



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

2015.4.25 星期六 责编:付宇峰 创意:杨国华 质检:刘凤



养壶，一场细水长流的时光雕刻之美



一把新壶从开始泡第一壶茶的时候就开始和你结缘了,你要细心地呵护它。日复一日地泡养把玩,壶渐渐丰润如玉,人也不急不躁起来,不经意的有了足够的耐心,面对生活里的琐碎和无常。

养壶的几个法则:

- 一、一壶一茶,贵在专一,贵在纯粹。
- 二、忌沾油污,碰过油的手一定洗净了再摸壶。



三、每次茶事完结,及时清理茶渣,不只是为了爱壶本身,也是为了自己的健康。



四、每隔段时间,让爱壶休整一下再用。



养壶小秘籍:

- 一、日复一日的泡茶
- 二、细节制胜

所谓细节制胜,就是在养的过程中注意细细打理壶的几个容易忽视的部件。

- 1.壶内壁:用干净柔软的布,环绕擦拭壶内壁,包括壶底、内沿和出水口处等。
- 2.壶外部:特别是壶底、壶钮和口流处。
- 3.特别提示:壶盖口沿处,沿接缝处细细擦拭一圈。这是泡养过程中最容易出现茶痕的细节处。
- 4.茶事之后,及时清理:将爱壶倒扣在安全的位置,期待再一次美丽相遇。壶,就是你自己。

从心理层面讲,安静耐心地养壶,就是耐心细致而柔软地善待自己。所谓的珠圆玉润,不是一蹴而就,那是一场细水长流时光雕刻之美。

(综合)



卓尔不群的西湖龙井

西湖龙井茶具有 1200 多年历史,明代列为上品,清顺治列为贡品。清乾隆游览杭州西湖时,盛赞龙井茶,并把狮峰山下胡公庙前的十八棵茶树封为“御茶”。以“色绿、香郁、味醇、形美”四绝著称。

龙井茶有春茶、夏茶、秋茶之分,以一尖二叶的“明前茶”为佳品。龙井茶泡以虎跑水,清冽甘醇,回味无穷,堪称一绝。

传统的西湖龙井茶以“狮(峰)、龙(井)、云(栖)、虎(跑)、梅(家坞)”排列品第,以西湖龙井茶为最。龙井茶外形挺直削尖、扁平俊秀、光滑匀齐、色泽绿中显黄。冲泡后,香气清高持久,香馥若兰;汤色杏绿,清澈明亮,叶底

嫩绿,匀齐成朵,芽芽直立,栩栩如生。品饮茶汤,沁人心脾,齿间流芳,回味无穷。

龙井茶在炒制时,分“青锅”、“辉锅”两个工序,炒制手法很复杂,一般有抖、带、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨、挤等十大手法,炒制时,依鲜叶质量高低和锅中茶坯的成型程度,不时地改换手法。

相传乾隆皇帝下江南时,曾到龙井狮峰下的胡公庙品尝龙井茶,饮后赞口不绝,并将庙前十八棵茶树,封为“御茶”,经过茶农世代代的辛勤培育,精益求精,龙井茶产量不断增加,品质日益改进,如今已香飘万里,誉满全球。龙井茶区分布于“春夏秋冬皆好景,雨雪晴阴各显奇”的西湖风景区,山清水秀,景色秀丽。东依西子湖,南濒钱塘江,西邻转塘,北连古荡的林木茂盛的山丘坡地之中,植被保护完好。山势自西北向东南倾斜,缓缓伸向钱塘江和西子湖畔,西北部有北山、北高峰、天竺峰作屏障,阻挡寒流侵袭,南部受钱塘江湿润季风的调节,境内气候温和,雨量充沛,

富于漫射光,土壤微酸,土层深厚,排水性好,气候条件极其优越。在狮峰山上,梅家坞里,云栖道旁,虎跑泉边,满觉陇中,灵隐寺周围,九溪十八涧沿岸,翠岗起伏,绿树婆娑,更是产区如画,得天独厚。

清明采制的龙井茶,称为“明前龙井”,为龙井茶上极品,产量少且珍贵。按照茶芽萌发状况和采下的芽叶大小,制成的龙井茶,历史上又分“莲心”“旗枪”“雀舌”等花色。

现代高档龙井茶以一芽一叶为标准。鲜叶经摊放——青锅——理条整形“回湖”(二青叶筛分和摊凉)——辉锅、干茶筛分、归堆、收灰等工序加工而成。成品以色翠、香郁、味甘、形美四绝著称于世,素有“国茶”之称。形似碗钉光扁平直,色略黄似糙米色,滋味甘鲜醇和,香气幽雅清高,汤色碧绿清莹,叶底细嫩成朵。龙井茶有“色绿、香郁味甘、形美”四绝之誉,所以有“三名巧合,四绝俱佳”之喻。

(综合)

