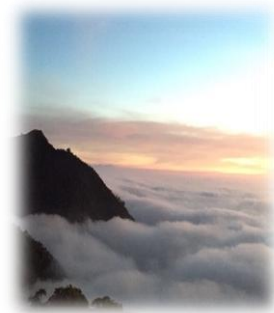


太平茶鄉-作伙來飲茶

壹、前言

太平舊名大坪，位於嘉義縣梅山鄉。從梅山市區出發，沿著162甲線道東行，歷經著名36道彎的蜿蜒考驗，即來到這個雲霧環繞、視野遼闊，一年四季皆可欣賞到不同的景致的太平社區。



貳、太平茶鄉簡介



太平風景區，海拔標高一千公尺，氣候舒爽宜人，溫度適宜茶樹的生長與茶葉經營。高海拔地區因雲霧多，薄霧幫助茶葉躲避強烈的陽光，提供合適的溫度與濕度，讓茶葉保持鮮嫩慢慢生長。而本地盛產的茶葉有金萱、青心烏龍、四季春、翠玉。目前因觀光產業崛起，以青心烏龍、金萱為大宗，並以此兩種製作成小葉種紅茶，甚為流行。

參、採茶製茶

嘉義出好茶，太平茶尚出名！在環山群繞的太平仙境，能喝上一杯當地的好茶，是多麼享受的事。琥珀般橙黃色的湯質，入口後的醇厚甘滑，帶出清新香甜的好滋味，口腔內香滑甜的餘韻沁入心脾，久久不已，茶韻幽香，回味再三。然而，絕品好茶並非憑空得來，必須經過老師傅數十年的好手藝，才有香氣四溢的好茶呈現在我們眼前！製茶有八大步驟，分別為採摘、日光萎凋、室內萎凋及攪拌、浪菁(大浪)、靜置發酵、殺菁、揉捻、乾燥。



一、採摘：以食指與拇指夾住茶梗，利用兩指尖彈力將葉片摘斷，以一心二葉為主。

嫩葉為主製成的茶葉，茶性較為細緻。

二、日光萎凋：又叫做「走水」，在日光下曝曬使茶菁消失一部分水分，促使氧氣與茶葉進行化學變化(發酵作用)。

三、室內萎凋及攪拌：採茶後的茶菁放置於竹編製成的筴笠上，放置於室內，經由雙手輕輕攪拌茶菁。

四、浪菁(大浪)：使用浪菁機，使茶菁相互摩擦，空氣可以進入葉部細胞內。透過反覆翻攪加速發酵，浪出茶菁的香味及滋味。

五、靜置發酵：浪菁之後靜置於笊筲上，放置室內 3~5 小時，等待茶葉原有的菁臭味

消失，茶葉香氣逐漸生成。

六、殺菁：藉由高溫把茶葉炒熟或蒸熟，藉由高溫殺死葉細胞，使茶菁裡的酵素失去

活性，停止發酵作用。

七、揉捻：這個步驟對茶葉的外觀及品質的影響很大，揉壓時的力道要相當，過猛則







茶葉易碎，太輕則影響之後的發酵作用。

八、乾燥：揉捻後的茶葉為了停止其發酵作用，並使體積收縮便於儲存，須經由乾燥

機烘乾茶葉，利用高溫破壞殘留再揉捻茶葉中的酵素，使其不易變質。

肆、茶葉與茶湯分類

以下是目前太平社區最盛行的茶葉為金萱、青心烏龍、小葉種紅茶。

茶葉	金萱	青心烏龍	小葉種紅茶
外觀	 半球型	 半球型	 條狀
茶湯			
品茗	果香、奶花香	果香、桂花香	果香、原茶香

伍、結論

經過以上的介紹，小朋友對於台灣茶葉的認識又多

了一層。我們常問社區裡的孩子：「太平有什麼特產？」

他們可以回答出「茶葉、孟宗竹、筍乾、咖啡」。由此

可知，從孩子的居住環境開始認識家鄉，那麼「愛鄉」就不會只是標語或口號了。有

機會歡迎您也能到太平社區這美麗的好所在，作伙來體驗採茶、製茶、品茶的樂趣吧！



陸、參考資料

1. 阿里山國家風景區-太平

<http://www.ali-nsa.net/user/Article.aspx?Lang=1&SNo=04003712>

2. 台灣社區通-嘉義縣梅山 太平社區

<http://sixstar.moc.gov.tw/blog/taiping36/communityAction.do?method=doCommunityView>

3. 低碳永續家園資訊網

<https://lcss.epa.gov.tw/LcssViewPage/Responsive/CommunityDetail.aspx?Id=B2B2A1C9718EAD02EE07017D1EF566D2>

4. A SIR 茶博士

http://www.asir-tea.com.tw/dr_03.php?id=31&cid=1

5. 太平國小特色教學手冊-美麗畫太平 太平國小教師群 2009 年 7 月出版

柒、特別感謝

太平社區廖麗霞女士、太平蜜雅紅茶余裕正老師、太平振峯茶行及碧湖千合茶業

暨琥珀社咖啡莊園陳合德會長提供茶葉相關知識及照片拍攝。