

榕樹下的泡茶，或是鄉間小徑裡的奉茶，相信是五、六年級生小時候的共同回憶。尤其是放學後到柑仔店玩抽籤，在試圖碰運氣是否能抽中小飛俠玩具時，總可以瞥見一大筒塑膠罐子裡裝的茶乾，偶而可見阿嬤買回去處理之後，送到奉茶亭更換裡面的茶水。阿嬤總說那些賣不出去的茶丟掉可惜，給路過的人解渴，似乎是那些老茶最大的剩餘價值。印象中家裡有客人來，大人總會沏上一壺新茶，一邊閒話家常，一邊嗑著瓜子。而家裡也總是每年買新茶，鮮少將庫存的老茶拿出來待客。

然而曾幾何時，老茶逐漸成為品茗者的新寵，約莫十多年前品飲老茶的風氣悄悄地出現，有些茶人以為時間點更早，而對於這股風潮的興起，都隱然指向受惠於普洱老茶的流行。有烏龍老茶藏家表示，普洱老茶在臺灣風行很久，從平價走上高價。當普洱在高價時，不少人就開始盤算，下一個被炒作的商品恐怕是臺灣老茶。尤其時至今日，因為普洱不論新茶、老茶，只要說得上名寨或是名山，或是些知名的茶餅，99年傣文7542、88青餅、96紫大益、73青餅等，要價不斐，因此炒作臺灣烏龍老茶似乎是必然現象。

不少茶人表示，其實臺灣人原本不懂品味烏龍老茶，老茶的韻與香比較低沉，屬於口腔中的體會，也就是偏向喉韻的品，不似臺灣火紅的高山茶，是走穿鼻香，那個清香味類似花香，甚至有些地區所產的還帶有果香味，給人一種高貴淡雅的感覺。然而由於普洱老茶在臺灣已經盛行一段時間，普洱的陳味是深沉，讓臺灣人學習品味較深沉的韻味，因此當風向被帶到烏龍老茶時，這個風潮就無縫接軌。尤其當臺灣的茶席與茶會裡，老茶成為主流時，不少茶人表示，品老茶代表的是品味與鑑賞力，而喝高山茶只是一般的喝茶，高香該怎麼欣賞，是人人都會的能力。

隨著各式各樣的老茶傾巢而出之時，茶商也嗅到這個商機，2007年鹿谷凍頂合作社開辦臺灣有史以來

第一次的老茶比賽，以當時的狀況，不論是老茶藏家、茶農或者是評審人員，對於老茶該怎麼審評，以及老茶跟新茶的差異等，出現迥然不同的詮釋。不同的角色與身分的人，在老茶比賽場裡，試圖理解茶改場怎麼訂出審評的標準，而參賽者也試圖藉由這樣的評比機會，拿出一些難解身世的茶來挑戰這些審評專家的專業度與能力。當然茶農不論在製茶與存茶上都比茶商更有豐富的經驗，所以對於審評結果也屬茶農的意見為多，並且讓主辦單位與評審兢兢業業。隨著一場又一場的比賽茶開辦，合作社也開始累積經驗，從一開始採取淘汰法的方式，例如把有霉味、雜味、存放不良、非球狀茶、存放年限不夠久、以焙火造假年份、有烟味等先淘汰，再從當中分級鑑定。時至今日不論茶農、茶商、藏家等對於該拿出怎麼樣的老茶來比賽，也逐漸有了譜。

除了鹿谷凍頂合作社開辦比賽，南投茶商公會、臺灣省茶商業同業公會、松嶺門茶協會也陸續加入，形成現今所見4場的臺灣老茶比賽。由於

臺灣人早期不喝老茶，因此刻意留下來的老茶不多，這一類多屬於藏家因茶葉沒喝完，也未開封而一直擺著，或者是茶農想自己留下茶樣，而封存得很好。多數的老茶屬於賣不掉、忘記放在倉庫裡的或壓箱底的陳茶，無論哪一個類別，數量都不會多，因此期望4場老茶比賽能各自形成不同的區域特色，確實有難度。最多的差異性，在於是否對於外型有所要求，甚至對於參賽的茶要有整理，或是要求年份至少25年等。其實對於審評人員來說，要能夠穩定的品評，並不是那麼容易，因為審評時將參賽的茶做出區隔，至少把茶分為4個等

級，彼此間的差異必須分明。當評審人員在做分級評審時，也是參賽者給評審的一種考驗，因為一些報名者，會同時提送幾份茶樣，若發生某支茶樣分數很高，另一款類似的茶樣被淘汰，就會在地方傳聞，審查人員的能力就會

被質疑。

有審查人員表示，臺灣的老茶並不像普洱茶有「內飛」或是外包等可以佐證製造日期，內飛是茶餅裡的紙片，用來區別品牌、廠家等，加上容易作假，對於評鑑者是極大的壓力。此外，來自中國的老茶，混入比賽場合也不無可能，因為安溪茶的早

期包布球作法，是臺灣茶採用球狀布柔的濫觴，所以考驗著評鑑人員試茶與審茶的功力。早期辦理比賽時，常出現用焙火的火，把茶烤成類似老茶的樣子參賽，但是老茶指茶葉加工後的成品，必須經歲月和時間的琢磨積累年紀，不可能用火就可以把茶做舊，所以遇到焙火很重的茶樣就直接淘汰。現今比賽時，最常遇到的是拚堆茶，拚堆在茶產業屬精緻工藝的一環，是不同年份、茶種要拼成協調性相當難，若沒處理好，茶的優點不能彰顯，反而讓兩支茶被扣分。而拚堆之後進行焙火，是利用火把不同的茶混成一個平衡的味道，但是難度很高，不是那麼容易做到。

評鑑老茶所用的標準，其實與一般品茶的標準類似，如比較其外觀、香氣、滋味、顏色、葉底等，講究茶湯滋味飽滿、喉韻十足、具有梅果酸為佳。香氣有陳香、梅香、木質香為主，若有人蔘香會被視為含水量較多，容易被淘汰。湯色澄清，顏色

以琥珀色、橙褐色、棕褐色為佳，顏色若偏向黃綠者為年分不足，湯色混濁、渣多、偏黑者通常在第一輪會遭淘汰。雖說臺灣有多種茶可能可以存放至今，例如早期的烏龍茶、東方美人、條型包種等，但是至今的比賽場都還是以球狀茶為主，要能裝滿一甕來參加比賽。條索狀的茶迄今還沒辦過老茶比賽，有一說法是，條索狀茶通常沒有經過精緻化，走味的情形會比球狀茶更快速。因此，坪林地區很多的茶，經幾年後都沒有賣出去的，會呈現走味的情形，多



圖5 老茶的茶湯



圖6 市售老茶(拚堆茶)

半被打成飲料市場的原料。但是市面上仍可見到一些條索狀的老茶，以坪林老茶之姿被販售，有藏家表示，因為老茶黑溜溜，其實很難判斷那些是不是臺灣的老茶。老茶的香氣與味道已經轉化，即使是葉底，也會因為陳化的轉換，不見得能從外觀判斷出來，還是有可能是

來自中國的條索狀茶。因一切都在起步階段，茶改場對於什麼樣的茶品種，製成什麼樣的茶，要經多少陳化的年份，以及怎麼倉儲，會轉化成什麼狀況，還沒有清楚和完整的研究，所以即使在比賽茶的場合，還是很可能有中國茶混入。

審查人員表示，經過試驗，存放25年的老茶，陳化出來的味道比較好。以球狀茶來說，若經過25年的存放時間，外型應該呈半球狀的茶乾，因此在老茶比賽裡若見到緊結外型的茶，可以推斷其年份應該比較新。但是從藏家的眼中，這樣的篩選其實只能篩出年份比較不足的茶，對於外來的中國茶的篩選還是有難度。有參賽者表示，年份雖然是重要，但是也不排除，也許有人的存化倉儲功力好，再加上個人的再精緻茶的功夫，使得陳化不到25

年的茶，喝起來卻很有老茶的香氣、韻味等，其實也是可以得獎。以我們現在的技術看來是無法做到把中期茶加速老化，但不表示未來沒有人可以

以突破。

現在無論是販售老茶或是主辦老茶比賽者，都會將茶比喻如人的一生，說明茶在剛做好時是嬰兒期，初轉變時是青少年期，轉為成熟是壯年期，不同的時期反映茶的轉變歷程，以及其香氣滋味的變化。當茶的圓滑度增加，風味轉為醇和時，逐漸具有優質老茶的潛力。而當老茶變化到一定程度時，也得及時掌握最佳賞味期，否則也會如其他的食品，任由風味逐漸裂變。老茶對於多數人而言，屬於新興的領域，該怎麼品，以及其價值之認定，至今都沒有一個定數。當然隨著越來越多不同領域的研究者投入，甚至藏家也逐漸釋放手中的茶品，老茶神秘的面紗將逐漸被揭開。



圖1 2000年的紅印



圖2 2000年紅印普洱茶餅的茶湯



圖3 凍頂著名陳阿翹師的茶



圖4 坪林的老茶