



繆思風采

【寒夜客來茶當酒之四】

沖泡一壺好茶

● 林柏維*

· 泡茶的基本原則

有了好茶、好水、好茶具，若要沖泡出一壺好茶來，還需對沖泡程序多加琢磨；在沖泡之前尚需先瞭解下列要素的掌握：

1. 用水：水質的好壞關係到沖泡的成效，最好先經過處理，置於水桶與燒水用的水壺中。
2. 燒水：燒水用的壺子不可有異味，燒煮器具一般接用瓦斯爐、電爐，也可用酒精爐，或遵循古法用木炭、材薪；重要的是溫度的掌握，水燒至沸點後，停火、降溫、再視茶葉的不同，取其所需溫度的開水沖泡，一般來說，攝氏九十五度的開水是常用的水溫。
3. 茶具：無論使用何種茶具，一定要洗滌乾淨，殘留過多的茶垢，並非養壺之道。壺與杯的搭配需大小適宜，沖茶之前應先以沸水燙壺、燙杯，增大保溫效果，並能使茶湯得到真味。
4. 茶葉用量：茶葉用量需是種類的不同、客人飲茶的嗜好，適量置茶；一般的標準是三公克茶葉，和以一五〇cc的開水，浸泡五分鐘，這是蓋杯式的標準。至於小壺沖泡，置茶量約是一小茶杯，第一泡的浸泡時間約為四十到五十秒，第二泡加十五秒，依此類推。
5. 時間與次數：茶葉用量越多，浸泡時間越短，相對的沖泡次數可以增加，但是，

* 林柏維，南台科技大學通識教育中心社會科學組助理教授。

過猶不及，因為用量越多，茶葉無法完全舒展，反而浪費。

· 泡茶的基本程序

各式茶葉的泡茶方式雖略有差異，還是有相彷彿的步驟：

- 1.選茶：是客人喜好，決定用茶，或者將擬泡之茶葉罐置於桌上，並一一介紹每一罐茶葉的特性與由來，並一齊鑑賞，且主隨客便。
- 2.燙壺洗杯：潔淨茶具，提高壺、杯的溫度。
- 3.置茶：視茶葉的特性，以茶荷自茶葉罐中取適量的茶葉，然後以茶匙撥入茶壺中。
- 4.沖水：開水煮沸後，注入茶壺，一般而言，紅茶、烏龍茶、鐵觀音用 95-100°C 的開水，凍頂、白毫烏龍、包種茶用 90-95°C 的開水，龍井、綠茶則用 80-90 的開水。水沖入後，隨即將茶湯到入茶海或茶船，是為「溫潤泡」，目的是沖洗茶葉中的雜質，並使茶葉容易舒展開來。
- 5.沖泡：再取相同溫度的開水注入壺中，需注意的是：不急不徐，水柱沿壺口邊緣繞圈而入，一則不意見起水花，二則不傷柔嫩的茶葉。
- 6.淋澆：蓋上壺蓋，以熱開水澆淋壺身，增加壺身的溫度，更能逼出茶葉的香氣。
- 7.溫杯：等待的片刻裡，將清洗過的茶杯再以熱水燙過。
- 8.關公巡城：浸泡時間充足後，一手提壺把，一手輕壓壺蓋，讓壺底接觸茶船頂緣，繞行一、二圈，或者以茶巾擦拭壺身，避免水滴濺濕桌面、順流入茶湯中。
- 9.韓信點兵：將茶杯一路緊身排列，提壺來回倒茶，使每杯茶湯濃度、色澤均勻。或者將整壺茶湯到入茶海中，再以茶海倒茶。如果，只有一兩位客人，則分次斟茶，表示點頭歡迎之意。
- 10.奉茶：將茶杯置於茶杯托上，聞香杯在右，飲茶杯在左（對方如慣用左手則相反）；雙手送至對方面前，需留意的是，「敬酒要滿，奉茶宜淺」，才合禮節。奉茶順序，也要長幼有序。
- 11.品茗：做為客人，當速取聞香杯，將茶湯傾入茶杯，手握聞香杯近鼻，聞茶香，再緩取茶杯輕啜，切忌一飲而盡，飲畢說聲謝謝，若非懂茶，不妄加評斷。

