由烏龍茶的風潮展望台茶發展

文/天福茶博物院 阮逸明院長
圖/賴正南

茶葉因製造過程發酵程度的不同，區分為不發酵茶類（綠茶、黃茶），部份（半）發酵茶類（烏龍茶、白茶）及全發酵茶類（紅茶），另有後發酵茶類（後氧化或微生物作用）的黑茶。

烏龍茶屬部份發酵茶類，其製作過程包括曬青（日光萎凋）、晾青（室內萎凋）、作青（攪拌）、炒青、揉捻及乾燥等工序缺一不可；在晾青、作青過程，進行部份發酵，而產生烏龍茶特有的香氣及滋味。

烏龍茶起源于福建武夷山，創製於明末清初（17 世紀中前葉），於十八、十九世紀曾風靡歐美，十九世紀初烏龍茶的產製亦由閩北擴展至閩南、粵東及臺灣，自十九世紀中葉以來，烏龍茶的產製則以閩南為重心，二十世紀初至 50 年代因戰亂導致烏龍茶中落。

二十世紀 80 年代以來，因為烏龍茶的保健功效及其迷人的香氣及滋味漸受青睞，首先在日本造成風潮，年需進口烏龍茶二萬餘公噸供生產烏龍茶飲料，臺灣繼而開發高品質烏龍茶享譽國際，帶動烏龍茶產業的發展。2001 年大陸烏龍茶產量已突破 7 萬公噸（占茶葉總產量的 10%），而臺灣自 1990 年以來即年產 1.5 萬至 2 萬噸烏龍茶（占茶葉總產量的 80-90%），以供應內需為主。開發中國家如越南、泰國、印尼亦相繼引入外商投資生產烏龍茶。烏龍茶勢必重振雄風，成為一顆閃亮的茶葉之星。

十七世紀以前，世界飲茶的主流是綠茶，在十八、十九世紀時，紅茶藉著大英帝國的下午茶風潮推上國際舞臺，而超越傳統上居領導地位的綠茶成為消費主流。目前烏龍茶的消費量占全球茶葉總消費量比例雖僅約 3%，但烏龍茶的保健功效不亞於綠茶的事實已獲得許多科學證實。先進國家如日本、美國、法國及俄羅斯等已逐漸形成烏龍茶風潮；中國大陸目前雖仍以飲用綠茶為主，但烏龍茶風潮已逐漸推展至全大陸地區，若能適時掌握烏龍茶迷人的色、香、味，配合精緻的茶藝文化，勢必能在大陸造成風潮而將烏龍茶推向國際舞臺，筆者一直堅信「烏龍茶是二十一世紀的新寵」，勢必與紅茶、綠茶三足鼎立。臺灣烏龍茶的精緻，優質的香氣、滋味，享譽全球，將臺灣發展為世界烏龍茶中心，是臺灣茶業永續發展的重要途徑。

茶業在臺灣有其經濟生產價值，更有非經濟性文化特質，目前臺灣茶業面臨勞力缺乏、工資高漲、消費者口味多元化、製茶種類單一化，茶葉進口日益增多之壓力，但若能調整產銷結構，應用新科技、新技術提升茶葉產製技術，結合茶葉科技及茶藝文化，促使茶藝生活化，發展休閒茶業及發揚茶文化特質，必能使傳統產業現代化及永續發展。

因應加入 WTO 及兩岸全面三通，臺灣茶業宜加強下列措施：

（1）建立茶業資訊系統，掌控國內外最新產、製、銷資訊，適時調整產銷方向及對策，因應自由化、國際化之開放市場。

（2）建立簡便、快速之茶葉質量及衛生安全檢驗技術。全方位加強茶葉質量及衛生安全檢驗。

（3）擴大培育青年茶業技術人員，適時辦理技術訓練及講習，普遍提高茶業技術人員素質。

（4）加強與茶藝文化界合作，舉辦茶藝文化活動，提升茶與文化的結合，推展茶藝生活化，並多運用媒體廣為宣傳飲茶保健及茶葉有關資訊，拓展茶葉銷售市場。

（5）配合週休二日，輔導設置觀光休閒茶園，結合茶藝文化與茶葉生產，吸引都會區消費者，親自體驗茶葉產製及茶藝文化，繁榮茶區，增加茶農收益。