



文山農場美麗的採茶姑娘（圖片提供／文山農場）。

文／丘秀芷 攝影／林枝旺

在茶博士一面教，我一面慢慢品茶，意也喝了幾杯，不再像以前，一喝茶就暈。原來那是要一口一口品，聞茶香，慢慢流入體內，慢慢的覺得滿室茶香。

### 包種茶的妙用

專欄作協要去北京、西安開會，行前協商帶什麼禮品去好。有幾個人建議：送文山包種茶或凍頂烏龍茶。

有人不解：大陸的茶不是更好更多嗎？從台灣帶茶葉去，會不會被笑「擔柴入山賣」？

認為挑柴入山的人才真的是不知道情況呢！台灣的包種茶（尤其文山的）和烏龍茶，不論是去大陸、歐美，都是受者最歡喜、送者面子足。

我以前不能喝茶，但朋友、家人中會喝茶的不少，我在一旁學一點皮毛。自己也實際到很多茶園、製茶廠看過。桃、竹、苗、南投，乃至花蓮、雲林、嘉義，各有不同，我都去很多次。好笑的是「近廟欺神」，唯獨對台北市、縣的茶園少見，更沒看過製茶所在。有個錯覺：總覺得台北地區天氣不對，人也沒那麼勤快。

直到五年前，一次要帶團到北京、廣東幾個城市表演，行前問大陸連繫的人，要找記者宣傳，請吃飯好還是如何好？

「你們台北有文山包種茶，在大陸喝茶的內行人能收一兩罐都珍惜得不得了！」

我託在新店鄉下的同事買了一些文山包種茶，然後帶了當時在台灣還不怎麼出名的全方位盲人樂團，去大陸表演。果然，沒有請半次客，文宣就做得很好，固然全方位視障樂團表演的出人意表的好，幾個名大學學生反應非常熱烈，而在幾個台商多的都會區也互動緊密，而且事後媒體的報導也很多，成效不錯，送茶葉也送對了，禮輕義重！

而在此之後、之前去歐美，都送台灣茶葉「搏感情」，也無往不利。

### 貓耳和牛屎烏

台灣茶好在那裡呢？體質不能喝茶的我無法瞭解。直到近月去文山農場。

烏來、新店，其實我常去，從新店到烏來的路，來來去去不知走過多少趟，卻不知新烏路上右側有個休閒好去處——文山農場。

那是近冬十一月，天還熱，有人找我和鄧瑩，看人採茶去。我們搭捷運到新店終點，再搭計程車，十來分鐘就到了。進了農場，碰到

現代化採茶作業是用機器快速採收。



另一對友人林文禮夫婦也來。他們說常常沒事就到這裡，看看百花樹木、聞聞芬多精，品農場的好茶。

由於我們到時已九點半，他們催我們趕快去看採茶，這時正是最好的採收時間，再慢就太熟了。我以為有採茶女，結果是男子用機器採，更快，能在陽光不太熱、茶葉已沒水氣，這樣更能掌握。果然，他們只在半小時以內完成一區域的採收。然後送回茶廠，隔著玻璃帷幕做半小時「室外萎凋」。

另一方面有一群板橋國小學童到茶園另一圃，有指導員教他們摘一心二葉，很好的戶外教學。我也跟著學採一心二葉。

以前一直以為人工採茶最好，現在才領悟，就算採茶女一字排開十數人、二十人，一區的茶採下來也要一上午，那麼在時間掌控上，可能未見得來得及。以機器採收，可以在採收的茶葉溫度上掌握恰到好處，也更衛生。

這一天天氣不錯，可以直接用室外日光萎凋的第一步驟，製茶廠的人不時用手去捧起茶葉，自然掉落。第二步把茶菁放在竹篾籬中，一個個隔開，那是讓茶葉在空氣中發酵，然後約二小時攪拌一次約攪拌四至六次，

再放在滾筒中「炒菁」，再倒出來揉成條索狀，再解開，再分三次完成乾燥。現在已不用人工炒茶，但是在某些步驟，仍需人力，尤其選茶葉時。

每個步驟或數分鐘、數十分鐘，或一兩小時，在等候的空檔，我們到戶外農場中，一向在朋友中自認為「很認得」一些草木，但在走步道當兒，還真有些花樹叫不出名字，趕緊去看看介紹的指標木牌。最有趣的是裡面有個地區，種了四十八種茶，每株茶都有「名牌」，台茶幾號又幾號的很多，又有別名：如台茶十三號叫翠玉、十二號是金萱、十七號是



文山農場是放鬆心情的好去處。



茶博士為小朋友解說製茶的相關知識。

玩味。

白鷺、十六號白鶴、十四號白文。有的不是幾號而是叫含笑、黃柑——當然不是花或橘子，白毛猴當然不是猴而是因為茶幼芽有毛，貓耳是因為葉子有點像貓耳朵。

「牛屎烏」泡起來不知是什麼味道？當然不可能牛屎味；「不知春」又是為什麼命名的呢？鐵音、阿薩姆、烏龍，就是外行人也知道那是茶葉名。竹葉、桃仁、桂花等等，倒是對其他花木「侵害著作權」了。我一面看一面

### 春不老，好好笑啊

站在農場步道轉彎處，新店溪在腳下，不遠處，有台電的電廠、直潭淨水廠；站到農場高處遠眺，啊！一〇一大樓、新光大樓都看得到。以前讀詩：「振衣千岡，濯足萬里流。」這時充分體驗那意境。

走了一圈回製茶廠，這茶廠日據時代就有，和周邊的紅牆黑瓦建築不一樣。那群剛才學採茶的小學生坐在地上聽一位長滿落腮鬍的男士解說茶經。我也跟著坐在後面，那些小孩聽那深入淺出的解說，每個人摒神禁氣，連我都聽得津津有味。

這位茶的解說人，樣子十分粗獷，說起話來卻有條有理又有趣。近午，那些來自板橋的小學生才離去，沿路還看農場各草木前的牌子。「原來這是文旦！」「那叫黑板樹啊！我常看到咧。」「台灣欒樹！」「這叫春不老，好好笑哦！」兒童的稚語漸遠去。

我暗中為他們的老師喝采，很好的戶外教學，如果能在這裡待一整天，豈不更好？他們可以認得更多的花木，也可以好好端詳：車前草、艾草、月桃、白茅、油點草、萱草、魚腥草（蕺）那些我少年住鄉間時就由雙親那兒學到這些草的妙用，更別說那麼多花草林木。

### 茶經與茶道

中午吃過絕妙茶餐，那位為孩童解說製茶的男士，泡茶和我們聊天說茶。

我原先有些輕視，這個人外貌一點也不斯文，能說什麼茶經？不過，不會泡茶的我，仍然抱著「起碼學會泡茶」的心理，坐定下來聽。

他先燒開水，熱杯、壺，放茶葉，先沖一遍，這我都懂，接下來，他說：

「放置杯子，不要等距，那太像拜拜了。」  
「倒水時不要太高。」  
「送杯時，手先碰桌面再拿杯。」  
「奉茶時，年長者先送起。」  
「倒茶只要七分滿。」

慢慢的，有點意思了，他說：一般人只知春茶、冬茶，其實春天百花開時，採的茶固然是春茶，夏天梔子花開時採收的是夏茶，秋天桂花開的季節所以又叫秋茶，冬天梅花開的是冬茶。暖冬的茶葉品質較差。但採收必須在立冬前採完。

他說：有人強調「高山茶」，那不一定是必然的，因為要看季節、經緯度。

他跟我們談話和早上對小學生講話方式、內容完全不一樣，這個人倒真的是「因材施教」。

農場的連主任先前介紹他是「茶博士」，我這時真的開始見識了！這位賴水成先生（很鄉土的名字），他介紹：

台灣的茶，從武夷山引進二百一十年，原是先民帶來台灣種，解毒、解渴用的，真正飲茶文化全民興起，不過三十年。我聽了很慚愧，我至今仍然是品茗的門外漢。

茶博士說：早年泡茶是敬神、待客、老人喝的，有段時間是黑道大哥與小弟「茶敘」為主——怪不得迄今仍有某些所謂風景區，有黑道強迫名為賣茶葉實則威脅要錢的事。

「古代，柴油米鹽醬醋茶，開門七件事，把茶放在最後。其實，喝茶是一種修為，很重要的，喝茶文化自古即有，但傳承太欠缺、太被曲解了。」

真的啊！像吾等號稱知識分子，卻全然不懂茶。這一回在茶博士一面教，我一面慢慢品茶，意也喝了幾杯，不再像以前，一喝茶就暈。原來那是要一口一口品，聞茶香，慢慢流入體內，慢慢的覺得滿室茶香。

那麼一個暖冬，和三二友人聆聽茶博士說茶，有種幸福的感覺。

今年，孟春和數十位文友，我們又踏進文山農場，經過三月霜，茶園的收成又不如預期，不過，魯冰花正盛開，文友們依舊驚喜歡叫。



茶博士賴水成常為遊客示範泡茶的基本動作。