

青瓷茶具辉映华夏璀璨瓷文化

□ 蒋寒

“烹茶尽具，酺已盖藏。”西汉王褒《僮约》最早提到茶具。而近年从浙江上虞、余姚等地发掘唐代以前的多处青瓷窑址，陆续出土碗、壶、盘等大量饮茶器具，证实青瓷茶具，也是最早出现的瓷器茶具品种。

瓷承华夏

两千多年来，随着“茶之为饮”“器之为用”发展理念的深入，青瓷茶具在中国茶文化历史长河中，可谓是几经脱胎换骨，风光无限。

因茶而兴的青瓷茶具

两晋南北朝时期，浙江越窑出现了带托盘的青釉盏——堪称最早期的青瓷茶具，釉色青黄，釉面光泽，设计时将盏与托盘粘在一起，为防止饮茶时盏滑脱，备受推崇。这个时期，南方的饮茶之风也逐渐流行。

到唐代，青瓷茶具已进入快速发展期。作为当时著名的青瓷茶具产地，越窑不断创新青釉茶具烧制技术，结合茶艺需求，注重造型和釉色，极大地丰富了茶具品种，如风炉、茶釜、茶碗、茶瓯、茶瓶、茶磨、茶盒等。随之，全国烧制青瓷茶具的著名窑场相继涌现，如浙江的瓯窑、婺州窑，湖南的岳州窑、长沙窑，江西的洪州窑，安徽的寿州窑，四川的邛窑等。然而，陆羽《茶经》却看好，“碗，越州上”“越瓷青而茶色绿”，意思是说，只有越窑青瓷茶具不仅质量好，而且更显茶汤的绿色。在他看来，茶具盛茶之后，如果茶汤呈现的是红、褐、黑色，就算不上好茶具了。

加之顾况《茶赋》“越泥似玉之瓯”、孟郊“越瓯荷叶空”等力挺赞美，使越窑青瓷茶具一时名声大振，让各地窑场纷纷效仿，生产规模迅速扩大。

兴盛于唐，繁荣于宋、元的青瓷茶具，到明清时一度“柳暗花明”，特别是龙泉窑传承越窑青瓷特色，在技术上大胆突破，所烧制的青瓷茶具胎薄质坚，釉层饱满，玉质感强，造型优美，产品走出国门，蜚声海外。

应时绽放的艺术之美

由于点茶、斗茶和品茶的出现，青瓷茶具作为重要的角色之一，在烧制工艺上不断提高，从而形成了汝、官、哥、

钧、定五大名窑。同时，茶艺活动折射出其时代艺术之美，如它在唐代的华贵大度、宋元的沉静精巧、明清至今的质朴素雅，异彩纷呈，绵延不绝。

唐朝盛世，国泰民安，饮茶风尚盛行。尤其是陆羽的《茶经》问世后，全国的品饮文化得到大力推广，煮（煎）茶法因此成为当时最流行的饮茶方式，人们也因此更加遵循“器之为用”理念——追求茶具的美观精致且实用。这时的越窑功不可没，生产的青瓷茶具胎质坚实，坯体光洁、器型规整、釉色青碧、润泽光亮，令品茶者爱不释手。

因宋代统治阶级崇尚抑武扬文，故饮茶文化得以广泛传播。点茶方式下斗茶的风行，使茶具艺术由此进入全新阶段。茶筴、汤瓶、茶盏为点茶必备工具，点茶技艺促进了茶具生产。其中的汤瓶，即茶壶。相比唐代茶壶，宋代茶壶的壶流与执柄开始变瘦加长。茶盏，推崇白色汤面，以黑釉盏最为适宜，黑釉盏以建窑兔毫盏为最佳，最能显现茶汤颜色。这个时期，青瓷茶具发展达到了巅峰，其器型精美、釉色如玉令人叹为观止。

到明清，不再以斗茶为乐，开水冲泡法的诞生一下削弱了茶具的作用。真正意义上的茶壶出现，导致青瓷茶具逐步淡出人们视线。直到20世纪50年代，濒临失传的龙泉青瓷茶具恢复生产，在融入多元化背景下重放异彩。

耐人寻味的茶具文化

“茶之为饮”，归根结底是品，品茶、品具、品文化。自唐代以来，各种“品法”也形成了相应的茶器文化，诸如煮茶法之硕大饱满的青瓷茶器、点茶法之清秀挺拔的青瓷茶器、泡茶法之精致小巧的青瓷茶器，无不深得人心。

在唐代，煮茶法是最为平常普遍的饮茶方式。关于煮茶法，陆羽《茶经》有详细介绍，如采茶、炙茶、煎茶、饮茶。先将鲜茶叶蒸熟，再捣碎烘干制成茶饼储存，待饮用时，将水置于茶釜中，以炭火烧开，水开至微寻其声时，加入茶末，使其交融如泉涌，也正如《茶经》所言：



北京茶叶博物馆馆藏：上图为宋代建窑描金茶盏，下图为北宋初期青瓷茶盏一对。

吕钟 摄

“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。”三沸之后，待精华均匀，茶汤煮制完毕，便分于茶碗饮用。

点茶法堪称宋代的主流饮法。先将茶末放入茶碗，再加少量开水，搅拌成糊状，然后再加开水，并用茶筴搅动，使茶末浮出形成粥面，接着是主人或茶师一手点茶，一手用茶筴击拂茶汤，点

茶时落水点要准，不能破坏茶面，使茶汤泛起汤花。点茶法的风行，也让茶壶与茶盏的造型随之变化。

泡茶法形成于明清，将茶放在茶壶内，以开水直接冲泡，再倒入茶盏中饮用，与之契合的器皿造型样式最终成熟和定型。这时的文人士大夫掀起追求瓷器类玉风潮，崇尚瓷器造型更倾向小巧玲珑、浑圆饱满和精美大方。

“茶音”就这样响彻全球

□ 童云



中国是茶的故乡，也是茶文化的发源地。茶，从字形到读音的发展，都经历了一个复杂而漫长的过程，最终成为今天我们所熟悉的样子。

《茶经》对“茶”的描述是，“其字，或从草，或从木，或草木并”，而茶的名称也有很多，如荈、檟、茶、茗、茶等。此外，茶还有草中英、酪奴、草大虫、不夜侯、离乡草等别名、趣名。随着时间的推移，“茶”成为正名。

随着茶叶生产的发展，不仅饮茶的普及程度越来越高，“茶”字的使用频率

也越来越高。茶，这一片片神奇的东方树叶，通过陆上丝绸之路和海上丝绸之路，迄今已遍及世界五大洲，让160多个国家的近30亿人有了饮茶习惯。中国茶在传播到世界各地的同时，也将茶字的读音传到了世界各地。

专家研究发现，世界上大多数国家表示茶的称呼和发音，都是直接或间接地从中国“茶音”演绎而来的，而且与茶的传播，以及出口地区人们对茶的称呼和发音相近。

世界各国对茶的发音和符号，大致可以归纳为两大读音体系：一是依据中国普通话即北方话茶叶的发音“cha”而来的，如土耳其语的“chay/cay”，俄语的“chai”；二是依据中国厦门地方语音，

特别是闽南方言而来的“tey”音（读作“tay”），如英语的“tea”，荷兰语的“thee”，德语的“tree”、西班牙语的“te”等。而“茶”在英文俚语中就是“cha”，朝鲜语中是“ta”。日语中的“茶”字读音为“恰”，几乎与汉字读音完全一致。

更有趣的一个结论是，“茶”字率先传播出去的读音是“cha”，究其原因，是由于茶先传播到了中国的近邻国家，如日本、印度、巴基斯坦、孟加拉、伊朗、阿富汗、土耳其、俄国等，这些国家对“茶”字的发音，基本由其原读音直译而得。特别值得一提的，葡萄牙作为最早从中国贩运茶叶的国家，对茶的发音也为“cha”，这个国家的人对茶到底有多热爱，可以从当年该国公主出嫁时的

嫁妆中有一大箱茶叶得到证明。

随后，西方远洋航行船队载着中国茶，经由福建厦门等沿海地区，顺便将称呼“茶”的厦门地方发音，译成本国语音带回去了，如英语、法语、德语、荷兰语、拉丁语、西班牙语等对茶的称呼，均由福建、广东沿海地区人们对茶的地方读音音译而得。

因此，我们可以自豪地说，茶是由中国输出到世界各地的，各国对茶的发音也源自中国。不仅中国茶飘香世界，而且连“茶音”也在世界传播，在世界各地洒下种子，开枝散叶。

（作者系中国农业大学出版社副编审、中国科普作家协会农业科普创作专业委员会委员）