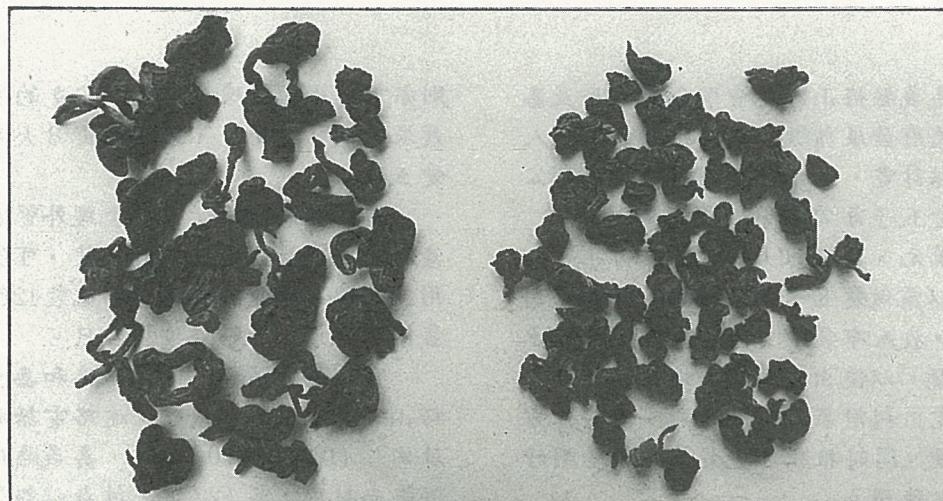


米粒茶 魅力無窮



米粒茶(右)揉捻緊密，顆粒較烏龍茶(左)小很多。(陳平攝)

對 茶僅是輕嘗即止的消費者，大約從來沒有注意過“米粒茶”，而對喝茶老手來說，“米粒茶”就如珍珠一般珍貴，而且經常求而不得，究竟“米粒茶”是什麼？它的魅力在那裏呢？

米粒茶又稱“顆粒茶”，還未泡開前的茶葉外觀較一般烏龍茶小且緊密，在大陸稱為“珍珠茶”。因為製作起來非常費工，約為一般茶的3～4倍，所以雖然市價高達每兩300～400元，但是本省仍然極少有茶農或業者生產，而成了幾乎絕傳的國飲珍品。

茶葉烘焙師張家禎先生近年致力研究米粒茶的製作方法，張先生表示，製作這一道茶從原料開始就要講究；首先必須選用台灣土種的“軟枝烏龍”茶樹品種，採摘3葉以內葉厚、汁多的嫩芽為茶菁，和一般製茶只要5葉之內的嫩葉即可為原料不同。接著萎凋、殺菁都不能做的太過度，以免茶葉太乾經不起烘焙；揉捻時為免葉片破碎，不宜用機械，最好完全使用人工，而手的力道不足時，就要靠雙腳來揉捻，使茶葉呈緊密的顆粒狀。

在前面的粗製工作完成之後，就是最重要的烘焙精製過程；米粒茶喝起來有“老茶”的味道，就是靠烘焙的功夫。張家禎先生認為，每烘焙一道米粒茶，就如赴沙場一般，勝負不知，但修養可是入門之道，因為沒有修養，40～70個小時的烘焙時間，那能耐得住。這段時間中，必須重覆的將烘焙溫度拉上來，降下去，以使茶葉去菁、去雜、拔甘、拔香，以致於表現出完美的茶葉特色。

如何沖泡米粒茶？

米 粒茶的沖泡方法大致和一般老人茶相同，比較特別的是要注意茶葉的用量、沖泡時間和“退火”的問題。

米粒茶因揉捻緊密，所以使用的茶葉量不宜多，大約放入壺身 $\frac{1}{3}$ 的量即可。水沖入壺中3～4秒即將水倒出，接著最好把壺拿起來，輕輕搖一搖，使茶葉借著熱力舒展開來，再正式沖入第一泡水。約15秒後倒出茶水，此時可以開蓋看一看，如果茶葉已完全漲開，表示沖泡的時間和溫度均正確。

因為米粒茶烘焙的時間很長，所以前3泡，倒出茶水之後可將壺蓋打開，以助“退火”。此外，要倒茶水之前和倒完之後，可將壺“提”一下，使茶葉在壺中上下換一個位置；7～8泡之後則將壺中茶葉取出一小部份，用茶杓將茶葉翻一下，再繼續沖泡，這2種方式都有助茶葉充份出味。

一般說來，沖泡米粒茶的時間較其他茶葉稍短，正確的時間可以看茶湯的顏色來衡量。萬一買到烘焙不良，焦火味太重的米粒茶時，則約要到第3～4泡之後，火味退去，才適飲用。(沈)

來。

米粒茶喝起來不似清茶的香，而是另一種“釀香”的感覺，茶味厚而醇，香味沉底，喉韻極好，非常耐泡，甚至泡到最後會有清香的味道出來，這表示這道米粒茶原本就是用上品的清香茶製成，反之如果原料是不好的茶，就不會有這種現象。

米粒茶除了好喝以外，張家禎先生認為它也頗有儒家思想或禪的意境，從烘焙的過程來體會，就如人生的旅程一樣，從蛻去幼年的稚氣、少年的青澀，到中年的苦盡甘來，老年的敦厚光榮，一道成功的米粒茶因此帶有“長者之尊”的味道。所以，如果能提倡“米粒茶”，不僅是將省產茶葉推向更精緻、高級化的生產方向，同時對人心的修養也有助益。

至於如何選購好的米粒茶呢？除了

注意一般選購茶葉的條件——油亮新鮮、不潮、手感重等要點之外，米粒茶的外觀應以顆粒狀為原則，大小顆粒如能均稱更佳，揉捻緊密，同時沒有枝梗殘留。沖泡之後應該第一泡就很好喝，沒有焦糊味，如果焦糊味太重，表示焙火太過，不是上品。目前市面上有部份商人出售大陸製的“珍珠茶”，外觀極為整齊、漂亮，但喝起來却帶一點“鹹”的感覺，張先生猜測可能是在製作揉捻時添加了海藻膠之類的東西，才會使茶葉如此圓潤且不散開，究為如何，還有待進一步研究証實。

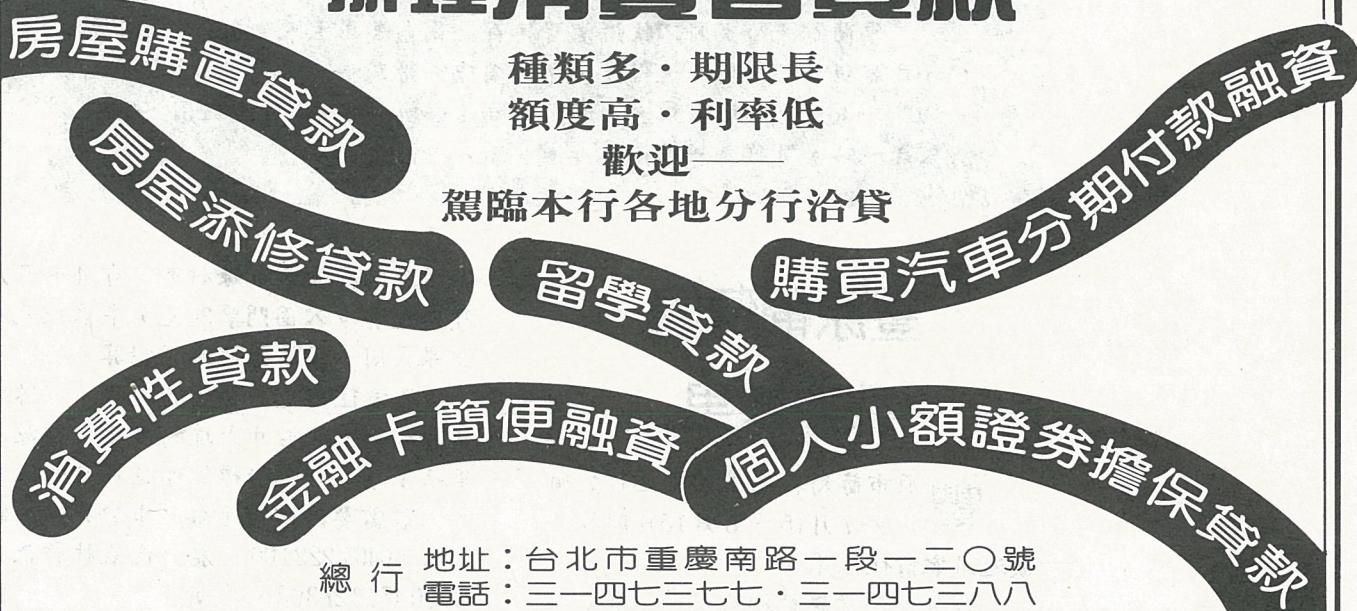
一般茶葉放久了會“退味”，好的米粒茶只要密封後良好保存，放愈久，茶味愈陳、愈厚。在四季中，以冬茶製得的米粒茶因茶菁汁多厚足，品質最好，但春茶製得的則香氣最佳，這是礙於天候，可惜無法兩全的事。（沈） ■

臺灣壹行銀辦理消費者貸款

種類多 · 期限長
額度高 · 利率低

歡迎——

駕臨本行各地分行洽貸

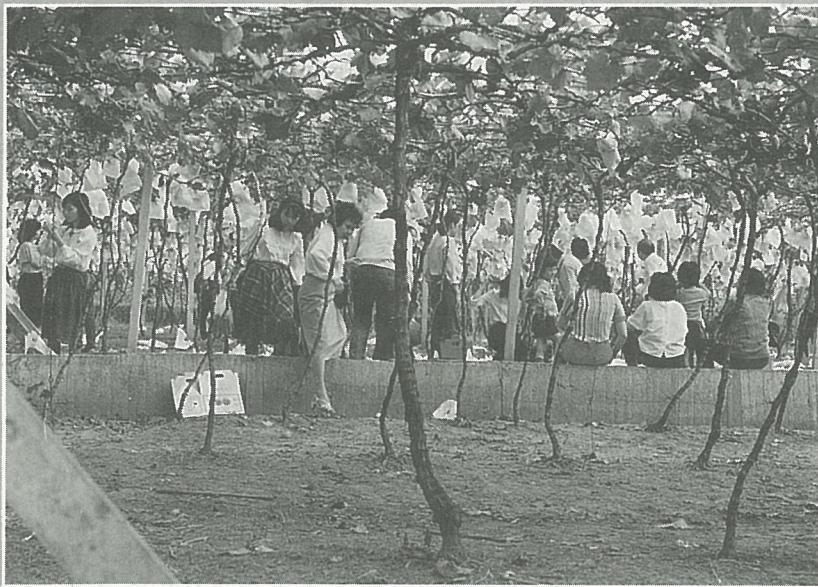


卓蘭葡萄果園

開放至8月底

王鈞壕

卓蘭葡萄觀光果園



苗栗 栗縣卓蘭鎮葡萄觀光果園即日起開放至8月底。目前卓蘭鎮葡萄種植面積約373公頃，其中開放觀光採果戶數約45戶，面積15公頃。

前往卓蘭鎮葡萄觀光果園，可由苗栗下交流道往卓蘭，路程約36公里，行程約60分鐘，或由豐原下交流道往卓蘭，路程約25公里，行程約40分鐘。觀光果園位於該鎮豐田、上新及內灣里；豐田里距卓蘭鎮公所步行僅約5分鐘，上新及內灣里可搭新竹客運班車往東安，車程約10分鐘，在東盛站下車，即可看見標識，交通便利。園內葡萄皆以套袋生產，衛生清潔。

卓蘭觀光葡萄園不收清潔費，在進園前果園主人會先請遊客品嚐，遊客認為品質好，值得買，才入園採。葡萄外賣，目前價格每台斤約20~30元，歡迎前往。團體遊客可先與鎮公所(045)892101~2農業課連絡，可代為安排採果果園。

豐原葡萄園

歡迎採果

豐 原市葡萄觀光果園佔地12公頃，於7月15~8月15日開放，歡迎遊客前往採果。

市公所農業課林潤玉表示，觀光葡

萄園座落在豐原市鎌村里，有4~5戶農友經營。入園門票30元，半票15元。攜果出園，價格比照市價計算。

欲前往觀光葡萄園的遊客，可搭乘豐原客運開往台中大坑的班車，在鎌村里站下車，順著指標即可抵達目的地。

若需要協助或連絡，市公所農業課電話(045)222106，農戶代表林祚傑先生(045)327305。(黃)