

茶艺零起点

选对茶具 泡好茶

慢生活工坊 编著

注水入杯，沏茶闻香

体验茶叶的原味

茶具，是盛放、衬托茶汤的器皿

茶具的优劣直接影响茶汤的品质

选对茶具，是泡好茶的第一步

博古通今知茶具，遂不负悠然茶香



茶艺零起点

选对茶具 泡好茶

慢生活工坊
编著

责任编辑：王文元

责任校对：王 莉

责任印制：朱圣学

装帧设计：慢生活工坊

图书在版编目（C I P）数据

选对茶具泡好茶 / 慢生活工坊编著. -- 杭州：
浙江摄影出版社，2016.7

（茶艺零起点）

ISBN 978-7-5514-1511-8

I . ①选… II . ①慢… III . ①茶具—基本知识—中国
IV . ① TS972.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 140580 号

茶艺零起点

选对茶具泡好茶

慢生活工坊 编著

全国百佳图书出版单位

浙江摄影出版社出版发行

地址：杭州市体育场路 347 号

邮编：310006

网址：www.photo.zjcb.com

制版：浙江新华图文制作有限公司

印刷：浙江海虹彩色印务有限公司

开本：710mm×1000mm 1/16

印张：10

2016 年 7 月第 1 版 2016 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5514-1511-8

定价：39.00 元

目录

Contents

第一章

中国历代茶具

早期茶具	8
唐代茶具	8
宋代茶具	12
明代茶具	18
清代茶具	19
名家名具	20

第二章

茶具的分类

按材质分	42
按功能分	55

目录

Contents

第三章

择具泡茶

玻璃茶具冲泡太平猴魁	60	紫砂茶具冲泡滇红工夫	98
玻璃茶具冲泡六安瓜片	62	紫砂茶具冲泡大红袍	100
玻璃茶具冲泡安吉白茶	64	紫砂茶具冲泡冻顶乌龙	103
玻璃茶具冲泡西湖龙井	66	紫砂茶具冲泡青砖茶	106
玻璃茶具冲泡君山银针	68	陶质茶具冲泡普洱茶	109
玻璃茶具冲泡白毫银针	70	陶质茶具冲泡川红	112
瓷质茶具冲泡涌溪火青	72	陶质茶具冲泡白鸡冠	114
瓷质茶具冲泡正山小种	75	金属茶具冲泡干两茶	117
瓷质茶具冲泡白琳工夫	77	飘逸杯冲泡黄山毛峰	119
瓷质茶具冲泡铁观音	80	飘逸杯冲泡普洱散茶	121
瓷质茶具冲泡东方美人	83		
瓷质茶具冲泡七子饼茶	86		
瓷质茶具冲泡北港毛尖	89		
瓷质茶具冲泡本山茶	92		
瓷质茶具冲泡茉莉龙珠	94		
紫砂茶具冲泡祁门红茶	96		



第四章

茶具的选购和养护

玻璃茶具的选购及养护	124
瓷质茶具的选购及养护	126
紫砂壶的选购及养护	128
铁壶的选购及养护	132
漆器茶具的选购及养护	134
竹木茶具的选购及养护	136
随手泡的选购	137
盖碗的选购	138
茶盘的选购及养护	139
茶叶罐的选购	145
茶盅的选购	148
品茗杯的选购	149
闻香杯的选购	150
“茶道六君子”的选购	150
茶荷的选购	151
水盂的选购	151

第五章

少数民族的茶具

少数民族茶风	154
少数民族茶具	154
少数民族特色茶	154

茶艺零起点

选对茶具 泡好茶

慢生活工坊
编著

责任编辑：王文元

责任校对：王 莉

责任印制：朱圣学

装帧设计：慢生活工坊

图书在版编目（CIP）数据

选对茶具泡好茶 / 慢生活工坊编著. -- 杭州：
浙江摄影出版社，2016.7

（茶艺零起点）

ISBN 978-7-5514-1511-8

I . ①选… II . ①慢… III . ①茶具—基本知识—中国
IV . ① TS972.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 140580 号

茶艺零起点

选对茶具泡好茶

慢生活工坊 编著

全国百佳图书出版单位

浙江摄影出版社出版发行

地址：杭州市体育场路 347 号

邮编：310006

网址：www.photo.zjcb.com

制版：浙江新华图文制作有限公司

印刷：浙江海虹彩色印务有限公司

开本：710mm×1000mm 1/16

印张：10

2016 年 7 月第 1 版 2016 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5514-1511-8

定价：39.00 元

目录

Contents

第一章

中国历代茶具

早期茶具	8
唐代茶具	8
宋代茶具	12
明代茶具	18
清代茶具	19
名家名具	20

第二章

茶具的分类

按材质分	42
按功能分	55

目录

Contents

第三章

择具泡茶

玻璃茶具冲泡太平猴魁	60	紫砂茶具冲泡滇红工夫	98
玻璃茶具冲泡六安瓜片	62	紫砂茶具冲泡大红袍	100
玻璃茶具冲泡安吉白茶	64	紫砂茶具冲泡冻顶乌龙	103
玻璃茶具冲泡西湖龙井	66	紫砂茶具冲泡青砖茶	106
玻璃茶具冲泡君山银针	68	陶质茶具冲泡普洱茶	109
玻璃茶具冲泡白毫银针	70	陶质茶具冲泡川红	112
瓷质茶具冲泡涌溪火青	72	陶质茶具冲泡白鸡冠	114
瓷质茶具冲泡正山小种	75	金属茶具冲泡干两茶	117
瓷质茶具冲泡白琳工夫	77	飘逸杯冲泡黄山毛峰	119
瓷质茶具冲泡铁观音	80	飘逸杯冲泡普洱散茶	121
瓷质茶具冲泡东方美人	83		
瓷质茶具冲泡七子饼茶	86		
瓷质茶具冲泡北港毛尖	89		
瓷质茶具冲泡本山茶	92		
瓷质茶具冲泡茉莉龙珠	94		
紫砂茶具冲泡祁门红茶	96		



第四章

茶具的选购和养护

玻璃茶具的选购及养护	124
瓷质茶具的选购及养护	126
紫砂壶的选购及养护	128
铁壶的选购及养护	132
漆器茶具的选购及养护	134
竹木茶具的选购及养护	136
随手泡的选购	137
盖碗的选购	138
茶盘的选购及养护	139
茶叶罐的选购	145
茶盅的选购	148
品茗杯的选购	149
闻香杯的选购	150
“茶道六君子”的选购	150
茶荷的选购	151
水盂的选购	151

第五章

少数民族的茶具

少数民族茶风	154
少数民族茶具	154
少数民族特色茶	154

第一章

中国历代茶具

我国茶具历史源远流长，几乎每个朝代都推陈出新，为茶具的发展添砖加瓦。



早期茶具

作为茶的载体，茶具如同其他饮食器具一样，都经历了一个从无到有的发展过程。

新石器时代茶具的特点

“茶之为饮，发乎神农氏。”神农氏在采集药草的过程中，发现了茶叶具有神奇的解毒功效，茶开始被人们所认识。在当时并不丰富的物质生活中，一器多用是很普遍的现象，还未出现专用的茶具。

商周时期茶具的特点

商周时期，关于饮茶的记载较少，仅有史书记载巴蜀（今四川省境内）种茶人将茶叶作为贡品献给当时的君王。这一时期，开始有几何印纹硬陶出现。

汉代茶具的特点

根据史料记载，西汉王褒《僮约》中有“烹茶尽具”的约定，明确提到烹茶用的茶具。但当时的茶具基本还停留在与食器、酒器混用的阶段，专用的茶具还未出现。东汉时，浙江上虞一带的工匠创烧出成熟的青瓷茶具，为茶具的发展奠定基础。



汉代茶具

唐代茶具

唐代，从宫廷到普通百姓无不喜爱饮茶，极大地推动了唐代茶文化体系的形成和发展。同时，随着唐代强大的国际影响力和频繁的外交，中国茶文化远播海外。

唐代茶具的特点

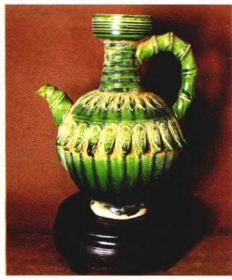
茶具在唐代发展得很快，上层社会开始使用金、银、铜和锡等金属茶具。1987年于陕西西安法门寺出土的茶具，充分体现了当时饮茶用具的华贵富丽。中唐时，茶具不仅品类齐全，而且更讲究品质，且开始因茶择具。唐代以越窑烧制的瓷质茶具最受欢迎。越窑茶具似玉类冰，青绿可人，使用方便，备受人们喜爱。王公贵族讲究豪华气派，所以茶具多选金、银、玉以及制作精良的瓷质茶具，普通百姓则多用陶土或竹木茶具。



唐代茶匙



唐代白瓷茶具



唐代翡翠绿釉竹节茶壶

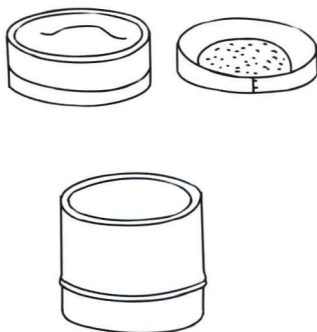
陆羽《茶经·四之器》中的茶具

唐代陆羽所著《茶经·四之器》对茶具进行了详尽的记述，让后人更加完整地认识了唐代茶具。陆羽列出的二十四种茶具，可归纳为生火器具，煮茶器具，烤茶、碾茶、量茶器具，贮水器具，盛盐器具，饮茶器具，清洁器具和存放器具。当时的富贵人家都需将这些器具准备齐全，而普通百姓则根据实际情况而有所省略。

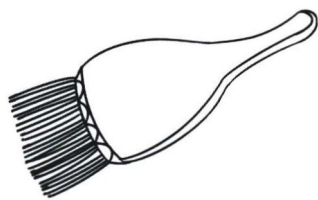
以下为二十四种茶具图：



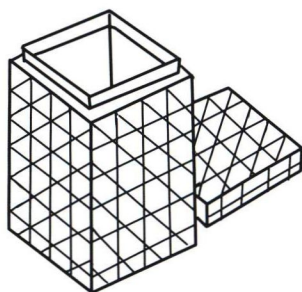
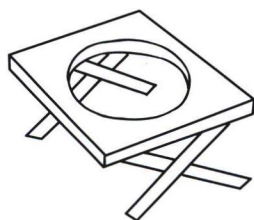
1 风炉：用以生火煎茶、煮茶，是最重要的茶具之一，多以铁制成。



2 罗合（罗末）：茶末碾好，放在罗末上筛，筛入茶末于罗合。

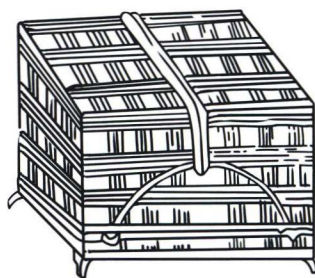
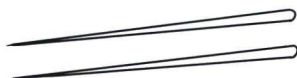
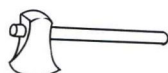
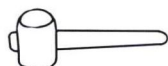


3 札：刷子，用于除去器具上的灰尘。



4 镬（交床）：镬用来煮水；交床用以将镬固定于风炉之上。

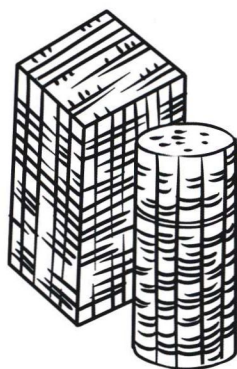
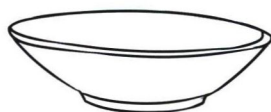
5 簍：盛炭的容器。



6 炭挝：用来敲碎炭，多以铁或熟铜制作而成。

7 竹筴：煮水时用以环激汤心以发茶性。

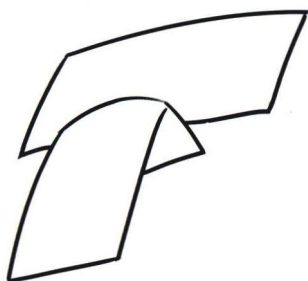
8 都篮：用以收藏茶器，以竹材制成。



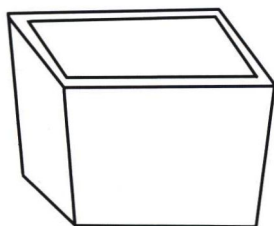
9 碗：用来品茗。

10 畚：用以贮藏茶碗，多用蒲卷编制，可以盛放十只茶碗。

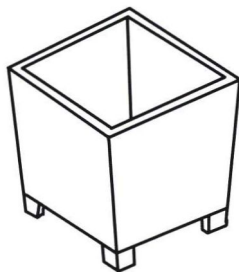
11 熟盂：用以盛放开水，多为陶器，容量在两升左右。



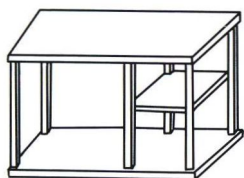
12 巾：用以擦拭器物，一般有两块，交替使用。



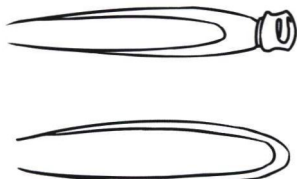
13 滓方：用以收集茶渣、残水，容量5升。



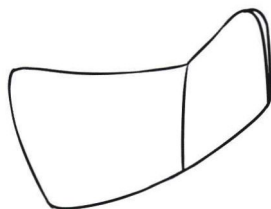
14 涤方：用以存放洗涤后剩余的水，容量8升。



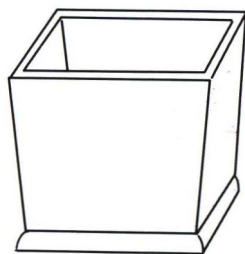
15 具列：煮茶时陈列茶具的架子，有做成床形的，有做成架形的。



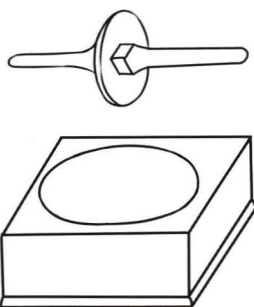
16 夹：用以夹茶饼以炙茶，用小青竹做成的最佳，也有铁、铜等材质的。



17 纸囊：用以贮存烤好的茶饼，使茶的香味不致散失。



18 水方：用以贮生水，多以竹木制成，容量十升。



19 碾（拂末）：碾用以碾茶。拂末用来扫拂茶碾中的茶粉，多以鸟类的羽毛制成。

