

# 建國百年全國青年製茶競賽冠軍

## 得獎人專訪

## 新北市三峽區茶農翁銘鴻

文圖/文山分場 林義豪、施佳宏

現年34歲（66年次）的翁銘鴻，由於本身工作職務關係，從未參加過任何優良茶比賽或製茶競賽，此次巧遇機會入選為茶業改良場「建國百年全國青年製茶競賽」參賽者之一，原只想單單存著觀摩各地好手製茶技術之心情，卻在競賽當天擦下去認真製茶，父子聯手一舉為新北市拿下本次全國冠軍。

11月22日下午4點多特別來到翁銘鴻家中專訪，早期屢屢得獎的製茶戰將父親翁振書說，他們家製茶迄今至少四代，觀察銘鴻從小就很會製茶，「手路」尤其輕盈靈活，若有機會出去比賽必是個能手，此次建國百年製茶競賽，特別陪同二兒子參加及協助製茶，能獲得冠軍，當爸爸的除了欣喜外，還特別引述「賜子千金、不如教子一藝」一語，頗有慧眼識英雄的傳承成就感。



翁銘鴻與父母合影

其實，翁銘鴻的爸媽都是三峽區茶界高手，父親除了曾拿下93年三峽鎮第一屆海山綠茶（碧螺春）製茶技術講習暨競賽特等獎外，其餘獎項亦戰績輝煌；母親翁李碧玉更曾在95年三峽鎮採茶后爭霸賽-碧螺春採茶比賽勇奪冠軍。兄弟倆皆已成家且與父母同住，目前育有一女的翁銘鴻說，他自小學就開始學製茶，記得小時候三峽鎮的包種茶產量很多，約87-88年起才開始盛行碧螺春，家裡的茶行目前販售碧螺春、蜜香紅茶及包種茶，年銷售約500台斤，所以下班後及假日自己又變成茶農來幫忙父親經營。二專念的是企管的他，家中茶園有1甲多，全為青心柑仔樹叢，另外還向附近農民購買台茶12號及青心烏龍品種茶菁來製茶。

翁銘鴻認為此次製茶競賽42組之各地參賽者做法歧異度很大，能獲得首獎，萎凋-攪拌-殺菁三大關鍵缺一不可，他回憶當時雖下雨但在日光萎凋時很幸運有個好位置，靜置期間又蒙父親協助指導，採取5次的輕攪拌（依序是攪拌3-6-12-24-30餘趟）過程，使茶葉由菁、苦、澀順利轉成香、甘、滑，加上炒菁時嚴加控制在約300°C及4分多鐘，使最後的菁味及雜味幾無殘存。冠軍得主謙虛的說，閉門造車不如出門比武，這次競賽見識到很多茶區的製茶方法，比獲得第一名還重要，真的非常謝謝茶業改良場及五位評審的提攜。