

茗意 · 中國茶





仙山靈草濕行雲，洗遍香肌粉未勻。
明月來投玉川子，清風吹破武林春。
要知玉雪心腸好，不是膏油首面新。
戲作小詩君勿笑，從來佳茗似佳人。

——蘇軾《次韻曹輔寄壑源試焙新芽》



茗戀——作者序

當你走進一家茶行，會看到茶罐排排站立，罐上標示著各種茶名，這時你就要小心了。因為中國茶的命名，是可以隨心所欲，按照種類、產地、烘焙的方法，或是茶商店家的自我喜好，訂出各種茶名。這種看似百家齊放、卻又毫無章法的茶名亂象，常令初學者摸不著頭緒，更躊躇不敢下手買茶，現在且讓我來幫入門者解套。

例如寫著高山烏龍茶，這高山有多高？是海拔一千公尺或是兩千公尺？這茶的產地是阿里山、廬山，或是……？她的合理售價應該是一斤一千元，還是一萬元？

常聽人說：買茶可以試喝；但當你走到茶行，沒人主動邀約，你和老闆又不熟，不敢開口要求試喝怎麼辦？這個問題應該這麼看，首先應該建立這樣的觀念：價格昂貴的茶葉，不一定適合初學喝茶的你。例如一片一萬元的普洱茶，她可能是因為陳放了十年以上，才有這

樣的身價：對你來說，一片六百元、只放了三年的普洱茶或許更適合你。

突破價格迷思的第一步：得弄清楚茶葉的名稱意義，接著挑一泡適合自己的茶。我教你如何不被詐：

一、弄一張茶的身分證。所謂茶的身分證就是茶的品種，她是透過什麼樣的過程製造出來的，以及她的產地。提醒你，茶的身分仿冒容易，例如：茶樹明明種在越南，業者卻告訴你它是台灣烏龍茶，外貌看起來都一樣，喝下肚才會「露了餡」，台灣茶湯獨有的細膩山頭氣難仿

二、喚醒你沉睡的味蕾。醒醒吧！朋友，不知不覺中，你的味蕾早被人工調味料與味精所矇蔽，無法分辨細微的感官差異。現在拿起一杯清水，漱漱口，清清味蕾，再開始喝茶，才能明辨優劣。

三、輕輕地聞茶湯。這時腦門子是否被喚醒呢？喝口茶，茶湯溫柔地與你的味蕾接觸，帶來甘美或是苦澀？爽口或是刮舌？剛開始喝茶的人或許無法體會這樣的感覺：但沒關係，第一次總是陌生的，多喝茶，累積味蕾的品飲經驗，自然可以打開味蕾的窗，迎接茶湯裡美妙的陽光。

四、看緊荷包，小心出手。業者泡茶讓你試喝，伴隨而來的是一連串茶的故事，要是聽到的是正確的訊息，那麼你可以累積買茶功力，否則就會誤入歧途。例如你喝到的茶混有人工加味的化學香料，業者硬拗說這是高難度製茶的血汗結晶，並藉機拉高茶價。貴就是好的心理作祟下，你將付出合理的學費。

本書將助你打開味蕾的窗，幫你找出每一種茶的正確身分證。同時我將買茶價位的管控制傳授給你，讓你買茶功力大增，聰明喝茶！



◆ 第一篇 ◆

識茶篇

作者序——茗戀

挑選適合自己的茶

| 02

| 06

◆ 第二篇 ◆

品茶篇

泡好茶的八大守則

如何品茶

| 09

| 13

◆ 第三篇 ◆

賞茶篇

中國茶的種類

| 21

挑選適合自己的茶



6

茶葉選購要領

如何買茶？我歸納了下列常見的十個問題，並解答如後：

Q：要如何與茶行溝通，才能買到自己喜歡的口味？

A：找有口碑的茶行比較有保障，更要培養自己試茶的功力。我建議你到不同家茶行買同樣一千元的茶來比較品質與口味。若茶行老闆開口就問：你都喝多少錢的茶？你的回答最好是用專業用語，如輕發酵或是中發酵茶，經過專業詞彙表達你對茶的了解，茶行看到內行人便不敢亂開價。

Q：我們在買茶時，如何判斷茶行老闆透露出的經營理念是對的？又如何驗證是否符合消費者的立場？

A：茶行老闆首先必須告知茶的產地，要是店家吹牛不打草稿，錯將大紅袍與東方美人列為同一種茶類，那麼你聽了之後就可以離開了。茶行的專業在於茶的專業知識，例如：東方美人茶的最大特色是被蜚塵子咬過，若茶行老闆對這樣的基本認知都沒有，我認為談什麼經營理念都是沒有意義的。

Q：不能試喝怎麼能買茶？

A：台灣的茶行走向量販與連鎖以後，多了裝潢卻少了試喝，遇到這樣的店家，你可以向該家店的左右鄰居打探，若是隔壁店家都沒有跟這家店買茶，我想你也不必抱著太大的希望。我要特別說明：西方的紅茶是以品牌博得消費者的認同，因此不必試喝就可以透過通路販售，這是中國茶有待努力的空間。是喝清香或是重韻味？想喝清香可以買烏龍茶，若是重口味的可以選擇鐵觀音茶等。

7



泡好茶的八大守則

○：買茶送人，如何賓主盡歡？

▷：送禮是心意，送茶除了注意包裝與價格以外，更重要的是事先了解對方喝茶的口味：是喝清香或是重韻味？想喝清香可以買烏龍茶，若是重口味的可以選擇鐵觀音茶等。

○：若原本等級不高的茶，經過茶行老闆沖泡之後卻變得很好喝，讓我分辨不出來怎麼辦？

▷：茶行懂賣茶是天經地義，他所用的茶具是為茶加分的利器，更重要的是他用來泡茶的水是精心挑選過的。因此，你可以要求茶行用蓋杯泡茶，釋出茶的真味，而水質的問題就不能太過苛責了。一些茶行老闆也明白這問題，泡茶時都使用一般的自來水，就是為了避免買方帶回茶後泡不出在茶行喝的味道。

○：茶行老闆用玻璃壺來泡茶，想要表示讓消費者看清楚茶葉與茶湯的真面目，我們要如何判斷其中好壞？

▷：我看到茶行老闆用玻璃壺泡茶時，就對該茶行給了扣分。原因是：玻璃器皿用在西洋花茶，可以看到花茶的形貌與舒展開的美麗模樣，而中國茶中除了少數茶種，像是壽眉、銀針，必須利用透明器皿以便能欣賞緩緩舒展的茶葉，其他茶葉則講求茶湯滋味，若用玻璃器皿來泡是無法釋出茶的真味，應用瓷器或陶器才可以表現出茶湯滋味。

要解決初入門時的問題，最好的方法是：認識各種中國茗茶，與她們建立親密關係，這是你享用好茶的基本功，如此才能以合理的價格買到好品質的茶葉。想要輕鬆買茶，除了熟讀上述所談的問題之外，只有親自泡茶，才能與茶建立親密關係，才能讓這位茶隱士吐訴他一身的風華，讓你聞得到芳香、喝得到甘醇，並讓你在一陣陣回甘裡馳騁茶裡乾坤。



一、選好茶

到底什麼是「好茶」呢？我從近二十年的喝茶經驗中體會到，所謂的「好」是相對的，必須用價格與品質雙重考量才是客觀。但最重要的是：品飲者喜不喜歡？口味是否能接受？要是一泡茶價格再昂貴，泡出來不合口味，就失去品飲的初衷。喜歡的口味如何挑選？我建議從香味與韻味兩個面向著手。喜歡喝清香，烏龍茶系與綠茶系都不錯；喜歡濃郁香氣，就試試武夷茶系；想喝韻味，普洱茶不可以錯過……茶的多變口感，任君選擇。

二、用好水

水是泡好茶的首要條件。水質的軟硬甘甜，都會影響茶湯滋味。事實上，你可以買幾罐不同品牌的礦泉水，倒在杯中連連看，試試自己能不能辨識出哪一牌的水有什麼特殊滋味。我的經驗是：山中接取的山泉水、品牌礦泉水、家中裝設過濾水的泡茶效果都不錯，而端午節正午時分的午時水是我的最愛。若以上的水你都沒辦法取得，那麼家中自來水其實也

可以泡茶。只要將自來水放置在容器中「曝氣」，讓水中的消毒氯氣及雜氣隨著時間慢慢排放出來，經過約一天的時間便可拿來泡飲。更講究一點，用來曝氣的容器不同，也會影響放在其中的水質。

三、選壺器

夜市裡賣的三支一百元的壺可不可以拿來泡茶？若就功能性來說，便宜的壺當然也可以泡，但是來路不明的茶壺用起來總有點怕怕的。尤其是所謂「宜興紫砂壺」是泡茶必備利器，卻有不肖商人用化學色素來將壺著色，含鉛的色素可能隨著茶湯下肚，影響品飲者的健康。我建議初入門的人，買把有品牌、中價位、卻沒有安全疑慮的壺吧！喝茶到底是要喝健康的。

而壺器對茶湯的影響來自於材質、形狀與厚薄。我提供幾個選壺器的原則：用宜興壺泡，可以凝聚茶韻；用瓷壺泡，任一泡茶都無所遁形、好壞立現，不經任何修飾。條索狀的茶沖泡時需要多一點空間，高筒壺很適合；片

沖泡時需要多一點空間，高筒壺很適合；片狀的茶用低矮的壺就可以。手捏壺的胎土結構特殊，有修飾茶湯滋味的功能。

四、選杯器

選杯器必須考量到材質、高低、胎體厚薄及杯口的直徑大小。我的經驗是：杯口小、杯體較高、胎體薄的杯子可以激發茶湯的香氣，瓷杯尤是：杯口較大（敞口）、胎體較厚的杯子可以凝聚茶湯的韻味。搭配所泡飲的茶種來選用杯器，是較客觀的選擇方式。

五、置茶量

到底要放多少才夠？其實還是要回歸品飲者的口味：喜歡喝濃一點就放多一點茶；喜歡淡一點就少放一點，濃淡皆宜。一般來說，無論是用壺泡或是用蓋杯泡，置茶量以鋪滿壺底或是蓋杯的底部為原則，泡條索狀茶可以多放，而半球狀茶的開展需要多一點空間，置茶量不宜太多，但這是非常概約式的說法。真要講究置茶量，茶葉的狀況與茶器的條件都得一

併考量。

六、水溫

一定要一百度。「水要煮沸才能喝！」是一般常識，原因是煮到一百度的水才能達到殺菌的效果。泡茶用水最後也是要喝下肚，所以用一百度沸水來泡茶為宜。

七、浸泡時間

浸泡時間的拿捏要小心，若遇上茶質不佳的茶葉浸久了容易「出鹼」，催出茶葉的單寧酸，茶湯喝起來又苦又澀。若是用壺泡茶，簡單的方法是注水入壺之後將壺蓋蓋好，接著注意壺嘴的變化：剛注水時壺嘴的水會滿溢出來，又因表面張力在壺嘴形成半球型的水珠；浸泡一段時間之後，原本的水珠漸漸平了，原因是壺中的茶葉慢慢地舒展開，茶葉吸收了水分，壺嘴的水珠就慢慢變小甚至往裡縮，這時就可以準備倒茶了。

如何品茶

八、注水的速度

無論是將水倒入壺中，或是將茶湯從壺中倒出的速度，對茶湯都有微妙的影響。倒水沖茶，水帶來的熱度與力度直接衝擊茶葉，若是力道控制不當，很可能將鮮嫩的茶葉沖得七零八素，單寧釋出，苦澀滿溢；但遇上條索緊結的茶葉，必須要用注水的力量幫助茶葉開展。注湯入杯，看到湯色深濃，表示浸泡時間足夠，倒湯速度可適時地加快，免得茶湯在壺中停留太久。



◆ 水要煮沸，有助發茶。

泡一杯茶，看似簡單，實則複雜。從選茶到注水，每個環節都影響茶湯滋味，這樣的變性也是泡茶的魅力所在。以上簡約的方法，供泡飲者自我學習。事實上，若細究上述的一個環節，我還有許多有趣而實用的泡飲經驗。建議品茶人：要有實驗的精神，自己動手泡泡看！



◆ 注水溫柔，苦澀不出。



品 茶基本功在於懂得茶有色、香、味，每一環節表現的特色背後都牽動了茶葉的生長情境，以及天、地、人等因素的影響，而更精彩的趣味就在其間。

當我看到西方葡萄酒有規制的酒標，清楚標示出產地，有詳實的產品紀錄，配上客觀的品鑑資訊，不免思考著中國茶的無限發展空間。

拿中國茶與西方葡萄酒比擬，她們在生產過程中要面臨的變動因素相近，但葡萄酒在開瓶後，杯器與酒的關係一目瞭然；但中國茶需透過沖泡技巧，才能展現曼妙滋味，而在沖泡間就有太多的趣味與變因值得探討。

這也是我對茶執迷不悔的原因。如何拿捏泡茶的時間與每一個動作環節，是我一次次與茶美麗而永不厭倦的邂逅。



色香味三部曲

色——茶湯的顏色

如何好色而知味？從茶湯色的透明清晰度，即可知茶農製茶的功夫。

中國茶按茶色分成的六大茶類，每一種茶皆受產區、製法、焙火、儲放後發酵等多元因素影響，而呈現不同色相的茶湯。如何「茶」言觀色呢？我歸納出：正色的明亮，就是好茶！

香——聞香

茶的迷人，茶的深情，泰半來自茶香。先不理會茶香的化學成分，先問問自己：除了會說茶很香，還會用哪些詞來形容茶的香？

那麼最基本的聞香是，提杯到鼻前，左右三遍，也可以先初聞，再深聞吸茶氣入鼻。高雅的茶葉品種，香氣清雅，純正鮮美，或以幽蘭清菊之香撲鼻，或以醒腦令人耳聰目明！

聞香可分杯面香、杯底香與冷香。杯面香即茶湯在杯中初聞的香；等到了品飲後，留在

杯底的香味又稱杯底香，兩者互異。我品岩茶，聞她的冷香，就像空谷幽蘭，沁人心脾！

味——味韻纏綿

啜一口茶，滋味微苦要會轉甘，甘味入牙縫，穿透齒頰，朝喉口滑近，這時茶湯的甘味如湧泉，或由牙縫穿透嘴裡的味蕾，正展開舒緩的身子迎接泉湧的來臨！

事實上，好茶一入口，便知有沒有：有的是開始一段茶與味蕾的纏綿共舞，有的是齒舌構連的故事！

回韻，是對茶湯入口的禮讚。然，回韻就存在甘苦一線間，能由苦轉甘必屬佳品；反之，由甘轉苦必是劣品。

初學者，得細細辨甘苦味，才能體會：苦得有理，才是好茶。要是苦味殘留在舌根久久不去，便是劣質茶。

回甘叫她「回韻」，好茶的回甘可以讓人通體盈泰、行氣周天。這不正是古人所說的茶通仙靈，但有妙現！

初入門者覺得香味易辨，韻味卻難體會，

原因是平日飲食習慣已讓味蕾「睡著了」，或者是吃太多味精，或者是受菸酒刺激，我建議調整飲食口味逐漸清淡，少吃人工化學調味料，才能找回敏銳的感官本感！

同時我也用吃水果的味覺經驗做比喻，來教你怎麼找出自己喜歡的品茶口感。

找出你的品茶口感

一般消費者在尋找茶的口感，總會有所謂的第一印象，就是看茶湯的顏色，以為顏色深的茶口感較重，基本上這樣的方法沒錯；但是

購買時你可能無法單一從茶湯顏色去判斷自己喜歡的口味，而茶商會有一套既定的說法：輕發酵的包種茶像是少女般的清香，適合年輕人喝；中發酵的烏龍茶有若成熟婉約的婦人，適合中年人品用；重發酵的普洱茶好似沉穩的男士，適合上年紀的人品賞。其實這樣的分法實在不貼心，口味是主觀的，當你面對茶湯，應該是根據你平日的飲食習慣，做為選茶標準。

口味重的人，不一定要喝茶湯顏色深的茶：口味清淡的人，也可以敞開心胸，嘗試焙火口味。然而，到底要如何了解自己的口感傾向呢？我用你平時就熟悉的水果，將她們的口感和茶葉口感做一類比供您參考。



綠茶

綠茶的口感以碧螺春為例，她的香味充滿水蜜桃般的清雅甜滋，韻味細緻悠遠，是心思細膩的你想解悶時的最佳良伴。綠茶中的龍井名副其實，有著青翠江南風光的明媚，像奇異果的翠綠果肉，發散著新鮮的草香，韻味如彩虹般稍縱即逝。心情煩躁火氣大，一口龍井為你消消氣，帶走一切的煩囂。

青茶

青茶中的金萱雖然是新品種，卻以她的香氣勇奪群倫，就像台灣的牛奶芭樂，在水果與茶的滋味裡，讓你喝得到牛奶的醇厚濃郁，以及她的枝頭青翠，適合處事明快的人，正是面臨挑戰時的一杯活水。

白茶

白茶中的白毫銀針通體絨毛銀光，帶著寧靜氣息，熱茶亦可消暑，好似夏日解暑最佳水果——小玉西瓜。細嫩的肉體發散著純淨的幽香！提供喜歡思考動腦的人一個靈感補給站。

青茶中的凍頂烏龍有極濃的蜜蘋果香味，以一種不可思議的甜蜜鑽營品飲者的味蕾，像是你永遠帶著笑容努力生活，總是讓人心曠神怡，很想跟她相處，在台灣與日本是超人氣茶葉商品。

黃茶

黃茶中的黃山毛峰的碧綠茶湯中，透閃著微黃的湯色，像香蕉在青皮轉黃皮時的口感，微澀中帶著甜美，她的香像極成熟香蕉的蜜糖味，是適合熱戀中的情侶互訴情衷的愛情湯汁。

青茶中的阿里山烏龍茶有著獨特山頭氣，如同原本被認為淡雅的蓮霧，竟有一身的細緻韻味與清香，博得「黑珍珠」的美名。

青茶中的「白雞冠」來自中國武夷山，像是滿臉皺皮的美濃瓜，卻有令人驚豔的內涵，教人如何不想她？白雞冠粗糙的外觀，像是實力派高手，深藏不露，但一出手便驚動武林，讓味蕾騷動起來。

普洱茶

普洱茶的青餅很漾，茶湯洋溢着跳躍的青春活力，就像波蘿蜜的果肉甜而不膩，每一口都是新鮮的開始，就像永不妥協的你在這瞬息萬變的情境中，總是懷抱著無限的希望迎接明天。青餅獨有的陽光滋味就像波蘿蜜金黃的果肉，閃耀著不是夢的未來。

普洱茶的熟餅以她的陳年醇厚帶著獨有的酸味，就像熟透的鳳梨，只要看到她就口齒生津，這也是一種品飲的新境地：由苦轉甘、由酸轉甜，不正是鳳梨酸在嘴裡、甜在心裡，適合害羞靦腆的你，藉著她吐訴不為人知的心聲。

哪一種口味適合你？我建議先從熟悉的茶喝起，過了一段時間再轉變口味，不要自我設限，每一種都試試看，才能當個聰明消費者！多采多姿的品飲口味，搭配適宜的料理或是點心，為你的味蕾帶來更多生活的驚喜，創造品飲新風潮才開始呢！

為茶加分的茶點搭配

喝茶配茶點，會不會影響喝茶的滋味？我要說明：搭配得宜是加分，搭配不妥盡失飲茶滋味，反而空留一團混亂口感。一般而言，品茶品的是茶的滋味，並不涉及其他佐餐與搭配甜點的問題。



◆以茶佐餐，是一種尋求飲食的極致。

哪一種茶點適合配上哪一種茶？我的經驗是：你高興就好。但並不是任我行，譬如說：用魷魚絲、扁魚乾、牛肉乾配茶，是一般茶藝館所說與茶的絕配；但我認為這是糟糕的搭配。這類小點的底蘊都帶有腥味，通常添加許多人香味與甜味，會將舌頭綁得死死的，嘗不出純天然的茶湯真味。

那麼，哪些食物是品茗良伴？我建議：自然曬乾的乾果，例如無花果、核果、松子，選擇沒有添加任何人工調味料的產品較佳。花生也是常見的茶點，但花生的種類與口感多樣，例如蒜泥花生、五香花生、果糖花生等，這種加料加味的花生也不宜配茶。反倒是水煮的花生，或是鹽炒的花生更適合。除了魷魚絲之外，蜜餞、糕餅類也不適合配茶，主要也是人工添加物造成的問題。

甜食與茶的搭配

甜食與茶的刻板印象，造成一般人吃到很甜的點心時，馬上想要用茶解膩；而日本茶道

中用來搭配的和菓子，也加深這樣的刻板印象。我的日本學生說：羊羹太甜了，沒有配上茶就不好吃。若配了綠茶就能融合在一起，產生另外一種全新的味道。

事實上，日本茶道中的抹茶是不發酵的綠茶，綠茶的兒茶素在六大茶類中含量最高，會促進腸胃蠕動，要是光喝綠茶而不配甜點，容易對腸胃造成衝擊。但對品飲中發酵茶的人而言，搭配過甜的茶點會掩蓋茶香。

華人地區常見品飲綠茶中的煎茶，例如龍井、碧螺春等，她的刺激性沒有抹茶那麼強。再搭配甜點上，是可以選擇帶有甜味的，像是鳳梨酥、南棗核桃糕、牛軋糖，或者是紅豆羊羹。我建議你，茶湯入口之後再吃甜點，若在茶湯入口之前吃甜食，殘留舌上的味道帶來酸味，影響茶湯滋味。

佐餐的搭配

喝茶與品茶，看起來神似，卻帶來不同的感受：品茶就是要專心喝，不受食物或茶點干

中國茶的種類



干擾：喝茶就是將茶當成一種飲料，不只是用來解渴，更重要的是它配茶點的愉悅，同時，茶也可以像是佐餐酒一樣，依不同的菜色和口味來搭配。

事實上，食物組合時是可以與茶相容的。例如餐前酒、佐餐酒、甜點酒、雪茄酒等。東方通常將茶當成雅物來看，不能當作配角，一定要是主角，所以並沒有發展成佐餐的文化。

茶餐做為生活的一部分，我們必須去思考茶與餐的搭配。例如潮州菜是很有飲食文化，一開始就送上薄如蛋殼瓷杯，先喝功夫茶清胃；菜進行到一半時，推出一種佛手陳皮的飲品，讓舌頭味蕾清醒，如同法國菜中的冰點。茶餐不只是只有將茶入餐，而是茶餐分食，既甜蜜又朦朧的美，是獨有的味覺之旅，也是相互襯托的絕妙搭配。

當好茶遇上美食

1、生魚躍龍井

龍井茶湯具有海苔味，能去掉生魚片的生味，同時帶來綠茶鮮嫩與生魚猛烈的交會。一般吃生魚片都是配山葵，只有刺激嗆鼻味，掩蓋生魚片的鮮甜甘美。龍井茶的鮮綠不但能夠保有鮮魚的海之味，更能讓生魚片回春，讓味蕾重新出發！

2、老欖水仙拍響干貝蝦球

老欖水仙用它沉穩的內蘊掃盡口中食物的殘留，在水仙成熟的果香中，用全新的味蕾來迎接干貝與鮮蝦蒸透的鮮嫩馥郁。

3、普洱七子餅茶 v. s. 避風塘螃蟹

新鮮螃蟹放上大量的蔥、大蒜、豆豉，高溫油淋，酥炸油香令人全身酥麻，這時若能佐以普洱茶就能化解其中油燥，讓蟹肉的清甜浮現。



吸吮春天的鮮嫩綠茶

在中國歷史上，綠茶是最早出現的茶類，又因在歷代的製茶方法，又分為炒青綠茶、烘青綠茶、曬青綠茶和蒸青綠茶四類。事實上，綠茶的口感極為相似，差異非常細微。綠茶以新鮮及若有似無的口感著稱，喝慣了烏龍茶的人初嘗綠茶易覺淡然無味。綠茶因為未經發酵，保有樹梢的鮮嫩氣息，或飄著青草香及豆芽香，而這樣的新鮮度也是選購綠茶的重要標準。



碧螺春

碧螺春產於江蘇吳縣東山，清朝時就非常有名，因香氣馥郁，被稱為「嚇煞人香」。因曾被選供康熙皇帝御用而改稱「碧螺春」沿用至今。中國的茗茶只要涉及到進貢或給皇帝御用，讓人感受到尊貴極品的氣息，以及滿足人們高人一等的想望，有時甚至是一種品質保證，身價自然扶搖直上。

碧螺春乾葉外型呈現螺形，具有「一嫩三鮮」的特色：色鮮、香鮮、味鮮。我曾喝過東山碧螺春，茶湯帶有水蜜桃般的淡香，入口後鮮爽，若有似無的湯色和滋味卻能化為湧泉般細膩的韻味，真教人不敢相信這是口味清淡的綠茶！

碧螺春茶園以江蘇太湖周遭的茶園最為有名，這裡的茶樹邊栽種著杏樹或桃樹，每當果實成熟時，也正是採茶時節，當果香加上茶香，綻放出沁人心脾的滋味，難怪古人要叫她「嚇煞人香」！



產地；江蘇
香氣；★★★★★
口感；★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★★

安吉白片

安吉白片又稱「銀坑白片」，產於浙江天目山。只要提起「天目」兩字，日本人就肅然起敬，因為「天目碗」是日本茶道中最重要的茶器，是日本僧人在中國宋代時攜回日本，至今仍是茶器至尊，更躍居成日本國寶。其實，天目碗產自福建北部的建陽窯，只是在歷史的偶然裡，日本僧人在浙江的天目山附近發現此碗，因此以山為名，並命名為「天目碗」。

天目山不產天目碗，卻生產安吉白片。這是一種半烘炒綠茶，陸羽的《茶經》中就提過她的大名。好山有好茶，天目山在歷史錯置下因一只天目碗而出名；反倒是天目山所產的安吉白片未因此沾光，而落得只被歸類到一款綠茶名稱而已！

安吉白片喝起來鮮綠爽口，撲鼻而來清甜的綠豆香，入口也喝得到這樣的味道，等級高的安吉白片入口之後靜待一會兒，喉頭深處不斷生津！



產地；浙江
香氣；★★★★
口感；★★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★

雲南綠茶（滇綠）

雲南綠茶亦稱「滇綠」。提到雲南的茶葉，一般人都認為是普洱茶當家。事實上，雲南省所產的綠茶獨具風味，她是生產在思茅或西雙版納地區製作的條型烘青綠茶，這是一種栽培型的雲南大葉種，所採摘的一芽二葉或一芽三葉的茶青經過殺青、揉捻、乾燥製成毛茶，再經篩分、揀別、勻堆、複火、清風、成品包裝。毛茶分六等，成品茶分三級。

這些茶葉過去都經由內銷管道散布在中國各省，近年以雲南綠茶的身分上市。由於雲南綠茶的條索肥碩、白毫顯露，香氣特別明顯，雲南茶區地處植被森林，茶樹直取土壤菁華，韻味深厚。與江南的綠茶比較起來，江南綠茶韻味秀氣、細膩深遠，而雲南綠茶底韻厚實，具有高原般的霸氣，茶湯中蘊含高原陽光的滋潤。



產地；雲南
香氣；★★★★
口感；★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★



追憶似水年華

白茶

白茶葉型秀氣，帶著粉嫩可人的綠色，開水一沖，她就在水中手舞足蹈起來，像是芭蕾舞伶般不斷旋轉，難怪每每擄獲茶人心，在日本還贏得「幸福滋味」的美名。擁有曼妙身段的白茶身價卻不菲，在臺灣市場也取得不易，有興趣的消費者可請信譽良好的茶商代為訂購。

白毫銀針

還沒有喝，就已經被她古典美人，畫眉般的致命吸引力給迷住了！她在水中站立著，曼妙姿態載浮載沉，因為芽葉遍披白色絨毛，看起來像一支尖細的銀針。

白毫銀針在製作過程中沒有揉捻，所以沖泡時茶湯的滋味非常清淡。對於慣飲烏龍茶的人來說，白毫銀針似乎淡然無味；事實上，白毫銀針卻是用她的秀麗丰姿吸引品飲者的注目。茶湯後韻帶有柑橘蜂蜜香，令人回味再三。

由於白毫銀針售價高，向來被視為是高檔茶種，歐洲的貴族喝紅茶時，也喜歡加入一些白毫銀針來增添品飲的趣味與高貴感。



產地；福建
香氣；★★★★
口感；★★★★
強度；★
回甘；★



白牡丹

白牡丹的產地在福建建陽、政和、福鼎等地。「白牡丹」的名字指她在沖泡後像朵朵綻開的牡丹花。細嫩的芽葉被串連在一起，接著束緊，使乾葉看起來含苞待放。

一場以花朵嫵媚的容顏和品茗者的幽會，這是茶人與茶葉的邂逅，更是賞白茶重視視覺的重要指標。

喝一口白牡丹，香氣淡薄優雅，飄著還在枝頭上的新鮮水蜜桃香，茶湯口感甜而不膩，令人難忘。



產地；福建
香氣；★★
口感；★★
強度；★★
回甘；★★

壽眉

乾茶的外型看起來正如其名，像是眉毛一般由粗到細，又叫「貢眉」，產於以「天目碗」聞名的福建建陽地區。建陽窯的天目碗受東洋日本人崇敬，當地生產的壽眉茶卻沒有得到相對的關注，但是她自己卻爭氣，用嬌嫩的滋味，吸引初相逢的人們。

壽眉茶湯喝起來有果香，類似東方美人的口味，湯色卻較東方美人淡，有淡雅的梅子味，極適合夏日午後品飲，頗具消暑之效。



產地；福建
香氣；★★
口感；★★★★
強度；★★
回甘；★

皇室最後餘暉

黃茶

黃茶是中國的名茶，黃茶的產地多是靈山秀水之處，加上製茶工序中將茶覆蓋使其輕發酵，使茶香氣鮮嫩，湯汁較白茶更為厚實，口感也更豐富有味。

黃茶在兩岸三地的知名度大不同：中國將黃茶尊為品飲逸品，港台則因消費口味仍停留在講求烏龍茶的清香滋味，對黃茶接受度不高，較為陌生。



君山銀針

杯面彷彿漂著洞庭湖雨後的輕煙，冉冉而起……扣人心弦的茶湯入口，有若夏日湖邊的微風拂過，為溽暑裡帶來舒爽的氣息。

君山銀針產於山明水秀的洞庭湖君山島，採芽葉製成針形黃芽茶。目前銀針類茶都以茶葉的嫩芽為原料，平均每千克有四十五萬個芽頭，芽頭滿是白毫，顏色金黃鮮亮，有「金鑲玉」之美稱，教人不想喝一口也難。

品飲君山銀針最大的驚喜是，當開水注入，白色芽葉受到熱水激沖，清飄的葉片隨著水流載浮載沉，時而緩緩下降，時而又見芽頭從杯底升至水面，這幅茶葉在茶湯中波動往來的奇景，令人百看不厭。這裏要提醒初次品飲君山銀針朋友，在欣賞芽葉的曼妙舞姿的同時，別忘了細品她如龍眼蜜稀釋後的甜美滋味！



產地； 湖南
香氣； ★★
口感； ★★
強度； ★★
回甘； ★★

霍山黃芽

產於安徽霍山大別山的直條型黃芽茶，悠久歷史可上溯至西漢。《史記》記載：「壽春之山，以黃芽焉。」唐朝李肇《國史補》寫道：「壽州有霍山黃芽。」在歷史的偶然中，霍山黃芽消失了蹤影，直到一九七一年才重回茶葉舞台。

由於悶黃的工序讓嫩芽產生了彷彿秋日陽光下的栗子香。我品茶耳際傳來了新世紀音樂鋼琴家喬治溫斯頓的秋曲，這裡沒有韋瓦第第四季秋曲的惆悵，只有夏日沒有帶走的餘暇快樂，我對煮茶栗子香催促成熟而高貴多了一份盼望。



蒙頂黃芽

產於四川蒙山區域的扁直型黃芽茶，採摘顏色黃綠而肥壯的單芽，經攤晾、殺青、悶黃、整形、烘焙製成。蒙頂黃芽是歷史悠久的名茶。北宋范鎮《東齋記事》記載：「蜀之產茶凡八處……然蒙頂為最佳也。」時至今日，蒙頂黃芽仍是物以稀為貴。

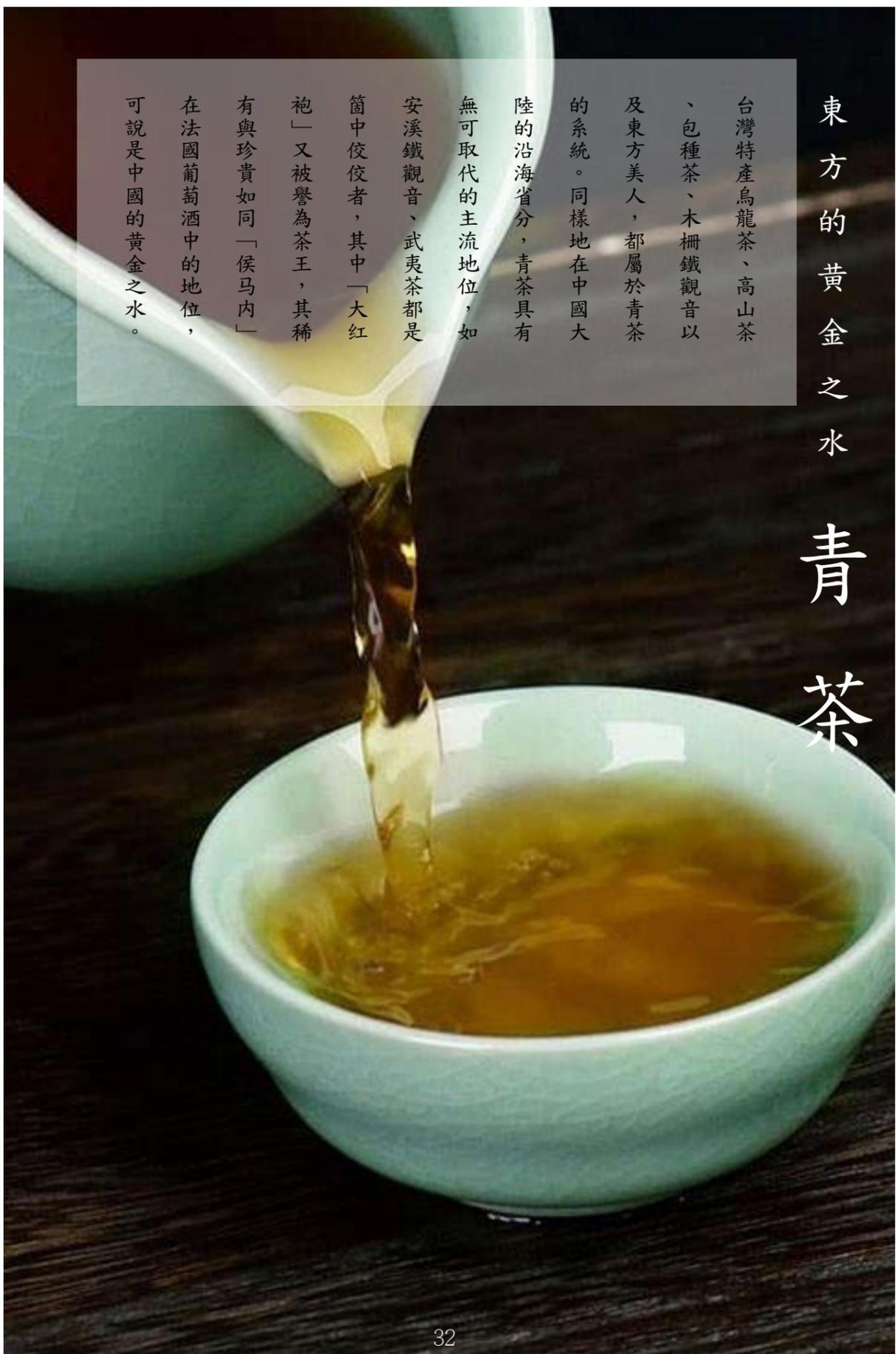
蒙頂黃芽讓我平心靜氣地看到歷史的更迭。沒有戰雲密布的煙硝，只剩浪濤盡後留下的平和。

茶湯飄著炭烤過的白果香，摻雜著堅果味，茶湯初入口並沒有強烈的個性，韻味也是輕描淡寫，是滑過舌面的驚鴻一瞥，她的滋味不像在茶史上那般的令人玩味。



東方的黃金之水 青茶

台灣特產烏龍茶、高山茶、包種茶、木柵鐵觀音以及東方美人，都屬於青茶的系統。同樣地在中國大陸的沿海省分，青茶具有無可取代的主流地位，如安溪鐵觀音、武夷茶都是箇中佼佼者，其中「大紅袍」又被譽為茶王，其稀有與珍貴如同「侯馬內」在法國葡萄酒中的地位，可說是中國的黃金之水。



金萱

八〇年代，金萱茶甫上市，就以一身濃郁的奶香吸引了品飲者，茶乾有水仙花清香，茶湯入口有瑪格麗特般淡淡花香與佛手般甜韻，常令初入門者為之驚豔。

金萱茶是台灣特有的茶種，由前台灣省茶葉改良場場長吳振鐸先生主持培育出來。金萱（台茶十二號）樹形橫張，葉子呈橢圓形。另該廠也培育了翠玉（台茶十三號）與四季春（台茶十七號）等品種。

台灣茶藝館中常見的金萱茶，指的是用金萱茶種所做的茶，並標榜具有濃郁奶香；但並不一定是在台灣種植，已有台灣茶農移種越南等地回銷台灣。



產地；台灣
香氣；★★★★★
口感；★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★

阿里山高山茶

台灣高山茶的名氣與價格，隨著種植高度節節上升。簡言之，平均種植海拔在一千公尺以上的茶就叫做「高山茶」，名稱繁多，其中以阿里山高山茶最富盛名。

阿里山的地質以砂岩、頁岩、泥岩為主，適合茶樹生長，由於土壤對茶質的影響頗大，味蓄敏感度高的品飲者，可分辨出茶湯中透露的不同生長區域的獨特氣味，也就是「山頭氣」！

阿里山高山茶的茶湯厚實溫潤，我品飲時常藉著茶湯走進了茶山，又彷彿置身高山茶園的雲霧繚繞裡，更窺見了高山陽光裡所蘊育的山頭氣。

阿里山高山茶是台灣高山茶的指標，富於變化的香氣非常誘人：茶乾有甘蔗香，泡飲時產生蘭花香，入口後層次分明，發散獨特「山頭氣」，喉頭不斷生津。不但獲得台灣市場的認同，中國消費者也十分喜愛。



身價由黑翻紅

黑茶

黑茶中最具代表性的就屬普洱茶。近年來台灣消費者認同普洱茶，並造成一股收藏普洱茶熱潮，認為普洱茶愈陳愈好，卻常忽略陳放普洱茶的前提是：茶質要好；否則，茶質不良的普洱茶放再久也泡不出好滋味。再者，存放環境要良好。放置在濕度與溫度適當之處的普洱茶，無論是磚茶或餅茶，其茶面會自然泛著陳放所產生的油光，以及後發酵作用產生的淡淡棗紅色光澤；若是茶面生了一層白色的微，則代表茶在存放或製造過程中出了狀況



香竹筒茶

富有濃厚少數民族色彩的香竹筒茶，製作方式相當特別：採摘細嫩的一葉二芽，經殺青、揉捻，然後裝入生長一年的嫩竹筒內，用竹葉或草紙堵住筒口，以文火慢慢烘烤，待竹筒由青綠色變為焦黃色，筒內茶葉全部烘乾時，剖開竹筒，即成竹筒香茶。另一種製法是：將一級曬青春尖毛茶與糯米一起蒸，經過蒸熟軟化的手續，並吸收糯米香氣後倒出，立即裝入竹筒內，再用文火烤乾。因此這種茶既有茶香，又有甜竹的清香和糯米香。

目前到雲南觀光常可見到這種竹筒茶，先不要懷疑她的品質，買回來喝，說不定她才是你尋覓已久的最愛！



產地；雲南
香氣；★★★★
口感；★★★
強度；★★★
回甘；★★★

普洱七子餅茶

普洱茶餅原來在出廠時都是七個餅疊成一落，再用竹葉包裹起來，以便運送與存放，因此才被稱為「七子餅」。

普洱茶餅會因為陳放的時間與條件產生極大的價差，同樣是兩百五十克的茶餅，兩百元與兩萬元都有。通常會喊出高價的茶餅，都是所謂的「名茶」，他的有名是經由出版茶餅目錄而模塑出來的價值，賣的是傳說故事而非茶質。一般而言，存放五到七年的普洱茶，無論是生餅或是熟餅，都有一定的品質，合理的價格在一千到兩千元；過高的價格，必須有過人的品質，試問：你，喝得懂嗎？

市場上的印級茶，例如紅印、綠印、黃印，所憑藉的就是一張薄薄的棉紙所標示的顏色，至於他們的真正身分，雖有專人論述，仍缺乏客觀的史料，不足採信！同時，在雲南產區更有大量的印級包裝紙的複製品，供茶商選購套用。你，買的是包裝紙還是茶？

質佳的普洱餅茶，聞起來有蜜棗香氣、有

梅子的甘甜湯味，以及令人喉頭舒爽的甘美，是一種來自高原清淨無邪的山頭氣，加上長時間存放出來的醇厚氣息。只要你以相對合理的價格選對質優的茶，隨著歲月的累積，存放得當，茶愈陳愈香，品質提升了，價格也跟著水漲船高！



產地；雲南
香氣；★★★★
口感；★★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★

瑰麗風華 甜蜜蜜

紅茶

在西方文化的主導下，紅茶成為歐式優雅生活品味的象徵，用名牌骨瓷茶具配上精緻的茶點，是名媛貴婦消磨午後時光的良伴。然而，就在紅茶的發源地——中國——出產許多優質的紅茶，如：祁門紅茶、滇紅、正山小種等，至今仍深獲西方人士喜愛。



水沙連紅茶

水沙連紅茶又稱「日月紅茶」，產於台灣南投縣魚池鄉。一九二五年從印度引進阿薩姆品種試種成功，並以日月潭為名。

水沙連紅茶的產地在台灣日月潭，是台灣最負盛名的紅茶。民間盛傳蔣宋美齡愛喝紅茶，水沙連紅茶是她的最愛。日據時代，台灣的茶區曾在三井株式會社的主導下，全力生產紅茶，並做為紅茶的原料供應。三井株式會社學習美國立頓公司 (Lipton) 製作袋茶，還取名「日東」做為品名。今日，「日東」在日本仍風行，台灣日系百貨公司也買得到新出品的日東紅茶。

喝一口水沙連紅茶，新鮮的小藍莓味飄香，微微的酸味使口中生津，卻少了嫩芽應有的鮮利爽口，若和西方的大吉嶺紅茶比較，水沙連紅茶口感較為內斂，個性不強，韻味不明顯，卻是唯一由台灣本土生產的紅茶。

水沙連紅茶的生產，從日據時代一直延續至今不斷。在振興台灣地方產業聲中，水沙連

紅茶再度引起市場注意：但由於量少，必須向老字號茶行預訂。



產地；台灣
香氣；★★★★★
口感；★★★★
強度；★★★★
回甘；★★

祁門紅茶

祁門紅茶是中國紅茶中最能與西方紅茶媲美的美的茶種。她的湯色紅潤，柔滑順口，濃郁的玫瑰香使人陶醉。

產於安徽祁門、石台等地的紅茶，因祁門所產品質最優而冠稱「祁紅」。祁門原本盛產綠茶，一八七五年起製作紅茶。採摘一芽二葉至三葉，分成八級。成茶的外表有若松針般的俊挺，購買時用兩段式聞香法：第一段聞茶葉的表面香，帶有黑巧克力香的茶較佳，若聞到悶燥味，表示不夠新鮮。第二段聞甜味，糖心的滋味藏在紅茶骨子裡。



產地；安徽
香氣；★★★★
口感；★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★

滇紅

滇紅又稱「雲南工夫紅茶」，產於雲南瀾滄江沿岸的保山、思茅、西雙版納等地。

滇紅初飲時帶有芭蕉、黑糖的香氣，入口生津。滇紅茶湯帶有荔枝般的熟果香，顏色明亮透徹，口感豐富飽足，湯汁結構細密，入口滑順不帶苦澀，並在喉嚨深處留下深深回甘。紅茶製程經過全發酵，理應沒有什麼回甘轉韻，但這款滇紅卻仍保留後韻，可見其茶質優良。

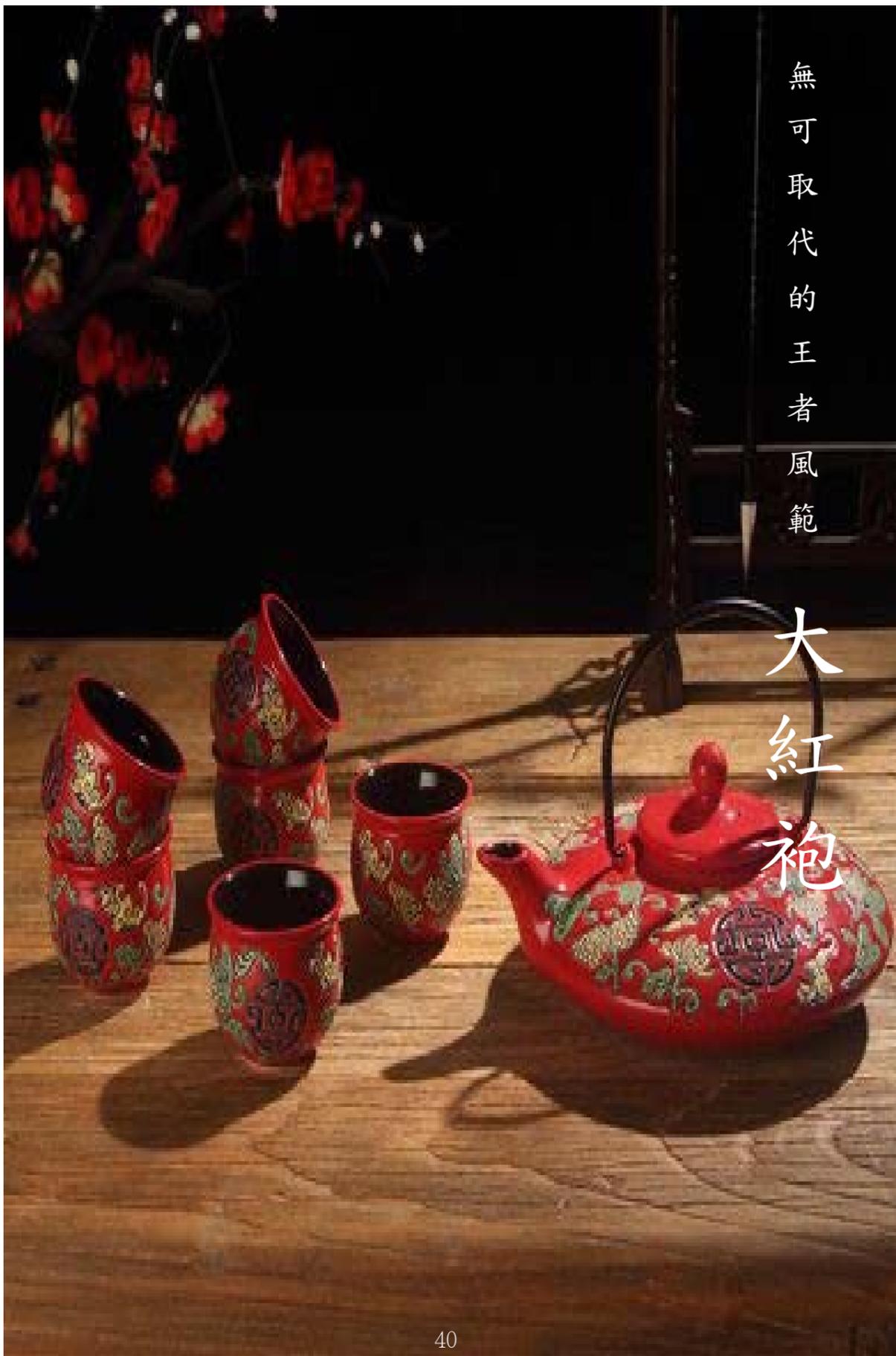


產地；雲南
香氣；★★★★
口感；★★★★★
強度；★★★★
回甘；★★★★★



無可取代的王者風範

大紅袍



大紅袍像一道彩虹掛在武夷山頭，對大多數人而言，是可遠望而不可接近的。事實上，現存種植在天心岩九龍窠的茶樹所產製出的大紅袍名氣很大，卻也是遙不可及。

我想，她被稱為「中國茶王」應是跟她的傳奇有關。加上她的產量稀少，因此，市場上出現許多茶的名稱或包裝都叫做大紅袍，但這都與事實不符。

相傳大紅袍在明末清初時就有探製，距今至少三百五十年以上。目前出現的大紅袍產茶紀錄，可看出大紅袍的年產量都沒有超過一斤。

我們先來看下列的中國茶王探收紀錄，就可知大紅袍的稀罕了。

- 一、清嘉慶年間產不到兩斤，當時每市斤售價六十四銀元（可買大米約四千市斤）。
- 二、一九一二年，《蔣叔南遊記》尋味·中國茶中記錄著當時他所看到的大紅袍年產量不滿一市斤。
- 三、一九四一年，由廖存仁在《武夷巖茶》書中紀錄：製作成茶八兩三錢。有趣的是，

當時從採摘的時間，以及曬青一直到炒青烘焙的每一個細部環節，都做了詳實的記錄。我想這是大紅袍備受尊重的事實。今人可從這些製茶紀錄中看到大紅袍的尊貴。

四、一九九四年，武夷市茶葉研究所探製大紅袍的紀錄，總共得到茶葉八兩。這個紀錄是大紅袍最新的探摘完整紀錄。武夷岩茶總廠廠長葉啓桐曾說他喝這大紅袍的奇遇：喝下後通體舒暢、神靈活現，我聽得津津有味，也讓我想起在一九八八年喝到的大紅袍，和他喝到的是否一樣？



兩岸還沒有開放時，我就曾在台灣買得市價一斤兩萬元的大紅袍，當時茶商為了取信於我，出示一張茶樹照片，加上茶葉的出廠證明，還說這是限量搭配才買得到，這些「證物」讓我深信不疑；但問題是：天心岩的大紅袍茶樹，年產量不到兩斤，我手上的茶就接近一斤？當我在品飲時，卻感到大紅袍及細膩的岩韻，帶來通體靈活的茶氣。我逢人便說：大紅袍，真的是茶王。

兩岸開放前夕，我到了廣州交易會，到了當時的友誼商店，看到小包裝的大紅袍產品，都是小包裝的紙盒包裝，價格昂貴，我也興沖沖地買回品嚐。更有趣的是，同時我在古董市場兩個一兩裝的錫罐，上刻「天心老樣大紅袍」、「住廈門橫竹路」，底部刻著「錦祥茶莊」字如今，兩岸的茶葉市場上都陸續地看到以大紅袍為名的茶葉流通，消費者看到上面的稀有產量紀錄，一定會懷疑這是怎麼回事？讓我來幫大紅袍解密。

一九八五年武夷山市茶葉研究所對大紅袍進行了人工繁殖，命名為「北斗一號」，而這

個繁殖成功的大紅袍便成為目前市場上大紅袍的貨源。「北斗一號」或稱大紅袍，當然不是天心岩九龍窠岩壁上的大紅袍母樹；但令人興奮的是：繁殖成功的大紅袍，口感岩韻細膩，入口回甘，香醇帶勁，而最令人驚奇是茶氣直沖「百會」再入「雀舌」，舌根生津，神水滿口。當然，市場上也有藉大紅袍盛名，賣的根本也不是岩茶，甚至還用重焙火的製作方法，以四兩一包推出所謂的「大紅袍」，消費者只要喝到這一種滿口都是炭味而無岩韻的茶，一定是假貨。

有關大紅袍的品飲經驗，若沒有喝到正確的茶葉，是無法真正領略神品的奧妙。但有關大紅袍的傳說故事圍繞在我身邊：一九七二年，尼克森訪中國時，毛澤東曾送給他四兩「大紅袍」，尼克森私下抱怨毛澤東小氣。周恩來聞之笑慰尼克森：「主席已經將「半壁江山」奉送了！」並將典故告訴尼克森。這些流傳市井小道消息，都在闡述此茶之尊貴。

一九九七年香港回歸時，江澤民亦曾以四兩「大紅袍」送給特首董建華，董特首取出二十

大紅袍一九四一年採製紀錄

- (1) 地點：天心岩九龍窠。
- (2) 採摘時間：上午 8：30。
- (3) 茶青重量：兩斤四兩。
- (4) 曬青時間：一小時，自 9：30～10：30。
- (5) 曦青飾數：分攤四飾。
- (6) 曬青翻拌次數：9：53 翻拌一次。
- (7) 曦青溫度：由攝氏三十二度升至三十五度半。
- (8) 涼青飾數：由四飾併做兩飾。
- (9) 涼青時間：十五分鐘，10：30～10：45。
- (10) 涼青溫度：攝氏二十五度。
- (11) 茶青進青間時間及飾數：10：45 移入青間，由兩飾併做一飾，併攏時搖動十二轉，是時茶葉呈生葉原有之堅挺狀態。
- (12) 青間溫度：攝氏二十一度半。
- (13) 茶葉在青間放置時數：十七日上午 10：45 移入青間，至十八日上午 1：25 取出，共十四小時四十分。
- (14) 做青次數：共七次。
 - 12：27 搖十六下，未做手。
 - 14：09 搖八十轉，攤放面積減少，未做手。此時茶葉已有輕微發酵現象，略可看出葉緣有豬肝般的紫紅色。
 - 16：45 先搖一百轉，再用雙手握葉。輕拍二十下，拍後再搖四十幾轉。此時大部分葉緣明顯呈現紫紅色，並恢復茶青原有之生硬狀態。
 - 20：05 搖四十下。
 - 21：10 搖一百四十四下，茶葉更堅挺。
 - 22：45 先搖一百轉，再用雙手握葉輕拍三十下，再搖五十轉，拍三十下，再搖五十轉。是時茶葉已全部堅挺，葉邊皺縮，葉心凸出，芳香馥郁。
 - 24：00 搖六十下，做三十五下，是時茶葉紅綠相間，香氣更濃。
- 十八日 1：25 取出交炒。
- (15) 炒青時間：初炒一分半鐘，翻拌八十六下，溫度估計約攝氏 140 度：複炒二十秒鐘，解塊兩次，翻兩轉，溫度約攝氏一百度。
- (16) 烘焙：初焙二十分鐘，翻三次，溫度攝氏八十度。
- (17) 成茶重量：八兩三錢。

資料來源：廖存仁，《茶葉研究所叢刊第三期-武夷巖茶》，一九四三，台灣省茶葉商業同業工會。

版權頁

書名 茗戀·中國茶
作者 曾于庭、黃姿瑜
編輯 曾于庭、黃姿瑜

圖片來源 Pinterest

出版 國立臺中科技大學 應用中文系

日期 2024/01/10



克拍賣，拍出得三萬港幣。

以上兩段大紅袍傳奇無非在說明她的稀有與價昂，而更神妙的大紅袍命名由來，更令人傳誦不斷：一說是大紅袍生於崖上，人們訓練猴子採摘，而山野間野猴很多，為分別家猴及野猴，故讓家猴穿著紅背心，因而得名。另一說是：相傳天心廟的方丈用生長在九龍窠的神茶治好了進京趕考的一位書生的病，後來書生得中狀元。為感謝神茶的救命之恩，舉子回到武夷山脫下身上的紅袍，披在神茶樹上而得名。

比較可信的說法是：「大紅袍」主要是以其「嫩葉是紫紅色」得名。其枝幹較粗，分枝頗盛，葉深綠色，葉緣向上伸展，光滑發亮，成茶香高味醇，岩韻極為分明。

二〇〇二年，我造訪大紅袍時遇上陰天，我像朝聖者帶著雀躍的心情與這茶王相會。我到了茶王面前只見茶樹四周圍有石牆，本想攀越石牆一親芳澤，卻被茶樹旁涼亭中的管理員阻止，並說：這是受到國家保護的茶樹，只能遠觀，若想要大紅袍他可以賣給我茶葉？我聽了

啼笑皆非，若茶樹被嚴密保護，那他的茶從哪兒來呢？

或許茶的美麗故事會強化人們對她的好感，至於大紅袍的比較接近史實的紀錄反被忽視了，就像大紅袍茶樹旁的「大紅袍」摩崖石刻，在一九二七年由天心寺僧人所刻的已被遺忘了！

武夷山的茶區大家都在談著大紅袍的傳奇，同時賣著大紅袍茶，這也造成許多消費者霧裡看花，只知大紅袍的故事，不知大紅袍的真偽。我從一九九八年第一次接觸大紅袍至今，每年所喝到茶都是由母株繁殖成的大紅袍，而每年的茶湯滋味都有些許的差異，唯一的共同的特色：清、香、甘、活。這才知道岩茶的清香與飄遠，是登臨茶趣與樂透的來源。大紅袍的小時葉，擁有一身的大傳奇，是我勾勒入味覺願景，更是有緣人的福慧的相見。

