

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。

