

文圖／黃曉君 旗美社大活動專員

# 從生活中找茶 回味無窮



從葉底可以判斷製茶工序的好壞



泡台灣茶以瓷製蓋杯最能發揮香氣的特色

旗美社區大學「農村365行全記錄」課程，清華大學人類學碩士班翁俊發，特地為學員介紹台灣目前產製茶葉的流程，並且以南投名聞茶區的製茶技藝為例。

## 從味覺出發

一開始上課，翁俊發便拿出他平日飲用的茶葉，或許是想從味覺上的體驗來引導討論吧！在好幾種茶葉中，學員們就用平常對茶葉的「常識」，互相討論了起來。有人說，嫩葉比較好喝，有人則偏好老茶。但翁俊發解釋道：「嫩芽會苦、澀但不香，而適當成熟的老葉卻是會香、甜。」打破了我們對茶葉的刻板印象，原來採下來的茶菁（大家都知道的一心二葉）並非全是嫩葉的比較好，而是要視個人的口感。

「在茶改場的分類中，依發酵程度來說，可分為不發酵的綠茶類，部分發酵茶的包種茶、烏龍茶，以及全發酵的紅茶類。其中半發酵茶(或稱部分發酵茶)可再依外形分為的三大品系，一是球形包種茶，如木柵的鐵觀音；二是最常見的烏龍茶，即“半球形”包種茶；三是文山包種茶，則是“條形”包種茶。」

聽到此處，腦袋開始打結。「咦！茶的品種是依形狀來區分的嗎？」翁俊發說：「其實這些

有人偏好嫩葉；有人偏好老茶，無論如何，產製茶葉的流程每個環節緊緊相扣，缺一不可。在茶山，常聽茶農說：「看人做茶，看茶做茶」，因此，將每種茶的獨特性發揮得淋漓，就是好茶。

茶葉名稱是由“茶種”×“製作方式”，所以每一種茶種都可以作出綠茶、烏龍茶、紅茶，但不同地區的茶農會視茶葉本身的特質，製作出適合的茶類。」

## 茶菁與空氣的對話

「在茶山，常會聽到茶農說，『看人做茶，看茶做茶』，通常採收茶菁最適合的時間為中午，而非清晨及下午，因為中午的日光使茶葉的水分蒸發，含水量減少，以利之後的加工過程，稱為『日光萎凋』，若以閩南語來說，則是『走水』，即透過蒸發水分時，茶菁釋放化學物質，會散發出花的香味」

萎凋的過程，就像是茶菁與空氣的對話，當茶菁因為空氣的交互作用，使得茶菁可以藉由空氣的介入，引發更多的香味產生。由此看來，萎



機械採茶可以節省人力，剪下的午時茶菁品質也極佳



正在「浪茶」的製茶師父。浪茶講求手勢的輕盈，以免傷到茶葉

凋是一個簡單的工作，只要將茶菁放在地上，經過一段時間後，再去翻轉，使它充分受到太陽的照拂，使水分漸漸消逝。但這卻是決定日後品質的重要步驟。而茶農就扮演兩者

之間的電話線，如沒有茶農熟稔的經驗協助，它們之間的對話就無法進行得順暢而完整。

「茶葉骨的水分，需經萎凋的方式，讓水分經由葉脈到達葉緣，如此才可以避免苦澀。而茶農對於炒茶的品質要求，大多要求中等品質。為什麼茶農不會過度要求高品質，主要是如果要炒出高品質的茶時，雖然只差在1~2秒鐘，便有可能使中等品質的茶葉淪落為低品質的茶，所以為了安全起見，茶農寧可保持中等品質的炒茶，而不願過度冒險，除非是為了茶葉競賽。」

茶菁，通常都會由茶農進行前置的相關工作，如萎凋、攪拌等。但烘焙的相關工作，則是由中下游的茶行來負責，因為每個茶行所喜愛的口味不同，所以烘焙的技術由茶行來進行。

## 「茶師」工夫最關鍵

「製茶」其實是件繁雜卻又需細緻的加工過程，雖然需要團體的分工合作，但是真正的製茶師卻只有1位，若是有2位以上的製茶師，在製茶的過程中，可能會因彼此的經驗產生作業上的歧異，但製茶的工夫卻是分秒必爭，若是一旦在時間發生問題，整批茶菁的品質便會產生問題。

至於「茶師」一詞，是在僱傭關係中，才會出現。所以，茶農並不會自稱為茶師。由於做茶需要體力，所以茶

農或茶師的年齡層大多介於30~40歲的男性，學歷則從國小至高中為多。但茶農學歷也普遍提升，因此在觀念及技術上較有嘗試挑戰新作法的意願。

對於這些茶農、茶師而言，他們視茶葉是具有生命的活體，所以把茶菁當作寶貝一般呵護，在萎凋或攪拌時，都得時時注意溫度是否超過茶菁可負荷的程度。而茶師的製茶技藝，在日據時期算是快速成長的階段，日本人(註：日本殖民政府為了提高茶葉的質量，設置了茶業改良場)請來茶師製茶，將每個生產過程詳細記錄下來，以便茶農日後可以根據這些紀錄，作為生產加工的依據，所以技藝除了累積的「實務經驗」，一部分也是透過這樣的記錄去進行改良。

## 市場最「大」的茶

「相對於嫩葉而言，行家對於老茶較會講究年份、氣候等條件。」

老茶，只要以真空包裝，便可以保存相當久，所以若是喜好飲茶的行家，大多偏好老茶澀中帶甘的味道。但目前大眾市場，卻偏好如四季春口味淡、顏色帶著綠黃色，或者是以產地作區別，如高山茶的綠茶口味。雖然台灣的茶農、茶園頗多，但由於市場需求量大，仍是供不應求。

目前茶樹大多在要求安全用藥狀況下使用農藥，所以若是要符合目前市場要求健康、有機的茶葉，可能就屬極風茶最有資格稱得上「有機茶」。由於極風茶在製法上，必須採摘被「小綠葉蟬」叮咬過的嫩茶芽，即俗稱「著蜒的茶菁」，而上品極風茶是以芒種至大暑間的一心二葉茶菁製成。所以為了避免除去「小綠葉蟬」，種植茶樹時大多不噴灑農藥才能獲得完美的極風茶。

課後，恰巧提供上課場地的新芳茶行老闆傅新源正要送他今年烘焙的茶比賽，所以學員們有幸喝到了今年冠軍茶的「候選茶」。老闆分別泡了他今年的烘焙茶及一般未經焙火的高山茶，從「聞香」開始，高山茶的香味的確略勝一籌，但口味較淡。而老闆的烘焙茶，雖然聞起來的香味不如高山茶的濃，但入口後的回甘，讓人回味無窮。

◎



室內萎凋仰賴製茶師傅靈敏的嗅覺，判斷萎凋程度是否足夠