

DOI: 10.13957/j.cnki.tcx.2018.02.024

陶瓷盖碗茶具形式对茶性发挥之影响 ——以茉莉花茶为例

赵兰涛, 袁艺珂
(景德镇陶瓷大学, 江西 景德镇 333403)

摘要: 陶瓷盖碗茶具应饮茶习惯而生, 是重要的饮茶器皿。造型上, 优雅流畅的线条和协调大方的器物组合满足花茶品饮功能需求, 同时给人以美的享受; 装饰上, 在表意美好的纹饰以及青白釉色映衬下, 观赏花茶汤色之美感; 材料上, 细腻轻巧的陶瓷材质利于茶香传达。本文着重运用日用陶瓷造型设计原理, 结合有别于传统科学感官的分析方法, 研究陶瓷盖碗茶具形式对茉莉花茶茶性发挥之影响。旨在从学科交叉角度重新解读盖碗与茶的契合, 期望将渐行渐远的传统生活方式拉近到当代生活语境中。

关键词: 盖碗茶具; 形式; 茉莉花茶

中图分类号: TQ174.74

文献标识码: A

文章编号: 1000-2278(2018)02-0253-05

Impacts of the Form of Ceramic Covered Teabowl on the Tea-tasting: A Case Study on Jasmine Tea

ZHAO Lantao, YUAN Yike
(Jingdezhen Ceramic Institute, Jingdezhen 333403, Jiangxi, China)

Abstract: Covered teabowl is a new form of tea utensils emerging with the development of tea drinking habits. This significant form of teaware reflects the maturity of tea service. With the elegance of those fluid lines and liberally and congenially constituted form, the modelling, apart from serving esthetic ends, meets the functional requirements of jasmine tea tasting. As for decoration, the meaningful ornamentations and bluish white glaze bring out the color of the tea infusion. And the exquisite materials are used to the benefit of smelling. This paper makes research on the impacts of the form of covered teabowl on jasmine tea tasting, with reference to the methods for designing daily ceramic forms and the unconventional scientific sensory analysis. It is a reinterpretation of the relationship between tea and covered teabowl from the interdisciplinary perspective, and away to examine the limitation of modernization by reviving traditional lifestyle.

Key words: covered teabowl; form; jasmine tea

0 前言

碗上加盖称为盖碗, 是一类在汉代就已出现的历史悠久的器物。在汉唐时期, 其用途属于食器(tureen)或储物器皿而非茶具。盖碗茶具(covered teabowl)最早作为贮茶器具出现在宋朝点茶法中(见图1), 应明朝瀹饮法^①的出现而成为饮具, 在清朝受到皇家和民间的喜爱而被广泛使用, 时至今日

依旧作为茶人宠儿活跃在雅俗共赏的茶事活动中。依据在不同茶事使用方式, 从功能上可分为主泡盖碗和直饮盖碗两种。主泡盖碗即使用盖碗冲泡茶叶后, 将茶汤分斟入品茗杯中, 或者, 先将茶汤倒入公道杯(茶海)再分斟。直饮盖碗同时承担冲泡与品饮功能, 即在茶汤冲泡好后直接使用盖碗品饮。直饮盖碗常用于冲泡不发酵绿茶及发酵程度轻的茶类, 其中以茉莉花茶最具特色(见图2)。盖碗冲泡

^①以沸水冲泡茶叶的瀹饮法, 出现在唐宋时兴的煎点茶法之后。适用于散茶冲泡。

^②成都茶馆老茶客的茶事讲究有: 茉莉花茶、盖碗茶具、紫铜壶、矮方桌、竹圈椅。

收稿日期: 2017-06-12。

修订日期: 2017-08-12。

通信联系人: 赵兰涛(1978-), 男, 副教授。

Received date: 2017-06-12.

Revised date: 2017-08-12.

Correspondent author: ZHAO Lantao(1978-), male, Associate professor.

E-mail: ljt7822000@126.com



图1 宋 刘松年 撵茶图(局部) 台北故宫博物院藏
Fig.1 Scene of Grinding Tea, Liu Songnian, Song Dynasty,
National Palace Museum, Taipei



图2 成都茶馆盖碗花茶
Fig.2 Jasmine Tea in covered-bowl at Chengdu Teahouse

茉莉花茶是成都茶馆里最常见且深受茶客喜爱的“讲究”^②。

茉莉花茶属再加工茶，其品质特点是香气清高芬芳、浓郁鲜灵，滋味醇厚清远¹。国内茉莉花的四大主产区，不同花香型造就各有特色的花茶。云南元江和福建福州花甜，广西横县花浓，四川犍为花鲜灵。由此，川花茶最讲究一个香气鲜灵(见图3)。“碧潭飘雪”是川人徐金华先生创制的一款茉莉花绿



图3 茉莉花茶熏制
Fig.3 Jasmine Green Tea Scenting

茶。“碧”指茶汤之色，“潭”代指茶碗，“雪”意为白色茉莉花瓣，此一“飘”字，既言花浮在水面，又含香飘四方之意，甚为精当²。对茉莉花茶进行感官审评时，湿评一般是对茶叶的汤色、香气、滋味和叶底四个方面进行评价。将陶瓷盖碗茶具形式与茉莉花茶茶性发挥结合时，汤色、香气和滋味便显得尤为重要了。

现运用日用陶瓷造型设计知识，结合有别于传统科学感官分析基本原理，研究成都茶馆背景下陶瓷盖碗茶具形式对茉莉花茶茶性发挥影响。

1 协调大方的盖碗造型及组合满足茉莉花茶品饮需要

成都茶馆常用的直饮盖碗茶具，由盖、碗、托三件套组成(见图4)，偶尔也可见无托盖碗(见图5)。

1.1 碗盖的造型

碗盖，居于盖碗器皿最上部，由盖钮和盖身两个部分组成。盖钮，主要起捏拿、启盖之用。成都茶馆中盖碗盖钮都属于圆形类几何造型，大小不一。圆形中空、像小碗形状的盖钮，与整个盖碗的形状协调一致。盖身，采用内曲线组成造型，形象饱满。盖钮与盖身的结合，从上俯视，由内到外皆是圆形，协调融洽；侧视，上为内曲线，下接外曲线，有转折变化又很流畅。

碗盖有着防尘保温的功能，也可以调整茶汤浓度。将碗盖沿置于茶碗汤面上，刮动茶水促使茶叶上下翻转，轻刮则茶味淡、重刮则茶味浓；当冲泡花茶，以盖刮碗轻重调节茶汤浓度时，上下翻转的青绿芽叶与茉莉花瓣交织，营造沁人心脾的碗中画面。当盖沿与碗沿间调整留出适当大小的缝隙时，碗盖便



图4 民初 青花粉彩马蹄形盖碗 台北故宫博物院藏
Fig.4 Covered tea bowl in underglaze blue and fen-ts'ai enamels
with flower decoration, First year of the Republic of China,
National Palace Museum, Taipei



图5 清 同治 墨彩藕瓜纹盖碗 故宫博物院藏
Fig.5 Covered teabowl with floral patterns, Tongzhi period, Qing Dynasty, the Palace Museum

可在茶汤入口时起到过滤茶叶和茶渣的作用。

碗盖还可用于嗅闻茶香。这是盖碗很独特的一种别致用法。致密的陶瓷杯盖上是随着热水蒸汽向上集聚的最原始的茉莉花茶香味。三指捏盖于鼻间晃动绕圈,水汽缠绕着鲜灵的花香与清爽的茶香萦绕。

1.2 碗的造型

碗,居于盖碗器皿承上启下的中间位置,起着冲泡盛储茶汤的重要功能,人可以从直接清楚地观察到茶叶茶汤在碗中的情态。花茶品鉴,先看汤色。捏拿开碗盖后,整个盖碗的碗口都敞开来,可以足够清楚地看清碗内茶汤,这是碗形在视觉品鉴上的优势。

盖碗容量尺寸容量多样,小到50 mL,大至300 mL都有。而成都茶馆使用的盖碗大多在200 mL左右,尺寸适中合手。花茶的小袋分装一般为3 g到4 g,200 mL的碗约可容纳180 mL水,茶水比例可以控制在适合茉莉花茶的1:5到1:6左右。碗口造型多变,常见碗口部向外呈斜直线的直型口和碗腹到口沿向外转的外曲线口,即“撇口”。成都茶



图6 盖碗撇口
Fig.6 Covered teabowl with spreading mouth

馆可见的盖碗目前都是撇口。秀丽雅致的口沿弧度与唇部正好吻合,故品饮花茶时口感舒适(见图6)。

1.3 托的造型

托,在盖碗的最下部,承托盖碗。

盖碗的托常见为圆形,内曲线造型,中间凹陷的“月心”用于固定和放置茶碗。为方便端持,有1 cm左右的底足,托的边沿距离底部保留一定高度。

冲泡茉莉花茶所需水温较高,一般要求100°沸水。但在茶馆中,实际从水壶或水瓶中注入盖碗时的水温会低一些。所以碗托便可起到保温和防烫手的作用。同时,可以承接容易溢出的茶汤,保持茶事活动的整洁。

2 雅致多样的盖碗装饰衬托茉莉花茶和而不同之美感

2.1 色釉装饰

自唐代《茶经》至今,茶具便推青白两色。在十多家成都茶馆的走访调研中,也只见青白二色的陶瓷盖碗。浙江是最具代表性的青釉瓷产区。浙江龙泉青瓷距今1500多年的历史,始烧于南朝,到南宋中晚期对胎釉配方、造型、施釉、烧造等方面进行了科学改进,成功烧制出滋润如玉的粉青釉与梅子青釉,使青瓷釉色达到顶峰。江西景德镇和福建德化是最负盛名的两个白瓷产区。受到泥釉原料及烧造温度气氛不同影响,使得景德镇白瓷净透闪青,德化白瓷温润乳白。

选取原产地四色盖碗各一只(见图7),进行茉莉花茶茶叶感官审评冲泡实验,以求阐释具有代表性的陶瓷盖碗釉色与茉莉花茶汤色之关系。

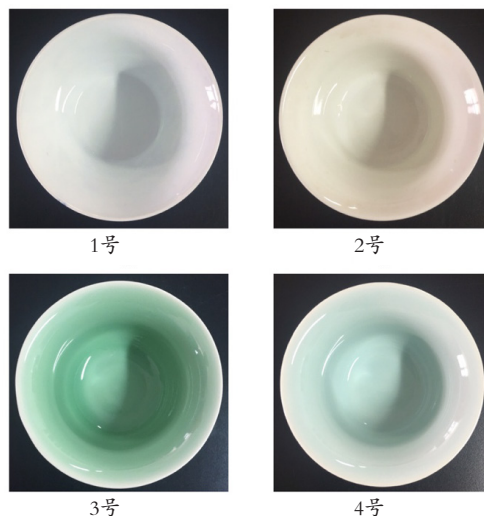


图7 四种釉色试验盖碗
Fig.7 Covered teabowls with four experimental glazes

2.1.1 试验材料

使用茶叶审评标准审评器具——150 mL精茶审评杯、碗，选用200 mL左右盖碗4只，分别是产自龙泉的梅子青釉盖碗、粉青釉盖碗，产自景德镇的白釉盖碗，产自德化的白釉盖碗，冲泡2017年四川犍为生产的特级茉莉花茶(碧潭飘雪)。盖碗编号如表1。

2.1.2 试验方法

称取3.0 g特级茉莉花茶茶样5份，使用150 mL沸水在审评杯中冲泡5 min(见表2)后，分别出汤在4只样本盖碗及1只审评碗内。

挑选国家高级评茶员组成2人审评小组，对茶汤进行感官审评。

2.1.3 感官审评结果

从审评结果来看(见表3)，标准审评碗中花茶汤黄亮。澄黄明亮的茉莉花茶汤在梅子青釉盖碗的映衬下黄绿色暗，在粉青釉盖碗的映衬下绿黄稍暗，景德镇闪青的白釉盖碗显得色黄稍绿汤色澄亮，德化温润泛黄白釉盖碗显茶汤色黄略暗。

远观青釉显得茶色青绿，白釉显得茶色可爱。细观泛绿梅子青釉碗中，茶汤稍暗，十分深邃安静；偏蓝粉青釉碗中，茶汤温润清浅，着实细腻可

爱。白釉之上，茶汤本色一览无余，大方敦厚，而景德镇闪青白釉碗中汤色明度亮度更高，端的是耀眼的黄亮又含一丝凉意；德化泛黄白釉碗，温暖柔和的釉色衬得茶汤色更浓郁，带着更高的温度。青白釉色之事，各有所爱，和而不同，无关高下。

2.2 纹饰装饰

盖碗茶具纹饰装饰从题材内容到装饰工艺都丰富多样。成都茶馆带有纹饰装饰的盖碗，一般都用陶瓷贴花纸进行装饰。陶瓷贴花纸，是通过印刷手段，将硅酸盐色料印刷到承印物薄膜上，然后再转贴到陶瓷器皿上，经780–850 ℃的彩烤，薄膜碳化挥发，硅酸盐色料熔融到陶瓷釉层表面，从而进行装饰^[7]。中低温度贴花工艺装饰的盖碗茶具，其色料在使用中或将磨损剥落，但装饰都在盖碗外壁，所以对冲泡品饮茶本身并无影响。

纹饰题材以清淡优雅的动植物花卉和文字装饰为主，这恰好与茉莉花茶清香幽雅的气质相符。写意的花卉植物纹饰，青花蓝竹叶清俊素雅，绿叶黄果枇杷枝明亮可爱；图案的蓝花枝叶与花朵交缠，构图疏密讲究；“百年鹤鸣”行楷白底蓝字大方文气(见图8)。憨态可掬的动物纹饰，在熊猫本身的

表1 盖碗编号
Tab.1 Sample numbers of covered teabowls

茶水比	冲泡温度	冲泡时间	冲泡次数
1 : 50	100 ℃	3 min	1次

表2 冲泡方法
Tab.2 Brewing Methods

盖碗名称	盖碗编号
景德镇白瓷盖碗	1号
德化白瓷盖碗	2号
龙泉梅子青盖碗	3号
龙泉粉青盖碗	4号

表3 感官审评结果
Tab.3 Results of organoleptic tasting

试验盖碗	汤色评语
审评碗	黄亮
1号	黄稍带绿，澄亮
2号	黄，略暗
3号	黄绿，暗
4号	绿黄，稍暗



图8 花卉植物与文字纹饰
Fig.8 Pattern of floral and character



图9 熊猫绿竹纹饰
Fig.9 Pattern of pandas and bamboo

黑白之色与绿竹相称和谐，与茉莉花茶一道，表的是一份慢条斯理享乐安逸(见图9)。

3 细腻轻巧的陶瓷盖碗材质利于茶香传达

盖碗茶具材料多样，可见金属、玻璃、木竹、石料等，以陶瓷材料最为常见。经过走访调查以及查阅照片影像资料，发现目前成都茶馆使用的盖碗全部由陶瓷材料制作。而江西景德镇、浙江龙泉、福建德化也是陶瓷盖碗的重要产区。三地所产盖碗除釉色外，胎质、釉料、造型、烧成都有很大区别。鉴于茶馆中的陶瓷盖碗选择方式并非从胎釉造型等形式因素上定制，故现将陶瓷盖碗视为一个整体，进行茉莉花茶冲泡实验并进行感官审评，以阐述三地陶瓷盖碗冲泡茉莉花茶在香气传达上的区别。鉴于盖碗茶具品饮茉莉花茶，通常是将碗盖向内拿至鼻尖嗅香。故从盖碗茶具用度出发，试验特意将香气审评分成碗盖香和碗内香两个部分，主要审评碗盖香气的浓醇度及持久度，碗内香气作为参考。

3.1 试验材料

选用200 mL左右盖碗4只(同上试验)，冲泡2017年四川犍为生产的特级茉莉花茶(碧潭飘雪)。

3.2 感官审评

称取3.0 g特级茉莉花茶4份，冲泡方法及处理水平如表4所示。根据标准花茶审评方法，冲泡3 min后分别进行碗盖香气和盖内香气审评(见表5)。

由审评结果可知，1、2号盖碗碗盖香气为稍浓

表4 冲泡方法及处理水平
Tab.4 Brewing methods and treatments

茶水比	冲泡温度	冲泡时间	冲泡次数
1:50	100℃	5 min	1次

表5 香气感官审评结果
Tab.5 Organoleptic tasting of aroma

样本盖碗	碗盖香气	碗内香气
1号	稍浓纯，持久	浓纯，持久
2号	稍浓纯，持久	浓纯，持久
3号	欠浓纯，欠持久	浓纯，稍持久
4号	欠浓纯，欠持久	浓纯，稍持久

纯持久；3、4号盖碗碗盖香气为欠浓纯欠持久。1、2号盖碗碗内香气为浓纯持久；3、4号盖碗碗内香气为浓纯稍持久。

总体上，碗盖香气比碗内香气弱。从碗盖香气来看，1、2号盖碗香气较3、4号而言更为浓纯持久。由于嗅香时碗盖拿离盖碗主体，盖香与冷嗅香气温度一致，故香气结果与主体盖碗温度无明显相关。但可看出香气与陶瓷盖碗的材质胎釉厚薄度有相关性。1、2号白瓷盖碗胎釉更薄，更有利于茶叶香气特性发挥。

4 结语

功能决定形态。使用功能上细致入微的考虑，是导向新功能形态出现的一条途径。在盖碗茶具设计制作和选择过程中，人们可能会对器物本身或茶叶品鉴各有所偏重，但不可偏废。更好地关注茶器与茶性间的关系，将茶器放在整个茶事空间及茶文化语境中；在研究实践中引入实证的研究方法，在学科间领域寻找对话的可能性，达成共识。

陶瓷盖碗配上茉莉花茶，是老成都的味道。司空见惯、不以为然的一碗讲究又不讲究的花茶，选取学科交叉的角度来重新解读，为的是将渐行渐远的一些美好生活方式，重新复刻在当代生活语境中。

参考文献：

- [1]施兆鹏. 茶叶审评与检验[M]. 北京: 中国农业出版社, 2011: (115).
- [2]徐金华. 碧潭飘雪[M]. 成都: 四川人民出版社, 2002(7).
- [3]李正安. 陶瓷设计[M]. 杭州: 中国美术学院出版社, 2012(61).