

天下

雜誌 雙週刊

COMMONWEALTH

2016年3月16日—3月29日

118 免疫系統 為何變敵人
138 全球瘋「成長駭客行銷」
146 政府亂管 中國4惡果

高雄市長



陳菊

美國總統參選人



川普

姊的時代

6大改變世界的女性價值

姊，無關年齡、身分、地位，
只要能創造改變、引領風潮，你就是姊！
從蔡英文、陳菊、桑德伯格、蔡依林……，
到修飛機、開挖土機、剪接基因的科學家，
有愈來愈多「一姊」，她們能齊家也能治國，
正以軟實力、柔領導，改變世界！ p.70

年度強檔
訂二年贈24吋
超大行李箱
速翻p.22

593

零售期間 105.3.16 - 105.4.12
零售價—180元 定價—220元
每兩週三出刊



4 171721 1003428 09



茶香佐春光

等一杯好茶



茶的完滿，來自無數的等待——
等採收、等炒菁、等時光轉化，
等茶、水、壺、人，因緣具足，
釋放一杯茶的香韻繚繞。

文／周敏·司徒嘉慧 攝影／王建棟

做

茶、喝茶，就是一個「等」字，
等茶葉採收、等日光萎凋、等攪
拌、等炒菁、等時光轉化、等水滾，一
切都是等待的藝術。」從小就跟著阿公做
茶，王德傳茶莊商品研發總監王俊欽說，
心情浮躁時，他會把整套茶具擺出來，
從頭演練一次，以調節心情。

「茶人以燒水修練心性，寫書法的人以
磨墨修養，是同樣的道理。」他說。

至於什麼是好茶？「天天想喝的、價格
能接受的、你喜歡的，就是好茶，」茶業
改良場凍頂工作站站長黃正宗說，不拘泥
於茶多酚、胺基酸等茶對健康的好處，只
要對心情是好的，它的優點就大於保健。

「剛開始是作為藥方，慢慢卻成了飲
品，在西元八世紀的中國，茶，更以上流
社會的風情雅緻，步入了詩句的殿堂，」
由十九世紀的日本美學家岡倉天心所著的
《茶之書》開宗明義揭示，茶在中國唐代
傳入日本之前的身分地位。

日治時期，台灣為供應國際對茶的需
求，於一九〇三年成立台灣總督府殖產局
附屬製茶試驗場，現改名為茶業改良場，
寫下了台灣茶業發展的歷史脈絡。

其中，「南糖北茶」在五〇年代台茶的
全盛時期，曾創造出GDP佔比六〇%
的外匯出口紀錄。榮景過後，現今以台灣
內需約四·五萬噸為例，目前台茶的年產
量僅約一·三萬噸左右，僅能供給精緻品



佐春光 三款台茶推薦



三峽碧螺春

- 茶湯偏白
- 茶葉屬綠茶，不發酵
(發酵程度 5% 以內)
- 味鮮爽，茶湯有綠茶特有的海苔味，早晚適飲

從日治時代，因日人愛喝綠茶，挑中三峽種植茶樹，以供應日本所需。

王俊欽說，三峽為台灣北部緯度較高的地區，冬天有東北季風，天氣一冷，植物最早知道，因而保留最多的胺基酸。

採摘自三峽青心柑仔種茶樹在清明前萌發的嫩芽，為保留茶芽鮮活，刻不容緩地殺菁製成茶。

碧螺春，原產於蘇州碧螺峰，原名「嚇煞人香」，康熙南巡時嘗之而愛之，重新命名而來；光復後更名為「三峽碧螺春」。



木柵正欖鐵觀音

- 茶湯偏紅
- 茶葉經重度發酵，重度烘焙
- 茶味深厚，韻味綿長，特有的觀音韻

觀音韻，指茶品含有一種礦物質的特有味道。重烘焙茶較不刺激腸胃，因為烘焙愈多、咖啡因散失愈多。另外，茶性屬寒，以炭火烘焙可以降低寒性。

王俊欽特別推薦正欖鐵觀音，但將鐵觀音放置一段期間後，火味會逐漸消失，味覺也會慢慢陳化轉趨醇厚，非常適合春天品飲。

鐵觀音產區位於政大後山，重製茶技術，是最為「急不得」的製茶。因所需製茶、烘焙的時間，比其他茶種要多一倍，價位更高。



阿里山高山烏龍

- 茶湯色淺
- 茶葉經部份發酵 (20%-25%)
- 茶味清香、鮮爽、甘甜

海拔 1400 至 1600 公尺的嘉義縣大阿里山茶區，雲霧雨露環繞，日夜溫差劇烈，適合茶樹生長的土壤也廣，是最早種植茶樹的高山區域。

台灣的種植方式，多以 10 年須更新一次為主，視採收量、種植密度等條件而定，

但王俊欽表示，台灣雖偏好新欖，只要栽培方式符合自然，就能延長至 30、40 年更新一次即可，更具永續價值。

飲，「其餘，因近年罐裝飲料茶崛起，所需額外二、三萬噸茶葉只能仰賴進口，」黃正宗表示。

黃正宗近幾年培育出台茶十八號（紅玉紅茶），成功打入市場。他表示，台灣海島型的氣候環境，多高山的地理條件，加上茶樹因種植的海拔與方位不同，挾帶不同的「風土味、山頭氣」，因此台茶以部份發酵為主特色。而講究製茶工序的「部份發酵」茶，可因氧化作用程度不同而產生不同風味的茶香與茶韻。最典型的例子就是高山烏龍茶。

春水、夏紅、秋香、冬氣

雖說「春茶、冬茶品質佳，秋茶次之，夏茶最差」，浸淫茶葉研究二十多年經驗的黃正宗卻認為，春茶滋味好，品飲祕訣在水，即茶湯；冬茶因茶樹過冬，啟動自身的禦寒機制，使冬茶富含胺基酸，養分高，風味（氣）佳；但秋茶的香氣及夏茶重韻味，宜飲紅茶。春夏秋冬，茶樹一年多生的特性，經製茶手法的轉化後，在他的眼中，各有特色，視品飲者喜好而定。

「因茶品不同，每款茶有其最適宜的品飲時間點，」王俊欽表示，一般人意指春茶，通常是指春天採摘鮮葉所製成的茶品，六大茶類皆有春茶，但終究「茶是嗜好性飲料，與個人喜好、體質、品飲習慣息息相關。」



↑ 茶是嗜好性飲品，喝茶的方式看個人喜好、當時心情而定。

← 王俊欽以潮州工夫泡，從冷水煮至水滾的過程，調節心情與訓練心性，也會在口渴不想喝水時，把手工棉布袋茶置入馬克杯中簡單沖泡。

陶藝家 黃嘉男

薄胚陶壺 高溫下的修練

近期被台中市文化局登錄為陶藝藝術家，年初才剛舉辦個展，陶藝家黃嘉男愛茶已久，謙稱自己「幾乎什麼茶都喝」。

喝茶的歷史久了，理工科的背景讓他潛心研究茶與壺，經過不斷實驗後，他研究出：喝青茶，如高山烏龍，以日本瓷土為主配比燒製的茶壺，表現最佳；若是老茶，以台灣苗栗的陶土做配比最好。

在陶藝的創作上，他以理性的態度，追求感性的完成，由於在學期間接觸陶藝，自己也喜愛藝術，遂於交大工學碩士畢業後，投入陶藝創作迄今二十多年。

他說，「喝茶是感性的，但好茶葉若只是用一般茶壺泡製，並不能讓它表現出最好的韻味與價值。」舉例來說，重烘焙的茶與老茶，要以氣孔多的陶土燒製的茶

壺，最能釋放老茶的韻香。

茶文化與視覺美感不可分割。黃嘉男以個人偏好的宋代美學簡約風格為依歸，

採天然釉藥，近年更專研柴燒，以台灣龍眼木燒製至一二八〇度以上的高溫，過程中自然形成的「落灰」，灑落在壺身上自然成色的釉藥效果，也會因置放的位置與角度，在壺面上變化不同的圖案或結晶花——這一份「即興」，有如氣壓與火焰的相對之舞，極其考驗著經驗與判斷。

柴燒的挑戰不只在高溫，更需連續三天不間斷地燒製，還得視當時氣溫、氣壓的配合才能成事，「某方面來說，是一種修練的過程，就像製茶無法被機器完全取代，還是要看天，」黃嘉男說。

「喝茶不需要比腕力，只要專注在泡茶上，」黃嘉男創作的茶壺特意做薄胚，可以想見若遇上柴燒的高溫，失敗率有多高。在自我要求的意志下，他一天只做一



↑以苗栗陶土與日本瓷土做配比，黃嘉男以高溫柴燒、天然落灰的釉藥效果，讓每一只薄胚茶壺都與眾不同。（黃嘉男提供）

←陶藝家黃嘉男以理性研究精神，注入感性的美學表現。（黃嘉男提供）



只茶壺，曾有過連續三個月，做了近百只茶壺，卻全在柴燒過程都失敗的經驗，也有過氣壓過低，溫度上不去，一批陶作在二二八〇度的持溫僵持下，全都躺平，能量盡失。

但他堅信，做茶是一種精神、一種文化。理性的訓練支撐他繼續向前探索，

「我以為科學的極致就是藝術，」黃嘉男說，感性要有理性為基礎，而且背後的知識要夠，才能真正成就藝術。（周敏）

無垢茶活總設計師 陳念舟 金銀壺泡茶 不為奢華

窗邊幾盆杜鵑若佳人迎客，白裡透紅，滿室春光流洩。貓兒輕巧跳上長茶桌，雍容走在幾只茶杯與茶壺之間。顧盼之姿似在邀客人入座，一同品好茶。

坐下細看，才發現這茶壺不比一般，既非朱泥亦非紫砂，通體金屬打造，壺把更不像常見的耳朵把，而是黑檀木製長柄，造型雅緻細膩。橘紅色的壺鈕還刻成了一顆小南瓜，煞是可愛。

這兒是風靡歐洲的無垢舞蹈劇場團長陳念舟，與藝術總監林麗珍夫婦的家。除了處理團務，陳念舟也是景觀與建築設計師。主客圍坐的茶桌椅、眼前的銀茶壺，都是他親自設計。

陳念舟邊泡茶邊說，「水為茶之母，器為茶之父，」要想喝好茶，先要有好水。那水怎麼樣才會好呢？他說，古有云：「水穿金銀若涓滴」，唐朝的茶書《十六湯品》就提到「湯器之不可捨金銀」。

這不是喝茶講皇家派頭。陳念舟表示，選用純度九九·九%的銀為材質，是因為銀離子能殺菌、軟化水質，使之清甜；

無垢茶活 9999 成色赤金茶壺，壺身紋飾以野柳珊瑚礁岩的洞蝕肌理為靈感，經手工 18 萬次錘銀成形，比銀壺更費工。壺柄選用質地堅硬的珍貴木材海南黃花梨。壺蓋中央設有免開蓋的注泉口，留住更多茶香。（無垢茶活提供）

