



茶之器韵

除了空间,茶具也是中式茶里重要的讲究。早在《茶经》中陆羽便精心设计了适于烹茶、品饮的二十四器,一套讲究的器具不仅给茶本身锦上添花,更能让品茶人赏心悦目。

水为茶之母,器为茶之父,合宜的器物能更好地发挥茶性,乌龙茶宜以保温性能好的紫砂壶或盖碗;绿茶选用玻璃杯冲泡展示茶形美和汤色美;花茶则用青瓷或青花瓷等盖碗杯冲泡……这些和茶品相宜相和的器皿,它们或简约实用,或质朴细腻,或古朴高雅,一切茶具都默默地为茶服务,这些无声的器物承载着时间和情感。

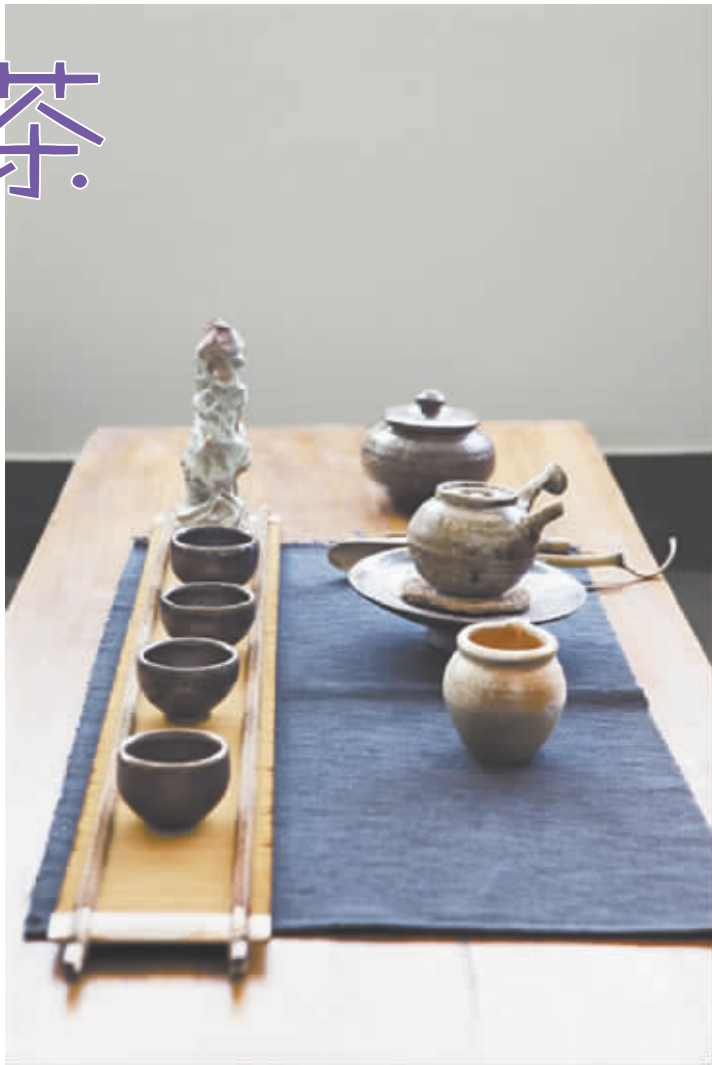


生活有茶

春节结束,如果去庙会上凑够了热闹,或者在旅行探亲中度过劳累假期,不妨找时间窝在家里偷得浮生半日闲,来杯茶吧。无论是中式茶还是西式茶,享受一下喝茶的时光。“沐浴”一下初春里的暖阳。都说“独品得神,对品得趣,众品得慧”。一壶清茶,几米阳光,围坐一室幽香,勾勒出一幅恬淡平和的画面。生活有茶,夫复何求。

泡茶礼仪

- 茶席布置要简单,花器等装饰物的颜色、材质尽量与茶席融为一体,避免喧宾夺主。
- 茶具要清洁,器具没有茶垢、指纹等,茶盘上不残留水渍或茶渣。
- 避免接触他人的杯口
- 使用竹或木制的茶匙取茶,不要用手抓。
- 分茶要注意不能溅出茶水,每位客人茶水水量一致,以示公正平等。
- 斟茶时只斟七分即可,暗寓“七分茶三分情”之意。
- 主人应先给所有客人斟茶,最后再为自己添茶。
- 放置茶壶时壶嘴不能正对他人,否则表示请人赶快离开。



精致器皿

正统英式维多利亚下午茶应该标准配备器具,包括瓷器茶壶(两人壶、四人壶或六人壶,要视招待客人的数量而定)、滤匙及小碟子;杯具组;糖罐;奶盅瓶;三层点心盘;茶匙(茶匙正确的摆法是与杯子呈 45 度角);点心盘;茶刀(涂奶油及果酱用);吃蛋糕的叉子;放茶渣的碗;餐巾;一盆鲜花;保温罩;托盘(端茶品用)。此外,蕾丝手工刺绣桌巾或托盘垫是维多利亚下午茶很重要的配备。

如果不想那么复杂,其实来点甜品,泡上一杯英式红茶,也能来一场别致的下午茶。



聚享优雅

英国贵族赋予红茶以优雅的形象及丰富华美的品饮方式。下午茶更被视为社交的入门,时尚的象征,是英国人招待朋友开办沙龙的最佳形式。享用下午茶时,英国人喜欢选择极品红茶,配以中国瓷器或银制茶具,摆放在铺有纯白蕾丝花边桌巾的茶桌上,并且用小推车推出各种各样的精制茶点。至于音乐和鲜花更是必不可少,并且以古典为美,曲必悠扬典雅,花必清芬馥郁。英国人最喜欢的下午茶时间,多集中在下午 3 时到 5 时半之间,在优雅的氛围里往往可以让人们感受到心灵的祥和与家庭式的温暖,从而舒缓一天的疲劳。

慢品闲情

雅致的品茗环境要幽静自然,充满灵性和神韵,将空间美学和陈设意境相结合,拥有静坐窗前慢品时光流逝的闲情,和宁静致远的淡然态度。

对花品茗乃人间雅事,既是雅事所处空间必是脱俗之地,质朴幽静的环境是喝茶的佳所。用家具、灯光、音乐、熏香、插花和茶席的布置,在家中也能营造一种精致诗意的品茗生活。一隅茶室或茶席,从空间到布置,从材质到陈设,从色彩到风格,或高雅沉静,或内敛淳朴,或静谧禅意。配上氤氲生起的熏香,温馨柔和的灯光,若有若无的古琴或古筝,营造了轻柔舒缓的气氛,意境之美,美不胜收。

(刘朗)