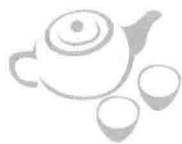




陈焕堂 林世煜◎著



# 茶路天涯

【台湾茶第一堂课】

华中科技大学出版社  
http://www.hustp.com



# 茶路天涯

【台湾茶第一堂课】



陈焕堂  
林世煜◎著



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

中国·武汉

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

茶路天涯：台湾茶第一堂课 / 陈焕堂，林世煜著；—武汉：华中科技大学出版社，2015.4

ISBN 978-7-5680-0814-3

I. ①茶… II. ①陈… ②林… III. ①茶叶-文化-中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 083709 号

湖北省版权局著作权合同登记 图字：17-2015-146号

中文简体字版 ©2014 年，由华中科技大学出版社有限责任公司出版。本书由如果出版·大雁文化事业股份有限公司正式授权，经由凯琳国际文化代理，由华中科技大学出版社有限责任公司出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

茶路天涯：台湾茶第一堂课

陈焕堂 林世煜 著

策划编辑：白 雪

责任编辑：高越华

装帧设计：观岚文化·伊宁

责任校对：九万里文字工作室

责任监印：周治超

出版发行：华中科技大学出版社（中国·武汉）

武汉喻家山 邮编：430074 电话：(027) 81321913

录 排：北京楠竹文化发展有限公司

印 刷：北京科信印刷有限公司

开 本：880mm×1230mm 1/32

印 张：7.375

字 数：154 千字

印 次：2015 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

定 价：39.00 元



本书若有印装质量问题，请向出版社营销中心调换  
全国免费服务热线：400-6679-118，竭诚为您服务  
版权所有 侵权必究

推荐序——

## 一个血液里都是茶的人

认识焕堂大约有二十几年了。从开始种高山茶，他的老师吴振铎教授就给了我们多方指导。20世纪80年代正是冻顶茶挂帅的时候，一次观摩的机缘触动了我们种高山茶的想法。开始种植之后，吴教授更指导我们应善加利用茶菁先天绝佳的自然条件，制作较轻发酵、清香型的茶，以和市场上的冻顶式乌龙茶相区别。事实证明，这个建议对往后的高山茶发展，影响是极其深远的。当时身为吴教授高徒的焕堂也一路找到茶山来，个性敢说直言的他，也从不吝于给我们批评指教。

基于茶学基础深厚，他对各个山头的茶性都了如指掌；对于后辈提出的疑问，也总是能针对每泡茶来把脉，详细告知每一个环节，在什么地方应该注意的每件事；他对大地自然谦卑，对茶追求完美，总是能深入浅出，旁征博引地讲述茶的原理，要我们顺着时节、气候、环境的变化和茶菁的特殊性来调整制茶的技术与方法。偶尔，他也会寄一些他认为的好茶与我们分享，让我们对茶有更进一步的认识与体会，有一个努力的方向与目标。基于对茶的深厚情感，目前市场上的高山茶偏向绿茶化，他深以为忧与不以为然。他坚持应适茶适性地做茶，让茶有多元性的展现，而非一片的绿化。

这样一个身体的细胞里、血液里都是茶的人要出书，简直就是一场大输血。相信读了这本“茶林秘籍”，爱茶的人绝对会功力倍增，获益良多的。

嘉义县梅山乡龙眼村资深茶农 林允发



作者序——

## 解放福尔摩沙乌龙茶

茶是世界上被喝得最多的饮料，仅次于水，全球年产量已经超过 300 万吨。其中，90% 是全发酵的红茶，8% 是不发酵的绿茶，剩下的 2% 是所谓“半发酵茶”，就是我们通称的“乌龙茶”，年产量不到 10 万吨。除了近年在越南和印尼有少量新辟茶园之外，产地主要集中在福建和广东以及台湾。台湾年产两万多吨，约占全球乌龙茶产量的 1/3。

乌龙茶自 150 多年前就扬名世界，而且与“福尔摩沙”密不可分。Formosa Oolong Tea——福尔摩沙乌龙茶是软性饮料的极品，广受全球市场的喜爱。自晚清开港，历经日据到国民党政府初期，茶叶一直位居台湾外销创汇的首位；台湾的茶，绝大部分卖到国外。但自 20 世纪 70 年代台湾经济起飞以来，这两万多吨乌龙茶，都是我们自己喝掉了。当其声名如日中天的时代，外销三箱，总重 45 公斤的东方美人——白毫乌龙茶，可以换一栋“楼仔厝”。那样的天价，大概只有极盛期的英国王室买得起。到了 20 世纪 80 年代，台湾岛上蓄积的财富已足以夸其邻里，得到特等奖的比赛茶动辄数万元一斤。这种行情，除了黑金、民代和“田侨”之属，我们寻常百姓，恐怕无以问津。

随着茶价飞涨，饮茶的身段、姿势和道行当然也日趋考究。

本土型的“闻人”，最爱在他的透天厝一楼大厅摆下巨大原木桌椅，小杯品饮，畅论“南北二路”英雄豪杰，或者绑桩布脚，或者分润调度。另有新兴都会型的风格茶艺馆，主其事者，男的着唐衫道袍，女的一袭凤仙装，都善谈玄说怪，讲佛论道，颇有欲问已“忘茶”的效果。市场消费力既然兴起，茶的种植与制作自然也花样翻新，层出不穷。其中最具影响力的，莫过于海拔高度和比赛得奖两项。

国际红茶界，通常将印度和锡兰等产地，茶园海拔超过 1200 米者称为高山茶；台湾因为纬度略高，1000 米以上就算数了。以台湾目前的市况来看，中海拔茶区的批发行情，大约等于茶园的海拔高度。换句话说，海拔 1600 米的茶园，其茶叶批发价一斤约 1600 元。据研究，在这个高度以上，茶的质量不再随着种植高度递增而升级；但有趣的是，在这个高度以上，茶价却飞速飙起，飙到 2600 米的世界最高茶园时，茶价已不是凡夫俗子所能想往。

至于比赛茶，尤其是近十年来的比赛茶，则印证了公权力和公信力之间难以跨越的鸿沟。台湾茶业界的耆老普遍认为，比赛茶的评审风格，是造成乌龙茶绿茶化，失去半发酵茶特色的原因。评审讲究茶叶外形紧结如珠，无形中引导茶农采摘成熟度不足的嫩芽，并在制做过程中轻易混过萎凋、静置、搅拌之间的发酵过程。结果是茶汤淡而无味，容易流于苦涩，以致近来渐有乌龙伤胃之说。

到目前这个世纪交替的时代，20 年来略嫌夸张的“膨风”心态，已慢慢沉淀到基本面。我们想不摆谱，顺心适意地喝杯乌龙茶，反倒发觉如入五里雾中。台湾人种茶制茶 150 年，前 130 年自己喝不到，后 20 年又贵得喝不起。如今茶价渐平，但走进茶

行茶馆，看架子上琳琅满目，听老板舌灿莲花，陡然惊觉对这乌龙之为何物实在不明就里。于是很多人怯生生地问，一饼普洱多少钱？听说普洱不伤胃，是不是？

真是的，茶业之为台湾现代开发史最璀璨的一页，早已为人淡忘；茶之为世人最常喝的饮料，也为我们所不察；而乌龙之为台湾人喜爱，又有多少人能说得清几分！你喝乌龙茶吗？是买便利商店的罐装微甜乌龙茶，还是喜欢自己买自己泡自己喝？你爱小壶小盅，还是马克杯牛饮？你都喝些什么茶？文山包种、冻顶乌龙、东方美人，还是新近崛起的高山铁观音？你爱高山气，还是焙火香？清淡或是浓郁的口味？人说“春茶作香，冬茶作水”，你可都喜欢？你坚持“一枪两旗”，非手采不喝，还是一杯在手，不觉就哼起“香秀水幼，味清旗明”？你都到巷口那家茶行，还是迪化街的老店买茶？也许，你说你的茶是管区的“刑事”前几天向你推销的……

真是蒙查查！开口洋盘闭口相，不如买盒红茶包，拿纸杯冲出来待客算了。真是的，那些种茶、制茶、卖茶的，把一条乌龙严严实实地裹起来，笼罩在神秘、玄妙、难解之中。福尔摩沙乌龙茶曾令世人迷恋，如今倒教我们自己迷惑不已。这一条百年乌龙，已到了加以解放，还其本来面目的时候了！这乌龙两字，含义混沌丰富。名称的由来，自原产地就染上了各种传奇色彩。它指的可以是茶树品种，如台湾当家的青心乌龙；不过严格地说，是专指半发酵茶的特称。半发酵茶贵在采摘适度成熟的茶菁，经过适度的发酵，使其内含物质充分转化，形成千姿百态的迷人香气与滋味。乌龙茶的制程繁复，推究起来，可能是在近200年才逐渐发展成熟。其变化之难以掌握，和熟练技术工人之难以培养，可能是导致产区和产量有限的原因。

作为一个当代台湾茶人，访问故旧，共同检视那一页台湾茶业沧桑；又遍访茶山，发愿振兴台湾乌龙，难免胸怀某种和这块土地共存共荣的情感。或在坪林，看苍老佝偻的身影，伏在萎凋架上轻轻翻动；或在北埔，看烈日下古稀的婆婆，一心一意地采摘虫蛀的细芽；或者在冻顶，看年轻的师傅汗水淋漓地包揉做球。有时不免觉得，我们何其有幸，生在这人间罕有的乌龙茶区，在广袤的“照叶树林带”，全球茶树生长之地，我们得以享有半发酵技术所带来的极致的香气和滋味。

150年来，这条乌龙曾经意气昂扬，如今却有蒙尘受困之难。我们心有戚戚，想要解其束缚，还其清朗。我们揭开“茶学”的面纱，盼望种茶、制茶、卖茶的茶人能再“照起工”悉心精制、严格品管；买茶、泡茶、喝茶的消费者也能安心适意，在日常起居之间，怡然于品饮赏识的妙趣。认识乌龙，认识台湾，一段从乌龙起家的台湾演变史；我们喝乌龙，仿佛和自己、和历代开台祖先对话，也像为来者留下龙种。而本书，但愿能为福尔摩沙乌龙茶做个脚注！

陈焕堂、林世煜

# 各品种茶叶基本资料表

| 品种        | 春冬采摘时间                             | 主要产地           | 茶干外形        | 香味        | 适制茶类             |
|-----------|------------------------------------|----------------|-------------|-----------|------------------|
| 金萱        | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 全台各产区          | 条形、半球形、半螺旋形 | 花香、果香、蜜香  | 包种、乌龙            |
| 翠玉        | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 全台各产区          | 条形、半球形      | 花香、果香、蜜香  | 包种、乌龙            |
| 四季春       | 早生种<br>全年                          | 南投             | 条形、半球形      | 花香、果香、蜜香  | 包种、乌龙            |
| 武夷        | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 木栅<br>宜兰<br>南投 | 条形、半球形、球形   | 花香、果香、蜜香  | 包种、乌龙<br>重发酵重焙熟茶 |
| 水仙        | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 木栅<br>坪林       | 条形、球形       | 花香、果香、蜜香  | 包种、乌龙<br>重发酵重焙熟茶 |
| 大叶乌龙      | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 花莲<br>瑞穗       | 条形、球形       | 花香、果香、蜜香  | 包种、乌龙            |
| 硬枝红心      | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 石门<br>坪林       | 条形、球形       | 蜜香、熟果香    | 红茶、包种            |
| 阿萨姆       | 早生种<br>夏茶质量最佳                      | 鱼池<br>埔里       | 条形          | 蜜香、熟果香    | 红茶               |
| 红玉<br>新品种 | 早生种<br>夏茶质量最佳                      | 鱼池<br>花莲       | 条形、碎形       | 薄荷香、果香、蜜香 | 红茶               |
| 青心柑仔      | 早生种<br>春3月下旬至4月上旬<br>冬10月下旬至11月上中旬 | 三峡             | 条形          | 蔬菜香       | 绿茶               |

|             |     |                             |          |             |          |                       |
|-------------|-----|-----------------------------|----------|-------------|----------|-----------------------|
| 藪北种<br>几近绝种 | 早生种 | 春4月上中旬                      | 龙潭       | 扁条状         | 海苔味、蔬菜香  | 绿茶                    |
| 青心大冇        | 中生种 | 春4月上中旬<br>冬10月下旬至11月上旬      | 桃竹苗      | 条形、半球、半螺旋形  | 花果蜜      | 包种、乌龙<br>白毫乌龙         |
| 梅占          | 中生种 | 春4月上中旬<br>冬10月下旬至11月上旬      | 木栅       | 球形          | 熟果香      | 铁观音                   |
| 佛手          | 中生种 | 春4月上中旬<br>冬10月下旬至11月上旬      | 坪林<br>石碇 | 条形、半球形      | 熟果香      | 重发酵、<br>重焙火熟茶包种       |
| 白毛猴         | 中生种 | 春4月上中旬<br>冬10月下旬至11月上旬      | 坪林<br>石碇 | 条形、半螺旋形     | 花香、果香、蜜香 | 包种、白毫乌龙               |
| 黄柑<br>日本品种  | 中生种 | 春4月上中旬<br>冬10月下旬至11月上旬      | 桃竹苗      | 条形          | 蔬菜香      | 红茶、绿茶                 |
| 铁观音         | 晚生种 | 春4月中下旬至5月上旬<br>冬10月下旬至11月上旬 | 木栅       | 球形          | 熟果香      | 重发酵、<br>重焙火熟茶、<br>铁观音 |
| 大慢种         | 晚生种 | 春4月中下旬至5月上旬<br>冬10月下旬至11月上旬 | 坪林<br>石碇 | 条形、半螺旋      | 花香、果香、蜜香 | 包种、乌龙<br>白毫乌龙         |
| 青心乌龙        | 晚生种 | 春4月中下旬至5月上旬<br>冬10月下旬至11月上旬 | 全台产区     | 条形、半球形、半螺旋形 | 花香、果香、蜜香 | 包种、乌龙                 |

注1：适摘时间因纬度、海拔而略有不同。例如青心乌龙于大部分产区适摘期如上表，

但于梨山春茶则需至5月底至6月初方宜采制，台东鹿野2月即可采制。

注2：香型亦随季节、制作方法差异度颇大。



## 半发酵茶种在制程上的差别

乌龙、包种、铁观音都属半发酵茶，但因为制做过程不同，配合适制茶种，可以分别制作出不同的香气和滋味，创造一个丰富多元的茶香世界。可惜近年来因为比赛茶风气兴盛，品种窄化、制做过程标准化，铁观音的制做过程与乌龙相似，失去了原本应有的熟果香而只余火味，连包种茶也做得越来越像绿茶，不能不说是我辈嗜茶人的一大损失。

### 茶种 & 制做过程

#### 乌 龙

#### 包 种

#### 铁观音

萎凋

适度

较重茶菁失水  
较多，之后发  
酵才不会太重

较重

摊菁程度

适度

较薄

较厚，发酵较重

搅拌

适度

手劲较轻

手劲较重

静置发酵

适度

时间较短

时间较长团揉时

揉捻

适度

不团揉

间长，边揉边焙，  
时间可长达三天，  
但现多不这么做

形状

半球型或球型

条形

球形

口味

重喉韵

清香

有成熟果香

注：各项作业的程度视天气状况及制茶师傅的习惯会有所不同。

## 乌龙茶的制作过程

### 步骤 1. 采摘茶菁

>>> 采取成熟度足够的一心二叶对口茶芽。



好茶  
秘诀

适当的成熟叶，茶菁的内含物质才足够，多样的高香成分是乌龙茶潜力最丰沛的材料，不宜过分嫩采。

### 步骤 2. 萎凋

>>> 快速发散茶菁内的水分，这是半发酵茶制造的绝对关键，过与不及都会影响后续制程。



好茶  
秘诀

偏嫩的茶芽经不起日晒，容易萎凋不足，高山茶区阳光不足的时候，萎凋也难以进行。若萎凋不足，苦涩的低沸点菁味消退不足，且难以催动渗透与发酵，形成当今乌龙茶菁臭味犹存，香气和滋味淡薄的通病。

#### (a.) 日光萎凋

>>> 将茶菁摊在阳光下晾晒，是较好的萎凋方式。

#### (b.) 热风萎凋

>>> 应是不得已而为之的萎凋方式，如下雨或阴天使用。但目前坪林及台东地区均常态使用热风萎凋。

好茶  
秘诀

除非不得已，摊在阳光下自然的晾晒，使叶片水分自然“走水”，相较于热风萎凋制出的茶叶，更能保有自然的香气。



### 步骤 3.静置与搅拌

>>>目的是使藏于枝梗、叶脉和叶片间的水分充分流动，均匀发散。



#### 好茶 秘诀

静置时间及搅拌程度依气候状况、茶菁含水量等由制茶师傅判断，静置时间及搅拌不足会造成茶汤色混浊不清，香气淡薄，滋味苦涩。

### 步骤 4.大浪与堆菁

>>>最后一次的搅拌称为大浪，意在“保水”而非“走水”，让茶芽保持一定含量的水分以利发酵。大浪之后，让茶菁堆积发热，形成较温暖、更适于发酵作用的状态便是堆菁。让茶菁充分地发酵4至8小时，静置发酵时间的长短，必须根据当时的气候状况来判断。

#### 好茶 秘诀

堆菁的时间不足就杀菁，茶菁发酵不足，茶汤便易青涩。



### 步骤 5.杀菁

>>>杀菁，就是以高温破坏酵素的作用，让茶菁停止发酵，发散水分，并炒出茶香，是制茶过程中的关键。

#### 好茶 秘诀

炒菁适度，才能让低沸点的芳香物质在炒菁过程中发散掉，去芜存菁，留下真正的香气。炒得不熟香气便无法形成，苦涩味去不尽，茶汤混浊，成品也难以久存。



## 步骤 6.揉捻、初干、团揉

>>>炒熟的叶称炒菁叶，放到揉捻机里揉捻，借助机器压力破坏茶芽叶细胞，以利后续做型工序进行。



### 好茶秘诀

茶叶的形状也会影响茶汤的口味。通常条型茶口味较清香高雅，球型或半球型茶香气收敛，滋味较丰富。

## 步骤 7.干燥、烘存

>>>这是制成毛茶的最后一道工序。要将茶叶中的水分减到5%以下。



### 好茶秘诀

条型包种茶要能轻易将枝梗折断，而乌龙茶球则必须能以两指搓成粉末才算达到干燥的程度。如干燥程度不足，茶叶便不易保存。目前消费者经常买到的都是这个阶段的毛茶，并未经过精制。

## 步骤 8.拣枝、烘焙、拼配

>>>这是茶行后段的精制功夫，好的烘焙可以改变茶的风味，如懂得拼配，可以创出独门的口味！



### 好茶秘诀

拣枝的目的是除去枝梗老蒂、黄片及夹杂物。拣枝时因和空气再度接触，难免会吸收空气中的水分，必须再度进行覆火烘焙。

# 目 录

推荐序——一个血液里都是茶的人

作者序——解放福尔摩沙乌龙茶

## 第一章 茶菁幻化·乌龙成型

- 2 茶路天涯
- 6 都是龙种——乌龙的品种
- 23 节气与时令
- 29 茶菁幻化·乌龙成型

## 第二章 高山的困惑

- 44 高山的困惑
- 48 都是外形惹的祸
- 52 不世出的茶王
- 55 比赛茶的裁判、选手和作品
- 59 卖茶计，岂止三十六招

## 第三章 行走茶山

- 66 古风犹存文山包种茶——北县坪林乡
- 71 球型包种茶——木栅铁观音
- 76 南港包种，有石仙气
- 79 式微的中国风——三峡碧螺春与龙井茶
- 82 不像铁观音——石门铁观音
- 85 五色斑斓的东方美人
- 90 明日黄花矣——桃园县
- 93 又是云又是泥——新竹县
- 96 昔日的老田寮——苗栗县
- 99 台茶之最，梨山最高
- 104 种在新中横沿线的玉山茶
- 108 遵古炮制绝处逢生——鹿谷乡冻顶茶

- 114 资本主义·松柏长青——南投名间茶  
118 自溪埔种到山顶——南投竹山  
121 茶乡遍地——南投县  
128 高山连绵·茶园点点——南投仁爱乡  
135 茶在江湖——云林  
139 高山茶区的滥觞——嘉义梅山  
143 来去阿里山  
147 亚热带茶园——高雄县  
150 茶树基因库——屏东港口茶  
154 钱少事多离家远——台东  
159 无印良品，茶出花莲  
163 OEM 茶区——宜兰

## 第四章 来去买茶

- 168 来去买茶  
173 茶、泡茶、泡好茶  
177 茶有没有“机”？  
180 夏天喝茶，喝冰泡茶  
183 健康饮茶

## 第五章 一叶茶路沧桑

- 188 乌龙过台湾  
192 茶郊与妈祖  
195 福尔摩沙茶  
199 孤女的愿望  
203 一叶外销沧桑  
207 断裂与传承  
211 普洱在台发酵  
214 妈祖保佑铁观音