



恆春三寶—「港口茶」介紹

文圖/台東分場 吳聲舜
(電話：089-551446轉210)

一、恆春有三寶

東北有三寶「人參、貂皮、烏拉草」，在南臺灣舊名琅嶠的「恆春」，也有三寶馳名於台灣。這三樣農產品分別是港口茶、洋蔥和瓊麻。港口茶是三寶中歷史最悠久的農特產品，相傳在清光緒元年(1875年)由擔任第一任恆春知縣的周有基先生，引進茶秧種植而成。瓊麻係由美國領事達美生(Deritson)於1901年由墨西哥引進瓊麻幼苗，贈予日據時期台灣總督府殖產局，當年先種於台北，隔年(1902年)移種於恆春熱帶植物殖育場，因生長發育良好，廣在恆春地區推廣種植。在民國49年時，恆春一地種植面積就高達4,120公頃，產品廣銷全省亦外銷日本，可謂「瓊麻的黃金時代」^(註1)。洋蔥屬外來種，早期台灣所需洋蔥需依賴進口，一直到民國43年方可自行生產，不再依賴進口。至民國49年屏東縣已是全台洋蔥栽種面積最多之縣市，主要產區在枋山、車城及恆春一帶，以恆春為集散地。



港口茶包裝

二、港口茶的緣由

港口茶，係因種植於屏東縣滿州鄉港口村而得名。港口茶一詞，首見於1894年屠繼善纂修的「恆春縣志」卷九-茶之屬。書中記載：羅佛山茶-距縣城東北三十里，其地崇山峻嶺。知縣周有基購茶秧，教民種植，並建茅屋三、四間，以為往來憩息之所；今廢。其茶味甚清，色紅。十餘年來，未能推而廣之，每年所產，不過數十斤。港口茶-距縣東二十里，地臨海，茶亦不多，色、香、味都與羅佛茶相似。

「恆春縣志」裡記載恆春所產茶葉係由二地所產，一是羅佛山茶，二是港口茶。羅佛山茶，為知縣周有基購茶秧所種，港口茶則未提及由何人及何時種植？但二者色、香、味相似，依此看來其栽種品種與加工技術應是系出同源。

據維基百科記錄：周有基，號麗生，中國清朝官員，廣東南海縣人，監生^(註2)出身。於光緒元年七月初五(1875年8月5日)擔任恆春知縣一職，是首任恆春知縣，任職後不到一年就因丁憂^(註3)卸事。周有基引進茶秧種植於羅佛山，茶秧應是指茶樹幼木而



言；一般茶樹的繁殖可分為有性和無性繁殖，採有性繁殖是以種子播種，但茶樹為異交作物，播種後基因容易分離，為維持茶園品種的均質性，現今除了育種外很少採用。以播種方式的茶苗，根系為主根直立性，移植不易成活，因此，周有基引進的茶秧不大可能是實生苗。無性繁殖採壓條或扦插等方法，茶樹扦插方法大概在日據時期才發展成型，因此當時的茶秧，筆者推測極有可能是壓條苗。種源可能來自台灣本島北或中部，不大可能從中國大陸引進，因當時北部已有規模種茶，且有巨量外銷出口，為知名的外銷農產品。周有基新官上任，為營造當地經濟發展，遂引進茶秧種於羅佛山。建茅屋三、四間，以為往來憩息之所，應指工寮而言，不大可能為茶室或茶亭，按茶苗從種植到可以採摘茶菁製茶，至少要花費二、三年時間才有產量。周有基任職不到一年就卸事，任內應不可能飲用到羅佛山茶。

1894年屠繼善寫到羅佛山茶十餘年來，未能推而廣之，每年所產，不過數十斤。代表在羅佛山種茶並不成功，可能當時種茶未考慮當地的氣候及土宜問題，特別是冬季強勁的落山風，強風搖動枝條致使淺根性的壓條苗根系斷裂，加上冬季少雨缺水，容易導致茶樹死亡，所以無法量產是其重要因素。至於港口茶的種植應是在羅佛山種茶之後，筆者103年七月份到滿州鄉，探視港口村順興茶園的朱順興先生，朱先生剛好外出，其夫人謂：朱順興為港口茶的第五代傳人，先祖係福建湄洲的客家人，因聽到長輩講述明鄭時期鄭成功來台之故事，嚮往寶島台灣，後移民台灣在屏東新埤一帶落腳。光緒元年朱家來台先祖朱振淮先生，受雇於周有基在羅佛山種茶、製茶，因有感羅佛山種茶不易，加上新埤舊居為大水所沖毀，遂向官員在港口村要了十餘甲地開墾種植茶樹，成就今日之港口茶。

三、港口茶-種植方法廢秧改播

依恆春縣志描述，恆春種茶，應是從羅佛山開始，但因風土不適應，茶樹長得不好因而沒落。後被朱家祖先移至港口村種植成功，奠定了今日港口茶之地位。目前有些網站介紹，認為港口茶是朱家祖先從武夷山攜回四種茶籽，種於港口村一帶。這四種茶樹品種有的寫為烏龍、綠茶、紅心尾、雪梨；有的是烏龍、武夷、紅心尾及雪梨。其中綠茶是屬六大茶類，不能歸為品種，網主可能無農業背景，介紹起來較紛亂些，也未詳加考證。

從朱家移民史來看，其先祖到台灣後，在屏東新埤一帶定居，後因水災家園被沖毀，在光緒年間落腳於港口村。因此，從地緣關係及祖籍來看，筆者推論朱振淮所種的種源，不大可能來自武夷山，極有可能是來自羅佛山茶樹所結之茶籽。光緒年間台灣茶產業已極為發達，且茶樹品種大部分來自福建，因此周有基知縣從中北部購買茶秧，應遠比從大陸轉運來台，更為快速及有效。推斷當時購買茶秧就已知曉茶種名稱，只是未留下記錄。朱振淮先生靠著受雇在羅佛山種茶、製茶之關係，採集這些已知名稱的茶

籽，在面海迎風的港口村裡，以有別昔日茶秧種植方法，採直播方式讓茶苗具主根及深根性，以度過強勁的落山風與缺水的冬季。長大成園的茶樹，也帶給朱家無限的商機，奠定日後「港口茶」始祖之地位。

民國70年茶改場推出生長勢強健的台茶12及13號（別名金萱和翠玉）新品種，研究人員曾推薦給朱順興先生種植，但無性繁殖的扦插苗，仍躲不過強勁落山風的摧殘，最終以枯死落場。目前港口茶主要以小葉種的實生苗為主，少數茶園可見到新品種和大葉種實生苗，茶園裡每株茶樹性狀不一，茶芽色澤也不盡相同，這對製茶師傅來說是一大考驗。

四、港口茶的加工

清末台灣製茶加工技術大多沿襲福建的烏龍茶製法，包括閩北武夷岩茶（條狀）和閩南安溪鐵觀音（球狀）。因此，羅佛山茶和港口茶極有可能採用烏龍茶製法，「恆春縣志」裡記載；羅佛山茶，其茶味甚清，色紅。色紅，表示茶湯水色呈紅色，代表其加工製程有經過攪拌發酵。據朱家後人表示：朱振淮在大陸期間是位鐵觀音製茶師傅，鐵觀音為烏龍茶類中屬發酵程度較重之茶類，茶湯水色為橙黃色。因此推測當時朱振淮先生在羅佛山製茶的技术應是沿用鐵觀音製法，所以有「色紅」之說法。

茶樹屬異交作物，用種子繁殖後代容易變異，多數茶農不會採用此方式種茶，早期民間採用直播法，乃因環境惡劣因素所致。以播種方式長大後的茶樹，多以「蒔茶」稱之。其葉片小而厚、節間短，製成茶葉滋味濃烈，非常耐泡，但處理不當易帶苦澀味。面對這每株基因不同的茶樹，要如何製出好茶？朱家先人發揮刻苦勤儉的客家精神與智慧，沿用鐵觀音製法，採重萎凋與攪拌，經殺菁、揉捻過後，以布包揉方式使外觀呈捲曲球形，再以溫火焙炒至灰白色，讓外觀色澤一致。茶葉經長時間的焙火會產生梅納與焦糖化反應，讓茶芽菁澀味減少，且帶有明顯焙火香及回甘味強的特殊風味。朱振淮為了掩飾不同品種化學成分不一所造成的差異，加工技術不斷的調整與創新，讓原本先天失調缺陷的產品，經後天人為的努力與突破，躍變成帶有濃郁地方色彩之特色產品，足見前人製茶的智慧，值得後輩學習。



港口茶園景色



港口茶每株外觀色澤不一

光復後，因加工機器的引入，諸如炒菁機、揉捻機、布球機及焙茶機等，已成為港口茶製作必備的機具。而今港口茶製法已越來越接近半球形包種茶製法，發酵程度也較輕，外觀也較昔日為緊結。



港口茶外觀帶灰白帶霜



存放十年的港口茶

五、港口茶的展望

港口茶位居台灣最南端，迎風面海地理特殊，受到冬季落山風和缺水的環境影響，茶園面積始終維持在一、二十公頃之間，產量不多。加上品種紛雜、製法特殊，始終蒙上神祕的色彩，並未受到茶界人士的注目。而今，港口村人口外移嚴重，農村勞力的缺乏與老化，不少茶園已荒廢，目前港口茶栽種面積只剩個位數，具百年歷史的港口茶，有可能消失，走入歷史。所幸，當地社區發展協會已意識問題的嚴重性，透過屏科大、茶改場台東分場和墾丁國家公園管理處的協助，已積極在重建和復育，相信不久港口茶能重現百年基業，在台茶史上留名。個人認為恆春、墾丁、滿州是南台灣的旅遊重地，且港口村又是通往佳樂水風景區必經之路，港口茶絕對有成為遊客伴手禮的條件，重要的是如何使種植面積增加，年輕人願意投入茶葉產製工作，仍有待產官學及在地人的努力。

【參考文獻】

註1：恆春特產-瓊麻、洋蔥、港口茶。2009。墾丁國家公園管理處出版。

註2：監生，諸生的一種，指明清兩朝，獲得公家的選拔進入國子監讀書的生員或是取得入「國子監資格」的生員，監生出國子監之後，有任官資格。清代國子監學生來源身份，肄業分為監生和貢生。乾隆以前對監生嚴格考試，之後僅存虛名，未必在監讀書。一般未入府、州、縣學或未經正途科舉而欲應鄉試、仕官者，須以捐獻銀錢取得例監出身。

註3：丁憂，原指遇到父母或祖父母直系尊長等喪事，後多指官員居喪。

