

宋代白舍窑

影青釉茶盏与南丰的擂茶文化

□ 曾智泉

一、宋代茶文化简述

中国是茶的故乡，茶是中国古老的饮料，我们祖先很早就知道饮茶的好处，初为药用，继为茶饮。历史上，以茶汁当饮料，至少可以追溯到汉代；把饮茶作为一种社会时尚，则是从唐代开始的。唐代茶圣陆羽的《茶经》奠定了茶道的形式和内容，饮茶由此开始讲究境界，强调饮茶体验人生的茶道，茶文化也逐渐形成，并迅速传入日本、朝鲜等国。宋朝一建立，便在宫廷兴起饮茶风尚，饮茶、斗茶成了风行上层社会的一种带有文化性质的风雅行为；又由于宋代市民社会的形成与发展，促进了民间饮茶的发展，茶文化由中间阶层向上、下两头扩展，使茶文化逐渐成为各阶层的礼仪、风尚和习俗。

饮茶、斗茶离不开茶具。茶具最早是因饮茶的需要而产生，随着历史的演变，它成了高雅艺术品和世俗生活用品的统一体，它与文人的关系密切，是文人心灵的折射，成了他们的精神寄托之一。

不同的茶品对茶具的要求各有不同。上流社

会的斗茶，因茶色呈现白色泡沫，因此，盛行于黑釉茶盏。黑釉瓷盏的登峰造极，是从建盏（图一）的粉墨登场开始的，随之，吉州窑的黑釉剪纸贴花（图二）、木叶纹茶盏也成为宋代最具特色的茶具。而同时，民间饮茶也因各地茶叶的不同，区域性气候不同和茶叶功能的不同，其茶具也各不相同。宋代盛行于江西省南丰地区的“擂茶”及当地白舍窑影青釉茶盏便是民间茶文化的一个代表。

二、南丰白舍窑的前世今生

江西省南丰县，历史悠久，建县于公元257年（三国吴太平二年），至今有1700多年历史，曾以南丰蜜桔和傩戏而闻名于江南，也是“唐宋八大家”之一的曾巩故里。

据《天赋南丰》记载：“南丰白舍窑，唐、五代伊始，两宋鼎盛，至明代绝烧。”“白舍，宋时置官监造瓷窑，窑数处，望之如山。”元代蒋祈《陶纪略》一书，谓之与景德镇竞争者有此窑。但由于景德镇窑的巨大覆盖力，长久以来，南丰白舍窑，如月旁之星，光芒暗淡。



图一 宋建窑黑釉兔毫茶盏



图二 宋吉州窑剪纸贴花黑釉茶盏



图三 宋白舍窑影青釉茶盏



图五 宋白舍窑影青釉茶盏



图四 宋白舍窑影青釉茶盏

作为民用瓷窑，白舍窑主要生产影青瓷器。产品有精粗之分，其精品胎质洁白细腻，釉汁晶莹润泽(图三)，粗者胎质较粗糙，色泽白中泛黄，呈蛋壳色(图四)。器形有壶、炉、盘、碗、茶盏、壶、瓶、杯、皈依瓶等器物。纹饰有篦纹、云气纹、莲纹、人物纹、卷草纹、菊花纹、牡丹纹等。

影青瓷的诞生有其特殊的时代背景。时代的审美决定了瓷器釉色。宋代是一个以简约含蓄为审美风格的朝代。在这一风格的主导下，单色釉瓷器便成为两宋瓷器的主流，号称宋代五大名窑的官、哥、汝、定、钧无一例外。也直接影响到陕西耀州窑、浙江龙泉窑青瓷、江西景德镇影青瓷的出现和风行。白舍窑则是景德镇窑系中重要的一分子。

尚玉爱玉的时代风气是影青瓷在两宋倍受热捧的另一个原因。中国是个“玉痴”民族，两宋又

是个佩玉世俗化的时代，可玉器被上流社会所垄断，对平常百姓而言，拥有一块美玉在当时是个不切实际的梦想，而影青釉瓷器“佳者莹缟如”，被称为“假玉器”。为此，能拥有一件“如玉”的景德镇窑系的影青釉瓷器便算是“梦想成真”了。

由于擂茶文化的存在，影青釉茶盏的烧制一直贯穿了白舍窑的烧瓷历史。可以说，特定的历史文化和地理条件催生了南丰白舍窑的出现，而擂茶文化则直接催生了白舍窑影青茶盏的问世。如今，“望之如山”的白舍窑址早被一望无际的南丰桔树所淹没，只有那散落在窑具外的瓷片在阳光下闪闪发光，恰如其在宋代瓷器历史夜空中微弱的星光。但作为历史的见证，宋代白舍窑的影青茶盏将永远伴随着久远的茶香，留在后人的心中。

一套完整茶盏在形制上分茶托和茶盏两部分(图五)。茶托底部外撇成喇叭形，精致品足部



图六 宋白舍窑影青釉茶盏



图七 宋南丰白舍窑影青茶盏

镂空出六个梅花孔,以对应托上的六朵花瓣式茶盏(图六);宽边花口的浅盘形托面上贴塑一个倒扣式小碟,茶盏喇叭足正好与碟底相吻合(图七)。总之,在南丰白舍窑兴旺时期,其产品造型、胎质、釉色与景德镇窑同类产品大体相似,以致其产品很长一段时间内被误认为是景德镇窑产品。

三、宋代南丰擂茶文化

南丰县内有军峰山,海拔 1761 米,常年云雾飘绕,翠绿的山茶长满海拔 1000 米的军峰山腰,故得名军峰山云雾茶。南丰有独特的茶文化,表现形式为擂茶。汉代南丰人开始用军峰山云雾茶制作擂茶,相传至今,在三溪、付坊、太和、西溪、太原等山区村民,仍保存着这种祖传习俗,常年饮用自制擂茶可防病健身。

南丰擂茶的用料十分讲究:主料有茶叶、芝麻、花生、豆子等十余种,配料有盐、糖、生姜等。制作饮用擂茶,比例为生芝麻占 1/3,熟芝麻占 2/3,制作药用擂茶,则掺和有桔皮、薄荷、甘草、车前草、鱼腥草、生姜末等中草药。可见,擂茶具有破热气、清头目、治中暑等功效,又因为茶中加入红糖、芝麻、花生、豆类等多种营养物质,所以还具有驱寒之功效。

擂茶制作工艺同样讲究:首先将主料和配料搅和后,置入特制的擂钵内,其内径为 45 厘米,内壁呈粗密相间的沟纹的陶制器皿,擂棍长 65 厘米,用山茶树干制成。操作时,用手紧握擂棍,有规律地不停地旋磨茶料,至钵内茶料成为糊状

物,再添加井水,煮沸后便成擂茶。

擂茶的饮具异常雅致:由于南丰擂茶为黑色糊状物,为了显示茶色,南丰人便以当地著名的白舍窑生产的影青瓷茶盏作茶具。正如当时风行朝野的斗茶,因茶沫泛白,故特制建窑或吉州窑的黑釉茶碗来衬托,而南丰擂茶中加入了红糖和黑芝麻等物,制成后的茶呈乌黑糊状,因此,青白釉的茶具便成了最佳选择。

擂茶品尝的方式多样:劳动时,饮之解渴、补充体内因出汗消耗的盐分;闲暇时,品之助兴,一边喝擂茶,一边品茶点,一边看雉戏,成为南丰特有的区域性文化生活;客人来访,擂茶配上佳肴,又成了待客酬宾的特产,懂得茶道的客人吃到最后一碗时,要将碗内“茶渣”喝尽。擂茶,不仅是南丰传统饮食中的特产,也是南丰区域文化的特色。

南丰擂茶,从古一直延续至今,只是如今缺少了宋代的影青釉茶盏,无形中缺失了一份古代的雅致。但擂茶待客,仍是今天南丰民间的传统。当你走进山村农家,主人便会以一碗香浓的擂茶作为见面礼,然后配有一桌丰盛的糕点。顿时,一幅宾客满堂、欢歌笑语的画面便鲜活于浓浓的茶香中,其时,让你既能感受到南丰淳朴的民风,又能领略到南丰深远的擂茶文化及厚重的历史习俗。

参考资料

1. 曾智泉《飘荡在宋代黑釉茶盏中的木叶》,《农业考古》2007 年第 2 期。
2. 曾智泉、陈晓飞《建窑黑盏与宋代斗茶文化》,《文博》2008 年第 6 期。
3. 傅清主编《天赋南丰》,江西人民出版社,2009 年 10 月。
4. 中国硅酸盐学会主编《中国陶瓷史》,文物出版社,2004 年。

(作者工作单位:西安美术学院中国艺术与考古研究所)