

揉捻茶香

2021 日月潭紅茶文化季

文、圖／編輯部

日月潭紅茶介紹—緣起

南投縣魚池鄉屬於高地盆地地形，海拔高度約介於 600 ~ 700 公尺之間，鄉內多有高低起伏的小丘陵，山嶽共 28 座。全年平均氣溫約 20 度，濕度適宜，境內之日月潭為內陸湖，其得天獨厚的地形與氣候，相當適合栽種茶葉。

紅茶屬於全發酵茶，製茶過程中不殺青，讓茶葉達到完全發酵，顏色及茶湯較黑、較紅艷，世界紅茶產區以印度 (India)、斯里蘭卡 (Sri Lanka) 較為出名，以阿薩姆紅茶為生產大宗。南投魚池鄉為臺灣紅茶主要區，主要出臺灣山茶、阿薩姆紅茶、臺茶 18 (紅玉) 及臺茶 21 號 (紅韻) 四款茶品，因品質穩定、茶韻濃厚深受國人喜愛。紅茶的製作工程包括採摘、萎凋、揉捻、解塊、發酵、乾燥。完全發酵的紅茶，茶多酚和單寧酸較少，喝起來較不苦澀，味道也較為醇厚，是相當受歡迎的飲品之一。



臺灣有適合栽種茶葉的氣候與地理環境，生產的茶品也深受國人喜愛。

民國 12 年，由臺灣總督府殖產局主導，引進印度阿薩姆省的大葉種茶種，分送平鎮茶業試驗支所、林口莊茶業傳習所、日本九州本土及魚池莊蓮華池藥用植物試驗地試播。前三者試驗失敗，蓮華池的 Jaipuri、Manipuri、Kyang 等 Assam 大葉種品系則成長良好。民國 14 年引進茶種開始在臺中州新高郡魚池莊試種，茶樹種植在海拔 600-700 公尺坡向多變土壤肥沃的

魚池盆地中，自然條件優越，溫暖濕潤，土層深厚、雨量充沛，常有雲霧繚繞，且日照時間較短，構成茶樹生長的天然佳境。茶葉經採摘試製後送到倫敦參加評鑑，獲得「香氣佳，具有過去臺灣茶所沒有的特質」的評語。因試驗成果卓著，於是在民國 25 年正式成立魚池紅茶試驗支所，以發展臺灣中南部紅茶之生產為主要任務。民國 27 年由泰國移植 Shan 種，民國 29 年

從緬甸邊境引進 Burma 品種製造紅茶，也從此開啓魚池紅茶產業的發展。

日月潭紅茶密碼

在農委會茶業改良場的研究及培育之下，日月潭紅茶現有臺灣山茶、阿薩姆茶、臺茶 18 紅玉及臺茶 21 紅韻四款主要茶品，茶品各自具有獨特的風味：

為推廣日月潭茶品牌識別度，魚池鄉

臺灣
山茶

臺灣山茶是生長於水沙連(今日月潭地區)的原生種茶樹,在《諸羅縣志》中曾記載:水沙連內山茶甚夥,味別色綠如松蘿。山谷深峻,性嚴冷,能卻暑消脹……。是臺灣茶最早的文字記載,產茶的歷史至今已有 300 餘年的歷史。其茶湯金黃帶紅,初聞時帶有如玫瑰般的柔美氣息,入口後飽滿爽醇,喉韻甜潤,在眾多世界知名紅茶中屬於特殊且獨特的品種。

阿薩姆
紅茶
臺茶8號

日月潭紅茶系列中,最為人所熟知的品項,應屬「阿薩姆紅茶」。阿薩姆紅茶又稱臺茶 8 號,味道濃厚深韻,香氣純正,茶色呈現飽滿紅色,常用於與其他飲品搭配,是最適宜做成奶茶及香料茶的茶品。

日月潭阿薩姆紅茶源來自於日本統治時期引進的印度阿薩姆省大葉種紅茶,由有「臺灣紅茶之父」美稱的新井耕吉郎(あらい・こうきちろう)先生與魚池紅茶試驗支所,進行改良培育,成功試種出高品質的阿薩姆紅茶。

現今日月潭地區種植的阿薩姆紅茶大多採用臺灣農委會茶葉改良場魚池分所育種的臺茶 8 號,由印度阿薩姆大葉種 Jaipuri 培育而成,其特色為茶湯色澤艷紅,香氣醇厚,帶有肉桂香氣。

紅玉紅茶
臺茶18號

由臺灣農委會茶葉改良場耗時 50 多年於民國 88 年所育成的臺茶 18,為緬甸大葉種紅茶與臺灣野生山茶育種而成,因其茶湯艷紅,又稱紅玉紅茶,茶葉散發天然果香,茶韻則帶有天然肉桂香與薄荷香,兼具香氣、喉韻的紅玉紅茶是近年日月潭紅茶銷售主力,深受國人喜愛。

紅韻紅茶
臺茶21號

於民國 97 年選育成功並公開發布的「臺茶 21 號」,為祁門 Kimen 和印度 Kyang 育種而成,又稱「紅韻紅茶」,兼具阿薩姆種與祁門種的優點,茶湯水色金紅明亮,滋味甘甜鮮爽,具有濃鬱柚子花和柑橘香,亦有「臺灣大吉嶺」的美譽。



臺灣山茶、阿薩姆茶、臺茶 18 紅玉及臺茶 21 紅韻是日月潭四款主要茶品。

推動茶產地識別系統,並配合觀光休閒趨勢與時俱進,創辦「日月潭紅茶文化季」,與魚池在地地景、茶道花藝等文化藝術相結合,陸續推出「金龍山日出音樂會」、「日月茶會」、「環島快閃行銷」、「紅茶野餐音樂會」等主題性活動,時迄今日,已成為南投每年秋季最具指標性的地方產業行銷觀光活動之一。

今(110)年因為 COVID-19 疫情逐漸趨緩,魚池鄉公所於 10 月 30、31 日,舉

辦一年一度的「日月潭紅茶文化季」,雖然少了過往的封茶儀式,但本次活動主辦單位仍安排樂農學堂如「手作混茶趣」、「探索茶風味」以及「紅茶揉茶體驗活動」,讓參加活動的大小朋友不僅認識日月潭紅茶,透過不同茶種的聞香、沖泡,辨識不同的香氣、風味,甚至能 DIY 揉攪烘焙出屬於自己的獨特紅茶。

一籃新鮮、青嫩的紅玉紅茶茶葉,在向山遊客中心的攤位中特別醒目。籃子裡

日月潭紅茶製程

► 摘採 / PICKING

純手工摘採一心二葉，取其新鮮芽葉。

- 避免雨天摘採，水分含量高的芽葉會影響茶葉品質。摘採完畢需即進入製茶程式，保持新鮮度。

► 揉攞 / ROLLING

透過搓、揉、擠、壓，破壞茶葉細胞結構，破壞茶葉的組織細胞，使含有茶多酚及兒茶素的茶汁釋出並附著茶葉表面，增加沖泡時的風味。

- 揉攞中釋出的多元酚物質即多酚類，亦會影響紅茶的風味。揉攞時間約2小時，為維持紅茶品質，現今多採用機器揉攞，但仍有茶廠遵循古法以純手工進行揉攞。

► 解塊 / DEBLOCKING

揉攞成團塊的茶葉解開、散熱，利於後續乾燥作業。

- 揉攞過程中釋出的膠質會使茶葉結塊，揉攞間隔約30-40分鐘，須進行解塊，以釋放茶葉的熱量。

► 乾燥 / DRYING

以高溫熱風烘乾茶葉，鈍化酵素活性，阻止其繼續發酵，有利於保存。

- 是紅茶製程中最後一道步驟，利用高溫烘焙，蒸發茶葉中的水分，使茶葉定形並充分乾燥，若乾燥程度不足會使紅茶變質，故乾燥仍須由製茶師依經驗及現場狀況來判斷。

► 萎凋 / WITHERING

將茶菁攤開放於網架上，靜置約20小時，讓茶菁自然蒸發水份。

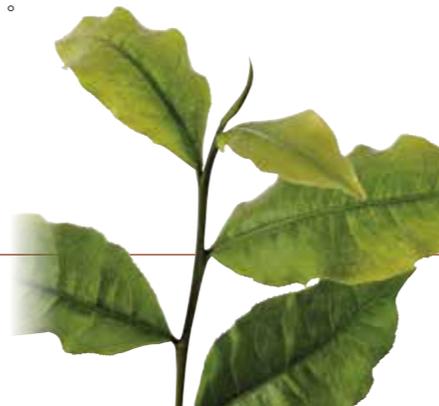
- 萎凋過程可使茶葉重量、體積、硬度降低，並增加細胞的通透性，促進化學反應，生特殊香氣及滋味，提升葉質的柔軟度及茶葉的韌性，當萎凋葉表面失去光澤且變成深綠色、嫩梗折而不斷，青草味漸淡並透出一股清香時，即可進行揉攞製程。



► 發酵 / OXIDIZING

將紅茶置於高濕度、低溫的發酵環境中，透過溫度、濕度的控制與空氣中的氧氣進行酵素氧化變色作用。

- 紅茶為全發酵茶，發酵作用使得茶葉中的茶多酚減少，產生了茶紅素、醇類等芳香物質，降低苦澀，增添醇厚茶韻。一般發酵的時間約為2小時，但仍須由製茶師以茶葉的色澤及發酵時的香氣來判斷。



的茶葉等量分裝，發送給參與揉茶活動的民眾們，遊客身穿揉茶工作服，洗淨雙手站在工作檯前方，磨拳擦掌蓄好渾身的力量，準備揉出手作個人紅茶。

紅茶的製作過程，包括摘採、萎凋、揉攞、解塊、發酵、乾燥六大步驟。DIY揉茶，將茶葉透過雙手的揉搓拍打，破壞茶葉的結構，讓茶葉釋出兒茶素、茶多酚等元素，豐富茶葉的口感。搓揉的過程，茶葉會不斷釋出膠質，因此會結成一團，過程中必須將茶葉分散、解塊，才能再進行後續的過程。再重複揉攞、解塊的程式，便可靜置發酵，觀察茶葉的變化，最後除去茶葉的水分，成為乾燥的茶葉，即大功告成。大家在拍打搓揉的過程中，體會到手工製茶的辛苦，儘管每個人的手藝優劣不一，連帶影響了後續的茶葉成品，但是，對茶葉注入的專注與溫度，讓每位手作揉茶人更懂得品嚐茶湯的特別。

民國60年代，日月潭紅茶仍是當時臺灣農業發展時期的外銷主要收入，創造了日月潭地區紅茶產業的發展高峰。然而國人工資不斷攀升，在生產成本與價格不敵低價茶傾銷情形下，導致日月潭紅茶的市場競爭力下降，許多茶農紛紛棄種紅茶，改種植經濟價值較高的檳榔、果樹等農產品，日月潭紅茶產業也由繁盛轉趨沒落。

民國88年的九二一大地震，雖震毀了



親手揉捻注入了揉茶人手心的溫暖與心意，增添了茶湯的韻味。

魚池地區，卻凝聚了鄉民團結一心重建家園的決心。在災後重建、尋求發展的定位與契機的過程中，以老、中、青三代魚池鄉民們記憶中，曾為魚池地區帶來榮光的「日月潭紅茶」作為產業復甦的重要指標，在魚池鄉公所與鄉民的共同努力下，轉動日月潭茶產業文藝復興運動的巨輪，重新擦亮魚池「紅茶原鄉」的招牌。