



# 包種茶的精製

文 / 徐英祥

## 精製之意義

茶葉加工分為粗製與精製兩大部門，加工之前段為粗製，即茶菁經過萎凋、殺青、揉捻、乾燥過程，粗製茶通常稱為「毛茶」，所謂毛茶是一種尚未精純的半成品，毛茶品質不純淨，外形粗細大小不一，滋味生澀而帶有青臭味，難以取悅於消費者，商品價值偏低，為提高茶葉品質，須經過再加工的手續，也就是經一番精製過程，將毛茶製成精製茶成為完善的商品。過去大量生產之綠茶及紅茶，多半由精製工廠以機械加工外，小量生產之半發酵茶多售給茶行以人工實施精製加工，茶農只負責粗製工作。目前社會形態改變，消費者常直接到茶農家選購茶葉，然而部份茶農未能將茶葉精製便出售，消費者購回茶葉經貯存一段時間後品質易變，影響交易信譽。為確保茶葉之品質，生產者應重視茶葉之精製工作，提升茶葉之經濟價值，促使消費者對茶葉產業更具信心。

## 精製方法

包種茶的精製方法，分為機械精製及手工與機械配合精製兩種，在此就手工與機械配合精製方法加以說明。粗製之毛茶經過分級、篩分、揀剔、補火、整型成為精製茶，茲將其作業方法加以說明如下：

### 1. 分級（品質鑑定）：

包種茶之品質優劣在售價上差異甚大，尤其目前市場型態較喜愛上品質的良質茶葉，因此在精製前應宜先察看品質，而後加以分級，精製後依品質分級分別進行加工。

包種茶之品質以茶湯為重，外觀次之，也就是包種茶要清香味醇厚，茶葉形狀

及色澤其次，目前一般評分標準為外觀20%，水色20%，香味60%。精製後依據茶葉分類品級加工。

## 2. 篩分與整形：

大量精製時為節省揀剔人工，可使用圓篩分級（條型包種茶），將茶葉的粗細大小篩分分類，圓篩每人一小時約可篩分200斤。高級茶葉為保持良好形狀，通常不採用篩分，直採加以揀選，形狀較粗大者用二分手篩篩分，篩上茶葉以雙手指頭輕輕捏斷，但手指不可彎曲，否則壓力過大會將茶葉捏碎，如此反復數次，將茶葉全部篩淨為止。篩下茶再以一分八厘手篩再篩，篩上與篩下分二級。茶葉經篩分後，條索之粗細、長短大略可加以分開，整形工作即告完成。

茶葉經整形後，應篩去粉末及茶角，然後分級拼堆混合包裝出貨。精製數量多時為提高工作效率可使用風選機處理，風選機可將茶分成六級。

## 3. 揀茶：

揀茶是指揀去老葉、茶梗、黃片以及非茶葉之雜草等夾雜物。人工揀茶有二種方法，一為茶葉放置筲歷上（筲歷底部糊貼一層牛皮紙，避免磨損茶葉），再以人工揀選；另一種方法為利用帆布輸送帶（量多時使用），茶葉由漏斗流下帆布輸送帶，兩邊再由人工加以揀剔。

## 4. 補火：

茶葉係一種天然飲料，其飲用價值主要看溶解於茶湯中對人體有用成份含量的多寡，以及有味物質組成配合比率是否適合消費者需求，因此茶湯滋味是判斷茶葉好壞的主要項目。

飲茶者都十分重視茶湯入口的圓滑而有回味（回甘）。要改變茶葉品質，應以物理性（外觀之整形）與化學性（茶葉之焙火）並重，復火的目的是不外乎除去多餘水份，使茶葉水分含量介於3~4%耐於貯存。

高級茶葉經揀除老葉等夾雜物後，宜以70~80°C再乾一~二小時。香味較差者則以焙火來促使茶葉附具炒米香及焦糖香，藉以改善中、下級茶之品質。

## 結 語

以上所述之精製方法為針對自產自製茶農而言。為講求生產高品質茶葉，提高茶葉之經濟價值，茶農應選擇適當之品種，並配合適期適度之採摘，方能獲得良質茶菁，再配以高度製茶技術，在良好之製茶設備下加工，便能製得良質粗製茶，如此在毛茶精製過程，便可簡化甚多加工時間。天然飲料的茶葉，在粗製與精製過程，務須注重食品衛生，做好品管工作，才能獲得消費大眾的信賴。



▲人工揀茶方式之一