



誰才是正港「烏龍」？

文圖/製茶課 邱喬嵩*、楊美珠、黃正宗

(*電話：03-4822059轉635)

何謂「烏龍茶」，至今仍有許多不同的說法，「烏龍」的名稱從何而來也流傳著許多記載和傳說。目前認為烏龍茶應是仿照武夷茶的製法，改進加工技術製造出來的一種茶。「烏龍茶」現今所代表含意為統稱、地區、品種、茶葉外觀等。王草堂《茶說》指出經過萎凋、做青（靜置及攪拌）、炒菁、揉捻、乾燥，等步驟製成的茶類，一般統稱為青茶類，中國大陸亦將青茶類稱為烏龍茶；依不同地區分類，武夷岩茶歸為閩北烏龍茶（條形）、安溪鐵觀音為閩南烏龍、鳳凰單叢歸為廣東烏龍（條形）及臺灣產製的烏龍茶則為臺灣烏龍；若以品種分類，目前在臺灣習慣將以「青心烏龍」品種為原料所製成的半球形或球形部分發酵茶，稱為烏龍茶，而後延伸至其他品種所製成之茶葉，亦慣稱為烏龍茶。

目前臺灣市面上稱的烏龍茶，在學術上稱為「包種茶」，並依據成品形狀可區為條形包種茶、半球形或球形包種茶。根據文獻，包種茶約起源於150年前，由福建安溪的茶商王義程仿武夷岩茶的製法製成，茶葉以兩層毛邊紙包裹置入四兩茶葉包成長方形的四方包，最外層再印上茶名及商號，任何用此種包裝方式的茶都可稱為包種茶，後逐漸演變為條形的部分發酵茶之稱呼，如新北市石碇區、坪林區產製的文山包種茶最具代表；另外一種說法為早期武夷地區除名叢外的其他品種稱為「色種」，後來到臺灣可能因為筆誤變成包種茶。

清同治十二年（1873年）遭逢世界茶業不景氣的影響茶葉滯銷，而當時臺北的茶商遂將滯銷的烏龍茶運往福建進行薰香製成茶後銷售，當時稱之為「花香茶」。泉州茶商吳福源1881年來臺，於臺北大稻埕設置「源隆號」茶莊，依照王義程加工方式製成茶類，並於臺灣本地進行薰花加工而不必運往福建，是為臺灣薰花包種茶之開端。

從清朝至日本明治時期（1911）年以前所稱的包種茶，仍是採製以烏龍茶（閩北烏龍茶）之茶菁原料為標準，加以薰花後四兩紙包銷往南洋；直至1912年開始採摘以茶芽之頂芽對口約三分之二為標準，採摘的茶芽較烏龍茶標準略成熟，製程也從長時間攪拌演變為短時間攪拌、長時間靜置的方式，有效地提升品質，因而逐漸分隔為「香花包種茶」及「無香花包種茶」，其中無香花包種茶（未薰香）又以王水錦及魏靜時二位製茶技術最優，所製的茶葉具有天然花香且不需要添加香花而聞名，稱為「南港包種茶」或「文山包種茶」。今所謂的「文山包種茶」，為日據時期行政區之「文山郡」，包含現今的石碇、坪林、深坑等地區所產製的輕發酵茶類稱之。

臺灣光復前所生產的包種茶均以條形為主，半球形包種茶或球形包種茶則是由條形



包種茶的製程演變而來，1929年日本人谷村愛之助及井上房邦認為臺灣包種茶形狀外觀不優美，缺乏重量感與穩定性，應可以做成眉形或球形以提高海外市場之競爭力，並於1930年在木柵茶業公司舉辦球形包種製造講習會，為臺灣半球形包種茶發展之源起。1939年開始由安溪福記茶業有限公司的王泰友與王德二人陸續前往南投縣名間、鹿谷、永隆及新北市木柵等地區傳授安溪鐵觀音包布球的團揉技法。1950年代南投縣名間鄉松柏坑開始少量生產，至1970年代布球揉捻機研發成功，布球製法逐漸發展至其他茶區。早期團揉次數約20~25次，因此，茶葉捲曲程度較低，此時茶葉稱為「半球形包種茶」，近年因團揉次數增加，茶葉捲曲成緊結的顆粒狀，稱為「球形包種茶」。

南投縣鹿谷鄉凍頂山所生產之「凍頂茶」，屬於半球形或球形包種茶類，為臺灣50~70年代最受知名之特色茶，風行於全臺各地。因早期主要以青心烏龍品種為主，久而久之，大家就習慣稱之為凍頂烏龍茶。因凍頂烏龍茶為經團揉而成之半球形或球形包種茶類，後來只要是半球形或球形包種茶類，消費者皆將其統稱為烏龍茶。現行臺灣產製的高山茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音茶等皆慣稱為半球形或球形「烏龍茶」，然學術上正式應稱為半球形或球形包種茶。另外常見的金萱烏龍茶、翠玉烏龍茶、四季春烏龍茶等，則是指以臺茶12號(金萱)、臺茶13號(翠玉)、四季春所製成之半球形或球形包種茶。

臺灣茶類外銷約於1865年始有紀錄，此時臺灣外銷的茶類以大陸武夷茶重發酵製成之條形烏龍茶為主，外國人稱為「Formosa Oolong Tea」。因這些茶類大多透過洋行銷往國外，當時臺灣人稱呼洋人為「紅毛番」，因此，稱為「番庄茶」或「番庄烏龍」。其外觀顏色有白、紅、黃、褐、綠五色相間，又稱為「五色茶」，並以芒種至大、小暑之間採摘受小綠葉蟬刺吸之茶菁製成的茶葉品質最佳，英國人稱最高級的番庄烏龍茶為「香檳烏龍」、「東方美人茶」，且由於茶葉外觀白毫顯著，學術上正式稱呼為「白毫烏龍茶」，此茶乃唯一能被稱為正宗的臺灣烏龍茶。然而其創製人為誰？起源何時？目前普遍被廣為接受的傳說為英國茶商將此茶獻給英國維多利亞女王(1819~1901年)品嚐後賜名「東方美人茶」；另一個說法為日據時代，北埔茶農姜瑞昌因不忍將葉小綠葉蟬吸食過的茶菁捨棄，一樣製成茶葉並參加臺北博覽會品鑑，總督府驚歎，以當時的天價全數收購，消息傳回新竹，沒有人相信紛紛譏笑「膨風」，因此，這款茶就被稱為「膨風茶」，目前哪個版本正確難以定論。根據井上房邦(1927)「不同茶樹品種之茶葉製造法(烏龍茶-番庄)」指出，其產製技術應約於1920年左右定型。

茶為臺灣重要的經濟作物，其中部分發酵茶製造技術獨步全球且種類繁多，文山包種茶、高山茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音茶、東方美人茶等皆聞名遐邇，然於消費市場上皆稱之為「烏龍茶」，往往容易使消費者混淆，有鑑於此，本文根據台灣茶葉之發展歷史以及學術上之論述來探討目前紛亂的「烏龍茶」之說，以供民眾參考。



表一、臺灣特色部分發酵茶名稱一覽表

茶葉名稱		茶類別稱
文山包種茶	條形包種茶	包種茶、種仔茶
高山茶	球形包種茶	烏龍茶
凍頂茶	球形包種茶	烏龍茶、凍頂烏龍茶、紅水烏龍(早期)、紅茶(早期)
木柵鐵觀音	球形包種茶	正欉(鐵觀音)、鐵仔
白毫烏龍茶	臺灣烏龍茶	東方美人茶、膨風茶、極風茶、五色茶、 香檳烏龍、番庄烏龍、紅茶(早期)