

影響泡茶茶湯之因素

茶陶研究所/碩士/吳明儀

茶樹的嫩芽，採摘經過不同的加工製造方法，可製作成各式種類的茶葉。茶葉分類方式則以茶葉製造過程中，茶葉氧化作用(俗稱:發酵)發生的多寡來分為四大類：不發酵茶、部分發酵茶、完全發酵茶、後發酵茶。依據細分為：綠茶、黃茶、白茶、青茶、紅茶、黑茶，六大茶類。

茶葉製作時，會因製茶原料茶菁的茶樹品種、製作時的工序方法、與其製作時茶葉發酵程度的不同，造成所製的茶葉都各具特性，做出來的茶葉所泡出來的茶湯，水色、香氣與滋味也明顯不同。從不發酵綠茶的鮮爽，包種茶濃郁的花香，高山茶的淡雅香氣、凍頂烏龍茶茶香濃郁甘韻足，鐵觀音茶的花果香，東方美人茶的蜜熟果香，紅茶的芳香馥郁，黑茶的醇厚。

「泡“好”茶很容易，茶泡好不簡單」在泡茶過程中，影響泡茶茶湯之因素眾多，可分為四大類:水、茶器、人為因素與環境因素。(如表 1)

表 1. 影響泡茶茶湯之因素

水	茶器	人為因素	環境因素
<ul style="list-style-type: none">• 水質• 加熱方法• 水溫	<ul style="list-style-type: none">• 茶壺• 勻杯• 煮水器• 飲杯	<ul style="list-style-type: none">• 投茶量• 投茶方式• 注水方式• 泡茶水量• 泡茶時間	<ul style="list-style-type: none">• 地點• 季節• 海拔• 氣溫• 氛圍

泡茶時，依不同茶類與品質，沖泡時間必須恰到好處，時間的長短，直接影響茶湯滋味，時間太短，茶淡無味；時間過長，則味濃，甚至苦澀。綠茶如用太高溫的水沖泡，綠茶應有的鮮活滋味會降低，苦澀味則會增加。包種茶如用太低溫的水沖泡，則花香不顯。泡鐵觀音茶，水溫太低，則花果香氣不揚，鐵觀音韻味也會不明顯。茶器-壺的器形、大小、厚薄、孔隙率也是影響茶湯香氣滋味很重要的因素，尤其是孔隙率，孔隙率低的壺：適合應用泡高香且無瑕疵茶類，如比賽獲獎茶，包種茶、高山茶等。孔隙率高的壺：適合苦、澀味重、剛焙好有火炭味、陳味之老茶、後發酵普洱茶等。以上眾多泡茶時不同的變因，會造成在泡茶時影響茶湯香氣滋味的表現，泡茶時依不同茶類、品質來擇器，搭配好的水質，營造泡茶環境氛圍，掌握泡茶水溫及比例與時間，就能泡一壺好茶。