

包種茶

包種茶是本省每年大量外銷的茶葉，消費地區包括印尼、菲律賓、泰國、馬來亞、婆羅洲、越南及琉球等地。

● 李阿來 ●



(張格張) 業作園茶銷外

包種茶的品種可分為四類，品質最優良的有青心烏龍、鐵觀音、水仙、臺農一〇五號、臺農一〇一號。品質優良的有青心大有、大葉烏龍、埔心、臺農八號、武夷、臺農二十四號、黃心烏龍、林口大葉烏龍、漢口種。

品質中等的有硬枝紅心、大湖尾、紅心大有、三叉枝蘭、柑子種、紅心烏龍、青心早種。品質較差的是黃柑、白毛猴、枝蘭、印度雜種、不知春、

蒔茶、山茶、文山枝蘭。

採摘茶菁一心二葉

茶菁必須等到頂芽開而達半數以上時採摘，以對口嫩葉（即一心二葉），葉質柔軟色澤淡綠為理想。生產良好茶菁，除選擇優良茶種外，茶園管理亦甚重要。茶菁採摘時間，以每日露水乾後及上午十時至下午三時，所採的茶菁最好。

採後堆積不可過久

茶菁採摘後不可用手掌握力擠破葉片，放入籠內後不必再緊壓，以免茶菁折斷或受悶熱變質。運搬及裝載茶菁用具，必須通風良好。鮮葉入廠後，不要因場所狹小，而隨地攤放。採摘後運入廠內，最好即時製造。放置時間不要超過三小時以上。攤放厚度以二十公分為宜。茶菁攤放用具，以筋壘或麻布堆較好。

萎凋攪拌炒菁適度

以醱酵程度來說，包種茶是二、四分半醱酵茶。如過度萎凋，品質會像烏龍茶。不足時又像綠茶。所以製造上必須好好的控制。每平方公尺攤葉數量〇・七五公斤至一・一公斤，日照溫度在攝氏三十至三十七度，每隔五、八分鐘須翻轉一次，所需時間約十、二十分鐘。如日照溫度達四十度以上時，恐萎凋過度或發生晒傷變成「死葉」，為預防這種情形，應該提早收入室內。

萎凋攤葉之厚度，亦隨日照、溫度高低與風力大小而定，雨天可以熱風萎凋代替。

日光萎凋進行中，茶菁第二葉略萎縮失去光澤，茶菁帶有一種甜香味時，即達日光萎凋適度。茶菁經日光萎凋後重量減少五、七％。

日光萎凋後之鮮葉，收入室內略予攪拌，然後放置萎凋。如因日光溫度強熱，鮮葉提前收入室內者，不可立即攪拌，必須薄攤於墊上。靜置一小時左右，才可輕輕將葉翻轉，然後再將鮮葉攤於筋壘上，每平方公尺攤葉〇・六至〇・九公斤，靜放一小時。鮮葉慢慢萎縮發出清新的芳香時，才能進行第一次的攪拌。攪拌的次數可斟酌當日氣溫及茶菁

北市農藥字第0107號

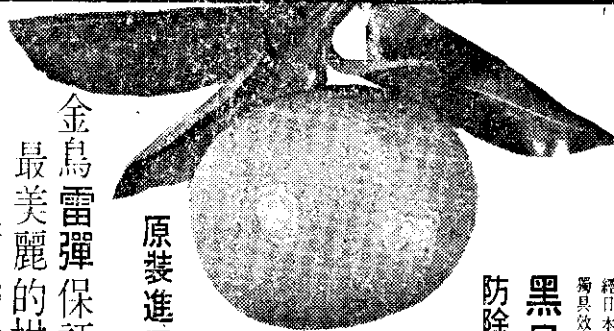
最新殺菌劑

雷彈

金鳥



DELAN



原裝進口

金鳥雷彈保證有
最美麗的柑桔
最豐富的收成

柑桔
瘡痂病
防除藥劑
經日本、德國試驗
獨具效力之
黑星病
防除藥劑

本社 大日本除虫菊株式會社

台灣總代理

新

豐

行

台北市通化街一段65號 電話：545627 516702

《說明書備索》

的品種與性質決定。

攤放茶菁經每次攪拌後面積縮小，可漸加攤放厚度，如筍蠟三張量分爲二張盛放，此時茶菁之水分蒸發與發酵作用即可均衡進行。過度與不足時，均不能發揮香味。一般室內萎凋，第三次攪拌後，蒸發作用須加控制。窗門最好密閉。室內萎凋進行良好時，葉片柔軟，握之有如觸絹布感覺。葉的邊緣呈褐色，發出濃郁的特殊清香，這表示室內萎凋已經適度，可以開始炒菁。雨天採摘的茶菁，可用室內熱風萎凋法，夏季烈日下欲製造包種茶時，可行遮蔭萎凋法，這二種萎凋法均經鎮茶業試驗所試驗成功，各位農友可直接向該所查詢。

炒菁目的是用高溫停止氧化酵素之活力，同時即以蒸發作用軟化葉之組織，便利於揉捻。若使用在來鍋，裝置傾斜度宜在四十度左右，起火燒煤炭。等到鍋溫達到攝氏一六〇—一八〇度時，以兩手帶木製攪子（一種木筥）反轉茶菁，如溫度過高時應提高茶菁，均勻攪拌使與空氣接觸。炒菁的快慢，要隨着溫度高低而定。使用炒菁機溫度須在攝氏二二〇—二七〇度左右，攪拌要回轉次數，每分鐘二十五至三十回，投入茶菁量六一七公斤，炒菁時間八至十分鐘。炒菁程度鑑別，可用手伸入鍋中取出茶菁緊握揉捻，以由指間滲出黃汁，且發出芳香者爲適度。

炒菁後的重置減少率爲三八—四三%。

揉捻解塊必需迅速

炒菁後即可開始揉捻，以免放置時間過久而使茶葉變質，影響色澤及香味。假如炒菁後不能立刻揉捻，必須炒好的鮮葉攤放箱中，以使冷卻，這樣也可以防止茶葉變質。揉捻至六—七分後，稍微放鬆壓力，使葉內熱氣散去，再繼續加壓，揉三—四分即可。揉捻適度的茶葉完全捲曲，緊結成條索，此時便可以取出解塊。解塊不要放置三十分鐘以上，如放置過久，品質變壞。宜立刻解塊，然後乾燥。

完全乾燥才可貯存

如果使用焙籠乾燥，溫度宜在攝氏一百至一百二十度，動作要迅速，經五至六分鐘後取出，即時移入乾燥（溫度較低，約攝氏九十至九十五度）。供乾燥時不可堆積，要攤開。乾燥嫩莖部時可折斷後乾燥。包種茶比烏龍茶及紅茶等容易變質，所以貯存器具及倉庫假如不適宜，往往影響其色澤和香味。如茶葉祇有少量，可用鋁桶，須有密封的蓋，大量時貯存可用倉庫，其內面可裝鋁板，外面裝釘木板，以防吸濕。假如設備完善的話，可以用冷凍倉庫來貯存最理想。

	水份少的茶菁		水份普通的茶菁		水份多的茶菁		攤放數量 (公斤/平方公尺)
	攤放時間 (分鐘)	攪拌次數	攤放時間 (分鐘)	攪拌次數	攤放時間 (分鐘)	攪拌次數	
日光萎凋後	六〇—七〇	二—三	六〇—七〇	二—三	六〇—七〇	二—三	六〇—九
一次攪拌後	六〇—七〇	三—五	六〇—七〇	三—五	六〇—七〇	三—五	九—一三
二次攪拌後	六〇—七〇	七—十二	六〇—八〇	五—七	六〇—八〇	三—五	一—二
三次攪拌後	四—五	六—八	六〇—八〇	七—十三	六〇—八〇	五—七	八—一三
四次攪拌後	—	—	六〇—九〇	七—十三	六〇—九〇	七—十二	四—五
五次攪拌後	—	—	六〇—九〇	七—十三	六〇—九〇	七—十二	五—五

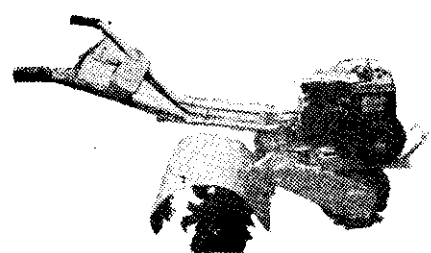
地各求徵
店銷代

機草除土碎能萬計設新

牌發建

KS 23型

園杷批、園梨、園葡萄、園花、園菜、田稻、葉菸：途用
米碾、水抽谷脫作可擊引。草除及土碎等園梨鳳、
。用之車拖、霧噴
俞加每量油，地半分一作操可時小每機本土碎草除：能性
。名十工雇替代可臺一機本，時小7~5用可
深草除土碎作操可就機本，行可人要只，便簡作操：長特
。整調意任可窄寬淺



他其比能性，驗經之年八有具牌發建：意注請
。用實證保，越優子牌

號一一路權民市中臺
面對店飯元三大空路車火

強最能性·用資濟經
快輕便簡·用耐固堅

行發建