

告訴您，怎樣辨別茶葉品質的好壞

茶業改良場／張如華·蔡永生

外觀好的茶葉，未必是好茶，但好茶一定會有好的外觀；重點是茶葉是用來喝的，不是拿來看的。

全世界最貴的茶葉在台灣，全世界最講究香氣品質的茶葉也在台灣，而全世界不同品質等級茶葉價格差異最懸殊的也在台灣。本省特產之烏龍茶（實為包種茶）每斤售價可以從數百元之低價，高達每斤上萬元之天價。有一句俗話說：「文章、風水、茶，真識沒幾個。」怎樣辨別茶葉品質的好壞確實是一門非常專業的技術和學問，一般人若非經過長久之訓練和學習，是很難真正深入窺其堂奧。然而對一般消費者而言，如果真正想買到價廉物美又合自己口味的好茶，粗略懂得怎樣辨別茶葉品質好壞的方法與程序，絕對有助於您選購茶葉。

怎樣辨別茶葉品質的好壞？

基本上有一定的方法和程序，所謂「標準評茶法」即是一般評茶專家用來快速鑑定茶葉品質好壞的方法。當您去茶行或茶區選購茶葉的時候，您可要求該茶行以「標準評茶法」沖泡茶葉供您品評，目前幾乎本省所有茶區或茶行皆備有「標準評茶法」之器具。其沖泡方

法是：首先稱取三公克茶樣，置於標準鑑定杯中（白瓷製含杯蓋容量約150cc之長筒形杯），然後加約150cc之沸水沖泡，靜置5分鐘後，再濾出茶湯至標準審茶碗中（白瓷製容量約200cc之圓形碗），再等5分鐘，待茶湯溫度降至40℃左右，您就可依下列程序辨別茶葉品質的好壞。

好與壞，有一定程序可循

鑑別茶葉品質的好壞有一定的程序，其程序是→先看乾茶之外觀→次看茶湯之水色→再評茶湯之香氣和滋味，最後看茶渣之葉底。看乾茶之外觀，實際上又包含乾茶之形狀與色澤及乾燥度，茶葉因具有很強的吸濕和吸臭性，商品茶最基本的要求是一定要充分乾燥，含水量保持在5%以下，否則茶葉在貯運過程中很容易發生品質劣變。最簡易辨別茶葉乾燥度是否足夠的方法是：您可抓一把乾茶於手中緊捏，感覺是否堅硬刺手，很容易捏碎，而不是稍帶黏彈性，那這種茶保證一定具有充分的乾燥度。

茶葉之形狀與色澤因不同茶類會有顯著之不同，通常隨發酵程度之加深，色澤會由翠綠轉紅褐到紅黑色，看形狀和色澤最重要的原則是：形狀大小是否整齊均勻，沒有太多碎片、茶末；色澤

則要求明亮清新，不能枯暗欠缺光澤，把握這幾個重點，您大概就抓住了要領。在此要特別提醒消費者的是，近幾年本省茶葉市場似乎太過要求烏龍茶之外觀，爲了烏龍茶外觀之緊結整齊，耗費了台灣農村太多的勞力物力，同時也大幅地提昇了產製成本，其實這根本就是本末倒置的錯誤觀念，好茶一定會有好的外觀，但外觀好未必是好茶的必要條件；消費者只要記住茶葉外觀不要太離譜看得過去即可，大可不必一定要求粒粒緊結如珍珠，重點應該是「茶葉是用來喝的，不是用來看的」。

次看茶湯水色，即用肉眼直接觀察茶碗中茶湯的色澤，一如審查茶葉之外觀，茶湯水色隨茶葉發酵程度之不同會呈現典型不同之色相，發酵程度愈深，水色會從綠茶之碧綠色轉包種茶之黃綠色再轉烏龍茶之金黃色，最後轉爲紅茶之紅褐色。好茶一定會有明亮清澈的水色，但水色漂亮未必一定是好茶的必要條件，消費者只要記住，茶湯水色不要太混濁，欠缺光澤和亮度及避免雜質太多即可。

看完外觀和水色後就必須再評茶湯之香氣和滋味。評茶湯之香氣和滋味可以說是辨別茶葉品質好壞最重要而且也最困難的一環，專業的評茶人員可以從這裡辨別出茶葉種類、品質、產地、產季、品種、加工優缺點、採摘法，乃至茶菁原料種種資訊等，而一般消費者未經訓練是絕對難能分辨得出。

什麼樣的茶，才是好茶？

評茶湯香氣和滋味的方法是：用審茶匙取4~5cc的茶湯送入口中，然後讓茶湯在口腔舌面迴旋翻轉3~4秒，使口腔充分感覺茶湯的香氣和滋味。什麼樣的茶才算是好茶？一般消費者最須掌握的三個原則是：沬不能太苦太澀難以下嚥，不能有雜味或異味，感覺香味不對，喝起來只要能讓您一下子感覺舒爽愉悅的就是好茶。當然愈高品質的好茶是香氣愈清揚純正愈好，滋味愈甘醇爽口愈好，只是這需要長久之體會才能仔細分辨，一般消費者最好能掌握的要訣是，每次品嚐茶湯香氣和滋味的時候，腦海裡只問自己：「這茶順不順口，喝起來感覺舒不舒爽？」如果能這樣，再加上多看、多聞、多喝，那日積月累必定能漸入佳境。

最後一項看茶渣之葉底，即將鑑定杯中之茶渣倒出桌面審查其色澤和外觀；從葉底色澤、外觀可以辨別出茶葉發酵程度均勻與否、是否有攪假及茶菁品種爲何等，審葉底也是一非常專門的技術，一般消費者可以練習看看，真正要入門則仍須長久學習和經驗。

以上幾個步驟，從①先看茶葉外觀②次看茶湯水色③再評茶湯滋味與香氣④最後看葉底，是辨別茶葉品質好壞的基本方法，這些方法看似簡單，但沒有真正長久學習與訓練是禁不起考驗的，重點是您必須多聞、多看、多喝、多比較，累積長久經驗後，您必能辨別出茶葉品質好壞，同時亦有助於您選購茶葉時判斷依據。

