

學生學習型社群計畫 - 想你的葉

茶，為心之良伴
以茶會友
以心相伴



參與組員

- 高綺涓
- 李梅雪
- 黎啟忠
- 楊智凱
- 陳姿妤



Miss Tea Tonight

緣起，源起

有人說，茶湯比人更為直接，因為什麼樣的茶泡出什麼樣的茶湯，是非常直覺的，不會拐彎抹角。學茶如同學習做人，以什麼心就會泡出什麼樣的茶湯滋味，以什麼樣的工法就會製作出什麼樣的茶葉，為此深深吸引著我們，在課堂上雖能聽盡一切茶葉工法，不外乎就是那六大茶葉，但又聽老師娓娓道來那深藏在茶中，那些不輕易見著的韻味，因此希望能夠透過學習型社群，更了解那茶中深藏的秘辛，以科學角度、美學角度，最後回歸於心，以不同面向探討茶葉不同的風韻。與志同道合的茶友們，一同踏上了解茶葉的道路。



Miss Tea Tonight

茶心緣起，在於純粹，第一次討論



Miss Tea Tonight

我們選擇了六種不同發酵程度的茶葉，依發酵程度高低之分，分別為：



發酵程度

低



高

茶心緣起，在於純粹 第一次討論

- 我們這此以標準評鑑杯品評，原因在於我們在探討茶葉不同參數對於茶湯之影響時，必須先了解茶湯本身的滋味，故能做進一步的延伸，就如同做人，必須了解自己的本質，才知道自己適合在哪一方面能夠有所貢獻。而品評條件為條形以及球型茶均是3公克，因條形茶舒展較快，茶湯出味相對也較快，因此條型茶泡5分鐘，而球形茶舒展較慢，茶湯出味相對慢，因此球形茶泡6分鐘，並統一以飲水機水，煮沸100°C泡茶，以方便區別不同發酵程度之茶湯滋味。



Miss Tea Tonight

茶心緣起，在於純粹，第一次討論相片記錄



茶心緣起，在於純粹，第一次討論相片記錄



Miss Tea Tonight

茶心緣起，在於純粹，第一次討論相片記錄



Miss Tea Tonight

第一次討論結果整理



茶葉	高綺涓	李梅雪	楊智凱	黎啟忠	邱冠珏
碧螺春	茶湯水色為青綠色 豆味十足，鮮爽有活性	茶湯蜜綠色，豆 味足、微澀，回 甘鮮爽有活性	茶湯為青綠色， 香氣清淡	茶湯顏色青綠色， 清爽感、有豆味	茶湯綠中帶淺黃， 滋味厚重，具綠 豆香
玉山高山茶	茶湯為鵝黃色，花香、 清香十足	茶湯為蜜綠色， 蘭花香、蜜蘭香， 韻味十足	茶湯為青中帶黃， 具清香、冷冽感	茶湯顏色為青黃 色，爽口有甘甜 味	茶湯顏色金黃， 具菁味、不苦澀
貴妃茶	茶湯金黃明亮，有碳焙 香、蜜香、果香	茶湯偏黃，有碳 焙味、杯底香	茶湯顏色金黃， 有碳焙味	茶湯顏色金黃， 喉韻佳、杯底香	滋味具烤土司味、 木質味、番薯味
鐵觀音	茶湯顏色橘紅，碳焙味 十足，帶有濃厚熟果香	茶湯顏色黃，炭 焙味足，具濃郁 香氣	茶湯顏色深金黃 色，具炭焙及熟 果香氣	茶湯顏色金黃， 炭焙味十足，具 濃郁香氣	茶湯顏色琥珀色， 木質味，微澀， 油潤味
紅玉紅茶	茶湯為琥珀色，具薄荷、 肉桂香	顏色金黃豔麗， 香氣中帶有薄荷、 肉桂香氣	茶湯顏色為暗琥 珀色，具龍眼木 香	茶湯琥珀色，肉 桂口感十足	茶湯亮、透紅， 清甜，收斂化開 後甜味
普洱茶	茶湯顏色褚紅色，滋味 中氣十足，十分溫潤	茶湯呈褚紅色， 稍有霉味	茶湯顏色呈褚紅， 似中藥熬煮，有 股霉味	呈褚紅色，略有 中藥味，偏微酸	茶湯水色為深褐 色，滋味涼感、 回甘，微酸

器為茶之父 第二次討論

一樣米養百樣人，不同人適合不一樣的環境，同樣地茶葉亦同。器為茶之父，不同茶器具，材質、製作流程、氣孔大小不同之影響，對於泡出來的茶湯亦會有所影響。不同的茶器具亦有適合泡的茶種，如蓋杯因條形茶舒展的快，若是悶久了則會有苦澀味產生，因此蓋杯就適合泡條形茶。我們透過了解不一樣性質的茶器具，延續第一次品評杯的探討，以不同茶器具來泡這六種不同發酵程度的茶，以了解茶器具對於茶湯滋味的影響。



器為茶之父，第二次討論



- 我們針對不同發酵程度的茶葉，選用了不同茶器具下去泡茶，分別為：



器為茶之父，第二次討論照片紀錄



器為茶之父，第二次討論照片紀錄



瓷壺泡普洱茶



汝窯泡貴妃茶

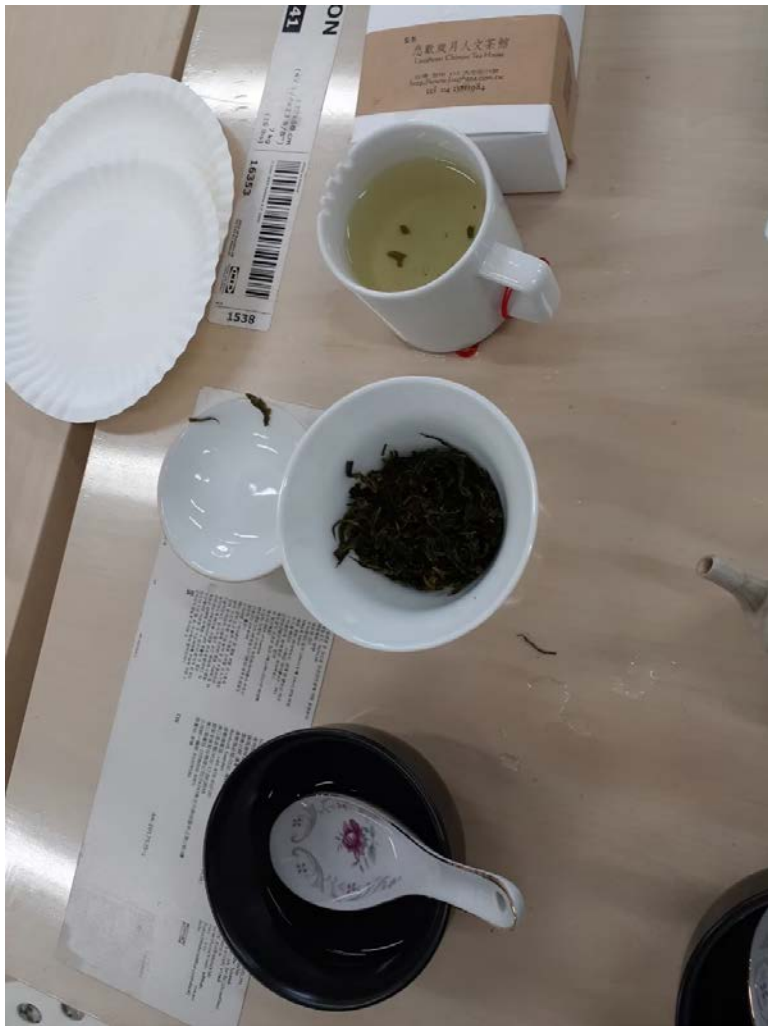


老岩泥壺泡鐵觀音

器為茶之父，第二次討論照片紀錄



Miss Tea Tonight



蓋杯泡碧螺春



柴燒壺泡玉山高山茶



瓷壺泡紅玉紅茶

視與味，黑碗盲測，觀察葉底，辨別不同茶葉



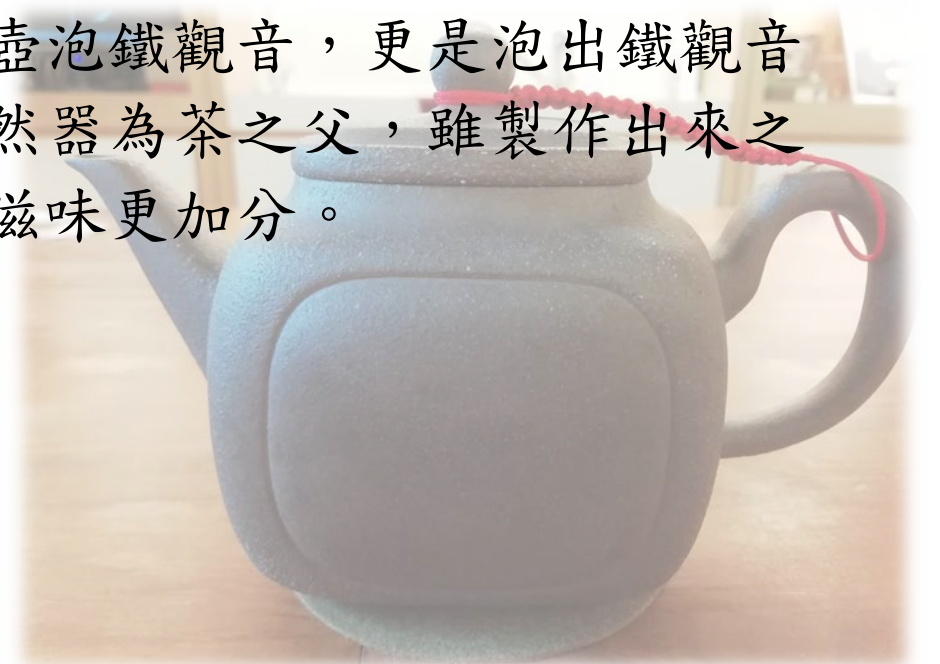
Miss Tea Tonight

第二次討論結果

第一次以品評杯，雖為品評標準但卻無法修飾茶湯滋味，根據第一次整理大家品評結果，發現大家普遍反應普洱茶有霉味，滋味不是很好，而第二次以不同茶器具泡普洱茶，發現前次所普洱茶茶湯滋味中的霉味已被修飾，並且也泡出普洱茶的木質香，溫潤而中氣十足，令人印象十分深刻，大家也都很意外茶器具對於茶湯顏色修飾之效果，並且以老岩泥四方壺泡鐵觀音，更是泡出鐵觀音濃厚的焙火味，喝起來亦有重如鐵的觀音韻，果然器為茶之父，雖製作出來之茶葉為基本，但若加上器具的修飾，將會使茶湯滋味更加分。



Miss Tea Tonight



水為茶之母 第三次討論

水如母親般溫柔，孕育萬物，使萬物生生不息。茶，從開始生長到最終茶席上的一杯茶湯，脫離不了水。茶樹的灌溉、茶葉的發酵、到最後茶湯的呈現，均是以水完成，由此可見水對於茶的重要性。因此引起我們的好奇，若是以不同的水，茶湯滋味以及水色會有甚麼樣的變化呢？帶著這個好奇心，我們開始第三次的討論…



水為茶之母，第三次討論紀錄

玉山高山茶

水質	pH值
山泉水	不確定
波爾水	pH 7.0~8.5
麥飯石水	pH 7.5±1.0

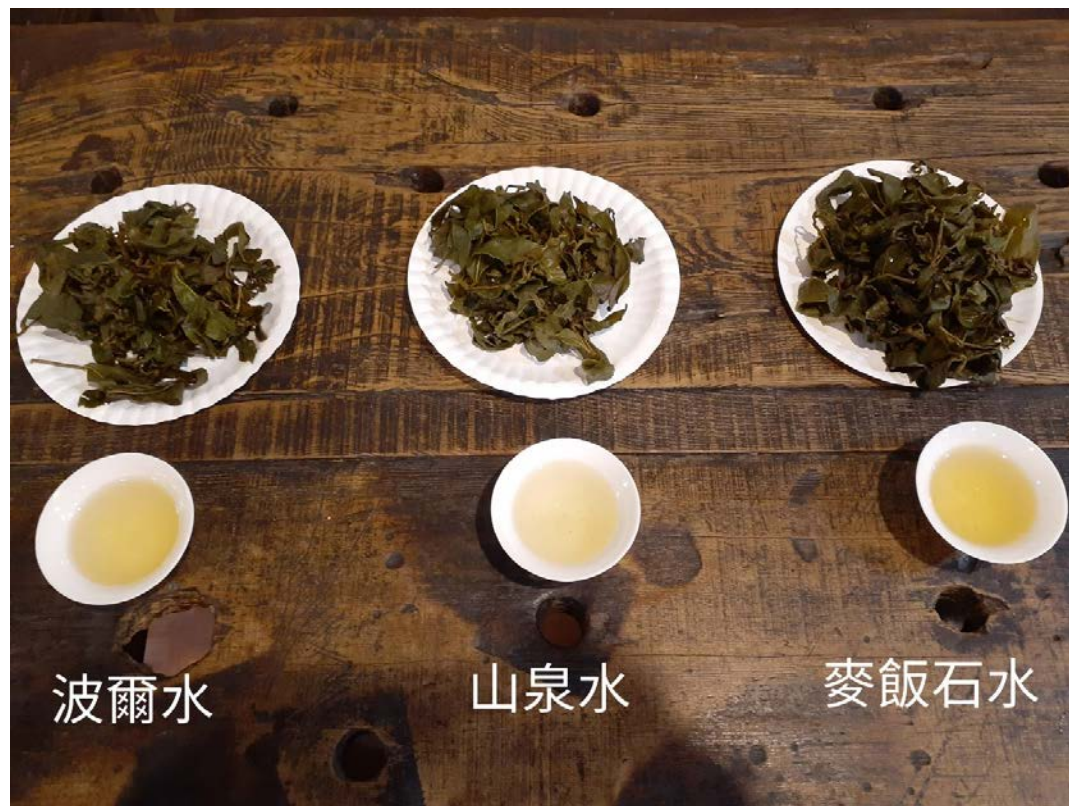
紅玉紅茶

水質	PH值
山泉水	不確定
波爾水	pH 7.0~8.5
麥飯石水	pH 7.5±1.0
飲水機水	Ph7.5~8.0

水為茶之母，第三次討論照片記錄



水為茶之母，第三次討論照片記錄



水為茶之母，第三次討論照片記錄



水為茶之母，第三次討論照片記錄



第三次討論結果整理 - 高山茶



變因	茶湯水色	香氣	滋味	優/缺點
山泉水	水色較淺 偏鵝黃色	淡淡清香	甘甜，入口滋味美妙	沒有泡出高山茶真正的滋味
波爾水	水色較深 偏金黃色	清香十足	微苦澀，但約10秒後會化開回甘	沒有泡出高山茶真正的特色
麥飯石水	水色較深，偏金黃色	香氣撲鼻，清香十足	非常甘甜，入口即化，鮮爽十足	完全顯現高山茶的特色

第三次討論結果整理 - 紅玉紅茶



變因	茶湯水色	香氣	滋味	優/缺點
麥飯石水	水色較偏琥珀色	香氣佳，肉桂香明顯	非常甘甜，但無紅茶收斂性	沒有泡出紅茶的特點
山泉水	茶湯水色較淺	香氣不明顯	香味淡薄但收斂性佳，薄荷味較淡	沒有完全泡出其特點
波爾水	水色較深，偏琥珀色	香氣重而明顯	較為苦澀，味道醇厚	泡出紅茶之特點，收斂性十足
飲水機水	介於中間，偏褐色	具香氣，但較波爾水不明顯	收斂性佳，具薄荷肉桂香	泡出紅玉紅茶之特點，但收斂性尚不足

第三次討論結果

- 此次討論讓大家大開眼界，光一個水質竟能影響茶湯水色、滋味甚大，尤其是紅茶部分，不同水質所詮釋出的茶湯滋味更是各有特點，因pH偏中性以上茶黃子容易進行氧化反應，因此茶湯水色會表現較深，水中的礦物質不同，也會影響茶湯滋味的表現，因此才會有那麼大的變化。水為茶之母，水孕育萬物，不同地區水質不同，因此才有各式各樣不同的生態，此次的討論也使我們對於天地更抱著敬畏之心，也得知一品好的茶湯的來之不易。



溫度與量 第四次討論

延續著上次對於水質的討論，因為我們了解一般我們在泡茶時，或許無法一時取得那麼多不同的水，因此最易調整的，便是溫度以及量，因著泡茶溫度的改變，茶葉中成分的釋放也會有所不同，而茶葉量的部分更是容易控制，我們可以透過減少茶葉量，降低茶湯濃度或是增加茶葉量，並增加茶葉濃度，完全看個人的喜好，因此我們第四次討論以溫度與量為探討主題。



Miss Tea Tonight



溫度與量，第四次討論紀錄

碧螺春探討溫度	貴妃茶探討溫度
88°C	88°C
94°C	100°C
100°C	

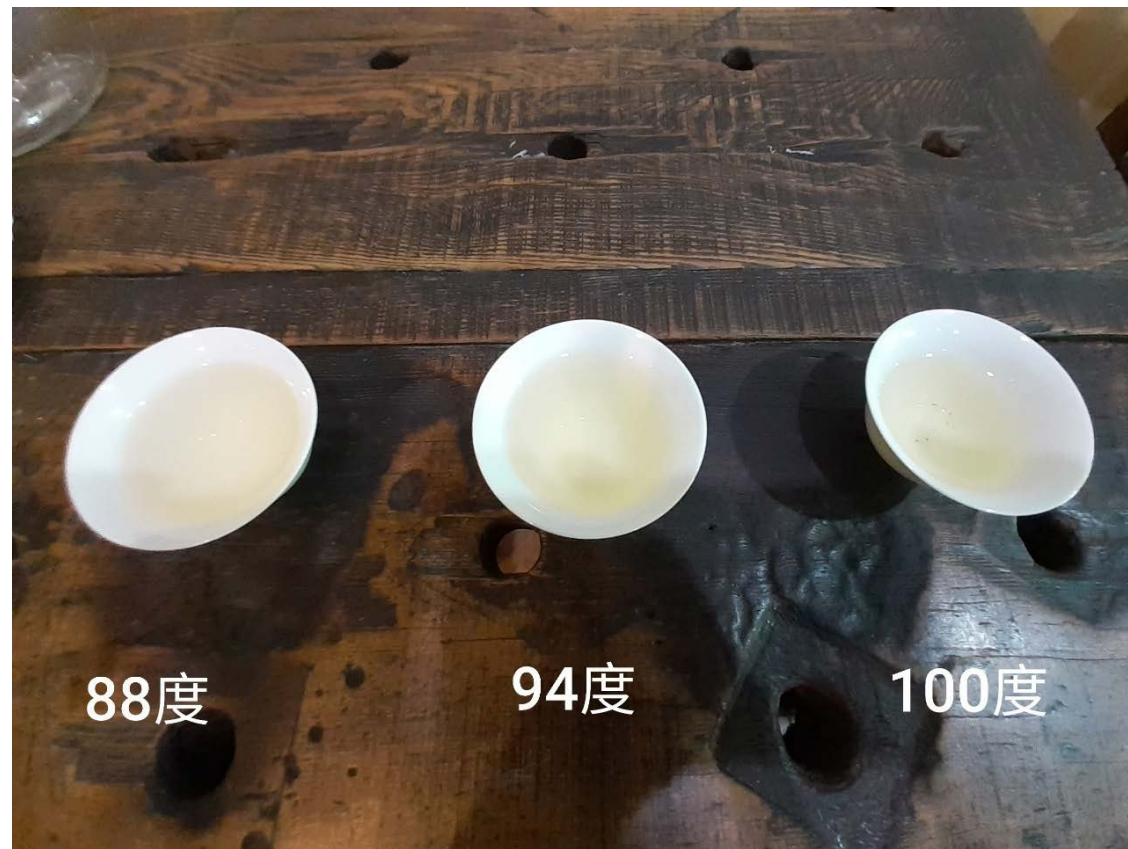
碧螺春探討茶葉量	貴妃茶探討茶葉量
3克	6克
5克	9克
7克	



溫度與量，第四次討論照片紀錄



溫度與量，第四次討論照片紀錄



Miss Tea Tonight

溫度與量，第四次討論照片紀錄



Miss Tea Tonight



第四次討論結果

我們用了兩種發酵茶，分別為碧螺春及貴妃茶，以不同的水溫嘗試，便發現碧螺春以94度泡，滋味最佳，茶乾量的部分，5克最為剛好，7克就太過濃了，而貴妃茶以100度泡，滋味最佳，茶乾量以9克最為剛好，不同的茶葉，也有不同適合的溫度以及茶乾量，若是太過，則茶湯濃烈，難以入口，若是太少，則如飲水般，淡薄無味，如同人生，對於事情付出的力道掌握剛好，方得成就大事，若是太過強勢則無人敢親近，若是太過軟弱則人人欺凌，所以說，泡茶如做人，懂得拿捏，就能泡出好茶。

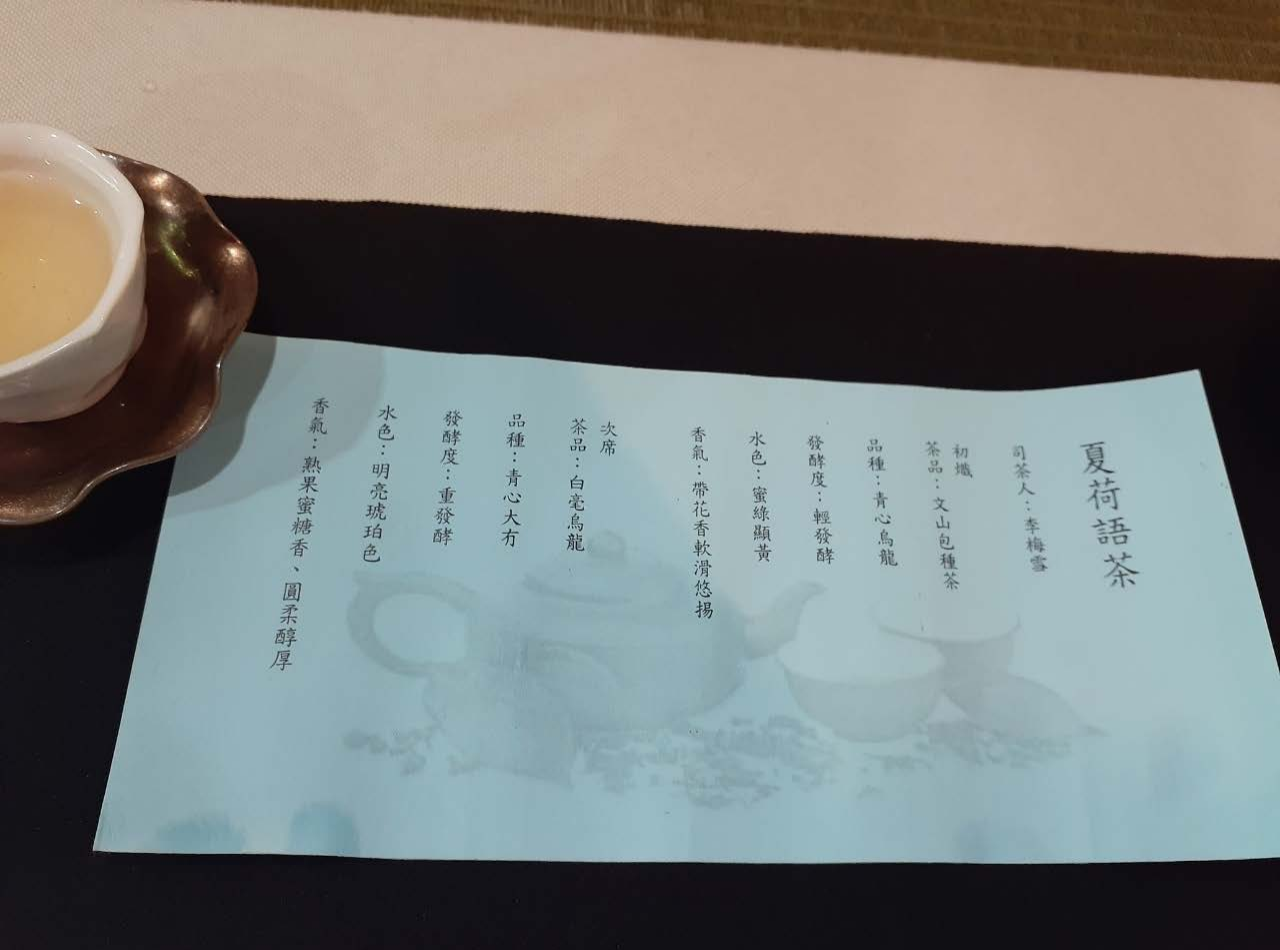


茶席美學，靜與慢的結合

第五次討論

- 般若般若密多心經中有一段：「無眼耳鼻舌身意，無色身香味觸法…」，人在日常生活當中，對於一件事物的認知便是從五感開始，我們聞到、聽到、看到、摸到、意識到，便是將這些感受記住，一首歌帶給自己的感動，一幅畫帶給自己的悸動，這些便是我們認識這個世界最直覺的方式，同樣地，對於品茶也是，在前面我們圍繞著茶湯，以不同角度去欣賞茶湯表現的風采，也了解到茶的千變萬化，而第五次探討，我們希望擺設茶席的方式，同時間滿足我們心靈上對於禪意的追求，探討茶中的慢哲學，並同時間品嚐一品好茶所謂我們帶來的心靈感動，以情感以理性俱足的方式，更加深入了解茶。





夏荷語茶

司茶人：李梅雪

初地

茶品：文山包種茶

品種：青心烏龍

發酵度：輕發酵

水色：蜜綠顯黃

香氣：帶花香軟滑悠揚

次席

茶品：白毫烏龍

品種：青心大冇

發酵度：重發酵

水色：明亮琥珀色

香氣：熟果蜜糖香、圓柔醇厚



夏長 • 生機



夏長 • 熱情的心



夏長 • 桌上的悸動



秋收 • 韻藏



秋收 • 豐味



茶因水而出味，人因茶而相聚

茶席美學，靜與慢的結合

第五次討論

- 人因情感相聚，並因情感而相互理解，進而成為知己，同樣地，茶湯也是。前面我們已經有不同的角度品嚐了數次我們所挑選的六種不同發酵程度的茶葉，這此我們透過不同的角度－茶席方式，分別設置以夏天以及秋天為主題，以風格分明的茶席去體驗其中帶來給我們的感受，茶席以靜與慢為主，強調茶是要用心體會，的確，很多事是因為用了心，才能使自己身在其中，體會一杯茶所要告訴自己的話語，透過一個下午的品茶，將自己放空，向內探討，再由茶為媒介，透過與自己志同道合的茶友對話，再向外延伸，讓自己能用用心與茶、與人對話。



由心而中，終究由心

因為心中有所堅持，所以走出自己的道路，匠心難得，十數年如一日。最後一次討論，我們以拜訪陶藝家賴孝哲為主題，探討茶器具製作的過程，並藉由過程當中的泡茶討論陶藝家的創作過程點點滴滴，再回歸到茶，以不同的角度，更加了解藏在茶中的道理，我們以茶親近，並以茶來對話，好茶難得，自在難得。





匠心



工藝





純粹





對話以茶，道是本心



Miss Tea Tonight

由心而中，終究由心

我們所喝的每一杯茶湯，是由多少人的堅持而得來的，所以說好茶難得。一杯茶從一開始採摘下來，所有的製程均是小心翼翼呵護著這些茶葉，製程當中每個步驟均會影響茶湯滋味，因此製茶師必須小心翼翼地把關著其中的每一個步驟。茶不能無器，泡茶必須有容器，因此有陶藝家、工藝師們的出現，開始製作茶器具，在製作器具過程需忍受高溫以及經歷過因不熟悉而鮮少人知的過渡期，過程當中是孤獨的，人終究是個體，不是每條路都有人走過，因此要面對的是四方而來的壓力以及未知的恐懼，因著陶藝家不放棄、堅持本心地不斷努力學習，方得成就今日作品風采，我們所看到的光鮮亮麗的外表下，藏的是多麼多不為人知的辛酸，一品好茶，為何需要心去體會，因為其中有許多人的努力堅持，以及許多人灌注一生心血，所以茶由心出，並終究由心。



茶學無涯

其實一開始這個社群成立，也算來之不易，其中也經歷過許多風風雨雨，每一次能夠聚在一起討論茶葉相關知識，都是十分寶貴。因為我們是夜間部，大家早上都要上班，因此能夠抽出一個下午的時間，敞開心房，由不同角度討論茶葉的風韻，十屬三生有幸。因著這個學習型社群的關係，大家也都更了解茶葉，一般我們只是在課堂上聽到知識，對於我們而言十分抽象，唯有我們經歷過、品嚐過茶湯的滋味，才能真正明白箇中道理如何。學茶如做人，因此我們也在執行計畫的過程當中學會了團隊合作，並培養了互相理解的情感，因著茶的關係我們可以以誠相待，並認識了更多的老師、工藝家、茶葉理事長，並得貴人相助，方得成就今天的想你的葉。茶，乃天地人之合，要感謝得太多了，因此就感謝一切吧。

特別感謝

李以德 理事長，提供90年代熟普，並提供許多關於普洱茶的相關知識，使計畫得以進行得更加順利。



特別感謝

- 林傳佑 老師，提供正欉鐵觀音，並給予我們許多關於計畫執行的建議，使我們能夠學習到更多關於茶葉相關知識。



特別感謝


賴孝哲 陶藝家，讓我們能夠過去參訪，並讓情招待，分享許多關於茶器製作以及過程經歷的點點滴滴，使我們能夠以不一樣的角度在去了解茶。



特別感謝

- 組員李梅雪為我們準備茶器具，提供意見，勞心勞力
- 組員黎啟忠提供好茶，並告訴我們許多有關歷史的相關知識
- 組員楊智凱，用心準備茶器具，適時提供良好意見，熱情參與
- 組員陳姿妤，情義相挺，為我們的計畫提供了良好的建議
- 生管同學邱冠珏，一開始在計畫申請時提供意見，並協助計畫申請



A photograph of a tea set on a table. The set includes a silver teapot on a white saucer, a white teacup with a lid, a white pitcher, and several white teacups. A silver tea tray is also visible. The text "茶是一生良伴，一切正要開始" is overlaid in the center.

茶是一生良伴，一切正要開始