

第一章

茶 · 茶具



如果说食物代表了人的生理需要,那么汤汁饮料便是关乎人类的精神需要。所以茶不仅是“柴米油盐酱醋茶”的“茶”,更是“琴棋书画诗酒茶”的“茶”……



【课前导入】

陆羽《茶经》与唐代饮茶方式

陆羽(公元733—804年),字鸿渐,一名疾,字季疵,号东冈子、桑苎翁,唐代复州竟陵(今湖北天门)人,一生嗜茶,精于茶道,以著世界第一部茶叶专著——《茶经》闻名于世,对中国茶业和世界茶业发展作出了卓越贡献,被誉为“茶仙”,奉为“茶圣”。在洋洋七千余言的《茶经》中,陆羽简洁又全面地介绍了唐朝的茶文化。



认识陆羽

唐代饮茶之风盛行,唐人饮茶讲究鉴茗、品水、观火、辨器。在饮茶方式上,唐代有煎茶、庵茶、煮茶等方式。唐中叶盛行煎茶。唐代的茶叶有粗茶、散茶、末茶、饼茶四种。煎茶用的是饼茶。先将茶饼复烘干燥,谓之“炙茶”。等茶叶冷却后,再取出打碎,碾成粉末状,经箩细筛,筛下茶即成待烹的茶末。即经过炙、碾、罗三道工序,将饼茶加工成细末状,再进行煎茶。

煮茶分成三个阶段,即“三沸”。当水煮到出现鱼眼大的气泡并伴有微声时,是第一沸。这时根据水量加入适量盐调味,尝尝水味,不要因为味淡而多加盐。当锅边缘水如连珠时,是第二沸。舀出一瓢开水后,用竹夹在水中搅动成水涡,使水沸度均匀,用量茶小勺量取茶末,投入水涡中心,再加搅动。过一会儿,水面波浪翻腾着,溅出许多沫时,也就是第三沸。将原先舀出的水倒回,使开水停沸,生成茶沫。此时,要把茶沫上形成的一层水膜去掉,因为它味道不正。“三沸”之后,不宜接着煮。煮茶的水不能多加,否则味淡。

酌茶,即用瓢舀汤向茶盏分茶,其基本要领是使各碗沫饬均匀。从锅中舀出第一碗茶汤叫隽永,隽味永长的意思,也指最好的东西。隽永须舀出,以备止沸和育华时用。如煮一升水,可分作五碗,每碗的沫饬要均匀。要喝到鲜香、味浓的茶,除隽永外,一锅煮出的头三碗最好。较次一等的多煮到五碗。若数个客人,用隽永水补足。饮茶应趁热。

唐代另一饮茶法是唐以前盛行的煮茶法,即把葱、姜、枣、橘皮、薄荷等物与茶叶放在一起充分煮沸,或者使汤更加沸腾以求汤滑,或者煮去茶沫。这种方法在唐代已经过时,陆羽认为这种方法煮出的茶“斯沟渠间弃水耳,而习俗不已”,就如同倒在沟里的废水一样不堪饮用,而世人一向习惯就是这样。现代民间喜爱的打油茶、擂茶等则为原始煮茶遗风。

【教学目标】

1. 知识目标

- (1) 掌握茶的分类及其代表品种。
- (2) 熟悉茶具的材质,掌握各种茶具的功能。
- (3) 掌握茶和茶具的搭配技巧。
- (4) 了解茶的文化历史。

2. 能力目标

- (1) 能够区分不同的茶类。
- (2) 能够为不同的茶选择最适宜的茶具。
- (3) 掌握各种茶的冲泡技巧。

【教学重点】

各种茶具的功用。

【教学难点】

各类茶叶的品质鉴别。

第一节 茶 具

茶具的定义,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、储茶工具、饮茶工具等几大类。现代茶具,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。

一、依据茶具的材质分类

(一) 金属茶具

金属茶具是我国最古老的日用器具之一,早在公元前 18 世纪至公元前 221 年秦始皇统一中国之前的 1500 年间,青铜器就得到了广泛的应用,先人用青铜制作盛水,制作爵、尊盛酒,这些青铜器皿自然也可用来盛茶。自秦汉至六朝,茶叶开始流行,茶具也逐渐从与其他饮具共用中分离出来。大约到南北朝时,我国出现了包括饮茶器皿在内的金银器具。到隋唐时,金银器具的制作水平达到高峰。20 世纪 80 年代中期,陕西扶风法门寺出土的一套由唐僖宗供奉的鎏金茶具(图 1-1),可谓是金属茶具中罕见的稀世珍宝。但从宋代开始,古人对金属茶具褒贬不一。元代以后,特别是从明代开始,随着茶类的创新、饮茶方法的改变,以及陶瓷茶具的兴起,才使得包括银质器具在内的金属茶具逐渐消失,尤其是用锡、铁、铅等金属制作的茶具,用它们来煮水泡茶,被认为会使茶味“走样”,以致很少有



金属茶具



图 1-1 陕西扶风法门寺出土的唐代鎏金茶具

人使用。

近年来,用来煎茶煮水的日本铁壶因兼具养生、观赏和收藏价值,逐渐流行起来。铁壶(图 1-2、图 1-3)也称铁瓶,是以生铁为原料,用传统铸造工艺和后期手工打磨制成的茶壶。其最早可追溯至江户时期,距今有数百年历史。茶道从中国传入日本后,成了日本的时尚,到了江户时期,茶友们将“茶釜”加上注水口和把手用来泡茶,铁壶随之诞生。



图 1-2 南部铁壶



图 1-3 京都铁壶

(二) 瓷器茶具

瓷器发明后,瓷器茶具就逐渐成为主流茶具。瓷器茶具可分为青瓷茶具、白瓷茶具、彩瓷茶具和黑瓷茶具。

1. 青瓷茶具

青瓷茶具从晋代开始发展,青瓷的主要产地在浙江。16 世纪时,浙江省龙泉市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,世界很多著名博物馆都珍藏有龙泉青瓷(图 1-4)。



青瓷茶具



图 1-4 龙泉青瓷

2. 白瓷茶具

白瓷坯质透明,无吸水性,音清而韵长,1300℃左右烧成,能反映出茶汤色泽,传热、保温性适中,不会与茶发生化学反应,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,景德镇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。



白瓷和彩瓷

3. 彩瓷茶具

彩瓷也称“彩绘瓷”,是在器物表面加以彩绘的瓷器。主要有釉下彩瓷和釉上彩瓷两大类,釉下彩瓷始于三国时期东吴釉下彩绘瓷。唐代有唐青花,以及长沙窑等釉下彩绘瓷。明清时期开始出现釉上彩(粉彩)瓷,同时也是彩瓷发展的鼎盛期,以景德镇窑的成就最为突出。青花瓷(图 1-5)是彩瓷中的一个大类,属釉下彩瓷。原始青花瓷于唐宋已见端倪,成熟的青花瓷则出现在元代景德镇的湖田窑。明代青花瓷成为瓷器的主流。清康熙时发展到了顶峰。明清时期,还创烧了青花五彩、孔雀绿釉青花、豆青釉青花、青花红彩、黄地青花、哥釉青花等衍生品种。



图 1-5 青花瓷茶具

4. 黑瓷茶具

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(图 1-6)用来斗茶最为适宜,黑瓷茶盏因而驰名。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。



黑瓷茶具



图 1-6 黑瓷茶盏



【阅读资料 1-1】

宋人点茶

中国茶史上历来就有“茶兴于唐,盛于宋”的说法。

在宋代,饮茶已在社会各个阶层中普及,包括下层平民。茶不仅成为人们日常生活中不可或缺的物品,而且饮茶的风俗深入到民间生活的各个方面。开封、临安两地茶肆、茶坊林立,客来敬茶的礼俗也已广为流传。茶饮已经“飞入寻常百姓家”,饮茶方法在唐代基础上又迈进了一步,迅速发展了合于时代的、高雅的点茶法。

点茶法比唐代煎茶法更讲究,包括炙茶、碾罗、候汤、熇盏、点茶等一套程序。

在宋代,点茶用饼茶。饼茶也需炙烤加工才能使用,炙茶的过程与煎茶相同,也是用炭火烤出水汽。然后将茶饼碾碎成粉末,再用叉罗筛过,茶粉越细越好,所以要求茶罗十分细密。候汤则是要掌握点茶用水的沸滚程度,这是点茶成败的关键。掌握水沸的程度,冲点出色、香、味俱佳的茶汤,只能凭点茶人的经验来完成。另外,唐人煎茶时所用的“孟”在宋代煮水时被体积较小的茶瓶代替。在点茶之前,还要用沸水冲洗杯盏,预热饮具。

点茶时,先要将适量的茶粉放入茶盏中点泡一些沸水,将茶粉调和成膏状,然后再添加沸水,边添边用茶匙击拂。点泡后,如果茶汤的颜色呈乳白色,茶汤表面泛起的“汤花”能较长时间凝住杯盏内壁不动,这样才算点泡出一杯好茶。点茶追求茶的真香、真味,不

掺任何杂质,并且十分注重点茶过程中动作的优美协调。点茶以茶粉作为原料,再用沸水点冲,所以人们饮用时要连茶粉带水一起喝下。

与唐代煎茶相比,宋代人更喜爱典雅精致的点茶艺术(图 1-7)。从城市到乡村,皇帝贵族、文人、僧侣、百姓无不点茶。南宋理宗开庆元年,点茶经日本僧人南浦昭明传至日本,后经日本茶道创始人千利休改造而成日本茶道。



图 1-7 刘松年(南宋)《撵茶图》局部

(三) 紫砂茶具

紫砂茶具早在北宋初期就已出现,成为独树一帜的优秀茶具。它的工艺既精致又实用。紫砂壶(图 1-8、图 1-9)成陶火温在 $1000\sim 1200^{\circ}\text{C}$,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



鉴赏紫砂壶



图 1-8 紫砂提梁壶



图 1-9 南瓜壶

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,用紫砂壶泡乌龙茶等半发酵茶时最能展现茶味特色。

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、团山泥抻制焙烧而成。由于成陶火温高、烧结密致、胎质细腻,长时间使用,壶体的颜色会变得越来越自然,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。比较讲究的可为不同的茶叶配不同的茶壶。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。平时应经常擦拭紫砂壶,并用手不断抚摩,这样不仅能使其手感舒服,而且会让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。

(四) 漆器茶具

漆器茶具(图 1-10)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,漆器茶具更加鲜丽夺目,令人喜爱。它具有轻巧美观、色泽光亮及能耐温、耐酸的特点,这种茶器具更具有艺术品的功用。



漆器及其他
材质茶具



图 1-10 漆器茶具

(五) 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及吐露的茶汤颜色,均可一览无余。玻璃茶具容易破碎、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,上下浮沉,赏心悦目,别有一番风趣。

二、依据茶具的功能分类

(一) 主泡器

1. 茶壶

茶壶是主要的泡茶容器,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如下。

(1) 壶嘴出水要流畅,不淋滚茶汁,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(图 1-11)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,再从茶壶上方淋沸水以温壶。淋浇的沸水也可以用来洗茶杯。

3. 茶海

茶海(图 1-12)又称茶盅或公道杯,形状似无柄的敞口茶壶。茶壶内的茶汤浸泡至适当浓度后,将茶汤倒至茶海,再分倒于各小茶杯内,以求茶汤浓度均匀。也可于茶海上覆一滤网,以滤去茶渣、茶末。没有专用的茶海时,也可以用茶壶代替。



图 1-11 茶船



图 1-12 茶海(公道杯)

4. 茶杯

茶杯(图 1-13)种类繁多,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清洗茶杯,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。

5. 盖碗

盖碗(图 1-14)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,在专业评审茶叶质量时也多用此杯。



图 1-13 闻香杯(左)、品茗杯(右)



图 1-14 盖碗

6. 茶盘

茶盘(图 1-15)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。茶盘有塑料制品、不锈钢制品,形状有圆形、长方形等多种。



图 1-15 茶盘

(二) 辅泡器

1. 茶漏

茶漏(图 1-16)于置茶时放在壶口上,以导茶入壶,防止茶叶掉落壶外。

2. 茶则

茶则(图 1-17)为盛茶入壶的用具,一般为竹制品。

3. 茶匙

茶匙(图 1-18)又称茶扒,将茶叶由茶罐或茶则拨入茶壶中的器具,多为竹制品,形状像汤匙,所以称茶匙。还有一种是一端弯曲的茶匙,其主要用途是挖取茶壶内泡过的茶叶。

4. 茶针

茶针(图 1-18)的功用是疏通茶壶的内网(蜂巢),保持水流畅通。

5. 茶夹

茶夹(图 1-18)又称茶筷,其功用与茶匙相同,可将茶渣从壶中夹出。也有人用它夹着茶