

文山包種茶 的回顧與展望



■文／鄭正宏

文山包種茶回顧

臺灣由於氣候溫暖、潮濕且雨量均勻，故自古即產有茶樹，根據淡水廳誌中記載：「貓螺內山產茶，性極寒，蓄不敢飲。」，但此野生茶樹與今日吾人飲用之包種茶或烏龍茶皆無相關。目前茶樹品種是距今約二百餘年前，自我國大陸移民於臺灣時，由福建移民所帶來之閩茶品種，首先植於鱗魚坑（即今台北縣之瑞芳地區）發育極佳，繼而石碇、深坑、拳山（文山）、大坪山、南港、大屯山，並遠及新竹等地，推廣種植。當時北部為一未開墾之處女地，種植茶樹發育異常良好，品質亦佳。種茶範圍沿淡水河上流及其支流大嵙崁、新店、基隆三溪之丘陵地帶。淡水廳誌賦役志中云：「淡水之石碇、文山二堡之民以植茶為業」。又據連雅堂台灣通史農業志中云：「茶之佳者為淡水之石碇、文山二堡，次為八里坌堡」。茶之栽培與製造既成，則茶販隨之而興，咸豐十一年（1861）曾有記載「當時台灣已有巨量茶葉運銷大陸」，除本地銷售外，已有茶葉運往廈門、福州等地出售。

西元1855年，林鳳池氏自福建引入青心烏龍品種，種植於南投縣凍頂山，相傳為凍頂烏龍茶之起源。其後也在台北縣各地栽種。惟當時台灣所製茶葉皆為粗製茶，必須運往福州或廈門加以精製。迨至同治七年（1868）John Dodd 在台北艋舺（萬華）建設精製茶廠，台茶免於再運往福州、廈門精製。西元1873年由於當時收購台茶之五家洋行，認為台茶的價格昂貴，一致停止收購，茶商迫不得已遂將台茶運往福州薰花處理，通稱為「包種花茶」。西元1880年台茶輸出數量達五千四百多公噸，當時南港大坑樟棧寮之居民魏靜時、王水錦等遂從事茶樹栽培及茶葉製造工作，由廖洞坑茶師教導傳統武夷法製烏龍茶及薰花處理。西元1881年福建泉州府同安縣茶商吳福源氏（吳福老）帶著茶師來台，在台北設立「源隆號」，專門製造包種花茶外銷，西元1882年，王安定氏及張古魁氏設立「建成號」，經營包種花茶分運南洋出售。

西元1885年，魏靜時氏發明一種新的茶葉製造方式，不用再薰花處理就能製造比加工處理之「包種花茶」還香的茶葉，並名為南港式製茶法，茶葉則名為南港包種茶，特色為清香、甘醇，入喉仍能持其香味，就算茶湯冷卻了，還能保持清香甘醇的美味。同年王水錦氏也以傳統式武夷茶製造烏龍茶改良製造包種茶，並對外公佈，也是新的茶葉製造方法，其特色為水紅、甘甜帶熟果香，並名為文山式製茶法，茶葉也名為南港包種茶。西元1895年，日本佔領台灣，日人積極擴展茶樹栽培面積，並對海外市場宣傳與推銷，烏龍茶、包種花茶、包種茶成為當時台灣主要外銷產業。其間日本政府為改進台

茶，於1911年，選擇台北七星區南港大坑地方為包種茶產製研究中心，因此各茶區農家遣送其子弟前往學習者眾多，並自1921年起，每年春秋兩次，每次二星期，招集全省茶業界子弟，舉行包種茶講習會，由魏靜時、王水錦兩氏擔任講師。魏靜時於1929年辭世，據稱獲日本昭和天皇頒贈「白櫻花狀」，尊稱其為「台茶之父」。

文山包種茶產製銷輔導

台灣光復後，農政單位積極輔導台茶之發展，除包種茶外，尚有紅茶、綠茶、烏龍茶、椶風茶等。當時茶葉主要以外銷為主，國人飲茶習慣尚少，直至民國六十三年能源危機發生，茶葉之外銷頓生困境，影響茶農之生活及經營甚巨，農政單位遂於民國六十四年初次舉辦全省優良茶比賽，當時在台北縣新店地區農會舉辦，特等獎由坪林地區的文山包種茶獲得，茶樣之數量為二十一台斤，採取不包裝方式，而由茶行、茶商公開競標，並以每台斤4800元之高價，由坪林鄉之祥泰茶莊得標；以當時公務人員來說，月薪約為新台幣七百元，因而造成極大轟動及震撼。其後文山茶區所屬之台北縣各鄉、鎮公所、農會分別舉辦優良茶比賽。從此文山包種茶也由以往外銷南洋各地為主，而轉為內銷並持續蓬勃發展，然全省優良茶比賽於民國七十二年停辦。目前文山包種茶之製造主要分佈於台北縣境內之坪林鄉、石碇鄉、深坑鄉、平溪鄉、三峽鎮、汐止鎮、新店市、台北市南港區、木柵區等。在四十年代時，文山包種茶是以新店為中心，當時坪林及石碇尚不出名，且茶農少、產量少。演變至今日，坪林鄉的農民有九成以上以茶為生，儼然成為以文山包種茶為主的茶葉重鎮。台北市之木柵茶園，由於都市化的腳步較快，茶園面積縮小，且以製作木柵鐵觀音茶為主；南港及汐止的茶園僅以一條山溝為界，幾乎不能區別，而南港屬東照茶園，土壤為紅壤，所製出的茶葉有其獨特的香氣、滋味及韻味，不同於其他地區之文山包種茶。南港區栽種之品種仍以青心烏龍品種為主，然茶齡較老，樹勢較弱，產量低，應該加以更新，其他尚有台茶十二號、台茶十三號、武夷等及其他地方品種。石門鄉茶樹之品種則以硬枝紅心為多，目前以其製作鐵觀音茶為主，已沒有製作文山包種茶。林口鄉屬台地，茶菁外觀及品質較不適製文山型，目前都以製造半球型包種茶為主。新店茶區由於接近都市，大部分茶園都已開發為住宅區，茶園面積減少很多，已沒有往日的風光，僅有北宜公路旁的四十份及小部分安坑地區、直潭地區都有持續在製造文山包種茶。深坑地區也由於工商發達，交通便利，住宅林立，茶園面積減少，目前僅有少數農友從事包種茶的製造工作。石碇茶區主要以永安、格頭為主，尚有烏塗、豐田、石碇等村，也從事包種茶的製造，其產茶面積僅次於坪林鄉。坪林茶區分佈於各村，有百分之九十三的農民為茶農，早期該地之包種茶以外銷為主，遍及琉球、安南、暹羅等地，或者內銷至南港、新店各地，民國五十五年前後即開始有優良茶之比賽，並由前茶業改良場場長吳振鐸先生、林復、林馥泉、呂傳令、翁木祺等茶業先進專家輔導製茶競技及講習會，直至民國六十四年第一次全省優良茶比賽，特等獎由坪林鄉茶農獲得後，「文山包種茶」才得以聲名大噪。由於坪林、石碇沿北宜公路及北勢溪一帶的茶園，地理環境、土壤及氣候條件極佳，所製造的文山包種茶，都具有極高雅、清新的花香，茶湯甘醇圓滑、活性高揚，回味無窮，因而廣受文人雅士及消費大

眾的喜好與品評。以外銷為主的時期，製造文山包種茶的早生種及其他地方品系都採收五次，青心烏龍品種則都採收至少四次。目前由於夏茶及秋茶之品質及價格較低，造成文山茶區的部分茶農，每年僅採收春茶、冬茶及部分秋茶，也造成茶區產量及產值的減少，農友也於春茶、冬茶採收前後往外地打工賺錢，專業茶農的人數也因而減少。工商業的發達，使年輕的農友前往都市發展，茶菁採收的工人逐年減少，目前採工大都為高齡婦女，以五、六十歲者居多，已有發生斷層的現象。目前由於人工缺乏，雇工不易，部分文山茶區已實行機採，除春茶、冬茶及少數地區像坪林、石碇，或山坡地較陡的部分實行手採外，大部分茶園已實施機械採收。實行機械採收的農友，約於早上十時至下午二時間前往採菁，因而也沒有以往所謂的「露水菜」、「晚菜」等品質較差的茶菁，而影響到製成毛茶的品質，然製成毛茶的外觀相對也增加茶梗及黃片的比例。以往在文山茶區的茶樹品種，大都是祖宗留下來的青心烏龍、青心大冇、大葉烏龍、硬枝紅心、竹葉紅心、武夷、晚種及其他地方品種，目前有部分茶園更新，以青心烏龍品種為多，台茶十三號則於近三年來頗受茶農青睞。文山包種茶的製程也在人工缺乏、場地不夠及製茶期間天候不良的影響下，部分農友將日光萎凋的過程改為以鼓風式熱風機來進行萎凋，雖然可以省工，也造成文山包種茶略帶臭菁味、悶雜味或水紅的現象。茶業改良場也針對其中缺失，完成熱風萎凋對文山包種茶品質影響的研究，並在茶改場輔導人員的教導下，目前已改善缺失並維持良好品質的文山包種茶。另外極大部分的茶農在茶改場的指導下，於室內設置空調設備、冷氣機、除濕機、熱風機等，來改變室內萎凋的條件，使茶菁之發酵過程更容易控制，製茶時間及製茶方法更能夠穩定，也使得文山包種茶較為清香、甘醇、圓滑並降低菁味、澀味及苦味。茶葉之烘焙及乾燥方式也經茶業改良場文山分場研發出文山包種茶以真空乾燥及低溫除濕乾燥的烘焙方式，這二種方式不但可提升茶葉的清香、花香，在烘焙後茶葉的外觀較為亮麗、油光且條索較為緊結，茶湯不會有火味的生成，活性自然洋溢，降低並去除茶湯的菁味、澀味，使茶葉能達到足乾而延長成茶貯存的期限，並藉由講習及各種輔導場合，提供給茶農正確的焙茶方式及乾燥曲線。

工商交通的發達，農村子弟都移居都市發展，使得採茶期間人力缺乏，屬高級茶區的文山地區，也不得不在部分茶區使用機械採收的方式，文山分場於年前已完成「機採茶菁對製造文山包種茶的影響」，並將正確製造方式於製茶技術競賽及製茶講習會中提供推廣給農友參考。機採及手採茶菁製成之文山包種茶，尚有老葉、黃片、茶梗等，仍需依靠人工予以挑除，然目前因人力缺乏，且挑茶耗時長久，急需以機械挑梗來解決問題，茶業改良場茶機課試用電腦色彩選別機來進行文山包種茶的檢梗精製工作，其精製比例可達七成八以上，相信在不久的將來，文山包種茶必可順利以機械來進行精製工作。茶園更新及產期調節亦是製造文山包種茶的重要環節，目前更新之品種以台茶十三號及台茶十二號為多，茶業改良場文山分場已針對此兩新品種陸續完成試驗，指導茶農正確的製造方式。茶業改良場也積極研發文山包種茶的多元化運用，目前在坪林地區已有以文山包種茶調製之各式可口美味之茶餐、茶粿、茶糖、茶牛軋糖、茶蛋捲、茶葉蛋、茶葉焗蛋、文山包種茶凍、坪林地區農會委託法國葡萄酒廠製造之文山包種茶酒、文山包種醇、茶浴等，這些均由茶業改良場提供技術及輔導，間接也增加文山包種茶應

用的管道。

文山包種茶目前在茶業改良場、茶業改良場文山分場、台北縣政府農務課及其所屬各鄉鎮公所、各地區農會的輔導下，無論在製造過程、製茶品質、茶樹栽培、茶葉分級包裝等都有長足的進步。在茶葉推廣方面，在台北縣農會及坪林、汐止、深坑、新店農會的合資下，成立文山茶推廣中心，負責文山包種茶之宣傳與推廣，並確實做成茶葉分級包裝，不但到全省各地宣傳聞名於世的文山包種茶，也讓消費者享受到良好品質與價格合理的茶葉。坪林農會也於八十五年成立文山包種茶直銷中心，並對行銷茶葉做成確實分級。茶業博物館於八十六年初成立於坪林鄉，也吸引成千上萬的觀光客前來參觀，間接或直接的將文山包種茶介紹給世人及消費者，均有不錯的宣傳效果。優良茶比賽是將茶葉分級包裝，由茶葉專業評審人員為愛好文山包種茶的消費者嚴格把關，能讓飲用者享受物美價實的茶葉，並達到宣傳促銷的效果。目前坪林鄉、石碇鄉、三峽鎮、南港區每年於春、冬兩季各舉辦一次優良茶比賽，台北縣政府、台北市農會、三峽鎮農會、新店農會、南港農會等，也幾乎每年舉辦文山包種茶的製茶技術競賽，由茶業改良場及文山分場、台北縣政府的專家負責教導正確的製茶方式，藉以提升文山包種茶的品質。總而言之，文山包種茶在茶業改良場各級研究人員的努力下，統合開發製茶、烘焙、栽培、管理、施肥、病蟲害防治、機械化、多元化應用等技術給茶農應用參考，配合各級農政人員同心協力、茶農虛心學習及茶行、茶商、茶藝館等推廣宣傳下，文山包種茶才有今日的成果。

未來展望

文山包種茶香氣清揚，帶自然花香，茶湯甘甜、圓滑、不苦、不澀，無菁味、雜味、酸味、火味，沖泡時茶香四溢，飲用後口齒清香，活性洋溢回味無窮。未來之發展仍以新鮮、清香、活性為主。採工的缺乏是文山地區的一大隱憂，以機械來採收是將來一種趨勢，平坦茶園可能會走向全面機採，而山坡地部分仍需配合手採；配合機採茶菁的茶葉製造方法，仍須再加以重視研發。半球形包種茶之精製、挑梗工作，已幾乎交由機械來做；文山包種茶之幼枝、嫩葉連理，較難以機械方式來檢梗，條形易於斷裂，目前精製工作都需依靠人工來挑梗，是文山包種茶亟需改進的項目之一。製茶過程中，室內萎凋時溫度、濕度的控制，可使茶葉製程穩定，提升茶葉的品質，此仍有待輔導人員積極的研究推廣。茶園土壤的酸化，茶園合理化的施肥、有機質肥料的使用，耕作管理方式的改變，減少除草劑的用量，避免土質的劣化，茶園更新、品種改良，產期的調節，這是穩定又適時的取得高品質的製茶原料及提升文山包種茶品質的要件。茶葉的分級包裝、品牌的建立仍需繼續努力。文山包種茶正確烘焙方式的研究，更是茶葉研究人員責無旁貸的目標，藉以改進茶葉貯存的時間及維繫茶葉的品質；烘焙器械的開發及推廣也是未來努力的方向。文山包種茶的特色及正確的沖泡飲用方式，仍需隨時教育消費大眾，藉用大眾傳播工具、茶行、茶藝界人士來指引消費大眾多多飲用文山包種茶。而最重要的則是能使年青一代的茶農繼續從事茶葉的製作，讓文山包種茶能永續的發展下去。