



和風設計浪漫

質感雜貨寶庫

歐風型格生活

華流創意風尚

列名「重要有形文化財持有人」的日本美食家北大路魯山人曾說過：「食器は料理の着物である」。亦即食器是料理的衣裳（門面）。

透過食器，不但能傳達料理的美學意識，貼近細膩的工藝、精巧設計，更能奠基生活品味與樂趣。追尋理想生活，必從餐從上的小器、瓷皿開始著手。

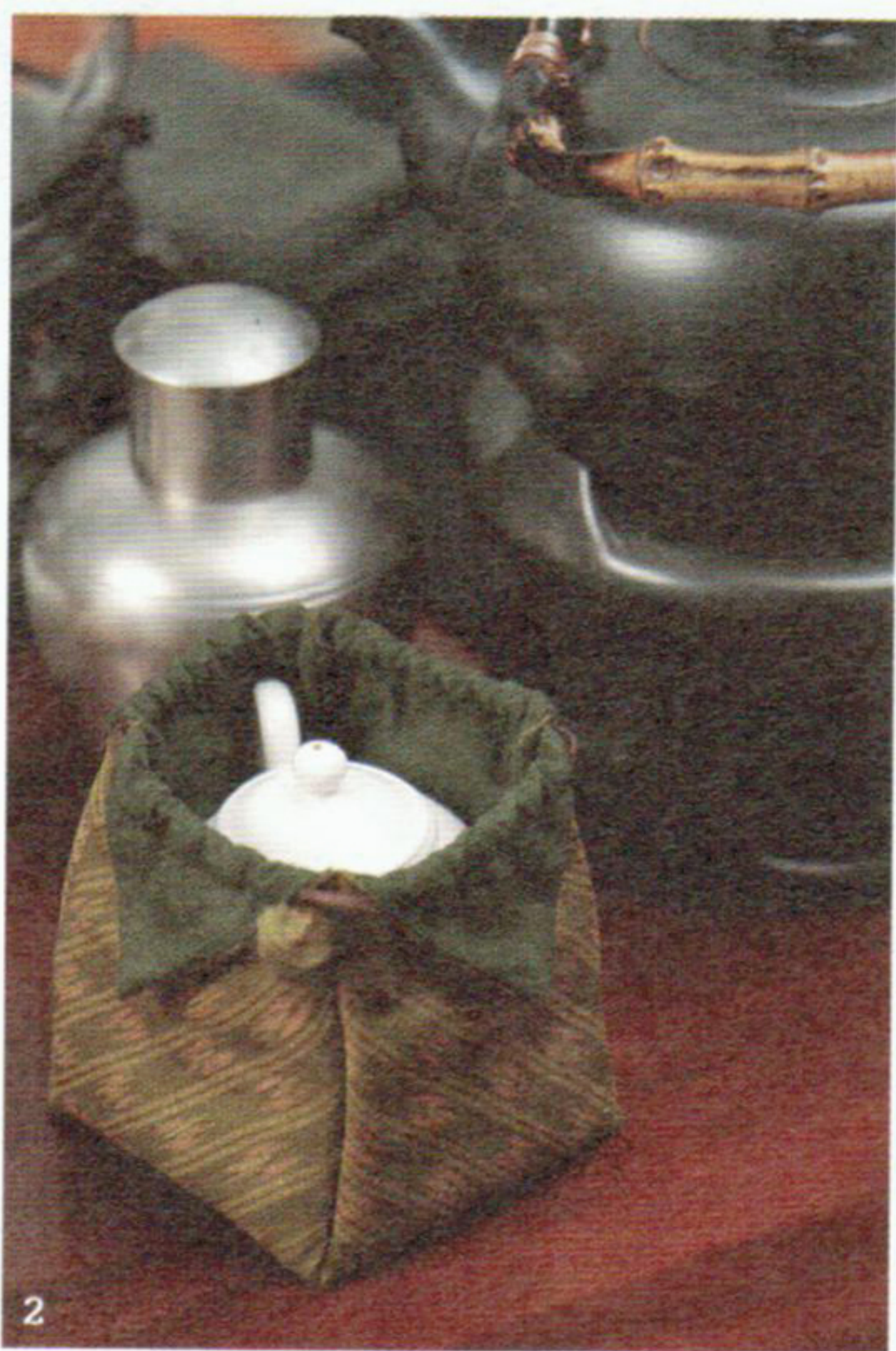
用
400件完美道具日日過好生活

食風 器格





1. 紫藤廬的空間簡約雅致，泛著一股淡淡茶香。
2. 店裡的茶具都是經過特別挑選，特別優質。



紫藤廬

一切為茶而生

文 | 謝慕郁 攝影 | 余能忻

「結」廬在人境，而無車馬喧，同君何能爾，心遠地自偏。」

老實說，陶淵明的《飲酒之五》，此刻並未浮現在我腦海裡，會這樣想恰好只是日前看著馬識途《夜譚十記》，首篇《冷板凳會緣起》正好提到其一主談者將自家號為「心遠居」的緣由始故，因特地強調「心遠」，所以更能體會紫藤廬對任何微小細節的用心。入口正對著交通吵雜繁華的新生南路，僅只跨越一門檻，彷彿穿越時空進入另一個世界，此刻入耳的盡是風吹拂過竹葉紫藤的沙沙聲、流水潺潺聲、幽幽音樂以及沏茶時茶湯從壺口撞擊杯底的泡茶聲，喧鬧的都市吵雜聲與生活煩憂，不知為何地完全被這小空間給隔離了，這時方能會意何謂「心遠地自偏」。

關於茶，老闆很講究，非得親自走一遭茶園，了解茶園周遭環境，栽種與烘焙手法，過程中可能帶點蹣跚的腳步與運氣，但就是那股堅持方能將被人忽略的隱世好茶呈現在大家眼前。

至於器皿，除了選購外，紫藤廬



01

鐵壺

價格店洽

較為貴重的鐵壺，帶有強烈的個性與味道，適合熬煮飲泡重烘焙的茶湯，如普洱茶、烏龍茶。

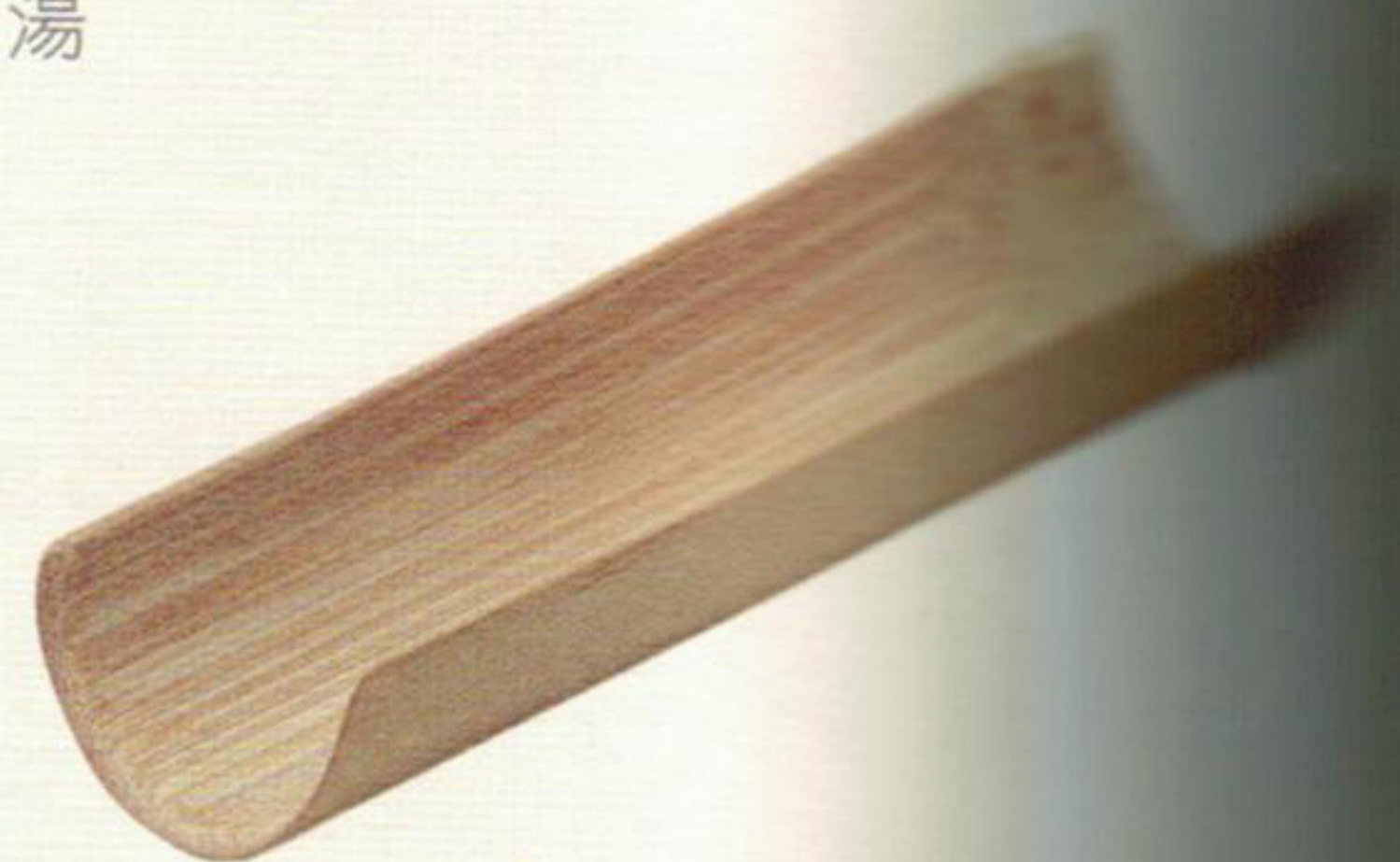


谷源滔手工茶罐

價格店洽

粗曠豪邁的上釉風格，可使茶葉與外界空氣相互活化，適合放入老茶、重烘焙茶種，使其更快去燥，增加茶湯溫順感。

02



03

竹製茶則

價格店洽

茶則與茶匙搭配使用，將茶葉擺上，先觀賞、聞香，最後再入壺。特別採用竹製材質即使擺放清香型茶葉亦不會走味。



布包

價格店洽

中國風小布包袋，可將茶壺放入袋內，並免碰撞，適合出由旅行、戶外泡茶使用。

04



1. 塌塌米茶室，清幽動人，帶有和風氣息。
2. 茶香要有好茶具搭配，方能相得益彰。



更致力與名家攜手，投身茶具的開發設計，這可比茶葉的收購來得更費心力。為了讓每種茶葉在儲存、沖泡、飲用……等階段，都能激發其最大潛力與獨特風味，設計時反而會更專注在器皿的高低、壺嘴弧度、厚度、燒節溫度、材質、上釉方式……等支微末節，使沖泡的茶湯更香醇有韻味。例如，高杯聚香，厚矮杯使茶湯口感更溫潤順喉；燒節溫度高，有利於清香類茶湯更顯香氣韻味；茶海嘴形弧度則影響出水順暢度，使水不亂灑落是其重點；使用柴燒的茶罐存放重烘焙老茶時，能更快清除燥熱感，使沖泡出來的茶湯更溫順、身體感更舒適。此外，茶具設計的藝術理念是否能融合生活品味，也是身為一位茶人不可或缺的重點，為了堅持全手工打造，維持一定高度的工藝水準，多數茶具皆委託德化、曉芳窯、谷源滔……等陶藝工作室製做，設計取向大抵以古樸中式、清雅內斂為原則，再依此骨幹去做延伸、蜿蜒與變化，在傳統的規矩方圓之中，找到嶄新的茶人品味。



招牌綠豆糕

80元/份

紫藤廬招牌綠豆糕，軟綿、遇水即化的口感，一直是店內熱門的茶點之一。

10



11

沱茶

3600元/五個組

沱茶遵循古法乾燥、壓縮成沱的製程，最後以竹葉緊密包裹，將竹葉的清香味滲入茶葉中。



錫罐

4000元/個

錫罐的密封性能較佳，適合存放清香類、對空氣敏感度較高的茶葉，如高山、包種茶最適宜。

12



紫藤廬

台北市大安區新生南路三段16巷1號
Tel_02-2363-7375 • 10:00 ~ 23:00
www.wistariateahouse.com

明朝龍泉杯

1500元

仿蓮葉放射線般的線條紋，紅土材質適合飲用高山、包種清香型茶葉，厚杯緣設計可使茶湯更溫順潤喉。

05



06

紅土壺

價格店洽

店內較常見到的紅土壺，平實價格、簡單古風的造型，甚為人喜愛，適合沖泡高山、包種等清香型茶葉。



08

竹茶匙

價格店洽

茶匙採竹製材質，杜絕金屬位滲入茶湯中，尖端播茶葉入壺、寬處可用來挑出壺中茶渣。



茶海

價格店洽

又稱茶盅、公道杯。壺嘴優雅俐落的弧度設計，可使茶湯出水更順暢而不亂灑。

09



07

擦拭用棉潔方

160元/個

使用特殊針織棉布，不起毛球，採用較平淡深譜色系，表示內斂穩重的個性，與茶具搭配相得益彰。

