

茶与 茶器

学茶鉴茶利其器

知器择器明茶理



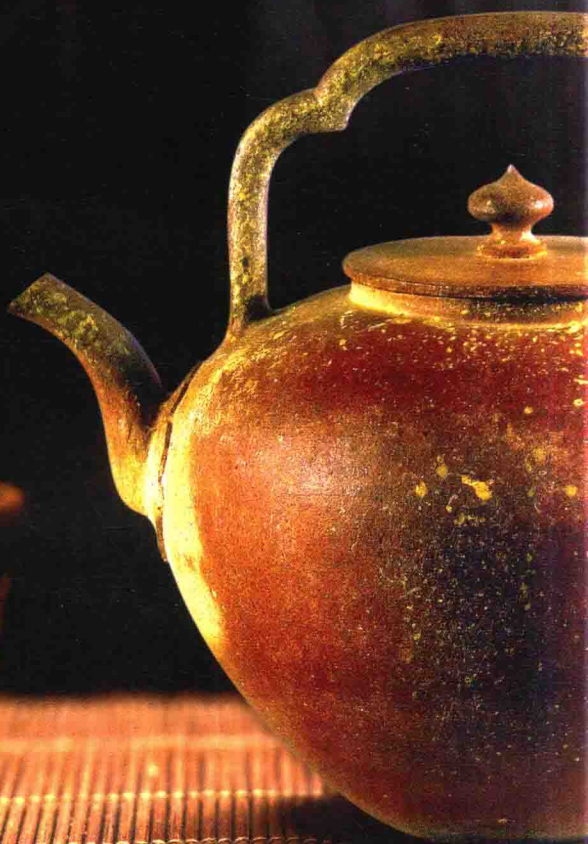
静清和

著

学茶识器入门必读

追溯饮茶的起源 探索茶器的演变

深度解析饮茶方式与茶器审美的交互影响



九州出版社
JIUZHOU PRESS

海外借

茶与茶器

学茶鉴茶利其器 · 知器择器明茶理

静清和

著

九州出版社
JIUZHOU PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

茶与茶器 / 静清和著. —北京: 九州出版社,
2017.8

ISBN 978-7-5108-5795-9

I. ①茶… II. ①静… III. ①茶文化—中国 IV.
①TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第206136号

茶与茶器

作 者 静清和 著
出版发行 九州出版社
地 址 北京市西城区阜外大街甲35号 (100037)
发行电话 (010) 68992190/3/5/6
网 址 www.jiuzhoupress.com
电子信箱 jiuzhou@jiuzhoupress.com
印 刷 小森印刷 (北京) 有限公司
开 本 700毫米×970毫米 16开
印 张 21.5
字 数 280千字
版 次 2017年10月第1版
印 次 2017年10月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5108-5795-9
定 价 58.00元

★ 版权所有 侵权必究 ★

自序



工欲善其事，必先利其器。习茶瀹茶时，茶滋于水，水藉乎器，汤成于火。活火、活水、妙器，加之静心泡茶时，对茶汤浓度把握得恰恰好，才会成就一盏茶的色、香、味、形、韵的准确表达。

长期以来，国内茶界对茶与茶器的研究，是一个空白，很难找到一本严谨可靠的书籍作为参考，使得习茶的人少有懂器的，制器的人少有知茶的，似懂非懂的，却又在以讹传讹。即使是许多常识性的茶与器的问题，也在岁月既淹中，袭以成弊，是非难分。鉴于此，抽时间去写一本有理有据的关于茶与茶器的新书，成为我的一个愿望。

此类书籍的写作，想想容易，一拿起笔就会惆怅万分。茶与茶器毕竟是两个专业，真要搞清楚二者的边界与相互影响，涉及上下

五千年的历史，既需要“焚膏油以继晷，恒兀兀以穷年”，又必须行万里路，读万卷书。幸好，我能吃苦，耐得住寂寞，可以依赖多年的积累与考证，绝息交游，夜以继日，探赜索隐，识契真要。历时九个多月的艰辛，终于写完了《茶与茶器》的书稿。

《茶与茶器》一书，从上古的新石器时代，一直写到今天，重点研究和探讨了茶、饮茶方式与茶器的起源和发展历程，以及三者之间的交互影响。在唐代以前，由于原始条件下的药、食、饮同源，因此茶与茶器的发展，并没有发生多少的交叉。陆羽《茶经》问世以后，人间相学事春茶，茶器与茶具有了明确的分野。从茶的晒青、蒸青初始，随着制茶技术的进步，饮茶方式不断得以调整和完善，它们二者综合对茶器的影响，开始变得越来越深刻。

元代，揉捻工艺的发明与普及，为发酵茶的出现创造了可能，也使茶的瀹饮变得简单和快捷。尤其是在明末清初，当松萝茶的制作技术影响了武夷茶之后，随着一个崭新的乌龙茶类的诞生，必将催生与之相应得最恰当的新的品饮方式。于是，器具精良、以闲情逸致烹制的工夫茶出现了。工夫茶在乌龙茶产区的横空出世，使得其品饮方式，不断地随着乌龙茶制作技术的向外传播，而逐渐在福建、广东地区扩散和发展。当酒杯被借用作茶杯使用之后，很多酒器的形制，便影响和左右了茶器的发展与变革。曾作为品茗器的盖碗，也渐渐地在向泡茶器方向转变。形随功能，当茶器的用途发生了改变以后，其形制必然也会为之变化。

本书的知识构架较为完整，引经据典，深入浅出，茶的发展的知识体系，可视为是对《茶路无尽》的细化，茶器的考证与研究，是对《茶席窥美》的深化，三本著作可以融会贯通，相互印证。该书不仅对茶与茶器，从各个时代进行了详细的论证和探讨，对每一个观点、每一类茶器，尽量写精写透，而且对于如何正确选择茶器，一针见血地从根本上提出了极具操作性的选购与参考的客观标准，让读者知其然并知其所以然。

静清和

写于 2017年立秋

推荐序



梁实秋在散文《喝茶》里说：“我不善品茶，不通《茶经》，更不懂什么茶道，从无两腋之下习习生风的经验。但是，数十年来，喝过不少茶……”汪曾祺在《寻常茶话》中也说：我对茶实在是个外行。茶是喝的，而且喝得很勤，一天换三次叶子。每天起来第一件事，便是坐水，沏茶。但是毫不讲究，对茶叶不挑剔。他还记述了老舍先生的一件喝茶趣事：老舍先生一天离不开茶。他到莫斯科开会，苏联人知道中国人爱喝茶，倒是特意给他预备了一个热水壶。可是，他刚沏了一杯茶，还没喝几口，一转眼，服务员就给倒了。老舍先生很愤慨地说：“他妈的他不知道中国人喝茶是一天喝到晚的！”一天喝茶喝到晚，也许只有中国人如此。外国人喝茶都是论“顿”的，难怪那位服务员看到多半杯茶放在那里，以为老先生已经喝完了，不要了。这几位可是文

豪级别的人物，喝茶尚且如此，可见大约当下99%的国人喝茶，不过是把茶当做是开门七件事之一，人生的附属品而已，是不大讲究的。

然而，喝茶应该是大有讲究的，这讲究是传承、是文化，甚至是科学的、艺术的。今天，喝茶之人大约就分为两类，一类像梁实秋、老舍等“喝茶是一天喝到晚”，解解渴，提提神；一类是习茶，这一“习”就高雅了许多，可问题偏偏就出在这“习”字上。放眼望去，满眼是装神弄鬼，给“茶”穿上了一层神秘外衣。那古人是如何喝茶的呢？又有哪些讲究呢？探究清这些问题对于“拨乱反正”就大有必要。相信不少人可能也做过这方面的研究，但至今也未见有谁能够理清历史脉络，形成一个科学完整的知识体系。2016年8月，我与静清和茂林兄，相约去了景德镇浮梁长物居涂睿明先生处寻瓷。两天时间下来，茂林兄忽然有了写一本关于茶器的书的想法，我笑言：我就说你闲不住的。因为他曾多次说过，三年写了三本书，关于茶的问题基本说清了，该收手了，不再写茶的东西了。谁知，两天寻瓷后他竟“反悔”了，他说：试一试。不想这一试，不到一年时间，洋洋十余万言图文并茂的书稿《茶与茶器》竟完成了。——至此，我唯有五体投地的份了。

《茶与茶器》是一本关于茶的发展史及茶器发展史的书，其中广泛的考古资料，繁缛的文献考据，精彩的文人唱和，大量的科学数据，尽可能地梳理了不同时代、不同朝代不同茶的制作工

艺、饮用方式、茶器的发展脉络、茶与茶器的关系及喝茶的各种礼仪等，脉络清晰，考究细致，体系完整，洋洋大观。《茶与茶器》其实更是一本告诉你古人如何喝茶、教你如何喝茶的书。我们常叫喝茶为“吃茶”“品茶”，可为什么是“吃”，为什么叫“品”？又如何“吃”，如何“品”？我们常常为得到一个上眼的柴烧器而心悅，为淘到一把满意的紫砂壶而陶醉，为搞到一个精致的瓷杯而欣喜若狂。你可知道不同的茶要用不同形制、不同胎质的茶器？你可知道紫砂大行其道的原因？又为什么各大名窑瓷器是那样让人爱不释手？诸如此类司空见惯却又困扰不已的问题，《茶与茶器》都给了您答案。

《茶与茶器》书稿付梓让静清和茂林兄如释重负，他该不会又说，这是他最后一本书了吧。但我深知他是一个吃苦的人、是一个严谨的人、是一个执着的人，他秉行“读万卷书，行万里路”的古训，上下求索，孜孜不倦，于他，茶路无尽头。我倒希望他不断“反悔”，因为他一“反悔”，大家就又有好书可读了，就又多一份“吹牛”的资本与底气。

刘舫溪

于2017年立秋

中 篇



松风涧水辨三沸 · 089

紫泥新品泛春华 · 094

兔毛倾看色尤宜 · 101

宋瓷淡雅难逾越 · 108

揉捻促进茶分化 · 117

元代青花釉里红 · 128

废团改散求真味 · 140

一论便啜茶类多 · 147

闵老子茶甲天下 · 157

桃叶渡边花乳斋 · 166

虎丘松萝与罗芥 · 178

上篇



药食同源神农始	• 002
烹茶尽具青瓷生	• 008
素瓷雪色缥沫香	• 016
南青北白各有韵	• 023
人间相学事春茶	• 031
《茶经》奠定唐煎茶	• 038
唐代主流是饼茶	• 048
青瓷益茶越窑上	• 054
茶具茶器有分别	• 060
大宋点茶香弥漫	• 072
采择之精重茶白	• 080

下 篇



清和茶道和为贵 • 288

紫砂壶以砂为上 • 298

杯盏虽小可啜香 • 306

温润泡茶用盖碗 • 314

清和花道道生一 • 321



鸡缸杯本是酒器 · 189

张源力荐壶泡法 · 199

后辈还推时大彬 · 206

文人泡茶五色土 · 212

紫泥红泥与团泥 · 221

清代名茶各有味 · 229

松萝影响武夷茶 · 238

松萝饮法传武夷 · 245

工夫茶始闽最盛 · 254

壶必孟臣小为佳 · 262

杯必若琛大变小 · 270

清瓷康雍最精美 · 278

上 篇

在华夏神州，上下五千年，
满尘俗，添香茗，越众庶而独高，
攸关国人精神层面的饮品，莫过于茶了。





神农始 药食同源

在华夏神州，上下五千年，荡尘俗，涤昏寐，越众饮而独高，攸关国人精神层面的饮品，莫过于茶了。我国最早的中医典籍，成书于汉代的《神农本草经》，论述了茶的奇妙和起源：“神农尝百草，一日而遇七十二毒，得茶以解之。”古代医籍记载的“毒”，多指热毒，茶最早作为药的解毒作用，主要体现在茶的寒性以及茶多酚和有毒金属盐类的沉淀反应方面。而茶作为药用，是不会突然之间被发现、被应用的。古代先民茹草饮水，采树木之实，只要是无毒的、味道不太苦涩的、纤维较细的、滋味不太难以下咽的，都会被纳为日常食材。茶因其清香消滞，一定是在长期的比较试吃和遴选食物的过程中脱颖而出的，这大概就是茶的药食同源的发展由来。

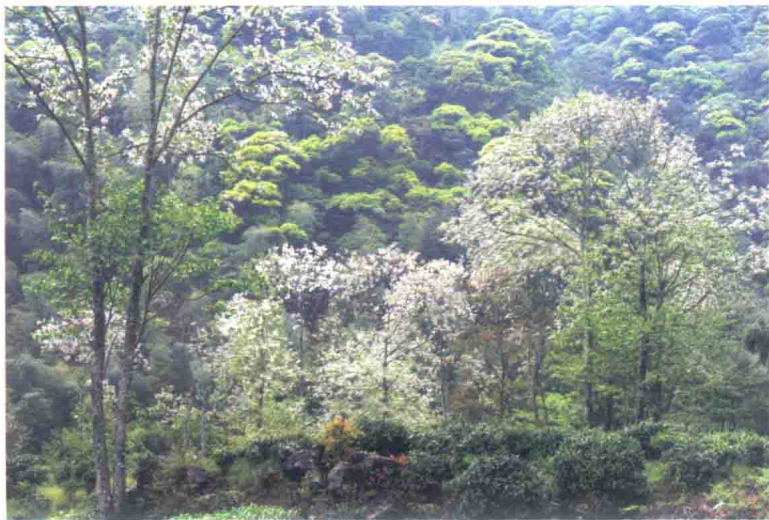
在农耕刚刚萌芽的神农时代，求可食之物，尝百草之实，觅尽可能食用的植物果腹，采集茶树芽叶，烹煮食用，自然是顺理成章

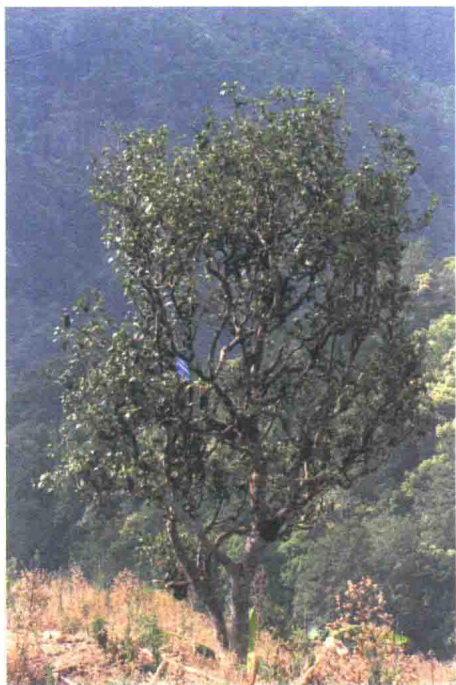
之事。茶由食用到药用，由药食同用再发展为广泛的食用，时间大概在战国或秦代以后。清代顾炎武《日知录》说：“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事。”到东汉，华佗《食论》记载：“苦茶久食，益意思。”《神农食经》也说到“茶茗久服，令人有力，悦志”。这说明，古人很早就意识到，茶无毒可久服，并且可食可药。茶的“益意思”和“悦志”，主要是指咖啡碱的泻火除烦以及茶氨酸的镇静安神等综合作用。

西汉王褒的《僮约》中，有“烹茶尽具”、“武阳买茶”，这是最早有关饮茶的可信记载。从《僮约》里，我们迫切需要厘清的是，这里的“具”，究竟是指什么样的茶具？而此时的“茶”，到底又是什么样的茶？搞清这些知识点非常关键。

002

003





云南的古茶树

公元230年前后，三国魏人张揖所著的《广雅》称：“荆巴间采茶做饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末，置瓷器中，以汤浇覆之，用葱姜、橘子芼之。其饮醒酒，令人不眠。”

从文中可以推测，武阳所买的茶，大概还是以米膏粘结起来的梗叶粗老的饼茶。在茶的蒸青工艺还没有形成以前，

揉捻工艺自然没有诞生，粗老的茶叶，因果胶含量低而无法压饼，故此以米膏粘结，便于取拿存放，有意识地尽量减少茶叶的存储空间和运输体积，这是符合古人的智慧水平和当时的生产力发展状况的。

在汉魏六朝以前，茶叶蒸青后，借助工具压制的饼茶，是不可能存在的，但用米膏粘结的饼茶或散茶，是可能同时并存的。此时的饮茶方式，不外乎直接采茶的鲜叶煮饮，或在干茶内加葱、姜、桂、橘皮、薄荷、茱萸等热性药物或调味品混合煮饮。东晋郭璞《尔雅注》记载：“树小如梔子，冬生，叶可煮作羹饮。”