



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、婆羅、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