

茶艺

图观茶江

知名茶·解茶性·通茶史
修茶艺·行茶礼·修茶道

茶里乾坤大，壶中日月长
和睦清心，明伦养性



茶艺

Tuguan Cha
Tianxia

「茶为国饮，好茶者众，懂茶者寡」

茶艺，看似简单，实则大有学问

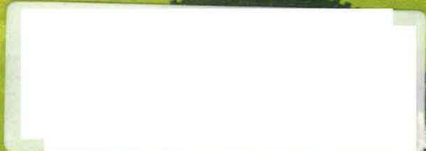
——中国**茶之艺**

何国松 / 编著

雪液清舟涨井泉，自携茶灶就烹煎。
一毫无复关心事，不枉人间住百年。



北京工业大学出版社



知名茶·解茶性·修茶艺·行茶礼·修茶道

茶里乾坤大，壶中日月长
和睦清心，明伦养性



茶艺

Tuguan Cha
Tianxia

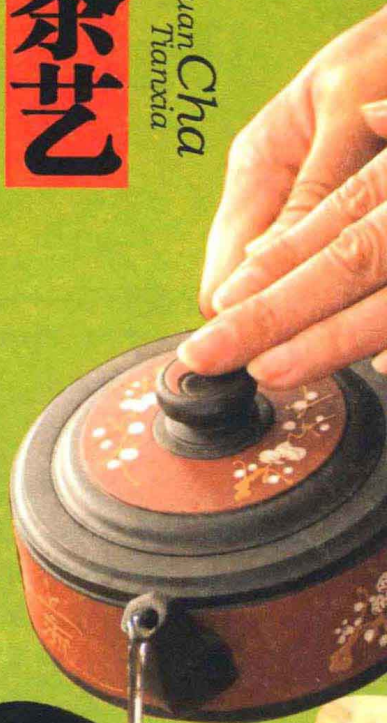
「茶为国饮，好茶者众，懂茶者寡」

茶艺，看似简单，实则大有学问

——中国茶之艺

何国松 / 编著

雪液清丹涨井泉，自携茶灶就烹煎。
一毫无复关心事，不枉人间住百年。



北京工业大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

茶艺 / 何国松编著. — 北京: 北京工业大学出版社, 2011.11

(图观茶天下)

ISBN 978-7-5639-2863-7

I. ①茶… II. ①何… III. ①茶—文化 IV.

①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第206713号

图观茶天下——茶艺

编 著: 何国松

责任编辑: 江 舒

封面设计: 宋双成

出版发行: 北京工业大学出版社

(北京市朝阳区平乐园100号 100124)

010-67391722 (传真) bgdcbs@sina.com

出 版 人: 郝 勇

经销单位: 全国各地新华书店

承印单位: 北京凯达印务有限公司

开 本: 700mm × 1000mm 1/16

印 张: 16

字 数: 225千字

版 次: 2011年11月第1版

印 次: 2011年11月第1次印刷

标准书号: ISBN 978-7-5639-2863-7

定 价: 39.80元

版权所有 翻印必究

(如发现印装质量问题, 请寄本社发行部调换 010-67391106)



前言

中国是茶的故乡，中国人饮茶的历史源远流长，发展到今天，茶已不仅仅是一种单纯的饮品，更是作为一种文化、一种精神在延续、传承。品茶带给人的不仅是身体上的舒畅，更是一种精神上的享受。

与饮茶相伴相生的是中国茶艺的发展、演变。中国茶艺萌芽于汉晋，成形于唐宋，最后成熟是在明清时期。在这2000多年时间里，茶艺形成了独特的文化，发展出多种形式，这些历史的积淀成为现代茶艺发展的重要基础。

前言

时至今日，在茶文化的诸多领域里，茶艺是一个非常重要的载体，它既是文化休闲中一种非常中国化的高雅形式，又是茶叶、茶具的最主要和最世俗的展示平台。

茶艺，看似简单，其实大有学问。本书从选茶、择水、配具、冲泡、品饮等多方面，系统地讲述了绿茶、乌龙茶、红茶、普洱茶、白茶以及其他茶的冲泡技艺和品饮艺术，从形式到内容、从技艺到文化、从物质到精神，深入浅出，细细道来，图文并茂，直观易懂，是一本值得茶饮爱好者、茶艺从业人员、茶艺爱好者、茶文化爱好者、茶馆经营者学习、欣赏、借鉴、收藏的实用性工具书。



目 录

第一章 茶艺溯源/1

茶艺之路 /2

茶艺的类别/13

茶艺的功用/15

第二章 茶品荟萃/21

茶的分类 /22

茶的加工 /30

绿茶的加工工艺与品质特征/35

红茶的加工工艺与品质特征/40

乌龙茶加工工艺与品质特征/43

白茶的加工工艺与品质特征/45

黄茶的加工工艺与品质特征/48

黑茶的加工工艺与品质特征/52

茶叶选购/57

茶叶的贮藏与保鲜/68



第三章 精心择水/75

水为茶之母/76

如何选水/76

煮水/78

名泉与茶/85

第四章 茶与茶具/99

茶具源流/100

茶具美韵/104

茶具选择/107

目 录

第五章 茶的冲泡与品尝/121

沏茶方式的演变/122

茶的四大冲泡方法/123

不同茶品的不同冲泡技艺/128

沏茶礼仪/155

品茶的艺术/164

茶艺表演/171

第六章 品茗环境/187

“天人合一”的品茗环境/188



现代茶室环境/193

家庭品茶空间的布置/195

第七章 饮茶习俗/211

汉族地区的饮茶习俗/212

少数民族地区的饮茶习俗/229

第一章



茶艺溯源



茶艺之路

品茶是一种享受，也是一门生活艺术。要品好茶，不但要求科学地泡好茶，还要艺术地泡好茶，让人们在喝到芳香可口的茶汤同时，感到赏心悦目，得到审美上的满足。因此就要有一定的规范和程式，具有可操作性，才能在社会上推广开来，这种可操作性的泡茶、品茶的规范和程式就是茶艺。

品茗艺术的形成有一个历史过程，经过长期的实践、积累、演变才逐渐成熟定型的。

◇茶艺萌芽于晋代

西晋诗人张载在《登成都白菟楼》诗中写道：“芳茶冠六清，溢味播九区。”赞美茶叶的芳香赛过各种饮料，它的滋味传播到九州大地。



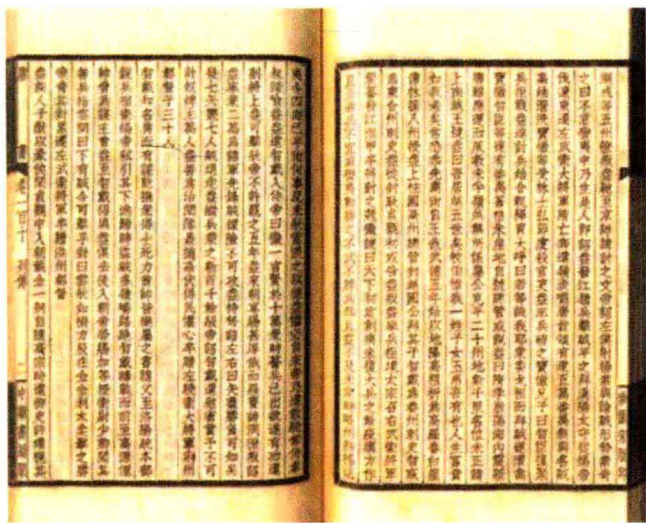
茶园

这是首次描写茶叶的芳香和滋味，说明当时人们饮茶已经不是单纯地从生理需要出发，而是具有审美意味地在欣赏茶的芳香和滋味。也就是说人们已经开始将茶叶当做艺术欣赏的对象了，这是品茶艺术的萌芽。特别是杜育的《荈赋》，除了描写茶叶的生长、采摘之外，还提到用水、器具、茶汤的泡沫，并着重描写茶汤的泡沫：“惟兹初成，沫沉华浮。焕如积雪，晬若春蕻。”意思是茶汤刚泡好的时候，茶末下沉，泡沫上浮。洁白如积雪，灿烂如春花。对茶汤泡沫如此重视、欣赏，表明当时饮茶不是为了解渴、保健，而是细心观赏泡沫的美丽色彩和形状，这是真正的品茶，现代茶艺的几个要素如取水、择器、冲泡、观赏汤色等都已经具备了。

小贴士

《荈赋》，是现在能见到的最早专门歌吟茶事的诗词类作品。晋代杜育（？~311年）作。荈，音 chū ǎ n，指采摘时间较晚的茶。

◇茶艺形成于唐代

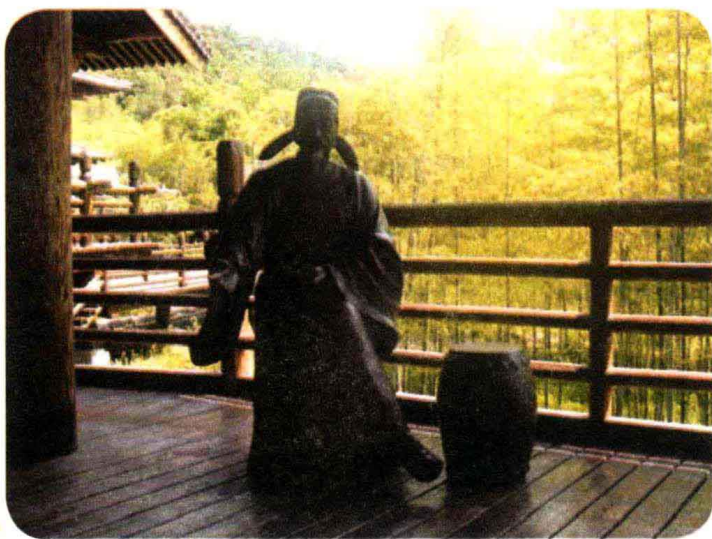


陆羽《茶经》

杜育的《荈赋》受到陆羽的重视，在《茶经·五之煮》中就很强调对茶汤泡沫的培育，在说到“及沸，则重华累沫，皤皤然若积雪耳”之后紧接着就引用杜育的原文：“《荈赋》所谓‘焕如积雪，晬若春蕻’有之。”可见，陆羽的品茶艺术是受了杜育《荈赋》的深刻

影响，也就是说，陆羽《茶经》中的煮茶技艺是在继承晋代以来的品茗艺术成就而形成的。

陆羽在《茶经·六之饮》中将唐代的煮茶技艺概括为九项：“一曰早、二曰别、三曰器、四曰火、五曰水、六曰炙、七曰末、八曰煮、九曰饮。”就是茶叶采制、茶叶鉴别、茶具、用火、用水、炙茶、碾末、煮茶、饮茶九个方面。其中以煮茶的技术要求最全面。



陆羽雕塑

陆羽在《茶经·五之煮》中也有详细记载。具体情形是：

先将茶饼放在炭火上烘炙，两面都要烘到起小泡如蛤蟆背状，然后趁热用纸囊包起来，不让精华之气散失。

等茶饼冷却后将它碾磨成茶末，再筛成茶粉。等水烧到冒起如鱼眼大小的水珠同时微微发出响声，称为一沸，要放点盐进去调味。等水烧到锅边如涌泉连珠时为二沸，先舀出一瓢滚水备用，再用竹荚环击汤心，然后将茶粉从中间倒下去。过一会儿锅里的水翻滚为三沸，就将刚才舀出的那瓢水倒下去，此时锅里的茶汤会产生美丽的泡沫，称为“汤华”。这时茶汤就算煮好了，分别舀入茶碗中敬奉宾客。

陆羽总结的这套煮茶技艺的程序是：炙茶、碾茶、罗（筛）茶、烧水、一沸加盐、二沸舀水、环击汤心、倒入茶粉、三沸点水、分茶入碗，敬奉宾客。整套程序相当完整，技术要求也很明确、具体。

小贴士

蔡襄（1012~1067年），字君谟，为人忠厚、正直，讲究信义，而且学识渊博，书艺高深。书法史上论及宋代书法，素有“苏、黄、米、蔡”四大书家的说法。蔡襄书法以其浑厚端庄，平淡婉美，自成一派。蔡襄同时也是一位茶学家。他为官时期，以民为本，注意发展当地经济，为福建茶业及茶文化的发展作出了一定贡献。

在整个煮茶技艺操作过程中，陆羽还特别重视对茶汤泡沫的培育，称之为“汤华”。

华者，花也，指的是茶汤表面上浮泛的一层细密均匀的白色泡沫：

“沫饽，汤之华也。华之薄者曰沫，厚者曰饽，细轻者曰花。如

枣花漂于环池之上，又如回潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗有浮云鳞然。其沫者若绿钱浮于水湄，又如菊英堕于尊俎之中。饽者以滓煮之。及沸，则重华累沫，皤皤然若积雪耳。《荈赋》所谓‘焕如积雪，晔若春蕖’有之。”用枣花、青萍、鳞云、绿钱、菊英、积雪、春蕖等一连串美丽的形容词来形容茶汤的泡沫，可见陆羽对此非常重视。而对茶汤的欣赏与生理需求无关，纯粹是审美需要。此时的饮茶已经不是为了了解渴、提神、保健，而是成为一种生活中的艺术行为。

至此，中国茶艺开始形成。

◇茶艺成熟于宋代

唐代茶艺重视“汤华”（泡沫）的培育对宋代影响很大。宋代的点茶法的最大的特点正是对泡沫的追求。宋代盛行的斗茶就是以泡沫越多越白越好，即所谓的“斗浮斗色”。当宋代茶人们发现将茶粉直接放在茶盏中冲点击拂会产生更多更美的泡沫时，就会放弃唐代的煮茶法，而将早已在民间流传的“庵茶法”加以改进发扬成点茶技艺。《茶经·六之

茶艺



宋代茶饮

饮》记载：“乃斫、乃熬、乃炆、乃舂，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之庵茶。”宋代的点茶法则是将“瓶缶”改为茶盏，将茶粉放在茶盏

里用少量开水调匀后再冲点开水，用茶筴击拂使之产生泡沫。用茶筴击拂所产生的泡沫会比煮茶法更多也更美观。

据宋代《茶录》、《大观茶论》等茶书的记载，点茶技艺的主要环节是：炙茶、碾茶、罗（筛）茶、候汤（烧水）、焙盏（烘茶盏）、调膏、注水、击拂、奉茶等。

宋代点茶与唐代煮茶技艺一个明显区别是茶汤泡沫的产生方法。煮

茶法的泡沫是在煮茶时在镬中自然产生的，而点茶法的泡沫是在茶盏中通过人工击拂产生的，是人们有意在茶盏中搅打出来的。宋代茶人对茶汤泡沫的高度重视可以《大观茶论》的一段记载为例：

“点茶不一，而调膏继刻，以汤注之。手重筴轻，无粟文蟹眼者，谓之静面点。盖击拂无力，茶不发立，水乳未浹。又复增汤，色泽不尽，英华沦散，茶无立作矣。有随汤击拂，手筴俱重，立文泛



蔡襄雕塑



泛，谓之一发点。盖用汤之故，指腕不圆，粥面未凝，茶力已尽，云雾虽泛，水脚易生。妙于此者，量茶受汤，调如融胶，环注盏畔，勿使侵茶，势不欲猛。先须搅动茶膏，渐加击拂，手轻筵重，指绕腕旋，上下透彻，如酵蘖之起面，疏星皓月，灿然而生，则茶之根本立矣。”

对茶汤泡沫如此讲究，可见宋代点茶已经完全成为艺术行为，充满了诗情画意和审美情趣。除了泡沫之外，宋代茶人们还非常讲究茶汤的真味。陆羽的煮茶法虽然反对掺和葱、姜、枣、橘皮之类作料，但还是要放进食盐调味。宋代的点茶则连盐也不用，单纯品尝茶汤的芳香和滋味。宋代诗人们在诗歌中赞颂茶汤时经常是色、香、味并提，如“色香味触映根来”（黄庭坚），“色味新香各十分”（葛胜仲），“色香味触未离尘”（刘才邵）。

宋代的茶书也将色香味列为品茶的三大标准，如蔡襄《茶录》指出：

“色茶色贵白……以青白胜黄白。”“香茶有真香……民间试茶皆不入香，恐夺其真。”“味茶味主于甘滑。”宋徽宗的《大观茶论》则将“味”摆在第一位：“味夫茶以味为上，香甘重滑为味之全。”“香茶有真香，非龙麝可拟。”“色点茶之色，以纯白为上真。”

可见宋代茶人品茶，追求的是茶汤色香味的享受，茶的其他功效完全退到极次要的地位，甚至是在品茶时毫不考虑的因素。因此，“色、香、味”被列为品茶的三大标准，是宋代茶艺臻于成熟的重要标志。

◇茶艺发展于明清

茶艺在明清时期得到高度发展。宋代点茶讲究品尝茶汤的色香味。但是宋代点茶所用的茶是蒸青茶饼，它的制法是将采摘后的茶叶蒸熟、榨汁、压模、烘干成团状或饼状的茶饼，致使茶叶的色香味都受到很大损失，有时会加进一些香料作为弥补，结果又使茶失去真香真味。而民间饮用的散茶却不用蒸青而是直接烘焙，其香气自然胜过饼茶，于是逐渐传播开来。到了元代末年，社会上大多饮用散茶，饼茶只进贡给皇室。因此朱元璋当了皇帝之后，干脆就废除饼茶，改进芽茶。宋元盛行



散茶

数百年的点茶技艺就被散茶冲泡所代替了。

散茶冲泡在明代称为“瀹茶法”，其特点就是“旋瀹旋啜”，即将茶叶放在茶壶或茶杯里冲进开水就可直接饮用。瀹茶法的壶（杯）中茶汤没有“汤华”（泡沫）可欣赏，品茶的重点完全放在

茶汤色香味的欣赏，对茶汤的颜色也从宋代的以白为贵变成以绿为贵了。明代的茶书也非常强调茶汤的品尝艺术。如陆树声《茶寮记》的“煎茶七类”条目中首次设有“尝茶”一则，谈到品尝的具体步骤是：

“茶入口，先灌漱，须徐咽，俟甘津潮舌，则得真味。杂他果，则香味俱失。”就是茶汤入口先灌漱几下，再慢慢下咽，让舌上的味蕾充分接触茶汤，感受茶中的各种滋味，此时会出现满口甘津，齿颊生香，才算尝到茶的真味。品茶时不要杂以其他有香味的水果和点心，因为它们会夺掉茶的真香。罗廪的《茶解》也专门谈到品尝问题：“茶须徐啜，若一吸而尽，连进数杯，全不辨味，何异佣作。卢仝七碗，亦兴到之言，未是事实。山堂夜坐，手烹香茗，至水火相战，俨听松涛，倾泻入瓯，云光缥缈，一段幽趣，故难与俗人言。”他主张品尝茶汤要徐徐啜咽，细细品味，不能一饮而尽，连灌数杯，毫不辨别滋味如何，等于是庸人劳作牛饮解渴。真正的茶人品茶，最好是山堂夜坐，亲自动手，观水火相战之状，听壶中沸水发出像松涛一般的声音，香茗入杯，茶烟袅袅，恍若置身于云光缥缈之仙境，这样的幽雅情趣是难以和俗人讲清楚的。屠隆在《考盘馀事》卷三“茶笈”中也强调要“识趣”：“茶之为饮，最宜精行俭德之人，兼以白石清泉，烹煮得法，不时废而或兴，



饮茶之趣

能熟习而深味，神融心醉，觉与醍醐甘露抗衡，斯善鉴者矣。使佳茗而饮非其人，犹汲泉以灌蒿莱，罪莫大焉。有其人而未识其趣，一吸而尽，不暇辨味，俗莫大焉。”屠龙这里所识之“趣”，即是罗廩

所说的“幽趣”，都是指品茗活动中所追求的高雅的艺术情趣，这正是中国茶艺的一大特色。

这一特色在清代也得到继承和弘扬，特别表现在功夫茶艺上，寄泉《蝶阶外史·功夫茶》记载：“客至每人一瓯，含其涓滴而玩味之。”徐珂《清稗类钞》提到功夫茶时也说：“注茶以瓯，甚小，饷一瓯，含其涓滴而咀嚼之。”这“玩味”、“咀嚼”的就是茶汤的色、香、味。至于如何“玩味”“咀嚼”，可用梁章钜《归田琐记》中记载闽南茶人品尝功夫茶为例：

一曰香，花香小种之类皆有之。今之品茶者以此为无上妙谛矣，不知等而上之则曰清，香而不清，犹凡品也。再等而上之则曰甘，香而不甘，则苦茗也。再等而上之则曰活，甘而不活，亦不过好茶而已。活之一字，须从舌本辨之，微乎微乎，然亦必淪以山中之水，方能悟此消息。

茶人利用舌上之味蕾居然能将茶汤的芳香滋味分出香、清、甘、活四个品级，可见清代之茶艺已经达到高度成熟的地步。

◇茶艺发达于当代

中国茶艺的高度发达时期是在当代。自从20世纪70年代茶文化热潮



斟茶

先后在海峡两岸兴起之后，茶艺活动蓬勃开展，很快推广到全国各地，甚至远播国外。最先作出成绩者是台湾的茶艺界人士。“茶艺”一词就是他们首先使用的。早在1977年，有著名民俗学家娄子匡教授为首的一批爱茶人，倡议弘扬茶文化，推广品饮茗茶的民俗。在讨论用什么名称来概括这重新兴起的

的茶事活动时，有人主张用“茶道”这个词，但有人认为“茶道”虽然起源于中国，但已被日本专美于前，继续套用恐怕会引起误会，以为是把日本茶道搬过来。经过大家讨论，最后确定使用“茶艺”这个词。这里的茶艺与茶道有明显的区别，它是专指泡茶的技艺和品茶的艺术。茶道是茶艺实践过程中所追求和体现的道德理想。茶艺是茶道的载体，是茶事活动中物质和精神的中介，只有通过茶艺活动，没有生命的茶叶才能与茶道联系起来，升华为充满诗情画意和富有哲理色彩的审美意境。所以茶艺具有独立的存在价值。应该说，“茶艺”一词的产生和付诸实践并获得成功，是台湾茶文化界对中华茶文化事业的一个贡献。

1978年在台湾分别成立了“台北市茶艺协会”和“高雄市茶艺协会”，又在1982年成立了“中华茶艺协会”，由台湾著名茶叶专家吴振铎先生担任理事长，创办《中华茶艺》杂志，开展“茶艺选拔赛”、“茶艺再出发”等各种活动，使得20世纪80年代成为台湾茶艺的黄金时代。而大陆也在90年代相继成立了“中国国际茶文化研究会”、“中华茶人联谊会”、“中国茶叶流通协会”等相关组织，都将茶艺列为其经常开展的活动之一。前者还建立“茶艺工作委员会”，后者也建立“茶