

# 随方制象

## - 从潮汕工夫茶系统探究设计的适应性

作者姓名： 林帆

学 号： 12120400011

专 业： 艺术设计

研究方向： 视觉传达设计

指导教师： 杭海

所在院系： 设计学院

完成日期： 2016.05.06

中央美术学院

China Central Academy of Fine Arts

## 摘要

**摘要：**有感于时下现代化生产与消费文化作用下设计现象的日新月异，新事物生命周期趋于短暂，多如昙花一现，此盛彼衰，让人应接不暇。因而产生关于设计适应性的思考：哪些因素对设计适应性作出挑战？什么样的设计才具有适应性？进行再设计的同时如何保持“宜”和“度”的把握？基于对日常生活中设计现象和文化的关注，将研究的对象确立为独具特色的潮汕工夫茶系统。工夫茶作为潮汕地区的一种独特品茗方式由来已久，并且经历长期发展过程后，其系统仍然彰显着“生命力”，系统设计在与当地文化交融的过程中逐渐成为地域性文化的象征。潮汕工夫茶系统包括器具设计与程式设计，因此对工夫茶系统的研究实际上是对一种设计现象和设计文化的研究。潮汕工夫茶对中国传统茶文化的传承发展，再到结合地域文化进行系统再设计的生存状态，以及在历史环境，经济社会等多方面变化因素的促进下所进行的一系列演变无不彰显着设计对社会环境与时代变化的适应性，这本身的设计应用现象是一种设计行为适应性以及稳定性的体现，同时也是人与物关系的相互适应的过程。本文借助于古人一些传统设计方法和原理的分析，探究潮汕工夫茶系统中设计的稳定性因素和适应性设计方式，提出对设计如何“随方制象”的思考，以讨论适应性设计的一般规律和设计方法。

**关键词：**工夫茶系统 变化与适应 设计适应性 适应方式 随方制象

## **Abstract**

In wake of the constant changing of the design phenomena under the functions of the modern fabrication and consumer culture. The life cycles of the new things tend to be shorter and most of them feature ephemerality; their flourishing and fading are so quick that people find it hard to cope with them. Therefore, this gives rise to the pondering on the design adaptabilities; which factors pose challenges' to the design adaptabilities? What kinds of designs feature adaptabilities? While doing the redesigns, how can the "appropriateness" and "extent" be grasped. Based on the concerns on the design phenomena in the daily living and culture, the research subject is established as the Gongfu tea system of Chaoshan region which features unique characteristics. As a distinctive way of tasting tea in Chaoshan region, Gongfu tea has had a long history, and after it has experienced the process of long-term development, its system still manifests the "vitality", and the system design has gradually become a symbol of regional culture during the process of fusion with the local culture. The Chaoshan Gongfu tea system includes ware design and formula designs. Therefore, the research on the Gongfu tea system is actually a research of a kind of design phenomenon and design culture. The inheritance and development of the Chinese traditional tea culture by Chaoshan Gongfu tea, and the status of existence of conducting of redesigns in combination with the local culture, as well as a series of transformations that are conducted under the enhancement of such a variety of aspects as historical environment and economy and society all manifest the adaptabilities to the social environment and epic changes, and the design and application phenomenon of itself is a manifestation of the adaptability of the design behaviors as well as stability; meanwhile it is also a process of the mutual adaptabilities between the people and the materials. With reference to the analysis of some of the traditional design methods and principles of the ancients, this paper explores the stability

elements and the adaptable design modes in the designs of the Chaoshan Gongfu tea, and proposes the thought of design should “make adaptabilities according to the contexts” so as to discuss the general regularities and design methods of the adaptability designs.

**Key words: Kung Fu tea system, Changes and adaption, Design Adaptability, Adaptability Mode, Make adaptabilities according to the contexts**

# 目录

版权声明.....	I
学术规范声明.....	II
学位论文电子网络出版授权使用授权声明.....	III
摘要.....	IV
ABSTRACT.....	V
第一章 绪论.....	1
1.1 选题缘起.....	1
1.2 课题价值.....	1
1.3 研究方法.....	2
1.4 相关概念释义.....	3
1.4.1 潮汕工夫茶.....	3
1.4.2 潮汕工夫茶系统.....	3
1.4.3 设计适应性.....	4
(1) 稳定性.....	5
(2) 变化与适应.....	5
第二章 潮汕工夫茶系统设计中的稳定性因素.....	7
2.1 瀹饮法—传统品饮方式继承.....	7
2.2 功能决定形式—茶器设计原则.....	9
2.2.1 组合方式的形成—茶壶与茶杯.....	10
2.2.2 作为饮流器—形制.....	12
2.2.3 与知觉的联系—材质.....	14
2.3 小结.....	17
第三章 潮汕工夫茶系统的适应性设计.....	19
3.1 外部环境—变化因素的产生.....	19
3.1.1 节奏与日常生活.....	19

3.1.2 消费文化与多样性需求 .....	20
3.1.3 地域性经济与文化发展 .....	20
3.2 内部因素对变化的应对—设计适应性探究 .....	21
3.2.1 “精饮法”的产物—器物尺度和组合 .....	22
3.2.2 作为日常的品饮载体—茶器多样性设计 .....	24
3.2.3 作为社交媒介—程式与“礼法” .....	26
(1) “人”与“物”的相互适应—程式设计 .....	26
(2) 文化的作用力—“礼法”的生成 .....	27
3.3 小结 .....	29
第四章 潮汕工夫茶系统的设计适应性特征探究 .....	30
4.1 以稳定性为前提—适应性设计的基础 .....	30
4.2 “应时而动”—适应性设计的态度 .....	30
4.3 “随方制象”—设计适应性创新的方式探索 .....	31
4.4 小结 .....	32
结语 .....	33
参考文献 .....	34

## 附录

## 致谢

## 学术成果统计

# 第一章 绪论

## 1.1 选题缘起

本文缘起是以日常生活设计现象研究为基点，并且源于对家乡传统文化的关注与热爱，拓展对工夫茶系统设计的思考与研究。如今国内外针对潮汕工夫茶的研究有很多，但把它设定于设计系统的范畴，并且探讨其设计适应性的为少。

工夫茶作为潮汕地区的一种独特品茗方式由来已久，并且经历几百年发展过程后一直彰显着“生命力”，如今也因其特性成为地域性文化的象征。纵观潮州工夫茶的发展历史，其演变规律是由古制的复杂器具，到器具特征与时代发展的兼容并蓄，从生活器物的功用性质到作为对“礼仪”传承的载体，以及其中对地域性文化的显著体现。它在历史环境，经济社会等多方面外部因素促进下所进行的一系列演变无不彰显着其自身对社会环境与时代变化的适应性。在考察了各种人为事物以后，发现工夫茶系统同生产和生活，社会文化的关系等都十分紧密，它的整个创造和使用过程都是在一个社会因素和人为因素交织的系统环境中。不仅时刻保持自身功能性的突显，还融入特色社会生活环境中，表现出社交载体的特殊性能。把潮汕工夫茶放在一个大的系统中来考察，并从系统中的设计角度出发，既可以看出它的特性，又可以不失去系统的联系。

潮汕工夫茶系统不是无缘无故地产生，也不会孤立地变化发展，结合中国传统茶文化与潮汕工夫茶的系统考察就可以更准确地从人，社会，文化的各种变量的交互作用中研究工夫茶系统的适应性特征，从而更深入地理解其特性生成与存在价值。潮汕工夫茶体系拥有中国古代蕴涵的传统设计智慧，有其自身演化逻辑和存在的道理。通过深入探究其设计现象形式后的结构关系，我们才有可能了解事物设计的演变规律和潜在的适应性方式，从而把握可行的设计方法，或对设计适应性体系有更全面的认识。

## 1.2 课题价值

设计适应性面对的问题是复杂的人，事，物之间的关系。伴随着社会发展速度的加快，事物不断的更新迭代，这个过程中我们会思考什么才是适应社会以及什么才是合适的设计？究竟是设计适合人还是人去适应设计？人们在设计中如何体现对社会因素以及环境因素的适应性？在此基础上提出的设计适应性的研究即是基于对社会中各种设计现象的思考和设计思维的探究。因此本文通过对日常生活设计现象的关注后确定研究对象，旨在研究其设计适应性关系的要素和构成，以及不同外部因素限制下的适应方式的差异性，探究适应与创造的关系，以求对设计实践有所启发。希望通过对潮汕工夫茶系统的设计适应性研究中谈论其在多方面因素下产生的适应性设计方法，寻找到一种设计关系的平衡和思路。揭示出在设计的适应性关系中，哪些要素所起的作用更为关键，不同的适应方式产生的原因在哪里，以及传统设计的适应方式有何特点。把它放在一个历史流变的过程中进行思考研究，认识过去人们归纳的经验总结，为我们看待事物的发展提供一定的指导思想，并能从中得到研究的理论支持。

### 1.3 研究方法

(1) 跨学科研究方法：从社会学，民俗学，系统论等多学科的角度对设计现象进行研究分析，能够在更广的学术视野中看待问题，不局限于其中且能从旁得到某些理论的补充。在本文中运用跨学科方法可以对一些复杂信息进行糅合理解，优化概念，补充设计研究中的一些边缘化知识表述。

(2) 系统研究方法：系统的研究方法能够把握住事物的整体，更全面地分析对象。对于本文而言系统研究方法就是一个前提，也是一个指导性框架，对事物的研究有宏观把控的作用。

(3) 比较分析法：通过事物之间共性与个性的比较，能更加辩证地对研究现象作出判断与分析。本文采取比较分析法可以使研究主体特征更加外显化，利于对研究主旨的深入分析。

(4) 图象分析方法：图象更容易给人们一种直观的视觉感受，用图象对一些事物进行展现分析有助于某些概念或观点得到更直接和清晰的表达。

(5) 归纳总结方法：用归纳总结的方法可以把一些庞杂的观点进行总结，并且掌握主次之分，把握重点，进行有针对性的分析。



## 1.4 相关概念释义

### 1.4.1 潮汕工夫茶

潮汕工夫茶是潮汕地区一种品饮的特殊系统，也是经历长期历史发展的一种民俗体现。“潮人习尚风雅，举措高超，无论嘉会盛宴，闲处寂居，商店工场，下至街边路侧，长斟短酌，以度此快活的人生。”<sup>1</sup> 在潮汕地区，家家户户都会备有一套工夫茶器，人们在晨起饭后，乃至工作之余，都会进行工夫茶品饮。其时欢聚家常，或结交朋友，从中体现出相敬，崇礼的融洽氛围。

事实上潮汕工夫茶是指一种饮茶方式，而不是指定为某种茶叶或者茶类的名称。它最大的特征在于讲究的器具和品饮程式。何谓“工夫”？“工夫”这个词在潮语中是指人们做事细致讲究的意思。潮语中说人们做事“过工夫”，也就是表示某个人做事十分细心讲究。由此可见，“潮汕工夫茶”是对精良茶具和精细品饮方式的一个总结。

*工夫茶，烹治之法，本诸陆羽《茶经》，而器具更为精致。炉形如截筒，高约一尺二三寸，以细白泥为之。壶出宜兴窑者最佳，圆体扁腹，努嘴曲柄，大者可受半升许。杯盘，则花瓷居多，内外写山水人物，极工致，类非近代物，然无款志，制自何年，不能考也。炉及壶盘各一，惟杯之数，则视客之多寡。杯小而盘如满月，此外尚有瓦铛、棕垫、纸扇、竹夹，制皆朴雅。壶盘与杯，旧而佳者，贵如拱璧。寻常舟中，不易得也。先将泉水贮铛，用细炭煎至初沸，投闽茶于壶内，冲之。盖定，复遍浇其上，然后斟而细呷之，气味芳烈，较嚼梅花，更为清绝，非搢绅豪饮者，得领其风味。<sup>2</sup>*

最早对潮汕工夫茶有详细记载的便是清代俞蛟的这段文字。道出了潮汕工夫茶体系中器具和品饮方式的特点。潮汕工夫茶不仅要用散条形茶，而且一般都用乌龙茶。乌龙茶是半发酵茶，不同于红茶和绿茶，香高而味醇，其独特的风味适于工夫茶冲泡方式，茶叶品类的特点也决定了潮汕工夫茶的特殊品饮方式。潮汕工夫茶的器具和程式是有讲究的。传统的潮汕工夫茶器具就得开列出十几种：茶壶、盖瓯、

---

<sup>1</sup> 翁辉东（1885-1965），《潮州茶经—工夫茶》，撰成于1957年。

<sup>2</sup> （清），俞蛟，《梦厂杂著·潮嘉风月·工夫茶》，卷一。

茶杯、茶洗、茶盘、茶垫、水瓶、水钵、龙缸、红泥火炉、砂铫（茶锅仔）、羽扇、铜筷、锡罐、茶巾、竹筷、茶桌、茶担。这些器具中最重要的当属壶，杯，炉，锅。如今生活节奏不断加快，为了适应时代生活，传统的茶器也在不断的创新组合中发展。而潮汕工夫茶的品饮程式是：治器、纳茶、候汤、冲茶、刮沫、淋罐、烫杯、酩茶等。虽然过程复杂，但是潮人总能应用自如，并于期间展示礼仪风范。

工夫茶是潮汕地区相当普遍的风俗活动，长期以来形成的一种习惯方式在人们的生活中重复着，并且融合着潮汕地区文化形态的延续，在各种因素交合中时刻保持着生命力。

#### 1.4.2 潮汕工夫茶系统

潮汕工夫茶系统是一个得以长期发展的稳定性系统，有其特定的构成要素：主要指器具设计和品饮程式设计。笔者认为对适应性方式的研究不该只独立地分析其中某一类，该放在一个系统的视角中去探讨，**依此**尝试发现两者之间的相互联系，以及与环境和各种人事物之间的关系。因此文中多处提到的潮汕工夫茶系统虽是一个宏观的概念说法，实际上是包括这两种设计品类，它们既是独立存在，也是相互依存的。

#### 1.4.3 设计适应性

设计适应性讲究“合宜”，如何宜时，宜人，又何以适应主体内在的设计逻辑。从一些古人的著作中我们可以看出设计中体现的适应性观念自古便有。它大多体现在把握事物的基本规律之后，随着外部因素的某些变化而加以改进创新，从而适应外部变化的一种发展脉络。而今看来，古人的某些观点对于设计适应性来说一直具有方法论的指导。其中明代计成所著的总结中国造园理论和实践的一部经典著作——《园冶》中便可看出其中某些观点对设计适应性的一些探讨。书中许多观点来自于多年造园心得的一些认识总结，对造园的原理和技巧都有详尽的描述，于观点中渗透着深刻的设计思想。

### “巧于因借，精在体宜”<sup>3</sup>

计成于《园冶》中针对园林设计提出了四个概念：因，借，体，宜。“因”者，依形就势，顺势而为。即说设计应当顺应时势，顺应自然的变化，来进行调整改变；“借”者，借景内外，无拘远近。道出需注重事物与事物之间的关系，在设计过程中与环境内外元素进行适宜的结合，不封闭于规矩的局限，也不孤立性地发展。而所述皆是对“宜”的考量，即适合。“宜”不是指遵循固定的模式来发展自身，而是指示出一种开放的应对态度，在各种动态的因素发展过程中达到一种契合。这期间的适应性方式既要有对基本规律的尊重传承，又要在变化中实现对于应对方式的“度”的把握。由此看来，设计的适应性是一个具有一定基本目标的开放系统，要找出基础，遵循基本原则，也要保持开放态度接纳外部环境的变化，并且找到适应环境的应对方式。

#### （1） 稳定性

谈设计的适应性提出稳定性因素是对某些既定原则的尊重，以及从基本因素中得知如何辩证地延续继承。事物发展有一般规律，设计者在对它们进行设计或再造时不能有所违背。计成于《园冶》中提出：“凡园圃立基，定厅堂为主。”<sup>4</sup>对园林设计的基本建筑位置确定，继而所有布局以此衍生变化。可以看出，事物的发展也应该遵循一个的常理，它既是标杆，又是衍生变化的一种凭据，对标准的延续是一种稳定的表现。顺常理而变，由变而新，由此实现“合宜”，才能得以稳步发展而生生不息。假如一切只是为求新而变，为求异而新，不尊重基本规律和原则，终也是空有外象，不见根本。

#### （2） 变化与适应

变化与适应是一个长久的设计行为所必需考虑的问题之一，设计适应性正是基于加入时间，地域，甚至观念等元素的变化参考轴之上，所呈现出来的主动或者被动的再设计行为。

对于长久的设计现象来说，外在环境的变化是对其适应能力的一种考验，在变化中，一个系统可能会迅速提高自身的适应能力，不断地向一个新的面貌追求发展，也可能由于不适应外部的变化，并且不采取适应的方式或者是不恰当的方式而走向

---

<sup>3</sup>（明），计成，《园冶》，卷一兴造论，中华书局出版社，2011年8月北京第1版。

<sup>4</sup>（明），计成，《园冶》，中华书局出版社，2011年8月北京第1版。

消亡。《周易·系辞》中指出：“在天成象，在地成形，变化见矣。”万物变化的道理可以从形和象中显现出来。

*随方制象，各有所宜。宁古无时，宁朴无巧，宁俭无俗。<sup>5</sup>*

明代文震亨于《长物志》中提出采取一定的适应性方式要基于事物根本，更要结合外部因素的变化而变。所谓“随方”，即指出事物存在环境的差异性，要依据外在因素的变化和差异作出内部适当的设计调整，“制象”便是这种主动性设计行为的表现，其结果不一，各有所宜。计成在《园冶》中提出“因时制宜”，即是采取适当的应对方式是要根据不同时期的具体情况而定的。“宜”是体现在根据不同的客观外部环境的条件来应对相应的景象。“构园无格，借景有因；切要四时，何关八宅。”<sup>6</sup>时间所带来的外部景象的一切变化都可以作为适应性系统的一个改变依据，改变与融合是事物适应性方式的一种体现。“构园无格”的观点道出了事物推陈出新的发展规律，它提醒设计师：设计要根据外部因素的变化而作出针对性的变通和响应，并且要适合于外部环境而作的发展，时刻以“宜”为考量的基准。而“景到随机”<sup>7</sup>则是说顺应变化之后采用不同的造景和造境的设计方法，可视为适应性创新的要领。

---

<sup>5</sup>（明），文震亨，《长物志》，中华书局，2012年7月北京第1版。

<sup>6</sup>（明），计成，《园冶》，中华书局出版社，2011年8月北京第1版。

<sup>7</sup>（明），计成，《园冶》，中华书局出版社，2011年8月北京第1版。

## 第二章 潮汕工夫茶系统设计的稳定性因素

### 2.1 瀹饮法 - 传统品饮方式继承

中国饮茶文化的发展经过漫长的历程，最早可追溯到神农氏时期。其间经历了各个朝代的发展，而到唐代时成为一种文化，并且一直延续至今。从古至今，由于茶品类的变化，饮茶的方式也经历了几次较大的转变。

唐代时便时兴饮茶，据陆羽《茶经》记载：“两都并荆俞间，以为比屋之饮。”<sup>8</sup> 唐代的茶类有多种，并且都有其对应的加工方法，而饮用最多，最讲究的要属饼茶。因此唐代占主导地位的是“煎煮法”，《茶经》卷下五之煮，对煎煮法的煮饮程式有详细描述：炙茶—碾（罗）茶—炭火—择水—煮水—加盐加茶粉煮茶—育汤花—分茶入碗—趁热饮茶。由此可见“煎煮法”还是以“煮茶”的形式，期间还会加入食盐，与烹饪食物相似。直至唐代晚期，饮茶方式发生了某些改变，这时“点茶”开始出现。

宋代早期的饮茶方式包括煎茶法和点茶法。宋徽宗赵佶对弘扬茶文化有着很大的推动作用，他倡导茶学，还著有《大观茶论》一书，从书中后人可以得知宋代茶事。当时宋代茶类的主流依然是蒸青团饼茶（图 1）。“点茶不一。而调膏继刻，以汤注之，手重筴轻，无栗文蟹眼者，调之静面点。盖击拂无力，茶不发立，水乳未

---

<sup>8</sup> （唐），陆羽，《茶经》，中华书局，2010年9月北京第1版。

淡，又复增汤，色泽不尽，英华沦散，茶无力作矣。”<sup>9</sup>点茶的程序为：碾末一煎水一调膏一点与击拂。（图 2）这与唐代相比是更注重茶水本身，可显出对品茶真味的一种进步。

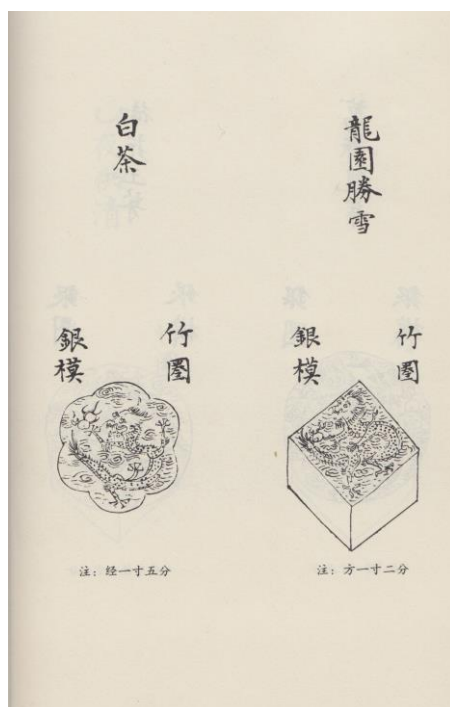


图 1 龙团饼茶



图 2 宋代点茶法流程图

元代时是一个过渡阶段，这个时期由宋代团饼茶为主向明清散茶瀹泡方式的发展，散茶冲泡逐渐兴起。

<sup>9</sup> (宋)，赵佶，《大观茶论》，中华书局，2013年10月第1版。

明代时茶饮又达至高峰。自从明太祖朱元璋发布诏令后，团茶不再成为主流，而叶茶逐渐占领了茶品中的地位。自此散叶茶成为贡品的首推，而时兴于前朝的团饼茶逐渐没落，这也推动了炒青叶茶的发展。而饮茶方式也随着茶类的变化而发生了重大的变革，这一具有划时代意义的饮茶方式称为瀹饮法，此法之后，茶器发生了不少改变，而品饮方式也呈现出简便的特点。

潮汕工夫茶是传承至明朝以后的品饮方式—瀹饮法：即以沸水直接冲泡茶叶的方法。瀹饮法相较于以往的饮茶方式而言，无需碾茶罗茶之类的繁杂工序。而这一品茗方式在多年的发展过程中表现出相对的稳定性，这是工夫茶系统得以稳步发展的一个重要因素。也是之后随着时代变化发展，茶器设计以及品茗方式不断作出改造更新的一个基础。

## 2.2 功能决定形式 - 茶器设计原则

*埴埴以为器，当其无有，器之用也。<sup>10</sup>*

作为为人所用的器物，其形式必然来自对功能的实现，“宜用”是对功能性的评判标准。器物的实用功能也是设计中的第一功能，这个要素既决定了器物的审美功能，也制约着器物其他的附加功能。人类生活中的需求对器物造型的形成有着深远的影响，材质的选择也对功能的实现有着密切的联系。器物的设计以人们的使用目的作为依据，无论形制或材质都根源于实用性。

人们饮茶时的需求与饮茶用器的造型设计之间有着密切的联系。其一，它是作为饮流器的作用，需遵循传统饮流器的一般制造法式：包括茶器的器形和材质；其二，对于品饮这一功能来说，需要多个因素之间的联系配合才得以实现。陆羽在《茶经》中提出了茶器的制作的一些法则：“因材因地制宜”；“持久耐用”；“益于茶味，不泄茶香，力求‘隽永’”，“雅而不丽”，“宜俭”<sup>11</sup>。这些都是茶器设计的基准，从古至今基本都以这四条规则进行茶器的设计制作。由此根据不同的功能分类，对饮用，煎煮或碾茶作出不同的器物设计，而不同的饮茶方式又对应不同

---

<sup>10</sup> 老子，《道德经》，第十一章。

<sup>11</sup> （唐），陆羽，《茶经》，中华书局，2010年9月北京第1版。

的器皿，其组合方式也由此而表现出不同。

潮汕工夫茶器具的设计也因袭于自古器物设计的一般方法，长期以来呈现出器物特征的稳定性，最是“宜俭”，以彰茶性；”雅而不丽，不事华饰，以显其质。后来的器物尺度的变化和组合上器物数量的增减，或随时代变化而产生器物设计的多样化都基于此，适度进行设计上的改变，体现出对实用功能和“宜人”设计的微妙把握。

### 2.2.1 组合方式的形成 - 茶壶与茶杯

茶器的配套组合方式在唐代便出现，只是因每个朝代饮茶方式的不同而显示出器具组合上的差异。每件器物都彼此独立，但又可相互联系，通过某些组合变化的方式研究，可以了解器物组合的规律性模式。其间也体现着器物组合之间的秩序感，分寸感。

唐代时品茗方式为煎煮，因此所需的茶具门类较多：包括采茶器，制茶器，贮茶器，烹茶器以及饮茶器等。主要茶器包括风炉，茶釜，茶碾，茶罗，茶笼子，唐代的茶器中还包括盐台，因为唐人煮茶时还有一个特点，就是往茶汤里加盐。（图3）宋代时候，无论散茶或是团饼茶，都需要先对茶叶碾末，再进行煎煮品饮，与点茶为主的饮茶方式相对应，这时期的典型茶器包括茶筴，汤瓶，茶盏三大类。据宋代审安老人绘制的《茶具图赞》，可知宋代茶器的具体形制。（图4）而继明代瀹饮法之后，用沸水冲泡散茶的方法使茶器也经历了一次极大的变更，由此出现了壶与杯搭配的新茶器，即泡茶器与盛茶器的组合方式，因此主要的器具就是茶壶和茶杯。自此以后，散茶瀹饮法中最基本的茶具便是壶和杯，茶器的造型和品种也在这个时候大致定型，延续至今。





图 3 唐代茶器



图 4 宋审安老人绘制茶器

可以说，今天茶壶的基本造型及功用就是在瀹饮法之后基本定型的，仅仅在茶壶大小，局部结构及材质上有所变化。盛茶器的造型也多为杯形，变化也多在尺度与材质。

传统潮汕工夫茶所用的茶器虽多，然而一般认为有四种茶器为典型器具组合方式：冲茶器（茶壶），盛茶器（茶杯），盛水器（烧水小陶壶），煮水器（火炉）。无论什么场合下的品饮方式都以这四样茶器的搭配为基础。而这些茶器中最重要的搭配是茶壶与茶杯，通过这样的搭配方式实现泡茶品茗的功能。因此这里说工夫茶

器的组合关系主要是指茶壶与茶杯的搭配关系。(图 5)

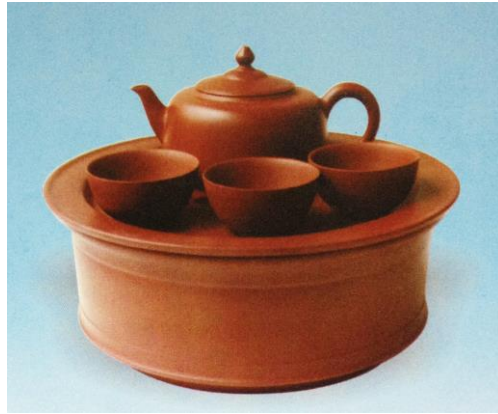


图 5 潮汕工夫茶具

之后组合关系的变动主要就体现在壶与杯的配置上。不同形制或者数量的组合关系，也是人们对器具的第一印象，这样的视觉印象也可让人直接判断出品茗的方式和方法。

### 2.2.2 作为饮流器 - 形制

茶器属于饮流器具的范畴，是人们品茗过程中的载体，具有盛装，饮用液体的功能。因此茶器的设计制作离不开由古至今饮流器具的一些共同特点。饮流器的发展史也是一个较为漫长的过程：从与食器的共用再到品饮的专用。对于潮汕工夫茶器而言，瀹饮法的品茗方式奠定了茶器设计的造型基础，其中茶壶与茶杯是茶事的主要器具。

#### 1. 泡茶器具—茶壶

“壶者，昆吾圜器也。象形。从大，象其盖也。”<sup>12</sup> 茶壶在唐代以前便有。“注子”是唐代人对茶壶的称呼，这种叫法揭示出壶嘴倾斜往外出水的性质。发展到了明代，茶壶无论在器形与功能上，较之唐代时候的执壶都有所发展和区别。可以看出它的作用不是用于煮茶，煮水，冲水，人们直接用它作泡茶工具，造型也有所变化，逐渐的脱离了执壶的形态。造型较执壶矮，宽，鼓腹，口变大，便于放置茶叶和冲洗，流与壶口基本齐平，这样可以使茶水保持与壶体高度而不致外溢。(图 6)使用壶能优化用盏喝茶时茶汤易冷以及对茶叶的浪费等缺点，对于历代饮茶器的发展来说，这是一种较大的进步。这个进步也是设计的进步。而工夫茶壶则是承接于古

<sup>12</sup> (清)，陈昌治刻本，《说文解字》，卷十。

时茶壶器型而适于工夫茶烹法所造之物。

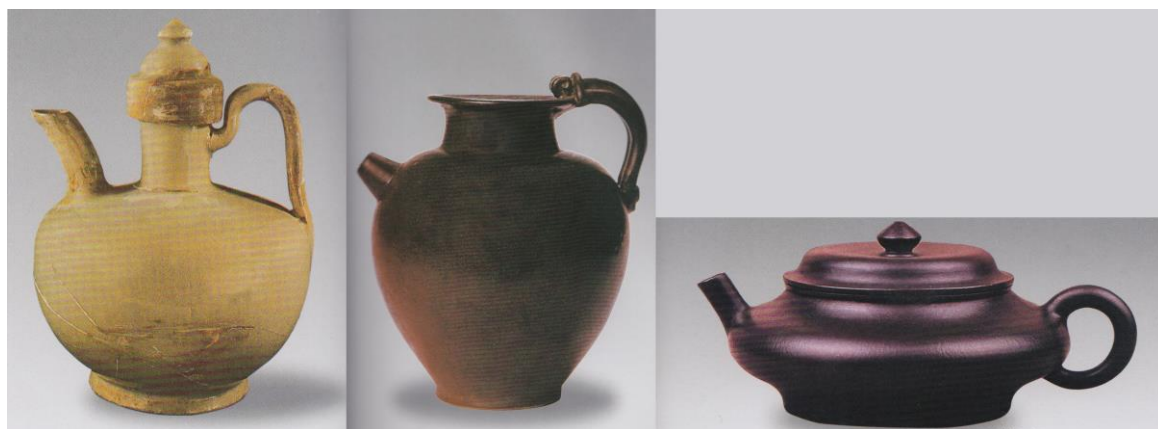


图 6 唐代与明代茶壶比较

茶壶有其基本形制，设计制作中都要考虑其是否符合注水纳茶及出茶汤入杯的基本功能。每个茶壶都有基本的结构因素（图 7）：（1）壶身的大小决定了茶叶的储存量；（2）“流”是指茶汤经流出壶部分，要考虑弧度对于注出茶汤的影响；（3）壶嘴的设计要考虑出茶汤时是否顺畅，水柱不四处分散。要把握流量的“度”，不可以太急促，也不可以太细，太细会因为出水速度慢而导致茶汤在壶中变浓。大小与倾斜度都要考虑对于出茶的控制，还要考虑去渣时的清洗；（4）壶口的设计不宜太小，不然茶叶的置入就会很难，尤其是蓬松型长条茶叶。宽敞的壶口对于纳茶与清洗茶叶就会比较方便。（5）嘴孔的设计也讲究一定的方法，一般有三种类别，分别是单孔，蜂巢还有纲孔。其功能在于出茶汤时起缓冲作用，并且要适量过滤茶叶，单孔类型容易在茶叶冲入时候形成堵塞。要避免这个现象就选用网状水孔。而在这三种水孔类别中，都需要注意细密度，以保证茶汤的流出。（6）壶盖是作为密合的部件，位于壶身的上面，也要考虑密合效果和与壶身的协调；（7）壶纽在盖的顶端，其作用是提盖，其大小和形制也是针对人使用时的舒适度作为考量；（8）盖上的气孔可以调节压力，在倒茶时对壶内外的压力形成缓冲的相持力。（9）壶提作为提壶的把手，其对人握持力的控制尤为关键；（10）圈足位于壶的底部，其功用是靠绕壶底一圈来实现。由此可见，茶壶的设计制作要遵循基本的形制，各个部分对功能的实现是不变的。壶形的设计要体现其功能，具体就表现在散热，方便使用方面，还要具备观赏的美感。

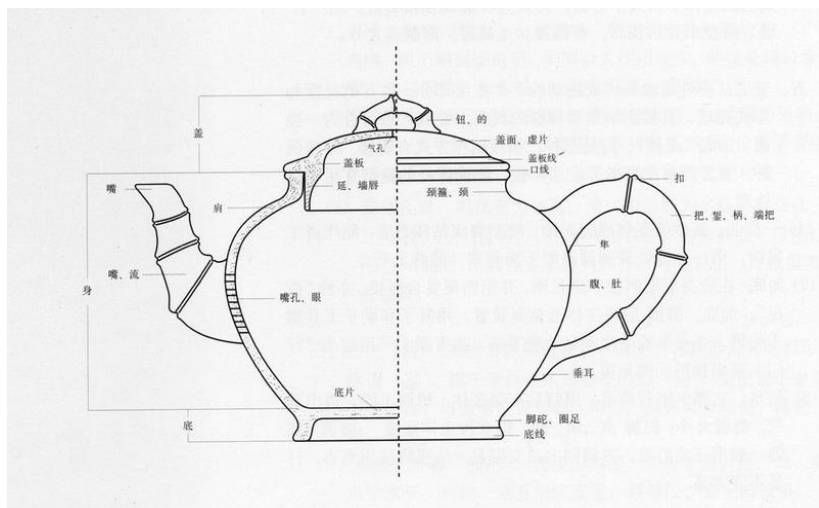


图 7 茶壶结构

潮汕工夫茶壶的设计上遵循自古茶壶的基本设计原理，以实用功能为第一要义，并且不断结合对人们使用过程中适合感的把握，作出细致的尺度变化。

## 2. 盛茶器具—茶杯

在茶器的发展过程中，盛茶器具也因饮茶方式的变化而不断进行着改造和升华。唐代用碗，宋代用盏，宋时以“茶色白为佳”，所以茶盏多为深色的兔毫盏，且盏壁均较厚。明清继瀹饮法之后则多用茶杯。（图 8）茶杯作为盛茶汤的器皿，应考虑其手持握时和与嘴缘的接触感受，其器形基本是直口或者敞口。



图 8 碗—盏—杯

(1) 杯口的设计：直桶形的杯口手握感觉更用力，如果要不容易烫手的话，就得选择外翻形的杯口。(2) 杯身：杯身的形制也会影响品饮的效果，盏形杯储茶汤性能高，手持杯身容易喝完茶汤；碗形杯的开口较大，喝茶时只需抬头；而对于鼓形杯来说，则需要仰起头喝下茶汤。(3) 杯色：视乎杯子内侧的颜色，通常来说，能易于看出茶汤的是白色或浅色的内侧。有时候会根据茶的种类所呈现的茶汤色感

来看，那么青瓷会让绿茶更显柔和，而白色的杯子会让更显出乌龙茶的茶色。(4) 大小：杯子的大小有特定的区间，一般来说，30 到 50 毫升的适于小壶茶。

可知，潮汕工夫茶杯的设计也遵循着一般茶杯的设计原理，以基本的功能实现为主，不事华饰，且之后经过演变发展出自有的特征。

### 2.2.3 与知觉的联系 - 材质

材质在传统设计文化中有着独特的意义：先秦时期就有对工艺史料进行记载的专著—《考工记》，其中就有对材料的相关叙述。如“材美工巧”的观点便是对材料应用的说明，书中提出：“天有时，地有气，材有美，工有巧。”<sup>13</sup>合此四者，然后可以为良。材美是造物的先决条件，强调对材料的选择和利用。材料有其特定的性质：不同的材料作用于人的感受是不同的，其硬度，韧性等也都在体现自身的功用。舒适度功能设计，选材正确是个先决条件。而对于茶器来说，壶的材质会影响泡茶的效果，材质密度高的壶用来泡茶会使得茶香更为飘散，而若要体现茶品本身更为低沉的香气就得选择密度较低的茶壶。

材料的质感与触觉的关系是紧密相连的，人们对它的感知直接影响到人们对器物舒适度的判断：是否舒适，是否“宜性”，“宜人”。材料当与物性相宜。如果在设计中选用的材料违背物性，设计对象的功能也就无法达到预期的效果。材料不一样，质地有差别，其用途也就不同，而同一种材料，若色泽，外形等因素的差异，对它的使用也将不同。认识材料的特性，以此为基础进行材料的应用，是造物的基本。材料的选择也要考量人的舒适度，触觉的第一感受直接关系到人们对器物的第一印象以及选择是否继续使用。而在茶器发展的漫长过程中，陶瓷也扮演着极其重要的角色。

陶瓷器的发展对中国茶器的发展有着深远的影响，两者是相持并进且密切联系的。“茶器的发展，是陶瓷工艺发展史中的一部分，它贯穿了陶瓷史。”<sup>14</sup>（图9）唐宋以来，根据质地划分的话茶器可分为陶土茶器、瓷质茶器、漆器茶器、金属茶器、玻璃茶器、竹木茶器等。到了宋代则出现了几大著名的瓷窑：杭州官窑、浙江龙泉哥窑、河北定州定窑、河南汝州汝窑、河南钧州钧窑等。那时瓷质茶器有着各种各

---

<sup>13</sup> 出自《周礼·冬官考工记》，“天有时，地有气，材有美，工有巧，合此四者，然后可以为良。材美工巧，然而不良，则不时，不得地气也。”

<sup>14</sup> 余彦焱，《中国历代茶具》，浙江摄影出版社，2013年3月第1版。

样的风格，呈现出繁荣发展的趋势。“饮茶至明代，不复碾屑和香药制团饼，此已远过古人。近百年中壶黜银锡及闽豫瓷而尚宜兴陶，又近人远过前人处。陶取诸？取诸其制。以本山土砂能发真茶之色，香，味也。”<sup>15</sup>在《阳羨茗壶系》中指出了紫砂壶这种特定器具对泡茶的优势。宋代时出现了紫砂陶器，而开始盛行紫砂壶则是在明代中期，并且从那时起就流传至今。

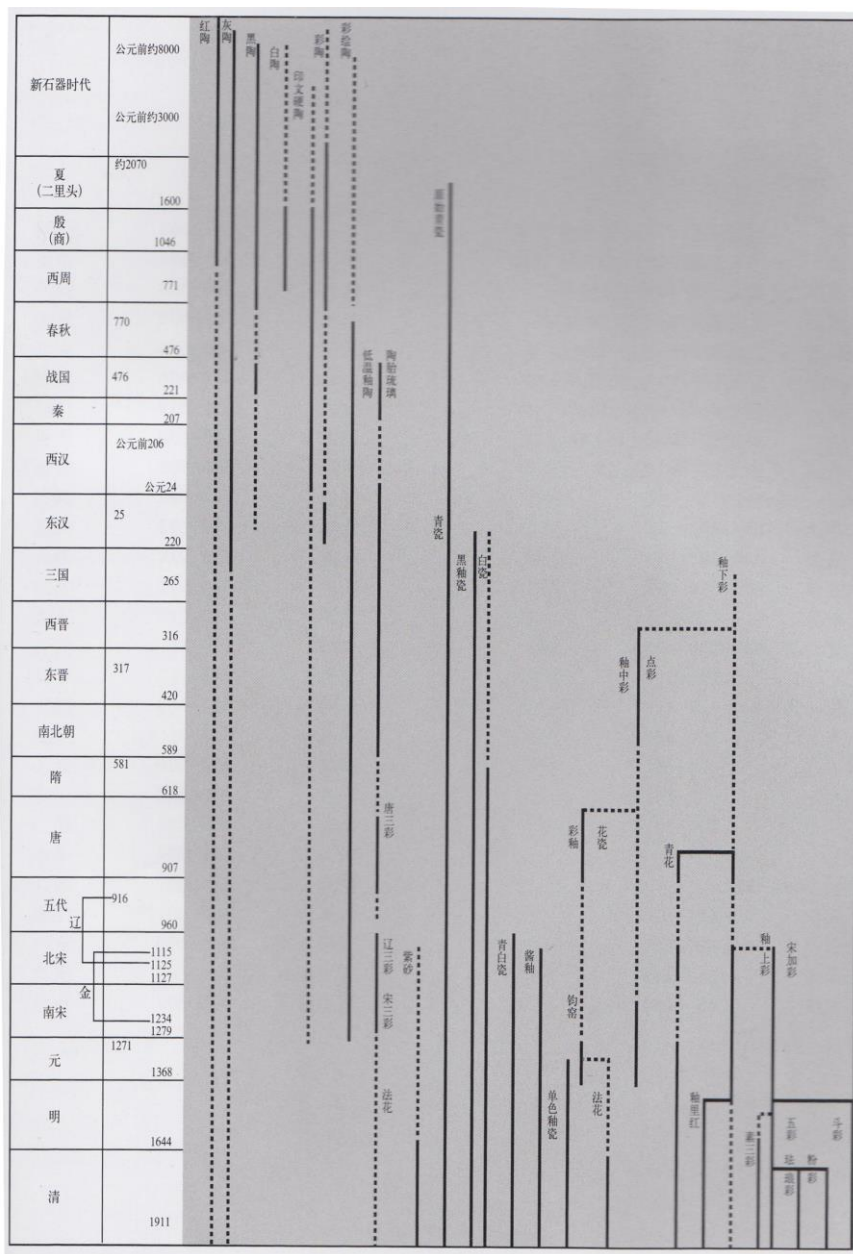


图 9 中国陶瓷史简表

在北宋初期，紫砂茶器便于人们的品饮中表现出独特的优点。其茶器因淳朴的

<sup>15</sup> (明), 周高起, 《阳羨茗壶系》, 中华书局, 2012年2月。

色调而体现出古朴的观感，器物造型简练优雅，在明代大为流行。（图 10）紫砂的土质较为细腻，土中有较高的含铁量，因此制成茶器后，会有良好的透气性和吸水性。散茶用紫砂壶来冲泡，能散发出茶叶的香气。“茶壶以砂者为上，盖既不夺香，又无熟汤气。”<sup>16</sup>这是文震亨在《长物志》中对紫砂壶的描述。紫砂陶土的物理和化学性质让它拥有特殊的功能属性。紫砂壶表面无釉，表面会呈紫黑色，赤褐色或淡黄色。正宗的紫砂壶会异于一般陶器，采用紫泥、红泥、团山泥来制造焙烧，而壶的里外都不会施釉。据调查，紫砂壶在 1000 摄氏度到 1200 摄氏度之间的火温成陶，拥有细密的质地，因此不会渗透茶水，而且还有细微的透气气孔，在这样的材质性能下茶壶不仅能够对茶汤有吸附的效果，还能保持茶的香味，更重要的是传热速度缓慢而不容易烫手，在冷热骤变的情况下也不会导致茶壶破裂。壶体本身的颜色会随着使用时间的越来越久而变得愈发自然，壶体内还会因泡茶时间长久渗入茶香，茶味缭绕于壶。后人称其具有三大特点：泡茶不走味，贮茶不变色，盛暑不易馊。



图 10 紫砂壶

而瓷器则无吸水性，以白为贵，能直观反映茶汤的色泽，传热性及其保温性都比较适中，茶久易凉，对人品饮的口感也会有很大的影响。然而它的材质性能使它不会对茶发生任何化学反应，用来冲泡轻发酵、重香气的茶品更为适合，能发出较好色香味。

对功能的实现始终是日用陶瓷创造所应遵循的最基本的原则，是其立足和发展的根基。陶瓷茶器在潮汕工夫茶器中占主导地位是由于它的材质对茶品的适合。适于茶味的发香，适于茶性之俭，这与潮人品茶的追求是相对应的。

<sup>16</sup>（明），文震亨，《长物志》，中华书局，2012年7月第1版。

## 2.3 小结

中国传统茶文化是潮汕工夫茶文化的前身，也作为中国传统茶文化的一支重要分支，对于潮汕工夫茶系统的研究不能脱离于这个大的文化背景而进行孤立地分析。潮汕工夫茶系统的整个发展演化过程中体现出了极其严谨又活跃的稳定性的，主要体现在“制”与“器”上。“制”上的包括“品饮方式”和“器具组合方式”；“器”上的主要体现在形制以及功能性上。瀹饮法的确立使用习惯在潮汕工夫茶系统中得到稳定地发展，而茶器的组合形式也因瀹饮法的确立定型后得到一定的延续。而“器”的使用稳定性主要基于瀹饮法的成型发展，器具的功能性设计使用往往都是在制式程式确立之后实现的。综上所述，功能性器具的设计使用稳定性与程式设计的稳定性确立有着严谨的内部存在关系，这也正是潮汕工夫茶系统在发展演化过程稳定性的显著体现。

在潮汕工夫茶稳定性因素的研究中，也可以发现这些因素相互之间的联系，并且都是以相互适宜为基准的。这是潮汕工夫茶系统中一个重要的特质，其发展保持着稳定的态势，且始终以功能的实现为考量。通过对稳定性因素的研究，揭示事物适应的内部存在状态，其基本的稳定因素能作为适应性创新的基点，类似于基因的信息储存，为之后的适应方式设计提供依据。



## 第三章 潮汕工夫茶系统的适应性设计

### 3.1 外部环境 - 变化因素的产生

变化是一种“常态”，日常中的所有事物都处于瞬息变化中。生物界中把变化视为是一种更新，也是一种转型，其结果是升级。古希腊哲学家赫拉克利特的朴素辩证法思想认为，世界万物都处在不断的变化的过程中，提出“一切皆流”，“人不能两次踏进同一条河流”。在《易传》中充满了中国传统的变化观，认为变是天地之道，变就是新变，无新则无变，无变则无新，在不断变化中，方能有永恒的生命。随着外部环境的变化，事物要不断向前发展，以一种开放的姿态，同步于时代的变化，这是事物发展的客观规律。

外部环境的变化对一个系统来说也是对其适应性的最大考验。对于一个事物的生命力来说，于变化中发展与革新才是它本身的魅力所在。变化是改变的条件，决定着事物的发展，是结果的原因，是事物生生不息的动力。而对于潮汕工夫茶系统来说，外部环境的变化是其适应性系统的最大考验。其中包括时间流变中时代前进的动势，消费文化的发展以及它所存在的地域文化的影响。潮汕工夫茶系统的设计改变也是基于这些复杂的外部环境变化的考量。外化于形，而内化于设计的微妙变化。

#### 3.1.1 节奏与日常生活

生活中存在着自然的节奏，它的运行影响着人们的生存：地球的运转，天气和气候的变化，人们身体的生理运作等等。“当代社会的人造节奏似乎取得了支配生活

步调的优势，自然的节奏依旧以变形或潜隐的方式，继续影响着我们的生活。”<sup>17</sup>人们在自然节奏的各种变化中进行着各自的日常生活，并且从中体现出重复性。重复性的活动方式又促进了各种生活中的传统习俗和习惯的生成。我们经验着生生不灭的自然节奏，而同时也被现代社会的人造节奏所操纵：生产，运行，交换，消费系统。而在人造的生活节奏中，组成了现代人们的一种生活态势。越来越以机械为中心的生活节奏是现代生活有别于传统生活的最大特点。应用能源的变化催促着某些事物的结构发展，这些外部环境形成的节奏生活也相继会带来人们对适应方式的思考。

人造节奏作用于日常生活的各个方面：生活空间的变化，资源的开发配置与整合等等。节奏生活不断地为人们创造一切便利于生活的事物，同时也会为某些传统事物带来适应性的挑战。人造节奏外化于社会生活中，并体现在快与慢的生活步调之间。节奏生活在变化着，那么与之对应的生活的事物就要表现出相对的适应性，不然终将是隐没于人造节奏生活的掌控中，停滞或消失。

### 3.1.2 消费文化与多样化需求

“由于匮乏的消除，人类社会的经济结构中心逐渐从生产转为消费，开始走向以消费为中心的时代。”<sup>18</sup>在我们的生活当中出现了一种物质丰盛的现象：不断增长的物体的品类，服务等促进物质的消费等等。为适应新的环境转变，丰盛的外部环境必将刺激需求物体的内部改变。

社会经济和人们对生活物质的需求在消费文化的带动下表现出了进步，这是社会发展的结果。现代性的日常生活当中到处充满着商品。机器化大生产使商品生产更加高效化，为社会提供了大量资产，从而推动商品经济和市场经济的发展。在消费社会，由于产品的丰盛以及商品化的不断扩张，使当代社会成为一个充斥着商品的社会，这种现象不仅改变了人们的日常生活方式，同时也改变了人们的审美情趣和价值观念。商品的多样化刺激着人们对选择的憧憬和欲望。物体在这个时代成为了一种符号的象征，在这样一种情况下，物的分类体现出人群的分类，物的差异也表现出人们之间个体和文化的差异，新奇与个性是这个时代人们的一种追求，因此物

---

<sup>17</sup> 吴宁，《日常生活批判—列菲伏尔哲学思想研究》，人民出版社，2007年6月北京第1次印刷。

<sup>18</sup> (英)，迈克·费瑟斯通著，《消费文化与后现代主义》，译林出版社，1991年。

品作为需求载体越来越显得复杂。

消费社会中，物质占据了人们的生活，这也促使人们对于物质消费的欲望越来越强，并且这种欲望将表现在对物品的多样化需求上。因此如果一件流通于交易社会中的物品未能适应其消费文化的转变，那么它便会面临对时代适应性的考验。

### 3.1.3 地域性经济与文化发展

特定地域的文化环境对物质形态的发展都会产生一定的影响。处于潮汕地区的工夫茶系统必然也受作用于该地区的文化环境。

潮汕文化经历了一个漫长的形成与发展过程。来源于：原生文化，中原文化和旅外文化。汉武帝时期（公元前 111 年）潮汕地区开始接触中原文化的时候迎来了汉文化，到两宋时期，北方汉人的大量涌入，潮汕地区成为经济发达，文化繁荣的地方。北方移民带来了发达的中原文化，中国传统的儒家文化也成为社会的主流。而由于远离政治中心和封闭于内陆的地理环境，而今传统文化理念依旧很强，并成为古风保留较好的地方之一。元明时期北方仍有大量居民迁入潮汕，不仅持续给潮汕地区带来发达的中原文化和人口资源，而且也带来了先进的商业文化。儒家文化成为潮汕主流文化的同时也孕育着商业文化，并在以后的历史发展中逐渐得以强化，商业文化的发展也推动了各种事物之间的交流。

地形特征造就了潮汕地区独特的生产方式。潮汕地区三面背山，一面朝海。封闭的地理格局与稀缺的土地资源形成“种田如绣花”的精耕细作的生产方式，这种方式在长期的发展过程中也培养了潮汕人崇尚精细的文化精神，生发了民性中的精细特征。因此这样的精细品质也会表现在对待某些事物的态度上，不怕花工夫地去做某件事，并且会相对细致地考虑各方面事物之间的联系。

由于地少人多，加上复杂的地理历史原因，人们不得不远离这片土地，到海外和全国各地去做生意，这是形成潮汕人重商精神的重要因素。商业活动成为潮汕地区最普遍的社会活动，而从商过程中人际关系的来往，礼仪礼节的表现都会作用于社会物质环境的方方面面，同样也影响着具有社会性的工夫茶系统的设计改变。

## 3.2 内部因素应对变化 - 设计适应性探究

“周虽旧邦，其命维新”<sup>19</sup>

纵观工夫茶系统的发展历史，它的演变不仅是朝代更替的产物，更是自身对社会与自然环境作适应性更新发展积淀的结果。“人类从来就是在一种突破限制的情况下达到一种新的适应，而其中的奥秘就是创造性地适应。”<sup>20</sup>在工夫茶系统发展过程中，器具设计在继承过往的设计因素基础上不断呈现积极适应的特点，地域特色与文化的因素逐渐渗透其间，地域特色愈加鲜明，稳定性和持久性日益增强，人们从最基本的品饮需求出发，因地制宜，发展出独具特色的工夫茶体系。它的适应性方式表现在对时代环境的积极应对，对设计方式的发展创新，从功能性生活器物到对文化和“礼仪”传承载体的发展。

### 3.2.1 “精饮法”的产物 - 器物尺度和组合

器物的尺度关系是对器物的实用功能和适人功能进行考量后所作出的平衡处理，也是器物视觉体验的显著要素。人们对器物的使用舒适感也体现在尺度的考量设计上。上一章在稳定性设计中阐述过，器具的设计使用往往都是在程式设计定型之后实现的。

潮汕工夫茶体系中“精饮法”的出现是对中国传统茶体系中“瀹饮法”的一次重要发展演化。此次演变源于潮汕地区“精细情节”，而且在程式功能演化上出现了较为显著的改变——品饮本身的功能性变化：茶在其自身的演化历史中初期充当的是一个解渴甚至充饥的功能，往往以“茶汤”出现，演化至潮汕茶文化系统时，茶的功能性上已经发生根本性转变，“茶汤”演化成了“茶水”，已不再体现为生存功能性，更多的为娱乐性质，潮汕地区的饮茶行为往往是出现在饭后或者在社交活动进行时。这一程式的功能性改变带来了器具设计上重大的改变，品饮过程重点在于“品”，不在“饮”，重在“品味”，不在“豪饮”，茶器，包括茶壶跟茶杯均在常规的尺寸上进行收缩，品饮行为以“精”为要则，所以“精饮法”应运而生，茶器自此在尺寸和组合上进行控制跟改变，尺度依附于品饮方式和茶类变化而改变。

---

<sup>19</sup> 出自《诗经·大雅·文王》。

<sup>20</sup> 柳冠中，《设计事理学》，高等教育出版社，2007年10月第1版。

并且依旧秉持自古器物设计的基本原理。

*壶供真茶，正在新泉活火，旋淪旋啜，以尽色香味之蕴。故壶宜小不宜大，宜浅不宜深；壶盖宜盎（凸）不宜砥（平），汤力茗香。俾得团结氤氲。<sup>21</sup>*

工夫茶壶的形制遵循古法，“壶者，宜小不宜大，宜浅不宜深”<sup>22</sup>，小则香气容易凝聚，大则易于散烫，此为工夫茶壶之要领。自明以后，壶的体积逐渐变小了，小壶能够更易于发出散茶的香味。这是对过去茶器设计实践经验的总结。因此在之后的工夫茶壶设计中，一直秉持“小，薄”的特点。壶与人合，沏者泡茶时。拇指轻摠于盖，食指环扣于柄，倾斜壶身而注入茶杯。小壶的体量一般以“三人壶”为主，容量一般为 100ml，常规款的规格长 12 厘米，宽 8 厘米，高不超过 6 厘米。这样的茶壶尺寸，手持握的时候可应用自如。（图 11）



图 11 手握茶壶

潮汕工夫茶由于用小壶冲泡，其茶杯也是属于小茶杯的范畴，：小，浅，薄，白。小则一啜而尽；浅则水不留底；白色更是显示出茶汤的真颜色；质薄如纸以使其能起香。一般来说，杯口直径约在 4.8—6.2 厘米，杯深 2.5—2.7 厘米。这样的尺寸规格正是为“精饮法”制定的，也算是“精饮法”的产物。

在组合形式上，由于茶杯的规格缩小了，在一个茶盘中便常以 3-5 个茶杯搭配一个茶壶的组合方式，尤其以 3 个杯子最为常见，这也应了潮语中“茶三酒四踢桃

<sup>21</sup>（明），周高起，《阳羨茗壶系》，中华书局，2012 年。

<sup>22</sup>（明），周高起，《阳羨茗壶系》，中华书局，2012 年。

二”的俚语，意为品饮行为以三人为佳，而且在茶杯摆放上也以三个茶杯呈现的“品”字为尚。而且从功能性上，工夫茶体系茶器中茶壶的体量设计最小都是以“三人壶”为主，这样的茶壶设计，不易涣散茶香，茶水从进入茶壶到冲出茶壶的时间上也不会过长，这样不会导致茶水过浓，因此茶壶于功能性上的设计也影响着茶杯的数目，正好是以三个为佳。

### 3.2.2 作为日常的品饮载体 - 茶器与日常生活

#### 1. 多样性茶器的产生

“生物界的多样性的产生是由于有机体面对外部环境采取了不同的适应方式。在人为事物中，不同的形式功能满足的是不同的需求，表现的是不同的人与环境的适应性关系。”<sup>23</sup>随着生活环境的不断变化，工夫茶器的内部结构也在组合关系的稳定性中也随之发生器物的相关演变：从稳定的组合方式中作器物的相应调整。快节奏的生活对人类改变许多，如今在日常生活中人们难以如古人般拥炉品茗，对于茶器而言，最大的改变是以往的茶炉被电子茶炉所替代，而茶炉的使用又引发了煮水器的改变，电热壶也代替了传统的陶制水壶。基于不同人群的品茗习惯，人们会根据自己的偏好选择茶壶与茶杯的搭配，但无论系统内部怎样的调整 and 变化，依旧是一种稳定的组合关系。

其中茶壶出现了多样的选择，材质上最为突出的便是取材于潮汕本地的朱泥壶。朱泥俗称“红泥”，原料产自潮州。原土最大的特点也是含有较高的氧化铁，呈土黄色，烧制后成为红色。朱泥可塑性较强，泥里不含砂，质地相当细腻柔韧。烧制出来的朱泥壶表面平滑，并且吸水 and 透水的性能较好；因此保温的性能较好，用来泡茶能够藏住茶的香气。朱泥壶是延续紫砂壶设计品质之后的再创造。根据朱泥收缩力材料性质，其烧制的过程中会较容易变形，因此也制约了朱泥壶的器型，一般是烧制出较小的茶壶，这样变形力度会小些。小的体量也更强化潮汕工夫茶器型的特点，直接作用于人们的品饮器具选择。壶形讲究“三山齐”，（图 12）壶流出水口，壶身纳茶口，壶耳廓顶端，这三部分叫“三山”。把去掉茶盖的茶壶倒扣平置于桌上，这三个部分如果恰好与地平线一般齐，就叫“三山齐”。符合这个标准的朱泥壶就是贴合力学，因此使用起来会更为得力方便。朱泥壶色为较稳重的红色，用得越久越容易发现其古朴的品质，展现独特的魅力。

---

<sup>23</sup> 柳冠中，《设计事理学》，高等教育出版社，2007年10月第1版。



图 12 朱泥壶

而用于冲茶的器具中还有一个品类是盖瓯。对于潮汕工夫茶来说，盖瓯的并用是对节奏生活的一种适应而产生的冲茶器。古时候宦家经常用盖瓯来泡茶自饮或者供客人品饮，清时尤为多用。较之茶壶，盖瓯难以留住茶的真香，因为它的瓯口较阔。它的瓷制性能也决定了无法像茶壶一样在壶身外淋沸水以追热，所以用盖瓯冲泡的茶の色香味各方面都会稍逊色于茶壶。

然而仍多有潮人喜用盖瓯，视其对于条索修长的茶叶易于纳入，且清洗更为方便简易。尤其是在忙碌的日常生活中，特别是客人较多时通常都会选择用盖瓯而不选择茶壶。市井民众中多用盖瓯瓷杯配套的茶器，（图 13）无论多忙碌的人群，皆有偷闲品茗的逸情。这也是工夫茶品茗的一种民情所在。



图 13 盖瓯茶器组合

此外，随着物品流通的方便快捷，在传统潮汕工夫茶系统中还会出现来自于其他地区的茶器的搭配，例如公道杯，茶叶滤网之类的器具。也有为增茶壶其趣，对茶器进行主题设计创作。一般在壶嘴，手柄，壶盖等处，或与壶身也进行融合安排，以田园及植物物象为主，表现闲情逸趣的美感。但因为仍然遵循茶器本身的功用特点，依旧保持器型与材质的最大优势，只因个人习惯和审美而作选择。

### 3.2.3 作为社交媒介 - 程式与“礼法”

#### 1.“人”与“物”的相互适应 - 程式设计

工夫茶系统的程式设计即是使用方法的设计，“使用”是一个古老的行为方式，是人与物行为互动的过程，蕴藏着复杂的信息。建构着我们对物品使用认知模式的是经过历史积淀而沿袭下来的使用方式和文化习惯。设计不仅表现为对物品的设计,同时也是一种对使用方式的设计。潮汕工夫茶系统有着特定的程式：包括：治器、纳茶、候汤、冲茶、刮沫、淋罐、烫杯、洒茶与品茶等。这个过程中交织着人与器物的互动过程。（图 14）





图 14 工夫茶程式

一般冲泡茶叶之前先煮水，等水煮沸期间，可以把茶器先布置排列好。水刚沸腾，就能先淋茶杯先为茶器提升温度。在茶程式中纳茶这一环节很重要，这关系到茶水是否口感更佳以及出茶汤时是否足够顺畅。纳茶之法，《潮州茶经》中有载“倾茶于素纸之上，分别粗细，取其最粗者，填于罐底滴口处；次用细末，填塞中层，另以烧粗之叶，撒于上面。”<sup>24</sup> 纳茶之量也要视壶而定。“候汤”是指煎水。从古至今，煎水这个步骤尤为关键，因为水煎得好，其温度直接关系到茶汤的色香味。特别是对特定的乌龙茶品而言，更需要用沸水冲泡茶叶。揭开壶盖，沿着壶口内缘冲入沸水，叫做冲点。冲点的时候要避免从壶心直接冲入，那样会破坏纳茶时组织好的茶叶分层。冲时称“高冲低斟”，就是要提高茶壶。高冲使滚烫的开水淋于茶叶上，这样茶的香味会更快挥发。直到把茶壶里的水加满，看到使茶叶浮出到顶部，接着用壶盖在壶口的地方把浮于表面的茶沫挂掉，然后把壶盖盖上，再把沸水浇到茶壶身上，俗称为“淋罐”，此举是为保壶中有足够的温度；之后用开水烫杯，里外均匀地受洗加热，杯罐皆热，方能起香。洒茶有低、快、匀、尽四字诀。往茶杯中洒茶的时候茶壶不能提得太高，这样会使茶得香味挥发，而若太高得话会出现泡沫飞溅得状态，这是表现出不尊敬客人的行为；“快”，是说洒茶时动作要敏捷以免香气散失，并起到保持温度的作用；“匀”，是要做到每个茶杯都分茶均匀按顺时针方向将壶中茶汤洒入茶杯，这叫做“关公巡城”，茶汤洒毕，罐中还有余汤，这

<sup>24</sup> 翁辉东，《潮州茶经》，成书于1957年。

时便接着尽数滴入各杯中，称为“韩信点兵”。洒茶完毕，就可以邀请客人品饮。

这一系列的动作依附于人们对茶器的使用习惯，又由茶器的组合与品茗目的实现而产生对使用过程的设计。在这个过程中表现出人们对器物使用方式的应用自如，与器物设计的功能性有关，而这个功能性的实现又是依附于人们的品茗需要的，两者之间存在一种和谐的关系：即是设计对人的适宜。

## 2.文化的作用力 - “礼法”的生成

*夫礼仪，所以定亲疏，决嫌疑，别同异，明是非也。礼不妄说人，不辞费。礼不逾节，不侵侮，不好狎。修身践言，谓之善行。行修言道，礼之质也。<sup>25</sup>*

礼是儒家学说中的核心部分。而“礼法”就是指礼的章法和程式。儒家制礼，是为人们在生活中使用的，是一种规定法式。古代礼有着严格的操作程序，礼法表现为行礼的时间，场所，人选，人物的服饰，站立的位置，使用的辞令，行进的路线，使用的礼器，以及行礼的顺序等等。《仪礼》这本书就是对先秦各种礼仪的礼法的汇编，其对天子，诸侯，大夫，士日常所践行的礼仪都有记载。中国历代王朝很重视礼制，每个王朝的建立都会建立一套礼制，以此巩固尊尊卑卑，维护阶级对立的社会秩序。

而“夫礼之初，始诸饮食。”<sup>26</sup>这句话道出了在器具中的礼法生成：人们饮食的行为与礼器有着紧密联系。古时人们的礼制观念在器皿上最初的反映表现为将一部分用于日常的普通陶器分化出来成为礼器。赋予器物以等级的概念，限定使用者的身份和场合，这就是礼器的生成。

“客来敬茶”一直是广东人的生活习俗，特别是工夫茶早已成为茶饮文化象征。潮人的性格较为精细，慎虑，对于陌生人会有一定的距离感，然而却又不失礼仪，因此潮汕工夫茶在这种关系中最适用于作为交际工具。而礼法则表现于这个以茶为媒介的交际行为之中。

---

<sup>25</sup> 出自《礼记·曲礼上》。

<sup>26</sup> （汉），郑玄注，（唐），孔颖达疏，《礼记正义》卷二十一，《十三经注疏—附校勘记》，下册，中华书局影印，1980年。

在“洒茶”时，壶口要对准茶杯，将茶汁均匀地洒入各杯。洒茶后期，须余沥尽出，“巡”与“点”都是对中和均匀的追求，此举讲究没有厚此薄彼，不分贵贱尊卑，反映出良好的愿望。古时器皿造型呈现出鲜明的节奏感和严格的等级次序，有序的排列组合是严格的周礼的体现。潮人有谚曰：“茶三酒四踢拖（游玩）二”。因饮酒往往要行令，赋诗，每人一句四人正好凑成一首绝句；游耍时人多意见难以一致，所以人数为两个人会最为适合；而饮茶却三人为宜，甚至在茶壶的设计上也出现了“三人壶”，意为壶的容量正好为三人的量，因“茶性俭不宜广”，三四轮的冲泡后，茶汤的味道会越来越淡，这时候后面的客人只能品饮到淡茶水，这样就会失礼于客人。潮人以海滨邹鲁自豪，儒家之礼早已在潮人身上烙下深深的印记，总会把崇礼的习性表现出来。工夫茶冲泡过程亦可表现一种礼让、互敬的礼仪。而三个茶杯的摆位宜呈为“品”字型，则象取着对团结紧凑和圆融和谐的美好愿望。此亦为潮人讲究“工夫”之法。饮用过程和气相待，以长者，尊者为先，冲茶者不先喝，贵客来了重新换壶中茶叶，以示重视来宾，人多时互相谦让，确实起着愉悦精神的积极作用。

不同的文化模式之下存在不同的社会行为，文化的内容和存在方式都会影响相应社会行为的呈现方式。文化对一个事物的发生与发展都有很大的影响。潮汕工夫茶系统由来作为社交的一种载体，于程式过程其间显示出对人与人之间交流方式的辅助作用。此间看出儒家文化中的礼法对其影响仍是十分深远。在工夫茶系统发展过程中，儒家文化因素逐渐渗透其间，地域特色愈加鲜明，体现出来的设计适应性日益增强。在文化的影响下对事物的设计体现出一种和谐的关系，融合于文化生活并且作用于人们的生活方式，这正是潮汕工夫茶体现出的民俗魅力。

### 3.3 小结

设计适应性的宗旨是维持可持续的设计行为，潮汕茶文化体系在继承了中国传统茶文化体系后结合了潮汕本土的地域文化观念后作出了“宜”的适应性设计，对两大主体文化（即中国传统茶文化，潮汕地区本土文化）进行可适性融合，分别从“制”与“器”的设计上做了适应性设计且遵循着设计稳定性的设计原则，既“器”在“制”之后实现设计的原则，不违背物性。这些改变延伸到形式，功能和社会关系的深处，皆是一种设计适应性的表现。

## 第四章 潮汕工夫茶系统的设计适应性特征探究

### 4.1 以稳定性为前提 - 适应性设计因素的提取

适应性创新需有依据，也需掌握事物的一般规律。这些规律可从事物的稳定性因素中所得。获取这些稳定性因素的信息，才能得到适应性创新设计的基本条件。在这之前，还有忠实于传统的一个概念，是对历史积淀的尊重。

潮汕工夫茶系统的稳定性因素可以巡着传统茶文化的历史脉络中所得。遵循着以人为本，遵循着物性使然。工夫茶系统的发展是一个稳定性的过程，传承自中国传统茶文化的基本因素：包括品饮方式，茶器的功能性设计。这些因素的产生存在相互联系，并且都是以相互适宜为基准的。是潮汕工夫茶系统中一个重要的特质，并且呈现出稳定发展的态势。以稳定性作为适应性创新的前提，是为设计合乎情理，实现更为和谐的发展状态。

宜人宜物是设计的追求，“适合”是一种评判标杆。适合体现于物与人的双向作用之下。在稳定性因素的探索中我们可以知道，其实总结前人经验对“适合”把握的重要性，从稳定性因素中继承，遵循“宜”的设计稳定性，作为设计创造的基点尤为重要。

## 4.2 “应时而动” - 适应性设计的态度

时间，空间，人，物，情境等外部因素之间交织起复杂而多变的关系。“应时而动”“应势而动”是一个系统的开放性的表现，也是一种采取积极应对外部环境的态度。

事物的变化有量变和质变之分。在一定量的限度内，不会发生质的根本性的变化。但质变又是由量变发展而来的，事物的转变只有依靠逐渐积累，到了“穷”与“极”这个极限才能实现，那就是穷则变，极则反。“物极则反”是《易传》所揭示的宇宙间的最普遍的规律。其理念强调“趋时”和“化裁”，就是说要注意掌握恰当的时机，随着事物的变化而变化取舍，用以调整自己的行动，也就是承认人的积极作用，认为人可以利用自然，改造自然，而不是完全顺从自然，取消人的积极性。

长期演化是一个适应性系统的理想目标。缓慢适应在今天高速发展的社会环境中已没有太多的可能性，调整适应速度跟上外部世界的变化节奏，从长远来看，一个适应性系统如果能够保持与外部环境的和谐，并维持一定的开放空间，不断吸取新的元素，就会获得一个相对稳定而健康的发展机遇。《周易大传，文言》中云：“终日乾乾，与时偕行。”就是说随着时代的变化发展，事物发展的客观规律一般会表现为与时代的发展保持同步。

工夫茶体系有着内部结构的相对稳定性，这样的稳定性来自于对传统茶文化的继承和对传统造物设计理念的追随。自稳定性发展的过程中，我们可以看出这些稳定性因素的基本规律，是以“宜”为目标指导。由于具有这样的稳定性，在面对外部环境的变化时能实现适时适合的改动，采取一种积极的包容的态度，不至于陷入时代和社会快速发展得漩涡中失去辨识度和自主性。

## 4.3 “随方制象” - 设计适应性创新的方式探索

“随方制象，各有所宜。”<sup>27</sup> “随方”原意即依据情势而动，不拘教条。“方”代表“类”或“域”，“象”是指物的形式。依具体情势的变化而作出调整改变，这原本是一种十分合理的适应性思想，古人已经认识到外部环境的参照因素，指出造物不能仅仅凭借主观想象。将“方”视为“象”存在的外部环境。再理解“随方”与“制象”的关系，可以将其引申为依据不同的外部环境采取不同的内部适应性设计，“随方”即是针对具体问题提出有针对性的解决方案。而工夫茶系统表现出来的真是对“一方水土”而生“万象更新”的现实诠释。

积极应变的方式是随着变化的环境，积极调整内部结构，主动适应，这种方式如同自然界中某些变色动物，根据周围环境的变化来改变自己外表的颜色，来适应外部环境的变化，让自身与环境保持基本一致。工夫茶系统同生产和生活，艺术与技术，自然与社会的关系都十分紧密，而且它的整个创造和使用过程都是在一个社会因素和人为因素交织的系统环境中，更多地考虑生活中的人情事理，更多考虑实用的目的。工夫茶系统不会无缘无故地产生，也不会孤立地变化发展，结合设计文化和工夫茶的系统考察就可以更准确地从人，自然，社会，文化的各种变量的交互作用中研究工夫茶系统的适应性特征，从而更深入地理解其存在价值。在工夫茶系统发展过程中，许多民族特色与文化的因素逐渐渗透其间，地域特色愈加鲜明，稳定性和适应性都日益增强，人们从最基本的品饮需求出发，因地制宜，发展出独具特色的工夫茶体系。

#### 4.4 小结

分析设计适应性的特征是对方式方法的探索。事物的发展都遵循着一定的规律，这些规律可以从事物历史发展的脉络中所得。从中我们可以理出事物稳定发展的普遍规律以及要进行适应性创造的先决条件。经过这个过程的分析可以得出各种变量之间的关系，才能更有把握地为适应性创新提出合乎情理的设计方法。方法可以习得，而具体的外部环境作用力下结果却是不尽相同的，然而若有方法的指引，我们会更准确地朝着理想的设计结果靠近。通过对潮汕工夫茶系统设计适应性方式的研究，我们可以发现它具体表现为几个方面：器具设计的调整创新是在程式功能性发展定型的基础上实现的，为适应外部环境各个因素的发展而作改变；在融合本土文

---

<sup>27</sup>（明），文震亨，《长物志》，中华书局，2012年7月北京第1版。

化的过程中表现出文化对设计的渗透性，并且找到适合物性和人们习惯的一个方式来进行系统设计的升华和补充，达到整体稳步发展又不失去特性的状态。在物与人相互关系的适应过程中，始终遵循宜人的原则，因此物与人两者都呈现相互适宜的情况，相持并进中实现度的把握。

## 结语

“设计与日常生活息息相关，我们有理由追问它究竟为何，有何用，从何而来。”<sup>28</sup> 由于生活中的设计现象繁杂而平凡，易使人熟视无睹，忽视其魅力与真谛。而事实是生活中的设计现象由于是和人们的生活息息相关，才更具有普及性和生命力。因此它就能体现并保持住最根本和最质朴的民族特征。研究潮汕工夫茶系统就是对生活中物与人事的研究，是对设计现象和设计文化所作的思考，也是对研究对象中设计适应性的思考。

如今设计已从物质领域走向非物质领域，由原来的物品层面走向了人文层面的设计。设计领域的主要特征及未来的发展方向将是人性化、情感化和设计文化的多元化。生活方式的混杂充分反映了中国现代文化的混杂，文化的混杂来自现代与传

---

<sup>28</sup> (英)，阿德里安·福蒂，《欲求之物》，译林出版社。

统的相互适应性变迁，来自于西方移植器物与传统留存观念的共识交融。文化就是生活，文化的中心是人。设计在创造新文化的过程中，需要依据传统找到发展的基点。这将是设计灵感的来源和最切实的立足点，并可从中体现设计者对文化延续的努力。找到一种适应性设计的方法适应于对外部环境的变化，需要我们去研究社会中人们不同的生活方式和行为过程。在这个过程中便可以了解到各种多样的需求，关注到不同的社会因素和文化背景，以此作为设计发展的延伸部分，对其进行分析运用，方能达到设计的创新和升华。

本文以潮汕工夫茶系统为研究对象，着重对“设计适应性”进行研究，从“稳定性”和“适应性”两个方向入手，把设计行为的时间性，地域性，观念性的变化因素加入其中；以当下生活节奏及环境作为设计背景，提出“遵循设计规律，适宜设计环境”的总结，既适应性地创新，在设计行为上做到“应时而动”，“应势而动”，将设计对象置于一种开放的状态中，并且考量现实情况进行“随方制象”的适应性设计，从设计对象的内部结构和外在元素上达成合理跟平衡，这样的设计行为才是可持续性的，实用性强的，最重要的，是有生命力的。

## 参考文献

- 1 《长物志》[M]，（明），文震亨，中华书局，2012年7月北京第1版。
- 2 《茶经》[M]，（唐），陆羽，中华书局，2010年9月北京第1版。
- 3 《大观茶论》[M]，（宋），赵佶，中华书局，2013年10月第1版。
- 4 《园冶》[M]，（明），计成，中华书局出版社，2011年8月北京第1版。
- 5 《阳羨名壶系》[M]，周高起，董其昌著，中华书局，2012年。
- 6 《梦厂杂著·潮嘉风月·工夫茶》[M]，（清），俞蛟。
- 7 《潮州工夫茶话》[M]，曾楚楠，叶汉钟著，暨南大学出版社，2011年8月第1版。
- 8 《潮州茶经》[M]，翁辉东，成书于1957年。
- 9 《大中国上下五千年：中国茶文化》[M]，中国茶文化 / 丛书编委会编撰，外文出版社，2010。
- 10 《潮汕文化精神》[M]，陈晓冬，适庐，暨南大学出版社，2011年8月第1版。
- 11 《中国历代茶具》[M]，余彦焱，浙江摄影出版社，2013年3月第1版。



- 12 《中国茶具流变图鉴》[M]，郭丹英，王建荣，中国轻工业出版社，2009年9月第一版。
- 13 《设计事理学》[M]，柳冠中，高等教育出版社，2007年10月第1版。
- 14 《欲求之物》[M]，(英)，阿德里安·福蒂，译林出版社，2014年4月第1版。
- 15 《消费社会》[M]，原著(法)，让·波德里亚，南京大学出版社，2000年10月第1版第1次印刷。
- 16 《消费文化与后现代主义》[M]，(英)，迈克·费瑟斯通，译林出版社，2000年5月第1次印。
- 17 《日常生活批判—列菲伏尔哲学思想研究》[M]，吴宁，人民出版社，2007年6月北京第1次印刷。
- 18 《生活的儒学》[M]，龚鹏程，浙江大学出版社，2009年6月。
- 19 《文化与日常生活》[M]，(英)戴维·英格利斯，中央编译出版社，2010年6月第1版。
- 20 《艺道与日本国民性》[M]，张建立，中国社会科学出版社，2013年11月第1版。
- 21 《茶道的美学—茶的精神与形式》[M]，(日)，田中仙翁，南京大学出版社，2013年1月第1版。
- 23 《设计史鉴—中国传统设计文化研究》[M]，王琥，江苏美术出版社，2010年10月第一版。
- 24 《设计史鉴—中国传统设计思想研究》[M]，王琥，江苏美术出版社，2010年10月第一版。