

冷泡茶簡介

文圖/魚池分場 邱瑞騰、黃正崇

「冷泡茶」是指將茶葉放入冷開水中經過較長時間的浸泡釋出茶葉中的內含物質，屬於較另類的泡茶方法。筆者首次聽聞冷泡茶的方法約在民國79年間，也曾經試泡品評，發現茶湯香氣滋味較為清雅，與沸水沖泡者截然不同。傳聞中冷泡茶具有某些療病效果，但並無實驗數據佐證，所以存有疑慮。如果排除掉有無療效爭議，其實冷泡茶在生活層面上仍然有著多彩多姿的實用價值。



▲南投縣松嶺門茶協會冷泡茶比賽

南投縣松嶺門茶協會曾在前陣子舉辦堪稱全國首次的冷泡茶比賽，從參賽的47位選手泡製的冷泡茶經與會的全體茶人票選出優勝的六瓶冷泡茶，這些冷泡茶所呈現出的香氣、滋味與入喉後的回韻在當時的炎炎暑熱天裡感覺無比舒暢。也就是在那等待品評冷泡茶的三小時中，每位茶人盡情地談論著彼此對冷泡茶的心得，從這裡頭，可歸納出以下幾項關於冷泡茶的優點：

1. 簡單方便、隨時隨地可沖泡：將定量的茶葉放入冷開水中（一般以茶水比例1：100較為適當）約1小時後就能喝到色、香、味都不差的茶湯，在旅遊登山時只要有純淨的水就可以隨時沖泡，完全不受時間、地點、茶具的限制。全家外出郊遊的日子，辛勞的媽媽不必再提早起床去煮水、泡茶、冷卻、裝壺以供全家人解渴，只要在前一日將茶葉放入冷開水後置入冰箱冷藏即可。

2. 全新感受，喝出茶葉不同層次的滋味：冷泡茶拉長茶葉內含物質的溶出時間，茶葉中不同成分的溶出速率可較明顯的被區隔開。依序是最先溶出的香氣物質，其次則是氨基酸和糖類溶出的甜甘味，最後是溶解速率最慢的茶多酚類，同時可感受到滋味的濃強度逐漸增加。如此曼妙的品茗感受，正像是茶葉在向您娓娓傾訴它的身世般的奇幻。

3. 老少咸宜，喝得健康：冷泡茶不必添加香精，也不必添加糖水，可以取代市售飲料茶，真正能夠喝得更健康。而對不喜歡以繁瑣方式泡茶的年青族群，簡便的冷泡茶法應該更能吸引並接受喝茶的樂趣，增加國內茶葉的消費群。

4. 冷泡茶沒有秘訣：除了普洱茶及紅茶之外（由於茶紅質並不溶於冷水，故冷泡紅茶不能表現出紅茶的特質），其他各種茶類或不同的烘焙度的茶葉基本上都可適合於冷泡茶，唯一需要留意的是品質良好的茶葉會愈泡愈有味，而有苦澀味的茶葉則應在呈苦澀味物質大量溶出前喝完，才不致於留存苦澀的不愉快感。

總之，冷泡茶雖然是較為另類的品茗方法，但是就上述的各項優點，每位茶人應該可以再加強去推廣。另外，針對冷泡方法中諸多知其然而不知其所以然的相關說詞，如果能夠以較科學的數據資料予以佐證，則其在推廣應用上將更臻完美。



▲冷泡茶品評