

# 誰知杯中茶， 葉葉皆辛苦

～記“木柵鐵觀音茶知性之旅”

中興大學農經系／胡錦芳

由於暑期實習的原因，我參加了由木柵農會所舉辦的「鐵觀音茶知性之旅」。

經過一整夜的親身製茶經驗，讓我真正體會到「誰知杯中茶，葉葉皆辛苦」的感受，每一葉茶，都是農民頂著豔陽採摘下來後，經過日光萎凋、室內萎凋、攪拌、炒菁、粗揉、乾燥、複揉、複炒，再乾燥後製成的，說起來似乎容易，但是光室內萎凋、攪拌這一步驟，就要花上8~12個小時，才能讓茶菁慢慢發酵，脫掉水分，去除苦澀，而且每一次攪拌、靜置後，茶菁都會散發出不同的氣味，這完全都要靠經驗、憑感覺來決定它發酵的程度。炒菁可以說是製茶過程中，最重要的一個關鍵，因為發酵後的茶葉，經過炒菁之後，除了溼、熱時，茶葉容易吸附四周的氣味，茶葉的香味就會固定不再改變了。揉捻是爲了改變茶葉的外觀，使茶葉成爲條索狀，到了複揉時，則要用布將茶葉包成球狀，經過不斷的揉捻、解塊，原本像籃球一樣大的布包，最後竟然可以揉成像手球的大小，而茶葉也由條索狀成爲半球狀，以便運送。乾燥是利用高溫破壞殘留在茶葉中的酵素，使它完全停止發酵作用，並且保留茶葉的香氣及滋味。

雖然現在所有的步驟都可以利用機器代



學員參加室外萎凋(林昌明／攝)

替人工，但是師傅爲了讓我們留下深刻的印象，在基於安全的考量下，盡量讓我們親手去做，大家千萬不要小看那些茶菁，攪拌起來真的是令人腰痠背痛，但是，師傅卻三兩下就OK！實在是讓我們甘拜下風。在揉布球時，師傅也懂得利用槓桿原理，用鐵棍纏布條來增加力臂，節省耗力，誰能說我們的農民不科學呢？

泡茶的課程分爲評茶和品茗，它們最大的不同，是在於評茶要分出各種茶的好壞，即是將茶的缺點泡出；品茗則是一種享受，是要將茶葉的優點表現出來。茶評是用3公克的茶，150c.c.、100°C的水就有如「照妖鏡」，即刻就可以把茶葉的好壞表露無遺。品茗可以說是一種生活藝術，想要泡一壺好茶，不是套用「泡茶公式」就可以的，必須自己親身體會，當水沖入茶壺中泌逸出的茶香、感受茶入口後的甘醇，飲下後殘留口中的餘味……，這些都是不可言傳的享受。

現在飲茶的風氣日漸盛行，三五好友喝茶聊天，已經是現代人休閒的趨勢，如同泡一壺好茶，也是許多人想要學習的，此外，茶葉也發展了許許多多元化的產品，如茶果凍、茶酒、餅茶……等，現在已經漸漸在推廣中。茶已經逐漸在我們生活中佔下一席之地，今後的發展，不僅要靠農民，也要大家一起努力，才能讓這項中國的傳統，不斷的延續下去！

