

木柵鐵觀音的茶味傳承與變遷

Innerit and Change in the Taste of Muzna Tie Guan Yin Tea

廖紫均

Liao Zih-Jyun

國立自然科學博物館助理研究員

摘要

鐵觀音茶樹品種自清末引進，原本僅是隨早期移民在北部茶區栽種，有一說是隨張迺妙引入栽在自家茶園，與其他品種的茶樹共植；但它的製法到日治時期因「木柵信用組合」派遣張迺妙前往大陸，在第四次前往大陸時，與在地的茶師閒聊而取得。雖然坊間傳說鐵觀音在台灣有上百年的歷史，但是鐵觀音的製做技術、以及成為商品在市面上銷售，都是日據之後逐漸形成。鐵觀音的特色是重發酵與重烘焙的茶，要成為商品並流傳迄今，除了在栽種與製作的過程有其特定的要求，也得面臨外在市場、消費者的挑戰，將其傳承確立以及求新求變。

本文選擇木柵茶區，源於鐵觀音在台灣常與木柵茶區劃上等號，由於文獻記載張迺妙為第一位將鐵觀音製作技術廣為流傳者，當年的茶園座落在木柵，沿襲至今仍持續經營，鐵觀音被認為從張迺妙時樹立了典範。由於迺妙時期並沒有將鐵觀音的製作以書面記錄，或者鐵觀音的茶味清楚的敘明，當地的茶農形成各家的祖傳秘密方，代代相傳。走訪茶區品嚐各家的鐵觀音，發現每家會有些差異，而且每家都自稱自己的才是傳統的茶味。追究原因，木柵每個茶農對於鐵觀音的栽種、製作流程等似乎有各自的生產流程準則在遵守；販售時對於商品特性的述說，又有其獨特的方式，使得鐵觀音茶的口味看似有個大家認同的說法，其實個別又有其差異性。

雖說木柵地區以鐵觀音聞名，其實木柵茶區的鐵觀音產量很少，茶農指出不論是種植的戶數或是收成的數量，都處在逐年減少的狀態，年輕一輩見無利可圖，紛紛轉行任由茶園荒廢。然而沿著貓空步行，會發現該區茶館或餐廳林立；茶農表示其實多數都採用外來茶，只有少數幾家是茶農自己營業，這個現象其實是讓鐵觀音的發展更加惡化。也由於當地的餐廳大量使用外來茶，某種

程度來說，影響到木柵鐵觀音的信譽。現今木柵鐵觀音已被標名為地方特色茶，成為木柵地方的指標，代表地方特別是貓空地區，製茶技術的發展與集體的記憶；木柵鐵觀音現今面臨的傳承與延續議題相較於過往更為艱難，販售的不僅是茶這個商品，也同時要面對茶區的何去何從。

【關鍵詞】 鐵觀音、木柵茶區

一、緒論

台茶的發展是從北到南，由平地到高山；木柵地區座落在台北盆地往東南邊緣的山區緩衝，屬於台灣早期發展的老茶區。早期的移民帶來的茶樹種種植在此，也造就這個區域茶樹種的複雜度。據當地的耆老表示，這裡早期以製作武夷茶為主，口感接近現今的碰風茶，也有人以烏龍茶來稱呼，日治時期因日本人的推廣，包種茶逐漸興盛。現今所熟悉的鐵觀音，地方上有一說是民國六十一年比賽茶制度裡，將鐵觀音茶放入比賽的選項後，才開始蓬勃發展。但當地也有人認為，因為台北市政府發展觀光茶園，木柵地區為了有別台灣其他茶區，將鐵觀音做為木柵地方特色茶，隨著越來越多的茶農加入觀光茶園的行列，伴隨的茶餐廳也在山區陸續開張，因此鐵觀音與木柵畫等號。

筆者於兩年前開始走訪該茶區，發現茶園面積逐漸縮小，外來茶大量進入這裡的茶餐廳，鐵觀音的收成逐年縮減，不少販售鐵觀音的店家，改由大陸進口鐵觀音。木柵與鐵觀音劃上密切的等號，絕對是後天的商業炒作，至於是因比賽茶或是因觀光茶園，都意味著消費端才是重點，這個端點影響了鐵觀音茶在台灣的發展以及延續。木柵地區選擇鐵觀音作為宣傳的重點，主要是與台灣其他茶區做市場區隔，尤其光復之後，台灣的茶區範圍增加，各茶區標榜各自的地方特色茶，才能凸顯自身特色與價值。

由於木柵是老茶區，可以選擇的茶很多，檢視歷史發現名茶師張迺妙為鐵觀音之第一人，又出身木柵遂將鐵觀音做為重點發展的目標。張迺妙家族世居木柵樟湖，鐵觀音傳說最早在這裡被種植成功。倘若將時間軸加長來看木柵地區，這裡平地少山地多，山脈起伏，開發之前低窪地區為湖澤，為泰雅族與平埔秀朗社漁獵之地，漢人移墾之初因爭奪土地，而與原住民有衝突事件。景美溪貫穿期間，自成沿溪的小盆地，早期移民溯溪而上墾拓，沿溪兩岸建立聚落（林惠娟 2008:7）。

木柵開發之後原本種植大菁，因大稻埕的興起茶交易成為大宗，木柵地區紛紛種植茶樹，與大稻埕成為緊密的連結（池宗憲 2002:138）。也就是木柵茶區先做成粗製毛茶，再到大稻埕再製外銷。木柵地區的耆老喜歡宣稱，木柵的茶有特殊的味道，源於這裡特殊的土質，從鄉誌來看，木柵的地形半圓，山脈起伏，多為砂岩與頁岩風化物中的沖積層，缺乏有機質。氣候溫和，春冬多雨（木柵鄉公所 1968:1-2）。因此推論這裡的丘陵地多雨，適合茶樹的生長。早期茶園座落在果園或水田，水稻種植面積最大，茶則在山地、果樹之中；曾經日據時期這裡是

重要的煤礦、樟腦與茶的產區。然而日據後期棄茶種稻政策，使得茶園的面積縮小，茶農紛紛轉行，此一情形延續到光復後（羅明旋 2008:32）。

木柵地區的製茶呈現繁榮景象，應該與民國六十年內銷茶的興起有關，內銷茶造就台灣飲茶風氣的興盛、茶藝館的興起，當然也帶動觀光茶園兼茶藝館或茶餐廳的經營，在貓空地區如雨後春筍般的出現。鐵觀音茶的技術在這裡被保留，不少茶農到鄰近的南港、坪林栽種鐵觀音，甚至在海拔 2300 公尺以上的梨山都有高山鐵觀音（吳德亮 2010:50）。只是近年因茶葉市場不佳，農民對種茶一項多荒廢。但是茶館與土雞城，圍著貓空的山谷林立。

從鐵觀音製茶技術的出現迄今，鐵觀音茶的茶味慢慢改變，不論是香氣或是口感、甚至外觀，都和最早的風貌完全不同，一派認為是比賽茶的評分影響了鐵觀音的發展，根據木柵農會的說法，辦比賽茶的目的是為了提升知名度，所以消費者導向很重要，因為市場的口味著重清香，如果還以四十年前的老人茶口味作為評斷標準，那麼茶會囤積，也失去辦理比賽茶的意義。另一派以為木柵鐵觀音與其他地方的鐵觀音不同，因為製作技術獨步全球，連安溪的鐵觀音師傅都來木柵取經，以為烘焙與揉捻的功夫絕非其他茶區的師傅能比的，強調鐵觀音茶的韻味與色澤；甚至提出目前全台流行的凍頂烏龍茶，是沒有按照製茶工序的鐵觀音。這兩種鐵觀音標準是如何形成的？如果市場口味是造成這個現象的主因，為何這兩個看似對立的標準可以並存，並且都是現今市場的主流？鐵觀音茶的標準究竟是什麼，這茶味是如何建立以及轉變的呢？

二、木柵鐵觀音的特性

以台灣來說，鐵觀音不算是一個擁有廣大喜好者的茶，木柵鐵觀音被視為代表地方，屬於區域性的茶。這個茶區涵蓋了幾個概念，台茶早期發展史、傳統技術、天然環境、農業機械化對於茶區結構性的影響、茶葉的買賣方式等。茶葉作為茶區的體現，在品質與風味上呈現多樣性的風貌，不論是茶農之間、茶農與茶商、以及負責整體茶區行銷的農會和消費者，對於什麼是鐵觀音，都有各自的認識與看法，在不同的時期有不同的角力方式。

關於鐵觀音的引進，據鐵觀音發現者魏蔭的後代魏誠表示，其實鐵觀音在很早的時候魏家已自安溪引進台灣，只是數量很少沒被記錄下來。然而張迺妙是文獻記載中第一位將鐵觀音茶苗帶回台灣的人：

父親是一位來自唐山的茶農，在新店、松峰國小等處種茶，最後落腳在新店大崎角的雞心尖山路，因地形類似故鄉，張迺妙跟隨習茶與做茶。……………張迺妙第一次回到安溪老家喝到鐵觀音，覺得這個茶很棒，帶回來栽種。為逃避原住民出草的威脅，張迺妙移居木柵樟湖山，因此茶苗一開始就種在這裡，一共十二叢，在古厝後面(迺妙茶話 2005:7-8)。

據台灣製茶的前輩徐英祥的說法，早期的傳到台灣的製茶技術主要為來自閩北的武夷茶，武夷茶屬於條形作法，閩南安溪的布揉半球狀作法，傳到台灣的時間點比較晚。鐵觀音的相較於台灣其他的半發酵茶，它是重發酵與重烘焙，強調茶的韻味、湯色偏紅。鐵觀音的發酵與靜置時間需要有技巧的掌握，否則時間不夠就會變成一般所稱的紅水烏龍，它的製作技法據記載是民國二十六年才由張迺妙引進台灣。

由於「木柵信用組合」的組合長張福堂先生，鼓勵張迺妙回安溪、武夷學習技術，鐵觀音技法得以傳入台灣。信用組合就是茶商公會，光復後改為木柵農會，負責木柵茶區的茶葉推廣。……………張迺妙自公職退下後擔任文山茶葉公司廠長，由張福堂、鄭再來出資，前往安溪正式引進三千顆茶苗，栽種在張福堂的後山，約為現今木柵動物園的現址，以及分給少數的茶農。張迺乾為同行的同鄉，因在返台途中病故，此後鐵觀音的發揚落在張迺妙。民國二十六年第四度造訪，由胞弟張迺省安排與當地的茶師、仕紳閒話茶經，張迺省是醫生，之後做古玩生意，所以人面廣認識的人多，透過一次又一次的聚會討論，去領略鐵觀音製作的秘訣，才接觸到技術面(迺妙茶話 2005)。

技法傳入台灣後，據迺妙家表示，張迺妙致力於推廣，他不但擴增自己的茶園，並且提供茶樹種給鄉親、傳授製作的技法，最後讓木柵信用組合收購。張迺妙稱鐵觀音為黑金，當時的市價鐵觀音一斤六十四元，普通茶一斤一元，所以製作其鐵觀音，價格接近黃金。但是有耆老反對這樣的說法，以為日據時期木柵地區的茶產量其實很少，鐵觀音相對更少，更遑論鐵觀音能夠蓬勃發展。當時就是木柵茶葉組合把茶苗發給茶農們，各家各自各憑本事，把鐵觀音做出來。當時對鐵觀音的認識是重發酵與重烘焙的觀念，所以那些老一輩的就針對這個原則來做茶。又因為當時的茶以武夷為主，所以鐵觀音的滋味接近武夷茶。至於該發酵到什麼程度、或是什麼程度的烘焙才是恰當，要看天候與季節來說，每個茶農都很有自己的一套說法。

受訪者張寅見我還是一臉疑惑，直接道出現今我們喝的碰風茶，那個口感接近早期的鐵觀音，只是做法是重發酵與重烘焙的鐵觀音作法……

然而鐵觀音的布揉技法，卻是在日據時期傳到台灣中部，影響日後全台烏龍茶的發展。這種技法是 1939 年大稻埕安溪福記茶行老闆王泰友與同為安溪出身的王德兩位先生，開始以安溪鐵觀音的布揉技法，在名間鄉傳授布球茶的技術(徐英祥 2003:33-35)。名間與凍頂茶區茶農的說法為，其實傳統作法的凍頂烏龍茶就是鐵觀音，因為重發酵與重烘焙的手法對於中部的茶農學習困難，很難做到好的品質，所以這裡的茶農改良了原先的鐵觀音作法，也把名稱改為凍頂烏龍茶。鐵觀音未成全台流行的茶，但是它的布揉技法，卻影響當今的半球狀或是球狀茶的發展。尤其是台灣頗負盛名的高山茶，是從鐵觀音的技法脫胎而來的。

鐵觀音的重發酵重烘焙對於中部茶農不易掌握，即使在木柵茶區也未必容易。木柵地區有茶農師表示，製作鐵觀音是個秘密，每個人都有自己的獨門，甚至連親兄弟都不可以看，然後在這一季茶裡看誰的茶賣最多，誰就勝出；那個茶的滋味，就成了製茶的指標，其他的師傅會爭相模仿，每個茶師多少憑藉過去的經驗，可以掌握的到製法，掌握不到的茶師，自然會被市場淘汰。早期茶農販售的對象是茶販，觀光茶園開放後茶農才比較和消費者直接接觸，也就是大稻埕的茶商與到茶區收購的茶販，多少左右了早期鐵觀音茶味的取向。這樣的發展歷程也說明鐵觀音早期究竟是什麼樣的茶味，是每家茶農各有各的說法，各自認為自己家的才是傳統鐵觀音的緣由。

木柵鐵觀音的茶味被明確的界定下來，應該和比賽茶的出現有關。先前的鐵觀音茶味僅是在各家與各個茶販或茶商之間的交易，並沒有形成一致性的說法；比賽是為了比出茶的高下，勢必要有一個標準。最早僅有碰風茶與包種茶，民國六十一年因為當地茶農的建議，才改成包種與鐵觀音。為了要讓比賽公平，時任茶改場場長的吳振鐸與當地的耆老討論，當地的耆老表示吳場長確實不懂鐵觀音，老一輩的給場長很多建議。有茶商表示這個標準沿用下來到林木連場長時代又有變化，允許木柵人到其他茶區栽種的鐵觀音也可以進來評比，所以鐵觀音的口味標準有受到影響。

「最早舉辦比賽茶時，那個口感和現在不同，比賽時還曾經把鐵觀音和武夷茶搞混了，武夷茶著重香氣，偏向花香，和鐵觀音的香氣不一樣。鐵觀音的香氣有勁道，有甘味，才能禁得起重烘焙而不失掉茶本身的香味。……

現在的比賽茶味道都變了，允許用品種 12 號的金宣來做，整個味道就改變了，只是香、韻味沒有起來。新品種 12 是吳振鐸那時候開發鼓勵使用的，其實青心大冇或是 13 號做出來的鐵觀音，比較接近鐵觀音的口感。」—（訪張寅）

「林木連比較不瞭解鐵觀音，所以同意不在木柵栽種的鐵觀音也可以進來比，但那也沒辦法，因為限制太多參加的人不夠，比賽也很難辦」—（茶商 A）

筆者到農會尋找當年的檔案，農會表示比賽評斷是延請茶葉改良場的專家，雖然農會沒有留下紀錄，評斷一定是公開與公正的原則。而茶葉改良場的陳國任課長談到早期的評斷標準，他以為不論是早期或現在，茶的官能評鑑並沒有多大的改變，大致上為香氣與滋味佔 65%，外觀形狀 10%，水色及葉底 25%。以香氣來說，必須清香撲鼻、飄而不膩、苦味與焦味皆不宜；以滋味來說，菁淡苦澀為缺點、圓滑新鮮無異味、入口生津富活性、落喉甘滑韻味強；形狀上要求緊結整齊、乾燥充足無焦狀，色澤上鮮豔紅褐帶光澤，梗紅葉黃均不宜；湯色上琥珀鮮豔、澄清明亮，不宜太紅或太淡。但是這樣的評鑑標準看在茶農或是茶人的眼裡，仍有其主觀的評斷。

「吳振鐸和林木連兩位場長喜歡喝清香的茶，訓練茶改場的人走那樣的路線，把台灣的茶口味帶到那個方向。」—（訪張宏庸）。

「張宏庸那樣的講法也不能說錯啦，但也不全然是這樣，消費者喜歡喝清香的茶，這個層面也要顧慮到，也不能全都說是茶改場造成的。」—（訪茶改場賴正南博士）。

一般來說比賽茶的口感偏向清香，和一些茶農口中鐵觀音的喉韻以及演伸的熟果香與火香好像有些差距。尤其是到貓空買茶試茶的時候，茶農會問是要購買比賽茶得獎的，還是要買這裡比較傳統的，茶農口中的傳統就是原本茶農家裡認定的茶味。木柵農會表示清香型的茶是大眾的口味，市場取向是農會必須掌握的，如果農會還是推傳統的茶口味，比賽茶反而造成大量茶區的茶滯銷，農會沒有能力處理滯銷的問題。

比賽茶的舉辦是為了拓展市場規模，包裝上標示比賽的等級，增加產品的價值。長期對比賽茶制度研究的顏老師表示，茶葉比賽是對茶葉品質的認證，評審

的品鑑權威性，來自於對於製茶過程的熟悉，可以從喝茶的當下發覺茶的身世，就是製茶過程中的缺陷，並不全然是喝茶者的主觀評價（顏學誠 2006:126）。尤其茶比賽的評審能精確的判斷出茶的優缺點，可以就茶的湯色、香氣、滋味與外型做判斷，讓製茶的工序得以再現，這部分是茶農不得不服。消費者透過名次的標示，選擇所謂的好茶，一方面喝了安心，一方面也標示自己的身份地位。

但是台茶因為比賽茶的制度，以清香型為主流，卻也是不爭的事實。從這裡可推斷，比賽制度帶來的清香型路線，影響鐵觀音的製茶技術、方式與外觀，與市場價格。許多茶農不認為這樣不好，因為這樣的口感是大家接受的，看在老一輩茶農的眼中，正統的鐵觀音越來越少。現在的鐵觀音和過去相比，過去是琥珀色，現今是金黃色；過去的茶比較沈，現在比較香。

「現在要做古早那種茶去比賽，一定不會得獎，因為現在的評審不懂，古早的茶那種甘是什麼樣的滋味，就是有甘味才会有後勁，發酵重水色重。……………現在比賽的茶都太香了，鐵觀音根本不是那種花香，就是因為太香那個韻味都沒有起來……………現在比賽茶在做的時候水已經緊繃，沒辦法像我們以前的茶那樣，可以放很久。」（訪張寅）

由於比賽茶的出現，茶葉的販售不像以前，茶的販售與比賽茶的名次幾乎劃上等號，名次越高帶來的商業利潤越豐厚，許多茶農表示比賽茶的鐵觀音因著重香氣，有逐漸走向球型烏龍茶的傾向。很多茶農要面對這樣心裡是矛盾的，一方面還是認為自己的茶最好，希望能堅持自己家傳的獨特風味，另一方面又迫於現實，希望透過獲獎，而有更高的利潤與社會回報。有趣的是現今向清香型的烏龍茶類靠攏的走向，在早期被認為是鐵烏龍，因為工序不對味道走味。時至今日反而許多老茶農口中的傳統鐵觀音，似乎得不到官方或者稱比賽茶的加持。

但是現今到木柵茶區走訪，似乎仍有相當的消費人口在支持傳統路線的鐵觀音。現今一般民眾可以自行到觀光茶園採買，在試茶之時，茶農就會開始傳授鐵觀音的茶湯、茶香與茶形，發展出一系列的評論，從看、聞與嚐的中間讓茶的滋味發揮，讓一般民眾對於鐵觀音茶有更深的認識，而不是僅有刻板印象的比賽茶。所以茶農並非將所有的茶製成比賽茶的風格，只要口味對了消費者就購買。逐漸比賽茶的口感似乎不必然為大眾所接受，對於多數的消費者而言，選購時考量的是茶區，茶區所區隔出來的茶葉風味才是關注的點，木柵鐵觀音異於其他茶區的鐵觀音，在於這個茶背後象徵的是台茶早期發展的傳承，以及對這裡茶師技法的

肯定。

茶區之間的區隔是台茶發展上重要的特色，當茶區名聲好，整個茶區的茶基本定價也高，也因此不少原在木柵的茶農，到東南亞或是其他茶區種鐵觀音，然後回銷到木柵，由於其他茶區或是東南亞的氣候與土質與木柵迥然不同，口感與外型剛開始時當然有差別，更加確立木柵鐵觀音的位置；但是隨著各茶區技術提昇，差異性越來越小，對於木柵茶區的影響逐漸增加。尤其近年來低價劣質的茶不斷的傾銷台灣，有不少數量是往茶區送，很多茶農對於這些外來劣質茶混合到茶區裡面販售相當憂心，因為外來茶的區辨是連茶農本身都有困難處理的，更遑論要教授消費者。不少茶農僅能消極的做到，保證自己販售的茶是自己做的。

木柵茶農認為木柵鐵觀音之所以能傳承這麼久，甚至讓安溪鐵觀音來台取經，是因為卓越的製茶技術，木柵茶區要能屹立不搖也是靠這部分。這個部分的具體呈現就是在茶的品質，因此我們先回頭看木柵茶區的製茶技術，再來探討茶區的未來。

三、木柵鐵觀音的產製技術及其體現

木柵鐵觀音的技術引進台灣之後，它的茶味對於多數人而言是陌生的，要成為消費者接受的商品，並延續近百年，歷經了不同的階段。尤其台灣早期移民引進中國各式茶樹種與製茶技術，不少茶最後都因樹種栽植的問題，或是生產層面而無以為繼，例如清末在三芝地區栽種的祈門紅茶，就是最好的例子。鐵觀音來自安溪，早期移民不少來自安溪，因此鐵觀音茶得以成功的延續，有其先天的優勢。鐵觀音茶在安溪原本就是生活的一部分，據茶農表示，最早家裡做茶是家裡飲用，早期生活艱苦，家裡以種茶、做茶為主應該是光復以後的事。

由於製茶技術不是可以隨便給外人看的，筆者在田調期間僅記錄到迺妙家族以及筆者的同事記錄到張朝聘家的製茶過程，以迺妙家來說，張迺妙留下許多經點語錄是現今製茶時的指標：

在茶樹的種植上：種鐵觀音時要種在迎風向陽處，也就是山背，但是也不可以在風太大的地方。有風的地方，茶被搖過了，茶就不容易吐味道，直到攆斷才會吐味道，做出來的茶滋味才好。而且被風搖過根部也會比較深，根部如果不深，風一吹茶就會死。茶如果種在山谷，它的根不需要下的深。

「……………鐵觀音的生長要有太陽，不論是芽心或成葉都需要。太陽越多發的芽也越多，所以需要肥料。最好的肥料就是沙塵暴，所以每年鐵觀音長的最好的時間是從入春到入夏共九十天，再減掉兩天，這個節氣種茶最好 最慢入夏十天，也是沙塵暴來之前，沒有沙塵暴茶不會香。

鐵觀音一年兩次收成，春天喝到四季水，所以茶的品質好；夏茶苦，夏茶的時間短，因為太陽的關係，芽太快發了，做出來的茶湯滋味不好，不做夏茶。冬茶量少不夠做。」（訪張新興）

詢問茶改場的賴正南博士，這些其實是一般茶樹都需要注意的，並不限於鐵觀音，可能是這個原因，木柵地區的多數茶農，並不認同張迺妙，僅將他定位為把鐵觀音樹帶過來的人，多數仍認為自己家族的長輩，才是讓木柵鐵觀音技法出現與延續的重要人物。對於茶農來說，如何看天做茶、看茶做茶，是一門很深的學問，怎麼樣的攪拌不會讓香氣太重、怎麼樣的水位消退代表萎凋完成、怎麼樣觀察天候要增加萎凋的時間等、都是從傳承以及自身的經驗來累積。以木柵鐵觀音茶來說，弱果酸味、熟火香、以及獨特的喉韻與沈穩，喝了嘴裡生津，是靠不同製茶階段的控制才能完成。對木柵茶農來說，要掌握到這樣的火候，需要長期的浸淫在製茶的環境中，若非家傳一般人很難掌握。

「以張朝聘家來說，茶葉從茶園採摘後要萎凋，要看有沒有下雨來決定是不是要有室外萎凋，透過日光萎凋的茶比較好，萎凋的時間要多久，以及萎凋之後的攪茶怎麼攪，手勁要怎麼樣，攪多久的時間，都是要看天氣，春天一直下雨跟秋天陽光比較多風比較大就差很多。在萎凋時就要注意茶在走水的狀態，走水要是不順，茶炒起來也不好……………」（訪張朝聘）

「以迺妙家來說，採摘時包種茶是一心，鐵觀音是三到四心，鐵觀音是包種茶的三倍大。……………採茶時露水重不會香，見到陽光才會香。一天有四次的採茶，最好的時間是下午午，就是下午三點到五點最好。茶葉採摘之後要進行萎凋，用陰乾的萎凋比較好，水分乾掉後攪拌會活起來，被日光曬傷的味道不好。靜置萎凋之後的浪菁，用手攪拌的紅味道比較香，因為手有溫度，自然乾造成的紅，味道不是那麼的好。鐵觀音和烏龍是重攪拌，包種茶是輕攪拌。這個在攪拌時的味，殺青下去就是這個味。……………殺青之後要做揉捻，以前在揉捻是用茶車或者用腳；鐵觀音不好做的地方就是揉捻，包種茶比較好做。……………」（訪張新興）。

「迺妙家另一房解釋的更精闢：做茶是夜間生香、無字天書，一千斤的茶給十個人做，會做出十種不同的茶。張迺妙把鐵觀音技術帶進來以後，因宗教信仰的關係將鐵觀音的製作做改變，在攪拌的過程，造成鑲紅邊，所以原本是黃底偏深黃，改成黃底帶紅耐泡耐烘焙…」(訪張信鐘)。

鐵觀音的製作過程中，鑲紅邊到底該鑲到什麼程度、焙火的炭火該作到什麼程度、以及鐵觀音該是什麼滋味，迺妙家表示，也是農業機械化以後，對於發酵的時間與火的運用掌握很好以後才能確定下來。

「鐵觀音該是什麼味道，張迺妙和孫子張文輝意見不同，……………。張迺妙在團揉的過程，沒有揉得那麼精細，沒注重外觀與外包裝，半球狀，口味接近鐵包種或鐵烏龍。因為用相思木，起火的時間不定，燃點很高，常常造成提早炒，靜置的時間，張迺妙沒辦法掌握得很精確，茶沒那麼香。

對照張迺妙的包種茶，張迺妙的浪菁時間長，浪菁重，水色偏黃」(訪張信鐘)。

從製造的工序裡，可以看到張迺妙沒有把鐵觀音的茶味明確的紀錄，所以一開始鐵觀音的茶味就呈現百家爭鳴的狀態；迺妙家以為木柵鐵觀音的茶味是張文輝界定的，其他的茶農不以為然。從這裡也可以看出鐵觀音的特性，高山茶與凍頂烏龍茶和鐵觀音的分歧點，在於攪拌、靜置、團揉的時間與工序，鐵觀音在製作過程沒有處理好，發酵度不夠就成了烏龍或包種。但是不管木柵茶農對於鐵觀音的茶味意見有多麼分歧，時今日在木柵的茶農都同意，鐵觀音該具有的外觀與香氣如下：腰鼓篋(有茶梗)、水蛙皮(霜霧狀)、蕃薯氣(弱果酸)、沈到(緊鎖、發出落地聲)。將雙手搓熱，取一小撮鐵觀音放在鼻頭處，掩住鼻、用力吸氣與吐氣，聞到玄米香才是正檳鐵觀音；但也有茶農表示，是水梨味與水梨氣才是正宗的茶味。

然而鐵觀音的困難處主要在重發酵與重烘焙，有茶農表示，很多做失敗的鐵觀音，就是在這裡掌握不到，所以這個部分是鐵觀音茶的特性之所在，也是木柵的茶農宣稱自己的鐵觀音為獨門的原因，從這裡可以看出製茶師傅的功夫高低，一些茶農的鐵觀音開價很高，也是因為在這個部分下功夫。以迺妙的曾孫來說，混雜了迺妙的功夫，以及自學的經驗而有以下的見解：

「萎凋、浪菁與靜置：葉子採摘後日光萎凋不能太久，十餘分鐘就要採收，需要翻面才會均勻，最後還需要兩次的攪拌，屬於稍微的撥弄。攪拌影響到香氣，太重了，香氣重但是對胃不好；不攪拌香味沒有那麼好。萎凋時還得觀察茶葉厚度，不夠軟化表示水位消退不是那麼快，必須在陰涼處繼續萎凋。這可以讓青草味消退掉，因為青草味代表苦澀。靜置十五分到一小時，再回到日光下萎凋攪拌，每個人在這個步驟不同，造成茶湯的滋味不同。但是若風大時，水會退太快，回不來所以要到室內靜置。包種茶在這個階段，手續沒有那麼繁複。」

「冬茶的浪菁需要比較熱，浪菁的目的是為了讓發酵均勻，但是太久會造成苦澀，浪菁的次數，不同的茶不一樣，鐵觀音四次，日光萎凋時已經有攪拌可以算一次，兩次浪菁中間間隔一個小時，浪菁少會非常香，但是不耐泡。每一次的浪菁速度都會加快，增加至少四分之一以上，通常在第三次浪菁後靜置，就會鑲紅邊。有的時候軟化比較快，在第二次浪菁的時候就鑲紅邊，通常來說第三次鑲紅邊的品質比較好。攪拌影響到茶湯的口味，味道來時要停才會做出好茶。尤其要進行第三次攪拌時，味道要變過去才進行攪拌，不可以時間到就攪拌，會造成青草味在裡面，一旦拌下去就很難控制。第四次攪拌，鐵觀音會有紅梨子那種味道，要重摔才可以有，烏龍是淡蘭花香，鐵觀音味道重很難做花香，有韻味和香味客人才喜歡。通常著重香味的茶，浪菁時間短，不耐泡。張迺妙時用手做，大概是浪菁三千下。其實浪菁的重點在攪拌成水蛙皮，通常是在第四次浪菁之後，茶葉呈現像湯匙的形狀；鐵觀音是用成熟葉來做，要用嫩葉來做高級茶不容易。

浪菁之後進行靜置，浪菁完直接殺菁是綠茶作法。做靜置時夏天才放在柳笠上，因為柳笠是為了散熱快。靜置之後的攪拌要看抓到的是什麼香。冬天靜置鐵觀音時，要越厚越好，因天氣冷發酵比較均勻，做的茶才會耐烘焙與耐泡。氣候改變，做茶也要改變。但是製作烏龍時要越薄越好，薄的味道比較清澈，但是不耐泡。迺妙時代因為用手做，所以靜置的時間更長。靜置是為了等香味，由花香轉香味，通常是三到四個小時後，香味出來就要進行炒菁。沒抓到味道，可能就是青草味，或者是香味跑掉了。世界頂級的茶，都是出現在凌晨三點到五點，所以做茶是夜間生香無字天書。張先生多年以來的心得，攪拌和靜置要配合，攪拌夠但是靜置不夠會造成苦澀，攪拌不夠但是靜置夠，茶會沒有實力，就是不耐泡。

鐵觀音和六季香兩種樹種，做鐵觀音，採用的方法就很不同，六季香比起鐵觀音樹種，是差在韻味。六季香的攪拌比較輕，浪菁的次數有五次，香氣來的慢。以六季香來說，第五次浪菁結束後要分成上下兩層，讓空氣做很好的循環，因為此時的香氣很衝帶箭，但是到十一點時衝的味道不見了，就不會傷胃。靜置的時候，葉子要呈現綿綿的，不能有活力翹起來。六季香的靜置是六小時，比鐵觀音長。用烏龍來做鐵觀音也有類似的問題，味道不純正，烏龍的日照時間不夠，做出來比較偏香氣茶。」（訪張信鐘）

「炒菁、初揉、水焙、布包團揉、解塊：殺菁之後先要進初步揉捻，放入揉捻機處理，使茶菁成條狀。將揉捻之後成條狀的茶菁，進行水焙，水分初步乾燥後，始可進行布巾團揉。等冷卻才能包布，否則會黃掉，然後進行團揉，如果當天晚上乾就是包種或烏龍的作法，對鐵觀音來說到這個步驟發酵還是不夠。烏龍茶要急速，愈快愈新鮮，愈黃越好。但是鐵觀音急不得，由黃轉黑，才會有亮度。以布包著二到四天在裡面發酵，讓韻味出來，每天熱脹冷縮變成黑金。做茶的過程到這個步驟不可以睡，是為了保持嗅覺的靈敏度。張先生不同意台灣很多地方製茶是用交班制，做出來的滋味會有偏差。

文火複焙、複揉、烘焙：布球是被放在焙籠上慢慢烘焙，使茶葉形狀逐漸彎曲緊結。重複揉捻是增加茶湯的滋味，做再次的發酵。團揉的過程，收水太快，外皮會粗造不會光亮。團揉機揉完後再用解塊機解塊，不然全部結在一起，個體也才會結成一粒。但是打開後不能太，不然濕氣跑掉火會散掉，會造成成品不亮。久反復進行焙揉後，茶中的成分藉焙火轉化為香味。

經過烘焙的茶才是熟茶，才会有味道。剪了茶梗才可以進行烘焙，否則手續留在茶裡面。鐵觀音的烘焙很深，要震撼肚臍以下一定要耐火，烘五到六次可以保存久。烘焙可以烘到由苦轉甜。香味和香氣是不同的，香味是指喉韻，是指醇香，是由烘焙所提煉的；香氣指的是口齒留香，舌頭和喉底有甘。

通常春茶烘兩到三次後吐澀味，等穩定之後再烘焙，最好等一到兩個月之後再烘。烘焙的過程有時會踩到火，會有瑕疵不順，一個溫度烘到好，會平平的沒有變化，茶要有起伏，喝起來才有變化。茶中帶苦偏紅，這個茶有瑕疵，要把裡面的雜質烘掉清乾淨，這是需要功夫，很多人的茶烘到一百二十度就死掉。對茶來說火只是經過，火不能在裡面。所以鐵觀音煉到純就是黑金，茶放了四到五年焙一次，八到十年再焙一次，老茶的烘焙是最高境界。」（訪

張信鐘)

以鐵觀音茶來說，幾乎每個茶農都贊同，好的鐵觀音有很強的勁道，這個功力來自於重發酵與重烘焙做的好，那也是為什麼其他的茶沒有辦法做到，同一泡茶可以泡到十幾泡。有的茶農形容這個勁道是回甘的味道，有的茶農把它解釋成是一種喉韻混合著熟果香的口感。鐵觀音的價值被建立在這樣的茶性裡，因為要達到這樣的茶味，需要有紮實的製茶知識，以及豐富的經驗。茶農以為茶葉的價格靠茶的品質，茶的品質是靠製茶的功夫。鐵觀音的香氣、滋味與外型，背後所牽連的知識體系，是需要長時間的養成與經驗的累積。茶農常以天地人來說明如何把茶做好，如何看天候來調整，把某個地方的茶菁，以精良的技術做到最好，是許多茶農追求的目標。整個製茶的過程，茶農要深知每個環節，並且隨時調整，讓茶的特質在製造中被彰顯。

然而鐵觀音茶區目前面臨的最沈重問題是後繼無人，年輕一輩不願經營，因為製茶的工作辛苦，回收的報酬很低，這個精湛的製茶技術傳承令人憂心。這是否意味著台灣飲茶的人口逐漸減少，事實並非如此，台灣區製茶工業同業公會根據海關進口資料統計，2009年台灣進口茶葉2萬7,734噸，其中多數為製作茶包、瓶裝茶飲的紅茶、綠茶等大宗茶（2萬2,000噸），烏龍、普洱等「特色茶」只占極少數（3,000噸）。在進口茶大軍壓境下，要買到「正港」台灣茶，不僅要有熟人，還要碰運氣（張瓊方 2010）。也就是飲料茶的人口暴增，傳統茶飲的人口萎縮，這樣的發展方向，也讓便宜劣質茶有機可乘，也難怪貓空的茶餐廳充斥的是外來茶，無形中打擊木柵茶區的發展。

四、結論

從探討木柵茶區的鐵觀音所呈現的不同茶味是如何形成，到解構製茶過程中牽涉的茶知識體系，來理解茶農是怎麼樣將這些知識轉化為商品。由於茶的商品特性，使得它的發展永遠處在茶農、茶商的收購、消費者的採買這樣的三角關係中。這三角關係永遠都是處在動態的過程，彼此互相影響；尤其在比賽茶的制度出現，消費者端的需求受到重視，茶商以及茶農的口味都必須折服在比賽茶所制訂的遊戲規則。曾經看起來比賽制度成為評鑑茶區的唯一指標，造就茶農的高低位階，也建立了市場的次序，再加上觀光茶園的發展，似乎更強化這樣的序位。然而茶農這端卻出現了不一樣的聲音，消費者的口味是複雜的，單一的比賽茶口味不能滿足龐大與複雜的消費市場，尋找老茶、尋找古早味的風潮近幾年逐漸成為流行，似乎有另一個消費者端所建構的階序，在茶區逐漸形成。只是和比賽茶

不同的是，靠的是口碑、人脈、對茶農的信任等。這個生產與消費的循環中，多樣性口味的尋找與要求，成為主要的指標，比賽茶僅提供一個參考值。

雖然多樣性的口感在茶區出現，但是鐵觀音茶現今被列為地方特色茶，為了凸顯地方特性增加銷售量，鐵觀音的茶味必須被清楚的界定出來。木柵茶農們幾乎同意從外型、香氣與滋味要有腰鼓筷（有茶梗）、水蛙皮（霜霧狀）、蕃薯氣（弱果酸）、沈到（緊鎖、發出落地聲）。從茶區發展的歷史不難看出，這樣的界定應該與比賽茶的制度有關，為了評選出優良茶而訴諸字描述。從過往的發展歷史中也清楚的看到，這個界定並非一成不變，至少在張迺妙時期並不是這樣認定鐵觀音的；隨著多樣化的口感持續在茶區影響，可以持續的觀察這個界定的變化。

鐵觀音的特性，它獨特的韻味，在台灣的品茗文化中佔有一席之地，鐵觀音的茶味與價值，是透過茶農、比賽茶、消費大眾、觀光茶園等一連串的人與茶的互動下，所建立出來的。茶農以自身對技術的理解，讓抽象的茶知識化成為消費者接受的商品，然而這樣的傳承隨著傳統茶飲人口縮減，茶飲料如泡沫紅茶、珍珠奶茶等消費的人口卻是暴增。栽種與製造傳統茶飲的成本很高，而茶飲料的原料，多數來自進口的低廉茶原料，對於辛苦的台灣茶農，這是相當的打擊。年輕一輩多不願接手這個燙手山芋，木柵茶園的延續堪憂。

參考書目

- 木柵鄉公所，《木柵鄉政八年》，台北：木柵鄉公所 1968。
- 池宗憲，《鐵觀音：兩岸安溪木柵茶區大搜索》，台北：宇河出版 2002。
- 林惠娟，《木柵的地理變遷》發表於歷史視野中的中國地方社會比較研究，台北，2008.12.17-19。
- 吳德亮，《兩岸烏龍名茶》，台北：知音出版社，2010。
- 徐英祥，《(台灣烏龍茶包種茶製造法的演變)茶葉改良場建場百週年紀念：台灣茶葉產製科技研究與發展專刊》，桃園：行政院農業委員會茶葉改良場，2003。
- 張貴富等，《迺妙茶話：張迺妙茶師紀念館介紹手冊》，台北：張迺妙茶師紀念館出版，2005。
- 羅明璇，《國立政治大學地政研究所碩士論文－貓空地區觀光意象對遊客選擇行為影響之路徑分析》，2008。
- 顏學誠，《什麼是好茶？茶葉比賽的人類學研究－國立台灣大學考古人類學刊 Vol65: 106-134》，2006。
- 張瓊方，《台灣茶的烏龍亂象》，台灣光華，2010。
- http://www.sinorama.com.tw/show_issue.php?id=2010109910106C.TXT&table=1&cur_page=2&distype=