

弘佳茗茶 堅持成就品質

張俊興 用心分享好茶

從愛喝茶到創立茶行，張俊興秉持分享好茶的理念經營弘佳茗茶，堅持提供Cp值高的好茶。文、攝影／洪詩茵



▲店內販售品項極多，茶葉、茶具、鐵壺、古董藝品，自家品牌茶壺、茶餅，更有藝術家林文獻的作品。



台

灣人愛喝茶，從如雨後春筍般開立的茶飲專賣店可見一般，然而真正懂茶、愛茶的行家，始終熱衷傳統功夫茶，熱愛那一杯入口醇香回甘的金色茶湯。弘佳茗茶創辦人張俊興，二十五歲的時候喝到他人人生第一杯茶，從此愛上那入口清香甘醇的茶湯，一喝三十年，甚至因為愛喝而自己創立茶行，分享好茶之餘，更藉此認識同樣愛喝茶的同好，大家一起分享愛茶經，一起精進茶專業，一起發掘喝茶的好處，藉由茶行，張俊興為自己的人生下半场畫出最佳藍圖。

因為愛喝 開店分享好茶

座落於台南市裕農路上的弘佳茗茶，與一般常見茶行有些不同，店內除了擺

放滿滿的茶葉之外，竟也有茶具及古董藝品陳列其中，細細詢問根由，原來擺放在店內的所有品項都是張俊興的個人收藏，而他也不藏私，只要有同好相中，亦不吝割愛售出，若形容弘佳茗茶為張俊興的私人藏寶庫亦不為過。

已近耳順之年的張俊興，年輕時曾在工廠工作，學習相關技藝，後更與哥哥一同創立專營表面處理的工廠，雖然哥哥不久即退出，但張俊興卻堅持了下來，直到二年前，有感市場景氣不佳，他才毅然結束工廠。經營工廠期間，喝茶喝了十多年的張俊興，於二〇〇一年在台南崇道路上創立上品嘉茶軒，二〇〇二年搬遷至裕農路，擴大營業更名為弘佳茗茶，一樓是店面，樓上即是住家，讓弘佳茗茶得以全年無休地為茶



▲普洱茶包／配合上班族喝茶需求，提高泡茶便利性，弘佳精選優質普洱茶製成茶包。

抑制，足見喝茶真是有益身心健康。

堅持好料 成就優質茶品

由於張俊興開茶行的初衷是分享，對於店中販售的茶葉自然要求嚴格，台灣茶的部分，堅持選用高海拔的春、冬

友人建議他喝普洱茶，因諸多研究數據皆指出，普洱茶可改善三高症狀。喝普洱茶一段時間之後，他的三高症狀果然獲得改善，後來甚至無需吃藥

茶，並要求茶農提供品質優良的毛料；而普洱茶則堅持選用大陸當地品質較好、價格較高的早春及春茶，以一公斤毛料來計算，早春、春茶的價格比夏、秋茶貴了四、五倍不只，但為了品質，張俊興始終堅持採用品質優良的毛料。

問他如何讓茶農願意提供品質較好的毛料？他指出，多年喝茶讓他累積許多人脈，有幸認識台灣一些茶農，加上堅持誠信經營、現金交易，茶農多是長年配合的老夥伴，每當茶葉採收，總是將最好的毛料留給他。而普洱茶的毛料，張俊興更是堅持親自到當地挑選，一年裡，待在大陸的時間長達半年，用心與當地茶農搏感情，甚至因此贏得當地茶農信任，更與湖南石門茶園製作生產生態綠茶，品項包括：雪芽、毛尖、春尖、雲霧等，早在生態有機茶開始熱門之前，弘佳茗茶就已插足此塊市場。

弘佳茗茶販售的茶葉品項極多，從台灣到大陸，除了自行產製，亦進口一些品質優良的好茶，包括台灣不是很流行的龍井、白茶，甚至在一般茶行難以看到的黑茶——六安茶、六寶茶、福磚，他都能夠拿到優質的品項。讓人驚喜的是，雖然弘佳茗茶茶葉的毛料成本高、

►雪芽／弘佳與湖南石門茶園製作的有機生態茶，雪芽為其中最優質的品項，於下雪時節採摘茶葉最嫩的芽尖部分，產量稀少珍貴，滋味醇甜。



後，發現只要茶的品質好，並不會影響睡眠，才開始接觸其他茶類。後來更因茶友推薦，開始接觸普洱茶，他表示，年輕的時候，偏食、愛吃肉，導致膽固醇及尿酸過高，必須吃藥避免腳痛，

友提供服務。

張俊興是從台灣高山茶入門，初接觸茶，因為擔心喝太青的茶會影響睡眠，最初他是喝東方美人等熟茶，一段時間之

如何選一款好茶？

買茶切記一定要試喝，以透明玻璃茶海盛裝茶湯，觀察茶湯的透亮度，金黃透亮才是好茶，若湯色混濁就表示品質不佳，此外，還要細品茶湯有沒有雜味。原則上，茶沒有好與不好，端看合不合品飲者的口味。此外，想要知道茶葉有沒有焙火過，可觀察茶葉渣，茶葉葉片完整、色澤乾淨者，就是沒焙火過；若茶葉渣不完整，又污黑暗沉，那就是曾經焙火過，消費者選購時除了試喝外，更要小心觀察。



如何泡一杯好茶？

泡茶的水，水溫不可超過 95°C，水煮滾之後，稍待一會再沖泡茶葉，基本上，第一泡放置時間約 40 到 50 秒，除了有機、生態茶之外，第一泡通常會用來溫杯、洗杯，第二泡放置時間約 40 秒，即可品飲。不過，上述只是一般原則，茶葉沖泡放置時間，還是需視生、熟茶等茶葉類別、茶葉放置量及個人喜好，舉例來說，散茶味道釋放快，沖泡放置時間就可縮短些。

品質絕佳，但價位與其他茶行的差距卻不大，以普洱茶來說，弘佳的新進普洱茶價位一餅最高不超過一、五萬元，其他茶行甚至有四、五萬元的價位，相比之下弘佳的茶葉相對物美價廉，是茶友們選購好茶的最佳選擇。