

茗

的排场

民间收藏茶具精品

中国茶叶博物馆 © 编




浙江大學出版社
ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

民

間

茶

具

收

藏

精

品

中国茶叶博物馆 编

紫砂的排场



图书在版编目 (C I P) 数据

品茗的排场: 民间收藏茶具精品 / 吴胜天主编; 中国茶叶博物馆编. — 杭州: 浙江大学出版社, 2006. 8
ISBN 7-308-04861-6

I. 品... II. ①吴...②中... III. 茶具—收藏—中国 IV. G894

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 092329 号



品茗的排场

民间收藏茶具精品

中国茶叶博物馆 编

责任编辑 刘依群
装帧设计 刘依群 魏 清
出版发行 浙江大学出版社
(杭州天目山路 38 号 邮政编码 310028)
(E-mail: zupress@mail.hz.zj.cn)
(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 杭州开源数码设备有限公司
印 刷 杭州好而美彩印有限公司
开 本 787mmx1092mm 1/16
印 张 14.75
字 数 310 千
版 次 2006 年 10 月第 1 版 2006 年 10 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 7-308-04861-6/G · 1110
定 价 98.00 元

版权所有 翻版必究 印装差错 负责调换
浙江大学出版社发行部 邮购电话: (0571) 88925591

《品茗的排场》编委会

主 编 吴胜天

副 主 编 王建荣 郭丹英

编 委 （按姓氏笔画）

阮浩耕 吴远明 汪星燧

曹工化 周文劲

撰 文 郭丹英

摄 影 祝良基

拓片制作 沈立新



读器时代及其前传

——序《民间收藏茶具精品》

这是一场茶器的“视觉秀”。当然，这里只是它们的照片。它们在这里，犹如偶像明星在“写真集”里。同样的神采奕奕光彩夺目令人惊艳。也如偶像明星与“粉丝”的关系一样，它们的真身只能是偶然的惊鸿一瞥，而这一瞥，足以让你激动不已，让人羡慕不已，让你终身难忘。当然，你如果奢望拥有它们，那是痴心妄想。

这是一个视觉的偶像时代和偶像的视觉时代。人人都有“拥有”偶像的权利——在你的视觉里。

在这里展示的都是“茶器”，也就是说，都是用来吃茶的器具。这是它们作为“器具”的理由和作为“命名”的理由。中国人是非常讲究“名”的，“名不正，则言不顺”（《论语·子路》）。而当我们在这里“言”茶器的时候，它们的“名”已经“不正”了。《易·系辞上》说：“备物致用，立成器以为天下利。”而在这里的茶器，我想，现在是没有一件在“用”——作为“茶器”用来吃茶的了。如果有哪一件还在用的话，那是一个多么令人惊诧的事件。那么，我们在这里的“言”还能“顺”吗。也就是说，我们在这里还有言说这些作为茶器的东西和作为茶器来言说这些东西还有充足的理由吗？

《左传·成公二年》说：“唯器与名，不可以假人。”本来，“形而上者谓之道，形而下者为之器”（《易·系辞上》）。而按照《左传》的说法，因为“器”与“名”的捆绑，“器”就假了“名”而具有了形而上性。但是，就在这“器”因得了“名”之道升天的时候，这“器”与“名”却在这里——其实早就“假”（给）人了。但是，我们如果再仔细想一想，这“假”（给）之人谓谁？其实也就是我们自己。但这“假”（给）从何而来，它只是由口“假”给了眼，由吃变成了看。

下面是茶器的“用”与“名”的“假”（给）之路线图。

“无器时代”：茶本来是没有“器”的，它一开始的“器”是没有“名分”的，一切小型容器均可为之。这是茶之“母系氏族社会”，茶者器皆可器，而只要器了茶，它就是茶器了。而这茶之器转身又去器其他了。这茶，有器变无器，无器变有器。

“有器时代”：等到茶终于有了属于自己专用“器”这一刻，它足足已经等待了三四千年。从史前的神农氏一直等到唐代的陆羽。可能这是因为积蓄了太多的愿望和力量之后的一次爆发，所以，茶之器一上来就是一个空前绝后的强盛阵容。陆羽《茶经·四之器》中归在茶器阵营中的器具竟然有二十八种之多。当然，这是因为唐代的吃茶方式——煎茶之为。列位于茶器之中的器具，从煮茶的风炉、夹炭的炭挝、包茶的纸囊一直到揩拭的巾和放茶具的都篮。而这其中，碗则是终端茶器。吃茶的方式变化到今天，碗（与它的延伸——壶与杯）仍是位居中央南面而王。

“有器时代”实质上是一个“用器时代”：老子说：“埏埴以为器，当其无，有器之用。……故有之以为利，无之以为用。”而茶器之利在于器中之无（盛茶水的空间）才有用的。那么，茶器的作用除了是一件容器之外，也就是无用了。中国的前贤就是厉害，三千年之前就这么“后现代”了，只有中国人才真正知道什么叫做“四两拨千斤”。就这样轻描淡写的一句，把器给“解构”掉了。“用器时代”也就是“无器时代”。一“用”就“无”，“有”还是等于“无”。那么，是不是不用就有了呢？其实，问题并不在于用与不用，而在于“用法”。这里沿用的老子所谓的“无之以为用”的“用”是作为“容器”的用。而作为容器的用就是作为茶器的“无”。那么，是不是在陆羽那里只有这样一种用法。其实并不是，就说碗这一终端茶器。陆羽说：“碗，越州上，鼎州次，婺州次。岳州上，寿州、洪州次。……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。”陆羽这里茶碗的评判准则是“益”茶，这一“益”就超越了“盛”茶。这就给后世的茶器开了一条逃生之路。让它们不至于堕入“无器”之深渊，成为没有身份的“堕民”。

但是，纵然是“益茶”也只是衬托茶色而已。它让你关注的并不是

“器”的本身，而还是茶。不过，这已经到了茶器与视觉的一个契合点，让茶与器交集在这个点上。在陆羽启动了 this 至关重要的节点之后，茶器的视觉秀场开始搭建了。

到了宋代，茶的贵族化奢侈性消费的标志就是一个视觉秀场。斗茶，斗的不是茶的核心功能——吃，而是斗着茶的视觉形式。吃茶变成了看茶。不过，在这个秀场里，还是茶器搭台茶汤唱戏，茶的汤色是主角。当时的建窑黑釉盏，之所以能高居茶器排行榜之首，宋徽宗《大观茶论》说：“盏色贵青黑”。它得的是茶汤最佳礼堂效果奖，以表彰它让茶的汤色产生符合当时审美标准的最佳视觉效果。这尽管是“器”对于茶的另一种用法，但这“用器时代”实质上是一个“吃器时代”，如果说“器为茶之父，水为茶之母”，那么，这个时代是茶的俄狄浦斯时代，是代的“弑父娶母”的时代。

“吃器时代”，这个时代的来临是必然的。这是“器”——这个茶之父亲的尤利西斯之途。茶的父亲的回家之途也是重生之途。这“重生之途”是与陆羽所开的“逃生之路”接轨的。没有后者就不可能准备停当了。

从元明的青花瓷茶器到明清的紫砂茶器，一切都在有意无意之间已经为读器时代的“器”与“读”准备停当了。

“读器时代”，是一个“以貌取人”的新时代。以貌取人，当然是一件浅薄的事情。而奥斯卡·王尔德却说：“惟浅薄之人才不以外表来判断，世界之隐秘是可见之物，而非不可见之物。”（《书信》）

“读器”——至少在现在，是一个读茶，尤其是读好、读懂茶的绝佳路径和便捷方式。当然，这里的“茶”并不是指某一具体的植物叶子。读器本身就犹如品茶。当然，这也犹如品茶一样需要有“品”的能力。

有人说：“（现代社会）的主要活动之一是生产和消费形象”，“形象变成了亲身体验的替代品”。当然，这里的器本来并不是仅仅为了“读”而生产的，它的生产与茶的吃是为一体的。而且，可以说，它主要是为了茶的吃而生产的。它的消费行为就在于吃茶。器的形象的消费是以茶的吃的消费为起点与基点的。不会吃茶的人何能读茶又谈何读器。这大概也是得益于它们并不是“现代社会”的活动结果。

读器，就是从器里读出茶来。用利奥塔的说法就是：“形式—造型是

为没有被看见的东西提供可见之物。”茶的品格，仅仅是从茶叶与茶汤中是看不出来的，它还必须得依靠茶器。你读不懂茶器，从茶器中读不出茶的品格，那么你就不是一个懂茶之人。当然，你也就更不是一个懂器之人。

我们可以在这里的茶器里看到，茶与父与母其乐融融地共享天伦之乐的好时光。

器为茶（的品格）提供了可见之物，同样，茶（的品格）也为器的形式—造型提供了新的拓展空间与可能。

茶器与茶的品格的同构性决定了茶器的“透明性”，你可以从茶器的图像里读出茶品格的话语。这是茶与器的合一，这是图像与话语的合一，只有这样才能称得上是真正的茶器。这就是茶的“精神真实”得以在“外在真实”中呈现。

不要以为这里作为“读”的茶器都已经“徒有虚名”。这“名”是至关重要的。“唯器与名，不可以假人。”名在器在，名与器同在。我们从这“名”里可以读出“实”的茶的品格来。这是礼堂化的品格，这是品格的视觉化。但是，这里仅仅是为你准备好了一个可“读”的文本。能不能读出茶的品格，也就是说，能不能读出器的话语，就看你知不知道茶的品格所在与器的话语方式。康德说：“人只能看到你东西。”你知道多少就能看到多少。如果你不知道，或者你知道得还不够多的话，那么，可以读一读这本册子里的那篇《中国古代茶具演进》，那是郭丹英女士为你准备的。

是为序。

曹二

茶具

茶器直上云
霄于是供御
到至尊的帝
王殿前茶器
落地生根于
是开门七件
事柴米油盐
酱醋茶飞入
寻常百姓家
茶与器联手
直达两极打
造了茶与茶
器之盛世三
百年



目 录

前 言 /001

唐以前 /017



唐 代 /021



宋 代 /027



明、清 /043



民国、近代 /175



中国古代茶具演进

我国是世界上最早发现和利用茶的国家，我国先民最早发现了茶的药用价值，随着对茶的认知从浅入深、从感性到理性，最后才把茶提升到品饮的境界。既是品饮，茶具必然讲究，“美食不如美器”历来是中国人的器用之道，从粗放式羹饮发展到细啜慢咽式的品饮，人类的饮茶方式经历了漫长的历史阶段。不同的品饮方式，自然产生了不同的茶具，这些茶具是茶文化历史发展长河中最重要的载体，它与茶文化典籍以及茶的绘画一样，为我们了解并复原古代人的饮茶生活提供了可靠的依据。千年的茶具所蕴含的时代信息，为我们解读古代人的饮茶提供了最直观的认识，藉此，渐行渐远的古代人的饮茶生活才慢慢变得清晰起来……

唐以前的茶具

茶树发源于我国西南的云南、四川、贵州一带，汉代四川一带的经济已相当繁荣，饮茶在当时士人生活日益凸现，汉代的文人司马相如在《凡将篇》、许慎在《说文解字》中均提到茶，当时依据当地的方言称茶为“荈”、“荼”、“茗”。王褒《僮约》中记载“烹茶尽具”，虽然我们无从知道便了（《僮约》中的家奴）具体的烹茶器具，但我们可从汉代陶瓷工艺的兴盛推测一二。左思为汉代的大文学家，在其著名的《娇女诗》中，他写道“吾家有好女，皎皎常白皙。……心为茶荈剧，吹嘘对鼎铉”，可见以鼎铉煮茶茗是当时的饮茶方式。

两晋南北朝时期，饮茶在南方一带更加兴盛，这时出现了最早吟咏茶的辞赋《荈赋》，杜育在文中提到了茶叶的生态环境、采茶时节、茶与水的关系、煮饮方式等等，其中的“器择陶拣，出自东隅”、“沫沉华浮，焕如积雪，晔若春敷”，点明当时人已选择陶瓷作为茶具。

三国时的张揖则更进一步指出当时的饮茶方式：“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，用姜葱芼之……”，可见当时的饮茶与后来唐代陆羽《茶经》中的记载已非常接近，只是略显粗放些，当时人饮茶先把茶饼炙烤一下，捣成茶末后放入瓷碗中，用汤来浇覆，喝时还要加些葱、姜等调料。“捣末置瓷器中”，可见陶瓷器具在当时的茶饮中较为普遍使用，这同当时（东汉、两晋南北朝时期）青瓷的兴起并达到第一个高峰是分不开的。在出土的越窑青瓷器中，时常可见到一种带托盘的盏托，或粘合在一起或分开组合，这种青瓷盏托是从汉代的耳杯（羽觞）发展而来，可看成是早期的茶具。

唐代的茶具

如果说两晋南北朝时期是中国茶文化的滥觞期，那么中唐以后则迎来了茶文化的第一个高峰。唐代中期，茶叶种植面积进一步扩大，从汉晋时期集中在西南一带已渐渐向长江、淮河流域北移，产茶区域的扩大，带来了茶叶加工技术的改进。正是在这种背景下，陆羽的《茶经》问世，这是第一部介绍茶叶的专著，详细地介绍了茶的产地、生态、采摘、制造、加工、煮饮等，是茶文化发展史上的一个重要里程碑。陆羽在《茶经·四之器》中专门介绍了当时人饮茶用的器具。

唐代烹饮茶有两种方式：其一即陆羽所倡导的煎茶；另一种则是晚唐时才出现的点茶。

应该说在有唐一代占主流的还是煎茶，封演在《封氏闻见记》中记载：“开元中，泰山灵岩寺有降魔禅师，大兴禅教，……人自怀挟，到处煎饮，从此转相仿效，遂成风俗，自邹、齐、沧、棣渐至京邑城市，多开店铺，煎茶卖之……”可见唐代煎茶已相当普遍，并出现了以煎茶为行业的商业活动。

唐人的诗文中也多次提到煎茶、煮茶，刘言史在《与孟郊洛北野泉上煎茶》曾写道“粉细越笋芽，野煎寒溪滨……荧荧爨风铛，拾得坠巢薪……”；白居易在《山泉煎茶有怀》中有“坐酌冷冷水，看煎瑟瑟尘。无由持一碗，寄与爱茶人”的诗句。此外元稹的“铤煎黄药色，碗转曲尘花”，施肩吾的“煎茶水里花千片，候客亭中酒一樽”，卢仝的“柴门反扣无俗客，纱帽笼头自煎吃”，以及乾康的“烹茶童子休相问，报道门

前是衲僧”均提到烹茶、煎茶。

那么唐代的煎茶器具有哪些呢？陆羽的《茶经·四之器》中对此作了非常详尽的介绍：

风炉，煎、煮茶最重要的器具之一，风炉可由铜、铁铸造。

灰承，承放炉灰的器具。

筥，用来盛放风炉的器具，用竹子或藤纺织。

炭挝，又叫箸，用来夹炭。

火筴，以铁或熟铜制成。

鍤，又一重要煎、煮茶器具，即大口釜，可用铁、银、石、瓷制作，茶末入鍤煎煮之用。

交床，用来承放鍤的架子。

夹，夹茶饼就火炙烤之用，以小青竹制作最佳，因竹与火接触会产生清香味，有益于茶味，也可用铁、铜制作。

纸囊，放置烤好的茶饼用，用刻藤纸制作最佳，有助于保持烤茶的清香。

碾，又一重要的煎茶器具，碾茶饼之用。

拂末，拂茶粉用。

罗合，以罗筛茶粉，以合承装用罗筛过的茶末。

则，度量茶末的器具，可用海贝、蛤蜊、铜、铁、竹制作。

水方，盛水容器。

漉水囊，过滤水的器具。

瓢，舀水器具，可用匏瓜剖制。

竹筴，煎茶时以此搅汤之用。

鹺簋，盛盐花的容器。

揭，取盐器具。

熟盂，贮放第二沸水之用，以备“救沸育华”。

碗，饮茶器，越窑茶瓯最佳。

畚，用白蒲草编成，用来贮放碗。

札，捆缚器具。

涤方，盛放洗涤用水的容器。

滓方，盛放茶渣用具。

巾，揩洁布。

具列，盛放诸茶具的架子。

都篮，可贮放全部茶具。

以上是陆羽提到的二十-eight种茶具，其中最重要的是风炉、茶钁、罗合、茶碗、瓢。简单地说，唐代的煎茶即把茶饼碾碎后，用罗筛成茶末备用，在风炉上架起茶钁，放入水，起火支烧，待钁中的水“沸如鱼目、微有声”（第一沸）时，即加入适量的盐花，待到“缘边如涌泉连珠”（第二沸）时，舀出一瓢水放入熟盂内以备救沸育华用；以竹筴搅拌茶钁中的汤水，然后用茶则量茶末入钁煎煮，等到“热若奔涛溅沫”（第三沸）时，将舀出的茶汤重倒回茶钁中，起到“救沸育华”的作用。如此可看到茶钁中会出现许多“沫饽”，也就是杜育在《荈赋》中所谓的“焕如积雪，晔若春敷”，此时即可酌入茶碗饮用。

唐代也是我国陶瓷发展史上的第一个高峰，北齐时出现的白瓷到了唐代可与南方的青瓷相媲美，出现了“北白南青”共处的局面。当然饮茶的兴盛也进一步推动了唐代陶瓷工艺的发展，陆羽特别推崇的是越窑青瓷，越窑青瓷在有唐一代达到了顶峰，出现了青瓷史上登峰造极的作品——“秘色瓷”。陆羽认为茶碗“越州上，鼎州次，婺州次；岳州次，寿州、洪州次。”并认为：“越州瓷、岳州瓷皆青，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。”陆羽从他个人的角度分析，得出的结论是：最好的茶具是越窑青瓷瓿。

其实，除越窑以外的其他瓷窑如邢窑、鼎州窑、婺州窑、岳州窑、寿州窑、洪州窑在当时也大量生产茶具。

唐代文人在诗文中提到各地生产的瓷碗，刘言史在《与孟郊洛北野泉上煎茶》中写道“湘瓷泛轻花，涤尽皆渴神”；秦韬玉在《采茶歌》有“耽书病酒两多情，坐对闽瓿睡先足”的记载；张又新在《谢庐山僧寄谷帘水》中提到“啜意吴僧共，倾宜越碗圆”；白居易《睡后茶兴忆杨同洲》有“白瓿碗甚洁，红炉炭方炽”的记载；皮日休还专门作《茶瓿》一诗，他写道：“邢客与越人，皆能造瓷器。圆似月魂堕，轻如云魄起”。

晚唐时期，还出现另一种饮茶方式——点茶，这是宋代点茶的滥觞。点茶需用的茶具不是茶钁而是汤瓶，以汤瓶盛水煎茶至沸，置茶末于碗、

盏中，将汤瓶中的沸水注入茶碗，就叫“点茶”。

点茶注重的是汤瓶的使用，并强调注汤的技巧，晚唐的汤瓶在出土茶具中确有发现，西安出土的一件唐太和三年（829年）底部墨书“老道家茶社瓶”的茶具，应是点茶所用的器具。

无论是煎茶还是点茶，都需要将茶饼碾成末，所以茶碾、茶罗、茶合也是唐代不可或缺的茶具，陆羽提倡茶碾用橘木、桑木、桐木、柘木等，主张碾槽要“内圆而外方，内圆便于运行也，外方制其倾危也”，浙江慈溪唐代的越窑窑址中曾出土过不少青瓷茶碾，系碾茶器具之一。

唐代除陶瓷茶具外，还有其他不同材质的茶具，其中最主要的是金银质茶具。唐代是金银器制作的兴盛期，西安何家村窖藏以及江苏出土过数量惊人的金银器，其中有不少是茶具，可见金银茶具在唐代也颇为流行，只不过使用金银茶具的大多是皇室成员、贵族，因为据唐代史料记载当时对金银器的使用有严格的等级控制，它也是身份地位的象征，陕西省扶风县法门寺地宫出土的一套银质鎏金茶具即是一例。

宋代的茶具

宋代是茶文化发展的第二个高峰，茶叶产区进一步向北推进，茶叶产量也进一步提高，并出现了不少茶文化著述，如宋徽宗的《大观茶论》、蔡襄的《茶录》、黄儒的《品茶要录》、熊蕃的《北苑贡茶录》等等。饮茶在宋代变得更加普遍，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”之说即形成于宋代。

宋代的饮茶主要以点茶为主，煎茶为辅，在点茶基础上升华为斗茶、分茶和茶百戏。点茶在晚唐时即已出现，到宋代开始推广流行并达到高峰。

宋代的茶叶主要分为两类：片茶和草茶。片茶又叫腊茶，主要产在福建建州一带，是唐代团饼茶的沿袭和发展，只是到了有宋一朝，皇室对饼茶的加工更加严格。唐代的贡茶——顾渚紫笋（阳羨茶）产于浙江湖州一带，宋代则开始推崇产于福建建安凤凰山一带的北苑茶。北苑茶是宋皇室的贡茶，其制作工艺比唐代饼茶要精细得多，从采摘、拣芽、蒸茶、榨茶、研茶到造茶、过黄，工序相当复杂，要求也极为严格。从蔡襄主持北苑时的“小龙团”到宋神宗时的“密云龙”，再到徽宗时的

“银丝水芽”、“龙团胜雪”，饼茶的加工越来越精细，最后到了无以复加的程度。

草茶加工相对简单些，实际上是现今炒青散茶的滥觞。欧阳修在《归田录》中提到：“腊茶出自剑建，草茶盛于两浙。两浙之品，日注为第一。自景祐后，洪州双井渐盛。……其品远在日注之上，遂为草茶第一。”宋代大文学家黄庭坚十分推崇其家乡产的双井茶，并经常惠赠给他的亲朋好友。在《双井茶送子瞻》一诗中他说：“我家江南摘云腴，落硙霏霏雪不如。为公唤起黄州梦，独载扁舟向五湖。”并在《答黄冕仲索煎双井茶并简扬休》一诗中写道：“家山鹰爪是小草，敢与好赐云龙同。”在他写的字里行间，我们可感受到黄庭坚对家乡草茶的感情之深。草茶虽为散茶（鹰爪），但其煮饮方式与团饼茶无异，还得碾成茶末，点汤注饮。苏轼在《雪诗》中提到“儿童龟手握轻明，渐碾枪旗入鼎烹”，杨万里在《以六一泉煮双井茶》一诗中也说“鹰爪新茶蟹眼汤，松风鸣雪兔毫霜”。

可见不管是腊茶（片茶）还是草茶，都离不开碾茶这一道工序，茶碾、茶臼、茶磨等碾茶具在宋代茶具中占重要地位。蔡襄《茶录》指出茶碾“以银或铁为之。黄金性柔，铜及铤石皆能生铤，不入用”。《大观茶论》认为“碾以银为上，熟铁次之”。当时人对茶碾的要求也颇高，“凡碾为制，槽欲深而峻，轮欲锐而薄，槽深而峻，则有准而茶常聚；轮锐而薄，则动力中而槽不戛”。

茶臼因便于携带，尤其受到士人的喜爱，秦观曾专门写诗赞美茶臼：“幽人耽茗饮，剡木事捣撞。巧制合臼形，雅音侔柷枬。虚完困亭午，松然明鼎窗。呼奴碎团月，搔首闻铮钏，茶仙赖君得，睡魔资尔降。所宜玉兔捣，不必力士扛。愿偕黄金碾，自比白玉缸。彼美制作妙，俗物难与双。”对茶臼给予了很高的评介。宋人对茶臼的取材也很讲究，我们在宋人诗文中经常见到“脂麻白土须盆研”，当时人认为取用白土作茶臼非常适合磨茶。

茶磨有大、小之分，小茶磨适合个人使用，一人即可碾磨。而大的茶磨利用水力等机械装置，基本上由官方来置办。苏辙在其任期内因为水磨茶影响到当地百姓的生活，曾上书《乞废官水磨状》，并指出“然水磨供给京城内外食茶等，其水只得五日闭断……臣乞废官磨，令民间任意磨茶，其利甚溥……”梅尧臣形容茶磨“盆是荷花磨是莲，谁砻麻石

洞中天。欲将雀舌成云末，三尺蛮童一臂旋”。有关茶磨的形象资料我们以刘松年的《撵茶图》作参考。

茶被碾成茶末后，讲究一点的要过罗筛选，“罗欲细而面紧，则绢不泥而常透”，四川鹅溪产的画绢在当时特别出名，有张扩《罗茶》一诗为证：“新剪鹅溪样如月，中有琼糜落飞屑。何年解后紫霞仙，肘后亲传餐玉玦。”唐代由于以煎茶为主，对茶末的粗细不是十分讲究，而宋代则崇尚点茶、斗茶，对茶末的要求极高，如果想在斗茶中取得优势，罗茶也是相当关键的一步。

盏是宋人对茶碗的称呼，唐人称之为瓯，宋人则称之为盏。唐人以瓯盛茶汤，而宋人则置茶末于盏中，注汤入盏。因作用不一，唐瓯与宋盏形制也有差异，唐瓯“口唇不卷，底卷而浅，受半升以下”，典型的越窑玉璧底碗即是一例。而宋人由于要在茶盏中用茶筴（茶帚）击拂，并且在斗试过程中要表现出“咬盏”的标准，因此标准的斗茶用具——黑釉盏产生并流行起来。宋徽宗《大观茶论》认为“点茶之色以纯白为上，青白次之，灰白次之，黄白又次之”，徽宗认为白茶最优，汤色也以纯白为最好，由于黑釉盏可反衬出茶汤白的效果，有宋一代的黑釉盏特别盛行。

黑釉盏以福建建窑产的兔毫、鹧鸪最为有名，由于宋代北苑贡茶就设在建州，建窑生产的黑釉盏也有底刻“供御”、“进钱”字样的，是专门进贡给宋皇室的专用茶具。蔡襄《茶录》中说“茶色白宜黑盏，建安所造有绀黑，纹如兔毫，其坯微厚，焙之热难冷，最为要用”，看来蔡襄还是推崇建盏的。

在建窑黑釉盏的影响下，江西吉州窑、四川广元窑也大量生产民用黑釉盏。不仅在南方流行，北方的河南、河北等一些窑场也生产黑釉盏，定窑、磁州窑生产的黑釉茶具量也很大。

宋人使用黑釉盏很普遍，在宋人创作的诗文中随意可见当时人喜爱黑釉盏的情景，释惠洪《与客啜茶戏成》：“金鼎浪翻螃蟹眼，玉瓯纹刷鹧鸪斑。”他的另一首诗《无学点茶乞诗》中说：“点茶三昧须饶汝，鹧鸪斑中吸春露。”杨万里在《陈蹇叔郎中出闽漕别送新茶李圣俞郎中出手分拟》中有“鹧鸪碗面云萦字，兔褐瓯心雪作泓”的记载。此外黄庭坚也有“兔褐金丝宝碗，松风蟹眼新汤”、“纤纤捧，冰瓷莹玉，金缕鹧鸪