

第五章 特產—鐵觀音

第五章 特產—鐵觀音

第一節 鐵觀音茶樹的由來

影響文山地區經濟發展最大的首推茶業。文山地區移民大半來自於安溪，其地山多泉甘土赤，氣候溫和溼潤，適於茶樹生長。其產茶歷史悠久，可上溯於唐末。在明末清初時，創製了烏龍茶；安溪縣志記載，至清雍正3年（1725）前後發現鐵觀音（註57），其品質為閩南各烏龍茶之冠（註58）。但一般推斷，鐵觀音的發現，時間可能還要再遲些。

至於鐵觀音茶樹的由來，傳說為安溪松林頭茶農魏蔭信佛，每晨必奉清茶一杯於觀音大士像前，十分虔誠。一天，他上山砍柴，偶見巖石隙間有一株茶樹，在陽光照射下，閃閃發亮，極為奇異，遂挖回精心加以培育，並採摘試製，其成茶沈重似鐵，香味極佳，疑為觀音所賜，即名為鐵觀音（註59）。另一說是清乾隆元年（1736）春，堯陽鄉書生王士讓與諸生會文於南山之麓，見層石荒園間有一茶樹，異於他樹，於是移植于南軒之圃，朝夕灌溉，年年繁殖，初春之後，枝葉茂盛，圓葉紅心，如鋸有齒，黑潔柔光，堪稱無匹。摘製成品，氣味芳香超凡，泡飲之後，令人心曠神怡。是年辛酉（即乾隆6年）（1841），王士讓赴京師，拜謁方望溪侍郎，攜此茶品以贈，方侍郎轉進內廷，後乾隆召見，垂詢堯陽茶史，王奏稟此茶發現於南山觀音巖下，皇上因即賜名為「南巖鐵觀音」（註60）。

註58. 安徽省安溪茶葉學校主編，《製茶學》，農業出版社出版。

註59. 同註1，頁221。

註60. 池宗憲，《鐵觀音》，（臺北市：宇河文化出版，2002年12月1版1刷），頁14-15。

-Top-

第二節 從安溪到木柵的鐵觀音

茶樹性喜潮濕，凡是依傍河川，朝霧濃重，水氣蒸騰，溫度在攝氏15度至18度之間的地方，都是適宜的，在熱帶和亞熱帶的地方則以海拔較高，氣候較冷地區的產品為佳。臺灣北部地方在冬春之交是雨季，年均溫度約21度（註61），山區海拔較高氣溫稍低，有利於茶樹的發育，文山區沿景美溪流流域，遍布丘陵，是栽培茶樹的適當地方。安溪很早就已成為著名茶鄉，其居民大多以植茶為生，安溪移民來臺發展，一方面隨身攜帶原鄉之茶種，一方面也尋求適於種茶的山坡丘陵地開墾。這些安溪移民來到文山區丘陵地帶，一方面種稻，一方面也將原鄉帶來的茶種移植到文山區。可是這些茶種中，並不包含鐵觀音，算起來真正將鐵觀音從安溪移植到木柵的，還是要靠張迺妙了。

張迺妙，木柵樟湖人，光緒元年（1875）生於大崎腳。其繼父為唐山茶師，迺妙一身製茶技藝即傳自其繼父。後其繼父懼遭番害而回大陸，迺妙也離開大崎腳，移居樟湖。大正5年（1916），台灣勸業共進會舉行包種茶比賽，迺妙參加包種茶品評，得到總督特等金牌獎。其他茶師不服而抗議，日政府派人進行嚴格檢驗，最後確定其得獎資格沒有問題，平服了其他茶師的非難（註62）。迺妙因此受聘為木柵茶業株式會社的茶師。他於大正8年（1919）至昭和4年（1929）擔任臺北州廳巡迴茶師10年，到各地教習包種茶與烏龍茶的製茶技藝。

在返鄉祭祖第二年（1895），因回安溪探親，嚐到鐵觀音芳香甘醇滋味，遂要了12株，回臺後種於屋後左上方石崖縫間。次年（1896）他再至安溪，正式引進千株鐵觀音茶苗。後來文山茶業公司負責人張德明，時任木柵區長，善於飲茶，知道鐵觀音的好處，便請張迺妙回安溪取鐵觀音茶苗，張迺妙偕同宗張迺乾，於大正8年（1919）回安溪購回3000株鐵觀音茶苗。返台後，張德明將這些茶苗種於木柵小學校對面山上，繁殖以後再分配給木柵茶農種植。昭和十年（1935），臺灣博覽會在臺北新公園舉行，特頒青銅花瓶一隻給迺妙，以獎勵其「功在臺灣茶業」（註63）。張迺妙於文山茶業株式會社任職廠長期間，雖曾聘唐山師傅來教鐵觀音製作技術，但仍未得要領。昭和12年（1937）冬天，他以退休身分，單獨赴安溪祖厝，由其親弟迺省代安排邀請地方士紳及名茶師一起品茗，閒話茶道，如此一次又一次，在不同場合喝酒品茗，從聊天中才慢慢捕捉到鐵觀音製茶秘方（註64）。回到木柵之後，再把鐵觀音製茶技術教給各個茶農，從此，鐵觀音就在木柵生根了。

註61. 臺灣省新聞處編，《臺灣茶葉》（臺北市：臺灣省新聞處，民國39年7月），頁5。

註62. 張貴富、張位宜，《張迺妙茶師紀念館介紹手冊》，（臺北：作者自印，2005年7月初版），頁7-10。

註63. 同上書，頁24-25。

註64. 詹瑋採訪，〈張新興先生訪問紀錄〉，民國81年10月15日。迺妙茶廬編印，〈張迺妙先生與鐵觀音〉。

-Top-

第三節 鐵觀音在木柵的發展

木柵最早揚名的茶，是包種茶，張迺妙住在木柵樟湖，所做出來的茶，於大正五年（1916）臺灣勸業共進會舉行之包種茶比賽中，參加包種茶品評，得到總督特等金牌獎。但後來由於張迺妙將鐵觀音引進木柵，使茶農開始種植鐵觀音。日治時期木柵鐵觀音茶園面積很廣，但因未改善製茶技術，形成「潤作窄收」，好的茶大部分銷往泰國，品質較差的才銷國內，一般茶農辛苦工作後酬勞較低，有些茶農甚至種相思樹賣錢，有休耕的田地就種蕃薯、水果等，以增加收入，加上日治末期因戰爭使茶業陷入低潮，很多人都不再種茶，而任由茶園荒廢（註65）。光復前，鐵觀音銷售日本、東南亞等地，價錢很高。戰後，從民國35年至民國55年，社會經濟蕭條，故茶園茶樹發生嚴重蟲害。木柵農會總幹事許演隆遂請當時臺灣茶業界的三大巨頭—茶業改良場林馥泉場長、林復總幹事、吳振鐸場長前來，舉辦茶種栽培、茶種繁殖，茶種病蟲害防治、製茶技術傳授等講習會，使木柵茶農對鐵觀音的栽培、繁殖與製茶技術提高了不少。到民國60年，開始發展組織茶葉研究班（註66）。民國69年，臺北市政府結合臺北市農會、木柵區公所、木柵區農會成立木柵區觀光茶園，目的是要將木柵樟湖、貓空一帶的茶園，經營成一頗具特色的鐵觀音茶區，提供中、外遊客作為觀光遊樂品茗的好去處。

木柵區觀光茶園成立之後，不但提供臺北市民一個品茗休閒的去處，也使更多茶農投入鐵觀音的種植，種茶興趣更高，目下觀光茶園茶農戶數約8、90戶。木柵區農會對於推廣鐵觀音也做了不少工作，自民國63年開始，每年舉辦鐵觀音比賽，大抵每年春、秋、冬三季舉行優良鐵觀音茶比賽，同時舉行茶山導覽、認識茶葉、茶藝生活講座、茶葉展售會等相關活動。針對提高茶農技術方面，也推行茶園更新，並舉辦茶葉烘焙技術講習等相關措施。近年來木柵鐵觀音的產量每年均在6000台斤左右（註67）。

註65. 蔣秀純，〈耆老個別訪問記之一訪張寅先生〉，《臺北文獻》，直字第73期，民74年9月，頁35。

註66. 許演隆先生提供，手鈔資料。

註67. 詹璋採訪，〈木柵農會推廣股馮先生訪問紀錄〉，2006年2月6日。

-Top-

第四節 鐵觀音茶的製造方法

鐵觀音茶製造過程中之日光萎凋、室內靜置及攪拌(進行部分發酵及炒菁之工序與包種茶製造法類似，茶菁入廠，先攤放於笳蔴中，再移置室外陽光下進行「日光萎凋」，斟酌日照溫度和風力，決定茶菁初次「消水」程度。適度後，收菁入廠，放於室內茶菁架上，繼續行「室內萎凋」，使茶菁持續「消水」，隨著茶菁消水狀態，時而「翻菁」、「搖菁」，時而用雙手「弄菁」，使茶菁攪動相互摩擦。茶菁經四、五次如此斷續的處理，茶菁消水進行順利，葉緣細胞因互相摩擦而破壞，促進葉中成分進行發酵，發生複雜化學變化。茶的香氣由「菁臭」而轉入「花香」，進而發出一種清新的果香。葉色由深綠變為淡綠，葉緣因局部發酵呈現紅色有如鑲金邊，茶外緣朱紅，中間淡綠，葉移向外拱曲，這就達到鐵觀音茶青處理的理想境界，也必須進行炒青了(註68)。通過高溫炒青，迅速制止促氧化作用，固定在做青階段已形成的色、香、味內質，並蒸發較多水份，便於揉烘階段操作(註69)。

製造鐵觀音茶的特殊過程，即是毛茶經初焙未足乾時，將茶葉用方形布巾包裹，揉成球形狀，並輕輕用手在布包外轉動揉捻，並將布球茶包放入「文火」的焙籠上慢慢烘焙，使茶葉形狀逐漸彎曲緊結。如此反復進行揉捻，茶中成分藉焙火之溫度轉化其香與味，經多次沖泡仍芬芳甘醇而有回韻。近年來因人工缺乏，大多利用布球揉捻機進行團揉，而簡化鐵觀音茶特有的反復揉捻過程，雖可獲致良好香氣，但喉韻不足，喪失傳統鐵觀音茶之韻味為其缺點(註70)。

鐵觀音之布包團揉技術源自大陸安溪，因安溪屬山區交通不便，茶農為了減少茶葉體積，方便運送茶葉到市集而稍加布包團揉。木柵鐵觀音，因近年來茶農不斷研究改良及受到茶葉比賽、消費者的影響，所製造的鐵觀音外觀已超越大陸鐵觀音甚多，其形狀粒粒如豆，茶面油亮，擲入杯中，發出叮叮之聲，可謂實至名歸的鐵觀音(註71)！

註68. 蔣秀純，〈耆老個別訪問記之一訪張寅先生〉，《臺北文獻》，直字第73期，民74年9月，頁35

註69. 許演隆先生提供，手鈔資料。

註70. 臺灣省茶業改良場編，《茶業技術推廣手冊》，(楊梅鎮：臺灣省茶業改良場印，民國84年6月)，頁24、25。

註71. 許演隆先生提供，鐵觀音書面資料。

-Top-

第五節 鐵觀音的特色

鐵觀音茶樹生長形態，橫張枝、折皺面，異於一般茶樹，所以產量不高，因葉面多向陽，造成茶單寧等成分均高。

鐵觀音茶湯色未經焙火或輕焙之鐵觀音茶湯呈黃色、橙紅，中焙火或重焙火之鐵觀音則呈橙紅至棕紅，茶湯色澤明亮見杯底，杯面則有油亮之感覺。

鐵觀音在半發酵茶類當中屬於發酵空間較大的一種茶，由15%至50%均有人製造，所以香氣由淡淡的花香、蜜香至濃濃的花果香、熟果香不等。鐵觀音的香氣不祇是由於發酵程度的不同而有變化，如地質、布包團揉、季節、烘焙也都是影響鐵觀音茶香氣之要因，所欣賞鐵觀音之茶香，極富變化而不庸俗，其熱香至冷香、粘杯香真是耐人尋味。

鐵觀音茶品質要求條索捲曲、壯結、重實，呈青蒂綠腹蜻蜓頭狀，色澤鮮潤，砂綠顯，葉表帶白霜，湯色金黃，濃艷清澈，滋味醇厚甘鮮，入口回甘喉韻強，香氣馥郁持久，葉直肥厚明亮，具綢面光澤。

鐵觀音的香氣，有如空谷幽蘭，清高雋永，靈妙鮮爽，達到了超凡入聖的境界，使人雅興悠遠，詩意盎然。鐵觀音茶滋味醇厚，齒頰留香，餘味回甘，如陸游詩：「舌根常留甘盡日」的感受，此滋味是來自優良茶種本身的優異品質，評茶專家稱安溪鐵觀音的「天真味」、「聖妙香」為「觀音韻」。

全臺灣鐵觀音主要發源地，也是主要產地，是臺北市的木柵，於民國69年闢為觀光茶園，登記茶農68家，絕大多數為張姓茶農。其他如臺北縣石門鄉、三芝鄉也出品鐵觀音，不過，仍以臺北木柵的正統鐵觀音較道地，沿襲並保存傳統鐵觀音茶的特色(註72)。

註72. 范增平，《臺灣茶業發展史》(臺北：臺北市茶商業同業公會，1992年11月初版)，頁241。

點閱：9497 資料更新：2013/6/3 12:02 資料檢視：2016/1/8 10:32

資料維護：臺北市文山區公所

回頁首 回上一頁