

# 觀山聽水「白雲居」

地點：台北縣汐止鎮

特色：茶／茶餐／茶酒／新鮮野菜



山林小溪圍繞下，白雲居有一份閒情逸致。



順著階梯，拾級而上，就到了。

「開店讓我找到了自己！」白雲居茶苑主人林金川這麼說。這位自稱山野莽夫，喜歡無拘無束山居歲月的店老板，和太太一起張羅柴、米、油、鹽、醬、醋、茶，去年在汐止老家，掛起店招「白雲居」，從此事業即生活，生活即事業。

退伍後的林金川也曾南北奔波，在商海中沈浮，隨著年歲漸增，娶妻生子，年邁父親的健康也每況愈下，林金川逐漸領悟：人一生所追求的目標，不一定是金錢，何苦離開山靈水秀的家鄉，強迫自己追隨朝九晚五的生活，不如歸去，回到祖先留下來的

土地上。林金川於是回到位於汐止鎮白雲里的老家，尋找更適合自己的生活與事業。

懷著一份對故鄉的感情和尋根的心，林金川和一羣同在汐止、南港茶樹下長大的年輕人，去年三月底共組茶葉技術研習班，希望能提升製茶技術，為日後茶業多角化經營奠定基礎。「從前汐止是一個臨溪的小鎮，從淡水行船到石碇和南港，必先經過汐止，這裏原是包種茶的故鄉，山區以往遍布著茶園。」林金川愛鄉之情溢於言表：「直到二二八事件，許多茶農因故被抓，僥倖者便往山裏逃，躲避於石碇、坪林地區，因此，現在還有不少坪林茶農的家鄉卻在汐止。」

汐止茶園雖然沒落了，但對茶藝興趣不減的林金川，決定以另一種方式發揚汐止的茶文化，白雲居茶苑於是誕生。林金川對茶藝的熱情，雖未能使昔日繁榮的汐止茶園起死回生，卻讓白雲居裏的茶葉變換出萬種風情。

白雲居賣的茶未必是當地產的茶葉，但用來泡茶的水，卻是道地可生飲的甘泉。白雲居所在的水源路旁，有條平行的康誥坑溪，是汐止境內的主要水源，日據時代曾獲全省水質化驗第二名，康誥坑溪是目前台北近郊難得還能保持清澈的溪流，假日總會吸引不少戲水的人潮。

到白雲居茶苑做客，不僅可以喝茶，還可以「吃茶」，在林金川的巧思下，凍頂茶豆腐、紅茶雞丁和酥炸烏龍，一道道風味別具的茶餐，再佐以獨門的烏龍茶酒，客人們往往在驚嘆聲中，忘了周遭的美景。

外貌不起眼的白雲居，在山林小溪的圍繞下，充滿了迷人的閒情逸致，難怪不少渴望暫離塵囂的都市人都成為它的座上客。

「來這裏的客人以熟客居多，汐止本地的客人和外地客則各佔一半。」十分滿意自己目前生活的林金川，自然很樂意藉由經營白雲居而與來客分享生活的點滴，



白雲居旁有清澈溪流，假日吸引戲水人潮。

遇上談得來的客人，健談的店老板必定不吝伸出友誼之手，「古人說：『秀才不出門，能知天下事』，而我不出白雲居，便能結交天下友，豈不快哉？」

林金川的父親是位打石匠，身為長子的他，從小便讓父親訓練得十八般武藝，他還記得每逢假日，父親總是一句：「阿川走，做工去。」直到上高中，同學們忙著談戀愛，他卻仍為打工而忙碌，「現在回想起來，當時雖被同學取笑，但在那段時間裏，我學到的太多了。」從白雲居裏可見林金川所言不假。

白雲居的格局最特殊的部份有設計、水電工程以及擺設的石器，都是林金川一手包辦，像是引入溪水的石砌水池獨俱匠心，跨過水池的石梯兩旁已巧妙地栽花形成扶手，一張維持天然形狀的石桌，更是他的傑作，由於父親的關係，林金川對石頭的运用特別得心應手。

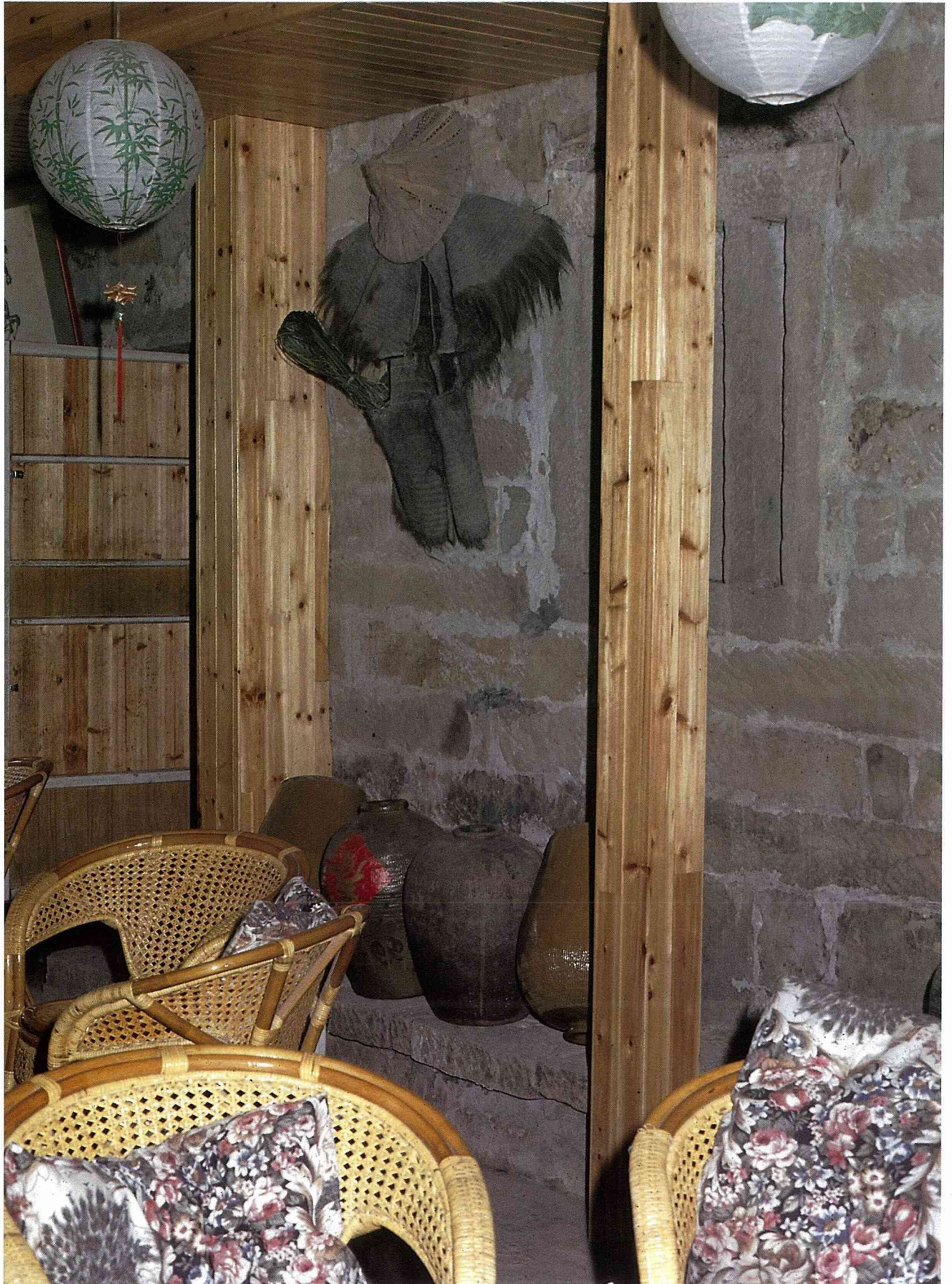


健談好客的店老板——林金川。

除了木工以外，白雲居的所，莫過於被刻意保留下來的石頭老宅，林金川將父親所建的石屋闢成廂房，讓石屋內化為新建築的一部份，使踏進白雲居的客人，感受到別有洞天的驚喜。

如果你一早拜訪白雲居，卻見不到老板的踪影，可別訝異，因為老板可能上山採集野菜去了，只在此山中，雲深不知處。不過，耐心等候是值得的，中餐的飯桌上保證新鮮！到白雲居，除了飲茶、品茶酒、嚐茶餐，新鮮野菜是另一特色，野茼蒿和野薑花炒花枝都是就地取材的佳餚。

林金川還有塊小菜圃，怡情養性外，更可讓客人吃得安心，胡瓜、絲瓜、地瓜、木瓜、川七、綠竹筍和紅茶，都是菜圃裏的



白雲居刻意保留下來的石屋廂房。



凍頂茶豆腐。



紅茶雞丁，野薑花炒花枝，桂花酒，烏龍茶酒。

小菜圃種的無農藥蔬菜。



手採新鮮茶葉，來一道酥炸烏龍。

成員，絕對沒有農藥殘毒的顧慮。吃蔬菜請放心，但到白雲居品酒，就得當心了！除了茶酒，林金川的另一蜜釀——桂花酒，聞來充滿濃郁的桂花香，喝起來甘甜不烈，使人不知不覺中忘了自己的酒量，而被客人戲稱為「女

人失身酒」。

釀製桂花酒極為費工，必須採下一朵一朵非常藐小的桂花，這也是公賣局無法量產的原因，而白雲居裏最吸引人的便是這份細心和用心。



## 招牌菜 炒年翠

什麼是「炒年翠」？嚐過白雲居這道特殊料理的人，總是丈二金鋼摸不著頭緒，面對吃不出所以然的客倌們，林金川只有說聲抱歉了，因為「炒年翠」是白雲居的「獨門野菜」，恕不奉告。對於老板三緘其口，大多數的客人倒也不以為忤，畢竟好吃與否，才是決定吃不吃的重要因素。

這道以大火快炒的「新科野菜」口感很特殊，嚐起來黏黏脆脆，又沒有不易入口的特殊辛香味，因此廣受歡迎。在不知名的情形下，林金川便以女兒吃過後替它取的「黏脆」為借音，將這道菜命名為「炒年翠」。

獨特的口感之外，「炒年翠」引人之處莫過於那份從未嚐過的新鮮感，「有的客人每次到白雲居必點炒年翠，而且每回都帶不同的朋友一起來，一心想吃出「年翠」的真實身份。」林金川說。當然，到目前為止尚未有人吃出了名堂，老板也就繼續賣關子，不過林金川特別透露：「年翠」是一種根莖類野菜，且有健胃的養生功效，有心人不妨造訪白雲居，或許能揭開老板葫蘆裏到底賣的是什麼藥？