

乾旱環境製茶技術因應措施

文/陳國任

圖/賴正南

近日來茶區久旱不雨，氣溫高，茶樹生育受阻，茶芽生長至一心三葉 四葉時即形成對口葉，芽葉短小，葉片組織易纖維化，產量銳減；同時製茶品質呈現滋味淡薄，水色淡黃、形狀粗鬆及色澤淡綠等缺點；因此基於經濟生產原則，必須慎重考量製茶方法與種類作適當的調整，提供下列意見供農民參考：

一、視茶菁原料局部調整製作重萎凋輕發酵之白茶類，發揮其不苦澀、滋味甘甜及水色亮麗之特色；或製作重萎凋重發酵之槤風茶類，發揮其白、黃、紅褐相間之色澤、水色橙紅、熟果蜂蜜及滋味圓柔醇厚之特色。

二、乾旱環境下茶菁原料含水量低，若在高溫低溼之製茶環境下，葉緣易紅變，走水快而滋味淡薄，或攪拌不當而帶菁澀、水色暗黃及形狀粗鬆之現象。建議茶農視經濟狀況添置空調設施，設定製茶空間在溫度 20~22 及相對溼度 70 % 之環境下，以俾提昇製茶品質。

三、炒菁溫度不宜過高，宜用低溫較長時間炒菁。

四、茶芽葉片含水分少，初乾時溫度不可過高，以免破壞色澤。

五、中南部茶區粗老茶菁所製之半球形包種茶在進行烘焙作業時，溫度不宜過高，否則易形成火高品質之現象，宜由 85 起溫，逐步加溫至 100 ，烘焙時徐徐入火而增加茶葉之甘醇度；屬重焙火之凍頂烏龍茶或鐵觀音，120 烘焙溫度條件下時間不宜過久。