

鐵觀音的茶味

文·圖／廖紫均

摘要

臺茶發展超過 150 年，當中的鐵觀音相當有名，流行於臺灣中北部，據說鐵觀音是由張迺妙引進茶苗，但是技術的傳入則要等到日治時期。鐵觀音茶的技術不易掌握，茶樹種也不易種植，因此沒有在臺灣蔚為流行，但是它的技法卻影響到後來的凍頂烏龍與高山茶。鐵觀音茶因為不普遍，多數人對於它的茶味不熟，因此眾說紛紜，由於民國 61 年後比賽茶的興起，才逐漸對於鐵觀音的茶味有些許的共識，但是以老茶農來說，卻認為傳統的口味已不復存在。時至今日，不論是傳統的或是迎合潮流的鐵觀音，面對外來的廉價茶大舉進銷臺灣，該怎麼增強自身的競爭力，以及怎麼應對這個變局，是當今所必須思考的問題。

關鍵詞：鐵觀音、貓空、香氣、滋味、調味茶

鐵觀音在臺灣有百年的歷史，常常與老茶劃上等號，推究其原因應該與鐵觀音著重的喉韻、香氣與滋味有關，也因為這樣，在臺灣，鐵觀音茶僅為一小撮人所喜好無法成為主流。鐵觀音茶無法廣為流行，主要原因是鐵觀音茶樹種本身栽培與種植不容易，加上製作的工序不容易掌握，使得鐵觀音茶似乎在臺茶史上越來越不被看見。然而回到臺茶發展史來看，其實鐵觀音茶對於臺茶的影響很大，現今流行的高山茶與凍頂烏龍都是源自鐵觀音茶的工序，做進一步的改善。

由於鐵觀音不是普遍性的茶，多數人談到這個茶，都會詢問鐵觀音喝起來應該是怎麼樣。這個茶樹種與製茶方式傳到臺灣超過百年，但不同的人對於鐵觀音該是什麼樣的香氣與滋味，卻有不同的論述方式。筆者為了探索這個答案，前往茶鄉一探究竟。由於鐵觀音起源於貓空一帶，成了尋茶探源的最佳去處。沿著山路上去，蜿蜒的山路伴隨著各種清新的香氣撲鼻而來，兩旁的茶園娉婷林立，石階伴著茶園而上，茶農講著如唱曲一樣的話：「來去阮家吃茶否？」

茶葉的閩南語為「茶米」，在人生開門七件事—柴米油鹽醬醋茶中就佔了一席之地。傳說在早期先民移入時，茶與米飯都是必吃的，儘管空腹喝茶有傷胃之嫌，但許多人的一天，往往始於清晨的一杯香茶；而後便茶湯不絕，直至夜間。據說早期是田園景觀是茶樹與其他農作物相間而種，家家戶戶有事吃茶，沒事也吃茶，這個習俗傳到現在，常可見到不論是鄉間、店家或是廟裡，擺張小桌，燒起熱水，就泡上一壺功夫茶。儘管現今觀光客絡繹不絕，絲毫不打擾飲茶的興味。

由於貓空的觀光茶園主打鐵觀音，當地的茶農也以正欖木柵鐵觀音，與來自臺灣其他茶區、或是大陸安溪的鐵觀音做區別。這裡屬臺灣早期的老茶區，有許多的茶樹種，加上製茶的歷史很早，茶的種類相當多，如東方美人、紅茶、烏龍、文山包種、綠茶等。老一輩人表示，其實早期做的是武夷茶，口味很像現在的東方美人，當時稱為烏龍茶；至鐵觀音的製茶技術引進，才有團揉的技法。

到底什麼是鐵觀音，現今貓空茶園多數人對於鐵觀音下的註腳是，木柵鐵觀音的韻味純厚，具有獨特的甘醇，以及帶一點弱果酸及桂花香。拜訪被稱為臺灣鐵觀音鼻祖的迺妙家族，張迺妙的曾孫—張信鐘為鐵觀音下的註腳是「感念勁道、迷戀醇香」，所謂的感念是感覺往下，勁是消化系統舒暢滿足，因為茶是有活力的往前衝，鐵觀音會霸佔肚臍以下，喝久了鐵觀音再喝其他的茶會格格不入。「迷戀醇香」是空谷回聲不是盪氣迴腸，是一種回甘的香氣。他認為這是張迺妙重要的遺訓，不論運用什麼新手法或新品種，還是堅守這個原則。坊間的說法是，上等鐵觀音，條索肥壯緊接，外形俗稱「蜻蜓頭、青蛙腿」。沖泡之後湯色金黃，色如琥珀剔透，香氣如玄米。湯質細膩甘滑，而滋味百回千轉。當地的老茶農表示，現在的鐵觀音發酵度不是那麼夠，變成是花香（這與一般流行和農會的比賽茶推廣有關），其實正宗的鐵觀音是水梨氣與水梨味。

然而從農會的立場來看，比賽茶的舉辦是為茶產的販售，市場走向如此，因此必須隨著改變，否則茶葉滯銷，茶農製茶所為何來。其實農會對於鐵觀音的茶味，仍有一個評比的標準，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，必須圓滑新鮮無異味、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，色澤上須鮮豔紅褐而帶出光澤，梗紅葉黃均不宜。湯色宜為鮮豔琥珀色、澄清明亮，不宜太紅或太淡。根據這樣的標準，所做的茶葉評比後，會將茶分等級，作為消費者選購的基礎。這樣的評比與製茶標準，看在老茶農的眼中，滿是憂心，因為鐵觀音的傳統茶味逐漸消逝，更憂慮年輕的一輩不會再傳承傳統的製茶方式。

現今到貓空茶區走訪，喝一盅鐵觀音茶，甘甜如山間湧泉，消塵慮，忘塵憂；而後嚥下茶湯，嗅杯底香氣，茶香繚梁繞柱，裊裊不絕。只是芳香四溢中，少了幾分記憶中的古早滋味，不免令熟諳的老茶農略有遺憾。年輕一輩的茶農普遍認為，是否完全承襲傳統技藝，其實並不影響鐵觀音的品質。真正好的鐵觀音，不論是傳統還是現代，都有相當明顯的鐵觀音韻味。況且整個木柵地區的土質和一百年前已略有不同，種出來的茶樹品質，和過去也有很大的落差，很難拿過去的茶味來要求。一些老茶人表示，傳統鐵觀音內質醇厚，湯色金黃澄澈，香氣綿厚不高飄，回甘幽長，但是這樣的茶味對一般消費者來說，卻是味道濃烈、略帶苦味，較難接受。

由於現今臺灣開始流行調味茶，繼泡沫紅茶之後，亦有將茶與咖啡、牛奶、果汁混合販售，帶動臺灣茶飲料市場的興起，相對地，傳統茶飲，卻是逐年走下坡。現今到貓空，鐵觀音拿鐵、炭燒瑪奇朵鐵觀音、鐵觀音奶茶等如雨後春筍般地出現，也因為調味了其他的飲料，不論是什麼茶的香氣與滋味，都難以呈現，因此越南進口的劣等茶趁虛而入，才造成整個貓空茶區的浩劫。不少茶農表示，現今貓空茶區的餐廳或者是飲茶店，販售的鐵觀音多來自東南亞與大陸，鮮少是自家栽種的。當地自家製作的成本太高，不符合經濟利益，也因此造成木柵種茶的人口快速縮減，甚至剩下不到 10 戶的窘境。木柵茶區是臺灣廣大茶區的縮影，因為距離臺北太近，在這一股調味茶飲流行趨勢下，更顯得嚴重。

望著那一壺金黃澄澈的茶湯，在小小的茶盞中，飄出香醇回甘的古早味；遠眺茶園，在風中晃盪的茶樹，如同古道中的馬，孤獨清冷的佇立。老茶農辛苦大半世紀所傳承的技藝，在這波洪流中，要能繼續屹立，則有賴年輕的一輩，在這艱困的時局裡，找出一種屬於自己的茶味。



木柵貓空茶園



鐵觀音茶樹相對於其他的茶樹較不易栽種



張朝聘先生進行鐵觀音茶的團揉



張信鐘夫妻在試茶