

蔡奕哲示範沖泡分享品茗之道

學生大代誌

【記者姚順富淡水校園報導】本學年度新成立社團「淡江大學茶友會」，10月6日晚上7時在覺軒花園教室舉辦第一次社課「紅韻當頭—紅茶體驗」，邀請茶山保育協會創會會長蔡奕哲與師生分享沖泡技巧及品茗之道，公行系副教授黃一□亦到場參與。蔡奕哲先從茶葉的歷史談起，接著介紹茶的品種及分類，茶的種類分為紅茶、綠茶、黑茶、黃茶，以及大眾熟悉的烏龍茶，他建議在泡茶前，先分別溫壺、燙杯，放入適量茶葉，最後才倒入熱水□泡，蔡奕哲準備了魚池紅茶、蜜香紅茶、木柵紅茶、滬尾紅茶等不同茶葉，現場示範沖泡方式，讓茶友們一同品茗。

茶友會會長、公行四李振宇表示，本次活動以紅茶為主題，因為紅茶為臺灣飲用茶種中，最普遍的一款茶。講師除了介紹如何用最基本的茶具沖泡出一壺好茶外，更讓參與者觀察不同氧化程度的茶葉，了解茶色也隨之有所不同，希望茶友們開始累積專業品茶的经验，增廣見聞，在結束一天忙碌的行程後，能品嚐一口茶來放鬆身心。

公行四馮學弘分享，經由講師的介紹，了解到泡茶的方式會影響茶的味道，連茶色也有所不同，希望有機會可以讓社員自己練習泡茶，增加體驗感。

