

「清香風味」作為研究主題： 李亦園院士致力督促之身體感的研究取徑

余舜德

中央研究院
民族學研究所

身體感之研究取徑承襲自李院士主持之氣的研究計畫（中研院主題計畫「文化、氣與傳統醫學科技綜合研究」），本文探討之台茶的「清香風味」亦為一身體感的項目（category），以之為研究主題，追溯其生命史，以呈現相關之文化、社會與歷史過程，乃李院士督促筆者與民族所「身體經驗研究群」戮力發展之身體感的研究取徑。筆者謹以李院士生前最後參與之身體感的整合型計畫的研究成果，感念李老師的鼓勵與支持。

台灣戰後茶產業與消費文化出現一項重要的轉變——「清香」口味的出現與風行，與而後造成之台茶部分發酵茶全面之清香化的趨勢。台灣早期茶葉製作基本上承襲福建安溪與武夷的傳統，注重重發酵與烘焙的熟香口味，這個傳統的口味與製作方式在1980年代出現極大的變化，輕發酵、低度（或不）烘焙的清香風味開始流行，台灣各式部分發酵茶都受影響，台灣幾樣名茶，包括文山包種、白毫烏龍、凍頂烏龍、高山烏龍及鐵觀音等都出現清香化的趨勢，並於90年代末期影響中國及香港的消費趨勢與製茶工藝，使得歷史悠久之安溪鐵觀音也出現清香化的現象。本論文探索台灣茶清香風味的社會生命史，追溯台灣茶風味的歷史所展現之豐富的政治、社會與文化的過程，尤其將從此品嚐項目的出現及內涵的轉變入手，一方面討論歷史的行動者（茶農、茶改場專家、茶商、茶人及消費者）與茶這項物之間密切的互動如何導致此項目的成形；另一方面深入瞭解「清香」風味的形成，如何轉而成為影響台灣茶產業之政治經濟及茶葉製作科技發展的動力。

關鍵詞：身體感，清香，高山茶，茶文化，台灣

一、楔子：從氣到身體感的研究

民族所「身體經驗研究群」於2003年起開始討論「身體感」的理論取向，並發展至今，李老師提供資源，參與討論，並鼓勵相關研究，謹以一篇引用身體感理論概念分析台灣茶產業發展的論文，感念李老師一路的支持。

1996年，李老師接受張光直副院長的託付，以「文化、氣與傳統醫學科際綜合研究」為題，提出中央研究院主題計畫的申請；1997年計畫開始執行時，因臨時有一位子計畫主持人退出，而我正進行一禪宗修練團體的田野研究，李老師邀請我加入研究團隊，也促使我踏出身體感研究的第一步。因為我參與的團體非常注重食物調配以配合禪修的進境，我遂以「禪坐、斷食與食物冷熱系統」為題，參與這個後來被暱稱為「氣的計畫」之研究行列。當時筆者探究之身體運行之「氣」及食物的「冷」與「熱」等身體感受的焦點，也是日後發展之「身體感」概念下的具體例子。

2000年主題計畫結束時，李老師建議參與計畫幾位人文領域的學者繼續推動氣文化的相關研究，並提供我們運作的經費；當年11月，我們以「氣的文化研究會」之名義成立研究群，當時參與草創的9位成員中有7位持續參與身體感的討論。¹

當時研究群討論氣的相關研究時的重點之一是：「氣」乃深具文化特色之身體的感受，但氣的感受無法歸納於現代之五官架構，如何以1990年代中開始形成風潮之感官人類學的觀點探究氣的文化，恐需於理論及方法上有新意。氣可說是人們感受內在與外在之一種具文化獨特性的方式（cultural ways of sensing the world），類似無法歸納於五官之感受的「方式」或「焦點」可謂比比皆是，除了原即與氣的文化及傳統醫學及食療密切相關之「冷」、

1 這7位成員除筆者外，張珣、羅正心、及蔡璧名4位仍是研究群成員，李老師於2017年仙逝，另林淑蓉老師於2014年、顏學誠於2018年過世。2002年中研院開始推動「研究群」的概念，以研究主題與興趣作為結合學者的主軸，以取代過去行政取向的分組。我們也以當時成員研究興趣最大的交集「醫療與身體經驗」為名，於民族所申請成立研究群，2010年因民族所正式成立「醫療人類學研究群」，加上我們實已聚焦於身體感的研究，正式改名為「身體經驗研究群」，並運作至今。

「熱」、「虛」、「實」、「補」、「泄」之類，即便最日常之「舒適」、「神聖」、「世俗」、「可愛」、「美麗」等，都難以劃歸入任一感官，而需從綜合不同感官的角度瞭解。此乃當時李老師領導之研究群開始考慮發展「身體感」的概念之原因。

「身體感」一詞並非新創，原為比較醫學史學者栗山茂久於研究日本「肩凝」（1997）、中國的「虛」（1999）與西方的「緊張」（2001）之身體感受時所提出。研究群沿用身體感這個詞，自2003年起，開始從認知、感官與腦神經科學研究等面向，建構其理論基礎（相關討論請參考余舜德2008，2015），並推動相關人類學（如張珣2008；簡美玲2015；林淑蓉2008；顏學誠2008；許小麗2008；余舜德2008，2011）、宗教學（如蔡怡佳2008；王鏡玲與蔡怡佳2015）、史學（如李尚仁2008；陳元朋2008）、傳播學（鍾蔚文2008，2015）、中國文學（如蔡璧名2008；丁亮2015）與建築學（如郭奇正2008）的研究。

身體感可說是感知的項目（perceptual categories），可由任一感官或結合不同感官形成，更包括前述「氣」、「補」等具文化特色但無法劃歸入任一感官的項目，項目之間相互連結但具體系性的關係，形成文化成員感知世界的方式（cultural ways of sensing the world）。²本文將討論之「高山的清香」乃結合嗅覺（茶的香味取向）、味覺（茶湯呈現於味覺的感受）與視覺（茶湯的透明度與色澤），在一個特殊的社會歷史情境，形成台灣社會製作與品嚐茶葉的一個感知方式，並於品茗眾多項目形成的體系中，找到定位。從而「清香」也如其他身體感項目（如服飾及動作的優雅），可以被運用來建構品味與身份地位的區別，亦可以是呈現茶藝美學的焦點，也因其輕發酵、不烘焙的特色，常被稱為較屬涼性的「生茶」，而與中國傳統飲食冷熱的體系相關。

2004年研究群提出的兩個整合型計畫——「感同『身』受：日常生活與身體感的文化研究」及「感官經驗與中國傳統醫學」——是上述這些研究

2 相關理論性討論及身體感的定義請見余舜德2015主編之《身體感的轉向》論文集的導論。

成果的基礎，計畫籌組、撰寫與執行期間，李老師若無其他要事都會參加討論，於陽明山天籟、菁山園區、及埔里舉辦的工作坊，他都撥空參與。如果說「氣的計畫」是他主持之最後一個大型計畫，「身體感」則是 he 最後致力督促的一項研究。

本篇文章乃延伸自此身體感的理論探索：從「如何從人類學與認知科學的角度定義身體感的理論意義」、「身體感與物質文化的研究」（余舜德 2008）、「身體感與身體修練」（Yu 2009）、「身體感與日常生活」（余舜德 2011），到現階段「身體感理論概念應用的展現」。³「高山的清香」可謂是台茶一項獨特的關鍵味道（key flavor），它的出現（或被創造）造就台灣茶產業全面的蛻變，更影響福建安溪鐵觀音茶的風味取向；台商更把清香的製茶趨勢帶到東南亞與雲南，影響可謂深遠。筆者於本文企圖以「高山的清香」之社會生命史為例，討論台茶「清香」之品嚐項目如何於台灣的品茶文化及政治經濟的過程中衍生，而引發其他種類的台茶全面「清香化」的現象，此清香風味的出現，又如何影響台茶產業及相關科技的發展，並帶動全球化的風潮；本篇文章期望以「高山的清香」來呈現研究身體感的意義。

二、前言：台茶清香化的現象

「凍頂烏龍茶」是台灣1970年代最著名的茶品，「凍頂」是地名，「烏龍」乃指部分發酵茶製法之一種，所以「凍頂烏龍茶」乃指產於凍頂茶區，依製烏龍茶之工序製出的茶品。⁴不過因其盛名，「凍頂烏龍茶」於台灣儼然成為一種茶的名稱，茶界也常拿掉烏龍兩字，以「凍頂茶」稱之，且被列為台灣十大名茶之一，代表著一種擁有獨特風味的茶品，而非「凍頂生產的烏

3 研究群成員目前正申請一個整合型計畫，期望從不同學科（人類學、中國文學、史學與傳播學）、不同研究主題（宗教、藝術史、醫療史、飲食文化、科技史），展現身體感理論取向的應用。

4 台灣製作烏龍茶主要使用的品種是「青心烏龍」，不過台灣習慣稱呼的「烏龍茶」也用許多其他茶樹品種的生葉做成，同時青心烏龍也被用來製作許多茶品，包括文山包種、綠茶及紅茶。

龍茶」而已。⁵2007年筆者第一次到鹿谷鄉的凍頂山進行田野調查時，凍頂盛名猶存，但盛況不再，筆者訪問的老茶農尤其心有不甘地說：「現在我們不是做凍頂茶，而是做包種」。

包種是台灣北部文山地區的名茶，⁶以花香味聞名，一個簡略說明包種與烏龍茶之區別的說法是：包種茶於發酵產生的香味之第一高峰殺菁（用高溫破壞葉內酵素停止發酵作用），⁷烏龍茶於第二高峰。雖然實際上兩者的差異比這個說法複雜許多，而且傳統的凍頂茶風味上比現在台灣一般的烏龍茶之發酵度高許多，這個簡略的說法仍清楚指出凍頂老茶農惆悵之處——凍頂茶的「清香化」，從高發酵工序產生之濃郁的果香韻味，轉而為飄逸的花香，老茶農說，現在年輕人製作的凍頂茶他們「做不來」，也「喝不來」。凍頂茶在80年代後期逐漸沒落，一方面因為過分使用化肥，以致土地酸化，茶葉的品質下降；另一方面則因高山茶的興起而引起之市場轉向，高山茶的品質與風味深受歡迎，因此許多凍頂茶農紛紛前往同屬鹿谷鄉但海拔較高之杉林溪山區開墾茶園，並學習製作高山茶的風味。⁸當傳統凍頂茶非市場主流，位於海拔700至800公尺的凍頂茶區近年也開始生產具高山（一般以海拔1000公尺為界）風味的「清香」茶，以求生存。

這股「清香化」的風潮其實不只出現在凍頂，而是擴及全台各茶區，原即以清香著名的包種茶也降低發酵及烘焙程度，以凸顯這股清香的風潮；新竹、峨眉地區的「白毫烏龍」（或稱「東方美人茶」）也出現類似的現象，品嚐從高發酵度的濃厚口感轉而以飄逸的蜜香味為重點。清香化更飄洋過海，影響了福建部分發酵茶的製作，以生產鐵觀音茶著名的安溪，更發展出清香化的「綠觀音」。因清香茶的盛行，台商更將茶種、技術帶到東南亞

5 「烏龍」一詞在台灣農政研究單位的學名乃稱之為「球型包種」，以別於北部文山的「條索型包種」。此篇文章則仍沿用社會上一般使用的烏龍茶一詞，所以「凍頂烏龍茶」可說是「凍頂式」的烏龍茶。

6 文山茶區包括今天臺北市文山、南港，新北市新店、坪林、石碇、深坑、汐止等地區。

7 茶界習慣使用「發酵」一詞已久，「發酵」乃指利用微生物達成的化學作用，部分發酵茶其實乃是利用茶菁內酵素利用氧氣與葉內化學物之作用，所以應是進行「氧化」而非「發酵」作用，此篇文章仍沿用台灣一貫的用法，仍以「發酵」稱之。

8 筆者於2010-2011年的調查顯示，鹿谷凍頂山上的茶農26%另於高山開闢了茶園，有57%的茶農同時生產清香型與凍頂式的烏龍茶。

(主要越南及印尼)及中國雲南,以「台灣投資、台灣品種、台灣(師傅)製作的名義」,回銷台灣市場。清香風潮影響深遠,不但清香風味的高山烏龍茶成為台灣最重要的茶品,於產量、種植面積及售價上都呈現一枝獨秀的現象;除了原即不發酵的綠茶,台灣生產的其他茶品都深受影響,連原屬全發酵的紅茶,近年也以「部分發酵」的方式創造清爽、優雅口味的(紅茶)產品。

和這股製茶工藝清香化同步出現的,是強調品評香氣的品茗方式,「聞香杯」隨著高山茶的興起於80年代中期出現,品茗時,茶湯先倒入聞香杯中,再轉倒入「入口杯」裡,茶客可於品嚐茶湯前,先欣賞圓錐形聞香杯壁緣飄出的香味。因此,清香化不只影響著茶葉的製作,也轉變著台人品茗的風格;清香化可謂是近三十多年來台灣茶產業及茶文化最顯著的一項變革,值得我們深入其歷史,以瞭解這個新的風味如何形成,又如何引發台灣茶文化一系列的轉變,從製茶工序、品嚐風格、價值判定,到海峽兩岸茶界製茶的清香化;筆者將特別關注物性、科技與行動者的意圖如何於台灣政治經濟的脈絡中建構新風味的形成,並進而探索台灣茶清香風味的社會生命史。

三、「高山清香風味」的形成

「清香」作為描述茶風味的形容詞,於唐宋之後的古籍中即常出現,形容綠茶的嫩葉散發的新鮮香氣。例如《全唐詩》皮日休「茶中雜詠:茶舍」裡即有「乃翁研茗後,中婦拍茶歇。相向掩柴扉,清香滿山月」的詩句;宋代《黃山志》裡亦有「蓮花庵旁就石隙養茶,多清香,冷韻襲人斷聘,謂之黃山雲霧茶。」的記載;明代《金瓶梅》第二十一回「吳月娘掃雪烹茶應伯爵替花邀酒」裡更有「吳月娘見雪下在粉壁間太湖石上甚厚。下席來,教小玉拿著茶罐,親自掃雪,烹江南鳳團雀舌牙茶與眾人吃。正是:『白玉壺中翻碧浪,紫金杯內噴清香。』」。唐宋古籍所提當是綠茶,「黃山雲霧茶」據傳是安徽名茶「黃山毛峰」的前身;《金瓶梅》裡江南生產的「鳳團雀舌牙茶」乃是以剛冒出的葉芽製成的綠茶,故以「雀舌」稱之,做成團狀。綠

茶製作過程不經發酵，品質好者多採嫩芽製作以減少苦澀味，與發酵產生較為濃厚之果香或烘焙產生的焙火香比較，綠茶（未經其他工序加工處理）的嫩葉之新鮮香味常以「清香」稱之。

「清香」一詞於台茶的使用，似因年代與所形容之茶品為烏龍茶或是包種茶而有不同意涵；不過戰後，清香用於形容文山包種或綠茶的味道時，其如上述古籍指「新鮮香氣」的用法則較類似。日治時代，清香一詞多出現於形容當時的「台灣烏龍茶」，⁹當其時烏龍茶發酵程度達百分之50至60（吳聲舜 2001），味道當屬醇厚，不過日治時代常以「清香」形容其好；1908年，一篇名為〈茶之好況〉的報導提及：「夏至即茶期中夏茶最清香之期。故日益赴佳良。（不著撰人 1908a）」，同年另篇報導大稻埕茶市「價格漸有向上之勢」的文章〈上旬茶況〉亦提及：「本月上旬既入白露之季。所出之茶。漸有秋茶本色。且葉質強硬。氣味清香。」。當時期亦有以清香形容烏龍茶的詩作，如林子禎所寫，一篇名為〈烏龍茶〉的詩即以「佳種烏龍重海疆。文山氣味最清香。（不著撰人 1908b）」開頭（1936）。坪林出身、著名的製茶師傅鄭添福受訪時針對清香一詞指出，「清香」於50年代乃被用來形容最好的茶，與現代強調味道之新鮮、清新的用法不同。此傳統用法至少延續到70年代初期，1972年經濟日報一則報導指出：「……初水的夏茶（生產季節為五、六月）製成烏龍味道特別醇厚，清香無比」，說明於台灣，「清香」作為形容茶葉品質的傳統用法可能與現代用法有些差異。

「清香」開始如其字意，被用來形容茶葉的新鮮、純和、清新的味道，始見於戰後。最具代表性者，當屬被稱為「台茶之父」的吳振鐸先生，他於1963年的一篇論文裡比較印度大葉種於台灣小葉種茶湯最大不同處時指出，大葉種帶有松杉等樹木之樹脂等之濃濁氣味，而小葉種多富梅、桂等花卉之

9 此時期之烏龍茶現稱「番庄烏龍」，乃因其外銷作業由「番庄館」負責；其高級品級就是通稱之「白毫烏龍」或北埔、峨眉地區之「膨風茶」或「東方美人茶」，主要於台灣北部茶區（包括臺北縣文山、汐止、時門、八里，新竹縣竹東、北埔、峨眉，苗栗線頭屋）生產，與今天台灣以中部茶區（民間、竹山、鹿谷）製作工序生產、民眾一般通稱的「烏龍茶」不盡相同。1869年即以Formosa Tea之名外銷美國成功，台灣烏龍茶外銷茶已有百餘年，乃台灣在國際上最著名的茶葉（許賢堯 2005：ii）。

「清淡清香」。並在另一篇文章比較烏龍茶及包種茶的特色時提到：「包種茶與烏龍茶的製造程序，雖大同小異，但成品的色、香、味有明顯差異，包種茶的水色近綠茶，而烏龍茶則近紅茶，包種茶以撲鼻清香為特徵，而烏龍茶以濃厚醇甘的滋味為珍品」（吳振鐸、葉速卿及鄭觀星 1975）。¹⁰類似的表達方式，更早出現於報章雜誌的報導中；例如聯合報於1957年一篇介紹南港包種茶的文章指出：「包種茶的品質有點近於烏龍茶，所不同者，她的香味比烏龍茶清，……好的包種茶，泡開之後茶色淡紅，清香如含苞待放的花蕾，和烏龍茶那種濃厚香味又不相同」（何振奮 1957-05-19）。記者洪震宇於經濟日報（1969-04-13）介紹茶葉品質鑑定的報導亦以清香描述綠茶，「綠茶之香，比較接近茶花香，也即清香，其香貴在清新敏銳」。曾瑞慶於聯合報上（1978-02-14）一篇介紹文山包種茶的報導則引用經濟部商品檢驗局技士薛萬港的描述：「包種茶有一股沁人的清香，無論嗅、嘗，都有一種花香的味道……」。換句話說，於台灣，清香一詞用來描述茶的味道於戰後和中國古籍裡的用法較為類似，多指低發酵度之清新純和的味道。

不過本文將聚焦討論之1980年代以來台灣茶界指稱的「清香」，則有其特殊之歷史脈絡與意涵。近30多年來，清香一詞不只被用來形容茶葉新鮮、清爽的風味，更指稱著茶葉歷經高山環境孕育所呈現之特殊的「清香」風味；此「清香」來自於製茶師傅應用高山種植的茶樹採摘的生葉製作「部分發酵茶」¹¹（而非綠茶）時，刻意降低發酵度，讓鮮葉歷經製茶過程後仍可保有近似綠茶特色的天然「原味」，另一方面並減少或捨棄烘焙，以免此鮮味因高溫香氣揮發而失去高山特色。換句話說，如此展現的「清香」風味有別於前述的用法，它衍生自台灣茶產業近年的發展過程，是台灣生產部分發酵茶時，特意修改部分工序所創造出的味道；此高山清香風味成形後，受到市場肯定，成為高山茶之風味的典型；此清香風味形成風潮，出現全球化的趨勢，因而有「清香化」之說。用社會科學的用語重述：這個「高山清香風

10 1970年代「烏龍茶」一詞所指當屬高發酵度的「白毫烏龍」。「包種茶」與「烏龍茶」等詞彙的演變，請參考阮逸明（2015）。

11 控制生葉發酵程度以製出不同風味的茶品。

味」是各方行動者於特定的時空，有意圖之行動的結果。底下，筆者即企圖透過這個清香風味的社會生命史，呈現這些行動的結果如何影響台灣部分發酵茶產業的發展。

(一) 70年代台茶清香化的開始

台灣烏龍茶的製作工藝源自福建武夷，台灣中部最早茶區之一的凍頂山，其茶農乃福建移民。在台灣「烏龍」一詞多指烏龍工序製作出來的部分發酵茶，不過於中國南方，「烏龍」一詞亦泛指部分發酵茶。圖1乃「部分發酵茶」製作工序的流程表（製作工序詳細說明，請參考余舜德 2013）。

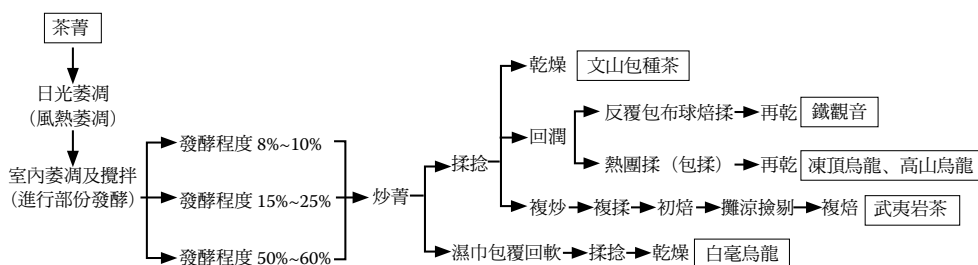


圖1 台灣幾種主要「部分發酵茶」（毛茶）的製作工序。（參考程啟坤、阮逸明（2008），林宛穎繪製。）

若減低發酵及烘焙度以呈現茶葉的「原味」是此波高山清香化的特色，此現象其實早於高山茶興起前即見端倪。凍頂的老茶農指出，從茶葉改良場於1976年於鹿谷舉辦優良茶比賽起，凍頂茶的發酵度與烘焙度就開始降低。70年代中期凍頂茶尚未聞名之前，凍頂茶的製作相對粗糙，當其時，凍頂農戶製茶乃「副業」，種植蔬菜方是主業，園裡兩排蔬菜中間才種著茶樹；當比賽獲獎的凍頂茶於拍賣開出高價，凍頂茶的名氣上升後，凍頂方成為專業茶區。茶葉改良場也有效率地經由茶葉比賽的機制，鼓勵茶農、製茶師傅精緻化生產，一方面要求細緻地處理茶菁，避免鮮葉於製茶過程受到損傷而產生苦澀味，另一方面亦輔導茶農與製茶師傅精準地控管製茶各環節，以製作出茶改場專家經由比賽定義出的好茶之味道；其中，降低早期40%以上的發酵度及細緻控制烘焙過程是兩個主要的趨勢，前者避免產生高發酵度易出現之

類似紅茶的濃厚口味，後者則強調控制焙火以凸顯中度發酵產生之較為優雅的果香味。

當其時，茶改場的吳振鐸場長對整個過程有相當深遠的影響。他是鹿谷優良茶比賽第一屆到第七屆（1976到1985）的主審，是建立比賽品評標準與公信力最重要的人物。吳場長擁有豐富的專業知識與精鍊的品茗功力，比賽結束頒獎時，他的公開講評是地方茶農期待的重頭戲，他鐵口直斷參賽茶品優劣處，常能折服參加比賽的眾茶農及製茶師傅。筆者於2007、2008年進行田野調查時，凍頂茶區仍流傳著他當年講評茶葉的事蹟與他推廣的製茶理念。烘焙即是吳場長遺留仍被部分茶農奉為圭臬的理念之一，一些老師傅說明烘焙時仍以他的說法來解釋：烘焙的作用在於乾燥茶葉、去除雜味，並凸顯香味；以製茶師傅的習慣術語來說，烘焙的目的乃在「修飾」（把不好的雜味藉由烘焙帶出）而非「添妝」（在茶葉原有的滋味上添加另一層濃重的火香味），此亦是70年代中期起，茶改場經由優良茶比賽輔導凍頂茶農降低烘焙度的原因；引導凍頂茶從原本的重發酵、重烘焙，轉強調中度發酵的果香，並以適當的焙火，烘托出凍頂茶特有之「凍頂氣」。

配合著提升品質的輔導，農政單位也於1980年代中期，積極鼓勵茶農引進各式製茶機器，各戶設置茶間（小製茶工廠），除節省人力、增進生產效率外，並促進品質穩定（余舜德 2013）。機械化茶間的設置也容許茶農／製茶師傅，以家戶勞動力完成大部分的生產流程；過去茶農主要生產毛茶，精製（烘焙及撿枝）階段由大茶商進行，自備現代化茶間後，各家戶能夠獨力完成毛茶與後製，創造自家特色，以參加茶葉比賽。¹²

也就是說，茶改場透過茶葉比賽與講習，輔導設置現代化茶間，鼓勵凍頂茶農精緻化生產所導致的趨勢之一，即是確立部分發酵茶的製作，朝精準控制製作工序以凸顯凍頂茶的特色之方向發展。日後高山茶風味的建立，實與這段初期的輔導有密切的關係。

12 筆者於2013年出版之〈台灣凍頂烏龍茶之工匠技藝、科技與現代性〉的文章中對凍頂茶區生產現代化的過程有詳細的描述。

（二）80年代高山茶風味的建構

台灣何時開始於高山種植茶樹恐難以確定，一般常追溯到梨山茶農陳金池，坊間常以他1969年開始於果園中夾雜種植茶樹做為高山茶的肇始者；不過他是否是最早的一位或確切種植的年代是否為1969年，坊間則流傳著不同的說法。業界則以1970年代中期梅山鄉的龍眼林較具規模的種植為指標，農林廳於1977年於龍眼林設置10公頃的示範茶園，則常被視為台灣高山茶產業的起始（張瑞成 2009：v）。

當年以凍頂茶¹³為基礎形成之廣義的鹿谷茶區，在高山茶風味的形成上扮演著重要的角色。鹿谷茶的成功，吸引梅山茶農的注意，當時梅山原本種植之金針受價廉之大陸貨影響而廢耕，一些農戶到凍頂茶區（少數到名間鄉）觀摩，回龍眼林後開墾茶園，並引進烏龍茶的製法與技術；龍眼林海拔約1050至1200公尺，相當適合茶樹生長，種植的茶種以青心烏龍為主，部分栽植金萱。受訪的茶農指出，當時他們模仿鹿谷的製法，但製好的毛茶並不烘焙，而直接出售；一方面因為茶農不具備烘焙的技術，另一方面，也因為這樣的毛茶以「高山茶」的名義上市受到市場歡迎，剛製好的毛茶即常為外地茶商搶購一空。前來搶購的茶商甚且只關注發酵程度，不關心焙火，主要尋找低發酵、不烘焙的「生茶」。

筆者訪問的茶區——包括石卓、太和、與霧社等——也出現類似的現象，這些稍晚發展的茶區（從鹿谷烏龍茶的工序來看）只生產「毛茶」，或略加烘焙（所謂的「走水焙」，即以乾燥為目的的低溫烘焙）即上市；受訪的茶農表示，外地茶商多要求這種低發酵度、不烘焙的「生茶」；因是新興茶區，一些茶園乃是外地商人投資，投資者不具專業知識或技術，茶園管理與茶葉製作多委由地方專業茶農幫忙，即便地方茶農自己開墾、管理茶園，在茶葉製作上，多與鹿谷師傅學習鹿谷茶的作法，不然就委由鹿谷製茶師傅與他們帶領的製茶班底製作；鹿谷製茶師傅春季時常由低海拔往高山流動，做完自家茶園的茶，再逐步往高海拔茶區移動，受僱幫忙製茶。鹿谷地區的

13 80年代凍頂茶最富盛名的時代，能夠被歸納在凍頂茶區內的，除了凍頂山上的彰雅村外，尚包括麒麟潭旁的永隆及鄰近中央山脈的鳳凰社區。

茶農在高山茶的生產與技術的傳播上，因而扮演重要的角色。

高海拔環境增進茶樹鮮葉的品質是相當普遍的認識。茶樹喜歡生長於陽光、雨水充足的地方，向陽的坡地一向是首選；但過多陽光曝曬又易導致生葉累積較多產生苦澀的物質，高山午後即常雲霧環繞，有遮陽的效果，可減低葉內苦澀化學物質。高山地區早晚溫差高，也有益生葉累積茶胺酸及可溶氮等，是茶葉甘味的來源（張瑞成 2009：7）；茶葉於高山較低的均溫環境下生長較緩慢，但生葉肥厚，累積之高內涵物，可於製作後轉換成滋味，且較厚的茶葉也於沖泡時較耐浸泡，不會太快釋出苦澀味，因而適當的海拔高度能夠培育出品質好的茶菁有其物性的基礎。過去屬中海拔的凍頂與坪林，生產的茶葉品質即被認為較鄰近低海拔茶區（如名間或南港）好，也享有較高的價位。若茶農能夠克服高山環境種植茶樹的困難，尤其是超過海拔1600公尺以上低溫對茶樹生育的限制，適當的海拔環境的確提供了提高茶葉品質的潛力。

不過高海拔環境對製茶所需的天時地利也給予許多挑戰。高山生產春茶的時間（視海拔而定，較低海拔從4月中起，梨山茶區則到7月初都屬產季）常遇陰雨，缺少日光萎凋，過低的溫度影響發酵的過程，近年更曾於3月出現霜害，春暖剛冒出的嫩芽嚴重受損。過去鹿谷師傅會以高山溫度低、缺少日光、難以製出高發酵度的茶，來解釋高山風味形成的原因；也就是說，高山茶之所以出現這樣的滋味，是因為高山環境無法製出發酵度較高（如凍頂烏龍茶）的茶，因而出現目前高山茶低發酵度的結果。不過上述這些「茶農缺少烘焙技術」、或「市場、高山環境」造成清香化等說法，皆忽略了台灣農政單位在高山茶風味的定位上所扮演的角色。

高山茶的風味與製作方式與農政單位的主導有密切的關係。1978年政府降低蘋果進口關稅，導致高山種植的本土蘋果價格大幅下降，退輔會的福壽山農場於1978年開始種植茶樹，並於1980年邀請當時茶葉改良場的吳振鐸場長到梨山試做茶葉。雖然當時因為缺乏高海拔種植茶樹的經驗，茶樹生長狀況並不好，不過吳場長仍帶領五位製茶師傅到福壽山試做。這五位師傅中兩位來自鹿谷、兩位來自坪林、一位來自木柵，他們分別以鹿谷、坪林及木柵的工序處理高山茶菁，分別製作烏龍茶、包種茶與鐵觀音茶；六位專家品嚐

成品後一致同意，鹿谷烏龍茶的製作工序最適合製作福壽山茶。他們連續兩年試做，都得到同樣的結論。

當時吳場長亦建議減低發酵度及乾燥或烘焙的程度，以保持高山茶菁經過烏龍製程後所呈現的特殊風味。繼任場長阮逸明先生在一次訪問中也指出，當時吳場長的用意在於為台灣創造一個新的產品，建議製作高山茶時降低發酵及烘焙度以呈現高山清香「原味」的特色，並以之與鹿谷烏龍茶有所區別，否則高山茶只是一種品質較好的（鹿谷）烏龍茶罷了。龍眼村的茶農林允發（2015）也指出，吳教授指導當地茶農，「善加利用茶菁先天絕佳的自然條件，製作較輕發酵、清香型的茶，以和市場上的凍頂式烏龍相區別」。

換句話說，高山茶的風味不是「自然而成」或「理當如此」（用高山茶菁於高山環境製作，自然出現這樣的味道），而是一個深思熟慮的結果；是參考高山茶菁的物性，歷經實驗，調整工序，意圖為台灣的製茶工業創造一個新商品的成果。而此高山清香風味廣受市場歡迎，影響可謂深遠，如表1及表2所示，高山茶的產量與種植面積在台灣茶產業所佔的份量逐年增加。「高山茶」於80年代原以「高山烏龍茶」稱之，現在茶界已經習慣把「烏龍」兩字刪掉，此現象或也說明，在認知上高山茶已被認定為台灣生產的一種茶品（而非僅是烏龍茶的一種）。

表1 高山茶區收量與全台收量的比例

年分	1997	2002	2007	2012	2016
高山茶區收量合計（公噸）	5,789	6,490	6,457	5,795	5,570
非高山茶區收量合計（公噸）	17,716	13,855	11,044	9,106	7,447
全台茶區收量合計（公噸）	23,505	20,345	17,502	14,901	13,017
高山茶區收量 佔全台比例	25%	32%	37%	39%	43%

（資料來自廖春梅（1987）及行政院農業委員會農糧署企劃組《農情報告資源網》，最早資料從1997年起）

表2 高山茶種植面積與全台茶種植面積比例

年分	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2016
高山茶區種植面積合計（公頃）	2004	N/A	6,060	6,264	6,366	5,651	5,350
非高山茶區種植面積合計（公頃）	22,580	N/A	15,137	13,077	9,890	7,835	6,464
全台茶區種植面積合計（公頃）	24,584	N/A	21,198	19,342	16,256	13,486	11,814
高山茶區種植面積佔全台比例	8%	N/A	29%	32%	39%	42%	45%

（資料來自廖春梅（1987）及行政院農業委員會農糧署企劃組《農情報告資源網》，最早資料從1997年起）

（三）80年代至今高山清香風味的演變

高山清香風味在農政單位與茶商共同努力下，很快地受到台灣消費者接受，不過從1980年代至今，清香風味也持續演變；「進一步的綠茶化」及「山頭氣的強調」可說是兩項最顯著的轉變。

如前所述，高山茶清香的風味乃以易做出高香氣之青心烏龍種的茶菁為原料，烏龍茶的工序製作，降低發酵度，並減低乾燥溫度的方式來呈現，目的在展現高山環境賦予茶菁之特色；這個不經烘焙（或只低度烘焙）精製的茶品常被稱為「生茶」，以別於經過烘焙處理的「熟茶」。這個在滋味上具冷冽特色的清香風味成為風潮之際，除了海拔高度成為衡量茶葉品質的標準之外，也促使茶農／師傅製作更易凸顯這種生茶特色的清香風味，而其結果就是製出更「生」、更具清香特色的茶。

生茶外表顏色顯得青綠，茶湯顏色也泛著一層淡綠。再進一步降低發酵度的結果，也使得茶香更趨近「花香」，而非烏龍茶的「果香」。因發酵度只達十多度，加上高山溫度低，日光不足，做出來的茶葉常泛著一股類似綠茶的青草味，也使得一些茶界人士（如陳煥堂、林世煜 2001）以「綠茶化」來形容這個偏生、偏綠的風味傾向。

用「綠茶化」來形容高山茶是一個負面的論調。論者常以高山製茶氣候條件、講究茶葉外型導致的嫩葉採摘、茶葉評比方式等因素，來說明以烏龍茶工序製作出來的高山茶，呈現著不應出現之綠茶味的原因。綠茶未經過發酵，茶湯飄著一股鮮葉的香味，這股青草香（一般稱為「菁味」）在部分發酵茶的製作過程中乃是被當作製作工序尚未完成的指標。製作部分發酵茶

時，剛採收的鮮葉就飄著一股強烈的草菁味，從日光萎凋、室內靜置（或稱室內萎凋）、浪菁、到發酵，製茶師傅靠著觀察葉面及嗅聞空氣中菁味的變化來判斷各步驟是否完成，是否可以進到下一階段。部分發酵茶顧名思義，乃是控制茶菁發酵的程度，以製出不同的茶品。如前所述，包種茶就是取發酵呈現的香味之第一高峰，烏龍第二高峰，在這些階段，每隔十來分鐘，菁味及花香（若烏龍茶則果香）輪流出現，製茶師傅依賴經驗於此輪番變化中判斷發酵是否到位，果香是否達到高峰，凌駕菁味，到達以高溫殺菁停止發酵的階段。也就是說，在最後的階段，菁味是發酵尚未到位的指標，所以這股青草味也被稱為「臭菁味」。做好的茶葉如果出現臭菁味，代表著萎凋沒有完全或後續之發酵沒有到位，葉內造成苦澀的物質未適當轉化，喝這種帶菁味的茶也被認為容易傷胃。

所以「綠茶化」指的就是在高山茶清香風味受到消費者歡迎之際，部分茶農及茶商推廣這種未「照起工」做足工序的菁味茶的現象。然而，這股原本應在製茶工序中被去除的味道，在高山茶的風潮中被部分茶商建構成「高山風味」推銷給消費者，並廣被一些憧憬高山風味的茶客接受。無論這個綠茶化的評價是否合理，市面上的確充斥著一些發酵度已經下降到包種茶程度的高山（烏龍）茶。

這種對高山清香風味的偏好也出現在另一面向——「山頭氣」的結合。山頭氣指的是：茶區（山頭）環境所賦予茶的特色；也就是，不同地景生態（landscape ecology）造就茶出現不同的地方風味，因而高山茶可以依據空間與地理環境的差異，區分風味與價值。高山的清香味原本就強調降低發酵度、不烘焙以呈現茶葉的「原味」，高山氣呈現地方原味的概念因而很自然地與清香結合，成為講究清香風味重要的一環。

「山頭氣」或「地方風味」並非新的概念，前述「凍頂氣」即是以地名描述地方風味。這類的操作在中國社會其實行之已久，武夷岩茶區分「正岩茶」、「半岩茶」及「洲茶」等，即是以地景生態環境來分別品質與價值。¹⁴

14 「正岩茶」乃指產於武夷山所謂「三坑二澗」地區的茶；「半岩茶」則指產於武夷山內，三坑二澗以外及九曲溪一帶的茶；「洲茶」則產於平地及溪洲。肖坤冰（2013）的文章即有詳細的分析。

中國傳統社會「土產」的概念運用於農產品、手工藝品或食物，更是早自宋代即出現；¹⁵地方官員上呈給皇室的地方特產更以「土貢」稱之。直至今日，土產仍是現代社會最好的禮品選擇，這些禮品或紀念品多以地名做為商標，此種商標運作的方式更是宋代即已普遍的作法（黎志剛及韓格理 1986）。換句話說，中國傳統社會或現代台灣社會雖無類似法國葡萄酒高度制度化之「風土」（terroir）的概念，不過「地方風味」或「風土環境呈現於食物的滋味」和價值密切相關的認識，則普遍存在於現代之台灣及中國社會。¹⁶

高山氣與價值的關係清楚地展現於台灣的茶界。走入一般茶店，高山茶都清楚標示產地，阿里山、梨山、清境農場、杉林溪、梅山茶價格各不同，分放於不同架櫃販售；高山茶的愛好者對台灣產茶之各山頭常瞭若指掌，大茶區之外亦常細分各山頭，如阿里山茶區裡即有石卓、達邦、特富野、奮起湖茶，講究者更能描述各山頭氣的特色，或說明各山頭的地景環境以分別品質的差異；因為品嚐高山茶講究新鮮的清香味，少數茶行會把採摘製作日期標示於商品上；更有老饕級的茶客在家裡準備一台專門冷藏高山茶的冰箱，以保存喜愛的高山氣不因久放或高溫而喪失。

強調山頭氣的消費趨勢無形中也促使業界往高山探索尚未開發的新茶區，搜尋潛藏的地方風味，尤其新開墾的茶園土質肥沃，製出的茶葉品質也較好。高山茶愛好者對新茶區的好奇，尤其是對地處偏遠、原始林裡、未受污染、具神秘性的新茶園可能具有之新風味的憧憬，也鼓勵著處女地的開墾。如此。也使山頭氣於風味之外，更增添一些「故事」，以提升市場需求，並支撐茶價。相對地，一些早期的高山茶區（如水里、竹山）在茶樹樹齡增加，產量品質逐漸下降，地景不再具吸引力之際，也面臨沒落的命運。尤其是1990年代中期之後，茶區的大量開發曾造成高山茶供過於求的狀況，這些老茶區更因此被邊緣化。

15 「土產」這個詞宋代就出現，最早的紀錄於《宋會要輯稿》，裡面有段文字描述村民準備土貢的辛苦。

16 筆者於一篇討論高山茶與土產概念之間關係的文章，對台灣茶的地方風味之制度化有深入的討論（Yu 2016）。

四、高山清香風味與科技的共同演化

當清香風味成為高山茶的基準之後，業者也積極開發新的科技，以精準地製作出深受市場歡迎的山頭氣。「高山的清香」以降低發酵度與減溫乾燥達成，所以第一件事就要確保發酵速度控制得宜。高山溫度較平地低，化學作用原本就進行較慢，發酵的速度較好掌控，一般茶間皆於室外萎凋場上裝置黑網，以免強烈的日光導致後續發酵進行太快，或避免陽光曝曬使得葉面受損。高山更需要處理的，是缺少陽光的情況。

剛採摘的鮮葉上面常附著露水，有時甚且有雨水。高山茶園採茶工皆從低海拔茶區過來，在普遍缺工的情況下，採茶日期常難以密切配合茶園的狀況及氣候，一般由工頭與茶園老闆排定日期，無論當天氣候狀況是否適合做茶，都會採茶，且從一早即開始進行。陽光普照時露水少，葉面的水分於日光萎凋時即蒸發；遇到陰雨天，不只葉面的水分無法自然散去，也缺乏足夠的陽光啟動葉內的化學反應，如此即需依賴科技幫忙。

日光萎凋之所以重要，乃因日光下短時間的曝曬（約20分鐘）啟動了葉內的化學反應，此過程對茶香氣的形成非常重要。高山製茶場也試過不同的科技，「紅外線萎凋機」即曾盛行過一段時間，後發現效果不如預期；現在則多配備效率更好之大型熱風機，搭配空調管線，類似暖氣的環境有效地升高室內的溫度並減低濕度，以利萎凋；高山茶園規模多數公頃大，每日處理的茶菁常多達一、兩千斤，茶間多蓋成2至3層，頂層設計類似溫室，晴天時進行日光萎凋，遇陰雨天，則以熱風乾燥鮮葉表面，促進葉內水分蒸發（即所謂的「走水」），並啟動葉內發酵的化學反應。

「室內萎凋」的工序表面上雖與低海拔處理的方式類似，將茶菁鋪於竹製的茶檯上，讓葉內水分於室溫下慢慢蒸散，每隔一段時間攪動茶葉，讓葉梗的水分經由葉脈流到葉面再藉由葉孔蒸發；攪動茶菁造成葉緣摩擦，細微的傷口容許較多空氣進入，讓發酵（氧化）持續進行。為讓走水順暢，發酵順利，越來越多高山茶間裝置「恆溫恆濕」的設備，原本利用空氣流動帶動走水的室內萎凋步驟，改於密閉空間中進行，以應對高山多變的氣候。萎凋完成後的浪菁（將茶菁放入浪菁機中攪拌）及發酵（把浪完菁的葉子堆厚，

增加溫度，以利發酵作用的進行）也都在溫濕度可管控之環境下進行。如此，做茶師傅不用再「看天做茶」，而可以科技提供茶菁順利走水的環境，精準控制發酵的過程，避免高山多濕、溫差大的環境帶來的變數。

發酵完成後即以炒菁機「殺菁」，完成後，先揉捻，擠出茶汁到茶葉表面，然後讓外表經高溫處理已然乾燥的茶菁靜置一段時間，這個所謂「回潤」的階段在於讓葉內的水分及膠質慢慢浮到表面，如此方能進行做型與乾燥的工序。

1950年代起，民間、凍頂即開始製作球型烏龍，做型的方式乃以腳蹂捻裝滿茶葉的布球，茶葉在布球內經過摩擦及擠壓，逐漸捲曲；師傅每隔一段時間將布球放到爐灶上加熱，讓球內的茶葉逐漸定型；如此往返數次，茶葉形成「半球狀」。做型的過程因為在爐灶旁，溫度高，包於濕熱布球內的茶葉繼續發酵；經此工序，茶湯顏色也較深，而有「紅水烏龍」之稱。

機器做型亦歷經發展，業者於1970年代初開始以布球揉捻機代替腳蹂，節省人力支出且較有效率，另則以炒菁機「解塊」（將布包內緊揉成一球的茶葉解開），並施加溫度定型；也因為機器的效率，加上優良茶比賽中茶葉外型亦是評比的標準之一，佔百分之十的分數，使大小一致、球狀緊節成為「好茶」的重要指標，因此做成細小的球型已成為業界基本的要求。茶界習慣以「Q茶」稱呼此做型的過程，有些師傅更以「美容」稱之。鹿谷於1990年代即發展出專業Q茶代工，出現做型分工的現象。不過高山茶園分佈較廣，難以及時將剛完成殺菁步驟的原料送到山下，進行Q茶的工序；所以鹿谷鄉內之杉林溪茶區，一般茶廠仍各自做型；鮮葉通常於上午開始採摘進入茶間，製作到回潤的階段已經到第二天的上午，製茶師傅此時休息，做型由另一班師傅進來執行。

為保住高山茶的清香風味，做型的過程需要低溫進行，以減低布球內的茶葉持續發酵而失去新鮮的天然滋味。「冷揉捻」之做型方式也因而出現，此乃只利用炒菁機旋轉解塊，並讓經過揉捻機捲曲的茶葉，在室溫中，於轉動的炒菁機所帶動之氣流中逐漸定型，不再如過去會施加溫度幫助做型。大型甲種乾燥機也是製作清香風味必要的配備，此種具備履帶，傳送茶葉經過

熱風乾燥的機器，容許讓茶葉不經長時間熱風烘烤，迅速達到乾燥的目的。¹⁷ 經此降溫處理的茶葉，泡出的茶湯金黃色中泛著淺綠，也少有過去乾燥工序產生的火味。

因此，「高山的清香」不只是個「建構」，亦非虛無飄渺的概念，更不能單以綠茶化即可說明。它的問世是一個仔細規劃之構想的實現，當此風味逐漸定型後，業界與農政單位更研發科技配合，以順利製出此種茶品；就如 Elisabeth Shove (2003) 指出的，當一個身體經驗（就如高山的風味）成為標準後，常可見科技與身體感標準之間出現「共同演化」（co-evolution）的過程；我們一方面可以看到科技持續發展，以滿足達到此身體感標準所需，¹⁸讓清香的風味能夠更有效率地製作，達到業者與消費者的需求，另一方面，如底下分析，清香的論述亦得以深化，並與「地方風味」的概念結合，體現於價值的創造，且造成台茶全面的「清香化」，並出現跨國影響的現象。

五、清香的價值

當「高山的清香」風味成為一項新商品最重要的特色時，海拔高度即成為高山茶的計價標準。高山茶剛興起時，曾出現一段以海拔高度計價的趨勢，茶商上山常攜帶著高度計，茶價也常以每百公尺增加100至120元的方式計算。當其時，一些茶區也以統一價的方式與外地茶商談價；這種茶區內各茶園價格一致的作法，在茶農及茶商高投資、高成本的運作方式下，可說乃是一保障獲利的運作，也避免茶區內部的競爭；例如各茶園老闆即不會為了「搶」採茶日期而傷了和氣。這種以海拔計價的作法也鼓勵茶農往更高的山區開發新的茶區，許多茶園更是以「非正式」的方式設立於林地或原住民保留地。

17 現在高山茶的製作多於乾燥後即結束，不再經過烘焙即上市，以此呈現山頭氣的特色；不過於高山茶最重要比賽的梅山，則要求茶葉經過輕烘焙。

18 類似的例子可見筆者過去於凍頂茶區的研究（2013），當「省力」（或避免辛苦勞力付出之「苦差事」）成為重要的身體感標準時，科技與身體感之間如何出現共同演化的現象。

不過當新茶園持續開墾，茶區間的競爭增加之際，海拔高度作為計價標準及統一價的作法即難以維持，茶區的名氣及山頭氣也顯得相形重要。高山茶的盛行更培養了一群講究高山風味的消費者，加上坊間討論台灣茶的書在1990年代中期後逐漸出版，各茶區產品的優劣評斷也跳脫單一（海拔）評量準則。取而代之的是「山頭氣」（茶區山頭的環境所賦予茶之風味特色）及更細膩之茶質與做工的標準；除了少數經營批發的茶行，台灣一般茶店都提供茶客試茶，消費者可以輕易地在茶行習得一些名山（如阿里山、福壽山、清境）茶的特色，尤其可習得山頭氣與茶葉物性質地的關係，或各茶區做工方式等方面的資訊。這其中最富名氣者，當屬福壽山農場採取之相對較高發酵度的製作策略，強調其所製作出一股其他茶區難以模仿之「醇味」（台語），以凸顯其乃台灣最高茶區的商品獨特性。相對地，以險峻著名之奇萊山或許可以其神秘性為其茶品添加故事性，不過此茶區茶菁茶質較薄，只能以較「生」的清香味取勝。

無論消費者是否可以真正分辨各山頭的風味，或是否在茶行喝到或買到貨真價實的名山茶，山頭氣與著名山頭作為高山茶的認知指標則相當確立，並展現在茶行（包括網站）以「阿里山茶」、「杉林溪茶」、「福壽山茶」之（山頭）分類方式與相對之價格定位上。除了茶價與茶區的標示，強調專業的茶行常會鉅細靡遺地說明茶區的地方風土與風味特色，也會添加一些故事性的描述，例如坐流籠才到得了、位於原始森林中的茶園，或詳述茶園生態（如向陽面、山頭稜線、附近植被、茶園管理理念）來建構高山茶的價值。

六、品茗的清香化

清香化除了出現在製茶的趨勢，更展現在品茶的風格上，兩個面向可謂相輔相成。高山茶的成功發展，除了使得高山茶成為台灣茶產業最重要的產品，它也促使台灣其他種部分發酵茶——包括鹿谷凍頂式烏龍、鐵觀音、文山包種及新竹、峨眉地區的白毫烏龍（東方美人茶）——都出現「清香化」的趨勢，降低發酵度，並強調鮮活的香氣作為品茗的焦點。

木柵鐵觀音或許因為產量原本就少，無需清香化以吸引台灣的消費者，仍維持其高發酵度與品嚐上強調喉韻的特色；有趣的是，台灣的清香化反而對鐵觀音的家鄉（福建安溪）造成更大的挑戰，自從中國對外開放，台商即對安溪的茶產業有相當顯著的影響，安溪鐵觀音開始改變其原本強調高發酵與反覆烘焙揉捻的工序，以製作「清香型」的鐵觀音，並以此打入江南與北方以綠茶為主的市場。逐步開拓市場之際，「綠觀音」（清香型鐵觀音）的名稱也接著誕生。近年，台灣也有部分高山茶園克服高海拔的困難，開始種植鐵觀音種的茶樹，並開始生產清香風味的「高山鐵觀音」。

原即以清香風味聞名的文山包種茶也出現進一步清香化的現象，以高香、更「生」的風味取勝，這個清香化的現象具體說明著台灣品茗焦點已從過去強調之結合味覺與嗅覺之「喉韻」，轉到以嗅覺為主之「香氣」的風格。前述聞香杯的發明即標示著嗅覺在此清香化的風潮中備受強調的事實，「雙杯品茗」也成為台灣以潮汕工夫茶為基礎發展之茶藝文化的在地特色之一，喝茶時使用兩套杯子，先將茶湯倒入聞香杯，再將茶轉倒入口杯中，並在飲用前，先欣賞聞香杯壁緣飄散出之凝聚的香氣。換句話說，雙杯品茗乃將台灣各種部分發酵茶的香味獨立出來，於茶湯入口前，先品其香，凸顯香氣為品嚐的重點；如此，更呈現著台灣茶文化全面清香化的趨勢。¹⁹

七、結語

本篇論文採取一個特別的角度——高山清香風味的生命史——來探究台灣部分發酵茶產業的發展，在台茶產業從80年代轉以內銷為主，部分發酵茶比重相對增加之下，清香化可說是台茶近五十年來於製茶及消費上最重要的轉變，對台灣茶產業與茶藝文化有全面性的影響。從清香風味的社會生命史切入，讓我們得以一窺這個關鍵性的轉變如何發生，並對台灣乃至中國的茶產業造成怎樣的影響。單從高山茶的興起（如楊佳軒 2016）、茶園空間變遷

19 雙杯品茗在21世紀雖較沒落，但近年又開始受到茶藝界推廣，中華茶藝聯合促進會於2017年舉辦「國際雙杯泡茶比賽」。

(如余寶婷 1997) 或政治經濟 (如陳宇翔 2007) 的角度切入, 難以呈現「清香風味生命史」的角度所展現之深度與廣度。²⁰

「高山的清香」於台灣茶文化與歷史中形成, 是歷史的行動者運用台灣茶文化傳統 (包括部分發酵茶的製法、技術、原料、製作知識、銷售、各種品茗的感官項目所形成的品嚐方式與價值體系)、科技、產業政策、及市場經濟運作的結果。高山的清香雖於高山環境、茶菁的物性、製茶科技與為台灣設計一項新商品的企圖之相互作用中浮現 (emerge), 不過清香味的出現更建立在台灣品茗的傳統上, 於「香」、「臭」、「生茶味」、「熟茶味」、「果香」、「花香」、「菁味」、「原味」、「鮮味」、「溫潤」、「焙火香」、「冷冽」、「雜味」、「純味」…等難以罄書之品嚐項目 (或這些項目組成之品嚐體系) 中, 為參與者定位, 並與價值結合。基於此, 低發酵度的滋味被認定為「清爽」, 以別於高發酵度之「濃厚」, 當濃厚的風味被認為會掩蓋了茶葉之「原味」之時, 製茶師傅以低發酵度製出高山之清香, 呈現山頭地景環境之特色, 以創造類似法國葡萄酒「風土」或「地方風味」的價值。類似地, 烘焙可去除不喜之「雜味」, 但焙到出現了「焙火香」則又被形容成於「原味」上「添加」了一層 (額外的) 香氣, 因而高山茶特色的展現, 乃以不烘焙之生茶來達成。

高山的清香一旦有了清楚的定位, 受到消費者與業界的認可, 它似乎擁有自己的動力, 一方面催促著業界發展各式現代科技配合, 以順利製作出高山的清香; 空調式熱風機及恆溫恆濕儀器創造的製茶環境普遍為業者採用, 解決高山環境走水不順的問題, 讓師傅可以製作出高香、溫潤的茶湯; 殺菁機與甲種乾燥機則以低溫幫茶葉「美容」 (做型) 及乾燥, 以製作出鹿谷烏龍茶傳統的球型茶葉, 並保留高山的清香味。另一方面, 它也鼓勵著業界開

20 「風味的社會生命史」 (social life of taste) 乃根基於筆者長期戮力發展之「身體感的研究取徑」, 其乃借用Appadurai (1986) 於 *Social Life of Things* 一書中提出之方法論——從追溯物的社會生命史呈現與此物相關之文化、經濟、政治等歷史過程。類似的研究曾出現於類似的研究曾出現於Seremetakis (1994) 討論希臘加入歐盟後桃子風味的轉變上。不過「風味的社會生命史」這個概念乃筆者提出, 並曾應用於「普洱茶陳年風味」之社會生命史的研究上 (請看余寶德 2008b)。

發出更多清香型的茶品，部分高山茶場即推出越來越「生」的茶，以吸引喜愛高山特殊風味的消費者；清香風味的廣受歡迎，亦導致台茶全面的「清香化」，其他部分發酵茶亦紛紛降低發酵度，以製作出強調香味的茶品；如此，因高山茶出現的雙杯品茗，也被用於其他茶的品嚐上。

本篇文章從風味的社會生命史切入，說明個人、社會與物密切的互動如何編織出台茶史中一個重要的篇章，讓我們同時關注消費與生產的面向，並探究兩者背後之品茶文化與政治經濟脈絡。²¹筆者期望以此個案研究，舉例說明李老師督促下發展的身體感研究取徑所開拓的新視野，並說明「身體感項目」本身（如此篇文章探討的「清香風味」）乃是值得研究但過去很少受到注意之題目。

參考書目

丁亮 Ting, Liang

2015 中國古文字中的身體感 zhongguo guwenzi zhong de shentigan [Shentigan embodied within Chinese ancient pictogram characters]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The Shentigan Turn]，余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁261-292 [pp. 261-292]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

王鏡玲、蔡怡佳 Wang Ching-ling and Tsai Yi-jia

2015 神聖與身體的交遇：從靈動的身體感反思宗教學「神聖」理論 shensheng yu shenti de jiaoyu: cong lingdong de shentigan fansi zongjiaoxue 「shensheng」 lilun [Encountering between sacredness and body: a reflection of the theory of sacredness in religious studies from the perspective of shentigan]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The Shentigan Turn]，余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁165-212 [pp. 165-212]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

21 本篇文章限於篇幅，未分析高山茶的問世與台茶國際貿易之間的關係，以說明高山茶如何成為台灣茶產業最重要的產品，此課題涉及國內、國際茶葉市場的演變、台茶外銷策略及台灣農業政策與農業人口的變動等複雜的因素，需於另篇論文處理。

Press]。

吳聲舜 Wu Sheng-shun

2001 台灣烏龍茶大觀 taiwan wulongcha daguan [An introduction of Taiwan Oolong tea]。新竹文獻 xinzhū wenxian [Hsinchu Literature] 7: 21-39。

吳振鐸 Wu Chen-to

1963 茶樹花部形態的研究 chashu huabu xingtai de yanjiu [Studying shapes of tea tree flowers]。中國農學會報 zhongguo nongxue huibao [Journal of the Agricultural Association of China] 44: 34-52。

吳振鐸、葉速卿及鄭觀星 Wu Chen-to, Su-qing Ye, and Guan-xing Zheng

1975 不同製茶種類對而茶素 (Catechins) 含量的影響 butong zhicha zhonglei dui erchaisu (Catechins) hanliang de yingxiang [Effects of manufacturing techniques to catechin content]。中國農化學會誌 zhongguo nonghua xuehuizhi [Journal of the Chinese Agricultural Chemical Society] 33(3-4): 454-464。

阮逸明 Juan I-Ming

2015 從紅水烏龍到清香烏龍 cong hongshui wulong dao qingxiang wulong [From deeply-fermented to qingxiang Oolong teas]。茶藝 cha yi [Tea Art] 54: 26-35。

余舜德 Yu Shuenn-Der

2008a 從田野經驗到身體感的研究 cong tianye jingyan dao shentigan de yanjiu [From Fieldwork Experience to Shentigan Research]。刊於 [In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body]，余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁1-44 [pp. 1-44]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhū: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

2008b 市場、價值建構與普洱茶交易中的陳韻 shichang、jiazhi jiangou yu puercha jiaoyi zhong de chenyun [Market, Value, and the Aged-Flavor in Puer Tea Trade]。刊於 [In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body]，余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁355-404 [pp. 355-404]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhū: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

2011 身體感與雲南藏族家居生活的日常現代性 shentigan yu yunnan cangzu jiaju shenghuo de richang xiandaixing [Bodily Experience and Everyday Modernity Among Tibetans in Yunnan China]。考古人類學刊 kaogu renlei xuekan [Journal of Archaeology and Anthropology] 74: 169-202。

- 2013 台灣凍頂烏龍茶之工匠技藝、科技與現代性 taiwan dongding wulongcha zhi gongjiang jiyi、keji yu xiandaixing [Craftsmanship, Technology and Modernity of Taiwan Dongding Oolong Tea Production]。台灣人類學刊 taiwan renlei xuekan [Taiwan Journal of Anthropology] 11(1): 123-153。
- 2015a 身體感：一個理論取向的探索 shentigan: yige lilun quxiang de tansuo [Shentigan: a Theoretical Exploration]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The shentigan turn], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁1-36 [pp.1-36]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。
- 2015b 從日常生活的身體感到人類學文化的定義 cong richang shenghuo de shentigan dao renleixue wenhua de dingyi [Rethinking Anthropological Definition of Culture from the Concept of Daily-life Shentigan]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The shentigan turn], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁103-128 [pp. 103-128]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

余舜德 Yu Shuenn-Der

- 2011 感同身受：日常生活的身體感（專號） gantongshenshou: richang shenghuo de shentigan (zhuanhao) [Shentigan in Everyday Life]。余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed.。考古人類學刊kaogu renlei xuekan [Journal of Archaeology and Anthropology] 74:1-10。

余寶婷 Yu Pao-ting

- 1997 台灣茶園空間變遷之研究 taiwan chayuan kongjian bianqian zhi yanjiu [The Spatial Change of Tea Plant in Taiwan]。師大地理研究報告 shida dili yanjiu baogao [Journal of Geographical Research] 27: 133-174。

李尚仁 Li Shang-jen

- 2008 腐物與骯髒感：十九世紀西方人對中國環境的體驗 fuwu yu angzangan: shijiu shiji xifangren dui zhongguo huanjing de tiyan [Rotten objects and the sense of dirty: Westerners's experience of Chinese environment in19th Century]。刊於[In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁45-82 [pp. 45-82]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

肖坤冰 Xiao Kun-bing

- 2013 「山場」與「岩韻」：茶香之中的「文化圖式」——對閩北山區的

空間結構之形成過程分析「shan chang」yu「yan yun」: chaxiang zhizhong de「wenhuatushi」——dui minbei shanqu de kongjian jiegou zhi xingcheng guocheng fenxi [Mountain landscapes and the taste of rock: cultural diagrams in the aromas of tea—an analysis of the formation of spatial structure in northern Fujian mountainous region]。刊於[In]中華飲食文化國際學術研討會論文集第13屆 zhonghua yinshi wenhua guoji xueshu yantaohui lunwenji di shisan jie [Proceedings of the 2013 International Conference on Chinese Food Culture], 張玉欣主編 Zhang, Yu-xin, ed., 頁117-130 [pp.117-130]。臺北:中國飲食基金會 taipei [Taipei]: Foundation of Chinese Dietary Culture。

林允發 Lin Yun-fa

2015 推薦序——一個血液裡都是茶的人 tuijianxu ——yige xueye li doushi cha de ren [Preface—a person whose blood is full of tea]。刊於[In]茶路天涯:台灣茶第一堂課 chalu tianya: taiwancha diyitang ke [The first class of Taiwan tea], 陳煥堂、林世煜著 Chen, Huan-tang, and Shi-yu Lin, eds. 武漢:華中科技大學出版社 wuhan [Wuhan]: Huazhong University of Science & Technology Press。

林淑蓉 Lin Shu-Jung

2008 食物、味覺與身體感:感知中國侗人的社會世界 shiwu、weijiao yu shentigan: ganzhi zhongguo dongren de shehui shijie [Food, Taste and Bodily Senses: The Social Life of the Kam People in China]。刊於[In]體物入微:物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁275-320 [pp. 275-320]。新竹:國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

笑笑生(明) Xiao Xiao Sheng(Ming Dynasty),ed.

[年代不詳][n.d.] 金瓶梅 [The plum in the golden vase] ChinPingMei 卷五 juan wu [vol. 5]。明 ming (Ming Dynasty) 萬曆刻本 wanli ke benye。

張珣 Chang, Hsun

2008 馨香禱祝:香氣的儀式力量 xinxiangdaozhu: xiangqi de yishi liliang [Incense for the Gods: The Ritual Power of Aromatic Smell]。刊於[In]體物入微:物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁205-240 [pp. 205-240]。新竹:國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

2015 物與身體感理論:以香為例 wu yu shentigan lilun: yi xiang wei li [Objcts

and theory of shentigan: incense as an example]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The shentigan turn], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁63-102 [pp. 63-102]。臺北：國立台灣大學出版中心 taimei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

張瑞成 Jhang Ruei-cheng

2009 酵素茶的魅力：台灣烏龍茶 jiaosucha de meili: taiwan wulongcha [The glamor of fermented tea: Taiwan's Oolong teas]。嘉義市：張顯禮 jiayishi: zhang xian li。

曹寅（清）cao yin (Qing Dynasty), ed.

[年代不詳][n.d.] 全唐詩 quan tang shi 文淵閣四庫全書本 wenyuange sikuquanshu ben, 卷六百十二 juan liubai shier [vol. 612]。民國七十六年 minguo qishiliu nian (1987) 臺北：國立故宮博物院 taimei [Taipei]: guoli gugong bowuyuan。

許小麗 Elisabeth Hsu

2008 脈，視覺到聽覺再到觸覺診察：運用「身體感」對漢代早期醫學手稿的新解讀 mai, shijiao dao tingjiao zai dao chujiao zhencha: yunyong 「shentigan」 dui handai zaoqi yixue shougao de xinjiudu [From a Visual to an Auditory to a Tactile Examination of Mai: a New Reading of Han medical Manuscript Texts Based on the Anthropology of Bodily Experiences]。刊於[In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁135-164 [pp. 135-164]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

許賢瑤 Hsu Hsien-yao

2005 台灣包種茶論 taiwan baozhongcha lun [Taiwan Baozhong tea]。臺北：樂學書局 taimei [Taipei]: lexue shuju。

郭奇正 Kuo Chi-jeng

2008 衛生、城市現代基礎設施與商品化過程中的身體經驗——上海里弄住宅的社會形構 weisheng、chengshi xiandai jichu sheshi yu shangpinhua guochengzhong de shenti jingyan——shanghai linong zhuzhai de shehui xinggou [Hygiene, Modern Infrastructure and the Senses of Body within the Process of Space Commodification-The Social Formation of the Linong Houses of Shanghai]。刊於[In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁83-134 [pp. 83-134]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli

qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press].

陳元朋 Chen Yuan-peng

2008 追求飲食之清——以《山家清供》為主體的個案觀 zhuiqiu yinshi zhi qing ——yi 《shan jia qing gong》 wei zhuti de geanguan [A search for the taste of qing in food—using *Shanjiaqinggong* as an example]. 刊於[In] 體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁321-354 [pp. 321-354]. 新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press].

陳宇翔 Chen Yu-Hsiang

2007 從烏龍茶到高山茶：台灣茶壟斷租的社會建構 cong wulongcha dao gaoshancha: Taiwan cha longduanzu de shehui jiangou [Taiwanese Tea: A Case of Monopoly Rent by Social Construction]. 台灣社會學刊 taiwan shehui xuekan [Taiwanese Journal of Sociology] 39: 107-157.

陳煥堂、林世煜 Chen Huan-tang and Shih-yu Lin

2001 台灣茶 taiwan cha [Formosa Oolong Tea]. 臺北：貓頭鷹出版社 taipei [Taipei]: maotouying chubanshe.

程啟坤、阮逸明 Cheng qi kun and I-Ming Juan

2008 台灣烏龍茶 taiwan wulongcha [Taiwan Oolong Tea]. 程啟坤主編 chengqikun zhubian [Cheng, qi kun, ed.], 頁41 [p. 41]. 上海：上海文化出版社 shanghai: shanghai wenhua chubanshe [Shanghai cultural publishing house].

閔麟嗣 (清) Min Lin-si (Qing Dynasty), ed.

[年代不詳] 黃山志 [Chronography of Huangshan] huang shan zhi 卷五 juan wu [vol. 5]. 清 qing (Qing Dynasty) 康熙十八年 kangxi shiba nian (1679) 清康熙刊本 qingkangxi kanben.

楊佳軒 Yang Chia-Hsuan

2016 高山出好茶？台灣梨山高山茶崛起的個案研究 gaoshan chu haocha? taiwan lishan gaoshancha jueqi de gean yanjiu [Is High Mountain Tea the Best? A Case Study of the High Mountain Tea Industry in Lishan, Taiwan]. 國立台灣大學建築與城鄉研究所碩士論文 guoli taiwan daxue jianzhu yu chengxiang yanjiusuo shuoshi lunwen [Master's Thesis. Institute of Building&Planning, National Taiwan University].

廖春梅 Liao Chun-mei

1987 台灣茶園調查報告 taiwan chayuan diaocha baogao [A report of Taiwan's tea plantations]. 南投縣：台灣省政府農林廳出版 nantou county [Nantou County]: taiwansheng zhengfu nonglinting chuban.

蔡怡佳 Tsai Yi-Jia

2008 恩典的滋味：由「芭比的盛宴」談食物與體悟 you 「babi de shengyan」tan shiwu yu tiwu [The taste of grace: discussing food and bodily experience from *Babette's Feast*]。刊於[In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁241-274 [pp. 241-274]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

蔡璧名 Tsai Bi-ming

2008 疾病場域與知覺現象：《傷寒論》中「煩」證的身體感 jibing changyu yu zhijiao xianxiang: 《shanghanlun》zhong 「fan」zheng de shentigan [Illness and sensations: the bodily experience of annoying in *Treatise of Exogenous Febrile Disease*]。刊於[In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁165-204 [pp. 165-204]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

2015 當莊子遇見Tal Ben-Shahar：莊子的快樂學程——兼論情境、情緒與身體感的關係dang zhuangzi yujian Tal Ben-Shahar: zhuangzi de kuaile xuecheng ——jian lun qingjing、qingxu yu shentigan de guanxi [When Zhuangzi meets Tal Ben-Shahar: learning happiness in Zhuangzi—the relations among contexts, emotions and bodily experience]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The Shentigan Turn], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁213-260 [pp. 213-260]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

黎志剛、韓格理 Gary G. and Hamilton

1986 近代中國商標與全國都市市場 jindai zhongguo shangbiao yu quanguo doushi shichang [Brand names and urban markets in late imperial China]。刊於[In]近代中國區域研究史研討會論文集 jindai zhongguo quyu yanjiushi yantaohui lunwenji 上冊 [Volume 1], 頁49-84 [pp. 49-84]。臺北市：中央研究院近代史研究所 taipei [Taipei]:Institute of Modern History, Academia Sinica。

鍾蔚文 Chung Wei-wen

2008 體物入微、漸窺堂奧：從身體感到行動 tiwuruwei、jiankui tangao: cong shentigan dao xingdong [Engaging things, gradually realizing the profundity: from bodily experience to action]。刊於[In]體物入微：

物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁431-441 [pp. 431-441]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

- 2015 從行動到技能：邁向身體感 cong hangdong dao jineng: maixiang shentigan [From action to skills: marching toward shentigan]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The Shentigan Turn], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁37-62 [pp. 37-62]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

簡美玲 Chien Mei-ling

- 2015 人類學與民族誌書寫裡的情緒、情感與身體感 renleixue yu minzuzhi shuxie li de qingxu、qinggan yu shentigan [Emotions, feelings and bodily experiences in anthropology and ethnographic writings]。刊於[In]身體感的轉向 shentigan de zhuanxiang [The Shentigan Turn], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁129-164 [pp. 129-164]。臺北：國立台灣大學出版中心 taipei: guoli taiwan daxue chuban zhongxin [Taipei: National Taiwan University Press]。

顏學誠 Yan Hsue-cheng

- 2008 專家、物性、身體感：茶葉比賽中的社會秩序 zhuanjia、wuxing、shentigan : chaye bisai zhong de shehui zhixu [A Study of Taiwanese Tea Competition]。刊於[In]體物入微：物與身體感的研究 tiwuruwei: wu yu shentigan de yanjiu [Engaging Things: Researches on Things and Experiences of the Body], 余舜德主編 Yu, Shuenn-Der, ed., 頁405-430 [pp. 405-430]。新竹：國立清華大學出版社 xinzhu: guoli qinghua daxue chubanshe [National Tsing Hua University Press]。

不著撰人 authors unknown

- 1908a 茶之好況 cha zhi hao kuang[Good condition of tea]。台灣日日新報 tai wan ri ri xin bao [Taiwan Daily News], 3版 sanban [p.3], 6月23日 [June 23]。
- 1908b 上旬茶況 shang xun cha kuang [Early tea condition]。台灣日日新報 tai wan ri ri xin bao [Taiwan Daily News], 3版 sanban [p.3], 9月13日 [September 13]。

林子禎 lin zi zhen

- 1936 烏龍茶 wu long cha [Oolong tea]。台灣日日新報 tai wan ri ri xinbao [Taiwan Daily News], 8版 baban [p.8], 2月20日 [February 20]。

鮑永建 bao yong jian

- 1972 怎樣練好手藝？各業優秀技術員談經驗（五）用手和嗅覺為茶葉分等級林火樹的評茶技術不必靠品嚐定好壞 zen yang lian hao shou yi ? ge ye you xiu ji shu yuan tan jing yan (wu) yong shou he xiu jiao wei cha ye fen deng ji lin huo shu de ping cha ji shu bu bi kao pin chang ding hao huai [How to train their craft? Excellent technical staff from various industries talk about experience Lin Huoshu's tea evaluation technique Don't have to taste]. 經濟日報 jing ji ri bao [Economic Daily News], 9 版 jiu ban [p.9], 9月8日 [Sep. 8]。
- 何振奮 he zhen fen
- 1957 南港包種茶 Nangang bao zhong cha [Nangang Bag Tea]。聯合報 lian he bao [United Daily News], 2版 erban [p.2], 5月19日 [May 19]。
- 洪震宇 hong zhen yu
- 1969 鑑定茶葉品質且聽專家經驗談（下）明瞭商品性質辦別貨色優劣jian ding cha ye pin zhi qie ting zhuan jia jing yan tan (xia) ming liao shang pin xing zhi ban bie huo se you lie [Identify tea quality and listen to expert experience (Bottom) clarifying the nature of the goods] 經濟日報 jing ji ri bao [Economic Daily News], 6版 liu ban [p.6], 4月13日 [April 13]。
- 曾瑞慶 Tseng rui qing
- 1978 香甘一杯文山茶 xiang gan yi bei wen shan cha [Drink Fragrant Wenshan Tea]。聯合報 lian he bao [United Daily News], 9版 jiu ban [p.9], 2月14日 [February 14]。
- 徐松（清）輯 Xu song (Qing Dynasty), ed.
- 2014 宋會要輯稿 song hui yao ji gao [Song Dynasty History Book] 中國歷史地理文獻輯刊政書類地理文獻集成 zhong guo li shi di li wen xian ji kan zheng shu lei di li wen xian ji cheng [Chinese historical geography literature series] 第五編 di wu bian [Vol. 5] 民國二十五年 minguo er shi wu nian (1936) 北平圖書館影印本 Beiping tu shu guan ying yin ben [Copy of Beiping Library], 頁194-550 [pp. 194-550]。上海：上海古籍出版社 shanghai [Shanghai]: shanghaijichubanshe。
- 行政院農業委員會 Council of Agriculture, Executive Yuan, R.O.C.
- 2017 行政院農業委員會農糧署企劃組《農情報告資源網》hangzhengyuan nongye weiyuanhui nongliangshu qihuazu 《nongqing baogao ziyuanwang》。網路資源 [Internet Information], http://agr.afa.gov.tw/afa/afa_frame.jsp, 9月11日 (September 11)。
- Kuriyama, Shigehisa 栗山茂久
- 1997 The Historical Origins of Katakori. Japan Review 9: 127-149.
- 1999 The Expressiveness of the Body and the Divergence of Greek and

Chinese Medicine. New York: Zone Books.

- 2001 The Resonance of Strings. Paper presented at International Conference on Material Culture and Historical Research of Institute of History and Philology, Academia Sinica, Taipei, December 14-15.

Seremetakis, C. Nadia

- 1994 The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity. Boulder, Colo.: Westview Press.

Shove, Elizabeth

- 2003 Comfort, Cleanliness and Convenience: The Social Organization of Normality. Oxford and New York: Berg.

Yu, Shuenn-Der

- 2009 Introduction: Bodily Cultivation as a Mode of Learning. *Taiwan Journal of Anthropology* 7(2): 3-12.
- 2010 Materiality, Stimulants and the Puer tea Fad. *Journal of Chinese Dietary Culture* 6(1): 107-142.
- 2016 Authenticity, Terroir, and Invention of Tradition: French Wine Versus Taiwanese Tea. *In Proceedings of 2015 International Conference on Chinese Food Culture*. May Y.H. Chang, ed. Pp. 85-102. Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture.

余舜德

台北市南港區研究院路218號

中央研究院民族學研究所

yusd5644@gate.sinica.edu.tw

The Taste of "Fresh and Fragrant" as Research Topic:

The Shentigan approach encouraged by Academician Li, Yih-Yuan

Shuenn-Der Yu
Institute of Ethnology
Academia Sinica

The emergence of *qingxiang* (fresh and fragrant) high-mountain tea in the early 1980s marked an important transformation in Taiwan's tea industry and consumptive culture, resulting in a "*qingxiang* trend" influencing Taiwanese and even Chinese partly-fermented tea manufacturing and consumption. Taiwan's tea manufacturing style was inherited from Anxi and Wuyi, in Fujian. This style stressed heavy fermentation and a refined baking process to produce a special roasted flavor. This tradition, in terms of both tasting and manufacturing, significantly changed in the 1980s as the *qingxiang* flavor marked by light fermentation and non-roasting became popular. This new trend has since affected various Taiwan teas, including Baozhong, Oriental Beauty, Dongding oolong, and Tieguanyin, and eventually influenced Anxi's time-honored Tieguanyin manufacturing tradition in the late 1990s. By exploring the social life of Taiwan's *qingxiang* taste, this article aims to reveal the rich political, social and cultural processes involved in the emergence of this newly created taste category to discuss on the one had how interactions between historical actors, including tea farmers, experts, merchants, and consumer, and object (tea in this case) have been brought into its materialization, and on the other hand, how the formation of *qingxiang* taste has become a driving force affecting the political economy and technological development of Taiwan's tea industry.

This "social life of taste" approach originated from the Thematic Research Project titled "Culture, Qi and Traditional Medicine" organized

by academician Yih-Yuan Li in 1997. This paper is to memorialize his long-time contribution to the Institute of Ethnology and to Taiwanese anthropology as a whole.

Keywords: *shentigan*, social life of taste, high-mountain tea, tea culture, Taiwan
