

古风

且将炉鼎试新茶

文本刊特约撰稿
杨江波

宋代大文豪苏轼谪居儋州时,曾作《汲江煎茶》诗:“活水还须活火烹,自临钓石取深清。大瓢贮月归春瓮,小杓分江入夜瓶。茶雨已翻煎处脚,松风忽作泻时声。枯肠未易禁三碗,坐听荒城长短更。”东坡先生爱饮茶,这首茶诗记录了他取水、煮茶、喝茶的过程。那么,古人一般用什么器具来煮茶呢?

明代丁云鹏绘《玉川煮茶图》。

清雍正茶叶末釉壶。
本组图片均为资料图

炉和鼎都用来煮茶

苏轼另有诗《试院煎茶》提到“且学公家作茗饮,砖炉石铫行相随”。这里的“砖炉”指的是烧炭火煮茶的炉子,而“石铫”就是一种有柄、有嘴的容器。

中国人煮茶、饮茶的历史悠久。两千多年前,西汉王褒在《僮约》中云:“烹荼尽具。”此处的“荼”即“茶”。不过,当时用什么器具煮茶,已难查证。

唐代“茶神”陆羽在《茶经》中言:“风炉以铜铁铸之,如古鼎形,厚三分,缘阔九分,令六分虚中,致其垢慢……其炉,或锻铁为之,或运泥为之。”陆羽笔下煮茶的风炉,材质为铜、铁或陶,呈三足鼎立形态,炉上还装饰着文字和图形。

明代海南籍名臣丘濬在诗作《冬夜》中也提到了煮茶:“铁砚烘水研墨,瓦炉化雪烹茶。月下忽来诗友,窗前只欠梅花。”南宋诗人陆游有诗句云:“今日蜀州生白发,瓦炉独试雾中茶。”丘濬和陆游说的瓦炉,是一种陶制炉具。

南宋诗人高翥有诗云:“石鼎煮茶论水品,土墙题字记花名。”南宋



亚明绘《煮茶图》。

诗人戴昺则说:“自汲香泉带落花,漫烧石鼎试新茶。”可以看出,鼎也是古代常用于煮茶的一种炉具。

除了石鼎,还有铜鼎。明代程用宾在《茶录》中言:“鼎……以铜铁铸之。”明代朱权在《茶谱》中云:“茶炉……泻铜为之。予以泻银坩锅瓷为之,尤妙。”可见,在明代用铜炉煮茶比较普遍,朱权以银制茶炉应是特例,毕竟相较于铜银要贵重许多。

一些茶炉还有保温作用

明清时,用竹炉煮茶颇为流行,有人认为铜炉不如竹炉。竹炉是一种外壳为竹编,内置小钵,可盛炭火取暖或烹煮的炉具。明代学者秦夔在《听松庵复竹茶炉记》中写道:“炉之制圆上而方下,织竹为郭,筑土为质,土甚紧密。”

不过,竹炉也有缺点,那就是容易朽坏。明代陆简在《复竹茶炉记》中云:“鸿渐(陆羽字)嗜茶,饰及炉鼎,至范铜为之,当不如竹之不凡,但竹力朽弱,难久存。”

除了竹炉,清代还出现了陶泥茶炉。清代《潮嘉风月记》记载:“工夫茶烹治之法,本诸陆羽《茶经》,而器具更为精致。炉形如截筒,高约一尺二三寸,以细白泥为之。”当时,潮汕地区流行饮工夫茶,茶炉之形效仿陆羽提到的“风炉”,但材质变成了白泥。

此外,清人还创造出一种紫砂炉壶,为茶炉和紫砂壶的结合体,上部为紫砂方壶,顶部有金属细提梁,下部为方形茶炉,茶炉四周镂空,以利于通风。除了煮茶,这种茶炉还有保温功能,为人们的茶生活带来了更多便利。■

温碗、弃水、置茶、注水、分茶,身着棉麻布衣的黄静端坐在茶台前,动作一气呵成、行云流水。在她的巧手下,碗中的茶也多了几分生动和灵气。

宁可三日无米,不可一日无茶。28岁的黄静住在三亚城区,不论冬夏,她的生活中都少不了那一杯热气腾腾的茶。



黄静将茶倒入分茶器。

新尚

一杯冲泡聚知己

文图 海南日报记者 李梦楠

黄静:

茶艺:手稳、水稳、心稳

“我生长在尖峰岭脚下,那里产茶,附近的人家也养成了喝茶的习惯。”小时候,黄静常陪在喝茶的父亲身边,父亲喝茶,她帮忙“端茶倒水”,就这样茶艺的种子悄然埋在了她心里。

形成于儿时的茶香记忆,影响了她一辈子。上大学后,黄静经常“泡”在图书馆,查阅和茶有关的书籍。

“接触越多,越感兴趣,越来越感受到中国茶文化的深厚和博大。”大学毕业后,黄静开始参加培训,系统学习茶艺,并成为一名茶艺师。

茶艺,简单来说就是泡茶,但从专业角度看,泡好一壶茶不容易。

黄静说,学茶艺不仅要学习理论知识,更重要的是实际操练。泡茶前,小到茶具的摆放,手势的幅度,水温、投茶量都要细细考量。泡茶时,则要考虑择水、选器,比如各类茶具如玻璃杯、盖碗、紫砂壶适合冲泡什么茶;哪些茶需要高冲,使其翻滚,加速茶中内含物质释出;哪些茶需要用水慢慢浸润,既不影响叶底的观赏性,又能保持茶汤口感……

被滚烫的茶水烫了手、动作不标准、出茶不顺畅,是学习茶艺常有的事情。至今,黄静右手无名指节上还有被烫伤的痕迹。

每天不断重复练习,让她的手更稳了,手稳,注水就稳,心里就踏实,黄静觉得浑身都变得柔和有力了。“泡茶的时候,我的心是平静的,仿佛这个世界只有茶和我。”

茶思:有浮有沉 先苦后甜

在经过系统、严苛的茶艺训练后,她品出了茶的浪漫和美好。

闲来无事,黄静会邀三五好友到家中,大家围坐在茶台前,泡上一壶茶,品茗畅聊。当温热的茶水入喉,茶气萦绕在五脏六腑,身体慢慢变暖,给人以清透之感。

在和朋友的交流中,黄静感觉到身边越来越多的年轻人爱上了煎茶、喝茶,一些环境优雅的茶馆,年轻人是主要客群。相较于老一辈喝茶人,年轻人不仅喝传统的六大茶类,也关注一些再加工茶,比如近年来比较流行的蜜桃乌龙、桂花乌龙等花果茶。

“茶品、茶具是外在形式,年轻人最喜欢的是品茶的氛围。”黄静笑着说,伴随水雾的升腾,茶香开始弥漫,朋友相伴左右,人的心情也会变好。

“茶在杯中有浮有沉,喝下后先苦后甜,这教会我在面对各种困难时要沉得住气。”经常饮茶,让黄静养成了沉稳的性格。在她看来,茶艺不仅是技艺,更是一种文化传承。“中华优秀传统文化需要年轻人传承,茶学是我的专业,也是我的事业,我会坚持下去。”■



黄静在泡茶。