

民族风情：潮州功夫茶 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E6_B0_91_E6

[_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_42823.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_42823.htm) 《茶经六之饮》曰：“天育万物，皆有至妙。”“所庇者屋，屋精极。”接着，他列举了茶的“九难”，意即从采造、鉴别、用具、用火、择水、烤炙、碾末、烹煮、饮用等九个方面，都应力求其精。精，正是工夫茶最突出的特点，它体现在烹制、品饮过程中的每个环节，而不仅仅是“器具更为精致”而已。1.在“热”字上做足文章 潮州民间流传一则“笑话”：茶座中来了一位新客，主人请他品茶。饮罢，主人问：“如何？”客答：“好”。主人又问：“好在哪里？”客答：“唉烧。（够热）”一座皆窃笑。其实，被笑的应该是茶座中人或“笑话”的编造者。因为，来客的回答尽管只有两个字，却道出了品茶的真谛：热。李时珍《本草纲目茶》引陈藏器曰：“饮之宜热，冷则聚痰。”又引李廷飞曰：“大抵饮茶宜热宜少。”用工夫茶法，“乘热连饮”便有了切实保存证：一系列的烫罐淋杯，罐外追热、高冲低斟的程式，能有效地减少泡、斟过程中热量的散失；杯小如核桃，几可一口啜尽，可避免先一口、后一口冷热不均的弊病；壶小如鸡子，故冲工夫茶要分多轮（潮人称“巡”）进行。这样能不断续入沸水，使壶中持续保持高温。2.完美地体现了“茶性俭”的特点。“茶性俭”的“俭”，含有贫乏、不丰足的意思。也即是说，茶汤的水浸出物中，有效成分的含量不多，因此，泡茶的水宜多，多了滋味就淡泊。小壶小杯的功夫茶。最能体现“茶性俭”的特点。而多轮冲泡法对于准确把握泡茶时间、恰到好处

好处地体现茶的香味亦极其有利。3.一杯澄彻韵更幽。工夫茶艺中的刮沫（或用盖瓯操作进的弃去头冲水），就是去除泡沫的妙法。纳茶时之“分层结构法”，又可使经过粗茶叶层过滤的茶汤澄彻无渣。此外，工夫茶因杯小，香浓、汤热，故啜后杯中仍有余香，这是一股比从茶汤上溢出的香气更深沉、更浓烈的“山韵气”，“嗅杯”因此亦杨为其凶瀹饮法所无而为工夫茶所独有的雅趣。刚接触工夫茶的人，往往因浓而生畏，其实大可不必。陈椽先生在《论茶与文化》一书中指出，浓茶有不同的概念：叶量很多，开水很少，香味很浓，如闽南、粤东饮武夷山岩茶，随泡随饮，饮量很少，有害物质没有泡出来，则无害。相反地，冲泡很久，茶汤不倒出来，旨起色香味很大变化。茶汤品质劣变，有害物质一部或全部浸出，这种浓茶则危害很大。可见，工夫茶确实是既考究又科学的瀹饮法中的极致，是对《茶经》“精极”精神的继承与弘扬。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com