

北京石景山金墓新出土点茶图壁画解析

文物出版社 姚敏苏

2002年3月,北京西郊石景山五环路立交桥工地,发现了一座有皇统三年(1143)纪年的金代壁画墓,北京市文物研究所对其进行了抢救性发掘。此墓为圆形砖室墓,墓室直径不足2米,穹顶已毁。可贵的是,墓室中出土了一组保存完好的壁画,内容自西南顺时针依次为:散乐、备酒、帐榻屏风、点茶、备宴,让我们直观地看到了墓主人生前丰富的生活场景(简报待发)。其中的点茶图,在北京地区墓葬壁画中实为罕见,它引起我们对这一时期饮茶生活的关注。

这幅壁画上共有六个人物。画面中心,围绕一张方桌有三人。桌的左后方,一个留两撇短须的男侍,头戴浅青色软巾,着青色短衫,腰间系白围裙,左手托一套带黑色盖托的白茶盏,右手握一把长颈长流的执壶,正倾着身体,瞪大眼睛,专注地向茶盏里注水。方桌右侧,一个髡发、着窄袖长衫的契丹男侍双手捧着同样一套茶盏,面向前者,似在等待他向盏中注水。画面偏后,髡发男侍右侧,一个与注水者同样装扮的男子,双手将一个大托盘托至左肩部,面朝右侧注视着注水者的动作;托盘中放着四五件盖盒、小瓶等小器物,整个托盘上罩着透明的纱罩。方桌正中放着一个盃顶壶、座大方盒,旁边是一套与人物所持相同的带托茶盏,以及白色小碟、小木槌和小匙。这组人物左右,各有一戴黑色软脚幞头、着黄衫的侍吏,左侧的一个叉手而立,几乎背对画面中心,而朝向左侧的另一幅壁画;右边一个手拄髀,身体微屈,像是离岗而来看热闹的。他的脚边,画面右下方有一个梳髻男子,背上背着包袱,似蹒似跪,低头向下。惜墓室曾浸水,壁画下部漫漶,无法看清此人的动作和面前有何物。

显然,这是一幅点茶图。(见本期彩页4)

分析画面内容,还要先简单谈一谈宋代的饮茶法。从唐代至宋代,茶叶加工都处于饼茶阶段,即将茶叶采摘后,经烘焙、杀青,在模子中制成圆形的茶饼,烘干保存。饮用时,要先将茶饼敲碎,在茶碾中碾细并过罗。加工好的茶末,唐代是投入釜中煎煮,称煎茶;唐末至宋代改为点茶,就是将茶末放在茶盏中,用沸水点注,同时用竹制的茶筴击搅,使茶汤中泛出白色的沫饽,叫作汤花。宋人认为,汤花是茶中的精华,茶饼加工的好坏,茶末研磨的粗细,茶盏的形状和厚度,茶筴的形状,注水的角度,击搅的力度,等等,都直接影响汤花的发出和留存的时间。这种点茶法起源于福建建阳一带的民间,那里出产优质的茶叶,烧造黑釉的茶盏——建盏。用建盏观察茶汤中的白色汤花最为清晰;建盏较深的器形和粗厚的器壁,对茶汤保温、保持汤花存留时间最为适宜。于是当地将点茶的要求发挥到极致,进而演变为斗茶的游戏,比赛谁的汤花留存时间长,长者胜。还有人更在汤花上做文章,在茶盏中点出图画,称作“水丹青”。点茶法虽然起源于民间,但将其大力推广以至风靡全国的,则是宋徽宗赵佶。这位风流皇帝和他的一群臣子,在武夷山下开辟了皇家的茶园北苑,专为宫廷制备精而又精的龙团茶。从宋徽宗本人到大臣丁谓、蔡襄等人,都是点茶与斗茶的狂热爱好者。他们还潜心研究茶的制备和饮用,并

为此著书立说，丁谓撰写了《北苑茶录》，蔡襄著有《茶录》，徽宗则亲自撰写了《大观茶论》，今人对当时点茶和茶具最详尽的了解，大多来自这些专著。

石景山金墓壁画上描绘的，正是点茶的场面。

先看画面上的茶具。中心人物手持一套带托茶盏，盏为白色，盏形不大，撇口斜壁，圈足插在盏托中。这种盏应为瓷质，出土和传世实物很多，北方白瓷多为定窑或定窑系产品。上文谈到，北宋点茶尚用黑釉的建盏，但这在不同地区、不同时代也不是一成不变的。南宋初年程大昌《演繁录》称：“今御前赐茶，皆不用建盏，用大汤盏，色正白。”汤盏就是一种斗笠形的盏，宫廷中使用的正白色釉的瓷器，当为定窑白瓷。定窑在宋辽金时代影响甚为广泛，除了今河北曲阳的定窑中心窑厂，内蒙古赤峰缸瓦窑、北京门头沟龙泉务窑，都烧造定窑风格的白瓷，以满足民间的消费需求。不仅这次发现的石景山金墓壁画，在河北宣化下八里辽墓群出土的大量生活场景壁画中，茶盏都画成同样的白瓷盏。这也说明这种白瓷盏是当时普遍使用的茶具。与盏配套的盏托，画成黑色的，造型为圆盘形托盘，中心凸起盂形托圈，下有高圈足。盏托的起源也相当早，文字记载最早出现在唐人李匡乂《资暇集》“茶托子”一条，云“始建中。蜀相崔宁之女以茶杯无衬，病其熨指，取碟子承之。既啜而杯倾，乃以蜡环碟子之央，其杯遂定。即命匠以漆环代蜡，进于蜀相。蜀相奇之。为制名而话于宾亲，人人便，用于代足。后传者更环其底，愈新其制，以至百状焉。”而考古资料中，我们见到了更早的六朝青瓷盏托实物，江西南昌、福建建瓯以及浙江、江苏等地的东晋、南朝墓里都曾出土。到了宋代，盏托的确“愈新其制，以至百状”，青瓷的，白瓷的，钧釉的，黄釉的，银质的，漆制的，盘形凹心的，盂形托圈的，花形盘口的，有底的，通透无底的……各色各样。然而万变不离其宗，托盘中央都有或凸起、或凹下的托圈，以放置并固定茶盏的圈足。石景山金墓壁画中，盏托画成黑色的，按理应为漆器。《资暇集》“茶托子”正文后有注曰：“贞元初，青郢油缯为荷叶形，以衬茶碗，别为一家之碟。”也就是说，中唐时期，已经出现了荷叶形的漆盏托。漆盏托在宋墓中屡有出土，江苏常州博物馆藏武进南宋墓出土的木胎漆盏托，外髹朱漆，内髹黑漆，就是一件制作精美的典型器物（图一）。在河北宣化辽墓壁画中，盏托的形象也比比皆是，它们有的如同石景山金墓壁画，与白瓷盏相套叠，也有的分开摆放，盏托画成黑色或朱红色，说明是黑漆或朱漆的，这与当时常用的漆器是相吻合的。因此，石景山金墓壁画中所描绘的盏托应是黑漆的。同时，壁画中还告诉我们盏托和茶盏的配套方法和持握方式，即将瓷盏和盏托套叠好，点茶时连托带盏一齐托在手中，再向盏中注水。这样则绝无烫指之患。

壁画中的另一件点茶器具是执壶。这种执壶宋代叫汤瓶，顾名思义，是盛开水的器具，它也是点茶过程中不可或缺的。这组壁画的线条比较写意，器物造型和透视不十分讲究，但主要特征大都表现得比较准确。同宋辽金的大量执壶实物一样，点茶者手中的执壶为小口，似有盖，长颈，高身，长流，颈肩之间安弯曲的把手。关于对汤瓶的要求，宋徽宗《大观茶论》“瓶”一条有详尽的描述：“瓶宜金银，小大之制，惟所裁给。注汤害利，独瓶之口嘴而已。嘴之口差大而宛直，则注汤力紧而不散。嘴之末欲圆小而峻削，则用汤有节而不滴沥。盖汤力紧则发速有节，不滴沥则茶面不破。”就是说，汤瓶造型最关键的在于壶嘴的尖圆和角度，它不仅影响到注水的角度，还影响到注水的力度，并直接决定着茶汤的质量。壁画中的执壶虽然画得不很工细，但流口却表现得十分准确，还画出一股水流直冲盏心，如此点出的茶汤，一定会“发速有节”，“茶面不破”。

壁画中，方桌上的一件盞顶壶门座大方盒十分醒目。同人物相比，它大约尺把高，盖为盞顶正方体，底部四边凸出成壶门座。画面上没有过多的空间，不会无端表现不相干的多余器物，这件方盒，应该与点茶活动有直接关系。

历史上最早的一部茶学专著，唐代陆羽的《茶经》“四之器”一节中，有一种器具名“都篮”，“以悉设诸器而名之。以竹蔑内作三角方眼，以外双蔑阔者经之，以单蔑纤者缚之，递压双经作方眼，使玲珑。高一尺五寸，底阔一尺，高二寸，长二尺四寸，阔二尺。”南宋咸淳五年(1269)审安老人画了一套茶具图，称为“十二先生”，将十二种茶具拟人化，赋以姓名、字号和官职，元至元十七年(1280)由茅一相为之撰写《茶具图赞》。十二先生分别是：韦鸿胪——茅编篮筥，木待制——木槌杵臼，金法曹——铜茶碾，石转运——石制茶磨，胡员外——葫芦水瓢，罗枢密——茶罗，宗从事——棕帚，漆雕秘阁——漆盞托，陶宝文——陶瓷茶盞，汤提点——汤瓶，竺副帅——茶甌，司职方——茶巾。其中的“韦鸿胪”，画成茅或竹编的方形带盖篮筥，就是陆羽《茶经》中盛装茶具的都篮。

再参看一下宣化下八里辽墓壁画，我们发现，不少幅备茶的画面中，桌子上都有一件尺把高的盒子，只是造型不尽相同。像张匡正墓(M10)的备茶图，桌上有一件长方形盒，盞顶，边缘有铆钉，应为金属器皿，盒盖边缘装套环，底部四角有四个云头形小足；旁边摆放着执壶、藤编壶套、瓷碗、竹帚、茶匙、竹夹和小锯。张世古墓(M5)备茶图中，桌上是一件朱漆盞顶方盒，有四个小尖足，旁边摆着一摞摞的朱漆盞托和白瓷盞。张世卿墓(M1)备茶图中，则是一件圆形黑漆盒，有三道铜箍，旁边有两套黑漆托白瓷盞。张恭诱墓(M2)备茶图，与几摞白瓷盞托和扣叠的白瓷盞一起，是一件海棠形漆盒。这些盒子，从比例上看，都可以盛贮成套的茶具，虽然它们有金属的，有漆木的，而不似陆羽所要求的为竹编篮筥，但起着同样的作用，只是由于时代的发展，质地越来越考究，造型也在不断地变化。南宋周辉《清波杂志》“茶器”一条中记载：“长沙匠者造茶器极精致，工值之厚，等所用白金之数。士夫家多有之，置几案间，但知以侈靡相夸，初不常用也。”从这段记载可知，当时收藏、使用成套茶具是一股社会风气，士人家庭中，茶具是必备的显示身份的器具。因此可以推断，石景山金墓壁画以及宣化辽墓壁画中与茶具放在一起的大方盒就是盛贮成套茶具的“都篮”。

壁画中，桌上还摆放着一件小槌和一件曲柄小匙，皆画成木质本色，它们应该是敲茶饼的茶槌和量茶末的茶则。南宋审安老人《茶具图赞》“十二先生”之一的“木待制”，画的是木槌和杵臼。壁画中虽然没有茶臼，但木槌作敲茶饼之用应是合理的解释。关于茶则，陆羽《茶经》“四之器”中是这样记载的：“则，以海贝蛎蛤之属或以铜铁竹匕策之类。则，量也，准也，度也。凡煮水一升，用末方寸匕，若好薄者减之，嗜浓者增之，古云则也。”据此可知，茶则既是舀茶末的匙，同时又是一种量具，一般只有方寸大小。那么，桌上的小匙无疑是茶则了。

桌子后方那个男侍肩上大托盘中的小件器物也值得注意。器物的线条画得比较粗率、写意，有的几乎是随意一圈，但是，那些扁圆形的形象还是能看出具体器形的，有弧形盖的盖盒，有圆钮盖的盖盒，后面一件，仿佛是有颈的小瓶。托盘上罩着透明的纱罩，在以前的同时代壁画中不多见，这足以说明托盘上的物件十分珍贵。这一组小器物，很容易让人联想到餐桌上成组的调料瓶。这样的联想不是没来由的。唐人煎茶是要加盐的。陆羽《茶经》“五之煮”言道：“初沸则水合量，调之以盐味，谓弃其啜余。”《茶经》“四之器”中，还记载了一种器物叫“暖篮”，“以瓷为之，圆径四寸，若盒形。或瓶或罍，贮盐花也。”而唐代诗人薛能在《蜀州郑使君寄乌嘴

茶》一诗中却有句曰“盐损添常戒，姜宜著更夸”，主张在茶中加姜，认为盐有损于茶味。从许多诗文中可以读到，唐宋时代，在茶中加调味料并不鲜见。北宋书法家黄庭坚《谢刘景文送团茶》诗中就提到：“个中渴羌饱汤饼，鸡苏胡麻煮同吃。”宋代诗人苏辙《和子瞻煎茶》诗中称：“君不见，闽中茶品天下高，倾身事茶不知劳。又不见，北方茗饮无不有，盐酪椒姜夸满口。”南北方如此大的反差，大概同当时茶叶加工工艺受到局限，茶中的苦涩味去除不尽，不适合北方人的口味有关。而在宋代文人雅士中，对茶中加调料的做法已经十分不屑了。《东坡杂记》云：“唐人煮茶用姜，故薛能诗云‘盐损添常戒，姜宜著更夸’，据此，则又有用盐者矣。近世有用此二物者辄大笑之。然茶之中等者用姜煎信佳也，盐则不可。”其实从那时起，饮茶方式在南北方的不同民族中就出现了两个分支，南方崇尚自然高雅，追求的是茶的本色本味；而北方，尤其是在骑马民族中，则习惯在茶中添加调味料，来改变茶中固有的苦涩。这种习惯相沿至今，最典型的代表是蒙古族的奶茶。蒙古人不仅在茶中添加奶汁，还要加入盐和炒米，并配吃奶酪干等茶食。从唐宋饮茶史中，不难找到这种古风的来源。

根据出土墓志，北京石景山金墓的墓主人名赵励，祖居太原忻州，后迁至燕地。赵励为宋朝秘书省校书郎，宣和五年(1123)卒于汴梁，后举家携其灵柩迁回燕地。妻吴氏于金皇统三年(1143)卒，同年夫妻合葬于燕城宛平县崇祿里。墓葬虽然建于赵励死后二十年的金代，但墓主人赵励始终生活、供职于北宋都城汴梁，墓室壁画所表现的内容，应当是赵励生前的生活场景。赵励恰恰生活在宋徽宗的时代，从这幅点茶图壁画可以充分领略到，皇帝倡导的饮茶之风，在士人社会中无孔不入。赵励生前，饮茶显然是其重要的生活项目之一。这个小小文吏的家中，备有考究的茶具，还有专门的侍者负责点茶。而他饮茶，很可能是习惯添加调味料的。侍者高高托起的大托盘中的小瓶小盒，不就是“盐酪椒姜”一类精致的调味品吗？

另有一点不能不提及，赵励墓点茶图壁画右下角还有一个人物，似席地而坐，瞠目注视着面前地上的什么物体。根据宣化辽墓壁画备茶图的内容，蹲坐或跪在地上劳作的人，不是推茶碾就是在吹风炉烧水。然而，这幅壁画下部的残损，使我们实在无法猜测人物的动作。这对于解析这幅壁画的完整性，以及所表现的茶艺生活的内容，无疑是一件永远的憾事。

参考文献：

唐·李匡乂《资暇集》，商务印书馆 1939 年 12 月丛书集成版。

胡山源编《古今茶事》，1941 年 7 月版，上海书店 1985 年影印本。

宋·周辉撰、刘永翔校注《清波杂志校注》，中华书局 1994 年 9 月版。

河北省文物研究所编《宣化辽墓壁画》，文物出版社 2001 年 9 月版。



图一 南宋漆盞托 江苏武进出土