



# 市文化馆茶艺班举办 茶语清香 结业茶会 展示茶艺 领悟以茶养生之道



## 画家回乡创办艺园 装扮得像花果园

项瑞英

永康解放那年冬,我考入永中,每天上学、放学,经常经过今日紫薇园处的哑口学堂。校长便是闻名沪上的画家、雕塑家、邑人程铿。先生是方岩镇派溪人,字希曾,号方山子,毕业于上海美专,校长、名画家刘海粟曾为先生画集作序,有云:浙永程希曾君性恬淡,善丹青。于花卉翎毛,山水人物无所不精。雕塑造像,尤所擅长。

淞沪抗战爆发,先生迁回永康,在紫薇塘东岸、耶稣堂西侧,面对永康江清流、霞里山红叶建起一座花园别墅洋房。砖柱大门朝南开,内有小池水榭、亭台轩阁,花园小圃果树鲜花,四时迭放,与常见民室颇有不同,后来才知是希伯莱风格建筑。先生在上海开画室时,曾深得沪上巨富犹太商人哈同一家赏识。先生为这位传奇人物的洋商和他的妻子迦陵夫人作过不少画像雕塑,因而名动上海滩。

这座花园洋房石库门上青匾草书“艺园”二字,端庄秀逸,飘潇不群,出自民初书法大家,号称“草圣”的于右任先生之手。而哑口学堂便设在艺园。说起先生办这座学堂,还有一段曲折故事:原来程家的一个女儿和她的夫婿都是哑吧,在上海都进过聋哑学校,精通哑语。先生迁居永邑,在艺园里办起浙东聋哑学校。起初招生不多,七八个哑童而已。除学哑语外还传授些识字计数,同时跟程老先生学些书画技艺。

程家这对哑巴小夫妻我见过。那时程小姐才二十多岁,小巧玲珑,粉脸朱唇,温婉宜人。她的丈夫更是玉树临风,气度翩翩,街头购物,西津闲步,紫薇塘垂钓,都很能引动少妇闺秀、碧玉村姑回眸注目。

先生的画室与回廊相通,落地大窗是半月形的碧水池沼,盈盈绿漪浮着粉荷睡莲,成群锦鲤在田田荷叶、孺孺水草中喋喋嬉戏。池侧有架藤绕叶铺的水晶葡萄。那棚墨绿紫藤,自初夏到深秋,藤花开得娉娉婷婷。花园中几树枇杷,数坛月季,姹紫嫣红,娇惹惹眼。靠墙根种着一溜湘妃紫竹,两三棵番石榴,端阳初过,榴花如火,分外鲜丽。园中草花开得最闹的是凤仙,殷红粉白,轻青淡黄,常有姑娘娃娃采撷回家捣汁涂指甲。至于大门外就要数围绕在二三亩桃园边的野蔷薇了。为防人偷桃,先生在紫薇塘沿挖了一圈二三米宽的深水沟,在园外搭了座木桥,安了扇柴荆小门,挂上牛头铜锁,又在沟边种了一排成障成蓬的茶藤,一到三月,满藤满枝粉白嫩黄的绣球花便相继怒放,和园中的桃花争奇斗艳,把九九艳阳天迷人春色渲染得如诗如画,招来些少男少女在柳下水边逗留忘返,如醉如痴。

我同班几个“皮大王”,仗着和程家子女有同窗之谊,总想近水楼台先得月。从落英缤纷时起,便三五天一回在桃园门外边咽口水边转悠,馋得双眼直放绿光。

四月南风小麦黄,五月梅雨杏子香,六月骄阳一晒,这桃腮便莹白红艳起来。暑假中,程师母让外孙女珍珍传话,明天桃园开摘,让我们几个去尝尝鲜。程师母立下“约法五章”:不准上树,不准折枝,不准摘未熟透的,一人只能摘两个,不准私掖偷藏,只准摘园门口那一排,不准满园狼奔豕突。摘桃时间到了,程师母千呼万唤,最后钻出桃园的是我。一过小桥,看到同伙手里那一对红大光鲜的水蜜桃,我肠子都悔断了!我怎会瞎了眼,挑了这两个最小最丑的呀!

弹指一挥,六十余年过去了,我们这批草寇今夏重逢,同去紫薇园凭吊,茶余酒后,不胜唏嘘。提起当年那顿桃子盛宴,依然唾津津津,异口同声连呼“真好吃!还把当年那副馋痨鬼模样都画沟壑纵横的老脸上了!”

卓奇建筑设计有限公司 永康日报社联合主办

**卓奇杯·老房子·老故事 有奖征文**

公司主营:专业仿古建筑设计、祠堂设计、一事一议项目代

理、园林景观规划设计

地址:永康市总部中心金州大厦12楼北面第一间

电话:18867190006 87076639

投稿邮箱:ykrbwhzk@126.com

投稿地址:总部中心金州大厦三楼永康日报社

联系电话:0579-87138737

一群以为“安吉白茶”就是白茶、一杯茶从早喝到晚的“茶盲”,2015年10月19日晚相聚在永康市文化馆茶艺班教室,开始了为期3个月、共12堂课的茶艺知识学习。

三个月过去了,近日,这20名学员顺利结业,不仅学会了绿茶、普洱茶、红茶等辨别方法和冲泡方式,还成功举办了一场结业茶会(见图),汇报各自的学习成果,专业程度令人惊叹。

记者 程高赢

### 茶汤入口稍等片刻,细细感受茶的醇度

1月18日晚,金胜路396号蓝梦智能音像的多功能厅飘出阵阵茶香,20名学员在此自发举办“茶语清香”结业茶会。看,学员们正全神贯注地观看茶艺师陈润晴表演宋代点茶碗泡茶。

陈老师表演的点茶难度极高,极具观赏性,我们还在学习阶段。茶艺班学员周海燕表示,她原先对茶艺一窍不通,如今掌握了各类茶叶的辨别方法、泡茶流程,还懂得了以茶养生之道,就连原先不沾茶水的家人也受她影响,加入饮茶行列。

### 注入热水冲泡茶叶,让茶汁泡出来

看到学员们喝得兴起,茶艺班的插班生周伟也闲不住了。你别小看他是中途插班进来的,可他学得非常认真,比我们厉害多了。边上的学员一起哄,周伟便向我们展示绿茶冲泡技艺。

喝绿茶最好用瓷杯或茶碗冲泡,便于存托碧绿的茶叶和茶汤。他一边沏茶一边介绍说,绿茶对水质的要求不高,矿泉水或者经过净化处理的自来水就行,所以喜爱绿茶的人很多。与冲泡普洱不同的是,绿茶冲泡只需初沸的水(80℃)即可,因为优质绿茶的叶绿素在过高的

### 穿插香道课,让学员体验 雅事中的雅事

茶艺班的学员们收获良多,这让班长朱有抗欣喜不已。同学们都非常认真,比如颜如冰,每次都提早来到教室,争坐第一排,12堂课一次不落;中途插板的周伟,由于学得投入,收获不亚于其他同学;还有的学员因事缺课,事后主动找老师补上。学而不厌,诲人不倦,成为茶艺班学员的生动写照。教学内容丰富,课堂气氛活跃,学员们听得入神,受益匪浅。

学员们学得起劲,主办方市文化馆也在课程设置上有所创新,特意在茶艺班课程中穿插

她一边说,一边介绍普洱茶的冲泡方法。一定要用刚煮沸的100℃开水冲泡。她用沸水温壶温杯之后,将水注入放了茶叶的滤杯中,5秒钟后拿出滤杯,弃去第一道茶水。随后再次注入沸水,盖末茶叶,盖上杯盖,静置20秒。最后打开杯盖倒置,取出滤杯,稍稍滴去茶汁,一杯香浓醇和的普洱茶就泡好了。边上的学员急欲品尝,她赶紧提醒:品尝的时候,茶汤入口要稍停片刻,细细感受茶的醇度,滚动舌头,使茶汤流过口腔每一个部位,浸润所有的味蕾,体会普洱茶的润滑和甘厚。

温度下易被破坏变黄,同时茶叶中的茶多酚类物质会在高温下氧化,很多芳香物质在高温下也很快挥发散失,使茶汤失去香味。冲水时要有劲,让注入的热水冲动茶叶,上下浮动,这样茶汁易泡出。在品尝时,他还讲解道,绿茶中的营养成分在第一次冲泡后浸出量最大,经三次冲泡后基本达到全量浸出。因此绿茶一般以冲泡三次为度。非常细嫩的高级茶一般冲泡两次即可。对于胃不好的市民,他特别提醒,冲泡绿茶时宜茶少水多,以降低刺激性,特别是隔夜茶勿饮。

了4堂香道课,由陈敬、李斐、应广传等多位老师授课。

李斐介绍,焚香、品茗、挂画(赏画)、插花(养花)曾是古代的四大雅事,焚香品茗闲对诗更是被文人誉为“雅事中之雅事”。学员们对香道传统文化展现出浓厚的兴趣,还专门去应广传的“沉香品鉴会所”参观学习。

市文化馆馆长胡驰鹤在茶艺会上盛赞20名学员孜孜不倦的求学精神:茶艺班只是抛砖引玉,带领学员迈入茶文化的殿堂,今后还需学员们加倍努力。