

關於日本茶的二三事

初

嘗日本茶，發現有點腥味，不覺得太好喝，一住下來，便是八年，對日本茶有點認識，現在與各位分享：

日本茶分成一、抹茶 Matcha。二、煎茶 Sencha。三、番茶 Bancha。和四、玉露 Gyokuro。

在日本，茶樹經多年改良，苦澀味減少，採下之後即刻用蒸氣殺菌消毒，不經揉捻，直接放進焙爐烘乾，然後放進冷庫，提高葡萄糖成份。

提出之後切割成小塊，放入石磨碾成茶粉，便是抹茶了，當然根據幼細度、香氣和顏色，分成不同等級及價錢。

我們一直以為抹茶是日本獨有的，其實日本的茶道，完全是抄足唐朝陸羽的《茶經》，一成不變，各位有空到西

安的法門寺一走，便可以看到種種出土的抹茶道具，和日本當今用的一模一樣，所以如果我們說學習日本茶道，會被人笑話的。

一、抹茶的喝法（以一人計）是取一茶匙，或正確一點，用兩克的茶粉，再用二安士，相等於六十厘米的水，在八十度的熱度之下沖泡十五秒，便可以喝了。

如果依足茶道，便是取了茶粉，放入碗中，加熱水，用茶籤（像刷子的竹器），花十五秒時間打勻。仔細一點，茶粉要用茶澆，是種茶篩，來隔掉茶粉結成一團的粒子。

但是一般家庭喝抹茶，取一茶匙入杯，沖不太燙的滾水，便可以喝了，壽司店給你喝的，也是這種做法。

二、煎茶是日本茶中最普通的，準

備一個人到三個人喝的，用十克茶葉，放進茶壺，沖二百一十厘米，約七安士的八十度水，浸個六十秒就行。

煎茶的製法是採取茶葉後，經熏蒸，然後將茶葉揉捻，再烘焙而成，煎茶外觀翡翠青綠，口感甘甜，略有澀味，是最受歡迎的日本茶，對茶葉的要求不高，製作方法也簡單。

三、番茶是一個廣義的稱呼，中間包括烘煎茶 Hojicha、玄米茶 Gennaiicha 和若柳 Wakayanaqi。

Hojicha 是製茶技術之一種，目的是去掉茶葉中的水份，提高香味和保存效果，顏色褐色，用的是茶葉，若用茶莖，則稱之為焙煎茶 Kuk Hojicha。

焙煎茶隨意輕鬆，不分季節，日常飲用，沖泡之前放進微波爐中一叮，更突出茶味，也可以用來玩，在一個香薰



器具中放了煎茶，下面點蠟燭，便有陣陣香味，很自然，比精油自然得多。

正式的泡法是用兩茶匙茶葉，二百四十厘米或八安士的水，在最滾的一百度下沖泡三十秒鐘，即成。

玄米茶 Gennaiicha 則是日本獨有的，綠茶中混合了烘焙過的糙米，沖泡後有綠茶香氣，也有米香。像中國人喝香片一樣，不愛喝的，不當茶。

最後要說的是玉露了，我初到京都，就去了「一保堂」。

地址：京都中京區寺町二條上，常盤木町五十二番地

電話：+81-75-211-3431

這家在一七一七年創業的老茶鋪中，我們可以喝到一杯完美的玉露茶。什麼叫玉露？是在採收前一個月搭棚覆蓋，避免陽光直射的茶，只採新葉，乾燥及揉捻後製成，沖泡玉露是用低溫水，正式是六十度，有些甚至低到四十度。

第一回在「一保堂」本店喝，座上有個鐵瓶，滾了水，用竹勺取出。怎麼樣才知道已降溫至四十度呢？先把滾水沖進第一個杯，再轉第二個杯，最後轉第三個杯，便可以裝入放了十克茶葉的茶壺中，第一泡等九十秒就可以喝，第二泡，不必等，換了三次杯後直接沖入茶壺，即喝。

第一口玉露，喝進嘴中，即刻感覺到這哪像茶？簡直是湯嘛！玉露一點也不澀，有海苔的香氣，金色碧綠，含有大量的茶酚，異常美味，從此便上了玉露的癮。

玉露是當今賣得最貴的日本茶，「一保堂」出品的以精美的茶罐裝着，外面那張包裝紙，是用宋體木板印刷出來，是陸羽的《茶經》，美到可以裱起來掛於牆上。

當今我在家裡除了日常喝濃如墨汁的熟普之外，就是喝玉露了。

玉露有個特點，不止不用高溫泡

之，還可以用冷泡呢，通常我是抓了三小撮的玉露，放進茶盅，再以 E.M.C 礦泉水冷泡，等個兩三分鐘，便可以倒出來喝了，效果比低溫更佳，我當今都是用冷泡的，君若一試，便知其美味。

至於日本茶的基本，有很多人的觀念還是錯誤的。購入日本茶葉之後，最好是在開封後三星期之內喝完，超過了味道就遜色，再放久，簡直不能入口，若不能於三週內喝完，要放冰箱。

最重要的是，玉露非常乾淨，又無農藥，第一泡不需倒掉。

至於日本茶道，那是一種修心養性的事，我們這些都市大忙人，偶爾看人家表演一下就可以——唐朝之後，茶道雖然是中國人發明的，也不肯為之了。☺

茶