

也想尝尝别家的烹茶滋味。宋太祖赵匡胤嗜茶，执政时就常常光顾开封街头的茶坊、茶肆，要是喝得高兴，还会给店家赏赐字画，据说茶楼里悬挂字画的风俗也是由此而来。

宋代商品经济繁荣，老百姓开得最多的营生，除了吃食，就是茶摊，可谓是宋代地摊经济的支柱产业。除白天营业的茶坊以外，还有一种专供仕女夜游吃茶的茶坊。

这么多人喝茶，如何泡出一杯好茶，自然是各家茶铺老板的必做功课。连皇帝都对此颇有研究，宋徽宗赵佶认为，绿茶是茶中之精品，无与伦比。他研究认为，采茶要在日出之前：“撷茶以黎明，见日则止”；采的嫩叶也有讲究：“一枪一旗为拣芽，一枪二旗为次之，余斯为下”；对于制茶，则必须在“一日造成”，如果过夜，“则害色味”。

苏轼也深谙此道，“活水还须活火烹，自临钓石取深清。大瓢贮月归春瓮，小杓分江入夜瓶。”取水、烹煮、观形、品茶，生动传神，畅快洞达。

每年清明期间，新茶初出，最适合斗茶。斗茶的参与者大都为一些名流雅士，还有店铺的老板，场地多选在有规模的茶叶店，斗茶者

各取所藏好茶，轮流烹煮，相互品评，以分高下。

场面相当热闹，过往行人都可以品评参赛者茶品的优劣和烹茶技艺。

唐宋的好茶之风也延续到了明清，明代《钱塘县志》载“茶出龙井者，作豆花香，色清味甘，与他山异”，龙井茶名声远播。乾隆皇帝六次下江南，四次来到龙井茶区观看茶叶采制，品茶赋诗，曾在龙井茶区的天竺作诗一首，诗名为《观采茶作歌》。

杭州人，自古就是最会喝茶的一拨人。

## 一杯好龙井是如何泡成的

初春来到西湖龙井的核心产区梅家坞，入目的是一片片碧绿葱翠的茶园，茶山上不少采茶的农人正在忙碌。核心产区的新茶，开多少价格都不愁卖。梅家坞茶农朱女士告诉《新民周刊》，就在记者到访的前一天晚上，子夜12点，她家窗外还来了一名金山的茶商收茶，“一开始还以为是为坏人，没想到就是一个茶

痴，懂茶，也做茶楼生意，专门到产地来找好茶的”。

一杯好茶自然是从原料开始。据中国茶叶研究所、中国茶叶博物馆特聘讲师，和茶馆创始人庞颖介绍，只有好的茶山和好的工艺，才能做出好的西湖龙井。“我接触茶叶多年，在选择和寻找龙井茶时，有一个要求阳坡、沙质土壤。这样生长出的茶叶，品质才是最上乘的。”

庞颖经营的和茶馆，总店开在法云安缦酒店内部，在杭州小有名气。老板娘是个极富个人魅力的人，也许是因为在南京、上海、杭州三地都有过生活经历，她既有北方女子的爽朗大气，也有江南女子的细腻婉约。“我大学念的是计算机，机缘巧合下跟马未都先生做古董，我发现古人传世下来的生活物件，哪怕只是桌椅板凳，都是永恒的时尚，这跟我们现代文明下的快消文化太不同了。我的古董店里也为客人供茶，慢慢地，我发现古董店的受众是窄的，但茶馆的生意却可以聚拢人气，还能让我收藏的古董为更多人看见，于是慢慢转做茶叶。”

杭州是一座山水休闲之城，茶是这

## 每年清明期间，新茶初出，最适合斗茶。

### 02. 润杯

泡茶之前用热水烫洗茶具，一来可以彻底清洁茶具，二来也可以提高壶温、杯温有利于提高茶香。

