

# 善用層積式茶菁萎凋架，提昇製茶品質

● 文/凍頂工作站 郭寬福  
圖/賴正南

包種茶製造過程頗為繁複，從茶菁採摘至完成成茶製作所需時間亦頗為冗長，而其中以茶菁室內靜置及攪拌，對包種茶品質之影響最為關鍵，其所需之空間、時間及人力也最多；目前一般茶農自製茶廠之室內靜置場所空間、設備及人力並不充裕，每當春茶盛產期或正逢雨天、早菁帶有雨水、露水，光是去除表面水份的處理就更為困難。

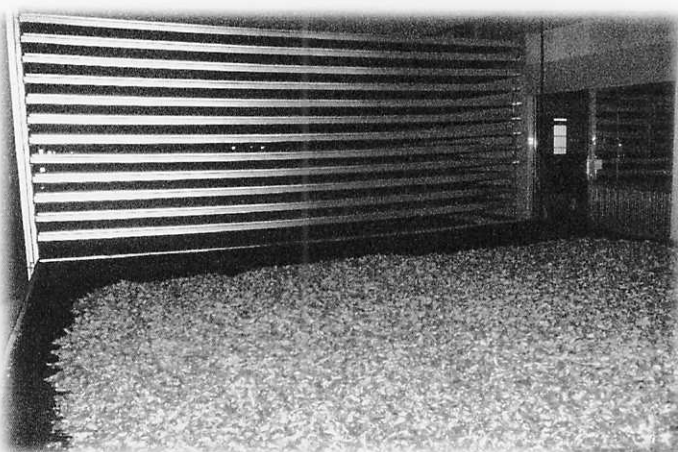
為解決上述製程困難，本場自九十年起，在所屬凍頂工作站進行以大型層積式茶菁萎凋架，實施室內靜置及攪拌之可行性試驗，希望藉此達到節省茶菁室內靜置、萎凋之空間、時間、人力及提昇茶葉品質之目的。

## 試驗結果顯示：

1、以層積式萎凋架配合溫濕度調控設備，在去除茶菁表面水份上可節省二分之一以上之時間；每平方公尺攤菁量3台斤仍可順利萎凋，達到減少人力付出與提昇空間利用之效果；其成茶與慣常法所製茶葉比較，茶湯色澤及口感清醇度有明顯較佳之表現；總體評估對提昇茶葉品質有顯著之效益。

2、以層積配合溫濕調控設備進行茶菁萎凋，在進行茶菁攪拌作業時應增加攪拌力道與回數，使茶菁達到足夠之發酵程度，以提昇其香氣、滋味與特色。

3、中南部茶區，春茶期氣候多濕、夏季高溫，萎凋攪拌不易掌控，改以層積式萎凋架製作，茶菁室內萎凋與發酵可在最適環控下進行，不但可解決空間之利用，節省萎凋時間，更可避免茶菁受損，在提昇包種茶發酵度上有其明顯的效果，更可間接保持半球形部份發酵茶傳統發酵香氣與滋味之特色。



▲ 以層積式萎凋架進行茶菁室內萎凋情形



▲ 以傳統筵架攤菁進行茶菁室內萎凋情形