

# 居然之家·茶节快报

本报与居然之家联办

茶风茶俗

居然之家信阳店4月30日购物狂欢送

首席编辑:盖威 创意:刘学萍 质检:尚青云

2017年4月26日 星期三



## 中西茶文化差异

茶起源于中国,最早的书面记载可追溯至公元前2世纪,后传入西方。17世纪起,饮茶成为英国贵族圈的风尚。之后,英国人又将西方独特的下午茶文化带入中国。然而,在不同的文化背景下饮茶有着不同习俗。

### 差异1 中西茶具各有讲究

中国的茶具多为陶瓷制品,亦有用于普洱茶的紫砂壶。紫砂壶有透气性,冲泡普洱茶,水温须很高,要求茶叶也具有一定的透气性,所以紫砂是最好的选择。

而西方人对银器情有独钟,所以西方的茶具多为银制品。

### 差异2 滤茶器是西方人饮茶必备良品

在中国,泡制一杯上等的茶,比如陈年普洱,需要用铁壶作为烧水工具,再将开水注入茶壶直至没过茶叶,倒出第一遍水后,再向茶壶中注入开水静置直至泡开茶叶,方才取小杯品尝。

众所周知,中国人的茶道颇有一番讲究,事实上,西方人在饮茶时也有一套礼数。比如,西式茶使用滤茶器,将滤茶器架于茶杯上,将茶倒入杯中至3/4满,这样就不会把茶溅到茶托上面,弄得一团糟了。

### 差异3 中国茶不需调味品

在中国,饮茶是品其最纯正的茶香,没有在茶中加任何调味品的习惯。

西式茶可选择在其中加奶、糖、柠檬片和蜂蜜等,但需要注意的是,须先倒茶,再加其他

调味品,顺序不能颠倒。加入调味品后,用茶匙搅拌,搅茶时避免弄出太大声响,搅拌完需要将茶匙置于茶碗的背面。

(王鹏)

## 茶俗大观



## 各民族饮茶习俗

(四)



酥油茶

藏族同胞特别爱饮酥油茶。酥油茶的一般做法是将茶叶捣碎,在锅中熬煮后,用竹筛滤出茶渣,将茶汁倒入预先放有酥油和食盐的桶内,用打茶工具在桶内不停地搅伴,使酥油充分而均匀溶于茶汁中,然后装入壶内放在微火上以便随时趁热取饮。较高档的酥油茶还得加上事先就炒熟的碎花生米、核桃仁或者糖和鸡蛋。酥油茶可在吃糌粑或麦粿时饮用。

雷响茶

是酥油茶的一种,所不同的是把钻有小孔的鹅卵石烧红,放进装有酥油与茶汁的桶里,桶内茶汁便噼噼吧吧作响,响声过后立即用劲上下抽打,以增强茶汤的浓度及香气和滋味。

盐奶茶

将青砖茶敲碎,取50克左右的茶叶放到能装四、五斤水的铜壶或铁锅内,用沸水冲沏后再在微火上煮沸几分钟或直接冷水煮开,等汤色浓后掺入一两勺奶和一些盐即成盐奶茶。蒙古族和藏族牧民爱喝盐奶茶。他们每天早晨煮一大壶置于微火上,趁热边喝盐奶茶边吃炒米和酪蛋子,一直到吃饱为止。

(未完待续)

木兰天池 国家AAAAA级风景区 国家级森林公园

# 木兰天池春游季

## 探玻璃天桥 览峡谷奇观

玻璃天桥四月惊世开启



0376/6651628

心旅程旅游同业中心  
信阳区域总代理

网址: www.mltc.cn 官网预定优惠