

有記名茶識茶小集 (四)

林馥泉



茶品質鑑定



王有記茶業股份有限公司



總公司：台北市濟南路二段六七號

西區門市部：來來百貨公司八樓

精製廠：台北市重慶北路二段六四巷二六號

郵政劃撥帳號：「一〇六三三〇」

電話：三九一九三九二・三九三九三九二

龍茗堂：台北市林森北路89號 電話：541-6493

識茶小集(四)

定價：新台幣肆拾元

茶品質鑑定

中華民國七十年十一月初版
中華民國七十一年十二月再版

著作者：林 馥 泉

地址：台北市景美區三福街七號
電話：九三一三五四五

發行者：王 端 國

登記證：局版台業字第二三一〇號

發行所：有記名茶出版社

郵政劃撥帳號：五〇一六一五
地址：台北市濟南路二段67號
電話：三九九三三九九二

印刷所：什益印刷企業有限公司

台北市文林北路八〇巷九〇弄一八號
電話：八三一二六三六

版權所有・請勿翻印

發行「識茶小集」的話

余先代世居福建安溪名產茶區。先祖父孝謹公於公元一八八四年遠渡重洋，在泰國創立「王有記茶行」，宣揚國茶於南洋。平素熱心公益，屢蒙泰皇召見。公曾言：『要做一個有道德的茶業經營者，不要做茶葉生意人。』蓋「茶」與國家信譽與國民健康有莫大關聯，一個茶業經營者應當具有我國傳統古樸的道德觀。

光復後，家父澄清先生來臺設茶葉精製廠，協助臺茶拓展海外市場。並鑑於國人飲茶風氣亟待開發，乃指示余與端國、端慶、端祥諸弟，設立「有記名茶」國內門市部，拓展內銷茶，秉先祖遺訓，以「注重品質、平抑售價、推廣識茶」之宗旨，為推廣有「國飲」之稱的「茶」盡一份力量。幾年來，欣見飲茶風氣日益普遍，然又感於識茶之事尚有未足，為提供「評茶」、「選茶」、「泡茶」、「用茶」之正確知識，經商得本公司顧問茶業專家林馥泉先生之同意，將多年來從事茶業產銷與宣傳飲茶之經驗，陸續整理成若干小冊，用淺顯文字將深奧茶業知識介紹給國人，以實踐一個茶業經營者的理想。尚祈先進茶友予以匡助指正。

王有記茶業股份有限公司

董事長 王連源 謹識

民國七十年十一月

茶品質鑑定 目次

發行「識茶小集」的話

作者的話

第一講 茶葉品質特性之鑑定

一、形狀之鑑定

二、茶湯之鑑定

三、葉底之鑑定

第二講 茶葉品質鑑定之方法

一、鑑定目的

二、茶樣扞取

三、茶樣編號

四、評分標準

五、茶葉沖泡

一
五
五
一六
二八
三二
三二
三六
三七
三九
四〇

六、鑑定順序·····	四四
七、評分記錄·····	四七
八、茶樣保管·····	五〇
第三講 鑑定室設置·····	五三
第四講 鑑定室管理·····	五八
第五講 鑑定人員之養成·····	六三
附 錄 茶葉國家標準·····	六八
茶葉檢驗法·····	七二

茶品質鑑定

作者的話

茶是我國發現的，製茶是我國發明的，飲茶是我國千餘年來就成爲國人生活中不可或缺之事。所謂「開門七件事，柴、米、油、鹽、醬、醋、茶」足見飲茶之普遍流傳於國土每一角落，更成爲我國文化的一部份。所以一提起飲茶，就會引起國人的興趣。

我國飲茶之風自唐代傳至日本，日本人即成爲愛茶嗜茶的民族，對飲茶之重視較之我國有過而無不及；百餘年前國茶之輸入英國，受英人視爲寶物，是以英國人便成爲世界上飲茶最多的民族；而今飲茶風行全球，足見飲茶與我們生活關係之密切，對我們保健，尤爲重要。可惜我們知道享受一杯茶之風味是比較容易，但要認識茶葉品質的好壞並不簡單。許多人對如何鑑別茶葉的好壞，都很想能有較深的了解。

這不全是爲了欣賞，而是一種實質上的認識。爲此憑三十餘年鑑定茶之經驗，多年前爲在臺灣區製茶工廠講解「如何鑑定茶葉品質」所寫的一文，摘取其中有關茶葉品質鑑定技術

部份，提供對此有興趣研究的同道參考。尙祈專家有所指正。

臺灣有一句關於鑑別茶葉品質是不容易的俗語：「文章、風水、茶，真識沒幾個。」這一句話以閩南語唸起來，倒是相當諷刺而有趣的。它點出鑑定「茶葉」好壞這種技能是件不容易的事，有如吾人對文章的了解，與地理先生對於可安葬祖先墳墓的「地理」之鑑定，其奧秘有着同樣的困難。這句話也直接了當地告訴鑑定茶葉或欣賞茶葉的人，對於茶葉的鑑別或欣賞，要虛懷若谷，要不斷學習研究，要經年累月的經驗，同時要能客觀地去斟酌辨別。否則上面這句俗語，就會成爲茶葉鑑定者的諷刺。筆者四十餘年來經常擔任茶葉品質鑑定的工作，每次當筆者拿起鑑定杯，要憑着生理上的器官手、眼、口、鼻的感覺在鑑定茶葉特質時，不知不覺地這句富有教訓性的俗語就馬上浮現在我的意識中，好像在通知我，叫我要審慎其事，叫我要虛心研究，不要怕麻煩，一次又一次將茶沖泡來審查、比較。細心工作，斟酌紀錄，以求出一個可靠的結果。

的確，筆者深深覺得鑑定茶葉的品質是一件相當不容易的事。因爲茶葉是製造給人飲用的，就如法國香水是製給人聞香的一樣，使用的人是憑着各人生理上某些器官去享用和感觸。是以茶葉中的色、香、味、形，就實際鑑評來說，沒有一樣不是要憑着眼、口、鼻去感應

去嚐試的。正因這個緣故，茶葉品質良劣之鑑定，除了在學理上的分析與研究方面，須要以科學方法去化驗檢定外，大都還得用人的器官去辨別的。這才能適應消費者以同一器官來飲用時有相同的感覺。所以茶葉鑑定工作就成爲一種必須長時間而有實際經驗的專門學識與技能，絕不是在實驗室中做過若干次茶葉成分分析，或看幾本茶葉品質研究的報告書籍，就可擔任評茶工作的。筆者並不願強調，一個富有經驗的茶師，他在茶鑑定室裏專工擔當評茶工作，至少亦得十年八年的時間，才能對常看的幾種茶葉之品質有個較深的認識。據說法國某大香水工廠，有一位年事很大的技師，他的月薪是要比其他人員高得多，但他的工作却很輕快而單純，就是一天在一定很短時間中，把工廠擬出品的香水貨樣送給他，憑他用鼻子飄然一聞，由他審別某一種香水的香氣高低與特質，以決定是否適合銷於某一地區的市場。由於他多年的經驗，他可以辨別某一種香味是東方人喜歡的，另一種香氣是美國人高興的。這個事實說明凡是靠器官去感觸的物品，要使它在上市場上獲得消費者的愛用，務必以同一的器官，徹底去經驗對人的適應。另一方面還得了解消費者之飲用習慣性與愛惡程度。所以一個良好的茶師，他必須具有三種基本技能條件：

第一、對各色各類的茶葉的品質，要能真正認識它的標準品性與特質。

第二、要客觀的去調查研究消費市場的需求，以求知各種消費者對茶葉的喜愛情形與飲用風習。

第三、鑑定技術要有良好的訓練，更須要有經驗。

具備上面這三種條件，然後他對茶葉的鑑定工作才能稱職。筆者在這裏論及茶葉品質鑑定以前先說這一段話，爲的使吾人對製茶品質之鑑定，確能慎重認真，務使每一批茶葉的銷售，都能確切地適合消費者的需要，以便投其所好，把握市場的穩固性。同時才能使茶葉在市場賣得起好價格。一面對茶葉的品質，才能不斷獲得改進。

作者四十餘年來，不論在製茶工廠担任茶葉品質鑑定工作，或到茶廠輔導營業，經常參加台灣各茶區製茶技術及優良茶比賽評茶工作，幾乎天天都接觸評茶，研究各色各樣茶葉品質，有了一些實際經驗。茲將這些經驗，就製茶品質內容與鑑定技術處理方法，加以整理即成這本小冊，藉此以與諸先進與愛茶朋友共同研究，尚祈不吝指教。

第一講 茶葉品質特性之鑑定

一、形狀與色澤鑑定

製成茶葉外形之鑑定，在這裏係指已乾燥茶葉之形狀而言。至於茶湯顏色與葉底在另一節講述。

(一) 形狀鑑別

乾茶葉之外形鑑定，其內容包括形狀、條索、芽尖、色澤、副產品夾帶、非茶質雜物、乾濕等幾項。茲復分述於後。乾茶的形狀是指各種茶葉的形態。茶葉各有各的定型，每一種定型，由於消費市場的需求，各有各的標準形態。吾人欲鑑定各種茶葉形狀的好壞，必須依據各種茶葉外形的標準形態來審定，愈是接近標準形態愈好；這在市場上關係買賣成交與價格至大。構成製茶形態不同的基本條件：第一是鮮葉原料的好壞，第二是製造技術的不同。

受這兩種基本條件的不同，雖說原料同一，然而由於製造技術各個過程之處理方法不同，製成的茶葉便有各色各樣的差異。在一般散茶的分類上，把它分爲條茶類、碎茶類、粉茶

類。這是十分粗放的分法。如以製成型來分，可以分爲條狀茶、針狀茶、球狀茶、劍片狀茶、碎塊茶、切碎茶、碎角茶、螺旋狀茶、螺肉型茶、粉狀茶等。各色茶葉，都有它的固有形狀，如果要一種一種去說明，那又屬茶葉分類的問題。這裏只能就各定型的形狀，說明鑑定品質好壞的一般條件，即是就各型茶葉的老嫩、粗細、輕重、茶身的緊鬆、齊一等，由程度上之差別，來辨別茶葉形狀的良劣。當一批茶葉樣品抽出，放在鑑定茶盤上，要鑑別茶葉本身形狀方面的好壞，最基本會使我們注意到茶葉原料的老嫩程度、茶身粗細與輕重、茶條的緊鬆與齊一，在這些事項上去考慮茶葉形狀的價值，這在毛茶買賣上尤其重要。

(1) 看老嫩

製成茶葉的老嫩是決定於鮮葉老嫩程度。通常茶葉以細嫩爲貴。因由幼嫩鮮葉製成之茶葉，依分析結果，知其所含成分中能構成優良茶葉之成分比率較大。即所含之茶素、單寧酸類可溶物、全氮量等均較多，而會使茶葉品質降低的浸出物及粗纖維含量則見少。反之，粗老鮮葉所製成的茶葉，其成分的含量正與此相反。就茶葉本身價值而論，外形的幼嫩而有芽尖茶葉的基本性質最好。不過就經濟價值來說，茶之幼嫩有其程度上之差別，完全是幼嫩的

芽尖，不僅不合經濟價值，且品質並不一定是優良。例如福建岩茶、鐵觀音和臺灣包種茶，爲顧及製茶品質，並不注重採摘過於幼嫩的鮮葉來供作原料。是以鑑定茶葉形狀之老嫩，應就品質立場與經濟觀點來考慮程度上的適度。大體說，不問是一芽帶幾葉，只要鮮葉本身幼嫩，製成茶條不太粗大，捲結良好呈油浸色者即屬佳品。毛茶因未加工整形，茶葉之老嫩最易辨別。待加工精製後，茶形狀便有若干變態，且如綠茶尙於精製中多次整型的關係，對茶葉老嫩程度往往由於製造形狀之改變或變色，使鑑定者之眼光恍惚。所以鑑定精製茶之茶葉老嫩，尙須在鑑定葉底時再度辨認。

毛茶的收購評價，對於茶葉老嫩爲決定價值最重要項目，蓋因嫩茶葉精製成茶「正身茶」比率高，粗老茶葉精製成茶「正身茶」比率低，這是十分顯然的事。

(2) 看粗細

製成茶葉之粗細，是指茶葉大小而言，這與老嫩自然有直接關係。粗細在條狀類或螺旋茶類，係指茶鮮葉經過揉捻後捲成條索的狀態，條子越緊結越尖細越好。青茶中之包種花茶、綠茶之眉茶與紅茶的O、P型者均甚注重條子之緊結細小。如屬球狀茶，則以茶葉捲曲越圓越細越好。碎型紅茶有許多細小粒子才屬佳品。綠茶中之珠茶，其價值幾全決定在球狀之

粗細。劍片狀之茶如龍井，以葉片扁尖而幼小爲上。只有福建包種茶、武夷岩茶和安溪鐵觀音、綠茶中之貢熙、紅茶中之P型茶，其形狀稍可粗大無妨，但却須在葉身老嫩上茶條捲曲緊結程度來評價。至特級烏龍茶和白茶中如白毛猴銀針等，因着重茶芽，只要芽大肥壯白毫顯明就好。不着重條索之白牡丹、壽眉茶等，則歸由老嫩與芽多少決定品質良劣。

(3) 看條索

製成茶葉的條索，包括條狀茶的茶條和球狀茶的球粒，即是鮮葉經揉製捲曲的型態。這一項僅僅看它捲結的緊鬆和定型，良好的茶葉不僅條索要緊結堅實，而且要顯出所要代表的定型。有許多茶葉，原料好，製造技術亦好，製成茶條子緊結，但是應具有某種茶葉的形體却沒有，仍然是不能給予它良好的評價的。所以看條索的緊鬆，同時必須鑑定某一種茶葉的標準型態。而另一方面，看條索又可以看出茶的品種、生長地帶、受季節影響、以及製造技術好壞。富有經驗的茶師，在鑑定茶湯品質以前，便能在條索方面加以分別。故看條索是茶葉外形鑑定最主要之項目。

(4) 測輕重

以手取茶葉放於掌中，稍稍抖動，以感覺辨別茶身的輕重。此種茶身的輕重係由茶葉老

嫩與條索緊結程度所決定。自然優良的茶葉，其茶身必定是重的。無論那一種茶葉，在形狀評價上，都要求茶重的。但是所謂茶輕重，並不是一條茶葉的重量有多少，乃是鮮葉經揉捻後緊結程度來決定。鮮葉幼嫩，製造技術良好，條索必緊結，則茶身必重。屬條狀茶類，力求身條重如鐵線；屬球狀茶，則求重如鋼球。凡是茶身重的茶葉如果不是在製造方法加入其他物料使茶身緊結重量增加的話，則茶身重的茶葉，精製成茶百分率必高，同時茶葉泡水亦濃，茶葉貯藏其間亦可久不變質。茶身輕的茶葉，必是條索鬆而不緊，茶葉中有空隙，若不是原料不好，必是製造技術欠佳所致，不僅精製百分率低，且水味亦必淡薄，不耐貯藏，包裝材料亦多浪費。高山茶比平地茶，其茶身較重；春夏季之茶比秋冬季之茶亦要重；品種之不同，茶身輕重之差異更有顯然的的不同；茶葉乾燥程度亦與茶身輕重有密切關係。這些都在鑑別茶身輕重時要仔細考慮的。

(5) 看齊一

茶葉形狀的齊一，是指茶葉中，某一「目的形狀」之茶葉所佔分量愈多，則茶葉之齊一程度愈好。在毛茶方面如果鮮葉品種單純，生長時間與栽培上各種環境相同，茶菁的生長與組織必大致一律。用之製茶，不僅技術上使各個過程的處理易於控制，且製成茶葉形狀齊一

。如品種混雜，或茶菁來路多方面，生長程度又不一致，這種鮮葉，不但在製造技術上發生困難，且製成茶葉其形狀甚難整齊。同樣的，如果毛茶來路複雜，精製茶的形狀也不易齊一。另一方面，茶葉形狀齊一，可以判斷茶葉品質大致比較良好，這因為在製造處理中，不致於發生程度上之過或不及的困難問題。

精製茶的齊一程度較之毛茶更屬重要。因各色精製茶皆有其分級標準，而分級標準又大都依據大小來分的，例如紅茶通過 $1.8 \times 1.8\text{mm}$ 篩孔之茶葉是屬 BOP，綠茶通過 $3.0 \times 3.0\text{mm}$ 篩孔的稱為珍眉。在這一定篩孔以上或以下的茶葉參雜在一定比例以上，都會使某一級茶葉的齊一程度破壞。是以鑑定精製茶，其形狀齊一是主要條件之一。蓋形狀齊一，最易使商品美觀，影響市場評價相當大。

此外，對於茶身之新舊齊一、色澤齊一，也是不可忽略。同時應予鑑定的事項，也須於鑑定時加入考慮。

茶葉中以綠茶之眉茶、珠茶和紅茶中之各等分級，對形狀齊一最被重視，烏龍茶和包種茶則次之。

(二) 色 澤

茶葉中的外觀色澤，原包括乾茶色澤、茶湯色澤、葉底色澤三種。後二項下面各節均另有分論，這裏所說的色澤，係指乾茶表面的色澤一項。

乾茶葉表面色澤亦各有各的標準顏色。例如紅茶，不論毛茶或精製茶，表面色澤概以黑色帶有油光者爲佳，並以茶中夾有白毫的芽尖多少爲紅茶身價重要條件之一，紅褐色或灰褐色而無油光者皆不足取。綠茶如爲毛茶，其色澤雖因精製時尚須加上整型，其表面色澤會有改變，但亦以深綠而有油光爲上。如屬精製成品，眉茶類以油綠色或銀灰而帶淡黃或淡綠色爲其標準色，土黃色或暗灰色則不佳。如屬珠茶，則深銀綠色或近鉛綠色較佳，且色澤須帶油光而有活氣者爲上。烏龍茶如臺灣高級烏龍，甚重乾茶色澤，其色彩除多量白毫呈現銀白色外，其掛帶之幼小葉片，因發酵得當，葉緣呈鮮紅色，葉中及基部呈黃色，因此白、紅、黃三色相間，清明鮮麗，表面看去，有如花朵一般的艷麗，是最高貴；中級品茶身深綠帶黑，葉沿紅色鑲邊。包種茶屬素茶者，以深綠色表面帶有青蛙皮一般之灰白點者爲佳，僅有油光色呈深綠並非上品。包種花茶表面色澤呈淡綠而帶有白毫最好；如茶中混入薰花花箔時，