

茶

茶文化丛书

茶
文化



主编 查俊峰 尹 寒

与茶具

四川科学技术出版社



茶文化丛书

茶文化与品茶艺术

茶文化与茶具

茶楼经营与管理

茶叶甄选与鉴别

药茶治百病



ISBN 7-5364-5214-4



9 787536 452145 >

ISBN 7-5364-5214-4/G·995

定价：10.00 元



图书在版编目(CIP)数据

茶文化与茶具/查俊峰,尹寒编著. — 成都:四川科学技术出版社,2003.5

ISBN 7-5364-5214-4

I. 茶… II. ①查…②尹… III. 茶具-研究
IV. TS972.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 027681 号

茶文化丛书 茶文化与茶具

主 编 查俊峰 尹 寒
责任编辑 侯矾梓 李宗昌
封面设计 邹小江
版面设计 朱晋蓉
责任校对 王 勤 杨璐璐
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 850mm×1168mm 1/32
印张 7.375 字数 170 千 插页 2
印 刷 四川五洲彩印有限责任公司
版 次 2003 年 5 月成都第一版
印 次 2003 年 5 月成都第一次印刷
印 数 1-5 000 册
定 价 10.00 元
ISBN 7-5364-5214-4/G·995

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破板、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

电 话: 86671039 86672823

邮政编码 610012



目 录

第一章

茶的起源与发展 / 1

第一节 茶的起源 / 1

第二节 茶的发展 / 4

第二章

茶具的起源与发展 / 10

第一节 茶具的起源 / 11

第二节 茶具的发展 / 13



第三章

茶具的种类及选配／32

第一节 茶具的种类／32

第二节 茶具选配／44



第四章

紫砂茶具／52

第一节 紫砂陶艺／52

第二节 紫砂陶的特性／53

第三节 紫砂茶具的渊源与发展／55

第四节 紫砂壶／58

第五节 紫砂壶的鉴赏与鉴定／62

第六节 紫砂茶壶的选择和使用／64

第七节 紫砂茶壶的整修与保养／69



第五章

茶具配置 / 72

第一节 主茶具 / 72

第二节 辅助茶具 / 78

第三节 煮、贮水茶具 / 79



第六章

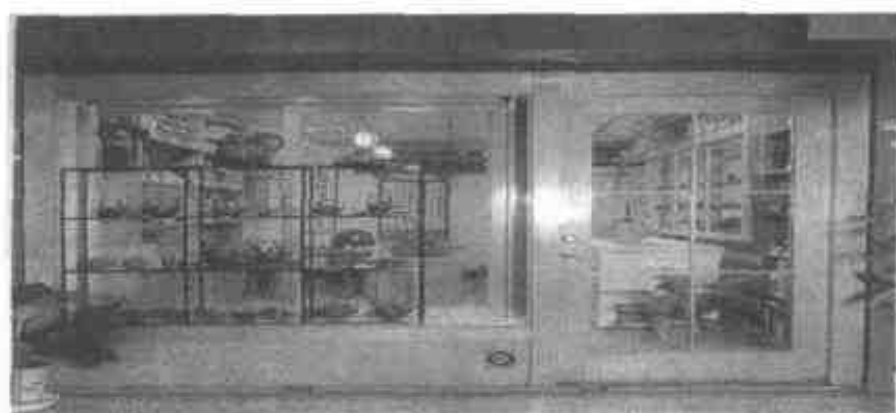
历代名家名壶 / 81



第七章

茶具精品鉴赏 / 112





第八章

茶的冲泡技术与品茶环境 / 137

第一节 茶的泡茶技术 / 145
第二节 品饮茶的环境 / 137

第九章

中华茶俗 / 149

第一节 古今茶道 / 149
第二节 各民族饮茶习俗 / 162



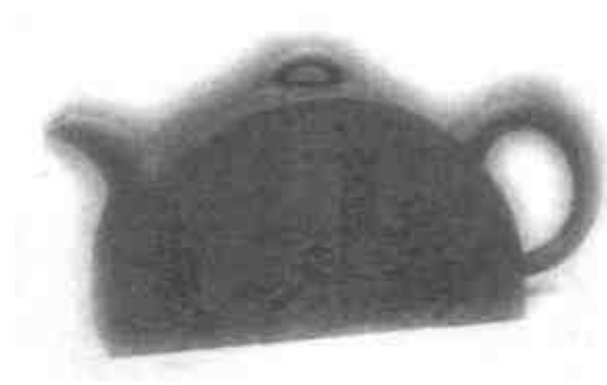
第十一章

传说与典故 / 219

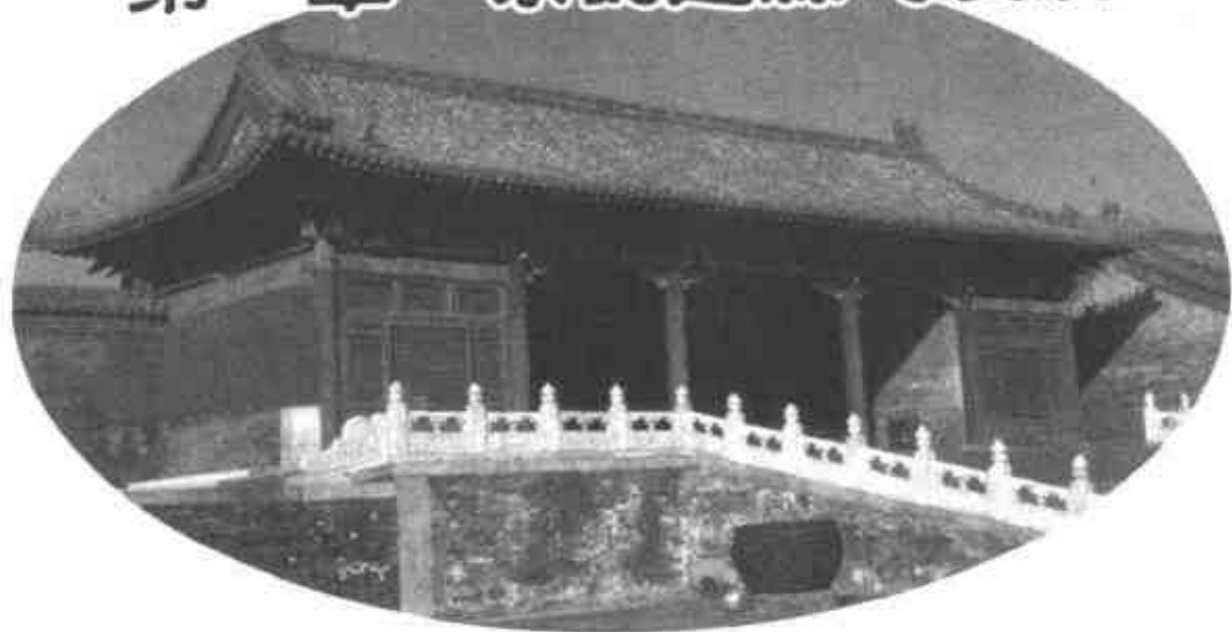
第十章

茶与文化 / 184

第一节 茶与诗词 / 184
第二节 茶与戏曲 / 196
第三节 茶联 / 198
第四节 茶与歌舞 / 204
第五节 茶回文 / 207
第七节 名人茶趣 / 209
第八节 茶馆 / 215



第一章 茶的起源与发展



第一节 茶的起源

茶，从发现到利用，至现在已有数千年历史。在这一时期，它不但作为一种饮料，成为举国之饮，而且是一种防病治病、延年益寿的饮品。由于茶含有众多的营养成分和保健效果，在饮食上被广泛使用，如今，随着科学的进步、茶学研究的不断发展，茶的综合利用也日益广泛。因此，茶应用的广泛性、多样性，以及因某些特有成分而导致的专一性用途，越来越受到人们的关注。

根据植物学家推算，茶树起源于六七千万年前。在我国的云、贵、川一带，是世界上最早发现野生大茶树和现存野生大茶树最多、最集中的地区。从茶树的生活特性，结合地质变





迁、气候演变等大量资料考证，我国的西南地区是茶树原产地的中心地带。

据《神农本草》记载：“神农尝百草，日遇七十二毒。得茶而解之。”许多学者认为，在“茶”字尚未确立之前，“荼”就是“茶”的古体字之一。所以，《神农本草》中提到的“荼”指的就是茶。

从现有的史料来看，最先出现“荼”字的古籍是《诗经》。在《诗经》中有“荼”字在茶学界引用过的，大致有如下几处：

(1) 《诗·邶风·谷风》中的“谁谓荼苦，其甘如荠”。

(2) 《诗·大雅》中的“周原，堇荼如饴”。

(3) 《诗·豳风·七月》中的“采荼薪樗，食我农夫”。

(4) 《诗·豳风·鸛鸣》中的“予所捋荼”。

(5) 《诗·郑风·出其东门》中的“出其闼，有女如荼，虽则如荼，非我思且”。

上述《诗经》中出现的几处“荼”字，有人认为指的是茶，但也有人认为不是。这是因为茶虽然在中国延续了数千年，但先人不可能给每种植物都有一个明确的名称。所以，一名多物或一物多名的情况是常见的。如今可查证资料很少，使人们对“茶”字来源的考证增加了难度。又因为人们在刚刚发现新事物时，常常凭借直观感觉来命名，即是说，在茶树这种植物名称未确立之前，借用相似植物名称来称呼，也是正因为此，对《诗经》中的“荼”，也就有了认为“荼”不是指的是茶。

在古籍中明确表示茶名的是《尔雅》。在《尔雅》中记载



有：“槩，苦茶。”对《尔雅》的注释以晋代郭璞的《尔雅注》，宋代邢昺疏的《十三经注疏》最为通行；以清代邵晋涵的《尔雅正义》，郝懿行的《尔雅义疏》最为详细。在这些书中，“茶”就是茶便可确定了。如：

《尔雅注》中：“树小如椀子，冬生叶，可煮羹饮……蜀人名之苦茶。”

《十三经注疏》中：“槩，一名苦茶……今呼早采者为茶，晚取者为茗。一名舛，蜀人名之苦茶。”

《尔雅义疏》中：“槩与椀同。茶苍作概今蜀人以作饮，音直加反，茗之类。按今茶字古作茶。”

从此以后，历经三国、两晋、南北朝，直至唐代中期陆羽撰写世界上第一部茶叶专著《茶经》时，开始将“茶”字减去一画，成为“荼”字，使“茶”字从一名多物的“荼”字中独立出来。

在“茶”字还没确立之前，曾有许多著作在提到茶时，是明确表示有茶名意思，并为史学家所公认。如东晋常璩的《华阳国志》中“周武王伐纣，实得巴蜀之师，著乎《尚书》……土植五谷，牲具六畜，桑、蚕、麻、纻、鱼、盐、铜、铁、丹、漆、茶、蜜……皆纳贡之”。这里的“茶”指的就是茶。该志中还有“园有蒟蒻、香茗”，“南安（今四川乐山）、武阳（今四川彭山），皆出名茶”的记载，说明在巴蜀一带，当时不但已有人工栽培的茶园，而且乐山和彭山还是我国的名茶产地。

随着茶成了中华民族的国饮，茶叶的种植和加工也不断发展，目前，我国的茶区分布极为广阔。茶园遍及浙江、湖南、四川、福建、安徽、云南、广东、广西、贵州、湖北、江苏、江西、河南、海南、台湾、西藏、山东、陕西、甘肃等省区的



近千个县市。

我国生产的茶叶，种类甚多，风味独特，为任何产茶国家所不及。茶叶的分类方式有以下几种：

- (1) 按产地分：有祁红、滇红、屯绿、婺绿等。
- (2) 按采茶季节分：有春茶、夏茶、秋茶等。
- (3) 按制作工艺分：有炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶等。
- (4) 按销售方向分：有内销茶、边销茶、外销茶等。
- (5) 按茶叶品质分：如高档茶、中档茶、低档茶等。

目前我国比较通用的分类方法，是根据鲜叶加工办法的不同，结合成品茶的品质特点，将其分为红茶、绿茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶六大类。至于花茶、砖茶、速溶茶等，则属于加工茶之列。

我国的茶叶种植技术、栽培技术、加工工艺以及饮茶习俗，从西汉时期开始通过多种途径向外传播，成为中外交流纽带。到现在，全世界大约有 25 亿多人饮茶。茶成了世界上饮用最广、最受人们喜爱的一种天然、营养的保健饮料。

第二节 茶的发展

茶的发现和利用，对中国，乃至整个世界都产生了广泛的影响，它几乎深入到了人们的精神生活和物质生活的各个方面。是中华民族五千年文明史的见证，并为推动世界物质生活和精神生活的发展也做出了贡献。



一、饮茶之始

茶学家和医学家都认为，茶不仅是生津解渴的饮料，又是一种含有丰富营养生理作用和药理功能的保健饮品。从茶的发展过程中，便可以发现，茶的用途多种多样，它既可作为治病的良药，也可作为佐餐的菜肴，还当过祭天祀神的供物等。当茶成为商品之后，在古代做过“飞钱”货币，做过中原与边疆“以茶易马”的交易品，还当过边疆官吏的“饷银”等。先人对茶的探索而成为人们日常生活不可缺少的饮料。

一般认为，在古代，我们的祖先最早仅仅把茶作为一种治病的药物，他们从野生的茶树上采下嫩枝，先是生嚼，后来发展成加水煎煮成汤汁饮用，即粥茶法。这种煎煮而成的茶汤，必然苦涩如药，因此，那时人们把茶称之为“苦茶”。从此先人们不断实践，发现茶不仅是一种药物，可以防治疾病，而且还可以生津止渴，是一种很好的保健饮料，于是开始种茶、制茶，逐渐养成了饮茶的习惯。

二、饮茶的普及和饮茶方式的演变

春秋战国时期，开创了茶叶作为饮料的先河，秦汉时代，饮茶之风逐渐传播开来。到三国时，不但上层人士喜欢饮茶，而且文人也喜欢以茶会友。当时的饮茶方式，摒弃了原始粥茶法，成为半制半饮的饮茶法。在三国（魏）张揖《广雅》的有关记述中就得到印证：“荆巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米





膏出之。欲煮茗饮，先炙令色赤，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、桔子芼之。”这就是说，此时饮茶已由用生叶煮作羹饮，发展到先将做好的茶饼灼成“赤色”，然后打碎成末，过筛入壶煎煮，加上调料，尔后煮透饮用。

南北朝时，由于佛教兴起，僧侣提倡坐禅饮茶，以驱除睡意，利于清心修行，从而使饮茶之风日益普及。当时，上层统治者把饮茶作为一种高尚的生活享受，文人墨客则习惯于以茶益思，用茶助文，品茶消遣。但当时北方的北魏仍把饮茶看作是奇风异俗，虽在“朝贵宴会”时“设有茗饮”，但“皆耻不复食”，只有南方的人才喜欢饮茶，说明当时北方饮茶之风尚未形成。

隋唐时期，饮茶之风开始遍及全国。茶叶已从上层阶级传播到民间。由中原传向其他地方，如新疆、西藏等地，人们在领略了饮茶对食用奶、肉后有助消化的特殊作用以及茶的风味以后，也视茶为珍品，把茶看作是最好的饮料。唐代时期的饮茶方式又有了更进一步发展。

随着饮茶之风的盛行，唐代时出现了茶道、茶宴、茶会等诸多的饮茶形式。据唐封演撰的《封氏闻见记》记载：当时“茶道大行，王公朝士无不饮者”。世界上第一次出现“茶道”一词，现今不少人误认为茶道出自日本，并不知“茶道”最早出现于中国。1987年陕西扶风县法门寺地宫出土的1100多年前的唐僖宗供奉的宫廷使用的金银器茶具，是迄今世界上发现最早、最完整，而史料又未曾作过记载的珍贵历史文物，使人们可进一步的了解唐代皇宫饮茶的豪华与饮茶的具体方式。

宋代饮茶之风更盛。北宋蔡絛在《铁围山丛谈》中写道：“茶之尚，盖自唐人始，至本朝为盛。而本朝又至祐陵（即宋



徽宗)时益穷极新出,而无以加矣。”宋徽宗赵佶也不无得意地说:宋代茶叶“采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不盛造其极”。可见宋代对茶叶的采制、品饮都是十分讲究的。而当时斗茶的大盛,又是宋代饮茶之风盛行的集中表现。

斗茶,又称茗战,是比赛茶叶优劣的一种聚会方式。对如何斗茶,《大观茶论》作了详细的记述,如在斗茶之前,先要鉴别饼茶的质量,要求“色莹澈而不驳,质缜绎而不浮,举之凝结,碾之则铿然,可验其为精品也”。即是说,要求饼茶的外层色泽光莹而不驳杂,质地紧密,重实干燥。斗茶时,要将饼茶碾碎,过罗(筛)取其细末,入茶盏调成膏。同时,用瓶煮水使沸,把茶盏加热,调好茶膏后,就是“点茶”和“击沸”。所谓点茶,就是把瓶里的沸水注入茶盏。点水时要喷泻而入,水量适中,不能断断续续。而“击沸”,就是用特制的茶筴(形似小扫把),边转动茶盏边搅动茶汤,使盏中泛起“汤花”。如此不断地运筴击沸泛花,使斗茶进入美妙境地。接着就是鉴评,首先看茶盏内表层汤花的色泽和均匀程度,凡色白有光泽,且均匀一致,汤花保持时间久者为上品;或汤花隐散,茶盏内沿出现“水痕”的为下品。最后,还要品尝汤花,比较茶汤的色、香、味,而决出胜负。竟连皇帝也以茶为内容著书立说,大谈斗茶之道,由此可见当时饮茶之风的盛行。并且这种斗茶的结果也推动了茶叶的生产和烹沏技艺的进一步发展。

到了宋代茶宴推向盛期。茶宴主要在上层社会和禅林僧侣间进行,其中以宫廷茶宴为最。这种茶宴通常在金碧辉煌的皇宫中进行,被看作是皇帝对近臣的一种恩施。所以,场面隆重,气氛肃穆,礼仪严格。茶要贡品,水要玉液,具要珍玩。



茶宴进行时，先由近侍施礼布茶，群臣面对皇上三呼万岁。坐定后再闻茶香、品茶味，赞茶感恩，互相庆贺。

(1) 文人茶宴：文人茶宴多在知己好友间进行，一般选择在风景秀丽、环境宜人、装饰优雅的场所举行，一般从相互间致意开始，然后品茗尝点、论书吟诗。

(2) 禅林茶宴：禅林茶宴，通常在寺院内进行，参加的多为寺院高僧及当地知名的文人士。茶宴开始时，众人团团围坐，住持按一定程序冲沏香茗，依次递给人家品尝。对冲茶、递接、加水、品饮等，都按宗教礼仪要求进行。任称赞茶美之后，也少不了谈论道德修身、议事叙情。

虽然各种茶宴目的、要求有所不同，但茶宴的仪式大致是相同的，一般可分为迎送、庆贺、品茶、叙谊、观景等内容。整个进行过程，都以品茗贯穿始终。所以，对与品茗有关的程序，如选茶、择水、配器，以及烧水、冲沏、递接，直至观色、闻香、尝味等，都须按要求进行。茶宴进行时，一般先由主持人亲自调茶，以示敬意。然后献茶给赴宴的宾客，宾客接茶先是闻茶香、观茶色，尔后尝味。一旦茶过两巡，便开始评论茶品，称赞主人品行好、茶味美，随后话题便可转入叙情誉景了。

元代，饮茶沿续了宋人的习惯，除了清饮雅赏外，待客用茶提倡清茗伴茶点、茶食。另外，自元代开始，由于开放了西北市场，从而使得饮茶风习在西北边疆少数民族地区进一步普及。

明代，随着茶叶加工方式的改革，成品茶由唐的饼茶和宋的团茶改为炒青条形散茶，人们用茶不需将茶碾成细末，而是将散茶放入壶或盏内，直接用沸水冲泡。这种用沸水直接冲泡的沏茶方式，不仅简便，而且保留了茶的清香味，更便于人们



对茶的直观欣赏，也为明人饮茶不过多地注重形式而较为讲究情趣创造了条件。所以，明人饮茶提倡常饮而不多饮，对饮茶用壶讲究综合艺术，对壶艺有更高的要求。品茶玩壶，推崇小壶缓啜自酌，成了明人的饮茶风尚。

清代，饮茶盛况空前，不仅人们在日常生活中离不开茶，而且办事、送礼、议事、庆典也同样离不开茶。茶在人们生活中占有非常重要的地位。此时，我国的饮茶之风不但传遍欧洲，而且还传到了美洲新大陆。

近代，茶已渗透到我国人民生活的每个角落。饮茶已成了我国人民老少皆宜的饮品。至于饮茶的方式方法更是多种多样。

(1) 以烹茶方法而论，有煮茶、煎茶和泡茶之分。

(2) 以饮茶方法而论，有喝茶、品茶和吃茶之别。

(3) 以用茶目的而论，有生理需要、传情联谊和精神追求多种。

总之，随着社会的发展与进步、物质财富的增加、生活节奏的加快，人们对精神生活要求的多样化，中国人，乃至整个世界，饮茶的方式方法也变得更加丰富多彩了。



第二章 茶具的起源与发展



从饮茶开始就有了茶具，从一只粗糙古朴的陶碗到一只造型别致的茶壶，历经数几千年的变迁，这一只只茶具的造型、用料、色彩和铭文，都是历史发展的反映。历代茶具名师艺人创造了形态各异、丰富多彩的茶具艺术品，留传下来的传世之作，是不可多得的文物古董，当它一一地展现在你面前的时候，你会感到惊讶和感叹。无论是宫廷的金银茶具，还是古朴典雅的紫砂茶壶；无论是历史上官窑的瓷器茶杯、茶碗，还是民间艺人创造的漆器或竹编茶具，都会使你赞不绝口。

茶具如同其他饮具、食具一样，它的产生和发展，经历了一个从无到有，从共用到专用，从粗糙到精致的历程。随着“茶之为饮”，茶具也就应运而生，并随着饮茶的发展，茶类品种的增多，饮茶方法的不断改进，而不断发生变化，制作技术也不断完善。



第一节 茶具的起源

中国不仅是茶的故乡和发源地，同时也是茶具的故乡和发源地，最早见于西汉王褒《僮约》中“烹茶尽具”四字。这个“具”是什么样子，怎么称呼，是什么做的，干什么用，都不清楚。晋代，士大夫们嗜酒饮茶，崇尚清谈，促进了民间的饮茶之风渐兴。到了唐代，朝野上下无不饮茶。茶还在佛、道教的影响下，成为款待宾客和祭祀神佛、祖先、亡灵的必备之物。茶具就成为与饮茶风气不可分割的一个组成部分，茶具的直接视觉感受成为品饮茶的先导。陆羽在《茶经》中把采茶、制茶的工具称为“具”，把煮茶、饮茶的工具称为“器”，与我们现在的称呼不同。在此所指的茶具，是指煎煮、品饮茶的各种器具。

中国古代非常看重茶具，给它们取高雅的名称，在《考槃余事》有记载：

建城：藏茶的箬笼。

湘筠焙：焙茶的箱子。

云屯：盛泉水的罐。

乌府：炭篮子。

水曹：洗茶具的桶。

鸣泉：煮茶釜。

品司：竹编的篓子，放茶用。



茶文化与茶具



沉垢：放用过的水，盛器。

分盈：水杓。

执权：秤茶的秤，当时规定一两茶，二升水。

合香：茶盒。

归洁：洗壶的刷帚。

商象：古石鼎。

降红：火筷子。

嚼香：茶杯。

易持：茶杯托。

国风：扇炉之扇。

撩云：茶勺。



宋代，对茶具统称“玉川先生”（卢仝号），《茶具图赞》把12种茶具称为“十二先生”，并取了姓名、字、号（日本的《茶寮图赞》也把茶具分列“十八客”，各取了姓名、字、号）。像风炉，称为卢相国，取名鼎，字师古，号调和老师，其他茶具还有：

砂丞相：名涛，字松声，号鼓浪居士。

漆雕秘阁：名承，字易持，号古台老人。

竺秘书：名密，字合香，号湘阴公子。

霍将军：名扫，字兴迹，号清净真隐。

平节度：名则，字公平，号思齐闲人。

.....

茶叶与茶具是密不可分的，茶具是随着饮茶方式的改变而变化，而不断出现了新的茶具。茶具，历来就非常讲究。品茶不仅仅是生理上需要饮水解渴，并且升华到一种文化，为全民族所共有。茶和茶具是珠联璧合的文化载体。如范仲淹的“黄金碾畔绿尘飞，碧玉瓯中素涛起”，梅尧臣的“小石冷泉留早

昧，紫泥新品泛春华”，苏东坡的“潞公煎茶学西蜀，定州花瓷琢红玉”等，都是借茶具之美烘托佳茗之精。

第二节 茶具的发展

茶具与陶瓷的发展有着密切的关系。陶器从土陶到硬陶再到釉陶，表明人们对于烧陶火度技术的掌握也由低级发展到高级。釉陶火度再高上去就可烧成瓷器。有了这比陶器细润光亮的瓷，陶茶具就逐渐被瓷质茶具所代替。在晋代，就有南青北白之说，即南方盛产青瓷茶具，而北方盛产白瓷茶具。

茶具在各地区由于茶的不同，在同一时代也不一样。在宋代就有了茶盏，而且是斗茶与品评的重要茶具。当时，在全国形就成了官、哥、汝、定、钧五大名窑。

元代，声名鹊起，白瓷上缀以青色纹饰，既典雅又丰富，和茶文化内涵的清丽恬静很一致。青花瓷在烧制技术达到一定程度后，并在艺术造型上也不断改进，把流嘴从宋代的肩部移至壶腹部，受到了国内外的推崇。

从元代到明代这一时期，与瓷茶具同时发展的，就是至今不衰的宜兴陶。

“景瓷宜陶”，并驾齐驱，在烧制、釉色、造型上都有了极高度的革新发展。从茶具上说，由“蒸青”改进为“炒青”，饮茶方法从煮饮变为泡饮。茶具在历史发展中向着多样化发展，具有很高的审美价值。同时将品茶变成了不仅是品味





美茶，同时也使欣赏各式茶具成为一项自然衍生的程序，一种愉悦的审美过程。

茶具和饮茶方式关系最为密切。唐代用的是茶饼，饮用前要炙烤、碾粉、过筛。煎煮的时候，有的还加有姜、葱、盐等佐料，煎成以后的浓度因人而异，备有一种壶形的注水器，用作浓度不同的冲淡。

刚煎煮的茶汤很热，为了使用方便，又出现了一种可托茶碗的托盘。这种托盘能载不少茶杯，故取其名为“舟”，现代人们叫它“茶船子”。这种茶托和清代普遍使用的盛茶盅的茶盏托又是不同的。

茶盏、茶盏盖和茶托三位一体。四川人特别喜欢喝盖碗茶。是因为它有四大好处，分别如下：

(1) 盅小于碗，上大下小，注水方便，还能让饮茶时沉积于底，添水时茶叶翻滚，易于泡出茶汁。

(2) 上有隆起的茶盖，盖沿小于盅口，不易滑跌，易凝聚茶香，还可以用来遮挡茶沫，饮茶时不使茶沫沾唇。

(3) 有了茶托，不会烫手，也防止从茶盅溢出的水打湿衣服，特别在礼节上，端起上有茶盏的茶托送至客人面前，具有一种“端茶敬客”的礼仪。

(4) 保温性较好。

从汉代至唐宋，随着制茶和饮茶风习的发展，从茶饼碾碎煎煮加佐料到不加佐料，以至元末改用了散煎煮，明代则直接用开水泡饮，茶具也随之从庞杂变为精简，从而出现茶盏、茶杯、茶壶这些专为品茶而用的器皿逐渐定型。

茶具的发展和中国陶瓷烧造技术的发展是密不可分的。严格的说，中国自商朝就开始有完整的印纹硬陶龙窑（今浙江上虞樟塘乡）。东汉出现瓷器以来，陶瓷就用于制作饮水喝浆的



器皿。六朝以后，青瓷在江南一带发展，和汉代出现的黑釉并用，如浙江余杭和德清汉代的窑址中，既有黑釉也有青釉，两者并存。南北朝从单色釉发展到黄、绿、褐色釉，一种腹大颈细、从口至肩有曲形提手的水壶已大量出现，罐、盘、碗等器皿也在使用，饮水、饮浆和饮茶处于不分器具的阶段，还没有专门的茶具。

隋代，北方出现青釉、白瓷盛行，从植物图案转到有龙形图案，这时的碗口有荷叶形，还配有碗托，这一风格一直持续到晚唐、五代及宋初。这时碗和杯开始有了区别。

1990年4月，在陆羽撰写《茶经》的湖州杼山附近，考古工作者在清理一座东汉晚期的砖室墓时，发现一只完整的青瓷瓮。该瓮高33.5厘米，最大腹径34.5厘米，呈扁圆形状。这只瓮有其显著的特点：内外施釉，器物的肩上部刻有一个古书的“茶”字。两汉时期，“茶”的常用义即为茶叶。

下面将对各个时代的茶具作一个简要的介绍。

一、隋及隋以前的茶具



一般认为我国最早饮茶的器具，是与酒具、食具共用的，这种器具是陶制的缶，一种小口大肚的容器。史实表明，我国的陶器生产已有七八千年历史。浙江余姚河姆渡出土的黑陶器，便是当时食具兼作饮具的代表。但按现有史料而论，一般认为我国最早谈及饮茶使用器具的是西汉（公元前206年）王褒的《僮约》其中谈到“烹茶尽具，已而盖藏”。这里的“茶”指的是“荼”、“尽”作“净”解。《僮约》原本是一份契约，所以在文内写有要家僮烹茶之前，洗净器具的条款。



这便是在中国茶具发展史上，最早谈及饮茶用器具的史料。

但是，明确表明有茶具意义的最早文字记载，则是西晋（公元 265 - 316 年）左思（约公元 250 - 约 305 年）的《娇女诗》，其内有“心为茶荈剧，吹嘘对鼎。”这“鼎”应是茶具。唐·陆羽在《茶经·七之事》中引《广陵耆老传》载：晋元帝（公元 317 - 323 年）时，“有老姥每旦独提一器茗，往市鬻之。市人竞买，自旦至夕，其器不减。”接着，《茶经》又引述了西晋八王之乱时，晋惠帝司马衷（公元 290 - 306 年）蒙难，从河南许昌回洛阳，侍从“持瓦盂承茶”敬奉之事。所有这些，都说明我国在隋唐以前，汉代以后，尽管已有出土的专用茶具出现，但食具和包括茶具、酒具在内的饮具之间，区分也并不十分严格，在很长一段时间内，两者是共用的。如图 2—1 所示的是马家窑舞纹彩陶钵，图 2—2 所示的是北齐黄釉绿彩罐。



图 2—1 马家窑舞纹彩陶钵



图 2—2 北齐黄釉绿彩罐。

二、唐（含五代）茶具

在唐时，由于茶已成为人们的日常饮料，便更加讲究饮茶情趣，因此，茶具不仅是饮茶过程中不可缺少的器具，并有助于提高茶的色、香、味，具有实用性，而且，一件高雅精致的

茶具，本身又含有欣赏价值，且有很高的艺术性。所以，我国的茶具，自唐代开始发展很快。中唐时，不但茶具门类齐全，而且讲究茶具质地，注意因茶择具。20世纪80年代后期，陕西扶风法门寺地宫出土的成套唐代宫廷茶具，与陆羽记述的民间茶具相映生辉，又使人们对唐代茶具有了更加完整的认识。但唐代的饮茶方式与现代人有很大的不同，以致有许多茶具是今人未曾见到过的。

1987年，埋藏于法门寺地下千余年的一套唐代皇室宫廷使用的金、银、玻璃、秘色瓷等烹、饮茶器重见天日。这是一套世界惟一的珍宝，让我们看到了宫廷茶具，这批茶器以它本身明确的铭文和出土《物账碑》，已成为我国茶文化考古上最齐全的一次茶器发现。如图2—3所示的是五代青瓷鸂鶒纹提梁壶，图2—4所示的是唐瓷茶盏托。



图2—3 五代青瓷鸂鶒纹提梁壶



图2—4 唐瓷茶盏托。

在唐时，由于茶已成为国人的日常饮料，便出现以下几种茶器。

(一) 点茶器

从陕西扶风法门寺地宫出土文物看，属于点茶器不在少





数。作为点茶器来说，越窑生产的青瓷很受饮茶之人喜爱，因茶水注入后令人感到格外的鲜绿和清爽。

茶托、茶碗：各地出土的茶碗茶托不止一件，法门寺所出上一套托盏均为淡黄绿色玻璃制品，茶托卷棱圈沿，斜壁内收于喇叭形柄把，柄把为管状物，带卷棱圈足，通体较多鱼泡，浑沉。

素面淡黄色玻璃茶碗：通高 4.5~5.2 厘米，腹深 4 厘米，口径 12.6 厘米，底径 3.5 厘米，重 117 克，用玻璃制成，侈口、秃唇、腹斜光洁呈倒喇叭形收于小底，底外凸一小包，环棱圈足，与茶托配套使用。

鎏金流云纹长柄银匙：形制似则，但其柄长直，匙面平整。作为点茶器，击拂茶花，进行搅拌。

系链银头箸：上粗下细，通体素面，上端为宝珠顶，顶下为半厘米宽的凹槽，以辖扣环。箸予以银丝编结的链条套链。茶面入碗，以热水冲击会泛走茶花，用箸子击拂，搅拌，调如胶状。

五瓣葵口内凹底秘色瓷盘碗：通高 6.8 厘米，深 6.2 厘米，口径 24.5 厘米，底径 4.5 厘米，重 902 克。卷沿，尖唇，斜鼓腹，底内平处内凹，通体施釉，青绿泛灰。

五瓣葵口高圈足秘色瓷碗：通高 9.4 厘米，口径 21.4 厘米，腹深 7 厘米、足高 2.1 厘米，足外径 9.9 厘米，底内径 9 厘米，重 610 克。素面、侈口、口沿五曲，曲处内有尖凸棱至碗底，外有凹槽，平底，高圈足稍外撇。通体施青釉，釉层均匀凝润，外壁留有仕女图包纸痕迹，侧视如一卷荷叶，高度较大，壁斜而口沿外翻，是点茶用的佳器。



(二) 碾罗器

鎏金鸿雁纹云纹茶碾子：通高 7.1 厘米，横长 27.4 厘米，槽深 3.4 厘米，辖板长 20.7 厘米，宽 3 厘米，重 1168 克。钣金成型，纹饰鎏金，通体方长，纵截面呈“U”形。其主体结构为梭状槽外带护槽架；下带座垫，木制；上有可以抽出推进的辖板（上带宝珠形捉手），用来保持梭槽的干净卫生，形如今日中药铺中的药碾槽。护槽架和底座两端都带如意云头，护槽架两侧为鸿雁流云纹，座壁两侧为镂空壶门，门间鑿饰流云奔马。底外鑿铭文“咸通十年文思院造银金花茶碾子一枚，共重廿九两”等字。

鎏金团花银锅轴：饼径 9 厘米，轴长 22 厘米，重 123.5 克。由执手和圆饼组成，纹饰鎏金，圆饼边薄带齿口，中厚带圆孔，套接中段粗两边细的执手。上有“碯轴重十三两十六”字号。

鎏金仙人驾鹤纹壶门茶罗子：钣金成型，纹饰鎏金，由盖、套框、筛罗和屈、器座组成。盖顶长方形，直沿，与罗架套框子母口开合，其上鑿刻两个飞天翔游于流云间，罗套框架为双层，上留口，以放罗端。有方口置屈，两侧为仙人乘鹤流云纹，端面为山、云纹。罗为“口”形框，双层，厚约 0.2 厘米，高约 2 厘米，中夹质地为细纱的网，极为细密，近乎今天的细纱网，出土时呈深褐色，伴有大量褐色粉末，给人感觉网眼极细致。罗下盛茶面的屈——如今日桌框抽屉，以此来看，唐人用此具来制“黄金粉”，否则网筛不会如此细致。

不论是烹茶，还是点茶都离不开量具“则”。陕西扶风法



门寺地宫出土的“鎏金飞鸿纹银则”，通长 19.21 厘米，重 44.5 克。匙径 2.6 厘米，长 4.5 厘米形如勺，但其前宽角仰面平后椭圆。柄前窄后宽，后端作三角形，前后两段分别为联珠组成菱形图案，间以十字花、飞鸿流云纹。两段下方均以弦纹和破式菱形为界，小巧精制。



(三) 焙炙器

金银丝结条笼子：通高 15 厘米，长 14.5 厘米，宽 10.5 厘米，重 355 克。筒形带盖，横截面为椭圆形，带提梁，底有四足，通体用金丝、银丝编织而成。提梁以素银丝编织为复层，宽 0.5 厘米，厚约 0.2 厘米，长 20 厘米，编结于椭圆形长径两端。盖面稍隆，顶端有塔状丝编物装饰，盖面与盖沿的相交棱线为金丝盘旋成的小圈，连珠一周，盖沿与笼体上沿为复层银片，呈于母口。笼体、笼盖均为五边形近圆的小孔，下沿边交结四个盘圆圈足。

飞鸿毯路纹鎏纹银笼子：呈桶形，带隆面盖，倒“品”字形状，带提梁，模冲成型。通体为古钱形实地与菱形孔。直壁、深腹、平底、四足；盖拱隆，直沿带子母口与笼体开合，顶带圆铰环，一银链与笼体相系。盖面笼外壁模冲出相向飞翔的大雁，镌刻羽绒，工艺构图给人以奔放之感。直沿为上、下错开的如意花，以鱼子纹衬底。沿边带耳环，上套鹅形提梁，四足由破叶花瓣粘接呈“品”字形，纹饰镶金。



(四) 贮盐器



鎏金摩羯纹银盐台：通高 25 厘米。由盖、台盘、三足架等组成。盖顶为莲花形捉手，中空，有铰链可开合为上下两半，用银焊接并与盖相连。盖心饰团花一周，面饰四尾摩羯，盖沿为卷荷形三足架与台盘焊接相连，似一平展的莲叶莲蓬，支架以银署盘曲而成，中部斜出四枝，枝头两花蕾两摩羯，支架有镌文：“咸通九年文思院准造涂金银盐台一枚。”

银罈子：钣金成型，纹饰鎏金，带盖、直口、深腹、平底、喇叭形圈足，盖顶为宝珠形提钮。

(五) 贮茶器



鎏金银盒：通长 28 厘米，宽 15 厘米，高 13 厘米，重 818 克。钣金成型，纹饰鎏金。龟形，昂首曲尾，四足着地，以背甲作盖，盖内焊接椭圆形子母口。龟首及四足中空，首腹套合加焊，龟尾焊接，似一龟正欲启程。

鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒：钣金焊接，纹饰鎏金。盒体呈菱弧状，直壁、浅腹、平底、喇叭形圈足。盖、盒呈菱弧形。盖沿饰一周莲瓣，内以联珠纹组成一个菱形，与周边呈拱斗布局，中心部位为两相向腾跃的狮子。盖、盒子母口扣合。



(六) 《茶经》里的茶具



这里将唐代陆羽在《茶经》中开列的 28 种茶具，按器具名称、规格、造型和用途，分别简述如下。

(1) 风炉：形如古鼎，用铜、铁铸成。有三脚两耳。炉内有床放置炭火。炉身下腹有三孔窗孔，用于通风。上有三个支架（格），用来承接煎茶的。炉底有一个洞口，用以通风出灰，其下有一只铁制的灰承，用于承接炭灰。风炉的炉腹三个窗孔之上，分别铸有“伊公”、“羹陆”和“氏茶”字样，连起来读成“伊公羹，陆氏茶”。

(2) 承灰：是一个有三只脚的铁盘，放置在风炉底部洞口下，供承灰用。

(3) 炭挝：是六角形的铁棒，长一尺，上头尖，中间粗。也可制成锤状或斧状，供敲炭用。

(4) 火筴：又名筋，是用铁或铜制的火箸，圆而直，长一尺三寸，顶端扁平，供取炭用。

(5) 交床：十字形交叉作架，上置剡去中部的木板，供放镬用。

(6) 镬夹：用小青竹制成，长一尺二寸，供烤茶时翻茶用。

(7) 纸囊：用剡藤纸（产于剡溪。剡溪在今浙江嵊州市境内）双层缝制。用来贮茶，可以“不泄其香”。

(8) 镬：用竹或藤编制的圆箱，供盛炭用。

(9) ：又名釜，用生铁制成，内光外粗，耳呈方形，镬边宽阔，以便伸展，镬中心部宽，可使火力集中于中心部位，



使水易沸，茶末为瓷制，莱州（今山东掖县、即墨、莱阳、平度、莱西、海阳等地）的鍤为石制。鍤主要供烧水煮茶用。

（10）碾：用桔木制作，也可用梨、桑、桐、柘木制作。内圆外方，既便于运转，又可稳固不倒。内有一车轮状带轴的堕，能在圆槽内来回转动，用它将炙烤过的饼茶碾成碎末，便于煮茶。

（11）拂末：用鸟羽毛做成，碾茶后，用来清掸茶末。

（12）罗合：罗是筛，合是盒。筛下的茶末贮存于盒内。筛用竹弯成圆形，绷上纱或绢。盒用竹节或杉木制成。在团茶碾碎后，用来筛分茶末。

（13）则：用海贝、蛎蛤的壳，或铜、铁、竹制作的匙、小箕之类充当，供量茶用。

（14）水方：用稠木，或槐、楸、梓木锯板制成，板缝用漆涂封，可盛水一斗，用来煎茶，主要供盛水用。

（15）滤水囊：骨架可用不会生苔秽和腥涩味的生铜制作。也可用竹、木制作，但不耐久，不便携带。惟用铁制作是不适宜的。囊可用青竹丝编织，或缀上绿色的绢。囊径五寸，并有柄，柄长一寸五分，便于握手。此外，还需做一个绿油布袋，平时用来贮放滤水囊。滤水囊实是一个滤水器，供清洁净水用。

（16）瓢：又名牺杓。用葫芦剖开制成，或用木头雕凿而成，作舀水用。

（17）竹夹：用桃、柳、蒲葵木或柿心木制成，长一尺，两头包银，用来煎茶激汤。

（18）熟盂：用陶或瓷制成，可盛水二升。供盛放茶汤。

（19）盐盬：用瓷制成，圆心，呈盆形、瓶形或壶形。盐盬就是盐，唐代煎茶加盐，盐盬就是盛盐用的器具。

（20）揭：用竹制成笏，用来取盐。



(21) 碗：用瓷制成，供盛茶饮用。在唐代文人的诗文中，更多的称茶碗为“瓿”。此前，也有称其为“盏”的。

(22) 盂：用白蒲编织而成，衬以双幅剡纸，能放碗十只。

(23) 札：用茱萸木夹住棕榈皮，作成刷状，或用一段竹子，装上一束棕榈皮，形成笔状，供饮茶后清洗茶器用。

(24) 涤方：由楸木板制成。制法与水方相同，可容水八升。用来盛放洗涤后的水。

(25) 滓方：制法似涤方，容量五升，用来盛茶滓。

(26) 具列：用木或竹制成，呈床状或架状，能关闭，漆成黄黑色。长三尺，宽二尺，高六寸。用来收藏和陈列茶具。

(27) 都篮：用竹箴制成。里用竹箴编成三角方眼；外用双箴作经编成方眼。用来盛放烹茶后的全部器物。

(28) 巾：用粗绢制成，共两块，用以交替擦拭各种茶具。

以上 28 种器具，是指唐时为数众多的茶具而言，但并非每次饮茶时必须件件具备。这在陆羽的《茶经》中说得很清楚，在不同的场合下，可以省去不同的茶具。

三、宋（含金、辽）茶具



宋代，北方饮茶风尚开始社会化，茶肆、茶楼由寺庙僧众经营转为民间经营，功能出现多样化趋势。宋代的陶瓷工艺也进入黄金时代，当时最为著名的有汝、官、哥、定、钧五大名窑，它们的产品瓷质之精，釉色之纯，造型之美达到了空前绝后的地步。还有陕西铜川的耀州窑，也以其胎薄、釉色绿青中带黄为一大特征，在中国青瓷发展史上也占有一定的地位。宋代末期元代初期，著名画家赵孟頫画有《斗茶图》，可以看到



画中的人们手中持有茶碗，但南方武夷山茶崛起后，便出现了专为斗茶用的茶具——兔毫盏。

宋人的饮茶器具，尽管在种类和数量上，与唐代相比，少不了多少。但宋代茶具更加讲究法度，形制愈来愈精。如饮茶用的盏，注水用的执壶（瓶），炙茶用的钤，生火用的铫等，不但质地更为讲究，而且制作更加精细。

宋代的饮茶方法与唐代相比，也发生了一定变化，主要是唐人用煎茶法饮茶逐渐为宋人摒弃，点茶法成了当时的主要方法。

到了南宋，用点茶法饮茶更是大行其道。但宋人饮茶之法，无论是前期的煎茶法与点茶法并存，还是后期的以点茶法为主，都来自唐代，因此，饮茶器具与唐代相比大致一样。

值得一提的是南宋审安老人的《茶具图赞》。审安老人真实姓名不详，他在宋咸淳五年（公元1269年）集宋代点茶用具，以传统的白描画法画了十二件茶具图形，称之为“十二先生”，并按宋时官制冠以职称，赐以名、字、号，可见当时上层社会对茶具的钟爱之情。“图”中的“十二先生”，作者还批注“赞”誉。《茶具图赞》所列附图表明：韦鸿胪指的是炙茶用的烘茶炉，木待制指的是捣茶用的茶臼，金法曹指的是碾茶用的茶碾，石转运指的是磨茶用的茶磨，胡员外指的是量水用的水杓，罗枢密指的是筛茶用的茶罗，宗从事指的是清茶用的茶帚，漆雕密阁指的是盛茶末用的盏托，陶宝文指的是茶盏，汤提点指的是注汤用的汤瓶，竺副师指的是调沸茶汤用的茶筴，司职方指提清洁茶具用的茶巾。

这一时期，长江下游的宜兴紫砂茶具也开始萌芽。苏东坡在宜兴任职时，对鼎蜀镇的紫砂陶情有独钟，他酷爱的提梁壶，至今被称为“东坡提梁”。河南禹县的钧瓷，改变了单色瓷的历史，利用氧化铜、铁呈色不同的特点，在烧制中任其产



生自然的“窑变”，“绿如春水出生日，红似朝霞欲上时”，获得人工无法达到的变幻境界。浙江龙泉窑出品的茶具，则以清奇淡雅、古风淳朴的碎裂纹，达到一种视觉上的风韵逸品通灵感。它们的出现，适应了人们对茶具艺术多式样、高品味的要求。这种淡雅质朴的茶具韵味与宋代士大夫退隐、遁世的政治感伤情绪相通，适了他们的审美趣味，把茶、茶具的内涵、风格、形式、色彩与一种精神情趣融合为一体。如图 2—5 所示的是宋官窑粉青葵口茶碗，图 2—6 所示的是北宋越窑青瓷莲卉纹碗、托，图 2—7 所示的是宋吉州窑黑瓷木纹茶盏，图 2—8 所示的是南宋吉州窑黑瓷龙纹天木茶盏。



图 2—5 宋官窑粉青葵口茶碗



图 2—6
北宋越窑青瓷莲卉纹碗、托



图 2—7 宋吉州窑黑瓷木纹茶盏



图 2—8 南宋吉州窑黑瓷龙纹天木茶盏



四、元代茶具

元代是上承唐、宋，下启明、清的一个过渡时期。元代统治中国不足百年，在茶文化发展史上，找不到一本茶事专著，但仍可以从诗词、书画中找到一些有关茶具的踪影。在当时既有采用点茶法饮茶的，但更多是采用沸水直接冲泡散茶。那时采用沸水直接冲泡散形条茶饮用的方法已较为普遍。



图 2—9 元冯道真墓画奉茶图

五、明代茶具

明代茶具，对唐、宋而言，可谓是一次大的变革，因为唐、宋时人们以饮饼茶为主，采用的是煎茶法或点茶法和与此相应的茶具。元代时，条形散茶已在全国范围内兴起，饮茶改为直接用沸水冲泡，这样，唐、宋时的炙茶、碾茶、罗茶、煮茶器具成了多余之物，而一些新的茶具品种脱颖而出。明代对这些新的茶具品种是一次定型，因为从明代至今，人们使用的



茶具品种基本上无多大变化，仅仅在茶具式样或质地上有所变化。

另外，由于明人饮的是条形散茶，贮茶焙茶器具比唐、宋时显得更为重要。而饮茶之前，用水淋洗茶，又是明人饮茶所特有的。

明代茶具虽然简便，但也有特定要求，同样讲究制法、规格，注重质地，特别是新茶具的问世，以及茶具制作工艺的改进，比唐、宋时又有大的进展。特别表现在饮茶器具上，最突出的特点：一是出现了小茶壶，二是茶盏的形和色有了大的变化。

总的说来，与前代相比，明代有创新的茶具当推小茶壶，有改进的是茶盏，它们都由陶或瓷烧制而成。在这一时期，江西景德镇的白瓷茶具和青花瓷茶具、江苏宜兴的紫砂茶具获得了极大的发展，无论是色泽和造型、品种和式样，都进入了穷极精巧的新时期。如图 2—10 所示的是明白瓷茶壶，图 2—11 所示的是李仲芎瓜棱壶，图 2—12 所示的是绿地金彩蝶纹茶碗。



图 2—10 明白瓷茶壶



图 2—11 李仲芎瓜棱壶



图 2—12 绿地金彩蝶纹茶碗



六、清代茶具

到清代，茶具生产制作飞速发展。紫砂陶与瓷器相互竞争，发展迅速，茶具的范围也有了拓展，包括贮茶器在内成组合发展。这主要是基于三个原因：

(1) 清王朝在 1664 ~ 1820 年这近 200 年间政治稳定、经济发展。

(2) 瓷器中除素瓷、彩瓷外，又有了从法国传入的珐琅瓷；在宜兴一带，文人介入了紫砂陶茶具的制作，茶具登堂入室，成为一种雅玩，其文化品位大大提高。社会上茶具与酒具彻底分开，茶具艺术作为一门独特的艺术门类而引人注目。直到今天，在林林总总的茶具中，除茶杯、茶盘有用玻璃、塑料等质材外，茶壶依然是以陶瓷为主。

(3) 南北大运河进一步疏浚开通，沿河城镇纷纷建立，唐宋时在北方形成的茶肆在江南演变为茶馆。山东、浙江、江苏、福建的茶馆已经成为一种文化经济的交流场所，饮茶的内涵大大丰富，前朝茶具已成为一种收藏的古玩，茶和茶具成为人们生活中不可缺少的一件事。

与此同时茶类有了很大的发展，除绿茶外，又出现了红茶、乌龙茶、白茶、黑茶和黄茶，形成了六大茶类。但这些茶的形状仍属条形散茶。所以，无论哪种茶类，饮用仍然沿用明代的直接冲泡法。在这种情况下，清代的茶具无论是种类和形式，基本上没有突破明人的规范。

清代的茶盏、茶壶，通常多以陶或瓷制作，以康（熙）乾（隆）时期最为繁荣，以“景瓷宜陶”最为出色。清时的茶



盏，康熙、雍正、乾隆时盛行的盖碗，最负盛名。清代瓷茶具精品，多由江西景德镇生产，其时，除继续生产青花瓷、五彩瓷茶具外，还创制了粉彩、珐琅彩茶具。清代的江苏宜兴紫砂陶茶具，在继承传统的同时，又有新的发展。特别值得一提的是当时任溧阳县令陈曼生，传说他设计了新颖别致的“十八壶式”，由杨彭年、杨凤年兄妹制作，待泥坯半干时，再由陈曼生用竹刀在壶上镌刻文或书画，这种工匠制作，文人设计的“曼生壶”，为宜兴紫砂茶壶开创了新风，增添了文化氛围。乾隆、嘉庆年间，宜兴紫砂还推出了以红、绿、白等不同石质粉末施釉烧制的粉彩茶壶，使传统紫砂制作工艺又有新的突破。

此外，自清代开始，福州的脱胎漆茶具、四川的竹编茶具、海南的生物（如椰子、贝壳等）茶具也开始出现，自成一格，逗人喜爱，终使清代茶具异彩纷呈，形成了这一时期茶具新的重要特色。如图 2—13 所示的是清道光万寿无疆花蝶盖茶碗，图 2—14 所示的是清乾隆霁青僧帽壶，图 2—15 所示的是清雍正珐琅彩蓝料山茶壶，图 2—16 所示的是清彭年制曼生铭紫砂壶。



图 2—13 清道光万寿无疆花蝶盖茶碗



图 2—14 清乾隆霁青僧帽壶



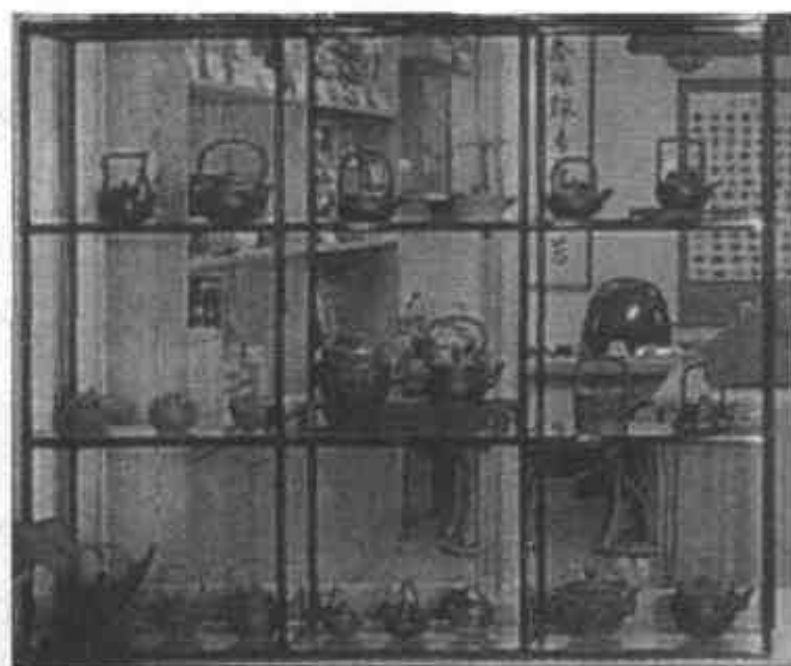
图 2—15 清雍正珐琅彩蓝料山茶壶



图 2—16 清彭年制曼生铭紫砂壶

七、现代茶具

现代茶具，式样更新，名目更多，做工更精，质量也属上乘。在这众多质地的茶具中，贵的有金银茶具，廉的竹木茶具，此外还有用玛瑙、玉石、陶瓷、水晶、大理石、玻璃、漆器、搪瓷等制作的茶具，枚不胜数。



第三章 茶具的种类及选配



第一节 茶具的种类

现将流行较广、应用较多的茶具，结合其主要产地，分别介绍如下：

一、金属茶具

金属茶具是指由金、银、铜、铁、锡等金属材料制作而成的器具。它是我国最古老的日用器具之一，从秦汉至六朝，茶叶作为饮料已渐成风尚，茶具也逐渐从与其他饮具共用中分离出来。大约到南北朝时，我国出现了包括饮茶器皿在内的金银



器具。到隋唐时，金银器具的制作达到高峰。20 世纪 80 年代中期，陕西扶风法门寺出土的一套由唐僖宗供奉的鎏金茶具，可谓是金属茶具中罕见的稀世珍宝。但从宋代开始，古人对金属茶具褒贬不一。

元代以后，特别是从明代开始，随着茶类的创新，饮茶方法的改变，以及陶瓷茶具的兴起，才使包括银质器具在内的金属茶具逐渐消失，尤其是用锡、铁、铅等金属制作的茶具，用它们来煮水泡茶，被认为会使“茶味走样”，以致很少有人使用。但用金属制成贮茶器具，如锡瓶、锡罐等，却很常见。这主要是因为金属贮茶器具的密闭性要比纸、竹、木、瓷、陶等好，具有较好的防潮、避光性能，这样更有利于散茶的保藏。因此，用锡制作的贮茶器具，至今仍流行于世。如图 3—1 所示的是铜茶壶，图 3—2 所示的是贮茶锡罐。



图 3—1 铜茶壶

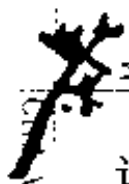


图 3—2 贮茶锡罐

二、瓷器茶具

瓷器是中国古代伟大的发明。我国陶瓷学界普遍认为，原始的青瓷与成熟的青瓷烧制工艺在 3000 多年前的商代已出现。浙江的上虞、宁波、慈溪、永嘉等地发现东汉瓷窑遗址，以及在华东、华中各省的东汉墓葬中出土了青瓷器为





证。此后，在三国、两晋、南北朝时期的 360 多年间，南方的青瓷生产突飞猛进。

瓷土（高岭土）是瓷器的胎料，含铁量一般在 3% 以下，比陶土的含铁量低。烧成温度比陶土高，约在 1200℃ 左右。胎体坚固密致，断面基本不吸水，敲击时有清脆的金属声音。

在出土的商代原始青瓷器中，尚未发现碗，只有罐。经过 1000 多年的发展，到春秋战国出现了碗、盘、钵、盂、壶等。而在中国文字史上第一次出现“瓷”字是在晋代吕忱的《字林》中。同时晋代潘岳有“倾缥瓷以酌醪”的句子，杜毓《花赋》中也有“器择陶拣，出自东匠”的句子，他俩为同一时代的人，指的都是浙江温州瓷，证明当时已经用瓷器具来饮茶了。同一时期，在浙江德清黑瓷也兴起了，并远销四川。除了日用杯、碗以外，器形从矮胖向高瘦发展，以在单色中饰以褐彩，开始了装饰。隋末大运河的开凿，南方的茶叶源源北上，瓷器具的供求也日益增长。隋代还创造了瓷的匣钵烧造，把原来叠火烧造中的粘附沙粒、釉色不纯等弊病除去，又利用印花、雕花技术，从而提高了瓷器质量。便出现“南青北白”（南方越窑青瓷与北方邢窑白瓷），在中国瓷史上起着承前启后的作用。

宋以前景德镇叫“新平”、“昌南”。北宋景德年间（公元 1004—1007 年）始置镇，制瓷贡京，器底命陶工书上：“景德”二字。自此，景德镇未再改名。当时，中国上层社会的饮茶方法、口味有了些改变，不再在茶中加进盐、姜等佐料，由品江南的细芽茶改为品饮产于福建武夷山一带的岩茶。把一种加工成半发酵的膏饼茶碾成细末，先注汤调匀，再加初沸的水点注，茶汤表面泛起一层白色的泡沫。先斗色，以色白为贵，又以青白胜黄白；其次斗水痕，以茶汤先在茶盏周围沾



染一圈，有水痕者为负。同时代品茶器具，江西吉州（今吉安水和镇）永和窑产的黑釉瓷，在装饰上有风格独具的木叶、剪纸贴花等，至今的仿宋制品也为大家珍爱。

元朝灭南宋统一中国后，对景德镇和瓷业的发展起了极为重要的作用。但元代青花瓷器直到 20 世纪 50 年代才引起重视，经研究其特征是形大、胎厚、体重、画面层次多，繁面不乱，题材极为广泛。而釉里红和卵白釉瓷是元瓷的新创造。前者器形多为瓶、罐类，后者则有碗、盘、高足碗，最典型的是一种小足、平底、敞口，浅腹的折腰碗，其内壁多印“枢府”二字，这种碗是茶具。这一时期的瓷窑有钧窑、磁州窑、龙泉窑、德化窑、霍窑等。

明朝开国后。瓷业有了进一步发展。不但把景德镇变为“天下窑器所聚”，还以多品种、多釉、多彩的姿态取得了卓越的成就。景德镇终于成了“万杵之声殷地，火光炸天，夜令人不能寝”的世界驰名瓷都。另一方面，它自唐以来取得的茶叶集散中心地位依然不变。茶和茶具像一对孪生姐妹，光艳照人。

这时期与茶有关的器具有：

（1）压手杯：口平外撇，腹壁较直。自腹壁处内收、腹壁渐厚、圈足。握于手中有稳妥凝重之感，故名压手杯。

（2）高足碗：碗下为高足。有青釉、卵白釉、青花、釉里红等类。

（3）宫碗：口沿外展，腹部宽深，丰圆端正。

（4）净水碗：有饼形足、圈足、高足。佛前供茶用。

另外，还有孔明碗、卧足碗、折腰碗、鸡心碗，以及各个地区产的不同瓷器。

瓷器茶具的品种很多，其中主要分为：青瓷茶具、白瓷茶



具、黑瓷茶具和彩瓷茶具。这些茶具在中国茶文化发展史上，留下了辉煌的一页。

(一) 青瓷茶具

以浙江生产的质量最好。早在东汉年间，便能生产色泽纯正、透明发光的青瓷。晋代浙江的越窑、婺窑、瓯窑已具相当规模。宋代，作为当时五大名窑之一的浙江龙泉哥窑生产的青瓷茶具，已达到鼎盛时期，远销各地。明代，青瓷茶具更以其质地细腻，造型端庄，釉色青莹，纹样雅丽而蜚声中外。16世纪末，龙泉青瓷出口法国，轰动整个法兰西，视为稀世珍品。当代，浙江龙泉青瓷茶具又有新的发展，不断有新产品问世。这种茶具除具有瓷器茶具的众多优点外，因色泽青翠，用来冲泡绿茶，更有益汤色之美。如用它来冲泡红茶、白茶、黄茶、黑茶，则易使茶汤失去本来面目，似有不足之处。如图3—3所示的是宋青瓷菊瓣小碗。



图3—3 宋青瓷菊瓣小碗

(二) 白瓷茶具

以江西景德镇生产的最为著名，有“白如玉，薄如纸，明



如镜，声如磬”之誉。它坯质致密透明。上釉，成陶火度高，无吸水性，音清而韵长。因色泽洁白，能反映出茶汤色泽。传热、保温性能适中，加之色彩缤纷，造型各异，堪称饮茶器皿中的珍品。早在唐代景德镇就能生产出质量很高的茶具了。宋代，景德镇已成功地制成了褐黄、天蓝、微青细条纹的青白茶具，并建有御窑。元代，景德镇白瓷茶具已远销国外。明代，景德镇设立了专门工场，制造皇宫所需茶具，成为全国的制瓷中心。清代，特别是从康熙至乾隆年间，景德镇生产的珐琅、粉彩茶具，质如白玉，薄如蛋壳，达到了空前水平。如今，景德镇白瓷茶具更是面目一新。特别是现今市面上流行的青花双龙茶具，在茶壶、茶杯、茶盘之上，均有一对气势轩昂、腾空飞舞的青龙，口沿周围又有一圈青翠雅致的带状边饰，令人心旷神怡。这种白釉青花茶具，适合冲泡各类茶叶。加之白瓷茶具造型精巧，装饰典雅，其外壁多绘有山川河流，人物故事，飞禽走兽，四季花草或缀以名人书法，又颇具艺术欣赏价值，所以，使用最为普遍。如图 3—4 所示的是明永乐甜白三系把壶。



图 3—4 明永乐甜白三系把壶

(三) 黑瓷茶具

始于晚唐，盛于宋代。历史上福建建窑生产的黑瓷茶盏，



由于配方独特，在烧制过程中，会使釉面呈现兔毫条纹、鹧鸪斑点或油滴斑点，一旦茶汤入盏，能入身出五彩缤纷的点点光辉，使饮茶富有情趣。所以，宋代的黑瓷茶盏，成了瓷器茶具中的最大品种。福建建窑、江西吉州窑、山西榆次窑等，都大量生产黑瓷茶具，成为黑瓷茶具的主要产地。黑瓷茶具的窑场中，建窑生产的“建盏”最为人称道。如今，仍有用黑瓷茶具泡茶的，特别是产生窑变的黑瓷茶盏（碗）常为茶艺馆选用。如图 3—5 所示的是宋建瓷黑瓷鹧鸪斑纹茶盏。



图 3—5 宋建瓷黑鹧鸪斑纹茶盏

（四）彩瓷茶具

彩色茶具的品种花色很多，其中以青花瓷茶具最引人注目。其特点是花纹蓝白相映成趣，有赏心悦目之感；色彩淡雅幽菁可入，有华而不艳之力。加之彩料之上涂釉，显得滋润明亮，更平添了青花茶具的魅力。

直到元代中后期，青花瓷茶具才开始成批生产，景德镇成了我国青花瓷茶具的主要产地。由于青花瓷茶具绘画工艺水平

较高，而且是将中国传统绘画技法运用在瓷器上，因此这也可以说是元代绘画的一大成就。明代，景德镇生产的青花瓷茶具，如茶壶、茶盅、茶盏，花色品种越来越多，质量愈来愈精，无论是器形、造型、纹饰等都冠绝全国，成为其他生产青花茶具窑场模仿的对象，清代，特别是康熙、雍正、乾隆时期，青花瓷茶具在古陶瓷发展史上，又进入了一个历史高峰，它超越前朝，影响后代。尤其是康熙年间烧制的青花瓷器具，更是史称“清代之最”。

在明、清时期，由于制瓷技术提高，社会经济发展，对外出口扩大，以及饮茶方法改变，促使青花茶具获得了迅猛的发展，当时除景德镇生产青花茶具外，较有影响的还有江西的吉安、乐平，四川的会理，福建的德化、安溪等地，广东的潮州、博罗，云南的玉溪。此外，全国还有许多地方生产“土青花”茶具，在一定区域内，供民间饮茶使用。如图 3-6 所示的是青花瓷茶具。



图 3-6 青花瓷茶具

三、紫砂茶具

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。



今天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 1150℃ 左右为宜。优质的原料，天然的色泽，为烧制优良紫砂茶具奠定了物质基础。

宜兴紫砂茶具之所以受到茶人的钟情，除了该茶具风格多样，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，即“泡茶不走味，贮茶不变色，盛暑不易馊。”

经过历代茶人的不断创新，“方非一式，圆不相同”就是人们对紫砂茶具器形的赞美。一般认为，一件较好的紫砂茶具，必须具有三美，即造型美、制作美和功能美，三者兼备方称得上是一件完善茶具。如图 3—7 所示的是朱泥壶，图 3—8 所示的是扁腹壶。



图 3—7 朱泥壶



图 3—8 扁腹壶

四、漆器茶具

采割天然漆树液汁进行炼制，掺进所需色料，制成绚丽夺目的器件，这是我国先人的创造发明之一。我国的漆器起源久远，在距今约 7000 年前的浙江余姚河姆渡文化中，就有可用

米作为饮器的木胎漆碗。作为供饮食用的漆器，包括漆器茶具在内，在很长的历史发展时期中，一直未曾形成规模生产。特别自秦汉以后，有关漆器的文字记载不多，存世之物更是罕见。直到清代开始，才出现转机，由福建福州制作的脱胎漆器茶具日益引起了世人的注目。

脱胎漆茶具的制作精细复杂，先要按照茶具的设计要求，做成木胎或泥胎模型，其上用夏布或绸料以漆裱上，再连上几道漆灰料，然后脱去模型，再经填灰、上漆、打磨、装饰等多道工序，才最终成为古朴典雅的脱胎漆茶具。脱胎漆茶具通常是一把茶壶连同四只茶杯，存放在圆形或长方形的茶盘内，壶、杯、盘通常呈一色，多为黑色，也有黄棕、棕红、深绿等色，并融书画于一体，饱含文化意蕴；且轻巧美观，色泽光亮，明镜照人；又不怕水浸，能耐温、耐酸碱腐蚀。脱胎漆茶具除有实用价值外，还有很高的艺术欣赏价值，常为鉴赏家所收藏。如图 3—9 所示的是清代仿雕漆茶壶，图 3—10 所示的是脱胎漆具。



图 3—9 清代仿雕漆茶壶



图 3—10 脱胎漆具

五、竹木茶具

隋唐以前，我国饮茶虽渐次推广开来，但属粗放饮茶。当时的饮茶器具，除陶瓷器外，民间多用竹木制作而成。陆羽在





《茶经·四之器》中开列的 28 种茶具，多数是用竹木制作的。这种茶具，来源广，制作方便，对茶无污染，对人体又无害，因此，从古到今，一直受到茶人的欢迎。但缺点是不能长时间使用，无法长久保存，失去文物价值。只是到了清代，在四川出现了一种竹编茶具，它既是一种工艺品，又富有实用价值，主要品种有茶杯、茶盅、茶托、茶壶、茶盘等，多为成套制作。

竹编茶具由内胎和外套组成，内胎多为陶瓷类饮茶器具，外套用精选慈竹，经劈、启、揉、匀等多道工序，制成粗细如发的柔软竹丝，经烤色、染色，再按茶具内胎形状、大小编织嵌合，使之成为整体如一的茶具。这种茶具，不但色调和谐，美观大方，而且能保护内胎，减少损坏；同时，泡茶后不易烫手，并富含艺术欣赏价值。因此，多数人购置竹编茶具，不在其用，而重在摆设和收藏。如图 3—11 所示的是竹编茶具。



图 3—11 竹编茶具

六、玻璃茶具

玻璃，古人称之为流璃或琉璃，它是一种有色半透明的矿物质。用这种材料制成的茶具，能给人以色泽鲜艳，光彩照人之感。直到唐代，随着中外文化交流的增多，西方琉璃器的不断传入，我国才开始烧制琉璃茶具。陕西扶风法门寺地宫出土



的由唐僖宗供奉的素面圈足淡黄色琉璃茶盏和素面淡黄色琉璃茶托，是地道的中国琉璃茶具，虽然造型原始，装饰简朴，质地显混，透明度低，但却表明我国的琉璃茶具唐代已经起步，在当时堪称珍贵之物。近代，随着玻璃工业的崛起，玻璃茶具很快兴起，这是因为，玻璃质地透明，光泽夺目，可塑性大，因此，用它制成的茶具，形态各异，用途广泛，加之价格低廉，购买方便，而受到茶人好评。如图 3—12 所示的是唐代琉璃茶具，图 3—13 所示的是现代玻璃茶具。



图 3—12 唐代琉璃茶具

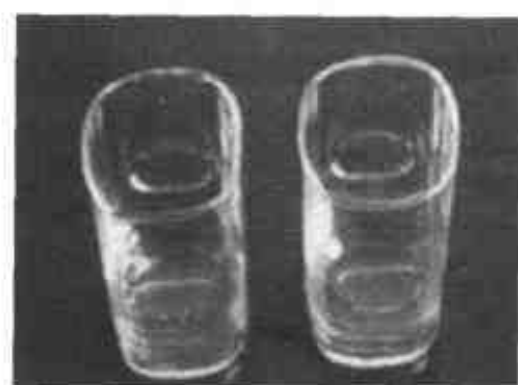


图 3—13 现代玻璃茶具

七、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。搪瓷工艺传入我国，大约是在元代。明代景泰年间，我国创制了珐琅镶嵌工艺品景泰蓝茶具，清代乾隆年间景泰蓝从宫廷流向民间，这可以说是我国搪瓷工业的开始。我国真正开始生产搪瓷茶具，是 20 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。如图 3—14 所示的是现代搪瓷茶具。

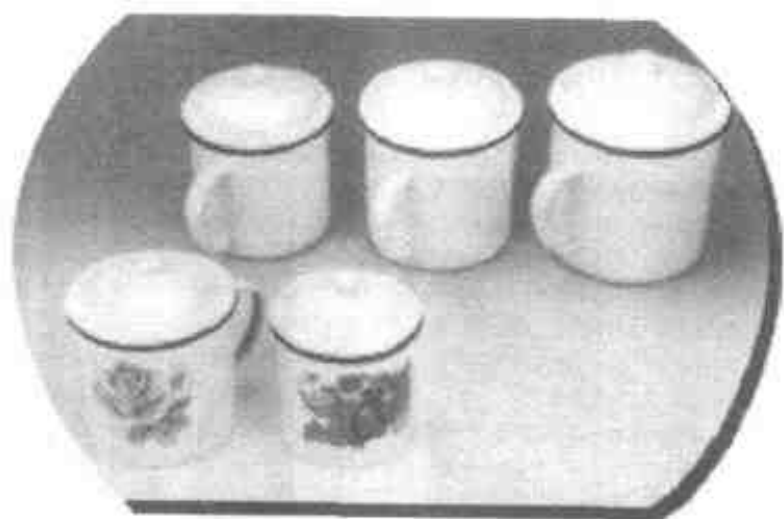


图 3—14 现代搪瓷茶具

第二节 茶具选配

选配茶具，除了看它的使用性能外，茶具的艺术性、制作的精细程度，也是人们选择的茶具另一个重要标准。从古到今，凡是讲究品茗情趣的人，都注重品茶韵味，崇尚意境高雅，强调“壶添品茗情趣，茶增壶艺价值”。认为好茶好壶，犹似红花绿叶，相映生辉。对一个爱茶人来说，不仅要会选择好茶，还要会选配好茶具。



一、根据茶叶的需要选配茶具

唐代，人们喝的是饼茶，茶须烤炙研碎后，再经煎煮而成，这种茶的茶汤呈“淡红”色。一旦茶汤倾入瓷茶具后，汤色就会因瓷色的不同引起变化。“邢州瓷白，茶色红；寿州（今安徽寿县、六安、霍山等地）瓷黄，茶色紫；洪州（今江西修水、锦江流域和南昌、丰城、进贤等地）瓷褐，茶色黑，悉不宜茶。”而越瓷为青色，倾入“淡红”色的茶汤，呈绿色。陆羽从茶叶欣赏的角度，提出了“青则益茶”，认为以青色越瓷茶具为上品。

从宋代开始，饮茶习俗逐渐由煎煮改为“点注”，团茶研碎经“点注”后，茶汤色泽已近“白色”了。这样，唐时推崇的青色茶碗也就无法衬托出“白”的色泽。而此时作为饮茶碗已改为盏，这样对盏色的要求也就起了变化：“盏色贵黑青”，认为黑釉茶盏才能反映出茶汤的色泽。

明代，人们已由宋时的团茶改饮散茶。明代初期，饮用的芽茶，茶汤已由宋代的“白色”变为“黄白色”，这样对茶盏的要求不再是黑色了，而是“白色”。对此，明代的屠隆认为茶盏“莹白如玉，可试茶色”。明代中期以后，瓷器茶壶和紫砂茶具兴起，茶汤与茶具色泽不再有直接的对比与衬托关系。人们饮茶注意力转移到茶汤的韵味上来，对茶叶色、香、味、形的要求，主要侧重在“香”和“味”。这样，人们对茶具特别是对壶的色泽，并不给予较多的注意，而是追求壶的“雅趣”。强调茶具选配得体。

清代以后，茶具品种增多，形状多变，色彩多样，再配以



诗、书、画、雕等艺术，从而把茶具制作推向新的高度。而多茶类的出现，又使人们对茶具的种类与色泽，质地与式样，以及茶具的轻重、厚薄、大小等，提出了新的要求。主要体现在以下几个方面：

(1) 饮用花茶，为有利于香气的保持，可用壶泡茶，然后斟入瓷杯饮用。

(2) 饮用大宗红茶和绿茶，注重茶的韵味，可选用有盖的壶、杯或碗泡茶。

(3) 饮用乌龙茶则重在“啜”，宜用紫砂茶具泡茶；饮用红碎茶与功夫红茶，可用瓷壶或紫砂壶来泡茶，然后将茶汤倒入白瓷杯中饮用。

(4) 品饮西湖龙井、洞庭碧螺春、君山银针、黄山毛峰等细嫩名茶，则用玻璃杯直接冲泡最为理想。

(5) 至于其他细嫩名优绿茶，除选用玻璃杯冲泡外，也可选用白色瓷杯冲泡饮用。

但不论冲泡何种细嫩名优绿茶，茶杯均宜小不宜大，主要有以下几点原因：

(1) 大则水量多，热量大，会将茶叶泡熟，使茶叶色泽失却绿翠。

(2) 会使芽叶软化，不能在汤中林立，失去姿态。

(3) 会使茶香减弱，甚至产生“熟汤味”。此外，冲泡红茶、绿茶、黄茶、白茶，也可使用盖碗。

在我国民间，还有“老茶壶泡，嫩茶杯冲”之说。这是因为：

(1) 较粗老的老叶，用壶冲泡，一则可保持热量，有利于茶叶中的水浸出物溶解于茶汤，提高茶汤中的可利用部分。

(2) 较粗老茶叶缺乏观赏价值，用来敬客，不大雅观，



这样，还可避免失礼之嫌。而细嫩的茶叶，用杯冲泡，一目了然，同时可收到物质享受和精神欣赏之美。

二、根据地方的风俗习惯选择茶具

中国地域辽阔，各地的饮茶习俗各不相同，故对茶具的选择也不一样。其表现如下：

(1) 长江以北一带，人们喜爱选用有盖瓷杯冲泡花茶，以保持花香，或者用大瓷壶泡茶，再将茶汤倾入茶盅杯饮用。

(2) 长江三角洲沪杭宁和华北京津等一些大中城市，人们爱好品细嫩名优茶，既要闻香，啜味，还要观色，赏形，因此，特别喜欢用玻璃杯或白瓷杯泡茶。

(3) 江、浙一带的许多地区，饮茶注重茶叶的滋味和香气，喜欢选用紫砂茶具泡茶，或用有盖瓷杯沏茶。

(4) 福建及广东潮州、汕头一带，习惯于用小杯啜乌龙茶，故选用“烹茶四宝”：即潮汕风炉（是一只缩小了的粗陶炭炉，专作加热之用）、玉书碾（是一把缩小了的瓦陶壶，高柄长嘴，架在风炉之上，专作烧水之用）、孟臣罐（是一把比普通茶壶小一些的紫砂壶，专作泡茶之用）、若琛杯（是只有半个乒乓球大小的2~4只小茶杯，每只只能容纳4毫升茶汤，专供饮茶之用）泡茶。

小杯啜乌龙，与其说是解渴，还不如说是闻香玩味。这种茶具往往又被看作是一种艺术品。

(5) 四川人饮茶特别钟情盖碗茶，喝茶时，左手托茶托，不会烫手，右手拿茶碗盖，用以拨去浮在汤面的茶叶。加上盖，能够保香，去掉盖，又可观姿察色。选用这种茶具饮





茶，颇有清代遗风。至于我国边疆少数民族地区，至今多习惯用碗喝茶。

三、根据人的不同选择茶具

不同的人用不同的茶具，这在很大程度上反映了人们的不同地位与身份。在陕西扶风法门寺地宫出土的茶具表明，唐代皇宫贵族选用金银茶具、秘色瓷茶具和琉璃茶具饮茶。清代的慈禧太后对茶具更加挑剔，她喜欢用白玉作杯、黄金作托的茶杯饮茶。而历代的文人墨客，都特别强调茶具的“雅”。清代江苏溧阳知县陈曼生，爱茶尚壶。他工诗文，擅书画、篆刻，以致于与制壶高手杨彭年合作制壶，由陈曼生设计，杨彭年制作，再由陈曼生镌刻书画，作品人称“曼生壶”，为鉴赏家所珍藏。现代人饮茶时，对茶具的要求虽然没那么严格，但也根据各自的饮茶习惯，结合自己对壶艺的要求，选择最喜欢的茶具。而一旦宾客登门，则总想把自己最好的茶具拿出来招待客人。

另外，职业有别、年龄以及性别不同，对茶具的要求也不一样。如老年人讲究茶的韵味，要求茶叶香高味浓，重在物质享受，因此，多用茶壶泡茶；年轻人以茶会友，要求茶叶香清味醇，重于精神品赏，因此，多用茶杯沏茶。男人习惯于用较大素净的壶或杯斟茶；女人爱用小巧精致的壶或杯冲茶。脑力劳动者崇尚雅致的壶或杯细品缓啜；体力劳动者常选用大杯或大碗，大口急饮。

从工艺水平上讲，性格开朗的人欣赏大方且有气度、简洁而明亮的造型；温柔内向的人，就喜欢做工精巧、雕琢细致繁



复而多变的茶壶：美籍华人喜欢浪漫的现代风格或超现实的造型；老人想长寿壶，做官的要福寿壶，想赚钱的要元宝壶、金钱壶，或希望能保佑他们消灾避难的济公活佛壶等。文化人才喜欢在壶中加入茶文化的内涵，其中也包括诗词铭文、书画的镌刻。

四、根据不同的需要选择茶具

在选用茶具时，尽管人们的爱好多种多样，但以下三个方面却是都需要加以考虑的：一是要有实用性；二是要有欣赏价值；三是有利于茶性的发挥。不同质地的茶具，这三方面的性能是不一样的。一般说来，主要表现为：

(1) 瓷器茶具：保温、传热适中，能较好地保持茶叶的色、香、味、形之美，而且洁白卫生，不污染茶汤。如加上图文装饰，又含艺术欣赏价值。

(2) 紫砂茶具：用它泡茶，既无熟汤味，又可保持茶的真香。加之保温性能好，即使在盛夏酷暑，茶汤也不易变质发馊。但紫砂茶具色泽多数深暗，用它泡茶，不论是红茶、绿茶、乌龙茶，还是黄茶、白茶和黑茶，对茶叶汤色均不能起衬托作用，对外形美观的茶叶，也难以观姿察色。

(3) 玻璃茶具：透明度高，用它冲泡高级细嫩名茶，茶姿汤色历历在目，可增加饮茶情趣，但它传热快，不透气，茶香容易散失，所以，用玻璃杯泡花茶，不是很适合。

(4) 搪瓷茶具：具有坚固耐用，携带方便等优点，所以在车间、工地、田间，甚至出差旅行，常用它来饮茶，但它易灼手烫口，也不宜用它泡茶待客。



(5) 塑料茶具：因质地关系，常带有异味，这是饮茶之大忌，最好不用。

另外，还有一种无色、无味、透明的一次性塑料软杯，在旅途中用来泡茶也时有所见，那是为了卫生和方便旅客，杯子又经过特殊处理，这与通常的塑料茶具相比，应另当别论了。20世纪60年代以来，在市场上还出现一种保暖茶具，大的如保暖桶，常见于工厂、机关、学校等公共场所；小的如保暖杯，一般为个人独用。用保暖茶具泡茶，会使茶叶因泡熟而使茶汤泛红，茶香低沉，失却鲜爽味。用来冲泡大宗茶或较粗老的茶叶较为合适。至于其他诸如金玉茶具、脱胎漆茶具、竹编茶具等，或因价格昂贵，或因做工精细，或因艺术价值高，平日很少用来泡茶，往往作为一种珍品供人收藏或者作为一种礼品馈赠亲友。

五、选好茶壶的要领

选好一把茶壶，有着特别重要的意义。对于收藏家来说，除了壶的本身条件外，还得考虑以名为贵，以稀为重，而对于那些茶艺馆来说：要求不是很高，选壶时只需能达到基本的条件就行。他们在选壶时基本满足以下条件：

(1) 精度：茶壶的精度，主要是指壶盖与壶身的紧密程度。其精密程度越高越好，其检验精度的方法是：将茶壶注满水，正面用手指压住壶盖钮上的气孔，轻轻倒转茶壶，壶嘴不出水；或者将盛满水的茶壶，用手掀住壶嘴，再倒转茶壶，使壶身呈水平状，手慢慢脱离壶盖，若壶盖不落者，则表示这把茶壶的精密度高。

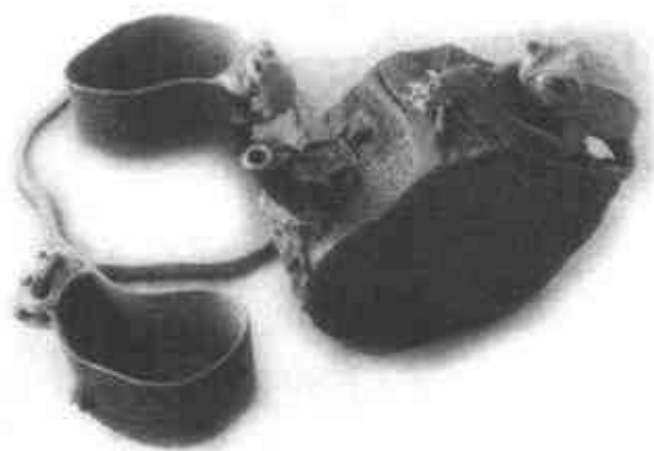


(2) 美感：总的说来，只要造型与外观自己感觉舒服满意就行，不必强求时尚。

(3) 质地：大致说来，茶壶的质地，主要看茶壶的胎骨，以及与茶的汤色相协调的茶壶色泽。胎骨坚，色泽润者当为上品。对胎骨坚与否，通常以轻拨壶盖，听其壶声，以有铮铮轻扬声者为佳；至于色泽，还得与泡什么茶结合起来考虑。目前，茶艺馆用得较多的是紫砂壶或瓷壶，它们各有所长，亦各有所短。

(4) 出水：这是一个重要的条件，茶壶的出水效果好坏，与壶嘴的设计有关。通常要求倾壶倒水，壶里滴水不留为上。至于壶嘴出水是直是曲，是刚是柔，这固然与品茶者的爱好有关，还要与茶的冲泡要求相结合。那种倾壶倒水停止，水流滴沥依然不止的，肯定不是好壶。

此外，选茶壶时，还应注意茶壶的重心是否稳定，提壶是否顺手，壶是否有异杂味等，这些都要在选购时加以考虑。



第四章 紫砂茶具



第一节 紫砂陶艺

人类最早使用的是陶器，是一种由泥土为材料而制成。陶器有许多种，如江苏的紫砂陶瓷、广东的石湾陶、山东的博山陶、安徽的阜阳陶等。但最负盛名的紫砂茶具是江苏宜兴鼎蜀镇的紫砂陶，它非常适合茶性，色泽丰富，是世界公认质地最好的茶具原料。至宋代开始，紫砂陶随着饮茶方法的改变，登上了茶具的领头地位，至明代大盛，清代又进一步发展。目前，紫砂茶具的艺术价值远远超过了它的实用价值。

紫砂壶是从煎煮茶饼的大砂罐演化而成，其色泽由土黄发展到以紫色为主，形状也从大到小。它的美，在于壶泥、壶色、壶形、壶款、壶章、题铭、绘画、书法、雕塑、篆刻



等方面。



第二节 紫砂陶的特性

宜兴陶土分布于南郊丘陵地带，种类繁多。当地一般把陶土分为白泥（灰白色粉砂质铝土质粘土）、甲泥（紫色为主的杂色粉砂质粘土）、嫩泥（是土黄、灰白色为主的杂色粘土）三大类。在浙北长兴的鼎甲桥、顾渚、新槐一带也有这三种泥，系同一矿脉，只是有山阳、山阴之分。

紫砂制品的色泽及肌理效果，充分显示了紫砂陶土的美感潜质。历代紫砂艺人高超的炼泥技巧达到出神入化的境地，根据作品的要求不同，炼制出的泥料也不一样。紫砂陶艺之美是任何陶瓷材料无可比拟的，朱砂泥的细腻柔滑，像婴儿肌肤，紫砂泥的栗色很像古铜，调砂泥质粒子若隐若现星星点点灿若星辰。如采用纹泥手法可以产生大理石纹、雨花石纹和树木年轮的效果，还可加工成各种树皮褶皱。

紫砂色泽属于暖色系统，古朴沉稳，色相变化微妙，需人们慢慢寻味比较。由于矿土分布及调配方法的不同，烧成时温度的不同，因此，产品颜色也不同，古人所描述的天青、海棠红、黯肝、水碧、梨皮、朱砂紫、墨绿、葵黄、黛黑等多种色泽，种种变异，全靠艺匠的妙出心裁。

由于紫砂陶的结构和成分优于瓷器，茶汁在其容器内 pH 值从 7 下降到 5.5，是 4~6 天，而一般瓷器是 1~2 天。茶汁



因发酵由香变馊，在 15℃ 的室温中实验，紫砂陶 5 天以后仍有余香，而瓷壶最多 2 天。茶汤色泽在紫砂陶内，无论红茶、绿茶，茶色都逐步变为红褐色或棕色，而瓷壶都变为黑褐色。这样的实验说明，紫砂陶是一种双重气孔结构的多孔性材质，气孔微细，密度高，具有较强的吸附力。在造型上，瓷壶嘴流向上，壶盖与壶身衔接宽松，紫砂壶嘴有斜度，大多采用嵌式盖，这比瓷壶有更好的条件减少黄曲霉菌流向壶内。再就是紫砂壶内壁有双重的气孔，比瓷上壶的玻璃相、结晶相少得多，这就使得紫砂陶制成的茶具，具有如下优点：

- (1) 造型古朴别致，气质特佳。
- (2) 经茶水泡、手摩挲，石英子的变化，壶会变为古玉色。
- (3) 严实，留得住茶的色、香、味。
- (4) 有双重气孔，夏天隔热不易馊，冬天不易冷，还可以边饮茶边焐手。
- (5) 泥色丰富，在不施釉的情况下，创作题材宽。
- (6) 造型采用“打身筒”与“镶身筒”方法，工具简单，一般家庭中都能随意制作
- (7) 可随意与书画、篆刻结合。
- (8) 可与其他工艺结合，不断推陈出新。

因此，古今中外对紫砂陶壶的评价非常高，如“贵重如珎璜”，“价凝璆琳（美玉）”，“明制一壶抵中人一家产”等。

由于宜兴紫砂陶艺历史上多次被列为贡品，除了在器皿上书画装饰外，还有琢、捏、绞、堆、喷、嵌、雕、贴、镂、釉、漆、镶、包、抛光等技法，并吸取瓷器上各种装饰工艺由于很多装饰方法既费时，又削弱了紫砂器原有的自然质朴等



美感素质，因而遭到淘汰，而文人书画家的积极参与和提倡的刻画装饰，便成为紫砂装饰的主流。这种装饰由于将文学、书法、绘画、篆刻诸艺术融入进去，从而使紫砂陶艺成为内涵深远的综合艺术作品。于是，文人们深深迷恋紫砂壶，在他们的诗文中以紫瓿、砂甕、注春等各种名字称呼它，说它“寸柄之壶，贵如金玉”、“世间茶具称为首”等。

第三节 紫砂茶具的渊源与发展

紫砂陶具的原料是氧化铁含量在 7.44% ~ 8.60% 的粘土、石英、云母系共生矿物，经高温（1100℃ ~ 1200℃ 氧化焰）烧制。成品残留石英、云母残骸、莫来石、赤铁矿、双重气孔结构等。

紫砂器具有沉香紫、海棠红、葡萄紫、葵黄、墨绿、青灰、朱砂紫、梨冻、松花、豆碧、轻超、淡墨、深紫栗等颜色，其中以紫色最为著名与普遍，故统称为紫砂。产品以茶壶为主。包括瓶、盆、杯、文房四宝、陈设品等。

紫砂器的特点是：造型优美不易变形；保持 2% 吸水率与 2% 的气孔率，内外无釉，透气而不渗水；耐冷热急变（不因温度急变而炸裂，握握抚拿不炙手，也可文火炖烧）；易洗涤、经久耐用。紫砂器十分适宜作为茶具。

江苏宜兴是著名的紫砂陶都。宜兴古名荆溪，唐称阳羨，宋改为宜兴。紫砂茶具的制造始于北宋而兴于明代，这与茶文



化的发展进程是密不可分的。明代以炒青散茶代替了宋代的团饼茶，因而冲泡技艺也由点茶法相应改成泡茶法。紫砂壶集雕塑、诗词、书画、金石镌刻等艺术为一体，因此备受茶人文士推崇。

紫砂壶发展早期（明正德至万历年间）紫砂壶造型浓厚、比例协调、泥质颗粒较粗，与明式家具简洁凝重的风格非常相似。明代万历年间，有四大杰出的紫砂陶艺名家，他们是：董翰、赵梁、袁锡及时朋。均为一时制壶大家。在制壶风格上，董翰以文巧著称，其余三家均属古朴拙趣一类。同一时代的另一位名家李茂林（字养心），发明了将紫砂茶壶放在匣钵（瓦囊）中烧制的办法，一直沿用至今。16世纪末至17世纪初出现了三大壶艺妙手家，他们是：时大彬（时朋之子）、其弟子李仲芳（李茂林之子）、徐友泉。时大彬初仿供春制大壶，后为适应品茶需要改制小壶。其作品“不务研媚而补雅坚栗”，传至今日已是稀世珍宝。时大彬另有四大弟子亦属制壶雅流。他们是：邵文金、邵文银、蒋时英和欧正春。同时期的重要人物还有陈用卿、陈仲美、陈子畦、惠孟臣等。惠孟臣擅长制小壶。号“孟臣罐”，最小的容量还不到70毫升。

紫砂壶发展中期（清雍正年间）是紫砂壶艺的顶峰期，壶艺名家辈出、茗壶种类繁多、装饰手法丰富。清初制壶大家陈鸣远（陈子畦之子），师承时大彬而善于翻新，加之技艺精湛，壶杯瓶盒、清供果子、臂搁等无所不制。传世作品有束柴三友壶、梅干壶、葵花八瓣壶等，是紫砂壶自然型期的代表人物。另有邵茂林、邵旭茂等也很有名。

紫砂壶发展晚期（清中叶至清末）是紫砂壶与书法、绘画、诗词、篆刻相结合的时期。清嘉庆年间，西冷八大家之一、著名的书法家、画家、篆刻家、诗人陈鸿寿（字子恭，号



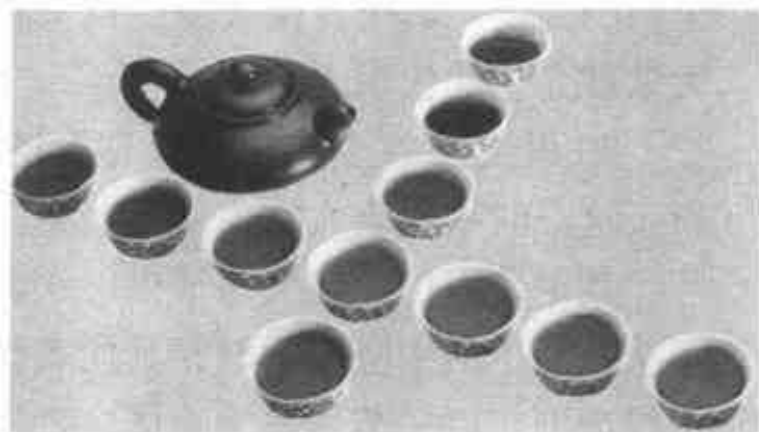
曼生，浙江钱塘人），任深阳、宜兴县令，设计了“曼生壶十八式”，请制陶工杨彭年兄妹制作，由陈曼生及其幕僚江听香、高爽泉、查梅史、郭频迎等题铭并携刻。这些壶精心构思、整体设计，铭具切茶又切壶形，将紫砂茶壶壶艺推到了一个新的高度。其中，邵大亨、黄玉麟就是道光、咸丰年间的两大紫砂壶艺的代表人物。

20 世纪紫砂壶艺在继承与发扬传统的基础上，又有所创新。这一时期代表人物主要是裴石民、朱可心、顾景舟、蒋蓉等。其中裴石民善制文房清供，水盂、杯盘、炉鼎。朱可心善于从自然生活中吸收素材，其代表作“圆松竹梅壶”一改传统树段造型，以一节竹筒为壶体、竹枝为壶把，壶身缀以竹叶，壶盖饰以松梅浮雕。蒋蓉擅长制作各类仿真文房雅玩，用五彩紫砂泥制成做工精细、形象逼真的花生、核桃、瓜子、乌菱、荸荠、板栗等。另有荷花壶、荸荠壶、莲藕酒具等。顾景舟承前启后、熔古铸今，一改清初以来紫砂壶堆砌浮华之气，作品追求线条流畅、比例协调、造型简洁。被尊称为“一代宗师”。其代表作“提璧茶壶”（壶名）造型雄浑，制作挺括，其盖面如一枚古雅玉璧，壶嘴与提梁自然舒展，给人以恬静大气之感。





第四节 紫砂壶



一、紫砂壶的类别

紫砂茶具的造型式样非常丰富。其造型大致可分为以下几类：

(1) 几何形体的造型：以不同的几何形体作为艺术造型，这类产品有各式的方形壶、圆形壶、直筒壶及双棱形壶等，统称“光货”。

(2) 现代用具造型：汽车、木箱、手推车、皮革、石磨、灶等，并结合浮雕、镶嵌等技法，表现方法日趋丰富。

(3) 博古造型：取材于古代文物的造型，如仿照青铜器、汉简、玉器、秦汉瓦当等所造成的茶壶，其形象质朴雅致，古趣盎然。

(4) 自然形象的变形：取材来自自然界中瓜果花木、虫鱼鸟兽等形象并加以简化，结合实用而变形，如竹形壶、松壶、莲子壶、葵花壶、柿子壶、梅花壶等，统称“花货”。

(5) 微型刻壶。壶式发展日趋完美，是在自明代以来。由于紫砂中存在石英砂粒，在进行紫砂微刻时有许多困难，最常见的是 380 多字《心经》全文。



目前，在一把盛 350 毫升水的掇球壶上刻 7000 余字的《茶经》全文已经成功，并尝试将部分古代名篇茶画搬上壶腹。

现在流行的前人流传下来的紫砂壶品类有：掇球、龙蛋、一粒珠、石眺、洋桶、四方、八方、竹段、梅扁、鱼化龙等。寿星、洋桶、一粒珠等属民间式样，十分简单朴实。但同样是做一个洋桶，普通工人与高手间便有极大的不同，前者往往只是一件粗陋的日常器皿，后者却能作为艺术品达到规格精密、造型严整。

紫砂工艺进入商品市场后，品种日益繁多，似乎越繁琐奇特越好。如莲蓬壶，壶盖似一颗莲蓬，上边的莲子不但像，而且粒粒可以转动；鱼化龙，要做成鱼幻化龙的形态，整个壶便会成为扭结抽缩的畸形，从壶盖上伸出来的龙头也是活动的。其商品价值虽然高了，但实用价值放在了次要地位。20 世纪 80 年代，大量海外商人进入大陆搜奇索古，第四类造型应运而生，制作中巧饰藏拙，干脆把实用性放在一边。

二、紫砂壶的线、形、釉



紫砂壶在造型上近 3000 多种，总体上无非是形体与线的变化运用。而线的运用，可使原来形体变得安稳、活泼、浑厚，富有轻巧感。

线条在工艺上的作用是非常突出的，其主要目的是为了改变造型上的呆滞和实用目的。对任何一种茶具都能找到在造型上或实用上的装饰线。下面将介绍紫砂壶上的几种常见水平方向线。





(1) 云肩线：是壶颈部、盆漂口下沿等转折部分常用的线条。要求匀净清晰，能增强造型的韵律和节奏感。

(2) 灯草线：是一种细如毛线、灯草般的圆线。最常见的是用在壶口和壶底上，也有用于壶的腹部。它的作用是交待造型形体的起止，增强装饰效果，增加造型应力，避免烧制时产生的变形。

(3) 凹凸线及皮带线：在壶腹部使用的凹凸线、皮带线，可使造型富有变化，显得庄重大方。其粗细、厚薄、宽窄的变化，会产生不同的艺术效果。有的壶腹是由上下两块泥片镶接而成的，如果加上一道窄而薄的皮带线，不仅会增强牢固性，遮盖接缝，而且还会取得一种整体和谐的艺术效果。

(4) 凹肩线：是壶肩部分的一种线，能加强形体的稳重感、节奏感。

(5) 子母线：又称文武线，用于壶的口盖组合、盆口沿的一种双线。它是为了增加壶口部分的应力，减少变形，不仅使造型更为厚重，而且有一定的装饰效果。一般要求上粗下细，称为“天压地”。

还有垂直或倾斜的线称为“筋纹”。其主要有以下几种形式：

(1) 云水纹、菱纹、荷花纹：这些几何形纹有规律地布满形体全身，要求气韵贯通、线条流畅，使壶体在有限的空间中显得空灵活泼。

(2) 筋囊线：是指从上到下在形体上所作的若干垂直线，如蒜头一般随壶的盖颈、肩、腹，贯通到底。凡是这种造型的壶，又称“筋囊式”。

(3) 抽角线与折角线：这是方形壶面与面之交接处的线，使两面或四面镶接时更为缜密，可大大降低次品率。这种



抽角线要求制壶者对泥的收缩率有精确的计算，否则中线会不挺括。

各种线条可以综合使用在制壶中，如制一把方体圆盖的竹节壶，就可把线的处理综合在一起，使方中有圆，视觉上既有变化又很舒服。还有一种纯以圆凹线为壶身的造型，好像古陶工以手拉堆叠法制成的，能透出一股原始的粗野味，使视觉与手感上都很舒服。

壶的体形主要有高、矮两种，高壶沏红茶，香浓醇厚，矮壶泡绿茶，色、香、味皆蕴。有些为突出壶艺而自创的壶体，没有什么实用价值。如做成容水 250 千克的大壶，是以缸砂抹紫砂制成的，只能当广告，作摆设用。为了使壶具生动，在茶具工艺的壶中无论是那种壶都必须在实用的基础上讲究形体节奏变化。

壶体造型中常用的手法是调和与对比，把线或形的曲直、长短、大小、宽窄、虚实加以对比运用，会使壶的造型变化丰富，生动活泼。如品茶用的水平壶，通身弧圆，壶嘴却是直的，这样反而更突出弧圆的特征。

壶体造型另一种手法，是对称与均衡。除一般“光货”外，壶身造型不对称的还是有。然而在处理把与嘴的空间上，却又故意去破坏一种对称。像短嘴粗把、三弯嘴与直线把、长飞天把与短嘴等的处理，都是利用空间在不对称中求得均衡效果。

现在，壶体造型采用了方形、圆形、线形等形状。无论附加多少装饰，以上几种基本法则都没有丝毫变化，只是给人一种“混血儿”之感，这有待于人们在美学的高度上作进一步的探索。

紫砂壶装饰集书、诗、画、印诸艺术为一体，又采用雕、





琢、捏、塑、贴、绞、堆、绘、喷、镂、嵌、釉、漆、镶、包等方法，但对紫砂壶上釉彩的装饰就各有看法了。有的认为施釉加彩失去了紫砂的本来面目，有的认为紫砂壶上施釉或加彩开拓了装饰领域的新途径。

另外，从紫砂加彩壶的实物来看，紫砂壶上的釉饰和加彩饰与江西景德镇明时的古彩和粉彩瓷饰有着一定的关系。景德镇的古彩，是一种比较古老的传统手工彩绘装饰艺术，它的特色就在于色彩鲜明，对比强烈，表现方法是单线平涂，无浓淡阴阳之分。粉彩改变了古彩的单线平涂，有阴阳、深浅、浓淡之分，使画面有立体感。

从我国陶瓷的发展史来看，在陶器上涂饰釉彩，早在商周就有黄绿明净、富有装饰效果的釉彩工艺技术。经六朝、隋唐至宋元，各地的名窑都已积累了自己的成功经验，因此，紫砂壶在接受这种釉色装饰技法上，可说是一种极为自然的现象。

因此，紫砂壶上施釉或加彩，已成紫砂壶制作上所特有的一种传统的装饰艺术。但这种釉色装饰是陶烧后的再涂再烧，如果用来遮残次品，这就与完整的加彩装饰风貌做法相差太大。

第五节 紫砂壶的 鉴赏与鉴定



近几年来，收藏、玩赏、使用宜兴紫砂茶壶的人越来越多。紫砂壶不仅具有泡茶味道特别好的优点，更重要的还在于



它有一定的艺术品位。紫砂壶的制作，是以独特的传统制壶技艺为基础的，它的技术水平档次拉得特别开。同样可以用作泡茶的壶，几块钱可以买一把，几十元的也可以买一把，几十万元的也可以买一把，但其等级不同，从而形成不同的消费层次。

目前的紫砂壶有以下四个层次：

(1) 高雅的陶艺层次，神形兼备，久玩不厌，越用越有通灵之感。

(2) 形体完整，根据各家作品仿制的艺术品，和绘画中的临摹品一样，有的艺术价值也极高，应属高档次商品。

(3) 由各地风习需要而生产的日常生活用品。

(4) 以坑骗为目的的粗制滥造之品，有的甚至用树脂掺泥不经烧制。

要进行鉴赏和辨认真伪，必须具备一定的理性认识、文化素养、审美观感。平时在鉴赏中积累经验进行细致观察，从而去认识觉察到某一名家之作，在某一方面，某些独具一格的“惟一”之处，这就是说必须掌握神、形、气、态的综合面貌。

名家的作品历来成为好古者及壶迷们追逐的目标，因此，历代都有仿制的赝品，这并不奇怪。鉴定真伪要依靠丰富的专业知识和经验，大致可以从以下几个方面来进行判断。

(1) 工艺手法：紫砂陶人的工艺手法即使是出于同一师传也会有不同的风格。如线条的粗细曲直、轮廓的方圆锐钝。

(2) 泥料胎土：色相、颗粒度及光泽肌理，不同年代有不同的工艺特点，其胎土也采自不同的矿脉。如古代的泥色黄，就是不懂得掺氧化铁粉所致。清后期的“天青泥”也与历代泥料不同，当时的泥砂粒粗，可用竹刀、木质印章刻镌。





(3) 气质神韵：这是最重要的鉴别标准。凡名家之作，由于独具高超的艺术素养和熟练的制作技巧，以及对泥料性能的深入了解和窑温气氛的把握，其佳作自有一股不可模仿的神韵和灵气。

(4) 造型风格：各个时代对美的感受和形式要求都有特定的标准。造型风格，整体的比例，嘴、把、的钮间的配制存在着微妙的差异。

(5) 印章款识：制作假的印章或款识，历来都是作假者最拿手的好戏，特别是利用现代科技手段更是可以乱真。因此，不要只凭印章决定真伪。

(6) 书画的神韵、刀法的熟练程度，此点是作伪者难以仿制的。

(7) 时代特征：古代的壶，在泥料研磨及配制上都属初期阶段，采矿又接近地表，因此其壶泥都有粗糙及色泽偏淡的特征。

第六节 紫砂茶壶的选择和使用



选壶时，可把壶去掉盖子倒过来放在玻璃板上，看看壶口、壶嘴是否大致在同一水平面上，壶把要拿在手上觉得舒服才好。因此，选一把壶要求注意以下 10 个方面的因素：

(1) 敲敲声音，是否有碎裂声；如果是“吓、吓”的沉闷声，说明烧得不够；如果声很尖锐，又说明烧得过头。



烧得“生”会大量吸水、渗水；烧得太“熟”，又很容易碎裂。

(2) 把壶放在桌上，按按四角，是否有跷动：壶盖和壶口是否紧密？如果太松就不好，如稍微紧一点，可以用金刚砂自己磨一下，宁紧勿松。测验的方法可以在装满水后用指按在气孔上，如倒不出水，称为“禁水”，是好壶。

(3) 检查壶嘴的流水在出水时有否喷射和打旋，在提高30厘米左右倒水时，突然把壶持平，看壶口下有没有滴水和有水珠挂着，如果有以上现象的，都是有缺陷的壶。

(4) 装满水以后，一手拿着壶把，手指要没有不自在和吃力的感觉。

(5) 壶的容量不一，应该根据自己品饮的习惯及持壶力气的大小来选择。

(6) 打开盖子看看内壁是否干净光滑。壶身通向壶嘴的地方有单孔、多孔网状、球形网状几种。单孔太细太粗都不好，前者是流水慢，后者是倒水时茶叶要进入口腔；如是网状，看是否太密太粗，否则不易清洗。

(7) 泥色是否满意。

(8) 造型是否满意。

(9) 壶纹和壶的装饰铭刻内容和技法是否喜欢。

(10) 摆在一定的距离内，你对它的气质是否感到满意。

如果这10个方面都称心，你就选上一把好壶了。

买来一把壶之后，先浸没在一锅冷水中，抓上一把粗茶叶，煮沸30分钟，去掉杂味与蜡质，如壶盖嵌接壶口处有点别扭，就用金刚砂磨一下，就可以每天使用了。晚上，倾倒茶渣，用水冲净擦干，倒扣在桌上过夜。有人认为紫砂壶越脏越好，茶垢越厚越好，好到忘记带茶时，倒进开水也有茶香，其



实，那样做，没有茶香只有霉味，这种不卫生的做法，同饮茶健身的目的相反。但是，洗壶不用肥皂粉、洗涤剂，否则也会有难除的气味。

为了防止壶盖不慎跌碎，可用绳将它和壶把相接，只是选材不要破坏整体美。另外，古人并没有讲到一把壶只准泡某一种茶叶，平常而论，绿茶香味薄，易散发，壶以扁小为好；红茶香味醇厚，应该用高壶和隆起的壶盖为好。如果你选的壶烧得嫩，吸水多，那么突然改变由喝红茶为绿茶就会“串味”。一般来说，紫砂壶对更换茶叶后的香味影响不大。

持壶不仅仅是为了倒茶，而且能体现主人的修养风度。

传统的侧提壶，如是200毫升以内的小壶，以“单手握提点钮”的方式来持壶较为利落美观。其方法是用拇指与中指捏把，并稍向壶心倾斜，然后以无名指与小指抵住壶把的下方。这样，食指可以很方便地点住盖钮，壶的重心好掌握。如果夹把时手指向壶身外侧倾斜，提起壶来会觉得吃力，而且往下坠。

200~400毫升的中型壶，若觉单手操作较为吃力，可改以“双手提把点钮”的方式，其方法是以拇指与食指夹住壶把，中指以下手指辅助之，另外一只手的食指点住盖钮。

400毫升以上的大壶就要以“双手穿把点钮”的方法来拿了。其方法是将食指或中指，或更多的指头穿过壶把，拇指按住壶把上方，另外一只手的食指按住盖钮，其他四指应该收拢。

另外有种飞天壶，壶把一端往上飞扬如彩带飘逸的样子，其方法是用食指以下的指头从外往内勾住壶提，或视长度决定几个手指，然后拇指按住盖钮，这便是所谓“飞天提把持壶法”。



至于茶盅的拿法，遇到有盖的，其盅口两侧为持罕见的造型，可用拇指、中指与无名指形成三角点捉住茶盅，以食指轻点盖钮，小指向内收拢，不能太用力而显得不自然。如果是开口式茶盅，有个侧把，那就以单手提把的方式持盅。

按盖钮的手，除了避免盖子掉落、稳走持壶之外，还有控制出水的效用。一把壶或盅制作得精致，盖子盖上，按住气孔，水会流不出去的，我们就利用这个功能，要禁水时，按住气孔，要倒水时，放开气孔。有些壶或盅在盖钮的地方考虑至手指移开气孔后放置的位置，而有所谓的“复钮”出现。还有一种壶将气孔设计在手指不能按住的地方，就只能点钮，不能禁水了。

把在盖子上面的壶，叫“提梁壶”。有的提很高，有的提只在盖子的上方。持壶的方法是以拇指与食、中指夹住壶提后半部的地方（拿在正中间显得有点呆板），提低的话，以拇指顺便点住盖钮。提高的话，以另外一只手的食指点住盖钮。如果盖钮在倒水的时候没有掉落的风险，不点住盖钮也没关系。

广东、福建、贵州、云南、四川和台湾，在饮茶前是要对茶具提温。提温的对象有三种：茶壶、茶叶、茶杯。

放茶叶之前，先把茶壶温热一下，称为“温壶”，这是为了控制好水温，不致于被壶吸收而降低热量。怎么做呢？先把水加热，比泡茶用水的温度再高一点，然后提起水壶，以10~15厘米高的距离，水柱不要太粗，以绕倒的方式将壶冲至八分满。因为提壶提的太低，会有灌注的感觉，水流太粗，不够文雅，停在一点倒水，显得单调，向内绕倒比较生动活泼。

大约过1分钟，将茶盅的盖子打开放在“盖置”上，提起茶壶，在茶巾上沾一下，将水倒入盅内。盖上盅盖，继续利用



这些水温盅。茶壶沏茶，到了茶在壶内已快泡到适当的浓度，再将盅内的水倒掉。

提壶倒水、倒茶入盅或是持盅之前，养成在茶巾上沾一下的习惯，这样，如果壶底、盅底有水滴，可以被吸干。

泡茶之前，将茶叶热一下，一方面是提高茶叶的温度，使泡茶的水温更接近我们所需要的温度，另一方面是利用茶温升高后，欣赏茶叶的香气，察觉茶叶品质的优劣。方法有两种：

(1) 将壶温热后，把适量的茶叶放进去；盖上盖子，利用壶内的热度将茶闷1分钟，这时可欣赏茶叶的香气。

(2) 温润泡，将壶温热后，把茶叶放进去，以适合这种茶时温度的泡茶用水依向内的方向绕倒，将茶叶打湿后，盖上壶盖，随即马上将水倒掉。这时茶叶吸收了热量与水分，原本干巴巴的茶叶变成了含苞待放的状态，也是欣赏茶叶“汤前香”很好的时机。

温润泡的方法对重香气的轻焙火茶类来说，比较容易将香气冲走，所以动作一定要快，水温不要太高，如果遇到了这类非常新鲜的茶叶，改用第一种的方法较为放心。焙火稍重，或是陈年的老茶，温润泡的方法颇能发挥它的功能。

为茶杯提温时，一方面将杯子烫热，免得茶汤倒进后很快地变冷，另一方面也使手与嘴唇感受到同样的温度。否则一冷一热，感觉不好，而且不知道杯内茶汤温度容易将舌头烫伤。最好将茶倒在杯里后，稍待片刻再端给客人，使杯子与茶汤的温度调和一下。



第七节 紫砂茶壶的 整修与保养



一、紫砂茶壶的整修

对已购买好的紫砂茶壶来说，它们的式样已经定型，但它的功能，是可以通过整修，以符合自己的使用要求。紫砂茶壶的整修，十分简单，使用的工具也十分简单，一根尖头钻石挫刀，几张粗细不等的砂皮（纸），一些金刚砂，一块肥皂头。其整修过程如下：

（1）先检查一下紫砂茶壶表面是否有细粒痕，棱角线是否平直等。如果茶具的疤痕比较明显，可以先用稍粗的砂纸擦拭，再用细砂纸轻拭，使茶具表面或棱角线有平滑光洁之感。

（2）如果壶盖和口沿不密封，需要加以整修，通常可先在壶盖沿抹些肥皂；再抹上些已加水调匀的金刚砂；最后，一手握壶底，一手握壶盖，两者以相反方向轻轻用来回研磨，直至盖沿与口沿顺畅能禁水为止。

（3）检查一下紫砂壶盖钮上的气孔，倘若气孔太小，或有微粒阻塞，可用挫刀尖头，慢慢挫大挫平。



二、紫砂壶的保养

紫砂壶的保养，俗称养壶，目的在于使壶能更好地蕴香育味，进而使紫砂壶能焕发古朴的光泽和油润的手感。养壶的方法很多，首要的一条，就是小心使用，以保持壶的完整。下面介绍一下新壶和旧壶的保养：

（一）新壶的保养

新壶使用前，用洁净无异味的锅盛上清水，再抓一把茶叶，连同紫砂壶放入锅中煮，沸后，继续用文火煮上半小时至1小时。须注意的是锅中茶汤容量不得低于壶面，以防茶壶烧裂。或者等茶汤煮沸后，熄火，将新壶放在茶汤中浸泡2小时，然后取出茶壶，让其在干燥、通风，而又无异味的地方自然阴干。用这种方法养壶，不仅可除去壶中的土味，而且还有利于壶的滋养。

（二）旧壶的保养

旧壶在泡茶前，先用沸水冲烫一下；饮完茶后，将茶渣倒掉，并用热水涤去残汤，保持壶内的清洁。生活中，有的品茶者喜欢将茶的汤和渣留在壶内养壶，这样做的目的主要有两个方面：



(1) 会使茶渣在壶内产生酸馊味，不合卫生要求。

(2) 残渣异味吸附在壶中，无助于茶香、茶味的发挥，用这种方法养壶是不可取的。

另外，对新壶或旧壶来说，都经常清洁壶面，并常用手或柔软的布料擦拭，这样有利于焕发紫砂泥质的滋润光滑，使手感变得更好。长此以往，更会使品茶者与壶之间，发生一种不可名状的情感，以平添品茗的无限情趣。



第五章 茶具配置

用于饮茶的器件，我们称它为“茶具”。茶具有很多种，但大体上可以分为两种：一是主茶具，一是辅助茶具。

第一节 主茶具



一、茶壶

用来泡茶的器具。它由壶盖、壶身、壶底和圈足四部分组成。壶盖有孔、钮、座、盖等，壶身有口、延（唇墙）、嘴、流、腹、肩、把（柄、扳）等，由于壶的把、盖、底、形的细微差别，茶壶的基本形态就有近 200 种。可根据不同的造型来

进行分类，可大致分为以下几种：

（一）根据壶把的造型

- （1）侧提壶：壶把成耳状，在壶嘴对面。
- （2）握把壶：壶把如握柄，与壶身成直角。
- （3）飞天壶：壶把在壶身一侧上方、呈彩带飞舞。
- （4）无把壶：无握把，手持壶身头部倒茶。
- （5）提梁壶：壶把在壶盖上方虹状。

（二）根据茶壶形态特征

- （1）圆器：由不同方向和曲度的曲线构成的茶壶。
- （2）筋纹壶：壶体作云水纹理，口盖部分仍保持圆形。
- （3）塑器：仿照各类自然动、植物造型并带有浮雕半圆装饰的茶壶。
- （4）方器：由长短不等的直线构成的茶壶。

（三）根据壶盖造型

- （1）压盖壶：壶盖平压在壶口之上，壶口不外露。
- （2）捺底壶：茶壶底心捺成内凹状，不另加足。
- （3）钉足壶：茶壶底上有三个内突的足。
- （4）嵌盖壶：壶盖嵌入壶内，盖沿与壶口平。



(5) 加底壶：茶壶底加一个圈底。

(6) 截盖壶：壶盖与壶身浑然一体，只显截缝。

另外，根据有无内胆，还可分为普通壶（无内胆）和滤壶（壶口内安放直桶形的滤胆，令茶渣与茶汤分开）。

二、茶碗

大碗形品茗器具，或直接放茶叶冲泡。其形态有：

尖底形：通常称为茶盏，茶碗底部呈锥形。

圆底形：茶碗底部呈圆球形。



三、小茶杯

盛放茶汤用以品茗。其种类有：

直口杯：杯口与杯身同大的桶形杯。

敞口杯：杯口大于杯底，也叫盏形杯。

收口杯：杯口直径小于杯身的鼓形杯。

翻口杯：杯口向外翻出似喇叭状。

把杯：带有把柄的杯子。

盖杯：带有盖子的杯子，有把或无把。

四、大茶杯

多为直圆长桶形，常带有盖和柄，有的又没有；质地有玻



璃和瓷质之分。



五、盖碗

由杯盖、茶碗与托盘三件组成的泡饮组合用器，用以盛放泡好的茶汤。

六、盖置

用于托的壶盖、盅盖与杯盖等器具，以保持其清洁。其形态有：

托垫形：如碟形杯托。

支撑形：小的圆柱状器具，支在盖子中心；或圆筒状器具，支撑盖子。

七、杯托

又称茶托，用于托放茶杯所使用的器具。其形态有：

高脚形：杯托底部有圆柱状高脚。

碗形：托缘高耸形似小碗。

盘形：托缘低矮呈浅盘状。

复托形：高脚托的托碟中心再有一个碗形或碟形的小托，大多配合盏形杯或茶碗使用，茶盏或茶碗的底部由小托承托。





八、茶盅

又名茶海，是分茶器具，将泡好的茶汤全部倒入，因有均匀茶汤浓度的作用，又叫公平杯。其种类有：

壶形盅：即用小茶壶作为茶盅使用。

筒式盅：无盖，从盅身拉出一个倒水口，有把或无把。

无把盅：将壶把省略、壶口向外拉出一个翻边，用以代替把手。

九、冲泡盅

用于冲泡茶叶的专用杯状器具，杯口有“嘴”。前述的盖碗与茶盅也可当作冲泡盅使用。

十、冲泡器

冲泡器是指杯盖连接有一滤网使茶渣与茶汤分离。中轴可上下提压如活塞，可使茶汤均匀的器具。

十一、水注

一般是壶嘴细长、壶身较长的水壶。主要用于盛放冷水，



注入点水器加热；或盛放开水，温具时用来注水或者等水温稍降冲泡茶叶。

十二、茶船

放置茶壶的垫底茶具。既增加美观，又防止烫坏桌面。其主要形状有：

碗状：边沿高耸形似大碗，茶壶被保护在中间。

盘状：边沿低矮，呈盘状，可使茶壶线条完全展现出来。

双层状：茶船制成双层，上层底部有许多排水小孔，下层有储水器，冲泡时弃水由排水孔流入下层。

十三、备水器

其主要有保温瓶、煮水器、水盂敞口较小容器、水方敞口较大容器等。

保温瓶：用于贮存开水泡茶，或贮存冷水备用。

煮水器：包括热源和煮水壶。

水盂敞口较小容器：用于盛放弃水与茶渣。

水方敞口较大容器：用于贮存清洁的冷水。

十四、备茶器

其主要有茶瓮和茶样罐。



茶瓮：用于大量贮存茶叶的容器。

茶样罐：茶样罐是有盖小罐，由铁、锡、竹等制成。

第二节 辅助茶具

饮茶时，除了必备的泡茶、盛茶用具外，还应备有一些辅助用具。必要的辅助用具有以下几种：

(1) 茶盘：用来承接盛茶的杯或盏，向客人奉茶时使用，常用竹、木制作而成，也有用陶瓷制作而成。

(2) 茶匙：取干茶时的用具，也可作为茶汤的搅拌用具，常用无异味的竹、木制作。

(3) 茶荷：又叫茶则，是控制用茶量的容器，常用无味的竹、木制作而成。

(4) 茶盂：用来贮放茶渣和废水，以及尝点时废弃的果壳等物，多用陶瓷制作而成。

(5) 茶洗：用来承接泡茶和盛茶用具，其上层为有孔的盘，下层为贮水的容器，主要用来盛接漏出或溢出的水滴，多用竹木、金属、陶瓷等制作。

(6) 茶巾：用棉、麻等纤维制作，用来擦抹泡茶时溢溅出的茶水。

(7) 茶斗：又称茶漏，常在小壶冲泡乌龙茶时，置于壶口，使干茶能顺畅地进入茶壶。

(8) 贮茶器：是贮存茶的容器。目前在茶艺馆中使用的



贮茶器，常选用锡制的罐或瓶，它具有密封性好，防潮、防光照的特点。其实，用紫砂陶制作而成的贮茶座罐，只要做到口沿密缝，也能取得好的效果。

除此此外，品茶时，如佐以茶点，那么盛点用的茶食盘，擦手用的餐巾纸，取食用的茶叉等，也是必不可少的。

第三节 煮、贮水茶具

煮水、贮水用具，质地以不污染水质为上，形状以方便和有利于贮水为好。以下是一些常见的必备的煮水、贮水茶具：

(1) 水壶：又称水注。这是一种最常见的煮水用具。通常置于茶炉上，作为保持或调节泡茶水温的容器。其形近似泡茶用壶，口较小，嘴较长。为便于冲水，壶柄置于壶口上方，连接两肩，呈提梁状。目前，都市居民常用金属水注，它具有耐用、传热快的特点，但煮水时产生的金属离子会串茶香、茶味，影响茶汁。茶艺馆使用的多为陶器制作，这种水注，既可保持水温，又无污染，还可激发人们烹茶之情趣。

(2) 茶炉：多由陶器制作而成。目前常用的多为电炉、煤气炉、石油炉、炭炉等，而茶艺馆使用的常为酒精炉。

(3) 烧水器：它由烧水壶和热能组成，热能最好选用无污染的电炉、煤气等。

(4) 保温瓶：这是一个最常见最广泛的贮水用具，也是主要用来贮放开水，如家用热水瓶。





(5) 贮水缸：用贮水，可以起到澄清水质和挥逸氯气的作用。贮水器必须是无污染的材料制作而成，并且加盖。但采用贮水缸贮水，时间不能超过一星期。

(6) 净水器：用于净化水源，选用应按当地的水质情况而定。如果用的是优质山泉水，那么，也可以省去；如果用的是普通的江、河、湖水，甚至是自来水，应选用相应的净水器。



第六章 历代名家名壶



本章将介绍至今为止发现并收藏于各博物馆及民间的一些名家名壶。

一、储南强所藏供春壶

此壶在 20 世纪 20 年代，为宜兴储南强先生得而藏之。它是迄今为止惟一流传下来的供春壶，堪称稀世珍宝。50 年代，储先生将壶捐献给国家。

现藏中国历史博物馆。

二、乾隆款描金紫砂方壶

此壶高 9.2 厘米，坯体坚实，无杂质，其壶底钤有“乾隆年制”篆文方印的描金紫砂方壶，系是朝廷设官督造之品。表面光洁明润，又施加金粉装饰，更显皇家气派。



此壶用镶身筒手法成型，壶身方中有圆，把所有上下或左右两片衔接的直线角都打磨成没有棱角的圆面。圆角方形盖。顶上缀长方形桥钮。壶底的线条略呈弧度，稍加磨圆，并在中部挖出一条长桥形的空槽。方壶的壶身两侧均饰有书画，一侧画的是《湖山雁归图》，另一侧用金粉书写《山居即景》诗：“径穿玲珑石，檐挂峥嵘泉，水许亦自注，昨来龙井边。”壶集雕塑、绘画、书法于一身，不失为紫砂精品。

现藏故宫博物院。

三、裴石民串顶秦钟壶

此壶高 11.9 厘米，口径 6.8 厘米，色呈铁栗，清纯而沉着。以秦钟为造型的基础，实为简洁，壶体仅一道弦纹，壶盖一只串圈。盖内小方印篆文“石民”二字。壶底铃圆形阴文“裴石民”三字，风格介于篆楷之间。

制壶者裴石民，宜兴人，是 20 世纪 20~40 年代紫砂界的著名人物之一，曾为著名收藏家储南强配供春树瘿壶壶盖，又为项圣思的桃形杯配托。

现藏宜兴中国陶瓷博物馆。

四、顾景舟制高庄设计提壁壶

此壶高 14.5 厘米，口径 7.8 厘米。壶体直中见圆，壶梁直中见圆，并采取提梁直接和壶的腹壁相连。此壶的最早设计者是中央工艺美术学院教授高庄。壶盖内有“顾景舟”方形篆



文印，壶底篆书阴文，“景舟七卜后作”方印。

顾景舟，亦名景洲，宜兴月埠人。他的学识修养，卓然不群，并善取诸家之长，厚积而薄发。由于他在紫砂壶的创作和研究方面的突出成就，荣获“中国工艺美术大师”称号。中国传统紫砂工艺到了顾景舟手里，达到一个新的高峰。他是一位集大成者，有人把他和明代的时大彬并称，誉之为“一代宗师”。

现藏宜兴中国陶瓷博物馆。

五、时大彬僧帽壶

此壶高 9.3 厘米，阔 9.4 厘米。壶底呈矩形，壶颈不长，其线面明快，轮廓清晰，刚健挺拔，神韵清爽。

传说是金沙寺中的老僧始创紫砂壶，做的就是僧帽壶，壶的外型仿照自己的僧帽而制。供春也制作过僧帽壶。时大彬这把壶仿的也是僧帽。

现藏香港茶具文物馆。

六、李茂林菊花八瓣壶

此壶高 9.6 厘米，阔 11.5 厘米。壶以筋纹型为主，也呈菊花自然型。壶型似一坛子，只加上把和流而已，整体看古朴秀逸，风格高雅。

李茂林是明代紫砂壶走向成熟期间的一位名家，以朴致敦古闻名。他在紫砂壶史上的一大贡献是“另作瓦囊，闭人陶





穴”。瓦囊即匣钵。此前，壶坯烧制时不装匣，不免沾缸坛油汨。自有瓦囊后，壶坯烧制时受到保护，不再沾染釉汨釉斑。

现藏香港茶具文物馆。

七、徐友泉盂形三足壶

此壶高 12.4 厘米，宽 8.2 厘米，仿青铜器备的形式，给人以非常古雅的美感。徐友泉和时大彬、李仲芳并称“壶家三大”。

徐友泉制壶，有汉方、扁觚、小云、雷提等款，泥色有海棠红、朱砂、葵黄、梨皮诸名，种种变异，妙出心裁。然晚年仍自叹曰：“吾之精终不及时之粗。”

现藏香港茶具文物馆。

八、邵文银圆珠壶

此壶高 9.6 厘米，阔 8.9 厘米。圆珠壶完全素身，无一纹饰。观其壶，给人一种圆、稳、匀、正之感。壶的身、口、盖、钮、嘴、肩、把的配合十分协调和谐，匀称流畅。壶身造型为一个圆珠，壶钮为一个小圆珠，流和把又皆是长圆，相映成趣，圆润可爱。壶底有一块大印，上刻“邵亨裕制”四个篆书。

邵文银又名亨裕，明末清初人，是时大彬弟子。其兄邵文金，又名亨祥，亦是大彬弟子。

现藏香港茶具文物馆。



九、陈用卿弦纹金钱如意壶

此壶是把大壶，壶高 28.6 厘米，宽 22 厘米，壶腹镌有“诗人临白雪，才子步青云”十字，款署“用卿”。壶腹上有一道弦线，似一条腰带。壶钮镂空为金钱状，盖上有如意花纹。此壶从整体上看，圆、稳、匀、正，由于壶体硕大，显得气势非常；然又宏大中见细微，其金钱、如意纹、弦纹皆十分工致。

现藏香港茶具文物馆。

十、陈仲美束竹圆壶

此壶高 7.7 厘米，壶底刻“万历癸丑（1613）”、“陈仲美作”两行款铭。此壶是仿自然形，像一束竹柴，壶身中腰饰以一圈竹蔑匝，壶的流、把和盖也都用不同形态的竹节，自然之趣惹人喜爱。陈仲美是江西婺源人，起初在景德镇从事瓷器制造，因当地从瓷业者多，不足成其名，于是离开景德镇到宜兴，转业于紫砂陶艺。陈仲美在紫砂壶造型中擅长于配土，“重镌叠刻，细极鬼工”，酷似自然花果，并缀以草虫，极富天趣。

现藏香港茶具文物馆。





十一、陈鸣远蚕桑壶

此壶高 6.7 厘米，口径 4~4.8 厘米。壶身扁圆折腹，腹下部素面，上部雕蚕食桑时状。壶盖是一片桑叶，上卧一条金蚕。壶身上的其他蚕均半藏半露在桑叶中，栩栩如生，十分生动。壶泥白色微黝，调砂，更逼真似蚕。壶底有“陈鸣远制”印一枚。此壶匠心独运，是陈鸣远仿自然形壶的力作。

现藏香港中文大学文物馆。

十二、程寿珍掇球壶

此壶高 13.5 厘米，横宽 12.6 厘米。壶身似球，壶盖像个半球，盖钮亦呈球状，整个壶线条圆润、丰满，气度恢弘，神韵高昂，显得浑厚稳重，又高雅不俗。

掇球壶底钤阳文印：“七十二老人作此茗壶，巴拿马和国货物品展览会曾得优奖。”壶把下有楷书“真记”印，壶盖上是一方“寿珍”篆书印。

香港茶具文物馆藏有此壶，宜兴紫砂工艺厂也有相同的一把。

十三、黄玉璘方斗壶

此壶造型仿古时农家量米麦的量具，壶由四个梯形组成，



上小下大，盖方正，钮立方，流与把亦呈方形，显得刚正挺拔，坚硬利索，清新别致。壶身一面刻的是扬州八怪之一黄慎的《采茶图》：一老者席地而坐，身旁一篮茶青、一根长杖，图左上刻“采茶图。廉夫仿瘦瓢子”。壶身的另一壁刻有吴大澂书的黄慎《采茶诗》：“采茶深入鹿麋群，自剪荷衣渍绿云。我峰头三十六，消烦多谢武陵君。瘦瓢句，惹斋。”

黄玉麟，宜兴人，活动于清道光、光绪年间。13岁从同里邵湘甫学陶艺，3年有成。曾先后受聘于吴大澂及顾茶林之家，为他们制壶作为收藏，是邵大亨之后最有实力的制壶名手。晚年多和寓居上海的一些著名画家合作。

现藏美国堪萨斯城纳尔逊·艾坚斯博物馆。

十四、曼生铭紫砂竹节壶

此壶通高8.8厘米，壶身高6.5厘米，腹径12.2厘米，流长3厘米，把宽3.7厘米。这件壶是上海金山县松隐乡清代王砧山墓葬中出土的竹节壶，它是曼生壶的代表作。壶的泥色紫黑透红，紫而不姘，红而不嫣，透贴和谐，细腻而不耀眼。造型取材于竹，壶身雕有挺拔的竹竿两节，流与把如若杈枝，枝叶折曲依附主干，流出枝三节，虽短直而见遒劲，把出枝五节，更出二极仿佛新篁，寓以生机，从端庄稳重中给人一种欣欣向上的感觉。壶腹阴刻“单吴生作羊豆用享”，富金石气息，款署阴文楷书“曼生”。壶盖内钤阳文篆书“万泉”二字。万泉也是清代著名陶工，但不见著录，传世有六方茗壶、悬壁半瓶等。

现藏上海博物馆。





十五、彭年制曼生铭半瓢壶

此壶高 7.2 厘米，口径 6.6 厘米，把梢有“彭年”小印，壶底印为“阿曼陀室”。壶身铭：“曼公督造茗壶第四千六百十四。”从此壶铭可知，曼生设计铭刻的壶甚多，由他督造的壶甚多。

现藏上海博物馆。

十六、彭年制石梅铭竹段壶

这是一把壶身、壶流、壶把、壶钮均仿竹段的自然形壶。壶身有朱石梅的铭文：“采春绿，响疏玉。把盏何人？天寒袖薄。石梅作。‘春绿’拟茶，‘疏玉’喻泉，‘天寒袖薄’指佳人，意为美人为我煮泉烹茶。”壶底有“石梅摹古”印一方，壶盖上有“彭年”小印。

现藏上海博物馆。

十七、时大彬紫砂提梁壶

此壶通高 20.5 厘米，横宽 19.1 厘米，壶体身高 10.5 厘米，腹宽 15.9 厘米，口径 9.5 厘米。壶身圆形圆底，鼓腹削扇，矮颈平盖，壶流折而曲，侧呈六棱，壶的底面大，面分四瓣，把作提梁式，剖成菱方。壶的造型浑厚，形体稳重，制作



雅淳，古朴隽丽。壶所用泥质是栗色粗砂土，掺入黄色钢砂土，壶表面泛出闪闪夺目的金黄色斑，犹如静夜长空繁星点点。

此壶的壶身采用打筒技法，片子匀平坚巧，提梁与壶流受羊角山手法的影响，都经过竹刀切削，呈多角形，边线劲直有力。梁、流与壶身虽是镶接而成，但不露痕迹，浑然一体。壶身短颈上的压盖，做得工整规矩，准确紧凑，几乎是短颈的延伸，很难分开。

此壶造型的基本构思是一个“圆”字。从正面看，圆圆的壶身和圆圆的提梁重叠在一起，轮廓线相互交错又受到阻断，因而使图形的主体感分外强烈；再俯视看，壶底是一个大圆形平面，壶盖是另一个小圆平面，壶钮正在这两个同心圆的圆心位置。而壶的提梁这个圆特别高大，拱起如虹桥，与壶身的圆虚实相映，使整体舒展大方。

这把壶的壶盖口沿上有阴文“大彬”款署，在左侧又有“天香阁”篆体阴文小印一枚。考用天香阁室名者有多人，如清乌程唐之风、清青浦张泽咸、明华亭吴中秀等，从时大彬所处年代推测，此壶可能系吴中秀之物。有人以时大彬制壶“从未见署款而兼盖章者”作鉴别，对这壶是否时大彬制作存有疑窦。

南京博物院藏有一件。

十八、彭年制曼生铭梅雪壶

此壶通高7厘米，口径6.1厘米，底径11.8厘米。此壶坯体坚致，表现平滑明亮。壶状如馒头，溜肩以下，气贯其





中；壶身圆滑如莼，底大若盘，极为稳重；盖钮拱起，与壶身的弧度一致；壶把与壶嘴所占空间大小相近，分别增加了壶的整体性和平衡感，另外，壶嘴系填塞而成，但制作者把壶嘴根部上下做成圆弧状，软软地与壶身熨帖在一起，看不出有粘接的痕迹。由于壶把向外回转较大，制作者刻意将壶嘴做长，并稍稍上翘，以求得视角上的和谐。

这把由制陶高手杨彭年制壶、西冷八家之一的陈鸿寿（号曼生）题写壶铭的紫砂壶，称得上是紫砂技艺和翰墨结缘的代表作。壶的盖里钤“彭年”篆书阳文小印一枚，壶身镌刻有“梅雪枝头活火煎，山中人兮仙乎仙。曼生”，壶底钤“陈曼生制”篆书方印。

现藏南京博物院。

十九、邵大亨八卦束竹壶

此壶通高8厘米，口径9.6厘米，是用64根细竹围成，每根都是一般粗细。腰中另用一根圆竹紧紧束缚，微瘦些。壶底四周有4个由腹部伸出的8根竹子作足，上下一体，显得十分协调，并更增强了壶身的稳定性。壶盖上有微微凸起的伏羲八卦方位图，盖钮也做成一个太极图式，壶把与壶嘴则饰以飞龙形象。壶的色泽呈蟹青，有冷逸之感。它是清嘉庆、道光年间著名艺匠邵大亨的作品。壶盖内钤有瓜子形阳文楷书“大亨”小印。

八卦束竹壶不仅造型古奥，而且深得易学哲理。这用64根竹子拼成的壶身，又用32根小竹做成的4个底足，正是“易有太极，是生两仪，两仪生四象，四象生八卦”的一本万



殊的两分法的象征。制作者通过艺术手法，将《易经》中一分为二，再分为万象万物，以及殊途同归的基本观念得以形象再现。

现藏南京博物院。

二十、项圣思紫砂桃形杯

此杯的造型是以连着枝叶而切开的半桃作杯，杯口如桃，口沿及内外壁磨修得平整明润，显示着它自身的洁净。桃杯口外沿刻有唐诗人许吉的《醉吟》“阆苑花前是醉乡，踏翻王母九霞觞；群山拍手嫌轻薄，滴向人间作酒狂”中的前两句。制杯者在设计上的巧思是，把桃子做得丰硕肥大，把与桃柄相连的枝干捏得粗老盘屈而中空，所谓“此桃三千年一生实”，艺术地得到了表现；又将枝干做得高于杯口，成为供人把持的杯把，方便使用；特别是利用稍稍伸出杯底的枝干、叶端和小桃，鼎足而三，作为支持茶杯的三个支点，极有天趣。

这件紫砂桃形杯原为宜兴储南强珍藏，1952年慷慨捐献给国家，现藏南京博物院。

二十一、陈鸣远南瓜壶

此壶高10.5厘米，口径3.3厘米，是一只相当写实的矮圆南瓜，顶小底大，甚为敦实，壶盖正好是一只瓜蒂。壶身一侧的壶嘴上贴附着几片瓜叶，使得这实用的部件与瓜的主题过渡自然。另一侧的壶把做成一根瓜藤，围成半环状，藤上显出





丝丝筋脉。壶面刻有铭文“仿得东陵式，盛来雪乳香”。

陈鸣远是清代最著名的壶家，享有“清代第一大家”之誉。他继承了明人壶造型朴素高雅大方的民族形式，又发展了自然写实的风格，在紫砂壶艺的发展史上具有里程碑的意义。

现藏南京博物院。

二十二、任伯年铭刻花提梁壶

此壶高 16.5 厘米，口径 8.7 厘米。壶圆球形而微扁，三叉提梁，虚实之间，犹如一件抽象的雕塑，显得雄浑稳重。壶身一侧刻折枝花卉，另一侧左下部刻花卉一丛，右上刻行书壶铭：“稚村仁兄清玩。伯年并刻。”壶上花卉及铭文皆出自任伯年之手。壶内底中间有一明显似印章的方块痕迹，因烟熏污迹不辨字样，制壶者不得而知。

任伯年，名颐，字伯年，浙江绍兴人，寓居上海，是清末上海画派的著名画家，与任熊、任薰合称“三任”。任伯年兴趣广泛，对紫砂艺术也十分迷恋。

现藏南京博物院。

二十三、时大彬六方紫砂壶

此壶呈赭红色，通高 8 厘米，口径 5.7 厘米，底径 8.5 厘米。于 1968 年在江苏扬州江都乡一座墓葬中出土，壶底竖刻“大彬”二字，用笔熟练，名下无印章，亦无纪年或其他文字题记，这和李景康说的：大彬作壶“从未见署款而兼盖章者”



是相符的。

这件六方壶的造型，是一种历史较久的样式，1974年在江苏宜兴羊角山紫砂窑址中也有发现。但在时大彬手里，对它作了极有影响于后世的改进，首先，他把六片壶片笔直地镶在壶底外周，比羊角山那把稍稍内敛的底部要平稳得多；第二，他已注意到壶的身、流、把的取平，虽然并未达到“三平”的标准，但平稳感有了增强；第三，他为六方壶设计了一个圆形盖和圆锥形钮，这是不同于宋人传统的，与收藏在故宫博物院的一件“大彬”款紫砂胎包漆方壶相同。向来的壶口盖要与壶身协调统一，这方壶圆盖，许或是时大彬“大圆地方”的宇宙观在陶器造型上的体现。此壶系时大彬晚年作品。

现藏扬州市博物馆。

二十四、时大彬三足圆壶

此壶高 11.3 厘米，口径 8.4 厘米，属时大彬改制后的小壶，这件圆壶 1984 年出土于江苏省无锡县甘露乡。

其壶身似一球形，素面无饰，惟壶的盖面上，围绕盖钮贴塑着四瓣柿蒂纹。壶下三小足，曲润有变，又和壶身浑然一体。壶流外撇，和壶把对称而又呼应。壶把下方的腹面上，阴刻横排的“大彬”两个楷书款，字体规而不板，刀法娴熟有力，显得规整而洒脱。壶泥褐色，细看能发现壶面布满着浅色的微小颗粒，这正是鉴赏家所称的“银砂闪点”，也是时大彬时期泥质的特征，有“砂粗质古肌理匀”之誉。

现藏无锡县文管会。



二十五、彭年制曼生铭套环钮壶

此壶通高 10.5 厘米，壶体洒冷金斑，壶体造型新颖，壶流直而短，盖有套环钮。壶腹阴刻行书：“为惠施，为张苍，取满腹无湖江”，署“曼生”款。把下有“彭年”，壶底铃“阿曼陀室”款。此是陈曼生、杨彭年默契配合所制。

此壶藏天津市艺术博物馆。

二十六、陈鸣远天鸡壶

此壶通高 10 厘米，口径 3.9 厘米，腹径 8.5 厘米。通体呈紫紫色，紫中泛红，色彩凝重，光滑润泽。壶身直口，长颈，鼓肩，肩一侧与口之间设鸡首形流，对侧设兽首衔环，收腹，平底。颈上端饰莲瓣纹，肩部饰一周绳纹。壶顶是圆形盖，平顶中心饰阴阳鱼，周围饰五朵凸起的祥云，盖周壁饰云雷纹。

壶的腹部阴刻行楷书：“柏叶随铭至，椒花逐颂来。庾子山句，廉让书，崔村仿古，壬午重九前二日。”后有阳文篆书“陈鸣远”、“崔村”两方形印。所刻诗系北周庾信《正旦蒙赵王资酒诗》中的两句。

现藏天津市艺术博物馆。



二十七、描金山水八卦壶

此壶通高 10.7 厘米。通体呈竹节形，圆足。灵芝蟠螭作盖钮，壶上部有浮雕的八卦纹饰，壶腹中部有竹节状的装饰，壶的流与把为对称形，并各衔一套环。壶腹一面绘有描金的山水、楼阁、树木，另一面是描金篆书“吸之两腋风生，玩之四周香拂。朗岑”。系清乾隆年代制作。

现藏天津市艺术博物馆。

二十八、陈曼生云幅方壶

此壶高 7 厘米，口径 6.6 厘米，壶身呈方形，壶盖、壶钮、壶把和底足皆是方形。壶的盖面饰蝙蝠祥云，壶身一壁雕饰山水画，另一壁刻铭曰：“外方内清明，吾与尔偕亨。曼生。”

陈曼生设计的壶大多由杨彭年制作成型，这把云幅方壶仅有“曼生”款，可能是他自己设计、刻铭，自己制作的。

现藏苏州文物商店。

二十九、陈鸣远莲形银提梁壶

此壶通高 8 厘米。是陈鸣远仿自然形的又一佳作。壶身由八片莲花瓣围成，花瓣的尖端微微翘起，显得俏丽纤巧。壶盖



现藏苏州文物商店。

此壶高 8.9 厘米，口径 5.8 厘米，它是在黄玉麟的壶品中堪称杰作的一把壶。壶呈方形而四角圆转，上小底大，加足，显得稳重而坚定；柔和圆润的线条，有和谐之美，又具藏锋不露之妙；盖钮内孔圆而外呈三瓣弧形，与壶把围成的一个圆，相呼相应。

壶身一面刻的是：“诵《秋水》篇，试中冷泉，青山白云吾周旋。”下钤吴昌硕印。壶的另一面有铭云：“庚子九秋，昌硕为咏台八兄铭，宝斋持赠。耕云刻。”庚子年应是光绪二十六年（公元1900年）。壶盖内有“玉麟”小方印，壶底有“黄玉磷作”篆文方印。

现藏宜兴紫砂工艺厂。

供春原作树瘿壶，后由宜兴储南强先生得之时已缺盖，曾



请黄玉麟配盖。黄玉麟配加的盖子是爪蒂柄形。随后，黄玉麟又复制一把并配杯。

现藏宜兴紫砂工艺厂。

三十二、朱可心金盅壶

此壶通高 23.5 厘米，口径 6.7 厘米，是当代著名紫砂壶艺家朱可心的代表作。壶体似一高酒盅，上大下小，线条挺拔，造型爽利，盖钮是一个圆锥体，上小下大，尖长挺秀；壶把和壶流则取三弯式，纤细而长，如此互相呼应而和谐，又都加强了瘦削高耸之感。

朱可心，字开长，又字凯长，宜兴人。他悟心出众，设计能力极强，青年时代已崭露头角。不仅擅长光货的制作，亦精于花货，多以松、竹、梅为题材，其松鼠葡萄壶、报春壶、彩蝶壶等都为收藏和爱好者所喜好。1932 年，他制作的云龙鼎获美国芝加哥博物展览会金奖。

现藏宜兴紫砂工艺厂。

三十三、蒋蓉百果壶

此壶高 14 厘米，宽 25 厘米，壶嘴是藕节，壶把是菱角，壶盖是蘑菇，壶足是芋头，壶身四周还有一些瓜子、花生等，十分自然。壶制者巧妙的构思，真有使人忘记是壶，而在欣赏鲜活果蔬之生趣。

百果壶制作者是女陶艺家蒋蓉。她生于宜兴陶艺世家，



11岁即开始制坯，早年在上海铁画轩制壶，尤其喜爱制作仿自然的壶，以西瓜、荷叶壶为最雅。现在是高级工艺美术师。

现藏宜兴紫砂工艺厂。

三十四、邵旭茂仿古提梁壶

此壶高23厘米，口径12.3厘米。壶底有印两方，一为“荆溪”，一是“邵旭茂制”。

这把仿古提梁壶是邵旭茂在清乾隆年间的作品，造型浑朴，气势不凡，制作精湛。壶的泥质细匀秀润，色泽沉着古朴。

现藏宜兴紫砂工艺厂。

三十五、明嘉靖提梁壶

此壶通高17.7厘米，口径7厘米。它是南京市博物馆1965年在南京中华门外马家山明墓中发现的，赤腹浑圆，周正，靠近底部略收敛。

提梁在壶顶上弯成带两个倭堕的拱形，后部有一个小系。壶盖是扁平的，有葫芦形的盖钮。盖内不是常见的子母口，而是凸起一个“十”。壶嘴根部的壶面上，贴塑着四瓣柿蒂纹；里面是单孔。壶的泥色红褐，质地比较粗糙。壶腹一面，斑斑驳驳地粘着些浅土色的东西。此壶是紫砂工艺尚未十分成熟时期的作品，其色泽、文饰等皆不如后来的讲究、精妙。但这一有确切年代的壶，对研究早期壶的制作、烧造，具有重要意义。



义。其制作者尚未考知。

三十六、邵大亨鱼化龙壶

此壶通高 9.3 厘米，口径 7.5 厘米，壶呈圆球状。此壶通身作海水波浪纹，线条流畅明快。海浪中伸出一只龙首，张口睁目，耸耳伸须，龙口吐出一颗宝珠，十分生动。壶盖上也是一片海浪，壶钮是一从海浪中探首而出的龙头，立体活动，伸缩自如。壶把是一条弯曲的龙尾，颇有情趣。壶呈栗色，却偏于冷调子，有清纯之感，大海之态。壶盖内钤阳文楷书瓜子形“大亨”小印。

邵大亨，宜兴上岸里人，活动于清道光至同治年间，是杨彭年之后的制壶名手。其壶以巧思闻名，且制作精细，格调高雅。大亨与彭年，若春兰秋菊，各有千秋，然大亨壶传世不多，故名气稍逊彭年。

现为南京王一羽所藏。

三十七、松亭制月亭铭竹节柿形壶

此壶通高 8.1 厘米，口径 6.7 厘米，壶身类似柿形，壶流、壶把皆仿竹节状。壶腹有横曲竖直类筋纹，线条柔和。壶底内收，与壶肩呼应。壶底有“宜兴松亭自造”阴文篆书方印。壶身有吴月亭（字竹溪）的两段铭文，一为篆书：“候鼎上之松声。辛巳秋。”一为隶书：“中空空而难测，腹恢恢其有余。竹溪。”





为南京王一羽所藏。

三十八、彭年、钱杜合制寒玉壶

此壶通高 8.5 厘米，半圆式，平底，壶体呈榴皮色。它是一件杨彭年与钱杜合作的精品。钱杜，钱塘（今杭州）人，字叔美，号松壶，又号壶公；其工诗，深通画法，人物仕女花卉靡不精，尤擅山水。

壶腹刻一梅树，右下阴文刻“叔美为昙如作”；另一面刻行书“寒玉壶”及“一枝两枝翠蚊影，一点万点春烟痕。忽忆西溪深雪里，橹声伊轧到柴门。壶公戏题丙子二月”。把下有“彭年”方印款。

三十九、瞿子冶汉钟壶

此壶高 11.2 厘米，口径 6.1 厘米。但它的原盖已失，现在的壶盖是当代工艺美术大师顾景舟配制。

这把汉钟壶极类一古钟，又用粗泥制成，显得格外古朴。钟形壶当中有一弦纹，弦纹不取方形，亦不取扁带状，采取半圆形，与圆浑的钟形和谐一体。弦纹之上刻楷书“汉钟”二字，弦纹之下刻：“一勺八斗之子才。子冶。”

瞿应绍，字子冶，初号月壶，改号瞿甫，又号老冶、降春。清嘉庆至道光年间人，上海籍。工诗词、尺牍，擅书画、篆刻，精于鉴赏古彝尊钟鼎图史、古今名人墨迹，才气纵横。文业之余，酷爱紫砂，尝自制壶，号“壶公”。常请好友邓奎



至宜兴定制监造茗壶，遇好壶即亲撰壶铭，或绘刻梅竹双清，时称“三绝壶”，意谓诗书画无一不精也。

现为私人收藏。

四十、彭年制老冶铭石瓢壶

石瓢壶的一面壶身刻有修篁一丛，一竿竹枝越过壶盖，伸向壶身的另一面；壶的另一面有铭文曰：“翠雨萧萧，人过茶秦。老冶。”壶把下有“彭年”小印一方。

翟老冶（应绍）是继陈曼生、朱石梅之后的书画金石名家，也是继曼生、石梅之后的与杨彭年的又一合作者。他所装饰的紫砂壶，密而不繁，富有生活气息，而又格调高雅，特别是镌刻，古意盎然，韵致怕人。

此壶为当代中国画大师唐云生前收藏。

四十一、顾景舟制吴湖帆书画石瓢壶

此壶呈扁圆，上窄下宽，显得稳重，配一扁圆壶盖，壶钮似一座缓坡的拱形桥，壶底有三只圆足，线条流畅，意境舒展。壶面画修篁数枝，款落“湖帆”。另一面是吴湖帆的行书壶铭：“无客尽日静，有风终夜凉。药城兄属。”壶盖内有“景舟”篆书长方印，壶底钤“顾景舟”篆书方印。由顾景舟制作，吴湖帆书画。

由当代中国画大师唐云生前珍藏。



四十二、韵石制赧翁铭博浪椎壶

此壶高 8.5 厘米，口径 4.6 厘米，就像一个博浪椎（即大铁锤：原是张良于博浪沙狙击秦始皇所用的铁椎。秦始皇灭韩，张良是韩国人，为韩报仇，觅得力士，做铁椎重一百二十斤，趁秦始皇东游，于博浪沙击之。此举虽未成功，其志可嘉。制壶者想必有感于此而作），盖钮上缀一索，为了使之有铁椎的粗重感，制壶者在细泥中掺和了粗砂，更逼真似铁椎。这是一件极难得的仿古器紫砂壶。

壶流下有篆文“韵石”小方印。韵石其人，不详。壶底另有篆文“林园”印。壶身刻行书：“博浪椎”三字，另一面刻：“铁为之，沙搏之。彼一时，此一时。赧翁铭。”赧翁，梅调鼎的号，他是浙江人，晚清书法家。此壶成于清光绪年间。

此壶由当代中国画大师唐云生前收藏。

四十三、彭年制石梅铭圆角方础壶

此壶高 8 厘米。壶身虽为方础，没有棱角，而流、把和盖又棱角分明，这样就在浑圆中有锐气，富有变化多姿之妙。壶上刻铭：“范佳果，试槐火，不能七碗，兴来惟我。石梅制。”所谓“范佳果”，此壶造型酷似一只饱满的柿子，所以有人名之为“柿形壶”。壶把下有“彭年”阳文篆书小印，壶底有阳文篆书印“石梅仿制”，可知此壶为石梅与彭年合作，



而样式仍是仿曼生壶的。

朱石梅，名坚，是略晚于陈曼生的一位与杨彭年的合作者，擅长金石书画，精于鉴赏。他以画家的身份参与紫砂壶的制作，曾作“砂胎色壶”，将紫砂与锡、玉工艺相结合，为紫砂工艺开辟另一蹊径。曾著《壶史》，惜已佚。

由当代中国画大师唐云生前收藏。

四十四、李仲芳扁圆壶

此壶高6厘米。壶盖大而平，壶盖与壶口接触处弥合紧密，真可谓“其间不容发”。壶呈铁栗色，壶体轮廓分明，线条流畅，刚柔兼济，方圆互寓，挺拔中见端庄，潇洒中见稳重。吴梅鼎评李仲芳的壶“骨胜而秀出”，此壶正然。

李仲芳，人称时大彬门下第一高足，明万历至清初人。其父李茂林也是一位制壶高手，所制的壶多古拙朴致。然李仲芳另辟蹊径，走自己的路，其壶形制以文巧相竞。

现为私人收藏。

四十五、杨彭年筒形壶

此壶通高9厘米，口径8厘米，形似一木桶。泥质坚结，砂色暗红，制作精致，口与盖转捻即紧，拈钮可以拿起全壶。壶身铭系一署名“蕉雪子”，还摹刻了扬州八怪金冬心、罗聘的书画，如壶身上刻有一尊坐佛，伏膝而眠。原系罗聘画，所摹神形俱似。左上刻偈语曰：“放下屠刀否，心莲顷刻开。三





千今世界，开眼见如来。冬心金寿门。”为摹冬心的书法。

这把筒形壶，壶底有“杨彭年造”一方印，无曼生的壶铭，其式仍是仿曼生壶。从款铭“己卯冬月作”可知，此壶作于嘉庆二十四年（公元1819年），是陈曼生逝世前三年。

杨彭年以和陈曼生合作制壶而闻名，他和其他文人合作或自行设计制作，特别是在陈曼生于道光二年（公元1822年）去世后，他继续制造“曼生式”，只是没有曼生的铭刻了。

此壶现为私人所藏。

四十六、黄玉麟提梁壶

此壶高18.8厘米。壶身连盖是一个完整的扁球形，盖钮是一个扁圆粒，短嘴略微有点弯，提梁是弯成弧形的圆棍，靠壶嘴的一端分成两叉。壶的泥色赭红，全身布满金黄色似桂花样的斑点，俗称“桂花砂”。这浑圆敦实的壶身，挺拔的提梁，小柱子似的盖钮，造型朴实，做工精巧，充满活力。

壶盖内有“玉麟”阳文椭圆小印，壶底有“恣斋”阳文铁线篆印款。恣斋是清代收藏家吴大澂的号，此壶应是吴大澂请黄玉麟制作的。

现为苏州姚士英珍藏。

四十七、吴月亭三足圆壶

此壶通高14厘米，足高4.5厘米。通体点冷金色，造型取于商青铜器盃。壶腹阴刻“兰圃仁兄大人正”、“敲冰煮



茗”，署“竹溪”款。壶底有阳文铁线篆书“恣斋”印款。恣斋乃是吴大澂的号，清同治进士，官至湖南巡抚，工篆书，兼长丹青，又是收藏家。他曾请黄玉麟、俞国良、余生等工匠为他制壶。此壶造型古朴典雅，是一件精巧而不失古意的佳作。

吴月亭，字竹溪，杨彭年的弟子。

四十八、惠孟臣梨段壶

此壶高 7.5 厘米，其形似梨，朱色，壶面没有任何装饰或雕刻，十分朴素，比例匀称，光润温雅，敦正工巧兼而有之。壶底刻有“壬午仲冬月，孟臣”。他还能以唐代大书法家诸遂良笔法作自己的铭刻。按壶铭所记，此壶作于明崇祯十五年（公元 1642 年）。

惠孟臣是明末清初宜兴著名陶人。他制作的紫砂壶，小壶多，中壶少，大壶甚罕；壶色以朱紫者多，白泥者少。他制作的小壶，大巧若拙，别开生面，移人心目，尤其风靡南国。广东潮汕和福建厦门等地喝功夫茶，“壶必孟臣壶”。因他制的壶都有“孟臣”款，茶家遂习惯称为“孟臣壶”。后人仿其者颇多，如今似乎把泡饮功夫茶所用的紫砂小壶都泛称“孟臣壶”了。

四十九、唐云、许四海合作云海壶

唐云，浙江杭州人，别号大石、药翁，是中国当代著名国画大师。唐云嗜好紫砂陶艺，早在 20 世纪 30 年代在上海就曾





与顾景舟、朱可心、王寅春等制壶高手，共同探讨壶艺。20世纪80年代以来，唐云更醉心于紫砂壶创作，或构思设计，或题画撰铭，收藏古今紫砂壶器近百件。

许四海，字紫云，初号拾荒人，又号门外汉。其制壶长于构思，怪怪奇奇，远非他人所及；与书画家合作制壶，推诚相接，莫逆于心，成就非凡。

唐云与许四海先后合作制壶20多把，人称“云海壶”。这20多种“云海壶”的款式和题画无一雷同。

石瓢壶（“云海壶”之九）：壶似石瓢，底生三足，壶盖上的钮弯弯如江南石拱桥，壶把、壶嘴线条飘逸如水之波纹。唐云在壶上画的是西湖山水，题铭用的是诗句：“欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人。”以山水比美女，以美女喻佳茗，使得壶艺与书画相得益彰，赏壶与品茶相映生趣。

柚子壶（“云海壶”之十）：壶面是特制的粗砂，正好表现抽皮的质感，具有浑朴敦厚的风格。唐云没有在上面作画，而是借题了一段包含禅机的文字：“四大皆空坐片刻，无分你我；两头是路吃一碗，各奔东西。”一壶在握，默吟那题铭，使人心静如水。

笠式壶（“云海壶”之十九）：壶身是一个极扁的圆锥，如一顶江南的竹笠，虽未镂刻竹编的经纬，却已透出竹笠的神韵。唐云画的是《东坡品茶图》：树荫下，坡翁席地而坐，独自饮茶，一顶大竹笠放在一边。另题：“笠荫喝，茶去渴，是二是，我佛无说。”壶、画、铭浑然而成一体。

枇杷壶（“云海壶”之二十）：壶身圆如枇杷，壶盖、壶把亦圆似枇杷，大圆叠小圆，憨态可掬，令人亲切。壶上画的是串圆果两片叶，简洁洒脱。一旁题曰：“客来茶未熟，先请吃枇杷。”枇杷壶像一个憨厚的朋友，直觉得可亲可近。



此外，还有竹段壶、束柴三友壶等。

五十、陈鸣远树椿壶

此壶高 11.5 厘米，宽 15.5 厘米，形如树桩，壶身有一凹处，内伏一只知了，形态栩栩如生。壶盖上一青蛙盘踞正中。壶底有“蛤君霸石泉，淳香溢天年。鸣远”之阴字，并有陈鸣远之方印款。

五十一、陈鸣远松竹梅树椿壶

此壶高 13.5 厘米，宽 17.5 厘米，壶身似一棵竹桩，竹竿勾曲成把手，壶嘴似梅花枝干，有数朵梅花绽开在壶身。壶盖形如竹节，其上盘踞着两只小松鼠。壶底铭为：“清风撩坚骨，遥途识冰心。鸣远。”

五十二、瞿应绍百果壶

此壶高 11 厘米，宽 14.5 厘米，壶身镶嵌有花生、瓜子、豆子、蘑菇、核桃等，色彩不一，壶嘴形如藕，壶把状如菱角，壶身铭文：“本是榴房结子多，菱腰藕口品如何，堆成颗粒皆秋色，万果园中次第歌。”



五十三、八仙壶

此壶高 6.5 厘米，宽 10.5 厘米，壶盖有“孟臣”印款，壶底有“康熙御制”的金色字体。壶身布满了八仙的法器，有李铁拐的葫芦，汉钟离的风凉扇，张果老的鱼鼓筒，何仙姑的竹策篱，吕洞宾的阴阳剑，韩湘子的花篮，曹国舅的七洞箫，蓝采和的大拍板，色彩丰富、华贵。

五十四、惠逸公直筒泥绘壶

此壶高 5 厘米，宽 6.5 厘米，底款有“一二年前喜天外。逸公”字。壶身铭是“一色杏花红十里”，为金色字。壶的另一面是一幅乡间闲逸图，几朵彩云，一间竹屋，几棵树，有山有水。壶盖有数枝杏花图案。

五十五、朱泥壶

此壶高 7 厘米，宽 11 厘米，壶底款有“周玉发制”四字。

五十六、秋水壶

此壶高 8.4 厘米，宽 9.5 厘米，壶底款有“一色杏花红十



里。孟臣制”等字。

五十七、思亭壺

此壺高 7.5 厘米，寬 9.5 厘米，壺蓋有“水平”兩字，底款有“雍正二年甲辰惠孟臣”陰刻字。

五十八、段泥柿形壺

此壺高 9 厘米，壺身有菊花圖案。馮桂林制。

五十九、逸公梨形壺

此壺高 7.5 厘米，寬 12.5 厘米，底款為“清香伴日吟。逸公制”。

六十、惠孟臣甕形壺

此壺高 8 厘米，寬 11.5 厘米，底刻“江清月近人。孟臣制”字款。



六十一、徐秀棠龙凤呈祥壶

此壶高 9 厘米，宽 17 厘米，壶底铭为“你我爱壶为同好，水茗相投是前缘”。

六十二、竹韵壶

此壶高 9 厘米，宽 20 厘米，壶底有“平生八之一也”款，壶嘴、壶把均似竹节，数片新竹叶从壶嘴伸向壶身。作者刘建平。

六十三、石瓢壶

此壶高 7 厘米，宽 16.5 厘米，作者张红华，壶盖有“红华”印，壶把有“张”印款，底有“张红华”之印。壶身阴雕一翁泛舟之图，并写有“载得中冷水，来品龙井茶”，均出自唐云先生之手迹。此壶作者一位是紫砂工艺大师，一位是著名画家，作品可谓名人名家合璧之珍品。

六十四、茶经壶

此壶高 11 厘米，宽 11 厘米，作者为程苗根、李雪娥夫



妇。茶壶造型古朴，壶身刻有 7000 字的《茶经》，每平方厘米，连行距在内，约有近百字。



第七章

茶具精品鉴赏



在茶具发展史上的不同阶段，所包含的内容是不一样的；同样，大致相同的同一种茶具，在不同时期，不同地方，其称呼也是不一样的，现选择一些在中国茶具发展史上有过重要作用，而且有实物存世，又有文物价值的茶具精品，简析如下。

一、东汉陶茶碗

如图 7—1 所示。它是一件实用的日常用具，色调绚丽美观，是东汉时的代表性饮具。东汉时期，饮茶和茶业虽然已获得某些发展，但陶碗还是作为食器和饮器混用的，没有单独作茶具使用。这件茶碗，是泥质灰釉陶器，东汉时烧造。其造型是弧壁，敞口浅足，平底。制作上采用拉坯成型，利用拉坯时留在胎坯上的自然弧纹，形成以较高的艺术美感。在当时，江南已烧造出成熟瓷饮具，这件东汉的陶茶碗吸收了瓷器制造的工艺技术。



图 7—1 东汉陶茶碗

二、三国魏玉杯

如图 7—2 所示。这件玉杯，通高 13.0 厘米，口径 5.0 厘米。为筒体直腹，有圆饼形高足，通体光素，切割规整，曲线流畅；又经抛光，富有光泽感，从中可以看出雕琢此玉杯的工匠有很高的工艺水平。再加上玉杯是由温润洁白的和田玉雕琢而成，故而成为一件难得的玉器珍品。这件玉杯，当时作为饮食器具，没有单独作为茶具使用。

用玉石加工成杯，一般不采用雕刻工艺。因为玉的质地坚韧，而通常使用硬度高于玉的金刚砂加水研磨琢制而成。为此，制玉不称雕玉，而称琢玉。在 1700 多年前的三国魏（公元 220 ~ 265 年）能琢出如此精致的玉杯，实属不易，更增加了此杯的文物价值。

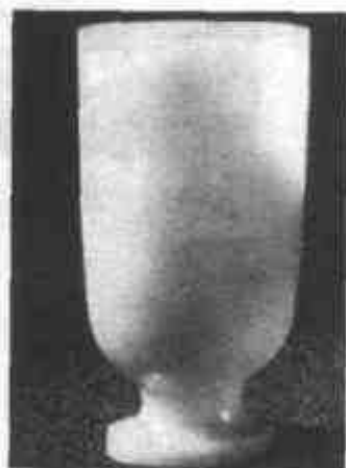


图 7—2 三国魏玉杯



三、北齐白釉莲瓣纹罐

如图 7—3 所示。这件白釉莲瓣纹罐，通高为 19.0 厘米，口径为 7.5 厘米，为白色。腹呈圆鼓形，有圈足，口颈适中，肩有四系，提携既稳妥方便。在存世的茶具作品中，与同类的白釉莲瓣纹罐相比，堪称是我国最早的盛茶器具。值得说明的是，北朝时，瓷器还是一种新兴的产品，主要供社会上层人士使用，属高档消费品。尤其是白釉，更是问世不久。其造型、纹饰，虽是仿照汉代的铜器或陶器形制，但作为瓷器，特别是白瓷仍是弥足珍贵。另外，罐上腹部的莲花瓣纹，一般认为是从东晋开始才有的，而见于茶具上，这还是最早的历史实物见证。



图 7—3 北齐白釉莲瓣纹罐

四、隋白瓷碗、盘

如图 7—4 所示。这件白瓷碗盘，由五只碗和一个盘组成

套件。碗呈杯形，大小一致，为圆口，深腹，近直壁，有圈足。盘系碟形，盘径 28.5 厘米，下面有三足，足呈圆环状。盘的大小正适合容纳五只小茶碗，都是白瓷，釉色光润，有一种雅致洁净之感。

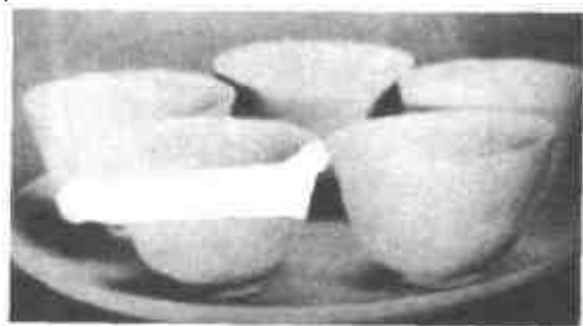


图 7—4 隋白瓷碗、盘

五、六朝青瓷耳杯、托

如图 7—5 所示。这件越窑青瓷耳杯、托，由杯和托组成。杯整体呈耳形，两端微翘，最长口径为 15.7 厘米。直口斜腹，腹浅，两侧有近长条扶手，以便于端持。底平，无足。托呈浅盘状，较大，亦无足。杯和托均为一色胎釉，胎色呈现出深浅不同的灰色，质地坚硬细致；釉色为青灰色，釉汁纯净，且有釉上褐色点彩装饰工艺，整体显得古朴敦厚。

这件青瓷耳杯、托，是六朝时期代表性的茶具之一，具有六朝时代特征的越窑早期茶具的稀世珍品，对研究我国茶具的发展具有极其重要的作用。陶瓷学家一般认为：六朝耳杯，多承汉代陶、铜耳杯，三国、两晋时的耳杯，腹浅、底小，而东晋时的耳杯，两端稍向上翘，南朝时上翘部分逐渐减少，隋唐时消失。结合越窑釉上褐色点彩装饰工艺等特点来看，这套杯、托大概是东晋时的作品。





图 7—5 六朝青瓷耳杯、托

六、唐釉下彩执壶

如图 7—6 所示。这件釉下彩执壶，出土于 1975 年湖南省望城县长沙窑，属晚唐至五代制品。现珍藏于湖南省博物馆。它高 21.7 厘米，口径 8.0 厘米，为灰白色胎，青黄色釉，敞口，矮颈，椭圆形腹，平底，低圈足；腹的一侧有管状短流，与此相对的另一侧有长曲形把手；壶身通体彩绘，用褐绿相间的联珠纹组合成重叠山峦图案，画面显得洒脱奇特，颇有变化。整件作品，使人有拙朴其外，秀慧蕴内之感。

长沙窑产品以饮食器具为主。釉下彩绘，是长沙窑的首创，它突破了以往茶具的单一釉色，又为以后茶具釉下彩的发展开了先河。长沙窑釉下彩执壶，在茶具发展史上，具有深远的意义。唐代壶的造型之多，长沙窑是首屈一指的。



图 7—6 唐釉下彩执壶

七、唐金银丝结条笼

如图 7—7 所示。它是陕西扶风法门寺地宫出土的唐代系列茶具之一。呈椭圆筒形，通高 15.0 厘米，长 14.5 厘米，宽 10.5 厘米。笼子由盖、笼体和足组成，整体用金、银丝编织而成。盖面隆起，盖的顶端装饰塔状丝织物。盖的面与沿的棱线，用金线织成小圈，连珠一周。盖沿和笼体上沿均为复层银片，成了母嵌接。笼体的下沿边有四个盘圆圈足。每个足饰成狮头形，足与笼体相接。提梁以银丝织为复层，宽 0.5 厘米，厚约 0.2 厘米，长 20 厘米，编织于椭圆形长径两侧的笼体外缘。盖与提梁之间，用银链相连。为唐、宋及及其以前特有的贮茶器具，用于烘烤饼茶。整个笼子，通体剔透，工艺精巧，是罕见的茶具珍品。为研究中国茶具的发展，尤其是贮茶器具的发生提供了重要的历史资料。



图 7—7 唐金银丝结条笼

八、唐鎏金壶门座茶碾

如图 7—8 所示。它是陕西扶风法门寺地宫出土的唐代系列茶具之一。这件茶碾，由碾槽、辖板、槽身，以及与其配套的碾轮（轴）组成。除碾轮外，其余三者合一，钣金成型，纹饰鎏金。整体呈长方形，通高 7.1 厘米，长 27.4 厘米。碾槽深 3.4 厘米，为半月形，尖底，口沿平折，与槽座焊接。槽口可平插辖板，辖板为长方形，长 20.7 厘米，宽 3.0 厘米。槽身两侧各饰一只鸿雁及流动纹。槽座整体呈“Ⅱ”形，碾槽嵌于中间。座壁有缕空壶门，壶门间鑿饰流动奔马。与之配套的碾轴由执手和圆轮组成，显得小巧别致。执手长 22.0 厘米，中间粗，两端细，横穿圆轮中间，以便用手来回滚动圆轮。圆轮直径为 9.0 厘米，中间厚，四周薄，边缘有齿口，便于碾碎茶叶。

鎏金壶门座茶碾，为唐僖宗御用之物，所以，显得流光溢彩，富丽堂皇。因唐时人们饮的是饼茶，煎茶前先得将饼茶碾成末，方可煎煮。茶碾用于煎茶碾茶用。

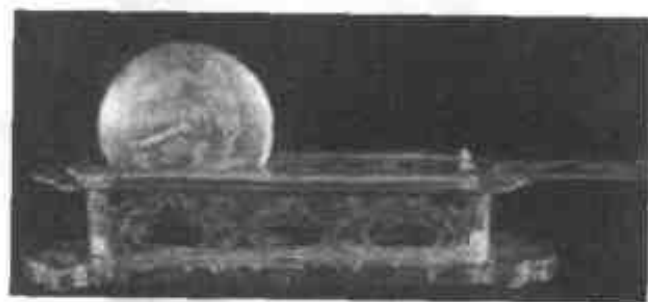


图 7—8 唐鎏金壶门座茶碾

九、唐鎏金仙人驾鹤纹壶门座银茶罗

如图 7—9 所示。它是陕西扶风法门寺地宫出土的唐代系列茶具之一。该茶罗呈长方形，通体高 9.5 厘米，长 13.4 厘米，宽 8.4 厘米。由盖、罗、屈、罗架和器座组成。钣金成型，纹饰涂金。盖顶长方直沿，与罗架框子母口开合。盖面镌有首尾相对的两体飞天，翔游于流云间。罗架框架为上下双层，上层置罗筛，端有方口置屈屈或合。

鎏金仙人驾鹤纹壶门座银茶罗，现藏于陕西扶风法门寺博物馆，可算世界最早、最贵重的茶具稀世之宝。唐时饮茶，须先将饼茶炙、碾、罗后，方可煎茶饮用，茶罗乃是筛分茶叶细末用的器具。



图 7—9 唐鎏金仙人驾鹤纹壶门座银茶罗

十、唐鎏金银龟茶盒

如图 7—10 所示。它是陕西扶风法门寺地宫出土的唐代系列茶具之一。这件银龟茶盒，通高 13.0 厘米，长 28.0 厘米，宽 15 厘米，全重 818 克。整体呈龟状，昂首曲尾，四足内缩



在地。龟甲为盖，盖甲上有龟背纹。盖与腹焊有圆子母口相接。首、腹及四足中空加焊。尾部焊接。腹部供贮放碾碎的饼茶细末。取茶时，既可揭盖，也可以龟口中倒出，十分方便。

银盒作龟状，这是因为古人认为龟是吉祥和长寿的象征。因唐代饮茶，先要将饼茶经炙、碾成细末，再过罗筛分后方可煎茶。而这件银龟茶盒，它的功用是贮存茶末，属茶具中的贮茶器具。



图 7—10 唐鎏金银龟茶盒

十一、唐鎏金飞鸿纹银匙

如图 7—11 所示。它是陕西扶风法门寺地宫出土的唐代系列茶具之一。这件银匙，通长 19.2 厘米，匙面呈椭圆形，微凹，纵径 4.5 厘米，横径 2.6 厘米。匙柄长，前窄后宽，呈三角形。下段近匙面处宽 0.7 厘米，上段顶端宽 1.3 厘米，均鎏花鎏金，上段为流云飞鸿，下段为联珠菱形图案，并间以十字花。它主要为煎茶时，用来取茶末、搅茶汤，是煎茶的专用器具。



图 7—11 唐鎏金飞鸿纹银匙

十二、唐鎏金人物画银坛

如图 7—12 所示。它是陕西扶风法门寺宝塔地宫中出土的唐代系列茶具之一，鎏金人物画银坛，通高 24.7 厘米，直径 13.2 厘米，腹深 11.2 厘米，圈足径 12.6 厘米，全重为 883.5 克。为钣金成型，纹饰鎏金。坛子系直口，深腹，平底，高圈足，有盖。盖钮呈宝珠形。盖面隆起，分成四瓣，每瓣冲出一只飞狮，并施以錾刻，衬以缠枝蔓草。盖与腹以子母口扣合，腹壁分为四个壶门，分别錾有四个典故人物画，其画面为：仙人对奕（棋）、伯牙捧琴、箫史吹箫、金蛇吐珠，将绘画技巧与金银钣金工艺融为一体。这件银坛工艺水平和造型特征，在古今世界金银茶具中，都是一件十分珍贵的实物资料。它主要用来贮存经炙烤后的饼茶，以保持茶的松软，防止香气散失，为碾茶作好准备。



图 7—12 唐鎏金人物画银坛

十三、五代青瓷执壶

如图 7—13 所示。五代青瓷执壶，为越窑制品，通高为 19.7 厘米，现收藏于北京故宫博物院。

五代越窑，其制品的造型和装饰受到唐代的强烈影响，但也逐渐开始有了新的风格。执壶的嘴开始增长，容量较大，腹部做成瓜形，壶身多为椭圆形，手柄加长，柄下端粘贴于腹中部，柄孔宽大，柄、流长而弯曲。器身一般压成六瓣凹痕，着力于造型的优美，且注重青瓷釉色，所以，这件执壶是五代时期越窑青瓷中一件难得的精品。

越窑在唐时处于烧造青瓷的颠峰期，唐代青釉色泽鲜明，浑厚滋润，如冰似玉，深得文人赞美。自五代到宋早期的百余年间，越窑虽已开始衰落，但仍受到重视，其产品被充作贡品而载入史册。这件五代越窑青瓷执壶，仍不失为古茶具中深具收藏价值的精品。



图 7—13 五代青瓷执壶

十四、宋粉青釉窑变粉红茶碗

如图 7—14 所示。这件茶碗，属钧窑制品。粉青釉烧制时经窑变成粉青、粉红两种釉色，釉色好似蔚蓝的天空现出片片彩虹，给人以梦幻的感觉。

钧窑釉所以能形成这等色彩，是因为配方里掺用了少量的铜，在烧制时通过氧化还原，铜发色为红色，与天青色互相掩映，好似一片彩霞。钧窑属于北方的青瓷窑，其制品的釉色变化多端，这是因为钧窑匠师善于利用窑火在烧制过程中使含铜元素成分的青釉发生窑变。产品没有人为的刻划、彩绘或堆塑装饰。瓷器釉面时常出现的不规则动状曲线，其形状好似一条条蚯蚓在泥土中游走，陶瓷学界称之为“蚯蚓走泥纹”，纹饰产生的原因也是烧制过程中，胎釉自然变化造成的，属于窑变范畴。



图 7—14 宋粉青釉窑变粉红茶碗

十五、南宋青白瓷瓜形茶壶

如图 7—15 所示。青白瓷瓜形壶是南宋江西景德镇窑生产的。青白瓷又称影青，在一些书上，又称为“映青”、“隐



青”等。这件壶的造型具有典型的宋代风格，与北方定窑生产的白瓷壶相近似。釉色白中泛青，透明度高，器物釉面呈浅淡青色和白色相间的优雅色调。瓷胎洁白，清淡优雅，莹润如玉。壶的通高为 24.6 厘米，现藏于日本国光美术馆。它是宋代主要的盛茶水或其他饮料的用器。

宋代是景德镇制瓷业的发展时期。景德镇匠师吸收了北方定窑烧造白瓷的优秀技艺，利用当地的优质原料，烧造出的瓷器有“假玉器”之称，深受当时社会各阶层人们的喜爱，宋青白瓷瓜形壶就是其中之一。



图 7—15 南宋青白瓷瓜形茶壶

十六、辽白釉盘口瓜棱执壶

如图 7—16 所示。这件执壶，出土于河北宣化辽代张恭诰之墓。张氏葬于辽天庆七年（公元 1117 年）。此壶的通高为 21.6 厘米，口径 7.2 厘米，底径 7.8 厘米，系盘形花口，颈细长，腹圆有瓜棱，嘴位于肩部，颈、肩之间有曲柄，可惜已残缺。这件执壶，与在同一墓中出土的点茶图中烧水的壶相



似。这件执壶，腹为圆形，口上无盖，这正反映了辽代契丹族执壶造型的多样性。



图 7—16 辽白釉盘口瓜棱执壶

十七、辽黄釉龙柄盏

如图 7—17 所示。这件龙柄盏，出土于河南宣化辽代张世古墓中。墓主张世古，葬于辽大安四年（公元 1088 年），其妻焦氏于金皇统三年（公元 1143 年）与张世古合葬。出土的黄釉龙柄盏，通高 7.5 厘米，口径 13.8 厘米，底径 8.5 厘米。侈口，弧腹，平足，厚壁，外加龙形耳状柄，龙口咬盏沿，龙尾接腹下，犹如黄龙击水蛟龙化雨，构思极为巧妙。

这只龙柄盏，整体一色黄釉，具有北方游牧民族粗犷豪迈之气，又有中原文化端中见秀之感。颇具民族特色；同时，也为研究辽代茶文化提供了很好的物证。



图 7—17 辽黄釉龙柄盏

十八、明白瓷僧帽执壶

如图 7—18 所示。这件白瓷僧帽壶，通高 19.0 厘米，是明永乐时期景德镇窑的制品。壶身通体施白釉，白中泛青，釉面晶莹肥美，以单色釉突出器物造型的美感。壶口制作僧帽形状，故名僧帽壶。帽沿就是口流，手柄边制一绳系，以便倒水时系壶盖。壶身没有任何彩绘装饰，壶体制作精致。

明永乐白瓷僧帽壶，造型奇特，釉色白莹，为人珍视，所以后人多有仿制。鉴定时，要仔细观察永乐白釉层的肥厚滋润感，注意明永乐白瓷制作工艺的时代特点。



图 7—18 明白瓷僧帽执壶

十九、明玉盃

如图 7—19 所示。盃，古时为碗的异体字。玉盃是 1956 年发掘出土的明神宗朱翊钧（公元 1573—1620 年）墓中 3000 多件随葬品之一，现珍藏于北京定陵博物馆。

这件器物，金玉合制，由碗、盖和托盘组成。碗用玉琢成，青白色，与普通碗相仿，圆形，有圈足。通高 15 厘米。



胎薄明润，光素无纹。盖为金制，高 8.5 厘米，篆刻而成。盖身镂空篆刻有三排波涛中神游的蛟龙，活灵活现，深蕴动态美。盖口与碗口正好相吻，使之连成一体。盖顶巧饰一莲花形纽，使之更富生态。托盘中央凸起一圆圈，用来承托玉碗。这样，这件器物两头金，中间玉，黄白相配，相映生辉，既雍容华贵，富丽堂皇，又色泽调和，典雅精美；再加上工匠们的精雕细琢，其艺术价值非同一般。



图 7—19 明玉盘

二十、明时大彬僧帽壶

如图 7 20 所示。这件僧帽壶，通高 9.3 厘米，横宽 9.4 厘米。壶身的上部，口沿长有五瓣莲花，壶盖呈正五边形，边缘隐现在花瓣之中。盖钮为佛球状，犹如僧帽之顶。壶颈不长，紧接花瓣，犹如帽沿，其造型像一顶僧帽，僧帽壶之名，也由此而得。僧帽壶的壶底为正五边形，再加上壶的嘴和柄的造型也非常奇特因而为世人称绝。



图 7—20 明时大彬僧帽壶

二十一、明时大彬三足圆壶

如图 7—21 所示。这件三足圆壶，于 1984 年从墓中出土的大彬三足圆壶，通高 11.3 厘米，口径 8.4 厘米。是时大彬壶由大改小的代表作之一。壶身呈球形，素面无饰。只是在壶盖面上，环绕壶纽饰有四瓣柿蒂纹。壶的底部有三只小足，与壶身有机结合，浑然一体，无粘接之感。壶嘴外撇，与柄对称。在壶柄下方的腹面上，横排阴刻“大彬”楷书。壶的通体呈褐色，面上有浅色针装颗粒，后人称之为“砂粗质古肌理匀”。

与壶同时出土的墓志表明墓主是明代南京翰林学士华察之孙华师伊，卒于明万历四十七年（公元 1619 年），葬于明崇祯二年（公元 1629 年），表明此壶至少已有 360 年以上历史，现珍藏于江苏无锡县文物管理委员会。



图 7—21 明时大彬三足圆壶

二十二、明蒋伯海棠树干壶

如图 7—22 所示。这件海棠树干壶，壶身正好是一段海棠树干；壶的嘴和把柄，也做成树枝形状，好像从海棠树干上伸



向两侧的几根分枝；壶盖隐现在由树干形成的壶身之上。盖上的钮，又似一根弯曲延伸的短枝。在壶身上，还粘贴有从分枝上长出的若干海棠茎、叶。整体造型，像一段海棠树干，故而叫海棠树干壶。更有意思的是，在组成壶身的树枝上有一只鹰，树下又有一只熊，因为“鹰”与“英”是谐音，“熊”与“雄”也是谐音，以此隐喻“英雄”，而海棠在古时有“美人”之说，因此，又有人称此壶为“英雄美人壶”。至于壶底上用楷书刻就的“万历癸丑”四字年款，表明该壶是公元1613年制成的。

在明代晚期的一批紫砂大家中，蒋伯就是其中的一位，他制作的海棠树干壶，匠心独俱，寓意深刻，堪称一绝。

作者蒋伯，原名时英，字之敷。明代万历人，紫砂大家时大彬的弟子。与文人交往甚密，常和文学家、著名茶人陈继儒切磋壶艺，成为知交，视为瑰宝。



图 7—22 明蒋伯海棠树干壶

二十三、明三宝紫砂壶

如图 7—23 所示。这件明嘉靖三宝壶，通高为 5.5 厘米，横宽 6.7 厘米。嘴、柄、盖、身配合得体。在壶的底部，刻有



楷书“大明嘉靖年制”字样，刻字采用的三刀法。壶盖造成三层塔形，壶盖上的钮，塑成三山形，这样就使壶的主题，即三宝明白地揭示在人们面前，三宝壶之名也由此而来。

此壶在制作过程中，采用泥片拼接而成。壶的嘴和柄，用木片模压，装好后还可见到模缝。这类手工制作的紫砂壶，能使赏壶者津津乐道的是制壶者的走泥轨迹，尽收眼底。这为研究紫砂壶的发展，研究紫砂壶早期的造型、制作和烧造，具有重要的意义。



图 7—23 明三宝紫砂壶

二十四、明惠孟臣朱泥梨壶

如图 7—24 所示。这件惠孟臣梨壶，高 9 厘米，横宽 10 厘米，为朱泥小把壶。壶身、壶盖相连，形似一只梨。壶钮是个小圆珠，壶嘴斜直，柄呈耳形，壶底落“知君于此景，孟臣”铭款。通体朱色，使人有格调高雅，线面明快，轮廓清晰，神韵清爽之感。以朱泥为原料，在造型上匠心独具，制作上精工极巧，大有独领风骚之感，堪称古代紫砂壶中的珍品之作。

作者惠孟臣（约公元 1598—684 年），明末清初江苏宜兴人。制壶以朱紫者多，白泥者少；小壶多，中壶少，大壶罕

见。时人评惠氏制壶“大者浑朴，小者精妙。”



图 7—24 明惠孟臣朱泥梨壶

二十五、清青花瓷山水人物六方盖罐

如图 7—25 所示。这件清康熙山水人物六方盖罐，以青花彩绘山水、人物、松鹤、云气等。胎釉光润细腻，白中泛青。六方盖罐制作风格挺拔浑厚，造型很有特色。青花彩绘技法很高，采用勾线分水，浓淡明净清朗，有多层次的节奏变化。画面构图舒展，意境深远，画中人物的脸庞丰满，发髻高耸，眉似弯月，端庄稳重。山水是人物的背景，背景绘画的用笔水分和主体人物一样幽菁清新，浓淡相宜。此盖罐是康熙时景德镇民窑的产品，工艺技法上接近官窑器，绘画较之官窑更为生动。



图 7—25 清青花瓷山水人物六方盖罐



二十六、清邵元祥珐琅彩掇执壶

如图 7—26 所示。这件珐琅彩掇执壶，底有“邵元祥制”款识。这类在紫砂胎上进行珐琅彩绘的器具，风格上与雍正珐琅茶具非常接近。此壶装饰上，在色地开光部位画麒麟纹，用线考究，神形兼备。麒麟目视着天上的红日，昂首于松林边，有王者贵族之气势。

麒麟，在民俗文化里，常寄寓“送子娘娘”的菩萨心肠。

“麒麟送子”，在民间艺术中是主要表现之一图式。在青花瓷器中，“麒麟送子”纹式在明、清两代的每个朝代都能找到。在古汉语中，用“麟儿”形容贵族子裔。“麒麟送子”，实际上是人间祈盼的富贵人杰之子，清邵元祥珐琅彩掇只壶上的纹饰，就蕴含着这种寓意。



图 7—26 清邵元祥珐琅彩掇执壶

二十七、清彭年制曼生铭半瓢壶

如图 7—27 所示。这件紫砂陶作品，通高为 7.2 厘米，口径 5.8 厘米，腹径 10 厘米。整体平滑光亮，腹底大，呈半瓢

状。盖及盖钮与腹呈相似弧形。嘴短而直，近嘴处稍曲向上。柄向外回转呈倒耳状，在壶身一侧有陈曼生用刀刻的铭文：“曼生督造茗壶弟四千六百十四，为泉清玩”字样。壶底有“阿曼陀室”铭款，柄梢下有“彭年”小印一方，这是曼生壶的重要识别标志。

在清代江苏宜兴，制壶名家杨彭年与金石学家、与宜兴相邻的溧阳县知县陈曼生合作的作品，由于文化品位高，历来被认为是艺林珍品，可惜存世之作极少。现藏于上海博物馆的清彭年制曼生铭半瓢壶，就是罕见的珍品之一。



图 7—27 清彭年制曼生铭半瓢壶

二十八、清素面六方壶

如图 7—28 所示。这件六方壶，通高 4.9 厘米，横宽 8.9 厘米，用陶模压制。制作时，先压成六边形的碗，再将同样大小的两只碗对准口沿，相对衔接，挖开壶口，成为壶身。尔后接上嘴和柄，就成了一把六方壶。该壶壶身上下共十二瓣，大小均匀，棱线直中带曲，斜面丰满而不呆板。加之壶的嘴、柄、钮搭配得当，大小适宜，特别是壶嘴和壶柄的粗细、弧度与壶身的线条配合自然洒脱，显得既高雅，又挺秀。尽管该壶不知为何人所作，但仍被列为紫砂珍品之列。



图 7—28 清素面六方壶

二十九、顾景舟石瓢壶

如图 7—29 所示。这件作品，呈扁圆形，上窄下宽。壶盖为扁圆状，壶钮似一缓坡的拱桥，壶底有三只圆足，线条流畅，寓意深邃。壶面有修竹数枝，落款“湖帆”；与此相对的壶面，是行书壶铭，上书“无客尽日静，有风终夜凉。药城兄属”字样。壶盖内有“景舟”篆书长方印，壶底钤“顾景舟”篆书方印，表明此壶是顾景舟制作，书画乃是书画大家吴湖帆所作。

文化人参与紫砂壶艺，是明清以来的传统。近代书画名家，也乐于此道。这把由顾景舟制作，吴湖帆书画的石瓢壶就是这种作品，曾为当代中国画大师唐云生前珍藏。



图 7—29 顾景舟石瓢壶

三十、蒋蓉果品系列壶

如图 7—30 所示。这组蒋蓉果品系列壶，共有四件茶壶，它们分别是西瓜壶、南瓜壶、桃形壶和荸荠壶，属仿生型作品。每件作品，栩栩如生，十分自然。制壶者巧妙的构思，精细的制作工艺，惟妙惟肖的造型技术，使人有忘记是壶，而在欣赏鲜活果品之感。这件系列紫砂组合茶壶，现珍藏于宜兴紫砂工艺厂。



图 7—30 蒋蓉果品系列壶

三十一、陶昌鹏金玉满堂石壶

如图 7—31 所示。金玉满堂石壶，以菊花石为材料，形似一枚带壳的玉米，色泽金黄。石壶的嘴、柄用形似玉米棒壳卷曲而成。而壶身一侧及壶盖之侧，露出黄色饱满的玉米穗粒，它们排列有序，显得十分丰满。因此，喻此为“金玉满堂”壶，自然十分贴切。

石壶，是 20 世纪 80 年代以来新发掘的制壶新材料，它以完整的天然原石制作而成。通常所用的材料有灵壁石、菊花



石、木鱼石、端石、麦饭石等。用这些材料制作而成的石壶，具有透气性强、茶汤不易变质和有益人身健康等优点。

此壶作者陶昌鹏，为上海陶泓斋主人，治砚、治壶名家陶氏五兄弟之一，自涉足石壶雕刻艺术以来，不断创新，逐步显示了陶氏艺术的实力。除金玉满堂石壶外，由他创作设计的八宝箱石壶、玉米石壶、高风亮节石壶等均独树一帜，获得行家赞赏。



图 7—31 陶昌鹏金玉满堂石壶

第八章 茶的冲泡技术与品茶环境



第一节 茶的泡茶技术

在日常生活中，虽然人人都会喝茶，个个都可以泡茶，但要喝好茶，泡好茶，却并不是件容易的事。其中也有很大的学问。

一、泡茶次序的先后



不同种类的茶，便有不同的冲泡方法，即使是同一种类茶，也有不同的冲泡方法。在众多的茶叶中，由于每种茶的特点不同，有的重茶香，有的重茶味，有的重茶形，有的重茶

茶文化与茶具



137

CHAWENJHUYI CHA JH

色，便要求泡茶有不同的侧重点，并采取相应的方法，以发挥茶叶本身的特色。但不论泡茶技艺如何变化，要冲泡任何一种茶，除了备茶、选水、烧水、配具外，其下的泡茶次序是需要共同遵守的。

(1) 清具：用热水冲淋茶壶，包括壶嘴、壶盖，用开水烫淋茶杯。然后将茶壶、茶杯沥干。其目的在于清洁饮茶器具，提高茶具温度，使茶叶冲泡后温度相对稳定，不使温度过快下降。

(2) 置茶：按茶壶或茶杯的大小，放入一定数量的茶叶。

(3) 冲泡：置茶后，按照茶与水的比例，将开水冲入壶中。冲水时，除乌龙茶冲水须溢出壶口、壶嘴外，通常以冲水八分满为宜。如果使用玻璃杯或白瓷杯冲泡注重欣赏的细嫩名茶，冲水也以七八分满为度。冲水时，常用“凤凰三点头”之法，即将水壶下倾上提三次，其意义是表示主人向宾客点头，欢迎致意；也可使茶叶和茶水上下翻动，使茶汤浓度一致。

(4) 敬茶：敬茶时，主人要脸带笑容，最好用茶盘托着送给客人。如果直接用茶杯奉茶，应避免手指接触杯口，污染茶具；如正面上茶时，双手端茶，至近客处，左手作掌状伸出，以示敬意；如从客人侧面奉茶，若左侧奉茶，则用左手端杯，右手作请喝茶姿势；若右侧奉茶，则用右手端杯，左手作请喝茶姿势。这时，客人可用右手除拇指外其余四指拼拢弯曲，轻轻敲打桌面，或微微点头，以表谢意。

(5) 赏茶：如果饮的是高级名茶，茶叶冲泡后，不可急于饮茶，应先观色察形，接着端杯闻香，再呷汤尝味。尝味时，应让茶汤从舌尖沿舌两侧流到舌根，再回到舌头，这样反复2~3次，以留下茶汤清香甘甜的回味。



(6) 续水：一般当已饮去三分之二壶（杯）的茶汤时，就应续水。一旦到茶水全部饮尽时再续水，那么，续水后的茶汤就会淡而无味了。续水通常 2~3 次，如果还想继续饮茶，应该重新冲泡。



二、泡茶水的选择

“茶有各种茶，水有多种水，只有好茶、好水味才美。”它说明茶与水的关系。所以，自古以来，人们在“谈茶”时，总忘不了“论水”。总是将茶与水联系在一起。清代张大复在《梅花草堂笔谈》中也说：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”可见水对茶性的充分发挥是至关重要的。不仅因为水是茶的色、香、味、形的载体，而且饮茶时，茶中各种物质的体现，愉悦快感的产生，无穷意会的回味，都是茶叶的各种营养成分和药理功能，都是通过用水冲泡茶叶，经眼看、鼻闻、口尝的方式来达到的。如果水质不好，茶叶中的许多内含物质受到影响，人们饮茶时既闻不到茶叶的清香，也尝不到茶味的甘醇，还看不到茶汤的晶莹，那么，也就失去饮茶带来的好处，尤其是品茶给人们带来的物质、精神和文化的享受。

三、烧水的技术

为饮上一杯佳茗，它必须做到茶、水、火“三合其美”。实践表明，好茶无好水，固然不能发挥出茶的特有风味；甚至



给人以“厌饮”之感；但有了好茶、好水，而烧水的“火候”失宜，同样也会使茶的“本质”得不到充分发挥。因此，不妨从理论和实践两个方面，结合古代饮茶的方式与当代人的饮茶习惯，讲解一些烧水的要诀。



（一）烧水程度的掌握

在我国饮茶史上，宋代以前，国人饮的主要是团茶和饼茶，其方式与当今人们煎煮中药有些相似，称之为煮茶。这种煮茶方式与现今人们采用的烧水沏茶有很大的不同。严格说来，在煮茶过程中，它包括了烧水和煎茶两道工序。对于烧水，唐代陆羽在《茶经》中提到：“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸，已上水老，不可食也。”这里的一沸、二沸，乃至三沸，指的是烧水的程度。依陆羽之见，烧水以“鱼目”过后，“连珠”发生时为适宜。否则，就会“水老”，“不可食”。宋徽宗赵佶在《大观茶论》中提出烧水火候的标准是：“汤以鱼目蟹眼连绎进跃为度。”这种说法，是符合科学道理的。凡有经验的茶人都知道，由于沸水中的二氧化碳已经挥发殆尽，使得泡出来的茶汤鲜爽味大。用未沸的水沏茶，由于水温过低，茶叶中的许多品质成分难以浸泡出来，从而使得茶汤滋味淡薄，香气低下；还会使茶叶浮于汤面，影响品饮。所以，沏茶用水，烧之适当，对茶的利用，以及冲泡茶水的质量，都有着极其重要的作用，不可忽视。

宋代开始，随着茶类的发展，原来的煮茶法变为点茶法。在明代以后，由于散茶饮用的日益普遍，用沸水冲泡茶叶的点



茶法就更为普及。沏茶是采用沸水直接冲泡茶叶，因此，沏茶对水的作用和要求也就显得更为重要，如对沸水的“老”与“嫩”，燃料的“活”与“朽”，“火候”的“急”与“缓”，便有了更高的要求。于是，对如何掌握烧水程度。有人以“声”辨别，有人以“形”去判断。但是人们都知道用未沸的水沏茶不行；人们若用“大鼎沸水”，或多次回烧，以及用蒸汽长时间加热煮沸的开水沏茶，都会使口感变差。烧水时间过长，或经多次回烧的开水，由于水蒸汽大量蒸发，使得留下来的水中含有较多的盐类及其他物质，特别是亚硝酸盐含量相对增加，以致茶汤苦涩味加重，汤色变得灰暗。所以说，“水老不可食”是有道理的。

（二）烧水燃料的选取

古人采用无烟木炭烧水很好，但在今天，许多的大、中城市，烧水的能源已主要采用煤和电、天然气。例如，在我国的西北以及长江以北的广大地区，煤的储藏量十分丰富，人们主要用煤烧水。不过，用煤烧水，按科学要求，必须做到两点：一是要当煤完全燃旺时，才放烧水，避免文火久烧；二是要将烧水壶除嘴外，加盖密封，以免除煤中的烟气及其他异味的污染。在大、中城市用电或煤气烧水，具有清洁卫生、简单方便等特点，按“活火”猛炽的要求，要尽可能加大热源开关，以避免低热慢沸。在农村，也有采用柴草烧水的，按科学烧水的要求，一是用柴要选火焰旺的硬柴；二是烧水器要加盖免受异味污染；三是要避免用文火慢烧。不过，对烧水的能源，不论采用何种能源，只要能达到如下两条即可：



(1) 能源的燃烧性能要好，产生的热量要大而持久，这样才不至于出现因热量太低，或热量忽高忽低，而延长烧水时间，致使烧出来的水失去鲜爽、清新之感。

(2) 作为热源的燃烧物不应带烟气或异味，以免污染沏茶用水，进而影响茶叶的清香味。



四、茶和水的用量配比

对茶叶和沸水用量的配比，也应酌情而定。一般说来，大宗红、绿茶，花茶之类，每克茶叶以冲泡 50~60 毫升沸水为好。通常，一只普通的 200 毫升茶杯，放入 3~4 克茶叶就可以了。冲泡时，先冲上三分之一杯沸水。稍顷，再冲至七八成满。因为中国有句从事“酒满敬人，茶满欺人”。如果改用茶壶泡茶，那么，亦可参照上述比例冲泡。

人决定用茶量的多少，如果饮茶人是老茶客，抑或是体力劳动者，一般可以适当加大用茶量，泡上一杯浓香的茶汤。如果饮茶者是脑力劳动者，或无嗜茶习惯的人，可以适当少放一些茶叶，泡上一杯清香而醇和的茶汤。如果不知道饮茶者的爱好，而又初次相识，不便动问，那么，不妨按前述的一般要求，泡上一杯浓淡适中的茶汤。

五、泡茶水温的掌握

掌握适度的泡茶水温。是决定泡茶的一个重要的因素，茶叶种类与原料决定了水温：较粗老原料加工而成的茶叶，

宜用沸水直接冲泡；用细嫩原料加工而成的茶叶，宜用降温以后的沸水泡茶。具体说来，对用粗老原料加工而成的砖茶，打碎以后即使用 100℃ 的沸水冲泡，也很难将茶汁浸泡出来。所以，喝砖茶时，须先将打碎的砖茶放入容器，加入一定数量的水，再经煎煮，方能饮用。乌龙茶，因采用新梢快要成熟时的茶叶加工，即便采用 95℃ 的沸水直接冲泡，也嫌温度偏低，为此，一些比较讲究喝乌龙茶的茶客，常常将茶具烫热后再泡茶。大宗红茶、绿茶和花茶，采制时原料适中，可用烧沸不久的 90℃ 左右的水冲泡。至于采摘比较细嫩的高档红茶、绿茶，特别是一些细嫩名茶，如洞庭碧螺春、西湖龙井、南京雨花茶、君山银针等，如果用沸腾的开水泡茶，会使茶叶泡熟变色，茶叶中高含量的维生素 C 等对人体有益的营养成分遭到破坏，从而使名茶的清香和鲜爽味降低，叶底泛黄，这样名茶也就不成其为名茶了。所以，冲泡细嫩名优茶时，用热水瓶中已贮放 3~4 小时后的开水。大致说来，用温度降至 70~80℃ 的开水冲泡高级细嫩茶，当为适宜的水温。这样可使茶汤清澈明亮，香气纯而不钝，滋味鲜而不熟，叶底明而不暗，饮之可口，视之动情，使人获得精神和物质上的享受。

六、泡茶时间的长短

茶叶冲泡时间决定人们对茶叶内含有有效成分利用的多少。据研究测定，茶叶经沸水冲泡后，首先从茶叶中浸提出出来的是维生素、氨基酸、咖啡碱等，一般浸泡到 3 分钟时，上述物质在茶汤中已有较高的含量。由于这些物质的存在，使茶汤喝起





来有鲜爽醇和之感，不足是缺少茶汤应有的刺激味。以后，随着茶叶浸泡时间的延长，茶叶中的茶多酚类物质陆续被浸提出来，一般当茶叶浸泡到5分钟时，茶汤中的多酚类物质已相当高了。这时的茶汤，喝起来鲜爽味减弱，苦涩味等相对增加。因此，要泡上一杯既有鲜爽之感，又有醇厚之味的茶，对一般大宗红、绿茶来说，经冲泡3~4分钟后饮用，就能获得最佳的味感。

茶叶的老嫩和加工方式决定茶叶中各种物质在沸水中浸出的快慢。一般说来，细嫩的茶叶比粗老的茶叶，茶汁容易浸出，冲泡时间宜短些；松散型的茶叶比紧压型的茶叶，茶汁容易浸出，冲泡时间宜短些；碎末型的茶叶与完整型的茶叶相比，茶汁容易浸出，冲泡时间宜短些；所以，与大宗茶相比，高级细嫩名茶，不但用茶量可适当减少，还应掌握茶具小，水量少，冲泡时间短，泡后不加盖等方法来泡茶。对于注重香气的茶叶，如乌龙茶、各种花茶，泡茶时，为了不使花香散失，不但需要加盖，而且冲泡时间不宜长，通常2~3分钟就可以了。至于紧压茶，如各种砖茶，不重香气，只求滋味，一般采用煎煮方法烹茶，甚至采用长时间炖茶的方式。至于红茶中的红碎茶，多用来调制奶茶；绿茶中的颗粒绿茶，多用来制成袋泡茶。它们在加工过程中经充分揉捻切细，一经沸水冲泡，茶汁几尽，因此，冲泡时间宜短，而且一般只能冲泡一次。

七、冲泡次数的多少

茶叶种类和饮茶方式决定茶叶冲泡次数。如各种袋泡茶和红碎茶，由于这类茶中的内含成分很容易被沸水浸出，一般都



是冲泡 1 次就将茶渣弃去，不再重泡。而条形绿茶如眉茶、花茶，以及乌龙茶，茶汁浸出较慢，通常可浸泡 2~3 次。据试验测定，这类茶第一次冲泡后，其茶汤中的水浸出物大约可占茶叶可溶物的 55% 左右，第二次一般为 30% 左右，第三次一般为 10%，第四次只有 1%~3%。从主要营养成分而言，茶叶中的维生素 C 和氨基酸，经第一次冲泡后，已有 80% 左右被浸出；第二次冲泡后，95% 以上被浸出。其他一些主要的药效成分，如茶多酚、咖啡碱等，也都是第一次浸出量最大，经 3 次冲泡后，已几乎全量浸出。因此，无论从营养成分和药效作用而言，一般大宗茶类，以 3 次冲泡为限。再从茶叶的香气、滋味而言，一般是头泡茶香味鲜爽，二泡茶浓而不鲜，三泡茶香尽味淡；四泡茶缺少滋味，至于五泡、六泡，则近似于白开水了。通常花茶可连续冲泡 2~3 次；乌龙茶可连续冲泡 4~5 次；白茶只能冲泡 2 次。

第二节 品饮茶的环境



茶的质地优良，水质纯净，冲泡得法，茶器精美，这是饮茶的基本要求。但要使饮茶从物质享受上升到精神和艺术的享受，那么，品茶的环境就显得相当重要。



一、品茶环境的塑造

茶好、水灵、具精和恰到好处的冲泡技巧，便造就了一杯好茶，再加上有一个品茶的幽雅环境，便不是单纯的饮茶了，而已上升为一门综合的生活艺术。因此，茶的品饮，除了对茶本身“啜英咀华”外，品茶环境的塑造，也是很重要的。亭台轩榭，小桥流水，幽居雅室，便是理想的品茗环境了。

品茗环境，通常由园林、建筑物、摆设等几方面组成。一般说来，公共饮茶场所，因层次、格调以及饮茶者的目的不一，要求当然也不一样。凡层次较高的聚会茶宴，不但要求讲究室内摆设，而且也讲究居室、建筑富有特色。所以，我国凡属高档的茶馆、茶室、茶楼等，无一不是按此择址建设的。如北京的“老舍茶馆”，其建筑富有浓郁的清代风格，室内搭有一个戏台，墙上挂有名家书画，周围辅以四时花草，人们可以在茶馆内品饮各地名茶，尝到风味食品，观看曲艺演出。

设在车船码头，大道两旁，工厂车间，田间土地的茶水供应点，喝茶的目的在于解渴消暑，因此除了要求清洁卫生之外，并无多大讲究。如北方的大碗茶，南方的凉茶等，一桶茶水，几个洁净茶碗（杯），在人们路途疲劳，口渴舌干之际，喝上几碗，既可解倦，又可止渴。因此，尽管这种饮茶方式缺少品饮情趣，但它与现代生活节奏比较合拍，更加贴近人民生活，具有简便实惠的特点，所以，同样受到人民群众的欢迎。

至于家庭饮茶，环境是固有的，难以选择，但同样可以营造一个适宜的品茶环境。例如，可以选择在向阳靠窗的地方，配以茶几、沙发、台椅等。窗台上摆设一些盆花或切花，或者



把室内的物品放得整洁，窗明几净，尽量做到安静、清新、舒适、干净，同样也能成为令人赏心悦目的品饮场所。

二、从“茶宜”说到“茶禁”

对茶的品饮环境，历代都有众多的叙述。其中说得最详细的要数明代冯可宾的《芥茶录》。它在“宜茶”中提出适宜品茶的 13 个条件，分别如下：

- 一要“无事”：可超凡脱俗，自由自在，悠然自得。
 - 二要“佳客”：人逢知己，志同道合，推心置腹。
 - 三要“幽坐”：环境幽雅，心平气静，无忧无虑。
 - 四要“吟诗”：茶可引思，品茶吟诗，以诗助兴。
 - 五要“挥翰”：茶墨结缘，品茗泼墨，可助清兴。
 - 六要“徜徉”：青山翠竹，小桥流水，花园小径，胜似闲庭信步。
 - 七要“睡起”：一觉醒来，香茶一杯，可清心净口。
 - 八要“宿醒”：酒醉饭饱，茶可破醒。
 - 九要“清供”：杯茶在手，佐以茶果、茶食，自然相得益彰。
 - 十要“精舍”：居室要幽雅，以增添品饮情趣。
 - 十一要“会心”：品尝茶中时，深知茶中事，做到心有灵犀。
 - 十二要“赏鉴”：精于茶道，会鉴评，懂欣赏。
 - 十三要“文僮”：有茶僮侍候，烧水奉茶，得心应手。
- 与宜茶 13 个条件相应的，冯氏还提出了不适宜品茶的“禁忌”7 条，即不利于饮茶的 7 个条件，它们分别是：



一“不如法”：指烧水、泡茶不得法。

二“恶具”：指茶器选配不当，或质次或玷污。

三“主客不韵”：指主人和宾客，口出狂言，行动粗鲁，缺少修养。

四“冠裳苛礼”：指官场间不得已的被动应酬。

五“荤肴杂陈”：指大鱼大肉，荤油杂陈，有损茶的“本质”。

六“忙冗”：指忙于应酬，无心赏茶、品茶。

七“壁间案头多恶趣”：指室内布置零乱，垃圾满地，令人生厌，俗不可耐。

以上的宜茶 13 条和禁忌 7 条，归纳起来，就是品茶包括四个方面，即品饮者的心理素质，茶的本身条件，人际间的关系，以及周围自然环境。从古到今，我国就十分重视品茗环境，认为人与自然应成为和谐的一体。一个有修养的人，就要把握好自然，使人的生命活动与自然的环境条件相契合。饮茶，特别是品茶，即是物质享受，又含艺术欣赏，这样，对自然环境必然有所选择，使心与大自然相互感应，从而使茶的品饮达到忘我、无我的境界。至于人际关系，“酒逢知己千杯少，话不投机半句多”。这就是说，人与人之间，须有一种心灵上的默契，推心置腹，心心相印。



第九章 中华茶俗



第一节 古今茶道



一、煎茶、点茶与泡茶

在中国饮茶史上，曾出现过多种沏茶的方法。而多种饮茶方法的出现，是与当时所制的茶类，以及人们的习惯有关。煎茶、点茶和泡茶，都是在一定历史时期出现的沏茶的方法，现分别简述如下。



(一) 煎茶



大约出现在秦汉以后，当时是一种半制半饮的煎茶法，即将饼茶先在火上灼成“赤色”，然后斫开打碎，研成细末，过罗（筛）倒入壶中，用水煎煮。然后，再加上调料煎煮，但陆羽认为这样煎茶，犹如“沟渠间弃水耳”。而陆氏的煎茶法，则更讲究技法。按陆羽《茶经》所述，唐时人们饮的主要是经蒸压而成的饼茶，在煎茶前，为了将饼茶碾碎，就得烤茶，即用高温“持以逼火”，并且经常翻动，“屡其正”否则会“炎凉不均”，烤到饼茶呈“虾蟆背”状时为适度。烤好的茶要趁热包好，以免香气散失。等到饼茶冷却再研成细末。煎茶需用风炉和釜作烧水器具，以木炭和硬柴作燃料，再加鲜活山水煎煮。煮茶时，当烧到水有“鱼目”气泡。“微有声”，即“一沸”时，加适量的盐调味，并除去浮在表面、状似“黑云母”的水膜，否则“饮之则其味不正”。接着继续烧到水边缘气泡“如涌泉连珠”，即“二沸”时，先在釜中舀出一瓢水，再用竹筴在沸水中边搅边投入碾好的茶末。如此烧到釜中的茶汤气泡如“腾波鼓浪”，即“三沸”时，加进“二沸”时舀出的那瓢水，使沸腾暂时停止，以“育其华”。这样茶汤就算煎好了。同时，主张饮茶要趁热连饮，因为“重浊凝其下，精华浮其上”，茶一旦冷了，“则精英随气而竭，饮啜不消亦然矣”。书中还谈到，饮茶时舀出的第一碗茶汤为最好，称为“隽永”，以后依次递减，到第四五碗以后，如果不特别口渴，就不值得喝了。

这里讲的是唐代民间煎茶的方法，但可以看出，人们在饮



茶技艺上已相当讲究了，不过唐代的沏茶之法，虽然主要流行的是煎茶，但也有沏茶用点茶法的，这是因为唐代所制的茶叶，除主要的是饼茶外，还有粗茶、散茶和末茶，只是由于用煎茶法沏茶处于主导地位，如果是末茶，也有用点茶法沏茶的。



(二) 点茶

点茶就是把茶瓶里烧好的水注入茶盏中。具体操作是在点茶时，先用瓶煎水，对候汤要求与唐代是一样的。而后将研细茶末放入茶盏，放入少许沸水，先调成膏（就是视茶盏大小，放入一定量的茶末入茶盏，再注入瓶中沸水，将茶末调成浓膏状，以黏稠为度）。接着就是一手点茶，通常用的是执壶往茶盏点水。点水时，要有节制，落水点要准，不能破坏茶面。与此同时，还要将另一只手用茶筴旋转打击和拂动茶盏中的茶汤，使之泛起汤花（泡沫），称之为“运筴”或“击拂”。点茶，也常用来在斗茶时进行。它可以在二人或二人以上进行，但也可以独个自煎（水）、自点（茶）、自品，它给人带来的身心享受，能换来无穷的回味。在实际操作过程中，注水和击拂是同时进行的。所以，要创造出点茶的最佳效果一要注意调膏，二要有节奏地注水，三是茶筴击拂得视情而有轻重缓急的运用。只有这样，才能点出最佳效果的茶汤来。而这种高明的点茶能手，被称之为“三昧手”。



(三) 泡茶

从明代开始，中国的茶叶加工方式进行了改革，成品茶已由唐时经蒸压而成的饼茶、宋时精雕细压的团茶，改制为经炒而成的条形散茶。这样，人们沏茶时，只需将散茶置入壶（碗、杯）中，直接用沸水冲泡即可，这就是人们至今常说的泡茶。这种直接用沸水冲泡的沏茶方法，不仅简便，而且保留了茶的清香，更便于对茶的直观欣赏，所以一直为人们沿用至今。

二、喝茶、品茶与吃茶



喝茶、吃茶和品茶，说的都是人们对茶的需要，但它们之间，不可等同而言，不仅有量和质的区分，而且还有情与景的差异。

(一) 喝茶和品茶

喝茶，是重在数量，是为了满足人的生理需要，补充人体水分的不足，其目的仅仅是为了解渴。如田间劳动、车间操作、剧烈运动后，拿起大碗或茶杯，大口急饮快咽。

品茶，是重在意境，还要有一个好的饮茶环境，把饮茶看作是一种艺术的欣赏，精神的享受。



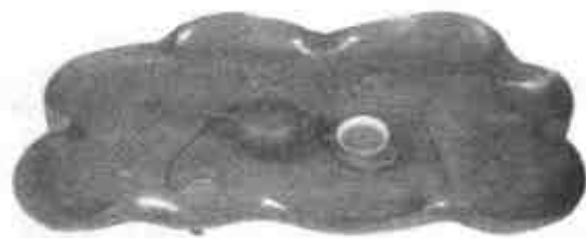
（二）饮茶与吃茶

饮茶，包括喝茶和品茶，就是将茶叶用沸水冲泡后，把茶汤饮下去。但是把茶叶吃下去或者将茶叶掺入食料当作一般食物那样吃下去，这对较多的茶人而言，似乎不很习惯，甚至不太理解。其实，茶的利用最早就是从吃茶开始。如今，新疆自治区哈萨克族，在喝奶茶的同时，仍然有将茶一同吃下去的习惯。云南基诺族的凉拌茶，福建畬族的腌茶等，是将茶作为菜肴吃下去的。至今用茶掺入其他食料，做成茶点、茶菜和茶膳吃下去，那就更多了。科学分析表明，从营养价值的发挥，保健功能的利用而言，吃茶优于饮茶。

三、茶宴、斗茶与茶馆

在中国茶文化发展进程中，不同的历史阶段，有着不同的文化背景，从而对茶便有不同的精神需求。茶宴、斗茶和茶馆就是在茶文化的发展过程中出现的一种茶俗。

（一）茶宴



茶宴是古人用茶宴请宾客、会聚朋友的方式。在唐代，饮茶之风盛行，又加上茶有提神、消食、明目、祛邪等功效，便成了当时的最珍贵饮料。所以，用茶宴请亲朋也就成了当时社





会的一种风尚。而唐代大诗人白居易则因负伤不能参加浙江长兴与江苏宜兴分界处境会亭茶宴无限感慨。在他的《夜闻贾常州、崔湖州茶山境会亭欢宴》诗中写道：“遥闻境会茶山夜，珠翠歌钟俱绕身。盘下中分两州界，灯前各作一家春。青娥递舞应争妙，紫笋齐尝各斗新。自叹花时北窗下，蒲黄酒对病眠人。”诗中谈及的紫笋，便是唐代贡茶，它产于江苏常州的阳羨（今宜兴）和浙江湖州的顾渚，用新茶品评，相互比美，其乐无穷。

宋代，茶区进一步扩大，茶的制作愈精，特别是茶形更有创新，饮茶方法也随之改变，使茶宴之风更加盛行。

近代，为了继承和发扬我国优秀的茶文化，又赋予了茶宴新的内容与形式。如常见的结婚茶宴，新郎、新娘用茶宴料理和茶食点心招待佳宾，在茶香鼓乐声中缔结伉俪。近年来，各茶叶产销省、区还有举行别开生面的探新茶宴。这种茶宴，一般在新茶伊始时举行，由专家、名流、领导参加，仿照古代茶宴仪式，进行点茶、观茶、闻茶、品茶、论茶，共同探讨发展茶叶经济的路子。

（二）斗茶



斗茶又称作茗战，它是我国古代以竞赛方式，评定茶叶质量优劣、沏茶技艺高下的一种方法，可以是中国古代品茶的最高表现形式。用今天的话来说，就是古人用战斗的姿态，进行品茶比赛，与当今的名茶评比大致相当。所以，从某种意义上说，斗茶是人们运用审美观对茶叶进行鉴评和欣赏，是中华民族高洁清雅风尚的一种体现，是人们精神生活的一种追求。



在我国饮茶史上，斗茶出现于唐代中期。斗茶的形式是：二三人聚集在一起，献出各自所藏的珍茗，烹水沏茶，互斗次第。斗茶茶品，“以新为贵”；斗茶用水，“以活为贵”。可见茶水关系至深，所以新茶配活水，可谓相得益彰，这是符合现代科学道理的。宋时斗茶，则味以“香甘重滑”为上，香以“真香”为佳，色以“纯白”为优。

到了南宋，不仅名茶产地及寺院有斗茶之举，就连民间也普遍开展。南宋画家刘柏年的《斗茶图卷》更生动地展现了集市买卖茶叶民间斗茶的现象。这种斗茶，很有些现时评茶的味道，并与茶叶市场交易联系在一起。

元代，斗茶之风虽不像宋代盛行，但仍流行于世。明代以后，人们崇尚的是品茶的雅趣，因此，斗茶之风渐弱。今人的品茶、评茶、鉴茶，它的技术很大程度上是由斗茶演变而来的。历史上许多名茶、贡茶的产生，也与斗茶有着直接或间接的关系，所以，斗茶对中国茶文化的发展曾经起过很大的作用。



（三）茶馆

茶馆是专门用作饮茶的场所，也是人们休息娱乐，买卖交易，问讯议事的地方，可谓老小皆宜，男女毕至的好去处。客人们来到茶馆，泡上一壶茶，“摆开龙门阵”，啜茗清淡，好不安逸。在茶馆，“四海之内皆兄弟也”，人们不论职位高低，不分财产多少，大家一起喝茶，国事、家事、心头事，无所不谈。茶馆可称得上是一个“浓缩了的小社会”。

我国的茶馆，由来已久。在《广陵耆老传》中曾谈到一个





故事。“晋元帝时（公元317-322年），有老姥每旦独提一器茗，往市鬻之，市人竞买，自旦至夕，其器不减。”这与现今的茶摊十分相似。南北朝时，又出现供喝茶住宿的茶寮，它可说是现今茶馆的雏型。自唐开元间以后，在许多城市已有煎茶卖茶的店铺，只要投钱即可自取随饮。

宋代，以卖茶为业的茶肆、茶坊已很普遍。专营的茶馆已经遍布全市。

明代，茶馆已有进一步发展，讲究经营买卖。对用茶、择水、选器、沏泡、火候等都有一定要求，以招待茶客。与此同时，京城北京卖大碗茶业兴起，并将此列入三百六十行中的正式行业。

清代，满族八旗子弟饱食终日，无所事事，坐茶馆便成了他们消遣时间的重要形式，因而促使茶馆业更加兴旺，在大江南北，长城内外，大小城镇，茶馆遍布。

我国的饮茶风尚，始于巴蜀，所以一般认为四川茶馆在我国最有代表性。成都的茶馆从茶具配置到服务措施，均有特色。冲茶用的是长颈铜茶壶，盛茶用的是有托的瓷盖碗，坐的是四川竹椅。泡茶技艺更是技高一筹。据说旧时“锦春楼”茶堂倌周大麻子的冲茶功夫堪称成都茶馆一绝。他右手握着紫铜茶壶，大步流星来到桌边，一叠茶托垫脱手飞出，“咯咯”作响，几旋儿转，茶客人手一只。随即“咔咔”作响，每个茶托垫上已放好一只茶碗，动作十分利索。接着，人体后退一旁，离茶客一米开外立定，提起茶壶，右手臂伸直，“刷、刷、刷”如蜻蜓点水，一圈茶碗，碗碗冲得恰到好处，又无点水溅出碗外。接着，抢步上前，用手指把茶盖一挑，将茶碗盖得严严实实。如此“盖碗茶”，对茶客来说无异是一次艺术享受。

现代，在中国东西南北中，无论是城市，还是乡镇，无论



是大路沿线，还是偏僻乡村，几乎都有大小不等的茶馆或茶摊。在全国范围，一个以品茶为主旋律的茶文化场馆，已经遍地开花。

四、茶令与分茶



(一) 茶令

茶令是一种饮茶助兴作乐的游戏。这种风流文雅、睿智隽永的游戏，最早流行于我国的江南一带。其主要表现是：在逢年过节、婚庆喜事、亲朋相聚时，用茶作宴，若能创出妙趣横生的茶令，真能使人其乐融融，其情悠悠，增加喜悦气氛。

其实，“茶令”一词虽见于宋代，但这种以茶为内容的行令形式，在唐代已经出现。它以续诗“接龙”形式，三五诗友促膝围坐，环绕一个茶的题材续成茶诗，谁续不上诗谁就当场受罚。

近代，作为一位旷代学人的钱钟书，他终年伏案潜心于著述，在笔耕劳作之余，则与著名文学家杨绛戏仿南宋李清照和赵明诚行茶令之雅举，不论谁输谁赢，每斗罢一局，彼此相视，捧腹大笑。如此睹茗。给他们晚年读书著说，乃至晚年生活，增添了无限乐处。



(二) 分茶

分茶又称茶百戏、汤戏或茶戏。它是在沏茶时，使茶汤的纹脉形成不同物象，从中获得情趣的技艺游戏，大约开始于北宋初期。是一种以高超的沏茶技艺，使茶汤形成短暂物象的一种游戏。

由于分茶要使茶汤汤花在瞬间显示出瑰丽多变的景象，就需要较高的沏茶技艺：一是用“搅”创造出来的汤花形象；一是直接用“点”使汤面形成汤花。因宋代沏茶时尚的是用“点”茶法，点茶其实就是注茶，即用单手提执壶，使沸水由上而下，直接将沸水注入盛有茶末的茶盏内，使其形成变幻无穷的物象。因此，注水的高低，手势的不同，壶嘴造型的不一，都会使注茶时出现的汤面物象形成不同的结果，因此，注茶者就得技高一筹。到了宋代以后，由于茶类改制，龙凤团饼已为炒青散茶所替代，因而，使茶的饮用方法也随之而改变，沏茶用的点茶法为直接用沸水冲泡茶叶的泡茶法所替代，因此，“点茶法”已为时人所摒弃，在这种情况下，宋代时兴的分茶游戏，也就逐渐消声匿迹了。

五、茶艺、茶话会与音乐茶座

隋唐时，我国饮茶之风大盛，从而出现了诸多的饮茶形式，茶艺、茶话会、音乐茶座就是其中之一。



（一）茶艺



茶艺出自茶道，始于唐代，因此，又称为茶道、茶礼。唐时茶道已在王公贵族中广为流行，并形成了一定的茶道程式。而唐代贡茶的发展，又对推动宫廷茶艺的形成与完善，提供了条件。1987年，陕西扶风法门寺地宫出土的唐代宫廷使用的金银茶具、秘色瓷茶具以及琉璃茶具等，是迄今世界上发现最早、最完整，而史料又未曾作过记载的茶珍贵历史文物，它更帮助人们了解了唐代皇宫饮茶的豪华与饮茶的具体方式。所以，茶艺（道）乃是中国历史文化名人，从长期的饮茶实践过程中，根据茶的特性，以及与饮茶紧密相关的饮茶环境、茶具配置、冲泡技能、品饮艺术入手，再结合地方风俗、文化特点，总结出来的一套饮茶礼法。它代表了主人对茶基本精神的理解或者是主人、客人的一种亲和与敬重。自唐以后，随着社会的发展，茶艺慢慢走向社会，为人类交往和经济发展服务。

茶艺在中国古代，如唐朝宫廷的“清明宴”茶会、宋代的“斗茶”、明清文人的“茶宴”、寺院的“普茶”，以及现代百姓招待客人的“客来敬茶”、广东、福建的“客家功夫茶”，还有少数民族形形色色的饮茶习俗，里面都蕴含着茶的“道”和“艺”，但与生活紧切结合，所以比较接近实际。

中国茶艺更多的是以表演形式出现的，如云南三道茶茶艺、上海仿清文人茶艺、浙江龙井茶茶艺、陕西仿唐宫廷茶艺、福建乌龙茶艺、江西禅茶茶艺、湖南擂茶茶艺、山西五台山佛茶茶艺等。

少儿茶艺是近几年先后在上海、杭州、北京等城市和地区





逐步发展起来的一项活动，培养少年儿童的饮茶兴趣，通过饮茶技艺的培训，促进了少年儿童精神素质的提高，对他们的身心健康是十分有利的，把中国人很多传统美德通过茶艺活动得以继承和发展。

（二）无我茶会

无我茶会是我国和日本、韩国近几年逐步发展起来的一种集体友谊茶会。其基本形式是参加者各自携带自己的茶具，抽签定位，在会场围成一个圆圈，茶会开始后，人人冲泡四杯茶，三杯依次奉给左边的三位茶侣，第四杯留给自己，这样每人有四杯茶喝，通过泡饮，增进友谊。这种人人泡茶、人人奉茶、人人喝茶的茶会，无“尊卑”之分，无“报偿”之心，无“好恶”之心。便是“无我”的含义。

（三）茶话会

茶话会是一种备有茶及茶点的社会性集会形式，既随和，又庄重。它主要通过饮茶品点，达到畅叙友情，寄托希望，讨论问题，交流思想，互庆佳节，展望未来的目的。在这里，人们借茶引言，以茶助话，因此，古往今来，广泛地被运用于各种社交场合。

在中国，特别是 20 个世纪 80 年代以来，正在积极恢复和提倡这一古老的传统风尚，如商议国家大事，欢迎各国使节，庆祝重大节日；开展文化学术交流，良辰喜庆，开张营业等，



一般都采用茶话会形式，特别是新春佳节，许多团体、单位，总喜欢用茶话会形式，“清茶一杯，辞旧迎新”。茶话会，这一茶文化的奇葩，流传至今已有千年以上的历史。

(四) 音乐茶座



音乐茶座是一种以品茗为引子的文化娱乐场所。这种既品茗，又娱乐的文化形式，在中国唐代就已经开始。唐代白居易的《夜闻贾常州、崔湖州茶山境会亭欢宴》诗中，就有“遥闻境会茶山夜，珠翠歌钟俱绕身……青娥递舞应争妙，紫笋齐尝各斗新”。诗中记述当时两州（常州、湖州）太守和一些社会名流在茶山（今浙江省长兴顾渚山）一边品紫笋茶，一边听歌观舞的欢乐情景。这些做法，便有现代音乐茶座的味道。不过音乐茶座的正式出现，却是20世纪以来的事。在中国，特别是80年代以来首先在一些大中城市兴起，它受到广大群众，特别是年青人的喜爱。如今，音乐茶座几乎已遍及大小城镇，成了人民文化生活的一个重要组成部分，它给人以美的享受和精神的满足。

至于近年来新出现的市场茶座、技术茶座等，可以说是音乐茶座的派生物。今后，随着国民经济的不断发展，文化生活的不断提高，茶座的形式也将更趋多样，内容也将更加丰富。



第二节 各民族饮茶习俗



中国是一个多民族的国家，各民族在长期传统的生活方式中，形成了丰富多彩的饮茶习俗，藏族的酥油茶、维吾尔族的香茶、瑶族的咸油茶、蒙古族的奶茶和傣族的竹筒香茶等，无不显示出各民族强烈的文化色彩。好茶还须好水来冲泡，从古至今，中国各地的名茶历来受到了文人墨客的赞誉。各种茶叶有各种冲泡和饮用的方法，是否得法，很有讲究。煮茶、点茶、泡茶、品茶、喝茶、吃茶都各有不同的含义。当你置身于典雅古朴的茶馆中，观赏着各种茶艺表演时，定会有心旷神怡的感受。

我国是一个多民族的国家，共有 56 个兄弟民族，由于所处地理环境和历史文化的不同，以及生活风俗的各异，使每个民族的饮茶风俗也各不相同。在生活中，即使是同一民族，在不同地域，饮茶习俗也各有千秋。不过把饮茶看作是健身的饮料、纯洁的化身、友谊的桥梁、团结的纽带，在这一点上又是共同的。下面，将一些兄弟民族中有代表性的饮茶习俗，分别介绍如下。



一、汉族的清饮

汉民族的饮茶方式，大致有品茶和喝茶之分。以鉴别香气、滋味，欣赏茶姿、茶汤，观察茶色、茶形为目的，自娱自乐，称为品茶。凡品茶者，以细啜缓咽，注重精神享受。倘在劳动之际，汗流夹背，或炎夏暑热，以清凉、消暑、解渴为目的，手捧大碗急饮者；或不断冲泡，连饮带咽者，称为喝茶。

不过，汉族饮茶，虽然方式有别，目的不同，但大多推崇清饮，其方法就是将茶直接用滚开水冲泡，不在茶汤中加入盐、椒、姜、糖等佐料，属纯茶原汁本味饮法，认为清饮能保持茶的“纯粹”，体现茶的“本色”。而最有汉族饮茶“纯粹”，体现茶的“本色”。而最有汉族饮茶代表性的，便是品龙井、啜乌龙、吃盖碗茶、泡九道茶和喝大碗茶了。



（一）杭州的品龙井

龙井，既是茶的名称，又是种名、地名、寺名、井名，可谓“五名合一”。杭州西湖龙井茶，色绿、形美、香郁、味醇，用虎跑泉水泡龙井茶，更是“杭州一绝”。品饮龙井茶，首先要选择一个幽雅的环境。其次要学会龙井茶的品饮技艺。沏龙井茶的水以 80℃ 左右为宜，泡茶用的杯以白瓷杯或玻璃杯为上，泡茶用的水以山泉水为最。每杯撮上 3~4 克茶，加水七八分满即可。品饮时，先应慢慢提起清澈明亮的杯子，细看杯中翠叶碧水，观察多变的叶姿。然后，将杯送入鼻端，深



深地嗅一下龙井茶的嫩香，使人舒心清神。然后缓缓品味，清香、甘醇、鲜爽应运而生。

（二）潮汕啜乌龙



乌龙茶既是茶类的品名，又是茶树的种名。在闽南及广东的潮州、汕头一带，几乎家家户户，男女老少，都钟情于用小杯细啜乌龙。啜茶用的小杯，称为若琛瓯，只有半个乒乓球大。用如此小杯啜茶，实是汉民族品茶艺术的展现。啜乌龙茶很有讲究，与之配套的茶具，如风炉、烧水壶、茶壶、茶杯，称之“烹茶四宝”。泡茶用水应选择甘冽的山泉水，而且必须做到沸水现冲。经温壶、置茶、冲泡、斟茶入杯，便可品饮，啜茶的方式更为奇特，先要举杯将茶汤送入鼻端闻香，只觉浓香透鼻。接着用拇指和食指按住杯沿，中指托住杯底，举杯倾茶汤入口，含汤在口中迴旋品味，顿觉口有余甘。一旦茶汤入肚，口中“啧啧”回味，又觉鼻口生香，咽喉生津，“两腋生风”，回味无穷。这种饮茶方式，其目的并不在于解渴，主要是在于鉴赏乌龙茶的香气和滋味，重在物质和精神的享受。



（三）成都盖碗茶

在汉民族居住的大部分地区都有喝盖碗茶的习俗，而以我国的西南地区的一些大、中城市，尤其是成都最为流行。盖碗茶盛于清代，如今，在四川成都、云南昆明等地，已成为当地茶楼、茶馆等饮茶场所的一种传统饮茶方法。



饮盖碗茶一般说来，有五道程序：

- (1) 净具：用温水将茶碗、碗盖、碗托清洗干净。
- (2) 置茶：用盖碗茶饮茶，摄取的都是珍品茶，常见的有花茶、沱茶，以及上等红、绿茶等，用量通常为 3~5 克。
- (3) 沏茶：一般用初沸开水冲茶冲水至茶碗口沿时，盖好碗盖，以待品饮。
- (4) 闻香：待冲泡 5 分钟左右，茶汁浸润茶汤时，则用右手提起茶托，左手掀盖，随即闻香舒腑。
- (5) 品饮：用左手握住碗托，右手提碗抵盖，倾碗将茶汤徐徐送入口中，品味润喉，提神消烦，真是别有一番风情。

(四) 昆明九道茶

九道茶主要流行于中国西南地区，以云南昆明一带为最。泡九道茶一般以普洱茶最为常见，多用于家庭接待宾客，所以又称迎客茶，温文尔雅是饮九道茶的基本方式。因饮茶有九道程序，故名“九道茶”。

- (1) 赏茶：将珍品普洱茶置于小盘，请宾客观形、察色、闻香，并简述普洱茶的文化特点，激发宾客的饮茶情趣。
- (2) 洁具：迎客茶以选用紫砂茶具为上，通常茶壶、茶杯、茶盘一色配套。多用开水冲洗，这样既可提高茶具温度，以利茶汁浸出；又可清洁茶具。
- (3) 置茶：一般视壶大小，按 1 克茶泡 50~60 毫升开水的比例将普洱茶投入壶中待泡。
- (4) 泡茶：用刚沸的开水迅速冲入壶内，至三四分满。
- (5) 浸茶：冲泡后，立即加盖，稍加摇动，再静置 5 分



钟左右，使茶中可溶物溶解于水。

(6) 匀茶：启盖后，再向壶内冲入开水，待茶汤浓淡相宜为止。

(7) 斟茶：将壶中茶汤，分别斟入半圆形排列的茶杯中，从左到右，来回斟茶，使各杯茶汤浓淡一致，至八分满为止。

(8) 敬茶：由主人手捧茶盘，按长幼辈份，依次敬茶示礼。

(9) 品茶：一般是先闻茶香清心，继而将茶汤徐徐送入口中，细细品味，以享饮茶之乐。



(五) 羊城早市茶

早市茶，又称早茶，多见于中国大中城市，影响最深的是羊城广州，他们无论在早晨上班前，还是在下班后，或是朋友聚议，总爱去茶楼，泡上一壶茶，要上两件点心，美名“一盅两件”，如此品茶尝点，润喉充饥，风味横生。广州人品茶大都一日早、中、晚三次，但早茶最为讲究，饮早茶的风气也最盛，由于饮早茶是喝茶佐点，因此当地称饮早茶叫吃早茶。

在广东城市或乡村小镇，吃茶常在茶楼进行。如在假日，全家老幼登上茶楼，围桌而坐，饮茶品点，畅谈国事、家事、身边事。亲朋之间，上得茶楼，谈心叙谊，沟通心灵，倍觉亲近。所以许多即便交换意见，或者洽谈业务、协调工作，甚至青年男女，谈情说爱，也是喜欢用吃（早）茶的方式去进行，这就是汉族吃早茶的风尚至今能长盛不衰，甚至更加延伸扩展的缘由。



(六) 北京的大碗茶



喝大碗茶的风尚，在汉族居住地区，随处可见，特别是在大道两旁、车船码头、山道凉亭、车间工地、田间劳作，都屡见不鲜。这种饮茶习俗在我国北方最为流行，尤其早年北京的大碗茶，更是名闻遐迩，如今中外闻名的北京大碗茶商场，就是由此沿习命名的。

大碗茶多用大壶冲泡，或大桶装茶，大碗畅饮，热气腾腾，提神解渴，好生自然。这种清茶较粗犷，颇有“野味”，但它随意，不用楼、堂、馆、所，摆设也很简便，一张桌子，几张条木凳，若干只粗瓷大碗都可，因此，它常以茶摊或茶亭的形式出现，主要为过往客人解渴小憩。

大碗茶由于贴近社会、贴近生活、贴近百姓，自然受到人们的称道。即便是生活条件不断得到改善和提高了的今天，大碗茶仍然不失为一种重要的饮茶方式。

二、藏族酥油茶

藏族主要分布在我国西藏，在云南、四川、青海、甘肃等省的部分地区也有居住。这里地势高亢，有“世界屋脊”之称，空气稀薄，气候高寒干旱，他们以放牧或种旱地作物为生，当地蔬菜瓜果很少，常年以奶、肉、糌粑为主食。茶便成了当地人们补充营养的主要来源，喝酥油茶便成了如同吃饭一样重要。



酥油茶是一种在茶汤中加入酥油等佐料经特殊方法加工而成的茶汤。至于酥油，便是把牛奶或羊奶，经搅拌后凝结在溶液表面的一层脂肪。而茶叶一般选用的是紧压茶中的普洱茶或金尖茶。制作时，先将紧压茶打碎加水在壶中煎煮20~30分钟，再滤去茶渣，把茶汤注入长圆形的打茶筒内。同时，再加入适量酥油，还可根据需要加入事先已炒熟、捣碎的核桃仁、花生米、芝麻粉、松子仁之类，最后还应放上少量的食盐、鸡蛋等。接着，用木杵在圆筒内上下抽打，根据藏族经验，当抽打时打茶筒内发出的声音由“咣当，咣当”转为“嚓，嚓”时，表明茶汤和佐料已混为一体，酥油茶才算打好了，随即将酥油茶倒入茶瓶待喝。

由于酥油茶是一种以茶为主料，并加有多种食料经混合而成的液体饮料，所以，滋味多样，喝起来咸里透香，甘中有甜，它既可暖身御寒，又能补充营养。在西藏草原或高原地带，人烟稀少，家中少有客人进门。偶尔，有客来访，可招待的东西很少，加上酥油茶的独特作用，因此，敬酥油茶便成了西藏人款待宾客的珍贵礼仪。

又由于藏族同胞大多信奉喇嘛教，当喇嘛祭祀时，虔诚的教徒要敬茶，有钱的富庶要施茶。所以在西藏的一些大喇嘛寺里，多备有一口特大的茶锅，通常可容茶数担，遇上节日，向信徒施茶，算是佛门的一种施舍，至今仍随处可见。

三、维吾尔族的香茶

主要居住在新疆天山以南的维吾尔族，他们主要从事农业劳动，主食面粉，最常见的是用小麦面烤制的馕，其色黄，又



香又脆，形若圆饼，进食时，总喜与香茶伴食，平日也爱喝香茶。他们认为，香茶有养胃提神的作用，是一种营养价值极高的饮料。

南疆维吾尔族煮香茶时，使用的是铜制的长颈茶壶，也有用陶质、搪瓷或铝制长颈壶的，而喝茶用的是小茶碗，这与北疆维吾尔族煮奶茶使用的茶具是不一样的。通常制作香茶时，应先将砖茶敲碎成小块状。同时，在长颈壶内加水七八分满加热，当水刚沸腾时，抓一把碎块砖茶放入壶中，当水再次沸腾约5分钟时，则将预先准备好的适量姜、桂皮、胡椒等细末香料，放进煮沸的茶水中，轻轻搅拌，经3~5分钟即成。为防止倒茶时茶渣、香料混入茶汤，在煮茶的长颈壶上往往套有一个过滤网，以免茶汤中带渣。

南疆维吾尔族喝香茶，习惯于一日三次，与早、中、晚三餐同时进行，通常是一边吃馕，一边喝茶。

四、回族的刮碗子茶

回族主要分布在我国的大西北，以宁夏、青海、甘肃三省（区）最为集中。回族居住处多在高原沙漠，气候干旱寒冷，蔬菜缺乏，以食牛羊肉、奶制品为主。而茶叶中存在的大量维生素和多酚类物质，不但可以补充蔬菜的不足，而且还有助于去油除腻，帮助消化。

回族饮茶，方式多样，其中有代表性的是喝刮碗子茶。刮碗子茶用的茶具，俗称“三件套”。它有茶碗、碗盖和碗托或盘组成。茶碗盛茶，碗盖保香，碗托防烫。喝茶时，一手提托，一手握盖，并用盖顺碗口由里向外刮几下，这样一则可拨



去浮在茶汤表面的泡沫，二则使茶味与添加食物相融，刮碗子茶的名称也由此而生。

刮碗子茶用的多为普通炒青绿茶，冲泡茶时，除茶碗中放茶外，还放有冰糖与多种干果，如苹果干、桃干、柿饼、葡萄干、桂圆干、红枣、枸杞等，有的还要加上白菊花、芝麻之类，通常多达八种，故也有人美名其曰：“八宝茶”。由于刮碗子茶中食品种类较多，加之各种配料在茶汤中的浸出速度不同，因此，每次续水后喝起来的滋味是不很一样的。一般说来，刮碗子茶用沸水冲泡，随即加盖，经5分钟后开饮，第一泡以茶的滋味为主，主要是清香甘醇；第二泡因糖的作用，就有浓甜透香之感；第三泡开始，茶的滋味开始变淡，各种干果的味道就应运而生，具体依所添的干果而定。一般一杯刮碗子茶，能冲泡5~6次，甚至更多。

回族同胞认为，喝刮碗子茶次次有味，且次次不同，又能解腻生津，滋补强身，是一种甜美的养生茶。

五、蒙古族的咸奶茶

蒙古族主要居住在内蒙古及其边缘的一些省、区，喝咸奶茶是蒙古族人们的传统饮茶习俗。每日清晨，主妇第一件事就是先煮一锅咸奶茶，供全家整天享用。蒙古族喜欢喝热茶，早上，他们一边喝茶，一边吃炒米。将剩余的茶放在微火上暖着，供随时取饮。通常一家人只在晚上放牧回家才正式用餐一次，但早、中、晚三次喝咸奶茶一般是不可缺少的。

蒙古族喝的咸奶茶，用的是青砖茶或黑砖茶，煮茶的器具是铁锅。制作时，先把砖茶打碎，并将洗净的铁锅置于火上，



盛水 2~3 千克，烧水至刚沸腾时，加入打碎的砖茶 25 克左右。当水再次沸腾 5 分钟后，掺入畜奶，用量为水的 1/5 左右，稍加搅动，再加入适量盐巴。等到整锅咸奶茶开始沸腾时，才算煮好，即可盛在碗中待饮。煮咸奶茶的技术性很强，茶汤滋味的好坏，营养成分的多少，与用茶、加水、掺奶，以及加料次序的先后都有很大的关系。如茶叶放迟了，或者加茶和奶的次序颠倒了，茶味就会出不来。而煮茶时间过长，又会丧失茶香味。蒙古族同胞认为，只有器、茶、奶、盐、温五者互相协调，才能制成咸香可宜、美味可口的咸奶茶来。为此，蒙古族妇女都练就了一手煮咸奶茶的好手艺。大凡姑娘从懂事起，做母亲的就会悉心向女儿传授煮茶技艺。当姑娘出嫁时，在新婚燕尔之际，也得当着亲朋好友的面，显露一下煮茶的本领。

六、侗族、瑶族的打油茶

居住在云南、贵州、湖南、广西等地区的侗族、瑶族和这一地区的其他民族，都喜欢喝油茶。因此，凡在喜庆佳节，或亲朋贵客进门，总喜欢用做法讲究，佐料精选的油茶款待客人。做油茶，当地称之为打油茶。打油茶一般经过四道程序。

(1) 选茶：通常有两种茶可供选用，一是经专门烘炒的末茶；二是刚从茶树上采下的幼嫩新梢。

(2) 选料：打油茶用料通常有花生米、玉米花、黄豆、芝麻、糍粑、笋干等，应预先制作好待用。

(3) 煮茶：先生火，待锅底发热，放适量食油入锅，待油面冒青烟时，立即投入适量茶叶入锅翻炒，当茶叶发出清香



时，加上少许芝麻、食盐，再炒几下，即放水加盖，煮沸3~5分钟，即可将油茶连汤带料起锅盛碗待喝。一般若家庭自喝，这又香、又爽、又鲜的油茶已算打好。

如果是打的油茶作庆典或宴请用的，那么，还得进行配茶。配茶就是将事先准备好的食料，先行炒熟，取出放入茶碗中备好。然后将油炒经煮而成的茶汤，捞出茶渣，趁热倒入备有食料的茶碗中供客人吃茶。

(4) 奉茶：一般当主妇快要把油茶打好时，主人就会招待客人围桌入坐。由于喝油茶是碗内加有许多食料，因此，还得用筷子相助，所以，说是喝油茶，还不如说吃油茶更为贴切。吃油茶时，客人为了表示对主人热情好客的回敬，赞美油茶的鲜美可口，称道主人的手艺不凡。

七、土家族的擂茶

在湘、鄂、渝、黔的武陵山区一带，居住着许多土家族同胞，千百年来，他们世代相传，至今还保留着一种古老的吃茶法，这就是喝擂茶。

擂茶，又名三生汤，是用生叶（指从茶树采下的新鲜茶叶）、生姜和生米仁等三种生原料经混合研碎加水后烹煮而成的汤，故而得名。由于茶能提神祛邪，清火明目；姜能理脾解表，去湿发汗；米仁能健脾润肺，和胃止火，所以，说擂茶是一帖治病良药。

现今的擂茶，在原料的选配上已发生了较大的变化。制作擂茶时，通常用的除茶叶外，再配上炒熟的花生、芝麻、米花等；另外，还要加些生姜、食盐、胡椒粉之类。通常将茶和多



种食品，以及佐料放在特制的陶制擂钵内，然后用硬木擂棍用力旋转，使各种原料相互混合，再取出一一倾入碗中，用沸水冲泡，用调匙轻轻搅动几下，即调成擂茶。少数地方也有省去擂研，将多种原料放入碗内，直接用沸水冲泡的，但冲茶的水必须是现沸现泡的。

土家族兄弟都有喝擂茶的习惯。一般人们中午干活回家，在用餐前总以喝几碗擂茶为快。有的老年人倘若一天不喝擂茶，就会感到全身乏力，精神不爽，视喝擂茶如同吃饭一样重要。不过，倘有亲朋进门，那么，在喝擂茶的同时，还必须设有几碟茶点。茶点以清淡、香脆食品为主，如花生、薯片、瓜子、米花糖、炸鱼片之类，以平添喝擂茶的情趣。



八、哈萨克族的奶茶

居住在新疆天山以北的哈萨克族和居住在这里的维吾尔族、回族等兄弟民族，茶在他们生活中占有很重要的地位，把它看成与吃饭一样重要。

哈萨克族煮奶茶使用的器具，通常用的是铝锅或铜壶，喝茶用的大茶碗。煮奶时，先将砖茶打碎成小块状。同时，盛半锅或半壶水加热沸腾，随着抓一把碎砖茶入内，待煮沸5分钟左右，加入牛（羊）奶，用量约为茶汤的1/5。轻轻搅动几下，使茶汤与奶混合，再投入适量盐巴，重新煮沸5~6分钟即成。讲究的人家，也有不加盐而加食糖和核桃仁的。这样才算把奶茶煮好，供随时饮用。

喝奶茶对初饮者来说，会感到滋味苦涩而不太习惯，但只要在高寒，缺蔬菜，食奶肉的北疆住上十天半月，就会感到喝



奶茶实在是一种补充营养和去腻消食不可缺少的饮料。

九、回族、苗族的罐罐茶

住在我国西北，特别是甘肃一带的一些回族、苗族、同胞有喝罐罐茶的嗜好。每当走进农家，只见堂屋地上挖有一口大塘（坑），烧着木柴，或点燃炭火，上置一把水壶。清早起来，主妇就会赶紧熬起罐罐茶来。这种情况，尤以六盘山区一带的兄弟民族中最为常见。

喝罐罐茶，以喝清茶为主，少数也有用油炒或在茶中加花椒、核桃仁、食盐之类的。

罐罐茶的制作并不复杂，使用的茶具，通常一家人一壶（铜壶）、一罐（容量不大的土陶罐）、一杯（有柄的白瓷茶杯），也有一人一罐一杯的。熬煮时，是将罐子围放在壶四周火塘边上，倾上壶中的开水半罐，待罐内的水重新煮沸时，放上茶叶8~10克，使茶、水相融，茶汁充分浸出，再向罐内加水至八分满，直到茶叶又一次煮沸时，才算将罐罐茶煮好，即可倾汤入杯开饮。也有些地方先将茶烘烤或油炒后再煮的，目的是增加焦香味；也有的地方，在煮茶过程中，加入核桃仁、花椒、食盐之类的。但不论何种罐罐茶，由于茶的用量大，煮的时间长，所以，茶的浓度很高，一般可重复煮3~4次。

由于罐罐茶的浓度高，喝起来有劲，会感到又苦又涩，好在倾入茶杯中的茶汤每次量不多，不可能大口大口地喝下去。但对当地少数民族而言，因世代相传，也早已习惯了。

喝罐罐茶还是当地迎宾接客不可缺少的礼俗，倘有亲朋进门，他们就会一同围坐火塘边，一边熬制罐罐茶，一边烘烤马



铃薯、麦饼之类，如此边喝酹茶、边嚼香食，可谓野趣横生。当地的民族同胞认为，喝罐罐茶有四大好处：提精神、助消化、去病魔、保健康！

十、瑶族、壮族咸油茶

瑶族、壮族主要分布在广西，毗邻的湖南、广东、贵州、云南等山区也有部分分布。瑶族的饮茶风习很奇特，都喜欢喝一种类似菜肴的咸油茶，认为喝油茶可以充饥健身、祛邪去湿、开胃生津，还能预防感冒，对一个多居住在山区的民族而言，咸油茶实在是一种健身饮料。

做咸油茶时，很注重原料的选配。主料茶叶，首选茶树上生长的健嫩新梢，采回后，经沸水烫一下，再沥干待用。配料常见的有大豆、花生米、糯粳、米花之类，制作讲究的还配有炸鸡块、爆虾子、炒猪肝等。另外，还备有食油、盐、姜、葱或韭菜等佐料。制咸油茶，先将配料或炸、或炒、或煮，制备完毕，分装入碗。尔后起油锅，将茶叶放在油锅中翻炒，待茶色转黄，发出清香时，加入适量姜片和食盐，再翻动几下，随后加水煮沸3~4分钟，待茶叶汁水浸出后，捞出茶渣，再在茶汤中撒上少许葱花或韭菜段。稍后，即可将茶汤倾入已放有配料的茶碗中，并用调匙轻轻地搅动几下，这样才算将香中透鲜、咸里显爽的咸油茶做好了。

由于咸油茶加有许多配料，所以，与其说是一碗茶，还不如说它是一道菜。如此一来，有些深感自己制作手艺不高的家庭，每当贵宾进门时，还得另请村里的做咸油茶高手操作。又由于咸油茶，是一种高规格的礼仪。因此，按当地风俗，客人





喝咸油茶，一般不少于三碗，这叫“三碗不见外”。

十一、布朗族的青竹茶

布朗族主要分布在我国云南西双版纳自治州，以及临沧、澜沧、双江、景东、镇康等地的部分山区，喝青竹茶是一种方便而又实用的饮茶方法，一般在离开村寨务农或进山狩猎时采用。

布朗族喝的青竹茶，制作方法较为奇特，首先砍一节碗口粗的鲜竹筒，一端削尖，插入地下，再向筒内加上泉水，当作煮茶器具。然后，找些干枝落叶，当作烧料点燃于竹筒四周。当筒内水煮沸时，随即加上适量茶叶，待3分钟后，将煮好的茶汤倾入事先已削好的新竹罐内，便可饮用。竹筒茶将泉水的甘甜、青竹的清香、茶叶的浓醇融为一体，因此，喝起来别有风味，久久难忘。



十二、白族的三道茶

白族散居在我国西南地区，主要分布在风光秀丽的云南大理，这是一个好客的民族，大凡在逢年过节、生辰寿诞、男婚女嫁、拜师学艺等喜庆日子里，或是在亲朋宾客来访之际，都会以“一苦、二甜、三回味”的三道茶款待。

制作三道茶时，每道茶的制作方法和所用原料都是不一样的。

第一道茶，称之为“清苦之茶”，寓意做人的哲理：“要



立业，就要先吃苦”。制作时，先将水烧开。再由司茶者将一只小沙罐置于文火上烘烤。待罐烤热后，随即取适量茶叶放入罐内，并不停地转动沙罐，使茶叶受热均匀，待罐内茶叶“啪啪”作响，叶色转黄，发出焦糖香时，立即注入已经烧沸的开水。少倾，主人将沸腾的茶水倾入茶盅，再用双手举盅献给客人。由于这种茶经烘烤、煮沸而成，因此，看上去色如琥珀，闻起来焦香扑鼻，喝下去滋味苦涩，故而谓之苦茶，通常只有半杯，一饮而尽。

第二道茶，称之为“甜茶”。当客人喝完第一道茶后，主人重新用小沙罐置茶、烤茶、煮茶，与此同时，还得在茶盅中放入少许红糖，待煮好的茶汤倾入盅内八分满为止。这样沏成的茶，甜中带香，甚是好喝，它寓意“人生在世，做什么事，只有吃得了苦，才会有甜香来”。

第三道茶，称之为“回味茶”。其煮茶方法虽然相同，只是茶盅中放的原料已换成适量蜂蜜、少许炒米花，若干粒花椒，一撮核桃仁，茶汤容量通常为六七分满。饮第三道茶时，一般是一边晃动茶盅，使茶汤和佐料均匀混合；一边口中“呼呼”作响，趁热饮下。这杯茶，喝起来甜、酸、苦、辣，各味俱全，回味无穷。它告诫人们，凡事要多“回味”，切记“先苦后甜”的哲理。

十三、傣族的竹筒香茶



竹筒香茶是傣族人们别具风味的一种茶饮料。傣族世代生活在我国云南的南部和西南部地区，以西双版纳最为集中，这是一个能歌善舞而又热情好客的民族。

傣族喝的竹筒香茶，其制作和烤煮方法，甚为奇特，一般可分为五道程序，现分述如下：

(1) 装茶：就是将采摘细嫩、再经初加工而成的毛茶，放在生长期为一年左右的嫩香竹筒中，分层陆续装实。

(2) 烤茶：将装有茶叶的竹筒，放在火塘边烘烤，为使筒内茶叶受热均匀，通常每隔4~5分钟应翻滚竹筒一次。待竹筒色泽由绿转黄时，筒内茶叶也已达到烘烤适宜，即可停止烘烤。

(3) 取茶：待茶叶烘烤完毕，用刀劈开竹筒，就成为清香扑鼻，形似长筒的竹筒香茶。

(4) 泡茶：分取适量竹筒香茶，置于碗中，用刚沸腾的开水冲泡，经3~5分钟，即可饮用。

(5) 喝茶：竹筒香茶喝起来，既有茶的醇厚，又有竹筒的清香，所以，喝起来有耳目一新之感，所以傣族同胞，不分男女老少，人人都爱喝竹筒香茶。

十四、苗族的八宝油茶汤

居住在鄂西、湘西、黔东北一带的苗族，以及部分土家族人们，有喝油茶汤的习惯。八宝油茶汤的制作比较复杂，先得将玉米（煮后晾干）、黄豆、花生米、团散（一种米面薄饼）、豆腐干丁、粉条等分别用菜油炸好，分装入碗待用。

接着是炸茶，特别要把握好火候，这是制作的关键技术。具体做法是放适量菜油在锅中，待锅内的油冒出青烟时，放入适量茶叶和花椒翻炒，待茶叶色转黄发出焦糖香时，即可倾水入锅，再放上姜丝。一旦锅中水煮沸，再徐徐掺入少许冷水，



等水再次煮沸时，加入适量食盐和少许大蒜、胡椒之类，用勺稍加拌动，随即将锅中茶汤连同佐料，一一倾入盛有油炸食品的碗中，这样就算把八宝油茶汤制好了。

待客敬油茶汤时，大凡有主妇用双手托盘，盘中放上几碗八宝油茶汤，每碗放上一只调匙，彬彬有礼地敬奉客人。这种油茶汤，由于用料讲究，制作精细，一碗到手，清香扑鼻，沁人肺腑。喝在口中，鲜美无比，满嘴生香。它既解渴，又饱肚，还有特异风味，是我国饮茶技艺中的一朵奇葩。

十五、佤族的烧茶

佤族主要分布在我国云南的沧源、西盟等地，在澜沧、孟连、耿马、镇康等地也有部分居住。他们自称“阿佤”、“布饶”，至今仍保留着一些古老的生活习惯，喝烧茶就是一种流传久远的饮茶风俗。

佤族的烧茶，冲泡方法很别致。通常先用茶壶将水煮开。与此同时，另选一块清洁的薄铁板，上放适量茶叶，移到烧水的火塘边烘烤。为使茶叶受热均匀，还得轻轻抖动铁板。待茶叶发出清香，叶色转黄时，随即将茶叶倾入开水壶中进行煮茶。约3分钟后，即可将茶置入茶碗，以便饮喝。

如果烧茶是用来敬客的，通常得由佤族少女奉茶敬客，待客人接茶后，方可开始喝茶。





十六、傈僳族油盐茶

傈僳族，主要聚居在云南的怒江，散居于云南的丽江、大理、迪庆、楚雄、德宏，以及四川的西昌等地，这是一个质朴而又十分好客的民族，喝油盐茶是傈僳人们广为流传的一种古老饮茶方法。

傈僳族喝的油盐茶，制作方法奇特，首先将小陶罐在火塘（坑）上烘热，然后在罐内放入适量茶叶在火塘上不断翻滚，使茶叶烘烤均匀。待茶叶变黄，并发出焦糖香时，加上少量食油和盐。稍时，再加水适量，煮沸2~3分钟，就可将罐中茶汤倾入碗中待喝。

油盐茶因在茶汤制作过程中，加入了食油和盐，所以，喝起来“香喷喷，油滋滋，咸兮兮，既有茶的浓醇，又有糖的回味”。佤族同胞常用它来招待客人，也是家人团聚喝茶的一种生活方式。

十七、基诺族的凉拌茶和煮茶

基诺族主要分布在我国云南西双版纳地区，尤以景洪为最多。他们的饮茶方法较为罕见，常见的有两种，即凉拌茶和煮茶。

凉拌茶是一种较为原始的食茶方法。此法以现采的茶树鲜嫩新梢为主料，再配以黄果叶、辣椒、食盐等佐料而成，一般可根据各人的爱好而定。



做凉拌茶的方法并不复杂，通常先将从茶树上采下的鲜嫩新梢，用洁净的双手捧起，稍用力搓揉，使嫩梢揉碎，放入清洁的碗内；再将黄果叶揉碎，辣椒切碎，连同食盐适量投入碗中；最后，加上少许泉水，用筷子搅匀，静置 15 分钟左右，即可食用。

基诺族的另一种饮茶方式，就是喝煮茶，这种方法在基诺族中较为常见。其方法是先用茶壶将水煮沸，随即在陶罐取出适量已经过加工的茶叶，投入到正在沸腾的茶壶内，经 3 分钟左右，当茶叶的汁水已经溶解于水时，即可将壶中的茶汤注入到竹筒，供人饮用。竹筒，基诺族既用它当盛具，劳动时可盛茶带到田间饮用；又用它作饮具。因它一头平，便于摆放，另一头稍尖，便于用口吮茶，所以，就地取材的竹筒便成了基诺族喝煮茶的重要器具。

十八、拉祜族的烤茶

拉祜族主要分布在云南澜沧、孟连、沧源、耿马、勐海一带。饮烤茶是拉祜族古老、传统的饮茶方法，至今仍在普遍饮用。

饮烤茶通常分为四个操作程序进行。

(1) 装茶抖烤：先将小陶罐在火塘上用文火烤热，然后放上适量茶叶抖烤，使受热均匀，待茶叶叶色转黄，并发出焦糖香时为止。

(2) 沏茶去沫：用沸水冲满盛茶的小陶罐，随即泼去上部浮沫，再注满沸水，煮沸 3 分钟后待饮。

(3) 倾茶敬客：就是将在罐内烤好的茶水倾入茶碗，奉



茶敬客。

(4) 喝茶嘍味：烤茶香气足，味道浓，能振精神，才是上等好茶。因此，拉祜族喝烤茶，总喜欢热茶嘍饮。

十九、景颇族的腌茶

居住在云南省德宏地区的景颇族、德昂族等兄弟民族，至今仍保持着一种以茶作菜的食茶方法。

腌茶一般在雨季进行，所用的茶叶是不经加工的鲜叶。制作时，姑娘们首先将从茶树上采回的鲜叶，用清水洗净，沥去鲜叶表面的附着水后待用。

腌茶时，先用竹篇将鲜叶摊晾，失去少许水分，而后稍加搓揉，再加上辣椒、食盐适量拌匀，放入罐或竹筒内，层层用木棒舂紧，将罐（筒）口盖紧，或用竹叶塞紧。静置二三个月，至茶叶色泽开始转黄，就算将茶腌好。

腌好的茶从罐内取出晾干，然后装入瓦罐，随食随取。讲究一点的，食用时还可拌些香油，也有加蒜泥或其他佐料的。

二十、哈尼族的土锅茶

哈尼族主要居住在云南的红河、西双版纳地区，以及江城、澜沧、墨江、元江等地。喝土锅茶是哈尼族的嗜好，这是一种古老而简便的饮茶方式。

哈尼族煮土锅茶的方法比较简单，一般凡有客人进门，主妇先用土锅（或瓦壶）将水烧开，随即在沸水中加入适量茶



叶，待锅中茶水再次煮沸 3 分钟后，将茶水倾入用竹制的茶盅内，一一敬奉给客人。平日，哈尼族同胞也总喜欢在劳动之余，一家人喝茶叙家常，以享天伦之乐。

二十一、纳西族的“龙虎斗”和盐茶

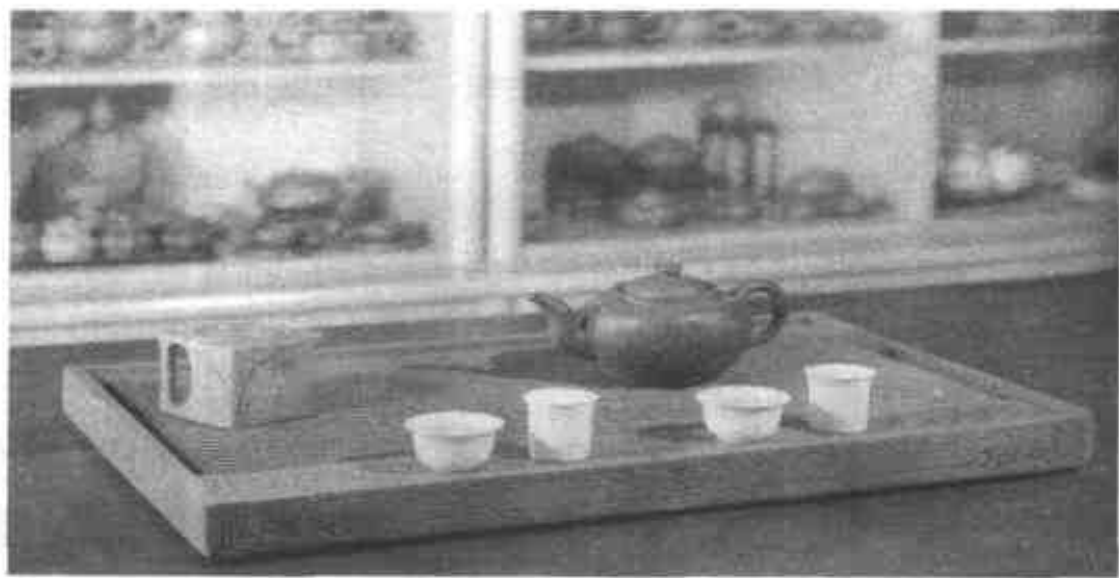
纳西族主要居住在风景秀丽的云南省丽江地区，这是一个喜爱喝茶的民族。他们平日爱喝一种具有独特风味的“龙虎斗”。此外，还喜欢喝盐茶。

纳西族喝的龙虎斗，制作方法也很奇特，首先用水壶将茶烧开。另选一只小陶罐，放上适量茶，连罐带茶烘烤。为避免茶叶烤焦，还要不断转动陶罐，使茶叶受热均匀。待茶叶发出焦香时，向罐内冲入开水，烧煮 3~5 分钟。同时，准备茶盅，再放上半盅白酒，然后将煮好的茶水冲进盛有白酒的茶盅内。这时，茶盅内会发出“啪啪”的响声，纳西族同胞将此看作是吉祥的征兆。声音愈响，在场者就愈高兴。纳西族认为龙虎斗还是治感冒的良药，因此，提倡趁热喝下。如此喝茶，香高味酽，提神解渴，甚是过瘾！

纳西族喝的盐茶，其冲泡方法与龙虎斗相似，不同的是在预先准备好的茶盅内，放的不是白酒而是食盐。此外，也有不放食盐而改换食油或糖的，分别取名为油茶或糖茶。



第十章 茶与文化



第一节 茶与诗词

从古到今，文学出现涉及茶的诗词作品很多，并已成为我国文学宝库中的珍贵财富。

在我国早期的诗词中，赞美茶的首推晋代诗人杜育的《茶赋》。诗人以饱满的热情歌颂了祖国山区孕育的奇产——茶叶。

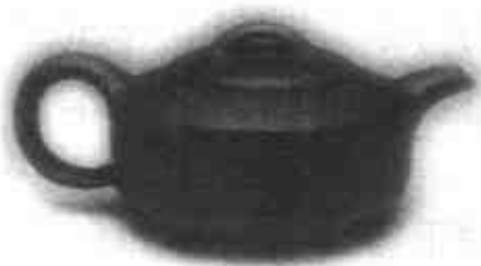
唐代是我国诗的顶盛时期，同时唐代的茶叶生产也有了较大发展，饮茶的风尚也逐渐普及，茶与诗词，两相推波助澜，咏茶诗大批涌现，出现许多好诗名句。

唐代杰出诗人杜甫写有“落日平台上，春风啜茗时”的诗句。当时杜甫年过四十，而蹉跎不遇，微禄难沾，有归山买田



之念。此诗虽写得潇洒闲适，但仍表达了他心中隐伏的不平。诗仙李白豪放不羁，一生不得志，只能在诗中借浪漫而丰富的想象表达自己的理想，而现实中的他又异常苦闷，成天沉湎在醉乡。正如他诗中的：“三百六十日，日日醉如泥”。当他听说荆州玉泉真公因常采饮“仙人掌茶”。虽年愈八十，仍然颜面如桃花时，也不禁对茶唱出赞歌：

常闻玉泉山，山洞多乳窟。
仙鼠如白鸦，倒悬深溪月。
茗生此中石，玉泉流不歇。
根柯偃芳津，采眼润肌骨。
丛老卷绿叶，枝枝相连接。
曝成仙人掌，似拍洪崖肩。
举世未见之，其名定谁传……



中唐时期的诗人白居易，对茶怀有浓厚的兴味，一生写下了不少咏茶的诗篇。他的《食后》云：

食罢一觉睡，起来两碗茶；
举头看日影，已复西南斜。
乐人惜日促，忧人厌年赊；
无忧无乐者，长短任生涯。

诗中写出了他食后睡起，手持茶碗，无忧无虑，自得其乐的情趣。

“茶圣”陆羽，经常亲自采茶、制茶。尤善于烹茶，因此结识了许多文人学士和有名的诗僧，留下了不少咏茶的诗篇。

以饮茶而闻名的卢仝，自号玉川子，隐居洛阳城中。他作诗豪放怪奇，独树一帜。他在名作《饮茶赋》中，描写了他饮七碗茶的不同感觉。诗中还从个人穷苦想到亿万苍生的





辛苦。

北宋年间盛行“斗茶”，“斗茶”也称“茗战”，即对茶叶品质优劣进行评比。北宋诗人范仲淹有首《斗茶歌》诗，将“斗茶”的场景描写得淋漓尽致。

北宋大文豪、诗人苏轼非常嗜茶，他写的茶诗不下 70 篇，其中佳句如“酒困路长惟欲睡，日高人渴漫思茶”；又如《次韵曹辅壑源试焙新茶》中的“从来佳茗似佳人”，此句恰巧与苏轼的名句“欲把西湖比西子”配成了茶联，它们对仗工整、神韵俱佳，是流传至今的绝代名联。

南宋爱国诗人陆游出生于产茶之乡山阴（今浙江绍兴）曾写下咏茶诗 300 余首，在数量上为历代诗人之冠。其诗的风格通俗易懂，内蕴深刻。他精于茶艺，善于茶道。

元代文学家虞集在他的一首《游龙井》诗中，第一次将龙井与茶连在一起，自此有了“龙井茶”的称呼。在虞集之前并无史料记载龙井产茶之事。而虞集在《游龙井》诗中不但记述了龙井产茶，还描述了龙井茶的采摘时间为谷雨前，其品质特点是香味强烈，以及择龙井泉水的甘美。

清朝乾隆皇帝爱茶、嗜茶之甚，诚如他自述：“君不可一日无茶”。堪称得上是一位品茗行家，他曾 6 次南巡到杭州，4 次亲临西湖茶区，观看茶农采茶制茶，并作有茶诗，是历代皇帝中写茶诗最多的一位。他第一次南巡到杭州天竺，观看茶农采茶焙制之法后，写了《观采茶作歌》诗：“火前嫩，火后老，惟有骑火品最好。西湖龙井旧擅名，适来试一观其道。村男接踵下层椒，倾筐雀舌还鹰爪。地炉文火徐徐添，乾釜柔风旋旋炒。慢炒细焙有次第，辛苦工夫殊不少。王肃酪奴惜不知，陆羽茶经太精讨。我虽贡茗未求佳，防微犹恐开奇巧。采茶竭览民艰晓。”乾隆皇帝第二次南巡到杭州云栖，写下了



《续观采茶作歌》诗：“前日采茶我不喜，率缘供览官经理。今日采茶我爱观，关民生计勤自然。云栖取近跋山路，都非吏备清蹊处。无须回避去采茶，相捋男妇实劳劬。嫩荚新芽细拨挑，趁忙谷雨临明朝。雨前价贵雨后贱，民艰触目陈鸣镳。由来贵诚不贵伪，嗟我老幼赶时意。敝衣粝食曾不敷，龙团凤饼真无味。”第三次南巡到杭州龙井，游览了龙井风景名胜，然后品尝了用龙井泉水烹煎的龙井茶，写下了《坐龙井上烹茶偶成》诗：“龙井新茶龙井泉，一家风味移烹煎。寸芽出自烂石上，时节焙成谷雨前。何必凤团夸御茗，聊因雀舌润心莲。呼这欲出辨才在，笑我依然文字禅。”第四次南巡到杭州，在离杭前一天，他又兴游龙井，吟成《再游龙井》一诗：“清蹊重听龙井泉，明将归辔启华旂。问山得路宜晴后，汲水烹茶正雨前。人目景光真迅尔，向人花木似依然。……”乾隆一生爱茶，不但遍尝名茶，而且对择水非常讲究。为了品评天下名泉水质，他出巡时总是带着一只精制的小银斗，用来量出各种泉水的轻重，而后决出优劣。他认为，北京的玉泉为天下第一泉；镇江的金山寺泉为天下第二泉；无锡的惠山泉为天下第三泉。乾隆晚年退位后，仍以喝茶为养身之道，终年 88 岁，是我国历代皇帝中寿命最长的一位。

下列是一些名人的诗，这些诗的出现，对茶文化的发展起到了积大的推动作用。

五代晋·郑遨

茶诗

嫩芽香且灵，吾谓草中英。
夜臼和烟捣，寒炉对雪烹。
惟忧碧粉散，常见绿花生。
最是堪珍重，能令睡思清。



茶文化与茶具

唐·元稹 茶



茶。

香叶，嫩芽。

慕诗客，爱僧家。

碾雕白玉，罗织红纱。

铤煎黄蕊色，碗转曲尘花。

夜后邀陪明月，晨前命对朝霞。

洗尽古今人不倦，将至醉后岂堪夸。

唐·卢仝

走笔谢孟谏议寄新茶

日高丈五睡正浓，军将打门惊周公。
口云谏议送书信，白绢斜封三道印。
开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。
闻道新年入山里，蛰虫惊动春风起。
天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。
仁风暗结珠琲瑱，先春抽出黄金芽。
摘鲜焙芳旋封裹，至精至好且不奢。
至尊之余合王公，何事便到山人家？
柴门反关无俗客，纱帽笼头自煎吃。
碧云引风吹不断，白花浮光凝碗面。
一碗喉吻润，两碗破孤闷。
三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。
四碗发轻汗，平生不生事，尽向毛孔散。
五碗肌骨清，六碗通仙灵。
七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。



蓬莱山，在何处？

玉川子乘此清风欲归去。

山上群仙司下土，地位清高隔风雨！

安得知百万亿苍生命，堕在巅崖受辛苦。

便为谏议问苍生，到头还得苏息否？

唐·刘禹锡

尝茶

生怕芳丛鹰嘴芽，老郎封寄谪仙家。

今宵更有湘江月，照出霏霏满碗花。

峡中尝茶

唐·郑谷

簇簇新英摘露光，小江园里火煎尝。

吴僧漫说鸦山好，蜀叟休夸鸟嘴香。

合座半瓯轻泛绿，开缄数片浅含黄。

鹿门病家不归去，酒渴更知春味长。

唐·孙淑

对茶

小阁烹香茗，疏帘下玉沟。

灯光翻出鼎，钗影倒沉瓯。

婢捧消春困，亲尝散暮愁。

吟诗因坐久，月转晚妆楼。



茶文化与茶具



唐·徐寅

尚书惠蜡面茶

武夷春暖月初圆，采摘新芽献地仙。
飞鹅印成香蜡片，啼猿溪走木兰船。
金槽和碾沉香末，冰碗轻涵翠缕烟。
分赠恩深知最异，晚铛宜煮北山泉。

唐·李白

答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序

尝闻玉泉山，山洞多乳窟。
仙鼠白如鴉，倒悬深溪月。
茗生此中石，玉泉流不歇。
根柯洒芳津，采服润肌骨。
丛老卷绿叶，枝枝相接连。
曝成仙人掌，以拍洪崖肩。
举世未见之，其名定谁传。
宗英乃禅伯，投赠有佳篇。
清镜烛无盐，顾惭西子妍。
朝坐有余兴，长吟播诸天。

唐·张籍

和韦开州盛山茶岭

紫芽连白蕊，初向岭头生。
自看家人摘，寻常触露行。



唐·韦应物

喜园中茶生

洁性不可污，为饮涤尘烦；
此物信灵味，本自出山原。
聊因理郡余，率尔植荒园；
喜随众草长，得与幽人言。



唐·陆希声

茗坡

二月山家谷雨天，半坡芳茗露华鲜。
春醒病酒兼消渴，惜取新芽旋摘煎。

唐·张文规

湖州贡焙新茶

凤辇寻春半醉回，仙娥进水御帘开。
牡丹花笑金钿动，传奏湖州紫笋来。

北宋·范仲淹

斗茶歌

年年春自东南来，建溪先暖水微开。
溪边奇茗冠天下，武夷仙人从古栽。
新蕾昨夜发何处，家家嬉笑穿云去。
露芽错落一番荣，缀玉含珠散嘉树。
终朝采掇未盈檐，唯求精粹不敢贪。
研膏焙乳有雅制，方中圭兮园中蟾。
北苑将期献天子，林下雄豪先斗美。
鼎磨云外首山铜，瓶携江上中泠水。

茶
文
化
与
茶
具



191

CHU WEN HUA YU CHA II

黄金碾畔绿尘飞，碧玉瓯中翠涛起。
斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷。
其间品第胡能欺，十目视而十手指。
胜若登仙不可攀，输同降将无穷耻。
吁嗟天产石上英，论功不愧阶前蓂。
众人之浊我可清，千日之醉我可醒。
屈原试与招魂魄，刘伶却得闻雷霆。
卢仝敢不歌，陆羽须作经。
森然万象中，焉知无茶星。
商山丈人休茹芝，首阳先生休采薇。
长安酒价减百万，成都药市无光辉。
不如仙山一啜好，冷然便欲乘风飞。
君莫羡花间女郎只斗草，赢得珠玑满斗归。

北宋·曾巩

尝新茶

麦粒收来品绝伦，葵花制出样争新。
一杯永日醒双眼，草木英华信有神。

北宋·苏轼

汲江煎茶

活水还须活水煮，自临钓石汲深清；
大瓢贮月归春瓮，小杓分江入夜瓶。
雪乳已翻煎处脚，松风忽作泻时声；
枯肠未易禁三盏，卧听山城长短更。



宋·林逋

茶

石碾轻飞瑟瑟尘。
乳香烹出建溪春。
世间绝品人难识。
闲对茶经忆古人。

宋·苏轼

咏茶

武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相宠加。
争新买宠各出意，今年斗品充贡茶。
吾君所乏岂此物，致养口体何陋耶？
洛阳相君忠孝家，可怜亦进姚黄花。

元·林锡翁

咏贡茶

百草逢春未敢花，御花葆蕾拾琼芽。
武夷真是神仙境，已产灵芝又产茶。

元·刘秉忠

尝云芝茶

铁色皱皮带老霜，含英咀美入诗肠。
舌根未得天真味，算观先通圣妙香。
海上精华难品第，江南草木属寻常。
待将肤腠侵微汗，毛骨生风六月凉。





元·谢宗可

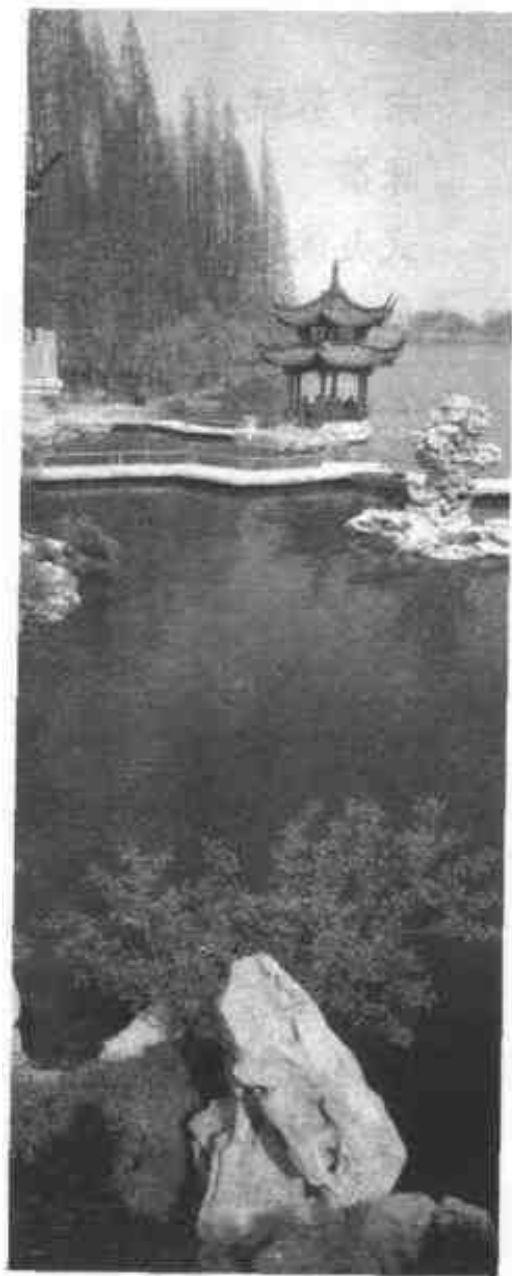
雪煎茶

夜扫寒英煮绿尘，松风入鼎更清新。
月圆影落银河水，云脚香融玉树春。
陆井有泉应近俗，陶家无酒未为贫。
诗脾夺尽丰年瑞，分付蓬莱顶上人。

元·虞集

游龙井

杖藜入南山，却立赏奇秀。
所怀玉局翁，来往绚履旧。
空余松在涧，仍作琴筑奏。
徘徊龙井上，云气起晴昼。
入门避沾洒，脱屣乱苔甃。
阳岗扣云石，阴房绝遗构。
澄公爱客至，取水挹幽窦。
坐我中麓荀，余香不闻嗅。
但见瓢中清，翠影落群岫。
烹煎黄金芽，不取谷雨后。
同来二三子，三咽不忍嗽。
讲堂集群彦，千蹬坐吟究。
浪浪杂飞雨，沉沉度清漏。
令我怀幼学，胡为裹章绶。



明·高启

采茶词

雷过溪山碧云暖，幽丛半吐枪旗短
银钗女儿相应歌，筐中摘得谁最多？



归来清香犹在手，高品先将呈太守。
竹炉新焙未得尝，笼盛贩与湖南商。
山家水解种禾黍，衣食年年在春雨。

明·瞿佑

茶烟

蒙蒙漠漠更霏霏，淡抹银屏罨讲帷。
石鼎火红诗咏后，竹炉汤沸客来时。
雪飘僧舍衣初湿，花落艸船鬓已丝。
惟有庭前双白鹤，翩然趋避独先知。

明·邱云霄

蓝素轩遗茶谢之

御茶园里春常早，辟谷年来喜独尝。
笔阵战酣青叠甲，骚坛雄助录沉枪。
波惊鱼眼听涛细，烟暖鸕鶿坐月长。
欲访踏歌云外客，注意仙掌露华香。

清·陈章

采茶歌

凤凰岭头春露香，青裙女儿指爪长。
度涧穿云采茶去，日午归来不满筐。
催贡文移下官府，那管山寒芽未吐。
焙成粒粒比莲心，谁知侬比莲心苦。



茶文化与茶具



195

CHA WEN HUA YU CHA JU

清·陆廷灿

武夷茶

桑苎家传旧有经，弹琴喜傍武夷君。
轻涛松下烹溪月，含露梅花煮岭云。
醒睡功资宵判牍，清神雅助画论文。
春雷催茁仙岩笋，雀尖龙团取次分。

第二节 茶与戏曲

“采茶戏”是我国由茶事发展产生，也是世界上惟一的独立的剧种，它是我国茶叶文化发展的标志。

采茶戏，是直接由采茶歌和采茶舞发展起来的。如采茶戏变成戏曲，就要有曲牌，其最早的曲牌名，就叫“采茶歌”。

采茶戏流行于江西、安徽、广东、湖北、福建、湖南、广西等省区的一种戏曲类别。在各地还以流行的地区不同，而冠以各地的地名来加以区别。如广东的粤北采茶戏，湖北的阳新采茶戏、黄梅采茶戏等。这种戏，以江西较为普遍，剧种也多。如江西采茶戏的剧种，便有抚州采茶戏、南昌采茶戏、武宁采茶戏、吉安采茶戏、景德镇采茶戏和宁都采茶戏等。虽然剧种名目繁多，都形成于清代中期至清代末年。

采茶戏的人物表演与“采茶灯”相近。茶灯舞一般为一男一女或一男二女；最初的采茶戏“三小戏”，即二小旦、一小生或一旦一生一丑参加演出的。另外，有些地方的采茶戏，在

演唱形式上，保留了过去民间采茶歌、采茶舞的传统。其特点是一唱众和；即台上一名演员演唱，其他演员和乐师在演唱到每句句末时，合唱“啊嘞”、“咿哟”之类的帮腔。演唱、帮腔、锣鼓伴奏，使曲调更婉转，节奏更鲜明，风格独具，也更带泥土的芳香。

采茶戏在形成上，不仅与采茶歌和舞有联系，而且还和花灯戏、花鼓戏有密切联系，并有交互影响的关系。花灯戏是流行于云南、湖北、四川、贵州、广西、江西等省区的花灯戏类别的统称；以云南花灯戏的剧种为最多，其产生的时间，较采茶戏和花鼓戏稍迟，大多形成于清代末。花鼓戏以湖北、湖南两省的剧种为最多，其形成时间和采茶戏大致相差不多。这两种戏，也是起源于民歌小调和民间舞蹈。因为采茶戏、花灯戏、花鼓戏的来源、形成和发展时间、风格等都比较接近，所以在这三者之间，自然也就存在相互吸收、相互影响关系。

茶不仅产生了采茶戏这一重要戏种，同时也对戏曲都有重要的影响，剧作家、演员、观众都喜好饮茶；茶叶文化浸染在人们生活的各个方面，以至戏剧也须臾不能离开茶叶。

过去不仅弹唱、相声、大鼓、评话等曲艺大多在茶馆演出，还有各种戏剧演出的剧场，又都兼营卖茶或最初也在茶馆。所以，在明、清时，凡是的戏剧演出场所，一般统称之为“茶园”或“茶楼”。因为这样，戏曲演员演出的收入，早先是由茶馆支付的。早期的戏院或剧场，其收入是以卖茶为主；只收茶钱，不卖戏票，演戏是为娱乐茶客和吸引茶客服务的。所以，有人也形象地称：“戏曲是我国用茶汁浇灌起来的一门艺术。”另外，茶叶的生产、贸易和消费，既然已成为社会生产、社会文化和社会生活的一个重要方面，自然，也就不可能不被戏剧所吸收和反映。所以，古今中外的许多名戏、名剧，



都有茶事的内容和场景。

第三节 茶 联



茶联即是所有与茶有关的对联，可以认为是我国对联艺术宝库中的一枝夺目的鲜花。它对偶工整，联意协调，总的来说就是诗词形式的一种精华与演变。

茶联常给人古朴高雅之美，也给人以正气睿智之感，还可以给人带来联想，增加品茗情趣。茶联可使茶增香，茶也可使茶联生辉。

从古到今，许多墨客在神州名山大川、茶楼、茶馆、茶社和茶亭留下了不少的经典的茶诗、茶联。当我们游览这些地方时，边品茗边欣赏茶联，顿觉静中有动，茶中有文，眼界大升。

扬州八怪之一的郑板桥不但爱喝茶，而且写下了不少有关茶的诗文，可谓是斗茶诗百篇。他的茶联更是别具特点。如他在镇江焦山别峰庵求学时就曾写过茶联：

汲来江水烹新茗

买尽青山当画屏

另外，他还为茶馆写过茶联，如：

山光四面因潮雨

江水回头为晚潮

四海咸来不速客



一堂相聚知音人
只缘清香成清趣
全因浓酊有浓情

为爱清香请入座
欣同知己细谈心

兰芽雀舌今之贵
凤饼龙团古所珍

菜在街头摊卖
茶在壶中吐香

龙井云雾毛尖瓜片碧螺春
银针毛峰猴魁甘露紫笋茶

兀兀醉瓮情欲借斗杓共酌杯
田田诗客句闲倾荷露诚烹茶

疑成云雾顶
茗出晨露香

尘虑一时净
清风两腋生

香飘屋内外
味醇一杯中



茶文化与茶具



蒙顶山上茶
扬子江心水

摆开八仙桌
招徕十六方

客至心常热
人走茶不凉



美酒千杯难成知己
清茶一盏也能醉人

茗外风清赏月影
壶边夜静听松涛

诗写梅花月
茶煎谷雨春



秀萃明湖游目客来过溪处
腴含古井怡情正及采茶时

不仅古人喜悬挂茶联，近代人也以此为雅，仅以杭州的茶人之家为例，其正门上就有这样一副茶联：

一杯春露暂留客
两腋清风几欲仙

北京前门的大茶馆门楼上的茶联：

大碗茶广交九洲宾客
老二分奉献一片丹心

杭州藕香居茶室的茶联：

欲把西湖比西子
从来佳茗似佳人

君山银针是著名的历史名茶，其茶联为：

柳井有水好作饮
君山无处不宜茶

杭州西湖龙井有一名叫“秀翠堂”的茶堂，门前挂有一幅茶联曰：

泉从石出清宜冽
茶自峰生味更圆

上海天然茶楼的对联更是匠心独具，顺念倒念都成联：

客上天然居
居然天上客

五岳山茶联：

红透夕阳，如趁余晖停马走
茶烹活水须从前路汲水泉

成都望江楼茶联：

花笺茗碗香千载



茶
文
化
与
茶
具

云影波光活一楼

当代书法家启功先生作茶联：

若能杯水如名淡

应信春茶比酒浓

扬州有一家富春茶社的茶联也很有特色，曰：

佳肴无肉亦可

雅淡离我难成

当年绍兴的驻蹕岭茶亭曾挂过一副茶联，曰：

一掬甘泉好把清凉洗热客

两头岭路须将危险话行人

福建泉州市有一家小而雅的茶室，其茶联这样写道：

小天地大场合让我一席

论英雄谈古今喝它几杯

福州南门外的茶亭悬挂一联：

山好好水好好开门一笑无烦恼

来匆匆去匆匆饮茶几杯各西东



贵阳市图云关茶亭有一副茶联：

两脚不离大道吃紧关头须要认清岔道

一亭俯着群山站高地步自然赶上前人

南昌一茶馆联云：



半榻梦刚回活火初煎新涧水
一帘春欲暮茶烟细荡落花风

苏轼有联：

独携天上小团月
来试人间第二泉



清乾隆皇帝联曰：

秀翠名湖，游目频来过溪处
腴含古井，怡情正及采茶时

佚名联曰：

雀舌清香别饶风味
马头品贵夙裕经纶

旧时广东羊城著名的茶楼“陶陶居”，店主为了扩大影响，招揽生意，用“陶”字分别为上联和下联的开端，出重金征茶联一副，终于作成，联曰：

陶潜喜饮易牙喜烹饮烹有度
陶侃惜分夏禹惜寸分寸无遗

这里用到了四位名人，他们的名字是：陶潜、易牙、陶侃和夏禹；又用了四个典故，即陶潜喜饮，易牙喜烹，陶侃惜分和夏禹惜寸，不但把“陶陶”两字分别嵌于每句之首，使人看起来自然、流畅，而且还巧妙地把茶楼饮茶技艺和经营特色，恰如其分地表露出来。



第四节 茶与歌舞



茶歌是由茶叶生产、饮用这一主体文化派生出来的一种茶文化现象。茶歌的来源有两个方面：一是文人的作品编曲而传唱；二是民谣。它们是我国茶叶生产与饮用成为生活内容以后才出现。从现存的茶史资料来说，最早的茶歌出自于西晋孙楚《出歌》的，其称“姜桂茶薺巴蜀”，这里所说的“茶”，就是指茶叶。

最早茶歌是陆羽茶歌。但这首茶歌也早已散失。不过，有关唐代中期的茶歌在《全唐诗》中还能找到。如皎然《茶歌》、卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》、刘禹锡《西山兰若试茶歌》等。

但在宋代，如王观国《学林》、王十朋《会稽风俗赋》等著作中，都称上述诗为“卢仝谢孟谏议茶歌”，这表明在宋代时，这首诗就配以章曲、器乐而唱了。宋时由茶叶诗词而传为茶歌的这种情况很多，以上均是由诗为歌，也即由文人的变成民间歌词的。茶歌的另一种来源，是由谣而歌——即民谣经文人的整理配曲再返回民间。如明清时杭州富阳一带流传的《贡茶鲋鱼歌》，便属这种情况。这首歌，是正德九年（公元1514年）按察僉事韩邦奇根据《富阳谣》改编为歌的，其歌词曰：

富阳山之茶，富阳江之鱼，



茶香破我家，鱼肥卖我儿。
采茶妇，捕鱼夫，官府拷掠无完肤，
皇天本圣仁，此地一何辜？
山摧茶已死，江枯鱼亦无，
山不摧江不枯，吾民何以苏？

歌词通过一连串的问候，唱出了富阳地区采办贡茶和捕捉贡鱼，百姓遭受的侵扰和痛苦。后来，韩邦奇也因为反对贡茶触犯皇上，被押囚京城的锦衣狱多年。

茶歌的一个主要来源，是完全由茶农和茶工自己合作的民歌或山歌。如清代流传在江西，每年到武夷山采制茶叶的劳工中的歌，其歌词称：

清明过了谷雨边，背起包袱走福建。
想起福建无走头，三更半夜爬上楼。
三捆稻草搭张铺，两根杉木做枕头。
想起崇安真可怜，半碗腌菜半碗盐。
茶叶下山出江西，吃碗青茶赛过鸡。
采茶可怜真可怜，三夜没有两夜眠。
茶树底下冷饭吃，灯火旁边算工钱。
武夷山上九条龙，十个包头九个穷。
年轻穷了靠双手，老来穷了背竹筒。



上述类似的茶歌在江西、福建流行，在浙江、湖南、湖北、四川也有不少记载，这些茶歌，开始未形成统一的曲调，后来孕育产生出了专门的“采茶调”，以至使采茶调和山歌、盘歌、五更调、川江号子等并列，发展成为我国南方的一种传统民歌形式。当然，采茶调变成民歌的一种格调后，其歌唱的内容，就不一定限于茶事或与茶事有关的范围了。

采茶调是汉族的民歌，在我国西南的一些少数民族中，也



深化产生了不少诸如“打茶调”、“敬茶调”、“献茶调”等曲调。如居住金沙江西岸的彝族支系白依人，旧时结婚第三天祭过门神开始正式宴请宾客时，吹唢呐的人按照待客顺序，依次吹“迎宾调”、“敬茶调”、“敬烟调”、“上菜调”等。如居住在滇西北的藏胞，劳动、生活时，随处都会高唱不同的民歌。如挤奶时唱“挤奶调”；结婚时唱“结婚调”；宴会时唱“敬酒调”；青年男女相会时唱“打茶调”、“爱情调”。

发展甚早的要算以茶事为内容的舞蹈，元代和明清期间是我国舞蹈的一个中衰阶段，所以，史籍中有关我国茶叶舞蹈的具体记载很少。现在我们所能知的，只是流行于我国南方各省的“茶灯”或“采茶灯”。

茶灯和马灯、霸王鞭等，是过去汉族比较常见的一种民间舞蹈形式。茶灯是福建、广西、江西和安徽“采茶灯”的简称。它在江西，还有“茶篮灯”和“灯歌”的名字；在湖南、湖北，则称为“采茶”和“茶歌”；在广西又称为“壮采茶”和“唱采舞”。

除汉族和壮族的“茶灯”民间舞蹈外，盘舞、打歌，也以茶事为内容，这从一定的角度来看，也可以说是一种茶叶舞蹈。如云南洱源白族打歌时，也和彝族上述情况极其相像，人们手中端着茶或酒，在领歌者（歌目）的带领下，唱着白语调，弯着膝，绕着火塘转圈圈，边转边抖动和扭动上身，以歌纵舞，轻舞狂歌。



第五节 茶回文

回文，是指可以按照原文的字序倒过来读、反过来读的句子。茶回文便是指与茶相关的回文。在我国民间有许多回文趣事。茶回文通常在茶联出现。

有一些茶杯的杯身或杯盖上有四个字：“清心明目”，便是最简单的茶回文，随便从哪个字读皆可成句：

清心明目

心明目清

明目清心

目清心明



而且这几种读法的意思都是一样的。正所谓“杯随字贵、字随杯传”，给人美的感受，增强了品茶的意境美和情趣美。

“不可一日无此君”，是很有名的一句茶联，它也可以看成是一句回文，从任何一字起读都能成句。

不可一日无此君

可一日无此君不

一日无此君不可

日无此君不可一

此君不可一日无

君不可一日无此

这几句不管是横读还是纵读都能够得到同样的结果的诗





句，看起来就像一首怪诗一样。最有趣的可能要数这样一副回文茶联了，联文曰：

趣言能适意
茶品可清心
倒读则成为：
心清可品茶
意适能言趣



前后对照意境非同，文采娱人，别具情趣，不失为茶联中的佼佼者。

北京“老舍茶馆”的两副对联也是回文对联，顺读倒读妙手天成：

前门大碗茶
茶碗大门前

此联把茶馆的坐落位置、泡茶方式、经营特征都表现出来，令人佩服。另一副更绝：

满座老舍客
客舍老座满

既点出了茶馆的特色，又巧妙糅进了人们对老舍先生文学艺术的赞赏和热爱。

宋代诗人苏东坡有两首回文七绝，分别如下：

其一是：

空花落尽酒倾缸，
日上山融雪涨江；
红焙浅瓯新火活，
龙团小碾斗晴窗。

其二是：

酡颜玉碗捧纤纤，



乱点余光唾碧衫；

歌咽水凝云静院，

梦惊松雪落空岩。

若是倒读过来，也能读出两首颇具韵味的茶诗来。

第七节 名人茶趣

中国是一个茶叶之国。茶文化源远流长。茶作为一种文化，这种文化的源源流畅。为中国茶文化的发展起到了重要的作用。与我国人民生活关系密切。从古到今，有许多名人与茶结缘，不仅写有许多对茶吟咏称道的诗章，还留下不少煮茶品茗的趣事轶闻。



一、唐代茶圣陆羽

我国茶业历史悠久，历代名人撰写的茶书颇多。最早的《茶经》是唐代茶圣陆羽所著，是至今保存比较完整的一部茶书。此书内容分三卷十节。上卷有三节：“一之源”，主要论述了茶叶的起源、栽培与保健；“二之具”，主要讲了采制茶叶的用具；“三之造”主要讲茶叶种类和采制方法。中卷有一节：“四之器”，主要讲煮茶饮茶的器皿。下卷有六节：“五之煮”，主要讲烹茶方法；“六之饮”，主要讲饮茶风俗；



“七之事”，主要讲古今有关茶的故事；“八之出”，主要评述各地所产茶叶的优劣；“九之略”，主要讲要省略的一些茶具茶器；“十之图”，是讲把《茶经》所述的内容写在素绢上，挂在座旁，便可一目了然。《茶经》是我国第一部有关茶事的综合性著作，也是世界上第一部茶书。

二、宋徽宗的《大观茶论》

在我国历代皇帝中，惟有宋徽宗赵佶写过一部茶书专著《大观茶论》，全书约 3000 字，内容包括茶树的栽培，采茶的时节、方法、蒸茶、榨茶、制茶方法，以及鉴别茶品的方法。篇首为序言，其后分 20 目，对茶叶从生产到制作，以及用水、器具等作了详细的叙述。如在“采择”中，称采茶须在黎明，至太阳升起即停止，要用指甲摘芽，以免手指汗气污染茶，使之不鲜洁；在“制造句”中，则强调茶芽洗涤时唯清洁、器具唯干净、蒸压唯适宜，在“水”中提出，水以清、甘、洁为美，而甘乃水之自然，最为难得。《大观茶论》这部分专著较全面地反映了我国宋代茶业的发达程序，以及制茶技术已较高超。

三、大医学家李时珍

我国明朝大医学家李时珍，倾注毕生心血完成药物学专著《本草纲目》，书中述及茶叶的药理作用时讲：“茶苦而寒，阴中之阴，沉也，降也，最能降火。火为百病，火降则



上清矣。然火有五次，有虚实，苦少壮胃健之人，心、肺、脾、胃之火多盛，故与茶相宜。”由此可知，茶有清火祛病的功能。

四、“当代茶圣”吴觉农

曾有“当代茶圣”之称的吴觉农先生早在1940年时曾创建我国第一个高等学校的茶叶专业——复旦大学农学院茶叶系。次年又创办了我国第一个茶叶研究所。此后，于1947年创办了之江机械制茶厂，于1949年出任农业部副部长兼中国茶叶公司总经理。他一生治学严谨，勤奋研究，为茶叶行业的发展作出了巨大的贡献。在他90岁高龄时，还撰写了最后一部专著《茶经述评》。吴觉农先生并与他人合作写过《中国茶业复兴计划》和《中国茶业问题》等书。

五、文化名人林语堂

文化名人林语堂先生曾悉茶如己，非常喜欢品茶和论茶。在他撰写的《茶与交友》一文中，他认为饮茶已成为社交生活中不可缺少的一种媒体。在他另一篇《生活的艺术》的文章中指出：“饮茶为整个国民的生活增色不少”，认为饮茶“会使每个人的情绪都为之一振，精神也会好起来。我毫不怀疑它具有使中国人延年益寿的作用，因为它有助于消化，使人心平气和”。



六、国画大师张大千



著名国画大师张大千曾一生嗜茶，自称“无茶不欢”。他好喝名优茶，如西湖龙井、庐山云雾、冻顶乌龙和玉露茶。他还很讲究茶具。如啜乌龙茶时，选用扁平的铁砂壶冲茶，再用陶土制的小茶碗品茶；而品绿茶时，选用白色瓷杯冲茶。他认为只有选配合适的茶具冲泡，才能使茶味纯真。

七、画家唐云曾

著名画家唐云曾自诩：“凡是好茶，我都会喝。”他从年轻时起就喜欢喝茶，不论红茶、绿茶、乌龙茶，只要品质上乘均喜品饮。唐先生品茶很在行，不但会沏茶、品茶，而且对选用的茶具很讲究，还喜欢收藏茶具古董，特别钟爱紫砂壶。他作画时有一个习惯，即手不离笔，口不离茶。

八、郭沫若

郭沫若从青年时代就喜爱饮茶，而且是品茶行家，对中国名茶的色、香、味、形及历史非常熟悉。1964年，他到湖南长沙品饮高桥茶叶试验站新创制的名茶——高桥银峰，大为赞赏，写下《初饮高桥银峰》诗：

芙蓉国里产新茶，九嶷香风阜万家。



肯让湖州夸紫笋，愿同双井斗红纱。
脑如冰雪心如火，舌不急来眼不花。
协力免教天下醉，三闾无用独醒嗟。

九、老舍

当代著名文学家老舍是位饮茶迷，还研究茶文化，深得饮茶真趣。他多次说过这样精辟的话：“喝茶本身是一门艺术。本来中国人是喝茶的祖先，可现在在喝茶艺术方面，日本人却走在我们前面了”。他以清茶为伴，文思如泉，创作《茶馆》，通过对旧北京裕泰茶馆的兴衰际遇，反映从戊戌变法到抗战胜利后 50 多年的社会变迁，成为饮茶文学的名作，轰动一时。

十、鲁迅

鲁迅是一位品茶的行家。他经常是一边构思写作，一边品茶。他客居广州时，曾经赞道：“广州的茶清香可口，一杯在手，可以和朋友作半日谈”。因此，当年广州的陶陶居、陆园、北园等茶舍，都留下他的足迹。他对品茶有独到见解，曾有一段著名妙论：“有好茶喝，会喝好茶，是一种清福，首先就必须练功夫，其次是练出来的特别感觉。”



十一、叶君健

当代著名作家叶君健从年轻时就爱好饮茶，在重庆大学教书时，常与友人去茶馆喝茶聊天，特别喜欢品沱茶。他说“中国美好的东西太多，茶是其中突出的一种。它既高雅，又大众化。中国人的生活，除柴、米、油、盐、酱、醋以外，还必须有茶。”

十二、秦牧



当代著名散文家秦牧的故乡为广东澄海县属潮汕地区，当地“功夫茶”习俗名播中外。他从小接触功夫茶，练就过硬的辨茶功夫。1967年夏至1970年秋，时值“文化大革命”时期，当时任羊城晚报副总编的秦牧与广州各报总编一起，被集中在广州一座干校接受“审查”，“老总们”都有饮茶习惯，大家突发奇想，要对各自所带茶叶评出高低，推举秦牧为评茶师。秦牧还写有《故乡茶事甲天下》等茶的散文，怀着幽默心情描述潮汕近乎传奇的茶俗，广为传诵。

十三、毛泽东

毛泽东同志也喜欢喝茶，还有吃茶渣的习惯。当年曾与诗人柳亚子在广州茶楼里一边品茶，一边探讨革命真理，后来他



的诗中便有“饮茶粤海未能忘，索句渝州叶正黄”之名句。

十四、刘少奇

老一代无产阶级革命家刘少奇同志的家乡是湖南宁乡县花明楼，这里的人民好饮一种烟熏茶。受此影响，刘少奇也特别喜欢喝烟熏茶。解放后家乡人给他捎上一包茶叶到北京，他如获至宝，工作疲倦时，只要喝上一口这种烟熏茶，他就会精神一振，倦意全消。

第八节 茶馆



茶馆在中国，源远流长，有着悠久的历史。在宋代，茶馆在城市已十分兴盛。张择端《清明上河图》，以绘画形式展现了东京开封城茶坊生意兴隆的繁荣景象。

明清两代，随着罢造龙团，提倡散茶，冲饮方便，茶馆更加普遍，深入市井，各具特殊功能。如有与听戏观剧相融合的戏茶园。有各工商行业开会或接洽业务的茶馆，手工艺匠也在茶馆等待招工，文人雅士，也常喜欢聚会茶馆，围坐谈心。还出现了供应酒菜的荤茶馆。总之，人们洽谈、约会、听书、看戏、摆龙门阵、说说唱唱，都可找到随性所适的茶馆。下面将



简要介绍各地的茶馆：

一、杭州的茶馆



杭州人爱喝清茶，所以旧时茶馆里除供应清茶外，一般不卖其他食品。倒有一种喜欢在茶里放点香花的习尚，比如在红茶里放几片玫瑰花瓣，绿茶里放三两朵玳玳花。新年新岁，按风俗习惯，茶馆里卖“元宝茶”。

杭州解放前夕，包括近郊在内，全市有大小茶馆 200 多家。西湖风景区的各寺庙、庵堂都有茶座，招待游人和香客；市区主要街道有“雅园”、“望湖楼”、“喜雨台”、“品芳”等大型茶馆，还有一家供养鸟人谈养鸟经和互相戏逗斗鸟的“鸟儿茶会”。那时，许多生意人谈买卖都在茶馆里，而且有行业之分，同业之间，常固定在同一茶馆相聚。在车站码头的茶馆，日夜营业，并备有竹榻、躺椅，方便旅客候车等船时休息。旧日的茶馆，也是流氓地痞出没之所，三教九流、五花八门夹杂其中，有的茶馆被弄得乌烟瘴气。新中国建立后，除西湖风景名胜外，杭州市区茶馆一度几乎完全消失。

20 世纪 70 年代后期，茶馆逐步得到了恢复和发展。在湖山各风景点：玉皇顶峰、宝石山腰，三潭旁、九溪边，云栖竹径、灵隐道上，皆有品茗小憩之所。这些茶室的建筑，与湖山景色配置相宜，室内装饰美观典雅。之后，杭州还陆续办起了各种专题茶座，如在吴山顶上，或一些街头巷尾，有专供退休老人围坐清淡的“老人茶座”；青年宫及一些餐馆为青年人举办了啜茗听音乐的“音乐茶座”；企业家俱乐部和一些信息部门为企业家们开设了沟通信息、洽谈合作的“信息茶座”；科



技部门特地开辟了“科技茶座”，成为科研单位与工厂企业的桥梁；园林部门在西湖碧波之上的阮公墩有“仿古茶座”；在灵隐道上更有供中外爱茶人聚会的“茶人之家”。

20 世纪 90 年代后期以来，现代茶艺馆在杭州兴起。茶艺馆装饰典雅，选茶、择水、配茶具都比较讲究。“吃茶去”成为杭州人的一种时尚。



二、北京的茶馆

北京的茶馆分为两类，一是大茶馆，这类茶馆局面广阔，门面自三间到五间不等，后面房屋常是六七进，前设柜台和大灶，中为罩棚，后为过厅，再后为后堂，两旁侧房的单间，叫作雅座，称得上大茶馆的，必须有“大搬壶”和“红炉”两件特殊设备。“大搬壶”壶高五六尺，直径三尺，红铜制成，两旁有壶嘴，悬于屋梁之下，中贮沸水，随时取用。红炉，即烤糕点用的烤炉，所制点心有月饼、芙蓉糕、萨琪玛等。茶馆还备酒菜，另一类茶馆称“三荤铺”，即茶饭馆，门面要小得多，没有大搬壶，亦无红炉，只有饽饽蒸食，菜蔬而已。

清末，大茶馆逐渐衰落，随之而起的是中小型的清茶馆、书茶馆、棋茶馆以及季节性的临时茶棚等。

（一）清茶馆

清茶馆，专卖茶水，不供点心酒菜，春夏秋三季，茶馆门口高搭天棚，挂有木板招牌，刻写“毛尖”、“雨前”、“雀



舌”、“大方”等茶名。每日早五时左右即挑火开门。顾客多是悠闲老人，常到茶馆喝茶，谈茶经，论鸟道，叙家常，评时事。清茶馆还在春秋季节举行听鸟鸣活动，俗称“串套”，对养有好鸟的发出请帖，邀其于某日携鸟光临。届时老少人士都慕“鸣”而来，门庭若市。



(三) 书茶馆

书茶馆，上午接待饮茶的客人，下午和晚上则请说评书或唱鼓词的艺人来说唱，茶客们边听书、边喝茶。顾客除付茶资外，每说完或唱完一段书后，随意给一二文钱。茶客指定某演员唱一曲目，要另付演员一些钱。室内还有小贩到桌前卖瓜子、栗子、花生、蚕豆、冰糖葫芦等小食品。

(三) 棋茶馆

棋茶馆，馆内设长条棋案，供茶客对奕。除付茶资外不另付租棋费。此外，还有季节性的茶棚，以什刹海最为著名。自立夏至秋分前后，沿北岸形成一条茶棚长廊。



第十一章 传说与典故



许多名茶的由来，都有一段美丽的传说或典故，千百年来脍炙人口。这里给大家列举几个。

一、十八棵御茶

传说乾隆下江南时，他来到杭州龙井狮峰山下的胡公庙，老和尚献上香茗。乾隆看那杯茶，汤色碧绿，芽芽直立，栩栩如生，煞是好看，啜饮之下，只觉清香阵阵，回味无穷，齿颊留香，便问和尚：“此茶何名？如何栽制？”和尚便告诉乾隆：“此乃西湖龙井茶中之珍品——狮峰龙井，是用狮峰山上茶园中采摘的嫩芽炒制而成。”乾隆便由和尚陪着观看了茶叶的采制情况，在返回时，只见庙前的十多棵茶树正芽梢齐发，雀舌初展，一乐之下，便挽起袖子学着村姑采起茶来。当他兴趣正浓时，忽有太监来报，称太后有病，请他急速回京。乾隆一听急了，把刚采下的茶芽往袖袋里一塞，赶紧回京。其实太后并无大病，只是山珍海味吃多了，肝火上升，双目红肿，今

茶文化
与茶具



219

CHAWENHUAYU CHAJI



见乾隆回宫，还随身带来阵阵清香。一问之下，原来是乾隆兜里的一把茶叶沁香。乾隆遂取出茶叶，告知母后，这是他亲手采下来的狮峰龙井茶，并冲泡后给太后喝下，连喝几天后，肝火便下降了，红眼康复，不觉大喜。乾隆见母后高兴，传旨下去，封胡公庙前的 18 棵茶树为御茶树，并派专人看管，每年采摘新茶进贡，专供皇太后享用。从此，胡公庙前的 18 棵茶树，便称“十八棵御茶。”这 18 棵御茶树至今仍长得枝壮叶茂，已成为茶树之珍品，也是杭州西湖的一处景观，吸引着众多的中外游客。

二、松萝茶

传说在明代洪武年间，安徽休宁松萝山上福寺门口有两口大水缸，在水缸内长满了绿萍。一天，有一位香客来庙敬香，发现这两口缸是宝物，愿以重金三百两银子把两口缸买下来，约定 3 天后成交。住持听说后非常高兴，立即叫小和尚把缸里的水倒干净，并把缸冲洗干净，然后将缸抬进寺庙内。3 天后，那位香客提着重金来寺庙购缸，见缸后叹气道：“此缸已无宝气。”交易遂告吹，住持非常懊恼。当香客问及：“缸水倒到哪里去了？此宝气乃在缸水中啊！”住持说：“倒在庙前了。”香客告诉住持宝气仍在，若在倒水的地方栽上茶树，必然会有宝茶出现。住持按香客说的那样在庙前栽上了茶树。不久，茶树就长大了，而且这些茶树所产的茶叶有奇效，喝了这茶叶水后能解毒祛病，于是人们就称这种茶为“松萝茶”。后来休宁一带流行伤寒和痢疾，人们来庙中求神拜佛，和尚就送每人一包松萝茶，病人喝了此茶后马上就痊愈，真是茶到病



除。

休宁松萝茶是历史名茶之一，它具有较高的药用价值，近年，临床上也将它作为一种治疗高血压、肾炎等疾病的辅助饮料。松萝茶的品质特点是：色重、香重、味重。

三、茶墨俱香

传说在一次斗茶比赛中北宋大文豪、诗人、书画家苏东坡得了“白茶第一”，他颇为得意。史学家司马光在比赛中输给了他，为此心中不服，想出一难题，便笑问苏东坡：“茶欲白，墨欲黑；茶欲重，墨欲轻；茶欲新，墨欲陈。君何以同爱两物？”谁知苏东坡微笑着稍加思索后，从容不迫地反问道：“奇茶妙墨俱香，公以为然否？”从此“茶墨俱香”被世人传为美谈。



四、胡良与乌龙

传说很久以前，福建省安溪的深山住着一位猎人，名叫胡良。有一天，胡良打猎后回家，正值烈日当空，天气炎热，他怕猎物暴晒变质，就随手摘下一些带叶的树枝遮在上面，回家后满屋清香扑鼻，他觉得很奇怪，于是四处搜寻，发现这香气是从他带回来的树叶中散发出来的。他试着将树叶用沸水冲泡后饮下，顿觉精神大振。于是立即连夜返回山中，采了好大一捆树叶带回家，马上用水煮后饮下，这次只觉得味道苦涩。这使他深为奇怪。经反复试验，胡良终于搞清了其中的奥秘：原





来是应该先将树叶晾晒干后泡水才有清香味。从此便诞生了这种香茶。因当地方言中“胡良”与“乌龙”的读音很相似，人们为了纪念他，就将香茶取名为“乌龙”茶。

五、君山银针茶

相传唐太宗李世民登位后，一日上朝，太监为皇帝沏茶，开水方倒入杯中，即见有团白雾腾空而起，形似一只白鹤在空中向太宗点了三下头后翩翩而去。此时杯中的茶叶上下起伏，最后挺立于杯底，如刀枪林立，又似春笋破土，颇为壮观。太宗皇帝觉得新奇，便问太监“这是什么茶？”太监忙上前奏曰：“这是用白鹤泉（柳毅井）水泡的黄翎毛（银针茶）。”皇帝饮后，感觉此茶清香甜爽，高兴之余，下旨将银针茶列为贡茶。

君山银针茶产于湖南洞庭湖的君山上，是我国历代名茶之一。君山银针茶风格独特，其芽头肥壮，紧结挺直；芽身金黄，满披银毫，香气清纯，滋味甜爽；冲泡后有“三起三落”之奇观。



六、文成公主

西藏边疆的少数民族习惯喝奶茶，而有客来则敬酥油茶。相传此奶茶和酥油茶是历史上有名的文成公主创制的。当年唐朝文成公主远嫁西域，因她爱茶，养成了喝茶的习惯，因此在她的嫁妆里备有各种名茶。文成公主初到西藏时，因西藏地处



高原，气候寒冷干燥，一日三餐以肉食为主，果蔬很少，生活上很不习惯。每当侍女送来牛、羊奶，喝过之后胃总不舒服，于是她想出了一个办法，将茶汁掺入奶中一起喝，胃果然舒服多了，而且将茶、奶混合后再喝，味道很好，这便是最初的奶茶了。文成公主为了普及饮茶，常以茶赐群臣、待亲朋，众人喝下茶后，感齿颊留香，肠胃清爽，解渴提神。从此饮茶之风在西藏盛行。此后文成公主又发明了酥油茶的制作方法：她在煮茶时，加入一些酥油、松子仁和少许盐巴，这茶香喷喷、咸滋滋，味道更好。于是逢年过节，文成公主都要亲自制作这种酥油茶赏赐给大臣。从此后，敬“酥油茶”便成了藏族赏赐、敬客的最隆重的礼节，这个风俗一直延续至今。

七、安溪铁观音

相传在福建安溪松林头村有位老茶农魏饮信佛，每天清晨必泡三杯清茶供奉在观音像前，十分虔诚。十几年来从不间断。一天，他上山砍柴，偶见岩石隙间有一株茶树，在阳光照射下闪闪发光，极为奇异，便将它挖出带回家中，精心培育。三年后茶树枝叶繁茂，采摘试制，其成茶沉重似铁，香味极佳，魏饮认为是观音所赐，所以将这茶树取名为“铁观音”。

铁观音乌龙茶原产于福建省安溪县。铁观音原是茶树名，它的树叶适合制乌龙茶，所以用铁观音茶树上采摘的鲜叶制成的乌龙茶亦取名为铁观音。



CHAWENHUAYU CHAJI

八、庐山云雾茶



传说在花果山上的猴王孙悟空，因多吃了仙桃、仙果等，把肠胃吃坏了，胃痛腹胀难忍，而群猴四处奔忙采集来的草药，均无疗效。猴王想起前些日子王母娘娘赐给他的一小包仙茶，便拿出来冲泡。这仙茶一经冲泡香气四溢，白云朵朵，猴王试着小啜一口，顿时觉得胃不痛了。于是他一口气把茶汤全喝了下去，连茶渣也吃进了肚里。腹胀顿消了，又恢复了原先精神饱满的样子。孙悟空心想，要是以后再犯病怎么办？于是他想去王母娘娘的仙茶园中偷些茶籽来，种在自己的花果山上。但是孙悟空不会采集茶籽，该怎么办呢？正巧多情鸟王来作客，孙悟空把此事告诉了鸟王，鸟王答应为他去采集茶籽。于是鸟王带领着一群多情鸟去仙茶园，当鸟儿们衔着茶籽正往花果山飞去时，途经庐山上空，美丽的庐山风光，深深地吸引了多情鸟们。鸟王情不自禁地唱起歌来，鸟儿们也一起唱起了歌，这一来茶籽纷纷从它们的嘴里掉下，落到庐山群峰的岩隙中。从此庐山上到处都长出了茶树，满山翠绿，随风飘香。

庐山云雾茶产于江西省九江地区，是我国著名的名茶之一。云雾茶的特点是芽肥毫显、香郁味浓、经久耐泡，是绿茶中的珍品。

九、大红袍

传说在很久以前，武夷山北麓的慧婉村里住着一位年过半

百的老太太。她早年丧夫无儿无女，靠砍柴种菜为生，人很勤快又乐于助人，所以人们都称她为“勤婆婆”。有一年武夷山区遭灾荒，山上的草木枯黄了，田里的庄稼旱死了，岩间的流泉也干涸了，人们只有剥树皮、挖草根来充饥。勤婆婆从很远的山上采来了一些树叶，将树叶煮成汤，端起碗刚要喝，忽听门外传来呻吟声，她放下汤碗，出门只见一位白发老翁坐在石墩上，喘着粗气，忙上前将老翁扶进屋里。老人病得很重，勤婆婆顾不上自己又饥又渴，把来之不易的树叶汤端给老翁喝。说来奇怪，老翁喝下树叶汤，顿时气喘好多了，精神大振。老翁为答谢勤婆婆的救命之恩，把自己的龙头拐杖送给了勤婆婆，还从口袋里摸出一棵种子递给她，并告诉她用拐杖在地上挖个坑，把种子埋下去，盖好土浇上水，以后把拐杖靠在树上，它会给你带来好运的。说罢，老翁随一阵香风飘然而去。勤婆婆就按照老翁的吩咐办，几天后，果然见一株茶树长出来了，她把拐杖靠在树上，这茶树居然猛长起来，几天功夫已变成枝壮叶茂的茶树了。勤婆婆采下一些树上的新梢叶，加工成乌龙茶，并把茶叶煮成茶汤，分送给乡亲们。人们喝下这清香沁脾的茶汤，直觉得神清气爽，病也好了。人家就把这茶称为“神茶”。“勤婆婆的神茶能治百病”也就传开了，后来又传入皇宫，贪心的皇帝派人来抢走了这棵神茶。勤婆婆伤心得哭红了眼睛，还病倒了。一天，她躺在病床上，忽见神茶又回来了，一高兴眼不红了，病也好。她起身来到茶树边，抚摸着她心爱的神茶，怕它再遭抢夺，便心疼地对茶树说：“神茶啊，你还是飞走吧！”说罢，将龙头拐杖靠在树干上。顿时龙头拐杖变成了一片红云，载着神茶飞进了九龙窠，落在半山腰的岩石间。后来茶树又分开长成了三丛，这就是最早的3棵“大红袍”的来历。



大红袍是福建武夷岩茶中的极品茶，产于武夷山天心岩附近的九龙窠。它的品质很有特色，高香味浓，冲泡至第九次仍俱原茶真味，是乌龙茶中之圣。



十、玉叶姑娘

传说有一个老翁早年丧妻，只有一个独生女，两人相依为命。女儿名叫“玉叶”，长得聪明伶俐，心地善良，乐于为乡邻们采药治病。一天，玉叶姑娘去采药，在半山腰遭到几个恶少调戏，她急呼救命。正在砍柴的青年王虎，闻声急忙奔去，直冲恶少。他身强力壮，不多时赶走了恶少，救出了姑娘。玉叶很感激王虎的救命之恩，她拜谢了青年后又转身上山。不久他俩又在山顶相遇了，原来王虎为治母亲的眼疾，翻山越岭寻找草药也上了山顶。玉叶姑娘为王虎的孝心感动，她带上“仙茶”随王虎下山。到了王家，姑娘看过王母的眼睛后，马上将“仙茶”煎汤，用茶汤为王母洗眼，同时让王母喝茶汤。说来还真奇怪，不出10天，王母的眼疾居然全好了。王母很感激玉叶，也很喜欢她。不久玉叶和王虎两个有情人终成眷属。后来，玉叶用这种“仙茶”又治好了许多人的眼疾。人们为了感谢玉叶姑娘，就把这“仙茶”称为“玉叶姑娘”。

十一、碧螺姑娘

传说在很早以前，西洞庭山上住着一位美丽的碧螺姑娘，她勤劳而且善良，喜欢唱歌。她的歌声传遍了整个洞庭山，也



打动了住在东洞庭山上的小伙子阿祥。阿祥以打鱼为生，他武艺高强，为人正直，且又乐于助人，因此深深地吸引了碧螺姑娘。两个年青人相爱了。然而，正当他们双双坠入爱河时，灾难突然降临太湖：湖中出现了一条凶残的恶龙，要夺阿祥的恋人碧螺姑娘。阿祥决定与恶龙决一死战，他手持渔叉与恶龙激战了七天七夜，终于将恶龙杀死，然而阿祥也身负重伤，倒在血泊之中昏了过去。碧螺姑娘见状心如刀绞，把阿祥背回家中细心照料，日夜陪伴在他的床边，可是阿祥仍无好转。碧螺姑娘四处访医求药，天天上山为阿祥采草药治病。一天，她在山上突然发现一棵小茶树，其叶青翠欲滴，清香扑鼻，于是她采摘了一把嫩梢，揣在怀里，急速跑回家，将茶用开水泡后给阿祥喝。说来奇怪，阿祥喝了此茶便苏醒过来了。姑娘高兴极了，飞奔上山，将小茶树上的嫩叶全部采了下来，揣在胸前，每天取出几片，泡茶给阿祥喝。茶叶用完了，阿祥的伤居然也全好了。就在他俩陶醉在爱情的幸福之中时，碧螺姑娘却一天天消瘦下去，憔悴的脸上没有一点血色，原来她的心力已全部融化进茶叶中，不久她躺在阿祥的怀里，永远地闭上了眼睛。阿祥悲痛欲绝，就把碧螺姑娘葬在洞庭山的小茶树旁边。自此，山上的茶树出现了奇迹，一天比一天长得好。为了纪念碧螺姑娘，人们把这种名贵的茶叶取名为碧螺春。

洞庭碧螺春茶是我国十大名茶之一，它产于江苏太湖的洞庭山上，是名茶中色、香、味、形俱佳的极品茶。

十二、黄山毛峰茶

传说在明代天启年间，有位新上任的县官，名叫熊开元，



春游到黄山，因迷路投宿在一寺院中。寺院中的和尚以香茶敬客。此茶色微黄，形似雀舌，身披白毫，用沸水冲泡，热气绕碗一圈后，移到碗中心，然后腾然升起，呈白莲花形，幽香满室。熊县官见此奇观，问和尚：“这是什么仙茶？”和尚告诉他是黄山毛峰茶。熊县官临走时，和尚又送了一包此茶和一葫芦黄山泉水，并告知：只有用黄山泉水冲泡此茶，才能得见白莲花奇观。熊县官回去后，有同窗好友来访，他按和尚吩咐，将黄山毛峰茶冲泡给好友品尝，果真白莲花再现。后来熊县官又将此茶呈献皇帝，仍按和尚的泡法，果真又见白莲花呈现。皇帝大喜遂提升熊县官为江南巡抚。

黄山毛峰茶是我国历代名茶之一，其品质特点是形似雀舌、峰显毫露、清香高长、滋味鲜浓。“金黄片”和“象牙色”是特级黄山毛峰茶的特征。



十三、冻顶乌龙

传说在一百多年前，台湾省南投县鹿谷乡里有一个有志青年，名叫林凤池，听说福建省要举行科举考试，他很想去赴考，但因家境贫寒，缺少路费。最终在乡亲们的资助下，如愿赶上了科举考试。林凤池不负乡亲们的众望，果然金榜题名考上了举人，并在福建省某县任职。他思念故乡，不忘乡亲们旧情，很想回台湾去探亲。在回台湾前一天，他去游览了武夷山。只见山上岩间长着很多茶树，听说乌龙茶是采摘树上的嫩叶制成的，其香高味醇，久服有明目、提神、利尿、去腻、健胃、强身的作用。在茶农的指点下，他购得良种茶苗36棵，精心带土包好，带回了故乡。乡亲们把这36棵茶苗种植在附



近最高的冻顶山上，经精心培植，茶苗棵棵成活，长势良好，并按照林凤池介绍的方法，采制而成的乌龙茶清香醇和。这就是冻顶乌龙茶的由来。

冻顶乌龙茶产于祖国台湾省的冻顶山上，故名叫“冻顶乌龙”。其品质是乌龙茶中的珍品，与“包种茶”合称为姐妹茶。冻顶乌龙为中发酵茶，其味醇厚，喉韵强劲，高香尤浓。此茶原先是福建武夷山上产的乌龙茶，后传入台湾。

十四、猴公茶

传说在很久以前，朝天岭曾是猴子居住的王国。在朝天岭山脚下住着一个孤身老太，她为人和善，乐于助人，靠替人接生助产为业，人称她“好阿婆”。在一个寒冷的夜晚，阿婆听到有人敲门，心想又是哪个媳妇难产了，忙去开门，只见门口有一只黑毛猴子。阿婆以为它是来讨吃的，便说：“我没东西给你吃，走罢！”黑猴摇摇头，说：“好阿婆，我不是来要吃的，是我太太难产了，求您替她助产吧。”好心的阿婆便随黑猴往山上走去。走到朝天岭的岩洞口，就听到母猴痛苦的尖叫声。阿婆忙钻进洞中，让母猴躺好，然后蹲下去为她助产，不多时小猴子平安地出世了。母猴安静地看着阿婆，公猴高兴极了，双腿跪下向阿婆叩起了响头，并说：“多谢好阿婆，让她们母子平安。”公猴还从洞穴中取出一包茶籽送给阿婆，阿婆接过茶籽，用手帕小心地包好，揣在怀里下山去了。她一路走一路用手摸茶籽，怕它丢了，结果却把那包茶籽打散了，她便把茶籽撒种在屋前的山坡上。不久，阿婆的屋前茶树长得枝壮叶茂，而去朝天岭的那条山路上也是茶树成林，满目绿洲。阿



婆采摘茶树上的嫩梢，精心加工后，用来煎茶给乡邻们喝。人们喝着这种香茶，问阿婆“这是什么茶？”阿婆笑着说：“这叫猴公茶，是朝天岭上的猴公送的。”

猴公茶产于福建省南靖和漳平交界的朝天岭一带，其茶芳香馥郁。据说这茶冲泡起来，百步外就能闻到它的茶香，细尝一口满嘴清香，徐徐咽下更是沁人心脾。



参考文献

1. 《生活茶艺》 童启庆、寿英姿等编著 金盾出版社
2. 《说茶饮茶》 俞永明、季玉琴等编著 金盾出版社
3. 《茶之文史百题》 魏琴编著 上海科学技术出版社
4. 《饮茶健身全典》 姚国坤等编著 上海文化出版社
5. 《饮茶保健》 陈惠中、陆健敏等编著 人民军医出版社
6. 《茶艺基础百说》 姚国坤等编著 浙江摄影出版社
7. 《茶经》 叶羽编著 黑龙江人民出版社
8. 《茶艺》 秦浩编著 兵器工业出版社
9. 《品茶与保健》 魏琴编著 上海科学技术出版社
10. 《鉴壶》 沿耕 梅重主编 寇丹编著 浙江摄影出版社
11. 《茶馆用语百句》 张莉颖李隽编译 浙江摄影出版社



茶文化与茶具