

大家來找好茶——淺談台灣茶業的歷史與文化

李芳旻

國立高雄師範大學工業科技教育學系研究生

j5720823@yahoo.com.tw

第一章緒論

行政院農糧署的資料，茶是世界三大主要飲料之一，依據統計目前世界茶葉總生產量超過 350 萬公噸，其中紅茶約 246 萬公噸占 70 %，綠茶約 83 萬公噸占 24 %，其他茶類（含部分發酵茶）約 21 萬公噸占 6 %。世界茶葉市場正在不斷擴大，無論是茶葉產量，還是每人平均消費量，都在逐步增加，茶葉前景充滿樂觀及可期待的。

小時候，家中時常有大人泡茶喝茶聊天，我很喜歡這樣子茶香、瓜子與笑語的氛圍，從求學到進入職場前這段時間暫時離開了茶，直到工作穩定，回家與家人圍坐泡茶閒聊時，幸福的感覺油然而生，漸漸能體會大人們吆喝的"來泡茶喔"，這句話凝聚了眾人的情感，飄香的茶湯解放了眾人的靈魂，清透的茶色照映了眾人的笑容，原來，茶不只是一種飲料，它是一種串起人與人情感的媒介，是甚麼樣的文化賦予了茶這樣子的意義，抑或是甚麼樣的茶建構了時代的文化。

我想藉由一個經營茶行二十一年的老闆訴說的茶故事來了解台灣人與台灣茶。

第二章台灣茶的歷史

一、飄洋過海

自古台灣的原住民就有喝茶的習慣，但是那時的野生山茶與現在的茶在品種與製法都不一樣，如今的茶，在種茶、製茶、喝茶的習慣和當時閩粵兩地移民來台的漢人一樣。

連橫的台灣通史〈農業志緒言〉紀載，嘉慶年間就有人從福建武夷山引進茶種，栽種在台北，從野生茶進入閩式半發酵茶階段最早的根據，除了這段記載，在各茶區也流傳著不同的故事，像凍頂林舉人引烏龍茶苗回台的傳奇等，然而台灣茶真正成為重要的產業，應該是台灣通史中記載，一八六六年一位英國商人約翰陶德深植茶業有利，因此至安溪取得茶種，在台種植，收成全數運售海外，而當時陶德引進的就是我們熟悉的烏龍茶，當時由陶德引進茶種、運作製作的「福爾摩沙茶」行銷海外五十餘國，締造了北台灣的經濟發展，在一八六九年，就有一萬二千多公斤的出口量直航美國（陳煥堂，林世煜 2008）。

茶業之始由洋人主導，以外銷為主，到一九七三年，經濟不景氣，外銷停滯，

才改以內銷為主。政策確定，奠定了台灣茶葉的堅固基石，短短的三十年間，台灣打出了國際性的品牌，其榮耀來自官方、茶農、茶客的良好互動，是台灣明察蓬勃發展最重要的原因(張宏庸 2002)。

老闆在訪問中陳述著：

台灣的茶經由農改場陸續進行改良，市面上的金萱茶我們稱作「二七仔」，或是翠玉「二九仔」這些品種，都是由烏龍這個品種改良而來，改良後的品種比較好顧，收成量大，也可以在較低海拔種植。

隨著時間的流轉，在茶的種植上有甚麼轉變？

農改場除了做品種的改良，也會對於種茶的方式給予建議，例如以往農民都用化學肥料，後來改成有機肥料，讓高山茶品質更好，有更高的經濟價值，對於中低海拔的茶園也有嘗試做有機的自然耕作，將茶園野放，不施肥不用藥任其恣意生長，原來一年可以採收六七次，野放後的茶園一年只能收兩次，雖然產量會比較差，但經由小綠葉蟬叮咬後有一番特別的香氣，這樣子的有機茶飲用的人有固定客層，喝慣高山茶的人不太習慣，而且有機茶也不便宜，一斤也要五六千元。

一百五十年來，台灣的茶種有自大陸引進、在台自然雜交、及農委會茶業改良場的研究開發等方式，有將近二十種，在種茶的技術上也有各式不同的方式，至今已算是相當成熟的工業，台灣茶在世界的知名度也很高，是另一項台灣之光。

二、茶的經濟影響力

1860年以前台灣的歷史重心一直在南部，1887年台灣新設省的巡撫衙門設於台北，是台灣歷史重心北移的重要指標。探究其原因與台灣財稅收入轉而主要來自台灣北部有關，1871年以前，台灣南部貿易額為北部的兩倍，1880年左右，北部以趕過南部，1885至1895年間北部貿易額反而為南部的兩倍，分析南北的產業結構，北部出口總值中茶佔90%，同期南部出口總值中糖佔89%，又茶的利潤遠高於糖的利潤(林滿紅1998)。

有此可知，茶所蘊含的實力相當的驚人，除了在出口貿易上賺進了外匯，也在國際間打響了知名度，甚至讓台灣歷史的重心也往那裡移動，也造就了北臺灣經濟榮景的基石。

三、商業化的優劣

在台灣的茶種甚多，配合不同的發酵以及焙火程度，有豐富多元的茶文化，而且有茶業改良場的研究與協助，原在茶的品質上有成熟優良的表現，但由於比賽茶要求的項目，如一律以青心烏龍參賽、茶型偏愛球型和半球型，對於品種與製茶工序造成影響，加上新興茶區為了降低行銷的風險，往往投入熱門茶種，加上成本考量，衍生出採收成熟度不足、採收時機不對、製茶工序不到位等問題，使得茶的品種窄化，使消費者品茗的享受打了折扣，這讓我們深思，商業化的緣故，有了競爭，茶的品質會提升，又因商業化的緣故，有些行銷的手法以及成本的考量，使得茶的品質表現打了折扣，如何取捨正如科技造成的社會衝突相似，趨向於取得平衡點，得到一個最佳化的決策。

在茶區與茶商的市場衝擊上，如何適應，老闆這樣說：

對於市場的摸索，我賣了一棟房子繳了五年的學費，漸漸摸索，了解當地的喝茶習慣，台灣中南部為喝茶的大宗，大概佔七成左右，以較輕烘培的烏龍茶為主，北部喝茶人口較少，喝茶的種類上較多元，綠茶、紅茶、白毫烏龍都有，而在烏龍茶上較喜歡重烘培一些，可能是喝咖啡的人口較多，再加上生活比較忙碌，所以相較於南台灣悠閒的生活態度與較大的生活空間，才會造成兩地的差異，所以在了解當地的喝茶型態，茶商向茶區訂貨的比例就成了茶區製茶的方向，各茶區的品質與口味是否順應茶商顧客的口味，就考驗著商人的經驗與智慧，所幸在價格上，茶價以海拔高度有其固定行情，長久以來合作形成較穩定的品質與價格。

深入了解之後，才發現賣茶其實不簡單，不是批貨買貨這樣子單純，商品的選擇、行銷的手法與成本的控制再再考驗著老闆的智慧。

第三章台灣茶的製作與衝擊

一杯好茶的背後，訴說的是茶農、製茶工人、茶商、社會環境與自然環境交織的愛恨情仇。

<p>步驟一 採摘茶菁</p>	 <p>手工摘採 資料來源： http://vpcdavid.idv.tw/blog/index.php?op=printView&articleId=644</p>	 <p>機器摘採 資料來源： TTNews 大台灣旅遊網（攝影／蔡聰挺）</p>
<p>說明</p>	<p>高山茶區的陡坡需要大量的人力進行採收，因此採收期時茶園需到平地載運工人上山，在茶園的工寮進行為期約一星期的茶葉收成工作。</p>	
<p>正確工法</p>	<p>適當的成熟葉，茶菁才能有足夠的高香成分，且摘採的時機適合在早晨 10:00 至下午 3:00 之間，早上、下午及雨天摘採的茶菁，在香味上表現不足。</p>	
<p>面臨困境</p>	<p>採茶工人不易召集，而按斤兩計工資的方式，無法要求工人只摘採午菁，因此從早到晚，不論晴雨，工人拼命趕業績，使得早菁、晚菁及兩菁這樣不適宜的時機，應有的品質打了折扣。</p>	

環境衝擊	<p>山地大量種植的茶樹，就如同高山蔬菜、水果一樣，造成水土保持不易，颱風或雨季時容易造成土石流，加上肥料使得水源地的汙染、水庫的優養化，都是口腹之慾享受下的社會成本。</p> <p>高山需要大量的人力進行採茶的工作，因為搶時間的緣故，加上山陡路險，常聽有連人帶車滾下山的悲劇發生。</p>	
步驟二 萎凋	 <p>日光萎凋</p>	 <p>熱風萎凋</p>
說明	<p>這個步驟是將茶菁攤散在日光下，快速的發散茶菁內的水分，可使一些具菁臭味的成分逐漸發散，也使發酵作用開始催化，逐漸產生香氣，有時因天候不良的關係，則採用室內的熱風萎凋。</p>	
正確工法	<p>茶改場的手冊記載，以觀察對口第一葉光澤消失，葉面成波浪起伏，以手觸摸有柔軟感，以鼻聞之菁位已失而有茶清香為適度。</p>	
面臨困境	<p>由於高山製茶師傅的工資約為平地的三倍，工序上與時間競賽的結果，因應高山午後易起霧的天候，茶區會以溫室的方式進行萎凋或是採用熱風萎凋，但熱風萎凋不如日光萎凋的品質，而日光萎凋卻常因與成本考量(工資貴)而造成萎凋不足，使得香味和滋味有所遜色。</p>	
步驟三 靜置與攪拌		<p>這個步驟是經由靜置與攪拌的動作，使得枝梗、葉脈及葉面的水分均勻的流動發散，使得葉面中所含的高香成分易於釋出，及發酵轉化。</p>

<p>步驟 四大浪與推菁</p>		<p>大浪是最後一次的攪拌，意在保持水分，因此需要大力的攪拌破壞葉脈和葉原的細胞，讓毀份無法在流失。而堆菁則是在大浪後，讓茶菁靜置發酵。</p>
<p>步驟 五殺菁</p>		<p>待堆菁發酵完成後，即以高溫破壞酵素的作用，停止發酵，要讓茶菁炒熟熟，否則成品易變質，而茶山做茶最怕炒的過熟，茶菁乾裂，不易揉捻。</p>
<p>正確 工法</p>	<p>以上三個步驟皆須時間讓茶菁慢慢化學變化，配合師傅的經驗，將茶菁炒至恰到好處，達到接續下一個工序的最佳的時機。</p>	
<p>面臨 困境</p>	<p>又是跟時間賽跑的結果，為了讓昂貴工資的揉茶師傅在一大早就開始上工，所以以上一到五個步驟在一天當中常常是通宵趕工趕出來的，因此除了採菁難以選擇最佳時機，萎凋時常不足外，從步驟三到步驟五也常是時間不足，除非是特級品，一般中下的產品根本是成本考量下的犧牲品。</p>	
<p>步驟 六揉捻、團揉</p>		
<p>說明</p>	<p>揉捻是將炒熟的菁葉放到揉捻機裡揉捻，將茶葉細胞破壞，以利後續做型。團揉就是整形，將茶變成球型或半球</p>	

面臨困境	原本至茶的外型應以「形隨功能」的態度面對，但由於近年比賽茶(商業化的行銷手段)將茶葉的形狀加重計分，因此從採茶開始為了作型，有嫩採(茶葉未到成熟時機)、炒菁不足與時間擠壓(因為揉捻師傅工資最貴)，因此成本以及商業行銷引導，造成製茶工序的偏差。	
步驟七 乾燥、烘 存		此步驟是利用熱將以成型的茶葉水分烘乾到百分之五以下，稱為毛茶，有很多消費者買到的是這種茶。
步驟八 精製	茶行作後段的精製功夫，包括除去枝梗、老蒂、黃片及夾雜物，因為過程中會吸收空氣中的水分，所以必須再度進行複火烘焙，常是較高等級或是比賽茶進行的動作。	

照片來源：關頭山農場 <http://www.gts888.com/Taiwan/manufacture.html>

對茶區來說，成本的考量是攸關生存的因素，進退取捨考驗著茶區老闆的智慧；製茶工人面對生活的壓力，要賺取較多的工資，需面臨交通的危險，以及工作型態的限制；茶商的商業運作，間接影響著茶區、製茶供人的種茶製茶工序，造成茶葉品質的下降；消費者也在整個行銷教育下，對茶偏頗的喜好，更成了這一連串錯誤循環的助力；最後在這一連串產業的商業行為下，似乎沒有人去關心自然環境受到的不當對待，是否在考慮市場喜好的同時，能兼顧自然環境的關懷，提高品茗的風雅。

第四章台灣的喝茶文化

近年來，對於台灣喝茶人口的型態與比例有沒有甚麼特殊性與改變？

在喝茶人口方面，務農往往有喝農茶的習慣，是用大桶將茶枝、麥仔煮成在農忙時在田邊飲用，而南部或是鄉下地區有較大的生活空間，生活較悠閒，常常在一樓或是門前的空地放置茶桌及泡茶工具，相約喝茶聊天，進行情感交流，人家常說的老人茶屬於熟茶，而商業區中較喜好輕發酵、清烘培的烏龍茶也就是生茶，以海拔的高低相對應價格的高低，喝高山茶的人口必然是經濟基礎較好的族群，而且一般原生家庭有喝茶的習慣的年輕人，也常會延續喝茶的習慣，而台北大概是生活較忙碌，生活空間也比較狹窄，較不流行喝茶，他們比較常喝綠茶、紅茶、咖啡之類的。

從飲食的習慣真的可以反映當地的生活型態，北部多元文化的刺激，就有各

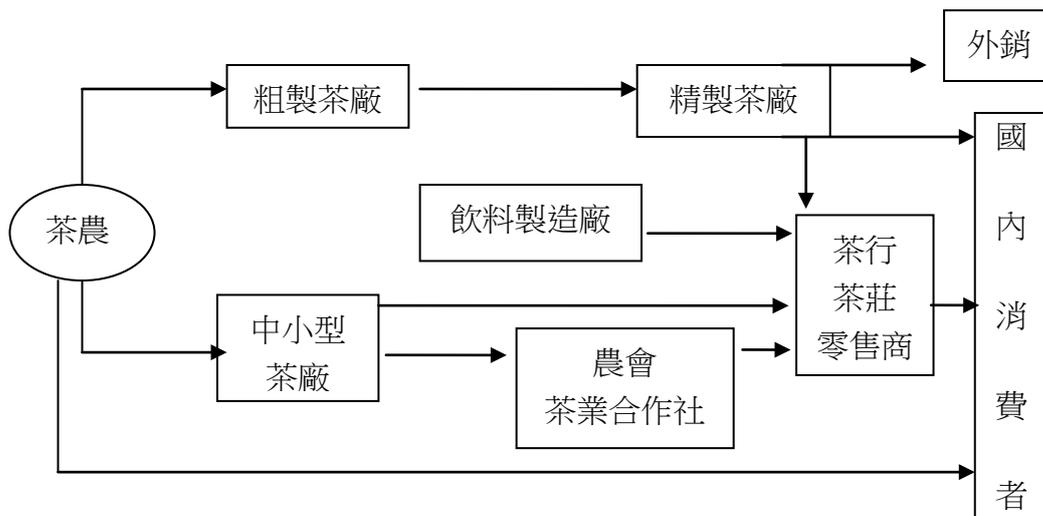
色各樣的飲品文化，南部悠閒好客就會發展出適合情感交流的喝茶方式，農務需要大量的解渴需求，休閒聊天需要小杯品茗，你是否也找到適合自己的飲品呢？再來，對於現在網路購物、電視購物等銷售通路的暴增，茶業的行銷方式有沒有甚麼衝擊與改良？

在包裝上的改良有很大的改變，以前的茶行用大桶子裝茶業，要買的時候再分裝，但是因為會受潮，所以茶行需要將受潮的茶業再度焙火，所以那時的茶常常是烘焙較重的熟茶，包裝大多用半斤、一斤的大量包裝，但是常常由於茶葉受潮，喝到後來品質越來越差，而後有了真空包裝，再將包裝分量下修為四兩、二兩裝，每包除了真空包裝還附有脫氧劑，讓茶的保存時間延長，消費這也就能喝到品質好的生茶，有穩定的品質，就能留住客人。

在行銷的方式，傳統茶行有網路、電視上不可取代的功能，因為南部人習慣試茶，茶行會依照客人的口味，試泡給客人喝，讓客人找到適合自己的商品，因此網路、電視並沒有造成衝擊，而且賣的商品不同，比如說傳統茶行不太賣有機茶，所以有機茶通常在網路上行銷，而電視購物那些相對便宜的商品要小心來源的產地有可能是混和大陸或越南的茶，因此喝高山茶的消費者還是比較習慣在傳統茶行購買。

消費者的購物型態有其慣性，也的確茶行讓消費者試出最適合自己的茶品，是其他通路不容易與之競爭的優勢，加上商人對商品劣勢(如商品保存)做出因應方式(如真空包裝以及小份量包裝)，以滿足消費者的需求，是一件商品能永續發展的力量，而科技在這當中扮演著重要的角色。

目前台灣茶葉的運銷方式為：茶農大都以自設之中小型製茶廠(所)製茶後直接賣給消費顧客及茶行約佔 80%，一部份由農會、合作社及產銷班辦理分級包裝銷售約佔 20%；缺乏設備與勞力的茶農，則將所採茶菁售給鄰近茶場或茶作戶約佔 15%；亦有精製茶場僅收購出製茶予以精製併堆後，在售給專業性的茶行、飲料廠及外銷約佔 20%，整體而言市場通路仍以自產自銷為主(林木連等人 2003)。



茶的文化在中國大陸已有千年的歷史，在台灣有紀錄以來就有番人喝茶的習慣，然而從英國商人約翰陶德引進青心烏龍品種，著眼於大規模的國際貿易，發展了茶業進而大大的改變了當時社會的環境。

茶與就業人口

第五章 結論

自從陶德自閩南安溪引進茶的品種與製茶方式，開始運作成為外銷的產品後，北台灣的社會環境就開始了產生了巨大的變化，因為種茶與作茶比起其他農作物，算是相當技術密集的行業，從種茶、採茶、粗製，到撿枝、烘焙的精緻過程，都需要大量的技術密集的勞動人口，因此當時每年有一兩萬安溪人從廈門來台經營茶業，有些人就在台灣定居下來。

日本時代的台灣茶業，創匯經常仍是最高，設立茶業傳習所、茶業試驗所、研發開發製茶機械、成立台灣茶共同販賣所、施行出口檢驗制度，都是為了確保台茶的外銷績效，估計當時所雇用的採茶姑娘，多達二十萬人，加上粗製、精緻、包裝、販售等下游產銷組織，可說茶業的發達，已使得北台灣充分就業。

小小的茶葉飄洋過海來，乘載著許多人離鄉背井的夢想，改善了許多家庭的生技，影響了社會的文化，衝擊了原地的自然環境，也深深的植入了台灣人的生活，加上台灣人的精神與智慧，已轉化成充滿台灣色彩的产品了。

一、茶與信仰

安溪不臨海，離廈門還有近百里路，茶工和茶師傅就有「唐山過台灣，心肝結歸丸」，這樣對橫渡黑水溝的恐懼，幸而媽祖娘娘的神蹟與傳奇故事，形成有力的撫慰，等平安過了黑水溝，踏上台灣島，孺慕之情湧現，變成了媽祖虔誠的信徒，於是將媽祖另塑金身，分了香火，也隨著茶人橫渡黑水溝來台灣生根並開枝散葉。

二、茶與經濟

「福爾摩沙茶」行銷海外五十餘國，締造北台灣的經濟發展，早就了大稻埕茶商，富可敵國的身家，一九六五年，台灣區茶輸出業同業公會出版的台茶輸出百年簡史，言簡意賅地說了一句話：「台灣茶業之能立百年而不衰，除能臨機應變，隨時可至各種茶，迎合供應國際市場即時之需求外，具有良好之色、香、味、形，等品質之特性。」烏龍茶大行其道時，住淡水的英國領事館報告說，台灣的烏龍茶深得全美國的愛好，由其價格之高可以證明。

三、茶的社會影響

當時茶的高經濟效益使得茶商快速致富，茶館四周九家妓院林立，茶界豪客一擲千金面不改色，讓茶染上了一種奢華淫亂的色彩，並且給茶冠上了身分地位表徵的大帽子，在茶行所說的喝行情的兄弟茶，動輒每斤八千、一萬的，對於喝茶的人、賣茶的人與製茶的人，看待相同的茶，各有甚麼不同的感受值得玩味。

四、茶與環境衝擊

人家說經濟發展與環境保護是相衝突的，高山茶與高山水果一樣受到社會大眾的青睞，但在享受美食的同時，我們是否曾將這些高山農作行為造成山地水源

汙染、水土保持破壞、自然環境改變，放在天平的兩端評判？在茶的商業行為中，除了考量商品成本與行銷手段(如比賽茶)，是否曾為高山採茶工人運送時常翻落山下等公共安全事件、茶品種窄化、工序不到位等問題一起提出探討，我們應反思，還給茶應有的本色，也讓茶業融入自然的環境，與環境並存達到永續發展的條件。

五、茶的文化

茶自神農的傳說以來，有解渴生津、提神醒腦、利尿解毒等作用，到後來與文人風雅之士有著不解之緣，在台灣能創造高量外銷的能力，提供許多就業機會，進而被賦予高身分地位的象徵，茶的價值對於每個人可說是見仁見智，也許茶只是茶，也許茶不只是茶，但大家不能否認的是，在各種飲料中，茶是具有靈魂、具有文化，相當有魅力的飲品，在茶、人、環境三項平衡的狀態下，我們還要繼續喝茶幾千年呢！

參考書目

林滿紅(1997)。茶、糖、樟腦業與台灣之社會經濟變遷。台北：聯經

林木連、蔡右任、張清寬、陳國任、楊盛勳、陳英玲、賴正南、陳玄、張如華(2003)。台灣的茶葉。台北：遠足

陳煥堂、林世煜(2008)。台灣茶的第一堂課。台北：如果

張宏庸(2002)。台灣茶藝發展史。台中：晨星

網路資料

中華茶藝聯合促進會

行政院農業委員會茶葉改良場

行政院農委會農情報告資源網

TTNews 大台灣旅遊網