

# 茶熟清香·有客到門可喜—— 從日本京都萬福寺隱元紫砂壺談起

■ 黃健亮

明末禪師隱元隆琦（1592-1673）為臨濟正傳三十二世高僧（圖1），八十二歲於京都黃檗山圓寂後，遺物便被寺方妥善珍藏，包含本文探討的兩件隱元日用紫砂壺。相較於考古出土、沈船出水壺難免土沁水蝕，這兩件隱元日用舊物卻承載著濃郁的生活氣息，全器包漿盈潤，隱元手澤宛然在目，彌足珍貴。惟長期以來的出版物僅見單一圖版，偶有學者提及，卻未見深入研究。筆者心繫此事多年，2018年春季終於在中日友人協助下，有幸於京都萬福寺文華殿拜觀〈大彬款紫泥大茶罐〉備覺殊勝，感謝寺方禮遇，獲准上手並作影像記錄。本文為兩件隱元壺的基礎研究，從使用痕跡、茶垢推論隱元茶法、茶種，並勘校以往出版品對其來源模糊、銘文誤讀、容量錯誤等不足之處，以下茲將研考心得求教於先進。

隱元繼承福清黃檗山萬福寺法席時，盛名遠播東瀛。日本長崎興福寺住持逸然性融（1601-1668）多次派人齎書，延請隱元東渡弘化，重振漸趨頹靡的日本禪宗。清順治十一年（1654）隱元在鄭成功（1624-1662）船隊協助下，率弟子赴日。「及聞師至，如撥開雲霧，皎日當天，舉國感激加歎，以為古佛重臨，菩薩再世也」<sup>1</sup>並於日本寬文元年（1661）創建新黃檗山萬福寺。（圖2）後世將其法脈從臨濟宗獨立，稱黃檗宗，極盛時共轄956所寺院，<sup>2</sup>僧俗信眾遍布日本各地。寬文十三年（1673）隱元示寂前獲後水尾天皇賜「大光普照國師」號，此後歷代皇室又多次追諡，被譽為「日本民族文化的大恩人」。在茶文化方面，隱元傳入明季興起的散茶法，較當時繁瑣拘謹的抹茶法輕鬆自在，為日本煎茶道發軔的重要契機。<sup>3</sup>

## 兩件隱元壺的來歷與形制概觀

上揭兩壺應係已知宜興紫砂壺東渡的最早紀錄，惟日方相關書冊對兩壺的來源標註略異，〈無款紫泥茶罐〉（圖3）載為「隱元將來」，〈大彬款紫泥大茶罐〉（圖4）記為「隱元所用」，<sup>4</sup>似乎暗示了這兩把壺來源非一，因此有人推測後者或非隱元攜來，而是抵日後由信徒供養。但筆者拜觀時親見寺方登錄冊標示為「隱元禪師帶來」，並註記此壺為日本傳世最大、最古老的國寶級珍藏紫砂。（圖5）聚訟紛紜，至此足息。

〈無款紫泥茶罐〉，高14.7公分，底著寬9.9公分，腹寬13.4公分，依比例推算容量約1公升。<sup>5</sup>以紅赭色紫泥為胎，壺口與底著同寬，壺腹飽滿充盈，有如鼓腹式坐墩，因此亦稱為〈紫泥圓鼓式茶瓶〉。一彎流，嘴尖斜切60°，耳形長把，二階平嵌蓋，蓋面盪起，壺鈕形制



圖1 隱元禪師像 京都萬福寺藏 取自尾野善裕，《日本と茶—その歴史・その美意識》，頁246。

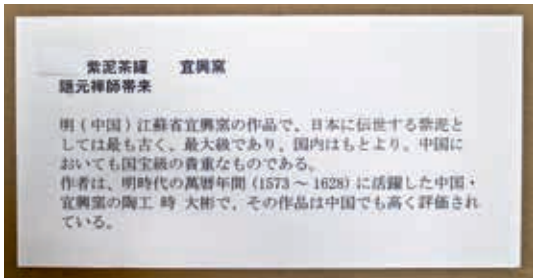


圖5 萬福寺文華殿〈大彬款紫泥大茶罐〉登録標示卡 作者攝



圖2 寛文3年 隱元親筆京都萬福寺寺匾 作者攝



圖3 無款紫泥茶罐 京都萬福寺藏 取自尾野善裕，《日本と茶—その歴史・その美意識》，頁247。



圖4 大彬款紫泥大茶罐 京都萬福寺藏 取自尾野善裕，《日本と茶—その歴史・その美意識》，頁247。

與壺身相類，大小呼應，中通氣孔，鈕柱、鈕座結構嚴謹，全器雍容古穆，堅實偉岸。

〈大彬款紫泥大茶罐〉，高 19.3 公分，寬幅 28.5 公分，口徑 9.6 公分，腹寬 17.8 公分，重量 1320 公克，<sup>6</sup> 依比例推算容量高達 3 公升，實物氣勢奪人，遠非圖版所能傳達。壺壁相對較薄，介於 0.3～0.6 公分之間，故雖巨碩但上手卻沒預期中沉重。以暗褐色紫泥為胎，壺身渾圓飽滿，三彎流，嘴尖斜切 55°，耳形曲把，嵌截蓋，蓋面隨壺形微拱，嚴絲合縫，渾然一體。壺鈕形制殊異，近似商周青銅器「豆」的造型，壺鈕扁如算珠，鈕頂略凹陷，中通氣孔，鈕柱甚高，上斂下侈。壺身正面刻有三排豎行陰文行書：「茶熟清香有」、「客到門可喜」、「時大彬做古」十五字。壺蓋內部另有毛筆墨書「世晉二號」四字。

## 從傳器推論隱元茶法

兩壺年代下限皆不晚於清順治十一年，但考量隱元茶緣早結，未出家前即在普陀山為信眾供施茶水，「即投潮音洞為茶頭，日供萬眾略無難色」，<sup>7</sup> 董席福清萬福寺時茶風益盛，且隱元東渡前的禪林地位已十分崇隆，供養者眾，因此兩壺的實際年代很可能上溯晚明。更重要的是，兩壺容量大小有別，所遺包漿茶垢兩異，背後可能涉及兩種飲茶法（茶法、茶種、人數），筆者認為這或是探索日本煎茶道濫觴的契機所在，有必要詳加梳理。

一、〈無款紫泥茶罐〉。據京都國立博物館尾野善裕先生描述：「壺底部有黑煙狀附著物，應是直接將茶壺置於炭火上所留下的燒灸痕跡。（筆者譯）」<sup>8</sup> 並引大枝流芳寶曆六年（1756）刊行的《青灣茶話》補充說：「隱元直接在沸水中放入茶葉來煮茶，大概就是直接在

此紫砂茶罐中加入茶葉。只是也有『不用火煮』一說，可能就是茶葉放入之後不再加熱之意。（筆者譯）」<sup>9</sup> 不論投茶後是否繼續加熱，此舉皆有別於當時日本所行的抹茶法，<sup>10</sup> 而近於明末由散茶法衍生出的大壺煮茶、泡茶法。

從隱元所處的明代茶文化視野觀察，洪武二十四年（1391）明太祖下詔，廢團茶，興葉茶，就此掀開中國茶史最重要的篇章。迨至萬曆年間（1573-1620），蘇吳地區盛行煮散茶的飲茶法，惟此非唐朝的茶馥煎煮法，而是如陳師（生卒待考）約成書於 1593 年的《茶考》載：「以佳茗入瓷瓶火煎，酌量火候，以數沸、蟹眼為節。如淡金黃色，香味清馥。過此而色赤，不佳矣。」明代晚期仍以炒青綠茶為主，未發酵茶不耐高溫久烹，成敗關鍵在於火候節制，稍過則風味不佳，是以「茶葉放入之後不再加熱」的泡茶法漸成主流。

筆者參拜時適逢此壺外借參展，憾未親睹。幸蒙香港梁鑑澄教授（Leung Kam-Ching）提供所攝照片，終於首度明確看到壺底的燻燒痕與圈足的朱漆修繕痕（圖 6），以及壺內深厚的黑色茶垢。（圖 7）一般來說，紫砂壺長期受熾烈的明火烤炙，壺底會累積厚重的炭垢，甚至產生裂璽，傳世老紫砂壺常見此傷，然而〈無款紫泥茶罐〉壺底火炙狀況並不嚴重，且壺身包漿尚稱均勻，推測此壺應是被置於暗燃的茶爐上，以暗火慢煮或保溫。中國江南秋冬時節茶湯易冷，茶人常將茶壺置於炭爐上保溫，天寒時還可抱壺摩娑，權充手爐，隱元成長於氣候溫暖的福建，想必身處日本的寒冬雪月更需此舉。睽諸隱元涉茶詩偈的「煮茶」相關詞組，亦可互證，如〈聞故國信有感〉：「快煮濃茶滌慘腸」、〈壽參議乾庵陳檀越七十初渡〉：「聊捧東溟水，爛烹趙老茶」，「爛烹」與「聊捧」



圖6 〈無款紫泥茶罐〉壺底燻燒痕與圈足修繕痕 梁鑑澄攝



圖7 〈無款紫泥茶罐〉壺內狀態 梁鑑澄攝



圖8 壺嘴的包漿痕跡反映出使用者執壺吮茶留下的習慣。左為〈無款紫泥茶罐〉，取自尾野善裕，《日本人与茶—その歴史・その美意識》，頁247。右為日本傳世紫砂壺，私人藏家收藏，作者攝。

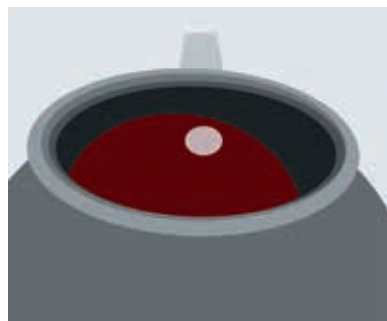


圖9 「無款紫泥茶罐（示意圖）」內壁圍繞著流孔形成一圈偏左的橢圓濃厚茶垢，是長期右手執壺對嘴而飲的證據。作者繪

對仗，除有隨興飲茶的閒適，也暗示煮茶法也是隱元平時所用茶法之一。就日常經驗觀察，暗火仍可緩緩將陶壺中的水煮至小沸，若急煽送風則可使火力轉旺，慢煮快煮，憑此隨心。

此壺還有一個重要細節：全器雖然包漿累累，唯獨壺把及壺嘴前緣一截幾無包漿，筆者認為這可能是隱元經年執壺吮茶留下的痕跡。（圖8）在中國江南也常有這種抱壺飲茶習慣，一壺清茶在手，隨時扣壺對嘴而吮，兼具簡便天趣，久而久之，壺嘴前緣觸口處自然留下截痕。直至明治三十一年（1898）竹軒樂人《煎茶早學》還記載：「清人用小瓶點茶，直就其嘴而飲，不用盞杯，一人自用，不施於他，名曰獨茶罐。」

夜間置之枕頭，臨時適用，或出遊亦攜之，取便矣。」有趣的是，觀察此壺內壁的黑色茶垢分布，圍繞著流孔形成一圈偏左的橢圓濃厚茶垢（圖9），可見是長期右手執壺對嘴而飲的證據。隱元六十三歲渡日時，飲茶已歷四十餘年，這些日常生活習慣顯然不會輕易改變。

〈無款紫泥茶罐〉除了應是隱元相伴座右的「獨茶罐」外，壺內的黑色茶垢很可能還回應了一個中國製茶史的關鍵課題「半發酵茶濫觴於何時？」目前中西方存世文獻對半發酵茶的出現大多只能保守地上溯到康熙中期，因為確知此時武夷山半發酵茶製作技術已然成熟，然其技術起源於何時？仍待考證。較被重視的線索



圖10-1 〈大杉款紫泥大茶罐〉壺內的灰綠色茶漬痕跡 作者攝



圖11 〈大杉款紫泥大茶罐〉壺底並無燒灼痕跡 作者攝

是：順治四至十一年（1657-1654）間，署理閩事的周亮工（1612-1672）於《閩小記》載武夷地區當時引入了松蘿茶的製作技術，卻無意間製作出殺青不完全，以致陳放發酵後呈色赤紫的武夷茶，<sup>11</sup> 滋味反而受到市場歡迎，半發酵茶極可能濫觴於此。<sup>12</sup> 隱元曾與周亮工同處於一個時空，而隱元「獨茶罐」內的茶垢色澤深厚不似綠茶，卻與久經半發酵茶浸漬的紫砂壺壁如出一轍，這是否意味著隱元正是這段茶史的見證者之一？

二、〈大杉款紫泥大茶罐〉。據載此壺是隱元在隱居處「松隱堂」所用，<sup>13</sup> 全壺外表包漿瑩潤。內壁壺腹中段以下略泛淡灰綠色茶痕，流孔下緣處附著一圈略見起伏的灰綠色茶水線（圖10），表示此壺雖大但常規用量並未滿載，



圖10-2 〈大杉款紫泥大茶罐〉，全器包漿瑩潤，隱元手澤宛然在目，彌足珍貴。 作者攝

約在1500cc左右，可能是松隱堂待客供茶之用。另據松井汶村（?-1715）〈雪華園之銘〉提及「槃山禪師來朝，製鍋煎唐茶，世稱隱元茶」，亦即隱元渡日後自行以鐵鍋炒青製茶，<sup>14</sup> 隱元亦有多首涉茶詩作如《隱元和尚松隱三集》〈種茶〉：「門頭一片荒蕪境，特地闢除盡坦平。唯植趙州真種子，以成黃檗舊家聲。雲來個個開心眼，話聚團團徹性情。一味清茶無盡福，令人醒豁億千生。」推測壺內茶垢應是隱元為解思鄉之情與嗜茶之癖，長年沖泡使用原鄉手法自製的炒青散茶。<sup>15</sup> 當然，隱元也可能像上揭周亮工所言「藏得深紅」，將自製的炒青茶陳放發酵後，以〈無款紫泥茶罐〉煮飲。

曾有日、中學者分別提及此壺和〈無款紫泥茶罐〉一樣，底部都有火炙痕，<sup>16</sup> 但筆者親見此壺底部仍為正常包漿狀態（圖11），顯然並未被炭火燒炙過，而壺嘴、壺把的包漿分布均勻，與壺身一致，顯示此壺的使用方式不同於〈無款紫泥茶罐〉的手持姿勢，事實上〈大杉款紫泥大茶罐〉容量驚人，盛水後十分沉重，較合理的常態是置於桌案，注熱水投茶淪泡，出湯時壺不離桌，只扶起壺把上緣，以杯就壺出湯分飲。

## 〈大彬款紫泥大茶罐〉銘文考辨

歷來日方出版品（包括京都國立博物館、萬福寺等圖冊）均將〈大彬款紫泥大茶罐〉壺身銘文釋為「茶熟清香有，客到一可喜，時大彬做古」，讀來總覺文意晦澀。此次細觀原跡發現「一」字收筆回勾其實近似「一」（圖12），以往受字槽內的白漆斑駁所誤，此字實是「門」字的草書體（圖13），銘文中的「有」字也採草書筆法，足以互證。這也符合晚明紫砂大壺的銘文多採行草體的慣例。<sup>17</sup>

此外，銘文的斷句亦有待商榷。原句出自明代屠隆（1543-1605）《娑羅館清言》：「茶熟香清有客到門可喜鳥啼花落無人亦自悠然」，收錄於其友陳繼儒（1558-1639）輯錄的《寶顏堂秘笈》。民國十一年（1922）上海文明書局石印本陳繼儒輯《寶顏堂秘笈》將此句讀為四六隔句對「茶熟香清，有客到門可喜；鳥啼花落，無人亦自悠然」，並且下接「翠微僧至，

衲衣全染松雲；斗室經殘，石磬半沉蕉雨」。<sup>18</sup>

（圖14）此外，屠本峻《茗笈·相宜章》評語也引用此句，句首並言「家緯真（屠隆之字）語云……」（圖15），可證此句確出屠隆。準此，



圖12 此字以往被誤讀為「一」，實為「門」字的草書體。 作者攝



圖13 「門」字的各家寫法 取自國家發展委員會《全字庫中文標準交換碼》：<https://www.cns11643.gov.tw/wordWrite.jsp?ID=85852&type=2>，檢索日期：2022年8月17日。

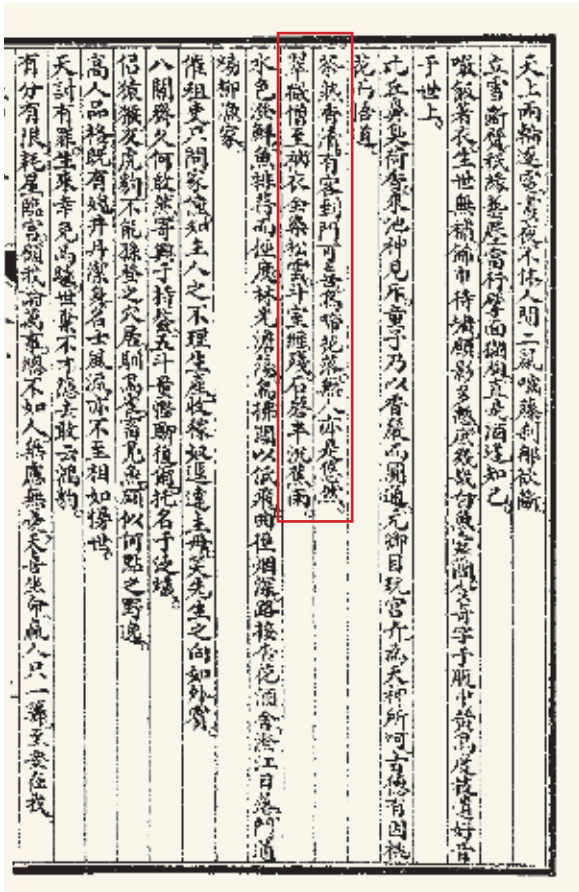


圖14 明 陳繼儒《寶顏堂秘笈》收入《寶顏堂秘籍·正集第四》民國十一年上海文明書局石印本 取自《中國哲學書電子化計畫》：<https://ctext.org/library.pl?if=gb&file=80841&page=58>，檢索日期：2022年7月6日。

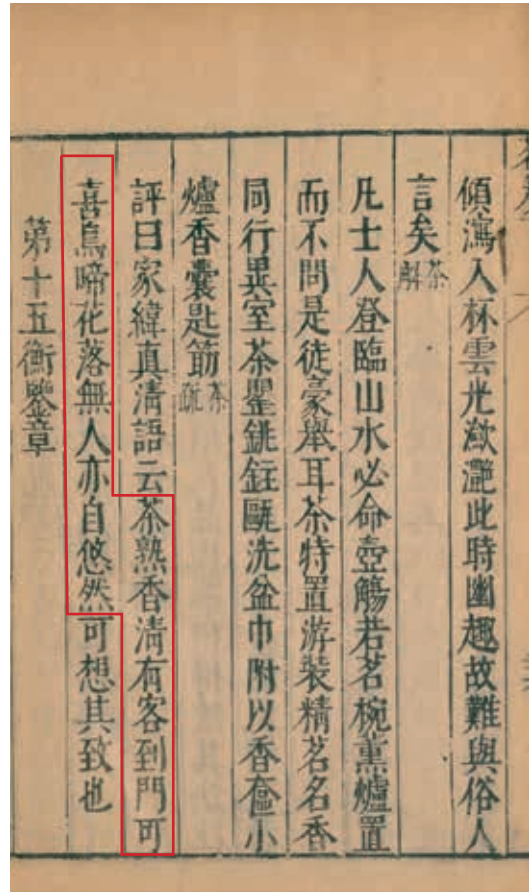


圖15 明 屠本峻《茗菴·相宜章》收入《明》諭政輯，《茶書·禮部》萬曆四十一年諭政自序刊本 取自《書格》：<https://www.shuge.org/ebook/cha-shu/>，檢索日期：2022年7月6日。

即知此壺銘文應讀作「茶熟清香，有客到門可喜」，雖然「香清」、「清香」語序顛倒，但應為題銘者信手引用時有意無意做的調動，此亦宜壺銘款常見之舉。在隱元詩〈暮春〉有「鳥啼花落春歸去，茶熟香清客到來」句，或即化自屠隆原句。屠隆清言、壺銘、隱元詩作三者之間的相似性，似有脈絡可循。

不惟如此，此壺署款的「時大彬」為明代中晚期的紫砂巨匠，生卒待考，對後世紫砂工藝發展影響甚鉅。明末周高起（?-1645）《陽羨茗壺系》評時大彬：「不務妍媚而樸雅堅栗，

妙不可思。……於陶人標大雅之遺，擅空群之目矣。」又言「……喜作大壺。後游婁東，聞陳眉公（即陳繼儒）與琅琊、太原諸公品茶施茶之論，乃作小壺。」顯然陳繼儒等文人的飲茶風尚對時大彬的創作歷程起了指引作用。據許次紓（1549-1604?）《茶疏》：「近日時彬所製，大為時人寶惜」，以及大彬還在世時便有名人如趙宦光（凡夫，1559-1625，《明史》有傳）、張紫淵（?-1644，即張岱十叔張煜芳，岱謂其妄人「剛戾執拗，至不可與接談」）都曾倩工仿製大彬壺，<sup>19</sup>可知大彬在聲名鵲起後，的

確可能結識了屠隆、陳繼儒等嗜茶文人，因此屠隆駢句的確可能被題於時大彬作品或仿品之上。

進一步推想，假若此壺為大彬真跡，或許正處於從大壺趨小化的前期階段，因為陶人製

壺理念、風格的轉變，當有漸進的歷程。鑒於隱元所處的歷史時空，以及此壺的器物特徵，筆者認為，「〈大彬款紫泥大茶罐〉是否存在時大彬真跡的可能性？」是一個有意義的命題，囿於篇幅，日後當另起專論探討。

作者為國立臺灣藝術大學通識中心兼任講師

---

#### 註釋：

1. 釋海寧等編，〈普照國師年譜·塔銘〉，《普照國師廣錄全帙》（日本：黃檗宗大本山萬福寺，1972），頁3-4。
  2. 林雪云，〈隱元禪師年譜研究〉，收入日本大阪府立大學人文學會編，《人文学論集》（堺市：大阪府立大學人文學會，2020），卷38，頁251。
  3. 滕軍，《中日茶文化交流史》（北京：人民出版社，2004），頁306-311。
  4. 小川後樂，《煎茶道具名品集》（東京：淡交社，2003），頁58-59；愛知縣陶磁資料館學藝課，《煎茶とやきもの—明治の中國趣味》（日本：愛知縣陶磁資料館，2000），頁10。
  5. 此前亦有學者推估800cc左右（滕軍，《中日茶文化交流史》，頁311），惟筆者取類似形制、尺寸之壺實測，推算此壺容積應在1000cc左右。
  6. 以上數據為梁鑑澄教授參訪實測。
  7. 釋海寧等編，〈普照國師年譜·塔銘〉，頁2。
  8. 「底裏には、被熱痕跡と見られる黒い煤状の付着物が認められるので、直接火にかけて湯を沸かしたものでらしい」尾野善裕，《日本人と茶—その歴史・その美意識》（日本：京都國立博物館，2002），頁330。
  9. 「隱元は沸かした湯の中に茶葉を投じたというから、湯を沸かしたこの茶罐の中にそのまま茶葉を投じたのだらう。ただし、「火を以て煮ず」ともあるから、茶葉を入れてからは加熱しなかつたようだ。」尾野善裕，《日本人と茶—その歴史・その美意識》，頁330。大枝流芳，本名岩田信安，生卒年待考，著有日本最早探討煎茶道的專書《青澗茶話》，繼承了賣茶翁「選擇茶和水的的方法」，在「有關鬥茶和選擇茶道具」上則比賣茶翁更加精通。
  10. 黃韻如，〈日日起清風—煎茶道小史〉，《芳茗遠播：亞洲茶文化》（臺北：國立故宮博物院，2015），頁346。
  11. 黃賢庚，《武夷茶說》（福州：福建人民出版社，2009），頁117。
  12. 清周亮工《閩小記》載順治年間武夷茶以先蒸後焙的方式製作，成茶色多紫赤。故崇安縣（即今武夷山市）令殷應寅引入松蘿法製茶，改蒸青為炒青。但松蘿製法需揀去細芽與粗葉，以免炒茶時炒焦或不透，武夷茶則慣採茶樹發展較成熟的芽葉，因此炒茶時不經意炒出殺青不完全的茶葉，於陳放時便繼續發酵，產生「經旬月則赤紫如故」的現象。然而這種茶反受當地市場歡迎，甚至「藏得深紅三倍價，家家賣弄隔年陳」，故青綠新茶甫出，陳茶往往急標以示，以免價格受累。要之，此時的武夷茶尚無搖青發酵工序，但卻可能奠定了半發酵烏龍茶的基礎。
  13. 尾野善裕，《日本人と茶—その歴史・その美意識》，頁331。
  14. 黃韻如，〈日日起清風—煎茶道小史〉，頁346。
  15. 據滕軍梳理的日本製茶史，專供煎茶道使用的散茶狀蒸青綠茶創於1742年，此前的日本茶分兩種，一是專供貴族抹茶道使用的蒸青綠茶，二是供平民飲用的煮青粗茶，後者湯色黃褐味苦（滕軍，《中日茶文化交流史》，頁326-329）。因此隱元才有必要以炒青方式自行製茶。
  16. 入間市博物館編，《「煎茶」伝来：売茶翁と文人茶の時代 特別展図録》（入間：入間市博物館，2001），頁12；滕軍，《中日茶文化交流史》，頁311。
  17. 黃健亮，〈晚明至清初紫砂壺身題刻初探〉，《紫砂名品》（臺北：國立歷史博物館，2008），頁14-23。
  18. 明屠隆，《娑羅館清言》，收入於陳繼儒編，《寶顏堂秘籍》（民國十一年上海文明書局石印本），冊4，《中國哲學書電子化計畫》<https://ctext.org/library.pl?if=gb&file=80841&page=58>（檢索日期：2022年7月6日）。
  19. 宋伯胤，〈我讀時大彬〉，《紫砂苑學步》（臺北：盈記唐人工藝出版社，1998），頁68-69。
-