

如何泡好一杯茶？ 这些茶叶知识你了解多少？

通讯员 孙海伟 任志红 张虹 吴焕焕 肖文敏

新手泡茶有何技巧？

市农科院农艺师肖文敏介绍，想要泡好一杯茶，一方面要注意茶叶的鉴别、依茶配水、依茶配具，选择最适配的茶叶、水与茶器；另一方面要注意泡茶三要素的把握，即茶水比、泡茶水温与冲泡时间。

绿茶、红茶、花茶等冲泡的茶水比通常在1:30左右，若原料较为细嫩则以85℃左右的水冲泡为佳，若原料相对较为成熟则应适当提高冲泡水温，90℃~95℃为宜。

乌龙茶、普洱茶等冲泡的茶水比往往在1:20左右，因其原料一般相对较为成熟，宜采用较高的水温，100℃的沸水冲泡最佳。

黄茶一般采用1:30~1:40的茶水比，如原料较为细嫩的黄芽茶、黄小茶，一般采用80℃~85℃的水温；如原料较为粗老的黄大茶，则需要使用100℃的沸水。

白茶一般采用1:20~1:30的茶水比，嫩度较高的白毫银针、白牡丹泡茶水温一般控制在85℃上下，而嫩度较低的贡眉、寿眉可选择沸水冲泡。

谷雨茶与明前茶的区别是什么？

明前茶、谷雨茶，泛指部分江南茶区对相应季节所采制绿茶的俗称。明前茶指每年3月底至4月5日前采摘制作的绿茶，谷雨茶泛指4月5日后、4月20日之前的茶。不管是明前茶还是谷雨茶，实际上都没有严格意义上的标准截止日期。

如高海拔、高纬度茶区的茶叶采摘较迟，超过4月5日也可称作明前茶或清明时节的茶，谷雨后几天采的茶也可称之为谷雨茶或雨前茶。

市农科院果茶研究所副所长任志红介绍，明前茶和谷雨茶都是春天最早上市的优质茶叶，明前茶芽叶细嫩饱满，白毫尽显，滋味醇和，鲜爽度高。谷雨茶在南方采茶区也称为二春茶，芽叶肥硕，内含物质聚集，芽叶逐渐舒展，茶香浓郁浑厚，滋味鲜活，久泡仍余味悠长。

明前茶由于芽叶细嫩，香气优雅却不耐闻、滋味清淡却不耐泡。谷雨茶香气优雅持久、滋味甘甜鲜醇，相比明前茶的嫩，更增添了一份鲜，而且更耐泡。

值得一提的是，北方茶区由于气温较低，茶树萌芽晚，谷雨茶即为头采茶，且由于养分蓄积时间长，品质兼具南方明前茶的嫩与南方雨前茶的鲜。

众所周知，物以稀为贵，所以明前茶价格一般来说比谷雨茶贵，但也不能说明前茶一定比谷雨茶好。受市场等因素影响，很多时候茶叶质量并不能用价格来衡量。

泡不同的茶如何选择适宜的茶器？

俗话说：“器为茶之父、水为茶之母”，一款好茶，需要用适应的茶器来冲泡才能将茶的色、香、味、意、形发挥到极致。中国拥有六大茶类，在冲泡品饮过程中使用哪些茶器更为合适呢？

市农科院果茶研究所所长孙海伟介绍，绿茶一般由春季茶树发出的嫩芽、嫩叶制作而成，因此在冲泡过程中切勿用高温水冲泡，一般一芽一叶或一芽两叶的绿茶，比如西湖龙井、泰山茶、碧螺春等用80℃~85℃的水冲泡，原料更加粗老的绿茶，比如太平猴魁、六安瓜片等可以用90℃的水冲泡，在茶器选择上，玻璃器具最为合适。玻璃杯、玻璃壶能够展现绿茶青衣玉露的优美形态，且玻璃器皿散热快，不会聚合高温、闷坏茶叶。

黄茶在绿茶的基础上多了一道闷黄的工序，其口感与绿茶相近，因此在冲泡方法和器具选择上与绿茶相同，适合用玻璃器皿，切勿用高温水闷泡。也可选用紫砂壶，但以口盖宽大型的绿泥壶更好。

白茶属微发酵茶，是六大茶类中加工程序最少的一款茶，人为干预很少，近乎完美地保存了鲜叶的所有物质。白茶根据原料采摘的级别，分为四个等级，用纯芽头制作而成的称为白毫银针，一芽一叶制作而成的称为白牡丹，一芽两叶、一芽三叶制作而成的称为贡眉，被抽芯之后的大叶片制作而成的称为寿眉，不同等级的白茶在茶器选择上有很大区别。白毫银针嫩度较高，不适合高温闷泡，因此非常适合玻璃茶器；白牡丹有芽有叶，冲泡水温比银针要更高一些，但也不能长期闷泡，因此选用胎薄的白瓷盖碗最合适，白瓷盖碗既能保

持一定的温度，还能与白牡丹形成完美的融合；外形为一芽两叶的贡眉和大叶片的寿眉大多由叶片制成，生长周期长，内含物质丰富，香气浓郁，因此适合高温闷泡，在茶器选择上适合用瓷壶，瓷壶不仅能聚合热量，而且壶壁密度高、不透气，不会损失茶叶的香气。

乌龙茶大多以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，加工过程中用炭火烘焙多次，它的典型特点是香气浓郁、滋味醇厚，因此冲泡过程中当以高温水闷泡，在茶器选择上用盖碗、紫砂壶和瓷壶较为合适，这些茶器既能提供乌龙茶冲泡需要的高温，还能完全释放茶叶的香气。紫砂壶宜选用穹盖的小矮壶，各种泥料均可，以红泥类最佳。

红茶茶汤呈现红汤，红茶经过发酵之后，咖啡碱含量比其他茶类丰富，因此在冲泡过程中不适合高温闷泡，在茶器选择上适合用玻璃壶、紫砂壶或白瓷盖碗，它们既能展现出红茶茶汤之美，另外也不会聚合高温，造成茶汤苦涩。

黑茶一般以茶树的芽、叶、茎为原料，经过渥堆发酵之后的黑茶，茶汤红浓，香气陈醇，在冲泡过程中要求高温水长时间闷泡，因此在茶器选择上适合用聚热性、密闭性强的紫砂壶冲泡，紫砂壶用泥烧制而成，泥土的气息刚好能唤醒黑茶的茶性，使其滋味更加厚重。另外，紫砂壶保温聚热效果极好，刚好适合闷泡粗老的黑茶，能更加彻底地浸泡出黑茶的滋味。

此外，新制普洱生茶、花茶宜选用300毫升左右、矮身、大口的绿泥类紫砂壶，将沸水凉至90℃左右冲泡。

泡茶过程中是否需要“洗茶”？

目前，因要洗去茶叶在生产 and 贮藏过程中附着的灰尘或微生物、洗去汤中的浮沫或茶叶上的农残等，“洗茶”似乎已成为泡茶过程中的一种常见现象。其实，我们购买的正规企业生产、符合国家标准

茶叶一共分几类？

一枚茶芽或茶新梢，经过各种加工方法处理，从内到外都发生了变化，于是形成了不同的茶叶品质。市农科院农艺师吴焕焕介绍，按照加工工艺、茶多酚的氧化程度、品质特征等将茶叶归纳为六类，并以绿、红、青、白、黄、黑六种颜色命名，于是就有了绿茶、红茶、乌龙茶(青茶)、白茶、黄茶、黑茶六大茶类。

如何选购茶叶？

消费者如何从琳琅满目的商品中挑选到质价相宜的健康产品呢？掌握以下技巧可以帮助大家避免花高价买到劣质茶。

选购一款茶叶，应当通过冲泡品饮来判断其质量。购买前要先对各种茶叶有一个基本的了解，六大茶类都有其独特的风味和冲泡方法，然后再根据自己喜欢的茶类特点，从干茶、汤色、香气、滋味、叶底五个方面进行审评。干茶要查看条索的形态、完整性和色泽，来判断茶叶

原料等级和年份及加工技术的高低。沸水冲泡后看茶汤的颜色、净度和亮度；闻叶底的香气是否醇正，有无杂味、陈味；品茶汤滋味是否纯正、回甘；最后看叶底是否芽叶完整。

许多消费者在店内品鉴后买回的茶叶，在家自饮时会觉得和店内品饮的有差异，在确定为同款茶叶的情况下，有可能是冲泡方式造成。消费者可以从茶器、水质、水温、茶水比、冲泡时间等方面进行学习、改进。