

濃情蜜味——

# 蜜香紅茶製作

● 文圖/台東分場 吳聲舜



▲ 小綠葉蟬吸食茶樹葉片情形





紅茶是全世界產製、飲用人口最多的茶類，約佔總產量的73%。台灣產製紅茶早在日據時期就開始，當時產量曾超越烏龍茶、包種茶，佔外銷茶類的第一位。日後因產製成本的提高，無法與印度、斯里蘭卡等紅茶產製國家競爭，且國人嗜飲包種茶，紅茶已少有產製，目前國人飲用的紅茶大部分仰賴進口。

採摘以小綠葉蟬吸食後的茶芽加工製茶，最具知名度的為『東方美人茶』，亦稱椶風茶或白毫烏龍茶。此茶是取一心一葉的芽葉在端午節前後製作，因產量少，價格頗為昂貴。茶業改良場在研製不同茶類的加工技術時，利用摘取小綠葉蟬吸食後的茶芽來加工製成綠茶，發現和東方美人茶同樣具有蜂蜜香味，且滋味甘醇、澀味少，而且具有加工更簡便、製造成本低廉等優點，推出後深獲業界及消費大眾的好評。

蜜香紅茶之研製靈感是來自蜜香綠茶，也就是以相同原料改變製茶方法而得到另一類型的特色茶葉。製作蜜香紅茶的先決條件，是茶菁原料必須受小綠葉蟬吸食，其製茶方法改良自紅茶製造法，不同品種可製造不同口味的紅茶，且風味特殊，和傳統紅茶口味迥然不同。製作蜜香紅茶的要領，是茶菁揉捻後的發酵程度一定要足夠，最好以濕布覆蓋，乾燥時利用圓筒炒菁機直接初乾，以增加其果膠香及促進

外觀形狀，為避免焦味，初乾溫度大約在攝氏90-100度，最後再放入焙茶機烘焙，完成乾燥。製作蜜香紅茶之流程，可簡化為：茶菁原料→室內萎凋（中度萎凋）→揉捻→發酵→乾燥→成品。蜜香紅茶耐存放，一般室溫半年不走味。蜜香紅茶飲用方式也很方便，茶與水的比例約為1：50，適合冰飲與熱飲，非常適宜國人的口味，目前在花蓮縣瑞穗鄉天鶴茶區有少量產製，該鄉茶葉產銷班第一班班長高肇昫先生，也因專業製作蜜香紅茶，榮獲93年神農獎傑出專業農民的殊榮。



▲ 蜜香紅茶外觀及湯色

