



艺

茶

国

中



中国茶艺

Chinese Art of Making Tea

丁以寿 蔡荣章 编著



时代出版传媒股份有限公司
安徽教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国茶艺 / 丁以寿, 蔡荣章编著.

—合肥: 安徽教育出版社, 2011. 8

(中国茶韵)

ISBN 978-7-5336-6262-2

I. ①中… II. ①丁… ②蔡… III. ①茶—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 165565 号

书名: 中国茶艺

作者: 丁以寿, 蔡荣章

出版人: 朱智润

责任编辑: 韩大勇

责任印制: 王琳

装帧设计: 吴亢宗

出版发行: 时代出版传媒股份有限公司 <http://www.press-mart.com>

安徽教育出版社 <http://www.ahep.com.cn>

(合肥市繁华大道西路 398 号, 邮编: 230601)

营销部电话: (0551) 3683010, 3683011, 3683015

排版: 安徽创艺彩色制版有限责任公司

印刷: 安徽新华印刷股份有限公司

电话: (0551) 5859480

(如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂商联系调换)

开本: 720×960 1/16

印张: 12

字数: 150 千字

版次: 2011 年 8 月第 1 版

2011 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5336-6262-2

定价: 33.00 元

目 录

001/	第一章	茶艺概论
002/	第一节	茶艺概念
007/	第二节	茶艺与茶道、茶俗、泡茶
008/	第三节	茶艺的分类
012/	第四节	茶艺编演原则

.....

015/	第二章	茶席设计
016/	第一节	茶席概论
017/	第二节	茶席构成要素
031/	第三节	茶席设计艺术

.....

043/	第三章	茶艺程式
044/	第一节	备器 择水 取火 候汤
060/	第二节	赏茶 投茶 泡茶
064/	第三节	斟茶 奉茶 续茶
070/	第四节	品茶

.....

079/ 第四章 基本茶艺

080/ 第一节 玻璃杯泡法茶艺

089/ 第二节 盖碗泡法茶艺

093/ 第三节 壶泡法茶艺

.....

099/ 第五章 工夫茶艺

100/ 第一节 壶杯泡法工夫茶艺

110/ 第二节 壶盅泡法工夫茶艺

131/ 第三节 碗杯泡法工夫茶艺

138/ 第四节 碗盅泡法工夫茶艺

.....

147/ 第六章 调饮茶艺

148/ 第一节 牛奶、果汁红茶茶艺

155/ 第二节 冰茶(柠檬冰茶)茶艺

159/ 第三节 添料茶茶艺

.....

165/ 第七章 民俗茶艺

166/ 第一节 汉族民俗茶艺

170/ 第二节 少数民族民俗茶艺

.....

183/ 参考文献

187/ 后记

第章

茶艺概论

中国茶艺

第一节 茶艺概念

一、“茶艺”一词渊源

中国茶艺古已有之。中国古代的一些茶书,如唐代陆羽的《茶经》,宋代蔡襄的《茶录》、赵佶的《大观茶论》,明代张源的《茶录》、许次纾的《茶疏》等,对古代中国的各种茶艺有着具体的记录。但是 20 世纪 70 年代以前,中国茶艺有实无名。中国古代虽无“茶艺”一词,但有一些与茶艺相近的名词或表述。

“楚人陆鸿渐为《茶论》,说茶之功效,并煎茶炙茶之法。造茶具二十四事,以都统笼贮之。远近倾慕,好事者家藏一副。有常伯熊者,又因鸿渐之《论》广润色之。于是茶道大行,王公朝士无不饮者。”封演的“茶道”,当属“饮茶之道”,亦即“饮茶之艺”。

《荈茗录》:“吴僧文了善烹茶。游荆南,高保勉白于季兴,延置紫云庵,日试其艺。保勉父子呼为汤神。”文了善烹茶,人称汤神,其“艺”当为“烹茶之艺”。

“饌茶而幻出物象于汤面者,茶匠通神之艺也。沙门福全生于金乡,长于茶海,能注汤幻茶,成一诗句。共点四瓯,并一绝句,泛乎汤表。”注汤幻茶成物象,成诗句,这种“通神之艺”当属“点茶之艺”。

“夫茶之为艺下矣,至其精微,书有不尽,况天下之至理,而欲求之文字纸墨之间,其有得乎?……夫艺者,君子有之,德成而后及,所以同于民也;不务本而趋末,故业成而下也。”“茶之为艺”之“艺”,应包括煎茶、制茶甚至种茶之艺。陈师道认为“茶之艺”乃下,为末,而德才为本。尽管陈师道批评陆羽“不务本而趋末,故业成而下”,但并不否认“茶之为艺”的客观存在。

《茶录》:“造时精,藏时燥,泡时洁,精、燥、洁,茶道尽矣。”张源的“茶道”义即“茶之艺”,乃造茶、藏茶、泡茶之艺。

中国古代有“茶道”一词,并承认“茶之为艺”。其“茶道”、“茶之艺”有时仅指

煎茶之艺、点茶之艺、泡茶之艺，有时还包括制茶之艺、种茶之艺。中国古人虽没有直接提出“茶艺”概念，但从“茶道”、“茶之艺”到“茶艺”只有一步之遥。

二、众说纷纭的“茶艺”

“茶艺”一词的最先出现，是胡浩川在为傅宏镇辑《中外茶业艺文志》一书所作的序里。其《序》有：“有宋以迄晚近，地上有人饮水之处，即几无不有饮茶之风习，亦即几无不有茶之艺文也。幼文先生即其所见，并其所知，辑成此书。津梁茶艺，其大裨助乎吾人者，约有三端：今之有志茶艺者，每苦阅读凭藉之太少，昧然求之，又复漫无着落。物无可物，莫知所取；名无可名，莫知所指。自今而后，即本书所载，按图索骥，稍多时日，将必搜之而不尽，用之而不竭。凭其成绩，弘我新知，其乐为何如也，此其一。技术作业，同其体用者，多能后胜乎前。茶之艺事，既已遍及海外。科学应用，又复日精月微，分工尤以愈细。吾人研究，专其一事，则求所供应，亦可问途于此。开物成务，存乎取舍之间；实验发明，参乎体用之际。博取精用，无间中外，其乐又何如也，此其二。吾国物艺，每多绝学……”胡浩川先生这里所说的“茶艺”，是中国诸多“物艺”的一种，实即“茶之艺事”，是包括茶树种植、茶叶加工，乃至茶叶品评在内的茶之艺——有关茶的各种技艺。胡浩川先生此文作于民国二十九年，即1940年。

范增平说：“1977年，以中国民俗学会理事长娄子匡教授为主的一批茶的爱好者，倡议弘扬茶文化，为了恢复弘扬品饮茗茶的民俗，有人提出‘茶道’这个词；但是，有人提出‘茶道’虽然建立于中国，但已被日本专美于前，如果现在援用‘茶道’恐怕引起误会，以为是把日本茶道搬到台湾来；另一个顾虑，是怕‘茶道’这个名词过于严肃，中国人对于‘道’字是特别敬重的，感觉高高在上的，要人们很快就普遍接受可能不容易。于是提出‘茶艺’这个词，经过一番讨论，大家同意才定案。‘茶艺’就这么产生了。”看来，当初提出“茶艺”是作为“茶道”的代名词。

20 世纪 40 年代初,胡浩川创立“茶艺”一词,但成空谷足音。直到 20 世纪 70 年代再倡“茶艺”,始受重视。但因为茶艺是新名词、新概念,后来就引发了关于茶艺如何界定的问题。



什么叫茶艺呢?它的界说分成广义和狭义两种界定。范增平认为:“广义的茶艺是,研究茶叶的生产、制造、经营、饮用的方法和探讨茶业原理、原则,以达到物质和精神全面满足的学问。而狭义的界说,是研究如何泡好一壶茶的技艺和如何享受一杯茶的艺术。”并说:“茶艺的范围包含很广,凡是有关茶叶的产、制、销、用等一系列的过程,都是茶艺的范围。举凡:茶山之旅、参观制茶过程、认识茶叶、如何选购茶叶、如何泡好一壶茶、茶与壶的关系、如何享用一杯茶、如何喝出茶的品位来、茶文化史、茶业经营、茶艺美学等,都是属于茶艺活动的范围。”即“所谓茶艺学,简单的定义:就是研究茶的科学。”“茶艺内容的综合表现就是茶文化。”

范增平的茶艺概念范围很广,几乎成了茶文化以至茶学的同义词。

陈香白、陈再舜认为:“茶艺,就是人类种茶、制茶、用茶的方法与程式。”“随着时代之迁移,茶艺‘济用’宗旨不断强化,其内涵也以‘茶’为中心,向外延展而成‘茶艺文化’系列:(一)茶诗,茶词,茶曲,茶赋,茶铭,茶联;(二)茶小说,茶散文,茶随笔;(三)茶书画,茶道具,茶雕塑,茶包装,茶广告;(四)茶乐,茶歌,茶舞;(五)茶音像,茶文化网络;(六)茶戏剧,茶影视;(七)茶食,茶座;(八)茶馆与茶馆学;(九)茶艺演示。茶艺演示包括种茶演示、制茶演示、品饮演示三大主要门类。”陈香白等的茶艺涵盖种茶、制茶、用茶,其茶艺文化几近茶文化。

王玲认为：“茶艺与茶道精神，是中国茶文化的核心。我们这里所说的‘艺’，是指制茶、烹茶、品茶等艺茶之术。”丁文认为：“茶艺指制茶、烹茶、饮茶的技术，技术达到炉火纯青便成一门艺术。”林治认为：“‘茶艺’是有形的……包括了种茶、制茶、泡茶、敬茶、品茶等一系列茶事活动中的技巧和技艺。”王玲、丁文、林治关于茶艺的观点基本一致，即茶艺泛指种茶、制茶、烹茶、品茶的技艺。

蔡荣章认为：“‘茶艺’是指饮茶的艺术而言……如果讲究茶叶的品质、冲泡的技艺、茶具的玩赏、品茗的环境以及人际间的关系，那就广泛地深入到‘茶艺’的境界了。”丁以寿认为：“所谓茶艺，是指备器、选水、取火、候汤、习茶的一套技艺。”陈文华认为：“依我之见，所谓广义茶艺中‘研究茶叶生产、制造、经营’等方面，早已形成相当成熟的‘茶叶科学’和‘茶叶贸易学’等学科，有着一整套的严格科学概念，远非‘茶艺’一词所能概括，也无需用‘茶艺’一词去涵盖，正如日本的‘茶道’一词并不涵盖种茶、制茶和售茶等内容一样。因此茶艺应该就是专指泡茶的技艺和品茶的艺术而言。”并提出：“应该让茶艺的内涵明确起来，不再和茶道、制茶、售茶等概念混同在一起。它不必去承担‘茶道’的哲学重负，更不必扩大到茶学的范围中，去负担种茶、制茶和售茶的重任，而是专心一意地将泡茶技艺发展为一门艺术。”余悦认为：“茶艺是指泡茶与饮茶的技艺。”蔡荣章、丁以寿、陈文华、余悦都认为茶艺只是饮茶之艺。

当前海峡两岸茶文化界对茶艺理解主要有广义和狭义两种，广义的理解缘于将“茶艺”理解为“茶之艺”，古代如陈师道、张源，当代如胡浩川、范增平、陈香白、王玲、丁文、林治等，主张茶艺包括茶的种植、制造、品饮之艺，有的将其内涵扩大到与茶文化同义，甚至扩大到整个茶学领域；狭义的理解是将“茶艺”理解为“饮茶之艺”，古代如封演、陶谷，当代如蔡荣章、丁以寿、陈文华、余悦等，将茶艺限制在品饮及品饮前的准备——备器、择水、取火、候汤、习茶的范围之内，因而种茶、采茶、制茶不在茶艺之列。



□ 当代茶艺

三、茶艺定义

中国的茶学教育和学科建设一直处于世界领先地位,全国有十多所高等院校设有茶学本科专业,茶学学科能授予学士、硕士和博士学位,已形成了茶树栽培学、茶树育种学、茶树生态学、制茶学、茶叶生物化学、茶叶商品学、茶叶市场学、茶叶贸易学、茶叶经营管理学、茶叶审评与检验、茶药学等比较成熟、完善的茶学分支学科。上述各茶学分支学科,有着完善的体系和科学的概念,横跨自然科学和社会科学领域,远非“茶艺”所能涵盖。茶艺、茶道以及茶文化应在已有的茶学分支学科之外去另辟新境,开拓新领域,不应与已有的茶学分支学科重复、交叉,更不必去涵盖茶学已有的广泛领域。

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。中国茶艺是指中华民族发明创造的具有民族特色的饮茶艺术,主要包括备器、择水、取火、候汤、习茶的一系列程式和技艺。

茶艺是综合性的艺术,它与美学、文学、绘画、书法、音乐、陶艺、瓷艺、服装、插花、建筑等相结合构成茶艺文化。茶艺是茶文化的基础,茶艺文化是茶文化的重要组成部分。

第二节 茶艺与茶道、茶俗、泡茶

一、茶艺与茶道

茶道是以养生修心为宗旨的饮茶艺术,包含茶艺、茶礼、茶境、茶修四大要素。茶艺是茶道的基础,是茶道的必要条件。茶艺可以独立于茶道而存在。茶道以茶艺为载体,依存于茶艺。茶艺的重点在“艺”,重在习茶艺术,主要给人以审美享受;茶道的重点在“道”,旨在通过茶艺修身养性、参悟大道。茶道包含茶艺,其内涵大于茶艺。茶艺的外延大于茶道,其外延介于茶道与茶文化之间。

茶艺、茶道的内涵、外延均不相同,应区别两者,不能使之混同。

二、茶艺与茶俗

所谓茶俗,是指一些地区性、民族性的用茶风俗,诸如婚丧嫁娶中的用茶风俗、待客用茶风俗、饮茶习俗等。与茶艺相近的茶俗主要指的是饮茶习俗。

中国地域辽阔,民族众多,饮茶历史悠久,在漫长的历史中形成了丰富多彩的饮茶习俗。不同的民族往往有不同的饮茶习俗,同一民族却因居住在不同的省份或地区而有不同的饮茶习俗。如客家的擂茶,江西修水的菊花茶、婺源的农家茶,浙江杭嘉湖地区和江苏太湖流域的熏豆茶,云南白族的三道茶、拉祜族的烤茶、傣族竹筒茶等。茶俗是中国茶文化的构成方面,具有一定的历史价值和文化意义。

茶艺着重在茶的泡饮艺术,追求冲泡意境和品饮情趣。茶俗侧重在喝茶和食茶,目的是满足生理需要。有些茶俗经过加工提炼可以上升为茶艺,但是绝大多数的茶俗只是民俗文化、地方文化的一种。这些茶俗虽然也可以表演,具有观赏性,但不能算是茶艺。



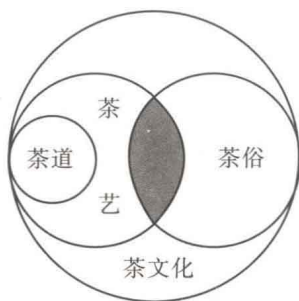
□ 民俗茶艺

三、茶艺与泡茶

当代茶艺基于日常生活中的泡茶,源于生活又高于生活。泡茶是当代茶艺的基础,但并非所有的泡茶都是茶艺,两者并不完全相等同。但是茶艺与泡茶的界限何在?或者说,茶艺与泡茶的根本区别在哪里?是否程式、动作复杂的泡茶就是茶艺,简单的泡茶就不是茶艺?显然不是。泡茶以日用生活为目的,茶艺以文化艺术为目的。



茶文化、茶道、茶艺、茶俗
内涵关系



茶文化、茶艺、茶道、茶俗
外延关系

第三节 茶艺的分类

根据习茶方式、饮用方式、泡饮器具、所泡茶类茶叶按层次划分茶艺是一

种比较科学的分类方法。

茶艺的分类首先依据习茶法。依习茶法,中国古代形成了煮茶茶艺、煎茶茶艺、点茶茶艺、泡茶茶艺。但中国的煎茶茶艺亡于南宋中后期,点茶茶艺亡于明朝中后期,仅有煮茶茶艺和泡茶茶艺流传至今。

茶艺分类原则第二层次是依据饮用方式。由于茶的饮用脱胎于茶的食用和药用,所以自古以来,就有在茶中加入配料的饮用方式。加入配料的方法称之为调饮法,不加配料称之清饮法。明朝中期以来,中华茶艺实际上只存在煮茶茶艺和泡茶茶艺两类。根据饮用方式,当代茶艺可分为清饮泡法茶艺、调饮泡茶茶艺、清饮煮茶茶艺、调饮煮茶茶艺四类。当代,煮茶茶艺多用于调饮,泡茶茶艺以清饮为主。清饮煮茶茶艺在当代极少,调饮煮茶茶艺基本存在于民俗茶艺中。调饮泡茶茶艺一方面存在于某些民俗茶艺中,另一方面存在于欧风茶艺中,均非茶艺主流。这样,根据饮用方式,当代茶艺又可以归结为清饮泡法茶艺和调饮茶艺(含调饮煮茶茶艺和调饮泡茶茶艺)两大类。对于调饮茶艺,主要根据所加配料来命名,如牛奶红茶茶艺、果汁红茶茶艺、柠檬冰红茶茶艺,有些是根据所属茶俗来命名,如擂茶茶艺、熏豆茶茶艺等。因此,下面的茶艺分类是针对清饮泡法茶艺(简称泡茶茶艺)而言的。



□ 调饮茶艺



□ 壶泡茶艺

茶艺分类原则第三层次应依据主泡茶具来分类。在泡茶茶艺中,因使用泡茶器具的不同而分为壶泡茶艺和撮泡茶艺两类。壶泡茶艺是在茶壶中泡

茶,然后分斟到茶杯(盏)中饮用的茶艺形式;撮泡茶艺是直接在茶杯(盏、碗)中冲泡并饮用的茶艺形式。当代撮泡茶艺主要有盖碗泡法茶艺和玻璃杯泡法茶艺两种形式。清代以来,泡茶茶艺又分化出专属泡饮青茶的工夫茶艺。因使用泡饮茶具的不同,可分为壶泡法工夫茶艺和盖碗泡法工夫茶艺。这样,当代基本的泡茶茶艺可分为壶泡茶艺、盖碗泡茶艺、玻璃杯泡茶艺、壶泡法工夫茶艺、盖碗泡法工夫茶艺五类。如加上调饮茶艺,以及少数民族和某些地方的饮茶习俗——民俗茶艺,则当代茶艺可分为工夫茶艺、壶泡茶艺、盖碗泡茶艺、玻璃杯泡茶艺、调饮茶艺、民俗茶艺七类。民俗茶艺的情况特殊,方法不一,多属调饮茶艺,实难作为一类,这里姑且将其单列。



□ 壶杯泡法工夫茶艺



□ 碗杯泡法工夫茶艺



□ 壶盅单杯工夫茶艺



□ 壶盅双杯泡法工夫茶艺

茶艺分类原则第四层次应依据分茶和饮茶茶具来分类。在工夫茶艺中,因使用分茶和饮茶茶具的不同,可分为壶杯泡法工夫茶艺、碗杯泡法工夫茶艺、壶

盅泡法(含单杯和双杯泡法)工夫茶艺、碗盅泡法(含单杯和双杯泡法)工夫茶艺。

工夫茶艺原特指冲泡青茶的茶艺,当代茶艺界又借鉴工夫茶艺的茶具和泡法来冲泡非青茶类的茶,如采用壶泡法工夫茶艺的小壶泡法茶艺(含小壶杯泡法茶艺和小壶盅泡法茶艺),采用盖碗泡法工夫茶艺的碗杯泡法茶艺和碗盅泡法茶艺。



□ 壶盅泡法茶艺



□ 碗盅泡法茶艺

茶艺分类原则第五层次应依据所泡茶类。如壶泡茶艺,又可分为绿茶壶泡茶艺、红茶壶泡茶艺等;盖碗泡茶艺又可分为绿茶盖碗泡茶艺、红茶盖碗泡茶艺、花茶盖碗泡茶艺等;玻璃杯泡茶艺又可分为绿茶玻璃杯泡茶艺、黄茶玻璃杯泡茶艺等。

茶艺分类原则第六层次应依据所泡茶叶。如祁红壶泡茶艺,祁红盖碗泡茶艺,黄山毛峰玻璃杯泡茶艺,西湖龙井玻璃杯泡茶艺,君山银针玻璃杯泡茶艺,蒙顶黄芽玻璃杯泡茶艺等。



□ 黄山毛峰玻璃杯泡茶艺



□ 祁红盖碗泡茶艺

第四节 茶艺编演原则

一、生活性与文化性相统一

茶艺是一门生活艺术,是饮茶生活的艺术化。茶艺不能脱离生活高高在上,远远地供人观看。茶艺要走下舞台,走入家庭,走进日常生活,自然、质朴,还原其生活性。茶艺要走出“表演”,其动作、程式不宜舞台化、戏剧化,更不能矫揉造作、过度夸张,而是要符合生活常识、习惯。

茶艺是一门综合性艺术,其中蕴涵许多文化要素,诸如美学、书画、插花、音乐、服装等。文化性是对生活性的提升,使饮茶从物质生活上升到精神文化层面,从而使茶艺成为中国文化不可缺少的组成部分。

生活性是茶艺的本性,在茶艺编演中不能背离这一点。文化性是茶艺的特性,在茶艺编演中要尽量与相关文化艺术结合,表现出高雅的文化性。



二、科学性与艺术性相统一

科学泡茶(含煮茶)是茶艺的基本要求。茶艺的程式、动作都是围绕着如何泡好一壶茶、一杯(盏、碗)茶而设计的,其合理与否,检验的标准是看最后所泡出茶汤的质量。因此,泡好茶汤是茶艺的基本也是根本要求。科学的茶艺程式、动作是针对某一类茶或是某一种茶而设计的,以能最大限度地发挥茶的品质特性