

當季專題 Feature

## 日不落帝國的紅茶文化探源 —從貴族風尚到全球化商品

Deep Dive to the Origin of British Black Tea Culture  
- From the Fashion of Nobility to a Global Commodity

文/杜文田 Du Wen-tien · 圖/凱莉紅茶 Kelly's ParTea Room · 杜文田

地理大發現時代的海洋經貿，讓不產茶與瓷的西方世界對這兩項東方物產趨之若鶩。本文探究從17世紀到19世紀，於皇室貴族的風尚引領到民間陶匠、貿易公司，如何積極開發探詢，使得飲茶習慣、製瓷探索乃至茶源自有，在大英日不落帝國萌發生根，累積蔚為當前英式下午茶的優雅茶文化。

The ocean economy and trade in the age of geographical discovery sparked the fervor over tea and China in the Western world that did not produce them on their lands. This article tries to walk the readers through from the 17th to the 19th century, exploring how the fashion of the royal family influenced the folk potters and trading companies, who went out of their ways to respond to the trend, so that tea drinking and tea culture, porcelain making and tea cultivation gradually took root on the soils of the British Empire, and eventually becomes the elegant British afternoon tea culture that we know of.

以全套Spode藍白瓷裝盛點心的英式下午茶。Spode 與韋德伍德同是位於英格蘭斯塔福德郡 (Staffordshire) 瓷都斯托克 (Stoke-on-Trent) 的陶瓷廠，由約書亞·斯波德 (Josiah Spode, 1733-1797) 於1770年創立，開發出骨瓷配方，使用釉下鈷藍於轉印技術中，促使第二代Spode於1816年推出以義大利風光為主題圖案的Blue Italian系列成為傳世經典。(圖/Kelly)



「白人對於我們的宗教和理論嗤之以鼻，卻對這顏色一點也不純白的飲料趨之若鶩。下午茶已是西方現下重要的社交活動。從杯盤瓶罐清脆的碰撞聲，女主人殷勤溫柔的進茶聲，以及需要奶精砂糖與否的日常問候中，都讓人明白對茶的禮拜，已經無庸置疑地建立了。」<sup>(註1)</sup>

這段摘自日本茶道美學思想家岡倉天心《茶之書》的文字，描述了上世紀的下午茶氛圍。從《茶之書》我們揣測、探尋，茶與其伴侶一瓷器茶具兩者在世界旅行中由東到西、再由西至東的路徑，以及跨文化交流後的全球化英式下午茶文化。

### 紅茶文化的萌芽

茶與瓷，作為中國二、三千年來生活飲食中不可或缺的一環以及重要的貿易商品，也在西方世界15至17世紀地理大發現時代，扮演東西經貿版圖的關鍵角色。

1660年英王查理二世迎娶葡萄牙公主凱薩琳，藉英葡聯盟開展更多海上貿易機會。凱薩琳公主帶來葡國的時興貨：一箱茶葉、大批瓷器與砂糖，以及葡國屬地孟買。她藉由飲茶在英國宮廷裡展開了社交生活，帶動貴族以飲茶表現交際禮儀與品味，蔚為當時英國上流社會最入時的消遣之一。

爾後，安妮女王的統治（1702-1714）是茶文化發展的重要時期，從中國進口或是英國當地生產的精美銀製和瓷製茶器，到為飲茶專門設計的茶几、客廳，發展蓬勃。在當時咖啡廳屬於男士的場所<sup>(註2)</sup>，將茶几設計成精巧能折疊的洛可可風家具，是促成社交活動，形成紳士仕女均得以藉由喝茶交談的靈活空間。



正統的英式下午茶三層架點心包含：下層鹹點三明治、中層英國傳統代表性點心司康 (scone)，與最上面的甜點。享用的方式是由下到上，由鹹至甜。(圖/Kelly)

### 瓷與茶，在西方熱潮裡的翻滾

17世紀下半至18世紀，瓷器與茶是當時歐洲貴族桌上必備之物，皇室對青花瓷的收藏熱愛就像患了「瓷器熱」<sup>(註3)</sup>般瘋狂；千金白銀大量流向中國只為瓷與茶，以致歐洲各國爭相競研如何製造瓷器；英屬東印度公司也試圖獲取茶種與製茶技術，以期能在自家土地上生產。

歐陸瓷廠以能配出和中國瓷一樣的配方為首效，王室貴族使用模仿中國瓷、中國風與洛可可風格的瓷器。<sup>(註4)</sup>出身英國斯塔福德郡的陶工約書亞·韋緻伍德（Josiah Wedgwood, 1730-1795）將斯塔福德郡的低溫乳白陶器（cream ware）打造得如瓷般精緻，率先採用轉印貼花技術於表面裝飾，以低於手繪的成本卻具同樣質感來滿足中產階級消費者，成為全歐洲最暢銷的產品。他以新古典主義為依歸，發明了「浮雕玉石」系列（Jasper ware）的素燒高溫陶器，流傳三、四百年至今仍是經典。此外他也是英國第一個利用蒸汽動力的陶匠，使用蒸汽機研磨釉土、混合陶土，發明窯內高溫溫度計等先進工業化方法；除此，更創新行銷方式，開展出英國陶瓷廠的一片榮景，在英國工業革命的助力下，刺激英國陶器製造與銷售持續增長，1791年荷屬與英屬東印度公司終止了從中國進口瓷器<sup>(註5)</sup>。



- 1 泡紅茶基本器具，按順時鐘方向依序為：計時沙漏、茶壺、茶葉量匙、茶包碟、茶葉碟中兩種不同茶品（右為產地或混調茶，左為風味茶）、茶杯碟與杯上的濾茶器。托盤外為茶壺罩用來保溫茶壺。
- 2 極具透明細緻度的英國Shelley 精緻骨瓷野花系列Wild Flowers茶杯碟

1 | 2

- 1 英國知名名牌茶，由左至右分別為：唐寧伯爵茶、弗南梅森安妮女王茶、Whittard英國早餐茶、哈洛德百貨出品的喬治時代混調茶。
- 2 Spode 的Blue Italian系列茶杯茶托

中國人喝半發酵茶、功夫茶，但全發酵且較乾燥的紅茶較容易打包，耐於海上航行中多變數的環境<sup>(註6)</sup>。當瓷器已能在英國製造，茶仍仰賴從中國進口；自產瓷器讓茶的飲用更為普遍，對茶的需求更熱切。1848年，受雇於東印度公司的英國植物學家羅伯特·福鈞（Robert Fortune, 1812-1880）喬裝成中國人前往福建竊取茶種，費時三年暗中引渡了2萬株茶植株至印度大吉嶺，最後還帶走了6位製茶師到印度教導製茶，由此茶葉貿易重鎮逐漸從中國轉移到英國屬地，結束了三個世紀以來中國茶市場的壟斷。

### 工業革命與下午茶

「只要大英帝國無論何時都有處於白晝的領地，世上就永

遠都會有下午茶時間。」<sup>(註7)</sup>

18世紀的工業革命，讓瓷器茶具的生產工廠化與量化；19世紀東印度公司成功地在各殖民屬地如大吉嶺、阿薩姆、錫蘭和肯亞拓墾栽種茶樹；至此，英國已有穩定的內需茶源，國內不分階級貴賤都能喝到清新醒腦的全發酵茶。維多利亞女王侍寢官貝德福德夫人安娜·瑪麗亞·羅素（1783-1857）首開下午茶餐飲文化風潮，透過社交和儀節串起了片刻和諧優雅的氛圍，形塑英國文明之邦的形象；民間工人，工作段落間休息喝茶，提高了工作效率，象徵工業化過程中勤奮、前進的力量，飲茶因而成為今日英國生活的核心。





來場英式下午茶，為生活營造些許優雅。

### 一杯紅茶的優雅時光

從歷史淵源一路探索，我們不禁好奇英式下午茶在當代的發展，尤其是在茶文化鼎盛、以製茶工藝與外銷為傲的臺灣環境形成了什麼面貌。資深紅茶專家楊玉琴（Kelly）與我們分享了英式下午茶生活所帶來的片刻溫馨與幸福感。

Kelly對於英式下午茶的了解與培養源於任職紅茶貿易公司並至世界紅茶集中地之一日本東京受訓。Kelly習得了紅茶成分、產地、水質與沖泡技術以及陶瓷、銀器茶具古董的知識，也接觸了印度茶商，日後更跨足下午茶餐飲的營運。累積眾多經驗的她體認到「下午茶」所包含的周邊文化內涵、點心、氛圍，自然而然讓人進入英式紅茶文化的國度。

吸引人的Tea Party秘訣為何？Kelly認為一個美好的派對一定要有主題，設計內容是「以分享一件有用的事物來開始」。她指出，從凱薩琳、安妮女王到



瑋緻伍德的野草莓系列 Wild Strawberry茶杯碟（左）、漫遊美境系列 Wonderlust的蘋果花園茶杯碟（右）。

安娜·瑪麗亞，英式下午茶文化的成形，可說幾乎是由女性味蕾與社交生活的需求而推展。這點值得忙碌的現代人思考：「從小到大總是被提醒努力往前衝的我們，何時想過慢下來，好好品享一杯紅茶帶來的滋潤與沉澱？」Kelly以優雅的英式紅茶文化，提醒我們藉由講究品茶與每天給自己一點風雅的儀式感來回應。🌿

#### 註釋

- 註1 岡倉天心著，谷意譯，《茶之書》，臺北：五南出版，2009，頁35。首版是以英文書寫，1906年於美國出版。
- 註2 英國商人托馬斯·唐寧（Thomas Twinning, 1675-1741）於1717年倫敦市河岸街（the Strand）216號開設了第一家販售茶葉（即Twinning's 唐寧茶）的咖啡館，讓女士們也能進去選購。今日唐寧茶館總店（兼具博物館）依舊以三百年前立下的招牌屹立不搖於原址。
- 註3 羅伯特·芬雷著，鄭明萱譯，《青花瓷的故事》，臺北：貓頭鷹出版，2016，頁336-338。
- 註4 最早由荷蘭設立臺夫特（Delft）窯廠以軟陶錫釉仿製青花瓷器皿；1708年在德國煉金術師博特格成功研製燒出硬瓷的秘方，開啟了歐洲第一名瓷麥森瓷廠（Meissen）的運作。1756年法國王路易十五與龐畢度夫人扶持成立了皇家製瓷中心於賽佛爾（Sèvres），一開始以軟質瓷土大量生產帶有中國風（洛可可風格特色之一）的瓷器，1770年於利摩日發現高嶺土後才得以生產硬瓷。
- 註5 「中國瓷在歐洲沒落，英國器在國際市場稱勝一反映西方和亞洲之間的關係出現大逆轉，歐洲不再接受理想化的中國形象，拒斥了中國瓷和中國情調。」同註3，頁362-363。
- 註6 荷屬與英屬東印度公司皆將茶箱放在裝瓷的條板箱上方；瓷器重壓船底，可保茶葉乾燥，茶葉則提供減震緩衝以降低瓷器破損。同註3，頁147。
- 註7 語出《經濟學人》副主編湯姆·史丹迪奇。