



## 嘉南藥理科技大學 -來場茶席美學藝術饗宴- 『竹逸茶會』 『竹逸茶會』

嘉南藥理科技大學文化藝術中心成立六年來，舉辦過無數大小動靜態展覽及藝文活動，將於**11月8日(二)、11月9日(三)**在嘉南藝苑(國際會議中心一、二樓)舉辦結合視、聽、觸、味、嗅五感茶道示範，無論是從姿態橫生的青翠竹景空間氛圍、茶席的美感經驗陳設，或是茶具的挑選羅列、茶葉的選擇，乃至於喝茶禮儀的示範等，都一一呈現在師生的眼前，**是難得一見的經典人文與美感兼具的茶席美學藝術饗宴**，其茶會現場也搭配展示「寄暢園」之水墨書法作品，與「采青窯」精緻之陶藝藝術品，讓參與之師生在沉浸於茶香中，亦能如臨古文人風雅中的藝術環境。

文化藝術中心主任王嘉穗表示，美學教育的養成並非一蹴可幾，學生在學期間，除了求取專業知識外，文化藝術中心冀透過每學期舉辦多檔精緻之展覽與表演藝術等活動，以提升學生藝術美學之體驗，並落實校園藝術之教育。同時也是學校副校長的她表示，未來將持續朝創造優美之藝術氛圍環境，整合教學內容各面向之資源，培養學生多元化全人教育。此次活動特別延請知名的茶道專家解致璋老師，帶領習茶道多年「清香齋」的茶主人們示範，並透過不同造景茶席，引領師生們親身體驗不同的品賞茶藝之美感，冀打破傳統台灣喝茶的刻板印象。此品茶之過程中，『茶主人』們將以台灣特有的**高山烏龍、東方美人、正欉鐵觀音、高山佛手**等烏龍茶招待大家，其中阿里山佛手茶經沖泡後，其茶湯為綠中顯黃，又帶有油光明亮；香氣清新幽雅，有些微微「柑桔氣」，其口感滋味甘醇，喉韻渾厚且耐沖泡，很有特色。而茶主人們均充分拿捏泡茶三要素：**茶葉用量、水溫高低、出湯時間**的泡茶功底及示範隨意輕鬆的品茶禮儀。各席間的茶具更見茶主人們的巧思，有古董硯台當作壺承；古玉珮或枯木當蓋置；而茶花的風情萬種，更見主人的喜愛和素養。解老師表示，如果把烏龍茶比做樂譜，茶具比做樂器，泡茶的人就是演奏家，品茶的人就是鑑賞家了。



# 嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 王雅玲  
電話：(06) 2665674 2664911-1003  
行動：0911-187868  
E-Mail：[box101@mail.chna.edu.tw](mailto:box101@mail.chna.edu.tw)

文化藝術中心此次為了茶會主題『竹逸』，找來上百株的桂竹、墨竹、孟宗竹，深淺錯落的滿眼綠意，頓時讓師生大呼耳目一新，靜心不少；席間的長笛演奏，更讓中西文化的創意交流呈現無礙。在品茶的过程中，搭配環境塑造之飲茶氛圍，巧妙一次次創作出不同層次的色彩、音樂、空間、搭配、氣味的整體藝術之美感經驗。相關訊息請洽該校文化藝術中心  
**(06)266-4911#7300 E-mail：arts@mail.chna.edu.tw。**

圖說：竹逸茶會

