



臺灣白茶加工技術 製程簡易、茶品多元增收入

潘韋成¹

一、前言

臺灣早期茶業發展以產製紅茶與綠茶外銷為主，民國62年以後隨著工業迅速發展，工資調漲，人工成本提高，產品價格無法與國際市場同類型產品競爭，逐

漸轉變為內銷為主外銷為輔的型態，供應內需的茶類以包種茶與烏龍茶為主。因此，原本供應外銷的北部茶園面積逐漸減少，供應內銷的中南部茶園面積逐漸增加，同時自產自製的茶農崛起，在行政院農業

委員會（簡稱農委會）茶業改良場與相關農政單位的輔導下，提升產製技術與茶葉品質，各茶區發展出各類的特色茶品。

目前茶區面臨農業人口老化，勞動力不足，生產成本提高，技

註 1：行政院農業委員會茶業改良場文山分場。

術人力斷層與境外茶競爭等問題。各種茶類中，以白茶的製程較不繁瑣，僅需萎凋與乾燥2項作業即可製成。文山分場多年來在製造白茶之最適品種選擇與製造技術改良已完成相關試驗，藉由白茶製造技術研發與推廣，期能提供各茶區利用現有的茶菁原料製作白茶，增加消費者多元茶類產品的選擇，提高農民收入。

二、白茶簡介

茶菁採摘後經過不同的加工製程與關鍵技術，可以製成不同品質特色的茶類，如綠茶、黃茶、白茶、青茶（烏龍茶）、紅茶及黑茶等6大基本茶類。傳統白茶製程僅需萎凋與乾燥2項影響品質關鍵加工技術，屬於重萎凋輕發酵茶類。

白茶雖是中國特有的茶類，但由於製程較不繁瑣且風味獨特，臺灣亦有白毫（或茸毛）顯露等適合製作白茶的品種。因此，近幾年來因白茶製程省工，有許多茶農洽詢白茶的產製技術。

白茶傳統製法是採摘葉背具有多茸毛芽葉品種的鮮嫩芽葉，不炒不揉，全程自然陰乾或透過萎凋乾燥的方式製成。茶葉成品芽葉完整，密披白色茸毛，色白如銀，呈現綠面白底或青天白地，故稱之為白茶。

製茶技術中，萎凋是白茶加工的關鍵技術，也是形成白茶色香味的主

要因素。茶菁經40小時以上萎凋後，隨著水分的蒸發，促進了細胞內水解酵素的活性，蛋白質水解為胺基酸，澱粉水解為醣類。因此，長時間的萎凋過程，促進了許多香氣與可溶出成分的轉化，形成茶湯杏黃不苦不澀鮮醇微甜白茶獨特風味。

白茶依據採摘程度可分為4種，包括新梢肥壯單芽製成之白毫銀針、白牡丹（採摘初展開的一心二葉茶菁為原料）、貢眉（採摘春末一心二、三葉為原料）及壽眉（鮮葉採一心一、二葉，經摘去心芽，將芽葉分開，新芽用來製作白毫銀針，葉片製成壽眉）。

因此，白茶的生產品質，極度仰賴茶葉採摘程度與萎凋時間的控制。考量白茶外觀重視白毫顯著，茶芽葉連枝，自然舒展。因此，必須在適採期以手採方式採收白毫顯著的茶菁原料。

目前臺灣碧螺春的採摘方式，是以初展開的一心二葉為材料，較似白牡丹的採摘方式。因此，考量採摘熟練度、收穫量與農民收入，白牡丹是較適用於臺灣現行推廣的製造方式。

三、臺灣白茶製造技術改良

臺灣現行茶樹栽培品種中，臺茶17號（白鷺）、臺茶8號及臺茶18號（紅玉）是目前白茶試驗後，茶湯滋味與香氣較佳的品種，臺茶17號屬於白毫顯露的品種，臺茶8



圖 1. 室內萎凋後的茶菁形態。

號及臺茶18號屬於大葉種，芽葉較大，採摘容易。

茶菁萎凋後（圖1為白茶炒菁前白茶茶菁外觀），製程中加入輕度揉捻與炒菁的技術，對於茶葉外觀與葉底（圖2、圖3）、包裝便利性及茶湯之湯色略深，滋味的濃稠度（圖4）則隨之提高。

四、結語

白茶是採摘標準要求極為嚴格的茶類，生產季節適合在清明節前或冷涼的氣候環境進行採摘與加工。臺灣大部分包種茶與烏龍茶產區的茶樹，採摘茶菁標準與芽葉成熟度與白茶顯有不同，若要製作白茶，採摘人員須要經過特別訓練才能勝任。

新北市三峽區及桃竹苗生產碧螺春與東方美人茶的茶區，茶菁採摘標準與白牡丹近似，在地採茶人員不用經過特別訓練即可收穫加工製作白茶。

去（107）年度秋季由三峽地區



圖 2. 炒菁後進行輕度揉捻處理的白茶成品外觀。左為不炒不揉，右為經炒菁與揉捻處理。



圖 3. 沖泡後白茶之葉底。



圖 4. 白茶炒菁後經輕度揉捻，湯色略深，茶湯滋味濃稠度提高。左為不炒不揉，右為經炒菁與揉捻處理。



圖 5. 茶業改良場文山分場林金池課長講解白茶製作。



圖 6. 茶業改良場文山分場專家講解白茶茶菁與品質關聯性。



圖 7. 茶業改良場文山分場專家講解各組白茶品質特性。

農會主辦白茶製茶技術推廣研習，輔導產銷班茶農進行分組製作（如圖5～圖7），利用在地生產的青心柑仔茶菁（碧螺春原料），在白茶製程中加入日光萎凋、適度攪拌、揉捻與炒菁等工序，全程由茶農獨立完成，透過文山分場專家進行品評分析與討論，讓茶農得以體會每種白茶製程與品質間差異性。

未來生產白茶時，茶農可因應客戶需求，客製化生產不同風味的白茶產品，同時有助於留住製茶人才，農戶茶葉產品多元亦有助於收入的提高，間接促進青年茶農願意返鄉承接家業的意願，對於茶區繁榮與永續經營均有所助益。