

中国古代茶叶包装形态及包装设计的嬗变

Evolution of packing form and packing design of ancient Chinese tea

吴余青 陈培瑶

WU Yu-qing CHEN Pei-yao

(湖南师范大学美术学院, 湖南 长沙 410012)

(School of Arts, Hunan Normal University, Changsha, Hunan 410012, China)

摘要:通过对中国战国到明清时期茶叶包装的考证, 阐明了茶文化的发展演变, 以及不同时期政治、经济和文化对茶叶包装的影响, 展示了不同时期茶叶包装所蕴涵的哲学思想、审美情趣、文化特征, 以及包装材料、包装工艺、设计风格及制作技艺。对现代茶叶包装创新设计有着积极的借鉴作用。

关键词: 茶叶; 包装; 设计风格; 古代; 包装材料

Abstract: The evolution of the Chinese tea culture is illustrated through the research in tea packing from the Warring States Period to the Ming & Qing dynasties. Influences of politics, economics and cultures of different dynasties in tea packing are discussed. Philosophical thoughts, aesthetic tastes and cultural features included in tea packing are demonstrated, as well as packing materials, packing crafts, design styles and production techniques. All of these research results will be useful references to the innovation of modern tea packing design.

Keywords: tea; packing; design style; ancient China; packing material

“茶者, 南方之嘉木也。”中国是“茶的故乡”, 有着非常悠久的产茶和饮茶历史。据《神农本草》记载, “神农尝百草, 日遇七十二毒, 得茶而解之。”可见神农氏是最早发现茶叶药用价值的, 食用方式是连叶带茎咀嚼吞咽。茶叶从最初的药用发展为日常饮用, 又从普通食品发展为中华传统文化的象征和载体之一, 茶道之中蕴含了古老的中华文化之哲学精髓。随着茶叶的不断推广, 以及商业的发达, 对茶叶贮藏和运输的需求促使了茶叶包装的诞生。

中国古代茶叶包装自诞生以来, 就不仅仅具备简单的包裹和贮藏功能, 还是中国传统文化不可或缺的组成部分, 既承载了文人雅士的审美情趣, 也反映了民间淳朴生活的审美观; 不同时期的茶叶包装也反映了当时的社会生产力、消费倾向、审美理念以及社会文化需求。纵观中国古代发展史,

茶叶的包装经历了从简朴到奢华; 从单调到丰富; 从粗拙到精致的过程。研究中国古代茶叶包装发展历程, 有助于深入理解茶叶包装设计过程中包装材料与包装形态, 以及包装设计之间的相互关系与相互作用, 挖掘茶叶包装中的文化承载意义。

1 战国时期的茶叶包装: 丝麻织品为主

《礼记·地官》中记载周代茶主要用于祭祀, 作为祭品用。《晏子春秋》里记载春秋时期茶用于饮食中作菜食, 茶包装无史料记载。有史料记载的茶叶包装从战国时期开始。战国时期, 茶叶的需求量逐渐增加, 从商业角度出发, 为了贮藏和长途贩卖, 人们开始将茶叶晒干或晾干来储藏, 茶叶包装也随之而产生。男耕女织是战国时期社会的经济基础, 农业生产的发展使桑麻植物大规模种植, 染织工艺技术也进入了一个飞速发展时期, 相应的民间手工艺作坊与各诸侯官营作坊大量出现。因而丝麻织品成为当时包装茶叶的主要材料, 这类包装材料轻便, 运输便利, 但防潮性能欠佳。迄今未见战国时期茶叶包装设计的相关文字和图形记载。估计其包装并无专门设计, 而是以织物纹样为主, 除了几何纹, 还出现了鸟兽、龙凤纹样。

2 西汉时期的茶叶包装: 陶罐贮藏

西汉时期的茶叶包装设计未见于文字记载。西汉时期, 茶叶得以普遍种植, 产量提高。从当时的画像砖中可以看出, 饮茶在文人及贵族中比较流行(见图1)。西汉时期的陶瓷工艺技术也有了很大的创新和提高, 陶器在社会生活中得到广泛的使用, 逐渐开始取代之前的漆器, 日用器皿以灰陶为主。官窑和民间窑并兴, 每座窑都铭文戮记, 或添加吉祥语作为字铭。当时的茶为团饼茶, 其存放的容器主要是当时流行的陶罐(见图2), 陶罐肩部或刻有“茶”字, 陶罐透气性好可以吸收茶叶中的杂味, 还可以防潮、遮光。

3 花样繁多的唐宋茶叶包装

唐朝始于公元 618 年, 前后 120 年, 国家统一, 社会安定, 经济上升, 自然科学技术进步, 这也是茶叶生产以及发展

作者简介: 吴余青(1970—), 女, 湖南师范大学美术学院副教授, 硕士生导师, 博士。E-mail: 123076857@qq.com

收稿日期: 2017-01-08



图1 汉代画像砖

Figure 1 Portrait brick in Han Dynasty



图2 汉晋时期存放茶叶的陶罐

Figure 2 Clay pot for tea storage in Han/Jin Dynasty

的第一个兴盛期。茶叶开始在民众中普及,也影响着经济税收和文化,如“安史之乱”后开始征收茶叶赋税,“税天下茶漆竹木,十取一”这是中国第一次征收茶税^[1]。唐代“茶圣”陆羽的《茶经》(世界第一部茶叶著作)中记载:“纸囊,以剡藤纸白厚者夹缝之,以贮所灸茶,使不泄其香也。”^[2]可以看出唐代开始使用纸张包装茶叶用以储存。唐代文人以互送新茶作为一种交往方式,一般用白纸或者白绢多重包装,在纸上写相关的诗句,用囊袋包装的方式也十分普遍。

宋代饮茶比唐代更为普及。王安石在《议茶法》中说:“夫茶之为民用,等于米盐,不可一日以无。”^[3]宋代还有“斗茶”、“分茶”等饮茶艺术。从赵佶的《文会图》中可以看到北宋时期文人雅士中盛行品茶雅集(图3)。民间饮茶也十分普遍,民间茶楼、饭馆的饮茶方式也丰富多彩,亲友邻里互相送茶交际。邻居搬家得“献茶”;来客了要“敬茶”;订婚得“下茶”,结婚还得“定茶”,同房了更是要“合茶”。

宋人把唐人的煮茶法改为点茶法,并对茶的色香味有了研究,当时茶叶形态有两种,一种是团饼茶,一种是散茶。对



图3 北宋文人品茶聚会的场景

Figure 3 Tea party of literati in the Northern Song Dynasty

团饼茶最简易的包装是用箬叶包裹,外再缠以棉麻丝带。这种用箬叶包装茶叶的方法也传到了日本。散茶包装有木盒,宋朱弁的《曲洧旧闻》中曾经记载蜀公与温公相邀游嵩山,各自带着茶叶,温公用纸包装,蜀公用小木盒包装,温公见了,惊曰:“景仁乃有茶器也。”^[4]可见当时包装的茶器已经极为精巧了。

随着宋代漆器制作工艺大大提高,漆器的普遍使用,以漆为材料制作的茶奩和茶篋在宋代也很流行^[5]。宋代的印刷技术颇为成熟,因而使纸制包装得以广泛使用。在茶叶的包装设计上,受宋代理学思想“言理而不言情”,以及儒家和道家的“天人合一”思想影响,主张设计要实用和审美统一,使得当时的茶叶包装设计简洁明快,造型追求稳重大方,线条流畅,浑然天成。艺术风格严谨含蓄,言简意繁,淡泊而隽永,充分满足了当时宋人的理性审美需求。宋代比之唐代,茶叶包装更为精致,花样繁多,同时宫廷用茶包装上的装饰纹样严整规范,等级分明,充分体现使用者身份。

唐宋时期的手工艺分为官营和私营,在技术和艺术以及规模上都远远超过前代,茶叶包装也同样分为宫廷和民间。宫廷茶叶包装多选用上等的包装材质,不计成本的精益求精,造型多样,装饰繁缛,富丽堂皇,工艺精美。许多装饰纹样设计严格遵循统治阶级的等级区分,代表着统治阶级的审美情趣。如宋代生产的“密云龙”,分好几个等次,用不同的颜色区分,供给皇帝的茶,包装用黄色,赐给大臣们喝的茶,包装用绯色(官服色)^[6]。欧阳修的《归田录》里也描述过这款茶叶,一斤大约二两黄金,但有金也不可得。“瑞云翔龙”是贡茶,包装奢华讲究,多为制作精良的金银器和漆器木盒等。民间茶叶包装则注重实用,制作成本比较低廉,外形简单,纹样朴实,但同样具有吉祥的意义。在唐宋时期中国的吉祥纹样得到广泛的使用,吉祥纹样起于商周,发展在唐宋,吉祥图案的特点是“图必有意,意必吉祥”,茶叶包装使用的吉祥图案也不例外。如法门寺出土的唐朝的茶叶包装盒(图4、5),造型圆润饱满,规整而富有变化,华丽精致,植物与



图4 唐代茶叶包装盒(一)

Figure 4 Tea packing box (I) in Tang Dynasty



图5 唐代茶叶包装盒(二)

Figure 5 Tea packing box (II) in Tang Dynasty

飞鸟,多取吉祥之意。民间茶叶包装也有十分讲究的,如用于喜事的茶叶包装,金银、漆器、瓷器都用于其中,装饰纹样也多用吉祥图案。同时生活中的题材也多用其中,如人物、动物、花卉、瓜果等,这一时期,开始出现广告与商标。

4 多元文化审美的元代茶叶包装

元代是由中国蒙古族贵族建立的一个多民族的封建时期,因为这一历史原因而形成了独特的多元文化。当时的帝王贵族对手工技术相当重视,官府的作坊在各个地区都有设置,召集来自不同民族、不同地方的手工艺人来作坊制作工艺品。由于多民族文化和多种审美的融合,以及不同手工艺技术的结合,使元代的包装呈现出与众不同差异性和工艺的精巧性。

元杂剧《刘行首》有唱词“早起开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,说明茶叶是当时生活中不可或缺的生活用品。由于统治阶级长期过着游牧生活,追求豪华享受,和蒙古族随时迁徙、游动的生活习惯而成的游牧文化,影响了茶叶包装,包装风格浑厚、坚实、高大、厚实、抗摔,便携,具有耐久性。统治阶级的喜好也影响着当时包装的色彩。来自草原统治者对偏爱蓝色、青色、白色,使白底蓝花或蓝底白花的包装装饰色彩十分流行。其次,在装饰纹样上,形象大多是来源于自然界的植物、动物以及云纹,其中还有游牧民族特有的动物纹饰,如马、鹰等。反映了蒙古游牧民族的审美意识中充满了对自然的崇尚以及与自然和谐统一的价值取向。元青花釉里红镂雕的茶叶盖罐(图 6),通体青花釉里红纹饰,罐盖绘有青花莲瓣纹、卷草纹、回纹各一周,罐身近口沿处绘青花缠枝花纹、卷草纹各一周,肩部绘下垂如意云头纹,云头纹内绘青花水波纹托白莲,云头纹之间绘折枝牡丹纹,设计制作极为精美。



图 6 元代青花釉里红茶叶罐

Figure 6 Tea pot of blue and white glaze in Yuan Dynasty

5 精工细作、丰富多彩的明清时期茶叶包装

明清是封建社会的末期,高度专制的政治统治对艺术也产生了一定的影响。相当长的一段时间里政局稳定,经济繁荣,人们开始喜欢繁琐华贵的包装。上层统治阶级对生活品质的追求,促进了包装行业的发展,官营艺术品制作机构和繁荣的民间艺术品作坊并存。明朝政府通过徭役制度,大量征集各地的工匠。“劳动者被编入在 23 作中服役。各作有作头,其下则为作匠,共有 300 余名,统名为上班匠。”^[7]

明中后期,徭役制改为了“出银代班”制度;清顺治二年改为“计工给值”的雇募制^[8]。制度的改变一定程度上减少

了对手工匠人的束缚,提高了手工匠人们的主动性与创造能力,制作工艺也随之得到提高,使茶叶包装呈现出多样化、大众化、专业化的趋势^[9]。清代官办作坊,尤其是清朝内务府造办处,在制作时以取悦帝王为目的,不计成本,精工细作,手工艺技术包括:篆刻、镶嵌、雕刻、彩绘、烧造和编织等,宫廷茶叶包装运用了多种材料与制作工艺,由宫廷艺术家设计造型与纹饰,做工精细,结构多样,实用方便(图 7~10)。追求内容、形式与文化内涵在茶叶包装上完美统一^[10]。

“凡纸质用褚树一名谷树皮与桑稼、彼蓉膜等诸物者为皮纸,用竹麻者为竹纸,精者极其洁白,供书文、印文、柬启,用粗者为火纸钱纸、包裹纸包装纸。”这是明代宋应星《天工开物》中的记载,说明当时的造纸生产技术、加工工艺有了较大的提高,原料种类也丰富起来;同时纸张的印刷工艺、蜡制技术、纸张印刷、防潮功能日渐提高,逐渐替代了锦、绢等^[11]。明代的纸分为两类,一类是竹纸,另一类是皮纸。皮纸多用于包装用纸。发展到清代,纸张的加工技术又有了创新,增加了施粉、染色、研光、加蜡、描金、洒金银以及加肌胶等工艺,使纸张表面肌理更丰富、更光滑、更坚韧,还能做到防水、防虫,着色性能强,纸张可以更多地使用在外包装以及内包装结构中。明代的活字雕版、单色以及彩色套印技术的发展,丰富了印刷在茶叶包装的色彩,生产厂家开始在自家商品上印上商号、宣传语、图案,以扩大商品的知名度,提高商品的附加值。这一阶段,文人士大夫开始参与设计茶叶包装,工匠与文人士大夫合作,提高了工匠的文化素养,将明代的茶叶包装设计推向了高峰。

明代的饮茶方式从唐代的煮茶、宋代的点茶演化为散茶。散装茶叶成为一种流行,也改变了茶叶包装的形态,散装茶容易受潮,于是对茶的包装密封性要求有所提高。许次杼《茶疏》中说道:茶盒是用来放日常喝的零茶的。茶罐有大小,用瓷、紫砂作为材料,最大限度保持茶叶的原味。图 11 即是明代利用紫砂材料制作的茶叶壶,造型朴拙大气,密封性上佳。

到了清代,喝茶的方式与明代无差别,装茶叶的容器也没有太大的差异,只是茶叶罐的设计更为花样繁多。材料在瓷、紫砂的基础上又添加了陶、锡、铁、银、玻璃等材料,密封性更好(图 12、13)。在明代青花瓷的基础上又添加了单色釉、粉彩、古彩以及斗彩等,茶罐外还有黄陵布包装,既有防潮实用价值又有审美价值(图 14、15)。民间茶叶中值得一提的是云南地区的普洱茶,采用当地盛产的箬竹叶来包装(图 16),这种包装材料易获得,又能防潮,从宋代开始沿袭至今。



图 7 清代陶瓷茶叶罐

Figure 7 Porcelain tea pot in Qing Dynasty



图8 清代陶瓷茶叶瓶

Figure 8 Porcelain tea jar in Qing Dynasty



图9 清代黑漆描金茶叶盒

Figure 9 Gilded and black lacquered tea box in Qing Dynasty



图10 清代竹制茶叶桶

Figure 10 Bamboo tea barrel in Qing Dynasty



图11 明代紫砂茶叶壶

Figure 11 Purple clay tea pot in Ming Dynasty



图12 清代锡制茶叶罐

Figure 12 Tin tea jar in Qing Dynasty



图13 清代紫砂茶叶罐

Figure 13 Purple clay tea jar in Qing Dynasty



图14 清代人参茶膏包装

Figure 14 Ginseng tea paste packing in Qing Dynasty

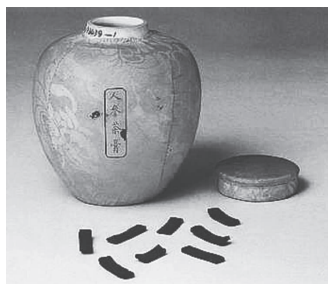


图15 清代人参茶膏瓷罐

Figure 15 Porcelain ginseng tea paste jar in Qing Dynasty



图16 清代箬竹叶包装的普洱茶

Figure 16 Pu'er tea packed with indocalamus leaves in Qing Dynasty

(下转第161页)

后,其营养价值远高于青稞,但是青稞萌发后,青稞中对人体有益的一些营养成分含量有所降低,比如 β -葡聚糖、纤维素。因此,在研究新型的萌发青稞食品时,应当注意添加这些营养成分,来改善萌发对青稞营养成分造成的负面影响。如可以研发萌发青稞冲调粉,并在其中加入 β -葡聚糖、纤维素等可制成新型的营养强化食品。

参考文献

- [1] 吴昆仑. 青稞功能元素与食品加工利用简述[J]. 作物杂志, 2008(2): 15-17.
- [2] SWIECA M, BARANIAK B, GAWLIK-D U. In vitro digestibility and starch content, predicted glycemic index and potential in vitro antidiabetic effect of lentil sprouts obtained by different germination techniques [J]. Food Chemistry, 2013, 128(2/3): 1 414-1 420.
- [3] HYUN Y K, SANG H L, IN G H, et al. Antioxidant and anti-proliferation activities of winter cereal crops before and after germination[J]. Food Science and Biotechnology, 2013, 22(1): 181-186.
- [4] 唐姗姗, 顾楠, 潘志芬, 等. 青稞发芽过程中 β -葡聚糖含量变化及对麦芽品质的影响[J]. 应用与环境生物学报, 2015, 21(4): 618-619.
- [5] 梁寒峭, 李金霞, 陈建国, 等. 黑青稞营养成分的检测与分析[J]. 食品与发酵工业, 2016, 33(10): 180-182.
- [6] 张水华. 食品分析[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2004: 1-3.
- [7] BHATTY R S. Production of food malt from hull-less barley[J]. Cereal Chemistry, 1996, 73(1): 75-80.
- [8] XU Jian-guo, TIAN Cheng-rui, HU Qing-ping, et al. Dynamic changes in phenolic compounds and antioxidant activity in oats (*Avena nuda* L.) during steeping and germination[J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2009, 57(21): 10 392-10 398.
- [9] 曾亚文, 杜娟, 杨树明, 等. 云南稻核心种质糙米功能成分栽培型差异及其地带性特征[J]. 光谱学与光谱分析, 2010, 30(12): 3 388-3 394.
- [10] 王福荣, 陈敏. 分光光度法测 α -淀粉酶的活度[J]. 酿酒科技, 1992(3): 55-57.
- [11] 李珊. 啤酒大麦制麦过程中淀粉酶系及其酶活力的研究[D]. 青岛: 中国海洋大学, 2009: 19.
- [12] 张学英. 蛋白酶及其活力的测定[J]. 酿酒, 2008, 35(6): 100-101.
- [13] 孙丽华, 李秀琳, 徐凯, 等. 大麦发芽过程中多酚氧化酶酶学特性初步研究[J]. 中国酿造, 2008(7): 35-38.
- [14] 申素芳, 晏春耕, 曹瑞芳, 等. 苕麻纤维中 β -葡聚糖酶活力测定条件的比较研究[J]. 安徽农业科学, 2013, 41(16): 7 051-7 052, 7 056.
- [15] KAUKOVIRTA-NORJA A, WILHELMSON A, POUTANEN K. Germination: a means to improve the functionality of oat [J]. Agricultural and Food Science, 2004, 13(1/2): 100-112.
- [16] 马雯, 刘玉环, 阮榕生, 等. 膳食多酚类化合物的研究进展[J]. 中国酿造, 2012, 31(4): 12-13.
- [17] ALBERTO Gianinetti. A theoretical framework for β -glucan degradation during barley malting[J]. Theory in Biosciences, 2009, 128(2): 97-108.
- [18] GEORG-KRAEMER J E, MUNDSTOCK E C B, CAVALLI-MOLINA S A, et al. Developmental expression of amylases during barley malting[J]. Journal of Cereal Science, 2001, 33(3): 279-288.

(上接第97页)

6 小结

从简单的织物包装到陶罐包装,到花样繁多的包装,以及多元化审美影响的包装,再到精工细作、丰富多彩的包装,经历了一个漫长的时期,期间人们的审美变化,社会经济的发展,政治转变,科技进步,制作工艺的完善,匠人与文人的合作都影响着茶叶包装与设计。从战国到明清时期,茶叶包装随着时代的演变而变化,在每一个时期都充分满足了各个阶层人们的审美要求。

中国文化是“人本位”,具有“同化力”,并追求与自然合一^[12]。即使在政治、经济、文化多元化发展的今天,中国人对设计的要求也同样以顺应自然、以人为本;吸收各国、各民族的优秀文化;以及多元与个性相结合的原则。对于茶叶的包装更是要求展示茶叶品质的同时也要展示中国传统优秀文化,而不是生搬硬套地嫁接其中。纵观古代茶叶包装的发展演变,不难发现每一个时代的茶叶包装,都将那一时代人们对哲学思想的诠释、审美情趣、文化特色、对传统文化的尊重和书画艺术手法的运用,以及每一时代的新科技和新材料运用,都融入在茶叶包装中,使茶叶包装既符合茶叶储存和运输的需要,又具备一定的审美价值,将功能美与形式美完美

结合,这是现代茶叶包装设计需要借鉴的典范。

参考文献

- [1] 潘林. 浅谈唐代椎茶制的形成[J]. 农业考古, 2004(2): 32-34.
- [2] 陆羽. 茶经[M]. 宋一明, 译. 上海: 上海古籍出版社, 2009: 11.
- [3] 林更生, 林心放. 《大观茶论》说些啥: 古茶书解读之廿五[J]. 福建茶叶, 2014, 36(4): 55-56.
- [4] 郑培凯, 朱自振. 中国历代茶书汇编校注本[M]. 香港: 商务印书馆, 2007.
- [5] 李竹雨. 中国古代茶叶储藏方式及器具的演变[J]. 农业考古, 2004(2): 57-64.
- [6] 施莫东. 品茶说茶[M]. 杭州: 浙江人民美术出版社, 2003.
- [7] 王毓铨. 中国经济通史: 明代经济卷(上卷)[M]. 北京: 经济日报出版社, 2000: 489.
- [8] 魏金玉. 高峰、发展与落后: 清代前期封建经济发展的特点与水平[J]. 中国经济史研究, 2003(2): 3-13.
- [9] 郭孟良. 明代引茶制度初论: 明代茶法研究之四[J]. 中州学刊, 1991(3): 110-114.
- [10] 施爱芹, 陈天然. 清代宫廷包装的艺术特征与设计思想探微[J]. 民族艺术研究, 2014, 27(5): 118-127.
- [11] 宋应星. 天工开物[M]. 济南: 山东画报出版社, 2009: 421.
- [12] 钱穆. 中华文化十二讲[M]. 北京: 九州出版社, 2012: 16, 63.