

# 心造极 韵自成

——八马茶业铁观音“赛珍珠”之印象



在厦门最负盛名的是安溪茶，安溪茶中最负盛名的是铁观音。铁观音如青橄榄，入口略有苦涩，入喉后渐渐变甜，韵味无穷。

在厦门，饮茶叫作泡茶。泡茶的程序十分繁琐，真正喝的程序只有一小会儿。

泡茶的茶具很有讲究，红色的宜兴陶壶最常用，只有掌心大小，叫“小掌”，相应的茶杯就更小了，用这样的茶具泡出的茶叫“小掌茶”。还有搁茶杯的茶盘和一个碗状的放置茶壶的茶洗。每一次泡茶之前和喝完茶后，都要将茶杯置茶洗中，用煮沸的开水冲烫，此即茶洗的功能之一。

泡茶的第一道程序就是烫壶、烫杯。随后倒掉茶洗中的水，将茶壶置茶洗中，放上茶叶。茶叶往往要放满壶，冲出来才够味。水一开，立刻就冲入茶壶中，这时会浮起一些泡沫，用壶盖轻轻拨动，把泡沫拨出。盖上壶盖后，再从壶盖上淋下开水，把壶外的泡沫冲走，同时，使茶壶内外温差不致太大。把茶壶提起，将这第一遍茶全部倒入茶洗中。第二遍水立刻冲进去，要冲到壶盖盖下。

## 闽南茶俗

去后水有少许溢出。盖上盖子，再淋一些水。然后马上斟茶，不能延后。泡茶最忌浸茶，一浸就出茶碱，茶就苦了。

斟茶是很讲究功夫的，必须用一个手指按住茶壶盖，将壶翻转90度，壶嘴直冲下，迅速绕着已经排成一圈的茶杯斟下去。开始叫“关公巡城”，每一个杯子都要巡到。最后叫“韩信点兵”，那后边的几滴最是甘美，也是每一个杯子都必须点到。这样斟出的茶，每一杯色泽浓淡均匀，味道不相上下。第一泡茶，一般冲五六次，讲究一点的，冲泡三四次后，要将茶叶渣倒出，重新烫壶、烫杯。

(闽茶)



## 普洱茶品饮之外的妙用

普洱茶是一种健康的饮品，这已是众所周知的了。但是在日常生活中，普洱茶除了可品饮之外，其实还有很多用途。本期，我们就来介绍一下普洱茶除品饮之外的10个妙用。

1. 普洱茶含有丰富的色素成分，如果在厨房准备一点普洱熟茶浓汁，用作菜肴的调色，要比一般化学调色剂健康得多。尤其像红烧肉之类色重的菜品，加入普洱茶汁后，不但会给菜品增加淡淡的茶香，还会降解肉类中的油脂，让红烧肉不那么油腻。

2. 新买的木质家具，常有刺鼻的油漆味，用普洱生茶水彻底清洗一遍，那些油漆味自然淡去，多洗几次便会消失，比肥皂之类的清洁剂要好得多。用茶水擦拭草席、榻榻米，可以消除汗味、清除灰尘，使其光洁如新。

3. 普洱茶水可以去垢涤腻。洗过头发之后，再用茶水浸泡，可以使头发乌黑柔软、富有光泽。一般女士用过几次以后，便会觉得比什么护发素之

类的东西要好得多。因为茶水不含化学剂，不会伤到头发和皮肤。

4. 丝质的衣服最怕化学清洁剂，用泡过的普洱生茶水洗涤丝质衣服，便能保持原来的色泽，且光亮如新。用其洗尼龙纤维衣服，也有同样的效果。一定要是生茶叶，并且经过多次冲泡没有颜色以后，浅色衣服谨慎使用此法，以免染色。

5. 普洱茶里含有大量单宁乳酸，单宁乳酸具有强烈的杀菌作用，尤其对杀脚气的丝状菌特别有效。所以，患脚气的人每晚将茶叶煮成浓汁来洗脚，日久便会不药而愈。不过煮茶洗脚要持之以恒，短时间之内不会有显著效果。患脚气的人所穿的鞋子也常有臭味，用卫生纸包一层薄薄的茶叶当做鞋垫铺在鞋里，不但可以消除臭味，而且还有预防作用。

6. 普洱茶具有防辐射的作用。如果是经常写作的朋友，或是读书的学生，当你眼睛疲乏发涩甚至睁不开的时候，用半杯淡茶水放入洗眼器中洗眼



睛，便可以消除疲劳，使模糊的眼光变得发亮。喝过的生普洱茶渣趁热敷于眼部几分钟，长期坚持，有明目的作用。

7. 用普洱茶汁来洗涤伤口、血脉，是古老的农村沿传已久的偏方，它可以代替酒精消毒杀菌，兼具硼酸水的柔和性，而且也可以解毒。

8. 冲泡过的普洱茶叶仍有无机盐、碳水化合物等养分，埋在花圃里或花盆里发酵，可做有机肥，能帮助花草发育和繁殖。

9. 泡过的普洱茶叶，不要废弃，摊在木板上晒干，日积月累存下来，可以用作枕头的芯。茶叶枕具有防火、清热、解毒、明目和消暑等功效。

10. 将用过的普洱茶叶晒干，在夏季的黄昏点燃起来，可以驱除蚊虫，而且绝对对人体无害，比蚊香效果更好。

(茶闻)

## 欢迎在《时尚消费》刊登酒水、餐饮、茶楼广告

# 读《时尚消费》

# 品美酒佳肴

咨询电话：8599376 13839412578 13592221006 15036819999 13592220015