

中山紅茶： 宜蘭細姨茶的正名之路

■ 中山休閒農業區發展協會秘書 劉思妤

宜蘭茶經常被戲稱為「細姨茶」（小三茶），在國內沒有讓人印象深刻的「品牌」。這是由於宜蘭地近坪林，而坪林的「文山包種茶」名號響噹噹，只是該地茶產量不足以滿足各方需求，所以鄰近的宜蘭茶園便成為坪林的代工生產場域，自然沒有正式名分。

話雖如此，宜蘭還是有在地的茶葉品牌，較著名像是礁溪鄉五峰茶、冬山鄉素馨茶、三星鄉上將茶、大同鄉玉蘭茶。該地透過「轉作紅茶」、「有機栽種」、「DIY 體驗行銷」來打響名號。

中山村產紅茶

說到紅茶，臺灣品牌最響的是南投縣魚池鄉，該地氣候土壤跟印度阿薩姆很像，

日本殖民統治期間便在該地設立紅茶試驗場；後來國民政府接手，茶葉改良場魚池分場依然在此地，並選育出名為「紅玉」的「臺茶 18 號」，從此魚池成了臺灣紅茶的頭牌。實際上，紅茶全臺有很多地方可以培育，只差有沒有投入心力去開發，宜蘭縣冬山鄉中山村的「中山紅茶」便是「後進之秀」。



茶園一景



中山村景點（仁山植物園、新寮瀑布）

中山村亦有豐富的自然美景，如結合歐式與中式建築的仁山植物園，登高可眺望龜山島。而鄰近冬山河源頭的新寮瀑布，約 30 分鐘腳程便可觀賞 250 公尺高的自然奧妙。

中山村一年產茶五季，春、冬兩季做烏龍茶，夏、秋由於光照足所以有三季可收穫，主要製成綠茶跟紅茶。本地紅茶跟傳統大葉種不同，中山沒有刻意種紅茶樹種，而是以原有夏秋休耕的小葉種茶樹（翠玉、金萱、烏龍）作為替代。最早由於紅茶在臺灣沒市場，收穫主要外銷，但後來出口商嫌紅茶收購價貴，農民才開始精緻化試圖打開臺灣市場。

中山農民種紅茶

中山村以有機栽種著名：不灑農藥不施肥，追求生態平衡。差不多在十來年前，本地還沒有這種風氣，後來茶農第二、三代接手，才開始轉型。當然這個過程是無比漫長與艱辛的。據有機茶農所稱，這條路有三道檻：養蟲、養草、行銷。



養蟲：懶惰老闆的田

不灑農藥，首當其衝必定招來很多蟲害，尤其當大家都灑我沒灑，蟲子自然會聚集過來，根本是「懶惰老闆在養蟲」。這階段種得茶不夠蟲吃，所以基本上沒有收成，可說是「拿錢打水漂」。只是灑農藥不可能只殺一種害蟲，而是要害蟲、益蟲全滅才能維持生態，同時殘留的農藥對人體反而有害，與其這樣倒不如一開始就有機栽種更省事。而這種「蟲吃完才給人吃」的大膽嘗試，經測試結果發現，生態平衡了，茶樹產量其實也足夠的，因為益蟲會吃害蟲，而害蟲其實更愛吃草。

養草：要想收穫必先養草

比起茶樹，蟲更愛吃草，所以要想收穫必先養草。一來雜草的根系綿密，而茶樹雖然根能達 2 公尺深，但細根少，草根正好可以互補，對水土保持有好處。另外，鋤草完的廢料還可以做為肥料，補充土壤養分。最後，雜草也是生態系的根本，所以平衡的概念起於養草。實際測試結果是，土壤保持好、肥料夠、蟲損平衡，茶樹反而葉子厚，一般茶只能 3 沖味道就淡了，但養草完後的茶葉較厚，可以 5 至 6 沖，味道猶存。可見量的缺憾、質能補足！

行銷：從茶園到茶壺的距離

當地茶農說養蟲、養草要 5 年才能開始收成，但 5 年後更大的挑戰是：市場在哪裡？中山村茶農效法立頓紅茶始祖 Sir Thomas Lipton 的名言：“Direct from tea garden to the tea pot”，透過「從茶園到茶壺」產地直銷的方式去尋找客戶群。中山村所

在的「中山休閒農業園區」便以各種 DIY 體驗聞名於外，透過這個過程讓消費者認識有機農業的價值所在。

此外，社會一開始不懂有機茶的價值，產地直銷賣高價那市場勢必會小眾化，這對有機農業生產模式的推廣是種障礙，所以低價行銷是必要的堅持。這裡所謂的「低價」是「不賣高價」，其實還是有點價位，大約一斤 2,000 元，普遍人尚可接受的價格，但其實市面價值應該要到 8,000 元以上，所以謂之低價。這種堅持大概還要 3 年客源才能穩固，有機茶農說當他們賣出第一斤茶時，眼淚都快掉下來了；畢竟從茶園到茶壺的距離，共花了 8 年之久。中山村不推高山茶，而推有機茶，因為茶之道求的不是風味，而是與自然的和諧。

來中山村喝紅茶

中山村的紅茶有三種：蜜香紅茶、柚香紅茶、與一般的紅玉。由於是有機栽種，

蟲類得以殘存，其中經小葉綠蟬（浮塵子）咬過的茶葉，多有股淡淡蜜香，製成紅茶便是「蜜香紅茶」。「柚香紅茶」則得力於中山村乃宜蘭縣柚子的最大產地，每年三月間柚花盛開，當地茶農會將柚花採下，乾燥後與茶葉燻製，製成具柚花香的青茶（柚花香茶、柚香烏龍茶）、紅茶，風味相當特別，使得「中山茶」在國內著名連鎖書店已成為文創茶品的新款式。

來中山村喝紅茶之餘，還可體驗製茶樂趣、享用甜點與田園風光。村內多數產茶人家也經營 DIY 體驗導覽課程，像是體驗插茶、炒茶、製作綠茶糕、綠茶冰淇淋、綠茶龍鬚糖等，多角化傳統製茶產業的經營模式。此外，中山村內亦有提供手工現烤司康與各式法式甜點的鄉村甜點店，可搭配紅茶一同享受悠閒的午後時光，而鄰近的仁山植物園之中式與歐風建築、冬山河上游新寮瀑布的自然風光，更是品茗之餘不容錯過的觀光景點。



鄉村咖啡廳

如果說紅茶是下午茶的國王、點心便是皇后。一般會用三層點心盤盛裝，由上而下分別是：三明治、甜點、小蛋糕。其中搭配紅茶的特定甜點是司康（Scone）。圖為冬山鄉中山村頗具名氣的法式甜點餐廳的紅茶甜點。



戀戀咖啡情

■ 王泳翔



電視廣告有句經典臺詞：「如果我不在咖啡館，就是在往咖啡館的路上。」這是奧地利詩人彼得·艾頓柏先生的名言，也道出咖啡對人的影響力有多麼深遠。目前最為人熟悉的咖啡大概不出美式咖啡、濃縮咖啡、卡布奇諾及拿鐵等，其味道因每人的愛好不同，選擇也就不一樣。

猶記得小時候，第一次喝咖啡，就被它的苦與澀嚇到，不敢恭維，想必許多朋友也是與我感同身受。直到攻讀研究所時期，因為要常常熬夜做簡報、撰寫論文或提報資料，不得藉由它來「提神醒腦」。說也奇妙，喝咖啡就好比交朋友一樣，有酸、甜、苦、澀等各式味道，喜歡苦的或澀的，不妨點杯美式咖啡或義式咖啡，包您精神百倍；若想要甜一點的，可以來杯卡布奇諾、拿鐵或榛果口味。選擇您喜好的，不但可以達到放鬆心情的效果，更有陶冶性情的浪漫感受！

豆子因產地的不同及烹煮方式的影響，會有不同的口味變化，甚至連溫度的冷熱也會直接影響到品質與口感；咖啡焙度可區分為極淺焙、淺焙、中焙及中深焙等，就是希望讓大家品嚐每粒豆子不同層次的香氣，越淺焙的豆子，越能保留豆子原本的風味，也能嚐到微微的水果或堅果的香氣，口味較為清爽。當然隨者溫度的

變化，層次及味道也會改變，這也是咖啡吸引人之處。

我對咖啡的了解有限，也不常喝；聚會點餐，通常都指定拿鐵，因為貪戀它的奶香。我當然知道還有藍山、曼特寧、卡布奇諾等，甚至還聽過「麝香貓咖啡」，箇中差異並未深入鑽研。咖啡的品類琳琅滿目，頗有百家爭鳴氣派。

咖啡味苦微酸，但識途老馬每每說可以回甘，我的舌頭似乎沒有品嚐咖啡的味蕾，回甘的感覺又太抽象；有一回去聽咖啡講座，講師好意讓我們咀嚼咖



啡豆，倒真的有微酸的焦香，還有烘焙過後的酥脆感，心想不失為可口的零食啊！可惜沒人這樣吃咖啡，不免產生暴殄天物的罪惡感！

前陣子因工作較繁忙、單位任務多，只好常常利用夜間或假日趕資料，每當疲累或精神狀態不佳時，好在有咖啡陪伴我，沖泡杯咖啡，不但香溢四起，更是我打通人際關係的好幫手，陪我一起為單位付出加班的同仁，早就不請自來，都想分一杯好咖啡。品味的同時，不但感情更加熱絡，工作推展也得以更順遂；咖啡果真是個好朋友。

煮咖啡，就好似人生一樣，不需要華麗的器具，不怕失敗，只要火候拿捏得恰當，用心烹煮或沖泡，一樣可以煮出一杯令人讚嘆、回味無窮的好咖啡。正所謂：「好東西，就該和好朋友分享。」現在每天起床都要從咖啡香中開始我的生活，包含朋友的互動和長輩的請安，

都離不開咖啡；每到了假日，我一定會帶老婆及小孩出門，「如果我不在咖啡館，那就是在往咖啡館的路上」，有家人的陪同，每當喝完咖啡不但覺得頭腦更清新、思維邏輯更清楚，重點是覺得每一杯咖啡在家人的陪伴下，都是甜蜜的，每一段咖啡之旅都是充滿美好的戀情；朋友有空的時候，不妨來杯咖啡，以此品嚐人生美好的浪漫感受！

