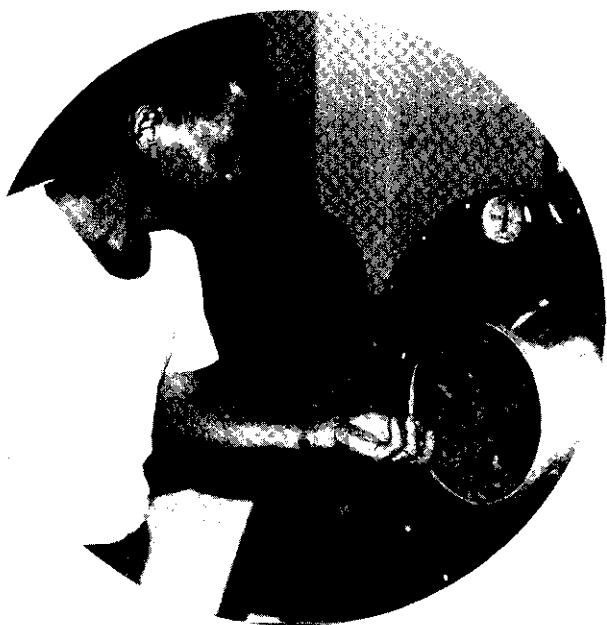


木柵的鐵觀音茶

阿 郎



製茶是一種藝術，機器手工併用，才能製得好茶。



目前本省的半發酵茶，以烏龍、包種和鐵觀音三種最有名氣。它們各有特色，也各有喜愛者，從而形成「三茶鼎立」的局面。

佛祖所賜

鐵觀音茶原產我國福建省安溪縣。據傳大約 200 年前，安溪松林頭村有一位名叫魏蔭的人，他是個虔誠的佛教徒，每天早晨一定送一杯茶到山上的佛寺中供奉觀音佛祖。有一天清晨，魏蔭看到山岩上長出一株茶樹，在晨曦照耀中閃閃發出銀光，顯得非常奇特，魏蔭把它移植到盆中，待長大後採葉製茶泡飲，但覺香味特殊，因此把它壓條繁殖，遍栽於庭園中。他認為這是觀音佛祖所賞賜，所以就把它稱為「鐵觀音」。

為什麼在「觀音」上加個「鐵」字？大概是因茶農們認為，這種茶葉又厚又重，顏色也像鐵似的緣故。

來自福建

木柵的鐵觀音茶，是從福建安溪傳過來的。

台北市木柵區農會總幹事許演隆先生接受記者訪問時說：清朝時安溪的茶農大部分姓張，他們在滿清政府的鼓勵下，相繼渡海來台定居，落在日據時期的文山郡，也就是現在的新店、坪林、景美、木

柵、深坑及石碇一帶。在木柵地區的，則羣居在今天的指南里，所以迄今，指南里的茶農有90%都姓張。他們栽種的鐵觀音茶樹，是在清光緒年間，由木柵茶師張迺妙和張迺乾2兄弟，受當時木柵茶業公司老闆張福堂先生的指派，前往安溪進修製茶技術時帶回來的，種植於木柵樟湖的山上（即指南里）。由於此處的氣候和土壤，均與安溪原產地相近，所以繁殖迅速，指南宮山後的坡地上，不久就長滿了綠油油的茶樹，這就是木柵的鐵觀音茶區。

日前本省茶樹的品種大致有：青心大冇、武夷、梅占、青心烏龍、鐵觀音及其他早生種，其中青心烏龍茶，因葉片較薄，只適合製作包種茶或烏龍茶，而鐵觀音茶樹由於葉肉渾厚，適合製作鐵觀音茶。推廣股長徐貴三先生表示，過去其他地區的茶農，以鐵觀音茶以外的茶種來製作鐵觀音茶，結果香氣及韻味就是不如以正宗的鐵觀音茶樹製作的好。

目前木柵茶園中，鐵觀音茶樹栽植只有50%而已，另外50%為其他品種，今後將全面推廣鐵觀音茶種。

茶湯甘醇

鐵觀音茶的特色，是外形比包種茶更為蜷曲，呈半球形。茶湯甘醇，有弱果酸的味道。因發酵度在50%以上，沒有刺激性，不會傷胃，也最適合大眾的口味。近兩年來，日本人也在盛行喝鐵觀音茶。

木柵樟湖現住有88戶種茶人家，茶園由過去的70公頃擴大到90餘公頃，每年產量約10餘萬公斤。由於近年來國人喝茶的風氣普及，在市政府建設局、市農會、木柵區公所及區農會的大力輔導下，鐵觀音茶品質年年提高，所以產品經常供不應求。

觀光茶園

現在木柵區的茶園，已規劃為觀光茶園，產業道路早就開闢，各項指示牌也都豎立在明顯的地方，遊客可以放心的順着寬廣的產業道路前行。沿途可以飽覽美麗的茶園風光，梯田似的茶樹在雲霧中若隱若現，而蜿蜒的產業道路橫過其間，使人有「如入仙境」之感。

台北市政府建設局並在指南路

3段貓空地區興建一棟西班牙式美侖美奐的「茶葉展示中心」，已於74年12月7日開幕，遊客前往茶園觀光的時候，可順便到展示中心品嚐。

在展示中心的一角，還展示着過去農村古老的耕作器具，讓遊客認識先民胼手胝足的情形，而發思古之幽情。另外也展示着一套半自動化製茶的機械。

製茶藝術

為什麼製茶不採全自動化而僅半自動化呢？對於記者的這一問，徐股長解答說：

鐵觀音茶葉肉厚重、水分多，如果採機械自動化翻攪，則滾筒中央的茶葉，被攪動的機會比外緣部分少，這樣內外茶葉攪拌不均勻，葉內積水會散失，就無法製成品質均勻的製品。

鐵觀音茶的製作，是一種藝術。一方面以機器來烘焙，另一方面又須以手工來輕揉細捻與炒菁，這樣才能製得上品的鐵觀音茶，而這就是為什麼鐵觀音茶廣受歡迎的原因。

養鹿事業 一枝獨秀 投資一次 收成20年

1. 優良台灣水鹿品種，鹿茸最受歡迎。
2. 鹿場規劃、飼養經營、剪茸輔導。
3. 鹿茸由本鹿場契約保證收購暢銷大台北。
4. 可輔導辦理青年創業貸款。

黎明鹿場

台北市濱江街790-1號(濱江國小旁)
(02)501-4362 • 502-5990(林)



飼養一對台灣水鹿，勝過播種一甲地的雙期水稻田。青年就業不如創業，精緻農牧業，最適合大家投資。風險少、保障多。
(公務員當副業亦適合)。

歡迎參觀、指教！