



由於極風烏龍茶必須經過一種名為「綠色浮塵子」的小昆蟲吸吮後，葉子才會產生自然質變並散發特殊風味，因此茶農多不施灑農藥，保持零污染，而這也成為她和台灣其他茶葉最大不同之處。另外，極風茶只採收一截手指不到的嫩葉，必須全部採用人工手採，這麼耗費人力的製作過程更為她贏得了「茶葉中的勞斯萊斯」美譽。

極風茶與包種茶 為台灣的兩大特色茶 石碇鄉都有！

山明水秀的石碇鄉，是台灣北部的著名茶鄉，全鄉90%的產業是茶業，主要生產包種茶與極風茶。還有一種「佛手茶」，即香椽茶，是健康飲料。

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，習稱「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2000多公頃。茶園分佈於海拔400公尺以上之山區，氣候溫潤涼爽，茶葉品質特佳。

你知道在台灣有哪些地方是極風烏龍茶的產地嗎？除了新竹縣的峨眉、北埔及苗栗縣的頭份、頭屋一帶外，就屬台北縣石碇鄉最具開發潛力了。

位於石碇溪與烏塗溪交會處的石碇鄉，昔日以種植包種茶起家，同時也是坪林、雙溪、深坑一帶茶葉的集散地；但自北宜公路通車後，茶葉王國地位便逐漸為坪林所取代，居民紛而轉往煤礦業發展，市街也因而蕭條沈寂許多。但它終究無法辜負上天賜予的得天獨厚條件，在結合了天（天氣）、地（土壤）、人（技術）三者種好茶缺一不可的優勢條件下，石碇鄉烏塗村的村民在農會舉辦的多次極風茶比賽中履傳捷報，重拾了村民種茶的信心。

「雖然近二、三年來，石碇人口有回流現象，但還是很擔心這耗時費工的採、製茶工作無法吸引年輕一輩的加入」，現年78歲、世居石碇烏塗村，一家五代都製茶的高玉同先生，道出技術無法傳承的隱憂，但他相信隨著消費者的口碑及農會的大力推廣下，將會使得這種斷層現象獲得紓解。隨著週休二日工作型態的掘起，當你下次走訪石碇鄉時，何妨來杯沁涼可口的道地極風茶，並作一趟石碇老街巡禮，為這條曾經繁華的老街留下最好的見證。