

# 烏龍茶

## 如何 提高 品質 減低 成本

• 來阿李 •



(和福呂)

茶採

### 理想茶 菁一心 二葉

味。

(1)

烏龍茶是本省最早製造的一種茶，已有百年歷史，二十餘年前曾風行歐美兩洲，尤其是美國銷路最好，年輸出量高達一千五百萬磅以上。臺灣光復後雖力圖振興，但因沒有全盤產銷計劃，銷路尚不理想。外銷美國雖能保持百分之六十左右，銷英還能保持百分之十至二十間，可是產量仍供不應求。分析原因乃製造技術尚未普遍所致，往往同一原料由經驗多技術好的人，或由缺少經驗又無技術的人，在同一環境條件下製造，其成品價格可差達五、六倍以上。

本省特產的烏龍茶應如何提高品質，減低成本，如何機械化等，為目前最迫切的問題，請有關當局加強輔導，擴大外銷，以增加外匯及生產者收入。

### 即採即製保持鮮度

(1) 保持茶菁不受損傷：茶菁自採摘、搬運、入廠處理，都得小心加以處理，力求無傷。

(2) 茶菁在六小時內製造：茶菁採摘後停放六小時以上才製造，品質會逐漸降下，當日菁當日做，隔日菁絕難製好茶。

(3) 雨菁、露菁、傍晚菁須特別處理：為了保持葉中物理與化學變化適時合理均衡進行，對於雨菁、露菁和傍晚菁，均須視其葉中水量情形。特別加以處理，勿使停於飽水狀態，影響其外形與香

口大葉烏、臺農八號、臺農二四號等。品質中等的有埔心、牛埔、黃柑、貓耳、毛子、大葉竹葉、竹葉烏。品質不良的品種是枝蘭、臭青子、不知春時茶等。

(2) 以手採一心二葉最理想：但如「膨風茶」高級烏龍之製造是採一心掛一葉最好，且展面葉片以細嫩為貴。茶芽大小與節間長短有密切關係，無論何種茶皆以短而小者較好，粗而長者都不好。

(3) 鮮葉含水量：茶菁水份含量多少，由茶菁及嫩莖部份大體可以知道，一般來說葉色濃綠，嫩莖部份肥大，外肉多而厚，其鮮葉水份含量必多。

(4) 季節：製造烏龍茶最好是第一次夏茶，第二次夏茶及第一次秋茶次之，中級茶是春茶，第二次秋茶。

### 機械萎凋衛生可靠

日光萎凋：(1) 目的：使鮮葉水份適當蒸發減少細胞的膨脹，使酵素活性旺盛，促進醱酵。(2) 方法：使用籬壘、麻布埋，攤放茶菁晒日光，每箱壘攤放數量七百五十公分左右，如使用麻布埋是每平方公尺一公方左右，看進行狀況五十分翻轉，然後再行攤開，以使萎凋程度平衡，對於茶菁應攤放厚薄舉例說明於左請參考：

① 日照溫度在攝氏四十度以上時，每平方公尺攤葉量一—一·五公斤，萎凋漸進攤放面積亦需縮少至當初三分之二乃至二分之一，翻轉以三—五分爲準。若觸茶葉感覺有熱氣即要翻轉，如日照溫度升高容易燒燻，須移樹陰下涼菁，如做高級茶須二—三次涼菁。

② 日照溫度在攝氏三十五度以上時，每平方公尺○·九—一·二公斤翻轉五—十次，使攤葉面積隨萎凋程度逐漸縮少。

③ 日照溫度在攝氏三十度以下時已屬低溫，萎凋時間必須延長，攤菁應盡量攤薄，每平方公尺攤放○·五公斤爲度，而且翻轉次數則爲高溫天氣萎凋時之二分之一乃至三分之一均可。即約十—十五分行一次，又低溫風強天氣，應將茶葉攤厚爲佳，又多濕風弱天氣，茶葉則須攤薄，此外水份多的茶菁比水份少的茶菁要攤薄，茶芽小的比大的要稍攤厚。

(3) 日光萎凋的程度：在日光萎凋中，鮮葉萎凋以第二葉爲最快，第一葉與第三葉次之，頂芽最慢，鮮葉萎凋至某一程度，以手觸摸，其感覺如觸天鵝絨，同時發出清香，待第二、三葉萎凋起皺時，則第一葉緣多少變紅，慢慢發出一種烏龍茶特有的香味，此時葉在手掌中，採時葉片尚會破裂，此時將葉取在手掌中緊握後再放鬆，葉尚能恢復原狀，此種狀態時即可取入室內萎凋，以上鑑定法

，必須相當熟練，才能知道其適當程度，不過簡便方法是用重量減少率之測定，依鮮葉品種與品質不同而多少有差異。茲將大體標準程度以百分率表示如左：  
 水份多的茶菁一八—二〇%，水份稍多的茶菁一五—一八%，水份普通的茶菁一二—一五%，水份少的茶菁九—一二%，倘有一些特殊的品種，葉質肥大，所含水份特多，重量要減至二五%以上才能稱為適當的萎凋。  
**機械熱風萎凋：**許多烏龍茶製造者，都認為烏龍茶日光萎凋是必要的，但是實際上並非絕對，本場與場長數年來研究試驗結果如下：  
 (1) 利用熱風萎凋代替日光萎凋，不但雨天照樣可以製造，品質確較日光萎凋為優。  
 (2) 熱風萎凋對雨芽及露芽十分有效。  
 (3) 熱風萎凋可免去隔日製茶，而提高茶葉品質。  
 (4) 熱風萎凋在經濟觀點上有實用價值。

烏龍茶利用機械熱風萎凋，以攝氏三十八度至四十四度最適當，鮮葉水份含量較高者，可經五十分鐘，葉質較粗硬水份較少者以攝氏四十四度經四十分鐘，但如硬枝紅心及大葉烏龍等品種葉大，葉質肥厚或梗粗短者，雖於夏秋乾燥季節，熱風時間仍須四十五至五十分鐘，烏龍茶熱風萎凋，最適當的平均萎凋率為八三·四—七四·六%。

### 適度攪拌提高品質

鮮葉行日光萎凋後即移入室內，經二至三回冷卻攪拌後，攤放箱中靜置。室內萎凋之攪拌次數，大約四—五次，鮮葉經過第三次攪拌後，葉中之水份經蒸發作用，即物理的變化大概完成了十分之八左右，同時醱酵作用也進行了大半，此時茶葉邊緣漸次變紅，經過五至七小時，這種紅色漸次擴展，達到適當的程度，持葉對光照之，葉中部已呈淡綠，間之有一種強烈的芳香，此時即可移葉進行殺青。茲將攪拌次數，攪拌通過數靜置時間等要領列表如下：

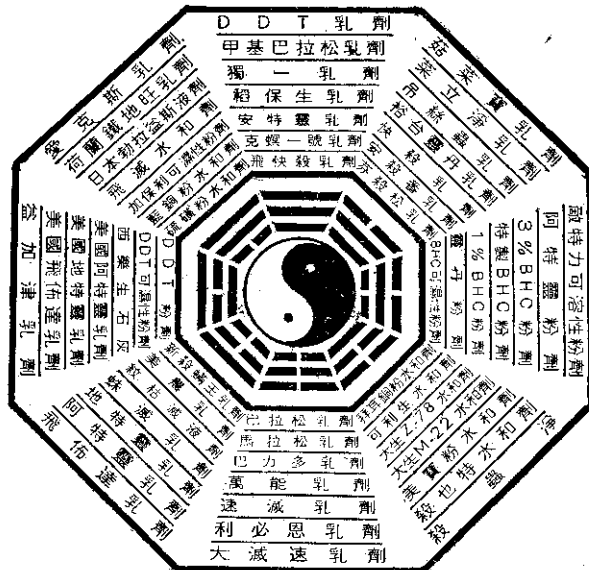
攪拌回數	攪拌通過數	靜置時間 (分鐘)	每平方公尺攤放數 (公斤)	要點
日光萎凋後冷卻攪拌	三—四	六—十七	一·〇—一·二	稍急速攪拌
第一次後	三—五	六—十七	一·五—二·〇	翻轉程度
第二次後	八—十二	六—十七	二·〇—三·〇	可至十五回
第三次後	二十一—三十六	十七—二十	三·〇—四·〇	可至三十五回
第四次後	五十一—七十三	三十一—八十	五·〇—八·〇	加力攪拌

茶菁在鍋中炒至無「拍，拍」響聲即為釜炒之適度。此時以手握之，葉軟如綿，茶菁青臭已去，放出清香，葉色由綠色變為藍綠色，茶梗折而不斷。炒

## 新年度！ 八卦牌 新陣容！

# 裕台農藥

# 品質保證



裕台企業股份有限公司農業化工廠

廠址：彰化市中華西路一二六號 電話：三〇四四  
 總公司：台北市衡陽路六十四號

之過程中，溫度應控制得宜，勿便過與不足，放青量要一定，炒青次數快慢要  
因鍋溫高低與茶青性質酌進行，翻轉宜均勻，蒸發水份應適宜，起鍋要敏捷  
，動作要正確，炒數鍋後，炒鍋要加磨洗，以免茶葉沾粘，影響炒青翻轉，此  
外灶鍋要保持清潔。

**手工炒青：**在來鍋投入量：大型：二至三公斤，小型：一至一·五公斤，  
投入量過少容易燒焦，過多則操作不方便，翻轉不均一。

**機械炒青：**乙種型釜炒機，圓筒式釜炒機。乙種釜炒機翻轉數：通常為每  
分二十至三十回。溫度為攝氏一百五十至一百六十度，投入量每次六公斤為準  
，炒青溫度，如前述手炒茶青溫度。例：

(1) 稍硬化茶葉：以手握茶葉在掌中揉，用力緊握時尚有少許水份滲出  
程度，聞茶葉香味已去，發出芳香之程度。

(2) 稍細嫩茶葉：因注重形狀，色澤，炒青較多些，用力揉捻並緊握茶  
葉時，水份不容易滲出程度為止。

### 炒後靜置完成發酵

烏龍茶製造中比較特殊之處理——在福建武夷製造烏龍茶是經過二炒二揉  
，其目的不外使葉的氧化酵素能立即完全停止作用，且使葉韌性增加，適於揉  
捻，導致葉的成份溶解性增強，增加泡水平度，此法流傳至安溪，則改一炒一  
揉，但却增加炒後悶熱靜置之一項處理，臺灣烏龍茶製法又仍自安溪，故登  
炒後茶青悶熱靜置之處理目的如下幾點：

(1) 茶青炒後，氧化酵素不致全部被高溫殺死，釜炒後尚有緩慢繼續發  
酵作用，這種作用對於製成烏龍茶之熟果香氣，頗有增強作用。

(2) 使葉脈中水份，能平均糖散流至葉片上，減少葉脈硬度，加強葉之  
韌性以利揉捻，且泡水後橙紅色增加。

茶青釜炒適度起鍋後，用谷斗或其他容器中放炒青後，使用濕布覆蓋茶葉  
，或者用濕茶袋裝之，將茶青稍予壓實，不使茶青炒後熱氣立即蒸散，經十五  
至二十分鐘後予揭開覆蓋，移入揉捻。

### 揉捻解塊乾燥貯藏

初揉二、三分鐘後便見茶葉已開始捲縮，即可稍加壓，揉二、三分鐘後茶  
葉緊縮茶汁流出，即可鬆壓，使茶汁復為茶葉所吸收，切勿流失，否則滋味必  
致淡薄，茶葉揉至條索完全緊結成條，即為揉捻適度，時間不要超過十五分鐘  
為原則。

解開茶葉經揉捻後之團塊，以利乾燥均勻，使形狀整結美觀，過去大部份  
用手解塊，近年使用解塊機較多，若茶葉粗嫩不一，可於解塊時加以篩分，各  
別乾燥，藉以提高製茶品質。小心乾燥溫度，揉捻葉不要攤放過久，以免變質  
，如高級茶及大量製造時乾燥分二次行之，初乾溫度為攝氏一〇五至一二〇度  
（水篩乾燥），再乾溫度為攝氏八十至九十度，經半小時至一小時即成。

**使用水稻除草劑的農友們！**  
請注意！

市面上銷售的除草劑有很多種，如  
果不小心購買使用會發生嚴重的「藥害」  
或根本「無殺草效果」，「\*多谷粒劑」係  
水稻專用除草劑，使用方便，安全可靠  
，只要用一次可免二次人工除草，經濟  
實惠。

因最近有許多性質不同之除草劑出  
現，以致有冒名銷售致使使用者水稻發  
生嚴重藥害情事，是請農友們絕對要小  
心購買時務請指明「\*多谷粒劑」商標，  
多谷是安全可靠之標誌。

**\*多谷粒劑**  
**安全可靠的水是——田用除草劑**

現貨供應處：  
**正豐化學股份有限公司**  
台中縣高美鄉民生路一〇三號 電話：六三三號  
美國羅門哈斯公司台灣總代理：  
**青象貿易有限公司**  
台北市漢口街一段一四四號七、八、九室  
電話：三三六、七七號  
\*美國賓州費城羅門哈斯公司登記商標