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》

有个茶友，收到一件端午节的节礼。

是一个大大的礼包，外袋上赫然印着2015老白茶字样。

这位茶友是多年来就一直特别喜欢喝老白茶的，这些年，在村姑陈的影响之下，入手了不少好白茶。

这一爱好，在朋友之间略有耳闻，每每到了逢年过节，朋友们也投其所好，买来老白茶相赠。

然而，这些成为节礼的来自朋友的从四面八方各种各样的店铺买来的黑乎乎的老白茶们，他基本不喝。

打开看一眼，就随手放在一边了。

这些包装精美的礼品茶
接下来的命运，不是给不懂茶的来访朋友拎走，便是给亲近的下属做了福利。

能成为联系友谊的纽带，这些茶也算是不虚此行。

而今年的端午节，他收到的一件茶礼，却让他为难了。

不是这茶有多么好，而是这茶礼盒里，还有一个保温瓶。

壶身细长，有隔热的手柄，有塑料的壶嘴，旋开盖子，能看到壶中是保温内胆，就是普通保温瓶的那种内胆，具有简单的保温功效。

送礼的朋友说，这不是保温瓶，这叫焖茶壶。

朋友手把手示范，把茶掰下来一块，放进保温瓶(焖茶壶)里，再倒入600毫升开水，盖上保温瓶(焖茶壶)的盖子，开焖。

然后两个人开始聊天，当然，聊天光说话可不行，必得佐茶，泡的是村姑陈的鹊桥仙。2022的一级白牡丹，是这位茶友的口粮茶。

半小时之后，朋友打开保温瓶(焖茶壶)，请茶友闻一闻。

茶友说，他闻上去，是一股茶味——就是形容不出来究竟是花香还是果香还是蜜饯味还是什么气味，但能辨出来是一股茶叶的气味，遂，只能笼统地一言以蔽之，茶味。

然后倒出来喝。

汤色橙黄，汤水不稠不润，就是一股水，没有浆的感觉。喝上去，就是一股茶水的味道。

他说跟他在酒店喝的赠送的茶包，味道差不多。

既然不入你的法眼，为何还犹豫呢？

他说，令他犹豫的是那只
保温瓶(焖茶壶)，上班的时候，泡茶喝太不方便，有这样一只保温瓶(焖茶壶)，喝茶就简单多了。

于是，他想留下这把保温瓶(焖茶壶)，只扔掉礼盒里的茶。

未来，用这把保温瓶(焖茶壶)，去泡我家的茶喝。

别别别，我赶紧阻止了这位茶友的天马行空。

《2》

关于壶与茶的渊源，可以一直追溯到紫砂壶的时代。

自从明朝
开始出现了壶这种泡茶工具，也出现了紫砂壶，人们就开始，用壶这种工具，来泡茶喝。

红楼梦里有出现过一种叫做茶吊子的东西，它其实也是一种原理跟茶壶相似的泡茶工具。

有柄，有嘴，肚子中空能容纳水与茶。

但历数从前这些用来泡茶的壶，一方面，容量都不大，大约在160CC左右；除非是大排档里使用的大茶壶，才会达到300CC以上。

其次是，这些泡茶的壶，都不是保温壶
，本身只具有泡茶功能，不具备保温属性——如果要保温，外面会再配上一个像大碗一样的容器，在里面装上沸水，把茶壶坐在里面，原理跟温酒的原理一样。

温的时间也不长，半小时估计就凉透了。

跟如今这些用保温瓶改换外观而得来的焖茶壶，有天壤之别。

故而，现代这种用保温瓶焖茶的方式，真心是前无古人，后无来者。

可取吗？

可不可取，要看焖出来的茶汤里，都有哪些物质，这些物质对人体会有什么影响？

且来分析一下，焖茶壶都焖出来哪些东西给我们喝？

《3》

焖茶壶这种发明，茶壶并非重点，焖，才是第一要义。

那么，抛开茶叶这种饮品，在日常生活中，哪些食物需要用到焖呢？

土豆焖牛腩，需要焖。盖因土豆难熟，而牛腩也需要炖到软烂，才能与熟的土豆口感相和，故而，这一道菜，需要花费至少两个小时以上的时间去焖——大火烧开，关小火，焖上两小时，汁收肉烂土豆粉，才算是成功。

黄焖鸡
，需要焖。这是因为鸡肉较柴，也难入味，如果不使用焖这种烹饪方式，简单地炒，是炒不熟的——骨肉并不能轻易分离，啃食起来难度较大，口感不好。必得焖上一两个小时，鸡肉绵软，一啃便脱骨，肉中酱汁饱满，才算是做好。

可见，焖这种手法，是利用高温，对食物的一种长期恒温烹制，让其软烂，让其入味。

那么，放到茶叶身上，身为植物叶片的茶叶，能不能像鸡肉，像土豆那样，粗暴地用焖的方法，去迫使它释放内质呢？

不能。

鸡肉与土豆，它们的物质结构，与茶叶可以说是大相径庭的。

茶叶与它们相比，相对更薄，更软，更易烂，内含物质也相对更容易浸出与释放。

故而，茶叶根本用不着焖这种“酷刑”——它都不用严刑拷打，立马就能把细胞里的养分，全部吐出来。

除非，这茶叶当中根本就没多少养分，十成中只有三四，才需要大力焖，煮，炖，烧，利用强大的高温，压榨出它为数不多的内质。

只有用焖茶壶，才能让一款没有多少香气和滋味的老白茶，变得稍有味道。

从这个角度来看，焖茶壶，对于作旧老白茶而言，真是一块极好的遮羞布了。

《4》

也有人说，只要放进去焖的茶本身品质不高，焖两个小时是没问题的。

这观点本身就大有问题了。

我们喝茶，喝的是什么？是喝茶叶当中的养分，是喝茶叶的香清甘活，还是仅只为了让白开水中稍微有点味道。

如果只是仅仅为了让水中的味道喝起来不那么淡，那完全就不必用到茶——茶叶毕竟比其它的可以给水中添加味道的食物贵——三块钱买一个柠檬，切成三片，一次泡一片，能泡三天。

或者，菜市场20块钱买一斤红枣，一天泡三颗，能泡两个月。

甚至，现在正是鱼腥草、鸳鸯藤、百花蛇舌草、麦冬草
上市的季节，50块钱买一大捆，放阳台上晒干，一天煮一小把的话，能喝上足足一个夏天。

只图水中有点味道的话，泡什么不比泡白茶强？泡什么不比泡白茶省钱？

我们既然要选择花更贵的钱让水中有味道，那就不可以马虎对待——喝茶还喝个劣质茶何苦来哉？

既舍得杀猪却不舍得放盐，这是什么脑回路？

买点好茶，用盖碗
冲泡了喝，不是对身体更好么？不是更加地让人心情愉悦么？心情好了，钱自然能赚得回来，又何必省那么一星半点的买茶钱？

高温长时间焖过才有茶味的茶，还叫茶么？叫茶渣还差不多。

喝别人喝过的茶渣，就没有点心理障碍么？

最不可取便是，又想喝茶又想省钱，买个品质不高的作旧老白茶，还将它放保温瓶里焖泡，图它焖久一点泡浓一些才有味道，这岂不是错上加错？

尤其，焖泡出来的茶汤里，咖啡碱的含量相当高，身有痛风的老年人，慎之啊！

《5》

不建议大家焖茶。

不建议用保温壶焖茶，尤其一焖就是半小时两小时。

这不是在喝茶，这是在让自己的健康慢性损耗。

茶叶中的养分的浸出是有时间顺序的，前一分半钟浸出到茶汤当中的，大多是咖啡碱和茶多酚，苦味和涩味都极浓郁。

若是焖上半小时一小时两小时，那很可能，所有茶多酚和咖啡碱全被焖出来，尽在这一保温壶了，长时间喝这样的茶汤，对身体可不是好事。

尤其是品质不高的茶，它当中的茶多酚与咖啡碱的含量更高，经焖茶壶一焖，比品质好的茶焖出来的茶汤，更“毒”。

不信，试试就知道啦。

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。