



茶界的盛会  
市民的节日

第28届信阳茶文化节(网络)特刊(第五期)

# 茶节快报

## 清泉初沸 喜闻幽香

祁门红茶的茶艺表演欣赏



(网络图)

祁门工夫红茶产于安徽省祁门县,清光绪年间开始仿照闽红试制生产。最终因其内质优异,与闽红、宁红齐名,国外也有将祁门红与印度大吉岭茶、斯里兰卡乌伐的季节茶并称为世界三大高香茶。

主要用具:瓷质茶壶、茶杯(以青花瓷、白瓷茶具为好),赏茶盘或茶荷,茶巾,茶匙、奉茶盘,热水壶及风炉(电炉或酒精炉皆可)。茶具在表演台上摆放好后,即可进行祁门工夫红茶表演。

### (一)“宝光”初现

祁门工夫红茶条索紧秀,锋苗好,色泽并非人们常说的红色,而是乌黑润

泽。国际通用红茶的名称为“Blacktea”,即因红茶干茶的乌黑色泽而来。请来宾欣赏其色被称之为“宝光”的祁门工夫红茶。

### (二)清泉初沸

热水壶中用来冲泡的泉水经加热,微沸,壶中上浮的水泡,仿佛“蟹眼”已生。

### (三)温热壶盖

用初沸之水,注入瓷壶及杯中,为壶、杯升温。

### (四)“王子”入宫

用茶匙将茶荷或赏茶盘中的红茶轻轻拨入壶中。祁门工夫红茶也被誉为“王子茶”。

### (五)悬壶高冲

这是冲泡红茶的关键。冲泡红茶的水温要在100摄氏度,刚才初沸的水,此时已是“蟹眼已过鱼眼生”,正好用于冲泡。而高冲可以让茶叶在水的激荡下,充分浸润,以利于色、香、味的充分发挥。

### (六)分杯敬客

用循环斟茶法,将壶中之茶均匀的分入每一杯中,使杯中之茶的色、味一致。

### (七)喜闻幽香

一杯茶到手,先要闻香。祁门工夫红茶是世界公认的三大高香茶之一,其香浓郁高长,又有“茶中英雄”、“群芳最”之誉。香气甜润中蕴藏着一股兰花之香。

### (八)观赏汤色

红茶的红色,表现在冲泡好的茶汤中。祁门工夫红茶的汤色红艳,杯沿有一道明显的“金圈”。茶汤的明亮度和颜色,表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。再观叶底,嫩软红亮。

### (九)品味鲜爽

闻香观色后即可缓啜品饮。祁门工夫红茶以鲜爽、浓醇为主,与红碎茶浓强的刺激性口感有所不同。滋味醇厚,回味绵长。

### (十)再赏余韵

一泡之后,可再冲泡第二泡茶。

### (十一)三品得趣

红茶通常可冲泡三次,三次的口感各不相同,细饮慢品,徐徐体味茶之真味,方得茶之真趣。

### (十二)收杯谢客

红茶性情温和,收敛性差,易于交融,因此通常用之调饮。祁门工夫红茶同样适于调饮。然清饮更难领略祁门工夫红茶先特殊的“祁门香”香气,领略其独特的内质、隽永的回味、明艳的汤色。感谢来宾的光临,愿所有的爱茶人都像这红茶一样,相互交融,相得益彰。

(李池)

## 茶艺赏析



紫砂壶怎么养?

## 茶垢养护茶更香

紫砂是一种天然陶土,富含铁、钙、钠、钾、锌等元素,可碱化水质,提高人体的免疫力,对健康很有好处。丁女士收藏有很多紫砂壶,其中4把最喜欢的用来喝茶,并且每一把都只泡一种茶叶。例如清水泥的紫砂壶用来喝绿茶,而紫泥的则用来喝乌龙茶,并且乌龙茶与普洱茶都要用底座很大的紫砂壶来泡,这样才能有利于茶叶充分地底展开,使得茶汤更浓更香。专壶专用更有利于壶的保养。

当买来一把新壶时,最好选择用茶叶水煮的方法来保养。茶水煮壶一是为了去掉新紫砂的土腥味

道,还有杀菌的功效,而且,新的紫砂壶的紫砂气孔是闭合的,用高温煮一下,有助于把紫砂气孔打开,对将来泡茶养壶很有益处。不过,这属于一次定型的养法,有些人更喜欢慢慢地用茶来养,养一段时间,把壶清洗一次,如此反复3次后,砂料就能洗得很干净了,此后再也不用洗壶了。茶垢也让它在壶里闷着,因为茶垢是茶叶的营养成分和矿物质的沉淀,对壶能起到养护作用,时间越长,壶就越好,壶体本身不仅会变得更温润,甚至会散发出茶叶的自然香气。

另外需注意的是,在养



(网络图)

壶时千万别用自来水,因为自来水里漂白粉的气味会直接破坏茶香的醇。

(综合)