

# 客家情美人心 - 東方美人茶

文圖/製茶課 陳國任

我國茶葉共分為六大類，依發酵程度可分為：綠茶類及黃茶類屬不發酵茶、白茶類及青茶類屬部分發酵茶、紅茶類屬全發酵茶、黑茶類屬後發酵茶。茶葉的發酵程度是由氧化酵素作用，藉溫度、水分及製程之控制而衍生，反應在茶葉色、香、味之表現。目前在台灣受消費大眾歡迎的青茶類，係屬部分發酵茶，而其中台灣高級烏龍茶俗稱「椶風茶」即「東方美人茶」，是目前台灣所產製部分發酵茶中屬重萎凋重攪拌之重發酵茶類，因其白毫明顯，又稱「白毫烏龍茶」。製作過程中如何掌控萎凋及攪拌製程使發酵程度適宜，是烏龍茶色、香、味表現之關鍵所在。每年芒種至大暑期間為最適產期，且茶芽需受小綠葉蟬適度危害其品質較佳，由於產量有限且成本高，市售價格昂貴。

白毫烏龍茶的名稱相當多，英國人以其外觀漂亮及香味濃郁甘醇，譽為「東方美人茶」之雅稱。客家人稱它「吹牛茶」即「凸風茶」、「膨風茶」或「椶風茶」之俗稱；因它是天旱炎熱季節下的產品，又被「蜒阿蟲」（閩南話）咬過，故又稱「園阿茶」。又其外觀有紅、白、黃、綠、褐五色，謂之「五色茶」，其嫩芽的白毫很多，故又稱「白毫烏龍茶」。因產量很少，是台灣部分發酵茶中之極品。

白毫烏龍茶首重茶菁原料嫩採帶心芽且受小綠葉蟬危害，茶菁原料由於鮮嫩（只採一心一葉或二葉），其兒茶素含量特別高，遠比一般製作高山茶、文山茶、凍頂茶和鐵觀音等高出至少50%以上。夏季在北部是小綠葉蟬危害嚴重的季節，但因環境氣候變化，各地危害情形會有不同的表現，因此產量不多。適製品種為青心大冇，該品種早期與青心烏龍、大葉烏龍及硬枝紅心為台灣四大茶樹品種，分布於桃園、新竹及苗栗等茶區，早期以製造綠茶與紅茶為大宗，行銷國外為主，近年來由於外銷市場萎靡不振，轉型製造部分發酵茶，並以內銷為主要架構。

白毫烏龍茶其製程極為繁瑣，可分為曬（日光萎凋）、翻（室內靜置攪拌）、炒（殺菁）、悶（靜置回潤）、揉（揉捻）、烘（乾燥）、篩（篩分）等七個步驟。製程屬重萎凋重攪拌，關係著色香味之表現，若稍為不慎，滋味既澀又苦，蜂蜜香熟果味之品質特性無法形成；而外觀葉部綠、黃、紅、褐相間，白毫肥大，五彩調和，顏色鮮艷，是重發酵衍生的結果，有別於包種茶之墨綠色。靜置回潤為白毫烏龍茶製程

獨有的步驟，此過程若應用在包種茶、高山茶或凍頂茶之製作，對品質絕對破壞無遺，而在白毫烏龍品質上卻有加成的作用；從形狀、色澤、水色、香氣及滋味的角度來了解白毫烏龍茶的品質特徵；色澤上要求彩度白 - 黃 - 紅 - 褐相間，色澤鮮艷亮麗；芽葉上的白色茸毛稱為「白毫」，芽尖多而茸毛濃密者稱「顯毫」；毫色有金黃、銀白、灰白等。白色部分象徵採摘嫩度是否標準，而黃 - 紅 - 褐的比例是製作上發酵程度適當與否的表現；若發酵不當，則色澤暗褐、水色暗紅、菁澀味強而香氣不揚；若發酵不足則色澤淡黃、水色澄黃、味淡而香氣不足。形狀自然卷曲，宛如花朵，條形或球形並非其形狀上之特徵。水色介於橙黃與橙紅之間，橙黃乃湯色黃中微帶紅，似成熟甜橙之色澤；橙紅乃湯色紅中帶黃，似成熟桶柑或椪柑之色澤。除此之外，水色必須明亮清澈且顯油光。香氣具蜂蜜香且清純而不雜，滋味具熟果味且濃郁而圓醇。

到底是蜂蜜香還是蜂蜜味？亦或者是熟果香還是熟果味？多年擔任評審的經驗告訴我們，它是蜂蜜香熟果味；蜂蜜香來自浮塵子吸食的茶菁原料，而熟果味來自製作上正常的發酵。然而熟果味與菁澀味只是一牆之隔，以打棒球遊戲作比喻，熟果味猶如令人喝采的全壘打而菁澀味似那令人鬱悶的接殺出局。



東方美人茶外觀



東方美人茶之功臣--小綠葉蟬

白毫烏龍茶的香氣遠離了綠茶的蔬果香、文山包種茶的清香、高山茶的優雅香、凍頂烏龍茶的熟香及鐵觀音的火候香，而是散發一股宜人的蜂蜜香，什麼是椪風茶「蜜香」風味之特徵成份？根據研究成果的資料顯示，有兩個成份即2,6-二甲基-3,7-辛二烯-2,6-二醇及3,7-二甲基-1,5,7-辛三烯-3-醇被認為是「蜜香」特徵成份，前者是經小綠葉蟬吸食後的茶菁，就會因異常代謝而生成，後者則為前者在加工或其脫

水 (dehydration) 製程所生成。至於茶菁為何在遭蟲害後會有這種特殊成分呢？研究證實茶樹為了保護自己，在遭小綠葉蟬叮咬後，茶菁會透過異常的代謝途徑產生這個特殊的化學物質，為的是吸引小綠葉蟬的天敵「白斑獵蛛」來覓食小綠葉蟬。大自然的奧秘實在令人驚豔，也難怪「尊重大自然」愈來愈成為人類社會的共識。

白毫烏龍茶原料經浮塵子侵吸食，以採一芽一葉或二葉製造而成，其蜂蜜香及熟果味有別於包種茶之清香或凍頂茶之焙火香，這就是雅稱「東方美人茶」、俗稱「椶風茶」、學術稱「白毫烏龍茶」之品質特徵。由於製作白毫烏龍茶的茶菁原料深受小綠葉蟬危害的痛，接著日光萎凋失去大量的水分，製作過程又深受重攪拌的傷害，才能蘊釀其特殊的香味品質，深深地打動消費者的心坎。在那盛夏的季節，您不妨暫且遠離包種茶之清香，享受白毫烏龍茶獨特之香氣及滋味，熱飲或冷泡皆宜，如果滴點香檳酒，更添增白毫烏龍茶味之多樣性。



東方美人茶



外賓品飲東方美人茶

ISSN 17292824



9 771729 282008

GPN : 2008100103

定價 : NT \$ 20 元