

动态

精品紫砂现身
西泠春拍

“杜甫诗意图花鸟六壶”

7月19日,2011西泠春拍再推“典藏普洱茶及茶具专场”。

此次专场将有鼎兴号、同昌黄记、双花圆茶、福禄贡等数款号级茶登陆拍场。此外,印级茶与中生代七子饼茶也都有代表作亮相。

紫砂茶具板块最吸引眼球的是若干跨界合作精品。其中尤以陆俨少提供画稿、毛国强制并刻绘的“杜甫诗意图花鸟六壶”最为抢眼。这六把壶选料各不相同,形态各异,每把壶身上均依样刻绘有陆俨少所绘花鸟虫鱼之图案。

而名家收藏与展览作品也是本次拍卖的亮点,章以谦收藏的“合欢壶”展现了顾景舟的精湛制壶技艺。此外,现当代的一些名家大师徐秀棠、顾绍培、徐汉棠、何道洪、吕尧臣、季益顺等人的品茗佳器也将在这次春拍中一一呈现。

名人名作亮相
沪上“宜兴紫砂文化展”

“提壁提梁壶”

“壶中日月 紫砂春秋——2011上海宜兴紫砂文化大展”今日起至8月15日在上海民族民俗民间文化推广中心展馆举行,200件(套)壶、盆、瓶、文具、雕塑等,凸显宜兴紫砂的厚重文脉和技艺水平。邵大亨的“捆竹壶”、陈寿珍的“掇球壶”、顾景舟的“提壁提梁壶”和蒋蓉的“碧桃壶”等亮相此次展会。

大展在展出明、清、民国老壶,当代中国工艺美术大师、中国陶瓷艺术大师以及名家作品的同时,还在现场演示全手工制壶成型过程,并展出制壶工具、黄龙山紫砂原矿及加工冶炼后的成品泥料(熟泥)、紫砂文史资料、书刊等,全方位解读宜兴紫砂的文化内涵。展品除了邵大亨、裴石民、顾景舟等名家之作,还推出了一批中青年扛鼎之作。展览期间还将举办“宜兴紫砂文化发展史及紫砂大师作品鉴赏”、“紫砂艺术品市场走向及大师作品鉴别”等讲座。 商报记者 原琳 米丽珊/整理

壶友茶人

姑苏茶人顾晓地的“茶壶经”

无论何时、何地,遇到何人,茶与壶都是以无法分割的关系与状态存在着。在姑苏茶人顾晓地看来,用一把好壶冲一泡好茶,早已不是一种简单的匹配,而是一种态度,一种命运,一种归宿,一种境界……

“茶”“壶”相融
人生态度与境界

此“茶壶”非彼“茶壶”,而是“茶”与“壶”高度融合的一种境界。中国文字的确精妙,简单明了的一个词,道出了壶与茶之间千丝万缕、辗转难断的缠绵关联。这种关联被姑苏茶人顾晓地发现、运用、无限地放大,并最终“上纲上线”成为了一种境界。

不止一次静静地坐在那里看顾晓地用虔诚的态度泡茶,轻轻等待绽开最美味的茶汤以最美丽的姿态呈现。他对茶的态度不只虔诚,还有许多珍惜与宠爱。一次,一位朋友泡一款普洱茶,一泡下去,茶最深处的苦涩全部挥散开来,难以入喉。顾晓地心疼得直咂嘴,“你不能用这样粗暴的方式对待茶”。然后,他重新取茶,重新冲泡,缓缓地将水流注入壶中,芬芳的茶汤明净地呈现,一口入喉,丝丝甘醇。“泡茶



要用心”,顾晓地一再强调,要真正地理解每一款茶的茶性才能泡出好茶。不知道这对于茶来讲算不算一种知遇之恩?

有时候,顾晓地对于品茶讲究到了一种执拗的地步。他不止一次地讲,用好壶泡好茶才匹配,这是态度问题。对于他来说,茶具的讲究已经不仅仅是一种紫砂壶泡一种茶,而是要求二者之间品位的“登对”。还不只如此,合适的水、合适的茶、合适的壶、合适的杯、合适的人与人数,都是一个合适的品茶环境中不可少的因素。见到顾晓地之前,他刚刚获得了一盏福建漳州出土的“蛋壳杯”,刚好有朋友带来了品质非常不错的普洱茶,于是他“请”出一款道光年间的老壶来泡茶。三五老友、老壶、老茶,就连杯都是老的,当接触到蛋壳杯薄入蝉翼的杯沿时,普洱茶厚重的芬芳缓缓地带来了前所未有的感受。

在那一刻,顾晓地的灵魂与茶交融了。

精挑细选
视茶如珍宝

一位曾经与顾晓地同饮的朋友这样评论他:他实际上不能称为爱茶人了,就连茶痴也不能完全形容他的爱茶,所以就干脆把他称为“茶精”。这位朋友之所以这样讲,是因为“他对古茶的制作原料有要求,真的是精挑细选;对古茶的制作工艺有要求——精挑细选;对古茶的保存有要求——精挑细选;对喝茶的过程有要求——精挑细选”。四个精挑细选活灵活现地勾勒出了顾晓地爱茶如命的挑剔态度。不过,一般人还不一定会知道,这个“茶精”接触茶也不过短短的三年时间。

说到与茶相遇,顾晓地认为是“早晚的事儿”,更有可能是“冥冥中来自灵魂深处的一种呼唤”。于是,在某年某月的某一天,偶然间喝到一款“铁罗汉”

的时候,他发现了自己这辈子应该要追求的东西——茶,以及品茶后的那种平和从容的心态。不知道是因为虔诚与用心的态度决定了事情的发展,还是顾晓地与茶真有缘,在这短短的三年时间里,他从岩茶、乌龙茶入手,一样样地品饮感悟。也是机缘巧合,每种茶他都有机会喝到最顶尖的品种。最终他接触到了普洱茶,然后再也没有其他的茶能够让他动心。

他手中有一款“宋聘”,算是他所有茶中“资历”最老的普洱了,他小心地存放,用心地品饮。他喜欢在喝老普洱的时候,品味其中经年的陈香滋味,那种缓慢发酵带来的醇厚口感,一如岁月的痕迹缓慢地流淌,令人沉静澄明。

顾晓地泡茶的方法极为纯朴,没有任何手法。因为他的目标很简单,就是把茶叶里面所有的滋味一层层地“榨”出来。不过同时他也非常用心,依据每一款茶的茶性小心地冲泡,有时候甚至又是泡又煮,虽然程序复杂,但于他却运用自如,仿佛一气呵成。及至茶汤出炉,他则细细品味,视每一滴茶汤为珍宝。他品味的,不仅是茶本身,更是茶的“人生”。他说,“一泡好茶就好比一个美好人生的成长,需要经历其源头的成长环境。同时,一个资深制茶人对茶性的理解,能够领悟爱茶人呵护的收藏环境,也是对

当今存世为数极少好茶的恒定”。

舍得之间
悟人生真理

顾晓地很瘦,有朋友开玩笑地称他是个“可怜人”,因为他为喝茶放弃了太多的东西。

首先,饮食方面他不能吃葱、姜、蒜等味道辛辣的东西,就连荤腥也不能多沾。因为这些东西吃久了,味蕾的感觉就会不那么灵敏,无法感受到茶的味道转化之妙。其次,大家都知道,喝茶也是一件很“烧钱”的事儿。当别人去享受人生的时候,他却用辛苦所得换茶喝,实在有点“得不偿失”。

但顾晓地可不这么想。他看上去自得其乐,泡自己的茶,悟自己的人生。其实,人生的舍与得全在自己的一念之间,对于顾晓地来说,能够找到人生的追求目标,本身就是一得;而在追求目标的过程中,他同时也在不断地思考,对待人生的态度也在不断地提升,他越来越从容、宽容,用友好的态度去看待某件事情,某个人,甚至是整个世界。这,也是一得。

尝试着问过顾晓地,如果有一天,没有能力拥有好茶好壶的时候,将如何处之?他说:“真有那么一天,喝白开水我也同样快乐,因为我曾经有过与茶美好的交集。”看来,顾晓地是真的“得”了。

商报记者 原琳 米丽珊/文并摄

壶润茶香

总有一款紫砂适合绿茶

紫砂与茶,是一种始于根脉的惺惺相惜,一种达于信仰的文化默契。而对于吃茶的人,也许是在茶与壶的泡养之间、也许是在汤色的转换之间、也许是在茶香的入喉之间,感悟紫砂与茶之间无与伦比的匹配之美,然后将这种美悄悄地浸入自己的生活,豁然开朗。然而,紫砂与茶的搭配也有着很高的讲究。应着时令,本期将介绍绿茶与紫砂的结合、冲泡方法及养生之道。

因为绿茶的嫩度非常高,不少人认为它不适合用紫砂壶冲泡,以免闷泡。但沈红介绍说,只要掌握了不同绿茶的特性,为它挑选一款适合的紫砂壶并不难。比如扁腹敞口的紫砂壶就与绿茶非常匹配。

绿茶的加工过程分三步:杀青、揉捻、干燥。根据杀青状态的不同,大致可分为炒青绿茶、烘青绿茶、半烘半炒绿茶、蒸青绿茶。比如西湖龙井就属于炒青绿茶。

以黄山毛峰为例,其

等级分为特一级、特二级、特三级、一级、二级、三级6个标准。绿茶的芽含量越高,等级就越高,叶含量越高等级则越低。等级不同的绿茶细嫩程度不同,加工方法也不同。

绿茶是除白茶以外“营养”最多的茶。因为绿茶在加工过程中,营养成分破坏最少,其多酚含量最高,刺激性也最高。同时,绿茶除了多酚含量高以外,还含有氨基酸、咖啡碱等成分,所以,



沈红

高级评茶师
北京市政府特殊津贴享受者
北京二商京华茶业有限公司质量技术部质量审评、质量管理

除了防癌、抗辐射、消炎、解渴之外,绿茶还有提神功效。

绿茶冲泡出来后,清汤绿叶,明亮清澈。最为细嫩的绿茶,不适合用紫

砂冲泡,用敞口玻璃杯最好。避免闷泡,同时观叶、观汤效果好。但是,不是最细嫩等级的,完全可以与紫砂相融合。选择扁腹敞口器型的紫砂壶,注意

将水温控制在85°左右,泡好后出水要快,不要长时间闷泡。

用玻璃杯泡绿茶则可分为上投法、中投法、下投法。上投法适合最细嫩的茶,如碧螺春。具体方法是先放水,后放茶;中投法选茶细嫩程度仅次于上投法所选茶,先放1/3的水,再放茶叶,最后再放2/3的水。下投法则适合毛峰、龙井等绿茶,泡的时候先放茶,后放水。

品绿茶也有讲究,喝的时候不要一口咽下去,要含在口腔里,然后慢慢地咽下。沈红表示,绿茶的口味是由加工过程中内含物变化来决定的。绿茶苦涩,说明加工过程中多酚含量高。在沏茶的时候少放一些茶叶,苦涩感会减轻。 商报记者 原琳 米丽珊/文并摄