

# 影响製茶品質的因素

徐英祥



影响製茶品質的優劣，有兩方面的關係；一方面由於原料品質，另一方面是製茶技術。（製茶技術部分，本文暫且不論。）

而所謂原料品質是指茶的新鮮茶菁而言，如果茶菁品質不好，任憑有再高的製茶技術也難成佳品，但是，如果只憑良好的茶菁品質，而製茶技術欠佳，結果也是無濟於事。因此，兩者必須要有良好的配合。

致於影响茶菁品質好壞的基本因子很多，如茶樹生育的地區、土質、氣候、季節、品種、栽培方法、施肥、病虫害及採摘等等都有直接的影响，茲將該等影响製茶品質的因素列舉於后，以供參考。

## 一· 土質與製茶品質

在台灣或福建省生產良好品質的包種茶與烏龍茶的產地，大多屬於高山地區，譬如品質優異的武夷巖茶，就生產於海拔 650公尺高的武夷山；著名的安溪鐵觀音茶，也以產自嶢陽最佳，而嶢陽即屬於安溪的高山；台灣的包種茶及烏龍茶的著名產區，如台北縣文山茶區、新竹縣北埔及峨眉茶區、苗栗縣頭屋及大湖等茶區，以及南投縣的鹿谷、名間茶區等，茶樹均栽培於山地或坡地上，海拔大都在 400公尺以上。

高山地帶的茶葉，由於氣候環境較平地優越，葉質柔軟，製成的茶葉，其色、香、味、形都很好，平地茶區的茶葉，形狀稍粗、香氣偏低、滋味較薄，品質就如不高山茶。

土壤性質與茶菁的品質關係，也很重要，貧瘠土地生產的茶芽，芽小而質硬，成茶苦澀味較重；肥沃地生產的茶芽，芽大而質軟，滋味濃厚。

土壤質地細紅壤砂質黏土者，製成包種茶或烏龍茶品質均較佳；就像台灣生產良好的包種茶及烏龍茶區，如文山、南港、海山、關西、竹東、北埔、峨眉頭屋、三義及銅鑼一帶的土質，均屬第三紀層的土地。火山岩系次之，如淡水、三芝等地區品質則較遜。林口坪頂等屬於洪積層土質，雖有良好產品。

## 二· 日照與製茶品質

日照的強弱，不單關係着茶樹的生長，與製茶品質也有密切的關係，大凡製造綠茶的茶菁，需要溫和的日照，包種茶次之，烏龍茶及紅茶則要在稍強的日照下生育者，品質較優良。

在日照強的環境下生長的茶芽，節間較短，葉較小。日照較弱的環境生長的茶芽，節間較長，葉較大。因此夏季日照較春、秋、冬季為強，適合製造紅茶及烏龍茶。

在遮蔭廣大的地方生長的茶芽，葉面積雖大，但葉肉薄而軟，成茶色澤帶青黑色，香氣淡薄，品質欠佳。連續兩天製成的品質，也因光線不足，而影響成茶香味。通常晨間露水未乾不採摘，否則成茶色澤帶青色，香味均淡。在露水乾後，上午10時至下午3時採摘的茶菁，製成的成茶，一般品質比較好，色澤富有光澤，香氣滋味均佳。

### 三・季節與製茶品質

春季的茶芽，顏色多呈濃綠，茶芽肥大而柔軟，水分含量較多，以春茶茶菁製造烏龍茶及紅茶時，除形狀美觀外，品質均難達理想，宜製造綠茶及包種茶。此乃因紅茶及烏龍茶在萎凋過程，消水程度比包種茶消失程度為多。

夏季由於氣溫較高，芽小而芽質較硬，適合製造紅茶及烏龍茶，成茶品質濃厚，香氣也高，滋味強烈，色澤鮮麗。

但製造包種茶或綠茶，則色澤多呈赤黃，這是因為夏季茶芽所含兒茶素及咖啡因較高，因此香氣較低，品質欠佳。

秋季的茶芽，品質介於春夏季之間，宜製成包種茶。如果技術處理得當，製成的烏龍茶及紅茶，仍可有相當良好茶葉。

晚秋及冬季的茶芽，由於台灣的秋冬季節雨水較少，因此芽較小而且容易硬化，成茶外觀粗大，水色及香味均屬淡薄，不易製成良好成品。

### 四・茶芽水分與製茶品質

茶芽水分的多寡，可直接影響製茶品質；茶芽而含水分的多少，又受品種、氣候、土質與採摘時間等有關。品種葉大而肥嫩者，通常含水量較多，生長於陰濕地區者亦然，雨天採收或露水未乾採摘者，含水量亦多。

半發酵茶在萎凋與發酵作業進行時，對茶菁能否適宜控制管理，這點很重要，通常水分多的茶菁，多半肥大而柔軟，成茶外觀良好，但香味欠佳，相反的，水分少而乾，物量中粗纖維含量少者，可製成較優良的茶葉。

### 五・肥料與製茶品質

施用適當的氮肥，不但可達增產的要求，同時又



上午10時至下午3時採摘茶菁最適宜(黃榮將)



茶芽水分的多寡，可直接影響製茶品質。

可增進成茶的色澤與甘味，但是，施肥的多寡，仍須視茶樹來區分，譬如綠茶需要較多的氮肥，而包種茶與烏龍茶，若施用過量的氮肥，則成茶色澤深黑，香味反而欠佳，因此施用氮肥時，須與磷，鉀肥適當配合施用。

一般來說，磷、鉀肥能促使茶葉香氣濃厚；磷為細胞核重要成份，功效為促進茶樹各部的發育，並堅實樹幹。磷肥對紅茶及烏龍茶而言，可多施用無妨，但包種茶若施用量過多，香氣將會降低；而鉀肥對根部組織很重要，對於病蟲害的抵抗力較強，如施用鉀肥欠妥或不施鉀肥，茶芽會變短小，葉質硬化，容易開面，成茶外觀欠佳，滋味也欠濃厚甘潤。

因此對於肥料種類的選擇與配合方法、施用時期等均須慎重，始能達到經營目的。

### 六・品種與製茶品質

茶樹為多年生作物，應依各自經營的目的，選擇適合的優良品種栽培，因為各品種均具有其特性，若以不適合製造的品種來製茶，雖然有高度的製茶技術與設備，也難製成佳品。



茶芽的水分蒸發  
以及變化狀況，應特別注意。



製作好茶，才知道影響製茶  
品質的因素有許多啊。(阿郎)

另外對於早生、中生、晚生種茶樹品種的選擇也很重要，利用品種萌芽期的早晚，來做茶園管理與製茶勞力的調配，在整個經營上佔非常重要的份量。至於適製半發酵的品種，將另章撰，在此暫且不提。

## 七·台刈茶芽與製茶品質

台刈當年及台刈後第1、2年的茶芽，葉片及葉柄肥大，葉色濃綠且水分含量較多，製成的成茶，色澤帶暗黑色，香氣及滋味欠佳。因此在攪拌與萎凋處理過程中，對於茶芽水分的蒸發以及變化狀況，應特別注意。台刈3~4年後，逐漸恢復常態。

## 八·破損葉與製茶品質

茶芽經過採摘過程、運搬過程或製茶過程，往往對茶芽構成損傷。這種折傷、破碎或受緊壓而發生的悶熱，在製茶過程中會產生不合理的發酵作用，使茶

芽枯乾或赤變，稱為「死茶」，這種死茶影響製茶品質很大，因此茶芽的損傷為製茶的大忌。

武夷岩茶的製茶，對於茶芽的處理十分謹慎，竭盡所能，避免損傷，即為武夷巖茶出名之所在。

包種茶與烏龍茶因攪拌靜置，促進自葉緣漸次進行輕微的發酵作用，因此應盡量避免在採摘、運搬、製茶過程中損傷製茶原料。

## 九·病虫害與製茶品質

茶芽受到病虫害後所製成的茶葉，一般品質都不好，但是，浮塵仔為害的茶芽，採取製高級烏龍茶（椀風茶），則香味特別強烈，品質良好；追究這種原因，可能由於受害茶芽的水分減少，茶液濃度增加，促進香氣的生成。另外一種說法為浮塵仔為害茶芽，可能分泌一種特殊的物質與茶葉本身某種成分起了化學變化，以致促進茶葉芬香的發生。不過這點尚缺乏試驗根據。

通常受浮塵仔為害而製成的高級烏龍茶，稱之為「椀風茶」，也叫做「着圓茶」，但被害茶芽雖可製成高級烏龍茶，在品質上能達到製茶目的，可是產量大幅減低，收穫量不及正常茶園之一、二。

## 十·茶菁堆積與製茶品質

茶芽一旦經過採摘，不論製造何種茶葉，應盡早處理以免劣變。但清晨或雨天的露水菁或雨菁，則進入茶廠後宜靜置攤涼再行製造。

普通採摘後，經過5~6小時，如處理得當，尚不致於影響品質，經過10小時以上才製造時，成茶香氣必受影響，超過15個小時因積壓而產生高溫並有異臭。

茶菁堆積厚度若30公分達4小時，則會發高溫悶熱，引起不良發酵，葉色較紅，俗稱「死茶紅」。反之堆積過薄消水過速，未及萎凋與發酵即乾枯成為「死茶」，因此茶菁進廠，其靜置堆放厚度以20公分左右為最適當，過厚過薄均不利於品質。

