

## 凍頂式泡茶法

中國人好飲茶，深受傳統文化的影響，而「茶」也以自然，平實的風格落實在我們的生活裡。三五好友談心話家常，此時一壺好茶，會使氣氛更加和諧愉快；全家大小聚一堂，泡壺佳茗滿室香，它能為家庭帶來健康、祥和及為社會帶來知禮與明倫的風氣。

泡茶人人都會，但是如何提昇茶藝品味，使我們真正享受到祥和、流暢、潔淨、優美的泡茶境界？如何將茶葉色香味的特性發揮得淋漓盡致？如何讓品茗環境成為一種生活的享受及藝術？

為達到中華茶藝「清、敬、怡、真」的最高境界。首先，泡茶者需具備茶藝的基本認識，接著就是泡茶技巧純熟度的發揮，泡茶儀態講究的是韻律美感，但卻不可忽略自然之美，動作太儀式化，反而有失怡情養性之趣。本文介紹之泡茶法，其每個步驟自有它的道理及風格，但也並非所有動作均一成不變，文中介紹雙杯式的奉茶法，其實也可以只用單杯(品茗杯)來奉茶，只要動作流暢自然，合乎禮儀與潔淨即能達到真、善、美的境界。但茶藝有如書法，如果能從基本筆法開始練習，待筆法純熟，運用自如之時，即可隨心所欲，隨興揮毫，這又何嘗不是人生一種悠閒又幽雅享受呢！

泡茶三要素——用量、水溫、時間，茲簡述如下。

### 一、用量

多少茶量才適當呢？置茶時要注意茶葉條型的鬆或緊，條型鬆的茶，量要多，條型緊實的茶，可以少些，以凍頂茶為例，只要放壺的三分之一強就夠了。原則上茶量不宜太多，以免沖泡後膨脹，壺蓋無法蓋上，而茶葉受壓迫舒展不開，也無法享受完美的茶湯，更何況這也是一種浪費，所以茶量以泡開後大約漲至九分滿，恰到好處。



## 二、水溫

以滾燙的開水來泡茶最好嗎？其實不然，以多少溫度的水來泡茶，是要看您泡什麼茶而定。水溫可分三種程度，①高溫90℃以上——適於泡外形緊結的茶。②中溫80~90℃——適於泡芽尖或茶形細碎的茶。③低溫80℃以下——適宜泡綠茶類。

## 三、時間

沖泡時間的長短，是決定茶湯濃度的重要因素。以凍頂茶為例，第一泡約50秒，往後每泡增加15秒左右，只要勤加練習，熟知茶性，自然能不慌不忙泡上一壺好茶，時間也較能拿捏得恰到好處，練習之時可以用錶計時，但待客之時，則應避免時時看錶，以符待客之道。

### 1. 茶具擺放位置

		泡茶者		
		茶	巾	杯托
渣匙	茶則	茶海	茶壺	
茶罐		聞香杯	1234	煮水器
	渣方	品茗杯	1234	

檢視茶具，茶壺壺嘴呈45度自然中庸

### 2. 溫壺：

水開之後，將煮水器由壺外淋至壺內注入約7分滿的水。

### 3. 溫品茗杯（就口杯）：

茶藝講究儉樸的美德所以滴水均珍惜，用溫茶壺的水來溫品茗杯。

### 4. 置茶葉：

以右手拿茶則，左手拿茶葉罐，將茶則略為伸入茶葉罐中，然後輕轉茶葉罐，使茶葉自然掉落在茶則中，這樣可以保持茶葉的完整性，而且符合圓潤之美。然後再用渣匙將茶葉撥平，檢視茶葉量，約壺的1/3強即可；較為直條的茶，量需多些。放得適中才能將茶的特性，優美的表現出來。





### 5. 溫潤泡：

溫潤泡的使用與否，應視茶葉特性來決定，它的主要目的是幫助茶葉的舒展，及去除陳茶味或火焦味，更可以使茶香有呼之欲出的感覺。



### 6. 沾乾壺底：

每一次倒出茶湯時均先以茶巾沾乾壺或杯底，使整個泡茶過程整潔有序。



### 7. 倒入茶海：

茶海的作用在於①綜合茶湯②沈澱茶渣③避免茶與水浸泡過度，產生苦澀。分茶湯時由右至左，最左邊一杯給自己。



### 8. 振壺：

振壺是將壺身稍微往後傾，它的用意是：經過溫潤泡的茶葉，在伸展開且倒出茶湯後，容易阻塞於壺嘴。振壺後將使茶壺的出水更順暢。







### 9. 沖第一泡：

注入開水，沖水時不可沖得過滿，以免溢出茶壺，約9分滿即可。

### 10. 養壺：

茶壺使人「日久生情」，愈古典愈美，用溫潤泡的茶湯來養壺，既經濟又不失情趣。



### 11. 倒出第一泡：

沖泡後約50秒倒出第一泡茶，往後每泡增加約15秒；倒茶時茶壺不可提太高以免降溫太快。然後將茶湯分於聞香杯內。



### 12. 奉杯托及品杯：

從右邊奉起，最後一個是放在自己的左角。將品茗杯內的熱開水倒入渣方中再直接將空杯子，置於杯托。



### 13. 奉聞香杯：

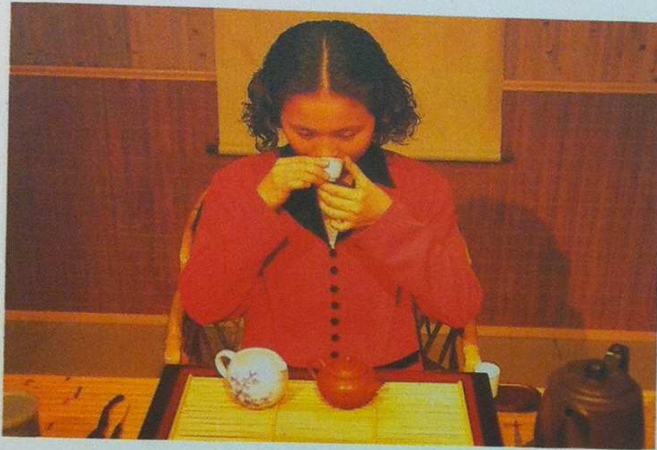
將已倒入茶湯之聞香杯，由右至左奉出並將聞香杯置於客人的右邊，使客人品茗時方便倒出茶湯。



### 14. 請客人聞香、品茗：

將聞香杯內之茶湯，倒入品茗杯，然後欣賞杯底留香的韻味，可使人體會出好茶，不只是喝的。

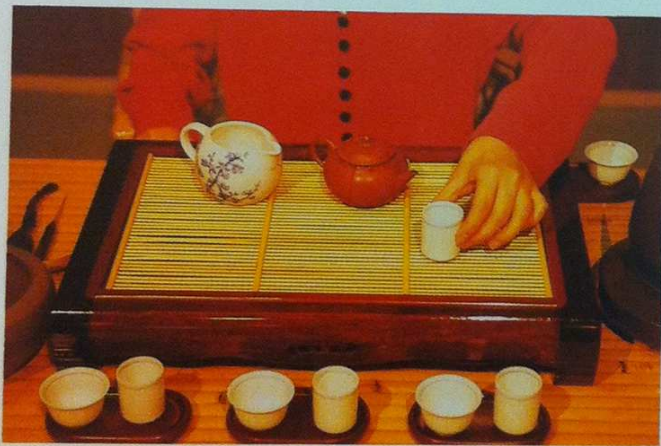
「品」字由三個小口組成，自有它造字的藝術精神，所以品茶湯時應細品它的香氣及滋味。



### 15. 沖第二泡(如前)：

### 16. 回收聞香杯：

每次奉茶之前均先回收聞香杯，收杯的方式是先將自己的聞香杯放在最左邊，其用意是暗示客人，即將要奉另一泡茶。



### 17. 結束—收聞香杯、品茗杯：

當茶沖至味香淡薄之時(凍頂茶可沖6泡以上)，開始收杯，其收聞香杯方式，如圖 17，接著收品茗杯。





18.收杯托：

19.燙杯：

20.合杯歸位：

將燙過開水的聞香杯及品茗杯，合杯歸位。



21.掏渣：

掏渣之前，先將茶壺與茶海移至茶盤的左邊，然後將渣方置於中間，這樣可以左手提茶壺，右手用渣匙將壺內的茶渣掏出來。

22.沖滌茶壺、茶海：

以開水分別注入茶壺，及茶海中，洗滌茶渣及茶垢。

23.回復原狀：

將茶壺及茶海中的水倒入渣方中，再將茶具回復原狀。

