

北海岸飲食印象文化系列活動 謝宜良分享一良茶屋經驗

學校要聞

【記者姚順富淡水校園報導】USR「農情食課-有機無毒印象淡水」計畫，9月15日在QP咖啡覺軒店舉辦「北海岸飲食印象文化系列-石門一良茶屋x硬枝紅心阿里磅紅茶」活動，邀請一良茶屋主理人謝宜良，為教職員生分享家族茶師與人文精神之間的故事，逾20位教職員生到場參與。

謝宜良分享自身家族的製茶歷史，表示自己為茶園第4代傳人，堅持古法製作石門鐵觀音及阿里磅紅茶，希望能將在地好茶傳承下去並讓更多人認識。他特別說明，一良茶屋的阿里磅紅茶製作方式從日治時期就延續至今，在發酵時間稍作改良讓滋味偏甜；另有炭焙鐵觀音，採用龍眼木炭烘焙，透過木炭的焙火，讓口感層次變化豐富，散發誘人香氣。

農情食課計畫助理顏楨云說明，系列活動共有十場，每次都邀請大淡水地區不同的農家前來分享，希望讓淡江人能夠認識這些別具特色的農家文化，歡迎有興趣的教職員工生踴躍參與。教科二陳雅滄分享，透過講師的引導，先聞茶葉香、再慢慢品嚐六種茶葉，依照不同茶葉在嗅覺和味覺上的差異猜測六杯茶的名稱，平常很少有機會能夠一次喝到這麼多不同種類的茶，是很特別的經驗。活動除了讓她認識臺灣北部茶葉的歷史，也了解到茶葉的製作過程，以及不同茶葉的差異。



淡江時報



长江时报