

茶香嬈繞於舌尖喉間 「天然茶莊」的茶餐茶食

撰文·攝影／陳乙貞

踩著落葉，迎著清風，一路蟲鳴鳥唱不絕。沒想到只是跨過一條小溪，就能將大台北的塵囂煩擾盡拋腦後；更沒想到路程不需要一個小時，就能來到這裡，享受偷得浮生半日閒的感覺。

這裡是台北縣汐止鎮的白雲山山區，山上住著各類不同等級的保育類動植物，生產曾經被稱為「花香茶」的台灣包種茶。台灣的製茶種類原本只有烏龍一種，到了1873年時，因為世界茶業市場不景氣，使得台灣烏龍茶遭受影響；又因為當時台北僅有的五家烏龍茶出口洋行停止收購，使得茶市的經營更加淒涼。台灣的茶商於是紛紛將烏龍茶裝運福州改製成包種茶，開啓了台灣從事包種茶製造的先鋒，當時的福州人就把台灣烏龍茶改製成的包種茶稱為「花香茶」。

1885年的時候，福建泉州同安縣的茶商吳福源考慮製造成本的問題，決定直接到「花香茶」的產地製造包種茶，於是帶著手下茶師渡海開設「源隆號」，這一年，台灣開始有了自製的包種茶，開啓了從產地直銷海外的歷



愛茶如命，為茶找出路的鄭淑娥。

史，和台灣烏龍競爭台灣茶中的第一明珠地位。

台灣包種茶以文山茶區所產的品質最優，今天所稱的文山茶區包括了台北縣坪林、石碇、深坑、新店、汐止等鄉鎮。這裡的茶樹品種以清心烏龍等優秀茶種為主，茶芽幼嫩柔軟，以這種茶葉製成的包種茶，泡出來的茶汁喉韻天然、清純甘潤，因此打響了「文山包種茶」的普世名號，年產量最高曾經達130萬斤。

早在11年前，汐止鎮農會就開始推廣休閒農業，所輔導的第一個對象就是茶農。

結緣一生 愛茶如命

11年前，蔡鄭淑娥在農會的輔導下開設名為「天然茶莊」的休閒茶莊。如今，這家座落於汐碇路上的茶莊不僅名號響亮，即便陸續有15家茶莊跟進，「天然茶莊」的地位依舊屹立不搖。無論平時或假日，只要踏進茶莊總會看到有人圍桌品茶，看到桌上端坐一盤盤的茶糕和茶葉酒味，聽到客人此起彼落的談笑聲；甚至在你還沒喝完第一泡茶之前，就會有人匆匆衝進餐廳直奔老闆娘的面前，速速買了幾盒茶糕或翡翠糕之後，旋風般奪門而出，來去之間雖然讓人錯愕，但是從



天然茶莊一館外景。

這點也可以看出這間茶莊的名氣有多響亮。

鄭淑娥來自台北縣茶鄉之一的坪林，夫婿蔡潘吉是汐止鎮世代種茶的茶農之子，她可以說是從茶鄉嫁到茶鄉，從小就和茶葉結下一輩子的緣份。從她聊茶談茶餐的口氣裡，可以感受到她愛茶如命的程度，就是這樣的愛給了她動力，使得她在十多年前茶葉市場不景氣的時候，仍然鼓足勇氣為茶葉開出一條生路——經營茶香小點和茶餐。從那時起，她心愛的包種茶不只能泡出入喉醇厚豐潤的美汁，也能做出齒頰縈繞茶香的佳餚；從那時起，她的「天然茶莊」也因人潮過多，不勝負荷，於是在一館下方開了二館，交由兒子蔡旭志和媳婦周慧慧主持。

鄭淑娥經營的茶莊為何如此成功？從她的一句話裡可以聽出端倪。她說：「如果10個用過餐的客人，你留不住5個人的話，那就該檢討了。」

茶莊取名「天然」是因為鄭淑娥喜愛大自然，謹守取之自然、不違反自然的道理。茶莊外觀以不破壞四周自然環境為主，



天然茶莊二館外，種的都是招蜂引蝶的植物。

二館主人蔡旭志還表示，茶莊四周栽培的花草都是以能夠招蜂引蝶、讓蟲鳥駐足的植物為主。茶莊的室內設計以原木和原木色系為主，一踏入室內就讓人有眼睛一亮、眼壓舒緩的感覺。此外，蔡旭志以前修習的是水產養殖，對於台灣內陸的水域生態非常了解，因此二館有大型水族箱和台灣溪流生態的擺飾設計，水族箱中可以看到台灣的原生魚類如溪哥、苦花、石斑等；將來在溪流生態裡也會看到台灣原始森林的水源頭、瀑布和中、下游景觀以及相關的淡水魚類。

上山賣茶 開發茶點

十餘年前，茶葉市場景氣低迷，自產自製的茶葉滯銷，鄭淑娥要拉拔4個孩子長大，實在沒有餘力開設茶莊。但是一次生病住院的經歷，使得她出院後提起勇氣上山賣茶。她選了個可以停車又吵不到附近居民的山路地點開始賣茶，第一天開市就賣了8000多元的包種茶，使得她信心大增，決定週末一家人上山賣茶。銷售成績越來越穩定，她接受了客人的提議也做些茶點來配茶，先學會茶葉蛋的做法，煮了1-2斤請客人吃，客人讚不絕口，於是越煮越多，最多曾賣過一天100多斤的茶葉蛋。

上山賣茶葉，鄭淑娥一賣就

賣了3年多。這些年間，除了茶葉蛋，她還陸續開發了茶酒和茶糕。茶酒的點子是一次送貨給客戶的時候，客戶拿出茶酒來請她喝，她不敢喝但是很喜歡酒中有茶香的氣味，於是要了些茶酒回家研究。剛開始釀製茶酒時，鄭淑娥的茶酒不是發霉就是酸掉，損失的茶葉是以成堆成堆計算的，她心疼地想放棄，卻沒想到有客人聞風而來硬要訂購，而且訂金還不准不收，這才讓她硬著頭皮繼續釀茶酒。茶酒釀製成功後，汐止農會曾幫她把茶酒拿去新店的會場展示，結果是訂單紛紛飛來。

聽說有人用茶葉做茶糕喔！這又讓鄭淑娥聽出好奇心，沒辦法，她就是喜歡任何和茶葉相關的產品。剛開始，她學到的是把茶葉搗碎後作成茶糕，但是老覺得這種方法做出來的茶粉過粗，靈機一動，想到了古早用酒瓶磨花生粉的方法，於是她挑揀茶枝將茶葉磨粉過篩後調入米入鍋蒸出茶糕，試吃之下還真有茶香流轉齒間的效果，讓她有點心動想推出這個產品。就在這段期間，汐止農會正好邀她去金山的會場賣茶葉、茶酒和茶葉蛋，於是鄭淑娥順便把茶糕拿去給客人試吃，當天她發現試吃過的人紛紛回頭購買，這下她可是真的心動了。因為試吃過的人只要超過3個人願意回頭購買，就表示這項產品有市場潛力，只要能改善茶葉磨粉之後的質地，相信訂購量一定會大幅提升，但是要怎樣改善呢？想著想著，鄭淑娥想到了中藥粉不是很細緻嗎？於是她投下重資購買中藥磨粉的機器，結

果也真如她所料，茶糕的銷售量直線上升，最後成了她的招牌茶點之一。

開設茶莊 以茶入菜

在山上賣了3年茶，茶葉的銷售量越來越穩定，也有茶酒、茶糕、茶葉蛋這些附產品的加入，客人一再建議鄭淑娥提供一個泡茶的地點，於是她決定把這個原來只做晒茶用途的廣場改成茶莊，並且接受汐止農會輔導走向休閒農業。農會的輔導方式是幫忙做廣告，贈送茶莊一面招牌，辦活動時選擇茶莊為活動地點，幫茶莊介紹客人。初開餐廳的鄭淑娥在那時候就下定決心，只要是農會介紹來的人，她一定要在10人中，至少留下5人。

鄭淑娥經營餐廳有三個大原則：一要健康衛生：食材新鮮、人員和環境都整潔。二要美味一致：每道菜的品質和味道都要一樣好吃，絕對不能讓客人有這次不如上次的感覺。三要態度親切：對待客人不僅要有禮貌，更重要的是態度親切。

早期茶莊的茶香菜色只有茶油麵線、茶油飯、茶油雞、茶葉雞湯，現炒青菜只有地瓜葉、A菜、高麗菜、紅鳳菜4種，茶香小點只有茶糕和茶凍。如今，茶香小點增加了茶葉鳳爪、茶葉雞翅、翡翠糕、茶葉年糕、炸茶捲、茶酒米糕；青菜方面多了許多山菜現炒，其中以炒年脆和水蓮最為特殊；炒年脆是以筆筒樹尚未舒展的嫩葉烹炒而成，水蓮是一種水生蔬菜，細長如麵，炒來青翠嫩綠，入口脆聲不絕。

目前，茶莊也和日本方面介

紹台灣自由行程的旅遊網站結盟。蔡旭志表示，該網站於架站前曾來台灣搜尋具有特色的餐廳，經人推薦來天然茶莊品嚐茶餐之後，覺得餐點美味又有特色，值得推薦，於是和蔡旭志商量結盟事宜，由日本網站方面負責推薦介紹茶莊和茶莊的茶餐，茶莊方面則提供該網站的網友折價卷。

茶香茶餐 茶酒入菜

茶葉雞湯，是鄭淑娥經農會人員引薦試吃之後，回家鑽研出自己的配方，主材料包括包種茶、茶酒和土雞。二館老闆蔡旭志表示，茶葉放的時機只要不對，熬煮太久的話會又苦又澀，入鍋時間如果不夠則茶香不足茶色也出不來，結果將是整鍋雞湯報銷。茶葉雞湯經過做法上的不斷修正改良之後，才讓這道茶味香濃的湯品定了型，成為客人必點的招牌，而且人多的時候，後到的客人還只能望著別人滿足的表情興嘆。

茶油麵線和茶油飯，是用茶油雞的湯汁調拌而成；茶油雞是鄭淑娥從麻油雞衍生出來的創意，主要素材也是土雞、老薑、油和酒，不同的是麻油和米酒換成了茶油和茶酒，而且茶油雞比麻油雞更適合當作日常補品，原因是它不燥不熱、不易上火，茶油還有保胃的功效。

茶葉醉雞，是由茶油雞而起。蔡旭志表示，因為客人過多時，現煮的茶油雞實在應付不過來，所以他有了以冷盤方式處理茶香雞肉的想法，做完市場調查後覺得冷盤雞肉以醉雞較受歡迎，

加上茶莊本來就有產製茶酒，於是研發以茶香為主的醉雞醃料。茶葉醉雞剛推出的時候用的是半買半送的方式，價格只有180元，目的在於收集吃過的人的意見，了解哪裡需要改善，而後價格調整到250、300元，主要是為了和茶油雞做一區分，而且不希望茶葉醉雞因為太受歡迎，蓋過了原有的特色菜茶油雞。

天然茶莊的茶葉醉雞飽含茶香又有色澤熟美的外觀，要訣就在使用包種熟茶和熟茶酒。蔡旭志表示，茶葉直接添加酒類烹煮的效果並不好，口感可能過於銳利，入口後會像吃入泡得太濃太滄的茶汁，進而影響食材的運作，而天然茶莊因為早已開發出了熟、生兩種茶酒，使得他在研發茶香菜餚時，如虎添翼。

烏龍燻蝦，是將事先處理過的茶葉和蒜頭爆炒後放入鮮蝦，接著加入茶酒悶乾水分，再用半燻方式做出成品，最後撒上蔥花提香上桌。這道菜餚也是蔡旭志開發的菜色，他開發這道蝦料茶菜時試過很多種茶葉，起先試的是紅茶，發現色澤雖然漂亮，但是味道卻出不來，改用包種熟茶嘗試後，他發現只要茶葉經過事先處理再以半燻的方式入菜，不只可以做出茶香、茶味盡出的成品，還可以除去蝦子的腥味、保留甜味。

茶葉蛤蜊湯，是直接以茶葉搭配蛤蜊烹煮的湯品。蔡旭志因為客人反應希望除了濃郁的茶葉雞湯外，也能有清淡的茶湯可以喝，於是他開始做市場調查，四處品嚐茶葉蛤蜊湯，發現市面上的這類湯品有的是在端上桌前放



烏龍燻蝦只加茶酒不加水，是以半燻的方式製成。

入幾片鮮採的茶青，喝來不帶茶味也無茶香；有的是以茶枝熬製湯底，但湯裡只有茶色卻無茶香或茶味。中和這些試吃經驗之後，他決定直接以茶葉入鍋烹煮蛤蜊，又經過不斷的失敗和修正改良後，才拿捏到茶葉和蛤蜊的入鍋順序以及烹煮火候，才敢推出這道有著蛤蜊鮮美、又有茶香茶味的湯品。

蔡旭志表示，天然茶莊有部份菜色屬於訂桌菜，這是因為以茶入菜有些菜餚的前置作業非常麻煩，而他們也不願意草率烹煮，壞了自己的招牌。茶蒸鱸魚屬於訂桌菜之一，也是以茶酒調味而成，但是鱸魚必須使用生茶酒和包種綠茶，才能使腥味盡除而茶香四溢；也屬於訂桌菜的水果茶雞，是利用茶葉除油的功效，消除雞肉的油膩感，再利用水果提升肉中的香甜果味。

蔡旭志未來計畫推出茶葉雞柳、茶葉小饅頭、山藥小饅頭，以及具有茶香味的東坡肉，因為有了茶葉雞翅和茶葉鳳爪的成功開發經驗，對於熬滷肉類時茶葉的用量、熬煮時間，以及該和哪些調味品搭配都有很深的體會。也許不久，來天然茶莊用餐的客人就能吃到溢滿茶香而且入口不膩的東坡肉了。

天然茶莊 (02) 2660-5235/2640-7209