

時間陳釀老茶 是最美的意外

記者羅建怡／專題報導 記者陳瑞源／攝影

「台灣有老茶，純粹是意外」，茶人王俊欽這麼說，「多是因為沒賣掉而意外存放下來，時間久又沒質變，才有今日時間陳釀的滋味。」

這一次的「意外」，讓愈喝愈少的老茶，也如老普洱一般，價值如金，市場價格沒有行情，每斤一、二十萬起跳是常態，珍稀的普洱甚至每餅要千萬台幣。這樣高昂的陳釀味，多數人可望不可及，如今，茶人教我們如何存茶，隨著時間轉移，一般人也能喝上自存的老茶！



王俊欽說，老茶以「工夫茶」泡法最宜，講究的還要用炭火煮水。

台灣老茶這樣來

王俊欽說，過去台灣老茶99%是沒賣掉的茶，被遺忘而留存下來；僅有1%是因茶味精彩，刻意存下。現今市場能買到10年以上的老茶已屬不易，更別說30年以上的老茶。

存藏老茶近十幾年開始盛行，目前仍以存藏普洱茶為主流；但饕客也漸漸發現，台灣烏龍隨著時光淬煉轉化的滋味，並不遜於普洱老茶，台灣老烏龍逐漸出頭天，價值當然不變。

老茶，指的是妥善存放20年以上、且貯藏過程中未經二度加工（覆焙）的茶葉。隨時光醞釀，茶葉經過發酵，慢慢轉化出另一層次的風味，或者有梅香、山柑味、藥香，或帶微酸、或有濃厚厚潤，口感飽滿醇厚。王俊欽說，簡而言之，就是要香、甘、滑，尤其滑潤口感，老茶關鍵。

一杯好老茶，須有四要件。一是茶葉優質，原料不夠好，老茶絕對不會變好茶；二是要有潔淨貯藏空間，例如濕度不能太高；三是不可覆焙；四要經20年以上耐心等待。

茶味也隨時間轉變，存放時間20-40年滋味轉化為梅香，40-60年有山柑味，60年以上漫出藥香，醇厚滋味不可言喻。

自己存茶這樣做

想自己存茶，得先挑茶，並不是所有的茶都適合存為老茶。

王俊欽說，首先要挑發酵度，以中度發酵、中度烘培的茶品為優。發酵度指的是茶品氧化程度，建議選擇茶品發酵介於30%-65%部分發酵茶，再以中度烘培古法製作的茶品來存放。

其次，所存的茶要有「梗」。茶品要完整保留一芯二葉與部分茶梗，一芯是茶湯甜味來源，第一葉具甘味，第二葉則茶梗有香氣，茶梗除了添香，也是茶葉呼吸、透氣、水分流通的管道，保留適量的茶梗有利於後發酵進行，轉化後的茶滋味也會更完整。既要存放屬於自己的時光滋味，最好挑選自然農法栽種的茶，不施農藥與化肥，讓茶味更富層次感。

茶人建議，台灣茶的品種中，最優雅、穩定且適於長期儲存的品種是青心烏龍，其中又以歌枝種為極品，包種老茶風味也極好，武夷已不多見，鐵觀音緊追在後。

存茶關鍵：

王俊欽點出存茶關鍵一慢比過度更重要。慢慢透氣發酵，至少安全；萬一過度，就再也救不回來。一句話道出「老茶，非「老」而已」。

老茶保存方式：

- 1 茶倉要講：茶葉喜歡熱鬧，將分量充足的茶葉一同存放，茶葉呼吸著彼此的茶香，更能轉化出圓潤醇厚的韻味。
- 2 不同茶品不可混放，混放會互相礙味。
- 3 濕度控制很重要。雖然潮濕的環境可加速茶的轉化，但也容易使茶變質。茶品轉化宜慢，慢比過度好，好茶需要時間等待。
- 4 要通風不見光，茶葉容易吸附味道，將茶品保存於通風、無雜味的環境中，茶葉的微量元素將隨時間轉化，帶來不同風味與口感。此外，不可在陽光直射處，避免茶品變質。
- 5 最好的存茶工具：塑膠袋＋不透光的布，綁好後，存在鋼錫罐、樟木箱或天目軸袋內。

台灣老茶這樣泡

台灣老茶珍稀，自己存茶更是珍貴，因此需得小心泡、細心品，嘗出時間醞釀的味道。達人建議，可以一次存兩罐，一罐逐年取出品茗，感受每年風味變化，另一罐則可久放等待陳年。

老茶要以小壺沖泡、小杯品飲的「工夫茶」泡法最宜。因「壺小則香易聚，壺大則味不佳」。工夫茶起源於宋代，在廣東潮州府（即現潮汕地區）及福建的漳州、泉州一帶最為盛行，因此又有「潮州泡」之稱。

提起「潮州功夫茶」，必備四寶。一是「紅泥爐」，也就是放置炭燒水的風爐，為紅泥所製，由炭火煮水，甘甜有活性。

二是「孟臣壺」，此為老件，與有年代的茶相得益彰，採用近代新件如材均宜也可。孟臣壺以江蘇宜興出產的紫砂壺為最佳，稱之為「蘇壺」。尤以明末清初時的製大師孟臣所做的小壺聞名全國，稱為「孟臣壺」或「孟臣壺」。

三為「玉書壺」，又稱「砂銚」，是煮水用的器具，用砂泥製成。據「茶經」所載最佳的煮水火候為二沸之際：「其沸如魚目，微有聲，為一沸。緣邊如湧泉連珠，為二沸。騰波鼓浪，為三沸。」三沸以上的水已老，不適合泡茶。一沸時就應留意，二沸除了湧泉連珠還有松濤聲，此時就應將水注入壺中。

最後必備「若琛杯」，茶杯則以清代江西景德鎮燒瓷名匠若琛所製、白地藍花、底平口闊茶杯為上品，又稱「若琛杯」。

至於泡法，茶量不需多，老茶比新茶耐泡，水溫宜高，前幾泡不宜太久，甚至二、三泡沖水後幾秒即可倒出；切忌不要見茶色變淡就放棄，可試試是否還有其他香味及甘味溢出。



老茶的醇厚滋味不可言喻。



存放老茶的茶罐也要細細講究。



●老茶儲存茶更有味。開化堂茶罐／京都開化堂創立於明治8年（1875），是日本歷史最悠久的純手工茶罐老舖。使用當時被日本視為相當時尚的材料（一種鍍錫的鐵皮），而成為製作圓型茶罐的先驅。開化堂的每個茶罐，皆以純手工製作，採用銅、黃銅、鍍錫鐵皮，經一百三十多個細膩步驟，慢慢敲打出百年如一的完美圓弧弧身，錫製100g、9,400元，青海波茶罐200g、10,500元。

坊間茶、壺與老茶罐



王德傳看好老茶市場，各式禮盒都是經驗傳承。

●新茶變老茶：王德傳茶莊看好老茶市場，首推「存茶禮盒」，包括2015手工炭焙精品安尚烏龍，1.5kg售價15,800元，以傳統台灣烏龍，加入金萱、青心大有，以龍眼炭手工「三分火」中度烘培，存入桐城梧桐木存茶箱，包裝即以厚磅數塑膠袋密封，看似簡單，卻是老茶人存茶數十年的經驗傳承。

另有凍頂安尚烏龍存茶禮盒1.5kg售價32,800元；頂級正標鐵觀音300g與天目軸袋禮盒21,480元。



老茶得小心泡、細心品，才能嘗出時間醞釀的味道。



●陶藝新藝：黃嘉男橫濱窯／以輕薄土胎製成，可見其在橫濱、半倒流及倒流窯等不同的窯廠設計中，透過排窯位置、超過1,300度高溫的炙火，火痕與落灰在土胎上各自展現的奔放印記。售價11,800元。

好茶若能泡出老茶的好滋味。