

賀現茶事

台灣茶藝與日本茶道

■ 林欣微



台灣茶，各式各樣，製茶技術世界一流，是工夫茶，也是一門藝術，因此，台灣喝茶，是喝藝術。而日本茶道，是讓泡茶與喝茶的人，先靜心，然後再喝茶。文化不同，環境背景不同，造就不一樣的舞台。

台灣茶藝的「色、香、味」

台灣茶產業發展初期，主要是國際貿易與龐大的商業利益，其中經歷日本殖民時代，與戰後重建階段，皆將茶產業列入重點輔導項目。日本人於1903年，為了科學化改良製程，設立「臺灣總督府殖產局附屬製茶試驗場」，後來改名為「行政院農業委員會茶業改良場（以下簡稱茶改場）」，為台灣製茶技術奠定基礎。



從歷史的角度看台灣茶產業的發展，因為有利可圖，所以大量發展；為了強化品質，因此設立專門研究單位；為了提高生活品味，逐漸轉變成發展推廣台灣茶藝的層次。而所謂茶藝，舉凡和茶葉栽種、生產等，相關程序均屬於茶藝的範疇。茶樹透過良好的田間管理技術，茶葉在適宜的時機採收、控制焙火的時間與溫度，最後才能造就茶葉與茶湯「色、香、味」之表現，也是全球唯一獨特的製茶工藝技術。

台灣氣候與地形，適合茶樹生長，透過原料和製法的不同，茶的種類達數十種，以下列舉三

種代表性茶品的風味與香氣分析：



▲ 上述茶品，各具風味與特色，台灣茶香世界第一。

日本茶道的「和、敬、清、寂」

日本茶道，最初源流於宋代日本留學生榮西禪師（西元1141-1215），於1168年歸國後，引進日本，並將當時的中國飲茶文化帶回日本。飲茶的風氣，最先在日本的寺廟、神社之間流傳，隨後才逐漸普及於民間。之後，由日本茶聖千利休（1522-1591）集大成，歸結出以「和、敬、清、寂」為日本茶道的宗旨。另一方面，千利休常常覺得人生無常，人生相逢在於有緣，體會出「一期一會」的可貴，而不敢對人生頗次見面的人，稍有懈怠失禮。因千利休傳遞「生命之情」，日本茶道逐漸形成，並跳脫出中國飲茶禮儀格局。日本傳統茶道，汲取了唐、宋時期的中國茶藝特色，再從中深入研究，發揚光大，發展出具有獨特日本文化色彩的茶道精神。

從千利休開始，茶道作為日本傳統文化遺



▲ 簡易輕鬆的戶外茶會
◀ 日本茶道使用的茶器組

產，已有400餘年的歷史，茶道已經超脫了品茶的層次，藉由品茶的過程中，漸漸培養出優雅寧靜的内心世界，透過茶道，反映出日本人對於美的意識、處事的態度和哲理，它不僅是一種智慧的結晶，也是日本獨步於世的藝術哲學。

茶藝、茶道，原來都很美

台灣茶藝的發展，具有先天上的優勢，再加上後天技術加持，歷經百年磨練，才發展出獨步全球的製茶工藝技術；日本則是從寺廟禪學中，開啟飲茶風氣，透過心靈哲學層次來品味茶飲。台灣茶藝與日本茶道發展過程不同，並不適合進行優劣比較，但是對於分項分析兩方不同之處，則有助於未來台日茶文化交流，欣賞兩方的長處，便會發現，其實兩方之間，原來都很美。

台灣茶藝與日本茶道分析表

	台灣茶藝	日本茶道
發展時間	100餘年	400餘年
發展源起	國際貿易	中國唐、宋時期 茶學研究
奠定基礎	茶葉改良場	千利休集大成
形式重點	有形(技術)	無形(精神)
獨步全球	製茶工藝技術	茶道心靈哲學
呈現特點	「色、香、味」 茶藝技術	「和、敬、清、寂」 茶道精神
結論	台灣茶藝與日本茶道發展過程不同，因此不適合進行優劣比較，但是對於分項分析兩方不同之處，則有助於未來台日茶文化交流。	

（本文作者：台灣大學園藝系計畫研究助理，東海大學食品科學研究所碩士）

活動快訊

茶花籽油的一堂實用課

對茶花籽油（俗稱苦茶油），很多人都抱著高度的興趣，但市面上的茶花籽油林林總總，價位也有很大的差異，常常讓消費者不知如何下手！

茶花籽油的一堂實用課，除了告訴你茶花籽油的原料種類及製造，還會教你怎麼分辨一瓶貨真價實的茶花籽油，當然，運用茶花籽油做出健康又容易上手的料理，更是不可錯過的學習要件。

細細品味一堂如何選茶花籽油、變化用油習慣及用途的精彩課程！從產地到餐桌，探索茶花籽油的秘密。

◎報名費用：400元（每人可報課後領取一份茶花籽油產品）

◎人數限制：每場次32人

◎上課地點：本會三樓會議室（台北市忠孝東路一段10號3樓）

◎報名熱線：02-2394-5029 曾淑莉小姐（請以電話報名確認認額，再行劃撥繳費！）

◎注意事項：1.三天內完成繳費，連同「報名表」及「匯款收據」傳真至02-2394-

2591。為減少資源浪費，活動通知的方式將依據報名表內的選項寄發。

2.經報名繳費，概不受理退費。

茶花籽油的一堂實用課 報名表

參加場次	<input type="checkbox"/> 第一場次 99年7月31日（週六）下午14:00-16:00 <input type="checkbox"/> 第二場次 99年8月3日（週二）上午10:00-12:00 <input type="checkbox"/> 第三場次 99年8月3日（週二）下午14:00-16:00 (請擇一場次勾選！)	
姓名	性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
通訊地址	□□□	
聯絡電話	公司： 住所或手機：	
活動通知方式	<input type="checkbox"/> 郵寄書面上課通知 <input type="checkbox"/> E-mail (選擇此項通知方式，請於下方欄位清楚註明個人信箱)	
電子信箱		
郵政劃撥帳號	郵政劃撥帳號：19454231	
戶名	財團法人台北市瑞公農業產銷基金會	
請於劃撥單通訊欄註明「場次」及「參加者姓名」。		

(請手寫或影印放大此表格填寫)

當令賞鮮

銀川99年一期 鮮米急送

99年一期鮮米急送預計於7月1日登場，熱切期盼大家一同來品嘗台灣最新鮮的有機米！

銀川有機米「鮮米急送」預購

(請手續或放大影印填妥後傳真至 0800-203-089)

產品特色	強調稻作從收割、烘乾、碾米到成品，三天就宅配到你家！	
預購贈品	凡購買2包入鮮米一份，即贈送銀川玄米茶一袋（3包入不提供贈品）	
預購價	2包入 / 690元、3包入 / 900元（每包為2公斤裝）	
訂購人		
聯絡電話	手 機	
訂購品項	<input type="checkbox"/> 白米 2包入 _____ 份 <input type="checkbox"/> 糙米 2包入 _____ 份 <input type="checkbox"/> 白米 3包入 _____ 份 <input type="checkbox"/> 糙米 3包入 _____ 份	
總金額		
送貨地址	□□□	
到貨時間 (請勾選)	<input type="checkbox"/> 7/1 <input type="checkbox"/> 7/8 <input type="checkbox"/> 7/13	
指定時段	<input type="checkbox"/> 8-12時 <input type="checkbox"/> 12-17時 <input type="checkbox"/> 17-20時	
備註	1.預購時間：即日起至99年7月9日止 (若採收期提前結束將另行通知) 2.收款方式：宅配到府收款。 (送禮者，請另電洽詢匯款方式) 3.到貨變更：配合出貨限制，如果您所選定的到貨日期已爆滿，我們將另行通知變更後的到貨日期。 4.訂單確認：0800-010-089 5.離島運費另計，請來電詢問。	