

# 博雅書苑Active learning社群期末成果報告

111學年度 第一學期

撰寫日期:2022年 11 月 15 日

## 1、社群名稱:茶藝研究社

### 2、社群簡介:

我們一群人聚在一起,希望逐步了解茶葉文化,藉由五感品茶、識茶。從基礎、普遍知曉的六大茶種開始,蒐集資料、購買茶葉、品茗,討論鼻腔唇間或清香、或甘甜、或苦澀的味道,發現與思考自己喜歡的茶。

這個計畫中,我們一群不同年齡、領域的人聚在一起喝茶,分享所知的茶葉資料,交換對茶業發展史的看法,談論記憶中關於茶的故事,將曾經有距離感的茶壺喝茶行為積累成習慣,同時認識彼此的理念、交流所學。

在現代手搖飲充斥的路上,喝茶很簡單,人們很難說沒喝過茶,可要說出自己在喝什麼茶的,卻有點難度。我們希望成為一群品茶、懂茶的人,並想將喝茶文化帶給身邊的朋友同學們。透過公開活動,我們想成為交清同儕們與茶葉更深接觸的連結,在放鬆談天的氛圍下,有機會知曉茶葉的知識與其背後的文化。

各地區間還是有自己偏好的茶文化,如印度拉茶、英式茶加奶加糖等。希望未來我們能將台灣地區的茶種、所習慣的茶文化和同事、朋友們介紹。

### 3、社群目標:

透過這個社群,除了讓組員了解茶葉文化,並且藉由五感品茶、識茶之外,我們更希望將這樣的文化和技藝做一個傳承,將這個早已深植我們血液中的台灣文化,再次喚醒,將這絕美的沏茶文化,再次帶入我們的日常生活中。

此外,回歸陽明交通大學博雅教育之中心理念,我們希望藉由這樣的交流,結交來自不同各個領域的茶友,期待在不同領域及傳統喫茶文化的碰撞下,激發出不同的火花,將這美麗的台灣文化,像那那茶湯一般,一點一滴的傳承下去。

### 4、社群成員

社群組成	姓名	學系/跨域學程名稱	年級
組長	胥鴻均	機械	大五
成員1	洪瑞隆	人社	大三
成員2	陳羿帆	應化	博二
成員3	劉子齊	資工	大四
成員4	許雅柔	電機	碩一
成員5	劉育君	應化	大三
成員6	高湘琪	百川	大三
成員7	張原榕	百川	大三

### 5、執行成果

#### 1、執行方式及進度

- 沖泡方法

- 兩種泡茶思路
  - 茶水比低 時間短 分次, 茶壺
  - 茶水比高 時間長 一次, 大茶碗
- 茶葉量:
  - 球茶 平舖壺底
  - 條茶 三分之一至二分之一
- 溫壺溫杯: 標準化
- 水溫: 沸水派. 溫控派
- 沖泡時間:
  - 第一泡 1分~1:30
  - 40秒漸增 50 60 70
  - 最後一泡 130 200
- 評價標準
  - 國際鑑定品評標準
    - 茶是嗜好品, 其種類繁多且品質隨著栽種、當地風土及製茶技術而有極大差異, 因此無論於國際貿易市場或內銷使用上, 茶葉品質之官能鑑定及分級是非常重要的。辨別不同茶葉間之品質並以此訂出合理價格, 需要專業評茶人員輔以科學審查共同評定茶葉品質。
    - 評茶室
      - 以自然採光為佳, 光線充足均勻且不直射, 位處北半球之品茶室宜採北光, 避免早晚日光入射量不同, 減少茶葉色澤及水色評鑑因時間差異、受光量不同而有所影響。採光不足者, 評茶檯上方可加裝日光燈補光。
      - 評茶室內外不宜有灰階以外會造成反光之色彩 (如紅、黃、藍、綠、紫等), 室內以白色基調為主, 評茶檯面則以黑色為宜。
      - 評茶室以空調維持溫度約22~24度、濕度45~55%為佳, 室內需清潔無異味, 故不宜打蠟, 且設置地點應遠離廚房、洗手間等易產生異味之處。
      - 評茶室內嚴禁吸菸, 評茶時亦禁止嬉笑吵鬧等行為, 避免影響評茶人員審查工作。
    - 基本茶具
      - 審茶盤: 茶樣盛放於其上, 沖泡茶樣取自盤內, 同時供審茶葉外觀、色澤、形態之用, 材質以黑白兩色、無臭無味之金屬或塑膠為佳。
      - 審茶杯: 供茶葉沖泡及香氣品評之用, 依國際標準 ISO 3103-1980(E) 訂製之白瓷杯組, 容量150毫升。
      - 審茶碗: 供茶湯盛放、進行水色與滋味審查之用, 亦為依國際標準所訂製之白瓷碗, 容量200毫升, 一般與審茶杯統稱為評鑑杯組
    - 沖泡方法
      - 以電子秤取3公克置入審茶杯, 沖入沸水至滿杯, 覆上杯蓋, 以計時器為準, 靜置5~6分後(條型茶5分鐘、白毫烏龍茶5.5分鐘、球型茶6分鐘), 將審茶杯橫扣於審茶碗上, 使茶湯流入審茶碗中, 茶渣留於杯中作香

氣審查，放下審茶杯後，以乾淨之湯匙於審茶碗內劃1/4至1/2圓，使碗裡茶渣集中，俾利水色之審查。

#### ■ 審茶項目

- 審茶項目基本上分為茶葉之外觀色澤、水色、香氣、滋味和葉底等，審查標準及項目比重則依茶葉種類及品評目的而異。開湯前先行審查外觀色澤，待茶湯移入審茶碗後進行水色審查，接著鼻吸數次審茶杯中茶渣之香氣，再取適量茶湯入口，震盪舌頭使茶湯與空氣接觸，並使茶湯覆蓋舌面全部，口中茶香再經鼻腔呼出，整合香氣滋味，最後審視葉底，綜合評鑑茶葉品質。《以上內容依據茶業改良場茶葉感官品評訓練》

#### ■ 評茶方法

- 茶湯開湯前先審查其外觀，至開湯後檢視茶湯水色，約5分鐘後，聞杯中茶渣之香氣，以鼻吸氣鑑評香氣，俟茶湯溫度降至40~45°C間，取茶湯5~10cc，含入口中，以舌尖不斷振動湯液，使茶湯與口腔內之味覺細胞及黏膜不斷接觸而分辨湯質，勿將茶湯吞下，同時將口腔中之香氣經鼻孔呼出即可鑑定香氣的純度與高低，溫度降至35~40°C間，再次重複前項試湯液的動作，最後審視葉底色澤，發酵程度等。

#### ■ 評茶項目

- 評茶項目可分為外形(形狀、色澤)、水色、香氣、滋味及葉底等各項審查標準因茶類不同而異，以百分率評分之。目前凍頂茶記分標準為外觀20%，水色10%，香氣30%，滋味40%，葉底不給分

#### ● 基本茶具介紹

##### ○ 茶壺

###### ■ 注意事項

- 壺的外觀
- 出水順不睡

##### ○ 壺承

###### ■ 功能:承接淋壺的熱水，把壺襯托出來

###### ■ 注意事項

- 深淺
- 耐熱程度

##### ○ 蓋置

###### ■ 功能:放置壺蓋的東西

##### ○ 茶杯

###### ■ 注意事項

- 材質大小顏色
- 聞香杯以及就口杯
- 淡茶與濃茶

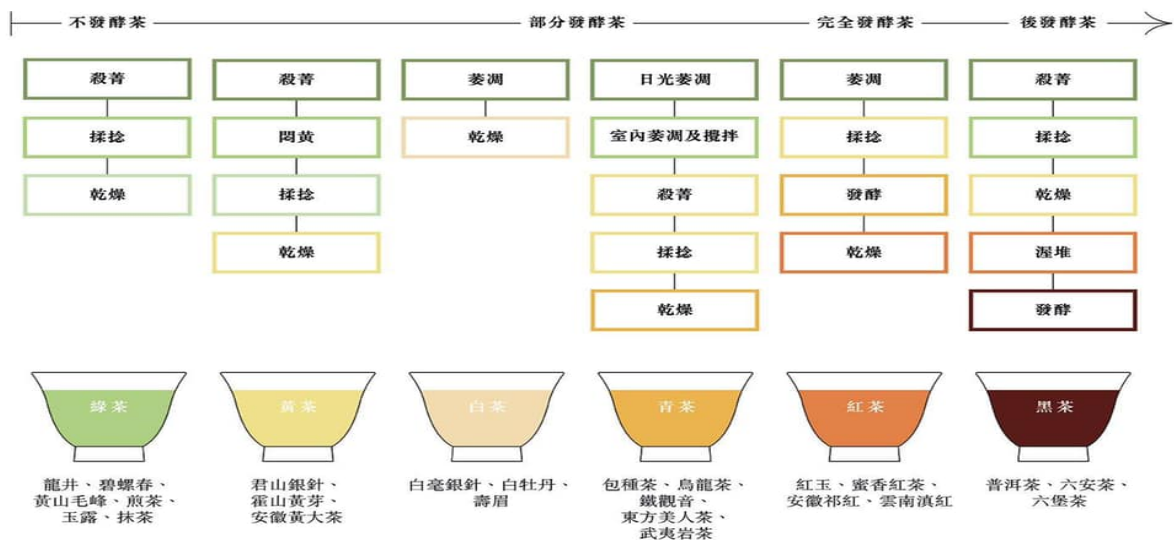
##### ○ 杯托

###### ■ 功能:使用杯托端茶，不燙手

###### ■ 注意事項

- 與杯子的大小搭配

- 平穩性, 好拿
- 茶海
  - 功能: 承接茶壺到出來的茶湯, 平均分攤給所有的客人
  - 注意事項
    - 容量大小
    - 出水好不好
- 茶則與茶匙
  - 功能: 賞茶、評估茶葉量, 把茶葉放入茶壺
- 茶匙
  - 功能: 通壺嘴、置茶、清茶渣
- 茶倉
  - 功能: 承裝茶葉
  - 注意事項
    - 大小適合單手拿
    - 好開蓋子
    - 茶葉容量約可泡兩次
- 渣方
  - 功能: 承裝廢水與茶葉渣
- 素方/桌旗
  - 功能: 營造茶席設計的氛圍
- 茶的製程與總類簡介
  - 茶葉最主要由發酵程度以及烘焙程度來決定茶種



- 而茶製程可粗略分為下列這幾大步驟
  - (一) 萎凋:
    - 萎凋可分為日光(熱風)萎凋及室內萎凋, 日光(熱風)萎凋室藉由熱能使茶葉水分消散, 日光萎凋後移入室內進行室內萎凋繼續使茶葉水分消散。萎凋過程可使茶葉重量、體積、硬度降低, 促進化學反應產生特殊香氣及滋味。
  - (二) 攪拌(浪菁):
    - 製作部分發酵茶時, 初期藉由翻動, 使茶菁水分重新



分配，達到減低茶梗水分的目的。後續藉由攪拌使茶葉細胞摩擦破損，增加多元酚氧化酶及兒茶素作用，進而控制茶葉發酵的程度。

■ (三) 殺菁：

- 藉由熱破壞茶葉中酵素活性，並促使茶葉水分消散、葉片軟化，利於後續揉捻成形，並去除茶葉不良的菁味及穩定茶菁色澤及香氣。

■ (四) 靜置回潤：

- 茶葉炒菁出鍋後，以濕布覆蓋，靜置回潤約 10~30 分鐘，可使茶葉水分重新分布，避免揉捻時產生碎葉且易於成形，並增加蜜香及熟果味，使葉色轉紅。

■ (五) 揉捻：

- 使茶葉捲曲形成條狀，並破壞茶葉的細胞組織，使茶葉的汁液流出附著於表面，增加沖泡時的風味；在紅茶揉捻中使茶葉細胞劇烈破壞，促使多元酚氧化酶及兒茶素反應，生成紅茶的色澤風味及品質。

■ (六) 補足發酵：

- 揉捻後的茶葉發酵程度不足，需將茶葉堆疊進行補足發酵，使多元酚氧化酶與兒茶素類充分反應，生成紅茶的色澤、風味及品質。

■ (七) 乾燥：

- 以熱風去除茶葉中的水分，使其含水量降至 5% 以下，延長保存期限，並可停止發酵作用及其他生化反應，使品質固定。此外加熱過程亦可引起若干化學成分的變化促使茶葉香氣形成。茶葉烘乾後可使形狀固定，方便包裝及運輸。

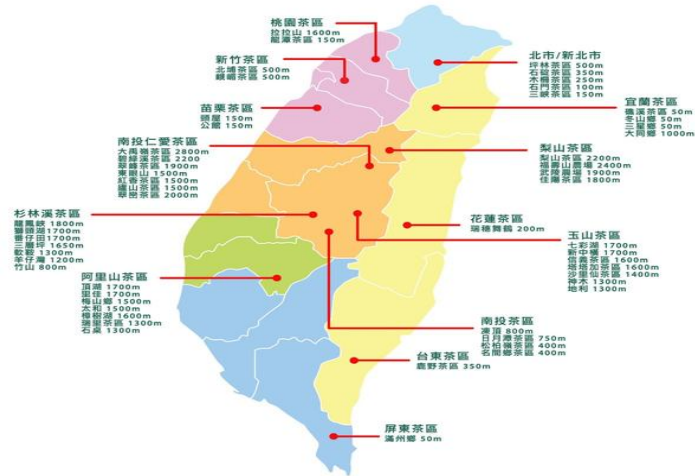
■ (八) 熱團揉：

- 球形烏龍茶的關鍵步驟。將初乾後的茶葉加熱至 60~65°C，以布巾包覆形成布球，置於平揉機下滾動，再進行解塊，重複上述動作數次使茶葉逐漸捲曲成球狀。

■ (九) 烘焙：

- 烘焙具有去除水分效果，有效延長茶葉貯藏壽命，並改善粗製茶普遍帶有之菁臭味和不良雜味，增加茶葉的特殊香氣及特色性。

- 以及台灣有下列這些大產區



- 烏龍茶(一)原榕分享

- 青茶(烏龍&包種在分類上一樣)
  - 烏龍: 球狀
  - 包種: 條狀
- 名稱由來
  - 色澤烏黑, 條索似龍->烏龍入水
- 台灣烏龍
  - 從福建安溪傳來, 日治時期改良製程&口味, 融合:
    - 閩北 武夷岩茶
    - 閩南 鐵觀音
  - 輕--中度發酵(8%--70%)
  - 多樣化
  - 金黃色(福建烏龍淺金色、黃綠色)
- 常見烏龍茶品
  - 白毫烏龍 — 東方美人
  - 高山烏龍
  - 凍頂烏龍
  - 紅烏龍
- 茶味分類
  - 香氣(清香-->濃香)
    - 花香
    - 果香
    - 蜜香
    - 奶香
  - 滋味
    - 淡雅
    - 醇厚

- 紅茶(一): 小葉種紅茶、蜜香紅茶

- 大葉種、小葉種
  - 小葉種
    - 常聽到的「青心柑種」即是屬於小葉種的一種。新北市三峽區是栽種青心柑種茶樹的主要產區。青心柑種的葉多是在茶葉幼嫩採摘, 經過酵、火之後製成茶葉, 形狀會較為緊結, 沖泡後的茶湯色清澈、明亮、香

氣清新淡雅,滋味清爽回甘,多製作成「碧螺春綠茶」。而三峽蜜香紅茶也是另一款常見的「青心柑種」,全台灣僅三峽地區有此紅茶品種,每年於5-10月進行採收,等『小』的浮子吸俗稱)進而產生香氣合成物質,因此含豐富胺基酸營養成份製成的紅茶會有一自然、淡淡的蜜香甜,茶滋味溫潤回甘,讓蜜香紅茶天然的散濃郁的蜜茶香,茶入喉回,溫潤的口感不帶澀味,是台灣茶品中最迷人的偶然。

■ 大葉種

- 台灣早期多是用本地種植的小葉種茶葉來製造紅茶,時技術尚未成熟,印此小葉種茶葉製作紅茶的品質、滋都不夠醇。而在日時期為了改善灣紅茶品質,自印度引進大葉種阿薩姆紅茶來台,在南投魚池、埔里地區推廣種植。了阿姆紅茶之外,目前知名度最高的「紅玉紅茶」(台茶18),是台灣野生茶和緬甸大葉種茶配種而生,以南投魚鄉為主要產地喔!。大葉種茶葉製成的紅茶,沖泡後的茶湯色豔紅、清澈,香氣甘潤,滋較為濃厚,適合以熱水沖泡,較能充分展現茶葉的香氣與風味。

	小葉種	大葉種
茶葉面積	小於14公分	介於28-50公分
特色	茶湯顏色清澈 香氣溫潤淡雅 茶湯滋味順口回甘	茶湯顏色紅豔 香氣醇和甘潤 茶湯滋味濃厚

○ 茶樹品種:青心烏龍

- Cultivar Name: Chin Shin Oolong
- 品種概述:

大陸引進。又名青心、烏龍(竹東)、種仔、正欖、軟枝烏龍、茶種。主要分布地區為文山、海山、中壢、南投、名間。屬於晚生種,為臺灣地區主要栽培品種。樹身略小,枝葉著生多,葉長橢圓形或披針形,由葉基部漸次展開至全長 6/10 處最寬,基部鈍形、全緣、上部有小鋸齒,先端略鈍,呈三角形,頂端凹入。主脈略作內彎,葉片張開後稍向下彎曲,因主脈略帶弧狀,故葉身亦多為弧形,葉肉稍厚,質軟滑而富彈性,葉色較其他品種濃綠而光澤,主脈與側脈之色淡而顯明,主側脈間成 35°~45°之角度,為目前本場所搜集的品種中主側脈角度最小者,幼芽白毫多,萌芽期晚,茶芽芽色綠帶紫,花著生數中,花萼 5 片,花瓣 6~7 片;外部小,內部之三片稍大,呈三角形。雌蕊細短,雄蕊約 250 枚左右,樹性稍弱,植於瘠地或新墾地,成活率較少,且易罹白蟻及枝枯病

之害，抗病蟲害能力弱，耐旱性弱。以製造烏龍茶及包種茶均佳，尤以包種茶特優。

○ 台茶十八號

■ 又稱紅玉，屬於大葉種茶樹品種，由台灣野生山茶與緬甸大葉種茶葉雜交育種而成，由台灣農委會茶葉改良場魚池分所培育出來，在1999年發表[1]。主要種植於台灣南投縣魚池鄉，用於製作紅茶，其特色為茶湯深紅，有肉桂香及薄荷香氣。帶有獨特薄荷肉桂香及甜甜的焦糖味。為緬甸大葉種母本 X 臺灣原生山茶父本改良而成多年來在茶葉改良場魚池分場的努力下，紅玉品種堪稱世界頂級紅茶種，獲得『台灣香』的美名。不僅這個品種是台灣創造育出，擁有台灣之子身分，還有著獨特奇香，會帶有涼氣、木質、葷類、甜果香，是其他紅茶產區茶無法取代的氣息。

- 薄荷香(夏天)
- 肉桂香(秋天)
- 青蘋果肉香(春、冬)
- 橙花(春天)

● 烏龍茶(二)

○ 台灣烏龍茶四大品種(依照台灣青茶類製成方式做出來的都是烏龍茶)

■ 青心烏龍

- 相傳1855年從福建安溪引進-->沒有茶葉編號
- 別名：軟枝烏龍、種籽(台語)

■ 金萱

- 台灣茶葉改良場於1981年培育，編號2027(27仔)，台茶12號，後由吳振鐸命名金萱。

■ 翠玉

- 與金萱相同由茶改場於1981年培育，編號2029(29仔)，台茶13號後由吳振鐸命名翠玉。

■ 四季春

- 民間茶農自行選育茶種，沒有台茶編號，木柵出現，南投民間鄉成名。
- 別名：六季香、四季仔(台語)

○ 茶葉

## 茶葉



烏龍



四季春



金萱



翠玉

- 
- 茶味

## TASTE

烏龍

四季春

金萱

翠玉

花香  
果香  
蜜香

野薑花  
茉莉花

奶香  
桂花

玉蘭花  
檳榔花

- 
- 烏龍茶: 清香、熟香

- 淺談烏龍老茶---清香型VS熟香型
- 今日所談烏龍老茶指半球型高山烏龍茶, 市面上的老茶大多都是熟香型, 因為早期凍頂烏龍茶是市場的主流, 當時熟香型的量比清香型大許多, 至於哪個好?呵呵, 這就見仁見智了!
- 熟香型-(凍頂式)
  - 通常這類型存放起來, 個人認為就是喝他的厚度、陳味(可想像普洱熟茶存放的概念), 茶雖然焙得這麼重, 有時候卻也是會出現花香的, 至於放幾年是什麼轉化則是看他的倉儲了, 若是在略有濕度的器具內, 則一定會出現微酸梅味, 這種存放味道, 市面上很容易見到、嚐到; 若是在較乾燥的器具內, 也有一定機會出現酸味(需看當時的乾燥程度), 若當時烘焙得非常乾燥加上乾燥器具, 則只會轉醇味, 且這種情況下轉化非常慢, 放了10幾年可能都還有些許火味。
- 熟香型-(阿里山珠露茶火侯)
  - 這類型火侯的烏龍, 個人認為除了喝他的陳味, 還有他的果韻, 這種市面上又稱半熟茶, 烘焙完成時略有火味, 而在略

有濕度的器具內，除了微酸梅味，還大多會多一股果韻；而在乾燥的器具內，這種茶大多還是會出現微酸梅味，因為這種茶內部大多殘留水分會比凍頂式還多一些些，而放了10年左右時大多火味很輕甚至果韻比火味更濃厚，而醇度更是不用說。

○ 清香型-(大禹嶺、梨山式)

- 這類型火侯的烏龍，變化則非常多，除了陳味，還有果韻、花香，這種茶在烘焙時掌握更是需要一定功夫，因為一不小心則變成像阿里山珠露式，放在略有濕度的器具，會出現酸果味，若當時有花香則可能會被蓋過；若放在乾燥的器具，則除了微酸果味，還有可能還保留著花香，若放個10年，火味幾乎退去，只剩下茶的果香、花香(越久越淡，且要看當時毛茶的狀態)，以及他的醇味。

○ 總結

- 要存老茶除了考驗烘焙師的技術，更多時候還是在於毛茶的選料，好的毛茶內部、外部都有一定的乾燥度，這樣在烘焙時可減輕許多功夫，且也有利於茶葉的轉化；市面上總是說老茶很黑暗，其實不然，只是因為老茶比一般毛茶變化更大，除了烘焙火侯，更重要還是在於倉儲，而且也沒有一定的標準可參考；茶僮有幸在2017年喝過民國70年末的梅山鄉農會的金萱特等獎(當時還是偏清香型)，那味道不誇張，有點像百香果，金萱味道、茶滋味很少，更像在喝水果茶。茶葉是變化性非常大的，沒有一定的流程與應對，只能靠經驗傳承跟參考，如果今天可以有SOP流程，做出來的茶味道百分之99相似，那今天茶葉就不會這麼貴了。水分影響茶的酸味(包含烘焙時的乾燥度)，空氣流通影響茶的轉化，而且在入器具前，則需確保茶葉的穩定性

● 紅茶(二)

- 茶性溫和,滋味醇厚,廣效能容,酸如檸檬,甜如蜜糖,烈如白酒,潤如奶酪,辛如肉桂,清如菊花,都能與之相互融合搭配。
- 完全發酵茶,將兒茶素氧化為茶紅素、茶黃素與其它香氛,色深、味香,能長時間保存而味道不變,適應長途運輸,而傳至西方。
- 主要產地:中國、斯里蘭卡、印度、肯亞、印尼
- 規格
  - 茶葉在樹上的部位



- — FOP: 茶枝最頂尖的新芽(芯芽),因新葉通常一對出現,非常罕見
- — OP: 最頂起數的第二片葉,若新葉以一對形式出現,則兩片亦算是OP
- — P: 最頂起數的第三片葉。茶葉嫩芽背面生長的一層細絨毛,乾燥後呈白色
- — PS: 最頂起數的第四片葉,通常製成細碎茶葉
- — S: 最頂起數的第五片葉
- — C: 最頂起數的第六片葉
- — B: 接近茶梗的粗老葉。

■ 完成後茶葉形狀

- — 白毫(Pekoe, P)茶葉嫩芽背面生長的一層細絨毛,乾燥後呈現白色,浮在茶湯上
- — 碎白毫(Broken Pekoe, BP)切碎或不完整的白毫
- — 片茶(Fannings, F)比碎白毫更小的細片
- — 小種(Souchong, S)正山小種茶
- — 茶粉(Dust, D)

○ 茶款

■ 單品茶

- 茶葉源自單一產區

■ 混合茶

- 調配茶 Blended Tea
  - 多個產地的單品茶混合而成
  - 英國早餐茶(English Breakfast tea)
- 調味茶 Flavoured Tea
  - 將水果、花、香料等添加至茶中,創造豐富香氣的茶款
  - 伯爵茶(Earl Grey tea)

■ 正山小種,立山小種 Lapsang Souchong

- 中國福建武夷山的一種紅茶,被稱為紅茶鼻祖
- 茶葉經松木熏製而成,有濃烈的松煙香,茶湯帶有桂圓味,適合咖喱和肉的菜餚搭配,以此為基礎發展功夫紅茶

- 斯里蘭卡:錫蘭烏巴茶 Ceylon Uva
  - 烏巴位於斯里蘭卡中部,最具盛名的錫蘭紅茶,生長於海拔約1,200~1,300公尺處,6~9月為最佳產季,單寧酸含量較多
  - 濃厚茶香與強烈口感,帶有樹、草與苔的中性香氣,適合搭配牛奶
- 斯里蘭卡:錫蘭努瓦拉埃利亞 Ceylon Nuwara Eliya
  - Nuwara Eliya一詞為「雲端上」之意,為斯里蘭卡海拔最高產區,約生長於2,400公尺處,努瓦拉茶葉片略帶暗紅色,被稱為茶之香檳
  - 花香伴著橘子、帶有些微甜味,與清爽的澀味,價格較平易近人
- 印度:阿薩姆紅茶 Assam
  - 出產於印度東北部,阿薩姆位於東喜馬拉雅山南麓,為世界最大紅茶產地,其中又以6~7月摘採品質最佳,茶葉外型細扁,顏色較深
  - 茶湯呈深紅色且較濃稠,帶有麥芽、玫瑰香,香氣濃郁適合加牛奶
- 印度:大吉嶺春茶 Spring Darjeeling Tea
  - 茶季中第一次採收的茶葉,茶湯呈金黃色,茶葉中含新芽茶湯入口清爽甘甜,有高山茶滋味,帶有麝香葡萄、杏仁香氣,雅緻
  - 而適合於早午餐後飲用
- 印度:大吉嶺夏茶 Darjeeling
  - 第二次採收,採收期為5~6月,茶葉外觀呈深灰色
  - 茶湯色澤較春茶深,呈淺褐色,味道如熟透的水果,口感厚實,帶有穀類、西洋梨與蘋果香氣
- 非洲:肯亞紅茶 Kenya tea
  - 西非肯亞主要產茶區在肯亞山脈西側高原,於海拔1,500~2,700公尺處孕育,肯亞紅茶擁有紅茶中最高單位抗氧化成分
  - 伴隨著非洲豔陽氣息,有烤麵包、米類的香氣,適合搭配鮮奶
- 台茶18號—紅玉
  - 產地以南投魚池鄉為主,以在地野生種台灣山茶與緬甸大葉種紅茶交配而成,茶色偏紅,是台灣目前知名度最高的紅茶款
  - 具有天然肉桂香與淡淡薄荷香,口感溫潤不澀;春茶具甘蔗清香,夏茶回甘
- 台茶8號—阿薩姆
  - 大葉種,用印度阿薩姆紅茶Jaipuri單株培育並改良而成
  - 茶湯較濃厚,有類似印度阿薩姆紅茶的濃郁甘醇香氣和麥芽香,但澀味較重,適合拿來做加味茶
- 台灣山茶
  - 遍生於台灣山間的野生茶種,含有大量膠質使茶湯柔滑,在市場上較不受注意,但卻是值得珍惜的台灣原生



種

- 花香柔美氣息,帶著薄荷與自然野氣,滋味甘醇溫厚,喉韻甜潤
- 台茶12號—金萱
  - 用硬枝紅心加台農8號雜交後育種而成,採摘期長、生長快速、抗病蟲害能力強,於海拔較低的丘陵地、坡地樹勢強
  - 製成紅茶後,葉色墨黑泛紫黃金芽,有獨特牛奶香味、花蜜香,入口後先帶苦澀後轉甘醇,餘韻較不足
- 台茶21號—紅韻
  - 經過茶改場近40年的培育,於2008年申請命名通過的紅茶品種,取「鴻運當頭」之意,為印度大葉種與祁門小葉種雜交的後代
  - 其香氣表現極為突出,帶濃郁柚花蜜香、熟果香,還有類似柑橘開花氣息,滋味甘甜鮮爽
- 蜜香紅茶
  - 經小綠葉蟬吸食後的茶菁原料經加工後產生似天然蜂蜜之香味,花東地區的特色茶類,尤其是花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村
  - 茶中帶有果香與蜜香,揉捻、殺菁、發酵後多了一道悶熱過程,強化香氣

## 2、 實施效益與具體成果

在這為期半年的博雅學生社群計畫中, 總共舉行了11次的例行茶會, 在這過程中, 我們從不曾接觸茶文化的初學者, 成為一個可以分辨茶的好壞、以及其種類, 還有其背後的知識和文化背景。可謂之成為八個茶文化的小火苗於交大學生群體之中。

## 3、 成果照片





合照













#### 4、 小組成員心得(每位成員皆須寫至少300字心得)

##### 1、 胥鴻均

- i. 這整個活動下來，我得到的收穫遠遠大於我的預期，組員的所製作的分享讓我驚豔，超出了我原先有的知識範圍，也遠超過我預期會學習到的，除此之外這筆經費也讓我和我們有機會去大膽的嘗試各種各種我們有興趣，但可能沒能力買的茶種，因此我很珍惜這次的經費，以及這群願意跟我一起進行這趟冒險的小夥伴。

##### 2、 陳羿帆

- i. 經過這學期的十一次每周聚會，雖然早上八點起床讓我感到十分痛苦，但是其實我很喜歡每個禮拜都會看到一群人，而且知道大家會一直持續下去的感覺，那種自然而然的相處而不用刻意交際的狀態，每周都會有固定的主題分享，隨著活動的進行大家的狀態也越來越好，內容的深度也逐漸深入，但在過程中並不像是上課般讓我感到痛苦，其中讓我記憶最深的主题

是在講紅茶的那次，那次提到蜜香紅茶，原來蜜香紅茶是因為蟲咬過之後來的，我也第一次喝到現泡蜜香紅茶，還有提及了小葉種這個陌生的名詞，現場也泡了小葉種紅茶，依稀記得是條索狀的茶，並且葉子成細長狀，難怪會被叫小葉種，經過這半年我覺得我更了解茶葉，同時也認識了一群好朋友。

### 3、劉子齊

- i. 在這半年的活動過後，讓我認識泡茶這件事並且喜歡上，其實我最期待的是原先討論到可以大家一起出去走訪茶行、茶莊等等地方，因為這些是我自己不會踏進去的，遺憾的是時程上沒有足夠多的時間規劃，在這短暫的專案計畫中，我們知道有很多地方可以改進可以做得更好，不過在這過程中我已經得到足夠多了，平常有時候也會開始泡茶，但是最大的缺點可能是發現原萃不好喝，看來我是回不去了。

### 4、許雅柔

- i. 這是個忙碌緊湊的計畫，可能是我們想做的事情太多太多，但確實也在過程中收穫到很多，如果只有我一個人，以自己的零用錢可能很難去購買這麼多種不同的茶葉，也很難去研究大量的資料，和別人討論，因此我最喜歡的是大家很認真研究一件事，並且樂在其中的感覺，其中讓我記憶最深的是有人帶自己的普洱茶來和大家分享，從一塊黑黑的茶餅上要掰下來一塊，泡出來那深色的茶湯帶著特殊的氣味，初聞不討喜但卻越泡越回甘，不同於其他茶種的前面幾泡是最香，而後逐漸平淡苦澀，我想這大概是那些喜歡普洱的人的樂趣吧。

### 5、劉育君

- i. 其實我是不太能喝茶的人，但隨著淡淡茶香大家愜意的提及近況，那種真切的關心一個人以及被關心的感覺是只有面對面才觸碰的到的，雖然每周都要聚在一起，對於處在人生不同階段的大家一定是有負擔的，對於我也是如此，但大家願意出現最主要的原因並不是因為我們得要出現，我想大家也是多少也是跟我一樣喜歡這種感覺吧。

### 6、高湘琪

- i. 我對茶的印象九成都源自小時候，過年走親戚時看見大人泡茶喝茶聊天，我很喜歡這樣子茶香、瓜子與笑語的氛圍，然而在長大之後，對茶的認知也止乎於此。經過了這學期的活動，在很多個早上與大家圍在一起泡茶聊天，討論茶類知識還有怎麼泡、泡多久比較好喝，彷彿又找回了最初對茶的感動。其中讓我印象最深刻的是第一次泡烏龍茶，比較著輕香濃香的烏龍茶葉，第一次發現不同的火候可以對茶的味道影響這麼大，對我而言是很新奇的體驗。希望之後還有機會繼續跟大家一起喝茶，當然，如果不是一大早就更好了。

### 7、張原榕

- i. 我平常是不怎麼有在喝茶的人，最多就是手搖店的茶類，但在因緣際會下加入了大家每周一起喝茶的行列。對我而言，支撐我在每周早上起床的，除了了解茶類知識的快樂以外，更多是要見到一群我喜歡的人的期待，很享受大家一起認真做一件事，一起討論、分享自己的想法，每周的聚會

讓我們有一個機會聚在一起，彼此關心對方的生活，讓我們的關係變得更緊密，對我而言是很大的收穫。

#### 8、 洪瑞隆

- i. 我們家的客廳內有一個茶桌，可見喝茶這件事情在我們家的文化重要性。自從上大學以後，隨著年級的成長，事情也慢慢變多，回家的頻率也開始減少，聊天的話題也慢慢變得貧瘠。所以很感謝這次的機會讓我可以重新深入地認識茶，全新地跟校內的茶友聚會，讓我重新體會到以前喝茶的記憶。

#### 6、 執行問題檢討與建議

- 1、 於執行前對於實際運作的規劃不足，因此實際上剛開始運作會有點手忙腳亂

- i. 建議:可能將各組別實際運作規劃也放進最初評選標準中。

- 2、 書面資料準備：有些資料如簽到資料，在每次活動時都需要準備，以及需要留存照片給資料繳交用，沒特別提醒在後期製作報告會有點辛苦。

#### 7、 其他

- 8、 指導老師批示及簽名：

歷次紀錄表參考格式\_總表

次別	日期/時間	地點	主題/內容	人數
1	111/03/22 8:00-10:00	貳貳柒	茶具	8
2	111/03/29 8:00-10:00	貳貳柒	沖泡	8
3	111/04/12 8:00-10:00	貳貳柒	茶葉製程、基本分類	7
4	111/04/19 8:00-10:00	貳貳柒	烏龍:清香熟香	6
5	111/04/26 8:00-10:00	貳貳柒	紅茶:小葉種、蜜香紅茶	5
6	111/05/03 8:00-10:00	貳貳柒	烏龍	6
7	111/05/10 8:00-10:00	交大二餐	伯爵茶	5
8	111/05/17 8:00-10:00	貳貳柒	烏龍	4
9	111/05/31 8:00-10:00	貳貳柒	紅茶:部位、各大茶種、台茶	4
10	111/06/20 10:00-12:00	貳貳柒	烏龍	4
11	111/07/10 8:00-10:00	貳貳柒	東方美人	5