

广东茶具收纳

发布日期：2025-09-27 | 阅读量：10

宜兴紫砂茶具之所以受到茶人的钟情，除了这种茶具风格多样，造型多变，富含文化品位，以致在古代茶具世界中别具一格外，还与这种茶具的质地适合泡茶有关。后人称紫砂茶具具有三大特点，就是“泡茶不走味，贮茶不变色，盛暑不易馊”。

紫砂茶具属陶器茶具的一种。它坯质致密坚硬，取天然泥色，大多为紫砂，亦有红砂、白砂。成陶火度在1100—1200摄氏度，无吸水性，音粗韵长。它耐寒耐热，泡茶无熟汤味，能保真香，且传热缓慢，不易烫手，用它炖茶，也不会爆裂。因此，历史上曾有“一壶重不数两，价重每一二十金，能使土与黄金争价”之说。但美中不足的是受色泽限制，用它较难欣赏到茶叶的美姿和汤色。用锡器茶具有什么好处?广东茶具收纳

搪瓷茶具，搪瓷茶具以坚固耐用，图案清新，轻便耐腐蚀而著称。它起源于古代埃及，以后传入欧洲。我们使用的铸铁搪瓷始于19世纪初的德国与奥地利。搪瓷工艺传入中国，大约是在元代。

明代景泰年间(公元1450-1456年)，中国创制了珐琅镶嵌工艺品景泰蓝茶具，清代乾隆年间(公元1736-1795年)景泰蓝从宫廷流向民间，这可以说是中国搪瓷工业的肇始。

中国真正开始生产搪瓷茶具，是本世纪初的事，至今已有70多年的历史。在众多的搪瓷茶具中，洁白、细腻、光亮，可与瓷器媲美的仿瓷茶杯；饰有网眼或彩色加网眼，且层次清晰，有较强艺术感的网眼花茶杯；式样轻巧，造型独特的鼓形茶杯和蝶形茶杯；能起保温作用，且携带方便的保温茶杯，以及可作放置茶壶、茶杯用的加彩搪瓷茶盘，受到不少茶人的欢迎。但搪瓷茶具传热快，易烫手，放在茶几上，会烫坏桌面，加之“身价”较低，所以，使用时受到一定限制，一般不作居家待客之用。广东茶具收纳茶滤：用于从茶壶中过滤茶汤，避免有碎叶茶渣落入茶汤，影响观感和口感。

保养编辑

紫砂壶是喝茶人的珍宝，但要使紫砂壶表现出真正的个性，就要有正确的养壶方法，泡壶是很好的养壶方法，具体可分以下六点：

彻底将内外洗净，无论是新壶还是旧壶，养之前要把壶身上的蜡、油、污、茶垢等清理干净。

切忌沾到油污，紫砂壶忌油污，沾一后必须马上清洗，否则土胎吸收不到茶水，全留下油痕。

泡茶，泡茶次数越多，壶吸收的茶汁就越多，土胎吸收到某一程度，就会透到壶表发出润泽如玉的光芒。

擦与刷要适度，壶表淋到茶汁后，用软毛小刷子，将壶中积茶销销刷洗，用开水冲净，再用清洁的茶巾稍加擦试即可，切忌不断地推搓。

使用后清理晾干，泡茶完毕，要将茶渣清理干净，以免产生异味，又需重新整理。

让壶休息，浸泡一段时间后，茶壶需要休息，使土胎能自然干燥，再使用时才能更吸收。

按这六步养亮的壶，虽养成的速度较慢，但亮度可经久，也不褪不怕人的手气触摸。

紫砂茶具，由陶器发展而成，是一种新质陶器。它始于宋代，盛于明清，流传至今。北宋梅尧的《依韵和杜相公谢蔡君谟寄茶》中说道：“小石冷泉留早味，紫泥新品泛春华。”说的是紫砂茶具在北宋刚开始兴起的情景。至于紫砂茶具由何人所创，已无从考证。但从确切有文字记载而言，紫砂茶具则创造于明代正德年间。

现在的紫砂茶具是用江苏宜兴南部及其毗邻的浙江长兴北部埋藏的一种特殊陶土，即紫金泥烧制而成的。这种陶土，含铁量大，有良好的可塑性，烧制温度以摄氏1150度左右为宜。紫砂茶具的色泽，可利用紫泥泽和质地的差别，经过“澄”、“洗”，使之出现不同的色彩，如可使天青泥呈暗肝色，蜜泥呈淡赭石色，石黄泥呈朱砂色，梨皮泥呈冻梨色等；另外，还可通过不同质地紫泥的调配，使之呈现古铜、淡墨等色。很好的原料，天然的色泽，为烧制优良紫砂茶具奠定了物质基础。锡制茶叶罐已被公认为茶叶长期保鲜及避免茶叶营养流失和口味变化的上好器皿。

精美茶具装点空间

对许多人来说，茶不只是简单的解渴饮料，它更是生活中一个美丽的衔接。注重居室生活品位的人们，对各种茶具的收藏也是另一种装点空间的方法。一般而言，杯器可因不同的用途而有不同的款式。红茶杯的杯缘较宽，以使茶叶有舒展的空间，同时也能观赏茶叶舒展的美感。杯器的材质可分为陶及瓷，两者保温效果相差不多，市场上的骨瓷杯则含有动物的骨灰，保温效果极好，但一般家庭很少使用。用杯器装点居室，不仅可将杯子单摆在餐桌、茶几上，成套地摆放在透明的橱柜里，或是几组不同的杯器结合使用，利用不同的色彩与质感对比，再搭配新鲜的水果，娇艳的鲜花、绚丽的台布，让你有个品茶的好心情。好的茶具不仅能与茶色相得益彰，还能让整个泡茶过程如行云流水，神韵悠远，别具雅意。广东茶具收纳

纯锡茶叶罐可以放茶叶，在干燥的气氛中，茶叶和锡都十分稳定，对茶叶不会产生害处。广东茶具收纳

古人饮茶之前，先要将茶叶放在火炉上煎煮。在唐代以前的饮茶方法，是先将茶叶碾成细末，加上油膏、米粉等，制成茶团或茶饼，饮时捣碎，放上调料煎煮。煎煮茶叶起于何时，唐代以来诸家就有过争论。如宋欧阳修《集古录跋尾》说：“于茶之见前史，盖自魏晋以来有之。”后人看到魏时的《收勘书图》中有“煎茶者”。所以认为煎茶始于魏晋。据《南窗记谈》“饮茶始于梁天监(公元502年)中事。”而据王褒《僮约》有“烹茶尽具”之语，说明煎煮茶叶需要一套器具。可见西汉已有烹茶茶具。时至唐代，随着饮茶文化的蓬勃发展，蒸焙、煎煮等技术更是成熟起来。

据《画谿录》记载：“贞元(公元785)中，常袞为建州刺史，始蒸焙而研之，谓研膏茶，其后稍为饼样，故谓之一串。”茶饼、茶串必须要用煮茶茶具煎煮后才能饮用。这样无疑促进茶具的变革，而进入一个新型茶具的时代。广东茶具收纳

深圳市廖达工艺制品有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在广东省等地区的礼品、工艺品、饰品中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨炼了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，深圳市廖达工艺制品供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！