



# 皇驾贡酒 · 茶节快报

本报与安徽皇驾酒业有限公司联办

信阳晚报

2015.4.22 星期三 责编:付宇峰 创意:杨国华 质检:尚青云

茶艺 B8



## 信阳毛尖的前世今生

信阳的名茶,在唐代就有记载,唐代陆羽《茶经》和唐代李肇《国史补》中把信阳茶列为当时的名茶。宋朝,在《宁史·食货志》和宋徽宗赵佶《大观茶论》中把信阳茶列为名茶。元朝,据元代马端临《文献通考》载:“光州产东首、浅山、薄侧”等名茶。明朝,对名茶方面的记载很少。清朝,茶叶生产得到迅速恢复。清朝中期是河南省茶叶生产又一个迅速发展时期,制茶技术逐渐精湛,制茶质量越来越讲究,在清末出现了细茶信阳毛尖。

清光绪末年(1903年~1905

年),原是清政府住信阳缉私拿统领、旧茶业公所成员的蔡祖贤,提出开山种茶的倡议。当时曾任信阳劝业所所长、有雄厚资金来源的甘周源积极响应,他同王子谟、地主彭清阁等于1903年在信阳震雷山北麓恢复种茶,成立“元贞”茶社,从安徽请来一名余姓的茶师,帮助指导茶树栽培与制作。

1905年~1909年甘周源又邀请陈玉轩、王选青等人在信阳骆驼店商议种茶,组织成立宏济茶社,派吴少渠到安徽六安、麻埠一带买茶籽,还请来六安茶师吴记顺、吴少堂帮助指导种茶制茶。制

茶法基本上是沿用“瓜片”茶的炒制方法,用小平锅分生锅和熟锅两锅进行炒制。炒茶工具采用帚把,生锅用把长0.5米、把粗0.1米的帚把2个,双手各持1把,挑着炒。熟锅用大帚把代替揉捻。这就是信阳毛尖的最初制作技术。

1911年,甘周源又在甘家冲、小孙家成立裕申茶社,在此带动下,毗邻各山头茶园发展均具有一定规模。茶商唐慧清到杭州西湖购买茶籽并学习龙井炒制技术。回来后,在“瓜片”炒制法的基础上,又把“龙井”的抓条、理条手法融入到信阳毛尖的炒制中去,改生锅用小把炒制为生熟锅均用大帚把炒制。用这种炒制法制造的茶叶就是当今全国名茶信阳毛尖的雏形。

民国时期,茶叶生产继清朝之后,又得到大力发展,名茶生产技术日渐完善。信阳茶区又先后成立

了五大茶社,加上清朝的三大茶社统称为“八大茶社”。由于“八大茶社”注重制作技术上的引进、消化与吸收,信阳毛尖加工技术得到完善,1913年产出了品质很好的本山毛尖茶,命名为“信阳毛尖”。

为了迎接1915年巴拿马运河通航而举行的万国博览会,1914年,信阳县茶区积极筹备参赛茶样,有贡针茶、白毫茶、已熏龙井茶、未熏龙井茶、毛尖茶、珠三茶、雀舌茶。1915年2月,在博览会上,经评判,信阳毛尖茶以外形美观、香气清高、滋味浓醇的独特品质,被授予世界茶叶金质奖状和奖章。信阳毛尖从此成为河南省优质绿茶的代表。1958年,信阳毛尖在全国评茶会上被评为全国十大名茶。

(李文)

## 名茶博览

## 12道程序教你泡出功夫茶

绿茶茶多酚可抗辐射、氟可健康牙齿,儿茶素能抗氧化减肥……无论用茶壶、茶杯还是其他茶具沏泡绿茶,都不要让绿茶久泡,而是要如同沏泡功夫茶一样,沏泡后马上把茶汤从沏泡茶具中倒入专门喝茶用的茶杯享用。所以说泡绿茶也是有技巧的,下面就绿茶12道茶艺程序做以介绍。

**第一道 焚香除妄念。**俗话说:“泡茶可修身养性,品茶如品味人生。”古今品茶都讲究要平心静气。“焚香除妄”就是通过点燃这支香,来营造一个祥和肃穆的气氛。

**第二道 冰心去凡尘。**茶至清至洁,是天涵地育的灵物,泡茶要求所用的器皿也必须至清至洁。“冰心去凡尘”就是用开水再烫一遍本来就干净的玻璃杯,做到茶杯冰清玉洁、一尘不染。

**第三道 玉壶养太和。**绿茶属于芽茶类,因为茶叶细嫩,若用滚烫的开水直接冲泡,会破坏茶芽中的维生素并造成熟汤失味。只宜用80摄氏度的开水。“玉壶养太和”是把开水壶中的水预先倒入瓷壶中养一会儿,使水温降至80度左右。

**第四道 清宫迎佳人。**苏东坡有诗云:“戏作小诗君勿笑,从来佳茗似佳人”。“清宫迎佳”就是用茶

匙把茶叶投放到冰清玉洁的玻璃杯中。

**第五道 甘露润莲心。**好的绿茶外观如莲心,乾隆皇帝把茶叶称为“润心莲”。“甘露润莲心”就是在开泡前先向杯中注入少许热水,起到润茶的作用。

**第六道 凤凰点点头。**冲泡绿茶时也讲究高冲水,在冲水时水壶有节奏地三起三落,好比是凤凰向客人点头致意。

**第七道 碧玉沉清江。**冲入热水后,茶先是浮在水面上,而后慢慢沉入杯底,我们称之为“碧玉沉清江”。

**第八道 观音捧玉瓶。**佛教故事中传说观音菩萨场捧着一个白玉净瓶,净瓶中的甘露可消灾祛病,救苦救难。茶艺小姐把泡好的茶敬奉给客人,我们称之为“观音捧玉品”,意在祝福好人们一生平安。

**第九道 春波展旗枪。**这道程序是绿茶茶艺的特色程序。杯中的热水如春波荡漾,在热水的浸泡下,茶芽慢慢地舒展开来,尖尖的叶芽如枪,展开的叶片如旗,一芽一叶的称为“旗枪”,一芽两叶的称为“雀舌”。在品绿茶之前先观赏在清碧澄净的茶水中,千姿百态的茶芽在玻璃杯中随波晃动,好像生命的绿精灵在舞蹈,十分生动有趣。



**第十道 慧心悟茶香。**品绿茶要一看、二闻、三品味,在欣赏“春波展旗枪”之后,要闻一闻茶香。绿茶与花茶、乌龙茶不同,它的茶香更加清幽淡雅,必须用心去感悟,才能够闻到那春天的气息,以及清醇悠远、难以言传的生命之香。

**第十一道 淡中品致味。**绿茶的茶汤清纯甘鲜,淡而有味,它虽然不像红茶那样浓艳醇厚,也不像乌龙茶那样岩韵醉人,但是只要你用心去品,就一定能够从淡淡的绿茶香中品出天地间至清、至醇、至真、至美的韵味来。

第十二道 自斟乐无穷。瓶

茶有三乐,一曰:独品得神。一个人面对青山绿水或高雅的茶室,通过品茗,心驰宏宇,神交自然,物我两忘,此一乐也。二曰:对品得趣,两个知心朋友相对品茗,或无须多言即心有灵犀一点通,或推心置腹述衷肠,此亦一乐也。三曰:众品得慧。孔子曰:“三人行有我师”众人相聚品茶,互相沟通,相互启迪,可以学到许多书本上学不到的知识,这同样是一大乐事。

(综合)

## 茶艺赏析