

如何選購好茶葉

中華民國茶藝協會 范增平

茶葉的種類如此豐富，到底我們要如何選購適合自己口味的茶葉呢？還有，怎麼樣的茶葉才叫好茶葉呢？

沒有絕對好與壞

買茶葉首先要決定的是到底買什麼茶，發酵和焙火影响茶葉風味最大，但是發酵和焙火並不是決定茶葉好壞的絕對因素。

茶葉沒有絕對的好、壞之分，完全要看個人喜歡那種口味而定，也就是說，各種茶類都有它的高級品和劣等貨。有高級的烏龍茶也有劣等的烏龍茶，有上等綠茶也有下等的綠茶，一般說來判斷茶葉的好壞可以從以下幾點著手：即觀察茶乾，聞聞茶香，嘗嘗茶湯，感覺茶味，察看茶渣。

看看茶乾

觀察茶乾要看看茶乾是不是乾燥，如果有點回軟，最好不要買。另外看看茶葉的葉片是否整潔，如果有太多的葉梗、黃片、渣沫、雜質，則不是好茶葉。再來要看茶乾的條索是不是良好，條索是茶葉揉成的形態，什麼茶有它固定的條索規格。像龍井茶是劍片狀，清茶自然彎曲不要太捲。凍頂茶揉成半球形，鐵觀音緊結成球狀，香片則切成細條或者碎條。不過，光是看茶乾頂多只能看出30%，並不能馬上看出這是好茶或者是壞茶。

接著就要把茶乾泡開，更進一步觀察，你可以抓出一些茶葉在玻璃杯，或者是透明的沖泡器裡用熱水一沖，茶葉就會慢慢舒展開來，可以同時泡幾杯來比較不同茶葉的好壞。其中舒展的最順利，茶汁分泌最旺盛，而且茶葉身段最為柔軟飄逸的，那一定是最好的茶葉。不過千萬要記住，在做比較的時候，一

定要拿同一種類的茶葉做比較，否則這種比較就沒有什麼意義了。

聞聞茶香

透過玻璃杯，只能看出茶葉表面的好壞，至於茶葉的香氣滋味並不能夠完全體會。所以泡一壺茶，仔細的品味是有必要的。茶泡好，茶湯倒出之後，可以趁熱打開壺蓋，趕緊聞一聞茶渣的熱香，看看是屬於菜香、花香、果香或者是麥芽糖香，除了這些香味外，另外有沒有煙味、油臭味、焦味或其它的異味。從這套手續可以知道茶葉的新舊、發酵多少、焙火輕重。等溫度稍降，再開一下茶渣的中溫香，這個時候可仔細辨別香味的清濁濃淡及香氣的特質。等喝完茶，茶渣冷卻之後還可以回過頭來，欣賞茶渣的冷香，如果不好的茶葉，這個時候香氣已經消失殆盡了。

嘗嘗茶湯

茶湯的顏色也會因為發酵程度，以及焙火輕重的不同而呈現深淺不一的顏色，但是有一個共通的原則是不管顏色深或淺，一定不能混濁、灰暗；清澈透明才是好茶湯應該具備的條件。至於茶湯的滋味必須不苦澀，以苦中帶甘為最佳，好茶喝來甘醇濃稠，有活性，喝後喉頭甘潤的感覺持續很久。

觀察茶渣

最後一道步驟是觀察茶渣，有一點要提醒朋友的是茶葉不全是愈嫩愈好，有些茶必須是摘嫩芽，而且芽尖白毫要愈多愈好，像龍井、白毫烏龍。而另外像清茶、凍頂茶、鐵觀音茶等，則必須等芽長成，所以這幾種茶的茶渣必須看起來是成熟的葉片才好，芽尖太多了反而是缺點。■