

## 選一把好壺泡茶

文／廖紫均

### 摘要

早期來臺的移民，把飲茶文化從唐山帶過來，造就茶後來成為臺灣重要的經濟作物之一，也使得茶成為常民生活的一部分。茶的香氣、滋味與湯色，讓許多騷人墨客留下千古傳唱的佳句，也豐富了國人的精神生活。選一把合適的壺泡好喝的茶，一直是千古傳唱的：「邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色綠，邢不如越」。在陸羽茶經中顯示了在唐代喝茶時，就注意到茶具與茶湯搭配顯色的重要性。然而除了顯色之外，香氣與滋味是更多人所重視的，一把合適的壺，可以讓茶湯的香氣與滋味加分，所以在明末清初壺泡法流行時，就有因不同的茶葉，而有不同的壺具，例如小壺、小杯適合用於半發酵的烏龍茶，因為壺小、杯小才能聚香；蓋碗因瓷器的散熱快，多用在香片、牙茶類的綠茶。享用茶時如何選一個適切的壺具，對於初入門者是一個很大的挑戰。因此從材質的方向來思考，著重喉韻的茶，可選擇宜興紫砂或是陶製壺具；著重香氣的茶，可選擇瓷器或是玻璃；但若兩者需要兼具，則可選擇紫砂紅泥。茶文化在臺灣已有一百五十多年的基礎，對於壺具的挑選與製作，也逐漸形成各家不同的說法，選壺是一個很私人的雅興，但是選到合適泡茶的壺，可以讓茶性加分，增添生活的樂趣。

關鍵字：壺具、小壺、小杯、香氣、喉韻、大壺泡

茶文化跟隨早期的移民傳到臺灣，從商賈、官宦而逐漸拓展至尋常人家，不論時代如何的改變，尋找一把合適的壺泡好茶，一直是許多品茗的人所追尋的。一把合適的壺，可以讓茶湯的香氣與滋味加分，所以在明末清初壺泡法流行時，就有因不同的茶葉，而有小壺、小杯與大壺泡之分：前者適合用於半發酵的烏龍茶，因為壺小、杯小才能聚香；後者的大壺泡可以讓葉面得到充分的舒展與浸泡，泡的是綠茶。

享用茶時如何選一個適切的壺具，對於初入門者是一個很大的挑戰，尤其是罐裝飲料的普及，街頭巷尾的茶飲專賣店及泡沫紅茶的熱賣，使更多的消費者對於飲茶感興趣，轉而進入傳統壺泡的領域。從媒體報導顯示，臺灣越來越多人採買現泡茶，一年有 500 億的商機；無糖茶的業績也在急速增加中，一年有 360 億的商機，甚至店家都得加入壺泡的過程，才能增加手搖茶的香氣與滋味。

尤其品茗的盛行，在許多茶園開放為觀光茶園後，週休二日有更多的人前往茶區，除了欣賞美景，也學習泡茶。以木柵茶區來說，每週五、六的晚上幾乎燈火通明，許多親子、學生、社團等在此聚會；雖然近 5 年沒有先前的光景，但還是可看出大眾對品茗的需求。此外，從許多茶博覽會以及茶的活動顯示，臺灣泡茶人口的年齡層逐漸降低，小至兩、三歲，甚至有兒童茶席的評比，以及小朋友茶具的推出。

初學者對於茶或是壺有著懵懂的概念，不是很清楚用什麼壺具來泡茶才合適。一般來說，在壺具揀選上必定要注意的為：一、壺口平整，壺蓋與壺口密合：水入壺約滿  $1/2 \sim 2/3$ ，用手指壓住通氣孔，然後傾壺倒水，若涓滴不漏（禁水）表示密合良好。壺蓋與壺口密合，泡茶時香氣才能凝聚。二、壺口平，倒水流暢：取下壺蓋，把壺倒置於水平桌面，檢視壺嘴與壺口是否同時平貼桌面。若嘴低口高，則水未注滿即從壺嘴流；若嘴高口低，則水未倒出即從壺口外泄。倒水時，水流要直、挺、流暢不延滴。三、外觀完整、細緻、無雜味：壺的外觀須完整、泥質做工細緻不粗糙，選壺時，可藉由放大鏡觀察外表質理。壺的內部宜乾淨而無雜味、異味。四、重心適當，使用稱手：壺把的力點須位於壺身受水時的重心，彎度及粗細適當，沖泡提攜不覺礙手。五、扣壺聽音：將壺置於手上，輕撥壺蓋扣壺，聲音以鏘鏘清脆為佳，若低沈或過於尖銳皆不好。

即使手上握有這幾項原則，仍不足以挑選合適的茶壺，因為不同的茶需要搭配不同的茶壺。以清香類的茶來說，搭配密度較高的玻璃或瓷器，例如綠茶搭配玻璃杯或是紅茶搭配瓷壺，都是很好的組合。但是並不表示清香類的茶不能搭配宜興紫砂，況且明清時期的文人，就是把洞庭湖的碧螺春或是杭州的龍井放入紫砂來品用。

一般在市面上，大約會見到幾類茶器，第一個類別是來自中國，以年代來說是最早傳入臺灣的茶器，包括宜興紫砂、潮汕朱泥、景德青花與德化白瓷等；另

一個類別是臺灣窯場所產的茶器，從日治之前的南投燒，日治時期的北投燒、大屯燒、新竹與苗栗的窯場等，到光復後的幾個大窯場例如東陽窯等；第三個類別是來自其他區域的茶器，例如日治時期有大量來自日本的茶器，以及西洋的飲茶器正式傳入，時至今日有來自歐洲等國的名瓷陸續進駐。第四個類別是當今最繁盛的現象，也就是臺灣陶藝家的作品，當 5 年前宜興紫砂因為造假及含毒事件崩盤後，大陸的消費者都轉向臺灣，採購臺灣當代陶藝家的作品，不少名家的壺到大陸後價格翻倍，在大陸形成風潮。

更講究的品茗，就會去注意茶與壺的搭配，一般來說臺灣的茶屬於半發酵茶，除了具有清香味，也有回甘的喉韻，對於初學者來說，紫砂紅泥是不錯的選擇，紅泥較細，燒結後具有玻璃的性質，所以能彰顯茶的香氣，但是若完全用玻璃材質來泡清香類的茶，又會造成喉韻無法表現的問題。臺灣很多品茗者喜好宜興紫砂，紫砂壺因為有特殊的雙氣孔結構，能吸收茶湯的色香味，茶壺使用越久，泡出來的茶越香醇，尤其適宜泡鐵觀音、東方美人。綠茶與紅茶一般適合使用瓷器，尤其綠茶適合用蓋杯，綠茶不適合高溫泡，而瓷器散熱快，尤其飲用芽尖類的綠茶相當合宜。若使用陶製類的壺，除非有上釉，否則紅茶的香氣容易被吸掉，所以一般都用瓷製的壺具。

臺灣的茶多數屬於青茶類，加上受閩粵一帶的影響，使用小壺、小杯，壺小、杯小才能聚香，不似江南地區流行使用大壺。有一說小壺、小杯的流行，其實與閩粵的飲食習慣有關，這個區域的食物烹煮比較接近重口味，搭配濃茶相得益彰。而江南流行大壺泡的地區，飲食口味比較清淡，相對來說喝的茶也比較清淡。反觀西洋茶具，紅茶的杯與壺，尺寸均較大，所以不少人的疑惑是，西洋茶比較不香所以用較大的茶器嗎？其實不然，西洋人飲茶用的器皿，早期是仿自景德的青花，甚至宜興，後來才開始將咖啡的壺具轉化過來，所以西洋的茶具帶耳。19 世紀英國將飲茶風俗加以發揚，西式飲茶的禮儀，也是從喝咖啡的禮儀借重過來。

雖說臺灣以小壺、小杯為主，但是日治時期多數家庭喝茶的壺，使用的是大龍罐，又稱稻子茶，也就是種田時擺在旁邊供人解渴用。大龍罐是用臺灣當地產的土直接燒製，據老一輩表示，大龍罐盛裝的茶大致為青草茶、芭樂茶、茶梗之類的。大龍罐的土質很粗，很容易脆劣，所以臺灣經濟起飛之後沒有拿來使用，現在反而成爲民藝品店裡懷舊的裝飾。

茶爲世界的三大飲料之一，飲茶文化起源於中國而流傳於世界，茶有別於咖啡與巧克力，茶背後的思考及哲學與日常生活緊密相連，不少傳統禮俗使用茶作爲象徵的符號，代表不同的意涵。茶爲常民文化的一部分，享受穿透心脾的茶香是越來越多人所追求的，也是眾多休閒活動中頗受歡迎的項目。在臺灣的很多角落，都可見到品茗活動的進行，如何選適合的壺泡喜歡的茶，是許多人所追求的。



圖 1. 流光水影並茶香（藝術家：陳啟南；攝影：當代陶藝館）



圖 2. 茶具系列之火炭母草（藝術家：卓銘順；攝影：當代陶藝館）



圖 3. 茶具一組（藝術家：許居福；攝影：廖紫均）

#### 參考文獻

- 池宗憲，2004。選好壺泡好茶。臺北：宇河文化。
- 張宏庸，2002。臺灣茶藝發展史。臺北：晨星出版社。
- 張豐榮，2011。茶壺：選壺·養壺·賞壺。臺北：舜怨文化。