

紫砂

曹者祉 一著

紫砂的勃兴发展
饮茶与紫砂茶具

毕智穷工的造壶技艺
移人心目的紫砂雅玩
砂壶的辨伪存真



紫砂

曹者社一著

贵州人民出版社

装帧设计 曹琼德
责任编辑 施福根
艺术设计 王 伟
图片制作 王振本
韩 强
郭礼典

紫 砂

丛书名	文物收藏知识丛书
作 者	曹者祉
经 销	新华书店
印 刷	贵州新华印刷厂
开 本	850×1168 毫米 1/32
字 数	78 千字
印 张	3.125
插 页	26
版 次	1998 年 10 月第 1 版
印 次	1998 年 10 月第 1 次
印 数	1—5000

贵州人民出版社出版发行 邮码:550001

地址:贵阳市中华北路 289 号

ISBN7-221-04372-8
Z·100 定价:10.60 元

出 版 说 明

收藏是人类有目的地、系统地收集、整理、鉴赏、研究人类社会创造的 and 自然界存在的,带有文化价值的物品的活动。而文物收藏更是一项人类高雅进步的、综合性的文化活动。

我国的收藏事业源远流长。自商周便有官方、民间收藏历史文物的活动,到明清,民间收藏之风益盛,收藏的范围也更趋广泛,并出现了许多文物收藏家和鉴赏家。

收藏文物,首先就是收藏了人类的历史;其次,作为一种高回报的投资活动,收藏了优质文物,就等于拥有了一批高成长企业的股票。

文物收藏的功能,很大程度上体现在鉴赏之中。鉴赏又可分为鉴与赏:鉴是鉴别藏品的真伪、优劣,这就需要对文物的起源、演进、材质、工艺技法、造型文饰等有一定的了解;赏则是对藏品的把玩、赏析,主要从美学的视角来评价藏品的艺术价值,并结合历史学、民俗学及科技史等深入观察、综合考证。如此,方能解决长期以来困扰收藏者的难题:避免买到赝品,避免收藏赝品。

近年来,随着物质生活的改善、投资理念的扩展和文化精神生活需求的增长,有越来越多的人加入了文物收藏队伍。鉴于此,我们组织了有关文博工作者和文物收藏家,从众多适宜收藏的文物中,遴选了玉器、明清瓷器、铜镜、中国画、俑、钱币、玺印、紫砂等较为常见的8种,每种撰为一册,共8册,作为《文物收藏知识丛书》

的第一批出版。我们力求这批图书对有关的知识介绍得系统全面，文字浅近流畅；每书所附的插图，也力求翔实、精当。

我们期望这几本书的出版，能为初入文物收藏门和有意入文物收藏门的朋友起个架桥铺路的作用；也期望文物收藏界的行家不吝指正，以利我们继续做好这套丛书的出版工作。

编者

1997年12月

引 言

紫砂，是对一种用棕红色陶土制作、表面不挂釉的陶器的通称。

紫砂陶器为中国所特有，品质优异，且只产于中国江苏省宜兴市的丁蜀镇。其品种以饮茶的茗壶为主，包括杯、盘、钵、碗、瓶、枕、文房用具、花盆以及几案陈设摆件、果蔬清供文玩等等。茗壶是构成紫砂陶的主体，因此，一般称紫砂时，往往就是指紫砂茗壶。而在说到紫砂茗壶时，又很自然地会联带到饮茶品茗。换句话说，紫砂陶流誉中国及世界，是与饮茶的茗壶有着直接的关联，而饮茶品茗的风尚又培育了紫砂壶。因此，我们的介绍也就从饮茶与茶具说起。

目 录

引言	(1)
第一章 饮茶与紫砂茶具	(1)
第二章 紫砂的勃兴发展	(12)
第三章 毕智穷工的造壶技艺	(45)
第四章 移人心目的紫砂雅玩	(69)
第五章 砂壶的辨伪存真	(80)

第一章 饮茶与紫砂茶具

茶是一种温醇恬雅的饮用佳品,在我国有着悠久的历史。古时,茶写作荼,是一种苦菜,茶字在唐中叶(公元8世纪)才出现。唐人陆羽(733—804)的《茶经》说:“茶者南方之嘉木……其名一曰茶,二曰檟,三曰蔎,四曰茗,五曰荈。”《尔雅·释木》载:“檟,苦茶。”郭璞注:“树小如梔子,冬生叶,可煮作羹饮,令呼早采者为茶,晚取者为茗,一名荈,蜀人名之苦茶。”三国魏张揖《杂示》:“荈,茗之别名也。”蔎是香草,茶的别名,是“蜀西南人”的叫法。

茶最初用作药草,称为“瑞草”、“灵草”,其发现可以追溯到远古时代的神农氏。传说“神农氏尝百草,一日遇七十二毒,得茶(茶)而解之。”虽然这是一个美丽的传说,但也相对地说明了茶被发现的时间和发现的情形。神农氏是中国上古史上传说时代的一位氏族部落首领,文献记载:“古之人民皆食禽兽肉。至于神农,人民众多,禽兽不足,于是神农因天之时,分地之利,制耒耜,教民农耕,神而化之,使民宜之,故谓之神农氏。”(《白虎通》卷一)而神农的时代,据《庄子·盗跖篇》说:“神农之世,卧则居居,起则于于;民知其母,不知其父,小麋鹿共处,耕而食,织而衣,无有相害之心。”还处在只知其母不知其父的母系氏族社会发展阶段,因此说,茶是六七千年前的原始社会中期,随着原始农业的形成而被发现的。

始初,茶主要是药用。中国古代的医书对茶的效用有许多记载,如《神农食经》载:“苦茶久服,令人悦志。”华佗《食论》说:“苦茶久食,益思意。”晋陶弘景《名医别录》引《桐君录》说:“茗茶轻身换

骨，昔丹丘生、黄君山服之。”到唐代记载更详，李勣、苏恭《新编本草》说：“茶味甘微寒，主治痿疮。饮茶之后，可拓肾脏血管，而利小便，去疾热，止渴，下气消食。作饮加茱萸、葱、姜良。”陈藏器《本草拾遗》载，“茗茶苦寒，久食令人瘦，去人脂，使人不睡。饮之宜热，冷则聚痰，破热气，除瘴气，利大小肠。止渴除疫。”还说：“贵栽茶也……茶为万病之药。”明李时珍《本草纲目》也说：茶“饮之使人益思，少卧，轻身，明目”。用现代科学方法分析，证实茶不仅能提神醒脑，生津止渴，还有解毒、杀菌、收敛等药物功能。茶叶中含有茶素、茶单宁、芳香油及多种维生素等许多对人体有益的物质，如茶素，是茶叶特有的成分，具有强心、利尿和刺激大脑皮质兴奋，促进新陈代谢的作用。又如茶单宁，是决定茶汤色、香、味的主要成分，又能帮助人体增加对维生素 C 的储存、吸收和同化的能力，而且还具有杀菌的作用。茶叶的芳香油，不但使人闻之有清新爽快感，且具有溶解脂肪的能力，有助于对肉食的消化。近年来的研究还发现，茶更有化解放射性物质对人体的危害和杀灭癌细胞的作用。

据 1993 年第 8 期《长寿》杂志载程在里文说，“早在 1989 年，日本就发现绿茶中所含鞣酸的主要成分 EGCG 对癌症有抑制作用。现在美国化学协会总会又进一步发现，茶叶不仅对消化系统的癌有抑制作用，对皮肤、肺、肝脏的癌也有抑制作用。日本国立癌症中心防癌部长藤木博太发现，茶叶所以有此功效，是因为 EGCG 在人体内能形成硬膜包住细胞，抑制促进发癌的物质增殖。他在实验中，给涂了发癌物质的老鼠，又涂上 EGCG，然后观察癌怎样被抑制。藤木说：涂上 EGCG 后 15 分钟，便出现了膜，经过 16 小时以上也有效，可以说是形成硬膜。所以喝了茶，胃里便出现这个膜。当然，因为是绿茶的成分，也没有副作用。说绿茶防癌，现在更有把握了。”既然茶具有如此良好的功用，因此在长期的药用过程中，就很自然地转化为人们日常的理想饮料。

茶被广泛饮用，成为人们日常生活中的理想饮品，并且形成风

尚,始自西汉。现在能看到的关于饮茶的最早记载,是西汉宣帝刘询神爵三年(前 59)王褒写的《僮约》。王褒,字子渊,蜀资中(今四川资阳)人,宣帝时为谏议大夫,善辞赋。《僮约》是一篇约束奴仆日常活动及役使内容的文辞,因为是记述王褒一次买奴仆的故实,读来生动有趣。《僮约》中有两段文字,常常被作为西汉时茶不仅日常的饮品,而且已成为商品的证据而广泛引用。第一段文字是:“舍中有客,提壶行酤,汲水作铺,涤杯整案,园中拔蒜,断苏切脯,筑肉臠芋,脍鱼炮鳖,烹茶盅具,已而盖藏。”家中来了宾客,除了准备酒菜,还要烹茶招待,说明茶在西汉时已用来待客。另一段文字是:“牵犬贩鹅,武阳买茶,杨氏担荷,……”(《初学记》作:“杨氏池中,担荷往来市聚。”)武阳,故城在今四川彭山县东 10 里,是当时有名的茶叶初级市场。茶叶既已是市集上交易的商品,可见茶的饮用在西汉时的蜀郡已相当普遍。不过汉时的饮茶与现在的饮茶不同,那时烹菜还要加入茱萸、檳子、葱、姜、盐、桔子、芩之等药物或调料,与煮菜汤差不多,还属于掺有药物的羹饮,也还没有专用的茶具。

三国、两晋、南北朝时,茶的饮用范围进一步扩大,《三国志·吴书·韦曜传》记载有吴国朝廷中饮酒的轶事:“吴末帝孙皓每当举行宴饷,终是竟日而散,还不管酒量大小,规定每人一律限饮七升,而且必须喝完,若喝不完也要入口后再吐出。韦曜素来饮酒不过二升,在初见孙皓时,得到孙皓的特别优礼相待,常常与他裁减限量,或者“密赐茶荈以当酒”。用茶汤来代替酒,这是茶的功用在实际生活中的扩展。

在稍后的两晋南北朝时期,茶又成为士大夫们用以奉客的饮品。《晋书·陆纳传》记载了陆纳在任吴兴太守时,接待上宾卫将军谢安的情形,说:“谢安尝欲诣纳,而纳殊无供办。其兄子倕不敢问之,乃密为之具。安既至,纳所设唯茶果而已。倕遂使陈盛饌,珍羞毕具。客罢,纳大怒曰:‘汝不能光益父叔,乃复秽我素业邪!’于是杖之四十。”招待佳宾不用美酒佳肴,仅设茶果,以显示清高脱俗、

素洁无奢的节行操守。饮茶渗入了文人士大夫的情感意识,成为当时的风雅时尚,上流社会的交际手段。

南朝时佛教的盛行又促进了饮茶的推广。茶有提神醒脑的功效。和尚都要坐禅。为了防止打坐时入睡,就以饮茶来提神,饮茶也就流行于佛教寺庙中,俗语说“茶佛一味”。随着佛教的广泛传播,饮茶也逐渐推广,茶与佛的结缘,推动了饮茶的普及,特别是我国北方地区饮茶的普及。

到了唐代,饮茶不仅风行全国,而且进入了一个新的阶段。唐人封演《封氏闻见记》卷六,记述当时饮茶风气之盛说:“南人好饮之,北人初不多饮。开元中……自邹、齐、沧、隶渐至京邑,城市多开店铺,煎茶卖之,不问道俗,投钱取饮。其茶自江淮而来,舟车相继,所在山积,色颜甚多。楚人陆鸿渐为《茶论》,说茶之功效,并煎茶炙茶之法,造茶具二十四事,以都统笼贮之。远近倾慕,好事者家藏一副。有常伯熊者,又因鸿渐之论广润色之,于是茶道大行,王公朝士无不饮者。”还说:“古人每饮茶耳,但不如今人溺之甚,穷日尽夜,殆成风俗。始自中地,流行塞外。”可知唐代饮茶已风靡全国。

唐初,烹茶还要加入葱、姜、桔子以及枣子、薄荷等调味,这是因为茶叶的制备,还没有良好的加工方法,只是鲜叶生晒或制成饼茶,虽然保持了茶叶的自然品质,可是青草味浓郁,所以要加入葱、姜等物予以调味,以盖去青草味。及至发明蒸青制茶法后,茶叶的质量得到提高,饮茶的方法也随之改变。以中唐时陆羽(字鸿渐)写出《茶经》为分界,标志着中国茶事进入新的阶段。

《茶经》是我国也是世界上第一部茶书,内容十分广泛,包括茶树的栽培方法,采茶、制茶、煮茶、饮茶的器具、方法、技术,以及烹茶用水的品第,茶叶的种类,各地饮茶的习惯,茶史资料等等,都有论说,被后世奉为经典。对于秦汉以来至盛唐前茶的煮饮方法,陆羽在《茶经·六之饮》中提出批评说:“或用葱、姜、枣、桔皮、茱萸、薄荷之等,煮之百沸,或扬令滑,或煮去沫,斯沟渠间弃水耳。”斥之

为“沟渠水”，此后饮茶习惯发生了转折性的改变。那种饮茶如喝菜汤似的混煮法被淘汰，改用将茶叶碾碎置于瓶缶，然后用沸水冲泡，陆羽称之为“庵茶”法。而且从采茶、制茶、贮藏到煮水、用水、饮茶，都有一套极为讲究的方法和用具，以求得到茶之真味。但是陆羽对在茶饮中加入盐、椒调味，未曾提出异议，在于采用蒸青法制茶后，茶的品质得到了提高，但仍未解决茶叶的苦涩味。因为，要在茶汤中加入盐、椒来缓解苦涩味，北宋时的《物类相感志》就说：“芽茶得盐，不苦而甜。”唐人饮茶加盐的道理就在于此。

唐代饮茶主要用碗，而在唐代常见的，称为“注子”、“偏提”的短嘴小壶，是一种酒具，不用于饮茶。碗在唐代有青釉和白釉两种，唐代制瓷业发达，北方以邢窑为代表烧造白瓷，南方的越窑系统烧造青瓷，形成“南青北白”的局面。唐人饮茶则偏爱青瓷碗，这在陆羽《茶经·四之器》中说得十分清楚，他说：“碗，越州上，鼎州次，婺州次，岳州次，寿州次，洪州次。或者以邢州、处、越州上，殊为不然。若邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越一也；若邢瓷类雪，越瓷类冰，邢不如越二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越三也。”又说：“越州瓷、岳瓷皆青，青则益茶，茶作白红之色，邢州瓷白，茶色红，寿州瓷黄，茶色紫，洪州瓷褐，茶色黑，悉不宜茶。”越窑窑址在今浙江绍兴、上虞、余姚等处，唐时这里称越州，所烧青瓷质地“明澈如冰，莹润如玉”，是青瓷器中质量最好的。鼎州窑在今陕西泾阳，唐时为鼎州，专烧白瓷。婺州窑在今浙江金华一带，唐时为婺州，烧造青瓷，岳州窑在今湖南湘阴，唐时称岳州，出品都为青瓷，釉色以青绿最多，也有青黄色。寿州窑在今安徽寿县，唐时为寿州，所烧瓷器釉色以黄为主，有蜡黄、鳝鱼黄、黄绿等。洪州窑在今江西丰城一带，唐代属洪州，所烧瓷器釉色呈黄褐色或酱色。蒸青茶烹煮后的茶汤呈绿中泛红的色相，用釉色青绿的瓷碗盛放，茶汤就显得冰清玉洁，如同甘露琼浆，饮者当是悠悠风雅、神完意足的。

唐代茶具中还有一种托盏，就是在瓷碗下加一个小碟承托之。

这种托盏始自唐德宗建中(780—783)年间,唐李匡义《资暇集》载:“茶托子始建中,蜀相崔宁之女,以茶盃无椽,病其熨指,取楸子承之。既啜而盃倒,乃以蜡环椽之央,其盃遂定,即命匠以漆环代蜡,进于蜀相,蜀相奇之,为制名而话于宾亲,人人为便,用于代,是后传者,更环其底,愈新其制,以至百状矣。”托盏的出现,解决了饮茶时茶碗烫手,又便于端持,使用称便,逐渐得到推广。

茶在唐代有侹茶(粗茶)、散茶、末茶、饼茶之分,烹茶也有一定的规矩方法,先将茶饼碾碎成末,再过箩筛。用镬(即釜,深腹锅),煮水,水以山水为上,江水中,井水下。火要用炭火,煮水初沸,出现像鱼眼样的水泡,微微有声为一沸;水沿着镬的边周泛起连珠水泡,状如涌泉为二沸;波浪鼓涌为三沸。从一沸到三沸称为“候汤”,三沸“已上水老不可食”。初沸时度水之量,用则(一种烹茶时专用的量具)加入适当的盐以调味,三沸时舀出一瓢沸水,并“以竹筴环激汤心”,用则量茶末从沸水中心投入,待水沸腾翻滚溅沫,将先前舀出的水倒入,以调节水温,使茶汤华滋。然后酌于碗中饮用,以每碗“沫”、“饽”均匀为好。沫、饽指茶水中浮出的汤花,汤花薄为沫,厚为饽。茶汤以前三碗最鲜美,四、五碗次之,五碗以外就只能解渴了。招待客人以三至五碗为限。

宋代仍饮用蒸青团茶,但制茶方法较唐代稍有改进。即茶芽采摘之后,先浸入水中清洗,然后蒸,蒸好后用冷水冲洗,使之很快冷却,以保持茶叶绿色不变,冷却之后先用小榨去水,再用大榨去茶汁,以去除茶味苦涩,榨水榨汁之后,将茶叶放在瓦盆内对水研细,最后入模造饼烘干。因此,宋代团茶外形多种多样,方形、圆形、长方形、菱形,无奇不有。蒸青团茶的榨汁一道工序,不能完全去掉苦味,反因榨去茶汁,会夺茶真味,降低茶叶质量,以后又改进为蒸青散茶,也就是蒸后不揉不压,直接烘干,保持了茶的品质,使之香气纯正。

宋代饮茶更普及,民间茶会、汤社遍布,以茶待客成为天下通

行的习惯，文人士大夫多精于茶艺，以围炉烹茶，吟诗作画为雅尚。饮茶流行“点茶法”，先将茶饼碾碎为末，过箩筛选细末，再将茶盏预先用热水煨热，然后下茶末于盏中，以汤瓶煮水，水沸持汤瓶先注水少许于盏中，调匀茶末，再点注沸水，用筴在盏中回环击拂，调成茶汤，便可饮用。点茶法十分讲究注汤的手法，汤水要顺畅匀速注入茶盏，不能断断续续，或速或缓。唐苏廙《十六汤品》说：“注汤有缓急则茶败。”又说：“若存若亡，汤不顺通，故茶不匀粹。”注汤是否得法，还与汤瓶有关，宋徽宗赵佶《大观茶论》说：“注汤害利，独瓶之口嘴而已。嘴之差大而宛直，则注力紧而不散，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。”注汤是否有力、顺畅、准确，汤瓶流嘴是关键，又关系着斗茶的胜负。

宋代饮茶多用盏，尤其爱好使用福建建窑烧造的黑色兔毫釉和鹧鸪斑釉的茶盏。盏是一种小型的碗，在宋代有黑釉、酱釉、青釉、青白釉、白釉五种，而宋人独钟黑釉茶盏，是与当时的“斗茶”风尚直接相关的。“斗茶”在宋初已盛行，是达官贵人士大夫间的一种雅玩。将茶饼碾成细末，放入茶盏，点注沸水后，茶汤表面泛起一层白色的沫进行品评比试。斗茶首先斗茶色，茶色贵白，青白者受水鲜明，黄的者受水昏重，故以青白胜黄白。其次斗茶汤，茶汤沫饽要均匀、丰厚、持久不退者为胜；沫饽消失，茶汤先在茶盏周围沾染一圈水痕为败。黑釉茶盏便于显现白色茶沫，观察茶色，因而受到斗茶者的欢迎。所以，蔡襄在《茶录》中说：“茶色白，宜黑盏。建安新造者紺黑，纹如兔毫，其坯微厚，煨之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盏，斗茶家自不用。”《大观茶论》也说：“盏色贵青黑，玉毫条达者为上，取其焕发茶采色也。底必差深而微宽，底深则茶宜立而易于乱乳，宽则运筴旋彻不碍击拂。……盏惟热则茶发立耐久。”建窑黑釉盏之所以备受斗茶者的钟爱，除了釉色紺黑易辨茶采外，还因为瓷胎厚，煨（用沸水先将茶盏

烫热称为大燂)之耐热,而盏热则有利于延缓茶汤的冷却,茶汤保暖时间长,也就使沫饽在茶汤中悬浮的时间耐久,久则胜也。由于这种特殊风尚的促使,宋代黑釉盏的烧造得到了很大发展,且种类繁多。

元代制茶方法沿袭宋代,人们饮茶多以蒸青绿茶煎饮。王祯《农书》载:

茶之用有三:曰茗茶,曰末茶,曰蜡茶。凡茗煎者择嫩芽,先以汤泡去熏气,以汤煎饮之,今南方多效此。然末子茶尤妙,先焙芽令燥,入磨细研,以供点试。凡点,……先注汤调极匀,又添注入,回环击拂,视其色鲜白,箸盏无水痕为度,其茶既甘而滑。南方虽产茶,而识此法者甚少。蜡茶最贵,而制作亦不凡。择上等嫩芽,细碾入罗,杂脑子诸香膏油,调剂如法,印作饼子制样,任巧候干,仍以香膏油润饰之,其制有大小龙团、带胯之异。此品惟充贡献,民间罕见之。”

茗茶,即蒸青绿茶,也称散茶,普遍饮用。末茶,即蒸青团茶,饮法与宋代斗茶相同,然“识此法者甚少”。蜡茶,是一种贡茶,民间无之有。末茶已为蒸青绿茶代替,饮茶也开始由煎茶改为沸水冲泡。社会饮茶风尚的改变,又促使茶具生产的变化。元代茶具仍用盏,以青白釉为多,黑釉茶盏逐步消失,茶具的生产向白釉过渡。

明代饮芽茶,制茶也由蒸青绿茶发展为炒青绿茶。末茶生产不断减缩,最终被淘汰,转向饮用叶茶。洪武(1368—1398)年间,朝廷曾下令禁止制造贡茶,此后贡茶团饼除了在边境交易中用以易马之外,一般都停止生产。到成化(1465—1487)年间,邱潜《大学衍义补》中说:“今世惟闽广用末茶,而叶茶之用,遍于全国,外夷亦然,也不复知末茶矣。”成为散茶(即叶茶)独盛和全面发展的时期,饮茶逐渐由煮饮改为开水冲泡,这是中国饮茶史上一个重要的转折。

炒青法制茶较之蒸青法制茶除了简化制茶工序外,更重要的

是能够更完好地保持茶的真味，更完满地发挥茶的真香。为了追求真味真香，明人对炒青茶的制作有严格的要求，饮用方法也十分讲究，张源《茶录》有详细的记述：

采茶 采茶之候，贵及其时，太早则味不全，迟则神散。以谷雨前五日为上，后五日次之，再五日又次之。茶芽紫者为上，面绉者次之，团叶者又次之，光面如篠叶者最下。彻夜无云，浥露采者为上，日中采者次之，阴雨中不宜采。产谷中者为上，竹下者次之，烂石中者又次之，黄沙中者又次之。

造茶 新采，拣去老叶及枝梗碎屑。锅广二尺四寸，将茶一斤半焙之。候锅极热，始下茶急炒，大不可缓，待熟方退火，彻入筛中，轻团数遍，复下锅中，渐渐减火，焙干为度。中有玄微，难以言显，火候均停，色香全美，玄微未究，神味俱废。

辨茶 茶之妙，在乎始造之精，藏之得法，泡之得宜，优劣定乎始锅，清浊系乎末火，火烈香青，锅寒神倦，火猛生焦，柴疏失翠，久延则过熟，早起却还生，熟则犯黄，生则着黑，顺那则甘，逆那则涩，带白点者无妨，绝焦点者最胜。

泡法 探汤纯熟，便取起，先注少许壶中，祛荡冷气，倾出，然后投茶，茶多寡宜酌，不可过中失正，茶重则味苦香沉，水胜则色清气寡。两壶后，又用冷水荡涤，使壶凉清，不，则减茶香矣。罐熟则茶神不健，壶清则水性常灵。稍俟茶水冲和，然后分酺布饮，酺不宜早，饮不宜迟，早则茶神未发，迟则妙馥先消。

真可谓“中有玄微”了，纤悉俱备，妙得茶中三昧。

炒青法制茶使茶叶在冲泡中能够完全释出茶汁，获得真味真香，这就彻底改变了煮饮的传统习惯。而沸水冲泡的流行，遂使明代饮茶风尚与宋代截然不同，这又引起了茶具的演变。许次纾《茶疏》说：“茶瓯古取建窑兔毛花者，亦斗碾茶用之宜耳。其在今日，纯不为佳，兼贵于小，定窑最贵，不易得矣。宣成嘉清，俱有名窑，近日

仿造，间亦可用，次用真正回青，必拣圆整，勿用毗窳。”高濂《遵生八牋》也说：“茶盏惟宣窑檀盏为最，质厚白莹，样式古雅。有等宣窑印花白瓿，式样得中而莹然如玉，次则嘉窑心内茶字小玳为美，欲试茶色黄白，岂容青花乱之。”宋人斗茶，茶色尚白，黑盏为用；明人饮芽茶，用沸水冲泡，茶汤呈黄绿色，“欲试茶色黄白”，当然是白釉盏最为相宜了，这是饮茶风尚变化的必然结果。

明代中期以后，又兴起用茶壶泡茶。以茶壶泡茶是对饮茶方法的改进和提高。首先，用壶泡茶比盏更宜于保暖；其次，用壶泡茶有利于防止尘埃落入茶汤；其三，茶壶的密闭性更优于茶盏，可以保持茶香而不使涣散。因此，用茶壶泡茶很快得到推广，并成为风尚。而随着茶壶泡茶的推广，宜兴砂壶一跃成为饮茶的主要用具，周高起《阳羡茗壶系》说：“近百年中，壶黜银锡及闽豫瓷，而尚宜兴陶。”为什么独取宜兴砂壶？周高起又说：“陶曷取诸？取诸其制，以本山土砂，能发真茶之色香味。”原来宜兴砂壶泡茶之佳，在于能尽得茶之色香味。李渔说：“茗注莫妙于砂，壶之精者，又莫过于阳羡。”文震亨《长物志》也说：“茶壶以砂者为上，盖既不夺香，又无熟汤气。”许次纾在《茶疏》中也有同样的论说：“往时龚春茶壶，近日时彬所制，大为时人宝惜，盖皆以粗砂制之，正取粗砂无土气耳。”明代一些士大夫对宜兴砂壶泡茶的优良品质，认识几乎完全一致，归结起来宜兴砂壶泡茶有如下几方面的优点：

一、泡茶不失原味，更无茶具本身所带的异味，聚香含淑，色、香、味俱佳，且香不涣散，得茶之真香真味；

二、陈茶不馊，暑天越宿不起腻苔，有利于洗涤及保持茶壶自身的卫生。久置不用，也不会有宿杂气，只要用时先满贮沸水，立刻倾出，再浸入冷水中冲洗，元气即可恢复，泡茶仍得原味；

三、砂壶经久使用，壶壁积聚“茶锈”，以致空壶注入沸水，也会茶香氤氲，这与砂壶胎质具有一定的气孔率有关，是砂壶独具的品质。