



茗聲

清明春綠方正好 烏龍天青已上新

清明時節，綠茶正好，一盞茶中，盡嚮南國嘉木所擁藏的春天之味。草木本色，花穀香融，清新雋永，已令人回味無窮。

而在另一些山水之間，東方之「青」則也已經開始綻放其新一歲的悠然與馥郁。青茶，亦稱「烏龍茶」，半發酵茶，是中國六大茶類中，獨具鮮明中國特色的茶葉品類。烏龍茶是經過採摘、萎凋、搖青、炒青、揉捻、烘焙等工序製作而成。

烏龍茶起源於福建，至今已有一千多年的歷史。烏龍茶的形成與發展，最早可溯至北苑茶。北苑茶是福建最早的貢茶，也是宋代以後最為著名的茶葉。歷史上介紹北苑茶產製和烹飲的著作就有十多種，北苑亦是福建建甌鳳凰山周圍的地區，在唐宋已產茶。

北苑茶重要成產於「龍團鳳餅」，其採製工藝如皇甫再陸羽的採茶詩裡所說：「遠上層巒，布葉春風暖，盈筐白日斜。」要採得一筐的鮮葉，要經過一天的時間，葉子在筐子裡搖盪傾壓，到晚上才能開始蒸製，這種經過傾壓的原料無意中就發生了部分紅變，芽葉經過促氧化的部分變成了紫色或褐色，究其實質已屬於半發酵了，也即烏龍茶的範疇，因此，說北苑茶是烏龍茶的前身是有依據的。武夷山茶則在北苑茶之後，於元朝、明朝、清朝獲得產茶地位，獲得發展。現所說的烏龍茶則是安溪人仿照武夷山茶的製法，改進工藝製作出來的一種茶。

自龍團、鳳餅的漸次演變，至雍正年間，烏龍茶被正式創製出來。福建《安溪縣志》記載：「安溪人於清雍正三年首先發明烏龍茶做法，以後傳入閩北和台灣。」烏龍茶品嚐過後齒頰留香，回味甘鮮，其藥理作用，突出表現在分解脂肪、減肥健美等方面，在日本被稱之為「美容茶」、「健美茶」，它是中國特有的茶類，恰好，青茶之「青」在中國古典哲學中也是屬於東方的顏色。其主要產於福建的閩北、閩南及廣東、台灣四大產區，此外於四川、湖南等省也有少量生產。

在中國茶的悠長歷史中，烏龍茶出現的時間並不算長，但在沿海卻深受青睞與推崇。隨著近些年茶文化的普及，越來越多人喜歡上了烏龍茶那種高貴的香氣，入口微甜、回甘清甜，苦澀鮮爽的風格特質。

烏龍茶入口微甜、回甘清甜、苦澀鮮爽的風格特質。

春茶自始始開青，色味甘新氣芬。每年春天，品春茶，是不少茶客一年中最期待的事情。也許有人會說，春茶只是一杯茶而已，但每一個愛茶的都知道春茶有多寶貴。

四月，春光正好，吳裕泰多款春茶上市。品飲的不只是其鮮爽的滋味，更能品到了萬物復甦的勃勃春意。在春茶沒調味嘗與腹股的時候，喚醒整個春天！

春季溫度適中，雨量充分，加上茶樹經歷了一個冬天的積蓄，春茶茶芽蘊含了滿滿的精華，色澤翠綠，葉質柔軟，還積累了豐富的茶多酚、維生素、氨基酸等內含物質，使得春茶的滋味鮮爽、香氣怡人，還具有一種妙不可言的「嫩香」。

同時，由於冬天的嚴寒，茶樹免除了病蟲危害，春茶茶芽萌發之時，無需施以農藥，茶葉沒有污染。因此，春茶，往往是一年中國茶品質最好的。一杯鮮爽的吳裕泰春茶，可謂是喚醒了人們對春天的感知與期待。

營養豐富 送上盎然春意

早期，茶葉就是作為藥用。神農嚐百草，一日遇七十二毒，得茶而解之。茶之所以能成為世界三大飲品之一，還與其富含茶多酚尤其是兒茶素類、氨基酸(尤其是茶氨酸)、生物鹼(咖啡鹼、可可碱、茶鹼)、維生素(C、E、B族

春茶一杯入口 馨香三春不忘

春茶芽葉細嫩，選對沖泡方法可盡情品飲鮮爽滋味。

春光正好，吳裕泰多款春茶上市。

沖泡得當 盡飲一盞春香

春日百花鬧，茶香最風華。作為茶中的翹楚，春茶之色、香、味、韻，都讓人為之著迷，對於不少茶友來講，用一杯春茶敲響春天的大門，是關於春天最棒的儀式感！

春茶芽葉細嫩，選對沖泡方法，便可盡情品飲這專屬於春日的鮮爽滋味！沖泡春茶時，宜選用山泉水或純淨水，將水燒開再降至85℃至90℃進行沖泡，可使茶葉盡情散發香氣，也易於茶葉中富含的有益物質溢出。同時，宜使用密度較高的玻璃茶具進行沖泡，可觀賞到茶葉在杯中亦卷亦舒，美不勝收的景象。值得注意的是，綠茶不適宜悶泡，在使用帶蓋的茶具沖泡時，請不要蓋蓋子。若使用玻璃杯沖泡，當杯中水剩餘三分之一時，即可續水。

如今春光大好，與吳裕泰相約於春茶，從一盞春茶中細細感知春味、春色，盡情擁抱這個春暖花開的季節。

人間珠玉安足取 栗色暗暗照古今 解讀紫砂壺文化與經典壺型

俗話言：器為茶之父。人們如今對茶器的關注程度遠遠不如茶。大家多醉心鑽研茶的好壞，卻對器的高下鮮有問津。其實器和茶，是真正會深刻影響茶的口感的。

關於紫砂壺文化的起源，有金沙寺僧起源說，有興春起源說，這些說法都還因無從以實物考證而存有爭議。1965年，南京吳經墓出土的「吳經提梁」，是我國目前唯一確切紀年可考的嘉靖早期的紫砂器，對於鑒定供春時代的紫砂器具有借鑒意義。

明代吳梅鼎的《陽羨茗壺賦·序》記載道：「余從祖奉石公諱書山，攜一童子名供春，見土人以泥為缸，即澄其泥以為盃，極古秀可愛，所謂供春壺也。」

供春壺，當時人稱謂「栗色暗暗，如古銅，敦龐周正。」明代的紫砂名匠時大彬、徐友泉等，包括清中期的陳曼生，都促進了紫砂壺的大力發展。尤其是陳曼生，他把紫砂壺與文人意趣結合在一起，就發揚了文人紫砂，使其擁有就更有飽滿的文化藝術和精神內涵。

經典壺型一：合斗壺

在中國古代，糧食對於一國與其百姓來說，始終都至關重要。合斗，就是把兩隻裝糧食用的斗上下合在一起，萬意豐收富足。

除了造型這個非常直觀的特點之外，此壺另有深刻的內涵。在中國古代，秤上刻度是十六兩為一斤，那麼這個十六是怎麼來的呢？其實與天上的星辰有關。

北斗七星七顆星，與其相應的還有南斗六星，中間再有福壽三星，七加六加三，共數十六。古人以此為計，將十六兩作為一斤，因此人們將秤上的第一顆星也就是零刻度叫做「定盤星」，這都是從星象演化而來。

合斗壺的匠心獨運之處在於，它把地上盛糧食的斗聯繫到天上星辰的北斗和南斗，而天上兩斗之間又橫跨著一條萬古銀河。作者在此寄寓了一種美好的願望，如果天上的北斗和南斗永不相遇，地上裝糧食的斗也會有機會相合。他把這種浪漫主義的心事，通過一把小小的紫砂壺體現出來了，令人讚佩。而且，兩星之間，北斗星偏左，南斗星偏右，因此他就為這把壺配上了一段特別優美的銘文，叫：「北斗高、南斗下，銀河高、闌幹低。銀河傾斜，星斗橫斜，意境妙不可言。」

經典壺型二：漢鐸壺

在漢代的時候，鐸就是大鈴鐸的意思，形如鉦，鉦而有舌，舌形銅製與木製兩類。銅舌者為金鐸，木舌者為木鐸。鐸除了作為樂器以外，其作用據古籍記載大概有兩方面，即所謂「文事奮木鐸，武事奮金鐸」。

「文事奮木鐸」，是指和平時期的文化宣傳。在古代，天子為了解民間的社會風氣和人民生活狀況，每到春天會派專人到各處採集民間的詩歌，這種行為也就是現在所說的「採風」，歸納總結後報告給朝廷加以考察。召集民眾、採集民歌所用之具，就是木鐸。

「武事奮金鐸」，則指戰爭時期的司令工具。古時的軍事官揮舞旗幟召集村民，在田野練習佈陣和戰法，了解擊鼓鳴金等軍事號令；每隔三年，則舉行更大規模的集體軍事訓練。古有「鳴金收兵」一詞，鳴金即是鳴鐸。

此壺有銘文曰：「以漢之鐸，為今之壺，土既代金，茶當呼茶。」「土既代金，茶當呼茶」這八個字是最能表達作者心境的。

土代金，說明了二者質地的不同。也有雖是陶土，做的紫砂卻價值比黃金之意。「茶當呼茶」，茶同茶字，古時無茶字，相傳茶字是漢朝初年從後漢茶字去掉一劃才變為我們今天的茶字。漢鐸壺當然已經無所謂木鐸、金鐸，或者說，製作者用這一種壺型收斂了金木兩種材質。事實上，紫砂壺本身已經體現了金木水火土五行具備之完善：紫砂，土也，金鑄其中，以水潤之，火燒成器，再以木投之（即指投茶其中），則五行皆備。

經典壺型三：魚化龍

魚化龍壺，是專門為文人所創製的，其寓意是：十年寒窗苦讀，一朝取功名；仕途順利上達，就像魚化龍門般，一躍成功，吉祥如意。

魚化龍壺造型的特點是：層疊曼妙的雲氣之間，忽隱忽顯於壺身一個側面，還隱隱騰於另一側面；魚頭一定對着龍尾，方向絕對不能錯。龍只能見龍頭，魚是見其全身，魚躍過中間的龍門就會變成龍，這個把就是龍門，同時也是龍尾的造型。

此壺的鈕是一種祥雲鈕。壺蓋上鑲嵌一隻龍頭和一枚龍舌。做得好的魚化龍，用其泡茶時，必先出龍頭後出龍舌，在停止注水收壺的時候，是先回龍舌後回龍頭。能做到這樣的魚化龍才稱得上這樣的工藝。

誰識三陽春意 與君一見「青」心

在福建漳平市永福鎮，春天來得格外隆重。漫山遍野的櫻花迎來了今年的第一次盛放。雲霧繚繞，碧波翻滾的茶園裡，點綴著鮮紅的櫻花，原本靜謐的茶山更添一抹新的生機與活力，清新的空氣夾雜了一絲櫻花的甜蜜氣息，置身其中，宛如桃源仙境，使人流連忘返。

永福鎮被稱為內地的「阿里山」。這裡的高山烏龍茶是一大亮點。永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地的地理位置、海拔高度、氣候條件都非常適合青心烏龍的生長，於是，這裡便成為了青心烏龍得天獨厚的生長地，再加上綠色生態的種植方式，種植於此的青心烏龍在品質方面也更勝一籌。

青心烏龍，又名矮腳烏龍，原產於福建建甌市東峰鎮，於清咸豐年間引種於台灣凍頂山，後經優選擴種定名青心烏龍。

漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

以豆漿作為茶樹的肥料是永福高山茶保持高品質的原因

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

經典壺型四：玉笠壺

玉笠壺，相傳是陳曼生在一個炎熱的夏天微服私訪，當時他在江蘇溧陽縣任縣令。南方茶樓很多，陳又熱又累想去茶樓喝杯茶解解渴，然後在茶樓上看見一個和尚坐在一張茶桌邊飲茶，椅子上掛著這個和尚戴的一個大斗笠。

與和尚攀談時，他從斗笠得到靈感，突發奇想，想以斗笠為壺身做一把壺，玉笠這個辭曰：笠壺嗎，茶去渴；是二是一，我佛無說。甚麼意思呢？就是站在了和尚的視角，忽然不明白這暫駐茶樓的舒適，究竟是因為戴着斗笠的陰涼遮蔽了暑熱，還是一盞清茶解去了燥渴。這兩者，是一還是二呢？我問佛，佛卻不說，多麼有禪啊。壺把的造型是掛斗笠的這根繩，也即套在脖子上的那根繩帶。

人們看壺，大多停留於對外形的關注，少有對其文化內涵的解讀。但只有了解紫砂壺的起源來歷，關注它其中承載的智慧美學、人文情思，才能真正明白白壺裏的乾坤之大。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出，一來可以提供有機養分，使有機質分解為植物可吸收的有機養分，豆漿液態有機肥中的微生物能分泌適宜植物吸收的維他命、有機酸、酵素等物質；二來可以提供有益土壤微生物，發揮微生物造肥、解毒、促長、抗病、改良土壤的功能；三來可以提供純天然農藥，微生物所分泌的抗生素、蛋白質、抗菌抑病物質，發揮了自然農藥的作用；以豆漿作為茶樹的肥料，也是永福高山茶之所以能一直保持高品質高水準最大的秘密武器。

一罐茶，將關於永福春天的美好盡收其中，海堤邀歡欣舉盞，一見「青」心。

永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地，種植的青心烏龍以醇化豆漿作為有機肥料，結合自動噴灌技術培植，吸取台式烏龍茶的特殊技藝，結合海堤獨特精製工藝加工而成，獨立小包裝，方便品鑒。

中茶海堤青心烏龍，選用採自漳平永福鎮台灣農民創業園茶葉示範基地種植的青心烏龍為原料，產品乾茶葉結實重實，色澤墨綠油潤有光澤，茶湯色金黃，清澈明亮，香氣高揚，花香蜜韻顯，細啜一口，滋味醇厚甘滑，回甘明顯，飲後齒頰留香，葉底肥厚軟亮。

永福青心烏龍，特別之處是喝豆漿長大的茶葉，豆漿液態有機肥有優勢突出