

國立交通大學

客家文化學院

客家社會與文化學程

碩士論文

從市場變遷觀點—論戰後北埔茶產業史
(1946-2011)

To Explore the Tea Industry History since
the end of World War Two (1946-2011) from
the Viewpoint of Marketing Variation

研究生：莊瑞蘭

指導教授：黃紹恆 博士

中華民國一〇二年一月

從市場變遷觀點—論戰後北埔茶產業史(1946-2011)

學生：莊瑞蘭

教授：黃紹恆 博士

國立交通大學客家文化學院客家社會與文化學程

摘 要

本論文旨在從地理、歷史、人文的觀點探討並耙梳茶產業在北埔肇始、興盛到逐漸衰微的市場變遷過程，論述焦點主要放在二次大戰之後。北埔茶產業界有句俗諺：「茶金、茶土、茶狗屎」，意在形容茶產業的起起落落。自日治初期直到1980年，茶產業和許多北埔人的生活息息相關，曾經有半甲子以上的時間，北埔鄉境內滿山遍野都是茶園，逢茶菁採收時節，大街小巷到處都在披茶、製茶。本論文所舉例的永光公司，曾經靠茶獲致龐大利益而風光一時，鄉內也同時佈滿了多所的大、中、小型茶工廠。永光公司在日治時期至光復初期向以外銷紅茶著稱，1950年後因應世界茶市的變化，也曾改做綠茶，其創始者姜阿新堪稱北埔的一頁傳奇，至今仍為人津津樂道。

但北埔自有茶產業以來，直到今日，最出名且最頂級的茶，即是「膨風茶」，在世界茶市的烏龍茶分級中，膨風茶始終站在最高級地位。深諳製茶之道的茶師都明白「三分技術、七分茶菁」的製作優質茶道理，北埔由於有兩座山峰——五指山、鵝公髻山做為屏障，而發源於鵝公髻山的大坪溪水，其主流及支系貫穿了整個北埔鄉，在如此美好的地理、水文條件下，北埔提供了茶樹絕佳的生長環境，最適合製作膨風茶及其它各類乾茶的優質茶菁亦因此產生。

緣此，除了探討北埔茶產業的興、衰外，本論文亦深入探討以下數點：北埔最出名的茶—膨風茶，茶園「著蜆」和膨風茶的關係，茶園大範圍「著蜆」在往昔和今日對茶農的影響，1998年舉辦的「北埔膨風節」對北埔的觀光產業、茶產業的影響，「插茶」傳入北埔的經過，過去二、三十年來攸關茶農生計至深的「優良茶競賽」在茶農（師）心目中的評價，茶葉比賽評審對製茶技術走向的影響程度，由公權力主辦的茶葉比賽，其公信力之評析，以及近年來中國大陸、越南茶大舉入侵台灣後，對北埔整體茶葉市場的影響，最近二、三年來，政府極力推動的「產地證明標章」（生產履歷證明），茶農對它的看法和評價。

關鍵字：北埔、永光公司、膨風茶、著蜆、北埔膨風節、優良茶競賽

To Explore the Tea Industry History since the end of World War Two(1946-2011) from the Viewpoint of Marketing Variation

Student:Jui-Lan Chuang

Professor:Dr. Shaw-Herng Huang

College of Hakka Studies Degree Program of Hakka Society and Culture
National Chiao Tung University

Abstract

This thesis aims at combing the process of beginning, prospering, fading of Bei-pu tea industry from the viewpoint of geography, history, and culture. The time span focuses on 1946-2011, i.e. since the end of World War Two to 2011. Once, there's a saying "tea gold, tea dust, tea shit" prevailing over the Bei-pu tea industry. By which, it indicates the seemingly unavoidable process of prosperity and decay of tea industry.

Bei-bu, on the south eastern skirt of Hsin-chu, is surrounded by two beautiful and magnificent mountains, Five-fingers & Goose-crest. Da-pin stream, originating from Goose-crest Mt., flows through the whole Bei-bu. Thus, the tea trees find their best growing environment under such an appropriate geography and hydrology.

Thus, from the late Ching Dynasty to Japanese colonial period to 1980, TEA played an important role in the lives of Bei-pu people. Over sixty years, tea gardens occupied most of the Bei-pu terrain. When the tea leaves picking time came, people made tea from the main roads to narrow alleys. At that time, big and middle sized tea factories profited a lot from tea. Among them, Rung-kuang company, explored in this thesis, was the most famous one. It was famed for exporting black tea from the Japanese colonial period till around 1950. After 1950, there's a short period that Rung-kuang also produced green tea like the other big tea manufactories in Taiwan. Its inventor, Jiang Ah-hsing, was a legend in the Bei-pu tea industry and his achievements are still eulogized in Bei-pu nowadays.

In this thesis, Pung-fung tea, the best and well-known tea in Bei-pu and world Oo-long tea market, is another topic deeply and widely discussed. Furthermore, the relationship between Pung-fung tea and the tea gardens, the bug-affected(著蠓) tea leaves essential to making Pung-fung tea, the tea farmers' opinions on broad-scale bug-affected tea garden, etc. are also widely discussed.

Also, this thesis tries to clarify the following issues:the highly-praised "1998 Bei-pu Pung-fung Festival" and its influence on Bei-pu's tourism and tea industry; the beginning, development and present situation of "tea-grinding"(搗茶) in Bei-pu; tea farmers' and tea technicians' evaluations on "qualified tea competition"(優良茶競賽); the influence of tea competition judges' likes and dislikes on the present flavour of tea and tea market; the credibility of tea competition; the impact of the large-scale invasion of the imported tea from Mainland China and Vietnam on the local market; the fresh impetus of the produce traceability to the local tea farmers since three years ago till now.

Key words: Bei-pu, Rung-kuang company, Pung-fung tea, bug-affected, Bei-pu Pung-fung Festival, tea-grinding, qualified tea competition, produce traceability

誌 謝

當論文的寫作敲擊鍵盤聲音在結論的最後一字悄然而止時，我泡了一壺膨風茶看著水煙裊裊，將一杯香氣四溢的膨風茶湯啜飲而下，靜候那股在喉韻間沉鬱的蜜香回甘，洗滌我沉澱已久的煩心愁緒，內心有一種難以言喻的幸福。

在寫作論文起步的過程中，腦海中有許多對茶產業無法釐清的片段，就好像尚未拼湊成的地圖。感謝有個照顧學生的好老師：黃紹恆教授，以親切的態度對我的章節架構給予充分的指導，每次的討論、報告研究進度、對學生不足之處加以眉批修正，並透過師生間一次又一次的對談討論中激盪出對茶產業研究的火花，讓論文趨於完善，在此向老師致上最高的敬意，老師謝謝您！

感謝國立政治大學台灣史研究所李為楨老師、中國科技大學財政稅務系張怡敏老師，在論文口試時對學生論文不足之處，提供諸多珍貴又專業的建議，兩位老師在口試本上細心的註記與折頁，詳細的批閱，讓學生從不同角度有多方面的思考面向，使得論文在修改時能有所依循、更臻於完善，特此獻上謝意。

思緒拉回時空的長廊，湧向剛進研究所進修期間，歷經修課、工作、家庭、論文寫作的種種考驗，期間的酸甜苦辣鹹，點滴在心頭，而這段充滿挑戰的求學過程，讓我的人生更加精彩。感謝一路上有鼓勵我的師長同儕，替我加油打氣，作為精神上的後援，讓我不感到孤單。更慶幸自己在遇到困難時能抱持正面的思考態度，將這些轉化為成長的原動力，成為我學生生涯中最美麗的回憶。

家永遠是個溫暖的避風港，在那一段寫作論文期間、沉浸在自己所建築的茶葉世界裡。感謝我亦師亦友的外子師昇，除了要辛勤工作養家餬口之外，還要家事總攬於一身，並陪著我犧牲假期走訪於田野調查間，甚至於忍受我的一切煩憂。感謝吾兒孟霖，媽媽在埋首於論文的書寫時，常不經意的忘記該煮飯了，你總是貼心的說沒關係，甚至看著我用一指神功敲擊著鍵盤寫作論文時，你總是希望能幫上我的忙，讓我備感窩心。謝謝我最摯愛的家人讓我沒有後顧之憂，得以專心進行研究。

最後，也要將這份感恩的心送給在論文的史料蒐集、動筆撰寫、以及從事田野調查期間曾經幫助我的許多默默為北埔茶產業付出的北埔茶農、受訪的茶產業界先進以及北埔鄉的親朋好友，在研究過程中給予我最大的實質協助，沒有你們這篇論文是無法完成的。雖然無法一一記上大名，但對你們的感激，永誌不忘。

莊瑞蘭 2013年元月寫於新竹北埔

目 錄

中文摘要	I
英文摘要	II
誌謝	vi
目錄	V
圖目錄	VIII
表目錄	IX
第一章 緒論	1
第一節 研究動機	1
第二節 文獻回顧	3
第三節 研究範圍與方法	6
第二章 北埔茶產業發展概述	10
第一節 台灣茶產業發展概述	10
一、台灣茶產業之緣起	10
二、中國茶的沒落	11
三、台灣茶葉在世界嶄露頭角	12
第二節 北埔茶產業初期發展概述	14
一、北埔的地理環境	14
二、茶傳入北埔的歷史	16
三、日治時期北埔茶產業演進	16
第三節 北埔產製的乾茶種類、作法及茶樹種	18
一、北埔主要製作的乾茶種類	18
二、各種乾茶製作流程	19
三、北埔主要茶樹種類	22
第三章 戰後北埔茶產業之嬗變	26
第一節 戰後的北埔茶產業發展(1946~1949年)	26
一、大茶廠的茶金時代	27
二、大茶廠的茶土時代	28
三、大茶廠從紅茶轉作綠茶	30
第二節 茶廠、茶園、茶工(1950~1975年)	31
一、茶產業對北埔庶民生活的影響(1950~1975年)	31
二、北埔茶的行銷及茶葉分級	36
第三節 1975年後的北埔茶產業	42
一、被做為「堆面茶」的北埔茶	42
二、1970~1980年代台灣產業轉型對北埔的影響	45
三、現今北埔茶產業面臨的困難	47
(一)茶菁原料不足	47

	(二)採茶工人人力不足.....	48
第四章	1991 年後北埔茶產業發展的新契.....	50
第一節	論北埔最出名的茶～膨風茶.....	50
	一、「膨風茶」命名由來及其別名.....	50
	(一)「膨風茶」名稱起源.....	50
	(二)膨風茶的別名探究.....	52
	二、不能施用農藥的茶園.....	55
	三、地方特色茶～「膨風茶」的產生.....	61
	(一)茶小綠葉蟬.....	61
	(二)著錄和茶樹(茶菁)的關係.....	62
	(三)著錄字面上的定義.....	62
	(四)茶園著錄的景象.....	63
	(五)著錄的今昔看法.....	64
	(六)做好茶園管理來營造著錄的環境.....	65
第二節	文化產業化、產業文化化.....	68
	一、北埔膨風節(1998).....	68
	二、自 1999 年起北埔風行一時的擂茶.....	71
	(一)擂茶傳入北埔緣起.....	71
	(二)擂茶在北埔的興盛與衰落.....	73
	(三)擂茶和北埔傳統的茶產業.....	73
第三節	茶葉比賽對茶產業市場的影響.....	75
	一、台茶比賽的類型.....	75
	(一)現場製茶比賽.....	75
	(二)優良茶競賽.....	75
	二、膨風茶比賽的起源及影響.....	76
	(一)膨風茶比賽的起源.....	76
	(二)膨風茶優良茶比賽攸關茶農生計深.....	79
	三、茶葉比賽評審對製茶市場走向的影響.....	80
	(一)公權力與公信力之爭.....	81
	(二)茶葉比賽評審的「感官能力」.....	87
第四節	外來茶大舉進入台灣對台茶及膨風茶的影響分析.....	91
	一、從台茶內銷市場不斷擴張之後談起.....	91
	二、境外茶入侵北埔導致優良茶比賽參賽點數爆增.....	93
	三、產地證明標章(生產履歷證明).....	97
第五章	結論.....	102
	參考書目.....	106
	附錄一、受訪者訪談資料.....	113
	附錄二、訪談大綱.....	114

附錄三、新竹縣 101 年度東方美人茶（膨風茶）優良茶比賽實施計畫.....	115
附錄四、北埔鄉【2011】膨風茶製茶體驗營活動計畫.....	119
附錄五、全台通過產銷履歷驗證之茶葉生產單位名冊.....	121



圖目錄

圖 1-1	北埔鄉行政區域圖.....	7
圖 2-1	北埔鄉各山峰標高圖.....	15
圖 2-2	膨風茶製作流程圖.....	20
圖 2-3	兜水.....	21
圖 2-4	大浪.....	21
圖 2-5	青心烏龍茶樹種.....	22
圖 2-6	青心大冇茶樹種.....	23
圖 2-7	黃柑仔茶樹種.....	24
圖 2-8	阿薩姆茶樹種.....	25
圖 3-1	永光公司同仁聯誼會於 2010 年聚會合照(北埔快樂飲食店二樓)....	27
圖 3-2	北埔茶園一景.....	30
圖 3-3	茶菁日光萎凋(客語:披茶).....	32
圖 3-4	姜瑞昌茶廠的烏龍茶茶罐包裝圖.....	44
圖 3-5	姜阿新茶廠的紅茶茶罐包裝圖.....	44
圖 3-6	辛苦且收入不高的採茶工作.....	49
圖 4-1	台灣各茶區特色茶分佈圖.....	60
圖 4-2	茶小綠葉蟬.....	62
圖 4-3	著蟻的茶菁.....	63
圖 4-4	各種「害蟲」樂活在其間,是不會管理的茶園?.....	66
圖 4-5	逍遙樂活在茶園裡的各種「害蟲」.....	67
圖 4-6	第一屆北埔膨風節在北埔慈天宮前的表演.....	69
圖 4-7	第一屆北埔膨風節「膨風茶比賽」有別於傳統的頒獎典禮.....	70
圖 4-8	1999 年大隘社舉辦「下街文化市集」.....	72
圖 4-9	2001 年在北埔湧現的各式各樣播茶店招牌.....	74
圖 4-10	播茶店名片及即溶播茶粉的外包裝.....	74
圖 4-11	茶葉比賽茶農繳交茶樣.....	76
圖 4-12	1984、1985 年北埔茶農得獎的獎狀.....	77
圖 4-13	「膨風茶」與「東方美人茶」茶葉罐包裝.....	77
圖 4-14	姜炫鏢當鄉長時在彭源崑茶工廠舉辦高級烏龍茶現場製茶比賽....	78
圖 4-15	優良茶比賽評審「聞香」.....	80
圖 4-16	優良茶比賽結果深受茶農(茶商)關切.....	80
圖 4-17	莎草科植物香附子(客語:臭頭香).....	83
圖 4-18	「產地證明標章」圖樣.....	98
圖 4-19	2010 年 12 月在北埔口豎立的北埔膨風茶產地證明標章圖樣.....	99

表目錄

表 2-1	台茶輸移出數量表(1896-1915 年)	13
表 2-2	北埔鄉茶園面積統計表 1921-1940(每 4-5 年)	16
表 2-3	日治時期北埔庄製茶工廠一覽表(1930-1940)	17
表 3-1	1970 年的公務員薪資表.....	35
表 3-2	紅茶在國際市場的等級分法.....	36
表 3-3	綠茶在國際市場的等級分法.....	36
表 3-4	包種茶在國際市場的等級分法.....	37
表 3-5	烏龍茶在國際市場的等級分法.....	37
表 3-6	1950~2011 年北埔鄉種茶戶數、茶園面積、粗製茶產量一覽表....	40
表 4-1	台灣各茶區特色茶名稱及產地一覽表.....	58
表 4-2	新竹縣膨風茶 (東方美人茶)2007-2011 年評鑑市場價格行情表.....	80
表 4-3	1988~2007 年全台各茶區舉辦製茶及優良茶比賽統計表.....	86
表 4-4	茶改場辦理茶葉品評研習會訓練統計表 1986-2000 年.....	88
表 4-5	台灣茶葉及其製品，進口國家排名前三名量值統計表(2001-2011)..	91
表 4-6	北埔、峨眉鄉茶作面積統計表(2001-2010).....	94
表 4-7	2006-2011 新竹縣膨風茶(東方美人茶)歷年比賽茶各等級樣數統計..	96
表 5-1	北埔茶葉產銷班班員名冊.....	105



第一章 緒論

第一節 研究動機

茶是國人普遍喜歡的飲品，且早已成爲漢文化的一部份，證諸歷史：「唐朝（西元 620~907）時，茶已傳播到大部份的中國省份，它的普及性因八世紀第一本論茶的專書——陸羽的《茶經》出版而更上層樓。這本精彩的小書，被生產者和消費者奉為圭臬長達一千年。」¹

而且，茶因爲沖泡容易，因此「從中國中部到東非，只要幾片葉子就能泡出一壺茶，並且還能重複沖泡；乾燥後的茶很容易儲藏，準備飲用的過程很簡單，但這準備過程足以詳盡說明人類對戲劇和儀式的喜愛。飲用它是非常安全的，很多人相信它有特殊的健康療效。」²

台灣茶的歷史，可溯自清代或更早。1760 年（清乾隆 25 年），政府當局禁止與限制移民之政令停止後，台灣各地之開拓在漢人的入殖之下迅速展開。由於「茶」早已和漢文化緊密相連逾千年，因此，雖未見史料記載，但我們有理由相信，自大陸前來台灣拓墾的早期移民應該已經把茶樹或至少曾經把做好的乾茶帶入台灣，但未見大量生產。台灣有史可徵的大規模製茶活動，則始自 1860 年代，「當時英國人約翰·杜德³於 1865 年前來台灣，並於翌年創立寶順洋行(Dodd & Co.)，試辦收買茶葉，開啟了台茶大量製造並出口的濫觴，到了 1872 年，已經有五家洋行相繼來台，從事台灣茶葉貿易。」⁴

1980 年以前，北埔茶產業是許多北埔人賴以維生的經濟支柱，當時的北埔茶產業和台灣整體茶產業之盛衰可說息息相關。基本上，台灣茶產業開展於清朝末期（即 1860 年後），發展不久，約 1875 年茶到了北埔之後，北埔本地的茶產業便已經和台灣茶產業形成了密切關係，而且跨進了國際市場。因此，必須把北埔茶產業放在整個台灣茶產業中，進而把台灣茶產業放在世界茶產業的架構中分析。⁵

¹艾倫·麥克法蘭，2005，《綠色黃金》，臺北：商周出版社，頁 84。

²艾倫·麥克法蘭，2005，《綠色黃金》，臺北：商周出版社，頁 77。

³約翰·杜德(John Dodd)，《台灣通史》中翻譯成德克·連橫，1920，《台灣通史》，臺灣通史社出版發行。

⁴陳慈玉，1994，《台北縣茶業發展史》，台北：台北縣立文化中心出版，頁 11~12。

⁵張翰璧，2000，〈桃、竹、苗茶產業與客家族群經濟生活間的關係〉，《台灣客家族群史產經篇》。

1860 年代，台灣茶產業開展之初，當時台茶的產製區，主要集中在北台灣，隨後漸漸往南，到了同樣適合栽種茶樹的桃、竹、苗一帶的丘陵地，開枝散葉，並且一度蓬勃發展逾百年。

北埔，位於桃、竹、苗區塊之中，是一個主要為操海陸腔客語且至今仍保有濃濃客家味的客家聚落。自清末以降，經日治、台灣光復，直至 1980 年代，「茶」曾經是此地重要的經濟作物，許多北埔人曾經緊密依賴它維生。

但隨著台灣從農業社會走入工業社會之後，以及整個國際環境的丕變，茶產業在今日的北埔，可說早已褪盡昔日風采。日治昭和六年(1931)，「轄內茶園約有 1,400 甲，茶葉年產量 450,000 斤，總價值 21 萬圓，從事茶業者 494 戶」⁶為戰前北埔茶業高峰期。而戰後十年間(1951 至 1960)，每年均為 1,320 甲⁷，再與 2008 年茶園收穫面積 47.8 甲，年產量 77,250 斤⁸的數據相比之下，茶產業在今日的北埔已明顯呈現巨幅衰退。

走在北埔鄉間，昔日曾經舉目所及無所不在的茶園，如今絕大多數已荒蕪，採茶山歌停唱久矣。2009 年 11 月底，筆者因偶然的機會，參加了由北埔鄉公所主辦及北埔鄉農會協辦的「膨風茶製作體驗營」，與北埔年輕的茶農有了初步接觸，深刻感受到北埔茶園廢耕，茶產業後繼無人的窘境，觸發了想要探討整個北埔茶產業從戰後的繁茂昌盛，到今日沒落傾頹的箇中原因。

北埔主要生產的茶，早期以烏龍、包種為主，後來則有紅茶、綠茶相繼出現，1990 年以後，則以膨風茶（東方美人茶）成為較出名的茶。台灣在加入 WTO 之後，幾乎所有的農產品均面對來自他國的農產品挑戰，茶亦無可倖免，就筆者以觀察者的身份參與體會，發現近幾年來，越南、大陸茶已經用「魚目混珠」的方法，悄悄闖入了每年夏天由新竹縣政府主辦，北埔與峨眉鄉農會輪值承辦的「新竹縣膨風茶（東方美人茶）優良茶比賽」⁹，這項比賽的主角本應是北埔、峨眉兩地茶農產製的茶葉。在國內外均享有極高評價的北埔膨風茶，當面對進口茶葉

南投：台灣省文獻會。頁 91。

⁶島袋完義著、宋建和譯，《北埔鄉土誌》，2006，新竹縣文化局，頁 112。

⁷新竹縣主計室，歷年《新竹縣統計年報》(民國 39 年~49 年)，原公頃換算為甲。

⁸新竹縣政府主計室網頁，度量衡經換算。<http://web.hsinchu.gov.tw/accounting/>，2010,5,12 點閱。

⁹2010/07/19 中國時報 陳權欣／竹縣報導 新竹縣東方美人茶（膨風茶）評鑑：今年湧進 2,219 點（一點 10 斤，相當二萬二千多斤）參賽，比起去年比賽的一萬多斤多許多。但主辦單位北埔鄉農會研判有其他茶葉混入，……，桃園茶葉改良場三位評審把可疑的越南茶淘汰掉近八百點再評比。……這次比賽凸顯越南等地茶葉混入台灣茶葉、以配茶方式參賽的問題愈來愈嚴重，二萬二千多斤中，竟然被淘汰近八千斤。農委會調查，97 年僅越南進口的烏龍茶就高達三千公噸，部分茶葉品種的 DNA 序列與台灣品種相同，……。

以不平等條件競爭時，其有利與不利的因素為何？茶農的因應態度為何？以及北埔茶產業未來可能的走向及變化，也是本論文想要探討與釐清的重點之一。

北埔曾經創造出非常輝煌的茶產業史，本論文擬透過對戰後北埔茶產業史的研究探討，嘗試探索日漸衰頹的北埔茶產業是否能夠走出一條新的道路？即隨著時代遞變，北埔的茶產業是否有可能重新跟上全球市場脈動，並再創北埔茶產業的風華。

第二節 文獻回顧

有關於台灣茶產業的研究論文、專書、網頁等，相當豐碩且洋洋灑灑，不勝枚舉，經筆者深入研究三年多以來，發現有的文獻嚴謹精實，有些則極易對認識不深者誤導對「茶」的認識。想要釐清有關「茶」的各種觀念，筆者認為仍需靠大量閱讀相關文獻，訪談茶人，甚至親自動手作茶，否則恐怕容易混淆甚至建立錯誤觀念。

陳慈玉(1994)寫的《台北縣茶業發展史》，雖名為「台北縣」，但其觸角極廣，不僅限於台北縣（或北台灣）的茶產業發展，尚包括整個台灣茶產業的演進史、台茶幾個主要茶種的介紹及製作方法、台茶的產銷結構、台茶各時期面臨的競爭對手、茶在台灣產業界的地位、茶的世界史等等。陳書以宏觀的角度來看台茶的演進發展，以及台茶與世界其他國家地區的關係。而書中有關茶的專有名詞既豐富，解說又明晰，對於筆者在做田野調查時的觀念釐清，極有助益。

但陳書的焦點聚集在清代及日治日期，對於戰後的台茶產業雖有描述，但引用數據略嫌薄弱。另，陳書列舉出台灣的四大特色茶，北埔的名茶—白毫烏龍茶（膨風茶）雖然亦在其中¹⁰，但僅介紹其產區，對膨風茶的產量、佔台茶的出口（或內銷）的市場比重、銷售地區，則完全未曾述及。

台灣早期的茶產業，始自今台北縣，而後往下擴沿至桃、竹、苗一帶，張翰壁(2000)寫的〈桃、竹、苗茶產業與客家族群經濟生活間的關係〉，針對台灣茶產業的發展，主張台茶在早期之所以興盛，係因為自然環境適合茶樹生長，再加上整體社會制度支持，讓台灣茶因外銷而獲致極大利潤，同時也讓茶產業更加發達。而北埔的茶產業發展，不論就時空背景或地理位置而言，均可納入這個背景之下。

¹⁰ 陳慈玉，1994，《台北縣茶業發展史》，台北：台北縣立文化中心出版，頁 64～66。

另，張文隱約點出了「茶業改良場」和現今茶農的關係至為密切，除了在技術上輔導茶農外，甚至也主導了市場的口味走向¹¹；以及農會在茶農籌措資金來源上所扮演的角色¹²，這些均有必要以田野調查結果來加以強化論述。然而，張文鮮少引用政府或學術單位的數據資料做為佐證，因此無法從其論述中清楚看出桃、竹、苗地區歷年來茶產業的變化。

而探討戰後北埔茶產業史，「永光公司」是絕不能忽略的一家公司。吳學明(2008)寫的〈姜阿新歷史研究初探〉中，清楚點明「永光」在當時整個北埔茶產業，甚至在台灣茶產業中的舉足輕重地位。「永光」曾在北埔茶產業中有過約 30 年榮景(1930~1964)，後來因為台灣整體產業的變化，導致「永光」解散，至今已 47 年過去，但「永光公司同仁聯誼會」自過去 20 年以來，年年舉辦¹³；儘管北埔人對「永光」的評價呈現兩極化現象，但由其「同仁聯誼會」年年舉辦且舊日老員工（含已故員工的第二代）出席率極高來看，其公司有相當驚人的凝聚力殆不容否認，值得藉由田野調查深入去了解該公司的興衰變化原因。

但吳文僅舉出北埔各茶工廠創立的年份¹⁴，各茶工廠之產量則只有 1950 年和 1951 年的數據以及其全年最高產量、年平均產量，其他各年份的產量則闕如¹⁵，無法看出戰後(1950 年)至 1964 年（永光結束營業）中間的產量變化情形，自無法由此分析「永光」的衰敗是漸進或者一夕之間，顯然需要從深度訪談其相關人士來釐清。

而北埔最近十多年來，發展快速的觀光業已經取代農業的地位。譚鴻仁(2008)寫的〈關係空間與鄉村發展：以北埔產業發展為例〉引用大量英、美的研究報告，勾勒、分析北埔的鄉村型貌以及產業變化。譚文並特別以專章（第六章）來探討北埔的槪（膨）風茶對地方的發展與影響，在該章結尾，更明確闡明了「茶業改良場」主導市場口味走向的實情。¹⁶

¹¹ 張翰壁，2000，〈桃、竹、苗茶產業與客家族群經濟生活間的關係〉，收入：台灣省文獻委員會，《台灣客家族群史—產經篇》，南投：台灣省文獻委員會。頁 105，個案 10：34「做茶的技術就靠市場的口味來調整，茶葉改良場也提供很多知識。」

¹² 同上，頁 109~110「回答有關資金來源的 19 人中，提到自己省吃儉用或說自己家庭經濟能不錯，而自籌資金的有 11 人，向農會信用部貸款的有 8 人，而向朋友借錢的只有 2 人。」

¹³ 舉 2010 年為例，其邀請函之主旨及說明如后：親愛的同仁您好：時維初秋，祝各位同仁貴體康安、闔家平安。一年一度的聯誼聚會又即將到來，竭誠期待您與眷屬共同參加。

本次聯誼會是第 19 屆，時間、地點如后：

一、時間：民國 99 年 9 月 24 日(農曆 8 月 17 日)星期五上午十時，會後聚餐。

二、地點：快樂飲食店（北埔鄉公所對面）。

¹⁴ 吳學明，2008，〈姜阿新歷史研究初探〉，《地域社會與地方菁英——姜阿新與北埔》，新竹：新竹縣文化局出版。頁 21。

¹⁵ 同上，頁 23~24。

¹⁶ 譚鴻仁，2008，〈關係空間與鄉村發展：以北埔產業發展為例〉，行政院客家委員會獎助學術研究計畫，頁 42「北埔的農民指出這些年台灣的茶葉定位往高山茶香的輕發酵移動的趨勢非常明顯。北埔傳統『紅水』茶湯，經由評審口味轉向『青水』的趨勢明顯。這挑戰了茶農的做茶方

但譚文僅提出膨風茶「為地方的茶農與地方的農業提供了極大的收益」¹⁷，未分析膨風茶做為「夏茶」，在北埔一年茶產業（即春、夏、秋、冬四季生產之茶）中之比重。另，北埔近年來就茶菁或做好的乾茶而言，有極大部份倚賴外地（如桃園縣龍潭鄉、苗栗三灣一帶）輸入¹⁸，北埔對其他茶菁產區的依附以及合作關係深淺、因此衍生的影響，有必要進一步闡明。

另外，觀光客來到北埔必定要參訪的「聖地」，首推國家級（一級）古蹟「金廣福公館」，「金廣福公館」是昔日漢人開闢大隘地區（今北埔、峨眉、寶山三鄉）的政經中心所在。邱顯明(2008)寫的〈北埔茶業發展史初探〉，即從北埔地理環境的描述做開端，隨即導入道光十四年(1834)金廣福墾隘開闢北埔，從而展開一系列歷史的縱深分析。邱文更將北埔的茶業發展史劃分成四個時期來分別探討，即：

- 1.清領時期至昭和初年(約 1880~1930)的北埔製茶業。
- 2.昭和年間至戰後初期(約 1930~1950)的北埔製茶業。
- 3.戰後初期到民國 70 年代(約 1950~1980)的北埔製茶業。
- 4.民國 70 年代以後(約 1980~2000)的北埔製茶業。

邱並依北埔的茶園面積、摘葉面積、生葉產量、粗製茶產量等，提出 1921 年~2001 年詳細的分年表格與統計圖，對於研究北埔茶產業的興衰過程，有科學化的精確數據可以依循。但對於民國 70 年代以後的北埔茶產業狀況，邱則未深入訪談現仍從事茶產業的茶農，以了解他們面對的問題及堅持做茶的動力（或動機）何在，畢竟茶產業在北埔曾經有過輝煌的歷史，尤其是「膨風茶一詞早已深入北埔人的心中，不僅是北埔的象徵性產業，同時也是其重要的文化資產象徵。」¹⁹但目前從事茶產業的茶農有幾人？他們是否希望下一代接棒做茶？是否有拓展茶園面積的打算？又，在外來茶葉如越南、大陸茶大舉進逼之下，有多少茶農能夠堅持製作一直以來自豪的高品質膨風茶（夏茶）及其他季節的乾茶（如邱文中提及的春茶—包種茶、秋茶—半頭青²⁰）²¹，凡此種種均影響北埔茶產業未來甚鉅，

式，走向輕發酵的態勢，.....，比賽的口感因此影響了地方的經濟與茶園的管理與生態。」

¹⁷ 同上，頁 37。

¹⁸ 同上，頁 37~38。

¹⁹ 邱顯明，2008，〈北埔茶業發展史初探〉，收入《地方菁英與社會：姜阿新與北埔》，金廣福文教基金會，新竹縣政府文化局，頁 69。

²⁰ 「半頭青」是北埔、峨眉二鄉特產的茶名稱，似未見台灣別處有之。半頭青可歸類為「烏龍茶」的一種，其發酵程度約在 40%。北埔各種（季）產製之茶，在本論文第二章第三節中詳述。

²¹ 邱顯明，2008，〈北埔茶業發展史初探〉，收入《地方菁英與社會：姜阿新與北埔》，金廣福文教基金會，新竹縣政府文化局，頁 66。

有賴透過田野調查探入挖掘並做剖析。

基於上述對台灣以及北埔茶產業相關研究的探討，本研究擬以這些研究為藍本，並以歷史(1946~2011)為縱軸，與茶產業相關聯者（包括經濟、文化、地理等面向）為橫軸，由此書寫戰後北埔的茶產業變化。同時，特別著重於評析北埔茶產業未來的市場走向，希望能初步完成一張周延且深刻的歷史拼圖。

第三節 研究範圍與方法

本研究基於上述各節的觀點，採取質性研究的方法，除對相關人員進行訪談以從中掌握北埔地區茶產業發展的軌跡外，並以佐證其他相關歷史文獻資料，來了解並描繪北埔地區茶產業在戰後歷經復甦、穩定成長、衰退的歷史演變過程，進而爬梳並釐清「茶」對北埔人的意義及其隱藏的內涵價值。

一、研究範圍

(一)研究場域：

本研究場域以「北埔地區」為主要研究對象，依據《北埔鄉志》(2005：119)記載，北埔鄉位於新竹縣的東南隅，東倚竹東鎮與五峰鄉，西接峨眉鄉，南毗苗栗縣南庄鄉，北臨寶山鄉。形狀大致成長方形，南北方向最長約 12.97 公里，東西方向最寬約 6.08 公里，總面積 50.6676 平方公里。全鄉共劃分為水磱、埔尾、大湖、北埔、南埔、大林、南興、南坑、外坪等九村。

北埔鄉行政區域圖

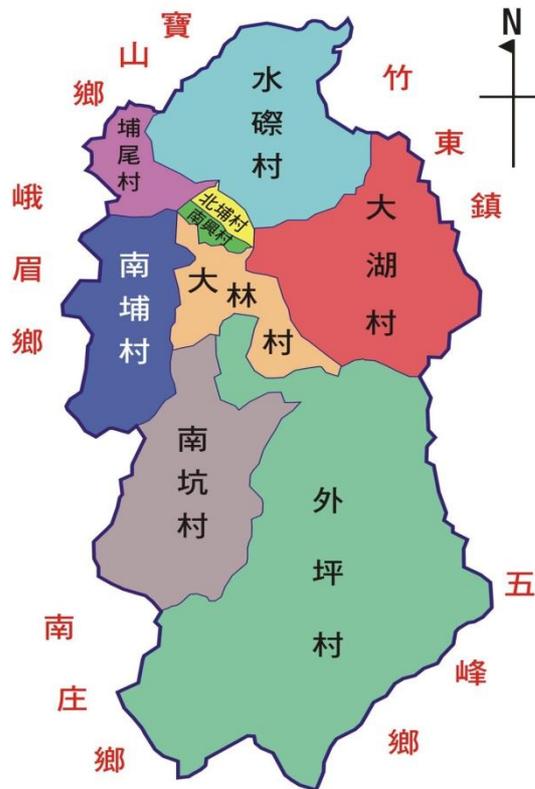


圖 1-1 北埔鄉行政區域圖

資料來源：新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志》，北埔鄉公所出版，上卷，頁 120。筆者重繪。

隨著時代演進，受到整體經濟及產業結構轉型的影響，目前本鄉產業發展業已呈現多元面貌，昔日有過輝煌歷史的北埔茶產業，因無法吸納新的家庭勞動人口，造成茶農轉業、休耕並另謀發展，以致茶園廢耕，往日全鄉投入製茶的光景早已不再。

本研究具體研究範圍鎖定在北埔鄉目前仍從事茶產業的七個村（北埔、南興二村已無茶園），就產業變遷過程中所面臨問題及茶農經營現況進行了解與剖析。

(二)時間範圍：

本研究探討的時間範圍主要設定在二次世界大戰結束(1946)後至2011年止。將整個北埔茶產業發展劃分為四個階段：第一階段為 1946~1949 年：北埔茶產業的「茶金時代」。第二階段為 1950~1975 年：北埔許多大茶廠陸續倒下，而中、小型茶工廠依然興盛的時代。第三階段為 1975~1990 年：台灣進入工商業時代

後，北埔茶園面積一年比一年縮減蕭條的時代。第四階段為 1991 年後迄今：觀光業興起，北埔建立自己的品牌知名度，以及越南和大陸茶進來後的現今北埔茶產業。

二、資料蒐集

(一)歷史文獻資料蒐集：

本論文主要研究的目的係為了解戰後北埔地區茶產業發展的歷史，以及其中的社會、經濟的變遷過程，因此如前所述主要以「質性研究法」做為研究工具，蒐集分析運用的資料包括學術論文、一般性文獻、歷史文獻、當代書刊、地方誌、民族誌、產經雜誌、報紙新聞、統計調查資料、官方檔案及網際網路等，將蒐集的資料詳細比對、整理分析、綜合歸納。

(二)田野訪談調查：

本研究將透過田野調查方式從茶葉的採摘、製作、銷售過程，找出其關鍵人物進行訪談，走訪北埔鄉主要茶產區，和茶產業相關從業人員作訪談紀錄，俾佐證及彌補文獻上之不足。

訪談的對象分為三類，首先為茶葉生產者—茶農，訪問大綱為何時開始種植茶葉、今昔茶園面積變化、茶園管理方式、是否講求製茶技術提昇、對茶葉比賽的看法、以及對茶產業未來的展望。其次為茶商(茶販)，訪問大綱為茶葉來源、行銷管道、茶產業今昔的變化比較、對公部門(縣政府、鄉公所、茶改場等)推展茶產業的看法。第三為公部門(含農會、茶葉產銷班)從業人員，訪問大綱為茶產業在他們心目中的比重、推廣茶產業的具體作為、與茶農之間的互動、與茶產業有關的數據(例如茶園面積、茶農人數、茶葉產量等)建立方式。

三、章節安排

在章節安排方面，本文除第一章緒論、第五章結論外，將分以下幾個章節討論：

第二章「北埔茶產業發展概述」：本章主要綜述台灣茶產業從清末(1860 年代)、日治時期至戰後初期(1946-1949)台灣茶產業的變遷歷史，討論台茶起源、發展概況，以及與北埔茶產業發展背景之間的關聯。

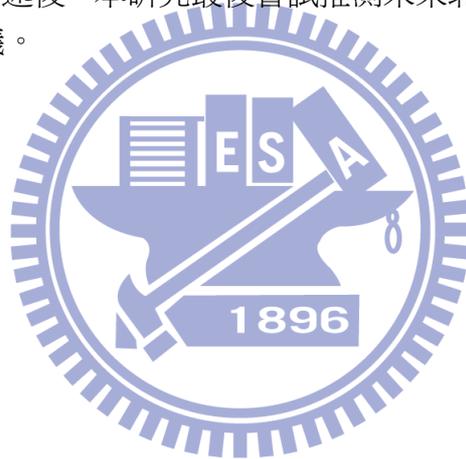
第三章「戰後北埔茶產業之嬗變」：主要分成三個面向來探討：1.戰後的北

埔茶產業發展（1946～1949年）。2. 茶廠、茶園、茶工（1950～1975年）。3. 1975年後的北埔茶產業。

北埔大茶廠為何從紅茶轉作綠茶？北埔茶產業的產製銷興盛期，對庶民生活的影響？找出影響當時北埔茶產業變革的大環境因子，例如國際茶市場、國內的政經環境等，北埔幾家大型茶工廠或者小茶農當時所承受的衝擊，以及他們如何轉化因應。

第四章「1991年後北埔茶產業發展的新契機」：探討北埔茶產業轉型期(1991～2011)的各種現象。

本章專門討論北埔最出名的茶～膨風茶，以及從「北埔膨風節」論「文化產業化、產業文化化」，再探究茶葉比賽及外來茶大舉進入台灣對台茶及北埔茶產業的影響。進而評析北埔茶產業發展變遷與社會經濟的關係以及茶產業面臨的困境，經過多方了解與論述後，本研究最後嘗試推測未來北埔茶產業的走向，並針對問題提出改進的建議。



第二章 北埔茶產業發展概述

本章重點在於勾勒台灣「茶」歷經清末至日治初、中期的大略變化樣貌，以及茶傳入北埔不久成爲重要產業後，日治時期北埔鄉曾經存在的幾間大茶工廠、茶園面積變化。另外，也探討在北埔的風土、氣候等條件下，適種的茶樹種類及產製的乾茶種類、作法。

第一節 台灣茶產業發展概述

一、台灣茶產業之緣起

台灣有茶樹之記載，可溯自荷蘭人佔據台灣時期（1624~1662 年），1645 年 3 月 11 日巴達維亞城日記中曾記載：「茶樹在台灣也有發現，似乎與土質有關」可得知，記事裡雖未載明發現地點，但其所指之茶樹應是野生茶樹，殆無疑問。康熙 56 年（1717 年）周鐘瑄編撰的諸羅縣誌亦載有：「水沙連內山，茶其甚夥，味別，色綠，如松羅，山谷深峻，性嚴冷，能卻暑消瘴，然路險又畏生蕃，故漢人不敢入採，又不諳製茶之法」可見台灣雖早在 17、18 世紀便有野生茶樹發現的記錄，但直到康熙末年，仍未見漢人利用野生茶樹來採製茶葉。²²

台茶產製的濫觴可從 1918 年連橫所著《臺灣通史》中看出：「臺北產茶近約百年。嘉慶年間（1796~1820 年），有柯朝者歸自福建，始以武夷之茶，植於鯨魚坑，發育甚佳。既以茶子二斗播之，收成亦豐，遂互相傳植。²³」雖然柯朝對於茶樹的散佈繁殖有功，但以當時台灣對外貿易的情況而言，「種茶、製茶、賣茶」尚不足以達到可稱爲「產業」的條件。

真正讓台茶在世界舞台上發光發熱的是蘇格蘭商人約翰·杜德(John Dodd)。1865 年約翰·杜德，在《蘇格蘭地理雜誌》(Scottish Geographical Magazine)中，回顧外國人當時在福爾摩沙開闢商場的情形：

1865 年勘察樟樹林區時，我於無意中發現肉桂樹，以及 10 至 12 呎高的野生茶樹，我將不少的肉桂從山上運至海岸，但卻發現，揀選樹皮後裝運回英國的成本過高。茶葉的經營比較成功。經探詢，我發現在雞籠與艋舺，以至艋舺西南地區，有農戶在園中種植少量的茶樹，主要供國內消費。我將能得手的茶葉收購

²²引自網頁「野生茶樹的發現及利用」

http://big5.ce.cn/gate/big5/nongye.ce.cn/2012/ccclszw_0717/8756.html，2010,6,10 點閱。

²³ 林馥泉，1956，《烏龍茶及包種茶製造學》，台灣省政府農林廳茶葉傳習所出版。頁 8。

一空，並發現這些茶葉能在澳門賣到好價錢，於是立刻透過我的買賣，借貸資金給農民，讓他們擴大栽培，此外，我還從廈門引進茶樹枝條。

我先在艋舺從事小規模的經營，隨後在大稻埕擴大生產，三、四年間，福爾摩沙茶葉已經享譽美國，1860 年代結束之前，我每年有兩艘貨船開往美國，一艘滿載，另一艘近乎全滿。其他人起而效尤，茶葉出口量逐年增加。廈門與福州商人起初並不樂意淡水成為茶葉港，然而不久之後，他們也開始買賣福爾摩沙茶葉。」²⁴

在約翰·杜德之前，當時台灣所產製茶葉均為粗製茶，須運往福州或廈門加以精製後才得以外銷。他在艋舺設立了精製茶廠，這是台茶自行精製後出口的開始。

約翰·杜德外銷的茶，以福爾摩沙烏龍（Formosan Oolong）著稱，也因此他後來被尊為「台灣烏龍茶之父」，現今幾乎所有有關台茶的歷史文獻都一定要提到他。1869 年，約翰·杜德經銷的台茶經由二艘船載了 2,131 擔（1 擔約等於 60 公斤）運往紐約，大受歡迎；隔年（1870 年）大增至 10,540 擔，且售價由原先的每擔 15 美元提高至 30 美元，亦大獲成功，美國成為當時新興的台茶的最大市場。

由於約翰·杜德的成功，許多外國商人見有利可圖，於是陸續來台成立據點（洋行），開始將台灣茶推向國際。

二、中國茶的沒落

19 世紀後半期，當時的台灣和中國大陸在經濟方面仍有很深的依附關係，而原先屬於中國的茶葉外銷市場，因為英人以阿薩姆種茶樹在印度大吉嶺一帶種植成功並擴散至斯里蘭卡、爪哇等地，加上歐美人士飲茶口味從烏龍茶逐漸轉向紅茶之後，中國茶遂逐漸被新興的印度等南亞及東南亞茶產區所出產的紅茶給取代，後來甚至到了近乎萎靡不振的地步。

便宜且強大的阿薩姆茶葉徹底消滅了中國的外銷市場……戴爾·波爾在 20 世紀初出版的著作《中國事物》中，指出：「1859 年時，印度沒有茶葉外銷市場，而中國則運出 70,303,664 磅前往英國，……到了 1899 年，中國則僅剩下 15,677,835 磅，但印度卻輸出可觀的數量：219,136,185 磅，這是中國茶葉從不

²⁴ 蘭伯特·凡·德·歐斯佛特著，林金源譯，2002，《福爾摩沙見聞錄—風中之葉》，經典雜誌出版社。頁 117-118。

曾達到的成果。」²⁵

雖然上文點出 1899 年中國「仍有」15,677,835 磅的茶葉出口，但該年的調查似不夠精確，因為同書亦提到曾有文獻指出，到了 1900 年，中國的廈門已完全停止出口茶葉：

羅伯特·蓋迪拉(Robert Cardelia)在其 1994 年出版關於茶葉貿易的書中，引述某位不具名的中國人說明當地受到的影響：「仰賴茶葉養家餬口的人數眾多：清理山林的人、採茶的人、設立茶莊以處理並包裝茶葉的人、茶葉商人、外銷商人以及挑選茶葉的人等等。從 1881 年開始，茶葉價格就非常低……，開茶莊的、做茶箱的都倒了，主事生產的勞工無法依靠茶葉過活。」……………

1896 年的廈門海關年度報告中指出：「香港的年度貿易總值滑落，25 年前香港有兩百萬銀兩的營收，而現在只有十萬兩，有田地的種茶人原來生活舒適，現在卻不得不在茶樹行列間種蕃薯來維持三餐。」

隔年的報告則出現：「廈門的茶葉貿易很有可能會一蹶不振，成為最微不足道的商品。25 年前出口了 65,800 擔(3,948,000 公斤)，今年只有 12 擔……。茶葉當初是外銷的主要產品，現在要補救衰退的茶工業卻為時已晚。」

四、五年後，該報告總結：「茶葉已從廈門消失，1900 年已經沒有任何一批貨直接從漢口街(香港地名)輸往倫敦，這是記錄中首見。」²⁶

三、台灣茶葉在世界嶄露頭角

如上所述，雖然 1900 年中國茶葉出口量無精確數據可資查考，但可以肯定的是在 17~19 世紀曾替中國賺取大量外匯的茶產業，到了 1900 年已大幅度衰退，而印度、斯里蘭卡、爪哇等地新興的茶產區則在 19 世紀末期急起直追，並在 20 世紀初期取代了中國在世界茶葉市場的地位。和中國大陸僅一水之隔的台灣茶，因質優且獲得外國商行來台協助行銷，在 19 世紀末期逐漸打入了世界市場。

到了日本治台後(1895 年)，在日本貿易保護政策以及全力扶植台茶產業的情況下，台茶更是一波接著一波被推向國際。早在日本於 1895 年日治之前，因茶產業前途看好，茶樹即已從北台灣的淡水、坪林一帶往台灣中南部的桃、竹、苗等丘陵地帶延伸散播開來，桃、竹、苗一帶生產的粗製茶，紛紛輸往台北大稻

²⁵艾倫·麥克法蘭，2005，《綠色黃金》，臺北：商周出版社，頁 270。

²⁶艾倫·麥克法蘭，2005，《綠色黃金》，臺北：商周出版社，頁 271~272。

埋的精製茶館，經精製後出口。到了 1900 年，該年台茶的總出口量已達到 8,972 公噸。

從表 2-1 可以看出，在 1900 年前後時期，台茶出口主要以烏龍茶為大宗（主要輸往美國），包種茶居次，其他茶則數量極少，而 19 世紀末新興的紅茶，則尚未在台灣出現。

表 2-1 台茶輸移出數量表(1896-1915 年)

單位：公斤

年別	烏龍茶	%	包種茶	%	紅茶	%	其他茶	%	合計	%
1896	8,674,814	90%	879,272	9%	-	0%	82,988	1%	9,643,373	100%
1897	8,035,847	87%	1,101,338	12%	-	0%	113,023	1%	9,250,209	100%
1898	7,840,184	85%	1,216,884	13%	-	0%	205,851	2%	9,262,919	100%
1899	7,051,230	83%	1,313,225	15%	-	0%	139,283	2%	8,503,738	100%
1900	7,255,673	81%	1,503,476	17%	-	0%	212,707	2%	8,971,857	100%
1901	7,406,163	82%	1,317,420	15%	-	0%	288,229	3%	9,011,812	100%
1902	8,555,730	86%	1,200,401	12%	-	0%	174,106	2%	9,930,238	100%
1903	9,142,049	84%	1,473,535	14%	-	0%	247,726	2%	10,863,311	100%
1904	8,152,933	83%	1,457,194	15%	-	0%	248,790	3%	9,858,917	100%
1905	8,668,426	80%	1,776,140	16%	-	0%	341,436	3%	10,786,001	100%
1906	7,965,145	76%	1,933,840	19%	396	0%	541,646	5%	10,441,027	100%
1907	7,855,637	75%	2,164,724	21%	13,315	0%	387,646	4%	10,421,323	100%
1908	7,710,449	73%	2,483,005	23%	15,478	0%	385,756	4%	10,594,688	100%
1909	8,127,923	75%	2,525,299	23%	86,918	1%	159,002	1%	10,899,143	100%
1910	9,304,412	74%	2,805,716	22%	68,948	1%	348,160	3%	12,527,236	100%
1911	9,205,014	75%	2,515,207	21%	83,342	1%	463,350	4%	12,266,914	100%
1912	7,325,699	64%	3,594,717	32%	32,747	0%	416,714	4%	11,369,877	100%
1913	7,221,079	65%	3,305,745	30%	200,301	2%	462,225	4%	11,189,350	100%
1914	7,488,347	66%	3,448,824	30%	91,498	1%	280,225	2%	11,308,894	100%
1915	8,888,846	71%	3,135,844	25%	103,802	1%	333,254	3%	12,461,746	100%

資料來源：

- 1：引自許賢瑤，2005 年，《台灣文獻 56 卷第 1 期》〈台灣包種茶的製造與發展〉，頁 154-155。
- 2：原數據出自 1896-1939 年據昭和 4 年(1929)、15 年(1940)《台灣茶業統計》。
- 3：上述表 2-1 數據僅列到 1896-1915 年，其中 1896-1905 年紅茶部分「—」表示無資料。

第二節 北埔茶產業初期發展概述

一、北埔的地理環境

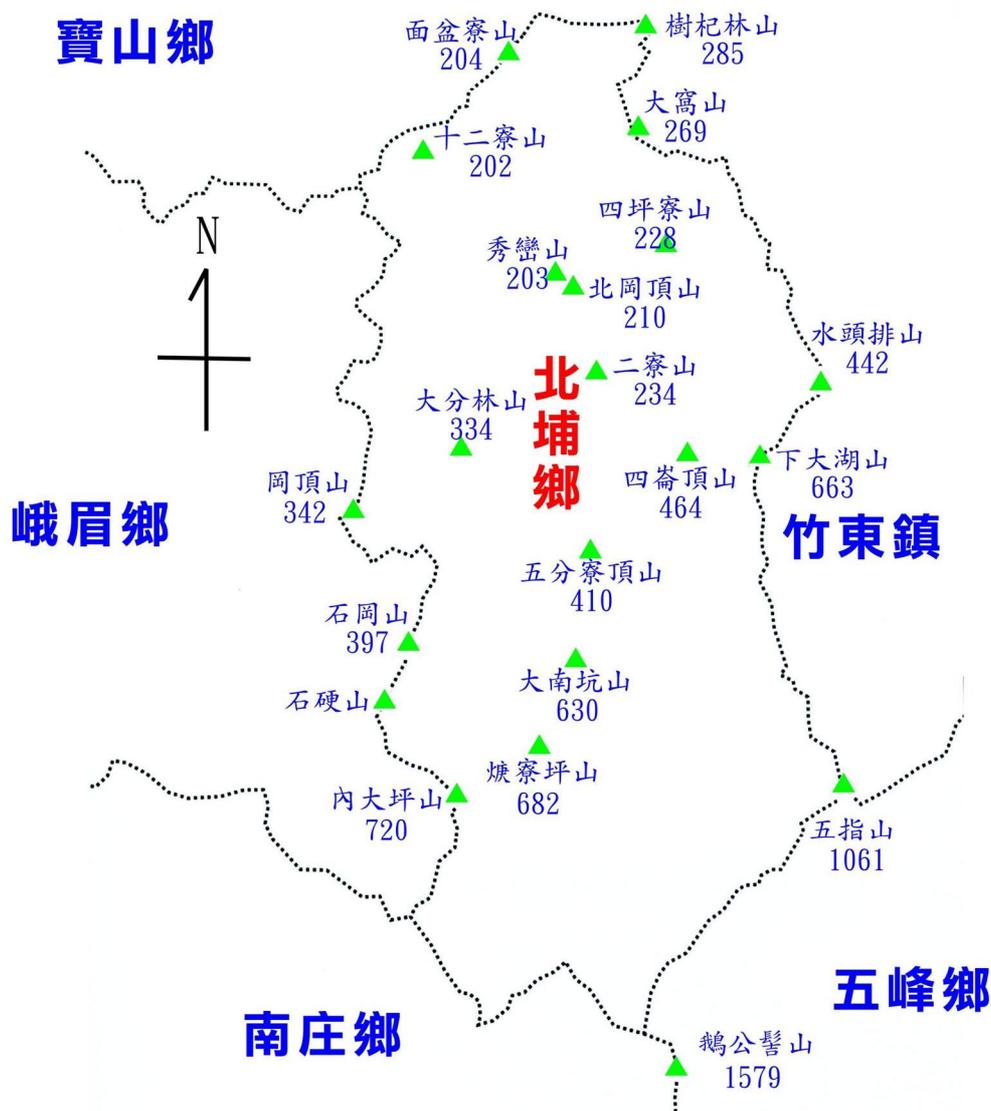
北埔地形以丘陵（圖 2-1）為主，土質多為第三紀層軟鬆砂礫壤土，因此無法開闢廣大面積水田種稻，但這樣的缺點卻正好是生產優質茶的最佳天然條件。而北埔一帶早期普遍種植青心大冇、青心烏龍等優良茶樹種，以之製成的茶葉具有特殊香味，因此自開始種茶以來，北埔可說先天就是高級茶的生產地。

茶博士張瑞成曾針對台灣茶區的土壤和茶樹之間的關係做過簡單的闡述：「台灣茶園三分之一分佈在第三紀沈積岩，土壤屬灰棕壤，表土深厚，顏色灰或黃褐，酸度在 pH 值 4.5~5.5 之間，土質疏鬆。土壤優良茶區，分佈在台北文山地區、桃園大溪、新竹竹東、北埔、峨眉、苗栗頭屋、頭份、南投鹿谷、嘉義高海拔地區等地帶，這些地區所生產的茶葉較嫩軟，葉柄短，製成茶葉品質香味較好。」²⁷



²⁷張瑞成，2009，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 161。

北埔鄉各山峰標高圖



註：阿拉伯數字表示海拔高度(單位：公尺)

圖 2-1 北埔鄉各山峰標高圖

資料來源：參考：新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志》，北埔鄉公所出版，上卷，頁 137。

原圖係根據新竹市登山協會(2002)新竹山系圖繪製。筆者重繪。

二、茶傳入北埔的歷史

茶何時傳到北埔，由於缺乏相關史料，並無確切答案，筆者在田野調查時，曾經問過一位 1935 年出生的茶師，據這位茶師說，他們家從他曾祖父時即已開始植茶、製茶，如果一代以 20 年來推算，那麼最晚在 1875 年北埔應已開始有植茶、製茶的行業出現。²⁸

依據台灣總督府技手藤江勝太郎在 1897 年的調查，當時北埔地區的埔心庄有茶樹 3 萬欖、上大湖庄 20 萬欖、下大湖庄 20 萬欖、石子林庄 3 萬欖，另外，上面盆寮庄、老四寮庄、新四寮庄、頭寮窩庄、大份林庄等地均有種茶，但茶欖數目不詳。由此可見，1897 年時，茶園在北埔地區已四處可見。²⁹

三、日治時期北埔茶產業演進

由於台灣總督府對茶產業極為重視，加上北埔本身具生產台灣高級烏龍茶的優越條件，從表 2-2 可見，1921 年北埔茶園面積只有 333.65 公頃（產量 185,700 公斤），到了 1925 年茶園面積迅速擴增了 3.7 倍，達 1,237.36 公頃（產量 1,202,400 公斤），此後茶園面積成長逐漸趨緩。

表 2-2 北埔鄉茶園面積統計表 1921~1940(每 4~5 年)

年度	茶農戶數	茶園面積（公頃）	生葉產量（公斤）
1921	—	333.65	185,700
1925	—	1,237.36	1,202,400
1930	—	1,265.68	1,132,324
1935	—	—	—
1936	518	1,374.18	—
1940	526	1,487.18	—

資料來源：1：節錄自北埔鄉公所編，2005，《北埔鄉志上卷》第五篇。頁 453-454。

2：註：— 表示沒有資料

²⁸受訪者 M2：2011 年 8 月 19 日訪談記錄。以下本論文，有出現 M 編號者皆為訪談稿，為保護個人隱私，一律用代號(M1-M13)稱呼，受訪者訪談資料及訪談大綱請參考本論文附錄一、二。

²⁹邱顯明，2008，《北埔茶業發展史初探》，收入《地方菁英與社會：姜阿新與北埔》，金廣福文教基金會，新竹縣政府文化局，頁 45。原始資料出自：藤江勝太郎，《臺北外二縣下茶業》，頁 242-243。

在這段期間在總督府登記有案的茶工廠，如表 2-3 所示，可知主要負責人有四位：莊朝宗、姜瑞昌、田中利七、平間秀顯，惜因年代久遠，除了目前後人仍在北埔甚為活躍的姜瑞昌³⁰仍有甚多史料可徵之外，其餘三人之史料均闕如。

表 2-3：日治時期北埔庄製茶工廠一覽表(1930-1940)

年	工場名稱	負責人	主要產品	職工數	創立年,月
1930	北埔茶業組合南埔第一工場	莊朝宗	粗製茶	5	1930, 4
1931	北埔茶業組合製茶工廠	莊朝宗	粗製茶	6	1930, 4
1932	北埔茶業組合製茶工廠	莊朝宗	粗製茶	6	1930, 4
1934	北埔茶業試驗場	姜瑞昌	粗製茶	20	1934, 4
	北埔茶業組合製茶工廠	田中利七	粗製茶	32	1934, 4
	北埔茶業組合南埔工廠	莊朝宗	粗製茶	15	1930, 4
1935	北埔瑞昌茶業組合製茶工廠	姜瑞昌	烏龍茶包種茶	29	1934, 4
	北埔庄茶業組合製茶工廠	田中利七	烏龍茶包種茶	17	1934, 4
1936	北埔瑞昌茶業組合	姜瑞昌	粗製茶	52	1934, 4
	北埔庄茶業組合	平間秀顯	粗製茶	20	1934, 4
1937	北埔瑞昌茶業組合	姜瑞昌	粗製紅茶 烏龍茶	48	1934, 4
	北埔庄茶業組合	平間秀顯	粗製紅茶 烏龍茶	18	1934, 4
1938	北埔庄茶業組合北埔工廠	平間秀顯	粗製紅茶	26	1934, 4
	北埔庄茶業組合大坪工廠	平間秀顯	粗製紅茶	14	1938, 4
	北埔瑞昌茶業組合	姜瑞昌	粗製紅茶包種茶	91	1934, 4
1939	北埔庄茶業組合北埔工廠	平間秀顯	粗製紅茶		1934, 4
	北埔庄茶業組合大坪工廠	平間秀顯	粗製紅茶		1938, 4
	北埔瑞昌茶業組合	姜瑞昌	粗製紅茶包種茶		1934, 4
1940	北埔庄茶業組合北埔工廠	平間秀顯	粗製紅茶		1934, 4
	北埔庄茶業組合大坪工廠	平間秀顯	粗製紅茶		1938, 4
	北埔瑞昌茶業組合	姜瑞昌	粗製紅茶包種茶		1934, 4

資料來源：1：台灣總督府殖產局，《工場名簿》，(昭和 5~15 年)(1931~1941 年)，其中缺昭和 8 年(1933 年)資料。2：新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志》，456 頁。

³⁰姜瑞昌：出生於清光緒 11 年(1885)，日治時代初期日人在慈天宮開設學校，他是第三屆畢業生；之後就讀總督府國語學校師範部，畢業後回北埔公學校服務。之後從政，出任北埔庄長達 12 年。

第三節 北埔產製的乾茶³¹種類、作法及茶樹種

除了大型茶工廠產製的紅茶和綠茶之外，北埔更有許多茶寮(小型的茶工廠)，不論戰前或戰後，均以生產別種茶³²為主。這些小茶寮的規模與產值當然比不上姜瑞昌之類的大型茶工廠，但是話說回來，他們同樣是北埔茶產業歷史中重要的一環，一百多年前，早在莊朝宗、田中利七、平間秀顯、姜瑞昌等的大型茶工廠出現之前，許多茶寮產製的茶，即已經送到台北洋行，經過精製後外銷。

許多製茶技術高超的茶師隱身在這些名不見經傳的小茶寮間，一代接著一代，共同形塑北埔優良製茶技藝的傳統。以下是和老茶師的訪談記錄：

我做茶是跟著祖父、父親學的，一方面也參加農業講習，……………

我祖父做好的茶，都拿到台北賣。先用人力徒步挑到桃園大溪，然後放竹排(竹筏)北上到台北大禾埕(大稻埕)；中間經過桃園大溪時，要在那邊歇一晚。

輕便車(北埔→竹東)運送是在我大約十歲，日據時代戰事甚緊時才開始有的。

光復後才有卡車運送，一包包的茶葉，疊在卡車上運去台北，那情況有點可憐，茶包堆高高，中間凹下去，跟隨的十幾個人就躲藏在凹下的茶葉堆裡，因為法規不允許這樣做，公路局的人會抓。³³

一、北埔主要製作的乾茶種類

四季採茶歌³⁴

交到 <u>清明</u> 天氣暖	不久茶山有錢餐	<u>穀雨</u> 前後有茶摘	賣得價高喜歡歡
<u>罇筍</u> 摘起夏仔心	心心葉葉是黃金	一心兩葉我曉摘	製茶技術愛認真
<u>小暑</u> 禾黃六月白	忙到 <u>秋香</u> 又好摘	做得香氣水味好	茶高賣出錢大百
<u>白露</u> 茶樹又出錢	手擲茶籠到茶園	九到十月冬 <u>騙筍</u>	雨水不足亦就完

³¹乾茶：茶葉從茶樹上採摘下來，此時的茶葉稱為「茶菁」或「茶菜」(客語)。茶菁經過萎凋、走水、揉捻、乾燥等步驟後製成的茶，稱為「乾茶」或「燥茶」(客語)。

³²當時北埔茶寮除了生產紅茶、綠茶外，亦生產烏龍茶、包種茶等。

³³受訪者 M2：2011 年 8 月 19 日訪談記錄。

³⁴島袋完義著、宋建和譯，2006，《北埔鄉土誌》，新竹縣文化局，頁 67。註：=線表示 24 節氣之季節，一線表示其季節之茶名。

北埔自有製茶產業以來，善於觀察又不斷研究體會的各時代的茶人，依據時令歸納出各季適製的乾茶種類如下：春季為包種茶(發酵程度約 30%)，夏季為膨風茶(發酵程度約 80%)，夏秋之間為「六月白」(亦稱做「番裝」，發酵程度約 60%)，秋季為「半頭青」(發酵程度約 40%)或「香包」(發酵程度約 20%)，冬季為「半頭青」(發酵程度約 40%)(品質較秋季半頭青佳)。

視當年天候，一般而言，春茶自西曆 4 月 10~20 日開始採收製作，以後每隔約 45 天製作下一階段（一般稱為「下一季」）的茶。

依據筆者在田野調查綜合分析後發現，各季適製之乾茶種類，只是原則，並非一成不變，聰明的茶農會依據當季的茶菁、天候狀況做適度調整或改變，以做出最受民眾（或市場）喜愛的茶。

田野研究亦發現，所謂「發酵程度」，會隨著每位茶人的認知而有所不同，一般而言，只是約略值，並非絕對值，並無人拿儀器測量發酵程度。而各種乾茶的發酵程度高低，依據每人的手路（客語：製茶手法）而不同。

「包種茶」一般以新北市坪林區一帶的包種茶為判斷標準；「膨風茶」、「番裝」在本論文中另作專門論述，至於「半頭青」似是北埔以及隔壁的峨眉鄉一帶特有的乾茶種類，台灣其他地方似無同樣名稱，可歸類為「烏龍茶」的一種；「香包」即「香包種茶」簡稱，它和需要被茉莉花（或其他種香花）來薰香的「包種茶」（客語一般稱為「青包」）不同，「香包」的香係茶葉本身散發出來的清香（客語用「生香」來形容）。

二、各種乾茶的製作流程

不管是製作哪一種茶，以下各個步驟只是原則，懂得動腦筋、觀察的製茶者會視實際天候、茶菁等各種狀況，予以適度調整。

(一)包種茶：茶菁原料（中午～傍晚進廠）→室內萎凋（夜間）→殺菁（早上）→揉捻→解塊→乾燥→粗製茶

(二)香包種茶：茶菁原料（中午以前）→日光萎凋→兜水³⁵（輕、軟）→室內萎凋→小浪→室內萎凋→小浪→室內萎凋→大浪→殺菁→揉捻→解塊→乾燥→粗製茶

³⁵兜水：客語。茶菁經過萎凋後，體積會縮小，做茶者觀萎凋情形，待適當時機，把 2 簸箕的茶拼配成 1 簸箕，此時浪菁的動作要非常輕柔，這個動作即叫「兜水」。

(三)半頭青做法和「香包」似近，差別在於：

- 1.兜水的力道要比香包重手。不過製茶老手會視茶菁老、嫩加以調整：茶菁較老時，因水份含量少，要下重手，讓它走水慢一點；茶菁較嫩時，因水份含量多，要輕柔對它，讓它走水快一點。
- 2.「室內萎凋」過後的「小浪」、「大浪」也比香包較重手（但又比做膨風茶或番裝的力道要小）。
- 3.最主要的，在「大浪」這一階段葉緣要呈現紅色（客語以「咬唇紅」來形容），才可以進行下一步驟（殺菁）。

(四)膨風茶：茶菁原料（中午以前）→日光萎凋→兜水→室內萎凋→小浪→室內萎凋→小浪→室內萎凋→大浪（重手）→殺菁→揉捻→解塊→乾燥→成品。

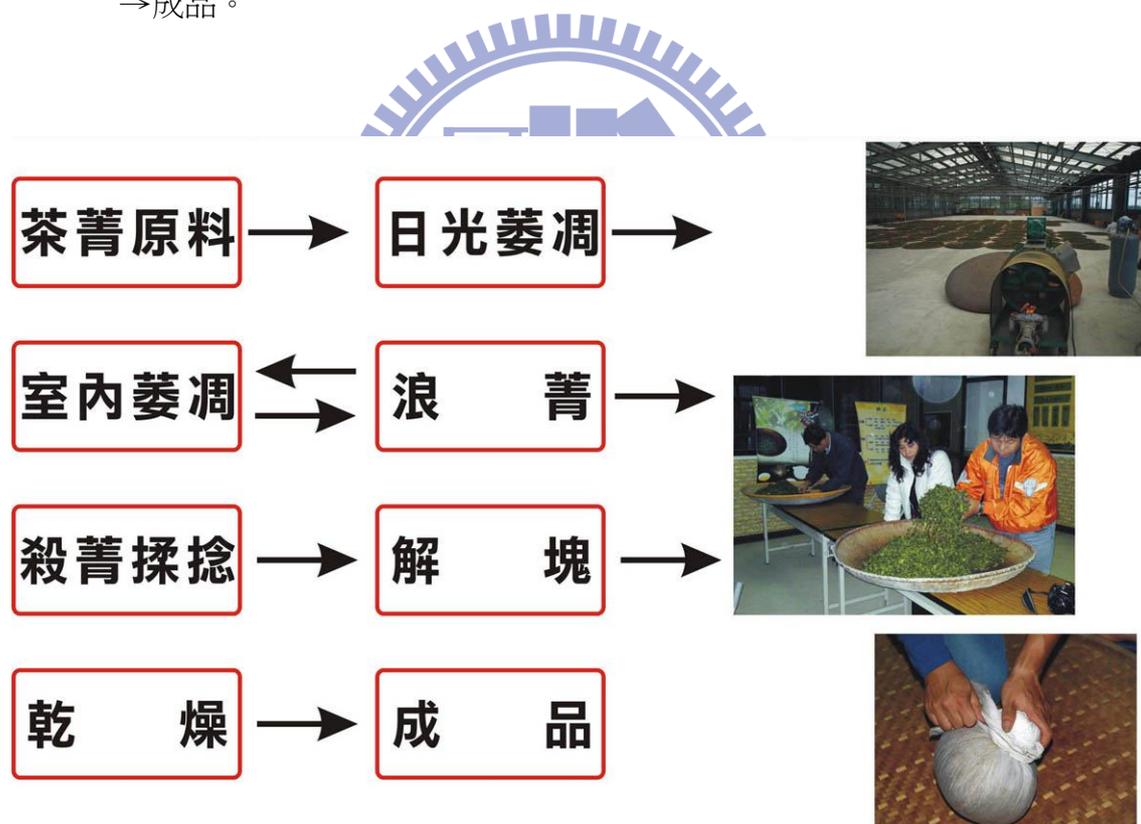


圖 2-2 膨風茶製作流程圖

資料來源：拍攝於 2009 年 11 月 21 日北埔鄉農會舉辦的製茶體驗營，本研究整理繪製。



圖 2-3 兜水

資料來源：本研究拍攝於 2009 年 11 月 21 日北埔鄉農會舉辦的製茶體驗營。



圖 2-4 大浪

資料來源：1.大浪：製茶過程當中，「殺菁」前的最後一個步驟。

2.本研究拍攝於 2009 年 11 月 21 日北埔鄉農會舉辦的製茶體驗營。

(五)番裝：製程和膨風茶相同，差別在於茶菁品質不同，而且機剪茶菁也可拿來製做番裝（但膨風茶一定是用手採茶菁製作）。

三、北埔主要茶樹種類

經過多年的試驗及淘汰後，根據田野調查，以 2010 年的北埔來看，目前的茶樹種以青心大有佔絕大多數，青心烏龍次之，另外則是極少量的黃柑種及阿薩姆種，茲將這四種茶樹種的特色分析如下：

青心烏龍：本種是台灣栽培歷史最久，分布最廣的品種，坪林一帶稱它「種仔」，凍頂人則稱它為「軟枝烏龍」。一說英國人約翰·杜德於 1866 年自安溪引進的茶苗就是它。當時渡海來台的是「壓條苗」，質性不易變異，但本地茶園也有種籽落地生根，因此近親變異種很多（即客語俗稱的「蒔茶³⁶」）枝條軟硬，青心、紅心、黃心的葉芽，圓形、橢圓、披針形的葉片所在多有。又隨著栽種地區不同，品質有很大差異。在日照較強烈的平地，葉形較小，纖維化程度較快；高海拔茶樹的葉肉較厚，不易纖維化，葉色也較濃綠，成熟葉的鋸齒明顯。

本種屬於「晚生品系」，產期隨海拔與緯度而不同。本種可做出蘭花香、桂花香等「品種香」，稍有茶齡的消費者都熟悉其香氣。其品種香，在北部坪林茶區稱為「種仔旗」，中部則稱「烏龍旗」或「凍頂旗」。



圖 2-5 青心烏龍茶樹種

資料來源：本研究於 2011 年 5 月 20 日拍攝。

³⁶蒔茶：指將茶樹自然雜交後所生種子播種後長出來的茶樹。

青心大冇：係製作膨風茶的當家品種，屬於「中生品系」，葉形比青心烏龍橢圓，側脈和主脈接近垂直，葉緣鋸齒明顯，香氣也較青心烏龍艷。俗稱它為「青心仔」、「大冇」、「歹種仔」等等。它的生長勢強，產量高，易於管理，但是做不好的話，苦味和「菁味」較重。青心大冇的珍貴，在於它受「茶小綠葉蟬」叮咬後，會產生令行家著迷的特殊氣息—蠔仔氣。六月初「芒種」前後，客家採茶工冒著溽暑，摘取受了蟲害、發育不良的嫩芽，蟲害越嚴重，茶芽愈珍貴。³⁷

而依《新竹縣志》記載，青心大冇成爲今日北埔栽植的主力茶種，似與日治時代的北埔庄長姜瑞昌有極大關係。姜瑞昌當庄長時，姜阿新任其秘書，兩人對「茶」的推廣極有興趣且都不遺餘力。如文獻記載：「北埔鄉有傑出茶葉權威人士姜瑞昌先生，姜先生係北埔鄉望族，一生對茶葉有濃厚興趣，深知台灣茶葉甚多要改進改革的地方，於是在民國 17~18 年(1928~1929 年)間自己獨資建立小規模茶葉研製試驗所，栽種各品種茶樹研製茶品，並向各地搜集茶品樣本，仔細評審分析，研究多年，結果發現：青心大冇茶種之優點，適合本縣氣候土壤，乃鼎力推廣，對本縣茶葉產製貢獻至大，其典範值得後代茶農敬佩及紀念。」³⁸



圖 2-6 青心大冇茶樹種

資料來源：筆者於 2011 年 5 月 5 日拍攝。

本地茶人對青心大冇、青心烏龍兩種品系的看法可供參考如下：青心大冇是不錯的茶種，尤其做「夏仔」(夏茶)，它的味道特別深、醇、厚；如果是青心烏龍的話，它的滋味比較甜，但比較薄、不夠醇厚。青心烏龍，因為先天品種之故，它的葉及仁(茶芽)，都不如青心大冇來得肥大厚實。不過用青心烏龍來做包種或綠茶，是相當不錯的茶種。³⁹

³⁷ 以上說明皆引自陳煥堂、林世煜著，2008，《台灣茶第一堂課》，如果出版社，頁 21~23。

³⁸ 新竹縣政府，2008，《新竹縣志》〈卷五—經濟篇〉，頁 111。

³⁹ 受訪者 M10：2010 年 5 月 2 日訪談記錄。

黃柑種：黃柑別名白心、白葉，樹形中等，枝葉密生，葉片先端較鈍，基部狹窄，呈倒卵形，反轉度小，內折度大，似柑桔葉；主脈呈半圓形彎曲，表面隆起且褪色，側脈易判明，主、側脈間約呈 60 度角；幼芽密生白毫，芽色偏黃，開花較多。早期大量分布於桃竹苗地區，適合用於製造紅茶。近年來因外銷紅茶量衰退，栽培面積銳減，僅有少數地區的茶農栽植。⁴⁰

現今北埔黃柑種（又稱「黃柑仔」）的數量很少，但它早期也曾經是北埔主要的茶樹品系之一，對於它，《新竹縣志》曾提及：橫山鄉田寮村葉浮河先生口述）新竹縣……因縣內山多田少，山坡地當時除種茶以外別無其他適當農作物可種，……縣民就從桃園縣各產茶區引進茶苗開始栽培，品種以青心烏龍為主，但產量較少，且易枯死，後改植黃柑種。⁴¹

北埔茶人對於黃柑種的看法如下：黃柑種的茶樹，很賤（意指生命力強、生長態勢旺盛），做出來的紅茶水色漂亮，但不耐泡。⁴²黃柑仔做出來的「番裝」⁴³滋味淡薄，所以我們不要。黃柑仔適製紅茶，做出來的水色較紅，不過又輸給阿薩姆，阿薩姆的茶湯較甜，味道較好。⁴⁴

當時朱火伯的茶工廠主要做的是烏龍茶。青心烏龍、青心大有等茶樹種當然有，但是也有許多是用黃柑種製作，因為黃柑種的茶菁較有「額」（客語，份量之意）；但黃柑種做出來的茶茶質不好，泡的茶很容易就臭餿。⁴⁵



圖 2-7 黃柑種茶樹種

資料來源：筆者於 2011 年 12 月 15 日於北埔鄉水礮村拍攝。

⁴⁰廖慶樑，2010，《台灣茶聖經》，揚智文化事業股份有限公司，頁 61。

⁴¹新竹縣政府，2008，《新竹縣志》〈卷五—經濟篇〉，頁 110。

⁴²受訪者 M8：2012 年 4 月 3 日訪談記錄。

⁴³註：參閱本論文第四章、第二節、第二段「膨風茶的別名探究」

⁴⁴受訪者 M6：2011 年 6 月 9 日訪談記錄。

⁴⁵受訪者 M7：2011 年 6 月 2 日訪談記錄。

阿薩姆種：日治時代引進台灣，非常適合製作紅茶的阿薩姆種的茶樹，似不適合北埔的氣候，訪談中茶農曾提到：「阿薩姆當時(1950年前後)在北埔種不起來，推測是氣候不適合它生長。我有一位親戚當時在秀巒山附近曾經種過一甲，雖然也曾施肥，好好管理，但不出五、六年後就自然消滅了。」⁴⁶



圖 2-8 阿薩姆茶樹種

資料來源：1. 日治時代引進的阿薩姆茶樹種，北埔本地不適種。
2. 筆者攝於 2012 年 2 月 6 日南投縣魚池鄉茶園。

⁴⁶受訪者 M8：2012 年 4 月 3 日訪談記錄。

第三章 戰後北埔茶產業之嬗變

1946 年至 1949 年堪稱北埔的「茶金時期」，其影響所及，到了今日茶產業仍然是許多北埔人賴以維生的經濟支柱。「茶」如何影響北埔庶民生活？北埔茶大量生產時的行銷管道為何？精製茶在台灣及國際如何分級？1980 年代台灣由農業轉型成工業後，數量仍不在少數的北埔茶流向何處？又，現今北埔茶產業面臨的困境為何？

第一節 戰後的北埔茶產業發展（1946～1949 年）

1945 年 8 月第二次世界大戰結束，此時世界主要茶產區如印度、斯里蘭卡、爪哇等尚未恢復元氣，雖然台灣亦受戰爭波及，但對台茶而言，相對來講，受戰爭的影響較淺，尤其是北埔茶，延續日治時代的旺盛氣勢，在 1946 年到 1949 年這四年間，不僅未見沒落，反而更勝以往。

茶在第二次世界大戰結束前，早已成爲世界上除了水以外，被喝得最多的飲料，不管平時、戰時，人們都對它倚賴甚深，不喝茶，好像就沒有了活力。

茶在第一次和第二次世界大戰時也佔有絕對的重要性，軍隊有標準配給的茶葉量，……第一次世界大戰，英國軍隊的補給品內有茶，他們的水壺裝著茶而不是水。……「若沒有茶的話，英國人根本沒有辦法打仗。」……美國軍隊第七步兵連的卡爾·瑞其曼上尉(Captain Carl Reichmann)從另一個戰場上也一針見血的提出了茶的價值：「戰爭期間時，我親眼目睹在滿州交戰的兩國都是愛喝茶的國家，沒有親眼見過的人無法體會他們所展現的戰力是多麼令人佩服。……軍隊每天都要行進和打仗，連夜晚也一樣，他們的生命總是處於危險境地，只有一點點睡眠和食物，他們極度疲勞，但他們從來不會倒下，他們煮了茶喝之後，又繼續前進和戰鬥……。我進到帳篷裡的第一件事，就是把我的茶壺裝滿茶。」⁴⁷

正因世界上大多數人如此愛喝茶，因此戰爭一結束，世界茶市場立即熱絡起來，而北埔茶，亦搭上了這班順風車。北埔茶，尤其是紅茶（上段敘述裡軍人喝的茶，筆者推測就是紅茶，因爲全發酵的紅茶耐浸泡、貯存），由於受到歐美人士喜愛，便成了在台的外國茶商爭相搶購的商品，這股熱潮也造就了敢衝、敢拚、敢大膽投資的一代「茶虎」姜阿新的企業王國。姜阿新於 1949 年成立「永光公司」後，全力投入紅茶生產，老一輩北埔人至今仍對當時的產銷盛況稱誦不已。過去 20 年來，永光公司退休員工仍然每年於重陽節前後舉辦一次「同仁聯誼會」，

⁴⁷艾倫·麥克法蘭，《綠色黃金》，2005，臺北：商周出版社，頁 252～253。

彼此之間深厚的感情並未隨著時光而消褪，反而越見濃醇。參加者雖然大多垂垂老矣，也有許多已經凋零，但昔日員工的下一代，甚至也會前來參加。



圖 3-1 永光公司同仁聯誼會於 2010 年的聚會合照（北埔快樂飲食店二樓）

資料來源：1.前排中左、中右分別為姜阿新女婿廖運潘、女兒姜麗芝，筆者站在第二排右二。

2.本研究攝於 2010 年 9 月 24 日於北埔鄉快樂飲食店二樓。

北埔茶產業界有所謂「茶金、茶土、茶狗屎」的俗諺，這句話係源於茶產業的興旺和衰落帶給人們的感受，但因為產業的興起和沒落往往是漸進而非突然間發生，而且北埔及台灣的茶產業，自戰後一直到 1980 年代，始終處於起起落落狀態，因此「茶金、茶土、茶狗屎」的起、迄時間很難截然劃分。但戰後對於如永光等大型茶工廠而言，其中的「茶金時代」則明顯指的是 1946~1949 這四年間的光景。

一、大型茶廠的茶金時代

有關「茶金時代」，台大經濟系第一屆畢業，後來擔任永光公司總經理的廖運潘在訪談中曾在訪談中提到：

戰後 1946 年開始之三、四年間，正是所謂的「茶金」年代，那時候因為主要茶產地南洋一帶茶園長期荒廢，恢復原來的生產力需要相當時間，全球茶葉之供需關係在短期內難以平衡，歐美茶市需求迫切，茶產業之黃金時代便順勢而起。當時的台茶，不問品質好壞，只要是茶葉就有人要而且供不應求，茶農、茶廠、茶商均霑其利，人人笑口常開

當時，永光公司主要的合作對象是怡行洋行，永光公司把做好的粗製紅茶，經再（精）製後，銷往歐美各國。由於世界紅茶市場需求殷切，因此怡和要求永光無限量供應紅茶，怡和則全力支援永光所需資金。

而且，永光公司除了屬下幾間茶廠全力生產之外，還利用茶菜⁴⁸販子大量搶購新竹一帶最大茶產地關西茶菁市場的茶菜，且在龍潭一帶租借多家茶廠加入生產行列。一方面配合事業擴張而大量採用新進職員，購買卡車 8 輛載貨並搬運因為貶值而不得不用茶袋包裝的大量鈔票，縱橫穿梭於遠近茶葉產地，風光之勢少有同行可望其項背。有一次永光卡車從台北滿載袋裝台幣經過竹東時，多位竹東人士放鞭炮表示讚揚，一時傳為佳話。⁴⁹

二、大型茶廠的茶土時代

1950 年後，東南亞等世界主要茶產地已完全恢復生氣，以世界最大宗的紅茶 B.O.P.(Broken Orange Pecko)等級而言，印度茶 1 磅可以賣到美金 8 角~1 元⁵⁰，錫蘭賣價稍差，而更差的爪哇仍可以賣到 5 角，但台灣的茶最多只能夠賣到 2~3 角。其中最主要原因，在於台灣紅茶的品質遠遜於南洋茶產區之紅茶，無力與之競爭。

於是，戰後三、四年的台灣「茶金時代」宣告落幕。全球茶市在此時，供需求趨於穩定，逐漸出現買方市場（buyer's market，經濟學用詞，意指「市場價格疲軟」）的傾向，亦即「茶土時代」來臨。

除了外在競爭對手復興的不利因素之外，1950 年代，台灣島內亦有幾項政府政策的轉變不利於台茶產業發展：

⁴⁸茶菜：客語，茶菁之意。

⁴⁹廖運潘訪談記錄，2012 年 4 月 3 日於台北士林。

⁵⁰ 查自網路 <http://city.udn.com/57666/4583964>，2012,4,10 點閱。戰後 10 年間新台幣兌美元匯率變動情形：1949 年 6 月：國民政府實施幣制改革，發行新台幣，規定 1 美元兌換新台幣 5 元，實施單一匯率。

1950 年 2 月：台灣省政府頒佈省屬公營事業外匯處理辦法，規定台灣銀行「代購省屬公營事業結匯證」的牌價為 1 美元兌新台幣 7.5 元，因之形成二元化複式匯率。

1950 年 7 月：取消上項「代購省屬公營事業結匯證」辦法，回復單一匯率，但新台幣兌美元匯率，已貶值至 10.3 元。

1951 年 4 月：台灣銀行公佈外匯結匯證買賣辦法，新台幣匯率則成為所謂「官價匯率及結匯證買賣價格」並行。

1958 年 11 月：7 年間，新台幣始終維持貶值趨勢，至此已達 1 美元兌換新台幣 36.08 元。行政院通過外匯管理辦法，再度實施單一匯率。

1959 年~61 年：新台幣匯率大致維持 40 元左右。

(一)未嚴格審核即發執照給新設立茶廠：

當時的政府資訊不足，看到茶產業一片大好，便對增設新廠的執照發給採寬鬆政策。「日治時代對茶廠執照的核發標準訂得很嚴格，日本政府（筆者註：應係「台灣總督府」）在核發茶工廠執照時，會先審查工廠潛在的產量。當時北埔的粗製茶工廠只有三家：北埔口、大坪、瑞昌，其他都是沒有領有執照的小工廠和茶寮。但到了國民政府之後就亂了，國民政府的農政單位採取放任政策，濫發建廠許可，完全不考量工廠設備、生產能力，導致本來日治時代全島只有一百家左右的茶廠，不出幾年便暴增到三百多家，造成僧多粥少、惡性競爭的局面。」

51

(二)不合理的外匯政策：

「光復後，政府扶植工業，刻意犧牲農業。由於外匯缺少，而為了軍購、照顧國營事業以及從上海來的大貿易商，政府刻意壓低匯率。當時合理的匯率，美元對新台幣，應該是 1：40，但政府刻意壓低在 1：15.5。這種強制規定的不合理匯率，對茶、糖、木材或其他加工的農產品出口都大不利，而靠進口的產業則大發利市。」⁵²

匯率不合理對以外銷主的茶工廠所造成的傷害，可舉當時北埔的大茶工廠永光公司為例：「日本當時是永光公司主要的茶葉出口國，而日本向我方進口茶葉，例如本來 1 磅 1 美元報價的茶，我方被迫壓低成底價（floor price）1 磅 0.15 元，以免損失黑市與官價之間的差額。日本人如果有 1 萬美元，本來只能買到 1 萬磅茶葉，但如以 1 磅 0.15 元成交的話，他們立即可以買到超過 6 萬磅的茶。」

53

除了政府不合理的政策之外，大型茶工廠間的惡性競爭，亦導致台茶產業急遽衰落。

「在植茶面積未增加，而工廠卻大幅增加的情形之下，各茶工廠遂惡性競爭起來，原本應採用標準「一心兩葉」來製茶的茶菁，到後來，「一心五葉」、「一心六葉」的茶菁都拿來製茶的情況都發生了！

又，由於全島製茶能力增加到超過原料生產量的三倍，遂導致不少工廠以添加異物的方法來增量，例如有一些工廠會把黃土或別的什麼東西加米漿摻在紅茶

⁵¹受訪者 M8：2012 年 4 月 3 日訪談記錄。

⁵²廖運潘，2005 年，《想到什麼就寫什麼 7》，自行出版，頁 199。

⁵³廖運潘，2002 年，《想到什麼就寫什麼 6》，自行出版，頁 201。

裡，此類殺雞取卵的作法時有所聞。更甚者，有的為了現金週轉，於是把高價收購原料製成的茶葉廉價出售，破壞市場行情。」⁵⁴

三、大型茶廠從紅茶轉作綠茶

1950年6月25日爆發朝鮮戰爭，摩洛哥、阿爾及利亞等其他本來向中國進口綠茶（炒菁綠茶）的非洲國家和中東法國殖民地遂轉而向台灣購買。由於其價格高於台灣原來出口的紅茶價格，因此台灣茶業界一時興起「綠茶熱」，各茶廠紛紛「另起爐灶」，加裝炒鍋、望月式揉捻機、滾筒式乾燥機等設備。

此時北埔的大型茶工廠也開始以生產綠茶為主力，可惜好景不長，在1953年7月27日「朝鮮停戰協定」簽署之後，中國逐漸搶回北非一帶的市場之後，台灣的大茶廠此時由「炒菁綠茶」再轉為製做專門針對日本市場的「蒸菁綠茶」。



圖 3-2 北埔茶園一景

資料來源：1.本研究於2010年6月1日拍攝於北埔鄉大湖村。

2.由圖可看出北埔茶園和台灣中南部大規模密植茶樹的茶園有很大差異。

⁵⁴受訪者 M8：2012年4月3日訪談記錄。

第二節 茶廠、茶園、茶工（1950～1975 年）

一、茶產業對北埔庶民生活的影響（1950～1975 年）

政府於 1950 年(民國 39 年)頒佈「台灣省製茶業管理規則」，將茶廠區分為粗製廠、精製廠、粗兼精製廠等三種。另外據農林廳於 1951 年到 1952 年的資料顯示，當時全台領有製茶工廠許可證的茶工廠一共有 300 家，其中台北市約有 50 家、台北縣約 60 家、桃園縣約 60 家、新竹縣約 100 家、苗栗縣約 25 家、其他縣共約 5 家⁵⁵。

雖然光復後政府對新設立茶廠執照核發管制寬鬆，但若站在茶廠經營者的立場來看，要設立茶廠，勢必得有相當把握取得茶菁，並進而生產一定數量的乾茶，否則將是一場不划算的投資，因此若由當時政府單位登記有案的茶工廠數目評判，當時新竹縣的茶工廠數量佔台灣全部茶工廠數量的三分之一，已足堪稱台茶生產重鎮。根據網路台灣主要茶公會的組織登載的資料：

1954 年 4 月 1 日台灣區製茶工業同業公會成立，由全省領有製茶工廠執照的 256 家茶廠假台北市蓬萊閣（台北市南京西路 163 號）召開成立大會，推舉台灣永光產業公司大坪製茶工廠張芳變為第一屆理事長，橫山製茶工廠經理廖運潘為監事。⁵⁶

可見當時北埔茶人（尤其是本章第一節所述的永光公司）在台灣茶產業界同行的心目中，佔有相當重要地位。

另外，根據 1960 年的調查統計，當時北埔鄉茶園面積為 1,171.05 公頃，其中各村茶園面積如下：北埔村 13.85 公頃、埔尾村 33.09 公頃、南埔村 145.08 公頃、大林村 111.87 公頃、水磱村 291.10 公頃、大湖村 266.92 公頃、南坑村 104.70 公頃、外坪村 75.83 公頃、內坪村 113.87 公頃。⁵⁷由此數據資料可見當時北埔鄉的茶園盛況於一斑。

北埔茶產業的盛況，從光復後一直持續到 1970 年代，除了上述冰冷的數據外，在田野調查中亦可得到生動佐證：

⁵⁵ 謝明妃，2001，〈從台灣茶葉外銷起落探討茶業之發展與未來〉，新竹：國立清華大學工業工程與工程管理研究所碩士論文。頁 13～14。

⁵⁶ 網路 http://teawang.blogspot.tw/2011/02/blog-post_14.html，2012,5,10 點閱。

⁵⁷ 新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志上卷》，新竹縣北埔鄉公所。頁 396。

很小的時候，還沒入學前(1965年前後)，媽媽就會帶著我去幫忙採茶賺錢，那時候滿山都是茶園，舉目所見，都是採茶工人。

我幼時住家附近有兩家茶工廠，一家的老板是龍源茂，另一家的老板是朱進火(朱火伯)。再遠一點有：姜煥蔚茶工廠，以及大分林的義興茶工廠、彭源崑家的茶工廠，再來則是現在的泥磚屋(餐廳)以及北埔口姜火爐的茶工廠，另外，大湖口也有一家大茶廠，以上講的都是規模比較大的茶工廠。

日落西沈收工繳茶的時候要排隊，長長的人龍，採茶工採茶的熱絡情況，就好比現在的年輕人開著車魚貫來往於新竹科學園區上班一般。

我隔壁的朱火伯茶工廠每逢出貨時，都會叫大拖車來，車上做好的乾茶(粗製茶)堆得又高又滿，往往要動用二、三十人幫忙。

披茶(日光萎凋)的場景也讓我至今記憶猶深，白天的大馬路都被茶菁給佔滿，只留一條小小的走道讓人通行，到了傍晚才把茶菁收起，進廠製茶⁵⁸。



圖 3-3 茶菁日光萎凋(客語：披茶)

資料來源：1.北埔鄉農會舉辦的「製茶體驗營」，茶菁日光萎凋前的鋪茶動作。

2.本研究於 2010 年 8 月 10 日拍攝。

⁵⁸受訪者 M7：2011 年 6 月 2 日訪談記錄。

北埔茶產業在此時期，和許多北埔人的生活息息相關，亦是許多北埔人的經濟主要來源。

很小的時候，還沒入學前，媽媽就會帶著我去幫忙採茶賺錢。老板會發一個小箕公⁵⁹給我，採到的茶菁就倒入媽媽的茶箕子裡，那時候採茶大多是論工計酬，一工人大約 30 元，30 元一工算是高價的熟手工(1965 年前後)；秤茶菁重量計價的也有，不過比較少就是了。到現場的時候，老板會分配，比如說老板說：「你們幾個採這一壟的茶」，我們就照做。⁶⁰

北埔採茶，絕大多數都是用手工摘採，因此需要大量人力，因此茶園主人／茶廠老板，基本上會和採茶工人維持一定的良好關係，彼此的依賴度甚高，親密程度就好像一家人。受訪者繼續談到：

有件事讓我印象很深刻，每次春茶採完，媽媽就會向茶園主人開口：「記得，採夏茶的時候，一定要叫我哦！」那個時候大家（採茶工人）都「當搶事⁶¹」而且不只是採茶而已，包括剷茶草（除茶園中的雜草）、入肥（施肥）、老茶株更換新茶苗、或噴藥（只偶爾為之，很少）等等各項茶園的雜事，也都希望老板能夠把工作機會留給自己。

那時候有個很溫馨的慰勞現象，即這一批的茶菁採完了，老板會好像做尾牙一般，準備雞鴨魚肉去拜伯公，拜拜完，便叫採茶工人過來聚餐，當做犒賞。吃飯的同時，老板會一個、一個當場預約下一期的工人，例如：「○○○，妳下一次要來幫我的忙喔！」

當時我們家貧，常常會延遲繳代辦費，我媽常對我講：「你去跟老師說，等採茶工錢拿到之後，一定馬上交給老師。」其實不只我一個，許多同學都是如此。家庭的經濟來源，主要是靠「茶」這個產業。當然，別的農事，例如蒔田、割禾、除草、扛相思木材到炭窯供做木炭等等，也都有在做。

我媽曾說過：「天還沒亮，我就要走到鵝公髻山下準備上工採茶了，採完了，再走回來。」⁶²

由上可見北埔一般居民對「茶產業」的倚賴程度。而中、大型的茶工廠呢？以下是筆者與曾經經營過中型茶廠的退休茶人的訪談整理：

⁵⁹客語：採茶用的小茶箕。

⁶⁰受訪者 M7：2011 年 6 月 2 日訪談記錄。

⁶¹「當搶事」：客語：爭相攬工作來做。

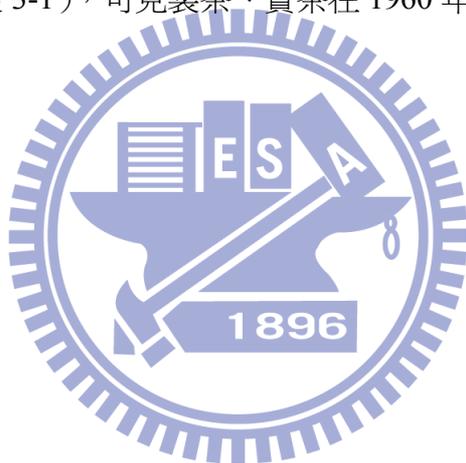
⁶²受訪者 M7：2011 年 6 月 2 日訪談記錄。

1959 年，我 23 歲當兵回來，開始投入製茶業。那個時候沒電，晚上做茶要點瓦斯燈，焙茶是用燒柴或木炭，做茶全靠人工。而且茶菁都是手採，非常幼嫩。

當時主要做的是包種茶，大部份賣到台北供薰花再製成香片，因為沒有機器，只純手工製作，所以量不大，一天只生產出約三百斤乾茶。

1962 年工廠有了電力之後，揉茶開始用機器，一直做，就一直增添各種製茶的機器，產量也跟著越來越大，最盛期的時候，每天生產約 2,000 斤的乾茶，需要的茶菁將近上萬斤，那時候茶菁已經不止從北埔一帶收購進來，透過茶販子，寶山一帶的茶菁也過來了。那時候的茶菁便宜，而做好的乾茶（包種茶），1 斤可以賣到 100 多元⁶³。

依據網路能夠查到的最早資料，1970 年（國 59 年）粗估不含其他津貼，當時低階公務人員月薪約 1200 元，中階約 1800 元，高階約 3400 元。⁶⁴若對照 1970 年的公務員薪資表（表 3-1），可見製茶、賣茶在 1960 年代確是一項獲利甚高的行業。



⁶³經營過中型茶廠的退休茶人受訪 M6：2011 年 6 月 9 日訪談記錄。

⁶⁴參照網頁 <http://www.cpa.gov.tw/public/Attachment/8121210553371.pdf>，2012,6,10 點閱。

表 3-1 1970 年的公務員薪資表

未辦理職位歸級之
簡薦委公務人員俸額及工作補助費支給標準表

製表日期：59年6月19日
單位：新臺幣元

附 表 三	階 級	區 分	月支薪俸額	月支工作補助費數額		附 註
				主 管	非 主 管	
簡 任	功 俸	一級	2,626	840	420	法第二條前段規定以負責實際領導責任之法令規定主管為準。 工作補助費應按主管、非主管職務及其銓敘等級支給。主管職稱參照中央各機關主管人員特支費支給辦法。
		二級				
		三級				
	任	一級	2,600	840	420	
		二級	2,530	820	410	
		三級	2,460	800	400	
		四級	2,390	780	390	
		五級	2,320	760	380	
		六級	2,250	740	370	
		七級	2,180	720	360	
		八級	2,110	700	350	
		九級	2,040	680	340	
	薦 任	一級	1,890	660	330	
		二級	1,850	640	320	
		三級	1,810	620	310	
四級		1,770	600	300		
五級		1,730	580	290		
六級		1,690	560	280		
七級		1,650	540	270		
八級		1,610	520	260		
九級		1,570	500	250		
十級		1,530	480	240		
十一級		1,490	460	230		
十二級		1,450	440	220		
委 任	一級	1,350	430	215		
	二級	1,325	410	205		
	三級	1,300	390	195		
	四級	1,275	370	185		
	五級	1,245	350	175		
	六級	1,220	330	165		
	七級	1,195	320	160		
	八級	1,170	310	155		
	九級	1,140	300	150		
	十級	1,115	290	145		
	十一級	1,090	280	140		
	十二級	1,065	270	135		
	十三級	1,035	260	130		
	十四級	1,010	250	125		
	十五級	985	240	120		
同 委 任		960	240	120		

資料來源：1.行政院人事行政總處「全國軍公教員工待遇支給要點」
<http://www.cpa.gov.tw/public/Attachment/8121210553371.pdf>，2012,6,10 點閱。

二、北埔茶的行銷及茶葉分級

當時北埔的茶主要都送到台北精製後再外銷國外，除了膨風茶之外，其他種的茶葉，剛做好的成品都叫「粗製茶」，在行銷國外之前，必須先經過精製的步驟，才能進到國際茶葉市場。而所謂的「精製」並非改變乾茶品質，而是把乾茶整型分級。粗製茶經過各種大小網眼的篩機、剪切機、除梗機、風選機等等機器處理過後，便可分成多種品級，依品級高低來議價。以下是北埔在這段時期曾經生產過的主要四個茶種在國際市場的等級分法：

表 3-2 紅茶在國際市場的等級分法

等級	名稱
第 1 級	FOP(Flower Orange Pecko)
第 2 級	BOP(Broken Orange Pecko)
第 3 級	OP(Orange Pecko)
第 4 級	F(Fannings)

說明：當時的紅茶等級⁶⁵是依其形狀、大小分類。

表 3-3 綠茶在國際市場的等級分法

等級	名稱
第 1 級	特級珍眉(special chun mee)
第 2 級	珍眉、壽眉(saw mee)
第 3 級	珠茶(gun powder)

⁶⁵一般購買國外品牌紅茶時，即會看到 OP 或 BOP 等標示，此乃紅茶的等級。紅茶的等級主要用來表示使用的茶葉部位、大小而區分的。碎茶類 Flowery Broken Orange Pekoe：FBOP 是紅碎茶中品質最好的，由嫩尖所組成，色澤烏潤，香高味濃。Broken Orange Pekoe：BOP 大部分由嫩芽組成，色澤烏潤，香味濃郁，湯色紅亮。Broken Pekoe：BP 形狀與 B.O.P 相同，色澤稍遜，不含毫尖，香味較前者差。引自網路南法.香頌何謂 BOP? FBOP?

http://www.senteurdoc.com.tw/pt_spec.php?P_ID=20110430000008，2011,10,25 點閱。

說明：以上 1~3 級的綠茶叫做「正茶」，其餘碎末、風車尾、茶梗、茶粉等等則叫做「屑茶」或「副茶」。正茶供出口，屑茶是廉價品，大部份在台灣島內銷售。

表 3-4 包種茶在國際市場的等級分法

品級名稱	通稱俗名	品質鑑別記分
Extra Hight	堆外茶	90
Fine	葫蘆堆茶	80
Medium	番二堆茶	70-79
Common	天堆茶	60-69
Standard	標準茶	50-59

表 3-5 烏龍茶在國際市場的等級分法：

台灣烏龍茶外銷十二分級及品質鑑別計分表

品級名稱	台灣俗稱	品質鑑別記分
Extra Choice	膨風茶	90 分以上
Choice	催時茶	85-90
On Choice		80-85
Finest	扁尼時茶	75-80
Fine up		70-75
Fine	扁茶	65-70
Superior Fine		60-65

Superior up		55-60
Superior	土標茶	50-00
Good up	}	45-50
Good		額固茶
Standard		40-45

資料來源：1.紅茶、綠茶分級法，引自廖運潘訪談記錄，2012年4月3日於台北士林。

2.包種、烏龍茶分級法，參照：林馥泉，1956，《烏龍茶及包種茶製造學》，台灣省政府農林廳茶葉傳習所出版。頁17、19。

北埔最出名的「膨風茶」，即是烏龍茶分級裡最高等級的茶（Extra Choice），在國際茶葉市場的地位非常崇高，不僅台北茶商知之，連買賣茶葉的英商亦知之。曾擔任永光公司總經理的廖運潘在接受訪談時曾經提到當時的膨風茶：

怡和洋行將其試銷本國（英國）受到極大歡迎，英國上流社會視 Pung Fung Tea(膨風茶)為珍寶，因而輸出英國的膨風茶逐年遞增。屬於同一「立地」(地勢、地質、氣候)條件的週邊地區—峨眉、獅頭山、老田寮、頭屋一帶亦出產膨風茶，後來隨著交通發達，膨風茶在台灣出口茶佔了一席之地，只可惜其生產受到地理、節氣和天候等天然因素限制，因此無法提高產量。我曾經在 1960 年綜合同業意見，估算全島年產量不超過 3,000 公斤，其中北埔鄉佔 1,200 公斤，而我們曾於 1961 年輸出日本三井公司 270 公斤⁶⁶。

在 1975 年接手北埔中型茶工廠「匯裕茶廠」負責人的賴義明⁶⁷也曾談到在稍後的年代膨風茶受到國外歡迎的情形：

以前我也收購膨風茶。民國六、七十年代(1970~1980 年代)，有一個住在舊金山的年逾 80 歲的華人叫李超凡，靠做月餅起家，身價有 8,000 萬美金，當時他隨著海外的中山同鄉會人員回到台灣，問一位德記洋行叫李書佳的買辦：「台

⁶⁶ 廖運潘訪談記錄，2012年4月3日於台北士林。

⁶⁷ 賴義明，1949年(民國38年)生，原籍台北縣林口鄉。小時候，因為父親做茶的關係，偶爾會在寒暑假中隨著父親往來北埔和台北，並從此和北埔結下深厚緣份，現居於北埔鄉埔尾村。訪談係於2010年4月11日上午10時至12時在賴義明位於埔尾住宅進行。

灣有什麼值得買的好東西？」李書佳就告訴他：「茶呀！尤其是膨風茶。」於是就在李書佳的牽線之下，從那時候開始，李超凡每年都向我買 100 磅的膨風茶，一磅 100 塊美金。回到美國後，他把我的茶贈送給美國的富商名流，買方、賣方，皆大歡喜。

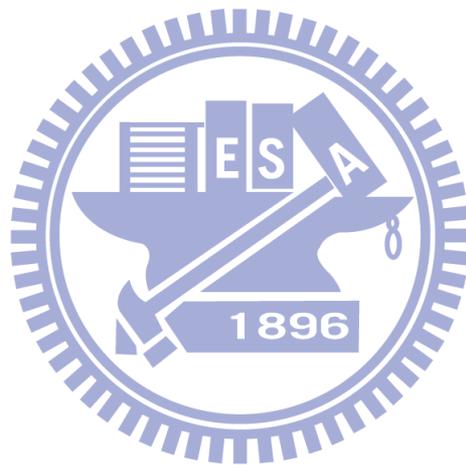


表 3-6 1950~2011 年北埔鄉種茶戶數、茶園面積、粗製茶產量一覽表

年代	種茶戶數	耕種面積 (公頃)	摘葉面積 (公頃)	鮮茶收穫量 (公斤)	粗製茶量值
					生產量 (公斤)
1950		1,164.00			284,000
1951	892	1,280.00	780.00	936,000	234,000
1952	920	1,280.00	1,180.00	1,416,000	354,000
1953	920	1,280.00	1,118.00	1,416,000	354,000
1954	920	1,280.00	1,180.00	1,020,000	255,000
1955	920	1,280.00	1,180.00	1,180,000	295,000
1956	920	1,280.00	1,180.00	1,416,000	354,000
1957	920	1,280.00	1,180.00	1,510,040	377,600
1958		1,280.00	1,180.00		377,600
1959		1,280.00	1,280.00		440,000
1960		1,280.00	1,280.00		473,600
1961		1,280.00	1,280.00		486,400
1962		1,280.00	1,280.00		450,500
1963		1,171.00	1,154.00		524,300
1964		1,156.50	1,141.00		570,500
1965		1,142.60	1,141.00		570,500
1966		1,141.20	1,139.60		683,760
1967		1,141.20	1,141.20		730,368
1968		1,048.90	1,048.90		650,318
1969		1,048.90	1,048.90		734,230
1970		1,048.90	1,048.90		839,120
1971		1,048.90	1,048.90		839,120
1972		1,050.20	1,050.20		787,650
1973		1,050.00	1,050.00		840,000
1974		1,046.00	1,046.00		627,600
1975		920.00	920.00		552,600
1976		854.00	854.00		512,000
1977		774.00	724.00		615,400
1978		789.00	731.00		440,400
1979		745.00	725.00		507,500
1980		650.00	640.00		505,600
1981		625.00	610.00		481,900

1982		404.10	396.00		237,600
1983		398.20	365.00		219,000
1984		405.00	372.00		223,200
1985		301.50	268.00		201,000
1986		242.00	225.00		202,500
1987		238.02	216.97		130,182
1988		238.02	216.97		130,182
1989		277.15	185.00		27,750
1990		275.35	180.00		108,000
1991		269.90	165.00		99,000
1992		209.55	150.00		142,500
1993		203.75	203.75		203,750
1994			159.06		1208,856
1995			160.06		896,336
1996			159.36		637,440
1997			497.92		497,920
1998			154.11		493,152
1999			152.16		152,160
2000			143.06		143,060
2001			123.91		123,910
2002			129.91		129,910
2003			101.25		81,000
2004			51.25		51,250
2005			37.50		37,500
2006			43.53		43,530
2007			45.00		45,000
2008			46.36		46,350
2009			46.95		46,950
2010			38.95		38,950
2011			33.45		33,450

資料來源：1.新竹縣政府主計室統計要覽(1950-2011)，由筆者自行整理繪製。

2.表格內空白，係原始資料闕如。

第三節 1975 年後的北埔茶產業

由前頁的表 3-6，我們可以看出北埔的茶園面積於 1975 年時首次低於 1,000 公頃，而且自此江河日下，面積日愈萎縮，而此時也正好是台灣茶產業開始由外銷轉內銷。到了 2011 年，依據官方統計資料，北埔的茶園只剩下 33.45 公頃。茶園是茶產業之母，沒有茶園，就沒有茶產業，園荒廢，茶產業自然也就沒落了。但北埔茶產業的沒落，是逐漸而非急遽的。

一、被做爲「堆面茶」的北埔茶

所謂「堆面茶」係茶業界術語，即當甲茶和乙茶併堆時，若甲茶品質、外觀等各方面均較乙爲優，則甲茶叫「堆面茶」，而乙茶則相對叫「堆底茶」。根據許多受訪茶人表示，北埔茶因爲品質優良，經常被台灣各其他茶產區的茶人拿來當作堆面茶。

這種情況，正如同現在嘉義縣番路鄉的柿子，因爲沒有自己品牌，被拿到新竹縣新埔加工成柿餅後，以「新埔柿餅」之名出售一樣。1980 年代前後，北埔一帶的茶，由於外銷無望，而自己的品牌又尚未打響，但因爲品質優良，因此有許多被送到南投鹿谷被當成「堆面茶」。

前縣議員黃洸洲在受訪時曾針對北埔茶被當成「堆面茶」有一番生動描述：

就我所知，北埔的茶都是以銷往外地以主。其實起先我也不知道，一直到我到峨眉農會上班（當稽查員）之後，多方詢問之下，才知道北埔的茶絕大多數都銷往台北坪林、南投鹿谷等地，給他們做併堆的「堆面茶」，再外銷到日本、美國或其他國家，因爲北埔一帶所出產的茶茶質非常好！世界各地（含台灣）的茶商都肯定北埔茶。

在我積極推動峨眉鄉的東方美人茶做爲峨眉鄉的代表茶之後，有一次，我到當時本身也做茶的峨眉鄉長溫流秀先生家閒談問他：「溫先生，您家擺了這麼多現在非常出名的凍頂烏龍茶，怎麼好像都沒見您開過來喝呢？」他便回答我：「哼！那些茶還不都是拿我們的茶去拼堆，才有這種級數和風味出來！」難怪他不會想喝，甚至之後還送給我。

不久之後(1984 年元月)，我渡蜜月經過南投，因爲車子拋錨而停下來，當時有一位茶商很熱心的主動幫我，並請我進他家品茶，我喝了之後，問他：「這泡茶（一斤）多少錢？」他說：「三千」，我心想，我們家鄉三、五百元的茶都比

這個要來得高級呢，便問他：「您曾經喝過峨眉的茶嗎？」他卻說：「從來不曾」⁶⁸。

從上述訪談內容，可見茶產業自清末開始在北埔萌發、蓬勃以來，北埔所產製之茶，一直受到台灣以及世界各地內行茶人的重視。只可惜 1975 年前後，在中型茶廠相繼如永光公司等大型茶廠紛紛倒下之後，小茶農未能成功統一建立起自己的品牌。對於這個現象，另一位茶人則從歷史的角度切入其看法：

昔日永光和瑞昌公司的時代過去後，變成中型茶工廠（例如義興、陳嘉堤茶廠）的天下，等到這些中型茶廠沒落之後，大家（指茶農、耕茶園者）都找不到路子走，義興和陳嘉堤茶廠後來都轉型經營餐廳，算是轉型得不錯的例子；但許多同一時代同規模的茶工廠則沒有那麼幸運。

1980 年前後，鹿谷的茶產業興起，許多北埔、峨眉的茶都往那邊輸送，但其實我們的品質和技術都比他們好。又如，台灣出名的天仁茶廠在大力做內銷茶時，也來收購北埔茶，而，或許大環境不佳，或許當時我們的茶農（茶商）並沒有想要突破，農會也沒有善盡輔導責任，因此沒有趕上那一波內銷潮⁶⁹。

不過，就在北埔茶於 1980 代前後紛紛被送去外地做堆面茶的同時，北埔也仍有茶廠沿用北埔茶一貫的在國際市場上使用的名稱——「北埔茶」⁷⁰而成功將北埔茶行銷到國外。當時從父親手中接手經營匯裕茶廠的賴義明⁷¹便曾提到：

民國 64 年(1975 年)，因為我叔叔要離開北埔，當時，我眼見父親為無人接管經營「大同茶廠」（註：後來改名「匯裕茶廠」）而苦，又覺得北埔的人文、地理各方面都很不錯，並且出產世界最頂尖的茶，所以就自告奮勇到北埔來。

之前，已由姜阿新在國際市場打下了「Ho-ppo tea」（北埔茶）的響亮名號，姜阿新弄了一個類似白蘭地的皇家標誌，讓國際市場的買家能輕易認出 Ho-ppo tea（北埔茶）。在 Ho-ppo tea（北埔茶）出現之前，國際茶葉販賣市場以大吉嶺茶最為珍貴，但在 Ho-ppo tea（北埔茶）出現之後，大吉嶺茶就相形遜色了。

原來，北埔出產的「Ho-ppo tea」早在日治時代便曾在國際茶葉界裡享有盛名了，並且印有當時堪稱精美的茶葉罐外包裝紙。（註：請參閱以下圖 3-4、3-5）

⁶⁸前縣議員黃汎洲訪談係於 2011 年 6 月 2、3 日晚間於北埔日升生態文史工作室進行。

⁶⁹ M4 的訪談記錄受訪者 M4：2011 年 5 月 29 日訪談記錄。

⁷⁰註：北埔茶，在國際市場上英語名稱為 Ho-ppo tea，係由日語直接翻譯而來。「北埔茶」適用於烏龍茶和紅茶，若是 Hoppo Oolong Tea，便是北埔烏龍茶；若是 Hoppo Black Tea，則是北埔紅茶。

⁷¹ 賴義明，請參閱本章註 67(頁 38)。

可見，北埔茶並非不曾創造自己的品牌，只可惜後來沒有被延續下去而已。這種情況，一直要到 1998 年的「第一屆膨風節」舉辦之後，北埔茶的名號才又重新傳揚開來，不過，名號從「北埔茶」變成了「膨風茶」。關於「膨風節」的緣起緣滅，將在本論文第四章中再加以論述。



圖 3-4 姜瑞昌茶廠的烏龍茶茶罐包裝圖

資料來源：姜良旭（姜瑞昌孫）提供的早期「Ho-ppo Oolong Tea」（北埔烏龍茶）茶罐外包裝圖，筆者於 2010 年 10 月 30 日翻拍。



圖 3-5 姜阿新茶廠的紅茶茶罐包裝圖

資料來源：廖運潘先生提供的早期「Ho-ppo Black Tea」茶葉罐外包裝圖。筆者於 2012 年 4 月 3 日於台北士林廖宅拍攝。

二、1970~1980 年代台灣產業轉型對北埔的影響

1973 年 11 月，當時的行政院長蔣經國提出於 5 年內（1974~1979 年）完成九項重大建設（後再改為十大建設）的重要施政計劃，這項計劃對台灣的經濟發展影響至鉅，十大建設為台灣的工業發展打下良好的基礎，台灣因此漸漸從農業國家轉型成為工業國家，原本勞力密集的農業，變成了勞力密集的工業，各地工業區、加工出口區紛紛成立，進用大量的年輕人力。年輕人為尋求更好的工作機會，獲得更高收入，紛紛離開農村，往都市集中，台灣的農業（尤其是北台灣的農業）為求生存，只好被迫轉向精緻化。

1980 年 12 月 15 日新竹科學園區正式啟用，台灣產業又進一步獲得提昇，轉向以科技產業為主體的結構。新竹科學園區位於新竹縣寶山鄉（後往外擴充），它同樣需要大量的年輕人力，而且普遍薪資水準要比一般的行業來得高，也因此北埔一帶的年輕人被大量吸附過去。從清末經日治至台灣光復以來，一直是北埔重要產業的茶產業，在整個大環境的影響之下，終於一路衰退。對於北埔茶產業沒落的情景，前縣議員黃洸洲亦有簡短但深入的描述：

台新（洋菇）罐頭工廠（位於今南興街尾，已停產）進來北埔以後（約在 1970 年），漸漸的，其他如醬油工廠、橘子加工廠、竹筍加工廠等也都在北埔設立起來，後來則有中偉陶瓷、上品（生產無線電）、齊魯（生產雷管）等工廠進來北埔。隨著茶產業的沒落，以及台灣工業的興起，大家便紛紛進工廠討生活去了。

又後來，新竹科學工業園區在 1980 年底設立之後，北埔的年輕人又大量被吸納進去謀生。……北埔的產業轉型可以說就是台灣產業轉型的縮小版⁷²。

自從台灣從 1970 年代經濟型態從農業轉型為工業，電子業以至近來的高科技產業之後，國人平均年所得不斷提昇，土地價格也隨著水漲船高，這讓有心投入農業的年輕人變得怯步不前。因為對於一個有心投入農業生產又無太多資金者來說，從事農業生產所需投資的資金，除了機器設備成本外，負擔最重的就是「土地成本」。

在田野調查中，筆者曾詢問北埔某位茶農租地耕作及買地耕作的可行性，以下是我們的對談記錄⁷³：

問：有些年輕茶農很想要有一番作為，但欠缺茶園，我覺得向人租地來耕作似乎可解決這個問題，您的看法呢？

⁷²前縣議員黃洸洲訪談係於 2011 年 6 月 2、3 日晚間於北埔日升生態文史工作室進行。

⁷³受訪者 M5：2011 年 4 月 14 日訪談記錄。

M5：這絕對行不通。因為茶苗種下去到能夠有茶菁採收，最少要3~4年時間，地主隨時有可能會賣地，當茶農的茶樹發育正旺之時，地主卻想收回買賣，那怎麼辦？承租一方面要租金，一方面要承擔地主隨時要賣地的風險。

問：那最好還是茶農自己買一塊地來耕作囉？

M5：如果有那麼多的資金，那麼大概也不會想從事茶產業了。畢竟茶產業不是很快就能夠回收的產業。我認為最好的方式，是向國家租地，例如台糖、水利局的地，這要比向私人租地來耕作，要來得穩當許多，而且國有地的租金便宜。

但是沒有人這麼做，像我，如果真有這個企圖心想要搞茶產業的話，就會這麼做。要不然就是跑到中國大陸去搞，再不然就是跑到桃園去向茶農買茶菁來搞。

茶園很奇妙，不是每塊地都會著蠶，就算給我一百甲地，萬一所處地點不對，通通不會著蠶，那一百甲地的茶園所種出來的茶菁，還是沒有用（意即價值不高）。

我曾經問過銀行，是否有「投資性貸款」？也就是說，我找來一塊地，擬妥計劃書，請求銀行提撥資金支援來投資我，銀行可以監督我，看我是否有照計劃書進行。但銀行或許認為投資報酬率不高吧？否決了我的提議。

因此，如果一個有製茶技術的茶農不想到外地搞茶菁來做的時候，便只好維持現狀了，反正到我這一代結束就算了。不過，話說回來，如果我現在二、三十歲又想搞茶的話，我就跑到大陸去了，現在很多人都過去了，只是我們堅持不跑而已。但因為本地茶園不多，茶菁不多，只好轉而向龍潭拿茶菁，但去龍潭拿茶菁要「頸筋綁著」。

問：「頸筋綁著⁷⁴」是什麼意思呢？

M5：意思就是茶菁越來越貴！下不了手搶購。為什麼會越來越貴呢？那是自己人惡性競爭，去那邊一直炒高、炒高的結果，炒到最後可能沒人受得了！

像今年，如果桃園縣辦全國的優良茶競賽，它有經費，如果它辦得好，單價又拉得很高的話，那以後勢必我們新竹縣茶農的原料來源就斷絕了！因為新

⁷⁴「頸筋」：客語「脖子」之意。「頸筋綁著」意近於中文的「勉力為之」或「打腫臉充胖子」。

竹縣茶農 70%的茶菁是從桃園來的。

三、現今北埔茶產業面臨的困難

(一)茶菁原料不足：

製茶的機器成本，筆者曾於 2011 年 10 月前往南投中興新村參觀「建國百年—2011 年南投世界茶業博覽會」時探詢得知，小型的全套機器設備約在台幣 30 萬元左右，以現在的物價水準來衡量，並不算太貴，對於有心投入茶產業的年輕人，藉由向政府申請創業貸款，應該不難取得，但高昂的土地成本，卻讓有心從事茶產業者望而怯步。

在早期產、製、銷分離的年代，製茶者只要專心管好自己的製茶技術即可。但是從上述的訪談中，我們可以看出目前居高不下的土地成本，常讓現今的茶人面臨更大的艱困挑戰，在現實逼迫之下，爲了「有茶可做」，擁有一身「高強武藝」的茶人，便不得不向外尋求茶菁。

現今北埔一帶（含隔壁峨眉鄉）的製茶者，爭相到苗栗或龍潭去取得茶菁來製茶，早已是公開的秘密，從林子豪的論文中，亦反映出此項事實：

苗栗縣至今除了少數茶農還繼續堅持自己做膨風茶外，多數茶園已呈現半荒廢狀態，或是僅供應茶菁給鄰近的北埔或峨眉鄉。關於這一部份，三灣茶葉產銷班阿良班長無奈的說：「北埔其實真正種茶的不多，他們很多都是到外縣市收購茶菁再拿回去做。苗栗的茶葉很好（茶菁品質很好），所以收購茶菁首選苗栗，其次才是（桃園）龍潭。」

在 2008 年 6 月膨風茶的產季，訪談頭份怡香茶園林玉萍時，她談到：「每年的膨風茶都供不應求，但都被北埔、峨眉的茶商買去。茶葉一做好就全部被買走，放進新竹的膨風茶罐子裡，一斤就賣好幾千，其實裡面的茶葉都是苗栗的。有些茶農甚至直接採完茶菁就批發給新竹茶商了。沒辦法，苗栗膨風茶沒有知名度，茶農每天要發工資給採茶女，有現金壓力，又怕自己賣不出去，所以只好賣給新竹的茶商。你看，苗栗每年幾乎八成的膨風茶都轉給新竹，自己還可以辦縣內比賽，可見我們的產量之多⁷⁵。」

苗栗茶產業所反映出來的優勢—茶菁量豐沛，正是北埔茶產業的相對弱勢—茶菁量不足，對照於以前北埔滿山遍野都是茶園的盛況，真可謂滄海桑田。有茶

⁷⁵ 林子豪，2009，〈苗栗茶產業之發展與變遷〉。花蓮：國立東華大學鄉土文化學系碩士論文，頁 84。

農在受訪時，便曾針對此現象提出自己的觀點：

我一年大約做(生產)二、三百斤(茶)，要靠這二、三百斤過活，實在是「有限公司」。我也想多做一些茶，可是沒有原料呀！回顧大約二、三十年前(1980年代)，政府開始鼓勵茶農自產、自銷，當時像我們這樣茶工廠的原料(茶菁)，便因此而被切斷。後來有些自產自銷的茶農遇銷路不好之後，茶園就放它荒廢；又如1989年左右的台股上萬點，許多人把賺到的錢拿去買土地，許多茶園也被如此給賣掉；又如許多年輕人被吸引到工廠去上班，農村人口老化，這也是茶園廢耕的原因之一。

更早以前，本地的茶菁原料真便宜呢，而且全部是手採茶，不是機剪茶，我們一個工廠根本做不完(消化不了)。⁷⁶

另一位受訪茶農就研究者訪談時追問茶菁來源時，亦提到他目前遭逢的困境：

問：您的茶菁會從外地買進嗎？買茶菁之前會先參觀茶園嗎？

M1：要說完全沒有是騙人的，但是現在外地的茶菁價格已經被炒作到蠻高的；而我們茶農茶做好之後，客戶是否能夠接受我們開出的價格？必須接受客戶的考驗，可以說，現在是越來越難玩了。

以前在買茶菁之前，會去參觀茶園。如果純粹想靠賣茶賺大錢，那很多東西要捨棄，要隨波逐流，把「理想化」丟掉！因為別人可以，我為什麼不可以？

⁷⁷

林子豪論文裡書寫的「苗栗茶賣給北埔、峨眉茶商」的情形，其實正是本論述一開始提到的北埔茶被送到台北坪林、南投鹿谷一帶做為「堆面茶」的心酸對照。苗栗茶因為尚未打出自己品牌而被迫透過北埔、峨眉一帶的茶人行銷；而北埔、峨眉一帶的茶人，因為茶菁不足，只好從外地買茶菁進來製作，或直接買來乾茶併堆後出售。北埔(含峨眉)、苗栗縣兩地的茶產業都有亟待克服的問題。

(二)採茶工人人力不足：

這是目前仍堅守茶產業的北埔茶農，未來將面臨的最大考驗。在田野調查中，幾乎每一位茶農都面臨到同樣的困境——採茶工人年紀老大、人力不足。

⁷⁶受訪者 M5：2011 年 4 月 14 日訪談記錄。

⁷⁷受訪者 M1：2011 年 5 月 5 日訪談記錄。

已經很少有年輕人採茶了，一般而言，採茶工人的年紀都在六、七十歲左右，許多都是家庭主婦。通常都要在準備採茶前的一個禮拜預約。⁷⁸

另外一位茶農在接受訪談，談到北埔茶產業的未來時，則同時點出上項兩個問題。

問：您認為北埔的茶產業有沒有前途呢？

M13：我認為不太有前途，一則缺乏採茶工人，一則又沒有茶園。

最主要是因為做茶是一門很辛苦的行業，例如今年的「黃狗牯」⁷⁹特別多，草一伐，就攻擊人！一般的年輕人在我看來吃不了苦，要照顧茶園，就得經得起日曬雨淋，又要忍受蜂螫蟲咬，年輕人不太可能投入這個行業。拿採茶來說，也很辛苦，一般人不會想要做這種工作，除非有個外勞團體專門來承接這種工作，或許可以克服採茶人力缺乏的困難。⁸⁰



圖 3-6 辛苦且收入不高的採茶工作

資料來源：本研究於 2010 年 6 月 1 日拍攝於北埔鄉大湖村。

⁷⁸受訪者 M3：2011 年 6 月 23 日訪談記錄。

⁷⁹黃狗牯：客語，中文名為「變側異腹胡蜂」，學名：Parapolybia varia。

⁸⁰受訪者 M13：2011 年 6 月 23 日訪談記錄。

第四章 1991 年後北埔茶產業發展的新契機

第一節 論北埔最出名的茶～膨風茶

膨風茶在烏龍茶的國際分級裡是等級最高的茶，經過一再宣傳後，現在已幾乎等於北埔（含隔壁的峨眉鄉）的「代表茶」，不過它的產生，可不簡單。

熟悉製茶的師傅都知道「三分技藝，七分茶菁」的道理。製作膨風茶除了要具備嫺熟的製茶技藝外，更需要優質的茶菁來配合，若無優質茶菁，根本做不出頂級膨風茶的「蜂蜜味和熟果香」。

但是用來製作膨風茶的優質茶菁，卻不是那種「外表健康茁壯、沒被蟲咬過」的美美茶菁，相反的，它卻必須是茶園在不噴灑農藥之下，被茶小綠葉蟬，（別名「小綠浮塵子」⁸¹）肆虐咬過的茶菁。

「膨風」兩字，不管是客語或閩南語，指的都是「吹牛」之意，基本上並不是文雅的字眼，但總有個歷史典故，否則不會得此名。

一、「膨風茶」命名由來及其別名

（一）「膨風茶」名稱起源：

關於膨風茶的起源，至今仍無定議，但不論真偽，總都帶點「膨風」味道。以下是有關膨風茶起源的幾則「傳說」：

1. 廖運潘的說法：

對於「膨風茶」的起源，只是傳說，但似乎沒有文字記載。據老一輩的人說，很久以前（引用者註：應在 1870 年後），北埔茶販運茶到台北大稻埕出售，其高級烏龍茶之香氣與風味，使品茶的商人讚不絕口，因而爭相搶購，價格漲到顛峰。茶販回到北埔後，把實際售價告知同業，結果無人相信，咸認該名茶販「講膨風」（客語：吹牛皮），諷刺揶揄他自稱賣到「天價」的高級烏龍茶叫做「膨風茶」，久而久之，「膨風茶」遂成為北埔一帶最高級烏龍茶的俗稱。⁸²

⁸¹ 關於茶小綠葉蟬，將於本章第一節第三段，再加以闡述。

⁸² 廖運潘訪談記錄，2012 年 4 月 3 日於台北士林。

2. 薛雲峰⁸³的說法：

流傳在苗栗縣頭份、三灣地區「東方美人茶」的名稱緣由，還有個在地的傳說。話說，前清時期有位家住頭份的客家婦人，因緣際會的被介紹到淡水英國領事館當女傭，當她上工時，隨身便帶了從家鄉帶去的茶葉；這茶，據說是當地茶農用「著了蜒」（病蟲害感染，註「蜒」字應為「蠓」）的茶葉製成，通常是只做給自家人喝，賣不出去的茶。

不過有一回，英國領事無意間在廚房看到這名女傭的茶罐子，打開後看到裡頭的茶葉五顏六色，一時覺得好奇便泡來喝，竟發現這香味真是天上少有，人間絕無，於是便用高價買了女傭剩餘的茶葉，同時還要求她幫忙回鄉蒐購。

英國領事後來也因著這名東方客家女傭的緣故，用「Oriental Beauty」即「東方美人」來形容這種茶。女傭回鄉高價蒐購之際，鄰人覺得不可思議，一方面樂得把茶葉賣給她，另一方面也讚佩她的「膨風」功力實在厲害，直把西洋人唬得一楞一楞；鄉人也就把她口中的「東方美人茶」，順便也稱做「膨風茶」。

3. 峨眉耆老楊雲貴⁸⁴的說法：

話說，很久以前，峨眉鄉已有很多人「耕茶園」兼做茶。有一天，某位姓徐的茶農（以下簡稱老徐），眼看自己茶園裡的茶菁被蟲仔咬得慘不忍睹，原本應該有上三百斤的茶菁可採收的，只是再怎麼努力採，仍然只有三十幾斤，在一籌莫展之下，仍然把那些「發病的茶菁」拿來做茶。就算鄰人看到他做那些「發病茶」在竊笑，老徐也不理他們，只是一味埋頭苦幹，把茶給做起來，畢竟一家老小都嗷嗷待哺，如果不做茶，哪來的收入呀？

別人做好的茶，因為量大又重，要用扁擔挑到北埔，賣給專門收購的茶販；而老徐做好的茶，因為量少得可憐，只有十幾斤，便裝在袋子裡頭用揸的到北埔。

老徐到了北埔茶販聚集之處，便把自己帶來的茶給打開來，並且向人要了水之後，用自己帶來的茶壺和小火爐把茶給泡起來。他知道他這種給蟲咬得亂七八糟的茶，雖然味道不錯，但和一般人做出來的茶差異甚大，不太可能賣得出去，

⁸³ 薛雲峰，2003，《極風茶—東方美人，白毫烏龍》，宇珂文化出版，頁 27～28。

⁸⁴ 楊雲貴先生，峨眉石井村人，1922年（民國 11年）生，2011年 8月 5日到筆者先生位在北埔的店裡聊天，說起上述故事，覺得有趣，故記之。

反正打發時間嘛，便自願自的泡起自己做的茶來喝。

有茶販看到他泡的茶，水色和其他人的茶湯不一樣，便向他要求試喝，他也一律來者不拒，沒想到某個茶販喝過之後，立即問他：「老徐，你這個茶要賣多少錢？」老徐面有難色，不知如何啟齒，因為他認為自己的茶「賣相不好，滋味也和別人不一樣」。正準備出聲之際，沒想到茶販先開口了：「這樣吧，老徐，看在我們交情不錯的份上，你這些茶，就一百元賣給我可以嗎？」老徐一聽，楞住了！心想：「這是在和我開玩笑嗎？一般茶一斤只有一元，最好的也不過一斤二、三元，他卻出價一百元？」

鄉下老實人的老徐，一時間只是咿咿啊啊，話堵在口中，就是講不出來，茶販見他如此，以為出的價錢太低，便自動提高價錢：「老徐，拜託啦！要不然，一百五十元，好啦！好啦！別忘了，我們可是老朋友了！」話一說完，便立刻把錢掏出來，硬塞進老徐的褲袋裡，之後就動手把老徐的茶打包妥當，揚長而去。

大白天的，鄉下人老徐只感覺自己在做夢，可是手伸進褲袋，把剛才茶販塞的錢半拉出褲袋偷瞄一下，「沒錯呀！這不是在做夢，是真的！」心中真有說不出的喜悅。就這樣，一路踩著飄飄然步伐回家，還哼著山歌小調，認識他的人都以為他茶賣不出去，家裡生活費沒著落，瘋了。

回到家以後，老徐把賣茶的經過說給老婆聽，並且把錢交到她的手上，老婆大人雖然半信半疑，但又找不出破綻，況且，那錢可不是假的。後來，老徐的老婆把她老公賣茶獲得高價一事講給街坊鄰居聽，卻沒有一個人相信她的話，都說她「講膨風」，「膨風茶」之名就因此傳揚開來。

以上三種說法，因不見史料，均無法查證其真偽，不過筆者認為以客家人勤儉的特性，應該早在茶樹進入北埔不久，即已經把那種「被咬得慘不忍睹」的茶菁拿來製茶。因此就算早年無「膨風茶」之名，但應在百餘年前（依本論文第二章第二節的推算，估計 1875 年前後北埔即有製茶業存在），即有「膨風茶味」之實了。

(二)膨風茶的別名探究：

經過百餘年，膨風茶衍生出極多別名，洋洋大觀，各具神妙，其中目前最為外庄人熟知者有「槿風茶」、「東方美人茶」。學界一般稱之為「白毫烏龍茶」，也有稱其為「番裝」、「番裝烏龍」、「五色茶」、「蝟仔茶」等等。以下就各個不同別名做簡單介紹：

1. **槿風茶**：比較普遍的說法是因為「膨」字太俗、太土，似乎上不了檯面，故而以「槿」字代替，北埔有些茶農堅持用此字。但依據網路「漢典」及教育部重編國語辭典修訂本的解釋，「槿」字其實很單純，就是柑的一種，即一般講的「槿柑」。⁸⁵

2. **白毫烏龍茶**：膨風茶屬於烏龍茶的一種，發酵程度最重，因其白毫顯著，故名之，以與其他發酵程度較輕之茶做區隔。

3. **五色茶**：高級膨風茶的茶葉呈紅、黃、綠、白、褐五色，故名之，可與其他顏色較單調之茶做區隔。

4. **蟻仔茶**：膨風茶需經茶小綠葉蟬「危害」過，即需經過「著蟻」的過程，才會產生獨特的風味，而茶小綠葉蟬在客家話或閩南話都叫做「蟻仔」，故名之。

5. **東方美人茶**：普遍的說法是英國維多利亞女皇(Queen Victoria 1819,5,24~1901,1,22)初次喝過之後，觀泡開的茶葉在玻璃杯中旋轉舞動，五彩斑斕，艷麗非常，欣喜之餘所賜名。但由於缺乏相關文獻佐證，目前學界對此說法，仍然莫衷一是。⁸⁶

過去二十餘年來，北埔和隔壁的峨眉鄉兩鄉茶農，爲了膨風茶的名稱爭議不休，峨眉鄉的茶農多數堅持用「東方美人茶」，而北埔鄉的茶農則多數堅持用「膨風茶」或「槿風茶」，筆者在做田野調查時，亦不時會碰觸到這個問題，其中曾有資深茶農如此說：

「東方美人茶」是我在民國 80 年（1991 年）從大湖搬出來之後才聽說的，以前從來不曾聽聞。⁸⁷

爲追索「東方美人茶」爲峨眉茶農極力堅持的緣由，經由訪談昔日在峨眉鄉農會任職，後來曾擔任新竹縣議員黃洸洲的說法，應可稍爲釐清：

1983 年(民國 72 年)黃子能先生當峨眉鄉長之後，當時我們舉辦「峨眉茗茶」比賽，剛好茶博士吳振鐸來訪，他說：「你們北埔有個『膨風茶』你知道嗎？這種茶是全世界唯一可以和咖啡媲美的好茶。純粹的膨風茶，泡好後，三天三夜不

⁸⁵ 網頁：1.<http://www.zdic.net/zd/zi/ZdicE6ZdicA4ZdicAA.htm>；

2.<http://dict.revised.moe.edu.tw/cgi-bin/newDict/dict.sh?cond=%D9%AE&pieceLen=50&fld=1&cat=&ukey=-381828911&serial=1&recNo=0&op=f&imgFont=1>，2012,6,10 點閱。

⁸⁶ 白毫烏龍-第一家烏龍茶

<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!wns7YxaeEgSfAU4uGMH7/article?mid=403&next=402&l=f&fid=5>，2011,7,23 點閱。

⁸⁷ 受訪者 M2：2011 年 8 月 19 日訪談記錄。

會變色、變味。」

我說我有聽過膨風茶，他接著說：「那我們就用這種茶來『打名聲』，但是換個名字，用『東方美人茶』這個名字，你覺得如何？」

我回去想了想並且和幾個朋友討論之後，接受了他的建議，便把「峨眉茗茶」捨棄不用，開始使用「東方美人茶」這個名字來大力推展峨眉的膨風茶。

吳博士曾特別強調：「你們一定要用這種名字去打，走出自己的路線！」於是第二年(1984年)開始籌辦「第一屆東方美人茶比賽」。⁸⁸

只是，20幾年過去了，北埔、峨眉兩鄉的茶農仍然各堅持己見，甚至曾鬧到新竹縣政府請求縣長仲裁，亦無結果，⁸⁹看來北埔鄉「膨風茶」和峨眉鄉「東方美人茶」的名稱爭議，在未來仍將持續延燒。

6. 「番裝」⁹⁰ (茶):

「番裝」一做「番庄」。考其緣由，有兩種說法：

(1) 許多學術論述裡所說的「番庄」:

1860年代專門從事台灣烏龍茶外銷的蘇格蘭人約翰·杜德(John Dodd)在艋舺成立精製茶館後，各洋行亦紛紛跟隨他的腳步相繼成立精製茶館。昔日台灣的烏龍茶從茶山運抵大稻埕茶棧，必須經過精製(烘焙、揀茶等)過程，然後再出口國外。西洋人被當時漢人稱為「番」，而負責精製烏龍茶的茶館，因為是專替西洋人工作，所以精製茶館遂被稱作「番庄館」，從「番庄館」出來的茶，也就順理成章被叫做「番庄茶」了。⁹¹

(2) 廖運潘的論述：⁹²

當時的著錄茶有一定的高檔消費客群，再貴也要買。尤其交通發達有鐵路之後，有些茶販每年都會經由鐵路送到台北的洋行，由洋行運至英國倫敦，每一年都有一定的量由英國的上流社會人士下訂單購買。即使茶園的著錄範圍、著錄程

⁸⁸前縣議員黃汎洲訪談係於2011年6月2、3日晚間於北埔日升生態文史工作室進行。

⁸⁹聯合新聞網網頁 http://far.hchg.gov.tw/omei/news/news_detail.asp?id=10，2012,6,5 點閱。

⁹⁰「番裝茶」：為求統一，本論文一律採用「番裝」之名。

⁹¹中央大學「客家學院電子報」第48期，2006,1,5 出刊，http://140.115.170.1/Hakkacollege/big5/network/paper/paper48/06_08.html，2012,4,12 點閱。

⁹²廖運潘訪談記錄，2012年4月3日於台北士林。

度每一年都有些差異(例如某年雨水特別豐沛或其他原因而不會著蠟或著蠟程度不佳),但是洋行仍然要著蠟茶,因為英國某些上流人士非常喜歡這種只有北埔一帶才有出產的高級茶葉,為了滿足他們的需求,而且也擔心主顧流失,因此洋行不曾中斷向北埔茶商購買著蠟茶。

大規模的著蠟大約四、五年會發生一次,萬一當年茶園著蠟程度極差時北埔巧手的製茶師也極聰明,可以克服這先天的不足。他們故意摘選那些非常嫩的茶菁,這些茶菁的外表極美,而且帶有白毫;經過發酵後,也呈現美麗的鮮紅及五彩斑斕色彩;泡出來的茶湯,滋味非常接近真正的膨風茶,這就是「番裝」的由來,意味著「經過包裝來騙番人(西洋人)的次級膨風茶」。

簡而言之,所謂「番裝」或「番裝烏龍」,就是「經過包裝來騙番人(西洋人)的次級膨風茶」。北埔、峨眉一帶的茶農(茶人)絕對不會分不清楚何者為「番裝」,何者為「膨風茶」,因為「番裝」在北埔、峨眉識茶之人的認知裡,等同於「次級膨風茶」。北埔人講的「番裝」,到了外庄,被不識真正膨風茶者一喝,因為味道相近,以為就是「膨風茶」,遂把「番裝」或「番裝烏龍」當成了真正的膨風茶,也因此讓膨風茶增加了一個新的別名。

二、不能施用農藥的茶園

現代人只要一談到農藥(尤其是食物中的殘留農藥),無不退避三舍,但現實生活中,自從農藥(或殺蟲劑, pesticides)於1939年被瑞士化學家保羅·穆勒博士(Dr. Paul Hermann Muller)發現它能夠有效殺蟲之後,即被人們廣泛應用在農業上⁹³。到了今天,農藥幾乎可說無所不在。舉例來說,我們穿的羊毛衣,在出廠之前,便要經過「殺蟲」這一道處理手續,以避開某些蛾類產卵於其上;又如夏天大家常去的游泳池,也常加一些殺蟲劑以避免藻類和微生物的孳生。多數製作傢俱的木材在被利用之前,也要先做防腐(殺蟲、菌)處理。又好比許多蔬果,如不施藥,便幾乎別想要收成。

台灣大量使用農藥始於1960年代,國際知名的昆蟲學家李淳陽博士便曾在1967年協助國外的農藥廠拍攝一系列的宣傳影片,對於防治農業病蟲害、提昇農產品產量,有莫大的「功勞」。⁹⁴

不過,就在台灣大量引進農藥的同一時期,著名的美國自然歷史學家瑞秋·卡森(Rachel Carson)在1962年9月27日出版了一本書《安靜的春天》(Silent

⁹³輔仁大學理工學院生物技術研發中心網頁 <http://brc.se.fju.edu.tw/nobel/194x/p1948.htm>, 2012,7,20 點閱。

⁹⁴《昆虫記》網頁 <http://mypaper.pchome.com.tw/souj/post/1281756036>, 2012,7,20 點閱。

Spring)，書中詳述農藥對環境造成的各種危害，激起了美國群眾的廣大迴響，也促使了美國政府自 1972 年起全面禁用 DDT。⁹⁵

到了 21 世紀初期的今天，人們越來越重視食物中的農藥殘留問題，甚至到了有「潔癖」的程度。2012 年 6 月 4 日的中國時報 A8 版即有一小欄寫道：

曾到阿里山旅遊的人，一定會看到沿路都是茶園和檳榔樹。吳念真訪談時提及曾到訪山美部落，山上欣欣向榮，四周的景象卻讓他嚇一跳，因為每個茶園旁，都有一個四四方方的水泥建築，裡面擺的全是農藥，他忍不住對友人說：「你們都喝高山茶哦！有一點可怕！」⁹⁶

其實何止阿里山茶產區如此，幾乎全台灣的大多數茶產區都無法避免施藥，差別在於程度的深淺而已。北埔的茶產區自是難以倖免。

如果是非茶菁採收期，遇病蟲害嚴重時，農糧署有一種「農業用藥規範」，我們茶農就必須依據這個規範，用政府許可的農藥來噴灑，才不會有農藥殘留的問題。農糧署開立的許可使用的農藥名單中，明確記載著，每一種藥的期限不一，有些時七天，有些時十天，有些是半個月，所以我們用藥，一定要符合這個規範。

○○○曾對我講過，他茶園裡的避債蛾⁹⁷是用捉的；但是「害蟲」的種類太多了，所以他偶爾會用水性噴霧殺蟲劑來除蟲，上茶園巡視時隨身帶一罐，看到蟲，就把它噴一噴。種茶的人，最怕旁邊同時存在著橘子園之類的果園，因為隔壁果園的農藥偶會隨風飄散過來。

但我們的比賽茶一定要抽驗，通常會從 100 點中抽出 10 點或 5 點送驗，如果驗出的農藥殘留超過標準，那麼有問題的那一「點」比賽茶，整點都要沒收、銷毀。

其實農藥殘留有一定標準，例如官方標準是 0.05ppm，而如果只有 0.02ppm 的話，那是符合標準的。不過，如果用的藥，不是範規裡許可的藥，萬一被驗出，會受到重罰！很早以前，北埔就有幾個茶農曾被罰過，一罰就一萬八呢！

⁹⁵ natural resources defense council 網頁：<http://www.nrdc.org/health/pesticides/hcarson.asp>，2012,7,20 點閱。

⁹⁶ 2012 年 6 月 4 日的中國時報 A8 版

⁹⁷ 茶避債蛾：學名：Clania minuscula Butler 特性：屬於鱗翅目(Lepidoptera)，避債蛾科(Psychidae)。幼蟲甫孵化時紫黃色並有黑色線紋，囊衣長約 3 公分，常以細小的乾枯枝悄悄平行排列而成。一年發生三代，成蟲分別在春、夏、秋季出現，幼蟲整年出現，冬季常固著於巢中，待開春後再取食。為害桂花、茶花。昆蟲樂園網頁：<http://123nick.blogspot.tw/>，2012,7,20 點閱。

又如茶園旁邊是柿子園，柿子園如果遭到果蠅或毛蟲危害，不用藥的話，根本沒辦法！柿子等果樹必須有健康的葉行光合作用，才会有飽滿碩大的柿果，如果葉子都被蟲吃掉了，那麼它的果實絕對不會大，因此為防治蟲吃掉葉子，必須噴藥。而，如果噴藥期適逢茶菁採收期，那茶菁肯定會受到波及⁹⁸。

可見農藥問題，在北埔以及全台各茶產區幾乎都無法避免使用，否則恐怕大家都沒茶可喝了。筆者認為在無法避免使用農藥的前提下，最重要的是政府相關單位一定要嚴格要求茶農或其他果農遵守安全用藥的規範，如此才可以保證消費者的健康。

不過，在本研究深度訪談北埔茶農時，也曾遇過一位聰明的茶農，他敘述他的防蟲方法如下：

有一句話說：「物必自腐，而後蟲食。」以前我二十幾歲時曾經請一班中興庄（今峨眉鄉中盛村）年約五、六十歲的老太太來我的茶園耕作，她們說：「老板，要噴藥喔！沒噴藥的話，到時茶園、橘子園都會染病喔！」我說：「好吧！妳們認為需要噴就噴吧！」結果就給她們去噴。沒想到，農藥噴著、噴著，一個接著一個昏倒在地！

事過不久，有一天我開著吉普車上山，那時候的農路都沒打水泥，因為山路溼滑，回來後輪胎都是泥巴，我就買用來灑農藥的高壓泵浦，用強力水柱來把泥巴清除，那水柱之強，打在上手都會痛，手紅通通的。在清洗的時候，只見泥塊一塊接著一塊，不斷被水沖下來，突然間，我靈光一閃：「對呀！為什麼不能用強力水柱的清水沖洗茶葉呢？那蟲如果長在茶葉上，不管肉眼看得到或看不到，用強力水柱的清水一噴，不就沒了嗎？」

於是我就開始用清水去噴茶葉，葉緣、葉面、葉背，都給它噴，葉子一直振動，蟲就嘩啦嘩啦掉下來了！別人看到我噴清水，而不是噴農藥，都笑我是傻瓜。我也只是笑一笑，一直到三、四年前，我看NHK有關日本農法的節目，沒想到，哈！他們竟然附和我的想法，他們說：「清水是最好的藥！」⁹⁹

⁹⁸受訪者 M3：2011 年 4 月 21 日訪談記錄。

⁹⁹受訪者 M11：2010 年 4 月 11 日訪談記錄。

表 4-1 台灣各茶區特色茶名稱及產地一覽表

縣市別	特色茶名稱	產地
台北地區	木柵鐵觀音茶 南港包種茶 文山包種茶 石門鐵觀音 海山龍井茶 海山包種茶 龍壽茶	台北市木柵(文山地區) 台北市南港區 坪林、石碇、新店、深坑、汐止 石門鄉 三峽鎮 林口鄉
桃園縣	龍泉茶 秀才茶 武嶺茶 壽山名茶 蘆峰烏龍茶 梅台茶 金壺茶	龍潭鄉 楊梅市 大溪鎮 龜山鄉 蘆竹鄉 復興鄉 平鎮市
新竹縣	六福茶 長安茶 膨風茶(東方美人茶)	關西鎮 湖口鄉 北埔鄉、峨眉鄉、橫山鄉
苗栗縣	龍鳳茶 福壽茶(白毫烏龍) 明德茶(老田寮茶) 岩茶	造橋鄉、獅潭鄉、大湖鄉 頭屋、頭份、三灣一帶 頭屋 大湖
南投縣	凍頂烏龍茶 松柏長青茶(埔中茶) 竹山烏龍茶、竹山金萱茶、 杉林溪烏龍茶 二尖茶 玉山烏龍茶 青山茶 日月紅茶 霧社廬山烏龍茶	鹿谷鄉 名間鄉 竹山鎮 中寮鄉 水里鄉、信義鄉 南投市 魚池鄉(日月潭) 仁愛鄉
雲林縣	雲頂茶	林內鄉
嘉義縣	梅山烏龍茶 阿里山珠露茶、竹崎高山茶 阿里山烏龍茶	梅山鄉 竹崎鄉 番路鄉、阿里山鄉
高雄縣	六龜茶	六龜鄉

屏東縣	港口茶	滿州鄉
宜蘭縣	素馨茶 五峰茶 玉蘭茶 上將茶	冬山鄉 礁溪鄉 大同鄉 三星鄉
花蓮縣	天鶴茶、鶴岡紅茶	瑞穗鄉
台東縣	福鹿茶 太峰高山茶	鹿野鄉 太麻里地區

資料來源：1.茶葉改良場，1997年，改制三十年紀念特刊。

2.各縣市產地名稱依現今2010年10月中華民國行政區域劃分。

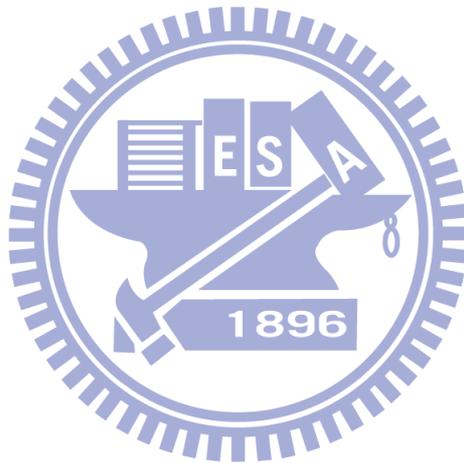




圖 4-1 台灣各茶區特色茶分佈圖

資料來源：1：網頁「彭木生老茶廠」<http://www.dingway.com/modules/tinyd0/index.php?id=4>，

2012,5,25 點閱。

2：原始資料，國立暨南國際大學國際企業學系企業管理專題論文

三、地方特色茶～「膨風茶」的產生

台灣雖然只是彈丸之島，但各茶產區的特色茶極多，洋洋灑灑，令人驚嘆！從前頁的表 4-1 及圖 4-1 即可看出。先不論其他地區的特色茶命名從何而來，或者如何產生，我們想問的是：「膨風茶到底是什麼茶呢？」簡單講：「用被茶小綠葉蟬咬食過的茶菁（茶芽），經過繁複製茶工序，所製作出來的茶也。」至於「茶小綠葉蟬」是何種昆蟲？對茶農而言，它是「害蟲」或「益蟲」？

(一)茶小綠葉蟬：

當時令來到芒種（西曆 6 月 5～7 日）到大暑（西曆 7 月 22～24 日）期間，也就是端午節前後，此時全台絕大多數茶園都在施藥防治「茶小綠葉蟬」（學名：*Jacobiasca formosana*(Paoli)）及其他「害蟲」的危害，但北埔的茶農卻一心渴望它們的到來，甚至期望它們能夠大量發生，期望它咬食剛發出的茶菁，讓它萎凋「受害」。這真是一個很奇妙的現象，竟然是要在人、茶、害蟲和諧共榮之下，才有辦法催生出「膨風茶」這個舉世聞名的茶。

茶小綠葉蟬又名「小綠浮塵子」，但一般茶農只叫它「浮塵子」。而所謂的「浮塵子」，其實不只一種，人類針對其對各類農作物的危害，將之又細分成如落花生小綠浮塵子、檬果浮塵子、電光浮塵子、棉花二點小綠葉蟬等等。

茶小綠葉蟬在台灣許多茶農眼中是讓人深惡痛絕的「害蟲」，因為它一年可產生 14 個世代，繁衍迅速又大量。通常以成蟲越冬，然而在果樹上冬季也可看到其他生長期個體。西曆 3 月，越冬成蟲常遷移至新萌之嫩芽上危害，並在幼梢部、嫩葉葉柄或葉脈組織中產一粒卵，卵經約 7 天孵化。幼蟲在嫩葉、幼梢部生活而攝食，經過約 10 天即成成蟲。茶小綠葉蟬危害最盛期為 5～7 月，即春茶後期至夏茶初期，通風不良或雜草叢生的茶園更易受害¹⁰⁰。

¹⁰⁰茶小綠葉蟬，「興農示範性農業資訊應用系統」網頁：<http://itap.sinon.com.tw/default.asp>，2012,5,25 點閱。



圖 4-2 茶小綠葉蟬

資料來源：本研究於 2010 年 6 月 5 日拍攝。

(二)著蟻和茶樹（茶菁）的關係：

茶小綠葉蟬雖然讓台灣許多茶農深惡痛絕，無不用盡各種手段欲去之而後快，但奇妙的是，膨風茶深受世人喜愛並推崇的特殊蜜香（或熟果香），卻正是因為茶樹上萌發不久的新葉被茶小綠葉蟬叮咬後所產生。茶小綠葉蟬客家話或閩南話都叫它「蟻仔」，茶葉新芽被茶小綠葉蟬叮咬之後，發育受阻，被害幼葉及嫩芽呈黃綠色，葉脈呈紅褐色，嚴重時茶芽捲縮不長，葉呈船形，葉緣變褐色，最後脫落。對於這種遭受茶小綠葉蟬危害的現象，一般以「著蟻」名之。

長期對茶園有深入觀察的茶農在筆者對其深度訪談時，曾詳細說明他所觀察到的「茶小綠葉蟬和茶樹」的關係：

「著蟻」，即是茶葉被小綠葉蟬叮咬之後，茶樹本身會釋放出一種強烈的抗體出來，因為這種抗體的緣故，才促成了膨風茶的特殊味道。

坊間有一種說法，說膨風茶的特殊味道是因為小綠葉蟬分泌唾液在茶芽所致，這是錯誤的認知。¹⁰¹

不過，也有茶人的看法不同，筆者在深度訪談時，便曾有一位茶農提到：我認為只要時節到，也就是芒種前後一個禮拜不下雨，那個風味自然就會出來了。好比我們現在（指筆者採訪當時）正逢製作春茶的時節，萬一現在一直乾旱下去，說不定現在做出來的春茶，也有那個（膨風茶）味道也說不定。¹⁰²

(三)著蟻字面上的定義：

¹⁰¹受訪者 M2：2011 年 8 月 19 日訪談記錄。

¹⁰²受訪者 M11：2010 年 4 月 11 日訪談記錄。

如果依文字意象來解釋，所謂「著蠓」，即茶樹遭受蟲害也。目前在各種有關茶產業（茶葉）的各類書籍或論文裡，對「蠓」¹⁰³的寫法非常混亂，莫衷一是，有寫成「蜒」¹⁰⁴（即俗稱「蛞蝓」）者，也有寫成「煙」¹⁰⁵者，也有取茶園遭大面積的危害，整個茶園紅赭一片，好像火燒過一樣的景象，而用「燃」¹⁰⁶者。

據《爾雅·釋蟲》的解釋：「蠓」即蝮蟊（蝗的未生翅的幼虫）。在考量小綠浮塵子像蝗蟲一般漫天飛舞的特性及參酌各家茶書之後，本研究認為「蠓」是較妥適的用字。



圖 4-3 著蠓的茶菁

資料來源：本研究於 2010 年 6 月 5 日拍攝。

(四)茶園著蠓的景象：

關於茶園「著蠓」的景象，廖運潘曾有很生動的描述：

「著蠓」有兩個基本條件：第一、天氣一定要好（悶熱）；第二、一定在夏天，夏天才有大量的浮塵子。

「蠓」字，我想應該是「燃燒」的「燃」字。著蠓的茶筍，不馬上摘下來的話，會掉，而且著蠓的茶筍，還沒做就已經紅了；不用三斤茶菁就可以做一斤乾

¹⁰³ 蠓：據《爾雅·釋蟲》的解釋：「蠓」即蝮蟊（蝗的未生翅的幼虫）。參閱 <http://ctext.org/er-ya/shi-chong/zh> 中國哲學書電子化計劃，2011,8,16 點閱。

¹⁰⁴ 蜒：參閱網頁：<http://blog.yam.com/teliang/article/44999653>，2011,8,16 點閱。

¹⁰⁵ 煙：參閱網頁：<http://www.youtube.com/watch?v=mZoomJWiULI>，2011,8,16 點閱。

¹⁰⁶ 「燃」：1959(民國 48 年)這一年夏季，北埔地區茶山受到浮塵子蟲害，不少茶樹產生「著燃」現象，這個茶農劫難卻讓北埔地方生產不少真正的「膨風茶」，所謂的「著燃筍」是嫩芽剛剛萌動即被大群浮塵子吸走葉汁，以致失去成長力而即將枯萎凋落因而呈現赫紅色看似茶樹著火的蟲害茶芽，乃是最高級烏龍茶又名膨風茶獨一無二的原料。（廖運潘，浮生手稿 7，頁 222、223）

茶，步留¹⁰⁷很好。

著蟻時，茶山滿山紅，像火燒一樣，所以我用「著燃」兩字來形容。種茶的人其實非常害怕茶園著蟻，雖然單價好，但因為茶菁量整個大幅萎縮，產值遂大幅降低，例如本來可以收成二千斤的茶園，著蟻後，往往只剩幾十斤而已。

肥料下得重的茶園，不會著蟻；施灑農藥的茶園，也不會著蟻。現在的茶園因為施灑農藥的關係，就算著蟻，也是「不三不四」的著蟻。

不過，關於茶園施肥會影響「著蟻」度的看法，另一位茶農則有不同意見：

「著蟻」與否，第一個看茶園所在位置，第二個看當年天候，第三個則是茶園的管理，肥料下得多的茶園，應該與「著蟻」程度高低，關係不大；反而，肥料下得多的茶園，往往心芽較肥厚，如果有「著蟻」，那茶菁的品質會很好，自然也能做出上等好茶出來。¹⁰⁸

筆者記為，這看法歧異的原因，應是為兩人對茶園要被茶小綠葉蟬「肆虐」到何種程度才叫「著蟻」的認知有所差異之故。

(五)「著蟻」的今昔看法：

雖然經過「著蟻」後的茶葉，可製造出風味獨特，品質絕佳的膨風茶，但由於整個茶園能夠採收的茶菁量大幅萎縮，因此在昔日茶產業產、製、銷分離的時代，「耕茶園」的茶農¹⁰⁹其實不歡迎茶園著蟻。尤其是大範圍的著蟻，這是因為會導致茶菁數量嚴重減少，總產值亦因此大幅減低之故。

1960年以前，農藥尚未普及應用在茶園，根據受訪老一輩茶農普遍的看法，平均每隔四、五年茶園會發生大規模的著蟻。不過，也幸好大面積的著蟻並非每年都會發生，而且也不是每一塊茶園都會著蟻，否則耕茶園的茶農恐將叫苦連天！

¹⁰⁷ 廖運潘，2005，《浮生手稿—一想到什麼就寫什麼7》，作者自印，未出版。頁27。

步留率 (Yield)：日語，意指生鮮食品經過處理後，可販賣的部份與原有全部之比率。公式： $(\text{商品經過處理後可販賣的重量} \div \text{商品處理前重量}) \times 100\% = \text{該商品之步留比率}$ 。

www.eatbeef.com.tw/homemade/download/3.ppt 網站，2011.11.9 點閱。步留率(yield)的意思便是：一個生鮮的商品，經過了切割處理後，所剩下來可以販賣的部份，佔全部商品的百分比。簡單的說，譬如一條魚有500公克，去除魚鱗、內臟、頭、尾及骨頭後，剩下的清肉部份有400公克，那步留率便是 $(400/500) \times 100\% = 80\%$ 。「步留率」也可以說是「良率」。就製茶而言，所謂的「步留率」即是指原料（茶菁）做成成品（乾茶）的比率。

¹⁰⁸ 受訪者 M10：2010年5月2日訪談記錄。

¹⁰⁹ 「耕茶園」的茶農：客語：以販賣茶菁維生的茶農。

自從 1980 年代政府力倡產、製、銷一體之後，「著錄茶」大翻身，茶農莫不視「著錄茶」如寶貝，有些茶農甚至在做夏茶之前，便在各茶山遊走，物色著錄度高的茶菁，出高價向茶農購買。這主要是因為要以之製成乾茶來參加優良茶競賽的關係，近幾年來，參加優良茶競賽得到前幾名的茶，其身價不斐，一斤少說在 5 萬元以上。若以三斤茶菁做成一斤乾茶的步留而言，就算以 8 仟元買一斤著錄茶菁¹¹⁰，只要能獲得前幾名，一切都值得了。

(六)做好茶園管理來營造著錄的環境：

除了天候、地理位置會影響到茶葉的著錄程度之外，茶園管理也是茶農努力經營的方向。北埔的茶園，一般而言，和台灣中南部的茶園有所差異。台灣中南部的茶園一般都採密植，不浪費半點空間，反觀北埔「健康的」茶園，茶園裡的茶樹經常是稀稀疏疏，各種昆蟲、鳥類、爬蟲類在其間飛舞、悠遊，「雜草」也常恣意亂長，而這正是促使茶園著錄的最佳環境。有一位非常注重茶園管理的茶農姜禮杞曾說：

有一個最根本的問題，茶農普遍忽視「茶園管理」，而「茶園管理」在我看來，其重要性更勝過「產量管理」。我覺得以後要喝一口好茶，特別困難，因為「茶園管理」根本沒幾個人重視，其實「茶園管理」的品質和內容，對於做出健康、美味的茶，關係至深！

筆者曾在 2011 年夏茶採收期間親自到姜禮杞的茶園探訪，果然是各種蟲、鳥的「天堂」。相對於台灣中南部許多一心追求產量的茶園而言，姜禮杞的茶園景象，簡直令人匪夷所思。但姜禮杞亦同時替適度使用農藥的茶農講話：

這樣說吧，一般沒有用藥習慣的茶園，病蟲害發生的機率比較低¹¹¹；這種情形就好像吃肥料吃習慣的茶園，若一下子沒施肥，那產量就會明顯下降。但我可以很負責任的講，當我的茶園被蟲啃嚙得沒有茶菁可以採的時候，我一定用藥！反過來說，如果可以不用藥，我當然不會用藥。

避債蛾、茶蠹都是茶農很討厭的害蟲，還有一種叫「盲椿象」的蟲很可怕，而且專在夏季出現，一旦葉的芽點被它咬過之後，便停止生長。

茶小綠葉蟬其實也是一種害蟲，就台灣中南部的平地或高山茶產區，無不欲除之而後快；對我們而言，它基本上也是。我們講的「著錄」，其實就是茶菁遭

¹¹⁰夏茶茶菁通常一斤不超過 200 元。

¹¹¹這是觀念問題，源自於姜禮杞對茶園的長期觀察和體會所得，亦符合「自然農法」概念。簡單講，在一片不使用農藥、除草劑而雜草叢生的茶園裡，害蟲因為可以「攻擊」的對象多元，而且會自然「相生相剋」，因此在沒有用藥習慣的茶園裡，所謂的「蟲害」，反而降低了。

到了茶小綠葉蟬的危害，因此有一種說法，「膨風茶」是「發病茶」¹¹²。



圖 4-4 各種「害蟲」樂活在其間，是不會管理的茶園？

資料來源：筆者於 2012 年 8 月 11 日於林聖木一家在北埔鄉大湖村茶園採茶時拍攝。

說明：相片右下的蛇係爲了拍攝方便而用腳踏固定，拍完後即任其游走，並未傷害牠。

相片左上殺傷力強的虎頭蜂，隱身於茶園中築巢，主人亦未曾用任何方式驅趕或殺害。可見北埔有些茶園的自然生態維持相當良好。

¹¹² 「發病茶」客語：生了病的茶。上述這番話，其實是姜禮杞幫其他「適度用藥」的茶農講話。姜本身一直堅持自然農法，也非常在乎「茶園管理」。《商業週刊》曾於 2010 年專訪姜禮杞（2010 年 4 月，1167 期，22 頁），並且在採訪後，暗地裡去他的茶園，把他的茶菁採送化驗，結果驗出來的各種農藥值均爲 0。

	
<p>蝸牛</p>	<p>變側異腹胡蜂（客語名：黃狗牯）</p>
	
<p>茶蠶</p>	<p>毛毛蟲</p>
	
<p>避債蛾</p>	<p>尺蠖</p>

圖 4-5 逍遙樂活在茶園裡的各種「害蟲」資料來源：本研究於 2010 年 6 月 5 日拍攝。

第二節 文化產業化、產業文化化

一、北埔膨風節

「北埔膨風節」於 1998 年 7 月 11、12 日首度舉行，至今仍為北埔人津津樂道。該活動在有意無意之間，成功把「北埔膨風茶」介紹給國人認識。但第一屆其實並無「國際」二字，之所以後來會擴大成為「國際膨風節」，乃因為第一屆辦得非常成功，後來隔了一年（2000 年），由當時的縣長林光華主動找來第一屆的活動承辦人之一縣議員黃洸洲，林縣長答應在經費上全力支援，並要求擴大規模。活動因而邀請國際茶藝界人士前來交流並舉行研討會，因此被冠上「國際」二字。

「北埔膨風節」總共曾舉辦過五次，自 1998 年舉辦過第一次之後，後來四次的舉辦時間分別是 2000 年 7 月 15 日（一連 9 天）、2002 年 7 月 6 日、2003 年 7 月 12、13 日、2004 年 7 月 3、4 日¹¹³。當時的北埔鄉農會總幹事陳重光，在訪談中說明舉辦第一次北埔膨風節的緣起：

其實我不是農會系統出身，偶然間接任農會總幹事這個職務，對農會的經營運作想得很遠，很想幫農民、農業多做一些事情，有一天，姜禮杞的父親姜添振先生來找我，說：「北埔的茶，都拿到峨眉去賣，一斤少了幾百元，有被剝削的感覺，是不是農會可以幫忙茶農促銷呢？」

當時峨眉的茶，因為已經打響「東方美人茶」的名號，因此銷售管道比北埔暢通許多。身為（農會）總幹事的我，一心想想要為北埔的茶農尋找出路，於是和彭國賢、陳永洵、黃洸洲等人共同討論之後，我們便想以「產業文化」的形式，辦個「膨風節」來賣「膨風茶」¹¹⁴。

當時擔任縣議員，也是參與策劃的核心人士之一的黃洸洲也在訪談中提到活動舉辦緣起及中心思想：

1998 年，當時任北埔農會總幹事的陳重光倡議北埔（和峨眉一樣）也來舉辦和膨風茶有關的活動，在我、古武男、古秀如、大隘社的舒詩偉、彭國謀等人討論之後，雛型慢慢出來，經過約六個月後，最終便在當時的農委會主委彭作奎答應專款補助 250 萬之下，以「膨風節」的名義舉辦了該次大型活動，並且獲得了空前的成功，一炮打響了北埔沉寂已久的「膨風茶」名號。

¹¹³新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志上卷》，頁 34~37。

¹¹⁴受訪者前北埔鄉農會總幹事 2011 年 5 月 29 日訪談記錄

不過，當時活動的龍頭－陳重光設定的活動主軸是「文化」，而不是「茶」，他的理由是：「關於茶，峨眉已經著墨太多，峨眉一直在主打、推廣『東方美人茶』，辦了許多和它有關的活動；我們應該來搞『文化』，用『文化』來推銷茶。」

115
」



圖 4-6 第一屆北埔膨風節在北埔慈天宮前的表演

資料來源：陳重光先生提供，由本研究於 2011 年 5 月 29 日翻拍。

說明：「攬腰跤」是客家傳統雜技，在節慶時，常可看到這類的表演，由表演者一個人套上兩個假人道具，以半蹲姿勢表演，看起來像是兩個人在攬腰跤(摔角)，另有一人幫忙打鼓、敲銅鑼製造氣氛。

結果活動辦得非常成功，除了許多北埔在地人大量踴躍參與之外，在媒體爭相報導之下，亦吸引許多外地客聞風而來，一時之間，可用「萬人空巷」來形容。

不過，本次活動最令人激賞的是除了熱鬧、逗趣、風光之外，它還擺脫了台灣許多大型活動往往只有「大吃大喝」一番後就草草結束的模式，令人讚嘆！黃洸洲繼續談到：

藉著「膨風節」，我們把北埔的一級古蹟「天水堂」、「金廣福」介紹給國人認識；也舉辦了和北埔、茶、文化相關的講座及「講膨風」誇張逗趣的演講比賽；又安排客家歌手陳永洵演唱；請九九食堂的老板推出需事先預約的茶餐，結果爆滿；在經費不足之下，推出本地傳統的「迎古董」活動，本來只設定二、三十件，沒想到獲得鄉親極大迴響，他們不要求經費支援，只希望可以共同參與，結果爆

¹¹⁵前縣議員黃洸洲訪談係於 2011 年 6 月 2、3 日晚間於北埔日升生態文史工作室進行。

增到了五、六十件！

活動辦得極為成功，本來要錢才肯前來報導的各電視媒體（一家要價十萬台幣），我們因經費不足而不考慮配合；沒想到因為活動辦得有聲有色、熱鬧非凡，結果媒體一家接著一家爭相報導，害我在忙得不可開交當中仍不斷接到電話，要求我提供資料給他們，但我忙得根本沒空搭理他們，事後他們不斷要求我們配合提供畫面，並且大幅報導。

我們設定這是文化活動，因此要求所有政府官員都不可以上台講話，連當時的新竹縣長林光華也答應了，全程都沒有上台吐政治口水。¹¹⁶



圖 4-7 第一屆北埔膨風節「膨風茶比賽」有別於傳統的頒獎典禮

資料來源：陳重光先生提供，由本研究於 2011 年 5 月 29 日翻拍。

說明：中左為當時的縣長林光華、中右為得特等獎茶農姜添振。

由於這次成功的活動，讓人回味無窮，因此隔了一年之後，在縣長林光華的鼓勵與提供龐大經費支援下，「2000 年國際膨風節」於焉誕生，黃洸洲說：

當時的縣長林光華見我們二年前辦的活動如此成功，遂主動找我和陳重光、當時的新竹縣文化局長蔡榮光等三人到縣長室，他說：「錢不是問題，三千萬以內你們來辦。」我們一聽傻眼，三千萬耶！好大一筆數目，要用什麼方式來呈現活動呢？

¹¹⁶ 同註：112。

大家後來集思廣益，最後決定秉承第一次活動的宗旨，以文化為主軸，推出北埔的文學家「龍瑛宗」、攝影師「鄧南光」，舉辦多日的國際研討會。同時，搭配剛剛炒熱不久的「擂茶」，找幾位北埔的年輕人一起來做，把「擂茶」這個東西一起推廣出去¹¹⁷。

第二次膨風節活動一連為期9天，除了延續第一次膨風節的「講膨風」等客家逗趣民俗活動，以及上述的文學、攝影研討會外，還邀請到了日本、韓國、香港等地的茶藝及茶道人士前來共襄盛舉，同樣辦理研討會進行交流，意圖提昇本地的茶道水準。目前在明新科技大學休閒系擔任茶藝文化學教授的范增平在網路上發表的文章裡，對於第二次膨風節關於「茶」的部份曾有如下描述：

第一屆膨風節之後，我與陳重光先生見面，檢討活動的結果，認為應該加強產業文化的活動比重和深度。於是，陳重光先生指示北埔鄉農會舉辦了兩期「茶藝師培訓」，參加人員約80人左右，以膨風茶文化為主要訴求。在2000年，第二屆「北埔膨風節」時，推出「國際茶道茶藝交流、膨風茶研究發表會」。應邀出席是次國際膨風茶活動者，有來自日本、韓國、新加坡、澳門等20多位國際茶文化界的著名人士，台灣出席的有數百人，有來自各地茶產區與關心茶文化發展的人士，其中南投縣鹿谷鄉凍頂茶產區還特別包了遊覽車來。出席並發表論文的有多位。這次國際茶文化交流活動，是台灣首次集合了那麼多且高水準的國際茶文化人士，聚集一堂，可謂是前所未有的殊盛。很可惜，少有人提及這件盛事，主辦單位也沒有人整理、紀錄出來這些寶貴的資料。¹¹⁸

筆者和范增平教授的看法相同，對於「膨風節」活動成果未能經過整理後出版成書，都感到惋惜，畢竟這是台灣茶界、文化界的盛事。更可惜的是，時至今日，似乎不見有任何單位或個人倡議再度辦理

二、自1999年起北埔風行一時的擂茶

(一) 擂茶傳入北埔緣起：

1998年第一屆膨風節辦過之後不久，關心北埔地方人士（尤其是年輕人）生計的北埔農會總幹事陳重光，便積極構思籌劃想把「擂茶」引進北埔，並且就在同年(1998年)的11月下旬在農會舉辦「北埔柿季」這項活動時，舉行了一場「擂茶示範說明會」，由葉彭効女士和幾位80幾歲的女性共同做示範說明，同時

¹¹⁷ 同註112。

¹¹⁸ 引自網路http://www.fans-tea.com/cygd_30.htm 范增平對於北埔第二次舉辦膨風節，有關於「茶」的部分網路上發表的文章，2012,7,5 點閱。

也邀請媒體記者前來採訪報導。



圖 4-8 1999 年大隘社舉辦「下街文化市集」

資料來源：黃新高提供，拍攝時間 1999 年 1 月 9 日。

說明：1999 年大隘社舉辦「下街文化市集」在北埔鄉農會支持下，大家合力製作客家擂茶招待鄉親。

葉彭効女士於 1948 年從大陸廣東陸豐縣隨著國民政府逃難來到台灣。當時的葉女士和許多從大陸逃難來台的同鄉一樣，隨身攜帶著擂鉢及擂棍，也因此把這項源自於大陸的飲食習慣給帶到了台灣，並且傳承下來。

雖然北埔這一帶早期從大陸移民過來的客家人，絕大多數都早已失去了這個「傳統」，也或許根本就不曾有過這個傳統。但筆者還是懷著好奇心，曾於 2001 年 5 月 21 日晚間，和幾個好朋友前往葉家採訪，並因此得以一窺家庭擂茶的原貌，「家庭擂茶」和流行於市面上的「商業擂茶」，本質上有極大差異。

北埔絕大多數的家庭，並無擂茶這項傳統，筆者綜合田野調查發現，「家庭擂茶」除了自家人食用之外，更被當作待客之用，一個有擂茶習慣的家庭，若遇客人來訪而不以擂茶饗之，會被視為無禮。傳統的家庭擂茶費工耗時，配合擂茶食用的菜餚要現場烹炒，口味偏苦、鹹。而流行在北埔大街小巷，被做為營利之用的「商業擂茶」，在生意人發揮巧思下，置入擂鉢中供客人研磨的食材，口味多樣富變化，且大多已是成品或是半成品，一般而言，費時不多，富趣味性，口

味則以現代人喜愛的甜味為主。

(二) 擂茶在北埔的興盛與衰落：

在舉辦過示範說明會以及請記者報導過後，擂茶一開始並未順利在北埔造成流行風潮。擂茶真正打開知名度，是在第一屆膨風節過後第二年(1999年)。

那是有一天，我看到在廟坪擺攤賣花的徐先生，賣了三、四個月，生意似乎不怎麼理想。而我一向覺得，農會應該努力幫忙這些回鄉發展的年輕人，讓他們願意留在北埔做一番事業，於是我就對徐先生說：「你要不要試著改變一下？做做擂茶的生意，說不定是一條路呢。」當時的徐先生也未曾聽過擂茶，第二天他來到農會，我就把葉輔強先生的教材給他一份。就這樣，擂茶店在北埔一家又一家，漸漸開展起來¹¹⁹。

從「賣花的徐先生」開始，擂茶在北埔興起了一陣熱潮，一家接著一家開起來，大大小小的擂茶店，遍布在北埔街、廟前街、南興街一帶，最多的時候，總數超過 20 家。而在媒體推波助瀾之下，全台許多客家庄亦紛紛仿效北埔開起了擂茶店，一時之間，到北埔或到台灣其他客家庄「喝擂茶」蔚為風潮。

不過，隨著這股熱潮過去，現在前來北埔擂茶的觀光客已不多了，至今仍經營擂茶生意的，在十家以內，而且絕大多數是和其他餐飲混合的複合方式在經營。

(三) 擂茶和北埔傳統的茶產業：

北埔傳統茶產業產製的主要茶種有：包種茶、烏龍茶(膨風、番裝、半頭青)、紅茶、綠茶等，原始的擂茶(即上述的葉家擂茶)用的是綠茶，而綠茶自 1980 年代之後，已不是北埔所產製的主要茶種。但北埔的商業擂茶店所用的茶，也不是綠茶，而是包種茶，而且所用的包種茶，大部份也不是取自北埔，為何來自外地？筆者推測應是基於進貨成本的考量。甚至到後來，摻加各種不同口味、有如即溶咖啡的擂茶粉、擂茶包都紛紛出現。

因此興起於 1999 年的擂茶，可說基本上和北埔傳統茶產業無關，亦幫助不了北埔茶農。

¹¹⁹楊師昇，2001，〈大隘報第 2 期〉，訪問陳重光報導。



圖 4-9 2001 年在北埔湧現的各式各樣播茶店招牌

資料來源：2001 年 7 月 13 日筆者自攝（北埔日升印刷店合成）

北埔
客家播茶
登富

養生有機播茶

新竹縣北埔鄉北埔街34號
TEL: (03) 5802230 · 5804545
0928-223066 登富茶坊出品
北埔農會輔導

保存期限：1年 製造日期：如標示
重量：300g
天然食品，開封後請冷藏或置陰涼處保存。

北埔 客家播茶
HAKKA PESTLE CEREAL
ハツカすりぢや

播 研磨之意，係將綠茶及多種五穀雜糧炒熟置於擂鉢中研磨成細粉再沖泡熱水飲用，為客家人招待貴賓的一種茶點。

播 茶含有豐富的鐵、鈣、優質蛋白質、脂質、醣類、纖維素、維生素A C E等，風味獨特，並可促進新陳代謝，抗衰老、滋補養顏，適合各年齡層及素食者食用。俗語說：一日播茶三碗可保終日不感倦，每天三碗播茶，保證活到九十八。中國傳統醫食同源主張，以食物調養身體的功效，可為證明。

主要成份：
黑豆、黃豆、綠豆、紅豆、米豆、白鳳豆、青豌豆、花生、高粱、燕麥、蕎麥、薏仁、糙米、玉米、小米、紅小麥、蓮子、淮山、芡實、白果、黑芝麻、植物性奶精、寡糖、雪蓮子。

有機綠茶播茶：主要成份加有機綠茶。
傳統鹹味播茶：主要成份加有機綠茶、食鹽、胡椒、乾燥蔬菜。
養生杏仁播茶：主要成份加杏仁片。
養生漢方播茶：主要成份加當歸、何首烏、黃耆、枸杞、黑木耳、黑糯米、黑香菇。

食用方法：
熱飲：取二湯匙約30公克播茶粉沖泡300cc熱開水，一邊攪拌一邊飲用，濃淡口味，可隨個人喜好沖泡。
冷飲：用少量熱開水沖泡再加入冰塊，即成可口的冰鎮播茶。
【認證】本產品有機綠茶粉經台灣省農林廳認證及台灣省毒物藥物試驗所檢驗無殘留農藥。

圖 4-10 播茶店名片及即溶播茶粉的外包裝

資料來源：北埔日升印刷店，楊師昇先生提供。研究者於 2011.5.10 翻拍。

第三節 茶葉比賽對茶產業市場的影響

自 1998 年舉辦過第一次「北埔膨風節」，成功再次打響北埔的「膨風茶」名號之後，北埔的膨風茶比賽，也因此日益受到各界重視。關於茶葉比賽的型式、膨風茶比賽的起源及對茶農(茶商)的影響、評審口味對膨風茶製作方向的影響、台灣境外茶大舉進入台灣對台茶的影響等等，是本節探討的重點。

一、台茶比賽的類型

台灣的茶葉比賽，基本上可分為兩型，第一型：現場製茶競賽，第二型：優良茶競賽。

(一)現場製茶比賽：

通常採事先報名制，由主辦單位提供場地、新鮮茶菁、製茶機具等供製茶。參賽者在當日上午十點前報到，中午左右開始領取茶菁(抽籤選取)後開始製茶，到隔日早上八點交茶後結束，隨即舉行品評茶會，由主辦單位邀來的評審，就製好茶之優、劣做講解分析並評出等第。

現場製茶比賽，由於受限於場地、機械設備，因此必須嚴格限制參賽人數，還經常受天候狀況影響，因此台灣各地茶產區並不經常舉辦。

(二)優良茶競賽：

所謂優良茶競賽是以茶農事先做好之茶(通常是當季茶)，繳交一定重量的茶給主辦單位，這「一定重量的茶」稱為「點」。每一點重量不一定，通常主辦單位會在舉行競賽之前，召集茶農前來開會討論比賽的「點」是若干台斤，例如 2010 年北埔農會承辦的「新竹縣 99 年度東方美人茶(膨風茶)優良茶比賽」¹²⁰一點為 10 台斤，2012 年增加到 12 台斤。

¹²⁰新竹縣 2010 年(民國 99 年)度東方美人茶(膨風茶)優良茶比賽實施計畫(比賽辦法)請參閱本論文附錄(三)。



圖 4-11 茶葉比賽茶農繳交茶樣

資料來源：筆者在 2011 年 7 月 28 日於峨眉鄉農會拍攝。

說明：主辦單位將茶農繳來的茶樣裝箱、分罐，並在罐上加貼封條。

雖然比賽規定參賽人員資格限「居住在新竹縣之茶農、茶廠」，但就參加人員名單來看，實情並非如此，許多根本不懂製茶者或是茶農的親人，名字也出現在參賽名單中，顯見主辦單位並不嚴格限制參賽人員資格。

二、膨風茶比賽的起源及影響

(一)膨風茶比賽的起源：

1980 年代北埔一帶的茶，由於外銷無望，自己的品牌又尚未打響，但因為品質優良，如前所述因此有許多被送到南投鹿谷被當成「堆面茶」。「膨風茶」的名號在此時期暫時銷聲匿跡，只流傳於北埔本地以及台茶產業界的圈內人之間。北埔和隔壁的峨眉鄉茶產業界，長久以來，存在著一種既競爭又互相依附的微妙關係。

1984 年，峨眉鄉茶產業在有心人士努力之下，舉辦了「第一次東方美人茶優良茶競賽」，並從此以「東方美人茶」之名，一舉在國人的心目中取代了它的本尊—膨風茶的地位。

此時北埔的優良茶競賽，仍冠以「高級烏龍茶比賽」之名辦理評比。但眼見峨眉鄉的「東方美人茶」賣得越來越好，於是北埔地方人士遂倡議用「膨風茶比賽」取代原先的「高級烏龍茶比賽」名稱，期能與峨眉鄉分庭抗禮。



圖 4-12 1984、1985 年北埔茶農得獎的獎狀

資料來源：筆者於 2010 年 6 月 10 日拍攝。

說明：獎狀上面仍寫著「高級烏龍茶」或「烏龍茶」比賽名稱。

就這樣，北埔、峨眉兩鄉，兄弟一把號，各吹各的調，1990 年後，原本兩鄉分別舉辦的「高級烏龍茶競賽」、「茗茶比賽」被合併辦理，由新竹縣政府主辦，兩鄉農會每隔一年輪值承辦。由於北埔堅持用「膨風茶」、而峨眉仍堅持用「東方美人茶」之名，多年下來，無法妥協，因此我們可以看到「東方美人茶（膨風茶）」、「膨風茶（東方美人茶）」這樣的文字出現在兩鄉的茶葉罐或各項標語、相關文件上，這似乎是目前唯一的折衷辦法。



圖 4-13 「膨風茶」與「東方美人茶」茶葉罐包裝

資料來源：1.「膨風茶」與「東方美人茶」出現在同一茶葉罐包裝上。

2.筆者於 2011 年 10 月 9 日拍攝。

現在的膨風茶比賽均已捨棄現場製作的方式來評比，筆者認為最主要的原因在於優質茶菁難覓，而且就算有優質茶菁，由於比賽時間勢必會和茶農自身的製茶時間相衝突，所以難以辦理。但經田調訪談發現，早期確曾舉辦過膨風茶現場製茶比賽，退休的茶農彭源崑說：

姜炫鏢當鄉長的年代（1973～1981 年），當時全新竹縣還未曾舉行過「現場製茶比賽」，就在我的茶工廠，我們舉辦了第一屆現場製茶比賽，賽後全體合影。因為在我的工廠舉辦，我要負責張羅各項事宜，所以我沒有參加。雖然做的是「膨風茶」，但不叫「膨風茶」，叫「高級烏龍茶」。當時我們是請茶改場的吳振鐸博士前來擔任評審¹²¹。



圖 4-14 姜炫鏢當鄉長時在彭源崑茶工廠舉辦高級烏龍茶現場製茶比賽

資料來源：2011 年 6 月 9 日筆者於彭源崑宅翻拍。

說明：前排中左戴眼鏡者為姜炫鏢鄉長，中右戴眼鏡者為吳振鐸。

¹²¹ 彭源崑訪談日期：2011 年 6 月 9 日晚上於其自宅。

(二)膨風茶優良茶比賽攸關茶農生計至深：

台灣各地的茶產區，自北到南，各有不同特色茶，例如坪林的文山包種茶、木柵的鐵觀音、梨山的福壽茶、南投鹿谷的凍頂烏龍茶、屏東滿州鄉的港口茶等等，以及本論文探討的膨風茶等等。

優良茶比賽，事實上從有茶產業以來即以各種形式出現，而且對製茶技術的提昇及拉高或穩定茶價極有助益。早在 1931 年 6 月北埔即曾辦理過「第一次高級烏龍茶品評會」，二年後的 1933 年 6 月 12 日再次舉行高級茶品評會，審查結果對於北埔高級茶，不論色澤或香氣、滋味，都有極高評價。當時任北埔庄助役（秘書）的姜阿新於同年 6 月 15 日將此高級茶帶到台北讓台北茶商們評判，並交由台灣茶共同販賣所委託販售，結果由台灣總督府官員以百斤千圓價格買去。當時台灣高級烏龍茶價格，一般而言，百斤亦不過一百多圓，結果北埔高級茶竟然以百斤千圓的高價賣出¹²²。

台茶自民國 64 年(1975 年)開始拓展內銷成功後，內銷量急速增加。民國 65 年(1976 年)以前的外銷量約佔總產量的 90%，到了民國 85 年(1996 年)卻下滑至 16%。因此民國 65~85 年(1976~1996 年)的 21 年間，台灣茶產業逐漸變成以內銷為主的產業¹²³。

台茶由外銷轉內銷，牽涉原因甚多，但不容否認的是，台茶自轉內銷後，台灣各地茶產區常年舉行，深受茶商及消費者重視的「優良茶競賽」，對於提昇茶價，有極大的推進效果。關於這點，只要從各地優良茶競賽得獎的特等茶茶價年年攀高¹²⁴，即可看出。

茶農間普遍存在的看法認為同一等級茶，得獎與不得獎，價格差了三倍以上。因此對於客源不穩定或名氣不夠大的茶農而言，「參賽」成了他們可能一夕致富的重要途徑，甚至對於經營有成的茶農（茶商），也視比賽為測試自己製茶技術或茶葉品質的試金石，因此絕大多數的茶農，都非常重視優良茶競賽。

¹²²新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志上卷》，頁 451~452。

¹²³張瑞成，2009 年，《醇素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 98。

¹²⁴ 參閱表 4-2 新竹縣膨風茶 (東方美人茶) 2007-2011 年評鑑市場價格行情表。

表 4-2 新竹縣膨風茶 (東方美人茶) 2007-2011 年評鑑市場價格行情表

單位：每台斤(1 斤四罐裝)、新台幣(元)

西元(年) 獎項	2007 (民國 96)	2008 (民國 97)	2009 (民國 98)	2010 (民國 99)	2011 (民國 100)
特等獎	68,000	86,000	88,000	96,000	160,000
頭等獎	36,000	22,000	22,000	26,000	35,000
貳等獎	12,000	18,000	15,000	12,000	18,000
參等獎	8,000	7,200	6,800	8,000	10,000
優良 3 花	3,600	4,600	4,200	5,000	6,000
優良 2 花	2,800	3,600	3,400	3,400	3,800
優良 1 花	2,400	3,000	2,600	2,800	3,200

資料來源：2012 年 2 月 23 日北埔鄉農會提供，本研究整理。

三、茶葉比賽評審對製茶市場走向的影響

從表 4-2 可以看出茶價因為優良茶比賽而獲得穩定，獲特等獎的茶價格更是年年攀升。正因為茶葉比賽攸關茶農生計、名譽至鉅，因此評審是否對台灣各地特色茶有正確深入認識、感官是否敏銳、能否正確掌握膨風茶的特色等等，對整個北埔茶產業以及台灣地區其他的茶產區來說，都有非常深遠的影響。



圖 4-15 優良茶比賽評審「聞香」

資料來源：筆者於 2010 年 7 月 29 日拍攝。



圖 4-16 優良茶比賽結果深受茶農（茶商）關切

資料來源：筆者 2010 年 7 月 30 日拍攝。

(一)公權力與公信力之爭：

現今茶葉比賽評審一般由茶業改良場指派人員擔任，代表的是官方的公權力，但公權力所做出來的評判，是否即等於公信力呢？

筆者曾就這個問題，在田野調查時，和多位茶人做過深入探討，其中曾有茶人在被問到對評審所代表的「公信力」看法時以「不予置評」來回答¹²⁵。

這個「不予置評」所隱含的意義，其實是負面的。也有茶人在談到茶葉比賽評審時曾做以下反映：

我常想，如果我們的膨風茶和高山茶的味道被拉近了，那麼我們的特色就會消失不見了！非常希望膨風茶能夠維持它原本的特色，對於想喝高山茶、蜜香紅茶或膨風茶的客人，才可以有明確的選擇。¹²⁶

事實上，筆者在田調時經常會遇見茶人因懷念老一輩評審，而對現今評審提出嚴厲批判：

民國 90 年（2001 年）後，特等獎茶都來自龍潭一帶的茶菁，這是什麼原因呢？因為國寶級的老一輩評審退休了嘛。新一代的評審口味變了！傾向高山茶化，香氣濃郁，但滋味淡薄。像來我的店裡買茶的客人，就不喜歡那種滋味淡薄的茶。現在的審茶，不是「審茶」，而是「審人」。¹²⁷

有一次，茶改場的評審和他老婆路過我家，開口便說：「不好意思，○先生，很久沒讓您拿頭等了，害我都不好意思進來。」妳知道他太太怎麼說嗎？她說：「對呀！我就和你講，不要老是讓同一家拿到特等。」妳說，這樣的評審會公正嗎？有公信力嗎？¹²⁷

另一位茶人的意見，幾與上一位茶人的意見相同，但是對外來茶菁入侵北埔優良茶比賽的現象更加明確提出，並表現他的憂慮：

現在的北埔茶農因為北埔本身茶菁量不足，轉而向龍潭區買茶菁來製茶，其實龍潭茶在我們茶農看來，是次級的茶菁，做不出好茶。但現在的評審，偏好包種香氣，結果用龍潭茶菁做出來的茶，水色偏黃、滋味不足，竟然也能得獎。

¹²⁵受訪者 M1：2011 年 5 月 5 日訪談記錄。

¹²⁶受訪者 M4：2011 年 5 月 29 日訪談記錄。

¹²⁷受訪者 M2：2011 年 8 月 19 日訪談記錄。

偏向包種茶製法做出來的膨風茶，很容易在買回去之後一個月即變質，如果是依傳統做法做出來的膨風茶，會越陳越香。

我依照古法做出來的膨風茶，偏向「紅水」，結果現在的評審一看茶湯顏色，甚至根本沒有仔細品味，就把茶杯給拉下來（意即淘汰），所以現在的優良茶競賽，有很多被冤枉淘汰的好茶。像去年被淘汰的比賽茶，就高達49%。¹²⁸

茶葉比賽評審影響茶葉品質、風味至鉅，並因而主導著台灣各地茶產區的製茶走向。在田野調查中，許多北埔在地茶農反映，因為比賽茶的關係，現在做出來的茶，都偏向輕焙火、高山茶化，原本膨風茶特有的喉韻不見了，變得越來越不耐泡。

針對此現象，有一位打拚多年，客源穩定，只偶爾參加比賽的茶人提出他具體而微的批判：

我遵古法製做的膨風茶，根本無法獲得比賽評審青睞，因此我就不想參加比賽了。現在的評審重視茶的「香氣」，但是膨風茶在台灣的部分發酵茶中，是發酵程度最深的，因此我認為膨風茶不應著重「香氣」。著重香氣的茶，應該是輕發酵的茶，例如文山包種或一般的烏龍茶，我曾經直接向評審點明這一點。在我而言，膨風茶應該著重喉韻、滋味。

膨風茶越陳越香，只要保存良好，會越陳越好喝。而文山包種因為著重香氣，發酵程度輕，因此要趁鮮把它喝掉，否則香氣會流失，最好是買回來後二個月以內喝完，否則丟給狗，搞不好狗都不喝。¹²⁹

也有茶人對現今參加比賽的茶味走樣、點數超過「合理數目」太多而感到憂慮，並且對早期評審嚴謹審茶，留下深刻印象，以下是他的見證：

小時候，我一開始喝的茶，就是真正的頂級「膨風茶」，現在的「膨風茶」對我而言，絕大部份走味了。

而且參加茶葉比賽的點數真是多到離譜，一千多點，甚至二千多點，北埔、峨眉哪來這麼多茶呀？而且要在五天之內評審完畢！

以前，在比賽前為了討論比賽的一點是5斤？8斤？10斤？茶農往往要爭論個老半天，才有辦法做出決論。還有，像有一次茶博士吳振鐸審茶的時候，30

¹²⁸受訪者 M13：2011 年 6 月 23 日訪談記錄。

¹²⁹受訪者 M9：2011 年 5 月 4 日訪談記錄。

點的茶還要兩天才審完，審到最後，有 2 泡茶實在分不出高下，茶杯被拉上拉下，半斤的樣品茶差點被泡完，還分不出高下，最後只好「翻底帳」一把 2 個參加比賽的 8 斤茶統統倒出來看，最後才分出勝負。而且吳博士可以明確的指著茶告訴在場所有人員：「這泡茶，是把分成好幾天做好的茶去併堆併出來的；這泡茶有胭脂香水味，是婦人家做的；這泡茶在炒茶的時候有摻到「臭頭香」（莎草科的「香附子）」我們聽了不太相信，就認真去找，果然被我們找到了一條臭頭香的莖！」¹³⁰



圖 4-17 莎草科植物香附子(客語：臭頭香)

資料來源：筆者於 2011 年 6 月 20 日拍攝

另一更識茶、且曾經參加比賽拿到特等獎的茶農，則做出以下更細緻的分析：

1980~1990 年(民國 70~80 年)的膨風茶，無論是品質或茶價，都相當好！那時候山上很多人做，老師傅很多，老師傅他們大多有參加過講習，做茶的方法比較老式，他們遵循傳統，一步一步照著步驟來做茶。為了保鮮，所以出手很輕。茶葉是這樣子，必須要「活葉處理」，茶菁在採摘後到殺菁以前，中間必須要保持它的活性，時間要抓得很好。

現在的（製茶師傅）不太一樣了，現在的（製茶師傅）用「硬拖」¹³¹的，硬

¹³⁰受訪者 M7：2011 年 6 月 2、3 日訪談記錄。

¹³¹客語：「硬拖」的意思是讓茶菁在「室內萎凋」時的靜置時間拉長，走水更多一些。

拖了以後，茶葉的顏色會「鈍」掉，滋味則「薄」掉，另外，「仁」（茶心）會變白，和過去老師傅做的不太一樣。

現在的（比賽的）膨風茶在我看來，其實評價並不好，例如曾有兩位峨眉茶農向我反映：現在評審的角度，和茶農、喝茶者之間，似乎有落差。為了贏得評審青睞，所以許多茶農會用「拖」的方式來製茶，以致於滋味變薄、走樣了，深諳膨風茶味道的客人，認為比賽茶反而沒有從前的滋味了。

茶農問我：「那怎麼辦呢？」我只能講：「在目前這樣的環境，如果你是為了要從比賽得獎，那你只得照評審的口味去做；如果是要賣的，就好好的依照『活葉處理』的方法去做，這樣茶才比較有滋味。」用「硬拖」的方式去做，甚至會產生一種類似水停滯不通的「餿味」出來，有點類似本來是活的山泉水，從山上裝回來不用，久了就變質了。¹³²

綜合上面數位受訪者的意見，他們顯然對於現今的茶改場評審頗有微詞，而除了對評審的「口味」產生質疑之外，也有位茶人認為應該釜底抽薪，從根本改變比賽制度。2005年底，北埔茶葉產銷班曾推出「北埔山茶」優良茶比賽活動，當時有茶人提出建議，認為茶葉比賽應採「分級制」，而不要採用「等第制」來評茶。

本來我想走的路線是「分級制」，而不是「等第制」，即參加比賽的茶最後只評出等級（例如甲、乙、丙三級），而不像傳統的比賽茶評出特等、頭等、二等、三花、二花、一花，但後來茶改場派來審茶的評審只丟下一句：「分級制要怎麼評？我不會評！」害我們無奈又被打回原形。

其實比賽的辦法，我們老早就在給茶改場的公文裡寫得明明白白，但茶改場人員不看，也不回覆，來到之後，才嗆我們說：「不會依我們擬訂的評比辦法評審」。評審這樣的思維我無法認同，因為分級制對大家（茶農）都好，不會產生惡性競爭，也不太可能會有作弊的情事發生。¹³³

比賽採「分級制」，而不採「等第制」或許是一個可供參考的改進方向。但在「利」字當道之下，恐難具體落實，畢竟得到「特等獎」的茶和只差二級的「貳等獎」的茶（見表 4-2，頁 80），價差太大，除非茶農能夠達成共識，一致努力往這個方向推動。否則若想要在幾年之內，捨棄已逐漸成為「傳統比賽方式」的評比辦法，恐怕仍是阻力重重。

¹³²受訪者 M10：2010 年 5 月 2 日訪談記錄。

¹³³受訪者 M13：2011 年 6 月 23 日訪談記錄。

改進之道，筆者認為還是要從「茶改場評審」下手。國內著名的國寶級茶博士張瑞成認為：「影響內銷茶市場萎縮的問題很多，關鍵的問題包括：各地舉辦優良茶比賽評茶誤導製茶品質，使得茶葉不符消費者需求；產銷脫節，茶業改良場負面的角色；中央主管機關缺乏正確的輔導方向等等；此三面向導致內銷茶惡性循環，造成台灣茶葉前途黯然。

……………茶業改良場未經全盤規劃，只知配合鄉里需求，只要有單位辦理比賽，茶業改良場就派人擔任「評審」。由於各地鄉鎮公所、農會，為爭取績效爭相辦理比賽，以銷售地方茶葉，使得比賽場次激增。¹³⁴」

現今台灣各地區優良茶競賽的場次甚多，而評審卻總是茶改場那幾位，再加上評審對各茶區原本的「茶味特色」無法確實掌握，以致「茶味走調」的怪現象，其實不只在北埔一帶的茶產區發生。茶博士張瑞成亦曾針對此一怪現象提出他的評論：

「南投縣鹿谷鄉農會在民國 75 年（1986 年）開始推廣的優良茶比賽，評茶者偏好未經覆火或輕火，即所謂的生香的茶葉，由於這類茶的得獎率最高，於是整個比賽場的參賽茶都變成這類的茶。等到消費者抗議越來越多之後，鹿谷鄉農會於是自民國 80 年（1991 年）起改變評茶方向，茶葉必須焙火，結果又變成了焦味茶（火燒茶）的天下。評茶者到處跑攤（各地比賽場），導致焦味茶四處橫行，喝茶人怎能忍受得了！¹³⁵」

¹³⁴張瑞成，2009 年，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 101。

¹³⁵張瑞成，2009 年，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 103。

表 4-3 1988~2007 年全台各茶區舉辦製茶及優良茶比賽統計表

年份	製茶比賽(次)	優良茶比賽(次)	合計(次)
1988	21	46	67
1989	41	44	85
1990	41	49	90
1991	38	58	96
1992	39	60	99
1993	38	64	102
1994	49	77	126
1995	58	84	142
1996	45	86	131
1997	42	90	132
1998	44	94	138
1999	36	95	131
2000	23	83	106
2001	24	91	115
2002	27	87	114
2003	25	90	115
2004	23	83	106
2005	21	103	124
2006	21	95	116
2007	24	102	126

資料來源：1.原始資料：茶業改良場歷年《年報》。

2.引自張瑞成，2009，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 109。

《新新聞周報》記者莊衍松亦曾在十年前（2002 年）即對這種台茶優良茶競賽「評審亂象」做出更加嚴肅而深刻批判：

茶農都知道，拉高茶價靠比賽，比賽評審，就得靠茶改場來的專家大人。利之所趨，一年 365 天，他們（茶改場人員）要出席 260 場茶比賽¹³⁶，9 萬元的月薪對他們來說，簡直就是小兒科。……………茶改場有烏龍更有黑幕，在台灣喜歡喝茶的人都知道，茶葉價格和得獎與否有絕對的關係，在利之所趨下，農會、茶商、茶改場逐漸形成鐵三角的共生關係……………。

……………優良茶比賽幕後弊病叢生，不過諷刺的是今年(2002 年)被茶評評出來的特等茶，並不是台灣種的，而是從外買來參賽的。鹿谷鄉的比賽，可以拿別處的茶來比，只是沒想到居然有外買來比，獲得最高榮譽，此事讓台灣的茶葉名聲掃地不說，優良茶比賽的意義也已爛到不得不正視的田地。¹³⁷

(二)茶葉比賽評審的「感官能力」：

茶葉比賽評審除了應對台灣各地區的特色茶需要有深入且正確的認識外，對茶湯滋味、茶色、葉底（泡出來的茶葉）的「感官能力」更應時時保持在高檔狀態，到達茶葉比賽現場才能被茶人信服，否則，眾目睽睽，何以服眾？有一位受訪茶人曾對此提出他的看法：

有一位客籍台灣老茶人徐英祥先生，從日治時代即已對台茶有深入了解，才剛退休沒幾年。他曾說過：「要做一個茶葉比賽評審人員，可沒那麼簡單，一開始要先進行官能測驗，官能測驗過關之後，即成為「研究生」，「研究生」要再經過一年、二年、三年、……六年的訓練，六年到了，要再測驗一次；以後每六年都要測驗一次，看看官能有沒有退化，以確保評審最具公信力的品質。」但現在的茶業改良場根本沒有這樣要求評茶人員。……像我們幾個常常有交流的茶師，……，不管是誰做的茶，我們一試便知。

我曾和一位玩茶玩了 30 幾年的朋友討論關於茶葉比賽評審的基本要求，他說：「當一個茶葉比賽評審，平常就應有甚高的自我要求，在準備評茶前一個月便應該修身養性，不能交際應酬，這樣才有資格評茶，畢竟，茶農花了許多心血、辛辛苦苦做出來的茶，如果評審輕慢從事，隨隨便便就評出等第，這未免對茶農太不公平。」他所謂的「交際應酬」，在我看來，包括熬夜、酒、色、過辣、過甜、檳榔、煙等，都應涵蓋在內。¹³⁸

¹³⁶依表 4-3 的資料，莊衍松的引據資料似有誤。

¹³⁷莊衍松，「新新聞週報」第 800 期，2002 年 7 月。

¹³⁸受訪者 M2：2011 年 8 月 19 日訪談記錄。

表 4-4 茶改場辦理茶葉品評研習會訓練統計表 1986-2000 年

西元(民國)	加訓班數	召訓人數	測驗合格人數	合格率
1986(75)	2	40	19	47.5
1987(76)	4	127	66	52.0
1988(77)	2	61	20	32.8
1989(78)	2	62	20	32.3
1990(79)	6	183	58	31.7
1991(80)	8	250	90	36.0
1992(81)	10	300	95	31.7
1993(82)	10	314	71	22.6
1994(83)	9	263	60	22.8
1995(84)	8	237	73	30.8
1996(85)	8	235	82	34.9
1997(86)	8	230	80	34.8
1998(87)	7	204	61	30.0
1999(88)	3	86	25	29.0
2000(89)	2	54	16	29.6
合計	89	2,464	836	31.6

資料來源：張瑞成，2009，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 110。

茶葉評審人員的培養，是需要嚴肅看待的事，因為它關係台灣各地茶產區的茶產業發展至鉅。茶業界的內行人都知道，要有本事擔任茶葉比賽評審(評茶師)者，可沒那麼簡單，除了須要具備一流的敏銳感官能力之外，更需對各茶產區的特色茶有深度了解。

不管是茶農也好，茶商也好，消費者也好，欲提昇台茶的品質，都需要通過教育來培養正確的觀念，因此茶業改良場自 1986 年起開始招訓各界推薦人士到茶改場作為期 3~6 天的評茶訓練講習，從表 4-4 的數據來看，15 年間通過測驗合格的人數達 836 人，合格率高達 31.6%，在筆者看來這個數據足以「驚人」來形容。短短 3~6 天的訓練講習，便能培養出一位有能力上場評審的評茶師嗎？筆者曾針對此疑問採訪過一位剛從講習回來的茶人。

問：您剛參加過桃園茶業改良場評茶訓練班講習，請問參加人員要具備什麼資格，以及您參加後的心得？

M12：只要是茶農，或茶業產銷班的成員，或是農會的會員，或茶商，都可報名參加。雖然是花錢去學的，但其實，經過三天的訓練，回來之後，根本還是喝不出來(指無法評鑑)。一開始的評茶測驗是這樣子的：老師準備 10 種茶，各沖泡 2 杯，總共 20 杯，然後把 20 杯放在桌上任意混合，分成兩排，要我們學員把每一同種茶的 2 杯挑出來，藉此考驗我們的味覺。

後來改成每一種茶泡 3 杯，共 30 杯，同樣杯子亂調之後，分成三排，要求我們學員把它們挑出來，那就更叫人頭痛了，只得胡亂猜。對我而言，我的味覺並沒有那麼敏銳，尤其，如果第一杯茶非常苦澀的時候，到後面要區分其他的茶就困難了！有些「外面去的人」¹³⁹好多都考零分。想要通過測驗，我的小秘訣，是先審視茶湯顏色，從茶湯顏色著手，再用味覺去嚐試區分它們。

問：那這樣的話，不是許多人都不及格嗎？

M12：就算術科(指官能檢定測驗)考零分，但只要學科考高分，兩者平均下來，還是通過了呀，所以絕大多數學員，還是及格。短短三天的訓練時間，哪夠呀？¹⁴⁰

由上述訪談內容看來，茶改場舉辦的評茶訓練講習，似乎有欠嚴謹。在張瑞成的《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》中，也曾提到更早以前的情況：

到了 1995 年，外界出現很多質疑聲浪，茶改場所發的「茶葉品評官能檢定及格證書」，似乎過於草率。對於茶葉品質及認定有負面的影響。……凡成績達 70 分以上者，都發給「茶葉品評官能檢定及格證書」，而且這些及格人員根據茶改場報告，由各地農會及其他單位遴聘擔任茶比賽或分級包裝之評審工作者，達 154 人；本來是常識的講習，變成有合格證書，而且可以擔任評審，豈只將茶葉評審的工作當成兒戲？為此農林廳召開會議，要求茶改場將(發給)合格證書，(改為發給)獎狀，其目的在於要求茶業改良場對於擔任比賽評審人員之培養要慎重，有計劃且長期培養真正有資格者，否則將影響(台灣各)茶區發展。¹⁴¹

相對於茶改場對發給「茶葉品評官能檢定及格證書」的輕率，人稱「戰後台茶之父」普遍受北埔茶農肯定的茶博士吳振鐸，他為了培養一流的評茶接班人才，苦心孤詣，在退休前一年(吳於 1980 年 5 月自茶改場退休)舉辦過 8 次「茶葉品質官能鑑定」考試，他的學生陳煥堂在《台灣茶第一堂課》中曾有詳細描述：

¹³⁹ 「外面去的人」註：指對茶幾乎完全沒有接觸或認識了解的人。

¹⁴⁰ 受訪者 M12：2011 年 5 月 12 日訪談記錄。

¹⁴¹ 張瑞成，2009 年，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 109-110。

吳振鐸任內為了培養評茶師，1980 年代初期舉辦過 8 次「茶葉品質官能鑑定」考試，共有 400 多人參加，22 人通過，其中有青年茶農和茶商、相關科系師生、和單純的愛茶者。1986 年 9 月 7 日，他又把這 22 人集合起來，再考一次。考試分學科和術科，舉科考專業知識，學科則非外行人能窺其堂奧。

他帶來 10 種茶樣，沖泡成 20 杯，「考生」分 2 組下場，要在 20 分鐘之內，把同種茶樣沖泡出來的那 2 杯，一對一對的挑出來。緊接著再來 10 種茶樣，也沖泡成 20 杯，不但要配對，而且要按優劣排序。半天考下來，那 22 個緊張得手足無措的『門生』，只有 2 人及格¹⁴²，得到一紙「甲等官能鑑定」證書。¹⁴³

可見要育成一位合格又能讓眾人服氣的評茶師，是多麼嚴肅且不容易之事。除此之外，評茶方式，似亦有可改進之處。本研究曾經仔細觀察過優良茶比賽的評茶方式二次，對於現行的「評茶方式」，陳煥堂也有很辛辣且一針見血的批判，頗值得參考：

評審三人同行，官最大的走在最前面，一次評 30 杯。雖說評審採合議制，但「官大學問大」，……。中國大陸的評茶制度則顯得「開放、多元、民主」多了。他們也有三位考官，一次審 8 杯，第一位將 8 杯排序，後兩人如不同意，則重新審過，這稱為「協議制」。相較之下，台灣的茶農和茶商，只要認定主審口味，年年按圖索驥即可。如評茶者口味穩定，事情就好辦，那些全心專攻比賽茶的農家，便可長期「連莊」。

茶農是參賽的一方，為了爭奪龐大的利益，處心積慮各出奇招。專攻比賽茶的人家，評審口味不確定時，更採用「翹翹板」理論，即同時取兩點參賽，不論那頭翹起來，他都能得獎。各有各種朦朧過關的現象，譬如說拿低價區的茶參賽，只要入圍得個『優良』，他就賺到了¹⁴⁴。

觀察近年來北埔、峨眉兩鄉共同舉辦的「膨風茶(東方美人茶)優良茶競賽」參賽點數爆增的現象，正符合上文所述的「翹翹板理論」。

前引莊衍松的批判，還透露出一個距今 10 年前(2002 年)就已經發生，值得茶葉界省思的重要訊息：「外來茶(大陸、越南或其他地區)的製茶水準，已逐漸趕上台灣，甚至已超越台灣。」

如果外來茶的製茶水準高於台茶，筆者認為那倒不見得全然是一件壞事。現

¹⁴² 註：陳煥堂正是其中一位。

¹⁴³ 陳煥堂、林世煜，2008，《台灣茶第一堂課》，如果出版社，頁 69-70。

¹⁴⁴ 陳煥堂、林世煜，2008，《台灣茶第一堂課》，如果出版社，頁 71。

今的情況是大量外來劣質茶進入台灣市場，混充台茶之後，以高價出售，欺騙消費者、對於這種情況，只要是對茶內行且有良心的茶人，必深不以為然。

第四節 外來茶大舉進入台灣對台茶及膨風茶的影響分析

一、從台茶內銷市場不斷擴張之後談起

表 4-5 台灣進口外國產茶葉及其製品排名前三名量值統計表(2001-2011)

單位：重量(公噸)、價值(千美元)

進口狀況				進口狀況			
西元	國家名稱	重量	價值	西元	國家名稱	重量	價值
2001	1.越南	13,005.06	9,675.00	2007	1.越南	18,408.81	19,828.40
	2.斯里蘭卡	1,172.84	3,120.40		2.中國大陸	3,267.22	6,446.40
	3.泰國	868.16	946.00		3.斯里蘭卡	1,613.59	3,853.40
2002	1.越南	13,958.11	10,248.30	2008	1.越南	18,853.60	23,340.70
	2.斯里蘭卡	1,274.73	2,976.40		2.中國大陸	3,073.86	5,943.80
	3.泰國	1,236.06	1,334.90		3.斯里蘭卡	1,629.23	4,288.30
2003	1.越南	15,126.20	11,208.70	2009	1.越南	20,410.23	24,889.80
	2.斯里蘭卡	1,431.26	3,517.60		2.中國大陸	3,002.30	5,730.00
	3.泰國	1,164.19	1,203.50		3.斯里蘭卡	1,358.69	3,975.10
2004	1.越南	16,129.15	12,489.90	2010	1.越南	21,564.51	26,539.60

	2.斯里蘭卡	1,571.60	3,844.30		2.中國大陸	5,315.40	9,571.00
	3.泰國	1,081.90	1,219.90		3.斯里蘭卡	1,929.71	5,495.50
2005	1.越南	16,136.66	13,978.60	2011	1.越南	20,005.41	25,942.30
	2.斯里蘭卡	1,576.04	3,164.30		2.中國大陸	5,295.42	12,309.50
	3.中國大陸	1,224.26	1,663.80		3.斯里蘭卡	2,018.07	5,929.10
2006	1.越南	18,418.60	18,577.20				
	2.中國大陸	2,566.03	3,567.70				
	3.斯里蘭卡	1,629.22	3,607.10				

資料來源：1.行政院農業委員會，農產品進出口國家量值

<http://agrapp.coa.gov.tw/TS2/TS2Jsp/TS20107.htm>

本研究整理製表 2011 年 6 月 1 日。

1990 年代，由於國民所得提高，國人開始越來越重視休閒活動，此時台灣各地茶藝館如雨後春筍興起，喝茶、品茗、談茶成爲這個時期社會最熱門的休閒生活，茶葉消費因此與休閒產業文化相結合；再加上茶一向被視爲有益健康的飲料，因此喝茶人口不斷成長，國人每人每年的平均茶葉消費量由 1970 年的 0.4 公斤增加至目前的 1.7 公斤，成長了 4 倍多¹⁴⁵。

爲因應國人對茶的渴求，而台灣產製的茶葉已不足以應付消費需求量，因此過去十餘年來開始從國外大舉輸入茶葉來台，就表 4-5 分析，過去 7 年來（2005～2011 年）台灣茶葉進口的前三大國家爲越南、中國大陸、斯里蘭卡，特別是越南茶，在過去 11 年來一直穩居榜首，這也是爲何茶產業界只要一提到外來茶，就會講到「越南茶」或「中國茶」的原因。

近幾年來之所以從越南、中國大陸等地進口大量茶葉，筆者認爲這個現象與國人近年茶葉消費量大幅提昇，台商因見茶產業有利可圖而在當地投入大量資金

¹⁴⁵ 《茶訊》，2011 年 11 月號、2012 年 4 月號，台灣區製茶工業同業公會。

從事茶產業有絕對關聯，但因不在本研究探討範疇，因而在此不多著墨。另外，本地茶人一般普遍認為越南、大陸茶較劣質，但會不會有一天他們的茶葉品質迎頭趕上、甚至超越台灣茶？以及對台灣本地茶產業造成的衝擊等等，均有待日後對此議題有興趣的研究者繼續追縱。

目前市面上非常流行瓶(罐)裝茶¹⁴⁶，瓶(罐)裝茶有它獨特的方便性，不用燒開水，不需準備各種茶具，只要花點錢，隨時就可以在各大超商或便利商店買到，透過電視等媒體的廣告包裝，各式各樣的罐裝茶顯得清涼爽口又怡人，好像其原料來自高檔茶區。但其實只要稍微對茶及茶價有認識者，應當都能明瞭這些瓶裝茶的內容物原料很可能就是來自越南、中國、斯里蘭卡的茶或者台灣的中下級茶。

二、境外茶入侵北埔導致優良茶比賽參賽點數爆增

那麼這些來自越南、中國等地的境外廉價茶是否有可能也「偷渡」進入北埔茶產業，成為影響北埔茶產業成長的阻礙呢？答案不僅是有可能而且已經發生。從以下和茶農的對談記錄，即可看出大陸或越南茶的「魔手」已經深入北埔、峨眉一帶的茶業圈了。

在田野調查時，筆者曾嚐試提問某位茶人是否有茶菁（非製好的乾茶）從大陸進口，得到的答案讓人驚訝！他的回答是：「說沒有是騙人的啦！但不方便說。」

¹⁴⁷

以下是和受訪茶人的對話記錄：

問：不管茶菁是來自大陸、美國或非洲，只要衛生、安全、品質不錯，我認為用之並不為過，您認為呢？

M5：其實大陸來的茶菁，並不全是在大陸的台商做的，許多是桃、竹、苗三縣的茶農自己在做，而且是做成可以上市的成品，直接進入比賽系統，有極高利潤。我找的大陸茶的生長地不管緯度、氣候都和本地極為接近，雖然茶樹種是「二七仔」¹⁴⁸，和本地的「青心仔」不同，但由於是台灣茶師親自做的茶，

¹⁴⁶註：台灣罐(瓶、盒)裝飲料茶，受到日本風行罐裝茶飲料之影響及業者之促銷，於民國 78 年逐漸興起，尤其是烏龍茶飲料於民國 81 年對「新新人類」和「開喜婆婆」創造社會話題在飲料市場的訴求成功，更是令人印象深刻。資料來源：《茶訊》，2004 年第 4 期，台灣區製茶工業同業公會，頁 11。

¹⁴⁷受訪者 M5：2011 年 4 月 14 日訪談記錄。

¹⁴⁸二七仔：台茶 12 號，又名「金萱」。參閱陳煥堂、林世煜，2008，《台灣茶第一堂課》，如果出版社，頁 24。

因此做出來的乾茶外型極度近似，一般人根本無法分辨，只是茶湯口感不太一樣，差一點而已。

問：那大陸茶會不會著蠶呢？

M5：一樣會。小綠葉蟬是一種「害蟲」，害蟲是不分國界的。

問：那您認為會不會有一天大陸茶的品質超越台茶呢？

M5：目前的話，他們的茶頂多只能拿到二等、三等，但他們量大，如果全部進來台灣，把台灣的市場佔光的話，妳能想像會是什麼光景嗎？十年前，有人拿中國大陸和越南茶給我試，「面仔」（客語，指茶葉外形）很漂亮，一斤只要台幣四百元，叫我們的茶怎樣和人家競爭呢？如果他們的茶大舉進來，妳可以想像是什麼情況嗎？¹⁴⁹

表 4-6 北埔、峨眉鄉茶作面積統計表(2001-2010)

面積：公頃 產量：公斤

鄉鎮別	北埔鄉			峨眉鄉		
	種植面積	收穫面積	產量	種植面積	收穫面積	產量
2001	123.91	123.91	123,910	475	475	617,500
2002	129.91	129.91	129,910	462	462	591,360
2003	101.25	101.25	81,000	350	350	280,000
2004	51.25	51.25	51,250	241.2	241.2	325,620
2005	37.5	37.5	37,500	229	229	309,150
2006	43.53	43.53	43,530	201	201	241,200
2007	45	45	45,000	160.4	160.4	192,480

¹⁴⁹ M5 訪談記錄，2011 年 4 月 14 日晚間進行。

2008	46.35	46.35	46,350	137.6	137.6	164,400
2009	46.95	46.95	46,950	105.8	105.8	126,960
2010	38.95	38.95	38,950	138.9	138.9	180,750

資料來源：新竹縣統計要覽，本研究整理製表，2011年6月15日。

從表 4-6 可以看出，自 2001~2010 年的十年間，北埔、峨眉的茶作面積均呈現穩定減少的趨勢，分析其原因，主要還是因為耕茶園、製茶是一門辛苦的行業，年輕人普遍不願從事有關。但也有看好茶產業的茶人，積極鼓勵茶園復耕，希望年輕人能夠接棒投入，以下是和本身也是茶農的北埔鄉民代表徐鏡明的訪談記錄：

問：據我所知，北埔、峨眉一帶荒廢的茶園很多，而且年輕人似乎不喜歡從事製茶這個行業，請問您的看法？

徐：我本身是鄉民代表，三年前(2008年)我便曾在代表會提出一個建議，請鄉公所向縣政府建議給予復耕的茶園補助，縣政府回應我的提案，決議：「農牧用地，如果更新種茶，每一甲地，每一年由縣府補助九萬元。」

但我覺得還是不夠，因為每一年不管是肥料、人工管理的成本，都相當高昂，因此，又向代表會提案向鄉公所建議給予補助，鄉公所順應我的提案，決議每一甲地由公所再給予三萬元的補助，也就是每一甲地，縣府和公所總共給予 12 萬元的補助。不過，我還會積極爭取，希望最後每一甲地的補助金額能夠達到每一年有 15 萬元。

至於成效如何？由於牽涉到台灣整體茶產業的變化，因此仍有待後續觀察。

表 4-7 2006-2011 新竹縣膨風茶(東方美人茶)歷年比賽茶各等級樣數統計

年/季	參加總 點數	淘汰 點數	%	優良 一花	優良 二花	優良 三花	三 等	貳 等	頭 等	特 等	主辦 單位	點數 重量
2006(95 夏)	898	195	22%	252	152	160	67	47	24	1	北埔	
2006(95 冬)	612	103	17%	177	149	87	50	30	15	1	峨眉	
2007(96 夏)											峨眉	
2007(96 冬)											北埔	
2008(97 夏)											北埔	
2008(97 冬)	555	160	29%	179	84	68	31	21	11	1	峨眉	
2009(98 夏)	1,561	469	30%	432	272	216	94	45	31	1	峨眉	
2009(98 冬)	511	109	22%	157	110	77	31	15	10	1	北埔	10 斤
2010(99 夏)	2,219	822	37%	640	334	188	113	77	44	1	北埔	10 斤
2010(99 冬)	754	366	48.5%	180	88	40	37	27	15	1	峨眉	10 斤
2011(100 夏)	1,674	602	36%	495	242	150	78	61	45	1	峨眉	12 斤
2011(100 冬)	750	280	37%	206	118	62	45	23	15	1	北埔	10 斤

資料來源：1.北埔鄉農會、峨眉鄉農會提供，本研究整理製表，2011 年 12 月 10 日。

2.上列表中 2007、2008 年比賽茶各等級樣數統計，空白處表示無資料。

3.「新竹縣 99 年度東方美人茶(膨風茶)優良茶比賽」一點為 10 台斤，2012 年增加到 12 台斤。

表 4-7 可以看出最近兩年來，北埔、峨眉每年輪流承辦的「膨風茶優良茶競賽」，其參賽點數爆增，2010 年 2219 點，2011 年 1674 點（1 點 10 台斤）。若以 2010 年北埔加上峨眉茶園面積為 177.85 公頃為基準，一公頃年產量平均約 1,000 公斤（1,666 台斤）茶菁計算，而夏茶生產量一般估算約為年產量的 20%，則北埔加上峨眉的 2010 年夏茶茶菁產量約在 59,259.6 台斤，一般夏茶的製作步留為 3.5:1，即 3.5 台斤茶菁做成 1 台斤茶，則北埔加峨眉的 2010 年合理的夏茶(乾茶)產量約為 16,930 台斤。

16,930 台斤，即為 1,693 點。但這個數據堪稱北埔、峨眉產量的極限，因為如本論文第四章所述，要製作出膨風茶的先決條件，必須要有著綠的茶菁才有辦法做出膨風茶，因此 1,693 點可以說是在各種條件都絕佳下所估算出來的最大值。但參賽的點數卻達到 2,219 點，那麼多出來的茶來自何處呢？

筆者認為唯一合理的推測，就是境外茶已大舉入侵，希望藉由得獎，一舉抬高其身價。境外茶混充北埔茶，並且參加茶葉比賽，在北埔的茶產業圈子裡，早

已經是公開的秘密。由於無法驗明參賽茶葉的「正身」(產地)，防堵之道，應是從源頭做起，建立北埔、峨眉茶的「產地證明標章」(生產履歷證明)。

三、產地證明標章(生產履歷證明)

建立產地證明標章最主要的意義，在於保障消費者買到的茶，萬一有問題，可以透過標章上的編碼追溯源頭。據曾擔任北埔鄉及新竹縣農會總幹事的陳重光說明，這個「運動」係源自於法國：

這個「產地證明標章」係複製法國波多葡萄酒產區的作法，因為該地曾經有假冒波多葡萄酒的事件發生，消費者因此產生反感。為了挽回消費者信心，該地的葡萄酒協會遂設計出「產地證明標章」這個辦法，針對某個葡萄果園能夠生產出多少量的葡萄酒，而發給一定配額的「產地證明標章」，藉以保證該葡萄酒是從某個葡萄園所生產，而不是引進外地葡萄所製造出來。

行政院農業委員會農糧署對於產地證明標章大要規定及已通過的台灣各特色茶公告如下：

為提供消費者優質、衛生安全的國產茶品，該署近年積極輔導茶葉生產單位申請產銷履歷標章，目前已有 168 個生產單位通過產銷履歷驗證，茶園之水源、土壤及產品均經由公正的第三者驗證，所生產之茶品才可黏貼「產銷履歷標章」，消費者透過標章上履歷條碼，可查詢生產流程相關資訊，瞭解茶葉來源與栽培過程，可安心選購。

農糧署進一步說明，為防止進口之劣質茶仿冒或混充台灣茶，該署輔導各地方特色茶區申請茶產地證明標章註冊，目前「鹿谷凍頂烏龍茶」、「阿里山高山茶」、「文山包種茶」、「杉林溪茶」、「瑞穗天鶴茶」、「北埔膨風茶」、「日月潭紅茶」及「合歡山高冷茶」已取得產地證明標章註冊，其中「鹿谷凍頂烏龍茶」、「阿里山高山茶」、「杉林溪茶」、「北埔膨風茶」及「日月潭紅茶」累計核發 45 萬餘枚標章黏貼於產品包裝上，提供消費者辨識真正的台灣茶¹⁵⁰。

¹⁵⁰資料來源：行政院農業委員會農糧署網頁

http://www.afa.gov.tw/agriculture_news_look.asp?NewsID=1483，2011,9,23 點閱。

圖樣				
名稱	鹿谷凍頂烏龍茶	阿里山高山茶	文山包種茶	杉林溪茶
標章 權人	南投縣鹿谷鄉公所	嘉義縣政府	新北市、臺北市政府	南投縣竹山鎮公所
圖樣				
名稱	瑞穗天鶴茶	北埔膨風茶	日月潭紅茶	合歡山高冷茶
標章 權人	花蓮縣瑞穗鄉農會	新竹縣北埔鄉公所	南投縣魚池鄉公所	南投縣政府

圖 4-18 至 2010 年底為止台灣各茶產區的「產地證明標章」圖樣

資料來源：行政院農業委員會農糧署網頁：

http://www.afa.gov.tw/agriculture_news_look.asp?NewsID=1483，2011,9,23 點閱。



圖 4-19 2010 年 12 月在北埔口豎立的北埔膨風茶產地證明標章圖樣
(現已不存) 資料來源：本研究於 2011 年 6 月 23 日拍攝。

自從北埔鄉公所於 2010 年起開始推行這項「運動」以來，大多數接受採訪的茶農，在被問到對「產地證明標章」的看法時，有的茶人表示樂觀其成。

問：您認為「生產履歷標章」對北埔的茶產業會有幫助嗎？

M13：應該有幫助，最起碼，大陸茶無法混充本地茶出售。大陸茶這幾年大舉進入台灣，如果「生產履歷標章」能落實，對於防堵大陸茶應該很有幫助。¹⁵¹

也有茶人在受訪時具體說明產地證明標章（生產履歷認證）申請條件及發給辦法：

問：請問您對「生產履歷認證」的看法？

M3：現在的比賽茶，只有貼一張編號，如果出現問題，很難去追蹤茶葉的來源或者生產者是誰；如果有了「生產履歷認證」，茶葉包裝罐上有生產者的姓名、地址、電話等等，對消費者等於多了一層保障，對我們製茶人而言，也可達到宣傳效果。

問：如果生產者本身是北埔鄉人，但他的茶園不在北埔，那麼他可以申請「生產履歷認證」嗎？

¹⁵¹受訪者 M13：2011 年 6 月 23 日訪談記錄。

M3：原則上，「生產履歷認證」是以北埔鄉在地為主，如果戶籍設在北埔鄉，而茶園不在北埔，那就無法發給「生產履歷認證」。當茶農要申請「生產履歷認證」的時候，鄉公所會派員前去茶農的茶園勘察，估算茶園的確實面積、大概的產值，再發給符合現實情況一定數量的認證標章（分成一斤裝、半斤裝、四兩裝、二兩裝），不會多發給。¹⁵²

但也有茶人是以樂觀其成，但保持較審慎務實的態度：

有這個「產銷履歷證明」之後，北埔茶的風評或銷路就會變得比較好嗎？價格又可以因此提昇嗎？老實講，我不知道！後續仍有待觀察。目前北埔有多少茶園？可以生產多少茶葉？而從北埔賣出去的「北埔茶」又有多少？大家心知肚明。

但我不會持反對的立場，現在的人被騙怕了，因此弄個「產銷履歷證明」，也是好事。¹⁵³

也有茶農抱著非常樂觀的態度來看待：

那是一定有幫助的。而且唯一對北埔茶產業未來有助益的只有「產地證明標章」。茶農有多少茶就賣多少茶，鼓勵茶農在本地種，我相信消費者一定很樂於買本地的茶，茶價也可因此提高。¹⁵⁴

但也有茶人表達他的疑慮：

問：據說鄉公所會嚴格調查並控管「產地證明標章」的發放，您的意見呢？

M4：「產地證明標章」立意非常好，但實際推行起來，茶農是否能夠確實遵守規範？也就是不會拿外地的茶菁或乾茶（不論比北埔更好或更差）混充成本地產品，這就需要茶農認真思考了。

我們如果依據北埔、峨眉的茶園、茶菁量來考量的話，這個「產地證明標章」有沒有可能落實呢？這是我懷疑的地方。我當然也希望能夠落實，這樣對消費者、生產者都好。但是萬一有一天龍潭茶農爆料說：「你們分明就是買我的茶菁，卻說是你們北埔在地的茶菁，那好吧，以後我的茶菁都不賣給你們，

¹⁵²受訪者 M3：2011 年 4 月 21 日訪談記錄。

¹⁵³受訪者 M1：2011 年 5 月 5 日訪談記錄。

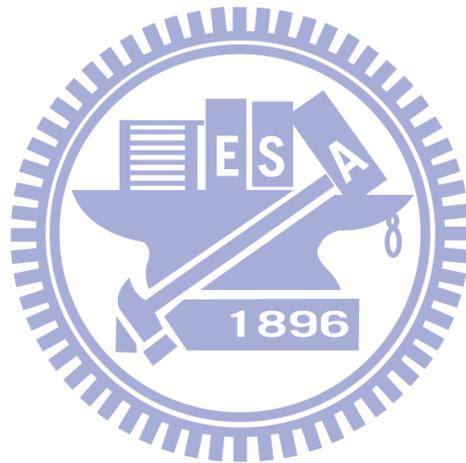
¹⁵⁴受訪者 M5：2011 年 4 月 14 日訪談記錄。

看你們怎麼辦？」這是一個很大的問題，要想得長遠，不要只顧眼前。¹⁵⁵

截至 2010 年 12 月 20 日止，北埔與峨眉都是以茶葉產銷班第 1 班名義申請，北埔獲得驗證通過的面積有 8.11 公頃，峨眉則有 9.07 公頃。¹⁵⁶

筆者站在消費者立場，對於茶園是否獲得「產地證明標章」認證，其實並不是很在意，因為利之所趨所以「作弊」，古今中外都曾經發生，以後也肯定還會發生。我想消費者最基本的要求，第一是希望喝到的是無毒、衛生的茶，第二是「質、價相符」，希望茶價不會貴到太離譜。

關於這個攸關北埔茶產業、整個台灣茶產業未來發展至鉅的「產地證明標章」的後續發展，有待後來的研究者繼續追蹤分析其執行成效並做探討。



¹⁵⁵受訪者 M4：2011 年 5 月 29 日訪談記錄。

¹⁵⁶參閱本論文（附錄五）全台通過產銷履歷驗證之茶葉生產單位名冊，編號 65、66。

第五章 結論

台灣茶產業自 1860 年代因約翰·杜德(John Dodd)之提倡與推動，而從北台灣淡水一帶開始建立並逐漸興盛，之後一路往南延伸，約在 1880 年前後到達北埔這處鍾靈毓秀之地，在一百多年前產業種類不多的那個年代，茶、糖、樟腦一度是為台灣賺取大量外匯的主要產業。

北埔因為有五指山、鵝公髻山做為屏障，剛好形成一個大氣場，冬暖夏涼，日夜溫差大，因此非常適合栽植茶樹，而且憑著製茶師傅的巧手，所製做的茶品質精良，曾經一度「Ho-ppo Tea」(北埔茶)名聲遠播海內外。

自從「茶」來到北埔之後，茶產業一路往上爬升，創造一層又一層的高峰，到了 1931 年(日治昭和六年)「轄內茶園約有 1,400 甲，茶葉年產量 450,000 斤，總價值 21 萬圓，從事茶業者 494 戶」¹⁵⁷，為史料記載的戰前北埔茶業最高峰期。戰後，北埔茶產業亦曾有一段繁華榮景，一直到 1980 年代之後，隨著台灣從農業社會進入工業社會之後，以及整個國際環境丕變下，茶產業在今日的北埔，可說早已褪盡昔日風采。到了 2008 年，茶園收穫面積僅僅只有 47.8 甲，年產量亦不過 77,250 斤¹⁵⁸。從上面的數據看來，經過了 77 年(1931~2008)北埔鄉的茶園面積及茶葉年產量均呈大幅萎縮狀態，茶園面積從 1,400 甲減少變成了 47.8 甲，即 2008 年的面積僅有 1931 年的 3.41%；茶葉年產量從 450,000 斤減少變成了 77,250 斤，即 2008 年的面積僅有 1931 年的 17.16%。但是，若以 17.16 除以 3.41 來看，顯示單位面積產量提昇了 5 倍之多，此數據或與茶農勤奮施肥、種植技術精進、茶園管理良好有關。

北埔茶產業界的俗諺「茶金、茶土、茶狗屎」，充份驗證了世事有如白雲蒼狗。但昔日曾經輝煌騰達但早已不存的永光公司，每年仍於重陽節前後舉辦「同仁聯誼會」，顯見彼此之間深厚的感情並未隨著時光消褪，反倒越見濃醇。參加者大多垂垂老矣，也有許多已經凋零，雖然早已散居台灣各地，但每年仍然親自與會，這樣的情誼，叫人深深感動。

北埔主要生產的茶，早期以烏龍、包種為主，其中尤以「膨風茶」(東方美人茶)最為茶界人士所知並大加推崇。後來則有紅茶、綠茶相繼出現。1990 年以後至今，膨風茶又再度興起成為市場寵兒。距本論文完成之前約半年，或許是因為見到南投日月潭一帶的紅茶近十年來逐漸受國人及大陸觀光客喜愛之故，悄悄的，有幾位茶農也開始做起了紅茶，但由於尚未形成氣候，故不在本論文裡討

¹⁵⁷ 烏袋完義著、宋建和譯，《北埔鄉土誌》，2006，新竹縣文化局，頁 112。

¹⁵⁸ 新竹縣政府主計室網頁 <http://web.hsinchu.gov.tw/accounting/>(度量衡經換算)，2010,10,5 點閱。

論。

自從台灣加入 WTO 之後，幾乎所有的農產品均要面對來自他國的農產品挑戰，茶自無法倖免於外，就筆者以觀察者的身份參與和體會，發現近幾年來，越南、大陸茶早已經用盡各種方法，偷偷混入了每年盛夏舉辦的「新竹縣膨風茶（東方美人茶）優良茶比賽」，只是品質尚與本地茶有一段差距，只要稍為對品茶有認識者，在比賽現場向評審要一些茶湯來喝，便可立即了然於胸。

「新竹縣膨風茶（東方美人茶）優良茶比賽」這項本應是北埔、峨眉兩地茶農產製的茶葉做為主角的年度盛會（含冬季優良茶競賽），其中茶農對比賽以及評審的觀感，以及外來茶混充本地茶可能造成的影響及看法，筆者均曾透過大量閱讀關心台灣茶產業的學者專家論述及透過和茶人（農）的深度訪談來予以探討並評析，筆者基本上肯定台灣區各茶業改良場多年以來對於提昇台灣茶產業所做的努力與貢獻，在本論文中或許在論述「優良茶競賽」時對茶改場的評茶人員提出強烈批判，但意不在攻訐，而是希望能為沉默的茶農發聲，讓競賽更具公平性、結果更具公信力，希望不僅是北埔，更希望全台灣各茶區的茶產業未來都能夠更美好。

不管是戰前或戰後，在北埔的茶產業盛期，產、製、銷大多是分離的，耕茶園者，專門負責茶園管理、供應茶菁給中、大型茶工廠，茶工廠裡則有專門製茶以及「洽茶」¹⁵⁹的技師，製好的茶則送到台北，經由洋行銷售到國外。即使到了 1970 年代，北埔仍有許多人依靠茶產業謀求一家溫飽。在北埔的大街小巷，每逢茶產季，總是熱鬧非凡。

當然，現今的北埔茶產業若和台灣中南部南投一帶的茶產區做比較的話，相對來講，可算已經沒落衰頹，而台灣整體的工商業形貌，也早已和往日完全不同，像上面的熱鬧景象終究不太可能在北埔再現。但叫人欣慰的是，沿承著傳統，北埔仍有多位製茶技藝高超的茶師（茶農），繼續留在茶業界裡打拚。就現在的北埔茶產業界而言，產、製、銷早已合為一體，因此茶農普遍也是茶師。

茶農是茶產業中最寶貴的無形資產。因為膨風茶需要比紅茶、綠茶、包種茶更為繁複的工序來製作，更需要「識茶性」，因此北埔的茶師普遍擁有高超的製茶手藝，此為台灣茶產業界所公認。透過訪談茶師、茶人、關心北埔茶產業發展和歷史的朋友，以及大量的閱讀與茶有關的著作文獻，筆者在過去的三年間，獲得了許多第一手的寶貴資訊，眼界大開之後，試著耙梳並明晰呈現北埔的茶產業

¹⁵⁹洽茶：客語，中文簡稱「併堆」，即「茶葉拼配」之意。是通過官能品評經驗和拼配技術把具有一定的共性而形質不一的茶，取其長短，或美其形，或勻其色，或提其香，或濃其味；對部分不符合拼配要求的茶葉，則通過篩選或焙火等措施，使其符合要求，以達到商品等級相符的目的。參考網頁：台灣茶訊電子報 http://www.tea520.com.tw/education04_info.asp?id=7，2012,10,3 點閱

歷史。

自北埔有茶產業以來，一般公認最有名的特色茶是「膨風茶」，但在 1980 年後由於北埔茶產業衰退，逐漸被世人遺忘。1998 年 7 月 11、12 日舉行的第一屆「北埔膨風節」，這個無心插柳柳成蔭的活動，達到了「文化產業化、產業文化化」的目標，不僅成功帶起北埔的觀光熱潮，也重新喚醒人們對「膨風茶」的記憶。「北埔膨風節」對北埔觀光及茶產業的影響，堪稱深遠，因此筆者亦訪談了相關當事人，除了在本論文中呈現其原貌之外，亦兼並探討與它幾乎同時發生並且後來在北埔風行一時的「擂茶」。不過，「擂茶」畢竟與北埔的傳統茶產業並無直接關聯。

目前北埔從事茶產業的人口，若以圖 5-1「2012 年茶葉產銷班的成員」結構看來，全體 33 人中，40 歲以下只有 2 位，可見北埔的茶產業正面臨後繼無人的窘境，甚至有老茶師在被問及：「您會希望您的孫子傳承做茶嗎？」他的回答竟然是：「不可能。玩票當副業可以，但依賴做茶維生，不可能！」¹⁶⁰

老茶師的一番話，透露著北埔茶產業的前途似乎黯淡無光，尤其茶菁原料不足、年輕人不願意投入辛苦的茶產業、採茶工人人力欠缺等等問題，都亟待克服。

雖然現今北埔茶產業的情況和其全盛時期不可同日而語，不過鑑諸目前的茶葉市場，持平而論，對膨風茶的需求仍然非常殷切，而且價格年年攀昇。最近幾年來，在「產銷履歷證明（產地證明標章）」的推動，加上政府補助和獎勵茶園復耕等等利多政策下，相信將給北埔茶產業帶來轉變的契機。此外，筆者更誠摯期望北埔的茶農能夠積極做好茶園管理、精進製茶技術，並且經由富含文化氣息的包裝、教育消費者深入認識膨風茶內涵等等努力，讓北埔茶產業榮景再現。

¹⁶⁰受訪者 M13：2011 年 6 月 23 日訪談記錄。

表 5-1

北埔茶葉產銷班班員名冊

造冊日期：2012, 1, 6
總人數：33名

編號	擔任職務	姓名	茶園面積(公頃)		
			自有	租用	合計
1	班長	彭國賢	0.3		0.3
2	副班長	彭維軒	1.3		1.3
3	班員	楊煥章	3.4		3.4
4	班員	林國義		1	1
5	班員	劉慶鈞	1	0.5	1.5
6	班員	姜禮杞	0.5	0.5	1
7	班員	徐榮廷	0.7		0.7
8	班員	彭俊超	0.6		0.6
9	班員	劉興隆		1	1
10	班員	邱武雄	0.5		0.5
11	班員	李忠雄	1		1
12	班員	張慶寶	0.6		0.6
13	班員	姜肇宣	0.5		0.5
14	班員	姜禮相	1.1		1.1
15	班員	陳煥松	0.8		0.8
16	班員	陳煥堃	1.5		1.5
17	班員	陳煥欽	0.6		0.6
18	班員	陳春鴻	1.5		1.5
19	班員	李傳熙	1		1
20	班員	陳德金	1.2		1.2
21	班員	林辰隆		0.9	0.9
22	班員	陳智汛	0.6	2.1	2.7
23	班員	徐鏡明	1.3		1.3
24	班員	李仁鋒	0.7		0.7
25	班員	邱文樸	0.7		0.7
26	班員	黎芳雄	0.3		0.3
27	班員	古乘乾	0.2		0.2
28	班員	蔡雲瑩		0.4	0.4
29	班員	楊宜妹	1.1		1.1
30	班員	范揚田	新加入，沒有資料		
31	班員	范揚武	新加入，沒有資料		
32	班員	陳興文	新加入，沒有資料		
33	班員	劉興福	新加入，沒有資料		

年齡層分布：

21~30	1人
31~40	1人
41~50	11人
51~60	7人
61~70	1人
71~80	8人
81~90	4人

學歷分析：

大學	1人
專科	5人
高中(職)	10
國(初)中	8人
國小	9人

茶園面積：

自有+租用=29.4公頃

資料來源：2012年1月6日北埔茶葉產銷班班長彭國賢提供，本研究整理製表。

參考書目

一、專書：

艾倫·麥克法蘭，2005，《綠色黃金》，臺北：商周出版社，頁 84、270~272、252~253。

陳慈玉，1994，《台北縣茶業發展史》，台北：台北縣立文化中心出版，頁 11~12、64~66。

張翰璧，2000，〈桃、竹、苗茶產業與客家族群經濟生活間的關係〉，《台灣客家族群史產經篇》。南投：台灣省文獻會，頁 91、105。

島袋完義著、宋建和譯，《北埔鄉土誌》，2006，新竹縣文化局，頁 67、112。

新竹縣北埔鄉公所，2005，《北埔鄉志上卷》，新竹縣北埔鄉公所，頁 137、396、453~456。

吳學明，2008，〈姜阿新歷史研究初探〉，《地域社會與地方菁英——姜阿新與北埔》，新竹：新竹縣文化局出版，頁 21、23~24。

邱顯明，2008，〈北埔茶業發展史初探〉，收入《地方菁英與社會：姜阿新與北埔》，金廣福文教基金會，新竹縣政府文化局，頁 45、66、69。

林馥泉，1956，《烏龍茶及包種茶製造學》，台灣省政府農林廳茶葉傳習所出版，頁 8、17、19。

蘭伯特·凡·德·歐斯佛特著，林金源譯，2002，《福爾摩沙見聞錄—風中之葉》，經典雜誌出版社，頁 117~118。

張瑞成，2009，《酵素茶的魅力台灣烏龍茶》，出版者：張顯禮，頁 110、161。

陳煥堂、林世煜，2008，《台灣茶第一堂課》，台北：如果出版社，頁 21~24、69~70。

新竹縣政府，2008，《新竹縣志》〈卷五—經濟篇〉，頁 111。

- 廖慶樑，2010，《台灣茶聖經》，揚智文化事業股份有限公司，頁 61。
- 林滿紅，1997，《茶、糖、樟腦業與晚清台灣》，臺北：聯經出版社。
- 林木連，2009，《台灣的茶葉》，臺北：遠足文化。
- 邱顯明，2007，〈富興茶廠一甲子歲月〉，《新竹文獻》，頁 27、72~83。
- 古武南，2007，〈百年福爾摩沙茗·時尚北埔膨風茶〉，《新竹文獻》。
- 范明煥，2007，〈新竹地區茶葉百年回顧史〉，《新竹文獻》27 期，新竹：新竹縣文化局出版。
- 范增平，1992，《臺灣茶業發展史》，臺北：臺北市茶商業同業公會出版。
- 范增平，2006，《中華茶人採訪錄：臺灣卷》，臺北：萬卷樓圖書股份有限公司。
- 范德光主編，2004，《臺灣製茶工業五十年的發展》，臺北：臺灣區製茶工業同業公會出版。
- 陳志豪，2007，〈初探姜瑞昌與北埔茶業改良試驗場〉，《新竹文獻》。
- 廖運潘，2002，《想到什麼就寫什麼 6》，自行出版，頁 201。
- 廖運潘，2005，《想到什麼就寫什麼 7》，自行出版，頁 199。
- 謝國雄，2003，《茶鄉社會誌：工資、政府與整體社會範疇》。台北市：中研院社研所。
- 角山榮著、王淑華譯，2004，《茶的世界史》臺北：商周出版社。
- 陳慈玉，2004，《近代中國茶業的發展與世界市場》，台北：稻鄉出版社。
- 羅慶士，2007，〈淺談新竹地區(桃、竹、苗)之紅茶發展過程—兼論客家族群與台灣茶葉之互動〉，收入：《新竹文獻》，第 27 期，新竹：新竹文獻委員會。
- 池宗憲，2002，《台灣茶街》，台北：宇河文化公司。
- 張宏庸，2005，《臺灣茶廣告百年》，台北：遠足出版社。

薛雲峰，2003，《槎風茶—東方美人，白毫烏龍》，宇焯文化出版，頁 27~28。

二、博碩士論文：

吳淑娟，2007，〈戰後臺灣茶葉的發展與變遷〉。國立中央大學歷史研究所碩士論文。

邱顯明，2004，〈日治時期台灣茶葉改良之研究〉。國立中央大學歷史研究所碩士論。

陳宇翔，2004，《工業資本主義社會的農業變遷——台灣茶業的社會經濟分析》。臺北大學社會學系碩士論文。

譚鴻仁，2008，〈關係空間與鄉村發展：以北埔產業發展為例〉，行政院客家委員會獎助學術研究計畫，頁 42。

楊宗儒，2006，〈東方美人茶的生產與峨眉、北埔鄉在地文化經濟研究〉，高雄師範大學地理系。

邱念渠，2005，〈台灣茶產業的演進過程與發展困境〉，新竹：國立清華大學工業工程與工程管理學系碩士論文。

林子豪，2009，〈苗栗茶產業之發展與變遷〉。花蓮：國立東華大學鄉土文化學系碩士論文，頁 84。

楊美峰，2008，〈新竹縣關西地區茶產業變遷與轉化之研究〉國立中央大學客家政治與經濟研究所碩士論文。

謝明妃，2001，〈從台灣茶葉外銷起落探討茶業之發展與未來〉，新竹：國立清華大學工業工程與工程管理研究所碩士論文。頁 13~14。

黃怡菁，2008，〈茶鄉婦女的勞動：以峨眉地區的採茶婦女為例〉，新竹：國立交通大學客家社會與文化碩士在職專班。

三、其他：

許賢瑤，2005，《台灣文獻 56 卷第 1 期》《台灣包種茶的製造與發展》，頁 154～155。

《茶訊》，2011 年 11 月號、2012 年 4 月號，台灣區製茶工業同業公會。

2010/07/19 中國時報 陳權欣／竹縣報導 新竹縣東方美人茶（膨風茶）評鑑

2012 年 6 月 4 日的中國時報 A8 版。

楊師昇，2001，〈大隘報第 2 期〉，訪問陳重光報導。

四、網頁：

行政院客家委員會：<http://www.hakka.gov.tw/mp.asp?mp=1>，2012,1,5 點閱

臺灣茶業百年發展史：http://www.wretch.cc/blog/chtea&article_id=12860064，2012,3,10 點閱

全國博碩士論文資訊網：<http://etds.ncl.edu.tw/theabs/index.jsp>，2009,10,20 點閱

行政院農業委員會茶業改良場：<http://tea.coa.gov.tw/CHAP1.htm>，2010,10,3 點閱

新竹縣政府主計處：<http://web.hsinchu.gov.tw/accounting/>，2010,5,12 點閱

新竹縣政府：http://www.hsinchu.gov.tw/modules/v3_happy/township/default.asp，2010,10,3 點閱

新竹縣綜合發展計畫 1999：<http://wwwp.hchg.gov.tw/landscape/main/lb3-3.htm>，2010,10,3 點閱

經濟部中小企業處 OTOP 臺灣地方特色網：

<http://www.moeasmea.gov.tw/mp.asp?mp=1>，2010,12,3 點閱



行政院經濟建設委員會：<http://www.cepd.gov.tw/>，2010,12,3 點閱

臺灣區製茶工業同業公會：<http://www.taiwantea.org.tw/me.asp>，2010,12,3 點閱

行政院農業委員會農產品進出口國家量值：

<http://agrapp.coa.gov.tw/TS2/TS2Jsp/TS20107.htm>，2011,6,1 點閱

行政院農業委員會農糧署：

http://www.afa.gov.tw/agriculture_news_look.asp?NewsID=1483，2011,9,23 點閱

台灣主要茶公會組織：http://teawang.blogspot.tw/2011/02/blog-post_14.html，2012,5,10 點閱

南法.香頌何謂 BOP? FBOP?：

http://www.senteurdoc.com.tw/pt_spec.php?P_ID=20110430000008，2011,10,25 點閱

野生茶樹的發現及利用：

http://big5.ce.cn/gate/big5/nongye.ce.cn/2012/cclcszw_0717/8756.html，2010,6,10 點閱

行政院人事行政總處「全國軍公教員工待遇支給要點」：

<http://www.cpa.gov.tw/public/Attachment/8121210553371.pdf>，2012,6,10 點閱

白毫烏龍－第一家烏龍茶：

<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!wns7YxaeEgSfAU4uGMH7/article?mid=403&next=402&l=f&fid=5>，2011,7,23 點閱

聯合新聞網：http://far.hchg.gov.tw/omei/news/news_detail.asp?id=10，2012,6,5 點閱

中央大學「客家學院電子報」：

http://140.115.170.1/Hakkacollege/big5/network/paper/paper48/06_08.html，2012,4,12 點閱

輔仁大學理工學院生物技術研發中心網頁

<http://brc.se.fju.edu.tw/nobelists/194x/p1948.htm>，2012,7,20 點閱

《昆虫記》網頁 <http://mypaper.pchome.com.tw/souj/post/1281756036>，2012,7,20 點閱

natural resources defense council 網頁 <http://www.nrdc.org/health/pesticides/hcarson.asp> , 2012,7,20 點閱

昆蟲樂園：<http://123nick.blogspot.tw/> , 2012,7,20 點閱

彭木生老茶廠：<http://www.dingway.com/modules/tinyd0/index.php?id=4> , 2012,5,25 點閱

興農示範性農業資訊應用系統：<http://itap.sinon.com.tw/default.asp> , 2012,5,25 點閱

蠨的解釋：<http://ctext.org/er-ya/shi-chong/zh> , 2011,8,16 點閱

蜓的解釋：<http://blog.yam.com/teliang/article/44999653> , 2011,8,16 點閱

煙的解釋：<http://www.youtube.com/watch?v=mZoomJWiULI> , 2011,8,16 點閱

步留：www.eatbeef.com.tw/homemade/download/3.ppt , 2011.11.9 點閱

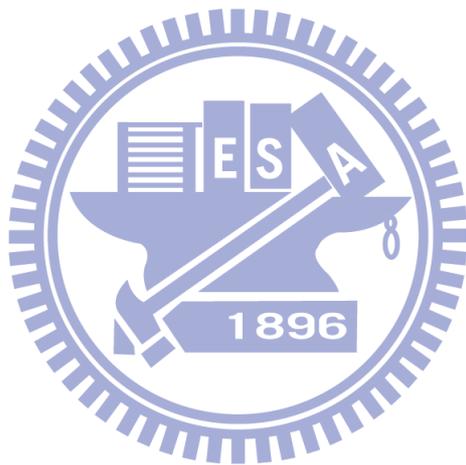
范增平教授文章：http://www.fans-tea.com/cygd_30.htm , 2012,7,5 點閱。

行政院農業委員會：<http://agrapp.coa.gov.tw/TS2/TS2Jsp/TS20107.htm> , 2011,6,1 點閱

行政院農業委員會農糧署：
http://www.afa.gov.tw/agriculture_news_look.asp?NewsID=1483 , 2011,9,23 點閱

新竹縣政府主計室：[http://web.hsinchu.gov.tw/accounting/\(度量衡經換算\)](http://web.hsinchu.gov.tw/accounting/(度量衡經換算)) , 2010,10,5 點閱

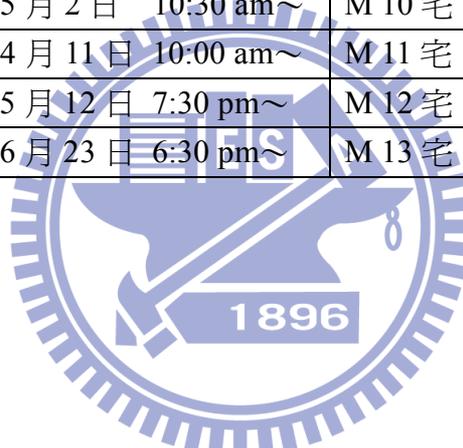
台灣茶訊電子報 http://www.tea520.com.tw/education04_info.asp?id=7 , 2012,10,3 點閱



附錄一、受訪者訪談資料

一、受訪者編號表

受訪者代號	訪談日期	訪談地點
M 1	2011 年 5 月 5 日 7:30 pm~	M 1 宅
M 2	2011 年 8 月 19 日 7:00 pm~	M 2 宅
M 3	2011 年 4 月 21 日 7:30 pm~	日升生態文史工作室
M 4	2011 年 5 月 29 日 7:30 pm~	M 4 宅(竹東鎮)
M 5	2011 年 4 月 14 日 7:30 pm~	M 5 茶工廠
M 6	2011 年 6 月 9 日 7:30 pm~	M 6 宅
M 7	2011 年 6 月 2、3 日 7:30 pm~	日升生態文史工作室
M 8	2012 年 4 月 3 日 9:00 am~	M 8 宅(台北士林)
M 9	2011 年 5 月 4 日 7:30 pm~	M 9 宅兼茶工廠
M 10	2010 年 5 月 2 日 10:30 am~	M 10 宅
M 11	2010 年 4 月 11 日 10:00 am~	M 11 宅
M 12	2011 年 5 月 12 日 7:30 pm~	M 12 宅
M 13	2011 年 6 月 23 日 6:30 pm~	M 13 宅



附錄二、訪談大綱

壹、茶農

- 一、製茶(家庭)背景
- 二、自耕茶園面積、茶園管理及茶樹種類
- 三、製作的乾茶種類
- 四、採茶工人來源取得
- 五、茶葉銷售管道
- 六、製茶技術之取得及如何精進
- 七、對於「好茶」的定義
- 八、茶葉產銷班
- 九、對於膨風茶的看法
- 十、對於優良茶競賽的看法
- 十一、對於「境外茶」入侵台灣的看法
- 十二、對於「產銷履歷證明」的看法
- 十三、對於北埔茶產業未來的看法

貳、茶人（意指曾從事與茶相關產業並關心北埔茶產業未來之人）

- 一、從業背景與茶的關係
- 二、談北埔茶產業歷史（含茶葉生產量、種類、茶價、銷售等等）
- 三、對於膨風茶的看法
- 四、討論北埔茶師的製茶技術以及昔日茶工廠運作情形
- 五、討論北埔茶的優、缺點（含地理、水文及適植茶種）
- 六、對於優良茶競賽的看法
- 七、對於仿冒比賽得獎茶及境外入侵茶的看法
- 八、討論「膨風節」活動
- 九、對於「產銷履歷證明」的看法
- 十、對於北埔茶產業未來的看法

附錄三、新竹縣 101 年度東方美人茶（膨風茶）優良茶比賽實施計畫

一、計畫目的：辦理新竹縣東方美人茶（膨風茶）優良茶比賽，擴大宣導本縣東方美人茶（膨風茶），並將本特色茶予以分級包裝，以提供消費者選購保障，提高農特產品銷售量，增加本縣茶農收益。

二、辦理機關：

(一)主辦機關：新竹縣政府

(二)輔導機關：行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會茶業改良場、新竹縣農會

(一)執行機關：新竹縣北埔鄉農會

(二)協辦機關：北埔鄉農會、新竹縣各鄉鎮市公所、農會、台灣區製茶同業工會

三、辦理日期及地點：

(一)報名日期：101 年 6 月 20 日起至 6 月 23 日下午 4 時止。

(二)報名地點：北埔鄉農會推廣股。

(三)繳交比賽茶樣日期：101 年 7 月 3 日起至 7 月 6 日下午 4 時止。

(四)繳交比賽茶樣地點：北埔鄉圖書館三樓。

(五)評審日期：101 年 7 月 16 日至 7 月 21 日。

(六)評審地點：北埔鄉農會 3 樓農民活動中心。

(七)頒獎日期及地點：另行通知。

(八)領回茶樣日期：101 年 7 月 31 日至 8 月 3 日上午 8 時至下午 4 時。

四、計畫內容：

(一)參賽資格：凡居住於本縣之茶廠、茶農，每人（廠）點數不限，但每點以 12 台斤為限。

(二)包裝資材領取：報名時即領取內袋及茶罐，由參加者自行包裝後送至北埔鄉圖書館 3 樓，未採用統一包裝規格，取消參賽資格。

(三)評審茶樣抽取及收購：參加比賽茶廠、茶農，每一點提供 12 台斤成品茶，其中由承辦單位抽取茶樣 4 兩，提供評審茶及做為樣品茶用，如經評審入選茶樣由執行單位收購每點數一台斤，每台斤價格依據各等級收購價。

(四)茶樣農藥殘留檢驗：辦理農藥殘留檢驗，茶農繳交茶樣後按行政院農業委員會茶業改良場凍頂工作站編排之亂碼隨機抽樣，抽檢 2% ~3% 送檢，每件抽取茶樣 4 兩。檢驗結果違反規定者除取消比賽資格外，其所交茶樣（12 台斤）悉

數沒入銷毀，並依農藥管理法等相關法令查處。檢驗不合格者得向縣政府申請以原樣品複驗一次為限，並自行負擔檢驗費用，惟如複驗合格不得作為比賽結果改判之依據，僅得免于銷毀參賽茶品。

(五)評審茶茶罐包裝：

- 1.參加比賽茶茶樣經評審達到東方美人茶（膨風茶）標準者，給予標封。
- 2.參加比賽茶茶樣經評審未達到東方美人茶（膨風茶）標準者（淘汰茶），脫罐不予裝罐標封，另行製作茶罐發放。
- 3.報名未繳茶樣：經報名參加比賽領取茶罐，未於繳交比賽茶樣日期內繳茶者，俟繳還未參加比賽之茶罐，始得領回其得獎茶。倘經承辦單位催繳茶罐逾期仍未繳還者，將永不得報名參加本縣優良茶比賽，並公告違規者姓名及茶行名稱。

五、參加比賽申請：

(一)參賽之茶廠茶農，請依照附件報名格式，於101年6月23日下午4時前提出申請，每點繳交報名費1,200元，逾期不予受理。

(二)報名同時攜帶身分證、私章及繳交報名費。(電腦建檔用)

六、評審標準：

(一)由行政院農業委員會茶業改良場評審。

(二)由評審抽取茶樣，以示公正。

(三)外觀（含形狀色澤）30分、香味（香氣、滋味）50分、水色20分，合計100分。

七、獎項別：

(一)特等獎1名、頭等獎34名、貳等獎51名、參等獎102名，優良獎不予限制（分三朵花、二朵花、一朵花），上述給獎以1,700點計算。

(二)以上得獎名額視參賽點數及參賽茶品質而定，並得由評審依各獎次比例增減1%決定得獎名額。

給獎方式：特、頭等獎給予匾額及獎狀，貳等、參等獎給予獎狀。

八、參賽茶樣之處理：參賽茶樣由參賽人員自行領回銷售，逾時未領，如有任何問題，自行負責。

九、其他事項：

(一)參加比賽茶農應服從大會一切規定及評審委員之評審，不得提出異議。

(二)本辦法如有未盡事宜，概由大會決定辦理。



新竹縣 101 年度東方美人茶（膨風茶）優良茶比賽報名表

姓 名	性 別	參 賽 點 數	住 址	電 話

新竹縣 101 年度東方美人茶（膨風茶）優良茶比賽切結書

具切結書人_____參加新竹縣 101 年度東方美人茶(膨風茶)優良茶比賽，願依據「新竹縣 101 年度東方美人茶(膨風茶)優良茶比賽實施計畫」一切規定，如經評審入選茶樣由執行單位收購每點一台斤，每台斤價格依據各等級收購價，貨款於領茶當日現金領取。

特別事項：1.參賽茶葉辦理農藥殘留檢驗，茶農繳交茶樣後按茶業改良場編排之亂碼隨機抽樣，每件抽取茶樣 4 兩。檢驗結果如違反農藥使用管理辦法或食品衛生管理辦法規定，除取消比賽資格外並應其所交茶樣（12 台斤）悉數沒入銷毀，並依農藥管理法等相關法令查處不得有任何異議，並放棄先訴抗辨權。

2.檢驗不合格者得向縣政府申請以原樣品複驗一次為限，並自行負擔檢驗費用，惟如複驗合格不得作為比賽結果改判之依據，僅得免予銷毀參賽茶品。

3.農友繳交茶樣重量每份(不含茶罐及內袋)需達足 150 公克，由主辦單位隨機取樣四罐實施秤重，如未達標準則不收取茶樣，**報名手續完成者，一律不予退費**。

4.參賽茶葉確為採自國內之茶菁製成，絕無進口茶葉等情事，若經檢舉或查驗有違反上開情事，除取消比賽資格外，本人願負起一切法律相關責任(依消費者保護法第三十六、五十八條規定，按瓶處以六萬元罰金)。此致

新竹縣北埔鄉農會 公鑒

具切結書人：_____

身分證字號：_____ 出生日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

住 址： 新竹 縣 _____ 鄉鎮 _____ 村里 _____ 鄰 _____ 路 _____ 號

電 話：_____ 行動電話：_____

中 華 民 國 1 0 1 年 月 日

附錄四、北埔鄉【2011】膨風茶製茶體驗營活動計畫

一、宗旨：為推廣本鄉膨風茶產業與文化，讓民眾探討膨風茶，瞭解膨風茶的文化內涵，加深民眾對膨風茶製造過程的了解，達到農業推廣教育的目的。

二、辦理機關：

- (一)輔導機關：行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署、新竹縣政府、新竹縣農會
- (二)技術指導機關：行政院農業委員會茶業改良場。
- (三)協辦機關：北埔鄉公所、北埔鄉茶葉產銷班。
- (四)執行機關：新竹縣北埔鄉農會。

三、時間：中華民國 100 年 08 月 06 日起至 08 月 07 日止。

四、地點：北埔鄉北埔國小

五、計畫內容：

(一)製茶技術講習會：聘請茶葉產銷班製茶專家擔任講師工作，並於茶園現場實施採茶體驗,講授膨風茶之製造技術及製成之成品茶評審講解並檢討成品茶之優劣及改進方法。

(二)膨風茶製茶體驗：

- 1.參加條件：凡對膨風茶製茶有興趣者身體健康情形良好能勝任製茶工作者，性別不拘，皆可報名參體驗營活動。
- 2.茶體驗人數及報名方式：
 - (1)製茶體驗人數：35 組，每組 2 人
 - (2)報名費：每人報名費 500 元，請匯款至北埔鄉農會。
帳號:72012001167300
戶名:北埔鄉農會
ATM 轉帳代號:951
 - (3)報名方式：欲參加者請即日起向北埔鄉農會推廣股報名，填寫報名表如(附件一)，電話：03-5802207 傳真：03-5803193，額滿為止。
 - (4)各報名之參加體驗營人員請於當日上午 8:30 前完成報到,參加現場採茶體驗。
 - (5)評審方法：各選手繳交成品茶後秤其總重，分別編列密碼後由本會茶業產銷班進行評比。
 - (6)頒獎名額：依據本會茶葉產銷班評比高低，依次取第 1 名 1 人、第二名 2 人、第三名 3 人。

六、報名辦法：請將姓名住址聯絡電話 e-mail:b3002@bps.org.tw

我們將主動與您聯絡，名額有限，額滿為止。

七、報名費：每組新台幣 1000 元。

八、附件一：報名表。

北埔鄉【2011】膨風茶製茶體驗營報名表

姓 名		聯絡電話	
身分證字號		年 齡	
住 址			
姓 名		聯絡電話	
身分證字號		年 齡	
住 址			
姓 名		聯絡電話	
身分證字號		年 齡	
住 址			
姓 名		聯絡電話	
身分證字號		年 齡	
住 址			

九、附件二：活動課程表。

日期	時間	內容	日期	時間	內容
8 月 6 日	08:30	報到	8 月 7 日	06:30~07:00	早餐
	08:40~10:00	現場採茶體驗		08:00	8點前完成繳 交茶葉
	10:20~11:20	膨風茶簡介 膨風茶製造說明		09:00~11:00	評鑑解說 評鑑體驗
	11:20~12:30	午餐、分發茶菁			
	13:00~17:00	茶葉製作		12:00	午餐
	17:30~18:00	晚餐		15:00	頒獎
	19:00~21:00	茶道表演			
	22:00	宵夜			

附錄五、全台通過產銷履歷驗證之茶葉生產單位名冊

編號	縣市別	農產品經營業者名稱	地址	驗證面積
1	宜蘭縣	宜蘭縣三星地區農會	宜蘭縣三星鄉義德村中山路 31 號	35.39
2	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 1 班	宜蘭縣冬山鄉東城村冬山路一段 37 巷 8 號	10.36
3	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 7 班	宜蘭縣冬山鄉大進村進偉路 192 號	10.4
4	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 4 班	宜蘭縣冬山鄉順安村順安路 98 號	4.34
5	宜蘭縣	永大茶業	宜蘭縣大同鄉南山村泰雅路七段 146 號	10.5
6	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 5 班	宜蘭縣冬山鄉中山村(路)8 巷 20 號	3.53
7	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 3 班	宜蘭縣冬山鄉中山村中山路 111 號	4.46
8	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 6 班	宜蘭縣冬山鄉中山村新舊一路 8 號	1.31
9	宜蘭縣	宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 2 班	宜蘭縣冬山鄉中山村中山五路 3 號	2.72
10	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 11 班	嘉義縣梅山鄉碧湖村 4 鄰 28-1 號	8.13
11	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 1 班	嘉義縣梅山鄉太和村 1 鄰 27 號	24.75
12	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 5 班	嘉義縣梅山鄉太興村 10 鄰 6-9 號	13.84
13	嘉義縣	嘉義縣竹崎鄉特用作物產銷班第 6 班	嘉義縣竹崎鄉中和村石棹 21 號	6.22
14	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 6 班	梅山鄉太興村溪頭 21 號	25.29
15	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 12 班	梅山鄉太平村 10 鄰 2 號	9.44
16	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 17 班	嘉義縣梅山鄉龍眼村 4 鄰 2 號	9.1
17	嘉義縣	上豐茗茶業(大阿里山北道)	嘉義縣梅山鄉瑞峰村七鄰水土埔 48 號	2.25
18	嘉義縣	崧發製茶廠	嘉義縣梅山鄉太興村橫山 6-18 號 2F	4.62
19	嘉義縣	金湖山茶廠	嘉義縣梅山鄉太和村湖桶底 10 鄰 11 號	6.18
20	嘉義縣	鼎豐製茶廠	嘉義縣梅山鄉瑞里村 6 鄰 8-1 號	13.86
21	嘉義縣	臻薊園製茶場	嘉義縣梅山鄉龍眼村 7 鄰 28 號	1.99
22	嘉義縣	嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 4 班	嘉義縣梅山鄉瑞里村 3 鄰幼葉林 100-6 號	0.91
23	嘉義縣	嘉義縣阿里山鄉農會	嘉義縣阿里山鄉樂野村 4 鄰 114 號	30.61
24	嘉義縣	王鼎茶葉廠	嘉義縣梅山鄉瑞里村 97 號	6.71
25	嘉義縣	?芳茶廠	嘉義縣梅山鄉太和村 7 鄰油車寮 6 號	5.29
26	嘉義縣	東峰製茶廠	嘉義縣番路鄉公田村隙頂 9-3 號	11.07
27	嘉義縣	金慶製茶廠	嘉義縣番路鄉公田村隙頂 5 鄰 74 號	7.76
28	嘉義縣	環隆製茶廠	嘉義縣番路鄉公田村隙頂 8-2 號	7.24
29	嘉義縣	加合製茶廠	嘉義縣番路鄉公田村龍頭 16-1 號	10.65
30	嘉義縣	吉泰製茶廠	嘉義縣番路鄉公田村隙頂 7-1 號	2.74
31	嘉義縣	明賢製茶廠	嘉義縣番路鄉公田村隙頂五鄰 70-1 號	6.76

32	嘉義縣	嘉義縣瑞峰大窯茶園	嘉義縣梅山鄉瑞峰村大窯 38-6 號	2.86
33	嘉義縣	萱嵩製茶廠	嘉義縣梅山鄉瑞峰村外寮 17-1 號	5.43
34	嘉義縣	瑞香茶廠	嘉義縣梅山鄉瑞峰村外寮 27-8 號	4.07
35	嘉義縣	慶發茶葉廠	嘉義縣梅山鄉瑞里村 3 鄰 77-2 號	9.11
36	嘉義縣	戴雲製茶場	嘉義縣梅山鄉瑞峰村?埔 16 號	2.81
37	嘉義縣	家豐製茶廠	嘉義縣梅山鄉瑞峰村?埔 7 鄰 5 號	4.73
38	嘉義縣	明鑫製茶廠	嘉義縣梅山鄉太和村公田 8 鄰 7-3 號	14.78
39	嘉義縣	茗家製茶廠	嘉義縣梅山鄉瑞里村 2 鄰 105 號	5.33
40	嘉義縣	福昇製茶廠	嘉義縣梅山鄉太平村 2-4 號	2.4
41	臺東縣	臺東縣鹿野鄉茶葉產銷班第 7 班	台東縣鹿野鄉永安村 7 鄰永安路 542 號	13.72
42	臺東縣	連記茶園(廠農合作)	臺東縣鹿野鄉永安村高台路 100 號	8.76
43	花蓮縣	花蓮縣富里鄉茶葉產銷班第 2 班	花蓮縣富里鄉萬寧村六十石山 22 號	9.15
44	花蓮縣	葉步銑	花蓮縣瑞穗鄉中正南路 2 段 255 號	6.13
45	花蓮縣	花蓮縣瑞穗鄉茶葉產銷班第 2 班	花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村中正南路二段 76-3 號	5.25
46	花蓮縣	花蓮縣瑞穗鄉茶葉產銷班第 1 班	花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村 7 鄰 169 號	9.32
47	臺北市	木柵安心茶葉產銷班	台北市文山區指南路 3 段 40 巷 32-1 號	2.96
48	臺北市	南港區農會茶葉產銷履歷班	台北市南港區舊庄街二段 336 號	3.29
49	臺北市	台灣農林股份有限公司	臺北市南港區園區街 3 號 15 樓	11.51
50	臺北市	上豐茗茶	嘉義縣梅山鄉瑞峰村 7 鄰?埔 48 號	2.71
51	臺北縣	臺北縣石碇鄉茶葉產銷班第 1 班	臺北縣石碇鄉潭邊村滴窟路 6 號	7.44
52	臺北縣	三峽鎮農會(碧螺春綠茶)	台北縣三峽鎮長泰街 96 號	8.46
53	臺北縣	臺北縣坪林鄉茶葉產銷班第 5 班	臺北縣坪林鄉大林村逮魚窟 18 號	13.55
54	臺北縣	臺北縣坪林鄉茶葉產銷班第 6 班	臺北縣坪林鄉上德村大粗坑 8 號	31.85
55	臺北縣	臺北縣坪林鄉茶葉產銷班第 1 班	臺北縣坪林鄉坪林村水柳腳 154-8 號	18.32
56	臺北縣	臺北縣坪林鄉茶葉產銷班第 4 班	坪林鄉漁光村乾溪 6 號	24.36
57	臺北縣	臺北縣坪林鄉茶葉產銷班第 3 班	臺北縣坪林鄉粗窟村金瓜寮 3-3 號	17
58	臺北縣	臺北縣坪林鄉茶葉產銷班第 2 班	台北縣坪林鄉水德村磨碧潭 7 號	19.3
59	臺北縣	臺北縣平溪鄉農會	臺北縣平溪鄉中華街 15 號	4.08
60	臺北縣	李志正	台北縣蘆洲市中央路 147 號 7 樓	2.96
61	桃園縣	桃園縣龜山鄉特用作物產銷班	桃園縣龜山鄉楓樹村 16 鄰 25 號	10.55
62	桃園縣	桃園縣蘆竹鄉特用作物產銷班	桃園縣蘆竹鄉坑子村山林路三段 453-1	12.04
63	桃園縣	桃園縣龍潭鄉茶葉產銷驗證第二班	桃園縣龍潭鄉高原村 9 鄰 3-11 號	4.91
64	桃園縣	龍潭鄉茶葉產銷驗證第一班	桃園縣龍潭鄉三林村 6 鄰 27-3 號	12.46
65	新竹縣	新竹縣峨眉鄉茶葉產銷班第 1 班	新竹縣峨眉鄉富興村十二鄰 22-6	9.07
66	新竹縣	新竹縣北埔鄉茶葉產銷班第 1 班	北埔鄉南興村 8 鄰 35 號	8.11

67	新竹縣	新竹縣關西鎮特用作物(茶葉)產銷班第1班	關西鎮仁安里8鄰9號	8.49
68	苗栗縣	頭份鎮特用作物產銷班第二班(日新製茶廠)	苗栗縣頭份鎮興隆里5鄰上坪29_1號	10.65
69	苗栗縣	苗栗縣銅鑼鄉茶葉產銷班第3班	苗栗縣銅鑼鄉九湖村128-1號	4.93
70	苗栗縣	苗栗縣苗栗市茶葉產銷班第1班	苗栗縣苗栗市玉清路293號	2.63
71	苗栗縣	苗栗縣三灣鄉茶葉產銷班第1班	苗栗縣三灣鄉永和村三鄰二一號	1.21
72	苗栗縣	苗栗縣銅鑼鄉茶葉產銷班第2班	銅鑼鄉九湖村92-16號	2.07
73	臺中縣	行政院退輔會福壽山農場	台中縣和平鄉梨山村福壽路29號	13.49
74	臺中縣	雙金天龍製茶廠	高雄市苓雅區新光路28巷25號	4.25
75	臺中縣	臺中縣和平鄉茶葉產銷班第1班	台中縣和平鄉梨山村中正路80號	18.91
76	南投縣	南投縣農會霧社農場	南投縣南投市文昌街45號	3.2
77	南投縣	南投縣水里鄉特用作物產銷班第一班	南投縣水里鄉上安村三部巷9-1號	4.48
78	南投縣	鼎馨茶園	南投縣鹿谷鄉內湖村後溝巷10-1號	1.08
79	南投縣	華剛製茶廠	台中縣豐原市復興路128號	6.08
80	南投縣	南投縣鹿谷鄉特用作物(茶)產銷班第八班	南投縣鹿谷鄉初鄉村中正路三段291號	4.05
81	南投縣	凱律農場	南投縣仁愛鄉南豐村中正路85-5號	12.33
82	南投縣	南投縣名間鄉特用作物產銷班第25班	南投縣名間鄉埔中村補中巷42號	14.82
83	南投縣	南投縣名間鄉特用作物產銷班第22班	松山村松嶺街36號	1.28
84	南投縣	余金炘	南投縣名間鄉中山村名松一段145號	3.99
85	南投縣	南投縣竹山鎮特用作物(茶葉)產銷班第1班	南投縣竹山鎮雲林里大仁路67號	6.02
86	南投縣	湯家鴻	台中市南屯區文心南二路180號	2.15
87	南投縣	南投縣名間鄉特用作物產銷班第2班	南投縣名間鄉赤水村皮仔寮巷17-15號	3.48
88	南投縣	三泰製茶廠	南投縣仁愛鄉南豐村中正路93號	41.27
89	南投縣	沙連製茶廠	南投縣名間鄉三崙村目崙巷2號	4.2
90	南投縣	冠益製茶廠-廠農合作(南投縣南投市特用作物產銷班第七班)	南投市嘉和一路259號	6.12
91	南投縣	馨茗園高優質茶業	彰化縣福興鄉外中村外中街321號	5
92	南投縣	南投縣名間鄉泉發製茶廠	南投縣名間鄉松柏村名松路2段492號	1.33
93	南投縣	茂生製茶廠	南投縣名間鄉三崙村名松路二段596號	3.16
94	南投縣	豐裕製茶廠	南投縣名間鄉新光村大廈巷33-15號	1.03
95	南投縣	南投縣名間鄉特用作物(茶)產銷班第28班	台中市北區健行路七四六號	1.5
96	南投縣	鄒騰有	台中縣霧峰鄉中正路490巷1號	4.89
97	南投縣	南投縣信義鄉休閒農業產銷班第2班	南投縣信義鄉同富村太平巷120號	2
98	南投縣	仁愛鄉吉利製茶廠	南投縣仁愛鄉大同村仁和路40號	3.33
99	南投縣	南投縣鹿谷鄉特用作物(茶葉)產銷班第	鹿谷鄉鳳凰村新進巷11號	1.69

		5 班		
100	南投縣	正欣農產品加工室	南投縣仁愛鄉大同村信義巷 81 號	4.69
101	南投縣	鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社	南投縣鹿谷鄉初鄉村中正路 3 段 293 號	20.22
102	南投縣	永發製茶廠	南投縣名間鄉名松路一段 597-1 號	1.81
103	南投縣	魚池鄉香茶巷 40 號製茶廠	南投縣魚池鄉新城村香茶巷 40 號	2.11
104	南投縣	陽光製茶廠	南投縣仁愛鄉大同村仁和路 88 號	4.46
105	南投縣	豐滿茶葉農場	南投縣名間鄉松山村豐柏路 39 號	5.09
106	南投縣	南投縣仁愛鄉特用作物產銷班第 2 班	南投縣仁愛鄉精英村中興巷 40 號	10.45
107	南投縣	南投縣鹿谷農會茶葉精製廠班	南投縣鹿谷鄉彰雅村中正路一段 231 號	16.51
108	南投縣	金山茶園	南投縣竹山鎮延和里大慶街 61 號	1.59
109	南投縣	楊文正	南投縣名間鄉大?村南田路 3-5 號	1.59
110	南投縣	嵩茗茶業	南投縣仁愛鄉發祥村慈峰巷 50 號	5.86
111	南投縣	仲圖茶業有限公司	南投縣竹山鎮大明路 328 號	0.49
112	南投縣	南投縣仁愛鄉特用作物產銷班第 6 班	南投縣仁愛鄉翠華村翠巒路 45 號	5.59
113	南投縣	田育千	南投縣仁愛鄉翠華村翠巒路 118-2 號	1.2
114	南投縣	成富製茶廠	南投縣仁愛鄉南豐村中正路 79 號	6
115	南投縣	長興製茶廠	南投縣名間鄉赤水村南田路 243-6 號	2.09
116	南投縣	文景農場	南投縣鹿谷鄉羊彎巷 800-10 號	4.22
117	南投縣	有限責任南投縣永隆合作農場	南投縣鹿谷鄉永隆村 10 鄰鳳園路 299 號	0.8
118	雲林縣	雲林縣古坑鄉特用作物(茶)產銷班第 8 班	雲林縣古坑鄉樟湖村石橋 25-2 號	13.14
119	雲林縣	雲林縣林內鄉特用作物產銷班第 5 班	雲林縣林內鄉坪頂村 73 號	12.15
120	雲林縣	吳如澄	雲林縣古坑鄉草嶺村 78 號	0.96