

喝茶聊聊

賴祝紅

“五個男人在聊天”猜四個字，這個謎題面對煎熬時期還能苦中作樂，太有幽默感了。武漢肺炎或新型冠狀病毒肺炎感染如火如荼的蔓延，一點也沒有褪去的跡象，甚至於走向國際了。

疫情偏逢年節前發生，正是人來人往最頻繁的時間點，專家呼籲人多的地方不要去。在家是最好的選擇，可是關不住的心飛呀飛，層出不窮的時勢諷刺笑話、漫畫流傳開來注入在煩悶的生活中，成了開心果。病毒的傳播力驚人，一時之間，自保要件“口罩”生產不及，一罩難求。“紅包裡放口罩勝過鈔票”的揶揄漫畫，頗能會心的苦笑。

2.28天晴

長假來了，高速公路展現壅塞的畫面，顯示生活步調如常。陽光如此明媚，春的氣息盪漾了蠢動的心，於是約了小犬，一行三人取了UBike，從重慶圓環經寧夏路往北一路到圓山，之後接上基隆河邊的自行車步道，不與車爭道。脫韁野馬似的釋放這些日子來的束縛，也重新認識了大佳河濱公園。河床腹地充分利用，寬廣的綠地，有年輕的父母帶動孩子玩耍遊戲，滑梯、鞦韆、攀爬、戲沙…樂悠遊。我們這裡、那裡的停停看看分享快樂的氣氛。冬陽暖呼呼的，暢行至基河五號疏洪閘門，一片花海迎向我們，多麼愜意！到此，午後行程畫下句點，今天台北近郊自行車漫遊，該是明智之選。

2.29天晴

記憶中的坪林，綠色的茶園向我招手。我

說：今天去坪林吧！

戴著口罩坐上捷運到新店站，候車處沒有往常假日的擁擠，但也客滿，轉乘923客運很快就到坪林國中。北勢溪清澈的溪流流過眼前，身心頓時舒暢無比。車站對面即是圖書館，走進裡面明亮舒適，窗外有山有水的視野，環境優雅，書香盡出，坪林居民之福。隔壁就是坪林國中，假日成了遊客歇腳的好所在。就這樣自由自在的逛，往老街經過衛生所自然看一眼，阿貴回味曾經來此支援的記憶。坪林以種茶為主要產業，由於氣候溫暖潮濕、雨水豐富又多霧，土壤富含有機質，適合茶樹生長。街上以茶葉的商店居多，目不暇給，不知如何是好？走著走著有一面牆，寫著“農會茶葉展示場往二樓”，這指標給了我們方向，就從農會開始了解吧！假日值班人員親切的招呼讓我們聊了開來，一壺包種茶，清香有餘，也激起了此行認識坪林茶園的開端。一棵茶樹的茶葉、茶籽用途多樣，茶葉泡茶之外，還可入菜、入米食做糰、糕點。茶籽油和苦茶油到



山明水秀的坪林



茶葉博物館



藏式雕花銀製鑲銅奶茶壺



茶馬古道運送壓縮包裝茶之一

底那裡不同？茶籽是一般茶葉的茶樹果實，苦茶籽則是較為高大的茶樹的果實，種子都可壓榨作為食用油，分別為茶籽油和苦茶油，但苦茶樹的葉子不作為茶葉用途，烘焙也略有不同，茶籽油經過較高溫烘焙壓榨。茶籽油與苦茶油氣味不同，食用的方法沒有不同，拌菜、拌麵、拌飯、炒菜均宜，精緻的茶油養生創意料理仿單，光看也能讓人垂涎三尺，相信巧婦之手有更多創意。茶籽壓榨後殘渣磨成粉就是優良清潔劑，使用在食器清洗更是令人安心。

想進一步了解，茶葉博物館就在橋的另一邊，當然造訪。

關於茶，喝起來就那麼小杯小杯的飲，談起來卻是一篇又一篇的知識。先說個故事好了：茶馬古道

西藏高原居民遊牧為生，高原氣候不適合農業種植，蔬菜不多，所以都是肉食為主。八

世紀時（唐朝），吐蕃（西藏）貴族與僧侶喝了唐使帶來的茶以後，品嚐到茶葉的清新及猶如補充蔬菜般的美妙，通體舒暢。想是茶葉所含的維生素、礦物質，正合了肉食民族所需，飲茶文化自此開展。據傳當年文成公主下嫁吐蕃，極為思念家國而研發油酥茶，以解思鄉之苦。對於茶葉的需求開始以馬匹做為交易，以四川、雲南的茶葉為主。那時候交通還是以馬為主，路途艱辛遙遠，跋山涉水，除了天災、天險要克服，還要對抗途中搶匪，因此茶商多結隊成行，形成了特殊的馬幫文化。又為了增加運輸量，茶葉發展成壓縮的茶磚、團茶、餅茶，大大減少體積，方便攜帶及保存。到宋朝，由於西北邊境常為外族侵犯，抵禦外患需要大量強壯穩健馬匹，而藏族正有優質良馬供應，因此，茶馬交易量更是節節升高。而這兩條路線川藏道和滇藏道為主要道路，沿途供應

馬幫休憩住宿的商旅因應而生，形成一個個新的城鎮，川藏道、滇藏道的任務在完成茶葉和馬的貿易往來，故稱為“茶馬古道”。一些支線往滇、藏、川的也緊密連結，使得中國西南地區的各個民族得以互通有無。茶葉甚至於輸往尼泊爾、印度、緬甸、不丹、錫金。

轉個角度一張圖片吸引了我的目光，它解說為何茶葉摘取一心兩葉，除了取嫩葉的質好，保留芽苞使新葉的成長更加茂盛，以利下次採收是一大因素。若貪採一心四葉，以下枝幹老，芽苞將成長變慢，且枝幹變矮，得不償失。茶事真不是三言兩語說得完，遊山玩水取其趣罷了。

隔壁間展示，就談茶之形、香、味、聲、感、意。這些和感官與意識相關的直覺，如何言傳才能達意呢？就只有體驗了。一位資深志工見我們興致勃勃，也自動過來解說。我們問到那裡，就帶到那裡，也因此一個館內走過來走過去的，沒個次序，感謝這位志工的耐心。

在台灣有南烏龍、北包種之說，其實茶樹相同，不同在醱酵與烘焙程度。坪林以包種茶著稱，茶形外觀呈條索狀、墨綠色、乾燥，茶葉沖泡後展開一心二葉的完整為上品，茶湯色蜜黃帶綠，入口清爽、甘醇，受大眾喜愛。其製作屬於半醱酵約8~12%、輕烘焙。一心兩葉的茶菁，一年可以採收五次。採收得看天氣，雨天不行、葉有露水也不行，採收時間必需早上十點至下午三點，因為太早露水未乾，太晚無法日光萎凋而致香氣不足。其後的過程，為了掌握醱酵的程度、揉捻、烘焙，茶農

是徹夜不眠的守候，非常辛苦。因為喜愛茶的香醇而興之所至，踏足坪林，暫時拋開疫情的煩憂，茶香伴我渡過心滿意足的一天。

面對台灣疫情控制，不只是疫情指揮中心卯足全力沉著應對，民間也動起來互助，幾位機械工程界菁英聯手組裝口罩生產線，快速補足所需，無私奉獻，感人肺腑。醫護前線不眠不休過濾、檢測可疑病毒感染者，無暇顧己的照顧染病患者，致敬感謝有他們的努力付出，我們才有安心的日子。每年媽祖繞境的信仰活動，也知情達理的宣佈延後或改以其他方式為媽祖慶生。不分黨派全民配合，臺灣展現了前所未有的團結力量，一同抗疫。甚至流行“順時鐘（中）就對了”的諧音幽默。說實在若只有指揮官一人單槍匹馬上陣，絕對成事不足，全民共體時艱才能共渡難關。疫情尚在發展，大家仍需小心戒慎，共同努力！防疫成效世界矚目，連潛逃於外的通緝犯也寧可回來乖乖就逮，遠離不可信任的國度。

輕鬆一下，泡壺茶慢慢品茗，緩緩細述兩日假期的忘憂行，猶如茶湯的甘潤又實在。唐朝詩人盧仝平生淡泊，屢屢婉拒高官厚祿的誘惑，獨鍾茶之境。一起和他進入茶之境吧！

七碗茶歌

一碗喉吻潤，二碗破孤悶。

三碗搜枯腸，唯有文字五千卷。

四碗發清汗，平生不平事，盡向毛孔散。

五碗肌骨清，六碗通仙靈。

七碗吃不得也，唯覺兩腋習習清風生。☯