



信阳市第一人民医院
信阳市儿童医院

茶节快报

咨询电话:0376-6585515

本报与信阳市第一人民医院联办

茶道茶艺

信阳晚报

2021年4月27日 星期二

责编:刘凤 质检:李春晓

鉴赏绿茶茶艺十二道



(网络图)

品茶有三乐,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,相互启迪,可以学到许多知识,这同样是一大乐事。

第一道 点香: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。“焚香除妄念”就是通过点燃这支香,来营造一个祥和肃穆的气氛。

第二道 洗杯:冰心去凡尘

茶,至善至美,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 凉汤: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摄氏度左右。

第四道 投茶: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”。“清宫迎佳人”就是用茶匙把茶叶投放到冰清玉洁的玻璃杯中。

第五道 润茶: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 冲水:凤凰三点头

冲泡绿茶时也讲究高冲水,在冲水时水壶有节奏的三起三落,好比是凤凰向客人点头致意。

第七道 泡茶: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 奉茶:仙人捧玉瓶

传说中仙人捧着一个瓶,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,意

在祝福好人一生平安。

第九道 赏茶: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 闻茶: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,必须用心灵去感悟,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 品茶: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,也不像乌龙茶那样酽韵醉人,但是只要你用心去品,就一定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 谢茶:自斟乐无穷

(据雅茗居网)

“茶艺”如何分类?

由于标准不同,茶艺的分类也就多种多样,有从冲泡方式和茶具来区分,如工夫茶、盖碗茶和玻璃杯泡法。有按茶叶来区分,如龙井茶艺、碧螺春茶艺、花茶茶艺、宁红茶茶艺等。有按地区名称来区分的,如武夷茶艺、安溪茶艺、潮汕茶艺等。还有一些加工整理的民族茶艺和仿古创新的主题茶艺,其名称类别就更是五花八门了。但是有些名称和分类却是没有严格的科学含义,并不能准确反映该茶艺的主要特色,经常会与别的茶艺混同。

比如绿茶类的龙井、碧螺春和黄山毛峰等名茶,都是用玻璃杯(或者用盖碗杯)冲泡,其程序大体相同,如果都用茶

叶名称来命名,则中国有数百种绿茶,就有数百种茶艺名称,但除了名称不同外,其冲泡茶艺却是大同小异的。同样,所谓武夷茶艺、安溪茶艺和潮汕茶艺等,尽管各自都有其特点,但都是采用工夫茶冲泡方法,应该是与工夫茶同类。

如果都按地区名称来命名,那么有多少生产乌龙茶的地方,就有多少种茶艺,令人无法进行科学的统计。如果我们承认茶艺就是茶叶的冲泡技艺和饮茶的艺术的话,那么以冲泡方式作为分类标准应该是较为科学的。为了突出地区的特色,有时可以在前面冠以地名,如武夷工夫茶艺、安溪工夫茶艺、潮汕工夫茶艺和台湾工夫茶艺等。

(陈文华)



(网络图)