

臺灣茶區巡禮記

施翠峰

一、臺茶滄桑史

閩茶入臺

大陸茶種何時移植於臺灣島上，歷史上雖然沒有任何文獻記載，不過，飲茶之風係跟隨喜愛飲茶的閩粵居民遷入臺灣，無須懷疑。然而臺灣島上何時開始種植茶樹開始製茶，據連雅堂著「臺灣通史」記載：「臺北產茶近約百年，嘉慶時有柯朝者，歸自福建，始以武夷之茶植于鰲魚坑，發育甚佳，既以茶籽二斗播之，收成亦豐，遂互相傳植。」由此可知，植茶製茶在臺灣，已有一百多年歷史。

連氏所稱「鰲魚坑」係現在臺北縣瑞芳地區，當時栽植目的，無非為供自己族人消費，其後生產數量不斷增加，始有出售（甚至於外銷）之舉，亦由鰲魚坑推廣到石碇、深坑、拳山、大坪山等地。

清代咸豐八年（公元一八五八年）因中國為英法聯軍戰敗，迫使締結天津條約，並規定臺灣府（今臺南市）之安平港，闢為國際通商口岸，當時香港之英商怡和公司曾派員來臺收購烏龍粗茶（尚未精製之毛茶），此為臺茶輸出之濫觴。

咸豐九年因天津條約增闢淡水港為國際通商口岸之後，臺灣始有少量烏龍茶運往福州，從事加工精製，再行包裝運銷外國，自此以後，臺茶運往福州加工之數量，年年增加。

咸豐十一年（公元一八六一年）英國駐臺灣首任領事斯

文浩（Robert Swinhoe）曾有調查報告稱：「當時中國向臺灣輸出之茶類及茶籽茶苗，為數頗鉅」。由此可以想見當時臺灣擴展茶區之盛，此距離柯朝氏植茶事後僅五十多年而已。當時茶種及產製技術悉仿福建武夷，亦可斷定全屬烏龍茶。可以說由於斯文浩之推介，臺灣茶初次登上世界茶業的舞台上，繼後聲譽日增。不過，臺灣烏龍茶之外銷，迄今仍必須假洋行之手的「老慣例」，係淵源於此。

同治四年（公元一八六五年），英國商人約翰·道特前來臺灣，本擬作樟腦生意，却意外看到臺灣茶業頗有前途，則由泉州安溪購進茶苗，提供給文山堡、海山堡一帶農民種植，然後再向他們收購成品，運往福州加工，再販賣到澳門等地去，頗獲好評。

其後同治七年（公元一八六八年），英商約翰·道特氏，深感臺灣烏龍茶毛茶，每年運往福州從事加工精製，再行包裝以便運銷，實有諸多不便之處，亦浪費運費，不如改變方針，聘請福州茶師，購買製茶器具，來到臺北地區依照福州方法，從事烏龍茶之精製，於是他勇敢地把計畫付諸實施，結果成功了，此為臺灣經營烏龍茶之先聲，特別值得在臺灣茶業史上特書的。

接着，同治八年（公元一八六九年），道特，特雇兩艘帆船，滿載烏龍茶二千一百三十一擔（每擔一百台斤），用「Formosa Tea」的標記，直航紐約，這便是臺灣茶傾銷美國之濫觴。

同治十一年（公元一八七二年），外商紛紛前來臺北之大稻埕一帶，開設洋行專營茶葉出口業務，計有「美時」、「德記」、「義和」、「和記」等五家。他們收購臺茶，彼此劇烈競爭，茶價亦因而日漸上升，當年烏龍茶葉出口量，高達五百九十萬台斤左右。此情大為刺激茶農積極從事茶樹之栽培，自勿待言。

同治十二年（公元一八七三年），臺灣烏龍茶一方面受到世界茶葉不景氣之影響，另外一方面由於上述五家洋行認為臺灣烏龍茶價格偏高，無利可圖，逐漸減少收購，使臺茶陷入慘境。於是，一些茶商隨機應變，竟將臺灣烏龍茶（粗茶）裝運福州，改製為「包種茶」（當時在福州通稱為「花香茶」，可知應該是「包種花茶」之一種），這便是臺灣包種茶之先聲。

清代末期

臺灣茶在同治十二年以前，全為烏龍茶，真正臺灣產的包種茶，是在光緒七年（公元一八八一年）才出現。當年福建泉州府同安縣茶商吳福源氏因鑑於福州改製包種茶獲利不多，遂偕師傅渡臺，在大稻埕設立「源隆行」，專製包種茶。此年臺灣包種茶首次輸出外銷。

眼見臺灣包種茶亦可外銷的事實，引誘了安溪茶商王安定氏與張古魁氏來臺合夥組設「建成行」，專營包種茶，然後由淡水運往廈門，再分售於南洋各地。

光緒十一年（公元一八八五年），又有福建安溪縣茶商王水錦氏與魏靜氏來臺，在南港大坑從事包種茶之栽植及製造，他們一方面改進製茶技術，另外一方面亦將自己所知之技術傳授予同行，對於臺灣茶業貢獻良多。

此時烏龍茶與包種茶之品質，均較前獲得提高，輸出額亦大為增加。本來在一八六五年臺茶輸出額為一百三十六萬多台斤，在一八八五年則一躍十倍，為一千三百多台斤，大致上可以說在清代臺灣茶業就一直欣欣向榮，中途雖然有些小挫折。

日據時期

光緒二十一年（公元一八九五年），滿清於甲午戰爭失敗，竟將臺灣割給日本。日人據臺之初，一切在混亂之中，尚無暇對於臺茶從事改良或開拓國際市場。日據時期之明治三十一年（公元一八九八年），美西戰爭勃發，美國為了徵收戰時關稅，對臺茶每磅課稅十仙，又施行嚴格檢查，禁止不純良的臺茶之進口，此時臺茶大受打擊，茶價亦因而開始下降。

不過，無可否認地日據時期臺茶事業又向前邁開了一大步，日本政府銳意輔導茶農，擴展植茶面積，甚至由北部拓展至新竹地區。依據「新竹縣茶業述要」：「光緒三年（公元一八七七年），臺北縣下七星、文山區域，產茶達到最盛時期，而其風勢，猶未波及新竹縣下。迨至光緒二十一年，日本進駐臺灣初期，積極擴展茶業，本縣茶業乃得乘勢而起」。在茶業的外銷方面，加入了三井三菱日本兩大公司，極力對海外宣傳臺茶之優點，遂使臺灣烏龍茶每年外銷量顯著地增加，自一八九八至一九一九年二十四年之間，每年出口數量均在一千四、五百萬磅之鉅，佔茶業總出口之首位。

日本政府其間從各方面輔導臺茶事業之改良與組織化。首先創設茶業試驗所、茶業傳習所、模範茶園、茶業檢查所，提倡製茶部份機械化、茶業共同販賣所等，所以這一段時

期，臺茶進入黃金時代，茶農茶商均大獲原利。

可是一九二〇年開始，全世界面臨經濟恐慌，加以爪哇紅茶大批運抵美國傾銷，竟搶奪了臺灣烏龍茶在美國的良好市場，烏龍茶從此一蹶不振。

不過，大約在日據初期（八十多年前），臺北木柵地區有人渡海到福建安溪縣去引進「鐵觀音」茶種兼學習製焙法回臺，加以推廣，於是，臺茶除了原有的烏龍茶、包種茶以外，又多了「鐵觀音茶」了。

不過，在此特別值得一提的是清代以來，臺茶一直以烏龍茶為大宗，包種茶為副，可是日人在傳統上所飲用的茶，均屬清茶系統，所以自然而然地對於臺灣的包種茶（較接近日本煎茶系統）極力改進。例如日據大正九年（公元一九二〇年）起，每年春秋兩季，在七星郡南港大坑召集北部及新竹地區茶業界人士，舉行包種茶改進講習會，均由上述王、魏兩氏擔任講師，熱心教導。

由於這些優異的主觀或客觀條件之下，臺北縣（當時臺北州）的七星郡（今臺北市南港區），竟成為包種茶生產及製造技術最早發達之地區，其次便是文山區。不過，由於製茶品質較佳而且文山茶區包括坪林、石碇、深坑、新店、汐止等地，所擁有之茶園面積多達二千三百公頃，年產量約一百三十萬公斤至二百萬公斤之間（昭和年間之統計），所以「文山包種茶」特別聞名於世。

日據時期之初（光緒二十一年），全臺灣之茶園面積有二萬五千公頃，粗製茶年產量為一萬二百公噸，以後茶園面積逐年增加，昭和七年至十一年（公元一九三二——三六年）的統計：茶園面積達四四、二二——四四、九三六公頃

，粗製茶年產量八、八二——一一、〇三五公噸，可知每公頃平均產量為二〇〇——二四九公斤。

一九四一年太平洋戰爭爆發，一年後海上交通被美軍封鎖，外銷美國之臺茶遂告中斷，唯一銷路僅為日本與中國東北各省。從一九四四年開始，臺灣對外交通完全斷絕，臺茶無法出口，走進有茶史以來最慘淡的時期。

光復以後

民國三十四年臺灣光復，初期茶業仍然不振，在低調中徘徊。民國四十九年至五十三年（公元一九六〇——六四年）的統計資料，顯示此期始更上一層樓：茶園面積最低三八、一七六公頃，最高達四八、四三二公頃。粗製茶產量大致維持一八、〇〇〇公噸，民國五十二年（公元一九六三年）產量較高，達二一、一〇四公噸，每公頃平均產量達五五〇公斤。

大約在民國四十五年左右開始，為了開拓外銷市場，臺灣茶界亦製造「綠茶」，大宗外銷北非與近東，逐漸地形成臺茶在外銷市場的「精兵」，甚至一直佔外銷總量中最大比例。繼而專銷日本的「煎茶」亦問世，其數量雖不多，然而在日本市場曾佔過重要地位。

不過，大約從民國六十九年（公元一九八〇年）左右開始，由於受到全球景氣衰退影響，茶價偏低，本省茶葉出口呈現低迷狀態。茶園面積亦由三〇、〇〇〇公頃減至二八、〇〇〇公頃。粗茶產量大致為二五、〇〇〇公噸。尤其民國七十一年（公元一九八二年）是最低潮的時期，總產量僅二三、二七五公噸，輸出額僅九、九八三公噸而已。

從民國七十二年開始，情況逐漸好轉，茶葉需求顯著增

加，茶價大幅翻升。當年出口量回升為一二、〇〇〇餘公噸，較前年之九、九八三公噸大幅增加，至民國七十三年全年出口達到一四、〇〇〇公噸，民國七十四年茶葉出口瞻望仍可期待，將超出一萬四千公噸。

以最近十年來情況而言，外銷臺茶以綠茶最為暢銷，其次為紅茶，包種茶與烏龍茶瞠乎其後。由於印度為維持本身茶葉消費需要，限制紅茶出口，影響所及，國際紅茶發生供不應求現象，售價亦上升，因此臺灣紅茶出口將來可能有所成長。

至於臺茶之內銷情況，就其種類而言：銷售量最高者為包種茶（約佔七八%），其次便是烏龍茶（約佔一三%）、紅茶（約佔六%）、綠茶（約佔三%）。由於近十年來，茶藝館林立，飲茶風氣愈來愈盛，將來內銷量仍有年年增加之可能，不過，若與他國人飲茶風氣比較，則可發覺國人飲茶並非已經非常普遍的程度。

目前國人平均每人每年的消費量僅達〇·五二公斤，與世界各國比較，則可發覺臺灣地區飲茶風氣仍有開拓的餘地：

卡達（四·一六公斤）
愛爾蘭（三·七八公斤）
英國（三·五〇公斤）
科威特（三·一八公斤）
斯里蘭卡（一·五五公斤）
香港（一·四六公斤）
日本（一·〇六公斤）
如何提昇臺茶在國際市場上地位以外，推動國內飲茶風

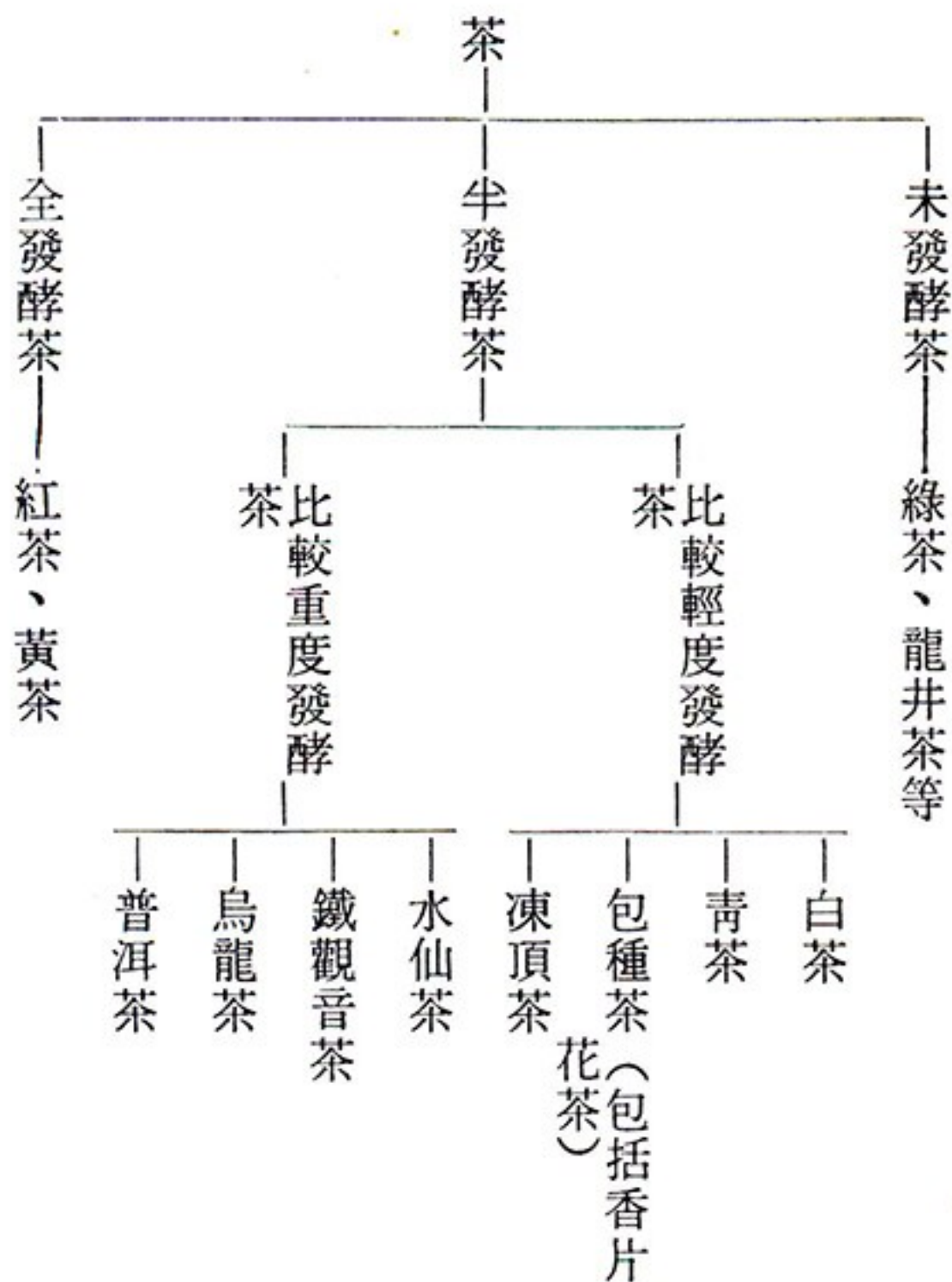
氣，亦該是臺茶當前發展的一個重要課題。

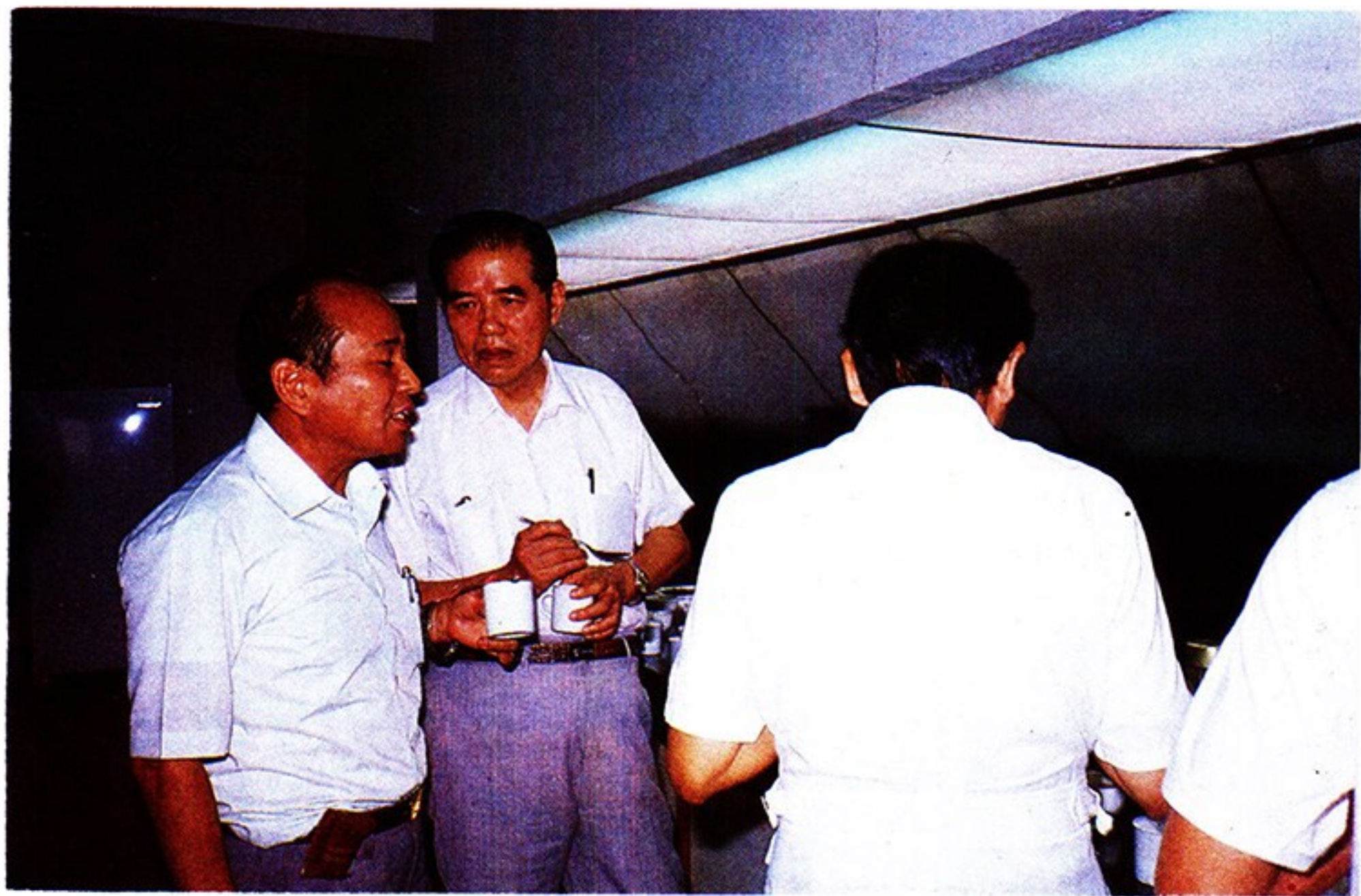
二、臺茶之種類

臺灣各地生產的茶，若依其外形之顏色，加以區別，則可分為紅茶、綠茶、青茶、黑茶、黃茶、白茶等六大類。

若依照其產地之不同而取名，則有南投名間鄉的松柏長青茶、凍頂茶、文山茶、坪林茶、梅山茶、關西茶、花蓮縣的天鶴茶與鶴岡茶、臺東縣鹿野鄉的福鹿茶等。

若依照不同季節所採製而介為：春茶、夏茶、秋茶、冬茶四大類（後文詳述）。有的依照茶樹的品種區別，如烏龍茶、鐵觀音茶、包種茶等，甚至於有的茶行自行樹立茶名、名目繁多而混淆，然而最普遍被採用的方法，就是依照製造過程中的發酵程度加以分類：





味茶試品（左）長場發再邱場良改葉茶與（中）者作

現在臺灣茶業界由於品茗風氣方興未艾，致使各種茶名混亂，又由於飲茶人本身對茶瞭解太少，不懂茶之差別在何處，一味聽從茶商濫號，常有買了包種茶却以為買到烏龍茶的怪現象。最普遍的受到內行人詬病的，就是明明用高價買回凍頂烏龍茶，沖泡了以後却與文山包種茶完全一樣香味滋味。為使讀者對各種茶葉的外觀及風味有所認識，分別對各種名茶略作介紹：

龍井茶：形狀扁平，茶葉草綠，茶葉愈細愈高級。沖泡後茶水色清淡，聞起來具有清香。

包種茶：茶葉綠中帶暗。沖泡後茶水色金黃，香味特高，滋味甘醇。

凍頂茶：本來凍頂茶為烏龍茶種，製法亦是烏龍茶製法，然而近二十年來，已脫離烏龍而走近輕度發酵的包種茶系統，故稱為「凍頂烏龍茶」殊屬不妥，如稱「凍頂包種」較為適合，否則僅稱「凍頂茶」亦可。其茶葉外觀或沖泡後之香氣、茶水色、滋味，均與包種茶大同小異。

香片（花茶）：用包種茶為茶胚，加以茉莉花、秀英花、珠蘭花、桂花、玉蘭花、梔子花等（其中之一種）來薰製而成。換言之：利用花香來加深茶香，沖泡後之茶水色、滋味等均與原來之包種茶相同。

水仙茶：茶葉肉厚，條索較粗大而緊結，香沉而味甘醇。

鐵觀音茶：茶葉外形彎曲葉色近褐色，呈半球形狀，香味特甘，水色近紅橙色；但新竹一帶大量製造外銷貨，實質上則略與傳統的烏龍茶不同。

烏龍茶：茶葉外形類似鐵觀音，但焙火比鐵觀音輕，所

以沖泡後之茶水色較淡些。滋味之甘醇，可推為臺茶之冠，尤其「白毫烏龍茶」（俗稱「膨風茶」「挫風茶」），更是烏龍茶中之王，帶有熟果香味。

紅茶：原來茶葉厚大，然而精製之後，分為條型茶與碎型茶而加以分級。主要為外銷而製。

普洱茶：仿雲南省名茶普洱茶製成的，沖泡後茶色類似紅茶，具有特殊陳茶的韻味，但滋味甘醇而醇厚，入口後覺得沒有茶葉本身的刺激性苦澀味，目前數量甚少，僅供內銷而已。

三、臺茶精製歷程

一、採茶

要製出好茶，必須選擇季節、時間及茶葉的老嫩程度適宜，自勿待言，茲分別詳述其間的差異。

(1) 季節：不同季節所採摘茶葉，有不同的滋味，然而一般人往往誤以為無論何種茶，只要春茶都是好的，夏茶一定是極差的，實際上却不盡然。例如包種茶或綠茶是春茶較好，夏茶較差，然而紅茶或烏龍茶却以夏茶為佳，然而白毫烏龍，只有春季才能採摘到其特有帶白毫茶菁。下面介紹各種季節採茶的日期：

春茶：在清明節前後（或清明至穀雨之間）所採之茶，謂之春茶，是一年之中首次採摘，在臺灣也叫做「頭水茶」，大致上品質佳者佔多，因為春天茶葉至嫩。

夏茶：夏季茶葉可採兩次。第一次係春茶採摘後一個半月左右所採者（約新曆四月下旬至五月中旬），臺語叫做「夏（唸「蝦」字臺音）仔茶」，又稱「二水

茶」。第二次夏茶亦相隔一個半月左右（新曆六月中旬至七月中旬之間），特別稱為「六月白」，因為此時已屆農曆六月時份。

秋茶：夏茶「六月白」採後一個多月所採製者，叫做「秋茶」或「白露筍」。俗稱「三水茶」。一般人只知道春茶好，却不知秋茶一樣可以與春茶比美。

冬茶：秋茶採後一個多月（約在十一月間）所採製者。在中華北則因天氣嚴寒，無法採摘茶葉，故冬茶僅在華南及臺灣地區所有。不過冬茶採集量會較少些。

(2) 時間：唐代陸羽「茶經」上有云：「其日有雨不採，晴有雲不採，晴採之」，雖隔一千多年現在，陸羽所言與事實完全一致。在臺灣，不但採茶看天空，還將不同時段所採茶菁分為「上午茶」、「中午茶」與「二五茶」（臺灣茶農仍襲用清代以來習慣，將茶菁稱為「茶葉」）。所謂「上午茶」，係指上午七時至十一時之間所採茶菁；「中午茶」指上午十一時至下午一時之間所採茶菁；「二五茶」指下午二時至五時之間所採茶菁。這三種不同時間採摘茶菁，以「中午茶」含水量最少，而且日曬最強，略帶暖氣，精製後效果較佳。其次為「二五茶」，最差者為「上午茶」，因為夜晚露水未乾，葉身含水量較重，烘焙效果較差，精製之後，香氣差，滋味亦略遜。

精製高級茶的茶農或工廠，都將不同時段所採摘的茶菁，分別加工製造，如此較容易控制品質。

(3)採摘：在茶園裡遠看採茶姑娘採摘新茶的景緻雖美，然而

採茶畢竟是一件辛苦差事。在臺灣茶農之間，手工採摘茶葉，必須配合要製造的茶，有不同的採摘法：「一心兩葉」（一般上級茶與凍頂茶）、「一心一葉」（一般烏龍茶）、「對口葉」（凍頂茶、包種茶、鐵觀音）、「三葉」（包種茶）等。高級凍頂茶是「對口葉」三分之二，配以「一心兩葉」三分之一比例。當然，上述各種採摘法，為的是要利用茶樹的新芽來精製好茶，但是自民國五十九年以來，普遍地採用電動採茶機，可省下許多勞力，然而茶葉不論老幼，統統剪下來，好壞不分，所以製造高級茶者，仍然使用上述手工採摘法。

二、日光萎凋

①採下來的茶菁，應即刻攤開散熱，以免鮮葉悶壞，所以先把它們分攤在筴簾或布幕上，以期利用日光（或熱風）的熱能，加速茶菁水份之蒸散，減少茶葉細胞水份含量，使其細胞膜的半透性消失，亦使細胞中各化學成份（尤其多元酚類）得以藉酵素的作用，引發一系列化學反應。

②使茶菁由包水狀態進入消水狀態，利於爾後的室內萎凋、炒菁、揉捻、乾燥等步驟。

三、室內萎凋（攪拌及靜置）

攪拌：攪拌以雙手將茶菁翻動，並用微力以兩手手掌合執抖動茶菁，使鮮葉與鮮葉發生相碰磨擦作用，引起葉綠細胞破損而接觸空氣，促進茶葉的發酵，同時使葉中水分能平均繼續行蒸散作用，即俗稱「走水

」。傳統手工攪拌，演變至今，又出現電動搖拌機，對於大量生產幫忙很大。

靜置：茶菁攤放靜置，可使葉中水分繼續蒸散，同時使茶菁繼續進行緩慢的發酵作用，生成茶葉應有的香氣及滋味。最初為促進水分的蒸散，可將茶葉攤薄，當蒸散作用進行到相當程度時，茶菁漸次收攏攤厚，以促進發酵作用的進行。

有些產品是視香氣的有無來決定等級的（例如包種茶），而香氣的高低、強弱，都由萎凋時攪拌處理的技術得當與否所決定。初時如下手過重，容易引起「包水狀態」（俗稱積水），使香氣不揚。所謂包水狀態是指葉的邊緣已發酵紅變，但葉片中央部分以及葉脈嫩莖的水分不能充分消散，成品色澤是暗灰色，滋味苦澀，香氣不揚而產生異味。如攪拌不足，茶菁靜置過久，則蒸散作用過於旺盛，遂呈「消水狀態」，以致茶葉發酵作用微弱，則香氣難得，甚而具有一種「臭菁味」。攪拌與靜置時間之長短，由於茶種或產品之不同而有差異，例如鐵觀音茶則必須長達十幾個小時。

四、炒菁（亦稱為殺菁）：

為了停止茶菁的萎凋及發酵作用，使用高熱急速破壞氧化酵素的活性，以保持鮮葉的各種變化在各種茶葉應有的標準狀態。同時茶菁經熱炒，使其組織軟化，葉中水分適度蒸散，以利於揉捻而不破碎。

炒菁時，原有菁臭味隨水蒸氣發散而消失，發生一種悅人的茶葉香氣，伸手握茶菁，則可感到茶梗及葉脈

臺灣半發酵茶製造歷程

(一) ↓ (二) ↓ (三)

(機械化製法) ↓ (4) ↓ (5) ↓ (6)
 (傳統式製法) ↓ (四) ↓ (五) ↓ (六) ↓ (七)

(一) 採摘茶葉



(二) 室外日光萎凋



(三) 室內萎凋





(傳統式製法)

菁 殺 鍋 熱 (四)



緊索條使，「捻揉」以加後「凋萎」過經 (五)



效見易尤，「包布」用利有也「捻揉」（六）



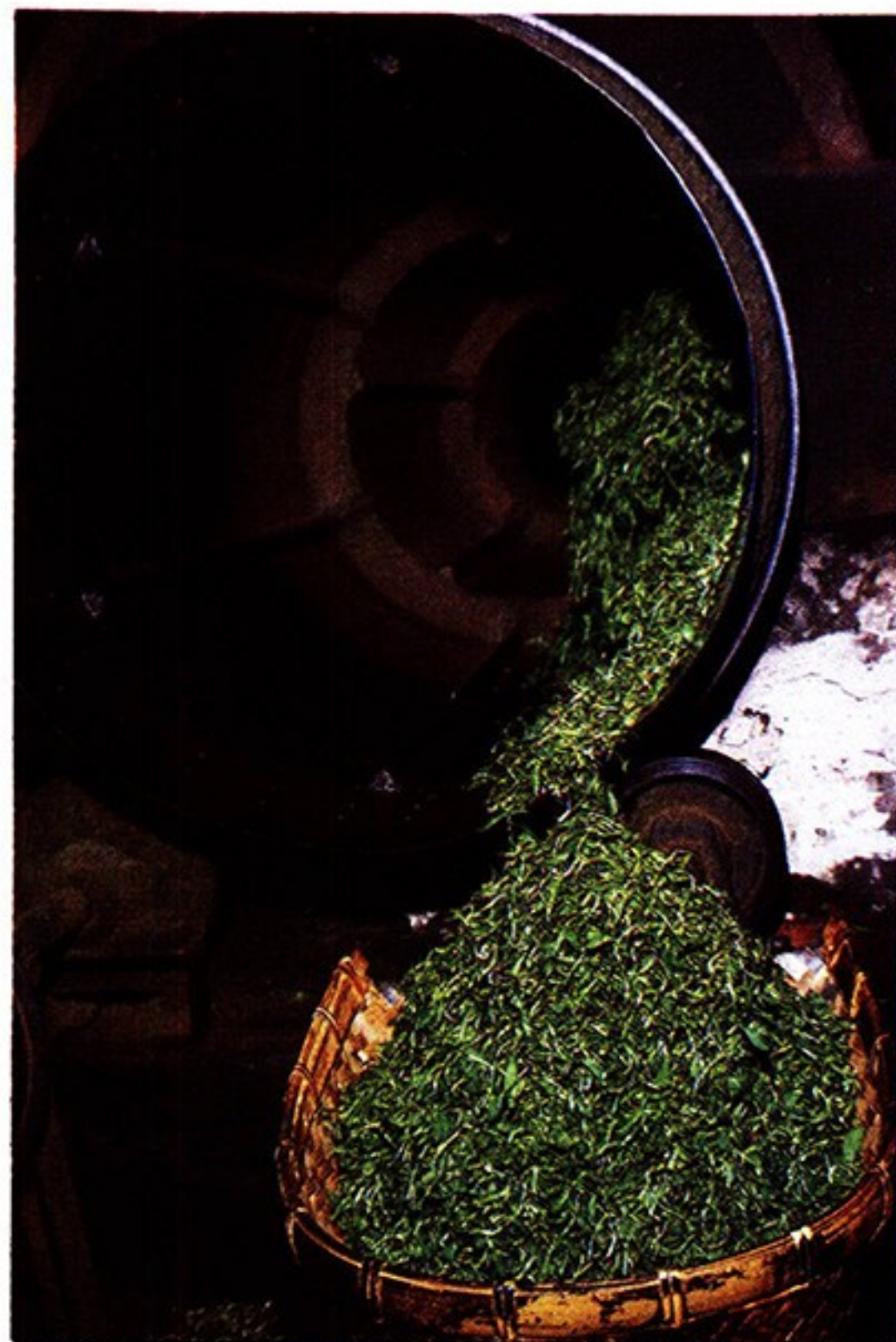
成而烤焙（火炭木面下）籠焙用是，茶製統傳（七）

— 記 禮 巡 區 茶 灣 臺 —

(機械化製法)



機 火 焙 力 電 (6)



機 菁 殺 力 電 (4)



機 捻 揉 動 電 (5)

已呈柔軟，有黏性，揉之不出水，沒有刺手之感，即為適度。在不炒焦的範圍內，炒青溫度越高，茶葉香氣較高，水色較佳。若果炒青溫度低，水色較濁。

若果炒青不足時，茶青會繼續其發酵作用，葉柄易變紅（俗稱紅梗或紅腳）；若果炒青過度時，則水分蒸散過多，成茶之色澤略帶黃，條索不緊，碎葉增多，將來沖泡時，水色及香味均淡薄。舊式殺青係將茶青放在熱鍋上炒熟，然而此炒青極需要技術，兩隻手浸於百多度溫度熱鍋內翻動茶葉，又不可燒焦，其辛苦可想而知。現代改用圓筒式電熱炒青機，方便多了。

五、揉捻：

（一）茶葉經過「炒青」後，茶身雖已柔軟，然而仍舊片狀，未形成條索狀必須經過「揉捻」或「團揉」，才能使茶葉成為條索狀，外觀好看。

揉捻可使部份茶葉細胞組織破壞，（仍有較輕微發酵作用），擠出茶葉液汁，使其粘附在茶葉表面上，經乾燥凝固，便於沖泡飲用。

揉捻也可使茶葉固有的香氣滋味成分及其他可溶物釋出，提高茶葉品質。經過揉捻之後，減少茶葉體積，便於運送和貯藏。

六、解塊：

用手壓揉或將茶葉放入揉捻機筒內壓揉的動作，均稱為「揉捻」，另外一種是用布包緊成圓團狀，再以手工或揉捻機壓揉，這叫做「團揉」，以前團揉是用雙腳。

解開茶葉經「揉捻」後的團塊，以利乾燥時的均勻

，這個步驟叫做「解塊」，解塊的動作，同時也可使茶葉條索稍稍伸展，形狀緊結而美觀。從「揉捻」（包括團揉）到「解塊」，這一連貫的動作是為了使半發酵茶（包種茶、凍頂茶、松柏長青茶、明德茶等）形成獨特風味必須採取之步驟。通常兩者反復多次，也有解塊後略加烘焙，再予以團揉與解塊者。

七、乾燥：

經過多次揉捻，有的（加熱）後，茶葉外形緊結，水份亦已消失，此時應立刻利用高溫，破壞殘留在揉捻中的酵素，使它完全停止發酵作用，將茶葉品質固定於理想程度，這便是焙火、乾燥的步驟。它可使葉身體積更收縮，茶條更緊結，色澤美觀，保持茶葉品質，以利貯藏。

除此以外，乾燥亦可改善茶葉的香氣及滋味，使它芳香甘潤而可口，並使茶湯水色澄清而艷麗。為提高茶葉香氣，乾燥宜分兩次，並在揉捻後應即烘焙。為免得茶葉繼續發酵，以保持茶葉特質，初乾的溫度需高，時間要短。若茶葉過於粗老，先將茶葉初乾後，再取出攤涼回潤，再以揉捻機復揉，整形增進條索美觀。特別要保持茶葉特質，如香氣和色澤，再乾時以使用焙籠較易控制。

八、焙火（再火）：

焙茶可改善茶葉品質，去除茶湯苦澀及菁臭氣味，使茶葉保持特有的香味，所以茶廠均採用兩次乾燥的方式。

過去「乾燥」或「再火」的步驟，都採用竹編焙籠

，然後燃起木炭火，緩慢烘焙，可是近十多年來，大家都捨棄焙籠（只有少數高級烏龍茶仍沿用），改用大型乾燥機，較為省事。

（附註：以上所述製茶過程，係以半發酵茶為範例，其他茶種亦因原理相同而少異，是故不另贅述）。

四、坪林包種常飄香

茶葉是臺北縣三大特產之一，因縣內二十九個鄉鎮市之中，有九個是以產茶為主的地區，茶不僅帶給縣下數萬戶茶農富庶生活，也使得臺北縣成為著名的產茶勝地之一。這些鄉鎮市所生產的茶葉，又因為土壤、氣候、地勢及製焙技術等條件之不同，使生產茶葉品質有異，各有特色而為品茗家所喜愛。

臺北縣的茶大致可以分為「文山包種茶」、「石門包種茶」、「三峽龍井茶」三種（若在以前木柵區未規劃入臺北市時，則應多一種「木柵鐵觀音」），其中又以文山包種茶為臺灣茶中最具特色之名茶之一。為了向讀者報導臺灣島上各地之著名茶園，筆者化費不少日子，帶着攝影師，分別巡訪全臺灣各地方幾個重要茶園，首先由臺北縣開始。

由臺北出發，經過新店後，轎車在北宜公路上疾駛約莫半小時，便看到右側路邊有一面很大的招牌「鳳凰谷、文山包種茶自產自銷」，左側上還註明「坪林鄉公所製」。

照着路標行駛，路面坡度相當陡，車行約十分鐘，景觀為之一變，路旁的山坡上再也不是野樹雜花，而是一片片規劃整齊的茶園。公路循着山勢迴旋，遠處峯巒起伏，近處溪流如帶，聽得見水聲潺潺，頗有世外桃園之感。



園茶村林坪邊右，村德水邊左景近，園茶村林大為邊右景遠

我們要往訪的目的地就是臺北縣下的最大產茶勝地——坪林。坐在轎車上，我茫然望着車外景色，不由得回憶起包種茶在臺灣北部發祥的經過。

臺灣包種茶之出現，最早在同治十二年（公元一八七三年），由於當時烏龍茶外銷不景氣，洋行減少收購，使臺茶陷入慘境，於是一些茶商隨機應變，將本來要製造烏龍茶的毛茶裝運福州，改製包種茶。當時北部的茶園就在深坑、石碇，而後是新店、坪林，繼之則是南港、景美、汐止等地，其中尤以深坑的包種茶最為突出，無論其產製銷三方面，均蓋冠當時臺灣北部其他任何村庄（當時尚無鄉鎮之稱），後因二次大戰，物質缺乏，茶園未加更新，美軍空襲頻頻，以致漸告荒廢。光復後，地方雖一再倡議復興茶園產業，然而由於成本偏高，提不起老農興趣，紛紛他遷謀生或改行。接着工商業新興，許多坡地茶園地均興建別墅公寓，至今深坑茶農僅剩幾戶，茶園總面積也不過幾十公頃而已。

當深坑茶園漸告沒落之間，石碇、坪林、新店等地茶區急起直追，競相種植包種茶，真是一片好景。當鼎盛時期，文山區的包種茶園總面積高達七千公頃，茶農六千多戶，竟成為光復後臺灣茶之母，而名氣一直上升。不過，文山區茶園，若與光復前比較，則除了坪林、石碇有所增加外，新店則減少了。尤其坪林等於是整個臺北縣下的最大茶區。

當筆者正在回憶起一些有關包種茶產地沿革之際，同行的范增平兄告訴我說：已經約好鄉長做嚮導，所以還是先到鄉公所去拜訪他才對。轎車從田園間公路轉入舊街，很快地找到鄉公所。

現任鄉長鄭金蓮先生，帶我們到樓上資料室去，利用許

多圖表，為當地茶業概況作了一次簡報，面積一七〇、八三五平方公里的坪林鄉，其管轄面積之大，在臺北縣下屬第三大鄉鎮（僅次烏來、三峽），然而人口只有七九三二人，平均每平方公里二十多人，可謂地廣人稀，過去產業道路未開闢，對外交通阻隔，謀生不易，致造成人口外流，近十年來，因坪林茶業往前邁進，氣象蓬勃，人口又逐漸回流，更令人難以置信的，是青山翠谷中茶農住屋，大多是一、二層佔地近百坪的家宅，過去那種低矮茅屋已不多見。

據鄭鄉長稱：「住民八十%為茶農，其餘二十%包括遊樂事業、公教人員和一般商人。」這裡的確是罕見的「茶業之鄉」。一九八四年度總產量八五萬公斤，年毛收益在四億多元，茶園總面積八五〇公頃。

為了瞭解茶園的實際情況，我們在鄭鄉長親自嚮導下，先到北勢溪畔，眺望整個鄉內的地勢。這個「茶鄉」四境，為崇山峻嶺所環繞，山明水秀，景緻優美，遊憩資源至為豐富，滿山茶香造成該鄉獨特風格。

本來文山包種茶之產區，包括坪林、石碇、新店、深坑、汐止等五鄉鎮市，茶園總面積二千多公頃，然而為什麼演變至現代，坪林成為文山包種茶的中心地，這與其天然條件，至有密切關係。

坪林土壤含鐵質較高，很適宜種植茶樹，茶園均利用林子之間的山坡地建造，海拔約在一七〇公尺至六〇〇公尺之間，都選擇東南方向陽之地，日照效果特別好，真是得天獨厚。這裡種植的茶種，以「青心烏龍」佔一大半，其次才是「青心大有」、「大葉烏龍」等。他們一直朝着製造高級茶的目的努力，所以採茶全部手工，因此茶葉品質特別好，當

然工資化費昂貴。一個女工一日平均採二五台斤左右。

對於採茶葉，鄭鄉長還告訴筆者：「製造包種茶的茶菁，以『對口葉』或『三葉』為理想，如此製造出來的泡茶起來比較芳香。若採摘『一心兩葉』則茶水較美，香味稍差。」原來，葉子太老也製造不出芳香，太嫩也是一樣。

採茶也有季節之分。一年之內通常收五季，而以清明至穀雨前後收者為「春茶」，因為春天氣候溫和，春茶厚度與嫩度均為適宜，為其他季節所不及。採茶菁的前三天如果是好天氣，則茶葉飽受日光與大氣的孕育，在此時採收的茶菁最為上等，若果採茶的前三天沒有陽光，則其茶次等，若果在雨後才採收，香味更差。一天之中採茶最好時間為中午十二時至下午三時半之間，上午九時至十二時次之，下午三時半後則更次之，如果早上有露水時採茶，是最不好的時間。種茶、採茶、製茶，全都需要一套祖傳的獨到技巧，因此坪林人自豪文山包種茶具有「香、濃、醇、韻、美」等五大特色，的確文山包種茶甘潤宜人的清香，讓人飲來回味無窮。

中午接受鄭鄉長的盛情，在芎林路「山霸王餐館」，吃了一頓豐富的「山珍溪味」。因為端在餐桌上的，有平地難得一見的羌肉、山豬肉、溪蝦、溪小魚、鯰魚等，所以筆者我把它稱為山珍「溪」味。

下午繼續前往上山茶園實地觀察與拍照。

坪林地區茶農對於茶葉的利用，真是發揮得淋漓盡緻，他們利用茶葉殘渣製造「茶油」、「茶皂」、「茶枕」，十多年前，文山地區還有「茶糖」問世哩。那是將研成粉末的茶葉碎片，加上麥芽糖而成。

坪林鄉芎林路上，還有一家全省首創的「茶浴」，就像古代西洋貴族之間曾經流行過的牛奶浴那樣，茶浴係將茶的芬芳由口舌的品味，延伸到身心的享受。雖然我們不敢輕易地完全接受該浴場主持人所宣傳的「滌去污垢、消除體臭，防止皮膚病……」效用，但茶浴這新鮮玩意，至少也會令人感到心身輕鬆舒暢，滿足一些好奇心吧。

當筆者要走出一所茶園時，偶然在一家茶農門口上看到對聯：「北勢溪水流不盡，文山包種常飄香」，使我猛然想起坪林鄉除了文山包種茶之外，尚有一項極為珍貴的天然資源——北勢溪之水。北勢溪上游及其支流，蜿蜒流經坪林鄉內各村落，豐沛的河水，不僅提供大臺北地區日常飲水，溪中所孕育的大量魚蝦，亦為該鄉特產之一。北勢溪下游，目前正在修築翡翠水庫，將來完工之後，坪林鄉勢必成為唯能保持原有風貌的地區，在觀光旅遊事業發展方面，更具有光明的遠景。

坪林地區山林毓秀，風光明媚，遠離塵囂，鳥鳴茶香，是露營釣魚的好地方，當您到這兒遊玩，可別忘記到茶園內瀏覽一番，洗個茶浴，買斤文山包種茶，使坪林的茶香跟隨您遠飄。

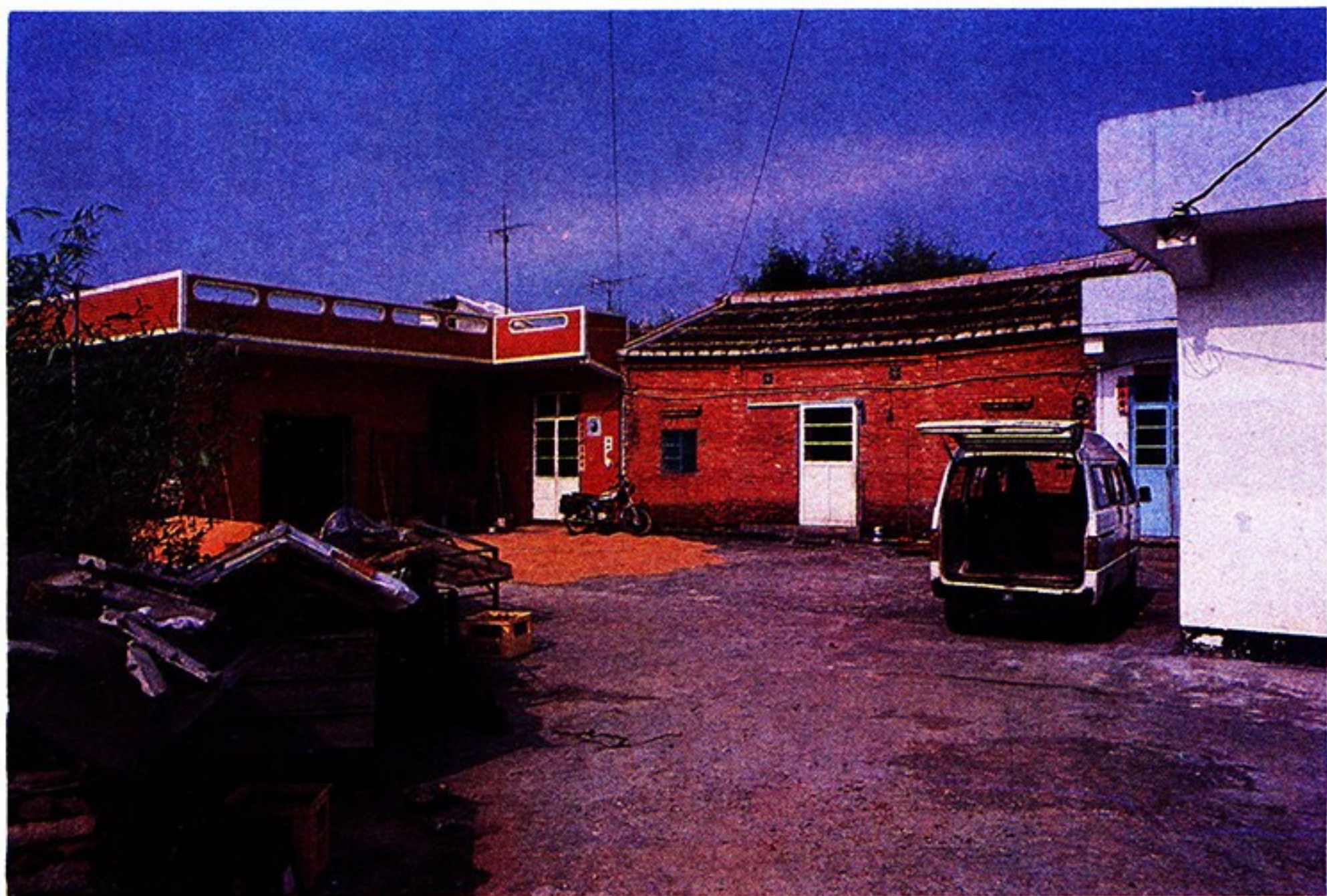
五、石門茶重振聲譽

在地瓜形的臺灣地圖最北端，有一個石門鄉，依山臨海，東鄰金山鄉，西連三芝鄉，南與北市士林區竹子湖相接，北濱臺灣海峽，全鄉東西寬為十二公里，南北長為五公里。石門之名，緣由於本鄉尖鹿村海濱上聳立着一座石洞，狀如門轅，為潮汐沖蝕而成，一九三四年日本據臺政府，指定為

— 獻 文 灣 臺 —



園 茶 村 貴 富 鄉 門 石



宅 萬 正 陳 人 主 「 園 茶 林 楓 」 門 石

「天然紀念物」而劃為保護區。

石門鄉鄉民多以農為業，茶漁次之。一般鄉民生活樸實無華，保有祖先樸素之美德與克勤克儉之風尚。鄉內多屬丘陵，自清末開始，起伏延綿的山坡間，遍地栽種着茶樹，盛產烏龍茶，尤其在日據中期，種茶面積廣達千公頃，大規模茶廠十家，所製造的紅茶外銷海外，享譽一時。

居住在這裡的老輩農民們，唱山歌個個頂呱呱，他們從小開始，就流連在茶園裡練歌喉，你一曲，他一曲，嘹亮的歌聲蘊藏着濃濃的情調，在山谷間縈繞迴響。青春兒女們，一邊呼吸着茶茗吐出的芳香，一邊領會着悅耳動心的情意，為着採茶忙，更為傳訴情懷而忙碌。

可是，好景不常，戰後臺灣紅茶在國際貿易的舞台上一直走下坡，石門紅茶終於遭到淘汰而告銷聲匿跡。然而風水輪流轉，由於文化復興的影響，民間自然而然地掀起傳統品茗的風氣，崇洋喝咖啡的習慣受到壓抑，以致茶價一再挺升，原負有盛譽的石門茶，自然不甘沉默，在鄉公所鄉農會的鼓勵推廣下，石門鄉民萌起重振往日茶譽的雄心，逐漸開始復耕廢園。

目前石門鄉內茶園面積有六五〇公頃，每公頃一年可採收八九〇公斤茶菁，產量相當高，主要茶葉品種為「硬枝紅心」（佔七〇%）及「青心烏龍」或「青心大袍」（兩種佔三〇%）。茶農六三〇戶，其中一〇七戶係自產自製小型家庭工廠。以機器採茶已蔚成風潮，然而石門的茶農們却仍用「手採」加上「剪採」。所謂「剪採」，全臺灣地區僅石門採用，可視為一種比較機械化一點的手工。

石門鄉茶農們已朝重質不重量的方向去努力，預料在不

久將來，石門茶再風行於各地，而茶園山歌對唱的風情，亦將再度復現。為了品賞石門茶的滋味，筆者曾往訪住在富基村楓林路的青年茶農陳正萬先生。他與其兄共同製出的茶，多次榮獲比賽冠軍，是個頗富於研究心的茶農。

他在他的客廳裡，沖泡幾種最近他苦心焙製的佳品，供筆者品賞比較，目前石門茶焙製最多的是包種茶，味道清純，尤其入喉甘潤清醇，後韻無窮。石門包種最大的特色就在此，大可以與坪林文山包種或凍頂烏龍（實應稱為凍頂包種）媲美，可是石門包種唯一的遺憾就是沖泡時難聞天然芬芳或幽雅香氣。對此，陳正萬先生表示他最感無奈的也就是這一點。筆者推測這可能與石門鄉的茶園雖亦像其他茶區那樣設在丘陵地帶，可是它却是唯一瀕臨海濱者，每天必須遭受到帶鹽份的潮風的吹拂，這對於茶葉的芬芳有所影響。

接着他端出他曾用老式竹製焙籠，以木炭焙烤整整三天功夫完成的真正「熟茶」，筆者品賞之後，不覺拍案叫好。它的味道正處在鐵觀音與白毫烏龍之間，滋味之馥郁甘潤，無可名狀，細嚼吟味，尤足怡人心脾。最後他拿出他精心焙製的白毫烏龍，飲之，在甘冽中略帶水果味，有益思維。

石門茶在清代末期，盛產烏龍茶（包括白毫烏龍），日據時期以紅茶享譽，現在主要生產包種茶，少數製造烏龍茶或鐵觀音，可是通常均被別的著名茶區購買去充當名茶。主要原因還是石門茶尚未能打出自己的知名度，石門茶走包種茶或烏龍茶的路線，却依然寄人籬下。陳氏兄弟一再地調整發酵度或焙火度，希望製造出一種特具風味的名茶而大感苦悶之中，這正是所有石門茶農的苦悶，筆者誠懇地盼望不久的將來，石門茶能以異軍突起的姿態，重振往日的聲譽。

六、木柵名茶鐵觀音

大家都知道臺北市木柵區，有聞名海內外的勝地指南宮，然而除茶業界人士以外，鮮有人曉得木柵地區，是全臺灣唯一僅存的鐵觀音茶產地。近幾年來在市府建設局與市農會大力推展觀光茶園之下，配合指南宮的風景區，使得木柵區的茶業發展，顯得更為欣欣向榮。

木柵地區製茶歷史已有一百多年，昔日茶農大多數栽培烏龍茶，直到八十多年前（日據初期），在木柵區頭庭里栽培三十多甲茶園的張福堂，爲了改良茶葉品質，特地派遣職員張迺妙、張迺乾兩人，渡海到福建安溪縣引進鐵觀音茶種，回到木柵山坡試種。雖然試種後發育甚佳，可是製茶加工方面却未臻理想，兩人再度到安溪研習製茶法，終於學成歸來，而張迺乾却在回臺航行途中去世。

張迺妙回木柵後，將在安溪所學的製茶技術融合自己的研究心得，達到了製茶技術的新境界，成爲當時臺灣區鐵觀音茶的製作技術權威，同時還受聘擔任新店、深坑、石碇等地茶農的技術指導者。可惜木柵茶業公司在戰後因故解散，茶園也全部變賣一空。不過目前指南里的茶農，多半是張迺妙的後人及學生，他們繼承了張氏「嫡傳」的技術，並加予發揚光大。

五月間正是茶農們採收最甘美的春茶時候，當我們一到指南宮山後及附近廣濶山區，映入眼簾的皆是翠綠披蓋、層次分明的茶園，建設局開闢的環山產業道路貫穿其間，我看到隨叫隨停的小型公車正在行駛，覺得很新奇，這裡除茶園外，青翠林木、桶柑園、蔬菜園等，都令人賞心悅目。

說也奇怪，被併入臺北市的木柵，已變成工商業區和住宅區，幾乎無地可耕，祇剩山坡地帶而已。巧的是這裡的土壤不太適合栽植各種經濟作物，海拔都在三百公尺左右，土壤中，冷熱適宜，山泉甘冽，不乏灌溉的水源，於是一百多年來，這一帶的農友們都以種茶、製茶謀生，現在茶農五十多戶，種植面積將近八十公頃，而僅以少數梯田植稻而已。

我們轎車駛入指南路之後，終於在一段的一個轉彎處找到了茶園編號三十九號的「正襟鐵觀音茶園」。由於事先取得連絡，園主張美加先生正在等待我們。這裡專製造高級鐵觀音、高級烏龍茶（俗稱極風茶），也是木柵區唯一在製造「水仙茶」的茶廠，韓國一家食品公司派遣一個青年人金鍾泰君正在此研習製茶法已有半年多了，可知這個茶廠頗有其知名度。

據張先生說：木柵地區在日據時期專製鐵觀音爲主，包種茶、烏龍茶、壽眉茶（外銷）爲副，現在即較傾向於熟茶系統的鐵觀音、烏龍茶、武夷茶、梅占茶（少數）等，這些均屬講究技術的高級烏龍茶（廣義的）。

民國六十九年十二月，木柵觀光茶園成立，當時茶農五十三戶，迄今增加至六十三戶，茶園面積八十五公頃，除此以外散佈於各里之茶園約十公頃，茶農十二戶。本茶區合計茶園總面積九十五公頃、茶農七十五戶，毛茶年產量約五萬公斤。然而臺灣島上鐵觀音茶的消費量，約有二十萬公斤，在供不應求下，其他地區也有所謂「鐵觀音」的生產，但原料並非真正木柵原種茶樹，只不過模仿其製茶樣式而已，自然很難香醇的「原味」。

— 記 禮 巡 區 茶 灣 臺 —



木 柵 觀 光 茶 園 全 景



木 柵 區 竹 桿 嶺 採 茶 現 場

在此實際觀察鐵觀音的製造過程，始發現鐵觀音的發酵程度比烏龍茶還要輕，只不過其焙火較重，所以僅僅觀看成茶之外觀，容易誤會鐵觀音較烏龍茶發酵重。

鐵觀音茶的原料，自然以真正鐵觀音茶種為正宗，因此它們茶葉較厚，氣孔少，所以化學變化（發酵）少而慢，因此萎凋費時，攪拌次數較多（靜置萎凋、攪拌各五次左右），前後長達十五小時（熱天稍快些）。殺菁火度高達一八〇度，然後稍降至一三〇度，揉捻過程亦相當繁雜，通常文山包種茶揉捻一次即可焙火乾燥而成粗茶，然而鐵觀音茶一次機械揉捻後，即用手工揉捻（一邊加熱一邊揉捻）大小二十次（布包亦較小）。鐵觀音茶的揉捻目的與包種茶不完全相同，前者一方面使茶葉捲曲，另一方面慢速度使其乾燥（可增加沖泡時的濃香），後者主要僅求其捲曲成型而已。

在木柵製造鐵觀音茶，除採用真正傳統正宗茶種以外，武夷種、烏龍種、臺茶十二號等，亦被認為很適當，只不過萎凋時間須略加調整。例如：若採用烏龍種，由於其葉較薄，所以氣孔多，易起化學變化（發酵），因此萎凋時間即要縮短。

正宗鐵觀音茶與眾不同，是味道清醇芳香，甘美怡人，可多次沖泡（約七、八次），尤以第三次最為芬芳。

近十年來，在建設局與農會共同輔導下，鐵觀音茶竟成為繁榮木柵農村的重要財源，許多窮困的農民，搖身一變為年收入百萬元以上的小富翁，破舊的古厝翻修為已具規模的農舍。不過，木柵鐵觀音茶却亦隱伏危機。本來此地為臺灣唯一純鐵觀音茶產區，然而近來部份茶農出售茶苗給中南部地區茶農，由於茶苗只是從茶樹剪枝而已，少數短視近利的

茶農視為額外收入。初步估計，出售有上萬枝以上，兩年後將成為細菌分裂般成長，增加競銷壓力而自食苦果。我們期待茶農們能更加精心研究製茶技術，以期保存木柵鐵觀音茶的純性。

對於參觀茶園有興趣的朋友，不妨選擇風和日麗的假日，到木柵茶園瀏覽一番，熱情好客的茶農們，不但會請你品嚐鐵觀音茶外，還會表演製茶過程，讓你開開眼界，增加品茗？的知識哩！

七、三峽香茗龍井茶

「茶」在三峽來說，與「桶柑」齊名，是它的兩大招牌農業。

三峽鎮的茶業歷史亦很悠久，早在光緒二十年（一八九四年），溪南里的農民首次種植成功，於是大埔、二圖、阿四坑、溪東、溪北等里自己擁有山坡的居民們，亦紛紛種植，生產茶葉。不過，昔日三峽茶屬於烏龍茶，到了一九三二—四一年之間，日人將臺灣紅茶向世界市場開拓成功，於是三峽茶由烏龍茶轉變為紅茶，外銷於新嘉坡、日本、泰國、菲律賓等地，這時是三峽鎮有茶史以來的第一個全盛時期，當時種茶面積一、三五五公頃左右，年產量亦達六〇〇萬臺斤之鉅。

然而好景不常在，中日戰爭爆發及至光復後的一九七〇年之間，外銷停滯，部份茶農將自己土地改植柑桔，於是茶葉產量逐年減少。不過在此衰退聲中，三峽茶却仍有其傑出的表現。那即是光復不久，部份三峽茶農由紅茶轉進龍井茶的製造，使三峽變成臺灣島上唯一龍井茶產地。

本來龍井茶為浙江省杭州一珍貴香茗，它源自浙江本山茶，亦即是本山茶之更新品種，而三峽茶種係「青心甘種」茶，特別適合於製造綠茶系統的龍井茶。

目前三峽獨特的青心甘種茶園約有五百多公頃，分佈於安坑里、竹崙里及祖田村等的丘陵地帶，以春、秋、冬三季茶菁製造龍井茶，夏天兩期茶葉較差，用來製造「香片」（也即是「包種花茶」）。

龍井茶的外觀扁平細長而直條，條索細緊而整齊，色澤翠綠而鮮艷，以富含白毫者為佳品。為何龍井茶能製成扁平而細長，筆者親臨三峽，分別訪問信興製茶廠（經營者劉清懷）與東興茶行（經營者劉木通），實地參觀製茶情形，始知龍井茶的製造過程，最主要的特色就是「揉捻整形」與其他烏龍茶或包種茶不同。它們的揉捻為的是要使條索彎曲，呈現半球狀為最終目的，然而龍井茶都需要扁平細長，所以揉捻機的設計特殊。當茶菁經過殺菁後，等待其稍微回軟後即投入整形機之中，其揉捻動作保持水平壓榨，如此費時五十至五十五分鐘才能整形完畢，最後經過焙火乾燥，即可告成。

三峽龍井茶園，每一甲地採茶菁通常五〇〇臺斤左右，條件較好的園地，可採收八〇〇—一、〇〇〇臺斤。三峽地區的採茶，均係手採軟嫩茶菁；茶種「青心甘種」與眾不同，葉子較大而且厚，尤其葉梢不尖，整片葉子看來如同橢圓形。

目前本省唯一龍井茶產地的三峽茶區，却由於售價不高，銷路有限，茶園面積逐漸減少，廢耕情形漸漸可見。對於三峽茶農而言，六年前的美景已成一場夢幻。難怪他們主要

產品為包種茶，其次才是龍井茶，極少數茶農（如劉木通氏）還偶而製造碧螺茶（同屬綠茶系統）或綠茶。

為何這獨特的大陸名茶，竟在臺灣造成短銷呢？這與大家的飲茶習慣有密切關係。因為屬於綠茶類的龍井茶，沖泡後甘味太過濃膩，不適合臺灣人口味，以致無法造成盛況而日漸式微。

龍井茶均由採茶姑娘細心選採幼嫩鮮葉，以獨特方法精心焙製，其採摘之幼嫩與焙製之精細周密，大可與白毫烏龍、鐵觀音並駕成為各種臺灣茶類中之三冠，其含有之多種保健成份，堪稱為國民最佳天然飲料，實有再加以提倡復興的必要。

八、半是茶園半堰塘

桃園縣位於本省西北部，西北面對臺灣海峽，東南與臺北、宜蘭兩縣為鄰，西南與新竹縣尖石鄉接壤，龜崙山脈蜿蜒於縣境東北，直趨入海，為臺北盆地與桃園高原之天然界線。

桃園縣輪廓狹長，依照不同地形，大致可分為三大部份：濱海平原、丘陵臺地及高山地形。介在高山地帶與濱海平原之間的丘陵臺地，正是茶園遍地的區域，分佈在林口臺地以西，桃園市、中壢市中線以東，呈狹長的帶狀。這裡除了茶園以外，水塘遍佈，所謂「半是茶園半堰塘」，正是這一地區最佳寫照，也是桃園縣內最特殊的農業景觀了。

本縣內茶園總面積五、八七七公頃，年產粗茶五、五〇〇公噸，佔全省總產量的二三%，為臺灣島上第三大產區，其中以龍潭、楊梅、大溪三地為最，均分別設有茶業專業區

，其中最大者首推龍潭。

龍潭土壤為強酸性臺地磚紅化土，屬第四紀更新世礫石質，大多不適合水稻栽種，以致早期來此開墾的閩南人，棄此貧瘠之地而去，而後來由刻苦耐勞的客家人所居住，他們遂以種植茶、稻米建立自己的家園。

依據傳說，本地區種茶的歷史已經很悠久，約始於嘉慶末年。及至同治四年（公元一八六五年），便有所生產之烏龍茶沿着大料坎（大漢溪），從淡水出關外銷的紀錄。

龍潭鄉由於地勢不够高，沾露不足，致使所生產的茶菁品質不够理想，僅僅能加工製造為普通水準的茶葉而已。最近幾年來，鄉公所大力輔導品種及製茶技術的改良後，已能推出較好的內銷產品（取名為「龍泉包種茶」），由小型茶廠六十五戶所生產，除此以外，還製造外銷茶（煎茶、綠茶、紅茶），由大型茶廠十八家所生產均顯示出大有可為的遠景。

龍潭現有茶園面積約有二千五百公頃，約佔全省茶園總面積十四分之一，在桃園縣內約佔三分之一強的面積，茶農二千四百六十五戶，年產粗茶約三千公噸，多數屬於包種系統的外銷茶，未來產量將可不斷地增加。

龍潭鄉公所推行茶業進展三年計畫後，規劃了佳安村、高原村、三林村、三和村為觀光茶園，配合鄉內足以令鄉民驕傲的觀光遊賞最佳去處的「小人國」，使龍潭的旅遊事業邁向另一个新的里程碑。

本鄉地勢高亢平坦，海拔均在三百公尺之間，全年高溫多雨，又得大漢溪之助，每清晨黃昏均有一層薄霧籠罩原野，茶樹經此滋潤，品質醇厚。龍潭鄉東接大溪鎮，西鄰

楊梅鎮，這三個鄉鎮連接在一起，恰好是桃園縣內三個茶葉專業區，天然條件大致相同，產品亦大同小異。

站在龍潭鄉內的臺地，舉目可以看到一望無垠的茶園，梯田式的景觀，一波一波好像綠色海浪；採茶姑娘一羣羣，採滿小簍筐，然後再倒入大簍筐裡，農舍的庭前屋後，處處看得見茶農正在攪拌篩子上的茶葉，幫忙葉子上面水份順利地蒸發，是一幅欣欣向榮的美麗圖畫，象徵着龍潭的茶業前途之光明。

九、產量最多新竹茶

依據近幾年來農業年報資料，目前全臺灣茶園面積將近三萬公頃，其中以新竹縣茶區面積最大，有八千多公頃，而關西鎮將近三千公頃，可推為全臺產茶量最多的鄉鎮。除此以外，關西又是「臺灣紅茶」的發祥地，由於這雙重特殊意義，筆者特別於五月二十日專程前往該地訪問。

關西鎮位於新竹縣之東北，鎮東鄰尖石鄉鎮西連新埔鎮，鎮南接橫山鄉，鎮北鄰接龍潭鄉；東西距長二十一公里，南北幅寬十四·四公里，形如甘藷，面積共一二五·五平方公里，為新竹縣內平地鄉鎮面積最大者；然而東南北三面為連峰峻嶺，丘陵起伏之山坡地約佔四分之三。由於自然環境條件所使然，茶竟成為本鎮主要高經濟作物。

當筆者前往鎮公所時，由專管茶業輔導工作的秦武三技士前來應接，依其提供資料獲知：鎮內茶園面積三、一七二·七五公頃，生產量三、一三五公噸，無論其面積或生產量均佔全省十分之一，全鎮依茶維生之農戶計三、一四五戶，茶農人口計二二、四〇〇人，佔全鎮總人口百分之六一，規

模較大的茶廠十四家，較小（自產自製）者計四十一戶，其盛衰影響農村經濟至鉅。

此地由於濕度適合，不但是產茶好地方，也是全省高齡長壽者最多地方。據說鎮內八十歲以上老人，經常在五百多人（總人口約四萬），早已被譽為「長壽之鄉」。居民九成以上係廣東省客家人後裔，民情純樸篤實勤儉。

鎮公所現在正積極辦理衰老劣種茶園之更新、推廣優良茶樹新品種與輔導設置觀光茶園兩大項目。所謂「更新」計畫，即是由於本鎮茶樹種植年代悠久而衰老，大部份屬於黃柑種，產量低劣，品質較差，茶菁價格偏低，已失去經濟生產價值，公所積極鼓勵茶農更新推廣優良品種（臺茶十二及十三號），實施密植機械作業及幼木覆蓋暨改善水土保育工作，以期提高單位產量與品質。

其次所謂設置觀光茶園，即是配合關西鎮觀光區（六福村動物園、童話世界、金鳥海族樂園、錦仙森林公園等），以農業成果供外來客旅遊觀賞，促進本鎮農業朝向多元化的層次發展。於是，他們為茶園步道鋪設紅磚，種植杜鵑花美化環境等，以期開創農村新面貌。

據聞，關西茶過去以紅茶有名，然而近十幾年來，其產品却並無其「特產」性格，有包種、烏龍、綠茶、鐵觀音、紅茶等多種，顯得較為混淆，甚至於有少數其他著名茶區的茶商，在此選購粗茶回去精製而冒充自己茶園產品高價出售哩。

筆者來此最主要目的，要瞭解臺灣紅茶的興衰史，於是，由秦技士的帶路，往訪位在中山路的臺灣紅茶公司負責人羅慶士先生。在羅先生誠懇的說明之下，筆者對於臺灣紅茶的

起源及至衰退有了明確的認識。

臺灣紅茶公司係民國二十六年由羅先生父親羅享彩創業，主要輸出對象為日本，由「三菱」公司經售。在日據時期外銷臺灣茶，祇有紅茶一種。主要傾銷於倫敦、紐約、荷蘭，每年總額約在二、〇〇〇萬公斤之譜。

戰後民國四十年代，仍以紅茶為外銷之大宗，真是一枝獨秀。可是從民國五十年至六十年之間，北非摩洛哥大量訂購臺灣戰後新出品的綠茶（最多一年一萬多公噸），另外一方面，臺灣紅茶由於少數缺德商人將麵粉或茶梗研末，加入紅茶之中增加重量，引起外國消費者的惡劣印象、從此，臺灣紅茶一直走下坡。民國六十五年以後迄今，臺灣紅茶每年銷美國約五、〇〇〇公噸，外銷價格一台斤僅三十元新臺幣而已，難怪關西鎮茶廠對於製造紅茶興趣大減。

世界茶葉主要產地，如印度、斯里蘭卡等國，均工資低廉，每日僅七、八十元新臺幣而已，所以國際茶價不易提高，然而臺灣工業發達，工資昂貴，生產成本較高，是故臺灣外銷茶（尤其紅茶），有逐年減少之趨勢。

由於外銷價格比不上內銷價格，所以過去專做外銷茶的廠商，都紛紛改變方針，盡可能製造內銷茶。內銷茶由於地方政府不斷地舉辦優良茶比賽及大肆宣傳飲茶好處，內銷量增加，同時茶價亦在各種人為操縱之下，節節升高，然而外銷市場却一年比一年萎縮下去。究竟應該提倡內銷茶或注重輔導外銷茶，若要輔導應該如何輔導，見仁見智，却是值得主管單位深思熟慮的大課題。

紅茶是全發酵茶，所以製造過程自然與其他茶種不同。它與綠茶、包種茶、烏龍茶等最大不同之處，就是它不經過

日光萎凋的過程及室內萎凋或揉捻的時間非常長，爲的是澈底地使其發酵，將苦澀味兒的茶素盡可能地加以氧化掉。

紅茶的滋味略帶焦糖香，茶葉烏黑油亮，經過沖泡之後，茶湯鮮紅澄清。製造最佳品質的紅茶，通常採用夏茶，其次爲秋茶。

臺灣紅茶在國際市場上被公認爲泡成「冰紅茶」(Ice Black Tea)最爲出色，無出其右者。原因是印度阿薩姆紅茶，雖然也是品質優良，然而其所含單寧酸或咖啡因等成份太濃，泡後容易變成乳液化，尤其加添牛奶時；可是臺灣紅茶却無此不良現象。

在走出臺紅公司後，我們轉往位在中正路五十號的錦泰製茶工廠，這裡完全配合製造外銷茶設備，規模也相當龐大，由羅慶熾先生等三個兄弟經營。當我們跨進工廠，他們正在忙着製造鐵觀音茶。

由於是大量生產的方式，所以他們將茶菁先製成綠茶之後，再入大型桶球機裡加熱（一二〇度）四十分鐘（再焙火），毛茶即在悶熱中出現「熟火」香，鐵觀音就完成了其過程。這是大量生產的簡便製造法，若是木柵鐵觀音精製品就手續較爲繁雜了。

在這裡我們也看到了製造紅茶的全套自動控制機器，從茶菁倒進機器之後，變成碎型紅茶，幾乎不必借用任何人工。最令人留下印象的，即是製紅茶用的揉捻機與製造半發酵茶（例如烏龍茶、包種茶等）的不同，它們體積較爲龐大，第一次揉捻約四十分鐘（視茶菁本身水份多寡及當天濕度等因素而決定時間之長短），茶菁即五〇%發酵，第二次揉捻約四十分鐘後即達到一〇〇%發酵。

「錦泰」一年產量約六十萬公斤，其中五十萬公斤爲碎型紅茶，經由在臺洋行經銷美國，鐵觀音茶與綠茶各五萬公斤左右售銷日本，是一家典型的外銷茶製造廠，它沒有一定的製造目標，對方需要什麼，他們即製造什麼，因此各種製茶所需要的不同機械設備齊全（不過也因此有浪費之嫌，這也是臺灣外銷茶經營製造上弱點之一），是一種多角性經營法。

走出「錦泰」的大門後，我們驅車朝南行駛，目的地是橫山鄉茶園，然而一路上我們尋找關西茶園優美景色，以便拍入鏡頭之中。

一經駛出關西市區，映入眼簾的是隨着山勢而起伏的青翠茶園，山氣氤氳，就景觀而言，關西茶園給筆者的感受與鹿谷、坪林、梅山等地，不盡相同，因爲此地山坡上茶園簇簇，遙遠望去，簡直有茶海綿延之感，關西不愧有「茶園之鄉」美稱。

× × ×

開車大約二十分鐘，即入橫山鄉沙坑村。這裡有一家相當大規模專作外銷茶的工廠「沙坑公司」，范增平先生已代爲約好，所以負責人許正成先生熱誠接待我們。此日剛好工人正在薰製「花茶」，我們拍攝許多難逢鏡頭。

從臺灣茶過去歷史而言，包種花茶大可以與烏龍茶、包種茶等相提並論，因爲過去它是臺灣出口的特色茶葉之第三種，曾經在國際市場上有過輝煌的一頁。

花茶所用的茶胚（素茶）爲包種茶，倒在乾淨的水泥地上後，敷上一層強烈芬芳的花朵，然後再蓋上一層茶胚，如此放置四小時後，將茶胚翻動一次，再經過四小時後即可收下，加以包裝。

用以薰製花的料花，種類很多，過去採用茉莉花、秀英花、梔子花、樹蘭花、珠蘭花、玉蘭花、玫瑰花等，然而現在通常採用黃枝花（五月中旬左右盛開）、茉莉花（五月底至六月中旬盛開）、桂花（六、七月間盛開）、玉蘭花（五月中旬至六月底盛開）等，其中芬芳最強烈者，首推桂花，因此價錢最貴（每公斤一二〇元），外銷茶或普通級花茶，大多用黃枝花薰製，價錢最便宜，黃枝花每公斤才十八元而已。茉莉花與玉蘭花價錢相差不多，每公斤在四五〇元之間。如果高級花茶，均選用好料花，並以相當數量經二次或三次精工薰製，製成高級花茶，特稱「雙薰」或「三薰」。

在這裡，我們也看到了許多電氣化新穎設備，如「平篩機」等，所謂平篩機就是利用電氣擺動「篩子」過濾，使薰製過程中的花茶與花朵分開，茶葉歸茶葉，花朵歸花朵，以便結束薰製的過程。還有，這裡的茶庫也是相當具有特色，在他處可能難得一見，每一間茶庫裡面堆積着製好的茶葉。特別引人注目的，是茶庫裡的茶葉斷面如同土壤的斷面那樣，有許更不同層次，原來他們把茶葉及茶梗末、茶枝末等副茶，一層一層分別蓋上去，以便將來要包裝時，只要用鐵鏟掘下就可以自然混合。原來他們專做外銷茶（特別是小紙包茶），自己取名為「惠美壽茶」（ABC茶），在美國一些大都市的超級市場裡，就有他們製造的ABC茶出售，可見他們製造量之龐大，號稱遠東最大茶廠。不過，這裡依然像新竹縣內大部份茶廠那樣，包種茶、花茶、烏龍茶、鐵觀音、綠茶等，應有盡有，什麼茶都應外商之需要而製造。

×

×

×

訪問參觀了關西鎮一帶（包括橫山鄉）茶園及代表性茶廠之後，筆者有一種特別的感慨：關西鎮轄區二十二個里，茶園遍佈二十個里之多，植茶採茶是多年來鎮民們沿襲的生活方式，然而為什麼關西一帶出產的茶葉，無人知道，不消說鹿谷、松柏坑、坪林、木柵等所產名茶，即使同一縣內的峨眉等地之茶都比它有人知曉。可是，關西地區却是臺灣茶最大供應處（產區），再從品質來說，北埔、峨眉的茶也比關西茶出色。關西茶為什麼不能打出自己的知名度？主要的還是沒有自己獨有之特色，都是跟其他地方之名茶後面走。筆者誠懇地希望當地製茶廠能再用心研究，推出較具競爭力的成茶，使關西茶在內外銷方面均能更上一層樓。

十、苗栗茶區產白毫

若非對於臺灣茶業或品茗相當內行，少有人對於「白毫烏龍」有正確的認識。它不同於包種茶的幽香，清茶的飄逸，更不似鐵觀音的陽剛；相反的，她却是甘甜，一股蜂蜜香、熟果香，飲後令人回味無窮。

由於臺灣省政府農林廳附屬的茶業改良場，係完全繼承日據時期的設備及研究、推廣方式——只對後起之秀的包種茶研究改良的遺風，幾十年來未曾問過烏龍茶，致大多數消費者（甚至於連一些茶行與茶藝館）也搞不清包種茶與烏龍茶的差異之所在，更不遑辨白毫烏龍之何物或其產地在何處。

白毫烏龍以本省新竹、苗栗兩縣一帶（尤其連接峨眉、北埔、頭屋、公館等鄉的直線上地區）為主要產區，早在一百多年前即外銷歐美，深受外邦人士所喜愛，可說是臺灣茶

拓展外銷市場的先鋒。

相傳一百年前，苗栗一帶的茶樹上忽然發生了一種叫做蜉塵子的病蟲害，時在春天，茶葉最肥大時期，蜉塵子繁殖尤為旺盛。牠們將茶葉吃光，只留下帶茸毛之幼芽（卷形幼苞）不吃，因此整棵茶樹之養份，悉為幼芽所吸收，竟呈現異常生長現象，當時有一位茶農，不甘損失，還是嘗試性地，將此種帶白色茸毛的幼芽採摘下來精製焙成的，便是白毫烏龍。他把這一批茶葉送到臺北出售，却因其特殊風味而賣到極好價錢。他回家後將此事告知鄉人，鄉人無人相信，都說他在「膨風」（吹牛），於是，白毫烏龍被也稱為「膨風茶」。

爲了瞭解白毫烏龍茶的生產實況，筆者選擇苗栗縣中尤以產量高的公館鄉為代表性調查對象，往訪該鄉鶴山村鶴山製茶工廠負責人范秉達先生，參觀其精製白毫烏龍的經過及其茶園。蜉塵子出現最多的時期，就在端午節前後各十天（計二十天），此期雨水露水最豐富，因此茶葉特別肥大，所含水份亦多，幫助了蜉塵子的繁殖，而蜉塵子幫助了帶茸毛的幼芽（白毫）的異常成長。

當地茶廠將春茶製成包種，夏茶有兩期，第一期再分爲前半期與後半期，這前半期恰好就是端午節前後二十天，這二十天期間所採茶葉幾乎都是被蜉塵子吃光茶葉而留下白毫部份，採茶姑娘就專採這種帶茸毛的白色幼芽，在這期間，大約採三次，第一次的產品最貴，一台斤批發價約在一千元之譜，第二次較遜，約七百元，第三次約五百元左右。

只有第一期夏茶的短短期間所精製的烏龍茶，才是白毫烏龍，難怪市面上售價極高。以鶴山茶廠為例子而言，一年



苗 栗 縣 公 館 鄉 仁 安 村 茶 園

僅產品三百台斤而已。一個採茶姑娘，一天才能用手採摘二·五至三台斤茶菁，三台斤茶菁製成一台斤產品。

第一期夏茶後半段，即用機械採剪的方法，連枝帶葉採下來製成包種茶，由於屬粗貨，賣價極低。

第二期夏茶製成香片（只製茶胚，然後送往花壇、田中一帶去加薰花香，製成香片）。秋茶三分之一仍製成香片，三分之二製成包種茶。各茶製成球型包種茶。

雖然北部有些茶園也偶而製造極少量的白毫烏龍（僅供自用或親朋分享程度），照理說來，梅山、鹿谷等茶區亦可生產，然而經濟上化不來，因為必須不洒農藥的情況下才能繁殖蟬子，洒農藥與不洒農藥，兩者的採茶量，約在十比一，可知為什麼戰後白毫烏龍產量大減（幾乎處在消聲匿跡之中）。

目前新竹、苗栗兩縣內之白毫烏龍，茶種多是「硬枝紅心」或「黃心烏龍」，均屬於純種。據范先生的說明，獲知大約在二十五年前，苗栗縣一帶茶園除致力白毫烏龍之製造之外，同時也曾經進行「壽眉茶」之製造。如同白毫烏龍那樣，壽眉茶必須特選幼嫩茶菁焙製而成，心芽亦具有白毫，係屬半發酵茶，其程度介在紅茶與烏龍茶之間，注重「前酸醇」，其味道接近紅茶，曾外銷歐洲（內銷極少），可是十年前，因外銷停滯而自然消失，其實這種別具風味的名茶，大有加以復興的必要，若宣傳恰當，內外銷仍可以期待的，總比拼命製造包種茶却無法用自己獨特的茶名推銷，而被充當「凍頂烏龍」或「文山包種」出售來得好些吧。

公館鄉的茶園，大多海拔在二五〇公尺高。在這裡筆者看到了「壓條法」的繁殖方法（把茶樹的枝子彎下來扭轉之

後，埋入土中，使其長根生芽，如此即多了一棵茶樹），他們每隔一年做一次「壓條」。

依據筆者實地調查，鎮公所公佈的公館茶園總面積為一六〇公頃，然而實際上只有八〇公頃左右真正在經營。除了極少量的白毫烏龍是高級產品以外，公館茶園均在生產中、下級包種茶，將來若非改變路線力爭上游，種茶面積、產量等均有下降的傾向。

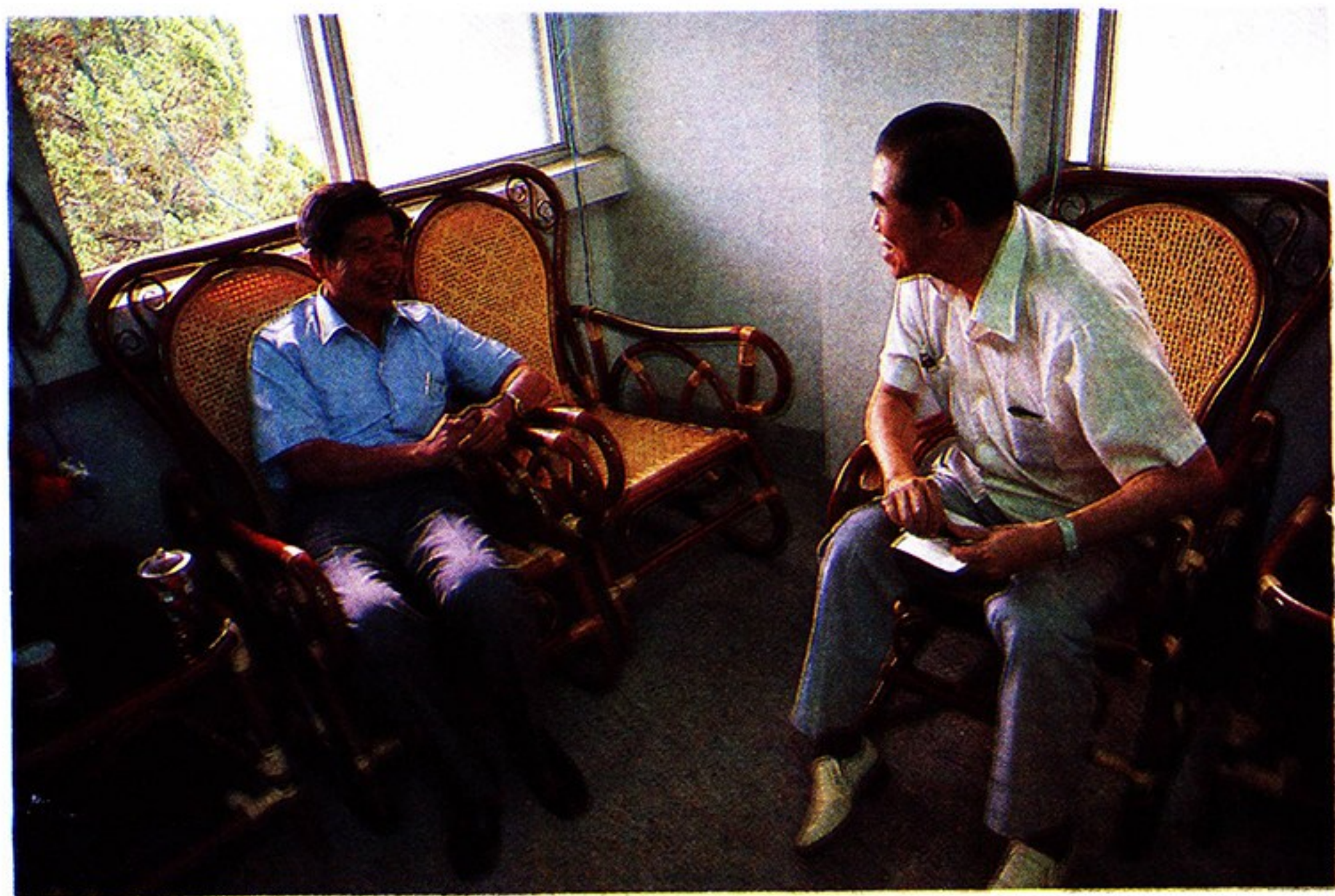
十一、玉液瓊芳凍頂茶

茶園總是設在風光明媚的山坡地，無論坪林、鹿谷、梅山、公館、木柵、石門等，地勢、景觀都很接近。不過跑遍全臺灣地區的所有著名茶區之後，最使筆者感到景緻如畫、情懷如詩而掀起一種很想隱居其間念頭的，首推鹿谷茶區。從竹山到鹿谷鄉大約十二公里，進入鄉內，一眼望去，滿山遍野都是規劃整齊、翠綠無垠的茶海。我們抵達時，正是傍晚，在薄霧籠罩下，鹿谷鄉似帶着面紗出嫁的新娘，羞答答的，煞是好看，令人陶醉。

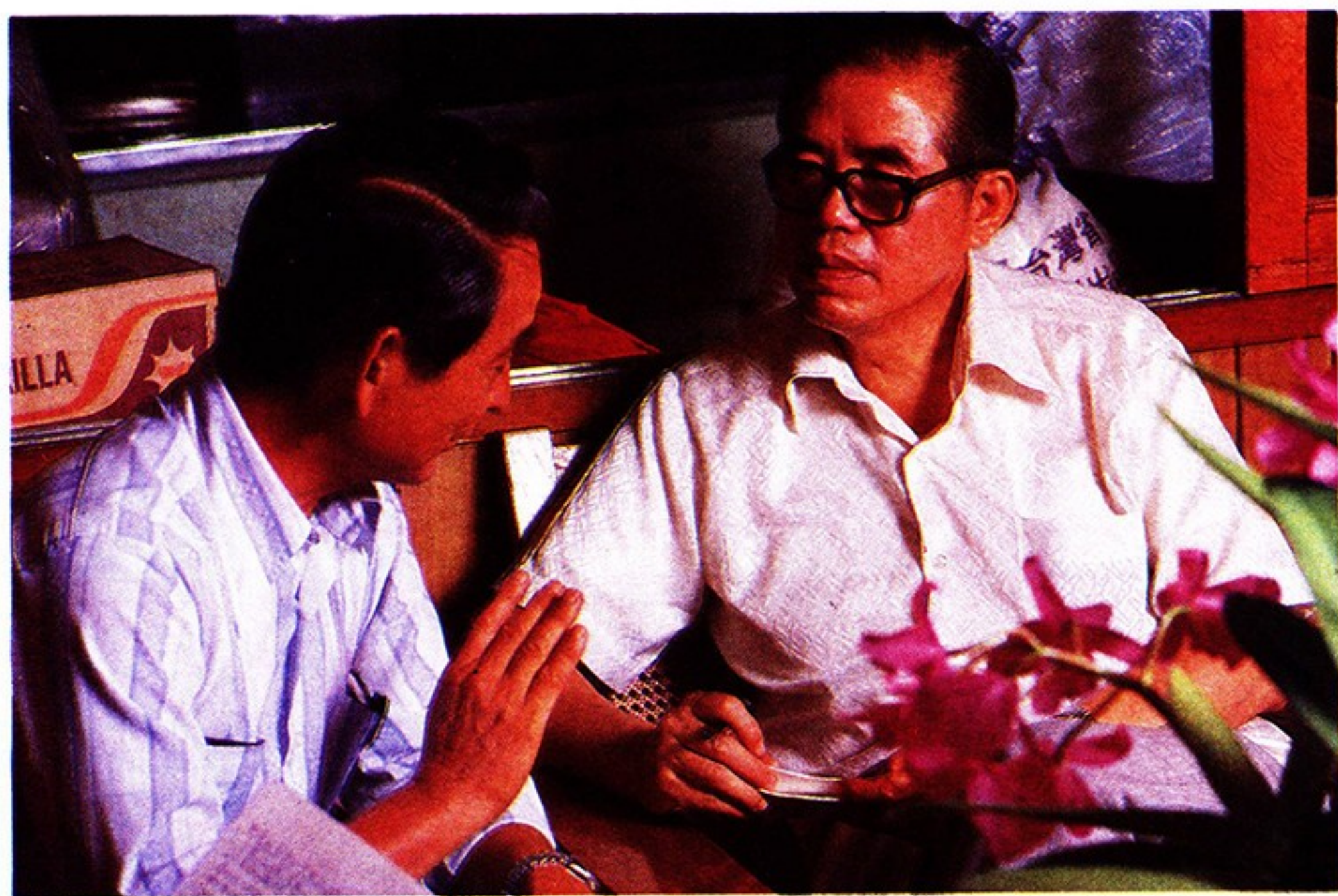
這一夜，接受天仁凍頂茶園經理李瑞煌先生及其夫人吳雪女士之好意，住宿在該園附設招待所，渡過幽靜的夜晚，令人回味無窮。

凍頂茶名氣頗大，遠近馳名，可是在臺灣諸多茶區之中，凍頂茶區特別值得細說。這一方面由於凍頂茶的產地究竟該包括多廣，是個問題，另外一方面，凍頂茶究竟是烏龍茶呢？或是包種茶呢？這也是值得我們去推敲的重要問題。

首先，凍頂茶一詞，在戰前僅指海拔一、六九六公尺的鳳凰山高臺地——俗稱凍頂山（屬於鹿谷鄉彰雅村）所產之



途前茶臺談暢（左）成瑞張正技廳林農府省問訪者作



史桑滄之茶頂凍談（左）三啓林正技府政縣投南與者作

— 記 禮 巡 區 茶 灣 臺 —



照合（二、一右）婦夫煌瑞李與園茶谷鹿仁天問訪（二左）者作



一之蹟古地當是廟山開鄉谷鹿

茶，當時茶農僅四十戶左右，茶園面積約四十公頃左右。當地的茶種係一百年前由福建省移植而來的烏龍種，由於氣候涼爽，長年雲霧不開，而屬於黃土高原的凍頂山地質，正適合烏龍茶種之栽植，但戰前凍頂畢竟是個小茶區，名氣未揚。民國三十九年亦只有六十公頃左右面積而已。

戰後由於品茗人士的增加，及「凍頂」兩字含義的深奧神秘感，一再經過大眾傳播的宣揚後，凍頂茶的大名蒸蒸日上，於是，只有凍頂一隅所產茶葉有限，大約在民國五十年代，附近的永隆、鳳凰兩村（海拔在六〇〇—八〇〇公尺之間）亦相繼栽植，在民國六十年左右，彰雅、永隆、鳳凰三村的茶園總面積，即擴張至一百五十公頃左右。由於此三村地質相似，日照條件亦類同（後兩村地勢稍低），所產茶葉不相上下，竟均以凍頂茶名之。

由於凍頂茶的名氣愈傳愈盛，民國六十八年左右，廣興、初鄉兩村（海拔一五〇—六〇〇公尺之間）亦開發為新茶區，上述三村每日下午三—四時均會籠罩着一層雲霧，然而新開發的兩村（俗稱「凍腳」）却無此現象，可知「凍腳茶」自不能與「凍頂茶」比較。

現在整個鹿谷鄉的茶園面積達一、五〇〇公頃，幾達戰前的三十多倍，茶農早已超過二、一〇〇多戶了，所以所謂凍頂茶的含義，須以不同角度來區分：狹義的凍頂茶應該僅指彰雅村凍頂坪約四十公頃茶園之產品，稍廣義之凍頂茶是指彰雅、永隆、鳳凰三村之產品；最廣義的說法，泛指鹿谷鄉內所產之茶（包括凍頂、凍腳），其中茶葉品質好壞有天壤之差，自勿待言，所以將鹿谷鄉內所產茶葉通稱為凍頂茶實在不甚妥當。

至於站在品茗者品嘗感覺上的立場來說：凍頂茶究竟是屬於烏龍茶的味道呢抑或屬於包種茶的味道呢？我想稍微對於品茗有一點認識的人，誰都會感覺到現今凍頂茶是包種茶，而絕不是烏龍茶。實際上從其製作經過來說，凍頂茶與包種茶毫無兩致，比起烏龍茶的發酵、焙火均較為輕度，更明顯地說，現今凍頂茶是採用包種茶的製造方法與過程完成的，只不過茶種採用的是「軟枝烏龍」種，却硬要說凍頂茶為烏龍茶，未免太牽強了，因為文山的高級包種茶，大多亦以「軟枝烏龍」為主力，但由於其製法不同於烏龍，才叫做包種茶，凍頂茶何必硬稱「烏龍」呢？

好的凍頂茶（尤其參加比賽而獲得冠軍茶）動輒每斤以萬元為單位出售，所以也有許多缺德商人跑到北部收購文山包種茶去充當，却未聞有人跑到峨眉、公館一帶去收購烏龍茶充當，或跑到木柵收購鐵觀音充當。由這個事實亦可以知道，現今凍頂茶是十足的包種茶製法與味道。

戰前的凍頂茶是標準的烏龍茶，為什麼民國六十年代開始走向包種路線，一直到現在。這與輔導機構本身對於烏龍茶缺乏認識而只知指導包種茶有關，還有歷屆大小比賽評審的口胃，均將凍頂茶領向包種茶系統去，亦有重要關係。

多年來，我對凍頂茶名不符實的現象懷抱着一吐為快的慾望，即利用此次訪問茶區之便，往訪經營製茶廠而頗有成就的青年茶農陳彥豪先生，與他暢談整夜。

他對於現今凍頂茶完全脫離傳統烏龍茶製法而走向包種茶路線早就有所深感，可是大多茶農只見近利，不見遠景，他擔心有一天消費者對於品茗有進一步瞭解而發覺凍頂茶與包種茶毫無差異時，他們將捨棄凍頂茶而改飲到處有產地的

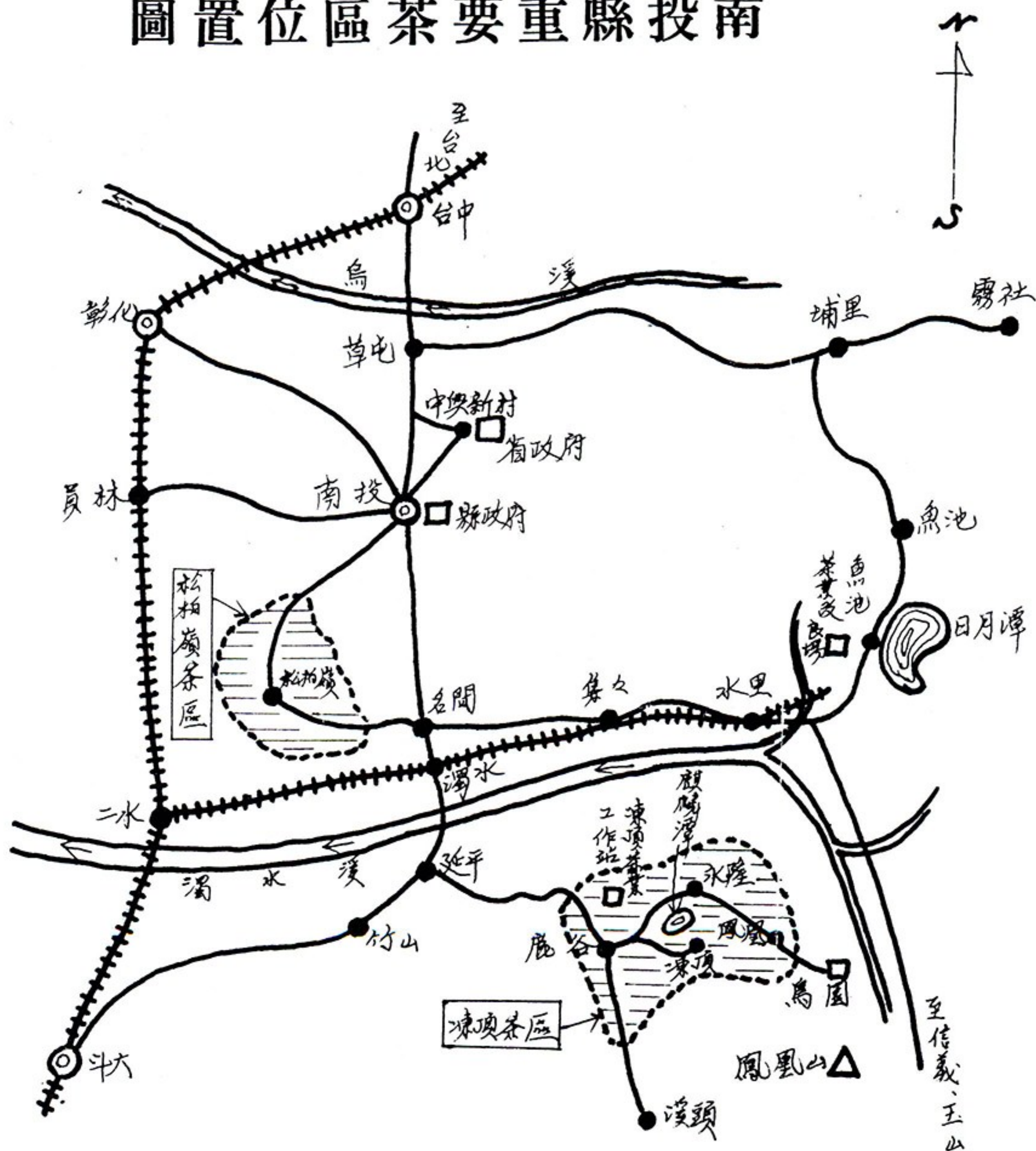
包種茶。

他更指出十多年前的凍頂茶焙火重，茶水琥珀色、糯米香（或麥芽香），現今凍頂茶焙火輕（香味不固定）、茶色蜂蜜色、清香，兩者僅僅在十多年之間就起了如此大變化，若與戰前的凍頂茶比較的話，其差距就更大了。

陳彥豪先生不愧為一個知識水準很高的青年茶農，他也曾經一再地呼籲同業們：增加發酵、烘焙，講究手工技術，使凍頂茶恢復傳統的風味。可是所獲得的回響似乎很輕微。

在他家的客廳，筆者一邊品嘗陳先生為我泡的多種他試驗製造的茶，一邊傾聽一些他經驗之談，使

圖置位區茶要重縣投南



筆者對鹿谷鄉茶業獲得更深一步的認識。

最能代表凍頂茶產地的彰雅村、永隆村、鳳凰村，茶園面積四百多公頃，除此三村以外的新開發茶園，將近一千公頃（凍頂茶之產地）。老地一公頃年收毛茶約一、五〇〇台斤，新地二、三、〇〇〇台斤，凍頂茶還是以春茶最好，其次為冬茶，最差的為夏茶（再分兩季）。雨水多則單檸酸多，香氣差，雨少則甘味淡，喉韻差（如秋茶）。

鹿谷茶農爲了製造高級茶，一直保持手工採茶的方式。若用機械採茶，老葉嫩葉統統剪採下來（好壞不分），無法控制品質，葉子又往往被切斷（不完整）。可是茶園面積達一千多公頃的鹿谷鄉，每當採茶時期，都大感人手不足，幸虧隔鄰茶區松柏嶺的採茶通常較鹿谷早十五天左右，所以該地茶農可以前來協助採茶。

大致上凍頂茶的室外萎凋半小時，室內萎凋六小時（每隔一小時半即翻拌一次，計四次）。對於凍頂茶與松柏長青茶的差別，陳先生說前者屬於「山茶」，所以較「秀香」，後者屬於「坡茶」，所以較「濃香」，我覺得這樣的說法是可以令人首肯的。

筆者在陳先生製茶廠拍得一些舊式傳統製茶的工具與方式，又在天仁凍頂製茶廠請到茶農特地爲筆者表演舊式用雙腳踩布球的實況，甚感欣慰。

我們驅車巡迴了新雅、永隆、鳳凰三村的茶園之後，亦前往鄉內唯一的廟宇「開山廟」，供奉的是鹿谷鄉的地方守護神，早已成爲當地茶農及一般鄉民的信仰對象。

據說凍頂茶的由來，是清代道光年間，由鹿谷鄉初鄉村人林鳳池從福建帶回來分植的。林氏生於嘉慶二十四年，從

少勤學不倦，長大後赴福建省參加鄉試，幸而中舉人，閩省同宗，爭相延爲上賓，數個月後返臺述親，同宗以軟枝烏龍茶苗三十六枝相較。林氏返回故里後，分贈當地農民，這便是凍頂茶的淵源。

在當地聽到的傳說如此，許多報刊雜誌一提到凍頂茶的由來，也都如此撰寫，多少年來，這個說法已經變成了天經地義。當地茶農還希望昔日林氏茶苗曾經在自己茶園留過鴻爪而說，林氏帶來之茶苗植於凍頂山，有的主張是植於大水堀畔，有的強調植於秀峰村或初鄉村。

不過幾年前，有人撰文否認林鳳池由福建攜回茶苗之說。因爲如果南投文獻記載沒有錯誤，則林氏係生於嘉慶二十四年（一八一九年），死於同治六年（一八六七年），然而雍正年間編修的「赤嵌筆談」及乾隆年間編修的「諸羅縣誌」上，均有提及水沙連之山中產茶之記載，較所謂林氏由大陸攜回茶苗時期還早一百多年；甚至於林氏道光十一年中學人之說也引起懷疑，因爲按理推算，當時林氏僅十一歲。

這個問題，筆者認爲也有可能「赤嵌筆談」上所謂「水沙連在深山中，衆木葱蘢……，其中凍頂茶尤佳。」及「諸羅縣誌」上記載的「水沙連內山茶甚夥」，均指臺灣的野生種茶樹（有人稱爲「蔴茶」，待考）。文中所謂「深山」或「內山」，令人感到似乎並非人工栽培的茶種。當然這僅筆者個人之推測，不一定準確。在凍頂茶大爲出名的現在，諸多臆測、各種傳說，對它的名氣有幫助，並無損害，亦大可增加凍頂茶的滋味。

× × ×
從鹿谷歸返臺北的途中，我們順路往訪竹山，找到縣政

府技正林啓三先生，談論凍頂茶的今昔比較，然後再往中興新村，拜訪農林廳技正張瑞成先生，查詢了臺灣茶外銷的情況，收穫頗豐。

十二、山明水秀松柏嶺

臺灣茶的發展，可以分爲南北兩大系統說明之：北部的茶業，始於臺北盆地的南邊山區，如石碇、深坑、汐止、新店一帶，然後向桃園、新竹、苗栗等地發展。南部的茶業早期以南投縣爲主，再向雲林、嘉義等縣發展。據聞，昔日在南投、埔里一帶有原種野生茶樹，可知南投縣地勢多麼適合茶樹的栽植。

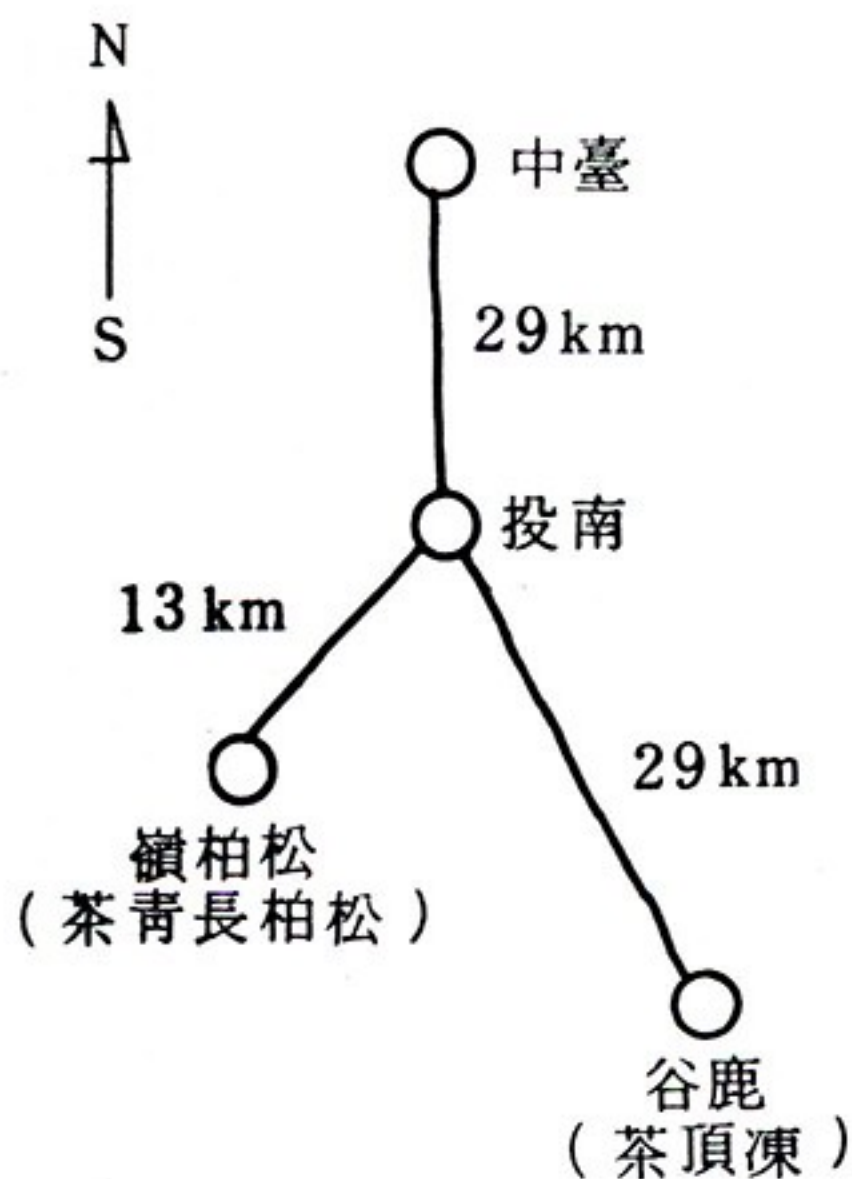
事實上，南投縣多山，坡地氣溫清涼，是植茶理想地區。除了以「凍頂」有名的鹿谷以外，名間鄉松柏嶺所產的「松柏長青茶」，大有將與凍頂茶並駕齊驅之勢。

由於松柏嶺位於八卦山脈南端，海拔約在四〇〇至五〇〇公尺，地勢緩斜，紅壤土質，氣候涼爽，景色怡人，適宜栽種高級茶。尤其冬天屬乾燥型氣候，水份少，冬季日夜溫差大，吸取大自然之靈氣純淨，茶的製造香氣更易保存，因此名間冬季所產之茶，頗獲品茗者之好評。

說到松柏嶺的茶史，我們可以從「赤嵌筆談」上記載，獲知清代「水沙連社」即有茶產，其範圍包括埔里、集集、竹山、名間、鹿谷等地。

據名間鄉農會表示：民國四十六年該區茶作面積約四〇〇公頃，由於茶葉市場曾一場蕭條，至民國六十一年却僅剩一五〇公頃；嗣後經農會與鄉公所力圖振作，才有今日一、三〇〇公頃欣欣向榮的景觀。

離距區茶縣投南



名間鄉幾乎由坡地所形成，發展茶業尤爲理想，這裡栽種的是傳統的「青心烏龍」、「武夷」等優良茶種，民國六十八年又引進「臺茶十二」、「十三」。松柏長青茶從外觀言，條索緊結，葉尖捲曲，乾茶質地優雅，且有撲鼻香氣，沖泡後茶色較濃，呈鮮紅褐色，茶味清涼甘潤。

松柏長青茶的製作方法與凍頂茶略有不同：鹿谷海拔較松柏嶺高些，所以在製作過程上，「靜置」、「發酵」、「炒菁」等時間較長，其「團揉」、「覆焙」手續煩雜、次數較多。凍頂茶滋味較長，松柏嶺長青茶却以濃香取勝。

名間鄉松柏嶺有一座名廟「受天宮」，周圍爲天然美景，站在廟前展望四方，臺西平原、西螺大橋、清濁兩溪，盡收目下，「松嶺遠眺」早成南投八景之一。這座創建於道光二十六年的廟宇，奉祀神話中的金闕化身武當得道的北極玄天上帝，民國六十二年改建爲二樓，廟貌宏偉而金碧輝煌，不但是當地茶農信仰中心，也是臺灣島上著名廟宇之一。



名 間 鄉 賣 茶 街 一 景



名 間 茶 街 看 到 「 柚 子 茶 」

在宮後遍地茶圃，採茶姑娘們正在忙碌不堪，顯示出茶農們和樂繁榮的景象。宮前一條街道不到一百公尺，茶行比鄰而立，在這裡你要什麼茶就有什麼茶，連菊花茶，酸柑茶、苦茶油等也陳列在店舖裡。最使筆者感到驚奇的，是從清代一直到戰前，民間做爲肥皂用的「茶塊」也出現在這些店裡。所謂「茶塊」係利用製茶油的廢料壓縮形成大圓形的，使用時敲下一塊泡在水裡，即會起泡沫，是現代肥皂的「鼻祖」，沒有想到會在名間的山間與它「重逢」。

在這一條小街走動，大小茶行「請用茶」的叫聲，此起彼落，熱鬧異常，使松柏嶺茶區呈現另外一種情趣。

十三、嘉義梅山新茶區

筆者早就聽說嘉義縣下梅山鄉是省政府有計畫輔導開闢不久的一個新茶區，茶園的海拔比其他的高，樹齡雖新，面積却廣大，風景之優美，勝過其他茶區甚多（茶園就散佈在太平山風景區裡面），所以就在前年十二月二十二日專程往訪梅山。

轎車駛上高速公路後，忽然想到在前往梅山之前，可以順路在田中參觀香片（花茶）製作過程，那裡有幾家薰造茶廠，於是在斗南交流道轉彎，再行駛一小時左右，才開進田中鎮員集路，終於找到以薰製花茶有名的松興茶廠。

此時該廠董事長謝坤海先生恰好在場，在他陪伴下參觀了薰茶的經過。筆者在這裡所看到的，與後來在新竹縣橫山鄉沙坑村所看到的外銷花茶大規模的薰製法不同。

他們把素茶（未薰製之原茶）與花料，以一〇〇對三〇之比例混合，然後用鐵耙把兩者攪拌均勻，讓香氣滲透到茶

葉之中，如此放置十二小時後，始將茶葉與花料篩開，將茶葉再焙火約二十分鐘，以期焙掉薰製過程中曾經由花朵中吸收的水份。這些已經過薰製而帶有花香味的茶葉叫做「花膽」，用來混合未曾薰過的素茶（花膽比例只佔一〇%），便成爲「香片」，包裝出售。夏天室內溫度較高時，佈茶厚度比較薄，冬天室內溫度低，佈茶厚度比較厚。

在這裡接受謝董事長親自沖泡各種名茶品嘗之後，繼續往梅山出發。由於路程不很熟習，多耽誤了一些時間，在華燈初上時始抵達梅山鄉。我們首先往訪農會，在他們協助下與太平山上的太平山莊取得連絡，確定可以住宿之後，繼續往上開車，目的地爲太平村，距離梅山鄉公所所在地約十四公里。

轎車一上山坡公路，立即開始左彎右拐，司機忙碌地大轉方向盤，忽右忽左，有時轉彎幾乎達到三百度以上，後來才訴說這就是有名的「梅山三十六彎」，其實大小轉彎一百多處，其中轉彎三〇〇度以上者，有三十六處，左邊靠山右邊斷崖，實在有點令人胆寒。如此開了約莫一小時，終算抵達太平村社區。夜間的整個山間已經靜悄悄的。我們很快地找到位在南側的太平山莊。山上寒冷，平地二十五度，這裡却只有十五度左右，原來這裡海拔一千公尺。

第二天早晨，我們在山莊主人陳昌先生的帶路之下，開始訪問茶園。

梅山茶區係民國六十六年農林廳前來開始試種青心烏龍種茶樹，最早的茶園經營者爲張國珍與陳良永（不久張氏改行），最初僅二公頃左右面積，三年後再增十公頃，如今已有八十公頃，一年收成五季，每公頃一季收穫毛茶六〇〇公

了，也許可以說是「凍頂」式烏龍茶，但無論何種其發酵度都比起其他茶區的包種茶都要低，而且栽培品種是青心烏龍種，茶葉較大而且厚，葉形較尖，所以沖泡時間要多一分鐘，其優點就是比起其他地區的包種茶不澀不苦，也比較「耐泡」，可泡上八次左右。

這裡品質最佳的春茶都在穀雨前（約新曆四月中旬左右）採集，產量最多，價格也高（冬茶次高），夏茶最少，價格也低廉，分別在六月中旬與七月底（夏茶兩次）。這裡生產的包種茶屬於內銷高級茶為主，所以全部採用手工採摘；春茶最香，冬茶喉韻極佳。

梅山地區茶園多採用東南方向山坡地，那是過去種植杉樹的遺跡，所生產茶葉沖泡芬芳異常，東北方向山坡地為種植孟宗竹遺跡，日照不足，所以產茶品質較差，但產量却最多。

談起茶園的開闢，這裡有鮮為外人所瞭解的苦衷，那就是梅山茶區整個是高山峻嶺，種植茶樹的山坡地，本來坡度都很大，所以必須利用石頭與水泥來製造梯田式茶園，每一分地的整地工資與材料費，平均都要較其他茶區多化費十五萬元。

辭出陳家，本來清晰的外面茶園，已經慢慢地被濃霧所籠罩住，把山色點綴得更為迷人。在山間行走，的確感到這裡風景秀麗絕佳，是其他茶區無法與它比美的。處處雲海，十分壯觀以外，茶園有良好水土保持設施，柏油路與水泥路面直達茶園，且是旅遊太平山風景區必經之地（茶園就散佈在風景區之間）。

我們繼續往訪的是東峰製茶中心，主人陳憲瑩先生也是

個年輕茶農，他一家人住在四合院的老厝裡，一聞我們來訪，便熱誠地泡茶接待，說明他自產自製批發零售的經營概況。在我們談論茶事之際，外面的煙霧忽然變得更濃，幾乎幾公尺前已不易看清楚的程度。我擔心拍照茶園實況有困難，不過也深刻地體會到梅山茶區非常優異的天然條件。

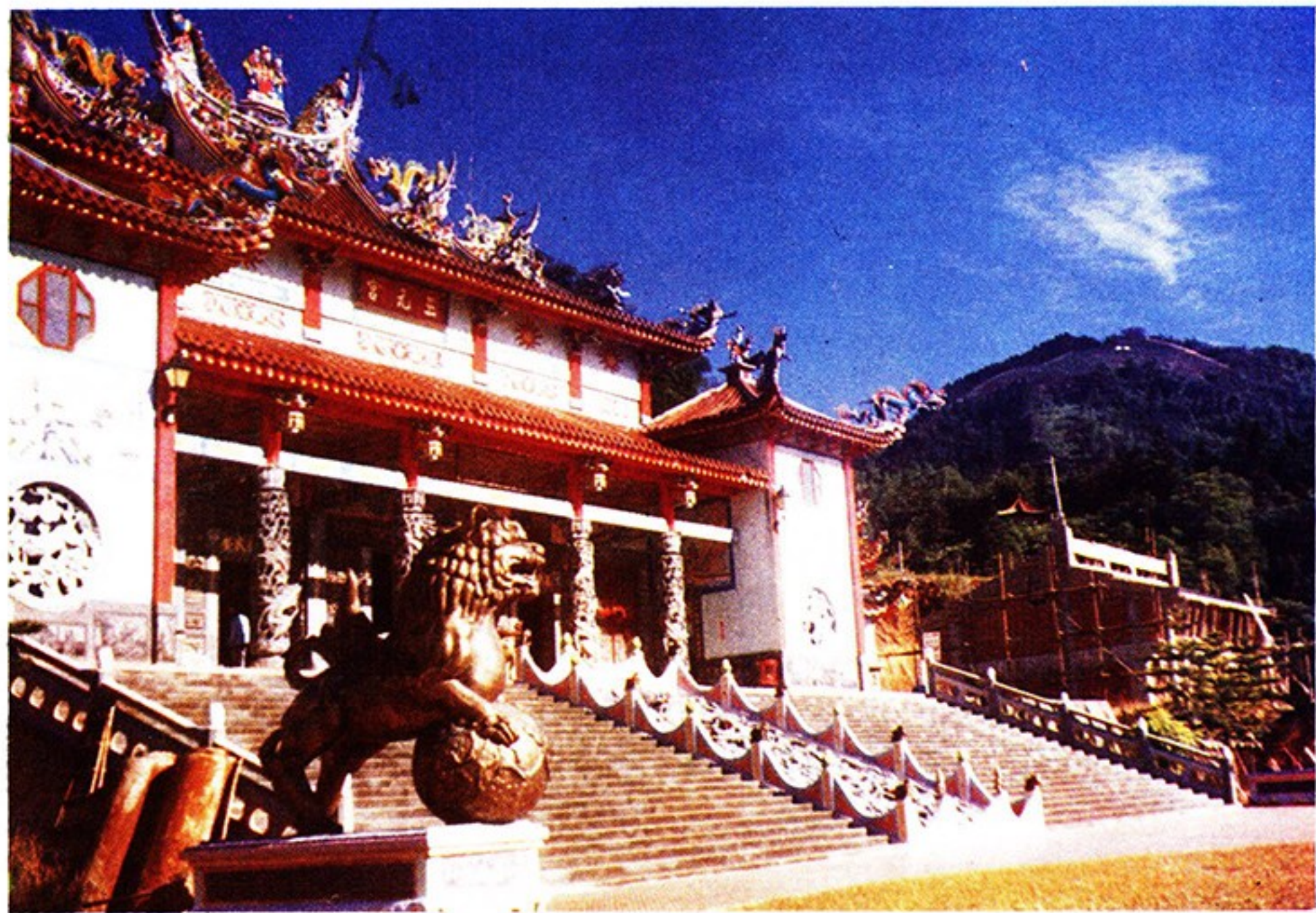
高山的茶，由於終年有霧，日照較短，溫度差大，紫外線照射強，葉片較厚，製成的茶香味往往比平地優異，梅山茶就是最好的例證。

第三家訪問的是龍種茶園主人陳良用先生，他現年六十六歲，身體健朗，每天工作而不知疲乏，他也為我泡了他最得意的茶葉讓我欣賞比較，果然他得意之言並非誇口，尤其喝後聞聞杯底，仍可聞出馥郁的芬芳。

梅山茶區雖然走的是包種茶系統，然而的確有其獨特的潛力，如何早日確立自己的風味，獨樹一幟，是最重要的課題。

走出陳家，在歸途上天氣意外地豁然晴朗起來，筆者高興能拍到整個茶區清晰出色的照片。利用回程也巡禮了幾個名勝。首先，仙人谷位在太平社區東側，許多奇岩怪石及八個山洞形成天然奇景。三元宮位在太平村正上方的半山腰，供奉三官大帝，據說這個位置恰巧海拔一千公尺，這裡意外地看到一所小學，現有學生一二〇名，是日據時期大正十一年所創建。整個風景區裡面，有兩個瀑布，分別取名為蓬蓬瀑布與相逢瀑布，還有幾個罕見的峭壁，可惜有點路程，無法趕去，留待下次再來時前往欣賞。

午餐在陳昌先生的特別安排之下，我們吃到了蒜苗、豆苗等純正「山產」菜，這裡的豌豆特別大（比平地大二、三



心中仰信們農茶山梅是，宮元三的帝大官三奉供

倍），豬是放牧式的飼養法，所以吃起來真像山豬那樣特別有味道。冬筍、香菇、金針、楊桃、血根李、極柑等為這裡的特產，更難能可貴的，是太平村的農民不知農藥之為何物，他們耕作農地的地勢條件，使他們用不着農藥。

筆者嚮往這裡優美的山景與四季如春的氣候，決定將來再遊一次梅山茶區，踏上太平山。

十四、古坑開發新茶區

從梅山茶區下山要返北的途中，筆者獲知最新開發的雲林縣內古坑茶區距離不遠，於是決定往訪一趟，便取道永光村，立即進入古坑鄉內的華山村，找到古坑茶區中產量最多的桂林村，拜訪隆源製茶所主人李海珍先生。

古坑茶區創始於一九八一年，其地域包括鄉內的桂林村、樟湖村、華山村、草嶺村等（依產量多寡為序），前三村茶園海拔均在五〇〇～八〇〇公尺之間，只有草嶺村最高，海拔八〇〇～一二〇〇公尺，然而產量最少。

古坑茶區由於開發不久，總面積約六十公頃左右，是目前臺島上最小茶區，一年總產額尚不到兩萬公斤，大部份茶農都種「臺茶一二」或「臺茶一三」，因為這兩種在此地的毛茶產量，每公頃每期高達六〇〇公斤，至於「青心烏龍」每公頃每期僅達四〇〇公斤而已，所以種植者比較少些。

古坑茶區的春茶與冬茶係採用手採摘的方式，因為這兩期製造高級茶，夏秋三期係採用機械採摘，製造普通茶。

筆者詢問李海珍先生：古坑茶區的產品究竟是何種茶呢？筆者所獲得的回答是：烏龍茶與包種茶兩種，然而當筆者在李府客廳嘗試了他所沖泡的所謂烏龍茶，實為凍頂式

的「烏龍」，要說是烏龍茶，不如說是包種茶來得妥當些。

這裡所謂烏龍茶與包種茶，在外觀上均呈現半球狀（團揉的結果），品味的結果亦無顯著的差異，唯一的差別就在沖泡後之茶水色上。古坑烏龍茶由於攪拌較重，水色呈現較紅，香味略帶花香，是一種「濃香」，茶樹多用青心烏龍種，味道較濃，而古坑包種茶由於攪拌較輕，水色呈現金黃色，聞香屬「清香」，味道較淡。

在李先生的陪同下，筆者到桂林村蜈蚣坪現場看茶園，却意外地看到園地上鋪蓋一層厚厚的「粗糠（稻殼）」，據說是爲了冬天保溫及避免春天雜草叢生的一種嘗試，他每年冬茶採後都如此做，效果斐然。

由於近幾年來，國人飲茶品茗風氣特盛，所以銷售價較高，古坑茶區的茶農投資茶園僅僅三年左右，幾可收回成本，利潤相當高，所以古坑地區種茶人家年年增加當中。

總之：古坑茶區極具潛力，將來發展的餘地頗大，重要關鍵在其產品究竟能否創立自己獨特風味。

十五、天鶴茶取代咖啡

臺灣東部地區包括臺東花蓮兩縣，由於地理環境比較特殊，東臨太平洋，西接巍峨的中央山脈，交通不甚發達，工商業亦較爲落伍，加以土壤貧瘠，農業生產受到先天性的限制，缺乏高經濟價值作物。

這裡的早期農業，大多以甘蔗、鳳梨、陸稻、玉米、咖啡及雜糧作物等爲主，收穫量不高，農民的生活亦較爲貧乏，花東縱谷之內，臺地多平地少，而這些廣大的丘陵臺地，一直無法積極加以開發利用，可以說過去從未曾有人會想像

有一天茶業會在此呈現出一片美景。

這幾年來，偶而會在農業性刊物上看到報導臺東、花蓮縣內生產茶葉的消息以外，少有人知道東部臺灣已經開始盛產茶了。筆者爲了使茶區巡禮之舉，更臻完整，在跑遍西部臺灣各地茶區之後，就一直計畫一定要親臨東部，作一次田野調查，才能心滿意足，這個願望終於去年十一月初旬實現了。

十一月初旬某日一個早晨，筆者與攝影師林炳裕，在松山機場搭乘十時二十分起飛的遠航班機，十一時前即飛抵花蓮市。由機場搭乘計程車，直奔花蓮縣政府農業局，想要先取得一些縣內茶業方面的資料，然後才到現場去調查較爲方便，結果大出於筆者所意料之外，他們雖然非常熱誠地接待筆者，然而沒有這一方面的任何資料，建議筆者到臺東縣鹿野鄉茶業改良分場去看看。

於是，筆者再驅車轉往市區找到當地人許文龍先生家。許先生是筆者過去每次到花蓮縣內調查高山族生活、信仰、藝術等田野工作時的嚮導，在此筆者託他連絡上瑞穗鄉舞鶴村著名茶農林阿斗，然後在下午一時多搭乘臺汽班車赴瑞穗鄉。在瑞穗鄉要到舞鶴雖有班車，但爲了趕時間，只好僱車趕往舞鶴。路上意外地看到了北回歸線的標示牌，接着又看到高有丈餘的幾千年前居住在東海岸山坡地帶的先住民族的巨石文化遺物：兩支巨大的石柱。

從瑞穗到舞鶴費時三十分鐘左右，在這小街上很快地找到茶農林阿斗所開設的天鶴園茗茶行。林先生不在店舖裡，據說他剛剛到老家那邊去飼養山羊。於是在他女兒帶路下，走了一段路才找到林阿斗。

林先生是當地擁有較大面積茶園的茶農之一，也是當地最早種茶者，所以他對當地茶業發展史瞭若指掌。過去，舞鶴村生產的咖啡還有一點小名氣。早在日據時期，當局即鼓勵當地人種植阿拉伯種咖啡，所產的咖啡豆，運送到日本去加工精製，不過栽培情形始終未見大幅成長，直到光復後民國四十三年間，咖啡在國際市場上價格上揚，行情才看好，才引起大家的注意與興趣，形成咖啡栽培的顛峯時期。當時商人前來批購咖啡一公斤達三百元價錢，然而好景不常，十多年來人們的生活水準提高，土產咖啡無法與加工精細、包裝優美的進口咖啡競爭，竟被淘汰掉。

在各種不利因素影響下，舞鶴咖啡無法掙脫困境，竟逐漸消聲匿跡。近幾年來，由於茶價的上揚，瑞穗鄉的農業重心，幾乎都轉移在茶作上。在抵達舞鶴的一路上，四處可見規劃整齊、水利設施完善的茶園，原本種咖啡的坡地，幾乎被一棵棵茶樹取代了。

其實，說起舞鶴的茶業歷史，也只不過幾年時光而已。民國五十八年經過有關當局派人將土壤化驗之後，認為地形、土質、氣候等尚可適合推廣茶業，於是六十一年開始試設茶區，第一年開始之初，面積約四十公頃而已，雖然茶苗免費由農林廳供應，可是因為當時茶價尚低，大家不敢冒然試植太多，而且試種結果，成績不佳，第二年減為二十公頃，第三年減為十五公頃左右。

農林廳免費供應茶苗三年後，由於成績極差，亦不敢再加以推廣。可是由於第五年（民國六十五年）開始，臺灣島上飲茶風氣較盛，茶價高揚，當地茶農也急起直追，茶作面積突然增至一〇〇公頃。



舞 鶴 茶 區

— 記 禮 巡 區 茶 灣 臺 —



（內村鶴舞鄉穗瑞縣蓮花）物遺化文石巨前年千幾



（間之鶴舞至穗瑞在位）塔示標線歸回北

民國六十五、六年左右，因茶葉產量急激增加，當時製茶廠僅一家（富源茶業公司）而已，茶農所採茶菁一時無法完全被收購，致使有時發生產量過剩現象，茶菁出售價格，在同一天當中，上午、中午、下午都不盡相同，由於茶農爲了售銷茶菁給工廠而發生互相殺價是常有的現象。林阿斗在不得已的情況下，第一個開始從單純的茶農變成自種自製的經營者，不久效法他者接踵而至（目前已另有三家）。

現在舞鶴村的茶作面積一七五公頃，茶農約有一百家，其中亦兼小規模「自製」者有二十三家，然而正式的大型茶廠仍然「富源」一家而已。當地茶種以「青心烏龍」爲主，其次爲「青心烏龍」。「臺茶十號」曾經在此試種過，結果產量雖然多，然而苦味太濃，大家都放棄而改種其他。目前「臺茶二二七號」（約三公頃）試種後，頗獲茶農之好評，產量較高，茶味亦較佳。又爲了應品茗家們的需求，也有茶農試種「武夷茶」種（約十公頃），俱有令人滿意的結果。此地茶作每公頃每年平均可收穫茶菁二萬公斤（機械採茶），堪稱全省之冠。

林阿斗先生個人現在擁有兩公頃茶園，民國六十八年農復會李崇道主委到舞鶴村參觀後，爲當地茶特別命名爲「天鶴茶」，就是試飲林阿斗所種的青心烏龍種茶菁製成的。可是，令人感到最大遺憾的，是「天鶴茶」的美名，祇在當地少數兩三塊招牌上可以看到，大部份飲茶者却不知此名。說來，天鶴茶也有其暫時無法解脫的坎坷「命運」：由於土壤與氣候等先天條件的不足，天鶴茶的製法採用的是包種茶式，但品嚐之餘却遙遠比不上文山包種茶或凍頂茶。首先香氣不足，更大的缺陷就是往往帶有苦味或澀味，也因此，以目

前全臺灣各茶區的價格來說，天鶴茶最便宜。由於在製法上天鶴茶是包種茶，製好的茶葉形狀爲半球形或顆粒形，從表面上看來，很像凍頂茶，因此許多中盤都到此大批採購，然後售於南投縣茶商，以便與真正的凍頂茶混合，也有部份售予北部，與文山包種茶混合，難怪「天鶴茶」的美名，一直響亮不起來。

林阿斗算是當地著名的大茶農，在街道上開發的天鶴園茗茶行規模也不小，然而他現在却兼養幾十頭由美國引進來的「白面山羊」，令筆者有些不解。據他解說：是爲了利用山羊糞來給茶圃施肥，以期茶菁品質有所改良。林氏的苦心嘗試，正代表着當地茶農必須努力往前邁進的需要性。像民國七十三、四年國內的嚴重不景氣之下，茶價低迷以外，還有銷路停滯的現象出現，對於只產量多而毫無特色可言的舞鶴茶而言，威脅實在太大了。

不過，舞鶴茶區仍然有其發展的潛力，北迴歸線經過此地，還有幾千年以前的巨石文化遺址處處可見，天然景觀形成一個觀光帶，展望未來茶業的發展，自是不可限量的，只是將來如何改進品質，將以什麼特色爲號召，這些都是急待業者們及輔導單位熟慮而加以解決的重要課題。

十六、鶴岡紅茶品質佳

花蓮縣下同屬於瑞穗鄉內的茶區，除了舞鶴村以外，還有鶴岡村的茶區也是略具規模的。

談到鶴岡茶區的發展，必須先提及土地銀行在此創設的鶴岡示範茶場。鶴岡村總面積約有七四二公頃，地勢屬丘陵臺地，海拔一五〇〇至五〇〇公尺，土質爲砂礫質土壤，年雨

量二三〇九公厘，過去農民僅種植花生、甘薯等低價值作物。土地銀行爲了幫助農民解決生活問題，民國四十七年竟在此創設農場，開始植茶，略有收穫之後，四十九年開始向農民推廣植茶。當時土銀示範農場的人認爲植茶如果經營得法，每栽植一公頃成本茶樹全年收益較種植水稻、甘薯、鳳梨、花生等可增加一倍以上收入。

由於逐年茶農增加，土銀竟於民國五十二年在當地設廠，翌年正式生產，再經過十五年後的民國六十八年，本來小規模的廠房，遂增建至二六四坪。現在即擁有六四〇坪，已經頗具規模了。

示範茶場創設之初，即將生產目標訂在紅茶的製作，所以，最初即引進外來的Assam茶種來栽植，後來加上「臺茶七號」，兼製半發酵茶（包種茶）、煎茶、珠茶等，近幾年來爲適應國內市場的需要，亦栽植武夷茶樹。

鶴岡示範茶場的經營模式，不僅可做爲茶葉經營者之參考，亦足爲東部地區土地開發利用之示範。首先，此地茶園分爲三種，第一種是示範茶場本身擁有的茶園（稱爲「自產茶園」），現在面積有二十四公頃，第二種爲「合作茶園」，是由土地銀行提供土地、茶苗、肥料、貸款及技術指導，農民提供勞力經營管理，所採收的茶菁，由示範茶場收取三〇%，茶農收取七〇%，倘若每公頃產量超過三〇〇〇公斤時，超過部分全歸茶農所得，以資鼓勵。這種合作茶園現在約有七十六公頃左右。第三種是「契作茶園」，茶園爲茶農所有，每期所採收的茶菁由示範茶場保證價格收購，以期解決茶農茶菁銷路問題，這種契作茶園，現在約有五〇公頃，所以整個鶴岡茶區，目前的茶作面積合計約有一五〇公頃以

上，與舞鶴茶區的面積大同小異。

現在鶴岡茶區紅茶（毛茶）產量，每年約在十六萬公斤左右，另外紅茶之袋茶（Tee bag），每盒七十二小袋，全年銷售量可達四萬盒以上；至於包種茶、煎茶、珠茶等，則適時應市場需求作機動調整製造。

總而言之：鶴岡茶區由於土銀示範茶場多年來的潛心籌劃與辛勤耕耘之下，已略具規模，亦已初步樹立「土銀」茶葉商標信譽，其前途大可預卜。

不過，在此要附帶地一提的，是花蓮縣產茶地區除了上述舞鶴茶區與鶴岡茶區以外，尚有鄰近鄉鎮：如光復鄉之富源地區設有茶園二〇公頃，萬榮鄉之馬遠地區亦有三〇公頃。還有玉里鎮、富里鄉、秀林鄉等地之高海拔地區亦有零星種植，面積每處約有一〇公頃左右，這種高海拔新興茶區之開拓，對於東部臺灣地區的茶葉品質之提昇，必有其益處，自勿待言。但這只是指其天然客觀條件而言，主觀條件之充實，還有待茶農及當地輔導單位的奮發努力。

十七、福鹿茶前程看好

臺東縣茶業的發展，早在民國五十二年，比同屬東部的花蓮縣還早了十多年。當時爲了配合國際市場上紅茶需要，以專產高級紅茶爲發展之目標，推廣地區以卑南鄉知本溫泉村海拔五〇〇公尺以上地帶爲主，鹿野鄉永安村海拔二五〇—三〇〇公尺地帶爲副。

經過幾年之後，知本地區由於桶柑作物興起，許多茶農經不起一時的誘惑，紛紛由茶農搖變爲果農，竟在茶園內間作桶柑，以致使辛苦開墾經營之茶園荒廢，同時，知本茶區

最初亦有山胞加入種茶行列，然而茶業需要資本與技術，在客觀條件與性格上，山胞較難符合，所以他們很快地放棄此項工作。如今知本溫泉地區已無茶作。

現在臺東縣內主要茶區有二：鹿野鄉之鹿野高臺與卑南鄉之美農高臺。爲了在實地調查工作之前先獲得一些當地茶業概況與數字方面資料，我們從投宿的臺東市，搭乘上午八時二十二分開出的北上莒光號，費時二十多分即抵達鹿野鄉，先找到鄉農會。推廣組的蔡梅枝小姐出來接待我們，然而她說農會裡面這一方面的資料太少，她願意帶我們到離此不太遠的「省茶業改良場臺東分場」去。於是由該組職員陳先生駕駛一部中型卡車，把我們載到位在龍田村的改良分場。

場長張清寬先生爲人相當健談，他一方面提供筆者一些印刷資料，一方面邊泡茶品茗邊與筆者聊起茶事來。首先筆者請問該分場的現有規模未況。

這所分場完全爲開發本省東部茶業而創設的，最首要的工作爲：示範繁殖推廣及茶葉改進。建場工作於民國七十一年九月開始，至翌年二月底全部完成，製茶工廠裡設備相當完備，紅茶製作之一貫作業機械及半發酵茶一貫作業機械各有一套，另外還有茶葉試驗用地二十四公頃，已種植茶園面積十公頃，現有茶樹品種計有：青心大有、大葉烏龍、阿薩姆、臺茶十二號、武夷、青心烏龍、硬枝紅心等七大品種。筆者再詢問：分場雖種植七大品種，產品除了以紅茶爲大宗以外，爲什麼只精製包種茶而不製烏龍茶？對此張場長回答：因爲烏龍茶的味道接近紅茶，而且臺灣烏龍茶價格過高（成本高），與國際市場價格不成比例，難以發展。

其實，筆者所以提出此一質問，並非對臺東分場有感而

發，而是自從前年訪問了位在桃園縣楊梅鎮的省茶業改良場開始繼而巡禮西部各茶區後，就一直蘊釀於我內心的老問題。張場長的回答說出一部份事實，然而未能完全令我首肯。首先，真正的烏龍茶與紅茶，在味道上大不相同，至於價格過高是千真萬確，可是，改良場各地分場所致力「改良」的，清一色是包種茶，包種茶系統的凍頂茶與文山茶之價格怎樣呢？它們只能內銷，一直由於價格太高而無法與外國茶一爭地盤，是無人不知的事實，連一向爲外銷而製造的紅茶，近年來亦因價格難以對抗外國紅茶而在國際市場開始萎縮了。也許有人要說：改良場的設立目標是在茶葉品質之改良，外銷與否，不是其致力改良的目的，果真如此，更應該在各地鼓勵與輔導茶農亦製造烏龍茶（或其他種茶），而烏龍茶與包種茶同是清代以來的臺灣的兩大傳統茶，而烏龍茶的歷史尤爲悠久。

不過，張場長接着告訴筆者：「文山包種茶重香氣，而凍頂茶重味道，兩者雖同屬採用包種茶製法而成的，然而各有特徵。若要香氣與味道兩者並重，是不太可能的，如何使包種茶香氣濃，味道亦不錯，正是我們嘗試改良的目標之一。」這真是一針見血的高見。

接着，筆者也參觀了製造紅茶的現場。茶菁進入工廠之後，就作「室內萎凋」長達十四小時左右。它不像半發酵茶的烏龍茶或包種茶先經過室外的日光萎凋，即使在室內也不作「攪拌」。半發酵茶都必須經過「殺菁」（炒菁）的手續，使其茶菁停止其發酵作用及消水、軟化，以便容易「揉捻」；可是，紅茶都不經過「殺菁」，十四小時左右的室內萎凋之後，即加以揉捻兩個小時，即送入發酵室，使其繼續自

然發酵半小時以上（其時間視室內濕度之高低而定），最後經過「乾燥」（約九十度）兩次，即完成製造過程。這成品算是毛茶，批發給茶商之後，他們再加工切碎、分級等之後包裝，有的內銷，有的外銷。

在改良分場，意外地看到他們也製造「極柑茶」，使我感到非常有趣，我們感謝了張場長的接待之後，仍由鄉農會推廣組陳小姐嚮導之下，前往永安村一帶所謂「鹿野高臺」茶區參觀。

當民國五十幾年之間，卑南鄉知本地區茶園因改作桶柑之際，這裡的茶農仍然種植大葉系阿薩姆種，所採集的茶菁悉數交由新元昌製茶工廠收購製造手採紅茶。本來無法栽植具有經濟價值作物的丘陵地帶，不數年之間，茶園面積已開拓至近百公頃。然而大約在民國六十年左右，一方面由於國際紅茶市場價格疲軟，另外一方面因東部地區人力大量流向西部工商地帶，現地之工資節節升高，成本的提高造成紅茶銷售更形困難，茶作再度呈現危機。農林廳及輔導單位，爲了應付此一變局，即鼓勵茶農改種「青心大有」及「臺茶九號」，製造傾銷日本的「煎茶」。果然這一推廣方針奏效了，不僅挽救了當時的危機，也奠定了當地茶作事業發展的美景。

大約在民國六十四、五年之間開始，國內飲茶品茗的風氣忽然大盛，凍頂茶、文山茶的茶價步步高升。鹿野鄉的茶農們也紛紛改種適合製造包種茶的「青心大有」、「青心烏龍」、「武夷」等品種。從此鹿野地區茶業發展蒸蒸日上，現在鹿野高臺及永安村、龍田村三地的茶區，已有二百七十公頃。

民國七十一年四月間，當時省府李主席巡視臺東地區時，將當地茶命名爲「福鹿茶」，名稱雖美，不過「福鹿茶」實際上仍是包種茶。

筆者站在鹿野高臺，面對盛產臺灣至有名的都蘭山，看到一望無際的茶園，真是有說不出的清新醒目感。

據蔡小姐之說明，大約在十年前，這一帶的農民生活困苦，因爲他們只能種植甘蔗與鳳梨，如今茶村裡樓房櫛比鱗次。蔡小姐還指示左手較高的山坡地說：「那裡海拔約八〇〇公尺高，屬於武陵村，一個高雄人前來開發茶園，叫做『福鹿農場』，那裡所產春茶頗具名氣。」

在這裡筆者也聞及一個有趣的消息：由於這一帶氣候比較炎熱，海拔約在四、五〇〇公尺，日照長，茶樹萌芽期較早，若與西部茶區比較的話，春茶約可提早二十天以上；晚冬茶亦可延後二十天以上，甚至於有時候，一年可多採一次冬茶（計每年可採六次）。這個真是得天獨厚的條件，確是促成此地區茶業有利發展。不過，亦因此而造成管理上，氣候乾旱，灌溉有困難，頗影響茶菁的採收量。幸虧民國七十二年行政院農業委員會與縣政府配合共籌九百萬元，完成了「灌溉設施」，現在可灌溉茶園二五〇公頃之多，將來使「福鹿茶」崛起於本省內銷高級茶市場，諸多貢獻，大可使福鹿茶的前程更爲看好。

在鹿野高台，到處可以看到洛神花盛開，筆者第一次看到洛神開花的實景，感到非常新鮮。調查完了鹿野茶區之後，我們改搭計程車，向卑南鄉出發。車子很快地開上了花蓮臺東間的省九號公路，路面平坦，車輛也不多，坐在車子上享受着一種難以名狀的快感。



區 茶 台 高 農 美



園 茶 所 良 改 葉 茶 東 臺

— 記 禮 巡 區 茶 灣 臺 —



鹿 野 高 台 茶 區



鹿 野 茶 區

車子跑了十多分鐘後，轉入左側的產業道路，上坡行駛了幾分鐘即抵達卑南鄉內的美農高台，這裡是開發不久的新茶區，茶圃的分佈比較零碎，景觀自然比不上鹿野茶區或舞鶴茶區。我順便走進靠近路邊的一家茶廠「大耕」，今天不是製茶的日子，工廠內靜悄悄的，只有一個女性在看家。筆者曾拿起他們用臺茶二二七號茶菁製成的包種茶，聞起來香氣嫌淡。這裡的茶農大多自產自製自銷，目前產品以包種茶為主。

現在臺東縣內，除了筆者親自抵達的鹿野茶區與美農茶區以外，爲了順應國內市場之需求，還有些高海拔地區小茶園。例如南橫公路海端鄉利稻茶區、達仁鄉金崙茶區、太麻里鄉金針山茶區等便是。它們地屬海拔八〇〇公尺以上之高山新茶區，將來這些地區茶業之發展，由於氣候及環境優異，如果能配合生產與製造兩方面之技術改進，將來必可受到消費者之喜愛，而成為東部茶區業的新力軍。

要之：東部臺灣的花蓮、臺東兩縣茶業，歷經二十多年，政府與民間合作推行開發之下，如今已經獲得初步的績效，在此筆者希望茶農們百尺竿頭再進一步，使它更加興隆、蓬勃發展。

十八、巡禮全台各地茶區後感想與建議

筆者由北而南，再由南而西，利用轎車、火車、飛機等各種工具，跑遍了全臺各地著名茶區，觀看現場茶圃、製作過程、品嚐現作茶湯、與茶農交換意見或閒聊之後，不但瞭解到各地茶業現況，也得知許多茶農的願望與隱憂。在此列述筆者巡禮各茶區後之幾點感想，也是代替茶農作反映，亦

可視為筆者的建議與拙文的結語。

一、全臺各地茶區，通常附近也有茶廠收購其茶菁而加以精製、茶農只顧生產而售予茶廠即可，可是，事實上茶廠不多，專以產銷茶廠爲目的而種茶的茶農（應該稱爲純粹「茶農」）爲數不太多，反而自製自銷的「茶農」（應稱爲地下工廠較爲妥當）佔多，尤其名氣愈大的茶區（例如鹿谷、木柵、名間、坪林等多處），這種茶農尤多。自種自製自銷的經濟形態，如同「地下工廠」的方式，一家一套設備，是否符合於現代農業、商業的條件，不無值得商榷之處。如何突破這種落伍的經營方式，有待導輔單位及專家們研究、深省。

二、以現在臺茶的價格而言（包括白毫烏龍茶、鐵觀音茶、凍頂茶、文山包種茶等高級茶甚至也包括外銷用紅茶、煎茶等便宜茶），均超過世界上任何國家的茶價，尤其稍有名氣的茶葉、動輒每斤二、三千元（比賽冠軍茶每斤賣幾萬元，更是國際茶市場上的奇聞），普通茶也要一千元以上。在內銷茶尚未完全達到飽和點的現在，這種奇怪現象尚可維持幾年，但不久將來，內銷茶將有走到盡頭的一天，那時如此昂貴的茶，要銷到那一國家去呢？日本最高級茶「玉露」，一台斤換算新臺幣也祇不過一千多元而已。日本人幾年前研究出中國烏龍茶對健康、美容有特效，大量輸入臺灣的烏龍茶（實爲烏龍種之包種茶），可是，兩年前大陸貨烏龍茶以極低廉價格進入日本市場後，臺茶的銷路頓時大減，便是最好的借鏡。臺茶價貴也是茶農自種自製自銷的後遺症之一，也是各地不健全比賽茶的後遺症之一。

三、各地競相舉辦茶葉比賽，其原來動機應該是非常純

正的，爲了促進茶廠（事實上却變成自種自製的茶農的比賽）之產品不斷提高水準，是有其必要的。可是，時間一久，有許多主辦單位的動機大變其質，主辦單位（往往是農會）爲了自己的利益而搶着舉辦茶賽。其毛病即出在主辦單位規定參加比賽者必須事先繳半斤茶葉爲樣品外，主辦單位又向參加的茶農以平價購買兩斤茶葉，一旦該茶葉獲獎，其預選收購的兩斤茶葉立刻一躍而變成幾萬元身價。如此，由於獎額多，舉辦單位每次賽茶一次，即可平白賺幾十萬元。這種變了質的茶賽，實應由主管機關出面加予管束。筆者澈底地反對這種以「營利」爲目的而舉辦的茶賽。

四、茶葉比賽的諸多毛病之中，最爲人所詬病的，是有些評審不公、不準，使茶賽的存在價值大打折扣。評審的不公可分爲主辦單位之不公及評審人員之不公（也有不準確）兩大類型。

據許多茶農指出：有些地區，參加比賽的茶農必須事先與主辦單位有良好「默契」及「關係」，否則難免被淘汰出局，這便是主辦單位不公的例子。至於茶農指責評審不公的，更是繪形繪影。例如茶農賽前向某評審送禮，甚至於議定獲獎後的「臭包」多少等。也有人說茶農事先找評審說明其參加茶葉的外觀上特色，以便評審的一見便知何人之茶，評審不準確的最好證明，就是許多茶農每次茶賽之前就要多方探聽本屆評審者是何人，然後製造符合那位評審口味的茶葉參加。

上面所述茶農所說的各種評審上不良現象，雖不可完全相信，但也有相當的可能性，這些毛病均出自主辦單位請評審時，往往僅聘一兩位擔任才會發生。以筆者參加全國美展

、全省美展、臺北市美展、高雄市美展評審的經驗來說，僅僅水彩畫一類的評審，即九位乃至十幾位爲慣例。新聞局主辦的金鼎獎，僅圖書類的評審就二十多位，教育部主辦的民族藝術薪傳獎評審也十多位，不但誰也無法送人情，評審差錯的現象也較難產生。有些主辦單位曾經對筆者說「不是不願意找人，而是找不到人來評審」，此話是非常不負責任的說法。難道全臺灣將近兩千萬人口之中，會品茗的人只有一兩個嗎？

筆者在此還要指出一個茶賽評審的怪現象，只要你是平常喜歡品茗的人，你若喜歡文山包種茶，也必定喜歡凍頂茶，可是你一定不會欣賞白毫烏龍茶或鐵觀音茶，更不想品嚐普洱茶，因爲這些茶是半發酵茶中比輕重發酵者，與喜歡輕發酵的包種茶者胃口大不相同。只要是愛喝茶者都一定會對筆者的這個說法表示贊同，這就如同一個喜歡吃辣椒菜的人與一個不喜歡辣椒菜的人的差別一般。叫一個只會欣賞包種茶的評審，也去欣賞鐵觀音或白毫烏龍茶，就如同叫一個不敢吃辣椒的人去欣賞四川菜一樣可笑，（這與每一個人的胃腸不是屬於寒性或是屬於熱性有關。胃寒者喜歡喝發酵度較高的茶，胃熱者喜歡喝發酵度較低的包種茶或完全未發酵的綠茶等。）嗣後主辦單位一定要嚴格分開適當人選，來評審各種不同茶，不能讓同一人評審所有性質味道完全不同的各種茶。

五、茶賽的評審過於局限極少數一兩位或兩三位（也即是評審者過份固定），一方面有上述（第四點）毛病，更嚴重的是因爲評審人員一定有評審人員個人的主觀知覺與口味，茶農們（或茶廠）爲了得獎，便不斷地去揣摩評審的喜好

，因此漸漸造成了全臺灣各茶區都統一風味的怪現象了。

例如凍頂茶名義上稱為烏龍茶，事實上喝起來，與文山包種無太大的差異，這種以清香為茶農製造目標，是戰後農會多次主辦茶賽後，逐漸地演變出來的結果。如果是戰前或戰後幾年之間的凍頂茶，發酵度與焙火度均較高，是真正烏龍茶的濃郁香甜風味，與現在的凍頂茶走包種茶製法者，大不相同。許多凍頂茶的老茶農們，談及此事不勝唏噓，感慨不已。可惜擔任凍頂茶評審諸公，却未曾品嚐過以前那種濃郁香甜的真正凍頂「烏龍茶」。

六、省農林廳附設的省茶業改良場，是戰前日據時期留下的機構加以發展而成的。其設立宗旨應該是對全臺灣地區各種茶業的改良發展負起重大責任。可是改良場幾十年來的表現，却儘管輔導與改良包種茶系統為主，對於烏龍茶或鐵觀音茶却不大加以過問。對於新開闢的茶區，指導人員前往指導時，也都是包種茶的製造法之傳授，所以難怪應該是臺茶的正統——烏龍茶一直走衰退的路子。筆者建議改良場嗣後應該擴大其研究、改良的路線，這不管對於內銷茶或外銷茶，都有極大貢獻。

七、省茶業改良場，除了在桃園縣楊梅鎮設有總場以外，在中、南、東部各地設有分場，這些大小改良場均擁有茶園，總面積相當龐大，每年所產茶葉不可能少數，少部份可作為員工的福利而分攤掉，但大部份茶葉應該打出名牌公開銷售，以示模範茶葉。除此以外，倘若改良場也仿照土地銀行設在花蓮縣鶴岡的示範農場的模式（詳情請閱本文「鶴岡紅茶品質佳」中記載），化費龐大公帑設置的機械設備，可發揮最大效用，其績效與貢獻必定大可增加。

八、爲了擺脫全臺茶區到處都是包種茶之氾濫現象，將來各地茶區之茶農與茶廠，都應該儘可能地以當地地名爲茶名（如松柏長青茶、福鹿茶、天鶴茶等雖非地名爲茶名，但均採用了一字以上當地地名爲茶名，也可視爲同一類），以便打自己的知名度，然後設法製造出與眾不同的風味，再加以宣傳、推銷，必可收到事半功倍的效果。

（作者附註：拙文能够完成，必須感謝陪我一齊奔跑許多茶區的范增平先生及幫忙拍照的林炳裕先生，還有接受我訪問的許多著名茶農或各鄉鎮農會、鄉鎮公所主管、茶業改良場負責人等，亦一併表示謝意）

民國七十五年元月十一日於雙溪寓所

作者簡介

施翠峰：臺灣省鹿港人，在師大、文大、國立藝專等大專任教三十六年，最初專攻美術理論及水彩畫，後涉及色彩學、美學、民俗學、文化人類學等，年輕時代亦是出色的小說家，光復後第一個登上文壇的省籍作家。

曾任國立藝專美工科主任八年、文大美術系主任五年、華岡博物館首任館長，民國七十年以大學教授身份應美國國務院邀請，赴美研究印地安紅蕃生活。多次代表我國參加國際民俗學會議並發表演講，亦曾踏查全臺九族山胞部落，然後再赴臺北、婆羅洲、呂宋島等深山研究未開化民族之藝術與信仰。著作等身，迄今出版單行本，多達四十種，其民俗學與人類學之造詣聞名於日、韓各國，現在除在本國執教外，亦任日本高崎藝術大學客座教授。