

# 滚起一窝香雪\*

## ——茶匙和茶筴

李竹雨

**摘要:**点茶法是宋代独特的饮茶方式。该饮茶方式所用到的茶具包括了碾、罗、瓶、盏、匙、筴等多达十余种的器物。而其中的茶筴和茶匙是直接用于点茶的器具之一,随着点茶法的兴起、繁盛乃至消失,茶筴和茶匙也随之发生了一系列的变化。茶筴从原来的清洁用具,经过不断的变化成为点茶的核心用具,最后随着点茶法的消失而退出历史舞台。茶匙从原来的量取工具发展成点茶用具,其功能随着饮茶方式的改变而不断转化。同时,宋代的茶匙和茶筴通过海上之路的传播,在日本的茶道中继续扮演重要的角色。

**关键词:**宋代;茶匙;茶筴;功能

**中图分类号:**K203 **文献标识码:**A **文章编号:**1006-2335(2019)02-0043-08

### On Teaspoon and Tea Whisk in Song Dynasty

Li Zhuyu

**Abstract:**The Song people drank tea in a way quite different from the people in the Tang Dynasty. Instead of tea boiling, they advocated Diancha (tea whisking), in which process the teawares used included more than ten kinds of utensils such as ewer, tea spoon, tea bowl and bamboo tea whisk. As the way of drinking tea changed, the tea whisk and the teaspoon have also experienced a series of changes. From the original cleaning utensils, the tea whisk has been constantly changing into the core tool in tea-making, and finally withdrew from the historical stage with the disappearance of the Diancha (tea whisking). Teaspoons have evolved from the original measuring tools into tea whisking utensils, and have undergone continuous transformation of functions. At the same time, the spreading of the tea spoons and tea whisk of the Song Dynasty through the sea route has made them continue to play a major role in the Japanese tea ceremony.

**Key words:**the Song Dynasty; teaspoon; bamboo tea whisk; function

“器为茶之父,水为茶之母”,茶具(或茶器)与茶之间的关系紧密而微妙。茶具的发展,伴随着历代饮茶方式的变迁,历史上的一些茶具因实用功能的退化而逐渐消失,一些茶具会随着功能的转化而继续活跃在各种茶事活动中。可以说,茶具的发展变化是一个时代茶文化最好的注脚。

宋人的饮茶方式除了承袭唐代的煎茶法外,

其独特的点茶法是宋代茶文化的标志符号。所谓点茶,便是将碾细的茶末放置于茶碗中,用汤瓶注入沸水,再用茶匙或者茶筴在碗中加以调和从而形成“茶汤”。本文讨论的便是点茶过程中用到的特殊茶具——“茶匙”和“茶筴”。

#### 一、茶匙

茶匙的出现可以追溯至唐代。唐代茶叶饮用

李竹雨,女,中国茶叶博物馆文博副研究员,研究方向为文物管理。

\* 基金项目:杭州市园林文物局课题“中国六大名茶历史文献资料收集与数据库深化”(项目编号:2016-017)。

多为煎煮法，是将茶饼碾成茶末后投入茶釜中煮，此时用到的茶匙主要是作为量取的工具，因而也被称为茶则。陆羽《茶经·四之器》中记载：“则，以海贝、蛎蛤之属，或以铜、铁、竹、匕、策之类。则者，量也，准也，度也。”<sup>[1](P11)</sup>唐代茶汤在煮的过程中也需要搅拌，搅拌的主要作用是让茶末在汤中分布均匀，《茶经》载用于此时的工具有“竹荚”条，“竹荚，或以桃、柳、蒲葵木为之，或以柿心木为之。长一尺，银裹两头”<sup>[1](P11)</sup>。用法则是在第二沸时以竹荚“环击汤心”，让茶末于当中心下入汤中。另在唐代的诗歌中可见也用“箸”，或者“匙”。白居易《谢李六郎中寄新蜀茶诗》“末下刀圭搅曲尘”，“刀圭”系中药的量器名，此处也是用于搅拌茶汤的工具。

五代时期，点茶法逐渐盛行。煎茶中主要用来量取茶末的茶匙(则)增加了击拂茶汤这一功能，“击拂”的意义也与之之前单纯“搅拌”的功能有所差别。成书于五代宋初的《茗苑录》“茶百戏”载：“近世有下汤运匕，别施妙诀，使汤纹水脉成物象者，禽兽虫鱼花鸟之属，织巧如画。”<sup>[1](P78)</sup>匕即为匙，即运用“茶匙”使茶汤水脉形成物象。

蔡襄所著《茶录》(大约成书于皇祐三年，即



图1.1 宣化辽墓张世卿墓备茶图局部放大图

1051年)载“茶匙”曰：“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。”<sup>[1](P105)</sup>此时可见茶匙主要功能转为“击拂”，“量取”的功能已经减弱甚至消失。蔡襄推崇金属材质的茶匙，是因为有一定重量的茶匙击拂的效果会更好。两宋诗歌多有以茶匙击拂茶汤的描写，欧阳修《尝新茶呈圣俞》“停匙侧盏试水路”<sup>[2](P200)</sup>；毛滂《谢人分寄密云大小团》“旧闻作匙用黄金，击拂要须金有力”<sup>[2](P376)</sup>。这些诗歌也都突出表明了茶匙在点茶过程中的“击拂”作用。

宣化辽墓张世卿墓大约建于1116年，其壁画备茶图中有两男子，一男子手执汤瓶似乎正要注汤，另一男子双手分别执茶匙与带托茶盏。该图放大细节可见男子手持的茶匙成燕尾状，且有弦纹装饰。中国茶叶博物馆藏的唐代铜茶匙(图2)也有类似样式。



图1 宣化辽墓张世卿墓备茶图



图2 中国茶叶博物馆藏唐铜匙

宣化张匡正墓壁画(1093)的备茶图(见次页图3)中可见桌面上放置一柄茶匙，匙柄还有节状的装饰，桌面另外还有棕帚、筴、瓶及盏等茶具。

宣化辽墓六号墓壁画(见次页图4)时间上处于辽代大安年间，画面中桌面上也放置了茶匙，这柄匙未见有装饰，另外也有棕帚、筴、箸、盖罐等茶具。三幅宣化辽墓壁画均绘有茶匙而未见茶筴。



图3 河北宣化张匡正墓壁画局部

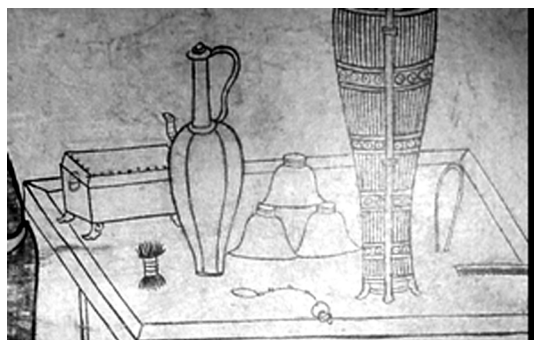


图3.1 河北宣化张匡正墓壁画局部放大图



图4 河北宣化辽墓六号墓壁画



图4.1 宣化辽墓六号墓壁画桌面放大图

中国茶叶博物馆所藏宋铜茶匙两件(图5、图6),一茶匙长度为10.1厘米,匙面为铲形,细长柄,柄三分之一处有三道弦纹作为装饰。另一茶匙长10.8厘米,匙面为桃形,中心有镂空。



图5 (宋)铜匙(中国茶叶博物馆藏)



图6 (宋)铜匙(中国茶叶博物馆藏)

## 二、茶筴

茶筴的功能是茶匙击拂功能的进一步发展。关于茶筴的起源,关剑平提出茶筴由洗涤工具“筴帚”发展而来<sup>[3]</sup>,时间推至南北朝时期。上文蔡襄《茶录》一书中仅有使用茶匙的记载,并未提及茶筴。成书于大观年间(1107~1110)的《大观茶论》首次提到了茶筴,该书记载“茶筴以筋竹老者为之。身欲厚重,筴欲疏劲,本欲壮而未必眇,当如剑脊之状。盖身厚重,则操之有力而易于运用。筴疏劲如剑脊,则击拂虽过而浮沫不生”<sup>[1](P105)</sup>。据此判断茶筴的出现时间应该早于此时,大致出现时间为北宋中晚期。

从该书对茶筴的描写来看,茶筴已经是众多茶具中较为重要的工具,赵佶认为茶筴需要器身“厚重”而易于运用,筴穗要“疏劲”,这样击打过的茶汤“浮沫不生”。可见当时对茶筴的功能已经有了一定的标准。尽管茶筴在宋代茶具中占有很重要的地

位,但因茶筴多为竹制,目前未见实物留存,但有文献和图像等相关资料可为佐证。

宋元期间有不少专咏茶筴的诗词,如韩驹《谢人寄茶筴子》:“看君眉宇真龙种,犹解横身战雪涛。”<sup>[2](P437)</sup>韩驹为北宋末南宋初江西诗派诗人。刘过《好事近·咏茶筴》:“滚到浪花深处,起一窝香雪。”<sup>[4](P1663)</sup>释德洪《空印以新茶见饷》“要看雪乳急停筴,旋碾玉尘深注汤”<sup>[2](P404)</sup>。元谢宗元《茶筴》:“此君一节莹无瑕,夜听松声漱玉华。”<sup>[5](P38)</sup>

南宋《夷坚志》为志怪小说,多有反映宋代的风俗习尚,《湖北棱睁鬼》一篇提及:“福州一士,少年登科,未娶……士之父以货茶筴为生。”<sup>[6](P287)</sup>南宋时期买卖茶筴已是一种职业,可见当时茶筴用量之大。

审安老人的《茶具图赞》大约成书于1269年,该书列举了宋代主要茶具十二件,其中“竺副帅”即为茶筴,书中未提茶匙。该茶筴为扁平分须形制,与其他图像资料中茶筴可呼应。



图7 《茶具图赞》之竺副帅,即茶筴



图8 刘松年《捧茶图》局部(注汤之人手边为一茶筴,形制扁平,与《茶具图赞》描绘一致)



图9 山西汾阳东龙观宋金家族墓地壁画局部特写(画中男子手持的正是扁平状的茶筴,正在点茶)



图10 南宋《五百罗汉图·吃茶图》(图中可见仆人一手执茶筴,一手执壶正在点茶,但该茶筴形制不清)



图11 (宋)陆信忠《十六罗汉图》(相国寺藏)

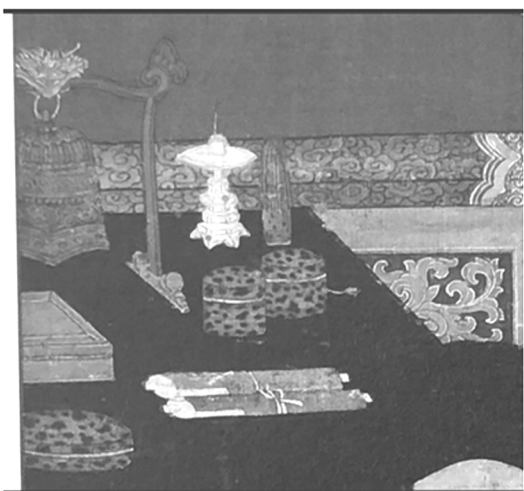


图11.1 (宋)陆信忠《十六罗汉图》局部放大(桌面放置有茶筴和玳瑁盖盒,茶筴形制很清晰,与刘松年《撵茶图》中的茶筴几乎一样,依稀可以看出这柄茶筴有斑点状的纹饰,可能是和玳瑁茶盒成套的茶具)

有资料提到“南宋时出现圆形分须茶筴”<sup>[7](P545)</sup>,所谓圆形分须形制的茶筴与现在日本抹茶道所用的圆形茶筴较为接近,留存的图像资料可以佐证。

南宋李嵩《货郎图》(图12)的局部放大图中可以看到倒数第二层有一茶筴,该茶筴为圆球立体分须状形制。



图12 (南宋)李嵩《货郎图》局部放大图  
(台北“故宫”博物院藏)

南宋佚名《斗浆图》(图13)中可见一茶筴插在篮中,这个形制已经不再是扁平分须状,而是柄下呈圆球状。其后元代壁画中出现的茶筴也多为此类形制,而较少见到扁平分须装的茶筴,推其原因还是点茶技巧成熟推动了茶器的改



图13 (南宋)佚名《斗浆图》局部放大图  
(黑龙江省博物馆藏)



图14 陕西横山罗圪台村元代壁画墓局部



图15 内蒙古赤峰元宝山元墓壁画局部  
[生活图(东壁)]

革。

纵观宋代点茶工具从茶匙到茶筴,茶筴形制从扁平分须发展至立体圆形分须,最主要的是因为点茶追求大量的沫饽,这也是贯穿宋代饮茶的一个显著标志。唐代陆羽《茶经》载“沫饽,汤之华也”,认为沫饽是茶汤的精华,而宋代承袭唐代饼茶的饮用习惯,在追求茶汤的沫饽上更是精益求精。特别是北宋时期,斗茶风行。起初斗茶主要是比较茶叶品质的高低,之后演变成宋人热衷参与的社会风尚。茶叶质量的优劣,茶末碾磨的粗细,击拂技巧的高拙都是影响斗茶结果的因素。因而在蔡襄《茶录》以及宋徽宗《大观茶论》中都有关于“击拂”技巧的论述,而击拂的工具,即茶匙或者茶筴就显得极为重要。圆形立体分须状的茶筴接触面更大,更容易打入大量的空气,从而使茶末溶于水形成极为细腻顺滑的沫饽,而这种沫饽正是斗茶胜败的关键。其二,也有学者认为“金属的茶匙容易损伤茶碗”,<sup>[8](P327)</sup>竹制的茶筴不伤茶碗,也是茶筴的优势。其三,与宋代的茶盏形制演变也有相应的关系。建盏可以说是因点茶而生的茶具,此处以建盏器型为例。北宋中晚期以及南宋时期的建盏出现了束口的形制,且相较于北宋早期的斗笠盏相较而言,盏壁的倾斜度变小,口部的广度也逐渐变小。由于盏壁的竖直和口部广度的变小,立体圆球状的茶筴比茶匙或者扁平的茶筴更容易操作。

### 三、明代的“茶匙”和“茶筴”

明代朱权《茶谱》(成书时间大约在1430~1448)同时有“茶匙”“茶筴”条目。“茶匙要用击拂有力,古人以黄金为上,今人以银、铜为之,竹者轻。予尝以椰壳为之,最佳”,“茶筴,截竹为之,广、赣制作最佳,长五寸许,匙茶入瓯,注汤筴之,候浪花浮成云头雨脚乃止”<sup>[1](P175)</sup>。朱权提出:“予故取烹茶之法,末茶之具,崇新改易,自成一家。”<sup>[1](P175)</sup>朱权不再采用宋代的茶饼,而是采用叶茶,但饮茶器具还是采用了点茶用的茶具。这段话比较难理解,从上下文来看朱权所提的茶匙和茶筴都是用来点茶的,而实际操作过程中的点茶工具其实只需要一种即可,况且茶筴的点茶效果是明显优于茶匙。另外文中也提

及“匙茶入瓯”,“匙”的功能主要还是量取而非“击拂”。

明代已是条形散茶全面盛行之时。明洪武二十四年(1391),朱元璋下诏废团茶,改贡叶茶(散茶),团饼茶只保留部分用于边销。明代茶书中的点茶煎茶多为文人士大夫的摹古行为,这也和当时明代“文必秦汉,诗必盛唐”的文风微妙地相似。在众多反映明代茶事活动的图像资料中可见,明代的茶具多为壶与杯的结合,难以看到茶匙或者茶筴的踪影。但是明代茶匙的实物却有留存,这一点和茶匙功能再一次转换有关。

明代顾元庆删校的《茶谱》,大约成书于1535年,其文“点茶三要”条目下载“茶瓶、茶盏、茶匙生銼致损茶味,必须先时洗洁则美”<sup>[1](P181)</sup>。其后文中茶具六事一节提到“归洁,竹筴(帚)也”,“撩云,竹茶匙也”<sup>[1](P183)</sup>。书中的竹筴主要功能是清洁,可以说又回归到“筴”最早的功能,即为洗涤清洁。在其后明嘉万年间高元濬辑《茶乘》记载:“撩云,竹茶匙也,用以取果。”<sup>[1](P241)</sup>对竹茶匙的功能做了进一步解释,此时提出了茶匙的另一个功能,取果。关于这个功能,扬之水在其《金瓶梅词话》中的酒事》也已有详细的分析,果茶这一形式在民间应是很普遍的,用镂空的茶匙在茶汤中捞取果子也是明清以后茶匙主要的功能。

### 四、日本茶匙与茶筴

谈及茶匙和茶筴,日本茶道中的茶匙和茶筴不可回避,两者有着千丝万缕的联系。

北宋时期,由于交流的受阻,团饼茶以及点茶法并未传播至日本。南宋以后,中日交流频繁,中日贸易兴盛,大量日本人来华,从中国带回了茶具、茶、茶书,并在日本积极传播茶文化。这一时期,饮茶在日本获得了大范围的普及。所以日本一开始接收的便是南宋时期的饮用的方式,茶筴作为点茶要具而被广泛使用,而茶匙传至日本多为取用茶末的工具。

一开始传至日本茶筴形制如何?暂未找到可靠资料。日本14世纪中期的《慕归绘词》是反映当时日本茶具情况的图像资料,其画卷中的茶具的棚架上可以看到茶筴,其造型与前述中国宋元时期的圆形分须茶筴比较相似。



图16 日本14世纪中期《慕归绘词》



图16.1 日本14世纪中期《慕归绘词》的局部放大图

当代日本抹茶道中使用的茶筴，一般认为最初是由村田珠光请高山宗砌制作，如今奈良县高山村的茶筴生产依旧盛行。腾军《中日茶文化交流》也提到，因为经过日本茶人加工改制后的茶筴较为宽疏，在中国传统生产的建盏中无法挥动。因此，千利休设计出了著名的乐烧茶碗来解决这一矛盾。这种茶碗的宽大底部和广口的设计，让茶筴运用十分方便。

大致上也可推测，宋代的茶筴传至日本后，经过改造定型为如今双层结构的茶筴，更易于击打出茶沫，甚至因为茶筴的形制而催生出了日本著名的乐烧茶碗。根据不同的茶道流派、茶的浓淡以及用途，茶筴会有材质、形状和竹穗数的差异。

而取用茶粉的茶匙传至日本后被称为茶杓。有资料提到《分类草人木》载：“昔日茶勺皆象牙制，碰到茶末罐及茶碗时有声，珠光始令珠德削竹制作，命名浅茅。”<sup>[9] (P213)</sup>村田珠光时期茶杓的材质由象牙转向竹。在此之后的千利休经反复实验，削制出形态修长的茶杓，并且对茶杓的结构制定了规则，比如茶杓上下中间要有节；要配置竹制的筒，筒上要记有茶杓的名和作者的名等等，千利休也被认为是日本茶杓的定型人。

日本茶杓形制的改变，一方面是由于抹茶在当时为珍贵的物品，每次取用量都是非常少，中



图17 日本桃山-江湖时代竹茶则  
(台北“故宫”博物院藏)



图18 日本江户时代竹茶则  
(台北“故宫”博物院藏)

国的茶匙取用的粉末量较大；另外，装茶末的容器变了。中国宋元时期装茶末的罐子，大致都是直口、平底的形制，南宋以及元代的茶罐很多配有荷叶形盖，特征都是大口，方便取用茶末。然而日本茶文化发展至千利休时期，茶道活动中特别偏好中国福州地区生产的洪塘窑的小罐（见次页图21）用作茶末罐，这类小罐普遍颈小或者口小，



图19 山西省大同市冯道真墓室壁画《道童进茶图》(画中桌面有一盖罐，贴有“茶末”的字条，可明确为茶末罐。这种形制的罐是宋元时期中国常见的一种器皿)



图20 宋吉州窑青白釉刻折梅枝瓷盖罐(中国茶叶博物馆藏。该件盖罐与壁画中的罐形制很接近)



图21 宋洪塘窑酱釉茶入(中国茶叶博物馆藏。洪塘窑生产的这类瓷罐广受日本茶人喜爱,特点为卷唇或圆唇,直口,短颈或长颈,圆肩,鼓腹,平底或微凹底,器里外施酱褐釉,为酱红或酱黑色。从中国进入日本后,使用人一般会给这类小罐配置象牙盖)

原来中国传统的茶匙取茶末就不合适。

不过在元代陆仲渊《罗汉图》(见图22)中,可以看到一男子正手执匙从细颈瓶中取物,从旁边一男子正在碾茶而且放有罗盒以及棕帚、带托茶盏的各类茶具的情况下看,该男子极大可能是取用茶末。这件茶匙的形制已经和唐宋时期的茶匙完全不同,匙身修长,顶部卷起,显然是为了取粉末状物品而专用的器物,形制很大程度上接近于千利休改制过后的茶杓,只是中间没有节,推测并非竹制而是象牙一类的材质。从这些资料来看,村田珠光以及千利休改制日本茶杓是否受中



图22 (元)陆仲渊《罗汉图》局部(能满院藏)



图22.1 (元)陆仲渊《罗汉图》局部放大图

国类似器物的影响,值得进一步讨论。

### 五、结论

宋代的点茶法随着团饼茶的消失而逐渐淡出人们的视线,茶筴作为最直接的茶器也随之消失在历史的长河中,而茶匙这一茶具因具有多种功能而继续在茶事活动中发挥作用。结合图像资料和实物资料,以及在其他国家的文化留存,我们对这类茶具器型的多样化以及功能的转变可以有更清晰的认识。

### [参考文献]

- [1]郑培凯,朱自振.中国历代茶书汇编校注本[M].香港:商务印书馆,2007.
- [2]赵方任辑注.唐宋茶诗辑注[M].北京:中国致公出版社,2001.
- [3]关剑平.茶筴的起源[J].农业考古,1997,(4).
- [4]周振甫.唐诗宋词元曲全集第5册[M].合肥:黄山书社,1999.
- [5]杨镰.全元诗第51册[M].北京:中华书局,2013.
- [6](宋)洪迈.夷坚志[M].重庆:重庆出版社,1996.
- [7]陈宗懋.中国茶叶大辞典[M].北京:中国轻工业出版社,2000.
- [8]关剑平.茶与中国文化[M].北京:人民出版社,2001.
- [9]廖宝秀.芳茗远播——亚洲茶文化[M].中国台北:“故宫”博物院,2015.

责任编辑:尧水根