

# January

# 旬味

高雄市綠色友善餐廳月刊 2018年1月號



# 大寒

# 大寒

十二月中，解見前（小寒）。

《月令七十二候集解》



## 飲一杯草生好茶，溫和暖胃

進入冬天最後一個節氣了，此時氣溫驟降，寒氣逼人，比小寒時節還要冷，可以說是一年之中最冷的時節，所以才稱做「大寒」。據說大寒當天的天氣是早期農業社會的重要指標，只要這一天吹起北風，天氣變得寒冷，就表示來年會豐收；相反的，如果這一天是吹南風而且天氣暖和，則代表下一年的作物會歉收；如果遇到當天天下起雨來，往後的天氣就可能不太合乎常理，進而影響到作物的生長。大寒時節的氣候狀況是農民觀察預測來年耕作的調節，因此才有「大寒日怕南風起，當天最忌下雨時」這句俗諺。

大寒節氣到來，泡上一壺溫補暖胃的茶飲是最適合。高雄那瑪夏茶葉產於台灣海拔800-1200公尺森林區，春季雲霧繚繞，日夜溫差大，在此環境下，所孕育生產之茶葉香氣濃郁。返鄉務農的下一代茶農，以友善大地的心意推廣「草生栽培」茶葉，為受到風災苦難的家鄉留下更永續美好的將來。冬季乾燥、寒冷，台灣人講究進補養生，飲食往往以雞鴨魚肉的燉補食品為主，在補身後，最適合喝一杯台灣好茶，對身體大有裨益。

### 食時刻刻 台灣茶路

飲茶可說是先祖傳承下來的優雅生活文化，其中關於茶的道理與韻味，更是吸引宮廷與民間人士品茗至今。陸羽《茶經》是中國飲茶文化的第一本專著，其記載的第一句話：「茶，南方之嘉木也。」可見飲茶文化是中國南方的生活習慣之一。

台茶歷史根據眾多文獻記載，簡要整理如後所述，台灣茶葉歷史最早的記錄應為諸羅縣誌（1717年）記載：「台灣中南部地方，海拔八百到五千尺的山地，有野生茶樹，附近居民採其幼芽，簡單加工製造，而作自家飲用。」淡水廳誌中記載：「貓螺山產茶，性極寒，著不敢飲。」此為野生茶葉，目前仍可有野生茶樹在台灣中南部山區，但與台灣後來廣植的茶園茶種並無關係。現今所栽種茶葉是約200年前，由中國福建移民柯朝氏所帶來的，製作技術亦多承自福建，相傳是北部最早種茶的開始。另一移民林鳳池從福建引進青心烏龍茶樹，種於南投鹿谷凍頂山，此為台灣烏龍茶之始。同治年間（1856-1875）英國茶商John Dodd移進茶苗、提供技術指導、收購茗茶並於萬華建立茶葉精製廠外銷茗茶，後又經過日本人歷年的試驗，由平鎮茶業試驗所選出青心烏龍、青心大石、大葉烏龍與硬枝紅心等四大品種作獎勵推廣種植。1899年「台灣農林公司」的前身「日本三井物產株式會社」於臺北海山地區及桃園大溪地區開拓大規模茶園，



並設立新式製茶廠專製紅茶，生產享譽遐邇的「日東紅茶」。1926年(大正15年)日人新井耕吉郎奉派至臺灣總督府中央研究所平鎮茶業試驗所擔任技師，在魚池鄉建立紅茶試驗支所改良來自印度阿薩姆地區的茶苗能在南投日月潭旁的貓蘭山上生根成功並達到量產的目標。當時阿薩姆紅茶是最受歐美市場歡迎的茶種，日月潭紅茶以「Formosa Black Tea」為名，為日本天皇御用貢品，送至英國倫敦拍賣會，得到很高的評價，大力推廣外銷歐洲等地。二次戰爭爆發，糧食與努力皆極缺，除部分茶園改種糧食作物以外，農村人力也移轉，致使台灣茶產業極度萎縮減產。

隨著台灣經濟改善，品名逐漸成為國人日常習慣，原本以外銷為主的台灣茶業轉為以內銷為主，使得停滯不前的茶業再次復甦，文山包種茶、凍頂烏龍茶、東方美人茶、梨山茶、阿里山茶、杉林溪茶、金萱烏龍茶、大禹嶺茶、日月潭紅茶等都為台灣茶知名代表。

### 旬味風土

#### 山裡的人文風光，那瑪夏

據文獻記載卡那卡那富族群(Kanakanavu)是那瑪夏最先居住之族群，以藤山為中心，在那那魯薩(今老人溪)一帶居住，活動範圍與桃源區界線，經過老濃、旗山、內門、南化及大埔鄉等，和四周之平埔族互有往來，後因戰爭關係，卡那卡那富族群遂沿楠梓仙溪向北發展，居住於楠梓仙溪兩岸之河階臺地。在日治時期，自1900年實施樟樹造林及樟腦專賣制度以來，漢人由臺北、桃園、新竹等地至此擔任墾丁，有些與當地原住民通婚而繼續留在此地定居，有些則於二戰後陸續回到原居地。二戰後，約於民國50年左右另有一批嘉義縣梅山、竹崎等地之漢人入墾遷居於達卡努瓦里青山部落。(資料參考：那瑪夏區公所)

### 南方農友

#### 玉打下山的落地生根

許多人以茶來形容人生，必須經歷好幾回歷練，才能體悟出人生的意義，如茶一般，經過好幾道繁複的工序，最後在沸水中不斷的翻滾載沉，才能沖出一杯香氣濃郁的回甘好茶。

台灣各地都有茶區，在高雄那瑪夏玉打下也有近30年的產區，雖在名氣上不如阿里山、杉林溪高山茶，但這些年來靠著第一、二代茶農的技術傳承與提昇，讓深根多年的那瑪夏茶區也開始被好茶人士所關注。民國90年代進口的便宜茶葉打壓了國內市場，同時還面臨製茶師外流的困境，導致台灣茶業衰退，而後雖在國人飲茶習慣使得內需市場提昇，八八風災卻又打擊了山區產業，那瑪夏達卡努瓦里青山茶葉的詹姓父子也就這麼一路挺過來，如同一杯經過淬鍊的好茶，色澤淡雅卻溫潤甘醇。詹德龍二十多

年前從嘉義阿里山瑞里翻山越嶺來到那瑪夏開墾，是第一代帶著家鄉茶樹過來栽種的茶農，沒想到茶區的環境條件不同，栽種的技術可仰賴瑞里親友的指導，但製茶過程才最困難，無論是炒青、揉捻、烘焙等，都會因一點細微的變化而影響茶葉品質，後來和經驗老道的製茶師不斷調整流程，慢慢地抓到技巧，到第五、六年才開始有較穩定的產量。

第一代茶農的技術是延續家鄉的慣性農法，第二代詹宗翰退伍後回到山上承接家業，從小跟著父親種茶、製茶已有基本的技術，但也開始將視野放遠，學習新觀念，學著與大自然共處，並建立產銷履歷制度，開發新產品、建立品牌，將包裝也做了新設計，當然這其中也跟著父親不斷的溝通改變用藥習慣，內斂客氣的詹宗翰說：「產茶的同行這麼多，以安心安全的產銷履歷制度，至少能區隔市場，也讓消費者可以喝到台灣好茶。」

那瑪夏茶區從800-1200公尺都有，在不那麼規則的茶區以人工手採為主，手採茶受採茶時間、人力、速度條件影響，更需依賴製茶技術來掌握品質。這片界於嘉義、高雄的茶區有栽種二~三十年的金萱茶、青心烏龍，詹宗翰也運用茶葉改良場研習的紅茶烘焙製程將自家的烏龍、金萱製成紅茶，在過程中還有所變革，走水、揉捻、聚堆、靜置發酵，發酵過的茶葉經烘焙兩小時後，特地多一道重要的揉圓工序，經過團揉長達八小時，才能製造出呈半球狀的紅茶。2017年詹宗翰獲得全國製茶技術競賽球形組冠軍的榮譽，而紅茶也成功打響名聲，更加證明自己走在對的路上，這份對於台灣茶的用心，也將持續的在玉打下山實踐、延續。

### 田野學堂

#### 冬茶、冬片仔

這期採訪茶農的時間是在元旦期間，宗翰說現在採的茶就是所謂的「冬片」，那冬茶、冬片有什麼不同呢？



台灣茶葉採收一般分為春茶、夏茶、秋茶、冬茶，因地區、海拔採收時間有所差異。冬茶雖然都是冬天生產，但還可分冬茶和冬片仔茶，其有很大差異。一般茶園一年可依四季採收4、5次茶葉，冬茶生長期從秋天開始，約40天可長成，一般是9月發芽，10月中到11月採收，而冬片仔茶葉一般是11月發芽，12月或隔年1月採收。冬片仔主要產地在中海拔茶區，成長期都在冬天，成長時間約需50天到70天，溫度愈低，茶葉生長愈慢也會愈扎實，但茶芽葉生育不如其他季節，不過因日夜溫差大，日照弱且短，茶芽葉所累積的氨基酸及碳水化合物等物質含量提高，相對較不苦澀。雖然產量少但品質優良，喝起來喉韻也更溫潤，這特質讓冬片仔和冬茶口感有很大不同，亦為高海拔區無法生產及媲美，是具台灣地方特色茶之一。



### 地緣好物

#### 山上的原汁原味

八八風災後，往那瑪夏山區道路終於順暢好走，近年推出的原住民慶典、農產品的盛產季節及春天螢火蟲季的行銷推廣活動，讓觀光客逐漸地慢慢回流，再次感受大自然豐富生態景觀，而其中以農特產入菜的料理以及原民風味餐一向是遊客上山必嘗的原民風味特色飲食。

一道道看似簡單的原味料理，其實背後一點也不簡單。山區地勢不平整，無法如一般平地栽種可用機器取代人工，也因利用零星的土地耕作而產量有限，在山上務農仍有許多要克服的先天不利條件。但也因為如此，山區的人們很會利用大自然給予的優勢，如氣候、土壤、地形，靠著雙手栽種出屬於山區的健康美味。那瑪夏的部落族人善用在地和季節性的食材來入菜準備餐點，例如春季的梅子、紅肉李可加工醃製，5、6月顆顆飽滿的水蜜桃，夏天的麻竹筍可煮湯或製成酸筍，金煌芒果、野生愛玉還有近年很熱門的小米、龍鬚菜、小芋頭也不能錯過。

這次上山結束探訪行程後拜訪南沙魯部落的族人好友，很幸運的剛好是朋友家裡的元旦假期家庭聚餐時間，一桌的山珍美味誘使人很不客氣的就坐下來吃飯，有烤全豬、炒山筍、酸菜炒豬腸、燉山雞湯，最難得的是以當天捕捉到的野生蜂巢炒了一盤蜂蛹，朋友舀了好幾匙蜂蛹鋪在飯上笑稱：「這才是山上的肉燥飯啊！」



- 1 第一代那瑪夏茶農詹德龍(左)與接棒的第二代詹宗翰
- 2 手採茶不但費時費工，也更仰賴製茶技術的掌控
- 3 位於那瑪夏達卡努瓦里的青山茶業選保留著新舊門牌
- 4 跳脫傳統包裝的優雅新設計，分別為熟香金萱(左)及八功紅紅茶

## 從玉米食器到親子餐廳 糖廊特色火鍋咖啡

### 綠色友善餐廳

位於橋頭台糖花卉園中心內的「糖廊特色火鍋咖啡」，是一處佔地遼闊、可供孩童於室內戶外盡情嬉遊，父母放鬆用餐聚餐的親子餐廳。不但於戶外備有沙坑及草坪，餐廳可租借草地玩具供玩耍，室內並有樂高、芭比娃娃等遊戲區吸引孩童專注地玩耍，而在餐廳展售架上，繽紛多彩的玉米食器亦相當吸睛，其實糖廊特色火鍋咖啡是由生產玉米食器之時尚之丘有限公司向台糖承租進駐經營，秉持無毒環保的一貫理念，跨足綠色友善餐廳追求健康飲食。

糖廊特色火鍋咖啡店長黃敏華表示，玉米食器的原料PLA，其中文名為聚乳酸(玉米澱粉樹脂)，是從玉米、小麥、甘薯等農作物原料中萃取出澱粉，經過發酵等聚合過程製造而成，沒有毒性，可以自然分解，對於孩童而言是塑膠餐具以外的健康新選擇。既然是位於台糖園區內，糖廊特色火鍋咖啡之餐點食材便充分使用台糖有機米、蛋、蔬菜等，一年前更向台糖租地於餐廳旁開設親子假日花市，種植蝶豆花、萬壽菊、洛神及多樣香草，供餐廳甜點飲料之使用，遊客在此也可採買花卉、盆栽DIY及於可愛動物區撈魚賞魚。

茶點方面，糖廊特色火鍋咖啡向六龜華興製茶廠購買手採茶葉，紅茶選購台灣高山茶，綠茶挑選青心烏龍茶，用於調製檸檬紅綠茶、奶蓋紅綠茶等風味飲品，而手採茶也用於製作套餐點心之茶凍，用養民眾不定期可品嚐到桂花綠茶凍、檸檬紅茶凍，或是於花市新鮮採摘自製的蝶豆花凍等，從茶葉採摘、茶湯泡製、茶凍製作皆是職人功夫，嚐來順口滑潤而心意十足。

糖廊特色火鍋咖啡餐廳佔地130坪，備有220席座位，園區與橋頭糖廠藝術村連成一氣，文創、探險、烤肉、賞花等各式休閒

齊備，可搭乘台糖觀光五分車往返並欣賞沿途景致，適適靜老少咸宜，來此不僅是享用健康的一餐，亦是闔家盡歡的一段休憩時光。



- 1 糖廊特色火鍋咖啡位於橋頭台糖花卉園中心內
- 2 於自營花市新鮮採摘的風味飲品蜜香萬壽菊
- 3 檸檬紅茶凍(左)、奶蓋紅茶凍(中)、桂花綠茶凍(右)，茶凍的多樣巧思隨機出現於套餐點心中

糖廊特色火鍋咖啡  
電話：07-6118508  
地址：高雄市橋頭區創新路93號

店長黃敏華本身是護士出身，特別著重健康理念

