

臺灣茶業研究彙報 編輯委員會

發行人：蘇宗振 電話：(03) 4822059 ext.201 傳真：(03) 4824716
地 址：326 桃園市楊梅區中興路 324 號 行政院農業委員會茶業改良場
編 輯：賴正南 電話：(03) 4822059 ext.809 傳真：(03) 4824790
地 址：326 桃園市楊梅區中興路 324 號 行政院農業委員會茶業改良場

論文接受刊登證明書

茲證明下列原著學術論文投稿於「臺灣茶業研究彙報」(第 40 期)，已經
審查通過，接受刊登。

特此證明

論文作者：廖紫均

論文題目：茶感官品鑑可以不同嗎--從品茗圈的茶氣說談起

行政院農業委員會茶業改良場

「臺灣茶業研究彙報」編輯委員會

蘇宗振 敬啟

中華民國 110 年 8 月 26 日

茶感官品鑑可以不同嗎--從品茗圈的茶氣說談起

廖紫均¹

摘要

品茗時互相比較茶的良窳，早在唐代茶成為飲料的角即有紀載；現今的茶人在聚會時，以各式的方式較量茶品，藉此交流而成為社交活動，其實是古代鬥茶的延續。這個較量比的是茶的品質，雖說臺灣自比賽茶開辦以來，對於茶品的比較，制定出外觀、香氣、滋味、顏色、葉底等評比項目，但是私下的聚會，評比的方式五花八門，而其中的茶氣是透過身體來感覺茶品，並搭配自然保育的有機生態論述，並且形成用身體來感覺茶品是否乾淨的品質論述。當然茶氣是來自普洱品茗圈的詞彙，被用在喝普洱時，從觀察身體與茶的對應關係，而作為判斷茶品的依據；因普洱茶的普及，茶氣作為鬥茶時的衡量，也逐漸擴及品烏龍茶的圈子。由於茶氣是個看似來自中醫，實則來自能量醫學的概念，搭配上有機生態等的茶園管理，使得看似虛無飄渺的詞彙，有明確可依附的載體，形成乾淨的茶是可以補充身體能量的論述，因此不論在烏龍茶或者普洱茶逐漸形成看似可作為選評茶的標準。本文擬探討茶氣所論述的品評概念，反映的是什麼樣的價值意涵，對於現今烏龍茶的品飲具有什麼樣的啟發。

關鍵字：茶氣、審評、普洱茶、品鑑、茶療

研究緣起

茶氣說是茶進入身體後，去解讀身體的感應，形成體質與茶的對應。茶氣說從最早的練功的人品普洱的感受為發端，開始在普洱圈產生影響，逐步將中醫的食療法引入，依照體質狀況來辨識茶在身體的作用，進而選擇合適的茶。雖說中醫裡茶的屬性被界定在味苦性寒，但各種茶類因製程屬性略有不同，紅茶是全發酵屬性為平和，老普因為有菌的作用所以被視為偏補性，綠茶與烏龍茶都屬於偏向性寒。但持茶氣說者以為，這樣的屬性會因為茶的產地、製程等，對於人體的經絡與臟腑有影響，所以同屬於半發酵茶的烏龍有可能影響到脾胃，也有可能作用到肺經，作用的結果使得喝的人有感到舒適，而判斷為好茶。因此茶氣說的核心，是在品飲的過程，去觀察身體的變化，並學會選擇適合身體的好茶。然而實際操作時，卻形成因個體造成感受上的差異，很難確認茶與臟腑正確的對應關係，以及變數太多，很難歸因於品茗造成身體的輕安感。這樣的現象也隨著對這個詞彙感興趣的人增加，而困境必須解決，開始轉向為茶氣是探討茶與養生保健的關係；因此，茶氣逐漸從感知茶對人體的影響，轉為茶的內含物，對身體保健的影響，茶氣幾乎與茶療畫上等號。

另一方面為了讓這樣的論述能持續，持茶氣說者必須實質上提出相對應的好茶，因此，需要有茶農的製茶技術和茶園管理搭配，形成生態茶、野放茶、有機茶等與茶氣說鏈結，所以茶氣的感知成了判斷茶品優劣的依據之一。茶氣說提出的目的是為了選茶，並以選擇適合個人的茶為導向，相對於傳統的品茗，以比賽茶的品評做為參考架構有很大的不同。由於茶氣詞彙有虛無飄渺的特性，究竟茶氣與身體感知的結合，是否可以成為品評茶品時的依據？茶氣一詞從生成到流轉的過程，是

¹ 國立自然科學博物館人類學組助理研究員兼蒐藏經理，臺中，臺灣。

否也反映某些品茗概念逐漸受到注意?

研究目的

茶氣是從普洱品飲出現，也就是從消費端裡發展出來的詞彙，茶從生產到消費，在消費端裡進行價值的交換，而茶氣則為進行交換時的價值之一。從 Appadurari (1986) 的觀點，價值存在於商品的交換過程，而經濟交換創造了價值；所以商品的本質是人所賦予的，對商品來說更重要的是人和社會活動的軌跡。茶氣究竟本質上是什麼？茶氣與品茶的感官知覺有密切關係，也與茶的生命史—從生產到消費有緊密扣連；這樣的對應關係，是否可以幫助理解茶氣的性狀？從茶氣在消費者端的論述來看，是從品飲普洱而逐漸擴及烏龍茶的品飲體系，夾雜中醫養生的詞彙，以及生態、茶園管理等概念，茶氣究竟可否作為品鑑的一環，而成為消費者考量的指標之一？

文獻探討

一、茶氣 vs. 茶療

茶氣是依附著品茗而生成的論述，從普洱老茶開始發展到臺灣烏龍茶體系，被稱為具有茶氣的茶，從老茶逐漸蔓延到新茶。茶作為商品，在銷售時強調身體的感受，這個論述的源頭，與傳統中醫有某種程度的關係。最早指出茶氣的是鄧時海 (1995)，他從品飲普洱的體悟以為可以從幾個面向去理解，「一指茶香很強；二指茶湯很濃；三指茶葉所含的成分很足，茶湯口感很醜；四指茶葉中成分很重，茶湯苦、澀味很強；五指只有極少數品茗者，由於體認茶氣的氣感，而正確指出茶氣很強。」這裡他也提出嗅覺、味覺是基礎，他提出「茶氣進入人體內部，而運行於經絡，如果到達一定強度感覺，促使毛孔發出微汗，並且漸漸凝聚於骨骼中，成為一股清流，浸潤全身肌骨。…如果此時再增加茶氣，清斂爽化逐漸浮現，交會成一股溫暖而鼓盪，潛在體內竄激，最後浸沐在一股飄然且安穩的意境裡，飄然欲仙。」這種茶氣的感受，鄧時海以為是老茶客，他也提出「一般的品茗者，對茶氣的感覺是，品飲後全身體內激蕩一股熱氣，接著毛孔清清發出微汗，這個汗是輕薄微細的汗，和喝熱湯之後的汗流浹背不同。」他的茶氣概念，是一種熱流在身體經絡經過的感覺，再加上發汗，也形成日後茶氣討論的文本，並且以身體對茶的感受為核心。

當熱流、身體、經絡等詞彙被提出後，茶與中醫的鏈結不斷的出現在網路，茶氣說者也是從這裡切入，將茶與傳統中藥鏈結，形成茶氣與養生鏈結的概念。從傳統中藥學來看，茶被列在味苦性寒、清熱利水，可以清心肺與脾胃之火²。除了上述的特質，「甘、苦、微寒、無毒，主癩瘡，利小便，去痰熱渴，令人少睡，…苦茶，主下氣，消宿食³」，「寒破熱氣，除瘴氣，利大小腸⁴…」，從記載可見到茶因甘味而具有補性，因苦味具有瀉，其微寒而具有清熱、瀉火、涼血、清頭目等，對於人體有多方面的活性，而影響遍及五臟 (林乾良等，2006)。也因這樣的特質，使得持茶氣說者以為，茶氣就是品飲之後，飲者感受茶在身體流動的那股氣，因此，需仔細觀察每一泡茶氣在人體的流動，才可以做出茶對於個體的影響正確之判斷。

由於不同的茶類因為製程的關係，形成對身體的影響略有不同，因此，羅列出如綠茶味甘、苦，性寒涼，影響心、肺、肝、胃經；紅茶味甘、性溫，影響心、肺、胃經等 (衛明等，2011)。這樣的看法對於茶氣說者以為不足，以紅茶為例，樹種、產地的差異，以及各地進行的做工不一，所以每一泡茶在茶學課中，都重新進行檢視。以最古早的神農嘗百草的方式—透過直接品飲，感受茶

²明代，李時珍《本草綱目》

³唐代，蘇敬《新修本草》

⁴唐代，陳藏器《本草拾遺》

與身體的互動，那個熱流的流經路徑並且敘述出，來進行確認影響的經絡或臟腑⁵。一般接受茶道班訓練的學員，鮮少具有中醫背景，要有能力做出正確的觀察具有難度，再加上茶在治療疾病的功效有限，因此，茶氣的議題，可以見到轉型，逐步轉為食療的領域並與藥膳結合，以茶療的面貌呈現。

由於茶療是將茶視為食物，認為透過適當的飲食調養，達到補精益氣協調臟腑。因此，確認體質屬於哪一種狀況，例如陽虛、陰虛、痰濕、濕熱、血瘀、氣鬱等，再搭配合宜的茶，例如陽虛體質適合紅茶、普洱；濕熱體質適合綠茶，氣鬱體質適合花茶等。由於人體質複雜，因此，其他中藥材也同時運用，例如氣虛體質搭配人參、黨參、黃耆、大棗、白朮、淮山、蓮子等（黨毅等，2011）。但多數人屬於混合型體質，很難做簡易評斷，求助傳統的把脈輔助，或是觀察節氣作為輔助。目前在香港有茶療館的成立，透過把脈進行體質辨證後，開立單方或複方茶給患者，強調「喝着好喝的茶，順便把病給治了」，例如熟普溫陽暖胃治療胃寒，陳年白茶清熱解毒治療外感發熱等。將性味相近的中藥與茶搭配，增強整體療效，例如普洱茶配伍厚朴花，提高普洱茶消滯功效；胃熱嘔逆時，柿蒂、竹茹搭配綠茶，清熱和胃降氣止嘔（容若之水，2019/03/15；2019 訪談衛明）。

茶的藥用價值自古已有記載，茶富含各種成分，並被萃取製成多種保健品或功能食品，被用在抗腫瘤、抗疲勞、調節免疫、降血糖、抗氧化等（劉莉，2018）。但是這些療效靠的是萃取物，在每一泡的茶湯中要求要達到上述的效果，需要用藥劑的面貌呈現。因此茶氣說者也開始引用能量醫學的觀點，能量醫學者認為《神農本草經》、《本草綱目》等中草藥專書裡記載的，都可視為能量茶飲⁶，可依四性五味分類並探討作用於人體的作用（黃文聰等，2013）。能量醫學者對於體質上的辨識，會用各式的脈診儀器等，來測出身體的失衡處，才探討合宜的飲品；然而茶氣說者要能專業的解讀與使用脈診儀有某種難度，因此，茶氣說者強調喝乾淨的茶對健康的重要，以及乾淨的茶可以被身體感覺，開始轉向與有機栽種概念的結合。

二、茶氣說 vs 生態

茶氣說最初提出是品普洱茶者，主要的立基點是在茶的生態環境，以及野生喬木的樹種。廣義的普洱茶指涉的是雲南、廣東、廣西、湖南等地的後發酵黑茶，但各地的工藝製程略有不同，目前普洱茶店裡販售的，分為普洱熟茶、普洱生茶兩大類別，普洱熟茶是由曬青毛茶經渥堆發酵而成，湯色紅褐、帶有陳香、滋味濃厚；普洱生茶由曬青毛茶經過經誌後壓製的緊壓茶，湯色黃亮透出清香，滋味濃強、刺激性強苦澀較明顯（彭功明 2019）。由於中國西南特殊的氣候與生態環境，造就普洱茶成為茶中之茶，具有茶氣，甚至是綠色經濟的代表，並且普洱茶在茶馬古道的運輸，被視為環保低碳，是經濟與生態的結合，是普洱茶發展的主要途徑（黃鳳靄，2021）。尤其雲南地處西南邊陲，在低緯度高原季風氣候下，被視為茶樹的起源地，也是茶樹遺傳多樣性中心（唐一春等 2009）。即使具有優異的野生茶樹資源，隨著現代的發展與土地的開發利用，雲南也出現地利枯竭、茶樹老化、化肥與化學藥劑的問題等。鄧時海提出「美其言是精華板塊移動，其實是退化板塊的形成。」鄧時海（2019）點出「過去雲南春茶採收兩季，分別是清明、穀雨；現在的春茶一年可以採收 5、6 季，對茶樹是很大的傷害，且過去用有機肥，現今已用化學肥料代替」。生態條件是茶樹生長的环境，地力的喪失、環境污染等議題是全球性的，不論是臺灣或雲南都有這個困境，探討茶的生態條件時，還是得回到個別茶樣取得的茶園來談。

⁵ 陳必誠 中國醫藥大學中醫系教授 2018 年受訪時表示，這種方式是神農式的年代，中藥材屬於不熟悉的狀態才會使用的方式；然而歷經了千年的傳承，歷代醫家已將中藥材做了分類，雖說有製程、產地的差異，但是屬性上不會有很大的落差，因此，現今的醫家，會從既有的中藥學基礎，進一步做診療與運用。

⁶ 能量茶飲解決的不是器官病症的問題，比較偏向情緒性的鬱結，或是身體偶而失衡時的調理，身體器官的病根，或是慢性疾病的治療，還是需要專業醫療人員的處方。

而茶氣說對生態的重視，將良好的生態環境視為茶氣生成的重要條件，這樣的理念對於臺灣來說並不陌生。以臺灣來說，臺灣是 1980 年開始推廣有機栽培，1988 年茶業改良場投入有機茶栽培，並輔導茶農實施示範區（巫嘉昌等，2014）。臺灣各處陸續可見到有機茶園，有機栽種強調環保的重要，以不使用化肥、藥劑，遵循自然的方式投入生產。茶氣說轉換到臺灣的茶園體系，是無縫接軌的將臺灣原本有機栽種相關的理論與實務注入當中。茶氣說提出茶生長環境的重要性，認為生態條件、土地的開發與汙染問題等，都被視為影響茶氣生成的要件。茶樹原本生長在熱帶、亞熱帶叢林，茶樹從叢林移出到茶園，離開原來的生態系統，因此，茶園管理是要做到創造原生性良好的茶園系統（田永輝等，2001）。所以臺灣茶園有機栽種，到 2020 年茶農戶數約 250 戶，茶園面積 433 公頃，對比全臺灣的茶園面積為 12000 公頃⁷。由於臺灣有機栽種有各種門派如秀明農法、MOA 自然農法等，產品琳瑯滿目，形成市面上有各種的認證標章如 MOA、TOPA、TOC、NCHU 等。由於品項複雜，所以茶氣說者對於有機產品，還是以身體的感應為主來做挑選。

但身體的感應主觀，因此市場上出現野放茶園的類別，有別於有機茶園裡，仍使用有機資材來做運用，作為呼應茶氣說中乾淨的生態茶園。野放茶園的詞彙，在學理上並沒有清楚的定義，是由茶農自行界定：野放茶則是任土壤中生物自由互動而產生出的自然物，是茶本來的味道與質地。野放茶農以為現行不管是有機或慣行農法，其實都是一種變相的加味茶，是透過施肥、管理而長出的茶，茶湯帶有肥分累積、產生的氣味與口感（錢麗安，2019）。但是若從有機驗證的角度，並非所有的野放茶是乾淨無汙染茶園，源於臺灣現今所見的野放茶，多指原本以慣行農法種植，後來由於個別原因被遺棄，被棄置的時間各別差異很大，長時期存在於茶區，是否有汙染源，或是茶樹的健康狀態是否良好等，個別案例都有差異。但是這些被稱為野放茶園，如果僅靠自然落葉、土壤自行生成的肥分，採摘方式如同慣行農法，那麼茶園兩年後也會貧瘠。假使採摘方式維持一年一採，但是產量很少，茶農在收益上是否能承受是另外的問題⁸。無論是有機茶或是野放茶，因強調茶來自乾淨、無汙染的環境，這類的茶品是茶氣說者用來論述茶氣與身體感關係的基礎。

由於野放茶園的茶量少，另一個被關注具有茶氣的是臺灣原生山茶，臺灣將山茶採摘運用，在 1717 年的諸羅縣志已出現，分布主要在臺灣的中南部中低海拔山區，東部偶而可見（蘇孟淮，2015）。日治時期有學者調查研究，認為印度阿薩姆種的品質優於臺灣山茶，因此，臺灣生產的紅茶，新植茶園為阿薩姆種。時至今日最常被提及拿來運用的是高雄六龜的產製（吳聲舜，2009），魚池鄉以及臺東都有產出。許多茶人認為臺灣山茶逐漸受到矚目，與普洱新茶的流行有關，因茶商見到臺灣山茶類似雲南普洱茶不施肥、喬木、野放，甚至風味表現出現類似普洱新茶的某些款。但是老饕級的普洱茶嗜好者，以為臺灣山茶和普洱茶口感完全不同，有沒有茶氣見人見智。實際上臺灣山茶是獨立的種，原本不是用來製茶，現今所稱的德化山茶、眉原山茶、永康山茶等是茶改場依據發現地點命名（潘美玲，2017）。臺灣山茶被嗜好者認為品種來自臺灣，具有臺灣的文化底蘊，在臺茶發展史上有其重要的歷史定位。由於臺灣沒有類似雲南的大茶樹或古茶樹，但臺灣山茶某些特質與雲南的茶樹類似，追求這個滋味表現開始成為風潮，所以這一類的茶品也被茶氣說者用來論述為具有茶氣的茶。

三、茶氣 vs. 茶審評

提出茶氣說者主要目的是將茶氣作為茶審評裡的一環，認為有茶氣的茶是好茶。茶為食品之一，目前檢測食品質量的方法有感官品評，化學分析、物理化學法。當中的感官品評是傳統的茶葉審評使用的，另外兩種的結果是作為品質評定的參考。臺灣的茶品質分級鑑定是採用官能鑑定方法

⁷ 蘇慕容 2020 臺灣有機茶國際品茗交流暨媒合會

⁸ 電話訪談李臺強 2020/09 茶業改良場副研究員退休

為主，科學審查為副，互相參酌評定。官能審查茶葉的形、色、味、優劣，同時要做到審評的環境與評茶的設備規格一致，秤茶樣、沖水的比例、泡茶的溫度等要穩定（何信鳳，2001）。現今臺灣的茶葉審評，是援用英國的制度，是從視覺、嗅覺、味覺、觸覺提出鑑定判斷（吳振鐸，1950），並且參考 1975 年美國食品學會的方式「感官品評是用以引發、量測、分析、解釋食物或其他材料特性，受五感（視、嗅、嚐、觸及聽）覺之後的反應科學」（劉伯康等，2020）。

審評不是以任何未經掌握的樣本，或是無法掌控的變數所進行的蒐集，基本上以科學方法為基礎。茶氣如何在感官中的呈現，以及客觀的被定量與量測，一直是茶氣說者無法突破的盲點。翻閱食品感官歷史演進，赫然發現古人的五官對應五色、五氣、五味、五臟、五腑等，這個分類體系下的相關作用與應用，其實是當今科學審評的濫觴。中醫的望、聞、問、切是八綱辯證的基礎，也是專家型感官評估的先鋒；而日常飲食裡四氣五味與補益作用，而發展出的歷代飲食專書，以感官指標為依據，並參考消費活動，為現代品評的雛形（劉伯康等，2020）。

茶的審評為的是要找出優良品質的茶，所謂優良品質的認定，其實是經過不斷的修正與協商，因為品質並不是一個給定不變的，產品的特質是從生產過程、運輸、分配、銷售管道、甚至於消費者的認知，在不同的環節因不同的考量而被推選出，透過協商而形成共享，當然也會隨時進行修正（Allaire, 2004）。因此，茶審評裡提出的外型、湯色、香氣、滋味和葉底為具體的五項，簡稱五項因子，而外形又分為條索、整碎、淨度和色澤，其實是透過不斷的協商與討論而被運用在比賽茶。茶氣是否可以成為當中一個可被感知的項目，其實也牽涉到茶氣可否作為品質的特徵，除了它的物理性質是否可以成為定量或是定性的測量指標，也牽涉到在茶從生產到銷售的過程，相關的行動者對茶氣這個詞彙的解讀。

茶氣要成為可被測量以及實質的物質，一般認為從體感的反應來衡量，以頭部來說臉頰發熱、頭皮發麻、氣上腦門直冲百會；以身體來說，打嗝、排氣、出汗、飽足感等。老茶因為經過轉化，茶湯溶出物，對於促進人體的基礎代謝明顯增強，產生發麻、出汗、打嗝等現象更為明顯（林永俊，2012）。由於這些現象不容易用量化描述，有茶人以為測量茶湯的糖類物質、生物鹼等化學物含量，可以量測茶氣含量；因為茶中的糖類物質造成血糖上升，而需要散熱來維持血糖平衡，而茶湯中的生物鹼刺激身體的代謝，促進血液循環，使得發熱更為快速（李揚，2018）。然而從食療的角度，可以造成身體的發熱感有很多原因，具有溫補的食材或是各別體質的差異，都會造成因品飲而身體有發熱感。所以發熱感很難作為茶氣在身體展現的具體可量測的項目，況且咖啡鹼與葡萄糖的含量，在其他的飲品也可見。另有研究借用道家氣場的概念，請練功之人將氣導入茶中，形成具有高階氣場的茶膠囊或茶裡，透過紫外光與可見光兩種光譜的對照，看茶樣的變化，並且透過感官品評來描述差異性（楊金倉等，2010；趙唯凱等，2011）。

若從提倡茶氣說者的目的來看，是要用這個項目來作為選茶的指標，甚至作為品評茶好壞的基礎。然而茶的品評分為兩種--審評和品鑑，審評的本質是要找出製茶工藝上的問題，是從專業、從茶的角度出發對一款茶進行評價，更多的是客觀因素的考量，是一種差評模式；茶葉的品鑑是從通俗、從人的角度出發對一款茶進行評價，更多的是主觀因素的考量，是一種好評模式（六堡茶之家，2019；茶葉進化論，2019；茶業改良場，2016）。前者偏向對製茶工藝提出意見，後者偏向以銷售為目的。專業的茶比賽更偏向前者，沈培和（1998）提出「作為評茶人員，應對製茶工藝、茶葉品質、茶葉機械、茶葉化學等相關知識有一定程度地了解，這樣有利於做好茶葉審評。」，在許多製茶比賽的探討中被奉為圭臬。當然這兩個面向只能視為茶的兩個端點，彼此間錯縱交叉，後者涉及更多的流行口味、風味的等象徵意義、以及不同的地方群體形成的口感論述、以及銷售量等，使得製茶的工序或方向改變。

當茶氣說的論述被提出時，原本用來描述普洱老茶，而且偏向練功之人，爾後擴及烏龍老茶、

普洱新茶、野放茶、甚至強調乾淨的茶，提出的目的，是要透過一種新的感官知覺，來評論茶品，為的是要選好茶。仔細推敲茶氣背後所涉及的概念，與土壤、樹種、種植方式、製茶技術等都有關，這些面向看似與審評有關；但是茶氣的定性與定量都有難度，茶氣說偏向個人嗜好的品鑑。品鑑屬於消費者的導向，以販售和行銷為主，尤其茶氣說是從普洱茶品飲帶出來，更彰顯這個說法的本質，是以嗜好、喜歡、好評為主。

調查與分析

- 一、研究對象：自臺灣的茶人、茶師、農會等，選取約 10 位的受訪者，訪談對茶的品質認定、茶的品鑑與審評及茶的製作工藝等。
- 二、研究步驟與方法：筆者於 2016 年至 2018 年參與三期在臺中舉辦的茶道班，以茶中醫為主題，實則探討茶氣以及觀察茶氣在身體的流動，文中關於茶氣說的看法，援引自該茶道班的學習。由於該茶道班的理論，引述坊間李啟章的《茶日子》一書甚多，再加上一些中醫的概述，以及授課者自身的學經歷，強調培養學員透過自身的身體感，學會選擇適合自己的茶。筆者以此為基礎，進行田野調查時，直接以課堂上形成的概念，與受訪者進行對話。本研究採用人類學式的深度訪談，以及參與觀察方式進行，觀察的部分包含製茶工序、茶比賽等。本研究分為兩個部分，一部分是在茶區進行，另一部分是在消費者眾多的都市如臺北、高雄等。由於臺灣的茶區眾多，本文主要以南投縣鹿谷鄉凍頂茶區的茶師為主，但是也拜訪其他條型茶製作為主的坪林茶區、日月潭茶區、甚至同為球型的阿里山茶區等。選擇凍頂茶區來自於，在臺灣老茶尚未流行的年代，凍頂老茶就已被一些茶人，因價格相對普洱茶價低，拿來取代陳年普洱茶，享受茶氣與身體的對應。雖說對於老饕級的普洱茶茶人，以為那完全是不同的茶氣與口感，不可相提並論，但是普洱老茶的品飲概念，進入到烏龍品飲體系，確實是從這裡開始。也因為二、三十年前，在凍頂茶區發生這樣的現象，啟發凍頂茶區成為全臺第一個舉辦老茶比賽的茶區。雖說歷年來老茶比賽得獎的茶，多半不是來自凍頂地區，反而來自梨山、阿里山等茶區；但市面上的老茶，凍頂老茶具有一定的分量，若品質不錯、年份足夠、陳放條件佳的茶，價格也相對較其他茶區高。筆者拜訪非凍頂茶區的目的，是為了比較不同的茶在審評與評鑑上的差異，並將工藝、生態等不同條件與品鑑作對照。關於消費者訪談的部分，從以談茶氣與身體感為主的知名茶人開始，多半為經營普洱茶的店家與其常客，特別喜好以茶氣來評茶，也會以茶氣來論述普洱茶和烏龍茶的差異性。在臺灣目前雖說喝陳年普洱茶的是特定某一群人，但是品烏龍茶為主的消費者，對於茶品的嗜好比較廣，各種茶品、有無茶氣都會嘗試；雖說品烏龍茶者所談的茶氣，偏向從生態的乾淨度來談，這樣的說法也出現在品普洱老茶的茶人裡。
- 三、資料分析：本論文將訪談後的內容，整理成逐字稿，透過訪談內容的整理，形成受訪者間的對話，以及與理論的對話。

結果與討論

一、生態面向對於茶氣的影響

不論來自雲南或是臺灣茶區的茶，都會以「喝乾淨的茶」來稱呼好茶，乾淨指涉的是生態環境。然而雲南茶區對於臺灣多數的人是陌生的，如何判斷來自雲南茶區的茶，都是乾淨的茶？又在臺灣茶區號稱乾淨的茶，只要走一趟茶山，消費者立即見真章，但是這個做法也未必見得，因眼見未必為憑，有可能茶農帶去看的茶園，其實是鄰居的有機茶園。然而所謂的乾淨，指涉的是無汙染

的環境，最基本的條件是有機栽種，但是也不盡然有機栽種都是乾淨的茶，因為有機農法還牽涉肥料施放的技術，有機肥的製作與施放要拿捏很好不容易。由於有機栽種者，還是需要搭配偶而化肥的使用，因為茶樹生長有最少養分率的問題，有機肥很難補充某一元素（廖慶樑等，2005）。究竟什麼叫做乾淨的茶？

以雲南茶區來說判斷乾淨的茶最簡單的方式，有茶商建議用年代來看，至少選擇 1980 年代以前的茶餅，就不會買到地雷：

大陸到 1970 年代把一些新改良的品種，用類似烏龍茶改良的方式，採收量才會出來，研究新的品質。1982-1985 年類似臺灣的茶園管理方式，不像以前的單株，以前是有性繁殖，改無性繁殖之後品質也可以提升與穩定。1982-1985 年開始有大量的茶，是臺地茶，80 年代末推出大量的茶（訪談 S:2020/09/05）。

但是聽在一些品普洱的老饕耳中，以為這個區分過於武斷，應該還是要回到普洱茶餅的真假判斷，以及茶餅的品質判斷。

普洱茶的真假才是普洱的價值，通常是從包裝、內飛、大票、小票大略的看出茶餅的年代，看餅面對不對、看餅的鬆緊度、看餅的凹窩、以及它喝起來的口感等…（訪談 C:2020/08/15）。

中華茶聯總會會長李以德以為，普洱茶最重要的是在生態與樹種，那是乾淨茶的源頭：

……有些古樹茶有上千年的歷史，有些甚至沒有開放採，雲南的森林保存了原始的風貌，而茶氣就是經由大地孕育出來的一個能量，有些人的體感會比較清楚。臺灣茶主要的問題是以栽培型的居多，就是有人工的施肥和打藥的處理，所以和大地並不是很直接的接觸在一起，所以臺灣茶的氣就相對比較弱…（訪談 2020/07）。

普洱茶的生態與樹種，指涉樹的品種為大樹茶、古樹茶，散佈於森林、自然環境優良，相對於小樹茶與新茶園，來自低矮的灌木，樹齡年輕、種植密集、施肥率高、農藥比例重等。普洱茶具有茶氣，成為茶中之茶，就是因雲南茶樹生長的環境土層深厚與肥沃、有機質含量豐富、茶樹的茶質豐富、茶芽長與壯等（雷平陽，2015）。由於普洱茶價呈倍數翻升，使得辨識真實的普洱是每位消費者必做的功課，而普洱的自然環境、樹種等的辨識，就是入門的基礎。一般初入門時，是從臺地茶與古樹茶的區辨做起，兩者的口感有落差，古樹茶的茶氣足、滋味協調、味厚回甘好，葉底薄大而柔軟；臺地茶滋味欠協調、味薄、生津回甘較差、葉底較硬。當然各地的風格也會有差異（梁名志等，2006）。只是這樣的品飲經驗，在指導消費者時，往往從茶湯的膠質感、茶湯內含物質的豐富度、香氣與滋味的變化、以及這個茶的口感是否符合市面上對於該茶餅的認定。由於普洱茶工藝裡的拚配，參雜的變數更多，使得這個判定多半需由老饕帶領，才不容易出錯。

茶氣說者觀察到雲南擁有的樹種複雜，育苗、種植等栽培方式，再加上雲南各產地因土質、氣候條件的差異，茶園的類型比臺灣更為繁複；將之簡化為茶氣的來源來自於優異的生態條件，強調有機茶、野放茶，並稱呼為乾淨茶。由於這樣的論述，市面上不斷的有質疑的聲浪，因此茶氣說也模仿普洱茶，從品飲來辨識真假。

我跟你說啦，那個你說那個很厲害的什麼野放茶，那種不一定啦，我聽說他給人家看的是一回事，他賣的是別人做的，因為他的量太少，不可能都是自己的。那你怎麼知道他去拿別人的，那個是從哪邊來，都一定是有機嗎？難道沒有慣行農法嗎？一般消費者怎麼可能分得出來…（訪談 L:2020/09/02）。

上述的質疑聲浪，造就茶氣說者在判斷乾淨的茶，更強調身體的感知，重點放在身體的感受舒適度，以及香氣的表現。相對於普洱茶皮膚發熱、流汗等情形，以及口感上的醇香、甘甜、潤滑、濃齏等特質，茶氣說者在論述烏龍茶氣時，有不同的方式：

我現在做的是有香精、香水的味道，也有梔子花。真的聞過梔子花的有幾個人？只能用比較常

接觸到的味道去判別，反而很少聞過的不知道怎麼去描述。我說香精，你一喝就是濃縮過的香精味道，我的茶就是那樣的味道。生態管理就是這樣，所以茶湯一定更厲害，沒有弱的。這些茶樹都是年紀大，又比較健康的。……我喜歡前面三沖聞香氣，茶湯在舌頭的滑潤感很重要，那是一部份，但我已經走到不是那一塊了。我是往身體的方向...好的東西身體沒有負擔。是很輕鬆沒有壓力，還有愉悅感、飽足感，不影響睡眠，這些都符合我就覺得是ok的茶（訪談 S:2021/01/17）。

由於茶氣說者強調香氣上是多重複合的味道，是用同一批茶園的茶，並非傳統拼配功夫，所以茶氣說者會強調觀察葉底，判斷是否來自同一個茶園，以及葉片的膠質多、葉片厚等特質：

…你摸這葉子的厚度很厚，它吸收的東西不一樣，內含物不同，跟施肥長出來的葉子也不一樣。施肥是用外力介入，一喝就知道，基本上黃豆最多，一喝就知道豆子轉換出來的味道，我們這是最天然的，甜度有很多種，有添加的也有自然本身的，我們就是本身的。這邊都不施肥的，會物競天擇，會死是旁邊沒有雜樹，身體比較脆弱會自動被淘汰，所以茶園常常會一樣一樣跳位子…（訪談 S:2021/01/17）。

從葉底和茶湯判斷茶的品質，是傳統茶審評裡的一環，一般認為茶質厚重，可以透過泡茶技術在嗅覺與味覺上呈現茶湯的濃郁度，但是膠質感指的是口腔觸覺的粥樣感及潤滑感，通常茶若有不錯的膠質感，會讓茶加很多分；但茶氣說者更強調身體感受茶的無刺激性，特別春、冬茶更彰顯這些特點⁹。身體上的舒適度，成為鑑別有茶氣的茶的重要指標，只是這樣的身體感究竟可否作為品鑑的項目之一，並成為品質好壞的判斷標準，似乎可從不同的行動者論述

二、茶氣與茶品鑑

茶作為商品目的是要進入市場做交換，透過審評分辨出製茶技術的高低，透過品鑑，選擇喜好的茶。身體感是茶氣說者用來作為品鑑時的重要參考，這個標準看似來自茶的本身條件，其實更多是來自各方行動者對於品飲的看法，價值觀上的差異。資深茶人周渝以為：

做臺灣茶的不太喜歡講茶氣，但做普洱茶的喜歡講，有可能是臺灣茶改場的那套審評標準影響到了大家評茶的方式，就不太會去講茶氣的問題。早期因為茶改場要判斷比賽茶，從民國 64 年吳振鐸場長就開始推行，幫比賽茶訂標準，就是中國古代社會茶類的性質，有四個字，「香」「甘」「滑」「重」，我記得我在民國 70 年開始經營茶的時候，我去看他們的比賽茶，那時候的評審說評茶標準就那四個字，後來我去研究之後，發現那其實是宋徽宗早就定下來對茶的評鑑，後來就都用這樣的標準來評茶。……民間很早就把茶當作一種解毒或調理身體的藥，我選茶評斷標準會以身體的感受為主，茶氣的觀念很早就有了，我在民國 70 年就發現了茶氣對身體的功效。新茶茶氣和老茶茶氣比起來，老茶茶氣會比較往下沉，新茶則是往上，另外新茶茶氣比較偏寒，老茶茶氣偏暖，比較有助於調理、暖 and 身體，它還可以放鬆，其實新茶茶氣有的也很強，但它的氣是往上衝，容易衝腦門，跟老茶茶氣強的不一樣……（訪談 2020/08/29）。

顏學誠 (2004) 提出茶比賽是透過感官知覺來指出茶的身世，例如土壤狀態、摘茶菁的時間、炒菁時的溫度高低等，茶好壞的客觀性，在於可驗證的身世。茶業改良場的主審林金池課長對於茶審評下的註腳：

我們評茶的過程不是講製程而已，一杯茶喝下去就要從茶菁開始談起了。所以茶農當然也會講走水不順、發酵不足...因為茶的品質好壞，茶菁採下來一心兩葉已經決定 60%、70%，後面製茶的工藝技術可能 30%、40%而已。你今天採低海拔的茶菁原料，或梨山的，梨山的隨便做一做可能

⁹ 嚴新富 (國立自然科學博物館副研究員) 指出，有機肥到植物體還需要轉換的程序，所以產出物的時間比較慢，而化學肥直接補充植物所需元素，不需要經過植物體的轉化，兩者相比似乎呈現，有機栽種的春、冬茶，可舒眠、不影響睡眠等效果。而夏茶因為植物體代謝快，生成刺激物多，不論是否有機，都沒有明顯的舒眠等功效。

就是甜的，耐泡度也好。評審大概都在挑缺點，所以我們只要淘汰都會寫評語：菁味、苦澀、陳味、澀味、味淡...這邊有很多缺點，缺點一個是講茶葉條件好不好，另一個就是製茶過程有沒有缺點，有沒有採傷。這部分就是從一杯茶就可以反推回去，你的栽培管理、製茶過程、烘焙過程有沒有缺點，或烘焙有沒有做到最好的點...（訪談 2000/11/11）。

茶是生態、品種與工藝三者必備，茶滋味與香氣的呈現，是茶樹生長地的環境、種植的方式、土壤的狀況，採摘時的天候等自然因素，再加上工藝而成。將茶氣說與這些條件相比，茶氣說者的茶氣來自生態、種植方式、茶園管理與製茶技術，差異之處在於茶氣帶來的身體感，目前所有的茶類評鑑有將身體感放入考量的是普洱茶。大益普洱茶在臺銷售的負責人田經理表示：

我們普洱茶的茶氣也是一個評鑑的重點，普洱茶評鑑會分成五個，第一個是看乾料，第二個是聞香氣，第三個是看湯色，第四個是品滋味，第五個是看它的葉底。第一個步驟會先給你看它的乾料是怎樣的，然後泡一杯去聞它的香氣，聞了之後是聞到草香、花香還是焦糖香，這個就是去做分辨，所以說香氣裡面就有茶氣，而茶氣一般會去用體感分辨它的強弱，也會因每個人的身體狀況不同而有不同感受，茶氣這個部分是個人去體會的（訪談 2020/08/20）。

普洱茶的茶氣具體表現是在香的嗅覺上，但是還是要搭配滋味，但是重心還是回到身體感的描述：

普洱茶的品質是看它的茶質、茶性（就是茶氣），像這個茶可以感受茶性很好，茶氣很強，是走上呼吸道的氣。我們一般都是在講求茶質，問題沒有人談茶性，茶質指的是內含物，內含物本來要夠，茶性大部分在講茶氣，我們人有上中下焦，如果在十年左右普洱，那個茶氣主要在上丹田，會往上跑，茶氣會亂竄，喝了頭會發脹，整個臉是黃，那個茶沒有被馴化過時間還很短。如果二十年的話是在中焦，會感覺到那個茶氣在這裡，如果喝到三十年的普洱茶，那個味道會往下沉。（訪談 T:2019/10/09）。

身體感的論述在臺灣比賽茶裡不被考量的主因，來自於無法明確定量與定性：

開玩笑那個叫茶氣的，那是什麼東西，沒辦法用科學的指標來表現，我們現在的茶審評，是用科學的方法，來做感官品評。那些談茶氣的，每個人講的茶氣都不一樣，怎麼可能拿來評茶（訪談 L:2020/09/20）。

茶氣的提出，使得消費者對茶的認識，除了原本的嗅覺、味覺、觸覺、視覺，還包含身體的感受。但是消費者要怎麼樣能辨識出茶氣的存在，除了身體的感受，其餘的感官認知，與沒有茶氣的茶很難拉開很大的差距，況且有茶氣的茶遍佈各種茶類，無法用這麼截然的指標做篩選。因此，論述茶氣者，特別將身體的感受標示：

...很會做茶可以靠製茶技術在茶界撐起一片天，很會焙火的人，把別人的茶拿來，用自己的獨門焙火技術，也可以在茶界，但是你有看過有人，特別標示材料嗎？我的茶花費那麼多力氣，但是我的功夫就是在那個茶菁。所以我要告訴你，我的茶真的很特別，喝了以後身體的感受很舒服、沒有負擔、很輕鬆、不影響睡眠、有茶氣...（訪談 S:2021/01/24）

身體的感受被特別提出，是為了凸顯健康的議題。尤其「喝對自己身體好的茶」，是茶氣說者常用的語彙，這個語彙具有市場價值，與當今社會的養生風潮有關：

喝新茶是以口腔口感為主，我們喝老茶則是以身體反應為主。像是有些人喝了新茶會胃痛、睡不著，但喝老茶就不太會，喝老茶完全是自己的身體來感覺的，覺得好就好，像是中醫強調身體感，西醫則是把身體當成是客體來研究，這就是不一樣的地方。臺灣老茶和普洱老茶茶氣其實很接近，有些老茶放很久味道會很接近普洱，有點藥味，還有點人參味，所以基本上老茶喝了身體溫暖舒服通暢，普洱老茶跟臺灣老茶喝起來沒甚麼兩樣，只是某些風味有點不同而已（訪談 C:2020/08/29）。

由於辨識茶氣的方式，多半從茶的販售者習得，身體對茶的感知，不似其他的感官品評有清楚的學習目標，例如品普洱茶時的發汗，或是有機茶、野放茶的輕鬆感，在其他的食品，或者不具有茶氣的茶類，都會有類似的現象，所以逐漸形成跟著習茶的老師挑選茶。消費者泰半很難僅從茶本身，來培養自己的價值判斷，絕多數的人在體感測不到茶氣的氣感時，都會運用原先已培養出的對茶的品鑑能力，從茶的香氣、滋味、湯色、葉底等來與販售者對話。而販售者對於感受不到茶氣者，幾乎都用同樣的詞彙「你的身體有塞住」，或是「有練功的人才能體會到」。也因此使得茶氣，看似有清楚可以描述的物裡特質，實際上在消費者端，卻是模糊的概念。

儘管茶氣是模糊的概念，對消費者來說，這個選擇卻可以鏈結到養生，所以消費者購買的是保健。在當代社會中，食物所具有的象徵意義，影響人對於食物的選擇，消費者與食物建立的關係，已不是物理性質的考量，而是行動者基於考量的再現與社會建構 (Ilbery & Kneafsey, 2000)。消費者透過購買，來展現某個價值，除了是自我的展現，也同時受到社會風潮影響。養生的價值被強調，與飲食西化帶來的慢性病的發生率提升、少子化與高齡化社會的到來、養生對個人生命的意義等有關。茶在日常生活為飲料的一種，但強調茶氣後，它讓茶實質上或象徵上鏈結安全、健康、自然，讓焦點更加聚焦於茶與人體的對應關係，而不僅是茶作為客體的品質選擇，茶被消費者以不同的意義與特質被識別。消費者購買有茶氣的茶，某種程度是表達對友善環境的生產過程的支持，以及凸顯自身參與到臺灣新一波的飲食風潮--強調有機與養生。

觀察這些具有茶氣的茶，與不具有茶氣的茶，感官知覺的落差其實很微細，筆者曾經將茶道教室購買具有茶氣的茶，分享給同好者，但是當茶沖泡出之後，同好者卻指出，茶湯的混濁早已脫離一般人對於優良茶的認知，光是從視覺已經可以判斷這屬於不是好茶的範疇，為何還需要喝下去再來判斷身體與茶湯的反應。因此，一泡有茶氣的好茶，還是得建構在一般人對於好茶的認知範疇，而剩下的些微差距，其實是來自人為的建制。所謂的人為建置以 Marx (2004)來說，指涉的是勞動的差距造就，也就是商品在交換時的價值；套用在有茶氣的茶身上，是乾淨的茶園所需付出的實際成本，包含與其他一般茶園的距離拉開，使用的水源要特別保護，生態環境上的費心，茶園管理的繁複，甚至出現徒手抓蟲與割草都不為過，因為需要花費的心力與時間較多，而收成量又有限，所以有茶氣的茶在市面上多屬於高價茶。

某種程度來說，有茶氣的茶是屬於有機茶的類別，因為茶氣是透過生態的乾淨，以及品飲的人感受到乾淨而形成的品質論述。這樣的價值提出，是相關的行動者經歷不斷的協商，所提出的特質。當然商品的價值不是一個一直給定不變、固定不動的概念，它的價值會隨著行動者的商議與討論，不斷地進行修正。比賽茶在臺灣行之有年，建構出的價值論述對於品茗圈已經耳熟能詳；茶氣說者從能量茶飲、傳統中醫等路徑將茶品重新著墨，在市場上型塑其獨特性，也將市場中對於品質論述的焦點移轉到生態乾淨、環境保護等熱門議題。簡言之，茶氣形塑的是新的消費需求，也開展了消費者在品飲茶時，除了傳統的嗅覺、味覺等感知，現在還多了一個身體感的選項。茶氣說努力建構的以身品茶，無形中也將重視養生、保健的族群吸引到品茗圈，擴大了茶飲消費的族群。

結論

茶在日常生活是作為嗜好品而存在，它與社會關係是交錯存在，茶是消耗性的商品，感官在茶的生產與交換過程扮演重要的角色；臺灣人對於茶的品評從比賽茶開辦以來，開始被訓練成觀外型、葉底與湯色、辨香氣與滋味，來辨識茶品質的好壞。茶氣說的提出是在傳統的品評之外，多了一個身體氣感的提出，使得茶在傳統的風味描述上，似乎多了一個項目稱為茶氣，增加商品在市場上的類別。由於茶的生產是從自然資源的加工到成為產品，茶氣說為了建構己身的獨特性，從生態、

茶園管理等到成品，一系列都與傳統審評下的種植與製茶，進行差異性的論述；但是這些論述經實際的進行科學檢驗，卻可看出兩種類別不是那麼截然，無法從一泡茶清楚辨識的困境。因此，茶氣說對於市場來說，代表的是茶的品質論述，從強調茶在五感上的表現，逐漸移轉到茶作用到個體後，與個體互動後的結果，也就是個別品茗者身體的覺受。茶在市場發展的不同階段，隨著消費者或市場策略，茶被賦予的意涵不同；茶氣說的提出，使得個體對於茶的養生，強調個人風格的攝養身心品茶，在市場端重新被注意。

誌謝

感謝審查人提供寶貴建議，使本文更臻完善；也感謝本文寫作期間，為釐清各種觀點，多位受訪的茶界前輩協助釋疑。

參考文獻

1. 六堡茶之家. 2019. 六堡茶審評與品鑑的區別. 資訊. <https://kknews.cc/zh-tw/news/9geqgqj.html>. 檢索日期 2021/01/15。
2. 田永輝等. 2001. 人工生態茶園生態效應研究. 茶葉科學 21(2):170-174。
3. 巫嘉昌、朱苾甄. 2014. 臺灣地區有機茶生產製造及行銷調查. 第三屆茶業科技研討會專刊 p81-92 楊梅：行政院農委會茶業改良場。
4. 何信鳳. 2001. 評審凍頂茶品質的要領. 茶訊特刊. pp89-91。
5. 沈培和. 1998. 茶葉審評指南. 北京：中國農業大學出版社。
6. 李時珍. 1578. 本草綱目. 中國哲學書電子計畫. <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=8>. 檢索日期 2021/02/17。
7. 李揚. 2018. 喝茶發熱不只是因為熱水. 說茶網. <http://www.ishuocha.com/news/hy/43291.html>. 檢索日期 2021/02/10。
8. 林乾良、陳小憶. 2006. 我的第一本茶療全書. 臺北：宇河文化出版。
9. 林永俊. 2012. 淺談茶的力與氣. 農業考古. 2:61-63。
10. 吳聲舜. 2009. 六龜野生茶介紹. 茶情雙月刊. 54。
11. 吳振鐸. 1997. 評茶. 吳振鐸茶學研究論文選集. pp821-827. 臺北：農業出版社。
12. 唐一春等. 2009. 雲南野生茶樹資源的多樣性、利用價值及其保護研究. 西南農業學報. 22(2):518-521。
13. 容若之水. 2019. 茶療就是喝好喝的茶順便把病給治了. 資訊. <https://kknews.cc/zh-tw/news/b5bejvm.html>. 檢索日期 2020/03/15。
14. 茶業改良場. 2016. 105 年行政院農委會茶業改良場茶葉感官品評初級班講義集。
15. 茶葉進化論. 2019. 審評和品鑑. 資訊. <https://kknews.cc/zh-tw/news/klkl12v.html>. 檢索日期 2021/03/15。
16. 陳藏器撰、尚志鈞輯釋. 2004. 本草拾遺. 安徽：安徽科學技術出版社。
17. 梁名志等. 2006. 老樹茶與臺地茶品質比較研究. 雲南農業大學學報. 21(4):493-497。
18. 黃鳳靄. 2021. 生態視野下的普洱茶-近五年普洱茶產業研究綜述. 南方論刊. 1:19-22。
19. 黃文聰、黃孔良. 2013. 身心靈養生樂活實踐之探討—能量茶飲對經絡的影響. 發展與前瞻學報

2:63-87。

20. 彭功明. 2019. 雲南普洱茶加工技術的發展和演變. 現代食品, 23:80-82。
21. 雷平陽. 2005. 普洱茶記. 雲南：雲南美術出版社。
22. 楊金倉、趙唯凱. 2010. 氣對茶葉的作用之初步探討. 蘭陽學報, 9:109-118。
23. 趙唯凱、楊金倉、黃孔良. 2011. 氣場對相鄰物質的作用初探—以茶葉為例. 國立高雄海洋科技大學學報, 25:129-151。
24. 劉莉. 2018. 淺談茶葉主要功效成分及其生物活性. 南方農業, 24:132-133,141。
25. 劉伯康、莊朝琪. 2020. 食品感官品評理論與實務. 新北市：新聞經開發. 第三版。
26. 廖慶樑、劉禎祺. 2005. 茶園的合理化施肥技術. 合理化施肥專刊, pp247-254。
27. 潘美玲. 2017. 瑰寶或遺株?臺灣原生山茶的百年探索. 經典雜誌, 225期。 <http://www.rhythmsmonthly.com/?p=32128>. 檢索日期 2021/02/05。
28. 鄧時海. 1995. 普洱茶. 臺北：壺中天第出版社. 第六版。
29. 鄧時海. 2019. 普洱茶大師鄧時海解構當代普洱茶投資收藏新趨勢. 今周刊. <https://www.businesstoday.com.tw/article/category/80401/post/201906150008/>. 檢索日期 2021/02/05。
30. 衛明、梁浩榮. 2011. 中國茶療學. 香港：天地圖書有限公司。
31. 顏學誠. 2004. 茶葉比賽. 階序與權力學術研討會論文集. 臺北：中央研究院民族學研究所 2004/10/6-8。
32. 錢麗安. 2019. 青年茶農—與樹齊高野放茶成新趨勢. 商業周刊 1626期. <https://news.tvbs.com.tw/life/1063629>. 檢索日期 2021/02/01。
33. 蘇孟淮. 2015. 臺灣原生山茶屬分類概述. 林業研究專訊, 22(4):11-16。
34. 蘇敬. 659. 新修本草. 中國哲學書電子計畫. <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=923585>. 檢索日期 2021/02/03。
35. 黨毅、陳虎標. 2011. 茶療. 香港：萬里機構。
36. Allaire, G., 2004. Quality of Economics. In M. Harvey, A. McMeekin, & A. Warde (Eds.), Qualities of food. pp. 61-93. Manchester: Manchester University Press.
37. Appadurari, A. 1986. Introduction: Commodities and the politics of value. In Appadurari A. Ed., The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective. pP3-63 Cambridge: Cambridge University Press.
38. Ilbery, B., & Kneafsey, M. 2000. Producer constructions of quality in regional specialty food production: A case study from south west England. Journal of Rural Studies, 16: 217-230.
39. Karl Marx 1906. Capital: a critique of political economy. New York: Modern Library. 2004 中共中央馬克思恩格斯列寧斯大林著作編譯局譯，資本論。北京：人民出版社。

Can the Tea Sensory Evaluation be Different - from the Tea-qi of Tea-tasting Group to Look at this Issue

Zu-Chun Liao¹⁰

Summary

The evaluation of the tea is archived as early as the Tang Dynasty in China while tea became a drink. Nowadays, when people get together and compare tea quality in various ways, it is actually a continuation of the ancient tea competition. Although in Taiwan the tea competition have held for over than 40 years, the tea sensory evaluation has developed a couple of items to make the judgment of tea quality, such as appearance, aroma, taste, colors of the tea liquors, infused leaves. Beyond the normal competition, many tea parties had held to make a comparison of teas. Recently, among these activities, one kind of tea evaluation is noticed that the tea flavor is felt through the body. The discourse of this kind of tasting is formed and it gradually has become a new trend in the tea social groups. The goal of this kind of tasting is to judge the quality of the teas. In addition, this discourse is different from traditional evaluation because it uses somatosensory response to make the assessment. This kind trend of tea drinking starts from the puerh tea drinking groups and has gradually expand to oolong teas. "Tea-qi" is a concept that seems to come from Chinese medicine, but actually comes from energy medicine. Its discourse is connected with the ecology of the tea plantations, the plantations' management, etc. It is seemingly a vague term but sometimes it appears to be clear. Thus it might be a new judgment for tea selection. This paper intends to explore what kind of value connotations are reflected in the "Tea-qi" tasting, and what kind of inspiration it has for the present day Oolong tea tasting.

Key words: Tea flavor, Evaluation, Puerh tea, Tasting, Tea therapy

¹⁰ Assistant Curator and Collection Manager, National Museum of Natural Science, Department of Anthropology. Taichung, Taiwan, R.O.C.