

茶話：鐵觀音

阿郎

鐵觀音茶葉的來源，據原始採種人張迺鈞的三代孫兒張文輝說：他的祖父於民國十四年，從安徽省安溪縣攜帶十二株鐵觀音茶苗來台，在木柵山坡地試植，結果發育良好。

民國十八年，日本人從安徽省採苗二千株，在各地試植，也只有木柵種植成功，據說這是當地居民懂得種植技術的關係。

此後鐵觀音就落腳在木柵的坡地上，目前種植面積約六十甲，栽植鐵觀音的茶農三百戶左右。

張文輝農友表示：鐵觀音茶葉唯一的特色，是它可沖好幾次，其中以第三次沖出者，味道最為芬芳，比其他茶葉愈沖愈淡的情形，大異其趣。木柵區的山坡地，均屬紅色砂質土壤，且其坡度不大，因此，宜於鐵觀音栽培。春季晨間有霧，對於茶葉品質具有有良好的刺激作用，在天時地利環境的配合下，木柵區鐵觀音的生產，遂獨步全省。

茶樹均以壓條繁殖，秋後移植，三、四年後即可採收，每分地可種一千株。如果管理良好，每分地每年乾茶生產量也在八百至一千台斤之間。春採上茶以目前市價每台斤四五百元計算，並不下於

種竹或果樹。茶園的正常壽命，都在五十二至六十年以上，最高達百年之久，可是旺盛期大都在第六至第九年。

茶樹每年施肥三次，分別在農曆十一月、五月和七月間，以台肥複合肥一號撒布表土最有效。農曆十二月初須行一次深耕，促使次年春茶加速成長。

茶園利用殺草劑除草，可節省勞力，惟須注意不可噴及葉面，否則會使茶葉乾枯，一、二年生茶園不宜噴撒。

採茶最適當的時間，是在中午十二至下午四時，其次是上午十時至十二時。

遇有露珠或下雨時，不可採收。採摘一次之後，須經四十五天左右才能再採摘，平均每年可採收五期。

採茶（阿郎）



茶葉逾時採收，即有過熟現象，不宜製茶。每人每天約可採收三十台斤茶青。

張利用農友對茶葉栽培和製作很有心得，他認為茶葉成品品質好壞，製茶技術最重要，而技術全靠個人經驗。一般茶葉從茶青採收成成品製造，需費三十個鐘頭以上，且須日以繼夜地做，他們的辛苦實非局外人所能了解的。

木柵區農會為了加強區內茶農製茶技術，特於六月二十六日舉辦製茶競賽，包括鐵觀音製作的全部過程。

從心葉算起三片，是為採摘度。待採回後，均勻地散鋪於米篩上，放在陽光下曝曬，此時以攝氏二十二至二十四度為適溫。

經過數次的翻攪，待茶青色澤由深綠色微變淡黃時（約十來分鐘），即為殺青完畢，然後移置於室內隔架上陰涼。

此後數小時內，每隔十分或二十分，就以手翻攪一次。如此可使葉肉內的水分退去，而茶葉也因每一次間隔的攪動而發生香味。

如果數小時之後葉肉水分消退，芳香達於正常程度時（香味過濃時，炒出的茶葉就不香了），即可放進八〇至一〇〇度烈火的鍋子裡煎炒。

煎炒茶葉，要保持穩定火力。經過十分鐘左右，葉片及葉柄都呈微黃色，此時即可取出，另置於茶葉採卷機上捲卷，使茶葉卷曲（以電動操作而後取出放在白布內包成饅頭形



製茶第一步：殺青（阿郎）

狀，再以一手將它置於長椅子上往還揉搓，以加速茶葉卷曲。約過五分鐘，再將布包內的茶葉，平鋪於米篩上，放在鍋口烘乾（火候在三〇至四〇度間）。

一會兒就得再取出，倒進白布包內不斷的揉，如此反覆揉、烘，直到茶葉的濕度只剩七、八分乾而葉片完全卷曲之後，即可以白布包好，置於四周竹網上面中空的竹器內烘乾（須三十度左右的文火），待完全乾燥後，即為成品。

台北市木柵區為本省鐵觀音的唯一產地，目前還只限於內銷。目前時價每台兩最高三十元，最低的也在五元以上。

如能改善產製技術，並提高產量，鐵觀音外銷是很有希望的。