

要想品上好茶 没有细致和耐心可不行

姐妹花记者体验评茶师的日常工作



记者(右)体验评茶过程

评茶背后是十年如一日的积累

正想伸手拿茶杯,却见施翔轩拿起审评杯闻了闻茶香,再递给了记者。闻茶香对于评茶师来说,是审评茶叶好坏的要素之一。

有些茶叶,不是泡一轮就可以品尝出其中口感的差异。还要泡好几轮才能综合判断茶叶的好坏。经过一系列漫长的操作,终于迎来了品茶环节。

你以为这就可以直接喝茶了吗?不,只见施翔轩拿起事先准备好的茶匙舀了一勺,放入自己杯中,再缓缓饮下。记者也学着他的样子,品上了来之不易的茶。品完茶汤,还有一个非常重要的环节,就是倒出杯中剩余的茶叶,放入叶底盘,再进行观察。完成一系列的操作,已是下午快下班的时间。

当初从事这份职业时,有没有想过会坚持这么长的时间呢?记者问起对这份职业的内心想法时,施翔轩说,他先后从事过不下七八份工作,唯独评茶师的工作使他安静沉淀了下来。刚开始,施翔轩就是单纯爱上了茶,到后来一步步接触深入了解后,深深喜欢上了茶背后的故事,还有茶文化。

传承中国博大精深的茶文化单靠短时间的积累是远远不够的,只有每天不断地学习茶知识,提升自己的对茶文化的理解,才能更好地和顾客讲述每款茶的特性还有口感。施翔轩说。

为了做好评茶师这份职业,施翔轩亲手制茶已有十多年。他走遍全国各地的茶山实地了解,观察学习,然后再亲自采茶制茶。之前,我爸妈陪我去过一次,后面他们说再也不来这种鬼地方了。施翔轩说,为了深入茶山研究茶叶,茶山内的居住环境也是常人无法想象的。

正是因为施翔轩对茶叶的热爱,支撑他坚持了下来。除了评茶师证书,他还拥有国家高级茶艺师、国家评茶考评员等身份,多重身份的背后离不开他十年如一日的学习与积累,只有肚子里有墨水,才能说出茶叶背后的故事,才能为顾客选择性价比高的茶叶。

记者手记

雅致品茶 美好生活

一天体验下来,原本想着评茶师的工作,只是每天简单地泡个茶,与顾客介绍一下茶叶口感的好坏差异,十分悠然自得。想不到的是,需要日复一日做着繁琐又细微的步骤,还需要向顾客介绍如何挑选茶叶,以及讲述茶叶背后的故事。其实,每一份职业的背后,都离不开工作者本身对职业的热爱和长年累月的学习积累。

评茶师的存在,可以让更多的人知茶、爱茶、共品茶香茶韵,而在品茶过程中,还可以深入了解茶文化,相互交融互鉴。美好和雅致的品茶,理应成为我们生活的常态。

评茶的工具琳琅满目

站在茶馆门口,看着茶馆的抬头匾,轻轻推门而入,一股茶香扑鼻而来。好香。记者忍不住脱口而出。可能是我们店里存放的茶叶太多了,才会有股明显的茶香味。施翔轩笑着说。

跟随施翔轩的脚步,走向茶馆二楼,在楼梯拐角处映入眼帘的就是过道上的照片墙。这些照片有什么特殊含义吗?这是我自己亲自炒茶的照片,还有这些是审评茶叶的照片。他指着墙上的一幅幅照片介绍着,是不是现在看着发福了,所以本人和照片不符了,哈哈。

带着轻松愉悦的心情,我们来到了专属的茶室。你看一下这几间,有你喜欢吗?记者看来去,选中了一间简

洁又充满中式韵味的茶室。

稍等,我先去准备一下今天评茶要用到的工具。身处茶室,环顾四周,只见朴素的木桌上,铺了一张桌旗,整个环境让人舒适又放松。

不一会,施翔轩拿着一堆琳琅满目的工具走了进来。他把审评盘、分样盘、叶底盘、计时器、茶匙、评茶盘等工具,一整齐码在桌子上。

施翔轩说,平时,大家在家喝茶,可能就是抓一把茶叶扔进杯中,再用开水泡开就好了。但讲究一点的就是时常听到的工夫茶,在茶桌上准备一把壶,并通过各种工具,让茶叶在壶里泡开,倒往公道杯中,再向各自的茶杯注入茶水,细细品来,也算一段悠闲时光了。

看似简单的称茶功夫奥妙不少

热气腾腾的水蒸气在空气中飘浮,伴随着水咕咚咕咚烧开的声音,施翔轩一天的工作也拉开了序幕。他拿出了事先准备好的三类茶叶,分别是红茶、绿茶、普洱茶。今天,我们简单挑评三款茶就好了。这还简单吗?记者的心里不禁犯了个嘀咕。

施翔轩将茶叶倒在天秤秤上称重,只见电子秤上显示100克,刚好不多不少。紧接着,他将称好的茶叶置于不同的评茶盘里,然后双手捏住评茶盘的对角匀速地晃动着。这么做的目的,就是为了筛选出形状类似的茶样。

看到这里,记者忍不住跃跃欲试,学着施翔轩的样子,拿着评茶盘筛茶,结果

用力过猛导致一些茶叶洒落在桌子上。真是师傅领进门,修行看个人。

我们评茶,只需要取其中筛好的5克茶样就足够了。施翔轩随手抓了把茶样放在天秤秤上称重。记者定睛一看,天秤秤上的茶样重量与他口中说的5克不相上下。记者也模仿着抓了一把茶样放在天秤秤上,结果相差悬殊。看来,熟能生巧说得一点都没错。

以为称完重量就可以直接泡茶一品芳茗了,事实上还要对着刚才筛选出来的茶样打分。这边记者还在观察,那边施翔轩已经刷的一下在纸上打好了分数,其中门道靠的也是日积月累的研究。

茶与水的比例大有玄机

终于到了可以泡茶的时刻,记者内心已经等得十分着急。跟着施翔轩把茶样倒入了不同的审评杯中,想着这下直接倒入开水就好了吧,可谁知倒入开水的量也有严格的要求。

一般来说,茶叶与水的比例是1:50。其实,在没有接触评茶师这个职业之前,我们泡茶都是凭自己的感觉掌握倒水量的多少。眼看着施翔轩行云流水般往三个审评杯中注入了开水,并且立马盖上杯盖,打开了计时器。

为什么还要计时呢?记者心中充满困惑。每款茶都有自己的时间,这样泡出来茶的口感审评起来才是最准确

的。施翔轩耐心地解释着。滴滴,计时器准时响起,他打开杯盖,把泡好的茶水平稳地倒入审评杯中,似乎一点都不怕烫的样子。

没过一会,计时器再次响起。记者学着施翔轩的样子,打开杯盖想把茶汤倒入杯中。谁知整个杯子温度滚烫,哪怕握着把手,手指也会不小心触碰到杯子的外壁。记者一下掌握不好倒的水量,一大半茶汤不小心洒落在茶桌上。看来,泡茶倒茶真的需要细致又耐心,还要练就铁砂掌的本事。等到三个审评杯都倒出了茶汤,茶室里已是茶香四溢。



需要咖啡还是茶?这个耳熟能详的提问,似乎就是日常生活中人们走到哪都会遇到的问题。喝茶成了老百姓增进感情的一个良好渠道,我市各个角落也遍布了不同类型的茶馆,成了人们休闲时光的好去处。

前两天,记者走近拥有国家二级评茶师、茶艺师等多种证书于一身的茶馆主人施翔轩,探访他与茶结缘背后的故事。

