

茶是中國的人參，閒暇時三五好友聊天、飲茶是件賞心樂事

# 找茶 喝茶 話茶

虎尾鎮農會企劃稽核股 / 陳煜凱

## 走訪茶鄉—找茶篇

台灣人稱寶島，物產豐富。其中產茶的地區也相當廣泛，但以北部為多。茶葉可依採收、製造的時序不同，大致可分為春茶、夏茶、秋茶、冬茶等四大類（但也有因氣候及海拔高低區分為四季春、秋茶、冬片三季），一般而言以春、冬茶品質較佳，但亦非所有春季產製的茶為佳，以今年為例，春雨不斷，若是氣候持續寒冷，春茶採收期就會跟著延後，北台灣春茶產製多數集中於4月上旬至5月中旬期間，一般而言，正春茶往往是在清明節過後才開始採收，因此迎春採茶得要找好時機。茶種則以坪林與石碇的包種茶及木柵的鐵觀音為主，如想提前嚐鮮，只有走訪台中尋找龍井茶，因其產製期較早。

往南走是苗栗，也以另類茶葉聞名，名曰：「東方美人茶」又稱「澎風茶」，是屬發酵茶類。進入南投是夙有台灣茶鄉的鹿谷，向來以「凍頂茶」享譽茶界30年而不墜，而其精華茶區是以「凍頂湖」方圓附近得名，出谷至名間、竹山、松柏坑一帶更以烏龍茶、金萱茶聞名。

整體而言南投的茶葉產量及品質是

質量齊優，近來又以信義、杉林溪的玉山茶及鳳凰等地的新秀相互較勁，到了嘉義阿里山則在市場以石棹或珠露茶享有盛名，其茶區涵蓋了竹崎、隙頂、番路、中和、石棹、奮起湖等地，海拔約1,300公尺，阿里山茶系是近來新興茶區，由於別有另一風味，頗受消費者喜愛。

## 發酵茶與不發酵茶 (中發酵茶)——類別篇

選春茶，要考慮當季的氣候是否得宜（天時及地利），適度的水份供應及日照。要選適合春天採收的綠茶，品質才不會太差；像不發酵茶如龍井、碧螺春，輕發酵茶（半生熟）如清茶（包種茶）、凍頂烏龍茶、金萱茶。中發酵茶如鐵觀音等，其採收的茶青所製造的品質最佳，重發酵茶是一般稱的老人茶（熟茶）。其中以龍井、碧螺春還得在清明前採收完畢，否則會影響茶質，至於鐵觀音，上市時間可能延至5月的晚春了。

由於各地的產茶時節不一，所以春茶上市時間不同，因而找茶者最好能事前確認產地的情況，以春茶產製先後分別為龍井、碧螺春、清茶、翠玉金萱



茶山好風光

一 茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音等。

### 喝茶——茶是中國的人參

筆者喝茶的習慣已有12年左右，喝茶已經是生活的一部份，在工作之餘或從事戶外運動時，皆需要稍作休息，喝茶補充體力也可提神。所以有人說「茶是中國的人參」，個人深以為然。

在喝茶之前的泡茶步驟很講究，通常首泡去雜質，是不喝的，用以洗杯；第一泡茶色較淡、茶香未出，多半有清口之意。真正品茗則在第二泡與第三泡，此時茶葉舒展開來，香氣與口感皆佳，輕含茶水於口中，慢慢輕嚥，便覺得茶香溢出鼻端，茶水甚滑，飲茶就在此時得到莫大的享受，而泡茶的浸泡時間的拿捏則需經驗的累積，且水溫不宜過高否則壺中的茶葉容易受熱而爛掉，

宜保持在80°C左右。

真正的品茗，則須閒情時為之。在閒暇的時候，泡壺功夫茶，三五好友聊天、飲茶，是件賞心樂事，對泡茶的工具應有所選擇，如茶壺最忌諱用新的壺具來泡茶，因為多多少少的泥味或陶土並味完全去除會影響茶的原味，所以最適宜用宜興的紫砂或朱泥壺（最好是標準壺）。

並儘可能避免用扁壺來泡茶，因為在高溫之下茶葉無法伸展開來且易爛，且針對不同的茶種來選擇不同材質的茶壺最能表現茶藝的特色。沏一壺好茶其實是相當的講究如水質、壺具、茶葉、時間的捏拿、溫度等等皆是。

### 產業與觀光休閒結合的成功範例

而在北部亦有另一「茶鄉」之稱的



茶是中國的人參

坪林，向來給人印象深刻，坪林屬於包種茶種植地區，包種茶又屬青心烏龍，而文山包種茶區不僅止於坪林、石碇一帶，沿著北宜公路與北勢溪一帶的茶園，所產製文山包種茶，均具高雅、清新、飄逸的茶香。

台灣茶區有90%集中在台北、桃園、新竹、苗栗一帶，桃園地區的觀光茶園就在客家村落龍潭鄉、楊梅兩地，除了欲瞭解客家風情供遊客參觀，也有製茶過程的介紹。龍潭鄉素以「龍泉茶」聞名，境內多平緩丘陵地，海拔在300~400公尺之間，鄉內茶園面積約在80公頃，主要以機械採茶為多。而舉辦展售會往往是帶動及吸引觀光客及消費者光臨的促銷良機，上門找茶順道偷閒泡壺好茶、嚐些鄉土茶點，更為愜意。茶產業與觀光休閒結合，愛茶者找茶人士不妨利用週休二日來個採茶遊，有務產業的蓬勃發展。

### 話茶——心靈茶道品真味

不管是品茗或喝茶的習慣，給了我莫大的啟發，在喝茶之際也沈澱自己的

心情和思緒，當夜深人靜時，啜飲一口茶給了內省自己的時刻。從少至長，無論讀書或工作，生活總是忙碌的像上緊發條的鐘擺，日復一日，不停地擺盪著。直到年過30好幾才會偶爾佇足，嘗試重複著以往的經歷，再次品味那種過程，此時的心境就像喝茶，終於能夠逐漸消化所學、所知、而淺嘗出昔日那份努力的甘醇美味。

聞茶香得搶時效，新鮮享用莫久存。每種茶有其一定的保存期限，像綠茶為1個月、清茶3個月、烏龍茶與鐵觀音則是半年，即使是抽真空的壓縮包裝亦然。過期茶不新鮮，品質再佳也會有變質時候。不過得提醒消費者，究竟茶不像酒是「愈沈愈香」。

心靈茶道品真味，然而真正去品嚐人生，則是盡力扮演人生的角色。同樣的事物，仔細而且認真地琢磨後，才能體會出它的精髓，此時，生命的芳香，便不自覺地溢出於日常，逐漸地擴延至整個生活。



徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。