開始「陶藏茶」吧!

圖文/吳明儀 茶陶研究所/碩士

輕發酵烏龍茶、高山茶開封後如何保存?

藏茶一定會轉韻生金嗎?

為何普遍藏茶結果都導致不良?

導致藏茶受潮發霉之因素?

藏茶一定要藏很長時間嗎?

何種茶類適合藏茶?

如何「安全性藏茶」?

甚麼是「藏茶安全期」?

如何選擇合宜的藏茶容器?

茶葉需要存放嗎?

烏龍茶的製茶程序從茶樹種植-茶葉採摘-日光萎凋-室內萎凋-浪菁-炒菁-揉捻-乾燥，茶菁經過一道道繁瑣的製茶工序，每一道程序皆影響茶的最終品質。製茶工序完美乾燥後的茶葉就是成品了嗎?答案是否定的，茶菁經過上述程序完成的茶稱為”毛茶”，毛茶為初製茶，經過乾燥的毛茶含水量高，需要透過多次乾燥與烘焙加工精製程序，將茶葉含水量降低提升品質，成為精製茶才能進行包裝運送銷售。目前茶葉普遍包裝主要是以鋁箔袋為主，鋁箔袋具有防潮避光、不透氣，可避免茶葉

接觸空氣中的氧氣、水氣與光線等影響，導致茶葉產生劣變。

發霉中的藏茶

經文獻調查發現，在還沒有鋁箔袋以前，傳統烏龍茶製作完成後，茶葉經過烘焙以紙包裝進行販售，烘焙度越重的茶越能耐貯藏，重烘焙茶可降低因貯藏而導致劣變的產生，但卻使茶火氣味加重，所以茶葉透過一段時間存放，讓茶的火氣消退，並因接觸空氣慢慢轉化品質提升，再來做銷售飲用，這無非是利用藏茶使茶更完美，這就是藏茶轉化的功能之一。不過實際操作上卻有許多困難不易處，茶葉一次次的焙火，茶原本的香氣就會一次次漸漸消失，所以我們知道有高香氣的茶，是不需要再多做焙火加工的，焙火越重的茶越耐貯藏，但是焙火過重的茶會有火氣，有火氣的茶需要讓茶葉接觸空氣慢慢消退，但是貯藏方式不良，

結果是使茶的火氣還未消除，香氣就先行消失了。

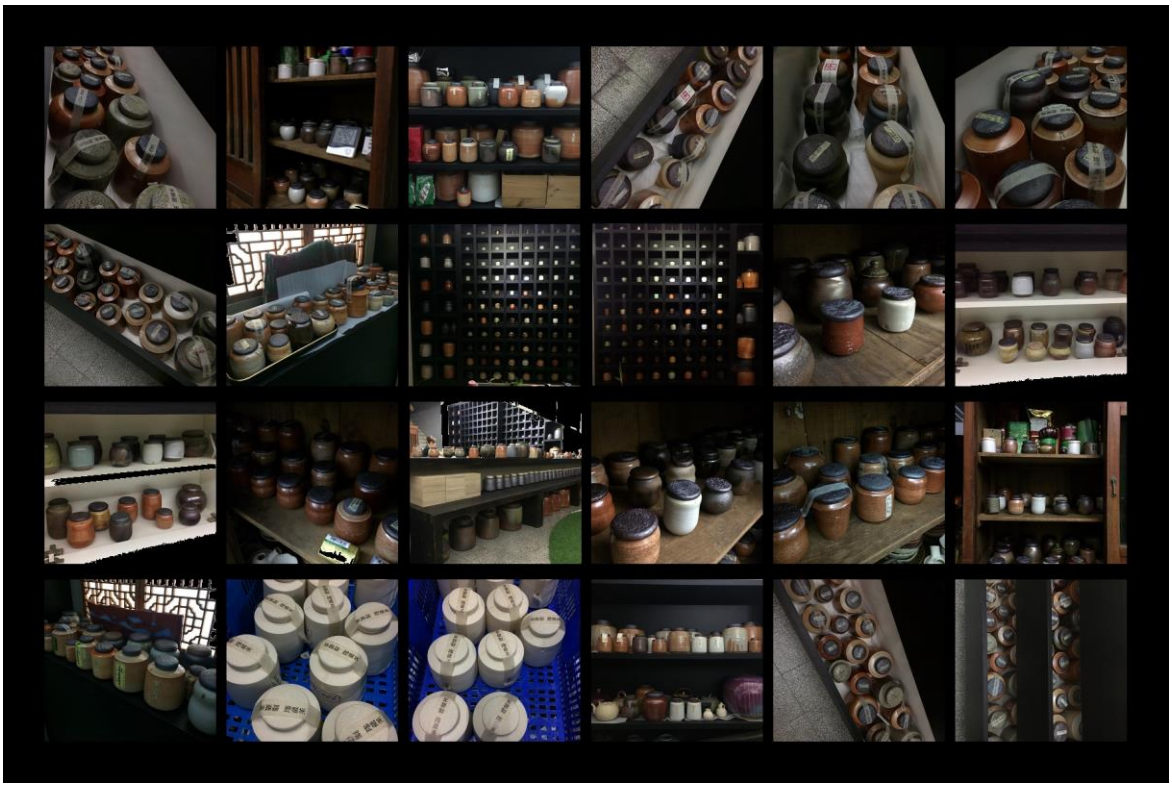
2015 年第八屆府城封茶/藏茶票

輕發酵烏龍茶、高山茶開封後如何保存?

沒有經過焙火的輕發酵茶如包種茶、烏龍茶、高山茶類要如何貯藏呢? 用鋁箔袋抽真空存放冰箱是最理想的保鮮方式，但是這種方法也阻止茶葉透過接觸空氣轉化，能變得更好的「醒茶」過程。為了解不同陶瓷茶倉貯藏茶葉對藏茶所造成影響因素，筆者在 2011 年開始以不同陶瓷茶倉貯藏茶葉進行初步實驗,2014 年進一步進行「陶藏茶-茶倉研究計畫」主持，透過前導性實驗再進一步縮小實驗範圍，2017 年發表「茶葉儲存不同燒成溫度陶瓷茶倉之品質影響」茶陶研究所/碩士論文，自 2011 年藏茶至今 2018 年，藏茶實驗個體數已超過 500 件，歷經八年時間所獲得

的經驗作分享:以透氣性高的容器長時間儲藏茶葉，茶葉在 1~2 年時間產生劣變機率高，尤其是條索形茶類，因茶葉與茶倉容量比差大(茶葉蓬鬆)茶葉接觸空氣面積大，比球形茶更難保存。輕發酵包種茶、烏龍茶，高山茶類最重視花香與高山清香，但是這些茶類接觸大量空氣後，清香與花香香氣就會漸漸消失，所以避免茶香走味，許多茶友共同分享的一句話就是「趁新鮮趕快喝完吧!」。

2014 年筆者「陶藏茶-茶倉研究計畫」主持



筆者「陶藏茶」實驗個體數已超過 500 件

如何選擇安全藏茶容器?

藏茶導致劣變的主要因子是接觸大量空氣所造成，但要如何能找到茶葉儲藏過程之中具有安全性，且能讓茶葉接觸微量空氣進行優質轉化的容器呢？陶瓷以土為原料，製作燒成後的陶瓷容器具有獨特的多孔性、不透光、溫濕度穩定、隔絕潮濕異味、具吸附性、不變形的特質，經由材料的應用與燒成，控制陶瓷容器的透氣性，可符合茶葉貯藏過程轉化所需要的「微透氣性」，讓藏茶在具有安全條件的陶瓷容器中，透過時間慢慢醞釀優質轉化。

藏茶要存放多久才開封呢？

坊間藏茶活動在熱絡歡愉的氣氛下約定十年後再來開封，試問人生有多少個十年呢？經過十年後再開封，藏茶茶葉品質還是優質的嗎？筆者認為藏茶要點:第一、藏茶首重安全。藏茶前除了確認茶葉的含水率應在 3%以下，為避免藏茶過程產生劣變造成損失，容器的選擇要具有安全性的容器。第二、藏茶要有效率。在最短的時間有效率地讓茶葉優質轉化，才是有效率的做法，因為時間就是金錢。第三、藏茶過程應隨時能檢視及品嚐。茶葉貯藏安全的藏茶容器，可以讓茶葉慢慢轉化，在茶葉開始貯藏的初期「鮮味期」、進入茶葉開始轉化的「轉韻期」、再經一段時間近入「陳化期」這「藏茶安全期」三階段，應可隨時透過視覺、嗅覺、味覺檢視藏茶狀態，避免藏茶進入「劣變期」。透過藏茶、評鑑、品茶、玩茶，進一步達到「藏茶轉韻生金」的目的。

文生窯/陶藏茶/第十二屆府城封茶

源自於臺南的府城封茶風塵樸樸邁入第十二屆，本人榮幸受邀參與第八屆府城封茶，並為第八屆府城封茶製作藏茶用陶瓷「陶藏茶」茶倉，第八屆府城封茶至今已歷經第四個年頭，「陶藏茶」茶葉現在是如何呢?令人期待。

2015 年第八屆府城封茶 左起吳明儀、何健生、蔡玉釵、曾志成、曾昭旭

文生窯/陶藏茶/第十二屆府城封茶

文生窯/陶藏茶/第十二屆府城封茶 2019

(上)2015 年第八屆府城封茶

(下)第十二、十一、十、九、八歷屆府城封茶

2019 年 1 月 13 日臘八，第十二屆府城封茶，擴大舉辦到華人地區，參與各家以不同的容器封藏同一款茶，相信這是一個多元藏茶探討結果的開始。在臘八府城封茶日，帶著好奇心夾雜信心和分享的心情，在現場正式將封藏的第八屆府城封茶開封檢視評鑑。藏茶開封，除去封蠟與封條，開蓋後映入眼簾的是，封茶時大夥簽名的藏茶票，將茶倉裡的藏茶票取出瞬間，傳來一股又香又濃的梅子香氣，「哇! 好香喔!」大家不約而同地說，香氣隨著空氣瀰漫在整個茶席上，讓人迫不及待的想要品嚐。檢視藏茶票，宣紙吸附了四年茶葉轉化的茶香，連聞香都顯得幸福陶醉。取出茶葉，觀茶乾結實烏潤，茶葉冲泡出湯，陣陣香氣撲鼻，茶湯琥珀清澈透亮，老梅香加上梨山高山茶氣，香氣濃厚、滋味醇和、喉韻回甘强烈，大家異口同聲說「轉的好」，品飲後杯底香迷人持久，讓人無法忘懷。事實驗證這些不正是我們常常“聽說的”好茶嗎?

2015 第八屆府城封茶/開封

2015 第八屆府城封茶/賞茶

2015 第八屆府城封茶/聞香

2015 第八屆府城封茶/沖泡

2015 第八屆府城封茶/出湯

2015 第八屆府城封茶/品飲

是的，茶葉存放是為了茶葉更好，也是「藏茶轉韻」與「藏茶生金」的目的，「陶藏茶」茶倉藏茶四年，茶葉有如此轉化不可思議!藏茶茶葉轉化如此豐富，事實勝於雄辯相信「只有信不能，沒有不可能」。種茶-製茶-藏茶-喝茶，讓我們一起繼續藏茶五千年。

2019/1/13 臘八 第十二屆府城封茶日 吳明儀

文生窯/陶藏茶/第十二屆府城封茶

文生窯/陶藏茶/第十二屆府城封茶

文生窯/陶藏茶/第十二屆府城封茶