

~探尋南港包種茶故鄉~

壹、參訪地點：

- 一、 桂花步道。
- 二、 余氏古厝。
- 三、 臺北找茶園。貼近

貳、流程建議：

時間	活動地點	活動內容
09:00~10:30	余家古厝(可染坊)	1.參觀余家古厝。 2.進行茶染體驗。
10:30~12:00	桂花步道	1.走訪桂花步道、吊橋。 2.遍覽南港茶山，探究自然生態。 3.參觀在地茶園，貼近茶農生活。
12:00~13:10	臺北找茶園	午餐(可自備或在內用餐)
13:10~15:10	臺北找茶園	實際體驗製茶過程
15:10-15:40	臺北找茶園	參觀臺北找茶園
15:40~	搭車回校	



桂花步道觀看重點:

1. 桂花吊橋
2. 南港茶山的景色
3. 欣賞沿路的桂花



桂花吊橋步道-小橋流水桂花 蜿蜒山路漫行



注意事項

- 1.請同學出發時，記得帶喝的水、摘要學習重點的筆記本和筆，當然還有一顆愉快學習的心！
- 2.過程中，一定要跟隨老師及班級集體行動並請穿著布鞋。
- 3.南港茶山地處山區，氣候較不穩定，請記得攜帶雨具。
- 4.行走桂花步道，路經茶園時因屬私人土地，請勿隨意摘折。

桂花月中落·花香滿人間

桂花的用途十分廣泛，百餘年來，南港的茶農大多種有桂花，昔日桂花是加工製作**花香茶**的窠母。當南港的茶農研發出自然清香的**包種茶**之後，桂花的需求量銳減，化身成為茶農的副產品，如桂花釀、桂花酒、桂花蜜茶、桂花湯圓、桂花蜜棗湯、桂花蜜餞…等。桂花可當食材的佐料，如桂花茶雞、桂花滷雞等。桂花手工香皂與桂花精油等相關產品，也受到消費者的喜愛。





茶葉採收季節

- 台灣茶葉採收季節，一般分為春茶、夏茶、秋茶、冬茶四季，產季的劃分，主要依據二十四節氣訂定。因此每個茶葉採收期採收的茶，舊時都由節氣名訂定。
- 不同採茶時節的茶，對於茶葉品質影響很大，價格也有很大影響，因此茶葉採收時間是每個農民都要注意的。

南港包種茶的由來

- 南港包種茶之始，據載是清光緒十一年（1885年）年，福建安溪王水錦、魏靜時二氏來臺，至臺北州七星郡大內樟柵寮（今南港大坑）一帶，見當地風土相當適於茶樹生長，乃引進茶樹栽植並精研包種茶產製技術，再傳授指導鄉人和同業，舉辦製茶與栽種的講習，使包種茶產製逐漸擴及到文山地區：今之石碇、坪林、深坑、新店、木柵、景美等地，為臺灣包種茶有規模產製之始。

採茶時間

- 茶葉品質的好壞，在採茶當天的天候和時間，都有很大的影響。陸羽茶經即記載說：其日有雨不採，晴有雲不採，晴採之。因含水量的多少關係到茶葉的品質，而不同時段所採的茶菁分成（上午茶）、（中午茶）與（二五茶）。
- 即採茶三時段：
- 上午茶：上午7~11點，此時段的含水量較重，香味和滋味較不好。

- 中午茶：11~13 點，此時段日曬最強，含水量最少，茶葉帶陽光的暖氣，茶的品質最好
- 二五茶：14~15 點，此時段雖無中午茶的高品質，但茶的水量較少，品質次之。

採茶方法

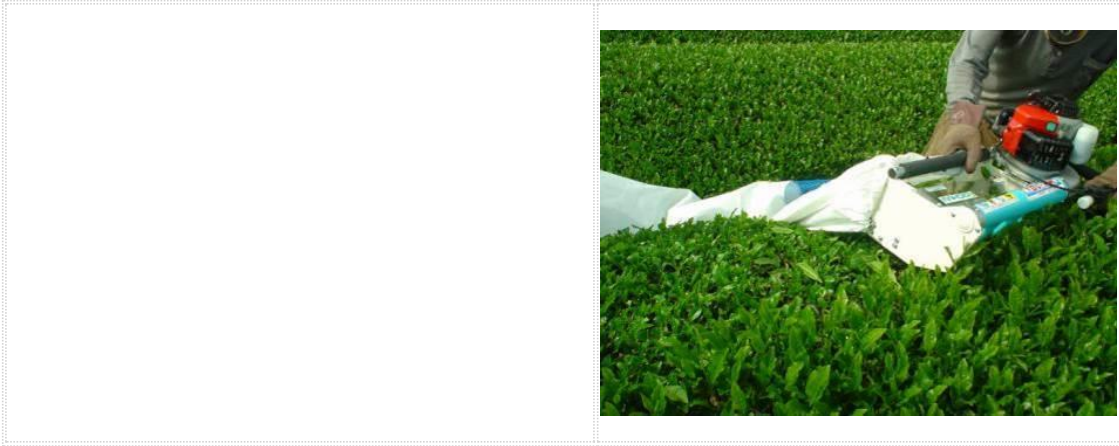
沒有規定要一心二葉(一心“指的是剛長出的新芽”二葉“指的是新芽下的2片嫩葉，用”一心二葉“做出的茶葉是一定要用手工採收,特別”選別“出來的採茶的方式，是用食指與姆指挾住葉間幼梗的中部，藉兩指的彈力再將茶葉摘斷，部分地區還會採用(掛刀)方式採茶，也就是利用膠帶將刀片纏繞在食指上，再利用刀鋒把茶葉切斷。

採摘的過程中，為防止鮮葉變質，只應注意：採摘時要使芽葉完整，在手中不可緊捏，放置茶籃中不可緊壓，以免芽葉破碎、葉溫增高；採下的鮮葉要放置在陰涼處，並及時收青，運往茶廠每天至少中午、傍晚各收送一次；運青的容器應乾淨、透氣、無異味；運送鮮葉過程中，容堆放時不可重壓。

採茶方式

(1)手採時，食指代採茶刀片，通常老採茶師傅一天可摘採 40-50 公斤





採茶歌

- 「採茶歌」是採茶姑娘在採茶時哼唱的山歌。

- 歌詞：

天頂啊一下落雨啊喂 會打雷拱落咿
溪仔底那一下無水啊 魚啊只有亂亂撞
天空啊 落水哦 阿妹呀 戴著草帽來到溪水邊
溪水呀 清又清 魚兒在那水中游來游去

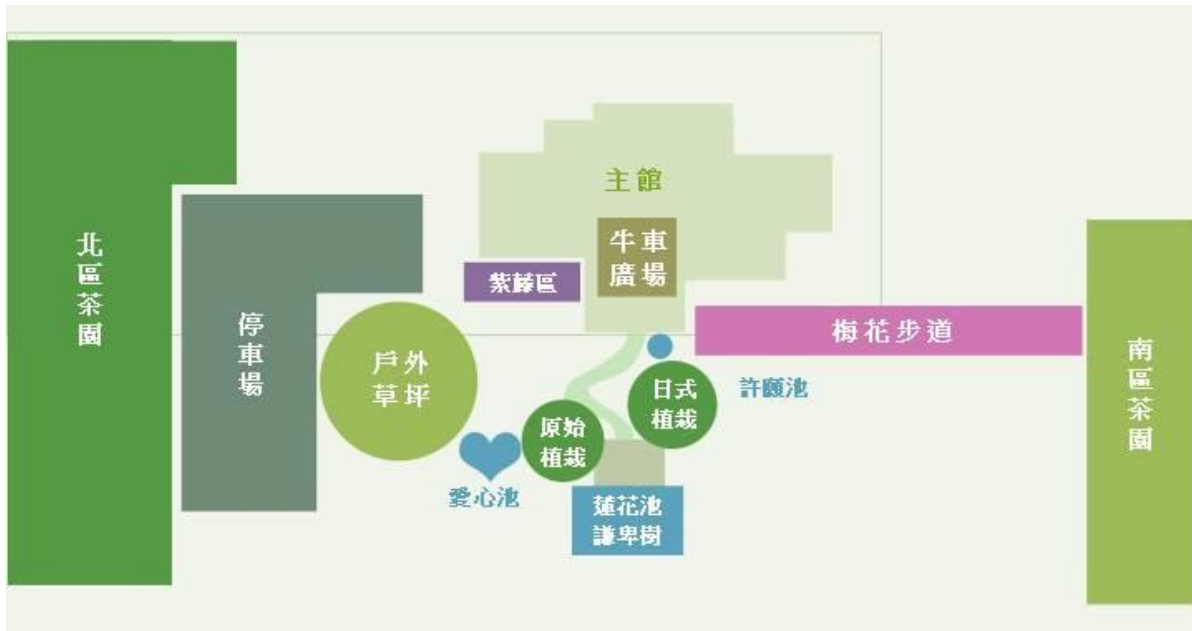
- <http://youtu.be/yLF7C3wguyc>

包種茶製作過程

1.採茶菁→2.日光萎凋→3.室內萎凋→4.炒菁→5.揉捻→6.乾燥→7.
焙火→8.包種茶

台北找茶園介紹(一)

- 地理環境



台北找茶園介紹(二)

可以遍覽南港茶山景象



製茶步驟與器具介紹



資料出處

- 茶葉採收季節~引自 [長興茶行](#)
- 茶葉採收時間~引自 [雙奉茗茶部落格](#)
- [採茶歌](#)
- 圖片來源:南港文史工作者邱天祿先生提供
- [臺北市休閒農業主題網](#)
- [台北找茶園網站](#)