

以好客心意佐茶 EMI課程《茶與觀光》擺茶席驗收成果

學習新視界

【賴映秀、陳雅君、彭子薰淡水校園報導】來自十個不同國家的22位學生，在學習了一學期的臺灣茶介紹課程之後，接受考驗分組擺設茶席，款待親友來賓，並用全英語介紹茶文化。這是在6月4日及6日，國際觀光管理學系開設的自主學習計畫暨EMI課程《茶與觀光》學期成果展。授課教師觀光系副教授陳維立說明評分標準：「茶知識只佔三成，款待（hospitality）佔七成。」

陳維立說，平時上課及期中評量以測驗茶知識為主，而這次的成果，要看到的是學生如何展現「款待」技巧，把茶文化介紹出來。為了拿到好成績，學生們使出渾身解數，兩天以來擺設的6張茶桌上，不僅有恆春三寶之一的「港口茶」，也有英國茶、日本抹茶（Matcha）、印度瑪撒拉茶（Masala）、美國草本茶（Calm），及臺灣奶茶加日本抹茶的創新喝法，搭配來自國際生融入各國風味的小點。同時，為了創造文化氛圍，學生們穿上傳統服飾，精心擺設茶具，現場調製茶品，並為客人用流利的英文，從茶文化、焙製過程到風味，十足專業的「說茶」。

看到這麼多世界名茶，國際事務副校長陳小雀在活動開場致詞表示，來自世界各地的茶都同樣重要，「許多經典文學都提及茶葉及其重要性，因為茶不僅是一種飲品，更是我們哲學與文化的精神象徵。」她很開心國際學生在淡水校園認識茶文化，「因為淡水曾是重要的港口，與茶葉有著特殊的連結。」

不只品茗，「現場蒸騰的茶香，和奉茶款待的笑容，才是最可貴。」陳維立說日本人說「一期一會」，事實上，「每個人都有與茶的記憶連結，一個茶桌上可能有一千個故事。」因此，有茶席設計了小遊戲，請客人畫出自己的茶故事作分享。「這些都是AI沒辦法給的」，她認為這才是觀光導覽課程中最精髓的部分。

由於重視款待的心意，這次茶席規定不能買現成的茶食，港口茶這組同學們貼心準備了自製貝果，以灑有港口茶茶粉的起士作搭配，並在飲茶前提醒：「港口茶風味較濃厚，別忘了在飲用前先以茶點墊墊胃。」負責泡茶的資工系英語班三Ansley告訴客人，這樣的飲茶順序，其實也與日本茶道的精神不謀而合——強調對身體的感受與內在的和諧。

選擇「日本抹茶」的這組，示範以抹茶粉為基礎，製作出各式甜點與飲品。現場準備了抹茶餅乾，也提供抹茶與優格、柳橙汁、牛奶等食材的搭配方式，讓來賓實際體驗動手調製的樂趣。第一次接觸手沖抹茶的觀光系大二蔡鈺婷，覺得混搭是一個很特別

的體驗：「一開始會覺得加入別的味道會不會很奇怪，結果別有一番風味！」另一組展現創意，依照客人喜好，把臺灣的鐵觀音、紅玉、包種茶和日本抹茶現場調製，並請客人評分回饋，也玩出新風味。

資工系英語班三Ansley與wen兩位同學表示，他們在這門課程中，不僅認識了許多台灣茶，像是鐵觀音、東方美人茶，也參觀了與茶相關的展覽。對她們而言，這堂課不只是學習，更是一段豐富而有趣的體驗。

該課程由教育部113年大專校院國際生留臺就業輔導專業化試辦計畫補助，計畫旨在鼓勵國際學生參與留臺就業相關活動，提升職場技能，促進與企業文化接軌，推動國際學生在台工作的職能與素養。

2025/06/07



穿著傳統服裝的越南國際生正在介紹印度瑪撒拉茶。（攝影／滕瓊）



學生精心擺設茶具，現場調製茶品，並為客人用流利的英文「說茶」。（攝影／彭子薰）



學生示範以抹茶粉為基礎，讓來賓實際體驗動手調製的樂趣。（攝影／彭子薰）



同學選擇菊花，為忙碌在學期末的參與者，斟上一杯安定心神的花茶。（圖／陳維立提供）

茶桌設計了小遊戲，請客人畫出自己的茶故事作分享。（攝影／彭子薰）

