



凍頂烏龍

凍頂茶,原产于台湾省南投鹿谷乡。凍頂烏龍茶以其品质优异、色香味俱佳的特点而蜚声遐迩,被誉为台湾茶中之圣,成为台湾茶的一大代表。凡是涉足台湾茶者,言必称凍頂烏龍,近年,中国内地的一些茶艺馆也纷纷开始流行饮用凍頂烏龍茶。

凍頂山海拔700多米,年平均气温20℃。山高林密土质好,茶树生长十分茂盛,此后逐渐发展成为当今的凍頂茶園。

凍頂烏龍茶的制作过程分为初制和精制两大工序。初制中以做青为主要程序。做青经过轻度发酵,将采下的茶青在阳光下暴晒20至30分

钟,以使茶青软化,水分适度蒸发。萎凋时应经常进行翻动,使茶青充分吸收氧分而产生发酵作用,待发酵到产生清香味时,进行高温杀青。杀青后随即进行整形,使条状定形为半球状,然后再进行高温烘焙,以减少茶叶中的咖啡因含量,从而制成成品茶。

凍頂烏龍茶成茶外形卷曲呈半球形,条索紧结整齐,叶尖卷曲呈虾球状,白毫显露,色泽墨绿油润,冲泡后茶叶自然冲顶壶盖,茶汤水色呈金黄且澄清明澈,清香扑鼻,香气中有桂花花香且略带焦糖色,叶底柔嫩稍透明,叶身淡绿,叶缘呈现锯齿状,带有红镶边,滋味甘醇浓厚,茶汤入口

生津并富有活性,后韵回味强且经久耐泡,饮后杯底不留残渣。

凍頂烏龍茶的鲜叶,采自青心烏龍品种的茶树上,故又名“凍頂烏龍”。凍頂为山名,烏龍为品种名。凍頂茶品质优异,在台湾茶市场上居于领先地位。其上选品外观色泽呈墨绿鲜艳,并带有青蛙皮般的灰白点,条索紧结弯曲,乾茶具有强烈的芳香,冲泡后,汤色略呈柳橙黄色,有明显清香,近似桂花香,汤味醇厚甘润,喉韵回甘强。叶底边缘有红边,叶中部呈淡绿色。

(据中国茶人网)



台湾工夫茶茶艺

台湾的饮茶习俗源于闽粤,但近二十多年来发展很快,特别是在茶具的更新换代上更是穷工尽智,不断花样翻新,异彩纷呈,在工夫茶茶艺上也不断创新,在继承内地工夫茶基本理念的基础上衍生出了众多的流派,其中比较出色的比如“吃茶流小壶泡法”。

“吃茶流”将泡茶视为一种艺术。崇尚茶禅相融,在茶艺精神中结合禅的哲理,主要精神在于从序、静、省、净中去追求茶禅一味的理想境界。

“序”是指修习茶艺的态度首重于充分的准备功夫。摆设茶具时要依次放置,泡茶的步骤讲求井然有序,使自己无论做什么,思想都能周详而统一。

“静”是指在泡茶吃茶时寂静无杂音是基本的要求。从控制自己的情绪中可以看出一个茶人的涵养,从举止的宁静,达到心情的宁静,在寂静中展现美感。

“省”是指自我反省亦是修习茶道的要点。茶人应经常反省自己学习的态度是否虔诚;茶的内涵是否已发挥到极致,茶艺时内心是否力求完美,是否把茶道的精神落实到了日常生活态度中。

“净”是指通过修习茶艺来净化心灵,培养淡泊的人生观。

“吃茶流”要求茶人应在泡茶的过程中融入自身情感,开始时必须有基本程序,从扎实地做好每一个细节,到不被形式所拘泥,达到自由,在熟悉技法中展示优雅,从而形成泡茶者个人独特的风格,在超然技法中表现出自我。

基本程序

1.选择茶具

茶具的选择以能发挥所泡茶叶之特性且简便适手为主。“吃茶流”采取小壶泡法。所以首先选一把精巧的与客人人数相适应的紫砂壶,然后配以“对杯”(一个闻香杯与一个品茗杯为一对)和其他要用的茶具。

2.温壶,温茶海

即用开水浇烫紫砂壶和茶海,借以再次清洗器皿并提高茶壶和茶海的温度,为温润泡做好准备。

3.取茶,赏茶

取茶时茶匙不宜伤到茶叶或发出噪声。取出茶后通过赏茶来观察干茶的外形,以了解茶性以便决定置茶的分量。

4.置茶,摇茶

置茶即把茶匙中的茶叶放进壶中。盖上壶盖后要双手捧壶并连续轻轻地前后摇晃三四下,以促进茶香散发。

5.闻汤前香

闻经摇壶后干茶的茶香是一种愉悦的享受,通过闻汤前香有助于进一步了解茶性,如烘焙的火工,茶的新陈等。

6.温润泡

注入适当温度的水入壶后,短时间内即将水倒出,茶叶在吸收一定水分后即会呈现舒展状态,有利于冲第一道茶汤时香气与滋味的发挥。

7.烫杯

预热茶杯,以利于茶汤香气的散发。

8.淋壶,冲第一泡

为了提升茶壶的温度,应用开水先淋壶,再冲第一泡茶。

9.浇壶,干壶

一泡茶的水冲满后,盖上壶盖,沿着茶壶外围再浇淋。在提壶斟茶之前,将壶放在茶巾上,摆干壶底部的水后再斟茶。

10.投汤

台湾茶人把斟茶称为投汤,投汤有两种方式。其一是先将茶汤倒入茶海,然后用茶海向各个茶杯均匀斟茶。其二是用泡壶直接向杯中斟茶。

(据中国茶具网)



“讲文明树新风”公益广告

关心自己,
CARE YOURSELF,
做一个健康的你。
DO A HEALTHY PERSON



吸烟有害健康
SMOKING HARMFUL TO HEALTH

信阳晚报社宣