

茶葉多元化加工產品系列③

金石點金的 加料茶

茶業改良場台東分場場長／張清寬

本省茶葉產量豐富，近年來粗製茶量約達20,000餘公噸，在早年以外銷為主時，絕大部份的茶葉成品可供作外銷用，內銷市場產銷大致可以平衡，但近年來外銷量逐年減少。

為什麼要發展加料茶？

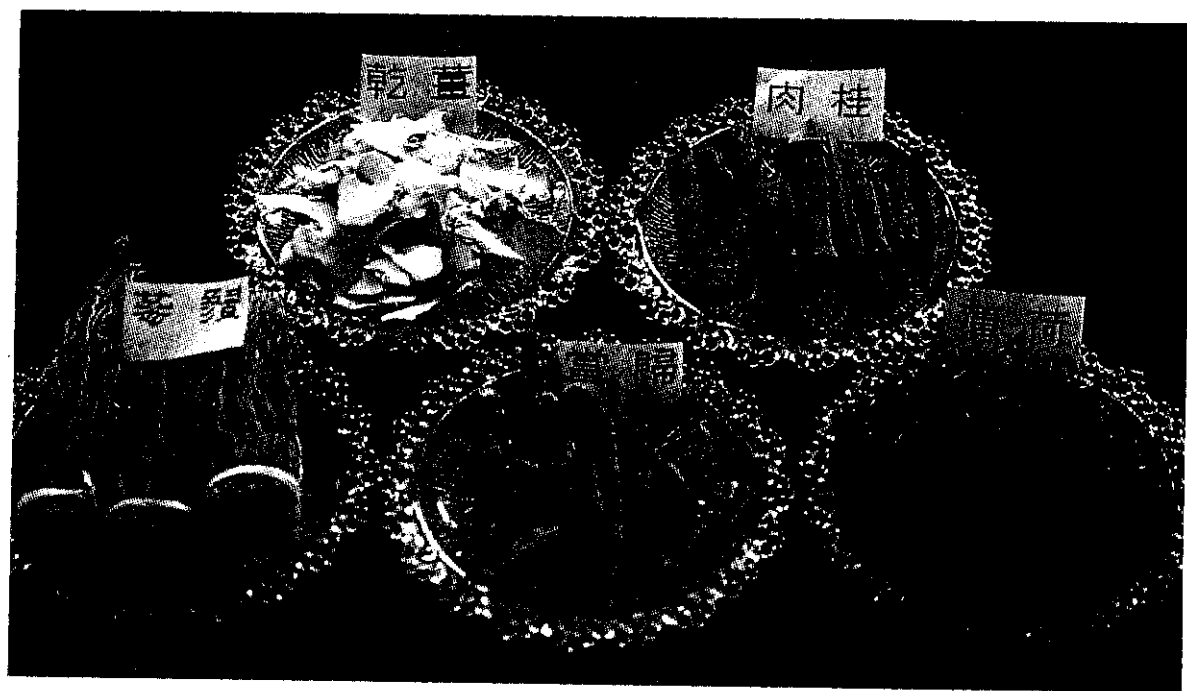
加上西風東漸，許多西式飲料的風行，使

得茶葉內銷市場逐漸亮起紅燈，雖然許多專家學者鼓吹茶能消除食物中的脂肪及膽固醇，同時有助整腸、消化，但由於現行茶葉製品以沖泡熱飲為主，缺乏多元化產品的開發，使得茶葉銷售日益困難，尤其在夏季，夏茶產量多但品質與價格不盡理想，加上天氣炎熱，人們偏好清涼飲料，使得夏茶常常形成滯銷現象。

為此茶業界正致力於茶葉產品多元化的開發，其中加料茶便是努力的方向之一，近年來民間廠商陸續推出的產品如菊花茶、靈芝茶、咖啡紅茶等類產品，頗受到消費者的喜好，但由於此類產品種類較少，因此加料茶市場極有開發的潛力。

古今中外加料茶的利用

在中國傳統上，茶早被輔以若干藥材，製成可治療各種疾病的藥茶，如流傳民間治療的



普洱附子茶、預防中暑的涼茶、治眼疾的決明子紅茶及預防感冒的薑母紅茶等，這些寶貴的資料，都是祖先遺留下來，實在值得研究。

在國外，加料茶也是很普遍的流行，如日本民間枸杞茶被認為有養顏美容、治療青春痘的效果，海帶茶有治療高血壓的療效，另外枇杷葉茶在日本通常被認為可預防感冒。

另外在美國，民間也盛行自然療法，如佛手柑茶(Bergamot tea)可治喉嚨痛、具鎮靜效果，甘菊花茶(Chamomile tea)可減輕重感冒症狀、滋補及助消化，杜松醬果茶(Juniper berry tea)助消化、治支氣管病症。在印度，印度人把丁香、茴香、肉桂等加入紅茶中製作香辣茶，而成為民間常喝的藥材。

種類及功效

筆者將近幾年來所收集中外民間流行加料茶的種類及功效的資料列述如下。

1. 枇杷茶湯：

組成份：枇杷葉、杏仁、桔梗、蜜棗、冰糖、川貝末、麥芽糖加茶葉調製。

療效：治咳嗽、支氣管炎。

2. 決明子紅茶：

組成份：決明子、紅茶。

療效：健胃整腸、治易流眼淚、青光眼、眼睛發紅等症狀。

3. 枸杞茶：

組成份：枸杞果實、茶葉。

療效：強壯強精、強化眼睛及治療眼睛充血。

4. 萬應茶：

組成份：岩茶、紫蘇、木香、茯苓、甘草、姜活、白朮、澤瀉。

療效：感冒、止渴、健胃、解渴等功能。

5. 涼茶：

組成份：紅茶茶葉、鬚狀人參、金銀花、

甘菊花、甘草花紅、蓮葉、麥門冬等。

療效：預防中暑。

6. 川芎茶調散：

組成份：薄荷、川芎、荊芥、姜活、白芷、甘草、防風細辛，以茶調和。

療效：頭目風熱。

7. 七星茶：

組成份：薏米、淡竹葉、山查子、甘草、鉤藤、谷芽、蟬褪、以茶調和。

療效：清熱卻濕

8. 薑茶：

組成份：茶葉粉、陳皮、干薑、紫蘇、厚朴、麥芽。

療效：感冒、赤白痢。

9. 普洱附子茶：依療效分成2種組成分

(1)組成份：香附子或附子、生薑、普洱茶。

療效：胃酸過多

(2)組成分：朝鮮人參、生薑、普洱茶。

療效：體力不足、消化不良。

10. 武彝茶餅：

組成分：甘草、木香、茯苓、澤瀉、荊芥、白朮、枳殼砂仁、元胡與茶葉打碎，加壓製成茶磚狀態。

療效：胃弱、酒醉、中暑、頭腦不清。

加料茶製法

添加方式：

(1)條型加料茶：

將茶菁於日光萎凋、攪拌至揉捻3分鐘時將藥材添入茶菁中再予揉捻，可增加茶葉與藥材附著性。

(2)粉末加料茶（適合薑茶、涼茶、決明子紅茶、枸杞茶）

將成茶磨成粉末，再將各藥材以適當比例均勻混合，將此類加料茶加少許冰糖沖泡，滋味芳香，冰後風味更佳。