

记者进山采茶记⑤



为啥泡的生普味不对？ 水温差了两三度

专家：产区海拔高沸点低，水凉一下再泡口感好

□本报记者 张立馨 文/摄

很多人是不是有这样的体会：和别人买的是同一款茶叶，为什么别人泡的茶茶汤浓郁、余韵无穷。与之对比，自己泡的茶却毫无韵味可言，感觉入不了口呢？

A 为啥冲不出那个味？

大威越喝自己泡的生普越困惑：咋就不是那个味呢？

前段时间，在朋友推荐下，大威爱上了普洱茶。买茶叶、买茶具，好一顿忙活。可是，泡出来的茶味就是赶不上在茶店里喝的味道好。

大威有点想不明白——差在哪里呢？

于是，他又跑到茶店去“偷师”。看着人家有茶匙盛茶，烧水冲泡，分茶，大威忽然觉得自己有点明白了：原来是茶具不行。人家

茶店用的是紫砂壶泡茶。敢情自己用的玻璃壶和杯不够好，所以泡的茶味也不地道。想明白后，大威又开始四处淘紫砂壶。可是，让他没想到的是，还是没有泡出在茶店喝的味。

B 掌握茶的习性最重要

“为什么在茶店泡的茶很对口，回到家里喝的时候味道就不对，尤其是生普更明显？关键是水温没有控制好，出汤的时间拖得太长或太短，才导致的口感不佳。”国际武林斗茶大会裁判员、

国家级评茶员孙洁慧说，回家泡的茶味道与买来的有一些差别，主要是因为泡茶的工艺不同，生普是比较难泡的茶之一，需要掌握一定技巧才能泡得好喝。

孙洁慧表示，要想泡一壶味

道纯正的好茶并不难，主要是了解不同茶类的习性，掌握不同茶类的最佳冲泡方法。“一把壶要养好，最好只泡一类茶。现在市面上紫砂壶的价格不菲，用其他茶具也可以把茶叶泡得很好喝。”

C 茶农喝茶用大茶缸？

在云南采茶有一“怪相”，茶农不泡茶，选中的茶自己冲泡。在格朗和乡帕沙村茶农家，茶农二土准备了10多款大小树不同等级的普洱生茶，等待采购人“为他泡茶”。

二土说，当地茶农喝茶都是用大茶缸抓一些茶叶投进去，一喝一整天。“看着盖碗、公道杯的冲泡方法挺讲究，其实，他们都是‘外行’。”

二土接待的茶商、茶客多了，

也了解了每个地区的饮茶习惯和喝茶的口味。二土说，像广东人“口重”，冲泡得浓烈一些，上海、北京和东北地区喜欢滋味淡、味道清香一些的生普，所以，他家里来客人一般都是客人按自己喜好冲泡。

D 差二三度口感就不一样？

在云南采茶，每到一户茶农家时，孙洁慧也都是自己冲泡。她说，哈市市民接触生普的时间并不长，近三四年才逐渐火起来，而且比较喜欢甜香、花香口感的生普，所以，易武地区、临沧地区的生普比较受市民喜欢。她自己冲泡也是用哈尔滨的冲泡方式找哈

尔滨人愿意喝的茶。

同一款生普，在云南当地泡出的滋味和在哈尔滨泡的会有很大差别。孙洁慧告诉记者，云南茶产地像易武、勐海地区，海拔都在1700米至1900米高，水沸时温度只有97、98℃，别小看跟100℃差

不多，但就这二三度的差别，会让茶汤产生很大变化。所以说，喝新采的生普，应该在水沸后稍微凉几分钟再泡，这样才符合哈尔滨人的口感。

链接

六大茶类冲泡技巧

绿茶 冲泡85℃水最佳



最有代表性的绿茶有西湖龙井、碧螺春、太平猴魁、六安瓜片、日照绿茶等。绿茶属于不发酵茶，冲泡时建议使用玻璃杯，可以更直观地欣赏绿茶在水中渐渐舒展舞蹈的形态。冲泡时水温在80℃-85℃为宜，茶与水的比例以1:50为宜。这样，冲泡出来的绿茶汤色清澈透亮，香气怡人，口感最佳。

红茶 沸水香气高



红茶属于全发酵茶，代表茶有正山小种、金骏眉、祁门红、滇红茶等。冲泡时用90℃左右的水温，可以选用盖碗或者飘逸杯。投茶量通常5克至7克左右。出汤时间不宜太长，不宜长时间闷泡。

青茶 不怕开水烫



青茶也称乌龙茶，既有红茶的甘醇，又有绿茶的鲜爽，以高香著称。代表茶有大红袍、铁观音、台湾乌龙等。冲泡乌龙茶时最好用紫砂壶或者盖碗，冲泡时用95℃至100℃的沸水，耐冲泡。注水时可以拉水线，称作“悬壶高冲”，能充分把茶叶的韵味和香气吊出来。

老白茶 文火煮煮



按照采摘标准不同，白茶有白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉等。冲泡时可以用紫砂壶或盖碗，上了年份的老茶，可以用壶直接煮着喝。根据不同的茶，年份浅的白毫银针和白牡丹，水温可以控制住90℃左右；老白茶则需要100℃沸水来冲泡或者文火煮煮。

黄茶 头泡出汤30秒



黄茶属于轻发酵茶，代表茶有君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄芽等。水温建议80℃至90℃之间为宜。头一泡出汤时间建议30秒左右，第二泡可以适当延长，使用白瓷盖碗可以更好地掌握冲泡时间。玻璃杯冲泡君山银针则可以直观地欣赏茶芽在水中缓缓沉浮的美妙。

黑茶 越煮越欢畅



黑茶属于后发酵茶，可以随着时间推移自然氧化，转化后有越陈越香的特点。代表茶有普洱熟茶、安化黑茶。用100℃沸水冲泡，器具多选用紫砂壶、盖碗，也可以直接用壶或者煎茶器煮来喝。冲泡时，第一泡茶汤要废弃，称作“洗茶”“润茶”。



扫码



看视频