

茶葉多元化加工產品系列①

具有古典美的
餅茶

茶業改良場台東分場場長／張清寬

茶 在中國歷史上流傳久遠，相傳古代茶葉製品有不同的名稱、種類和型狀。但流傳至今，現代人卻只知道以散茶沖泡飲用，使得市場走向以新鮮且具香味的散茶以吸引消費者，事實上散茶僅僅是茶葉製品中最基本的材料罷了，我們老祖宗早就以這些散茶發展出許多彩多姿的茶葉製品，其中餅茶便是一個代表中國古老智慧結晶的最好例子。

尤其在此科學昌明、醫藥發達的今天，人類雖在追求新的文明科技時，但絕不能忘記傳統的自然法則，一些古老傳統的東西，值得我們珍惜與保留。餅茶它不僅代表了深厚的中國茶特色，也包含了特殊的風味與意義；這個代

表中國祖先智慧的結晶產物，怎麼不令我們好好研究與發揚光大呢？！

餅茶的由來

從唐朝陸羽氏“茶經”中記載，古代製茶隨著茶菁的發酵、揉捻，葉中粘液流出，使得茶葉與茶葉互相黏合在一起，經過人工的搓揉擠壓，可形成丸子狀，也有像圓盤狀，前者稱為“丸子茶”，後者稱為“餅茶”，亦有統稱為“人頭茶”，此乃餅茶記載之始。

另外在秦朝時代，秦始皇一方面築萬里長城，鞏固國防，同時也以“磚茶”供給少數民族，以贏取友誼，減少衝突。漢朝張騫出使西域，也以“磚茶”來交換西域的良馬。宋朝徽宗皇帝所著天觀茶論中亦云“建溪之貢，龍團鳳餅名冠天下”。

由此可知餅茶在中國歷史，早就占有一席之地，為什麼到了現在，反而失去了它應有光芒？實在值得我們好好檢討與深思了。

清香醇和的特色

餅茶由於體積小，貯藏所占的空間較少，故容易密封。同時與外界空氣接觸少，發酵作



メロバック 水性微生物

特級農神-M

(磷·鉀·鎂吸收促進劑)

審定商標第00361933號

歡迎研究班來函索取目錄及微生物技術指導手冊

神農行

農友信箱台中郵政2374號 電話：(04)2528288

台中市西區昇平街22巷3號

農友新經驗單元

微生物技術指導員

簡富裕

效果“一級棒”！

第四篇 釋迦倒頭果之營養管理篇

農神感謝您的支持！自從推廣五年以來，深獲農友的信心及肯定，來信洽詢或訂購者非常踴躍，今後仍請多多支持，並請到各地就近農藥行指名購買。農神（水性微生物）是微生物科技的結晶，內含10支強力活性菌群＋海藻精＋腐植酸，是三合一的特級營養劑，省錢又省工，作物水噹噹！再次的感謝您！真嚙力！

1. 釋迦倒頭果：採收後14天，以農神500倍＋硝酸態氮素400倍，灌注一次。台肥5號追肥1次，加速花芽分化，果實肥大。
2. 木瓜毒素病：農神500倍＋腐植酸1000倍連續灌注可預防及抑制，嚴重者先以四氯丹處理後，再灌農神500倍。
3. 草莓：幼苗植穴，每穴放100公克、磷鈣肥（如向陽），混土攪拌再行植苗。7天後生根，再以農神500倍＋普冠菌1000倍，噴灑下，可防疫病。

經銷處：台東縣太麻里富民農藥行(089)781270

苗栗縣大湖地區源裕農藥行(037)991156