

# 乾燥方式 對包種茶品質之影響

■文 / 鄭正宏

## 乾燥方式與茶葉香氣密切相關

文山地區產製之包種茶，素來以味醇清香聞名全省。然而在製造過程當中，由萎凋、攪拌、靜置所蘊育出茶葉自然的香氣，可能因不當之乾燥處理而逸失，殊為可惜。因而如何使用正確之乾燥方法，以減少茶葉香氣之飄失或增加香氣貯存之時間，實為當務之急。由於香氣之散失隨溫度之提高與加熱時間之延長而增加，因此必須降低溫度及縮短乾燥時間，才可能解決此一問題，而要在低溫短時間內完成乾燥之步驟，僅能利用真空及低濕之條件來達成。



▲包種茶利用乙種乾燥機進行初乾情形

## 不同乾燥方式對毛茶品質影響互異

試驗結果顯示出不同的乾燥方式，確實對製成毛茶的品質有相當的影響，以真空方式乾燥者，香氣較揚，滋味較醇，條索緊結，外觀較翠綠，耐貯存。低溫除濕的乾燥方式，其毛茶劣變的速度比傳統方式者慢，約可多貯存半年，對於消費者飲用茶葉相當有助益，預期將來茶葉的乾燥方式會以低溫除濕的方式為主。

筆者以文山分場試驗茶園生產之台茶12號、台茶13號、及青心烏龍等手採菁為原料，製成毛茶於初乾後以傳統式焙茶機、低溫除濕焙茶機、真空焙茶機三種方式進行乾燥。傳統式焙茶機由於無法自行關閉風門，香氣易於再乾時散逸，殊為可惜，且僅能以手動方式來控制乾燥流程相當不便，所製成毛茶的滋味較澀，香氣逸失，帶微悶味。以本分場研製之低溫除濕焙茶機乾燥，除能自動關閉風門使香氣不致逸失外，烘焙流程中所需溫度及時間，都可將其輸入於程式中，並配合除濕功能，因而可於較低溫度及濕度下乾燥，乾燥成茶之水色蜜綠、滋味甘甜、香氣清揚、活性較高，但微有菁味。以真空焙茶機乾燥之成茶，條索較為緊結、深綠有光澤，香氣發揚，滋味醇厚，茶湯活性高，能保持原茶之風味。

普通傳統式焙茶機其烘乾方式，是以熱傳導方式經由茶葉枝葉外部往內部烘乾，如此會造成梗及葉脈部分未能足乾，以致影響茶葉在貯存時容易變質。除濕式焙茶機由於能自己設定烘焙的溫度曲線、時間及風門的開關，尚能以除濕方式將梗及葉脈部分的水分去除，所以能夠達到足乾之效果。真空焙茶機由於在接近95%的真空度下來乾燥，故能夠於65°C之相對低溫下，將梗及枝葉之水分快速蒸發，且在近乎無氧狀態下，因而茶葉之外觀較為翠綠，活性較高，香氣較揚，也能達成足乾之效果，然因在乾燥過程中，蒸發之水分都凝聚在前面之玻璃視窗上，經過一段時間需打開擦拭，因而較適用於毛茶之再乾或乙種乾燥機初乾較乾者。上述三種不同乾燥方式中，以真空烘焙的茶葉在貯存時較不易變質。