

# 台灣之茶文化與科學(上)

◆文／廖慶榕

根據植物學家和歷史的考證，中國是世界上最早發現茶樹，利用茶葉和栽培茶樹的地方；中國南方是茶樹的原產地，也是茶文化的發祥地。茶在中國之利用經歷代的發展與演進，已由茶飲、禮飲而逐漸達到一種嗜好與欣賞結合的境界，實際上超越了喝茶解渴的範疇。人們從飲茶文化的發展過程中，可由喝茶、茶食、茶宴和鬥茶中體會飲茶品茗的奧妙絕倫與悠然自得之情；飲茶與日常生活結合已成為東方文化的一部份。茶經過人類數千年來的培育、生產、製造與實踐、科學實驗、商業流通、品飲文化活動等，逐漸形成茶的知識、技術、習俗及品飲藝術，造就了茶禮、茶德、茶藝文化，進而引發了茶學作品一茶的詩詞歌賦等文學創作，豐富了東方民族文化。

## 茶的發展史

茶之為用，最早是以咀嚼鮮葉開始、歷經生煮羹飲、曬青貯存、蒸菁做餅、碾碎塑形、殺菁炒製等不斷的研究、不斷的發展，乃至當今的茶類依其製造過程中發酵與焙火程度的不同，大致可分為綠、白、青、黃、紅、黑六大類，這是人類幾千年來對茶研究的科學成果。

相傳「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之」，神農氏是中國古時的皇帝，教導農民耕作，「嘗」是指吃、咀嚼，因此咀嚼鮮葉可能是茶葉利用的最原始方法。生

煮羹飲，也是早期利用茶葉之法，將採得的新鮮茶葉不經加工製造，直接加水煮成羹湯供人飲用，所謂「啜其湯，食其滓」，實際上是將茶葉當菜餚使用。茶的使用雖早，但是依據史料，在中國唐代以前尚無「茶」字出現。因各地的方言與茶葉生長利用的不同，古書上有諸如茶、蔞、藪、檟、茗等異名，但出現的大部分以「茶」字為多。唐代以前，人們飲茶屬於粗放煎飲時代，對採摘的茶葉加工與否，文獻上並無十分明確的記載，但基本脈絡還是有跡可循。唐代對茶葉加工製造，則有比較詳細的記載，其製程嚴格而精細，採摘後的茶菁，經蒸、搗、拍、焙、穿、封、乾等程序而製成餅茶。此時，出現茶史上重要的人物——陸羽，其所著「茶經」，將茶有系統的介紹與推廣，使製茶與品飲風氣遍及中國，茶葉已不再是貴族和士大夫階層的專屬用品，也成了平民百姓的日常飲料，而將茶列入開門七件事「柴、米、油、鹽、醬、醋、茶」之中，成為日常生活用品。

飲茶的推廣源於唐而盛於宋。宋代文人雅士為了鬥茶（類似今日台灣的優良茶比賽），加工製造講求精巧；飲茶講究茶品和飲效；沏茶講求水質、火候與茶具，對茶的精挑細選，幾乎到了吹毛求疵無以復加的地步。唐、宋人把茶加工製成團、餅或片的正確方法和程序，已難於考據；但是當時茶的品飲藝

術已達甚高的水準，確實和這些加工形式有不可分的關係。這種風潮向東傳至朝鮮、日本，向西傳到西亞、歐洲，向南傳達南洋、印度、非洲等；甚至世界其他地區，迄今在不同地區、不同國家之不同的飲茶方式中，都可以看見它所留下來的痕跡。明代茶葉的加工製造工藝已有改變，由唐宋的蒸菁做團的繁雜加工方法，改為製成散茶方式，團餅茶被逐漸淘汰；明太祖朱元璋洪武二十四年（1391）下詔廢止團茶改以散茶方式進貢，此一重大改變，也促進茶葉加工方式的多元化，而有各種茶類的產生，依據史料記載明代已有黃茶、白茶、黑茶的不同茶類。利用散茶沖泡，便於直接觀賞茶之外觀、形狀與水色，聞其香氣，品其滋味。明代以來散條形茶的加工和飲法，至今雖有改進，但變化不大，今天的茶葉加工和飲用方式可說直接傳承自明代的方式。

茶發展至今全世界已有五十多個國家種茶製茶，飲茶人口遍及全球，茶與咖啡、可可併列為世界三大無酒精飲料，而且是其中消費最廣、最多的。追本溯源，世界各地的茶樹品種，採製技術和飲茶風氣等，都是直接或間接由中國傳播而來，這是無可置疑的。

#### 一、茶之東傳

西元四世紀末至五世紀初，正是中國晉朝末期的五代十國之時，佛教由中國傳入高麗，飲茶之風氣亦隨著佛教的天台宗、華嚴宗的往來進入朝鮮半島。十二世紀，高麗松應寺、寶林寺等著名禪院積極提倡茶飲，使飲茶之風快速地遍及民間，朝陽種茶始於中國之唐代，據

「東國通鑑」記載「新羅興德王之時，遣唐大使金氏，蒙唐文宗賜予茶籽，始種茶於金羅道之智異山」，是朝鮮半島植茶之濫觴。

日本茶的發展與中國有密切的關係，一般認為中國茶葉傳至日本始於漢代，但確有史籍可考的應在於唐。唐朝是中國歷史上的太平盛世，中日兩國文化交流密切，日本派遣高僧（稱遣唐使）至中國學佛。西元805年最澄禪師到天台山國清寺學成回國時帶有茶種，栽植於近江的台山麓；隨後空海和尚也攜回餅茶及茶籽，最澄和空海二氏可說是日本茶業栽培與經營的始祖。宋代日本高僧榮西禪師兩度到達中國，再將茶葉傳回到日本，對日本後來茶業的發展起了重要作用，被日人譽為「日本的陸羽」。

台灣有茶之記載為1645年之荷蘭據台時期，但茶之經濟栽培與發展源自中國大陸，先民從大陸引種在台灣栽植，已有二百餘年的歷史，將另立專節討論，不在此贅述。

#### 二、茶之西傳

茶葉向西傳播路線大致可歸納為二路，一是經陸路到西亞、東歐等地；另一則由海路經南洋、印度到非洲、西歐等國家。中國明、清兩代，開放沿海通商口岸，開起對外貿易交流的新頁。明代鄭和「七下西洋」，足跡遍及南洋諸島、東南亞、阿拉伯半島，並遠達非洲東岸，加強了與這些地區的經濟聯繫活動。除了瓷器、絲製品外，茶葉的輸出亦隨著經濟活動而擴展至這些地區，甚至向歐洲發展，西元1517年（明武宗正德12年）葡萄牙海員從中國帶回茶葉；1607年（明神宗萬曆35年）荷蘭海船從中國販運茶

葉到印度尼西亞之爪哇；1610年以後，從中國運茶轉銷歐洲，是中國茶葉直接銷往歐洲的最早記錄。荷蘭是歐洲最早飲茶的國家，與茶同時輸入的還有精緻的茶具。十七世紀初茶葉傳到荷蘭以後，飲茶之風氣很快傳遍英、法等歐洲國家。

西元1637年，英國首次直接從中國輸入茶葉；1662年嗜茶的葡萄牙凱薩琳公主嫁予英國查理二世以後，成為英國第一位飲茶皇后，她提倡皇室飲茶，以茶代酒，使飲茶風尚快速風行開來；在西元1714~1729年喬治一世時期，中國茶開始大量進入倫敦市場，飲茶風靡整個英國。相傳十八世紀中葉，英國人重早餐輕午餐，且於晚上八時左右始進晚餐，而通常在晚餐後才飲茶品茗。當時，斐德福公爵夫人安娜為了補充營養，在下午五點左右請大家品點飲茶，以充飢提神。此後，許多貴婦人相繼效仿，並逐漸流行到民間。由於品飲時間在午後五時，因此，英人稱為「午後茶」或「五時茶」。這種飲茶習慣一直保持到今天。英國人普遍飲茶，是西方世界茶葉平均消費最多的國家。

## 台灣茶業的發展

台灣有茶之記錄，始於1645年荷蘭據台時期之巴達維亞城日記中；另外1717年諸羅縣誌載有「水沙連內山，茶甚夥……」惟據查兩文中所記載之茶，均指台灣之野生山茶，與現今栽培的小葉種青心烏龍與大葉種阿薩姆等茶樹品種均不相同。

台灣茶樹之栽培與發展源自中國大陸，先民從中國引進茶樹栽培，迄今已有二百餘年的歷史，從早

期仿福建武夷岩茶製造烏龍茶，至1881年發展包種茶，歷經日治時期的紅茶生產，到戰後的綠茶產製，二百餘年來，台灣茶葉的產製與發展，包括了不發酵茶之綠茶、部分發酵茶之烏龍茶、包種茶及全發酵茶之紅茶等全系列的茶業生產，為世界上其他產茶國家所少見。

目前（2000年）台灣茶葉的栽培面積約有2萬1千公頃，年產量約2萬3千餘噸，配合日益精良的栽培管理方法與製茶技術，大部分以生產部分發酵之包種茶為主；台灣部分發酵茶的產量約佔該茶類世界總產量的三分之一，其中只有3~4千噸供外銷，其餘2萬噸左右做為內銷之用。台灣之緯度、氣候、地形、土壤皆極適於茶樹之栽培，從北至南全島均有，主要產區有北宜、桃竹苗、南投、雲嘉、高雄及花東產區，栽培品種以青心烏龍、青心大有、台茶12號（金萱）、13號（翠玉）及四季春為大宗。全台大型製茶工廠八十餘家，茶農自營小型工廠則有八千多。各地所產製之茶均有其地方之特色。

近二十餘年來，台灣之工商業急速發展，青壯年勞力流向都市，農村勞力有高齡化與嚴重不足的趨勢，致使過去大宗外銷的紅茶與綠茶的生產成本提高，相對的競爭力減弱而使生產量逐漸減少，同時由於國內消費者偏好包種茶及烏龍茶，因此，生產茶區有逐漸向中南部轉移，且偏向高海拔山坡地等適合部份發酵茶栽培的地方發展之趨勢；製造方面亦由紅茶、綠茶轉變為半發酵之高級包種茶。產銷方面1981年以前有90%為外銷，以後外銷量逐年減少，至1986年內銷量已

超越外銷量，目前國產茶葉有85%為內銷，外銷量僅有15%左右。

為因應工資不斷上漲及農村勞力日益缺乏，紓解個別農戶勞力不足之困境，政府選定台北、桃園、新竹、苗栗及南投等五個主要產茶縣市，分別設立「茶葉生產專業區」以拓展台茶之繼續成長，並保障茶農之收益，使台茶之生產朝「小量」「精緻」「多樣化」與「高品質」方向發展；消費方面則「飲茶」「茶藝」與「生活」融於一體，使台灣茶業經營邁入新紀元。其重點工作包括：

一、輔導茶農組織「共同產銷班」，成立代耕隊，從事茶園中耕、除草、茶樹修剪、病蟲害防治及採摘等田間管理作業。

二、獎勵青年茶農設置「共同製茶工廠」，減少個別農戶投資，降低生產成本。

三、補助、貸款購買農用機具，鼓勵栽培管理作業機械化，提高生產效率。

四、建立便捷之交通系統及工作環境，修建農路及公共設施。

五、輔導設置觀光休閒茶園，吸引都會區消費者，體會茶葉產製並促進茶葉銷售，以拓展茶葉多元消費市場。

## 台灣之特色茶

台灣茶葉因生長氣候、栽培環境之不同及加工調製技術之改良，全台各茶區產製之特色茶，風味均有其獨特的地方，製成的茶類包括不發酵的綠茶，部分發酵的包種茶與全發酵的紅茶等均有，不同地區的茶其名稱亦有別，如三峽之龍井

茶、文山之條型包種茶、鹿谷之半球型包種茶（凍頂烏龍茶）、北埔與峨眉之槪風烏龍茶、木柵之鐵觀音茶、南投嘉義之高山茶及魚池之紅茶…等。茲將目前台灣茶葉消費市場主流茶類，作一簡單介紹：

### 一、綠茶

以生鮮茶菁不經發酵，直接炒菁或蒸菁製成。三峽龍井茶為綠茶之一種，色綠白毫隱而不顯，呈扁平條狀，香郁味甘，茶坊消費甚多。主要產地在台北三峽。除龍井茶外在50~70年代台灣亦曾大量生產「眉茶」、「珠茶」、「煎茶」等綠茶，其中「眉茶」、「珠茶」銷往中東及北非，「煎茶」專銷日本。

### 二、包種茶

台灣包種茶的製法源自福建安溪，據井上房邦氏調查指出：清時福建安溪人王義程氏仿武夷岩茶創製包種茶，其茶葉用方形毛邊紙二張內外相襯包成四方包，每包四兩蓋上茶行印章稱之為「包種」。今之台灣包種茶可以分為條型包種茶及半球型包種茶兩種。近年來內銷包種茶茶價穩定，尤其是半球型包種茶，各茶區均有產製，是茶葉市場的主流。條型包種茶以文山包種茶為代表，半球型包種茶以凍頂烏龍茶為代表。

#### (一)條型包種茶

產製條型包種茶的地區在台北的南港與文山區，包括坪林、石碇、深坑、新店等地，習慣上稱為「文山包種茶」，屬部分發酵茶類之輕發酵程度者，外觀條索彎曲，色澤鮮艷墨綠，水色蜜綠明亮，香氣清純帶有花香，滋味圓潤不苦澀。

#### (二)半球型包種茶：

南投凍頂茶區產製聞名的「凍頂烏龍茶」，就學理而言，仍屬於包種茶類，「凍頂」為產地名，「烏龍茶」指青心烏龍茶樹品種名，合稱「凍頂烏龍茶」，仿安溪鐵觀音的加工法製成，亦屬輕發酵之部分發酵茶，但發酵程度比文山包種茶略重，外觀緊結呈半球型，色澤墨綠帶灰白斑點，水色金黃明亮，香氣濃郁具焙火香，滋味圓滑甘潤。

### 三、鐵觀音茶

鐵觀音茶取茶樹品種名而名之，以台北木柵產區為代表，屬發酵程度中等的部分發酵茶。外形條索圓結，色澤橙褐，素有「美如觀音，重似鐵」之稱，其香氣清高馥郁，湯色濃豔呈深橙色，滋味醇厚甜鮮，入口即轉甘，有特殊風韻。由於香郁味厚耐沖泡，而有「綠葉鑲紅邊，七泡有餘香」之美譽。

### 四、高山烏龍茶

高山烏龍茶係指種植於海拔1,000~1,500公尺山坡地之茶菁製成之部份發酵茶，主要產地為嘉義梅山、阿里山及南投信義等新興高海拔茶區，加工方法與凍頂烏龍茶相似，但以其產製於高海拔地區，慣稱「高山烏龍茶」。由於高海拔地區，茶樹朝夕雲霧籠罩，晝夜溫差大，芽葉質地柔軟肥厚，所含「果膠質」、「茶胺酸」及「可溶氮」等有益滋味之成分高，而「兒茶素」類等具苦澀味成分含量相對減低。因此所製成之茶葉品質極佳。色澤翠綠鮮活，茶湯滋味厚重甘醇，滑軟帶活性而有後韻，香氣優雅，極耐沖泡。

### 五、槿風烏龍茶

槿風烏龍茶亦稱東方美人茶，是台灣獨特的茶類，採用被小綠葉蟬為害過之一心一葉帶有芽毫之茶菁製成，每年只採收夏茶一季，極為珍貴。屬部分發酵茶中發酵程度最重者，茶葉中兒茶素類有50~60%被氧化，具有獨特蜜香風味，外觀芽大肥厚，白毫明顯，呈紅、黃、綠相間顏色猶如一朵花，條索彎曲。茶湯呈琥珀色，帶有天然的熟果香，滋味濃厚甘潤。以新竹峨眉及北埔所產最負盛名。

### 六、紅茶

為全發酵茶，以茶樹品種分為大葉種及小葉種兩大類；以加工方法不同分，又有條形與碎形之別。大葉種具強烈之麥芽香，小葉種具有清新之花果香，外觀均呈褐色或黑色，茶湯呈鮮艷之紅色，滋味甘濃，有乳化現象。主產於南投埔里、魚池，花蓮瑞穗及台東鹿野等茶區。

台灣茶葉的產製技術雖源自中國之福建，但自1895年以來，海峽兩岸分離整整有一個世紀之久，台灣茶葉的產製技術經過不斷的研究改進，已異於大陸茶葉的傳統製法而自成一格。尤其在部分發酵茶的加工製造方面，包種茶之滋味甘醇，具有特殊的花香味，已獨步全球。台灣的茶葉在栽培面積與產量方面雖小，然因台灣業者有全世界各產茶國所未有的韌性與專業技藝，在不同的時代背景下，均能開發適時需要的『特色茶』，因此產製技術獨步全球，產品深受世人所喜愛，台灣茶已是觀光客最喜愛的台灣土產。