

安溪工夫茶 茶艺



福建安溪是我国乌龙茶的最主要产区,素有“中国乌龙茶都”之称。这里出产的四大名茶“铁观音”“黄金桂”“本山”“毛蟹”等都品质超凡,蜚声中外。在安溪,不但有独到的乌龙茶栽培技术,而且十分讲究品饮艺术。早在清代,安溪的乌龙茶冲泡方法就已相当考究,近年来,在我国茶文化复兴的热潮中,安溪的一些有识之士通过不断精益求精的探索,创编了独具一格的安溪工夫茶艺。冲泡其本程序如下:

1. 神入茶境

茶者在沏茶前应先以清水净手,端正仪容,以平静、愉悦的心情进入茶境,备好茶具,聆听中国传统音乐(如南音名曲),以古琴、箫来帮助自己心灵的安静。

2. 展示茶具

茶匙、茶斗、茶夹、茶通是竹器工艺制成的,安溪盛产竹子,这是民间传统惯用的茶具。茶匙、茶斗是装茶用,茶夹是夹杯洗杯用的。

炉、壶、瓯杯以及托盘。号称“茶房四宝”,这主要是遵循本地传统加工而成。安溪茶乡有悠久历史的古窑址,在五代十国就有陶器工艺,宋朝中期就有瓷器工艺。“茶房四宝”不仅泡茶专用,而且有较高的收藏欣赏价值;而用白瓷盖瓯泡茶,对于放茶叶、闻香气、冲开水、倒茶渣等都很方便。

3. 烹煮泉水

沏茶择水最为关键,水质不好,会直接影响茶的色、香、味,只有好水茶味才美。冲泡安溪铁观音,烹煮的水温需达到100℃,这样最能体现铁观音独特的音韵。

4. 沐霖瓯杯

“沐霖瓯杯”也称“热壶烫杯”。先洗盖瓯,再洗茶杯,这不但能保持瓯杯有一定的温度,又讲究卫生,起到消毒作用。

5. 观音入宫

右手拿起茶斗把茶叶装入,左手拿起茶匙把名茶铁观音装入瓯杯,美其名曰:“观音入宫”。

6. 悬壶高冲

提起水壶,对准瓯杯,先低后

高冲入,使茶叶随着水流旋转而充分舒展。

7. 春风拂面

左手提起瓯盖,轻轻地在瓯面上绕一圈把浮在瓯面上的泡沫刮起,然后右手提起水壶把瓯盖冲净,这叫“春风拂面”。

8. 瓯里酝香

铁观音是乌龙茶中的极品,其生长环境得天独厚,采制技艺十分精湛,茶叶下瓯冲泡,须等待一至两分钟,这样才能充分地释放出独特的香和韵。冲泡时间太短,色香味显示不出来,太久会“熟汤失味”。

9. 三龙护鼎

斟茶时,把右手的拇指、中指夹住瓯杯的边沿,食指按在瓯盖的顶端,提起盖瓯,把茶水倒出,三个指称为三条龙,盖瓯称为鼎,这叫“三龙护鼎”。

10. 行云流水

提起盖瓯,沿托盘上边绕一圈,把瓯底的水刮掉,这样可防止瓯外的水滴入杯中。

11. 观音出海

“观音出海”民间称它为“关公巡城”,就是把茶水依次巡回均匀地斟入各茶杯里,斟茶时应低行。

12. 点水渣香

“点水流香”在民间称为“韩信



点兵”,就是斟茶到最后瓯底最浓部分,要均匀地一点一点滴到各茶杯里,达到浓淡均匀,香醇一致。

13. 敬奉香茗

茶艺小姐双手端起茶盘彬彬有礼地向各位嘉宾、朋友敬奉香茗。

14. 鉴赏汤色

品饮铁观音,首先要观其色,就是观赏茶汤的颜色、名优铁观音汤色:清澈、金黄、明亮,让人赏心悦目。

15. 细闻幽香

这就是闻其香,闻闻铁观音的香气,那天然馥郁的兰香、桂花香,清香四溢,让您心旷神怡。

16. 品啜甘露

这叫品其味,品啜铁观音的韵味,有一种特殊的感受,你呷上一口含在嘴里,慢慢送入喉中,顿时会觉得满口生津,齿颊留香,六根开窍清风生,飘飘欲仙最怡人。安溪有句俗话说:“谁人寻得观音韵,不愧是个品茶人。”

(据中国茶具网)

健康生命源于自然
The protection of the natural environment, and create a better future.
Healthy life from nature.

信阳晚报社宣