

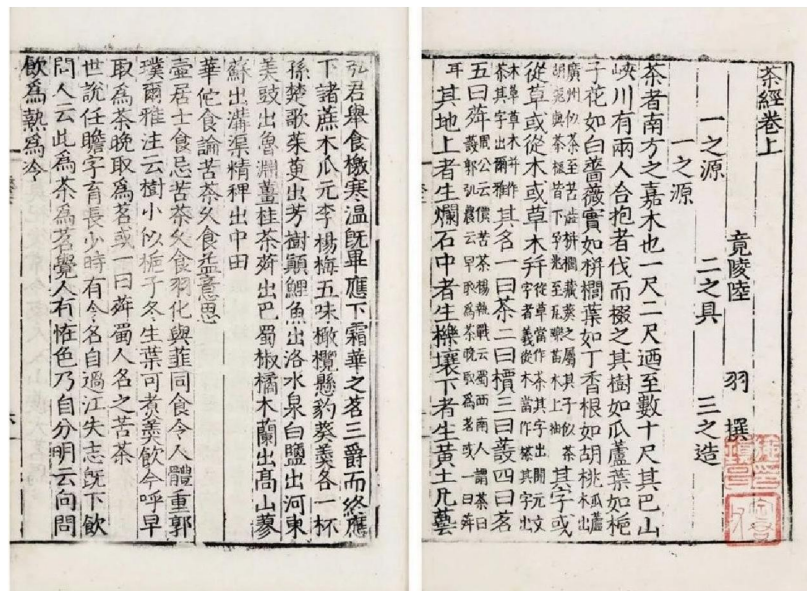


唐代茶碾、茶爐、茶釜及盞托

### 陸羽時代的陶瓷茶器

作者：黃艾

茶聖陸羽 (733-804)，字鴻漸，唐代復州竟陵即今湖北天門市人，著有《茶經》。全書三卷，含〈一之源〉、〈二之具〉、〈三之造〉、〈四之器〉、〈五之煮〉、〈六之飲〉、〈七之事〉、〈八之出〉、〈九之略〉、〈十之圖〉共十節；迄今仍為嗜茶者奉為圭臬。



陸羽作的《茶經》卷上〈一之源〉

但唐代與現代飲茶方式，大相逕庭。唐代有「煎茶」、「庵茶」、「煮茶」等。相應的備茶方式、器皿與茶具，今人已棄用了。雖然宋代的「點茶」，今天日本還基本保留，而明、清的「泡茶」，則接近今人飲茶習慣。



唐代的《宮樂圖》

唐代中葉盛行煎茶。陸羽在《茶經》中亦主張煎飲法，煎茶用的茶是茶餅，須經炙、碾、羅三道工序。先將茶餅烘乾，謂之「炙茶」，至冷碎之，碾成茶末，再以羅篩之成細末再烹煮。



唐代長沙窯茶釜二款

當時尚有「庵茶」、「煮茶」。所謂「庵茶」大致上是碾碎茶葉，放入容器之內，灌上沸水，浸泡飲用；唐代庵茶不僅在民間流傳，在宮廷中也流行。台北故宮藏晚唐的《宮樂圖》，就描繪了宮廷飲用庵茶的場景，仕女用長柄茶杓，將茶湯從茶釜盛出，舀入茶盞飲用。



唐代瓷茶爐三款

唐代另一種飲茶法是唐以前就盛行的「煮茶法」，把蔥、薑、棗、橘皮、薄荷等物與茶同煮，唯陸羽卻認為這種方法所煮出的茶「斯溝渠間棄水耳」，非常難飲。



唐代白釉執壺三款

由於當時茶已成為國人的日常飲料，更加講究飲茶情趣，因此，茶具不僅是飲茶過程中不可或缺的器具，除實用性外，又具觀賞價值。有識者云，我國茶文化的孕育，與茶具之從實用器皿蛻變為藝術陶瓷的發展，應自唐代始。



唐代茶罐三款

盛唐時，不僅茶具門類齊全，因茶擇器。有關唐代茶器、茶具，陸羽在《茶經·四之器》中開列的廿四種廿八件，包括生火用具、煎茶用具、炙茶和碾茶用具、貯水、盛茶和清洗用具、茶器貯存用具等。材質有金、銀、銅、竹、木、紙、鳥羽、貝殼、陶瓷等。



唐代茶碾

廿八件裡包含煮水和輔助工具有生火的「風爐」、盛灰的「灰承」、盛炭的「筥」、碎炭的「炭槌」、取炭「火夾」、燒水鍋的「鑊」、放鑊用的「交床」。備茶的器具有烘茶時夾茶餅的「夾」，包茶葉的「紙囊」，碾茶成末的「碾」，掃茶末的「拂末」，篩茶末的「羅」，放茶末的「盒」。又有盛水的「水方」、濾水的「濾水囊」、舀水的「瓢」、盛熱水的「熟盂」、攪動茶湯的「竹筴」，取茶葉的「則」。至於其他飲茶用具，有盛鹽的「齏簋」、取鹽的「揭」、飲茶的「碗」。潔具則有洗茶具的「筴」、盛放髒水的「滌方」、盛放茶滓的「方渣」、擦茶具的「巾」。茶器收納工具有放茶碗的「畚」，收納器具的「具列」和「都籃」。



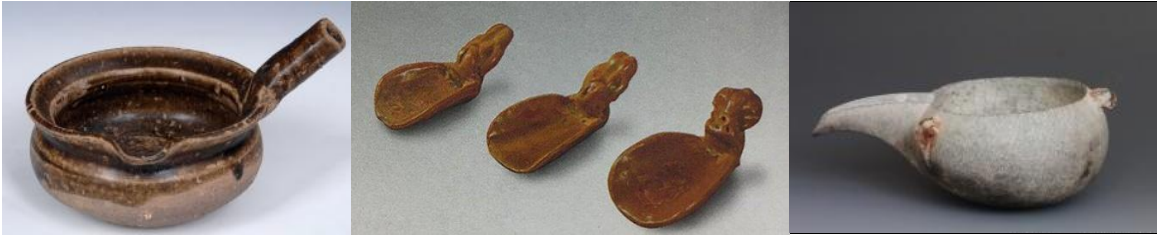
唐茶盞茶托三款

唯當時陸羽設計的茶器中，並無盞托。據唐人李匡義《資暇集》載，盞托乃唐德宗建中年間，成都府尹崔寧之女創造。因茶湯燙手，遂以小碟承茶盞，是為盞托。



唐代茶碗三款

今日的傳世品，還發現大量當時的爐、甗、盂、揭、碗、滌方、方渣、盞、碾等原形，與及後世代用品的鉢、執壺、水注、瓶、罐、釜、勺等等。雖然大部份已不能用作實用器了，但作為標本，亦一樂也！



唐代茶勺、茶則、茶銚