

Analysis on the Artistry of Longjing Tea

Caiyun Hou

College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University, Beijing
Email: food319@139.com

Received: Nov. 5th, 2016; accepted: Nov. 23rd, 2016; published: Nov. 29th, 2016

Copyright © 2016 by author and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

Abstract

The imperfectness of Longjing Tea Artistry is analysed. Some improvement measures were presented, e.g. separating the tea and infusion, rinsing the leaf surface, sipping the brew with a small teacup.

Keywords

Longjing Tea, Tea Artistry, Separation, Rinse, Tea Dancing

龙井茶艺浅析

侯彩云

中国农业大学食品科学与营养工程学院, 北京
Email: food319@139.com

收稿日期: 2016年11月5日; 录用日期: 2016年11月23日; 发布日期: 2016年11月29日

摘要

对龙井茶艺的未尽完美之处进行了分析, 提出通过茶水分离、适度润洗、小杯品饮等方式, 使龙井茶艺更趋合理的建议。

关键词

龙井, 茶艺, 分离, 润洗, 茶舞

1. 引言

龙井茶, 作为茶中名品, 因其色翠、香郁、味甘、形美的特质, 深受茶人的喜爱; 位于龙井茶核心产区的西湖龙井, 凭借其集名山、名寺、名湖、名泉于一体的优势, 名贯古今、饮誉中外; 位于西湖龙井一级产区的狮峰龙井, 作为茶中上品, 由于乾隆皇帝与十八棵御茶树的传说, 使人在品鉴龙井茶色、香、味、形之美的同时, 亦可感受到其美妙的茶韵和厚重的文化[1] [2] [3] [4] [5]。春暖花开之季, 清明谷雨之时, 置身龙井村中, 游览茶园、嗅闻茶香、观赏茶舞、品啜茶汤, 实乃人生之乐事、美事、雅事矣。

客来敬茶, 是中华民族的优秀传统。唐代刘贞亮曾赞美茶有十德, 认为饮茶既可以健身, 也能“以茶表敬意”[6], 表明我国客来敬茶的传统由来已久。早在三千多年前的周朝, 茶就被奉为礼品与贡品。两晋、南北朝时期, 客来敬茶即已成为人际交往的社交礼仪[7] [8]。

以佳茗待贵客, 乃中国式待客的风雅之事。古有唐代陆士修“泛花邀坐客, 代饮引清言”, 宋代杜耒“寒夜客来茶当酒, 竹炉汤沸火初红”, 清代高鹗“晴窗分乳后, 寒夜客来时”的佳句[9] [10] [11]; 近有李克强总理以徽茶为礼, 赠予德国总理默克尔, 并一同观看太平猴魁茶艺表演的佳话[12]。2005年4月28日, 原国民党主席连战率访问团首次到北京著名的“老舍茶馆”喝茶听戏之际, 连战先生所题“振兴茶文化, 祥和两岸情”之墨宝[13], 则生动地诠释了以茶为媒、两岸品茗、一味同心的理念。

在有关连战到北京老舍茶馆喝茶看戏并题词的报道中, 几杯用玻璃杯冲泡的绿茶颇为醒目。据悉, 杯中所泡之茶为特意从浙江空运进京的大佛龙井。时值春日, 在古色古香、京味十足的著名茶馆, 想必连战先生定能嗅闻欣赏到由杯中逸散出的茶香春色。不过, 细观连战先生面前的桌台, 难免令人有些许缺憾的感觉。

近日, 在以“我为马英九先生奉杯茶”为题开展的调研中, 仍有人将宜奉茶品设定为龙井茶。其理由, 除因西湖龙井属茶中翘楚之外, 还因该茶产自习近平主席曾作为省委书记主政数载的浙江, 不无道理。至于奉茶方式, 倘用当年为连战奉茶之法, 似有不妥。故此, 有必要对以龙井茶为代表的优质绿茶茶艺进行思索和探析。

2. 龙井茶艺——茶水分离又何妨

以透明的玻璃杯为器, 利用下投法/中投法/上投法向杯中投入茶叶, 采用凤凰三点头的手法冲泡龙井、碧螺春等优质绿茶, 是茶艺师培训中普遍传授的方法[14] [15] [16] [17]。该法由于采用晶莹剔透的玻璃杯盛放茶叶和茶汤, 使人既可真实地观赏汤色, 亦可直观地欣赏茶芽在茶汤中渐次舒展、上浮下沉的“茶舞”, 达到视觉、听觉、嗅觉、味觉的多重享受。但是, 由于玻璃杯既是泡茶用器, 也是品茶用具, 茶叶和茶汤始终处于同一空间。随着泡茶时间的推移, 茶叶中可溶性物质的浸出, 茶汤浓度不断增加, 茶汤滋味势必也会不断变化。实验结果表明, 利用80℃温水, 按照1:50的茶水比冲泡4 min, 茶汤中的茶多酚浓度可达115 mg/100mL; 冲泡时间延长到10 min, 其浓度可增加42%, 达到163 mg/100mL。与此同时, 咖啡碱的浓度也会从26 mg/100mL提高19%, 达到31 mg/100mL [18]。由于茶多酚和咖啡碱分别是茶汤涩味、苦味的主导物质, 茶汤滋味则会出现由鲜爽甘醇到变涩变苦的问题, 不得不说乃美中之不足。

其实，解决这一问题并无甚难处——将茶叶与茶汤在适当时候予以分离，即可轻易实现。

3. 龙井茶艺——润洗既雅又健康

观赏乌龙茶艺，在置茶入器之后、开水冲泡之前，往往会有一道温润泡的程序。该程序通过将适当温度的水注入盛有茶叶的泡茶器后，短时间内将水倒出。通过此程序，茶叶吸收水分、适度舒展，一方面有利于接下来冲泡茶汤时香气与滋味的发挥；另一方面也兼具有清洗茶叶表面浮尘、提高茶汤清洁透明程度的作用，因此也被称作醒茶、润茶或洗茶[19] [20] [21]。

然而在西湖龙井等名优绿茶的茶艺展示中，很难看到润洗茶叶的程序。对此，有观点认为，这类茶由于采自嫩芽，一旦遇到沸水，茶叶中的营养物质就会迅速溶解，致使这些有效成分大量损失，实在可惜，因此，此类茶叶不该润洗[22]。

持此观点者并非没有道理。因为研究结果表明，利用 100℃ 甚或 80℃ 的温水进行 5 秒钟的淋洗，茶叶中的茶多酚、咖啡碱、氨基酸等呈味物质的浸出率即可达到 10% 以上(100℃/80℃ 分别为茶多酚 12.49%/10.64%、咖啡碱 24.56%/20.19%、氨基酸 15.09%/13.15%) [18]。如若倒掉，的确可惜。

不过，对此观点笔者一则不置可否；二则想提示一下，何不换个思路，采用低温净水，而非高温沸水，对茶叶进行润洗？这样既不致于使茶叶中的有效物质产生明显的损失，又可达达到润泽叶面、清除浮尘、浅嗅茶香、雅致怡人的效果。因为研究结果同样表明，利用 25℃ 的常温水淋洗同样的时间，茶多酚与咖啡碱的浸出率不足 100℃ 条件下的 1/10 (茶多酚：0.72%，咖啡碱：2.19%)，虽有少量溶出，但因兼具有对茶叶进行润洗和醒茶的作用，故此建议不妨采用。

4. 龙井茶艺——茶舞不妨赏又赏

龙井等细嫩的名优绿茶茶艺首选晶莹剔透的高档玻璃杯作为泡饮茶器的重要原因，在于便于欣赏“茶舞”——茶芽在汤水中舒展、浮沉、游动等动态变化[21]。这一方面可以增添观赏者视觉的美感，另一方面甚可触发品饮者品茶品味人生的共鸣。然而，由于茶汤达到最佳品饮浓度的时间与茶叶尽展优美舞姿的时刻往往并不同步，故而使得观赏者难免会因视觉或味觉的享受并不充分，而产生这样或那样的缺憾。

研究结果显示，采用下投法冲泡龙井茶，茶叶会呈现出先上浮至水面，然后叶面渐次展开、上下游弋、沉至杯底的过程。这一过程所需要的时间与水温密切相关。其中，利用 100℃ 的开水需要长达 8 分钟以上，利用 80℃ 的温水则要延长至十余分钟。而经过这样长时间所冲泡出的茶汤，其滋味已因浓度过高而非最适。

解决这个问题，其实并不困难——在玻璃杯中的茶汤达到最适品饮浓度、茶舞尚未十分充分之时，即刻使茶汤与茶叶分离；随后，向盛放茶叶的玻璃杯中再次以高悬壶、斜冲水的方式，将适温净水紧贴杯壁斜冲而下。通过这种方式，一方面给了对第一泡茶汤滋味不利、对人体有益、在第一泡中尚未来得及浸出的茶叶中的可溶性物质得以继续释放的机会，另一方面也给在第一泡中未能尽展舞姿之美的茶叶随水流形成漩涡、翩翩起舞、再展舞姿的机会。

5. 龙井茶艺——公道杯中无尽藏

茶艺师培训中所传授的用玻璃杯冲泡名优绿茶的茶艺，由于晶莹剔透的玻璃杯身兼泡茶用器和品茶用具的多重功能，茶叶和茶汤从注水入杯到闻香、观色、赏形、品味始终同居杯中，无需使用公道杯等辅助茶器，较之乌龙茶等功夫茶艺，具有简单、实用的优点。但与此同时，也暴露出其茶汤滋味鲜爽不一、苦涩不定的弊端。

解决这一问题，办法也很简单——采用双杯法，其中至少一个是公道杯，最好双杯均用具有可过滤内胆的透明同心公道杯。

茶艺展示时，同样利用下投法/中投法/上投法向第一个同心杯中的内胆投入茶叶，采用凤凰三点头的手法注水入杯，浸出茶汤、尽展茶舞。当杯中的茶汤达到最适品饮浓度之时，即刻提起内胆，待茶汤滤净，将茶叶随胆迅速放入第二个杯中。在茶艺观赏者初赏茶舞、分享茶汤之际，向第二个杯中以高悬壶、斜冲水的方式，将适温净水紧贴杯壁斜冲而下，再展茶舞、续泡茶汤。

浓淡适宜的茶汤从泡茶器中先斟入公道杯，再分别倒到观赏茶艺者的品茗杯中，一方面可以使每位观赏者得到浓度相等、滋味相同的茶汤，另一方面也被认为传递了茶人不分高低贵贱、众生平等的理念。

试想，倘若当年连战先生一行在京品茶之际采用此法，或可营造出更佳视觉、味觉及感觉效果？

6. 龙井茶艺——小杯品饮亦未尝

以透明玻璃杯为泡饮茶器的龙井茶艺，由于用玻璃杯冲泡出的茶汤依然用此杯品饮，无需使用有若琛瓯之称的品茗小杯，既节省了茶器数量，又简化了操作程序，但与此同时，也在一定程度上失去了某些品茶的雅趣。一方面茶汤达到适宜品饮浓度之时，茶汤温度往往尚且高于人体的适口温度(研究结果显示，将100℃的热水注入250 mL的玻璃杯中，需要经过约18分钟，水温方可降至50℃左右的适口品饮温度。即便用80℃的温水，达到50℃左右适口温度的时间也需要16分钟左右)。若在达到适口温度之前品饮，难免烫嘴烫舌烫鼻烫手，令品饮者身感不适；另一方面出于本能，品饮者很有可能会做出吹拂汤面、张口吐舌的动作，令观赏者目视不雅、心感不悦。

其实，用小小的品茗杯，即可轻松化解此等尴尬。首先，将100℃/80℃的热水注入品茗杯中，水温降至人体适口温度的时间至少可以缩短2/3；其次，高于适口温度的茶汤从泡茶用的玻璃杯中倒入品茗杯的过程，也兼有使茶汤降温的作用；再者，品茗杯中的茶汤温度即便依旧高于45℃~55℃的人体适口温度，但因量小，在被品饮者送入口中的过程中，也很容易迅速降温，令其在触碰舌尖、流经舌缘、通过舌根的进程中，分别呈现出茶多糖、茶多酚、生物碱等呈味物质最佳的品饮状态。

因此，龙井茶可以通过温杯净器→鉴赏干茶→嘉叶入杯→润泽香茗→初赏茶舞→嗅闻茶香→鉴赏汤色→品味茶韵→再赏茶舞→感悟龙井的程序，完成其冲泡和品饮的技艺。

龙井茶，色、香、形、味实在美；

龙井茶艺，鉴色、嗅香、赏形、尝味惹人醉。

致 谢

朱海、冯婧、周航对本文多有帮助，在此表示由衷的感谢。

参考文献 (References)

- [1] 侯彩云. 龙井问啥[J]. 茶博览, 2015(11): 86-89.
- [2] 鲍志成. 关于西湖龙井茶起源的若干问题[J]. 东方博物, 2004(2): 80-100.
- [3] 谢燕青. 走进老龙井[J]. 茶博览, 2014(8): 60-63.
- [4] 赵天相. 杭州西湖老龙井历史资料辑编[J]. 农业考古, 1999(4): 275-278.
- [5] 刘静. 龙井茶, 你一路走好[J]. 观察与思考, 2009(10): 33-36.
- [6] 凯亚. 推敲刘贞亮的“茶德”之说[J]. 农业考古, 2003(4): 144-146.
- [7] 史念书. 中国茶业史略[J]. 农业考古, 1983(2): 266-175.
- [8] 陶德臣. 论秦汉至南北朝时期茶业经济的初起[J]. 茶业通报, 2012(3): 111-113.

- [9] 陈文华. 论中国茶道的形成历史及其主要特征与儒、释、道的关系[J]. 农业考古, 2002(2): 46-65.
- [10] 夏建军. 江南问茶[J]. 现代养生, 2009(3): 51-52.
- [11] 章志峰. 茶百戏: 一盏茶汤幻变的历史[J]. 饮食科学, 2014(2): 38-39.
- [12] 中国网. 李克强总理亲赠默克尔中国茶礼茶叶外交成趋势[EB/OL]. <http://news.china.com.cn/>, 2015-11-20.
- [13] 东方网. 连战到北京老舍茶馆喝茶看戏并题词[EB/OL]. <http://news.eastday.com/>, 2005-4-28.
- [14] 劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心. 茶艺师: 初级技能中级技能高级技能[M]. 北京: 中国劳动社会保障出版社, 2004.
- [15] 江用文, 童启庆. 茶艺师培训教材[M]. 北京: 金盾出版社, 2015.
- [16] 张金霞, 陈汉湘. 茶艺指导教程[M]. 北京: 清华大学出版社, 2011.
- [17] 中国茶叶博物馆. 图说中国茶艺[M]. 杭州: 浙江摄影出版社, 2007.
- [18] 朱海. 龙井茶冲泡过程中茶汤呈味物质及抗氧化活性的研究[D]: [硕士学位论文]. 北京: 中国农业大学, 2016.
- [19] 蓝颜. 洗茶源于宋[J]. 国学, 2013(1): 65.
- [20] 吕维新. “洗茶”溯源[J]. 福建茶叶, 2003(2): 49.
- [21] 林治. 中国茶艺[M]. 北京: 中华工商联合出版社, 2000.
- [22] 王淑娟, 杨悦, 何媛媛, 王璟, 戴前颖. 洗茶对绿茶品质的影响?[J]. 茶业通报, 2015, 37(2): 82-85.

期刊投稿者将享受如下服务:

1. 投稿前咨询服务 (QQ、微信、邮箱皆可)
2. 为您匹配最合适的期刊
3. 24 小时以内解答您的所有疑问
4. 友好的在线投稿界面
5. 专业的同行评审
6. 知网检索
7. 全网络覆盖式推广您的研究

投稿请点击: <http://www.hanspub.org/Submission.aspx>

期刊邮箱: hjfn@sanspub.org