

# 在茶香中旅行：閱讀全球文化的另一種方式

陳瑤玲 文字工作者

旅行不一定需要車票，也不一定要跨越國境。有時，只要翻開一本書，或端起一杯茶，世界便悄悄在眼前展開。茶，是日常的飲品，更是一條貫穿世界史、生活文化、商貿流動與感官經驗的細長線索。當我們閱讀與茶相關的書籍，實際上是在閱讀世界連結的方式：風味如何形成？技術如何傳遞？文化如何交會？帝國與全球化又如何在一杯熱茶裡流動？

近年臺灣出版界陸續推出多本茶類主題書籍，內容跨越科普、文化評論、旅行文學與生活美學。本文希望以《茶韻流轉：關於茶的400個公開祕密》、《烏龍茶的世界》、《訪茶》、《茶味裡的隱知識》以及《下午茶征服世界》為核心，嘗試以「閱讀」作為方法，建構一種透過茶理解世界的新方式——一種不急不徐、卻能從風味走向歷史、從技藝走向文化、從旅行走向自我理解的路徑。

## 一、風味為何能旅行？——《茶韻流轉》與全球茶文化的敘事

《茶韻流轉》作者王如良，是中國非物質文化遺產「如意茶藝」傳承人。實地考察了中國、日本、印度、斯里蘭卡等世界主要的產茶區，遍訪名師，逐漸形成了獨具特色的生活茶道。

該書分為：中外茶葉產品、茶樹栽培養護、茶葉加工技藝、茶葉沖泡品飲、茶葉選購儲存、衍生物文化、中外茶禮茶俗、古今茶事生活、中外茶產業等篇章。

在闡述茶禮與茶俗時，本書特別指出「斟茶有禮、受茶有謝」是東亞茶文化中最具代表性的互動形式。主人奉茶時須以雙手持壺，姿勢穩定、速度適中，不將茶水斟滿，以示尊重與留餘。客人接到茶後，通常會以一個低調且優雅的「謝茶禮」回應主人，這便是廣為流傳的「叩指禮」。

書中說明，叩指禮的典故可追溯至清代乾隆年間。相傳乾隆皇帝微服南巡，行至廣州的一家茶館。當時他玩興大起，忘了皇帝的身份，竟親手提壺替隨行大臣倒茶。按清代廷禮制，皇帝賜物，臣子理應跪地領受；然而此時若下跪，無疑會暴露皇帝身分，不跪又是大不敬。眾臣進退失據之際，其中一位大臣靈機一動，便以食指與中指微曲，如同人跪之形，在桌面上叩擊三下，以象徵跪謝之意。

這個權宜之舉不僅化解尷尬，也成為後世廣為流傳的謝茶方式。自此，「叩指禮」從宮廷傳入民間，演變成今日在茶館、茶席乃至家庭聚會中常見的輕巧致意動作，寓含尊敬與感謝，讓一

杯茶在斟與受之間，透露文化的溫度與禮儀的細緻。

該書亦陳述臺灣的泡沫紅茶起源，演變成如今在中國的大小街市上，到處都能看見新式茶飲的蹤跡。

該書這些看似不相關的飲品共同揭示了一個事實：風味並不是自然生成，而是歷史的流動與文化的交會。

在閱讀這些茶故事時，我們其實已經在進行一種全球旅行。每一杯茶都是某種跨文化的生成，它們讓人意識到，味道不是靜止的，而是會旅行、會變形，也會被重新定義。



## 二、理解土地與技藝——《烏龍茶的世界》與臺灣風土的深度書寫

如果說《茶韻流轉》展示了風味的全球旅程，那麼《烏龍茶的世界》則是帶領讀者回到「風味誕生的現場」。陳煥堂以三十餘年茶產業實務經驗，串起栽培、製茶、風土與品飲，呈現

臺灣烏龍茶的完整生命史。

該書第一章提供進入烏龍茶世界的必備概念，從六大茶類談起，釐清烏龍茶究竟是「茶類」「品種」還是「商品名」。作者並以「品種、產地、栽培、季節」四大面向，建立讀者判斷烏龍茶品質的基礎方法。第二章進入「如何判斷茶質」的操作層面，結合科學分析與職人經驗，介紹從外觀、香氣、湯色到葉底等多維度的鑑定方法。第三章帶領讀者穿梭台灣烏龍茶風景，從傳統包種到高山茶、紅烏龍、東方美人、鐵觀音、比賽茶等，逐一解析其製程、產地與香氣特性。



其中，「風土」（terroir）概念尤其值得注意。在葡萄酒領域，風土是氣候、土地、品種與人的綜合；在茶葉領域也是如此。書中帶出多個精確而具體的問題：為什麼中海拔與高海拔茶園風味差異如此巨大？為何同樣的青心烏龍，在不同山頭風味各異？氣候變遷是否正在悄悄改變茶的香氣？夜間萎凋的溫濕度如何改變茶的花香或果香？這些問題讓我們理解：茶的風味之所以

吸引人，是因為它凝聚了自然條件與人的勞動智慧。

製茶技藝不是一套機械流程，而是一種「依靠身體經驗」的工藝：揉捻時手勁如何控制，發酵程度怎麼判斷，烘焙火候如何拿捏——所有技巧都來自長期的累積。因此，閱讀這本書像是跟著茶師爬山、採菁、聞香、判斷氣候與火候。它讓人看見「地方知識」如何被實踐、如何被傳承，也讓人理解烏龍茶風味背後的技术與勞動。

這種閱讀方式帶我們走入茶葉與山林的縫隙，看到茶不只是飲品，更是一套人與自然互動的方式。

### 三、旅行的眼睛——《訪茶》與跨文化的茶葉民族誌

若說前兩本書讓我們理解「風味從哪裡來」，那麼《訪茶》則帶領讀者走進世界上不同的茶文化現場。

作者洛弗爾是一位英國女性，以十五國旅行筆記的形式紀錄她遇見的茶。她的視角特別有趣：既熟悉英國茶文化，又能以外來者的好奇心重新詮釋亞洲、中東、非洲的飲茶場景。

洛弗爾將生命中形形色色的訪茶經驗鋪陳成一幅廣闊的世界地圖，在她的筆下，每一次造訪都是一枚釘在地圖上的座標。她曾抵達馬拉威的希爾高地，聆聽紅土丘陵間的風語；也曾沿著喜馬拉雅山山麓一路攀行，前往武夷山深處那座隱而不宣的茶園，只為尋找世界上最獨特的茶葉。她帶著讀者從蘇格蘭到福建，再自馬拉威走向南

非、尼泊爾與台灣，穿梭各異的時空與地理風土，書寫旅途中遇見的茶葉、茶莊、茶人與風俗。

閱讀《訪茶》彷彿加入一場文化的拼圖遊戲。透過旅行的眼睛，我們理解茶是如何在不同地方成為日常，也理解那些無法在教科書上完成的文化差異是如何在品茗之間被看見。



### 四、風味的物質性——《茶味裡的隱知識》與感官科學

《茶味裡的隱知識》是一本將茶的「感官經驗」與「科學語言」結合的作品。茶香常被形容為花香果香、蜜香奶香，但為什麼一杯茶會有這些香氣？茶湯口感為何會甘甜、澀感、滑順或飽滿？茶葉的一心二葉、發酵程度、熱水溫度、壺材差異，到底如何影響風味？

這些問題透過科學知識被重新拆解：香氣分子如何在不同溫度下揮發？氧化反應如何改變多酚比例？礦物質含量如何影響茶湯口感？

該書第一章從植物學、風味化學與風土條

件理解茶的基礎味道來源。第二章以製程視角理解六大茶類如何形成其色、香、味。第三章以產地、品種、製法三者的組合，勾勒出台灣多樣的茶香地景。第四章以「萃取科學」為核心，說明泡茶如何改變風味與茶湯口感。第五章從選茶、評茶到存茶，完整掌握茶的賞味歷程。讀者因此能理解：品茶，其實是一套深層的「感官學」與「物質學」。



## 五、從宮廷到街角——《下午茶征服世界》與文化全球化的味道

《下午茶征服世界》帶我們看到「茶如何走向世界」。從英國宮廷的茶飲儀式，到 19 世紀的貿易擴張，到 20 世紀的全球化與跨文化流行，茶逐步被重新定義。書中提出一個非常重要的觀點：

1650 年代，荷蘭的貿易公司將茶帶到英國後，茶快速地在富裕的上流社會盛行。但到了 1850 年代，茶的成本降低後，茶變得更容易取得，因而成為不分貴賤的大眾首選飲

品。茶變成社會結構的一部分，塑造了英國人的生活方式，也幾乎出現在生活中的各個領域，包括時尚界和裝飾藝術。同時，茶更成為英國人的代表性特色 (p.13)。

從上述可知，英國午後茶最早是階級的象徵，屬於少數人的優雅享受，但隨著茶點文化普及，它逐漸成為中產階級的生活方式。

到了 21 世紀，民族飲食潮流興起，珍珠奶茶雖起源於臺灣，但「混搭」版本愈來愈暢銷：

靈感來自其他菜系或口味，例如印度的番紅花和豆蔻、波斯的玫瑰水、墨西哥的木槿。現在，其他的原料也可以用來取代粉圓，比如方塊、星星造型或條狀的果凍。另一種是不含茶或咖啡的雪酪 (snow bubble)，基底是混合冰塊的調味飲料，成品很像冰沙，配料也包含粉圓 (p.274)。

從上述可知，珍珠奶茶的種類繁多，在世界各地得到眾多人喜愛和支持。

因此，《下午茶征服世界》提醒我們：茶的全球化不是單向輸出，而是多向匯聚、翻譯與再創造的文化過程。



## 六、用茶閱讀世界：旅行的三種方式

綜觀上述書籍，我們可以看見茶引領我們以至少三種方式旅行。

### （一）風味的旅行：從植物遷移到帝國史

茶樹的擴散、品種的混種、工藝的傳遞，都具有深刻的歷史意涵。茶葉如何從中國傳至日本與東亞？為何阿薩姆茶是帝國植物學的產物？為什麼臺灣的烏龍茶能在百年間發展出自我特色？風味之旅其實是一部濃縮的全球史。

### （二）文化的旅行：技藝、禮俗與生活風格的流動

讀者得以理解茶文化的多樣性：茶道的侘寂；中東的好客；印度奶茶的街頭節奏；珍奶文化的年輕活力；烏龍茶工藝的匠心精神。茶文化的旅行，是文化如何在世界上交會的縮影。

### （三）閱讀的旅行：以文本之眼看世界

每一本茶書都是一扇窗，讓我們看到世界不同角落的生活方式。《茶韻流轉》讓我們品嚐全球風味。《烏龍茶的世界》帶我們走入山林與工藝。《訪茶》讓我們從旅行者的眼睛看文化。《茶味裡的隱知識》讓我們浸入風味的科學世界。《下午茶征服世界》則揭示茶如何成為全球流行。

透過閱讀，我們看見的不只是茶，而是生活的形式、人與土地的關係、文化如何塑造味覺，

以及我們如何在日常中理解世界。

## 七、結語：在茶香中閱讀世界，也閱讀自己

茶是一個容器，能容納文明的多樣性；茶也是一面鏡子，讓我們看見文化與生活的面貌。

閱讀茶書，是一種溫柔而深度的旅行方式：它帶我們走入不同文化的生活細節；讓我們理解風味背後的土地與勞動；讓我們看見歷史與全球化如何在日常飲品中流動；也讓我們在感官經驗中重新認識自己。

旅行也許需要時間，但閱讀與喝茶，卻能讓我們在短短幾分鐘內穿越世界。在茶香之中，我們閱讀世界，也閱讀文化，更閱讀生命中那些安靜卻深刻的連結。

### 引用文獻

- 王如良編 2023《茶韻流轉：關於茶的400個公開秘密》。臺北：崧燁文化。
- 王明祥 2019《茶味裡的隱知識：風味裡隱含的物質之謎與台灣茶故事，我的10年學茶筆記》。新北：幸福文化。
- 海倫·薩貝里 (Helen Saberi) 著，辛亞蓓譯 2024《下午茶征服世界：品茗、社交、吃美食，從絲路、大吉嶺到珍奶文化，由英國上流社會帶起的全球飲食風潮》
- 陳煥堂、林世偉 2025《烏龍茶的世界：全方位茶職人30餘年心血結晶，從種茶、製茶、飲茶，告訴你烏龍茶風味的秘密》。新北：如果。
- 漢麗耶塔·洛弗爾 (Henrietta Lovell) 著，莊安祺譯 2023《訪茶：一位英國女士的十五國覓茶奇遇》。臺北：大塊文化。