

目 录

第一章 概 论	(1)
第一节 茶具概况	(1)
一、茶具定义	(1)
二、茶具名称	(3)
三、茶具质地	(5)
第二节 茶具种类	(12)
一、庵茶茶具	(12)
二、煮茶茶具	(13)
三、点茶茶具	(14)
四、泡茶茶具	(14)
第二章 早期茶具	(17)
第一节 东汉、三国茶具	(17)
第二节 两晋、南朝茶具	(19)
第三章 唐代茶具	(25)
第一节 金银茶具	(26)
第二节 瓷器茶具	(34)
一、碗	(34)
二、盏	(39)
三、瓶	(42)
四、瓌、炉、碾、搯钵	(49)
第四章 宋元茶具	(53)

第一节	素釉茶具	(54)
第二节	划、刻、剔、印花茶具	(71)
第三节	彩绘、贴花、青花茶具	(77)
第四节	金属、漆器茶具	(83)
第五章	明清茶具	(88)
第一节	瓷器茶具	(88)
一、	素釉茶具	(89)
二、	青花茶具	(97)
三、	彩绘茶具	(107)
第二节	紫砂茶具	(123)
一、	原料	(123)
二、	源流	(124)
三、	工艺	(132)
四、	造型	(133)
五、	装饰	(137)
六、	款识	(142)
第六章	茶具鉴赏	(144)
第一节	金银茶具的鉴赏	(147)
第二节	瓷器茶具的鉴赏	(150)
第三节	紫砂茶具的鉴赏	(156)
后记	(163)

第一章 概 论

第一节 茶具概况

一、茶具定义

茶具就是饮茶的器具，古代也称为茶器或汤器。

在古代，茶具是指种茶、制茶的用具。如陆羽《茶经·二之具》中所列羸、灶、甑、杵臼、规、承、檐、芘莉、繁、朴、焙、贯、穿、育等。《茶经·三之造》中就说制茶工序是“采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之、茶之干矣”。可见上述14种都是采茶、制茶的工具。

《茶经·四之器》记载的一些煮茶器具才是真正的茶具。如风炉、筥、炭挝、火筴、鍤、交床、夹、纸囊、碾、罗、合、则、水方、漉水囊、瓢、竹夹、鹺篮、揭、熟盂、碗、畚、札、涤方、滓方、巾、具列、都篮等，都是唐代煮茶的器具。

又如宋代蔡襄《茶录》下篇的题目就是“论茶器”，所论的茶焙、茶笼、砧椎、茶铃、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶等，都是宋代点茶的一些器具。

现代所称之为茶具，都是指饮茶的器具，不再包括采茶、制茶的工具。

茶具在茶艺活动中具有极重要的地位。古人说：“工欲善其事，必先利其器。”要想泡好茶，就得有一套合适的茶具。明代许次纾《茶疏》中说：“茶滋于水，水藉乎器，汤成于火，四者相须，缺一则废。”所以，没有茶具就无法进行茶事活动，茶艺（品茗艺术）也就“缺一则废”。

同时，品茶作为一项艺术行为，不仅重视茶叶的色、香、味、形和茶具的实用功能，而且还讲究茶具的审美价值，因而历来都非常重视茶具的艺术性，以增强品茶时的文化氛围，取得良好的艺术效果。在制造茶具时精心制作，使之成为既能适合冲泡又令人赏心悦目的工艺品。如陆羽在《茶经·四之器》中对烧水的风炉就进行了精心设计：形状如“古鼎形”，三足上分别铸有“坎上巽下离于中”、“体均五行去百疾”、“圣唐灭胡明年铸”等文字；炉上三个窗口要铸上“伊公羹，陆氏茶”六个字；炉子上还要装饰禽、兽、鱼、花草、水纹等各种图案和离、巽、坎三个卦象。这种风炉是陆羽匠心独运的艺术作品，陆羽也是历史上第一位赋予茶具以深刻文化含义的大师。

陆羽为何要对一个烧水的炉子如此重视呢？

这是因为唐代的饮茶方式是煮茶，从炙茶开始到水之三沸，其间还要添盐、舀水、竹筴搅水、倒进茶末，再倒入原来舀出的水，直至最后从茶瓯里舀出茶汤倒进茶碗里，这一切都在风炉上进行，人们的视线一直没有离开风炉，它成为人们注视的中心。而风炉在所有茶具中的体积又是最大，如果它的式样没有任何艺术性和文化内涵的话，必然要影响这个煮茶过程的观赏效果。所以陆羽才会那么重视风炉的式样及其装饰。

但是到了宋代，盛行的是点茶法，茶艺的重心不在风炉上，而是在茶盏中击拂，使之产生更多更白的泡沫，人们的视线也就集中到茶盏上。于是盛行黑釉茶盏，并且日益讲究其纹样的艺术性，诸如兔毫纹、金毫盏、银毫盏、油滴斑、鹧鸪斑、虎皮斑以及木叶纹、剪纸贴花等等，不一而足。至明代盛行散茶冲泡，茶壶又成了最重要的茶具，而紫砂茶具中最受人珍视、艺术成就也最高的就是紫砂壶。

在现代茶艺活动中，人们在高度重视茶具的实用功能的同时，更加重视茶具的艺术性和观赏性，进行精妙的排列组合，在茶桌上形成一道静止的视觉艺术，犹如一幅引人入胜的静物画，被称为“茶席设计”，而且逐渐形成一门独立的艺术形式，经常在茶文化活动中展示，越来越受到人们的欢迎。^①

由此可见，茶具在茶艺中的地位是何等重要。

二、茶具名称

由于历代饮茶方式的变化，茶具随着发生变化，因此茶具的名称也不尽相同。概括起来古今大致有下列 10 类 34 种用途不一的茶具，其名称分别是：

（一）生火器具

1. **炉** 即烧水的火炉，唐代称风炉，以陶土烧制，也有用“铜铁制之”。一般呈圆筒形，下有三短足，中有通风口，内有隔，以燃木炭。上有三短突，可安锅、瓶以烧水。宋代的风炉也有用方形或圆形的火盆代替。

2. **筥** 装木炭的篓子，一般用藤或竹篾编织。

3. **火筴** 两支夹火炭的圆柱形筷子，用铜、铁或竹木制成。

4. **扇** 用来扇风以使炉中火旺的器具，用鹅毛、纸、绢等材料制成。

（二）煮茶器具

5. **鍪** 以生铁铸成的煮茶水的锅，口沿较宽，上有两个方形耳，便于提取而不烫手。也有用陶瓷烧制的，甚至有用石头雕成的，称为茶铫。古代富贵人家用银子制成，陆羽认为虽然很洁净，但过于奢华。

6. **交床** 放置铁锅（鍪）的十字木架，是鍪的附属物。

7. **汤瓶** 这是宋代才开始盛行的烧水瓷瓶，瓶身较瘦长，放在火盆或炉上烧水用以冲点茶汤。

8. **壶** 用陶瓷制成的烧水用的水壶。明代盛行散茶冲泡后，用它来泡茶，故也称茶壶。

（三）炙茶器具

9. **竹夹** 竹子制成的夹子。取竹子有节的一段，节以上剖开成两片，用来夹住茶饼在火上烤炙。也可用精铁、熟铜制作，唐代皇宫甚至用银子制作，更为耐用、豪华。这是唐宋时期烹点茶饼时的专用工具。

10. **纸囊** 装茶饼的纸袋子。用白而厚的剡藤纸（产于浙江剡溪，

今嵊县境内) 双层缝制, 贮放烘烤好的茶饼, 不让香气散失。

(四) 碾茶器具

11. **碾** 用坚实的木材制成的碾子, 中间有碾槽, 可供碾轮来回滚动, 将茶饼碾碎。唐宋宫廷贵族也有用金银制成的。

12. **磨** 以石制成, 用以将茶饼磨成茶粉, 盛行于宋代。

13. **罗** 即筛子, 用于将碾好的茶末筛成细粉。它是用大竹片弯成圆圈, 中间的细网用纱绢制成, 网眼很细, 可以筛成很精细的茶粉。

14. **合** 即盒子, 用竹木或金银制成, 用来盛放茶粉。现代装茶叶的容器则称茶罐。

15. **则** 则就是茶则, 是量茶器具, 用海贝、蚌壳或是铜、铁、竹、木制成匙状, 煮茶时用它来舀茶粉放入锅中烹煮。

16. **拂末** 用羽毛做成小拂尘, 碾茶后用它拂扫茶粉末。

(五) 贮水器具

17. **水方** 用坚实木材制成的盛水容器, 可容一斗水。

18. **漉水囊** 滤水的器具。用生铜或竹、木作骨架, 用青竹丝编织水囊。再用绿油布做一个布袋, 用以贮放漉水囊。

19. **瓢** 舀水的器具, 用葫芦壳剖开制成, 或用梨木雕凿而成。

20. **熟盂** 用瓷或陶制成的盛水器具, 主要是用来盛熟水。

(六) 存盐器具

21. **盐篮** 用瓷器制成的盒子, 用来存放食盐(因唐代煮茶要加盐)。形状有的像盒子, 有的像瓶或壶。唐代皇宫还有用金银制成龟形的, 极尽奢华。

22. **揭** 用竹子制成的取盐器具, 类似小匙。

(七) 点茶器具

23. **茶盏** 瓷制的小碗, 宋代饮茶是将茶粉放在茶盏中用开水冲点, 使之产生泡沫。斗茶时盛行黑釉茶盏。

24. **盏托** 用瓷、木或漆器等制成的托子, 用来衬托茶盏, 以防烫手或溅湿。

25. **茶筴** 用竹片制成的小刷子。竹片带节的一头较厚重, 另一

端剖成丝状，用来击拂茶汤使之产生泡沫。

(八) 饮茶器具

26. **碗** 用瓷器制成的供人们饮用的盛茶汤器具。唐代盛行用碗来喝茶。宋代则使用较小一点的茶碗，称作茶盏。

27. **杯** 用陶瓷制成的饮茶小杯子，明代盛行壶泡法，将在茶壶中泡好的茶汤倒进小茶杯饮用。

28. **畚** 用白蒲编织成的装茶碗器具，一般可以装10个茶碗，这是唐代使用的辅助茶具。

29. **札** 用棕榈皮制成的调茶器具，用茱萸木夹住缚紧棕毛。或用一节竹管装一束棕榈皮，外形像毛笔状。这也是唐代时期使用的辅助茶具。

(九) 洗涤、清洁器具

30. **涤方** 用楸木板制成的盛废水器具。

31. **滓方** 制作方法与涤方相同，用来盛茶渣。

32. **巾** 用粗绸制成的手巾，用来擦拭各种茶具。

(十) 存放器具

33. **具列** 用竹、木支撑的床形或架形的收藏或陈列茶具的器具。

34. **都篮** 用竹篾制成盛放各种茶具的器具，外面用宽的双篾做经，再用细篾缚紧。内部编织成三角形，外部编织成方形。

以上34种茶具中，最重要的是碾茶、煮茶、点茶、泡茶、饮茶的器具，其他都是辅助性的工具，有许多随着时代的前进陆续被淘汰了。如古代的碾茶和点茶的一些茶具（如碾、罗、筥等），现在都不用了。而且由于现代茶艺活动的蓬勃发展，人们也创造出一些新的茶具，如闻香杯、公道杯、茶漏等。

三、茶具质地

茶具质地主要有金、银、铜、铁、锡、瓷、陶、漆等。根据使用者的身份和经济能力的差异，他们所使用的茶具质地也有所不同。就一般而言，陶瓷茶具是主流，几乎任何阶层的人士都要使用，无非精

粗不同而已。

（一）金银茶具

古代王公贵族们为了炫耀他们的显赫地位，讲究排场，喜欢使用一些金银茶具。唐代茶书《十六汤品》中就有一道“富贵汤”，书中说：“以金银为汤器，惟富贵者具焉。”“汤器之不可舍金银，犹琴之不可舍桐，墨之不可舍胶。”《大观茶论》也说“瓶宜金银”，“碾以银为上”。蔡襄《茶录》则说茶匙“黄金为上”。不过也许是因为黄金比重太大，而且性软，一般都是采用银质鎏金，既轻巧坚固又灿烂辉煌。各地考古发掘中发现了不少这类金银茶具。如：

在陕西省西安市和平门外出土了7件唐代大中年间的银质鎏金茶碗托盘，器身镌文自称“茶托子”。

在浙江省临安县唐墓中出土过1件银质风炉。

在江苏省丹徒县丁卯桥出土1件长流银注壶，还有1件银茶托。

在江苏省丹徒县以及西安市的唐墓中各出土1件双耳银锅。

在陕西省西安市和平门外出土1件银茶托。

在内蒙古奈曼旗的辽墓中出土过银执壶和银盏托。

在福建茶园山宋墓中出土过1件银汤瓶和1件银托盏及1件银茶碗。

但最引人瞩目的是1987年在陕西省扶风县法门寺宝塔地宫中出土的一套唐代皇帝僖宗所供奉的宫廷茶具，其中就有10件鎏金银茶具，分别是：

鎏金鸿雁流云纹银茶碾（附有鎏金团花银锅轴）。

鎏金仙人驾鹤纹银茶罗。

鎏金飞鸿纹银则。

鎏金飞鸿纹银则银匙。

系链银头箸。

鎏金人物画银坛子。

鎏金银龟盒。

鎏金摩羯纹银盐台。

金银丝结条笼子。

鎏金镂空飞鸿毳纹银笼子。

这些金银茶具制作精妙，巧夺天工，具有极高的艺术价值，它们与同出的秘色瓷器和琉璃器皿组成一套金玉满堂式的宫廷茶具，所显示的是皇权至尊、君临天下、威慑臣民的皇权威严。与陆羽《茶经》所提倡的精行俭德的茶道精神完全背道而驰。

（二）铜、铁、锡茶具

这一类茶具较少，主要用作烧火煮水之用，如风炉、鍪等。陆羽《茶经》中就说：“风炉以铜铁铸之。”“鍪以生铁为之。”“炭榼以铁六棱制之。”蔡襄《茶录》“砧椎”中也说：“砧以木为之，椎或金或木、铁。”这里的“金”指的就是铜。又说“茶碾以银或铁为之。黄金性柔，铜及铍石皆能生铍，不入用。”在“汤瓶”条目中也说：“黄金为上。人间以银铁或瓷石为之。”《大观茶论》“碾”条目中也说“碾以银为上，熟铁次之”。可见，古代确实使用铜铁之类的茶具。考古发掘中，目前只在河南洛阳的宋墓中出土过一件铜荷花瓣托盏。

锡器茶具主要兴起于明代泡茶法盛行之后。多作为烧水、泡茶、藏茶之用，如锡壶、锡罐等。明代张源《茶录》在“茶具”一则中说：“银者宜贮朱楼华屋，若山斋茅舍，惟用锡瓢，亦无损于香、味、色也。”罗廪《茶解》说：壶“或锡或瓦，或汴梁摆锡铈。”黄龙德《茶说》“七之具”中说：“若今姑苏之锡注。”程用宾《茶录》则说：“惟从锡瓶煮汤为得。”冯可宾《芥茶笺》“论茶具”也说：“茶壶窑器为上，锡次之。”可见锡茶壶确曾在江南民间流行。至今在江西婺源等地茶区还有用锡壶烧水泡茶和用锡罐贮藏茶叶的。

（三）瓷器茶具

这是使用时间最长也最广泛的茶具。早在汉魏南北朝时期，人们就使用青釉瓷作为酒器和茶具，到了唐代，除了青釉瓷器之外，还广泛使用白釉、黄釉、褐釉以及彩绘瓷器茶具。陆羽《茶经·四之器》“鍪”记载：“洪州以瓷为之，莱州以石为之，瓷与石皆雅器也。”可见瓷器茶具已被视为高雅的器具。在“盃”条目中，陆羽比较了各地名窑烧造的瓷碗的品质高下：“越州上，鼎州次，婺州次。岳州上，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，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。……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。”由于白、青、黄、褐等不同釉色会影响茶汤颜色的视觉效果，因而有上下之分，但却反映了全国各地使用瓷器茶具的广泛程度。

在各地的考古发掘中也出土了大量的瓷器茶具，主要是茶瓶和茶碗一类。其中的越窑青瓷茶碗和茶瓶、邢窑白瓷茶碗、寿州窑黄釉瓷注瓶和茶碗以及黑釉瓷注壶、鼎州窑青釉瓷、洪州窑黄釉茶碗、定窑的白釉茶碗和瓷托盏等等，都是非常精美的瓷器茶具，可以作为《茶经·四之器》的实物例证。

然而最令人振奋的是秘色瓷的发现。

秘色瓷是唐代越窑青瓷中的极品，它是专供宫廷使用的瓷器，民间不得使用 and 仿造，因有稀见之色，故称为秘色瓷。唐代诗人陆龟蒙《秘色越器》赞之曰：“九秋风露越窑开，夺得千峰翠色来。”但向来无人得识它的真面目。直至1987年法门寺地宫出土了一批瓷器，同出的《物账碑》记载：“瓷秘色碗七口”，“瓷秘色盘子、盂子共六枚”。才揭开了千年谜底。秘色瓷碗为葵口，呈五瓣，外壁是金银团花，内壁纯白，釉色比一般越窑产品更为青绿，有如碧玉，胎体厚薄匀称，釉质晶莹润澈，实为难得之精品。这样的茶碗贵如金银，也非一般金银茶碗所能代替。可见瓷器在茶具中的地位是不可动摇的。

宋代的瓷器生产更为发达，各大名窑争奇斗艳，改变了唐代“南青北白”的格局，出现了色彩缤纷的瓷艺世界，青瓷、白瓷、影青、黑釉、彩绘，各种釉色琳琅满目，汝窑、官窑、哥窑、定窑、钧窑（以上被称为五大名窑）、龙泉窑、磁州窑、耀州窑、建窑、景德镇窑、吉州窑等各地名窑生产的瓷器茶具百花齐放，令人目不暇接。各地考古发掘中出土的瓷器茶具也不胜枚举。

宋代斗茶盛行，以茶汤泡沫越白越持久为胜，因此使用黑釉茶盏

以衬托泡沫之白，于是产自建窑和吉州窑的黑釉茶盏就大受欢迎，并且发展为多种纹样的产品。斗茶的关键动作是点茶，而点茶需要用瓷质汤瓶烧水来冲点，因而白釉和影青的瓷汤瓶迅速发展起来，与建盏成为当时最重要的两种茶具。我们在各地出土的宋辽金元的墓葬壁画中都可看到这两种茶具的身影，出土的考古实物就更是多不胜数。

明代以后，废除饼茶，饮茶方式改为散茶撮泡，即将茶叶放在壶中用开水冲泡，茶壶以及茶杯就成为最重要的茶具，以至将这种泡茶方式称为壶泡法。明清的瓷器生产进入了鼎盛时期，青花和各种颜色釉及彩绘技术的普及，使得瓷器茶具出现万紫千红、绚丽夺目的景象，也使茶具的装饰艺术高度发达，从而大大增强了茶具的艺术性，成为人们赏心悦目的艺术品，也丰富了品茗艺术的文化内涵，促进了茶艺在明清时期走上了成熟的道路。

因此，瓷器茶具在中国品茗艺术发展过程中是作出了重要贡献的。

（四）陶器茶具

陶器茶具主要是指明代中期兴盛起来的紫砂茶具。

紫砂器是属于陶器类的茶具，发源于江苏省宜兴县丁蜀镇。当地特产一种澄泥陶土，颜色绛紫，制成的成品称作“紫砂器”，简称紫砂。紫砂泥并非一般的泥土，它是一种块状岩石，质坚如石，开采后经露天堆放数月，风吹雨打，自然松散如黄豆大小，再用石磨或轮碾机碾碎，用筛网筛选后，倒在容器中加适量的水拌匀，就地掇成泥块，俗称生泥，再用木槌压打数十次，才成为可以制作器物的熟泥。紫砂器可塑性好，冷热急变性能好，传热导性低，吸孔率介于一般陶器和瓷器之间，用来泡茶，色香味俱佳。同时，紫砂泥原料呈现数十种天然色泽，使得紫砂茶具质朴高雅，异彩纷呈，极受茶人们欢迎。

紫砂器兴盛于明代中期，万历二十五年，许次纾的《茶疏》记载：“（壶）近日饶州所造极不堪用。往时龚春茶壶，近日时（大）彬所制，大为时人宝惜。”康熙《常州府志·物产篇》记载：“惟壶，则宜兴有茶壶，澄泥为之……精美绝伦，四方争购之。”《桃溪客语》也说：“阳

羨瓷壶自明季始盛，上者与金玉等价。”并且相继产生供春、时大彬、惠孟臣、陈鸣远、陈鸿寿、邵大亨、黄玉麟诸名家，“名工代出，探古索奇，或仿商周，或摹汉魏，旁及花果，偶肖动物，或匠心独运，韵致怡人，几案陈之，令人意远。”“或撰壶铭，或书款识，或镌以花卉，或钤以印章，托物寓意，每见巧思，书法不群，别饶韵格。”^②因此紫砂壶就成为当时茶人们的宠物。“名公巨卿，高人墨士，恒不惜重价购之。”^③于是紫砂器盛极一时，竟与景德镇瓷器并驾齐驱，有“景瓷宜陶”之称。

人们不但生前喜欢使用紫砂壶，甚至死后也随身下葬，企图继续享受。因而在一些明清墓葬中也时有紫砂壶出土。如：

1966年在南京市中华门外大定油坊桥一座葬于明代嘉靖十二年（1533年）的墓葬中出土了一把紫砂提梁壶。

1968年在江苏省扬州市江都乡一座葬于明代万历四十四年（1616年）的墓葬中，出土了一把六角紫砂壶，壶底竖刻“大彬”二字。

1975年在广东省陆丰县的一座明末清初的墓葬中出土了一把紫砂“孟臣壶”。

1977年在上海市金山县的一座葬于清代嘉庆八年（1803年）的墓葬中出土一把“曼生自铭竹节紫砂壶”。

1984年在江苏省无锡市甘露乡肖塘坝一座葬于明代万历四十七年（1619年）的墓葬中也出土一把时大彬的三足圆壶。壶把下方刻有“大彬”二字。

1987年在福建省漳浦县盘陀乡庙浦一座葬于明万历三十八年（1610年）的墓葬中出土一把“紫砂三足盖壶”。壶底刻有“时大彬制”四字。壶内还保存一些茶叶，据鉴定可能是炒青绿茶。

此外，在清代荷兰东印度公司的一艘沉船上也发现了10件紫砂茶具，据研究是船员随身携带的茶具，不管是自用还是准备送人，都说明至少在清代紫砂壶就已经走出国门了。实际上国外的一些博物馆也收藏了不少明清紫砂器。

至于在清代功夫茶艺中，必备的茶具就是紫砂器。清代俞蛟《潮

嘉风月记·功夫茶》记载：“壶出宜兴窑者最佳。”民国翁辉东《潮州茶经·功夫茶》也说：“茶壶，俗名冲罐，以江苏宜兴朱砂泥制者为佳。”台湾连横《茗谈》中更说：“台人品茶，与漳、泉、潮相同……茗必武夷，壶必孟臣，杯必若琛，三者为品茶之要，非此不足以豪，且不足待客。”

由此可见紫砂壶具在功夫茶艺中的显赫地位。

（五）漆器茶具

从漆树上割取的漆液经过加工成为熟漆，用它髹于各种质料的胎骨上再加以打磨就成为漆器。目前所知，漆器茶具可能出现于唐代，至宋代就已经流行。宋代审安老人《茶具图赞》中就有“漆雕秘阁”，给它取的姓名字号是“承之，易持，古台老人”，说的就是雕花漆器茶盏托。它是用来“承”托茶盏的，不易烫手，故“易持”。《茶具图赞》总共只记载12件茶具，漆雕秘阁就占其一，可见漆器茶具在宋代并不少见。考古发掘中也时有漆器盏托的形象及实物出土。如河北宣化辽墓壁画、北京石景山金墓壁画、内蒙古赤峰元墓壁画中都有漆盏托的形象，且都绘成黑色，应该是黑漆托。南京博物院收藏有一件南宋时期的三色漆雕盏托，其形制和纹饰与《茶具图赞》中的“漆雕秘阁”非常相似。江苏省常州博物馆收藏一件武进出土的南宋木胎漆盏托，外髹朱漆，内髹黑漆。托盘呈荷叶形，制作颇为精致。1972年在江苏省宜兴县和桥出土一件南宋素漆盏托，通体髹红黑两色调配的漆，盏口、托口和圈足落地处还漆上黑边作为装饰，颇为典雅。漆做的茶碗也有出土，如1959年在江苏省淮安县杨庙出土一件北宋时期的木胎漆茶碗，口沿为六出花瓣形，通体施以紫漆，纯素无文，光莹而润滑。

漆器茶具在明清以至近现代都还有生产，但并不普遍，难以和陶瓷茶具相提并论。

此外，明清时期还有人用犀牛角、象牙、玉石甚至竹木雕制茶具，但多属于雕刻工艺品之类，并非实用茶具，暂且从略。

第二节 茶具种类

茶具种类的划分有各种标准，如以时代划分、以地域划分、以民族划分、以质地划分，等等。由于茶具是饮茶的器具，是为饮茶服务的，随着时代前进，饮茶方式发生了变化，茶具也必然要随之变化，因此以饮茶方式作为划分茶具种类的标准比较合适。

大体而言，人类饮茶方式相继有四种，即庵茶、煮茶、点茶、泡茶，因而茶具的种类也可划分为四种：

一、庵茶茶具

至今为止，唐代以前的饮茶方法还不甚清楚，当时所使用的茶具也难以准确判别。因此只能从文献资料中做点推断。

三国时期张揖《广雅》记载：“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之。若饮，先炙令色赤，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱姜芼之。其饮醒酒，令人不眠。”这种饮茶方式当是一种古老的方法，不知当时叫什么饮茶法。好在陆羽《茶经·六之饮》中有段相似的记载：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。乃斫、乃熬、乃炆、乃舂。贮于瓶缶之中以汤沃焉，谓之庵茶。”看来，《广雅》记载的饮茶方法应当称之为“庵茶法”。

庵茶法使用一些什么茶具呢？

《广雅》说：“捣末置瓷器中，以汤浇覆之。”这“瓷器”是什么器物，《广雅》没有明讲。但从《茶经》的“贮于瓶缶”来看，这瓷器就是瓶或缶两种容器。瓶是小口细颈鼓腹的容器，唐代称之为茶瓶，根据出土文物观察，唐代的茶瓶形状类似今天的茶壶，只是其腹部不似今天茶壶那样圆鼓，而是较长一点，有把和短流。缶则是一种小口鼓腹的罐子，没有把手，也没有流。有时在肩部会有系（耳），可穿绳以便携带。

此外，既然要“以汤浇覆之”，就要有烧水的锅或者水壶以及炉灶，一般应该是由铁或是陶瓷制成。喝茶时还要有茶杯或是茶碗之类

的饮器。捣碎茶饼也需要有专门的木槌，炙茶也要有夹子。

因此，只从饮茶的角度来推断，庵茶的茶具至少应该有下列几种：

1. 烧水的炉灶。
2. 烧水的锅或壶、罐。
3. 烘炙茶饼的夹子。
4. 浇沃茶末的瓷瓶或瓷缶。
5. 饮用茶汤的瓷碗或瓷杯。
6. 从瓷缶中舀出茶汤倒进碗杯中的勺子。

二、煮茶茶具

到了唐代，特别是陆羽《茶经》问世以后的唐代中期，煮茶法盛行。据《茶经·五之煮》记载，当时煮茶的方法是：

先将茶饼烘烤去掉水分，用茶碾将茶饼碾成粉末，用茶罗筛成茶粉，再放到锅里去煮。煮时，水刚开，水面出现细小如鱼眼一样的水珠并微有声响，称为一沸。此时加入一点盐到水中调味。当锅边水泡如涌泉连珠时，为二沸。此时要用瓢舀出一瓢开水备用。再用竹夹在锅里搅打使水形成旋涡状，然后将茶粉从旋涡中心倒进去。稍后，锅中的茶水“腾波鼓浪”，“势若奔涛溅沫”，称为三沸。将刚才舀出来的那瓢水再倒进锅里，一锅茶汤就煮好了。最后分成五碗奉给客人品饮。

显然，煮茶比庵茶复杂多了，茶具自然也要增多。至少有烧火的炉子，烧水的锅（《茶经》称镬），烤茶的夹子，碾茶的茶碾，筛茶的筛子（《茶经》称罗），搅打开水的竹夹，舀茶的瓢，盛茶汤的茶碗。陆羽对茶具非常重视，专门辟了一章“四之器”开列全部茶具的名单：

烧火器具：炉、笕、炭榭、火夹。

炙茶器具：竹夹、纸囊。

碾茶器具：碾、拂末、罗、合、则。

煮茶器具：镬、交床。

存盐器具：鹺簋、揭。

饮茶器具：碗、盃、札。

贮水器具：水方、漉水囊、瓢、熟盂。

洗涤器具：涤方、滓方。

存放器具：具列、都篮。

就煮茶法角度而言，最重要的茶具是烧火的炉、碾茶的碾和罗、煮茶的瓠和饮茶的碗，其余都是辅助性的器具。

三、点茶茶具

从唐代晚期开始，民间开始流行点茶法，到了宋代，点茶法就成为主流。

据蔡襄《茶录·论茶》记载，宋代的点茶法的基本程序是：

先将茶饼烘烤、碾碎、筛成粉末，然后将茶粉舀进茶盏，注入少量开水，将茶粉调匀，再注入开水，用竹筴击拂使之产生泡沫，然后直接饮用。与唐代煮茶法相比较，宋代点茶用瓶烧水，不用锅，茶粉不是放到锅里去煮，而是放在茶盏里击拂，使之产生泡沫。茶盏既是点茶的器具，又是饮茶的器具，具有双重身份，显得格外重要。击拂茶汤的工具叫茶筴，是新出现的茶具。因此宋代的茶具独具特色。

宋代有三部茶书都谈到茶具：

蔡襄《茶录》提到的茶具有茶焙、茶笼、砧椎、茶铃、茶碾、茶罗、茶盏、汤瓶。

赵佶《大观茶论》提到的茶具有碾、罗、盏、筴、瓶、勺。

审安老人《茶具图赞》提到的茶具有茶焙、砧椎、茶碾、茶罗、茶盏、竹筴、汤瓶、茶磨、茶刷、茶托、茶巾。

三书共同提到的茶具有五种：茶碾、茶罗、茶盏、茶匙（筴）、汤瓶。可以说这五种茶具是点茶法中最关键的茶具，其他是辅助性的。

四、泡茶茶具

明代因为废除饼茶，改为散茶冲泡，自然也就不需要碾茶、罗茶、砧椎、茶筴等茶具了。

散茶冲泡当时也称为“撮泡法”。陈师《茶考》记载：“杭俗烹茶，用细茗置茶瓯，以沸汤点之，名为撮泡。”即将茶芽放在茶杯里，用开水冲泡，然后品饮。这种方法与今天的盖碗杯泡法一样，茶杯成为

最为重要的器具。

也有将茶叶放到茶壶里冲泡的，即今天所谓壶泡法。最典型的壶泡法就是功夫茶艺。清代寄泉《蝶阶外史·功夫茶》记载：“每茶一壶，需炉铫三候汤。初沸蟹眼，再沸鱼眼，至连珠沸则熟矣。……第一铫水熟，注空壶中荡之泼去；第二铫水已熟，预用器置茗叶，分若干立下壶中，注水，覆以盖，置壶铜盘内；第三铫水又熟，从壶顶灌之周四面，则茶发香矣。瓯如黄酒卮，客至每人一瓯，含其涓滴咀嚼而玩味之；若一鼓而牛饮，即以为不知味，肃客出矣。”可见，茶壶、茶杯是壶泡法中最重要的茶具。当然，烧火的炉子和烧水的水壶也是不可缺少的工具。这四件被称为潮州功夫茶的“四宝”。

明代中期紫砂茶具的兴起，也是由于散茶冲泡法盛行的结果，“壶供真茶，正在新泉活火，旋淪旋啜，以尽色声香味之蕴。”^④

“旋淪旋啜”至今仍然是广大群众的饮茶方式，适合这种方式的紫砂茶具也仍然方兴未艾。我们的先人经过千百年的摸索，终于掌握了一种最具生活化和艺术化的饮茶方式，并创造了一整套适合这种饮茶方式的茶具，这是人类饮茶史上的一个重大成就。

注释：

①关于茶席设计，请参见乔木森《茶席设计》，上海文化出版社，2005年第1版。

②见近人李景康《阳羨砂壶图考》序，1937年香港出版。

③清代嘉庆《重刊宜兴县志》。

④周高起：《阳羨茗壶系》。

思考题：

- (1) 什么是茶具？茶具在古代又叫作什么？
- (2) 概括起来，古今茶具共有哪几类？共多少种？
- (3) 茶具的质地共有哪几类？
- (4) 古代使用金银茶具的是什么阶层人士？