

休閒農業課程【正全茶行】參訪

活動日期：2020年11月25日

活動對象：修習休閒農業課程的同學們

指導老師：鄭惠萍 老師

下午3點多，同學們來到位於三峽半山腰的「正全茶行」。店內櫥窗裡有著各式各樣真空包裝的茶葉，牆上掛著匾額，其中一個角落放滿獎狀及認證，還有名人們到訪時的合照，足以見證正全茶行的歷史及榮譽。

剛在店裡各自找到位置坐下，就看見老闆娘在櫃檯前動作熟練又流暢的泡出一壺壺白茶和蜜香紅茶，倒到小茶杯中，分送給同學們。如今正全茶行已經傳承到第四代接班，老闆李宇澤先生向我們講解製茶流程，如：製作蜜香紅茶的流程，需經過人力採集、室內靜置萎凋、揉捻、全發酵、靜置回潤、初乾、覆炒、乾燥等步驟，也將在今日的行程中帶同學們到工廠親自體驗。

在茶行的轉角處，就是製茶工廠。為確保工廠內的整潔及衛生，同學們在進入工廠之前，都需要戴上腳套及頭套。第一個體驗項目是「揉茶」。一個大型木製篩子架在塑膠椅凳上，四個人各據一角都不會太擁擠，竹篩上擺放了聚集成團的茶葉。李老闆先示範一次，將茶葉聚攏，先決定要順時鐘方向或是逆時鐘方向，雙手掌心向下，要讓茶葉像一顆球一樣在掌心形成的空間中滾動，使勁搓揉！老闆說如果有抓到訣竅，手心應該會變成綠色的，因為茶葉的汁液有被揉出來，手上會有茶香味！



Figure 1 同學們穿戴頭套及腳套，體驗揉茶

接著第三代老闆李謀全先生示範了讓茶葉在木製篩子上均勻散布的傳統技法！透過手部快速俐落的旋轉木篩，讓茶葉從木篩正中央的一大團，透過旋轉的力道均勻散佈在篩子表面！李老闆做的輕巧，但同學們實際操作後發現並不簡單！茶葉不是大半都掉到地上，就是因為木製的篩子太重而傾斜不穩。同學們也了解到傳統職人技法的珍貴及辛苦！四代老闆李宥陞先生也在一旁，視同學情況斟酌調整木製篩子上的茶葉數量，讓同學也能成功完成！



Figure 2 同學輪流體驗



Figure 2 李老闆親自操作揉茶機台，同學們專注聽講



Figure 4 一心二葉



Figure 5 茶園風光

接著同學們來到距離工廠約 10 分鐘車程的茶園，摘採茶葉！李老闆向大家介紹茶樹，也說明讓同學們體驗摘採「一心二葉」的嫩芽，注意避免摘到老葉。當天天氣非常好！同學們在摘採茶葉的同時也不忘和美景合照，或是戴上斗笠、背上茶簍，實際穿戴起「採茶姑娘」的裝備！

本次活動讓就讀於台北大學的同學們實際透過體驗採茶、製茶流程，了解三峽在地的茶產業—從生產、製造，到經銷與營運。在李謀全老闆及李宇澤老闆身上，同學們也看見產業的傳承以及對產品品質的嚴格控管與堅持！