

茶店は日本の文化 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/462/2021_2022__E5_96_AB_E8_8C_B6_E5_BA_97_E3_c105_462103.htm 日本にコヒが初めて入されたのは1877年。その後、88年には、コヒをませる日本初の茶店が京?上野に店した。当はビリヤドなどの具もえた社交で、17世後半、パリに出したカフェがモデルであったといわれる。以来、茶店は市民の憩いのとしてく受け入れられるようになり、今や日本は、世界40カ国あまりからコヒの生豆を38万tも入する、世界第3位のコヒ入国となった。咖啡最初进入日本是在1877年。后来，1888年，日本第一家供应咖啡饮料的茶座在东京上野开张。据说那是以17世纪后半期巴黎出现的咖啡馆为模式的，它成为当时拥有台球（弹子球）等娱乐器具的社交场所。从此，茶座、咖啡馆开始作为人们的休憩场所而进入民众的日常生活之中。今天，日本每年从世界上四十多个进口咖啡豆38万吨，成为世界第三位的咖啡进口国。しかし、日本の茶店の特は、代の移りわりとともに、俗や趣味を色く反映して展した多さにある。日本的茶座、咖啡馆的特点是，它随着时代的变化而向着多样化方向发展，并反映出一种浓厚的社会风俗情趣。日本の多くの茶店では、コヒ、茶、ジュスなどのみ物だけでなく、トストやサンドイッチなどの食メニューをえている。午前中にはトスト、卵、サラダなどをセットにした「モニングセット」、昼ときには食事とみ物をセットにした「ランチセット」をお得な格で提供する店も多い。日本的很多茶座、咖啡馆，除了咖啡、红茶、果汁等饮料外，还有土司

、三明治等各种便食。不少茶座、咖啡馆以优惠价格在早上供应包括吐司、鸡蛋、色拉等的「早饭套餐」和在中午供应包括饭菜和饮料的「午饭套餐」。ほとんどの茶店でコヒが主力商品であるのはいないが、特にそのおいしさを追求しているのが「コヒ店」。豆の、焙煎方法から淹れ方、器にまでこだわりをもち、キリマンジャロやモカをそのまま淹れたり、店独自のみ合わせや分量でブレンドしたり、さまざまなコヒが充している。また最近では、茶や中国茶の店もえている。毫无疑问，咖啡是几乎所有茶座、咖啡馆的主要商品，但对咖啡的佳味特别讲究的，是那些「咖啡专营店」。它们从咖啡豆的种类、焙烘到煮法以及器具都有讲究。有些店将乞力马扎罗咖啡或摩加咖啡直接煮，或是以自己独特的种类组合及份量进行混配，开发出口味种类繁多的咖啡饮料。同时，近年来，红茶或中国茶的专营店也开始增多。他にもいろいろな特色をもつ茶店がある。ひとつは、クラシック、ジャズ、ロックなど特定分野の音を流す「音茶」だ。そこは、レコードやオーディオが高だった代、それぞれの音好きが集まって、コヒをみながらおに入りの音に浸れる所だった。今では少なくなったが、京?谷にある「名曲茶ライオン」は50数年前の姿そのままにをける。正面の大きなスピカのそばには、クラシック音のレコード5000枚、CD1000枚がい、客のリクエストにじる。れるのは昔からのファン、休憩のサラリマンなどさまざまだ。此外，还有各具特色的茶座、咖啡馆，「音乐茶座」就是其中之一。「音乐茶座」店堂内播放着古典乐、爵士乐、摇滚乐等特定种类的音乐。过去，在唱片和音响设备价格昂贵的时代，音乐

爱好者聚集在各种「音乐茶座」里，喝着咖啡沉浸在自己喜爱的音乐世界中。如今，此类茶座虽然数量减少了，但它们依旧受着音乐爱好者的欢迎。位于东京涩谷的「名曲喫茶LION」，如今仍保持着50多年前的面貌，在店堂的正面有一个很大的扬声器，旁边放有约5000张古典音乐唱片和约1000张光盘，用以满足音乐爱好者的要求。来这里的，多是这个音乐茶座多年来的老客以及工休时间中的工薪族等。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com