

| | |
|---|---|
| 季 | 刊 |
| 冬 | 至 |

喜水人

NO.099|DEC 2017 冬至

茶 X 玩味人生

以茶為第一人稱視角，透析生活的美好。

侃侃而談
心之所向，身之所處

小春FUN聲說
光南店-創造茶空間



茶 X 玩味人生

總管理處協理
—劉彥伶

茶，是工作、是樂趣、也是種陪伴

春水與業集團一直貫徹「世界」茶生活文化第一品牌的精神。管理部也許是全台灣水槽密度最高的辦公室！每一個辦公區以及主管室，都設有水槽與插座。這份設計，蘊藏了一份方便大家可隨時泡茶與清洗的用心，也是泡茶習慣培養的重要推手。例如開會正式討論前，先慎重地以朱泥壺沏上阿里山烏龍茶和與會人品飲，這是一種分享，也能幫助會前思緒的沉澱。午飯後，轉個身執起壺，就能燒水、泡壺熟香烏龍與夥伴共享，減低午餐的油膩感。有時，下班前，再靜下心泡壺茶，檢視今天工作之餘，同時著手明天的工作計畫。此外，公司透過種種的教育訓練與日常品飲分享，不論冰茶、熱茶，就是希望讓大家愛上茶、跟茶成為好朋友，讓茶與其伴隨的分享文化，自然地成為生活中的不可或缺。

茶韻值千金

工夫茶的課程裡，總經理分享了《清稗類鈔》裡一則《某富翁嗜工夫茶》的故事：有一天，門前來了一個乞丐，對富翁說：「聽說您家的茶特別好，能否賞我一杯？」富翁笑答：「你懂喝茶嗎？」那乞丐回答：「我從前也是富翁，因茶破家，故而落到今天要飯的地步。」富翁給乞丐斟了一杯茶，乞丐喝了一口，說道：「茶不錯，可惜還不到醇厚的地步，只因茶壺太新，我有把壺，是昔日常用的，至今還帶在身上，雖飢寒交迫也捨不得賣掉。」

富翁要來一看，這壺果然不凡，造型精絕。打開壺蓋，香味清冽，用來泡茶，滋味清醇、異於尋常，就打算買下來，乞丐說：「我可不能全賣給你。這壺價值三千金，我賣給你半把壺，一千五百金，讓我可安頓妻小，另半把壺，與你共享，讓我可到你家與你泡茶清談，如何？」富翁欣然答應，乞丐取金而去，把家安頓好，從此以後，他和富翁每天都用這把壺烹茶對坐，品評茗茶。

樂於分享生活中的美好

從這故事我們看見，嗜茶之人對一把好的茶壺、好的茶湯的執著與追求，並由其中衍生出共享的精神。我們以各式多元的冷飲茶立家，茶不僅是我們經濟的來源，當然更是生活的點綴嗜好，友人曾經笑我說：「一個六百元的馬克杯，妳覺得貴；但一只好的茶杯上千元、卻願意一次買六個，這是什麼道理？」我想，唯有深受此好的人能夠懂得，這不僅是茶具的價值，其中還包含著款待朋友、分享茶湯的心情。對我來說，工作即生活，生活被這些美好事物包圍，讓精神有所寄託，未嘗也不是一種浪漫。



人生開關鍵



這次要與夥伴們談談一個心理的問題，並以停電來作延伸探討…

一停電彷彿又回到了五十年前，日常停擺、眼前除了蠟燭，盡是一片漆黑。五歲時電力普及了，一片光亮讓我一時無所適從；六十年後突然遭遇停電，一片漆黑又再度無法適應。

電力串聯了各種東西，一截截斷掉是很可怕的事情！停電造成後續的傷害，電腦故障、檔案與儲存空間損壞，亦無法進行慣性中的流程，影響了整體行程與思緒。

電的供應鏈串連了人生的起伏，你的人生要是停電了怎麼辦？人生有沒有開關？要是能將人生的開關都打開，就有一連串的光明及可能。

開關是身心靈的學習與成長

當你成為店長就會有三個境界的開關：

- 一、認知：你擔負了甚麼使命？你懂得這個行業嗎？了解你的角色有多少份量嗎？
- 二、配合：開關開啟後，就跟隨老師、長輩、認同的企業體與工作流程，配合做著有價值的事情。
- 三、突破：在一個工作待久了，無論工讀、正職，接了不同崗位的電力，心智是否準備好了？有沒有向上、邁前的心境？開關是無形的，你的開關是關閉的嗎？

明亮人生，操之在手

人生的電力，得要無限接續不中斷，透過以下幾點，時時檢視自己、要求自己，掌握光明的開關鍵…

- 一、開啟時，你是不是認為工作就是事業。
關閉時，工作僅是工作、不會樂在其中，甚至陷入泥淖之中。
- 二、開啟就懂得要求自己。
關閉變得放任自己！該如何自我約束呢？
- 三、開啟了，會懂得分配時間、替夥伴著想所有的不快與困難。
關閉了，掌握不了狀況，就只能管自己！別忘了，關心夥伴亦是關注自己。

- 四、開啟了，就要懂得養人、育人、留人。
關閉了，就只能是懶得教、隨他去。團隊生活，要注重人情世故。
對下關心員工、對上關心長官、平行關心同仁與廠商，別成為眼睛亮心卻盲的人。
- 五、開啟時，就會想進步；
關閉了，就隨緣隨性了。
- 六、意外來臨，需要當家作主的人來管理。
開啟時，管理意外就會游刃有餘。
關閉了，你只會想著天塌下來有人擋，不干我的事情。
- 七、對美有感覺，是一個必要的修養，美感對人生的修為很重要。
為什麼你要打扮裝飾？為什麼要插一盆三天就凋謝的花？
但關閉了電源開關，你就會無動於衷。
- 八、開啟了，能了解狀況；
關閉了，就不想雞婆。
這是主管敏感度的培養，進行中的事情，你是否通盤瞭解了呢？
- 九、開啟了，就有規劃；
關閉了，就隨波逐流。
不只要身體規劃，心理也得有計畫、有期待。
- 十、開啟了，能保持樂觀；
關閉了，總往壞處想。
正負面的思考，就在一線之間。
- 十一、開啟了，會持續發光發熱、保持熱度，這就是一個成功的人。
關閉了，就是三分鐘熱度，很容易放棄。

輝映電力人生，持續淬礪奮發

電流接上了，要開要關很容易。要懂得要求自己、會替員工著想，時時追求進步……，為什麼你停滯了成長？是不是因為你沒有開啟電源開關，導致眼前一片暗黑。

我們找到了這麼好的金礦行業，看好它，並持續要做一百年。相信我們這個事業體是結構性的輪替，若一百年是三次以上的大輪替，就看你如何看見自己。



縮影世界

秋山堂 店長 | 林美君

「無為」之處，無還有，「無為陶房」吳偉丞

初識吳偉丞，在鶯歌的陶華灼，約莫十八年前…再見偉丞，已是在台中的秋山堂。他應執行長邀請，創作作品。大抵上，偉丞，人如器、器如人，但每每他的作品出現時，總還是會讓陶迷們為之亮眼，並且讚嘆連連。持之在手，溫故如新，日日浸潤於作品的線條，又能與茶湯共舞，於是支持者眾。

偉丞高中時就讀美工科，啟蒙日後他對陶藝的熱情追求，樂於繪畫、書法、木工、金工、漆藝…等。求學時，並不做他想，一切純粹忘情的投入、把玩，精於尋師，也與前輩同儕間相互研究，漸漸地摸索、創造屬於自己特殊的氣氛與風格。



陶藝入門很容易，真正的學問是在進門之後逐漸歷練、陶冶出來的…

一向省語如蕭敬騰的他，講到專業的部分卻有如閉上眼的蕭煌奇，一派輕鬆洵洵不絕，擲地有聲。

「或許我的工作讓人羨慕！我不喜歡受過多的干擾。自己的思考是別人沒有辦法模仿的，邊做邊學，過程中摸索、創作出自己理想中、覺得美的東西。」

「參賽是成長的歷練之一，但基本原則不會因為有什麼樣的目標而有所改變。」

從在學時學陶、做陶，凡事自然、無為的心態；無意追求名聲、無心汲汲於市場定位。這些年來見他靜靜地做，將美感經驗揉進細土，生活粹煉的真實呈現以他燒製的陶器之中。

無論「荒墨系列」、「血地銀花系列」、「白金流墨系列」、「白釉系列」以及「粉引刷塗系列」，都相當的撼動人心。

他不但是一個陶土的工程師，
更是一個生活的藝術家…

沿著黎明路往南走，名為「無為陶房」的工作室是昔日是農會的製膏。如今，在偉丞巧思經營，搭配陳列展示的陶藝作品，以及砌陶的工作台。

偉丞喜歡泡茶，茶葉喝完了還會到秋山堂補貨。一旦坐下，看作品，看茶煙，看在這空間流動的光影，這個空間成而尋味的地方，駐足不願離去。

如果你的茶席上，缺少了那麼一件作品，我可以很肯定的告訴你，就是偉丞的。



荒墨系列



血地銀花系列



白金流墨系列



白釉系列



光南店 — 創造茶空間

工程
部
副
總
經
理
—
廖
本
捷

深耕尤不足，生根再努力

光南店落地五年了，從睡得舒服到吃喝的滿足，是生活上大小事的基本需求，五年前因緣際會於北市光復北路與南京東路匯集路口的大樓一樓展店，依兩條路的頭字取名「光南店」，希望好茶好食，東南西北全方位服務好這商圈的住客們，經過幾番寒暑，累積不少口碑，已經開花，即將結果。

店址位於車水馬龍交匯處，停等紅綠燈時，有機會看到店觀，大樓限制多，僅能就原處換裝招牌，雖比例上識別度較小，無法一眼辨認出內容，不過沒關係，咱們仗著酒好不怕巷深的精神底蘊，紮好環境品質服務三大基本功，點點滴滴都可以增進來客量，況且，這招牌還是掛在面臨大馬路建築外觀的。

宋代風華千年相遇， 構築文人墨客的生活雅趣

光南店身為北區首家街邊型態的獨立店型，入口意象可以琢磨較多的元素，例如門口以圓滿為形，寓意出入平安，附近上班族每日枵腹從公，得空休息時來店放鬆一下，含哺而熙，鼓腹而遊，身心得喜！原本經營寢飾的店面容不得片雪珠水，考量店門口面臨馬路偌大路沖，可以開闢淺水池以容納迎面而來的指教，順帶將騎樓與店面的生硬感緩和一下，剛好與春水的意象相似！

昔時宋代文人雅士平日生活注重氛圍的營造，關於美感的元素缺一不可，舉凡插四時花、掛名人書畫、焚奇香、點茶（泡茶），率皆尋常不過的基本功，但現代工商社會工作忙碌，張羅飲食成為每日惑點，準此，這家店多方運用自然的材料裝飾於空間，以實木格柵立於入口處，虛實的排列既不封閉，更留穿透縫隙，讓視覺不生壓迫感，實則讓門口與室內形成一個端景，一個空間轉折點。望向左側有若黑夜裡成排竹林，點點蔥金遙似夜空天上繁星，卻轉個方向變成隔屏，輔以天花板的光群，將這個客席區幻化成最耀眼的舞台，在這裡，你就是明星。

品味厚醇茶文化，生活回味也回甘

穿過竹林來到類包廂區域，別忘了那大柱，正是有著寶藍色加燙金的大茶禮盒般，低調閃著光輝，呼應兩邊不同的客席區的風華，值得停駐腳步體會一番。

光南店特意留出一戶外區，做為浮生半日閒絕佳場所，串連類包廂的規劃，將戶外空間引進，因此，光線恣意從大面積玻璃流動進來，彎曲實木彷彿接受它的催眠，默默靜立在一角，用它質樸的內在，給人安定的力量。

尋這面落地玻璃走向室內，坐在粼粼水波般牆前設置的美人靠座椅，向窗外望去只覺物換星移的歷史變化之大，直令人有今夕是何夕之嘆！

光南店整體的感覺是低調中保有燦爛因子使你備覺溫馨，當工作、看書疲累後來到這裡，冰涼冽口的茶飲入喉，立即眼明耳通，五感進入全新的境界，生活，就是應該這樣的！



地址：台北市松山區
南京東路四段 182 號 1 樓

營業時間：週日 - 週四：11:30-22:30
週五 - 週六：11:30-23:00

電話：02-25784399

停車資訊：捷運小巨蛋站 4 號出口、
捷運南京三民站 2 號出口
步行約 8 分鐘。



光南店 - 攜著「東方美人」因子

光南店 店長 | 朱苑亭

都市中忘卻煩憂之境

要說最能代表光南店的茶品，我覺得莫過於東方美人茶（註一）了，別名膨風茶（註二），又因其茶芽白毫顯著，又稱為白毫烏龍茶。是半發酵青茶中，發酵程度最重的茶，這使得一半以上的兒茶素被氧化掉，故不會產生「臭菁味」，屬茶性較溫和的茶品，沒有過多的負擔，喝起來不苦不澀。而其茶葉經小綠葉蟬吸食後長成的茶芽，產生了獨特的熟果香和蜂蜜香氣，更讓人回味無窮，仿若在店內喝茶用餐一般的舒服自在。光南店座落在商辦大樓林立的台北市松山區，附近緊鄰台北小巨蛋，許多體育盛事及演唱會在此舉辦，而我們在這繁華都市叢林之中，矗立了這麼一處人間樂土。



留心周遭獨出巧思的安排

走入店內，映入眼簾的是寬敞舒適的用餐環境，讓人一掃緊迫的生活壓力，啜飲一杯好茶，整頓心境，一天的能量都在此蓄滿。光南店承襲了春水堂的傳統中國意向及東方新唐禪意風格，使用的色彩沉穩，卻一點也不單調，留心店內的各個角落，能發現一些別出心裁的設計。入門口上方，氣派大器的圓柱型燈具，或鵝黃、或棗紅的高掛著，意外地讓人感到協



調，不違和。櫃台上方的形象牆，襯著象徵六大茶類的黑、白、黃、綠、紅、青六色魚，訴說著「全世界頂級茶葉，在春水堂愉悅交會」。店內一隅的靛青方形大柱上頭，有著執行長洋洋灑灑的毛筆金字。「不風不雨正清和，翠竹亭亭好節柯，最愛晚涼佳客至，一壺新茗泡松蘿。」《清·鄭板橋》這首茶詩道出我們款待客人的心意，如招待朋友般熱切。不時可見同事、三五好友相約在此談天說地，好不熱鬧，點綴店裡各個角落的色彩，猶如東方美人茶葉身呈白、綠、黃、紅、褐五色相間般婀娜繽紛，為這個冷漠的城市注入一道熱情活力。

事情的正反面視角

店內夥伴們都很年輕，總是充滿活力，但有時難免血氣方剛，在工作上易有所爭執、不愉快，透過不斷磨合、溝通，使彼此更有默契及共識，同甘苦共患難得來的情誼，更加彌足珍貴，塞翁失馬，焉知非福，好似當初東方美人茶的出現，也是無心插柳，柳成蔭，起初，人們以為被小綠葉蟬咬蝕的茶葉，遭受了蟲害，就已經沒有價值了，但因不甘丟棄辛苦栽植的茶葉，所以死馬當活馬醫，加重了它的發酵程度，卻意外釀出這樣與眾不同的好滋味，如同夥伴們經過衝突及磨合後，更懂得替彼此著想，情感亦更加緊密了。

東方美人茶一直是我喜愛的茶品之一，茶身色彩繽紛、茶感醇順、風味獨特迷人，而這也正是光南店獨有的調性，歡迎大家來喝杯茶體驗一番！



註一：「東方美人茶」此名稱的由來，有兩個傳說（皆無完整資料佐證）

1. 相傳百年前，英國茶商將此茶呈獻英國維多利亞女王，由於沖泡後，其外觀艷麗，猶如絕色美人漫步在水晶杯中，品嘗後，女王讚不絕口而賜名「東方美人」。
2. 傳說是一九六零年左右，膨風茶在英國舉辦的世界食物博覽會上得銀牌獎，而獻給英國女王伊麗莎白二世品嘗。女王品嘗後，讚不絕口，賜名「東方美人茶」。

註二：相傳早期有一茶農因茶園受蟲害侵食，不甘損失，乃挑至城中販售，沒想到竟因風味特殊而大受歡迎，洋行全數收購。回鄉後茶農向鄉人提及此事，竟被指為「膨風」（閩南語「軟牛」之意）。



味蓄食驗室

秋山居 主廚 | 陳永成

陳永成主廚秉持著原生自然料理精神概念，使用當季時令新鮮食材，以不破壞食材特性，透過熟練烹調之藝，佐以適當調味，呈現原生料理獨有風味，他說這才是「美食」的最佳詮釋。

原生自然料理小講堂：

1. 瞭解食材特點
2. 取得食材後，先加以分類處理
3. 知其特性、口味後，分別烹調
4. 掌控時間，並保留食材本身的味道
5. 適度加入少許海鹽，可發揮食材本身的鮮甜甘味
(同吃西瓜時沾點鹽，讓甜度釋出更多的原理般)
6. 料理成熟度更是其關鍵之一



蝦夷蔥甜龍筍

留香樓今年參展「2017 台灣美食展—繽紛食代」，展出此道料理，概念以山居花團錦簇氛圍發想，成為餐桌中一朵幽靜、素雅的花。

主要食材為甜龍筍，原產自廈門，今由南投國姓地區小農移植栽種，外表包覆著黑色絨毛，就像窗簾般具阻擋陽光之功能，使筍子較不出青、老化，相較一般筍子之下，纖維細嫩、口感更脆、甜度高，運用在地食材，使用埔里好山好水澆灌並擁有水果筍之稱的甜龍筍，透過創意擺盤，豐富了整體視覺感官，風味清爽開胃，更適炎熱盛夏品嚐這句之美味。



- 製法 -

1. 甜龍筍洗淨不去殼，以冷水煮沸後，轉小火，蓋上鍋蓋，煮二十分後關火，再悶十分鐘，瀝乾水待冷。
2. 將甜龍筍切成圓形薄片，在圓型筍薄片上畫上一刀，使筍片易捲成三角圓柱狀，依序堆疊出圓柱狀之花朵。
3. 再個個點入置於擠管內的蝦夷蔥醬汁，並插入可食用的繁星花於筍片中，就成了前菜中姿色天然的花朵。

鐵觀音珍珠芙蓉蒸

此道料理以鐵觀音茶湯，運用分子料理技術，形成晶球狀珍珠，裡頭包覆住鐵觀音的濃香茶湯，和底層昆布柴魚高湯與土雞蛋製成的滑嫩芙蓉蒸蛋相互映襯，灑上香炒松露醬，於口中咬破鐵觀音珍珠時，口腔竄出的淡雅鐵觀音焙韻，茶香滋味回甘，不論口感、視覺或心靈都獲得無比滿足。



- 製法 -

1. 將鐵觀音茶湯加入天然藻膠，均勻攪拌放入擠管內。
2. 擠出小水珠狀，滴入加有鈣鹽調好的水中，形成晶球狀珍珠。
3. 包覆住鐵觀音茶湯，底層舖上蒸蛋，佐以少許手炒松露醬。



教育訓練 · 讀書會

心得精選分享

天母店店長 | 吳浩璋

冷飲茶流行推手之一

「喝茶好時代，就在大宋」。中國人喝茶已有數千年之久，回顧中國歷代飲茶史，可見到每個朝代都有當代流行的喝茶方式，宋朝更是茶文化集大成的盛世。宋人為了好好喝杯茶，從種茶之地的選擇、採茶技巧的要求、製茶工序的繁複、泡茶流程與器具的講究，可說是想盡辦法、用盡資源，就為了喝上一杯好茶。若能有幸參與宋朝茶席，想必是一件幸福的事。

回到現代，春水堂也在當代開創了不同的飲茶方式，引領冷飲茶風靡了三十五年，至今仍持續發光發熱中；幸運的事，身在仿宋茶館中的我們能一同參與這場盛宴，成為冷飲茶流行的推手之一，同時也是「塵世是人間天堂，茶館乃唯一樂土」的寫照。

「太陽底下無新鮮事」，冷飲茶的流行並不僅止於發明，而是我們在茶之中加了什麼、做了什麼；換言之，「茶」才是這一切的根本，而壺泡文化一直是我們的根，也是企業文化的核心。公司運用五大泡茶法來詮釋六大茶類，讓茶的喝法更加多元，同時也追求最美味的茶湯，而其中又以秋山茶席的工夫茶泡法更為講究。

用心堅持奉上一杯好茶

無論是茶具的選用、泡茶流程中的每個步驟都有其意義，過程中的專注與掌控，都是為了追求一杯美味的茶湯，這就如同宋代文人鬥茶一般，也是我們每日在茶館堅持為茶友奉上一杯好茶的用心是一樣的。

茶，豐富人生的媒介

喝茶是一件令人快樂的事，在壺泡的世界中可以與自己對話，也能跟三五好友共品佳茗，人與人之間的距離也跟著拉近；而對茶具的品味、茶席的佈置也都能運用在生活中，好比學著安排自己的人生。喝茶不只是喝茶，而是能豐富我們的人生的媒介之一，讓我們一起繼續喝茶五千年吧！



【書目：擺一桌絕妙的宋朝茶席】

竹北店店長 | 周靜華

以茶會友，擦出意想不到的火花

在春水堂打破我對讀書會枯燥乏味的刻板印象，不單單是被動的閱讀和各自的讀後心得分享，本次讀書會選讀的書目為《擺一桌絕妙的宋朝茶席》，是以分組實作進行。

會前即分三組分別佈置茶席，不同分店的夥伴們主動聯繫彼此，並另找時間聚在一起討論，藉此不僅活絡分店間夥伴的互動，更產生意想不到的火花。雖說人的潛力本身是無窮的，但一群人聚在一起的想法更是無極限。

會上與其說是比茶具、拼茶藝、鬥茶香，更像是交流分享聚會，除了一起品茶，說明茶品的特色外，從茶席的佈置看出夥伴們對此的用心，大家更不約而同準備茶點加以搭配，另茶席呈現更加豐富，就很像是一場小型的全方位競賽，正好為今年的全方位暖身，先構思演練。

此外，透過快問快答，大夥積極翻書尋找答案，踴躍搶答，重覆翻閱的過程不僅再次熟悉，更激發大家回想茶文化課程的內容。感謝公司對我們的用心及栽培，期待未來仍有這類型的活動，讓讀書會不只是讀書會。





國美店店长 | 施玉肖

承先啟後，雋永茶香

宋朝，為中國歷史上藝術與文化皆達到鼎盛的朝代，也是茶文化集大成的繁榮盛世。宋人講究生活美感，從喝茶的茶器、工藝精緻的龍鳳團茶，到結合藝術及技巧的點茶、分茶法，皆非常講究。飲用茶也形成兩大類：片茶（即餅茶）與草茶（即散茶）。宋代點茶法所使用的茶，片茶與草茶都有，但流傳至今大多只知道草茶（即散茶）點茶法；而當時的點茶文化，更意外造就了日本「抹茶道」。

宋朝具備三大優勢：第一，天下好茶輩出；第二，人民安居樂業；第三，製茶工藝和品茶之道遠遠超過了此前任何一個朝代。因此茶人特別多，茶風特別興盛，上至文武百官，下至平民百姓，幾乎人人喜愛喝茶，不光喜歡喝茶還喜歡鬥茶。書生們聚在一起，拎起茶壺，比賽誰的茶湯最香醇、誰的茶具最精緻、誰的手藝最高超。據說在當代，一個人不喝茶，一個家庭不藏茶，會不好意思出門，由此可見，茶文化在當代有著舉足輕重的地位。

穿越時空自宋代來到西元一九八三年，全世界第一杯冷飲茶「泡沫紅茶」在台灣春水堂誕生，成功開創冷飲茶新潮流，同時結合宋代文人四藝：焚香、點茶、掛畫、插花，引發周邊街坊跟進學習，造就了台灣第一條茶街，滿街茶吧林立，從小孩到大人，人手一杯茶，不僅成為生活型態的一環，更成為個人的品味格調。

回溯宋代，品茗茶香

本次讀書會中，播映宋代點茶法以及仿宋鬥茶法的影片，引領我們回溯至當代喝茶情境。大夥採用茶碗呈現宋代點茶法，並演繹精心準備的宋代飲茶法，可以看到：奢華宮廷風結合白牡丹茶，研磨成粉末加入茶碗中，注水成膏狀後再沖茶，其滋味甘醇芬芳；七寶擂茶結合七種穀物，運用客家茶擂鉢，將穀物研磨放入茶碗中，並加入抹茶風味，豐富韻美的幸福滋味，油然而生。

大夥認真的詮釋，令我不禁想起《夢梁錄》描述茶館的樣貌：南宋杭州茶館四時賣奇異湯，冬月添賣七寶擂茶、餛飩、蔥茶，或賣鹽鼓湯，暑天添賣雪泡梅花茶。最後很難得能持續學習並將所見所學運用於其中，珍惜每一次讀書會閱讀的機會，感謝主管的用心指導及夥伴的相伴協助，期許能承先啟後，於春水堂共創美好生活。



大魯閣店長 | 陳雨煙

是驗收，亦是另一個使命的開端

「人在草木間」組合成一個「茶」字。草木之間需要「人」的支撐，方能成字；文化的傳承更是需要「一群人」才能延續拓展。

今年開始接觸、學習茶文化，從年初至今已逐漸進入尾聲，而本次安排的書目《擺一桌絕妙的宋朝茶席》更是具有絕妙的意義，是驗收亦是另一個使命的開端。

讀書會中安排一場仿宋茶席，讓我們親身體驗宋代飲茶文化，當下不禁回憶起茶文化課程的精彩內容。與會的夥伴們以及主管們無不卯足全力詮釋，現場上演宋代文人雅士鬥茶、品茗、唱遊宋詞的實境秀，可以看到用

搗藥鉢代替石磨、用濾網代替茶羅、更有自製的仿宋茶筥及茶膏，大夥認真的模樣實在有趣。不僅將生硬難以咀嚼的茶專業，以現代的器具呈現的淋漓盡致，更讓我們演繹專屬於自己的宋代茶席。

由此發掘前人的智慧，窺探茶文化的軌跡，宋人焚香、掛畫、插花、品茗，營造幽靜的人間樂土；對應現代的我們，運用豐富的資源，創造多元的飲茶方式，加冰、加糖、加料、加文化、加故事，更加入了濃濃人情味。春水堂更將茶融入生活，使生活中處處有茶，並以「茶館乃人間樂土」定為品牌願景，希望由此傳承茶的精采人生；「茶」未完，待你我一同延續。





■ 春水興業集團

執行長 劉漢介先生 攝影作品 | 奧入殿