



捌、凍頂烏龍茶的文化歷史 (凍頂思想曲)

一、凍頂烏龍茶的故鄉－鹿谷

鹿谷鄉的在地文化與「凍頂烏龍茶」是息息相關的！鄉民圍繞著茶衍生出專屬於在地的「凍頂茶文化」。文化的意涵在《周易·繫辭下》提到：「物相雜，故曰文。」「化」的本義是變化、生成、造化的意思。廣義的文化還包括了文字、語言、建築、飲食、工具、技能、技術、知識、習俗、藝術等生活形式。在這塊古老的土地上，有稗官野史、有歡喜的日常、有傳奇的茶故事…，我們相信只要願意，美好的歌聲會一代一代傳唱下去！

本章將從茶藝文化萌芽起始，談鹿谷鄉校園的茶事推展、鹿谷鄉生活茶會的耕耘與推動、茶與音樂的對話、茶與生活美學、以及凍頂烏龍茶生活上品飲的方式。我們期待在未來有更多的文化內容挹注鹿谷鄉，讓鄉民與造訪鹿谷的人們，都能在身心靈得到豐厚的滋養。

二、茶藝文化的萌芽與興起

- (一)鹿谷鄉的烏龍茶從清朝期間開始耕作，逐漸擴及全鄉，早期茶葉只是兼作的農作物，在三餐匱乏的年代，遑論茶藝文化的推動。臺灣最早的茶藝館，為民國65年(1976)台北市林森北路的中國工夫茶館，以及高雄的玉壺廬茶館。
- (二)民國70年(1981)台北地區出現八家茶藝館，分別是陸羽茶藝中心、白雲軒茶藝館、紫藤廬茶藝館、貴陽茶藝館、仙境之家茶藝館、老龔茶藝館、神州茶藝館、藝館為共同名稱並提出「從咖啡廳到茶藝館-從西方情調到東方境界」。1981年，中華茶藝協會成立，1983年11月，臺灣正式行文批准茶藝館的設立，於是茶藝館在臺灣各地逐漸興起¹。
- (三)南投縣茶藝活動共舉辦三屆，第一屆於民國71年(1982)5月舉辦、包括優良茶比賽展示、選拔十大傑出茶農、採茶比賽製茶比賽、園遊會與茶藝講座。第二屆茶藝活動於民國72年5月舉行，包括優良茶比賽展示、選拔十大傑出茶農、茶藝特展、才藝表演及茶藝講座。第三屆於民國73年5月，舉辦優良茶比賽展示、選拔十大傑出茶農及茶藝講座。雖然僅舉辦三年，但是對於提

1 臺灣記憶，南投縣茶業發展史，國家圖書館臺灣鄉土文獻影像，1995，全國文藝季。



升縣內茶藝文化貢獻良多²。

(四)中華民國茶藝協會於民國72年(1983)11月11~13日在南投縣文化中心舉辦中華茶藝選拔賽以及中國歷代茶壺展示、茶藝表演及資料展與各地區名茶展售等，活動盛況空前³。

(五)中華茶藝協會在民國73年(1984)10月5日，邀請韓國茶人會於南投文化中心



表演(圖8-1所示)。同年12月邀請日本裏千家速水流至臺灣訪問。速水通成家元率領成員63人來台展演與交流。鹿谷鄉農會繼而邀請該團體於12月10日到鹿谷鄉永隆村社區活動中心，再次表演日本茶道增廣鄉民的國際視野⁴。



圖 8-1 民國73年韓國茶人會日本速水流茶道表演(林啓三提供)

8-2⁵。

(八)日本茶道老師鈴木靜子，小室柴子等一行30人訪台，民國77年2月6日由林啓三技正帶領到鹿谷凍頂蘇猛先生家，做日本茶道交流表演，喚起鄉民對茶文化的重視⁶！

(九)南投縣茶藝協會於民國81年11月6日成立會員總共140名。



圖 8-2 南投縣全面實踐端正禮俗茶宴婚禮

2 陳英玲，科學發展，行政院農業委員會茶業改良場，2005年7月，期391，頁66-73。

3 鹿谷鄉農會，茶食品賞，鹿谷鄉農會。

4 于觀亭，茶文化400年。

5 姚國坤、王存禮、程啟坤著茶文化。

6 張瑞成，酵素茶的魅力。



(十)鹿谷鄉農會於民國80年，首次辦理「茶藝講座」，邀請台北茶藝中心陳伶利老師授課，課程有：泡茶理念，茶藝禮儀，如何泡好一壺陸羽茶等，並於2月6日頒發鹿谷鄉第一張「茶藝獎」證書，開啟鹿谷鄉茶藝文化先河⁷。

民國91年茶博，日本茶道展演，如圖8-3所示。鹿谷鄉農會持續推動茶的學習項目，於民國92年凍頂冬茶節系列活動-麒麟潭畔千人醉茶鄉，內容包括：茶山風情寫生比賽、茶與音樂、古式炒茶、茶舞、茶藝教學、檢茶枝競賽、趣味評茶等，以產業發動全國茶藝愛好者共同體驗茶與大自然的融合。於凍頂山下麒麟潭畔湖光山色間，千人生活茶藝臨湖席地而坐，品賞音樂與茶的完美結合，昇華茶藝的境界。



圖 8-3 民國91年茶博
日本茶道展演(林獻堂提供)

民國92年春季舉辦採茶姑娘選拔；92、93、94連續三年冬季，辦理千人茶藝之美活動；95年春季辦理歷代茶藝大觀；96年冬季辦理茶香筍宴鄉土料理餐；97年春辦理品凍頂老茶王活動⁸。

三、鹿谷校園茶事的推動

(一)鹿谷國中的茶作課

民國72年，凍頂烏龍茶的經濟價值已逐年攀升，學校因為考量到如果沒有將正確的茶園管理、茶樹修剪、茶葉製作等技藝傳承給鹿谷鄉青少年，終將導致技藝的斷層而無以為繼！在民國68年4月時，興建茶葉製作實習工廠一間，於69學年度開始農產加工課程，成立「作物栽培-茶葉管理與製作」社團活動，並聘請何信鳳主審、林啓三技正到校指導學生。茶葉實作課程則交由鹿谷當地的茶農，如蘇猛先生等加以協助。並且與茶農短期契作，於產季時購入茶菁，借用農家茶廠帶領學生製茶。當時每周有三節茶作課程於鹿谷國中工藝教室上課。此為鹿谷鄉最早將茶帶入校園課程的先驅！

民國84年(1995)，鹿谷鄉生活茶會再度進入鹿谷國中校園教授茶事課程，銜接前人的努力，讓茶藝文化在校園繼續傳承。

7 張宏庸，臺灣茶藝發展史，晨星，2002。

8 鹿谷鄉公所，凍頂黃金，2018。



(二) 鹿谷鄉兒童茶藝的推展

鹿谷鄉的兒童茶藝自民國81年起，從國小的四健會會員開始推行，剛開始推行兒童茶藝，僅在寒暑假時間於農會辦理「兒童茶藝獎」，但此種推行方式礙於人數限制無法普及鄉內學子。鹿谷鄉生活茶會於84年創會成立，兒童茶藝教學則由生活茶會加以負責。由茶藝老師利用學校的社團活動時間將茶藝課程帶入校園，同時也讓鄉內較偏遠的學校，都能夠享受同樣資源。

早期授課針對國小五、六年級學生，之後引入保溫壺的使用，將學習級別擴大為三～六年級，使鄉內學童都能盡早接觸茶藝美學的養成。鄉內學校開始組織「四健會茶藝作業組」，由生活茶會茶藝師資團隊，義務到校擔任茶學的傳授工作，將文化藝術向下扎根，期待鹿谷鄉內的每位孩子都能認識家鄉產物，以家園為榮，並接續傳承鹿谷鄉的茶產業與茶文化(如圖8-4)。



圖 8-4 帶領學生體驗茶文化(郭環齡提供)

四、鹿谷鄉生活茶會的推動與耕耘

鹿谷鄉茶藝文化推動的最大貢獻者，首推民國84年3月10日，創會成立的「鹿谷鄉生活茶會」。當時一群參加鄉農會舉辦的茶藝研習班的愛茶人士，在三天的研習結束後，大家共同提議籌組茶團體，期望能藉由茶藝的交流和茶知識的增長，達到持續學習凍頂烏龍茶的目的。茶藝研習班的部分成員加入行列並增加鄉內其他新成員，創會會長為郭環齡。生活茶會分為五區，每一區負責二到三個村並專設兩位區域召集人擔負起聯繫工作，按季節以區為單位輪流辦理季會活動。鹿谷生活茶會的第一次季會活動—「茶藝書香之夜」，結合「茶香書香讀書會」



圖 8-5 生活茶會第一次季會
茶藝書香之夜
(林獻堂提供)

與「鹿谷鄉生活茶會」的成員，在這次活動中由讀書會成員朗誦詩文，生活茶會會員負責司茶。請參考圖8-5。

民國84年時期，鄉民對茶藝觀念只在萌芽階段，對於家中的婦女外出學習茶知識與泡茶活動，仍抱持謹慎和保守態度，且當時通訊軟體尚屬不便，更加深會員聯繫的不易。但回溯其創會宗旨為「無尊卑之分，茶友共同分享品茗的



樂趣、心靈的默契以及生命中成長的喜悅，使茶藝生活化，生活藝術化」即使於今日看來，仍具有時代意義！

生活茶會的成立將鹿谷鄉的產業與文化做了充分的結合，凡是與茶有關的各種生活體驗都是會員們共同探討的活動，包括各式茶會、茶禮、茶藝、茶饌、茶酒、茶點、茶具、茶葉多樣化製品以及茶文化等項目。同時聘請季野老師在初鄉國小教室開設茶課（季野老師在1980年代中期，在南投縣鹿谷鄉凍頂、鳳凰、永隆等地，與資深茶農合作，以「萎凋得宜，走水合理」的中重度發酵茶品，加以精製焙火，製成具備「紅香、紅水、醇香」特色的傳統凍頂茶，與清香型的凍頂茶做區隔），後續與名間鄉松嶺茶會聯誼互訪，與參加1997年臺灣舉辦的「第六屆國際無我茶會」等。隨著鄉內的茶藝發展，許多全國性的茶藝活動開始與產區社區結合，民國84年5月全國文藝季活動時，更融合了茶藝、書法、國樂，舞蹈在麒麟潭畔熱烈展開。會員們努力學習各項茶事相關活動並且協助鄉內國中小學推展兒童茶文化，使鹿谷鄉的茶藝與人文生活緊密結合。

目前鹿谷鄉的茶藝文化朝向多元發展，茶與文學、茶與書畫、茶與舞蹈、茶席佈置、茶點創作、茶餐製作、兒童茶藝、茶與音樂的饗宴等，茶藝文化活動使凍頂烏龍茶轉變成一項重要的文化資產。而「茶與音樂的對話」更將茶藝展演與音樂緊密的融合，是鹿谷鄉茶藝文化的重要項目。

鹿谷鄉生活茶會目前成員約300人左右，每年舉辦茶藝初階、茶藝進階的講習會以提升會員的茶素養。每兩年舉辦鄉內大型茶會並配合節氣時令舉辦不同的茶活動，協辦南投茶業博覽會相關活動-如茶與樂、國際茶席館、曲水流觴、千人茶會、凍頂茶香館等。

五、茶與音樂的饗宴

（一）鹿谷鄉舉辦全國文藝季

民國84年5月（1995）鹿谷鄉舉辦全國文藝季，「茶與音樂的對話」首次由林谷芳教授與紫藤廬周渝先生帶入凍頂烏龍茶鄉。

（二）鹿谷鄉內自行舉辦的第一場茶與音樂的饗宴

於鹿谷農會茶藝教室舉行，由劉木燕校長率領團隊擔任音樂的演繹，透過生活茶會會員以茶藝之美詮釋凍頂烏龍茶。鹿谷鄉內也由此展開了長達20多年的「茶與樂的對話」。此活動的興起對於品茗氛圍提供了更深一層的美感呈現，鄉內學童也常藉由茶與樂的舉行而增加表演與交流的機會，學習音樂的風氣更加成熟。現今茶與樂的對話在鄉內的多場活動中隨處可見，影響所及，甚至是家庭品茗、茶空間等，屢屢可見其影響之深遠。茶與音樂的對話已成為鹿谷鄉的文化代表。如今國內的聯誼或國際性的交流活動，生活茶會負責的茶與樂的對話都是不能或缺的一個重要活動！

（三）溪頭之春由劉木燕校長於1979年所作



此曲描寫作者返鄉服務，與友人重遊溪頭，徜徉在山林溪水之間有感而發的創作。溪頭之春曾獲「中華民國民族器樂曲創作獎」，劉校長於1972年分發鹿谷文昌國小後，成立鹿谷國樂團，歷任多所學校於1992年回到鳳凰國小，繼續持續不斷地推動音樂教育。退休後，對於社區大學與民間的音樂教育，大力的推動與付出，堪稱為「鹿谷鄉的國樂之父」。

(四)賣茶歌創作於2017年，由南管王心心老師譜曲，事茶人郭環齡作詞。

歌詞裡將臺灣各地的茶品寫入，且首次在歌詞中出現鹿谷鄉在921地震後所命名的「貴妃茶」。賣茶歌由內湖國小南音社林蕊老師，在2017年帶領學生參加全國音樂南投縣初賽，獲絲竹室內樂合奏第一名。於2018年代表南投縣參加中區決賽榮獲優等。創作者希望為鹿谷鄉留下傳唱歌曲，更期待有更多人投入家鄉的歌詠！賣茶歌內容於下：

(賣茶喔...)

木柵鐵觀音，文山包種茶，日月潭紅玉紅茶，花香薄荷的滋味，濃郁甘醇爽口。

(賣茶喔)

我有賣大禹嶺高山茶，阿里山珠露茶，宜蘭玉蘭茶，新竹膨風茶，
是英國女王尚尬意的東方美人茶。

(賣茶喔！)

我有在賣苗栗明德茶，馬祖的紅茶，滿州的港口茶，
格有世界尚有名的鹿谷凍頂烏龍茶。

(擱有賣什麼茶)

有青茶，熟茶，白露茶，春仔茶，也有蜒仔咬過的貴妃茶，
甜甘落喉，蜜香花香，好滋味。

真好啊，太好啦，通通打包，買來去有孝我父母，
招我兄弟姐妹，親戚五十，大家來做夥喫一杯，
欲返來去，送給我朋友厝邊，大家來品一杯。

六、茶與生活美學

(一) 彬彬社

談鄉內詩文的興起，則不能不提彬彬社。彬彬社創於清咸豐～同治年間（約1850年），迄今約170年，以教授鄉內子弟的漢文、四書五經及待人接物的處世之道。並以吟詠、詩歌、儒學、交流與培育英才，奠定了鼎盛的鹿谷文風。



(二) 茶詩

1. 嶺頂山⁹

此茶詩由林大業先生創作，書法由劉志欣先生所寫。詩文如下，圖8-6為嶺頂山茶詩墨寶。

嶺頂山 詩/林大業

群山羅列獨森然，高踞茅蘆在澗巔。
樹色高低青覆水，嵐光隱約碧連天。
幾些花果幾多竹，半倚人家半著仙。
酒力醒時茶氣歇，清風明月共安眠。

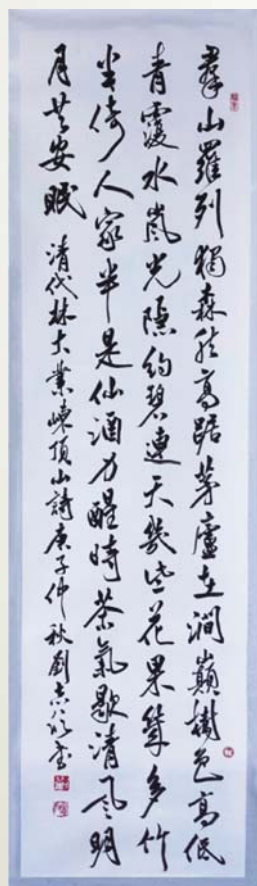


圖 8-6 茶詩與墨寶-嶺頂山

2. 雨後過凍頂莊¹⁰

由鹿谷詩人張達修於1928年書寫，詩中描寫凍頂山的曼妙景緻，也提及凍頂烏龍茶，詩文如下：

雨後過凍頂莊 詩/張達修

在初春時節欣欣，向榮的茶園風光。
春城新霽蝶蜂狂，拾級經過凍頂莊。
半嶺路迷濃霧台，層巒風度濕雲忙。
垂垂露李迎眸滴，簇簇芳茶撲鼻香。
最好牧童橫犢背，無腔短笛弄斜陽。

3. 傳統凍頂

這首詩由林猷堂先生創作，書法由莊一琳先生所寫。將傳統凍頂烏龍茶從採摘到初乾完成的步驟一一描繪在詩裡，採摘傳統凍頂烏龍茶的成熟度約在對口葉成熟時，而且是露珠乾了之後採摘，這樣做出來的茶最香。早期採茶手勢為「立心採」，所以要細心揀選。在溫和的陽光下日光萎凋，茶菁變得柔軟而有香氣。為了掌控茶的香氣滋味，浪菁和殺菁是非常重要的階段啊！藉著初揉摩擦破壞茶葉組織，有助於滋味的提升。揉捻的功夫裡，需要一次次的加熱團揉，才能製成墨綠有光澤的烏龍茶。凍頂烏龍茶的焙火更是需要長時間耐心才能完成，一直焙到外乾內透，韻味濃郁方為上品，圖8-7為傳統凍頂墨寶。

9 倪贊元，雲林縣採訪冊，頁172。

10 張達修，雨後過凍頂莊。



傳統凍頂 詩/林獻堂

嫩芽微微七分展，晨曦日照珠露乾。
一心兩葉輕輕採，唯恐芽葉受傷害。
溫和陽光煦煦晒，緩緩柔軟香氣來。
徜徉竹盤茶屋內，苦澀釋出甘醇在。
悠然入睡輕搖醒，葉緣漸紅發酵興。
熱鍋炒菁轉香氣，相互搓揉汁粘體。
枝葉緊密成球粒，墨綠光澤顯外衣。
焙至純清滋味濃，傳統凍頂韻無窮。

傳統凍頂 文林獻堂
嫩芽微微七分展 晨曦日照珠露乾
一心兩葉輕輕採 唯恐芽葉受傷害
溫和陽光煦煦晒 緩緩柔軟香氣來
徜徉竹盤茶屋內 苦澀釋出甘醇在
悠然入睡輕搖醒 葉緣漸紅發酵興
熱鍋炒菁轉香氣 相互搓揉汁粘體
枝葉緊密成球粒 墨綠光澤顯外衣
焙至純清滋味濃 傳統凍頂韻無窮

4. 茶的一生

描述茶樹的生長環境，有如人間仙境。採摘新長成的嫩葉，姿態曼妙的茶芽非常的清新脫俗。一連串的製作揉捻就如同人生歷練般，才能轉趨成熟。經過多次的烘焙韻轉，才得風情萬種。愛茶人像對待家人知己一樣，真心相待凍頂烏龍茶吧！茶的一生的茶詩與墨寶，如圖8-8。

茶的一生

自幼長在深山裡，雲霧裊繞生得宜。
老幹嫩枝更新衣，姿態曼妙葉飄逸。
彷若少女亭玉立，清新優雅含稚氣。
嫁入茶屋得憐惜，退去青澀少年期。
烘焙韻轉回甘郁，風情萬種帶香怡。
熱舞浪漫壺中趣，堪稱茶人好知己。

圖 8-7 茶詩與墨寶-傳統凍頂
(林獻堂提供)

茶的一生
自幼長在深山裡 雲霧裊繞生得宜
老幹嫩枝更新衣 姿態曼妙葉飄逸
彷若少女亭玉立 清新優雅含稚氣
嫁入茶屋得憐惜 退去青澀少年期
烘焙韻轉回甘郁 風情萬種帶香怡
熱舞浪漫壺中趣 堪稱茶人好知己
庚子林獻堂書

圖 8-8 茶詩與墨寶-茶的一生
(林獻堂提供)

(三)茶食同源

1. 茶點

在品茗過程中適當地享用茶食是一個令人舒緩的時光，茶食除了能區隔茶品也讓品飲者在這一段留白的時間裏，可以交談和回味茶品。

茶點其目的性在於：(1)讓味蕾的空間合宜的轉換；(2)讓品飲者舒緩喝茶的專注情緒；(3)藉由茶食的輕鬆氛圍讓品茗者有交流的時間；(4)為搭配茶品而衍生，結合茶的性質與茶滋味融洽的結合和提昇；(5)為兩款茶品做中段的區隔。



茶食的搭配應注意：(1)茶食不宜喧賓奪主：香氣與滋味以自然為要，不要有過多的調味料或刺鼻的辛香味。(2)茶食以取用方便和注重環保：藉由竹籤或葉片或小匙即可包裹盛載，儘量不造成過多的包裝材料和食材浪費。(3)大小適口：約以一口為大小準則，二至四樣茶食即是豐富。(4)口感或酥或軟，但不宜過於堅硬。(5)茶食擺放應講求色與形的美感搭配。(6)如果作為茶會活動時所使用，可以增設成方便攜帶式的茶點。



圖 8-9 林宜蓁所製作的茶食

(2)善用茶葉的香氣特色，以發揮茶食的最佳口味及效果。(3)茶餐宜素雅潔淨為上品，自然平和的味道對身體有絕佳的益處，減少使用強烈的佐料，以免掩蓋了茶的天然本位。(4)烹調時所用的茶系列，可以使用茶粉或者沖泡後的茶湯或者茶葉直接摻入或茶末。用法多元存乎一心¹¹。茶餐創作如圖8-10所示。

圖8-9為林宜蓁所製做的茶食。上圖包含香菇菜圃素食迷你碗粿、南瓜橘子造型小饅頭、淡檸檬糖霜一口酥、古式包茶牛軋酥；下圖包含竹筍米糕、淡檸檬糖霜一口酥、古式包茶牛軋酥。

2. 茶餐

茶葉中含有大量的膳食纖維及多元成份，將茶與日常飲食相結合不但可使飲食多樣化且有益於身心保健。茶類特性不同，與菜餚烹調之後可呈現不同型式的色香味效果。如何運用茶葉的適性搭配食材的特色，各取所長發揮特色呢，建議如下：(1)食材取用以含有天然的油脂及甜味為理想。



圖 8-10 茶餐創作
創作者：洪翠姬、戴明玉、蔡白梅

11 林獻堂，茶葉比賽對地區茶業發展的影響-鹿谷鄉農會比賽茶之個案研究，國立中興大學農業推廣教育研究所碩士論文，2004。



(四)茶與生活

在鹿谷最常見面時的一句話是「來阮兜呷茶！」許多初來乍到鹿谷鄉的朋友，常會因為鄉民熱情招呼呷茶，而訝異鹿谷人喝茶的肚量。早期的時候家家戶戶都還是小型製茶廠，在春茶採收的夜晚，鹿谷鄉彷彿變成了不夜城，炒鍋轟隆隆的旋轉、乙種乾燥機KIKOU KIKOU的聲響，空氣中瀰漫著草香、花香、熟果香，那滿溢的生活感充斥在每一天的日昇月落中。男人在工廠忙著，家庭主婦在廚房烹煮著點心，或許是湯麵或許是鹹粥，總得在夜裡熱騰騰地溫暖大家的胃。忙不過來時，甚至左鄰右舍都會來協助。而熬夜所引起的牙疼，故不得看牙醫，只能咬著冰塊繼續撐下去啊！

現今採製茶時，大多以市面販售的鋁箔包飲料提供給採茶和製茶者。但是在早期，都是以茶農家裡烘焙完成的茶梗，在前一夜沖泡等待茶湯冷涼後，隔天提供給工作者飲用。若是得到採茶婦人誇獎茶農家的涼茶好喝、味道十足的話語，常讓主人感覺得意又開心。至於採製茶時的點心飯食，也是不能怠慢的，都是由家裡年輕的壯丁，挑擔送飯菜到茶園，如圖8-11、8-12。當時並沒有負責外送的飯包和現成的點心可以購買提供，所有工作時的餐飲，都由家庭主婦一肩挑起，這的確是非常辛苦的，而採茶時的內外忙亂，一直要到核算好每一筆工錢，才是初步階段的完成。

英國前首相格拉斯頓先生(W. E. Gladstone)曾經說過：「當你寒冷時，茶會溫暖你；當你燥熱時，茶會清涼你；當你沮喪時，茶會鼓舞你；當你得意時，茶會平靜你。」對鹿谷鄉民來說，茶是衣食父母，茶就是家人！

(五)茶與水

講究飲茶用水是古今的一大課題。隨著環境與空氣污染的日趨嚴重，現代人有更多的挑戰並須面對。明朝許次紓的《茶疏》中說擇水「精茗蘊香，借水而發，無水不可與論茶。」明朝張大復在《梅花草堂筆談》中寫道「茶性必發於水。八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水試十分之茶，茶只八分耳。」而茶聖陸羽在茶經上說「山水上，江水中，井水下」。在昔日未被污染的情況下山泉水是十分優質的飲用水，屬於于活水軟水，水中含氧量高。



圖 8-11 以挑擔方式挑著點心上茶園
(李明正提供)



圖 8-12 採茶工人在茶園用餐情形
(李明正提供)



但如今全球的生態環境已經改變許多，某些論點在今日已不適用。但鹿谷鄉周邊的水源如和雅村、鳳凰村、杉林溪等幾處的水源仍屬十分優質，對於發茶性都能有極佳的表現！只是倘若遇上大雨後或乾旱時，水的品質將不能穩定。可採用過濾器或陶缸將自來水與竹炭放入其中，靜置一夜，取上段的水來泡茶都可有效的改善水質。

七、凍頂烏龍茶之泡與飲

要瞭解凍頂烏龍茶泡與飲的方式，必先從凍頂烏龍茶的茶性與臺灣近代茶器的歷史軌跡談起。

凍頂烏龍茶屬六大茶類中青茶(烏龍茶)的一種，凍頂烏龍茶與一般包種茶不同，栽培在中海拔高地，它的製造工序繁瑣，凍頂烏龍茶的製程特色是中萎凋中攪拌與發酵度高，為了表現特殊的香氣及滋味，製造時實施熱團揉造成凍頂烏龍茶獨特香味的凍頂烏龍茶山頭風味。茶湯入口生津富活性，落喉甘潤韻味強為其特色，以上特色即「喉韻」¹²。經由精製焙火產生特殊風味的焙火香，焙火傳統有人喜歡重焙也有喜歡輕焙，不管輕焙或重焙，最主要茶湯都要清要順，凍頂烏龍茶茶湯顏色是金黃到橙紅之間¹³。

自古以來，茶器始終是茶文化發展的重心¹⁴。臺灣傳統的茶文化裡，最有民俗味道的茶器之一就是茶碗。茶碗是一只普通的碗，一般平民往往不太考究，喝茶、吃飯，甚或飲酒，所使用的碗都沒差別。有時茶碗可以兼泡茶器，這是中國最正統的撮泡法，在臺灣茶文化發展史上，撮泡法是傳統茶山的茶農試茶，以及傳統民間的基本泡茶法¹⁵。一張木桌、竹桌、藤桌，只是一條板凳，一個鋁製的大水壺，兩個茶碗，用手抓起一把茶葉，先是聞香嗅味，然後把茶葉放入碗中，沖入開水，就開始了主客的茶葉對話¹⁶。

國民政府遷台帶來工夫茶的泡飲方式，但民間飲茶無工夫茶泡飲的相對器具，逐漸發展出臺灣老人茶的飲茶方法。臺灣老人茶的茶器是從工夫茶演化而來，早期為六件一組，一個茶壺，一個茶海(茶船)，以及四個茶杯。後來，為均勻茶湯與分茶方便，又增加公道杯。這種茶器組合主導了民國60年代的飲茶文化¹⁷。

12 鹿谷鄉公所，凍頂黃金，2018，頁56。

13 鹿谷鄉公所，凍頂黃金，2018，頁23。

14 張宏庸，臺灣茶藝發展史，2002，晨星，頁188。

15 張宏庸，臺灣茶藝發展史，2002，晨星，頁171。

16 張宏庸，臺灣茶藝發展史，2002，晨星，頁207。

17 張宏庸，臺灣茶藝發展史，2002，晨星，頁178-179。



民國70年代高山茶的崛起，高山上的環境涼冷氣溫低，早晚雲霧繚繞，平均日照短，茶葉柔軟葉肉厚，果膠質含量高富含茶胺酸、茶胺酚，少了兒茶素、茶單寧等苦澀成分。色澤翠綠、茶湯鮮活、滋味甘醇、香氣淡郁，且耐沖泡。高山茶茶葉發酵程度比凍頂烏龍茶輕，為了能將高海拔的高冷清香原味透過茶湯呈現，臺灣社會開始流行「雙杯品茗」^{18 19}。

爬梳過凍頂烏龍茶的茶性特色與臺灣近代茶器的歷史軌跡後，除了茶碗的撮泡方法，還是茶山的茶農傳統試茶方式外，可以發現凍頂烏龍茶在與傳統臺灣老人茶的飲茶方法與茶器及與高山茶的飲茶方法與茶器比較，有以下的差異：

1. 與傳統臺灣老人茶的飲茶方法與茶器比較

臺灣老人茶的飲茶方法與茶器乃仿自工夫茶，工夫茶泡飲的茶屬武夷山的條形岩茶，工夫茶泡飲時會將茶壺內塞滿條形茶，飲其茶湯的濃韻滋味。凍頂烏龍茶茶性特色為茶湯入口生津富活性，落喉甘潤韻味強為其特色，與武夷岩茶強調的「韻」是同一個概念，所以可以沿用臺灣老人茶的飲茶方法與茶器，只是凍頂烏龍茶為球形烏龍茶，在置茶入壺時為讓球形茶有舒展空間，可依個人濃度需求置入茶量，但切記不可讓壺內的茶沒有舒展的空間。

2. 與高山茶的飲茶方法與茶器比較

高山茶茶葉發酵程度較凍頂烏龍茶輕，為了能將高海拔的高冷清香原味透過茶湯呈現，流行「雙杯品茗」的方式。凍頂烏龍茶茶性特色為茶湯落喉甘潤韻味強，與高山茶茶湯高冷清香原味是截然不同的特性，如果品飲凍頂烏龍茶強調香味而不凸顯「韻」的特色，將完全抹殺凍頂烏龍茶的特色。假如在表演台上要展現出舞台效果，「雙杯品茗」的方式是一個不錯的選擇。

依各種客觀條件與實際需求，提出凍頂烏龍茶泡與飲方式的建議：

1. 沖泡凍頂烏龍茶使用的茶器採臺灣老人茶的茶器組合方式，有壺與杯，壺的大小與杯的數量依品飲人數決定。為降低茶湯從茶壺到茶杯中間因過多器物的介入而減損茶湯的滋味，建議不使用公道杯（茶盅），如圖8-13。



圖 8-13 泡茶器具(陳麗鈴提供)

18 蔡江隆，手工創作茶具與在地茶文化發展之應用，南華大學建築與景觀學系環境藝術研究所碩士論文，2015，頁55。

19 高惠珍，聞香杯對臺灣品茗文化的影響，亞太創意技術學院，茶陶創意研究所碩士論文，2018，頁18。



2. 泡飲流程（其中置茶量與沖泡時間都可依個人濃度需求調整）：

(1) 以100℃開水先溫壺、備茶到茶則、溫杯，如圖8-14、8-15、8-16。

(2) 置茶入壺（圖8-17），可依個人濃度需求置入茶量，但切記不可讓壺內的球形凍頂烏龍茶沒有舒展的空間。

(3) 第一次沖泡以100℃開水注入壺內沖泡茶葉，蓋上壺蓋再以開水淋壺（圖8-18）（此動作可將凍頂烏龍茶的內質更有效的釋出），約60秒出湯，直接從茶壺分茶到各個茶杯（圖8-19）。

(4) 飲者先聞茶湯香，待茶湯稍不燙口，讓茶湯徐徐入口，去體會圓滑順口，甘甜醇厚，滋味濃稠，若有苦澀現象也能立即生津回甘，落喉甘潤韻味強的「喉韻」，及經由焙火產生特殊風味的焙火香。飲後聞杯底，留有濃厚底的凍頂烏龍茶香。

(5) 第二次沖泡以100℃開水注入壺內沖泡茶葉，後續蓋上壺蓋再以開水淋壺，30秒左右出湯，直接從茶壺分茶到各個茶杯。

(6) 飲者品飲方式如步驟(4)

(7) 第三次沖泡以100℃開水注入壺內沖泡茶葉，後續蓋上壺蓋再以開水淋壺，60秒左右出湯，直接從茶壺分茶到各個茶杯。

(8) 飲者品飲方式如步驟(4)

(9) 第四次以後沖泡以100℃開水注入壺內沖泡茶葉，後續蓋上壺蓋再以開水淋壺，每次出湯時間以60秒增加10秒左右，直接從茶壺分茶到各個茶杯。

(10) 直到茶湯出現水味即停止品飲流程。



圖 8-14 溫壺(陳麗鈴提供)



圖8-15備茶到茶則(陳麗鈴提供)



圖 8-16 溫杯(陳麗鈴提供)



圖 8-17 置茶入壺(陳麗鈴提供)



圖 8-18 淋壺(陳麗鈴提供)



圖 8-19 出湯分茶(陳麗鈴提供)



有人說凍頂烏龍茶就是要「甜甜、涼喉、油膏味」，也有人說凍頂烏龍茶就是要茶湯入口生津富活性，具落喉甘潤韻味強的「喉韻」。凍頂烏龍茶是臺灣茶產業的一個瑰寶，如何重新發揚光大是一個大課題，那就讓我們從進入我們日常生活的「**凍頂茶 凍頂泡**」體會開始吧！

八、結語

從一顆茶籽的萌芽到如今鹿谷鄉遍地茶歌；從凍頂思想起到凍頂思想曲，已然飛逝數十載春秋！若非一位位鹿谷鄉茶農辛苦留下的汗水，斷不能編織出「凍頂烏龍茶」的風華。雖然高山茶的崛起曾經短暫的阻隔了凍頂烏龍茶的關注度，但對於綠葉紅鑲邊與厚韻油脂香的凍頂味探尋，是許多愛茶人士一生的追求。

即使茶席的展演幾多變革，日新月異的茶器具總令人目不暇給，但在重新被詮釋的凍頂烏龍茶茶湯裡，最令人回味再三的是茶與人的溝通，最堪玩味的是人與人的交流。鹿谷在地的農家日常編纂出深刻的茶文化生活。而每一位嘗試改良茶技術、每一位傳承茶文化工藝的工作者，都是在自己的崗位上，認真賦予茶鄉色彩的畫家，我們使用著不同的畫筆描繪出的美麗家園，需要更多的後進一起加入。需要更多愛護凍頂烏龍茶的朋友一起攜手維護，願我們有歌可常留人間，讚美那天賜的恩寵！