

新桂花主義

再創名間茶文化

採訪・攝影／曾文田

協助單位／名間桂花森林・「自然風」工作坊施志昌

「人間桂花落，夜靜春山空；
月出驚山鳥，時鳴春澗中。」
不論是時空的因緣際會，
或是來自遠方的心靈交集，
桂花的美麗身影，透過日出、月升的光影之美，
幻化成近在咫尺的生命感動。
名間鄉埔中村的「桂花森林」，
以人本、誠摯、感恩的心，
邀請您一起打開每個人內心深處的「桂花源」。



盛開的桂花

濃郁馨香的陽光樹種

小巧玲瓏不起眼的桂花，沒有亮麗的外表，卻以濃郁馨香讓人陶醉；桂樹性喜陽光，對環境的適應力很強，是生命力強盛的樹種。「桂」與「貴」同音，有吉祥、富貴的意涵，因而在中國民間，是傳統的庭園花木，深受國人鍾愛。在文學上，「小山叢桂」四個字，即是形容清官或文人墨客，遠離俗世紅塵，歸隱深山叢林避塵俗的意思。

南投縣名間鄉是個山水秀麗的好地方，農產品種類繁多，最負盛名者，應屬松柏嶺的茶葉。名間鄉的茶葉，種植面積約2500公頃，產量居全台之冠，多數農民均以種茶維生。民國64年間，先總統蔣經國先生將俗稱「埔中茶」的松柏坑茶，賜名為「松柏長青茶」，雨後才逐漸打出知名度。

名間鄉埔中村的世芳茶行（廠），世代以種茶、製茶、賣茶為業，同時，早期先人亦種植近百棵的百年桂花樹，採摘新鮮桂花，與烏龍茶混合加工，製作成為桂花烏龍茶，至今已數十年之久。

第二代陳信道先生從小在製茶家庭中長大，民國70年間，有感於台灣社會環境的變遷，轉變傳統的製茶方式，利用桂花與烏龍茶做「金黃結合」，獨創有別於讓消費者對「埔中茶」的印象，將創新的意念融入茶葉中，使桂花烏龍茶與松柏坑茶有所差異。或許是台灣消費者口味多元，對低海拔茶葉與桂花的結合，已不敷國人的口感，於是，陳信道不惜成本，將高海拔的優質茶葉，與新鮮桂花以1：4的比例再次結合，使桂花烏龍茶的品質，更加極致。

百年桂樹的休閒意涵

女主人蕭碧惠將前人留下來的五分多面積的土地，90多棵近百年樹齡的老桂花樹林，轉型為「桂花森林」休憩園區，以自創「新桂花主義」為綱領，結合當地的休閒產業、生態旅遊、人文景觀為主題，展現多元休閒新風貌。擺脫傳統茶店

小格局晦澀店面的刻板印象，取而代之的，是簡潔、清爽、亮麗的風格，呈現「桂花森林」的氣息，用在地人的精神與行動，讓桂花成為獨特的品牌意象，讓您在這裡，可吟詩、可品嚐，更可分享花開、花落的喜悅，讓桂花的產業、生態、文學，融入在生活與休閒中。



「桂花森林」女主人蕭碧惠



新鮮桂花與茶葉用人工攪拌混合

「桂花森林」女主人蕭碧惠表示，配合農政單位推動休閒農業，世芳茶行(廠)也在名間鄉農會大力推廣下，將茶廠的老倉庫，改裝成為素雅明亮的咖啡吧，提供特調茶類、花式咖啡、沖泡式茶品、冰沙、點心、簡餐與小火鍋等餐飲服務；室外的走廊與庭園，則加強綠美化工作，成為戶外泡茶區與咖啡休閒區。百年桂花老樹園區，也對外開放提供遊客參觀、休憩，並在老桂花樹下，擺設簡單的桌椅，提供遊客賞桂花、品香茗、喝咖啡等服務。



採桂花提供農村就業機會

當您進入埔中村，沿著「桂花森林」指標，走進位在巷弄裏的世芳茶行(廠)時，立刻感受到桂花芳香陣陣撲鼻而來，揉合著鄰近的農村田野氣息，桂花香變得格外清新。

在這一大大片百年樹齡的桂花森林裏，設有風格獨特的休閒區及咖啡座，園主提供桂花茶餐、茶食，最適合全家休閒、賞花，尤其每年的中秋節前後，是桂花的盛開花期，朵朵桂花爭相綻放，吐露淡雅的芳香，在「桂花森林」附近走動，都可聞到隨風飄送來的花香，但見桂花盛開期間，成群的遊客聞香而至，徜徉於百年的桂花森林中，宛若享受「花香浴」，此時，邀約三五知心好友，在桂花森林裏泡上一壺桂花烏龍茶，閒話家常聊八卦，賞桂花聞香品茗，確實令人心曠神怡，尤其在桂花盛開期內，還可以欣賞到成群農村婦女採摘桂花的情景。

沉醉於桂花雨的悸動

桂花屬木犀科多年生常綠灌木或小喬木，樹高約1~3公尺，又稱為「木犀花」。花瓣有四片，依花色可分為金桂、銀桂和丹桂。在台灣，全年都可以見到桂花的蹤跡，花盛開於春、秋兩季，但以入秋後8~9月間的花朵，最為茂盛而清香，因而有「八月桂花香」之說，另有特殊的品種，全年都可持續開花，稱為「四季桂」。桂花可作為觀賞用的庭園樹，花朵可供作茶葉、香味料、食品香料、飲料的原料，亦有潤髮、美顏的效果。桂花屬名即為希臘文「香花」之意，花朵曬乾後，可泡茶、作香料，為台灣廣受喜愛之香花植物。

「桂花森林」的桂花幾時開？蕭碧惠指出，「桂花森林」的桂花老樹，真的很有意思，每年過了農曆7月半，約農曆8月中秋節前後，每20天開一次花，一直到10月底，為桂花特別盛開的季節，每次開花時期可以維持一週，過後即零散20天開一次花，延續到隔年清明節前夕，因此，誰說桂花只能八月才香？每年逢農曆8月，正是



採摘桂花的場景



人工挑除枝葉雜質



遊客親自體驗農家採摘桂花的辛苦



桂花茶

沐浴在金黃色繽紛的花雨下，沉醉於馥郁桂花香的感動！

桂花的盛會，整個「桂花森林」的園區，迷漫著濃郁的桂花香，沿著石板路走進桂花樹叢，枝幹上簇簇金黃色的小花朵，散發出魅惑人們的香氣，偶爾一陣涼風拂過，桂花像似花雨般地灑落，讓人如



桂花醋。



桂花蜜

賞花、食花是人間的雅趣、雅事，尤其「食花」已成為世界美食的潮流，許多著名的風景區或高級大飯店，均將精緻的菜餚與花卉，適當地搭配調製成營養可口的美食佳餚。

甜而不膩的桂花餐飲

對於桂花的應用，很多人都有甜蜜而難忘的經驗。蕭碧惠表示，將剛採摘下來的新鮮桂花，以清水大略洗淨濾乾後，可以直接灑放在冰淇淋上面，即成為桂花冰淇淋，或是拌和生菜沙拉，而成為桂花香的沙拉，或拌入蒸熟的茄子、煮好的栗子燒雞等，都是非常營養可口的料理。



桂花梅。

至於桂花茶的沖泡方法，所使用的茶具必需裝有濾網，取少量的新鮮桂花，以95℃左右的熱開水，沖泡約10秒鐘即可倒出，茶湯不宜太濃，即呈現天然桂花香味的桂花茶。而「桂花烏龍茶」、「桂花金萱茶」，是以優質的高海拔高山茶，加入新鮮的桂花攪拌混和，讓茶葉的熱氣把桂花的香味，完全吸收在茶葉中，再調製烘焙乾燥，沖泡時，以花香甘甜為重，因而茶葉的份量宜少，如以蓋杯沖泡，打開杯蓋後，即可聞到薰鼻的花香味，香氣四溢滿室，飲後清爽宜人，提振精神舒暢。



桂花茶

特製「桂花梅」的特色，是入口後，咀嚼有股香Q的口感，流露出淡淡清香，酸甜而不膩，常吃可健胃整腸，幫助腸胃消化。

酒精濃度35%的「桂花醉」，特色是桂花香醇，回甘厚實，入喉即花香四溢，口感非常順口，讓您飲用後，滿口桂花芳香。



桂花金萱茶

「桂花蜜」是採取新鮮清潔的桂花，先放一層砂糖，再加一層桂花，分多次裝入透明罐中，最上層再以砂糖覆蓋桂花，然後旋緊罐蓋封口，置放於通風陰涼處，待砂糖溶化後，即可取出食用。桂花蜜可搭配甜食，而更增加甜食的風味，尤其是冰糖糯米蓮藕，當蒸熟端上桌後，淋上桂花蜜食用，是傳統的養生美食。

「桂花森林」蕭碧惠 (049) 258-3327