



为了体现其蕴含的生活情趣，唐朝的工匠往往将茶具制作得高雅精致，在实用的同时也具有欣赏价值。

来自长江以南越国地区。如果将其与盛放茶叶的原始瓷碗的来源一起考虑，这种可能性将进一步提高：包括盛放茶叶的原始瓷碗在内，该墓出土原始瓷器8件、印纹硬陶器8件，可能都来自浙江北部东苕流域越国的窑址。

据记载，“茶具”一词最早起源于汉代，东汉著名词赋家王褒所著的《僮约》中记载有：“烹茶尽具”一词，“具”就是茶具。但大多数历史学者倾向于——唐以前的饮茶用具与酒具、食具共用，有着一器多用的特点。浙江曾经出土过一批东汉用的茶用瓷器，大多数是饮食混用的。从西晋左思在《娇女诗》中提到的“心为茶笋剧，吹嘘对鼎飧”，我们也可以看出，当时还有一种类似“鼎”的大肚饮茶用具，但和其他饮具的区分也不清晰。

让茶大放异彩的应该是魏晋名士。在那个政治飘摇的时代，清淡之风盛行。名人雅士每天干得最多的事情就是喝酒、吃药和清谈。因为常常饮酒和服食丹药，导致不少人头晕目眩、皮肤溃烂甚至发狂发癫，而茶，成为了解毒解酒的天然圣品，一时之间在文人雅士之间迅速流传开来。

当时流行的酒器为用青瓷制成的鸡首壶，因此，鸡首壶也就变成了酒器与茶器混用的首选。

为了改变人们对茶“药用”的形象，茶人将新鲜的茶叶采摘后，

加入米膏等黏稠之物，压制成饼。饮用时，再将茶饼焙干，研末，放入茶具中，注水加入葱姜等调味料，简直有点像现代煮汤品，茶要煮沸过才能食用。

受工艺和经济的影响，在魏晋时代，瓷器还是要比金属器皿使用得更为广泛。又因为青色被视为传统的五正色之一，颇能体现魏晋名士高雅脱俗之风，因此，当时青色的茶具是最受青睐的。因为煮沸的茶汤非常之烫，搭配盏托的青瓷茶碗便应运而生。

茶碗被设计成“饼足状，深腹”，盏托多呈盘形，要么下凹，要么中间凸起一部分托圈，这样，茶碗才能稳稳当地置于其上，避免茶汤外泄。这一形制的茶碗就是最初茶具的雏形，谈不上有多美，但却为日后茶具的逐渐细化作出了铺垫。

精致怡情的唐代茶具

到了唐代，人们以煮茶、煎茶为主要的饮茶方式，茶具不再与其他器具混用，开始形成自身的风格。

当然，想喝上一杯好茶，还需配备不同功用的茶具。据陆羽《茶经·四之器》记载，当时有灰承、炭焙、夹、纸囊、碾、罗合、水方等28种泡茶器具，涵盖了生炭、煎茶、拂尘、量茶、倒茶、洗茶等各种环节。

陆羽的饮茶法，彻底颠覆了此

前“茗粥”大碗吃茶的传统。品茗步骤变得更加精细，成了一时潮流。

当然，想要喝出好茶，茶具的选用材质也很关键。

在尝试使用过多种不同材质的器皿后，陆羽得出结论，专事品茗，“瓷与石皆雅器也”。当时，天下陶瓷业兴盛。除南方越窑盛产青瓷外，起源于北齐时代的邢窑白瓷同样久负盛名。陆羽试用后，认为白瓷茶器“如雪”般的质感，可以为品茗之人提供赏茶、尝茶等多重视觉体验。

为了体现其蕴含的生活情趣，唐朝的工匠往往将茶具制作得高雅精致，在实用的同时也具有欣赏价值。尤其是中唐时期，那时的茶具不仅种类齐全、形式丰富，做工也十分讲究，分为竹、木、铁、铜等不同材质。工匠们会根据茶种类的不同而制作不同的茶具。其中，瓷釉因洁净的特质而成为茶具的主流材质，冰般的越瓷、白雪似的邢瓷以及黄釉、黑釉等应有尽有。

相较于陆羽纷繁复杂的煮茶法，大唐民间乃至宫廷都更热衷于被陆羽嫌弃的“庵茶法”。简单来说，就是将新鲜茶叶先碾碎，再煎煮，焙干，再度碾成粉末冲入热水饮用。正如陆羽在《茶经》中提到，“饮有确（粗）茶、散茶、末茶、饼茶者”，这些种类的茶都需要碾成碎末才能饮用，这也使得茶碾成了重要茶器。

除此之外，为了更好地突显出饮茶之人的高雅，有钱的大唐贵族变着花样儿在茶具上下功夫——越窑定制的秘色瓷、金、银、琉璃等，都是他们可以用之一品天下的精美茶具。

众多的茶具种类不仅丰富了唐