



繆思風采

【寒夜客來茶當酒之一】

淺談茶具與茶葉

● 林柏維*

柴門反關無俗客，紗帽籠頭自煎吃；

碧雲引風吹不斷，白花浮光凝碗面。

一碗喉吻潤，二碗破孤悶；三碗搜孤腸，唯有文字五千卷。

四碗發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。

五碗肌股輕，六碗通仙靈；七碗吃不得也，唯覺兩腋習習清風生。

唐朝·盧仝〈走筆謝孟諫議寄新茶〉（又名〈飲茶歌〉）

· 談茶

飲茶之風源自中國，漢代時四川飲茶之風已經形成，南北朝時尤盛行於江南，及至唐代，飲茶是成為社會的風尚；宋朝時，茶葉不僅是重要的經濟作物，更且是人民生活的一部份，所謂「柴米油鹽醬醋茶」已成國人「開門七件事」。隨著文化、貿易的傳輸，日本飲茶之風開於唐代，並漸次發展成「茶道」，十七世紀時，中國茶葉、磁器經由荷蘭西傳，風行歐洲，十八世紀時，在英國形成「下午茶」文化。

茶葉在台灣，清代時已名列四大物產，茶葉種類、製法獨樹一格，然而飲茶之風反在經濟飛躍之後勃然而興。

飲茶之道，看似簡單平凡，卻非易事，茶葉、茶壺、水火、雅緻皆可成篇章，然而，飲茶本屬俗民文化，跳脫迷障實又不難。

* 林柏維，南台科技大學通識教育中心社會科學組助理教授。



· 認識茶具

工欲善其事，必先利其器，光只是有壺有杯，未免過於簡陋。茶具的選擇需視茶葉的種類與特性而有不同，品嚐綠茶，在於賞其芳香，宜用青磁器蓋杯；品茗半發酵茶，如烏龍茶、包種茶，需用陶器茶壺，留其香、存其甘醇；沖泡紅茶則應用彩繪磁器茶組，賞其雅緻潔淨，嚐其甜美。泡茶用具，因時因地而有所不同，也可因各人品味斟酌增刪、或偏用它物（如鐵器、金銀飲器、石壺等），並無定制。一般而言，全組茶具可有如下數款：

- (1) 燒煮器具/燒煮開水器具，有陶製品、鐵製品、玻璃製品等；爐火有用柴炭、酒精、瓦斯爐、電器等，全憑各人喜好。
- (2) 茶壺/泡茶主器，以不含雜質的陶、磁器為佳。
- (3) 茶船（茶池）/作為置壺、溫壺、燙杯用。
- (4) 茶海（茶盅）/讓茶湯倒入，可均勻濃淡，及避免茶湯浸泡壺內過久。
- (5) 茶網/有茶壺內置球網、茶海網，避免茶渣、葉末頃入杯中。
- (6) 茶杯/飲茶湯用，杯內面最好是上釉，利於觀看茶湯色澤。
- (7) 聞香杯/盛茶湯以留茶香，磁器為佳，杯身宜長，口徑宜小，始香凝杯底。
- (8) 茶杯托/上置茶杯，以免茶杯燙手。
- (9) 茶杯墊/置放中、大茶杯用，一般皆用軟木塞製品。
- (10) 茶匙、茶夾/供挖取茶壺內的茶渣用。
- (11) 茶荷/從茶罐中挖取茶葉，利於置入茶壺的輔助用具。
- (12) 茶盤/放置茶壺、茶船、茶海、茶杯等的大盤子，一般採用兩層鐵製品，上層穿有數十小洞，以便排水，下層盛水，也有與茶車合並設計者。
- (13) 茶巾（茶布）/擦拭茶壺外之水滴，避免注茶湯於茶海、茶杯時水滴混入。
- (14) 桌巾/鋪於茶桌上的綿質方巾，渴使桌面保持乾爽，桌巾色澤宜淡雅，下午茶講究情調，桌巾影響視覺頗大。
- (15) 蓋杯組/彩紋磁器，泡飲用，一般皆用來觀、賞茶湯色澤暨茶葉舒展後的形狀。有耳蓋杯組則適宜泡飲紅茶。
- (16) 小湯匙/金、銀、鐵製，沖泡紅茶後攪拌鮮奶、砂糖用。





- (17)大茶杯（高杯）/磁器茶杯，容量大，以沖泡一、二次且量多為目的。
- (18)茶碗/白磁器，較一般食用碗厚重，為品評茶葉優劣的器具。
- (19)茶湯匙/白磁器，汲取茶碗中之茶湯，觀、聞、嚐茶之色、香、味。
- (20)茶葉罐/貯存茶葉用，以鐵器最佳，且封口宜密。
- (21)茶杯盤/塑膠、竹木製品皆可，用來端茶敬客，以示禮節。
- (22)茶車/將上列各物安置一車，至為方便。

· 認識茶葉

茶葉的品種、名稱繁多，常隨地域、品質、外形、季節、製法，甚或商品化，而有不同名稱。以地名來分，可有祈門茶、溫州茶、安溪茶、文山茶、凍頂茶等；以季節來分，可有春茶、夏茶、秋茶、冬茶等；以品種來分，可有包種茶、烏龍茶、鐵觀音、白毫等；以外形來分，可有散茶、團茶、磚茶、末茶等；以茶色來分，可有綠茶、紅茶、白茶、花茶等；以製法來分，可有發酵茶（熟茶）、半發酵茶、不發酵茶（青茶）等，不勝枚舉。

無論如何，萬本不離其宗，飲茶的品茗還是在於嚐其色、香、味。以茶色分法來說，綠茶的再製手序少，保存茶葉原味多，茶香特重，色澤鮮，刺激性也較強，紅茶再製手序多，香味減弱，色重味醇，居其中的半發酵茶，則香醇兼而有之。

檢視茶葉，除看其價錢是否合個人消費外，可聞其香味是否清香淡雅，有無異味，茶葉型狀是否一致，以手觸摸是否乾燥，雜質（葉梗、茶末等）是否過多，茶形是否合於茶名既有特色（包種自然彎曲，凍頂卷曲成半球狀、鐵觀音為球形香片為碎條狀）。

