

粗製茶葉經精製篩分後利用竹製湯
籠以炭火烘焙。是我國特有傳統製茶
工藝。經木炭火長時間烘焙，茶
葉風味獨特且乾燥充分，對於貯存。



再乾與焙火的意義

採摘的茶菁經過各種茶葉製造過程而成為所謂粗製茶或稱毛茶。毛茶須經過篩分、切細、揀剔茶梗、老葉並篩除細末等精製程序，最後在裝箱包裝前，對於質優而香氣足的茶葉須經「再乾」，藉以降低其水分含量，使界於3~4%，以確保貯放期間的品質不致劣變。而對於香氣不足的茶葉則須加以「焙火」，焙火除了可降低茶葉水分外，更賦予茶葉宜人的火香，提高其香味品質。因此毛茶必須經過精製、再乾或焙火才能確保其品質，提高其經濟價值與售價。可見再乾與焙火的技術，在茶葉製造上有其不可忽視的重要性。

茶葉再乾的目的在於不改變茶葉原有的香味與品質原則下，降低茶葉水分含量，使其含量不高於4%，茶葉才比較耐貯存，即促使茶葉在貯存期間尚能保有其固有的優良香味品質，因此優良的高級茶，宜在揀剔茶梗粗葉的精製手續後，以較低溫度（70~80°C）再乾1~2小時，使茶葉足乾，並能保持其優良的香味品質，因此具有花香、清香的高品質茶葉最忌高溫焙火。

茶葉利用再乾與焙火來降低茶葉含水量，並使膨鬆的條索更緊結。烘焙與再乾最大不同點，再乾的目的不在改變茶葉原有的香味，而在固定其香味品質；而焙火的目的則除了降低茶葉含水量外，還要藉火溫來改善茶葉香味品質，但由火溫發揮而來的火香，基本上與茶葉製造時本身經由複雜的生化反應所發散出的茶香是不同

包種茶再乾

與焙火

■ 文／徐英祥

的，火香是來自茶葉中還原糖與胺基酸等在高溫下進行梅納反應，以及醣類在高溫下焦糖化所產生的焙火香。

焙火的方法

焙火（又稱補火或坑火）為改善包種茶品質的最好措施，茶葉精製及銷售之成敗關鍵可說是由焙火來決定，焙火作業多由技術熟練之技術人員或茶師傅親自監督操作。包種茶焙火方法可分為電器焙茶機焙火及焙籠焙火兩種，分述如下：

1. 電器焙茶機焙火

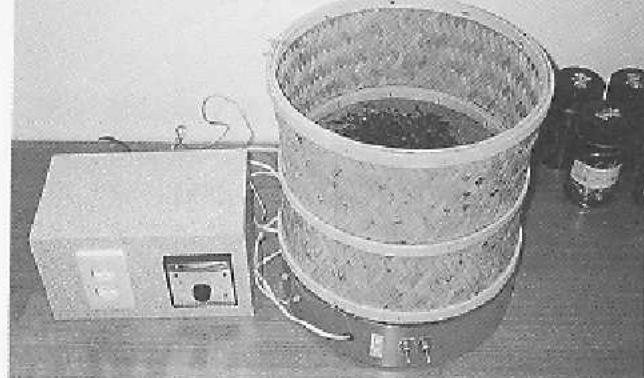
目前市面上使用之電器焙茶機可分為大型與小型兩種型式，大型的容量約為40公斤，小型則為20公斤。機內分隔成8~15層，每層約可放置茶葉2~3公斤。焙茶機使用前應先開動焙茶機電源，提升機內溫度至設定溫度後再放入茶葉。焙茶除了產生火香外，茶葉化學成分在高熱下加速氧化縮合作用，使澀味減低，但也相對的降低茶湯的活性，並使水色轉為紅褐色，因此茶葉烘焙的溫度與時間，應當依茶葉品質以及市場需求加以調整。焙茶之溫度以120°C為最上限，若超過150°C，在此高溫下茶葉極易碳化焦化，並帶有強烈的火味，水色呈暗紅色，滋味淡薄而略帶微酸，終致喪失茶的本味。

根據本場的試驗結果，茶葉在80°C溫度下經二小時再乾或經8~10小時的烘焙後，其化學成分變化甚微，品質亦無多大變化。而在100°C經4~6小時的烘焙或120°C經2~4小時的烘焙，其胺基酸及還原糖含量已明顯的下降，茶葉則帶有炒米香及焦糖香，可使中下級茶的香味品質獲得改善。茶葉中游離胺基酸、還原糖（葡萄糖、果糖）及蔗糖在烘焙時進行梅納反應及焦糖化作用，是產生烘焙香氣及茶湯水色褐化的原因之一。

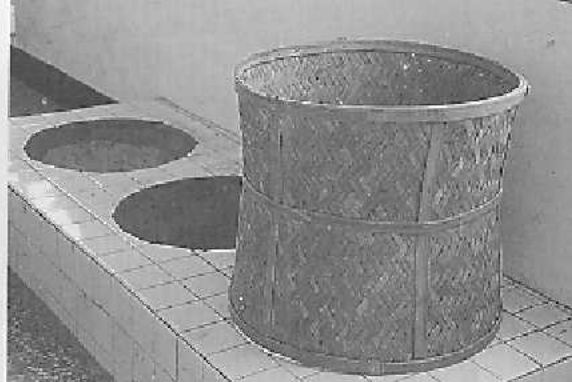
在色澤方面，烘焙溫度在80°C十小時內以及100°C二小時，茶葉色澤變化不大，仍具有原來茶葉翠綠的色澤。120°C四小時則由翠綠轉變為黃褐色，失去原茶葉新鮮亮麗的色澤轉為類似陳茶的色澤。烘焙度高達140°C以上烘焙四小時，色澤呈紅褐色，160°C二小時，色澤呈黑褐色，茶葉品質急劇劣變，水色呈暗紅色，茶湯滋味帶酸味及火焦味重。從試驗結果建議茶葉烘焙溫度不宜超過120°C。



▲ 電器焙茶機



▲電爐焙籠



▲炭火焙籠

2. 焙籠焙火

過去本省製茶業者對茶葉之乾燥以及焙火作業，均以炭火為熱源，採用焙籠焙火。臺灣光復後機械工業進步，焙茶與焙火逐漸由機械取代之。採用焙籠焙火，有電爐焙籠焙火與炭火焙籠焙火兩種，茲將炭火焙火略述於后以供參考：

竹製圓型焙籠高約54公分，直徑約60公分，大者72公分，中間部位放置竹製或鐵絲網編製成之茶圓篩一只，炭焙燃料用之木炭大多採用相思樹炭，亦有採用龍眼樹炭，並以稻穀燃燒之灰做為蓋炭火之用。一般精製茶廠因處理之茶葉量較多，故多設有焙茶室，室內設有十數個焙穴，焙穴直徑略小於焙籠，深80~100公分，可放炭約60公斤，木炭放入焙穴並打碎後由上方點火，炭火由上而下徐徐燃燒，自點火經十數小時即可開始焙茶，通常一只焙籠放置半球型茶葉4~5公斤，條形包種茶則約放置4公斤，焙火過程中每隔一小時半左右翻轉一次，至於焙火時間當以火溫與時間而定，同時視所需求之焙火茶而不同，焙火之茶葉通常稱為熟茶，熟茶又以火候區分為輕火茶、中火茶、重火茶，火候1~2分者為輕火茶，3~4分者為中火茶，5~6分者為重火茶，焙火完畢，將茶倒出焙籠冷卻後即可裝箱包裝出售或貯存。

一般茶行或家庭做少量炭焙時，可利用簡易火爐，放入4~5公斤木炭，點燃後俟完全燃燒呈紅炭後，將炭打緊以減少空間，並覆灰再打（覆灰厚度1~2公分即可），以減少炭間之空隙藉以保溫；焙籠內茶葉量亦同上約為4~5公斤，火溫以覆灰厚度作適當調整，焙火時間亦同上依所需熟茶之火候做適當之調整。

利用炭火所焙製之茶葉較其他方法焙製者耐於貯存，惟有關炭火焙茶對包種茶品質，即對香氣、滋味以及水色等之影響，容後本場炭火焙茶試驗之後再做介紹參考。