

石碇茶鄉的「桂花農園」

第一家以桂花入菜的餐廳

撰文·攝影／陳乙貞
協助製作／茶鄉桂花農園



桂花農園主人陳智清，茶農子弟。

如果你到過包種茶區遊覽參觀，可能發現四處都有桂花樹的蹤影，也許是山坡上一整片的桂花林，也許是一圈圈桂花樹包圍茶園。其實，茶樹常有桂樹相伴，自有它的道理，因為桂花是讓包種茶能入口散出淡淡花香的主要原因，而且這香味正是包種茶最初被福州人稱為「花香茶」的原因之一。此外，桂花還能使烏龍茶升格為精緻茶，有人叫它桂花烏龍茶，也有人叫它桂花茶。

早期的製茶業利用茶葉容易吸附味道的特性，製成花香茶。茉莉花和桂花是最常用的香花，茉莉花香年輕氣盛，通常用在香燻青茶或綠茶之類的生茶，桂花香氣沈穩大方，通常用在香燻烏龍或鐵觀音這類半熟或熟茶。

茶香桂花相交融

桂花並不是台灣的原生植物，但是她的身影出現在台灣有

兩百多年了，而且早已成了大眾化的庭院花木。桂花高雅的香氣，好像人人都愛；她隱身葉片後、如米粒般大小的花朵，嬌小玲瓏，討人喜愛；恰如其分的奶油黃花色，讓你看了會說，這顏色怎麼配得這麼剛好。

自古多少詠嘆桂花的詩句，其中，宋朝的洪適更是把桂花捧上了天，他曾詩道：「誰為花王定等差，清芬端合配金犀；上林他日移根去，應記詩仙彩筆題。風流直欲佔秋光，葉底深藏粟蕊黃，共道幽香聞十里，絕知芳譽互千里。」

桂花的花朵很小，成簇叢生在葉腋間，《花經》中根據桂花的花色、花朵大小和開花時期的不同，把桂花分為八個品種，有月桂、銀桂、金桂、丹桂、秋月、四季桂、硃砂桂、檀香桂。洪適詩中寫的是金桂，而台灣最常見的是四季桂。四季桂又稱木犀，花開四季，花色淡黃如金，

花香最為淡雅。其實，桂花也會結果，果實的顏色是紫黑色，可惜台灣的桂花樹，鮮少結果。

台灣人喜歡桂花的程度，可以從學校、公園、庭院或陽台都能看到、聞到桂花蹤影得知，但是在市區裡這些桂花樹大多一株、兩株稀稀落落，五、六株相鄰的景象不多，如果想享受四面八方只有桂花一味，而且吸飽後還可以帶走一身桂花香，除非你知道台灣哪些地方有桂花林，否則不太容易。其實，位於台北近郊的石碇鄉，就有很多桂花林，而且石碇鄉的「茶鄉桂花農園」不僅遍植桂花林，還擁有近50株的百年桂花樹。

石碇位於台灣的東北部，地處石碇溪（如今名為景美溪）與烏塗溪的交會處。曾經溪流水源充沛，小帆得以溯溪而上，以細繩將船隻固定在溪中巨石上。石碇的河川有眾多魚類覓游其中，清澈的溪水使得魚隻悠游的身影



桂花豆腐捲，用的豆腐是石碇出產揚名深坑的深坑豆腐。



裝盛油飯的是蘆草編成的容器，來自桃園客家莊。



桂花蝦球



桂花饅頭

清晰可見；早年在暴雨來襲時，暴漲的溪水還會把魚群沖到家門前，等溪水退去，家家戶戶只要打開大門，就可以撿幾條來不及回游的魚隻，為家人加菜。

百年前的石碇山區有著茂密森林，山高海拔300多公尺，處處丘陵，空氣溼潤涼爽，雨量分佈均勻，加上此區土壤中含有砂礫，且富含有機質，於是這裡也成了茶樹生長的理想環境，自清朝嘉慶年間就有茶樹栽培，現今仍以文山包種和東方美人茶（又稱「極風茶」）著稱，每年固定舉辦「極風茶」比賽。

茶鄉桂花農園

「茶鄉桂花農園」主人陳智清表示，石碇茶園的四周通常都種有桂花樹，因為桂花在石碇一帶屬於經濟作物，二、三十年前，高級茶行情看好的時候，一到桂花盛開的中秋時節，石碇居民不分男女老幼，全家總動員到園子裡採摘桂花，採完後等著茶行的中盤商到山上來收購茶葉和桂花。如今，由於桂花烏龍茶的成本、價格均高，有的茶商為了降低成本而以桂花香精取代人工摘採的桂花，有的則不再販售高價位的桂花烏龍茶，結果使得石碇桂花的經濟地位一落千丈，大部分茶農任憑桂花樹自生自滅。

陳智清來自茶農世家，為了就近照顧老人家，也為了想讓石

碇鄉的茶園、桂花發展第二春，於是在4年前放下台北的工作回鄉發展，開設「茶鄉桂花農園」，既然家中世代務茶，餐廳裡的飲料當然以茶為主，而陳家平常就會以桂花入菜，於是餐點決定主打桂花餐。

泡茶方面，園區設有桂花林間泡茶區。盛夏午後來到林間泡茶區，泡壺好茶，豔陽穿枝透葉而來，完全不帶暑氣熱息，反而像是添加動感的光影背景。如果是桂花盛開的季節來泡茶，除了一邊品茗一邊享受桂花香氣，心血來潮時，還可以順手摘採新鮮桂花，補入回沖的茶湯中，直接享受新鮮桂花的滋味。

陳智清表示，他規劃這一大片泡茶區的原因，是想將茶葉這項傳統產業和休閒產業做結合。石碇茶區屬於老茶區，又是文山包種茶區的一部份，同屬這個茶區的坪林，已經轉為機械採茶，除了可以節省成本，還可以以量制價，而這使得那邊的年輕人願意回鄉發展。石碇這邊因為仍舊仰賴手工採茶，純靠手工的結果是難以量產，加上採茶期幾乎忙得沒有時間睡覺，造成人工出現斷層，只剩老一輩的人還願意採茶，年輕一輩紛紛外流，結果當然是石碇鄉的茶葉產量銳減，茶園逐一荒廢。

陳智清回鄉發展，也是希望有個帶頭作用，他認為只要打擊

茶鄉桂花農園的名號，出外的年輕人應該會紛紛回鄉發展，如今他已經努力4年多了，而桂花農園也已經小有名氣，有許多石碇年輕人找他商量想回鄉發展，目前只欠資金和奧援。

桂花入菜自鑽研

桂花不論花、根、根皮或果實，皆可入藥，功效包括化痰、散瘀血、舒筋活絡、美白，主治包括痰飲喘咳、胃以及十二指腸潰瘍、腰扭傷。桂花除了入藥外，還可以鮮採或曬乾入茶、釀酒、釀醋，製成桂花糕、桂花湯圓等，如今甚至可以入菜。「茶鄉桂花農園」可以說是全台第一個以桂花入菜、推出桂花大餐的餐廳，這餐廳在四年前起了頭推出桂花餐，四年後的今天，在台灣各地已有數家跟進，但是在石碇還是僅此一家，別無分號。

不論是否桂花花期，「茶鄉桂花農園」四季都能端出桂花餐，原因是每年桂花盛開的時節，陳家都會全員出動，趁白天時採擷新鮮桂花，晚上去除雜枝殘葉，將桂花陰乾，再以祖傳方法釀製桂花釀。這桂花釀正是讓餐廳四季都有桂花餐的最大法寶。陳智清為了讓桂花釀的口味更有變化，最近更積極查訪其他釀製方法，而且可能在今年內就能推出新風味的產品。

「茶鄉桂花農園」剛開張時



桂花醉雞裡的桂花香，來自桂花酒。



桂花糖藕，蓮藕和桂花結合後，特別能顯出蓮藕的清甜。



桂花豬腳



桂花釀。

只有5-6道桂花味家常菜，4年來經過獨自摸索開發，如今桂花口味的菜色與甜點已有20多種。陳智清表示，以前來石碇、深坑的遊客，足跡常止於深坑或石碇老街，少有人再往山裡探索，可能是不知石碇山水之美，也可能是擔心遊完了山水卻苦了腸胃，所以在4年前他開設農園餐廳之後，有些因好奇入山的遊客，發現了這一處環境清靜、菜色清淡不油膩的農園與餐廳後，回去後奔相走告，使得來用餐的客人越來越多。

客人多了後，陳智清發現桂花菜的樣式不足以應付，熱心的客人也會建議菜餚開發與精進的方向，於是他陸陸續續向美食專家與餐飲科系請益，甚至緊盯著美食節目尋找靈感，然後再自我鑽營研發新菜，研發出來的菜色，再以點菜率作為淘汰或保留改善的根據，如今餐廳有20多種桂花菜供選擇。

絲絲花香鑽味蕾

「桂花糖藕」是來此的客人必點的菜餚，雖然飯店裡也有這道菜，但由於桂花農園用的素材是自家園子裡採下的桂花，因此不論口感與風味皆與飯店推出者不同。蓮藕和桂花結合後，特別能顯出蓮藕的清甜，除了蓮藕之外，這道菜的材料還包括能助腎養生的紫糯米，和能清神定神的蓮子。桂花季時，這道菜的盤子裡會撒上新鮮的桂花，但只作為點綴之用，因為新鮮的桂花，入口會微帶苦味。

桂花醉雞裡的桂花香來自桂花酒，土雞來自鄰近的農家，陳

智清表示，店中食材百分之九十來自附近農家，原因之一是就近掌握品質與新鮮度，之二是希望能對家鄉的農產產銷有幫助，此外，因著自己不是科班出身的廚師，刀功技術不算精純，於是決定先將雞肉去骨再以棉繩捆綁，而後以桂花酒烹煮，使得成品既容易切片還可以排成很漂亮的外觀。

桂花釀入菜時辛香料的添加需要小心，味道過強的辛香料如蒜頭、洋蔥會破壞桂花的香氣。此外，桂花與豆腐可說是天作之合，如果使用的是石碇出產名揚深坑的深坑豆腐，那味道更是清雅脫俗。陳智清表示，餐廳裡的桂花豆腐捲用的就是石碇的豆腐，他先將豆腐的水分搾乾，再調入海鮮料、絞肉、桂花醬拌勻，接著以豆皮包裹入鍋酥炸，於是就有了外皮酥脆、內餡清淡且散發淡淡桂香的桂花豆腐捲。

添加桂花釀的作用在於提升菜餚香氣，如果太早下鍋，桂花香將四散無蹤，所以需要長時間熬煮的菜餚，需要小心桂花釀的添加時機。以餐廳裡的桂花豬腳為例，豬腳選用附近人家養的黑毛豬，肉質較甜且不帶腥味，陳智清表示，由於這道是以紅燒方式悶煮，烹煮時間較長，所以桂花釀通常是在入盤前才添加，這樣一來，菜餚端到客人面前時，正好是香味最足的時候。

「桂花布袋雞」的材料，除了一定有土雞和桂花釀之外，還加入多種中藥材，屬於溫補藥膳。作法是將中藥材塞入土雞腹內，熬煮4個鐘頭，也是起鍋前加入桂花釀。這道菜色的靈感，

來自原住民料理，不同的是，上桌時散發的是桂花香，而撥開雞腹時飄散四逸的是中藥香。

「桂花油飯」和「桂花饅頭」是餐廳裡的主食。裝盛油飯用蘭草編成的容器，是陳智清特別到桃園選購的。桂花油飯的作法是將煮熟的油飯放進蘭草容器裡，淋上桂花醬，以保鮮膜封口後入鍋蒸煮。這道主食上桌時，會同時散發桂花香和蘭草香。桂花饅頭是用麵粉和桂花醬揉製而成，除了現場食用外，還可外帶。

「茶鄉桂花農園」的招牌點心有桂花餅乾、桂花茶凍和桂花茶梅，除了可作為飯後甜點，也很適合泡茶品茗時享用。餅乾的做法是陳智清特地跑到輔仁餐飲管理系跟一位教授學的。桂花茶凍是東方美人茶沖出的茶汁調和桂花醬而成，冰鎮過後，入口夾帶茶香與桂花香，而且為了讓客人體驗原始的香味，店裡不供應奶油球。

石碇山區的自然景觀這幾年來越來越受歡迎，有人是因為來此賞山觀鳥而識得茶香桂花農園，有人是因為偷閒來此親近自然而識得桂花農園，更有人是為嚙嚙口中縈繞花香、味蕾沾染花氣的感覺專程來此品嚐桂花餐，於是之故，陳智清開設的石碇茶香桂花農園客人越來越多，這也使得他計畫在將來成立一座桂花主題館，以圖畫、文字詳細記錄桂花的歷史與生態，並蒐集所有讚頌桂花的詩詞作品加以解說，希望讓這人人喜愛的花香植物，也成為人人了解讚頌的植物。

茶鄉桂花農園
TEL:26634011 FAX:29386514