

古风

## 且将炉鼎试新茶

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：“烹茶尽具。”此处的“茶”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，致其圻埆……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

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：“炉之制圆上而下，织竹为郭，筑土为质，土甚坚密。”

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。



亚明绘《煮茶图》。

新尚

黄静

## 一杯『冲泡』聚知己

文图 海南日报记者 李梦楠

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一杯热气腾腾的茶。



黄静将茶倒入分茶器。

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，泡好一壶茶并不容易。

黄静说，学茶艺不仅要学习理论知识，更重要的是实际操作。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。

