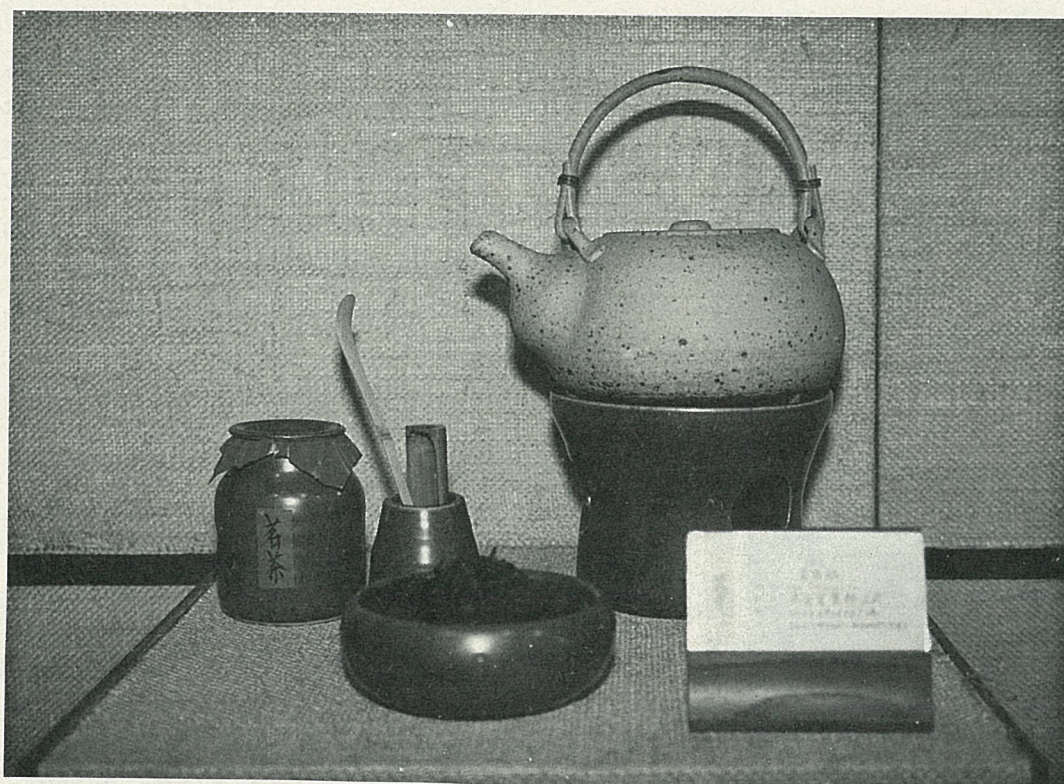


茶道藝術生活化

林嵩展



“呷茶”解餐後的油膩(小洪攝)

提及“茶道”，或許令閣下聯想到近鄰的日本，殊不知茶道的精髓，實追溯於中國五千年前的神農氏時代。長久歲月的累積，已將茶藝從怡情養性的範疇中，逐次的脫穎而出，推廣為大眾化的品茗嗜好與習俗；使喝茶的技藝融合於生活的一部分。

收藏“茶壺”，是愛好品茗人士所熱衷的。養壺得當，不但可飲得雄蘊渾厚、止渴香噴的極品外，亦能擺設於櫃裏，如同古玩般的細細珍藏，對文化資產的保存及價值，深具意義。

品茗的重頭戲，不外是對於“茶葉”種類的選購，多少人因偏好、主觀及地域關係而大異其趣。以發酵程度來分，茶葉大致可區分為：一不發酵的綠茶類。諸如：龍井、碧螺春等；二半發酵的青茶。像文山包種、白茶、烏龍茶、

鐵觀音；三至於全發酵性的就以紅茶為主體了。

“飯後一根烟，快樂似神仙”的習性，已經不適應現今拒吸二手烟的社會了。就在飯後短短之一、二十分鐘的片刻裏，三五成群相邀“呷茶”，解餐後的油膩，交換工作的心得；或是偷得半日閒，走向大自然的懷抱，一人“自茗”下午茶，效法北宋范仲淹大思想家，“先天下之憂而憂，後天下之樂而樂”的情操，真是人生一大享受。

自古詩人就有：“從來佳茗似佳人”的美譽，在現今品茗之餘，更對東坡居士的“佳茗佳人”闡述了精妙的註解，將茶道之技藝表達的淋漓盡緻。

建議你，待客之道不妨改變一下！就以“寒夜客來茶當酒”，讓我們一同沈醉在茶香的生活天地吧！