

木柵鐵觀音 此時最風光

張明才學有專精暢談製茶經

· 阿郎

暮春5月的一個上午，天色微暗，細雨濛濛，走在木柵指南路的山坡上，還是感覺到些許的寒意，清涼透人。放眼山前山後，盡是翠綠的茶山，只可惜太陽公公忘了為它們披上鮮艷的外衣，總讓行者看似猶抱琵琶半面遮的少女，那麼楚楚動人。

品質改善·茶價攀升

山——是大地的兒女，百餘年來，這兒栽植的鐵觀音茶，供養著近百戶人家的生活，而此地的茶農們也不負前人的傳習，並發揚光大。

最近十餘年來，國人飲茶風氣漸盛，木柵區茶農們在不斷的改進下，鐵觀音品質已經大為提高，茶價乃扶搖直上，如今已成為本省3大名茶之一，奠定了木柵鐵觀音茶在茶界的地位。

為輔導鐵觀音茶在市場上的競爭能力，台北市木柵區農會及市政府建設局都推廣不遺餘力，10餘年來，除在各項建設給予補助外，年年都舉辦製茶競賽，獎勵茶農在栽培茶葉及製作高級茶的努力，如今，「精益求精」已成為此地茶農們相互勉勵的座右銘。已連續3年榮獲優良茶的張明才農友，就是其中的佼佼者。

3年獲獎·刮目相看

民國76年，張明才獲得年度製茶技術比賽「頭等」，77年再度奪得多茶「特等」獎，今年（78年）又入選「特等獎」，使得張明才在木柵區茶界展露頭角，大家都對他都刮目相看。

經驗獨到·接棒有人

張明才農友能有今天的成就，並非浪得虛名。



寒夜客來茶當酒，勸君一杯賽神仙。

區農會推廣股長張懋松表示，過去張明才在茶園管理和烘焙方面的技術，都已全部真傳給他的4個兒子，如今他年紀大了，準備退休，希望由兒子們來接棒，他只從旁協助。

可喜的是，老大張水木在茶葉殺青方面很有經驗，他只要用手一觸摸，即知茶葉是否熟透，所以這個步驟大多由他來完成；老二張木生，對焙火（乾燥）的訣竅有獨到的見解，他既不抽煙，更不喝酒，因此嗅覺特別靈敏，如果在這個階段，火候和時間上控制得宜，茶葉在適溫中會逐漸去除可溶性雜味，然後再慢慢的釋放出淡淡的弱果酸味和熟果香氣，此時如能立刻聞出並停止焙火，必能使鐵觀音茶泡出醇醇的香味和澄黃的色澤，這就是茶中的極品了。

4個兒子·分工合作

目前老大和老二張榮泰都在家裡照顧茶園，老三和老四張春木則在外頭做裝璜生意，一遇採茶期，兄弟4人都全部留下來一起製茶。每一個階段的作業都採分工方式，但整個作業過程則互相合作，雖然各管各的不加干涉，但可參議討論，這在其他茶戶是少有的現象。如此各人學有專精，使得張家

在這幾年的製茶比賽中頻頻獲獎，這些榮譽得來可不是蓋的。

張家世代以製茶為生，目前經營著2甲地的茶園，鐵觀音、武夷和四季春都是現在栽植的品種，其中以鐵觀音最多，因為他認為鐵觀音茶在這兒最適合栽培，而且製作出來的茶葉也特別香醇，台北地區的品茗者，很多都是鐵觀音的老主顧，所以經常供不應求。張先生的茶葉大多由中盤商到家裡來洽購，小部分則賣給老主顧。

萎凋焙火・重要步驟

張明才說，在製茶過程中，室外萎凋和焙火（乾燥）可說是最重要的2個步驟，前者是藉著日光或熱風來減少茶菁中的含水量，後者則利用高溫來破壞殘留在葉片中的酵素，使完全停止發酵，而有利於茶葉固定在自己認為最理想的品質，如果製茶者熟悉這兩個作業的真正竅門，對提高茶葉的品質很有幫助。

此外，有優良的茶菁，才能製作出高品質的茶葉來，而好的植株就須靠一流的栽培管理技術。張明才認為茶園的更新以15~20年為宜，不過這得看茶園的土質和施肥情況而定。

台肥43號・效果最好

根據張先生多年種茶的經驗，過去茶樹施化學

肥料是以「台肥1號」為主，但生長出來的茶葉色澤較深綠，泡出來的茶色像咖啡，消費者比較不喜歡。他後來改用「台肥43號」，不但長出的葉片大而厚重，而且顏色也黃綠適中，更因台肥43號中含有多量的「鎂」素，所以泡出的茶水香甘可口，現在有部份茶農也改用「台肥43號」。

黃豆尿素・加水坑施

除了施用化學肥料外，張明才在經過多次試驗後，認為以黃豆加尿素（尿素有阻止黃豆發芽的作用）泡水1周後（150台斤黃豆加3台斤尿素的比率），施於2株茶樹間的坑內並覆土，這樣一來改良了土質，二來也豐厚了葉肉和黃化了葉色，沖泡出來的茶會產生特殊的香氣，無形中提高了茶葉的商品價值。

豆芽渣片・覆土經濟

另外，張先生也曾收購豆芽菜收割後留下的豆渣片，反面覆蓋在茶樹的土表上，經過日晒雨淋之後，其效果可比黃豆加尿素，不過它的缺點是，土表覆蓋豆芽渣片會生上生子了，如此將使土壤增加虫害。

每年國曆12月~次年1月間（茶樹的休眠期），必須實施中耕1次並除草，由於殺草劑有破壞土壤及植株的缺點，所以3年生以下的茶園不能噴施殺草劑。

農作物栽培網

●省時省工●降低成本●提高產量



- 主要產品：
花網 / 瓜網 / 芹菜網 / 蘭草網 / 豌豆網 / 洋香瓜網 / 甜椒網 / 蕃茄網 / 紅辣椒網 / 葱網 / 大蒜網 / 蘆筍網 / 茄網 / 萬年青網 等各種農業用網。
- 其他產品：漁網 / 運動網 / 安全護網

- 適用於：
莖類、爬藤類、瓜果類、蔬菜類
- 用途：
防風、防雨、防止倒伏、不易發生蟲害、方便採收
- 大量減少農藥使用次數

欣隆製網股份有限公司

工廠：臺中潭子 經路174-1號
電話：(047)524625・613567
傳真機：047-611750



過去採捻這一道手續都是少不了人工，如今已由機器來代勞，多方便！

僱工不易・製茶辛苦

傳統的製茶方式都是以人工為主，一到採茶期，茶農不但忙碌也很辛苦，因為每1梯次製茶的時間約需20天左右，而每天花在採茶青和烘焙的時間也都在10幾小時以上，1天大約只有3~4個小時的睡眠時間，所以在每季製茶之後，整個人都要消瘦好幾公斤，疲憊不堪。所幸在80年代以後，由於製茶機械的改良，在整個製茶過程中，除採茶完全靠人工作業外，其他每一個步驟都是透過機器來操作，作業過程完全由人工來控制，所以人力方面已經比以前節省很多，在勞動力缺乏的今天，以機械代替手工，完全符合經濟生產的原則，希望未來有更精密的機器來使用，把生產成本大幅降低，才能提高茶農的收益。

製高級茶・有競爭力

不過現在唯一無法克服的困難，就是茶菁還需

靠手工來採摘，爲了保持鐵觀音茶一貫的品質，迄今尚無法以機器來代替，所以張先生認爲未來人力將更缺乏，而工資也會比現在更高，因此只有精益求精，生產高級茶葉，鐵觀音茶才能在市場上與其他品種競爭。

這幾年來，木柵鐵觀音茶價都微有調升，去年特等春茶每台斤才賣 6,000元而已，今年已攀升到 6,400元，一般貨色也都在千餘元左右，比起以前可是好多了，所以張明才對木柵鐵觀音茶的未來保持樂觀的看法。鐵觀音茶經過百餘年來不斷改進的結果，已經建立了良好的品牌，如今與包種茶和烏龍茶形成三茶鼎立的局面。一位後進茶中仙，就曾爲3種不同品系的茶葉做了最貼切的妙喻，讓讀者諸君爲它們定個位吧！

妙喻茶葉・令人發噱

清茶——像個十七、八歲的小姑娘，俏麗可愛，喝起來就像品嘗啤酒般飄香引人，男女老少均可接受。

烏龍茶——有如二十來歲成熟的少婦，沉著穩重，入口後似飲陳年紹興，香甜具陳，屬大衆化型，廣受一般人歡迎。

鐵觀音茶——看似四十一支花的中年婦人，但品味起來又像喝高粱、大麵般，後勁十足，可比半老徐娘，風韻猶存的可人兒，似已經過很多的人生歷鍊，只有內行人才會了解它的內在美。

肥效長久 後勁十足



原裝進口 歷史悠久

土壤改良
最佳有機質肥料

最純正

蓖麻粕

含有成分：
氮 6%
鉀 1%
磷 2%
有機物 91%

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、柑桔、蕃石榴、
蘆筍、枇杷、檸檬、荔枝、蓮霧、茶樹、
蕃茄、草莓、菸草、蔬菜、瓜類、豆類、
甘蔗、婆蘿、花卉、竹筍、中藥。

泰國蓖麻油工業公司
(直接販售)

請洽各地肥料商、農藥行、農會、青葉社
服務處：(02) 7044259 泰坦企業公司
(052) 541017 林木榮 (045) 874571 農友行
(036) 663659 張金海 (089) 310417 陳啓明