

花壇特產 茉香綠茶

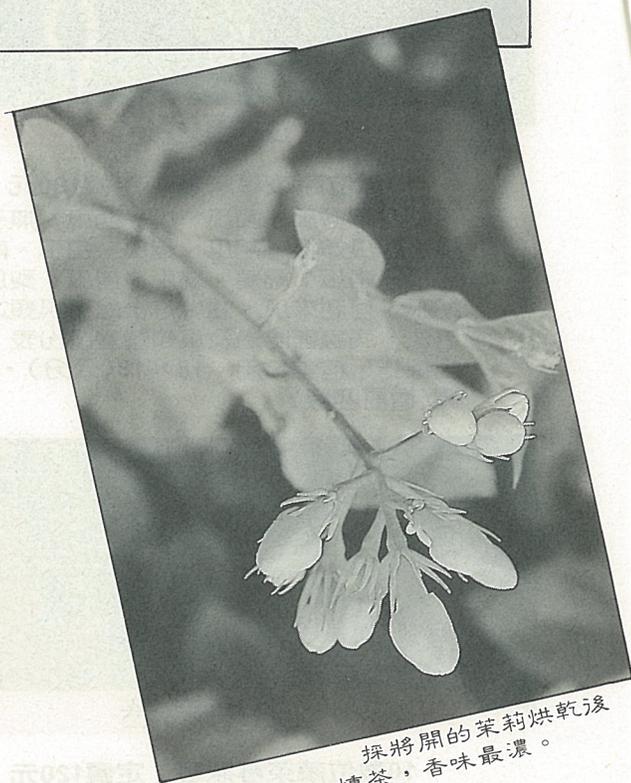


黃梔燻香茶(左)和茉莉花燻香茶

提起彰化縣的“花壇”這個幽雅的地名，是一個花組成的鄉鎮吧？不錯，這小城確實是充滿着花香的地方，茉莉花、樹蘭、黃梔花特別為其大宗花卉。走在花壇的山坡上，所見盡是花姿搖曳，花香撲鼻，這些香花除供觀賞外，最重要的是用來作“茉香綠茶”的薰香料。

“茉香綠茶”就是俗稱的“香片”，不僅許多外省籍的老人喜歡品嚐，也是現代年輕人的時髦口味。花壇鄉的國泰茶廠專以製作茉香綠茶為主，老闆顧遠本先生是當地的農事小組長，正是製作茉香綠茶的此中高手。

顧先生指出，製作茉香綠茶首先由山地買進烘乾製好的茶葉，將其切細，篩選後存著去蕪，分成不同等級，再混合茉莉花、黃梔或樹蘭成一堆，約有一尺高，數平方公尺寬，讓其自然燻香處



採將開的茉莉烘乾後燻茶，香味最濃。

理，約經十數小時即完成燻香工作。燻香期間大都在夜晚施行，並需每隔1小

時翻動一次，以使全部茶葉均勻吸入花香。

燻香完成後，將香花和茶葉放置於篩子上，篩動使兩者分開，茶葉再經陰乾就可包裝出售；而花再經烘乾處理後，也可再出售。據說乾茉莉花泡開水加冰糖飲用，對肝臟有益，每斤賣150元。

以上3種花所燻製的綠茶，以茉莉花燻出者最昂貴，每斤能賣到500元。同時若燻香次數愈多，售價也可賣到愈高，譬如利用茉莉花燻香一次後，可以同樣茶葉再和新鲜茉莉花燻香一次，重複次數越多售價越貴，多者燻香5~6次，花香味更濃，品茗者可依所好香味濃淡選購。

製作茉香綠茶必須用新鲜香花作香料，所以有花期限制，薰花茶開工期都在開花期間進行，如茉莉花期在每年5~10月末，黃梔花期4月初至6月，樹蘭亦差不多在秋節時分開花。每當花期開始，花壇鄉的山坡上處處可見到男女老少，背着籃子忙採香花。茉莉花應採含苞待放，將於翌日開放的花蕾為高級品，黃梔花則採全開的香味最濃。

由於以茉莉花薰製的綠茶價格最好，所以花壇鄉的農友大都栽種茉莉為主，光是三春村一個村莊就種有100多公頃。

花壇生產的茉香綠茶除部份在市面上零售外，大部供應食品工廠製成易開罐式泡沫茶，銷路不錯，單是國泰茶廠每天產量可達1000斤茶葉，每年以6個月製茶期而計，可產18萬斤，有時還供不應求，而需從外地購入香花來製作茉香綠茶呢！

顧遠本先生表示，通常沖泡茉香綠茶時，茶葉和水之比率以1台兩至3台兩之茉香綠茶，配3公升開水最適宜。



茉香綠茶在泡沫紅茶店中銷路很好。



以樹蘭花燻的香茶產量不多，在花壇有業者製作。

沖泡時將煮沸開水沖入備好的盛茶葉桶中，約浸3~5分鐘，將茶水倒出，味道新鮮清香不澀，最好喝。並可依各人喜好，加入少許白糖調味。所用之糖應以白色特砂高級糖為宜，不宜用黃色砂糖或果糖，以免摻入雜味。乾的茉莉花則不宜和茶葉一起沖泡，以免影響味道。

茶葉要保存在陰涼、乾燥無異味處，若以鋁箔包裝可冷凍儲藏。