

→ 大光芒，馳譽海外風光一時，在整個茶葉市場中“唯我獨尊”的高貴地位，真不愧為“天下奇茗”。

自二次世界大戰後烏龍茶銷路衰退，但憑它高貴的品質與昔日良好聲譽，只要我茶業界努力，與政府獎勵支持，開拓市場，必不難在短期中恢復固有的光輝。



特級膨風茶以人手採一心一葉

本省產烏龍茶（番莊及膨風茶）地區甚廣，在全省的茶區中，除了中南部及東部外均曾產製烏龍茶，全省比較重要的烏龍茶區為，台北縣石碇、坪林、汐止、深坑、三峽、石門，桃園縣大溪角板山、龍潭，新竹縣竹東、北埔、峨眉，苗栗縣老田寮、三灣、南庄、獅潭等。目前以苗栗縣及新竹縣等產量較大宗，品質優異，是農林廳指定的烏龍茶製造專業區。為生產高級品膨風茶，所以茶園內不噴農藥，儘量讓浮塵子為害，然後採作為製茶原料。

製茶的原料稱“茶菁”，茶菁優劣是決定製成品質好壞最大的因子，因此，製造烏龍茶所用的茶菁，在原料品質上應認真選擇。烏龍茶對於外觀較注重，尤其特級的膨風茶，是人手採摘一心一葉，且白毫肥大，葉部細嫩者。如採經浮塵子為害之茶菁為原料，其製茶成品更有一種特殊蜂蜜的甜味。目前這種

特殊風味，尚無法用一般生長正常的茶菁加工製造，更無法以技術加以控制，此種特殊風味完全原自浮塵子為害的茶菁原料中；至於特殊風味之成分，尚有待研究分析。

製茶品種以青心大有、硬枝紅心、白毛猴、三叉枝角、台茶17號等為最優良。要製造白毫烏龍茶，對品種之選擇尤其重要。尤其要製得色澤五彩繽紛鮮艷美觀的烏龍茶，除了製造技術處理得宜外，應選擇心芽肥大的茶菁，並儘可能各品種分別製造，這是因為品種特性不同，對日光萎凋輕重、室內攪拌操作及靜置時間長短，均有所差別，所形成的色澤互異，待產品製成後，再按照品質要求比例將各品種予以混合，如此其製茶成品才可達到紅、黃、白、綠、褐五彩相間之理想產品。

本省製造烏龍茶季節，以第一次夏茶最佳，第二次夏茶及第一次秋茶次之，春冬茶較不適宜。鮮葉含水量多少，葉片大小與節間長短，鮮葉葉色濃淡，葉肉厚薄，對製成烏龍茶品質的關係頗為重要，所以應觀茶菁原料之特性，配合當天氣候概況，在製造過程中，予以適當調節，藉精良技術才能製得優美的膨風茶。■

烏龍茶的沖泡法

烏龍茶的沖泡方法：

1. 一般比賽茶葉為秤茶葉3公克放入審查杯中，加沸水140cc，泡5分鐘後傾入茶碗品評，為標準的泡法。

2. 茶具的沖泡方法分為：

(1) 小型陶瓷茶壺（包括一壺、四小杯、一茶船、一茶海合為一組）。泡茶之前先以沸水淋燙茶壺，然後將水倒去（俗稱溫壺），放置適量的茶葉入壺內（六分滿），沖滿沸水，上蓋，即刻將茶湯倒入茶船不喝，目的為溫潤茶葉，使茶葉易溶出茶味。再沖入沸水，上蓋，淋燙茶壺保持溫度為第一泡，其時間約20~30秒，即可傾入小茶杯品嘗。

倒茶時持茶壺於各杯間輪回幾次，以求茶湯濃度均勻。可連續沖泡4~5次，視放入茶葉的份量及品質良劣而定，每次沖泡時間長短，關係茶味濃淡，可隨各人喜愛酌情調節之。

(2) 托盤蓋碗（包括托盤、茶碗與碗蓋三件合為一組）。碗之容水量為150cc，所以放茶葉量以3公克為適量，沖入沸水量不可溢出蓋緣，尤須注意托盤內不可積水，約4~5分鐘即可端茶敬客，惟飲用時請注意，必須一組三件全組接受，雙手捧托盤與蓋碗，徐徐飲用，動作宜文雅穩重。這種古代官庭式的茶具，最能顯示尊重與華貴之氣派。■