

茶事轻图典

慢生活工坊·编著

茶器珍赏



茶之为用，

味至寒，为饮，

最宜精行俭德之人。



浙江摄影出版社

茶事轻图典

慢生活工坊 / 编著

茶器珍赏



浙江摄影出版社

责任编辑：潘洁清

封面设计：薛蔚

装帧设计：慢生活工坊

责任校对：高余朵

责任印制：朱圣学

图书在版编目（CIP）数据

茶器珍赏 / 慢生活工坊编著. — 杭州：浙江摄影出版社，2017.4

（茶事轻图典）

ISBN 978-7-5514-1743-3

I. ①茶… II. ①慢… III. ①茶具—鉴赏—中国
IV. ①TS972.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第045033号

茶器珍赏 （茶事轻图典）

慢生活工坊 编著

全国百佳图书出版单位

浙江摄影出版社出版发行

地址：杭州市体育场路347号

邮编：310006

网址：www.photo.zjcb.com

制版：杭州真凯文化艺术有限公司

印刷：浙江海虹彩色印务有限公司

开本：710mm×1000mm 1/16

印张：10

2017年4月第1版 2017年4月第1次印刷

ISBN 978-7-5514-1743-3

定价：39.00元

前言

PREFACE

“茶亦醉人何必酒，书能香我无须花。”茶作为国饮，越来越受到消费者的喜爱。随着生活品质的提高，对于茶的需求不再是口腹之欲，而是上升到精神层面的需求，茶文化图书能够很好地满足消费者这一需求，通过有力的文字为消费者充电。

本系列图书，用专业的文字和精美的图片让读者知茶、爱茶，同时还意在弘扬中国茶文化，让读者更牢固地掌握习茶这项中国传统艺术。

茶器也称茶具，泛指制茶、饮茶时所使用的各种专门器具。《茶器珍赏》一书，对茶具的起源、发展及种类等皆做了详尽的阐述。其中涵盖了中国古代茶具、现代茶具、国外茶具、少数民族茶具以及茶具的分类、组成、选购、使用及养护等多方面的知识。

器为茶之父，茶具作为茶文化的重要载体，在古今中外的饮茶史中都备受关注。饮茶不是单纯的品茶味，而是在茶具与茶的结合中，寻找一种曼妙自然的精神享受。

慢生活工坊

目录

CONTENTS

第一章

古代茶具的发展

早期茶具	2
新石器时代茶具	2
商周时期茶具	2
汉代茶具	2
唐代茶具	3
唐代茶具的发展	3
唐代茶具的特点	3
陆羽与《茶经》	4
宋代茶具	14
宋代茶具的发展	14
宋代茶具的特点	14
蔡襄与《茶录》	15
赵佶与《大观茶论》	16
审安老人与《茶具图赞》	17
明代茶具	21
明代茶具的发展	21
明代茶具的特点	21
清代茶具	22
清代茶具的特点	22



第二章

现代茶具的分类

玻璃茶具	24
玻璃茶具的发展	24
玻璃茶具的特点	24
玻璃茶具的选购	25
玻璃茶具的养护	25
瓷器茶具	26
瓷器茶具的发展	26
瓷器茶具的特点	26
瓷器茶具的选购	26
瓷器茶具的养护	27
瓷器茶具的分类	28
瓷器茶具之五大名窑	30
我国主要的瓷器生产地	31
紫砂茶具	33
紫砂茶具的发展	33
紫砂茶具的特点	33
紫砂茶具的选购	34
紫砂茶具的养护	34
紫砂壶的起源与发展	35
紫砂壶的泥料	36
紫砂壶的分类	36
紫砂壶为何深受喜爱	39
紫砂壶的鉴别方法	39
紫砂壶的赏鉴	40
金属茶具	42
金属茶具的发展	42
金属茶具的特点	43
金属茶具的分类	43
瓷器茶具的选购	44
金属茶具的赏鉴	45
金属茶具的养护	45

漆器茶具 46

- 漆器茶具的发展 46
- 漆器茶具的特点 47
- 漆器茶具的选购 47
- 漆器茶具的养护 48

竹木茶具 49

- 竹木茶具的发展 49
- 竹木茶具的特点 49
- 竹木茶具的选购 50
- 竹木茶具的养护 50

其他茶具 51

- 搪瓷茶具 51
- 其他材质的茶具 52

第三章

名家名具

金沙寺僧	54	元畅	66
供春	55	沈君用	67
陈仲美	56	沈子澈	68
陈用卿	57	惠孟臣	69
董翰	58	陈鸣远	70
赵梁	59	惠逸公	72
李养心	60	陈曼生	73
时大彬	61	邵大亨	78
李仲芳	63	黄玉麟	78
徐友泉	64	华凤翔	79
欧正春	66	邵二泉	79

杨彭年 80 程寿珍 83

杨宝年 81 冯桂林 84

杨凤年 81

蒋万泉 82

冯彩霞 82

第四章

国外茶具与少数民族茶具

欧美茶具 86

- 欧美茶具的起源 86
- 欧美茶具的发展 86
- 有关欧美茶具的记载 87
- 欧美茶具的特点 88

日韩茶具 89

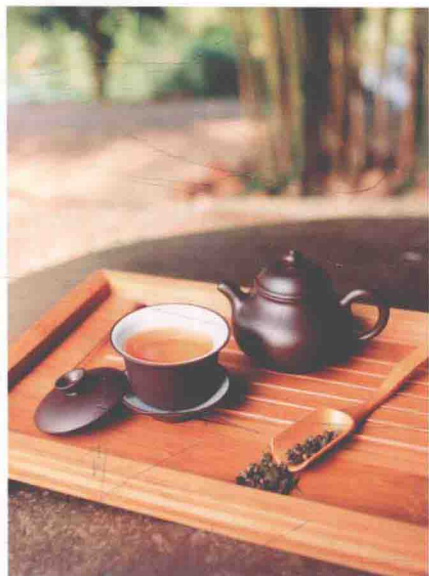
- 朝鲜半岛茶具的发展 89
- 朝鲜半岛的饮茶用具 89
- 日本茶道具的起源 90
- 日本茶道具的发展 90
- 日本茶道具的种类 91
- 日本茶道具中的茶碗 94
- 日本茶道具的特点 95
- 日本的煎茶道 96
- 日本的抹茶道 98
- 日本茶道礼仪 100

少数民族茶具 101

- 少数民族茶具的发展 101
- 少数民族茶具的特点 101
- 少数民族茶具的种类 102
- 不同民族的茶与茶具 103

第五章 茶具的组成

主茶具	110
茶壶	110
茶碗	114
茶杯	115
公道杯	118
茶海	118
闻香杯	122
盖碗	122
辅助茶具	125
煮水壶	125
茶叶罐	126
杯托	128
茶荷	128
盖置	129
水盂	129
滤网和滤网架	130
茶巾和茶巾盘	130
奉茶盘	130
杯垫	130
备水器	131
随手泡	131
水孟	131
水注	131
水方	131
备茶器	132
备茶器的发展	132
备茶器的种类	132



第六章 茶具的使用

茶具的正确操作	134
持壶	134
持杯	134
茶艺六君子	135
茶具泡茶	137
玻璃茶具泡茶	138
瓷器茶具泡茶	142
紫砂茶具泡茶	148
金属茶具泡茶	153

茶事轻图典：茶器珍赏

第一章

古代茶具的发展



早期茶具

茶具也称茶器、茶器具。最初没有专用的茶具，食具、酒具等皆被用来饮茶。后来，随着茶的主要作用的演变和人们饮茶习惯的变化，专用饮茶器具也随之产生。

新石器时代茶具

新石器时代的生产力水平低下，人们的主要用具为磨制石器。后来，虽然能够烧制出比较简单的陶器，但由于技术水平的限制，烧制的陶器数量有限。因此，在当时人们的日常生活中，一件物品必须要有多种用途，不可能仅用来做一件事情。所以在那时，还没有出现供饮茶用的专门茶具。

商周时期茶具

商周时期是青铜器发展最鼎盛的时期，那时已经能够烧制各种考究的青铜器具，一些达官贵人已使用专门的酒杯饮酒，但关于茶的历史记载有限。仅在晋·常璩《华阳国志·巴志》中记载，武王伐纣时，有小国将茶作为珍品进献给周武王，还记载西周时已经有了人工栽培的茶园。但由于当时的人们对茶的认识不多，因此也不可能出现专门的饮茶用具。

汉代茶具

关于茶具的形成，其雏形可以追溯到汉代，在一些文人的作品中能找到关于“茶”的印记。特别是西汉文学家王褒在《僮约》中提到的“烹茶尽具，酺已盖藏”之说，一直被认为是我国最早的关于茶具的史料。1990年，浙江上虞出土了一批东汉时期（公元25—220年）的碗、杯、壶、盏等器具，在一个青瓷储茶瓮底座上有“茶”字，考古学家认为这是世界上最早的茶具。而最早的明确表明有茶具意义的文字记载，则是西晋左思的《娇女诗》中的“止为茶荈据，吹嘘对鼎之”，这里的“鼎”当属茶具。

这些史料足以说明，在汉代以后唐代以前，尽管已经有出土的专用茶具，但食具和茶具、酒具等饮具之间，并没有严格的区分，在很长一段时间内皆是混用的。陆羽在《茶经》曾引述西晋八王之乱时，晋惠帝司马衷蒙难，从河南许昌回洛阳，侍从“持瓦盂承茶”敬奉之事。

唐代茶具

中国的饮茶之风兴于唐代，人们对茶叶的消费大大增加，茶具在过去的基础上也有了长足的发展。这一时期已经出现了越瓷等经典瓷器和金、银、铜、锡等金属茶具。

唐代茶具的发展

唐代是我国历史上的一个盛世，社会稳定，经济繁荣，人们的生活和文化水平显著提高，茶业也因此兴盛。茶叶消费的增加推动了茶具的长足发展，人们饮茶不再单纯地追求解渴等表面功能，已经达到了“品饮”的高度。

而茶具作为品茶的载体，也越来越被人们看重。这一时期不仅生产了大量瓷器茶具，还出现了金属茶具和琉璃茶具。唐代陆羽的《茶经》中，共记载了二十八件茶具，包括煮茶、饮茶和贮茶用具等，增加了人们对茶具的了解。

唐代茶具的特点

一、以瓷器茶具为主。唐代茶业经济的繁荣和技术水平的进步，推动了陶瓷产业的迅速发展。以南方生产青瓷的越窑和北方生产白瓷的邢窑为代表的大量窑场，如雨后春笋般出现在全国各地。这些窑场出产的瓷器种类多、外形美、成本低，是当时最常用的茶具。

二、昂贵的金属茶具。唐代的金银器制作工艺已经达到了很高的水平，出产的器具质量考究，质地精美，图案丰富。但由于价格较高，只有贵族才能使用。1987年在陕西省扶风县法门寺地宫出土的鎏金银茶具，足以说明唐代宫廷饮茶的风貌。

三、奢侈的琉璃茶具。唐代还出现了极为奢侈的琉璃茶具。陕西省扶风县法门寺地宫出土的由唐僖宗供奉的素面圈足淡黄色琉璃茶盏和琉璃茶托，是最好的证明。虽然那时的琉璃茶具透明度很低，质地较浑，造型和装饰也很简单，但代表了当时最先进的生产水平。



唐代茶壶

陆羽与《茶经》

说到唐代茶具的发展和特点，我们不能不提的是陆羽及其茶学专著《茶经》。《茶经》是中国乃至世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部专著。

陆羽，唐代著名的茶学专家，有“茶圣”之称。有关陆羽身世的说法很多，比较可信的是他在二十九岁时为自己写的《陆文学自传》，他在自传中写道：“字鸿渐，不知何许人，有仲宣、孟阳之貌陋；相如、子云之口吃。”

陆羽从二十四岁开始在全国各地走访茶区，学习茶农们的经验和方法。公元760年，为躲避安史之乱，陆羽隐居湖州并开始了他的著述工作。经过数十载的创作，公元780年左右，陆羽在朋友的帮助下，完成了《茶经》的著述。



陆羽像

《茶经》详细介绍了茶叶生产的历史、源流、现状、生产技术以及饮茶技艺和茶具等多方面的知识，被誉为“茶叶百科全书”。全书的主要内容有：一之源；二之具；三之造；四之器；五之煮；六之饮；七之事；八之出；九之略；十之图。其中的“二之具”和“四之器”记载的就是关于制茶、泡茶、饮茶用具等方面的知识。虽然全书仅有七千多字，但这是关于茶叶知识最早、最优秀的经典之作。茶经中的茶具具有以下几个特点：

其一，材料廉价，制作方便。陆羽所描述的二十八件器具，除了风炉、灰承、炭挝、鍤等少量几件器具需用铜、铁等烧制而成外，其余器具皆用竹子、树木、纸等手工制作而成，流程简单，易于操作。

其二，外形简单，注重实用。陆羽记载的器具中，风炉造型最为复杂，装饰也最为精美。而其他器具的外形皆较为简单，没有过分地追求外形的典雅与美丽，注重的是其坚实、持久的实用性。

其三，器具齐全，搭配合理。碾茶饼、筛茶粉、拂茶粉、装茶粉、煎煮茶，品茶的器具无一不有。还有盛水砸炭的器具、煮茶过程中放置配料的器具及贮放全部茶具的器具等。另外，还专门设计了盛放风炉的筥和承放鍤的交床，各种器具搭配得很合理。

《茶经》中所记载的茶具共有二十八种，并对各种器具的外形、制作方法及用途等进行了详细的叙述，现全部摘录如下：

风炉（灰承）：风炉，以铜铁铸之，如古鼎形，厚三分，缘阔九分，令六分虚中，致其圪塼。凡三足，古文书二十一字。一足云“坎上巽下离于中”，一足云“体均五行去百疾”，一足云“圣唐灭胡明年铸”。其三足之间，设三窗，底一窗以为通髓漏烬之所，上并古文书六字：一窗之上书“伊公”二字，一窗之上书“羹陆”二字，一窗之上书“氏茶”二字，所谓“伊公羹，陆氏茶”也。置甌瓯于其内，设三格：其一格有翟焉，翟者，火禽也，画一卦曰离；其一格有彪焉，彪者，风兽也，画一卦曰巽；其一格有鱼焉，鱼者，水虫也，画一卦曰坎。巽主风，离主火，坎主水。风能兴火，火能熟水，故备其三卦焉。其饰，以连葩、垂蔓、曲水、方文之类。其炉，或锻铁为之，或运泥为之，其灰承，作三足，铁样抬之。

筥：筥，以竹织之，高一尺二寸，径阔七寸，或用藤，作木椁，如筥形，织之。六出圆眼，其底盖若利篋口，铄之。

炭挝：炭挝，以铁六棱制之，长一尺，锐上丰中，执细头系一小碾，以饰挝也。若今之河陇军人木吾也。或作锤，或作斧，随其便也。

火筴：火筴一名箸，若常用者，圆直一尺三寸，顶平截，无葱台勾鑱之属，以铁或熟铜制之。

鍱：鍱，以生铁为之，今人有业冶者，所谓急铁。其铁以耕刀之馗，炼而铸之。内摸土，而外摸沙。土滑于内，易其摩涤；沙涩于外，吸其炎焰。方其耳，以正令也。广其缘，以务远也。长其脐，以守中也。脐长，则沸中；沸中，则末易扬；末易扬，则其味淳也。洪州以瓷为之，莱州以石为之。瓷与石皆雅器也，性非坚实，难可持久。用银为之，至洁，但涉于侈丽。雅则雅矣，洁亦洁矣，若用之恒，而卒归于银也。

交床：交床，以十字交之，剡中令虚，以支鍱也。

夹：夹，以小青竹为之，长一尺二寸。令一寸有节，节已上剖之，以炙茶也。彼竹之筱，津润于火，假其香洁以益茶味，恐非林谷间莫之致。或用精铁、熟铜之类，取其久也。

纸囊：纸囊，以剡藤纸白厚者夹缝之。以贮所炙茶，使不泄其香也。

碾（拂末）：碾，以橘木为之，次以梨、桑、桐、柘为之，内圆而外方。内圆备于运



唐代风炉样式

行也，外方制其倾危也。内容堕而外无余。木堕，形如车轮，不辐而轴焉。长九寸，阔一寸七分，堕径三寸八分，中厚一寸，边厚半寸，轴中方而执圆，其拂末，以鸟羽制之。

罗合：罗末，以合盖贮之，以则置合中，用巨竹刮而屈之，以纱绢衣之。其合以竹节为之，或屈杉以漆之。高三寸，盖一寸，底二寸，口径四寸。

则：则，以海贝、蛎蛤之属，或以铜、铁、竹、匕、策之类。则者，量也，准也，度也。凡煮水一升，用末方寸匕。若好薄者，减之；嗜浓者，增之，故云则也。

水方：水方，以桐木、槐、楸、梓等合之，其里并外缝漆之，受一斗。

漉水囊：漉水囊，若常用者，其格，以生铜铸之，以备水湿，无有苔秽腥涩意。以熟铜苔秽，铁腥涩也。林栖谷隐者，或用之竹木。木与竹非持久涉远之具，故用之生铜。其囊，织青竹以卷之，裁碧缣以缝之，纽翠钿以缀之，又作绿油囊以贮之，圆径五寸，柄一寸五分。

瓢：瓢，一曰栖杓，剖瓠为之，或刊木为之。晋舍人杜育《荈赋》云：“酌之以匏。”匏，瓢也，口阔，胫薄，柄短。永嘉中，余姚人虞洪入瀑布山采茗，遇一道士云：“吾丹丘子，祈子他日瓠栖之余，乞相遗也。”栖，木勺也，今常用以梨木为之。

竹筴：竹筴，或以桃、柳、蒲、葵木为之，或以柿心木为之。长一尺，银裹两头。

榼篋（揭）：榼篋，以瓷为之，圆径四寸。若合形，或瓶、或罍，贮盐花也。其揭，竹制，长四寸一分，阔九分。揭，策也。

熟盂：熟盂，以贮熟水。或瓷，或沙，受二升。

碗：碗，越州上，鼎州、婺州次，岳州上，寿州、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，则越瓷类冰，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。晋·杜育《荈赋》所谓“器择陶拣，出自东瓯”。瓯，越也。瓯，越州上，口唇不卷，底卷而浅，受半升已下。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。

盞：盞，以白蒲卷而编之，可贮碗十枚。或用篁，其纸靶，以剡纸夹缝，令方，亦十之也。

札：札，缙拼桐皮，以茱萸木夹而缚之；或截竹束而管之，若巨笔形。

涤方：涤方，以贮涤洗之余，用楸木合之，制如水方，受八升。

滓方：滓方，以集诸滓，制如涤方，处五升。



越窑茶碗样式

巾：巾，以绝布为之，长二尺。作二枚，互用之，以洁诸器。

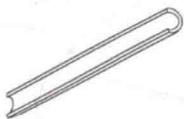
具列：具列，或作床，或作架，或纯木、纯竹而制之。或木法竹，黄黑可扃而漆者，长三尺，阔二尺，高六寸。具列者，悉敛诸器物，悉以陈列也。

都篮：都篮，以悉设诸器而名之。以竹箴内作三角方眼，外以双箴阔者经之，以单箴纤者缚之，递压双经作方眼，使玲珑。高一尺五寸，底阔一尺，高二寸，长二尺四寸，阔二尺。

陆羽在《茶经》中关于二十八种器具的介绍，对我们认识唐代茶具乃至整个古代茶具，都有很深远的影响。为了使读者能够更详细透彻地了解陆羽所记载的二十八种茶具，下面将通过图文并茂的方式，对茶具进行解说介绍。

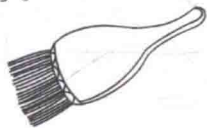
揭

揭是一种用竹制成的取盐用的器具，可以直接将竹劈成两半后制成，约长四寸一分，宽九分。



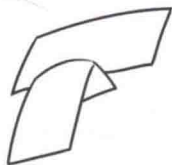
札

札是一种用茱萸木夹上棕榈皮捆紧或用一段竹子扎上棕榈纤维制成的清洁器物，很像现在使用的刷子。



巾

巾是一种用粗绸子制作而成的用来清洁其他茶具的器具。每条长二尺，多做两块交替使用，以方便清洗。



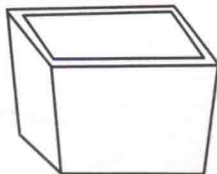
熟盂

熟盂是一种用瓷器或陶器制作的用来盛开水的器具，可容纳约二升水。熟盂贮放的是第二沸水，以备“止沸育花”。



滓方

滓方是一种用榉木等制成的用来盛各种茶渣的器具，制作方法和涤方相似，其容积在五升左右。



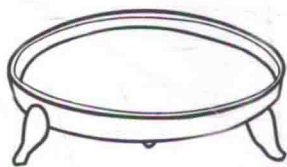
风炉

风炉多用铜和铁制造而成，样子酷似古时候的鼎，造型复杂，用来煎、煮茶。炉的下方有三只脚，每只脚上铸有不同的文字。炉底下一个洞用来通风漏灰。炉上设置有支撑锅子用的垛，其间分三格，每一格上都有不同造型的装饰，代表不同的卦象，三者环环相扣、相辅相成。炉身用花卉、流水、方形花纹等图案来装饰。



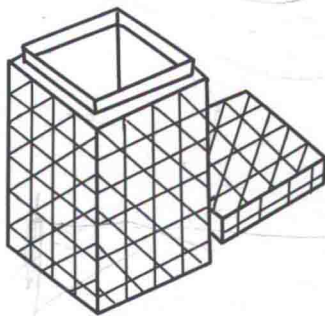
灰承

灰承是一种用来盛放风炉中炉灰的器具，多用铁烧制而成，外形酷似一只盘子，底部设计有三只矮小的脚作为支撑，并且可以在使用过程中托住炉子，以便于将炉子中的炉灰放入灰承之中。灰承可以说是作为风炉的辅助物才出现的，如果没有风炉，人们也不会设计这样一个用来盛放炉灰的器具。



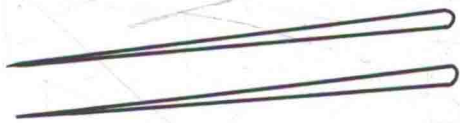
筥

筥，多用竹子编制成，约高一尺二寸，直径七寸，其大小必须与所需要盛放的风炉相当。筥的底和盖像箱子的口，需要削光滑，如果有竹刺或尖留在上面，在放置风炉时，容易碰触到，不利于风炉的摆放甚至刮伤风炉。也有的先做个像筥形的木箱，再用藤子编在外面，有留出的圆眼。



火筴

火筴是一种用来夹炭挝敲碎的炭放入风炉的工具，又叫箸，用铁或熟铜制成。火筴外形呈圆直形，长一尺三寸，顶端平齐，上面还镌刻有造型各异的装饰物，类似于现在多使用的火钳。但与现在的火钳不同，火筴由两个圆直形的部分组合而成，而现在的火钳一端是固定在一起的。



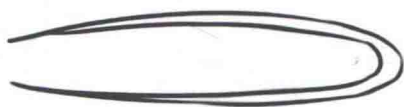
镬

镬是又一重要的煎、煮茶用具，即大口釜，多用生铁制成，也有少量的使用银、石、瓷等材质制作。在铸锅时，内面抹上泥，锅面光滑，容易磨洗；外面抹上沙，锅底粗糙，容易吸热。锅耳呈方形且很端正，锅边比较宽，很容易伸展。锅脐很长，可以使水就在锅中心沸腾，水沫易于上升，由此烧出来的水味就醇美。



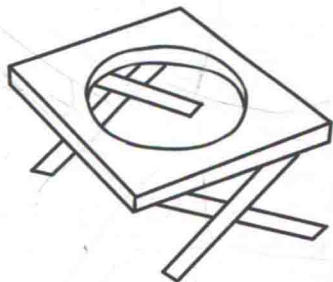
夹

夹大多用小青竹制作，因为竹与火接触会产生清香味，有益于茶味。夹约长一尺二寸，一头处有节，节以上剖开，用来夹着茶饼在火上烤。当时如果不在山林间炙茶，很难得到这种小青竹。因此，有的人就用好铁或熟铜来制作夹，这样可以免去寻找小青竹的麻烦，而且很耐用。



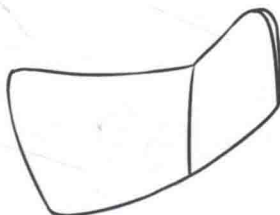
交床

交床的制作过程并不复杂。只需准备一块较大的木板，然后制作两个十字交叉的木架，把十字交叉的木架固定在木板上，作为木板的支撑。最后在木板的正中间挖一个凹下去的洞（也可以将木板彻底挖通），用来支撑镬。凹下去的洞的大小要与镬的大小相当，以便于镬的放取。



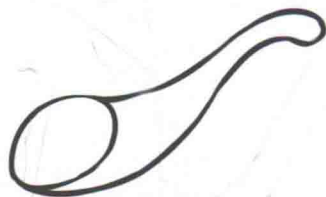
纸囊

纸囊是一种用来包装烤好的茶饼的用具，用剡藤纸做成的纸囊贮放烤好的茶效果最佳，因为它有利于保持烤茶的清香，使香气不散失。纸囊的造型极为简单，就是用两层又白又厚的剡藤纸拼合在一起制作而成的，制作成本很低，而且使用方便，是《茶经》所记载的器具中制作最为简便的器具之一。



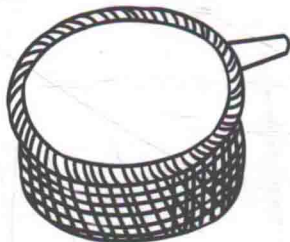
则

则是一种用海洋中的贝壳、铜、铁或竹等材料制成的，用来度量茶末的器具。则的外形似现在用的汤匙之类的物品。一般说来，烧一升的水，用一“方寸匕”的匙量取茶末，如果喜欢味道淡的，就减少茶末；若喜欢喝浓茶，就增加茶末。用则来度量茶末，给人们带来了很大的便利。



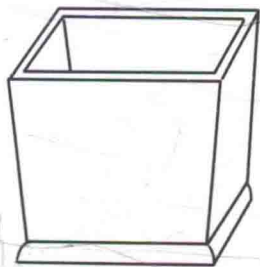
漉水囊

漉水囊分为骨架和滤水的袋子两个部分，它的骨架多用生铜铸造，这样可以避免漉水囊打湿后附着铜绿和污垢，使水有腥涩味道。也可以用熟铜、铁或竹木制成，但皆有不可避免的缺陷。滤水的袋子是用青篾丝编织，卷曲成袋形，再裁剪碧绿绢缝制，缀上翠钿作装饰而制成的。



水方

水方是一种用槐、楸、梓等木制作而成的盛水器具，外形方正，只有上面一个开口处，里面和外面的缝都加油漆，容水量可达一斗（约三四十斤）。水方是当时最为重要的储水工具，当用风炉把水煮沸后，就会将其盛入水方之内，这样不仅干净快捷，而且方便取用。



瓢

瓢又叫牺、勺，是一种把瓠瓜（葫芦）剖开并挖去内部或是从树木中间挖成的盛水器具。瓢的开口较阔，身子由于挖走了很多，所以比较单薄，而且有一个较短的把手，以便于在使用过程中捏握。这种瓢和现在所使用的瓢几乎一样，现在常用的是以梨木挖成的。

