識茶、試茶、適茶，體驗不一樣的宜蘭茶系列活動

文圖/文山分場 陳俊良*、巫嘉昌
(*電話：02-26651801轉41)

為提升宜蘭縣茶業，茶業改良改場文山分場與宜蘭縣政府合作，自 103 年下半年起，協助辦理一系列的茶葉相關活動，包含茶道課程、茶藝講座、公共藝術老懂軒茶席及宜蘭事茶文化展。

宜蘭縣政府文化局羅東文化工場自 7 月起與文山分場陳俊良股長密切討論，規劃設計一連串活動：自 9 月起安排茶道研習課程，陳股長於課程中提出「識茶、試茶、適茶」的觀念，透過「識茶」了解臺灣茶歷史、茶產區、茶葉種類與製程；透過「試茶」了解茶葉的外觀、水色、香氣滋味等品質特色，嘗試進行茶葉品質的分辨並練習泡出一壺好茶；進而能進入舒適宜人的「適茶」境界。課程修畢後，在 10 月 25、26 日於羅東文化工場的公共藝術「老懂軒」茶席上，由陳股長教導學員親自為參觀的遊客泡茶奉茶。老懂軒空中茶屋離地 3.6 公尺，由日本建築大師-藤森照信設計監製，老懂之名乃依據羅東地區的原住民語言，茶屋融合了宜蘭在地的自然材料作為主要建材，並由宜蘭居民合力參與製作過程，一起將此空中茶屋打造完成。老懂軒茶屋遠看像飄在空中的小舟，藉由攀爬梯子進入散發淡淡檜木香的舟室中，人們可以休憩、觀景、品茗，經由負責事茶的學員及陳股長的解說，能更深切瞭解及品嚐蘭陽的茶香。報名參加老懂軒茶席的遊客十分踴躍，但因場地較小人數有限難免向隅，沒辦法上去的遊客，有的還開玩笑的說生氣到想把梯子拿走不讓上面的人下來 (圖一)。



圖一、老懂軒空中茶屋與室內茶席

另外，為了讓民眾能更深入瞭解茶葉製作的過程及其辛勞，特別於宜蘭縣製茶競賽期間 (9月13日) 舉辦一場茶藝講座，開放現場民眾報名參加。由陳股長解說茶葉製造流程，帶領民眾能親眼目睹、近距離地接觸茶葉之製作。參加民眾無不興趣盎然，紛紛舉手提問。有的民眾更是長時間待在會場，全程參與製茶競賽的流程。

除了以上的活動之外，自 9 月 19 日至 11 月 6 日於羅東文化工場-美學沙龍舉辦宜蘭事茶文化展，由宜蘭縣政府文化局主辦，文山分場協辦。現場除了有臺灣茶葉的品種、茶類製程及生產履歷的介紹外，更提供了多種臺灣特色茶類供民眾聞香及猜謎，在遊戲中學習臺灣特色茶類。開幕當日由宜蘭縣政府文化局長主持，本場陳右人場長及巫嘉昌分場長皆為出席貴賓。現場由宜蘭當地知名茶人賴兒圖先生（特等連莊、宜蘭製茶競賽冠軍）、劉秉樑先生（宜蘭紅茶、製茶競賽冠軍）、梅英哲先生（全國製茶競賽亞軍）、游本勇老師及無我茶會的茶藝老師擺設茶席，為大家沖泡特等茶及私房好茶，參加民眾無不喝得眉開眼笑，舉指稱好（圖二）。

宜蘭好山好水，更出好茶。希望大家來宜蘭遊玩的時候，不要忘記品嚐一杯蘭陽茗茶，為宜蘭之行增添些許色彩。而空中茶席老懂軒每年不定期都會有開放的時間，有興趣在空中品茗者請洽宜蘭文化工場。



圖二、宜蘭茶品茗