



伍、凍頂烏龍茶製程的演繹

一、先民的製茶足跡與成果



圖 5-1 民國40年蘇汝評茶賽
(林獻堂提供)

彰雅、鳳凰、永隆等三村為鹿谷鄉茶葉之先驅，於40～50年代部分較專業的茶農將倉庫或客廳當成茶葉萎凋室兩者並用，並專設大灶做為茶葉炒菁之用，但大部分還是廚房大灶兼炒茶菁、烘焙等多功能使用。當時彰雅村凍頂巷的蘇家前輩，曾多次獲奪政府辦理的製茶競賽獎項，可見凍頂烏龍茶製茶技術，其來有自。獎狀如圖5-1～5-3。



圖 5-2 民國42年蘇猛製茶比賽
(林獻堂提供)



圖 5-3 民國43年蘇如評製茶賽
(林獻堂提供)

民國50年代政府積極輔導茶區，茶園經營管理及製茶技術，辦理多場的製茶技術講習會，同時亦辦理茶園示範觀摩、採茶比賽、製茶比賽、剪枝比賽等，以提升茶葉品質。當時比賽情況請參考圖5-4～5-10。



圖 5-4 民國57年凍頂姑娘採茶比賽頒獎
(林啓三提供)



圖 5-5 民國57年凍頂烏龍茶剪枝比賽(左林啓三、中劉朝練)
(林啓三提供)



圖 5-6 民國57年凍頂製茶比賽說明會
(林啓三提供)



圖 5-7 民國58年製茶比賽於永隆
(林啓三提供)



圖 5-8 民國63年永隆採茶比賽
(林啓三提供)



圖 5-9 民國63年製茶賽於永隆評審
(林啓三提供)

民國60年代，由於鹿谷已成立茶葉專業區，再加上65年鹿谷鄉農會辦理首屆優良茶分級包裝展售會，鹿谷鄉茶園面積如雨後春筍般的迅速發展，茶廠也遍布全鄉，套一句當時茶農的廣告詞：自產、自製、自銷，那時候的茶農都覺得自己有一套製茶絕活，一套頂尖的武功秘笈，所做出來的茶絕對是世界唯一的，因此也造就出各個茶農所製出的成品，獨特性及辨識度都相當的高。

民國70年代是鹿谷鄉茶業發展的全盛時期，幾乎家家戶戶只要有茶園，就有小型製茶廠，大部分茶廠都是從採摘到製成毛製茶全部包辦，每到採收季茶農忙著團團轉，從張羅採茶工、茶園收集茶菁、供給點心便當、運輸茶菁到茶菁入廠直至深夜初乾，方能歇息片刻，第二天還得僱請師傅揉茶整型，為了顧及品質，茶農主人都得自己掌控火候，以利團揉，最後乾燥成為毛製品，才算大功告成。



圖 5-10 民國64年於凍頂蘇家製茶賽(林啓三提供)



二、傳統凍頂烏龍茶製茶流程

傳統手工製茶流程需經過採菁、室內萎凋、浪菁、堆菁發酵、殺菁、初揉、初乾、團揉整型、乾燥、揀枝、焙火等過程，全憑經驗與技術，並無現今具有溫控設施廠房之標準作業流程。

1. 採菁

民國70年代以前物質缺乏，是個克勤克儉的年代，常依茶菁的成熟度分為三個時段採收，第一次先採發育較快的茶葉，大部分在茶樹表面或突長枝，其量不多稱之「挑芽」。第二次採收全面性整齊度大的茶葉，其量最多約佔80%左右，稱之為「大水茶」。第三次是採摘之前還沒長大或錯失的茶芽，約一星期後再採，其量很少，稱之為「清芽」。

一般採茶時間從日出至日落皆可採摘，分為早菁、午菁、晚菁，以午菁製做的品質最佳。早期是互相換工幫忙採摘的時期，雖也是以量計價，但因都是來自左鄰右舍，能以同理心來採茶，因此茶菁採摘品質較能掌控，一般以茶葉對開、茶芽已展開適中，一心二至三葉皆適宜，標準採摘手勢為「立心摘」，用大拇指與食指的力道來進行，若採摘茶梗過長或已纖維化之老葉，整日下來手指必疼痛難捱。

民國70年代起，鹿谷鄉幾乎全面種茶，採茶人工缺乏，茶葉僅依各季節採收一次「大水茶」，開始流行組隊專業採茶，採茶工雙手食指均套有鋒利刀片進行採摘。本鄉之茶樹品種大部份為青心烏龍，成熟採收期過於集中，形成同時期人力需求量大，造成人工嚴重不足現象。尤其是春季茶，無法事先做人工調節採收期，大鬧人工荒，為解決採茶人力需求，由班長（工頭）至鄰近鄉鎮募集採茶工。90年代後許多外移勞工、新住民加入採茶行列，組成班隊，以專車接送至茶山採茶，供應產地勞力之需。每一人力約250元。茶葉採摘後，必須火速運至製茶廠，連續又繁複的製茶流程，刻不容緩，使勞力之需求加劇，人力之調配可謂難上加難。茶葉採摘情境如圖5-11-1、圖5-11-2。



圖 5-11-1 採茶隊採茶情境(林獻堂提供)

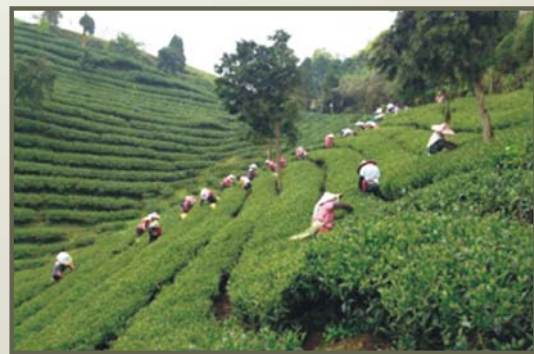


圖 5-11-2 採茶隊採茶情境(林獻堂提供)



2. 日光萎凋

早期日光萎凋(曬茶菁)將茶菁平攤在筴蓆(橄筴)上，放置室外進行，多數設有竹架以防家畜啄食和隔絕泥土，期間須翻動茶菁使其日照均勻，曬到柔軟、無菁味才移入室內¹。日光萎凋其作用是讓葉內的水分發散，為物理性的「走水」過程，使一些低沸點具菁臭味的成份逐漸發散，茶農稱「退菁」，如圖5-12-1、圖5-12-2所示。

民國60年代起茶園面積較多者，開始使用大布巾曬茶菁，接著改用塑膠帆布，70年代架設黑色遮陰網，以控制陽光熱力，80年代高山茶風行，也影響到凍頂烏龍茶的方向，發酵度漸輕，日光萎凋程度不若從前。



圖 5-12-1 日光萎凋(林獻堂提供)



圖 5-12-2 日光萎凋(林獻堂提供)



圖 5-13 傳統室內萎凋架(林獻堂提供)

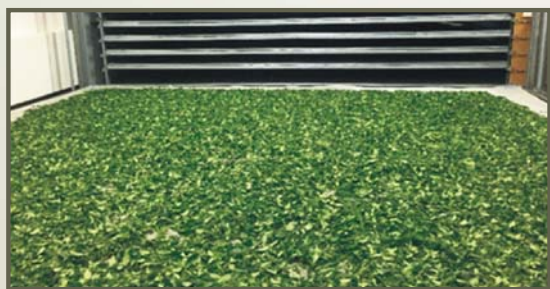


圖 5-14 民國90年代萎凋室(林獻堂提供)

3. 室內萎凋

將茶菁移入竹製的萎凋架，筴蓆都放茶架上，茶架的主結構用麻竹，橫架用桂竹。民國70年代茶園擴增茶菁量的倍增，在這個時期製茶廠擴建的比例相當高，早期竹製的萎凋架已不夠使用，茶農紛紛添購鐵製可依茶菁的厚薄調整寬度的萎凋架，如圖5.13所示。連帶使得鐵工廠及製造筴蓆(橄筴)的業務應接不暇，日夜趕工才能應付大量的訂單。

民國90年代，大型製茶廠紛紛出現，廠房使用現代化空調設施，由於每次進茶菁量多，室內萎凋改以鐵製電動萎凋架約10~15層，每層茶菁量80至100台斤，如圖5-14所示。

1 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁528。



萎凋過程在於繼續散失水分，降低茶葉重量、體積，使茶葉變得柔軟，並增加細胞的通透性，促進化學反應產生特殊香氣及滋味。



圖 5-15-1 傳統攪拌(林獻堂提供)



圖 5-15-2 現代攪拌(林獻堂提供)

4. 浪菁

浪菁之翻動時間及間隔時間，得視氣候狀況、茶菁老嫩、含水量多寡、茶廠氣流、濕度等來決定，製茶師傅依經驗來判斷攤菁之厚薄度，每隔1~2小時翻動一次，用視覺及嗅覺來決定浪菁之時間點，翻菁力道及時間隨次數逐漸增強，頭一、二次以雙手輕輕翻動，每次約5~10分鐘不等，主要目的為促進茶菁均勻走水，謂之物理萎凋，圖5-15-1、圖5-15-2所示。第三至五次已經進入發酵階段，以浪菁機(攪拌機)攪拌茶菁，逐次加重或延長攪拌時間，促進茶葉發酵色香味轉化，謂之化學萎凋。由於高山茶的流行，民國90年代後的攪拌已越來越輕的趨勢。

民國58年開始有手搖式攪拌機，至60年已改用電動馬達攪拌機，容量約40台斤，隨著進茶量的增加，至70年代許多製茶廠已使用100台斤容量的攪拌機，有些專業茶廠還需2台，才夠使用。

5. 堆菁發酵

傳統製法是於最後一次浪菁後，秤約每10台斤茶菁置於一笊簍(橄簍)，茶菁平堆中間留一透氣孔，如遇天候冷涼，茶菁架還需以帆布遮風或覆蓋笊簍使其增加溫度，促進發酵，如圖5-16。若靜置發酵時間太短容易造成走水不足、發酵不足等現象，導致成茶湯色混濁不清，含茶菁氣味，滋味苦澀。靜置時間過長，則滋味淡薄，不夠鮮爽。因此，堆菁發酵時間的拿捏，考驗著製茶師傅的功力。

6. 殺菁

古式手炒茶，是以廚房之大灶為據點，木材為原料，相思木或龍眼木質堅硬火



圖 5-16 堆菁發酵(林獻堂提供)



勢穩定，是最佳材火，製茶師傅用目測及雙手來感受鍋內溫度，並決定茶葉下鍋之時間點，炒菁過程要耳到、眼到、鼻到、心到、手到才能感受到茶菁的炒熟度，圖5-17為古式炒茶。剛下鍋的茶菁霹哩巴拉聲響，菁味熱氣散發，繼續炒菁直到茶葉由菁味轉為香氣，茶葉外緣手感微微粗乾，方為炒熟。

民國60年間，改用非傾卸式圓桶狀燒柴炒鍋，固定在磚灶，使用傳動馬達做成固定炒菁機，以相思、九芎、楠仔當柴燒，炒好後用長方形鐵製品將茶菁取出。

民國65年，普遍使用小型(10斤)自動傾卸式圓桶狀瓦斯殺菁機。70年代，殺菁機容積改為20斤，炒菁量由原來每鍋10斤，增加到12斤。每家製茶廠亦需增設到2台炒菁機，才不至於拖延到炒菁的時間，避免茶菁發酵過度，影響茶葉品質。80年代茶廠擴大，炒菁機由20斤擴大到30斤，同時安裝電子開關，可設定炒菁時間，自動倒出茶菁，節省勞力付出，如圖5-18所示。

殺菁目的在於破壞茶葉酵素，讓茶葉停止發酵，炒鍋的火候拿捏會影響茶葉的滋味，太高溫或過熟則茶葉滋味變淡，茶菁乾裂，初揉時碎末增多。若茶菁沒炒熟，茶湯混濁、湯色偏紅、菁澀味重、香氣悶濁保存不易。因此，炒茶的溫度控制與茶葉的品質優劣，是關鍵性的決定因素之一，時機完全掌握在老師父的經驗累積。

7. 初揉

民國60年代之前以赤腳揉捻，殺菁後馬上揉捻，因腳底皮較厚，能耐高溫，且用全身的重量使力，力道方夠，如圖5-19所示。60年代初期改用木造結構皮帶傳動的手搖揉捻機，至65年左右就有小型望月式揉捻機。70年代為了配合炒菁機的大小，逐漸由小型望月式揉捻機，進而添購大型望月式揉捻機，茶農也以專業化經營，殺菁、揉捻、初乾等製茶機都得分工專人負責，以控制茶葉的品質。

民國100年起，由於擠壓機揉茶(豆腐機)的濫用，許多茶農為了配合擠壓機



圖 5-17 古式炒茶(林猷堂提供)



圖 5-18 殺菁機-炒茶(林猷堂提供)



圖 5-19 古式初揉(林猷堂提供)



圖 5-20 揉捻機-初揉(林獻堂提供)



圖 5-21 古式初乾-大灶生炭火
(林獻堂提供)



圖 5-22 甲種乾燥機(林獻堂提供)



圖 5-23 古式布球團揉(林獻堂提供)

(如圖5-20)，而減少了初揉的步驟，這是凍頂烏龍茶最大的致命傷。初揉之目的乃藉由擠壓、摩擦破壞茶葉組織，使茶汁液粘附在芽葉表面，留住茶汁之精華，並有助於次日團揉整型的逐漸氧化，使茶葉滋味更甘醇。

8. 初乾

民國50年代之前製成毛茶只需一天的功夫，並不需要隔天團揉整形的作業，初乾是毛茶的最後一個階段，以前用大灶生炭火，將初揉後的茶葉置於灶上連夜烘乾，如圖5-21，焙乾即可販售。據永隆村老茶農劉中仕回憶表示，民國53年他退伍時，所製出的茶葉，經貨運寄賣到屏東，一斤售價40元。

民國60年代起使用乙種乾燥機，剛問世是以木柴為生火之原料，後改為黑柴(將木屑、經高壓製成長圓形形狀，因外觀呈黑色稱之)，當時竹山就有工廠生產，接著改為瓦斯型的乙種乾燥機，乾燥程度依師傅的經驗焙至外乾內溼，靜置回潤至隔天正好符合團揉整型之條件。70年代之專業大茶農，乙種乾燥機已不敷使用，改以柴油為燃料的甲種乾燥機，如圖5-22，其優點是速度快量大，乾燥程度較均勻。

9. 團揉整型

民國50年代初期，安溪製茶師傅王泰友(斗六福記茶行)來凍頂烏龍茶區教導布球團揉技術，如圖5-23，以減少茶葉體積，方便運輸，同時增加茶葉滋味，開啟了凍頂烏龍茶葉半球型的開端。初始時是手腳並用，將茶胚微微加熱，裝入布球袋，每一布球約4.5台斤，以竹棍(木棍或白鐵棍)在刻溝之長條椅上運作，利用腳踩動布巾球，以竹棍固定並束緊布巾口，外再



加套布袋綁緊成球狀，然後以雙腳踩在布球上繞著筚屨邊緣運轉，每粒茶球運作20～30分鐘之後，得需解塊透氣避免產生悶味，重複2～3次的團揉解塊之後，需再加熱讓水分一次次略減，繼續團揉整型，直到成為半球型為止，最後乾燥成為毛製茶。

民國62年(1973)永隆村陳拍收先生研發布球機成功，如圖5-24，一台布球揉捻機，一次可揉捻四粒布球，每粒約2～3台斤，布揉次數約20至25次²，功能除了整型外，香氣趨內斂，亦可增加茶的滋味。80年代，專業揉茶(Q茶)使用束球機來節省人力，每一布球約置入30～35台斤茶胚，配合大型布球揉捻機，交替使用。100年起，引進擠壓機揉茶(豆腐機)，如圖5-25，改變團揉工序，急速擠壓，影響品質甚鉅³。

10. 乾燥

與初乾所用器具相同，從民國50年代的大灶炭焙，到60年代的乙種乾燥機，70年代起使用甲種乾燥機。團揉整型後進入毛茶成品的最後階段乾燥，茶葉含水量必須在5%以下，方能耐儲存，通常製茶師傅是用手觸感來判斷，當茶梗易折斷，並有清脆的折斷聲，表示乾燥度已可。

11. 揀枝

去除多餘的枝、梗、老葉，使茶葉均勻整齊，提昇茶葉品質。早期都是以人工揀茶梗，陸續有揀枝機的研發，但因枝葉難分，機器揀枝易生碎片粉末。雖然自民國88年921地震前即有使用機器揀枝，然而，因當時的揀枝機處理還不夠細緻，碎末偏多，茶農還是習慣人工挑梗。民國103年機器揀枝機已相當精進，接近手工品質，速度快又準，現在茶農已廣泛使用揀枝機，且依賴度相當的高，如圖5-26-1、圖5-26-2。



圖 5-24 團揉整型機(林獻堂提供)



圖 5-25 擠壓機(林獻堂提供)



圖 5-26-1 手工揀枝(林獻堂提供)



圖 5-26-2 機械揀枝機(林獻堂提供)

2 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁540。

3 林獻堂，茶與生活，鹿谷鄉農會，2020年8月，頁12。



12. 烘焙

是精緻茶的最後一個步驟，讓茶葉乾燥並提昇茶的風味，焙火之木炭以相思木或龍眼木為主，將炭灰舖於炭火之上層，以炭灰之厚薄來控制溫度，老師傅全憑手感來調整溫度，以經驗來決定翻攪之時間點，提昇茶湯之順口甘甜度，此種古式焙茶法全憑經驗傳襲。



圖 5-27 炭焙茶(林獻堂提供)

有些茶農為了維持傳統炭焙方式焙茶，後來改為使用水泥製品炭焙火爐，於底座加裝輪胎方便移動，於燒木炭時可移至戶外，木炭燃盡後再移入室內，方能降低火勢及煙味，但因水泥製成炭爐相當笨重又保溫效果較差，日後便廣泛使用白鐵炭爐，如圖5-27，白鐵製器傳熱快及隔熱的良好效果，為其一大優點。



圖 5-28 電熱式焙茶(林獻堂提供)



圖 5-29 電熱箱型-焙茶機(林獻堂提供)

民國60年代左右，開始使用電熱式焙籠，如圖5-28，主要是靠電熱絲加熱及熱傳導進行烘焙，也有茶農使用箱型焙茶機，如圖5-29，一次可焙40斤的茶葉，提高焙茶的數量改變了烘焙的便利性。

凍頂烏龍茶屬於中發酵茶，透過烘焙所形成特殊焙火香，滋味甘醇韻味佳，而受到愛茶人士的喜愛，其中烘焙技術成為凍頂烏龍茶的一大賣點，無論傳統炭焙方式，或是電熱式銷售茶焙爐及箱型焙茶機，不管單一使用或交互使用，均各領風騷，極富特點，期望繼續保持凍頂烏龍茶特殊的烘焙口味。

有關凍頂烏龍茶製造型態演進，請參考表5-1。

表 5-1 凍頂烏龍茶製造型態演進比較表⁴

製程	40~50年代 (萌芽期)	60年代 (成長期)	70年代 (轉型期)	80~90年代 (蛻變期)
採茶	茶農相互換工。未施肥、未噴藥產量低，以春茶為主，幾乎無冬茶可採。雙手食指戴有布套防手指破皮。採茶人員配置小竹製茶簍，以大型竹製茶簍人工挑運茶菁。	年採四季。採茶人員配置小型竹製茶簍，大型竹製茶簍人工挑運茶菁。	年採三或四季。採茶工頭有組織提供專業採茶人力，工頭接送費每人力約250元（工頭載送，茶園主人提供點心、飲料及中餐）。專業採茶女工雙手食指均套有鋒利刀片。採茶人員配置小型塑膠茶簍，以大型塑膠製茶簍汽車載運茶菁。	春、冬茶完全依靠採茶工頭仲介採茶工。夏、秋茶少數以鄉內茶農互換人工採茶。採茶人力除由鄉內婦女組織外，另有外鄉鎮婦女組織之專業人力入鄉協助採茶。採茶人員配置小型塑膠茶簍，以大型塑膠製茶簍汽車載運茶菁。
日光萎凋製程	筴蓆晒菁。泥土晒場，以麻竹等二根搭成簡易晒菁架，茶菁成熟度高晒菁時間長。	65年起改用布幔或帆布晒菁。	鋪設水泥晒場，晒菁時間縮短，搭架遮陰網以控制陽光。	形成專業分工，大型製茶廠、揉茶廠開始出現，大型透明室內外晒菁場，控制光線及陰雨天。
室內萎凋攪拌（浪菁）	以筴蓆靜置手拌為主，每日入菁量約100台斤（鄰居換工幫忙）。58年左右，手搖式攪拌機投入量約40台斤。	馬達動力攪拌機普遍使用。	生產量提升，攪拌機加大，投入量約100台斤，每日入菁量增加300~500台斤。	新茶區專業製茶廠每日入菁量均超過1000台斤（請工二班制，分晒菁攪拌與炒菁二組輪班）。採用層架萎凋，

⁴ 鹿谷鄉公所，鹿谷鄉志-茶葉志，鹿谷鄉公所，2009年12月，頁546-547。



室內萎凋攪拌(浪菁)	第三次攪拌，開起使用攪拌機。60年起攪拌機改裝馬達動力。			附有溫濕度調整設備。
堆菁發酵	一箱蔴茶菁量約8~10台斤(二鍋茶菁量)，茶菁堆成略圓錐體。冬茶以蔴覆蓋加深發酵。	仍然保有傳統凍頂烏龍茶發酵深度。	一箱蔴茶菁量約6~10台斤，茶菁平堆，中間留孔透氣，發酵漸淺。	部份茶農開始重視傳統發酵度製作。
殺菁(炒菁)	60年前，以炒菜大鍋手炒為主。60年左右，採非傾卸式圓桶狀燒柴炒鍋。茶菁炒熟後，以鐵鏟掏出下鍋。65年，小型(10斤)自動傾卸式圓桶狀瓦斯炒鍋開始使用。	全面使用炒菁機，容量漸進式加大。	大型(20斤)自動傾卸式圓桶狀瓦斯炒鍋，每鍋茶菁投入量約12台斤。	炒鍋具有定溫、變速、氣動傾卸等裝置，大型(30斤)自動傾卸式圓桶狀瓦斯炒鍋。
揉捻	60年以前，以腳揉菁為主，60年間手搖揉捻機問世。	65年，使用小型望月式揉捻機(10斤)。	大型望月式揉捻機(15斤)。	專業大型工廠，均具三套以上炒菁及揉捻機。
初乾	50年左右以水泥管或磚砌焙爐，燒木炭，上置焙籠焙乾，或炒茶後移開炒鍋，利用餘火以焙籠焙乾。	65年左右開始使用手拉式乙種乾燥機乾燥。	70年左右開始使用連續式甲種乾燥機乾燥)。	專業廠採用大型200片以上柴油連續式乾燥機。



團揉	50年代以前，不須團揉，直接乾燥為成品出售。50～60年，以人工束緊茶布球—每一布球4.5台斤初乾茶。 以竹棍(有用木棍或白鐵棍)在刻溝長條椅上，利用腳踩動布巾球，以竹棍固定布巾口，使其緊結，再束緊巾口加套布袋綁住，外再加套布袋綁緊成球狀，然後以雙腳踩在布球上，繞著筋蔴邊緣運轉。	60年代以人工配合布球機團揉，每一團揉機可同時團揉轉動四個布球。	以束球機束緊茶布球，有四支棍棒狀或蓮花狀束球機，每一布巾約置15台斤初乾茶。	以布球機團揉一束緊後之茶布球，送入團揉機內團揉，每一團揉機可同時團揉轉動二個布球。專業揉茶(Q茶)使用束球機，每一布球約置入30～35台斤初乾茶。解塊機單側穿孔，使解塊同時篩去茶角粉末。揉茶代工計價約80～85元/1台斤茶乾。
----	--	---	---	--

三、凍頂烏龍茶製造變異的迷失

近年來，因農村人力老化，加上溫室效應氣溫逐年升高，茶區逐漸往高海拔地區種植，大崙山茶區成為鹿谷鄉的大本營，每當進入春茶採收旺季，茶山遍佈採茶忙碌景象。由於春季低、中、高海拔採摘期過於集中，僱工困難，為能及時採收，加上以重量計價的採工為增加收入，由採摘一心二、三葉變成採一心四、五葉，尤其現在的採茶工手指綁著刀片，連已纖維化的茶梗都可迎刃而解，採摘標準愈顯粗劣，影響茶葉品質甚巨。

由於採摘品質難以管控，求量不求質的現象下，茶農為節省人力，加速團揉製程，自民國100年起，全台所有茶區，開始由大陸引進擠壓機揉茶(豆腐機)，鹿谷鄉也不例外。利用擠壓機替代傳統之束包機與平揉機，超長的帶梗茶菁都可透過擠壓機，揉成緊結顆粒。至105年，高達90%的揉茶代工廠都使用擠壓機，若解塊不全，易造成2～3個茶芽纏繞包覆成團，導致乾燥不完全，茶葉快速劣變。由於簡化傳統團揉及蓮花束包過程的結果，造成茶葉外觀顯得灰暗有稜有角，且缺乏圓緊及油潤感。尤其為了配合擠壓機的作業成效，部分傳統作業流程已悄悄



被流失或改變，影響茶湯甚鉅，例如：茶菁採摘過嫩，不利於茶菁萎凋；浪菁程序不夠，發酵時間不足；殺菁炒得太乾，滋味淡然，沒有初揉、初乾，隔天即進入緊壓，整型時翻動加熱的次數也遞減，跟著全台高山綠茶化，在在這些都會失去凍頂烏龍茶的獨特性，藉此呼籲茶農，走出自己的風格，方為鹿谷鄉茶業永續經營之根本。

四、結語

感念先民對臺灣茶的努力，我們能不能為傳承傳統及永續經營的歷史使命，再次找回真正對凍頂烏龍茶的濃厚、甘醇、「ㄉㄞ」甘（凍頂茶特有特色）的好滋味呢？很多茶藝界的茶友及凍頂茶的老饕，都一直在追尋凍頂烏龍茶的傳統滋味，重回那種保有發酵果香、濃郁、甘醇的凍頂烏龍茶，讓人生津解渴、口齒芬芳回味無窮的茶，何處尋？以鹿谷鄉的優質地理環境，精湛的製茶技術及茶藝文化的加值，比任何茶區都更有條件製出好茶，只要堅持傳統工藝，有著廣闊的發展空間，期盼未來每件凍頂烏龍茶都是藝術佳作，家家戶戶都能創作出，世上獨特的凍頂烏龍茶風味，凍頂烏龍茶絕對是可以風華再現。