

鐵

觀音茶原為福建省安溪縣特產。相傳於前清時期，在福建省安溪縣有個茶農名叫魏蔭，他篤信佛教，每日清晨必獻清茶於觀音菩薩廟前，有一天忽見廟旁石縫中長出一棵茶樹，遂把茶樹移至家中庭院種植，後來茶樹長大，將嫩芽採摘下來製成茶葉，沖泡後滋味甘醇濃郁，且茶葉外觀顏色呈鐵灰色，因魏蔭是虔誠的觀音菩薩信徒，所以將此茶取名為「鐵觀音茶」。是以真正的「鐵觀音茶」應該是用鐵觀音品種，再以鐵觀音茶的做法所製成的茶，才稱為「鐵觀音茶」，目前台北市木柵茶區種植許多鐵觀音品種。



■鐵觀音茶的外觀特色是成茶形狀條索緊結捲成半球型。

### 木柵鐵觀音

種植於木柵山區的鐵觀音品種，係清末民初由木柵農民張迺妙兄弟前往福建安溪引進純種茶苗，在木柵樟湖山上種植（今指南里），因這一帶山地土質與氣候環境非常適合鐵觀音品種的生長，且品質優異，深受消費者喜愛，因此種植面積逐漸增加，現今木柵茶園遍及獅腳、草湳、內外樟湖、貓空、待老坑及阿泉坑一帶，約有100公頃，年產6萬公斤，觀光茶園示範農戶96戶。

木柵鐵觀音茶一年可採收四~五次，春茶和冬茶品質最佳，夏秋茶因製茶技術不斷地改進，品

質也相當優異。木柵鐵觀音茶屬部份發酵茶，其製法與半球型包種茶類似，惟其特點即是茶葉經初焙未足乾時，將茶葉用方形布塊包裹，揉成球形，並輕輕用手在布包外轉動揉捻，再將布球茶包放入「文火」的焙籠上慢慢烘焙，使茶葉形狀彎曲緊結，如此反復進行焙揉，茶中成分藉焙火之溫度轉化其茶香與滋味，入口回甘潤喉，香氣濃郁持久，令人回味無窮。

### 石門鐵觀音

另外在台北縣石門鄉亦有生產「鐵觀音茶」；石門鄉位於本省

■入口回甘潤喉，香氣濃郁持久，是鐵觀音茶的特色。



## 甘醇濃郁 鐵觀音



■台北市木柵茶區栽培純正鐵觀音茶品種，春茶和冬茶的品質最佳。

北濱海岸，岸上山坡山明水秀，海岸台地的背側不受海風直接吹襲，氣溫涼爽，適合茶樹生長，是以鄉民多以種茶為業，於民國八年即自中國大陸福建省引進四大名種之一「硬枝紅心」品種來種植，目前石門鄉茶園面積約130公頃。

原先石門鄉種植的硬枝紅心品種，亦以製造傳統的包種茶為主，由於硬枝紅心品種的枝幹結實，萌芽較少，但芽葉柔軟厚重，且芽色呈紫褐色，頗適合製作「鐵觀音茶」；自民國七十年間，當地石門鄉農會配合省茶業改良場等有關單位輔導農民將採摘下來的硬枝紅心種茶菁，利用製造鐵



■台北縣石門茶區的鐵觀音茶，是採用「硬枝紅心」品種。



■「硬枝紅心」是引自大陸福建省的四大名種之一。

觀音茶方法，製成「鐵觀音茶」，成茶外觀形狀條索緊結彎捲成半球型，茶湯醇厚甘潤且帶有弱果

酸香味，頗受消費者喜愛；目前石門鐵觀音茶每年產量約6萬餘公斤，馳名中外、除供內銷外，並已成功拓展外銷市場到日本、新加坡、馬來西亞等國。

圖

## 蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory



作者／蔡平里 台灣大學園藝系教授

作者：蔡平里

台灣大學園藝系教授

定價：300元

每次郵購另附掛號郵資60元

豐年社



台北市溫州街14號

郵政劃撥 00059300 豐年社

服務電話：(02)2362-8148 分機30

豐年叢書·最新出版 ★榮登中國時報「開卷版」年度好書榜★

## 蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

內容／12種有香味的台灣蔬果：柑桔·芹菜·番石榴·洋蔥·鳳梨·薑·芒果·辣椒·柿子·香菜·香蕉·茼蒿

榮譽／第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎  
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

贈品



台灣鄉土蔬菜食譜