



与行家同享泡茶乐趣……



跟着 泡好茶



著者◎林梦萍

摄影◎杨志雄



The background of the entire cover is a photograph of a wooden bowl filled with dried tea leaves, resting on a wooden surface. The bowl is made of light-colored wood and is filled with a variety of tea leaves, including some that are whole and others that are broken. The leaves are a mix of green and brown, suggesting they have been dried. The wooden surface has a warm, orange-brown tone with visible grain patterns.

跟着大师

泡好茶

著者
摄影

林梦萍
杨志雄

四川出版集团
四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

跟着大师泡好茶/林梦萍著,杨志雄摄影. — 成都: 四川科学技术出版社, 2007. 9

ISBN 978-7-5364-6355-4

I. 跟… II. ①林…②杨… III. 茶-文化-台湾省
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 137300 号

本书经台湾太雅出版有限公司授权, 同意经由四川科学技术出版社出版中文简体字版本, 非经书面同意, 不得以任何形式重制转载。

四川省版权局
著作权合同登记章
图进字21-2007-55号

GENZHE DASHI PAOHAOCHA

跟着大师泡好茶

著 者 林梦萍
图片摄影 杨志雄
责任编辑 宋小蓉
责任校对 苏小宁
整体设计 启源文化
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路12号 邮政编码 610031
成品尺寸 210mm × 148mm
印张 4.5 字数 110 千
制 版 四川省启源制版印务有限公司
印 刷 成都经纬印务有限公司
版 次 2007年9月成都第一版
印 次 2007年9月成都第一次印刷
定 价 23.00 元

ISBN 978-7-5364-6355-4

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路12号 电话/(028)87734081
邮政编码/610031

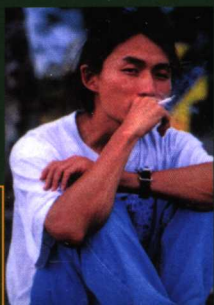


著者 林梦萍

很难把她的外表和个性联想在一起，她具有射手座乐观积极特质，常把一天当两天用，永不退缩的行动力和温暖的微笑是她的注册商标。曾经做过的事都和传播及旅游有关，休闲生活杂志主编、旅行社领队、旅游网站主编，目前是广播电台记者，也是自由作者。

热爱篮球、运动、摄影及户外活动，更是自助旅游的专家，每年多次的自助旅游是她生活中的充电机。喜欢生活中一切新鲜美好的事物，保持和谐温暖的人际关系，也因兴趣使然，长年研究咖啡、茶等相关知识，工作之余做事写作，著有《结婚企画书》，《开始在家煮咖啡》、《轻松游印度》等书。

摄影 杨志雄



1976年出生，十几年前写过一篇关于人工智慧的硕士论文，毕业后便从事摄影工作至今。曾为TOGO旅游杂志专任摄影师，游走过世界各个角落，却对台湾曾有的好山好水难以忘情。目前拍摄许多台湾相关议题、从风景、人物、到游行、活动；先为多家杂志、媒体、出版公司特约自由摄影。著有《开始自己调花式咖啡》、《相约，台北咖啡馆》、《台湾老字号小吃》北部摄影、《单车花莲》、《烈焰情挑拂拉明哥》等。

作者序

如同台湾许许多多的家庭一样，从小，茶就是我们生活的一部分，每天每天，家里的茶从来没有停过。尤其是父亲，除了吃药之外，我好像没见他喝过白开水，他讲究喝好茶，茶的清香就成了我们家的氛围之一。

初时和太雅生活馆企划这本茶的飨宴时，心中原本有些迟疑：喝茶不是每天例行的事情吗？就像每天刷牙一般，有什么好写的呢？不过在向六位大师请益后，我才逐渐清楚，原来每天从不离口的饮料，里面其实还有更多深奥有趣的学问，却被忽略在太过习惯的动作中。

茶是一样很有趣的东西，不能泡过头、也不能泡不够，差那么几秒，清香醇度就大不同，就像我一直很喜欢的中庸之道，无论什么事，过与不及都不行。

很多人喜欢拿茶和咖啡比，我倒觉得茶的深厚和咖啡的甘醇，分别像是父亲和母亲的味道，没什么好比的；茶也不是老人家的专利，懂得把茶的喝法做些惊喜的变化，甚或入菜，都会让生活变得更有趣味，让自己的心性更沉静。

茶的世界太宽广，茶的学问也太精深，诸子百家的说法很多，但万流归宗，都是一门养心、养性，养刁口的艺术。我不是大师，只是把大家的想法归纳总结，给爱茶者一个参考；或许不必争对错，不必争正统，我们只希望您一起，和茶再靠近一点！

林梦萍

Tea





Tea





目录

著者序

关于茶

行家谈茶

- 2 茶，年轻与流行的象征
李胜治，仁仁茶业董事长
- 12 冰茶饮，古人的创意，现代人的享受
刘汉介，春水堂创办人，泡沫红茶的鼻祖
- 20 轻松自在，悠闲喝茶
涂英民，无为草堂总经理，创始人

- 30 以茶会友，泡出茶经泡出情
张福钦，寒舍老板，亲力亲为的茶农
- 40 选茶如识人，多接触方能遇知音
谢淑贞，德也茶喫店长，品茗老手
- 50 时间制茶法，为本土茶注入新生命
周仁智，乌铁茶道老板，台湾茶艺协会评茶师，茶农

茶 叶

- | | |
|---------|--------|
| 8 香片 | 10 碧螺春 |
| 18 绿茶 | 26 乌龙茶 |
| 28 金萱 | 36 包种茶 |
| 38 铁观音 | 46 普洱 |
| 48 高山茶 | 56 龙井 |
| 58 东方美人 | |

茶的功夫与情趣

茶 道

90 功夫茶

96 盖碗

94 易泡壶

98 玻璃壶

101 茶具欣赏

茶壶、茶杯、闻香杯等茶具组，不只用于品茗，材质的讲究与雕工造型的巧思，让茶具成为在手中珍爱把玩的收藏品

这里有茶

132 台湾茶产地一览表

135 茶店资讯

百变吃茶法

61 茶的变奏曲

自制简易花草茶

鲜榨水果绿茶·美人香柚茶·红暖香桂·松子奶茶·番茄蜜茶·鲜榨葡萄柚绿茶·珍珠奶茶·翡翠柠檬茶·冰橘茶·冰回响茶·热姜茶·热健康茶·热菊花枸杞茶

109 化茶入餐

以茶入菜，创意与健康满分

茶王无锡排骨面·普洱牛肉面·茶油面线·香片荷叶虾·绿茶人参鸡·茉香美人豆腐·包种高丽菜·包种竹报平安

127 茶点心

仿膳点心

豌豆黄·荷花酥·绿茶卷·芸豆卷·驴打滚

中式点心

草粿·芋头糕·萝卜糕·面茶

传统点心

茶梅·雪花糕·黑糖糕·凤眼糕

西式甜点

手工小饼·皇家奶酪·元亨利贞糕·摩奇面包·茶叶蛋糕



行
家
談
茶



一个人，一杯茶，在身心全然放松的时刻，让台湾饮茶大师教你更亲近茶、更懂得茶的二三事。

Tea 茶

年轻与流行的象征



Fashion



李胜治

——天仁茶
业董事长

刚走进李胜治董事长的办公室，他埋首在满桌的公文里，气氛有点严肃。一开始的访谈，似乎也有一层公事化的界限隔阂着，但说到种茶、制茶、卖茶，李胜治的眼睛似乎亮了起来，话匣子也开了，谈到茶，他有说不完的茶经和生意经。



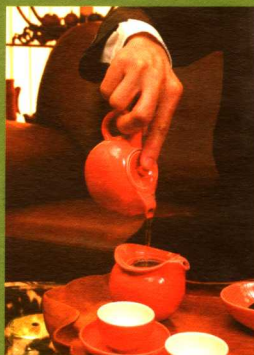
天仁茗茶在南部发迹，但李胜治的故乡在台湾南投县名间乡松柏岭，他的祖先从福建漳浦带回五十颗茶树的种子在此种植，经过一两百年的发展，松柏岭已经成为中部产茶的大宗。这里的茶原本称为“埔中茶”，1975年，蒋经国将其改名为松柏长青茶，从此松柏岭的知名度大增，也打开了市场。为了回馈乡里，天仁茗茶目前从松柏岭采购茶叶的量最多，也显示了他念旧的特性。

香片，魂牵梦萦的家乡味，在台湾落地生根

提起茶叶，李胜治对香片有一种特殊的感情，这要从天仁创业初期的故事说起。从小在名间乡满山遍野的茶树中成长，李胜治一直与采茶、萎凋、杀青等制茶过程为伍。不过20世纪40年代，台湾的经济不好，李胜治的父辈决定干脆卖掉茶园，让下一代去开茶庄。提到刚开始和堂哥到南部打天下的情景，李胜治说，一开始要跟当地的茶商竞争，的确很难，而生意有了转机，和香片有很大的关系。

当时来台的外省人，虽然也喝本地的茶，不过却常询问有没有卖香片。李胜治因此发现，因为受到运输较慢的影响，当时茶叶送到华中、华北时，已经没味道了，当地茶商因此加入茉莉花瓣重新烘焙成为香片，外省人也习惯这种带有花香的茶叶。

生意脑筋动得快的李胜治，立刻从彰化花坛找来茉莉，加入茶叶中烘焙，一推出果然受到轰动，许多外省人找到了家乡味，因此香片也成了天仁早期的招牌产品，到现在还是有许多外省人，只喝天仁的香片。



行家小档案

生意经很多，但谈到儿女，和传统的台湾父亲一样，李胜治的脸上露出一一种很满足又不敢太夸耀的表情。两个女儿目前各在一家分店当店长，年轻的儿子当了特助，跟在他身边，提起儿女，他的话不像谈茶这么多，但一股骄傲和愉快全写在脸上。特助离开访谈的地点，他才偷偷的说，儿子很厉害哦，才二十多岁就可以去学校讲课哦，教学生茶道，我都不知道他还可以去上课哩……这时候的李胜治，不像一个董事长，全然露出一一种单纯父亲的神情，很令人动容。



「七碗受全味，一壺得真趣，空時百年偈，不如吃茶去。」

其实也没有
特别的窍门，就
是坚持人情味



天仁茗茶在台湾南部有了十家分店后，李胜治当开路先锋进军台北，在台北信义路开了台北的第一家分店，凭着敏锐的生意头脑和踏实努力的理念，台北店在第一年就损益平衡。李胜治说，其实也没有特别的窍门，就是坚持人情味。上门的客人无论买不买茶，一定先送上一杯香茗，这个理念来自于小时候乡野田间的奉茶，当时总有许多好心人在路边的长桌上放一壶茶，让过往的路人饮用。李胜治对这种人情味一直有一种很深的感恩，因此他的生意宗旨是“天然、健康、人情味”，也以此奠定天仁在台北的基础。

午茶甜、日晒香，水温对了才能泡出好茶来

市面上的茶种琳琅满目，什么才称得上好茶？李胜治说，好茶至少要通过十关考验，要培养好茶叶，从播种开始就要注意气候、温度及湿度等条件。到了采收季节也要注意时间，早上采的茶有露水，比较容易苦涩；中午十二点到二点采收的茶叶品质最好，下午三点到五点采收的晚茶品质次之，因此比赛用的茶一定是午茶。



日晒的过程也关系到茶的好坏，他认为人工烘焙干燥的茶叶就是不如日晒的好。至于茶要怎么泡才好喝？李胜治说，茶有甘、甜、苦、涩、香五种味觉，如何让这五种味觉表现得最好，首先要注意水的温度，重香气的茶，水温要高一点，才能泡出甘、甜、香，也可以避免泡出苦涩味。



调味茶，以茶入菜入点心，让千年茶文化显得年轻、鲜活起来



总有人不喜欢喝咖啡吧，我们就提供一个同样有情趣的酌饮空间，
让大家从茶餐中回过头来认识茶

李胜治对茶的感情很丰富，当咖啡文化进驻，连锁咖啡馆如雨后春笋般一家接着一家开，他很怕年轻人忘了喝茶的文化和趣味，决心找回年轻人的市场，因此2000年，以“现代多元中国风、年轻休闲生活化”为理念的吃茶趣诞生了。吃茶趣的名字取自于一首茶诗：“七碗受至味，一壶得真趣，空时百年偈，不如吃茶去。”英文名字则翻译为“cha for tea”，相当贴切喝茶聊天的情境。他说，总有人不喜欢喝咖啡吧，我们就提供一个同样有情趣的酌饮空间，让大家从茶餐中回过头来认识茶，他不相信年轻人就不会被茶诱惑。

光是茶餐还不够，李胜治把茶的周边效益发挥得淋漓尽致，为了让没办法泡茶的人，也能随手得一杯好茶，因此天仁和可口可乐公司合作，研究出和现泡口味一样的罐装茶饮料。另外，茶还可以和泡面结合，天仁和统一公司合作的普洱牛肉面，就非