



陳錫卿努力開發市場，成績斐然。



佛手茶葉片(左)比烏龍茶葉片(右)大得多。

陳錫卿

本刊特約記者／溫秀嬌

烘焙出佛手茶的獨特香氣

茶葉比賽常勝軍

陳錫卿今年31歲，但他從父親手裡接下來的允芳製茶廠，目前可是台東縣鹿野鄉50公頃福鹿茶區裡規模最大的，據省農林廳茶業改良場台東分場場長張清寬估計，其銷售量占福鹿茶的20%，年紀輕輕的陳錫卿在當地茶農心目中可是位重量級人物。

從小跟著父親種茶製茶，陳錫卿高中畢業當兵回來之後，就接手台語諧音為「穩香」的允芳製茶廠。據他自己統計，從民國73年起至80年，8年裡每年春、冬季各一次，共16次全縣茶葉比賽中，總共得到9次特等獎，在民國77年時甚至囊括特等獎、頭等獎、二等獎和三等獎哩！

80年春季、冬季茶，他仍榮獲優良茶的特等獎，對於老是得獎的原因，陳錫卿自認是「熟能生巧的關係」。原來他0.5公頃的製茶工廠每年要做8萬台斤的茶，而且是每天不斷地做，「如果這樣做還做輸人，那就

沒辦法囉！」陳錫卿謙虛地如是說。

敬業精神排第一

張清寬場長對陳錫卿有今日的成就十分讚美，在張場長眼裡，陳錫卿是位「吃苦耐勞，肯下功夫研究製茶技術，同時對市場導向有所瞭解的特殊農民。」其中以敬業精神最了不起，張場長說製茶是很辛苦的工作，而陳錫卿一點也不畏勞苦，除刻意經營分佈各山頭的6公頃自家茶園外，也收購鄰居朋友的茶菁製茶。所以他的敬業精神間接也幫忙改善農村生活的品質。

陳錫卿有兄弟3人，他是老么。兩位哥哥住在台北，開了2間店鋪，專賣弟弟做出來的茶葉，因此兄弟3人似有連鎖經營的意味。除兄弟間自種自製自銷外，全省都有茶商來此批茶，由於茶葉品質的確不錯，所以銷路一直很好。許多遊客到鹿野茶區也喜歡來他家品茶，因為他家前面有個約280坪的大停車場，停車很方便。

新興特產佛手茶

讓陳錫卿在福鹿茶區成名的另一原因是他首度將「佛手茶」引進50公頃的福鹿茶區，目前跟進種植的農民有十幾位，共栽培了7公頃左右。這些茶菁幾乎全被他收購製成佛手茶，儼然是一種新興的地方特產。

陳錫卿自家也種了0.5公頃的佛手茶，這個品種是他民國75年自台北坪林引進的。由於葉片很大，約為烏龍茶葉片的5~6倍，所以在人工愈來愈難找，工資愈發昂貴的情況下，似乎還蠻有發展潛力的。據他估計這種產期比烏龍茶早，一年可採8~9次的茶種，其採收量1公頃約1,500公斤，比烏龍茶每公頃可採1,200公斤多得多，而且栽培容易，所以在缺人工時是很不錯的茶種。此茶唯一的缺點是葉片大，所以怕風，因風颳下去葉片容易破，枝也軟，易傾倒。

什麼是「佛手茶」呢？陳錫卿說，它是香椽茶的一種，在大陸香椽茶、烏龍茶、鐵觀音茶和武夷茶並稱四大品種。由於香椽不好唸，所以此茶在台灣就取其葉片大像佛手而暱稱為佛手茶。有人說此茶是自日本引進來的，但也有人說本省早年就有人自福建引進，在山區裡自種自用，秘而不宣，後來經茶場人發現後才被大量育苗推出。

張清寬場長說這種佛手茶是地方品種，目前沒有命名，所以政府未做研究和推廣，完全是民間自己發展出來的。由於其茶葉很像中藥材香椽樹，所以就叫「香椽」。這種茶因發酵比較重，大部份的人喝來以為是熟茶，事實上它不一定是熟茶。在本省目前栽培面積不多。

獨特香氣，其來有自

陳錫卿很樂意將技術告訴有意製佛手茶的農友。1.從日光萎凋到室內萎凋時間要拉長，因葉片大則含水份高，若萎凋時間不夠長會導致發酵不當，茶湯苦澀。2.從殺菁到

荔枝能否以尾端接“紅”？

問 1.荔枝能否以尾端接紅？什麼時期接較好？

2.有無果粒大而早熟的荔枝品種？
(嘉義市 巫清路)

答 1.荔枝接穗(如來函之“紅”)，應採取1年生枝條，0.8公分左右，如取枝條尾端則成活率較差，嫁接時期以農曆1月前後較為合適。

2.目前早熟大粒種以三月紅最早，但產量低，不宜於嘉義地區；玉荷包品質好，亦早熟，但產量亦低，不宜推廣。因此，目前嘉義地區仍以黑葉種較適合。

(嘉義農試分所 顏昌瑞)

編者註：請參考豐年半月刊第34卷20期第13頁刊登之「荔枝樹不要隨便砍掉」一文中，對荔枝品種及部份栽培管理的介紹。

揉捻的這段時間，不能用快火。因葉片大，貼在鍋上時間長，若用快火，葉椽會乾枯；又因為成品顆粒粗，所以不易烘乾，務必要耐心地低溫慢焙。

烘不乾佛手茶就是許多人失敗的主因。陳錫卿認為好的茶葉應維持水分含量在7%以下，如超過此比例，茶葉會因水分高而有回潤現象，他舉例說「做烏龍茶就像烤小蕃薯，做佛手茶就像烤大蕃薯。」也許這就是訣竅吧？！

佛手茶的確有一股獨特香味，而且茶湯不苦澀，較無刺激性，所以有人說此種茶適合老人和胃腸不好的人喝。目前他的茶廠每天維持500公斤存貨，有意批發者可洽購。住址是台東縣鹿野鄉永安村高台19號，電話(089) 551554。每罐600公克，售價依品級自1,200元~1,500元不等。 ❁