

文／屈先澤(行政院農委會農產科技正)

● 讀者迴響

白茶是茶

七月一日出版的“鄉間小路”刊載了一篇邱年永先生的大作“白茶非茶”。乍看題目，大吃一驚——“白茶”明明是我國著名的六大茶類之一種，怎麼突然之間不是“茶”了!?

細讀全文之後，才知道邱先生所介紹的“白茶”是指南投縣名間鄉松柏嶺地區以一種俗稱“拉藤仔”的植物所製成的“青草茶”，並不是我們日常所飲用的以茶樹 (*Camellia sinensis* 或 *C. assamica*) 之芽、葉製成的“正牌”茶葉。

也許有不少讀者會和我一樣“見題生疑”，現在就扼要地將真正的“白茶”作一個簡單的介紹。

茶葉因為茶樹品種、地域及調製方法的不同，品目名稱繁多，最普通的方式是根據成茶的外形與顏色訂名，即所謂之綠茶、紅茶、青茶、黃茶、黑茶和白茶六大類。

白茶與包種茶及烏龍茶因屬於部分發酵茶，發酵程度大約在5%至10%之間，商品名稱又分為白毫銀針、白琳銀針、白牡丹、白毛猴、白雲雪芽、政和白毫、坦洋白毫、壽眉及貢眉等等。

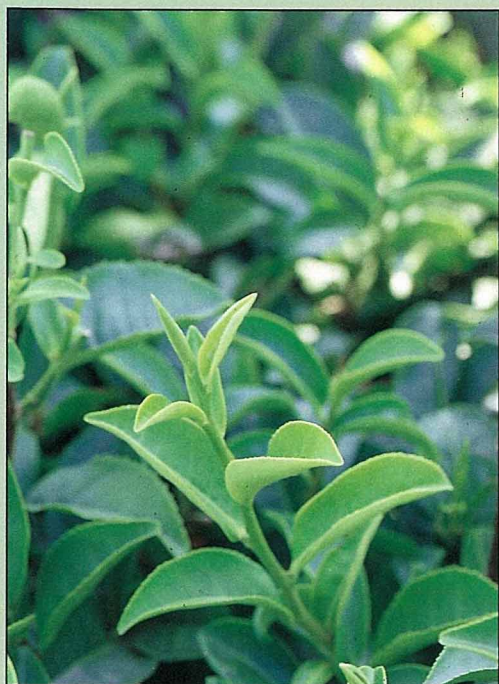
白茶首倡於福建福鼎縣，並以太姥山鴻雪洞所產者最為有名。根據台灣省茶業改良場徐英祥研究員的報告，白茶製法特殊，不炒不揉；白亮銀針純用肥壯的心芽製成，形似披針滿被毫毛，潔白如銀，故以名之。白牡丹則採初展之一心二葉加工，綠葉夾銀毫，狀似花朵因而得名。由於茶樹品種不同，採自“大白”種者又稱大白，採自“小葉白毫”種者則稱小白，採自“水仙”種者即稱水仙白。銀針，白牡丹之香氣清芬，滋味鮮醇甘潤，茶湯黃亮清澈，聞香見色即足以令人心曠神怡，若與二三好友共飲，更是一種純馨的享受。

白茶的確是茶，除非刻意倒轉來說，才有可能稱為“茶非白茶”——因為還有其他種類的茶啊！

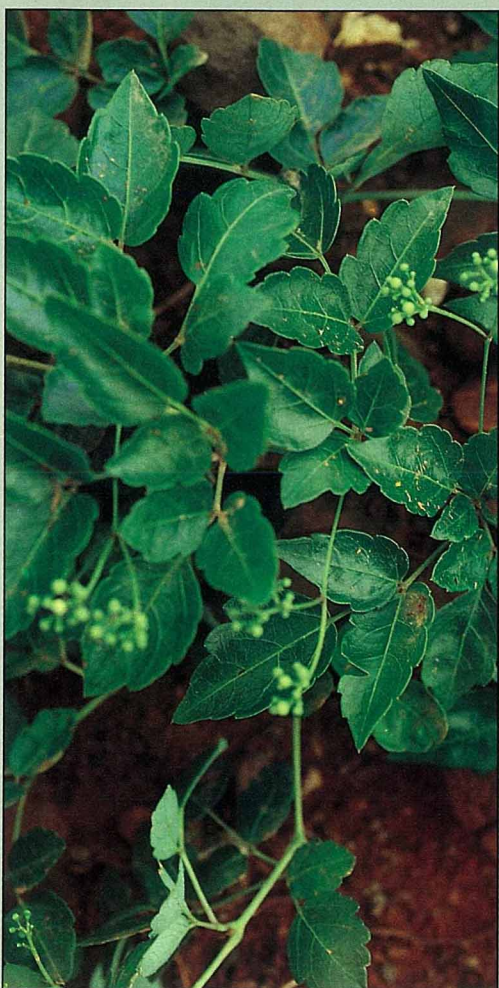
圖／陳右人(台灣省茶業改良場)



正統茶葉根據成茶的外形與顏色，而有綠茶、紅茶、青茶、黃茶、黑茶和白茶六大類。



製做白茶的優良茶樹品種“台茶17號”。



民間俗稱的「白茶」，是採自這種葡萄科植物所製成的青草茶，是一種藥用植物。(邱年永教授提供)