



玉露茶香潤心田

文 | 陸樓·林菲
圖 | 王聲榕·蔡云英

沿著雪山山脈東北角，地勢漸趨平緩，雲霧繚繞、雨量均勻的氣候適合種茶。宜蘭縣大同鄉「玉露茶園」，從林明燮先生創始迄今已有30多年歷史，環繞山頭的茶園，為台灣茶葉始於北部發展的見證之一。接棒的林家第二代，是整個玉蘭茶區轉作有機的先鋒，他們期待找回兒時玩伴，攜手有機耕耘護大地。



遠見老爸精進兒

掬一縷清風、啜一口茶香，慢慢領略茶山人家一步一腳印有機耕耘的足跡。一家之主關顧家人，維繫可貴親情，也開啟「玉露茶園」有機栽培的契機。

先機 製鞋師傅 廣學創業

年輕時，曾是製鞋師傅的林明燮先生，經家鄉人勸說：「回來種茶，收入不錯喔！」興起返鄉規劃人生的念頭。洞燭先機的他，觀察茶業有美好前景，「可以做的事就要掌握時機，即使缺乏資金也要想辦法貸款，

認真做就對了。」這是他人人生經驗的寫照。

然而當時沒有做茶師傅指導，他全仗自己揣摩或與他人換工，「我幫你揉茶，你教我焙茶。」互相學習中，學會各種做茶技術。因好手藝獲得好口碑，漸漸的以大宗批發為主，常為鹿谷等茶區代工。勤奮的林明燮



由右至左：父親林明從、長子立偉、次子承偉。

自信的說：「宜蘭人什麼茶都會做，無論輕發酵或重發酵都可以做，尤其山區緯度約海拔800公尺，做出的茶葉厚度與品質，相當於中部海拔1000公尺的水準，且味道不錯。」現在不僅做茶，也設立品牌，找出宜蘭茶的特色。

只是近年來，受到進口茶嚴重影響，本土茶業生存不易，林明從亟思改變，開始轉型休閒農業，兼做民宿及餐飲，也思考交棒給第二代。

接棒的林家兄弟計劃以有機或無毒的栽培方式耕種。尤其參加農委會「台灣漂鳥計畫」之後，察覺有機耕作勢在必行，可與進口茶做出明確區隔，也讓消費者享有安全健康的茶

飲，從此轉作有機，並於2011年申請慈心有機驗證。

老爸思想新潮、容易接受新事物，特別交代晚輩：「既然做有機就要做好，使用合法的有機資材來施肥、防治。」哥哥林立偉說：「爸爸欣慰我們『戒毒』成功。」噴藥或許暫時得以控制病蟲害，但賠上自己的健康卻是永久的傷害，自他都能遠離毒害，是有機栽培最大的優點。

好學的父親強調：「做茶技術必須不斷往上提升，所以除了基本技術傳承之外，我還要孩子跟其他的茶師學習。」原來以前家境清寒，只好挖取存錢筒的零錢去飲料店換鈔票，結果錢還來不及數算換好，車子已經走

遠，錯失到桃園農改場上課的機會。所以只要有機會，必定督促孩子進修，吸收茶業新知。

應機 選種焙茶 首重對味

轉作初期，因生態不平衡致產量極少。為了做出產量，林家選擇抗病蟲能力強的茶葉品種（例如，台茶28號），不需特別防治，就可長得漂亮。接下來則以加工技術補足。

初期，茶葉被蟲咬得很嚴重。原來草除得清潔溜溜，蟲只好找茶葉囉！發現這個現象，終於找到草生栽培的方法。平日暫不除草，蟲就在雜草中生活，直到採收前才除草，林立偉笑著說：「別人看到玉露茶園的雜

草多，不免誤會主人很懶惰！」他在茶區植樹當做隔離帶，確保有機安全的環境。

轉作有機後以手採取代機採，不僅耗時費工，加上做茶時間急迫、人力不足，一下子難以調適。「但值得慶幸的是，不用擔心農藥殘留或安全採收期的問題，一有晴天，就是最佳的採收日子。」林立偉回憶當年，表示現在不但調適得很好，也依照季節做出不同的茶品，例如，春季做傳統烏龍茶。夏天兩季（春夏及夏秋交際），茶葉的生長期較短、葉面較薄，茶菁含水量少且小綠葉蟬多，做出蜜香的紅茶。涼爽的秋天適合做綠茶。冬天日照短，兒茶素含量多，也可做一些綠茶。

以往他照著比賽茶之輕發酵與輕焙火的方式做茶，贏得獎項，但父子都覺得：「雖然風光一時，卻不討喜於客人，長遠來說並沒有實質利益。」了解南部客群嗜好重發酵，便將整個春茶都改以消費者為導向的重發酵為主。

時機 找回童伴 一起鬥茶

這幾年，林家每年不斷挹注資金投入新茶區，幸好有民宿、餐廳做後盾。2015年有機茶的銷售量逐漸成長，負責行銷的弟弟林承偉說：「以



平價方式讓消費者接受有機產品，寄望未來持續發展。」

目前有機面積約2.6公頃，未來將增加1.4公頃，山坡上有一塊污染極少的原始林，也計劃加入耕作行列，逐年擴大有機面積。帶著遺憾的林立偉說：「在這個社區做茶是很寂寞的，沒有同齡的夥伴在技術上交流，而父親那一代，當茶做好了，大家會作夥來鬥茶。」羨慕中，他開始期待與籌劃。

已經度過轉作艱難時光的玉露茶園，林立偉不吝分享有機經驗，希望有人跟進，更期待有機這條路，從茶葉種植到後段加工、行銷等，每一環節大家分工合作來完成。他努力促

成鄉民一起做有機，「很想找回兒時同伴一起種茶，有同輩一起切磋琢磨的團隊好幸福，就像慈心的淨源茶【註】團隊一樣。」他更期待恢復早期200多甲，環繞山頭一片綠意的茶山美景。

從小在農村長大的兄弟很能體會父母的辛勞，尤其農忙時分人力窘迫，無論採茶、做茶、泡茶，甚至下廚，大家必須互相支援。林立偉在馬祖當兵兩年，總共五次休假，每次十天的假期，都刻意安排在最忙碌的春茶、冬茶採收期回家。早期，雪山隧道尚未通車，在新竹上大學的林承偉，除了考試幾乎每週回家，他說：「感謝父母為我們打下基礎，長大後



很自然想承接家業，即便很辛苦，也會盡一己之力讓事業茁壯。」孩子對家庭的責任心，父母備感窩心。

一家人如此同心協力，源自父親睿智的凝聚向心力：「我很尊重孩子，也願意傾聽，時常促膝長談。很多事情大家共同參與、一起討論，一旦有了參與感，孩子自然就會回來幫忙，責無旁貸。」現在父母及兄弟二人如同桌子的四隻腳，撐起整個家族事業。

而今有機茶產量日趨穩定，玉露茶園成為里仁事業的合作夥伴。林明燮覺得里仁不僅誠信且茶葉銷售佳，可做長遠的夥伴，「里仁的門檻高，所以進入有機的領域，必須戰戰

兢兢，事業才可以長久穩定。」找到里仁，讓他很放心的擴充有機耕作面積。

可喜的是，農家亟需人丁，目前林家已添五個孫兒。「選擇的方向好像都對喔！有機茶這條路值得走下去，若走得順，子孫們也可以繼續發展。」林明燮為兒孫們做了明智的安排。

【註】慈心淨源茶：慈心有機農業推廣基金會在新北市坪林區建立茶廠，找到一群志同道合的農友轉種有機，茶廠負責製茶及推廣，希望能為大地、人類盡一份心力，更希望讓提供大台北地區數百萬居民飲用水的來源——翡翠水庫，乾淨無染，再流到每個人心中，體會真正有機態度。



瞧瞧誰來找茶？

一陣大雨過後，有機栽培的玉露茶園更顯清新舒爽，大地鋪展著豐富的生態。

趁著四下無人，一隻山豬悄悄來到茶園，以靈敏的嗅覺找到螞蟻窩，正得意著神偷妙算之際，就在雨後的有機栽培鬆軟土壤中，留下一個個清晰凹陷的足印。一攤軟泥是山豬的最愛，忍不住在上面打起滾來，也順便幫忙鬆根、翻土，卻湮滅不了偷食的證據。林立偉循著山豬的足跡，不禁莞爾。

螞蟻為草蛉卵的最大天敵，而山豬偏食螞蟻，就讓生態自然平衡吧！就在坡度較高的那片茶園，林立偉發現穿山甲隱密的洞穴。夜行性的穿山甲喜食白蟻，雖然行動緩慢，卻善於掩藏自己，遇到危急時，立即以頭向腹部彎曲成一個球狀，保護自己。

愛吃嫩草的山羌，偶爾來到茶園觀光，順便品嚐野生桑葚。山羌生性



膽小、易受驚嚇，常讓林立偉來不及多看牠一眼，就已逃之夭夭。他希望人類不要成為穿山甲及山羌的天敵。

有機茶園土壤裡的小生命多采多姿，天空的禽鳥也不遑多讓。盤旋雲端的大冠鷲一邊笑傲茶園，一邊瞄準獵物俯衝覓食，茶園中豐富的選項，牠從容以對。

林立偉在茶園邊緣種植茉莉花、百合等多種植物，營造優雅情境，也吸引一度銷聲匿跡的長腳蜂返航尋香。他趕緊補上一句：「其實喝茶時滿溢的香氣，是靠天氣以及製茶者的技術，不是因為周圍花朵感染的啦！」

轉個身，卻又感嘆：「聽說蜜蜂逐漸消失與農藥益達胺有關，這種藥

雖不會致死，卻讓蜜蜂迷航，找不到回家的路也無法休息。」芬芳的花朵妝點茶園，更歡迎蜜蜂光臨，維持生態平衡。

可別以為揮別了茶園，就揮別了盎然的生氣。當一袋袋茶菁（剛採下的新鮮茶葉）隨之進入加工廠……林承偉打開袋子，哇！攪雜其中的蚱蜢、螳螂、烏秋、麻雀等不約而同躍出say hello、滿廠飛舞，「小東西多得有些誇張！」手臂一揮，牠們一溜煙的全都跑開了。

有機茶園成為小動物的安全棲所，即使面對旱澇不調，這兒依然有牠們生存的環境。



採茶阿嬤回甘情

茶山人家細心管理茶園、用心做出好茶，沁心的玉露，
回甘的不只是茶香，還有濃濃的人情味。

好品質才能贏得好口碑，手採茶可以提升茶葉品質，是持續有機栽培的良方。林家上下達成共識：「盡量以手採取代以往的機採。」

然而茶山人力嚴重不足，怎麼辦？

茶工短缺突顯種茶人家的隱憂，

其實，許多人從林明燮年輕時，就在玉露茶園幫忙，當年的採茶姑娘多已升格做阿嬤了。林明燮說：「轉作有機之後，我仍然找她們回來幫忙。」情義相挺的阿嬤們義不容辭披掛上陣，只是身旁多了一隻可當柺杖的陽傘，以及綁在腰際的軟墊板凳，這是林家兄弟的



貼心設計，累了可以隨時休息。

身手依然矯健的阿嬤們，戰鬥力不減，不一會兒工夫茶菁滿籬筐，採茶的數量與當年無異。不同以往的是，有機茶園保留了雜草（上圖），不僅是小昆蟲的家，維持了生態系，若在熱浪襲人的夏天，雜草可以吸收些許熱量，還可阻斷地下水的蒸發。阿嬤行走在茶園間竟有一些涼意，雜草有意想不到的降溫及保濕效果。

有位七十多歲的阿華阿嬤，是位容易緊張的人，林立偉約了茶工們於早晨六點四十分集合，豈知她早在六點二十分已經在集合地點等待。敬業的阿嬤凡事先做好準備，是她認真的態度。

歲月催人老就從雙腳的衰退開始，尤其阿嬤們的膝蓋禁不起傷害。若遇細雨紛飛的天氣，林立偉擔心阿嬤們走斜坡吃力或是跌倒，趕緊先用粗糠鋪在斜坡上，加強止滑效果。「一定要照顧她們的安全。」這是林立偉代阿嬤著想的用心。

阿嬤們幾乎看著林家兄弟長大，又受到貼心照顧，怎不感動？有一回僅半日的採茶工作，林承偉眼看已接近中午了，忙說：「我只帶半天的工資來發，超過時間沒有工錢喔！」依舊勤快忙活的阿嬤們回應：「就算多採一個鐘頭，沒錢也沒關係啊！」

茶山濃情，就在阿嬤回饋雇主的心意中，汨汨流淌。



茶驛棧裡芳菲歇

擁有茶園及菜園做為後盾的「玉露茶驛棧」，除了展示自家各式茶品，還提供民宿、創意茶餐，以及多樣寓教於樂的休閒體驗活動，豐富了茶山旅程。



當年，受到進口茶影響，本土茶葉整體銷售不佳，因此農委會請來專業老師輔導農友，推動茶園轉型休閒農業。

這是林明燮發展民宿及餐飲事業的起始；太太古瑞華則在農委會「田媽媽計畫」的培訓下學習茶餐烹飪。

茶餐 風味別具

雖然初始瑞華擔憂：「這樣做真的行嗎？這個地方開餐廳，會有人來吃嗎？」但她依然努力學習茶餐。皇天不負苦心人，幾道特殊美味的茶餐打響知名度，吸引不少食客聞香而來。例如，由自家出產的天然綠茶

粉、紅茶粉加入麵粉，料理成「茶香虎咬豬（刈包）」，散發淡淡茶香，入口芬芳。烏龍茶豆腐、風味野蔬、茶油麵線、金萱香酥脆、茶凍等，都是深具茶香風味的特色餐飲。

研發茶餐的過程，也造福了左鄰右舍。以紅茶茶湯浸泡八小時的茶燻



蛋，表皮乾爽，蛋黃卻依然濕潤，深獲青睞。瑞華將這道顧客必點的熱門菜傳授媳婦，媳婦剛開始經驗不足沒能控制好火候，煮出的破損茶燻蛋就成了街坊鄰居的點心。過了一段時間，鄰居捎來關切：「最近怎麼都沒有茶燻蛋了？」「因為我們的茶燻蛋，已經不會破了！」它的魅力教人回味。



身為傳統客家婦女的瑞華，對自己的料理很有信心，不僅花時間研究，並堅持採用真材實料、健康野蔬。好口碑迎來想念茶餐的回流客，客人一句「你們的菜很好吃」，就是她化解辛勞、再接再厲的動力。

菜園 蝸牛樂園

林家菜園裡有位賣力而盡責的守護者，那就是林明燮。自從茶園採有機耕種之後，位於茶園旁、提供遊客及自家食用的菜園，當然也是有機栽培，只是量少而沒申請驗證。夫妻倆深信自己栽種健康安全的蔬菜，搭配口感相合的有機茶，愛心加上用心烹調成的茶餐就是佳餚。

隨著農藥、化肥、除草劑的退



場，隨之登場的是滿園蝸牛大軍。冬季偶有大雨，水淹蝸居，一群大蝸牛連夜出來透氣，順便把蔬菜當宵夜吃得精光，導致蔬菜不及供應，不得已向外採購，但林明燧依然堅持不施農藥。「大家做得這麼辛苦，還吃有毒的蔬菜，不值得啦！」

夜晚，他戴著頭燈巡視菜園，撿拾蝸牛、菜蟲，帶著牠們喬遷它處。

過渡期真的很辛苦，但林明燧深信：「幾次之後終究會成功，等菜長大一些，蝸牛就會收斂許多。他還想到種植番薯葉、紅鳳菜、皇宮菜等抗病比較強的蔬菜，以及芳香萬壽菊、香茅等忌避植物，來克服困難。或是以量取勝，種多一點蔬菜，蟲兒有得吃，人也有收穫。

民宿 景點攬勝

來到玉露茶驛棧不只品茗、嘗美食，附近的景點更是美不勝數。太平山森林遊樂區、清水地熱、九寮溪、松羅國家步道、明池森林遊樂區、棲



蘭森林遊樂區、長埤湖等，都是遠近知名的景點。

加上精采有趣的活動設計，例如，特定時節推出的採茶或做茶活動，實際體驗茶農生活；假日進行茶葉對對碰，認識每一茶品的香氣與口感等；藉由擂茶，從古樸典雅的美味，了解傳統客家的茶飲文化；手搗麻糬，用客家糯米飯加上有機綠茶粉，品嚐原住民傳統的口糧；茶凍DIY，Q彈中帶著清香，好吃又好玩……這些不僅成爲走訪茶山的趣味活動，還多了傳遞茶業文化的心意。