



茶葉知識大補帖

許家芸 製作

2019/04/21



茶跟我們的日常生活密不可分，今天就用一個輕鬆的方式來幫大家補充茶葉背後的小知識。（圖片來源 / 許家芸製）

製茶篇

茶園



種植



採摘

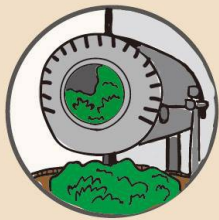


製茶廠



萎凋和攪拌

1. 分為日光或室內兩種萎凋
2. 使茶葉的水分消散
3. 過程中發生化學變化
→ 與之後形成的香味、滋味、水色有關
4. 攪拌是為了控制茶的發酵程度



殺菁

1. 利用高溫，使茶菁不再發酵
2. 炒茶，炒出茶香
→ 製茶重要關鍵
3. 傳統使用大鍋，現為滾筒式殺菁機



揉捻

1. 使茶葉捲曲成條狀
2. 破壞茶葉細胞，使汁液附著於表面
→ 增加往後沖泡時的風味
3. 利於茶葉保存



乾燥

1. 將茶葉水含量控制在3% ~ 5%之間
2. 利於茶葉保存



茶行





揀枝

去除枝梗老蒂、
夾雜物

烘焙

引出好茶的風味

拼配

配出獨門口味

茶的基本製作過程。(圖片來源 / 許家芸) 資料來源：大茶路農時代、坪之鄉自然茶園、生態綠

分類篇

不發酵茶



綠茶
Green Tea

殺菁 揉捻 乾燥

Ex: 龍井茶、煎茶



黃茶
Yellow Tea

殺菁 悶黃 揉捻 乾燥

Ex: 黃芽茶

6種

半發酵茶



青茶
Oolong Tea

日光萎凋 室內萎凋 殺菁 揉捻 乾燥

Ex: 包種茶、烏龍茶、鐵觀音



白茶
White Tea

室內萎凋 乾燥

Ex: 白毫銀針

全發酵茶



紅茶
Black Tea

室內萎凋 揉捻 發酵 乾燥

Ex: 小葉種紅茶、紅烏龍

後發酵茶



黑茶
Dark Tea

殺菁 揉捻 發酵 乾燥

Ex: 普洱茶

茶葉的大分類只有六種。悶黃指的是用布或宣紙對茶葉進行悶製。(圖片來源 / 許家芸製) 資料來源：大茶路農時代、坪之鄉自然茶園、講茶學院

趣聞篇

茶 Cha or Tea?

是要說哪個勒?



茶起源於中國
其實在茶還沒外傳之前就有2種發音囉

廣東地區

Cha

經
陸
地
絲
路



Cha的發音，透過絲路向西傳入西藏、印度、波斯等地，之後更透過波斯將之傳入中亞地區。

EX: 印度、阿拉伯、土耳其、希臘、俄國

閩南地區

Te (ㄊㄟˊ)

經
海
上
絲
路



荷蘭1650年在福建沿海進行貿易，便以thee稱茶，之後與荷蘭做貿易的歐洲國家，便也以te稱茶。

EX: 英國、法國、德國、西班牙

世界上基本上茶的發音可歸類為兩種，分別為Cha和Tea。(圖片來源 / 許家芸製) 資料來源: 貝朵芙茶坊

有趣的是，雖然葡萄牙和西班牙為相鄰的兩個國家，可是兩者對茶的發音卻不相同。因為葡萄牙當年是直接跟廣東地區做貿易，因此葡萄牙人會說茶為Cha，不過西班牙卻是受到海上絲路這條傳遞方式的影響，所以稱茶為Té。除此之外，受華語文化影響較多的國家，像是日本、韓國、越南等，皆是以標準話的發音來稱茶 (Cha)，而印尼因為受閩南華僑的影響，所以稱茶為Teh。





記者 許家芸



編輯 梁書瑜