

**極**風”是客家話吹牛之意，“極風茶”之由來有此一傳說，大家姑且一聽。

據說200多年前，有位對農事並不熱衷的茶農，到外交使館做雜役，看外國人喝咖啡，想喝又喝不起，只好利用假日，回到自家茶園採摘茶葉。沒有精心管理的茶園，當然就沒有嫩嫩的茶心可採，只要稍有心葉的就採回來自己加工，對製茶又不是內行，調製過程因發酵發過頭，成為高發酵茶，因茶葉採摘不易，管他發酵過頭，外國人喝咖啡，我喝茶，亦可顯示一下身份地位。

自製的茶葉量不多，節省的沖泡，一點茶葉就沖泡一天，顏色仍舊鮮艷，久而久之，那些駐外人員覺得好奇，也想喝喝看，但主僕語言不通，僕人一直搖手，主人會錯意，以為那是很貴的東西，以巨額現鈔換茶葉。

僕人才知道自己喝的茶葉變成了寶，乾脆辭去工作，回

■ 頭份鎮茶葉第一班黃文雄班長，指導極風茶手採茶菁。



# 極風茶的季節

## 聽我吹吹牛！

家整理茶園提高產量，以製茶賣茶為業，經過一段時間後，農民生活

確實改善不少，形象變佳，經常吹牛說，他的茶如何好，賣價有多高，一般茶農半信半疑，但看他不再落泊，大夥兒就暗中追查他的茶葉銷往何處？果真得到了答案，後來大家就叫這種好茶為“極風茶”。

“極風茶”清香溫純，顏色鮮艷，1837至1901年間，英國商人曾呈獻給英國女皇維多利亞，女皇品嚐後甚為滿意，對茶之顏色、香味贊賞有加，問這茶葉來自什麼地方，英商回答說，來自東方的福爾摩沙（Formosa），所以就賜名為“東方美人茶”。

極風茶為什麼如此高貴？因為製作極風茶的茶菁不是整年都可以生產，採茶菁的時期在每年6月上旬至6月下旬，亦



■ 峨眉茶區的大標誌。



■ 峨眉極風茶製茶比賽。



■ 峨眉鄉茶葉產銷班展售中心設立一座東方美人茶女神像。

即芒種至夏至前後，這段時間高溫多濕，茶樹根部水分吸收與葉面之蒸發與光合作用失調，使茶樹心葉無法正常生長，致使生長點肥大，葉片萎縮成特別之形狀，加上小綠浮塵子寄生，分泌一種酵素，使製茶有特殊風味與鮮艷的顏色。

極風茶必須完全用人工採摘，再以傳統的手工方法製造，這種茶菁的生產必須無農藥，才可能有小綠浮塵子寄生。據頭份鎮極風茶展售中心的黃文維班長說，僱採茶菁每一台斤就需1000-1200元成本。

茶葉製作過程，依其發酵程度不同，製成的產品亦不同，普通發酵可分為全發酵（100%）如紅茶，高發酵（65-85%）如極風茶，初發酵至半發酵（25-45%）如金萱茶、翠玉茶、烏龍茶、包種茶，零發酵如煎茶、綠茶。

極風茶產區在新竹縣峨眉、北埔及苗栗縣中港溪之頭份、三灣等地區，近幾年來擴及台北縣石碇鄉亦有生產極風茶。東方美人茶包括極風茶、番石茶、半頭青、烏龍茶等，但極

風茶並不等於東方美人茶。極風茶是用傳統手工製造，各地區有各地區之獨特秘方。

筆者喝茶的歷史已超過半

世紀，但在下午八點以後喝烏龍茶、金萱茶會有失眠的情形，喝極風茶則無妨，不知各位茶友同道是否同感？

## 《好康道相報》

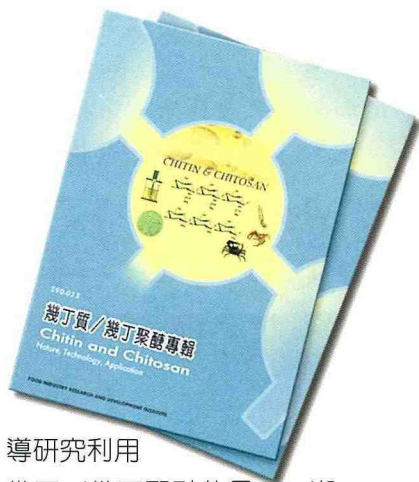
文／報馬仔



# 幾丁質／幾丁聚醣專輯

**幾**丁質與幾丁聚醣（甲殼類物質）是由蝦蟹殼所萃取的物質，以往蝦蟹殼是屬於廢棄污染物，由這類廢棄物的再生利用是一舉數得，因為幾丁質產品可應用在醫藥、化工、環保、食品、農業等領域，範圍相當廣泛，目前用途最廣的是保健食品。

因此，未來如何掌控此生化材料的特性，量化生產具明確特性的幾丁質產品，以拓展利用於各相關領域，衍生高附加價值的產品，都在「幾丁質／幾丁聚醣專輯」一書中告訴您。該書集結多篇介紹幾丁質／幾丁聚醣之特性、技術與應用專文，供各界參考，希望能誘



導研究利用

幾丁質／幾丁聚醣的風潮。「幾丁質／幾丁聚醣專輯」定價500元，優惠特價399元至今年7月底，欲購從速。

劃撥帳號：00153101

戶名：食品工業月刊社

服務專線：(03)5223191 轉 261



■ 頭份極風茶禮盒。