

1082_A

課程名稱:〔茶覺、原味、台灣茶〕

老師姓名:鍾季翰 老師

學員:黃禹嘉

台灣茶葉名聞遐邇,然而在這個追求快速、便利的時代,人手一瓶超商罐裝飲料、手搖珍珠奶茶,早已忽略茶葉本生真實的原味,更不用說有多少民眾能夠瞭解製茶師傅傳承百年的製茶工藝了。

在萬華社大上了一年的咖啡課後,心想,台灣最有名、最有歷史淵源的飲品非屬「茶」莫屬,能否有更多管道學習台灣茶的相關知識呢?於是在社區大學網站上發現鍾季翰老師已經在萬華社大開課多年,而且有非常多教學分享、開設講座的經驗,便開啟了這段「茶覺、原味、台灣茶」的學習旅程了。

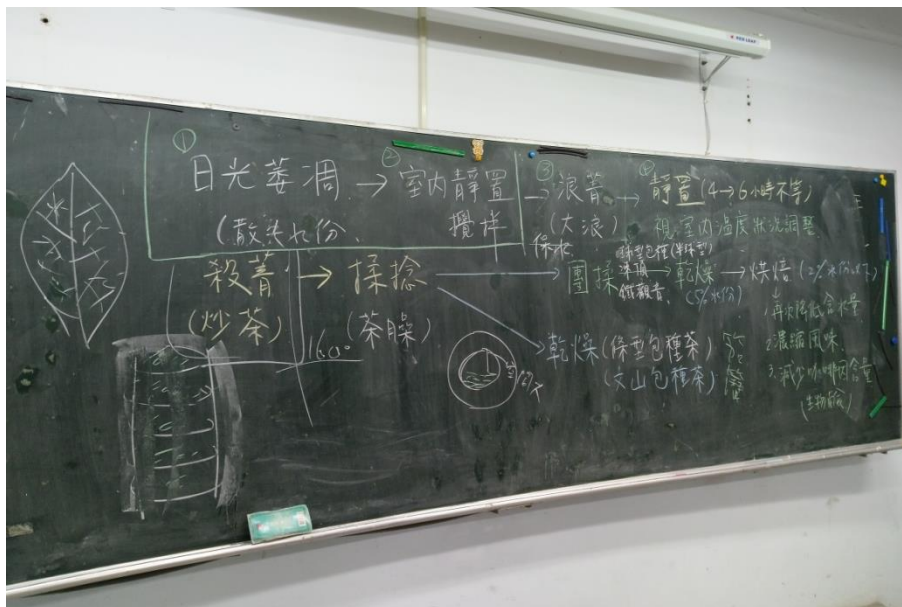
課程的一開始,老師先破除一些民眾對於喝茶的迷思:喝茶會不會傷胃?喝隔夜茶是否會危害身體?茶葉是不是貴的就一定好喝?



其實好的茶葉、保存得當的茶葉，並不會對人體造成傷害。至於貴的茶是不是就一定較好，就要去了解整個茶葉的製成，以及學習如何品嚐、比較茶湯的風味才能判斷茶的好壞。



每堂課老師都會藉由沖泡八種以上的正面（製作優良）或負面（製作劣質）茶樣，讓學員學習去討論、分析各種茶的差異。藉由經驗的累積，讓學員們慢慢了解什麼才是「好」茶的風味。



另外，老師還說製茶的過程就像「料理一道菜」一樣，要先了解其完整流程，才

能客觀判斷成品的好壞，假使成品出現問題，也才能知道問題所在，想辦法克服、修正。



有了這些基礎製成知識後，我們就能更進一步去了解更多茶葉的品種，藉由觀看茶葉的形狀、葉脈的角度，嘗試去判斷每一碗茶所屬的品種。

老師藉由講義提供一些茶葉品種的特徵，讓學員們按圖索驥，嘗試拼湊線索找尋每碗茶對應的品種，過程十分有趣。



其實我覺得來社區大學學習最有趣的地方在於，每個學員均來自不同的背景、學習品茶的經驗也不盡相同，藉由交流、討論的過程往往更能加深學習的記憶、提昇學習的樂趣。甚至有學員還會常常帶些平時買過的茶來課堂上分享，幫助學員們認識更多茶樣呢。也許這就是在「社區大學」學習與「普通大學」學習最「獨特」的差異吧！