

徐英祥先生和台灣紅茶

日本茶道塾主宰靜岡大學非常勤(兼任)講師
靜岡縣富士之國海外茶文化發信事業指導員

吉野亞湖

翻譯/製茶課 陳俊良

「在台灣，茶商之茶葉越來越不好賣，而是茶農的茶葉比較好賣。」

在台灣訪問到財團法人世界綠茶協會平成22年(2010年)之O-CHA先鋒獎特別獎得獎人徐英祥先生(前台灣省茶業改良場研究員)的時候，聽到他這麼說。

徐先生自昭和39年起，也就是東京舉辦奧運那年來到日本，至靜岡縣的野菜茶業研究所作研究至今。因長年對於台灣和日本的茶業交流與發展貢獻心力的功績而獲得表彰。

「與其說奧運是觀賞運動方面的比賽，倒不如說是可以看到各式各樣的人(種)齊聚一堂，能學習到許多東西。可是奧運十月開始，我已經不得不回國了，不能親眼看到真是非常的可惜。但是，有乘坐到剛開通的新幹線呢。」



台灣區製茶工業同業公會顧問徐英祥先生(前排右5)於100年5月13日「建國百年百種紀念茶」記者會後，與本場陳場長(前排右3)等各界茶人合影。

從浜松站到下一站往返兩百公里的新幹線之旅，在徐先生口中如同昨日之事一般，以流利的日本語訴說著。徹夜排隊一個禮拜都不見得能夠取到的貴重車票，是某人讓給

他才拿得到試車招待票。

今年已經八十歲的徐先生記憶似乎不曾衰退，是台灣和日本茶業的活字典。聽著徐先生的話，感覺像是面對生產了東方美人茶、紅茶、烏龍茶、包種茶等多種茶葉的茶農一般。

在台灣的茶園中，介紹的看板豎立，尋訪綠色茶葉觀光的年輕人越來越多。不再是跟街上的茶店買茶，而是直接到茶農家說「我要買茶，不要混合的」來買茶葉。如此這般來買過一次，之後用電話訂購請茶農直接寄送，持續地向茶農直接買茶的人越來越多的樣子。

這就是越來越少從茶行買茶的原因。但是，以炭火烘焙精製茶葉的老茶行（有記名茶），到現在仍然是相當有人氣的一家店。到現在仍使用和戰前相同的製法，以「焙籠焙火」進行烘焙作業的店，有許多紅褐色的爐子，可以感受到濃濃的歷史感。而且在店頭擺滿了時尚的茶器，也可以讓人們到工廠參觀學習等。

茶農本身在賣茶的，也下了許多獨特的功夫。用許多優良茶比賽的得獎獎牌進行裝飾，將工廠整理好隨時可以讓人參觀，也準備了客人來的時候可以進行品茶的場所。在進行多家茶農訪問後，發現了「賣得好」的地方，都付出了相當的努力。在街上的茶行也一樣：譬如說設立了茶料理餐廳，茶咖啡館，茶藝教室或講座的茶行，在年輕人之間具有人氣，店裡感覺充滿活力。

根據徐先生所說，在日據時代四萬六千多公頃以上的茶園，到現在已減少至一半以下，台灣的茶葉也面臨許多的問題。針對去年一番茶（第一季茶）遭受霜害損失，還有二番茶（第二季茶），三番茶該如何活用而進行摸索的日本茶業，徐先生提出「來作紅茶吧」的建議。

在台灣，有專門製造紅茶的品種「台茶18號（紅玉）」（台灣野生山茶和緬甸種的茶葉交配所得）。由日月潭附近的茶改場魚池分場所推出，試飲時有薄荷的香味，口感清爽清澈具有獨特的風味。雖然國語裡有「回甘」- 茶湯經過喉嚨之後，口中再度充滿甜味餘韻的感覺的詞彙，但試飲的人卻說嘴巴有收斂的感覺。

到現在台茶系列有21個品種，而18號具有獨特的香氣滋味。茶農也都十分中意而栽培面積持續增加中。但是相同的品種，在改良場以計算了萎凋和發酵時間的資料為基礎所作成的茶葉，和茶農依據天候和葉子的狀況等無法計算的狀況所製成的茶葉，都是那麼的香氣濃郁，滋味深厚。於是，在喝的時候總會充滿「感動」。

「雖然能以電腦對萎凋或發酵進行控制，人們以機械快速製造卻無法作出真正讓人

感動的茶。」

有關於萎凋作業，徐先生說就是把茶葉溫柔的攤開。

「葉子即使在摘下來之後仍然是活著的。因此，要將葉脈中的水分，以輕輕搖動的方式，讓水分流到葉片外圍，進行蒸散。然後暫時放置一陣子，接著再搖動使水分往葉緣流動。讓水分平均於葉子全部的過程，就可以作出好的香味。」

從葉子是活著的這句話中，可以看出徐先生把茶當作是有生命的。有許多科學報告說明，在萎凋作業時，將葉子搖動使之受傷進而給予逆境使得香氣成分散發出來。但是，徐先生卻不是用「讓葉子受傷」這種說法，而是以「幫助水分在葉子中均等的流動」這種觀點切入。這是徐先生以「和茶葉對話」的心情所作出的自然的呈現，也讓和先生談茶的人們都能夠充分的感受到這種心境。

要作出好的茶，製茶者必須由衷的喜歡茶，認真的面對茶，否則作不出好茶。徐先生常這樣教導茶的生產者。這樣的茶雖然的確沒辦法大量生產，但也因為如此才是貴重的物品，才會讓消費者「想要買」。

「得到特等的茶葉雖然十分的高價，但是卻是一下子就賣光了。」

似乎，不是以販賣為目的來製作茶葉，而是用盡心力於生產優良的茶葉，這樣做出來的茶葉才會賣得好。如果是大量製造的話，它的價值也會下降。

台灣在1980年初期之前都是茶葉的輸出國，之後出現逆轉，茶葉的輸入量漸漸大於國內的茶葉生產量。有關於年輕人喜歡的紅茶，其國內生產與消費的擴大等問題，台灣似乎也還在摸索當中。

「日本和台灣很相似，真的是相當親密的國家。」徐先生於日據時代就讀台灣的小學。當時的恩師日後回到福岡，現在已102歲還健在的樣子。徐先生說，因O-CHA先鋒獎的頒獎典禮而到日本的時候，最初有打算去拜訪恩師。

「我想恩師如果聽到他在台灣教的小孩在日本受到表揚的話，一定也會很高興的。」

從眼睛細細的這麼說著的先生那兒，感受得到和徐先生所泡的茶一樣，暖暖的，對日本深深的情感。