



时尚生活指南

Shi Shang Sheng Huo Zhi Nan



本书将中国茶酒的历史起源、习俗流变、茶具酒器的概况等，一一向读者娓娓道来，使读者能在轻松愉快的阅读中，获取丰富的茶酒知识，对中国源远流长的茶酒文化有一个全面、概括、形象、生动的了解。

CHA DAO YU JIU WEN HUA

茶道与酒文化

李元秀/编著



内蒙古人民出版社



时尚生活指南

Shi Shang Sheng Huo Zhi Nan



本书将中国茶酒的历史起源、习俗流变、茶具酒器的概况等，一一向读者娓娓道来，使读者能在轻松愉快的阅读中，获取丰富的茶酒知识，对中国源远流长的茶酒文化有一个全面、概括、形象、生动的了解。

CHA DAO YU JIU WEN HUA

茶道与酒文化

李元秀/编著



内蒙古人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶道与酒文化/李元秀主编. - 呼和浩特:内蒙古人民出版社,2007.12

(时尚生活指南)

ISBN 978-7-204-09351-9

I. 茶… II. 李… III. ①茶-文化-中国②酒-文化-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 192046 号

时尚生活指南

编 著 李元秀

责任编辑 咏 梅

封面设计 婴儿制造设计工作室

出版发行 内蒙古人民出版社

地 址 呼和浩特市新城区新华大街祥泰大厦

印 刷 三河市腾飞胶印厂

开 本 710×1000 1/16

印 张 320

字 数 2400 千

版 次 2007 年 12 月第 1 版

印 次 2008 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1-5000 套

书 号 ISBN 978-7-204-09351-9/F·276

定 价 416.00 元(全 16 册)

如发现印装质量问题,请与我社联系 联系电话:(0471)4971562 4971659

前 言

随着社会发展的与日俱新，生活的节奏也不停的加速前进。由于人们的生活水平逐渐提高，使人们在物质和精神上都有了很大的变化，在穿梭的人群中，每个人都在为自己的生活奔波着，我们抬头不难看见林林总总的商业，琳琅满目的街道，社会的主流一直是围绕着人的消费来进行的，而时尚的生活，其实是一种消费方式，或者说是一种对待价值观的态度。积极，乐观，时尚，这些都是生活的元素，想要让自己变开心，就需要懂得如何能汲取古典和渲染新潮的生活方式。

说起时尚生活，总会让人想起“品味”二字，时尚的脚步也似乎一直都与审美息息相关，如今时尚的概念已经不再局限于时装，红酒，手表这些东西，在大众化的生活中，时尚已经与科技密切联系，随着生活水平的不断提高，人们越来越重视生活的质量，追求有品位、有格调的生活方式，以期享受生活的乐趣。新的生活方式、新的消费理念催发了大量新的生活用品和生活内容，在衣食住行各方面都有过去不曾见到过、不曾使用过的新用品进入千家万户。本书在理财、法律、茶道、花草、象棋围棋、开店收藏、饮食保健等方面全方位的展示了一个高品位而又幽雅情调的生活图画，全书衔接着生活的各个方面，从不同点出发，由线到面逐渐深入，引导读者在现代化的气息下，走进一个既温馨、舒适而又新潮的生活氛围。



目 录

上 篇 茶 道

第一章 茶道与茶	1
识 茶	1
择 茶	2
泡茶的诀窍	4
第二章 茶道与器	4
煮水器	6
茶盘	7
旅行茶具	8
茶 壶	9
第三章 茶道与水	11
择 水	12
第四章 茶艺与茶道	23
茶 艺	23
茶道百家	24
和	27
清	28
净	29
真	29
第五章 茶道之派生	29
茶宴	30
斗 茶	30
茶 馆	31



第六章 饮茶四部曲	33
煎饮法	33
羹饮法	33
泡饮法	34
煎茶道	34
泡茶道	38
第七章 茶道与儒家	40
茶性与人性	40
茶品与人品	41
第八章 茶道与境	41
第九章 茶道礼仪	42
铁观音茶道	42
北京盖碗茶	44
绿茶泡法	51
乌龙茶饮法(家常)	51
花茶泡法	51
砖茶泡法	52
第十章 工夫茶	52
冲泡工夫	53
煮茶要诀	54
择 水	54
择 茶	55
烹 法	56
候 汤	56
洒茶与品茶	57
第十一章 茶道与茶艺馆	58
缘 起	58
发 展	58
特色与形态	59
个 性	60
特 点	61
背景风格	62



中篇 茶 技

第一章 茶技溯源	66
“茶”的由来	66
茶史的变迁	67
茶艺与茶道的传播	69
为饮涤尘烦	70
清茗能还童振枯	71
自谓此乐真无涯	71
芳茶冠六情,令人悦志	72
鲜清明净为上品	72
晴窗细乳试分茶	73
每种茶有不同香味	73
茶香入心亦醉人	74
茶香破鼻薄兰芷	74
饮茶注重汤色	75
茶禀天地至清之气	75
茶家百玩	76
境能怡情	76
赏 茶	77
用 茶	79
茶 宴	79
斗 茶	81
茶 馆	81
茶话会	85
音乐茶座	87
第二章 初识茶叶	88
茶叶的分类	88
茶的选用	89
乌龙茶	91
第三章 饮茶新趋势	92
方便的袋装茶	92
茶艺馆	93



第四章 壶艺与茶具	94
人杰地灵宜兴陶	94
文人雅士寄情于壶	95
宜兴名壶家及款式	95
壶艺的发展	97
壶艺第一期	98
孟臣壶与卢仝诗	100
近现代紫砂名人	101
好壶伴好茶	102
修壶与养壶	104
名壶留香	104
茶具的鉴赏和选择	105
茶具古韵	106
现代的茶具	109
第五章 茶壶选择	110
鉴别古壶	110
现代宜兴壶	111
选一把现代好壶	113
如何养壶	115
第六章 冲泡技法	117
泡茶用水	117
品茗的意境	120
冲泡的时间和次数	122
潮州式泡法	124
安溪式泡法	124
传统式泡法	124
工夫茶泡法	124
红茶的泡法	129
第七章 茶事茶话	130
茶与名人	130
茶的传说	139
第八章 茶的保健功能与原理	145
古人对茶的保健功能的认识	145
茶的保健成分	146
饮茶与长寿	151



下篇 酒文化

第一章 酒史与酒中极品	155
酒的发展史	155
饮酒史	159
历代酒政	161
酒的分类	169
酒的品评与选购	185
中国名酒鉴赏	201
酒的贮藏	228
第二章 酒礼与酒俗	229
现代酒礼与酒俗	237
少数民族饮酒的礼俗	241
第三章 酒令大观	250
酒令概述	250
射覆划拳类	250
口头文字类	258
骰子类	263
其他类	269
第四章 酒文化与名人	273
历代酒书	273
酒文化与宗教哲学	274
酒与文艺	276
古代名人与酒	294



上篇 茶道

第一章 茶道与茶

茶是雅物，亦是俗物。进入世俗社会，行于官场，染几分官气。行于江湖，染几分江湖气；行于商场，染几分铜臭；行于情场，染几分脂粉气；行于社区，染几分市侩气；行于家庭，染几分小家子气。熏得几分人间烟火，焉能不带烟火气。这便是生发于“茶之味”以“享乐人生”为宗旨的——“世俗茶道”，其中大众化的部分发展前景看好。

识 茶

茶类的划分可以有多种方法。有的根据制造方法不同和品质上的差异，将茶叶分为绿茶、红茶、乌龙茶（即青茶）、白茶、黄茶和黑茶六大类。

有的根据我国出口茶的类别将茶叶分为绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、花茶、紧压茶和速溶茶等几大类。

有的根据我国茶叶加工分为初、精制两个阶段的实际情况，将茶叶分为毛茶和成品茶两大部分，其中毛茶分绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和黑茶五大类，将黄茶归入绿茶一类；成品茶包括精制加工的绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和再加工而成的花茶、紧压茶和速溶茶等类。

有的还从产地划分将茶叶称作川茶、浙茶、闽茶等等，这种分类方法一般仅是俗称。

将上述几种常见的分类方法综合起来，中国茶叶则可分为基本茶类和再加工茶类两大部分：

绿茶——这是我国产量最多的一类茶叶，其花色品种之多居世界首位。绿茶具有香高、味醇、形美、耐冲泡等特点。其制作工艺都经过杀青—揉捻—干燥的过程。由于加工时干燥的方法不同，绿茶又可分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。

绿茶是我国产量最多的一类茶叶，全国18个产茶省（区）都生产绿茶。我国绿茶花色品种之多居世界之首，每年出口数万吨，占世界茶叶市场绿茶贸易量的70%左右。我国传统绿茶——眉茶和珠茶，向以香高、味醇、形美、耐冲泡，而深受国内外消费者的欢迎。

红茶——红茶与绿茶的区别，在于加工方法不同。红茶加工时不杀青，进行萎



凋,使鲜叶失云一部分水分,再揉捻(揉搓成条或切成颗粒),然后发酵,使所含的茶多酚氧化,变成红色的化合物。这种化合物一部分溶于水,一部分不溶于水。而积累在叶片中,从而形成红汤、红叶。红茶主要有小种红茶、工夫红茶和红碎茶三大类。

青茶(乌龙茶)——属半发酵茶,即制作时适当发酵,使叶片稍有红变,是介于绿茶与红茶之间的一种茶类。它既有绿茶的鲜浓,又有红茶的甜醇。因其叶片中间为绿色,叶缘呈红色,故有“绿叶红镶边”之称。

白茶——是我国的特产。它加工时不炒不揉,只将细嫩、叶背满茸毛的茶叶晒干或用文火烘干,而使白色茸毛完整地保留下来。白茶主要产于福建的福鼎、政和、松溪和建阳等县,有“银针”、“白牡丹”、“贡眉”、“寿眉”几种。

黄茶——在制茶过程中,经过闷堆渥黄,因而形成黄叶、黄汤。分“黄芽茶”(包括湖南洞庭湖君山银芽、四川雅安、名山县的蒙顶黄芽、安徽霍山的霍内芽)、“黄小茶”(包括湖南岳阳的北港、湖南宁乡的沩山毛尖、浙江平阳的平阳黄汤、湖北远安的鹿苑)、“黄大茶”(包括的大叶青、安徽的霍山黄大茶)三类。

黑茶——原料粗老,加工时堆积发酵时间较长,使叶色呈暗褐色。是藏、蒙、维吾尔等兄弟民族不可缺少的日常必需品。有“湖南黑茶”、“湖北老青茶”、“广西六堡茶”、四川的“西路边茶”“南路边茶”、云南的“紧茶”、“扁茶”、“方茶”和“圆茶”等品种。

再加工茶——以各种毛茶或精制茶再加工而成的称为再加茶,包括花茶、紧压茶、液体茶、速溶茶及药用茶等。

药茶——将药物与茶叶配伍,制成药茶,以发挥和加强药物的功效,利于药物的溶解,增加香气,调和药味。这种茶的种类很多,如“午时茶”、“姜茶散”、“益寿茶”、“减肥茶”等。

花茶——这是一种比较稀有的茶叶花色品种。它是用花香增加茶香的一种产品,在我国很受喜欢。一般是用绿茶做茶坯,少数也有用红茶或乌龙茶做茶坯的。它根据茶叶容易吸收异味的特点,以香花以窨料加工而成的。所用的化品种有茉莉花、桂花等好几种,以茉莉花最多。

从世界上来看,在以上类茶中,以红茶的数量最大,其次是绿茶,最少的是白茶。

择 茶

茶道是好东西,按照茶道的要求来饮茶,对我们的身心健康绝对是好处多多的。但我们老百姓平时并没有多少可能按照茶道的规则来饮茶。我们平时饮茶时可以参考以下这几个方面,列举如下,试做我们的“凡人茶道”:

当然,进行茶道的第一步就是选适合自己的茶,如果家中没有现成的茶叶或已有的茶叶不合自己的胃口,那就只有先去买来茶叶再来说茶道了。

对于一位初学饮茶者,将茶先行试泡试饮是很重要的。我们可以到卖茶的商店少量选购几种茶,并了解各种茶的泡法,然后再依法冲泡;心里抱着一种研究的态度,



先试饮,细细地品尝滋味。当茶汤入口,回荡于口中的一点时间,再经喉咙吞入,稍后嗅觉与味觉的反应,凡是口腔有一种爽然快感的感觉,芬芳久久不退,口里觉得甘润回味,就可以证明这种茶对您是适宜的。当您经过数次试饮后,尤其是分别茶汤温度的高低分数次试饮,更可以探知茶的真味;如此几次试泡试饮,只要泡法没有差错,一定可以选用你喜欢的茶种了。

选择茶叶还有以下的基本概念,以食味来说,吃多油腻食物的人,就选用滋味浓厚的茶;喜爱食物味道强烈的人,就选用较芬芳的茶;蔬果吃得少的人,就选发酵较轻或不发酵的茶。以地区而言,北方人较喜爱选用花茶;江浙及邻近省份的人,多选用龙井茶或高级绿茶;南方云贵广东和福建人士,为保健及疗疾,多选用半发酵的高级包种茶、武夷茶或普洱茶等;居住在都市的人常喜欢选用浓味刺激性较强的红茶。以年龄来说,年轻人为了健美可选用绿茶或包种茶,为了欣赏可选用清香包种茶;上了年纪的人最好选用乌龙茶和焙火稍重的包种茶;总之,如何选用茶是需要讲究的,否则选用自己不喜爱的茶会觉得花冤枉钱,甚至对茶也产生排斥性,谈不到所谓的“享受人生”的。

如果你已经选择了你所喜爱的茶,却又不知道如何鉴别茶叶的品质,在此我可以教给你一般鉴别茶叶的要领,你如果根据以下的方法一般是不会有错的:

形状

每一种茶都有一定的标准形状,有许多种茶叶都是根据形状来分级的。主要的条件是茶叶的老嫩,老而粗大的总比幼嫩紧结又整齐的品质差;此外茶梗、茶片、茶末含量多者不好,夹杂物更不能有。如红茶以短齐而不杂碎、紧结而不松薄者为佳;其他茶类仍以叶身卷曲如鹰鼻者为上品,佛手形次之,叶短而舒直且夹杂着茶梗和粗叶的,便是下品了。

色泽

这指干茶的外观色泽,凡是有油光且新鲜呈现宝色者为佳,各种茶都有其标准色泽。如红茶以深褐色有光亮为上;绿茶须茶芽多呈翠绿色;包种茶贵在有灰白点的青蛙皮状,比较深乌龙茶贵在具有红、黄、白三色显明者为上品;花茶以新鲜青翠具有芽尖为上。色泽灰暗,杂而不匀,都是下等了。

茶汤颜色

各种茶都有其标准水色,以澄清透亮而呈艳丽者为佳(好品质的红茶汤冷后会呈乳化现象,另当别论)。上好的红茶呈琥珀色,有甘香而无涩味;绿茶颜色碧绿而散发出一种清香;包种茶呈金黄色,饮在口中有青果的香味;乌龙茶呈现橙红色,有熟果味的芬芳。如果色泽灰暗,有青草味和涩味,甚至喝一次过后便淡然无味,都不是水准以上的茶了。

香气

这是茶品质的主要条件。最简易的方法是将一撮茶叶放在掌心用口呵气,使茶叶受热而发出真味来,香气(不论是木香、花香、蜂蜜香、焦糖香……等)浓愈久愈是好茶叶;如发出的是青草味便是下品。



滋味

这要比闻茶的香气更重要。田茶是饮用品味,以少苦涩带有甘醇者为佳。入口后觉得茶汤“身骨”强劲而浓郁,饮后在喉间有久久不淡的回味者才是上品,凡是淡薄或陈旧劣变的味都是下品。好、既然我们已经选好了茶叶,那么我们就可以进入茶道的第二步了,泡茶。

泡茶的窍诀

泡茶有以下几点是要值得注意的,否则的话,即使是上等的龙井给你也泡不出好滋味来,你才叫暴殄天物了。

比例

直接的反应就是茶的浓淡。浓淡要合适才好,使我们能够欣赏到茶的色和香,同时,适当的浓淡对于茶叶中的物质的浸出是有影响的,这不但影响到茶水的色、香、味,也影响到茶水对人体的影响作用。浓淡可以科学计测,但是平时没人去理会这一指标的,还是要靠自己把握,一般是宜淡不宜浓。大致上说,一般红绿茶,茶与水的重量比为1:80。常用的白瓷杯,每杯可放茶叶3克。一般玻璃杯,每杯可投2克。

水温

对不同的茶要求用不同的水温,应视不同类茶的级别而定。但是我们经常不注意这一点,总喜欢用很烫的水来冲泡。一般说来,红茶、绿茶、乌龙茶用沸水冲泡还是较好的可以使茶叶中的有效成分迅速地浸出。某些嫩度很高的绿茶,如龙井茶,应用80%~85%的开水冲泡,使茶水绿翠明亮,香气纯正、滋味甘醇。

时间

一般也就是3到10分钟。泡久了不但茶的口味不好了,据说还容易将茶中对人体不利的物质泡出来。水温高、茶叶嫩、茶量多,则冲泡时间可短些;反之,时间应长些。一般冲泡后加盖3分钟,茶中内含物浸出率可达80%,香气发挥正常,此时饮茶最好。

次数

一般3到4次就好了。有一句不太雅的俗话说:“头道水,二道茶,三道四道赶快爬。”意思是说头道冲泡出来的茶水不好,第二道正好,喝到三道、四道水就可以了,该走了。有人笑曰:中国人讲中庸,连喝茶亦然,所以喜欢中间的第二道。饮茶时,一般杯中茶水剩1/3时,就应该冲入开水,这样能维持茶水的适当浓度。

适时、适量及一些“小道道”。

诸如隔夜茶不要饮、不要用茶服药、不要空腹饮茶、睡前不管旧茶新茶不宜饮得太急等等。

第二章 茶道与器

俗话说:“水为茶之母,壶是茶之父”。要获取一杯上好的香茗,需要做到茶、水、



火、器四者相配,缺一不可。这是因为饮茶器具,不仅是饮茶时不可缺少的一种盛器,具有实用性,而且饮茶器具还有助于提高茶叶的色、香、味,同时,一件高雅精美的茶具,本身还具有欣赏价值,富含艺术性。选配茶具除了看它的使用性能外,茶具的艺术性如何,成了人们选择时的另一个重要标准。

因地制宜

我国地域辽阔,各地的饮茶习俗不同,因而对茶具的要求也不一样。如福建及广东潮州、汕头一带,习惯于用小杯啜乌龙茶,故选用“烹茶四宝”——潮汕风炉、玉书碾、孟臣罐、若琛瓯泡茶,以鉴赏茶的韵味。

因人制宜

在古代,不同的人用不同的茶具,这在很大程度上反映了人们的不同地位与身份,如历代的文人墨客,都特别强调茶具的“雅”。宋代文豪苏东坡在江苏宜兴讲学时,自己设计了一种提梁式的紫砂壶,“松风竹炉,提壶相呼”,独自烹茶品赏。另外,职业有别,年龄不一,性别不同,对茶具的要求也不一样。如老年人讲求茶的韵味,要求茶香高、味浓,重在物质享受,因此,多用茶壶泡茶;年轻人以茶会友,要求茶叶香清味醇,重于精神品赏,因此,多用茶杯沏茶。

因茶制宜

自古以来,比较讲究品茶艺术的茶人,最注重品茶韵味崇尚意境高雅,强调“壶添品茗情趣,茶增壶艺价值”。

一般说,饮用花茶,为有利于香气的保持,可用壶泡茶,然后斟入瓷杯饮用。饮用大宗红茶和绿茶,注重茶的韵味,可选用有盖的壶、杯或碗泡茶;饮用乌龙茶则重在“啜”,宜用紫砂茶具泡茶;饮用红碎茶与工夫红茶,可用瓷壶或紫砂壶来泡茶,然后将茶汤倒入白瓷杯中饮用。如是品饮西湖龙井、洞庭碧螺春、君山银针、黄山毛峰等细嫩名优绿茶,除选用玻璃杯冲泡外,也可选用白色瓷杯冲泡饮用。

因具制宜

选用茶具,一般要考虑以下三个方面:一是要有实用性;二是要有欣赏价值;三是有利于茶性的发挥。

古人云,器为茶之父。从传统的品茗艺术,茗饮文化而言,茶具不仅仅是一种盛放茶汤的容器,而且是整个品饮艺术过程中不可缺少的一部分。

质地精良,造型优美,并富有文化意蕴的茶具,对于衬托茶汤,保持茶香,提高品茗的情趣,都有着十分重要的作用,这就是陆羽所说的“益茶”。

茶具的演变与发展,总是和茶或饮茶的变化联系在一起的。反过来说,有怎样的茶和品饮方法就有怎样的茶具,而历代的茶具也是为了适应各朝各代的茶和品饮习惯而创造出来的。

对于唐代的茶碗,陆羽有“碗,越州上”的说法,这主要是因为越窑的青瓷碗有利于衬托那时的茶人所欣赏的汤色茶具。

元明之际,斗茶之风不再,散茶成为主流,相应的就出现了有利于衬托散茶绿色汤汁的白瓷及素淡雅致的青花瓷。同时因散茶冲泡艺术的发展,壶也有了很大的变



化,成了自斟自饮的佳具。

到了清代,由于冲泡技艺日趋精湛(工夫茶),紫砂壶也应运而盛行。同时由于以茶敬客成了民间极为普通的礼仪,盖碗也开始流行。

今天的茗饮艺术对茶具提出了更高的要求,茶人们也享有更大的选择余地。我国北方一带的居民,大多喜爱花茶,一般使用较大的瓷壶冲泡,再次分别斟入杯中饮用。南方一带的人普遍爱好炒青或烘青绿茶,习惯上多用有盖的瓷杯、瓷碗。闽、粤、港、台一带的人们偏爱乌龙茶,则宜用工夫茶具,工夫红茶的茶具亦可如此,一般的红茶住则可选用紫砂壶冲泡,颇有趣味。

品用各类名茶,尤其是高档名茶,如龙井、碧螺春、君山银针、白毫银针等,则以五色而透明度高的玻璃杯,或白色薄胎细质瓷杯最为理想,可以提高观赏与品茗的情趣。

煮水器

在最初的茶道中,茶具包括了所有的从煮水到净洁茶具的所有用品,而在现代人的泡茶观念中煮水器似乎已被完全忽略,其实这是现代人所犯的一个严重的错误。在严格的茶道中,所有的用具都不可忽略和缺少。同时我们还应注意的是,泡茶用水的加热方式,古人在这方面可是极为讲究的。

我们常见的煮水器加热方式,不外是电源、煤气、酒精,更为讲究的就会使用炭火。烧水壶的质地则有生铁、不锈钢、陶壶、玻璃壶等,与各种加热方式搭配使用。

以前有很多茶行或人多的地方喜欢用煤气炉烧水,理由是:煤气的加热速度快,但是,煤气炉本身或大型的煮水容器,其提壶就会很吃力,亦不美观,与茶道所要求的意境大相径庭,再加上煤气燃烧所产生的热气、一氧化碳与缺氧,更对通风不良的室内品茗产生负面影响,对于追求意境,和爱好雅致的人来说,所有这些真是大煞风景,尤不可取。

专为泡茶而设计的电茶壶,历史也很悠久,从早期电汤匙的电热管,到现在采用先进的耐热陶瓷电热片,从闪亮的不锈钢壶身,只装成高温烤漆的外表,不但方便美观,耐用性也增加了不少。

也有人觉得不锈钢的烧水壶太现代化了,会破坏品茗的情调,所以陶制的烧水壶目前仍在市场上占有一席之地。一般陶壶不外乎是放在煤气炉或酒精炉上加热,但陶作坊生产的烧水壶,底部有一片加热片的特殊处理,除了能在煤气炉、炭炉或酒精炉上加热以外,也能置于电炉、电磁炉上使用,但最好是一开始就决定用哪一种加热方式,否则常常换来换去,将会减低使用寿命。

更讲求方便快捷的现代人,以及居住空间的日渐缩小,如果想用炭炉起火,享受一下古人所谓“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红”的品茗乐趣,实在不容易。当然也有人利用自己的楼顶花园,对着晴朗的夜空,邀三五知己好友,享受品茗之乐,确是快哉。这只有少数人才能做到。为此市面上有了专门的烧水壶组,包括了陶钵、基座、



炉架、火交、烧水壶、电炉盘,除了可以生一炉炭火,享受思古幽怀的情趣,也可以用电炉取代炭火,非常有新意。只是售价不低,而且体积庞大,实非一般的小空间品茗可以搭配。

茶盘

茶盘往往被人们所忽略,其实,在全套泡茶用具中,它是不可或缺的。之所以被忽略,是因为很多人在品茶时,大都采取围坐的方式,主客间的距离很近,用不用茶盘无所谓。但是在传统的茶道茶艺的表演中,茶盘是绝对不能没有的,因为奉茶时应有的礼节和正确的动作,能让受茶的人感觉到自己被尊重,这是茶道中很重要的一环,若要表现正宗的茶道,每一位表演者都必须十分注意。

其实,茶盘除了作为奉茶使用,也可以在个人品茗时当作放置壶、杯的小型泡茶盘,具有盛放茶具、端盘置物的功能,所以其重要性是不可忽视的。讲究茶盘的使用,能增加全套泡茶用具布置的美感。在使用茶盘奉茶时,正确的姿势是奉茶者应双手端盘,采取适当的高度与距离;方便客人拿取杯子,这是礼节。

目前常见的茶盘质料大多是竹、木类制品,或是陶瓷,也有塑胶、皮雕或漆器等,一般茶艺专用的茶盘规格大都不会太大,不论形状如何,大概可容纳四至八组品茗杯、托(长和宽或直径大约在25厘米左右),过大或过小都会影响品茗的意境,并不合适。

一般茶盘的周边都稍微高起,如果太高也不行(大约1到2厘米即可),因为品茗用的杯子大都是小型的,若周边太高,不但妨碍客人拿取杯子,也影响视觉的欣赏——不易看出杯子、杯托的线条与图案,无法达到全组泡茶用具的整体欣赏。

普遍性最高的茶盘,首推不锈钢茶盘,不论是圆形的、方形的,甚至排水式的,在一般家庭中或茶行都广泛使用。主要是方便,还有不怕泡茶时热水的长期浸泡,至今还有很多专营的厂商生产。

目前市面上有塑胶制成的仿木仿瓷的茶盘,透着咖啡色泽的感觉比不锈钢柔和,其造型逼真,款式多样,选择的余地也较大,价格也便宜,实用性强,它的缺点是遇水比较不容易擦拭;表面如果太光滑,杯子、杯托容易滑动,这种情形可以放一条大小适中的盘巾,达到止滑效果,也可以吸水。作为普通家庭塑胶茶盘不错的选择。甚至随着人们生活品味提升,改进成塑胶盘面,框以色泽古雅の木框,也有承接废弃茶水的水盘和排水设备,整体感觉比不锈钢水盘优雅,也不失其便利性。

原木茶盘也曾是茶盘中的主流,有些生产者强调自然取材,所以每一个茶盘形状、大小、风味皆不相同,甚至有人标榜取自树瘤部位,也就是取白老树的基部,强调其稀有性。

但是,基于市场的大量需求,有些厂商则是采规格化生产,在取得一批木材的后,以纵切面的取材方式,生产规格完全相同的产品,订以相同的价格,以维持市场售价的稳定性。



陶瓷制成的茶盘最容易与壶、杯等茶器形成一体设计的感觉,或呈现个人风格,但缺点是比较重。制作者必须考虑到奉茶功能,茶盘表面如果因上釉而太光滑,怕会使杯子易滑动,不妨考虑利用雕刻或其他手法改善;重量和平稳性也要列为考虑因素,这样的茶盘较少专业生产。

另外,石头茶盘也曾掀起一股热潮,举凡黑胆石、乌心石、青斗石……均被广泛取材。由于石质朴拙,气韵内敛,通过泡茶,也可达到养石的乐趣。不过,来自大自然的东西,又要能够制成茶盘,毕竟取得不易,价位也不低,于是有利用平面切割的茶盘,外围是自然原形,盘内采平面处理,只有周边一圈稍微高起,线条简洁,亦能欣赏石头的美。其他,也出现利用石粉及其他特殊材质高压成型,制成规格化的茶盘,以大量生产者。

近年来,国内流行竹制的泡茶用具,主要以孟宗竹制成,再加上防水处理,风格典雅,造型相当多,选择性很大。有很多厂商采用孟宗竹,生产一系列的相关产品,如杯托、泡茶盘、茶盘、茶具提盒等,极具文人雅士之风。这些竹制品不仅表面处理精致,且具防水功能,颇受消费者青睐,茶盘也广被利用,不论长方形或正方形都很受到肯定,但是价格稍高。这类茶盘大多设计成上、下分离,有承水或排水功能,但是,尽管经过防水处理,如果长期的使竹制品泡水,久而久之,还是会产生渗水的现象。所以,使用后应该尽快处理干净,使之晾干,才能确保长久的美观耐用。

就茶艺的观点而言,不论是原木或石头材质,如果造型过于繁复,太强调茶盘本身的装饰性和艺术性,并不一定适合泡茶。以茶具的整体布置来看,也可能喧宾夺主,或造成不方便之处。所以,对于一般的茶客来说,还是以经济适用为选择茶盘的根本目的。

事实上,在茶道中,并不鼓励泡茶时不断地淋壶,然后又把这些茶水直接倒在茶盘上。且不说茶盘的耐水性如何,这些都是属于不雅的操作,影响茶道的美感。正确的方法应该是:尽量不淋壶,即便茶船内有水,或是茶杯内的烫杯水,都应该倒在水盂里面,维持操作台(或茶盘)上的整洁。

旅行茶具

随着我国实行双休日,人们开始注重休闲,出门旅游的人越来越多,旅行茶具也被茶具生产商提上了研发日和相关的产品也应运而生。

包壶巾与杯套

包壶巾和杯套是最早被应用于包里和携带茶具的现代产品,它兼顾了便利、实用与不占空间的原则。只要利用一条包壶巾,放上一把茶壶;再拿二个杯套,分别套在二个杯子上,接着把茶壶和杯子一起用包壶巾包妥,旅游的人就可以放心地出门了。这样可以提供两个人喝茶,如果人数增加,就相应的增加杯子的数量。

包壶巾的设计是一条中间缀有简单图案、四角有黏扣的方巾,利用四角的黏扣可以妥当地包紧茶具,防止松动碰撞。加厚的对角线图案可以加强壶嘴和壶把的保护