

不同烘焙方法對半球型包種茶 品質及貯藏性之影響

■文／蔡永生、徐英祥、張如華、郭寬福、林金池

在各種形形色色的不同發酵程度茶類當中，包種茶（尤其是半球型包種茶，俗稱烏龍茶，或凍頂型包種茶）是最為講究烘焙技術以改善品質或延長貯藏壽命及因應消費市場口味需求的一種茶類；可以說很少茶類之加工需要像半球型包種茶在乾燥完成之後，仍需耗費如此龐大之人力、物力和時間再行烘焙茶葉。烘焙之所以對半球型包種茶具有如此重大意義，主要原因可歸納為下列五項：

- (一)烘焙仍為目前現行改善或去除包種茶粗製茶普遍帶菁臭味和不良雜味的最為有效且經濟簡易實用之方法，在未有更新更好的方法取代之前，烘焙乃成為半球型包種茶產製的必要加工步驟。
- (二)除了藉包裝（真空或充氮等無氧包裝）及低溫冷藏延長茶葉貯藏壽命之外，烘焙為一有效延長茶葉貯藏壽命之重要方法與手段。
- (三)因應茶葉消費市場對各種不同口味（焙火程度）之需求，各種焙火程度之茶類，可以提供消費者更多元化口味之選擇。
- (四)具焙烤風味之區域性特色茶，尤其如典型之凍頂烏龍茶為其必要特徵，亦為市場需求，因此後續之烘焙加工步驟乃為必要流程，否則失去該種茶之特色。
- (五)改善或去除成茶貯藏後品質劣變之缺點，尤其如陳味、油耗味及貯藏臭和其它異味等，再烘焙為一重要方法。

緣於烘焙對半球型包種茶之重要，因此翻閱歷來國內外有關茶葉烘焙之文獻，在各種不同發酵程度之茶類當中，就屬包種茶之烘焙試驗研究做得最多。而統計現行台茶產製技術問題，有關包種茶烘焙之問題亦為當前茶農、茶商及茶藝業者，最為關心和詢問最多之問題。本文擬就現行有關幾種不同烘焙方法對半球型包種茶品質及貯藏性之影響，做一簡要記述和評估，期以有助於相關業者對包種茶烘焙之認識與瞭解。

一、焙茶機（烘箱）烘焙

利用焙茶機烘焙茶葉，為目前本省使用最廣泛的茶葉烘焙方式。焙茶機烘焙係利用電熱絲加熱靠熱風傳導進行烘焙，基本上其傳熱方式完全屬於傳導加熱。其優點為①機具發展成熟及量產化，具多種規格、型式可選擇。②溫度控制最為準確，正負溫差很少超出5℃。③操作容易，且省時省力，烘焙容量和效率高。④不需專業操作技術。由於焙茶機操作簡易又烘焙容量大（效率高），同時不易面臨烘焙失敗之缺點，所以目前仍為本省茶農及茶工廠使用最為廣泛的茶葉烘焙機具。本省目前農村勞力缺乏，工資昂貴，利用省時省工的焙茶機烘焙為最佳選擇，唯利用焙茶機烘焙之茶葉，其品質略遜於炭焙或電焙籠（附裝紅外線面板）所烘焙的茶葉，貯藏性亦相對較差。

二、電焙籠烘焙

電焙籠烘焙係由早期炭焙延伸而來，唯熱源改為電熱絲加熱，與焙茶機相較，兩者俱為傳導方式加熱。利用電焙籠烘焙茶，其烘焙品質並未有明顯優於焙茶機烘焙者，其貯藏性亦未呈現較優之結果。反之，電焙籠烘焙茶有下列缺點①作業效率和烘焙容量明顯低於焙茶機。②正負溫差遠較焙茶機大。③屬開放式靜態烘焙，較費電力和能源。④不易控制品質。因此，整體而言，在講求省時省工之前提下，利用電焙籠烘焙茶葉並非最佳選擇。

三、電焙籠（附裝紅外線面板）烘焙

本烘焙方式與單純電焙籠焙茶之不同，在於另附可放射遠紅外線之面板於電熱絲上層，藉紅外線加熱（係輻射加熱）可同時加熱物質表面及內層，加熱效率高且加熱均勻，有別於單純電焙籠烘焙（係傳導加熱）效率低且物質內部溫度分佈不均勻。由試驗結果顯示，電焙籠（附裝紅外線面板）烘焙所得品質較焙茶機或單純電焙籠佳，貯藏性亦略佳。唯所面臨之缺點如同電焙籠，即作業效率及烘焙容量較低，且較為耗時費力。

四、炭焙

炭焙基本上為早期電力不足時所使用的茶葉烘焙方式。其操作過程繁複，包括炭焙起火、燃燒、覆灰、溫度控制等，不僅耗時費力，又需專業性和經驗，為一極不容易控制之茶葉烘焙方式。以目前本省農村勞力缺乏之狀況，耗時費力的炭焙實已不合時宜，且溫度不易穩定控制，因此很容易操作失敗，導致烘焙品質劣化，成品帶煙焦味。而不同炭材對烘焙品質之影響，龍眼炭優於相思炭，唯龍眼炭量少，雖品質較優，但炭材較不易取得。整體而言，炭焙雖有優點，可得特殊炭焙風味之成茶，其貯藏性亦略優於其它焙茶方式，但有作業效率低及操作易失敗又耗時費力等缺點，因此並非是最有效且經濟之茶葉烘焙方式。

基本上茶葉烘焙為一相當兼具破壞性與建設性之加工流程，必須費心掌控，否則稍一操作不當，效果可能適得其反。如何確切掌握包種茶烘焙技巧，如同包種茶之製造技術，並未有一定規則模式可循，換言之，包種茶之烘焙技巧並非一成不變。除了愛心、耐心、細心，再加上經驗和學習之外，茶葉烘焙三種技巧與方向列於後，以供各位參考運用。

(一)看菁做茶，看茶焙茶：

一般高品質清香茶，不宜採高溫長時間烘焙，寧可採低溫短時間烘焙，以保留高品質茶原香為原則，即以去除不良菁臭味或雜味為首要。反之，中次級茶除了可藉烘焙去除不良風味外，亦可藉烘焙衍生怡人的焙火香味，增進中次級茶之香味品質，因此中次級茶可行較高溫度和長時間烘焙。

(二)依消費市場導向，決定焙火程度：

茶葉應焙火至怎樣的程度（火候），即應採幾度烘焙？烘焙時間多久？基本上很難有一定論，應取決於消費市場之嗜好趨向，再決定焙火程度會是最佳選擇。

(三)包種茶最適烘焙之臨界溫度介於80°C~120°C之間，低於80°C或高於120°C皆不太適當。