

風華再現—大葉烏龍品種介紹

文圖/台東分場 吳聲舜

大葉烏龍這古老的茶樹品種，日據時期曾積極推廣種植，以台北州的基隆、七星、淡水及文山郡為主要產地，約佔總面積的百分之七強，是當時的四大名種之一。然因時空的演變，北部茶園逐漸移轉它用，只剩零星栽種，近年來在茶業市場甚難發現它的蹤跡。目前花蓮縣舞鶴茶區有部份栽培，數量約在30公頃左右，以製作清香的半球形包種茶為主。大葉烏龍製茶品質相當優異，外觀色澤烏黑，具光澤帶有明顯白毫，茶湯水色明亮呈金黃色、香氣幽雅帶特殊的芳醇香味，水軟甘甜、苦澀味少，滋味媲美高山茶。每年當地茶農以大葉烏龍參加「縱谷好茶」優良茶比賽，均有極優異的成績表現，深受茶界及消費者的喜愛，已成為茶區的特色品種。

品種特性

大葉烏龍品種來源因年代久遠已不可考，應是傳自中國大陸的地方品種，別名「烏龍種」。本品種樹型稍大，枝幹粗強而多彎曲，枝葉稀疏。葉大呈橢圓形且寬闊，基部及先端鈍圓。葉肉厚，質硬，嫩莖肥大，葉色呈暗綠色，兩側間之葉肉凸出呈皺摺狀，是為大葉烏龍之特徵。幼芽稍肥大，多白毫，萌芽期早，幼葉綠帶紫，萌芽數較少，收量中等。樹勢強，幼木生長迅速成活率高，土壤適應力強。

製茶特性

民國16、17年日人井上房邦以不同茶樹品種之茶葉製造法試驗（烏龍茶-番庄），談到大葉烏龍的製造法，因其葉片厚、嫩莖肥大，水分含量多，萎凋時間要較青心烏龍來得久，若以一般製造法之萎凋程度，則成茶將帶臭青味，色澤青黑且苦澀味重，難得良品。筆者認為以大葉烏龍製造烏龍茶確可得芳醇香味與鮮麗水色的茶葉，然而其茶芽性質與其它品種不同，需細心處理。建議大葉烏龍需適宜採摘，強化萎凋與稍強之殺菁及殺菁後之管理改善，可獲得優良品質之茶葉。

井上房邦是以傳統發酵較重的方法製造烏龍茶，所以茶菁萎凋及攪拌需重些，殺菁後也採取靜置悶熱之方法，與現今輕發酵半球型包種茶製造

法有所不同。依昔日的品評經驗告訴我們大葉烏龍製作半球型包種茶適合走花香及略帶熟香的路線。茶菁採摘適期是決定大葉烏龍品質的關鍵點之一，在春季大葉烏龍採摘應在頂芽開面（對口）達半數以上較適宜，夏秋茶由於氣候炎熱茶芽生長迅速宜稍嫩採摘。在正常的氣候環境下茶菁進行萎凋時，大葉烏龍因其葉片較厚、嫩莖肥大，水分含量多，進行日光萎凋需特別留意，若非經驗老到之熟手，建議未達適度時提早進入室內，利用室內萎凋處理再行補救其不足。進入室內萎凋宜採重萎凋輕攪拌之方式，切勿攪拌過重以免葉片造成積水，影響後續的發酵過程，若攪拌不足則香氣不揚菁味過重，過度則易造成水色變紅香味不良，半球型包種茶香氣的有無，是決定等級主要條件，而室內萎凋處理適當與否則是主要限制因子，製茶者不可輕忽需慎重處理。另大葉烏龍因葉片厚、膠質多，揉捻後富黏性，進行殺菁時應炒稍乾些，以利後續的團揉工作。

結 語

目前台灣茶產業正面臨轉變，加入世界貿易組織（WTO）後，所種植的農作物幾乎面臨極大的挑戰，茶葉亦不能置身於外。93年越南茶已佔國內總進口量的82%，在短短的數年間越南挾著台灣人的資金、品種、技術及行銷通路正逐步襲捲國內茶業市場，台灣茶業能否安然的渡過危機呢？無疑是我輩茶人深刻檢討思維解決困境之關鍵時刻。

茶樹優良品種的育成需數十年的光陰，所耗費的人力與時間實難以估計，但優良品種、製茶技術的外移，在短短的四、五年間即有顯著的成效。如果這些投資外地的台商能將台製烏龍茶發揚於世界茶葉舞台，我們為其感到慶賀，但我們憂心的是挾著低產製成本回銷到台灣，衝擊影響到上百年的基業，對成千上萬的茶農來講公平嗎？在此誠摯呼籲這些投資者，您可以帶走製茶技術，但請不要帶走我們辛苦育成或嗜飲的茶樹品種，請為我們的產業及後代子孫多想想吧！

今後台茶產業面對國際茶葉競爭壓力勢必要有所調整，積極轉型升級，體質全面強化，從「生產型」的茶業，轉行成「知識型」的茶業是我們的目標，從品種更新、品質認證與品牌行銷三大環節著手，開創競爭利基，走向高品質、高經濟價值「小而美」的特色茶發展，大葉烏龍品種將是不錯的選擇。



▲大葉烏龍生長情形（三年生）



▲大葉烏龍早春茶生長情形



▲大葉烏龍（右）與青心烏龍茶湯水色比較