

▲三▲峽▲ 龍井茶



撰文／周朝
攝影／曾文田
核閱／台灣省茶業改良場

龍井茶外形扁直，
白毫多，
香味幽雅飄逸。

北有文山包種，南有凍頂烏龍
這是台灣茶經裏流傳的一句話
三峽也有茶區却很少人知道

三峽茶區，每遇產茶季節，每天早上11點前，在今日的成福路上，有大規模的茶菁趕集，此一歷史悠久的趕集市場，至今仍保存著這古老的習俗，這是三峽特有的市場，也是全省僅有的茶菁交易景觀。商人收購茶菁後自行製茶，冠上其他茶區的商標後出售，三峽茶反而沒有茶葉的名稱。

日本佔據台灣後，早已垂涎三峽茶葉的豐富和甘美，先後設立了許多大型的製茶工廠，包括了大寮茶廠、成福茶工廠、拱炎茶葉會社、三峽茶所、海山拓殖會社、德和茶葉會社、三井茶葉會社等，這些都是當時在台灣有名的大茶廠。其中，大寮茶廠每月可製10頓茶菁，成福茶廠每月可製5頓茶菁，三峽茶在當時可謂進入了全盛時期，但多數是製成重發酵的紅茶，以外銷歐洲、日本最多。由於外銷需求量大，粗製濫造的多，以致於國人對三峽茶的印象不佳，是造成日後三峽茶葉凋零的最大原因。

台灣光復後，這些大茶廠紛紛停工了，有的廠房倒塌或另謀他途。而停止生產紅茶，但三峽茶區生產的茶葉，尚有龍井茶、香片等，因為這裏是台灣唯一生產龍井茶的地方。近年來在地方政府積極的輔導下，三峽龍井茶日漸馳名遠近，頗受消費大眾喜愛。龍井茶是屬於不經過發酵的綠茶，氣味天然清香，從外觀看來，茶葉碧綠新鮮帶油光，白毫多，形狀扁直，尖端不彎曲，沖泡後清心爽口，幽雅飄逸。



龍井茶區



香片製造過程

爲了您的權益 明智的選擇



爲了讓消費者享受精緻優良的國產水果農委會、農林廳特別輔導農民團體在蘋果、梨、洋香瓜、小西瓜、葡萄、枇杷、芒果、葡萄柚等八種水果粘貼這個標誌。這個標誌就代表著品質優良，風味獨特的優良國產水果，您儘可安心的購買。

