

生活與工藝 · Life and Crafts

## 持續烘、沖、拼？

### WANGTEA LAB將百年品牌基因玩出新風味

Keep on Baking, Brewing, and Blending?

WANGTEA LAB Brings out Something New from the Century-Old Brand

文·圖／賴佩君 Lia Pei-chun

初次探訪有記名茶的新品牌據點WANGTEA LAB，乍看像一家藏身在重慶北路老屋住宅區的時髦咖啡廳，透明的落地玻璃映出對面公園的樹影搖曳，走進店面長長的吧臺佔據一樓正中央，座位很少，是空曠通透、一眼就能看到盡頭的空間設計。

2020年底甫開張的WANGTEA LAB，與有記名茶原本的百年老屋並排而立，建物本身過去曾經做為店面和住家使用。有記名茶的第五代傳人王聖鈞買下這老屋後，對於屋內的老元素十分欣賞，改裝時，他將二樓牆面表層的漆去除，露出整面美麗的紅磚牆，過程中還驚喜地發現了位於地下室的防空洞，王聖鈞不將它封死，改以玻璃地磚覆蓋，從一樓吧臺兩處角落，一低頭就可看見。



WANGTEA LAB外觀，可見招牌上商標設計的竹編意象。

1  
2

- 1 二樓空間保留了老屋原始紅磚牆，天花板的交錯斜紋宛如焙籠的竹藤編織。
- 2 一樓的吧臺有以焙籠為設計概念的圓形磨石子圖案，上方燈籠亦為焙籠改裝而成。



#### 以空間設計來述說老故事

裝修這個新空間時，王聖鈞思考著如何將百年品牌積累深厚的茶文化以及大稻埕街屋的歷史，以全新樣貌融入WANGTEA LAB的設計之中。首先WANGTEA LAB 商標主要的W字，以烘茶用具「焙籠」的竹編線條為概念設計而成。吧臺上方的竹編燈籠，以及檯面三個明顯的磨石子圓形圖樣，均來自焙籠的概念，吧臺側面則以瓦片和各種不同的磚自由變化砌成，自然融入大稻埕昔日老屋的風華。



一樓偏後側的包廂，是一個有趣的空間，紅磚沿壁砌出一個口字形座椅，客人面對中間圍坐，這是以「炭焙窟」為概念設計的包廂；「烘焙」是將茶葉熱烘，去除茶葉水份、提高香味和保存度的工序。沒有電窯的時代，是將已炭化的黑色稻殼點火燒成白灰做為熱源，放在深達58公分的炭焙窟中，上方再置焙籠，日夜不休烘焙20天。這項工作現在多以電窯來取代，但當年使用的焙籠間、炭焙窟和工具等均保存於比鄰的有記名茶老店面中，設置了說明牌並安排專人導覽，讓訪客了解烘茶及大稻埕文化。

包廂上方懸吊了真正的焙籠老件，拆掉老舊的竹織表層後，留下竹編骨架；而圍繞著骨架的幾張麻色布幔，則來自自記名茶的歷史記憶，王聖鈞訪談自家長輩時得知，當年對街的洗衣店會把衣服送來焙籠間烘乾，衣服因而茶香四溢，這個小故事經過轉化後，成為包廂中饒有趣味的寫意裝飾。

以焙籠間為設計概念的包廂

### 烘、沖、拼，三個關鍵字說出茶的身世

走上WANGTEA LAB二樓途中，也有巧妙：樓梯欄杆藏著「烘、沖、拼」三個中文字，幾何設計融入細細的鐵窗花中。「烘、沖、拼」分別為「烘焙、沖泡、拼配」的簡寫，是影響茶風味的三個關鍵，以簡潔扼要的三個字，道出了有記名茶建立百年品牌的祕密。

「茶是一項農產品，茶種、土壤、環境、氣候條件不同，種出的茶就不同，即使是和同一個茶農長期合作，每年收到的茶葉也不會一模一樣，何況像有記名茶這類大型茶商，會向多個茶農收茶，變因就更多了。」王聖鈞解釋著，「但是對顧客來說，他來買了茶，覺得好喝，下次再來的時候，他會想買和上次一模一樣的茶，如何透過製程，維持風味一致，就是需要克服的功課，也是百年來有記名茶一直在做的事情。」



- 1 隔壁的有記名茶老店設有文物區供民眾參觀。此置於牆上的展示文物是被稱為「唛頭」的文字模板。早期茶葉外銷的包裝箱外層為篾片（竹子）編織而成，印刷不便，故將寄件、收件、品名、重量資訊做成唛頭，用漆刷於箱上。
- 2 有記名茶老店後方尚保留完整的焙籠間和用具

1  
2





樓梯欄杆可見「烘、沖、拼」三字的窗花設計

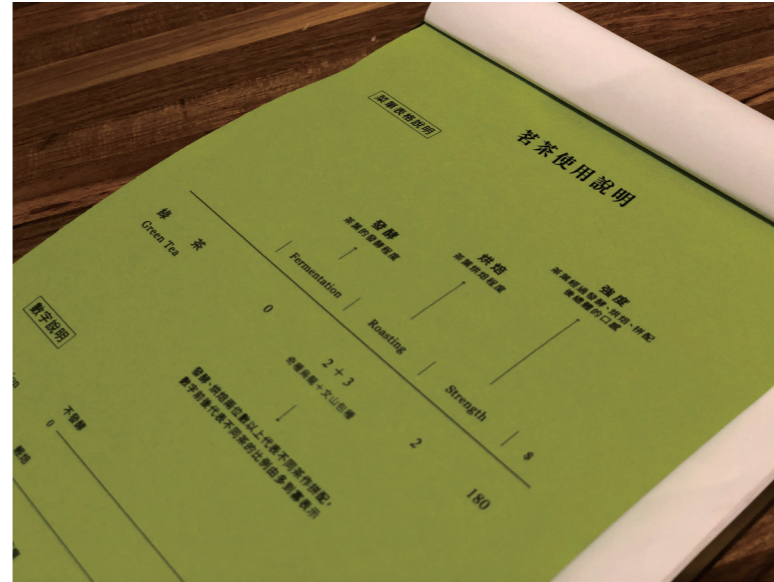
為了克服變因，調整風味，收回來的茶都需經過「烘焙」和「拼配」的工序。烘焙較為人所知，拼配則相對陌生，意指將兩種以上的茶葉依風味和烘焙度進行精細調整與混合搭配。經過處理後的茶風味穩定，不再只是「包種茶的味道」，而是「有記名茶的味道」，可以說有記名茶的品牌，是由精湛的烘焙和拼配功夫所建立。

### 隱而不宣的茶文化密碼

有記名茶的百年功夫，以什麼方式在WANGTEA LAB呈現並推廣呢？首先，WANGTEA LAB以有記名茶原有的茶品為基礎，但也開發了屬於WANGTEA LAB自己的

茶品「奇種烏龍」。此外，打開WANGTEA LAB的茶單，每項產品後面，都以0到9的數字來標示每種茶「發酵、烘焙、強度」三項指標的差異，除了提供顧客選茶的依據，也引導顧客了解茶的文化。

WANGTEA LAB大多茶品採現點現沖，連茶葉罐都放於吧臺上，白罐為淺烘焙、黑罐為較深烘焙，將品茶的最後一關「沖泡」，連同茶的基本知識，完整呈現在顧客眼前，設於吧臺右側的座位，也設計成顧客坐下後會正面看向吧臺的坐向，每個環節都默默藏著希望茶文化被好好看見的心意。



WANGTEA LAB也將「拼配」這個相對陌生的詞彙，以新的面貌帶給顧客。除了單品茶之外，WANGTEA LAB開發了以2種茶拼配組合的茶品，在茶單上也明確以數字標示比例，讓顧客容易於理解。為探尋拼配的無限可能，WANGTEA LAB一邊營運一邊開發新茶單，有時搭配節日設計限時茶品，例如2020年底的聖誕節曾推出以茉莉花茶、球型紅茶、阿薩姆紅茶為基底，加上熱紅酒香料如肉桂、肉豆蔻、丁香、陳皮、月桂葉等拼配成的「魔力泡泡紅」。採訪的當日天氣很冷，店員現沖了一杯加了薑、卻是清香基底的茶拼配，讓客人試喝，再從客人的回饋中得到調整的建議。

拼配的概念，甚至延伸到茶湯之外，在WANGTEA LAB店裡，可以品嚐到茶與啤酒、汽泡飲、糕點、巧克力的組合，連茶的風貌、品茶的方式，都做了改變。「對我個人而言，因為是大稻埕長大的，想做的是把大稻埕帶出去，而不只是把人帶進來大稻埕」王聖鈞表示，「所以我把我們的茶往外推，推到別的地方，推給甜點師傅等，希望創造出新的可能性。」

- 1 茶單第一頁的茗茶使用說明指出三種茶風味元素「發酵、烘焙、強度」，並以數字標示。
- 2 吧臺上的茶罐以黑白分別標出深焙與淺焙的茶品
- 3 WANGTEA LAB與甜點品牌「某某」合作開發茶風味甜點