茶藝淺談
喫茶去

文●劉瑞光 圖●何昱菁

〔作者簡介〕劉瑞光 ●專門從事藝術行銷

近四十年來，台灣經濟快速成長，社會富庶，國人的生活品味也日漸提昇，在追求物質富裕之時，亦開始注重知性雅緻的休閒生活；於是「茶道藝術」即成了現代文人雅士的最佳選擇。

其實在緊張繁忙且充滿噪音的都市叢林中，安排一段清雅的品茗生活，不但可以消除疲勞、促進人體新陳代謝，又能怡情養性；故茲將「茶道藝術」的基礎概念，略作介紹，願與愛茶人士共同分享茶香的生活。

茶藝淺談

「泡茶」一直沒有固定的公式可以依循；只有基本原理可以供理解運用。茶藝所追求的不是一成不變的結論，而是富於變化的過程，因此，無論是想泡好一壺茶，或者是想透過品茶來追求人生的真諦，皆不是以一個固定的程序所能辦到的事。

泡茶的功夫

1.須把茶的滋味泡出來：茶的滋味可分為一香、甘、滑、重、潤、苦、澀，如何將這些滋味表現出來，是泡一壺好茶最重要的關鍵。

2.不可有熟湯氣：水過熱而氣悶時，易生熟湯氣，同時茶湯亦失鮮美。

3.須表現出茶葉的香氣：茶香是由複雜的族群所組成，大致可分為下列幾種香味。

a.清香：一種茶葉特有的植物香。

b.花香：如蘭芷、桂花及各種類花而非花的香氣。

c.甜香：如蜜似糖的香氣。

d.熟果香：水果過度成熟，界於將爛而未爛時所產生的香氣。

e.中藥香：如鐵觀音有孺香。

f.菜香、豆香：如龍井茶有綠豆香。

補充：基本上茶葉的香味可因品種性、地域性、季節性三者之間的不同而產生各種不

一、春茶、夏茶、秋茶、冬茶的比較：

季　節	特　色	採　收　期
春	耐泡度高具高香	清明過，穀雨前的茶葉為佳
夏	有夏味苦澀度高	分二期，以大小暑為佳
秋	秋香氣	白露過，農曆九月初八至十四，中秋為佳
冬	香氣細秀不太耐泡	立冬後採收為佳
附註：冬茶香氣可以清、冷艷、絕、凝、秀來形容		



同的香味。講求茶藝的人須能分辨，這是最基本也是最難懂的地方。

喝茶的藝術

文化之產生，往往是生活的提昇所造成。人們求生的層次，先求溫飽，溫飽後要求舒適，繼舒適後求美感，美感之後則希望與精神融合，達到天人合一的宗教情懷。同樣地，喝茶亦有其不同的層次，解渴、理解、分辨、欣賞、入神其最高境界的產生，是漸次達到的。

1.能解渴：最基本的目的。
2.能理解：這是知識性的。
3.能分辨：感官功能訓練足夠。
4.能欣賞：人、事、時、地皆宜方有其意境。
5.能入神：忘我而去憂樂。

泡茶注意事項

1.注意器皿：須慎選各種茶葉所要的茶壺用具。
2.茶葉分量：依各種茶壺的大小和茶葉味道及個人習性而定。
3.注水方式：依茶葉的發酵度不同則注水方式亦不同可分為高沖、中注、低沖。
   a.高沖：提高注水壺，減低流量至最少但不可斷水，以空氣減溫，適於低溫泡法。適用於不發酵茶(綠茶)、黃茶、白茶。
   b.中注：注水壺微微提高，水流微減，意在使溫度稍減。適用於輕發酵茶(如文山包種、凍頂毛茶、高山茶等高香類茶)及中發酵茶(如發酵較重之文山茶、凍頂茶、鐵觀音、生茶等)。
   c.低沖：放低注水壺，使注水壺流口直接與茗壺壺口接觸，以最大流量將滾水注入，以儘量減少熱力減失。適於高發酵類、焙火茶、陳年茶之沖泡。
4.控溫得當：溫度不可過高，

否則會使茶香易熟，味道悶心；溫度不可過低，否則香味會跑不出來。

5.節時得宜：不可加熱時間過長或過短，會產生如溫度過高、過低相同的負作用。

茶樹的生長環境

茶為常綠灌木，適應力甚強，除過於乾旱地區外，幾乎任何氣候都可生長，但其生長的繁茂衰弱、產量之高低、製茶品質的好壞，與氣候環境如氣溫、雨量、濕度、風霜、土壤等因子皆有密切關係，以下就是我們就這幾項因子做概略的描述：

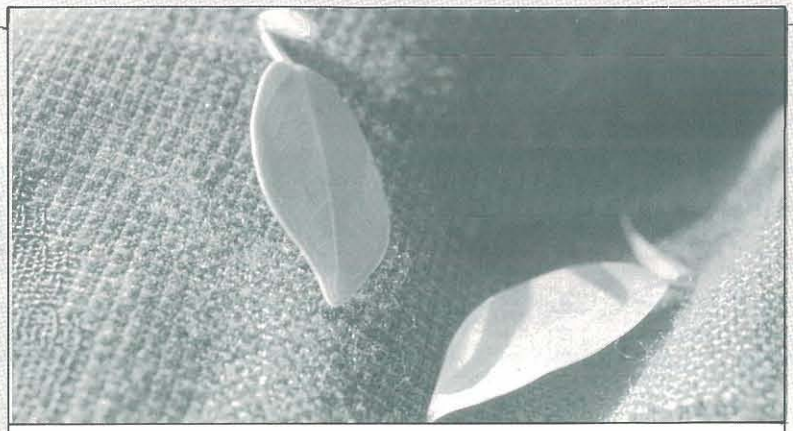
1.氣溫：茶樹適應溫度之幅度甚大，一般小葉種之抗寒性常較大葉種強。茶樹以在攝氏20度至25度之溫度最適宜生長。溫度較高之茶區，產量高但品質較差；溫度較低之高山茶區，產量較低，但品質較佳。

2.雨量：長期乾旱或年雨量少於1500公厘的地區，多不適於茶樹的經濟栽培，年降雨量在1800公厘至3000公厘，且年中雨量分佈均勻者較適於茶樹生長。

3.溼度：溼度在75%至80%時，不僅有利於茶樹生長，且能提高茶葉品質。有些地區雖年雨量較小，但朝晚有霧籠罩，溼度經常保持在80%左右者，亦頗適於種茶。但如溼度過大則對茶樹反而有害，不但影響生長亦易罹病害。

4.風霜：強風與下霜不利茶樹生長，如新竹地區時有強風，梨山高海拔之霜帶區均不適於種茶。

5.土壤：最適於茶樹生長之土壤，應為土層深厚、土質疏鬆，結構及排水良好，氣水容易流通，且氮、磷、鉀、鎂、鐵等植物養分及腐植質含量較高，土壤酸鹼度(PH值)在4.5至5.5的砂質壤土或砂質粘土較佳，一般中性或鹹性土壤，均不適於茶樹生長。



二、茶葉的烘焙方法：

種　類	使用原理
炭焙法	運用輻射熱及空氣對流原理。
瓦斯法	加溫於鐵板上，產生輻射熱及空氣對流原理。
電焙法	(1)電熱式乾燥機：採熱風對流方式。 (2)電焙爐：用輻射熱直接反射。
附註：烘焙過程會損失某些化學元素，並加以改變。使茶葉品質隨之改變，但各家皆有其心法。	

三、台灣一般常見茶葉之分類：

發　酵　度		舉　例
不發酵		綠茶、龍井、碧蘿春等
半發酵	輕發酵5% - 10%	文山、包種
	中發酵15% - 25%	凍頂烏龍、高山茶、鐵觀音
	重發酵35% - 50%	白毫烏龍
全發酵	82%左右	紅茶
附註：(1)生茶和熟茶的不同在於其纖維炭化的程度，烘焙久、碳化程度高為熟茶。烘焙時間短、碳化程度低則為生茶。 (2)氧化，使水分子與其酵素重新排列變化。若發酵時沒完全即中止氧化。如：綠茶。繼續加速氧化，則顏色會越來越紅。如：紅茶。但二者皆為熟茶。 (3)表上所列之任何一種茶，加以烘焙，視其炭化程度而決定為生茶亦或熟茶。		