

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28日 星期三

责编:刘凤 质检:李春晓

淡中有味,点茶三昧

最爱看滚水入茶,沉浮流转,其景恰如南朝梁元帝的《归来寺碑铭》:“九苑萌枯,三昧叶卷,疏树摇落,翻流清浅。”

把茶瓶里烧好的水注入茶盏中,古人称之为“点茶”,是唐、宋时兴起的一种沏茶方法。

点茶的意趣,在于一个“点”字。茶艺师先用瓶煎水,并将研细茶末放入茶盏,陆续注入沸水,将茶末调成浓膏状,而后执壶往茶盏有节奏地点水,而且落水点要准,不能破坏茶面。与此同时,点茶人还要用另一只手执茶筴,旋转打击和拂动茶盏中的茶汤,使之泛起汤花,称之为“运筴”或“击拂”。

点茶因动而有趣,因静而有味。调膏的速度,注水的节奏,茶筴击拂的轻重缓急,在此动静之间微妙的感悟,能给人带来的身心享受,换来无穷的回味。

北宋有净慈寺的南屏谦师擅长点茶,技法娴熟高超,为时人所赞誉。苏东坡曾到杭州任知州,谦师听说之后亲自来为他点茶。苏东坡欣赏了谦师高超的点茶技法,品饮了他亲手点的茶汤,果真非同一般,于是当场作诗一首,曰:“道人晓出南屏山,来试点茶三昧手。忽惊午盏兔毫斑,打作春瓮鹅儿酒。”从此,“点茶三昧手”就成了茶艺高超的赞誉。

“三昧”一词,来源于梵语 samadhi 的音译,意思是止息杂念,使心神平静,这种静水流深式的参悟,是佛教的重要修行方法。

点茶需要茶艺人回归当下,凝神静气,类似于一种冥想。点好一杯茶,漪漪生莲花,其间动中有静,淡中有味,意境悠远,确如佛家的三昧真谛。

流水不腐,户枢不蠹。人动而心止,便如死水,人静而心动,方能妙趣横生。

点茶是茶道文化的瑰宝,这不仅在于技艺,更在于点茶所代表的一种心境。

点茶,点的不止是茶。(据中国茶叶网)

铁观音复揉工艺 造就非凡品质

铁观音是乌龙茶的一种,属于半发酵茶,介于绿茶和红茶之间,在中国所有的茶叶中,铁观音是制作工艺最为复杂的一种。

铁观音优质品质的形成,源于传统、独特、精湛的制作工艺,其制作要经过诸多工序。

采青 为了确保铁观音的完美外形,采制技术特别讲究:以“虎口对芯”,手工采摘成熟新梢2叶至3叶;采摘做到“五不”,即不折断叶片,不折叠叶张,不碰碎叶尖,不带单片,不带鱼叶和老梗。安溪铁观音制茶工艺大师吴世福提醒:鲜叶采摘后,不能长时间置于袋里或者篓里,应及时置于阴凉处,并翻松鲜叶,防止风吹日晒,新鲜度被破坏。

茶叶第二次生命是茶农与制茶师赋予的。晒青、晾青、摇青、炒青、揉捻、包揉、烘焙……茶叶在吴世福对茶叶制作“度”

的精准把握中,获得重生。

晒青 晒青是利用阳光热能,蒸发鲜叶水分,促进发酵,消除青草气。晒青的适宜程度一般是晒至叶片失去光泽,叶色较暗绿,顶部下垂,梗弯而不直,手捏略有弹性感。晒青后,要将鲜叶放室内晾青,进一步摊凉,以散发鲜叶热气,使梗叶内水分重新分布,恢复近于未晒青的状态。晾青的适宜程度是,茶梗青绿饱水,叶表新鲜但无水分。

摇青 摇青是做青的关键,鲜叶在摇青机中摇动,叶片相互碰撞,擦伤叶缘细胞,从而加速叶片氧化发酵。第一次摇青后,需将鲜叶摊放静置一段时间,进行第二次摇青,摇青与静置晾青交替进行,鲜叶在动静之间发生了一系列生物化学变化。如何掌握摇青的适宜程度?一摸叶片,看是否柔软。二看叶片是否形成“绿叶红镶边”。三闻气味,青气是否消退,

花香是否显露。

炒青 炒青是利用高温炙烤,破坏鲜叶中酶的活性,固化品质,促使芳香物质挥发。铁观音炒青要取决于“适当高温、投量适量、翻炒均匀、闷炒为主、扬炒配合、快速短时”。炒青后的工序是:初揉-初焙-初包揉-复焙-复包揉-足火-毛茶。

揉捻 揉捻是通过揉搓、挤压,挤出茶汁,卷曲成形。

包揉 包揉使铁观音颗粒紧结重实,同时,进一步摩擦叶细胞,加速非酶性氧化,使茶叶砂绿油润。

烘焙 烘焙是制茶中的干燥作业,作用是为了抑制酶性氧化,蒸发水分和软化叶子,并起热化作用,消除苦涩味,促使滋味醇厚。

好茶不易,尤其是上等的安溪铁观音更是茶中极品,更是可遇而不可求。

(据雅茗居网)