

製茶 揀茶

春秋戰國時期的古書《爾雅》，是世界上最早有關於茶的記載，因此中國也是喝茶歷史最悠久的國家。

茶樹是多年生常綠灌木或小喬木，一年四季常綠不凋，所以幾乎全年都可採茶、製茶。茶樹的葉子是製茶的主要原料。

茶原產於中國的雲貴高原。台灣中部的山區，也可以找到200歲以上的茶樹，是道地的台灣野生茶。台灣的茶葉是清嘉慶年間由福建引入，最先種植在台北文山、坪林一帶，漸漸擴展到各地。由於台灣氣候適宜，全年可採茶多次，依季節分為春茶、夏季、六月白、秋茶、白露茶和冬茶等。採茶的季節與品質有密切的關係。

茶也是目前新竹縣北埔鄉、峨眉鄉最大的農作物，80%以上的農家都兼種茶。幾乎家家戶戶的婦女都以採茶、揀茶為副業，此地所生產的茶當中，以「東方美人茶」最具盛名，它屬烏龍茶的一種，具有一百多年以上的歷史。

現在採茶、製茶，都有機器幫忙，但以機器採收茶葉，有老葉也有嫩葉，製成的茶品質不一。如果要製高級茶，就得完全手工採收，才能確保採下的都是整齊劃一的嫩葉。

至於製茶，40年前可全是用手工操作，從茶菁的萎凋、發酵、揉捻、烘焙全靠人工，就連高溫的殺菁製程，製茶工人也是用雙手翻炒，沒有相當的功夫和經驗，可做不到呢！

東方美人茶則完全遵照古法製作，以手工採茶，曬茶時亦異於一般茶葉放在地板上，都用竹器小心曝曬，製造過程需特別仔細。它的成品一心兩葉，也

不呈捲縮狀，呈白色尖葉形態，因此也叫做「白毫烏龍」。

茶葉經過曝曬、萎凋、烘焙後，在成品販售前，為了提升品質，仍需揀除茶裡頭所含的雜質，如茶梗、茶

末及雜質除掉之後，茶才能算是製作完成。

而揀除葉梗、茶末、雜質等動作，就是所謂的「揀茶」。揀茶主要都是以農村裡的老幼婦孺為主，經常坐在自家走廊（俗稱亭仔腳），睜大眼睛，用心仔細地把茶葉裡的枯梗揀除。

目前台灣多數的產茶鄉鎮，揀茶的工作仍由老幼婦孺來擔任，以按件計酬的方式，賺取些微的工資，貼補家計。因此當您經過茶鄉時，時常都可以看到婦孺「揀茶」的特殊景象。📷

