

第八章 飲食文化遺產：英式下午茶文化的保存與展演

王怡加 同學

前言

在已經進入 21 世紀的現代社會中，科學及各種研究技術、生活水準等都已發展到歷史上前所未見的層次，有許多的發明和進步更是過去的人們從來未曾想像過的。儘管如此無論文明怎麼演進、科技如何發達，現在始終都和過去及歷史密不可分，因為我們現在擁有的一切都是過去的延續，我們必須先認識、了解過去也才能夠進而思考未來。正是因為如此，在近代有關文化遺產保存的議題，隨著懷舊、復古的風潮，也越來越受到重視。

根據聯合國教科文組織的定義，所謂的文化遺產(Cultural Heritage)是指在歷史、藝術、以及學術等方面具有顯著普遍價值(Outstanding Universal Value)之紀念物、建築物、具紀念性質的雕刻及繪畫，以及具考古學性質的物品及構造物、金石文、洞穴居等人類過去生活所留下來的紀錄和遺跡等，以上這些所指的都是有形的遺產。至於無形的文化遺產定義，則是人類在生活的學習過程中所需要的知識、技巧與創意，人們創造的作品及其永續存在所需的資源、空間和社會及自然脈絡，上述過程讓現存的社會得以延續前人，對於文化認同以及保有人類的多樣性具重大意義。

有形如同房屋、建築、器物等等的資產，因為是雙眼可見且可實際觀察、觸及的，因此保存相對之下較為容易，這些資產也比較容易立即被辨認。但是無形的資產比如語言、文化、儀式等等，雖然也同樣能夠被聽見和感受到，卻也因為它是較為抽象且具變動性質的，因此在保存方面相對會遭遇到比較多的挑戰，不過卻也是同等重要的。在無形的文化資產當中，與每天的生活息息相關的又屬語言和飲食最為重要，而在英國的飲食文化中，飲茶文化更是其中不可或缺的一部分，故在此選擇了英式下午茶文化作為此次探討的題目。

英式下午茶文化

茶在英國人的每日生活中，有著不可或缺的重要性，一早起床必定要以一杯早餐茶 (breakfast tea) 搭配豐盛的早餐來開啟一天的活動，辦公室的休息時間或午休時也會來杯熱茶 (tea break)，以及回到家飯後或睡前助眠喝的茶。不過在這之中最具代表性的，還是在下午時段介於午晚餐之間的下午茶 (afternoon tea)。

茶葉初次被帶進歐洲大約是在十七世紀初期，當時是大航海時代的極盛時期，東西方的貿易也在此時達到鼎盛，來自東方的茶葉便在此時透過貿易來到了歐洲。最初茶因極為昂貴以及稀少，一般來說是只有王室和貴族才能夠擁有的奢侈品，當時上流社會家中的茶櫃甚至還會上鎖；一直要到十八世紀之後茶才漸漸普及於一般平民的生活中，此後茶便取代了酒漸漸成為最為流行的飲料。至於下午茶的發明，則是因當時英國上流社會的早餐都很豐盛(如圖 2 右)，午餐時的餐點通常都較為簡便，而晚餐是交際、宴請賓客或一天之中全家相聚的時刻，因此晚餐是一天之中最隆重的一餐；但由於社交晚餐通常要到晚間八點左右才開始，在這之中有相當長的一段時間，於是當時的貴族仕女為了打發空閒，便在下午約莫三四點左右邀集好友共享茶點和好茶，藉此聚會聯絡感情排遣時間，而後這樣的習慣也逐漸成為一種流行。

當初紅茶剛傳進歐洲時，由於是來自於遙遠東方的珍貴物品，當時喝茶還是只限於上流社會的專屬享受，一直要到後來 18 世紀中期以後開始流行，大多數的一般英國百姓才開始接觸喝茶的文化。此時原本只流行於上流社會貴婦人之間的下午茶文化也逐漸開始平民化，真正進入一般人的生活，近代並開始在飯店及



圖 1. High tea



圖 2. cream tea (及英式早餐)

百貨公司之間開始盛行。一般正統下午茶的内容是用三層瓷器盤的點心：底層是三明治等鹹食，中層是英國的傳統點心司康 (scone)，最上層才是蛋糕和水果塔等甜點，搭配一壺茶組成。(如圖 1)

一・餐點

種類上下午茶大致上可被分為兩種，分別為 high tea 跟 cream tea。所謂的 High tea 就是我們一般常見的瓷盤三層架(大多數為三層，有時只有兩層)：最底層通常是鹹的點心和三明治，三明治多為用白土司夾煙燻鮭魚/火腿/煙燻雞肉加上生菜再以牙籤固定；中層是英式鬆餅司康 (scone)，配上果醬和英式濃縮奶油 (clotted cream) 一起食用；最上層則是甜點，一般是小蛋糕、水果塔、餅乾或果凍等等，食用順序為由底層到最高層。至於 cream tea 則較為簡單，餐點的部分就只有英式鬆餅加上果醬和濃縮奶油再配上一壺茶，通常是吃完一口再塗抹一口。茶葉的部分一般下午茶專用的茶葉多為錫蘭、大吉嶺和阿薩姆為主，若是奶茶則是多使用伯爵茶。

二・儀式

下午茶的文化所包括的不只是茶和茶點本身，從最當初原本只是單純的吃點心填飽肚子，隨著時間演變為有專屬的茶具、儀式、服裝甚至擺設和空間設計，形成了自成一套的完整風格。比如以吃下午茶的儀式來說，傳統的下午茶時間是下午四點，但此時與會的客人仍然必須穿著正式服裝，而且女主人扮演著茶會的重要角色會親自為客人斟茶。在喝茶時通常會隨茶同時送上溫熱的牛奶和糖，可以讓客人自行依照喜歡的口味添加，加入之後以茶匙攪拌力道亦必須放輕不可大力撞擊杯子，如需加入檸檬片也不宜用手擠應用湯匙放入杯中，使用過後湯匙放在茶托上時要放在杯子的前緣；而在拿起茶杯飲用時和手持湯匙輕攪時一樣，要注意小指不可翹起，不可同時一手拿杯子一手拿點心，並將擦拭過的紙巾或餐巾摺好放在一邊。(商業禮儀範例：英式下午茶)

三・器具

下午茶的核心就是代表了英國傳統文化的茶，然而講到下午茶除了茶之外立刻會聯想到的就是精緻的杯盤和茶具；在享用下午茶的同時欣賞著盛裝它的茶杯、茶壺、茶托、三層點心架、糖罐和牛奶罐，也成為了一種賞心悅目的享受。因此在較為講究的精緻下午茶中，精巧的茶具同樣是其中不可缺少的元素。

而過去光是下午茶所必備使用的茶具，其繁複程度就足以成為一門學問，雖然時至現代已多加簡化，但還是列出大概以幫助我們略加了解。一套完整的下午茶，所必須具備的器具有：

1. 茶杯、茶托
2. 茶匙
3. 茶壺
4. 糖罐
5. 奶盅瓶
6. 保溫棉罩
7. 濾茶器
8. 茶渣碗
9. 托盤(端茶品用)
9. 沙漏(計時器)
10. 茶葉量匙
11. 三層(二層)點心盤
12. 個人點心盤
13. 餐具
14. 果醬及奶油盤
15. 餐巾
16. 蕾絲桌巾
17. 搖鈴
18. 熱水壺

而這些器具的製造從最初為了應運貴族和上流社會的下午茶需求，甚至漸漸衍生出了專門的產業，以製造精緻和高級的瓷器製品著稱，其中英國目前最知名的品牌，莫過於 Royal Crown Derby、Royal Doulton 以及 Wedgwood 等等品牌。這次去英國實習的課程間，也難得地獲得了去 Wedgwood 工廠參觀的機會，藉此也才有機會能夠瞭解其整個品牌以及製瓷工藝的發展脈絡；因此在下面將簡略的介紹 Wedgwood 的品牌歷史和它與時代結合的重要演變，以及而後將工廠轉型為博物館發展文化觀光後的展演方式。

Wedgwood

Wedgwood 堪稱為英國的國寶級品牌，由其創始人 Josiah Wedgwood 於 1759 年創立至今已超過 250 年。Josiah Wedgwood 於 1730 年出生於英國 Burslem 的陶工世家，世代都以製陶為生，他也是從小便在自家習陶，而後於 1759 年創立了 Wedgwood 陶瓷廠開始生產以此為名的品牌瓷器。



圖 3. Josiah Wedgwood 及其夫人肖像



圖 4. Wedgwood museum 中的 Cream ware 瓷器

從品牌創立的初期開始，Wedgwood 所發明的白瓷 (Cream Ware) 就以美麗的外觀和具有競爭力的價格，成為市場上的知名熱賣商品，更於 1765 年獲得英國皇室的青睞進而選用，當時的夏綠蒂皇后甚至賜予皇后御用瓷器 (Queen's ware) 的殊榮，使 Wedgwood 開始在上流社會中嶄露頭角。Josiah Wedgwood 終其一生 都致力於瓷器製作與材質的研發與改良，而其中最知名的發明之一就是歷經無數次的試驗，終於在 1775 年成功問世的 Jasper ware。Jasper 是一種類似於浮雕的技術，在粉藍或粉紅色的底上製造出白色的立體浮雕，其研發過程中經歷了多次的失敗和調整，終於成功研發出至今仍無人能取代的美麗技術。(如



圖 5. Jasper 浮雕技術除了瓷器之外，亦被廣泛的運用在精緻飾品的製作上



圖 6. 當年俄國女皇凱薩琳所訂製的瓷器組樣品

圖 5.)

另外凡是談論到瓷器的種類，一定會講到骨瓷 (bone china)。骨瓷是指在製程的過程中，加入百分之 25~30%的動物骨粉 (calcined animal bone)，再加上高嶺土或稱是瓷土 (china clay)、助熔劑 (flux)以及球狀黏土 (ball clay)製成。不過 Wedgwood 的骨瓷與其他家的不同之處，是在於加入了 51%之多的動物骨粉，其比例是全球最高，也因此其質地比一般的瓷器更加堅硬、牢固，且具有良好的保溫性及透光性且色澤潔白，無論在實用性或是美學上都比一般的陶瓷製品優異許多，且具有良好的保溫性以及透光性，同時兼具了美觀以及實用的價值；骨粉成分添加比例的多寡，除了直接影響骨瓷商品的特性，更是品牌工藝技術的展現。

而其裝飾圖案和風格，也隨著時事和時代演進而變化，比如仿希臘羅馬時期的圖樣和受日本文化影響的東洋風格，而 Josiah 本人對於化石和貝類的喜愛，也反映在其瓷器的造型上。Wedgwood 除了得到英國皇室御用的殊榮，在當時也受到俄國女皇凱薩琳的青睞，曾經訂製了一系列近千件的 cream ware 全套瓷器組，以手工繪滿了一千多幅各不同的英國風光。(如圖 6.)

經過兩百多年的歷史，Wedgwood 至今已是全球居家精品餐具的領導品牌之一，其綿長的歷史更反映了整個瓷器產業的演進；而 Wedgwood 更於 1986 年與愛爾蘭水晶品牌 Waterford 合併，正式成立 Waterford Wedgwood 集團，隨後於 2005 年再合併英國 Royal Doulton 皇家道爾頓品牌，其每年的瓷器生產量佔全英國瓷器總量的百分之二十五，更曾十一度獲得女皇授與獎章以表彰對出口貿易的貢獻。(Wedgwood 官網)

Wedgwood Museum

Wedgwood 在早期十八世紀時，在工廠園區裡就已經有類似博物館的展覽空間存在，但主要目的是為了讓員工能夠了解品牌的發展歷程，而非對外開放。直到 1906 年時，第一個對外開放的博物館才正式開幕，策劃人為 Issac Cook 跟 John Cook 父子。然而後因經歷兩次世界大戰期間，為免收藏之骨董瓷器等受到損壞，將全部的館藏全部都暫時封存進加蓋的水泥槽中，直到戰後才重新移出至 Barlaston Factory，因其館內建築形狀狹長呈長條狀而又被暱稱為“The long gallery”。

在 The long gallery 裡，雖然館藏內容皆和之前相同都有展出，但只是把全部的收藏擺出來而並沒有就陳列方式做妥善的規劃，如此的展演方式不免淪為無趣。故 1985 時經過重新規劃後 New Barlaston Museum 再次重新開幕，不過設計仍然不夠完善，對於參觀者來說仍然不夠容易接近。最後經過將近十年期間的募款，終於在文化遺產基金和私人、民間的幫助下募得所需的資金，並對外舉辦競圖比賽徵求設計概念，最後以 Evan Hill 所勝出的設計為藍圖建造了現今的博物館。

Wedgwood Museum 把其最初創立至今所有的作品系列，搭配創始人 Josiah Wedgwood 的生平和家庭故事展出，Wedgwood 的製瓷技術和珍貴的作品已獲聯合國教科文組織認可，而博物館本身亦在 2009 年榮獲 The Art Fund Prize 的博物館/美術館大獎。同時博物館和工廠、餐廳和倉庫結合，並有商店以滿足餐飲和茶葉、瓷器等的需求。

Wedgwood museum 也是這次實習的參訪地點之一，我們幸運地有機會聽取博物館負責人所做的簡報，詳細介紹了關於博物館從籌備成立之今的歷史進程和規畫理念，而後再由館內專業導覽人員帶領參觀博物館以親身對照。在導覽的過程當中，我們了解到有關創辦人 Josiah Wedgwood 的生平、家庭背景，意外地發現提出進化論的達爾文竟然是他的後代，而其進化論的靈感正是由 Josiah 最感興趣的化石而來，以及 Josiah 對於家庭的重視等等.....在一般的網站品牌沿革介紹所看不到的內容。

此外館藏的內容也很豐富，從最早為了慶祝成立而製作的第一組器具，各種樣式 (pattern) 的收藏也很完整，也向我們介紹了 Jasper ware 和等等工法的研發過程，以及為什麼特定時期的作品會受到當時風行的文化：如日本東洋風浮世繪風格，和歐洲童話題材的裝飾，讓我們能夠完整的了解到許多網站上沒有提供的資訊。因此就藏品和導覽的詳盡和完整程度來說，Wedgwood museum 的確提供了足夠的資訊和內容，但是其博物館的外觀設計讓人感覺不太到與其品牌的連結性，而周邊的餐飲服務選擇也不夠多，如果配合其產品提供正統英式下午茶的 tea room 和餐點，相信這樣必定能夠讓遊客更深刻的親身感受到英國特殊的下午茶文化。

英國茶

茶最當初會被帶到歐洲，是拜十七世紀當時歐洲和遠東的東西貿易所賜，而茶之所以會在英國開始流行，甚至後來形成歐洲代表性的茶文化，和英國過去在印度殖民的歷史則有密切的關聯。因為後來十八世紀末開始，中英關係由於通商開港以及鴉片等等的問題，引發了從上個世紀以來和東方的貿易危機，茶的來源因此也受到影響；然而此時英國對於茶的依賴已經日漸加深，因此迫使英國考慮另闢茶葉生產地。

當時已成為英國殖民地的印度，由於同為在亞洲，且其北部由於氣候和海拔高度皆適宜茶樹的種植，因此當時被看好最有望成為新的茶葉種植地。此後英國人多次嘗試將中國茶樹移植到印度東北的阿薩姆地區及北部的大吉嶺地區栽種，卻一直沒有成功，直到約 1823 年時，當時的人們才在印度阿薩姆發現當地土生土長的茶樹。當時在阿薩姆地區所新發現的茶種，其實就是今日阿薩姆茶樹的前身，隨後英國人便在此地區開闢出茶園，並嘗試以此種茶樹實行商業化種植。

到了 1838 年時，在阿薩姆當地所種植出的第一批茶葉終於運抵倫敦，此後在英國商人的全力支持下，英國開始全力拓展在印度的茶區，自此印度所產的茶葉便成為英國的另一個主要茶葉來源。至於大吉嶺茶區，也在歷經過多次的中國茶樹移植後，終於成功地在大吉嶺地區培育出品質極好的茶樹，甚至除了內需之外同時創造出了外銷的商業價值，此後阿薩姆與大吉嶺的茶樹種植，又再繼續擴展到了印度其他地區以及錫蘭島，也就是現在的斯里蘭卡。

斯里蘭卡在 1972 年改國號前原本被稱為錫蘭，是一個有二千多年悠久歷史的國度。斯里蘭卡島上原先一直以咖啡為主要生產作物，但在 1869 年左右島上的咖啡樹遭遇了一種傳染病，當時全島的咖啡樹幾乎死亡殆盡。斯里蘭卡在這次的浩劫之後，後來就變成了英國的另一個新的茶葉拓展地區，在 1867 茶樹被成功的移植至此之後，錫蘭紅茶的歷史也就此展開，直到今日紅茶仍是錫蘭(斯里蘭卡)最主要的經濟來源。

現今的錫蘭紅茶茶樹，大多是由中國茶樹與阿薩姆茶樹改良配種而成的，自從英國人在印度阿薩姆及斯里蘭卡另闢茶葉生產地後，後來仍繼續開拓其它的茶區，從此之後中國、印度及斯里蘭卡就成為了世界茶葉的三大主要生產國。目前在英國，Whittard、Twinings、Harrods、Fortnum&Mason 以及 Wedgwood 都是市面上較為知名且受歡迎的茶葉品牌。

體驗經濟

體驗經濟 (experience economy)是時下的觀光產業中最熱門的主題之一，無論是休閒農場、觀光工廠等等，現在有越來越多的地方都提供“自己動手做”的活動。現在人的生活條件比起從前遠遠超過，舉凡食衣住行所需要的東西，多半不用出門多遠就可以在家附近的便利商店或超市買到，尤其現代網路購物盛行，甚至根本可以不需要出門就能取得生活一切所需；但是在這樣的生活情況下，卻也少了很多體驗生活大小事物的機會，比如用自己的手摘採食物、做家具、種植和烹飪，這些在過去較不富裕的年代中卻反而是一種生活的記憶和樂趣。

因此現代時常流行懷舊和復古的風潮，人們甚至願意花錢或特別跑到鄉下或農場、果園中，體驗親手摘採蔬果或花朵的樂趣，或者自己動手拉坯、燒陶、雕刻等等，而這些都能夠被通稱為體驗經濟。所謂的體驗經濟是從生活與情境出發，利用情境或原貌的重現，塑造感官的體驗及思維認同而使遊客融入其中，並為商品找到有別於過去原用途之外新的生存價值與空間。由於現代的消費型態已經改變，過去的量化生產、以生產決定需求的模式已經不再適用，人們在有了能夠滿足基本需求的能力之後，便進而開始追求個人化和獨特性，所注重的也不單單只是購買物質而是學習和感受等等內在的價值；因此人們反而願意花錢去做過去只是為了維持生活而做的行為，但不再是為了實質的生活需要所迫，而是追求精神的滿足。

而休閒和觀光的本質就是一種商業活動，因為這些活動本身就同時包含了娛樂、教育和體驗，也是受到需求驅動的消費行為。到一個地方首先必須照顧到的就是食跟住、行的方面，因為這些都是每一天都不可或缺的，其中又以食是最直接、迫切的要求，而飲食正是了解和親身體會一個地方的文化最快的方法；因為一道菜的菜式設計、食材取得和料理方式，都是受當地的自然環境及文化影響而成，這是對於真正想深入了解當地文化的人來說最直接的方式。

飲食文化的傳承因其性質的特性，雖然食物和器具本身是有實際形體的，然而如何製作的技藝卻是無形的文化資產，相對也比較不容易保存。因此下午茶店 (tea house)結合了飲食文化觀光和體驗經濟，利用販售下午茶餐點的模式以及用餐環境的布置、設計，除了幫助保存英國長久以來的茶文化，並以茶、餐點和器具的原貌重現，直接讓遊客參與其中去體驗道地的英國文化，便是體驗經濟對於文化的保存和展演的又一應用實例。

參考資料

林盈秀，2007，「英式下午茶的呈現與體驗消費：以古典玫瑰園為例」，國立花蓮教育大學社會發展研究所碩士論文。

蔡承容，2011，「下午茶消費者行為之研究」，國立政治大學國際貿易與經營研究所碩士論文：台北。

Pine, J. & Gilmore, J. (2000). The experience economy. Harvard Business School Press.

Schmitt, B. H. (1999). Experiential marketing. New York: The Free Press.

商業禮儀範例：英式下午茶

<http://blog.yuntech.edu.tw/userfilev4/4551/%E5%95%86%E7%A6%AE%E4%BD%9C%E6%A5%AD%E7%AF%84%E4%BE%8B-%E8%8B%B1%E5%BC%8F%E4%B8%8B%E5%8D%88%E8%8C%B6.pdf>

中文科技期刊數據庫 <http://www.cqvip.com/qk/80965x/201110/39599116.html>

Wedgwood 官網 <http://www.wedgwood.com.tw/index.htm>