

現代茶農必須生產

精製茶

愈來愈多的消費者喜歡親自上山向茶農買茶，對這些準備自產自銷的茶農來說，必須放棄以往僅生產「毛茶」的方式，加工生產精製茶。

茶葉加工分為初製（或粗製）及精製2大部門。加工前段為粗製，就是茶葉經萎凋、殺青、揉捻、解塊及乾燥等。初製茶通常稱為「毛茶」，是一種非精純的半成品，此種茶葉品質不純淨，外形粗細大小規格不一，茶湯滋味生澀且帶有青臭味，很難取悅於顧客，也談不上商品價值，要提高茶葉品質，必須再加工，將毛茶加工製成精製茶，才能提高茶葉的商品價值。

以往茶葉精製，除大量外銷茶類如紅茶及綠茶，由精製工廠使用機械加工外，其他小量製造的半發酵茶均售給茶行或茶莊，使用人工再加工，茶農只負責粗製工作。目前社會形態改變，消費者經常三、五成羣進入農村親自選購適合個人口味的茶葉，但是農村勞力十分缺乏，茶葉粗精製工作在同一時間進行實非易事，因此部份茶農未能將茶葉精製完成即出售，消費者帶回粗製茶葉，經存放一段時間後茶葉品質易變，不但影響茶農交易信譽至深，又失去推展銷路的良好機會。所以現代茶農應重視茶葉的精製工作，生產優良茶葉，讓您的生意川流不息，何樂而不為呢？

精製茶葉提高品質

毛茶之所以稱為「毛」，通常有3種情形，即夾雜不純質料的「毛」、形態大小不整齊的「毛」，或有品質優劣不等、參差不齊的「毛」。精製包種茶的目的之一就是去除影響茶葉品質的夾雜物。

毛茶中的夾雜物大約有3種：劣茶類、非茶類及其他。劣茶者仍可飲用，但品質不如正茶純正，如果夾雜其中，不但影響茶葉的美觀，更有礙正茶

的品質，影響正茶的售價。此種不良夾雜物，大都來自採摘不慎，製造粗放，包括有早生的老葉、魚葉、碎葉、茶末、茶梗、茶籽、前季粗老葉等。

非茶類就是茶葉以外的異物，是無法飲用的，甚至對人體健康不好，非去除不可，大約有昆蟲的屍體及毛、植物的根、葉、果實及竹葉、竹片、尼龍線及掃帚的落枝等。其他夾雜物還有如砂子、金屬物品等，也一定要去除。

毛茶的形態由於生長環境、品種、管理耕作方法等不同，發育自然不能整齊，同時採採嫩程度，及製造方法技術高低不同，生產的毛茶在外觀、內質方面，一定形形色色、五花八門，如此不美觀的茶葉，必須加以精製，使其長短齊一、粗細均勻、形態美觀、形色調和之後才可推出市場。

愛好茶葉者，個別喜好差別相當大，例如本省北部消費者較喜愛清香撲鼻、新鮮甘潤的文山包種茶，而中南部消費者則較喜歡香味濃厚，溫和又帶桂花香，甚至稍帶高火候火香味的凍頂烏龍茶。所以茶葉精製必須調查各地消費者嗜好，加工適合各地消費形態的品級及口味，投其所好，才可獲得高價格，順利開發市場。

整形／焙火雙管齊下

喜歡喝茶的人，都十分重視茶湯入口的圓滑生津且有回甘的感覺，這非講究茶葉的焙製技術不可。改變茶葉品質應以物理及化學性質並重，前者為外觀的整形，後者為茶葉的焙火。由於熱的催化作用，可使茶單寧等進一步轉化而消除苦澀味，同時產生相應的揮發性醛，改善茶湯滋味。

精製的「焙火」處理，是用焙火經過適宜時間與火溫加以烘焙，使茶葉受熱發生糖類成份的「焦糖化」，和胺基酸的梅納反應，茶湯滋味即變可口甘潤，這種熟果香是惹人喜愛的。



僅生產粗製茶的方式已愈來愈無法適應現代產銷環境的需要

包種茶的精製方法

包種茶的精製方法，分為機械精製及手工與機械配合精製 2 種，在此就手工與機械配合精製方法提出報告。毛茶經分級、篩分、揀剔、焙火、整形即成為精製茶，其方法分述於後：

1. 分級（即品質鑑定）：

包種茶品質優劣，市場售價差異很大，尤其目前市場形態較喜愛品質優良的茶葉，因此茶葉分級十分認真，在精製之前先看看茶葉品質，然後予以分類，精製時參照分類個別進行加工。

包種茶的品質以茶湯為重，外觀次之，也就是說包種茶要「香強味醇厚」，茶葉的形狀及色澤求其次，其評分標準為外觀 20%、水色 20%、香味 60%。精製時工作人員應依照茶師評定的指導方針，依據茶葉分類品級進行加工。茶師的指導原則為毛茶的合堆、整形作業、茶葉補火程度，決定混合比率，然後包裝出售等。

茶葉分級完成後即可精製，一般茶農小量製造，其精製方式較為簡單，按照茶葉優劣分門別類，把茶葉中的雜物揀淨，最後篩去粉末，然後依照品級進行焙火。焙火時茶葉香氣特別高者，焙火溫度宜低（75°C~80°C），時間短，以烘乾水分即可。如果茶葉要長時間貯存，焙火時間可延長。選質料好的包裝材料，才可確保茶葉品質不變。

2. 篩分：

大量精製時為節省揀剔人工，可使用圓篩分級，把茶葉的粗細大小篩分分類，條索細者不必揀剔，粗大者分發選揀，圓篩每人一小時可篩 200 斤。高級茶葉為保持良好形狀及色澤，通常均不使用篩分，直接分發揀選工作。

3. 揀茶：

揀茶為揀去粗老葉、黃片、茶梗及非茶葉的夾雜物，人工揀茶有 2 種方法，一為茶葉放置筲簍上（底部要糊一層牛皮紙，以分磨損茶葉），人工分坐筲簍四邊分工揀剔。另一種方法為利用帆布輸送帶，茶葉由漏斗下來人工分坐 2 邊，茶葉徐徐流動，經過前面時分工揀剔，此法有一好處，人多眼力多，茶梗及雜物容易被發現，揀剔較乾淨。

焙火是成敗關鍵

4. 焙火：

包種茶焙火（又稱補火或炕火）是改善茶葉品質最好的方法，精製是否成功及茶葉銷路成敗之關鍵均由焙火決定。因此，精製的焙火工作都由技術熟練的茶師親自監督進行。焙火方法分為電器焙茶機焙火及焙籠焙火 2 種，分述如下：

(1) 電器焙茶機焙火：

焙茶機大型者，內分 15 層，每層可放茶葉 2~3 公斤，焙高級茶時溫度 75~80°C，焙 2~4 小

時。使用前應先開動焙茶機提升機內熱度，至預定使用溫度然後放入茶葉。一般大眾茶葉焙茶溫度可提高至100~120°C，時間2~4小時。大眾茶焙火要焙至茶葉發出「焦糖香」（或叫炒米香），這種宜人的茶香是大眾可接受的。需高火香者再延長時間或提高溫度即可。茶葉經焙火，茶葉內的化學成分在高熱下加速進行氧化縮合作用，使澀味減輕、活性降低、水色較為紅褐色、外形緊縮結實、色澤灰暗，且滋味甘滑濃厚，香氣稍有揮發。

(2) 焙籠焙火：

焙籠焙茶使用焙窟（圓型直徑50公分，深100公分）時，在焙茶前一天放入木炭（以相思樹木炭為佳），將炭打實蓋上稻谷糠灰生火，待炭堆全面着火灰煙氣味盡失後，即可開始入焙。焙茶時將焙火溫度調節（用糠灰厚薄調節之）至80~85°C左右，每焙放入茶葉3公斤（籠中央茶葉以中空為原則，以利通氣）。

焙籠放上焙窟前，應先用雙手輕打焙籠數下，以免茶末掉落焙窟內燃燒發生煙味，然後籠上蓋上小筴簾，起初勿蓋緊，使水氣蒸散，無水氣時，才蓋緊小筴簾。茶葉入焙後約1小時翻1次，其法應是將焙籠提出焙窟外，放置小筴簾上，然後用雙手

輕輕將茶葉予以翻拌，將上層茶翻至下層，下層茶翻至上層，位置互換，籠中央應留空間，翻後仍放回焙窟上，每焙約4~6小時，其間須翻茶4次（60~90分鐘翻1次）。

茶葉焙火輕重按茶葉品質優劣有別，品質優良者，焙火溫度宜低，品質中下者，則溫度稍高無妨。同時發酵進行良好的茶葉（好茶）經得起焙火，反之發酵不佳的茶葉，一經焙火或加重火，則茶葉品質輕淡無味，色澤灰暗，應多加注意。

5. 整形：

包種茶的整形較紅茶及綠茶的精製簡單許多，因包種茶注重茶湯品質，不太重視形狀。毛茶經揀剔焙火後，形狀較粗大者先用2分手篩篩分，篩上茶葉以雙手輕輕捏斷（捏時手指頭不可彎曲，以免捏碎茶葉）繼續再篩，以全部篩淨為止。篩下茶以1.8分手篩照法再篩，篩上與篩下分成2級，茶葉經篩分條索粗細長短大略分開，整形工作即完成。

茶葉整形後，應篩去粉末及篩去輕片，然後分級拼堆混合包裝出售。精製量多時可使用風選機處理，可提高工作效率。

以上所談的精製方法為針對自產自銷的茶友而言，也是農友講求高品質最簡單的精製過程。 ■

發展精緻農業請用優良的三冠牌農業資材

愛用者的口碑
就是我們品質最大的保證

煥坤引進最現代化的設備；
最優良的技術；
生產多樣化的產品，
提供您最廣泛的選擇。

 煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號

電話：(047) 773878 (總機) FAX: (047) 789778

主要產品：

- 遮光網(羅紋織、平織、針織皆有，顏色：黑、銀、綠，寬度：從1米~8米，種類最多提供您最多的選擇。)
- 清潔蔬菜用網(規格：16、24、32目，寬度6尺、12尺)
- 溫室專用固定壓條。 ● 簡易溫室零配件之供應。

其他產品：

- 溫室薄膜固定帶 ● 果園及魚池用防風網
- PE漁網線 ● 地基用編織布
- 農工業用硬性及軟性繩索

進口資材：

- “設施利多”(PET FILM)硬質薄膜 溫室永久的被覆資材
 - ① 耐候性特強，使用期高達10年以上。
 - ② 具防塵、防霧、防露及不滴水性。
 - ③ 透光性高達88%以上，長期維持透光性。
 - ④ 強度特性，具有耐熱性，耐寒性，及不伸縮性。
- クリーンエース(PVC防塵膠布)
 - ① 比一般使用靜電防止劑者更真正具有防塵效果，具不滴水性，比一般PVC布耐用2倍以上。
 - ② 規格多，寬度有1.85M、2M、2.3M、2.7M、3M備有現貨供選擇。