

中華民國茶藝協會總幹事/范增平

沖一壺好茶

泡得一壺好茶的學問不小。不曉得各位朋友有沒有這樣的經驗，每當走過茶葉店的時候，那股清香真是令人神清氣爽，光聞香氣是不夠的，要能有一杯熱茶品嚐，才真是過癮！

泡茶可以因時、地、人的不同，而有不同的泡茶方法。泡好一壺茶有三大要素—第一是茶葉的用量。二是泡茶用水的水溫。第三是浸泡的時間。

茶葉用量

用量就是放適當分量的茶葉，水溫就是用適當溫度的熱水，沖泡茶葉時間就是將茶葉泡到適當的濃度後倒出。

至於品茗、泡茶的時候，先要決定茶壺的大小，人多用大壺，人少用小壺，茶葉的用量，可以依各人喜好的濃度加以變化，小壺的用茶量，以放半壺茶葉做標準。

浸泡時間

第一泡45秒鐘即可倒出來。第二泡要加15秒時間。以下類推，也就是第二泡以後要逐泡增加更多的時間，這樣數泡的茶湯，濃度才能夠相同。

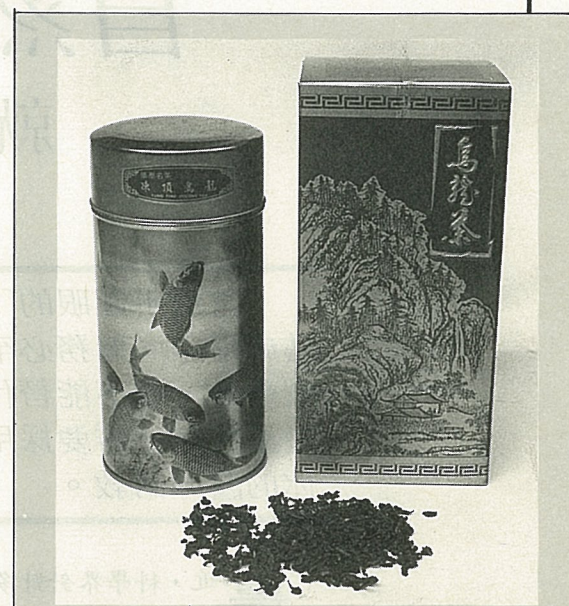
要注意的是，上述所指的半壺茶葉是實質的半壺，如果外形疏鬆的茶葉，像條狀的包種清茶就要達七、八分滿才行。

目前有公認的沖泡標準公式，就是3公克茶葉沖150cc的熱水，浸泡5分鐘。依據這個標準加以變化則可。

還有一點要特別注意，當茶泡到您喜歡的濃度後，要一次就把茶湯全倒出來，否則一直泡著，原本可以泡3次的茶葉，濃縮在一次茶湯裡，難免太濃了。

用水溫度

一般人以為泡茶是把水燒開就沖，也有人認為水沒燒到100度茶葉泡不開，



那兒買茶？

到那兒買茶最好呢？建議您到信譽良好的茶葉專門店買茶，因為那裡種類齊全，銷量大，產品新鮮，還可以當場試飲之後再購買。最重要的一點是相同價位的茶，要多喝幾種作比較，再選出您最喜愛的口味。

如果到超級市場購買，就要選擇信用較好廠商的產品，而且包裝上有詳細的說明，標明製造日期，出產的公司行號，地址、電話等資料，因為只要是負責任的廠商一定會詳列上述各項。 ■

其實這些觀念是不太正確，因為用多少溫度的水沖泡茶，依不同的茶葉而有所區別。

一般說來，綠茶類的沖泡水溫不能太高，大約在65度左右。輕發酵茶、有芽尖的茶，以及茶心比較細碎的茶葉，沖泡水溫也不能太高，但要比綠茶高一點，大概在85度上下。至於半球形的凍頂茶，球形的鐵觀音，水仙類中發酵的茶或是焙火較重，外形也比較緊結的茶葉，以及陳年茶等，水溫要達到95度以上。

如何判斷水的溫度？可先用溫度計量溫度，等熟悉之後，就可憑經驗來斷定。 ■