

蜜香紅茶的開拓先鋒 — 花蓮縣瑞穗鄉 天鶴茶第一產銷班高肇昫班長

文/茶改場台東分場 吳聲舜

圖/高肇昫提供



馬總統對蜜香紅茶讚不絕口



馬總統向高班長學習蜜香紅茶製法

娃娃臉、斯文長相的高班長，從外表上看不出他已年近六旬，近三十年的製茶歷練，高班長的製茶技術已達爐火純青之境，參加花東茶區優良茶比賽也獲獎無數。八十年代中期有感花東茶區發展半球型包種茶有其先天環境的限制，認為應朝向特色茶發展，遂赴茶業改良場台東分場取經，跟隨陳惠藏課長研習蜜香茶製造技術。高班長帶著茶業改良場所傳授的製茶技術，回鄉後積極思考如何產製蜜香茶，因為製作蜜香茶有其先天限制，茶芽必須被小綠葉蟬吸食過，跟製作半球型包種茶茶芽不能有病蟲的危害，茶園管理方法全然不同。

因此，高班長先從茶園管理上著手，儘量不噴農藥，營造出小綠葉蟬適合生存的生態環境。經過數年的努力與推廣，蜜香茶逐漸在茶葉市場闖出名號。95年高班長以大葉烏龍品種精心製作的蜜香紅茶，參加「第一屆·天下第一茶大賽」得到紅茶組金牌獎的殊榮。馬總統在「Long Stay」活動行程中，曾經在高班長所屬嘉茗製茶廠研習過製作蜜香紅茶，對蜜香紅茶的品質讚不絕口。自此之後，蜜香紅茶成為舞鶴茶區的特色，當地茶農每年均舉辦蜜香紅茶的評鑑分級，嚴格進行品質管控。由於蜜香紅茶茶湯滋味滑潤，帶有一股天然蜜味，加上不噴灑農藥無農藥殘留，十分受到消費者的喜愛，舞鶴村被稱為『蜜香紅茶的故鄉』，每年帶給舞鶴茶農數千萬元的收益。舞鶴蜜香紅茶有此知名度，高班長實功不可沒，也因為蜜香紅茶的推廣成功，舞鶴茶農正規劃朝向有機村發展，前景看好。