

台灣因氣候環境非常適合茶樹生長，是世界有名的茶葉產區。早期的台灣烏龍茶為出口大宗，乃台灣三寶之一，產地以台灣北部一帶的丘陵地為主，其中又以新竹縣峨眉、北埔及苗栗縣頭份、頭屋一帶山區所生產的「極風烏龍茶」最負盛名，馳名中外。

極風烏龍茶俗稱「極風茶」「白毫烏龍茶」或「東方美人茶」，係部份發酵茶類中發酵程度最深



■「極風烏龍茶」是竹苗地區的特色茶。

的一種茶類，茶葉中兒茶素類有50~60%被氧化；外觀豔麗，白、綠、黃、紅相間如花朵，高級者更帶白毫，茶湯水色成琥珀色，滋味濃醇甘潤帶熟果香；極風烏龍茶的製造方法與一般包種茶製造法大致相同，其製造過程簡單介紹如下。

1. 茶菁原料

製造極風烏龍茶的茶菁原料以選用心芽肥大，白毫多，葉質柔軟之「一心二葉」為宜，高級烏龍茶（極風茶）採一心一葉，至於入廠後茶菁之處理及其他注意要點與包種茶製造法相同。



■極風烏龍茶滋味濃厚甘醇，帶熟果香。

2. 日光萎凋（或熟風萎凋）

製造極風烏龍茶的日光萎凋方法與包種茶之製造相似，惟極風烏龍茶日光萎凋

時間較長，萎凋程度較重，萎凋程度以葉面光澤消失，呈波浪狀起伏，嫩梗部因消水，表皮呈現縐紋，心芽及第一葉柔軟下垂。萎凋完成時茶菁重量減少率為25~35%（即100公斤生葉在萎凋後剩65~75公斤）。

3. 室內萎凋及攪拌

製造極風烏龍茶，室內萎凋及攪拌方法亦與包種茶製造法相同，惟極風烏龍茶攪拌次數及攪

極風烏龍茶



■三灣與峨眉交界處的極風茶區。

拌力量較包種茶為多且重。第一次、第二次攪拌用力宜輕，切忌用力過重致茶葉受傷，走水不良，而呈「包水」現象，使茶葉發酵不正常致葉面呈黑褐色，外觀欠豔麗，湯色不明亮。室內萎凋及攪拌得宜，則茶葉走水正常。葉緣逐漸呈紅褐色，心芽呈銀白色，俟葉面三分之一至三分之二呈紅褐色，聞之有熟果香即可炒菁。



■被茶小綠葉蟬(成蟲)為害吸食的茶芽，卻因此而有特殊風味，也是造物之奇。



■外觀蓬鬆，帶有白毫的極風烏龍茶

麗，湯色不明亮。室內萎凋及攪拌得宜，則茶葉走水正常。葉緣逐漸呈紅褐色，心芽呈銀白色，俟葉面三分之一至三分之二呈紅褐色，聞之有熟果香即可炒菁。

4. 炒菁

極風烏龍茶炒菁亦與包種茶相同，惟極風烏龍茶萎凋較重，炒菁前茶葉水分含量較少，故炒菁溫度較包種茶為低，其火力約為炒包種茶之八分火力，炒至菁味消失，發出熟果香，心芽呈銀白色，以手握之，茶緣微乾有刺手感即可。

5. 靜置回潤

此回潤過程為製造極風烏龍茶特有之步驟，茶葉炒菁後即用浸過乾淨水之濕布，包悶靜置10~20分鐘，使茶葉回軟無刺手感，揉捻時易於成型且可避免碎葉及茶芽被揉損。

6. 揉捻

極風烏龍茶之外觀不重條索之緊結，而重視揉捻度平均及芽葉完好無破損，更重白毫之有無，故揉捻時用力不可太重，揉捻時間宜短。

7. 乾燥

極風烏龍茶乾燥法同包種茶乾燥法，但熱風溫度較包種茶低(約低10°C)，且焙火時間不宜過長，一般行一次乾燥即可。

極風烏龍茶產量很少，又需特殊的生長環境，所以非常珍貴。生產極風烏龍茶最好的時期在每年農曆芒種端午節前後(國曆6月上旬)，茶樹嫩芽經茶小綠

葉蟬(浮塵子)為害吸食後長成之茶芽，經手工採摘一心二葉，再以傳統技術精製而成高級烏龍茶，茶葉白毫肥大，葉身呈白、綠、黃、紅、褐五色相間，鮮豔可愛，因其質優量少，且風味獨特，故售價較其他茗茶高出甚多，深受品茗人士喜好，乃冠以「極風茶」之雅號。

又相傳於百餘年前，英國商人將「極風烏龍茶」呈獻給英國女皇品嚐，女皇對其絕妙的香味，驚讚不已，且其外觀鮮豔可愛，宛如絕色佳人，又因產於東方的福爾摩莎寶島台灣，故賜名為「東方美人」。

想與青草作朋友嗎？

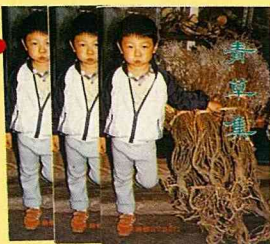
不可錯過這三本行政院新聞局金鼎獎推薦的優良豐年叢書

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
每次郵購另附掛號郵資60元

青草集 320元

介紹金線蓮、八角蓮、蘆薈、化石草、靈芝、枸杞、毛地黃、決明子等60餘種青草植物，彩色精印。



經濟植物集 380元

介紹山葵、薄荷、仙草、山藥、辣根、愛玉等36種植物。彩色精印。

經濟植物二集 440元

介紹酪梨、西洋參、柴胡、丁香、蒟蒻等28種植物。彩色精印。

