

陈宗宪 著

我的第一本 泡茶专书



茶风系列
CHAYFENG SERIES

茶
色明·香清·味甘·韵回
与水互动
与器共生



◎ 译林出版社



用情饮茶
 用心品茶
 体验茶里乾坤的严肃与轻松
 感悟中国文化之清逸与遥远

茶艺
 茶艺


 中国出版集团
 0179



定价：20.00元

池田亮 著

我的第一本 泡茶专书



译林出版社

资源免费定制 想看就看

免费定制

- ◇ 电子书籍
- ◇ 电子杂志
- ◇ 影视动漫
- ◇ 各类资源

Hello♥

你是否有想要看的书?

你是否有想看的杂志?

却苦于找不到下载地址, 花钱买?

来 品品品, 问题将迎刃而解!

任何你想要的书籍、杂志

我们免费为你定制, 满足个性需求

想看什么 就看什么

资源定制专栏:

★☆☆ Let's Go!!

<http://www.pinmuch.com/forum-40-1.html>





精品资源
尽情品味



史上最牛返利站

如果你网购没有返利，就来品品品省钱吧！

不仅有高返利，还有免费资源分享，快来！

高网购返利 + 享精品资源

全欣爱·最专业的流产康复营养



全欣爱 全称为全欣爱营养强化蛋白复合粉，我国著名妇幼营养专家邵玉芬教授指导开发，是一款专门针对流产女性的专业营养品；全欣爱依据“流产康复关键营养”理论组方，全面满足流产女性营养需求，是一份献给流产及产后女性的专业关爱。



全欣爱 流产康复关键营养



做个爱她的男人 做个体己的女子

图书在版编目 (CIP) 数据

我的第一本泡茶专著 / 施宗宪著. —南京: 译林出版社, 2012.1

ISBN 978-7-5447-2402-9

I. ①我… II. ①施… III. ①茶—文化—中国
IV. ② TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 214041 号

- 书 名 我的第一本泡茶专著
作 者 施宗宪
责任编辑 王新华
特约编辑 冯旭梅
出版发行 凤凰出版传媒集团
凤凰出版传媒股份有限公司
译林出版社
集团地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
集团网址 <http://www.ppm.cn>
出版社地址 南京古湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子邮箱 yilin@yilin.com
出版社网址 <http://www.yilin.com>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司
开 本 710*1100毫米 1/16
印 张 9.75
字 数 130千字
版 次 2012年1月第1版 2012年1月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5447-2402-9
定 价 20.00元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换



“茶风”宣言

品茶要得好滋味，除却好茶、好水，更需一颗敬茶之心，方得清香盈齿，方能细细品尝，体味其中意象，穿透茶的制作工序，得窥茶之韵味内涵。

深入挖掘茶的所有细节，乃“痴”之基石。若缺乏对茶集天时、地利、人和等多元变化因素于一体的了解，则无法领悟品茶之中潜藏的艺术。

在筹划编写“茶风系列”的过程中，我们始终本着一份敬茶之心，试图用最浅显的文字呈现茶之文化——从不同角度介绍茶，描述茶的形成过程，并解析其中各种影响因素。期待本套丛书能呈给读者一卷品饮艺术的清香。“茶风系列”包含三个子系列：

一、茶叶。每种茶叶都有她曲折离奇的身世，有她自己的生命故事。我们依序对“铁观音”、“普洱茶”、“武夷茶”等名茶进行系统介绍，愿为每一种茶立传，谱写她们的一世传奇。

二、茶与生活。将水煮沸，置茶入壶，注汤入壶，斟茶汤入杯……这一道道泡茶工序看似简单，却蕴含了多方面的细节考量——如何取水、浇水，置茶时的量，加水时的急慢多寡等，皆影响着茶的香气与滋味。

三、茶器。佳茗需得良器相配，方能相得益彰。历代经典茶



器或出自名窑，或藏于宫廷，或于文人雅士间流传把玩，亦是今人收藏的主题。这一系列以茶器为经，以时代为纬，系统地探究不同时代中品茗与茶器的不解之缘。

茶乃国饮，香飘千年。你我能否在饮茶时品出她一身风情，能否在茶之乾坤寻到一缕柔鲜？且让“茶风系列”与你作伴，共同追寻茶之香、茶之味与茶之韵。



听 茶

《我的第一本泡茶专书》，是我从长达20年的品茗经验中萃取出来的专书！

“泡好茶”看起来严肃，其实却又十分轻松！我一直都是这样认为的。

如何在茶的国度里找到严肃和轻松两极的协调对位，正是本书的精髓所在！

中国人爱茶，讲到茶谁也不让谁，泡茶一个比一个厉害，都说自己最好。茶艺出现各门各派，像极了江湖传奇中的各拥山头，各领风骚！

“文章、风水、茶”三种不同的领域，有一个共同的结论，即“自古无定论”。我将在本书中推翻这种不负责任的说法，我以为茶是可以解构的，可以分析的！

解构茶不是要看茶的化学元素，而是要你打开味蕾，去迎接茶带来的香、甜、韵！

泡好茶还要掌握关键点：水。如何找到好水？如何利用自来水的不同存放方式，来泡不同类型、不同味道的茶？

煮水这件事很重要，却常常被忽略！我归结出煮水妙法，要让古人说的“水一沸，泡得茶真味”重登茶趣的舞台。

好山、好水和好茶的搭配关系始终如一，可是你不可忽略，轻发酵、中发酵、重发酵会导致茶味的不同；或是绿茶、青茶、黑茶，这



些茶会交织穿引出不同的茶汤滋味。

若只是用固定的泡法，一招半式用到底，就会卷入茶的迷雾，得不到茶的真味，就不知道如何好好用茶器去驾驭茶，去泡出她的真滋味。

众茶友拥戴的宜兴紫砂壶真的利于泡茶？买了一屋子的茶壶，除了等增值以外，你不拿来泡茶，还等什么呢？当水沸了，你提水注入宜兴壶体时，可曾想过那瞬间就成了泡好茶的关键？

本书讲的不是大道理，而是实践经验。从细微的地方下手，一探品茗乾坤的究竟，去发现茶趣所在。

就如同前面所说的，水在壶里要停留多久才是最佳时机？

好时机来自全身心的投入。我认为用壶、用盖杯都可以泡出好茶，用矿泉水、井水、自来水通通可以泡出好茶。如何泡？答案就在本书里。

听茶，是用心去聆听茶内心深处所要散发的清香与甘韵。

听茶，用心用情，不是悬浮缥缈，而是落入凡间，用泡茶的行动，用我的实践经验，聆听茶之韵、茶之情。



目 录

第一部分 泡茶入门知识

第一章 怎样泡好茶.....	3
第一节 你喜欢茶吗	4
第二节 你准备好了吗	11
第三节 内心的“茶结”	15
第四节 老人茶	19
第二章 与茶叶对话.....	25
第一节 茶名千百种	26
第二节 中国六大茶类	29
第三节 台湾茶	37
第三章 水是茶之母.....	45
第一节 水的分级	46
第二节 挑战味蕾	49
第三节 改良水质	53
第四节 真假矿泉水	55
第四章 如何煮水.....	57
第一节 煮水的器具	58



第二节 煮水的程度	60
第三节 老水与嫩水	64
第四节 火器共生	66
 第五章 好茶好在哪儿	 69
第一节 色香双绝	70
第二节 味韵缠绵	73
第三节 好茶还需好护法	77
 第六章 教我如何不想她——宜兴壶	 79
第一节 买壶增值	80
第二节 土好发茶	82
第三节 挚爱泥料	85
第四节 烧结温度	89
 第七章 泡茶秘法	 93
第一节 忠于原味	94
第二节 完美汤味	98
第三节 本土壶	100
第四节 怎样泡大壶茶	103

第二部分 泡茶实战手册

第八章 乌龙茶摆尾	109
第九章 绿茶的泡法	115



第十章 铁观音的泡法.....	119
第十一章 武夷茶的泡法.....	125
第十二章 红茶的泡法.....	131
第十三章 普洱茶的泡法.....	135
结 语.....	143

第一部分

泡茶入门知识

免费资源
网购返利

PINMUCH.COM



免费资源
网购返利

第一章

怎样泡好茶



免费资源
网购返利

PINMUCH.COM



第一节 你喜欢茶吗

下列十个问题，可作为你对自己的一种检验。

这些问题可以让你了解一些泡茶、品茶的常识，答案就在文后。

入门测试——我问你答

- 一、泡茶用的水一定要烧到100℃吗？
- 二、将茶叶放入壶内时，可不可以用手触摸？
- 三、用壶泡茶前，得先将壶温热才可以吗？
- 四、茶杯洗干净，用第一泡茶温杯，对吗？
- 五、第一泡茶汤喝还是不喝？
- 六、喝茶人爱说的“杯面香”、“入口香”是什么意思？茶也有花香？
- 七、不同的茶一定要用不同的壶，有何根据？
- 八、泡茶用多少茶量，才泡得好茶？
- 九、茶泡多久，茶汤滋味最好？
- 十、茶喝多了也会醉吗？



答案

一、水烧到100℃是必须的。

二、手不干净、有异味肯定不行；要是你想温柔地对待茶，干净的手、温暖的心，抚摸一包茶，贴心冲泡，也行！

三、温壶，可以除掉壶的异味，尤其是浸泡过隔夜茶的茶壶，势必影响新茶滋味。

四、错！主张第一泡茶不饮，理由是茶汤不干净，结果将不喝的茶汤拿来温杯，留下不洁茶汤在杯底，接饮第二杯，这是矛盾的，所以不可取。

五、用茶袋泡茶的话，第一泡不喝，还喝什么呢？泡散茶的话，我的经验是将第一泡茶产生的白沫去除，就可以安心喝。焙茶时100℃高温已具备杀菌功能。

六、别以为爱茶人舞文弄墨，杯面之香确实存在。持杯细闻，茶香扑鼻，入口后，茶汤和舌接触之时，味蕾便跳动起来。茶汤送入喉咙又出现回甘，这就是好茶滋味，甘醇无穷。不同的人对香的定义不尽相同。有人说花香，有人说奶香，没个准，倒是西方品饮项目中的红酒，规范了用语。

七、使用陶土茶罐，陶土毛细孔会吸收茶油，使其残留在壶器表或留在壶器内部，导致不同茶种气味互相抢夺，波及茶汤；使用瓷器、银器则没这个问题！

八、茶袋的量固定，不用操心，散茶用量，就要费心思。三人品茶，用壶为度，几克茶量为标准，可以按自己口味轻重，机动调整。品茶是生活艺术，少了些框架，多了些巧思，泡茶用量存乎一心。

九、茶在壶里与水亲密接触，几秒或几分以后倒出来的茶汤滋味最佳，初学者用沙漏计时太紧张，用了计时器听到“哔”声才倒茶，太过公式化。提醒一下：不是每泡茶喝起来都一样才是好滋味，你和茶友品出乐趣才是好滋味。

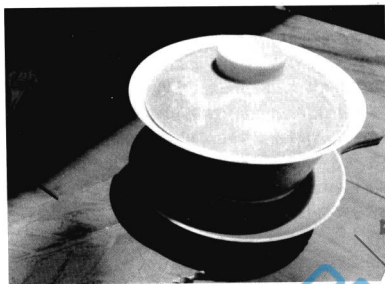


十、醉茶，是因为胃里喝进了太多单宁酸（茶碱）。空腹饮茶，同一时间喝进太多茶，容易醉茶。这时会头晕，手心会冒冷汗，吃颗糖果即可消除症状。

识“图”老马

看下面的几幅图，你能一下子说出答案吗？

图一 盖杯的用途？



免费资源
网购返利

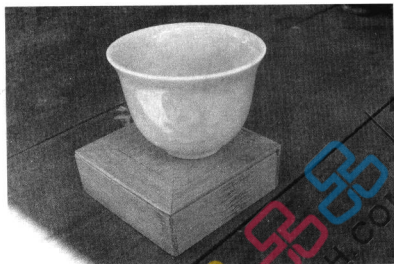
PINMUCH.COM



图二 紫砂壶的产地?



图三 长形茶杯的用途?



免费资源
网购返利

PINMUCH.COM



图四 青花白瓷杯的用途？



图五 煮水用壶的制作材料？





图六
砖炉怎么用？



图七
矿泉水、蒸馏水都适合泡茶吗？



图八 茶饼可以煮来喝吗？



答案一（试茶和闻香）

答案二（江苏宜兴）

答案三（品茗、闻香）

答案四（赏汤色、品茗）

答案五（生铁）

答案六（烧木炭煮水）

答案七（蒸馏水不宜）

答案八（教你泡茶，不是教你煮茶）

免费资源
网购返利

PINMUCH.COM



第二节 你准备好了吗

与茶、水不断地对话，与茶器、温度不间断地相处，使我深深地体会到：她们微妙共生，既不能只思其一就想泡好茶，更不能认为只要买到好茶、用了好水、使用一把名壶，就能够泡出一壶好茶。

动手，是泡好茶的开始！

每一次泡茶，心态都要平和宁静，这样才能领略到茶的不同滋味。

谁也不能告诉你，泡好茶的量化准则！

不要以为将泡茶规律化，就会出现茶汤好滋味。

动手是好的开始，操作和意念必须同时进行，就是说泡茶的过程中要



每一次泡茶都是挑战

免费资源
网购返利



行动才能泡好茶

有泡好茶的决心。

当然，我并非只是教你说白话，而是将品茗的境地修为，通过理性分析，作为一种升级的准备，来帮助你泡出茶的真味！

真味是什么？

用心领悟享好茶





真味就是要将茶汤的色、香、味、韵，四位一体表现得淋漓尽致！

只有不断地动手去泡，用心去领悟，才能发现每次泡茶和品茗的个中滋味，才会知道哪一次享受到好茶汤，绝非偶然。

茶泡得好不好，无法用词语加以分析。多数人认为茶就如同文章、风水等，自古无定论。我现在则要推翻这种不负责任的说法。

首先说好茶，必有适合其生长的地理条件与气候，而且采摘、制作的程序与工法都一丝不苟，谁能说无法下定论呢？下面的例子，是教你理性来看茶：

- 同一茶种种在海拔一千公尺处，与六百公尺的高度所产生的“山头气”不同，喉韵也会因此而不同。
- 同一茶园所种的软枝乌龙茶，就算由同一位制茶师制茶，也会因季节、气候的影响，产生不同风味。
- 同一批茶的再制烘焙，只是因为装罐储放的不同，就会出现后发酵的差异！



理性看茶，才得好茶



- 两把经过1200℃高温烧制而成的茶壶，会因所用的材料不同，而导致茶汤传导热感的不同。

从上面的叙述中我们可以看出，要想泡好茶，必须实实在在地去领略每一个细节，认真思考每一次泡茶的经历。逐渐培养出专业的素养后，所有的问题将不再是问题，你会在泡茶中体会到知性、理性与意境的完美融合。



第三节 内心的“茶结”

我自幼生长在台北市贵德街，这条长505米的街道，孕育了台湾的茶业，并使它发展，从而走上辉煌之路。随着经济的发展，如今的贵德街早已没落，但它在历史轴线里，却留下了难忘的文化记忆。我的茶缘在此地开始，那已是20世纪50年代的后期了。

贵德街的廊子上茶香飘逸的时候，我还只是整天黏着母亲的幼童。母亲为了生计而做拣茶工，靠着挑拣茶梗赚生活费。那时的工资以茶的斤两计算，工钱不是马上发，而是发与钞票等同的“茶筹”，这是一种流行于拣茶人和茶行的交易凭证，后来成了茶业文物。2000年1月，台北市茶商业同业公会举办了义卖，一块“茶筹”卖出上万元。我的母亲说，当时若留下一块，现在就有价值了。

产茶季节过后，也是贵德街满街茶香之时。茶运到茶行，用来出口的木箱则存放在骑楼。那时，陈天来的锦记茶行总是堆满了一层楼高的木箱。陈天来是谁？对当时的我而言是遥远而陌生的，即便我家就租在陈天来家的隔壁。我只记得在茶箱里穿梭捉迷藏是好玩的。

活动在贵德街上的平常百姓，闻得到茶香，却喝不到茶。当年的茶叶用来赚外汇，20世纪60年代台湾的百姓生活里，喝茶的“茶”就等于喝水，茶具有了水的意义，是从止渴的层面上说的。品茶是另一阶级的象征，研究如何泡好茶就更谈不上了。

20世纪70年代出现在庙宇或街角的清茶室只是一种社交的场所而已，茶只是一种媒介，没人关心如何泡茶。20世纪80年代，台北西门町茶王楼设茶室卖茶，被指违反特种营业规定而遭处分。这便是因泡茶出了问题，



用壶配茶，以茶养壶

竟被法办的离奇案子。

我以理争法，争取茶艺馆的合法经营。此后台湾茶艺馆进入了大活跃时代。台湾品茶风盛行开来，从此成了台湾人生活的一环，如何泡茶也成为焦点议题。

1990年，买得起好茶的人多了，比赛茶一斤上万元，高山茶动辄五六千元。还掀起了宜兴壶的购买狂潮，台湾甚至出现了上百万元的壶价，硬是将宜兴丁山从一座小镇变成专门卖壶到台湾的大城镇。成千上万的宜兴壶淹没了台湾，而持壶者也忘记了买壶的动机是为了泡茶，这才给了不法商人哄抬茶价的机会。

2000年以后，宜兴壶的高价狂卖一去不返，华西街上竟然传出“宜兴茶壶，三把一百元”的叫卖声。这些壶据说是台湾倒店货，所以贱卖求现。当年想靠买壶致富的人，如今可能要暗自叹息了。

买壶不为泡茶，只为增值是行不通的。一屋子壶，即使每天都用一



把不同的壶，最快也要几个月才轮到一次！如此用壶，连平常泡茶都来不及使用，又何来养壶之乐？更遑论去费心思弄懂哪一把壶到底适合哪一种茶了。

对茶狂热十多年后，宜兴壶的追求者们才猛然发现：壶所具有的风骨与品茗功能，为何被埋没了？

风行的普洱茶，本来只出现于广式饮茶，作为去除餐点油腻的配角。这种原本在台湾人眼中闻起来有“草席味”的普洱茶，为何摇身一变成了台湾品茗者心中的稀世珍品？普洱屡创高价的现象是否合理呢？

一片“宋聘”号普洱茶喊价二十万新台币，拿来与法国勃艮第产区的1971年康提酒相比，价格行情相若；然而前者只有省内行情，后者却具有世界流通市场行情。

尽管法国酒卖得贵，却活跃在拍卖场，商业机制很活，可以变现，它的身价走势有迹可寻。反观茶呢？流通在老饕级茶客中。到底谁喝过“宋聘”号普洱茶？有谁可以证明，这不是后人的仿冒呢？

茶价喊上来了，茶本身却少了公信力，多了渲染的传奇性！

至于如何泡饮普洱茶才好，已无人留心，正因为如此才会硬将普洱茶改泡为煮，还称这是大唐遗风！

上述由茶与壶创造的“台湾奇迹”，不正是全民好茶运动导致的吗？若是，那么民气可用，我认为首先要了解茶与



哄抬茶价，宋聘为冠



品茶有品位，三杯方为品

壶奇妙结合的契机，才可以弄清楚怎样泡出好茶！

现代人品茶亦有新典范，那就是：泡好茶，绝不辜负集天、地、人三位一体的茶。那么请解开上述的“茶结”，让自己成为识“茶”老马！



第四节 老人茶

泡茶，看似轻松，放茶置水、冲泡、倒出，几个连续动作就完成了。那么这有五千年文化积淀的茶道果真如此“简单”吗？当然不是，不然怎会将壶器说成“老人茶器”呢？

“老人茶”一词是流行于台湾各界的对品茗的印象，原本富有文人氣息的优雅品茗活动，却被“污名化”。从明清传世的文人品茶模式来看，这一族群的茶器、泡茶模式虽典雅精致，却很难做到雅俗共赏。而相对流

行于民间的泡茶模式，像宜兴泡法、诏安泡法都具有仪式典范功能。为泡茶的不同方法命名虽是形式，却也有其特定的含义。“功夫茶”指的是泡茶要有功夫才能泡出好茶，一语双关。比起不接触茶的人，以为用泥壶泡茶就是“老人茶”，是有段认知差距的。

因茶种不同，或是个人品味轻重互异，茶汤的滋味也会变化迥异；或是上扬飘送，或是沉潜聚韵。

同一泡茶，用同一把壶，注水急缓，出水快慢，都会



鎏金银壶，品茗光辉



表现出令人惊奇的差异。或许这期间少许的变化只会在入口后，才能在品饮者味蕾间流泻出来，很难说清楚。中国人喜欢自成一家，缺乏统筹、记录、归纳、整理，自难凝聚公信力。

滋味在口中，感受在心中的抽象概念，于茶、于汤的滋味，很难快速聚焦。

对照西方红酒机制：酒厂设有严格品管和量控，加上公信力强的酒标和瓶装，以及全世界公认的年份标准，造就了酒价行情和年份品质的涨跌起落。

红酒机制的成功之处在于具有公信力，茶的品饮却是各说各话。我以酒的例子作镜：酒器的说服力。勃艮第酒强调香气，于是出现了杯口开敞的专用酒杯；波尔多酒利用酒杯内缩，来保住酒的韵道。

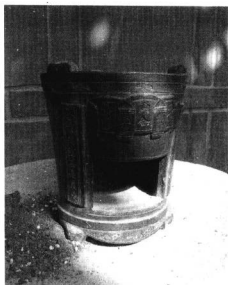


小泥壶，是功夫茶的利器

如此以酒养器的共生关系，使得红酒衍生的产业更加蓬勃了。反观茶器，除壶具的各种造型外，就材质又分朱泥壶、紫砂壶等，“百花齐放”，多是各据一方，各说自己的茶器最好。

最要不得的是用价钱作为衡量能否泡得好茶的标准。很少有人说得清楚喝茶杯器的重要性。例如，一人杯是多大最好？是200毫升，还是50毫升？

看似杂乱却各有主张的茶的世界里，其实还是有一个明显的共同点的，



潮汕泥炉，煮水必备

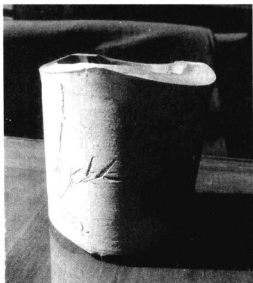
茶商的封号，使得茶的名称过于多样化，茶农也加入买卖，连商家都难以将茶准确分类。

我想，这种看似杂乱的现象，让喜欢茶叶的人产生了一种拨云见日的执著期待，从而，让喜茶者更爱茶！

那就是：喜茶者的心田里，永远爱着茶！

酒与茶的不同境遇源于东西方文化特质的不同，红酒可以永续经营，叫出品牌，创出累积的文化资本；茶有悠久的历史文化积淀，却难说得清楚。叫“功夫茶”或是“老人茶”，都指同一件事，却有不同的社会认同感。我认为正名不正名不重要，嘻哈看待，重要的是泡茶不能马虎，得细心选水、择器，更得注意与茶对话。

因茶的学名与俗称有异，加上



白泥火炉，文气十足



附表：《茶经》煎茶法与潮州功夫茶法比较表

(茶友陈香白教授对陆羽的《茶经》和潮州功夫茶做的比较分析表)

表一：

	《茶经》煎茶法 (又称煮茶法)	潮州功夫茶法
选茶	有	有
炙茶		(因改为“叶茶”冲泡,省去此两项。)
碾末	有	
取火	木炭最好,硬柴次之;沾染油腥味、含油脂、腐朽的木炭不用。	木炭最好,尤以橄榄核炭为佳。松炭、杂炭、柴草等均不可用。
选水	山水最好,尤以从石钟乳上滴下的水及水流不急的石池水为上。江河水次之,需选择远离居民区的江河段取水。井水最差,经常有人汲水的井才可用。	选水标准本于《茶经》,而山水一项,等组区分更为细致:山顶泉轻清,山下泉重浊;石中泉清甘,沙中泉清冽,土中泉浑厚;流动者良,负阳者胜;山则泉寡,山秀泉神,其水无味。此外,还有天泉、天水、秋雨、梅雨、雪水、藏冰之别。
煮茶	第一道工序:烧水。(一沸:二沸:三沸。三沸以上水变老,不宜用。) 第二道工序:煮茶。(一沸时,加少量盐调味;二沸时,舀出一瓢水备用;再用竹夹在沸水中转圈搅动,使沸水出现漩涡;接着用茶则量茶末从漩涡中心投下。候水大开,用刚才舀出的那瓢水加入止沸,以保养水面孕育出来的“华”。)	烹茶程序: (一) 治器。 (二) 纳茶。 (三) 候汤:一沸,太稚,称为“婴儿沸”,不宜用;二沸正好;三沸,太老,称为“百寿汤”,不可用。 (四) 洗茶:首次注入沸水后,应立即倾出茶汤,以去除茶叶中所含的杂质,倾出的茶汤废弃不喝。
酌茶	第一次煮沸的水,去其浮在上面的黑色膜状物。第一次舀出的茶汤称“骁水”,味道至美,储存备用。至多不要超过五碗。酌茶时,要使各碗的沫饽(精华)相同。 茶客五人,就煮三碗传饮;茶客七人,就煮五碗传饮;茶客六人,则照五人舀三碗的标准,所缺一人,就用原先留着的“骁水”来补充。 反对在煮茶时加入葱、姜等配料,以免掩盖茶的原味。	(五) 冲点:环壶口,缘壶边高冲。 (六) 刮沫。 (七) 淋盖。 (八) 烫杯。 (九) 洒茶:低洒,以避免茶香散逸,并防止泡沫丛生。洒茶时,必须各杯转匀,称“关公巡城”;又必须不留余汤,称“韩信点兵”,这也是保持各杯茶味相同的重要措施。 (十) 品茶:冲罐大小及杯数,一般视茶客多少而定。如茶客太多而茶杯有限,则可分批传饮。 洒茶既毕,先闻茶香,接着—啜而尽,再三啜杯底。 品饮功夫茶,不加任何调味品,此乃《茶经》遗意。



表二:

	《茶经》茶具	潮州功夫茶具
生火用具	风炉: 铜铸, 古鼎型; 足书字, 通风炉口书字; 埵间分别画禽、彪、鱼图, 配以离、巽、坎三卦型。 灰承。	红泥风炉: 师承《茶经》“运泥为之”之法, 造型精巧瘦长, 有炉盖和炉门, 炉身除饰以图案外, 或刻上铺号、产地, 或在炉门两旁刻上对联。 有一种高脚炉, 高二尺余, 下半部有格, 可盛橄榄核炭。一般风炉, 均设有上小下大的木格支撑, 分三格, 上格放置风炉, 中格放置羽扇, 铜筷等, 下格盛炭、羽扇。
	筥 (圆形筐)。	炭篲。
	炭铤: 用以敲击木炭。	炭刀: 敲碎木炭。
	火夹: 又叫“箸”, 即火筷子。	铜筷或铁铤。
煮茶用具	铤: 即釜、锅, 用生铁做成, 或用瓷做成, 或用石做成, 或用银做成。 交床: 即支锅, 用木架。	砂坑: 由《茶经》瓷锅发展而成。 是枫溪名手所制, 精巧美观。也有用铜或轻铁制成之坑, 但生金属味, 一般不用。
烤茶用具	夹: 用以夹茶饼烤火。 纸囊: 纸袋, 用以储存烤好之茶, 可保香气不散。	用小方素纸包茶, 一小包称一“泡”。偶或受潮, 冲前将纸打开, 连纸置炭火上烤炙, 其目的是为了去湿起香。但此法有悖功夫茶“功夫”两字, 不值得提倡。
碾茶用具	碾。 拂末。 罗 (筛)。 盒 (底盘)。	省去。
盛茶用具	纸囊: 见前。	锡罐: 视具体情况, 配置数个或数十个不等。
量茶用具	则: 用贝壳制成的量茶器具。	一般用小方素纸盛茶, 倾入茶壶。 如用“茶泡”, 则不必另备小方素纸。
盛水舀水用具	水方: 盛水用。 熟盂: 用以盛开水。 瓢 (杓): 把瓢瓜剖开制成, 或木制。	钱龙樽 (水瓶)。 水钵: 明代制用五金釉, 钵底画金鱼。 龙缸: 素瓷青花。 椰瓢。
滤水用具	漉水囊: 滤水用。 绿油囊: 绿色油布口袋, 用以储放滤水囊。	省去。
盛盐取盐	盐皿: 用瓷做成, 用以盛盐。 揭: 竹制, 取盐之器具。	省去。



续表

	《茶经》茶具	潮州功夫茶具
饮茶用具	碗：越州、岳州产最好，其色青，能增进茶汤色泽。 竹夹：用以搅茶汤。	孟臣罐或盖瓯。 若琛杯或白玉杯。 茶洗或茶船。 茶垫。 茶盘。 省去。
清洁用具	札：型似大毛笔，做刷子用。	竹筷：用以筛挑壶中茶渣。
	涤方：盘放洗涤后的废水。 滓方：盘放茶渣。 巾：用粗绸制成，用以清洁茶具。	茶洗：一正二副，正洗用以贮茶杯，副洗一以贮浸冲罐，一以储用茶渣及杯盘废水。或用茶船，兼有上述茶洗一正二副的作用。 茶巾：用以净涤器皿。
陈放用具	每：用白蒲草编成，可放十只碗。 纸帕（纸巾）：十张。 具列：做成床形或架形，用以收藏或陈列全部茶具。 都篮：放置全部器物。	茶几（茶桌）：用以摆设茶具。 茶担：或称“茶挑”，贮装茶器，以备出游品茶之需。茶担木制，设计轻巧实用，为潮州金漆木雕之精品。

第二章

与茶叶对话





第一节 茶名千百种

认识茶叶，是泡好茶的首要因素，也是在茶的世界中找到方位的基本功。

由于茶的名称五花八门，有的以地名称呼，如产在南投县冻顶山区的乌龙茶叫“冻顶茶”；有的又因产区出产的茶种不同而有不同的称呼，如软枝乌龙种，冠上产地名统称“冻顶软枝乌龙”。

对消费者而言，这种称呼具体而又笼统，常使人无法准确定位。



茶名千变万化，需用心辨识



其实，同一地区产茶，光看茶命名，因为制茶者不同，或因揉捻、焙火的不同，也很难断定茶质，加上茶名称又可各自命名，未加统一的名茶便纷纷出笼。

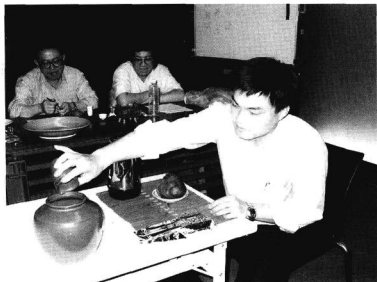
于是，你买的“冻顶茶”是南投县的正品，还是其他县市的产品而泛称的“冻顶茶”？况且，光是南投县就有“永隆”、“广兴”、“樟雅”等品类，与“民间”、“竹山”口味互异。

流通市场的茶，没有一套命名的标准，少了对茶的品牌的统一规制，就易混淆。就如同明明是很精致的品茗茶器，却被泛指为“老人茶具”，这就阻碍了消费者对茶的正确认识。

因此，光看茶的颜色，或是光听制茶工序，就来判断茶的品质，这是远远不够的。

不论你拥有多丰富的有关茶的知识，都得配合茶器、水，再加上亲自动手泡茶，才能真正掌握茶性，才能在茶海中找到一条正确的茶路。

外行人看泡茶，只是将茶放在壶内，注入热水就完成了；但借着这持续简单的行动衍生出来的与茶的对话，你掌握了几分？



茫茫茶海，动手泡茶见真章



你想要泡出一壶好茶，是否得先向茶叶问好？

茶的香气和滋味会因制作茶叶的过程不同而产生巨大的变化。通过制茶工序的不同，根据茶的颜色，我将全国的茶叶分为六类，希望对入门者或是迷失在茶阵中的人有所帮助！



第二节 中国六大茶类

1. 绿茶类

鲜叶经杀青、揉捻、干燥三道工序制成，在杀青工序中，采用高温杀青，破坏酶的活性，制止多酚类化合物的酶性氧化，保证了绿叶清汤的品质特点。

高温杀青是绿茶类制法的主要特点，首先根据杀青方法的不同，分为蒸青（蒸汽杀青）和炒青（锅式杀青、槽式杀青、滚筒杀青）两种；再根据干燥的方法又分为炒干、烘干、晒干三种；然后依外形不同分为圆条形、圆珠形、针形、片形等。

根据杀青、干燥方法的不同可以分成：

蒸青

圆条形 日本眉茶

圆珠形 日本玉绿茶

针形 恩施玉露、日本玉露、日本煎茶等

片形 日本碾茶、印度秀眉

不定形 日本、印度贡熙和副熙

推脊形 广西巴巴茶



炒青

炒干

圆条形 眉茶（精制后分：珍眉、雨茶、特针、贡熙、秀眉等）、松萝、碧螺春

圆珠形 珠茶、泉岗辉白、涌溪火青等

针形 雨花茶、安化松针、庐山云雾

扁形 西湖龙井、旗枪、大方、花大方（大方窰制花茶）

不定形 熙春

烘干

条形 各种毛峰、江西茗眉、敬亭绿雪、烘青条茶、烘青花茶（烘青条茶窰制花茶，如珠兰烘青、茉莉烘青、白兰烘青等）

片形 六安瓜片

尖形 太平猴魁、魁尖

花形 菊花茶

针形 信阳毛尖

晒干

晒干的绿茶称为晒青，均为条形茶。如滇青、川青、湘青、鄂青、桂青、黔青、赣青、陕青、粤青等。晒青是蒸压茶的原料，经过再加工成为蒸压茶，依形状不同分为：

碗形 四川沱茶、云南沱茶

方块形 云南普洱茶

饼形 云南饼茶

这类茶若陈放保存得宜，茶质醇化，市场称之为“生饼普洱”。



2. 黄茶类

制法基本上与绿茶相同，只是在揉捻或初干后经过特有的闷黄工序，促进多酚类化合物自动氧化，形成黄叶黄汤的独特品质。根据闷黄的先后分为：

杀青后湿坯堆积闷黄 沱山毛尖

揉捻后湿坯堆积闷黄 平阳黄汤、北港毛尖、蒙顶黄芽、远安麓苑

毛火后干坯堆积闷黄 黄大茶、黄芽、君山银针

3. 黑茶类

鲜叶经杀青、揉捻、渥堆、干燥四道工序制成。渥堆是形成黑茶品质的关键工序。渥堆时间较长，多酚类化合物自动氧化程度较黄茶更充分，加上微生物作用，从而形成毛茶色泽油黑或暗褐、茶汤褐黄或褐红的特征。根据渥堆法不同分为：

湿坯渥堆发酵

蒸压篓包 湘尖一、二、三号

蒸压定型 黑砖茶、花砖茶、茯砖

干坯渥堆发酵

散茶 老青茶

蒸压定型 大七子饼茶、云南紧茶

蒸压篓包 六堡茶

成茶堆积再发酵

蒸压 康砖茶、金尖、四川茯砖茶、湖北青砖茶

炒压 方包茶、安化茯砖



4. 白茶类

鲜叶只经过萎凋和干燥两道工序制成。其制造特点是不用高温破坏酶的活性，也不创造条件促进多酚类化合物酶性氧化，而是任其自动缓慢氧化，形成茶芽满披白色茸毛、汤色浅淡的品质特征。根据萎凋程度分为：

全萎凋

芽茶 政和银针

叶茶 政和白牡丹

半萎凋

芽茶 白琳银针、白云雪芽

叶茶 水吉白牡丹、贡眉、寿眉

5. 青茶类

鲜叶经萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥等工序制成。它的制造特点在于先适当促进多酚类化合物的酶性氧化，达到一定程度后，再采用高温炒青制止多酚类化合物的酶性氧化，使茶叶形成绿叶红镶边，汤色金黄，香高味醇，兼具红、绿茶的品质特征。根据做青轻重和产区分为：

闽北青茶 武夷岩茶、闽北水仙、闽北乌龙、岩水仙、龙须茶、大红袍、铁罗汉、单丛奇种、名丛奇种

闽南青茶 铁观音、乌龙、色种、梅占、奇兰、乌龙花茶（乌龙窠花）

广东青茶 水仙、浪菜、凤凰单丛、色种

台湾青茶 乌龙、色种



6. 红茶类

鲜叶经萎凋、揉捻、发酵、干燥四道工序制成。发酵是红茶品质形成的关键。鲜叶经萎凋工序促进酶的活化，而后揉捻，发酵，在适宜的条件下，加速多酚类化合物的酶性氧化，形成红叶红汤的品质特征。红茶初制过程中多酚类化合物的氧化，较其他任何一种茶类都深刻得多。

红茶根据制法和品质上的差异分：

小种红茶

湿坯熏烟 正山小种

毛茶熏烟 人工小种(坦洋小种、政和小种)

功夫红茶

初制红茶 祁红、滇红、川红、宜红、宁红、湖红、闽红、苏红、越红、黔红、台红等

精制后分 正茶(功夫红茶、碎茶、片茶、末茶)、副茶、脚茶等

蒸压茶 米砖



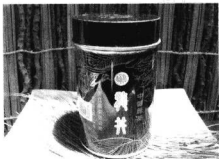


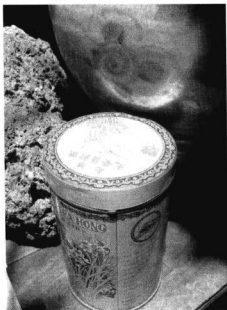
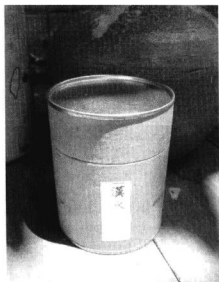
窈制花茶 玫瑰红茶等

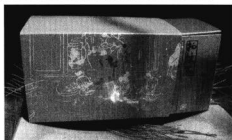
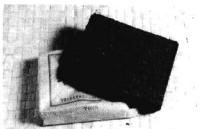
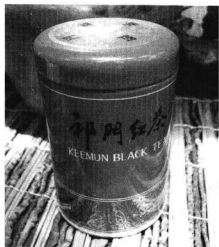
切细红茶

叶茶、碎茶、片茶、末茶

以上依茶色分了六大类，又因其产地的不同冠上如“滇红”（云南红茶）的名字，其中有一部分茶是单一茶区才会生产的，如“政和银针”，但像铁观音就在福建安溪及台湾木栅都有产制。所以上述茶的分类只是概念，仍得通过实地泡茶、喝茶才能辨别，如同台湾茶看起来只是春茶的分支，实际却是多样的。今人对茶的世界更充满想登堂入室的好奇。









第三节 台湾茶

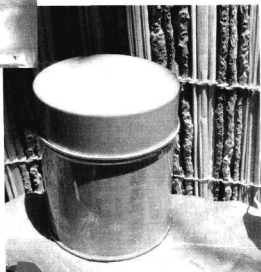
内地茶界将台湾青茶列了乌龙、包种。只是内地制茶学界未能亲临台湾，不知道台湾茶叶近年来的蓬勃发展。其实，台湾各茶区的特色茶叶名称及产地，都只见于地区产制，现分述如下。

县市别	特色茶名称	产 地
台北市	木栅铁观音	木栅区
台北县	南港包种茶 文山包种茶 石门铁观音 海山龙井茶、海山包种茶 龙寿茶	南港区 坪林、石碇、新店、汐止、深坑 石门乡 三峡镇 林口乡
桃园县	龙泉茶 武岭茶 寿山茶 梅台茶	龙潭乡 大溪镇 龟山乡 复兴乡
新竹县	六福茶 长安茶 东方美人茶（白毫乌龙） 福寿茶（白毫乌龙）	关西镇 湖口乡 峨眉乡 北埔乡
苗栗县	明德茶（老田寮茶）	头屋乡
南投县	冻顶茶 松柏长青茶（埔中茶） 竹山乌龙茶、竹山金萱 青山茶 日月红茶	鹿谷乡 名间乡 竹山镇 南投市 鱼池乡
嘉义县	梅山乌龙茶 阿里山珠露茶 阿里山乌龙茶	梅山乡 竹崎乡 番路乡
高雄县	六龟茶	六龟乡
屏东县	港口茶	满州乡



续表

县市别	特色茶名称	产 地
宜兰县	素馨茶 五峰茶 玉兰茶 三星茗茶	冬山乡 礁溪乡 大同乡 三星乡
花莲县	天鹤茶、鹤冈红茶	瑞穗乡
台东县	福鹿茶 太峰高山茶	鹿野乡 太麻里





台湾茶的产区不大，但俗称多，易令人搞混，我再以茶的发酵程度、焙火程度及采制季节三项来说明：

以发酵程度分类

茶的嫩叶从采摘下来到杀青，在日光萎凋、室内萎凋与搅拌过程中，发酵就一直在进行，可分成不发酵的绿茶类、全发酵的红茶类与半发酵的青茶类（见表）。

发酵程度	学 名	成茶名称	
不发酵茶	绿茶类	龙井、碧螺春、明前虾目（又名珠芽）以及曾是台湾以外销为主的珠茶、眉茶、煎茶。	
半发酵茶（部分发酵茶）	青茶类	轻发酵茶（又通称“包种茶类”）	文山包种茶（即俗称清茶）、宜兰包种、南港包种、白茶（虽属轻发酵，却重萎凋）、冻顶茶、松柏长青茶、明德茶、铁观音、武夷岩茶、水仙。
		重发酵茶	乌龙茶、普洱茶
全发酵茶	红茶类	按品种可分成小叶种红茶、阿萨姆红茶（大叶种）两种。若按形状可分成“条状红茶”与“碎形红茶”。	

发酵程度：

- 0% 龙井、碧螺春、明前虾目、珠茶、眉茶、煎茶
- 10% 白茶类
- 20% 文山包种（清茶）、香片
- 30% 明德茶
- 40% 松柏长青茶、冻顶茶
- 50% 铁观音、武夷、水仙
- 60%
- 70% 普洱茶



80% 红茶类

90%

100%

以焙火程度分类

焙火的程度可分为轻火、中火、重火三类。一般通称轻火茶为“生茶”，中火茶为“半生茶”或“半熟茶”，重火茶为“熟茶”。虽然难具科学性，但俗称的分类中以这种叫法最为简易。列表如下：

焙火程度	俗 称
轻火	生茶
中火	半熟茶、半生茶
重火	熟茶

所谓焙火程度，是就制作时的烘焙次数及时间长短而言的。

由于“生”在闽南语中的发音与“青”字相同，所以“生茶”也常被称为“青茶”。其实，青茶泛指半发酵茶，所以，可以依发酵程度与焙火程度的不同而制成俗称的生茶或熟茶。也就是说同样是冻顶茶，如果发酵、焙火重些就可类似熟茶；反之，就是生茶或半生茶了。

以采制季节分类

不同季节生产不同的茶，于是就有了春茶、夏茶、秋茶、冬茶的区分。一般人喜欢春茶、冬茶，而它们的价格也较高。

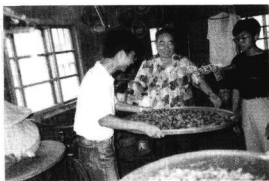


期 别 称	俗 称	孕育与采摘期
春 茶	春仔茶或头水茶。依时日又可分早春、晚春、清明前、清明后、谷雨前、谷雨后等茶。	冬茶采摘结束后至五月中旬
第一次夏茶	头水夏仔或二水茶。	五月下旬至六月下旬
第二次夏茶	俗称六月白、大小暑茶、二水夏仔。	七月上旬至八月中旬
第一次秋茶	秋茶	八月下旬至九月中旬
第二次秋茶	白露笋	九月下旬至十月下旬
冬 茶	冬片茶	十一月下旬至十二月月上旬

上表的茶，其实就是按农历上的时令节气来命名的。

除了春茶和冬茶以外，台湾的地区性产茶以北部的木栅铁观音，南投、文山两地所产的包种茶，新竹的东方美人茶，南投的埔中茶，嘉义高海拔生产的阿里山茶最具销路。这些都是台湾茶的代表，受到外地游客的欢迎以及本地爱茶人士的青睐。近年，也成为内地人士来台最爱的台湾特产。

台湾产茶区具有百年的悠久历史，具有茶产业的文化内涵，值得



吴振铎教授对改良台湾茶贡献颇多



好好探讨。

我的经验是，喝了不知名的茶之后，可以取回叶底对其进行观察，欣赏它的形状、叶缘锯齿，感受揉捻过程中的叶片软硬，这样做有助于增长识茶功力。动手泡茶是懂茶的第一步，只有勤喝并用心体会，才能提高对茶的鉴赏力。



采茶姑娘采茶忙



有机茶成为台湾新宠

港口茶是台湾南部唯一的茶



第三章

水是茶之母





第一节 水的分级

水质不同，可以导致茶的香气和滋味出现极大的差异。

因此，水是茶之母。没有好水，便无法泡出好茶。

现代茶人常会在文献中看到古人品水的高明故事，这些故事有的至今仍在流传，成为品茶用水的圭臬。而古人几近神奇的识水能力，也成为现代人品茶之余的话题。

茶圣陆羽的《茶经》这样为水分级：“山水上，江水中，井水差。”陆

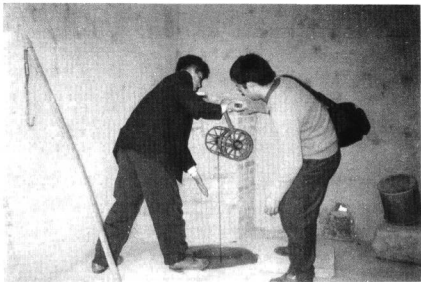
羽所处的时代山涧无污染，水是活的，用集山地之灵气的水来泡茶，自然有无限滋味。而今，山地遭破坏，河水被污染，今人不能效法古人随意取水泡茶了。取用泉水泡茶时，也应留意水源是否遭到污染。

台湾的山之水、井之水都有人取回饮用。有些商家脑子反应快，取得自然水源后，经过适度的过滤处理，打出自家的品牌水而广受认同。

古代的文人按好坏来个评比，将适于泡茶的水源同时列名以供同好参考。唐朝的张又新曾写了《煎茶水记》，分了二十个等次的水



水是茶之母



取井水泡茶已算好滋味

源，可见品水之精，也反映了作者对水的用情之深。只是时过境迁，这些水源已成为历史名词，今日造访，怀旧意义恐大于饮用功能了。

宋朝大学士欧阳修也是识水专家。他写了一篇《浮槎山水记》，批评唐代张又新的《煎茶水记》评鉴得不客观，他还大力推荐庐州浮槎山的水。文人好水到这种地步，可说是极致了！

唐朝陆羽或是宋代王安石，都有着几近神奇的辨水能力。后人看到这些记录，更是望尘莫及，只好自叹识水功力不如古人！

陆羽的故事

湖州刺史李季卿叫人到南零取水煎茶，以供陆羽品茶之用。陆羽看了桶中的水，用杓摇来一试便说：“水是江水，却非南零水。”取水人辩称，他确实驾船前去取回；陆羽却说，只有下面半桶水才是。取水人万分惊恐，于是坦白：本来拿的全是南零水，半路船颠，水倒出来半桶，他才



顺手由江边加满。

两种水质虽不同，但放在同一桶内应该混合了，而陆羽竟能分离识水，可见辨水功力之深。

宋代王安石也有类似的识水故事，传颂后世。

王安石的故事

王安石是宋神宗时期的宰相。皇帝赏赐他阳羨贡茶，他想用瞿塘中峡水泡饮以求药效，刚好苏轼赴黄州，王安石便请苏轼代为取中峡水。苏轼答应，前去取水，可是苏轼坐船坐过头了，从中峡到了下峡，于是就取了下水的水带回。哪知王安石煮了之后竟对苏轼说：“瞿塘水性，出于《水经注》，上峡水性太急，下峡太缓，唯中峡缓急相半，此水烹阳羨茶，上峡味浓，下峡味淡，中峡浓淡之间，今见茶色半晌方出，固知为下峡水。”

王安石将了苏轼一军，取水没取对，想蒙混可没那么容易！



第二节 挑战味蕾

王安石识水懂茶，对于今日的品饮用水者有所启迪！

水来自不同地区则品质不同，泡茶时必会影响茶质。

影响多大？我建议喜欢品茶者可以做个测验，检测自我味蕾的敏锐度。

取用市售矿泉水两种，家用自来水一种，过滤水一种，分别将四种水放置两组不同的杯内，然后靠味觉再将相同的水配对出来。这种做法，简单易方便，是我常拿来推荐给同好的自我识水方法！

识水的好处在于可以提升品茶功力。喝不出水的差异，就无法进入茶的世界；分不出水的好坏，分辨不出何种水适合哪一种茶，如此的品茶人只算半调子。

有了懂水、识水的基本功以后，接着我来介绍台湾地区哪里有好水。

台湾河川受到严重污染，取水不易。我曾以一年时光，走访全台湾东、西部十条河川，写成了《台湾血脉》一书。我呼吁人们要有居住地的亲水空间观念，想要有好的生活空间，就要懂得和河川土地的相处之道，这也成了我访名山寻好水的一段经验。那时我的叹息是：台湾的好水，已遭人为破坏了！

台湾的东、西部，都留有名泉好水。在我的实地访水经验中，台东县的长滨遗址附近的八仙洞，有一处岩石过滤渗出的山泉，水甜而冽，宜沏茶！

1986年，我造访该地，适逢满月，八仙洞徜徉在一片银光月色里。我和八仙洞庙祝共饮从香港九龙英记茶庄买回的“白鸡冠”（此茶茶价达一斤新台币一千二百元，当时天母地价一坪七万元），只觉此间的水和岩茶相遇，是如此贴切，泡出来的茶汤入口即化。



银色月光在暗夜流泻，我听着八仙洞传来的阵阵海潮声，却没有喧哗的感觉，好水泡出的茶汤牵动我波动的味蕾，让我久久不能忘怀。

我心中想着：到底水有多润喉？怎么茶汤入口后感觉嘴里像没有茶汤似的？平滑的茶水就如银光洒在东海岸一样，水天一色，如此宁静却又如此令人感动。

岩韵与水的邂逅，带给我再一次与八仙洞甘泉的接近。庙祝对我说，可以带水走，我看当时已接近午夜了，但还是想将水带回。我便开车前往一公里外的成功镇买了一只塑胶桶，再披星戴月重返八仙洞，取了五升水。

我从东部回到台北，然后将八仙洞的水存放了一年，再饮时发现水甘甜依旧，茶滑口依旧。

常年不变质的八仙洞水，是我品水的传奇。

取自自然水源的活水，并非都不会变质。我也曾从八卦山下取回红毛井水，这口井已成为该地区民众的品饮用水，附近县市慕名而来，包围了这口井取水，外人得要排队等候才取得到井水。

红毛井的水很甜、很活，适宜泡饮冻顶乌龙茶，可将茶汤的甜度彰显出来。尤其软枝乌龙浓郁香甜，使用红毛井水有加分效果，可将软枝乌龙的蜜甜香尽情发挥。

我使用过红毛井水，也取过他处井水。从品用经验中得出结论：井水存放不宜过久，提供同好参考。原来井水没有进行氯化消毒，水内所含的有机生物会伺机作怪。于是当你打开泉水或井水，若发出青苔味，这就表示水已变了心，不宜再用。井水变坏有时身不由己，遇到下大雨之际，井水水质会受影响。

由北到南散布全省各地的自然水源各有千秋。我喝过的有来自宜兰冬山河上游的石泉，有礁溪冷泉水以及北部阳明山平等里的自来水、大屯山区冷泉、中部埔里酒厂所用的泉水等，都令人难忘甘泉的甜美。

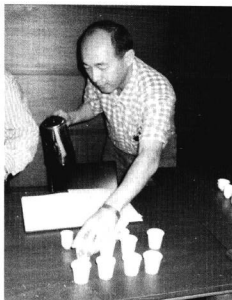
爱茶之人想要学古人远赴郊野取水沏茶，几率不大。同时又碍于获取、运送不便而难以享用好的天然水。



台北市的部分茶艺馆为了强调泡茶用好水，找到台北县乌来乡燕子湖一带的泉水，有专人每日固定取送，形成都市里极为特殊的行业；但是遇上下雨或是气候不佳，山泉水也会走样！

爱茶找好水，不用太执著，不取得活水、井泉之水就不能泡茶，这是不可、不必的。

但，随机取水也有妙趣。我曾在新西兰毛利人的饮用泉处取水用来泡宋聘茶，也在浙江平阳发现一口宋代遗留至今的宋泉，用来泡饮安溪铁观音，那滋味至今令我心向往之。



选水如选茶，要留神



台湾埔里泉水宜酿酒，也
适合泡茶





第三节 改良水质

改良水质，可以将水与茶配得更好。我提供下列简易改良水质的小偏方给各位参考。

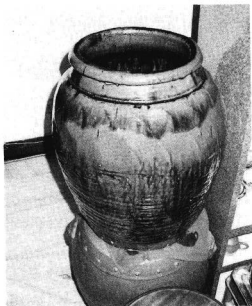
利用陶瓷水缸储放水，隔夜后再使用。如此可经过静置挥发水中的氯气，也可使水质更好。部分泡红茶人士以为，自来水含氧量较高，隔夜水易使红茶汤色变暗。我想这可能指的是可以生饮自来水的地区，至少台湾自来水一定含氯，非得静置、净化才可以得到味！

利用市面上销售的一些改良水质的辅助品，像活性炭、麦饭石等，都有不错的效果，反倒是加入一些沉香的做法我不认同。原因是水是多了滋味，却少了茶的原味。请想一想：改善水质是为了益茶性还是改变茶的本色？

用炭及石头改进水质，必须注意每隔一段时间要汰换这些辅助品。例如拿出曝晒或是清洗，以保水质的鲜嫩甜美，否则几经使用，好意的搭配就会成了负担！

上述两种小偏方，你只要亲身体验了，就绝对不会失望！

水靠人的“调养”才会有



利用水缸隔夜储水，有益于水质改善



溪水清澈见底，好活水

有的茶友用阴阳离子水泡茶，也有朋友研发高能量水。水质的差异，绝对影响饮用的效果。而真正的品茶用水，却是要原味，要能真切地表达茶汤，要能发扬茶气，这才是你要的水！我建议你做一个实验：

将过滤过的和未过滤的自来水，倒在150毫升的瓷杯内，试一口便知差异的大小；然后煮沸再试，水质的差距会缩小。同样地，用不同过滤器滤出来的水，用来评比，水质的差距其实也有限，重要的是你要能分辨。

我要说明的是你的嘴要够利，你的味蕾要能和水呼应，才是选好水的关键所在！

倘若不告知你两杯水用的过滤器是不同牌子，你可以分辨得出来吗？

价格预算也是一项考量。市售的矿泉水贵了些，若品质好，当然可列为水源用来泡茶，但矿泉水有有的是名不副实。

好滋味，那么市售的饮水机，哪一款才符合保水鲜嫩的配备？哪一机种值得选用呢？

市售的饮水机种类繁多：有逆渗透、阴阳离子，有的标榜可以生饮，有的则强调水质优良可以养生。无论进口还是国产货，均需注意的是：过滤器滤心要定期更换，才能永保好水！

我用的是一台美国进口的过滤器，除氯效果好，水质甜。厂家说过滤后可生饮，用来泡茶表现平稳。重要的是每年得换滤心，其花费在三千元新台币上下。



第四节 真假矿泉水

矿泉水有真假之分。我提醒你看商标，商标写得不清，要仔细看标示成分表，才可明白水源地在哪儿，是自来水烧开的仿冒矿泉水，还是来自地心的天然甘泉。

国内矿泉水有两大分类：一是可在超市或大卖场买到的瓶装水；二是向矿泉水区直接函购的，这是内行人的专买通路！

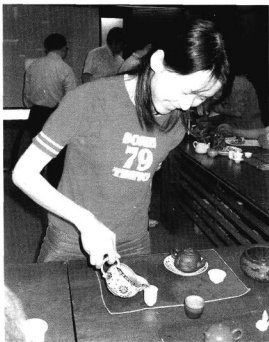
国外进口矿泉水，来路多，价差悬殊，知名度高的，价格也高。

水质方面有气泡与非气泡的形式，含气泡者不宜用作品茶用水。

部分知名度高的矿泉水，其含镁、含钙成分又各不相同！我建议使用者不应以知名度为选择依据，应用味蕾试一试！

一般而言，消费者以软水、硬水的概括分法，靠的是直觉，不然就是耳闻。我觉得：听了半天，不如自己亲身试用！

我举下面两个用矿泉水的例子，你就会更清楚亲身



泡好茶得用心



试水的重要性了。

一、我的同学送来半打欧洲进口矿泉水，号称取自深达八百米的水源，质地纯净。一向好水的我，用水泡了一泡乌龙茶，却因水含碳酸钙太重，而使茶汤尽失原味。同学的美意我心领，但不宜泡茶的水不可牵强。

二、我在金门品茶的经验。大、小金门用的地下水水质带有微碱味，居民喜欢用以泡用焙火重的铁观音。我喝了觉得水的碱味不见了，茶汤的火气也相对降低；而用乌龙茶泡饮就不搭调，水质变得硬邦邦！

这两例是说水和茶是互动的，光有好水没有适应的茶，也是无法发挥效果的。

有关水中带碱是否影响茶汤滋味，这问题在唐代就已经被注意到了。当时陆羽建议，煮茶用的水要加一些盐，后人更在陕西扶风的法门寺的出土茶具中，发现一件贮盐器，证实了古时煮茶用盐的事实。

金门水带了碱味，泡焙火茶正好。由此来看，不知善待水，只有空叹好水而喝不出真味。不知以水就茶，还是没有悟出水与茶的奥妙啊！

第四章

如何煮水





第一节 煮水的器具

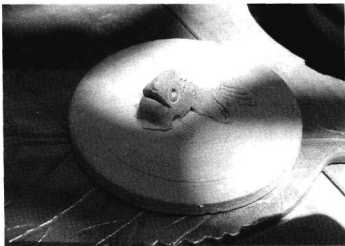
多数已与茶结缘而不可一日无茶者，在论及煮水时，却又一知半解，才发现与茶共舞，原来另有一片天：来自煮水的妙境与奥秘！

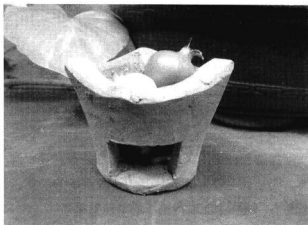
好似炖煮的食物，用铝锅、铁锅总不如砂锅来得质嫩滑口，用慢火细炖，一定好过大火猛烈烧出的粗里粗气！

陆羽在《茶经》中说，煮茶用的燃料最好的是木炭，其次是柴火。今人多用天然气、电磁炉或是电炉，少数用科技新宠红外线炉。那么有没有想过：烧水的火不同，烧出来的水会有差异呢？

我钻研现代人用火煮水的经验，用相思木炭来烧水最易得好水，最能烧出嫩水。我在家中邀好友叙茶，要是品稀有茶种，我就会取出珍藏泥炉，然后用炭烧水，以取得最好的水味来搭配茶叶！

由
泥
炉
看
出
茶
人
品
位





泥炉烧炭煮水，有古趣，益茶汤

泥炉烧炭煮水，起初火慢，水沸也慢。这时得取出扇子来扇火，扇时要不疾不徐，等炭火红起来，水也跟着开了！使用时要同时注意通风，最好是在流通的自然风下。我用泥炉烧水，品得好茶，换来一身轻松，觉得两肋生风，飘飘然也！

台湾气候湿热，使用冷气在所难免。但品茗时在冷气房里并非好的选择。欧洲人品红酒，最适合的温度是14℃。在这种室温环境下，可让酒在身体内生热，可以温暖身体的每个细胞。喝茶的环境也是相同的道理，20℃左右最好。品茶带来温暖，热腾腾的心情是品茗者的最高享受，这也是品茗煮水时用炭慢煮，使水温暖饱和的原因所在。

这种自然室温与品茗和煮水用器都有所关联。





第二节 煮水的程度

有一位参加茶艺训练的人，常用壶插电煮水，等水沸了再泡茶，这是泡茶的标准。要是偶遇轻发酵绿茶，为追求茶汤的品质，则移开水壶让水温下降些再泡茶，这样才能取得茶汤的最佳效果。

在家中泡茶，天然气烧开了水以后，再拿到茶席上泡并不方便，加上烧水壶嘴形影响出水强弱，会连累茶汤的品质。有一种水开时会发出声音的响壶，壶嘴圆滚滚的，注水时易断水（就是水流不顺），不宜用来泡小壶茶。原因就在于水的流速忽强忽弱，会直接牵动茶叶释味的快慢，也会影响茶汤的滋味。

用电磁炉烧水，分高温和中温，可以开高温令水至沸腾时再回火慢煮。很多茶友煮水一开，不关火，就让水煮着，可见他对水的了解！切记：水久煮易老！

电炉或红外线炉烧水，由低温加温至高点，同样要留心煮沸了就得降火，否则水沸久了，汤也老了！

陆羽论煮茶中的水沸，至今仍广受后人推崇。陆羽认为：“其沸，如鱼目微有声，为一沸；边缘如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪为三沸。已上水老，不可食也。”

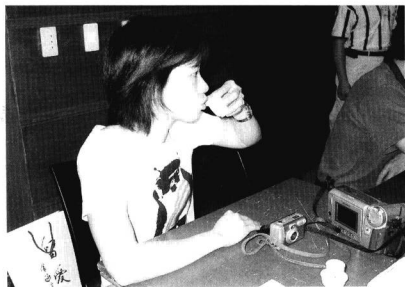
煮水时看到水开了，水泡刚冒出来像蟹眼时是第一沸。而现代人用密闭式水壶烧水，无法看到蟹眼，倒是水沸冒出第一道烟之际，就得将火关小，准备泡茶了！

宋代罗大经在《鹤林玉露》中曾说：“用瓶煮水，难以候视，则当以声分辨一沸二沸三沸之即。”



用声音分辨水沸，罗大经以一首诗来形容：“初虫唧唧万蝉催，忽有千车捆载来，听得松风并涧水，急呼缥色绿磁杯。”

以蝉声、松风比拟沸水声音，诗意中又有功能考虑。这也是常被现代人忽略的泡茶要诀！罗大经用水沸声如松风、涧水声传来与缥色（青瓷）杯作



品茗时你喝得出是第几泡吗

煮水用器，
关乎茶汤老与嫩





茶叶形状不同，用水也不同

沸，止而淪之，然后汤适中而茶味甘。”

将煮水器移开，目的是让水冷静一下，不要烧过头了。因为沸水用来泡抹茶，易受高温，导致茶单宁快速释放而得苦味，所以暂时降温再点茶当然是对的。但如果用这种观念来判定，将水温降到90℃，再用来泡文山包种绿茶（应是半发酵青茶）的说法，显然是误解了茶水关系！

90℃的水泡得开条索状的文山包种茶吗？当然不行！很多人以为绿茶像龙井，一定要降温泡，遇到碧螺春也要降温，才不至于将茶泡老了！我却有不同论点。水要开，但不可煮老，遇到绿茶，注水不宜直接冲入茶面，而应拉高水注，利用落差使水温降低，但初沸高温水的鲜活度仍在。

另外要注意的是：泡绿茶出水要快，但不要久浸！此外，宜兴壶不

呼应，写出水沸的妙境。

古人品茗自有一套，今人可学他们的用情与用心，但必须兼顾实际情况。换言之，唐宋时喝的茶是末茶粉，因此产生了煮、煎茶法与点茶法，而我们品用的却是叶状散茶。

茶叶形状不同，所用的水也会不同，所以我们不能完全师古。

当代学者论宋代吃茶法时，引用罗大经所说的：“汤欲嫩而不欲老，蓄汤嫩则茶味甘，老则过苦，若声如松风涧水而遽淪之，岂不过于老而苦哉？惟移瓶去火，少待其



绿茶注水要用心

是万能的，将绿茶放到宜兴壶里泡饮，只会糟蹋好茶，只会换来对绿茶的怨叹！

同样的水，煮得好，就像好厨师对食物烹调拿捏得当：多一分太熟，少一分不够。抓到窍门，好茶才会令人口齿生津，好水才能飘香！

对绿茶的泡法，水一定要开才对。注水也得用心，而不是像我们印象中内地用玻璃杯倒水入内的喝法。这种茶与水都看得到的做法，是一种粗糙喝法！



第三节 老水与嫩水

煮水靠看水沸来辨识，也可用声音来辨。明代江苏人张源汲泉煮茗三十年，在万历年间（约1595年）写了一本《茶叙》，细致地说明了煮水之辨。

“汤有三大辨十五小辨，一曰形辨，二曰声辨，三曰气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如蛙眼、蟹眼、鱼眼、莲珠皆为萌汤，直至午声，方是纯熟。如气泡一缕、二缕、三四缕，及缕乱不分，氤氲乱缕，皆为萌汤，直至气直冲贯，方是成熟。”

煮水可否沿用张源的看法？我认为并不尽然。张源主张将水煮到熟，是因明代喝散茶不喝抹茶，水煮到“气直冲贯”的热度才能将茶之神韵表现出来。但当时烧水是用炭或柴，煮久了水质尚不易老，所用煮水器皿又



午时水为好茶加分



与今日不同，所以张源对水的解构与现代的情境完全不同。

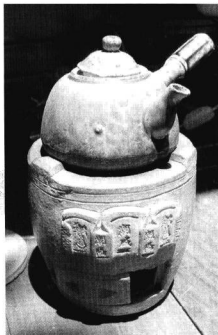
谈古人煮泉小品虽有启发，今人却不能照本宣科。今人煮水另有今人煮法。我研究煮水二十多年，以下是积累的心得，与大家分享。

市售矿泉水几经烧沸，水质虽滑，却少了生命，泡不出令人感动的汤，泡不出汤水和茶的互动！

少部分茶友以水会友，手中总有些好泉水作为自家的泡茶利器。我的好友丘显裕来自宜兰，每年端午上午十一时到下午一时之间，都会特别取出午时水送给我。这神妙的午时水，多年来是我泡茶的最佳伴侣！

滑顺是午时水的魅力。午时水发茶性极佳，它分解了茶汤里的元素，单宁刺激了品饮者的味蕾，让每一回唇齿的接触，都像一次又一次动人的邂逅，品饮时一回又一回荡气回肠的感觉使人难忘！

泥
炉
烧
水，
水
嫩
滑
口



午时水的好与自然水脉有关，这跟从自来水龙头取午时水是不同的，取午时水的机会一年只有一次。午时水是品茶的梦幻逸品，可以当成一种追求，却不可能日日品饮，不能成为品茶常态用水！

那么回归到日常随时可得的自来水，就要注意处理的细节，以得到好水质，使用过滤器滤掉自来水中的氯气及杂质为上策，常保水质清新，而不是一味执迷于过度追求梦幻水质！



第四节 火器共生

有了好水，就要慎选煮水器和煮水的用火方式。

我曾用同一种水，分别装在瓷壶、不锈钢壶、铝壶、陶壶、生铁壶中来烧水，友人说我“走火入魔”，不解为何如此大费周折。那么请看厨房里传出的启示：同样是做卤味，为何陶锅比铁锅更适合？炖菜的美味，为何厚的不锈钢锅又优于薄的不锈钢锅？



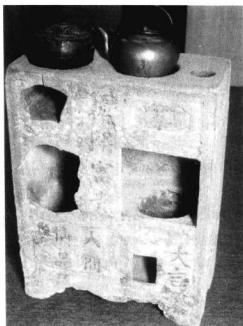
生铁壶煮水沉稳

若你是老饕，或是高明品饮鉴赏家，对我的看法必定有所共鸣！若你是初入门槛者，也只要用心体会，就必定能发现我说的奥妙！

这些关联可用科学举证：锅的传导性决定煮物的热度与烹煮时间长短。同理可证：壶的材质决定煮水效能。

你的味蕾打开了吗？准备用哪种壶来煮水呢？

按我的经验，最佳煮水器是生铁壶。这种壶厚重，煮水沉稳，不会出现浮夸的水味。我认为这才是现代最宜煮茗的煮水器！生铁透气性佳，瓷器



专制茶担可见古人茶趣



生铁壶可去水中杂味

与不锈钢不透气，水易煮老，无法使水散发活力；高温烧成的陶器也常用来煮水，却易生“水垢”，影响水质。

生铁壶，多产自日本京都，新壶价格都在三千元以上；有部分在旧品市场流通，可供慎选挑用。我认为对这种用器的投资是“栽培”自己的味蕾，值得！水没煮好，还会糟蹋茶叶！

下面是我的经验：住在新庄的茶友带了两泡分别产自20世纪60年代和20世纪70年代的武夷老茶，前往素食店品用，哪知过滤后水质出了问题，泡出的老茶不温润就算了，反在喉间留下紧缩压迫的反效果。由此可知水在泡好茶中的重要性了！

煮水器中，手提“随手泡”壶，看似最简易，被茶友采用最多，但壶内部的铜线圈藏污纳垢，却是茶人心中永远的痛！

我叫“随手泡”是“破坏分子”！请站远一点，别叫我对你说“不”！



而今改良的手提随手壶虽有进步，但使用者仍应经常清洗水垢，以保水质鲜美。

煮水用天然气是万不得已。天然气火焰集中猛烈，不具备炭的温柔。

大家可以用感热电炉，没有电磁炉的电磁放射，加热与减温都是渐进式，烧水温度好调整，符合烧好水的要求。

关于水是嫩是老，何者宜茶，我的经验是，将水煮开了，轻轻打开味蕾，迎接每一道水带来的滋味，看似无色无味，却有千百滋味！有滑顺，有甘甜。

日本学者江本胜将水做了分子结构分析，写成《来自水的信息》。书中提到，专家到日本各地取回水，拿进实验室作分析，观察水分子结构，发现不同水源的水，分子结构大不相同。水并不只是水而已！

第五章

好茶好在哪儿





第一节 色香双绝

泡好茶，是爱茶人的一种内心期许。

好的标准是什么？是专家说的才够格，还是自己评定审视茶滋味？我想泡茶能登上“艺”之宝座，必有其精妙之处。我认为你有必要先知道什么叫做泡好茶！

“色、香、味”是第一个环节，然后再精进到“韵”的境地。

色——茶汤的颜色

以台湾最流行的乌龙茶为例，泡出来的汤色，以金黄为主色。行家看茶汤色就知道制茶制得好不好：金黄色中出现了不透明，出现了隐晦灰黄色调，那就表示茶在揉捻时，茶叶本身的“苦水”没有被完全抽离！

如何好色而知味？我建议找茶友，品一些高山茶或比赛茶。这些茶卖价高，品质亦不差。凡汤色金黄，是老冻顶茶重喉韵的制法；要是泡出的茶汤色黄中带青，必是重花香的制法。

从茶汤色的透明清晰度，就可以知道茶农制茶有没有下工夫。

按茶色分成的六大茶类更受到产区、制法、焙火、储放后发酵等多元因素的影响，而使茶汤呈现不同的色相。我归纳出：正色的明亮，就是好茶！

泡茶出汤，有了正色为标准，还要考虑个人口味，每个人对茶汤的浓淡喜好程度都会不同。

汤色适中，口味是主观！爱浓茶者会说，太淡了；爱轻口味者会说，太浓了。想要泡出正味，浓淡皆宜，除非独饮，否则在考虑怎样泡出好茶



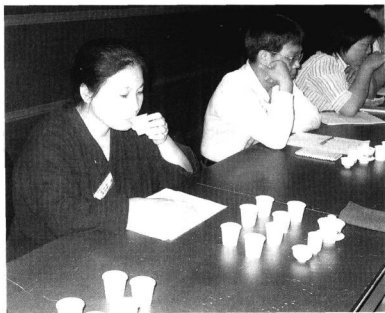
时，也要将茶席上的茶客口味考虑进来！

香——闻香

茶的迷人，茶的深情，多半来自茶香，先不理睬茶香的化学成分，先问问自己：除了会说茶很香，还可以用什么形容词？还会用哪些词来形容茶的香？

花香、乳香、清香、兰香等不同的形容词，完全是主观意识投射出来的词汇。要不是自己心领神会，品茶人说的花香，你哪知到底是什么花啊？花花世界，如何才能找到举世认同的茶词汇？聪明如你，下回品茗记下香味，可以用自己熟悉的字眼去表达对茶香的形容，你才可能与茶神通！

最基本的闻香方法是，提杯到鼻前，左右三遍，也可以先初闻，再深闻，吸茶气入鼻。高雅的茶叶品种，香气清雅，纯正鲜美，或以幽兰清菊



用心闻香，可入幽境



之香扑鼻，或以醒脑沉香叫人耳聪目明！

闻香可分杯面香、杯底香以及冷香。杯面香即引杯入鼻初闻之香，到了品饮之后留在杯底的香味又称杯底香，两者互异。

奇妙的是，不同的人共用一杯，品同组茶，最后会因人与茶的磁场感应不同而产生不同香味的“杯底香”。这种细微观察也是品茗时助兴的极好话题。最后，才是杯底放冷后产生的“冷香”，亦可见汤尽香留的趣味！



第二节 味韵缠绵

依靠唇舌触觉，行家便可品出是哪一个山头产的茶，厉害的味蕾可以搜寻茶叶特征，可以分辨出茶的种类、生产的季节，甚至连茶在山的阳面或阴面生长都可以分辨出来！

在葡萄酒的国度里，有“品酒师”，也有普世认同的语汇来翔实记录酒的变化实相。葡萄酒评鉴指南获得了消费者的认同，也建立了酒市价格的权威性！

茶虽已流传千年，却缺少理智分析、客观评论与翔实记录，惯用的是抽象的形容，以及漫无边际的清谈，令人抓不到核心，更叫入门者无所适从！

抓住茶的基本款，可找到茶的核心魅力。我以为，茶滋味的基本元



茶韵深深，耐人寻味



素，是香、甘、重、滑。

啜一口茶，滋味微苦要会转甘，甘味入牙缝，穿透齿颊，朝喉口滑近，这时才会甘味如泉涌。

我常听到用“润喉生津”来形容茶好，这是一种钝化说词。我认为茶可以成为活水的生路，不应自废武功，矮化品茶的品位！

事实上好茶一入口，便知有没有：有就是开始一段茶与味蕾的缠绵共舞，齿舌相融的故事了！

我在品饮一款野生百年老普洱茶后，写下如下的感受：“绽开味蕾占有了嫩黄汤汁，上颚后方的‘鹊桥’穴泉涌滋润；味蕾未能‘歇息’片刻，又迎接来自百年茶树深植孕育的木藓味，挟着醇厚茶气，在茶汤入喉片刻后，带动身体能量，由腹部‘神阙’穴开启导引。这时品茶人尽管放松，如此一来体内潜在能量会被释放，会行遍全身——上至头部‘百会’穴，下至足部‘涌泉’穴。如是品茶直叫人通体舒畅，行气周天，如是品茶真



韵味十足



叫茶香如花，散漫一池心田。”

我叫这茶“香花一池”，就是一种对百年老茶树的礼赞，也是希望更多品茶者能有所共鸣。

回韵，是对茶汤入口的礼赞。然，回韵就存在甘苦一线间，能由苦转甘必属佳品；反之，由甘转苦必是劣品。初学者，得细细分辨甘苦味。

回甘叫它“回韵”，好茶的回甘可以让人通体盈泰，行气周天。这正是古人所说：茶通仙灵，但有妙现！

通仙灵，妙现反在，茶好！

茶好，若没泡出真味，则无法品审！

这也是继色、香、味之后的品茶功精修境地。

审“韵”难。原因在于现代人的味觉太迟钝，因为吃到太多味精，受了烟酒刺激，已无法用沉静的敏锐去领略“韵”为何物！

“韵”来自茶之真味，需要品茶人动用口中各部去感受、去细尝才有回应。因此，品茶莫食他物，保持味蕾的洁净，才能深深领略“韵”之美！

“韵”的深层结构，是无法用科学量化来分析说明的。法国红酒的酒韵，以甘油为基础，从旋转酒杯，看甘油（俗称“泪滴”）的流痕和“泪滴”的间距来辨识此酒是否能耐储放。

茶，尚未建立这种机制，作为一种品味标的，更没有量化的茶杯可以看出“韵”的深浅。比赛茶的评比是由人主导，因而以人为本去思考茶，才能品出“韵”的格调！

想泡好茶，先要了解茶是什么。如何用水是成功之门，更要抓到色、香、味、韵的基本要素，换句话说，品茶兼具色、香、味、韵方为上品，若缺一二品，茶的品质尚有努力空间。

中国六大茶种或是流行台湾的乌龙茶种之品饮标准，都可用上述四种品味层次要求。这期间还得把握住品饮最高原则：茶热。原因是热茶才能品出味，冷茶散味不宜多喝。

茶泡好三到五分钟内，用心闻茶香、观茶色，不要丧失品茶时机。要



抓到最佳时点，才不会让茶冷了失去真味。

掌握了色、香、味、韵四大品茶的基本功，还得用对茶器，按不同茶器特性搭配不同款的茶叶，才能与茶共舞。

宜兴壶、盖杯、瓷壶是常见用品，如何正确使用，更成为泡得好茶的关键。



第三节 好茶还需好护法

泡茶用器，都要面对清洗问题！

茶具要清洁，这与旧茶友要养茶壶，让茶油浸在壶体上，进而造成悠悠光泽的养壶法并不冲突。

我的经验是：每次品茶前后都要清洗茶具，但必须用滚水浇淋洗涤。

壶

常用壶用滚水注满全壶，温热壶后，倒掉热水，可就着壶闻一闻，有无上回留下的茶味？不纯净的壶，有残留余味必影响茶汤滋味！许久未用的壶，先用温水泡壶，切忌一开始就用滚水烫。因为壶久未用，取出马上用滚水烫易产生裂痕，尤其是古壶，更要千万小心！

清洗泡茶后的壶。首先去茶渣，或用木夹或用手指取出之后，必须再用热水清洗一次壶底；想养壶，则在清洗完后盖好壶盖，由壶外浇水，赶走壶内水汽，可兼收养壶和洁净双重效果！

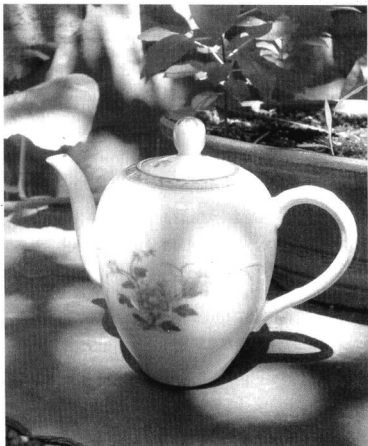
杯，及周边茶器

洗杯，常用滚水注满杯体，让水溢出杯面即完成洗杯程序，但洗杯亦有功夫。我曾在百年茶庄看见老板洗杯，只见他用中指、拇指，分别夹在已淋满滚水的杯边和杯底，在茶船中快速旋转，使杯子完全在滚水中受洗。我直呼这种功力养成不易，这种洗杯法手指必须耐烫，动作要快，才



可以顺利操作，否则双手被烫，苦不堪言。

如特技表演般的“视觉系”洗杯法，示范泡茶时可以增加表演成分，但你得多练习、耐热才可上演。洗杯的另一考验是面对杯缘的红色唇印：杯子最忌留下唇印，女性茶客若留下口红，饮毕必须立刻清洁，否则留口红印伤茶亦伤茶趣！



以壶就茶，各有趣味

第六章

教我如何不想她——宜兴壶





第一节 买壶增值

认识茶、懂好水是泡好茶的入门门槛。想进入茶境，还得接近茶器，好好将茶器功能发挥出来，将不同茶器各自的特性表现出来，才能让茶器与茶汤很好地互动。

台湾流行的宜兴壶，本是泡茶利器，几经商业炒作，本为泡茶工具的壶，却成为艺术品。原以为买壶可兼增值，哪知制作名家壶的名家们只有在台湾才被认同。最令人不解的是：明明是工艺品，可无限制地复制，却被塑造成全世界只有一件的珍品！



宜兴壶被尊为台湾泡茶名器

宜兴壶厂由一厂扩增至五厂。台湾收藏家视为珍宝的“名家”壶，在内地却是日常用品。

宜兴壶价格飙到不合理的情况，在台湾看得到，这也是台湾独特的社会气氛：炒作宜兴壶收藏性言过其实，直叫买家买到手软。事实上，新的宜兴壶不可能一直增值，百年古壶才有收藏价值！

若壶用来泡茶，那它的实用性最重要。若作为艺术品收藏并想保值，必须获得国际市场的认同。苏富比拍卖公司，曾在台北办了一场宜兴藏壶专拍，却引起消费者对壶



的真伪的论战。苏富比是国际百年拍卖公司，仍遇到这种问题，更何况卖壶者只顾赚钱的片面说辞！由此更可看到宜兴壶的老旧鉴定的困难了！

宜兴壶的真正价值在于泡茶好用。为何好用？关键在于宜兴土的奥妙。



宜兴古壶掀起台湾收藏热，好不好用无人问



朱泥壶发茶性好，源自泥料

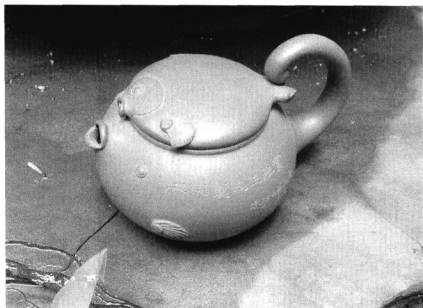


第二节 土好发茶

宜兴土来自江苏省丁山县陶土矿区所产的朱泥紫砂。自明清两代以来，制壶名家辈出，如金沙僧供春、杨彭年、时大彬、郑曼生等都有传世品供后人欣赏！

香港茶具博物馆，由罗桂祥捐赠成立，他是近百年来的藏壶权威，出版了《茶具文物馆罗桂祥藏品》一书，也成立了第一座茶具博物馆。

1980年，我造访茶具博物馆，当时宜兴壶的收藏热才兴起。我在《联合报（万象版）》介绍此地，此后成为爱茶人士到香港必去的“朝圣



双鱼造型的壶十分可爱，把玩起来乐趣无穷



地”。该馆出版的《茶具文物馆》一书，因谈论宜兴壶而使书卖到缺货，但以收藏历代茶具为主题的专书却未能好卖。

宜兴壶热潮，使罗桂祥的《茶具文物馆》成为收藏圭臬，也成为日后宜兴壶专书的模仿样板（等同于商品图录），更甚者还有壶商介入出版，硬是将产品目录当成藏本来运作，更使得台湾迷壶者人手一册！

台湾正热衷宜兴壶，花上万元买把壶司空见惯。有人在民生东路豪宅内设藏壶区，只见千把壶住在千万豪宅，我想无壳蜗牛面对此现象也只有感叹的份了，人不如壶啊！

有了好茶和名壶，却只藏不用，我想这是藏壶的下下策；有数把名壶，按茶的不同，速配一把专用壶，那么你拥有的每一把壶都有茶养，壶与茶共生，自然而然会发展出一身的光彩！

购买宜兴壶是想要泡好茶！

了解宜兴土的结构，是使用宜兴壶的入门功。



清紫砂小壶，是武夷茶的最佳拍档

现代宜兴工艺以工
取胜





第三节 挚爱泥料

制作紫砂壶的泥料，包括紫泥、红泥和绿泥三种，统称“紫砂泥”，别称“五色土”或“富贵土”。紫砂泥是天然生成的矿土，其成矿年代，已有三亿五千万年。紫砂泥具有合理的化学组成、矿物组成和颗粒组成，使其具备生坯强度高、干燥收缩小和可塑性能好等工艺优点。

《紫砂辞典》记录：“紫砂泥经烧成，形成了残留石英、云母残骸、莫来石、赤铁矿、双重气孔等物相。其结晶相对多而玻璃相对少，使紫砂陶具有抗热震性、透气性、较高机械强度，赋予了紫砂陶优异的实用功能。紫砂泥含铁量特高，一般在8%~10%之间，有的高达11%~12%，故烧后呈现红棕色至紫色等不同的色泽，因而有黯肝、冻梨、轻赭、铁色等种种色调。”

“紫泥”古称“天青泥”。紫砂原料外观呈紫红色、紫色，隐现浅绿色斑点，并有微细银点闪烁，软质致密块状、斑状结构。烧后外观呈紫色、紫棕色、紫黑色。由于矿眼不同以及烧成温度和气氛的变化，制品能呈现深浅不同的紫红色调。

紫泥的主要矿物成分为水云母，并含有不等量的高岭石、石英、云母屑和铁泥。

“红泥”为紫砂泥之一种，亦称“朱泥”。矿层位于嫩泥和矿层底部，质坚如石。因其成陶后色似朱砂，故名。这种矿物的特点是氧化铁含量极高，矿源有限。

矿石外观为浅黄绿色致密块状，是一种以黏土为主要矿物成分的黄绿色粉砂质黏土岩。其矿物组成有伊利石、高岭石、氧化铁、石英和白云



高筒朱泥壺，宜泡清香茶



扁圓紫砂壺，易出茶韵

免费资源
网购返利

PINMUCH.COM



母。红泥矿物的构成和工艺性能，经加工成“泥坯”，可单独成陶。

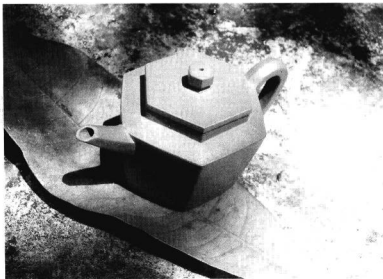
买一把宜兴壶上万元并不稀罕，稀奇的是买的人根本不了解做壶用土有什么厉害之处！我认为了解宜兴土的成分，还得分析对壶烧成型的温度，才可知壶烧成以后对发茶性的连动关系。

宜兴地方史记录：历史上宜兴一直用龙窑烧制壶具；至1957年，龙窑逐渐被淘汰，为倒焰窑所替代；至1973年，倒焰窑逐渐被淘汰，被先进的隧道窑所替代。现各厂除使用原有窑炉外，也采用电窑和煤气窑等进行烧制，并采用各种测温仪表，可控制烧成温度和火焰，提高品质。

宜兴壶和现代同步，采用科学化烧结，控管烧结温度。拥有宜兴壶者可以测试一下，可否回答下列问题：

- 一、烧结温度越高的壶，泡茶真的越好喝吗？
- 二、宜兴壶的吸水率高，所以泡茶好喝，对吗？

若答不出来，那么花大钱买壶却无法使用它，并不划算。让我来回答以上两个问题：



想逼岩韵，壶必厚重



烧结温度高适用于半发酵茶，易发茶。吸水率指的是陶瓷器皿与水接触，器体细孔吸收水分的比例，是衡量器皿烧结程度的重要指标之一。一般瓷器吸水率为0%~0.5%，硬质精陶9%~12%，软质精陶17%~21%。宜兴壶的吸水率高，也是散热快、存茶在壶内不易变质的玄机所在！

买壶就是为了泡茶，花大钱买壶就是为了泡更好喝的茶。解开宜兴土的泥料之谜，我相信才是爱壶的表现。下面来谈谈有关壶的烧结问题。



第四节 烧结温度

烧结温度会影响吸水率，那么如何才能看得出壶的烧结温度是高还是低呢？

我的经验是，听声辨壶。取一元硬币，轻敲壶壁，声音越脆，烧结温度越高；反之，声音越低沉，烧结温度越低。

这种辨识方法也适用于土质：含腐殖质越多的土壤，土胎会越纯净，土的延展性就越好，烧结后，我们轻敲击的声音就越清脆。

提醒你，要试壶壁听声音，不要敲壶盖！因为壶盖水墙较薄而壶身较厚，壶盖易碎，若经此测试而受损，自己的壶就自认倒霉算了，要是在商家做测试，恐怕会引起赔偿纠纷。

好的练泥，例如朱泥，烧结温度高，如1260℃以上，发茶性高，适合泡的茶是青茶，如文山包种茶或是乌龙茶。

烧结的温度，关乎茶壶好坏，还得考虑壶壁制作时的厚与薄。

壶胎薄厚学问大。薄胎者传导性佳，易散发清香茶气；胎厚，保汤性佳，易泡出茶的纯真原味！

一把壶，价格就等于品质吗？这是人们普遍的印象，也是茶友泡茶的话题：拥有高价壶，却无法用它泡出好茶味，枉用高价买壶！

看似简单的一把壶，怎么经过分析就复杂了？不用紧张，我整理出了一些基本口诀，可供入门者使用：

朱泥胎薄，传热快快，倒水要快；

紫砂原胎，保温好好，久浸出碱；

烧结温高，声脆如瓷，发得清香；



烧结温低，声沉如木，沉韵回甘！

以上四字口诀是通则，具体的还得依个人嗜茶口味浓淡，调出适合自己的口味！

朱泥粉彩壶，观赏品茗两相宜



壶身引花蝶，
壶体飘茶香





标准壶看似平淡，其实妙用无穷



民初紫砂壶身大，发茶性奇佳

第七章

泡茶秘法





第一节 忠于原味

盖杯给人的印象，好似茶店老板以及茶山茶农试茶专用。事实上，专业品茶者喜用盖杯泡茶，这说明，盖杯最能表现出茶汤本色！

盖杯有不加掩饰的效果。你泡的茶好，茶汤香气自然流露；你用的茶品质欠佳，盖杯必然会让她丑态尽出。

“我不是教你使诈！”茶行业者面对消费者用盖杯泡茶时都会如是说。爱茶者你相信吗？为什么盖杯泡茶可以检验茶质？盖杯大小会不会影响检验的客观性？

有的盖杯称“盖瓿”，白瓷素杯最能释出茶汤的原汁原味！诗云“素瓷传静夜，芳气满闲轩”，就表明了瓷盖杯传导茶香的极大功效！

盖杯略分成大、中、小三款，市场流通有景德镇烧制的彩绘瓷杯，台湾莺歌自行开发的或以清代使用的盖杯为原型仿制的盖杯，少部分陶艺工作者会以拉坯来创作盖杯。

创作盖杯，必须知道它的功能，而不仅仅是花时间表现其工艺性。

想利用盖杯试茶，最宜采用薄胎瓷器盖杯，薄胎瓷传热性快，发茶性佳。当然首先你得小心，用盖杯泡茶烫手，再弄清楚如何置茶入盖杯！

盖杯大小决定置茶量，大盖杯直接放绿茶系茶类。像龙井、碧螺春，以两克的量为度，待水温100℃，提水冲泡，水不直接冲击茶叶，可沿杯壁而下，让水和茶温馨接触。这种高温泡法，有别于外界的降温泡法，持此法更有能量，更能激发出绿茶细致的绿豆香。闻香用盖杯，待客用盖杯更有情意。用盖杯端上给茶客，可以免去品茗的繁复程序。

古装剧中的人物用盖杯喝茶的样子，其实在旧式广东茶栈里很常



见。部分中国家庭在年节喜庆时，晚辈对长辈行敬茶礼也少不了用盖杯。

透过盖杯，今人更能领略茶的滋味，也可以回味盖杯这一唐宋时期就已流行的茶具中蕴藏的古典情怀。

淡淡品茶，细细品味，是盖杯茶的特质。我认为，茶客若超过五人，可用此法与友人赏茶。

盖杯品茗，宜用绿茶，可赏嫩绿、鹅黄等茶芽百态，也可用来闻淡雅清香，享品茶兼赏茶双重乐趣。

使用盖杯品茶，一开始接触茶者无法得心应手。初入门者，可先看试茶者如何以盖杯试茶，也同时考验自己的功力。下列技法应注意：

盖杯使用必须保持洁净和相当热度。可用沸水先行浇淋杯体，如同温壶般温杯，然后将适量茶叶放入。

若泡半发酵乌龙茶，球状外形的茶叶不宜多，以留下发茶空间，并防止茶太挤，压出杯底的茶，而造成出碱，形成苦涩。

若泡中焙火的安溪铁观音茶，则应将粗细茶叶分开，细叶填杯底，粗



盖杯效果不掩饰



叶茶放杯的上部!

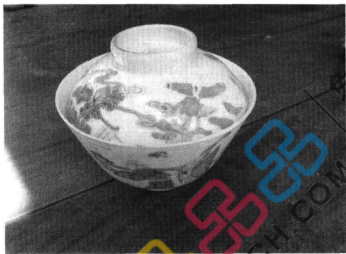
看完茶叶在盖杯里的布局，接着要如何泡盖杯茶呢？要注意下列步骤：

水沸后，将水注入杯内，环绕一周如打圆圈般用热水冲泡茶叶，才能将每寸茶滋润得宜。

第一泡有人拿来洗茶倒掉不饮，我个人则将浮在杯面的泡沫，用杯盖轻轻拂去，再将盖杯送至茶客面前，请对方打开杯盖闻香，看杯底茶。我想这种近身体验式的品茗，减少了茶与茶客的陌生，让茶汤和品赏者能坦诚相见。

这种坦诚正是盖杯泡茶毫不掩饰的特色，更见茶中滋味！

盖杯泡茶最难处在于提起全身热腾腾的杯体，又要用手指准确平均地倒满茶杯。1982年，我在新加坡看林文治先生写的《中国茶与功夫茶艺》时，有段“盖瓯斟法”（即盖杯倒茶法）足供参考。用拇、食、中三指操作：食指居中，轻压瓯盖，中拇二指分左右夹住瓯的中部提起，高度只在盘中排列之杯上，动作要快。开始斟时，食指稍松，向前倾斜，这样盖瓯自会略开，将茶汤倒出。这里最重要的是中、拇二指方位及高低始终要保



盖杯泡茶有窍门



持平衡，以免瓯歪向一边，热茶溢出烫到手指。未经训练而不耐热的人，一般都受不了。两指一松，整个瓯摔下，连杯及盘都会破碎。所以动作要灵活，提瓯时立刻转注入杯中，同时浓淡要平均，每杯茶汤切忌过多，以不外溢为上。

用盖杯，看似单纯，却要手指耐热，并能掌握倒水速度，必须多练习，熟能生巧！

哪一种盖杯好用，则要看你手的大小，请注意：白瓷薄胎杯最佳。



第二节 完美汤味

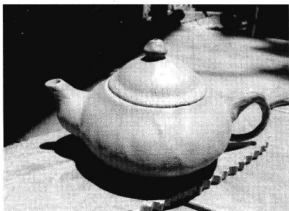
不同地区有不同的泡茶法，于是就有了各种各样的称谓。

广东潮州人的泡茶法叫“潮州功夫茶”泡法；台湾持用宜兴壶泡茶就叫“宜兴壶泡法”，而流行民间的称谓叫“老人茶泡法”！

泡茶的叫法不同，形式表现和操作也不同，关键在壶。壶的材质，如紫砂壶或砖胎壶或朱泥壶，都造成各地泡茶方法的不同。流行于不同地区的茶叶种类，也会牵动泡茶的表现形式。

不同的泡茶法，可视茶种不同、烘焙程度不同来做机动调整。例如强调精华泡法，宜用机剪茶（非手剪茶，用机器采的茶叶）或焙火重的茶。原因是经由机器剪枝，茶的苦涩味易留在枝梗上，这种茶的泡法用快冲法，苦涩单宁素释出较少，茶汤喝起来较甜！

原本被列入中等的茶，用心便可改变其好滋味，那么你何乐不为？

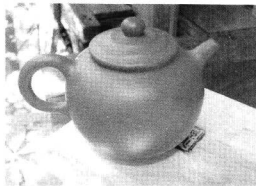


泥壶聚香，提好味

台湾流行的宜兴壶泡法，要求每泡茶的滋味要能一致，也强调如此才是泡茶高手。但我不认同这样的说法。

现在用一首巴洛克时期的乐曲来比拟如何善用壶将茶的滋味好好表现：

巴哈作曲的风格：平均律和赋格旋律中，听似



朱泥壶益茶性

平淡，少有激动和狂放。然而平均律的赋格所延展出来的均衡中的不平凡，其稳健中所激发的光环却深入人心。

我用音乐的无华与潜藏来诠释泡茶法，而采用不同于宜兴壶的壶具，或

用台湾本土壶泡茶的情境，会出现什么差异呢？

本土壶又分成不上釉的陶制壶以及上釉陶制创造壶。

不上釉的本土陶制壶，又以仿宜兴壶为大宗。这类壶泥质松，壶面刷上泥料作为修饰，故养壶不易，不易产生幽光，用来泡半发酵茶，不易出真味！

倒是台湾日据时代南投水里一带、桃园莺歌制出的手拉坯陶壶，型制看来拙朴，胎质松透。但几经养壶，全身散发乌亮的光泽，若用来泡陈年茶或焙火重的茶却是很适宜！

土胎松，易吸味。中度焙茶的炭火味、陈年茶的陈旧味可利用砖胎壶的特质来“吸味”。所以一些一味以上釉为重的壶只在乎造型表现而忽略了实用性！



砖胎壶与陈年茶适宜



第三节 本土壶

台湾的陶艺工作者看到宜兴壶的热卖而心生羡慕，在投入以壶为主力的生产后，才知道市场认同度有落差。泡茶养壶是一体两面，上釉壶多了，却少了养壶的乐趣，才发现本土壶难以生根！

上釉壶的另一问题是：茶器上了釉，对察看茶的汤色不利。这是创作者为了关照壶的艺术性，上了深色釉，却忽略了实用性。因此当创作者争论在杯体外上不上釉时，我认为这些小细节已成了使用者的大问题，那么创作者应该想到：无法清楚地欣赏茶汤颜色，这是一种障碍！

茶具的创作者若只停留在创造性而忽略实用性，那么以壶为创作素材，必受到局限。同时，造壶者应让自己走入泡茶的实际境况，不要只做出中看不中用的壶。

台湾陶壶创作者基础好，只是少了对茶的专业研究。我看到目前陶壶研发制作的盛况，很为台湾茶壶高兴。



手捏壶真性情

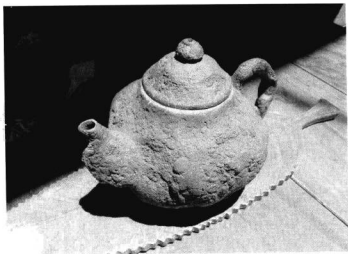
以莺歌陶瓷业者开发的壶为例，有的打破了壶的局限，有的开发出具有高度新鲜感的壶具。我认为让本土壶走出宜兴壶的阴影，商机无限，只等有心人！

现代陶艺将壶列在主流之外，品茗的周边



手捏壶彰显茶人光辉

手捏壶质感条理分明





产品可以开发的空间仍很大。面对商机，却得靠陶艺家，重新仔细去了解茶与壶的关系，才能找到相互对话的基础，才能发现两者的契合之处。

2003年5月，我在莺歌陶瓷博物馆开设陶艺高级管理者培训课程，专班课程，谈的就是一种对茶与壶、泡茶与赏壶的互动，一种对品茗细致关照与品茗者自我体验的感官训练。茶、壶本非同根生，想迸发出茶与壶的光辉，必须珠璧联姻才行。令人惊喜的是，业者也发现了注入文化的重要，不再停留在模仿与复制的阶段。



第四节 怎样泡大壶茶

使用的茶器不同，就来论断何者是泡茶高手，有失公允。用名家壶或是地摊货就已经见输赢了吗？

壶宜小，在壶里打造茶的世界，这是古代文人的看法，这种看法现在仍流传着。我到了广东省潮州市，路边家家户户都有人泡茶。他们一律放三个薄胎杯，不管是独饮，还是四人同饮都不加杯，也不减杯。他们认为：三个杯才叫“品”！品茶应如是才对。

为了坚持品字而用三杯，只得限制参与品茗的人数，那么真的“三口”为“品”的茶较好喝吗？这恐怕是对形式的要求大于对实质的领略了。

我常以为，品茗要自在，规制要简化。泡法要讲究，却不要拘泥。如用沙漏、计时器来计算泡茶时间，我认为原本风雅高尚之事，是要以舒畅悠闲的心来对待的，而以量计时，只是对前人品茗经验的移植，而不与现今品茗情境结合，我认为这是不会“喝茶”，更谈不上“品茶”！

被称为“茶人”是别人对他的一种崇敬，从这



“三口”方为“品”吗



个称谓看到他的宽广度和包容心，不只独自推举单一茶种为尊，也不应只是推崇名器，却不知好好利用，而是连大壶也可泡出好滋味！

大壶茶的泡法简单方便，如何用办公室的杯子泡出专业级水准的茶？

方法是：大茶壶的壶底深，最忌将茶水积压在内，这很容易造成茶的单宁酸释出。习惯了泡小壶者忽略了这个小问题，就会变成大问题！

我认为泡大壶茶宜在人多时。当然上述的小问题是可以解决的，只要泡散茶叶就必须知道：茶易释放单宁，必须适当掌握浸泡时间，大壶泡茶最好将第一泡茶汤倒尽，才能防止苦味释出！

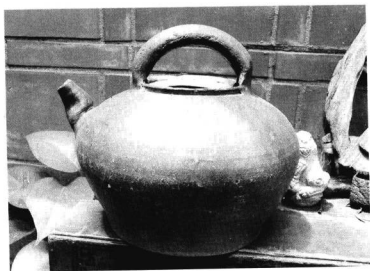
大壶可用茶袋来冲泡。别以为市售的茶袋都是装碎茶，近来也有百年老店尧阳茶行开发的高档充氮茶袋，品质高，而一般市售的茶袋品质虽不及散茶，却可以用大壶快速冲泡。泡大壶茶看似没什么窍门，但若抓准时机，也可以让优质茶袋有所发挥。其中，放置袋茶的数量和茶壶的容水量，也会形成不同浓淡的茶汤，影响茶汤品质。因此，人多泡大壶茶时，应掌握茶的出水时间，才能真正泡出好味与茶友分享。



以宜兴龙窑烧制的大壶泡茶，好乐



搓球圆润，配高山乌龙最宜



台湾龙罐是大壶茶的鼻祖



第二部分

泡茶实战手册



第八章

乌龙茶摆尾





乌龙茶风行台湾地区，是品茶人最熟悉，也是最拿手的一种茶叶！

事实不然！每当我看到下列景象，我就担心乌龙茶会“摆尾”！

一、将茶汤第一泡倒出来洗杯子，说是第一泡茶不卫生，必须倒掉。

我看到这种行径，颇有些摸不着头脑了，既然是不卫生，为何又倒在杯子里？用不干净的水“污染”茶杯，再用不干净的茶杯供茶客使用吗？

我必须声明，持此种泡法的茶友是求好心切，却忽略了基本细节。所以我用较高标准来看，凡以此法泡茶，其泡茶功夫有待再验证。

二、为了养壶，拿着一把毛刷，每动手泡了一杯茶或剩下茶水，就往壶身上倒，接着用毛刷做刷壶动作，号称这种方式是“养壶”。我认为这样是走入偏峰了，就如同多年前，台湾流行起半成品的冷冻茶，弄得连卖茶的人还兼卖冷冻柜。我当时就断言，冷冻茶路走不远。这就像原来用写字的毛笔去养壶一样奇怪，同样不足取！

三、在壶嘴底部铺放一块铁网（或不锈钢网）以防止碎茶流出，这种行动看似科学卫生，我却不能同意！尤其泡乌龙茶，茶叶本身都是完整的片状，并非碎茶，为何要加上铁网，让金属味影响茶汤滋味呢？另外以铁丝网来滤茶水，我也认为不妥！铁制品是会影响茶汤滋味的！

若你自认为味蕾敏感，不知你是否感觉到，将茶汤这种富有多元维生素的汤汁，放在铁制容器里，喝起来会走味？原因是：热茶汤和铁器接触了，会败了茶汤的元神！

我这样说并非故弄玄虚，而是有根据的。茶是有生命的有机体，当她被热水释出身体内所蕴含的滋味时不应该被干扰，而应叫她最原真的面貌现身，为何硬要让她罩上一层铁味呢？

若你不能察觉多了一道铁网而使茶的滋味多了一层变化，若你无法发现前后差异有多少，那么你仍可以“一网情深”，继续使用“铁网铁漏”来品饮茶汤！

想泡好乌龙茶，得先化解上述的迷思。接着才能用更高超的技巧泡乌龙茶，以得茶汤的妙境！



先了解专业试茶方法，比赛茶和茶山的做法不同，分别是：

一、茶的比赛中，乌龙茶是以每3克倒150毫升水，浸泡3分钟，然后再倒出来，评其色、香、味。

二、到了茶山试茶，就不用如此繁琐了！将瓷碗一字排开，放进各种茶样，上置瓷汤匙，以便取来试饮。如此快、狠、准地试茶，更能掌握乌龙茶的汤色，更能直击到香气，观察展开的茶叶的身躯，并且可以进一步发现每一道制茶工序里的优缺点。



乌龙茶是台湾人的最爱

上茶山，试茶以碗，一目了然。我遇见1960年获文山区比赛茶冠军的钟先生，我与他试茶，他同时用了十几个碗泡茶，叫我分析哪一碗茶最佳。这正是高难度的味蕾挑战，也正是考验茶人试茶的硬底子。

用碗试茶，用盖杯泡茶？盖杯的香气强于碗，但想用动盖杯的机制，却必须要有一双耐高温的手指才能进行得心应手。盖杯泡茶也非每一款茶都适合，其中乌龙茶茶叶膨胀快，在杯内不适合舒展，所以盖杯不是泡乌龙茶的最佳茶具。

那么，壶就成了泡乌龙茶的最佳搭档。置茶量以铺满壶底为宜，五指揜捻已呈球状的乌龙茶，要预留其发展空间，才能使茶有所舒展，得其真味！

注水，若直冲壶心的茶叶，将造成茶叶受力面不均匀，易释出苦味。比



注水要从壶边开始

较好的方式是：由壶边注水，或由右到左，或由左到右，提壶注水不断水是泡乌龙茶的秘诀。注水若断脉（断断续续）会造成茶滋味释出不匀称。

茶汤要浸泡多久呢？有人用计时器，虽然是精密了，却少了多变性，每一次茶汤滋味都接近，固然表现出泡茶者抓得住浸泡的时间，但少了点趣味。我认为前一杯茶的香与后一杯茶的韵穿插出现，起承转合另成一股品茗趣味，也增添了茶的多样性！

我常想，泡乌龙茶是否能像泡红茶一样，能够将某一品

目需要的时间长短量化？对于中国六大茶区的名茶而言很难，其间变项太多，同一茶区不同季节、不同雨量和湿度都有隐藏的变化，如何能量化控制呢？经验更有用。

当你拿到高山乌龙茶，要如何泡出山头气（土壤的韵）？要如何辨识出阿里山软枝乌龙与杉林溪软枝乌龙之间不同的山头气呢？

泡好茶的最高原则是泡出真滋味，也要品出真气味！山头气是关键词，不可忽视！下面是一些实际例子：

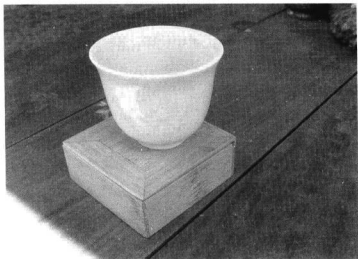
老冻顶茶的发酵重“韵”，有浓郁果香，这是对老饕级冻顶的难忘滋味。所以泡这类茶就要浸出她的醇厚果香，泡出她的韵，不可辜负了她！

重清香的爽口滋味茶，像“青心大冇”或是“槿风茶”，泡饮时宜用烧结温度高的朱泥壶，才能逼出叶中之精华，才知茶香的多层次，才知茶



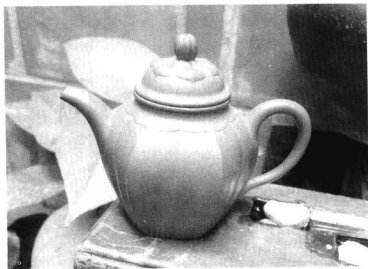
气深层结构有待开发的妙趣所在!

泡出乌龙茶的韵还是她的清香，这就看个人爱好了。你站在哪一边呢？
下回你备好朱泥壶，等到飞进神秘茶香深层国度时，等待的是韵，还是清香？



品乌龙茶宜用高脚杯闻香

长筒壶易表现乌龙茶的山头气





第九章

绿茶的泡法



资源
网购返利

PINMUCH



台湾品茶者对绿茶是陌生的！绿茶未经发酵而成，含叶绿素成分是最高的。然台湾绿茶（台北县三峡有少量龙井）势单力薄，终究少了人们应有的关注！

随着两岸交流的增进，绿茶大量进入台湾。但一般人总以为泡绿茶是和泡乌龙茶一样，取适量置入壶内冲泡，结果大失所望并叹息：绿茶难喝！这其间有误解，好的绿茶是隽永的。我有一次难得的经验，就是清香斋主人以太湖碧螺春邀我分享！

太湖碧螺春种植地区，广植杏树、桃树，茶叶感染了果树之香韵。当



绿茶需要温柔对待

我闻到太湖西山所产的碧螺春时，才知道她为何拥有众多忠实粉丝了。绿茶大抵采嫩芽制成，品绿茶在于品清雅之香，在于喝她的青绿飘逸和她的悠然水韵！

那回，我不用壶泡碧螺春，而是将沸水置于茶海一阵子，再注水入盖



杯。只见水滚动着一身嫩黄娇小身躯的碧螺春，滚呀滚，滚出一袭嫩豆芽的模样，她也带着扑满一室的茶香，引动着品茗者的心情。我再举茶汤入口时，爽怡之气畅行满口。

泡绿茶最大的争议是水温，沸腾好还是冷却好？有人说70℃到90℃为宜。我以为降温是为了防止绿茶的嫩黄惨遭强温施暴，而我也在使用盖杯时发现了一个窍门：注水时由杯壁入，使水流渐进，这样与茶身轻触的优雅注水，当然就是降温了，具有温润效果！不降烧水温度，却借用注水过程来



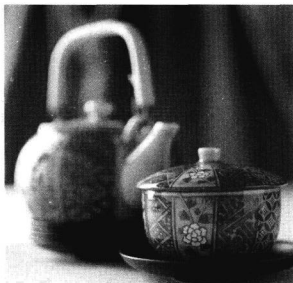
绿茶水韵飘逸

调温是好方法。

我认为泡绿茶若只求一时降温，却忽略了泡茶器具的应用，那只能泡得茶的表面香，泡不出其内涵与实力！

若用紫砂壶泡绿茶，是会表错情的！绿茶可否用壶泡？当然行！以瓷壶最宜，而泡饮的诀窍是：入壶茶叶，不可久浸！

有人主张绿茶泡开



泡绿茶以瓷壶最宜



了，第一泡茶不要倒尽，留些水来养茶，等待第二泡水的来临与滋润。这不是高明的泡绿茶法。

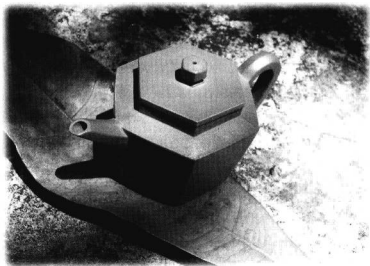
绿茶能否泡得高明，要看能否用对水、煮水是否得当了。用瓷盖杯或瓷壶，均可泡出绿茶的清香和深邃！而留水在壶里，想将久浸的茶汤和下同新味并出，我想是有困难的。

要喝出绿茶的奥妙，不可粗心大意，不可满口零食，而要用敬仰的心情去细细品味。

在泡绿茶的沸腾气息中，你领略了淡淡茶香所潜藏的生机了吗？

第十章

铁观音的泡法





我看明代的许次纾在《茶疏》中说：“茶滋于水蕴于器，汤成于火，四者相连，缺一不可。”茶、水、器、火四者，环环相扣，这和我们谈的如何泡好茶正好相呼应。

泡茶看似容易，将茶置于壶内，注热水，待片刻，再倒出来，就完成了“泡茶”！表面看来，只要按照上述步骤，就可泡得好的铁观音茶汤！然而，静心观茶、识茶，钻研茶的特质，才是泡好茶的第一步！

福建安溪铁观音和台湾木栅铁观音由于制茶过程中的外观不同，成茶后的烘焙度不同，在茶汤表现上也互见特色，表现在泡法上更见功夫。现分述如下：

安溪铁观音

安溪茶在制茶过程中，其条索不似台湾木栅铁观音经过“团揉”，茶叶外观，叶叶分明。又由于安溪制铁观音为轻度焙火，香港茶庄或外销品会利用焙茶改变铁观音的茶叶韵味。因此若想泡出安溪铁观音的花香，或泡出铁观音的“官韵”，也得考虑焙火程度。

表现茶香特质，宜用烧结温度较高的朱泥壶。壶形外观，宜用扁圆形，不宜选用高统直壶。这是为了让条索状的安溪铁观音茶可以充分浸润在水汤里，更能平顺释放出铁观音的茶韵和花香！

为何不用高统直壶？我的经验是，倒茶时若无法倒到不漏残留，那么残留在高统壶里的茶水，就会释放出茶单宁，造成下泡茶倒出时，沾染一身苦涩的困境。

我想，任何人饮铁观音，可以接受强劲单宁、咖啡因释出的韵味，却很难接受过度浸泡所产生的苦涩！

扁壶，很容易让条索形的安溪铁观音舒舒服服容身其内，并不会有任何挤力或压迫。有了好的壶型，茶就会愉悦地将全身上下的香气释放出来，也会散尽一身的韵骨！



扁壶容易让条索形的安溪铁观音舒舒服服容身其内

以上所说是适用于保有清香的轻焙火铁观音。若遇到中焙火的铁观音，如何才可以避免泡出“焦味”呢？

选用烧结温度较低的紫砂壶，要是遇到陈年铁观音，那么泡茶时切记要茶入壶装满些，出水时要快，才不会释出焦味！

用高密度置茶入壶，又用快速出水的品茗手法，可以在短时间内“挤”出焙火内的铁观音韵，就好似意大利浓缩咖啡espresso的感觉：入口极浓，入喉极甘。

想要泡出浓香的焙火安溪铁观音茶，壶形不拘，却要适量为之。

茶量如何？置茶入壶内，以六分满为度，又因茶焙火后较破碎，出水孔之处要注意不要被阻塞，快冲快取，才得真味！

每一泡茶在壶内的停滞时间不宜过长，连续冲泡四五次就结束。懂得这种品茗法的，大抵是内行茶友。一次泡完再连续冲泡四到五次，茶汤放在茶海内，再慢慢倒，分送茶友分享，又称为“精华泡”法。



这是一种“萃取”的精华泡法，特色是一次将茶泡毕，不留下余味。

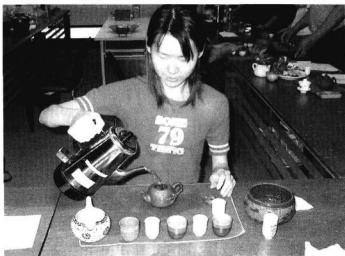
想研究茶艺的有心人，可拿起经由萃取泡后的铁观音茶渣仔细端详：要是茶叶本身柔软，不被焙火焙走了样，只剩下一身“枯骨”，那表示烘焙茶师用了心，用了慢火慢“炖”（以慢火焙茶），而非企图用焙火掩盖劣茶，就等于把茶焙焦了，只留下炭味，就非好茶了。

两岸开放前，市场出现过四两包的内地茶。这种茶包常将劣质茶混入其中，并将茶焙到炭化以掩人耳目。品茗者只能喝到一壶已经有焦炭味的茶水。蕴藏烘焙茶艺术的焙火制茶，原本的立意是为了焙好后能久藏，哪知却成了改造低级茶的元凶。

香港或东南亚茶庄卖的安溪铁观音，大抵为了运送保存，难以保留原本铁观音的清香而持了焙火的自创风味！

然而，想泡出焙火里的真味，兼得焙茶后产生特殊的“焙茶口味”，非得用心选茶具、注水量，掌握倒茶时间不可！

焙火茶若置于瓷瓮，任凭氧化褪去火味后，自然会产生果酸味。此时若能拿捏适中，想要减低焙火茶的“利口”缺点，反而可得果酸滋润和满口生风的回甘。若泡饮时换上砖胎造的壶器，增加壶身吸取燥味的可能



精华泡法，不留下余味



性，就能为茶汤带来柔顺与滑口。

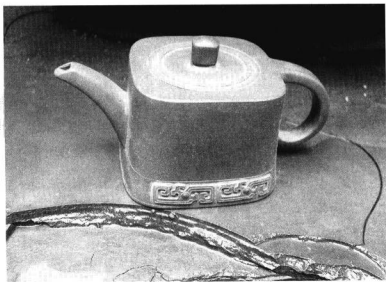
焙火是为了延长茶的生命。如何分辨焙火功力，并辨别茶叶是好是坏？检验茶底的软或硬。要检验泡茶人是否泡出了焙火真味，只要猛闻茶汤，若出现“炭味”久久不去，则属劣品。等到喝尽茶汤后，杯底出现令人口颊生津的果酸味，则是佳品！若木炭烧焦留下的灰烬臭味扑鼻，这才令人顿失茶趣。

懂得赏析焙茶口味之人，可借焙味见真章。

“焙”出真味，也得泡出真味，才知铁观音真味！要泡出真味，首先要放对茶的量。

木栅铁观音

安溪和木栅铁观音的置茶量，明显大不相同。置茶量，实际上就是与泡茶器具大小的一种互动关系。由于木栅铁观音的揉捻造成茶型紧结，置茶时就要想到给她留下舒展空间，才能让她可以尽情散发茶的真香味！



泡铁观音，壶宜宽不宜窄



因此，选壶泡木栅铁观音时，宜宽不宜窄。我的经验是：圆壶优于方形壶，高统壶优于扁形壶；在烧结温度上宜高，同时以吸水性强的泥料为佳，朱泥与紫砂均佳。这类壶保温性能好，壶中茶汤不易降温，所以出水要适中，不宜久浸。又因朱泥传导性强，更应掌握倒茶时机。切记：第一泡茶汤倒出后，务必将残留壶底的茶汤倒尽，才可免去铁观音释出的茶碱影响茶汤的甘美滋味，避免惹上咬舌钉住牙龈的麻烦！

茶农中传言，用公道杯，三克浸三分钟的泡法，最能泡出真实味道；要是现在你觉得好喝，回去用壶泡会更好喝。事实上，此说法值得商榷。台湾木栅铁观音茶的卷曲状，加上慢火焙出来的特质，若没有优良适度的泡茶空间，反而会“压死”汤味，让好茶失去特质，甚至白白浪费了铁观音的“官韵”，换来一口“苦不堪言”！其间用水是关键，只用家中不过滤的自来水，再厉害的茶人也难扭转劣势！

因此，想要泡好木栅铁观音难度高，不可拿一款通则行诸四海。例如有人说，冲泡铁观音温度95℃，放置10~20秒即可。这种说法必须弄清楚其选用茶壶的形制为何，用的水是从何处取得，又用何种方式烧水。

我的经验是，用100℃滚水泡茶最正确，尤以铁观音茶，高温才能释出茶真味！而关键在于必须同时掌握适量茶叶，一般应低于乌龙茶用量，并减少浸泡时间，加快倒出茶汤！

总之，泡安溪铁观音应注意其焙火程度，随之增减茶量，壶型宜扁，高温烧结佳，可浸泡出“官韵”；泡木栅铁观音，茶叶用量宜减，选用圆壶宽身，留给叶底发挥空间，而倒茶时间需更少于安溪铁观音所需时间。

第十一章

武夷茶的泡法





寻茶靠机缘，也要靠毅力，品茶、泡茶要看真功夫。一种茶，受泡茶器皿牵动着！

泡武夷茶最佳的用具，首重发茶性佳、传热性高。哪些茶器具有上述优势？先从瓷制盖杯来看：

武夷茶叶蓬松，想用盖杯，得先在杯底筑基，先用手压碎条索状的武夷茶，以增加滋味，然后再依杯型，置入茶叶到六七分满，而后再置水入杯！

武夷茶的条索状在盖杯内必须“量足”，若放得松松垮垮，注水后必须久浸，才得茶味，此种泡法不足取，乃因无法萃取武夷韵！品饮者易痛失真味！

高明泡法必先拉开注水位置，以高冲高泡手法，增加水和茶的接触面，水温激荡出岩茶骨子里的韵和劲！

第一泡注水毕，可轻放杯盖；第二泡后，可挪用杯盖，轻压茶面，催促茶汤“出味”。但这种泡法，必须是熟稔盖杯者，才能泡得顺手，才能得出好岩韵！同时间，应推出盖杯给茶友闻杯盖，闻时应有两段闻法：初闻茶，后闻韵。勤加练习闻茶香，熟能生巧，一闻就知道其茶种的制法及焙火度，这也是泡茶的基本功。

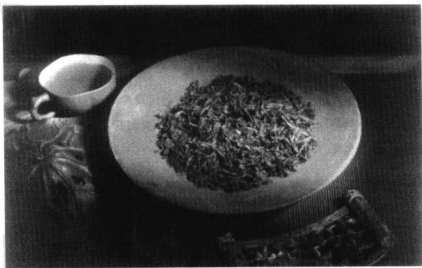
使用盖杯泡茶，在泡完最后一泡时，应闻茶渣。武夷茶渣的叶型、叶面亮度，都关系到茶质。不妨多闻，好在余香和水味两极光谱之间，找出对味关系。好的岩茶茶渣冷了，仍会散出冷峻的香，就像空谷飘来的凉意，叫闻茶者心凉脾开；反之，焙火重的、非岩茶或是洲茶，冷香不足，有时水味会压过香味！

泡岩茶用盖杯很专业，若用壶泡则以朱泥壶为佳。朱泥烧结温度在1200℃以上，加上泥质细致优于紫砂，这对发散武夷茶的细致香气有加乘效果。朱泥壶，非以红颜料染成的壶，亦非“外红内紫”的紫砂壶可以比拟。要想精进，在茶艺上跃升，基础功不可少，尤其是对朱泥、紫砂壶的发茶性之不同，不应人云亦云，跟着前人脚步走，非得自己试、



喝、品，才知同样的茶量，放入紫砂壶与朱泥壶泡出的茶汤，不一样就是不一样！

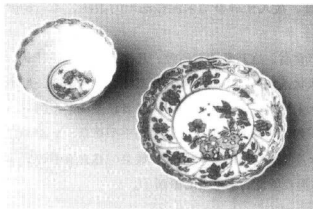
朱泥壶壶型，宜扁不宜高，这乃是茶型所致。凡壶身高，或呈球状、饱满状的壶器有利于卷球状茶叶，却不利于条索状茶叶。原因是：一般泡茶者，稍有疏忽，壶底水未尽出，容易积压在内，轻者让茶汤浸出酸味，重者岩韵甘滑却成苦涩！如此划不来。所以，选用扁平型壶器，好好地让岩茶舒展筋骨，能与汤水产生共振。我认为用煨、煲菜的概念来看泡武夷茶的岩韵特性，就更能掌握我所说的扁平壶的原则了。



武夷茶，岩韵迷人

品用岩茶的杯型，首推长筒型瓷杯。由于瓷杯反射出的香气更直接，岩茶香气不似半发酵茶那么上扬，瓷杯补了岩茶的内敛，可将岩茶香气拉到最高点，也最能聚集岩茶香气！

瓷杯宜薄不宜厚，这也是考虑岩茶的沉稳。杯薄保温性较差，却可造就岩茶的优点。靠着茶汤在瓷杯中冷却一下，更能把岩茶的风姿绰约表露十足！这是我的独门经验，特别与读者分享。



青花古瓷杯耐人寻味

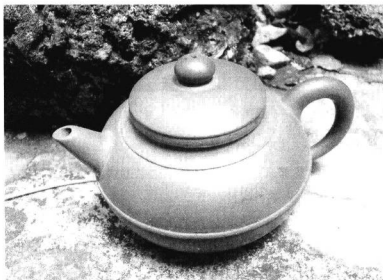
慎选壶器，是泡岩茶的必胜条件。而环绕品茗的相关条件——水、烧水器皿，应一并考虑。我不想在这里强调红泥炉烧水的神妙，或是推广选用午时水（端午节午时取的泉水）

来彰显不可取代性的

优势品茗条件。我反而看重在茶器中的盖杯、朱泥壶或小又薄的瓷杯，都是大众品茗时的必备之物！

平民的茶器，加上泡茶的小偏方，相信必可助你领会武夷茶韵！

岩茶，一身岩味，如何泡与如何领略，必须拥有“对称资讯”才能心领神会。动手泡茶，才是泡好茶的开始。



紫砂茶罐去火存精



武夷藏茶茶罐

第十二章

红茶的泡法





红茶的起源与武夷山关系密切。18世纪的星村制作的小种红茶奠定了红茶的基石。此后，西方文明走入工业革命，红茶由上流社会走红，建立了权威口碑，以致红茶文化发扬光大，出现自创品牌。反倒是红茶的原产国——中国，只能兴叹自己的红茶文化已被西方文明“同化”，转化成西方生活文化的一支！

红茶，通常不被喜欢中国茶的人肯定，甚至有人认为泡红茶，就如同放茶袋入壶，哪有功夫可言！

不可讳言，这是中国茶人因自大产生的偏见，今日的红茶很有市场，人们每年都要喝掉572455千克的红茶，不可轻视这块茶市场！

如何冲泡红茶，现在反倒得向西方学习。台北诚品书店发展出来的零售事业部，引进法国红茶，这款朱红色包装茶已有台湾业者发扬光大，以此基调发展中国茶的品牌包装。诚品还曾引进大吉岭茶，教育消费者如何泡好红茶。由此可见西方对红茶的用心与精研！

由红茶作底而研发出的各式调味奶茶有：皇家奶茶、坚果奶茶、玫瑰红茶、亚麻奶茶、气泡红茶、冰柳橙红茶、冰柠檬红茶等。台湾的泡沫红茶更将红茶的多元性发挥出来。我想红茶的“红”，是因为她已被创新诠释，成为普及口味，才能畅销，才能成为餐后必备饮品！

品红茶冷热皆宜，可以加料、加味。热红茶可以用壶泡，也可以用锅煮出味来。泡红茶，不可用宜兴壶，更不宜用砖胎壶，而常被人忽略的家庭用大瓷壶，反而为红茶提供了大显身手的机会。

温壶是一定要的啦！通常热饮的红茶有定量比例，如两杯水配约4~5克。但也非一成不变，也可依浓淡喜好调整。

通常沸水投入壶中，都是一次完满的泡汤，瓷壶水与茶相交，约三四分钟，红茶的香醇味就出现了。

要喝纯纯的红茶，得考虑茶叶的外形与叶纹。初次摘的大吉岭红茶是最佳选择。

很多品中国茶的茶友，对红茶认识不多，认为她是“低档茶”，这是

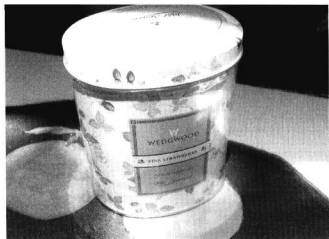


对红茶资讯的断层！我举一例：云南普洱茶是台湾茶友耳熟能详的，但云南产制最高档、赚外汇最多的却是红茶，而非普洱茶！

滇红和祁门红茶为中国两大红茶。台湾品红茶，应走出茶袋框架！如何泡好红茶？好水和优质原料定下成功江山！



鹅嘴人面身，茶汤由此出



西洋红茶的华丽包装十分诱人

16世纪以锡壶品红茶，别有风味



第十三章

普洱茶的泡法





标榜越陈越香的普洱茶，与活力十足的年轻普洱茶，成为台湾进入2000年以后市场最红的茶饮。

陈年普洱茶，是存放70年的“紧茶”，还是历经50年的“红印饼茶”，或是20世纪70年代的砖茶，她们之间怎么区分？

只听专家说或是店家说是不够的，我认为，消费者应弄清楚这些茶的制成工序，到底是渥堆熟化，还是以斧炒凋萎存放的？有了专业认知，才有办法分别好坏！

20世纪70年代，我开始喝普洱茶。当时台湾乌龙茶当道，价格昂贵，茶香发酵轻，易刺激胃酸，不适合肠胃不好的我，这也是我转移阵地去喝普洱茶的原因。我初喝普洱茶是因为它不燥不酸不刺激肠胃，它有耐泡的实力！

当时，普洱茶只在港式饮茶里看得到，它是配餐的饮料，有人加进菊花称为“普菊”茶。我初喝觉得味道不错，但等到化验结果，发现菊花和普洱混着喝，十分不利于肠胃，因此放弃不喝。

20世纪80年代，台湾茶艺团体深入云南，带回信息说：台湾普洱茶多半是“发霉”的低档茶，吓坏了消费者。不利于普洱茶的说法到了2003年，普洱茶的低劣制作品质被揭发了，茶界出现另一次震撼。

20世纪80年代，我开始接触陈年普洱，却是今日已被捧上天的珍品。第一批引进台湾的“红印”由吴姓港商带来，他本以卖铁观音发迹，两片“红印”一直卖不出去，就请我捧捧场。我当时买了就后悔：“红印”茶，用小壶泡实在太苦涩，难以入喉！

我用紫砂壶，用乌龙茶泡法，结果茶汤呈暗枣红，入口苦不堪言。只好束之高阁。但同时，我请教吴姓港商：为何陈年普洱茶性如此顽强？

吴姓港商送我一本《普洱识小》的宣传手册，我看了普洱茶背景，才进一步研究它的茶性。

一回，吴姓港商又带来“易武”的生饼沱茶，想推销给清香斋主人。他用了盖杯来泡饮，哪知茶汤益发浓烈。只见清香斋主人面有难色，表示



无法接受。我知此茶太强，应将之软化，便将茶叶减量再泡，以淡化茶浓之苦，换来香甜韵。清香斋主人这才表示认同。

1980年以后，台北市和平东路的茗圃茶庄，已蔚为普洱茶的大本营。王姓老板引进大量的普洱茶以低价销售，造成大盘抢购，这茶庄扮演引进角色，带来台湾普洱热。其中最引起我注意的，是当时香港“义安茶庄”的散沱茶。这茶经过陈化仍保有醇厚甘甜的口感。我每日睡前必喝，品用时只觉毛孔尽散，微微发汗，接着安然一觉到天亮！

喝普洱茶可以安神，这种说法在当时普遍把普洱茶当“中药汤”的环境下，真是“耸动”！但同样“耸动”的情形，2003年也出现了，一片宋聘茶高喊数十万，一片“同庆号”有十万行情！

品饮普洱茶，既定的印象与品牌认知，常会误导消费者的品味与品价！

来一项“盲目测试”吧！

方法是：将5年、15年、30年不同时期的普洱熟饼，以盖杯等量泡出，不告诉你哪一杯是哪个年份，你可以准确说出他们的年代与滋味的差异吗？

我常以此试茶友，很少有人说得出口它们之间的细微差异，巧合的是茶友们几乎有个标准答案：30年的有枣香，15年的有樟香，5年的还需要陈放！

真的有这些香吗？我认为这是泡普洱茶的第一种迷思，一些硬推普洱茶上座的人命名的，这是市场派。

普洱茶，陈年才好！要是你经得起被炒作的茶价，要是你懂得泡出老茶的真味，我不反对去喝陈年普洱茶。

在你下决定前，我给你下列的建议：

一、生饼、熟饼之好坏，得靠自己判断，两者都有极端的拥护者和认同者，亦可以容纳中间地带，不可极端判定。

二、陈茶也有生命周期，并不是越老越好！陈茶只是年代的符号，品茗，只有喝了才知道！陈茶有可能存放不良，遇湿气发霉，或是因岁月催化而失了茶性！

买到失去茶性、又老又贵的陈茶，只是买到“符号”，没有实质效



益。高高在上的普洱价格，只有在台湾被认同，他处并不认同！就如同热过头的宜兴壶“岛内行情”，终究无法接受市场的考验！

品陈茶的要诀是：好的陈茶会散发蒸过的糯米香，入口有梅子的轻酸味，而在入喉头之后留下的甘醇胶质如同煲汤，令人回味！

好的陈茶滋味如此，若遇到下列现象，则不用买回了，以免糟蹋自己的味蕾：

一、有霉味，或像浸过水的草席味道。一泡开就冲鼻。

二、汤汁入喉不滑顺，有刺刺、麻麻的不适感，茶不醇。

三、检查泡开之后的茶叶，若是颜色深浅不一，则不是单一茶种，是由散茶与陈茶混合制成。

注意以上三小点，可大大提升你品饮普洱茶的眼界！

泡陈茶要用大壶，圆肚型最佳，理由是：陈年普洱大抵是大茶叶种



圆肚型大壶泡陈茶最佳



品陈茶杯宜用大

制成，要她沉睡多年后醒来，得有大空间的壶壁，令其打开叶脉的每寸肌肤，让水唤醒那已入定枯寂的身躯，再度展现多样梦幻的身影！

选对茶叶靠自己的味蕾，泡好陈茶得靠下列技巧：

一、剥茶与茶量。茶饼、茶砖多半紧压，泡茶前要剥开，这时应留心茶叶的完整性，宜采剥落法：先打开一个缺口，慢慢撕开茶，让茶片剥落，而不是用利器切开茶饼，饮用碎茶或断裂的茶有损茶的元气！

茶量不宜多，按照茶器斟酌，比例上较乌龙茶少些，有益于发茶性。

二、茶器。煮水法如前章所述，泡茶壶分两方面来看：喜茶气强者，可选烧结密度高的瓷壶，或瓷盖杯。由于瓷不透气，好的陈茶更能发散其真心的内在美，让陈化后的茶质尽情发散，尽情表露原有的风华。



喜醇厚茶气者，可选用汕头一带产的砖胎南罐壶，或是20世纪初的老紫砂壶，由于胎体松些，会减少茶气之香，亦可凝聚茶的汤底厚度，使得汤味饱实、成熟感十足！

茶器宜圆，肚大容得下茶叶舒茎展叶！若壶小型长，壶底易拘苦汁，不适于陈茶！

三、茶杯。品陈茶杯宜用大！大小以手掌可握为宜，陶制品优于瓷杯，可用不上釉或是柴窑烧成的杯，或以宋代单色釉原胎杯皿，有助于品陈茶的滋味与气氛！

至于非陈茶的普洱茶，应有以下认识：

一、酸气不应盛气凌人。制渥堆或炒春茶都会散发新的茶气，常发散出类似阿摩尼亚的酸气，这时可继续存放，或置于空气中，让酸气散溢，而不宜将这类茶放在密封瓷罐中保存。

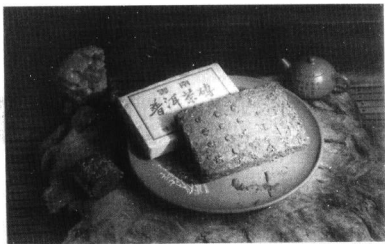
二、入口汤汁不应刮肠胃，令饮用者不适。新茶入口穿喉进肚，要是反胃，立即停喝！

新茶也有她容光焕发的一面。对新普洱茶而言，用壶泡不如用盖杯喝，轻轻抚触，必能叫新普洱茶散尽一身轻妙。普洱新茶以散、沱、砖、饼出现，都应以浅尝辄止的态度面对：品其新，闻其气！



普洱茶汤暗红深邃

普洱茶砖越陈越香





普洱茶陈年有味



野生普洱另树新味

高龄普洱紧茶有仿冒品





结 语

学品茶，要慢慢体会，偶尔也要懂得回味，才知道吸收了多少知识。
当你读完上述章节，相信已有初步经验，我来帮你复习一下：

- 一、台湾最流行喝的乌龙茶是半发酵绿茶？（错：半发酵青茶）
 - 二、煮沸的水刚冒出的泡泡叫鱼眼，最宜泡茶？（错：蟹眼，第二沸才是鱼眼）
 - 三、盖杯宜用来试茶，也宜用来泡龙井？（对）
 - 四、宜兴壶名家制作，有身价，泡茶比较好吗？（错：名家壶不一定适合泡茶）
 - 五、内地茶制作水准不高，所以比台湾茶难喝？（错：内地茶区大，高档茶不少，品味赏析角度不同）
 - 六、生铁壶用来烧水好泡茶，也可以用来煮茶？（错：生铁壶释出铁质，不宜煮茶）
 - 七、焙火茶有火味，可应用砖胎壶去味？（对）
 - 八、海拔越高，茶的品质越好，价格更高？（错：茶受天、地、人影响，海拔只是其中一项，不能全然决定价格）
 - 九、喝茶易睡不着，故晚上最好不要喝茶？（对：对单宁酸较敏感者确实如此）
 - 十、不喝第一泡茶，是为了食用安全？（不一定：有人认为制茶过程不洁，所以不喝；反之，有人认为此举浪费，因为精华全在第一泡茶）
- 要是你全都通过，表示已有收获；反之，若还没有融会贯通，那么拿一把壶，找位老饕级茶友，轻松面对，自在喝茶，谈谈如何泡好茶吧！