

凤凰单枞知识介绍 13：工夫茶艺

凤凰茶产自南粤潮州凤凰镇，独特的潮州“工夫茶”，是“潮人习尚风雅，举措高超”的象征，形成很有特色的潮州茶文化。潮州工夫茶是中国茶艺中最具代表性的一种，它是在唐宋时期就已存在的“散茶”品饮法的基础上发展起来的，属散条形茶瀹（yue）泡法的范畴，是瀹饮法的极致。虽然盛行于闽粤港台地区，但其影响早已遍及中国，远及海外。工夫茶艺如下：

1. 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。

2. 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”。

3. 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。

4. 悬壶高冲：向孟臣罐中注水，水满壶口为止。

5. 春风拂面（刮顶淋眉）：少壶盖刮去壶口的泡沫，盖上壶盖，冲去壶顶产泡沫。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。淋壶的目的一为清洗，二为使壶内外皆热，以利于茶香的发挥。

6. 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。

7. 若琛出浴：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。

8. 玉液回壶：用高冲法再次向壶内注满沸水。

9. 游山玩水：也称运壶，执壶沿茶船运转一圈，滴净壶底的水滴，以免水滴落入杯中，影响茶之圣洁。

10. 关公巡城：循环斟茶，茶壶似巡城之关羽。此番目的是为使杯中茶汤浓淡一致，且低斟是为不使香气过多散失。

11. 韩信点兵：巡城至茶汤将尽时，将壶中所余斟于每一杯中，这些是全壶茶汤中的精华，应一点一滴平均分注，因而戏称韩信点兵。

12. 敬奉香茗：先敬主宾，或以老幼为序。

13. 品香审韵：先闻香，后品茗。品茗时，以拇指与食指扶住杯沿。

14. 玉液回壶：以中指抵住杯底，俗称三龙护鼎。品饮要分三口进行，“三口方知味，三番才动心”，茶汤的鲜醇甘爽，令人回味无穷。

15. 高冲低筛：冲泡第二泡茶，重复第八步动作。

16. 若琛复浴：手法同若琛出浴。

17. 重酌妙香：重复第九、十、十一步动作。

18. 再识醇韵：重复第十三步动作。

19. 三斟流霞：冲泡第三泡茶。铁观音等乌龙茶，内质好，香气浓郁持久，有“七泡有余香”之美称。因是表演，故只冲泡三次，希望能为来宾带来美好的回味。