值得您鑑賞品味的新興特色茶──蜜香茶介紹

文圖/台東分場　吳聲舜
(電話：089-551446轉210)

東方美人茶香味最大特徵是具有一股幽長細膩的天然蜜香 (或稱熟果香)，全世界目前僅知只有大吉嶺紅茶和東方美人茶具有此種天然的蜜香，大吉嶺紅茶號稱是全世界最頂級之紅茶，素為英國王室喜愛，英國人尊稱為「香檳紅茶」，而東方美人茶亦曾深受英國王室青睞，尊稱為「香檳烏龍或東方美人茶」，前者是紅茶中之極品，後者則是烏龍茶中之極品。蜜香茶系列產品可說是東方美人茶 (膨風茶) 之延伸，東方美人茶不僅是當今世上最雍容華貴的極品烏龍茶，更是台灣人的驕傲，也是台灣人近百年所創製出來的茶。這種茶除了代表台灣先民刻苦勤儉不忍暴殄天物的打拼精神外，更隱含著先民製茶技藝之結晶。由東方美人茶衍生出來的貴妃茶、蜜香綠茶、蜜香紅茶、及蜜香烏龍茶、蜜香紅烏龍等新興茶類，已逐漸受到消費者的重視與喜愛。這一系列茶，由於茶菁原料皆須受小綠葉蟬吸食，因此為維持環境生態平衡，茶園以不噴或少噴農藥為其特色，帶有明顯之「蜜香」(或稱蜓仔氣) 風味更為其主要特徵。

蜜香綠茶品質最大特色為「甘潤爽口，帶有濃郁的蜜味」，它沒有傳統綠茶令人不悅的「生菁臭」和「青澀感」，適合冷熱泡，尤其是冷泡時更能顯現出它的蜜香味。在茶業改良場的研究中發現，茶芽經小綠葉蟬吸食後，加工製成蜜香綠茶含有高量的兒茶素，遠超出綠茶甚多可媲美大葉種茶樹。分析顯示總兒茶素含量至少高達15%以上，酯型兒茶素在8%以上，此為目前蜜香綠茶化學成份最新的特殊發現之一，堪稱為好喝又最具保健功效的茶類。蜜香茶產製技術之研發為茶業改良場近年來重要的研究成果，台東分場自民國89年起即開始嘗試研製各種不同發酵程度之蜜香茶系列產品，包括蜜香綠茶、烏龍茶、紅茶、白茶和紅烏龍等，除了探討最適製造技術與方法外，並探討不同品種製造蜜香茶之差異。其中典雅秀麗的「蜜香紅茶」推廣最為成功，已成為花蓮舞鶴茶區之代表茶類，被消費者譽為「蜜香紅茶的故鄉」，年產量約2萬台斤。舞鶴蜜香紅茶能推廣成功，標榜「可遇不可求的茶類」是特色，風味帶有天然的蜂蜜香味是關鍵，加上嚴格的品質分級制度，不分季節統一售價，有別其它茶區蜜香紅茶產銷模式，值得各茶區發展特色茶之借鏡與學習。另外利用日治時期四大名種-大葉烏龍品種製成的蜜香紅茶，其甘甜滑潤帶有特殊風味，更具有加分作用，頂級的蜜香紅茶，其品質並不輸給大陸當紅的「金駿眉」特色茶。



茶芽被小綠葉蟬吸食過後之生長情形

貴妃茶結合了傳統凍頂烏龍茶的「喉韻」和東方美人茶的「香醇」，因此貴妃茶之香醇濃郁是其品質最大特徵，茶改場凍頂工作站為促進中部



茶區茶類多元化利用，提高農民收益，自民國90年開始研製及推廣貴妃茶產製技術，目前除了鹿谷有貴妃茶產銷班外，竹山「蜜香茶」產銷班年產更高達上萬斤，市場供不應求。

在蜜香茶的化學分析上，茶改場文山分場已鑑定出蜜香茶之香氣特徵成份，並新發現除了小綠葉蟬吸食後之茶菁原料會產生蜜香茶之特徵香氣成份外，薊馬感染後也會產生此香氣成份，但蜜香風味仍不及小綠葉蟬吸食後之茶芽。而總場在探討台灣各茶類之發酵程度時發現，經小綠葉蟬吸食後之茶菁原料，兒茶素含量呈現巨幅上升之狀況，尤其個別兒茶素含量EGCG可高達8~9%，總量可高達15~18%，這是目前小葉種茶樹製成不同茶類中發現兒茶素含量最高之樣品。另蜜香茶製造過程中之主要化學成份變化，包括蜜香茶與一般茶類比較，和東方美人茶發酵產物分析等，總場製茶課亦已完成分析。為了蜜香茶的產製茶業改良場同仁投注許多心力與研究，亦獲得相當成果，且諸多成果皆為特殊新發現，然而蜜香茶系列產品，目前不僅茶界所知有限，消費市場更屬陌生。以下是作者認為蜜香茶類值得在茶區大力推廣的幾項理由：

1. 目前半球形包種茶產製技術已達巔峰，除了生產成本的降低外，加工技術很難去突破，面對低價進口台式茶的衝擊，如何突破現階段產業的困境？保護茶農、製茶廠的利潤，茶區特色，精緻茶類發展應是發展途徑之一，而蜜香茶類的產製就是最好的選擇。
2. 蜜香茶屬可遇不可求的茶類，不易量產可說是「珍品」，這種茶代表著「高尚和品味」，應儘早塑立蜜香茶成為台灣「典藏私房茶」之形象和概念。台灣蜜香茶系列產品身價絕對有與大陸天價的「大紅袍和金駿眉」媲美之品質 (這些茶亦以珍貴稀少著稱)，再加上蜜香茶安全、無農藥殘留之特徵，對金字塔消費族群當更具吸引力。
3. 製作半球型包種茶茶菁原料要求嚴格，受到病蟲危害的茶菁為影響品質最重要因子之一，因此茶農花費相當的精力與成本投入防治工作。又近年來有機農業食品盛行，茶園有機栽培也積極在推廣。由於有機栽培茶園易受到病蟲危害，一直是業者在製作包種茶時最大的困擾，無法找到良好的解決之道，若能利用這些受蟲害吸食的茶菁，改變原有製作包種茶的習性，就教於茶業改良場製作一系列蜜香茶產品，將有利於有機茶園的推廣或是建立區域性特色茶，有效的減少茶園農藥用量、減輕農地傷害及提升茶園永續利用價值。
4. 可提高夏秋茶的附加價值，夏秋茶是全年茶菁產量最高的季節，但因製作包種茶易帶有苦澀味，農民大部分不予採摘，進行停採留養。若春茶採收後，茶園不噴灑農藥，在大自然下孕育小綠葉蟬生長環境，利用這些受吸食的芽葉製成蜜香茶，可增加茶農不少收益，如花蓮舞鶴茶區的蜜香紅茶，每台斤零售價從2,000元~12,000元 (依品質而定)。