

“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华”，杭州是一个适合踏青的好去处。“淡妆浓抹总相宜”的西湖畔，还能闻到茶楼里飘来的阵阵茶香。刚刚采摘下来的龙井嫩叶经过手工大师的传统炒茶，沸腾的山泉水从茶壶口注入杯中，一杯春茶就泡好了。

“吃茶去”一直是爱茶人津津乐道的禅宗公案，凡事皆要已悟，春天来了，去杭州吃春茶，听听真正懂茶之人，是怎么迎接春茶的？

钱塘自古飘茶香

在古代，人们将茶的地位和柴米油盐等同起来，不仅是生活中的刚需，也是文人墨客的一种精神寄托。据说唐代开元年间，有寺院就规定，过午不食，但可以饮茶。北

「吃茶去」一直是爱茶人津津乐道的禅宗公案，凡事皆要已悟，春天来了，去杭州吃春茶，听听真正懂茶之人，是怎么迎接春茶的？

□ 记者一周洁

春来吃茶去



宋时期，西湖群山生产的“宝云茶”、“香林茶”、“白云茶”已成为贡茶，南宋时杭州已茶事兴盛，城市茶肆大兴，茶礼仪已成体系。

宋代人喝茶颇为讲究。儒家士大夫们将吃茶看作是修身养性的一种方式。著名的《文会图》里就体现了宋代贵族及文人宴席里的饮茶文化与流程——独立的桌案上面摆放着各式茶道具，包括茶盏、盏托、汤瓶等物，围绕桌案周围的正是负

上图：茶香中有许多体悟。

责为文士们提供茶饮的侍童们，侍童手持长柄茶勺，准备将茶末从罐中取出，盛入茶盏，待点茶。

没错，大户人家喝茶，可是有专门的侍童操劳的，而且他们对于茶之一道，知道的绝不仅仅是泛泛，什么样的茶配什么样的器皿，什么样的注水方式能令茶香最为浓郁，都是他们的业务范畴（除了喝茶的侍童，还有琴童、书童等等，都是专业人士）。

不过，自家的茶好喝，爱茶之人

一杯茶的正确打开方式

□ 整理 周洁 绘图 刘绮黎

习茶有道，茶艺有法。茶以它独特的包容性传承千秋，并在此过程中形成了独特的喝茶方法，让每一片茶叶都能发挥出最极致的味道。



01. 煮水

水为茶之母，器为茶之父。一杯好茶，离不开一壶好水。比如龙井，最好以虎跑泉水泡之，才是最佳搭配。如若难寻，也可用纯净水代替。水煮到 100 摄氏度，用冷水轻点三次即可。

