

建窑兔毫盏与《大云寺茶诗》

欧阳世彬

(景德镇陶瓷学院)

摘 要

本文从我国饮茶史和道教发展史的角度出发,通过对《全唐诗》中吕岩《大云寺茶诗》的深入剖析和论证,确认此诗为十一世纪中期至十二世纪中期的宋人伪托诗而非唐诗,从而否定了依据此诗提出的在晚唐的长安已有人用建窑兔毫盏作品茶之器的观点,廓清了建窑黑釉茶盏生产史研究中的一个疑点。

关键词 建窑,兔毫盏,茶诗

THE HARE'S FUR CUPS OF JINAN KILN AND
"DAYUNSHI POEM ON TEA"

Ouyang Shibin

(The Fine Arts Department of Jingdezhen Ceramic Institute)

Abstract

After a thorough analysis and proof of Lü yan's "Dayunshi Poem on Tea" included in "The Poems of the Tang Dynasty" from the histories of drinking tea and Taoism of China, the paper confirms the poem the forgery one of the Song Dynasty from mid 11th century to mid 12th century, refuting the viewpoint that the hare's fur cups of Jian Kiln were used as teacups in Changan in late Tang Dynasty, thus cleaning up an unclear point in the research on the production history of black glaze teacups of Jian Kiln.

Keywords Jian kiln, Hare's Fur, poem on Tea

建窑是我国古代一处很有特色的瓷窑,先后生产了数百年,而以生产黑釉茶盏著称。它的烧造史一直受到人们关注。在研究中,学者们对此处黑釉器始烧年代的判断,多受陶谷《清异录》的影响,认为最迟在北宋初年已有黑釉茶盏面世。近年来有的学者还以《清异录》涉及的“鹧鸪斑”茶盏的生产技术艰于普通“兔毫盏”为由,认为在鹧鸪斑盏之前应该先有兔毫盏的生产了。这样,寻求五代乃至更早时期生产黑釉茶盏的资

料就显得非常重要而迫切。正好,《全唐诗》赫然刊有吕岩《大云寺茶诗》一首,诗中明白无误地写入了用于饮茶的“兔毛瓿”,从文献的角度填补了这一空白。据此,有学者顺理成章地得出了这样的结论:“晚唐时兔毫盏在帝都长安及其周围无疑已为某些士大夫们用作品茶之器了”。^[1]将建窑黑釉茶盏的始烧年代推到了唐代,较之《清异录》记载的时间,至少提前了半个世纪。然而笔者认为,无论从当前对建窑遗址已进行大

收稿日期:1997-03-18

通讯联系人:欧阳世彬,景德镇陶瓷学院美术系,333001

规模科学发掘所获成果看,或从文献本身所具有的可靠性看,要得出这样的结论都为时过早,值得推敲。本文拟通过对文献本身的考察和从我国饮茶史的角度,不揣谫陋提出一些不同看法,希求方家教正。

1 关于《全唐诗》的编纂

由于吕岩《大云寺茶诗》出自《全唐诗》,故此,我们应该首先对《全唐诗》的编纂过程有所了解。《全唐诗》,900卷。它的编纂是按求大求全的康熙帝的旨意进行的,于康熙四十二年始议修纂,四十四年三月敕命校定刊刻,由在籍翰林彭定求等十人参预其事。修订中,他们以明胡震亨《唐音统笈》(1033卷)为蓝本,并以明代和清初多部唐人总集、别集参互校刊,“又旁采残碑断碣、稗史杂书之所载,补苴所遗”,^[2]于康熙四十五年十月即已编成。由于卷帙浩繁,费时又短,加上资料芜杂与修订者的历史局限,其中不免重收、误收,尤其是民间传说中仙佛一类人物的作品更是如此。这当然也包括吕岩的作品。

2 《全唐诗》所收吕诗中的涉宋诗

《全唐诗》中收吕岩诗四卷(卷856-859),加上第900卷中所收《梧桐影》等词三十,总计收入吕岩诗词280余首。从内容看,绝大多数为方外语,言修炼、警世、云游、黄白之类,少有可读之作。这些作品中到底有多少伪作,笔者不敢妄断,但与《大云寺茶诗》同卷有几首“涉宋”诗,是值得我们特别注意的。下面我们不妨照录几首,这既可使我们揣摩吕诗原味,也便于我们判断《大云寺茶诗》对免毫盖断代的价值。

2.1 《徽宗斋会》

高谈阔论若无人, 可惜明君不遇真。
陛下问臣来日事, 请看午未丙丁春。

按:在我国历史上只有一个徽宗,这就是宋朝自称“道君皇帝”的赵佶。“午未丙丁春”就是“靖康之变”那一年的春天,那时正值干支纪年的丙午年至丁未年相交之际。此诗似为靖康前的预言,实际上却是靖康后的作品。

2.2 《七夕》

宋元丰(1078—1085)中,吕惠卿守单州,天庆观七月七日有异人过,书诗于纸。

四海孤游一野人, 两壶霜雪足精神。
坎离二物君收得, 龙虎丹行运水银。

野人本是天台客(宾字),石桥南畔有旧宅(石桥者,洞也)。

父子生来有两口(吕也),多好歌笙不好拍(吟也)。

2.3 宋朝张天觉为相之日,有褴褛道人及门求施,公不知礼敬,因戏问道人有何仙术,答以能捏土为香,公请试为之,须臾烟罢,道人不见,但留诗于案上云:

捏土为香事有因, 世间宜假不宜真。
皇朝宰相张天觉, 天下云游吕洞宾。

2.4 熙宁元年(1068)八月十九日过湖州东林沈山,用石榴皮写绝句于壁,自号回山人(一作《题沈东老壁》)诗一首:

西邻已富犹不足, 东老虽贫乐有余。
白酒酿来缘好客, 黄金散尽为收书。

此外还有《赠陈处士》一首,有“深谢宋朝明圣主”句,亦为涉宋诗,恕不照录。上录诸诗除《徽宗斋会》以吕岩本人诗作的形式编入之外,其他三首均可从诗前小序得知,皆为入宋后云游方士伪造仙行、仙迹之作,而《全唐诗》的编者均照收不疑。读到这些小序和诗,人们不禁要纳闷:若吕岩果为中晚唐人,且如《全唐诗》吕诗卷首小传中云在咸通中举进士不第之后才得道,那么至熙宁时已近二个世纪,至靖康时更逾二个半世纪,他怎么还能在宋朝作诗呢?退一步讲,他真有长生不老之术,那么他在宋朝写的这些诗,无论如何不能编入《全唐诗》,而只该归入《全宋诗》,这个时候的吕岩,也只能算宋代的吕岩了。据此,我们完全有理由怀疑《大云寺茶诗》也是一首伪托的唐诗,因为它和这些涉宋诗一起编在同卷的同一处。当然,怀疑归怀疑,不对《大云寺茶诗》进行深入的剖析,是无论如何不能解决问题的。

3 对《大云寺茶诗》的剖析

吕岩《大云寺茶诗》刊于《全唐诗》卷八五八(上海古籍出版社1986年10月版第2101页),全诗如下:

玉蕊一枪称绝品, 僧家造法极功夫。
兔毛瓯浅香云白, 虾眼汤翻细浪俱。
断送睡魔离几席, 增添清气入肌肤。
幽丛自落溪岩外, 不肯移根入上都。

平心而论,此诗在全部吕诗中属佼佼者,它不仅反映了作者的实际生活,其诗格亦觉清远。诗的第一句极称茶品;第二句赞造法;第三句称茶器与茶貌;第四句称汤候(即煮水时的温度分寸);第五、六句称茶的功用;第七、八句以拟人笔调称茶株的高逸品格。此诗的前四句描写细致入微,带有明显的时代印记,对于我们确定诗作的创作年代有重要意义。因此我们要费较多的笔墨讨论它。要判断一首品茶诗到底作于唐代还是

宋代,就必须对唐宋二朝的品饮之道有基本的了解,从二者的差异中理解和辨别诗作,否则无异于缘木而求鱼。

3.1 唐宋饮茶方式的异同

饮茶是我国古老的生活习俗之一,饮茶的方式随着社会生活的进步屡有变迁。唐宋间主导的饮茶方式与我们今天大不一样,对那一历史时期饮茶习俗的变化具有划时代意义的两部著作是成书于八世纪后期的陆羽(733—804)所撰的《茶经》和成书于十一世纪中期的蔡襄(1012—1067)所撰的《茶录》,它们分别总结和推广了两种不同的饮茶方式,影响深远。

我国在中唐以前的饮茶方式,按晚唐诗人皮日休(约834—约883)的说法是“季疵以前称茗饮者,必浑以烹之,与夫瀹蔬而啜者无异”^[3],即陆羽之前的所谓饮茶,是和煮菜喝汤没有什么区别的。陆羽的《茶经》,正是由这种粗放的“饮”茶方式向规范化的“细煎慢品”式的“品”茶方式转变的标志。虽然那时仍然存在着那种将刚采摘来的茶叶不分芽、叶、梗,一起用刀切碎,置入釜中煮饮的、被陆羽称之为“斫”、“熬”的散茶煮饮方式,但广大士大夫更热衷于陆羽倡导的采、造、煎、品之法。

唐宋二朝主导的饮茶方式之共同点是:①在境界上都是从解渴式的“饮”已上升到兼顾精神享受的“品”;②在调理茶汤时用的都是“末茶”,即在使用前都须将茶饼经碾成“茶末”后待用。而二者的不同点在于:①唐代是“煎饮”,即须将茶末投入“二沸”之水中煮而饮之,并且在投末前还须给“初沸”之水“调之以盐味”;^[4]②宋代则是“点饮”,即将极细之末茶先置于已燂之盏中调成糊状,再用合宜的沸水分次冲点而成,^[5]此水是绝不施盐调味的。这两种调理茶汤的方法,直接关系到对茶叶的品质和加工方法的要求,这些我们还将在今后的分析中予以介绍。

下面我们就《大云寺茶诗》本身分别予以剖析,以验证此诗真正的创作年代。

3.2 “玉蕊一枪称绝品”——赞茶品

茶的品质如何,是品茶者关注的首要问题,诗作者第一句就提到它,绝非偶然。在茶中何谓“枪”?怎样的茶品才能比“玉”?“绝品”的含义是什么?我们只能从唐宋间的文献中寻求解答。

关于茶中的“枪”和“旗”,生活在北宋的建阳人熊蕃在其《宣和北苑贡茶录》中有这样的解释:“茶芽未展为枪,已展为旗”。即是茶芽刚从枝梢抽出时,有如尖直的矛头,故称之为“枪”(古人称柄端装有尖锐金属头

的武器为“枪”,这里以此喻茶叶嫩芽尖直的形态),而茶芽继续生长,近蒂之叶则会慢慢展开如附杆之旗,故称刚展开的茶叶为“旗”。如旗之叶就不如如枪之芽鲜嫩。接着他又解释说:“凡茶数品,最上曰小芽,如雀舌、鹰爪,以其劲直纤挺,故号芽茶;次曰拣芽,乃一芽带一叶者,号一枪一旗;次曰中芽,乃一芽带两叶者,号一枪两旗,其带三叶、四叶皆渐老矣。”对茶叶采摘时的形态,宋代论茶者都极为重视,认为此属品茶之要,故许多论茶的著作都写到它,如宋徽宗的《大观茶论》、子安的《试茶录》、黄儒的《品茶要录》、赵汝砺的《北苑别录》、胡仔的《苕溪渔隐丛话》、姚宽的《西溪丛语》等等,都有类似记载,有的还颇详尽,可参阅。关于拣芽与小芽,熊蕃还举了一个例子予以说明:“舒王(送入闽中)诗云:‘新茗斋中试一旗’,谓拣芽也。……盖(舒王)不知有所谓拣芽也。夫拣芽犹贵重如此,而况芽茶。”不错,一旗之品在当时并不易得,以“一枪”而称的芽茶当然更是绝品了,故熊蕃不禁感叹:“芽茶绝矣!”诗人沈与求亦有同感,他作诗说:“一旗但觉烹殊品,双凤何须觅瑞芽”^[6],他认为拣芽已属非常之品了,何必去觅仅以一枪称绝的“小芽”呢。难怪舒王会混淆拣芽与小芽的区别,而陶醉在“试一旗”的悠然氛围之中。可见诗中“一枪”,绝非指一般的茶叶,而是指上品“小芽”。熊蕃还介绍了一种专为皇家所造的“水芽”茶:“至于水芽,则旷古未之闻也……盖将已拣熟芽再剔去,只取一心一缕,用珍器贮清泉渍之,光明莹洁若银线然,制以方寸新铸,有小龙蜿蜒其上,号‘龙团胜雪’”。这“龙团胜雪”才是枪中之枪、绝中之绝矣。也难怪当时就有人慨叹:“人间此品那可得,三年闻有终未识”^[7]了。诚然,“王侯第宅斗绝品,揣分不到山翁前”,^[8]大云寺的茶当然不会有此至绝之品。但诗作者所指为“一枪”的绝品茶,即形容为“雀舌”、“鹰爪”的芽茶,在民间并非绝无仅有。风气所至,以精品茶相互夸示已习见,宋人常在诗文中提到它。如“一枪试焙春尤早,三盏搜肠句更嘉”^[9],“家山鹰爪是小草,敢与好赐云龙同”^[10],还有“谁把嫩香名雀舌,定来北客未曾尝”^[11],和“近来江国人,鹰爪奈双井,凡今天下品,非此不览省”^[12]等诗中所指“一枪”、“鹰爪”、“雀舌”茶,就是民间所造的双井、顾渚、日注等名茶。当时对这些民焙茶的评价甚高,叶梦得在《避暑录话》中说:“草茶绝品,惟双井、顾渚”。欧阳修在《双井茶》诗中亦赞云:“长安富贵五侯家,一啜犹须三日夸”。当时民焙同样追求高质量,同样认为“旗非所贵,不得已取一枪一旗犹可”,^[13]在“不得已”的情况才取“一枪一旗”的叶芽制茶,可知在

茶品的要求上,民焙并不让于官焙。

芽茶,无论其形态或色泽均极似雀舌、鹰爪、嫩黄近白,可比于玉,为宋代茶人所乐道。采撷之初称“玉蕊”,碾成末后称“玉尘”是最为贴切的形容。所谓“碾为玉色尘”^[14]、“只轮碾、玉尘光莹”^[15]就是此种精品茶碾成末时的情态。据文献记载,宋人对唐宋二朝茶品之异亦有感触,曾有过这样一次讨论:有一天蔡襄对范仲淹说:“《采茶歌》云:‘黄金碾畔绿尘飞,碧玉瓯中翠涛起’。今茶绝品,其色甚白,翠绿乃下者耳。欲改为‘玉尘飞’、‘素涛起’如何?”^[16]就是一个典型例证。可见“玉蕊”、“一枪”、“绝品”这样的词汇,只能是对宋代茶品的称颂。就唐宋时论茶而言,以“绝品”称茶是宋代茶人的“专利”。或谓,唐茶就不能当此称誉么?是的,唐茶何能与宋茶作比肩之谈!

如前述,唐人在陆羽的倡导下,饮茶之风虽已向求精、求雅方面前进了一大步,但当时所兴为“煎饮”,茶中有效成分须经煎煮这种较为原始的方式沁入水中,成为可饮的茶汤。因此,对茶质的要求远不如宋时“点饮”之严,有“紫笋”、“紫芽”就很知足了。从“荣分紫笋,宠降朱宫”^[17]、“棚上汲红泉,焙前蒸紫蕨”^[18]这样的语句中,我们就可体味出茶人对紫芽的那种满足感来。《茶经》云:“紫者上,绿者次”,就是唐人对茶品要求的反映。而“紫芽”在宋人眼中却无这等身价,它只是列于“小芽”、“中芽”之后的“叶之紫者也”,与“白合”、“乌带”同置于“在所不取”^[19]的范畴,是决不能冒入绝品的。再者,唐人对采来之茶并不严加区分,而是将芽、笋、叶一并上甑“蒸之”、继又“捣之”而后做成茶饼的。《茶经》在说到“槌”的作用时就指明:“散所蒸牙、笋并叶”,即用“槌”这种工具将蒸后堆在一起的茶芽、茶笋、茶叶散开,以防茶汁流失。这种将芽、笋、叶,甚至茶梗^[20]一起制作茶饼的做法是很粗略的。因此《茶经》又指出,茶饼在碾末之前须经“炙茶”这一程序,因为茶饼只有在经火炙烤后才便于碾成末。为什么呢?陆羽说:“若茶之至嫩者,蒸罢热捣,叶烂而茶笋存焉,假以力者持千钧杵亦不之烂……炙之,则其节若倪倪如婴儿之臂耳。”^[21]经炙可使蒸后捣不烂,制成饼后又碾不碎的芽笋变得干而脆,便于碾成茶末。可是炙茶这道手续在宋代却基本被取消了。据蔡襄《茶录》,它只是用来处理“香、色、味皆陈”的经年老茶的一种方法,“当年新茶则不用此说”^[22]了,这标志宋代制茶已进入了新的境界。还有一点不应忽略,唐时投入釜中煎煮的茶末较宋时点试的茶末要粗得多,《茶经》谓:“末之上者如细米”^[23]。唐时碾得好的茶末还如细米

的粗细,若以此施之于宋人烹点,何来茶味?又何来若“凝雪”、“粥面”的茶乳。须知,用于“点试”的茶末,须经绝细的鹅溪画绢所面的罗筛罗过才行^[24],这在唐人是连想都不会想的。胡仔云:“茶之佳品,皆‘点’啜之,其‘煎’啜之者,皆常品也”。^[25]这是他对“点”、“煎”两种不同品茶法在茶品要求上最为简要的说明了。

笔者以为,以“玉蕊一枪称绝品”来称颂茶的品质,不仅是特定时代茶人对茶品的认识,更是特定时代茶人心态的反映。饮茶作为一种习俗,只有当它发展到相应的水平时,才会在文艺作品中得到反映。宋代的品饮活动以蔡襄于至和元年(1054)成书的《茶录》为标志,开始走上一个新阶段。历半个多世纪,至赵佶又以万乘之尊亲自参与并再一次加以总结、推介止,基于烹点之法的“斗试”,一直向求精的方向发展。这种以“相去一水两水”^[26]较胜负的品茶方式,将本来就已艺术化的品饮活动推向了颠峰,被人们称为“茗战”^[27],人们乐此不疲,几至狂热的程度。只有在这样的氛围下,才会有人对茶叶形态的细微变化十分关注,才会在茶艺活动中讲究“枪旗之别”^[28]、“抽添之法”^[29],才会出现“青黄之论”^[30]、“等分七品之议”^[31]。这是时代的产物。

综上所述,“玉蕊一枪称绝品”,只能是宋人对当时茶品的称赞,不可能是唐人对唐代茶品的誉辞。只有宋代的芽茶才配受此称赞,唐茶尚不能当此之称。

3.3 “僧家造法极功夫”——赞造法

造茶之法,唐宋二朝亦有异同,简述于下。据《茶经》,从生长于深涧幽壑茶树上的茶叶到造成可碾末的茶饼,在唐代须经如下七道工序:

- ①采。“其日有雨不采,晴有云不采”;
- ②蒸。用甑蒸熟,以去青气;
- ③捣。熟茶置于杵臼或碓中捣成膏状;
- ④拍。茶膏入模,拍打成饼形;
- ⑤焙。烘焙干燥;
- ⑥穿。按量穿成串;
- ⑦封。贮藏。

以上观之,唐时造法尚较简单、粗略。入宋以后,自北宋中蔡襄《茶论》出,其造法与唐大异。据赵汝砺《北苑别录》载,宋代皇家茶园造茶,要严格复杂得多,兹简略述之:

①采。“须是清晨,不可见日。……见日则为阳气所薄,使芽之膏腴内耗,至受水而不鲜明”;采时,断之以甲而不以指,盖以指“多温而易损”,以甲“则速断而不柔”。可见要求入微;

②拣。对采来的茶叶按品严格选择,不象唐茶那样芽、笋、叶并用,前节已述,不赘;

③蒸。“再四洗涤令洁后入甑。过熟则色黄而味淡,不熟则色青易沉、有草木之气”;

④榨。这一工序是唐代没有的,在宋代亦仅对“味远而力厚”的建茶使之。蒸熟后的茶叶“须淋洗数过,方入小榨以去其水,又入大榨出其膏(即茶汁),”须“彻晓奋击,必至于干净而后已”,否则其茶“则色味重浊矣”;

⑤研。相当于唐代的捣茶工序,但须熟研,这是“点试”所要求的。“茶不熟(即研得不到功夫)则首面不匀,煎试易沉”;

⑥造。相当于唐代的拍茶工序。将熟研之茶注入刻有纹样的模子中,制成方寸大小的茶“铤”(铤,古人腰带上的片状饰物,借此以状宋代茶品之形貌);

⑦过黄。成形的茶,待稍干后加以烘焙,称为过黄。焙干后还须用沸水浇淋(称为“过汤”、“出色”),“出色后,置之密室,急以扇扇之,则色泽自然光莹矣”。这样,茶饼的制造才完成。

从上可知,宋代皇家造茶工艺是多么讲究,每一工序都很精严,连制成品的外观处理都很考究。

当然宋代民间制茶,恐非都能如此复杂精严,但由于社会对高品质茶的追求,对精品茶的制法与此不会有太大的差异。正如宋徽宗在《大观茶论》中所说:“近岁以来,采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不盛造其极。”这应当是“僧家造法极功夫”的一个很有力的注脚。宋代的造茶功夫是唐代不可比拟的,难怪宋人有“陆羽号为知茶”^[32]之叹。这不足为奇,因为陆羽不可能从煮菜喝汤式的粗放饮茶阶段,直接蹦到造茶之法“极功夫”的阶段。

据上述分析,我们断言诗中所言“僧家造法极功夫”,只能是指宋人的造茶功夫,而非为唐代那种粗放式的造茶方法而发。

3.4 “虾眼汤翻细浪俱”——状汤候

古人称烧热或烧开的水为汤。唐宋时品茶都讲究候汤之法,即非常注意掌握火候分寸以控制烹煮水的温度。“汤者,茶之司命,若名茶而滥汤,则与凡末同调矣!”^[33]讲不讲究烹茶之水的温度,对茶的香、色、味关系至大。优质茶遇上不合宜的水质、水温,就如同大路货,香、色、味俱失,何能言“品”。从水温而言,有老、嫩之分。在实际操作中,唐、宋二朝以其对茶的烹法不同和对茶品要求上的差异,因而对水温的要求亦有细微的区别,但大抵都将烹点之际的水温按“三沸之法”区

分之。这种分法始自陆羽。《茶经》云:“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。”陆羽认为待到三沸之水就是老水了,而这样的老水是“不可食”的。唐人温庭筠《采茶录》亦有类似记载:“当使汤无妄沸,庶可养茶。始则鱼目散布,微微有声;中则四边泉涌,垒垒连珠;终则腾波鼓浪,水气全消”。因为唐代人行的是“煎饮”之法,故唐人在诗文中常以“鱼目”、“鱼眼”^[34]、“真珠”^[35]、“蚌珠”^[36]、“连珠”^[37]形容一沸、二沸合宜之水。

宋人却是行“点试”之法,这时所谓的“煎茶”,实际上只是煎水而已。苏辙《和子瞻煎茶》诗云:“相传煎茶只煎水,茶性仍存偏有味”,就是指明这个情况。所谓“点试”,就是以烹煮合宜的水就茶盏内已调好的茶末冲点。按常理,“点茶”时茶、水均离火后再行烹点,其水温应比“煎茶”的水温为高。但因宋人品茶的方法与要求都不同于唐人,这时不仅用于点试的茶质极佳,且所碾之茶末亦极细。在这样的情况下,虽有人用“背二涉三”之水(即二沸后近三沸之水,对这时的水诗人常以“松风”之声来形容)烹点,如“听得松风并涧水,急呼缥色绿瓷杯”的诗句即是描绘这种情景。但对品质极优之茶,往往嫌此汤过老,以致茶味不佳。罗大经在《鹤林玉露》中就特别指出:“瀹茶之法,汤欲嫩而不欲老。盖汤嫩则茶味甘,老则过苦矣。若如松风涧水而遽瀹之,岂不过于老而苦哉”。故宋人烹茶多弃老而就嫩,其汤候常以“蟹眼”为度。蟹眼者,以喻点茶之水温较唐人“鱼眼”水温稍低之状也。苏轼《试院煎茶》诗云:“蟹眼已过鱼眼生,飏飏欲作松风鸣”,这两句诗比喻了三个细分的水温阶段。以此推之,蟹眼之水似较陆羽所说的一沸“鱼目”之水的温度要稍低一些。以蟹眼、鱼眼描述煮水将沸时釜底冒泡大小,来判断水的老嫩,是古人常用的一种方法。蔡襄《茶录》云:“候汤最难,未熟则沫浮,过熟则茶沉,前此谓之蟹眼者,故熟汤也”。他认为蟹眼之汤为正熟合宜之汤。《大观茶论》亦谓:“凡用汤以鱼目蟹眼连绎迸跃为度”。故“蟹眼”在宋人诗文中常用作汤候合宜之词。如“兔毫紫瓯新,蟹眼煮清泉”^[38]、“金鼎浪翻螃蟹眼,玉瓯纹刷鸂鶒斑”^[39]、“鹰爪新茶煮蟹眼,松风雷鸣兔毫霜”^[40]、“蟹汤兔毫斗旗枪”^[41]、“遣试齐民蟹眼汤”^[42]等等,不胜枚举。据笔者目前寓目的文献看,最早用“蟹眼”来形容煎茶的人似是晚唐诗人皮日休,如他的《煮茶》诗:“香泉一合乳,煎作连珠沸;时看蟹目溅,乍见鱼鳞起”。其“蟹目”、“鱼鳞”似为形容“汤华”的,即茶末入水后初起的泡沫,而与宋人用“蟹眼”形容“汤候”有别。《大云

寺茶诗》中所谓“虾眼”者,在宋人诗文中则极难见,唯胡仔在《苕溪渔隐丛话》中引叶涛的《试茶》诗中有“碾成天上龙兼凤,煮出人间蟹与虾”句,是意在批评此诗欠雅时引用的。据他说,当时对此诗就有“此非试茶,乃碾玉匠人尝南食”^[43]的讥评。我们今天不论此诗之工与不工,而要感谢他引此诗能使我们见到在宋代同样有以“虾眼”形容汤候的例证。叶涛之诗和《大云寺茶诗》既同样以稀见的“虾眼”称汤候,窃以为此二诗的时代当较接近。另有一点不能忽略的是,前引以“蟹眼”形容汤候的诗,多与著名的建盏相关,这是巧合抑或是一代风尚呢?笔者认为,这个问题会对《大云寺茶诗》的断代有所帮助。

据上分析,《大云寺茶诗》中“虾眼汤翻细浪俱”句所指,应当是宋人点试时常用的汤候,而与唐人煎试时的汤候无关。

总结上述我们对《大云寺茶诗》所涉及的关于品饮活动中的茶品、造法、汤候诸方面的分析,证明此诗无疑是宋诗而非唐诗,其创作年代当为宋代“斗茶”风气最为兴盛的时期,约当北宋中期至南宋早期(即十一世纪中期~十二世纪中期)一百余年间。因此我们的结论是:根据《大云寺茶诗》判断晚唐时已有人使用兔毫盏品茶的说法是欠妥当的,应当更正。

下面谈谈《大云寺茶诗》等涉宋诗被编入《全唐诗》的背景,这对我们进一步理解《大云寺茶诗》是不无裨益的。

4 唐宋时期的道教与吕岩其人

吕岩何许人?他就是我们今天家喻户晓的传说中的八仙之一——吕洞宾。早在北宋时,他与钟离权一起就被神化为不受时空限制的仙人,在金大定七年(1167),他们二人又双双被尊为王重阳所创立的全真道(道教北宗)的祖师。但他们虽然声名显赫,却行踪不定,以至今天我们要了解他们的行状,有如云遮雾绕、众说纷纭,不甚了了。下面我们以两处较为权威的文献为据:《全唐诗》卷八五六之卷首小传云:“吕岩,字洞宾,一名岩客。礼部侍郎渭之孙。河中府永乐(一云蒲坂)县人。咸通(860—873)中举士不第,游长安,酒肆遇钟离权得道,不知所往。诗四卷”,仅此而已。又据《辞海》吕洞宾条:知其生于798年,卒年不详。“名岳(一作岩),号纯阳子,相传为京兆人,一作河中府(今山西永济县)人。唐会昌(841~846)中两举进士不第,浪游江湖,遇钟离权授以丹诀,时年六十四岁。曾隐居终南山等地修道。后游历各地,自称回道人”^[44]云云。

(按:上二者述吕举进士不第的时间相隔二十余年,依乃祖吕渭于贞元(785~805)中迁礼部侍郎^[45]计。当以《辞海》之说为是)。据此,我们大体得知:吕岩(即吕洞宾),生于798年(唐贞元十四年),四十多岁时举进士未登第,从此游历各地,于六十四岁时遇钟离权授以丹诀得道,后到终南山等地修道,不知所终。其间有一点是无可争议的,即他若能以百岁寿终,也应当是一个地道的唐朝人。依此,将他的诗作收入《全唐诗》亦不应受到非议。但是,这个行踪无定的游方道士在后来却被人们神化了,此后依附、伪托的事迹以及诗文接踵而至。这是一个既不可忽视又无法回避的事实。在宋代,言及钟离权、吕洞宾活动的著作随手可摭,最著名的例子就是假唐人施肩吾之名为作者的《钟吕传道集》,实则它完全是由宋人杜撰的一部关于钟、吕事迹的著作,但影响不小。再如《鸡肋编》中记吕洞宾游宿州天庆观、楚州紫极宫,且均书诗于门扉,以至崇信者刮字疗病至门穿透;又于大观(1107—1110)中吕洞宾诗讥“太一宫使”吕惠卿等仙迹,所述情景及诗作与我们在《全唐诗》中所引涉宋诗如出一辙。《云麓漫钞》中还记有元祐七年(1092)九月九日,钟离权亲书《诗寄太原学士》诗于“黄素”之事。而《宣和书谱》中竟又有钟离权的书作编入,并在卷十九的书家小传中这样介绍:“神仙钟离先生名权,不知何时人,而间出接物,自谓生于汉。吕洞宾于先生执弟子礼”等等。这种近于神异的记载,之所以在唐宋间层出不穷,无疑是与道教在这一时期的畸形发展分不开的。

东汉末年形成的道教,是中国土生土长的民间宗教,它的发展却完全是统治者利用的结果,唐宋时期是它发展的昌盛期。唐王朝之所以特别垂青道教,不是没有原因的,首先是出于政治的需要。在七世纪初那非常注重门第的时代,建立唐王朝的李姓,门第不高,甚至被关东士族讥为有鲜卑血统。为提高自己的门第,标榜自己为正统,故从李渊起,就自认是道教崇拜的老子——李耳的后裔,而奉行崇道政策。另外,从经济方面考虑,采取“排佛”政策时,也有必要大力提倡道教。故此,道教在统治者的干预下得到保护和发展。初唐时,由于著名道士司马承祯的努力宣扬,到玄宗时道教地位已很高。这时不仅宫观宏大,且遍及全国,甚至在开元二十四年还明令“道士女冠隶宗正寺”,把男女道士都当作李唐王朝的皇族宗室。玄宗还亲自为《道德经》作注,并广泛收集道书,编纂成道教史上第一部道书总集《开元道藏》。这些都是道教发展史上没有过的。继之武宗实行严厉的灭佛政策,道教势力乘机

得到空前发展。在这道教受到特别崇奉的时期,许多官员改信道教,不少落魄士人亦混迹道流,唐人喜言神怪之风一时炽甚。随着历史脚步跨入宋代,道教也进入了一个发展新时期。真宗、徽宗崇道更甚。真宗时佞臣王钦若、丁谓等,为迎合皇帝旨意,假造天书以夸祥瑞,大搞庆典,弄得举国上下沸沸扬扬。这时不仅给老子再加尊号,且命全国各路设置宫观。徽宗实行兴道排佛政策,各地除增建道观,并先后给田数千顷外,且为道士置道阶、给官俸,更允许道士参预政事,还自封“教主道君皇帝”。上行下效,我们可以想见当时道教在民间信奉的情况。终宋一代,凡六修《道藏》,工程浩大。值此民族危亡之时,道教却畸形发展。

宋代实行崇文政策、商品经济也相当发达,促进了印刷术的发展,文化的普及面日益扩大。读书人大大增加,而科场得意者终属少数。恰遇道教在官方倡导下步入了走火入魔的时期,于是场屋不得志者,或深入民间,促进了民间文化艺术的发展;或伪托名人著书以酬,如王铎、魏泰之流,在所多有^[46]。而不少落魄士人却自坠道流,或杜撰道典、章咒,或胡编道家仙迹、传说,成为当时文化方面的一股浊流。这种情形在宋元以后并未稍减。被《全唐诗》依作蓝本的《唐音统笈》中,就曾有不少的道家章咒、释氏偈颂以及乩师所录伪托之作充斥,在编纂《全唐诗》时被删去。^[47]但在《全唐诗》编纂的一年多时间里,仅以十人之力在仓猝中又何能对芜杂的道流之作一一甄别尽除,何况又是冒充道家祖师吕洞宾的诗作呢。这就是《大云寺茶诗》被收入《全唐诗》的历史文化背景。至此,我们不免要记起明代著名学者胡应麟在《少室山房笔丛》中说过的一句沉重的话:“凡四部书之伪者,子为盛……凡子之伪,道为盛。”这是多么值得我们警醒的啊!

5 后 记

在上述论证中。笔者回避了品饮活动中非常重要的饮具问题,虽然它同样具有十分明显的时代特征,对《大云寺茶诗》的断代很有意义,但笔者为避免有循环论证之嫌,还是割爱了。

事实上,我国的饮茶习俗自进入艺术性的品茶阶段以后,茶具的形制问题就为品饮者极为关注了。合宜的饮具,是构成完美品饮活动必不可少的物质条件,它必须与茶人的心理契合,其意义不可低估。饮具的使用,在品位较高的品饮活动中决不是随意的,它不仅与品饮时所采用的方式密切相关,还受到品饮者经济地位及审美理想的制约。因而,其质地、造型、色泽之

丰富多样,是寥寥数语不足以尽述的。仅以色泽论,陆羽好青、蔡襄喜黑,而屠隆则言必称“莹白如玉最为要用”,^[48]其间恬适痛痒唯其自知。总之,品茶的饮具问题并不简单。笔者借本文结束之时,聊寄数语,以示未忘,容待来日对此专文再论。

参考文献

- 1 陈显求等.《供御鸂鶒斑建盏的新发现》,《景德镇陶瓷学院学报》第13卷第3-4期.1992年12月,5~11页。
- 2 《四库全书总目提要》。
- 3 皮日休.《茶经·序》。
- 4.21.23 《茶经·五之煮》。
- 5 《茶录·茶论·点茶》。
- 6 沈与求.《戏酬尝草茶》。
- 7 晁冲之.《简江子之求茶》。
- 8 洪希文.《煮土茶歌》。
- 9 余靖.《和伯恭自造新茶》。
- 10 黄庭坚.《答黄冕仲索煎双井并简杨休》。
- 11 沈括.《茶诗》。
- 12 梅尧臣.《得雷太简自制蒙顶茶》。
- 13 叶梦得.《避暑录话》。
- 14 梅尧臣.《答建州沈在田寄新茶》。
- 15 黄庭坚.《品令·咏茶》。
- 16.25 胡仔.《苕溪渔隐丛话》及《珍珠船》均载此。
- 17 唐·韩翃.《为田神玉谢茶表》。
- 18 皮日休.《茶舍》。
- 20 《茶经·三之造》。“有如竹箨(即笋壳)者,枝干坚实,艰于蒸捣,故其形筛徒然,……此皆茶之瘠老者也”。
- 22 《茶录·茶论·炙茶》。
- 24 《茶录·器论·茶罗》。
- 26 《茶录·茶论·点茶》。
- 27 《云仙杂记》:“建人谓斗茶为‘茗战’”。
- 28 《大观茶论·采择》,《宣和北苑贡茶录·序》。
- 29 《茶录·茶论·候汤》,《大观茶论·水》。
- 30 《北苑别录·蒸茶》,《品茶要录·五过熟》,《茶录·茶论·色》。
- 31 梅尧臣.《李仲求寄建溪洪井茶七品,云愈少愈佳,未知尝何如耳,因条而答之》:“忽有西山使,始遣七品茶。末品无水晕,六品无枕祖。五品散云脚,四品浮粟花。三品若琼花,二品罕所加。绝品不可议,甘草焉等差。一日尝一匝,六腑无昏邪……”。
- 32 黄儒.《品茶要录·后论》。
- 33 苏廌.《十六汤品》。
- 34 白居易.《睡后茶兴忆杨同州》:“沫下麝尘香,花浮鱼眼沸”。又《谢李六郎中寄蜀茶》:“汤添勺水煎鱼眼,末下刀圭搅麝尘”。又李群玉:《龙山人惠石廬方及团茶》:“滩声起鱼眼,满鼎飘清霞”。
- 35 李咸用《谢僧寄茶》:“林风夕和真珠泉,半匙膏粉搅潺湲”。
- 36 秦韬玉《采茶歌》:“倚云便酌泉声煮,兽炭潜然蚌珠吐”。
- 37 皮日休《煮茶》:“香泉一台乳,煎作连珠沸”。
- 38 蔡襄.《试茶》。
- 39 僧惠洪.《与客啜茶戏成》。
- 40 杨万里.《以一泉煮双井茶》。
- 41 吴金激.《偶成》。
- 42 晁补之.《鲁直复以诗送茶云,愿君饮此勿饮酒次韵》。
- 43 胡仔.《苕溪渔隐丛话》:“《西清诗话》云:‘叶涛诗极不工,而喜赋咏,尝有《试茶》诗云:‘碾成天上龙兼凤,煮出人间蟹与虾’。好事

者戏云:‘此非试茶,乃碾玉匠人尝南食也’”。

44 上海辞书出版社 1979 年版《辞海》缩印本,第 728 页。

45 《全唐诗》第 307,吕渭诗前小传。

46 《少室山房笔丛》卷十六载王铎伪托柳宗元撰《龙城录》、伪托冯贲撰《云仙散录》、《云仙杂记》;魏泰伪托梅尧臣撰《碧云殿》等。

47 《全唐诗·凡例》。

48 屠隆《考槃余事·择器》。