

西湖龙井炒茶王唐小军说:茶叶好不好,冲泡见分晓

# 龙井茶三泡就淡? 他的茶八泡后依然醇香

本报记者 郑剑瑾/文 吴夏璠/摄

“来,你们先观察这两种茶叶有什么区别?再品一品口感上有什么不同?”两只一样的盖碗里,都投入了2.5克肉眼几乎无法分辨区别的龙井茶叶,在100℃的沸山泉水“催化”下,瘦长扁平的叶片一下子舒展开来。5秒后,滤出的茶汤色泽清透,茶香扑鼻。

3月19日,杭州市西湖区下满觉陇86号西湖龙井炒茶王唐小军的工作室里,唐小军正在为钱报记者演示着不同产区的西湖龙井经过八道沸水泡制后,口感、香气、茶汤的区别,讲述如何品茶的秘诀。



## 茶叶好不好,冲泡见分晓

### 沸水泡过八道后的西湖龙井叶片依然坚挺

三月的杭州开启春雨连绵模式,浙浙沥沥下个不停。沿着满觉陇路往前500米,车窗外尽是熙熙攘攘的车流,许多茶农在自家门口摆起了大铁锅现场炒制龙井茶。远处是绿意满怀的茶园,带着潮润的细腻,也有着江南一带独有的婉转清新。

一身对襟青布衣,平头,硬朗挺拔的身姿,在唐小军的工作室,记者见到了这位西湖龙井炒茶王。

“今天我打算给你们泡两种来自不同产区的龙井茶叶,你们看看、闻闻、尝尝,它们的区别在哪儿?”唐小军说。

记者发现,眼前的两种茶叶仅凭肉眼观察,从外观到颜色几乎一致,左边的叶片更加紧实和扁平,右边的则有褶皱和纹理。在两只材质相同的盖碗里,唐小军分别放入2.5克茶叶,经100℃的山泉沸水冲泡5秒后倒入玻璃杯中,粗略一看几乎都为透明的茶

汤。打开杯盖,记者只闻得右边盖碗里的茶香更加浑厚,浅尝一口,左边的微苦,右边的则清淡一些。

第三泡时,茶汤的区别已肉眼可见:左边浑浊,右边清亮;左边的口感带着苦味,而右边愈发甘甜。到了第七泡,左边已淡而无味;而右边甘甜依旧。八泡之后,拿出的茶叶“高下立判”,左边已经变得软黄,而右边依然直立坚挺,保持着鲜叶特有的活度和色泽。

大部分人认为,龙井茶应该用85℃左右的水来泡,但是唐小军用的是100℃的沸水。“茶叶好不好,冲泡见分晓。”唐小军告诉记者,左边茶叶的产区、质量和加工工艺虽然都属于上品,但和纯手工炒制核心产区的龙井还是有区别,冲泡后颜色变绿,茶叶浮在表面,就说明炒制时没有完全炒干。“茶好不好,加工工艺有否到位很关键。‘好茶不怕沸水泡’这句话,用在西湖龙井上极其贴切。”

## 1斤手工茶=4斤半青叶+8小时炒制 想拜唐小军为师家里首先要有茶园



唐小军在炒茶中

唐小军的茶园位于满觉陇白鹤峰后山,这二三十亩地里全部保留着西湖龙井群体的原生种。

“只有好的山场和好的工艺,才能做出好的西湖龙井。”唐小军觉得,除了茶树品种、环境气候等,土壤、肥料也很关键。白鹤峰的土壤是白英砂风化岩沙岩,从这里生长出的茶叶,品质极为上乘,而这也是人们口中耳熟能详的狮字号——狮峰龙井。

今年采摘青叶的时间比去年提前了十天

左右,西湖龙井43号大面积采摘就在这两天。“今年的西湖龙井茶长势较往年有较大不同,非太阳直射区块的茶叶反而长势较好。”唐小军说。

走进唐小军的茶叶制作间,12口油光发亮的炒茶锅两排对齐摆放,工作人员正在分头忙活着。一抓、一抖、一捺、一搭间,刚才还是大片的鲜叶已经变成光滑、挺直的龙井茶雏形。

“龙井茶是靠手一片片摸出来的,举手投足间方显真章。”唐小军告诉记者,杀青时锅体内的温度达到260℃,初学者常常因为手势生疏极易烫出水泡。“虽然过程很枯燥,但我经常鼓励徒弟们要把炒茶当成一种乐趣来完成。”

对于拜师收徒的标准,唐小军除了看中过硬的炒制技术,家里还必须得有茶园。“这样可以帮助你少走弯路,做出好茶来树立口碑。”

手工制茶不但技术难度大,而且需要极好的体力。一斤西湖龙井往往需要4.5斤左右的青叶,而炒一斤干茶全手工就大概需要8个小时。就在记者拜访唐小军的前一天,他因为熬夜炒茶直到天亮才睡下。

## 【人物名片】

唐小军,曾获得2016年、2017年、2020年西湖龙井炒茶王大赛第一,西湖龙井非遗传承人。30年来他始终坚持纯手工炒茶,直接用味觉去甄别茶叶的细微差别。在唐小军眼中,高端西湖龙井就应该是醇香、鲜爽的味道。



挑选茶叶

## 茶叶只有买错,不会卖错 手工明前狮峰龙井最高6万元/斤

入春后,已有不少茶客联系到唐小军,希望能早日喝上优质的手工茶。在唐小军看来,西湖龙井以前并没有明前茶的说法,但“明前顶芽贵如金”的头波芽之后的西湖龙井,都会在4月归堆,5月分等级后才开始上架售卖。“春茶求早不如求好,买对茶、喝对茶才会有益健康。”

那么,如何用最简单的方法一眼识别出西湖龙井的品质?唐小军用30年的制茶经验总结成一句话:只有买错,不会卖错。

“有些茶叶加工虽好但原材料便宜,前三泡好喝,后三泡就淡下来了,如果喝到的是这种茶,卖方售价在一到两千元的,可以拦腰对半砍价。而如果前三泡较为寡淡,后面却越喝越甜,一般可以确定原材料很好,但加工较为一般,这一类的售价相对较高,成本主要在原材料上。”

因为耐泡程度好的茶叶价格相对较高,唐小军也给出了最具性价比的建议:买前三泡好喝的即可,在价格上还有砍价的余地。

聊起今年明前西湖狮峰龙井茶的价格,唐小军认为和往年相差不大,价格区间在每斤1万元-6万元之间。

每年入秋后,唐小军还会用春天预留的特级、一级茶做点桂花龙井。当老树桂花甜醇的花香与龙井特有的清甜融为一体后,无论口感,香味的融合度和茶汤的醇厚度都是一绝。

“好的绿茶,浑身都是宝贝。”



扫一扫,上小时  
看唐小军“八泡龙井”视频