適製「碧螺春」茶樹品種青心柑仔之特性與推廣

◆ 文／張清寬　圖／賴正南



▲青心柑仔

青心柑仔為台灣特有之茶樹地方品種，俗稱「柑仔種」，屬小葉種灌木型、早生、茶芽肥大、茸毛多、根系深、有明顯之主幹，樹型直立、開花量少、葉基角度七十六度、葉尖鈍、葉型長橢圓型、內折度大，有七對側脈；茶菁質地柔嫩、色澤碧綠、春茶生化成分含較高之多元酚、咖啡因、胺基酸、可溶分，故茶葉品質香高味醇。製成之茶葉外型纖細捲曲適製綠茶，主要栽植在台北縣三峽鎮竹崙安坑附近，面積最多時高達600公頃，因品質優異名列台灣特色茶之一，甚獲消費者喜愛。

三峽除了產茶外，且係北部地區重要茶葉集散地，植茶地區分布在海拔僅200多公尺丘陵台地上，早期生產之包種茶品質受氣候影響，不及台北縣如坪林、石碇、新店、深坑等茶區；價格較低，缺乏競爭力，茶農為求生計，在老茶人不斷研究、創新之下，結果發現以當地特有之青心柑仔品種仿製大陸浙江杭州龍井茶，不但品質佳、售價也不錯；從此三峽成為台灣地區唯一產製龍井綠茶的地方。推算距今應有200多年歷史，對台茶發展深具歷史意義。惟好景不常，迨至七十年代以後，由於產製成本直線上升，外銷利潤降低，內銷又面臨包種茶衝擊競爭。茶農無利可圖紛紛棄耕，因此栽培面積逐漸減少，目前大約僅剩100多公頃，由於面積少，粗製工廠在原料不足，成本又高的情況下大都關廠停

工，茶農生產之茶菁無人收購，當地農會、公所為解決茶農困境乃要求茶業改良場協助解決，本場有鑒及此，改採輔導茶農產製「碧螺春」茶，經多年來之努力，目前碧螺春茶已普獲國內消費者肯定與喜好，零售價每台斤高達1200元，正逐漸穩定成長中。

碧螺春茶或稱碧蘿春茶，原產於江蘇省吳縣太湖洞庭山，是一種具有歷史意義的茶葉，歷史上常被文人騷客評為中國茶之珍品，由於「形美」、「色艷」、「香濃」、「味醇」四絕而聞名於世，據清代「野史大觀」記載，相傳係康熙皇帝遊江南時偶遇此茶觀其色、形、香、味一時興起命名為「碧螺春茶」。碧螺春茶之特色，主要原因在於茶菁原料及製造技藝，在茶菁方面通常必須在穀雨（四月廿日）前採製，且採時要嫩採，僅採一心一葉，一般都在三月中旬（春分）即可開採，每隔七至十天採一次，採回之茶菁必須當天採製完畢，以保持茶菁之新鮮度，至於製造技藝，因為無須大型機械，茶農可自產自製，剛好解決龍井茶（須要大型機械）產製之困擾，其製造之要領為手不離茶，茶不離鍋，揉中帶炒，炒中帶揉，炒揉結合，連續操作，起鍋烘乾而成。

碧螺春茶因屬炒菁綠茶，維生素C含量高，且質地柔嫩、清香味甘、水甜，除可做為高級粉茶之原料外，大都直接沖泡飲用，飲用時應準備透明玻璃杯以70～80℃的熱開水置於杯中，再將茶葉投入，其沖泡比率為取3公克茶葉，加150CC的水沖泡五分鐘後，即可倒出飲用。此茶沖泡時可先觀察茶葉在杯中沉浮之情形，再品其香味時，自然別有一番風味，但願愛茶仁人君子，有緣何不親口一試，當知台灣三峽碧螺春絕不亞於太湖碧螺春也。



▲碧螺春