



認識我們喝的茶

文/員林地政 許秉豐

茶是中華飲食文化不可或缺的一部分，近年來手搖飲料業更是蓬勃發展，帶動國內飲茶風氣，在生活上幾乎是人手一杯且可即刻飲用的飲品，但我們對茶飲又認識多少？

台灣茶葉的發展近 400 年之久，累積不少飲食生活文化與歷史意義，回歸到以前傳統飲茶方式，品茗是喝茶的一大樂趣，藉由不同茶葉種類與茶葉發酵程度不同感受各類茶的獨特風味，是品茶時的有趣之處，就讓我們先認識茶葉的種類及特色！

一、以茶樹品種分類

台灣栽種面積最大最常見五大品種依序如下：

- 1、青心烏龍：栽培最久約佔台灣茶樹七成，鹿谷茶以此茶種為主又稱種茶、軟枝烏龍。
- 2、青心大有：屬於小葉種，分佈於桃園、新竹、苗栗—東方美人茶（膨風茶）以此茶種為主又稱白毫烏龍。
- 3、台茶 12 號（金萱）系統代號為 2027 又稱 27 仔。
- 4、台茶 13 號（翠玉）系統代號為 2029 又稱 29 仔。
- 5、南投名間四季春（有梔花香又稱驚死人香，全年可採收 7 次），五大品種所產製的條型或半球形的茶各具獨特風味與品質特徵。
另外木柵鐵觀音（紅心歪尾桃），台茶 18 號（紅玉）日月潭紅茶也各具特色頗負盛名。

二、以海拔分類

- 1、海拔：低海拔約 400 公尺以下：名間、竹山。
中海拔約 500~800 公尺左右：鹿谷。
高海拔 1000~1500 公尺以上：高山茶區杉林溪、梨山、玉山。
- 2、茶區特色：如凍頂、坪林、木柵、松柏、阿里山、日月潭、梨山、玉山、台東、花蓮。

三、以採茶季節分類

- 春季：清明後穀雨前一春茶。
夏季：夏至~大暑—貴妃茶、著蜒茶。



秋季：白露～中秋節前後—白露茶、秋茶。

冬季：立冬前後—冬茶、冬片茶。

四、以發酵程度分類

1、不發酵茶：綠茶類—龍井、碧螺春。

2、部分發酵茶：青茶類—又通稱為包種茶類。

輕發酵茶 8% ~25% ——文山包種茶、松柏長青茶、高山茶。

中發酵茶 25% ~60% ——凍頂茶、鐵觀音。

重發酵茶 60% ~90% ——白毫烏龍茶（東方美人）、貴妃茶。

3、全發酵茶：發酵 95% 以上紅茶類—小葉種紅茶、大葉種(阿薩姆)紅茶兩種。

五、以焙火程度分類

生茶（毛茶）、輕焙火、中焙火、重焙火、熟茶。比賽茶：中～重焙火。

六、以茶葉外型分類

1、條型茶：文山包種。

2、細碎茶：龍井茶。

3、緊壓茶：普洱茶、磚茶、餅茶、沱茶。

4、半球形茶、球型茶：凍頂烏龍。

5、抹茶：綠茶粉。

6、珠型茶：中國。

七、以色系分類：中國的六大茶類

1、綠茶類：〔不發酵〕不經發酵，逕行加熱處理的炒菁或蒸菁茶類，有春草、豆子、栗子的香味。江蘇洞庭碧螺春，浙江西湖龍井茶……等。

2、紅茶類：〔完全發酵〕發酵度 95% 以上，是全球產量最多的茶類，有蜂蜜或水果等甘甜的香味。小葉紅茶—福建崇安縣；工夫紅茶—安徽祁門的祁紅、雲南的滇紅；日月紅茶—日月潭（阿薩姆紅茶）……等。

3、青茶類：〔半發酵〕發酵度 15% ~90% 之間，有花香、果香、蜂蜜、牛奶等甘甜的香味。輕發酵的文山包種茶（15% 以下），中輕發酵的鹿谷凍頂烏龍茶（15% ~35% 之間），中重發酵的木



柵鐵觀音（35%～60%之間），重發酵的白毫烏龍及紅烏龍（60%～90%之間）等。

- 4、白茶類：〔輕發酵〕發酵度5%～10%之間，有梅花、淡淡的果香。福建白毫銀針、白牡丹……等。
- 5、黃茶類：〔輕後發酵〕發酵度10%～20%之間，有強烈的果香。湖南的君山銀針、廣東的廣東大葉青……等。
- 6、黑茶類：〔後發酵〕發酵度約80%左右，有蓮葉、樹木的味道。湖南黑茶、雲南的普洱茶……等。

再者是花茶：〔再加工茶〕茉莉花茶、玫瑰花茶、桂花茶……等。

開始認識茶葉的種類及特色後，是否對茶葉有更多的了解了呢？透過傳統的品茗讓人們認識茶葉與品茶的知识，感受茶的特色及風味，每個人都能製作屬於自己最愛的茶湯。