

高职院校旅游与酒店管理专业教材

酒店物品赏析

JIUDIAN WUPIN SHANGXI

刘菲菲 主编



高职院校旅游与酒店管理专业教材

酒店物品赏析

JIUDIAN WUPIN SHANGXI

主 编 刘菲菲

副主编 许文素 周 林



江苏工业学院图书馆
藏书章

青 岛 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

酒店物品赏析/刘菲菲主编. —青岛:青岛出版社, 2008. 8

高职院校旅游与酒店管理专业教材

ISBN 978-7-5436-4850-0

I. 酒… II. 刘… III. 饭店一日用品—鉴赏—高等学校: 技术学校—教材 IV. F719.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 107877 号

书 名 酒店物品赏析

主 编 刘菲菲

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市徐州路 77 号(266071)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 (0532)85840228 80998641

传 真 (0532)85814750

责任编辑 曹永毅 E-mail: cyyx2001@sohu.com

责任校对 周 莉

封面设计 于文涛

照 排 青岛海讯科技有限公司

印 刷 青岛双星华信印刷有限公司

出版日期 2008 年 8 月第 1 版 2008 年 8 月第 1 次印刷

开 本 16 开(787mm×1092mm)

印 张 11.25

字 数 230 千

书 号 ISBN 978-7-5436-4850-0

定 价 19.80 元

编校质量、盗版监督电话 (0532)80998671

青岛版图书售出后如发现印装质量问题,请寄回青岛出版社印刷物资处调换。

电话 (0532)80998826

高职院校旅游与酒店管理专业教材

编委会

总主编 崔学勤

副总主编 石增业 张 峰

编 委 (按姓氏笔画排列)

王保松	王 超	王赫男	石媚山
孙丽钦	孙诗靓	刘迎华	刘菲菲
朱雅青	纪志华	许文素	李佳龙
李 娜	张立俭	张 伟	张 明
张明洪	张 圆	杨明义	杨 栋
杜彦超	周 林	周海磊	赵德银
胡友宇	姜文魁	徐 莉	龚 伟
康传德	郭亚军	焦念涛	蒋 婷
董全悦	程 彬	薛 陆	穆 林
魏龙吉	魏有广		

近年来,中国酒店业迅速发展,宾客的知识结构不断变化,艺术修养大幅提高,各高档酒店对酒店专业人才素质的要求也在随之变化。酒店从业人员不仅需要具备基本的服务技能和管理技巧,而且要具有一定的艺术修养,能够提供高附加值的服务。以往高等院校对酒店管理专业学生的培养都是强调各种管理理论和服务技能的学习,而忽视了对学生艺术鉴赏力的培养。但在酒店这一高档消费场所,每一个细节都散发着浓厚的艺术气息。如酒杯、茶具、雪茄、古典家具、插花等物品,虽然司空见惯,但却隐藏着深奥的科学道理和丰富的艺术内涵,极具欣赏价值。作为酒店管理专业的学生,不仅要知道这些酒店物品如何使用,更需要知道其背后蕴含的文化内涵,这样一方面会激发学生对酒店的兴趣,另一方面也可以提高学生自身的艺术修养,为以后从事酒店业打下坚实的基础。

本书立足于当前学生现状和实际市场需求,根据“实际、实用、提升艺术鉴赏力”的原则,介绍和分析了部分酒店常见物品,包括茶具、酒具、咖啡杯、雪茄、烟斗、西餐餐具、古典家具和插花。本书与同类书籍最大的区别在于对所介绍的知识不是泛泛而谈,不仅告诉学生“是什么”,而且深入解释“为什么”,进一步培养学生对酒店的兴趣,使学生具备识别、鉴赏酒店中各种物品的能力,提高品味,并能灵活地将所学知识应用于生活、工作实践。

本书所选取的内容兼具知识性、实用性和趣味性。全书共分8章,具体内容安排如下:

第一章：茶·茶具。主要介绍茶叶、茶具的基本知识和中国茶艺。

第二章：酒·酒具。主要介绍葡萄酒和酒杯的搭配，以及其他酒吧常见酒水 and 相应杯子的使用要求。

第三章：咖啡·咖啡杯。主要介绍咖啡和咖啡杯的基本知识。

第四章：雪茄。主要介绍雪茄的基本知识和吸食雪茄时应注意的事项。

第五章：烟斗。主要介绍烟斗的历史和烟斗的结构、材质。

第六章：西餐餐具。主要介绍西餐基本知识和西餐餐具在使用时应注意的事项。

第七章：中西古典家具鉴赏。主要对比介绍中国明清家具和西方古典家具的差异。

第八章：插花艺术。主要介绍中国花文化以及东方插花与西方插花的区别。

其中，许文素编写第一章，刘菲菲编写第二章至第七章，周林编写第八章。

虽然本书作为教材出版，但由于其内容时尚，颇具艺术气息，故而也可作为一本休闲读物，满足普通大众的需求。书中内容充实、新颖，讲解透彻入理，同时配以大量精美图片和知识量丰富的课外“小知识”和“阅读资料”，知识性、趣味性并重。用轻松的心情读阅读此书，既可放松身心、陶冶情操，又能学到在其他休闲读物上难以学到的知识，在不知不觉中提升自身艺术修养和鉴赏力。

编者在本书的编写过程中听取了许多老师的意见，参考了大量相关网站的材料和图片，还引用了部分专家的研究成果，在此表示诚挚的感谢。

虽然我们力求完美，反复修改，但毕竟编者的学识和能力有限，书中内容涉及范围极其广泛，不妥或疏漏之处敬请广大读者不吝赐教。

编 者

CONTENTS

目录

酒店物品赏析

前言 /1

第一章 茶·茶具 /1

第一节 茶叶 /1

第二节 茶具 /6

第三节 茶艺 /12

第二章 酒·酒具 /16

第一节 葡萄酒和葡萄酒杯 /16

第二节 其他酒水和酒杯 /29

第三章 咖啡·咖啡杯 /46

第一节 咖啡 /46

第二节 咖啡杯 /56

第四章 雪茄 /64

第一节 雪茄概述 /64

第二节 雪茄品牌及礼仪 /74

第五章 烟斗 /88

第一节 烟斗的历史和文化 /88

第二节 烟斗的结构及作用 /92

第三节 抽烟斗 /106

第六章 西餐餐具 /112

第一节 西餐简介 /112

第二节 西餐餐具、餐巾使用规范 /118

第七章 中西古典家具鉴赏 /125

第一节 中国古典家具 /125

第二节 西方古典家具 /134

第三节 人体工程学与椅子设计 /138

第八章 插花艺术 /144

第一节 中国插花 /144

第二节 日本插花 /150

第三节 西方插花 /162

第四节 送花常识 /167

参考文献 /173



第一章 茶·茶具



第一节 茶 叶

一、茶叶的起源

中国是最早发现和利用茶树的国家,被称为茶的祖国。我国发现并利用茶的历史已有数千年,茶的分布范围又十分广泛,因此也就形成了不同区域、不同历史时期对“茶”字书写以及称谓的不同。如公元前 2 世纪,西汉司马相如在其《凡将篇》中将茶称为“蔎”,西汉末年杨雄在其《方言》中将茶称为“蔎”,《神农本草经》中称之为“茶”,其他的还有茗、檟、苦茶等等,都是茶的同义词。唐代陆羽在写《茶经》时将“茶”字减写一划,改写为“茶”,自此以后“茶”的字、音、义就固定了下来。

茶叶是采摘茶树的鲜叶经过加工制作而成,所以了解茶叶必须从茶树开始。茶树属山茶科,山茶属。全世界山茶科植物共有 23 属 380 种,我国就有 15 属 260 余种,大多分布在云南、贵州、四川一带,所以唐代的陆羽在《茶经》中称:“茶者,南方之嘉木也。”

《神农本草经》记载:“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”据考证,神农氏生活在原始社会时期,距今已有五千多年的历史了。在悠久的历史中,茶的清香与高雅与中国的民族性相结合,成为中国文化的重要特色之一。

二、茶叶的分类

我国是世界上最早利用、栽培和制造茶叶的国家。茶类丰富、茶叶花色品种繁多。近代以来,随着科学技术的不断发展,茶类、花色也不断地增加和发展。目前,市场上关于茶类的划分有多种方法,可归纳为以下几种:

(一) 依据茶叶的发酵程度分类

依据发酵程度茶叶可分为全发酵茶、半发酵茶和不发酵茶 3 类。

(二) 依据产茶季节分类

- ① 春茶,又名头帮茶或头水茶,为清明至夏至所采制的茶叶。茶叶嫩,品质极佳。
- ② 夏茶,又称二帮茶或二水茶,是在夏至前后采制的茶叶。
- ③ 秋茶,又称三水茶或三番茶,是在夏至茶采后一个月所采制的茶叶。

④ 冬茶,又称四番茶,即秋分以后采制的茶叶。

(三) 依据茶叶的形状分类

依据形状茶叶可分为散茶、条茶、碎茶、圆茶、砖茶、束茶等。

按传统分类方法,应用最广泛的是根据初制工艺及所形成的茶叶品质特征分类,即分为红茶、绿茶、黑茶、青茶(乌龙茶)、黄茶、白茶等六大茶类。

1. 绿茶

绿茶是中国最主要的茶类,属于不发酵茶。绿茶是我国产区最广、产量最多、品质最佳的一类茶叶。按照杀青的方式不同可分为蒸青绿茶、晒青绿茶、烘青绿茶和炒青绿茶。其品质特点是清汤绿叶,名优茶有西湖龙井、碧螺春等。

2. 红茶

红茶又称为全发酵茶。红茶的品质风格与绿茶大不相同,其品质特点是干茶色泽黑褐油润,红中带乌黑,所以英语名为“black tea”。红茶一直深受欧美人的喜爱。在国际茶叶市场上,红茶的贸易量占世界茶叶总贸易量的90%以上。印度和斯里兰卡是世界上最大的红茶种植国和输出国。红茶按生产工艺分为工夫红茶、小种红茶、红碎茶三类,其中最著名的有祁门红茶、滇红等,主产于云南、海南、广东、广西、四川、贵州等地。

3. 乌龙茶

乌龙茶又称为青茶,属于半发酵茶。其品质特点是绿叶红镶边,干茶色泽呈深绿色或青褐色,香气馥郁,汤色金黄或橙黄,清澈明亮,滋味醇厚,富于天然的花香。主产于中国福建省(如铁观音)、台湾省(如冻顶乌龙)、广东省(如凤凰单枞)。

4. 白茶

白茶是轻发酵而成的茶类,是我国茶类中的珍品。因其成品茶多为条状的白色茶叶,满披白毫而得名。白茶茶汤色泽呈象牙色。主产于福建省,产品有白毫银针、白牡丹、贡眉等。

5. 黄茶

黄茶的制作方法与绿茶相似,不同的是多了一道闷堆的工序。这个闷堆的过程是黄茶制法的主要特点,也是它同绿茶制法的根本区别。成品黄茶具有黄叶、黄汤、香气清悦、滋味醇厚的品质特点。著名的黄茶有湖南岳阳产的君山银针、安徽产的黄大茶及四川蒙顶黄芽等。

6. 黑茶

黑茶属于后发酵类茶,是制作紧压茶的原料。制作过程中将茶叶堆积发酵,使茶叶中的多酚类物质适度氧化,减少苦味。成品茶褐色发黑。按照加工方法及形状的不同,可分为散装黑茶和压制黑茶两类。著名的有普洱茶、老青茶。

除了上述六大基本茶类,其他常见的还有花茶、紧压茶及其他再加工茶类。

花茶:各种茶叶都可以制作成花茶,一般以烘青绿茶作为原料窰制茉莉花茶。烘青

绿茶经精致加工成为烘青茶坯,而后再窖以茉莉香花制作而成。其他还有玫瑰花茶、桂花茶等。

紧压茶:便于运输和保存,根据茶类需求,干燥茶叶经适当加工处理,用蒸汽蒸软,而后压制成砖、饼、筒等形状。主销边疆少数民族地区。

速溶茶:如果味茶、茶饮料等,是为满足不同消费需求而制作的。

配合茶:如八宝茶,是把一种耐泡的茶叶配以其他七种有益于人体健康的营养或药品配制而成。

三、茶叶的用途

茶并不仅仅是一种生津止渴的饮料,回顾茶叶数千年的历史可以发现茶还是一种集药理、营养、止渴等功能为一体的保健饮料。

(一) 药用

茶叶的药用说最早始于一个传说。东汉时期的《神农本草经》是中国有关茶叶记载的最早书籍,书中写到:“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”(“茶”,又名苦茶,是中国茶叶的古称)。据说有一次,神农氏采摘各种草木的果实尝其效用,结果连续中毒七十余次,最后是采摘到茶树的叶子食用后才得以解毒。这则上古传说虽然如今是无法查证的,但茶能解毒的说法却正好符合茶的药用功能。可以说从那时开始人们就已经将茶作为药普遍应用于生活中了。

现代科学研究表明,茶叶对人体有药理功能,这主要是因为茶叶中含有多种化学成分,目前已知的就有五百多种,如蛋白质、脂肪、氨基酸、碳水化合物、维生素和茶多酚、茶素、芳香油、脂多糖等等,这些都是人体不可缺少的各具功效的重要营养及药用物质。虽然这些化学成分大部分含量很少,属于微量元素,但是它们对多种疾病有预防和治疗作用。茶可以提神,解热止渴,杀菌消炎,防龋固齿,减肥健美,降压除脂,减轻癌变,增加血管壁弹性,以及防原子辐射伤害。因此茶被誉为原子时代的饮料、21世纪和平饮料。

(二) 食用

食用就是将茶叶作为食物充饥,或是作为制作菜肴的原料。人类在最初利用茶叶时,除了将其作为药用,也将其作为食物食用。如在《晏子春秋》中有这样的记载:“婴相齐景公时,食脱粟之饭……茗菜而已”,有学者认为其中所说的“茗菜”是茶。在三国魏张辑《广雅》中也有这样的叙述:“荆巴间采茶做饼,叶老者,饼成,以米膏出之。欲煮茗饮,先炙令赤色,捣末,置瓷器中,以汤浇复之,用浇复之,用葱、姜、橘子笔之,其饮醒酒,令人不眠。”这些历史记载虽无法令人精确获得古代食茶习俗之全貌,却也可以窥其一斑:或羹汤,或菜食。目前在很多少数民族饮茶的习俗中,也常常可以看到茶叶的食用方式,如擂茶,福建、广东、浙江、江西、江苏、湖南等地都有食用擂茶的风俗,还有用生姜、生米、生茶叶制作“三生汤”,也有加其他配料制成“五味汤”、“七宝茶”等。云南基诺族的凉拌茶

也属于将茶叶作为菜肴的比较典型的食用方式,将新鲜茶叶和姜、蒜、辣椒、盐等调料拌和之后,其味道鲜爽可口,风味独特。

(三) 饮用

饮用就是将茶叶作为饮料,或用于解渴,或用于提神。中国饮茶的历史经历了漫长的发展和变化时期,不同的时期,饮茶的方法、特点都不尽相同。根据饮茶方法的演变,大致可分为唐代的烹茶法、宋代的点茶法、明清的瀹饮法和现代的速溶茶、萃取茶、茶饮料等多种多样的茶饮方式。

四、茶叶的储存

茶叶是疏松多孔的干燥物质,若收藏不当,很容易发生不良变化。令茶叶变质、变味、陈化的因素主要有温度、湿度、水分、氧气和光线等。为防止茶叶吸收潮气和异味,减少光线和温度的影响,避免挤压破碎,损坏茶叶美观的外形,储存茶叶时必须注意以下四个方面。

(一) 低温

温度越高,茶叶品质变化越快,平均每升高 10°C ,茶叶的色泽褐变速度增加 3~5 倍。如果将茶叶储存在 0°C 以下的地方,就能较好地抑制茶叶的陈化和品质的损失。茶叶大量储存时应建立防潮冷库,或利用冷藏箱、冷藏柜。

(二) 干燥

茶叶的水分含量在 3% 左右时,其成分与水分子呈单层分子关系,可以有效地把脂质与空气中的氧分子隔离开来,阻止脂质的氧化变质。当茶叶的水分含量超过 5% 时,水分就会转变成溶剂,引起剧烈的化学变化,加速茶叶的变质。因此储藏茶叶要求茶必须干燥,水分一般应保持在 5% 以内。少量储存时,可将干燥适度的茶叶装入有双层盖的防潮茶叶罐内,茶叶大量储存时应建立防潮仓库。

(三) 真空保存

茶叶中多酚类化合物的氧化、维生素 C 的氧化以及茶黄素、茶红素的氧化聚合都和氧气有关。这些氧化作用会产生陈味物质,严重破坏茶叶的品质。茶叶装入多层复合袋或罐中,抽出氧气成真空包装,有的再充入氮气,使茶叶在无氧环境中停止自动氧化。如再冷藏则更佳。

(四) 避光

光线的照射可加速各种化学反应,对储存茶叶极为不利。光能促进植物色素或脂质的氧化,特别是叶绿素易受光的照射而褪色,其中紫外线的影响最为显著。一般来讲,在储存茶叶时最好选用不透明的容器,并且要远离阳光的照射,否则会加速茶叶的氧化而发生颜色的褐变。

日常生活中储存茶叶最好分成小包储存,需要使用时只需取出一小包,饮用完毕后

再取另一包。另外,为了避免经常开启茶叶罐致使茶叶变味,使用的茶叶罐宜小不宜大。

【小知识】

名茶,即知名度高的茶,应该是具有独特外形和优异品质、色香味俱佳的好茶。这种茶除了拥有利于其生长的良好自然条件和精心采制加工过程外,往往还有一定的历史渊源和文化背景。

1. 名优绿茶

(1) 西湖龙井

西湖龙井茶产于浙江杭州,以“色绿、香郁、味甘、形美”四绝著称于世。外形扁平光滑,汤色碧绿,兴起馥郁,以清明前采制的龙井茶为最佳。

(2) 洞庭碧螺春

洞庭碧螺春产于江苏洞庭山,碧螺峰的茶品质最好。清代康熙年间,康熙皇帝品尝了这种汤色碧绿、卷曲如螺的名茶,对其倍加赞赏,于是题名“碧螺春”。从此碧螺春成为年年进贡的贡茶。

(3) 黄山毛峰

由于新制茶叶白毫披身,芽尖峰芒,且鲜叶采自黄山高峰,遂将该茶取名为黄山毛峰。此茶形似雀舌,色泽绿中泛黄,汤色清碧微黄。

2. 名优红茶

(1) 祁门红茶

祁门红茶产于安徽祁门县,与印度的大吉岭茶和斯里兰卡的乌巴茶并列为世界公认的三大高香茶。此茶外形条索紧结,色泽乌润(俗称“宝光”);内质清芳并带有蜜糖香味,上品茶更蕴含着兰花香(号称“祁门香”),馥郁持久;汤色红艳明亮,滋味甘鲜醇厚,叶底(泡过的茶渣)红亮。

(2) 滇红红茶

滇红是云南红茶的统称,分为滇红工夫茶和滇红碎茶两种。滇红工夫茶芽叶肥壮,金毫显露,汤色红艳,香气高醇,滋味浓厚。滇红工夫茶于1939年在云南凤庆首先试制成功。

3. 名优乌龙茶

(1) 大红袍

大红袍是武夷岩茶中品质最优异者。武夷岩茶原产于福建的武夷山九龙窠高岩峭壁上。这种特殊的自然环境造就了大红袍的特异品质。大红袍茶树现有6株,都是灌木茶丛,叶质较厚,芽头微微泛红。大红袍外形条索紧结,色泽绿褐鲜润,冲泡后汤色橙黄明亮,叶片红绿相间,典型的叶片有绿叶红镶边之美感。

(2) 铁观音

铁观音原产于福建省安溪县,外观卷曲,色泽乌润,汤色黄绿,香气馥郁持久。铁观音曾多次获奖,被评为世界十大名茶之一。

4. 名优黄茶

君山银针产于湖南岳阳洞庭湖中的中的君山岛。其成品茶芽头茁壮,长短大小均匀,茶芽内面呈金黄色,外层白毫显露完整,而且包裹坚实,茶芽外形很像一根根银针,故得其名。君山茶历史悠久,唐代就已生产、出名。文成公主出嫁西藏时就曾选带了君山茶。后梁时已列为贡茶,以后历代相袭。

5. 名优白茶

白茶是我国茶类中的珍品,白毫银针,简称银针,又叫白毫,是白茶中的极品,同君山银针齐名于世。白毫银针是福建省特有的名茶,源自福鼎县,现在产地主要集中在福鼎、政和两地。白毫银针创制于1889年,是现代白茶的创始者。白毫银针的成品茶外观茶芽肥壮,形状似针,白毫披覆,色泽鲜白光润,闪烁如银,茶汤呈杏黄色,清澈晶亮,香气清新,入口毫香显露。

6. 名优黑茶

黑茶按照加工方法及形状不同,可分为散装黑茶和压制黑茶两类。散装黑茶中较具代表性的就是普洱茶。普洱茶是有史以来形成的云南特有的地方名茶。加工过程中有一道泼水堆积发酵的特殊工艺,使得成茶有一股独特的陈香。普洱茶被称为美容茶、减肥茶和益寿茶。

7. 名优花茶

茉莉花茶是花茶中产销量最多的品种。此茶是用绿茶茶坯和茉莉花窰制而成的,以苏州所产品质最佳。

第二节 茶 具

茶具,其定义古今并不相同。古代茶具,如陆羽《茶经》中所述,泛指制茶、饮茶使用的各种工具,包括采茶工具、制茶工具、贮茶工具、饮茶工具等几大类。现在茶具则指与泡茶有关的专门器具,古时叫茶器,宋代以后,茶具与茶器才逐渐合一。

现代的茶具可按照其材质和使用功能进行分类。

一、依据茶具的材质分类

(一) 陶土茶具

陶土茶具中首推宜兴紫砂茶具。紫砂茶具早在北宋初期就已崛起,成为独树一帜的

优秀茶具,工艺既精致又实用。紫砂壶成陶火温在 $1000^{\circ}\text{C}\sim 1200^{\circ}\text{C}$,质地致密,既不渗漏,又有肉眼看不见的气孔,能吸附茶汁,蕴蓄茶味,且传热缓慢不致烫手,即使冷热骤变,也不致破裂。用紫砂壶泡茶,香味醇和,保温性好。紫砂壶耐热耐寒,泡茶无熟汤味,能保正香,美中不足的是难欣赏到茶叶的美姿和汤色。一般认为用紫砂壶来泡台湾的乌龙茶等半发酵茶最能展现茶味特色。

正宗的紫砂壶和一般的陶器不同,其里外都不敷釉,采用当地的紫泥、红泥、团山泥转制焙烧而成。由于成陶火温高,烧结密致,胎质细腻,长时间使用,壶体的颜色会越来越自然,而在壶内泡着的茶会渗进壶体内,使壶蕴含茶味。

新购买的紫砂壶应首先确定用来冲泡哪种茶叶。比较讲究的冲泡方法应为不同的茶叶配以不同的茶壶。新壶在使用前,应先用茶汤煮一下,一是去除茶壶中的土味,二是可使茶壶得到滋养。

紫砂壶每次使用完毕,都应该将壶中的茶渣倒掉,并用热水冲去残汤,以保持清洁。清洗壶的表面时,可用手加以擦洗,洗后再用干净的细棉布或其他较细软的布进行擦拭,然后放于干燥通风且无异味处阴干。平时紫砂壶应经常擦拭,并用手不断抚摩,这样不仅能使手感舒服,而且能使紫砂壶焕发出紫砂陶质本身的光泽,久而久之,壶体会浑朴润雅,耐人寻味。

评价一件紫砂壶的内涵,必须考虑三个主要因素:合理的结构、精湛的制作技巧和优良的功能。合理的结构是指紫砂壶的嘴、扳、钮、盖、脚应与壶的整体比例协调;精湛的制作技巧是评价壶艺优劣的准则;优良的功能是指壶的容积与重量恰当,壶扳应便于执握,与盖之间应严密合缝,壶嘴要出水流畅。同时还要考虑壶的泥质、色泽和图案的脱俗和谐。当今鉴定紫砂壶优劣的标准归纳起来,可用5个字概括,即泥、形、工、款、功。

1. 泥

紫砂壶虽以“紫砂”命名,其用料却非仅为紫砂而已,生产紫砂壶的主要泥料有天然五色陶土,即:紫砂泥、朱砂泥、大红泥、墨绿泥、本山绿泥等,是陶都宜兴的一大特产。丰富的陶土资源深藏在当地的山腹岩层之中,杂于夹泥之层,故有“岩中岩,泥中泥”之称。原料的不同,使得制作出的紫砂壶所具有的功能效用以及给人的感官感受也不尽相同。一般从矿层中采出的紫砂原料为块状岩石,俗称生泥。生泥经露天摊晒风化变得松散,然后经初碎、粉碎,按产品要求的颗粒数目进行筛选;筛选后的泥灰由搅拌机搅拌成一块块湿泥,经堆放陈腐处理,再把腐泥进行真空炼泥,这样便成为制作紫砂壶备用的熟泥。制作时各种不同颜色泥料的混合烧制以及熔烧的不同温度,使得成品紫砂壶显现出的颜色五彩缤纷。

2. 形

紫砂壶造型千姿百态,是现今各种器皿中造型最为丰富的一类。造型大体来讲可以分为自然物体造型(如飞禽走兽、花草树木)、几何形态造型(如圆形、梯形、六角形等)、筋

纹型(如半南瓜壶、和菊壶等)。这些造型或圆或方、或大或小,有的拙纳含蓄,有的英俊洒脱,素有“方非一式,圆不一相”之美誉。如何评价这些造型,也是“仁者见仁,智者见智”,不同的人对艺术的理解与偏好是各不相同的。一把古朴典雅、造型优美的紫砂壶会弥散出一种独特的文化情韵,人们一边品茶,一边细细赏玩,会很自然地陶醉在一种古老而清雅的情调之中,这些都为紫砂壶的欣赏、把玩增添了无穷的魅力。

3. 工

历代紫砂艺人经过不断的努力,发明了泥片镶接的紫砂壶成型工艺。根据紫砂泥料的特性,有打身筒和镶身筒两种成型方法。打身筒成型用于制作圆形产品;镶身筒成型则用于制作方形产品。不管何种成型方法,其成型制作必须经过打泥条、泥片、打身筒、搓壶嘴、搓壶把、做壶盖、装嘴、装把、光身筒、开壶口等程序。按照紫砂壶成型工艺要求,壶嘴与壶把高度要绝对在一条直线上,并且分量要均衡;壶口与壶盖结合要严谨,这也是“工”的具体要求。壶盖有截盖、压盖、嵌盖、虚盖、平盖、线盖,增加实用功能和欣赏趣味。壶嘴有直嘴、一湾嘴、一湾半嘴、二湾嘴、三湾嘴,嘴孔有独孔、多孔、球孔,壶把有直握鑿、横握鑿、提梁、半提梁。紫砂壶的工艺可以说是令人百看不厌,屡有新的回味,惟妙惟肖,巧夺天工,令人赞叹。

4. 款

鉴赏紫砂壶款有两层意思:一是鉴别壶的制作者;二是欣赏题词的内容、镌刻的书画还有印款(金石篆刻)。紫砂壶的装饰艺术是中国传统艺术的一部分,它具有中国传统艺术“诗、画、书、印”四位一体的显著特点。所以一把紫砂壶可观赏的地方除了泥色、造型、制作工艺以外,还有文学、书法、绘画等诸多方面,能给赏壶之人带来更多美的享受。《砂壶图考》中记载,郑板桥曾自制一壶并亲笔刻诗:“嘴尖肚大耳偏高,才免饥寒便自豪。量小不堪容大物,两三寸水起波涛。”

5. 功

紫砂壶与其他艺术品最大的区别就在于它是实用性很强的艺术品。随着紫砂壶市场日益蓬勃发展,紫砂产品屡有新作问世,但这些新作只是徒讲造型的形式美,却忽视了功能为用的美。紫砂壶的“艺”全在使用中去品,失去了实用的功能,“艺”也就不复存在,所以鉴赏紫砂壶千万不能忽视它的功能美。紫砂壶的功能美主要表现为容量适度、高矮得当、口盖严紧、出水流畅四个方面。

(二) 瓷器茶具

瓷器发明后,瓷器茶具就逐渐成为主流茶具。瓷器茶具可分为白瓷茶具、青瓷茶具和黑瓷茶具。其中以白瓷为贵,它坯质透明,无吸水性,音清而韵长,约 1300℃ 左右烧成,能反映出茶汤色泽,传热、保温性适中,跟茶不会发生化学反应,泡茶能获得较好的色、香、味,且造型美观精巧,适合用来冲泡轻发酵、重香气的茶。白瓷早在唐代就有“假玉器”之称。北宋时,景德窑生产的瓷器质薄光润,白里泛青,雅致悦目,并有影青刻花、印

花和褐色点彩装饰。其他如湖南醴陵、河北唐山、安徽祁门的白瓷茶具也各具特色。

青瓷茶具晋代开始发展,青瓷的主要产地在浙江。16世纪时,浙江龙泉县哥窑生产的青瓷茶具首次远销欧洲市场,立即引起人们的极大兴趣。现在世界所有著名博物馆都珍藏有龙泉青瓷。

宋代福建斗茶之风盛行,斗茶者们根据经验认为建安窑所产的黑瓷茶盏用来斗茶最为适宜,因而驰名。浙江余姚、德清一带也曾出产过漆黑光亮、美观实用的黑釉瓷茶具,最流行的是一种鸡头壶,即茶壶的嘴呈鸡头状,日本东京国立博物馆至今还存有一件,名叫“天鸡壶”,被视作珍宝。

购买瓷器茶具时除考虑价格因素外,对瓷器本身要仔细察看:器形是否周正,有无变形;釉色是否光洁,色度一致,有无砂钉、气泡眼、脱釉等。如果壶上有青花或彩绘,则要看其颜色是否不艳不晦,不浅不深,有光泽(浅则过火,深则火候不够;艳则颜色过厚,晦则颜色过薄)。最后要提起壶轻轻弹叩,再好的瓷器,若有裂纹便会大打折扣。

(三) 漆器茶具

漆器茶具始于清代,主要产于福建福州一带。福州生产的漆器茶具多姿多彩,有“宝砂闪光”、“金丝玛瑙”、“釉变金丝”、“仿古瓷”、“雕填”等品种,特别是在红如宝石的“赤金砂”和“暗花”等新工艺出现以后,更加鲜丽夺目,令人喜爱。它具有轻巧美观、色泽光亮以及能耐温、耐酸的特点,这种茶器具更具有艺术品的功用。

(四) 玻璃茶具

玻璃茶具质地透明,传热快,不透气。以玻璃杯泡茶,茶叶在整个冲泡过程中的上下转动、叶片逐渐舒展的情形以及吐露的茶汤颜色,均可一览无遗。玻璃茶具的缺点是容易破碎、较烫手,但物美价廉。用玻璃茶具冲泡龙井、碧螺春等绿茶,杯中轻雾缥缈,茶芽朵朵,亭亭玉立,或旗枪交错,上下浮沉,赏心悦目,别有风趣。

(五) 其他质料茶具

塑料茶具往往带有异味,以热水泡茶对茶味有影响,纸杯、塑料杯亦然,除临时急用外,不宜用来泡好茶。用保温杯泡高级绿茶,因长时间保温,香气低闷并有熟味,亦不适宜。

二、依据茶具的功能分类

(一) 主泡器

1. 茶壶

茶壶为主要的泡茶容器,一般以陶壶为主,此外还有瓷壶、石壶等。上等的茶强调的是色、香、味俱全,喉韵甘润且耐泡;而一把好茶壶不仅要外观美雅、质地匀滑,最重要的是要实用。空有好茶,没有好壶来泡,无法将茶的精华展现出来;空有好壶,没有好茶,总

叫人有美中不足的感觉。一把好茶壶应具备的条件有：

- ① 壶嘴出水要流畅,不淋漓茶汁,不溅水花。
- ② 壶盖与壶身要密合,壶口与出水的嘴要在同一水平面上。壶身宜浅不宜深,壶盖宜紧不宜松。
- ③ 无泥味、杂味。
- ④ 能适应冷热急遽之变化,不渗漏,不易破裂。
- ⑤ 质地能配合所冲泡茶叶的种类,将茶的特色发挥得淋漓尽致。
- ⑥ 方便置入茶叶,容水量足够。
- ⑦ 泡后茶汤能够保温,不会散热太快,能让茶叶成分在短时间内合宜浸出。

2. 茶船

茶船又称茶池或壶承,是用来放置茶壶的容器。茶壶里塞入茶叶,冲入沸水,倒入茶船后,再由茶壶上方淋沸水以温壶。淋浇的沸水也可以用来洗茶杯。



茶船

3. 茶海

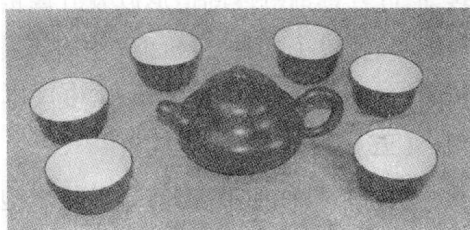
茶海又称茶盅或公道杯。茶壶内之茶汤浸泡至适当浓度后,茶汤倒至茶海,再分倒于各小茶杯内,以求茶汤浓度之均匀。亦可于茶海上覆一滤网,以滤去茶渣、茶末。没有专用的茶海时,也可以用茶壶充当。



公道杯

4. 茶杯

茶杯的种类、大小应有尽有。喝不同的茶用不同的茶杯。近年来更流行边喝茶边闻茶香的闻香杯。根据茶壶的形状、色泽,选择适当的茶杯,搭配起来也颇具美感。为了便于欣赏茶汤颜色及容易清洗,杯子内面最好上白色或浅色釉。杯子最好能做到握拿舒服,就口舒适,入口顺畅。



茶壶和茶杯

5. 盖碗

盖碗又称盖杯,分为茶碗、碗盖、托碟三部分,一般用于冲泡花茶或绿茶,但现在在专业评审茶叶质量时也多用此杯。

6. 茶盘

茶盘是用来盛放茶杯或其他茶具的盘子,以盛接泡茶过程中流出或倒掉的茶水,也可以用作摆放茶杯的盘子。茶盘有塑料制品、不锈钢制品,形状有圆形、长方形等多种。