

23-0046



黃墩岩 詹勳華 林啟三 葉榮裕

審校 編著

黃墩岩  
彭惠婧

編著  
協助

# 中國文人道

吳振輝  
敬題

林啓三  
葉榮裕  
詹勳華

審校



暢文出版

## 後記

本書參考資料如下：

台灣省茶葉改良場出版的年報與概況及相關叢書。

「今日台灣茶的研究」 吳振鐸教授著。

「如何泡好紅茶」 南投縣政府林啓三編。

「識茶小集」 四林馥泉先生著。

「明代僧家、文人對茶推廣之貢獻」 吳智和先生撰。

「宜興陶器圖譜」 詹勳華先生著。

「高雄茶協特刊」 葉榮裕先生編

「水醫學」 鄭隆言教授著。

「飲茶健康秘譚」、「蔬菜與人體的健康」 蔡澄振編著。

「獨善園茶話」 莊文樺先生編譯。

「茶典」 陳香編著。

「茶事茶話」 郁愚著。

「人生與茶」 陳丁茂先生著。

「茶學漫話」 張鐵君先生著。

## 中國茶道

著作權・出版權所有・翻印必究  
局部取用本書資料，須經著者書面同意

暢文出版社 (行政院新聞局登記局版  
台業字第二六六四號)

發行人  
張吳雄  
台北市長順街10巷12號

發行所  
三〇六七七四八

郵電  
台北〇五六〇一五六一四張文良帳戶  
謙誠法律事務所

法律顧問  
郭吉仁律師

分色製版  
興旺彩色製版有限公司

電話  
三〇六七四八四

印刷  
皇甫彩藝印刷有限公司

電話  
三〇三五八七一

定價新台幣八〇〇元

中華民國七十六年八月出版



## 出版組合

出版策劃  
及負責人

張文良

本書編著  
及總編輯

黃墩岩

編著助理  
文字編輯

彭惠婧

封面設計  
編輯顧問

洪元益

插畫製作

黃英江

李振輝

黃曉峯

黃綬

美工完稿

朱瑩

林智麗

王蕾

特約攝影

三星攝影公司

## 本書感言

本書承蒙茶界前輩們的協助與鼓勵，後學除表感激致謝外，尚祈請各方茶侶的指教，後學必本著「茶之行者」的熱誠受益於前，本書得以順利完成，得助於，也感謝於下列諸前輩們的指導：

吳振鐸教授

台灣茶葉改良場，邱場長及阮遠明課長

台灣茶葉改良場，魚池分場

魚池茶場，彭場長

台灣茶葉同業工會

南投縣政府農林科技正，林啟三先生

高雄茶藝協會理事長，葉榮裕先生

壺藝家，詹勳華先生

榮泰茶葉公司董事長，蘇石鐵先生

純香茶葉股份有限公司蔡松源先生

苗栗縣政府農林科視導，陳奎墩先生

李石鄰先生，李金洲先生，張獻聰先生，

連三華先生，連榮桂先生，連源煌先生，

吳爾霖先生，吳森榮先生，張其男先生，

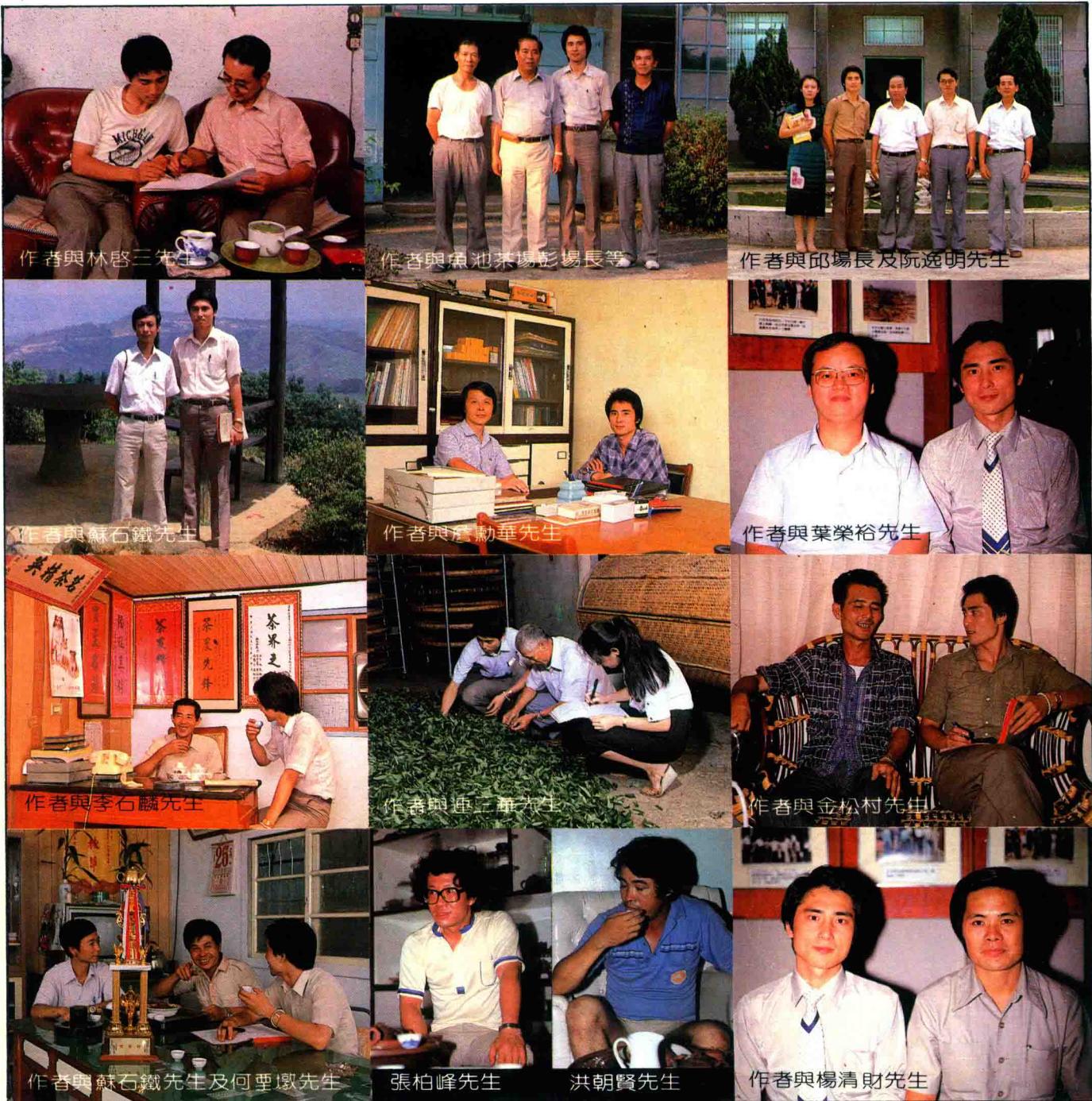
金松村先生，楊清財先生，張柏峯先生，

楊東山先生，劉國隆先生，黃正雄先生，

蘇泰平先生，莊見立先生，魏吉雄先生，

李佑任先生，林文吉先生，何里墩先生，洪朝賢，等

再由於承蒙張文良先生的暢文出版社出版，更使本書能夠益加求精求實，於此致謝。



## 出版的話



我中華民族豐富的文化寶藏，即是炎黃子孫最可貴的精神依託。在這淵遠的歷史背景中，在這浩瀚的文化寶庫裏，任憑我們窮畢生精力，雖也難窺得全貌；但在掌握屬於我們自己的文化特質之餘，摘擷特定的「傳統」，加以瞭解則更能肯定中華文化的優美。

本社將一系列的整理出有關這方面的書籍。並再以最嚴謹的態度，製作出高品質的文化產物，這是本社同仁所共同追求的目標，更盼望讀者您（－愁）的鼓勵與指教。

張文  
序

南投縣政府農林科 技正

林  
平



葉  
序

茶屬山茶科常綠灌木，原產地為吾國雲南等亞洲南部的熱帶地方，喫茶的起源在中國，相傳茶是約五千年前由神農氏所發現，直到周朝初期才由魯國的周公加以推廣，飲茶的風氣成為潮流而普遍於朝野的時代，就是大唐時代，最早著述茶書的學問家是唐德宗時代的陸羽先生，他著述有名的「茶經」，把茶的產地、製法、飲用法、效用等公佈於一般社會，從此以後天下崇尚茶風，中國茶葉傳播世界各地普遍飲用。

中國的飲茶風習成為茶道，卻在日本被發揚光大，紅茶的創造雖在吾國武夷，卻在英國人的企業經營之下，製造出洋化的紅茶，推銷世界各國，而且其消費量佔茶葉的大部份。

目前，我們身邊有許多的茶葉，而國人有幾人可判別茶的種類，瞭解真正的沖泡法，且如何欣賞，再進一步如何選擇適合自己嗜好的茶，對你健康有幫助的茶，不無疑問？由於國內少見現代化、科學化的茶書可資參考，最近國內正提倡茶藝，於認識飲茶裨益之秋，正需要一本符合當前社會人士渴求的茶書。

本書不僅介紹了中國茶藝，尤其強調茶的歷史與文化精神，品茶禮節，這就是「茶道」作者黃墩岩先生畢業於淡江大學，對於茶的研究走遍全省，訪問各層茶業界人士，好學不倦實不可多得的青年才俊，再由於本書設計新穎，並輔以圖文並茂的方式來顯示內容的完整實用，值得代為介紹。

林 啓 三 謹 識



茶藝是民俗的精英，更是我悠久文化的根，自古即秉持了繼往開來的優良傳統，所以今天的茶藝，已從怡情養性的雛形，漸推廣為大眾化的品飲習俗；亦即從茶會友自我睿智的啟發，中庸儉德的穩健發揮，逐漸形成了區域性的茶藝，國家性的茶學，而此聚會、研究、砌磋、聯誼，在啜苦咽甘之餘，將由無形的內在涵蘊，漸迸放出永恆的花朵。

茶之爲飲，精行修德  
醍醐甘露，熟習深味  
啜苦咽甘，神融心醉  
中庸儉德，賞鑑明矣

高雄市茶藝協會

理事長 葉榮裕

民國七十一年十月十日

茶之起源於藥用、祭祀，逐漸成爲日常生活必備的健康飲料，據神農本草經載：「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之。」，茶經上說：「體熱口渴，成爲凝悶、頭痛、目暈手足疼痛，而關節不舒之時能啜四五杯，則其味可以抗衡醍醐甘露。」；明張謙德茶經說：「人飲真茶能止渴消食，除痰少睡、利水、明目，蓋除思去煩膩，夫人不可一日無着。」所以蒙藏邊疆，即有「寧可一日無食，不可一日無茶，一日無茶則滯，三日無茶則病。」的諺語，宋蘇東坡亦云：「吾有一法常自修之，輒以濃茶漱口，煩膩既去，而脾胃不和，凡肉在齒間者，得茶漱浸，乃不覺脫去，不煩刺挑也。」由此可知，茶具有提神醒腦、明目、強心、利尿、保齒、殺菌、消炎等功效。今日由黃君論述剖析，多方蒐集，在誠靜的心境及敬業精神下，結了茶藝報國的典範，其謙虛穩健，功在茶界，有若暮鼓晨鐘，發人深省。

多年來，我一直努力奔波國內外各地演講茶藝，嘗至廢寢忘食，樂此不疲，究其憑恃？乃茶因茶果而已，祖傳五代，先嗜而癮，由癮漸痴，呆痴爲博，世代相傳，中庸而已；理觀今日工業社會的現實，情誼的隔閡，天倫的乖遠，遂發起高雄市茶藝協會，團聚國內外茶侶會友，期使國民生活內涵更爲充實，國家形象更爲穩健！

由於茶因茶果的茶緣關係，在今年中正文化中心由我主持的第一屆中華茶藝特展中，和作者黃君晤談甚歡，深知其爲出版茶書，不分晝夜、彙集、整理、攝影、編輯、不計精神長期損耗，全心全力爲茶藝知識的普及，而竭盡心智，令人佩服。慰勉之餘，思潮迭起……黃君伉儷兩人同心合力爲茶書善盡所能是爲「甘」，各地茶侶會友相助黃君順利出書是爲「香」，茶書內容無所不談是爲「滑」，出版後對茶藝知識普及，國民生活內涵的提升是爲「重」，所以甘香滑重，實爲贈與黃君最佳的美句，亦爲今日我輩茶侶會友的最佳風雅典範。

最後本人謹以善飲之餘，淺道茶中三昧，望我輩茶侶會友啜苦勵志，咽甘報國，從這美德所凝鑄的骨幹宏揚光大，則國民生活內涵的提升，國家新形象的美景，將爲期不遠，謹此

爲序。

葉榮裕

鑑定



國內名壺藝家



中國人談茶，層面既廣且深，有高談口腹之慾者，亦有闊論修身養性的，也有人特別注重茶對身體的裨益。因此喝茶的人常常在言談間，便顯露出對某方面特別的習性。

近年來，由於經濟繁榮，社會生活安定，逐使茶由日常生活中的必需品，逐漸形成爲文化化和藝術生活的精緻品，同時社會上，喝茶的人口更日漸增多。喝茶的人口既多，茶言茶語便多，如何充實自己談話的內容，以及對茶更多的認識，該是促使坊間的茶書，成爲暢銷書的最大原因了。但市面上的茶書所談的都是蒙頂茶如何如何陸羽茶經又是如何如何，即使最近新茶書的出版，仍然脫不開這些舊有的窠臼。到底蒙頂茶是怎麼樣的茶，虎跑泉又是怎麼樣的水，而茶經是否仍爲居住在台灣的現代人奉爲圭臬？這是想都不必想的問題，隔絕又脫離時代的書，像隔空打穴，常使有志優游於茶藝的人士更陷入茫無頭緒的深淵。

南投凍頂山的烏龍茶，每年春季比賽得魁者，每斤萬金，豈皆偶然，但却沒有人有系統的介紹名茶，以及名茶的品茗方式。

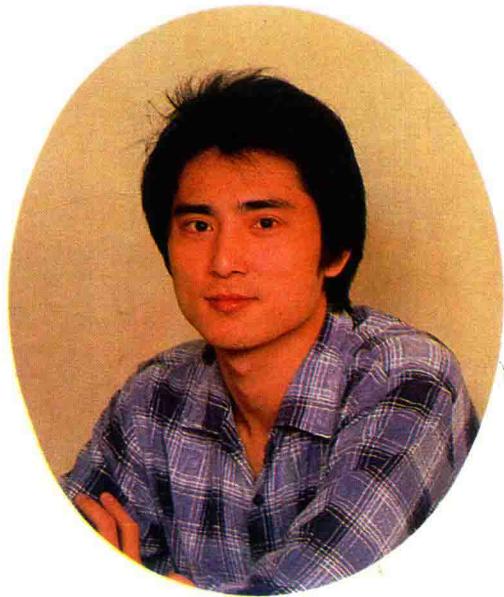
我個人，因偶然的機緣著有「宜興陶器圖譜」一書，幾年前也曾計劃寫一本介紹名茶的專書，對我來說，談壺談茶是茶與茶具雙修的美事。年間墩岩兄來到舍下，方得知他捷足先機，已完成了初稿，且在結構上比我初衷的內容還要慎密，我深爲他的精神與毅力所感動。因爲茗茶的書一直沒人敢寫，難的地方在於資料的取得，須要自己實地去採擷，時間、物力、金錢要花費相當的代價，同時書的內容如有失真，即使是片紙隻字，馬上就遭受攻擊，反倒是以古人說爲張本，閉門造車比較容易討好讀者亦不易犯錯。

最後要替讀者與作者間作一個溝通。任何一本書，在討論到某些認知時，如果這種認知僅是一種公定俗成的習慣，那麼任何的評判皆可以被討論，這本書，有涉及這種認知的，也有屬於感性的，雖然皆是作者的謙論，但也都就教於許多學者和專家，墩岩兄能排除萬難，寫成此書，相信是所有喝茶的人士，翹首以待的。

丁巳、勦華



# 作者序



茶飲起於殷周，興於唐朝，盛於宋代，至明代的改革一直迄今，有著一脈相承的傳統。這正統的茶路，自有其成為中國茶道的歷史背景。

中國人有中國人特有的民族風格與特質，無論就其形於外的茶藝方式、於中的茶趣感受及藏於內的茶品內涵，都是屬於中庸、儉德、明倫、謙和的中國特性，這是中國茶道的文化背景。

我們面對自己的茶道，首應瞭解中國茶道的「生活化」方式，它是生活的一種享受、一種藝術，流傳至今，已沒有任何強附的儀式意味了，有的是自然的、平俗的、與落實的生活精神。

茶有益於身、心的功能，為「解渴」之用，有助於健康，為「品茗」之用，可說是藝術的另一章享受，所以茶可與酒相並列，又是備受推崇的最佳飲料，其成就絕非偶然，對號稱「國飲」的「茶」，進一步瞭解應是有道理的。

本書全文分十篇，第一篇談中國茶道源流，第二篇壺藝的介紹與欣賞，第三篇茶的名稱及茶種介紹，第四篇茶的製造，第五篇各類飲茶方式，第六篇泡好茶的要領，第七篇辨識茶葉品質的要領，第八篇茶與生活，第九篇茶與健康，第十篇歷代重要茶書的原文及解說。

本書的完成，得力於茶界諸前輩們的鼓勵與協助，為恐筆者才疏文拙之漏，而有表達未整之處，尚請多加指教，以祈能使中國茶道的正確性、正統性、普為社會大眾所知悉。

黃家昌

# 目 錄

|                |              |                 |                      |             |              |          |           |
|----------------|--------------|-----------------|----------------------|-------------|--------------|----------|-----------|
| 林序             | 葉序           | 詹序              | 作者序                  | 第一篇 中國茶道源流考 | 第二篇 壺藝的介紹與欣賞 | 第三篇 茶的製造 | 第四篇 茶區分佈圖 |
| 4              | 5            | 6               | 7                    | 11          | 23           | 103      | 84        |
| 84             | 81           | 97              | 28                   | 28          | 26           | 105      | 86        |
| 97             | 28           | 28              | 27                   | 25          | 23           | 106      | 84        |
| 第一章 茶的名稱及茶種的介紹 | 第一章 壺藝與茶飲的意義 | 第一章 唐代的製茶法      | 第一章 大陸茶產區分佈圖         |             |              |          |           |
| 第一章 茶的分類名稱     | 第二章 選用一把壺的要領 | 第二章 宋代的製茶法      | 第二章 本省茶產區分佈圖及茶葉概況    |             |              |          |           |
| 第二章 茶區分佈圖      | 第三章 維護保養壺的要領 | 第三章 現代的製茶法      | 第三章 各種成茶得名的源流、傳說     |             |              |          |           |
|                | 第四章 宜興壺藝的意義  | 半發酵茶的製茶法        | 烏龍茶，普洱茶，凍頂烏龍茶，松柏長青茶  |             |              |          |           |
|                | 第五章 壺藝的介紹與欣賞 | 全發酵茶（紅茶）的製作過程   | 碧羅春，鐵觀音，水仙，白茶，花茶（香片） |             |              |          |           |
|                |              | 不發酵茶（綠茶）的製作過程   | 明德茶，大紅袍，文山包種茶，龍井，紅茶  |             |              |          |           |
|                |              | 半發酵茶（青茶）的製作過程總表 |                      |             |              |          |           |

|          |          |               |              |                     |                      |                     |            |        |            |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------|----------|---------------|--------------|---------------------|----------------------|---------------------|------------|--------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 世界茶產區分佈圖 | 大陸茶產區分佈圖 | 本省茶產區分佈圖及茶葉概況 | 各種成茶得名的源流、傳說 | 烏龍茶，普洱茶，凍頂烏龍茶，松柏長青茶 | 碧羅春，鐵觀音，水仙，白茶，花茶（香片） | 明德茶，大紅袍，文山包種茶，龍井，紅茶 | 第一章 唐宋的煮點法 | 現代茶具介紹 | 第一章 唐宋的煮點法 |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 84       | 86       | 84            | 92           | 86                  | 84                   | 84                  | 122        | 121    | 119        | 118 | 117 | 116 | 107 | 106 | 105 | 103 | 103 | 102 | 101 | 100 | 99 | 98 | 97 | 96 | 95 | 94 | 93 | 92 | 91 | 90 | 89 | 88 | 87 | 86 | 85 | 84 | 83 | 82 | 81 | 80 | 79 | 78 | 77 | 76 | 75 | 74 | 73 | 72 | 71 | 70 | 69 | 68 | 67 | 66 | 65 | 64 | 63 | 62 | 61 | 60 | 59 | 58 | 57 | 56 | 55 | 54 | 53 | 52 | 51 | 50 | 49 | 48 | 47 | 46 | 45 | 44 | 43 | 42 | 41 | 40 | 39 | 38 | 37 | 36 | 35 | 34 | 33 | 32 | 31 | 30 | 29 | 28 | 27 | 26 | 25 | 24 | 23 | 22 | 21 | 20 | 19 | 18 | 17 | 16 | 15 | 14 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

|     |                      |     |                     |     |
|-----|----------------------|-----|---------------------|-----|
|     | 第二章 現代飲茶方法——工夫泡法     | 126 | 茶與膽固醇的關係            | 187 |
|     | 第三章 現代飲茶方法——蓋杯泡法     | 134 | 茶與糖尿病等「富貴病」的關係      | 188 |
|     | 第四章 現代飲茶方法——袋茶泡法     | 135 | 米食爲主的中國人需要茶         |     |
|     | 第五章 現代飲茶方法——茶娘泡法     | 136 | 茶是最佳的運動飲料           |     |
|     | <b>第六篇 泡好茶的要領</b>    |     |                     |     |
|     | 第一章 泡茶的基本常識          | 139 | 茶能強心利尿、消除疲勞         |     |
|     | 第二章 各種成茶的示範泡法        | 146 | 茶能解膩助消化、減肥與除弓蟲      |     |
|     | <b>第七篇 辨識茶葉品質的要領</b> |     |                     |     |
|     | 前言                   | 151 | 茶對便秘、爽口與解宿醉有效       | 191 |
|     | 第一章 辨識茶葉的基本常識        | 153 | 茶與除放射能及防癌的報導        | 190 |
|     | 第二章 各種成茶的辨識方法        | 154 |                     |     |
|     | 第三章 茶葉的收藏            | 162 |                     |     |
|     | <b>第八篇 茶與生活</b>      |     |                     |     |
|     | 品茗是生活的享受             | 169 | 第三章 飲茶的三不宜          |     |
|     | 品茗是生活的藝術             | 171 | 第四章 茶的其他用途          |     |
|     | 茶是您生活中的益友            | 172 | <b>第十篇 歷代重要茶書解說</b> |     |
|     | <b>第九篇 茶與健康</b>      |     |                     |     |
|     | 第一章 茶的成份功能分析         | 179 | 第十章 茶經上卷            |     |
|     | 第二章 茶與健康的關係          | 181 | 茶經中卷                |     |
| 186 |                      | 182 | 茶經下卷                |     |
|     |                      | 183 | 茶錄上篇論茶              |     |
|     |                      | 184 | 茶錄下篇論茶器             |     |
|     |                      | 185 | 茶疏                  |     |
|     |                      | 186 | 後記                  |     |
|     |                      | 187 | 報名表、服務卡             |     |
|     |                      | 188 | 茶是弱鹼性血液的優良來源        |     |

黃墩岩  
彭惠婧

編著  
協助

# 中國文道

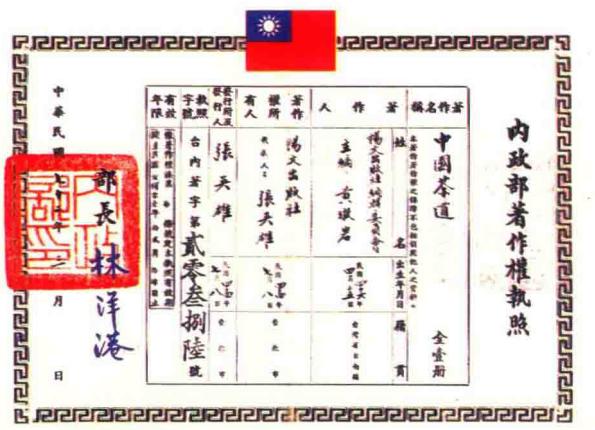
吳振鐸  
跋題

林啟三  
葉榮裕  
詹勳華

審校



暢文出版



出版組合

出版策劃  
及負責人

本書編著  
及總編輯

編著助理  
文字編輯

封面設計  
編輯顧問

插畫製作

美工完稿

特約攝影

三星攝影公司

本書感言

本書承蒙茶界前輩們的協助與鼓勵，後學除表感激致謝外，尚祈請各方茶侶的指教，後學必本著「茶之行者」的熱誠受益於前，本書得以順利完成，得助於也感謝於下列諸前輩們的指導：

吳振鐸教授

台灣茶葉改良場，魚池分場

魚池茶場，彭場長

南設絲攷奇豐林斗枝正，林故三先生

高雄茶藝協會理事長，葉榮裕先生

壺藝家，詹勳華先生

榮泰茶葉公司董事長 鮑石錦先生  
純香茶葉股份有限公司 蔡松源先生

苗栗縣政府農林科視導，陳奎墩先生

李石鄰先生，李金洲先生，張獻聰先生，

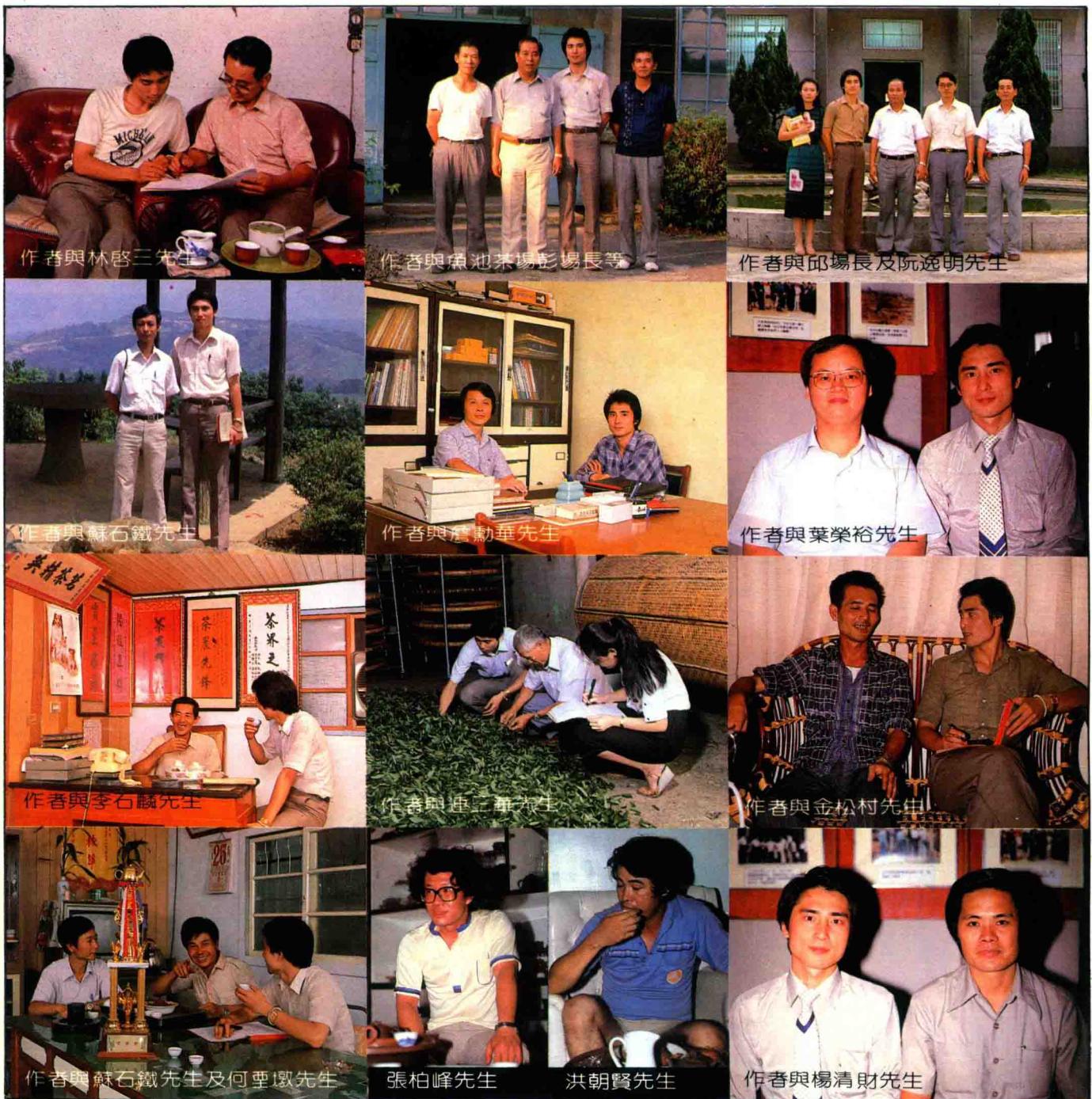
吳爾霖先生，吳森榮先生，張其男先生，

金松村先生，楊清財先生，張柏峯先生，

楊東山先生，劉國隆先生，黃正雄先生，

李佑任先生，林文吉先生，何里墩先生，洪朝賢，等

再由於承蒙張文良先生的暢文出版社出版，更使本書能夠益加求精求實，於此致謝。

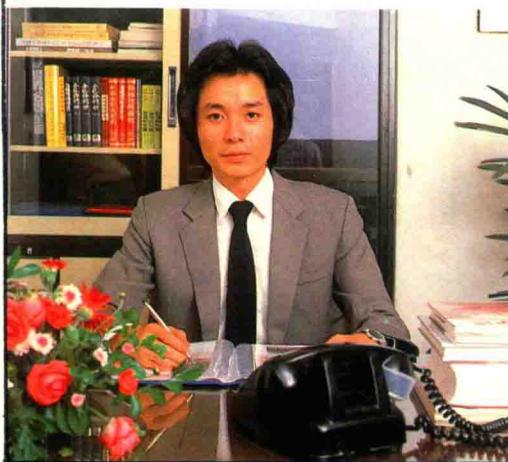


## 出版的話

我中華民族豐富的文化寶藏，即是炎黃子孫最可貴的精神依託。在這淵遠的歷史背景中，在這浩瀚的文化寶庫裏，任憑我們窮畢生精力，雖也難窺得全貌；但在掌握屬於我們自己的文化特質之餘，摘擷特定的「傳統」，加以瞭解則更能肯定中華文化的優美。

本社將一系列的整理出有關這方面的書籍。並再以最嚴謹的態度，製作出高品質的文化產物，這是本社同仁所共同追求的目標，更盼望讀者您（您）的鼓勵與指教。

張文良



南投縣政府農林科 技正



茶屬山茶科常綠灌木，原產地為吾國雲南等亞洲南部的熱帶地方，喫茶的起源在中國，相傳茶是約五千年前由神農氏所發現，直到周朝初期才由魯國的周公加以推廣，飲茶的風氣成為潮流而普遍於朝野的時代，就是大唐時代，最早著述茶書的學問家是唐德宗時代的陸羽先生，他著述有名的「茶經」，把茶的產地、製法、飲用法、效用等公佈於一般社會，從此以後天下崇尚茶風，中國茶葉傳播世界各地普遍飲用。

中國的飲茶風習成為茶道，卻在日本被發揚光大，紅茶的創造雖在吾國武夷，卻在英國人的企業經營之下，製造出洋化的紅茶，推銷世界各國，而且其消費量佔茶葉的大部分。目前，我們身邊有許多的茶葉，而國人有幾人可判別茶的種類，瞭解真正的沖泡法，且如何欣賞，再進一步如何選擇適合自己嗜好的茶，對你健康有幫助的茶，不無疑問？由於國內少見現代化、科學化的茶書可資參考，最近國內正提倡茶藝，於認識飲茶裨益之秋，正需要一本符合當前社會人士渴求的茶書。

本書不僅介紹了中國茶藝，尤其強調茶的歷史與文化精神，品茶禮節，這就是「茶道」作者黃墩岩先生畢業於淡江大學，對於茶的研究走遍全省，訪問各層茶業界人士，好學不倦實不可多得的青年才俊，再由於本書設計新穎，並輔以圖文並茂的方式來顯示內容的完整實用，值得代為介紹。

# 林 啓 三 謹 誠



茶藝是民俗的精英，更是我悠久文化的根，自古即秉持了繼往開來的優良傳統，所以今天的茶藝，已從怡情養性的雛形，漸推廣為大眾化的品飲習俗；亦即從茶會友自我睿智的啟發，中庸儉德的穩健發揮，逐漸形成了區域性的茶藝，國家性的茶學，而此聚會、研究、砌磋、聯誼，在啜苦咽甘之餘，將由無形的內在涵蘊，漸迸放出永恆的花朵。

茶之爲飲，精行修德  
醍醐甘露，熟習深味  
啜苦咽甘，神融心醉  
中庸儉德，賞鑑明矣

高雄市茶藝協會  
理事長 葉榮裕

民國七十一年十月十日

茶之起源於藥用、祭祀，逐漸成爲日常生活必備的健康飲料，據神農本草經載：「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之。」，茶經上說：「體熱口渴，成爲凝悶、頭痛、目暉手足疼痛，而關節不舒之時能啜四五杯，則其味可以抗衡醍醐甘露。」；明張謙德茶經說：「人飲真茶能止渴消食，除痰少睡、利水、明目，蓋除思去煩膩，夫人不可一日無着。」所以蒙藏邊疆，即有「寧可一日無食，不可一日無茶，一日無茶則滯，三日無茶則病。」的諺語，宋蘇東坡亦云：「吾有一法常自修之，輒以濃茶漱口，煩膩既去，而脾胃不和，凡肉在齒間者，得茶漱浸，乃不覺脫去，不煩刺挑也。」由此可知，茶具有提神醒腦、明目、強心、利尿、保齒、殺菌、消炎等功效。今日由黃君論述剖析，多方蒐集，在誠靜的心境及敬業精神下，結了茶藝報國的典範，其謙虛穩健，功在茶界，有若暮鼓晨鐘，發人深省。

多年來，我一直努力奔波國內外各地演講茶藝，嘗至廢寢忘食，樂此不疲，究其憑恃？乃茶因茶果而已，祖傳五代，先嚐而癮，由癮漸痴，呆痴爲博，世代相傳，中庸而已；理觀今日工業社會的現實，情誼的隔閡，天倫的乖遠，遂發起高雄市茶藝協會，團聚國內外茶侶會友，期使國民生活內涵更爲充實，國家形象更爲穩健！

由於茶因茶果的茶緣關係，在今年中正文化中心由我主持的第一屆中華茶藝特展中，和作者黃君晤談甚歡，深知其爲出版茶書，不分晝夜、彙集、整理、攝影、編輯、不計精神長期損耗，全心全力爲茶藝知識的普及，而竭盡心智，令人佩服。慰勉之餘，思潮迭起……黃君伉儷兩人同心合力爲茶書善盡所能是爲「甘」，各地茶侶會友相助黃君順利出書是爲「香」，茶書內容無所不談是爲「滑」，出版後對茶藝知識普及，國民生活內涵的提升是爲「重」，所以甘香滑重，實爲贈與黃君最佳的美句，亦爲今日我輩茶侶會友的最佳風雅典範。

最後本人謹以善飲之餘，淺道茶中三昧，望我輩茶侶會友啜苦勵志，咽甘報國，從這美德所凝鑄的骨幹宏揚光大，則國民生活內涵的提升，國家新形象的美景，將爲期不遠，謹此

爲序。



國內名壺藝家



中國人談茶，層面既廣且深，有高談口腹之慾者，亦有闡論修身養性的，也有人特別注重茶對身體的裨益。因此喝茶的人常常在言談間，便顯露出對某方面特別的習性。

近年來，由於經濟繁榮，社會生活安定，遂使茶由日常生活中的必需品，逐漸形成為文化化和藝術生活的精緻品，同時社會上，喝茶的人口更日漸增多。喝茶的人口既多，茶言茶語便多，如何充實自己談話的內容，以及對茶更多的認識，該是促使坊間的茶書，成為暢銷書的最大原因了。但市面上的茶書所談的都是蒙頂茶如何如何陸羽茶經又是如何如何，即使最近新茶書的出版，仍然脫不開這些舊有的窠臼。到底蒙頂茶是怎麼樣的茶，虎跑泉又是怎麼樣的水，而茶經是否仍為居住在台灣的現代人奉為圭臬？這是想都不必想的問題，隔絕又脫離時代的書，像隔空打穴，常使有志優游於茶藝的人士更陷入茫無頭緒的深淵。

南投凍頂山的烏龍茶，每年春季比賽得魁者，每斤萬金，豈皆偶然，但却沒有人有系統的介紹名茶，以及名茶的品茗方式。

我個人，因偶然的機緣著有「宜興陶器圖譜」一書，幾年前也曾計劃寫一本介紹名茶的專書，對我來說，談壺談茶是茶與茶具雙修的美事。年間墩岩兄來到舍下，方得知他捷足先機，已完成了初稿，且在結構上比我初衷的內容還要慎密，我深為他的精神與毅力所感動。

因為茗茶的書一直沒人敢寫，難的地方在於資料的取得，須要自己實地去採擷，時間、物力、金錢要花費相當的代價，同時書的內容如有失真，即使是片紙隻字，馬上就遭受攻擊，反倒是以古人說為張本，閉門造車比較容易討好讀者亦不易犯錯。

最後要替讀者與作者間作一個溝通。任何一本書，在討論到某些認知時，如果這種認知僅是一種公定俗成的習慣，那麼任何的評判皆可以被討論，這本書，有涉及這種認知的，也有屬於感性的，雖然皆是作者的謙論，但也都就教於許多學者和專家，墩岩兄能排除萬難，寫成此書，相信是所有喝茶的人士，翹首以待的。

詹平  
勸華

