

崙山牧師走出教會— 打造茶花養生部落

就如同山茶花的盛開與凋謝一般，崙山部落也隨著茶花的開與落，因而經歷了一段繁榮與凋零的輪迴歲月。

山茶花的盛開與凋謝

60年代時，民間缺乏食用油，政府鼓勵偏鄉自行種植茶樹來提煉苦茶油，以補充日常所需不足，當時的崙山滿山遍野的種了許多，部落也曾因為茶樹而度過一段豐饒歲月。不過隨著國人對食用油的偏好轉移到沙拉油身上，苦茶油逐漸被人淡忘，部落中的茶樹隨之被廢棄，土地大片的休耕、年輕人離鄉謀生，部落中只剩老人以及隔代教養的兒童，就如同許多部落所面臨的困境一般，崙山也未能逃過。



茶樹見證了崙山部落的凋零與繁榮。



溫光亮認為信仰不是高高在上，而是應該在生活中感受到上帝。



崙山教會的牧師溫光亮心想，長久這樣下去真的不是辦法，但又該如何才能讓部落走出困境呢？在某次的山中散步當中，他看到雜草堆中未被砍伐的茶樹，突然間靈光乍現，同時也看到了部落未來的發展契機。

之後他走出教堂，出面帶領族人復耕茶樹，並向政府申請經費購置榨油機，榨出了高品質的苦茶油。由於包裝精緻以及品質穩定，「崙山苦茶油」這幾年逐漸打出自己的名號並且進軍市場，收益遠勝早年，崙山部落再度因為茶樹而出現了重生的新希望。

不過這位走出了教堂的牧師，對部落的期望可不只如此而已，苦茶油只是他的第一步，他有一個「十年計畫」，希望崙山未來可以成為一個茶花養生部落，以人文及部落特色來讓部落永續發展。

走出教會 任人笑罵

凡事跨出第一步總是最為困難。溫光亮回想過往感慨的說，身為牧師，最早他是幫部落孩子輔導課業，但到最後卻充滿挫折感，因為即使再優秀的孩子，最後還是會因為家中經濟不足而無法持續就學。因此他深深感覺，部落的困境在於經濟，這個根源若不解決，還是無法真正脫困的。

於是他決定走出教會，拿起鋤頭走到田間，試著以實際的行動來改善部落經濟。但是這個不像牧師的舉動，引來了外界的側目，不只教會認為他不務正業，就連村民都嘲笑他、閒話不斷。這些都得默默承受下來，因為他認為「信仰不是高高在上，而是應該在生活中感受到上帝。」幾多磨練之後，事到如今溫光亮已完全釋懷，笑稱「我被批評到個性越來越好了！」



茶花嫁接是部落中的一項新興產業（左圖）。
崙山部落的轉型，正如同茶樹小樹苗般逐漸的茁壯起來（右圖）。

柑橘也是崙山部落多樣化種植中重要的一項（上圖）。
部落中近年也開始種植有機土鳳梨，香氣十足（下圖）。



當初他的第一步是帶領族人復耕茶樹。這個首步跨得不錯，在綠色陣線吳美貌老師的指導下，「崙山苦茶油」有了自己獨特的品牌及包裝，同時也打進了通路，在「台灣原味」中穩定銷售，頗受好評。目前崙山復耕了 40 公頃的茶樹，同時也有著東部最大的茶樹產銷班。

多樣化種植 整年有收益

穩固了苦茶油版圖之後，這位跨足農業的牧師則是把觸角延伸到其他面向，帶領族人在部落中種植梅子、當歸、丹蔘、柑橘、鳳梨…等作物，並進行茶花架接；未來還打算要種植黃耆、黑豆、薏仁，甚至於白鶴靈芝。

之所以選擇多樣化的種植，是為了讓部落永續發展。他認為，茶樹一年只能一收，收入無法持續整年；若是部落中有各種不同的作物，便能每個月都有收益，是比單一作物更為有效益的生產方式。

目前這許多作物都正往有機的方向邁進當中，其中 0.5 公頃的水稻已經通過慈心的有機認證，其他的作物則在申請當中。溫光亮說，崙山位於山中深處，是一個封閉型的部落，不過也正因如此，它的水源獨立、外界的污染少，是發展有機的最好場所。



族人正在處理採收的當歸（上圖）。
當歸開花時一片的潔淨高雅（下圖）。

花蓮農改場 一路相挺

而在這條邁向有機的道路上，花蓮區農業改良場是部落最為重要的助力。「農改場，沒話說的啦！」溫光亮形容，族人在種植上遇到任何問題，只要一通電話，隔天就會有技術人員過來協助，真的是熱情相挺，沒話說的。

事實上，農改場的確也是傾囊相助，幾乎是所有的課室出動的來協助：作物改良課的張同吳教導族人種植丹蔘及當歸；劉啟祥帶著多樣的新品種果樹前往崙山，同時更新了茶樹的樹種；潘昶儒則是對部落中的有機水稻進行技術指導。特用作物加工研究室的邱淑媛與賴明基，前往教導釀製基底醋，並協助排除致過苦茶油時所產生的雜質。此外，作物環境課的楊大吉、詹于諄則是協助他們申請有機驗證，甚至連場長黃鵬都時常上山與族人進行座談，傾聽他們的心聲。

最大的原住民當歸產區

農改場首批進入崙山的是作物改良課副研究員張同吳，95 年時便開始輔導族人當歸的種植。讓崙山成為花蓮首批栽種當歸的原住民。由於之前族人完前沒有相關經驗，因此張同吳除了為他們制定一套栽種流程表，還從頭到尾

的包辦了所有的環節，包括提供種苗、技術指導、採收包裝，甚至還幫族人找好了契作的收購對象。

在栽種技巧部份，除了強化有機栽培技術之外，他也不斷叮嚀族人正確的播種與採收時期，因為這會直接影響品質。以採收期來說，抽花苔時是為最佳的採收時間點，因為根據研究顯示，此時所採收到的當歸數量最多，同時「阿魏酸」、「本內酯」等有效成分也較高，是品質最好的當歸。

在農改場詳盡的指導之下，崙山部落逐漸學到完整的當歸種植技巧，同時也慢慢的建立了品質，全盛時期種植面積達到 6 公頃，是為花蓮最大的原住民當歸產區。

農改場首批進入崙山的是副研究員張同吳（左一），讓崙山成為花蓮首批栽當歸的原住民。



農改場教梅醋 部落生財

除了當歸之外，農改場輔導族人製作梅醋，則是讓部落多了一條生財之道。原來盛產梅子的崙山，族人卻是不知如何製作梅醋，之前都是去買外面的原醋來泡梅子，如此一來卻是不敷成本，因為光 20 公升的原醋就要花上 4 千多元。農改場特用作物加工研究室的助理賴明基上山教族人製作基底醋，從最基本的養麴苗開始教起，輔導他們一整套完整的製作方式。

族人之前不曾做過基底醋，完全沒有相關概念，需要賴明基有耐性的不斷重複解說，幸好族人頗為好問好學，學會了製作方式。完成之後的基底醋讓它熟成兩個月、加糖之後浸入梅子，放置兩年就成了上好的梅醋。崙山的梅醋由於品質好、風味絕佳，因此頗受歡迎，常常還來不及做成小瓶裝，當醋還在泡大甕裡時就整甕整甕的被買走了，受歡迎可見一班，也為部落多了一筆好進帳。

溫光亮對此點點滴滴一切感念在心。他說，農改場在農業技術、病蟲害防治、適地適種以及土壤等概念上，提供了族人很全面的協助，尤其在有機部份，自從農改場協助進駐之後，族人對於有機的概念已經成形，對於保護土地的概念也越來越重了。「簡單來說，農改場就是我們的好好朋友啦！」



崙山的陳年梅子醋包裝精緻，順利打入有機市場中銷售。





圖一

賴明基上山教族人製作基底醋，從最基本的養麴苗開始教起，輔導他們一整套完整的製作方式（圖一・圖為在白飯加上麴菌，發酵之後會變成酒）。部落所製作的梅子醋都是放置在陶甕中三年以上陳年醋（圖二）。到了梅子採收季節，大家一起來（圖三・溫光亮 / 提供）。



圖二



圖三

部落亮點就在習以為常中

目前崙山部落在牧師以及各方的協助下，已有脫胎換骨的模樣出現，不過溫光亮認為現在僅走到一半而已，未來他希望能將崙山打造成一個「茶花養生部落」：整個部落種滿茶花、每個月都有種植收入，族人還可以經營民宿、餐廳以及生態旅遊，以人文及部落特點來吸引遊客。這麼一來，外流的年輕人自然會回到家鄉來，部落也才得以永續的發展下去。



崙山位於山中深處，水源獨立、外界的污染少，是發展有機的好場所。

揮別過去的困境，崙山的積極轉型，過程值得其他相同困境部落的借鏡。溫光亮認為，部落想要突破，最重要的是必須有人發現專屬於部落的特色、看出價值並讓它發光。以崙山的例子來說，族人之前看慣了茶樹的花開花落，並不覺得有什麼特別；而在某一天突然發現價值之後，才驚覺原來自己部落內便藏著這麼寶貴的東西，而之前一直沒想到，真是太可惜了！

這幾年轉型的歷程，也讓溫光亮體悟到只要想做事，「人是不會孤單的」。他說，不曉得為何如此湊巧，過程中每每遇到瓶頸時，外界的協助總會在適時的時候出現，主動來幫部落解決問題，像是農改場、協會、教授團、吳美貌老師以及廠商…等，都適時的出現並給予部落許多幫助，感覺頗為神奇。

「這一定是上帝的旨意！」溫光亮認為，上天不會賦予容易的任務，但只要有心去做，一定會給予引導及祝福的。因此藉著部落轉型的此一過程，他也會一步步的去體會並完成，因為這正是上帝所交付的任務啊！

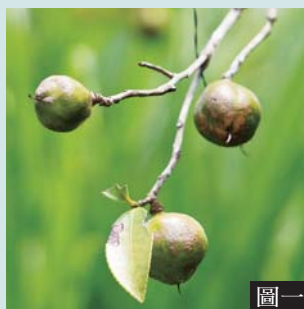
神奇的苦茶油

台灣這幾年十分迷戀橄欖油，殊不知自己島內的苦茶油，不飽和脂肪酸以及耐熱點都高過於飄洋過海而來的橄欖油，吃了這種油，血液中壞的膽固醇含量會比較少，心血管疾病也會相對降低。

從前崙山滿山遍野都是茶樹，主要是因為這邊的土是紅土，特別合適茶樹生長。目前崙山復耕了 40 多公頃的茶樹，面積約為之前的三分之一。這些復耕的茶樹園都是 1、20 年沒有耕作，早已是有機土地，只差一項驗證動作而已。

目前台灣市面上的苦茶油，90%都是採用中國大陸的苦茶籽，運到台灣再提煉而成。對於這種油，溫光亮認為大陸的茶樹籽或許品質不差，但由於運送過程太繁複，不斷的在冷凍與常溫中交替，籽很容易變質、甚至發霉，這樣子榨出的油會出現怪味，喝了對身體也不好。

此外，有些人會覺得苦茶油售價頗高。溫光亮解釋，這是因為每 3 公斤的茶樹籽，只能榨出 1 公斤的油出來，光原料的價格就要 400 多元了，因此他認為 500 元以下的苦茶油最好不要買，因為這種連成本都不夠的油，品質頗令人懷疑。



圖一

每 3 公斤的茶樹籽，只能榨出 1 公斤的油，頗為珍貴（圖一）。崙山苦茶油這幾年逐漸打出自己的名號並且進軍有機市場，收益遠勝早年（圖二）。



圖二