

亚洲一号私家会所



潮汕功夫茶道培训

2011.12.

潮汕工夫茶



◆ 潮汕人的功夫茶情结：

品功夫茶是潮汕地区很出名的风俗之一，在潮汕本地，家家户户都有功夫茶具，每天必定要喝上几轮。即使是侨居外地或移民海外的潮汕人，也仍然保存着品功夫茶这个风俗。可以说，有潮汕人的地方，便有功夫茶的影子。



潮汕工夫茶



功夫茶的起源:

功夫茶顾名思义，一是花时间，二是讲究本领。它历史悠久，据说是由福建的“小杯茶”演变来的。宋代，中国上层社会“斗茶”之风盛行，谁家买得好茶，就要请客。宾客中有好茶或带来媲美，或请来暗斗。这种风气逐步演变到茶农、茶商的试茶评茶。由于日品茶，喝得太多也难受，就大杯改小杯而成为很浓的小杯茶，这就是工夫茶的雏形。潮汕是鱼米之乡，人们喜欢饮浓茶，“小杯茶”也由茶商传入潮汕。日久天长，渐渐在茶具、茶叶和冲泡技术上越来越讲究，形成了独特的“潮汕工夫茶”。

功夫茶起源于宋代，在广东的潮州府(今潮汕地区)及福建的漳州、泉州一带最为盛行，乃唐、宋以来品茶艺术的承袭和深入发展。苏辙有诗曰：“闽中茶品天下高，倾身事茶不知劳。”“工夫”一词，在潮汕话中是**做事方法讲究**的意思，这里指**烹茶品茶方法的讲究**，潮汕工夫茶有一套讲究茶具、茶叶、用水、冲法、品味的茶经。“工夫”也作“功夫”，一般有四解：工程和劳力；素养；造诣，成就的程度；空闲时间。“工夫”与烹茶方法联袂，称“工夫茶”或“功夫茶”。故所谓的**功夫茶，并非一种茶叶或茶类的名字**。而是一种**泡茶的技法**。潮汕功夫茶，是融精神、礼仪、冲泡技艺巡茶艺术、评品质量为一体的完整的茶道形式。

潮汕工夫茶用具



- ◆ 茶，以武夷岩茶、安溪铁观音为好。
- ◆ 器，能容水3-4杯的孟臣罐(宜兴紫砂壶)、若琛瓿(茶杯)、玉书碾(水壶)、
- ◆ 潮汕烘炉(电炉)、
- ◆ 赏茶盘、茶船



(一) 鉴赏香茗



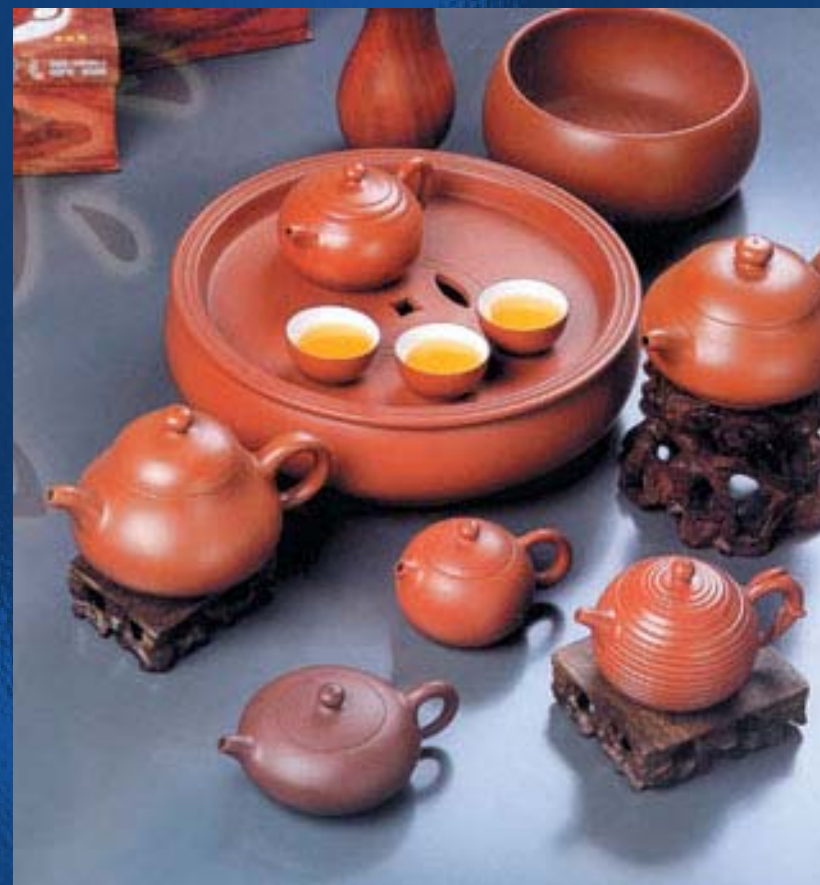
主泡师用茶则从茶仓中取出一壶量的茶叶，置于赏茶盘中，助泡接过赏茶盘，让客人鉴赏干茶，并介绍所用茶的特点。



(二)孟臣淋霖



- ◆ 用沸水浇壶身，其目的在于为壶体加温，即所谓“温壶”



(三) 乌龙入宫



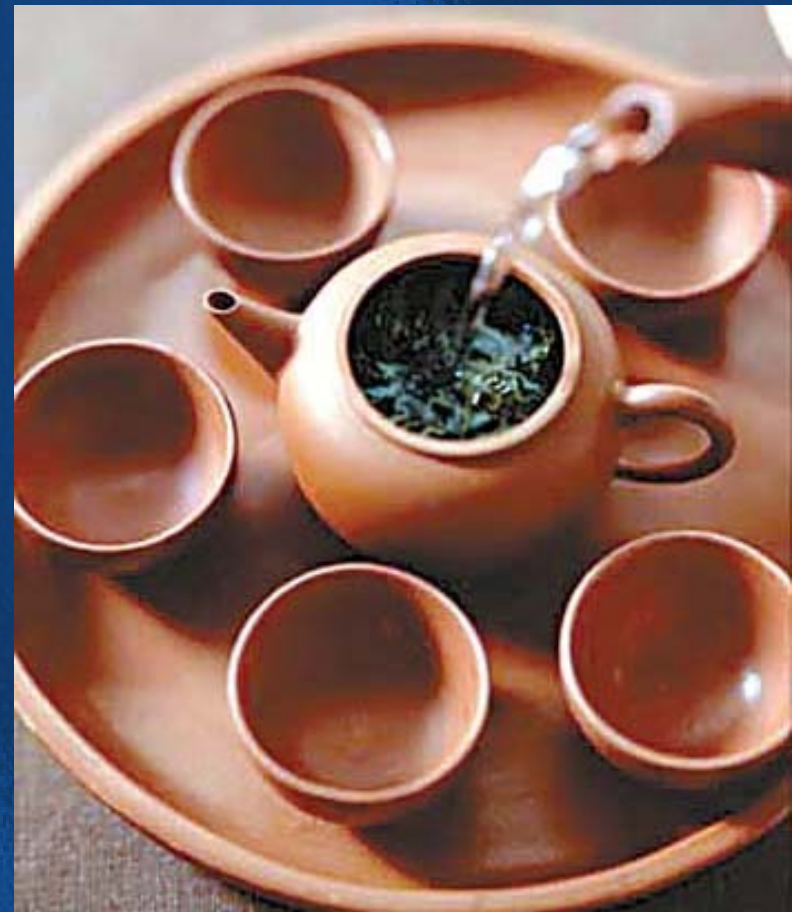
- ◆ 将茶叶用茶匙拨入茶壶，装茶的顺序应是先细再粗后茶梗。



(四)悬壶高冲



- ◆ 向孟臣罐中注水，
- ◆ 水满壶口为止。



(五)春风拂面(刮顶淋眉)



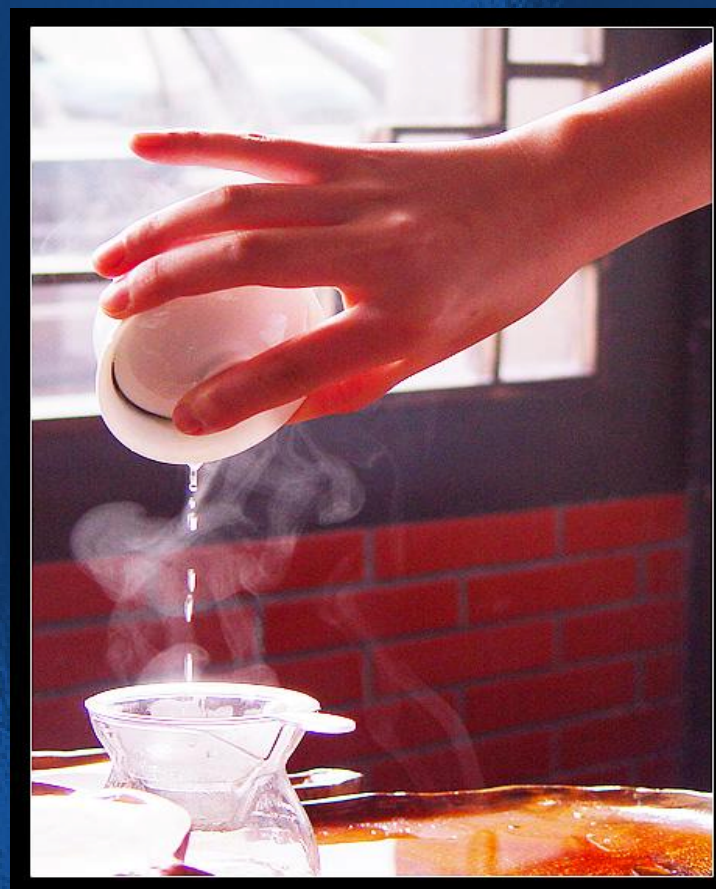
用壶盖刮去壶口的泡沫，盖上壶盖，冲去壶顶的泡沫。淋壶可冲淋壶盖和壶身，但不可冲到气孔上，否则水易冲入壶中。淋壶的目的—为清洗，二为使壶内外皆热，以利于茶香的发挥。



(六)熏洗仙颜



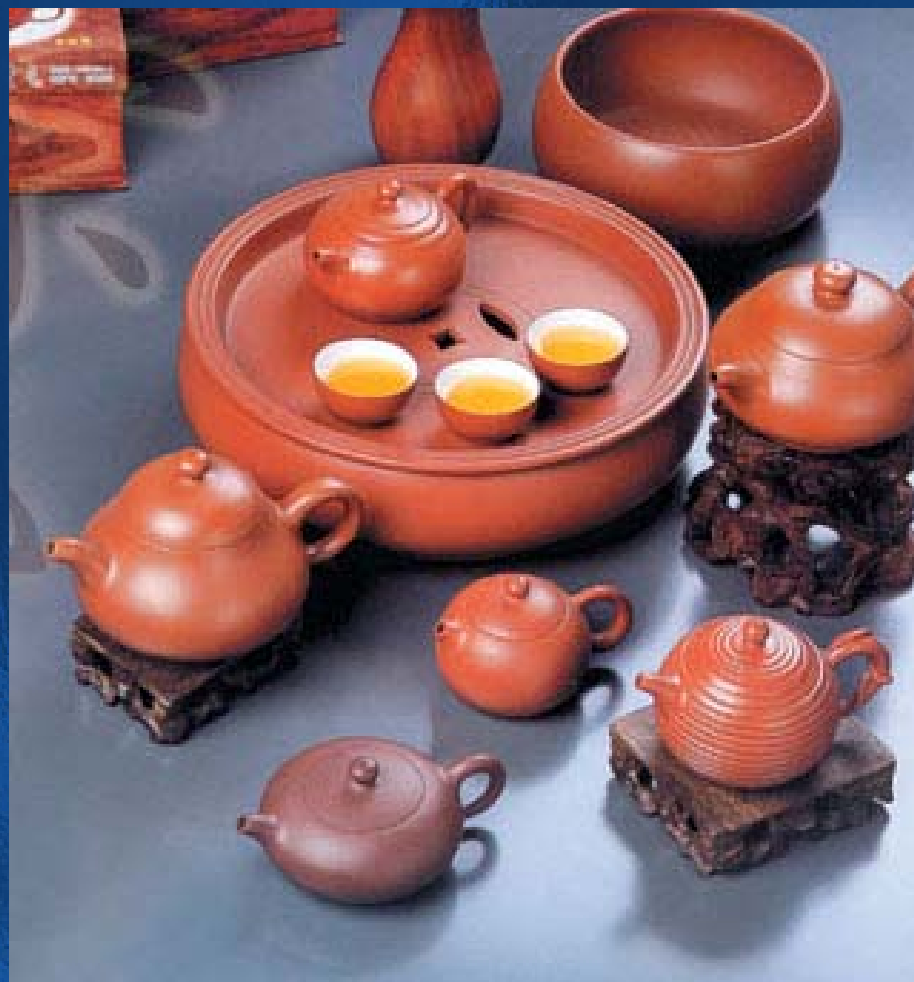
迅速倒出壶中之水，是为洗茶，目的是洗去茶叶表面的浮尘。



(七)若琛（水杯）出浴



- ◆ 用第一泡茶
水烫杯，又
谓“温杯”，
转动杯身，
如同飞轮旋
转，又似飞
花欢舞。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/418074045064006132>