

茶业视点

亚残运会火炬手、“茶三代”胡璧如：

# 将中国茶传承的“火炬”高高举起

本报记者 徐金玉



“第79棒火炬手胡璧如，她是农村青年致富带头人协会会长，立志于带动提升正宗龙井茶，助力乡村振兴……”伴随着主持人的介绍，直播画面中，她高举起燃烧的火炬，自信大方地笑着。那火光，似乎也照亮了这位“80后”茶界青年眼里的光。

这些天来，这段杭州亚残运会火炬传递的视频片段，不知被杭州市人大代表、杭州正浩茶叶有限公司总经理胡璧如重温了多少遍。相熟的朋友一见到她，也总会竖起大拇指，“为你点赞，为咱茶界争光！”

“这份荣耀因茶而来！”她爽朗笑着。在她心中，还留有未曾言说的后半句，“相信这棒传承的火炬，也在为茶点亮！”

“我因茶站在这里！”

“还记得北京奥运会火炬传递时，我在澳大利亚看着直播画



面热泪盈眶。没想到，有一天，我也可以作为茶界青年代表，作为地道的杭州人，光荣地高举火炬，见证这一历史时刻。”胡璧如笑着说。

从5月接到担任火炬手的信息以来，这份激动和自豪的心情一直在持续。可没承想，就在火炬传递的前十余天，发生了一个小插曲：她不小心受伤，造成韧带撕裂。是否要冒着二次损伤的风险前往？她的答案毫无疑问——“是！再疼也要去！”

“传递当天，我用水杉树皮进行包扎，扔下拐杖，决定自己走！”记忆仿佛又在这一刻回到了建德传递的现场：她一步一步，虽略显跛脚，却走得稳稳当当。那时，主持人介绍完她之后，又讲起了建德的山水、建德的茶。

“那一瞬，我分外感慨。茶，是杭州的金名片，是浙江的金名片，更是杭州亚运会、亚残运会中必不可少的文化元素。”胡璧如说，“我是因茶站在这里，那份光荣难以言喻。”

“这辈子就是要做茶！”

火炬的传递，寓意着薪火相传。而这个词，于胡璧如这个“茶三代”而言，更是她家族的真实写照。

她的外公卢正浩，是西湖龙井历史上赫赫有名的功勋人物。作为西湖风景区梅家坞村第一任

党支部书记，当年，就是他带着村民种茶、炒茶，助力“梅家坞”西湖龙井茶声名远扬，并成为国家礼品茶，享誉世界。

“1957年到1963年期间，周恩来总理5次来到梅家坞，每一次都接见了我和外公，两人常常就如何把西湖龙井发扬光大作亲切交流。外公当年的打拼，为西湖龙井的发展奠定了基础，更带动了当地茶农因此受益。”胡璧如说，“等到我母亲这一代，她更是靠着一杯一杯茶把我养大。无论是从外公身上看到的责任和使命，还是从母亲身上看到的坚守和传承，都让我将茶的分量看得很重！传承他们的衣钵，立志将茶作为自己的人生选择，是那样地顺其自然、理所应当！”胡璧如说。

为此，在海外留学的她放弃了优越的工作机会，毅然选择回国。当时，很多朋友对她的抉择表示不解。“可我早早就知道，这辈子，我就是要做茶！对我来说，这个信念从未动摇过。从外公到母亲再到我这一代，要把西湖龙井推向世界高度，回报这一方水土一方人。”胡璧如说。

“未来茶界可期！”

2010年回国，转眼间，十余年的光阴见证了胡璧如个人事业的蒸蒸日上，也见证了西湖龙井茶产业发展的勃勃生机。

“我刚回来时，当地的制茶环境并不算乐观，甚至本地还流传着一

种偏见：在外面混不下去，才会回到村里做茶。”胡璧如说，现在，这种情况不仅已得到彻底转变，令她更欣喜的是，茶界已涌现出了不少“90后”“00后”的年轻身影。

“他们不仅将茶的文化宣传、包装质感、艺术价值和销售渠道做得很好，其中的不少人还成了炒茶能手，在西湖龙井炒茶大赛中，斩获前三名！”胡璧如笑着说，“这种变化，显示出年轻人对于茶的推崇和热爱，也能看到整个社会对于茶的重视和关注。现在，制茶技艺传承，不仅能有对应的经济收入，满足他们的物质所需，于他们来说，更是一份社会荣誉，是价值感的体现！”

联想到自己，胡璧如也深感重任在肩。“此次荣幸地成为亚残运会的火炬手，我更要发挥青年带头作用，让中国茶走进更多年轻人的视野，让他们知晓，茶是一方天地，一方能令他们尽情施展拳脚、发光发热的天地。”

采访结束后，胡璧如还透露了一个小花絮：在火炬传递当天，她儿子所在的幼儿园带领全班师生一起观看了直播，共同见证了她的“高光时刻”；而在不久前，她又来到女儿所在的学校，为同学们上了一堂《我为什么能成为火炬手》的讲座。

“我想，这何尝不是在下一代心中播下一颗小小的火种，鼓励他们找到适合自己的方向，不断学习，并且永远追求进步！薪火相传，未来茶界同样可期！”

茶经解惑

## 柑普茶，怎样品饮更“靠谱”？

柑普从形状和口感上的特殊气质，让很多对普洱茶没有兴趣的人开始喝起了柑普。所以有人笑谈，从喝茶小白到普洱茶爱好者之间的距离，也许只是一个柑普的距离。

“泡胜于饮”使得冲泡柑普的花样，方式也多了起来。让越来越多的柑普爱好者们乐在其中。

喝小青柑先从欣赏“小心肝”的外衣开始。现在小青柑的外包装也做得越来越时尚，设计包装非常符合当下年轻人的审美喜好。小小一颗柑，还没开始喝就像充满灵性的精灵，已经开始从视觉上撩拨起你的感官。

最好的柑果都来自广东核心产区新会，搭配云南普洱茶产区的熟茶。而熟普，以醇滑的口感著称，在滋味上不偏不倚，与陈皮搭配能够完美融合。

柑与普两者相辅相成，某种程度上，柑甚至更加仰仗普的能力。原料好的熟普能让一颗柑普茶的口感香气提升数倍，所以一些商家会选择原料等级高的熟普来做，原料越细腻的熟普，茶汤口感就越甜，甚至有些茶企不吝用宫廷级别的细小嫩芽来填充，出来的柑普内部普洱茶填充得更加饱满扎实。虽然小小一颗，在手心那可是能掂出沉甸甸的幸福感。

打开一颗小青柑的包装，“未见其柑，先闻其香”。一阵带着森林山野气息的清香马上弥漫开来，透着甜甜的果肉肉味道。闻完香，更加迫不及待地想要冲泡柑普了。

需要注意的是，小青柑和大红柑成熟度不同，大小不同，冲泡方法也不同。小青柑迷你小巧，适合一颗一泡，大红柑属于成熟的果实，个头更大，不方便一颗一泡，需要根据自己口味偏好来取茶取皮进行配比。

整颗冲泡法

将小青柑果盖掀开，倒置放入盖碗或者其他茶器。将水柱对准小青柑底部的小口进行注水，并适当进行按压，这样开水能够有充足时间渗透整个柑普的身体，又防止柑皮出味慢，熟普出味快的问题。

第一次注水，水温一定要高，否则无法攻克坚硬的柑皮。5秒之后就快速出汤，这是用来醒茶，不能饮用。第二次注水之后静待10秒就可以品饮了，前三泡茶香味非常明显。后面慢慢慢地，熟普的醇厚会从底部升起。第七、八泡之后，可以将柑普翻转过来，从底部注水，此时茶味依然还在，注水后可以多泡一会儿。此方法不损坏小青柑的整体，品饮结束后还可以看到完整的一颗。

煎茶论道

## 听茶店主聊“茶经”

周重林

“要喝什么茶？”茶店主人刘婷问我。我有点犯难，一般这种情况下，选择价格最贵的茶准没有错。但最贵的茶，却不一定自己最喜欢的。说最好的，又显得太主观，根据我的经验，茶店里最好的往往是主人个人趣味。刘婷身前身后都是茶架，放着一眼看不完的茶。

“有最近几天到的茶吗？”我问她。她从身后拿出一个透明的塑料袋子，从里面抓了一把茶出来，投入盖碗。这种没有压制的茶叫毛茶，由靠近茶园的初制所加工出来。用小袋分装的毛料，一般用来做茶茶。紧压出来的茶，就是常见的饼茶，属于精制茶。

毛茶投进盖碗，加水需要技巧，否则连盖子都盖不上。刘婷泡茶次数不胜数，但对对待毛料依旧小心翼翼。“毛茶不好泡，表面上常常会有灰尘，冲急了容易起泡沫，泡沫会依附在盖碗的碗壁上，看起来令人不愉快。”刘婷停顿了一下，“精制后通常就没有了，再者毛茶还有一股青草味，也不是每个人都能接受。”

对付毛茶，有经验的泡茶人一手拿着盖子，一手执壶顺着盖子注水，盖子沿着盖碗一圈后形成一个漩涡，毛茶就会被开水温柔地驯化进盖碗中。之后再沿着碗壁注水，茶汤会更加协调。沿杯壁注水的方式，最早的记录可以追溯到赵佶所写的《大观茶论》里，“环注盏畔，勿使侵茶”，那可是一个公认最懂喝茶的年代，无论君臣还是百姓，都对茶如痴如醉。从陆羽的《茶经》开始，泡茶就变成了一种艺术，“琴棋书画诗酒茶”滋养着国人，成为其精神力最重要的部分。

正如刘婷所言，新茶有股讨厌的青草味，许多人不喜欢。要去除青草味，冲泡时也有技巧。

第一步，温杯，在投茶前先用开水烫盖碗再投茶，通过来回摇晃可以减少青草味。第二步，满泡，即让开水覆盖整个盖碗，大部分青草味都会留在盖子上，再对盖子进行清洗。第三步是坐杯。注水超

还有一种方式，是将小青柑内三分之一的茶叶倒出后放置冲泡器具中，再将剩下的柑普放进去一起冲泡，这样的冲泡方式能够暂时将柑普内部的茶味封存起来，外部三分之一的茶很快就会出味，柑皮浸润后缓慢释放出一些陈皮的香气，与这少部分茶味率先会师，等量的茶味和陈皮香自然而然的融合，增加品饮的体验好感。

但是，整颗冲泡法的缺点也很明显。一开始很难将整颗小青柑彻底泡透，前面几泡的口感释放会很慢。从口感上来看，建议不常喝茶的朋友选择整颗冲泡方式来品饮小青柑。因为它香气虽然闻着很浓，滋味却不浓，喝起来清甜甜的，泡起来还方便。

碎皮冲泡法

在打开包装棉纸之前，将小青柑在手中用力捏一下，不捏碎，捏出裂纹即可。真正需要捏碎陈皮的是大红柑，一颗成熟的大红柑相当于四五个小青柑，不适合一颗一泡，需要轻轻压碎柑皮至约指甲盖大小。

美味的红柑茶，非常讲究皮与茶的配比是否协调，能够做到柑与茶浑然一体，是需要不断尝试配比和冲泡的。

原则上，冲泡大红柑的柑皮和茶叶的比例是1:3，可以根据所选用的茶具和品饮的人数，还有自己喜好的口感来调整比例，比如约200ml的盖碗，可以配8克茶、2克皮，大概四片拇指甲片大小。柑普耐泡度很高，水温一定要是100℃沸水才可以，前四泡注水后立刻出汤，第五泡起每泡3-5秒浸泡时间。

完全成熟期的大红皮多糖成分达到顶峰，从外部观察能够看到柑皮的油点非常密集，表面满是油亮的光泽，特有的柑皮香甜味也处于最佳状态，很多茶企喜欢用老茶与之搭配，出汤后的口感堪称完美。同时，碎皮泡茶汤滋味较浓，柑与茶的融合度很高，会更适合老茶客的口味。

戳孔冲泡法

这种方法也有人称之为九孔冲泡法。其实也并不一定必须是九个孔，我们可以用茶针，规则地在小青柑的四周戳孔，以茶不露出为好。建议选用锥形刀尖，用力要控制速度以防伤手。随后按照整颗冲泡的方法进行冲泡。

煮泡法也是一个非常简单快捷的方法。可以直接将小青柑或大红柑投入铁壶或者其他煮茶器具里，开火煮个3到5分钟。普洱茶和柑皮的特性都能够得到最大限度的释放，茶味更加浓郁，是一种能够深度体验“茶中有柑，柑中有茶”的冲泡方式。（水苍玉）

茗香漫品

## 焖泡，让温暖如影随形

今年陡然而至的冷空气让人措手不及。于是，我们开始向往安静客厅里一壶温暖的茶。它不仅可以给身体带来温暖，更让我们在醇厚温润的茶汤中找到内心的安全感。

但是，想要爽快地喝茶却也障碍不小。也许，你没有大把的时间坐下来，也没有足够的器具，抑或是始终不曾掌握各类茶的冲泡技巧，这些都无关紧要，有一种近两年很热门的冲泡方式简直就是为了日常忙碌的你，没有冲泡技巧的你和爱出门的你量身定制，那就是焖泡法。

焖泡带来的是一种加倍的享受，因为它比起我们用盖碗或者壶来冲泡，更接近于煮茶。因为沸水和封闭环境所带来的热度累积和压力是可以将食物焖熟的，相信大家有这样的生活经验，只要时间足够，用密闭良好的保温杯可以将生米焖

成美味的粥。所以，通过这样的原理来冲泡茶叶，其实是一种较煮茶更为方便且能够高效率析出茶叶内含物质的方法。

持续输出的茶叶内含物质会让茶汤的浓度增加，如苦味、甜味或者较为特殊的陈味都会更加明显。这其实也是一把“双刃剑”或者说是“放大镜”，它把茶汤口感滋味中好的和坏的方面都放大了。所以焖泡法虽然简单方便，但是也需要掌握一些基本的技巧和方法，让焖泡出来的茶更加美味。

想焖得好喝，从选对茶开始。首先，我们得清楚六大茶类中，哪些茶类适宜焖泡？例如，以鲜爽为要的茶就不适合焖泡，不仅鲜爽无从体验，还会逼出茶叶中的苦涩味。较为适宜焖泡的茶类主要集中在熟茶、白茶和老生茶这三类中。熟茶的焖泡广受欢迎，可以说

是最不容易出错的焖泡茶类了。熟茶本就以浓郁浓厚取胜，经过焖泡的“高压”处理，香气不易逸散，内含物质集中析出，使得汤感更容易表现得醇厚黏糯。可以说，焖泡的方式能够较好地体现熟茶的优点。

白茶也建议挑选有一定年份的老白茶进行焖泡，否则过于浓郁的茶汤也会带出一些涩味，影响品饮感受。至于老生茶则更是如此，建议选择5年左右存放干净的老生茶，否则容易焖出苦涩味，难以下咽。而适宜的泡生茶焖泡之后就会带来一种强烈而饱满的醇和感，它的陈香在汤水中保留较好，可谓是一种极致的享受。

焖泡从某种意义上来说，可以放大茶叶口感滋味的特点特色，所以选择焖泡对象还是要尽量选择品质较为优秀、无杂味异味的茶叶。

焖泡固然简单省事，但也绝不是简单地把茶叶丢进焖泡壶、保温杯就

## 霜降时节品六堡

李冰洁

秋日最后一个节气霜降一过，意味着离冬天又近了一步。今年是个冗长的暖秋，大街上偶有仍穿短袖的青年，但早晚又冷得恨不得裹棉袄。昼夜温差大，忽冷忽热间，选择一款适合这个季节的茶品饮，最惬意不过了。

就像习惯了夏天喝轻盈的白葡萄酒，冬天喝醇厚的红酒一样，香气浓郁、口感醇厚的黑茶是我每年秋冬的必备茶饮。且被湿疹困扰了几个月，早听说六堡茶有除湿的功效，最近便开始钻研六堡。

六堡茶最出名，也是争议最大的特征，是它所谓的“仓味儿”。有人趋之若鹜，说这是正宗好六堡茶的味道；也有人避之不及，说是保存不当转化不好导致的“霉味儿”。我不属于前者，也不完全赞同后者，但

琢磨出一套自己的小“诀窍”——喝前醒茶。

所谓“仓味儿”，我认为这是由于六堡茶的陈化工艺以及它自身较强的吸附性，使得在茶仓中储存时让茶呈现出的“窖藏味儿”。如此，一个很好的醒茶方式就是将密封的茶叶包装打开，放入紫砂或陶制茶罐中，避光通风保存一段时间，让茶充分地接触新鲜空气，从而慢慢“苏醒”，去除仓储气味回归其本身的茶香。另外，在泡茶时，温盖过后投入茶叶，盖上盖子，用壶或盖碗中的余热和水气焖一下茶，也可以迅速唤醒茶味。

六堡茶的吸附力之强，是我以前没想过的。去年从广西出差带回的一篓六堡散茶，被我遗忘在一个放洗漱用品的柜子中半年，找出来

时茶中已全是日化香味，心疼不已。还没喝就扔掉太过浪费，便想尽办法“拯救”它，放在避光通风处又过了半年，最近喝来，已全然没有杂味了。这不，前几天我又新翻找出从茶砖上撬下来、存在一铁罐中的六堡茶，泡来觉得仓味儿极重，遂借鉴之前做法醒之，期待再过两个月它能回归本味。

当然，这个让六堡茶产生“仓味儿”的囤堆陈化工艺属于制作六堡茶的传统工艺了，而使用人工给毛茶加湿、冷水湿堆后发酵的工艺，被称为现代工艺，据说除广西六堡镇的部分茶厂还在使用传统工艺外，如今大部分茶厂都采用现代工艺制茶。这样做的好处是可以让茶叶发酵程度更深，从而降低茶的苦涩味，增加氨基酸、茶褐素等含量，使得做出的茶更加醇厚香甜。

了事。首先我们要根据合适的茶水比，来确定每一次焖泡的投茶量。其实，1:300就是一个较为适中的比例。

例如，我们常用的焖泡壶容积在1000ml，则投放3克茶叶即可，一般就足够两三个人饮用了。至于450ml的保温杯则可以投茶量减至1~1.5克，至少一个人半天的饮茶量是足够了。

焖泡前可以用沸水醒茶一道，然后将焖泡壶注满沸水，盖好盖子后，静待30~40分钟，我们就可以开始第一次的饮用。大约饮用到焖泡壶容积的一半时，还可以再次注满沸水，随倒随饮，直至喝完即可。

考虑到器具清洗或者出水口堵塞等问题，焖泡时我们还可以提前准备一些茶包袋，将茶叶装入后再焖泡，这样饮茶结束后的清洁工作就很轻松，也不用担心茶渣堵住焖泡壶的出水口。或者直接选购已经装好的袋泡茶，无论是外出携带还是在办公室冲泡都会非常方便。

在日渐寒冷的秋日里，在每一个忙碌的工作日里，在和亲朋好友相聚的时刻，不如就让这一杯温暖又好喝的焖泡茶来陪你吧。（越山）

在与家人共同饮茶时，我发现姥姥姥爷这代人喝惯了茉莉花茶，很难接受其他茶的味道。因茉莉花茶性寒，我们常劝老人慢慢接受红茶、黑茶，却常年无果。在深究六堡茶的过程中，倒是让我发现了一款用茉莉花窨制过的六堡茶。原材料采用的是陈年六堡茶而非绿茶，这使得窨制出的茶既有六堡茶性温、除湿气等功效，同时花香十足，与传统茉莉花茶味道无太大差异，一下子就被“花茶重度爱好者”所接受，真真是两全其美的好事。

说了这么多，又让我想到一位老茶友，是“六堡茶重度爱好者”，他喝六堡茶讲到了一种极致的程度——用紫砂罐中所收山泉水，放入铁壶中，坐于炭火上烧干，再温盖泡茶或煮茶，不过更多是焖茶而饮。别谈，经他手焖出的六堡茶，不仅香气浓郁，就连茶汤都是一种润滑到有些发稠的质地，总之我是从来没有焖出此等效果的。不过，想喝总是有办法的：最好就是在这个季节，半山腰上他的小院中，银杏满园，柿子满枝，于树下晒着太阳，坐一下午就好……