

羅桂祥茶藝學堂

2019 -20 學年活動紀念冊



茶味小集

羅桂祥茶藝學堂 2019-20 紀念冊目錄：

1. 參加 2019-20 活動學校名錄 —— 2
2. 序言 ----- 3
3. 各校活動剪影 ----- 4
4. 校園茶會 ----- 34
5. 參觀茶具文物館 ----- 42
6. 師生參與感言 ----- 46
7. 茶的基本分類和沖泡要點表 —— 50
8. 基礎泡茶法 ----- 51

主辦：茶味小集 贊助：羅桂祥基金

參加 2019-20 學年羅桂祥茶藝學堂學校

1. 樂善堂梁銖琚書院
2. 寶安商會王少清中學
3. 佛教茂峰法師紀念中學
4. 博愛醫院八十週年鄧英喜中學
5. 荔景天主教中學
6. 匯基書院(東九龍)
7. 中華基金中學
8. 佛教志蓮中學
9. 循道中學
10. 長沙灣天主教英文中學
11. 保良局馬錦明中學
12. 宣道會陳朱素華紀念中學
13. 循道衛理聯合教會李惠利中學
14. 仁愛堂陳黃淑芳紀念中學
15. 保良局唐乃勤初中書院
16. 東華三院黃笏南中學

序言 --

新冠疫情對香港生活影響深遠，羅桂祥茶藝學堂服務中學生的茶文化學習計畫，不可避免也遭受極大的挑戰，2019-20 學年有 16 所香港中學順利參加羅桂祥茶藝學堂，感謝參與各校和老師們竭心盡力的支持，讓學生在抗疫的起伏不定中，仍有機會參加茶藝這樣健康有益的文化體驗與學習。『優雅處理應變』是羅桂祥茶藝學堂教導學生茶藝時學習的重點，希望這個樂觀積極的態度，是大家在疫情背景下學習茶文化另一個終身受用的啟發，為同學們繼續發掘有趣有益的茶文化建立一個好開始。紀念冊的剪影是參與羅桂祥茶藝學堂師生們參加茶文化活動美好的記憶，本冊也附錄一些簡單有用茶相關的知識，幫助同學繼續探索對茶的興趣。



保良局馬錦明中學











參觀茶具文物館









老師參與感言：

- 同學能展現恬淡平靜的一面，與書法有異曲同工之妙，這類活動尤其適合噪動的學生。

中華基金中學

- 訓練學生有良好紀律，從靜態的活動中，使學生提升紀律及自信心。

佛教茂峰法師紀念中學

- 平日活躍好動的同學，也可安靜下來泡茶；見到同學鮮為人知的另一面；第一次獲同學呈上茶杯，內有親自泡的茶，頗感動！

循道衛理聯合教會李惠利中學

- 同學認真學習，對茶藝文化漸感興趣，並體現團結合作精神。

長沙灣天主教英文中學

- 導師用心耐性教導學生，由淺入深，讓學生掌握茶藝技巧。

博愛醫院八十週年鄧英喜中學

- 讓學生親身體驗慢活文化，靜下來體味茶香茶味。

保良局馬錦明中學

- 嚐到不同的茶，茶藝老師們能起身教作用，都很斯文有禮，讓學生也變得有禮安靜，學會靜靜欣賞，品嚐！

循道中學

- 茶藝讓學生體驗中國文化的美。

宣道會陳朱素華紀念中學

學生參與感言：

- 我學到泡茶時要保持心境平靜，不要慌。

保良局馬錦明中學

- 學習了博大精深的中華文化。

樂善堂梁鍊琚書院

- 學會靜下心來以及行為舉止變得溫柔。

佛教茂峰法師紀念中學

- 考試時，因為我剛剛雖然做錯了挺多，把很多沖泡時的事弄錯了，可我就在那時體驗到出現小小事時要冷靜地處理，不要緊張。

中華基金中學

- 泡茶的技巧讓心靈平靜下來。

長沙灣天主教英文中學







- 對人的禮儀，對自己的要求。

循道中學



茶的基本分類和沖泡要點

根據製造方法不同，主要視乎發酵程度，茶基本分類為：綠茶、紅茶、烏龍茶、白茶、黃茶、黑茶六大類，其基本分類和沖泡要點如下：

茶類	工藝特色	特點	沖泡注意事項
綠茶	 <ul style="list-style-type: none"> - 不發酵茶 - 著名綠茶有西湖龍井、碧螺春、黃山毛峰等 	綠茶乾茶色澤和沖泡後的茶湯葉底均為綠色	泡綠茶水溫不能過高，高溫會破壞維生素，茶湯會變黃
紅茶	 <ul style="list-style-type: none"> - 全發酵茶 - 著名紅茶有正山小種、祁門紅茶等 	紅茶乾茶黑亮，沖泡後具紅湯、紅葉和香甜味醇的特徵	沸水沖泡才能將茶的色香味充分發揮
烏龍茶	 <ul style="list-style-type: none"> - 部分發酵茶，不同烏龍茶有不同發酵度要求 - 名茶如鐵觀音、大紅袍等 	兼具綠茶的清香和紅茶的醇厚；一般而言，發酵度低清香，發酵度高滋味醇厚	一般適合沸水沖泡，發酵度低茶沖泡稍微溫降也可
白茶	 <ul style="list-style-type: none"> - 微發酵茶，主要有壽眉、白牡丹、白毫銀針 	白茶帶有細緻絨毛，味道清新甘甜	白茶是微發酵茶，泡法與綠茶相似，但水溫可稍提高，沖泡要足夠時間泡開
黃茶	 <ul style="list-style-type: none"> - 製作工藝近綠茶，但加上悶黃工序 - 著名黃茶有霍山黃芽、君山銀針等 	茶葉和茶湯呈黃色，滋味清香甘甜	黃茶是輕發酵茶，泡法與綠茶相似，但水溫可稍提高
黑茶	 <ul style="list-style-type: none"> - 製茶後有堆積存放的過程，使茶持續發酵，主要有熟普洱、六堡茶、六安茶等 	茶葉和茶湯顏色深，滋味濃鬱厚實	黑茶宜用沸水沖泡

- 學茶要豐富沖泡技巧和對茶的認識，學習除了上茶藝課和閱讀之外，網上也有大量圖文並茂相關的資料可供參考，但最重要的是有興趣和不斷實踐，同學只要找機會多喝茶一定會有進步。

基礎泡茶法：

- 1 溫壺：打開壺蓋 → 將熱水注入茶壺 → 蓋回壺蓋；
 - 2 溫茶勻：將溫壺熱水倒入茶勻；
 - 3 暖杯：將茶勻熱水平均倒入每個品茗杯；
 - 4 置茶：將茶葉放進茶則 → 取茶針輕將茶葉輕撥入茶壺；
 - 5 潤茶：注熱水入茶壺 → 蓋壺蓋 → 把潤茶水從壺倒入茶勻；
 - 6 第一泡茶：掀起壺蓋 → 穩定向茶壺注入熱水 → 蓋回壺蓋；
 - 7 第一泡茶時倒清潤茶水和溫杯水；
 - 8 出茶湯：放茶濾 → 從容將茶湯全部倒入茶勻，壺傾到 90 度稍停，讓茶湯全清再放回原位；
 - 9 分茶：將茶勻內茶湯倒入每個品茗杯；
 - 10 奉茶：請客人先取茶，司茶取最後一杯，後一同品茶
 - 11 續泡提示：重覆步驟 8-10
- 好茶是合適茶量、泡茶水溫和恰到好處泡茶時間的結果，每泡茶可以泡幾次，每次應泡多久，不同茶類各有不同，有興趣的同學只要耐心的觀察和練習，就能逐漸掌握。

