

別讓好茶成了陳年茶

中華民國茶藝協會秘書長/范增平

茶葉買來並不是短期內就可以喝完，所以必須懂得如何保存茶葉。

茶葉最大的特色是容易吸收濕氣和異味。茶葉半斤、一斤買回家，無法在幾天之內就喝完，因此茶葉的貯存方式就顯得特別重要。要使茶葉在貯存期間保持其固有的顏色、香味、形狀，必須將茶葉處於充分乾燥的狀態下，絕對不能與帶有異味的物品接觸，並避免暴露與空氣接觸和受光線照射，還要注意茶葉不受到擠壓、撞擊，以保持茶葉的原形、本色和真味。

因此，包裝茶葉的材料必須無味、防潮性好，貯存器具要嚴密不漏氣，貯存的場所要乾燥，不要受光線照射，沒有樟腦丸、肥皂、香煙等異味污染的地方。

茶葉買回來之後，可以用小罐子分裝少量的茶葉，以便隨時取用，其餘的茶葉則用大罐子密封起來。罐子最好是錫罐。如果是鐵皮罐，則要用雙層蓋的，蓋口的縫隙可以用膠紙封緊，罐外則套兩層尼龍帶，然後再把帶口紮好。其實，熱水瓶也是很理想的貯存器皿。因為熱水瓶裡面潔淨無味，溫度穩定而且隔絕空氣，故濕氣難以侵入，貯藏的效果比較好。

茶葉裝好之後，瓶口要用無味塞子蓋好，縫口用膠布封緊，有一點要特別注意的是裝茶葉的時候，要儘量裝滿不留空隙，可減少罐內的空氣，以利於保持茶葉的品質。

原則上茶葉買回來之後，最好儘快的喝完。綠茶以在半個月之內，趁新鮮喝完最好。其餘如半發酵或全發酵的茶，也要在半年之內喝完。否則等來年，春茶出來，你的茶就成了陳年茶了。茶葉如果放太久，有點潮味，可以放在烤箱中稍微烤一烤，茶葉又會產生新生的風味。 ■



最貴的 不一定是最好的

茶葉的種類繁多，茶葉的價格更是千變萬化，有一斤幾拾塊，幾百塊，甚至有幾千塊錢的。

茶葉價格如此懸殊，這中間的差價實在太大，到底是怎麼一回事呢？也許很多人心中有了疑問？每斤茶究竟多少錢才算合理呢？

一般計算茶價的方式是以4斤茶青作成1斤毛茶的成本，再加上業者合理的利潤，則產生合理的價格。

茶葉的價格之所以會有1斤一、兩百塊到幾千塊錢的差別，影響的因素很多，舉凡產地、品種、氣候、產量、交通、人工、技術等等，對價格都有影響。其中以技術影響最大，因此價格並沒有一定的標準。

不同店家，相同價格的茶葉，其品質、風味也絕對不會相同。

一般說來，剛嘗試喝茶的朋友，可以從1斤五、六百塊錢的中下位的茶葉開始喝起，等喝出心得之後，再喝價位高一點的茶。

但是所謂價位高，也不一定高到幾萬塊1斤那麼離譜，通常以不超過四千塊錢為限度。因此，我常說：“最貴的茶不一定是最好的茶，唯有適合您口味的茶，就是好茶。”

/范增平