

選購茶葉 先看製造方法

中華民國茶藝協會秘書長 范增平

在上一期我們知道茶葉有許多種類，之所以會分成那麼多種類，並不是因為茶樹品種的關係，也不是說這棵茶樹叫烏龍茶，製造出來就是烏龍茶，這一棵茶樹叫紅茶，製造出來就是紅茶。茶葉的不同是因為製造方法的不同而來的。你高興把它製成紅茶，它就是紅茶，喜歡製成綠茶，它就是綠茶。

在茶葉製造方法上，影响茶葉品質最主要的因素是發酵、揉捻以及焙火。發酵是使茶葉產生氧化作用。揉捻是把茶葉細胞揉破，並且將茶葉揉成我們需要的形狀。焙火是用熱度把製好的茶葉慢慢的烘焙。其中影响茶葉品質最重要的關鍵，還是在發酵這個過程中。

發酵影響茶色與香氣

從茶樹上摘下來的嫩葉稱為茶菁，茶菁摘下來之後首先要讓它消失一些水分稱為萎凋，然後就是發酵的功夫。其實茶葉的發酵，並不是用觸酶來發酵，而是經過萎凋的茶菁，其本身所含的成分和空氣產生氧化作用而來。發酵的結果茶葉會從原來的碧綠色逐漸變紅，發酵程度愈多顏色愈紅。

發酵也影响茶葉的香氣，因不同的發酵程度，而有不同的香氣種類。不發

酵的綠茶是菜香，是天然新鮮的香氣。全發酵的紅茶則是麥芽糖香。半發酵的烏龍茶，它的發酵可以分為輕發酵，例如包種茶；中發酵，例如凍頂、鐵觀音；以及重發酵，例如白毫烏龍。因此，烏龍茶類的香氣可從花香、果香到熟果香都有。發酵程度的不同對於茶的風味及香氣有著很大的影响。

揉捻愈緊愈耐泡

當茶葉發酵到我們需要的程度，就要用高溫把茶葉炒熟或蒸熟，以便停止茶葉繼續發酵，這個過程叫“殺菁”。茶菁經過殺菁之後就進入揉捻的步驟，揉捻是把葉細胞揉破，使得茶葉所含的成份，在沖泡時容易溶入茶湯中，另外也可利用這個機會，將茶葉揉成我們需要的形狀。有喝茶經驗的人都知道，茶乾的外形有條索形、半球形、全球形和碎片狀這幾種。一般說來，茶乾的外形愈是緊結則愈耐泡，而且沖泡的時候為了使茶香完全溶出，應該用溫度高一點的水沖泡。

焙火輕重生/熟茶

造成茶葉特性不同的要素，除了發酵之外就是焙火，焙火是茶製成之後用火慢慢的烘焙，使得茶葉從清香轉變為濃香。焙火和發酵對於茶所產生的結果不同，發酵影响茶湯顏色的深淺，焙火則關係到茶湯顏色的明亮度。焙火愈重，茶湯顏色變得愈暗，茶的風味也因此變得更老沉。我們常會聽到別人說生茶、熟茶，所指的就是焙火的輕重，焙火輕的茶，或未經焙火的茶在感覺上比較清涼，俗稱為生茶，焙火較重的茶在感覺上比較溫暖，俗稱熟茶。焙火直接影响到茶葉的品質特性，焙火愈重則咖啡因與茶單寧揮發的愈多，刺激性也就愈少，所以喝茶會睡不著覺的人，可以喝焙火較重，發酵較多的熟茶。 ■

因喝茶而不易入睡的人，可以喝焙火較重，發酵較多的熟茶。

