

■台北縣坪林茶區生產高品質的文山包種茶。



文山包種茶

包種茶」名稱的由來，相傳於160餘年前，大陸福建省泉州府安溪縣茶農，仿武夷岩茶的製造法，將每一株或相同的茶菁分別製造，再將製好的茶葉，每四兩裝成一包，每包用福建所產的毛邊紙二張，內外相襯，包成長方形的四方包，包外再蓋上茶葉名稱及行號印章，稱之為「包種」或「包種茶」。

後來輾轉傳到台北、南港、文山等地區。目前台灣所生產的包種茶，以台北縣文山地區所產製的品質最優，香氣最佳，所以習慣上稱之為「文山包種茶」。

文山茶區包括台北縣的新店、坪林、石碇、深坑、汐止、平溪等茶區，約2,000多公頃，茶園分佈於海拔400公尺以上之山區，環境特殊，山明水秀，氣候經年溫潤涼爽，雲霧瀰漫，土壤肥沃，故所生產之文山包種茶，品質特佳，馳名中外。

茶樹從種植到經濟採收平均約需3-4年，其間茶樹的栽培管理包括灌溉、除草、施肥及病虫害防治等，所費心力不可計數，在採收的季節，更是全家一起忙碌；以文山包種茶而



■文山包種的茶湯顏色，蜜綠鮮豔，清澈明亮。

■文山包種茶的外觀，條索整齊，葉尖自然捲曲似眉毛彎彎。





■終年茶葉飄香的坪林鄉，於86年完成全國最大的茶業博物館。

■利用休閒假日拜訪茶鄉，坪林茶業博物館以茶業文化提供知性之旅。



供人們知性之旅，推廣茶葉知識之專業化並闡揚鄉土文化，館內分為三大主題館，分別為茶事館、茶史館與茶藝館。

茶事館—以引領大眾了解台灣茶葉，坪林茶葉產銷、世界及大陸茶產區、歷代製茶與現代製茶方法等，內容精彩豐富。

茶史館—將中國飲茶的起源循序漸進介紹，以明瞭唐代的茶、茶神陸羽、宋代的茶、近代的茶、台灣茶史、坪林文山包種茶發展史、坪林的過去與未來等多項知性、感性的內容。

茶藝館—介紹國內外名壺、如何選壺、認識茶具、坪林茶藝、婚禮茶儀、現代茶葉比賽等多樣化內容。

最後建議喜愛茶葉的人士，應把握機會到坪林茶業博物館一遊，找尋茶葉的文化，藉以進一步瞭解文山包種茶，增進您的生活文化氣息。

■

言，從早上8-9點露水乾燥後開始採摘，將所採摘的幼嫩茶芽，經過日光萎凋，室內萎凋，殺菁，揉捻及乾燥等製茶加工過程，需到深夜或凌晨才能完成，通宵達旦的製茶工作相當辛苦。

區分文山包種茶等級的好壞，可依下列三個項目標準來判別：

一、外觀：又分茶葉的形狀及色澤。

形狀：條索整齊，葉尖自然捲曲似彎曲之眉毛。

色澤：鮮豔墨綠帶麗色，嫩葉金邊有光澤。

二、香味：又可分為香氣與滋味。

香氣：沖泡後的茶葉與茶湯，用鼻子聞之，有特別的茶香，如幽雅的花香飄而不膩，入口穿鼻，一而再，再而三者為上品。

滋味：新鮮無異味，入口生津，滋味甘醇，調和清淨，喉韻無窮。

三、茶湯顏色：蜜綠鮮豔，清澈明亮為上品，反之混濁非上品。

坪林鄉為文山包種茶的主要產地，不僅有獨特的茶葉香氣滋味，並具有發展觀光休閒活動資源與潛力，於86年初完成設置全國最大的茶業博物館，並配合內部的精密軟體設施及資訊，以提