

茶与盏的对话：紫玉瓯心雪涛起

文本刊特约撰稿 刘亭亭 图陈赵龙



海口市博物馆宋建窑兔毫盏

兔毛紫盏自相称

兔毫盏，是宋时饮茶的良配，因黑釉瓷盏上黄褐等色细长的条纹犹若兔毫，因而得名，以其创始地建窑所产最负盛名。建窑位于武夷山之南的建阳水吉镇，宋元之际为建宁府辖地，故以之得名。此窑创烧于晚唐五代，以两宋至元最是兴盛，主要烧制以黑釉为主的盏、碗、壶、瓶、罐等生活器皿，建窑能够在宋代享誉天下，倚凭的便是其烧制的黑釉茶盏。建窑黑釉盏以灰黑色胎质为主，又名“乌泥建”，其中比较常见的品种有兔毫斑、鹧鸪斑、窑变花斑等。

出土建盏的足部有些刻有“供御”“进琖”等字样，由此推测，建盏还曾作为贡品进奉至皇家，据学者考证，宋徽宗斗茶所用茶盏便是兔毫盏。黑釉茶盏风靡于宋代朝野，饮茶著作中的茶具用瓷也皆以其为最，故当时福建其他地区、江西、河北和山东等地均有仿烧。

海口市博物馆所藏的黑釉兔毫盏便是建盏中较为常见的器形：口部微敛，斜直腹下收至底，浅圈足较小。瓷胎呈黄褐色，盏内满釉，外壁施釉不及底。腹下部积釉呈流淌状，自然垂下。碗口釉层极薄，釉中满布丝状黄褐色兔毫般的纹理。

建盏的釉子是内外兼施，施釉以浸釉法为主，制瓷的匠人要手捏着底部的盏足，盏口朝下，浸入釉浆之中。所以如若细观建盏底部的胎面，有些依旧能微微看到手指的痕迹。从海南省博物馆藏黑釉兔毫盏的底部来看，还可看到黄褐色垫饼的残留，因窑中高温，盏底与垫饼胶结，虽已过八九百载，依旧不易脱落。浸釉后的建盏碗口朝上放平后，釉汁会沿着器壁由上而下自然流淌。因口部釉水下流后较薄，故而烧成后盏口多呈现出黄褐色；而盏的下部釉厚垂流，常可看到釉汁凝聚成突出器壁的水滴状釉块，省博和海口市博所藏的建盏上亦有这些特征。

建盏黑釉中千变万化的斑纹，虽由人作，亦是天开，皆在窑

火中天然烧成。以出土和传世的兔毫盏来看，依其色泽的不同可分为金兔毫、银兔毫、灰兔毫和白兔毫等。宋徽宗赵佶曾在《大观茶论》中论兔毫盏之优劣：“盏色贵青黑，玉毫条达者为上。”又曰：“茶色白，宜黑盏，建安所造者，绀黑纹如兔毫，最为要用。”是说盏以青黑色、兔毫纹延展至盏底者是为上品，并钦点建窑所产的最好。

松风鸣雪兔毫斑

黑釉的颜色并非被历代所青睐，但建窑的制瓷匠人精于钻研，利用釉料中铁等金属氧化物的呈色机理和入窑后的烧造气氛，烧制出富有变化的结晶釉，兔毫釉纹成形的神奇便源于此。由于釉汁中铁元素的含量较高，在入窑后的高温中，釉汁受热后产生气泡，将其中铁的微粒带至釉面，当温度达1300℃—1350℃时，釉层融化，自上而下地流淌，富含铁质的釉水便附于釉面流成细长似兔毫的条纹，呈现出一种浓淡相宜，放射并略有规则的形态，整体看起来流畅均匀，犹若天成。

黑釉兔毫盏能够在宋代风行于朝野，从中不难窥出宋人独有的审美情趣和艺术追求。纵观宋朝的五大名窑，都以质地釉色为上，正所谓“雨过天青云破处，这般颜色弄将来。”宋人追求的是最近接于自然的美，建盏釉变的不可复制和不可控性，使泥与火的艺术得到了自然的升华。同时宋朝崇尚道教，道家含蓄质朴、无为自然的观念与兔毫建盏清幽玄谧的釉色又有着相通之处。所以符合宋人审美追求的建窑兔毫盏在当时也是紧俏的商品，清朝梁同书写的《古窑器考》中提到：“按宋时茶尚撇碗，建窑兔毫盏为上品，价也甚高。”

地处东南的武夷山，五代时便以茶闻名于华夏。其所产岩茶，是中国茗界少有的珍品。昔日苏轼游于闽地，饮过武夷之茶后感其岩韵醇厚，遂写下“两腋清风起，我欲上蓬莱”的佳句。飘飘乎欲仙的东坡居士赞武夷之地的茶香，其弟苏辙则有《次韵李公择以惠泉答章子厚新茶二首》的诗

云：“蟹眼煎成声未老，兔毛倾看色尤宜。”大意是说，要饮武夷的佳茗，煎茶需用烧至未老的泉水，且配以建窑兔毫盏最是相宜。

茶圣陆羽在其著作《茶经·四之器》中曾论有茶色与瓷器的调和关系：“越州瓷、岳瓷皆青，青则益茶，茶作红白之色。邢州瓷白，茶色红；寿州瓷黄，茶色紫；洪州瓷褐，茶色黑，悉不宜茶。”但从中可以看出唐代的茶色为“红白”之色，故而越窑和岳州窑产的青瓷最是相配。上文中赵佶在《大观茶论》已提到：“茶色白，宜黑盏。”也即宋代的茶汤为白色，需要青黑的建盏才能较好的衬托茶色。

宋代蔡襄在《茶录》中又说：“建窑所造者绀黑，纹如兔毫，其坯微厚，熁之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或紫，皆不及也。其青白盏，斗试自不同。”所以除了考虑到色彩的搭配外，建窑兔毫盏胎体略厚，在温盏后不易散热，也是被青睐的一大缘由。



海口市博物馆宋建窑兔毫盏



海南省博物馆藏宋建窑兔毫盏底



海南省博物馆藏宋建窑兔毫盏

宋人的“斗茶”与兔毫盏

文本刊特约撰稿 刘亭亭

宋人所著的《梦粱录》中载：“人家每日不可或缺者，柴米油盐酒酱醋茶。”由此来看此时饮茶已与饮食一般是为生活所需。黄庭坚有诗云：“兔褐金丝宝碗，松风蟹眼新汤。”兔褐金丝自然说的是建窑兔毫盏，“蟹眼新汤”讲的是水初沸之时，水面上的气泡小而圆，犹若螃蟹的眼睛一般，此时为水沸未滚的情状，是煎茶最受用的嫩汤。宋代饮茶之俗风行于朝野，皇帝也曾以茶赐饮，宋徽宗还常与王公大臣们“斗茶”。“上之所好，下必甚焉”，每当武夷新茶出炉，便会有“斗茶”之人以香茗佳品比出高低。

宋代“斗茶”应是起源于唐代的“点茶”之风，相比于“点茶”，“斗茶”呈现的品茗过程更为讲究。具体的斗茶之法，蔡襄在《茶录·点茶》中有提到：“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、著盏无水痕为绝佳。建安斗试以水痕先者为负，耐久者为胜。故较胜负之说，曰相去一水、两水。”大意是说首先要将茶叶碾捣成末，抄一钱左右的抹茶放入用沸水温过的茶盏之中，注入“蟹眼”沸起的嫩水调制，用茶筅搅拌至均匀，然后再加沸水，一般加四次左右，先出现水痕者为负。使用黑釉兔毫盏盛茶，也便于观察茶沫的白色茶痕，所以宋徽宗赵佶在《大观茶论》中也赞叹说：“建盏胎骨既厚，宜于久热，且釉色黑，水痕易验，故最宜斗试。”

宋人的斗茶呈现出一种别样的生活情趣和审美倾向：简约质朴的黑釉兔毫盏，烧至初沸未老的嫩水，武夷山上的岩茶，看似简单的斗茶，被挑剔的宋人演绎得其乐无穷。此时斗茶的重点或许已不在于茶之优劣，更像是一场充满趣味的艺术创作。而再看苏轼的那句“来试点茶三昧手，勿惊午盏兔毫斑。”，“三昧”是佛家用语，意为屏除心中的杂念，专注于一境，东坡居士似在饮茶又在静中悟禅，而黑釉盏上兔毫的斑纹似也成了禅的一部分，怕被惊扰，颇有些“禅茶一味”的味道。

兔毫建盏因武夷之茶名天下，武夷之茶又因兔毫建盏而独具意韵，茶与盏的对话，最终便是相互成全。时过境迁，宋人的斗茶之乐和饮茶方式已不同于今人，但由茶悟禅的精神追求仍然传承至今。