

擺盪在傳統與現代之間—以安溪鐵觀音茶區為例

廖紫均

國立自然科學博物館，助理研究員

台中市館前路一號 04-23226940 (ext:342)

zchun@mail.nmns.edu.tw

摘要:

鐵觀音既是茶樹的品種，也是茶的商品名稱，在安溪被認為是烏龍茶中最獨特的，沒有其他茶樹品種可以相比。相傳於清中葉，約十八世紀時在西坪被發現，而後流傳於安溪、閩南甚至台灣的北部茶區。本次調查主要在探討鐵觀音茶在安溪的變遷，安溪有十三個鎮、十一個鄉，因市場的機制、外在的影響、或是產地本身的條件，形成不同地點和不同時期對於鐵觀音茶有不同的理解，表現在栽培、採製、品鑑、茶藝等面向。從此次的田野調查發現這些變遷，某些程度來說其實與台灣的茶商有關，他們帶來現代化的製茶機具與觀念，以及中國的消費市場需求某種程度也主導茶的作法與口味。本研究以為，各地鐵觀音的論述絕對不是當地自身歷史的傳承所造就，是納入了調適的、採借的以及強化自身為正統鐵觀音等諸多因素造成。

一、前言

安溪有中國茶都之稱，早在宋元時期，安溪茶葉的外銷是透過泉州港；但從清初開始烏龍茶的創制、鐵觀音的發現，為安溪帶來興旺，安溪的茶隨著西坪、大坪、羅岩等地的茶商與移民，從廈門、廣州等出口到東南亞各國。據安溪縣志記載，二百五十多年前安溪人在東南亞各國開設茶行一百多家，形成初步規模的供銷體系(林成業 2010:36, 王銘銘等 2014:51)。雖然安溪製茶可以推算到宋元時期，但鐵觀音的蓬勃發展是在改革開放與自由經濟政策下才形成的，尤其是文革時期，茶被視為傳統文化，是破四舊需去除的對象，茶產業幾乎停滯；直至九零年代的改革開放以及台商的進入，鐵觀音的栽種與製作普遍，安溪與華安兩縣的鐵觀音產量大增並成為地方的支柱。

由於鐵觀音的傳承有斷層，因此現今各地對於鐵觀音傳統正味有不同的詮釋，

筆者此次前往幾個重要的鐵觀音茶區：感德、祥華、西坪、仙都，以及之後前往漳浦、福州訪談相關的門市與店家，將正味鐵觀音的口感粗略的分為三個方向，輕發酵接近綠茶的鐵觀音，台灣俗稱綠觀音當地俗稱為白水觀音，以感德、劍斗、龍涓一帶最為著名；安溪人口中比較傳統的鐵觀音，以祥華與西坪為主，但是這兩地又略有差異，祥華的發酵度比西坪的傳統正味發酵度輕，口感其實界在感德與西坪之間；新加入的鐵觀音茶區，現今產量也有相當數量的華安縣，筆者僅前往仙都，因華安的茶都設在仙都，華安為鐵觀音的新興茶區，特別強調鐵觀音的酸，因此正味鐵觀音在當地的認知是就越酸越好。這多元的鐵觀音詮釋，來自於鐵觀音發展斷層，使得不同的地點對鐵觀音產生不同的理解，再加上外來因素的影響，例如台商的介入等，使得狀況變得複雜但蓬勃。本文擬透過時間軸的耙梳，在多重因素的交錯與互動中，揭示安溪鐵觀音的發展歷程，並與台灣的木柵鐵觀音作一對照，比較兩岸的鐵觀音產業如何以傳統和現代這兩個對比的詞彙，建構出產業的延續。

二、研究材料與方法

本研究採用人類學的參與觀察法，以質性研究的方式進行，也同時採用外部的觀點，透過田野地的訪談來做紀錄。筆者前往中國之際為鐵觀音秋茶的採收與製作，不同的茶區對鐵觀音形成不同的詮釋，關鍵在製茶的方法，因此訪談與參與觀察的重點是擺在製茶的過程，以及因各地的鐵觀音不同而延伸的泡法或茶藝。由於各地鐵觀音茶會有不同的口感，主要與銷售的對象有關，因此筆者也走訪門市，與第一線的服務人員訪談。

筆者在茶區時，除了跟隨茶農紀錄採摘與製作，也拜訪在茶區收購的茶販，對照茶販與茶農的立場，看出茶農的製茶與茶販的銷售之間成為什麼樣的關係。筆者一開始是透過台灣的茶商天福公司介紹，從天福認識的茶販著手，再從這裡延伸到對應的茶農。有些天福沒有前往收購的地點，筆者則從在地人口中打聽離鎮裡面比較近、口碑比較好的茶園或茶農，做為訪談的起始點。此外也拜訪幾個

在安溪販售鐵觀音的中型與大型茶商，從收購到販售的一條鞭式作業，加上這些大茶商的觀光茶園發展也正在起步，從訪談中看出這種多角化經營對於在地的影響是什麼。

安溪一地提振當地製茶的兩個茶王賽，對於茶農來說是年度盛事，一個是由天福主辦，另一個是由安溪縣主辦，茶農若能奪冠，一斤茶主辦單位可以用五十萬的價格來收購，影響生計極大，因此茶農無不躍躍欲試。茶王賽的審評標準影響茶農的製茶甚劇，與茶王賽相關的資料蒐集也是此次訪談的重點；然而時間關係此行沒有接觸的安溪縣府主辦茶王賽的關鍵人，但是遇到天福集團正在籌劃茶王賽，以及參加過好幾次茶王賽的茶農。

本研究期望透過內部的觀點，貼近在地的理解，盡可能從受訪者的角度來思考，尊重受訪者的經驗與想法。據安溪的老茶師表示，新中國成立之前鐵觀音的製作多集中在西坪，茶師也不是很多，是改革開放與自由經濟政策下，鐵觀音被列為中國的十大茗茶並且被標誌為安溪的特色茶的政策下，加上台商此時也進到中國帶來新的機具與製茶技術，鐵觀音茶如遍地開花般，在安溪與華安各地產製，時至今日呈現這番複雜又蓬勃的景象。本文擬從不同的行動者身上，對照各自對鐵觀音的理解與實踐，以釐清相關的脈絡，建構安溪複雜與多元的鐵觀音論述。

三、安溪茶區介紹

安溪位於福建省東南部，全縣面積 3057.28 平方公里，位於晉江西溪上游，東接南安縣、西連華安縣、南臨同安縣、北鄰永春縣。是閩東與閩西必經之路，也是連接沿海與山區的樞紐。安溪地處戴云山東南坡，地勢自西北向東南傾斜，當地依地勢簡約分為內、外安溪。外安溪是安溪縣中海拔較低的鄉鎮，平均海拔約 300-400 公尺，以低山河谷盆地為主，夏季長且炎熱，冬季短且不冷，年均溫 20 度左右，年降雨量 1600 毫米，地勢較平坦，交通便利，經濟發展比較高。內安溪是安溪縣中海拔較高的鄉鎮，平均海拔 600-700 公尺，地勢較陡，年均溫十七度，年降雨量 1800 毫米，土壤為酸性紅壤和磚紅壤，適合種植鐵觀音。安溪

共有二十四個鄉，其中龍涓、西坪、大坪是極富盛名的產茶地，虎邱、感德是新茶鄉（王銘銘等 2014:49-50）。



安溪鐵觀音目前多以竹葉觀音的品種來製作

安溪的四大名茶：鐵觀音、黃金桂、本山、毛蟹，這四種茶樹種製的茶通稱為烏龍茶，技法都是以布揉的方式來製作，差異僅在於茶樹種的不同。因茶樹種的獨特以及不易栽種，鐵觀音被封為安溪四大名茶之首，也同時是中國十大名茶之一。安溪在中國算是老茶區，相傳清初屬半發酵的烏龍茶的製作方式起源在此，而傳往其他地方。而鐵觀音茶樹種的發現相傳也在接近的時間點，鐵觀音不易種植，因此十九世紀安溪是以烏龍茶聞名中外，鐵觀音僅做為烏龍茶運銷之一；鐵觀音的栽培繁殖首先在安溪縣內傳開，後被引到福鼎種植，之後被漳平、華安、南安等多處引進，甚至包括台灣(林治等 2005:11)。

自清乾隆年間陸續有茶行販售鐵觀音，至光緒年間以發源地松林頭村來說有十餘家商號販售鐵觀音，隨後遇到從民國成立後的連續戰亂，茶產業蕭條停滯，到新中國成立後仍有波折，十年文革的動亂是茶產業的劫難，許多茶園被挖空改種水稻；1976年安溪縣府開始著手發展經濟，1978年隨著鐵觀音成為中國致贈日本天皇的贈品，鐵觀音聲名大噪，1984年鐵觀音被審定為國家級茶樹品種，此後隨著改革開放加溫，鐵觀音加工廠如雨後春筍林立 (魏月德等 2008:30,32)。現今的安溪茶產量與銷售迅速發展，年產量的部分，至2007年為止鐵觀音佔了百分之六十，到2010年有七成以上的安溪茶業是從事鐵觀音的生產與銷售，鐵

觀音茶是安溪傳統的支柱產業(徐春妍 2008:1, 韓奕萍 2010:55)。到 2011 年，安溪擁有眾多全中國第一：茶園種植面積、年產茶葉、與茶有關行業的總產值、茶業受益人口等(鄭惠星 2011:51)。



位在安溪市區的茶都，可看出茶市交易熱絡，國外的廠商多直接到此訂貨，鮮少進入茶區

四、正味鐵觀音

安溪許多鄉鎮生產茶，因地點不同所強調的觀音韻與茶味也有差異，安溪人依靜置時間的差異，區分為傳統正味鐵觀音與消菁、拖酸；而對於傳統正味的界定，又依各地而有不同。從發酵度最接近綠茶的白水觀音來看，主要產在感德、劍斗這一帶，感德茶區的興起將鐵觀音的綠葉鑲紅邊與水色偏紅的特質改寫。感德鎮地處安溪縣的西北部，氣候溫和濕潤，土壤十分適宜茶樹生長，感德的茶農多了一道加工程序稱為摔，造成鐵觀音的紅邊被摔掉，加上發酵度不夠，茶湯顏色偏向白開水，有白水觀音之稱。茶販王先生對於感德的茶味提出鮮爽醇厚、香高悠長、香韻明顯，他以為相對於起源地的西坪，感德是新發展的茶區，茶樹很多栽種不超過三年到五年，這類的新茶樹製作的茶，相較於樹齡比較大的茶樹，本身就有濃郁的品種香。



感德的茶園



感德的茶王公祠

感德茶區的交易量被很多茶區視為指標，筆者其他茶區時都會拿自己茶區與感德相比，並稱感德的製鐵觀音技術來自祥華、西坪等老茶區的傳入；但是感德一地的茶農自稱，感德產茶迄今已有千年，將南宋謝枋得尊稱為茶王公，並興建茶王公祠來說明自身傳承的淵源。許多祥華的茶農表示，感德的茶之所以成為現今看似引領安溪鐵觀音的口味，實在與先前的安溪副縣長是感德人有關，因為副縣長的拉拔造成。因此鐵觀音的綠葉鑲紅邊被改變，也因發酵度的不足，不可能七泡有餘香。



慶云集團正在選購茶農的毛茶，可看出茶湯偏白



華安的茶採成熟葉



華安的茶較緊結

華安的茶農談到茶王賽時，以為感德的茶沒有競爭力，因為嫩採加上發酵度不足，所以在外觀的製作無法像其他茶區，可以揉的很緊結，又加上緯度的關係，茶葉生長的速度慢，不能在茶王賽前再增加一季的採收，因此茶王賽常拿不到名次；相反的反而是華安的茶農，採老葉、揉捻緊結而獲得青睞。然而在市場感德的茶通常可以賣到不錯的價格，感德的茶農表示，多數銷售到江南一帶，當然其他地區也有，只是量比較少。天福對於感德的茶下了很好的註解，感德為了能將茶賣到江南一帶綠茶區，所以茶的製作過程偏向輕發酵，所謂的綠茶化傾向，為的是要和那邊的綠茶相比，更顯出感德鐵觀音的香氣與滋味。

劍斗位在感德旁邊，筆者拜訪一位在茶都設店面，但是茶園設在劍斗的茶商，他表示其實現今所見的茶販或茶商，原本的身份都是茶農，所以除了自家的茶園生產之外也會到茶園找茶農收購。也因為茶農出身，所以採購茶時不易被蒙蔽，也容易在第一時間察覺茶的問題。劍斗南與長坑鄉毗鄰、西與感德鎮接壤，所以茶的口味與感德差異不大，僅在細微的各茶農家口感上的變化，只是感德的知名度比較高，販售時都以來自感德的茶來稱呼。他以為長坑鄉的種茶條件沒有劍斗優渥，因此栽種其他品種的茶，而有出產菜茶或者稱為種仔茶的稱呼。他以為劍斗的茶葉大而肥厚，滋味醇和厚重，所以銷售北方居多。

感德的白水觀音依照市場的販售機制是屬於現代清香型的，所謂的清香型是指尚未焙火的茶，有趣的是對照白水觀音與傳統的鐵觀音未焙火的茶，可發現白水/金黃、紅邊保留/紅邊的去、鮮/沈，完全對立的製茶概念。天福安溪分場的鐵觀音現今多從感德收購，因為市場傾向感德的口味，天福以為感德這樣的變

化與台灣茶商引進新的製茶機具到中國有關，例如傳統手工的緊結度只能達到蝦狀，束包機才可以讓外型緊結；製茶靜置過程空調的加入，才可以讓溫度穩定的維持在 20°C 左右，茶的發酵度才能掌控住。



感德的茶在靜置時以空調控制溫度



茶農準備機器要進行採茶菁的製程

但是感德的口味偏向綠茶化是個事實，這其實可回到消費人口來看，在中國確實綠茶的消費人口比較多，半發酵烏龍茶的主要消費群在福建或廣東，其餘各省多以綠茶為主。從中國歷史來看，中國自有茶以來都是綠茶，到清時才有半發酵烏龍茶的出現，以及紅茶，為了更廣大的消費市場，為了與綠茶競爭，除了接近綠茶的口感，也添加一些綠茶所無法達到的例如帶著蘭花香或是桂花香，就成了感德的鐵觀音口味。



華安的茶強調酸的特質所以下午才進行炒茶



華安茶園緯度偏低

福建有另一個重要的鐵觀音茶區就是華安，號稱安溪現有百萬人口、華安縣有二十萬人，但是華安所產的鐵觀音也被標誌為安溪鐵觀音在市場販售，而且華安的產量據仙都的人表示，幾乎超越安溪縣。華安人最得意每年的茶王賽時，華安的茶常奪冠，因為華安的氣候適宜在白露過後還有一季的茶可以收成，華安的茶在新鮮度上佔上風；再加上華安採摘成熟葉，因此揉捻時茶汁多，可以使得外

觀緊結。外觀緊結是比賽時重要的評分項目之一。由於華安縣的產量相當大，曾經天福的鐵觀音收購改由華安縣，因此天福在華安仙都設有分場收購當地的茶。

華安在鐵觀音種植來說，屬於新開發的區，近十年來才有比較多量的鐵觀音的製作，據哈龍蜂表示先前華安種植其他品種的茶樹，種類比較龐雜，進來才改成鐵觀音。華安的口味是強調鐵觀音酸的特質，多數的鐵觀音製成消菁、消正，一部分才做正味鐵觀音，另一部分做拖酸的鐵觀音。但是消費者的口味會變，這兩年來正味鐵觀音的需求增多，在仙都的茶都經營茶莊的林先生表示，上一季做的消菁與拖酸的茶賣不出去，這些又需要新鮮喝，放了半年幾乎要丟棄，因此虧損嚴重。只有正味鐵觀音才可以去焙火，也可以久放，有考慮這一季要改變。



西坪的正味鐵觀音茶湯為金黃色



西坪王說的起源地

但是有趣的是筆者前往西坪，鐵觀音的故鄉，號稱製作傳統正味鐵觀音，筆者拜訪堯陽的其中一戶茶農，卻發現製作的鐵觀音接近華安的口感—消菁，茶農表示這沒有辦法，消費者喜愛這個口味，但是更酸的拖酸口感不是那麼受到青睞，所以沒有製作。所以西坪一地雜揉著兩套鐵觀音標準，但是從天福的立場來看，西坪的土質酸化，鐵觀音的種植不是那麼理想，品質不算好，加上緯度低不易種植，因此本山、黃金桂等其他的茶樹品種較多。西坪茶區形成一個特殊的現象，從最傳統的鐵觀音茶味到受到創新的茶味都有。



西坪現今的鐵觀音外觀



西坪以製作其他烏龍茶居多

筆者遇到一位在西坪製茶超過五十年的老師傅，他表示西坪不可能種以前的紅心歪尾桃，現在的土地只能種竹葉觀音，由於土的品質不好必須施肥，因此梗和葉變得較粗，做出來的茶外觀也比較粗大不好看；但是即使施肥的土也不好，因為沒有那麼多有機肥，加上沒有適當的休耕等配套，很難栽種出好的茶樹品質，做出來的茶品質很難與以前相比。他以為臺灣引到中國的現代製茶機具，影響甚大，製作時增加很多輔助的工具，但是同時也改變鐵觀音的風味。從採摘後的搖菁開始，一直到最後的揉捻，成品的鐵觀音和以前完全不同的定義。現在講求綠豆大的緊結對照過去的半蝦狀，泡開後的葉底是絲絨般的觸感對照過去不講究等。老師傅試圖要以現代的茶作成傳統的樣式，但是試過之後失敗。即使是現今西坪人所說的傳統正味鐵觀音，也不是真正的傳統。



祥華的茶園



因緯度較高祥華可見到紅心歪尾桃

到底什麼是傳統的正位鐵觀音，與西坪同樣遠近馳名的是祥華，也被認為是生產正味鐵觀音。然而祥華的茶農表示，自從感德的茶被副縣長提拔，造成外省的採買訂單幾乎蜂擁到感德之後，祥華的茶農被迫不得不改變製茶的方式，從推

崇紅水轉到增加摔掉紅邊的製作過程，發酵的程度也不似以往。細究祥華的茶，與西坪老茶農的茶不同，發酵度界在西坪與感德的中間，比較有趣的現象是，祥華地區烘焙過的茶，味道接近臺灣的木柵鐵觀音。祥華表示來自臺灣的茶商，確實先後到祥華投資甚至定居，也帶來新的農業技術，例如如何以有機的方式，栽種茶樹、除病蟲害等。茶農表示祥華的茶大多賣往廣東、甚至國外。



祥華焙過火的與沒焙火的鐵觀音



祥華因緯度較高沒有用空調作菁

祥華的位置屬於海拔比較高，栽種紅心歪尾桃比較容易，所以仍有茶農堅持高成本的栽種。有趣的是茶農表示，毛茶的售價在祥華是看區的，通常一整區的茶農，素質差不多，茶販直接到家裡來收購，價位多半落在每市斤 100 元到兩百元，當然更好的技術價位更高。那些到市場兜售的茶農，品質比較不是那麼理想，或是剛入門做茶，茶販不清楚那些人的茶。這樣的價格看在華安的茶農眼中，認為是極風，因為華安的茶農售價多半在一市斤五十元上下，甚至更低。筆者以為從祥華茶的口味以及銷售的對象多為國外來看，恐怕木柵鐵觀音區龐大來自中國的鐵觀音是祥華，也有可能少量來自西坪，西坪的鐵觀音產量不是那麼多。筆者曾走訪木柵茶區前後四年，木柵栽種紅心歪尾桃不容易，因此很多茶農標榜紅心歪尾桃其實是從大陸進口，木柵茶區的茶參雜外來茶早已不是新聞也不是秘密。木柵的茶價一般多是臺幣一千六百元起跳，甚至有的茶農，並非比賽得獎的茶，一斤賣到八千元的都有。換算祥華的茶價，若銷到臺灣還是有很高的利潤。

有趣的是筆者回台灣後，不少茶農持續與筆者連繫，希望透過筆者將他們的茶麥到臺灣，只是這些茶農多數位在華安與感德、劍斗，並非祥華，猜測祥華應該有自己的管道。而感德與華安等這些茶農，應該是這幾年中國本地的銷售不佳

後，開始尋求中國以外的市場，只是他們不清楚臺灣的鐵觀音口味，所以想透過個人的銷售點嘗試與臺灣建立鍊結與互動。

筆者將祥華地區幾位茶農的茶帶回臺灣，讓台灣幾位有泡茶師資格的品鑑人員確認，得出來的結論是，有焙火過的茶，一開始的那幾泡喝起來確實和木柵鐵觀音很像，但是聞葉底可以發現祥華的茶園管理不是很好，和臺灣的茶農有落差。但是品過感德的茶之後，再仔細品祥華的茶，可以發現祥華的茶和木柵有些不同，有一股不太一樣的味道，而那個味道其實接近感德的葉底。品茶師很確定的回覆筆者，從茶味裡面鑑別的出來，祥華的茶農想從西坪的傳統走到感德的方向，但是又有海外可能是臺灣的訂單，所以祥華的茶依個別茶農的狀況，擺盪在感德與西坪中間，但是多數來說因訂單關係，還是傾向西坪的口感。

五、初步結論:

這些茶區看似個別獨立的發展，其實互相間有某些牽動與關連，衍伸成複雜的樣貌，並成為現今所見各茶區的特色。有趣的是這麼複雜的茶味，同時都被稱為安溪鐵觀音，甚至連華安縣的茶也都得到這樣的稱呼。有趣的是個別的產地似乎隱約有一個明顯的標誌，但是進入茶區，同一個茶區裡卻又不是這樣，而且這個明顯的標誌是漂泊與變動的，隨時可以因為消費市場，而做靈活性的轉變。

從這裡回頭思考所謂的傳統正味鐵觀音，從環境的轉變、科技的引進、臺灣市場的介入、大陸自身內需的市場等，無不牽動著所謂傳統與現代的交織，兩個看似相反的概念，放在安溪的鐵觀音發展脈絡時，界限卻又是那麼的模糊，似乎傳統也不見得是傳統，即使有真正的傳統，似乎在外來的因素下，也很難見到蹤影，甚至於對於多數的安溪人來說，那是一個無法描述也不清楚的存在，他們能描述的正位鐵觀音，是當下此時此刻當地正在流行的風潮，或是自身的產區經過與周遭的茶區，茶味經過比較之後而陳述出來的概念。

傳統製茶技術是透過身體的感官經驗來評斷，以身體為本的傳統工藝，最直接面對的是消費市場的風向，因此而有現代科技的輔助，來協助產製的茶往哪一

個方向來發展；雖說現代科技改變了製茶的方式與所味的傳統茶味，但是這個轉變，其實與消費市場的競爭緊密鍊結在一起。消費市場主導了茶味的方向，使得茶農與茶商隨時得調整自己的腳步，而不停的修改傳統茶味是什麼的論述。

有趣的是在田野地期間，發現大茶場與小茶場之間並不能清楚的畫上界限，因為大茶場的茶其實是來自小茶農，只是大茶場的經營方式與小茶農不同，大茶場會收購不同地區與茶味的茶，然後把這些茶做個分類，給不同的名稱，看市場上哪一個類別的茶銷售較佳，就稱呼自己是以某一類的茶為主，當然找中盤收購時，也盡量多收購銷量較佳的茶。大茶場會稱呼自己是傳統與現代的茶都兼備，隨時看市場需要轉變經營策略與方向。所以對於大茶場而言，所謂的工藝是存在於第一線的茶師、以及茶場自身的拼配師、茶場自身對茶的銷售技術裡。

安溪鐵觀音的發展和臺灣的木柵茶區呈現類似但又迥異的狀況，木柵的鐵觀音不斷的轉變，起源於最初對於什麼是觀音味，每個家都有各自的論述，因為這個模糊，造就現今木柵茶區呈現出來的所謂烏龍茶與鐵觀音的拉鋸戰；而安溪鐵觀音的發展，受制於民國建國的戰亂加上文革十年的斷層，對於傳統茶味相當陌生，僅能從蛛絲馬跡裡建構，成為各自論述的創新的傳統，並且不斷受到市場需求的挑戰，而不斷的自我修正。

筆者此次為第一次前往安溪作第一線的田調與採訪，初步收集到安溪各地鐵觀音茶味的差異以及對於茶味的論述，然而地方政府在鐵觀音茶的推廣上，也扮演重要角色，例如感德的出名與此有關，甚至鐵觀音茶在中國的竄起，也與政府的介入脫離不了關係。此次關於這部分的資料蒐集比較缺乏，有待文獻的整理與匯集之後，再次前往田野地蒐集與論證。

六、參考文獻:

王銘銘、羅楊、翟淑平、孫靜、黃雅雯

2014 安溪鐵觀音人文狀況調查報告。文化學刊 2:47-77。

余舜德

2013 台灣凍頂烏龍茶之工匠技藝、科技與現代性。台灣人類學刊

11(1):123-153。

- 李淑燕
2012 福建安溪茶業品牌發展策略。市場論壇 2:73-75。
- 林成業
2010 安溪茶產業的優勢及發展對策。福建茶業 5:36-39。
- 徐春妍
2008 安溪鐵觀音茶產業發展初探。廈門大學經濟系碩士論文。
- 管曦、楊江帆
2014 對中國茶葉消費現狀的分析和建議。茶葉 40(2):75-79。
- 蔡建明
2010 借鑑歐洲葡萄酒莊園模式促進鐵觀音產業轉型升級—安溪茶業界赴義大利法國考察情況報告。中國茶葉 9:20-22。
- 鄭惠星
2011 安溪茶產業可持續發展存在的問題與對策。福建輕紡 8:51-54。
- 韓奕萍
2010 區域優勢產業與區域經濟發展研究—以福建安溪鐵觀音茶產業為例。黑龍江對外經貿 9(195):54-88。
- Appadurai, Arjun
1996 *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota
2000 *Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy*. In the *Globalization Reader*. Frank J. Lechner and John Boli eds. Pp 322-337. Oxford: Blackwell.
- Giddens, Anthony
1990 *The Consequences of Modernity*. Stanford: Stanford University.
- Inda, Jonathan Xavier and Renato Rosaldo
2002 Introduction: A Word in Motion. In *the Anthropology of Globalization*, Inda, Jonathan Xavier and Renato Rosaldo eds. Pp. 1-34. Victoria: Blackwell.
- Tomlinson, John
1999 *Globalization and Culture*, Chicago: University of Chicago.