

喝一杯台灣好茶

文· 漢寶媽

打開茶葉罐，舀出乾燥緊縮的茶乾鋪放於茶壺底，沖入熱水浸泡，等到茶乾完全舒展成為片狀，就能倒出金黃茶湯，讓人定下心地嗅聞茶香，然後一小口一小口地飲入，享受潤喉回甘的好滋味。

如此泡茶、品茗的儀式，天天在台灣人的家庭、辦公場合進行，也顯現台灣人愛喝茶的生活習慣。

茶，原產於中國，卻在台灣大放光芒。台灣的氣候、地理條件，適合茶樹的生長，根據行政院農委會茶業改良場的資料顯示，台灣本地有野生茶樹，從《諸羅縣誌》（1717 年）、《赤嵌筆談》（1736 年）、《淡水廳誌》的史料記載中，台灣先民在 300 年前曾經進入南投埔里、日月潭、水里地區的深山，利用野生茶焙製茶乾，泡水飲用。

不過台灣茶的產茶、製茶歷史，以及日後發展出講究的製茶工藝、飲茶藝術，所有源起必須從兩百年前開始算起。18、19 世紀間，來自中國福建的移民將武夷山烏龍茶樹的茶苗移植到台北瑞芳、木柵及南投鹿谷一帶種植，並從福建找製茶師父來台傳授製茶技術，才真正開始發展台灣茶業。

眼、鼻、手、舌判定好壞

要喝到優質的台灣茶，得學識茶、辨茶，了解茶的製造過程。由於新鮮茶葉擁有數百種化學成分，製茶師傅必須從萎凋、浪茶（攪拌茶菁）發酵、揉

捻、殺菁、風乾、焙火等多道程序，控制茶葉的化學變化，才能幫助茶葉產生出不同的香氣、茶色、滋味。

任何一種茶樹品種的茶葉，都可透過不同的發酵程度，製作成不發酵的綠茶、半發酵的青茶或全發酵的紅茶。比如以大眾常喝的烏龍茶、包種茶，就屬於半發酵茶；至於時下流行的紅茶，則屬於全發酵茶；花蓮瑞穗舞鶴的茶農利用烏龍茶種的茶葉，做成蜜香紅茶。

通常在天氣好時，從管理良好的茶園採收的茶菁，經過萎凋抽掉茶葉的水份，留下甘、甜的成分，再透過半發酵，可以呈現茶湯最佳的風味。而且製茶師在浪茶時，只要用指頭微微翻動靜置中的發酵茶葉，讓空氣稍微流入茶葉裡，可幫助茶葉展現過人一等的香氣。

新鮮茶菁被乾燥的茶乾後，較難從外表看出茶葉品質的好壞。要判斷出好壞茶葉，最好經過試泡，從吸飽熱水而舒展開的茶葉，用眼、鼻、手、舌來判定。

泡在熱水充分展開後的茶葉，如果呈現「一心兩葉」、葉片完整、枝梗有斜切口，則為人手採收的高價茶；假使葉片破碎成半、枝梗長短不一、枝葉不相連，則為機器採收的平價茶。另外，展開的茶葉也看得出發酵程度，若是同一堆茶葉裡，每一片茶葉有的邊緣泛紅（發酵表徵），有的則是半片或整片呈現赭紅鐵色，表示茶商將不同採收期、不同製作期的茶葉，混拼一起；通常同一採收期、製作期的茶葉，發酵狀況必須達成一致，泡出來的茶湯品質才會穩定。

再來，茶湯的顏色必須清澈、不混濁。茶湯出現混濁，表示茶葉吸收化肥、生長激素，但也有可能是下雨天採茶，茶葉水氣重，導致發酵不當。



除了觀看外形，聞茶香更是重要判定方法，好茶的香氣會在不同溫度下，逐步散發多層次的香氣，從高溫到低溫依次出現花香、果香、蜜香、草香、沉香。劣茶則是香氣單一，假使香味過濃的話，則有被添加人工香料的可能性。

觸摸開展的茶葉，也能斷定茶葉品質。茶葉被泡開後，枝葉呈現挺拔、不軟爛、有韌性，代表茶菁與製茶品質佳。

最後嘗茶湯時，感覺到入喉的茶湯不苦不澀，接著出現甘甜圓潤，就是一杯好茶。而且抿一下雙唇，唇邊有茶湯殘留的膠質。

碗公也能泡出好茶

至於泡茶的方式，只要是好茶葉都能禁得起高溫沸水的沖泡，待葉片完全舒展開後，就能飲用；若是沏到劣茶的話，就可能出現茶葉浸泡太久，導致茶湯變苦、變黑。

泡茶使用的用具則視個人需要，只要茶乾品質好，其實最簡單的一只碗公，就可以泡出茶湯的絕佳滋味，倒也不必迷信使用高價的茶具。

所以懂得挑選台灣好茶，使用品質較好的茶乾，人人都可以泡出甘潤清香的茶湯。

