

唐代煮茶容器的名称、形制与功用考

周爱东¹, 曹仲文¹, 燕宪涛²

(1. 扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225127; 2. 韩山师范学院 烹饪与酒店管理学院, 广东 潮州 521041)

摘要: 唐代的煮茶器品种较多, 在使用方面也略有不同, 不同地区、不同场合所用的煮茶器具型制与名称都有不同, 但在唐人诗词文章里, 这些器名经常是混用的。通过文献与出土文物的印证, 厘清唐代各种煮茶器具的型制与功用, 以丰富唐代茶文化研究。

关键词: 唐代; 煮茶器; 形制; 功用; 茶文化

中图分类号: TS 972.23

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2019)02-0013-05

中国人早期的饮茶方法是煮茶, 也叫煎茶。最初人们并没有专门设计的煮茶器具, 应该用普通的炊具来代替, 因此器型会比较大, 到汉唐时期才逐渐出现了专门的容量合适的煮茶容器。因为应用的环境不同, 器型、名称、功用等方面也会有些小的区别。关于汉唐时期茶碗的研究是很多的, 但是对于煮茶器具的研究却不是很多。蔡乃武先生的文章《一件越窑青瓷茶釜的考证及商榷》对浙江临安板桥五代墓中出土的青瓷茶釜进行了研究。^[1]黄晓枫对宋代铫子的器型作了一些介绍, 但未有展开。^[2]扬之水对宋代煎茶中铫子与茶铛的研究也主要是在器型方面。^[3]郭丹英先生的《茶铛》一文对茶铛进行了专门研究, 内容丰富。^[4]以上几位先生大多从器物的角度研究煮茶容器, 本文拟从生活的角度来讨论这一问题。

1 茶釜

釜, 也称釜、鬲。陆羽《茶经》说釜“以生铁为之。今人有业冶者, 所谓急铁, 其铁以耕刀之起炼而铸之。内摸土而外摸沙。土滑于内, 易其摩涤; 沙涩于外, 吸其炎焰。方其耳, 以令正也。广其缘, 以务远也。长其脐, 以守中也。脐长, 则沸中; 沸中, 未易扬, 则其味淳也。洪州以瓷为之, 莱州以石为之。瓷与石皆雅器也, 性非坚实, 难可持

久。用银为之, 至洁, 但涉于侈丽。雅则雅矣, 洁亦洁矣, 若用之恒, 而卒归于铁也。”^{[5]114}从陆羽的描述来看, 唐代的茶釜有以下几个特点:

材质: 生铁, 也叫急铁。“以耕刀之起炼而铸之”, 吴觉农译为“以耕刀的冶炼法铸成”,^{[5]118-119}与原文意思不符。起有行不进的意思, 此处或是指用废的耕刀。其他材质的釜, 洪州有瓷釜, 莱州有石釜, 侈丽的还有银釜。从上面所引《茶经》来看, 这些都不是陆羽所选, 陆羽更喜欢用朴实耐用的铁釜。

工艺: 用模范铸成, 这个范, 在釜的内侧用细腻的沙, 釜的外面用粗的沙。这样做出来的釜内光滑易清洁, 外粗糙易吸热。

形状: 锅有两个方形的耳, “广其缘”指锅口较大, 长其脐, 指锅底较深。陆羽所说的以令正、以务远、以守中, 是附会了道德修养的意义。吴觉农译为“将釜的耳制成方形, 使釜容易放得平正; 釜边制得宽阔, 使能伸展得开; 釜的中心部分要宽, 使火力集中于中间。”^{[5]119}似为不妥。耳是否方, 与釜能不能放平没有关系。“长其脐”, 联系后面交床的用途“以十字交之, 刹中令虚, 以支釜也”可知, 正是因为釜底不平, 才需要有这样的交床, 如果釜的中心部分宽的话, 应该很容易放平, 交床的设计就多余了。

收稿日期: 2018-11-16

基金项目: 教育部人文社会科学规划基金项目(17YJAZH006); 扬州大学校级人文社会科学项目(206511035); 潮州市委宣传部文化研究基金项目(潮宣通(2017)97号)

作者简介: 周爱东(1969-), 男, 江苏淮安人, 扬州大学旅游烹饪学院讲师, 从事饮食人类学研究;

曹仲文(1973-), 男, 江苏阜宁人, 扬州大学旅游烹饪学院副教授, 博士, 从事轻工技术与工程研究。

功用:因为“脐长”——鍬底深,所以加热时沸腾的位置在中间,这样在煮茶时,更易使茶末翻腾,味道会更醇厚。鍬没有盖,因为唐代人需要通过观察水在加热过程中的表现来判断水温,茶粉放入水中后又要用筴来搅出泡沫,然后迅速盛入茶碗中,这样就用不着加盖了。鍬需要与风炉和交床搭配使用,在野外烹茶时多有不便,所以应该是用于室内较多。

容量《茶经·四之器》中没有说明茶釜的容量,但从书中的其他数据可以推算一下。在《五之煮》中说“第四第五碗外,非渴甚莫之饮。凡煮水一升,酌分五碗。碗数少至三,多至五,若人多至十,加两炉。”^{[5]140}说明一鍬中的水量是一升,但分五碗之后,还会余下一些。唐人卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》描写,卢仝一口气喝了七碗茶,参照陆羽的饮茶标准,他几乎是把一升水都喝掉了,当然也有可能他煮茶的锅子还大些,喝的水更多。参考水与器的比例,或许也可推测鍬的大小。^{[6]4392}《茶经·四之器》说“瓯,越州上,口唇不卷,底卷而浅,受半升以下。”^{[5]115}这么大的碗满满地装上两碗就是一升了。上面说“煮水一升,酌分五碗”,也就是实际只用了碗的五分之一的容量,“碗数少至三”,若按酌分三碗来算,也只用了碗的五分之三三容量。考虑到实际煮茶时并不会把鍬中装上满满的水,还要留一些空间,鍬的容量可能在三升左右。吴觉农先生认为“一鍬茶可供十人之饮,鍬的容量在三四升到四五升之间”^{[5]126}。吴先生可能忽视了“加两炉”。陆羽的意思是一鍬之中只分五碗,如果是十个人的话,就用两个炉子煮水。

2 铫子

铫是一个多音多义字,《说文》:“铫,温器也,一曰田器,从金兆声,以招切。”^[7]作饮食器具的是温器的铫,读作 diào。铫也写作铫,指的是陶器的铫子。唐释慧琳《一切经音义》卷五十九“须铫”条释铫云“余招反,《广雅》:铫谓之铫。《说文》:温器也。以(似)鬲,上有环,山东行此音。又徒吊反,今江南行此音。铫形似鎗而无脚,上加踞龙为也。”^{[8]99}据此来看,山东称铫为 yáo,与江南不同。铫子在唐宋都有流行,吴觉农先生认为铫子是从宋以后普遍使用的。唐元稹诗句“铫煎黄蕊色”^{[6]4663}就是用铫子来煮茶的。

材质:铫子各种材质都有,唐宋之间,流行的是银质的铫子。唐人苏廙的《汤品》中说用金银器煮出的开水叫富贵汤,铜、铁、锡制成的铫子因有金属味,用之煮出的开水被称为缠口汤。^{[9]62-63}苏轼《试院煎茶》诗“且学公家作茗饮,砖炉石铫行相随。”^[10]这里的石铫一般认为是陶制的。《十六汤品》中有石制的锅也有陶制的锅“第八,秀碧汤。石,凝结天地秀气而赋形者也,琢以为器,秀犹在焉。其汤不良,未之有也。”这是石制的煮茶器“第十一,减价汤。无油之瓦,渗水而有土气。虽御胯宸絨,且将败德销声。谚曰‘茶瓶用瓦,如乘折脚骏登高。’好事者幸志之。”^{[9]62-64}这是陶瓦制的汤瓶。虽未直言铫子,却说明当时陶器与石器不是一回事。



图1 《萧翼赚兰亭图》局部(北宋摹本)
图片来源《新编终朝采蓝》 辽宁省博物馆藏



图2 《萧翼赚兰亭图》局部(南宋摹本)
图片来源《新编终朝采蓝》 台北故宫博物院藏

形状:铫子的造型单柄有嘴,与今天的奶锅相似但没有盖,没有盖子的原因与前面茶鍬一样。铫子在初唐画家阎立本的《萧翼赚兰亭图》中出现。此图右上是萧翼与和尚在欣赏《兰亭序》,左下即是仆人在用铫子煮茶。现存的《萧翼赚兰亭图》有北宋摹本(图1)与南宋摹本(图2)两个版本,两个版本不尽相同,但煮茶用的都是铫子,形

状都是单柄有嘴的锅子,嘴在左侧,很显然为右手使用设计的。释慧琳所说的铫子形状,似鬲似铛,上面还有“踞龙”做装饰,与《萧翼赚兰亭图》中所绘的有区别。铫子的底稍平一些,可以平稳地放在桌上或地上,因此在《萧翼赚兰亭图》的两个版本中都没有画上交床。唐代铫子有浙江临安钱宽夫妇合葬墓出土冥器中的一件。器高2厘米,口径4.7厘米。^{[8]100}因为是冥器,所以尺寸比正常的要小(见图3)。



图3 银铫 浙江临安钱宽夫妇墓出土
图片来源《新编终朝采蓝》

功用:铫子的柄常常是短而中空,可以加上木柄,这样在使用时不会烫手。单柄的铫子可以一只手从炉上端下来,使用相对比鍤要便捷一些。

容量《萧翼赚兰亭图》两个版本中画的都是铫子,按画上来看,煮出的茶够两人分。据前面所引《茶经》内容,唐代茶碗容量半升,据此推测,这个铫子的容量应该在一升以上。南宋刘松年《撵茶图》中(见图4),一个煮水的铫子,配了七个茶碗。但这时的铫子与唐代的差别在于,唐代的铫子是用来煮茶的,容量与茶碗是匹配的,而宋代的铫子用来煮水的,与茶碗的容量不再匹配了。

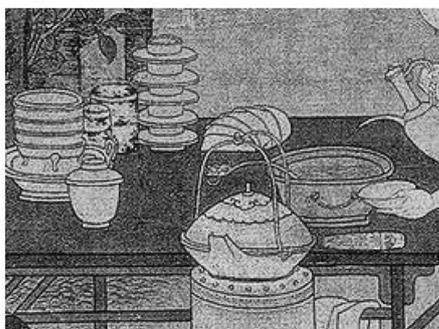


图4 南宋刘松年《撵茶图》局部
图片来源:台北故宫博物院藏

3 铛、鼎

唐人诗文里说得最多的煮茶容器是铛与鼎。皎然诗“云山童子调金铛”、刘言史诗“荧荧爨风铛”、张又新诗“铜铛活火煎”等,用的都是铛;刘

禹锡诗“骤雨松声入鼎来”、皎然诗“采得金芽爨金鼎”、卢纶诗“日调金鼎阅芳香”等,煮茶用的都是鼎。作为符号性的器具,鼎也常用作铛、鼎、风炉的通名。

材质:铛与鼎一般是由金属所制,所以通常被称为金铛、铜铛、金鼎。但是也有用石头或陶土制作的。

形状:铛是一种有三足的加热容器,前面释慧琳说它与铫子相似。传统的鼎一般有四足。作为中国最古老的加热容器,鼎常常用作其他加热容器的共名。唐代人还经常用折脚鼎和折脚铛。唐段成式《酉阳杂俎·雷》:“驩然坠地,变成熨斗、折刀、小折脚铛焉。”^[11]《景德传灯录》:“茅茨石室,向折脚铛子里煮饭吃过三十二年。”^[12]人们往往把折脚理解为断脚或无脚,扬之水指出“诗词或曰折脚铛,是铫也。”^[3]但在实际应用中可能还有折叠的意思,《西游记》中提到一种折叠锅子:“老孙保唐僧取经,从广里过,带了个折叠锅儿,进来煮杂碎吃。”^[13]应该与折脚鼎是一类的。

功用:铛与鼎的下面都可以直接点火加热,便于野外使用。折脚铛之类的更是宜于携带的旅行用具。《茶经·九之略》:“其煮器……用槁薪鼎镬之属,则风炉、灰承、炭槌、火筴、交床等废。”^{[5]338}正是因为鼎铛之类器型更适合于野外。

容量:前面说过铛、鼎的器型相似。作为日用器皿,铛其实也是有大小的。冯梦龙的《醒世恒言》中吕岩的一句诗“半升铛内煮山川”^[14],这句诗在《全唐诗》中的版本是“二升铛里煮山川”^{[6]9751}。按冯梦龙的说法,铛的容量为半升,按全唐诗的说法,铛的容量是二升。《唐诗大辞典》说吕岩“事迹不见宋初以前之著作”^[15],就是说宋代前后,铛的容量常见的是两升的,而冯梦龙之所以改成半升,很可能是明朝出现了半升容量的小型铛。

4 急须

急须一般认为是宋代的器皿,但在唐朝,它的造型已经出现并有一定的流传,唐代长沙窑就有不少急须出土。韩愈《石鼎联句》^{[6]9004-9005}诗中吟咏的石鼎疑是急须一类。

材质:目前出土的急须一般是陶瓷的,韩愈诗中说石鼎则是用石头凿成的。

形状:扬之水先生认为“急须,即短流而一

侧有横直柄的壶,此在唐代即已出现于南方,长沙窑产品中便很常见,或有在横柄上作‘龙上’二字者。”^[3]《石鼎联句》描写形状的句子有“直柄未当权,塞口且吞声。龙头缩菌蠢,豕腹胀彭亨。”“大似烈士胆,圆如战马纓。上比香炉尖,下与镜面平。秋瓜蒂未落,冻芋强抽萌。”“或讶短尾铈,又似无足铛。”这些文学描写,只能使我们有个大概印象:急须是一个有盖子、直柄的大肚壶。图5的急须与韩诗描写非常相似。



图5 (唐)长沙窑绿釉横柄瓷壶
图片来源:长沙博物馆

功用:一般认为,把壶嘴做的很高,可以免使茶汤溢出;将直柄做成中空,则是便于插入导热慢的木棒,以免倒茶时烫手。前面的说法是不了解唐代的煎茶,陆羽《茶经》说煎茶时水有三沸,第三沸“腾波鼓浪”,壶嘴即使做那么高,茶汤沸时也一样会溢出的;后面的说法是实际情况,煮茶一般讲究活火煎,火大,壶柄容易烫。另外,考虑到晚唐时期,南方已经开始出现点茶,这急须的主要功能可能是用来煮水,因为点茶中只需要煮水,不需要煮茶,唐代主要是煎茶,茶是要在锅中煮的。急须在日常使用中,不止用来煮水,也用来煮酒。

容量:如果以《石鼎联句》的描写“大似烈士胆,圆如战马纓”来判断,壶的容量比较小,因为烈士胆与战马纓个头都不大,“不过升合盛”^{[6]9004}中升合是很小的单位,十勺一合,十合一升,急须的容量在一升左右。图5的急须通高16.1 cm,口径3.7 cm,底径7.5 cm。在唐代的这些煮茶容器中,急须可能是最小的了。

5 加热的炉型

不同煮茶器对应的炉子也是不一样的。正常的铛与鼎有三足,是可以直接在下面生火的,不需要炉子。需要用炉子来加热的是茶鍬和铈子。

茶鍬的加热用的是风炉。陆羽在《茶经》中

描述的风炉形状是:风炉以铜铁铸之,如古鼎形,厚三分,缘阔九分,令六分虚中,致其朽壤,凡三足……其三足之间设三窗,底一窗,以为通隧漏炆之所……置罍于其内,设三格:其一格有翟焉,翟者,火禽也,画一卦曰离;其一格有彪焉,彪者,风兽也,画一卦曰巽;其一格有鱼焉,鱼者,水虫也,画一卦曰坎。巽主风,离主火,坎主水。风能兴火,火能熟水,故备其三卦焉……其炉或锻铁为之,或运泥为之,其灰承作三足,铁样台之。^{[5]113}吴觉农先生认为陆羽设计的鼎与上古的形状相似,但更为轻便,炉身内有三个支架,放煮茶的鍬,下有灰承,设想得十分周到,很有实用价值。^{[5]123}用这样的风炉来烧水时,鍬有很大部分都置于炉内,热能的利用率很高。后来日本茶道中的风炉就基本沿用了陆羽的设计。这种设计可以让茶鍬有一部分陷入炉中,有利于热能的利用。

有柄的铈子和急须加热用的也是风炉,但不可能用陆羽设计的那种风炉,因为陆羽风炉高出的边缘可能与铈子的柄两不相安。河北省文物研究所收藏了一套晚唐定窑白釉风炉与茶铈,风炉由豆型底座与筒状炉身组合而成(见图6)。辽代墓中壁画有莲花型风炉,与这件风炉的结构相似。



图6 唐代定窑白釉铈子(上)与白釉风炉(下)
图片来源:实物图来自《新编终朝采蓝》
线描图出自《两宋之煎茶》

皮日休在《茶中杂咏·茶鼎》写道“龙舒有良匠,铸此佳样成。立作菌蠢势,煎为潺湲声。”^{[6]7053}说“立作菌蠢势”,立着的只能是风炉。菌蠢一词见于张衡的《南都赋》^[16],意指如菌类短小臃肿。韩愈《石鼎联句》诗“龙头缩菌蠢,豕腹胀彭亨。”前半句说的是风炉,后半句说的是炉上烧水的“急须”。这种风炉就是出现在《萧翼赚兰亭图》中的那种样子。其造型简单,在民间的使用比较多,高级一些的会做成莲花造型。莲花型

的风炉在辽与北宋时很常见。这一类风炉使用时不会烧到煮水器的柄,不会烫手。

另外还有一种竹茶炉,“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红。”说明唐朝早就用竹炉了。杜甫:“易简高人意,匡床竹火炉。”^[17]竹茶炉是在普通茶炉的外面加了一个竹编的外壳,这种设计可以防止火炉烫着人,搬动时也方便。但唐人煮茶的诗中少见提及。

唐代的煮茶器中,茶鍬的型制与功用比较独立,应该与陆羽的专门设计有关。由于是专门设计,茶鍬风炉的组合就成为煮茶的专用器皿,基本见不到将其用作它途的记载。铍、铛、急须这三类器型是有相似之处的,铍子无足无盖有柄,形状稍扁,发展到宋代时普遍使用的是提梁的铍子,并且也有了盖;铛一般有三足,也常见无足的或折足的铛,除此之外,形状与铍子相似;急须可以说是另一种形式的铍子,器身变高,容量也变小了。铍子、铛和急须也可用来煮饭或煮酒,显然不是专为饮茶而设计的。正常情况下,唐代的煮茶器容量一般在二至三升左右,急须的容量约一升,发展到明朝更出现了小容量的半升铛。容量大,是为了满足多人一起饮茶的需要,按《茶经》的设计,饮茶的人数在三至五人。后世当饮茶人数变少时,煮茶器也变小了。根据煮水器的外型,风炉大概分为两类,茶鍬的炉子口比较大,铍、铛、急须的炉

子口小,也都是根据具体的使用特点来选择的。

参考文献:

- [1] 蔡乃武. 一件越窑青瓷茶鍬的考证及商榷[J]. 农业考古, 1992(2): 134-137.
- [2] 黄晓枫. 成都平原考古发现的宋代茶具与饮茶习俗[J]. 四川文物, 2012(2): 42-49.
- [3] 扬之水. 两宋煎茶[J]. 中国历史文物, 2002(4): 26-32.
- [4] 郭丹英. 茶铛[J]. 茶叶, 2012(1): 63-65.
- [5] 吴觉农. 茶经述评[M]. 北京: 中国农业出版社, 2005.
- [6] 彭定求, 沈三曾, 杨中讷, 等. 全唐诗[M]. 北京: 中华书局, 1999.
- [7] 许慎. 说文解字[M]. 北京: 中华书局, 1963: 295.
- [8] 杨之水. 新编终朝采蓝[M]. 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2017.
- [9] 许嘉璐. 中国茶文献集成: 2[M]. 北京: 文物出版社, 2016.
- [10] 全宋诗[M]. 北京: 北京大学出版社, 1998: 9872.
- [11] 段成式. 酉阳杂俎[M]. 北京: 中华书局, 1981: 81.
- [12] 道原. 景德传灯录[M]. 上海: 上海世纪出版股份有限公司, 2010: 2286.
- [13] 吴承恩. 西游记[M]. 长沙: 岳麓书社, 2005: 528.
- [14] 冯梦龙. 醒世恒言[M]. 北京: 人民文学出版社, 1956: 477.
- [15] 周勋初. 唐诗大辞典[M]. 南京: 凤凰出版社, 2003: 90.
- [16] 费振刚, 胡双宝, 宗明华, 等. 全汉赋[M]. 北京: 北京大学出版社, 1993: 458.
- [17] 杜甫. 杜甫全集[M]. 珠海: 珠海出版社, 1996: 980.

Investigation on name , shape , structure , and function of tea making devices in Tang Dynasty

ZHOU Aidong¹ , CAO Zhongwen¹ , YAN Xiantao²

(1. College of Tourism and Culinary Science , Yangzhou University , Yangzhou , Jiangsu 225127 , China;

2. School of cuisine and hotel management , Hanshan Normal University , Chaozhou , Guangdong 521041 , China)

Abstract: There are varieties of tea making utensils in the Tang Dynasty. They are slightly different in usage , but the types and names are different in different regions and occasions , and their names are often changeable in the Tang poetry and articles. Through the confirmation of the literature and the unearthed cultural relics , the type and function of various tea-making appliances in the Tang Dynasty were clarified in order to enrich the study of tea culture in the Tang Dynasty.

Key words: Tang Dynasty; tea making device; shape and structure; function; tea culture

(责任编辑: 王芙蓉)