

不一樣的台灣茶



布球揉捻



茶藝文化活動

台灣之有茶，早於1645年(荷蘭據台時期)之巴達維亞城日記中就有記載；另據諸羅縣志(1717年)載有：「水沙連內山，茶甚夥，……」。由此觀之，台灣早有野生山茶。

然而，本省近二百年來，茶樹栽培及茶葉製造之發展，與上述野生茶並無關連，茶園所植之茶樹更與野生茶無親緣之關係。本省現今供製造包種茶、烏龍茶等優良地方品種，是先民由福建帶來之閩茶品種，早期製茶技術亦由福建製茶師父來台傳授，因此台灣產製包種茶、烏龍茶之技術源自福建。

台茶之源起與發展

清嘉慶年間(1810年)，柯朝氏自福建武夷山引入茶籽，種植於鯪魚坑(今台北縣瑞芳地區)，為台灣北部植茶之始。

清咸豐乙卯年(1855年)，林鳳池氏自福建引入青心烏龍茶苗，種植於凍頂山，為凍頂烏龍茶之起源。

清光緒年間(1875～1908年)，張氏兄弟由安溪引入純種鐵觀音茶苗，在木柵樟湖山種植成功，為木柵鐵觀音之起源。

清廷鑑於茶為台灣重要經濟作物，乃鼓勵茶之生產。當時台灣北部沿淡水河上游及其支流大嵙崁(大漢溪)、新店、基隆三溪之丘陵地帶廣植茶樹。

清光緒11年(1885年)台灣建省，劉銘傳任巡撫

，劉氏為圖強茶業之團結，擴展生產，改良技術，精進品質，獎勵輸出，遂於光緒15年(1889年)，特命茶業者組織「茶郊永和興」，此即茶商公會之起源。此時，茶園開拓益廣，一直拓展至宜蘭、新竹以南，產茶量亦隨之遽增，而輸出量亦於光緒19年(1893年)達9,800百餘公噸。

光緒21年(1895年)，甲午戰爭清廷戰敗，將台灣割讓日本統治，當時日本乃以茶與蠶絲為國家經濟之骨幹，故將台灣既有26,000餘公頃茶園，列為台灣重要農業產業，除擴大栽培面積外，並積極從事茶樹品種及栽培技術改良，及烏龍茶、包種茶與紅茶等製造技術改良與推廣，奠定茶業技術改良基礎。台灣光復後政府積極獎勵復興茶園，組張台茶改進委員會輔導改良茶園耕作及製茶技術，並設立茶葉生產專業區，成立茶業研究專責機構茶業改良場；產、官、學界相互配合，致使茶業科技研究、產製技術及特色茶享譽全球。

台茶現況及特色

台灣土壤及氣候，適宜茶樹生長，目前台灣地區茶園面積約21,000公頃，集中於台北、桃園、新竹、苗栗、南投、嘉義、雲林、宜蘭、花蓮及台東等海拔數百公尺至1,500公尺間的丘陵地、緩坡地及高山等，年產量約22,000公噸。

台灣地區製茶種類緣於歷史淵源因生活、文化



本省特色茶

及經濟因素而先後引進及發展烏龍茶、包種茶、紅茶、綠茶(龍井、眉茶及煎茶)等製造技術,使台灣成為獨一兼具不發酵茶類(綠茶),部份發酵茶類(包種茶、烏龍茶)及全發酵茶類(紅茶)產製技術的產茶地區。

台灣栽培之茶樹品種及製茶技術等,雖然早期皆由先民由大陸傳入,福建烏龍茶及鐵觀音茶的製茶技術先後傳入本島,然而台灣包種茶及烏龍茶的產製技術,在政府有關機構不斷應用新科技、新技術輔導茶農改進產製技術,提高茶葉品質,已逐漸演變而自成一格,其外觀及香味與大陸烏龍茶絕然不同。各茶區亦依其產製環境之特性而發展出各種特色茶:如台北文山包種茶、石門鐵觀音、木柵鐵觀音、桃園龍泉茶、新竹白毫烏龍(槎風茶)、苗栗明德茶、南投松柏長青茶、凍頂茶、竹山金萱、宜蘭素馨茶、台東福鹿茶、花蓮天鶴茶、以及新興高山茶等皆各有其特殊風味。

台灣製茶種類花色雖然繁多,但文山包種茶、凍頂茶、白毫烏龍(槎風茶)及高山茶號稱台灣四大特色茶,茲將其品質特色簡述如后:

文山包種茶

文山包種茶產於台灣北部山區鄰近烏來風景區,以台北縣坪林、石碇、新店所產最負盛名。文山包種茶要求外觀呈條索狀,色澤翠綠,水色蜜綠鮮豔略金黃,香氣清雅似花香,滋味甘醇滑潤帶活性。是著重香氣的茶葉,香氣愈濃郁品質愈高級。

凍頂茶

凍頂茶產於台灣中南部鄰近溪頭風景區海拔500~800公尺山區,為南投縣鹿谷鄉的特產茶葉。凍頂茶因製造過程經過布球揉捻(團揉),外觀緊結成半球形,色澤墨綠,水色金黃亮麗,香氣濃郁,滋味醇厚甘韻足,飲後回韻無窮,是香氣、滋味並重的台灣特色茶。

白毫烏龍茶(槎風茶)

白毫烏龍為台灣名茶中之名茶,全世界僅台灣產製,由採自受茶小綠葉蟬吸食之青心大有幼嫩茶芽,經手工攪拌控制發酵,使茶葉產生獨特的蜜糖香或熟果香,為新竹縣北埔、峨眉及苗栗縣頭份所產特色茶。白毫烏龍茶以芽尖帶白毫愈多愈高級而得名,其外觀不重條索緊結,而以白毫顯露,枝葉



各式飲料茶

連理，白、黃、褐紅相間，猶如朵花為其特色，水色呈琥珀色，具熟果香、蜜糖香，滋味圓柔醇厚。

高山茶

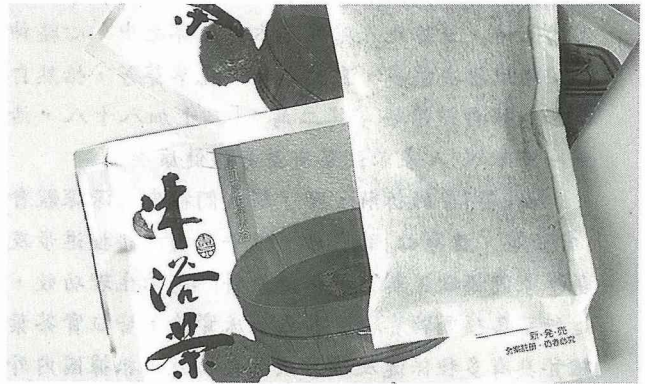
本省飲茶人士所慣稱的「高山茶」是指，海拔1000公尺以上茶園所產製的半球型包種茶(市面上俗稱烏龍茶)。主要產地為嘉義縣、南投縣內海拔1000~1500公尺新興茶區。因為高山氣候冷涼，早晚雲霧籠罩，平均日照短，致茶樹芽葉所含兒茶素類等苦澀成分降低，而茶胺酸及可溶氮等對甘味有貢獻之成分含量提高，且芽葉柔軟，葉肉厚，果膠質含量高，因此高山茶具有色澤翠綠鮮活，滋味甘醇、滑軟、厚重帶活性，香氣淡雅，水色蜜綠顯黃及耐沖泡等特色。

茶葉多元化利用

茶原產於我國，早期(春秋時期以前)被視為尊貴之物，用來祭拜祖先及天地之神，至春秋後期，利用其生葉煮食，而到西漢初期更視為藥用植物，直到西漢後期至三國時代，才被當做高貴飲料，而成為宮廷貴族待客之物，到西晉時，茶葉已逐漸被視為普通飲料，至唐宋遂成為「一日不可無」的飲料，茶與米、鹽同列民生必需品。

茶在我國被視為「國飲」，傳統上是做為「飲料」之用，但隨食品科技的發展及消費者求新求變，追求新口味，新風潮，各類食品已朝多元化發展，茶葉自不例外。茶業改良場為開創台茶發展新局面，擴大茶葉消費型態及促進茶葉消費量，近年來研究開發完成各類茶葉多元化產品如：速溶茶、罐(瓶)裝茶飲料、茶果凍、茶果凍蛋糕、茶葉軟糖、果茶、餅茶、加料(調味)茶、粉茶、茶酒、茶雞尾酒及茶葉等(參見表1、表2、表3)，經各界品評，深獲好評，其生產技術已轉移民間商業化生產。

茶葉多元化利用，按其加工層次可概分為：茶



茶浴包

葉初級加工品多元化利用，茶葉再加工品多元化利用，茶葉抽出物多元化利用。

茶葉初級加工品多元化利用

此係利用茶葉初級加工品，亦即傳統茶葉如綠茶、包種茶、烏龍茶、紅茶等做為原料茶利用簡單的食品加工技術，在保持茶葉原有風味下使口味多樣化或飲用簡便化，如調味茶、薰香茶或袋茶等。

茶葉再加工多元化利用

此類多元化利用是應用較高級的加工技術如研磨、萃取、濃縮、封罐、殺菌、擠壓等以傳統茶葉為原料將茶葉再加工開發茶葉新製品及新用途：(1) 做為食品加工配料；如粉茶。(2) 做為甜點；如茶果凍、茶糖。(3) 飲用簡便化；如罐裝茶飲料、速溶茶。(4) 口味多樣化；如果茶、茶酒、茶雞尾酒。(5) 民俗用品；如餅茶。(6) 生活用品；如茶葉枕、茶浴包。

茶葉抽出物多元化利用

此類多元化利用是以茶菁(生葉)或中次級茶葉及副茶等做原料，用熱水或有機溶劑萃取茶葉中的機能性成分，經分離及純化後做天然抗氧化劑及除臭劑等多元化利用。此項萃取、分離及純化工作有賴高科技的配合。

此項茶葉抽出物多元化利用，無論在日本、中國大陸或台灣地區已相繼開發出不少新製品，並已商業化生產，如茶葉天然抗氧化劑，口臭消除劑，廚廁除臭劑，除臭紙巾，強調消除口臭的茶葉口香糖，強調保健功效的茶麵條等，都已相續在市面上銷售。近來更熱衷於茶抽出物應用於保健功效之開發，相信即可見到利用茶抽出物作為調配料的保健食品或休閒食品流行於市面。

常飲茶 益身心

我中華民族是最早發現茶樹及利用茶葉的民族

。我們祖先在造「茶」這個字的時候，就隱藏了「茶有益身心」的含意；將「茶」字拆解，可明白「茶」字有二個含意，其一為：「人在草木之間」，這表示飲茶的心情，就好比人處在草木自然界之中，心曠神怡；輕風拂去愁慮，鳥鳴蟲聲，花草芬芳，怡然自得，心情自然愉快。其二為：「二十加八十八，活到一百零八」，表示飲茶有益身體健康。

由「茶」字的拆解，可了解我們祖先已深深體會「常飲茶、益身心」的奧妙，近年來由於科技進步及科學家們極欲了解天然保健飲料「茶」的生理功效，進行了各項動物實驗，甚或臨床實驗，皆証實茶葉確實具有多種保健及預防疾病之功效，根據國內外之研究報導可知茶葉具有多項的保健功效，諸如：降低血脂、預防心血管疾病；預防高血壓；降血糖、預防糖尿病；預防齲齒；改善腸道的細菌微生物相、防治腸道痢疾，且對口腔內病原菌有殺菌和制菌之作用；抗細胞突變、抗癌；具抗氧化、減緩衰老功效；提神醒腦、消除疲勞、增強耐力及利尿。

農產品中以「茶」最具文化特質，由於歷代貴族皇室對茶的重視，除做為貢品外，更是皇帝賞賜功臣、皇親的犒賞品，因此茶在我國被視為「國飲」，自古即與柴、米、油、鹽、醬、醋，共列開門七件事之一，與生活文化關係密切。近年來由於茶葉的機能性成分及其生理功效獲得許多科學上的証明，使茶葉的保健功效益受肯定，已受到國際社會的普遍重視，飲茶兼具解渴、休閒及保健的效能已逐漸獲得消費大眾的認同，願「常飲茶、益身心」深植吾人心中。

最後以蘇軾的詩句「何須魏帝一丸藥，且盡盧仝七碗茶」及「營養均衡＋運動＋飲茶＝健康長壽」做為本文的結束。

表1. 茶多元化產品及用途一覽表

項目		產品	用途	
茶籽		茶油	食用；洗髮精原料	
		茶籽餅	魚池殺菌、除蟲；洗髮	
	初級加工品	綠茶、包種茶 烏龍茶、紅茶 調味茶、袋茶	沖泡飲用	
茶葉	再加工	粉茶、抹茶	食用；食品加工配料	
		罐裝茶飲料	可直接飲用	
		速溶茶	沖調簡便無茶渣	
	茶果凍	甜點		
		餅茶	製成各式造型，供做婚嫁、喜慶、禮品或珍藏用	
			果茶	飲用
	茶糖		甜食、喜糖	
		茶葉茶	茶肴	
		茶酒、茶雞尾酒	色澤美麗，風味獨特之酒飲	
	茶葉枕		枕頭	
抽出物加工品	抗氧化劑 除臭劑 茶香皂 茶葉牙膏 茶沐浴精 速溶茶浴粉	生活用品		
花粉		花粉粒	茶園置蜂箱可採集花粉粒，為健康食品	

表2. 台灣地區茶葉多元化產品開發利用狀況

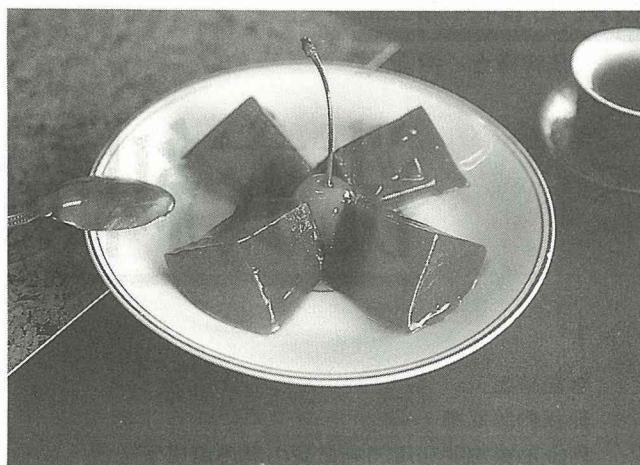
茶葉多元化利用層次	高度商品化	少量商品化	極可能商品化	研製成功	開發中	待開發
茶初級加工品多元利用	袋茶	調味茶、草果茶			薰香茶	
茶再加工多元利用	飲料茶、茶酒、茶羊羹、茶果凍	速溶茶、茶硬糖、茶軟糖、茶雞尾酒、茶肴、粉茶製品、果茶、茶葉枕、茶浴包	茶餅乾、粉茶、餅茶	濃縮茶、果茶飲料	茶休閒食品	
茶抽出物多元利用		沐浴乳、洗潔精、速溶茶浴粉	茶巧克力、茶口香糖		抗氧化劑、除臭劑、健康食品	色素茶、香精



茶葉包

表3. 茶業改良場開發研製茶葉多元化產品之情形

年份(民國)	產品種類	說明
68年~70年	添加茶類 (調味茶類)	計有檸檬紅茶、洛神紅茶、薄荷荷綠茶、泡沫紅茶等。
71年~73年	茶果凍 茶羊羹 茶軟糖 茶硬糖 速溶茶	有金萱茶凍、洛神紅茶凍、東方美人茶凍等口味。 有茉莉香、烏龍及紅茶等口味。 以粉茶或茶湯萃取液調製，具各種口味。 以粉茶或茶湯萃取液調製，具各種口味。 各種茶類之速溶茶。
73年~75年	果茶 加味茶 茶葉枕 餅、磚茶 茶葉試製 飲料茶	研製各種口味之袋泡茶計有乾薑、人參、甘草、肉桂等多種口味。 茶葉與辛香草藥調製而成。 配合民俗及喜慶，具有多種樣式供典藏。 開始研發各式茶葉。 紅茶、烏龍茶飲試製。
76年~78年	茶葉大餐 袋茶 茶酒 茶葉糕點	推出茶葉大餐食譜。 改進袋茶品質。 各式茶酒試製。 含米食、麵食等。
79年~81年	茶雞尾酒系列 粉茶研製 粉茶加工品 開發	開發十數種口味茶雞尾酒 確立粉茶製程 各式粉茶多元化產品含米食、麵食、西點麵包、蛋糕、餅乾、糖果、冰品冷飲、調味品。



茶羊羹



茶雞尾酒

82年~84年	袋泡茶	人參烏龍茶等5種口味
	白茶	白牡丹之研製
	調香茶類	具多種花香、果香口味
	佳葉龍茶	各式佳葉龍茶
	竹筒茶	研製開發中
	粉茶系列	茶葉鄉點系列產品
	冰品冷飲	茶冰淇淋、茶冰棒



上湧公司

台北縣汐止鎮新台五路一段79號6F

(遠東世界中心C1.6樓)

電話：(02)698-1596 傳真：(02)698-2048

通訊信箱：台北郵政118-196號信箱

總經銷：得春盛實業有限公司

吉惠®
Jiffy®

世界性專利的育苗材料

泥煤片·泥煤鉢

成活好

幼苗壯

生長快

收穫早

