

台茶西饮

2006年受吕礼臻老师邀请参加“台北茶文化博览会”，吕老师的展台上高挂三个大字“台湾茶”，受邀请的参会人士除了来自新加坡的，还有韩国、日本、香港和马来西亚，所有人都被要求用其地区的泡茶方法来冲泡、体会台湾茶。为了突显外国人的泡茶感觉，我当时也从新加坡带去几位马来族学生，让他们在现场冲泡台湾茶，当时的感觉是很不错，能了解到不同国家民族对台湾茶的冲泡及被受欢迎的程度。

今年，我受到邀请在中华茶联举办的“台湾茶”茶会上做茶艺表演，我不想再用大家所熟悉的小壶泡法，我开始思考新的阐述台湾茶的方式。

经过几天的思考之后，我想到并试着用西洋的下午茶方式来阐述台湾红茶。因为一般的台湾民众习惯用泡浓茶的方式即小壶泡、小杯品，来品饮红茶。在我看来，此方法并不适宜。喝红茶多以喝淡茶为主，宜用大杯饮，而不是用小品茗杯。因为如果红茶喝得太浓，会伤胃，而且茶味苦涩，因此以喝清淡的红茶为佳。

当下的台海两岸都很流行红茶，大部分的阐述方式是受台式小壶泡的影响。如果我们采用西洋的下午茶泡茶法冲泡台湾红茶，一定能获得新的体验，与此同时，还能将西方下午茶的品茶方式介绍给台湾大众，进而使大家了解西方的饮茶文化。

西方下午茶具有其独特的基本礼节和摆设方式，但喝茶的方式与中国人很接近，即在轻松闲适的氛围下品尝茶和吃点心，边聊边喝边品。西方下午茶的摆设讲究的是整体性，通常在长方形的桌子上铺上漂亮的桌布，再配搭茶壶、茶杯等茶具，包括糖罐、牛奶罐，有时还有蜡烛、鲜花等用作装饰，受邀请的客人座位上有客人的名牌，除了每人一份的茶杯、

碟子和纸巾，漂亮可口的点心整整齐齐地摆在桌子中央。主人坐在桌子的一端为客人泡茶，茶叶用量的标准以人数计算，每人一茶匙，另加一茶匙给茶壶，然后用热水冲泡使茶叶在壶中跳动，之后浸泡一到两分钟，待茶汤浓度适宜，将茶汤直接分至客人的茶杯中，客人品茶时要很轻巧地用拇指和食指拿起茶杯的杯柄，无名指扶住杯柄，但手指不能勾入杯柄内，尾指稍稍翘高，先闻茶香，后品茶味。喝了一口之后，可根据个人口味加入牛奶和糖，然后边聊边品边吃点心。这就是最基本的西方下午茶的礼节。

希望各位在品尝台湾红茶时试着采用此方式，肯定别有一番风味和感觉。

李自强

2012-01-11