怀古崇新

明代早中期饮茶文化探微

张涵

故宫博物院器物部副研究馆员

「取烹茶之法，末茶之具。崇新改易，自成一家。」这是明代藩王朱权在《茶谱》中的开篇之语。明人茶书、历史图像、茶器遗存等资料显示，明代早中期的饮茶方式吸收了宋代的点茶法、追摹唐代的煎茶法，在取舍中发展出独特的饮茶文化。虽明太祖「惟采茶芽以进」，一改饮茶潮流，但煎饮末茶的风俗并未随着此举戛然而止，而是伴随着明代文人饮茶的好尚渐行渐远……

茶，最初作为药物进入人们的生活，经过不断地实践和总结，人们发现饮茶能够消解困倦，因此佛寺僧人为学习禅务而争相煮饮，饮茶风俗遂随之蔓延。唐中叶，陆羽《茶经》开创饮茶文



化先河，茶道大行。唐代饮茶方式以碾饼团茶为末煎煮为尚，俗曰「煎茶法」。宋代品茶，虽仍碾茶为末，但不同的是以沸水点泡方式饮用，名曰「点茶法」；而后又产生了反映点茶技术高低的「斗茶」名目，增添了茶饮乐趣。由宋入元，宫廷虽然沿袭建茶团饼上贡制度，上层社会仍沿用点茶法，但民间已流行起另一种饮用法。元王祯《农书》（成书于一三一三年）载：「茶之用有三，曰茗茶，曰末茶，曰蜡茶。凡茗煎者择嫩芽，先以汤泡去熏气，以汤煎饮之，今南方多效此。」〔【元】王祯《农书》（一）卷十，《百谷谱十》「杂项」之「茶」，中华书局，一九九一年，第一一三页〕所谓茗茶，即叶茶散装者，可见当时南方已经普及散茶煮饮。明朝建国之初，承袭元制，以建宁大小龙团作贡。洪武二十四年（一三九一年）九月，明太祖朱元璋「以重劳民力，罢造龙团，惟采茶芽以进」〔《明实录·太祖实录》（五）卷二一二，台湾「中央研究院历史语言研究所」校印，第三一四四页〕，此项改革不仅是顺应饮茶潮流的举措，更是从国家层面推进以散茶为主导的饮茶方式在社会各阶层普及。因此，在明代早中期的饮茶

明　唐寅　事茗图卷
纸本设色　纵三一·一厘米　横一〇五·厘米
故宫博物院藏



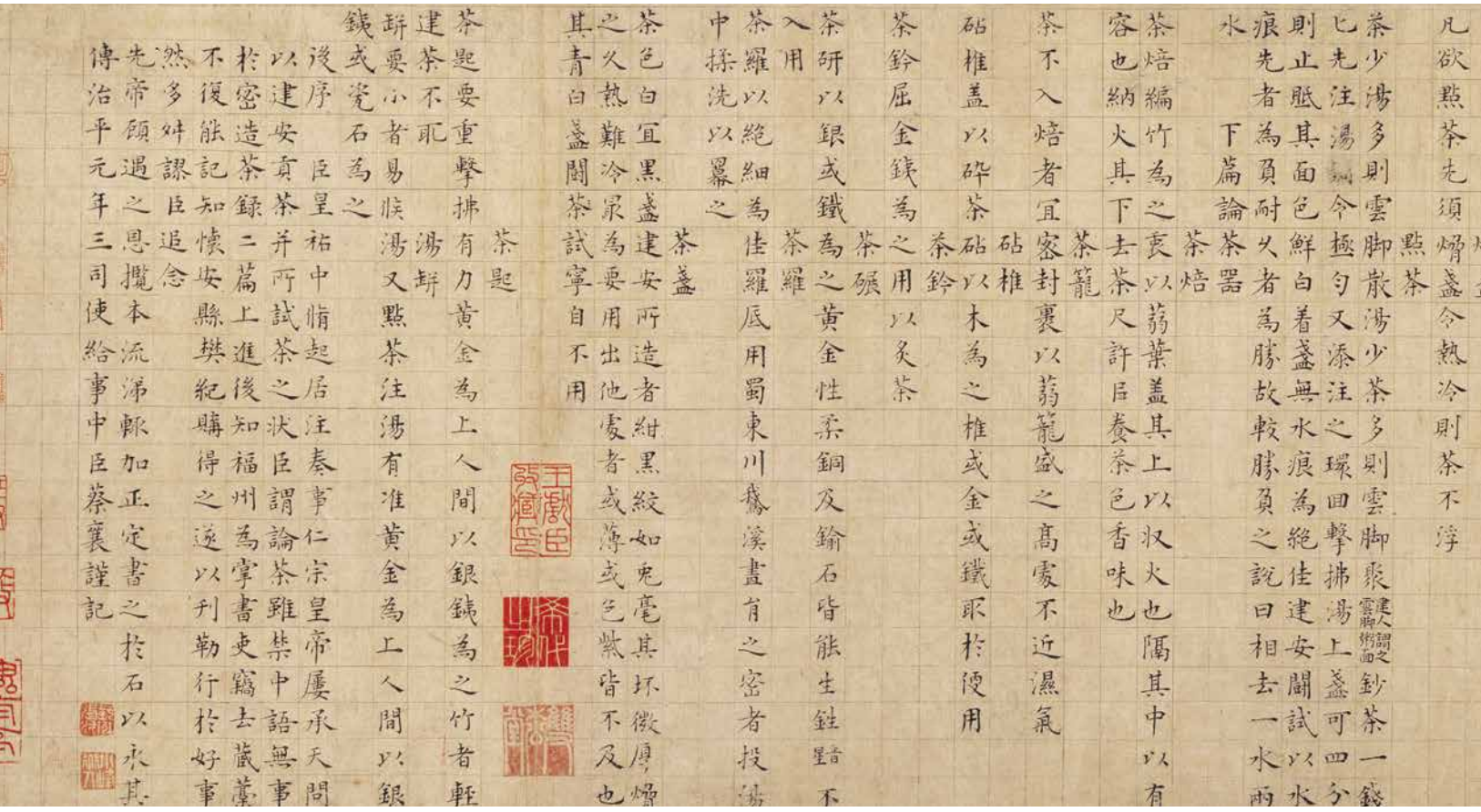
方式中，散茶煮饮法自不必说，而从明人茶书、历史图像、茶器遗存等资料显示，此时期的饮茶方式仍有点茶法、煎茶法之余绪。

对点茶法的吸收与改进

明代朱权《茶谱》是现存最早的一部反映明早中期文人饮茶文化的著作。朱权是明太祖朱元璋的第十七子，洪武二十四年（一三九一年）封宁王，就藩大宁（今内蒙古赤峰市宁城县），永乐元年（一四〇三年）改封南昌。在看清了残酷的宫廷斗争后，朱权韬光养晦，自号臞仙，栖神物外，精研道教。《茶谱》正是在这种境况下创作的。

《茶谱》开篇，朱权即言明烹茶之法：「命一童子设香案，携茶炉于前，一童子出茶具，以瓢汲清泉注于瓶而炊之。然后碾茶为末，置于磨令细，以罗罗之，候汤将如蟹眼，量客众寡，投数匕于巨瓯。候茶出相宜，以茶筅搀令末不浮，乃成云头雨脚。分于啜瓯，置之竹架，童子捧献于前」。〔【明】朱权《茶谱》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第一七四页。以下所引《茶谱》均依此版本，不一一注出〕朱权所述的烹茶程序与宋代茶法极为相似，不同的是，他强调：「盖羽多尚奇古，制之为末，以膏为饼。至仁宗时，而立龙团、凤团、月团之名，杂以诸香，饰以金彩，不无夺其真味。然天地生物，各遂其性，若莫叶茶；烹而啜之，以遂其自然之性也。」朱权是用芽茶（叶茶）碾末，而非唐宋习见的茶饼、茶团，这不仅是因为当时芽茶的普及程度较高，且与他求真、注重茶的自然之味的饮茶理念密切相关。「取烹茶之法，末茶之具。崇新改易，自成一家。」朱权开篇就以此作为自身饮茶方式的概括，而后对点茶、制茶、茶具等方面具体叙述予以表现。

《茶谱》「点茶」条记：「凡欲点茶，先须熘盏。盏冷则茶沉，茶少则云脚散，汤多则粥面聚。以一匕投盏内，先注汤少许调匀，旋添入，环回击拂，汤上盏可七分则止。着盏无水痕为妙。」若将此条对照宋蔡襄《茶录》「点茶」条记载，则能发现两者的点茶法有着很多细节的不同，后者云：「茶少汤多，则云脚散；汤少茶多，则粥面聚。钞茶一钱匕，先注汤，调令极匀，又添注之，环回击拂。汤上盏，可四分则止，视其面色鲜白、着盏无水痕为绝佳。建安斗试以水痕者为负，耐久者为胜；故较胜负之说，曰相去一水、两水。」〔【宋】蔡襄《茶录》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第七八页。以下所引《茶录》均依此版本，不一一注出〕首先，宋代点茶中反复强调「云脚」和「粥面」，即指茶末少、水多，则茶汤散乱；若茶末多、水少，则茶末会聚在水面上。而朱权《茶谱》所说的「茶少则云脚散」与之相同；「汤多则粥面聚」却与之相反，推测应是笔误。其次，朱权认为点茶时，水缓缓增添到茶杯七成的位置就可以停止了，而蔡襄认为「汤上盏，可四分则止」，虽然这与饮茶者个人的口感喜好有很大关系，但蔡襄为「四分则止」做了进一步解释：水至四分时，茶色鲜白，茶盏边沿没有水痕——这是斗茶胜负的关键。斗茶风行于北宋社会，因此蔡襄特别看重茶色和水痕，但朱权未提及斗茶，或可说明在明早中期的文人群体中斗茶风气已经衰颓。朱权虽然有意追摹宋人点茶方式，但对其仍有取舍，在饮

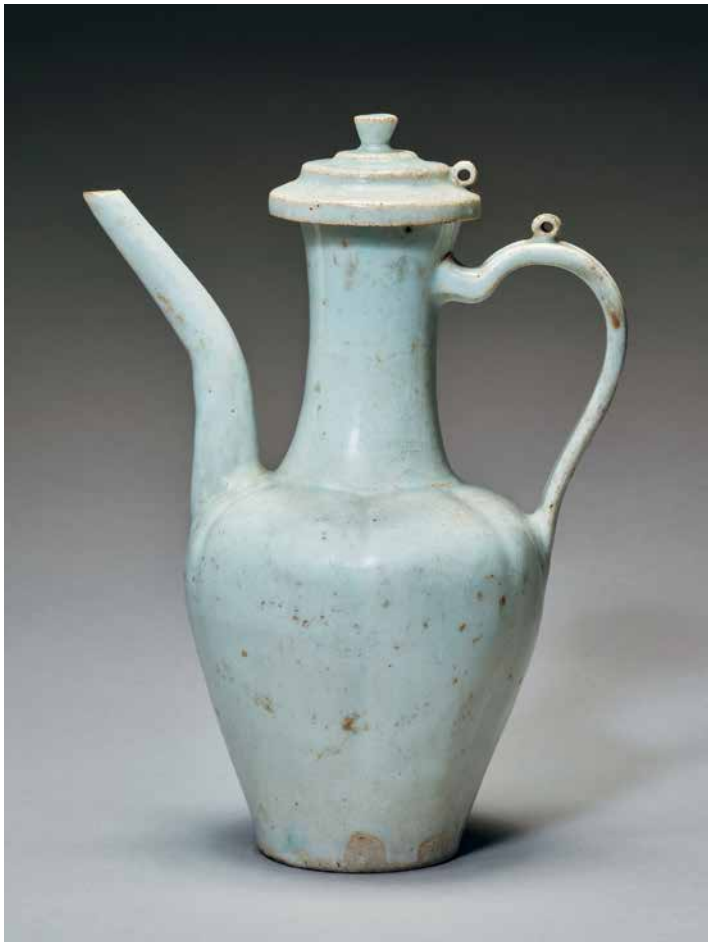


宋　蔡襄（款）　茶录卷（局部）
纸本墨笔　纵三四・五厘米　横一二八・一厘米
故宫博物院藏

茶器具的选择上也不例外。

《茶谱》一书中提到的茶具有茶炉、茶灶、茶磨、茶碾、茶罗、茶架、茶匙、茶筅、茶瓯、茶瓶，大部分茶具名称和用途沿袭自宋代茶器。茶磨、茶碾和茶罗能够将茶叶碾磨为末，经过细筛，从而得到精细的茶末，点茶时，茶末便可漂浮于水面上。明代以前，茶碾多以金、银、铜、铁制成，而朱权则认为金属茶碾易生锈，会败坏茶的真味，因此他改用青礞石（为变质岩类黑云母片岩或绿泥石化云母碳酸盐片岩，可作中药）做茶碾，并以此做茶磨，二者配套使用。茶匙和茶筅是点茶时击拂茶汤的重要器具。蔡襄《茶录》云：「茶匙要重，击拂有力。黄金为上，人间以银、铁为之，竹者轻，建茶不取。」朱权别出心裁，「尝以椰壳为之，最佳。」他还说曾见到一位盲人，擅长用竹子做茶匙，而且每个茶匙大小几乎一样，不禁赞叹盲人的精湛技艺，感叹道：「特取其异于凡匙，虽黄金亦不为贵也。」

茶瓶，宋时亦称为「汤瓶」，是一种煮水器，用于向茶盏中注水。蔡襄《茶录》「汤瓶」条曰：「瓶要小者，



元　青白釉执壶
故宫博物院藏



《茶具图赞》之“汤提点”
明万历刻本

易候汤，又点茶、注汤有准。黄金为上，人间以银、铁或瓷、石为之。」宋代审安老人撰《茶具图赞》，将十二种茶具冠以职官名称，并绘图说明，其中汤瓶被称为「汤提点」，从图像看，瓶小口，短径，溜肩，深弧腹，流细长，样式符合宋徽宗《大观茶论》中对「瓶」的论述：「注汤利害，独瓶之口嘴而已。嘴之口欲大而宛直，则注汤力紧而不散。嘴之末欲圆小而峻削，则用汤有节而不滴沥。」【宋】赵佶《大观茶论》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第一〇五页）朱权赞同茶瓶须小，但更欣赏造价低廉的瓷石，不仅如此，他还设计了茶瓶的造型：「通高五寸，腹高三寸，项长二寸，嘴长七寸。」或许在现代美学视角下略显奇特，但可见朱权不仅与宋代茶人一样十分重视瓶流的注汤作用，还努力赋予茶瓶新的造型特点。

茶瓯，亦称茶碗、茶盏。北宋建窑兔毫盏因其釉色能够对茶汤的颜色和汤花咬盏（指茶沫与茶器边缘相凝而不溢出）有很好的衬托作用，成为宋人的理想茶盏。正如顾元庆《茶谱》中所说：「茶色白，

宜黑盏。建安所造者，绀黑纹如兔毫，其坯微厚，熁之火热久难冷，最为要用。」~【明】钱椿年原辑，顾元庆删校《茶谱》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第一八一页~而朱权在《茶谱》「茶瓯」条云：「古人多用建安所出者，取其松纹兔毫为奇。今淦窑所出者与建盏同，但注茶，色不清亮。莫若饶瓷为上，注茶则清白可爱。」他认为江西淦窑生产的仿建盏茶器，釉色缺乏光泽，导致茶汤色泽暗沉，继而赞赏「饶瓷」，即指景德镇（古辖于饶州府）生产的茶盏更好。

故宫博物院藏有明代早期景德镇窑茶盏，正可与书中描述作一比较。这类文物可分为白釉和青花两大类，器物腹部均较深，多以花卉纹装饰，制作精美，甚至成为后世模仿的典范。其中较为典型的有永乐暗款甜白釉撇口碗，通体施甜白釉，釉色温润、洁白，内底中心书「永乐年制」阳文篆书款；宣德款白釉划花莲子碗，敞口，外底青花楷书「大明宣德年制」六字双行款。与宋代追求黑釉盏不同，明代茶人对白釉茶盏有着偏爱，如屠隆《茶笺》中称：「宣庙时有茶盏，料精式雅，质厚难冷，莹白如玉，可试茶色，最为要用。」~【明】屠隆《茶笺》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第二四〇页~许次纾《茶疏》又云：「茶瓯，古取建窑兔毛花者，亦斗碾茶用之宜耳。其在今日，纯白为佳，兼贵于小。」~【明】许次纾《茶疏》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第二七二页~莹润淡雅的白釉瓷盏亦符合朱权「注茶则清白可爱」的审美要求。至于青花茶盏，明代茶人观点则不尽相同。高濂态度鲜明，「欲试茶色黄白，岂容青花乱之」~【明】高濂《遵生八笺》，第二四五页~；许次纾认为「次用真正回青，必拣圆整，勿用带窳」~【明】许次纾《茶疏》，第二七二页~。青花茶盏中最为著名的是永乐款青花缠枝莲纹压手杯，杯撇口，深弧腹，内心单圈花卉纹中青花篆书「永乐年制」四字款，外口沿绘朵梅纹，外壁绘缠枝莲纹，足墙绘卷草纹。压手杯制作工艺的难度在于顺口沿而下，胎体渐厚，这样有利于茶汤的保温。若将其握于手中，正切合虎口部位，有压手、凝重之感。此外，还见有鸡心式青花茶盏（底心呈尖形，故有「鸡心碗」之称），如一



明宣德　宣德款白釉划花莲子碗
口径一〇厘米
故宫博物院藏



明永乐　永乐暗款甜白釉撇口碗
口径九・八厘米
故宫博物院藏





明永乐　永乐款青花缠枝莲纹压手杯
口径九・一厘米
故宫博物院藏



明永乐　青花折枝花纹碗
口径一〇厘米
故宫博物院藏



件青花折枝花纹碗，敞口，深腹，瘦底，碗里心饰有异域风格的十字形花纹、变形回纹、花卉纹，外壁腹部绘有阿拉伯式花纹。

朱权认为「会茶而立器具，不过延客款话而已」，器具于他而言只是形式，重要的是品茶之人和饮茶氛围，「凡鸾俦鹤侣，骚人羽客，皆能志绝尘境，栖神物外，不伍于世流，不污于时俗」。品茗时或在泉石之间，或处于松竹之下，或面对明月清风，或坐于窗明几净处，与客人一起清谈阔论，探天地之虚玄，参研造化，以使内心得以清净超脱，精神得以升华，这才是茶道的内核。

对煎茶法的追慕

品茗煮茶为文人所好，亦常常入画。茶碾、茶筅、茶匙、茶瓶等饮茶器物在画中组合展示，为探究当时饮茶文化提供另一视角。

现藏于台北故宫博物院的明唐寅《烹茶图》扇面，描绘一文士卧于竹林山石间悠然观景。右侧一童子正在茶炉前扇火煮茗，茶炉上置一茶壶，石几上放置茶筅、茶罐、茶盅、茶托以及茶碾。这样的茶器组合形式，尤其是茶碾的存在，或提示着煎茶法的可能。陆羽在《茶经》中详述了煎茶法过程，其中茶碾是关键器具，其「内圆而外方……内容堕而外无余木。堕，形如车轮，不辐而轴焉」，将茶饼碾为茶末，才能投入镬中煎煮。茶碾一般与羽毛质地、用以归集茶粉的「拂末」配合使用。茶末的精细度直接影响茶汤的口感，故有「末之上者，其屑如细米；末之下者，其屑如菱角」。（【唐】陆羽《茶经》「五之煮」）所以，茶碾的存在与否往往被学者用于分辨历史图像所展现的饮茶法类别。正如学者指出，此图中很可能是画家于绘画上作出的复古表现（廖宝秀《乾隆茶舍与茶器》，故宫出版社，二〇二一年，第九六～九七页），即明代文人对唐人煎茶法的追怀与仰慕。

而此图的特殊之处还在于，除茶碾以外，其他茶具亦具有写实性，尤其是茶壶为典型的明代器物。画中茶壶矮颈，圆腹，单柄，短流，盖为鼎足式，这种壶盖造型殊为奇特。已知考古资料显示，福建省漳浦县明万历三十八年（一六一〇



明　唐寅
烹茶图扇页
金笺设色
台北故宫博物院藏



唐　鎏金鸿雁纹银茶碾
通高七・一厘米
长二七・四厘米
宽四・四厘米
法门寺地宫出土
法门寺博物馆藏



明　“大彬制”款鼎足盖紫砂壶
明万历三十八年（一六一〇年）卢维祯墓出土
漳浦县文化馆藏

年）卢维祯墓出土「大彬制」款紫砂壶的壶盖亦为此式。明代茶壶多用于煮水或煮茶，与唐代煎茶法中的煮水器「鍑」相比，因有壶盖，难以看到水的沸腾状态，故在实际操作上，常通过水声来辨别。许次纾在《茶疏》中有具体描述：

「水一入铛，便须急煮。候有松声，即去盖，以消息其老嫩。蟹眼之后，水有微涛，是为当时。」

这幅《烹茶图》虽不能作为明中期煎茶法的直接例证，但它所反映的文人崇尚煎茶的复古情怀却是明了的。即使在万历时期，当泡茶法已经成为主流饮茶方式，明人徐渭仍认为「古茶用碾屑团饼，味则易出之。叶茶是尚，骤则味亏，过熟则味昏底滞」。（【明】徐渭《煎茶七类》，《中国历代茶书汇编》校注本（上），香港商务印书馆，二〇〇九年，第二三四页）可见，煎饮末茶的风俗并未随着明太祖「惟采茶芽以进」的举措戛然而止，而是伴随着明代文人饮茶的好尚渐行渐远。

明人茶书、历史图像、茶器遗存揭示了明代早中期饮茶文化的几个特点：其一，饮茶方式上存在延续宋人点茶法的现象；其二，文人通过艺术形式

表现了对唐人煎茶法的追摹与怀念；其三，以朱权为代表的明代茶人遵循自然和谐、质朴无华的茶道思想在明早期已经确立；其四，茶器的选择以简便实用为主，崇尚朴素的白瓷，茶盏造型小巧。

倘若我们在历史大背景下思考以上特点的形成原因，可以看到明朝建国之初，明太祖将与民修养、礼乐更化、恢复唐宋旧俗等政策列入国家运行机制中，继而改以芽茶进贡的举措旨在恢复民生、减轻百姓负担。唐宋时期煎茶、点茶法的孑遗，以及元代以来民间散茶煮饮方法的沿袭正是这一历史环境下的表现。作为明代早期茶人代表的朱权，他崇信的道家思想与明太祖提倡的休养生息的国策契合。《茶谱》中强调的品茶的真香，选取天然材质的器具，以及饮茶过程中对精神世界的感受，得到了后世茶人的肯定与宣扬。明代茶人秉持这一理念，在饮茶方法、茶器选择、茶寮构建等茶事活动中不断探索，终因泡茶法最能诱发茶之真香，朴素无华的紫砂茶器最能保留茶之真味、体现茶人品质而成为后世饮茶文化的典范。（本成果得到故宫博物院「英才计划」和北京故宫文物保护基金会学术故宫万科公益基金会专项经费资助）



明　唐寅（款）　煎茶图轴
纸本设色　纵一〇六・九厘米　横四八・一厘米
台北故宫博物院藏