

茶道具

茶碗、水指（盛净水的器皿）、水壶以及其他点茶使用的器具统称“茶道具”。举办茶会所用道具根据流派、茶会性质和时节不同差异颇大，但点抹茶时大多都要用到以下茶道具：

茶碗

茶碗，指茶会上“亭主”（主人）用来点抹茶的盛具。16 世纪前使用的大部分茶碗自中国进口，优雅而精致。进入 16 世纪早期后，日本茶人逐渐青睐更为质朴的高丽（朝鲜）茶碗，特别是被称作“井户茶碗”的器皿，因其静谧简朴的“侘寂”气质，更是成为了后来日本茶道的主流美学代表。实际上，如今被尊为无价之宝的茶碗中，有些当初也只是日常使用的平价品。16 世纪，日本的窑场开始生产自己的茶器，在千利休(1522-1591)和他的弟子古田织部(1544-1615)的推广下，国产茶器日渐盛行。

茶碗的“正面”可根据器型、形状或主要装饰（如笔触细致的花卉、醒目的釉色等）位置确定。茶碗的形状、图案和尺寸种类繁多，冬季茶碗通常壁厚杯深，便于保温；夏季茶碗则大多口阔盏浅，能让茶汤尽快冷却。

薄茶器

茶会上多以“薄茶”奉客。调制薄茶的抹茶粉存放在密闭容器内，直到茶会前才取出适量，盛于被称为“薄茶器”的茶盒中。点茶时，亭主将薄茶器中的抹茶粉舀至茶碗中。

薄茶器通常为木制漆器，装饰极其精美，器型各不相同，最常见的一种名为“枣”，其上大下小的筒形外观酷似枣子。

茶勺

茶勺薄而扁平，一端微微翘起。亭主用它从薄茶器中舀取抹茶粉放进茶碗，通常一杯茶舀 2 勺。茶勺多为竹制，但也有木头、象牙、玳瑁，甚至贵金属材质。

茶筌

用竹茶筌（音同“险”）搅打，抹茶的泡沫才能细腻又饱满。亭主往茶碗中加入抹茶粉和热水，然后快速搅打，直到茶粉完全融入热水中，并且在茶汤上堆积起泡沫。

不同的茶道流派选用的茶筌也各有不同，差异在于前端帚部有直有圆。

织田有乐的茶道具

织田有乐(1547-1621)收集了一批当时最有价值的茶道具，现多数收藏于博物馆或私人收藏家处。他去世后，部分珍贵作品交托给了友人保管，还有一些则作为供养费赠予建仁寺。另外，织田有乐自己也曾制作过一些茶道具，包括十余把茶勺。

茶道具通常都会被冠以作者或知名物主的雅称。一盏现藏于东京国立博物馆以“有乐”命名的大井户茶碗，就曾在 1937 年掀起激烈的竞拍大战。

织田有乐的茶道具中还有一个制浓茶时使用的珍贵茶盒。1612 年，织田有乐将它赠与丰臣秀吉(1537-1598)的继承人丰臣秀赖(1593-1615)。1615 年大坂城（今大阪城）陷落并被焚毁后，德川家康(1543-1616)命手下从灰烬中觅得此物，从此据为传家宝。