



繆思風采

【寒夜客來茶當酒之三】

好茶、好水、好茶具

● 林柏維*

寒夜客來茶當酒，竹爐湯沸火初紅；

尋常一樣窗前月，才有梅花便不同。

——宋朝·朱耒〈寒夜〉

· 茶、泡茶、泡好茶

茶葉種類繁多，品飲選茶，隨個人所好；好友相聚，則主隨客便。然而，茶葉品質的良窳，攸關能否泡出馨香四溢的好茶以待客；是以，選茶不能不慎。

選擇茶葉先看外型，以手觸摸，是否乾燥？以兩指輕捏即碎者為佳，反之則已受潮；取一撮茶葉，若有過多的葉梗、茶末、乃至雜物，則為次品；再觀茶形，是否與該茶葉應有之特性相符：凍頂茶是半球狀的條茶、龍井茶為片狀、包種茶是曲條形、鐵觀音是緊結成球粒狀、香片則是裁切成碎條。

選擇茶葉次觀色澤及其香氣，條索緊結、色澤光滑油潤者為佳，粗糙鬆碎、枯黑者為次品。暫停呼吸、再以鼻深呼吸，辨識茶香；烏龍茶馥郁清幽、包種茶清新鮮猛、紅茶有麥芽糖味、金萱有奶香味，如果有焦煙味、酸氣、霉味，則為劣品。

* 林柏維，南台科技大學通識教育中心社會科學組助理教授。



· 龍井茶葉虎跑水¹

水質的優劣也關係著能否沖泡出一壺好茶，好水甘甜清冽，茶未沏，水以止渴，陸羽說：「其水，用山水上，江水中，井水下，其山水撿乳泉石池慢流者上。」由於茶葉吸味性強，倘以有異味之水沖茶，則上茶也成下茶。

一般認為泉水泡茶效果最佳，次為山中溪水，再次為井水、自來水。然而時下污染嚴重，井水反而最劣，溪流也不盡可靠。故經濾水器處理者也佳，自來水一般皆經氯處理，如能煮熟去其氯味，也是無妨。好水不易得，倘能備以清潔、無異味、無雜質、非鹼性、硬度低的水，也能泡好茶。

煮水泡茶，水的溫度也需恰到好處，青茶水溫不宜至沸點，熟茶則水溫宜高。

· 壺為茶之父

飲茶的雅趣和茶具有著不解之緣，既是沖泡器皿，也是玩賞之物。如果，泡茶僅為解渴，則只要有壺有杯，就夠了，然而，如能備妥全套茶具，方能真正品評茶湯的色香味。

茶具的選用需視茶葉的屬性而有不同的選擇，從數量而言，人多時，茶壺宜大，茶杯也需相互搭配。沖泡綠茶，使用清瓷器蓋杯組，能使茶湯的清香色澤易於顯現；沖泡半發酵茶（文山包種、凍頂烏龍），使用陶器小茶壺，保溫效果佳，能使茶湯的清香色澤易於顯現，缺點是無法欣賞茶湯的色澤及茶葉書展的美姿，故一般皆以內裡上釉的茶杯來品茗；沖泡發酵茶（紅茶），則用瓷器組，不僅典雅高貴，又能一覽茶湯色澤，增添飲茶情趣。

玻璃茶具雖不易留香、散熱快，卻能欣賞茶葉舒展的樣貌及茶湯的色澤。

茶海、茶池、杯托、蓋杯雖是可有可無，卻也是品茶的樂趣所在。

選用茶壺，宜興紫砂壺雖為上品，如能掌握住好壺的要點，現代式的陶壺也是相當雅致實用的。好壺在尚需合乎「三平」（壺口、壺嘴、壺把）的原則，盛水方能均勻，壺內有蜂巢狀出水口，且出水順暢，壺蓋能與壺身緊密吻合，按住壺蓋氣孔能控制

¹ 杭州地區的說法。





住出水，當然茶壺外表也需是光滑細緻。

新買茶具需先經熱處理的程序後，方可使用，貿然沖泡，茶湯將含混陶土的苦澀味，好茶反成劣茶，不可不慎；養壺之道，先將新茶具與冷水置於鍋中，加熱煮沸，待冷卻後，晾乾茶具，可重複熱處理（並於水中放些許茶葉）；首次沖泡，即需決定此茶壺將用於專泡何種茶葉，如此，更能品飲出專屬茶葉的特有風味。新茶具經熱處理後，約需經過四、五次的沖泡，才能漸入佳境。

