

神奇 古窑

主编：陈武平

编著：李一平

江西美术出版社

奇
古
神

宫廷茶事

陈武平



主 编
陈武平
著
李一平

江西美术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

神奇古窑：宫廷茶事·明清 / 陈武平主编. -- 南昌：江西美术出版社，2018.6

ISBN 978-7-5480-6128-1

． 神... ． 陈... ． 宫廷 - 茶文化 - 研究 - 中国 - 明清时代 ． TS971.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 116445 号

主 编：陈武平
编 著：李一平
封面题签：阎崇年
顾 问：阎崇年 廖斐鸣 张中慧 孟美好

出 品 人：周建森
项目负责：李 佳
责任编辑：陈 军 李 佳
责任印制：张维波 谭 勋
设 计：郑筱卿 许艳珊

组稿单位：景德镇古窑控股股份有限公司
协编单位：黄金茶事（北京）文化发展有限公司
景德镇历代官窑研究院
全案承制：景德镇市谘人视觉文化传播中心

神奇古窑：宫廷茶事·明清

主 编：陈武平
编 著：李一平
出 版：江西美术出版社
地 址：南昌市子安路 66 号
电子邮箱：jxms@163.com（网址：www.jxfinearts.com）
电 话：0798-86566309
邮 编：330025
经 销：全国新华书店
印 刷：雅昌文化（集团）有限公司
开 本：889mm×1198mm 1/16
印 张：13
印 数：3000 册
版 次：2018 年 6 月第 1 版
印 次：2018 年 6 月第 1 次印刷
I S B N 978-7-5480-6128-1
定 价：260.00 元

本书由江西美术出版社出版，未经出版者书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书的任何部分。

本书法律顾问：江西豫章律师事务所 晏辉律师

版权所有，侵权必究

序

茶，得春阳之首，占万木之魁。茶事之兴始于唐，景德镇浮梁茶的兴盛与我国饮茶风尚是同步发展的。《元和郡县图志》云：“浮梁县，每岁出茶七百万驮，税十五余万贯。”可见浮梁在唐代就是巨大的茶叶商贸区，《唐国史补》在说到各地名茶时，也提到“浮梁之商货”。南宋汪肩吾《昌江风土记》介绍浮梁特产，首先就说到浮梁茶，“其货之大者，摘叶为茗，伐楮为纸，坯土为器，行于中外，为国家利”。明代汤显祖的《浮梁县新作讲堂赋》也是茶与瓷并提，“今夫浮梁之茗，闻于天下，惟清惟馨系其揉者；浮梁之瓷，莹于水玉，亦系其钧火候是足”。这些文献所叙都是“景德镇一瓷二茶”的先声，遗憾的是明清以后，茶的光芒被瓷的光环所掩盖。

“黄金茶事（北京）文化发展公司”别具只眼，选择在景德镇古窑民俗博览区设建“金瓷工坊”，传播金工传统工艺，传扬浮梁茶文化，并为金瓷续缘，此乃三得之举。正因为此举，才有《宫廷茶事》一书问世。从书中我们能看到，唐代法门寺佛前供奉的金、瓷因茶而结缘的精美茶具，宋徽宗用金、瓷茶具分茶的优雅，明定陵和梁庄王墓中出土的金与瓷茶具之完美结合。

值该书顺利出版之际，我在此向为本书名题签的阎崇年先生、为本书提供藏品拍摄的罗国兴先生以及为本书编撰提供帮助的张中慧、孟美好、郑可等诸位学人致以诚挚的感谢！

陈武平

2018年初夏

目录

金芽嫩采枝头露 / 1

一、明代贡茶制度的变革 / 1

二、明代宫中茶俗 / 4

三、注茶清白饶瓷为上 / 7

沃雪烹茶集近臣 / 93

一、清宫之赐茗贍拜承恩渥 / 93

二、风松静觉三清韵 / 96

三、闻香品茗称三才 / 99

参考文献 / 200

金芽嫩采枝头露

中国茶文化历史悠久，从“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶解之”，到现在已有近 5000 年的历史，在历史发展过程中，茶被人们不断注入新的内涵和活力。唐代设置了专门为进奉宫廷御用茶叶的生产基地——“贡焙”，使宫廷茶事大兴。兴起了以茶为宴的盛况，特别是“清明茶宴”，由皇上做东，尽人主之礼来宴请群臣，借此联络感情。不难想象，“清明宴”中君臣们听着悦耳的音乐，欣赏着优美的舞姿，殿堂之上茶香弥漫，气氛和谐，其乐融融。

宋代沿袭唐代的贡焙制度，还设立了“茶局”，派重臣督造皇家御茶。北苑贡茶从研膏茶、腊面茶、的乳，到龙凤团茶、小龙团茶，再到密云龙、龙团胜雪，细色五纲和粗色七纲，花样层出

不穷，名品代出不断，制茶技艺长足进步。茶民为比较各自的制茶水平，每年采茶制作之后，以冲茶的形式一比高下，谓之“茗战”。传到宫廷后成了精致的宫廷茶戏——“斗茶”，这种以“点茶”、“分茶”为技巧的游戏，在帝王的主导下，朝臣效仿，文人推波助澜，以至风靡天下，从而确立了茶之国饮的地位。唐宋时期，把饮茶与审美意识、精神追求、人格理想相结合，从而形成的“茶道”，到元、明则逐渐势微，明清时期，饮茶只是皇室生活中的组成部分。

一、明代贡茶制度的变革

官方文献《明史》卷八十《食货四·茶法》几乎通篇都是茶税和茶马互市的内容，在明朝立国之初就“立茶局，徵其税”，为易番马而设“茶马司”。“洪

武初，定令：凡卖茶之地，令宣课司三十取一。四年……陕西汉中、四川宜定令每十株官取其一。无主茶园，令军士薅采，十取其八，以易番马”。茶马互市是唐宋以来的成法，实行“茶马法”的意义在于充实战马，节约国家军事费用，减轻百姓负担，是充分发挥茶的作用而利国利民的良法。明代有所谓“官茶”与“商茶”之分，官茶即官府对茶农征收实物，所征之茶用以易马。商茶即茶商向官府购买“茶引”，凭茶引向茶户买茶再行交易。“茶引制度”始于宋代崇宁四年（1105年），即茶商必须得到政府许可，到政府购买“茶引”，“茶引”为实名制。明朝实行的茶引制度，还因时因地不同，运用不同的茶引形式，可以以物易茶，如“洪武末，令商人纳

米中茶”。“食货志”的最后一段才涉及“贡茶”的内容，但不足百字。

“其上供茶，天下贡额四千有奇，福建建宁所贡最为上品，有探春、先春、次春、紫笋及荐新等号。旧皆采而碾之，压以银板，为大小龙团。太祖以其劳民，罢造，惟令采茶芽以进，复上供户五百家。凡贡茶，第按额以供，不具载”。以上文字虽然不多，但提供了非常重要的信息：明太祖废除了宋元以来400多年贡团茶的制度，而改贡芽茶；并取消了专门为皇室供茶的生产基地，由各地优质产茶区按定额进贡茶叶。

如果再结合《大明会典》、明人沈德符的《万历野获编补遗》和黄一正的《事物绀珠》可得知，明王朝立国之初，还是“犹仍宋制”，承袭宋、元贡茶之

制，由建宁进贡大小龙团。明太祖朱元璋是农民出身，深知民间的疾苦，十分爱惜民力，提倡节俭。正如他所说：“天下初定，老百姓财力困乏，像刚会飞的鸟，不可拔它的羽毛；如同新栽的树，不可动摇它的根。”所以在洪武二十四年，朱元璋下诏，取消团茶的上贡，官中饮用芽茶。“洪武二十四年九月，上以重劳民力，罢造龙团，惟采芽以进，其品有四：曰探春、先春、次春、紫笋，置茶户五百，免其徭役”。开始，天下贡额尚无定数，贡额最高时为宣德时期，达到 29 万余斤。成化后逐步规范，万历《大明会典》卷十记载，各地每年进贡给皇官的茶芽共 4022 斤，其中：直隶的常州等 5 个县，共贡 500 斤；浙江的湖州等 22 个县，共贡 522 斤；江西的

南昌等 12 府，共贡 450 斤（其中饶州府 27 斤）；湖广的武昌等 9 个县，共贡 200 斤；福建的建安、崇安两县就要贡 2350 斤，而且具体到——建宁府建安县 1360 斤（探春 27 斤，先春 643 斤，次春 260 斤，紫笋 220 斤，荐新 210 斤）；崇安县 990 斤（探春 32 斤，先春 380 斤，次春 150 斤，荐新 428 斤）。以上各地的贡茶要分配给南京礼部 120 斤。

其实，芽茶这一品种作为非主流产品就一直存在，宋代称作“散茶”或“草茶”。北宋景祐之后，散茶竞相发展，从欧阳修的《归田录》可见一斑，“草茶盛于两浙，两浙之品，日注为第一。自景祐以后，洪州双井白芽渐盛，近岁制作尤精”。但是，明太祖废除团茶的意义非同一般，皇室不饮团茶，就彻底

改变了人们的饮茶方式。沈德符在《万历野获编补遗》中说：“今人惟取初萌之精者，汲泉置之鼎，一淪便啜，遂开千古茗饮之宗，乃不知太祖实首开此法，真所谓圣人先得我心也，陆鸿渐有灵，必兆页首服，蔡君谟在地下，亦咋舌退矣。”现代茶人也肯定了朱元璋对中国茶文化发展的贡献，认为，正是他的一纸诏令，才“开千古茗饮之宗”，改变了中国人的饮茶方法，奠定了中国茶文化的新局面。

二、明代宫中茶俗

与唐宋相比，明代宫廷对茶文化似乎没有什么贡献，明朝 16 个皇帝中不乏奇葩天子，有被称之为“木工天子”的明熹宗，有“蟋蟀天子”之称的明宣宗，也有“顽童天子”明武宗和“专业羽士”

明世宗。就是没有像唐代那样倡导茶事，爱好饮茶，召集了天下煮茶高手的唐代宗。更没有像宋代那样既爱茶、嗜茶，又精于茶事，擅长茶艺，被誉为古今第一“嗜茶天子”的宋徽宗。明太祖朱元璋废团茶改贡芽茶后，饮茶方式发生了重大变化，可能是这种大过平常的泡茶方式，而使明代皇帝对茶文化的发展没有多少建树。

但是，茶却是宫中必不可少的生活用品，饮茶是皇室最平常的一种生活习惯，为了饮茶的需要，明廷还专门设置了“御茶房”。明代侍奉皇帝，以及为后宫生活服务的机构是内务府，内务府掌管十二监、四司、八局，即所谓的二十四衙门。在二十四衙门之外设御茶房，可见茶在宫廷生活中的位置是何等

重要。《明史·职官志》“御茶房，提督太监正、副二员，分两班。近侍无定员。职司供奉茶酒、瓜果及进御膳”。明代太监刘若愚的《酌中志》，对“御茶房”的职责记叙要稍微详细一些，“御茶房，秩视御药房。分两班，牌子四员，常行近侍三四十员。职司茶酒、瓜果。凡圣驾出朝、经筵讲筵御用茶，及宫中三时进膳”。刘若愚是万历二十九年进官，《酌中志》成书于崇祯十四年，是刘若愚自己在宫中数十年的见闻记录。从《酌中志》的记述可知，御茶房的职责，主要是负责皇帝出行以及经筵讲筵时的饮茶任务。

“凡圣驾出朝”的用茶，是指帝王在宫外举行宴会前的用茶，因为明代宫中有饭前饮茶的习惯，宴会上也是先喝

茶、吃茶点，之后再开始正式宴席。《大明会典》的“筵宴”中记载的出朝宴会有：郊祀庆成、圣节（皇帝生辰）、正旦节、皇后寿旦、东宫千秋、元宵节、四月八节（浴佛节）、端午节、重阳节、腊八节、祭太庙享胙、祭稷享胙、驾幸太学筵宴、进士恩荣宴。此外，还有“管待番夷土官筵宴”。宴会分主桌、次桌，文献中称主桌为“上桌”，次桌又分“上中桌”和“中桌”，工作人员有“随驾将军、教坊司乐人”的宴席。桌次不同，“茶食”规格也不一样，上桌与上中桌的茶食是“像生小花、果子五盘”；中桌是“果子五盘”；随驾将军、教坊司乐人就不能享受茶食。在接待外国使臣和少数民族土司的礼节中，也是先茶后饭，茶饭相连。《大明会典》记“管待番夷、土

官筵宴,凡诸番国及四夷使臣土官人等,进贡例有钦赐筵宴一次”。返回时差官伴送,沿途也要备办饮食,经过之处都要“茶、饭管待”。同时,还以茶作为礼品,赏赐给外国使臣或来朝贡的少数民族土司。皇室的婚事中也少不了茶,《大明会典》中记有:亲王送给女方的定亲礼物中有“末茶一十袋”,装在“红绿罗销金袋一十个”。

所谓“经筵”原本是皇帝的学习活动,是一种特殊的帝王教育制度,由于有一整套规范的流程,渐渐地又成了一种传统礼仪制度。到了明代,可能与朱元璋的出身有关,也可能和他唯我独尊的性格有关,他对理学不感兴趣,只是用理学去统摄文人思想。所以,明代早期经筵没有固定时间与地点,“明初无

定日,亦无定所。正统初,始著为常仪,以月之二日御文华殿进讲,月三次,寒暑暂免”。正统时英宗继位年仅9岁,大臣们为辅佐幼帝学文化,而使经筵制度化,定每月的二日、十二日、二十二日在文华殿讲经。经筵之日,所有六部尚书、左右都御史、内阁大学士和有爵位的朝臣勋戚都要一体参加。但明代的经筵大多流于形式,因为明代帝王大都顽劣贪玩不好理学,有的甚至有凌辱讲臣者。景泰元年(1450年)诏开经筵,“景帝每临讲幄,辄命中官,掷金钱于地,任讲官遍拾之,号为恩典”。君主把讲臣当成了说书之奴,讲臣地位可想而知。尽管如此,但经筵程序还是按规矩进行,讲经结束后,皇帝要于“文华殿赐茶,文华门赐酒饭”。喝茶时还有精美茶食,

“每桌细茶食有馐子一碟,果子五碟”。

唐以后历代朝廷皆以茶兴社稷,旺宗庙,以至朝廷进退应对之盛事,皆有茶礼。宋代宫廷茶文化的一种重要形式便是朝廷茶仪,朝廷春秋大宴皆有茶仪,茶之于中国人的社交,自此成为上席首选。这些宫廷茶事,在明代只见于上述“宴前喝茶”的茶仪,“经筵赐茶”的茶礼。喝茶也是明宫中平平常常的一种生活习惯,从刘若愚的《酌中志》中能了解到,茶在宫中雅的一面是,“如有吃素之人,修善念佛,亦必罗列果品,饮茶久坐,或至求精争胜,多不以簞食瓢饮为美”。另外,必须一提的是宁王朱权,朱权是明太祖朱元璋的第十七子,多才多艺,是修养极高的道教学者,故自号涵虚子、丹丘先生。道教与茶渊源

颇深,道教的修行注重养生,饮茶的情境是清净闲适,所以朱权对茶有更深的心得,编写了明代第一本茶著——《茶谱》。谱者,籍录也,就是按照事物的类别或系统编排记录。《茶谱》记录了茶的功用,古时的茶人雅事,烹茶之法,末茶之具。他概括饮茶的最高境界为:“会泉石之间,或处于松竹之下,或对皓月清风,或坐明窗静牖,乃与客清淡款语,探虚立而参造化,清心神而出神表。”虽是“崇新改易”,但也“自成一家”。

三、注茶清白饶瓷为上

饮茶经历了唐代的煎茶,宋代的点茶、分茶和斗茶,元以后的撮泡,茶从唐、宋以来的高雅、精细、繁琐,逐步走向简约自然。明清时期的“撮泡法”虽然简约,但程序并非简单。明代张源的《茶

录》、许次纾的《茶疏》、罗廩的《茶解》、陈师的《茶考》等书，都介绍了芽茶的泡法，一般程序是：浴壶、涤盏、洗茶、投茶、注汤、酺茶和品茶。其中，张源所著《茶录》的介绍最为详细，该文颇具文采，为不失其义，不失其韵，故节录于此。

汤辨，汤有三大辨十五小辨。一曰形辨，二曰声辨，三曰气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼连珠，皆为萌汤，直至不涌沸如腾波鼓浪，水气全消，方是纯熟；如初声、转声、振声、骤声，皆为萌汤，直至无声，方是纯熟；如气浮一缕、二缕、三四缕，及缕乱不分、氤氲乱绕，皆为萌汤，直至气直冲贯，方是纯熟。

汤用老嫩，蔡君谟汤用嫩而不用老，

盖因古人制茶造则必碾，碾则必磨，磨则必罗，则茶为飘尘飞粉矣。于是和剂印作龙凤团，则见汤而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今时制茶，不暇罗磨，全具元体。此汤须纯熟，元神始发也。故曰汤须五沸，茶奏三奇。

泡法，探汤纯熟，便取起。先注少许壶中，祛荡冷气倾出，然后投茶。茶多寡宜酌，不可过中失正，茶重则味苦香沉，水胜则色清气寡。两壶后，又用冷水荡涤，使壶凉洁。不则减茶香矣。罐熟则茶神不健，壶清则水性常灵。稍俟茶水冲用，然后分酺布饮。酺不宜早，饮不宜迟。早则茶神未发，迟则妙馥先消。

投茶，投茶有序，毋失其宜。先茶后汤曰下投。汤半下茶，复以汤满，曰

中投。先汤后茶曰上投。春秋中投、夏上投、冬下投。

色，茶以青翠为胜，涛以蓝白为佳。黄黑红昏，俱不入品。雪涛为上，翠涛为中，黄涛为下。新泉活火，煮茗玄工，玉茗冰涛，当杯绝技。

味，味以甘润为上，苦涩为下。

上述泡茶之法与现代茶人的泡茶方式一样，但在技法上略有不同。现代茶人泡茶多用85℃左右的水冲泡，很少用100℃的“纯熟”水冲泡；投茶大多为“下投”，极少用“上投”，基本不用“中投”。张源介绍的是“壶泡法”，明清时也有直接在茶碗里投茶冲泡的方式，亦谓“撮泡法”。陈师的《茶考》记有：“杭俗烹茶用细茗置茶瓯，以沸汤点之，名为撮泡。”

饮茶方式的转变，茶具自然也随之变化，壶和盏成为饮茶的主要器皿，壶、盏的组合成为明清茶具的主角。明代人对茶壶、茶盏的使用情况，可从文献与绘画中得以了解。绘画比较直观，我们先看明代的几幅关于茶事的画作。文徵明的《品茶图》、陈洪绶的《隐居十六观》之“谱泉”、唐寅的《琴士图卷》、丁云鹏的《煮茶图》都能看到茶壶与茶盏的组合，只是壶与盏的器型不同。明画中的茶盏有6种，分别是杯、高足杯、碗、撇口杯、斗笠碗与耳杯。与之配套的有盏托，盏托又有3种，为高足盏托、矮足盏托、碟式盏托。



明·文 明《品茶图》(局部)



定陵出土银壶



明成化斗彩缠枝莲托梵文杯 口径：7.1cm



明·陈洪绶《隐居十六观》图册之“谱泉”(局部)