

徐英祥研究白茶，也尋台灣茶的根

徐英祥曾在茶業改良場服務42年，至4年前卸下茶改場秘書職務後，如今專心做「研究員」，他研究的項目大致有兩個重點，一是「白茶」的製造；另一是用他優異的日文能力翻譯日據時代關於茶的文獻資料，替台灣茶業史做尋根工作。

目前徐英祥是茶改場中唯一會做白茶中「銀針」和「白牡丹」的人，他說他會想到研究白茶，是因為茶業改良場於民國72年，提出新品種命名的台茶14~17號4個新品種中，其親本都有「白毛猴」的血緣，因此其茶葉的心芽就有茸毛密長的特性，他為了讓台灣的喝茶族有新的選擇，因而投入這項研究工作。

目前徐英祥研究的白茶，以現時福建省福鼎縣、政和縣和建甌縣等當地特產的「白牡丹」為主，當然他也研究白茶中最高品級的「銀針」，只是銀針因為成本高達每台斤八千元以上，故他認為以台灣目前農村勞力缺乏的情況下，它是沒有生產的可能，他會試著做銀針是純粹做研究而已。

「銀針」和「白牡丹」到底有什麼差別呢？徐英祥說「白茶的品質是依茶芽嫩度區分，若單採心芽做原料就是『銀針』，若採細嫩之一心二葉為原料，就是『白

牡丹』」做白茶以茸毛長且密者最佳，故不是任何品種都可以做白茶，因為若無長而密的茸毛，讓人看不出白，就不是道地的白茶了。

由於做白茶的芽葉，以擁有白毫為先決條件，因此徐英祥說，採收後的芽葉應注意不可損傷，避免緊壓和日晒。

至於做白茶的方法又是怎樣呢？徐英祥說大致分萎凋、揀剔和乾燥3個過程，其中室內萎凋過程最不易控制，因室溫過高葉芽會變紅，過低又會變黑，因此做白茶除靠經驗，老天也要幫忙。

至於徐英祥所了解，台灣以前做茶所需的香花作物，其故事又是什麼呢？

他說台灣人種香花作物，百餘年前應僅做業餘觀賞而已，它會被用在製茶上，是吳福老這個人開啓的，所以近世紀台灣會發展出「包種茶」應感謝這位西元1881年來自福建省同安縣的茶商。

徐英祥說，台灣在西元1873年以前，大都是生產烏龍茶的，但那年因碰到世界茶業市場的不景氣，使得台灣茶葉一時堆積如山，因此本地茶就窮則變，變則通，把烏龍茶載運到對岸福州，在那裡茶葉被加上了一些花料，然後就以「新口味」、「新包裝」的姿態，重整旗鼓的再進軍東



▲徐英祥(右四)指導學員做白茶。

◀徐英祥為台灣茶業史做尋根工作。



南亞市場，結果這種加了香料的烏龍茶竟也一炮而紅，以致當時這種茶就有人俗稱它為：花香茶。

由於花香茶行情看漲，於是就有人想：「何不直接在台灣產地製做？如此可免

把烏龍茶運到福建的運費」，因此，第一個來台就地取材的人，就是在福建開「源隆號」茶莊的吳福老，他帶著製茶師傅來台北經營的茶莊，也是用源隆號這個老店名，從那時候起台灣的香花作物就正式被利用在製茶上，而且以「包種茶」之名外銷。

徐英祥說，當時吳福老做的茶以銷印尼和爪哇為主，其香花作物主要是「黃枝」「秀英」和「茉莉」三種。「從文獻資料看，這三種作物中『黃枝』和『秀英』使用量最多，茉莉較少，不過後來茉莉被使用的最多，我想是因為它具有優雅的清香吧!？」

徐英祥是位非常專業且慈祥的茶專家，欣見他願為台灣茶葉歷史尋根，並研究白茶，相信他的貢獻會讓許多人感激他。 (C)