



←高雄山林原生茶種的山茶採收。  
↓拿普有機茶園將原住民與自然共存的智慧帶入茶園管理。  
(高雄市政府農業局/提供)



# 原生茶種野放式管理的高雄山茶別有一番韻味

茶友引頸期待的年度盛會「二〇二二台灣國際茶業博覽會」日前於南港展覽館展出，高雄市政府農業局首度組團參展，以「野會回甘」為主題推廣高雄山茶，產區透過森林鳥鳴及溫暖日光，帶領民眾認識來自原始山林的高雄山茶，在茶香及茶樹的陪襯下，民眾彷彿進入高雄的原始山林，農業局熱情邀請民眾品嚐高雄山茶的天然韻味。

高雄山茶是生長於高雄山林的原生茶種，為山茶科山茶屬喬木，多分佈於中低海拔山區，於闊葉林或針葉林下也能生長良好，多採野放式管理，無需施肥、用藥或修剪疏枝，野放的管理方式帶來豐富的動植物生態。

高雄山茶部分樹齡達百年，若空間與環境合宜，最高可長至十公尺高，樹徑達廿五公分寬，於每年春雨及夏天以人工採取嫩芽，採收部位為一心二葉，因樹木高大且多生長於山林間，故採摘不易、產量稀少，過往多做「私家茶」，為農家私藏或饋贈親友之首選，近年則因天然原始、樸實又多變的特性受市場歡迎，「精品茶」已成為高雄山茶的代名詞。

高雄從肥沃的美濃平原到雲霧繚繞的六龜、那瑪夏、桃源等山林皆有種植山茶，環境的多樣性造就出獨特的層次韻味，時間累積的養分讓山茶含有豐富的果膠及兒茶素，風味雋永、耐沖泡。

高市府農業局這次邀集美濃區「湧泉茶業」、六龜區「欣園製茶」、六龜區「新發社區發展協會」、桃源區「拿普原生茶有機茶園」共同展出。「湧泉茶業」及「拿普原生茶有機茶園」的茶園因屬於生物多樣性的陸域棲地，獲得綠色保育標章；「新發社區發展協會」六龜原生種山茶禮盒棋盤組則是高雄市長陳其邁贈送美國政要

的伴手禮；經營四十餘年的「欣園製茶」榮獲國際茶咖啡品鑑大會(ITCE)推薦，返鄉接班的年輕茶農導入六級化產業，從生產山茶、山茶加工品到體驗遊程，豐富山茶產業的深度。

高市府農業局局長張清榮表示，近年台灣山茶受市場注目，身價水漲船高，不只在國際比賽獲得肯定，在精品拍賣會上也傳出捷報，但消費者鮮少有機會接觸山茶茶農，認識產地的

故事。高雄山茶佔台灣山茶一席之地，其中六龜區、茂林區更是台灣山茶的最大地，因此希望透過此次的參展，讓更多的茶愛好者品嚐到珍貴、稀有的高雄山茶！無法前往博覽會現場品嚐高雄山茶的民眾歡迎至「高雄首選電商平台」選購。  
<https://www.khagri.org.tw/>

點完開胃的涼拌後，進入主菜的選擇，可推薦的菜色也不少。手工豬皮凍可是別處吃不到的，可口卻很費工，必須從處理豬皮開始，刮下厚實的皮下脂肪，再結凍製作而成，常溫下入口仍顯得有些涼口，咬起來滑溜Q彈不油膩。



金東北的獨家私房菜。

## 金東北私房菜 獨門食材品嚐東北風味餐

由一對來自東北瀋陽的母女共同在高雄創立的金東北私房菜，疫情期間休息一陣子，近日重新營業，舊雨新知上門品嚐道地東北手路菜。冬天暖胃又暖心的酸菜白肉鍋，是聚餐必點的一道，還有幾道東北特有功夫料理，更有來自東北的獨門食材，勾起東北老鄉記憶中的故園家園滋味。

涼拌金針菇看起來紅通通，其實入口後的辣度恰到好處，椒麻香氣反而較為突出，是必點小菜之一，難忘的好滋味。涼拌豬肝和台灣本地加中藥的口味截然不同，特別放了孜然香料，熟度拿捏得也很精準。涼拌小黃瓜也完全顛覆外面的做法，削皮後少了脆度，口感轉為為細緻，味道酸酸的很清爽。

榛蘑菇燴五花也是經典菜，特有的東北第四寶榛蘑菇，介於竹筴跟菌菇之間的口感，與五花的油脂結合，可謂天作之合。爆炒東北山木耳脆而爽口，豬五花薄片油而不膩。薯香牛肉以特指醬色下去拌炒，上色、炒乾，土豆扎實重鹹帶辣韻，牛肉耐嚼夠味。另外，夫妻肺片、乾鍋鴨頭、椒麻辣炒蝦、東北特有三鮮麵、紹興醉雞也不容錯過。

(記者/南方亮)