

文：黃貴豪 圖：范德富

# 石門鄉的鐵觀音茶

台北縣石門鄉的鐵觀音茶，以醇厚、甘潤的茶味，馳起國內茶業界。

石門鄉農會推廣股李兆杰股長表示，在今年年底以前，台北果菜公司經營的松隆、天母、和平、延吉、興隆超級市場及各百貨公司所附設的超級市場，以及晴光、芳和等市場共50多處，都將開始販賣石門鐵觀音茶，屆時農會也正好推出自製的鐵觀音茶袋供應。

## 組織茶葉研究班

石門鄉種植鐵觀音茶的面積約 400公頃，年產量 50多萬公斤，茶區集中在茂林村及草里村。農會為加強輔導茶農栽茶、製茶的技術，除聘請茶葉改良場人員蒞臨現場指導外，特別將 108戶茶農組織 4 班的茶葉研究班，農會推廣人員也利用夜間集會時，與研究班班員切磋，每年定期舉辦春茶、秋茶競技比賽，以提高製茶品質。

## 選擇硬枝紅心做品種

羅正義班長為 108戶茶農中的佼佼者，榮獲今（77）年全省農民楷模之一。據羅班長表示，好茶的製作，必須由選好種、注意栽培管理到嚴謹製茶過程，都絕不可疏忽。

石門鄉的茶農，均採用有機肥施肥，加上茶區終年雲霧瀰漫及濕潤涼爽的氣候，生長的茶樹茂盛，選擇的品種又為極適合製作鐵觀音茶的硬心紅枝品種，因此品質格外優秀，以致短短幾年間，馳名國內外。

## 製茶功夫要恰到好處

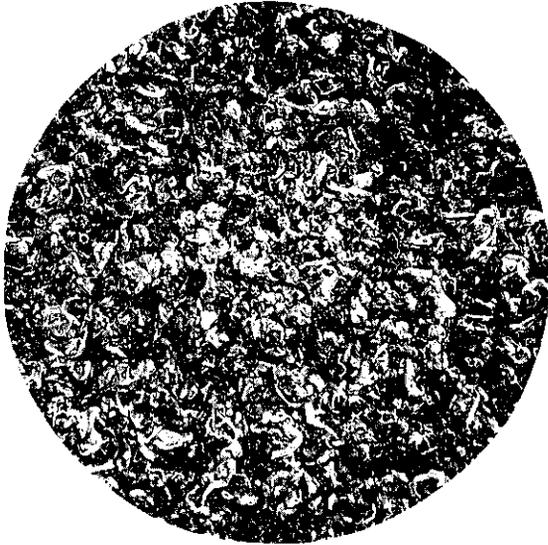
石門鄉種茶的歷史，其實已有 100餘年；打自日據時代，石門鄉生產的紅茶，就曾獲得當時天皇的召見及讚賞，之後改製包種茶約15年，由於毫無特色表



石門鄉的茶園，選擇硬枝紅心做主要品種。

現，一直比不上文山包種茶有名，直到民國72/73年間，製作鐵觀音茶，才受各界矚目。

石門鄉茶農製作的鐵觀音茶，由採茶菁開始，皆以人工手採及製作，採茶工資是每台斤 6 元，採得的茶菁經萎凋處理，必須經 20 多次的反覆揉捻及烘焙，才可製得。根據羅班長的經驗，開始揉捻時，手力不要過猛，這是因為微乾的茶葉上還含有較多汁液；經



鐵觀音茶外觀墨綠，形狀呈條索彎曲成半球體，看似觀音大師彎著身而得名。



羅正義班長當選本(77)年全省模範農民之一。

多次採捻、烘焙後，手勁可以漸漸加強，直到製成外觀墨綠，形狀呈條索彎曲成半球狀，才大功告成。

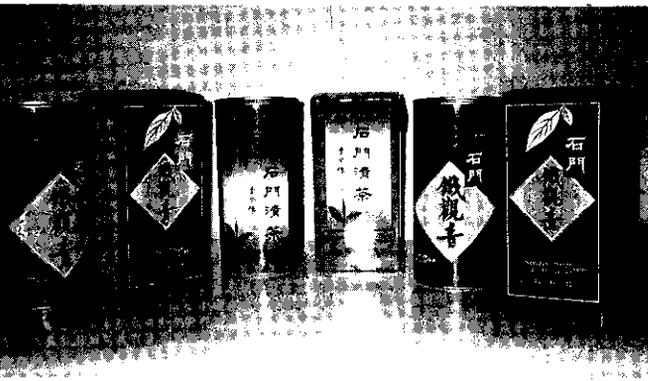
## 積極拓展銷售

剛推出的石門鐵觀音茶，只在各縣市鄉鎮農會經營的購物中心販售；爲了推展銷路，只要有展售會，石門鄉農會推廣人員均樂意携「茶」與會，漸漸的，採用分級清楚、價格公道的成品，獲得國內品茗人士的讚賞，同時，石門鄉農會獲得板橋市農會協助，每年12月的頭一個周末、周日假期，即在板橋市北車站前的三角公園，舉辦兩天的展售會，推廣股李兆杰股長特別高興的說，兩天的展售會，即可收入 100多萬元，可見石門鐵觀音茶越來越受國人喜愛，也證明好茶要以合理的價格販賣，才能得到支持。

## 好茶也需要消費大眾支持

今年年底前，石門鄉的鐵觀音茶將大力進軍台北市消費市場，同時，石門鄉農會已購置的茶袋自動生產機械，也將開始利用 5 萬公斤的茶原料，生產茶袋式的鐵觀音茶供應消費市場。

屆時是否受到廣大國人的喜愛？石門鄉的茶農均拭目期待。石門鄉的茶農也極歡迎大家在採春茶及秋茶期間，前往現場參觀採茶、製茶景象，茶農也將以合理的價格供應自製的好茶給消費大眾。 ■



石門鄉生產的好茶，還須要消費大眾支持。



聘請茶改場人員蒞臨現場指導