



茶



艺

人文与旅游系

王春霞



任务三

选配茶具

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→（一）按材质分

1. 陶土茶具

陶土茶具由黏性较高、可塑性较强的黏土为主要原料制成。江苏宜兴的紫砂茶具是陶土茶具中的佼佼者，其耐热性能好，能经受冷热急变；同时，透气性好且不渗透。用紫砂茶具泡茶，既不失茶的真香，又无熟汤气，能较长时间保持茶的色、香、味。此外，紫砂茶具里外不敷釉，能吸收茶汁，经久用后，内壁会累积茶锈，此时即使不放茶叶，单以沸水冲入，也会有淡淡的茶香味。



陶土茶具



紫砂茶具

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→ (一) 按材质分



青瓷茶具

2. 瓷器茶具

- ◆ **(1) 青瓷茶具**：以瓷质细腻、线条明快流畅、造型端庄浑朴、色泽纯洁而出名。
- ◆ **(2) 白瓷茶具**：色泽洁白，能反映出茶汤色泽，传热和保温性能适中，适合冲泡各类茶叶。白瓷茶具造型精巧，装饰典雅，外壁多绘有山川河流、四季花草、飞禽走兽、人物故事，或者缀以名人书法等，具有较高的艺术欣赏价值。
- ◆ **(3) 黑瓷茶具**：胎质较厚，釉色漆黑，造型古朴，风格独特。黑瓷茶具流行于宋代。在宋代，茶色贵白，所以斗茶的人常用黑瓷茶具作陪衬。

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (一) 按材质分



白瓷茶具



黑瓷茶具

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→（一）按材质分

3. 玻璃茶具

玻璃茶具质地透明、传热迅速、不透气。用它来泡茶，可以看见茶叶在冲泡过程中徐徐舒展的曼妙舞姿及茶汤颜色。但是，玻璃茶具传热较快，容易烫伤手，且易碎。



玻璃茶具

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→（一）按材质分



竹木茶具

4. 竹木茶具

竹木茶具是指用竹子或木头制成的茶具。竹木茶具取材方便、成本低廉，对茶无污染，对人体无害，但易裂、易霉烂，不能长时间使用。此外，竹木茶具纹理天然，具有较高的审美价值，因此多数人购置竹木茶具，重在观赏。

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→（一）按材质分

5. 漆器茶具

漆器茶具是以木头、泥土等塑成胚胎，然后在胚胎表面涂漆而成的。漆器茶具起源较早，主要产于福建福州一带。漆器茶具耐高温、耐腐蚀，且轻巧美观，色泽光亮，多姿多彩，具有很高的艺术欣赏价值。



漆器茶具

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→（一）按材质分



金属茶具

6. 金属茶具

金属茶具是指由金、银、铜、铁、锡等金属材料制作而成的茶具。金属器具是我国最古老的日常用具之一。在元代之前，金属茶具使用得比较广泛，但是元代之后，尤其是从明代开始，随着茶类的创新、饮茶方式的改变及陶器茶具的兴起，金属茶具逐渐消失。

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→ (二) 按功能分

1. 备茶器

备茶器是指用于存放、拿取茶叶的器具，主要包括茶叶罐、茶荷、茶则、茶匙、茶漏等。

茶叶罐：存放茶叶的器具，有陶器罐、金属罐和玻璃罐等。

茶荷：用来鉴赏茶叶色泽和外形的器具。

茶则：用来从茶叶罐中量取茶叶的器具。

茶匙：用来拨取茶叶的器具，常和茶荷、茶则一起使用。

茶漏：又称茶斗，常用在泡茶壶口，便于放置茶叶，以防茶叶外漏。



茶叶罐

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分



茶荷



茶则



茶匙



茶漏

任务三：选配茶具

一、茶具的种类→ (二) 按功能分

2. 煮水器

◆ **煮水器**：是指用来烧水的器具，由烧水壶和热源两部分组成。其中热源可以用电炉、酒精炉、炭炉等，目前茶馆常用的热源为电煮水壶。



煮水器

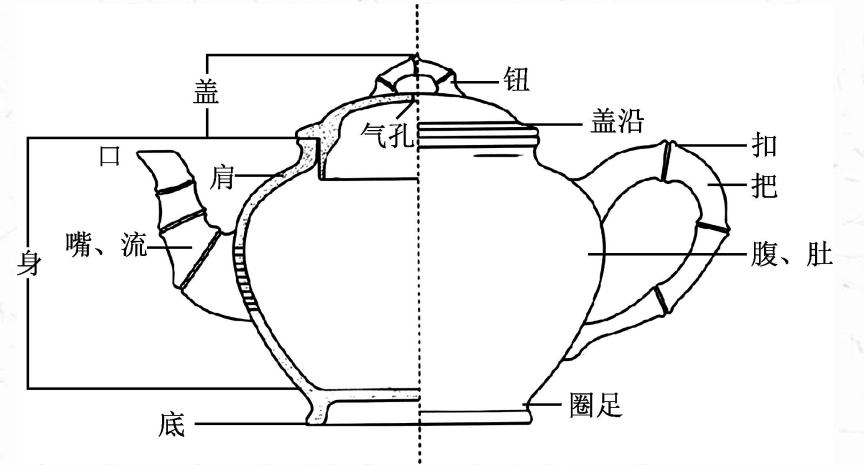
任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分

3. 泡茶器

泡茶壶：泡茶壶是用以泡茶的器具，由壶盖、壶身、壶底和圈足四部分组成。由于壶的把、盖、底、形的细微部分的不同，壶的基本形态就有将近200种。

盖碗：也称三才碗、三才杯，由盖、碗和托三部分组成。其中，盖代表天，碗代表人，托代表地，暗含天地人和之意。盖碗既可作为泡茶用具，也可作为饮茶碗。



泡茶壶结构



盖碗

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分

4. 盛茶器

公道杯：也称公平杯、茶海，是盛装和分置茶汤的器具。将茶汤及时倒入公道杯中，可使茶汤避免因茶叶久泡而苦涩。此外，将茶汤先倒入公道杯，再倒入每个人的茶杯中，可保证每个人喝到的茶汤浓度较为均匀一致。

闻香杯：用来闻茶汤的香气。为了欣赏茶汤颜色和便于清洗，一般选用内壁是白色或浅色釉的茶杯和闻香杯。



公道杯



闻香杯

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分

4. 盛茶器

品茗杯：品茶时盛放茶汤的器具。材质一般与泡茶壶一致，且多与泡茶壶配套使用。

杯托：用来放置闻香杯、品茗杯的器具，其材质一般与茶杯相同。



品茗杯



杯托

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分

5. 洗涤剂

茶洗：用来清洗茶杯，盛放泡过的茶叶和废水的器具。

茶巾：是擦拭茶具的棉织物。每张茶桌通常配备两块茶巾，一块用来清洁茶具，一块用来清洁茶桌。

茶拂：是用来刷除茶荷上所沾茶末的用具。



茶洗



茶巾



茶拂

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分

6. 其他茶具

茶夹：用来夹取闻香杯和品茗杯，或用来将茶渣从茶壶中夹出来的器具。

茶针：是用来疏通泡茶壶流口，防止茶叶堵塞茶壶。

盖置：用来放置壶盖、碗盖的器具。



茶夹



茶针



盖置

任务三：选配茶具

一、茶具的种类 → (二) 按功能分

6. 其他茶具

滤网：用来过滤茶汤中茶渣的器具。

计时器：用来计算泡茶时间的工具，一般使用能计秒的计时器。

茶筒：盛放茶夹、茶针等茶艺用品的容器，与茶夹、茶则、茶漏、茶匙和茶针一起被称为“茶道组”“茶道六君子”。

茶盘：也称茶船，是用来放置茶壶、茶杯等茶具的器具，大小不一，形式多样，材质广泛，常见的有木制茶盘、竹制茶盘等。



滤网



茶筒



茶盘

任务三：选配茶具

二、茶具的配置

1. 因茶制宜

重**香气**的茶叶，适宜选用硬度大、密度高的瓷壶、玻璃壶等茶具来冲泡。由于茶具的硬度大、密度高，其吸水率低，茶香不易被吸收，茶汤显得特别清冽。

重**滋味**的茶叶，适宜选用低密度、吸水量大的陶土茶具来冲泡。

重**形态观赏**的茶叶，适宜选用透明的玻璃茶具来冲泡。

重**观色**的茶叶，适宜选用壶、杯内壁带白釉的茶具或透明的茶具来冲泡。

任务三：选配茶具

二、茶具的配置

2. 因人制宜

不同地区、不同民族、不同年龄的人对茶具的要求不一样。在不影响展示茶的色、香、味、形、美的前提下，茶具的搭配要充分考虑人的因素。例如，老年人讲究茶的韵味，多用茶壶泡茶；年轻人更注重便利，多用茶杯泡茶。

任务三：选配茶具

二、茶具的配置

3. 因艺制宜

不同茶艺的表现形式，客观上对茶具的组合有不同的要求。例如，经营型茶艺要求所使用的茶具便于最直观地介绍所冲泡茶叶的特征，且能提升顾客的消费体验；表演型茶艺则要求所使用的茶具美观，能提升整个表演的观赏性。总而言之，茶具的搭配组合是为茶艺服务的。

任务三：选配茶具

三、茶具的摆放



茶具布局

茶具摆放要**协调、美观、大方**。具体来说，茶具摆放要注意以下事项。

- (1) 茶具的整体布局要合理、实用、美观。
- (2) 摆放茶具时要有次序，左右要平衡，尽量不要有遮挡。
- (3) 茶壶的壶嘴不能正对客人。
- (4) 把泡茶器，如泡茶壶、盖碗等，放在泡茶者正前方。
- (5) 茶荷、茶则和茶匙放在同一侧，方便取用。
- (6) 煮水器应与其他茶具保持一定的距离。

。 谢 谢 观 看

