

王俊欽
出身百年茶莊家族，
現為王德傳商品研發
總監，熱中於發揚台
灣茶文化。

行家領路一茶四品
五感皆美
一場宋朝茶會

文字／許育華 攝影／陳鴻文

每 年二月底到四月初，茶
圈中人剛忙完過年送
禮，又在春茶採收前有些閒
暇，是一年中以茶會友的最好
時節。無論是拿出壓箱珍藏
交流或「較勁」，又或者單純
與朋友齊聚一堂，緩緩熱一壺
水，沖泡，細細品飲，讓不

同品種的茶葉、茶點、茶知識
串聯起聚會上的話題，談笑風
生，恬淡優美。

《alive》於春末的品茶聚
會，少了豪氣奔放的熱鬧，卻
多了緩慢細緻的風雅，五感的
美學體驗，就從學宋朝人喝茶
開始。

三月，還是濛濛春雨時節，
我們受邀到台灣茶圈中的意見
領袖之一——王俊欽先生舉辦
的春茶聚會；出身百年茶莊家
族，又是茶品牌王德傳商品研
發總監，王俊欽自有記憶起
就開始喝茶，生活的一切也
都環繞著茶——旅行、閱讀、
蒐藏、興趣、飲食。有這樣豐
富經驗主人的聚會，雖說只
是「喝茶」，但席間完全不冷
場，在品茗談茶間，還吸收了
主人多年功力貫穿古今的茶知
識，像是一邊聚會，一邊上了
一門小學堂般趣味盎然。

而且，同席的客人也可能帶
來驚喜。有些玩家習慣隨身帶
著自己喜歡的、或量少難得的
好茶（常是所謂的比賽茶），

不只是味蕾上的體驗，觀察茶葉的形態樣貌，嗅聞其香氣，是品茶、泡茶前可多關注的細節之一。



沖茶的手法也決定了一杯茶的滋味。同樣的元素，由不同的人所沖泡，滋味就是不一樣，這是泡茶的學問與藝術，也是趣味。

盛裝在小巧雅致的茶罐中，等到時機一到，拿出做為被邀請的回禮，與主人交流茶滋味，其他的客人們也趁此「加碼」嘗到別於茶會主題的茶葉，增添了聚會的互動與熱絡。

迎賓 用好茶器表心意

在王俊欽的茶宴上，客人會拿到一張秀氣的小卡片「茶帖」，寫上茶宴日期，及主題如「武夷岩茶」，再細述茶款如鐵羅漢、水仙、正黃奇、老包種等，概念與餐會或品酒會上的菜單相仿，是個簡單但貼心的小舉動，讓客人一目瞭然茶葉名稱，也方便記錄品茗心得。

「茶」是茶會的主角，但氣氛的營造，才更是引人心所嚮往；還未喝茶之前，我們已經深深被這空間意境所感動，茶具整齊擺放桌上，各自有其姿態，植物陪襯，添加一抹綠意；茶食顯然也精心挑選過，色調相近，盛在骨董碟子裡，樸素卻有濃濃質感；這些杯物器皿，都是王俊欽的長年蒐

藏，不只顯現出他身為愛茶人士的雅興與修養，拿出講究器物來招待座上客人，是待客之慎重。

最近頗為流行的兩本書《吃一場有趣的宋朝飯局》與《過一個歡樂的宋朝新年》，提醒了我們，其實早從宋代開始，中國人對於生活藝術已經十分講究。王俊欽解釋，「唐代時因為陸羽的《茶經》，將茶從飲料提升為文化層次，而宋代貢茶工藝不斷發展，以及皇帝與貴族的投入，是茶文化發展最興盛的重要時期，宋代民間茶風普及，茶坊、茶肆走向平民化，也形成茶的禮儀。」

為了增添茶宴的趣味及特殊性，王俊欽為《alive》設計了以「二茶四品」為主題的聚會——以宋朝的泡茶方式為主，再加上當今熟悉的功夫茶，讓客人們體驗同一款茶「倚邦春蕊」（春蕊，意指春天的茶），透過不同詮釋，創造出不同的口感，藉此說明泡茶的學問與藝術。

「我以宋徽宗著名的《文會圖》為藍本，希望盡量重現當時茶宴的情境。畫中場景在御花園裡，宋朝茶宴最迷人的，就是在戶外進行；另外，宋徽宗的茶會上，聽覺——古琴樂音也很重要，今日雖因陰雨無法在戶外進行，但我仍希望創造五感皆美的氣氛，讓客人看見茶文化背後的古典美學。」

王俊欽說。宋朝亦以盜器聞名，為求更到位展現宋代風貌，配件皆是他個人多年珍藏的宋代名窯如官窯、鈞窯、定窯，客人笑問：「不會捨不得或擔心摔壞嗎？」「東西要用，才能展現其器物之美，」主人展現風範說著。

泡茶 觀其所好展現貼心

「唐人煮茶，宋人點茶，明人泡功夫茶，今人沖茶。」聚會現場，有一座我們從沒親眼見過的茶碾子與石磨，用來將茶磚碾碎成粉末。原來北宋時期，人們會將磨得很細的茶粉倒入茶碗中，沖入滾水，以勺

子攪拌後分客人品嘗；南宋，則改以茶筴「刷」，讓茶末與熱水充分混合，刷出薄薄泡沫，稱為「點茶」，類似我們熟悉的日式抹茶喝法。

功夫茶，是現今大家最為上手的沏茶方式，不過，讓客人們印象深刻的是，主人特別以炭火火爐，加上玉書碾（茶鍋）煮水，煮至二沸（第二次滾）時，壺中有細細連串如「蟹眼魚目」的水珠，並發出「松濤聲」，以此時的水質沖茶，居然明顯的讓茶湯充滿圓潤、飽滿、甜美的口感，連我這位門外漢都能夠分別其中之顯著奧妙。

不如品酒會，主人會帶著客人們一邊喝、一邊分析酒水滋味，在王俊欽的茶宴上，他只是讓客人們靜靜品飲，待其主動提心得，「懂茶如你，為什麼不導覽呢？」大家問，他解釋：「喝茶如飲食，關於五感美感的，要自己去感受，用文字形容口頭訴說，都無法真實詮釋，如同佛經上的文字，每



功夫茶所需要的茶器與道具。器具如茶罐、花瓶，與植物，都為茶會增添氣氛。

慢飲 小壺小杯氣漸佳

宋朝飲茶方式講究，我們日常自家泡茶或許無法如此慎重，但只要掌握幾個基本原則，簡單的器具與手法亦能將茶泡得好喝。

首先，茶葉絕對是一杯好茶的靈魂，關注品質，沖泡前也不妨欣賞葉子的模樣，是揉捻成球狀的呢？或是長條的呢？氣味與色澤都說著茶的身世；水質也影響風味，鐵壺、陶壺、一般電熱水壺，燒出來的水都不一樣，可視生活形態或方便程度做決定，雖說以木炭與泥爐慢慢燒水最能使茶更有

個人的「體」不一樣（人生體驗），對佛書道理的理解也不同。「身為稱職的宴會主人，在專注泡茶儀式的同時，王俊欽其實也默默觀察各個客人對於茶湯的反應，「每個人有各自濃淡、口感之主觀，注意客人的感覺，再適度去調整沖泡手法，這也是主持茶會的必需。」

茶會上，我們注意到主人的茶壺都是小小的、秀氣的，「壺小則香易聚，壺大則味不佳，」他說；小壺小杯，從茶會座上客的眼光看來，小小的每一口茶，卻包含無限的學問與深度，實在有意思，而因為杯子小，一杯接著一杯也不覺得過多而飽脹，讓人更能專注舌尖上的感受，有種細水長流，漸入佳境的品飲狀態。

過去，喝茶給人一種老氣的印象，但當你參加了一場美麗的茶會，感受茶人的修養與專業，體驗到茗茶與好品味，你會明白，茶一點也不老派，而是成熟與穩重，越了解，也越想親近。



左：茶盞，宋代當時茶杯較高，下方有著高一點的茶托。
右：許多茶會席間不吃點心，為避免其他味道影響舌頭對茶湯的感受；不過，適切的茶點，讓聊天喝茶之餘多了些樂趣。綠豆糕味道細緻溫和，是很恰當的茶點選擇。



白色器具為茶碾子，用以碾碎茶磚或茶葉；灰色沉甸甸的石磨，能讓茶粉更加細緻，皆是主人特別為茶宴拿出的壓箱寶藏。



分茶

由茶磚上取下一小片茶葉，稍稍以爐火溫烤過，以茶碾子碾碎茶葉，再以石磨加工使茶粉更細緻，過程費些功夫，但正是茶會上帶動話題與互動的好時刻。北宋「分茶」，是將磨得很細的茶粉倒入茶碗中，沖入滾水，再以勺子攪拌後分客人品嘗。

1. 從茶磚上拿一小片茶葉以爐火溫烤，再碾碎，北宋人會碾得很碎為茶末。
2. 「分茶」最主要的動作即在「分」這個動作，主人利用勺子，將茶湯分裝在不同的茶盞，再奉給客人們。



alive
insider

一次看懂茶知識

中國茶的歷史已有四、五千年，不同時期的茶具、泡茶方式也有差異。什麼是功夫茶、分茶、點茶，這些品茶的學問，也是席間帶動氣氛的最佳話題。



功夫茶

講究沏茶、泡茶的方式，因此稱為「功夫」。把適量茶葉放入溫過的壺中，沖入恰當火候的熱水，30秒左右（時間依各人口感而異）將茶倒入茶海，再分茶給客人們。潮陽紅泥爐與玉書煨，是功夫茶四寶的兩項（另外兩個分別為孟臣壺與若琛杯），前者是置炭燒水的風爐，後者是煮水用的器具，又稱「茶鍋」，兩者合作能使得燒出的水口感非凡。一旁小扇子為燒水搗風時使用，後方綴有小小玉飾，象牙筷子，以銀質筷架支撐，用來夾木炭。這些不只是茶宴上的工具與配件，更展現了茶人的蒐藏與雅興，彷彿是古代紳士們的玩具。

功夫茶具較小巧，以控制泡茶的質素。



點茶

到了南宋，同樣將碾細的茶末放入茶碗中，沖入沸水，再以茶筴「刷」，讓茶末與熱水充分調和，並刷出薄薄的泡沫，類似日式抹茶喝法，茶杯較大如碗。在這個泡茶法中，我們嘗到爽脆、較為濃郁的茶氣。

1. 點茶。將碾細的茶末投入茶碗，沖入沸水，以茶筴在碗中加入調和。
2. 品嚐點茶的方式是以手托著送至嘴邊。
3. 茶筴（左）與茶碗（右），宋人愛用天目碗喝茶，因為點茶茶湯偏白，深色茶碗能凸顯茶湯色澤。



茶碗沖茶

另一種摩登泡茶的方式是「沖茶」。這個喝法，是延續宋代點茶以茶碗喝茶的習慣而來。將茶葉放入茶碗，沖入熱水，讓茶葉留在碗中直接飲用，在視覺與口感上，都別有一番滋味。

茶碗沖茶不只是方便，更高的趣味在於能欣賞茶葉在杯中展開的姿態。

