



埔里紅茶

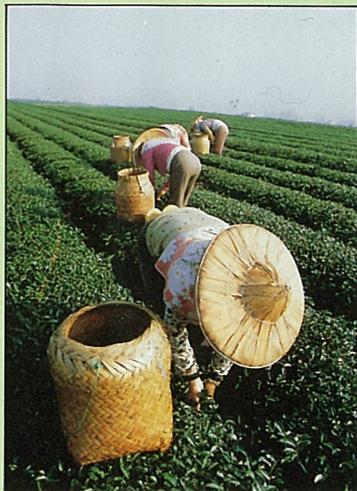


優美的埔里紅茶區



新鮮茶菁先進行“日光萎凋”

手工採收的高級紅茶



撰文／周朝
攝影／曾文田
核閱／台灣省
茶業改良場

時下流行的“泡沫紅茶”，想必你曾經喝過，因為在潮流的趨勢下，喝紅茶已成為時髦風雅的表徵。

埔里紅茶專業區栽培紅茶，始源於民國14年，從印度阿薩姆省引進茶苗，經過試種一段時間，發現以埔里、魚池二地，冬暖夏涼，年雨量平均，無強風暴雨侵襲，最適宜生長，所生產的茶葉，通稱為“阿薩姆紅茶”。而後經由茶業改良場的研究，品質不斷提高，埔里才成為“阿薩姆”種的最好紅茶產區，產品並不遜於世界高級紅茶產區的斯里蘭卡茶，為本省茶葉史上，寫下了一段輝煌的紀錄。

近年來，由於紅茶的價格偏低，以致茶農入不敷出，廢耕者眾，使埔里紅茶的年生產量僅剩1000公頃左右，種植面積更縮小至百公頃左右。五年前業者在南投縣政府的輔導下，成立了“埔里紅茶運銷合作社”，並以大量機械化生產，降低成本，再以合理的價格來惠及消費大眾。

紅茶是一種分工極細，着重口味的良好飲品，由於是全發酵茶，必須重壓揉捻，才能成為好茶。若以茶葉的外觀來判斷茶葉的好壞較困難，須以滋味的香醇可口，色澤的艷紅澄清做為評審的標準。

紅茶的成份中，含有豐富的鐵質、維他命B、D、E、K等，是人體健康的必需品。由於完全發酵，不損及腸胃，老少咸宜，尤其有益於兒童，以致目前世界紅茶的消費量，已日漸增多，有取代含刺激性飲料“咖啡”，在飲料界的趨勢。 ■