一盌分來百越春，煎茶幾啜淥瓷甌

——宋代瓷質茶具賞析

中國自漢代茶法初興。至唐代，飲茶在社會各階層廣泛流傳開來，並成為風尚，主要以「煎茶法」為主。大致做法為：將茶葉碾成末，以鍑盛水置於風爐上，待水沸後投茶煮湯，有時亦加入少許食鹽調佐。宋代以後，飲茶習俗進一步普及，吳自牧於《夢粱錄》「四司六局筵會假賃」卷中記錄時人生活「燒香點茶，掛畫插花，四般閒事，不許戾家」，使得我們在一窺宋人雅趣閒事的同時，得知「點茶」、「飲茶」在其日常生活中所扮演的重要角色。

彭曉雲　文、圖

▶《茗園賭市圖》，劉松年，宋代，台北故宮博物院藏

◀定窰白釉茶盞及盞托，北宋，陝西省考古研究院藏

▶白釉茶碾，晚唐五代，河北省博物館藏

▶汝窰天青釉茶盞托，北宋，大英博物館藏

不同於唐代，宋代茶事以「點茶法」爲主，而因配合新的茶法變革，該時期茶具的功能發生了一系列轉變，樣式、品種也發展得更加多元和成熟。其中瓷質茶具由於其瑩潔耐用的特性，在宋代遺址、墓葬中大量出現，是當時重要的茶具品類。宋人講究生活情調，茶具扮演重要角色。詩人晁補之《和答曾敬之秘書見招能賦堂烹茶二首》詠道：「一盌分來百越春，玉溪小暑卻宜人。」賈宗諒《除夜陽口舟中》詠道：「守歲通宵欲無寐，煎茶幾啜淥瓷甌。」

點茶初興，調膏烹湯

宋代初興「點茶法」，這種製茶方式早在唐代便已初具雛形，蘇廙在《十六湯品》「第五品・斷脈湯」中描述：「茶已就膏，宜以造化成其形」，將茶「製膏」並以水「造化」沖泡的方式，其實已具備了宋代點茶的基本要領。

點茶法的大致步驟如下：首先，需要將茶葉烘焙炙熱，再放置於碾具中碾壓細碎呈末或膏狀，接着以細羅進一步淘篩，將細末放入茶盞中，加水攪拌調成膏狀待用；其次，升爐火，並以湯瓶接水放置於爐上燒至沸騰，持湯瓶往入膏後的茶盞中注湯，湯力需緊密有力不渙散，同時邊注水邊以茶筅不斷擊拂茶湯以成。這些步驟在蔡襄所著《茶錄》中，總結爲「炙茶、碾茶、羅茶、熁盞、點茶」五個方面。在這個過程中，茶葉末必須研磨極細，這樣才不至於顆粒粗糙導致茶水不能充分溶和；「煮湯」（古人云「候湯」）時，開水的沸騰程度也要有所控制，「未熟」或「過熟」的開水都不利於點茶。而沖點前，應以沸湯預先沖滌燙熱茶盞，這樣以便在接下來的「鬥茶」環節中保持茶溫不易驟降，湯線恆久。關於點茶細則，宋徽宗於《大觀茶論》中亦有評述如下：「點茶不一。而調膏繼刻，以湯注之，手重筅輕，無粟文蟹眼者，調之靜面點。蓋擊拂無力，茶不發立，水乳未浹，又復增湯，色澤不盡，英華淪散，茶無立作矣……」

關於點茶法的詩文記載，另有文人蘇軾作《試院煎茶》詩曰「蒙茸出磨細珠落，眩轉繞甌飛雪輕」，袁文於《甕牖閑評》書中曰：「古人客來點茶，茶罷點湯，此常禮也。近世則不然，客至點茶與湯，客主皆虛盞，已極好笑」，金代耶律楚材作《西域從王君玉乞茶，因其韻七首之七》詩曰：「黃金小碾飛瓊屑，碧玉深甌點雪芽」等。繪畫作品如北宋徽宗趙佶的《文會圖》，南宋劉松年《茗園賭市圖》及趙孟頫的《鬥茶圖》等，反映出當時點茶、鬥茶活動在民間的流行盛況。

瓶缶儲存，碾磨細碎

兩宋時期的茶葉有散茶和餅茶兩種，兩者皆需要乾燥密封的儲存環境以保持其味新鮮，最常用的做法爲以蒻葉包裹。趙佶《茶論》「藏茶」云：「以蒻葉封裹入焙中，兩三日一次，用火常如人體溫，以禦濕潤」，也有不用烘焙者「宜密封，裹以蒻，籠蒸之，置高處，不近濕氣」。梅堯臣在《呂晉叔著作遺新茶》道：「其贈幾何多，六色十五餅。每餅包青蒻，紅鑒纏素縧」，可見以蒻葉包裹茶葉或茶餅是當時十分簡單便捷的儲茶方式。

以瓷瓶、甌、盒、缶等小型器具藏茶也是當時的常用辦法，如吳自牧在《夢粱錄》卷十八記「貨之品」中記：「徑山采谷雨前茗，以小缶貯饋之」，楊萬里於《謝嶽大用提舉郎中寄茶果藥物三首》寫：「瓷瓶蠟紙印丹砂，日鑄春風出使家……松梢鼓吹湯翻鼎，甌面雲煙乳作花」等。一九五八年發現的陝西省大同市元代馮道眞墓的壁畫中有奉茶圖，其中桌上就有一枚豐肩斂腹的帶蓋茶葉罐，其上貼有方形標籤書有「茶末」二字，這種器型在南宋至元代龍泉窰青瓷中多有出現，是瓷缶用於藏茶的典型例證。

宋代，碾茶一般用茶碾、茶磨、茶臼，材質有金、銀、鐵、銅、瓷、石等材質。《茶錄》載：「茶碾以銀或鐵爲之，黃金性柔，銅及碔石皆能生銹，不入用……凡碾爲制，槽欲深而峻，輪欲銳而薄。槽深而峻，則底有准而茶常聚；輪銳而薄，則運邊中而槽不戛……碾必力而速，不欲久，恐鐵之害色。」在南宋審安老人所繪茶具圖本——《茶具圖贊》一書中，以及河北宣化遼墓的碾茶圖中都有對當時的茶碾所作的具體樣式描繪。大體碾身作船型，其中立有圓形碾輪並附把手往返運轉。這種碾輪有瓷質者，如中國茶葉博物館藏瓷質茶碾，一九六二年河北省曲陽縣南鎮村出土的白釉、黑釉瓷質茶碾等。

另有碾茶具——茶磨，審安老人在《茶具圖贊》一書中稱其爲「石轉運」，大概由於此類碾具多爲石質的緣故。瓷質茶磨較少，江西省進賢縣北宋政和八年（公元一一一八年）墓葬中曾出土一件，同出一件瓷碓，應是隨葬明器，是否是碾茶磨盤尚有待商榷。此外，還有以擂缽和研磨棒配合的研磨器具，在龍泉窰等中有所見。

考究瓶制，點茶要具

宋代點茶法中，其最重要的一個環節便是煮湯點茶，而「煮」、「點」兩個過程的成功與否，都主要取決於湯瓶的品質和形制。所謂「湯」，與今人餐飲用湯不同，特指「沸水」，其中不加任何材料，最好以山泉爲之。在宋代煮湯專用「湯瓶」烹製，如羅大經《鶴林玉露》中說「近世瀹茶，鮮以鼎鑊，用瓶煮水」，一般造型爲細長喇叭形頸，上多有蓋，鼓腹渾圓，或下部稍斂，或作八棱形、瓜棱形等，腹部一側置細長曲流，與之對應的另一側由頸至腹部安裝有弧形手柄。煮茶時，以風爐或開放式炭爐生火，瓶中注滿水後置於爐上待燒沸，擇時取瓶注盞。

注湯過程中，傾倒力度、流部出水量的大小、水流的輕重緩急等皆會影響到茶水品質，所謂「湯者，茶之司命，若名茶而濫湯，則與凡末同調矣……注湯有緩急則茶敗，欲湯之中臂任其責」。而控制這些因素的除了人爲操作的熟練程度，更主要來自於湯瓶的設計樣式。宋徽宗論湯瓶「宜金銀，大小之制，惟所裁給。注湯害利，獨瓶之口嘴而已。嘴之口差大而宛直，則注湯力緊而不散。嘴之末欲圓小而峻削，則用湯有節而不滴瀝。蓋湯力緊則發速有節，不滴瀝則茶面不破」，提倡湯瓶應口大而瓶身直，流嘴應圓小峻削，利於傾倒茶湯時力緊不散，有節而不滴瀝。唐代瓷質湯瓶多喇叭形敞口，短頸短流，入宋，湯瓶造型較唐五代時期更加挺拔修長，流也愈加細長。畫家劉松年的《茗園賭市圖》、河北省宣化遼墓壁畫等中都有置於爐上的湯瓶或侍者手持湯瓶點茶的具體形象。

宋金湯瓶有金、銀、銅、鐵、石、陶、瓷等材質，宋徽宗認爲：「以金銀爲湯器，惟富貴者具焉。所以策功建湯業，貧賤者有不能遂也。湯器之不可舍金銀，猶琴之不可舍桐，墨之不可舍膠……貴欠金銀，賤惡銅鐵，則瓷瓶有足取焉，幽士逸夫，品色尤宜……猥人俗輩，煉水之器，豈暇深擇銅鐵鉛錫，取熱而已。夫是湯也，腥苦且澀。飲之逾時，惡氣纏口而不得去……無油之瓦，滲水而有土氣。雖禦胯宸緘，且將敗德銷聲。諺曰：茶瓶用瓦，如乘折腳駿登高。」其中以金銀湯瓶最貴，但瓷質湯瓶在皇帝看來亦「足可取，幽士逸夫，品色尤宜爲」，比銅鐵鉛錫、陶瓦湯瓶甚好。從現存的實物資料看，宋代的瓷質湯瓶數量也十分可觀，各窰址都有出土。

盞、托相宜，各家鬥試

兩宋時期，各大陶瓷窰口都少不了生產各式茶盞（大者稱「碗」，稍小者稱「盞」，但諸多情況下兩者界限不甚明確），分別著青釉、白釉、青白釉、黑釉、窰變釉、醬釉等；裝飾方面亦集各類奇巧爲一體，如刻劃花、印花、繪畫、顏色釉等；在造型上，宋代瓷盞多爲敞口、小斂足，腹壁有斜直狀、微曲狀，或印模花瓣狀，但最爲典型的爲「斗笠形」敞口直壁小圈足盞。這類造型的瓷盞在設計上實則蘊藏着當時點茶、飲茶的諸多習俗講究。首先，這種設計便於點茶時擊拂茶湯，這是點茶中最重要的環節之一，並決定了鬥茶品質的優劣，具體如宋徽宗在《大觀茶論》云瓷盞：「底必差深而微寬，底深則茶宜立而易於取乳，寬則運筅旋徹不礙擊拂。然須度茶之多少，用盞之大小，盞高茶少則掩蔽茶色，茶多盞小則受湯不盡。盞惟熱則茶發立耐久」，講究盞底需要「深而微寬」，「深」因「易於取乳」，「寬」爲持茶筅擊拂湯水時方便運旋，但盞之大小主要還取決於用茶量的多少，茶太少而盞高則會掩蓋住茶水的色澤，不利於觀湯色，而茶多而盞小則易運轉不開。再次，宋人飲茶多將茶盞置於茶托上，以防止熨燙手指，而這種「斗笠形」盞則能較穩定地坐於托中，傾倒時不易滑落，最爲適用。

在點茶的基礎上，宋人發明出「鬥茶」的比試遊戲，上自天子，下至平民，皆樂在其中。蔡襄《茶論》中「論茶・點茶」中描述具體鬥茶過程及勝負規則爲：「湯上盞可四分則止，視其面色鮮白，著盞無水痕爲絕佳。建安鬥試，以水痕先者爲負，耐久者爲勝。」通過觀察乳白色的茶沫附着在盞上的水痕情況來判斷輸贏，先出現水痕者負，耐久者贏，因此茶盞的選用就顯得尤爲重要，會直接影響到鬥試的結果，而建窰則能很好地觀察白色茶沫及水痕，是當時鬥試家最青睞之鬥茶佳器。蔡襄認爲：「茶色白，宜黑盞。建安所造者紺黑，紋如兔毫，其坯微厚，熁之熱難冷，最爲要用。出他處者，或薄，或色紫，皆不及也。其青白盞，鬥試家自不用」。更是突出強調了這種福建建陽地區窰場所產的黑盞之地位特殊，其他釉色的茶盞無可與之媲美。

殘茶舊湯，渣斗儲之

製茶過程中免不了要有些茶餘剩湯需摒棄不用，而對於生活用度細緻考究的宋人來說，即便是處理殘渣廢水，也得體面得當。「渣斗」則是自東漢、三國時期便開始使用，延續至清朝的主要餐飲潔具。

「渣斗」俗稱「唾壺」，一般爲敞口、束頸的喇叭形盤口，壺身呈罐形或壺形。因最早在安徽省阜陽市雙古堆西漢汝陰侯墓所出「女陰侯唾器銘」漆唾器而得名。流行於東漢末年至三國兩晉時期，主要爲青瓷產品。至少到唐代中後期，渣斗便運用在茶道當中，具體例證爲中國國家博物館藏，傳爲一九五〇年河北省唐縣出土的唐代邢窰白瓷茶具模型，這套組合模型中共有五件器具：風爐、渣斗、茶臼、茶瓶、茶鍑，以及一件人形瓷俑。而根據專家考證：這位頭戴高冠，雙手展讀經卷的瓷俑，正是唐代「茶聖」陸羽本尊，而其中的組合器具也都屬於茶具無疑，渣斗作爲茶道潔具也得到進一步的證明。

宋、金、遼代的墓葬壁畫中的奉茶圖、備茶圖中，渣斗身影屢見不鮮，如北宋元符二年（公元一〇九九年）白沙宋墓趙大翁墓壁畫「夫婦對坐圖」中，左側屏旁邊繪有一侍者手持青白色渣斗立於男主人身後，而男女主人對坐中間的几案上，則擺放有湯瓶一壺，帶托的茶盞兩付，顯示了飲茶在北宋貴族階層中已成爲不可或缺的一部分，而考究的茶具和儀式化的茶法是彰顯身份和地位的方式。此外，一九九〇年河北省宣化下八里遼墓中五號，張世古墓壁畫中的「備茶圖」中也繪有一仕女。該仕女身着青衫紅襯裙，髮髻高梳，雙手捧一白色渣斗，身邊的桌上擺布有一摞漆紅盞托，二三白釉茶盞，桌前的獸足爐中還繪有旺火，內烤炙瓜棱形湯瓶一壺，而其他遼金時期的貴族墓葬壁畫中備茶主題的畫面數量亦相當可觀，可見在契丹、女眞領地的上層階級中，飲茶習俗已深入生活，是漢文化向少數民族地區傳播、根植的重要證明。

（作者為中國國家博物館館員）

▲建窰黑釉藍兔毫束口盞，北宋，日本林原美術館藏

▼龍泉窰青瓷擂缽，南宋，江西省博物館藏

▶青白釉渣斗，北宋，鎮江博物館藏

掃描QR Code上大公網瀏覽更多藏品資訊