

身體修練與文化學習： 以學茶為例

余舜德

中央研究院民族學研究所

筆者企圖從「品茶的深入」及「事茶的優雅」兩個面向來討論茶藝的學習，以論證身體在學習與展演文化的概念所扮演的角色。筆者認為，身體不只是經驗的媒介，更是掌握文化概念的關鍵，身體不只關係著從哪些面向來經驗茶及用怎樣的姿勢、動作來呈現台灣文化對事茶、品茶的雅趣，更與個人經由身體修練的方式而獲得之經驗的「能力」或「敏銳度」有密切的關係，因而身體感知的能力是具文化特色之經驗焦點、價值、意涵、與知識內化入身體之具體呈現，而其展現，常形成社會與文化的能動力。

關鍵詞：文化學習，身體修練，茶，茶藝，優雅

前 言

人類學常從「文化成員視為理所當然」、「屬日常生活」、「廣泛共享」等面向來定義文化的概念，並假設文化深深地內化入文化成員生活的各面向，形成行動上的「習癖」(*habitus*)或思想背後的「意識形態」，因而當他們進行某一活動或因應狀況時，常能不假思索，乃至無意識地循著文化的規定、模式、理想、意涵、行動方式來進行；當文化充分融入成員的日常生活乃是人類學家於田野經常發現的事實之時，人類學家也常傾向視成員內化自己的文化為理所當然，較少認真地思考這種深入的學習如何可能，也常忽略他們所研究的文化的確刻意發展出一些特定的方式，促進成員深入認識文化強調的一些理想、概念或慣習。¹ 本篇文章將探究文化學習方式中的一種——「身體學習」，並以茶藝的學習為例，說明研究「身體作為學習文化的一種方式」對人類學的意義與挑戰。

筆者企圖從「品茶的深入」及「事茶的優雅」兩個面向來討論茶藝的學習，以論證身體在學習與展演文化的概念所扮演的角色。筆者認為，身體不只是經驗的媒介，更是體現文化概念的關鍵，身體不只關係著從那些生物性的角度來經驗茶及用怎樣的姿勢、動作來呈現臺灣文化對事茶、品茶的雅趣，更與個人經驗的「能力」或「敏銳度」有密切的關係。事茶者一方面需要辨認 (*identify*) 茶呈現於感官的各面向 (如香氣、滋味、顏色、清澈度等)，方能夠於「體茶入微」中，泡出一壺好茶；另一方面也需要能夠感受自己動態中的肢體與靜態的姿勢，將事茶作為臺灣文化的一件雅事體現出來；而品茶者，亦需培養身體感官經驗的能力，以辨識茶的特色，發掘各種茶品之間細微的差別及分辨價值差異所在。品茶的專家更可能發掘 / 發明新的經驗主題，而創造新的價值所在，引領風騷，這些感知能力的專精，更可能成為社會分辨專家及社會身分地位的基礎。換句話說，身體感知的能力是具文化特色之經驗焦點、價值、意涵、與知識內化入身體之具體呈現，而其展現，常形成社會與文化的能動力。

1 教育人類學的確關照到文化學習的課題，不過其主要的研究方向乃在文化如何影響學習 (或文化如何影響制式的教育)，而非教育如何促成文化重要理念的學習。

討論身體感知能力的課題在西方社會可謂是禁忌。「身體作為學習文化的一種方式」，表面上乃在探討身體在學習文化的過程中所扮演的角色，但各文化對身體的訓練、培育或操弄，常不可避免地觸及身體因為歷經文化的修練方式，而出現「能力」的課題。人類學從反對進化論時起，即排除人類內在的本性（internal nature）作為解釋歷史的因素，Bloch（2005）即指出，即使是 Boas 之「傳播論」本身其實就立基於人類以非基因遺傳的方式模仿、借用及傳遞訊息的「能力」之上，但考慮文化進化論於人類的本性及社會演化雙方面錯誤的推論之殷鑑下，於跨文化的架構下談及人類的本性或能力的差異，一直是人類學避免討論的課題；另一方面，在建構論的觀點下，「揭露」西方人具有某些歷史特色的主張，也使得在人類學的架構下研究人類本性成為不適當，乃至不合法的題目。

因而，本文企圖超越現在已有些顯得陳腔濫調之身體人類學的論點——人類學需重新思考文化／自然、身／心、主／客體等老議題，從而進一步論及幾個敏感但有趣的議題：身體是否因文化提供的修練、訓練方式而出現不同的能力？這些能力的培養是否牽涉到個人學習的差異，並因而呈現在某些團體的層次上？如果修練的過程持續形塑著個人的文化認知（也就是，文化成員個人認知的內容不是如某些人類學者之主張，乃固定或整套學習的，而是隨著修練而衍生、轉變的），在認識論上，我們該如何研究／定義文化認知與學習？筆者希望藉由「學茶」的田野研究，來討論這些問題。

身體作為一種學習文化的方式

身體作為一種學習的方式（body as a mode of learning）很少受到人類學家的注意。實際上，Hirschfeld（2000）即指出，大多數的人類學家皆無清楚之文化學習的理論，他認為主要原因來自於人類學長期對心理學取向的排斥，其結果即呈現於人類學於濡化（enculturation）或文化知識學習的觀點，多缺少心理學對於人類如何思考、理解與組織文化意涵、或心理狀態如何影響學習的發現。很少人類學家致力於仔細記載（遑論分析）生手如何於文化環境中學習，他們多假定文化知識的獲得僅需學習者持續暴露於文化環境中即會發生，大部

分的民族誌皆很少分析土著如何學習文化，也不認為土著需要花費精力學習，一如Hirschfeld強調“it just happens”。Strauss and Quinn (1997:23) 甚至以「傳真機」來形容人類學家常認為文化的獲得乃顯而易見的，公共的象徵與人們的理解之間無須多加解釋，就如傳真機直接將訊息傳遞入學習者。文化意涵的學習，常被視為是「無須證明」的，不需費力即可獲得。

從類似的角度出發，Bloch指出，社會科學隱含著兩種認知（或文化）的理論，他將之稱為「心理學」與「人類學」的認知理論。前者強調認知衍生自主體與環境互動的結果，文化學習非一蹴可及，而是一步步地建構其面對這個世界所需的認知體系。因而兒童如何在文化環境中學習／建構出一套文化的認知體系是「心理學」理論非常重視的課題。相對地，「人類學」的認知理論則不重視兒童逐步建構認知的過程，常假設文化乃是以現成（ready-made）、整套的方式從前輩獲得。Bloch回顧Marx、Weber、Durkheim而至Needham、Sahlins、Dumont等人的理論傳承，最後歸結：對這些學者來說，認知乃傳承自歷史，而非衍生自個人（與環境長期互動／學習）的經驗，文化認知是「賦予」的，學者可以做的事只是發掘其模式，或是模式轉變（非個人）的原則。Bloch強調，現代兒童心理發展的研究否定這種「人類學」的認知理論，心理學的發現告訴我們，概念的形成乃基於兒童個人與環境（包括個人的身體、非人的環境與其他人類）互動中「前於語言」（pre-linguistic）的建構過程，兒童並非經由被動的教導而學習／吸收文化的項目或理性思考的方式，而是經由個人經驗主動的建構過程學習文化。也就是說，文化認知並非如「人類學」的認知理論，屬於一套自外於個人實際經驗，只於集體的層次運作的系統，可輕易以成套的方式從專家或前輩學習而得，而是如「心理學」的認知理論所強調的，必須考慮個人逐步學習建構的過程（1985:26-27）。

可惜Bloch雖將身體列為學習建構過程中互動的「環境」之一，但並沒有進一步探討身體在文化學習／認知建構所扮演的角色。Hirschfeld (2000) 也採取類似的取向，他批評人類學家常主張智性的思維方才屬於文化的範疇，位於文化環境中，於文化生產（而非個人「心智」）的層次運作，就如（Hirschfeld所指出）Levi-Strauss認為不是人在思考神話，是神話（經由人）「自己」在思考。Bloch及Hirschfeld皆強調人類學需要多注意心理學的發現及個人心

(mind) 與學習之間的關係，但兩者皆未探究身體在學習的過程中可能扮演的角色。

「情境學習」(situated learning) 的提出乃針對文化學習的本質——學習基本上乃智性的現象——提出質疑。古典「主知論」(intellectualist theory) 認為，學習乃個人的心智內化外在的結構以獲得推論與描述之能力的過程 (Hanks 1991)，相對於這項主張，Lave and Wenger 提出「情境學習」的概念，強調「學習乃發生於參與的過程，而非於個人的心智」，學習並非只是「個人」的行動，而是整個社區 (或那些同樣參與學習的人所形成的脈絡) 一起在學習，學習乃分布 (distributed) 於共同參與學習的人之間。他們認為，傳統的看法將學習視為學習者內化知識的過程，將焦點放在「內化」上，忽略了學習者及這個世界的本質，且未深入探索兩者的關係；內化的概念也顯著劃分了「內在」及「外在」的分野，並主張知識乃是「大腦」的範疇，以個人為分析的單位。將學習視為「內化」，可謂是太輕易地即認定學習為一吸收既有知識的過程 (1991: 47)。「情境學習」的取向認為可將學習視為一種與參與密切相關之實踐方式，學習並不局限於訓練及學徒制等明顯與培育有關的活動，而是存在於各種社會日常活動中，人們共同參與於社會活動中而接觸各種行為的模式，結果也發展出某些生產、展演文化的技巧。過去的研究多將學習限制在心智的範疇，而忽略了人所生活的世界。Lave (1993) 強調，知識與學習乃分布於人-行動-脈絡-環境所組成之複雜的結構中，而不應被局限於人們的腦袋、工作、工具或環境之中，而是存在於它們彼此的關係之間；Plath (1998) 也指出，知識是行動的一部分，並非某種可以注入其中的物質。「情境學習」的概念可說要求我們重新思考學習的課題，它強調意涵、理解及學習應於行動的脈絡中定義，而非以內容 (content) 的方式存在於語言的形式中 (Hanks 1991)。

Plath (1998) 認為，「情境學習」的研究取向開啟了將身體視為學習方式之視野，而非只是學習結果的接受器。他以日本各種學徒制的傳承 (如潛水採珠女) 為例，提出「全身學習」(whole-body learning) 的觀點。不過，他提出的詮釋架構主要乃以常識性的方式論說日本傳統技藝學徒制的身體學習，缺少較為清晰之理論觀點。

感官人類學提供了我們較具體地思考：身體作為一種學習方式的方向。類似「情境學習」強調於行動 / 實踐中學習，從感官的角度出發探討職場特殊感

官能力的研究指出，各種領域有形無形的培育，容許專家發展出異於常人的感官知識與能力。中醫經由把脈（觸覺）進行診斷，或是西醫藉由視覺觀察解剖的身體所能夠「看」到的細節，即是最好的例子，這些經過訓練的感官容許兩個傳承的醫者習得如何將知識運用於視、觸等覺的診斷上（Kuriyama 1999）。Goodwin（1994）以「專業的視覺」（professional vision）為題，來形容專業如何訓練人們以不同的方式看這個世界的現象，並指出有些專家的確比一般人更具有感官敏感度的天賦。類似的例子亦可見於Grasseni的書*Skilled Visions: Between Apprenticeship and Standards*（2007），指出文化訓練之「技巧性的視覺」與知識建構之間的關係。Oths及Hinojosa編的書*Healing by Hand: Manual Medicine and Bonsetting in Global Perspective*（2004）則有多篇文章討論到身體（尤其是觸覺）的訓練如何是學習各文化整骨及相關醫學知識的媒介。Rose（1999）的研究以現代復健醫學為例，亦獲得類似的結論。這些文獻都讓我們注意到，培養具感知能力的身體是非常重要的學習方式之一，而這些專家之天賦與訓練容許他們探索經驗的限度，超越所處社會一般習慣之感官環境，更常能夠開啟新的感官天地，並呈現於世人之前（Jay 2002）。

人類學家Paul Stoller（1984）非洲Songhay人的研究有另一層的指標意義。相對於前述專業、專家感官知識與能力的例子，Stoller的研究指出，他的巫醫老師曾嚴厲地指正他的田野研究，要求他需要學會Songhay人如何「聽」，尤其學會土著如何聽聲音中之力（power）的方式，並告訴他，若他沒能學會Songhay人聽的方式，則無法了解他們的文化。雖然Stoller的文章主要目的在於，以過去人類學甚少探究之感官為例，要求人類學家重新檢討人類學的方法論與認識論，他的文章也指出一個應屬常識但常被我們忽視的事實——不只是企圖進入土著的世界進行研究的人類學家，Songhay的例子顯示，連土著自己也需要學習Songhay聽的方式，方能成為文化的成員。換句話說，學習自家文化看、聽、觸、聞、嘗的方式，並發展出符合文化要求的感知能力，是文化的成員學習自己的文化非常重要的一環。

主要源自於現象學之「體現」（embodiment）概念的引用，提供人類學家另一個思考身體作為學習文化的方式之可能。「身體人類學」最重要的論點之一，即在挑戰過去長期從身心分野的方向將身體視為文化書寫（inscribe）之客體的趨勢，現象學注重身體主體性及探索意識、經驗與身體、環境的互動之傳

統，因而成為人類學家尋找理論啟示最重要的來源。除了從 Merleau-Ponty 的現象學尋找可用的觀點，² Lakoff 及 Johnson (1980, 1999) 從 Merleau-Ponty 的現象學出發，於認知、體現與隱喻方面的研究，亦是人類學家處理身體與文化的關係時常引用的對象。「體現」提供了人類學家一個基於身體本質思考文化認知的方向，它不只在概念上指出，具生物性本質的身體影響了文化 / 知識的建構與獲得，更重要的是，知識的某些特色乃文化持有者特定之體現的方式 (the specific character of knowledge is a function of the knower's particular embodiment) (Koris 2007: xv)，也就是說，文化學習來自於體現 (embodying) 的過程，我們習得的文化內涵及我們基於文化的推理方式，和我們所獲得之具文化特色的體現方式及細節有密切關係。

Bourdieu 著名之 Berber 人家屋的研究從體現的角度說明身體、社會空間與文化學習之間的關係，可說是一個最好的例子。他指出，在身體與依據文化的宇宙觀設置的空間之互動關係中，我們可以發現一種結構化的學徒制學習方式存在於 Berber 人的日常實踐中，容許生活於其中的 Berber 人「體現」這個世界的結構，身體與空間長期互動形成的習癖 (habitus) 將涵藏於家屋中的宇宙觀內化，或說，「據為己有」(appropriate) (1977: 89)。

Mauss「身體技能」(body techniques) (1979) 的概念雖未引用現象學的概念，但與後者確有些類似之處。Mauss 認為所有的動作、行為皆是學習而得的，從文化比較的角度視之，即使如「走路」這樣平常的行為，都是身體於文化環境中學習的結果，他甚且強調，對成人來說，這些走路、游泳、器具使用、養育小孩的技能皆不是天生的(或自然的)，而是後天於文化環境中學習獲得的「能力」。Asad (1997) 進一步闡釋，指出 Mauss 身體技能的觀點乃在引導我們從身體體現的才能 (embodied aptitudes) 之組合體(而非象徵意涵之體系) 的方向來研究身體，身體乃於文化、社會環境下，為達到某些目標(如培養沈著的心緒，乃至體會超自然的經驗) 而可自我發展之工具 (self-developable means)，即使與神溝通的經驗，亦與身體學習 (body-learning) 及身體技能有關。因此「身體技能」的觀點和「情境學習」類似，都主張學習並非只是內化一

2 Csordas 一系列的文章與書 (1990, 1993, 1994)，詳細論說此概念與現象學觀點的引用如何能夠解決認識論上身心分野的問題，以提供新的理論視野，筆者在此不累述。

套與身無關 (disembodied) 之文化既定的體系，而是與身體及生活的世界之間的互動有密切關係，不過 Mauss 身體技能的觀點進一步強調，文化各面向的學習體現於身體發展出來之具有文化特色的能力或技能，文化學習的成果就如鋼琴家訓練有素的手，記住了音樂的細節並將之展演出來。

哲學家 Dreyfus and Dreyfus (1999) 闡釋身體學習、能力與認知的課題亦值得人類學參考。從 Merleau-Ponty 的現象學出發，他們指出：身體技能的獲得並非將技能以「再現」的方式儲存於心智，而是以能夠隨時因應狀況的需要做出反應之身體的意向 (dispositions)「儲存」；如此，學習的過程讓身體一再地精練其對各種細微差別的反應，對各種狀況有所掌握，而至最佳狀態。他們以生手到專家的學習過程為例，說明身體與生活世界密切的關聯，如何讓生手於一再地練習中，讓身體於意識的範疇之外「接管」學習的細節，而至能夠掌握狀況，並充分發揮技能。他們強調，身體基本的結構並不容許我們如 Sartre 所主張地可以任意地賦予詮釋，我們有手臂、大腿，長到一定程度的大小，擁有一定的功能 (如屈膝、手握東西)，如此也於體現的過程形成一些束縛，就如無論我們希望如何詮釋，山對人來說仍是「高」的，我們能否克服高山的障礙也需依賴我們的身體賦予我們爬山的能力；另一方面，我們的身體雖給予束縛，但也容許某些具有文化特色的技能之學習成為可能。如此，我們對這個世界的認識與感知，和我們的身體結構及文化訓練的身體技能有密切的關係。因而，身體可謂從三個方向——人類天生的結構、這個身體結構容許我們之共同的技術 (及束縛)，³ 與習自文化之特定的技能——決定世界如何展示於我們面前。

從上述簡短的回顧，可以歸納出幾個過去人類學較少探討，但值得深究的觀點：

(1) 身體是學習文化非常重要的一種方式 / 模式 (mode of learning)，此點可謂是現象學非常基本的論點，但在人類學裡尚少針對此進行討論。人類學家引用體現的理論概念時，多借用其現象學的觀點來處理西方學術傳統中身心

3 此處 Dreyfus and Dreyfus (1999) 所謂之 general skills 乃指膝蓋可以屈膝，手可以握之類乃身體結構容許的能力，但如何屈膝、握則有文化教導之特色 (也就是 Mauss 所謂之身體技能，或 Dreyfus and Dreyfus 所稱之「文化特定的技能」) 的可能。

二元的問題，但很少考慮到體現的過程中「文化學習」，或「身體乃學習文化的一種方式」的面向。

(2)「身體乃學習文化的一種方式」要求人類學家注意身體的結構（或生物性的基礎）、生活的環境、特定技能的學習與認知之間多元、複雜的關係。人類學家或許可以從符號的任意性（culture as arbitrary code）（Shweder 1984）——也就是，文化沒有理性或科學的基礎，我們如何理解這個世界乃基於文化的框架——之觀點來定義文化（因而身體及環境的因素不影響這個世界如何呈現於我們面前），但文化的學習傳遞卻受到身體、環境的影響，身體在學習的過程中扮演何種角色，因而成為一個值得探究的課題。

(3)「身體乃學習文化的一種方式」亦要求我們注意到「能力」（無論是 Mauss 強調之走路、游泳的身體技能、感官人類學家提出之專業的感官能力，或 Merleau-Ponty 研究之感知的能力）的因素。「能力」的議題從 20 世紀初進化論式微後即很少為人類學家深入討論，不過當我們考慮各文化其實有許多有形無形的身體訓練、修練，作為各年紀的成員認識 / 學習重要觀念或德行的課程時，每個人於學習過程中發展出來的能力與習得的階段 / 深度之間的關係，即成為人類學家難以規避的課題。過去認知人類學家雖採用發展心理學的理論探究兒童發展的階段與文化學習的關係，但這些研究並不處理個人（尤其是成人）能力差異的問題，然而若如上述回顧所示，身體能力的差異若影響著文化學習的深入程度，身體訓練 / 修練將要求我們思考身體能力的發展與文化認知的關係。

下文，筆者企圖以學茶的田野資料進一步討論上述的觀點。

品茗與身體

臺灣茶藝文化的發展

臺灣現代的茶藝文化於 1970 年代中期開始逐步發展，當其時因面臨國際經濟危機，加上 80 年以後臺幣升值、工資高漲，臺茶喪失競爭力（許賢瑤 2005: vi），原本以外銷為主的茶產業，改而生產臺灣社會消費的茶品，轉進內

銷市場，加上政府為推廣茶葉內銷市場，而由茶葉改良場舉辦的茶葉比賽，及走精緻化路線之茶藝館的出現，臺灣的茶藝文化從過去「老人茶」的傳承上，開始出現各種美學創意的嘗試，顯著地呈現於物質文化（如茶具的設計、插花、茶席擺設）、品茗的精緻化、與各式展演的舉辦上。它一方面因應當時的政治環境，以「復興中華文化」為名博取正當性；另一方面又與臺灣懷鄉、尋根的熱潮結合，加上中國開放後各種物品（如宜興壺）與文物（如古董字畫、家具、陶瓷）的湧入，亦提供各式茶具與空間布置的材料，而有臺灣茶藝文化的蓬勃發展。⁴

這三十年來臺灣茶藝文化發展的方向及內涵呈現著幾項有趣的特色：首先，泡茶、品茗之事乃一件可以藝術之名稱之的「雅事」，足與書畫、讀經、詠詩、焚香、養花、酌酒、彈琴等並列；將茶葉用熱水泡成茶湯喝下這件看似簡單的事情，在茶人多年的推動下，臺灣社會逐漸接受，品茗不應只是單純飲用一項中國社會長久以來最普遍之日常飲料，而是一項應靜心而為，細心品嘗，講究茶葉製作、用水、煮水、茶具配合之事，值得藉由空間配置、茶具茶席擺設、煮水、泡茶、音樂與品茶等的進行，來構思 / 追求 / 享受其美學所創造的趣味、意境及人文精神境界提昇之雅事。

其二，臺灣茶藝的風格可謂尚未定形。泡茶與品茶的程序與動作可謂自然形成一儀式化的過程，針對這個儀式化的過程該如何進行，動作如何呈現意涵，空間如何布置，意境如何創造，又如何與精神層次結合等，臺灣茶界似乎尚沒有定論，雖有許多論述，但並未形成穩定的體系、傳承或流派，亦未如日本茶界出現幾位公認之大師級、創立流派的茶人。與茶相關的文本常可見不同主張，不過多強調不拘形式、生趣油然而生的風格，於事茶時各動作呈現的禮儀與象徵意涵的建構上，今日茶人被容許相當大之詮釋及發揮創意的空間。近年臺灣茶界各種新的嘗試，如茶與音樂、舞蹈、古董文物的結合，並將茶藝搬上舞臺等藝術性的展演，可謂與臺灣茶人所擁有相對較廣之揮灑空間有關。或許因為這個強調不拘泥於特定形式的風格，臺灣茶界人士選擇「茶藝」一詞來

4 關於臺灣茶文化的發展相關的學術性研究並不多，坊間雖有一些專書出版，但多只從物質文化（如張宏庸 2002，細數茶葉、茶器、茶術、茶泉、茶食、茶宴的發展），個人心得及茶藝事件報導（如池宗憲 2003；范增平 2003）來談臺灣茶藝的狀況，此篇文章主要參考胡俊媛（1997）。

標示臺灣的茶文化，以別於日本將茶視為「道」且有顯著的儀式風格及相對定形、定性之流派的趨勢。⁵

其三，茶藝常被認為不只是雅興的享受及美學風格的展演，更與個人品德的修養有關。茶人常主張一位茶人事茶的動作與展現的風格，而至泡出的茶湯，皆反映著事茶人的人格、修養；相對地，事茶的學習及實踐亦有助於人格品德的培養。⁶事茶時烹水、泡茶、品茗、空間布置與茶席擺設等細節的安排，泡茶的專注、姿勢的穩重、心情的沈靜、動作的優雅、禮儀的注意、客人舒適的關照，除了在象徵的層次上展演「靜」、「雅」、「敬」、「清」、「沈」等意涵，因持續的練習與親身實踐，事茶亦被認為能夠內化這些象徵並培養出這些人格特質。⁷

這個強調雅趣、創新嘗試與怡情養性的趨勢於近三十年顯著地展現於茶具的設計、茶席擺設、音樂的配合、儀式性程序及泡茶動作等不同的面向，由70年代泡茶技術的強調，進入事茶及茶室空間之美感的建構，並經由茶藝館的流行、茶行的示範與各類茶具的販賣，結合藝文茶會及茶博覽會之類活動的推動，而逐漸深入臺灣社會。當然如是說，並不意謂臺灣人日常飲茶皆如此講究藝術的層次，而是在消費文化的趨勢上，我們確可觀察到類似Elias 1978所謂之「文明化」的過程(civilizing process)出現於臺灣的茶文化，呈現於茶具使用的多樣化、空間設置及氣氛營造的藝術化、及事茶與品茗上優雅的強調，而其之深入臺灣眾多家庭的日常生活，可以喝茶聊天為主要功能之和室於80年代中至90年初期在臺灣家庭的流行作為一項例證。

5 胡俊媛的論文(1997)即提到民俗學家妻子匡回憶其提出「茶藝」一詞的原委，乃在於「當時(1970年代初期)，大家講的都是指日本的『茶道』，或韓國的『茶禮』，但中國應該有屬於自己的東西才是」，因此於一次茶宴聚會上，提出了「茶藝」這個名詞。

6 例如，70年代中期於臺北成立的陸羽茶藝中心即以「養性」、「明倫」為發展茶藝所體現的四個準則中的兩項(另兩項為「美律」及「健康」)。

7 Jennifer Anderson(1991)認為茶藝乃最能體現儒家禮儀細節的實踐，體現品德修養的主張。

菊廬

筆者的田野——菊廬⁸——相當程度展現上述茶藝的傳統。菊廬的茶課並無制式的課程，而是採取較為隨興的方式，課程的內容多依著各季節的茶，由老師安排茶樣，或屬同一系列（如同屬綠茶的安徽瓜片、杭州龍井、日本玉露），或比較不同地區（如臺灣不同山頭的高山茶）、不同陳期（新製與陳年）的茶，作為上課內容的主軸。一般由老師安排適當的茶具，擺設茶席，課程就在學生輪流練習泡茶、共同品飲中進行，老師則於泡茶 / 品飲的過程中介紹茶的特性、品飲的重點及泡茶時需注意的地方，指正學生泡茶的動作，並和大家討論茶藝美學的理念。隨興的討論也常讓話題偏離茶，而至藝術、文物、家庭空間布置、家人、社會。另外，有時會特別安排專家來講特定的主題，帶領學生練習肢體動作，或安排學生至茶區參訪，或由製茶達人帶學生體驗做茶。

因為上課多以「實踐」而非知識性之授課的方式進行，學生們各自可以說是在參與觀察與日常實踐中學習。首先，菊廬事茶無「口訣」或制式儀式，不賦予每個泡茶動作名稱，也不加諸禮儀或象徵意涵的解說，菊廬的方式乃是讓學生在教室的空間布置及茶席的擺放中，觀察茶席的擺設、空間的意涵，並以輪流親手練習泡茶、相互觀察、揣摩美學原則，及閒話家常之間，學習 / 發展出一套事茶的方式，體驗動作、道具、與空間的美學組合。進階班則讓學生輪流帶自己的茶樣，安排茶席，呈現於老師及同學前。筆者於本文中，企圖從菊廬茶課兩個面向——品茶感官世界的開啟與事茶的練習——來說明身體如何作為學習文化的一種方式。

專家開啟的感官世界

菊廬的茶藝美學雖是最為臺灣茶界稱道之處，不過茶課仍以「茶」為中心，茶課的第一步，即在開啟學生茶的感官世界。一般人喝茶多會注意到茶湯的顏色、味道與香味，茶藝美學融入個人的日常生活或有程度的差異與個人方向上的偏好，不過能夠泡好一壺茶，喝得懂，仍是品茶最重要的兩件事，菊廬的茶

8 「菊廬」乃匿名，為一茶門市兼茶課的場所，位於臺北，廬主亦是茶課老師。目前經常上課的學生近五十位，筆者的田野即以上課的學生為研究對象及茶課的參與觀察為主。

課亦從最基本之泡茶、品茶的感官覺受開始。從感官世界的開啟視之，菊廬表面上看起來似乎缺少清楚課程結構的茶課，其實相當有系統地將茶的知識與感官的訓練結合，培養學生具有如前述 Goodwin 及 Grasseni 指出之「專業的」或「有技巧」的感官。

菊廬多以當日的茶樣（如綠茶、白毫烏龍）為題，開啟每堂三小時的茶課。老師會先介紹當天品飲的茶樣，並在試泡各茶時指出其間的差異，介紹的內容則以該茶樣特色、產地、茶種、製法開始，並指點泡法，品茶時，老師會在學生交換品茶的感受後，提醒該泡茶值得注意的風味（key flavor）及其他品嘗上應注意之處（如水溫與苦澀味之間的關係），並指出各泡茶品嘗上的差異，與各茶品品種或製法上的關係。以綠茶為例，老師會指出綠茶乃不發酵或低發酵的茶，為得其清香的風味，多以嫩葉製成，高溫沖泡則容易釋出造成茶湯苦澀的物質，因而於沖泡前多會先降溫，或讓煮沸的水於壺中靜置一段時間，或將熱水倒於茶盅（或稱茶海）中加速散溫，再注水入茶壺，以得可口的茶湯。隨著茶課的進行，學生們於品嘗各茶樣時，也有機會比較不同綠茶（如日本的玉露及中國的碧螺春），並於老師的解說與品嘗中體驗各茶品所呈現的特色與製作工序之間的關係。例如玉露茶茶湯的特色，即來自於製作過程「重揉捻」的工序，傳統的作法乃將茶葉置於草蓆上揉捻，使得茶汁於擠壓後附著於茶葉的表面，如此於沖泡時，內含物不需高溫或長時間浸泡，即可釋出，以得到日本人喜愛之茶湯的風味。為了減少茶湯苦澀味，玉露茶的茶農尚且於採摘前三週，以黑網遮蓋茶樹，以防止陽光作用下茶葉產生增加造成茶湯苦澀的物質（咖啡因及兒茶素）。相對地，碧螺春只輕揉捻，雖類似玉露茶採取防止陽光過分曝曬的措施，於茶樹旁種遮蔭的果樹，但搓揉主要的目的在「顯毫」（彰顯毫毛）以增加商品價值，因而缺少玉露茶的濃郁口味。在香氣上，玉露茶採用蒸青（即用水蒸氣的高溫破壞茶葉的酵素以抑止發酵的作用），香氣較不上揚，與碧螺春的炒青（於大鼎上炒）亦有顯著差異。學生們於品茶的同時，除了學習辨認日本與中國綠茶典型風味的特色，也有機會逐漸體會製作上的差異與品茶之間的關係。有時老師也會要求學生以不同溫度沖泡，體驗不同注水溫度與茶樣之間的配合度；老師也常讓學生實驗，於最後一次注水後，以長時間浸泡茶葉，如此，一茶樣的優缺點即常能夠於品嘗時清楚辨認。老師也會讓學生比較不同茶具（如以瓷的蓋杯或朱泥的茶壺）泡出的茶湯特色，以了解茶具可能的

影響。也邀請茶葉界的專家，教學生使用茶葉比賽及業者試茶時用的鑑定杯，以定量、定溫、同樣浸泡時間（3公克茶葉、150毫升的沸水、浸泡6分鐘）的方式，學習臺灣茶比賽標準化的評茶方式。⁹

如此，狀似單純喝茶聊天的茶課，亦可謂是逐步開啟學生品茶之項目（categories of tea tasting）與能力（competence）的課程。於泡茶、品茶、老師的提示與討論中，學生們開始連結茶相關知識與臺灣茶藝文化所發展出來之品茶的項目（請詳下文討論），並學會運用感官辨認各種茶的特色與值得品嚐之處，於逐漸了解茶葉的製作過程與茶湯的關係之同時，學生們也逐漸發展出品嘗的能力，知道某些味道可以追溯到品種的差異、季節或海拔的變化、茶農特殊的工法或技術，或是生產過程出現的問題，因而開始可以連結感官的覺受與茶的專業知識，逐步開闊個人品茶時能夠辨認的項目。也就是說，生手的學員們一步步接觸專家所開啟之茶的感官世界，逐漸「喝得懂」眼前的茶樣，而這個「喝得懂」之說，也是茶藝與玩物的開始。而茶之所以「好玩」，也就在其中有太多的變數與圖思掌控的努力，季節氣候的變化、茶的品種、茶園管理、採摘方式（如機採或手採）、製茶當日的溫濕度及陽光的狀況、製茶師傅的經驗、技術與製作過程的掌控、茶行烘焙的控制、存放的條件、茶具的選擇、水、而至泡茶的技巧等等，都影響著最後的品嚐；也因為製茶的過程中氣候的變數難以掌握，而有許多地方需要製茶師傅的經驗與善巧方便，微調製茶細節以製作心目中的好茶，因而即使是同一師傅的茶，各日所製品質亦難以一致；而泡茶狀似簡單，要泡出一壺好茶卻不容易，如此也使得喝茶、識茶，成為一件需要學習、練習之事，專家也因而扮演重要的角色，他們開啟 / 豐富了品茶的感官世界，使得品茗有其豐富的內容與趣味。

品鑑茶葉

事茶的程序以視覺品茶開始。事茶者將茶葉置於茶則中傳遞給參與者「賞茶」，名茶常有其特定的形狀，如文山包種的條索狀、凍頂烏龍的球狀、杭州龍井的扁平狀，此乃基本知識，茶葉比賽更以是否符合各種茶的典型形狀給

9 一般國際紅茶的標準是浸泡5分鐘。

予分數，好茶欲求高價，在做形上亦多花功夫；近年來為外形美觀，茶葉常嫩採，嫩葉做成球形，小而緊實，置茶時量需少，以預留膨脹的空間。茶的發酵、烘焙程度都會影響「茶乾」（即尚未開泡的茶葉）的顏色，發酵輕者，茶乾呈青綠色，發酵重者則略顯紅褐色；有烘焙者顏色亦較深，重烘焙的茶葉甚至呈烏黑色。發酵與烘焙程度因茶的種類、地區特色或流行趨勢而有變化，如傳統凍頂烏龍茶發酵程度較重，亦有不同烘焙程度的口味，但同屬烏龍茶¹⁰的高山茶則採輕發酵、不烘焙的作法以保持高山特有的氣味，近年因高山茶的流行，更使得包種、鐵觀音等茶都降低發酵度。從茶乾外表顏色的觀察，品茶人即可大略猜測一泡茶的特性、製作、乃至產地。茶乾的光澤是另一需要觀察的項目，乾淨保存良好的茶葉略現光澤，受潮者光澤盡失，喝存放數年乃至數十年的老茶時更需注意光澤，存放良好者茶乾表面泛著一層烏黑明亮的油光，不良者黯淡；近年普洱茶的流行更使得檢視茶葉表面的光澤成為一門學問，因為普洱茶長時間陳放以轉化出陳年的風味，以致獲得許多消費者的青睞，如何從茶的表面判斷陳放過程是否良好，例如那些光澤的變化被視為存放過程中「正常」的變化（如出現白霜），只要假以時日，即會自然消失，而那些又顯示該茶存放不良（如霉變的白色），最好不要飲用，即是普洱茶的愛好者需要學會觀察之處，於花費鉅資買一片陳年茶餅之前，能夠得到足供判斷的訊息。所以開泡前，從茶乾的形狀、顏色與光澤的觀察來認識茶，是品茶的第一步。

泡茶

從事茶者的動作來說，泡茶不外就是將茶葉置入茶壺或茶碗、注入熱水，並於適當的時間倒出、飲用，不過，若細究之，茶器的選擇、置茶量、注水的技術、水溫的控制、茶葉浸泡的時間長短，而至各環節之間彼此的配合，都與茶湯的表現有密切的關係。事茶人即是就這些因素做出選擇，配合飲用的茶品，以呈現該茶的優點，並掩飾其缺點，狀似簡單，但實需要長時間的嘗試與

10 「烏龍」指的是茶的製法，也是品種名，如「青心烏龍」。中國將半發酵茶皆稱為烏龍茶，臺灣學界則以「包種茶」稱之，市面上一般所稱的「烏龍茶」則稱為「球形包種」。本篇文章使用「烏龍茶」一詞時，乃採用前者（臺灣市場通用名）的用法。

經驗的累積，方能確實掌握，此其間的複雜性恐非此篇論文的篇幅能夠處理，筆者於此只就與「品茶」密切相關的部分，略作說明。

首先，臺灣最常用的茶器就屬瓷器與紫砂，前者內外皆上釉，燒結溫度高，表面不透氣，若希望強調茶湯香氣的呈現，瓷器因而常被認為是適當的選擇。相對地，中國宜興紫砂之所以被認為屬非常適合製作茶壺的陶土，就在其透氣性，茶葉於內較不會產生悶味，透氣性高的陶土更能夠修飾茶湯的澀味或烘焙的火味，也因此，臺灣茶人對影響茶壺透氣性之陶土的鬆緊度、燒結溫度及厚薄相當講究，例如泡強調欣賞香氣的高山（烏龍）茶，陶土緊、燒結溫度高、薄胎的茶壺即是首選；而泡香氣較不被強調的老茶，則以陶土較鬆、壺身較厚的茶壺，藉助其較能夠保持茶壺內溫度的特色，「逼出」茶葉的滋味。也就因為紫砂的材質有修飾茶湯的作用，因此茶葉比賽都用不具修飾作用的瓷鑑定杯。

置茶量與浸泡時間的掌握是泡茶成功與否最重要的關鍵之一。太少、浸泡時間太短，出來的茶湯沒有足夠滋味，太多，浸泡時間需要縮短，以免茶湯太濃。但浸泡時間過短時，常又難以將此泡茶理想的味道泡出；而浸泡時間若過長，又常苦澀味盡出。這些變化又隨著各茶品而不同，有的茶品釋放內含物的過程較慢，有些則很快，這些都需要事茶人掌握，即使是有經驗的事茶者，亦未必能夠每次皆將理想的味道呈現出來。再者，事茶人也可隨著自己期望能夠呈現的香氣或滋味來決定置茶量，量稍少，茶葉在壺內得以充分開展，能夠泡出較高的香氣；相對地，量稍多，可以泡出質感較濃郁的湯汁。

水溫則是另一門學問。高溫最能夠讓茶葉將香氣、滋味釋放出來，因而臺灣泡烏龍、鐵觀音等茶都用高溫來沖泡，讓茶葉的香氣能夠充分呈現出來。不過有些茶品於高溫幫助茶葉釋放香氣的同時，也帶出苦澀味，以嫩葉製造的綠茶尤其容易出現苦澀或將細嫩的茶葉焗熟而出現雜味。此時，掌握水溫以便於在香味與苦澀之間得到一個較佳的平衡點，即成為關鍵。置茶量、注水溫度與浸泡時間的掌握最是需要經驗與嘗試，而其平衡點之掌握，亦僅能透過個人不斷的嘗試與練習。菊廬在舉辦大型茶會的數個月前，擔任事茶人的學生即被要求以同一泡茶不斷的練習，自己尋找適當的茶具，並於持續嘗試中實驗泡茶方式與茶湯的展現之間最佳的組合。

注水入壺，可謂是泡茶唯一較屬「技術」層面的項目。注水時，提高壺身，以容許較強的水柱翻動壺內的茶葉，讓茶葉沈入水中，平均浸泡，充分開展。事茶者需要練習持壺平穩、注水準確。泡茶其他的程序——茶器選擇、置茶量、水溫、浸泡時間的掌控——其實多與個人感官的細膩程度有關，若無法品嚐出其間的差異，也就沒有如何掌握泡茶的問題，也因此，專家開啟之品嚐的項目與生手習得之辨識的能力，因而更顯關鍵。

品茶湯

品嚐茶湯的香氣、湯汁的滋味，乃是品茗最重要的部分。一般事茶者也熟悉各種茶品香氣與滋味的特色，並有各自的感受與偏好，而學茶最重要者，乃是在香、甘甜（或苦澀）等眾所周知的品嚐重點外，能夠進一步掌握各種茶葉的特性，並融合生產過程的相關知識，以培養、深化、辨識專家所開啟之品茗項目的感官能力。

而品茶湯則從出湯（即將茶湯從茶壺倒出）的一刻開始，觀察重點乃是茶湯的「稠度」。製作茶葉香氣與味道的原料來自於茶葉的內含物，需有豐富的內含物方能做出好茶。出湯時，內含物高低形成之視覺的稠度即為品茶時觀察的指標之一，稠度稀薄的茶湯一般香味或滋味多平庸，反之則有好茶湯出現的機會。¹¹ 稠度觀察不易，需要比較及練習方能從出湯時的水紋及茶湯流動的方式來判斷，以分辨細微之視覺上的差異。

清澈度是另一項觀察指標。茶湯若混濁，常代表茶的含水量太高，容易導致茶葉在存放的過程繼續化學作用，也就是產生了質變，因而於沖泡時出現混濁的現象。經適當烘焙工序的茶，除了香氣提高之外，含水量可以降到3至5%，如此泡出的茶湯則較清澈。另外，一般重揉捻的茶湯色也較混濁。

茶湯的顏色即牽涉較廣。每種茶因為發酵的程度不同，其結果也呈現在茶湯中，從低度發酵的綠茶、輕發酵的文山包種、中度發酵的烏龍茶、至重發酵的鐵觀音及全發酵的紅茶，各有其適度之茶湯顏色。發酵的目的在於讓茶葉的內含物藉由葉內酵素的作用，將兒茶素、咖啡因、類胡蘿蔔素、葉綠素、醣等

11 不過茶湯的濃度也會受到水質軟硬度的影響，以礦物質含量高的水泡茶，相對之茶湯的稠度也高，不過含量若太高反而會阻礙香氣及茶色的釋出。

成分轉化成茶葉的香氣與甘醇味，因此製茶師傅於發酵程度與過程的掌控適當與否，關係著茶湯香氣與滋味的呈現。

視覺的觀察之後，即開始品茶重要程序的「聞香」。菊廬不特別用聞香杯，直接品茶湯的香味，或就著倒乾茶汁的茶盅，品聞瀰漫於壁緣的香味，而後再品飲茶湯。品香除了欣賞茶的香味外，亦在學習認識各種茶、而至不同茶區的茶之典型香味，辨認自然環境及茶葉製作過程造成的影響，並了解近年來製茶的轉變呈現於茶香的趨勢。

臺灣茶以「部分發酵茶」為大宗。部分發酵茶乃藉由發酵程度的控制製出茶葉的特色，而有文山包種、凍頂烏龍、白毫烏龍、高山烏龍及鐵觀音等茶之分，也就是說，這些茶之分別最重要之處乃在於製作過程，而非茶樹的品種。茶葉的品種雖然各有特色，茶葉改良場多年來也推出許多新品種，並研發適當的製茶方式以呈現其特有的「品種香」，例如市面上常見的金萱即是70年代中期推出的新茶種，並以特殊的奶香味而聞名，不過任一茶種仍可藉由製作過程（尤其是發酵及烘焙）的控制來製作出不同的茶，就如金萱的茶樹因為易種、產量高，即常被用來製作烏龍或鐵觀音茶。

品香的第一課，即在分辨各種茶特有的典型香味，如凍頂烏龍所謂的「凍頂氣」、高山烏龍的「清香」、包種的「花香」、白毫烏龍的「蜜香」、翠玉的「玉蘭」或「茉莉花」香、金萱的「奶香」。這些茶的出現乃是臺灣長年的知識與實作經驗累積下的產品，各有其傳承，經由製茶師傅精準地控制發酵與烘焙程度製出。而「懂茶」非常重要的一環，即在於辨認品飲的茶是否呈現出其被臺灣茶的消費文化認定之「值得」欣賞的典型香氣，並從此基礎出發，指出此茶的特色或缺點。以白毫烏龍的「蜜香」味為例，此茶特殊之蜜香味乃源自於茶葉遭受小綠葉蟬的蟲害後，自然引發的防禦機制所分泌之吸引蜘蛛前來捕食小綠葉蟬的化學物質，經適當發酵處理後產生的香味；此蜜香味可謂是白毫烏龍的註冊商標，是品飲時的特殊風味，更是其價值所在，無蜜香味的白毫烏龍即使其他方面製作精良，一般也難以被賦予白毫烏龍應有的價值。換句話說，好茶自是要「香」，但品飲者需要能夠從其「香味」辨認該樣茶是否落於臺灣社會長期發展所定義之典型香味的範圍，因而得以從該茶的歷史與製茶工序進一步判斷其品質。而學茶的第一步，可謂即在培養品鑑各種茶之典型香味的能力。

這些典型香味並非固定的，而與製作技術的轉變，高山茶區的開闢，及市場的趨勢有密切關係，老師於上課時，即會藉由茶樣，讓同學於品嚐與比較中了解這些轉變，並學習能夠辨認不同時代之典型風味的變化。以臺灣最著名的凍頂烏龍茶為例，一些凍頂茶區的老做茶師傅指出，早期（60年代之前）的凍頂烏龍發酵度約為50%至60%，70年代中期因為茶葉改良場舉辦之茶葉比賽的推動，經由評審帶動的風味轉變使得發酵度降至30%至35%，80年代起高山茶清香口味的風行使得發酵度進一步減低至20%左右，¹²因篇幅有限，筆者無法詳述導致這些轉變的政治經濟與技術變化（如機械化）等因素，不過這個被業界以「綠茶化」稱之的轉變，顯著地造成烏龍茶「主流」典型風味的重新定位，使得凍頂烏龍從60年代濃郁的果香味，轉而成現在藉由烘焙而產生的「熟香」，而至類似高山茶的「清香」風味。學茶重要的功課之一即在了解這些變化的過程如何呈現於嗅覺，從香味辨認各典型風味的前世今生，於個人感官的頻譜中建立定位點，從而可以此基礎探索新的口味及變化。

典型風味之外，另有對茶香呈現於嗅覺之「清」/「濁」、「淡」/「濃」、「弱」/「強」、「細緻」/「粗獷」等形容。有些與生產過程有關，如香味的細緻綿長或粗獷而短暫與浪菁（攪動茶葉促使發酵）的手法有關；生產過程處理不當，而滲入雜味，而有「濁味」；炒茶時間、火候控制不當而出現「焦味」；烘焙後尚未散去的「火味」；凍頂烏龍及鐵觀音陳放一段時間後出現的「焦油味」。嗅覺與味覺的品嚐雖是品茶最重要的部分，但兩者皆缺少足夠之精確的描述語言，雖然一般也習慣沿用上述的詞彙，不過何為果香？而何為蜜香味？何為細膩？何為粗獷？則只有仰賴個人嗅覺的訓練與記憶，方於茶課一次次品茶香與比較的過程中逐漸成形。

「甘甜」與「苦澀」則為品茶湯時呈現於味覺最常用的項目。一般喜好也就甘甜而避苦澀，製茶過程最重要者即在於藉由日光萎凋、靜置、攪拌等過程，讓茶葉內含有臭菁氣、澀感較強、低沸點之水分經由葉表發散（俗稱「走水」），並於酵素的作用下，將帶有苦味的咖啡因轉換成甘味，若走水不好，

12 這些數據與年代的資料乃筆者訪問凍頂茶區老茶農而得，在60年代以前，發酵度多以重、中、輕（發酵）來表示，發酵度的數據乃茶農依現代的發酵程度推算，非實驗所得。發酵度乃指兒茶素在製茶過程中的轉化比例。

發酵過程掌握不恰當，即會產生苦澀味。因而半發酵茶從生產過程起，即設計著如何藉由走水及發酵的掌控以獲得文化所定義之理想的味道。相對地，走水不佳，造成澀味的臭菁味即是第一個需要辨識的缺點。

香味、甘甜與苦澀之間尚有「水性」的課題。水性指兩個方面，一是水呈現於味覺的感受，澀味較強者水入口的感覺較「生硬」，¹³若發酵較完全，造成澀感的物質被轉化，茶湯的感覺較「軟」。不過半發酵茶製作上複雜的地方即在於發酵程度的拿捏，舉例來說，一般文山包種採取發酵產生的香氣之第一次高峰時殺青，停止發酵作用（以「抓住」當時的香味），烏龍則採取第二次的高峰。若發酵不足時，泡出來的茶湯容易較「硬」，乃至很「利」（臺語，常被用來描述食物對胃造成之不舒服的感覺）；不過若發酵時間拖過長，茶湯的香氣滋味反而會趨淡薄。因而製茶師傅即需於香氣與水性之間抓到最好的均衡點，讓茶湯既有高香，又不犧牲水性。因而業界對製茶師傅手法的描述，即有「走水路的」（強調水性的柔順）及「走香氣的」（強調茶香的展現）之說法。

水性的另一方面，則是水於口內之觸覺的感受。較軟的茶湯入口亦較「滑」，尤其是茶湯經過喉頭時，滑順的感覺最是明顯。「滑」的口感於品嚐陳年茶時是一個非常受到注意的項目，因為茶於長期陳放後，造成苦澀感之物質於適當陳放的過程會慢慢轉化，滑的口感即是展現著長年緩慢轉化之過程的重要指標。

圍繞著茶湯於口中的感受，另有幾個結合不同感官的品嚐項目。「回甘」指的是喝下茶湯十數秒後，甘甜的滋味帶著茶湯的香味從喉頭處漫開，因而有「回」甘的形容。「化」則指著茶湯入口時，味道及香味具有在口中蔓延、化開而至口齒生香的感受，亦以「開」或「開闊性」稱之。而尚有一點澀味的茶湯入口較不「化」，而有「收斂」之稱，指其茶湯在兩頰產生的感受。「層次」則指歷次沖泡下茶湯的變化，有的茶穩定性雖高，每次出湯味道一成不變，不免無趣，各泡間味道有層次的變化，層層不絕，能引人入勝者方是佳品。味道細緻有層次，牽涉到製茶攪動與浪菁的手法。「底」或「有底」（臺語）指的是茶湯給人有足夠「質地」的感覺，而不是好似沒有基礎般地讓人覺得不紮實，而有底，

13 此處乃取「軟」/「硬」的相對性，一般常可聽到「軟水」（臺語）的形容，「硬水」則很少被使用。

有時又因有些苦味引發之回甘，而給人饒富滋味的感覺，不似薄水的茶湯，吞下肚子之後就沒有餘味了。「韻味」則有若上述這些正面描述的總和，描述著茶湯入肚後溢滿於口腔、喉頭、鼻腔之氣味、滋味與口感的結合，是嗅覺、觸覺與味覺的融合。茶湯入肚，品飲者仍覺韻味十足，好茶因而給人回味無窮之感。

生 / 熟的風味與烘焙和發酵度有關。熟茶過去多指烘焙的程度呈現在香氣與茶湯上的風味，以凍頂烏龍茶為例，毛茶做好後，常需數個至數十個小時的烘焙工序，以焙出熟香的口味。高山茶盛行後，發酵度也有偏低的傾向，一般殺青、做形、烘乾後，也不再烘焙，以保持其清香的氣味，如此「生」也指著臺灣這種「綠茶化」傾向向下之發酵度下降產生的風味，有的茶區即直接以「生茶」稱呼其產品，而生熟之分也指著發酵程度導致的感官差異，一般也會以「太生了」來指發酵度不足呈現於茶湯的問題。所以「生」不是用來描述（原本即是不發酵之）綠茶的詞彙，而是近年臺灣高山茶化下的新品茗項目。

而生熟又與中國食物系統的冷熱對比相連結。從中國傳統冷熱的食物感知方式，綠茶即被認為是寒性的，綠茶化的高山烏龍及文山包種也被臺灣消費者從涼性的面向來感知，相對地，較高發酵度及烘焙過的茶，即被視為「溫性」的。有趣的是，在90年代陳年茶開始流行後，茶葉陳放緩慢的變化過程亦被認為是一種「熟化」的過程，其口味的轉變，由「生」轉「熟」，其物性也由「涼」轉「溫」。

茶氣，茶引發之身體的氣動，可能因為茶氣本身原本即較玄，一般品茶較少強調。講究者注意氣動的方向與力道，或往上或往下，或溫和或強勁。菊蘆上課時會提到某些茶人由氣品茶的方式，但並不特意強調。不過，近年普洱茶的盛行也使得茶氣受到眾多消費者的注意。

檢查葉底

品茶結束時，事茶人將泡開俗稱「葉底」的茶葉（即茶渣）從茶壺中清出，放於白盤上讓大家再次鑑賞。原本緊結的茶葉在泡開後，提供更多的訊息：首先，茶葉的完整性告訴我們是機採或手採，機器採摘的茶葉產生許多斷片，與葉片完整的手採茶有所分辨，大面積種植、低海拔的茶園因為所產的茶一般品質價位較低，在採茶工成本的考慮下，多已採用機器採摘，品質相對良好之中

高海拔的茶區，則多用手採以得較佳之材料，並增加價值感。手採茶不只葉面完整，也能採得適當成熟度的葉子，一般以「一心二葉」（即頂芽外加底下兩片尚未硬化的對口茶芽）最理想，半發酵茶的風味來自於茶菁內含物的發酵轉化，適當的成熟葉提供了製作高香甘甜之好茶的原料，機採因無法辨認適當葉子採摘，易參雜枝梗及粗老葉。相對地不發酵的綠茶則講究細嫩的芽尖產生的香氣，因而越嫩越好。茶葉泡開後，品茶人即可清楚地觀察到，該泡茶是否使用該種茶公認之適當嫩度或成熟度的葉子製作，或是混雜了各種葉子。再者，葉片的厚度及彈性也是茶葉品質的指標，足夠的厚度表示茶葉的內含物高，提供足夠的「質」容許製茶師傅做出香度高、耐泡的茶品；葉片的彈性除了告訴我們茶葉原本生長狀況是否健康，也指出烘焙是否過度而至炭化。一般種植於低海拔的茶樹葉子生長較快，葉大而薄，內含物少，較難做出好茶，種植於高山（一般指海拔1000公尺以上）者葉子生長慢而厚，因而被認為品質較低海拔好。所以觀察葉底的同時，大家也會用手指觸摸茶葉，或搓揉之以試其彈性。

葉底的顏色更是茶葉製作優劣重要的指標。其一為看走水的工序是否出問題，茶葉採摘後放置於廣場進行日光萎凋，即是藉助陽光幫助發散水分，日光萎凋後進入室內之「靜置與攪拌」的工序，部分的作用亦是讓葉及枝梗的所謂「苦水」可以發散，走水不佳，例如攪拌時力道過重導致葉脈受損，水道受阻苦水難以發散，形成「積水」，製出來的茶葉即會香氣淡薄，滋味苦澀（陳煥堂、林世煜2001）。其二為看發酵的程度，發酵的程度與過程可從葉底的顏色與分布來判斷，將葉底攤開於光線下檢視，可以知道發酵是否均勻，發酵度是否適度，符合該種茶品的要求。再者，從泡開之茶葉的形狀判斷茶樹品種，也是於鑑賞葉底時的一個觀察重點。

「喝得懂」的進境

這些品嘗項目的掌握，需要不斷地練習，方能夠於品鑑茶樣、葉底及一口茶湯之簡短時間中，辨識各個項目。菊廬老師自己即曾花費數個月的時間，每天以評鑑茶樣的標準方式，大量試喝各種茶，並以不同的水、不同的溫度及不同時間浸泡茶葉，以訓練自己感官辨識／記憶各項焦點的能力，如此方才能具體掌握茶湯的特色。菊廬老師亦與茶農、製茶師傅、茶改場的專家及其他茶人保持密切的接觸，廣試世界各種茶樣，並親身參與製茶，以掌握製茶過程與成

品呈現於感官之間的關係。菊廬茶課的課程雖不似老師自我訓練時的密集，不過可謂也是採取相同的方式教導學茶，讓學生在歷次的泡、品、比較當中，逐步步入專家開啟的感官世界。不過這個過程相當長久，需於歷次認真地品茶中，經由個人的主觀經驗，逐步建構／學習／記憶各個品嘗項目。

逐漸深入茶的感官世界也是「喝得懂」的開始。這些結合不同感官之感知項目的組合，形成了認識茶的架構，讓學生在檢視茶葉、品嘗茶湯之十數秒的時間內，組合感官所接受的訊息，以辨識出茶的香氣、味道、製作，並加以定位。這些項目也開啟學生感受的廣度與深度，並容許學生深入描述正在品嘗的茶品，且於感受能力增進的同時，更擴張感受的深度與廣度。喝得懂、喝不懂的關鍵，即在於是否能夠經由受過訓練的感官，辨認出 (identify) 這些品茗的項目，如此一方面建立了價值的評斷標準，另一方面，也在懂茶之餘有建構精神意境的餘裕。

而每個學生在開啟個人感官能力的努力上也各有進境，筆者上面的描述雖似羅列品茶知識的內容，不過學生其實無法如讀書般地，「內化」實際之製茶或抽象之品茶知識，這些知識的掌握，需要在茶課的環境、氛圍與老師、同學的互動中，於泡、飲、討論、開發感官經驗中學習；或用 Bourdieu 的話說，有一套學徒制學習方式存在於學茶的過程中，容許學生於實踐中，逐步體現這套文化的品茗方式與內容。這些知識若非以上述的方式深入，則易停留在「論述」的層次，例如「水煮老」（即水經多次沸騰）會影響到茶湯品質的說法。「水如何煮」從陸羽起即非常受到重視，使用的容器、燒材、沸騰狀態皆非常講究，不過就如一位同學所說，若自己不曾將兩種水（煮老與新鮮的沸水）經由品嘗比較，以掌握兩者的差異，此種知識只存留於「可以拿來說說，以展示個人茶知識」的層次。

若將學茶、品茶放在人類學的範疇檢視之，上述的田野資料可以讓我們發現兩項值得討論的課題：

首先，品茶乃是一後天養成的愛好 (acquired taste)，就如其他人類學所研究的眾多口味／品味的獲得一般，需要在文化的環境中「學習」，方能「獲得」；也如其他「後天養成的愛好」一般，臺灣的品茶有其「文化」特色，也就是，從具有文化特色的角度、方向、焦點（或前述之品嘗的項目）所組成的感

知方式來品評茶，並反映著臺灣以半發酵茶為主要消費茶品而導致之品茶方式。¹⁴

其次，身體與品茶的學習有密切的關係。一方面，我們經由感官（乃至超乎一般五官定義之外、帶有文化色彩的「氣感」）與茶這項物的交涉（engagement）方能具體學習得這套品茶的項目體系與感知方式，品茶無法單純地經由智性即能習得。也就是說，我們需要「身體作為學習的一種方式」，於「語言形式的資料」（如何為「回甘」的描述）與親身經驗（回甘的體驗）之間的鴻溝，建立一道橋樑，方能具體掌握茶的品味；另一方面，學習的成果與學習者身體的修練有密切的關係，親身經驗並不見得就能夠讓我們掌握品茶，就如隨意喝一口茶，並不見得就讓我們辨認出回甘的滋味，感官本身需要訓練與開發，且是循著某些特定的方向開發，方能夠習得感知「回甘」的方式。因此，經由菊廬學得臺灣茶人多少具有共識之專業的感官，並不意味著即可喝得懂世界上所有的茶品，或說，即能夠從其他文化（如印度紅茶的專家）所開發的感知方式與深度來品茶。就如吃習慣鬆散、長條米的泰國人，（不論是否喜歡）不見得可以吃得懂臺灣強調黏性、Q的口感之蓬萊米。不過，感官經過開發的專家，因其感官的敏銳度，的確較生手更容易學習其他文化的品嘗項目，且有較高之發現／發明新的品嘗項目及感知方式的潛能。

Mauss 身體技能（body technique）的概念雖廣為身體人類學家引用來說明一些日常、單純如走路、游泳這樣的行為實有文化的特色，不過其中隱含之「能力」及「可開發的」（developable）身體之論點，則少受到人類學家的注意。前者指出，所有的行為（包括此篇文章所談的品茶）都非天生或自然的，而是於後天文化環境中習得的「技能」，這些技能可謂是體現了文化的影響，因而 Asad 以“embodied aptitude”加以詮釋；後者則視身體為可自我開發、發展的工具（self-developable means），人們可藉由文化設計的修練方式，開發出個人期望發展出來的技能。Mauss 甚至認為身體生物性的面向乃建立與神溝通／結合的基礎，他以中國道家及印度瑜伽為例，強調身體修練乃“biological

14 這個品茶的方式與臺灣以半發酵茶為主亦有密切的關係，也就是說，（茶這項）「物」於（品茶）「文化」的形成過程中，扮演了重要的角色。於物、身體與文化之間的關係，請參考余舜德（2008）「體物入微」的概念。

means of entering into communion with God”（與神溝通之生物性工具）（1979：122，粗體字為筆者強調）。品茶或許未如Mauss以道家及瑜伽的身體修練舉例所論，由身體而至意識的轉變，而有與另一個世界溝通之現代科學難以解釋，卻又是許多文化承認存在之現象，不過品茶的訓練的確也可以Mauss的話說，乃“biological means of entering into communion with the sensuous world of tea tasting”（進入品茶之感官世界的生物性工具）。而就如道家、瑜伽的修練，每位修練者各有進境，品茶的「功力」也各自不同，未經這些身體學習過程的個人，即使屬於同一文化，即常難以擁有感知／分辨這些項目的身體技能，或說，即可能難以理解某些茶的意涵及價值，對這些人而言，難以正確藉由茶傳遞意義，因而物如何擁有或被賦予意涵，和文化的成員體物的能力有密切的關係。套用Bourdieu的話說，品茶的「功力」更是一種重要的文化資本，品茶與消費其他物品類似，其價值的判斷所牽涉之知識、論述的攻防，一直是各人競爭文化資本的場域，藉由「喝得懂」展現掌握品味的能力，並據以引伸凌駕知識性說詞的論述，更能夠凸顯個人的「文化資本」。因而於品茶，「功力」可謂是建構個人文化資本的途徑之一。

「雅」的體現

品茗之為一件「雅事」呈現在眾多的面向上：使用的器物、茶席擺設、空間布置、事茶動作、服裝、參與人之間的談吐交流，而至參加的人本身之雅，都是建構品茗之雅的要件。學茶非常重要的一環，就在學習雅之藝術美學的境界，並於事茶的各個環節，呈現其雅。而就如學習品茶，雅趣的學習亦可謂只能於實踐中進行，在每個人練習事茶、擺設茶席、參與茶會或擔任跑堂中，逐漸體會、培養、展現。在菊廬例行之茶課中，除了茶席的擺設與事茶的動作有一些具體之原則的指導，「雅」這個臺灣社會中尋常使用的形容詞，在茶課的內容中，卻幾乎沒有任何「語言性」的內容，或闡述「茶之雅」的定義，或是傳授雅的內涵。

雅是一個正面的形容，用在端正、細緻、高尚、不華麗（或平素）之美的描述上，但我們對雅的感受，卻需要對應到實際之物、線條、顏色、聲音、味道、文字形式，或裝扮、談吐、動作等，方有較為具體的意涵；不過即使我們能於人與物，或人與人之間的互動中，感受雅致，恐怕仍難以語言呈現其內

容，我們只於面對某種美的畫面、音樂、服裝、容顏、表情時，以雅形容之，但其內涵，組成雅的成分，這些相對應之感官經驗的片段，卻又難以捉摸。而雅這個詞彙與對應的感受被用於如此多不同的脈絡上，更使其意涵非常複雜，就如「談吐之雅」與「線條之雅」或有些交集，但若深究 / 比較兩者的內涵，其非語言性之內容的複雜程度即難以羅列，更難以將之客觀化成語言。

以事茶的動作或事茶之肢體的雅為例，我們或會從視覺之動作的大 / 小、快 / 慢、順暢 / 僵硬、有節奏 / 紊亂等面向，來感受事茶之肢體的雅，不過到底怎樣是適切的動作，卻又難以名說。我們只能以各種隱喻來設定一些界線，如動作過快給人急促的感覺，過慢又可能令人覺得矯揉造作；動作順暢、有條理給人「平心靜氣」之感，反之，令人覺得事茶者「心浮氣躁」；動作過大似嫌誇大，過小，又令人覺得小家子氣；動作僵硬，顯得過於緊張、紊亂，似告訴人家疏於練習、缺乏自信；事茶過程中發出的聲音，亦透露著一些訊息，茶具之間的碰撞、注水、分茶等聲音之大小、頻率高低，都顯出事茶者的心態，或平穩、或急躁、或隨意、或隨便。不過這些正負面的描述，恐怕也只是在劃定雅的界線，並沒有真正描述其內容。

而老師的教導，其實也旨在設定界線，在每個人輪流事茶時，或指點一下心態、或糾正一下動作，於雅的意涵最清楚的建構，也僅止於親自示範。基本上，事茶的程序從賞茶開始，而後溫杯、溫壺、置茶、注水沖泡、出湯（將壺中的茶湯倒入茶盅）、分茶（至小杯），數巡之後，掏出茶渣，品鑑茶底，清壺。菊廬老師於泡茶動作的要求上並不複雜，動作自然、不疾不徐、不雜亂、茶具不碰撞，肢體放鬆，動作不僵硬等，乃基本的要求，重點在能否靜心、專注。細節上，置茶時要細心，或用茶匙將茶葉從盛茶葉的茶則中輕撥入壺，或以手指控制流量；執壺的手要穩，注水入壺時將壺嘴抬高，以利強勁的水柱翻動壺內的茶葉，水將滿時將壺嘴壓低，水不濺出；出湯時執壺之後兩手指不亂翹，壓下壺身讓茶湯出盡時，以食指輕壓壺蓋，動作配合每把壺出水的狀態而調整，讓茶湯順利流出而不溢出；斟茶給客人時左右手交替使用，執茶盅分茶給散坐於茶桌前的品茶者時，避免手臂伸出超過身體另一側，導致身體失衡；兩手臂不交錯，而使得動線顯得複雜；清壺時，檢查壺蓋有否茶渣殘留其上，用茶匙掏出茶葉，注水後先輕搖動茶壺，讓茶渣浸於水中，而後急速翻轉茶壺，讓夾雜茶葉的水傾出，與此同時，需將壺嘴上翹，避免撞到茶盤或水盅；

做這些動作時，手臂不僵硬，手肘不翹高，而顯得礙手礙腳，坐姿挺直，肩膀自然下垂。

不過如同「雅」之難名說，「自然」、「不疾不徐」、「靜心」、「放鬆」又何嘗不是。這些原則的學習，就只能在老師正面例子的強調（持壺的手要靈活），尤其是負面例子的糾正（如不讓注水濺出、出湯聲音不要大，或是，注意不在熟練之餘，反而顯出一股「流氣」），和一次次的練習中，慢慢揣摩，方能於自然順手中漸漸掌握。

菊盧為了讓學生們能夠意識到自己的動作，更安排肢體訓練的課程，由來自大學舞蹈科系的教授教導同學們學習感受自己的身體，讓同學們對與自己長久生活、習以為常的身體、動作產生一些意識。課程從盤坐於地開始，老師先讓同學體會身體坐直、但又放鬆的感覺，而後要大家在保持挺直的坐姿之同時，從腹部開始向後推，將背部弓起，然後再慢慢地從腹部開始向前推出，直到脊椎再次挺直，目的在讓我們意識到脊椎的存在與作用。於幾個類似瑜伽的地板動作，鬆開全身筋骨後，老師要大家仍以腹部為發起動作的部位，任何動作發動時，皆想著腹部丹田的位置，並從此處衍生出力量，傳至脊椎，以引發動作，從盤坐、跪坐、半跪、而起立。如此，動作的變換不是單純地依賴腿、腹部肌肉的力量，而是從丹田而帶動全身，因而變換各個姿勢時，不會因為肌肉緊張而顯得僵硬或失衡，並容許上半身仍維持挺直但放鬆的狀態，以此方式變換姿勢，肢體的動作即顯得自然、有精神，雙肩在放鬆的狀態下自然下垂，老師並要每個人於做各個動作的同時，感受氣沿著挺直（但放鬆）的背部由下而至頭部的感覺。

老師考慮茶會時可能出現的各種動作與姿勢，並教學生站立與走路姿勢。站著時同樣上半身挺直而放鬆，如同坐姿，並收小腹，想著向後微張的肩膀，胸部略向內彎，好似有個小凹洞，挺直的背脊感受著由下而上的氣，如此站直的身體即有「神」。走路時，上半身同樣維持如上述坐姿的狀態，另想著腳底有若隆起般，想像著腳底實際上凹入的部分有若隆起可以接觸到地面，從腳跟到腳趾「貼」著地面邁步，如此走來展現著踏實的味道，不似西方踏著腳尖走之活潑，以此快走起來的姿態就如京戲裡跑龍套的演員於舞臺上快步走的感覺，而慢走時，又有一種穩重與神采。

肢體的課程雖未必依著事茶過程各動作一一演練，老師亦未全然以「雅」為主軸設計動作，不過體會平常可能不會意識到身體的失衡、僵硬，代之以平衡、放鬆、自然，事茶動作的雅就藉由這種從丹田啟動肢體動作，保持上半身隨時於一種氣動下的鬆弛，並以腳底貼地走路之具有中國文化特色的方式來培養，並期望於持續的練習下，逐漸上手，成為個人動作的一部分，由生手而專家，能夠不假思索，隨著各種狀況，自然地體現事茶各細節所展演的肢體動作之雅。而事茶之雅的認知，也在這個演練的過程，因著個人掌握的程度，而衍生，隨著個人的進境，而有進一步的體會與掌握。

茶藝的學習與展演的確可以從認同、品味的社會學之觀點，認定其為一種自我的表達，因為茶藝的展演清楚地呈現著個人的生活方式與品味，不過上述的分析顯示，這個「消費主義者的身體」（若用 Featherstone (1982) 的語言）在學習展演茶藝的同時，也成為學習文化的主體。雅這個難以定義，難以名說，但卻又為文化的成員廣泛使用，深具文化特色的隱喻，其內涵僅有經由身體實踐來學習。而就如「情境學習」的觀點所言，學茶與品雅乃發生於參與，而非個人的心智的過程，學習乃於茶、茶人與學茶者中進行，而非吸收自一套既存之文化知識體系。

菊廬成員雅的體現讓我們了解，事茶的肢體展演所呈現的雅與學習過程所體會之雅的意涵，恐無一套客觀存在之既定的文化意涵體系存在，賦予雅意涵，而容許學生將之「內化」入體態與動作，或讓人類學家經由田野研究發掘其內部「線性語言」的意涵網絡；雅的內容不但難以被名說，甚且難以讓人類學家以成分分析 (componential analysis) 的方式，羅列出其組成成分——如將雅的談吐是由那些談吐的內容、風采、姿勢組成羅列出，以供進一步的分析。就如品茶的項目，雅是「有經驗能力」、「可開發」的身體，於特定的文化環境脈絡中，所發展出來之感受，雅是多重感官訊息的結合，於人與人、人與物交涉的過程中，呈現於感知。所以雅可謂是身體經驗的一個項目，是我們感知外在世界，組織感官所傳遞的訊息時的一個焦點或主題，我們或可將之抽象化為雅的概念，以認知科學慣用的語言稱之，以方便學術性的分析，但人類學家恐怕不能從一個「與身無關」(disembodied) 的角度，以後者(雅的概念)囊括前者(雅的感受)的方式，來定義文化。

討 論

到菊廬學茶的確是特例，而菊廬所傳授的茶藝的確也較一般臺灣人日常喝茶精緻許多，不過筆者於此篇文章企圖呈現的現象，若與任何其他文化學習比較，其實並不「特殊」，內容也不特別複雜；不會比「何為好吃的米」來得難以捉摸，也不會比分辨米的Q及豬腳、麵線、烏龍麵、拉麵、油飯、雞皮、年糕等等的Q來得複雜，或辨識泥土的「髒」及細菌污染、油污、腐化、被陌生人沾過及顏色的「髒」來得難學。只是學茶的過程較為濃縮，較留痕跡，或說較不那麼「日常」，因而也較容易被研究，較容許研究者發掘其中的軌跡。不過，若細究學茶的過程，其實也與學習「好吃」、「髒」等類似，都需要藉由身體的學習，一點一滴地累積，而同樣地，也皆顯示著文化學習一些值得深入討論的面向。

學習臺灣茶文化之「品茶風格」及「藝術美學」，亦如Mauss舉例說明之學習走、坐、跪、站，有其文化的訣竅與學習這些訣竅後所擁有之身體技能，及從此技能展演出之具文化特色的風格，上述品茶及茶藝之雅的分析，亦在於說明品茶與品雅，就如Mauss所論之身體技能，有其能力的面向及專家生手之分。Mauss身體技能的概念主要用於文化之間的比較，強調的論點在於文化之間的差異（也就是，所有的動作、行為皆是文化的），本篇文章處理之學茶的例子不同於Mauss所言之處，乃在於指出，同一文化的成員之間，於文化的各個面向，因身體技能獲得的差異，而至文化內涵不同程度的掌握，皆可能有生手與專家之分，這個因身體技能的修習而至文化知識學習的異質性（heterogeneity）的產生，是過去人類學未曾觸及的課題，但於強調身體修練的文化間，卻是非常顯著的現象，值得人類學家深入的研究。這種文化知識於文化成員間不平均分配的社會學意義，尤其是因而導致的權力與社會階序關係，因Bourdieu（1984）的研究而受到廣泛的討論，不過其於文化認知理論的意義，則較少受到注意。筆者本文企圖強調的是：如果文化的成員因為學習的過程及程度，尤其因個人基於感官敏銳度的身體技能，而於文化知識的學習出現程度、深度的差異性，此亦說明文化學習的課題，需從個人與環境互動的角度切入，文化學習非一蹴可及，非以Bloch所謂之「人類學的認知理論」的方式，以既

有 (ready-made)、整套的方式從前輩獲得，而是類似「心理學的認知理論」，因著人與文化環境的長期互動，經由體現的過程，逐步建構。Lave (1988) 以「實踐的認知」(cognition in practice) 來說明這個無法將認知與日常生活的社會環境與行動分開處理的現象，並強調於社會化的過程中，「行動」實較「內化」更為重要。

上述學茶的過程則更進一步強調，學茶者於品茶風格及雅的藝術美學之認知的建構，與身體有密切的關係，身體不只發揮著作為學習的一種方式之功能，品茶之技能的進境，亦影響著學生們品茶之感知項目與雅之內涵的掌握。所以人類學家從體現的觀點討論認知的形成時，除了需要考慮現象學的建議——身體本質如何提供文化建構的基礎，而「體現是促使認知或思考成形的過程」(embodiment is an enabler for cognition or thinking) (Pfeifer and Bongard 2007: 19)，亦亟需考慮身體技能的修練在認知的過程所扮演的角色，文化某些部分的獲得，需經由身體的教養、培植或修練，於文化環境中一點一滴地修習而得。

學茶的例子提供我們一個深入檢視：認知的建構如何逐步修習而得的機會。從搞不清楚各種茶品的分別，到能夠清楚辨認各種茶的典型口味；從喝不懂各種茶的好壞，到逐漸能夠辨認茶湯的清濁、厚薄、底、韻、香味、雜味；從不知檢視茶渣有何意義，而至能夠從葉底推測製作過程；從不介意茶席的擺放，到體會茶具空間配置所呈現的美學原則；從隨意（乃至隨便）泡茶，到肢體之雅的自然展現。這些轉變，除了容許我們了解身體技能的修練如何與品茶、品雅結合，以學習臺灣茶藝之品味，另一方面，也容許我們思考這些項目 (categories) 的學習與認知如何可能。

認知人類學的一個基本主張是：這個世界的秩序之所以存在，主要是我們將秩序加諸於這個世界的結果 (Holland and Quinn 1987)。婚姻、契約、謊言等即常被用來舉例說明這些制度之所以能夠運作，其實是因為社會的成員相信它們如實體 (entity) 般規範著社會，雖然它們實際上是社會約定俗成將某些情況如此定義而創造出來的，並依賴著這些約定俗成所建構出的規則而存在 (Andrade 1984)，不過我們經驗並共享這些秩序的存在，好似婚姻、契約、謊言如實物存在於這個世界，因此這個共享的秩序也成為認知人類學定義文化的主軸。從這個角度出發，認知基本上被認為乃屬於智性 (mental) 的，是訊

息在抽象的層次運作的結果，因而文化也可說是等同於認知的內容，是一套共享之知識，有其內部之體系性關係，而人類學家的工作常就在發掘／整理這套抽象之意涵體系；而認知也被視為類似語言 (language-like)，由具有句子般的邏輯組成，而思考就如沈默的獨白，以字句組成的定義為基礎，進行線性邏輯推論的連結。因而人類學家的研究也常以收集這些語言性之邏輯的口語再現為主，組織其中「線性語言」邏輯的體系性關係做為論文寫作的資料，以容許西方的讀者理解，並常引述報導人親口的言論作為論證的材料 (Bloch 1998: 23)。

不過近年「連結論」(connectionism)的發展讓我們有機會重新檢視上述認知人類學的主張。連結論強調許多認知的工作(如視覺及記憶)乃在於一些小、簡單的成分組成的體系上，針對標的，以適當的規則連結在一起時，運作起來最有效率 (Varela, Thompson and Rosch 1993[1991]: 8)。也就是說，認知的運作有相當部分可能並非以類似語言之線性邏輯推理的方式運行，而是以相互平行之多重處理器的類比同時運作，並經由某些既存於記憶之網絡，分析這些處理器傳來的訊息；如此，大腦運作的方式可能非以「中央處理器」般的方式運作，而是於眾多相互連結、「分散」的基礎上運行。這些認知連結的方式常以原形 (prototype) 或基模 (schema) 稱之，當認知的運作(如思考或行動)以這種多「記憶區塊」而非線性的方式進行時，方能獲得生活於這個世界所需要的速度與效率 (同上引: 85-86)。

Bloch (1998) 指出，對人類學家來說，連結論最吸引人的地方當在於其提出一個相當符合人類學對文化的定義之認知運作模式。人類學家認為文化乃深深內化入成員的日常生活，被成員認為理所當然，因此常於不假思索之際即能有迅速的反應。連結論這種非語言直線邏輯的運作特質，可謂相當能夠呈現此人類學家賦予文化定義的特質，就如開車這種西方文化的日常事務，文化成員能夠於不假思索之間，以符合文化規則的方式，面對各種狀況做出有效率的反應。從連結論的觀點出發，文化學習即不能單純地以學習者「內化」一套能經由口語再現之文化體系視之，而需從日常實踐的角度，探索多重來源訊息之間認知連結(無論以原型或基模稱之)的建立如何增進效率，而練習又如何細緻化這些連結的體系性關係。

品雅的学习是说明上述论点一个非常好的例子。雅虽是一个饶富意涵的文化概念(或象徵)，但如前面田野资料所示，其意涵难以语言呈现，若深究之，雅可谓是多重感官讯息的结合，於人與人、人與物交涉的过程中，经由感官呈现於感知。雅的成分非常繁雜，且無秩序，不似房子的組成，可以從屋頂、樑、窗戶、門、柱子等要件，從某些邏輯原則，羅列出其組成成分。「雅」是一堆難以細究其間關聯——如茶器的大小、線條、顏色、質地、茶器擺放的相關位置、事茶者的動作、動作的大小、整齊或凌亂、劃出的弧線、音樂的種類、音量大小、旋律特色、節奏快慢、古典、現代、空間光線的明暗、對比、分布等等——之感官讯息的綜合所浮現的感覺，這些讯息各自帶著多重可能性的意涵，於各自出現的脈絡中方獲確定；這些讯息的組成，於每次的茶課，或於進入茶行、茶藝館的空間，都常出現一些變動，尤其現代商業空間的設計，由傳統、而現代、而復古，都使得構成雅的成分，出現顯著之對比性變化。然而我們常能夠以極快的速度經由這些成分項目來感受雅(或俗)，從連結論的觀點視之，這些項目可能以某種密切連結之體系性關係「儲存」於記憶中，非以人類學家詮釋文本時慣用之直線邏輯的組織關係存在，而是以某種非線性邏輯、非語言的(non-linguistic)、彼此間多重連結之網絡相關聯，形成某種身體感官經驗項目的網絡，如此方可迅速地存取、組合。因而人們雖常難以明確解釋，甚至缺少適當的語言(詞彙)，以表達雅的境界，但總能夠很快地感知狀況，快速地做出適當之雅俗的判斷與反應。因而學茶者可以從柔和的光線、略黑的色調、古琴的聲音感受到某種雅(如古典之雅)的浮現，又於灰白色系、略明亮的光線、金屬材質的茶具與爵士音樂中，感受到另一種搭配的「雅」。無論我們是採用原型(prototype)的概念，或從認知「連結論」的觀點，來說明組成要素之間如何形成某種體系性的關係以認知/感受雅，重要的是，認知可能不是如過去認知人類學所主張，是概念在智性層次的運作中，結合身體接受的訊息，於內在「再現」外在環境(因而是「概念創造真實」idea creates reality)，而是身體接受的訊息經由身體經驗的項目網絡上形成連結並「直接」呈現外在環境，而概念乃於人與物、人與人的交涉中，於各組成讯息的連結中浮現(emerge)，所以是這些感官經驗的讯息項目組成之感知的方式與內涵(而非概念)再現真實。

若上述的推論是可以接受的，雅的例子說明著，文化的學習不全然是抽象、文本化之概念、定義、意涵的獲得，而是許多身體經驗項目之間體系性關係的連結，容許眾多基本但複雜之身體經驗項目——如高、矮、大、小、明、暗、線條、顏色、對比、香、臭、軟、硬、厚、薄等，及許多以這些特質為基準，但具不同等級，可能無具體形容，但能夠為文化成員具體感知的焦點——形成高速運作之認知原型 (prototype)，而有雅 / 俗、嚴肅 / 親和、潔淨 / 骯髒、正式 / 非正式、美 / 醜等複雜之文化概念的浮現。¹⁵ 身體技能的修習，就在於這些項目之間認知原型的連結，一方面容許感官接收之經驗的訊息之間能夠建立連結關係，另一方面也以這些成形的認知原型作為基礎出發，以面對新的外環境，並形成新的、或更複雜、更有效率的連結網絡，而文化學習就建立在這個基礎上。

15 上述這些感知的項目乃筆者收集的田野資料，報導人的確將感官的訊息歸納為這類具體感知的焦點。筆者於此篇文章中探討之身體感知與學習的概念目的並不在反駁或擺脫 Levi-Strauss 的結構論，上述這些感知項目乃報導人於文化的環境中學習、建構、賦予詞彙而得，這些感知的項目是否與 Levi-Strauss 強調之二元對立的認知結構有關，恐非此篇文章能夠討論的範圍。

參考書目

- 池宗憲
2003 我的第一本泡茶專書。臺北：宇河文化出版有限公司。
- 余舜德
2008 從田野經驗到身體感的研究。刊於《體物入微：物與身體感的研究》，余舜德編，頁 1-44。新竹：清華大學出版社。
- 胡俊媛
1997 臺灣茶文化的萌芽與發展——兼論本土文化之形構。國立清華大學社會人類學研究所碩士論文。
- 范增平
2003 臺灣茶藝觀。臺北：萬卷樓圖書有限公司。
- 張宏庸
2002 臺灣茶藝發展史：三百多年來茶藝文化本土化的過程。臺北：晨星出版社。
- 許賢瑤
2005 臺灣包種茶論集。臺北：樂學書局。
- 陳煥堂、林世煜
2001 臺灣茶。臺北：貓頭鷹出版社。
- Anderson, Jennifer L.
1991 An Introduction to Japanese Tea Ritual. Albany: State University of New York Press.
- D' Andrade, Roy G.
1984 Cultural Meaning Systems. *In* Culture Theory: Essays on Mind, Self, and Emotion. Richard A. Shweder and Robert A. LeVine, eds. Pp. 88-122. Cambridge: Cambridge University Press.
- Asad, Talal
1997 Remarks on The Anthropology of the Body. *In* Religion and the Body. Sarah Coakley, ed. Pp. 42-52. Cambridge and New York: Cambridge University Press.
- Bloch, Maurice E. F.
1985 From Cognition to Ideology. *In* Power and Knowledge: Anthropological and Sociological Approaches. Richard Fardon, ed. Pp. 21-48. Edinburgh: Scottish Academic Press.
1998 How We Think They Think: Anthropological Approaches to Cognition, Memory, and Literacy. Boulder, Colorado: Westview Press.
2005 Where Did Anthropology Go? Or the Need for "Human Nature." *In* Essays on Cultural Transmission. Maurice E. F. Bloch, ed. Pp. 1-20. Oxford; New York: Berg.

Bourdieu, Pierre

- 1977 *Outline of a Theory of Practice*. Richard Nice, trans. Cambridge; New York: Cambridge University Press.
- 1984 *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Richard Nice, trans. London: Routledge & Kegan Paul.

Csordas, Thomas J.

- 1990 Embodiment as a Paradigm for Anthropology. *Ethos* 18: 5-47.
- 1993 Somatic Modes of Attention. *Cultural Anthropology* 8: 135-156.

Csordas, Thomas J., ed.

- 1994 *Embodiment and Experience: The Existential Ground of Culture and Self*. Cambridge: Cambridge University Press.

Dreyfus, L. Hubert, and Dreyfus Stuart E.

- 1999 The Challenge of Merleau-Ponty's Phenomenology of Embodiment for Cognitive Science. *In Perspectives on Embodiment: The Intersections of Nature and Culture*. Gail Weiss and Honi F. Haber, eds. Pp. 103-120. New York: Routledge.

Elias, Norbert

- 1978 *The Civilizing Process: The History of Manners*. Edmund Jephcott, trans. Oxford: Basil Blackwell.

Featherstone, Mike

- 1982 Body in Consumer Culture. *Theory, Culture and Society* 1(2): 18-33.

Goodwin, Charles

- 1994 Professional Vision. *American Anthropologist* 96(3): 606-633.

Grasseni, Cristina

- 2007 Introduction. *In Skilled Visions: Between Apprenticeship and Standards*. Cristina Grasseni, ed. Pp. 1-19. New York: Berghahn Books.

Hanks, William F.

- 1991 Foreword. *In Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Jean Lave and Etienne Wenger, eds. Pp. 13-24. Cambridge: Cambridge University Press.

Hirschfeld, Lawrence A.

- 2000 The Inside Story. *American Anthropologist* 102(3): 620-629.

Holland, Dorothy, and Naomi Quinn

- 1987 Culture and Cognition. *In Cultural Models in Language and Thought*. Dorothy Holland and Naomi Quinn, eds. Pp. 3-40. Cambridge: Cambridge University Press.

Jay, Martin

- 2002 That Visual Turn: The Advent of Visual Culture. *Journal of Visual Culture* 1(1): 87-92.

- Koris, John Michael
 2007 Introduction. *In* Embodiment in Cognition and Culture., John Michael Koris, ed. Pp. XIII-XXII. Amsterdam, NLD: John Benjamins Publishing Company.
- Kuriyama, Shigehisa
 1999 The Expressiveness of the Body and the Divergence of Greek and Chinese Medicine. New York: Zone Books.
- Lakoff, George, and Mark Johnson
 1980 *Metaphors We Live By*. Chicago: University of Chicago Press.
 1999 *Philosophy in the Flesh: The Embodied Mind and Its Challenge to Western Thought*. New York: Basic Books.
- Lave, Jean
 1988 *Cognition in Practice: Mind, Mathematics and Culture in Everyday Life*. Cambridge: Cambridge University Press.
 1993 The Practice of Learning. *In* *Understanding Practice: Perspectives on Activity and Context*. Seth Chaiklin and Jean Lave, eds. Pp. 3-32. Cambridge; New York: Cambridge University Press.
- Lave, Jean, and Etienne Wenger
 1991 *Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Mauss, Marcel
 1979[1935] The Notion of Body Techniques. *In* *Sociology and Psychology: Essays*. Ben Brewster, trans. London; Boston: Routledge and Kegan Paul.
- Oths, Kathryn S., and Servando Z. Hinojosa, eds.
 2004 *Healing by Hand: Manual Medicine and Bonesetting in Global Perspective*. Walnut Creek: Altamira Press.
- Pfeifer, Rolf, and Josh Bongard
 2007 *How the Body Shapes the Way We Think: A New View of Intelligence*. Cambridge, Mass : MIT Press.
- Plath, David W.
 1998 Calluses: When Culture Gets under Your Skin. *In* *Learning in Likely Places: Varieties of Apprenticeship in Japan*. John Singleton, ed. Pp. 341-351. Cambridge and New York: Cambridge University Press.
- Rose, Mike
 1999 "Our Hands Will Know": The Development of Tactile Diagnostic Skill-Teaching, Learning, and Situated Cognition in a Physical Therapy Program. *Anthropology and Education Quarterly* 31(2): 133-160.

Shweder, Richard A.

- 1984 Anthropology's Romantic Rebellion against the Enlightenment, or There's More to Thinking than Reason and Evidence. *In* Culture Theory: Essays on Mind, Self, And Emotion. Richard A. Shweder and Robert A. Levine, eds. Pp. 27-66. Cambridge: Cambridge University Press.

Stoller, Paul

- 1984 Sound in Songhay Cultural Experience. *American Ethnologist* 11(3): 559-570.

Strauss, Claudia, and Naomi Quinn

- 1997 A Cognitive Theory of Cultural Meaning. Cambridge: Cambridge University Press.

Varela, Francisco J., Evan Thompson, and Eleanor Rosch

- 1993[1991] The Embodied Mind: Cognitive Science and Human Experience. Cambridge: The MIT Press.

余舜德

中央研究院民族學研究所

11529 臺北市南港區研究院路二段 128 號

yusd5644@gate.sinica.edu.tw

Bodily Cultivation and Cultural Learning: The Art of Tea

Shuenn-Der Yu

Institute of Ethnology, Academia Sinica

In this paper I use the example of mastering the art of tea, or *chayi*, in a Taipei tea group to illustrate how the body acts as a mode for cultural learning. I argue that the body is not only an agent for experiencing, but also a key factor in the embodiment of cultural concepts. How such concepts are learned is strongly connected to one's ability or sensibility in experience and performance, both of which are acquired through culturally determined forms of bodily cultivation. Efforts to master *chayi* serve as concrete demonstrations of how bodily sensations, values, meanings, and cultural knowledge become internalized—an important step in the process in which such knowledge is transformed into social and cultural agency.

Keywords: cultural learning, bodily cultivation, tea, art of tea, bodily elegance
