

2017/05/23

## 一、前言

茶樹是一次種、多年收的葉用、木本、常綠植物。在植物分類系統中，它屬被子植物門（Angiospermae），雙子葉植物綱（Dicotyledoneae），原始花被亞綱（Archlamydeae），山茶目（Theales），山茶屬（Camellia）。瑞典植物分類學家林奈（Carl von Linne）於一七五三年把這種植物屬名定為 *Thea sinensis* L.，後又改為 *Camellia sinensis* L.，因此，對茶樹屬名應該採用 *Thea*，還是 *Camellia* 便發生了分歧。至於茶樹種名，一般稱之為 *Camellia sinensis*，還有人稱之為 *Thea sinensis* 或 *Camellia theifere*。一九五〇年中國植物學家錢崇澍根據國際命名和茶樹特性研究，確定茶樹學名為 ***Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze**，一直通用至今。【註 1】

茶樹的起源，一般認為可以根據植物分類學的方法，先找到茶樹親緣，繼而追根溯源，找到它的祖先。茶樹在山茶屬中是一個比較原始的種，它的起源至少已有六千萬年至七千萬年的歷史了。在中國的西南地區，主要是雲南、貴州和四川，是世界上最早發現野生茶樹和現存野生大茶樹最多、最集中的地方，也是世界上最早發現和利用茶樹的地方。【註 2】

---

註釋：

註 1. 姚國坤、王存禮、程啟坤：《中國茶文化》，洪葉文化事業有限公司，1995 年 1 月，頁 2--3。

註 2. 陸羽（著）吳智和（撰述）：《茶經》，金楓出版社，1986 年 10 月，頁 2--3。

茶樹的起源爭論，是在西元 1823 年印度阿薩姆省發現野生茶樹，於是就出現了茶樹原產地是印度的說法。而後爭論的觀點，歸納起來有下列四種看法：一、主張印度是茶樹的原產地。二、主張中國才是茶樹的原產地。三、主張小葉種茶原產地在中國，大葉種茶原產地在印度。四、主張各自然條件允許的地區，都是茶樹的原產地。最近多數學者專家，逐漸承認中國是茶樹的原產地。實際上，中國迄至目前，仍存在為數甚多，年代久遠的野生大茶樹。在古代也曾發現過，不僅在南方有，同時北方也有。在唐代陸羽《茶經》、宋代《太平寰宇記》，就早已有發現野生茶樹的記載，而西南地區的方志所載尤多。民國二十八年（1939），國人在貴州婺川老鷹岩發現野生大茶樹以來，陸續又在四川、雲南、貴州等地深山大澤中，都有大量的發現，甚至在福建、安徽也有。民國五十年（1961）又在雲南猛海大黑山原始森林中，發現一株高約 32.12 公尺，直徑 1.03 公尺，樹齡在一千數百多年的世界最大茶樹，被稱為「茶樹王」。

史學家所公認明確表示有茶名意義的最早文字記載，是成書於西元前二〇〇年左右即秦漢時期的字書《爾雅》，其中提到：「檟，苦茶」。晉郭璞的《爾雅注》中指出：「樹小如樞子，冬生，葉可作羹飲，今呼早採為茶，晚取者為茗。」東漢許慎的《說文解字》也說：「茶，苦茶也。」北宋徐鉉等對此書校定時認為：「此即今之茶字」。特別值得提出的是東晉常璩的《華陽國志》，將有文字記載的中國茶葉的歷史推到周武王時期【註3】。到了唐代，中國第一部茶葉專書問世，陸羽的《茶經》【註4】，更有系統地總結唐代及唐代以前的茶的利用，他將一生對茶有關的知識，撰成《茶經》三卷後，提昇了飲茶的層次，而成為中國精神文化中的一環。陸羽對中國文化的貢獻，真的是「立言不朽」，值得後人大書特書一番。

## 二、茶樹的種類

中國的茶樹資源，種類之多，性狀之異，分布之廣，堪稱世界之最。目前經鑑定保存的茶樹品種有近七百種，按栽培品種分為有地方品種和育成品種兩大類；按繁殖方式則分有性系品種和無性系品種兩種。

（一）就茶樹品種的命名初步整理，不下十餘類：

- 1.按茶樹葉片大小命名：大葉種、中葉種、小葉種等。
- 2.按茶樹葉片形狀命名：瓜子種、柳葉種、橢圓種、雞冠茶、佛手種、枇杷茶等。
- 3.按茶樹新梢性狀命名：藤茶、白毛茶、苔子茶、桿子茶等。
- 4.按茶樹嫩梢色澤命名：黃葉早、紫芽種、紫筍等。
- 5.按茶葉發芽遲早命名：不知春、迎霜、清明早、穀雨茶、早芽種等。
- 6.按成品茶香氣、滋味命名：茴香茶、蘭花茶、十里香、苦茶、甜茶等。

在眾多的茶樹品種中，中國有許多獨具一格的珍貴名種，如分枝挺直的高腳烏龍，茶樹低矮的矮腳烏龍，枝條曲折的奇曲，香高味甘的鐵觀音，白毫密布的毛蟹等等。還有不可多得的茶樹名叢，如水金龜、九龍珠、白瑞香、大紅袍、鐵羅漢、白雞冠、黃金桂、白牡丹、奇蘭等。【註5】

（二）茶的稱呼與「茶」字的確立

茶的發現和利用，是在不同時期、不同地區、由不同的人相繼開始的。由於古

---

註3.《華陽國志·巴志》中提到「周武王伐紂，實得巴蜀之師，著乎《尚書》，…  
…土植五穀，牲具六畜，桑、蠶、麻、紵、魚、鹽、銅、鐵、丹、漆、茶、蜜，……皆納貢之」。

註4.參閱附錄：陸羽《茶經》小傳。

註5.姚國坤、王存禮、程啟坤：《中國茶文化》，頁10--11。

人對同一植物的不同認識，以及語言上的差別，以致對茶有多種多樣的稱呼。而後，隨著人們對茶認識不斷地提高，「茶」就成了特定的專用字。在唐代以前，對茶的稱呼，用得最多的是茶。唐代以後，陸羽在撰寫《茶經》時，一律將「茶」字減去一劃，寫成了「荼」字，茶才有了專用字。陸羽在《茶經》中說，在唐以前，對茶的稱呼，「其名，一曰茶，二曰檟，三曰葭，四曰茗，五曰荈。」【註 6】

**檟：**《爾雅·釋木》稱，「檟，苦茶」。晉郭璞的《爾雅注》、東漢許慎的《說文解字》都作了專門的注釋，歷代史學家多任為它是對茶的可靠記載。

**葭：**陸羽《茶經》中注解：「揚執戟云：蜀西南人謂茶曰葭。」是指漢揚雄在《方言》中所說，因揚雄曾任「執戟郎」，故稱為「揚執戟」。

**茗：**見於《晏子春秋》。晏嬰擔任齊景公國相時，吃糙米飯，三、五樣葷食及茗和蔬菜。《神農食經》曰：「茶茗久服，令人有力，悅志。」許慎的《說文解字》曰：「茗，茶芽也。」如今，人們更把茗作為茶的雅稱，常為文人學士所引用。

**荈：**見於西漢司馬相如的《凡將篇》。該文是將茶列為藥物的最早文字記載，其中談及二十種藥物，稱茶為「荈託」。晉陳壽的《三國志》談及吳王孫皓為韋曜密賜茶荈「以當酒」。而南朝宋山謙之的《吳興記》也將茶稱之謂「荈」。

在唐以前，茶的異名雖不下十餘種，但用得最多、最普遍、影響最深遠的是「茶」。「茶」最早見於《詩經》，歷代學者大多認為茶就是茶。元代王禎的《農書》指出：「六經中無茶字，蓋茶即茶也。」又據《神農本草》記載，茶是茶的最先名字，其他稱呼只是後來發現的野生菜、草，因其類似茶樹，故而借用茶字稱之。

以上可見，中國古代對茶的稱呼，既有一物多名，又有一名多物，直到了唐代，陸羽撰寫《茶經》時，一律將茶字刪去一劃，改寫成荼字。從此以後，荼字的形、音、義也就確立了【註 7】，而避免了與其他植物的混淆，沿用至今，這是對茶學的一大貢獻。

### 三、飲茶源流

茶被中國人發現利用之後，人們飲茶由茶飲、禮飲而逐漸變成為一種欣賞與嗜好，這已大大超越了飲茶解渴的範疇。在唐代陸羽就認為，茶並非是一般止渴的飲料，而是一種能「蕩昏寐」【註 8】、具有生理作用和藥理功能的提神飲料。人們在

---

註 6. 陸羽（著）吳智和（撰述）：《茶經》，頁 24。

註 7.就「茶」字以象形拆字，則為艸與木之間有一個人，這樣說法還真貼切。

註 8.蕩，滌蕩，去除之意；寐，睡意。

飲茶發展的過程中，不僅可以從鬥茶和茶宴中領略飲茶的精妙絕倫之處，而且還可以從坐茶館和飲大碗茶裡體會到飲茶的悠閒自得之情。飲茶已是中國文化的重要內容之一。

### （一）飲茶之始

在中國，茶曾作過藥物和食料，這就是人們所說的「食藥同源」、「食飲同宗」。當茶的功能逐漸為人們了解之後，茶又以其高貴的身價，作為祭天地、祀祖宗、拜鬼神的祭祀品和向帝王進貢的貢品。茶成為商品之後，還曾在唐代替代過貨幣，用磚茶作「飛錢」使用；在唐、宋和明代時，在邊疆地區以茶易馬的「茶馬互市」。茶如何經過長期演變而成為中國人民日常生活的飲料呢？至今還沒有統一的看法：

- 1.唐[陸羽]在《茶經·六之飲》中根據《爾雅》和《晏子春秋》所記錄的茶事，認為封於魯的周武王之弟[周公]和[晏嬰]是最先知道飲茶的人，因此，有人認為春秋戰國時（西元前 770 至前 221 年），中國北方已經知道飲茶。
- 2.[歐陽修]的《集古錄》，認為中國飲茶始於魏晉。
- 3.多數學者則引證西漢[王褒]的《僮約》中家僮要在家裡煮茶，又要去武陽買茶的條款，認為在距今二千多年前的西漢時代，四川一帶飲茶已相當普遍了。
- 4.清[顧炎武]在《日知錄》中說：「自秦人取蜀後，始有茗飲之事」，認為北方飲茶始於秦代，而茶樹原產地的巴蜀一帶，在「秦人取蜀」之前已知道飲茶了。

由上述得知，自秦漢以來，飲茶風氣已逐漸傳播開來，中國的西北乃至長江中下游的江浙一帶已開始飲茶了。而作為茶樹原產地的巴蜀，則飲茶更早，最遲應始於秦代。

### （二）飲茶習俗的傳播

茶成為飲料，自秦漢時代逐漸傳播開來以後，到三國、魏晉時代，不僅世族官宦之家喜歡飲茶，而且文人也以茶待客漸成風尚。特別是南北朝時代，佛教興起，提倡坐禪飲茶，驅除睡魔，以利清心修行，更使飲茶之風日益普及。此外，一些文人雅士，品茶賞景、吟詩作對、議事敘誼，無不以茶益思，用茶引言。

隋唐時期，飲茶風氣已遍及全國。新疆、西藏等邊疆地區的民族，因喜食肉類，在領略了茶葉的奇特風味和喝茶有助於奶、肉消化的作用後，也重視茶葉為生活中不可缺少的飲料。此時，茶葉已不再是士大夫階層的感受品，而是普通老百姓的日常飲料。宋代飲茶，流傳比唐代更廣，普及程度比唐代更深。飲茶講究茶品和飲效，沏茶講求火候和茶具。

自唐、宋開始，隨著與鄰國文化交流的加強，飲茶風氣經水路傳到東方的朝鮮、日本；從陸路西傳至阿拉伯等國家。元代，由於西北疆域的開拓，飲茶之風在邊

疆少數民族中更進一步普及。隨著茶葉製作工藝的改變，成品茶由唐代的餅茶、宋代的團茶，發展到明代的散茶。至此，為了講求品茶的情趣，人們用散茶泡茶，更能便於直接察色、聞香、嘗味和觀形。明代對外貿易的發展，中國的飲茶文化經水路傳到西歐，經陸路傳到俄國。清代，飲茶風氣盛況空前，交際、議事、送禮、慶典等都離不開茶，茶在人們生活中佔據了重要的地位。

為何自唐代開始，至宋、元、明、清各代，飲茶風尚能傳播甚快，而且飲茶講究技藝、意境和情趣呢？探究其原因：

- 1.從秦、漢至唐代，歷經八百餘年，社會長期處於動亂之中，到了唐代才出現大一統王朝，社會有了一個安定的局面，促使茶葉生產、消費和貿易都有很大的發展。由唐代白居易的《琵琶行》：「商人重利輕別離，前月浮梁買茶去」，反映出唐代的飲茶盛況。
- 2.自宋代開始，茶不但成為皇室與士大夫視為養生之妙藥，列為向皇室進貢的貢品之一，隨著國內生產和消費量的逐漸增加，茶的重要性日益突出。
- 3.自唐代以後，文風大盛，無論是唐宋八大家，或一般的文人雅士，幾乎人人嗜茶、寫茶，所以，在唐詩、宋詞、元曲和明清小說，都有關於茶事的記述。這有助於宣傳飲茶的好處，推動飲茶風尚的作用。
- 4.宗教的傳播與對外貿易的發展來看，唐宋時代的佛教、明清之際的天主教與伊斯蘭教，他們在傳教時也將飲茶風尚傳到西方，普及到世界各國。對外貿易的發展，也為飲茶的傳播提供了更好的條件。

#### 四、臺灣茶業的發展

臺灣茶葉的起源，就野生的茶樹見諸於本國史料，是在康熙 56 年（西元 1717 年）的《諸羅縣志》：「水沙連內山茶甚夥，味別色綠如松蘿。山谷深峻，性嚴冷，能卻暑消脹。然路險，又畏生番，故漢人不敢入採，又不諳製茶之法。若挾能製武夷諸品者，購土番採而造之，當香味益上矣。」【註 9】由此可知在康熙五十年代左右，只聞水沙連產茶之名而未能入山採摘。到了雍正年間，逐漸開啟入山採茶的情形。《臺海使槎錄》中〈赤嵌筆談〉曰：「水沙連茶，在深山中。眾木蔽虧，霧露濛密，晨曦晚照，總不能及。色綠如松蘿，性極寒，療熱症最效。每年，通事於各番議明入山焙製。」【註 10】又如《東征集》之〈紀水沙連〉曰：「水沙連內山，產

---

註 9.周鍾瑄：《諸羅縣志》，臺灣銀行，1962 年 12 月，頁 295。

註 10. 黃叔璥：《臺海使槎錄》，臺灣銀行，1957 年 11 月，頁 62。

土茶，色綠如松蘿，味甚清冽，能解暑毒，消腹脹，亦佳品云。」【註 11】就當時水沙連所採的野生茶葉，是用於解暑療疾之料而已。另據《諸羅縣志》之〈物產志〉載：「水沙連山中有一種，味別；能消暑瘴。武彝、松蘿諸品，皆至自內地。」【註 12】可見當初來臺開墾的漢人，所飲用者並非土茶，而是由中國大陸進口的。

臺灣小葉種茶樹是從中國大陸移植而來，雖無正確的歷史記載，但依據有關文獻的推算，至今約有 230 年歷史。關於臺灣北部茶葉播種的起源，《臺灣通史》中〈農業志〉載：「嘉慶時，有柯朝者歸自福建，始以武彝之茶，植於鰈魚坑，發育甚佳。既以茶子二斗播之，收成亦豐，遂互相傳植。蓋以臺北之地多雨，一年可收四季，春夏為盛。茶之佳者，為淡水之石碇、文山二堡，次為八里坌堡。」【註 13】根據這條史料的記載，柯朝在嘉慶年間從福建攜帶武彝（武夷）茶種進入臺灣，在鰈魚坑（台北縣瑞芳鎮）試種，發育極為良好，後來經過茶農的互相傳播，種植範圍逐漸擴大到深坑、石碇、文山、八里等，在台北附近丘陵地帶掀起一股種茶的熱潮。又據《淡水廳志》之〈賦役志〉：「淡水石碇、拳山二堡，居民多以植茶為業。道光年間，各商運茶，往福州售賣。」【註 14】在道光年間，臺灣茶葉的栽種已相當發達，並將其所製茶葉出口到中國的福州。然而，這僅是粗製之茶輸出，提供給福州茶商精製的原料而已。

到了同治四年（西元 1865 年），英國人約翰·都德（John Dodd）為了視察樟腦的產地來臺灣，看到台北的文山堡（新店流域的深坑）及海山堡（大嵙崁溪的三角湧）地方茶樹的蕃植，認為其品種良好而土性適宜，乃於翌年從福建泉州府安溪縣運來茶苗，貸放資金給農民栽培及獎勵製造。同治六年收購其所製茶試販澳門，而其芳香馥郁的特殊風味頗獲外國人之好評，乃自行投資，設茶館於台北艋舺街著手大規模之精製，臺灣烏龍茶（Oolong-tea）之濫觴實在於茲矣。【註 15】於是臺灣茶（Formosa-tea）之名乃成為烏龍茶之代表，而一躍占外國貿易品之優越地位，專由對岸廈門轉運至美國。

#### （一）臺灣的茶種

---

註 11. 藍鼎元：《東征集》，臺灣銀行，1958 年 2 月，頁 86。

註 12. 周鍾瑄：同前引書，頁 194。

註 13. 連橫：《臺灣通史》，幼獅文化事業公司，1992 年 3 月，頁 508。

註 14. 陳培桂：《淡水廳志》，臺灣銀行，1963 年 8 月，頁 114。

註 15. 伊能嘉矩（著）臺灣省文獻委員會（編譯）：《臺灣文化志》中卷，臺灣省文獻委員會，1991 年 6 月，頁 350。

臺灣重要的茶種，雖有包種茶、烏龍茶、鐵觀音和龍井等名目，但這些名茶的質材——茶葉品種，則以青心烏龍、青心大有、武夷、鐵觀音、阿薩姆、台茶十二號、台茶十三號、四季春、台茶七號、台茶八號等。【註 16】

### 1.青心烏龍

為小茶種四大優良品種之一，一般茶農稱為軟枝烏龍、小種仔、種仔或正欖等，製造包種茶、凍頂茶品質最優，樹小開張型枝葉密生芽四月上旬開始，對抗旱、抗病蟲害性弱，容易患枝枯病，需要周密的栽培，才能獲得良好的收穫。臺灣主要分布地區台北縣的文山、海山與南投縣的名間、鹿谷。

### 2.青心大有

亦是小茶種四大優良品種之一，樹型中型稍橫張性，葉多橢圓型，葉齒銳利，萌芽期為四月上旬起萌芽力強，抗寒抗旱抗病蟲害均中上比較豐產，此種原料製重發酵的烏龍茶品質最優。目前因香味比青心烏龍稍差，以致被淘汰許多。目前主要分布在在台北縣、宜蘭縣與南投縣。

### 3.武夷

本品種因葉大而薄，故稱大葉仔、白葉仔或薄葉仔等，樹型中等條枝直立而疏生，萌芽期與青心大有相差不多，抗寒抗旱抗病蟲害特性強，栽培較易，茶菁產量中等，製造包種茶香味水色濃厚。臺灣主要分布地區在台北縣、宜蘭縣與南投縣名間鄉的松柏坑。

### 4.鐵觀音

為橫張型態的茶種，枝幹粗硬，葉片較為稀鬆，芽少而葉厚，產量並不高，產期較青心烏龍約晚五天。樹性稍強，葉呈橢圓型，葉片平坦展開，分為紅心鐵觀音和青心鐵觀音兩種，較適宜製作包種茶和鐵觀音茶，主要產區在台北的文山地區。

### 5.阿薩姆

臺灣引進大葉種的原產國有印度、緬甸和泰國等，現今種植以印度種為主，來自阿薩姆省因而得名。又可區分為四種：

A.遮普利（Jaipuri）屬北印度系優良品種，葉呈長橢圓型，淡黃色，樹勢強，採摘期早，製成紅茶香味醇厚，白毫多，品質優良。

B.馬尼普利（Manipuri）屬北印度系統，葉呈橢圓型，濃綠色，樹勢極強，採摘期中，製成紅茶品質味強品質中上。

---

註 16.林啟三：《南投縣茶葉發展史》，南投縣立文化中心，1995 年 3 月，頁 24--27。  
。張明雄：《臺灣茶文化之旅》，前衛出版社，1998 年 9 月，頁 36--38。

C.開陽（Kyang）屬北印度系統，葉呈紡垂型，暗綠色，樹勢中等，採摘期早，製成紅茶品質具刺激香品質中上。

D.印度土生種（Indigenous）屬北印度土生種，葉呈橢圓型，淡綠色，樹勢強，採摘期晚，製成紅茶水色鮮紅，香味醇厚，品質優良。

阿薩姆茶較適合在溫暖多溼，而且無風的環境下生長，現今種植以台東南部、南投縣埔里鎮和日月潭等地為主要產區。

## 6.台茶十二號

別名「金萱」其樹型橫張型，葉面淺綠色、橢圓型，葉片比青心大冇大，萌芽亦比青心大冇早十天左右，大約三月下旬就萌芽，抗病蟲害能力強，茶菁收量比青心烏龍多五成以上，所製包種茶或烏龍茶品質來講，其香味帶有牛奶清香，水色淺蜜黃，滋味甘濃有力。種植區域以苗栗縣大湖鄉、南投縣鹿谷鄉與名間鄉為主。

## 7.台茶十三號

別名「翠玉」其樹型稍為直立，葉片綠色呈橢圓型，但較「金萱」長，抗病力中等，所製包種茶香氣比「金萱」弱但秋季會帶桂花香，其清香滋味醇厚耐再火烘焙為其特色。種植區域以南投縣名間鄉為主。

## 8.四季春

其品種樹高中型，枝葉較密，萌芽早，葉細長，葉面平滑，側脈不明顯，葉頂極銳，葉基亦銳，春茶特早，冬茶亦晚，春冬季香氣明顯亦帶檳榔花香，為配合茶作而加香配料頗適合。種植地區以桃園縣龍潭鄉、南投縣名間鄉等。

## 9.台茶七號

南投縣魚池鄉茶業改良分場自「禪種」單株樹中選拔育成的新品種，葉倒披針型淡黃色，樹勢極強，樹型橫張型，採摘期中早，製成紅茶為味醇厚品質優良。

## 10. 台茶八號

南投縣魚池鄉茶業改良分場自「遮普利」單株選拔育成的新品種，葉橢圓型淡黃色，樹勢強，樹型直立，採摘期早，製成紅茶為味醇厚品質優良。

2017/06/06

## （二）臺灣的名茶

臺灣最早製造的茶是清代末期的烏龍茶、包種茶與紅茶，以烏龍茶為大宗。主要的烏龍茶輸出地是美國，包種茶則以南洋為主要輸出地區，英國亦是臺茶輸出地之一。【註 17】當時臺茶對中國大陸茶的競爭是以取代福州、廈門茶最顯著，這是

=====



註 17.林滿紅：臺灣研究叢刊第一一五種《茶、糖、樟腦業與晚清臺灣》，臺灣銀行，1978 年 5 月，頁 4。

因臺茶價格低廉的關係，後來因品質改善與提昇，美國市場偏好臺茶的特殊風味，臺茶的地位日趨重要。二次大戰後臺灣茶業的生產，以文山包種茶和凍頂烏龍茶的名聲最響亮，再加上各地區茶農的辛勤耕作與經營下，而有木柵鐵觀音、松柏長青茶、明德茶、天鶴茶和龍泉茶等名號【註 18】，以下舉出幾個為人們所熟悉的名茶來說明之。

### 1.坪林文山包種茶

臺灣的包種茶是北部地區的名茶，產製技術最發達地區是在七星區（南港），其次是文山區。在品質上則以文山區所生產的茶品最為優良，所以習慣上稱為「文山包種茶」，今日的產區包括坪林、石碇、深坑、新店和汐止等地。坪林是文山包種茶的中心，它的土壤鐵質含量較高，品質以優良（青心烏龍）為主，產地在海拔約一百七十公尺到六百公尺之間，選擇東南方向陽之地，日照效果更好，所製作的包種茶自然成為上等的佳茗。坪林人自豪文山包種茶具有「香、濃、醇、韻、美」等五大特色，茶甘潤宜人且清香，飲來回味無窮。

### 2.鹿谷凍頂烏龍茶

進入南投縣，從竹山到鹿谷鄉約十二公里路程，一眼望去，滿山遍野都是規劃整齊而翠綠的茶海。凍頂烏龍茶是清代由大陸武夷山引進【註 19】，最初栽種於凍頂山，因而得名。凍頂山位於海拔一六九六公尺，長年被雲霧籠罩著，屬於黃土高原的地質，最適合烏龍茶種的栽植。現今鹿谷茶農推廣觀光事業，在此小住不僅可以品茗，也能欣賞茶園風光及所有曬茶、烘茶的製作過程。

### 3.台北木柵鐵觀音

台北市木柵地區的觀光茶園盛產鐵觀音茶，這裏的茶園山高海拔三百公尺，土壤含有砂礫，終年雨量適中。木柵生產的鐵觀音發酵程度比烏龍茶還要輕，不過其

---

註 18.張明雄：同前引書，頁 38--40。

註 19.《南投史話篇》中〈鹿谷舉人林鳳池〉提及，林鳳池在咸豐五年（西元 1855 年）參加福建鄉試，但因生活拮据無法成行，幸賴凍頂山的族人林三獻的資助，始能如願以償。到達福建後得識一位同宗，遂留他在家攻讀，終於高中舉人。鳳池將歸，這位宗人乃取來武夷山茶苗三十六株送他，希望他能攜回故里栽種。鳳池帶回的茶苗，各分四株種於小半天（竹林、竹豐地區），清水溝（秀峰、清水、瑞田地區），自宅（初鄉）等，剩餘二十四株，為了感謝凍頂山族

人林三獻的資助，而悉數以贈，報答他的盛情。至今成為家喻戶曉、名聞世界的凍頂烏龍名茶，也帶給地方蓬勃的生機，鳳池實功不可沒。

焙火較重，所以只看成茶的外觀，容易誤會鐵觀音比烏龍茶發酵重，而此地所生產的鐵觀音也是臺灣唯一的鐵觀音茶產區。【註 20】

#### 4.名間松柏長青茶

松柏長青茶原名為埔中茶，俗稱松柏坑茶或松柏長坑烏龍茶，主要產地在南投縣名間鄉的松柏嶺台地。蔣經國任行政院長期間蒞臨南投縣，親自為當時的埔中茶取名為「松柏長青茶」，使它在茶業市場上揚名。

#### 5.頭屋明德茶<sup>白毫烏龍</sup>

苗栗縣的產茶區域，以峨眉鄉、北埔鄉、頭屋鄉及公館鄉的垂直山坡地，其中頭屋鄉明德茶的知名度響譽全臺。明德茶產於明德水庫附近的山坡丘陵地帶，所產的茶有烏龍茶、包種茶、香片及別具風味的膨風茶（白毫烏龍）【註 21】。

#### 6.舞鶴天鶴茶

花蓮縣瑞穗鄉因地理環境與土壤地質的因素，原來是種植咖啡，但因所產咖啡無法與進口咖啡競爭，遂逐漸放棄。政府有關當局化驗土壤，再從地形、土質、氣

---

註 20.鐵觀音之所以出名，是這種名茶美如觀音重如鐵，味醇香濃，深得國內外茶客的喜愛。相傳清乾隆年間福建省安溪縣有一位老茶農<sup>魏飲</sup>，製得一手好茶，他每日晨昏泡茶三杯供奉觀音菩薩，十多年來，從不間斷，可見禮佛之誠。一夜魏飲夢見在山崖上有一株透發蘭花香味的茶樹，正想採摘時，一陣狗吠聲把好夢驚醒。第二天起床後，他立即去山崖尋找那株茶樹，果然發現一株與夢中一模一樣的茶樹。於是採下一些芽葉，帶回家中精心製作，然後燒水泡茶，頓時覺得濃郁的花香撲鼻，茶味甘醇鮮爽，精神為之一振。魏飲用壓條方法進行繁殖，將茶苗種植在家中幾個鐵鍋裡，三年後茶樹枝葉茂密，採下茶葉精工製作，品質依舊且香味濃郁。每逢貴客臨門，便泡茶待客，品嘗過的人個個讚嘆不已。有位塾師嘗過此茶後，問是哪裡來的，魏飲將夢中所遇之事告知，塾師認為一定是觀音托夢所賜，用鐵鍋栽種，這茶美如觀音重如鐵，又是觀音拖夢所賜，就命名「鐵觀音」吧，魏飲連聲叫好，「鐵觀音」茶從此名揚天下。

註 21.膨風茶是白毫烏龍的別稱，相傳一百多年前，苗栗一帶的茶樹上發生一種蜉蝣子的病蟲害。在春天時節，蜉蝣子能將茶葉吃光，只留下帶茸毛的幼芽不吃，因此整棵樹的養分全被幼芽所吸收。有一位茶農不甘損失，索性將白色茸毛的幼芽採摘下來，精製焙成時茶，便是白毫烏龍。他將這批茶葉送到台北銷售，

因其特殊的風味而賣到極好的價錢。返家之後，將此事告知鄉人，但卻沒有人相信，反而譏笑他在「膨風」（吹牛之意），因此白毫烏龍被稱為膨風茶。

候等方面的考量，認為瑞穗鄉適合茶業的推廣。尤其舞鶴村所栽種的茶園，是以青心烏龍種為主，歷經茶農的努力經營，舞鶴遂成為台灣茶葉的著名產地。李崇道任農復會主任委員時，到舞鶴茶區巡視，在品嚐後大加讚賞，特別將它命名為「天鶴茶」。

## 7.龍潭龍泉茶

桃園縣依照地形的不同，可分為濱海平原、丘陵台地及高山地形三大部分。介於高山地形與濱海平原之間的丘陵台地，正是茶園分布的區域，其中產茶最多的地區少首推龍潭鄉。龍潭位於海拔三百至四百公尺之間，高溫多雨，最適宜茶葉的栽種。龍潭所製的茶包括包種茶、煎茶、綠茶與紅茶，其中包種茶在 1982 年獲得全臺機採包種茶比賽冠軍，隔年獲當時任省主席的李登輝親自命名為「龍泉茶」，因此而聞名全臺。

2016/12/27

## 五、製茶的流程

近年來因臺灣經濟高度的發展，在採茶工作上，已很少找得到年輕男女採茶的盛況，也不容易看到採茶姑娘的身影了。現今採茶人員大都使用電動採茶機，不論是單人或雙人式，幾乎都是男性的工作人員。在盛產烏龍茶的南投地區，大部分仍然以人工採摘為主，所以還能看到男女交錯的情況。

一般茶菁的採摘以「一心二葉」或「對口二葉」的嫩採為準，製茶的方式採用包種茶做法加團揉（布球），而製茶的流程為「茶菁」進入製茶所後，即攤開散熱後放置敢仔（筴蓆）上或布幕、混凝土晒場上，行日光萎凋與進入室內靜置萎凋、攪拌、殺菁、揉捻、解塊、初乾後成為半成品。半成品作團揉工作，經鬆團，加溫，再包再團揉重複操作四到六次，再進行乾燥，成為粗製茶。粗製茶需要經過揀茶後，依照市面上需要焙火，便成為精製茶。【註 22】

### （一）日光萎凋

為了讓每一片茶葉能受到陽光照射，放太多或堆太厚皆不適宜，可用大網子鋪在地上曬茶菁。包種茶、凍頂烏龍茶等發酵較輕的茶葉，萎凋時間約十到二十分鐘，萎凋時須翻鮮葉一到三次，當葉面呈波浪狀而有柔軟感時才停止萎凋。發酵較重的茶品，在適當的溫度下萎凋二十到三十分鐘，其間輕翻二到四次，萎凋到葉緣有些微的「紅變」，使葉面失去光澤時，即可移入屋內，進行「室內萎凋」。

## （二）室內萎凋

---

註 22.林啟三：同前引書，頁 41。

繼日光萎凋所引發的發酵作用，稱為室內萎凋，須經「靜置」和「攪拌」兩個過程。「靜置」時是促使水分的蒸散，將茶葉攤薄，直到相當的程度，茶菁漸次收攏攤厚，這時茶葉的水分減少，達到原來重量的 40%較為恰當。「攪拌」的方式是以雙手將茶葉翻動，並用微力以手掌合執抖動茶菁，使鮮葉和鮮葉發生相碰摩擦作用，引起葉緣細胞破損而接觸空氣，促使茶葉的發酵，同時使葉中水分能平均繼續行使蒸散作用為止。經過四、五次的攪拌（動作要輕、時間要短）後，靜置一小時至三小時，等到青味消失而散發香味時即可殺菁。

### （三）殺菁

為了停止茶菁的萎凋和發酵作用，必須經過殺菁。殺菁雖分為炒菁和蒸菁，但臺灣則多使用炒菁。炒菁的時候，原有青臭的味道，隨著水蒸氣散發而消失，產生一種撲鼻的茶葉香氣，伸手握茶菁，會感覺到茶梗和葉脈已經呈現柔軟、有黏性，揉不出水來，沒有刺手的感覺即是適度。傳統的殺菁方式，是將茶菁放在熱鍋上炒熟，這種炒菁方式，極需要依賴高超的技術。將兩隻手放入一百多度的熱鍋內翻動茶葉，又不能燒焦，茶農的辛苦可想而知。現代的殺菁方式，改用圓筒式電熱炒菁來操作，方便多了，其溫度約有攝氏一百六十度到一百八十度左右，可以隨意調整，溫度也較易控制，但仍需要依賴相當的經驗才能達成目的。

### （四）揉捻

茶葉經過炒菁之後，葉片雖已柔軟，但仍是片形狀態，尚未形成捲曲形狀，必須經過「揉捻」或「團揉」，才能使茶葉成為條形、球形或半球形狀。揉捻是將茶葉放入揉捻機筒內，加以壓揉的動作；團揉則是以布巾包緊成圓團狀，再以手工或是揉捻壓揉，經過揉捻的茶葉，可增加外形美觀，可減少茶葉成品體積，並使液汁凝固便於沖泡飲用。因此，揉捻的茶葉，可使固有香氣和可溶物質釋出，以提高茶葉的品質。

### （五）解塊

經過揉捻後的茶葉，須經過解塊的過程，就是將「揉捻」或「團揉」的茶葉解開。這一解塊的動作，同時也可以使茶葉稍稍伸展，形狀緊結、美觀。如此，屬於半發酵的包種茶、凍頂茶、烏龍茶便可形成獨特的風味。

### （六）乾燥和焙火

經過多次的揉捻和解塊的動作，茶葉外形緊結，水分也已消失。此時立刻利用高溫，破壞殘留在揉葉中的酵素，使其完全停止發酵作用，將茶葉品質固定在理想

的程度，這便是乾燥和焙火。經過乾燥和焙火的茶葉，水分約在 4% 左右，才能算是完美的成茶。過去乾燥和焙火的過程，都用竹編焙籠，然後用木炭火緩慢烘焙。

現在則除了高級烏龍茶外，均改用大型乾燥機。因為舊式熱風乾燥法容易影響茶質，為了保持濃郁茶香，使用低溫乾燥技術的烘乾機效果會更好。

## 六、結語

一般人認為：一壺茶，凝聚著中國傳統文化的基本精神，也充滿了中國傳統文化的藝術氣息。有人說：「粗茶淡飯」，「柴米油鹽醬醋茶」，指出茶是人民生活的必需品；也有人說：「以茶會友」，「琴棋書畫煙酒茶」，認為飲茶又是一種精神和生活的享受。因此，如何泡好一壺茶，款待賓客時敬好一杯茶，是很講究的。

客來敬茶，固然要講究茶葉質量、沖泡藝術，但更要把茶當作為一種禮節，即是透過敬茶，體現出主人的好客與禮貌。如果家中有幾種茶葉，一一介紹讓客人自行挑選，也可泡上幾種茶葉，讓客人品嚐比較。至於泡茶的用具，即使不是名貴之作，但一定要將它們洗得乾乾淨淨，不得留有殘污茶垢的痕跡。

泡茶時，最好避免用手直接抓茶，可用金屬、磁器、角質或木竹等製作的茶匙，逐次於壺（杯）中添加。如果客人是體力勞動者、老茶客，一般可以泡上一杯飽含濃香的茶湯；如果客人是文人學者、無嗜茶習慣者，一般可以泡上一杯富含清香的茶湯；倘若主人不知道客人的喜好，又不便問時，不妨按一般的要求，泡上一杯濃淡適中的茶湯。這種根據來客需要而進行泡茶的作法，用茶道或茶學的行話來說，稱為「因人泡茶」。

至於泡茶技藝，人人都會喝茶，個個都可以泡茶，但是要喝好茶、泡好茶，並非易事，這需要細細琢磨，才有所領悟。泡茶除了要把握好茶與水的用量之外，還需講究泡茶的水溫。簡言之，較老的茶葉，宜用滾開的沸水直接沖泡；較嫩的茶葉，宜用降溫的沸水沖泡。大體上來說，**磚茶**類由於原料比較粗大，即使用攝氏一百度的沸水沖泡，也很難將磚茶汁液浸泡出來，需加壓煎煮，方能飲用。**烏龍茶**或**包種茶**類由於要待茶樹新梢快成熟時才採製，原料並不細嫩，只要用攝氏九十五度左右的開水沖泡，才能將茶汁浸出。**紅茶**、**綠茶**與**花茶**，原料老嫩適中，可用水溫在攝氏八十五度到九十度之間的開水沖泡即可。至於原料細嫩的高級名茶，如**龍井**、**碧螺春**、**白毫烏龍**或**銀針**等，可以降低溫度至攝氏八十度的開水沖泡，因為溫度過高會將茶葉「泡熟」，色澤由翠綠變成灰白，茶湯中的鮮爽和清香氣降低，如此一來，高級茶就不成其為高級茶了。

倒茶湯入杯前，先應輕輕提起茶壺，慢慢搖動一至二圈，以使茶湯濃度均勻，人稱此為「關公巡城」。**【註 23】** 接著是倒茶湯入杯，若只倒一杯給客人，則分三次倒入，人稱「三點頭」，有點頭表示歡迎之意。如國是倒兩杯以上，敬奉數位客人，則需依次來回三至四次倒入，人稱「韓信點兵」。這種倒茶方式，目的在於使各杯之間的茶湯濃度相對一致。倒茶入杯，一般以七、八分滿為宜，如果用茶杯泡茶，那麼得分兩次完成，第一次先沖三滿，待茶葉展開後，再沖至七、八分滿。因為民間有：「敬酒要滿，奉茶宜淺」之說。

近幾年來，臺灣的飲茶方式，是以喝「老人茶」或喝「清茶」為主，因經濟發達與生活品質的提昇，不僅在家庭中有著各式各樣的精美茶具，連茶藝館也到處林立，充滿幽雅高尚的品茗環境。人們太注重茶壺的式樣與價格，有的更重視茶葉的品味與比賽茶的價格，對於品茗中泡茶的技藝並不作深入的研究，導致飲茶文化無法提昇與發揚，讓鄰近的日本茶道名揚海外。因此，為了提高臺灣飲茶文化的水準，國人應先從**品茗的基本知識、茶具的相關配備與泡茶的技巧**精益求精，才能提昇品茗的意境。

---

註 23. 這是因為中國人多用宜興紫砂壺泡茶，而紫砂壺又多呈紫紅色，與傳說中的

關羽紅臉相似。此外，剛泡好的茶，熱氣騰騰，生氣蓬勃，猶如威風凜凜的關羽帶兵環城巡邏，故有此稱呼。