

綠茶上品 瓜片的採製

• 阮逸明 •

瓜片是我國著名綠茶之一，呈瓜子形，所以名叫瓜片，又有“小硯春”的古稱。色翠綠，香清雅，味厚醇，可泡多次，為綠茶的上品。原產於長江以北、淮河以南的皖西大別山茶區，以六安、金寨、霍山3縣所產最為著名，金寨、霍山有部分地區原屬六安，所以又叫做六安瓜片。

每當採製瓜片時節，女廢蠶織，男廢農耕，夜不得息，晝不得停，日夜操勞，廢寢忘食，茶區農民將全部精力都花在採茶製茶中，可見茶農對瓜片採製的慎重與精巧。

本省產瓜片，大多經萎凋的細嫩綠茶中抽選而得，未特別製造。現將瓜片採製方法介紹如後，以供農友們參考。

瓜片的採製要經過採片、攀片、炒片及烘片等過程，特別是烘片要經數次反覆，才能充分發出茶香。

一．採 片

採摘時間約在穀雨至立夏之間，將成熟的新梢按序採下新葉片，梗留在樹上。但一般都是帶嫩莖一併採下，攜回再攀片，將芽、莖、葉分開。

二．攀 片

鮮芽葉採回後，攤放在陰涼地方，晾乾葉表面的水分，然後攀片。不同園地、不同時間所採芽葉要分別攤放。



採摘春茶

攀片是將第1葉至第3、4葉和茶芽，用手一一攀摘下，第1葉製“提片”，第2葉製“瓜片”，第3葉或第4葉製“梅片”，芽製“銀針”。隨攀隨炒，以保茶葉的鮮味。

三．炒 片

炒片是以手工操作，不同葉片用不同長短粗細的竹帚或高粱桿帚，在鍋中不停的翻炒，經5~6分鐘待葉片變軟平伏時起鍋。

四．烘 片

炒片起鍋後稍為攤涼，再用炭火分4階段烘乾。先以高溫打毛火，每籠焙2~3斤，此時需勤翻動，約6~7成乾時下烘攤涼。攤涼後打足火，每籠2~3斤毛茶，焙火溫度稍低些，烘到色澤翠綠，手捻葉片成粉末為止。然後“拉小火”和“拉老火”，用旺火以2人抬篩走烘法，每隔3~4分鐘翻拌1次，直到葉片白霜顯露為止，使茶香充分發揮。

農林廳宣布：

提高白蘆筍原料品質 收購價格每公斤增加2元

省農林廳表示：台灣聯合蘆筍出口公司為提高白蘆筍原料品質，決定自7月11日起，凡筍農將全白與綠尖蘆筍分開繳交者，全白蘆筍原料部分收購價格，每公斤增加新台幣2元，以資獎勵，如全白與綠尖原料仍舊不分開繳交者，照原訂每公斤24元價格給付。

農林廳已函請省農會，轉知有關農會，廣為宣導農民配合辦理，並請加強指導農民筍園肥培管理，提高純白筍原料繳交比率。

台南改良場因推廣地區是蘆筍主要生產地，也鼓勵筍農協助提高品質及增加自己的收益，希望筍農們要照農林廳的指示辦理，並盼望有關農會廣為宣導及加強配合指導。