

白茶—銀針、 白牡丹之製造方法

■文／徐英祥 圖／賴正南



種類：銀針白茶
品種：台茶 15 號
季節：8 1 夏
產地：茶改場



種類：白牡丹
品種：台茶 15 號
季節：8 1 夏
產地：茶改場

一、白茶簡介

中國大陸生產茶葉可分為綠茶、青茶、紅茶、白茶、黃茶、黑茶等六大類。台灣茶自有人工栽培茶樹以來，過去及現在只有生產綠、青、紅茶三大類茶葉，白、黃、黑茶則未有大規模的商業化生產。

白茶類之銀針、白牡丹、貢眉、壽眉茶等產於福建省，在貿易上通常以「白茶」稱之。

銀針又名白毫銀針，和白牡丹於1885年創製於福建省鼎縣，其後產地擴展至建甌、建陽、松溪、福安、邵武、閩侯等縣，以建陽縣之產量居首，次為松溪縣。

白茶之產銷早於1891年即有外銷，目前此茶仍享譽國際，銷路良好，其外銷地區為香港、馬來西亞、新加坡、西德、荷蘭、法國、瑞士、美國等國家，華僑和歐洲的消費者將此類茶葉視為茶中珍品。

白茶之品質依茶芽嫩度而區分為銀針（單採心芽）、白牡丹（採一心二葉）、貢眉、壽眉，依所採茶樹品種而言，分為「大白」（採自政和縣大白品種）、「小白」（採自中小葉白毫種茶樹）、「水仙白」（採自水仙種茶樹），製品以心芽肥大、白毫濃密之「大白」最優。銀針、白牡丹之香氣清芬、滋味鮮醇、茶湯黃亮透澈、芽長柔嫩多毫，銀針沖泡杯中，如鐘乳石，白牡丹則芽葉連莖成朵，色澤呈灰綠色，尚未飲用即已心曠神怡。

白茶之採摘，銀針僅採心芽不帶葉，白牡丹則採初展之幼嫩芽一心二葉為準，芽葉有白毫為先決條件，採後嚴防損傷、緊壓與日晒以免發熱變紅，通常分春、夏、秋茶採製，即清明前、芒種前、大暑前即可採製。品質以春茶為最優，次為秋茶，夏茶因氣溫高品質較差。

二、白茶之製造方法

白茶之製法簡單，僅以萎凋、揀剔、乾燥三個過程製成，但室內萎凋過程不易控制，室溫過高茶芽變紅，過低則發黑。

(1) 室內萎凋：

白茶之製造不須經過日光萎凋、攪拌、殺青、揉捻等過程。以室內自然萎凋將茶葉輕放於筥籠，攤葉量以300~400公克為適，攤葉均勻後放置萎凋架上進行萎凋，在室內萎凋中切忌翻動茶芽以免摩擦而變紅。室內溫度宜控制為23~25℃，約經二晝夜時間，俟茶芽約達八成乾（水分含量約20%），葉色深暗，芽尖呈翹尾狀時將四個筥籠併成一個筥籠之後，再約經12小時，茶芽乾至九成（含水約10%）為適當之萎凋程度。

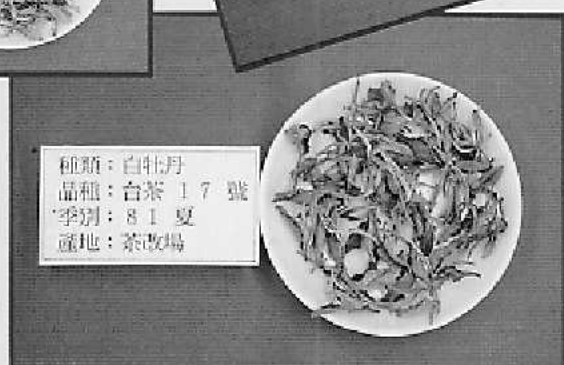
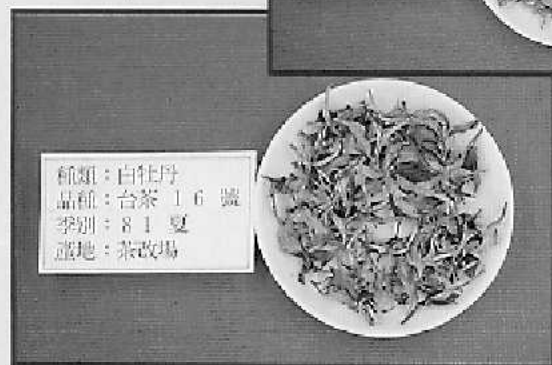
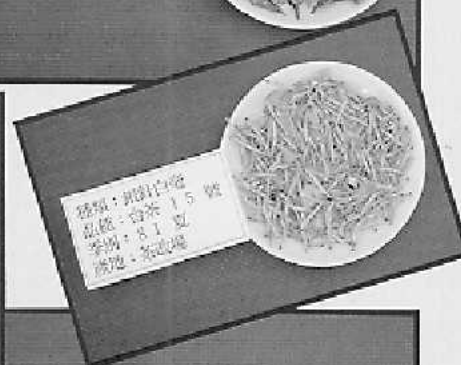
(2) 揀剔：

若採摘茶芽嚴格符合標準，則此揀剔過程可予以省略。揀剔即揀除黃老葉及夾雜物，動作宜輕，並嚴防翻動茶芽，以避免褐變。

(3) 乾燥：

白茶以心芽為外觀上之代表，以挺立為主，因此乾燥溫度不宜過高，以免茶芽彎曲，有損外觀，乾燥溫度以70~80℃，烘焙20~30分鐘，惟乾燥當中應宜避免翻動以防芽葉折斷，焙火至足乾即成白茶。

- 本場育成之新品種
(台茶14號~台茶17號)
具有白毫多的優良特性，適製白茶



三、茶改場育成新品 種可製白茶

茶業改良場育成之茶樹新品種——台茶十四、十五、十六、十七號等均為白毛猴之雜交後代，心芽茸毛密集而長，茸毛長度分別為白毛猴（ 851.76μ ）、台茶十四號（ 904.39μ ）、台茶十五號（ 1037.75μ ）、台茶十六號（ 822.19μ ）、台茶十七號（ 808.15μ ），這些新品種因具有白毫多的優良特性，故適合製造白茶與白毫烏龍茶（椀風茶）。

據本場初步測試結果，這些新品種製造之白牡丹品質優異、香氣芬芳、滋味鮮醇、茶湯黃亮，在茶葉多元化產品之需求下，是值得考慮生產的特色茶。



●白毫銀針茶芽沖泡吸濕後，部份沈落，部分懸浮，交錯挺立，望之有如鐘乳石，蔚為奇觀。