

## 跟著「達人」研製紅茶 高以軒 從門外漢變製茶高手

【記者黃宏璣／魚池報導】【2015-10-12/聯合報/B3版/南投新聞】

只要有心，鐵杵磨成針！高工畢業從事廚具買賣的青年高以軒，應製茶達人莊鎔璞之邀來到日月潭紅茶的故鄉投入紅茶研製2年後，從1名製茶門外漢變成製茶師，他謙虛地：說「茶的學問博大精深，還要好好學習。」

家住埔里鎮的高以軒，26歲成為製茶師，在南投縣魚池鄉來說算是很年輕了，他與製茶達人莊鎔璞是埔里高工體育班同學，鎔璞退伍後曾短暫在外工作，後被種植紅茶的父母徵召返鄉學製茶，24歲起連奪2年台茶21號特等獎，2年前他邀昔日同學投入製茶行列。

製茶對高以軒來說相當陌生，考量廚具業再怎麼拚薪水總有限，毅然到魚池鄉學習製作紅茶。他說，原以為製茶應不會太難，沒想到是在高溫環境工作，體會什麼叫先苦後甘的滋味。

「頭都洗了，別無退路，總不能半途放棄被當笑話。」高從認識茶葉學起，接著學茶菁萎凋、揉捻、補足發酵、乾燥等，各環節都不能馬虎。

1個基本製茶流程學了1年，高說，進製茶工廠才了解製茶業的辛勞，有時做到累癱了，想要放棄，但怕被人說少年仔沒耐性，決定咬牙撐下去。

他很感激父母尊重他的決定，且莊爸、莊媽也待他如家人，讓他的製茶師養成之路備受鼓舞。