

98 學年度第二學期優質通識課程期末報告

教育部通識教育課程計畫



單位	國立台中技術學院通識教育中心		
類組	■C類		
課程名稱	台中茶飲文化與產業		
授課教師	魏嚴堅	服務單位	通識教育中心
電話			

書面資料三本、附光碟一片（課程及活動剪影、網站連結、學生成果）

目 錄

一、班級修課人數及學生分組方式.....	第 2 頁
二、課程進度表及課程內容.....	第 2-4 頁
三、教學內容.....	第 4-21 頁
四、課程進行中照片.....	第 21-28 頁
五、教學助理的工作方式與進行概況.....	第 28-29 頁
六、網頁或部落格.....	第 29-30 頁
七、執行成果分析.....	第 30 頁

一、班級修課人數及學生分組方式

本課程採混班編制共計 50 人選課。

分組方式：上課第一週，將學生分為十組（每組人數約 4~7 人），以三組為群，負責考察一個個案。每位教學助理負責帶領四個小組進行討論和個案參訪，授課教師則帶領一組，充分掌握和適時處理小組作業中可能出現的問題。

分組名單如下：

- 第一組：李佳蓁、蔡易慈、曾契綸、余珮華、黃麗賢
- 第二組：林宛玲、劉姿含、劉禎竹、蔡憶欣
- 第三組：施威民、彭首元、楊書宇、李晉華、黃翔煜
- 第四組：潘育政、戴志龍、蔡純緯、魏敬浚、顧家閣
- 第五組：余偉雄、王承熠、楊承儒、江吉偉
- 第六組：張智凱、許智雄、羅誌誠、吳建成、林劭謙、林欣郁、張志宏
- 第七組：賴宜瑛、林育平、林家亨、王安妮、林姿吟
- 第八組：林政如、劉亞璇、劉婉婷、鐘昕宓、彭月英
- 第九組：林怡婷、邱馨慧、施姿吟、莊雁如、陳嫻雯
- 第十組：莊祺雅、劉紫琰、呂佳穎、周兆琳、黃姿瑾

二、課程進度表及課程內容

第 1 週 課程簡介

介紹課程的目標、課程的結構與安排、以及課程作業與上課要求。
另外，也進行分組，介紹課程助教。

第 2 週 茶飲的歷史

中國的飲茶傳統已逾千年，長期以來，文人士大夫的品茗文化，表彰其社會地位與高雅氣質。進入當代之後，透過茶飲的普及化，我們可以看到什麼樣的社會變遷，或者是文化性格的轉變？

第 3 週 飲食的全球化

邀請東海大學社會學系博士徐偉傑老師專題演講
全球化已對於包括飲食在內的許多社會生活產生強烈衝擊，譬如麥當勞代表的速食產業，將極度理性化的作業原則帶入飲食文化當中。罐裝茶品的風行，正體現了這類麥當勞化原則的展現，我們如何面對和思考這種全球化的影響？

第 4 週 飲食的在地化

面對飲食全球化的衝擊，在地社會仍然可依其特殊的條件與背景，創造出具有地方特色的飲食文化，甚至成為塑造另一波全球化的素材。

- 第 5 週 台中發展史與社會變遷
介紹台中地區的發展歷史，包括商業、文化與都市發展等，以了解過去六十年來本地社會的變遷，為台中茶飲文化的介紹鋪陳重要的歷史背景。
- 第 6 週 台中茶飲文化
將焦點鎖定在台中茶飲文化的形式及其變遷，概略性地介紹春水堂、無為草堂以及胡同等個案的發展，為後續個案考察預做暖身。
- 第 7 週 茶飲的創新藝術
介紹茶飲在當代的創新形式，特別品茗行為與文化在台灣的演變。
- 第 8 週 邀請春水堂行銷專員劉彥伶小姐專題演講
劉漢介先生深諳中國茶藝，他在 1983 年開設春水堂，帶動了一波的冷飲茶革命。劉彥伶小姐為劉漢介的女公子，承續家業。本週的講題：「以千年東方茶文化挑戰西方咖啡香」。
- 第 9 週 期中考週
各組將參訪過程及心得，彙整書寫一份報告。
- 第 10 週 茶飲與生活風格
在當代社會裡，生活風格成為展現個體性的重要方式。茶飲文化也追隨這類社會氛圍的變遷，在空間上、活動上、品茗行為上打造獨特的風格，吸引認同特殊生活風格的消費族群。我們如何理解當代消費文化的這類重要特徵？
- 第 11 週 校外參訪：魚池鄉日月老茶廠
日月潭附近的山區在 50 年前曾是臺灣紅茶特產區。經濟產值的變化使本地茶產業衰退，日月老茶廠以有機的概念、環境生態的認知，打造一座不同商業競逐的產茶機能，值得本課程參訪。
- 第 12 週 茶道與人文
品茗過去是文人士大夫階級的獨特愛好，茶道與人文的結合也有千年歷史。當代，茶道與人文之間又是以何種方式結合？
- 第 13 週 城市的風格競爭力
本週則將視野以更為鉅觀的層次，介紹茶飲文化的創新，並與當今社會之間產生哪些互動？或帶來哪樣的改變？這正涉及了一個城市的風格建構及其競爭力的課題。
- 第 14 週 邀請陳玉婷小姐專題演講
陳玉婷老師現任中華民國亞洲研究院茶道研究所所長、大觀茶書院講師。經歷豐富，95、96 年參與文建會赴美推廣茶藝，擔任「茶

與樂的對話」活動中茶藝示範。

本週講題：「遊於藝：談茶藝的品、味美學」

第 15 週～第 17 週 分組報告

每組將學期間參訪的個案，分別製錄 PPT 或影音光碟於課堂上說明報告。教學助理引導下對不同個案進行討論。

第 18 週 課程活動的心得與反思

本週每位學生準備一份茶飲，然後分別上臺講述心得。

三、教學內容

1. 茶史溯源-中國飲茶風俗

a. 從神農嘗百草談起

- ◆ 飲茶起源，最早見於唐代陸羽的《茶經》。
- ◆ 指出：「茶之為飲，發乎神農」。
- ◆ 反駁之說，楊華《膳夫經手錄》提出：「茶古不聞食之，近晉、宋以降，吳人採其葉煮，是為茗粥」。
- ◆ 折衷說法：「茶由藥用時期發展為飲用時期，是在戰國和秦代以後。」

b. 茶文化的傳播

- ◆ 中國茶文化的搖籃——巴蜀。
- ◆ 巴蜀是中國茶葉和茶文化早期的傳播中心。
- ◆ 秦漢之後，茶葉從蜀傳播，三國孫吳把茶從荊楚擴展到長江下游。
- ◆ 西晉時，吳蜀的飲茶習俗又傳到中原高門豪族。
- ◆ 《三國志·吳志》：「孫皓以茶代酒」的史料，至於從南方文化變成全國性文化大抵在唐代。

c. 飲茶習俗的形成

- ◆ 《趙飛燕別傳》：「吾夢中見帝，帝賜吾坐，命進茶」。
- ◆ 左思《嬌女詩》：「吾家有嬌女，皎皎頗白皙。小字為紈素，口齒自清歷。有姊字惠芳，眉目粲如畫。馳驚翔園林，果下皆生摘。貪華風雨中，倏忽數百適。心為茶荈劇，吹噓對鼎鑊」。
- ◆ 北方胡人統治下，統治貴族不習慣飲茶，家中卻都備有茶葉，招待、宴請南方和嗜茶客人。

d. 茶文化系統的構建

- ◆ 隨著茶葉生產和飲用的發展，茶葉產製技術和文化也日益提昇。
- ◆ 唐代茶業興盛的原因：
 - (一) 交通發達，運銷便捷。
 - (二) 陸羽《茶經》，直接鼓吹。
 - (三) 僧道生活，間接刺激。

- ◆ 唐代「南人好飲之，北人初不多飲。開元中，泰山靈巖寺有降魔師，大興禪教。學禪，務於不寐，又不夕食，皆許其飲茶；人自懷挾，到處煮飲，從此轉相倣效，遂成風俗」。

e. 製茶的歷史

- ◆ 製茶的最早文獻，三國張揖的《廣雅》載：「荊巴間採茶作餅，成以米膏出之；若飲，先炙令色赤，搗末置瓷器中，以湯澆覆之，用葱薑芼之」。
- ◆ 明田藝蘅《煮泉小品》：「茶者，以火作者為次，生曬者為上。」
- ◆ 曬青是原始的加工方法。
- ◆ 由曬青進化為蒸青團茶和餅茶。

f. 六大茶類

- ◆ 按茶葉和湯汁的色澤之分類
- ◆ 1. 綠茶；2. 黃茶；3. 黑茶；4. 白茶；5. 青茶；6. 紅茶。
- ◆ 按製作工藝和特點之分類
- ◆ 1. 綠茶；2. 紅茶；3. 烏龍茶；4. 花茶；5. 白茶；6. 緊壓茶。

g. 從煮茶、點茶到沖泡

- ◆ 直接含嚼茶樹新鮮枝葉，此為茶飲的前奏。
- ◆ 「荊巴間採茶作餅，葉老者，餅成以米膏出之。欲煮茗飲，先炙令赤色，搗末置瓷中，以湯澆覆之，用蔥、薑、橘子芼之」。
- ◆ 所謂「點」茶，即是「用水流澆射」；點「注」的意思。
- ◆ 供煮的茶葉在炙、碾和羅篩以後，接著進行「候湯」，守候和控制水沸的程度；水開以後，再把壺、杯等用開水燙熱，然後「點茶」。

h. 泡茶

- ◆ 開水沖泡，始於宋代，元朝和明代時，隨著散茶的興起，而逐漸形成普遍習俗。
- ◆ 唐代馮贇《記事珠》云：「建人謂鬪茶為茗茶」，反映了用開水點注茶葉。
- ◆ 飲茶講究水質。
- ◆ 《茶經》：「其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，揀乳泉、石池慢流者上，其瀑湧湍漱，勿食之。」

i. 茶館、茶寮

- ◆ 古書上的飲茶場：茶館，又稱茶坊、茶店、茶肆或茶樓；茶樓就是專門飲茶的小屋。
- ◆ 茶館與茶寮之不同：茶館多設置於鬧市或茶客較集中的地方，是營業性的。茶寮都構建於私人宅第、廟宇廂房和署衙庭院等較僻靜之處，是專為家人、來客和同僚品茗聚飲和消閒、休息的處所。

j. 茶宴和茶會

- ◆ 所謂茶會、茶宴和茶集，實際是同一內容的幾個不同稱法。

- ◆ 古代的「宴」不一定是請酒席的習俗。故以茶作宴、以茶會友或以茶相聚，並無意義上的差別。
- ◆ 茶宴未必是歡歌笑語，茶會也未必是靜談。
- ◆ 五代十國間，宮人中出現「傾筐會」的定期茶會。
- ◆ 明、清時，茶宴、茶會與茶寮文化結合。

k. 茶器·茶具

- ◆ 茶具是在飲茶發展到一定階段並受飲茶習慣演變而變化、發展的，是飲茶和茶業發展的必然產物，是茶葉文化中的次生文化現象。
- ◆ 茶具的最早文獻記載，見於王褒《僮約》的「烹茶盡具」，「盡」作「淨」，釋之為烹煮茶葉和清洗茶具。

l. 茶葉文學藝術

- ◆ 茶詩、茶詞
- ◆ 茶葉歌曲
- ◆ 茶葉竹枝詞和謠諺
- ◆ 茶的神話、傳說和故事
- ◆ 茶歌茶舞
- ◆ 採茶戲
- ◆ 茶葉工藝美術

m. 泡茶

- ◆ 開水沖泡，始於宋代，元朝和明代時，隨著散茶的興起，而逐漸形成普遍習俗。
- ◆ 唐代馮贇《記事珠》云：「建人謂鬪茶為茗茶」，反映了用開水點注茶葉。
- ◆ 飲茶講究水質。
- ◆ 《茶經》：「其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，揀乳泉、石池慢流者上，其瀑湧湍漱，勿食之。」

2. 飲食的在地化

a. 文化全球化 V. S. 文化在地化

- ◆ 文化全球化表面上似乎是一般不可逆轉的潮流。
- ◆ 缺乏全球在地化的實踐，文化全球化易淪為西方霸權支配的幌子。
- ◆ 文化全球化事實上是全球文化價值體系的普遍化和地方文化多元價值體系的特殊化之「去與回」的過程。
- ◆ 如果德國人遺忘了其優美的歌德傳統，而一昧的流行麥當勞和台灣小調音樂的商品組合；或印度人捨棄其婆羅門優良價值的內涵，而一昧追求法國式浪漫電影和義大利的服飾品牌，則坐實了文化全球化僅為資本家掩耳盜鈴的工具。

b. 本土化與在地化

- ◆ 本土化（在主體不明的情況下，也可能被稱為在地化）是相對全球化而來的另一趨勢和潮流。
- ◆ 在地化主張者認為，全球化趨勢已被誇大。
- ◆ 在地化主張者認為，全球化的正面價值也被誇大。
- ◆ 飲食全球化與麥當勞等速食餐廳的影響，改變了臺灣人飲食習慣。
- ◆ 麥當勞透過『在地化』的經營，改變臺灣人的消費文化與社會行為。

c. 茶飲的全球化

- ◆ 麥當勞透過『在地化』的經營，改變臺灣人的消費文化與社會行為。
- ◆ 茶葉原產於印度與中國接壤的地區。
- ◆ 喝茶的習慣在八世紀晚期，已經成為中國人的習慣，消費的普及化必須在價格下跌的情況下。
- ◆ 815 年日本出現茶樹，後來發展出「茶道」。
- ◆ 1610 年荷蘭人首度將茶葉輸入歐洲。
- ◆ 英國東印度公司持續擴大對中國的貿易，是製茶事業邁向全球發展的第一階段。

d. 茶飲文化的不斷擴張

- ◆ 19 世紀中葉歐洲殖民列強紛紛壟斷茶葉栽培。
- ◆ 荷蘭人把茶樹代爪哇，英國人將茶樹引進印度和錫蘭。
- ◆ 英國是歐洲茶葉消費大國，1887 年之後自印度和錫蘭進口茶葉。
- ◆ 立頓公司就是直接採購印度和錫蘭茶葉。
- ◆ 19 世紀末至 20 世紀初，茶葉栽培從亞洲遠播至非洲東、南、中部。

e. 臺灣飲食文化

- ◆ 飲食有其承傳與淵源。
- ◆ 飲食和人們的生活習慣、歷史源流、社會文化變遷息息相關。
- ◆ 全球化的年代，卻時而再現「古早味」。
- ◆ 古早味是誰的味道。
- ◆ 探究古早味，必須回到食物的本身。
- ◆ 每個國家都有代表的食材。
- ◆ 古早味是屬於臺灣的傳播現象。

f. 古早味的三個層面

- ◆ 古早：主要指 1945 年至 1990 年代，這期間臺灣社會環境的變遷。
- ◆ 味：不單指飲食料理的味道，還包括口嘗、鼻聞、滋味、品味、興味、趣味、人情味等。
- ◆ 古早味：意向能夠聯想到懷舊、鄉愁、復古風、回憶、幸福童年、家族印記。
- ◆ 懷舊是一種無奈的挽留。
- ◆ 「古法」的精神內涵並非抗拒現代化，而是堅持美味。

g. 挑戰品茶新味蕾

- ◆ 81 年信喜公司推出罐裝飲料，運用廣告帶動消費者茶飲的習性。
- ◆ 茶類飲料一直是消費者所熱愛的飲料。
- ◆ 1977 年，「茶藝」此詞，在一群茶人與茶愛好者的討論下，正式於臺灣誕生。
- ◆ 臺灣各城市可與咖啡館分庭抗禮的品茗空間。
- ◆ 1989 年罐裝飲料與泡沫紅茶店興起，與茶藝館形成兩種不同的消費型式。

h. 消費文化與茶飲消費之扣連

- ◆ 在「時」、「空」的轉變下，消費社會對茶類飲料的認知從高貴變成平庸，從茶藝的溫慢演化成罐裝的快速。
- ◆ 不同世代飲茶的習慣差異甚大。
- ◆ X 世代消費者接觸茶藝者較上一代少。
- ◆ Y 世代受傳媒影響，無固定偏愛，只要市場流行。

i. 飲食在地化的結語

- ◆ 人多半還是只採用自己熟悉的菜單，一再點同樣的菜色。
- ◆ 吃客嗜好熟悉的口味的心態影響了整體文化。
- ◆ 當一種烹飪風格被貼上國家的標籤後，就起了化石作用：必須保持它的純淨，不受外來的影響。
- ◆ 食物不易在不同文化之間傳遞，然而眼下我們不但食用「融合」、「國際」的飲食，且還活在全球化的世界。

3. 臺中市的歷史發展與變遷

a. 張藍聚族奠丕基

- ◆ 漢人未進入拓墾之前，今台中境內分布巴布薩、巴則海、洪雅、拍瀑拉等平埔族。
- ◆ 康熙年間（1705~1709）泉州籍張國取得今台中市區土地墾權，招墾取租，建立「張興庄」。
- ◆ 雍正初年，福建陸路提督藍廷珍轉典「張興庄」租權，其子藍天秀為墾首，招族人入墾改為「藍張興庄」。

b. 犁頭店的歷史

- ◆ 「犁頭店」是臺中市最早開發屯墾的地區。
- ◆ 犁頭店老街是彰化縣城往葫蘆墩必經之斜貫通路。
- ◆ 追隨張國的開墾者黃家，來臺始祖十三世黃鵬爵。
- ◆ 南屯有三座由黃家於前清時期建立的古厝——敦本堂、報本堂與四美堂，屹立在犁頭店至今已有兩百二十年左右，見證一些犁頭店三百年來的發展歷史。

c. 老街風華

- ◆ 漢人拓墾，移民匯集，因應農業生產，製造農具的工匠漸聚集在老

街。

- ◆ 犁頭店地名：打製牛「犁」與鋤「頭」等農具的打鐵「店」林立。
- ◆ 南屯老街由南屯路與萬和路交叉點組成，稱為「三角街仔」。
- ◆ 犁頭店地區歷史最久遠的南屯福德祠。
- ◆ 萬和宮是台中市最早建立的媽祖廟。

d. 臺中市一詞的由來

- ◆ 今臺中市在清末臺灣建省，屬臺灣府臺灣縣揀東下堡、藍興堡。
- ◆ 雍正初總兵藍廷珍墾今中西南北區，而形成大墩街等聚落。
- ◆ 雍正末六管業戶墾成南北屯區，出現四張犁和十三張犁等聚落。
- ◆ 1887年臺灣巡撫劉銘傳，奏准於藍興堡橋仔頭建省城。
- ◆ 1889年著手築城，後因劉銘傳去職，省城移建臺北而中輟。
- ◆ 『大墩街』聚落形成於柳川（昔稱邱厝溪）東岸。
- ◆ 日治初1895年置臺灣民政支部於大墩街。
- ◆ 1896年廢臺灣民政支部為臺中縣，蓋寓意居臺灣之中故名。
- ◆ 原『大墩街』改為『臺中街』。

e. 大墩

- ◆ 大墩就是在今天臺中市的中心區（位於柳川、綠川之間），地勢雖然高隆，但地下水豐富，十分適於墾殖。清雍正十年（1732年），清廷總兵藍廷珍建造兩座砲墩於其高處，「大墩」地名因此而來。今臺中中山公園內的土山，乃是當年砲墩的遺址。



f. 中區

- ◆ 臺中市街區中心之核心部分，柳、綠二川斜貫其間。
- ◆ 1905年縱貫鐵路山線豐原、彰化段開通後，迅速街市化。
- ◆ 本區屬臺中州轄臺中市，包括橘町、綠川町、榮町、大正町、寶町、錦町、新富町、柳町、初音町、若竹町等。

g. 中山公園

- ◆ 台中市中山公園位於台中市行政分區中的北區。
- ◆ 北面及東西兩側則是較為低矮的建築物及具有文教氣息的中興堂，省立圖書館與氣象臺、民防局。
- ◆ 中山公園在清朝時期，是大租戶開墾的樂園，為當時大租戶橋仔頭林家宅第和花園的故址。
- ◆ 由本校步行大約十至廿分鐘也可抵達，公園四週有主要幹道環繞，交通可算便利。

h. 綠川

- ◆ 綠川原名「無名溪」、「新盛溪」，為台中市中心四大河川之一，與柳川、梅川、麻園頭溪並列其名。
- ◆ 西元1911年，台中廳告示第一百七十八號市區改正設計大要，保

留綠川、柳川外，其餘各河床、窪地皆以填平，其跨越綠川各橋樑於此一同改建，並進行河道截灣取直呈現今貌東北—西南流向。

- ◆ 西元 1912 年，台灣總督佐久間左馬太巡視新盛溪，因河岸景色綠映青翠而改名至今。有鑑於綠川面臨環境上危機，西元 1970 年，由攝影記者余如季先生發起《綠川·同心花園》活動引起各界迴響，因此逐年至今已有美化河岸景觀。

i. 柳川

- ◆ 柳川為台中市中心四大河川之一，與綠川、梅川、麻園頭溪並列其名。昔日上游名為「邱厝溪」，下游名為「秋老大圳」。邱厝溪之名乃因當地地名「邱厝」而得，其義源自同血緣邱氏人家而成聚落。
- ◆ 柳川屬於烏溪水系，為舊旱溪的支流。主流（最長河道）上游為葫蘆墩圳，發源於臺中縣豐原市豐田里南端，靠近潭子鄉的「小鴛鴦汴」。
- ◆ 北屯支線自小鴛鴦汴分流後，向南流入潭子鄉境，大致沿山線鐵路東側流經潭子街區，至頭家厝分流出屬於梅川上游之三分埔支線圳道後，續向南流入臺中市境，於北屯區碧柳一巷橋下之「雷公汴」分流成兩條圳道，其中向西南流之二分埔分線即為柳川。

4. 台中茶飲文化

a. 臺灣茶樹的原鄉

- ◆ 臺灣栽培茶樹品種大約是在 200 年前由先民自大陸引進。
- ◆ 臺灣最早種植的茶樹品種「蒔茶」，是自武夷山引入。
- ◆ 青心烏龍品種，是由福建引入。
- ◆ 1875 至 1908 年間，張迺妙自福建引進鐵觀音茶種於木柵山區。
- ◆ 1910 年後從大陸引入種子播種並進行選種。
- ◆ 1918 年選出青心大、大葉烏龍、硬枝紅心。

b. 臺灣種茶的發展

- ◆ 臺灣最早種茶的年代在清朝嘉慶年間。
- ◆ 柯朝引進福建茶種。
- ◆ 1827 年台北市木柵地區，於道光、同治年間已有茶園出現。
- ◆ 1886 年台北沿山番地種茶開田已無曠土。
- ◆ 茶葉南移種到苗栗、雲林、南投。
- ◆ 恆春滿州鄉也出現種茶。

c. 臺灣茶葉的起飛

- ◆ 臺灣開港與外國通商，開啟臺灣茶葉銷售途徑的新紀元。
- ◆ 1864 年英商約翰·都德在淡水創設寶順洋行。
- ◆ 1866 年引進大陸安溪的茶苗及茶種。
- ◆ 以借貸方式鼓勵農民栽製，並聘李春生擔任買辦。

◆ 1869 年都德以「Formosa Tea」作商標，直運紐約銷售。

d. 包種茶嶄露頭角

◆ 1873 年臺灣烏龍茶受到世界茶葉不景氣的影響。

◆ 洋行認為臺灣茶價偏高，停止採購，導致烏龍茶滯銷。

◆ 茶葉堆積如山，不得已運赴福州，改製為包種茶。

◆ 1881 年，福建同安人吳氏，開設「源隆號」茶廠，經營製造包種茶，為台灣開導精製包種茶之先河。

◆ 繼之大陸茶商來台設廠製造包種茶者接踵而至，於是包種茶之產量漸增。

e. 臺灣常見的茶葉

◆ 綠茶—0%發酵度，茶的形狀呈細長狀，不彎曲的茶品質較佳，色澤呈翠綠色到墨綠色之間，茶湯清透帶點碧綠色，香氣淡雅清爽。有豐富的兒茶素與維他命 C，是著注保健養生人士的最愛。主要產地：台北三峽。

◆ 龍井茶—0%發酵度，茶乾外形是劍片狀，色澤是青綠色，帶有白毫，茶湯色澤呈碧綠色，含有新鮮的草香味，入口後稍有苦澀味。主要產地：台北三峽。

◆ 包種茶—20%-30%發酵度的烏龍茶，茶乾外形自然彎曲，色澤是深綠色，茶湯呈金黃色，有淡淡的玉蘭花香，喝起來清新爽口，入口後自然回甘，隨著茶葉的製作品質，可沖泡 4-9 次。主要產地：南港、石碇、深坑、坪林。

◆ 凍頂烏龍茶—40%-50%發酵度的烏龍茶，茶乾自然捲曲，色澤是綠色，茶湯呈現金黃色到褐色之間，帶有淡淡水仙花香，依焙火度的輕重又分為清香與濃香兩種，滋味甘醇入喉後韻味極佳，品質好的茶湯在口腔與舌尖會出現回甘的滋味。主要產地：凍頂茶區。

◆ 白毫烏龍茶—60-70%發酵度，茶乾呈現黑白相間的彎曲條狀，茶湯是琥珀色，有特殊的熟果香，品質較佳的茶葉在泡開後會發現上面有被小蟲叮咬的痕跡…入口後帶有自然的甜味，如果在冷飲的時候加入幾滴白蘭地酒，滋味相當融洽迷人，有香檳烏龍之稱。由於茶葉在水中展開的狀態與色澤十分優美，因而被歐美人士讚稱為「東方美人」。苗栗老田寮、新竹峨眉、文山茶區。

◆ 鐵觀音—80%發酵度，茶乾狀似佛手的球狀捲曲，色澤是黑褐色，茶湯為褐色到深褐色之間，有焙火後的火侯香，味道厚重而甘滑，略帶有果酸味。焙火較重的茶湯色澤較暗，滋味也較為濃郁。主要產地：木柵茶區。

◆ 紅茶—100%屬於全發酵茶，茶乾外形呈碎條狀，色澤是深褐色，茶湯是朱紅色，呈焦糖香，茶性隨和，單純飲用、搭配其他花草或加入牛奶及楓糖調味，熱冷飲皆相宜。主要產地：南投魚池、花蓮鶴岡。

f. 飲茶文化的蛻變

- ◆ 時代流移影響飲膳習慣的變化。
- ◆ 可樂、汽水成為年輕一代的嗜好，傳統茶飲也出現轉折。
- ◆ 春水堂將冰茶帶入茶飲文化的新風潮。
- ◆ 傳統茶道除了小壺泡，冷泡的茶飲，大致停留在只有劣質的茶才做成紅茶的概念，加糖，做成冰茶。

g. 劉漢介傳奇

- ◆ 冷的甜茶，是小時候當花童的印象，新娘端出冷的加糖的凍頂烏龍茶給大家喝，這個冰冷的茶在劉先生心裡一直留著甜蜜的印象。
- ◆ 1982 年劉先生去日本，看見日本人將剛煮好的咖啡迅速變冰涼，仍保留咖啡的風味，回台灣之後，便試著將熱茶也用調酒器 SHAKER 迅速變成涼的，加入紅糖，台糖赤砂可將茶的香氣達到一定的飽和，變成冰茶不是只加冰塊，而且保留茶本身原有的香氣。

h. 春水堂的發跡

- ◆ 1983 年在台中市四維街開了第一家春水堂，到 1986 年台中共有四家店，開發各種茶，百香紅茶，檸檬紅茶，茉香綠茶，不管是凍頂烏龍，鐵觀音，普洱茶，半發酵或全發酵茶，各種茶種都有。
- ◆ 根據發酵程度而加入不同甜度的紅糖而成冰飲，甚至懷舊的在奶茶裡加入了市場上的冷飲商品：粉圓，於是珍珠奶茶又誕生了。

i. 休閒小站

- ◆ 「休閒小站」全球連鎖冷熱飲品專賣店，由郭文河先生於 1992 年創業，並於台灣台中東海大學商圈開始發跡。由於休閒小站在飲品的口味上不斷創新，並率先使用全自動封口機來包裝飲料，加上引進美國進口淨水設備，更是在市場上得到大眾一致的肯定，帶動台灣外帶式飲品的流行風潮。
- ◆ 休閒小站在穩固本土市場後，開始致力於海外市場的開拓，目前已進駐北美洲、亞洲以及東南亞等地，總店數超過 700 家，是全球最大的冷熱飲品連鎖加盟事業。

j. 阿 Sir 茶飲

- ◆ 來自一個男人對於另一半『阿慎』的愛，為了一圓另一半的夢，在 1992 年從一台小茶車的攤位，到今天能夠在大台中地區迅速成為莘莘學子們的最愛，雖然沒有華麗的店面，但卻不斷激勵著二個人的心，從一個人負責搖茶、收錢、找錢，在當時阿 SIR 還挺個大肚子的同時，二個人連閃個身的地方都沒有的情況下，凡事硬是要自己親力親為，努力的在茶品與服務上下功夫，力求進步，終在一中街以踏實的商品口碑、用心專心的態度，奠定阿 SIR 未來嚴格品質控管的基礎。

k. 台中茶店出現年代表

- ◆ 1983 年陽羨茶行創立
 - ◆ 1985 年府後店開幕
 - ◆ 1987 年太平店
 - ◆ 1983 年翁記泡沫廣場
 - ◆ 1980~1990 年代茗人茶行
 - ◆ 1987 年耕讀園
 - ◆ 1988 年悲歡歲月
 - ◆ 1990 年古典玫瑰園：新鮮玫瑰花裝飾，歐式名茶
 - ◆ 1991 年阿 Q 茶舍
 - ◆ 1991 年春水堂大墩店
 - ◆ 1997 年山家小舖：專營歐式花茶及咖啡
 - ◆ 1997 年阿水茶店
 - ◆ 1999 年春水堂朝富店：旗艦店
 - ◆ 1999 年春水堂經國店：別名茶湯會
 - ◆ 1999 年春水堂大隆店
- l. 個性茶店
- ◆ 1992 年茶堀出軌：繼光街為 PUB 的茶空間類型
 - ◆ 1993 年茶蟲
 - ◆ 1994 年公路停車廠
 - ◆ 1994 年火金姑殖民地
- m. 複合茶館
- ◆ 1997 年三皇三家台中五權店
- n. 園林茶館
- ◆ 1994 年無為草堂
 - ◆ 1995 年耕讀園市政店；1998 年通過 ISO9002 認證
 - ◆ 1999 年耕讀園國光店
 - ◆ 1999 年耕讀園崇德店
 - ◆ 1999 年陶園茗茶藝館
- o. 台中市的茶藝館分佈
- ◆ 府後街、四維街一帶的泡沫紅茶店
 - ◆ 如阿 Q 茶坊、新綠洲茶行
 - ◆ 精武路、雙十路、千城車站附近的泡沫紅茶店
 - ◆ 如翁記泡沫廣場、雅集茶坊
- p. 近年來陸續出現的街頭茶吧
- ◆ 橘子工坊
 - ◆ 五十嵐
 - ◆ 台灣第一味
 - ◆ 清心福全

5. 茶飲的創新藝術

a. 杯子背後的文化意涵

- ◆ 杯子出現在先民文化的出土物中，是一種飲器。
- ◆ 陸羽推崇越窯茶碗為天下第一。
- ◆ 從飲食器脫穎而出，逐漸成為品茗用器。
- ◆ 六朝青瓷茶杯蓋可嗅出當時品茗的人文風格。
- ◆ 陸羽說：「茶為飲，最宜精行儉德之人」。
- ◆ 六朝青瓷蓋托的釉色和陸羽推崇越窯茶蓋，係有一脈相承氣息。
- ◆ 進入南朝與唐代之後，杯之飲器有成為酒器與茶具。

b. 專用茶具的出現

- ◆ 茶杯成為專用品，文人嗜茶成了「茶癡」。
- ◆ 一只茶盞所代表的生活方式，標誌著品茗對苦味的青睞。
- ◆ 茶杯以「碗」名出現在唐代。
- ◆ 唐代邢窯茶具「皚如上雪，皎若雲間月」，陸羽認為非品茗的極品。
- ◆ 浙江越窯的青瓷，瓷色潤澤，釉質如冰的晶瑩。
- ◆ 邢窯茶碗雪白，出的茶湯是一片綠色。

c. 茶具審美學

- ◆ 什麼樣的茶具最能代表中國的茶道？
- ◆ 中國只有茶藝，日本才有茶道？
- ◆ 日本茶道源自中國唐宋茶道，而中國茶道發展，出現不同的歷史階段，改變了崇尚的方式與風格。
- ◆ 唐宋茶道與明清茶道不同。喝茶的方式不同，茶具也不一樣，連茶碗的質地與顏色也不相像。

d. 唐宋的品茗習慣

- ◆ 唐宋時期上層社會喝茶，主流的方式是把茶餅碾成茶末，然後烹煮或點泡，稱做：「研末煎點」法。
- ◆ 日本人學的就是這一套規矩與程序。
- ◆ 日本人開始學習茶道時，中國正流行「斗茶」。
- ◆ 斗茶就是把茶末在茶碗中敲打成沫餑，好像浮起一層白蠟一樣，當時人稱做「乳花」或「粟粒」。

e. 茶飲泡法與茶碗

- ◆ 為了襯托出白色的浮沫，宋徽宗說「疏星皎月，餒然而生」，茶碗以黑色為佳。
- ◆ 因此福建的建盞黑瓷成為宋代最為崇尚的茶碗。
- ◆ 日本人卻在浙江天目山中的寺院裡學茶道。
- ◆ 因此就訛稱這種厚胎黑釉的茶碗做「天目碗」。
- ◆ 元明以後，中國人不再喝碾末的茶湯，而要品嚐炒焙清香的新茶。

◆ 要看到嫩汁嫩芽載浮載沉在茶碗中。

f. 明朝飲茶習慣與茶具

◆ 青花瓷為士大夫所鍾愛之因。細瓷白碗才襯出碧綠的茶汁。

◆ 明清喝茶以碧綠的嫩芽嫩汁為主，茶碗的上品就是景德鎮的青花或德化的白瓷。

◆ 今天喝龍井或碧螺春，最適合的杯子？玻璃杯。

g. 明前、兩前

◆ 新茶要在驚蟄以後，清明之前剛剛冒尖的嫩芽。

◆ 古人講究「明前」，是在明代飲茶專注芽葉沖泡之後。

◆ 陸羽：「凡採茶在二月、三月、四月之間」，講究明前，開始是唐代皇家貴族驕奢淫侈的「擺譜」行為，要民間進貢珍稀新茶，以應「清明宴」所需。

◆ 宋代茶藝說福建北苑氣候溫暖，茶芽萌發得早，因此「民間常以驚蟄為候」。

h. 複合式餐飲復古與創新

◆ 「茶」成為不可或缺的附餐飲品。

◆ 茶館中的空間其實是以實體空間與想像空間的同時出現。

◆ 實體空間呈現的是具體的符號與意義。

◆ 想像空間更複雜，它牽涉的是個人思考圖像與社會脈絡的一部分。

◆ 茶館它有獨特的空間氛圍。

◆ 餐飲業的復古潮流。

i. 復古文化的再現

◆ 是抄襲還是創新？

◆ 復古現象有那些？

◆ 討論如何從「古舊」變「創新」。

6. 茶道與人文

a. 綠茶的特色

◆ 綠茶的湯色，以嫩綠為上，黃綠次之，黃暗為下。

◆ 決定茶湯色澤的物質是茶多酚類，茶湯若明亮，表示茶多酚適度氧化。

◆ 若茶湯湯色色澤變深，表示茶多酚過度氧化。

◆ 單色杯用最直接的接觸，襯出綠茶的春天。

◆ 白釉瓷杯襯出甘美，黑釉瓷杯襯出對比中的協調。

b. 碧螺春的春天

◆ 碧螺春是當天採摘，當天炒製的，炒製沿用傳統手工炒製工藝。

◆ 過程全憑炒茶者的雙手，炒時手不離茶，茶不離鍋，揉中帶炒，炒中帶揉，連續操作，起鍋即成。

- ◆ 若搓揉茶葉用力過猛，茶葉黏鍋壁，產生焦火氣。
 - ◆ 搓團顯毫時，若用力過猛，茶葉容易斷脆脫毫。
- c. 茶入水沉杯底
- ◆ 真碧螺春條索纖細捲曲成螺，絨毫滿披卻不很濃，銀綠相間。
 - ◆ 一芽一葉是最好的，其次是一芽二葉，再來是一芽三葉，看茶葉在茶杯中泡開以後，就可見茶葉形狀，是一種辨別也是一種享受。
 - ◆ 真正的碧螺春一投入杯中，茶入水即沉入杯底，茶葉會慢慢展開，顏色微黃。
 - ◆ 碧螺春的茶湯是嫩綠的，顏色是一種重要的辨別的指標。
- d. 品茗者的夢幻逸品
- ◆ 皇帝賜名，造就了碧螺春成為品茗者的夢幻逸品。
 - ◆ 文人雅士品茗後抒發。清朝王應奎在《柳南續筆》寫著：「洞庭東山碧螺峰石壁，產野茶數株，每歲土人持竹筐採歸，以供日用，歷數十年如日，未見其異也，康熙某年，按候以採而其葉較多，筐不勝貯，因置懷間，茶得熱氣異香忽發，採茶者呼嚇煞人香。嚇煞人者，吳中方言也，遂以名是茶云。」
- e. 以茶寓意，文人對人格的清高潔淨的表現
- ◆ 文人愛碧螺春，佐以佳器，明清畫作中記錄當時品綠茶的白瓷杯。
 - ◆ 文人用「蓮花」來說明喝碧螺春的味蕾感受。
 - ◆ 《浮生六記》：「芸用小紗囊撮茶葉少許，置花心。明早取出，烹天泉水泡之，香韻尤絕」。
 - ◆ 古人愛蓮，常拿蓮與茶來做妙喻，蓮的潔淨是文人品德尚節的一種追求。
 - ◆ 保有清純的心靈，才能貼近文人雅士在品碧螺春時的細膩與執著。
- f. 碧螺春的茶器
- ◆ 明代風行喝綠茶，當時揚棄了團茶繁複品茶的方法，大量採用散茶，這種品茗方式影響至今。
 - ◆ 茶器出現新的局面，江西景德鎮、江蘇宜興或是福建德化窯都有很大的成就。
 - ◆ 各窯口為了滿足品茗需求製作杯器，其間白瓷杯小而美，在小器杯身上尋古人品茗智慧。
 - ◆ 明代文人講究茶器的雅、適、靜、趣，將飲茶與生活結合，不正符合今人品茗追尋能力和生活品味提升的一種境地。
- g. 體會品嘗碧螺春
- ◆ 碧螺春是炒青綠茶，品飲時直接將之放入壺中以沸水沖泡，再注入杯中即可飲用。
 - ◆ 簡單的泡法，深藏內蘊，以白瓷蓋杯坦陳碧螺春的一身香甜。
 - ◆ 瓷製蓋杯上釉，不易吸香隱韻，型制上具有較大的腹部空間，可讓

碧螺春在注水時充分翻揚。

- ◆ 凝聚在杯蓋，熱聞是果香，冷聞是優雅的花果香。

h. 青花杯具有歷史厚度

- ◆ 白茶只經萎凋與乾燥兩道工序。是少經雕飾，是種含蓄與完美的天然滋味，尤以外形鬆展自然。
- ◆ 青花杯深具歷史厚度，在表現品茗時，不是一種純粹為白茶而存在，但將色深的茶湯遮掩青花、封閉青花釉色中的嬌翠欲滴。
- ◆ 青花瓷杯器小，質地緊結，胎骨晶瑩透亮，釉表繪有各色花草圖案或詩文，被品茶士拱為珍品。

i. 深邃多變的青花瓷

- ◆ 明代青花瓷杯分為官、民兩大系統。民窯青花隨意風雅。
- ◆ 明代青花紋飾成為杯器的焦點，將今日茶任意置入青花杯中，提壺注水，只見白茶流轉和青花的流動。
- ◆ 明代以青花釉藥為底色的瓷器，至今屹立於陶瓷世界。它的迷人之處，在於使用的青料。
- ◆ 它的原料含鈷礦物，使用在瓷器上能夠使單一青色產生多層次感。

j. 文化底蘊的藍海

- ◆ 青花杯為器，細繁結合成道，在明代流行煎茶後的日本，因茶器結合煎茶道，引來中國文人以「茶為物至精」的精緻品茗方式，更引青花杯器，將看似宏大的茶器，勾勒出繁中見閑。
- ◆ 青花胎體潔白透明，釉色湛藍鮮艷，繪工裝飾引人入勝，巧妙引入茶香的飄逸。
- ◆ 青花瓷輸出中國文化底蘊的藍海，日本煎茶道深受感染。
- ◆ 文人墨客的趣味，飲茶同時賞玩。

7. 茶飲與城市風格

a. 耕讀園茶藝館

- ◆ 空間環境採中國江南園林景觀。
- ◆ 1987年創立第一家營業店。
- ◆ 以粗茶見真性、以茶會友、以不羈的中國園林景緻來佐茶。
- ◆ 都會營造出世外桃源，具體呈現人與自然融為一體的哲學思想。

b. 魅力競爭力

- ◆ 今日，注意力已成為兵家必爭之地。面對競爭者，沒有魅力的人或物，將會被埋沒。
- ◆ 魅力被視為競爭優勢之所在，對工作者而言，魅力是其美學技能的展現。
- ◆ 對產品而言，魅力則是在創造珍貴的體驗價值。

c. 從地方行銷檢視臺灣魅力競爭力

- ◆ 近年來，台灣非常重視地方行銷，不論行政首長或關心地方發展的人士，他們無不希望透過地方行銷，提高地方的競爭力。
 - ◆ 在全球化的衝擊下，地方不能消極的等待發展機會。
 - ◆ 全球化使得地方與地方之間的競爭越來越激烈。
- d. 地方行銷
- ◆ 地方行銷是在創造地方的賣點。
 - ◆ 地方行銷致力於塑造地方的魅力，將地方的吸引力極大化。
 - ◆ 以文化、美感與創意為核心元素的新時代新經濟而言，生活的優質、人才的素質、產品的感質、活動的品質等，才是競爭力的磐石。
- e. 改變地方發展的思維
- ◆ 從量的發展模式轉變為質的發展模式。
 - ◆ 質的發展模式是要將地方發展成為具體豐富體驗的空間。
 - ◆ 故事在現今的地方行銷上扮演著相當重要的角色。
 - ◆ 故事改變了空間的體質，創造出空間所需的符號價值與體驗價質。
- f. 價值觀競爭力
- ◆ 在成熟的風格社會，想要強化產品的競爭力，不只要比設計、比造型，還要比生活理念、價值觀。
 - ◆ 台灣的業者普遍缺乏價值觀競爭力的思維與作為。
 - ◆ 全球 LOHAS 健康與生態永續的生活風格是現今消費市場相當火紅的字眼。
- g. 不要浮華，而是要昇華
- ◆ 在台灣，人們對於 LOHAS 的關照，過於偏重個人健康意識以及地球環境保護的實踐，並未注意到文化價值革命現象。
 - ◆ LOHAS 是文化的創意者，會表現出與其他消費群體不一樣的生活風格。
 - ◆ 文化創意最重要的價值是真實感。
 - ◆ 文化創意者渴望真實的感動與生命的昇華。
- h. 生活理念
- ◆ 生活風格的行銷方式不應只是漂亮的產品型錄，找知名人士做產品代言人，舉辦超酷超炫的產品發表活動。
 - ◆ 在成熟的風格社會，想要強化產品的競爭力，不只要比設計、比造型，還要比生活理念、價值觀。
 - ◆ 產品要有態度、要有生活價值主張。
- i. 香蕉新樂園懷舊茶館
- ◆ 命名：因香蕉形狀象徵寶島台灣，新樂園是 40 年代的知名香煙品牌。
 - ◆ 香蕉新樂園創立出主題式懷舊茶館與複合式餐廳型態。
 - ◆ 將消逝的生活影像停留於實體空間。

◆ 讓顧客漫遊在懷舊的時光空間情境。

j. 文化與產業的結合：日月老茶廠

◆ 到了經年水氣繚繞的南投魚池鄉，紅茶廠怎可錯過！在日據時代興建的「日月老茶廠」，部分廠房現改裝成雅緻的茶館餐廳，廠房內的發酵、揉捻、乾燥、切碎…等上了年紀的機器仍依舊存在運作，四周放眼望去是一片廣闊純樸的有機茶園…。

◆ 完整保留老茶廠的舊風格與歷史氛圍，更似乎有股新生命在這棟藍格子窗的老建築物裡蘊釀…！像「夏子的酒」，日月老茶廠也有個執著女人的動人故事，她回到傳統自然的耕種方法，輪耕休耕、養生護地，有機栽種順應茶自己生長步調的茶樹…！

◆ 日月老茶廠主要生產「台茶 18 號」（紅玉）和「台茶 8 號」（阿薩姆）兩種紅茶。

◆ 台茶 18 號是台灣茶改場魚池分場研發的新品種，由緬甸大葉種與台灣野生山茶育成，茶湯明亮艷紅，有天然肉桂香及淡淡的薄荷香！

◆ 台茶 8 號的葉片較大，以印度阿薩姆 Jaipuri 品系單株選拔育成，屬老茶樹，濃郁甘醇，擁有特殊肉桂香味，茶湯較台茶 18 號濃厚！

k. 文化是好生意

◆ 作家馮久玲：「生意是什麼？它是生動的主意，把活的觀念注入產品和服務以建立活的事業——文化是生動的主意」。

◆ 美國普普藝術大師安迪·沃荷的名言：「賺錢是藝術，工作是藝術，好的生意是好的藝術」。

◆ 臺灣有能力將小吃、美景、工藝發揚光大。

8. 創意茶飲

a. 台灣創意新式茶飲

◆ 八十年代台灣生活型態，受日本或歐美等國際消費習慣的影響，日常消費飲料習慣於可樂、汽水與咖啡，罐裝茶飲料。

◆ 台灣茶面臨國際市場因素，茶業者自 1980 年後積極尋求內銷管道。

◆ 創意式新茶飲之內容多樣且具彈性。

◆ 運用外國奶茶等世界特色茶，再加入臺灣物料，現場製作，平價符合大眾化口味。

b. 多元化茶飲

◆ 多元化茶飲分為冷飲與熱飲。冷飲茶含創意式新茶飲、冷泡茶類、罐裝茶類。

◆ 冷泡茶即是以煮沸過或乾淨過濾的冷開水來沖泡茶葉。

◆ 熱飲茶含單一茶類與非單一茶類，前者如烏龍茶，後者如玫瑰花

茶、熱抹茶拿鐵。

c. 創意式新茶飲

- ◆ 指以傳統壺泡原理之色香味為基礎，取材世界各地特色茶品，運用原汁茶與配料以特殊比例，經人工使用雪克器或搖茶機、果汁機等將茶、冰塊與各種配料調味混合均勻搖晃，使溫度快速下降而產生泡沫之冷飲茶。

d. 創意式新茶飲的分類

- ◆ 冷飲單味茶類：泡沫紅、綠茶
- ◆ 冰果茶類：水果茶、百香果茶
- ◆ 冰奶茶類：烏龍奶茶
- ◆ 冷飲配料茶類：珍珠奶茶
- ◆ 綜合創作茶類

e. 多元化茶飲之特徵

- ◆ 運用茶種塑造特殊口味，作為店的特色茶。
- ◆ 取材新鮮、便宜，家鄉口味。
- ◆ 行銷命名逗趣引人好奇。
- ◆ 花式搖茶具時髦、表演功能，動態美感經驗多元呈現。
- ◆ 顧及傳統與創意各式冷熱飲茶法。
- ◆ 計算經營成本，以大眾消費為主要市場定位。
- ◆ 品鑑感官豐富且環境彈性變化多，時間空間充分利用。
- ◆ 臺灣氣候炎熱冷飲旺季長。
- ◆ 休閒自主豐富熱鬧感官瞬間滿足。
- ◆ 調茶速度講究精確。
- ◆ 產品研發著重配色。
- ◆ 手搖冷調茶時，富趣味性節奏感。
- ◆ 原汁茶之高品質，新鮮配料與特殊比例調製。

f. 茶藝新空間

- ◆ 受女性與年輕族群歡迎之茶飲產品，經由開放式空間設計突破消費性別與年齡限制。
- ◆ 茶飲空間成為現代生活兼具用餐、休閒、談事、聚會的大眾化正當場所。
- ◆ 不僅是純喫茶，而是「茶配餐」與「飯配茶」。
- ◆ 臺灣餐飲在特色主餐之外，搭配各種特色茶。

g. 多角經營行銷策略

- ◆ 除主餐外，更利用用餐時間佐以早、午、晚茶的靈活經營。
- ◆ 以冷、熱茶飲、餐點以彈性化延伸商品消費節令、時段，突破商品淡季經營窘境。
- ◆ 日常生活飲食之改變。

- ◆ 包裝技術改良，透過文化裝飾、品牌行銷與提昇空間質感，擴張消費市場。

h. 台中的冷飲

- ◆ 五十年代台中已有冰紅茶，第五市場的「太空紅茶」為全發酵茶冷飲開端之一。
- ◆ 六十年第二市場的「老賴紅茶」、「豆香紅茶」。
- ◆ 蜜豆冰、一中豐仁冰是台中知名冰品。
- ◆ 利用公園、河濱、綠園道旁露天茶飲環境特色。

i. 空間特色

- ◆ 營業位址選擇熱鬧街道、商圈，刻意透過設計手法，以營造露天茶飲及自然意象。
- ◆ 人性化服務。
- ◆ 品牌行銷。
- ◆ 美學體驗。
- ◆ 文化消費。

j. 台中市茶藝新空間的發展

- ◆ 咖啡廳風行先於茶藝館。
- ◆ 早期賣茶多為茶莊。
- ◆ 1960 年左右台中公園內有賣茶。
- ◆ 工夫茶館主人和茶客都是男人。
- ◆ 隨著臺灣經濟起飛、都市發展，多數傳統工夫茶藝館至今已消失。
- ◆ 桃花源茶藝館、鐵羅漢茶藝中心、陽羨茶行。

四、課程進行過程

1. 課程照片





教材案例：《臺灣茶飲文化消費型態之轉變》（教師的講法）

講述大綱

- (1) 茶文化的歷史與產業的發展
- (2) 複合式餐飲復古與創新
- (3) 茶館的空間及轉換
- (4) 空間作為被消費的符號
- (5) 消費文化的意義

2. 專題演講

a. 飲食全球化專題演講



b. 春水堂專題演講（學生的說法）

以前對春水堂的印象大概只有「阿貴」，就是很久以前的一個動畫，然後高中之後才去吃人生中第一次的「春水堂」，這時我才知道春水堂是一個怎麼樣的地方。「珍珠奶茶」相信這是他們另一個代名詞，經過

本次的講座我才知道他們的經營理念以及經營模式，我相信劉小姐以後一定能將春水堂帶往更高一層的領域、境界。



c. 遊於藝-談茶藝的品、味美學（學生的感想）

「泡茶，原來可以這麼優美」，相信我在這堂課印象最深刻的莫過於此事了，有條不紊將茶經過一個完美的程序泡好，然後在奉到每個人的手上，其中的儀態真的讓我不自覺的有了莊重的感覺，另外我要特別感謝老師讓我有機會體驗幫大家奉茶是什麼感覺，說真的剛開始真的很緊張，因為怕端不好盤子或是倒茶倒到滿出來，當接下一壺茶之後，每個步驟都讓我兢兢業業，一個接著一個，在完成奉茶之後我總會不自覺的敬禮，我想一定是被講師的學徒影響了，那莊重的感覺就在我身上漫延，很特別的感覺。不過整個講座中，我們還是學到許多茶的體驗，感覺真的很棒！



3. 校外參訪（學生作品）

a. 春水堂參訪心得

春水堂，是到台中第一次聽到的！一間裝潢古色古香的店！一間有歷史又努力尋求創新的店！在現代的水泥叢林裡存在著一個輕鬆的茶館，是一個放鬆的好去處。我們參訪的是位於中友百貨公司旁邊的春水堂，它位在車水馬龍的大馬路旁，身為學生的我們平常忙碌的生活，藉此得到很大的放鬆。我很喜歡春水堂的裝潢，古典中帶有現代的風格，會讓人有種進入了古代的時空錯亂感覺。搭配著現代的茶飲，讓我覺得有種

古典的時尚感。在這麼高雅的環境下品嚐茶飲真是一大享受，讓人忘了世俗間的紛紛擾擾，寧靜的品嚐茶飲，開心的談天說地。我覺得春水堂賣的不只是茶湯，還包含了藝術與文化，那麼高雅的環境讓人的心情都昇華到了非常舒服的狀態，難怪春水堂能夠抓住顧客們的心！那天聽過演講老師詳細的介紹春水堂以及他們的企業化經營之後，雖然春水堂在這幾年商業化了，但仍保有在茶葉品質上的堅持，讓我開始佩服它的經營理念以及多角化經營。第一次去，我們都很節省得只點了它有名的「珍珠奶茶」，口感適中，奶茶又不會太甜，還可以接受，但第一次真的會被它的價錢給嚇到，一杯珍珠奶茶比外面的貴好幾倍，後來得知原來「茶湯會」是春水堂開的副品牌，所以我就去買了一杯喝喝看，跟春水堂的一樣耶！價格也比較平衡。茶湯會的飲料也是很好喝，奶茶很濃郁，價格又低廉，是我們這種窮學生的最佳選擇！從茶館到飲料店，可見企業的多角化經營是多麼的重要阿！



b. 無為草堂參訪心得

其實，本身住在台中縣的我真的很少在台中市活動，因為不熟又不能騎機車，沒想到大一下學期選了這門課之後，我們就要出發前往研究的茶館，於是我就開始熟悉了車多人多的台中市，第一次參訪的地點就是古色古香的——無為草堂，座落於公益路上的這間茶館，早在前往做研究的前幾個月，我就剛好有經過（是別人載我經過的），機車待轉時我還在想「咦？這間是什麼？『無為草堂』，怎麼跟附近的店家都不太一樣呢？」不過久了我就漸漸的淡忘了此事，直到開始上這門通識課時提到「無為草堂」這才又喚醒我的記憶，都市裡來來往往的人們往往不會特別去注意到這間連招牌都不太起眼的草堂，或許是因為這樣，我更深刻的體會店招「無為」兩字的意境。公益路在台中市算是黃金地段，整路上林立著許多商業大樓與高級餐廳（就是價位較高的、較貴的），如果你是投資者，蓋上一棟商業大樓再出租給公司，光是想到每年的豐厚租金，能不讓人心動嗎？也因為這樣，促使我想深入的去參觀這間「特別」的茶館。盼阿盼，終於到了與助教和學姊約定的參訪時間，雖然當

天下著大雨，但我們的興致依舊不減，仔細的聆聽專業的介绍，用心的品嚐大廚的餐點，整個草堂的雨天景色盡收眼底。我喜歡都市中的寧靜，更喜歡老子的理念，我在無為裡深刻的感覺到一份用心，不論是對草堂的經營，或是對文化的守護。



c. 胡同參訪心得

在精明商圈的一個角落，一棟門口插著國旗的老舊小屋，它就是帶領內心進入久違寧靜的地方。這就是胡同，它在這商圈裡並未溢散那重重的商業氣息，而是擴散著讓人內心寧靜的氛圍。這小屋裡有很多的貓，平常所見的貓都是怕生有戒心的；但是這胡同裡的貓，也許是被這放鬆寧靜的氣息所感染，牠們親近每一位客人，讓人感到了貓的優雅，此外也倍感親切。

這個小小的屋子，雖然外表看似不起眼，但是卻充滿了典雅的感覺，房子內擺放了許多的飾品和精細的手工藝品，增添了不少藝術氣息。我們在品味胡同的精緻餐點時，更感到這城市中寧靜的美好。我們點了芝士焗馬鈴薯荷包、法醬芥末醬佐鮭魚荷包、蕃醬甜椒牛肉荷包，還有香氣四溢的茶，這美好的感覺烙在我們心底，在最後的時刻也拍下許多照片回味。



d. 茗人茶坊參訪心得

原本計劃第二次的參訪想要用日式對照中式飲茶，但是計劃中的意外是那間店家已經不再營業了，於是我們的對照組目標就轉向「古代與現代」，「茗人茶坊」就是一個現在茶藝館的經典代表，都市叢林中也常見他們的招牌，明顯的招牌在搭配上一個可愛的人偶圖案，忙碌的上班族就在吧檯點了一杯飲料轉身就帶走；優閒的少婦就相約三五好友八卦整個下午殺時間；天真的小孩就拉著媽媽的手蹦蹦跳跳的走進茶坊，店裡總是人來人往，面對面的桌子一桌又一桌，空間不是很大，隔壁太太的聲音不是很小，於是我們挑選了一個最角落的位置，三個小女人就開始了菜單的討論，本身也是賣茶起家的茗人，在台中土生土長，小時候的我其實是常客，因為媽媽和舅媽總有一堆說不完的事，品嚐了餐點與茶飲，稍微欣賞了擺飾與陳設，他們也是用心經營的店家，帶給都市裡的人們偷閒的空間。或許是過了好幾年，所以跟我印象中的茗人有些許的差異，帶是我依舊記得那可愛的人偶娃娃，相信他們會不斷的跟上時代變遷的腳步，幾十年之後的茗人依舊存在，相信一定更現代！





e. 日月老茶廠參訪心得

五月六日的這天，大伙帶著旅遊的行囊在司機大哥的護送下來到了遠在埔里的「日月老茶廠」，不像以往在課堂上分析講解「茶」，這次我們實地的走訪了具有歷史的老茶廠，甫下車，呈現在眼前的是一座茶園以及一個簡陋的大門，旁邊放了一塊招牌寫明了日月老茶廠，接著從裡面走來了一位身穿紅衣戴紅帽的中年男子（後來得知是廠長先生）帶領著我們從門口走進這古色古香的茶場，沿途上他一路講解旁邊種植的茶葉，他們如何照顧以及選擇何種採收，其中最讓我印象深刻的莫過於茶葉生吃了，從以前我只知道茶葉要經過一番的處理才能在熱水的沖泡下才能品嚐到它那甘甜的滋味，沒想到茶葉原來也可以生吃，這讓心生好奇的我想舉手發問那吃起來的感覺如何，結果那解說的人竟把手中剛摘下的茶葉遞到我手中，「這位同學，都給你吧！」他說著，接著教授便試問：「有沒有同學願意嘗試看看？」當下的我禁不起好奇心的驅使，便將手中的茶葉置入了口中，咀嚼的第一口，我感覺到茶葉的清香淡淡的在口中縈繞，大約幾秒過後，就感覺到了苦澀的滋味在嘴裡蔓延，我皺著眉頭，接著一股腦兒的將口裡剩餘的茶葉渣吞下了肚才讓這般難受的味道終止，原來，這就是茶最原始的味道，我心中突然萌生一股敬佩的感覺，敬佩那些將茶葉一而再再而三改良的先人，接著，解講的人又將我們領入了一座本質是老舊，但外表有些許的新意的茶場，接著在另一位女解說員的介紹一些環境保護的知識後，便欣賞了一段與茶廠相關的影片，之後的行程幾乎都在講解茶的製造過程與參觀製造的場所。

這一趟，真的不虛此行！幾乎補足自己許多不知道的地方以及自己對茶葉好奇的部分，其中包括最原始的茶葉到採收至處理，特別的是，他們除了對茶葉用心研究，也對這塊土地有環境保護的措施，在我心中，他們真的是很了不起的一群人共同經營一座意義非凡的茶場，內涵許許多多的精神都值得我們效尤。



五、教學助理的工作方式與進行概況

1. 各教學助理帶領四個小組進行討論與個案參訪。
2. 開會討論時紀錄開會事項以及需注意的地方。
3. 下課後與學生進行輔助教學與輔導。
4. 於5/6跟授課老師帶領班上學生，到南投縣魚池鄉的日月老茶廠進行校外教學及學習茶文化與茶的歷史。
5. 製作專題演講海報。
6. 課程及校外參訪，協助攝影記錄過程。
7. 教學助理帶領小組名單如下：

第一組、第二組、第四組、第七組由教學助理林家生帶領。

第三組、第五組、第六組、第八組由教學助理朱廷儒帶領。

其餘組別由授課老師帶領。

各小組已參訪過的時間地點如下：

第一組於3/30晚上參訪春水堂。

第二組於3/23晚上參訪春水堂。

第二組於4/29晚上參訪三時茶行。

第三組於3/23下午參訪春水堂。

第五組於5/8下午參訪胡同。

第六組於5/25下午參訪胡同。

第七組於4/8晚上參訪無為草堂。

第七組於5/6晚上參訪茗人茶行。

第八組於 4/27 晚上參訪無為草堂。

第九組於 4/10 晚上參訪無為草堂。

六、網頁或部落格

網站連結: <http://ge.ntit.edu.tw/teaweb/>

網頁以簡單鮮明的淡藍色為背景，依照不同的概念將網頁畫面分成「上」、「下」、「右」三個部分呈現。「上」的部分為本課程網站的標題以及瀏覽網頁的主要操作介面，斗大的課程標題—台中茶飲文化與產業，讓來訪的使用者可以很快得知本課程的課程概念，課程之網站導覽內容如下：

1. 課程設計

課程目標：本課程目標說明

教學進度：每周教學內容簡介

作業說明：學習紀錄、報告格式與要求

成績考核：評分計算方式

2. 教學資源

教學教材：課程使用指定書目

參考書目：課程參考書目

網路資源：茶飲相關網站連結

3. 茶飲講座

影像紀錄：講座之影像紀錄

文字節錄：講座之文字紀錄

4. 互動討論

分組名單：探訪、報告分組名單

討論成果：小組問題討論之成果

個人連結：小組成員之個人部落格、網誌等網頁連結

茶討論區：本課程的討論區提供學生發言討論

5. 課程剪影

上課剪影：同學上課之照片紀錄

講座剪影：同學聽講之照片紀錄

探訪剪影：同學探訪與參觀之照片紀錄

6. 成果發表

個人心得：同學之課程、探訪、講座之心得發表

小組報告：小組之課程、探訪、講座之心得發表

而在「下」的部分為呈現網站的主要內容，不論是課程新聞、最新活動、剪影、影片等等的課程相關資訊都在此部分呈現出來，因此該部分配置的空間比其他部分大了許多；最後，在網頁設計「右」的部分則是用來顯示每周的課程資訊以及當周的課程提醒，並且利用 Flash 播放與學生互動的成果。

運作概念

為了推廣台中的茶飲文化與產業的結合，藉由本課程網站讓同學能夠了解更多關於台中茶飲的歷史，例如春水堂、胡同、無為草堂以及許許多多的茶飲專賣店。

互動方式

本課程網站之互動方式來自於本課程所舉辦之活動、演講或探訪活動，例如大家來找「茶」活動，這個活動邀請同學上傳推薦好茶的圖片到茶討論區，最後將這些同學提供的照片放上課程網站的 Flash 內展示出來，透過課程之活動設計來提高本課程與同學的互動。

七、執行成果分析

(一) 主要成就及成果之價值與貢獻度

1. 本課程開課的目標明確，授課的內容都能按照計畫書運作。
2. 課程及授課具多元性，學生能從不同面向思考。
3. 配合都會學校的特色，將生活層面融入課程的闡述，讓學生貼切且深入的了解產業部門。
4. 文化創意與產業的價值。

(二) 執行成果的重大突破

1. 讓就讀本校的學生都能深刻了解臺中城市的飲食特色。
2. 學界與業界的配合，對飲食文化的新認識。

(三) 與計畫書之差異及其原因

1. 本校通識博雅課程採混班選課，不同系的學生融為一班，造成不易掌控的困境。
2. 學期初學生的加退選時間延宕，往往影響人數及教學進度和品質。
3. 本課程的專家學者演講都能達到學生的學習旨趣，但演講或學者都無法依計畫的理想達成。此因企業經營者，或繁忙商務，或不便出面，或時間不允許，以致讓演講的行程及人選一再更迭。
4. 綜觀開課以來，雖然與計畫書稍微差異，但是執行中的轉變所造成意外的邂逅，往往留下美麗的驚喜。如課程中將專家演講延伸到校外，讓學生直接接觸茶廠，由專家解說導覽。這次參訪日月老茶廠的驚喜，產業、文化再造、環保生態的體驗，讓學生受益良多。
5. 相對的，改弦易轍的教學計畫也造成經費申請的困難。