



此香只应天上有

信阳毛尖十道茶



绿茶的品饮

生命的遇见,像是一场茶与水的融合与升华。一瓣零落,遇到了心怡的水,有了合适的温度,被各自的内质所吸引,邂逅,茶入水,水中有茶,茶的色泽融入水的清澈,水的灵动激扬了茶的内质,如两个人的悲喜,共同演绎人生精彩的芳华。



资料图片

第一道:鉴赏佳茗

茶艺师用茶则从茶盒中取出信阳毛尖茶置于茶盘中,因茶叶的直观性比较强,由茶艺小姐以示宾客观赏信阳毛尖茶独特的外形。

第二道:泡茶玉液龙潭水

泡茶用水,选自龙潭山泉水。该水具有清、甘、洁、活之特色。俗话说:老茶宜沏,嫩茶宜泡。冲泡信阳毛尖茶,水温宜在80℃左右。

第三道:烫壶温杯洁器具

茶艺师先净手再将瓷壶水倒入茶盅,依次倒入闻香杯、品茗杯,再用茶筷夹洗杯子,这一道叫清洁茶具。茶是圣洁之物,泡茶人要有一颗圣洁之心,使饮茶者更有一种心旷神怡的感受。

第四道:毛尖入宫吉祥意

茶艺师用茶则从茶盒中取出信阳毛尖茶,用茶匙轻轻拨入壶内。在夏季,我们采取“中投法”,不违背茶的圣洁物性,以祈求给人们带来更多的幸福。

第五道:冲洗仙颜品唇香

信阳人喝茶,讲究头道水、二道茶,为了更清洁卫生,要把这第一道茶水倒掉,此又叫洗茶。

第六道:湿润毛尖露芳香

提壶采用“回旋注水法”向壶中注水少许,浸润茶芽,称为湿润泡。

第七道:回青沏茶表敬意

茶艺师提举随手泡将水注入壶内,上、下提拉注水,反复三次,雅称“凤凰三点头”,然后茶艺师用壶盖轻轻拂去茶汤表

面泡沫,称之为“春风拂面”。

第八道:玉液回壶待君品

茶艺师将壶中茶水迅速倒入茶盅内使茶汤分离浓淡均匀。

第九道:平分秋色入茶盅

茶艺师将茶盅之水依次斟入闻香杯,缕缕的清香扑面而来。

第十道:敬奉宾客一盞茶

茶艺小姐为各位献茶,请大家共享清香的茶水。品茶采用“三龙护鼎”式端杯手法,可先观汤色之匀雅,汤色嫩绿明亮,然后品滋味之韵喉,分三口品下这杯好茶。先润唇——柔软含香,再润舌——鲜醇清香,后润喉,三口品下,回喉甘甜,喉润甘滑鲜美,真可为此香只应天上有。(据新华网)

绿茶是中国产茶区域最广泛的茶类,全国各茶省均有生产。正因为如此,在中国,东南西北中,无论是城镇,还是乡村,都有大量的茶人饮用。

绿茶的品饮,大致有如下程序。

选具:大凡高档细嫩名绿茶,一般选用玻璃杯或白瓷杯饮茶,而且无需用盖,这样一则增加透明度,便于人们赏茶观姿;二则以防嫩茶泡熟,失去鲜嫩色泽和清鲜滋味。至于普通绿茶,因不在欣赏茶趣,而在解渴,或饮茶谈心,或佐食点心,或畅叙友谊,因此,也可选用茶壶泡茶,这叫作“嫩茶杯泡,老茶壶泡”。

洁具:就是将选好的茶具,用开水一一加以冲泡洗净,以清洁用具,平添饮茶情趣。

观茶:对细嫩名优绿茶,在泡饮之前,通常要进行观茶。观茶时,先取一杯之量的干茶,置于白纸上,让品饮者先欣赏干茶的色、形,再闻一下香,充分领略名优绿茶的天然风韵。对普通大宗绿茶,一般可免去观茶这一程序。

泡茶:对名优绿茶的冲泡,一般视茶的松紧程度,采用两种方法冲泡:一是上投法,它适用于外形紧结的高档名优绿茶,诸如西湖龙井、洞庭碧螺春、蒙顶甘露、径山茶、庐山云雾、涌溪火青、苍山雪绿,等等,即先将摄氏75℃~85℃的沸水冲入杯中,然后取茶投入,茶叶便会徐徐下沉。对条索比较松散的高档名优绿茶,一般采用中投法,即先置茶,后冲入沸水。至于普通绿茶,当然是先置茶后冲水了。

赏茶:这是针对高档名优绿茶而言的,在冲泡茶的过程中,品饮者可以看茶的展姿,茶汤的变化,茶烟的弥散,以及最终茶与汤的成像,以领略茶的天然风姿。

饮茶:饮茶前,一般多以闻香为先导,再品茶啜味,以品赏茶的真味。

绿茶冲泡,一般以2次~3次为宜。若需再饮,那么得重新冲泡才是。(据新华网)

茶具鉴赏

瓷器茶具



我国的瓷器茶具产于陶器之后,按产品分为白瓷茶具、青瓷茶具和黑瓷茶具等几个类别。白瓷茶具以色白如玉而得名。其产地甚多,而江西景德镇的产品最为著名,是当今最为普及的茶具之一。

