

irs

传统继承





我们在茶 炊里泡茶

达伊勒·阿米拉斯兰诺夫
历史科学博士，教授

还是在童年时期我就注意到,从茶壶里的热水和从茶炊里的热水做出来的茶的味道是不一样的。很有可能,因为这个原因我学生时代的科学作品成为了“阿塞拜疆厨房里的茶”,稍后变成了一本书“我不是因为茶而喝茶”。

稍后降临了无法言语的成功,在我的手里紧握一古代陶瓷茶炊!由于这次的收获,我被专门邀请到阿塞拜疆科学民族研究院的古文物和民族学院。茶炊一是人类的惊人创造之一,他和餐具可以相结合起来。现在全世界都很高兴的使用不同样式和形状的铁茶壶,生产茶壶的有阿塞拜疆的,伊朗

夫尔,1778年在图拉市建立了第一个生产茶壶的工厂。但是有资料证明,早在1130年在阿塞拜疆的喇黑支村庄希吉拉(按照格列历是1714年-1715年)匠人就制作了铜茶壶。现提到的是在古罗斯时期,在茶壶里煮了一种非常好喝的饮料“热蜜水”,但是现在这种饮料的做法已经被忘记。在18世纪末热

的,这种热饮料是在热的时候作为热菜上桌的。这些饮料的做法和配料都很相似,保存条件,推广都同时失踪,令人是非常吃惊的。

科学家很难说出古罗斯茶壶的来源。至今为止埃及的茶壶被认为是全世界最古老的,已经有两千年历史。很有可能俄罗斯茶壶的祖先来自于古罗马



原始时期的茶壶(阿塞拜疆,舍给市)

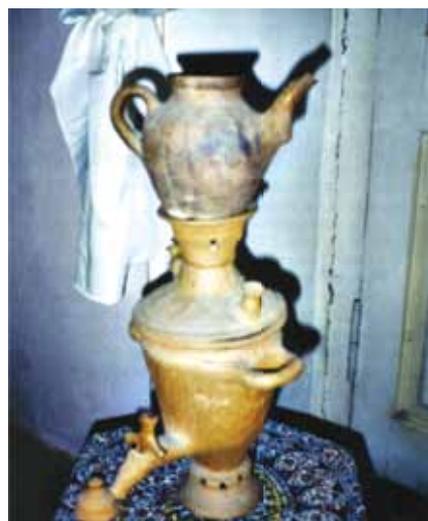
的和土耳其的匠人。虽然在今天,有可能比较有名的是俄罗斯匠人的作品,但我们对土耳其的作品评价更高。在18世纪俄罗斯开始生产茶壶,在莫斯科,圣彼得堡,雅罗斯拉



在古遗址中找到的舍给茶壶的仿制品

蜜水是在专门的铜茶壶里煮的,被称为“萨克雷”。“萨克雷”比煮热蜜水用于取热更有意义,被作为取暖器来用。

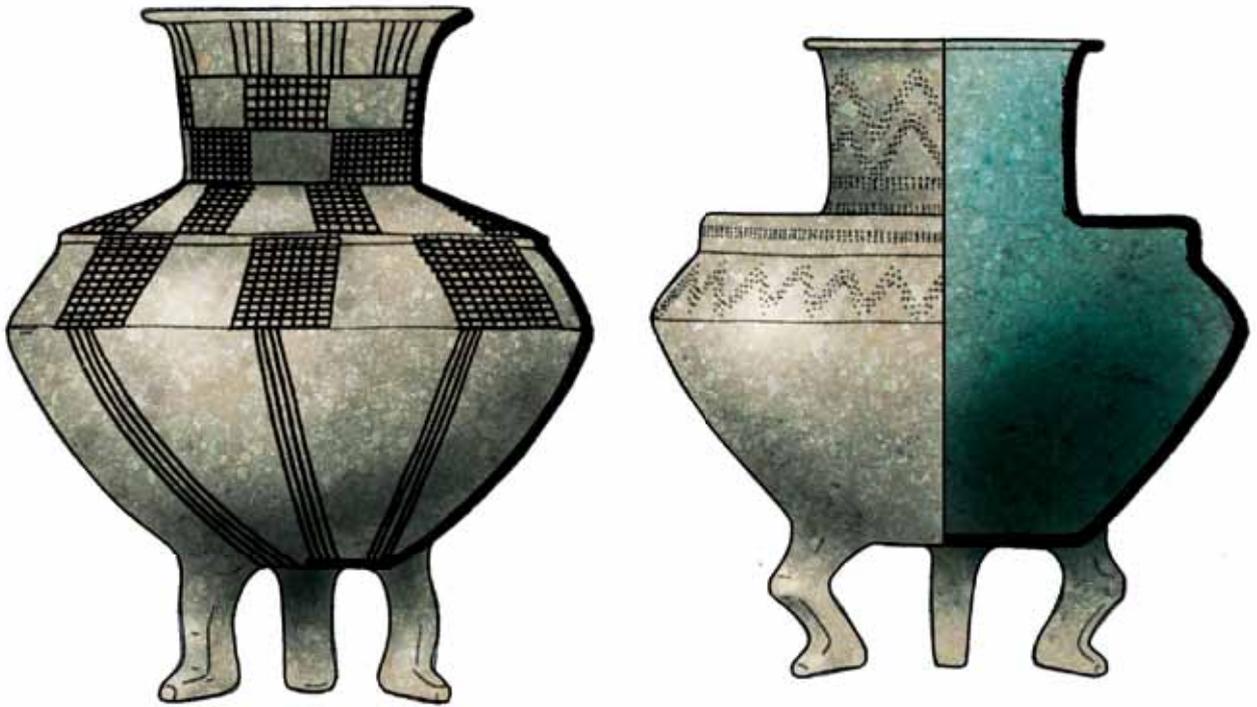
在阿塞拜疆饮料“萨阿拉坡”也是在茶壶里煮



17世纪粘土制造作的茶炊和茶壶 地方志学和历史博物馆“亮克亚郎”

的“阿斯届颇塞”一四角打开的餐具,这种餐具用来煮拌国酒的水,或者是中国用于煮清汤或汤的餐具“火锅”。

但是前不久在阿塞拜疆舍给市的古文物遗址中发

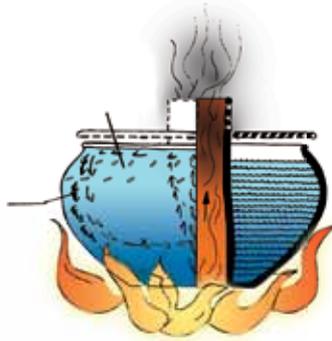


现了陶瓷的茶壶，这就给上述问题提供了另一种评估的机会。在很早以前的古文物遗址中曾找到了陶瓷缸，陶瓷碗，陶瓷锅等等，他们在后来都是以金属形式出现的，就只有茶壶没有相似的陶瓷。

在舍给市的发现成为了非常重要的发现，因为这个古老的茶壶是在土里发现的。舍给市陶瓷的年龄根据考古学家的确定早于3500年。它要比埃及的陶瓷更古老一些。“…平坦的底部带有通往贯穿管的空隙，贯穿管从容器里窜出来一些，容器的外表尤其是贯穿管都被蒙上了烟

子。根据所有的特征都可以判别这个容器是厨房用品。贯穿管子的作用是用来抽烟的…，这样可以加

水的相对运动



管道作用下水在容器壁的运动

快加热的过程”（特·依·阿宏达夫，呢·格·穆赫达拉夫。带有古老茶壶的高

大古墓。高加索考古学家第一次会议的报告。第比利斯，1998年53-55页）。

在图案上可以看出第一批茶壶是什么样子的。他们被放在灶炉的石块上（一般周边有三块石头），然后-放上支架可以想象成带三只脚铁环，在后来的发展中支架和容器连接在了一起，而炉灶却出现在他们之间。

在陶瓷文化历史中，陶瓷茶壶的出现有以下几点值得注意。

1. 在贯穿管的帮助下，加热面相对增加，可以节省燃料。
2. 炉灶出现在容器里



也是头一次，在容器本身出现了排火口，这就可以进行充分的利用热量而进行取暖。

3. 渴望在容器的表面达到均匀受热，并相应的使容器内的物体也均匀吸热。这一点完全是对阿塞拜疆瓷器的评价。比如说，在烤薄面包“优哈”时，厚度为2mm,直径为1米，温度应该在瓷板上均匀散发（凹面的薄板用来烤面包），以便于面包没有出现不同地方的烤焦。这方面的成功，是因为有弯曲表面的垫板和下部涂抹了专用的混合物-”石

洛依“。另一个例子，做抓饭的锅是带有三层的梯形状：最主要的是中间的一层铜，外面和里面的都是一层镀锡；因此温度在锅底和锅的侧面都是基本一样的，不会使抓饭变焦。

在茶炊里烧水最主要的一点不仅仅是从下到上加热，而是沿着贯穿管从侧面加热。

因此在烧开很厚一层水时，可以使不同的水流进行混合。最主要的是热水流从管道的表面向上升起，沿着紧贴的一层，而冷水沿着容器的壁从上

向下交换。水就像在来回运动。在这样的运动下水就可以沿着容器壁来回循环。

复杂的水运动和热的分配—这种独特的品味是电壶所缺少的。顺便说一下，在1922-1935年期间，在苏联时期的食堂和饭店里就运用了“茶蒸馏器”，设计的样子可以让水在里面全方位的均匀受热，就达到了瓷茶壶的效果。✿

