

鹿谷品茗

07-18

愛喝茶的威爾和黛比，在九份一家茶館裡聊天：

威爾：這凍頂烏龍茶真好喝！

黛比：台灣茶世界有名，而這是我喝過最好喝的。

威爾：唯一的問題是要決定喝那一種台灣茶。台灣十七個縣有七個縣產茶，有許多可供選擇的。

黛比：這是鹿谷的凍頂茶，據我瞭解鹿谷是全台灣產茶量最大的一個鄉鎮。

威爾：很多人相信那也是台灣最上等的茶。

黛比：什麼因素使鹿谷茶這麼好喝？

威爾：那地方很適合種茶：空氣涼爽、雨水充足、土壤肥沃、陽光溫和。

黛比：難怪那兒種的茶好喝…而且貴。

威爾：幾年前鹿谷的頂級茶價錢甚至飆到一台斤新台幣五萬元！

黛比：對我們這些茶迷而言，價錢降了，這是好消息。

威爾：我們下週去南投玩一趟，實地體驗一下鹿谷茶的魅力吧。

黛比：鹿谷不正是很靠近 921 地震的震央嗎？

威爾：是啊，南投最近曾經受地震颱風的重創，不過鹿谷茶葉生產已經回穩了。

黛比：無論如何我決不願錯過這次的旅行！

07-19

隔週，威爾和黛比前去鹿谷：

威爾：鹿谷真是典雅，竹林間一束束斑駁的陽光，讓這裡瀰漫著「竹的靈氣」。

黛比：哦，你這雙關語不夠精彩。這地方景緻確實宜人，不過我認為鹿谷最棒之處是你可以到處聞得到濃郁的烏龍茶茶香。

威爾：剛才你睡著時，我與一位農夫談話，他很詳細地告訴我這兒製茶的過程。

黛比：我知道茶葉採下後要放在竹框裡晾乾和發酵，但是鹿谷的製程有什麼特別嗎？

威爾：他說烏龍茶是半發酵茶，必須準確掌握時機，迅速將茶加熱以中斷它的發酵過程，才能保住茶香和風味。

黛比：然後農夫再進行茶葉的成形、分級、和殺菁，最後再做包裝，對不對？

威爾：沒錯！工序很繁複的。

黛比：真是如此，那我只管喝茶，其他的就留給當地農夫操心好了！

威爾：與我交談的那位農夫還邀我們去他家住宿，試試聞名的鹿谷茶葉大餐。

黛比：真棒！我們就可以趁機尝尝鹿谷的其他名產了：竹筍和山芹菜。

威爾：這正合我意。