

包種茶香 · 技藝傳百年 文山茶鄉 · 世代做好茶

—台北縣坪林鄉茶葉產銷班第 6 班

文圖 | 徐清銘

坪林鄉多丘陵山岳，全年降雨均勻、水氣豐足，尤其位於翡翠水庫集水區，農業用藥管制嚴格，天然環境優異，成為發展茶葉之鄉的利基，而茶農引領時代潮流、積極走向安全農業，是北部地區第一個取得產銷履歷認證的茶葉產銷班。該產銷班雖多是老農組合，經營理念卻毫不故步自封，以全新的思惟打造百年茶鄉。

台北縣坪林鄉是古老茶區，走過百年歲月，鄉內依然茶香飄盈。班員多來自「茶葉世家」的坪林鄉茶葉產銷班第 6 班，世代衍傳精湛手藝，年年供應茶客最清香、甘潤的上等好茶，雖然班員年歲偏高，該班仍搶風氣之先，成為北部地區第一個通過產銷履歷驗證的茶葉產銷班，並



秋日斜照，茶園點點金光

朝藥物零殘留的高標準邁進。資深茶農勤於擁抱新知、更新經營思維，正是百年產業的活力泉源。

文山包種茶 · 引領風騷

「北包種、南烏龍」是茶界由來已久的說法，文山包種茶、凍頂烏龍茶堪稱國

內招牌最老、最富歷史地位的兩大茶品，南北鼎足、各領風騷。

文山包種茶源於清朝嘉慶年間，先民自福建安溪引進茶樹在文山地區種植，由此開啟風光歷史。

「文山」是古地名，早年文山茶區範圍涵括坪林、石碇、深坑、烏來、新店、雙溪、平溪等地，坪林是龍頭產區，茶園廣、產量高，文山包種茶可說以坪林為代表。



茶葉 6 班參與品質競賽獲獎無數

時至今日，茶葉更是坪林鄉的核心產業，全鄉農業人口 9 成是茶農，可耕農地差不多都種茶，茶園面積將近 1,000 公頃、年產茶葉近 70 萬公斤。百年發展，鄉內多的是「茶葉世家」，世世代代種茶、製茶，如茶葉產銷 6 班班長翁萬，屈指往前推算，已是家族茶葉事業的第 5 代傳人。

好茶根基·世代好手藝

茶葉 6 班目前班員 16 人、茶園面積約 35 公頃，除小部分被小葉綠蟬咬食過的夏季茶菁選用製作「東方美人茶」外，文山包種茶仍是主要的產製茶品。

世代專心一意於茶葉生產，且獨鍾一味，茶葉 6 班班員的茶園管理技術、製茶手藝自是精湛老練，配上良好的天然環境，產製的包種茶品質一流，歷來參與茶葉品質評鑑成績輝煌，翁萬班長的製茶所中，特等獎牌匾、獎狀掛滿整面牆，其它班員也是「戰功彪炳」，班會計林三元更

拿過春季第一好茶評鑑全國冠軍。

翁萬品評自家產銷班生產的包種茶特色，好茶特有的香、醇、濃、韻、美樣樣俱全，茶葉外觀翠綠、茶湯清澄、香氣淡雅，滋味醇厚甘潤、入口生津，喉韻無窮。

翁萬認為，產出好茶，世代衍傳的好手藝當然是重點，老天賜與的優良環境更是根本。坪林鄉多丘陵山岳，全年降雨均

勻，雲霧瀰漫、水氣豐足，幾乎不需人工灌溉，土壤富有機質，天然環境適合茶樹生長，坪林發展成茶葉之鄉，乃天作之合。

水庫集水區·無污染源

國內茶界講究茶區的海拔高度，坪林茶區算是淺山地帶，茶葉 6 班的茶園多分布於海拔 3、400 公尺上下，最高的亦僅約 600 公尺，不過因緯度高、且位於東北季風迎風面，周邊群山拱繞，冬季寒冷、夏季夜溫偏涼，

班會計林三元估量，坪林 3、400 公尺地帶的氣候表徵，可對應中南部的 8、900 公尺，甚至更高，茶區海拔條件未

茶葉 6 班文山包種茶禮盒





班長翁富（右）與班員林三元皆是製茶高手



必弱勢。

氣候條件之外，地處連綿山岳之間的坪林鄉，工廠絕無僅有，空氣清新、水質清澈，又是生產好茶的利多因素。經過百年時空變化，坪林不但持續保有無污染源的優勢，且因翡翠水庫的闢建，更進一步強化。

翡翠水庫是大台北地區民生用水的主要來源，最懼污染，對水質要求特別高，北勢溪蜿蜒流經的坪林鄉，鄉境大半為水庫集水區，農業活動用藥管制相當嚴格，時時檢測水質，形如為茶葉安全衛生設了一道額外的關卡。林三元笑說，政府為茶農全面把關，僅坪林茶區有此福氣。

除了水源保護因素，提供坪林茶產業特重安全的外在驅策力量，茶農自覺迎上時代潮流的重要，更是導引走向安全農業的自發性動力。

未來目標·藥物零殘留

民國 90 年正式組班的坪林茶葉 6 班，成立之始，即參與吉園圃優良農業規範輔導，茶菁、茶葉成品隨時接受採樣檢驗監督，定期送驗茶園表土、40 公分以下的裏土，分析土壤各項成分、含量、比例、變化。該班並導入產銷履歷制度，96 年 12 月接受暉凱認證公司授證，榮登北部地區第一個取得驗證條碼的茶葉產銷班。

吉園圃標章、產銷履歷驗證，茶葉 6 班視為追求安全農業過程的具體標的，終極目標則是期許能達到藥物零殘留的境界。林三元說，茶葉乃直接沖泡入口，不比其他農產品食用前經過洗滌、烹調，安全性要求特高，儘管法規有一定容許量，班員自訂高標準，自我要求，認真做到每次檢驗都達到藥物零殘留。

坪林茶葉 6 班是老經驗的茶農組合，



用心照顧，茶樹回報好茶

經營理念走在潮流前端，毫不守舊、故步自封。

術業專攻·產銷單純化

茶葉 6 班年產茶葉約 3 萬 6,000 斤，通路方面，大部分由中盤茶商收購，自銷僅占 2 成。該班不著重布建直銷通路，一來係因應包種茶講究新鮮的特性，也是坪林小農體制向來的傳統。

林三元指出，包種茶發酵程度約 20 - 30%，屬清香型茶品，最重香氣、講究新鮮度，茶農自銷，必須承擔一旦銷路不順、茶葉風味發生變化的風險；相形之下，烏龍茶系可藉由再烘培維持韻味，貯放久了，甚至可轉型老茶，即使新茶滯銷也無礙。此外，包種茶品質好壞，茶菁關係重大，當季的品質，在茶菁採收時已大致底定，因此易受天候影響，波動性

大，品質較難維持恆定，不像烏龍茶烘培火候設定幾分就是幾分，品質韻味較為穩定，有利於經營長期客戶。

翁萬班長說，坪林茶農從茶園栽培管理、採菁到後續製茶多半一手包辦，工作相當忙碌，若自行行銷，需再加上挑梗撿枝、分級、包裝等繁雜作業，還得找通路、經營客戶，怎麼忙得過來，交給中盤商收購，產銷環節單純化，未嘗不好。他強調，產製銷每一環節都要賺，未必能如願，自己賺不來，就該留給別人賺。

成本齊上漲·壓縮利潤

該班走自銷路線的茶葉，不計入比賽茶，品質好的價格約在 1,200 元至 1,600 元之間，最上品可賣到 3,200 元，銷售情況相當不錯。至於交給中盤商的毛茶，平均價格約 600 元，看似頗有差距，但毛茶經過挑梗篩選，1 斤約剩 10 兩，換算下來，落差其實不大，且因作業單純，相對量可作多。茶葉 6 班的毛茶銷路通暢，從無滯銷問題，翁萬說，幾乎是今天茶葉炒好、隔天茶商就搶光。

不過，行銷方面雖不必掛懷，但茶價未能隨物價波動而提升，則難免遺憾。翁萬指出，近幾年來，毛茶收購價格相差不多，但是能源、肥料各項物資齊上漲，生產成本隨之上揚，如製茶時瓦斯用量不



坪林茶業博物館典藏台灣茶業發展各樣風貌

小，載運、剪枝、施藥等田間作業都需用油，油氣價格連番飆漲，產製 1 斤毛茶，僅用油開支少說 3.5 元，肥料漲勢同樣可觀，90 年初以來，茶價紋風不動，換算成本變化，利潤已大幅壓縮。

翁萬認為，60 - 80 年代是坪林茶的黃金時代，行情好、工資又便宜，一年四季的茶葉價格都不差，如今只採製春、冬兩

季，夏季茶菁除了少部份製作東方美人茶，幾乎都不採收。從高峰走下坡，與進口茶競爭多少有關係，最主要還在於國產茶葉增量太多，尤其是中部南投茶區，早先，坪林包種茶銷往中南部不少，如今卻是南投茶打到坪林來。

象，翁萬說，坪林茶農年齡層偏高，年紀大了，難免體力不濟，茶樹越種越少是必然。

面對老化問題，強化產銷班功能、產



位居山谷的茶葉 6 班茶園，採菁過後茶園整齊一致

製分工合作是茶葉 6 班研思因應的方向。中部名間、鹿谷、竹山茶區，茶園面積廣且集中，專業分工發展成熟，採茶、製茶、撿枝、包裝各項作業均有專業代工團隊，工作效率

高，又可分擔茶農辛勞。翁萬認為，中部茶區分工模式十分值得仿效。

翁萬說，坪林茶農多半是「個體戶」經營，下一代外出發展，作業人手經常只有一對老夫婦，茶園各項作業時間差不多，茶農各自有得忙，農忙時找不到幫手，採茶得遠赴宜蘭、新竹關西召請，不但路程遙遠，有時採茶人手到了，卻不巧遇上下雨、白跑一趟，推展專業分工有其迫切性。

「作茶」向來是辛苦的行業，日治時代，坪林包種茶得以扁擔迢迢挑到石碇販售，如今交通便利，作茶依然辛苦。摸了大半輩子茶，連夜製茶、天亮又得趕著上山採茶菁，其間辛勞，翁萬點滴在心，如今年歲漸長，更感吃重，但對茶產業仍然滿懷熱情，他說，希望透過專業分工、使工作輕鬆些，多「擋」個幾年。■

茶農老化·茶園漸萎縮

種茶、

製茶辛苦勞累，坪林毗鄰台北都會，工作機會多，年輕世代接手意願不高，茶園面積有逐漸萎縮現



造型雅致的紙片蟲害防澆器

台北縣坪林鄉茶葉產銷班第 6 班

班長：翁萬 02-2665-6946 · 0910-772-349
台北縣坪林鄉上德村 8 鄰大粗坑 8 號