

文山包種茶

清香最誘人

有人形容包種茶就如一位年輕的姑娘般清新可人，上品包種茶的優揚清香及入口回甘的感覺，是它最吸引人的地方。

包種茶是在距今150餘年前，由福建泉州府安溪縣人王義程氏所創製，仿武夷岩茶的製法製造安溪茶，並由他倡導及傳授製法，當時這種茶葉製成後，用方形福建毛邊紙2張內外相襯，放入茶葉4兩，包成長方形的四方包，包外蓋上茶名及行號印章，因此稱之為“包種”。

台灣包種茶的發展，相傳在1885年（102年前）由王、魏二氏來台，於南港大坑地區從事研製及傳授工作，之後鄰近鄉鎮的茶葉相繼興起，而所產之

品質以文山地區最優秀，因此譽為“文山包種茶”。

上品文山是什麼？

名貴的“文山包種茶”產自台北縣文山地區，包括新店、深坑、石碇、坪林、平溪、汐止等鄉鎮市及台北市南港、木柵等區，擁有茶園面積3,000公頃，種植青心烏龍、鐵觀音、武夷、水仙、梅占等優良品種，年產量150萬公斤。

文山茶區最高峰海拔約600公尺以上，千山萬巒，山明水秀，終年氣候溫潤涼爽、雲霧瀰漫、土質肥沃，茶樹均種植於山林綠野中，經年吸收山川靈氣，茶芽幼嫩柔軟，以獨特方法精心焙製而成，所以品質特佳。

好的包種茶茶葉成品外觀應優美、條索緊結，葉尖自然彎曲，幼枝心芽連理，色澤墨綠帶油光鮮麗，水色蜜綠鮮艷、明亮清澈，香氣幽雅清香。上等的包種茶飲後芳香撲鼻滿口含香，有鮮花

上品文山包種茶香氣幽雅，落喉甘潤回味無窮。

評茶比賽有助提升製茶技術。



暑前又歐鞏圓位 林義恆

茶業改良場文山分場

林義恆

的新鮮感，令人感覺幽暢爽然，滋味甘醇圓滑濃厚富有活性，落喉甘潤回味無窮，而中下級品即缺乏這些條件。

包種茶屬輕度發酵茶類，茶葉泡開後，葉緣以鋸齒發酵紅變，全葉葉緣鑲紅邊為宜，葉部中身則以淡綠且稍透明狀者最好。

文山包種茶的製造過程經過以下幾個步驟：鮮葉（茶菁）→日光萎凋（晒菁）→室內萎凋（靜置、攪拌）→炒菁→揉捻→解塊→乾燥→揀剔→補火→成茶。

如何沖泡文山茶

文山包種茶以小茶壺（俗稱老人茶）來沖泡時，先將茶具以開水溫熱後，

放入適量茶葉，約為茶壺 $\frac{1}{3}$ 滿，以開水煮沸稍為回涼（約 $90^{\circ}\text{C} \sim 95^{\circ}\text{C}$ ）沖泡之後，約30~40秒後倒入茶海，再倒至小茶杯中飲用，可連續沖泡4~5次，並逐次加長沖泡時間。若用標準評審杯來沖泡，則秤茶葉3公克放入茶杯，沖入沸騰開水150cc，經5分鐘後倒出，先聞香，次看水色，再飲茶湯，約可連續沖泡2~3次。

茶葉烘乾後很容易吸收異味及吸濕回潮，如果儲存保管不當，極易變質，因此必須妥善保存。通常以鋁箔紙盛裝或裝入塑膠袋再放入鐵罐中，然後放於乾燥陰涼處，避免陽光直射。茶農或茶商處理大批茶葉時，對品質中等的茶葉可加焙火，較耐儲存。

銀臺到款存

靠可全安 高率利



號〇二一段一路南慶重市北台：址地 行總
八八三七四一三·七七三七四一三：話電
馬金澎台佈遍構機支分