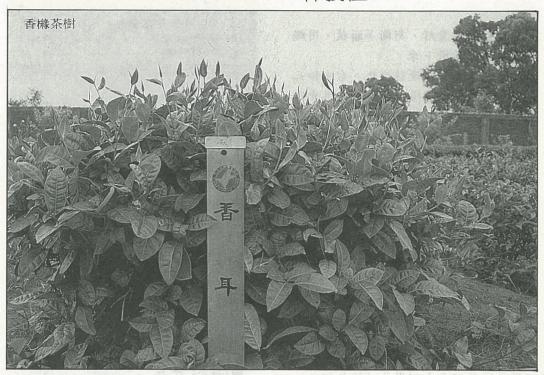
稀奇的香橼茶

茶業改良場文山分場 林義恆



這1~2年,台北的茶 這1~2年,台北的茶 藝界忽然流行起一種"香橼 藝界忽然流行起一種"佛掌 茶",又稱"香揚茶"或"佛掌 茶",這種茶的葉片較一般烏 茶",這種茶的葉片較一般烏 茶",這種茶的葉片較 養素大上數倍,茶味濃厚, 體系大上數倍,

本省台北縣的文山茶區是台茶的 發祥地,起源於清嘉慶年間 1796~1820年,由大陸福建傳入茶 種及製茶方法,"香櫞"就是其中之一。

文山茶區的香櫞最早發現於石碇鄉 彭山村許家,據主人告知,該茶樹何時 種植、來自何處無法考據,只知當初約 種植 400 株左右,歷經祖父至今已有三 代,約百年以上。目前在石碇,香櫞茶 的總種植面積並不多,但種植人家有10 户,在坪林更有個人種植面積上8,000 株者,其他如新店、汐止、南港、木柵 等均有茶友裁製,而其他縣市如宜蘭、 台東、南投,甚至高山之阿里山都漸漸 有茶友試種中,各地茶友種植後認為香 橼茶樹發育良好,成品也甚受好評。

香橼茶樹高約1.2公尺,枝條疏生 彎軟,略披張,新枝條深棕色,老樹灰 色,葉形圓大,先端鈍,表面黄綠色, 背面淡綠色,革質薄而甚靱,表面皺摺 不平,脈間葉肉隆起,大者達14×7公 分,通常7×4公分,鋸齒22~24對, 稀而淺,側脈6~10對,多不開花、不 結果。

香櫞繁殖以無性繁殖的扦插法較方便,成活率良好,使用壓條法不易生根,但壓條苗只要產生根瘤即可成活。製茶方面可製成條形亦可製球形,不過因為香櫞茶的葉片很大,水份蒸散的很快,所以製作方法和其它茶葉稍有不同,特別是時間的掌握很重要。

香橼又名"佛手",在大陸崇安稱 "雪梨",因其葉形頗似柑桔類的五爪 香橼柑而得名,文山區俗稱"香揚"。 製成品屬於半發酵的包種茶類,不過一 般清茶滋味較清淡芳香,香櫞茶却較濃



厚,並帶水果的香氣,如果經過焙火為熟茶之後,滋味更好,非常耐泡。沖泡 法和一般茶葉類同,小壺或蓋杯皆宜, 若不喜喝濃茶,可縮短沖泡時間。

目前在坪林街上有多家茶行出售香 麟茶,石碇也有2家茶行有售,到了這 裡只要打聽一下就可以買到,因為數量 不多,口味不錯,售價一般每台斤要1, 000元左右。

新包裝農特產品將行銷台北市

地方性的農特產品穿上新的包裝,付予新的形象, 是農委會、農林廳、外貿協會近年協助農民拓展產品銷路的重要工作項目之一,由於5月底舉行"地方性新形象農特產品展示會",觀衆反應良好,農委會續繼於6月中邀請農會、合作社及超級市場等20多家業者舉行座談會,商討今後產銷等問題。

會中決議除羅東鎮、下營鄉、大埤鄉3個農會已在台北市自辦促銷展售外,其餘21個農會均同意由台灣省農會在台北市代為經銷及送貨,以便利供銷雙方。並由省農會依據各超市公司所提意見,向各供應農會蒐集資料後,開會研定供應價格、折扣、及供貨有關事項。

農委會表示,由於有該會部分經費支助,台灣省農會辦理台北市之代銷事項,僅收取送貨成本费用,不收手續费,各級農會必將踴躍參加。且此項拓銷方式,頗能節省中間费用,將使生產者及消费者兩蒙其利。因此,不久後台北市的消費者將可很方便的買到全省各地的農特產品。

