



阳台上分明是烈阳高照，可这几个从茶室里逃出的朋友看天看地看风景，就是不愿回到凉爽的茶室，坐在茶台前面对泡好的茶汤。

这头老吴还挂着温和憨厚的笑容，“泡好啦，来尝尝呗，我觉得我进步很多了。”

半路赶到的李麻花不明所以，信以为真，等着看好戏的几位损友也不劝阻，看着她端起桌上的一杯茶啜饮一口——“好苦！”

几个没良心的朋友瞬间心灾乐祸地大笑，村姑陈也跟着乐了，但看看盖碗中的好茶，难免心疼，“老吴，再这样下去，你真的要被剔除聚会行列了，这么久还是泡成这样，对得起我的茶吗？”

老吴阿老吴，究竟要原谅你多少次，才能泡出一杯好白茶？今日必得絮叨絮叨，这泡茶的要点了。



110ml的标准容量盖碗，将其放在称上，去其本重，投入最恰当的5g干茶，这便是盖碗泡茶的最佳比例，多一分可能陈苦，少一分难免清淡。

许多茶友背好了无数精致盖碗，也购入了不少品质上乘的好茶，用上了最好的清水相伴，水温也兢兢业业地保持在100°。

结果随意一投，茶汤的滋味便差了不止一线。

原本的轻盈茶汤多了说不清道不明的苦涩，稠滑的汤感被生涩的感受代替，花香和茶香被浓烈的苦味掩盖，茶叶是好茶叶，这杯冲泡而出的白茶，却不一定是好茶了。

白茶的丰富内质决定了投茶的精准，一旦过多，白茶的咖啡碱和茶多酚便会将盖碗内的茶汤染得苦涩，不仅生涩难饮，这般咖啡碱和茶多酚含量过多的茶汤还容易对身体造成不好的影响。

胃不好的人容易引起肠胃不适，咖啡碱含量过高容易引起深夜失眠，长期过量饮用浓茶，会对神经系统和心脏会产生一定不良影响，可能导致心悸、高血压等状况。

计算白茶的正确投茶量，能帮助茶友取白茶内质之优而饮，而非过量引起的祸患，

算无计策，方出好茶。



常常有茶友用温水泡茶，泡完后闻不见高扬茶香，便认为村姑陈信口开河，殊不知茶叶的香气正憋屈地困在茶叶中不得而出。

用牛嚼牡丹的冲泡手法抨击白茶不够馥郁清鲜，白茶若是能说话，定是要好生控诉一番，换掉眼前这个不合格的泡茶人。

这时会有茶友喊冤了，“是茶掌柜教我用温水泡茶的呀！可不能怪我。”

确实，一个另有所谋的引路人，定然是不可能教会茶友正确的冲泡水温的。

有些品质不够优秀的白茶，其内含物质本来就稀薄，加之茶叶中的茶多酚和咖啡碱析出的速度较快，沸水冲泡劣茶，很容易泡出一杯又苦又涩的茶汤。

一般而言，沸水冲泡这种白茶，它的耐力表现也极差，往往泡个五六回便是极限了，往后泡出的茶汤清汤寡水，根本比不上品质好的白茶冲泡到十几回的超长续航。

这些劣茶配上温水，虽说滋味平平，茶汤的表现却不至于差的那么明显，才能诓得眼前一个个茶友购买，再将温水泡茶的圣经定义在每一款白茶身上。

薰莸有别，温水，只是品质不够好的白茶一块人为补充的遮羞布罢了，遇上沸水，品质优秀的白茶，芳华内秀才能落水融汤，筑成一杯轻滑爽甜。



另一方面，从高处注入盖碗的清水，热量往往会流失几分，再加上缓慢细小的水珠，落入盖碗的热水可能已经达不到沸水的温度，这跟白茶冲泡所需的水温相悖，从而影响茶汤的风味。

而做不好环壁注水，同样会影响一杯白茶的发挥。

见过许多茶友泡茶，只端起水壶，直直地注入盖碗，看着沸水只从一个点挥洒干茶，其他部分的茶叶只能等着水漫高之后再接触到茶叶，茶叶漂浮在水面上，表层依旧保持干燥，而被沸水长时间浇淋的那一点茶叶则早早沉入杯底。

这般浸泡而出的茶汤，茶叶内部干湿不均，释放的内质同样有所偏差，自然算不上一杯完美的好茶。

错误的注水方式下，许多干茶的内质尚未来得及发挥，茶汤已经倾倒入出，比起环壁注水而出的白茶，少了三分滋味，五分茶香。

这样冲泡而出的白茶，怎会好喝？环回低流，方知白茶本味。



泡茶的人为了追上白茶鲜爽甘活的滋味，只能求快。

白茶的所含的丰富物质中，茶氨酸带来鲜爽清甜的滋味，茶多糖和果胶给茶汤增加甜蜜，它们在快出水的手法下，与茶叶中主苦涩滋味的咖啡碱和茶多酚达到一个完美的平衡，鲜爽和清甜交织甘醇，回甘分明。

当出水不够快，甚至是刻意闷泡，饮白茶，便少了白茶独有的鲜爽风味。

闷泡对茶香的损失是致命的。

有些茶友闷泡茶时，喜欢将盖碗的盖稍稍留出一个小心口，这时茶香便会从碗盖悄悄溜走；闷泡茶时注水过多，水稍稍溢出杯盖，茶香也会从水散到空气，再难挽回。

同时，闷泡的过程中，沸水的温度不断下降，白茶独属于高沸点的高扬香气随着闷泡的时间越长，消散得越快，等到倾倒入闷泡已久的茶汤，白茶的茶香已经十去五六。

品茶不能尝香，岂非人间一憾？沸水快出，才能留住鲜爽的茶香。