

用進行緩慢，且在緩慢的發酵過程中，所含咖啡因和單寧含量會降低，刺激性減少，使得沖泡的飲料變得醇和可口。

由於餅茶具有這種清香醇和的特色，加上中國人對於古老的、陳舊的東西，都認為有相當的價值，一般相信存放30年、50年甚至上百年的陳茶，具有很好的藥用價值，對人體的健康更有益，尤其陳茶味清香卓絕、味道濃又醇，是不可多得的上好茶，這是發展餅茶最有利的條件之一。

製造方法

一般餅茶製法較為簡單，僅以手壓即成，由於並不緊結，沖泡時以手撥即可，至於要求外型美觀呈現鮮麗色彩時，則須以模具壓製，如龍鳳餅茶以模具作長時間的壓製，古時以人

餅茶製作過程之一



茶業多元化加工產品系列②

新疆口味的 磚茶

茶業改良場台東分場場長／張清寬

磚茶起源，根據傳說是因為中國邊疆民族，由於過著居無定所的遊牧生活，為了解渴補充水分，所以養成嗜茶習性，又因為一般散茶體積龐大，為了攜帶方便，聰明的祖先便想到將散茶壓製成體積較小的磚茶。由於磚茶體積小，便於運輸、耐貯藏，故除我國邊疆民族外，其他如日本、蘇俄、非洲、土耳其等地均有運銷。

磚茶製法依材料的不同，有不同的名稱，以紅茶製作的即稱為“紅磚茶”，以綠茶製作的即稱為“綠磚茶”，以茶末製作的即為“末磚茶”，“黑磚茶”則是以一種發酵程度較深的沱茶壓製而成。

磚茶在製作時，須先將茶葉切成0.5~1公分的大小，放入桶內以水蒸氣蒸煮變黃，再取出曬乾，再倒入桶內蒸煮5分鐘，使茶葉產生粘著力，再倒入模子內，以油壓機65公噸重壓2小時，待冷卻後，取出陰乾10天即成。

工製作約需3星期始可成型，現在以油壓，以65公噸重壓，則只需2小時即可。

上好的餅茶，如龍鳳餅茶，材料必須使用品質較優的茶芽來製造，不可攙雜茶末茶角茶梗，其成品若塗上金色，則更為美觀。

在茶業改良場台東分場所發展的餅茶，則以烏龍茶及紅茶為原料，製成具有代表不同意義的餅茶，如以古玉模型所壓製的吉祥如意茶、小餅茶、壽桃型餅茶、巧克力形餅茶等。