文圖／蔡永生・張如華　茶業改良場



想泡一壺好茶嗎？

先問水質軟或硬

一般人泡茶習慣使用自來水沖泡，取其方便、經濟又安全，然而用自來水泡茶卻是一種非常不好的泡茶方式，由於自來水大部份都是含鈣、鎂等離子很高的硬水，且自來水含氯的消毒水味，會嚴重破壞敏感的茶葉香氣成分，同時加速茶葉化學成分之氧化作用，所以想用自來水泡一壺好茶，基本上是相當困難的。

想泡一壺好茶，尤其是對色香味品質愈高的好茶，更應慎選水質，否則絕難泡出一壺好茶。台灣特產的包種茶和烏龍茶，號稱全世界最昂貴的茶類，同時也是全世界最講究香味品質和加工最精細繁複的茶類，消費者花了大把金錢選購自己喜歡的茶葉，當然想泡一壺好茶。除了掌握所謂的「泡茶三要素」外（即茶葉用量、沖泡水溫和沖泡時間），最重要的關鍵就是慎選水質。

泡茶所用的水質，最好是酸鹼值（pH）約爲6，且爲無色、無味、無臭、無雜質的天然「軟水」最佳（含極少量鈣、鎂離子或水質硬度小於8的水稱軟水），用軟水沖泡茶葉，可以有效溶出茶葉中的主要化學成分，且能充分展現出好茶的色香味本質。而用「硬水」（含鈣、鎂等離子較高的水或硬度大於8的水稱之）沖泡茶葉，會使茶葉中的化學成分產生氧化或縮合反應，導致茶湯水色變暗濁，滋味變得又苦又澀，且失去鮮活爽口感，香氣也變得欠缺純正清揚。

日常生活中各種飲用水中，以經過多重過濾再用逆滲透純化過的純水，用來沖泡茶葉最佳（最具活性），其次爲蒸餾水，再次爲礦泉水，而後爲經活性碳過濾後（除氯及部份有機物）的自來水，最差者爲完全未經處理過的自來水。

市售礦泉水有好有壞，最好注意其水質之硬度是否太高。如果萬不得已要用自來水沖泡茶葉，建議最好先將自來水不加蓋煮沸後，再靜置放冷，讓自來水中的氯氣揮發殆盡後，再重新煮沸泡茶。密閉式的熱水瓶或開飲機煮沸的自來水，這種水氯離子會因一再濃縮而增高，所以更不適宜用來泡茶。

泡茶用水最好不要過度煮沸，因過度煮沸的水普遍欠缺二氧化碳活性氣體，用來泡茶欠缺爽口感，而適當輕微沸騰的水，可以保留較高量的二氧化碳氣體，增進水質的鮮爽和活性，泡出來的茶會較爽口。