

李瑞河的天仁茗茶夢

02-06

結合芳香桂花瓣和順口烏龍茶，桂花金萱茶傳達出精緻高雅之感。一彎茶葉漂浮在中式茶杯裡註冊商標及精美包裝，使你立即認出這是貨真價實的天仁產品。由於李瑞河的巧思與才幹，在台灣想喝茶，就會想到天仁。

李瑞河可說是註定要過著與茶為伍的生活。他的祖先以種茶為業，但在父親開設茶行後，他才有天仁這個構思。1961年，26歲的李瑞河在台南開立了自己的茶行。雖然當地的茶行已為數眾多，但李瑞河的經營理論是有競爭才有進步。這個地點便是天仁成功故事的開端。

李瑞河的努力使天仁日益馳名，同時在全國各地開設許多分行。他的幾項精心策略使茶葉貿易有了重大變革，例如：他將茶葉以塑膠袋包裝，再放進紙盒裡，解決了茶葉受潮的問題；他採用的「滿意保證」政策至今依然在實行。除此之外，他更大力提倡茶文化。李瑞河認為：「少了文化，茶就只是普通飲料。」因此，他創辦了「陸羽茶藝中心」來發展、探索茶的藝術。

在天仁大獲成功後，李瑞河開始投資股票。但當股市大跌時，他負債累累，並被迫退休。他覺得似乎失去了所有希望。

02-07

沉潛兩年之後，李瑞河向所有人證明他並不氣餒。他在大陸參訪時，偶然發現一處茶園。看著雪花紛飛，李瑞河想到霜雪會讓茶樹生長得更好。他已找到東山再起的絕佳地點。他將新茶行命名為「天福」；漸漸地，他又獲得了成功。隨著「天福」的大受歡迎，他回到台灣，為天仁企業注入新生命。

2000年，天仁推出一家名為「喫茶趣」的新餐廳。這家餐廳提供茶製的餐點與點心，例如包種高麗菜和綠茶雪花糕。「喫茶趣」的氣氛熱鬧、舒適，目標為創造具現代感的傳統茶室，及所有人皆可享受飲茶的環境。

2006年，天仁開啟了新的努力方向－位於苗栗縣的「天仁茶文化館」。遊客在此可了解台灣烏龍茶的製作過程。限量生產但品質卓越的烏龍茶產自遙遠而美麗的阿里山，由於地勢高且為濃霧籠罩，阿里山是種植高山烏龍茶的最佳環境。沖泡之後，金黃色的茶湯散發著獨特果香，味道清新，在口中微微回甘。

半個多世紀以來，天仁改變了台灣民眾對茶的看法。李瑞河的創意激發了許多構想，像是販賣美國人參茶到茶製點心等種類齊全的各色商品。即使現在已有一百多家天仁零售店和幾家「喫茶趣」餐廳，李瑞河仍夢想著散播他對茶的熱情。