

中興大學印度實習團 辦茶席推廣台灣茶文化

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

國立中興大學實習考察團今天在印度首都德里與駐印度代表處合辦一場茶藝展示會，向印度人介紹台灣的茶文化以及台印度的茶產業合作前景。

活動上午 11 時在德里一家大飯店舉行，除德里台商之外，印度政商界友人、退休將領、學術界人士以及外國駐印度使節，約 150 人出席。

興大學生在現場展示茶具、台灣茶品，現場沖泡給賓客試飲，而茶藝家吳思偉演示泡茶流程，讓現場賓客能得到「五感體驗」。

吳思偉說，茶席不是只泡出來的茶湯要漂亮，在美感方面、播放的音樂、聞到的茶香等，都要融合在一起，給賓客完整體驗。

中華民國駐印度代表葛葆萱致詞時表示，代表處希望藉由這場活動，讓更多印度人接觸到台灣的茶文化；印度人也愛喝茶，盼以茶為連結，拉近兩國人民的關係。

印度阿薩姆省（Assam）一家茶莊的負責人巴洛瓦（Raj Baroah）分享他對台印茶葉合作前景的觀察，興大特聘教授謝奇明講述了如何透過茶園觀光為印度茶業帶來加乘效應。

阿薩姆省小茶農馬德胡賈（Gogoi Maddhurjya）也分享了如何以台灣的製茶設備，成功增加產量創造財富的經驗。

興大今年在教育部「新南向學海築夢」獎學金的支持下，安排多名學生前來印度茶園實習，增廣視野，同時嚐試以台灣的技術、印度的茶菁來製茶，希望能為台灣茶找到新的料源。

團長陳建德指出，印度製茶傾向於工業化，口味單純，價格也較低，而台灣則更強調藝術性，把產地的人文、氣候和土壤等特性表現在茶葉上，因此台灣茶有相當豐富的滋味。

陳建德說，這次興大學生用了很多方法嚐試在印度茶菁中尋找特殊香氣，成功做出數種風味不同的茶，當地省長試過後非常喜歡，希望未來能繼續合作，教導印度農民開發在地獨特風味。

他補充，印度與歐美各國之間的茶葉貿易興旺，「台灣可以帶著技術過來，用當地的茶菁、人工製茶，然後用台灣的品牌銷售到世界各國」。

實習生邱冠珩說，他們成功找到合適的茶菁，製作出高山型烏龍茶、包種茶、紅茶以及台灣最近開始流行的白茶，除了增廣自己的見聞之外，也希望幫助印度茶農提升茶產品的價值。

興大這支實習考察團於 9 日抵達印度，行程包括阿薩姆、德里，還有梅加拉雅（Meghalaya）、米左拉姆（Mizoram）等省，預計一個月後返台。