



「發現」茶的不一樣

許家芸 報導

2019/05/05

「我的想法跟你不一樣，我覺得在茶這行業裡，並不存在所謂的斷層，只有型態的轉換。」Alex態度堅毅、神采飛揚地說著這句話，看著他這般神態，我心中不由得震了一下，是啊，本就一直存在的東西，只是樣貌改變，就該被稱為斷層嗎？斷層該如何被定義？Alex看事物的方式，總是跟大家不一樣，也正因為這個不一樣，使他看見別人看不見的商機和希望，突破盲點，勇往直前。

Alex，本名陳翊榮，現為發現茶的執行長及創辦人，原為醫學院的學生，然而在大三那年，他放棄了在旁人眼中前途無量的醫生工作，因為發現自己的興趣並不再這兒。大學畢業不久後，甚至開始了自己的創業，堅持無化學加工，用天然讓人們體驗「茶」真正的魅力。或許不少人認為他傻，選擇了一條比起醫生，較不穩定的路，可是在與他的對談中，我卻覺得Alex反而是早已看清了自己的方向，並用著他獨到的眼光，引領著團隊，在既有的茶路上，走出屬於這個時代的特殊軌跡。

夢想遇見 如同品茶皆是累積

在學生時代，我們都曾經擁有過無數的夢想，也步步為營的希望自己不要走冤枉路，然而現實是，當我們畢業後，總是會發現自己所做的工作跟自己所學天差地遠，但這就代表過去皆是浪費嗎？

Albert陳祥源，畢業於國立交通大學生物科技學系，現在主要負責發現茶的業務部分，其實跟Alex一樣，兩人過去學生時代的經歷，跟現在工作都沒有直接相關，但Albert認為過去所學就跟吃饅頭一樣，一個不會飽，兩個，三個，一直吃到第七個就會發現自己飽了，他接著說到：「一切都是累積的，這就像是過去所學，是為未來某一個點做準備。」過去Albert在讀書時期對自己設定的很高目標，可是出了社會後卻發現太過理想，根本無法實現，可是當自己更往前一點，成長一點，勢必會做出一些調整，而這樣的累積，是為了讓自己走得更遠，也更貼近合乎現實的夢想。

有趣的是，Alex提到，其實茶也是一種累積，茶的風味，本質上是科學，我們可以利用科學的方式去探究及分析茶的口味，但我們往往會在科學的基礎上疊加出美學，又或者是說，品茶這件事，是需要經年累月的積累與嘗試，才能品評出箇

中的滋味。

科學化經營 將感覺化具體

發現茶的團隊中，有著科學出身的背景，因此跟傳統經營茶行的方式不一樣，他們有著屬於他們自己的獨到見解。甚麼叫做好喝？好喝其實是一種抽象的感覺，老一輩的人無法具體的描述或者提出為甚麼好喝，可是經過Alex和Albert他們的努力，他們用科學的方式進一步分析茶，Albert解釋道「冷泡茶好喝，是因為甘甜，是因為茶胺酸，怎樣的製程可以讓茶胺酸提高，都有一定的步驟可以檢驗。」而Alex在一旁補充道，因為他們的出身背景都是科學相關，所以他們其實更容易能從科學的角度，去推測很多市面上產品成分的是與非，因為都可以靠著不斷的實驗辯證去找到答案。

當然將科學健康的概念，帶入茶這個相對傳統的產業裡，勢必會面對到困難，尤其在他們強調天然不用化學，因為化學對人跟土地都不好的這一區塊，有時候長輩們或許不是那麼的理解，但是Albert說到：「跟老人家還是可以說有關科學或是數據，端看怎麼說，因為其實最簡單的科學就是生活上的統計。」長輩有著很多的智慧和經驗可以學習，學著說服他們跟溝通更適合的價值觀，是年輕人可以做到的。



Albert (左)、Alex (右) 希望用著科學化的方式，去了解茶這個古老的產業。

創造新風味 貼近消費者

現代生活多樣且豐富，日常中可得的食物與飲品也是不勝枚舉，加上又有很多的加工品、化學成分的出現，人們的味覺早被寵壞，Alex說：「單純茶的風味，無法滿足現在的消費者了。」因此發現茶的團隊，也致力開發新的產品、新的口味，Alex更是國家認證的品鑑師。

Albert提到他們整個團隊對於味道不斷的嘗試和開發，是有很大的熱忱的，不過一項新產品的產生，可不像是大家想像般的容易，每次的新產品背後，都代表著10種以上的研發，再加上上百種的嘗試，完成這些步驟並不代表可以推出新品了，接下來還要做的是市場調查和評估，因為競爭的產品也很多，經過層層的規劃和現實的考量，才能產出我們在市面上看到的產品。

不過透過不同風味的結合像是蘋果配上茶，還是紅棗配上茶，為的就是更加靠近消費者。Alex舉例解釋，蘋果配上茶，會讓人覺得口感豐富，實質上卻不盡然，因為茶自己本身的韻味是更豐富的，一層又一層，但要喝出差別是需要靠經年累月的累積，可是蘋果紅茶卻讓人容易想像和體會，也更可以拉近商家和消費者的距離。發現茶未來有計畫以手搖杯的形式，打入市場，Alex認為這是更能接近年輕消費者的辦法。

突破舊藩籬 創建新價值

Alex和Albert認為他們現在的所作所為，是在挑戰下一代的飲茶方式和習慣。過去做天然的東西，因為無法及時大量的生產，相對成本也比較高，因此往往很多品牌都撐不到最後便倒閉了。人們總是追求希望以便宜的價錢買到好的東西，但羊毛出在羊身上，希望求好東西，就該付出相同的價錢。不過現在卻有了新的契機，近些年人們對純天然的東西越來越能接受，同時也越來越重視健康的觀念，Albert說這樣的轉變是可以透過教育而改變的。Albert舉例說明喜歡糖是生物演化的結果，凡是加糖的東西都會讓人喜愛，可是糖加多了，對身體不但不好，也讓人分不出茶的好壞，雖然人們愛糖這樣的習慣，不可能一夕之間消失，但透過學習和了解，卻會慢慢的改變。

在銷售自己產品的同時，發現茶團隊，同時也希望可以販賣健康的產品，甚至是透過在網站上的文章撰寫，教育大眾讓大家了解甚麼才是健康的好東西。Alex希望透過團隊的努力可以將這個產業推向更好的方向，不論是讓大家理解減糖的好處，或者向大家介紹出甚麼是健康、好的茶，他們在創造的是大眾消費認知上的改變，這不單單只是技術的開發，更是挑戰著現代人的價值觀。

或許很多所謂傳統的產業，其實並不是真的在沒落在消逝，只是它正在改變或轉變，卻缺少人們的發現。不過我想發現茶的團隊做到了，他們放眼未來，看見茶產業的生機和轉機。





記者 許家芸



編輯 卓璋哲

延伸閱讀

茶葉知識大補帖

青年不喝茶了？淺談社會焦慮