

林志程

茶的起源：傳說上古神農氏有一天在茶樹下燒開水，葉片恰巧飄落沸水中，沒想到泡過茶葉的水讓人喝了以後神清氣爽，精神百倍，自此人類發現茶是可以飲用的，而飲茶文化也從此開始隨著時代演變發展，如今茶已經成為大眾日常生活的一部分。新北市坪林區地廣人稀、高山環繞、山明水秀、土壤肥沃且擁有得天獨厚寒冷濕潤的氣候等條件非常適合茶樹的生長，故坪林有『茶的故鄉』之稱。



坪林地區所產的茶葉名稱為『文山包種茶』，相傳 140 多年前清朝福建泉州府安溪縣人王義程所創。他倡導將製作好的茶葉以方形毛邊紙兩張內外相襯，每包放 4 兩茶葉，再包成長方型的四方包，並在包裝上蓋上茶名及茶行號，此即『包種茶』的由來。而『文山』一名是指早期台灣北部文山區域(非現今台北

市文山區)，即現今之坪林、新店、深坑、石碇、平溪、汐止、南港等一帶地區。文山包種茶即為文山地區所生產的半發酵條形茶。『清茶』為包種茶之俗稱，但此清非彼青，易被混淆。

『文山包種茶』為一地區茶產行銷上給予的名稱，並非其茶葉之品種，也是易被混淆。坪林地區所採用之茶樹品種為【翠玉】、【四季春】、【金萱】、【青心大有】以及【青心烏龍】等五類品種。【翠玉】帶有像茉莉與玉蘭的香氣，適合製作成半發酵的包種茶。【四季春】隨製作法的不同而擁有野薑花與茉莉化等香氣，冬天收成的茶製品滋味較佳。【金萱】最大的特色為茶湯中帶有一股濃厚的奶香，且茶湯色澤亮麗金黃。【青心大有】特殊之處在於茶樹葉易受小綠葉蟬叮咬，而小綠葉蟬叮咬後該茶葉製成品會散發出天然的蜜香。【青心烏龍】樹種本身具有蘭花、桂花等香氣，最為廣受茶葉市場喜愛。



坪林地區的文山包種茶其基本製程大多為以下步驟：

1. **【採集】**採菁以手採或機器採收，文山包種茶通常採收一心二葉，也就是包含頂芽及兩片以舒張之葉片。早上 11 時至下午 3 時採收品質最佳，較高級的包種茶通常遇雨不採，因遇雨採收其茶葉香氣難以發揮。

2. **【萎凋】**採集後的茶葉放置於竹編的筴蓆上，以日光曝曬萎凋，讓茶菁走水蒸散表面水份，降低葉菁的活性使葉片逐漸發酵。茶葉軟化到一定的程度後移至室內，藉由雙手攪拌浪茶，加速茶葉發酵也讓茶葉的香氣發揮出來。完成後再繼續平攤於筴蓆上靜置一段時間。

3. **【炒菁】**將平攤於筴蓆上靜置發酵一段時間的茶葉放入炒菁機以適當的高溫停止其酵素活性作用進行，並蒸散茶菁中的水份以便進行揉捻。

4. **【揉捻】**將炒菁後的茶葉放進揉捻機，除了將其塑形之外也將茶菁中的水份擠出。

5. **【乾燥】**乾燥機以熱風烘乾揉捻之後的茶葉，使其含水量低於 4%以便利於儲存運銷。為了使茶葉內外乾燥一致，乾燥作業通常會進行兩次。第一次先使其達到七、八成乾燥，然後取出後再進行第二次乾燥。

以上五項工序從茶葉採收下來那一刻起，製茶師(或稱為鍊茶師)就必須與時間賽跑，在有限的時間內全神貫注嚴謹以對的完成每一道製茶工序，因為任何環節都將影響到茶葉品質，一點也馬虎不得。每逢執行製茶任務的產季，鍊茶師幾乎都 24 小時無法闔眼，一分一秒都不敢懈怠，只為了將茶的美好透過雙手極致地呈現。



在『坪林茶葉博物館中』有介紹台灣茶葉的歷史與製作過程，也將台灣各地所產的茶葉展示其中。本期在博物館中還另闢區域展覽世界各國喝茶文化與歷史。其各國包含了蒙古、土耳其、伊朗、摩洛哥、英國、俄羅斯、印度以及最為特別的『北極圈』。



中國是世界茶文化的起源與傳播中心，隨著各時代中外文化及貿易往來的進展，茶的影響力持續向世界各地輻射式擴散，茶葉傳播的路線也成為東西方經貿交流的橋樑與紐帶。早在隋唐時期，連結中國、西藏之間的茶馬古道(或稱唐蕃古道)便因貿易往來逐漸形成，到了宋朝時期，為了獲得健壯的馬匹以對抗外患，官方在邊域設立了『茶司馬』官職，以四川及雲南的茶葉換取藏人的馬匹，稱為『茶馬戶市』，從此川滇地區的茶便可經由茶馬古道穩的供應至西藏。然日本及朝鮮為了學習唐朝的制度與文化，曾多次派遣僧侶與使節前來中國學習。西元 804~805 年，日本遣唐僧帶回中國的茶葉種植於日本本州比叡山『日吉茶園』，為日本最古老的茶園。西元 9 世紀初，朝鮮遣唐使金大廉亦攜帶中國茶籽

回到朝鮮，由此中國的飲茶方式也隨之外傳，日本與韓國各自發展出特有的茶文化。

中國與俄羅斯兩地間有著長達 2600 英里的邊境線，在 17 世紀時開始有了較密切的貿易往來。1689 年『尼布楚條約』簽訂後，載有皮草的俄羅斯駱駝商隊經由中俄萬里茶路來到了北京，用皮草交換各種包括茶葉在內的中國商品，茶因此開始進入了俄羅斯人的生活。伊朗地區古稱波斯，原本是飲用咖啡為主的地區，茶經由絲綢之路與貿易傳入該區，使得咖啡逐漸被茶葉取代。咖啡館也演變成了今日的『波斯茶館』。中國茶葉在 12 世紀時期也經由絲綢之路傳入了鄰近波斯地區的北非摩洛哥。但另一說法則稱 19 世紀的摩洛哥是貿易商往返歐亞的必經之路，當時爆發『克里米亞戰爭』迫使波羅的海港口關閉，英國商人只好將手中剩下的中國茶葉銷往北非摩洛哥地區。該區氣候終年乾燥熱，又屬伊斯蘭國家，當地人都不飲酒，能夠提神解渴的茶品便成為了當地的國民飲品。

16 世紀茶葉由中國傳入了葡萄牙，17 世紀葡萄牙公主嫁入了英國王室，嫁妝中包含了茶葉，茶葉由此傳入了英國區域，但此時茶仍是貴族上流社會之間的奢侈品。19 世紀英國在殖民地印度及斯里蘭卡大量種植茶葉，當時正逢工業大革命全盛時期，工廠的工人工時冗長，雇主便在上午和下午休息時間提供茶給工人飲用以提振精神，『喝茶』文化開始普及，逐漸成為英國人生活的一部分。印度地區於 19 世紀被英國殖民時期大量種植茶葉，開始發展了茶文化，此地區人民不僅僅將茶作為飲品，也將茶作為了香料。

生活在北極圈一帶的美洲原住民『因紐特人』（也稱為愛斯基摩人），他們是酷愛喝茶的民族，無論商業會談、社交場合、親友聚會等都是以茶開始。在極地嚴寒的氣候裡，眾人圍著溫暖爐火一起燒煮熱茶享用，是愛斯基摩人日常生活中不可缺少的美好時刻，對他們來說，茶是極為重要的珍貴飲品，早年愛斯基摩人甚至會用貴重的毛皮來交換茶葉。居住在冰天雪地的環境中，愛斯基摩人最喜歡喝熱騰騰的『紅茶』，它們使用融化的冰川水，將茶熬煮成深黑色，不加糖也不加奶，直接飲用，講究濃郁的純茶味，一天都要喝上好幾回。

參觀茶葉博物館可以清楚地了解『茶』的歷史與文化以及詳細製程，走出博物館一眼望去坪林地區的『茶園』四處可見，近處是地勢平緩的河床邊茶園，而抬頭遠眺在遠方山坡可見明顯的階梯式茶園。秋冬之際氣候涼爽，漫步於茶園旁的鄉間小路，呼吸著清新空氣，沒有驚豔沒有新奇沒有車水馬龍更沒有資訊的轟炸，只有一片『綠』簾與潺潺溪『水』及『緩慢』……任憑塵世擾擾紛紛，遁跡雲深水窮處，始得平靜。











