

茶三代的有機農法 焙茶藝術化 總統紀念茶喝得到

【記者賴香珊／名間報導】【2016-07-11/聯合報/B3版/南投新聞】

南投縣名間鄉茶農歐正中是「茶三代」，但有別於傳統茶園管理產製，秉持「焙茶藝術化」注重茶葉品質，同時創新銷售模式，依茶品特色再命名，凸顯獨特性，也推總統紀念茶等商品。

歐正中從淡水工專企管系畢業後，原想留在台北就業，因雙親都在南投從事茶務，身為「德發茶行」第三代傳人，對茶業傳承有濃厚使命感，退伍索性返鄉接棒，創新行銷發揚故鄉茶。

「從茶園管理到製茶講究『三心』」歐正中說，用心投入是關鍵，用「愛心」以有機農法管理茶園，種出葉片肥厚質精的茶菁，接著靠「細心」在焙製時掌握每個環節進行修正調整，最後的「耐心」就是懂得等待，才能「慢工出細活」。

歐正中也提到要用雕塑「藝術珍品」標準看待烘焙製茶，秉持「焙茶藝術化」理念，年僅46歲的他已摘下9次茶賽特等獎；為打響松柏嶺和自家茶招牌，歐更依茶質或製程將四季春、金萱、翠玉和烏龍等茶品特色命名。

今年逢新元首就職典禮，台灣出現首位女總統，歐也看準潮流推出正副總統紀念茶，在地特色翠玉茶精製後裝入「英仁盛世」茶甕，以茶為台灣留念，具典藏價值。