

# 「佛手」茶樹品種介紹

文圖/台東分場 鄭混元、吳聲舜

## 一、前言

佛手又名「香櫞、雪梨、香圓、大白」，由其名稱與芸香科的香櫞(佛手柑)相同，可看出這個茶種特性有別於其他茶科品種，反有接近柑桔類的聯想，引人有一探究竟的興趣，是佛手茶迷人的一面。其來源相傳係由安溪縣騎馬岩的一位和尚，取柑桔類之香櫞品種做砧木，接茶穗於砧木上而得此種。並因其樹勢橫張，枝條彎軟，葉大而圓，類似砧木香櫞而得名。台灣的佛手品種來源，據坪林茶農口述係自福建安溪傳入，後再傳至南投竹山及台東鹿野等茶區。目前台灣雖有栽植佛手品種，但栽培面積只有零星的數公頃。

## 二、品種特性

台灣的佛手種源自福建的綠芽佛手與紅芽佛手，其葉部形態為茶樹植物界中最特殊的品種。其植株為大型灌木，大葉類，中芽種，樹勢擴張，分枝稀疏，枝條彎軟，葉大而圓，大的如掌，多水平著生，葉尖及葉基鈍形，中齒形，葉形橢圓，葉緣微波，葉柄長而彎曲，脈間葉肉肥厚隆起最為特殊，芽葉形態與其他品種有明顯的差異。佛手芽色綠帶紅，葉色綠，芽葉茸毛少。樹勢強，樹冠寬廣，抗病蟲害能力強，耐旱性強。芽葉心芽小，第二、三葉特大，一般



佛手茶園

茶園所栽培的大葉佛手種，殊少開花結實，這種生殖生長障礙之現象在眾多茶樹品種中極為罕見，加以形態上趨於肥大，因此疑為天然三倍體茶樹。在栽培管理與加工製造過程中，要留意上述特點，以發揮其品種特性，才能生產高優質的佛手茶。

佛手全年採摘次數多，一年可收6~7次，屬於早收、多收及豐收的品種。其萌芽密度低於台茶12號及青心烏龍，屬於芽重型品種。當適採期後其葉片生長迅速，容易粗老硬化，茶園栽培管理需特別留意採摘期，在適當的採摘期就要進行採摘作業，以免生長至對口芽而影響製茶品質。茶樹冠面修剪形狀以淺弧形剪枝樹冠大，其次為水平形冠面，以圓弧形樹冠最小。經淺弧形剪枝方式整修之茶樹冠面，初期效果不易顯現，經過幾次茶季後其樹冠面結構已形成，樹勢及產量能夠獲得改善。同時淺弧型剪枝方式可以擴大其樹冠面，減少行間裸露程度，達到抑制雜草生長的附加效果。

### 三、品質特性

佛手具有葉片大而厚、角質層薄、容易發酵、茶汁膠結、含水量特別高的特點。茶湯中花青素含量特高，兒茶素含量高，易帶有苦澀味。製造紅茶時發酵迅速，葉底易紅；製造清香型包種茶時應注意萎凋程度、攪拌次數與輕重，避免茶湯產生紅水，如果萎凋與發酵程度掌握好，其呈現出優雅的花香味，是其他品種所不能媲美的。因製作清香型包種茶易產生紅水，建議還是製作發酵程度較重之半球型包種茶，並利用烘焙時間與溫度來增加香氣及改善滋味，製作重發酵的紅烏龍品質亦相當良好，若經適度的烘焙更有利於品質的提升。

佛手茶品質特徵可綜合歸納如下描述，其外形具有肥壯，緊結、卷曲的特點；香氣具獨特的果香及花香，滋味醇厚回甘，耐沖泡、湯色橙黃清澈。特級品質之佛手茶外形緊結厚實，色澤砂綠油潤，香氣高銳細長，滋味鮮醇細甜，湯色金黃。本場故前場長吳振鐸曾對佛手製造部份發酵茶之品質評語為水色金黃明亮，香氣幽具梅果香，滋味梅韻潤喉、焦酸味，外觀粗壯勾曲、蛤蟆身、葉底黃褐明亮。



佛手茶芽

#### 四、結論

近年來台灣茶業面對進口台式茶的競爭壓力，未來台茶發展，應利用品種資源的優勢，增加地方特殊品種及特色茶類之開發，提供消費者多重選擇的機會。而佛手茶即為兼具潛力之品種，應可再加以開發利用，推廣介紹給茶農及消費者。佛手品種樹勢強壯，樹冠大，於行間形成良好的遮蔽，能夠抑制雜草滋生，節省草類管理成本。一般茶園所栽培的大葉佛手種，不開花，不結實，可以避免營養與生殖生長養分的相互競爭，非常適合實施有機栽培管理。佛手茶樹品種適製性廣，可採製包種茶、紅茶及佳葉龍茶，製作重發酵的紅烏龍品質亦相當良好，唯採製蜜香茶類（綠茶及紅茶），其蜜香特色不易顯現。佛手品種葉形大、葉片較厚及芽葉含水量高的特性，製造包種茶時應注意萎凋時間、攪拌次數與輕重，避免茶湯產生紅水，且不論製作半球形或條形，尤需注意揉捻。



佛手芽葉