

投稿類別: 農業類

篇名:

回甘就像現泡--探討分析民眾對包種茶與鐵觀音認知

作者:

沈譽軒。台北市私立景文高中。商業經營科二年一班。
劉芳甄。台北市私立景文高中。商業經營科二年一班。
趙于賢。台北市私立景文高中。商業經營科二年一班。

指導老師:

吳嘉軒老師

陳泰岳老師

壹、前言

一、研究動機

市面上販售許多茶葉，無論是冷泡茶或是現泡，同一種茶產地標示卻往往來自不同的地方，喝起來的味道也不盡相同，有的苦澀、有的回甘。就包種茶和鐵觀音兩種茶來說，單單同一種茶葉只因為烘培方式不同就能衍生出不同的味道與香氣，更何況來自不同的產地，在眾多因素影響下，本研究想知道如何分辨出其不同的特色及吸引人的地方。因為身處文山區，又是包種茶的發源地，從小就比別人有更多的機會接觸茶文化，因此萌生了研究以上兩種茶葉的歷史、環境以及特色等，藉此探討歷史悠遠的茶文化，從中了解其奧妙。

二、研究目的

說到包種茶，一定會想到坪林包種茶，其實包種茶真正的發源地是在文山區；說到鐵觀音茶，則是出名的木柵鐵觀音，因此本研究目的如下：

- 了解台灣包種茶與鐵觀音兩種茶葉的發展歷史及差異。
- 以問卷調查民眾對於包種茶與鐵觀音兩種茶的看法。

三、研究方法

研究方法如下

- 文獻探討法：利用蒐集網路及書報雜誌資料，討論兩種茶葉在文獻上的解釋，並分析出兩種茶葉不同的地方以及其優缺點。
- 實地訪查法：透過走訪貓空兩家茶坊，進一步了解網路資料與真實茶農對於兩種茶葉的看法，從中證實網路及實體資料使否正確。
- 問卷調查法：透過網路問卷以及親自發放紙本問卷，統計出一般民眾對於兩種茶的看法或一些誤解。

四、研究流程



五、研究限制

由於能力及時間的關係，本研究僅以文山區為例，問卷調查也僅限於組員住家附近，因此調查的對象大多集中於某一地區。

貳、正文

一、茶葉歷史起源

(一)、包種茶

在早期，台灣出產的茶葉只有烏龍茶一種，對內對外的銷售都相當不錯，但 1873 年受到世界茶葉市場不景氣的影響，外銷產量大幅減少，部分洋行認為台灣茶葉價格高於其他地

區，沒有利潤可圖，因此停止購買台灣烏龍茶，使外銷陷入絕境。台灣茶商為了求生存，就把茶葉運到福州，加工製成具有花香味的「包種茶」，在當時稱為「花香茶」。而福建同安茶商吳福元，因為覺得這樣勞師動眾、運費貴、風險大，所以為了降低成本，就帶茶師來台北設「源隆號」，直接在台灣加工生產並銷售國外。



南港是製造法、文山是製造法早期的包種茶是加了薰花處理的包種花茶，而真正研發出不需要加入薰花的製茶方法，是由福建安溪王水錦、魏靜兩人所研發，他們在今日南港大坑一帶，引進茶樹栽植並精研其技術，研發出香味濃厚、水較紅的「文山是製造法」，以及水蜜綠黃色、香氣自然清香、圓滑甘潤的「南港式製造法」。

(二)、鐵觀音

鐵觀音起源於福建安溪，最早指的是一種茶樹品種，製成茶葉沖泡後有「茶色澤烏潤、沉重似鐵」的外觀及口感，因此稱為鐵觀音，1895年時，製茶師傅張迺妙從中國福建安溪引進鐵觀音，原本種植於家中後方。之後擔任木柵區長的文山茶業公司負責人張德明與張迺妙又一同到安溪買了三千株鐵觀音茶苗，在繁殖後分送給木柵區的茶農種植。因為不懂其要領，文山茶業便聘請中國製茶師來指導製作鐵觀音的技術，但是仍然沒有領悟到要領。1937年時，張迺妙親自回安溪省帶回製茶技術，之後鐵觀音便成為台灣重要的產業。



台灣的鐵觀音最早起於起源於台北市木柵區一帶，稱為木柵鐵觀音。之後產地擴大到新北市坪林、深坑、石碇一帶，其製作過程中用布包裹形成二次發酵，帶有石鏽味，是它的特色，而新北市石門區以硬枝紅心品種茶樹製成鐵觀音，稱為石門鐵觀音。

二、茶葉的散播

(一)、包種茶

西元 1885 年，福建安溪茶商王水錦、魏靜時來到台灣，在今日南港大坑一帶購地種茶，由福建安溪引進包種茶得製作方法，同時還辦講座，指導當地的茶農種茶。包種茶開始在北部盛行，產地由南港擴散到文山區一帶，包括石碇、坪林、深坑、新店、木柵、景美一帶，文山區成為最大的包種茶產地。

(二)、鐵觀音

鐵觀音茶原本的產地在福建安溪西坪鄉堯陽一帶，而且已經有二百多年的歷史。臺灣鐵觀音茶的起源，據傳是 1895 年，張氏先祖從安溪帶來茶苗來臺種植繁衍發展起來的。最早在新店大崎腳附近種植，之後遷移到木柵樟湖山，經營十餘年後，將茶園與製茶技術傳給張迺妙，返回福建安溪。張迺妙與張迺乾之後數次返回安溪，帶回鐵觀音茶苗回木柵繁衍，先後繼續發揚光大迄今。

三、種植茶葉的要素

(一)、氣候

1. 光照：光照會影響茶樹的生育和品質，尤其影響其品質。茶樹即使在較弱的光照下也能達到很強的光合作用，具又耐陰的特性，如果光照太強時，會造成反效果；如果長期處於不良光照的環境，就會無法正常發育。
2. 雨量：雨量為決定茶樹生長盛衰的關鍵因素，適合栽培茶樹的環境至少要在年雨量 1800~3000 公釐之間、濕度在 75~80%最有利於茶生長相反則會對茶樹有害。除溼度特高者外，皆不適合茶樹生長。
3. 溫度：溫度是茶樹生命活動過程中不可或缺的重要條件，氣溫會影響茶業地面上的發展，地溫則會影響茶葉根莖的發展，但是兩者是互相關聯的。最適合茶葉生長的溫度是在 18 度~25 度之間，如果過度低溫或是日夜溫差太大的話，對茶葉品質也會有不好的影響。

(二)、地形

1. 坡度：寒流來的時候，坡頂迎風的溫度較低，坡腳的的溫度較高，因此在寒害嚴重的地區不適合在坡頂或坡腳種茶樹，包括土壤的沖刷程度和水量都對茶樹的影響相當大。
2. 坡向：坡向會影響太陽光輻射和地溫的變化，地溫一般來說在陽坡方向吸收的太陽輻射和熱量多，所以溫度高，相對溼度低土壤乾燥，而陰坡正好相反，總結來說，陰坡適合種植夏秋茶，而陽坡適合種植春冬茶。
3. 緯度與海拔：山坡地茶園的溫度及空氣中的相對濕度，會隨著海拔的高低而有不同的變化，當海拔達到一定高度時，雨量充沛雲霧多、相對溼度大、漫射光強，都是對茶樹生長相當有利的因素。

(三)、土壤

1. 物理性：茶樹需要有良好的土壤結構，地下水位必須在 100 公分以下，孔隙大、通氣好、排水良好及保水性佳的土壤品質
2. 化學性：茶樹喜好酸性的作物，所以最適合的土壤酸鹼度是在 PH4.5~5.5 之間
3. 生物性：土壤微生物對土壤肥力的形成、植物營養的轉化，有極度重要的作用，土壤的化學性和物理性影響著土壤微生物的種類和數量的分布，有機物含量豐富的土壤，微生物的種類就多，土壤的氮氣也會增加。

四、茶葉製造過程

	包種茶	鐵觀音
採茶	採摘時間在 12:00 至 13:00 之間，標準為一心一葉和一心二葉。	採摘時間約在 10:00 至 15:00 之間。採摘標準以一心二葉品質最佳。
日光萎凋	須於日光下攤曬或利用熱風使茶菁水分適度蒸散，攪拌後攤平於筴蓆上靜置。	於日光下曝曬在攝氏 23 度左右適宜，視茶菁軟化程度，當色澤為變淡黃色時移至室內萎凋架上。
室內萎凋	室內萎凋需要靜置和浪菁交互進行。條件為攝氏 22 至 25 度	每隔一至二小時以手拌攪，促使水分均勻蒸發與發酵作用。

	及相對溼度 70 至 80%的環境。	
炒菁	高溫炒菁以破壞茶葉中酵素活性，停止繼續發酵，並可除去新鮮葉中的臭菁味。	室內萎凋使茶菁達到正常芳香程度後，放進釜炒機炒菁，約五分鐘能完成。
揉捻	將炒菁後的茶葉置入揉捻機內滾動形成條索狀，受到揉壓部分的汁液被擠出黏附於表面以便沖泡時溶解於茶湯之中。	炒菁倒出後放置揉捻機處理三到五分鐘取出，以提高茶湯的滋味，並使茶條緊結。
乾燥	以熱風烘乾揉捻後的茶葉，使其含水量低於 4%，為了使內外乾燥一致採用二次乾燥法，先使其達到七、八成乾燥再進行第二次的乾燥。	取出後放入乾燥機進行乾燥，火候由強轉弱，循環兩次，約失去水分 50%為止，本項過程又稱走水焙，是鐵觀音特有的製作過程製程。
布巾揉捻		以布巾包成圓形放於長椅上揉搓，使茶葉捲曲緊結後放進焙籠以攝氏四十度左右之文火烘焙，視發酵情形揉搓反覆 N 次，約剩 20%的水分成適度捲曲。
烘培	以箱型乾燥機進行最後步驟，降低水份以利保存，藉由焙火茶香完全釋放出來。	打開布巾將茶葉放進焙籠以攝氏五十度之文火烘焙三到四小時，即成乾茶。

五、泡茶過程及韻味

(一)、包種茶

1. 熱泡法

溫壺：以沸水倒入茶壺、茶盅、茶杯，溫潤茶具。溫壺可以洗淨茶具，也可讓茶具溫度提升，避免熱水倒進去後因茶具溫度低使熱水降溫太快。茶水熱度降太快，會使茶味無法釋放，茶也就不能展現最好的一面。

置茶：茶量約空間 3 分滿，再依個人飲茶習慣增減茶葉。

注水：水溫約 90 度，注滿後馬上倒出，從第二注開始飲用。馬上倒出是為了洗淨茶葉上的灰塵，若是對茶葉品質有信心，也可以從第一泡就開始飲用。

飲用：茶泡一分鐘後就可倒出飲用。

品茗：第三注後每注等待時間增加約 30 秒，包種茶約可沖泡 5 次。

2. 冷泡法



夏天時，建議可將茶葉放入冷開水中，依自己喜好的濃度酌量增減茶葉的量，靜置室溫 3 小時，再放入冰箱冷藏 12 小時，即可飲用到冰涼的冷泡茶，十分有益健康。泡好的冷泡茶，請儘速飲用，避免放置過久而變質。

(二)、鐵觀音

但泡茶時也應注意鐵觀音茶高溶解質之特性，置茶量以三分之一以下為宜，溫潤泡時間不要太長，第一泡茶水溫約 95 度，沖泡時間約為 20~30 秒，置茶量少時得稍加長時間，第二泡至第五泡則以 80 度~90 度開水，約沖泡 10~20 秒即可。

沖泡鐵觀音之要訣：

- 茶壺越大，茶葉相對比率越少。
- 茶葉越細，茶量越少。
- 沖泡時間宜短不宜長。
- 水溫不宜過高。
- 紫砂壺為宜



六、討論與分析

為了瞭解各年齡層的民眾對包種茶和鐵觀音兩種茶葉的了解程度，本研究使用網路問卷及發出 300 份紙本問卷，總共回收 124 份網路問卷和 275 份有效紙本問卷。

一、問卷內容

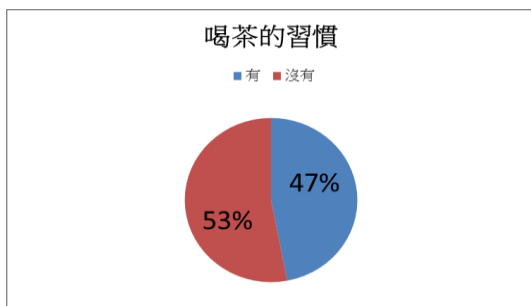
此份問卷讓本研究得知，一般民眾對茶葉的了解及些許的誤解，促使本研究做出以下幾種分析。

二、問卷分析

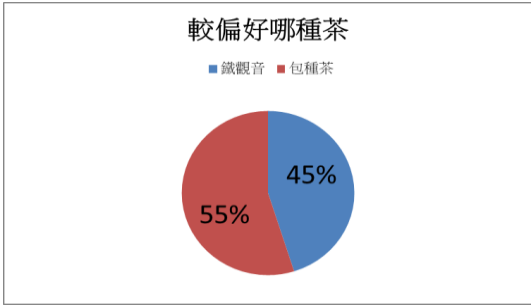
1. 問卷調查的性別與年齡層

由(圖一)、(圖二)所知，性別比是各一半，由此讓本研究的訪問內容可以貼近真實社會大眾對茶葉的了解，年齡層比例剛好以 18-30、30-50 為主。由此可發現這個年齡層的民眾大部分已有穩定收入且較有經濟能力能負擔品質較好、較昂貴的茶葉。

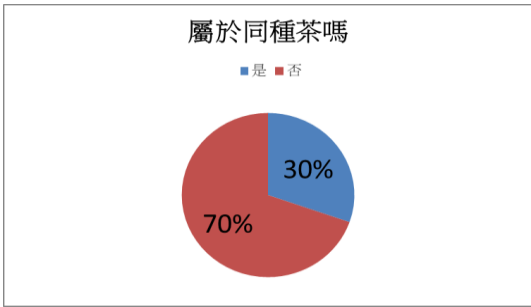
2. 一般民眾對鐵觀音的了解



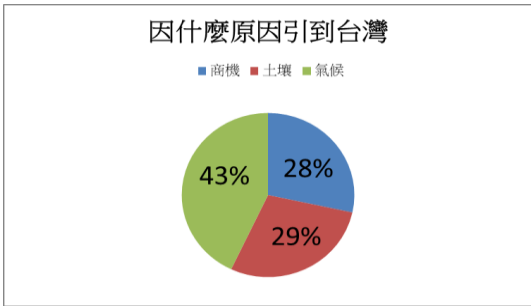
根據此圖，大部分民眾沒有喝熱茶的習慣。可能是現在民眾工作繁忙，便利超商冷泡茶的種類又太多，因此民眾就會比較少選擇熱茶。



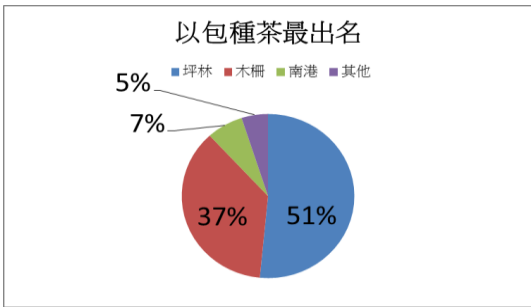
根據此圖，民眾選擇包種茶的比例較鐵觀音略高，據本研究推測，包種茶產地較多，知名度較為廣泛，因此可能是民眾較喜愛的原因。



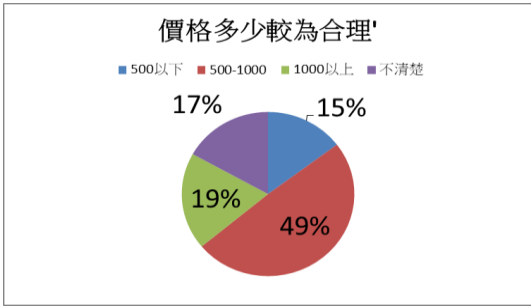
根據本研究在網路上及實體文獻查詢的資料，大多都表示兩種茶皆屬於烏龍茶的一種，僅於烘培上的差異。但經過本研究實地訪查的結果得知，茶葉的種類繁多，兩種茶的本質上就不相同，製作過程葉祐極大的差異。



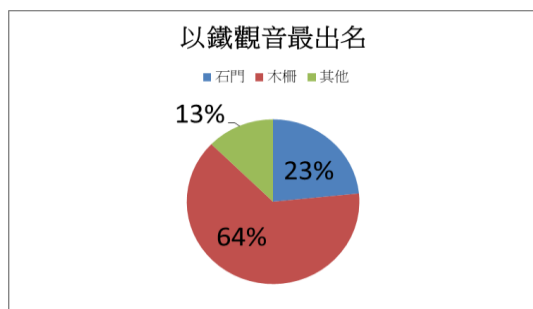
根據此圖，選擇氣候的民眾較多，可能是因為民眾第一直覺認為氣候是影響茶葉的最重要因素，但其實最主要的原因是商機。



根據此圖，有 51% 民眾選擇坪林出產的包種茶最為知名，有 37% 的民眾覺得是木柵，有 7% 的民眾覺得是南港，5% 的民眾則表示其他。但其實以上幾種地方皆是出產包種茶相當出名的地區。



根據此圖，有 64% 的民眾選擇木柵出產的鐵觀音最為出名，有 23% 的民眾選擇石門，剩下 13% 的民眾則選擇其他，可見以木柵出產的鐵觀音還是廣為人知，但其實石門的鐵觀音也相當有名喔



根據此圖，有一半的民眾願意花 500-1000 元購買茶葉，19%的民眾願意花 1000 元以上購買，15%只願意花 500 元以下購買，而有 15% 的民眾表示不清楚，可見許多民眾還是偏好較便宜的越南茶或是冷泡茶。

參、結論

網路上很多資料都表示鐵觀音和包種茶是同一種茶，兩者皆是烏龍茶，但是經過這次的研究，走了兩趟貓空，訪問過程中聽著茶行老闆說明，本研究發現茶葉種類相當繁多，鐵觀音和包種茶並非屬於同一種茶，製作過程也不盡相同。本研究也進行問卷調查，發現有過半的民眾沒有喝熱茶的習慣，即使有也都偏好包種茶，可見包種茶在民眾心中接受度較高，但是對兩種茶的看法也和網路相同，希望透過此專題，讓更多人可以了解鐵觀音和包種茶，並且欣賞這兩種茶有特色之處。

肆、引注資料

廖忠俊(2013)，台灣茶葉史地與人文，允晨文化，2013/03/01

鐵觀音

(作者:李啟厚，出版社:黃山國際出版社有限公司，出版日期;2017/01/17)

台灣茶鄉之旅

(作者:聯合報地方新聞中心、坪林茶葉博物館，出版社:聯經出版公司，出版日期:2004/12/20)

維基百科(2018)，取自於

(<http://web2.nmns.edu.tw/PubLib/NewsLetter/103/316/a-5.pdf>)

廖長興茶莊

(<http://www.pinglintea.com.tw/%E6%96%87%E5%B1%B1%E5%8C%85%E7%A8%AE%E8%8C%B6%E7%89%B9%E8%89%B2.html>)

20010709 木柵茶史 - 台灣歷史學會

(<http://www.twhistory.org.tw/20010709.htm>)

台北市文山公所—茶展中心

(<https://wsdo.gov.taipei/cp.aspx?n=70ACF9BF88173091>)

台北市農業主題網—台北市鐵觀音包種茶研發推廣中心

(<https://www.recreational-agriculture.taipei/cp.aspx?n=D50387B6B88AC3B3>)

一、附錄:問卷

您好

本研究是景文高中商經科二年級的學生，本研究正在製作有關於包種茶和鐵觀音的專題，此

問卷僅供本專題使用，請您放心填寫。

研究團隊 2018/11/15

基本資料

- 1 請問您的性別是？男 女
- 2 請問您的年齡為？18 歲以下 18-30 歲 30-50 歲 50 歲以上
- 3 請問您平時有喝現泡熱茶的習慣嗎？有 沒有

第一部分：對茶葉的看法

- 4 就您所知，您覺得以台灣來說，哪裡的包種茶最為出名？
坪林 木柵 南港 其他_____
- 5 就您所知，您覺得以台灣來說，哪裡的鐵觀音最為出名？
石門 木柵 其他_____
- 5 如果有這兩種茶供選擇，您會偏好哪一種茶？鐵觀音 包種茶

第二部分：對茶葉的認知

- 6 請問您認為鐵觀音跟包種茶為甚麼會引進台灣？商機 土壤 氣候
- 7 您覺得鐵觀音跟包種茶屬於同一種茶種嗎？是 否
- 8 您覺得花多少錢買一斤鐵觀音或包種茶是合理的？
500 元以下 500-1000 元 1000 元以上 不清楚

附件二、訪談紀錄

訪談時間：2018/10/26、2018/10/31

訪談地點：貓空晨曦茶坊、六季香茶坊

訪談對象：茶坊老闆

訪談成員：沈譽軒、劉芳甄、趙于賢

訪談內容：

Q1. 茶葉在種植地質與氣候？

A1 日照時間長，多霧、潮濕、多雨、山坡地形跟丘陵地。

Q2 茶葉種植的濕度？

A2 濕氣越高所種出來的茶葉會帶有一種水氣的味道，泡出來的茶就不會很清澈，而且會有一種水溶的味道。

Q3 茶葉要在哪個季節採收是最好的？

A3 依茶農所說春季四月，跟冬季立冬前一個禮拜，因為他說那時日月溫差大，茶葉會變比較厚，品質較好，至於夏茶，老闆說他是做紅茶跟東方美人茶。秋茶就沒什麼做了。

Q4 茶葉的製作過程是？

A4 採茶、萎凋、發酵、殺菁（炒菁）、揉捻、乾燥、精製、焙火、薰花。

Q5 幾點採茶是最好的？

A5 老闆說採茶要看當天的天氣，和當天早上的露水。他說他們都是中午 12:00~02:00。

Q6 多少溫度的水泡茶是最好的？

A6 一般茶溫度大概 100 度以下就可以了，鐵觀音要 100 度以上才會比較有風味，他也有跟本研究說茶葉在哪個溫度下比較不會失去鮮味，是在 100 度到 120 度之間所泡的茶葉味道是最好的。

Q7 包種茶的第幾泡是最好的？

A7 第一泡茶葉未泡開，地二到八泡是最好的，如果喝的較淡的話，泡到十泡也是可以的。

Q8 包種茶與鐵觀音有甚麼分別？

A8 他們不同只有製作過程。

Q9 喝茶對身體有甚麼益處或壞處？

A9 鐵觀音是管理肚臍以下的部位例如消化系統、泌尿系統、生殖系統這三種

Q10 茶葉放久了為什麼有酸味？

A10 其實是茶葉只要放得久的話，它就會有這個味道，而且有這個酸味的茶葉都會比一般的茶葉來的昂貴許多，茶農就和本研究說在這幾年裡，陸陸續續都有一些愛茶人士來向他購買有酸味的茶葉，也有山下的茶商來跟他買茶葉的經銷權，他沒有同意，他就跟本研究說他為什麼不賣茶葉給茶商的原因，因為在他的客人裡有的是常來的老顧客，而他不要他的顧客來買茶葉時是沒有的，所以他就是一直自己種和賣。

Q11 一般茶葉可以放多久？

A11 茶農跟本研究說鐵觀音本身跟其他茶種不太一樣它一定要用手採，它不能用機器採，這樣會損失鐵觀音的產量，他還跟本研究說鐵觀音可以放 50 年，而其他茶種只能放 2-5 年的時間

訪談照片：

