

# 铁壶！ 您真的了解吗？

近两年，铁壶在茶道爱好者中热传，渐成一种风尚。市场上铁壶的制式、款式日益丰富，开始令人眼花缭乱，加之从事铁壶制造和经销的店商一拥而起，价格越发悬殊，一把壶便宜的几百元，贵的数万元，甚至几十万元。在如此混乱的市场中怎么才能挑选到一把好的铁壶呢？



## 如何挑选一把好铁壶？

挑选铁壶，首先看造型。好造型除了指传统的经典造型外，还指能够表达某种独到见解或特殊涵意的造型。

其次，看壶盖和摘钮。壶盖好比是人体的头部，其好坏美丑对铁壶整体美感有大幅加分或减分的效果。盖的主要功能在蓄积沸水蒸气能量，使壶水易沸。一般而言铁壶盖无通气孔，因此壶盖不宜太密合或太紧。在选用铁壶时，应注意壶盖形制与壶身的一致性，同时考量壶盖的宽松度、适宜度，从壶口内将壶盖轻推向另一边时，如能不见壶内壁为宜。

摘钮对铁壶之美有画龙点睛的功效。一颗细腻雅致的摘钮，除了增添壶的美感外，还可以鉴别出是不是一只具有特色的名门铁壶。

再次，看提梁。铁壶的提梁是壶的骨干，要与壶身配合得当。倘若提梁的比例造型不佳将大大影响壶的美感与身段。此外，提梁一定要挺立，且与壶嘴、摘钮在同一直线上，即“三点一线”，这是一把铁壶非常重要的卖相。

然后，看工艺。日本铁壶中许多壶身、壶把、壶盖上都会看到镶嵌有金银铜等贵金属的图案，这种设计增加了铁壶的艺术性，能倍增铁壶的价值。

最后，看落款。看壶的落款可知其来历、出处、堂号、作者、年代等，有著名堂号落款的铁壶，就像当下的名牌一样，价格会很高。

## 新铁壶如何正确开壶？

铁壶的导热保温效果好，开水可以烧到100摄氏度，并且可以改善水质。因为在烧水的过程中，铁壶释放的亚铁离子，能够将水活化，所以铁壶煮过的水常会有山泉水一般的甘冽清甜。

买了铁壶，前几次使用尤为重要。

煮自来水开壶。新壶洗净后，连续煮水3-5次，直到煮出来的水无杂质无异味。此种开壶方法适合爱好收藏和把玩的朋友。用此法开壶，随着次数的累积，在壶内壁会形成水垢，极有成就感。

煮茶开壶。铁壶第一次使用，将普洱生茶放入铁壶内加水煮约10分钟。如此茶叶中的丹宁和铁壶中溶解出的铁分，会在铁壶表面形成一层丹宁铁的皮膜，就能使之不容易生锈了。烧开后将壶内的水倒掉，重复上述2-3次，直至水质透明即可。新壶开壶后尽量每天使用让水垢能迅速附着，形成保护层，防止生锈。新壶建议煮自来水和矿泉水，前一个月尽量不煮纯净水。

铁壶比较适合的热源是炭火，现在使用电热炉和瓦斯炉，电磁炉代替也可以。建议用中度的能量加热。因为铁壶的特性是透过逐渐加温的过程，让铁质缓慢释放出来，从而增加饮水的口感，以及帮助身体矿物质的吸收。

每次使用后，开小火将壶内水份充分蒸发，再用干软布擦干，保持壶体干燥。在铁壶完全冷却以前，不要盖上盖子，并用干布擦干壶盖。如果立刻盖上盖子的话，壶内的蒸气会随着温度下降而变成水滴流入壶内，从而导至生锈。

## 铁壶生锈了怎么办？

铁锈是一些铁的氧化物的统称，通常为红色，由铁和氧气在潮湿环境下生成。不同情况下会生成不同形式的铁锈。

铁壶内部生成的铁锈是铁壶壁与水氧化形成的铁块，并不是自然形成厚厚白色的水垢层，没有保护铁壶内部的作用，只会影响铁壶水质与健康。如果有较好的水垢层不建议清理，因为可以保护铁壶的内壁锈化，改善水质。

壶身表面的锈迹不影响使用的情况下也没必要过度清理，只要冲下水洗走灰尘就好。过度清理壶身会使壶身氧化形成的皮壳破坏。这层皮壳俗称包浆，可以保护铁壶外表，防止继续加深锈化；此外铁壶师傅铸造铁壶时在表面进行过防锈处理，所以不用刻意刷洗。

清洗生锈的铁壶方法如下：先将铁壶内泡水，大约泡半小时后，用铁丝球把壶内用力刷一遍，把锈块分解，然后直接倒入2/3瓶白醋，并加满水，不盖壶盖泡24小时。24小时后可能锈块已经溶解，倒掉2/3的醋水，用铁丝和牙刷等工具刷净铁壶，遇到大锈块可用餐刀轻轻刮除，把锈努力刷尽后，会剩下一些怎么刷也刷不掉的顽锈迹。

科学分析得知酸性去锈，用柠檬2个切片，放入壶内盖上盖小火煮3小时，途中水蒸发了加入热水。继续浸泡2小时，之后把柠檬水倒入盆中，把壶盖浸泡入盆，最后看壶内锈迹情况，把锈迹刷洗干净。

## 科普

## 铁壶适合煮什么茶？

铁壶能改善水质，一般人泡茶用的是纯净水与矿泉水，其实如果你使用的是山泉水的话，就更能体现铁壶的优点了。山泉水经由山林下面砂岩层过滤，含微量的矿物质特别是铁离子和极少的氯化物，水质甘甜，是泡茶最理想的水。但是如果是一般的水，铁壶能释放微量铁离子又能吸附水中的氯离子，煮出来的水和山泉水有异曲同工之功效。

铁壶导热均匀，铁壶与“随手泡”之类的常见烧水壶相比较，导热更为均匀，加热的时候水受热均匀，所以温度能够全面提升并达到真正的沸腾，一般的“随手泡”烧的水是达不到100℃的。冲泡香气高的茶，如铁观音和普洱老茶时，水温必须高，而“随手泡”烧的水，会使茶汤的质量大逊，达不到充分的品茗效果和极致的享受。工欲善其事，必先利其器——铁壶正是煮水利器。

普洱茶算是最适合用铁壶来煮的茶，铁壶水能压制港仓普洱茶的仓味，激发茶之原味，口感更为柔绵，铁壶在第一泡洗茶后就能把陈年普洱的内质冲泡出来，并且铁壶烧水沸点温度更高，比一般烧水壶等要高出2-3℃，且保温时间也更长，利用高温水泡茶，可激发和提升普洱茶的香气。对于老茶而言，因陈化时间较长，是必须采用足够的高温水，才能淋漓尽致把陈香和茶韵发挥出来，因此铁壶已成为玩家级普洱茶友们必备的专业茶器。

■文/李春雷

