

品茗成风尚 茶师独寂寞

“永报姐妹花”招募读者当“茶艺师”体验茶文化

中国是

茶的故乡,中国的茶文化源

远流长,据说始于神农时代,少说也

有4700多年了。茶作为中国古代文化的

代表之一,有着被后人津津乐道的传承理念,有

着雅俗共赏的文化内涵。

现在,随着生活水平的提高,以及生活理念的改变,越来越多的人爱上品茶,爱上茶艺表演,仅永康城区便有几十间茶室。而茶艺师,在很多人眼里看来,这是一个又高雅又神秘的职业。为了揭开茶艺师的神秘面纱,让更多的人体验茶文化的魅力,“永报姐妹花”栏目特向社会招募了五名读者成立体验团,前往位于城南路的青韵茶室体验茶艺。

30日晚上6点半,在悠扬的歌声中,五位体验

团成员走进了茶室,在茶桌前就座。两个多小

时的体验过程,五位体验团成员不仅领略

了茶艺师的娴熟茶艺,还亲身体验

了传统茶道的泡茶流程。



□记者 陈凯璐 见习记者 朱柳冰

知茶学礼,敬人茶酒讲究茶浅酒满

“我们面前放着的就是今天要用到的工具,分别是茶夹、盖碗、公道杯、品茗杯、茶盘、茶桶、随手泡以及新手用得比较多的茶漏。……”体验活动开始,茶艺师夏青韵先让大家认识了茶道用具以及学习烹茶奉茶品茶的方法技巧。五位体验员坐在茶桌前,个个屏气凝神看得非常投入。42岁的体验员胡学君一直对茶道充满了好奇,得知体验茶艺师活动后,第一个来报了名。这天,她更是带来了笔记本,将夏老师讲的茶道细心地记录了下来。

“泡茶主要分为三步,先是温杯洁具。”只见夏老师在盖碗内倒入了8

分满的开水,随后将水倒入公道杯和茶杯内清洗。在清洗公道杯的过程中,把茶叶放入盖碗内,这是第二步,也就是置茶,最后一步便是泡茶了。

“敬人茶酒要讲究茶浅酒满,倒茶的时候要特别注意不要倒特别满,茶倒得特别满会显得不礼貌。如果一不小心倒太满,那就礼貌地将茶倒掉重新为客人倒一杯。”夏老师一边为体验团倒茶,一边讲着倒茶的礼仪。

“虽然是普通的铁观音,但喝下去后总感觉有一股香气萦绕在喉咙处。”大家迫不及待地端起品茗杯,细细品味其中的味道。为了让大家都喝得习惯,夏老师特意为大家准备了比较大众口味的铁观音。



学着泡茶,体会茶艺精粹

“泡茶最重要的两个问题就是时间点和温度点。同样的茶叶,不同的人泡出来的味道都是不一样的。”喝完夏老师泡的茶后,体验团的成员们都跃跃欲试。“盖碗中的水倒入公道杯后,要立即把茶叶放进盖碗中,再把盖子盖回去,这样才能将茶叶中的香气逼逼出来。”

温杯洁具、置茶、泡茶,看似简单的几个步骤,大家做的似乎有些手忙脚乱,一会忘了盖盖子,一会把茶叶过久地蒙在盖碗中。几个回合下来,

大家都喝了很多茶,连连让同伴少倒一点。“以前一直觉得茶艺师很舒服,每天就是泡泡茶,喝喝茶。现在才知道各行各业都不容易。”胡奇昶感叹道。

“其实茶艺师并没有大家想得那么轻松,我们最大的烦恼就是要学会适应孤独,更多的时候都是我自己一个人坐在茶桌前。当初我参加培训时有100多个人,现在还在从事这个行业的只有5个人了,很大一个原因是这个行业太寂寞。”夏老师说。



品茗识茶

30日,赴永报体验茶艺之约,来到城南路一茶室。屋里茶香满溢,墙边独处一盆绿萝,可共享,居此吃茶无丝竹乱耳,更无车马喧闹,宾主落座,唯清茶一杯,良有趣也。茶艺师清雅秀丽,一套淡色茶服,内衬淡色旗袍,颇有大师模样。

下面我们开始吃茶,首先我们吃的是乌龙茶,亦称青茶,品尝后齿颊留香,回味甘鲜,它还在分解脂肪和减肥健美等方面有独特的药理作用。

其次吃的是白茶,它属轻微发酵茶,中国六大茶类之一。据说是采摘后,不用经杀青或揉捻,只经过晒或文火干燥后加工的茶,是中国茶类中的特殊珍品。

闲谈中,我得知历史上每一种茶的发现和发明,都是偶然的妙手所得,并非强求索取。只有茶匠用心,茶叶才能如同精灵般沉睡的生命,才能苏醒还魂。

——小方

知茶悟茶

通过茶艺老师讲解了解到茶分为6类:绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、黄茶、白茶。今天我们还有幸品尝到了茶艺老师泡的铁观音。

也许很多人都不知道铁观音属于6类中的哪一种?以前,常看见父亲平常泡来喝时像蜻蜓的头,蝌蚪的尾,但经过开水的冲泡,不一会儿便像雨伞似的渐渐舒展,变成一朵朵很大的绿叶子。虽然它是绿色的,但其实它不是绿茶,茶艺老师说它是乌龙茶的一种,属半发酵茶类。

轻轻地拿起品茗杯,第一杯先看颜色闻味道,一股异常清香的味道扑面而来,忍不住好奇尝了一口,上下唇齿瞬间被带点微甜的清香所包围。但其实第一杯茶都是看茶色、闻味道为主,所以怀着期待的心情等到老师为我们泡制第二杯。看茶色似乎没有多大的变化,但明显能够品尝出它的苦涩,这种涩涩的味道不同于第一杯的甘甜清香。接下去喝的第三盏、第四盏都是差不多的苦涩。但不知是我的味蕾出现了问题还是我心里对未来美好生活的期许,到最后我竟然尝出了些许的甜。一盏茶竟似人生百态,先甜后苦再甜的道理在铁观音身上体现得淋漓尽致。

——池雨惠

以茶清心

因为对茶艺好奇,故而报名参加了体验,看到别人优雅的泡茶,总是羡慕不已。我也希望自己能享有这样的一份优雅和情趣。

参加了30日的体验,算是掀开了茶艺的面纱,里面是如此博大精深,难怪老师说茶文化是仅次于烟草的一个行当。我想一晚上几个小时的体验是绝不可能涵盖到作为茶艺师的方方面面,它只是让我知道就算是为了生存,就算是被生活、社会逼迫,就算是周遭环境如何恶劣,至少我们可以为自己保留一份心灵清静之处。

——胡学君

茶道人道

茶,看着熟悉又陌生的饮品,真的就是那句话这么远那么近,品种甚多,等级分明。作为江南人,我们熟悉的或许就是那生长在西湖畔的龙井茶吧,这两天就是顶级龙井明前茶的采摘期。明前茶顾名思义就是清明节之前采制的茶类。昨晚伴着淅淅沥沥的春雨,前往一家名为“青韵”的茶室促膝品茶,为何会说对于茶,好似熟悉却又充满了陌生,是因为茶文化里的底蕴太深,也许是我们真的不了解茶。品茶期间茶艺老师为我们泡了一壶,看那行云流水般的过程只有一声惊叹,好茶艺泡出的茶果然有一种曼妙的香味,那是一种茶叶和热水发生物理反应的绝佳表现。时间,水温,入水出汤的技巧种种细节都能决定这一壶茶的品质。按照茶艺师傅的说法,就是10个人泡的同一种茶就会有10种不同的味道,莫非茶道也是人道。

——胡奇昶

记忆中美好的夜晚总是跟就有关,而有那么一群人,几乎每天都在动感十足的音乐节奏下,手中摆弄着五颜六色的杯子。单手、过肩,令人眼花缭乱,叹为观止。随后,一杯杯漂亮的鸡尾酒就神奇地出现了。

永报体验团第二期将招募三名读者,4月7日到NASA酒吧体验调酒师工作,学习调酒艺术。如果你感兴趣,那就扫一扫二维码加入我们的体验群吧。



扫一扫加入微信群
报名热线 87138755
微信号 jhyklv