

小而美的茶葉生產區——陳振慶談蘆竹鄉的茶葉

陳振慶一來到茶園，便習慣性的彎下身，到處檢視茶株及其周圍的環境，遠遠看去，就像一位父親正彎著腰，摟著及膝的小兒女，輕聲細語、噓寒問暖。



陳振慶

「從前在我們這裡，一眼望去所及之處，都是茶園。」新星製茶廠的老闆陳振慶無限感懷的說。這一次拜訪桃園縣蘆竹鄉的茶葉產地，本來滿心期待可以看到滿山遍野的茶園景致，驅車前往途中，原本打算只要看到茶園，順著旁邊的道路走，應該很快的就能找到主角。哪知經過一番折騰，遇到了主人，卻還看不到茶樹。

來到陳振慶的製茶廠，他連忙砌茶招呼我，知道我的疑惑，他解釋說，早期桃園的蘆竹的確是頗負盛名的茶之鄉，這裡家家戶戶從事著茶葉相關產業。後來隨著經濟起飛，人工成本大幅增加，種茶、製茶是屬勞力密集產業，得付出相當多的血汗，這樣辛苦的工作無法留住農村裡的年輕人，所以蘆竹鄉

茶葉栽培面積才會逐年下降。我拿著聞香杯，細細品味從中流露的香氣，靜靜聽著桃園蘆竹的種茶歷史。

經營茶廠 服務鄉民

陳家一開始是經營製茶廠生意，早期由於製茶工具所費不貲，不是每位茶農都能擁有，所以當茶菁收成時，鄉里就會把茶菁送來陳家，委託他們製成茶葉。陳振慶喝了一口茶繼續說，那時每到茶菁採收期，家裡凡是能空出來的地方都已放滿茶菁，但這還不夠，還得四處向鄰家商借場所擺放。製茶場在每個產期的尾聲，會特地撥出一段時間，為鄉里免費烘焙自家要喝的茶。那一段日子日夜顛倒、辛苦倍嘗，但能為大家服務，看到街坊鄰舍每個人臉上掛滿豐收的喜悅，雖然勞累內心卻感到無比的踏實。現在製茶雖然榮景不再，但這裡仍然是每年鄉級茶葉比賽的重鎮。

早期陳家生產的茶葉，曾透過貿易商外銷到國外，後來為了因應日本市場的需求，開始專門從事綠茶的生產，以經營日本市場為主，這時候也正是陳振慶經營茶葉市場最鼎盛的時期。隨著大環境的改變，台灣的人力優勢不再，綠茶生產成本



李前總統題字-蘆峰烏龍茶



獲得神農獎的肯定

過高，失去競爭優勢，陳振慶的茶葉生產於是調整步法，改以提高精緻度，專攻國內市場。陳振慶為這段歷史下了一個眉批——「小炒、大炒，最後沒得炒」。

精緻管理 充滿自信

其實這只是一句玩笑話，陳振慶認真經營國內市場，反而讓他踏入另外一番境界。原本以經營製茶廠為重心的他，改變策略，加強生產面的經營，也就是強化茶園管理，將心力灌注在茶樹的照顧上；製茶廠方面當然也不能放棄，以研發改良烘培技術為目標，專為生產優質茶作準備。陳振慶不沉淪於過去的輝煌歷史，隨著時勢調整步法，是他經營茶產業成功的秘訣。現在他的茶葉行銷方式，也是他頗為自豪的經營模式——完全以自產自銷為主，沒有透過任何的中間商鋪貨。其中的秘訣就在於捉住消費者每一張挑剔的嘴，透過消費者「吃好道相報」建立口碑，他要讓喝過他的茶的



照顧茶樹就像在照顧小孩



陳振慶的製茶廠

人，彷彿成癮一般，非他不可，所以顧客都是直接上門「找茶」的居多。而為了增加與客人的互動，他會將客人的資料整理建檔，只要有新茶出廠，消費者就能收到試喝的茶葉。

我國加入WTO後，台灣的農業必須和國際市場競爭，詢問陳振慶怕不怕國際市場的挑戰？他拿農業和工業作解釋，在農業界裡擔任種茶、製茶的角色，就好像在工業界裡擔任工廠的員工一般，都是一種職業，這是不分貴賤的，絕對不要看不起自己所擔任的角色。開放國際市場給台灣的農業帶來衝擊沒有錯，但是難道工業界就沒有競爭壓力？相信是有，甚至有過之而無不及。面對國際市場的挑戰，應以自立自

強，不依賴的態度面對，積極顧全品質、開拓客源才是首要之道。他認為，一旦對自己的農產品失去信心，消極被動，遇到問題首先想到如何爭取補助，是沒有辦法走出一片



經營茶廠服務鄉民

天。雖然陳振慶已年過50，但他給人的感覺全身充滿幹勁。

蘆峰烏龍 優質茶葉

「蘆峰烏龍茶」是蘆竹鄉高品質茶葉的代表，雖然是「蘆竹鄉茶葉產銷班」的共同品牌，但不是每一片產自蘆竹鄉的茶葉都能掛上這個logo。曾任產銷班班長的陳振慶指著高懸在客廳裡牆上，李登輝前總統的題字，自豪的說能夠掛上這個共同品牌的茶葉主人，是一種肯定與驕傲。

蘆竹鄉所有的茶農共同組成茶葉產銷

班，目前共有14位成員，也就是說在蘆竹境內所看到的茶園，全都是產銷班成員所有。由於時空變遷，使得原本是從業人口數最多的行業，搖身一變成爲這裡的「少數民族」。人數雖少，但產銷班的志氣卻非常高漲，班員們訂定了一套嚴謹的遊戲規則，彼此勉勵、切磋，共同提升蘆竹茶葉的品質與名氣。以「蘆峰烏龍茶」爲例，班員所生產的茶葉，必須經過公開、嚴格的比賽，邀請專家經過評鑑之後，通過考驗的茶葉，才能掛上「蘆峰烏龍茶」這個品牌；沒有通過考驗的，雖然也是在地生產，但就無法印上這個標誌。大家就是這樣群心群力，使「蘆峰烏龍茶」成爲高品質的茶葉代表。

陳振慶在擔任班長時，常常鼓勵班員參加外界所舉辦的比賽，一開始有人會覺得在外比賽若沒得獎，難免感到「漏氣」，所以不大願意跨出去。陳振慶



精緻管理的茶園



製茶器具

則告訴大家，出去比賽不是爲了要得獎，而是可以增加觀摩與學習的機會。在比賽中遇到比自己強的高手，更要好好參考人家的技術，作爲改進的依據。此外，遇有講習會、研討會，再怎麼忙他都會撥控參加，因爲這是獲得最新技術與資訊最便捷的方法。

安全生產 保障消費

好技術生產好茶，回甘滋味留於唇齒之間，久久不散，消費者在品味茶韻同時，更期盼喝下去的每一口都能安心。陳振慶洞悉消費者的想法，常利用集會的時間，向班員說明安全用藥的觀念，以及藥物殘留檢驗的重要性，遇有前來採樣檢驗的人員，應該要理性對待，不要認爲他們是來找麻煩的，因爲這些抽檢是一種對社會負責的表現。陳振慶關心的不止茶葉安全，他也體認到必須對生態環境進一份心力，所以他的茶園盡量減少施用化學肥料，改以合理的施用有機肥；若非得要使用化學藥劑或肥料，也一會定遵照推薦方法。拿著聞香杯靠在鼻頭前，聽陳班

長這麼說，覺得這杯裡的傳來的香氣更顯清甜。

來到陳家的茶園，這裡是桃園與台北林口的交接處，土壤的顏色爲紅褐色，搭配綠油油修剪整齊的茶樹，呈現出合諧的茶園景色。陳振慶一來茶園，便習慣性的彎下身，到處檢視茶株及其周圍的環境，遠遠看去，就是一位父親正彎著腰，摟著及膝的小兒女，輕聲細語、噓寒問暖。沒錯，陳家茶園的每一株茶樹就是用這種「當作人照顧」的方式，成長茁壯。陳振慶隨手拔起地上的雜草對我說，茶園的管理全由自家兄弟一手包辦，不但可以節省人力成本，對茶樹的生長情況也能全盤掌握。陳振慶將一生的心血灌注在茶葉上，他的生命因爲茶葉而豐富，在茶產業上的傑出表現，讓他榮獲93年神農獎的肯定。能夠有今天，除了個人的努力外，產銷班成員彼此相互相持讓他銘記在心，還有農政單位的政策支持，如適時推動台刈穩定茶價、補助產銷班部分製茶設備經費等，也是助力之一。來到桃園蘆竹鄉，喝一口「蘆峰烏龍茶」，茶農的用心在嘴裡緩緩發散。



施用有機肥