

行业知识：中世纪后期煮茶茶具的改进 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43584.htm 古人饮茶之前，先要将茶叶放在火炉上煎煮。在唐代以前的饮茶方法，是先将茶叶碾成细末，加上油膏、米粉等，制成茶团或茶饼，饮时捣碎，放上调料煎煮。煎煮茶叶起于何时，唐代以来诸家就有过争论。如宋欧阳修《集古录跋尾》说：“于茶之见前史，盖自魏晋以来有之。”后人看到魏时的《收勘书图》中有“煎茶者”。所以认为煎茶始于魏晋。据《南窗记谈》“饮茶始于梁天监（公元502年）中事。”而据王褒《僮约》有“烹茶茶具”之语，说明煎煮茶叶需要一套器具。可见西汉已有烹茶茶具。时至唐代，随着饮茶文化的蓬勃发展，蒸焙、煎煮等技术更是成熟起来。据《画谿录》记载：“贞元（公元785）中，常袞为建州刺史，始蒸焙而研之，谓研膏茶，其后稍为饼样，故谓之一串。”茶饼、茶串必须要用煮茶茶具煎煮后才能饮用。这样无疑促进茶具的改革，而进入一个新型茶具的时代。从中世纪后期来看，宋、元、明三代，煮茶器具是使用一种铜制的“茶”。据《长物志》记载：宋元以来，煮茶器具叫“茶”，亦称“风”。陆游《过憎庵诗》曰：“茶烟起知高兴，棋子声疏识苦心。”依此说，宋陆游年间就有“茶”一名，元代著名的茶有“姜铸茶”，《遵生八笺》说：“元时，杭城有姜娘子和平江的王吉二家铸法，名擅当时。”这二家铸法主要精于面的拔蜡，使之光滑美观，又在茶上有细巧如锦的花纹。“制法仿古，式样可观，”还说“炼铜亦净……或作。”实指镀金。由此可见，元代茶非常精

制，时至明朝，社会也普通使用“铜茶”，而特点是在做工上讲究雕刻技艺。其中有一种饕饕铜在明代最为华贵。“饕饕”是古代一种恶兽名，一般在古代钟鼎彝器上多见到这种琢刻的兽形。是一种讲究的琢刻装饰。由此见到，明代茶多重在仿古，雕刻技艺十分突出。我国中世纪后期，除了煮茶用茶，还有专门煮水用的“汤瓶”。当时俗称“茶吹”，或“铍子”，又有“镡子”之名。最早我国古人多用鼎和镡煮水。《淮南子说山训》载：“尝一脔肉，知一镡之味”高诱注：“有足曰鼎，无足曰镡”。（明清时期，我国南方一些地区把“镡”叫锅。）从史料记载来看，到中世纪后期，用鼎、镡煮水的古老方法才逐渐被“汤瓶”取而代之。过去一些作家认为，我国约在元代出现“泡茶”（即“点茶”）方法，因此元代煮水器具为之一变（指改制用汤瓶）。但据笔者所收集的史料来看，煮水用瓶在南宋就存在了。这里顺便摘引两条史料为据。南宋罗大经《鹤林玉露》有记载说：“茶经以鱼目、涌泉、连珠为煮水之节，然近世（指南宋）沦茶，鲜以鼎镡，用瓶煮水，难以候视，则当以声辨一沸、二沸、三沸”。依罗大经之意，过去（南宋以前）用上口开放的鼎、镡煮水，便于观察水沸的程度，而改用瓶煮水，因瓶口小，难以观察到瓶中水沸的情况，只好靠听水声来判断水沸程度，《鹤林玉露》又说：“陆氏（陆羽）之法，以末（指碾碎的茶末）就茶，故以第二沸为合量下末。”陆羽是唐朝人，是《茶经》的作者，被认为是我国唐代茶文化兴起的奠基人。这样一个茶家煮水都使用“镡”，足可说明唐代还未曾使用“汤瓶”。又据宋代文学家苏轼在《煎茶歌》中谈到煮水说“蟹眼已过鱼眼生，飏飏欲作松风鸣……银瓶泻汤

第二、未识古人煎水意。”苏轼的这段诗词可以作为宋以来煮水用“汤瓶”的又一很好的例证。明朝，沏茶煮水使用“汤瓶”更是普遍之事，而且汤瓶的样式品种也多起来。从金属种类分，有锡瓶、铅瓶、铜瓶等。当时茶瓶的形状多是竹筒形。《长物志》的作者文震亨说，这种竹筒状汤瓶好处在于“既不漏火，又便于点注（泡茶）”。可见汤瓶既煮水又可用于泡茶两种功用。明代同时也开始用瓷茶瓶，可是因为“瓷瓶煮水，虽不夺汤气，然不适用，亦不雅观。”所以实际上，明代日常生活中是不用瓷茶瓶的。明朝“茶瓶”中还有奇形怪状的作品。见《颂古联珠通集》“一口吸尽江南水，庞老不曾明自己，烂碎如泥瞻似天，巩县茶瓶三只嘴。”明朝竟有三只嘴的茶瓶，稀奇到了脱离生活实际的地步。无疑，这种怪异茶瓶只能作为收藏装饰物，仅此而已。唐宋以来饮茶茶具有新的改进发展 古代饮茶茶具主要指盛茶、泡茶、喝茶所用器具。这一概念与今所说的茶具基本相同。唐宋以来的饮茶茶具在用料上主要是陶瓷，金属类饮茶茶具在唐宋以来是少见的。因为金属茶具泡茶远不如陶瓷品，所以是不能登上所谓茶道雅桌的，唐以来主要变化较大的饮茶茶具有：茶壶、茶盏（杯）和茶碗。而这几种茶具与饮茶文化的兴起有直接关系。（一）茶壶 茶壶在唐代以前就有了。唐代人把茶壶称“注子”，其意是指从壶嘴里往外倾水，据《资暇录》载：“元和初（公元806年，唐宪宗时）酌酒犹用樽杓……注子，其形若罍，而盖、嘴、柄皆具。”罍是一种小口大肚的瓶子，唐代的茶壶类似瓶状，腹部大便于装更多的水，口小利于泡茶注水。约到唐代末期，世人不喜欢“注子”这个名称，甚至将茶壶柄去掉，整个样子形如“茗瓶”，因

没有提柄，所以又把“茶壶”叫“偏提”。后人把泡茶叫“点注”。就是根据唐代茶壶有“注子”一名而来。明代茶道艺术越来越精，对泡茶、观茶色、酌盏、烫壶更有讲究，要达到这样高的要求，茶具也必然要改革创新。比如明朝茶壶开始看重砂壶，就是一种新的茶艺追求。因为砂壶泡茶不吸茶香，茶色不损，所以砂壶被视为佳品。据《长物志》载：“茶壶以砂者为上，盖既不夺香，又无热汤气。”说到宜兴砂壶几乎无人不知。而宜兴砂壶正是明朝始有名声。据史料记载说，明朝宜兴有一位名叫供春的陶工是使宜兴砂壶享誉的第一人。《阳羨名陶录》记载说：“供春，吴颐山家僮也。”吴颐山是一位读书人，在金沙寺中读书，供春在家事之余，偷偷模仿寺中老僧用陶土搏坯，制做砂壶。结果做出的砂壶盛茶香气很浓，热度保持更久，传闻出去，世人纷纷效仿，社会出现争购“供春砂壶”的现象。供春真姓“龚”。所以也写成，‘龚春’砂壶。此后又有一个名叫时大彬的宜兴陶工，用陶土，或用染颜色的硃砂土制作砂壶。开始，时大彬模仿“供春”砂壶，壶形比“供春”砂壶更大，一次时大彬到江苏太仓做生意，偶在茶馆中听到“诸公品茶施茶之论。”顿生感悟，回到宜兴后始作小壶。其壶“不务妍媚，而朴雅坚栗，妙不可思……前后诸名家，并不能及。”《画航录》说：“大彬之壶，以柄上拇痕为识。”是说世人以壶柄上识有时大彬拇指印者为贵。从此宜兴砂壶名声远布，流传至今，还是人见人爱的精制茶具。 [1] [2] [下一页] 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com