丨本文由小陈茶事原创

丨首发于头条号：小陈茶事

丨作者：村姑陈

《1》

不少人在泡茶时都会面对一个问题：

怎么注水？

毕竟，简单来说，泡茶就是让水浸润茶叶，再在合适的时间倒出来的过程。

因此，注水的手法就显得很关键了。

不知道怎么做的朋友，往往会从网络上找教程，看茶艺师的泡茶视频。

那些标题名为“看专业茶艺师泡茶流程，一学就会”，“3分钟学会功夫茶泡茶技巧”等等，诸如此类的视频，浏览量很高。

其中，大多数的茶艺师都会告诉观众，要悬壶高冲。

紧接着，就把水壶高高提起，让水流从高处往下注水。

这时候会看到，盖碗里的茶叶开始上下翻动，不停转圈圈。

起起伏伏的姿势，看上去就感觉很美。

可到了自己实际操作的时候，却发现，并没有想象中的那么简单。

稍微一失手，就会把热水洒得到处都是，弄得茶桌上湿漉漉一片。

如果采用的是干泡台，茶巾被打湿，难免会留下大片大片的水渍，妥妥的“翻车现象”。

手忙脚乱之下，甚至还有可能烫伤自己。

唯有长叹一声：泡茶好难！

《2》

有些茶艺师讲起技巧来，头头是道。

视频拍出来的效果也很好，看起来很专业很唬人。

什么乌龙入宫、关公巡城、韩信点兵，有的没的一大堆，让一票新手着迷。

但仔细分辨一下，就会知道，实用性极低。

在功夫茶泡法中，悬壶高冲又被叫作“凤凰三点头”。

将水壶连续上下提拉三次，因为此动作恰似凤凰点头，且次数为三，才因此得名。

可见，它更多是带有表演性质的。

试想，一个泡茶新人连盖碗都拿不稳，就要求他注重美观和礼仪，岂不是强人所难吗？

况且，冲泡的主要目的，在于把茶叶泡得好喝，呈现出原汁原味。

在此基础之上，延伸美观、礼仪等各个方面的细节，才是正确的顺序。

否则，分不清轻重缓急，一味地追求美观，学习茶艺表演中的种种招式，最终会把茶叶泡坏。

当然，也有一些茶艺师，是带着半表演的性质。

也就是在熟练操作的同时，既富美观，也能泡出美味的茶汤。

不浮夸，不虚华，质朴而实用。

其实，比起高难度且新奇的泡茶手法，实用的方法更吸引人。

大家都是普通人，只想在闲暇之余简简单单喝杯茶，而花里胡哨的招式不仅费时间，而且还容易翻车。

到时候，影响喝茶心情是小，烫伤自己可就得不偿失了。

所以，倒不如一切从简，按照自己喜欢的方式来泡茶。

《3》

经验之谈，悬壶高冲未必适合每个人。

一来，需要我们的手臂足够有力量，才能把水壶高高举起时，保持稳定。

不能手抖，不能偏移，必须把水流准确地从高处注入盖碗。

二来，如果冲泡的是像白茶寿眉那样，蓬松干爽的茶叶。

从较高的位置进行注水，很容易引起水花四溅，茶桌被沸水打湿。

若是身体离得比较近，还有可能飞溅到手上、腿上，烫伤的风险较大。

三来，悬壶高冲时，由于水壶距离盖碗比较远，所以水流与空气接触的时间也很长。

过程中，热量慢慢散去，水温有所下降，到了盖碗里，可能已经不再滚烫。

恰好是冬天的话，水温或许还会降得更厉害。

水温不够高，便不足以让茶叶内质充分释放，隐藏了好茶的真实实力。

因此，稳妥起见，还是低处注水就好。

将水壶凑近盖碗，让水流准确浇在干茶上，快速完成注水。

不费时也不费力，关键是不容易洒得到处都是，避免了烫伤的风险，并且效率高。

我们真正需要考虑的，是另外一个方面。

盖碗泡白茶的注水方式，主要有两种，环壁注水和定点注水。

环壁注水，顾名思义，指的是沿着盖碗的内壁，环绕式注水。

就像是用水流画“の”，有助于将干茶均匀打湿浸润，让茶味更充分地析出。

至于定点注水，就更好理解了，固定一个位置不变，直到完成注水。

在不同的情况下，适用的注水方式也不同。

下文中，我们来详细分析。

《4》

在干茶尚未被充分打湿前，建议用环壁注水。

这样能让茶叶更好地被浸润，内质均匀析出。

尤其是像白茶这类，表面上覆盖着浓密的白毫，更是不能舍弃环壁注水。

要不然，白毫没办法被打湿脱落，导致汤感寡淡，香气薄弱。

这里又不得不提到一些表演派的人。

在冲泡任何茶叶时，一律会准备一只瘦高型的盖碗，注水时，沿着盖碗的边缘，缓缓倒水。

并叮嘱大家，尽量不要接触到干茶。

美其名曰，能让茶叶更耐泡，不伤害细嫩的茶叶。

可实际上，大多数的茶类都可以用沸水直接冲泡，不存在烫坏烫熟的困扰。

更重要的是，尚未经过冲泡的茶叶，重量比较轻。

如果只是定点注水，干茶会大量漂浮在水面上，只有底下接触到水的那部分茶叶在缓慢释放物质。

就像一个团队里，明明人数众多，却只有几个人在努力。

人心涣散，终究成不了大事。

前期就定点注水，注定泡不出茶叶最好的风味，只能落得一个“泡不开”的结局。

而务实派的人泡茶，前几冲的时候，必定是要用环壁注水。

从第一冲起，环壁注水，让茶叶的香气和滋味充分析出。

直到四五冲以后，确保茶叶已经吸饱了水，再更换成定点注水，或者把环壁注水贯彻到底。

从一开始就偷懒使用定点注水，泡出来的茶汤，喝起来必定是不够淳和，不够稠滑，不够有好茶的韵味。

好茶的耐泡度本就很可观，无需依靠多余的招式来增加。

还有网络上流传的旋冲泡法，让茶叶浮起来转圈，
还是为了表演而存在，同样不能得到好茶味。

这样看来，泡茶就像人的一生。

青年该努力的阶段，就要尽力发光发热，展现出自己的才华，拼搏奋斗。

等到获得了成功以后，上了年纪，再慢下脚步也不迟。

当然，也有一些前辈老当益壮，虽然年纪大了，但依旧在奋斗。

而从年轻起就躺平，随波逐流之人，注定只能成为无名之辈，碌碌无为。

《5》

作为喝茶者，我们必须知道，我们追求的是什么。

如果想要学习茶艺表演，成为茶艺师，报班比自学更快。

不过，也别指望泡出来的汤感有多好喝。

鱼与熊掌不可兼得，注意力放在表演上，注定要损耗茶叶的香气和滋味。

而如果是实实在在品茶，那就不要追求过程好看。

更何况，作为新手，刚开始泡茶的时候总是生疏的。

谁都不是一出生就会跑步的，总得有个过程。

等到熟练之后，行云流水，同样看起来赏心悦目。

最重要的是，能真正把茶叶泡得好喝，有滋有味，不错过它的特点。

如此，方为泡茶的精髓。

更多关于泡茶的知识

大壶泡茶、大杯泡茶、盖碗泡茶，谁才是中秋团圆夜喝岩茶的方式？

天热了，“冷泡茶”和“沸水泡茶”，谁才是喝白茶的最佳方式？

冲泡白茶的3大误区，茶具、泡茶水、泡茶方式，一次性说清楚

沸水冲泡白茶也要分季节？冬天合适沸水泡茶，春夏还是冷泡茶？

十年老茶客总结的泡茶诀窍，盖碗与茶壶，哪个更适合泡茶？

原创不易，如果您觉得这篇文章对您有帮助，请帮忙点个赞。

关注【小陈茶事】，了解更多白茶，岩茶的知识！

小陈茶事村姑陈，专栏写手，茶行业原创新媒体“小陈茶事”主笔，已出版白茶专著《白茶品鉴手记》，2016年-2020年已经累计撰写超过4000多篇原创文章。