



【向神佛供奉的茶壶切口仪式
供奉者为利招园茶铺园主 利田孝司】

为了品味一碗抹茶，日本培育了茶道这一综合文化。作为传统文化，茶道与艺术、哲学、宗教、料理等有着密切的关系。如今，世界各地的人们都领略着茶道的奥秘，将其作为磨练自身待客之心、言行举止、礼仪、以及修身的途径。



茶叶中蕴含着阳光、大地的养分以及制茶人的辛勤劳作，
饮茶的真谛，就在于用心品味这些养分。
与日本文化一路走来的宇治茶，
出产于以宇治市为中心的京都府南部地区，
是日本茶中最高级的品牌。

玉露的特点是拥有一种叫做玉露香独特香味，其制法比较特殊，必须在采茶之前几十天内将茶园盖住以遮光（覆盖茶园、覆盖茶田）。玉露中富含茶氨酸、维生素C等甜味成分，苦涩味较少，饮用时令人心旷神怡，与抹茶同为日本茶中最高级的茶品。在1830年确定制茶方法的全世界各种茶中，属于比较新的品种。



水泡煎茶

煎茶的制茶方法与玉露基本相同，不过煎茶的茶树上不加覆盖（露天园），直接在太阳光下生长。充分的光合作用使得煎茶中儿茶素含量较高，饮用时身心舒畅，是日本人最常享用的茶品。与料理、点心等也相得益彰。

冠茶是介于玉露与煎茶中间的茶品。玉露虽好，但稍显昂贵…对于这样的茶客，最适合的就是冠茶。第一煎用低温、第二煎用高温分别品尝时，可以享受到截然不同的风味。



焙茶

高级焙茶由煎茶焙煎而得。加热后茶中的咖啡因被去除，是一种老人、婴儿、病人等均可饮用的较为温和的茶。此外还可以在夜晚饮用。虽然是日本独有的茶，但其易于入口、香味浓郁的风味，受到中国等世界各国茶客的广泛喜爱。泡茶时，可以用水壶大量泡制，夏季经冷藏后极为解渴，冬季可趁热饮用。此外，也可以用茶壶加入适量茶叶后泡制。



清净宇治抹茶

抹茶是一种饮茶方法，1200年左右从中国传入日本。抹茶的制法与玉露同样，需要覆盖茶园，新芽采下后要蒸，然后焙烤使其干燥，最后再用磨将茶叶一点一点磨成粉末，这就是抹茶。香味浓郁、味醇不涩的为高级品。因制作困难，高级品仅有宇治出产，属于格调最高的品种。从前对一般庶民而言，抹茶的价格相当昂贵，因此根本无法享用。如今，抹茶已经进入百姓们的日常生活，并且获得了全世界人们的喜爱，同时广泛应用于各种料理、点心。