

臺灣的茶席與茶藝

文·圖 / 廖紫均

臺灣近20年來出現一個流行名詞—茶席，就是對於整套茶具和泡茶的稱呼。茶該怎麼泡、茶與茶具的配合、泡茶的景該怎麼搭配、喝茶的人與泡茶的人有哪些規矩要遵守（例如在服裝、動作上該注意哪些等）。對泡茶環境的經營，講求泡茶過程的美感，並且試圖融入多種藝術表現，將茶與藝術結合。換句話說茶席指的是喝茶空間的設計，怎麼樣透過器物的安排、環境的布置、色彩上的協調和使用的茶器等，與泡茶的人搭配，使得所有參與的茶人，賓主盡歡。

茶席有別於酒席，後者強調菜餚豐盛，裹腹是很重要的部分，前者強調與藝術的連結，強調茶文化的展現，重點在呈現泡茶者的個人風格，是生活美學的實踐。所以出現另一個名詞—茶藝，就是把品茗空間裡的各項元素，都推到美的極致，強調藝術與人文的內涵。許多茶人為了豐富品茗的內涵，更結合各項的表演藝術，例如古箏、月琴、說唱、戲曲等，或者是花藝、香道、建築等，並以一個主題名稱來命名，而有所謂的茶與樂的對話、茶與花的對話等，或者與書房結合稱為書齋茶席、文人茶席，搭配春夏秋冬的節氣，而有四季茶席，搭配居家空間而有生活茶等。

臺灣的茶席或茶藝文化起源於福建的小壺泡法，也就是我們一般所熟悉的功夫茶，或者另一個名稱是老人茶。功夫茶並非指武術裡的功夫，或者是泡茶很有功夫，而是指某一種的泡茶方式，原本流行於潮汕地區，另名為潮汕泡。也許多數人對這些名詞很陌生，但是談到廟口前面阿伯們的泡茶，或者是街坊鄰居榕樹下的喝茶，甚至看著阿公滾動著小圓杯在清洗，那個功夫不是三兩天可練就的。茶席就是由這裡為起始點，逐漸發展。

其實臺灣另一個重要的飲茶地點是寺廟，信眾到寺廟參拜時，出家眾所宴請的茶，多數為寺廟自己栽種與製作的。當然七〇年代茶藝館的興起，也扮演重要的角色，傳統茶藝能夠深入家家戶戶，中國各種飲茶法能為大眾所知，茶藝館功不可沒。其後茶會活動的盛行，許多茶文化團體應運而生，例如臺灣茶協、中華茶聯等，再加上八〇年代一批喜愛茶的陶藝家加入，使得臺灣的茶藝文化更為開展。



茶席中講究茶該怎麼泡



本館於過年期間舉辦的雲水茶席

也由於這股風氣的興起，有人就採借日本的茶道，將其儀軌或規範介紹到臺灣的茶席文化中，所以有個說法是，臺灣的茶道或是茶席，是從日本採借過來的。有些人則以為茶道的根源在中國，所以談茶席或是飲茶文化，應該從陸羽的茶經開始說起，因此將茶經中所談的飲茶概念，運用在當今的喝茶文化中。

不管是從什麼角度來談茶席或茶道文化，都顯示出這以味覺為基礎，強調美學的視覺呈現，在臺灣社會有一定的參與人口，可說蔚為風氣。然要深究飲茶的藝術，可從兩個面向來看，一是以茶湯製作為中心，一是以茶湯品鑑為中心。前者指的是如何泡一壺好茶，後者指的是如何享受一壺好茶。

到底什麼是好茶，對於許多人而言，是個相當困難的議題，尤其到茶行選購時，不清楚何謂品味，最簡單的方式就是看那些茶有沒有在比賽中獲得名次。不少專家提出的建言是，喝得順口、喜歡的就是好茶。尤其近年來比賽茶的制度，在茶區引發一些爭議，例如傳統製茶與現代製茶口味不同，傳統製茶是不是好茶的爭執。農委會鑑於越來越多外來茶傾銷到臺灣，而推出喝安心茶的口號與標章，教導民眾認識產地標章與產銷履歷。不少茶人也教導民眾簡單的辨識方式，來選擇適合與品質優良的茶，例如觀葉底，看葉底有無完整，有無折痕；冷卻時揉捏葉底，若硬的表現是柔軟的，表示栽種時施的是有機肥；冷卻時搓揉葉底，看手掌心殘留的是臭菁味，或者是冷卻香，來判斷製茶時有無疏失。

至於茶的沖泡，很多的說法是綠茶不可以用太高溫的水，因為會把苦澀味沖出來，多半使用攝氏60到70度的溫水；紅茶最好的水溫是攝氏85度，才能把它的香與韻沖泡出來；烏龍茶最好用攝氏90度的水，茶葉才能舒展。這些建議看在許多茶葉專家的眼中，覺得是為製茶過程的缺失在做掩飾，因為觀察國內所有茶葉比賽的場合，都是使用攝氏100度的滾水沖泡下去，臺灣許多茶的缺失都在於發酵度不夠，尤其紅茶類最為明顯，所以需要調整水溫來做修飾。



本館舉辦茶席中的花藝搭配活動



茶食

我們現今熟知的茶的沖泡方法，是將茶葉置於壺中，沖入熱開水；或者是以冷泡瓶置入茶葉與水，冷泡法其實是從明代壺泡法演變而來。若從茶作為國飲的角度來看，其實茶的吃法有多種，從歷史中耙疏，並將時間軸拉到現在，約略可以分為5種：（一）最早的方式為茗茶法，即茶與其他的食物一起烹煮，也就是將生葉片加上很多的菜、松子等煮羹飲之，此法大約在唐代以前；（二）唐代煮茶法，是將茶菁放到鍋裡面煮，當溫度上升到水沸時，舀起茶湯飲之，此為陸羽茶經中使用的方法；（三）宋代點茶法，是把茶放在茶碗裡打，演變成現今的日本茶道；（四）明代壺泡法是現今流傳下來最多人沿用的方法。明成祖廢團茶改散茶，所以出現了流行於中國東南一帶的小壺、小杯的泡法，適合半發酵茶；以及流行於官場與中國北方的蓋杯；和流行於江南一帶的大壺泡；（五）臺灣當代興起的調茶法，是將茶湯泡好，將果汁、蜂蜜、冰塊以調酒的方式來調茶，流行於現今的泡沫紅茶店。應該說唐代以前就有各式各樣的飲茶方式在中國流傳，陸羽的茶經則是將這些飲茶的方式、概念等集大成，算是第一部

關於茶的專書，現今被視為研究中國茶的聖經。

在飲茶的過程中，點心的搭配也是重要的一環。多數的人都有吃茶配點心的習慣，吃茶多數配食糕點，並非正餐裡的熱食。追溯茶食的起源，魏晉六朝即有以茶果款待賓客。一般來說，茶食以甜食為主，因為茶性一般較寒，在中國人的觀點，會認為搭配甜食比較不傷胃；相對於喝酒的酒菜，則以鹹食為主。不過，另有一說：甜的茶食配綠茶、酸乾類茶食配紅茶、鹹的茶食配烏龍，原則就是甜配綠、酸配紅，瓜子配烏龍。養身說則主張茶食得配合節令，例如夏天配味道清淡，冬天配味道較重，春天要配色彩鮮豔的花色，秋天要配素雅為主。總之，由於茶食是茶的配角，所以數量與種類，宜少不宜多。

茶饌是從茶食發展出來的，將茶入到食品裡，或稱為以茶入菜。其實將春茶入菜，是古早就有的，有一說是春茶不施肥，所以適合烹煮成菜餚的一部分。目前臺灣新式茶食主要指這方面，有的是作為調味的功能，有的是直接入菜成為菜餚的一部分。最為著名的就是茶果凍、茶葉蛋、茶麵線、茶糖、果茶等。近年來在觀光茶園區興起了茶餐，例如鐵觀音燉雞、龍井雞絲、東方美人魚，茶味透到肉質裡，形成獨特的風味。



鄧丁壽老師擺茶席迎賓



日式茶席（攝於國立手工藝發展中心）

飲茶文化傳到臺灣已有150多年，若加上臺灣原住民所使用的臺灣原生茶，臺灣茶文化的歷史更久，喝茶的方式從最簡單的家庭飲茶，到寺廟僧侶栽種廟茶宴請來寺院的賓客，到近年來逐漸興起的茶席、茶會甚至茶宴，越來越多人參與喝茶的行列。茶藝與茶席是將飲茶的行為與形而上的藝術做結合，從剛開始與音樂與花道結合，發展迄今已納入越來越多的藝術團體或藝術形式，提升飲茶文化至精緻藝術的層次。