

茶鄉台灣

（譯註：Napa Valley 是美國加州最具代表性的葡萄酒鄉）

以科技設計重鎮揚名全球的台灣，正悄悄復甦一項古老的行業：茶

12-07

全台雖然人口僅二千三百萬，卻供應著全球所需的半導體，還是 iPhone、筆記型電腦和全球定位系統的生產地。不過，如今愛喝茶的台灣人倒是勤奮地把腦筋動到有數百年歷史的茶飲上，使之更精緻化，並把傳統和新研發的培育法融合在一起。

台灣茶在產量上僅佔了全球總量的一小部份而已，以二〇〇四年為例，台灣茶產量僅二十一公噸，不過，在質的方面台灣茶卻少有敵手。

「台灣茶業者對製茶相當認真看待，」美國茶業協會主席喬·西蘭尼指出，「台灣生產的烏龍茶，品質居全球之冠，也是市面上最好喝的茶種之一。」

台灣製茶的專業之所以尚未贏得全球注目的原因之一，是因為茶商光是應付本地品茶家就已經供不應求了，即使一小撮台灣茶就可能要價數百美元，茶客也毫不吝惜。

「每天起床後，就得喝茶，」天仁茗茶董事長李明星表示，「午餐時，也要喝茶。朋友來拜訪時，要喝最高級的茶。睡前，自然也不忘喝茶。」創立於五十六年前的天仁茗茶，是台灣規模最大的茶業者。

李明星耗費了數十年時間，在美國推動品茶文化。家族企業的天仁茗茶是少數在美國銷售高級茶種的台灣茶商。

天仁在美國市場的成長，其實也反映出一個現象，那就是美國人開始喝更多亞洲所產的茶，有些人是因為相信喝茶有益健康，有些人則只是因為喜歡茶的滋味，而且和刺激性高的咖啡相比，茶雖然也含咖啡因，但相對來說比較沒那麼刺激。據西蘭尼指出，過去二十年來，茶在美國已經從一個二十億美元的產業成長為約七十億美元了；至於包括亞洲茶等特種茶的銷售，則從每年約二億五千萬美元，躍升為超過十億美元。

12-08

教育茶客

「我們強調香氣、口味，」楊梅的茶業改良場副場長陳玄邊說，一邊啜飲著高山烏龍茶這種台灣特產的茶。

茶業改良場屬於政府機構，雇有約六十位左右的研究員，場內有品茶室、實驗室和栽種了一排排整齊的及膝茶樹的小塊土地。政府聘請的科學家除了提供有關培育茶的最新研究結果之外，也持續研發新茶株。

陳玄指出，全台共有超過一萬六千座家庭式茶園，平均栽種面積低於二點五英畝，而其他國家的茶園面積一般至少會大上十倍。

台灣人對商用製茶並非一直都如此重視。茶在台灣已有數百年歷史，最早可以追溯到清朝初期統治台灣的期間。一九七〇年代和八〇年代期間，台灣則從農業社會轉型成工業社會。

雖然經濟形態轉向高科技為主，但政府開始推動各項比賽，以提高各界對本土農產品的興趣，同時也激勵農家製造出優質茶。原本必須和來自越南和印尼等國的低價茶辛苦競爭的台灣製茶業者，開始大成本投資在培育茶的製程上，以便種出能迎合新貴階級口味的茶。如今，價格較貴的烏龍和包種茶，都是手工採茶，製茶過程也是以人工進行。

「台灣出現了茶業復興，」史帝文·瓊斯表示，來自美國加州的他，在多年前移居台灣，如今擔任陸羽茶藝中心的茶藝講師，通過該中心茶藝相關檢定考試所取得的泡茶師執照，在世界各地都備受認可。

台灣人喝茶的方式，很像加州人喝酒一樣，是小口啜飲的。品茶者會先聞聞茶香，然後口中作聲地

喝到口裡嚐嚐味道，還會仔細觀察茶湯的色澤。

12-09

高檔的品茶經驗

服裝設計師陳夏姿最近成立的采采食茶文化，空間設計得宛如休息室一樣。顧客會上門來體驗昂貴的下午茶餐點，也購買一些名牌茶具和其他昂貴的套裝禮盒。

近年來以星巴克為首的各家咖啡連鎖店大舉入侵台灣，也引發各界憂心那種大口喝完就上路的咖啡文化，是否對台灣浩瀚的茶傳統造成衝擊。新型咖啡店往往提供 Wi-Fi 無線上網，播放著流行音樂，也供應蛋糕——簡直是學生和年輕的專業人士擺放筆記型電腦的絕佳去處。

不過，在這座人口密集的島上，居民似乎不太可能會停止他們對茶的熱愛，理由無他，放眼望去，幾乎每個角落都可以看到青少年在色彩繽紛的茶店外排隊等候，店員用調酒器來製作加州人稱之為 **pearl milk tea** 的珍珠奶茶，亦即混合了樹薯粉製成的珍珠的茶飲，而迎合富於冒險精神的茶迷的茶飲種類，更是應有盡有，包括綠茶凍、加了茶的布丁和冰淇淋飲料，甚至還有小麥胚芽奶茶，每杯價格都在一美元左右。

便利商店

無所不在的 7-11 和其他便利商店則提供了琳琅滿目的清涼茶飲，從瓶裝烏龍茶，到利樂包的甜綠茶和紅茶都有。年輕人每天上下學時喜歡在通勤列車上飲用這些飲料。也有餐廳供應酥炸茶葉點心、牛肉麵茶餐，和茶蛋糕等等。電視上也可以看到茶藝節目。

一到週日，許多民眾都會和親朋好友上街，只見茶行裡擠滿了坐在凳子試喝茶的年輕人，而且他們不會感受到被強迫買茶的壓力。「民眾來店裡時，並不像是客戶，而是像朋友一樣，」王聖茹表示，其家族開設了有記名茶，是在店內自行製茶的知名店家。