

小綠葉蟬吸食  
茶芽狀如白毫

# 東方美人茶 · 茶中聖品 產官學齊力 · 十年有成

## —新竹縣峨眉鄉茶葉產銷班第 1 班

文圖 | 徐清銘

在峨眉鄉茶葉產銷第 1 班班長曾潤廷的眼中，東方美人茶是兼顧生態平衡、與環境友善、與自然萬物共存共榮的產業。由於獨具特色、市場區隔明確，而得以對抗外國廉價茶大舉入侵的衝擊，產業蓄勢待發、前景看好，突顯優異的茶文化正是農人汗水與智慧的結晶。

台三線 90.7 公里旁，富興茶葉展售中心迎客大使古粧少女塑像盈盈而立，少女纖手執壺奉茶，神情端莊婉約、隱含笑意，「東方美人」意象躍然而出。中心內茶香嬈繞、茶農解說熱切，訪客如有心求知，茶葉知識盡在眼前。近 10 年來，東方美人茶聲名大噪，於眾多茶品中獨樹一幟，富興茶葉展售中心在第一線強力放送宣揚，功勞不小。



白毫烏龍茶

### 展售中心 · 推廣茶文化

富興茶葉展售中心由峨眉鄉茶葉產銷第 1 班創辦，有別於一般農特產展售中心以產品行銷為主，「富興」特別著重於宣揚、推廣東方美人茶的傳統製茶文化，中心一側就是產銷班的製茶廠，訪客品罷好茶，還可親身體驗全盤製茶過程。96 年全國十大經典名茶選拔，峨眉鄉茶葉產銷



曾潤廷班長展示老式炒茶工具

班第 1 班的東方美人茶名列金榜，製茶手藝毋庸置疑，經得起訪客各項考題。

東方美人茶原稱「膨風茶」，相傳早期有位茶農的茶園蒙受蟲害，茶農不甘損失，將殘存的茶葉挑至城中販賣，沒想到因風味特殊大受歡迎，回鄉後提及此事，被鄉人譏笑「膨風」而得名。另一說法是，日據時期，茶農姜阿新參加茶展，參展茶葉被台灣總督以一擔 2,000 日圓高價收購，消息傳回被斥為「膨風」，後經報紙證實，膨風茶之名因而傳遍千里。

膨風茶後來另創東方美人茶之名，則出自前茶業改良場吳振鐸博士的創意。峨眉鄉茶葉 1 班班長曾潤廷說，百年前，英國維多利亞女皇品評茶商進獻的台灣茶，沖泡後，茶色豔麗，猶如絕色美人漫舞在水晶杯中，讚不絕口，而賜名東方美人茶。民國 60 年代，政府推展一鄉一特色，吳振鐸博士輔導峨

眉鄉茶葉產業，從該百年典故獲得靈感，催生了雅致新名，而東方美人茶也儼然成為峨眉鄉的專屬特產。

### 尋求轉型·打響知名度

峨眉鄉茶葉產銷班第 1 班成立於民國 82 年，初期專注於茶葉產製，班員在茶園管理、製茶功夫方面雖然專精老練，但東方美人茶知名度尚未打響，行銷並不理想，曾潤廷班長指出，當時東方美人茶一年僅夏季生產，產量不多，卻時常過了中秋節還賣不完。

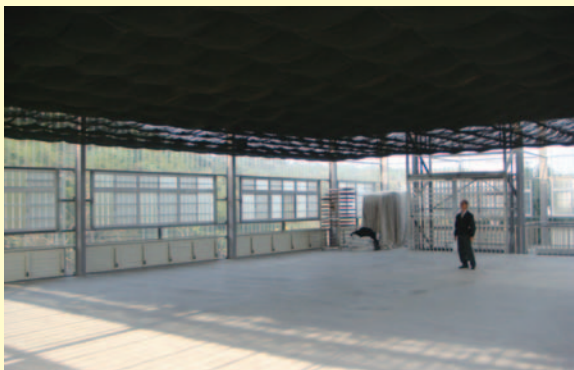
84 年，茶葉 1 班尋求轉型，朝產製銷合一努力，經 2 年籌建，富興茶葉展示中心於 86 年開張營運，產銷班有了對外窗口。展售中心位於台三線旁，交通便利，鄰近有獅頭山、峨嵋湖風景區，周邊湖光山色、景緻秀麗；中心並備有遼闊的停車場及休閒廣場，約 1 丈高的少女塑像俏然而立，擔當迎客大使。

鑒於名氣攸關產品行銷，展示中心成立後，茶葉 1 班特別用心於宣揚東方美人茶，精心製作茶葉從萌芽、茁長到化為色彩斑斕的茶葉精品完整流程的影帶，提供訪客知性探詢。中心一側的製茶區，可讓遊客親身體驗茶菁變化的過程，中心內並設有展示區，陳列古老的製茶工具與傳統農村器具。另外，班員也熱烈參加各項製茶技術競賽，藉由比賽的話題性墊高知名度，該班歷來參賽成績輝煌，85、87、90、91 年都奪得特等獎，二、三優等獎則不計其數，96 年榮膺全國十大經典名茶，榮耀攀登高峰。



## 專業掛帥·產製銷合一

茶葉 1 班目前有 30 多位班員，區分核心班員與普通班員，富興展售中心由 10 位核心班員共同經營，籌建之初，班長曾潤廷徵詢志同道合的班員自由認股，一股 30 萬元，有意願但資金不足者亦可參加，加入行列的班員，茶葉產製銷一元化，生產的茶菁由產銷班全數收購，製茶、分級包裝、行銷全部一體作業，因此品



密封式茶菁萎凋場



自然農法茶園雜草崢嶸



葉片上小綠葉蟬

質一致。普通班員則可自製自售，如品質達到標準，也可交由展售中心代銷。

展銷中心日常運作，由班員依專長編排任務，以專業掛帥，如景觀設計、導覽解說、行銷營運、製作茶葉等事項，分別由學有專精者指揮，其他班員則聽派任務，全班一體、無分大小。

從無到有，10 年用心，富興茶葉展售中心庭園內的花草樹木如今已亭亭玉立，十年樹木，得見成果，而東方美人茶在農政單位及地方政府全力推展、茶農在第一線賣力宣揚下，也獲得回應，加上媒體助一臂之力，名氣蒸蒸日上，熱銷情形與 10 年前相比猶如天壤之別。曾潤廷班長說，如今產銷班必須妥善計畫全年的供貨量，以免顧客向隅，而價格也逐年攀升。

## 採茶姑娘·各個都是寶

東方美人茶是渾然天成、極富特色的茶品，其成因來自茶園孳生的小綠葉蟬，



茶園施放有機肥

成蟲產卵於茶樹幼梢組織內，幼蟲、成蟲以口器吸食茶芽嫩葉的養分，阻礙發育，芽葉因而捲曲轉色，狀如火燙，茶農稱之為「著園」。經過小綠葉蟬叮食過的芽葉製成的茶，帶有特殊的蜜香、熟果香，熱愛其特殊風味者，譽之為「茶中聖品」。

新竹縣山區發展東方美人特色茶，有其特殊的天然環境，也得之於客家人傳統惜物的心意。曾潤廷指出，峨眉、北埔一帶多丘陵小山，地形封閉，夏季悶熱、風力微弱，而峨眉水庫環繞、水氣充足，最適合小綠葉蟬孳生繁衍，農人以前不使用化學農藥，茶園蟲害嚴重，一般多半不採，但客家人向來惜物

，不捨就此棄收，無意間卻成就了好茶，東方美人茶由該處開展成為地方特色茶，有其深遠背景。

製作東方美人茶相當費工，採茶作業尤為繁複，由於只採一心兩葉，機械無法代勞，採茶姑娘通常先從較大的葉片採起，全園巡迴一趟，再回頭採摘中型葉片，



副班長黃森昌  
製茶手藝一流

峨嵋湖畔茶園

接著採小型葉，一回採收作

業少說 3、4 遍功夫。一般而言，茶芽遭小綠葉蟬吸食越厲害、捲曲越明顯，品質也越佳，經驗豐富的採茶姑娘依葉片大小分次採收，如同在茶園內進行分級選別，曾潤廷讚譽，平均年齡超過 60 歲仍勤於入園的採茶姑娘，各個都是國寶。

### 小綠葉蟬·美麗的錯誤

經小蟲吸食的茶芽十分嬌貴，日光萎凋需慢工出細活，陽光熾盛、強風吹拂，容易枯乾、苦澀，茶葉 1 班特地設置密閉式萎凋房，上方設抽風機，側邊設活動式氣窗，調整風力、溫度，並由兩層黑網控制光照量，呵護無微不至。

小綠葉蟬於入春後數量開始增多，以前，茶葉 1 班生產的東方美人茶，只採經過小綠葉蟬飽和吸食的夏茶製作，其他季節採收的茶菁，則製成輕發酵的烏龍茶，1 年只製作 1 季東方美人茶，但溫室效應造成全球氣候暖化，近幾年來，暖冬現象明顯，即使冬季，茶園內小綠葉蟬仍四處飛舞，氣候的變異，提供茶葉 1 班開發新茶品的契機。





曾潤廷採茶場景之畫作

大約 2 年前，該班開始調整製茶方式，春茶改製高級綠茶，夏茶仍繼續製作東方美人茶，6 月茶菁採後，茶樹不修剪，讓其蓄積元氣；中秋過後萌發的秋茶，則改製為峨眉紅茶；冬季茶芽細小，小綠葉蟬仍活躍，可製成東方美人茶，如部分茶芽吸食較輕微，則製成蜜香紅茶。經此變革，1 年可生產 2 季東方美人茶，並開發 2 項嶄新產品。

### 沿襲傳統·採自然農法

春茶茶味清柔，再經小綠葉蟬輕微吸食，茶葉 1 班開發的蜜香綠茶，有綠茶的清香，卻又別具風味、不苦不澀，上市後，市場接受度很高。綠茶富含兒茶素，養生效能備受重視，鄰近的新竹科學園區年輕的科技新貴尤其青睞，產出供不應求。

曾潤廷表示，東方美人茶得之於小綠葉蟬的幫忙，蟬越多、茶農越高興，茶葉 1 班成立之際，茶園管理完全沿襲傳統，採用自然農法，不使用化學農藥，切合當

前健康、自然的潮流，但也因不使用農藥，茶菁收成少，且東方美人需以手採，老茶區並未轉型使用機械採茶，其他季節的產出，若繼續固守烏龍茶，產量價位均打不過大規模生產的中部茶區，氣候變異，小綠葉蟬活動時節拉長，正好發展其他茶區較少生產的特色茶，以為區隔。

東方美人茶單位產量奇少，約僅一般生產方式的十分之一，純就生產力而言並不合算，但也因此特色，面對外國廉價茶大舉入侵，更具有對抗力，幾年來，曾潤廷並未感受進口茶衝擊，他說，東方美人特色獨具、區隔明顯，自有其發展天地。

### 兼顧生態·與環境為善

經過多年努力，產官學合力營造，曾潤廷認為，東方美人茶的價位、收益逐年上揚，有足夠誘因吸引年輕子弟返鄉接棒，產業正含苞待放。

曾潤廷在教育界服務數十年，79 年自國中校長崗位退休後，專心經營祖傳茶園，在他眼中，東方美人茶是兼顧生態平衡、與環境友善、與自然萬物共存共榮的產業，老祖宗留下來優質的茶文化，應代代綿延流傳。🍵



富興茶葉中心陳列古董製茶機具

新竹縣峨眉鄉茶葉產銷班第 1 班：  
新竹縣峨眉鄉富興村 12 鄰 22-6 號  
03-580-6320 · 0917-539-161