

朝茶文化的内涵，也使茶道实现了进一步发展。对唐人而言，饮茶已不再只是物质享受，还包含着饮茶者的精神追求。唐朝的茶道包含造、别、器、火、水、炙、末、煮、饮这九大环节，只要克服这“九难”，就可抵达茶道的精髓。卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》中提到，茶道是一种修行，能使人“肌骨轻”“通仙灵”“两腋生风”。由此可见，唐朝人认为茶是一种修身养性、陶冶情操的媒介。

优雅清净的宋代茶具

宋代的饮茶以点茶为主，尤其是南宋，点茶更是愈加普及的饮茶形式。

宋徽宗对茶道情有独钟，曾经写下了《大观茶论》；茶痴蔡襄写下了《茶录》，两本书中详细记载了宋代点茶的整个过程——茶制成龙团凤饼，然后烤干，在茶碾中碾细，然后在茶磨中磨出粉末，然后再经过罗枢密（筛粉的筛子）筛出来细细的茶粉，将之放在斗笠碗中备用。之后以釜烧水，在其微微沸腾时冲点入碗，随后用茶筴快速击打，使茶汤中的泡沫渐渐浮现，最后呈现出如今天奶茶奶盖般的“乳花”。作为史上最会喝茶的皇帝，宋徽宗将斗茶的评分标准直观概括为一句话：“点茶之色以纯白为上真，青白为次，灰白次之，黄白又次之。”

在点茶这种饮茶形式的影响下，宋代茶具也与唐代茶具有所区别。当时的茶器有茶焙、茶笼、砧椎、茶铃、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶等众多种类。曾经用来煮茶的



上图：一套唐代皇室宫廷使用的金、银、玻璃、秘色瓷等烹、饮茶器重见天日。

大口茶釜开始被小口长流的汤瓶取代。宋人用汤瓶煎水，用茶碾碾茶末，筛选后将茶末放入茶盏，再将煮沸的水注入茶盏，同时还以茶匙击拂，从而在盏面形成妙趣横生、变幻无穷的效果。

当时人们对茶具的讲究已达到了十分细致的程度，而唐及以前使用过的鸡首壶，已无法满足宋人精细化的操作。所以，针对点茶所需，宋代的工匠们在鸡首壶的基础上，重新设计一款流部细长且带弧度的“汤瓶”，让执瓶者可以利用高度差的原理，减少人体手臂上扬的幅度，更好地控制注水量，完成点茶注水全过程。

除了汤瓶外，宋人还将唐代陆

下图：现存日本，被誉为“天下第一碗”的曜变建盏。



羽流传下来的茶具进行升级改造，并形象地赋予了它们独特的官爵、名号，使之与汤瓶一起成为点茶“十二先生”。

在宋朝的文人雅士看来，喝茶乃人间雅事，理应遵循“天人合一”的思想。所以，将趋于自然纯净的审美带到了茶具制造与选材上，于是，宋代建窑打造出了一套纯黑釉面的茶具，谓之“建盏”。

建窑黑釉兔毫盏，其釉面紺黑如漆，泛着阵阵金属质感光芒，这种自然流露的典雅气息，与茶汤之韵相得益彰。兔毫盏底因高温烧制，还带有丝丝放射状条纹，纹理畅达，恬静淡雅。经高手“点茶”，汤纹水脉间可清楚浮现花鸟鱼虫乃至各色山水，达到点茶的极高境界“水丹青”。

一如平和自然的道家，建盏的黑与茶汤的白，将茶器与茶完美地阴阳相合，助推宋朝的茶文化走向历史巅峰。至此，在唐代茶具打下的“南青北白”的局面后，宋代的建窑黑釉后来居上，与前辈三分天下，开创了一个只属于宋茶极简自然美的时代。

紫砂风靡明清

明代是茶道与茶具发展的一个新的时期。朱元璋下诏“罢造龙团，惟采芽茶以进”，散茶迅速风靡起来。由于省去了碾末冲点环节，唐宋的许多茶具样式都退出了历史舞台，成为“历史文物”。

所幸，宋代在天台山国清寺，有一位从日本而来的留学僧荣西禅师，研习茶与禅，将中国所有点茶