

ZHONGGUO MINJIAN SHOUCANG SHIYONG QUANSHU

中国民间收藏实用全书



古代茶具 鉴赏及收藏

主
编

倪
洪
林

GU DAI CHA JU
JIAN SHANG JI SHOU CANG

北方文艺出版社

ZHONGGUO MINJIAN SHOUCANG SHIYONG QUANSHU

中国民间收藏实用全书

古代茶具 鉴赏及收藏

主
编

倪洪林

图书在版编目(CIP)数据

中国民间收藏实用全书/倪洪林编,一哈尔滨:北方文艺出版社,2005.10

ISBN 7-5317-1872-3

I. 中… II. 倪… III. 收藏—基本知识—中国
IV. G894

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 108344 号

中国民间收藏实用全书 · 古代茶具鉴赏及收藏 ·

作 者/倪洪林

责任编辑/王学刚

封面设计/睿点书装

出版发行/北方文艺出版社

地 址/哈尔滨市道外区大方里小区 105 号楼

网 址/<http://www.bfwy.com>

邮 编/150020

电子信箱/bfwy@bfwy.com

经 销/新华书店

印 刷/三河市德隆彩印包装有限公司

开 本/850×1168/32

印 张/297.5

版 次/2005 年 10 月 1 版

印 次/2005 年 10 月 1 次

定 价/1050.00 元(全 35 册) 1 册:30.00 元

书 号/ISBN 7-5317-1872-3/J·26



目 录

第一章 唐代茶具鉴赏	(1)
一、《茶经》溯源开篇典	(1)
二、越瓯犀液发茶香	(11)
三、宫廷茶具露峥嵘	(21)
四、民间茶具摆道场	(34)
第二章 宋代茶具鉴赏	(39)
一、兔毫紫盏斗旗枪	(39)
二、侈糜相夸金银具	(50)
三、点分茶汤显奇技	(59)
四、五大名窑竞风流	(69)
第三章 明代茶具鉴赏	(77)
一、平淡自然浮华去	(77)
二、谁与争锋景德瓷	(86)
三、初露锋芒宜兴壶	(98)
四、明代良陶让一时	(108)
第四章 清代茶具鉴赏	(115)
一、壶艺名家足堪夸	(115)



中国民间收藏实用全书

二、文艺结缘总相宜	(128)
三、瓷器缤纷比琼玖	(138)
四、陶瓷紫砂巧鉴赏	(150)
第五章 古代茶具的传播	(163)
一、东渡扶桑铸辉煌	(163)
二、北上高丽传友情	(170)
三、西出阳关遇知音	(177)
第六章 紫砂茶具紫壶与收藏	(186)
附录：紫砂行情	(262)



第一章 唐代茶具鉴赏

“言茶必曰唐”，大唐中兴，社会安定，经济繁荣，茶饮之风也随之呈风起云涌之势，在这种社会大氛围的影响之下，古人对专用茶具的呼唤也日渐迫切。中国茶具首次从食、酒器中分离出来而自成一个体系，为品茶文化的进一步推动和发展打下了坚实的基础。从这一角度来评价，唐人对中国茶具文化的形成和发展，的确是功不可没。虽说这一草创时期的作品，在我们今天看来，略显繁复芜杂。

一、《茶经》溯源开篇典

唐朝开国以后，相当长一段时期都致力于发展经济和保持社会稳定。茶饮的风光一时与蓬勃成风也就可想而知了。据封演《封氏闻见记》载：“南人好饮之，北人初不多饮。开元中……自邹、鲁、沧、隶，渐至京邑，城市多开店铺，煎茶卖之。不问道俗，投钱取饮。其茶自江淮而来，舟车相继，所在山积，色额甚多，……于是茶道大行，王公朝士无不饮者。”这种茶铺林立，茶品繁多，贸易兴旺的景象，生动描述了安居乐业的人民对生活艺术化的执著追求。作为其标



志之一,人们对饮茶的认识已经深化,不再停留在药用和食用阶段,其饮用功能的开发,意味着品茶艺术的发源。可以这么说,自中唐以后,茶叶逐渐奠定了其作为世界三大主饮料的地位。

品饮艺术的崛起,必然要求与之相伴的茶具的变革。唐以前,人们使用的茶具还是与食器、酒器混用的,就连贵若万金之躯的皇帝,也不得不使用土钵瓦盂来饮茶。据晋卢琳《四王起事》记载:“惠帝蒙尘还洛阳,黄门以瓦盂承茶,夜暮上之,至尊饮以为佳。”可见,在当时,“茶具”还是一个很模糊的概念。随着认识的逐渐深刻,人们不再满足于用盛饭菜的土钵土碗来饮茶了。或许,对清新脱俗的原始认识,已经开始诱导人们对“雅”的追求了。

最早介绍系列茶具的,还是茶圣陆羽。这个昔日无名无姓的弃儿,后来的小沙弥,据说很善于煮茶,以至其师傅智积法师养成了一个非陆羽茶不饮的“恶习”。唐代宗李豫对此说法大不以为然,为了一试真假,他把智积法师召入宫中,让宫中的煮茶能手奉上名茶,智积浅尝一口后,大为不屑,住口不饮。代宗只好秘召陆羽进宫煮茶。这次,智积竟一饮而尽,连连夸赞:“这真象陆羽煮的茶啊!”其实,陆羽何止善煮善品,他更善于将前人的经验升华为理论结晶,其代表作《茶经》,历数千年后仍然在茶学界闪烁着不灭的光芒。



在《茶经·四之器》里，陆羽不惜笔墨，用洋洋数千言详述了数量多达二十八种的一整套饮茶用具，即：风炉、灰承、筥、炭挝、火筴、鍤、交床、夹、纸囊、碾、拂末、罗合、则、水方、漉水囊、瓢、竹筴、𩚑、揭、熟盂、碗、畚、札、涤方、滓方、巾、具、列和都篮。这套纷繁芜杂却又风行一时的茶具，成了我们了解唐人品饮文化不可多得的材料。

陆羽介绍的这套茶具，按其用途可分为八类，即：

(1) 生火用具。包括风炉、灰承、筥、炭挝、火筴。

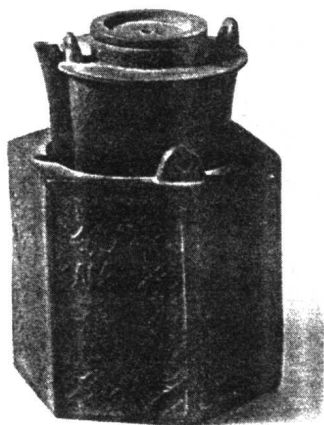
煮茶烧水，是离不开风炉的，陆羽推介的风炉，造型别致，三足两耳，类似古代的鼎，但比古鼎要轻巧许多，可以放在桌上。炉用铜、铁铸造，内有六分厚的泥壁，以提高炉温。炉身开洞通风出灰，内有三个支架，放煮茶的鍤，在支架上分别铸有“巽”、“离”、“坎”卦符号及它们的象征物“彪”（风兽）、“翟”（火禽）、“鱼”（水虫）。风炉的底部有“灰承”，即铁制的盛灰用具。风炉的外形美观典雅，炉脚上铸有“坎上巽下离于中”、“体均五行去百疾”和“圣唐灭胡明年铸”二十一个古文字。在炉壁的三个小洞上方，分别铸刻了“伊公”、“羹陆”和“氏茶”六个古文字，连读作“伊公羹”、“陆氏茶”。

陆羽的风炉是根据《周易》的卦义设计的，“坎”主水，“巽”生风，“离”主火。按照卦义，“坎上巽下离于中”的意思就不难体会了：煎茶之水承于上，烧水之火燃于中，助火

之风数于下。“体均五行去百疾”，意思是饮茶能使五脏调和，百病不侵，借五行之说来赞美茶的药理功能。“圣唐灭胡明年铸”，说明了风炉的铸造时间，“胡”是我国古代对西北少数民族的通称，“灭胡”当指平定“安史之乱”这一重大历史事件。也就是说，风炉的铸造时间应该是唐代宗广德二年（公元764年）。至于“伊公羹”说的则是商朝初年著名贤相伊尹靠高超的烹调技巧而致仕的故事。《辞海》引《韩诗外传》记载：“伊尹……负鼎操俎调五味而立为相。”“伊尹用鼎煮羹，陆羽则用来煮茶，伊尹贵为丞相，陆羽则贱为一介草民，但陆羽却好象对其中的差别视而不见，将二者相提并论，确也说明了陆羽鲜明的个性，当然，这种狂傲是建立在对自己煮茶技艺底气十足的基础之上的。

陆羽设计的鼎形风炉，在唐代士大夫阶层流行甚广。著名诗人皮日休和陆龟蒙专门作了《茶鼎》诗大加称赞。但这种风炉在民间是否流行过，就不得而知了。据分析，这种情况似乎不太可能出现，因为，仅仅是材料的限制，就足以让人望而却步了，更何况其严格的设计要求和精湛的铸造技艺，也不是那么容易掌握的。

风炉是生火用具中的主角，另外几件则是辅助性工具，筥是用竹片或藤条编成的箱子，用来盛放木炭。炭挝是一种长一尺的六角形铁棒，用来捅炭火。火筴就是铁制的火筷，用来夹烧红的炭块。



六角暖壶

(2)煮茶用具。包括镬和交床。

镬是用来煮水煎茶的釜式大口锅,与以前的煮水器的不同之处在于其方耳阔边平底。“镬”是“釜之大口者也”,在《茶经》以前很少用,为了强调它与烹饪用器具的差别和自己对茶具的重视,陆羽独具匠心地造用了“镬”字,其良苦用心当不难领会。

镬是煎茶的主要器具,它的容量大约在四至五升之间,体积小、份量轻,便于携带,不足之处是无盖,对清洁卫生、热能消耗和茶汤香气均有所不利,这种设计上的缺陷可能是陆羽所始料未及的。

交床是一种十字交叉的支架,中间剜了圆孔,用来支

钹。

(3)烤、碾、量茶用具。包括夹、纸囊、碾、拂末、罗合和则。

夹是烤茶用具，长一尺二寸，为了增添茶的香气，一般用小青竹制作而成，但其使用寿命较短，故又发展到用精铁熟铜打造。

纸囊是用厚白的剡溪产剡藤纸缝制而成，用来贮存烤好的茶饼，香气不易散失。

陆羽设计的茶碾是木制的，内圆外方，里面放一个堕（碾轮），堕的直径为三寸八分，中间有长九寸、阔一寸七分的轴，这一暗合力学原理的设计，使碾茶时更省时省力。碾完茶后，要用羽毛制成的拂末来清扫茶碾。

对陆氏的这种木碾，后人颇有微辞，蔡襄认为茶碾应该采用银或铁等金属制品，而宋徽宗赵佶则分析得头头是道：

“碾以银为上，熟铁次之，生铁者非掏拣捶磨所成，间有黑屑藏于隙穴，害茶之色尤甚。凡碾为制，槽欲深而峻，轮欲锐而薄。槽深而峻，则底有准而茶常聚；轮锐而薄，则运边中而槽木戛。”（见《大观茶论》）

范仲淹则对黄金茶碾情有独钟：“黄金碾畔绿云飞，碧玉瓯中翠涛起。”豪华的茶碾，诱人的茶汤，的确容易叫人动心。

茶过碾后，还需要罗才能细而匀。罗就是罗筛，合是盒



子,二者均用竹制而成,罗过的茶就用合收藏待用。

则是一种量具,用海贝、蛎、蛤之类的壳充当,或用铜、铁、竹等制成。

(4)水具。包括水方、漉水囊、瓢、竹夹和熟盂。

煮茶用具与茶汤汤质存在着必然的因果关系,长期与茶打交道的陆羽,对水质的重视可说是无以复加了,从《茶经·五之煮》里不厌其烦的描述我们就可略见一斑,他对水质的科学态度,在今天仍然有实在的借鉴意义。

在这一整套茶具中,陆羽介绍了五种盛水、滤水、搅水和取水的用具:

水方,用桐木或槐、楸、梓等木制成,内外的缝隙用漆涂封,可盛水一斗。

漉水囊,这是陆羽借鉴禅家滤水心得而推介到茶饮生活中来的。它的骨格用生铜制成,不容易生锈,囊用青篾丝编织,再细密地缝上绿色绢布,放在绿油囊里面,其功用就是对水中的杂质进行过滤,因为水方没盖,备用水不可避免地会落入尘埃等杂质,使用漉水囊过滤后,水质的卫生程度多少会有所提高,遗憾的是,这一卫生习惯并没受到后人应有的重视。

瓢,又叫牺杓,用葫芦或木料制成,在如今的农家还可经常见到此类舀水工具。

熟盂,用瓷或陶制成的盛开水用的水罐。



竹筴,用桃、柳、蒲、葵木制成、长一尺的搅水工具。

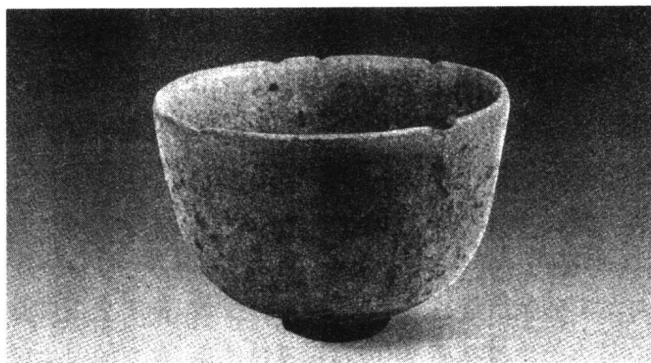
(5)盐具。包括盐簋和揭。

古人饮茶常有加姜、盐等调味品的习惯,至今仍生生不绝的芝麻茶、盐茶等就是这一习俗的延续。因此,作为盛盐和取盐的用具,盐簋与揭也就在茶具中有了一席之地。

(6)饮茶用具。包括碗和札。

在《茶经》里,陆羽对当时全国六大名窑出产的茶具作了一番总体评价:

“碗,越州上,鼎州次,婺州次;岳州上,寿州、洪州次。”



隋青釉侈口本 洪州窑

为了证明自己越瓷较邢瓷优的观点,他还详尽地对二者作了比较:

“若邢瓷类银,越瓷类玉,邢不如越一也;若邢瓷类雪,



则越瓷类冰，邢不如越二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越三也。”

因此，尽管邢窑声誉很高，“邢白瓷瓿……天下无贵贱通用之。”（见唐李肇《国史补》）陆羽还是得出了结论：“或者以邢州处越州上，殊为不然。”主要原因就是“越州瓷、岳瓷皆青，青则益茶。”陆羽的不落窠臼的推陈出新态度受到了当时文人学士的褒扬，他们趋之若鹜，也纷纷对越瓷赞誉有加。但陆羽这种单纯从瓷色与茶汤的关系来判别瓷质优劣的固执己见，也受到了学术界的非议，关于这一点，后文将会提到。

札是一种用茱萸木夹棕榈纤维捆紧而成的刷子，呈大等形，供调汤用。

（7）清洁用具。包括涤方、滓方和巾。

涤方制法类似水方，供盛洗涤废水之用。

滓方制法亦如水方，用来盛放茶渣。

巾有两块，用粗绸布制成，用来擦拭各种茶具。

（8）藏陈用具。包括盝、具列和都篮。

盝，一般是用白蒲草卷编而成，可放十只茶碗。

具列是用竹或木制成的床形或架形小橱，用来收藏和陈列全部茶具。

都篮用篾编成，用来盛放全部茶具，与具列比，它更便于携带。



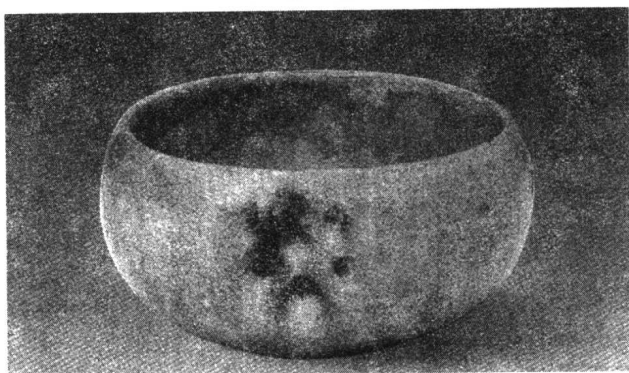
陆羽设计的这套茶具,既庞杂又古朴典雅,对瓷器及竹木材料坚而耐用、雅而不侈的要求,较好地体现了陆羽既要求茶具美观大方,更不能损害茶质的基本出发点。以其美观大方、经济实用的特点,这套茶具在当时受欢迎,以至“远近倾慕,好事者家藏一副。”(见唐封演《封氏闻见记》)睹物思人,人民给了陆羽极高的评价和待遇,以至“时鬻茶者,至陶羽形置场突间,祀为茶神。”(见《新唐书·陆羽传》)而且,“巩县陶者多为瓷偶人,号陆鸿渐,买数十茶器得一鸿渐”。当然,在享有崇高地位的同时,有时也会成为发泄怨气的对象,如“市人沽茗不利,辄灌注之”。(见李肇《唐国史补》)陆羽成了茶事的象征和茶人的希望,无论得意还是失意,人们都愿与他共享,这种淳朴的感情,并不是能轻而易举获得的。

日本的茶学家布目潮风先生对这套茶具尤为珍爱,他根据文献记载,精心绘制了茶经茶具,使后人得以一睹其丰姿神韵。南宋审安老人也以自己对茶具艺术的深刻理解和认识,精心绘制了《茶具图赞》十二幅,分别以官称和职衔来命名,在旁作诗文赞之,把陆羽的茶具之文化特色发挥得淋漓尽致。



二、越瓯犀液发茶香

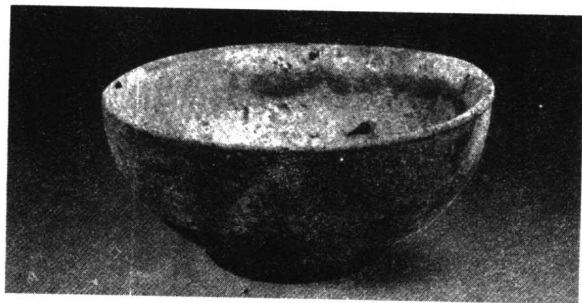
唐代以前,我国茶具艺术的发展无疑还是缓慢的,一直沿着由土陶—硬陶—釉陶这么一条曲线前进。秦汉以后,才有了瓷器的起步,东汉晚期,成熟的青瓷在浙东一带问世,标志着我国瓷器烧造技术的新突破,但正如上文所述,由于茶具更多时候是混同于食器酒器,因此,要把这一时期出产的大量瓷器与茶具挂钩,未免有点牵强。尽管,我们不断可从出土文物中觅到作为茶具的瓷产品的踪影,但我们还不得不认为,作为茶具瓷器的大量生产,还得从唐代说起。



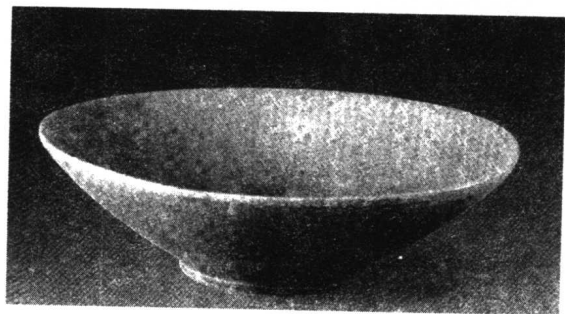
东晋青瓷点彩碗 瓯窑



唐代是我国封建社会的鼎盛时期,经济发展和科技进步,造就了茶业的兴盛,同时也带动了制瓷业的发展,出现了窑场在全国各地遍地开花、争奇斗妍的喜人局面。当时,全国享有盛名的瓷口至少有越窑、鼎州窑、婺州窑、岳州窑、寿州窑、洪州窑和邢州窑七处,但就产量和质量而言,越窑产品还是其中的佼佼者。



三国青釉侈口盏 洪州窑



青釉玉壁底碗