

種茶忙・勤改進 鐵觀音茶年年獲獎！

訪問台北市木柵區茶農林天賜

木柵區位於台北市東南郊，海拔 300 餘公尺，雨量適中，氣候溫和。山坡地均屬砂質土壤，坡度平緩，晨間薄霧籠罩，是茶樹理想的生長環境，居民也以產製茶葉為生。

木柵正宗鐵觀音

近年來，由於人工難求，工資昂貴，不少茶園逐漸廢耕而改植綠竹筍等作物，迄今，僅指南里一帶尚保留茶園的景觀，延續了優良鐵觀音茶的命脈。根據台灣省茶業改良場的調查，木柵區栽植的正宗鐵觀音茶樹，是目前台灣地區僅存者，實彌足珍貴。

台北市政府建設局及台北市農會、木柵區農會等單位，為執行農業發展政策，獎勵專業經營，特別在民國69年成立木柵觀光茶園，以發展地方特產。在短期內，農村面貌煥然一新，茶農生活也因而獲得改善，農村建設成果，名聞遐邇，全省各鄉鎮都爭相模仿，進行農村建設的改革。在蛻變的過程中，除有關單位的積極輔導外，茶農們也熱烈的配合，致力生產技術的改進，始有今日輝煌的成就。

在很多經營成功的農家中，他們的背後，都有一段可歌可泣的感人事跡，木柵區東南里12號觀光茶園示範戶林天賜就是最好的例子。林先生自他祖父起三代，都以栽種大葉黑、黃柑等粗劣茶種，製造包種及烏龍茶為生，另外還兼種水稻。

改良茶種售價高

20 餘年前，茶種尚未改良，製茶技術純靠手工，過程繁複，費時費力，售價極低，收入微薄。他們還得利用農閒期，幫人挑柴做雜工，終日奔忙，省吃儉用，生活依然清苦。而後發覺正宗鐵觀音茶，味道香醇甘美，清新怡人，售價高出其他茶種數倍。在收益懸殊的情況下，林天賜毅然將 1 公頃餘低劣的茶樹剷



除，改植鐵觀音茶。

民國60年，台北市政府等有關單位，一方面提倡飲茶的風氣，一方面輔導茶農改進鐵觀音茶的產製技術，補助添購製茶機械，改善包裝方式。林天賜特別從有限的收入中，撥出專款購置製茶機械，使得製茶技術走向半機械化，不但省時省力，而且大大的降低了生產成本。

克勤克儉終於有成

由於他很虛心研究，品質因而大為改進，每次製茶比賽都獲得優等，銷售情形非常良好，收入大增，生活因而獲得顯著的改善。林天賜平時非常節儉，對辛苦賺來的錢甚為珍惜。他為維持家業的成長，不斷的購置田產，並陸續更新茶樹，如今不但擁有 3 公頃餘的山坡地，而且還將破舊的農舍，改建成兩層的鋼筋水泥樓房，電冰箱、彩色電視機等家電器具，樣樣俱全，與當年節衣縮食的情形，實不可同日而語。

今年48歲的林天賜，是一位篤實的茶農，和大多數農友一樣，克勤克儉，奮發有為。他的成就，告訴我們，只要腳踏實地的去做，就沒有做不成功的事情。（山頂人）