

# 中国茶具百科



編著 王建榮 趙燕燕 郭丹英 姚曉燕

古人雲：「人無貴賤，家無貧富，飲食器具皆所必需。」自從茶進入中國人的生活領域以來，無論是藥用、食用「飲」的飲茶實踐和社會發展而出現，並不斷得到創新完善的。在人們利用茶葉的漫長歲月中，作為器物文化體系

當茶葉只是作為食物、藥物使用的時候，尚無可稱為「茶具」的器皿，只有當茶葉成為日常飲品之後，相應的

茶具，古代亦稱茶器或茗器。狹義上講，茶具一般指人們泡（煮）茶、飲茶時的用具，具有必需性和專用

茶事活動中所使用的器具也可通稱為「茶具」。在一般情況下，具有多用途性特征。具有必需性和專用

西漢辭賦家王褒《僮約》有「烹茶盡具，已蓋藏」之語。至唐，「茶具」一詞在詩文中觸處可見。唐代詩人上

晚唐時代文學家皮日休《楮家林亭詩》有「蕭疏桂影彩移樽」之語。宋、元、明、清幾個朝代，「茶具」一詞在

八大家類二十四種，是最早對「茶具」進行概述、分類并規範其功用的典籍。專闡章節「二之具」詳細敘述采

敘述煮茶、飲茶時的用具。宋代審安老人《茶具圖贊》中所述的「十二先生」則是宋代茶具的縮影。明代許次

確切地說，茶具是茶進入品飲階段后才開始綽綽有餘的。因此，茶具的具體功用不斷地被開發和創新。總體而言，茶具

次，茶具提高人們品飲的情趣，陶冶人們的性情，裝點人們的生活，引導人們進入茶的境界。

應該說，茶具的發展與演變無不反映出人們茶活動與品飲藝術的發展與變化，隨着時代的變遷，歲月的流逝，人們的

一種為全民族所共有的文化，而茶和茶具也就成為珠聯璧合的文化載體。茶具滲入人們的審美情趣，融匯着人們創造

術種類繁多，造型優美，兼實用和觀賞價值，為歷代茶人所青睞。因此，如何選擇、使用、保養、鑒賞、收藏茶具

茶具種類繁多，一般而言，茶具可按質地、年代、功能的不同來分類。

按質地分，主要有金屬茶具、瓷器茶具、陶土茶具、漆器茶具、竹木茶具、玻璃茶具、搪瓷茶具等等，還有用不銹鋼

在實際泡茶時很少使用。



凡凡

# 中国茶具百科



明代許次紆有雲：「茶盞于水，水籍于器，湯成于火，四者相須，缺一則廢。」可見茶水、火、器乃烹茶之四要，四者之中，茶為草木之英華，屬自然生物，水火二物，相生相克，雖可見却是無常形之物，惟有一「茶器」，是人們為飲水晶茶所特制的有形之物，集中表現了人們的創造力、想象力、制作工藝及審美情趣，因而在「烹茶之四要」中茶具最值得人們去細細把玩與賞鑒。

茶具，乃是茶文化和器具文化的完美結合，作為蘊藉茶香、盛載茶湯、奉獻敬意的器具，茶具不僅具有功能價值的，更應該從生活、精神生活及社會生活的方面去考慮，它不僅僅是為了好喝，在浩瀚無邊的茶海裡，茶具的歷史與茶具的論述及一中的歷史。應將茶具的歷史與茶具的論述及一中的歷史。

外傳等內容。通過這樣的精心布局，希望讀者一是能了解中國茶具發生發展的歷史進程及其時代所關聯的別樣的文

化內涵，二是了解中國茶、總主編 中國茶葉博物館 在選配、使用、保養等具體應用過程中得到一些具體指

導。

最後，還應說明的是，編者王建榮、趙燕燕、前郭丹英、姚曉燕并得到了同事的鼎立相助，在此，對他們深表謝意同時，希望此書的出版，能對促進茶文化的發展，弘揚「茶馬國貨」起到積極的作用。





## 图书在版编目(CIP)数据

中国茶具百科/王建荣,赵燕燕,郭丹英,姚晓燕编著.-济南:  
山东科学技术出版社,2008

(中国茶文化系列)

ISBN 978-7-5331-4831-7

I.中... II.①王... ②赵... ③郭... ④姚...  
III.茶具-简介-中国 IV.TS972.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第145815号

## 中国茶文化系列

## 中国茶具百科

总主编 中国茶叶博物馆  
编著 王建荣 赵燕燕  
郭丹英 姚晓燕

---

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路16号

邮编: 250002 电话: (0531)82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路16号

邮编: 250002 电话: (0531)82098071

印刷者: 山东新华印刷厂临沂厂

地址: 临沂高新技术产业开发区新华路东段

邮编: 276017 电话: (0539)2925608

---

开本: 880mm × 1230mm 1/32

印张: 6.25

版次: 2008年1月第1版第1次印刷

---

ISBN 978-7-5331-4831-7

定价: 28.00 元



水为茶之母，器为茶之父。



## 序

明代许次纾有云：“茶滋于水，水藉乎器，汤成于火。四者相须，缺一则废。”可见茶、水、火、器乃“烹茶之四要”。四者之中，茶为草木之英华，属自然生物，水火二物，相生相克，虽可见却是无常形之物，唯有“茶器”，是人们为饮水品茶所特制的有形之物，集中表现了人们的创造力、想像力、制作工艺及审美情趣，因而在“烹茶之四要”中茶具最值得人们去细细把玩与赏鉴。

茶具，乃是茶文化和器具文化的完美结合，作为蕴蓄茶香、盛载茶汤的器具，茶具的内涵是丰富的，功能是广泛的，作用是独特的，渗透于物质生活、精神生活以及社会生活的方方面面。它不仅具有实用价值、文化价值而且还具有强烈的民族特征，是世界各族人民文明交流的友好使者，也是让世界更好地了解中国的重要媒介。

随着社会的进步与发展，茶具的种类、形态、工艺等各方面都获得了新的内涵，在浩瀚无边的茶具文化领域，为了使



读者更好地了解中国茶具，使之有一个较为完整的认识，本书主要通过七大部分加以论述，主要述及中国茶具的发展，茶具与文化，古代茶具鉴赏，茶具的

种类，茶具的选配和使用，茶俗与茶具，中国茶具对国外的影响等内容。通过这样的精心布局，希望读者一是能了解中国茶具发生发展的历史进程及其时代所赋予的别样的文化内涵；二是在了解中国茶具的基本种类和产地之基础上，在选配、使用、保养等具体应用过程中得到一些具体指导。希望此书的出版，能对促进茶文化的发展，弘扬“茶为国饮”起到积极的作用。

作者





## 前言

古人云：“人无贵贱，家无贫富，饮食器具皆所必需。”自从茶进入中国人的生活领域以来，无论是药用、食用、饮用，都离不开器具。中国茶具是随着中华民族“茶之为饮”的饮茶实践和社会发展而出现并不断得到创新完善的。在人们利用茶叶的漫长岁月中，作为器物文化体系，茶具的演变发展无不与其保持着相依和承继的关系，成为中国茶文化不可分割的重要组成部分。

当茶叶只是作为食物、药物使用的时候，尚无可称为“茶具”的器皿；只有当茶叶成为日常饮品之后，相应的器皿才有可能逐渐产生。因此，总体上而言，中国茶具的发展，经历了从无到有，从共用到专一，从粗陋到精巧的过程。

茶具，古代亦称茶器或茗器。狭义上讲，茶具一般指人们泡（煮）茶、饮茶时的用具，具有必备性和专用性的特点。广义而言，采茶、制茶、贮茶、泡（煮）茶、饮茶等多种茶事活动中所使用的器具也可通称为“茶具”，在一般情况下，具有多用性特征。

西汉辞赋家王褒《僮约》有“烹茶尽具，酺已盖藏”之约。至唐，“茶

具”一词在诗文中触处可见，唐代诗人白居易《睡后茶兴忆杨同州诗》：“此处置绳床，旁边洗茶器。”晚唐代文学家皮日休《褚家林亭诗》有“萧疏桂影移茶具”之语。宋、元、明、清几个朝代，“茶具”一词在各种书籍中都可以看到。陆羽《茶经》详列了与泡茶有关的用具八大类、二十四种，是最早对“茶具”进行概述、分类并规范其功用的典籍，专辟章节“二之具”详细叙述采茶、制茶、贮茶时使用的工具，阐述其结构、功能，“四之器”叙述煮茶、饮茶时的用具。宋代审安老人《茶具图赞》中所述的“十二先生”则是宋代茶具的缩影。明代许次纾《茶疏》中写到：“茶滋于水，水藉乎器，汤成于火，四者相须，缺一则废。”进一步点明茶具在品饮艺术中的重要作用。

确切地说，茶具是茶进入品饮阶段后才开始绚烂的，因此，茶具的具体功用不断地被开发和创新。总体而言，茶具首先能衬托茶的汤色、保持浓郁的茶香、方便人们品饮；其次，茶具提高人们品饮的情趣、陶冶人们的性情、装点人们的生活、引导人们进入茶的境界。

应该说，茶具的发展与演变无不

反映出人们饮茶活动与品饮艺术的发展与变化，随着时代的变迁，岁月的流逝，人们的日常品茶跨越了生理需要的阶段而升华为一种文化，一种为全民族所共有的文化，而茶和茶具也就成为珠联璧合的文化载体。茶具渗入人们的审美情趣，融汇着人们创造文化，使之成为造型艺术、文学、书法、绘画于一体的综合艺术。茶具以种类繁多，造型优美，兼实用和鉴赏价值，为历代茶人所青睐，因此，如何选择、使用、保养、鉴赏、收藏茶具已成为专门的学问。

茶具种类繁多，一般而言，茶具可按质地、年代、功能的不同来分类。

按质地分，主要有金属茶具、瓷器茶具、陶土茶具、漆器茶具、竹木茶具、玻璃茶具、搪瓷茶具等等；还有用不锈钢、塑料、玉石、水晶、玛瑙等各种珍稀原料制成的茶具，这些茶具在实际泡茶时很少使用。

按年代分，有唐以前茶具、唐代茶具、宋元茶具、明代茶具、清代茶具和近现代茶具。

按功能分，可分为备茶器（茶罐、茶则、茶匙）、备水器（水壶、茗炉）、泡茶器（茶壶、盖碗）、饮茶器（茶杯、茶碗、茶盏）、洁涤器（茶巾、水盂、涤方）、辅助器（茶海、茶盘、盏托、茶漏、公道杯、茶针、茶夹）等。

作者





# 目 录

## 第一篇 中国茶具的发展 / 1

古朴粗放的唐以前茶具 / 2

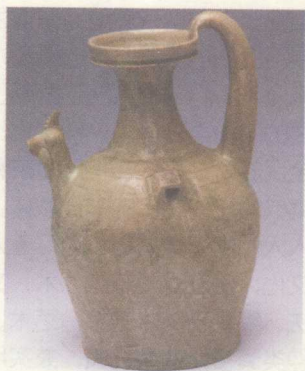
华贵大度的唐代茶具 / 5

沉静精巧的宋代茶具 / 19

淡雅绚丽的明代茶具 / 33

多姿多彩的清代茶具 / 40

新颖生动的现代茶具 / 50



## 第二篇 茶具与文化 / 55

诗词中的茶具 / 56

画中的茶具 / 68

茶具的纹饰艺术 / 80



## 第三篇 古代茶具鉴赏 / 85

鉴定的要素 / 86

鉴定的方法 / 93

赝品的识别 / 94

古代茶具的修复 / 97

古代茶具欣赏 / 99



## 第四篇 茶具的种类 / 109

金属茶具 / 110

瓷器茶具 / 113

紫砂茶具 / 118

漆器茶具 / 123

- 竹木茶具 / 124  
玻璃茶具 / 126  
搪瓷茶具 / 127  
其他材质的茶具 / 128

## 第五篇 茶具的选配和使用 / 131

- 茶具选择的要点 / 132  
茶具的选择 / 140  
茶具的搭配美学 / 150  
茶具的正确使用与保养 / 157

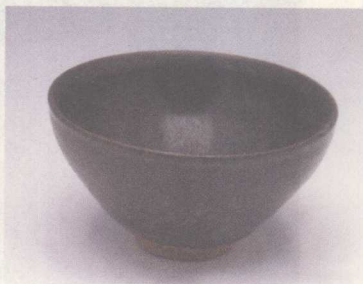
## 第六篇 茶俗与茶具 / 161

- 盖碗茶具 / 162  
功夫茶具 / 165  
民俗茶具 / 168

## 第七篇 中国茶具的外传 / 175

- 对朝鲜半岛的影响 / 176  
对日本茶具的影响 / 179  
对欧洲及其他地区的影响 / 185

主要参考文献 / 189





## 第一篇 中国茶具的发展



在茶的最初利用阶段，没有专门茶具，大都是和其他食器共用，经历了一段从日常饮用器具向饮茶专用器具发展过渡的时期，属于兼用阶段。在新石器时代，我国先民过上了相对定居的生活，开始使用陶质水器盛水、饮水，它们也可以说是茶具的源头。

## 古朴粗放的唐以前茶具

茶是从药用、食用再到饮用的。根据《神农本草经》的记载“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”这是有关先人对茶的最早描述和记载。

在茶的最初利用阶段，没有专门茶具，大都是和其他食器共用，经历了一段从日常饮用器具向饮茶专用器具发展过渡的时期，属于兼用阶段。在新石器时代，我国先民过上了相对定居的生活，开始使用陶质水器盛水、饮水，它们也可以说是茶具的源头。

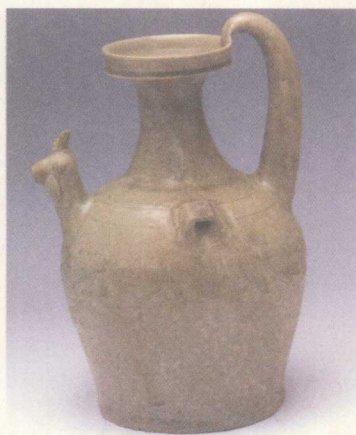
根据西汉辞赋家王褒《僮约》“烹

茶尽具，醑已盖藏”之言，推论文献是要求家僮在“烹茶之前要洗净器具”的条款。

两晋南北朝时是越窑青瓷发展的第一个时期，出现了带托盘的青釉盏，是早期的茶具。东晋杜育在《荈赋》中提到“器择陶拣，出自东瓯”，指的就是瓯窑青瓷器。这个时期也是饮茶开始在南方一带的上层渐渐流行的时期，这时东晋越窑生产的青瓷盖托，釉色滋润如玉，釉面经过近两千年时间的浸淫而微微有细小开片，盖和托盘粘连在一起，如此设计，优点是喝茶时盖不易滑脱。



新石器时代 陶罐



南朝 青瓷鸡首壶





## 古朴粗放的唐以前茶具

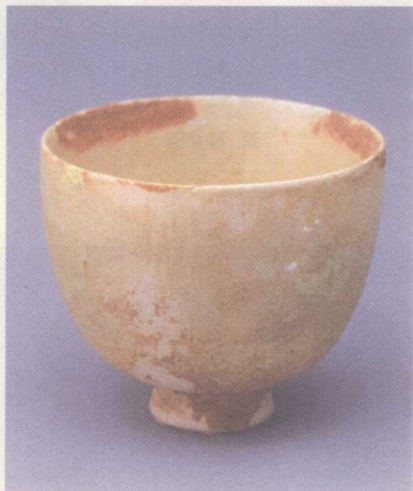


春秋 印纹黑陶罐



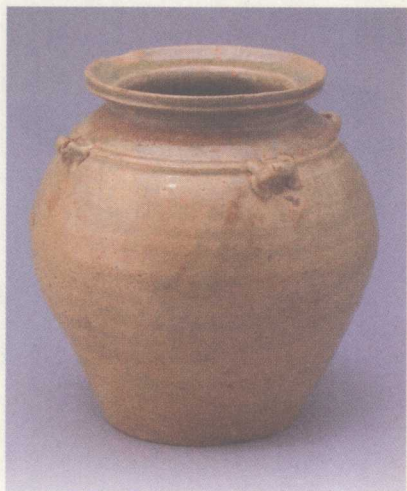
春秋 原始青瓷碗

浙江青瓷博物馆藏



北齐 白釉杯

故宫博物院藏



南朝 四系盘口壶

## 古朴粗放的唐以前茶具



南朝 青瓷带托盏



东汉 青瓷把杯



晋 青瓷碗



南朝 点彩青瓷碗





## 华贵大度的唐代茶具

“言茶必曰唐”，唐代是一个相当开放的国度，经过开国几代帝王的励精图治，人们生活富庶，开始由喝茶进入了品茶的境界，饮茶用具也从酒器、食器中分离出来，并自成体系。特别是陆羽《茶经》问世以后，他所倡导的一整套品饮艺术对文人士大夫、上层人士及宫廷都产生了巨大影响。为满足这种属于精神消费的品茶需求，人们很自然地对作为品茶载体的茶具提出了更高的标准，在力求茶具实用功能完善的同时，非常注重它的艺术欣赏价值，越来越追求质地的精良和器形的美观。唐代茶具极为丰富多彩，既上承两晋南北朝的青釉艺术，又丰富以热烈的三彩陶艺，更兼领千年风骚的越窑幽韵，而唐代的金属工艺也十分精湛。

### 唐人煮饮和陆羽《茶经·四之器》

唐代由于饮茶风尚的盛行，促使茶叶种植面积大增，产量也大幅度地提高，出现了诸如剑南蒙顶石花、湖州顾渚紫笋、东川神泉小团、昌明兽目茶、福州方山露牙、夔州香山茶、湖南衡山茶、常州紫笋茶、婺州东白茶、睦州鸠坑茶、寿州霍山黄芽等名茶品

种。唐代的茶叶以饼茶为主，当然也有散茶存在，但主流品种还是团饼茶。茶叶加工在《茶经》中有着详细的记载，简略之可以分解为七道工序，大致可分为采、蒸、捣、拍、焙、穿、封。

唐代人饮茶方式以“煮茶”、“煎茶”为主，特别在陆羽的倡导下，茶开始由加料的羹煮发展成清茶的烹煮。先将饼茶放在火上炙烤片刻，后放入茶臼或茶碾中碾成茶末，入茶罗筛选，符合标准的茶末放在茶盒中备用，另外还要准备好风炉，茶釜中放入适量的水，煮水至初沸（“其沸如鱼目微有声为一沸”，《茶经》记载）时，按照水量的多少放入适量的盐，到第二沸（“边缘如涌泉连珠为二沸”，《茶经》记载）时，用勺子舀出一勺水备用，储放在熟盂中，再用竹夹在沸水中转圈搅动，将茶末沿旋涡中心倒入，等到第三沸（“腾波鼓浪为三沸”，《茶经》记载）时，把刚舀出备用的水重倒入茶釜，使水不再沸腾，以保养水面生成的“华”，起到“止沸育华”的作用。这时茶就已煮好了，准备好茶碗，把煮好的茶用勺子添入茶碗，便可畅饮了。

煎（煮）茶法是唐代流行的饮茶法，也是陆羽所推崇的品饮方式。但唐时尚有庵茶法，陆羽《茶经》便有

## 华贵大度的唐代茶具

记载：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者，乃斫、乃熬、乃春，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之庵茶……斯沟渠间弃水耳，而习俗不已。”被陆羽称为“习俗不已”的庵茶法是把饼茶的茶末放入瓶罐中，将烧沸的水倒入其中，浸泡茶末。而至晚唐，点茶法开始出现，唐代苏廙《十六汤品》中有明确记载，其法是先将茶末放入茶瓯，尔后用茶瓶将少许沸水注入茶瓯，将茶末调成稠膏，“茶已就膏，宜以造化成其形”。再将沸水继续向茶瓯注入。注汤时，需做到顺畅，“汤不顺通”，“茶不匀粹”。注汤还要做到恰到好处，少过浓，多则淡，“一瓯之茗，多不二钱，若盏量合宜，下汤不过分”。唐代白居易《谢李六郎中寄新蜀茶》诗曰：“汤添勺水煎鱼眼，末下刀圭搅曲尘”，指的就是点茶法。点茶的特点是煎水不煎茶，较庵茶多了“调膏”和“击拂”两道程序。所用茶具也有区别，庵茶以瓶缶盛茶，以鍍煎水，而点茶以盏或广口浅腰的碗盛茶，以瓶煎水。晚唐点茶法的出现直接影响了宋代的品饮方式。

根据唐代饮茶法，所需茶具品类繁多，其中有风炉、茶鍍、瓷盞、熟盂、碗、瓯、茶瓶、茶臼、茶碾、茶

磨、茶盒等。唐代茶具不但门类齐全，而且讲究茶具质地。唐代茶具的材质丰富，有竹、木、匏、蛤、铁、铜、银、绢、纸、陶、瓷等。在发展过程中，因为陶土蕴藏广泛，作坊遍及南北，烧造费用低廉，瓷釉洁净而宜茶的缘故，陶瓷茶具成为茶具的主流。此外陶瓷茶具易于长期保存，流传至今的唐代茶具也以陶瓷茶具为主。

陆羽在《茶经·四之器》中列出的茶具，称之为“茶器”。按功用可分为煮茶器、碾茶具、饮茶器、藏茶器等。陆羽设计的这套茶具，既庞杂又古朴典雅，对瓷器及竹木材料坚而耐用、雅而不侈的要求，较好地体现了陆羽既要求茶具美观大方，更不能损茶质的基本出发点。下面便按器具名称、规格、造型和用途，分别简述如下，以便读者更好地了解唐代茶具。

1. 生火用具 3 种：包括风炉（灰承）、炭挝、火筴

(1) 风炉：形如古鼎，有三足两耳。“厚三分，缘阔九分，令六分虚中”，炉内有床放置炭火。炉身下腹有三孔窗孔，用于通风。上有三个支架（格），用来承接煎茶的。炉底有一个洞口，用以通风出灰，其下有一只铁制的灰承，用于承接炭灰。风炉的炉腹三个窗孔之上，分别铸有“伊





## 华贵大度的唐代茶具



风炉

公”、“羹陆”和“氏茶”字样，连起来读成“伊公羹，陆氏茶”。“伊公”指的是商朝初期贤相伊尹，“陆氏”当指陆羽本人。《辞海》引《韩诗外传》曰：“伊尹……负鼎操俎调五味而立为相。”这是用鼎作为烹饪器具的最早记录，而陆羽是历史上用鼎煮茶的首创者，所以，长期以来，有“伊尹用鼎煮羹，陆羽用鼎煮茶”之说，一羹一茶，两人都是首创者。由此可见，陆羽首创铁铸风炉，在中国茶具史上也可算是一大创造。其灰承是一个有三只脚的铁盘，放置在风炉底部洞口下，供承灰用。

(2) 炭挝：是六角形的铁棒，长一尺，上头尖，中间粗，握处细的一头拴一个小。也可制成锤状或斧状，



供敲炭用。

(3) 火筴：

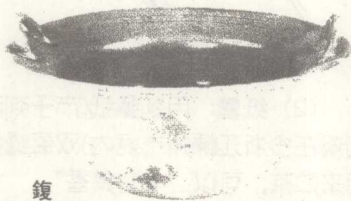
又名“筋”，是用铁或铜制的火箸，圆而直，长一尺三寸，顶端扁平，供取炭用。



火筴

2. 煮茶用具 2 种：包括鍍、交床

(1) 鍍 用以煮水煎茶的釜式大口锅，方耳阔边平底。鍍是“釜之大口者也”，在《茶经》以前很少用，是陆羽为强调它与烹饪用具的差别和自己对



鍍