

動手完成一本書的修補，在我目前學習修書的過程中，最讓我印象最深刻、成就感最大的書是李田意贈本--《赫爾回憶錄》。

當我看到《赫爾回憶錄》時，它是一本封面破碎、內頁脫落的老書，我不禁懷疑起我是否有能力修得好它，看著泛黃破爛的封面實在於心不忍，我想我必須盡全部的精神和耐心來延續它的年齡，也算是對我自己的一種階段試煉。在評估書況時，老師告訴我這本書修復時需注意的地方，目前我仍需老師的意見，然後才能動手修補，《赫爾回憶錄》的情況複雜，因為前一位修書者使用訂書機來固定書頁，不過隨著時間的推移，書頁開始有粉碎脫落的情形，雖然訂書針仍固定住大部分的頁數，不過序和目錄都已經脫離訂書針的控制流落書外了，因此修復的工作多了一項--把脫落的紙頁黏回去，於是在我小心翼翼的撕下脆弱的封面後，另外裁了一些較為細長的紙條來黏貼脫落的紙頁，刮除書背的紙後，我塗上了白膠，希望牛皮紙能固定脆弱的書體，繼續它書本的生涯，然後重壓固定。隔日繼續封面的作業，這次的修復天數比較長，在面對一本稍微用力就有解體可能的書，進程快不得，尤其是像我這樣的新手。利用兩層牛皮紙做出來的書皮比較能保護年老的書體，為了保持它的完整，老師希望我把封面再黏上去，我完成書皮的作業後，再用一天的時間等待它的固定。最後，當我裁掉多出版面的紙後，看著《赫爾回憶錄》能恢復回書架的資格，內心真是感動不已。

謝鶯興老師雖然一再謙稱這樣的修書技巧只是土法煉鋼，並沒有多麼高深的知識，但看著老師對破損的書這樣的細心和專注，我知道，修書修的不只是書體，而是修與書的緣分和憐惜。

### 魚池茶園--阿薩姆紅茶的故鄉一日遊

期刊組 施麗珠

93年晚秋，「有機健康飲食班」的戶外參訪，要去阿薩姆紅茶的家鄉--魚池茶園。這個 2.61 公頃的茶園，位於海拔 650 公尺，氣候、土壤都很適合阿薩姆紅茶的生長，目前以大葉種的阿薩姆紅茶和台茶 18 號的產品居多。

參加這次活動的人數超過一百多人，所以分三組進行參觀。我們這一組首先參觀製茶的機器，了解生產的過程--由茶菁經萎凋、揉捻、解塊、

發酵、乾燥、精製分級包裝。女主人爲了讓我們瞭解製茶過程的吵雜，發動了其中一台解塊機，瞬間，整個地板好像地震一樣的搖晃不已，這說明了爲什麼製茶廠通常設立在偏僻的地方。

第二站活動名稱是「茶博士帶你找好茶」，在廠長詳細地解說下，我們認識了茶的種類與特性。目前該茶園已走向有機茶葉的生產，以手工採收一心二葉的茶菁，由外形、色澤、香氣、甘味來判斷茶的品質。一年三季都有採收--春、夏、秋，每 45 天採收一次，而以夏茶品質最好。阿薩姆紅茶屬於全發酵茶(茶葉 100% 發酵)，所以沒有咖啡因的成分，較溫和，不傷胃；分條狀和碎狀的紅茶兩種，條狀紅茶適合泡原味紅茶，碎紅茶則可加奶精與黑糖泡成奶茶。要泡一杯好喝的紅茶，所泡的茶葉量與茶水的比例是 1：50cc，溫度是 95~100°C，喝下去後，喉嚨一陣甘甜。

第三站則由副廠長帶領大家走向戶外，接觸茶園，實地去認識各種茶葉的種類、種子的形狀以及茶葉堆肥的製作。副廠長掀開大帆布的一角，讓我們看這整片正曝曬在太陽底下，高溫殺菌中的有機堆肥；它是利用廢棄的太空包、雞糞、粗糠攪拌在一起，準備明年要用於茶園的。最後，副廠長又帶領我們走到園內的蔬菜區，茶園旁還種有油菜、高麗菜、茼蒿等。其中油菜種植面積很大，油菜除了觀賞、食用價值外，還可以做爲肥料。參觀後，女主人很高興地說：歡迎有興趣的人自行到蔬菜園裡，體驗採蔬菜的樂趣，順便採一把有機油菜帶回家中品嚐。

當前茶園最重要的工作，是鼓勵附近的農友將檳榔樹砍除，先改爲慣行茶園，再漸次改爲有機茶園，讓大地保有純淨的環境。目前整個茶園的工作，只有六人攜手在做，非常的辛苦，但大家團結一致，上下一心，快樂的心情彌補了人力不足的缺憾。

這個茶園有一個特色，就是保持了原有的建築景觀，古樸的原貌讓人很想一探究竟。一樓是空間不大的商品展售處，有各式各樣不同款式的包裝，其中有一個紅色包裝的「茗舞」，造型像燈籠，非常有創意；二樓是用餐的地方，餐廳佈置簡潔明亮，所謂的餐桌也就是幾張簡單造型的長方形的大桌子而已，整個用餐的空間，非常的大方、穩重，讓人眼睛爲之一亮。

在二樓轉角處，有一張「藏僧們赤足行走圖」，圖的下方放著一個高腳的陶器，顏色古樸而穩重，瓶子裡雖然沒有插花，但是「赤足行走圖」

寧靜的畫面和陶器的搭配下，看著看著，似乎有一股神奇的力量，令人不知不覺也會跟著也走進了一個簡單、清淨的世界裡。然而，這裡也是女主人的心靈加油站！女主人是虔誠的藏傳佛教徒，一直居住在台北，她曾發願要以最純淨的有機紅茶供養三寶，爲了完成這個心願，她一直尋尋覓覓一位跟她有同樣理念的專業廠長，但是很多專家都告訴她，有機紅茶不灑農藥是做不出來的。可是她又不想放棄，總認爲有一天，她一定能找到這位專家；終於 92 年 7 月她找到了這樣一位願意配合嘗試的專家，所以她決定自己跟著做，從那時候開始，她就台北、南投兩邊來回奔波。在茶園工作的這段期間中，每當面對壓力與挫折時，她就會到二樓轉角處，來看看這腳步堅定、步履怡然的「藏僧們赤足行走」圖，因從這張圖裡，讓她獲得了繼續經營有機茶園的動力，也看到未來無限的希望。

茶園自從去年停止用藥以來，生態變得更爲豐富，曾經出現過蛇、螢火蟲、蝸牛、草鈴、蝴蝶、虎頭蜂、青蛙、甲蟲、獨角獸等，從這些動物和昆蟲的出現，證明了只要讓大地恢復生機，自然生態也會多樣化。

早年阿薩姆紅茶是因爲日本皇室的喜愛，而於民國 14 年開始在南投種植，曾風光一時，只可惜有一陣子檳榔價錢直逼黃金價，而導致很多農友們捨棄種阿薩姆紅茶，改種檳榔樹。這幾年歷經地震和土石流的災害，農友們也漸漸體會到要保護生態環境，因唯有良好的生態環境，才可以生產出健康的食品，農友們的生命和生計也才能得到保障和提昇。

最近這個茶園已經正式通過轉型期驗證，對經營者而言，是非常大的鼓舞和激勵。經營者願意不計一切的困難，生產出沒有農藥殘留的產品，是消費者莫大的福氣。期待經營者的用心能像蒲公英的種子一樣，在未來能隨此產品銷向國際市場，正如「阿薩姆紅茶」包裝上的名字一樣--「茗舞」了起來，再現阿薩姆紅茶與印度大吉嶺、錫蘭紅茶齊名的昔日風華。

此茶園開放的方式與一般的茶藝館不同，只要是對有機理念有興趣的遊客，隨時都可以到茶園參觀或喝茶；若要茶園提供有機茶園導覽解說及餐飲等服務，則必須達 30 人以上，茶園才會接受預約。透過茶園文化的介紹，在享受山居的片刻寧靜之時，不僅體會到每一片茶葉背後所付出的辛勞，同時也認識了自然生態環境，並分享了經營者生命故事的轉彎、毅力和成長！