

你在找什麼茶？

台灣篇

台灣茶因生產季節可區分為春、夏、秋、冬四番茶，一般以春茶和冬季品質最佳，較受重視。在製作上，以發酵程度之不同，可分成清香富刺激感的不發酵茶，如綠茶；廣受喜愛成為本島茶主力商品的半發酵茶，如包種、凍頂；以及喉韻甘醇的全發酵茶，如紅茶類等。今年由於雨水多，秋茶好香，但價格好貴！



文山包種的茶葉外觀。

九月底的報紙刊載了一則消息——今年的秋茶好香，價格好貴！其主要的原因是今年颱風雨水多，日照減少，茶芽的水分增多，雖然香氣好，但是茶量卻減少。往年4斤左右的茶菁可作1斤茶，今年卻要5斤。由於各茶區產量比往年減少，相對的價格也就跟著漲了2、3成。根據台灣區製茶公會的統計，今年秋茶批發價每台斤阿里山高山茶大約1000至2000元，凍頂烏龍約800至1000元，名間烏龍300至500元，文山包種600至1000元，三峽茶區的龍井、包種約600至800元。而各茶區之間，最貴的毛茶價格在1700元以上，機械採收的茶也要1斤200元。而新興茶區價昂量稀的雪山、梨山系的高山茶今年秋茶也要3700元左右，難怪我一些賣茶的朋友們都說：「今年的秋茶已經當冬茶在賣了，真正

的冬茶恐怕價格將更驚人！」

四季更迭的四番茶

台灣茶因生產的季節可分為春、夏、秋、冬四番茶。大陸因氣候的關係除了雲南有冬茶外，其餘地區並不出產冬茶。本省則特別強調春茶和冬茶，夏茶和秋茶由於品質較遜，因此在市場上較不受重視和強調。唯近年來國內嗜茶族愈來愈多，因此有以夏茶充春茶和秋茶充冬茶出售的情況，一般飲茶資歷不深者，實在難以分辨。另因春、冬茶的品質各有擅場，所以每年才有春、冬茶的比賽，造成另一種炒作和抬價的商業契機。

春茶又名頭幫茶或頭水茶，為清明節至夏至所採之茶。茶葉至嫩，品質最佳，不但滋味甘醇甜美而且十分耐泡。夏茶又稱二幫茶或二水茶，即夏至前後採收

的茶葉，為春茶採收後20~30日所萌發之茶葉屬之。台灣的夏茶採2次，第1次稱夏茶，第2次稱「6月白」。一般而言，夏茶由於光照充足，茶葉片較厚因此滋味濃郁，口味較為苦澀。早期的台灣烏龍茶因為發酵較重，所以夏茶製成品反而比其他季節的好，曾經外銷歐美而且以「東方美人」而聞名於世。我個人也曾於一位父執輩的家中喝到午時茶，據說是囑咐茶農於端午節當日午時採摘後製成的，飲時喉韻極佳而略有澀味，聽說有治病延年的功效，唯產量少而且取得不易，外面很少流通。

秋茶又稱三水茶或三番茶，為夏茶採收後1個月所採製的。本島秋茶採2次，第1次稱秋茶，第2次稱秋尾或「白露筍」，是秋茶中品質最佳的，其水質香氣近似冬茶，市場上也常當成早冬

的茶出售。

冬茶又稱四番茶，由於日夜溫差大，因此茶葉的香氣特別馥郁；唯其缺點較不耐泡，但為年輕飲茶族所特別喜愛。一般而言，中低海拔的茶受季節的影響較為明顯，但高山茶區由於平時的日夜溫差便極大，因此春茶與冬茶的品質相近，不若低海拔茶區的明顯。

發酵與不發酵茶

在談台灣出產的優良茶系之前，對春、夏、秋、冬採製性質的不同需瞭解之外，對發酵程度不同的差異也有必要瞭解。一般言可分成不發酵茶、半發酵茶和全發酵茶3類。不發酵茶有綠茶、龍井、碧羅春、珠茶及日本煎茶等。全發酵茶則為紅茶，包括鶴崗、錫蘭、大吉嶺、阿薩姆……等紅茶均屬之。半發酵茶則是目前本島飲茶族的主力商品，但又可區分成輕發酵的包種茶類，如包種茶、香片、小種、凍頂、鐵觀音、水仙、武夷……等。重發酵茶類則有傳統烏龍茶（紅水烏龍）和壽眉等。各種茶因發酵程度的不同，湯色由淡黃綠轉黃至琥珀再轉紅色。由湯色的深淺可以約略判斷發酵程度的不同。又其口感也因發酵程度的深淺不同而逐漸減少刺激性，但喉韻和醇度卻愈來愈明顯。所以一般而言，年輕人喜歡清香而富刺激感的綠茶類；而飲茶齡較長者反而追求綿長甘醇的喉韻，甚至喜好經數十年後發酵的普洱茶，這種品茗的歷程也似人生的成長和變遷，個中有相當的關聯。通常飲茶齡長者多半喝茶的品質要求嚴

格，且以品賞好茶為人生樂事；而資淺者往往只是潤飾生活，講究休閒風雅，在品茗上要求的是情境與氣氛。



北台灣出產的高級白毫烏龍茶外觀。

台灣的氣候和地理條件極佳，百多年來即以烏龍茶的行銷而著名於世，除了茶樹品種的優良之外，製茶技術亦是十分優異。近年來國內不但有人赴大陸栽植茶樹，而且也有人應聘往彼岸教導製茶技術。

台灣名茶系列

台灣的名茶首推凍頂烏龍，尤其以南投縣彰雅村出產的烏龍茶稱為「本山凍頂烏龍」，為凍頂烏龍的發源地。再其次才是永隆、廣興、鳳凰等村，而這4個村出產的烏龍茶便是狹義的凍頂烏龍茶。每年這4個社區的茶比賽可謂倍受矚目，頭等獎的茶葉

往往每斤索價5000元以上，有時還不一定能購得，其他還有2、3、4、5朵花來表示等次，也是眾多嗜茶族爭相品賞購買的對象。凍頂烏龍有一種特別的香、甘醇和厚重感，是行家所謂的凍頂味，其他茶區出產的茶很少能有此特色的。而廣義的凍頂烏龍則泛指南投縣其他鄉鎮出產的茶，一般稱為「凍腳」，在滋味上似略遜一籌。但新近南投境內的溪頭和杉林溪及太極峽谷一帶亦出產十分優良的烏龍茶，其滋味亦別具特色，在市場上極受歡迎。凍頂烏龍的揉捻特色為半球型，茶葉較結實，香、甘、醇為其特徵，而湯色為鮮黃的琥珀色，色美氣香味醇，實人間佳品。

文山包種為北台灣最具代表性的名茶，做茶走清香甘醇路線，茶區以深坑、石碇、南港及文山區為主產區，但又因地域的不同可分成文山包種、汐止包種、南港包種、三峽包種、峨眉包種、老田寮包種及宜蘭包種……等，但仍以文山包種為正宗。文山包種的揉捻外觀為條形，因此置茶量需多些。由於只用文火複焙，泡水較少，而且滋味淡雅、氣味芬芳，尤其茶湯涼後的冷香特



飲茶除了茶葉好之外，週邊工具亦極重要。

別好，頗獲年輕的喝茶族所喜愛。近年來文山區更推出「冷凍茶」來吸引顧客，這是才經烘焙的茶菁，茶顏色翠綠而且香氣極佳，但對胃的刺激感強，喝茶齡長者一般接受度不高，但新飲者卻廣為擁戴。

在高山茶方面，台灣可分成阿里山系與合歡山系。像梅山、瑞里、石棹、樟樹湖、獅頭湖、奮起湖等高海拔地區均出產凍頂型的烏龍茶，這些地區出產的烏龍茶都屬於阿里山系列。但每個地區又分別強調自己的地域性與海拔高低，每個茶區的茶實在各有特色，但都以香氣佳和水質軟為特徵，由於產量有限，一般索價不低。

合歡山系則包含霧社、廬山、雪山、梨山、大禹嶺甚至含括奇萊山南峰，這些地區的高山茶由於海拔高、日夜溫差大，且為新興茶區，因此茶葉十分嫩，其水質特別好，香氣優異。但因產量的緣故，價格一直居市場的頂級地位，居品賞級的茶葉。

另外北台灣含苗栗、新竹、關西、新埔、宜蘭、太平山甚至林口也出產條形烏龍茶，其茶葉特徵為半緊結，尤其峨眉、老田寮、關西、新埔地區以生產高級的白毫烏龍而聞名。白毫烏龍利用夏茶製成，發酵較重，性質上近於紅茶，但滋味醇美，過去因價格太高，因此又名「膨風茶」，以表示飲茶者的膨風形態。除了白毫烏龍之外，當地的茶菁有些也焙製成凍頂型的烏龍茶，在市場上有些人也與真正的凍頂拼堆出售，茶齡淺者實在難以分辨。

除了以上的各系列的名茶之



優良的茶通常以一心二芽製成。

外，另外關西六福村出產六福茶，三峽有龍井，木柵產正欉鐵觀音、武夷及水仙，台東鹿野有福祿茶，屬烏龍茶系，為李登輝先生所命名。墾丁佳樂水一帶的港口茶，松柏坑的松柏長青茶及日月潭和花蓮鶴崗紅茶均為極具特色的地區性茶產品。

品茗之樂

茶的品賞除了茶區氣候風土不同影響其品質之外，焙製過程和技術亦佔十分重要的角色。一般飲茶者除了要求沖泡飲用當時的色香味之外，也期待茶葉在置

放過程中能耐久藏，甚至些許的後發酵作用而出現微細的變化。凍頂烏龍因耐藏且品質穩定而一直在市場佔有重要地位，其他茶區則有時不耐貯放。在選購時，發酵低者最好趁新鮮飲用，發酵重者較耐久藏，因此一次購買數量還是以自己消耗的速度來做參考，避免買太多不及喝完茶葉就變質了。

台灣的茶仍以包種和烏龍為大宗，各有擁護者，沒有孰優孰劣的問題，純粹是口味的習慣。其他單獨茶區也有固定的顧客群，除了取得方便與否也受價格影響。另外最重要的可能是體質問題，尤其是胃的適應性，因此有些人喜歡刺激的青茶，有些人則喜歡老茶。我個人則建議開始學喝茶的朋友們，先不要固定你的喝茶品類，應多品嚐多比較，以自己最喜歡身體最能接受的類別來飲用，如此不但可享飲茶之樂而且有益健康。



凍頂烏龍社區茶比賽得獎茶葉的外包裝。