

# 滿州鄉的「港口茶」

味強勁・苦後回甘・物稀為貴

位於南台灣滿州鄉，有個叫港口村的地方，產製一種很特殊的茶，取其地緣之名而稱為「港口茶」。這種茶葉呈灰綠色，味強勁，屬苦後回甘型。由於風味特殊，數量少，甚受消費者矚目，通常被包裝成一盒2罐，重約一斤售1000元。

使用古法製作的「港口茶」，獨具特殊風味。

：「以前我們曾教他用新的方法揉捻烘乾，結果成品並不受歡迎。」

談到港口茶，阮場長特別提到這位住港口村的農友，因為追溯起源頭來，港口茶是他前6代祖先承當時愛喝茶的縣太爺之命而種的，據說不但種子也是縣太爺給的，連地也是縣太爺用竹子圍起來送的。百餘年來這些茶雖然未似凍頂茶或鐵觀音等有大面積的栽培，但總算也未失傳，據瞭解目前在港口村裡還維持40幾公頃的栽培面積。

雖然港口茶栽培面積才這麼一丁點，約占全台灣茶作栽培面積22,000公頃的0.2%，但它却是台灣早期四大茶葉產製發源地之一，其他三個發源地是：(一)北部沿淡水河、基隆河一帶發展的「文山茶區」；(二)在台北木柵地區由張氏兄弟從大陸帶苗過來種植的「木柵鐵觀音茶區」；(三)發源於南投縣的「凍頂烏龍茶區」。其中以「凍頂烏龍茶區」面積最大，最小的茶區即港口村的港口茶區。

據台灣省茶業改良場場長阮逸明博士說，港口茶是採摘自蔣茶的芽葉製成。所謂「蔣茶」就是用種子播種的茶。早期它的製作方法和大陸的「眉茶」很相似，也就是茶菁不但放在大鍋裡炒，還在鍋子裡揉乾。由於採取百年傳統老法製作，所以風味獨特。阮場長說

您是否覺得「港口茶」滿特殊的，有興趣的讀者不妨品嚐看看，在南部一些較具規模的特產品展示中心可以買到。

