Enterior of the stantant of th

木栅茶問

木栅茶農 指南茶莊張崑林

「人客歐!來買茶,這是今年上好的春仔茶歐!」老闆熱情吆喝著。

「頭家!有影再說」客人好奇問。 「真的啦!我拿給你看

「這是蝦米茶?」,「這是頂港有名聲、下港有出名的文山包種茶和木柵鐵 觀音啦。」「人客!你慢慢的喝,讓我慢慢介紹,講乎你聽。」

文山包種茶與木柵鐵觀音都是屬於半發酵茶的一種,兩種茶樹分屬不 同種類。包種茶的外觀形狀,呈條素扭擰狀,表面有油光深綠,條索緊結 茶葉沖泡後香氣有如鮮花般的優雅清香,入口芳香撲鼻不苦不澀,香氣久 久不退。其顏色為黃中帶綠的金黃碧綠為佳,湯色鮮亮不混濁,此茶葉當 為上品。如果茶湯暗黃無光澤,外觀形狀不紮實且淡無味或是香氣不足有 雜味,記得請勿選購。

「人客歐!木柵的鐵觀音在茶葉界算是比較卡特殊的茶。」

「丫是有蝦米無同款?」

木柵鐵觀音茶,在製作的功夫上,遠比一般的茶葉費時又費工,發酵 的程度比較重,往往一斤的茶葉,可是得忙上3天2夜才可以做好。鐵觀 音茶的外觀,呈現深褐色而且帶著油光的青蛙皮色澤,條索結而圓,握在 手裡沉重如鐵。鐵觀音的火侯程度以往都是以重火為主,經過專家的研究 以及茶農的探索,火侯的烘焙已經由原來的重火改為比中火再高一點的熟

度,因為這個程度最能表現出鐵觀音茶的特色。鐵觀音茶沖泡後其香氣濃 厚清長,湯色呈現琥珀色,入喉味濃醇厚,微澀當中卻帶甘甜,並存著純 和的弱果酸味道。這個味道就是我們常說的鐵觀音風味,也是別的茶葉所 沒有的。當你選購茶葉時只要記得以下的方法,就不會當冤大頭了 外觀,二是茶香,三是湯色,四是滋味,五是葉底(即是冲泡完的葉片)

「頭家!茶買回去是要怎麼放卡好?聽人講放在暝床下尚好,咁有影?」

每季的好茶通常產量不多,當我們碰上好茶時,總想多買個幾斤, 著日後再慢慢品嚐,卻因為沒有適當的保存,導致茶葉變質,實在可惜。 茶葉會變質,絕大部分都是因為受了潮濕吸收了外來的異味,所以適當的 保存方式很重要。

當一次購買多量茶葉時,記得請老闆在包裝時能予以分量包裝(如半 斤一包)。買回家的茶葉請放在通風良好的地方,避免陽光直接照射,太濕 或太油腻的地方亦不可以。由於現在科技的發達,市面上出現了多種的保 存相關物品,其中最常使用的不外乎真空罐與真空包裝機器。但包種茶礙 於外觀(條型茶葉)無法真空包裝處理。

為了能使茶葉走更長遠的路,最重要還是讓開封過的茶葉,儘早飲 用,避免直接用手接觸,未用畢的茶,請存放於茶罐內。切記上述幾個方 法,就能使茶葉保有原本的風味。

「頭家!真多謝呢!來這買茶、跟你學這呢多。」

「建阿飞講啦,有好茶平人客喝,是我最高興世代誌。」
「建阿飞講啦,有好茶平人客喝,是我最高興世代誌。」