一杯好茶的標準，不得不知

一壺茗茶道禪味 半曲禪樂養性靈

多人都想買好茶，喝好茶，但卻苦於沒有專業知識，而且各種茶的品質又不一樣，常常把自己弄得暈頭轉向。

一壺茗茶（圖片：pixabay）

一杯好茶的背後，透露了從種植茶樹、採收茶菁、沖泡茶葉……每一個環節都用最細膩的態度處理。

那麼好茶的標準是什麼？如同茶道世界的多元面向，每個人喜歡、深入的不一樣，一杯茶，怎樣才叫好，每個人的定義都不一樣。

不過常規意義上的好茶需包括以下幾點：

好茶需要湯色透亮（圖片：pixabay）

一、湯色透亮

這是最直觀判斷是否是好茶的標準。不管茶湯是紅、綠、黑、白、黃，關鍵要“透亮”，湯色透亮除了讓人賞心悅目外，還說明：

1、茶葉的製作工藝優良，無碎末。

2、儲存條件良好，沒有灰塵，也沒黴變。

3、茶的內含物質豐富，並得到很好的釋放。

4、沖泡方法科學。有時由於沖泡的原因，會讓好茶出現渾濁，比如水溫太高，毫多的茶用高衝法等。

二、苦澀味從舌面散開，而不是收斂

不苦不澀不是茶，苦澀是茶的本性，但關鍵在於能否快遞散去。

如苦澀味一直留在口腔中，所謂“盯舌頭”，應該不能算是好茶。也有人好這一口的，那隻能算他個人的主觀標準。

茶葉（圖片：pixabay）

三、無異味、怪味、水味

異 味

指不是茶本身的味道，一般是因爲茶在生產儲存過程中，吸收了其他味道，比如香水或化妝品的味道、煙味或其他雜味。

因爲茶的吸附性非常好，所以生產存放時一定要注意，異味一旦吸收，幾乎無法去除，再好的茶也毀了。

怪 味

指的是茶本身讓人不愉快的味道，比如黴味。還有一些語言無法表達的，讓人覺得難受的味道。

也有人說，這纔是這款茶的特別之處，不要聽他的鬼話，怪味往往說明這款茶有問題，出現了有害物質，如黃麴黴菌等，喝了對健康不利。

水 味

是指茶味和水味分離，出現淡腥味。水味往往出現在茶湯變淡的時候，好的茶是不會出現茶水分離的，淡而不腥。

比如好的龍井，即使茶湯衝得如白水了，也是甜絲絲的。

四、葉底鮮活

好茶葉底鮮活（圖片：pixabay）

好茶的葉底，無論六大茶類的哪一種，鮮活是共同的特徵。葉底鮮活說明：

1、茶葉的原料好。葉底是對茶青的還原。

2、茶的製作工藝好，沒有把茶做死。

3、沖泡得當，讓茶葉充分泡開，又沒把茶泡熟，悶壞。

五、好茶不會有農殘等有害物質

這是好茶的底線。喝茶不能爲了滿足口腹之慾，而忽視了茶的健康本質。堅決抵制農殘、重金屬等有害物質超標的茶。

六、好茶讓人愉悅

好茶讓人愉悅（圖片：pixabay）

不要認爲這是條主觀標準，好茶讓人愉悅是因爲好茶中的芳香物質和某些成份，喝過會促進多巴胺的分泌，從而使人心情愉悅，頭腦清醒。

而不好的茶會讓人越喝越鬱悶。

所以當你以上標準都沒把握的話，就把這當作唯一標準吧。

畢竟，茶被世界上幾乎所有的國家和民族所喜歡，不是靠教育傳播，而是靠茶的本質：喝茶讓人心情舒暢。

不見得便宜的茶都不好，也不見得貴的茶無可挑剔；茶葉的售價其實取決於非常多個因素，一味追求高價的茶，往往會迷失在茫茫茶海……

提升自己的買茶功力，很快地，你也會形成自己心中的茶道，對於一杯茶，怎樣才叫好，有一番很好的見解。

對於喝茶的人來說，再多的標準都抵不過好喝。一杯茶，一杯好茶，重要的是對味。