



福建省高职高专旅游大类十二五规划教材

茶艺服务技巧

主 编 © 郑剑顺



厦门大学出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS

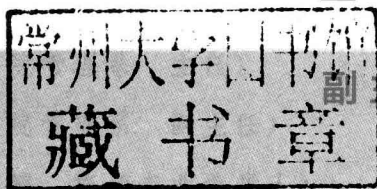
国家一级出版社
全国百佳图书出版单位



福建省高职高专旅游大类十二五规划教材

茶艺服务技巧

主 编 ◎ 郑剑顺



副主编 ◎ 王同和
蔡烈伟

参编人员 ◎ 李素贞 孙 晟
陈晓健 周炎花
蒋芳市 张玲芝
蔡玉云 朱 樱
范春梅



厦门大学出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

茶艺服务技巧/郑剑顺主编. —厦门:厦门大学出版社, 2012. 8

福建省高职高专旅游大类十二五规划教材

ISBN 978-7-5615-4251-4

I. ①茶… II. ①郑… III. ①茶-文化-高等职业教育-教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 067777 号

厦门大学出版社出版发行

(地址:厦门市软件园二期望海路 39 号 邮编:361008)

<http://www.xmupress.com>

xmup@xmupress.com

南平市武夷美彩印中心印刷

2012 年 8 月第 1 版 2012 年 8 月第 1 次印刷

开本:787×1092 1/16 印张:17.5

字数:430 千字 印数:1~2 000 册

定价:30.00 元

本书如有印装质量问题请寄承印厂调换

福建省高职高专旅游大类规划教材编写委员会

主 任 黄克安(福建商业高等专科学校 校长)

副主任 黄亚惠(闽北职业技术学院 院长)

林松柏(黎明职业大学 校长)

王 瑜(福建商业高等专科学校旅游系 主任)

秘书长(兼) 王 瑜(福建商业高等专科学校旅游系 主任)

委 员

王喜华(漳州职业技术学院管理系 主任)

李冬梅(黎明职业大学外语系 主任)

宋文艳(厦门大学出版社 总编)

陈白璧(福州对外贸易职业技术学院 旅游专业负责人)

张完英(闽北职业技术学院管理系 主任)

林 东(福州职业技术学院管理系 副主任)

喻荣春(厦门城市职业学院 旅游专业负责人)

檀小舒(闽西职业技术学院旅游系 主任)

李建中(香港柏美规划设计研究院 董事副院长,浙江远见旅游规划设计
研究院 副院长)

金文龙(福州阳光假日大酒店 总经理)

林军华(福州最佳西方财富大酒店 总经理)

前言

我国是茶的故乡,是茶文化的发祥地,植茶、制茶、饮茶已有数千年历史。茶艺作为茶文化的一部分,同样有悠久历史。茶艺包括植茶、制茶、藏茶、识茶、煮茶、点茶、泡茶、品茶、饮茶之艺,有着丰富的内涵。本教材探讨的茶艺是识茶、藏茶、煮茶、点茶、泡茶、品茶、饮茶的技艺,并在介绍茶品时,也介绍该茶品的制作加工特点,不涉及植茶之艺。这也是当代通常所说的茶艺。

茶艺服务就是通过介绍茶、煮茶、泡茶、奉茶,让茶客了解茶、认识茶,品饮茶,欣赏茶艺,学习茶艺,传承、传播中国茶文化,提升茶叶、茶产品的经营、销售效益。

如何做好茶艺服务,要有相关的知识、技能、技巧,只有具备、掌握好相关知识、技能、技巧,才能做好茶艺服务。本教材考察中国茶艺的发展、演变和传统茶艺在当代的传承、复兴,归纳茶艺的种类,介绍茶叶的鉴别技巧、茶汤的品尝技巧、茶叶的保存方法、茶具欣赏,阐述茶艺服务规范,讲解现代绿茶冲泡技巧、红茶冲泡技巧、乌龙茶冲泡技巧、普洱茶泡法、花茶泡法,介绍茶店门市茶艺服务技巧和中国茶艺表演等,将茶、茶艺基本知识与服务技巧相结合,旨在使学生通过本课程学习,能掌握茶艺服务的相关知识和技能、技巧,做好相关管理和服务工作。对茶艺爱好者和读者来说,也是一本可资参考的阅读书。

郑剑顺

2012年5月



目 录

第一章 中国茶艺的发展、演变	1
第一节 茶与茶艺	1
第二节 古代茶艺	8
第二章 茶艺的种类	22
第一节 中国的饮茶法	22
第二节 中国茶艺分类	25
第三节 国外茶艺	33
第三章 茶叶的鉴别技巧	41
第一节 茶叶的鉴别技巧	41
第二节 绿茶鉴别	52
第三节 红茶鉴别	57
第四节 乌龙茶鉴别	59
第五节 黄、白、黑茶鉴别	61
第六节 再加工茶鉴别	64
第四章 茶汤品饮技巧	69
第一节 茶汤品饮的生理学基础	69
第二节 茶叶的品质化学组成	71
第三节 当代茶叶的品饮方法	74
第四节 茶汤品饮的技巧	77
第五章 茶叶的贮藏与包装	81
第一节 茶叶陈化变质机理	81
第二节 茶叶贮藏和保鲜技术	84
第三节 茶叶包装材料的特性及选择	86
第四节 茶叶包装标签及产品标志	92
第六章 茶具欣赏	100
第一节 古代茶具欣赏	100
第二节 近现代茶具欣赏	110
第三节 如何挑选一把好壶	124
第七章 茶艺服务规范	127
第一节 礼仪规范	127
第二节 操作规范	129
第三节 服务规范	133
第四节 茶室布置规范	135



第八章 绿茶冲泡技艺	143
第一节 绿茶的品质特征	143
第二节 绿茶冲泡要素	147
第三节 绿茶冲泡技艺	151
第九章 红茶冲泡技巧	158
第一节 红茶的概念与种类	158
第二节 红茶的冲泡技巧	165
第三节 饮用红茶的好处及注意事项	169
第十章 乌龙茶的冲泡技巧	174
第一节 福建乌龙茶的沏泡	175
第二节 福建安溪乌龙的冲泡技巧	178
第三节 沏泡广东乌龙茶	180
第四节 台湾乌龙茶的冲泡方法	182
第十一章 普洱茶泡法	185
第一节 普洱茶的历史溯源	185
第二节 普洱茶的分类及品质特征	187
第三节 普洱茶品质风味形成的实质	191
第四节 普洱茶冲泡技巧	194
第十二章 花茶冲泡技艺	209
第一节 花茶的加工	209
第二节 花茶的品质特征	212
第三节 花茶冲泡技艺	215
第十三章 门市茶艺服务技巧	220
第一节 门市茶艺服务内容	220
第二节 日常服务	221
第三节 细节服务	224
第四节 案例分析	230
第十四章 中国茶艺表演	239
第一节 历代及各民族茶礼	239
第二节 现代茶艺表演	243
第三节 天福小壶茶法表演	252
第四节 茶熏六觉表演	256
附录 各种茶壶的拿法	263
参考文献	267
后 记	270



第一章

中国茶艺的发展、演变

本章学习重点

1. 认识中国是茶的故乡。
2. 了解中国茶的重要文献。
3. 掌握茶效知识。
4. 掌握茶艺的内涵及历史发展阶段。
5. 认识唐代茶艺、宋代茶艺和明清茶艺。

中国茶艺有几千年的悠久历史,在古代茶书、茶文献中均有丰富的茶艺记载;还有民间流传的民族茶艺、地方特色茶艺,更增添了多彩的内容。现代的茶艺有古代茶艺的传承、发展,也有适应大众化需求的创新。

本章考察中国茶艺的由来,历经唐、宋、明、清几个重要发展阶段,阐述其表现,分析其特点。

第一节 茶与茶艺

一、茶的起源

中国是茶的故乡,在上古时代的神农氏就发现了茶,距今 4 000 多年。茶被发现后,先是当“药”用,后当饮品用,东晋(公元 317—420 年)时逐渐流行。至唐代时,成为“比屋之饮”,家家户户都饮茶。

“茶”之名,在中国文献中出现,已见到的最早是《神农食经》、周公《尔雅》、周《诗》和王褒《僮约》等。《神农食经》云:“茶茗久服,令人有力,悦志。”周公《尔雅》载:“檟,苦茶。”^①周

^① 陆羽:《茶经》,中国市场出版社 2006 年版,第 86 页。



《诗》记：“茶苦”。^①王褒《僮约》云：“牵犬贩鹅，武阳买茶。”^②古时，茶写成“荼”。这些都是唐代以前的记载。至唐代，陆羽撰写茶的专著《茶经》问世，极大地提高了茶的知名度。《茶经》凡三篇，“言茶之原之法之具尤备，天下益知茶饮矣”^③。

陆羽在《茶经》中写道：“茶者，南方之嘉木也。”^④说明茶起源于中国南方，再往北发展。

裴汶的《茶述》记载：“茶，起于东晋，盛于今朝。”^⑤“今朝”指唐朝；“起于东晋”，指普遍饮茶起于东晋。

《封氏闻见记》载：“茶，南人好饮之，北人初不多饮。开元中，泰山灵岩寺有降魔师，大兴禅教。学禅务于不寐，又不夕食，皆许饮茶人自怀挟，到处煮饮。从此转相仿效，遂成风俗。”^⑥这一记载说的是饮茶风俗从“南人”发展到“北人”的故事。饮茶先是南方人的爱好，唐朝开元年间，泰山灵岩寺一位降魔师宣传、弘扬禅教，晚上坐禅要不睡觉、不用晚餐，为了提神和充饥，寺院允许学禅的人自带茶叶，煮茶饮用。从此，民间转相仿效，“遂成风俗”。说明唐代时，中国饮茶风俗已由南方发展到北方。

中国人饮茶，不仅历史久远，而且十分普遍。上自宫廷、王公贵族，下至士人、平民百姓，都有饮茶习惯。早在西周时，茶已成为进贡周朝廷的贡品。此后，历代帝王都把茶列为重要贡品。茶还成为古代人的重要祭品和随葬品。春秋战国时代（公元前 770—前 221 年），茶叶被用做祭品。汉代，茶已被当做随葬品。湖南长沙马王堆汉墓中发现茶叶；湖北江陵马山发现西汉墓群，在墓的随葬品中也有茶叶。饮茶成为民众日常生活中不可缺少的一件事。南宋吴自牧《梦粱录》曰：“人家每日不可缺者，柴米油盐酱醋酒茶。”（八件事）元代时略去“酒”成七件事。元代杂剧《玉壶春》、《白茶亭》、《度柳翠》等唱词中，均有“早晨开门七件事，柴米油盐酱醋茶”这一说法，代代流传至今。

茶的种植、制作在中国也有悠久的历史。西周初年，已有茶树种植记载。据《华阳国志·巴志》载：“园有芳蒟、香茗。”“香茗”已在人工种植“园”内种植。汉代的人工种植茶有更多记载，如宋王象之《舆地纪胜》载：“西汉有僧从表岭来，以茶实蒙山。”《四川通志》：蒙山茶为“汉代甘露祖师姓吴名理真者手植”。蒙山在四川雅安，白居易有“茶中故旧是蒙山”诗句，蒙山是茶的最早种植地之一。传说吴理真祖师手植 7 株茶，“高不盈尺，不生不灭”，清代被辟为“皇茶园”。汉代名道士葛玄在浙江台州天台山种植茶树，被称为“茶之圃”、“葛仙茗圃”。由此说明，中国种植茶至少有 2 700 多年历史。

茶的制作历史同样久远。见于文字记载最早的有《广雅》载：“荆、巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子萼之。其饮醒酒，令人不眠。”^⑦此引文讲的是茶的制作和饮用。“荆、巴间”，即现在的湖北、四川一带，民人采茶叶制作成饼，老的茶叶，因难于黏合，所以要用米膏将茶饼浸过，再捞出来。想煮茗饮用，先将茶饼捣成茶末，再放进瓷器中，以沸水浇泡，加入葱、姜、橘子，即可饮用。这是唐以前的制茶记载。至唐代，陆羽在《茶经》“三之造”中，对茶的采制进行了总结。他写

① 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释：《中国古代茶叶全书》，浙江摄影出版社 1999 年版，第 510 页。

② 同上，第 486 页。

③ 同上，第 444 页。

④ 同上，第 2 页。

⑤ 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释：《中国古代茶叶全书》，浙江摄影出版社 1999 年版，第 26 页。

⑥ 同上，第 505 页。

⑦ 转引自陆羽：《茶经》，中国市场出版社 2006 年版，第 8 页。



道：“凡采茶在二月、三月、四月之间。茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇蕨始抽，凌露采焉。茶之牙者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。其日有雨不采，晴有云不采；晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”^①意思是说，茶在二、三、四月间采摘，采茶树中枝颖拔的茶芽；采茶的当天如果下雨就不要采，晴天有云也不采，要晴天无云才采。再将鲜茶叶蒸、捣、拍、焙、穿、封，就完成了制作。这是唐代的制茶描述。可见，中国制茶有文字记载的，至少有一两千年的历史。

中国古茶树的大量存在，也说明中国茶的悠久历史。早在唐代，就有古茶树的记载。陆羽在《茶经》中说：当时的茶树，在“巴山峡川有两人合抱者，伐而掇之”。“巴山峡川”，即今四川一带，“两人合抱”指茶树的树干之粗大。采摘茶叶，需将茶树枝砍下才能采摘，如此粗大的茶树，足以说明其生长年代的久远。直至今日，我国仍有很多古茶树存在，在四川、云南、贵州、陕西、海南岛等地都发现古茶树，据不完全统计有 200 多处。最古老的茶树树龄有 2 500 年以上。

据《茶经》记载，茶的名称在当时流传的文献中有五种称呼，有称“茶”、“𪎩”、“𪎪”、“茗”、“𪎫”。陆羽专著的书名称《茶经》，可见，陆羽确认的是“茶”的称呼，这一称呼得到后人的认可。也有把“茗”和“茶”连在一起，合称“茗茶”；或把“茗”与“𪎫”连在一起，合称“茗𪎫”；有的称“品茶”为“品茗”。这说明“茗”、“𪎫”的称呼有流传，其他称呼“𪎩”、“𪎪”已基本绝传。还有称茶为“森伯”、“水豹囊”的，带有幽默的称呼。^②“森伯”说的是饮茶时，“森然严于齿牙，既久，四肢森然”，所以把茶称“森伯”。^③“水豹囊”是说“煮茶啜之”，可以涤滞思而起清风，就像风神呼吸的豹革囊一样，所以，把茶称为“水豹囊”。^④

二、茶的文献

我国关于茶的记载文献最早、最多。唐代陆羽撰写的《茶经》是世界上最早问世的一部茶的专著，成书于公元 760 年左右，距今有 1 250 多年。在陆羽之前，虽然没有茶的专著，但已有不少关于茶的记载。据陆羽《茶经》“七之事”中提及的，就有 40 多种文献有茶的记述，如《神农食经》、《周礼》、《尔雅》、《广雅》、《晏子春秋》等。最早的是周朝（西周）文献，已经说到茶了。唐代陆羽之后，茶的研究成果、茶的专著更为可观、丰富。至清代，至少有 100 多种茶书刊行。涉茶的文献就更难计其数了。在历代正史、政书、方志及时人笔记、文集、杂录、野史中，都有茶的记载、述说。

下面介绍几种主要的茶著作。

(1) 陆羽著《茶经》。这是中国及世界第一部关于茶的专著。陆羽（公元 733—804），字鸿渐，一名疾，字季疵，自号桑苎翁，又号东冈子、竟陵子等，复州竟陵（今湖北天门县）人。晚年隐居在浙江苕溪（今浙江湖州），结庐闭关，专心致志研究茶，著作《茶经》等。他嗜茶，精于“茶术”。在《茶经》中，他言茶之源、之具、之造、之器、之煮、之饮、之事、之出、之略、之图，十分精

① 陆羽：《茶经》，见《中国古代茶叶全书》，第 3 页。

② 宋陶谷：《茗荈录》，见《中国古代茶叶全书》，第 51 页。

③ 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释：《中国古代茶叶全书》，浙江摄影出版社 1999 年版，第 51 页。

④ 同上，第 51 页。



辟,见解独到,自周以降及于唐朝茶事,“竟陵子陆季疵言之详矣”,^①成为茶书经典。《茶经》行世后,“天下益知饮茶矣”,其后“尚茶成风”。^②陆羽因此有“茶圣”、“茶神”、“茶仙”之称,当之无愧。卖茶人家制作陆羽的瓷陶雕像,“祀为神”,并作为买茶赠品,买十茶器,得一“鸿渐”。^③历代对《茶经》都有很高评价。如宋代陈师道在《茶经序》中说:“夫茶之著书自羽始,其用于世亦自羽始,羽诚有功于茶者也。”^④明朝陈文烛在《茶经序》中写道:“稷树艺五谷而天下知食,羽辩水煮茗而天下知饮,羽之功不在稷下,虽与稷并祠可也。”^⑤

(2)蔡襄撰《茶录》。蔡襄(1012—1067),字君漠,宋朝福建兴化仙游(今莆田市仙游县)人。宋天圣八年(1030年)进士,官至端明殿学士,卒谥忠惠,因此,也有蔡忠惠之称。蔡襄既是一位为官清廉的忠臣贤相,又是一位书法家、茶专家、大学问家。他的书法与苏轼、黄庭坚、米芾并称“宋代四大家”而闻名于世,他的《荔枝谱》是研究荔枝名作,他的《茶录》是研究茶的传世之作,他对水利、造桥、植树等都有很深造诣和令人传颂的贡献。

蔡襄《茶录》写于宋皇祐三年(1051年)十一月,并于当月呈献给宋仁宗皇帝看。以后广为流传。治平元年(1064年)刻于石,“以永其传”。《茶录》分上下篇,上篇论茶的色、香、味,如何藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤,如何煮茶、点茶;下篇论茶器,包括茶焙、茶笼、砧椎、茶铃、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶等。这些内容没有与《茶经》重复,也与此前丁谓进呈的《茶图》不同。“陆羽《茶经》不第建安之品,丁谓《茶图》独论采造之本,至于烹试,曾未有闻。”^⑥所以,《茶录》堪称是《茶经》的续编,成为茶学的重要奠基作之一。

(3)赵佶撰《大观茶论》。赵佶(1082—1135),宋朝皇帝徽宗,名佶。他精于茶艺,曾亲手调茶,分赐左右。“偶因暇日,研究精微,所得之妙,人有不自知为利害者,叙本末列于二十篇,号曰《茶论》。”《茶论》成书于北宋大观年间(1107—1110年),所以得名《大观茶论》。

内容有地产、天时、采择、蒸压、制造、鉴辨、白茶、罗碾、盏、筥、瓶、勺、水、点、味、香、色、藏焙、品名、外焙,共二十篇。包括论述茶植产地之得宜,茶工以“天时为急”,如何采茶,如何蒸芽压黄,如何造茶、鉴辨茶色,如何碾茶、选用碾、盏、筥、瓶、勺、水,如何点茶,察看味、香、色,如何焙茶等。尤其是点茶茶艺的介绍,是极其珍贵的宋代点茶茶艺的代表性记载。

《大观茶论》的面世与《茶录》的进呈朝廷,相隔半个多世纪,可见宋代茶艺在五十年间的传承和发展。

(4)黄儒撰《品茶要录》。黄儒,字道辅,北宋福建建安(今福建南平市)人,宋熙宁六年(1073年)进士。《品茶要录》至明代始刊行。内容有总论、采造过时、白合盗叶、人杂、蒸不熟、过熟、焦釜、压黄、渍膏、伤焙、辨壑源、沙溪等。有苏轼《书黄道辅〈品茶要录〉后》,对《品茶要录》评价道:“《品茶要录》十篇,委曲微妙,皆陆鸿渐以来论茶者所未及。非至静无求,虚中不留,乌能察物之情如此其详哉!”^⑦

明朝程百二编撰《品茶要录补》,成书于1643年前后。内容有山川异产、茶之别种、片散三类、茶厄、茶宴、茶政、茶效、茶神、茗粥等,主要辑录相关资料。

① 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释:《中国古代茶叶全书》,浙江摄影出版社1999年版,第15页。

② 同上,第14页。

③ 同上,第14页。

④ 同上,第15页。

⑤ 同上,第15页。

⑥ 《茶录·序》,见《蔡襄集》,上海古籍出版社1996年版,第638页。

⑦ 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释:《中国古代茶叶全书》,浙江摄影出版社1999年版,第80页。



(5)朱权著《茶谱》。朱权(1378—1448),明太祖朱元璋第十七子,晚号臞仙,又号涵虚子、丹丘先生。洪武二十四年(1391年)封宁王,卒谥献,故亦称宁献王。《茶谱》作于宣德四年(1429年)至正统十三年(1448年)间。内容有:序,品茶,收茶,点茶,熏香茶法,茶炉,茶灶,茶磨,茶碾,茶罗,茶架,茶匙,茶筴,茶瓿,茶瓶,品水。其“序”中写道:“陆羽得品茶之妙,著《茶经》三篇。蔡襄著《茶录》二篇,盖羽多尚奇古,制之为末,以膏为饼。至仁宗时,而立龙团、凤团、月团之名。杂以诸香,饰以金彩,不无夺其真味。然天地生物,各遂其性,若莫叶茶。烹而啜之,以遂其自然之性也。予故取烹茶之法,末茶之具,崇新改易,自成一家。”^①

(6)田艺蘅著《煮泉小品》。田艺蘅,字子艺,号品岳子,生卒不详,明代浙江钱塘(今杭州)人。《煮泉小品》撰于明嘉靖三十三年(1554年)。内容有:源泉,石流,清寒,甘香,宜茶,灵水,异泉,江水,井水,绪谈等。评论煮茶用的各种水的得失,有十之三取材于《茶经》。

(7)徐献忠著《水品》。徐献忠(1493—1569)子伯臣,号长谷翁。明朝松江华亭(今上海松江)人。嘉靖四年(1525年)举人,官奉化知县,后辞官寓居吴兴。《水品》作于嘉靖三十三年(1554年)。内容为评论各地泉水。与田艺蘅《煮泉小品》汇集,堪称“泉史”。^②

(8)张源著《茶录》。张源,字伯渊,号樵海山人,明朝洞庭仓山(今江苏震泽县)人,隐居山谷间“究茶之指归”,成《茶录》百千言,“得茶中三昧”,“纤悉具备”。^③成书时间约在明万历中,1595年前后。内容有:采茶,造茶,辨茶,藏茶,火候,汤辨,汤用老嫩,泡法,投茶,饮茶,香,色,味,品泉,茶具,茶盏,茶道等,反映明代的茶艺情况。

(9)许次纾撰《茶疏》。许次纾(1549—1604),字然明,号南华,明朝浙江钱塘人。《茶疏》撰于明万历二十五年(1597年),“深得茗柯至理,与陆羽《茶经》相表里。”^④内容有产茶、古今制法、采摘、炒茶、收藏、置顿、取用、包裹、择水、煮水器、火候、烹点、汤候、瓿注、荡涤、饮啜、论客、茶所、洗茶、饮时、不宜用、不宜近等各则,论茶的采摘、收贮、烹点、饮啜之法颇详。

(10)屠本峻著《茗笈》。屠本峻,字田叔,号幽叟,浙江鄞县人,官至福建盐运司同知。《茗笈》成书于明万历庚戌(1610年)、辛亥(1611年)年间,内容共十六章,汇集《茶经》、《茶录》、《茶疏》等相关记载,很方便检阅、索用。

(11)罗廬著《茶解》。罗廬(1537—1620),字高君,浙江慈溪人。《茶解》作于明万历乙酉年(1069年)。内容有总论、原、品、艺、采、制、藏、烹、水、禁、器等各则,记载茶艺、茶法。作者在“总论”中写道:“余自儿时,性喜茶,顾名品不易得,得亦不常有。乃周游产茶之地,采其法制,参互考订,深有所会。遂于中隐山阳,栽植培灌,兹且十年。春夏之交,手为摘制。聊足供斋头烹啜,论其品格,当雁行虎丘。因思制度有古人意虑所不到,而今始精备者,……即茶之一节,唐宋间研膏蜡面,京挺龙团,或至于把握纤微,直钱数十万,亦珍重哉。而碾造愈工,茶性愈失,矧杂以香物乎。曾不若今人止精于炒焙,不损本真,故桑苎茶经,第可想其风致、奉为开山,其春碾罗则,诸法殊不足仿。”^⑤可见,该作品是作者的经验、实践、现实阅历的总结。

(12)周高起著《阳羨茗壶系》。周高起(不详—1654),字伯高,明朝江阴(今属江苏)人。该书作于明崇祯十三年(1640年)前后。内容有创始、正始、大家、名家、雅流、神品、别派等,

① 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释:《中国古代茶叶全书》,浙江摄影出版社1999年版,第140页。

② 同上,第180页。

③ 同上,第219页。

④ 同上,第233页。

⑤ 同上,第274—275页。



以品系人,列举制壶各家及其风格,并论及泥品和品茗用壶之合宜,是研究宜兴紫砂茶具的重要著作。

(13)程用宾著《茶录》。程用宾,字观我,明代新都(今浙江淳安)人。《茶录》约作于明万历甲辰年(1640年)。内容共四集,正集为作者自撰,其余各集均辑录他书相关内容。

附集七篇,辑录前人咏茶诗赋。正集有原种、采候、选制、封置、酌泉、积水、器具、分用、煮汤、治壶、洁盏、投交、酤啜、品真等则。

(14)刘源长编《茶史》。刘源长,字介祉,清代淮安(今属江苏)人。明代诸生。《茶史》约编于1669年前后,清康熙十四年(1675年)刊刻。内容有茶之原始,茶之名产,茶之分产,茶之近品,陆鸿渐品茶之出,唐宋诸名家品茶,袁宏道龙井记,采茶,焙茶,藏茶,制茶,品水,名泉,古今名家品水,汤候,苏廙十六汤,茶具,茶事,茶之隽赏,茶之辩论,茶之高致,茶癖,茶效,古今名家茶咏等,主要记茶品和饮茶,辑录相关资料,实为资料汇编。

(15)余怀编《茶史补》。余怀(1617—不详),字澹心,一字无怀,号曼翁,又号曼持老人,清代福建莆田人,寓居江宁(今南京)。《茶史补》于清康熙十四年(1675年)与《茶史》同时刊刻行世。作者说:“余嗜茶成癖,向著有《茶苑》一书,为人窃稿,几为谭峭《化书》。今见淮阴刘介祉先生《茶史》,风雅详赡,迥出《茶谱》、《茶颠》之上。余不揣樗昧,爰取《茶苑》杂纸,删史中所已载者,存史中所未备者,名曰《茶史补》。”

(16)陆廷灿编《续茶经》。陆廷灿,字秩昭,一字幔亭,清代江苏嘉定(今上海嘉定)人,官崇安知县。《续茶经》于清雍正乙卯年(1735年)刊刻。编者在“凡例”中写道:“《茶经》著自唐桑苎翁,迄今千有余载,不独制作各殊而烹饮迥异,即出产之处亦多不同。余性嗜茶,承乏崇安,适系武夷产茶之地。值制府满公,郑重进献,究悉源流,每以茶事下询,查阅诸书,于武夷山之外,每多见闻,因恩采集为《续茶经》之举。”^①全书依《茶经》之例,分之源、之具、之造、之器、之煮、之饮、之事、之出、之略各部,采录自唐、宋、元、明、清在《茶经》之后,所见各茶书资料,摘要分部编入,《茶经》之前的有关资料,《茶经》未录的,亦行补入。《四库全书》收录此书,并在《四库全书总目提要》中评论道:“自唐以来阅数百载,凡产茶之地,制茶之法,业已历代不同,即烹煮器具亦古今多异,故陆羽所述,其书虽古而其法多不可行于今。廷灿一一订定补辑,颇切实用,而征引繁富。”^②该书是研究茶艺、茶史的重要文献。

三、茶效

自神农氏发现茶的“解毒”功效开始,几千年来,茶的饮用者又发现了许多茶的功效,概括起来,有如下几点:(1)解毒、醒酒的功效;(2)解渴、润喉的功效;(3)提神、荡昏寐、涤昏、益意思、解倦、悦志的功效;(4)下气消食、涤滞、利水道(利尿)、清脾胃、清口腔、清肌骨的功效;(5)明目、去痰、和内、疗痢疾的功效;(6)破闷、涤烦、致和、导和、轻身、助兴、调神、除慵的功效。

据现代科学研究和验证,证实了古代茶书中记载的茶的上述功效。除上述功效外,还发现茶的如下功效:(1)降血脂、血压,防治冠心病的功效;(2)抗菌消炎、抗辐射、防癌抗癌、抗动脉硬化、抗病毒、抗结核病的功效;(3)美容、保健、减肥的功效;(4)陶冶性情、延年益寿的功效。

① 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释:《中国古代茶叶全书》,浙江摄影出版社1999年版,第503页。

② 同上,第503页。



茶之所以有养生、健体的功效,是因为茶叶里含有多种人体需要的、有益健康的元素和成分,如茶多酚、茶素、蛋白质、氨基酸、维生素、芳香油等。茶已经被国内外公认是一种有益人体健康的好饮料。

四、茶艺

何谓茶艺,学界有不同的定义。

有的认为,茶艺是指制茶、烹茶、品茶等艺茶之术。^①

有的说,茶艺是探究茶叶的品质、冲泡的技术、茶具的鉴赏、品茶的环境及茶在人际间的关系。^②

有的指出:茶艺就是追求着美的饮茶。当饮茶不是为了解决生理的需求,而是为追求精神的表现与情感的传达,以一种艺术的审美方式来进行时,这样的饮茶就可以称为茶艺了。“茶艺”有三大要素:(1)好茶。从天生优异到采、制、运、藏的精心而恰当的“技艺”运用所达到的完美。(2)泡或煮的好技艺。从好水、好火、好茶、好茶器等一系列用品的精到选择到好技艺的发挥自如。(3)美感与人文精神的追求与体现。^③

又有的认为:茶艺即饮茶艺术,是艺术性的饮茶,是饮茶生活的艺术化,主要包括备器、择水、取火、候汤、习茶的技艺。“在我国茶道就是茶艺。二者是一个范畴的东西。艺精则成道,道中必有艺。是你中有我我中有你,不能把二者对立起来。”^④

还有的说:“泡茶的艺术也简称为茶艺。狭义的茶艺是指在茶道基本精神指导下的茶事实践,是一门生活艺术。它包括艺茶的技能、品茶的艺术,以及茶人在茶事过程中以茶为媒介去沟通自然、内省自性、完善自我的心理体验。”^⑤

还有的认为:“茶艺就是饮茶的艺术。茶艺是艺术性的饮茶,是饮茶生活的艺术化。”^⑥

又有的说:“茶艺就是泡茶的技艺和品茶的艺术,泡茶是一门技艺,品茶则是一种精神和物质的双重享受。其中又以泡茶的技艺为主体,因为只有泡好茶之后才谈得上品茶。”^⑦

以上关于茶艺的几种定义,都有一定的道理。

我们认为,茶艺和茶道是随着茶的饮用、茶的种植、茶的制作的产生而产生。如何植茶、制茶、识茶、藏茶、煎茶、煮茶、点茶、冲泡茶、品饮茶以及提高茶的品质,茶人讲究技术和技巧,形成茶艺。在饮茶、品茶中,将体验、经验、精神感受加以总结,就形成茶道。因此,茶艺是植茶、制茶、识茶、藏茶、煎茶、点茶、泡茶、饮茶及茶具、茶器制作及鉴赏的工艺、技术、技巧。茶道是品饮茶体验、感受的观念总结,形成被认可传承的一种精神。^⑧

“艺”和“道”是中国古老的命题。“儒者习于道,匠者习于艺”,这就是儒家的道艺观。他

① 王玲著:《中国茶文化》,中国书店1992年版,第87—91页。

② 陈虹编著:《茶道艺术》,内蒙古人民出版社2006年版,第145、147页。

③ 陈辉、吕国利:《中华茶文化寻踪》,中国城市出版社2000年版,第231、257、259页。

④ 刘勤晋:《茶馆与茶艺》,中国农业出版社2007年版,第84页。

⑤ 林治主编:《中国茶道》,世界图书出版西安公司2009年版,第5、205页。

⑥ 丁以寿主编:《中华茶艺》,安徽教育出版社2008年版,第11页。

⑦ 谢红勇主编:《茶艺基础》,上海交通大学出版社2011年版,第19页。

⑧ 郑剑顺主编:《茶文化旅游设计》,厦门大学出版社2011年版,第43—44页。



们认为,儒者(读书人)考究、学习的是“道”,工匠们考究、学习的是“艺”。道是精神的、观念的、理论的,艺是一种工艺、技术、技巧。

根据儒家的这种道艺观,将茶的学问,品饮茶的精神感受、体会加以概括、总结,成为人们认可的共同体会而称为“茶道”就很自然了。而植茶、制茶、识茶、藏茶、煮茶、品饮茶的工艺、技艺、技巧被称为“茶艺”,同样是顺理成章的事。

我国的茶艺多种多样、资源丰富。本书讲授、介绍的茶艺是指制茶、煎茶、点茶、泡茶、饮茶、茶叶鉴别、储存及茶具、茶器识别、选用方面的技艺和技巧,不包括植茶及茶具、茶器制作方面的工艺和技艺。

第二节 古代茶艺

中国茶艺在漫长的历史进程中,有发展和演变,在茶的饮用上,茶艺大致经历如下三个发展阶段:(1)唐代的煎茶茶艺;(2)宋朝的点茶茶艺;(3)明朝的泡茶茶艺。明朝的泡茶茶艺经清朝和民国后,一直沿用至今。

一、唐代茶艺

唐代茶艺,在这里主要介绍唐代的煎茶、煮茶茶艺。陆羽《茶经》中的“五之煮”、“六之饮”对煮茶、饮茶技艺有可贵的记载,使我们得以窥见唐朝是如何煮茶、饮茶的。

(一)茶之煮

至唐朝时,中国盛行的饮茶方式是煮茶。煮茶用的茶是饼茶,饼茶需先烤干再研成末,将茶末放进沸水中煮沸成茶汤,即成饮品。茶饼如何烤、茶末如何煮,陆羽在《茶经》“五之煮”中作了方法和经验总结。

1. “炙”茶法

《茶经》写道:“炙”(即烤)的时候“勿于风烬间炙,爇焰如钻,使凉炎不均。”意思是,不要在鼓风的间隙余火上烤,因为飘忽不定的火苗像钻子,会使茶饼受热不均匀。要将茶饼“持以逼火,屡其翻正,候炮出培塿状,蛤蟆背,然后去火五寸”,即将茶饼靠近火,不断地翻转,等到烤出茶饼上突起一个个疙瘩,像蛤蟆背上的疙瘩一样的时候,然后离火五寸继续烤。烤到茶饼的外形卷曲又有些展开时,再按原来的办法烤。如果制茶饼时是用火烘干的,以烤到冒热气为止;如果是太阳晒干,以烤到柔软为度。^①

茶饼烤完后,趁热将其装在纸袋中,以免茶的香气散发,等茶饼凉了再研成末。

烤茶饼的火,首选木炭;其次用烧起来火力猛的火柴,如桑、槐、桐、桤之类的木柴。曾经

^① 陆羽:《茶经》,中国市场出版社 2006 年版,第 58 页。



烤过肉、染上了腥膻气味的炭,及烧起来有很多油烟的木柴、朽坏的木器,都不能用来烧火烤茶饼。^①

2. 水的选用

《茶经》介绍说,煮茶的水,最好的是山水,其次是江水,再次是井水。山水最好选取乳泉和在石池漫流的水。瀑涌、湍急的水不要饮用,久喝这种水会使人患颈部疾病;在山谷中蓄积的水,因不流动,水虽然澄清,但在夏天至霜降以前,或许有蛇螫的毒蓄积其中,要饮用此种水,应先把蓄水决开流去,使新的泉水涓涓流来,再饮用。江水,要在离人居所远的地方取;井水则要从很多人汲水的井取用。

3. 煮茶法

《茶经》总结经验道:煮茶时,要掌握煮沸的程度,像鱼的眼睛一样冒气泡,有微小的响声,“为一沸”;茶器的边缘有连珠似的泡涌现,为“二沸”;腾起波,鼓起浪,“为三沸”。三沸后,再继续煮,则“水老,不可食也”。初沸时,按水量,放入适量的盐,把尝味剩下的茶汤倒弃。不要因味淡而过分加盐,否则,就是对盐味情有独钟了。第二沸时,舀出一瓢水,用竹夹在汤中央环绕搅动,使茶末沿旋涡中心而下。一会儿,水大开,势如奔涛溅沫,此时将取出的那瓢水倒入,以止住沸腾,而育养水面形成的泡沫精华。

茶汤倾入茶碗,要使泡沫均匀。泡沫是茶汤的精华,“薄者曰沫,厚者曰饽,轻细者曰花”。花如枣花漂在圆形的池塘上,又如回环曲折的潭水、绿洲间新生的青萍,又如晴天爽朗天空中鳞状的浮云;沫像青苔浮在水边,又如菊花落入杯中;饽以茶滓煮之,至沸时,“则重华累沫,皤皤然若积雪耳”。

第一煮沸水,弃其上一层如黑云母的水膜,饮茶汤味道就不正了。第二沸取出的那瓢水为“隽永”,味美持久,“或留熟盂以贮之,以备育华救沸之用”。第一、第二、第三碗茶汤,味道依次递减,第四、第五碗后,不是口渴的厉害就不要饮用了。

煮茶时,用一升的水,可以分五碗。碗数少则三,多则五,若人多至十,则要加煮两炉。茶汤要趁热“连饮之”。因为热时,“重浊凝其下,精英浮其上”。如果凉了,“则精英随气而竭”。饮茶剩下,同凉了是一样的。^②

(二) 茶之饮

饮茶讲求“精极”、“至妙”。陆羽在《茶经》中指出:“天育有万物,皆有至妙。”饮茶也与造房子、制衣服、做食品、酿酒一样,要讲求“精极”、“至妙”。习俗的饮茶很随便,将粗茶、散茶、末茶、饼茶各种茶,或捣碎,或熬熟,或烤干,再放进瓶罐中,用开水浸泡,这叫做“庵茶”,不是煮茶。有的在茶中或加葱、姜,或加枣、橘皮、茱萸、薄荷等,放在一起反复煮沸,把茶汤扬起使之清滑,或煮后去掉茶沫,这样的茶汤无异于“沟渠间弃水耳”,是不可取的。如何饮茶?陆羽总结道:“茶有九难:一曰造,二曰别,三曰器,四曰火,五曰水,六曰炙,七曰末,八曰煮,九曰饮”。从“造”到“饮”,都有讲究。他强调,要注意避免用不恰当的做法,如制造茶,不能“阴采夜焙”;辨别茶时,不是“嚼味嗅香”;煮茶不要用“臄鼎腥瓯”;烧火不要用“膏薪庖炭”;“飞湍壅潦”的水不能用;把茶饼烘烤得外熟内生,不是正确的烘烤法;把茶饼研磨的太细,成为绿色的粉尘,就不对了;煮茶时,不能过猛过激搅动;饮茶不能夏天饮茶、冬天不饮茶。

① 陆羽:《茶经》,中国市场出版社 2006 年版,第 58 页。

② 陆羽:《茶经》,中国市场出版社 2006 年版,第 58—59 页。



“珍鲜馥烈”的茶汤,最佳的碗数是三碗,次佳的是五碗。如果座客数是五位,以三碗匀着喝;座客数七位,以五碗匀着喝;座客数六人以下,缺一人的茶,可以“隽永”补充。^①

苏廙总结他的饮茶体验,把茶汤分为十六品,这十六品茶汤由于制作方法、技巧不同而有不同的品质。

第一品,称“得一汤”。该汤的得来是因为煮茶的火控制得当,用的水适宜,如天平称物,“高低适平,无过不及为度”,所以称得上独一无二的茶汤。

第二品是“婴汤”。“薪火方交,水釜才炽,急取旋倾”,意思是,茶还没有煮熟、煮透,就将茶汤倒出饮用,“若婴儿之未孩,欲责以壮夫之事,难矣哉”。就像婴儿还没有长大,就想叫他做成人才能做的事,那是不可能的。

第三品是“百寿汤”。该汤因煮沸的时间过久太老而得名。煮茶的人或因休息,“水逾十沸”,或因讲话,或因做事而耽误取用,所以,“汤已失性矣”。犹如白发苍颜之老人,想让他执弓抹矢,是不可能射中目标的,也不可能让他雄登阔步走很远的路。

第四品是“中汤”。该汤因注汤的手臂用力适中而得名,“欲汤之中,臂任其责”。“注汤有缓急则茶败”,注汤时要匀速,不能时慢时快。

第五品是“断脉汤”。因注汤的手颤抖,从瓶嘴倒出的汤断断续续而得名。“汤不顺通,故茶不匀粹”。

第六品是“大壮汤”。因注汤用力过大,“快泻而深积之”,故名。大力士拿绣花针,农夫握毛笔,所以不能成功者,“伤于粗也”。“一瓯之若,多不二钱,若盏量合宜,下汤不过六分”,意思是说,一杯的茶汤,不过二钱,合宜的杯量,下汤不超过六分。“深积”、过满,就成“大壮汤”。

第七品是“富贵汤”。此汤因以金银为“汤器”而得名。贫贱者有“不能遂”。

第八品是“秀碧汤”。因汤色秀气而得名。若“其汤不良,未之有也”,如果是不良的茶汤,就没有秀气。

第九品是“压一汤”。用“瓷瓶”盛的茶汤称“压一汤”。因为金银的汤器嫌贵,铜铁的汤器不好又贱,只有瓷瓶“足取”,“品色尤宜”,可称“压一”。

第十品是“缠口汤”。因茶汤味“腥苦且涩,饮之逾时,恶气缠口而不得去”,故名。茶汤味为什么会如此“恶气缠口”,是因为烧水的器具太随便,铜铁铅锡不加选择、不讲究的缘故。

第十一品是“减价汤”。汤器用瓦罐,“渗水而有土气”,故名。谚曰:“茶瓶用瓦,如乘折脚骏登高。”

第十二品是“法律汤”。因煮茶汤不能“犯律逾法”,不合规范,故名。“沃茶之汤非炭不可”。茶家的法律是:“水忌停,薪忌熏”,如果违反了这一法律,“则茶殆矣”。

第十三品是“一面汤”。因煮茶汤的火候不够,茶汤有“终嫩之嫌”,故名。煮茶汤用木炭最好,炭“实汤之友”。

第十四品是“宵人汤”。因用“粪火”煮茶汤,“减耗香味”,故名。

第十五品“贼汤”,又名“贱汤”。因用竹叶树梢煮茶汤,“体性虚薄,无中和之气,为茶之残贼也”,故名。

第十六品“大魔汤”。茶汤“最恶烟”,如果用有烟熏的木柴煮茶汤,“燃柴一枝,浓烟蔽室”,这样的茶汤就成了“大魔汤”。^②

① 陆羽:《茶经》,中国市场出版社 2006 年版,第 73 页。

② 阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注释:《中国古代茶叶全书》,浙江摄影出版社 1999 年版,第 33—35 页。