

漢唐以來，江蘇、浙江、安徽、福建、四川、雲南等名茶產地都按慣例，向朝廷進貢加工好的成品茶葉。清宮歷年留下不少各地貢茶，一九三〇年前後，故宮博物院變賣處理了不宜長期保存的茶葉、絲綢，但仍保留大量代表性的作為文物永存。

飲茶方式

漢唐以來，江蘇、浙江、安徽、福建、四川、雲南等名茶產地都按慣例，向朝廷進貢加工好的成品茶葉。清宮歷年留下不少各地貢茶，一九三〇年前後，故宮博物院變賣處理了不宜長期保存的茶葉、絲綢，但仍保留大量代表性的作為文物永存。

普洱龍井 錫罐藏茶

普洱茶膏，清晚期，盒長十七點八、寬十點五、高三點九厘米。是雲南大葉普洱，經熬製、壓模加工。每塊茶膏呈四方委角形，正面中心為團「壽」字，四角以蝙蝠紋裝飾，取「福壽雙全」之意。膏體平滑細膩，雖經百年，依然色如黑漆。清《本草綱目拾遺》卷六：茶膏能治百病，如肚脹受寒，用薑湯發散出汗即癒；口破喉嚨受熱疼痛，用五分噙口過夜即癒；受暑擦破皮血者，擦研敷之即癒。既是飲品，也是保健品。故宮還有舊藏最大型普洱茶團、次大型普洱茶團、中型普洱茶團、普洱方茶餅，大多屬清後期遺留。

成罐大凸花茶，清晚期，錫罐高二十二點七、長十九點八、寬八點五厘米。茶為嫩葉，條索整齊。根據原名，疑為北京人喜歡的花茶。錫材質涼性，散熱快，古人以錫瓶儲茶為貴，「但以錫瓶儲得清香味」，「茶之色香，雖經年如故」。錫罐外壁、蓋頂分別鑄梅花、松樹、鹿、蝙蝠等紋飾。優質包裝與優良茶質相輔相成，宮廷特色。故宮還有舊藏小凸花茶、小種花香茶、小陰紋茶、龍井茶、龍井芽茶等名目的茶葉，也基本屬晚清時物。

康熙紫砂 琥珀彩繪

清宮茶具主要可分玉翠瑪瑙、紫砂、瓷、金銀錫等四大類材質。康熙皇帝偏愛紫砂，乾隆帝偏重瓷、玉。

清宮舊藏一批康熙時宜興紫砂胎琥珀彩茶具，內壁紫砂本色，外壁以油畫方法繪製花果。當時宮中研製琥珀彩瓷，同時由宜興燒造一批紫砂胎茶壺，在宮中加繪、燒製琥珀彩。琥珀彩燒製過程中發生化學變化，在繪畫時相當於默寫燒成後的色彩效果。

宜興胎琥珀彩花式茶壺，高八點三、口徑七點五乘六點九厘米。器蓋至器身底面，整器呈四花瓣造型，每瓣各畫一牡丹花配

活水試新茶 玉壺漱芳潤

故宮茶文化擷英

故宮茶文化擷英

以其他花卉，花瓣間層層疊疊，線條明確，瓣葉分明。壺蓋邊緣花瓣卷邊，中繪黃芙蓉，花瓣脈紋以細線加描，細緻流暢。花卉周圍不加彩，保持紫砂本色，只於蓋紐、流嘴及把手上褐彩料，以免人手接觸玷污紫砂。

宜興胎畫琺瑯三季花三果碗，高五

點七、口徑十一點二、足徑四點五厘米。撇口，深弧壁，圈足。口足間各飾凹棱弦紋一周，內壁無紋，外壁以琺瑯彩繪四季花果：桃、荔枝、香櫞、枇杷、柿子、石榴、葡萄、荸薺、菱角、櫻桃等，果實間飾蘭花、月季、雛菊。碗底書「康熙御製」款。道光十五年陳設檔記載此碗只有一匣兩件。

琢磨玉器 匠心獨運

清雍正 玛瑙茶盞，口徑十點六、底徑四點二、高六點七厘米。乳白底色，黃、褐鱗片，絲帶狀紋路。蓋身光素，敞口微撇，圈足稍張，安詳俊逸。造型簡約輕巧，拋光精亮，是雍正帝心頭好。

清宮舊藏清代白玉茶壺，造型方形，方腹，圈足，有流有柄。子母蓋，呈四層方台，層層收縮造型，頂部有方鈕。連蓋高十一點八、口徑六點七乘四點一、足徑六點一乘四點三厘米。腹飾淺浮雕蝙蝠、雲紋，器身有墨。另有兩件玉杯。器質均為和田羊脂白玉，精雕細琢，珠圓玉潤，冰肌玉骨，清華朗潤。以之加玉泉、雪水沖泡龍井綠茶，超塵脫俗，出神入化。

清宮舊藏白玉羊首瓜瓣壺，則為南瓜造型。高十五點四、長十七點八、寬十二點七厘米，為十八世紀清中期作品。器身、壺蓋、蓋鈕均似南瓜，壺嘴則琢成羊首。壺的提樑呈三股絞絲狀外形，上端收於一把荷葉及蓮蓬中，而下端則嵌荷葉形的玉片，切磋琢磨，匠心獨運，巧奪天工。

▼清康熙宜興胎畫琺瑯三季花三果碗。
台北故宮博物院



▲清康熙宜興胎琺瑯彩花式茶壺。
台北故宮博物院



▲清宮舊藏普洱茶膏。 故宮博物院



▲清宮舊藏最大型普洱茶團。 故宮博物院



▲清宮舊藏成罐大凸花茶。 故宮博物院



►清宮舊藏明宣德青花松竹梅高足茶鍾。
台北故宮博物院

民間習俗

宋宮舊藏南宋名畫劉松年《擣茶圖》、《鬥茶圖》軸，再現宋人點茶工藝及鬥茶風俗。宋人點茶先將茶餅用茶磨或茶碾研末，過羅篩細，置於建窑兔毫盞、浙江天目盞等深色茶甌中，以沸水沖、點，甌中白沫像雪濤一樣湧起，茶湯品味如醍醐灌頂，為極品。《擣茶圖》內容包括磨茶、煮水、注水點茶、斟酌等程序。左前方一人騎坐几床上，右手順時針轉動石磨。稍後案前是風爐，上置銅釜，釜底爐火純青，釜中漸入佳境。案右是水甌，內貯中瀝水，上覆荷葉。案邊茶藝師，右手提湯水壺，左手執茶盞，正在把握時機準確注水點茶。只待茶乳發好，斟酌到案頭那一摞摞茶盞裏，右手那三位咬文嚼字、寫字畫畫的賓主，就可體會「且將新火試新茶」（蘇東坡句）的詩情畫意了。

宋時茶業中心為福建建安（今建甌），有官、私茶園一千三百三十六所。其中北苑官焙御茶園四十六所。每年新茶製成，通過「鬥茶」評出最佳茶園。評比以烹煮茶湯時產生的浮沫「沫鬱」，是否「咬盞」及「咬盞」時間為標準。所謂「咬盞」好比如今醬香型白酒「掛裏」，或者說好像醬油掛碗邊。「咬盞」時間越長，鬥茶成績越好。北宋書法家蔡襄撰《茶錄》稱點茶、鬥茶：

「茶少湯多，則雲腳散；湯少茶多，則粥面聚。」雲腳、粥面指浮沫狀況。放茶末一錢七，先注熱水調勻，接着續水開稀，以小竹帚攪拌，湯上蓋四分停止。視其面色鮮白、著盞無水痕，為絕佳。建安鬥試，以水痕先沒者為負，耐久者為勝。故較勝負之說曰：相去一水



▲清宮舊藏清代白玉茶壺。
台北故宮博物院



▲清宮舊藏南宋劉松年《擣茶圖》、《鬥茶圖》軸。
台北故宮博物院

宋畫《擣茶圖》《鬥茶圖》

兩水（勝負就在一星半點水量之間）。
《鬥茶圖》反映宋代建安茶園主，在將新茶送北苑作貢茶之前，先進行鬥茶的情景。畫家描繪武夷山古樹下兩家為代表，兩主、兩僕、兩茶爐等設備。點茶核心技術應該是掌握在主人手中。左邊僕尚在與對方交談。

畫心上方「詩堂」裏，是范仲淹十七世孫范允臨（一五五八至一六四一年）書寫范仲淹《鬥茶歌》：「年年春自武夷來，建溪花暖冰微開。溪邊奇花冠天下，武夷仙人從古栽。新雷昨夜發何處，家家嬉笑穿雲去。露芽錯落一番榮，綴玉含珠散嘉樹。終朝采掇未盈擔，惟求精粹不敢貪。研膏焙乳有雅製，方中圭兮圓中蟾。北苑將期獻天子，林下雄豪先鬥美。鼎磨雲外首山銅，瓶攜江上中瀝水。黃金碾盡綠雲飛，碧玉甌中翠濤起。聞茶味兮輕醍醐，聞茶香兮薄蘭芷。其間品第胡能欺？十目視而十手指。勝若登山不可攀，輸同降將無窮恥。……」宋代文人士大夫熱衷飲茶、鬥茶，蔡襄鬥茶打遍天下無敵手。

姜舜源



▲清宮舊藏南宋劉松年《鬥茶圖》軸。
台北故宮博物院

重華宮茶宴

清代乾隆開始，每年正月初二在重華宮舉行「茶宴」，如同今天茶話會，指定南書房、上書房等處供奉皇帝身邊的翰林十八人出席，取唐太宗時「十八學士登瀛洲」典故。宴席上飲「三清茶」，君臣唱和，聯句作詩。「三清茶」以梅英（晾乾的梅花瓣）、松實、佛手，加圓明園雪水烹製，寓意「一片冰心在玉壺」。

台北故宮博物院有一宗清宮舊藏乾隆青花、礬紅兩種三清詩茶碗，差不多都是高五點六、口徑十點八、足徑四點七厘米。撇口，深壁，圈足。通體以青花或礬紅描繪花紋，口足內外均飾藍或紅底留白如意紋，杯外書乾隆十一年

姜舜源



▲清宮舊藏乾隆礬紅三清詩茶碗。
台北故宮博物院