

品茗

前言、

有人說，茶是造物者特別為我們中華民族安排的。遠在上帝創造天地前，我們的神農氏早已發現茶樹、嘗過茶葉。由嚼青葉，而發明為採茶焙製，由採葉焙製，而改良為煎烹飲啜，茶已經和中國人的生活緊緊地連接在一起了。

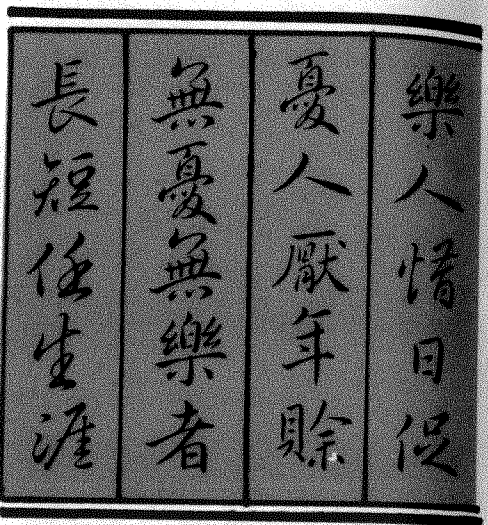
在悠久的歷史中，茶的清香與高雅與中國的民族性相結合，成為刻劃「中國」的重要形象。

品茶與泡茶

品茶既為今日社會大眾雅俗共賞的情趣，亦為生活與藝術結合的最佳寫照，如果忽略了茶葉的沖泡方式，豈不是美中不足的事？

一、泡茶的準備工作

泡好一壺茶，也需下一番功夫。①先明瞭茶葉的種類及產地。②要注意茶葉用量、水溫及時間控制。③先了解飲用者嗜好的濃度，再視人數多寡選擇大小適宜的茶壺。通常中、小壺的茶葉用量約為半壺，再配上每泡不同浸泡的時間，調整茶湯的濃度。④一切品茗工作準備就緒後，便可開始沖泡。



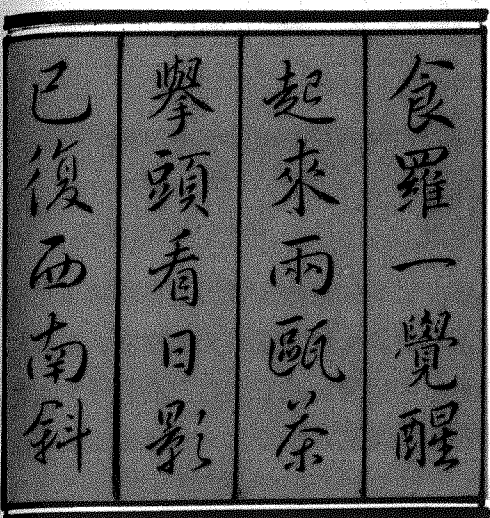
二、泡茶順序及時間掌握

泡茶的順序是先以開水燙壺身內外及茶杯、茶海。再將適量的茶葉放入壺中。

①第一泡：將開水倒入壺內即刻傾倒掉（倒入茶船中）或不倒掉（視茶質不同而定。）②第二泡：開水倒入後即將壺蓋蓋好，再以開水沖淋壺身外一次，等一會兒（依茶的品類決定時間長短）即可倒出品嚐。然後依此法一泡再泡，一直到茶湯淡了為止。

每種茶的水性（即沖泡的次數）都有程度上的差異。熟茶湯色較濃，且不能泡得太久；所以一般熟茶沖泡的次數都比生茶多。通常生茶第一泡要浸約一分至二分半鐘的時間，而熟茶有的只需幾十秒鐘即應傾壺倒出。

三、高沖低酌的藝術美感



編輯組

泡茶熱水的溫度，視各種茶性的不同而調整，不過上選青茶的水溫，均須以九十八至一〇〇度C為宜；因為上選青茶或紅茶要高溫才能更顯出特色風味。如屬高級綠茶，當以七十至八十度C為宜。而次等茶葉如果一味高溫沖泡，則苦澀盡出，大異其趣。

沖泡時，沖水的速度不宜太急。因茶葉呈膨鬆狀態，如果沖泡太急，不僅開水會濺出壺外，而且也難以沖滿一整壺，所以沖水的動作宜稍加停頓再沖。至於提壺沖水高度俗稱「高沖低酌」也是一門學問。一般來說，以十五公分高度較恰當，太低也不好看。一位泡茶行家，我們從他全神貫注的意態中，欣賞到熱水夾萬馬奔騰之勢，居高臨下，快速沖出均勻的水束一瀉千里，而涓滴不濺。

功夫

這種熟能生巧的動作，也為泡茶藝術增添了不少美感。

四、方便快捷的現代飲茶

隨着時代的進步，飲茶的人有福了。電、瓦斯、自來水、這三種飲茶必備的條件，生為現代化的我們垂手可得。只要想飲茶，不消片刻，便可享受到和古人飲茶相同的樂趣。反觀古人品茶的準備過程相當費時費事，如果現代人要花上與古人同樣的時間去品茶，豈不是一件自找麻煩的事！那麼飲茶的興緻也就寥寥無幾了。

五、飲茶乃人生一大樂事

品茶是門學問，大夥兒坐下來飲茶，如果對品茶一無所知，那是一件很沒面子的事情。須知品茶旨在品其色香味，觀茶湯之勻雅，尋茶香之撲鼻，嗜滋味之韻喉。得其要領，乃人生一大樂事。

一般說來，湯色有碧綠的幽雅，有金黃的高貴，也有朱紅的艷麗。茶香更有純樸的清香，有含羞的花香，也有成熟的果香。滋味則有圓滑的甘潤，有刺激的苦澀，也有深沈的醇厚。旋啜旋聞，尋香探味，只要有心品之，即能享受茶中樂趣。切忌一口咕嚕直下，那就不能算是懂得品茶、欣賞茶藝的人了。