

中华茶道

卷二

刘铭忠 郑红峰 主编

吉林出版集团有限责任公司



中华茶道

卷二

刘铭忠 郑红峰 主编

吉林出版集团有限责任公司

常州大学图书馆
藏书章



第四章 中国茶艺与冲泡技法

茶艺是指泡茶和喝茶的技艺。同时,它也是一门生活的艺术。

泡好一杯茶,要根据各种茶的特性,在选好水、配好具的同时,掌握茶的冲泡技能,把握冲泡要领。其中,包括要掌握好泡茶用水的水温;要掌握好茶与水的用量比例;要掌握泡茶时间的长短;要掌握冲泡次数的多少等操作技巧。

饮茶,既有物质和生理的需要,又有精神和艺术的追求。就一杯茶来说,我们可以从观形、察色、赏姿、闻香、尝味等五个方面加以体察。

茶艺馆是一个古老而又年轻的新兴行业,茶艺师是被国家认定的具有一定文化含量和掌握娴熟技能的职业职称。对一个茶艺师来说,既要做到冲泡动作精确到位,又要行为举止大方自然,优雅得体,做到神形合一的技熟艺美。“艺美”往往会从人的气质、风姿和礼仪中自然地体现出来。一个相貌平平的茶艺师可以通过努力,不断加强自我修养,久而久之,就能在言行举止、衣着打扮中显现出自然纯朴之美和极富个性的魅力。气质对茶艺师来说确实很重要,较高的文化修养,文明的行为,以及对茶文化知识的了解和泡茶技能的掌握,做到神、情、技合一,自然会给饮茶者以舒心之感。一般说来,茶艺师若是女性,则以恬静素装,整洁大方为上;如果是一位男士,则以仪表整洁,言行端正为好。总之,茶艺师要以他的行为展示出自内心世界的美,才能使饮茶者获得品茗的最高境界。

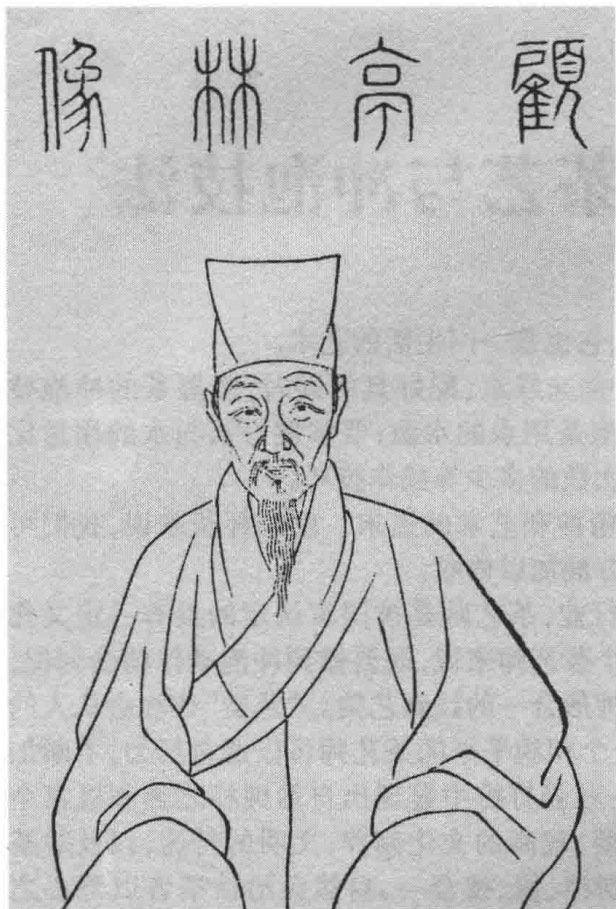
第一节 茶艺源流

中国是茶的故乡,原始社会便已发现和利用茶。茶最初是作食用、药用的,用来饮用则是后来的事。饮茶的起源,至今仍争论未定。清人顾炎武《日知录》称:“自秦人取蜀而后,始有茗饮之事。”他推测饮茶始于战国末,虽大体不错,但缺乏直接、有力的证据。西汉饮茶有史可据。西汉王褒《僮约》记有“烹茶尽具”、“武阳买茶”,尽管对“烹茶尽具”之“茶”是否指茶还有争议,但对“武阳买茶”之“茶”是指茶的意见比较一致。当然,汉代以前,中国只有四川(古巴蜀)一带饮茶,其他地区的饮茶是在汉代以后,由四川传播和在四川的影响下发展起来的。

大体上,中国的饮茶历史已逾两千年。中国古代的饮茶历史大致可划分为四个时期,第一是汉魏六朝,第二是隋唐,第三是五代宋,第四是元明清。各个时期饮茶程序、方法各有特点。

(一) 汉魏六朝茶艺

汉魏六朝所饮何茶?《僮约》称“烹茶尽具”,《桐君录》记:“巴东别有真香茗,煎



顾炎武像，图出自清·孔继尧绘《吴郡名贤图传赞》。

“始自中地，流于塞外”。唐朝茶以团饼茶为主，也有少量粗茶、散茶和米茶。隋唐时期的饮茶除延续汉魏南北朝的煮茶法外，又有泡茶法和煎茶法。

1. 泡茶法

《茶经·七之事》引：“《广雅》云‘荆巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出也。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末，置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子笔之，其饮醒酒，令人不眠。’”

这段文字是说：在川东、鄂西交界一带地方，采叶制成饼茶，叶老的，则要用米汤处理方能做成茶饼。想饮茶时，先烤茶饼至赤色，再捣末投入瓷器中，用葱、姜、橘子作佐料，加入沸水浇泡。喝了可以醒酒，使人不想睡觉。如前所考，这种以沸水冲泡茶的泡茶法起始不会早于隋代，约在隋唐间。

《茶经·六之饮》又载：“饮有侏茶（粗茶）、散茶、末茶、饼茶者。乃斫、乃熬、乃炆、乃舂，贮于瓶缶之中，以汤活焉，谓之庵茶。”

这段文字表明，所饮茶有粗、散、末、饼四类。粗茶要切碎，散茶、末茶入釜炒熬、烤干，饼茶舂捣成茶末。无论饮哪种茶，都是将茶投入瓶子和缶（一种细口大腹的瓦器）之中，灌入沸水浸泡，此称为“庵茶”。庵义同“淹”，庵茶即是用沸水淹泡茶。这种泡茶简单方便，民间较为流行。

饮令人不眠”。晋郭璞《尔雅》注说：“树小如梔子，冬生，叶可煮作羹饮。”

煎茶，当如煎药，入水煮熬。煮茶，或入冷水煮熬，或入冷水煮至沸腾，或入开水煮至百沸。烹茶则是煮茶、煎茶的统称，三者义近往往被混用。

唐皮日休《茶中杂咏》序说：“自周以降及于国朝茶事，竟陵子陆季疵言之详矣。然季疵以前称茗饮者，必浑而烹之，与夫瀹茶而啜者无异也。”茗饮即是用茶树生叶煮成羹汤。

汉魏六朝的饮茶法，诚如皮日休所言，“浑而烹之”，煮成浓厚的羹汤而饮。那时还没有专门的煮茶、饮茶器具，往往是在鼎、釜中煮茶，用食碗饮茶。

（二）隋唐茶艺

隋唐结束了魏晋南北朝长期分裂的局面，建立了统一的帝国。隋朝短暂，茶事记载很少。中国饮茶至中唐方才开始普及，形成“比屋之饮”，

2. 煎茶法

在汉语中,煎、煮义近,往往通用。本文所称的“煎茶法”特指陆羽所创的一种煮茶法,为区别于汉魏南北朝的煮茶法故名煎茶法。其与煮茶法的主要区别有二:其一煎茶法入汤之茶一般是茶末,而煮茶法用散、末皆可;其二煎茶法的汤于一沸投茶,并加以环搅,三沸则止,而煮茶法茶投冷、热水皆可,须经较长时间的煮熬。

据《茶经》记载,煎茶法的程序有:备器、炙茶、碾罗、择水、取火、候汤、煎茶、酌茶、啜饮。

(1)备器、炙茶 煎茶炙烤茶饼,一是进一步烘干茶饼,以利于碾末;二是进一步消除残存的青草气,激发茶的焦香。

(2)碾罗 炙好的茶饼趁热用纸袋装好,以免香气散失。待茶饼凉了,用碾碾成末,再过筛使之大小均匀。好的茶末像米粒,不好的如菱角。

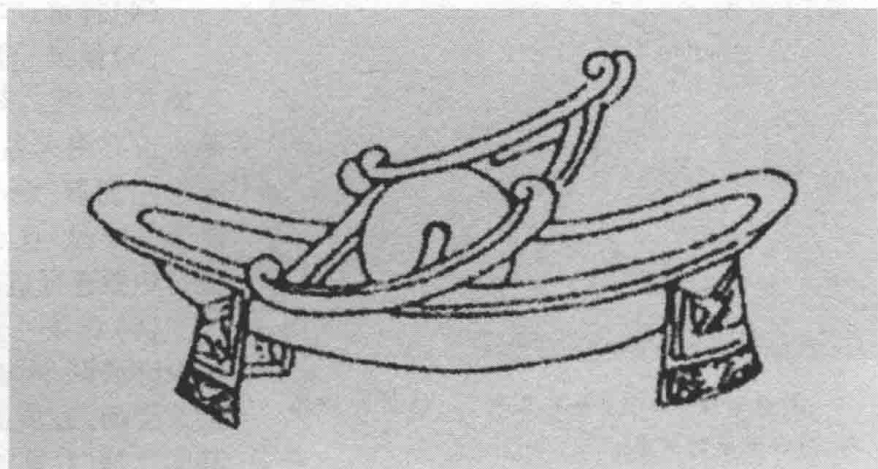
(3)择水 《茶经》云:“其水,用山水上,江水中,井水下。”“其山水,拣乳泉、石池漫流者上。”“其江水,取去人远者。井,取汲多者。”

(4)取火 《茶经》云:“其火,用炭,次用劲薪(谓桑、桐、栎之类也)。其炭曾经燔炙为膻腻所及,及膏木、败器不用之(膏木为柏、桂、桧也,败器谓朽废器也)。”《唐才子传》卷六载:“曾授客煎茶法曰:‘茶须缓火炙,活火煎,当使汤无妄沸。’”缓火又称文火,活火指火之有焰,又称武火。

(5)候汤 陆羽为烧火煮水设计了风炉和鍑。风炉形状像古鼎,三足间设三孔,底一孔作通风漏灰用。鍑比釜要小些,宽边、长脐,有两只方形耳。无鍑也可用铛(宽边、盆形锅)代替。

(6)煎茶 水一沸时加点盐调味,也可不加。二沸时,舀出一瓢水后量茶末,当中心投下。不消片刻,水的波涛溅出沫子,这时用先前舀出的水倒进以止其沸腾,使其生成“华”。华就是茶汤表面所形成的沫、饽、花,薄的称“沫”,厚的称“饽”,细而轻的称“花”。花似枣花、青萍、浮云、青苔、菊花、积雪。

(7)酌茶 茶汤如沸,要把沫上形似黑云母的一层水膜去掉,因为它的味道不正。最先舀出的称“隳永”,放在“熟盂”里以备育华和止沸用。《茶经》云:“夫珍鲜馥烈者,其碗数三;次之者,碗数五。”好茶,仅舀出三碗;差些的茶,可舀出五碗。煮水一升,酌分五碗。



金法曹图,出自《茶具图赞》。金法曹即茶碾,其作用是将茶饼碾成碎末。

(8)啜饮 用匏瓢舀茶到碗中,趁热喝完。这时重浊凝下,精英浮上。冷则精英随气而散。

煎茶法在实际操作过程中,视情况可省略一些程序和器具。如用鼎铪,则风炉、鍑可省。若用散、末茶,或是新制的饼茶,则只需碾罗而不需炙烤。

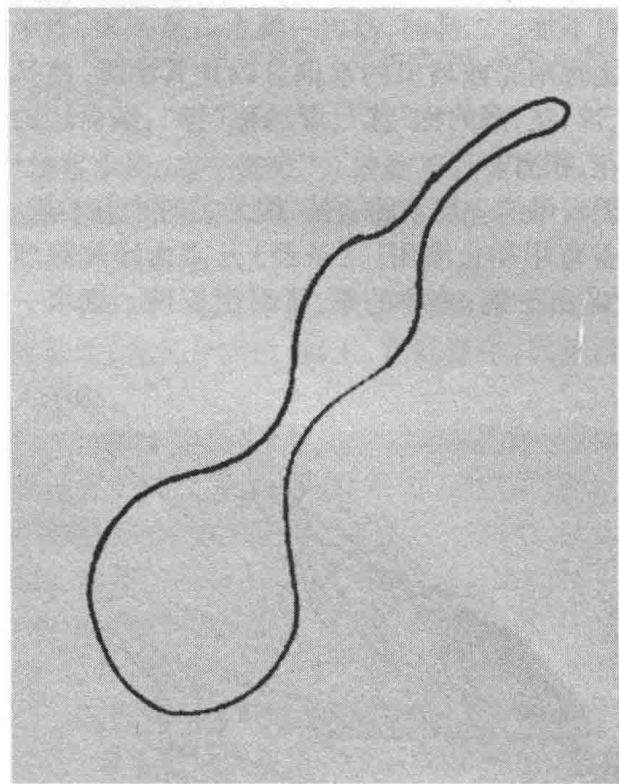
煎茶法在中晚唐很流行,唐诗中写“煎茶”的有很多。刘禹锡《西山兰若试茶歌》有“骤雨松声入鼎来,白云满碗花徘徊”。白居易《睡后茶兴忆杨同州》诗有“白瓷瓯甚洁,红炉炭方炽。沫下曲尘香,花浮鱼眼沸”。

隋唐时期,泡茶法兴起,举凡粗、散、末、饼茶皆可泡饮,有加葱、姜等佐料的。也有不加作料的。原煮茶法仍然存在,往往加姜、桂、椒、酥等佐料,由于陆羽的批评和煎茶法的兴起,已不普遍。中唐以后,煎茶法盛行。煎茶不加作料,顶多稍加一些盐调味。

(三)五代、宋茶艺

五代的茶以团饼为主,但制作较唐精致,散茶亦有名品。宋朝的前中期,茶以片茶(团、饼)为主;到了宋朝后期,散茶取代片茶取得了主导地位。五代、宋时期的饮茶除承继隋唐时期的煎、煮茶法外,又兴起了点茶法。

宋代盛行点茶、斗茶、分茶,宋徽宗赵佶精于点茶、分茶,所撰《大观茶论》,总结点茶法。现据蔡襄《茶录》和《大观茶论》等归纳点茶法的程序有备器、洗茶、炙茶、碾罗、择水、取火、候汤、煨盏、点茶、啜饮。



胡员外图,出自《茶具图赞》。胡员外即瓢勺,用以煮茶时舀水。

(1)备器 点茶法的主要器具有茶炉、汤瓶、茶匙、茶筴、碾、磨、罗、盏等。

(2)炙茶 以微火将团茶炙干。若是当年新茶则不需炙烤。

(3)碾罗 炙烤好的茶用干净纸密裹捶碎,然后入碾,继之用磨,再用罗筛选细末。散、末茶则直接碾、磨、罗,不用洗、炙。煎茶用茶末,点茶则用细茶末。

(4)择水、取火 同煎茶法。

(5)候汤 候汤最难,未熟则沫,过熟则茶沉。茶炉似风炉,形如古鼎。也有用火盆及其他炉灶代替的。煮水用汤瓶,汤瓶细口、长嘴、有柄。瓶小易候汤,且点茶注汤有准。汤以蟹目鱼眼连绎进跃为度。

(6)点茶 用茶匙抄茶入盏,先注少许汤调令均匀,谓之调膏。继之量茶受汤,边注汤边用茶筴击拂。视其面色鲜白,乳雾汹涌,回旋而不动,

住盏无水痕为佳,谓之咬盏。“斗茶”则以水痕先出者为负,耐久者为胜。点茶之色以纯白为上,青白次之,灰白、黄白又次之。汤上盏达四至七分为宜,茶少汤多则云脚散,汤少茶多则粥面聚。

(7) 啜饮 点茶一般是在茶盏里点,不加任何佐料,也不用酺,直接持盏饮用即可。

点茶法风行文人、士大夫阶层,宋代诗词中多有描写。范仲淹《和章岷从事斗茶歌》有“黄金碾畔绿尘飞,碧玉瓯中翠涛起”。苏轼《试院煎茶》诗有“蟹眼已过鱼眼生,飏飏欲作松风鸣。蒙茸出磨细珠落,眩转绕瓯飞雪轻”。

总之,五代、宋时期饮茶最流行的是点茶法,连北方的辽国也深受其影响。此时煎茶法已不普遍,南宋末年已无闻。而煮茶法主要流行于少数民族地区。

(四) 元、明、清茶艺

元朝的茶以散茶、末茶为主,明朝叶茶(散茶)独盛。明朝有绿茶、墨茶、花茶、乌龙茶和红茶,清朝的茶品种繁多,门类齐全。元明清时期饮茶除继承五代宋时期的煮茶、点茶法外,泡茶法终于成熟。

泡茶法起始于隋唐,由于煎茶法的兴起和煮茶法的存在,泡茶法在唐代并不流行。五代、宋又兴点茶法,点茶法本属泡茶法,可以说是一种特殊的泡茶法。点茶法与泡茶法的最大区别在于点茶须调膏击拂,而泡茶则不用。五代、宋盛行点茶法,故泡茶法无闻。

明朝陈师《茶考》载:“杭俗烹茶,用细茗置茶瓯,以沸汤点之,名为撮泡。”细茗是茶末还是芽茶还不清楚,不加佐料,直接投茶入瓯,用沸水冲点,杭州一带俗称“撮泡”。撮泡开后再用杯、盏品饮。

明代张源《茶录》、许次纾《茶疏》对用壶泡茶法论说较详,归纳起来大致有备器、择水、取火、候汤、泡茶、酌茶、啜饮这些程序。

(1) 备器 泡茶法的主要器具有茶炉、茶铫、茶壶、茶盏等。

(2) 择水、取火 同煎茶、点茶法。

(3) 候汤 待炉火通红,茶铫始上。扇起要轻疾,待水有声稍稍重疾,不能停手。



明代德化窑白釉小盏

水一入铫,便须急煮。汤有三大辨十五小。三大辨为形辨、声辨、气辨。形为内辨,如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠,直至腾波鼓浪方是纯熟;声为外辨,如初声、始声、振声、骤声,直至无声方是纯熟;气为捷辨,如气浮一缕二缕、三缕四缕、缕乱不分、氤氲乱绕,直至气直冲贯,方是纯熟。

(4)泡茶 探汤纯熟便取起,先注少许入壶中祛荡冷气,然后倾出。有上中下三种投法。先汤后茶谓上投;先茶后汤下投;汤半下茶,复以汤满谓中投。茶壶以小为贵,小则香气氤氲,大则易于散漫。若独自斟,壶则愈小愈佳。

(5)酌茶 一壶常配四只左右的茶杯,一壶之茶,一般只能分酺二三次。杯、盏以雪白为上,蓝白次之。

(6)啜饮 酺不宜早,饮不宜迟,旋注旋饮。

清朝,在闽、粤的一些地区流行一种青茶(乌龙茶)的“功夫茶”泡法。清袁枚《随园食单》载:“杯小如胡桃,壶小如香椽。上口不忍遽咽,先嗅其香,再试其味,徐徐咀嚼而体贴之。”功夫茶的一般程序是:焚香雅气、嘉叶酬宾、岩泉初沸、孟臣沐霖、乌龙入宫、悬壶高冲、春风拂面、熏洗仙客、若琛出客、玉壶初倾、关公巡城、韩信点兵、鉴赏三色、三龙护鼎、喜闻幽香、初品奇茗、再斟流霞、细啜甘莹、三斟石乳、领悟神韵。

明清的泡茶法继承了宋代点茶的清饮,不加作料,包括撮泡(杯、盏泡)、壶泡、功夫茶(小壶泡)三种形式。

(五)近代茶艺

近代茶艺指从清朝康熙中期起,至民国三十八年止(公元1689~1949年),长达二百五十九年之久。

这个时期的茶文化特色之一是朝廷酷茗茶。清人入中原后,对汉人文化甚为留意,茗饮也是汉人文化的一环,清代君主多有好者。由于在上位所好,因此特色之二



清代矾红加金彩茶壶

是民间社会亦盛行茶礼俗,茶馆兴隆,遍行各地。特色之三是茶叶贸易鼎盛,茶叶传入英国后,造成各阶层饮茶的习惯,英国本身并不产茶,只好向中国购买。十九世纪初期,中国输出品中已有六成是茶叶。

同时,半发酵茶在此时崛起。半发酵茶的出现使茶叶种类逐渐增多、丰富,并将中国饮茶文化从旧式制茶所不能展示的色香味中带入另一个新的境界。近代茶与明代茶最大的差异是制茶的发酵方法,近代茶分绿茶与红茶,绿茶和明代制法完全相同,但红茶则有相当程度的发酵。

近代饮茶方式主要有三:一是盖碗式,乃近代饮茶最主要的方式,上至朝廷、官府,下至民间,都以盖碗饮茶,清朝康熙年间画家冷枚的赏月图,最足以代表这种茗饮方式;二是茶娘式,自古以来民间最主要的饮茶方式,即以大茶壶冲泡分饮,乾隆年间画家丁观鹏所绘的《太平春市图》最能表示此种饮茶方式;第三种饮茶法则是功夫茶法,主要流行于闽南广东地区。这种饮茶法是从唐代陆羽茶经中演变而来,饮茶时先将泉水贮藏于茶壶之中,放置烘炉上面煮水,等到水初沸,把武夷岩茶投入宜兴壶之中,用水冲之,盖好盖子,再用热水浇壶身,然后倒出来品饮。

由此可以看出,中国的饮茶法共有两大类四小类,两大类是煮茶法和泡茶法。自汉唐饮茶以煮茶法为主,自五代至清饮茶以泡茶法为主。四小类是从煮茶法中分解出煎茶法,从泡茶法中分解出点茶法。煮、煎、点、泡四类饮茶法各擅风流,汉魏六朝尚煮茶法,隋唐尚煎茶法,五代、宋尚点茶法,元明清尚泡茶法。

第二节 为什么要学茶艺

随着茶艺的兴起和发展,茶艺已经广泛地融入了人们的日常生活当中,并对社会的物质生活和精神生活产生了重要影响。学习和掌握茶艺的基本内容和要求,对于丰富生活内容,提高生活品位,掌握一种生活技能,促进中华茶文化的发展,都有着非常重要的意义。

(一)掌握一种生活技能

随着人们的生活水平和生活质量的不断提高,茶艺也以其独特的魅力获得了较快的发展与普及,并逐渐渗透到工作、生活当中,与社会生活的各个方面产生着日益紧密的联系。

客来敬茶,是中华民族的传统礼仪和习俗,也是表达主客之间深厚友谊的一种方式。在熟悉和掌握了茶艺之后,如有客人来访,或朋友小聚,我们以茶艺待客,不仅能融洽关系,而且更能提升品位。大家品茗谈天,在相互交流中感受博大精深的茶文化,平添了几分乐趣,无形中也会提高交往的质量和意义。

家庭是社会的细胞,是每个人生活中温馨的港湾。在繁忙的工作之余,在身心疲惫之时,回到家中,或握杯独饮,享受茶艺的宁静,品味人生的滋味,感悟人生的真谛,调整思路 and 心绪,以更饱满的热情去面对生活和激烈的竞争;或家人团聚,围桌共饮,在亲切温馨的气氛中,排除生活中的各种不快和烦恼,享受亲情,享受天伦之乐。可见,茶艺对于调和家庭气氛,促进家庭成员的交流,丰富生活内容,是一条十分有效的

途径。

同时,随着茶业经营的发展,茶艺馆的普及,以及国际茶文化交流的日益频繁,茶艺作为一种职业技能也受到社会越来越多的关注。劳动部门已把茶艺作为从业资格培训中的一项专门技能,提出相应的培训要求和从业资格的要求。学习茶艺,对于个人的从业、择业,以及事业的发展,都能提供有力的支持和帮助。且茶艺是一种十分文明、高雅的职业,学习和选择茶艺,对一个人终生都非常有益。

(二) 提高生活品位

品茗赏艺,既是一种物质享受,更是一种精神体验。茶艺既是一种休闲,更是一种文化。学习茶艺,经常参加茶艺活动,对于保持健康的身体,提升生活的品位,是很有帮助的,它是现实生活中的一个很好的选择。学习茶艺,能陶冶人的情操,使人谈吐高雅,举止文雅,丰富自己的知识和内涵,成为一个有较高生活品位的人。

茶艺是一门综合性的艺术,包容性强,涵盖面广,涉及的学问精深,从中我们可以探索和学习到很多有价值的内容。茶艺跨越了茶学、美学、文学、宗教、哲学、伦理、道德、民俗等众多门类的传统及现代艺术,综合了陶瓷、插花、书画、音乐、建筑、装饰、表演等领域,在很多方面给我们以帮助和启迪。

茶艺是现代时髦的休闲活动,它能使人得到健康的身心。茶是最好的保健饮料,养成饮茶的习惯能让人精神愉快,保持身体的健康,这已为几千年的经验及现代科学所证明。饮茶能振奋精神,开阔思路,消除身心疲劳,保持旺盛的活力。以茶入菜,以茶佐菜,可以发挥茶的美味和营养功效,增添饮食的多样化和生活情趣。茶对人体的健康有很多好处,现在人们正从茶叶中提取更多对人体有益的营养和药效成分,进行茶叶的综合开发利用,如红茶菌、益寿茶、保健茶、减肥茶等。这些产品的开发,为茶艺事业的发展开辟了更为广阔的空间,为人类的健康提供了更多的保障。有了健康的身心,人生才更美丽,生活才更有意义。

(三) 修身养性

茶原本生长在大森林之中,耐得阴苦,不出风头,紧紧和大地拥抱在一起,是随和自然的常绿植物。不管作为药用、食用还是饮用,茶都能满足人们的各方面的物质需要。同时,又能给予人们精神的寄托与信仰的满足。唐代陆羽在《茶经》中指出:茶之为饮,“最宜精行俭德之人”。唐代韦应物的茶诗《喜园中茶生》也提出,“洁性不可污,为饮涤尘烦”,“此物性灵味”,“得与幽人言”。清代的郑板桥则“只和高人入茗杯”。古人常把茶品、人品相提并论。

人们通过接触茶,了解茶,研习茶艺,品茶、评茶,往往能够进入忘我的境界,从而远离尘嚣,远离污染,给身心带来愉悦,习得茶洁净淡泊、朴素自然的高贵品质。茶耐得住寂寞,自守无欲,与净静相依。在享受茶艺之美的过程中,借助于茶的灵性,我们去感悟生活,不断调适自己,慎独自重,自我修养,自我超越,可保持一种良好的心态。

繁华都市中清静的茶艺馆,成为人们修身养性的理想场所。清静中令人神怡,和谐中令人轻松。没有喧闹,没有争斗,或一人独饮,握杯静思;或三五好友相聚,谈天论地,别有一种情调和滋味。茶本身的色、香、味、形,从视觉、嗅觉、味觉、触觉上,都带给人们以美好的心灵享受。

茶初泡为苦,继而转甘,后则淡然。细品则人生如茶。

第三节 茶艺美的赏析

(一) 人之美

人是万物之灵,人是社会的核心,人文主义者认为人的美是自然美的最高形态,人的美是社会美的核心。费尔巴哈曾经这样说过:“世界上没有什么比人更美丽,更伟大。”车尔尼雪夫斯基也认为:“人是地球上最美的物类。”在茶艺诸要素中,茶由人制、境由人创、水由人鉴、茶具器皿由人选择组合、茶艺程序由人编排演示,人是茶艺最根本的要素,同时也是最美的要素。

从大的方面讲,人的美有两个含义。一是作为自然人所表现的外在的形体美;另一方面是作为社会人所表现出的内在的心灵美。为了详细地赏析茶人之美,在本节中,我们从茶艺美的要求出发,细分为四个方面来探讨茶人之美。

1. 仪表美

茶艺审美从一开始,人们就特别注意演示者的仪表美。仪表美是形体美、服饰美与发型美的有机综合。

(1) 形体美

就形体美而言,王柯平教授概括总结了十条具体的标准^①:

①骨骼发育正常,关节不显得粗大凸起。

②肌肉发达均匀,皮下脂肪适当。

③五官端正,与头部配合协调。

④双肩对称,男性要求宽阔,女性要求圆润。

⑤脊柱正视垂直,侧视曲度正常。

⑥胸部隆起,男性正面与反面看上去略呈V形。女性胸部丰满而不下垂,侧视应有明显的曲线。通常半球或圆锥状乳房容易唤起形式美感。

⑦腰细而结实,微呈圆柱形,腹部扁平,男性有腹肌垒起块隐显。

⑧臀部圆满适度,富有弹性。

⑨腿部要长,大腿线条柔和,小腿腓部突出,足弓要高,脚位要正。

⑩双手视性别而定。男性的手以浑厚有力见称,女性的手以纤巧结实为宜。

毫无疑问,这十个条件是构成人形体美的基本条件,在茶艺馆和茶艺学校招工、招生时可以作为参考。不过,从事茶艺工作对于手和牙齿有较高的要求。手是人的第二张脸,在茶艺表演过程中最引人注目的就是脸和手。因此,招工时对从业人员的手形、手相、皮肤、指甲都要认真观察,牙齿要整齐、洁白。一个人形体美的有些条件是随着成长发育定形后就不可再改变的,而有些则是可以通过形体训练来改善的。坚持科学的形体训练是保持形体美、改善形体美的有效途径。

^① 见旅游教育出版社:《旅游美学纲要》。



唐代盛茶用具：鎏金银笼子

(2) 服饰美

俗话说：“三分长相，七分打扮”；“佛要金装，人要衣装”。服饰可反映出着装人的性格与审美趣味，并会深刻影响到茶艺表演的效果。在这方面最典型的故事是陆羽著《毁茶论》。据《新唐书·列传》记载，唐代有一名官员名李季卿十分嗜茶，有一次，他招来陆羽的一位崇拜者常伯熊煮茶，常伯熊兴高采烈地更换上得体的服装，带上全套茶具，盛装去演示煮茶技巧，李季卿看了极为叹服。他听常伯熊说陆羽才是当时的煮茶大师，于是派人请陆羽来煮茶。然而陆羽不事修饰，穿着便服赴会，茶虽然煮得好，但李季卿却不以为然，叫手下拿200文钱打发陆羽回去。陆羽又羞愧

又气愤，一怒之下写了《毁茶论》。茶圣陆羽不注意服饰尚且遭到冷遇，何况于我们？

茶艺表演中的服饰首先应与所要表演的茶艺内容相适，其次才是式样、做工、质地和色泽的要求。宫廷茶艺有宫廷茶艺的要求，民俗茶艺有民俗茶艺的格调。就一般的茶艺而言，表演者宜穿着具有民族特色的服装，而不宜“西化”。在正式的表演场合，表演者不可戴手表，不宜佩带过多的装饰品，不可涂抹有香味的化妆品，不可浓妆艳抹，不可涂有色指甲油。

(3) 发型美

发型美是构成仪表美的三要素之一，同时，也是一个比较容易被忽视的要素。近年来各式各样的烫发、染色、先锋派、前卫派、抽象派，“个性化”的发型已屡见不鲜，这是社会开放的必然结果，对此笔者认为无可厚非。但是就茶艺表演而言，发型的“个性化”决不可以与所表演的内容相冲突。发型设计必须结合茶艺的内容，服装的款式，表演者的年龄、身材、脸型、头型、发质等因素，尽可能取得整体和谐美的效果。

仪表美给人的印象很直观，是茶艺审美的前奏曲。从文化社会学的观点看，这种仪表美不仅在一定程度上反映了茶艺表演者个人精神面貌和审美修养，而且也可以反映出企业总体素质和管理水平，所以必须予以充分重视。

2. 风度美

风度美包括仪态美、神韵美两部分。一个人的风度，是在长期的社会生活实践和一定的文化氛围中逐渐形成的，是个人性格、气质、情趣、素养、精神世界和生活习惯的综合外在表现，是社交活动中的无声语言。一般而言，不同阶层、不同职业的人会有不同的风度。例如，学者有学者的风度，政治家有政治家的风度，军人有军人的风度，演员有演员的风度，茶人自有茶人独特的风度。

(1) 仪态美

茶艺表演者的仪态美主要表现在礼仪周全、举止端庄、待人诚恳等方面。中国是

礼仪之邦,茶艺更是十分注重礼节。在茶事活动中所常用的礼节有五种:

鞠躬礼:鞠躬是中国的传统礼仪,即弯腰行礼。一般用在茶艺表演者迎宾、送客或开始表演时。鞠躬礼有全礼与半礼之分。行全礼应两手在身体两侧自然下垂,弯腰90度。行半礼弯腰45度即可。

伸手礼:伸手礼是在茶事活动中常用的特殊礼节。行伸手礼时五指自然并拢,手心向上,左手或右手从胸前自然向左或向右前伸。伸手礼主要在请客人帮助传递茶杯或其他物品时用,一般应同时讲“谢谢”或“请”。

注目礼和点头礼:注目礼即眼睛庄重而专注地看着对方,点头礼即点头致意。这两个礼节一般在向客人敬茶或奉上物品时可联合使用。

叩手礼:叩手礼即以手指轻轻叩击茶桌来行礼。相传清代乾隆皇帝微服私访江南。一日,乾隆皇帝装扮成仆人,而太监周日清装扮成主人到茶馆去喝茶。乾隆为周日清斟茶、奉茶,周日清诚惶诚恐,想跪下谢主隆恩又怕暴露身份引起不测,在情急之下周日清急中生智,马上将右手的食指与中指并拢,指关节弯曲,在桌面上作跪拜状轻轻叩击以示恭敬,以后这一礼节便在民间广为流传。目前,按照不成文的习俗,长辈或上级给晚辈或下级斟茶时,下级和晚辈必须用双手指作跪拜状叩击桌面二三下;晚辈或下级为长辈或上级斟茶时,长辈或上级只需单指叩桌面二三下表示谢谢。也有的地方在平辈之间敬茶或斟茶时,单指叩击表示我谢谢你;双指叩击表示我和我先生(太太)谢谢你;三指叩击表示我们全家人都谢谢你。

茶桌上还有其他一些礼节,例如斟茶时只能斟到七分杯,谓之曰“酒满敬人,茶满欺人”;当茶杯排为一个圆圈时,斟茶一定要反时针方向巡壶,不可顺时针方向巡壶。因为反时针巡壶的姿势表示欢迎客人来!来!来!顺时针方向则好像是赶客人去!去!去!

另外,不同民族还有不同的茶礼和忌讳。例如蒙古族敬茶时,客人应躬身双手接茶而不可单手接茶;土家族人最忌讳用有裂缝或缺口的茶碗上茶;藏族同胞最忌讳把茶具倒扣放置,因为只有死人用过的茶碗才倒扣着放;生活在西北地区的少数民族一般都忌讳高斟茶,特别是忌讳在斟茶时冲起满杯的泡沫,因为这样会使他们联想到沙漠、草原上牲口尿尿,认为高斟茶是对他们人格的污辱;在广东客人用盖碗(三才杯)品茶时,如果不是客人自己揭开杯盖要求续水,茶艺馆的工作人员,不可以主动为客人揭盖添水……。各地的茶礼、茶俗很多,我们应当尽可能多学习一些,以免犯忌。

除了礼仪美之外,仪态美还包括站姿美、坐姿美、步态美和其他身体语言美(如手势、表情)等。这些都必须经过严格的专业训练,才能做到规范、自然、大方和优美。

(2) 神韵美

神韵美是一个人的神情和风韵的综合反映,主要表现在眼神和脸部表情,即有些文学作品所描写的眉目传神、顾盼生辉或“一笑百媚生”、“倾国倾城”等。

《诗经·卫风》中有一章描写硕人(即美人)的诗:

“手如柔荑,肤如凝脂;领如蝤蛴,齿如瓠犀;螓首蛾眉,巧笑倩兮,美目盼兮!”

这首诗在美学理论研究中很受重视。前五句是比喻。诗的大意为美人的手像草木初生的嫩芽,皮肤像凝固的洁白的脂肪,脖子像天牛白嫩的幼虫,牙齿像葫芦瓜的子。美学家朱光潜先生说:“前五句罗列头上各部分,用许多不伦不类的比喻,也没有烘托出一个美人来。最后两句突然化静为动,着墨虽少,却把一个美人的姿态神情完

全描绘出来了。”(《艺术世界》1980年第4期)美学家宗白华先生也有同感,他说:“前五句驻满形象,非常‘实’,是‘错彩镂金,雕缛满眼’的工笔画;后二句是白描,使前面五句形象活动起来了。没有这二句,前面五句可以使人感到是一个庙里的观音菩萨。”(《美学散步》第36页)

从《诗经·卫风·硕人》及两位大美学家的分析,我们可以得到如下的启发:如果一个人仅有形象美,而没有神韵美,这个人的美仍然会显得呆板,没有活力,缺乏感染力,只有“巧笑倩兮,美目盼兮”才能真正动人。

茶人的神韵美应特别注意“巧笑倩兮,美目盼兮”,以“巧笑”使人感到亲切,感到温暖,感到愉悦,通过眉目传神、顾盼生辉来打动人心,给人以活生生的美的享受。

有了神韵美的配合,便可化仪表美为“媚”。一个人仪表美仅仅是静态的美,仅仅是外观形象好看。而“媚”则是动态的,是妩媚可爱动人。古代文学中描写佳人,樱桃小口,唇如点朱,脸如桃花,都只是美,而“和羞走,倚门回首,却把青梅嗅”(《点绛唇》李清照)的动人神情才是“媚”。古代美学家李渔说:“媚态之在人身,犹火之有焰,灯之有光,珠贝金银之有宝色,是无形之物,非有形之物也。惟其是物非物,无形似有形;是以名为尤物。”(《笠翁偶集》卷十三)李渔所说的虽然有点神乎其神,玄而又玄,但却值得每一个追求神韵美的茶人去进一步深思。

3. 语言美

俗话说:“好话一句三冬暖,恶语一句三伏寒。”这句话形象而生动地概括了语言美在社交中的作用。茶室是现代文明社会中高雅的社交场所,它要求茶人在人际交往中要谈吐文雅,语调轻柔,语气亲切,态度诚恳,讲究语言艺术。

茶艺中的语言美包含了语言规范和语言艺术两个层次。

(1) 语言规范

语言规范是语言美的最基本的要求。在茶室中的语言规范可归纳为:

待客有“五声”,待客时宜用“敬语”,杜绝“四语”。“五声”是指宾客到来时有问候声,落座后有招呼声,得到协助和表扬时有致谢声,麻烦宾客或工作中有失误时有致歉声,宾客离开时有道别声。

“敬语”包含尊敬语、谦让语和郑重语。说话者直接表示自己对听者的敬意的语言称为尊敬语。说话者通过自谦,间接地表示自己对听者的敬意的语言称为谦让语。说话者使用客气礼貌的语言向听者间接地表示敬意则称作郑重语。敬语是旅游服务行业的行业用语之一,其最大特点是彬彬有礼、热情庄重,使听者消除生疏感,产生亲切感。

要杜绝的“四语”为:不尊重宾客的蔑视语,缺乏耐心的烦躁语,不文明的口头语,自以为是或刁难他人的斗气语。

(2) 语言艺术

“话有三说,巧说为妙”。美学家朱光潜先生曾说:“话说得好就会如实地达意,使听者感受到舒适,产生美的感受。这样的说话就成了艺术。”可见,语言艺术一是要“达意”,二是要“舒适”。

“达意”即语言要准确,吐音要清晰,用词要得当,不可“含糊其辞”,也不可“夸大其词”。

“舒适”即要求说话的声音柔和悦耳,吐字娓娓动听,节奏抑扬顿挫,风格诙谐幽

默,表情真诚自信,表达自然流畅。要达到使听者“舒适”,还应当切忌说教式或背诵式的讲话,而应当如挚友谈心,相互有真情的交流和沟通,引发对美的共鸣。

口头语言之美若辅以身体语言之美,如手势、眼神、脸部表情的配合则更能让人感受到情真意切。尤其是眼睛,眼睛是心灵的窗户,最富有传神或表现的能力。我们在追求语言美时千万别忘了眼睛,因为眼睛是会说话的。

4. 心灵美

心灵美是人的其他美的真正依托,是人的思想、情操、意志、道德和行为美的综合体现,是人的“深层”的美。这种“深层”的美与仪表美、神韵美、语言美等表层的美相和谐,才可造就出茶人完整的美。

心灵美的核心是善。儒家学说认为“人之初,性本善”。人生来就具有善心,而善心是心灵美的基础。什么是善心?孟子认为善心包括仁、义、礼、智等四个方面。他说:“恻隐之心,仁之端也;羞恶之心,义之端也;辞让之心,礼之端也;是非之心,智之端也。人之有四端也,尤其有四体也。”(《孟子·公孙丑上》)也就是说恻隐之心、羞恶之心、辞让之心、是非之心,是人与生俱来的善心。而心灵美就是上述“四心”的真诚表露。

在当前,我们还应当增加一个爱国之心。心灵美与政治觉悟、道德伦理虽然有着最直接、最密切的联系,但却不可简单与之等同。因为心灵美作为人的社会美的一种特殊形态,具有一切美的共同特征,即直观性与可感性。只要我们在日常生活中真诚而自然地表现我们的爱国之心、恻隐之心、羞恶之心、辞让之心和是非之心,我们的心灵美就一定会被别人感知。

在茶事活动中的心灵美,还表现在“仁者自爱”和“仁者爱人”两个方面。“仁者自爱”是要求茶艺师在人格上要自信、自尊、自爱、自强。“仁者爱人”则要求我们在茶事活动中时时处处事事为客人着想,连最细微的小事也不马虎。

(二) 茶之美

唐代诗人杜牧在《题茶山》一诗中赞道:“山实东南秀,茶称瑞草魁。”瑞草是神话传说中的仙草,瑞草是美的,茶是瑞草之魁首,茶当然更美。我们在茶艺中赏析茶之美,不仅是欣赏茶的色、香、味、形之美,而且欣赏茶的名之美。

1. 茶名之美

历史悠久的中华民族文化有一个传统,喜欢为美好的东西起一个美好的名字。庄子曾说:“名者,实之宾也。”(《庄子·逍遥游》)其意为:实物是主,名称是宾。对贵宾慢待不得,所以取名很重要。我国名茶的名称大多数都很美,这些茶名大体上可分为五大类。

第一类是地名加茶树的植物学名称。从这类茶名我们一眼可了解该茶的名种和产地,如西湖龙井、武夷肉桂、闽北水仙、安溪铁观音、永春佛手等。其中的西湖、武夷、闽北、安溪、永春是地名,龙井、肉桂、水仙、铁观音、佛手是茶树的品种名称。

第二类是地名加茶叶的形状特征。如六安瓜片、平水珠茶、君山银针、古丈毛尖等。其中六安、平水、君山、古丈是地名,瓜片、珠茶、银针、毛尖是茶叶的外形。

第三类是地名加上富有想象力的名称。如庐山云雾、敬亭绿雪、舒城兰花、恩施玉露、日铸雪芽、南京雨花、顾渚紫笋等。其中庐山、敬亭、舒城、恩施、日铸、南京、顾

杜舍人



牧之為人則直有奇節自負經濟才畧不為權貴小謹敢論列大事指陳利弊尤切少與李甘李中歆宋利善其通古今善處成敗甘等不及有樊川集二十卷并注孫武子十三篇其于詩情致豪邁人稱小杜以別杜甫升菴示律詩至晚唐李義山而下惟杜牧之為最宋人評其詩豪而麗宕而嚴於律詩中特寓峭峭以矯時弊信然

唐代诗人杜牧像，图出自清·上官周绘《晚笑堂画传》。

渚是地名，而云雾、绿雪、兰花、玉露、雪芽、雨花、紫笋等都可引起人们美妙的联想。

第四类是有着美妙动人的传说或典故。如碧螺春、文君嫩绿、大红袍、铁罗汉、水金龟、白鸡冠、绿牡丹等。例如碧螺春原名“吓煞人香”。相传康熙己卯年，抚臣宋荦以“吓煞人香”进贡，康熙皇帝认为茶是极品，但名称不雅，便根据该茶形状卷曲如螺，色泽碧绿，采制于早春而赐名“碧螺春”。

其他统统可归为第五种类型：这类茶名有的具有浓厚的宗教色彩如普陀佛茶、麻姑茶、金佛、佛手等；有的以吉祥物命名，如太平猴魁、银猴等；有的反映了采茶时令，如谷雨春、不知春等。

赏析茶名之美，实际上是赏析中国传统文化之美，是赏析人灵魂之美。从赏析茶名之美中，我们不仅可以学到茶文化知识，而且可以看出我国茶人的艺术底蕴和美学素养，可以体会茶人们爱茶的全方位追求。

2. 茶形之美

我国的自然茶分为绿茶、红茶、乌龙茶（青茶）、黄茶、白茶、黑茶、普洱茶、拼配茶和代茶等十大类，这十类茶的外观形状虽有差别，但在茶人的眼里无论是什么茶，都自有其形态之美。

绿茶、红茶、黄茶、白茶等多属于芽茶类，一般都是由细嫩的茶芽精制而成。以绿茶为例就可细分为光扁平直的扁形茶，细紧圆直的针形茶，紧结如螺的螺形茶，弯秀似眉的眉形茶，芽壮成朵的兰花形茶，单芽扁平的雀舌形茶，圆如珍珠的珠形茶，片状略卷的片形茶，细紧弯曲的曲形茶，以及卷曲成环的环形茶等十种类型。

乌龙茶（青茶）属于叶茶，采青时一般要到长出驻芽后的一芽三开片才采摘，所以制成的成品茶显得“粗枝大叶”。例如对于安溪“铁观音”即有“青蒂绿腹蜻蜓头”、“美如观音重如铁”之说。对于武夷岩茶则有“乞丐的外形，菩萨的心肠、皇帝的身价”之说。

对于茶叶的外形美，审评师的专业术语有显毫、匀齐、细嫩、紧秀、紧结、浑圆、圆结、挺秀等。而文士茶人们则更是妙笔生花。清代乾隆把茶芽形容为“润心莲”，并说“眼想青芽鼻想香”，足见这个爱茶皇帝很有审美的想象力。宋代丞相晏殊形容茶的颜色之美为“稽山新茗绿如烟”。苏东坡形容当时龙凤团茶的形状之美为“天上小圆月”。

武夷山是茶的名丛王国,仅清代咸丰年间(1851—1861)记载的名茶就有 830 多种,武夷山的茶人们爱茶至深,他们根据茶叶的外观形状和色泽,为武夷岩茶起了不少形象而生动的茶名。如:“白瑞香、东篱菊、孔雀尾、素心兰、金丁香、金观音、醉西施、绿牡丹、瓶中梅、金蝴蝶、佛手莲、珍珠球、老君眉、瓜子金、绣花针、胭脂米、玉美人、金锁匙、岩中兰、迎春柳”等等(《武夷山市志》第 272 页)。

3. 茶色之美

茶叶的色泽,在感官上先声夺人,给人一种质量感,在茶艺表演中则给人一种赏心悦目的美感。茶色之美包括干茶的茶色、叶底的颜色以及茶汤的汤色三个方面,在茶艺中主要是鉴赏茶的汤色之美。不同的茶类应具有不同标准的汤色。在茶叶审评中常用的术语有“清澈”,表示茶汤清静透明而有光泽。“鲜艳”,表示汤色鲜明而有活力。“鲜明”,表示汤色明亮略有光泽。“明亮”,表示茶汤清静透明。“乳凝”,表示茶汤冷却后出现的乳状浑浊现象。“混浊”,表示茶汤中有大量悬浮物,透明度较差,是劣质茶的表现。

对于具体色泽按审评专业术语有嫩绿、黄绿、浅黄、深黄、橙黄、黄亮、金黄、红艳、红亮、红明、浅红、深红、棕红、暗红、黑褐、棕褐、红褐、姜黄等等。

鉴赏茶的汤色宜用内壁洁白的素瓷杯或晶莹剔透的玻璃杯。在光的折射作用下,杯中茶汤的底层、中层和表面会幻出三种色彩不同的美丽光环,十分神奇,很耐观赏。茶人们把色泽艳丽醉人的茶汤比作“流霞”,把色泽清淡的茶汤比作“玉乳”,把色彩变幻莫测的茶汤形容成“烟”。徐夔在《尚书惠蜡面茶》一诗中写道:“金槽和碾沉香末,冰碗轻涵翠缕烟。”茶香缭绕,茶汽氤氲,茶汤似翠非翠,色泽似幻似真,这种意境真是美极了。

4. 茶香之美

香气是茶的灵魂也是茶的媚人之处。茶香飘渺不定,变化无穷,有的甜润馥郁,有的清幽淡雅,有的高爽持久,有的鲜灵沁心。按照评茶专业术语,仅茶香的性质就有清香、高香、浓香、幽香、纯香、毫香、嫩香、甜香、火香、陈香等,按照茶香的香型可分为花香型和果香型,或细分为水蜜桃香、板栗香、木瓜香、兰花香、桂花香等等,按照香气的表现则可分为馥郁、高爽、持久、浓郁、浓烈、纯正、纯和、平和等。

自古以来越是捉摸不定变幻莫测之美,越能打动人心,越能引起文人墨客的争相赞颂。

唐代诗人李德裕描写茶香为:“松花飘鼎泛,兰气入瓯轻。”温庭筠写道:“疏香皓齿有余味,更觉鹤心通杳冥。”在他们的笔下茶的“兰气”、“疏香”使人飘然欲仙。

古代的文人特别爱用兰花之香来比喻茶香,因为兰花之香是世人公认的“王者之香”。王禹偁称赞茶香曰:“香袭芝兰关窍气。”范仲淹称赞茶香曰:“斗茶香兮薄兰芷。”李德载称赞茶香曰:“搅动兰膏四座香。”这些均是描写茶香的名句。历史上描写茶香最妙的诗有两首。

其一是素有梅妻鹤子之称的宋代诗人林逋写的《茶》:

石碾轻飞瑟瑟尘,乳花烹出建溪春。

世间绝品人难识,闲对《茶经》忆古人。

“乳花烹出建溪春”写得超凡脱俗,在诗人的眼里茶香就是春天之香,是天地之香,这种香充满活力,无所不在,任人想象,妙不可言。