

中国茶艺

(修订版)



编 著 阮浩耕
王建荣 吴胜天



中国茶文化系列

(修订版)

中国茶艺

编著 阮浩耕 王建荣 吴胜天



山东科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国茶艺 / 阮浩耕, 王建荣, 吴胜天编著. — 济南: 山东科学技术出版社, 2001(2005. 修订版)

(中国茶文化系列)

ISBN 7-5331-3020-0

I. 中... II. ①阮...②王...③吴... III. 茶—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001)第 062983 号

《中国茶文化系列丛书》编委会

主 任: 阮浩耕

副主任: 刘启贵 王建荣

编 委: 阮浩耕 刘启贵 王建荣 吴胜天
徐传宏 骆芃芃 汪国钧

丛书总策划: 陈刚 邵迅

《中国茶艺》编著者

编 著: 阮浩耕 王建荣 吴胜天

绘 画: 王婷婷



只要有一壶茶，
中国人到哪都是快乐的。
——林语堂

前言

“早起开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，茶是中国人日常生活中不可或缺的必需品。“人们或在家里饮茶，或者去茶馆饮茶；有自斟自饮的，也有与人共饮的；开会的时候喝茶，解决纠纷的时候也喝；早餐之前喝，午夜也喝。只要有一壶茶，中国人到哪儿都是快乐的”（林语堂《生活的艺术》）。因此，饮茶又为中国人日常生活增色不少。

古人把茶的煎烹冲点方法和规范，称为“茶道”。唐人陆羽著《茶经》，集唐代及唐前煎茶品茶的大成，“因鸣渐之论广润色之，于是茶道大行，王公朝士无不饮者”（封演《封氏闻见记》）。陆羽之后这千余年，饮茶品茶越来越普及，饮茶之道不断发展创新，其内涵不断丰富和精深。茶道实滥觞于中国，源远流长。

今人把茶的冲泡方法和技艺以“茶艺”总称之。绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶和紧压茶的冲泡，各有讲究；江南、塞北、闽南、潮汕和台湾的方法，各有追求。中国茶艺恰似一个大花园，园里繁花似锦，层出不穷。





目 录

第一篇 唐煮宋点 代有出新

- 2 唐及唐前的煮饮法
- 8 宋代的点茶法
- 15 宋代的斗茶
- 19 宋代的分茶
- 23 元明以来的撮泡法



第二篇 品茶艺术 艺术品茶

- 30 说喝茶
- 31 说择茶
- 36 谈选水
- 43 谈候汤
- 46 说配具
- 52 说冲泡品饮



第三篇 冲泡有序 天趣悉备

- 62 龙井茶的冲泡法
- 68 名优绿茶冲泡法
- 72 乌龙茶的冲泡法
- 86 红茶冲泡法
- 91 普洱茶的冲泡法
- 96 黄、白茶的冲泡法
- 97 花茶冲泡法
- 102 蜀都盛行盖碗茶



第四篇 饮茶习俗 古风犹存

- 108 香喷喷咸津津的熏豆茶



- 109 桃花源里吃擂茶
- 111 青稞糌粑酥油茶
- 113 细作青茶面茶奉嘉宾
- 113 围坐火塘罐罐茶
- 114 渐次循序煮奶茶
- 115 回族的刮碗子茶
- 116 无穷回味三道茶
- 118 滋补强身三炮台
- 118 维吾尔族的茶礼
- 119 长颈铜壶煮砖茶
- 119 羊城早茶饮且食
- 120 解渴最数大碗茶
- 121 布朗族的青竹茶
- 123 傣族爱喝竹筒茶
- 124 采回新茶打油茶
- 124 茶酒相遭龙虎斗
- 125 以茶饷虫制虫茶
- 126 基诺族“凉拌茶”



第五篇 器为茶之父 —— 茶具鉴赏

- 130 荟萃众艺于一身
- 134 兼而用之且饮茶
- 135 类冰类玉助茶韵
- 140 精湛美丽说宋瓷
- 147 富丽浓艳明清瓷
- 154 丰富多彩现代茶具



第一篇

唐煮宋点
代有出新





唐及唐前的煮饮法

从茶的最早发现利用，到如今丰富多彩的各式品茶，有着5000年的漫长历史。茶最初作为药用，后被当作菜食。大约从汉代起茶逐步转为日常饮用，已有2000年了，饮用方式经历了多种变革。自汉至隋唐茶是碾末后，用铤（锅）煮着喝的，并从解渴式的粗放饮法，提升到细煎慢啜式的品饮，以至形成饮茶艺术。宋元间则煮水不煮茶，是用水冲点末茶；明代以后，炒青茶出，改革为全新的撮泡法，并一直沿袭至今。

“樵青竹里为煎茶”，唐诗人谢筵这句诗，描述的就是唐代茶的品饮方式。唐肃宗赐曾官至待诏翰林的张志和奴婢各一，张将其配为夫妻，取名渔童、樵青，并教以“苏兰薪桂，竹里煎茶”。

唐代用来煎茶的茶叶有多种多样，陆羽在《茶经·六之饮》中作了概括：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者，乃斫、乃熬、乃炆、乃舂”。

粗茶，饮时用“斫”法。就是把茶叶连枝带梗砍下来，一起用刀切碎，放在锅里煎煮。这是最粗放的煮饮法。

散茶，饮时用“熬”法。散茶是采摘茶树上的嫩芽新叶，或不经加工，直接放在锅里“熬”，煮汁而饮；



《小雅图》艺术地再现了樵青竹里煎茶的情景。



唐及唐前的煮饮法

中国茶艺

第一篇 唐煮茶点 代有出新

或经炒干，再放在锅里“熬”。前者如陆希声《茗坡》诗中所述：“二月山家谷雨天，半坡芳茗露华鲜。春醒病酒兼消渴，惜取新芽旋摘煎。”这是采下新茶芽，旋即煎饮。刘禹锡在《西山兰若试茶歌》里所说的“山僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌砌下金沙水……新芽连拳半未舒，自摘至煎俄顷余。”这是即

采、即炒、即时煎，采茶至煎茶顷刻间就完成。

末茶，饮时用“炆”法。末茶是把茶叶采摘下来，经过烘烤干燥，碾研成末后煮饮。

饼茶，饮时用“春”法。把茶叶加工制成团饼，是唐代最流行的。饼茶制作要经过采、蒸、捣、拍、焙、穿、封七道工序。煮时把饼茶捣碎成末。

陆羽在《茶经》中所提倡的煎茶，



元赵原《陆羽烹茶图》。此图虽是元人所绘，还是反映了唐代的饮茶习俗。图中一守在炉边的童子，还在煎茶，炉上搁着的是一只茶瓠。



唐及唐前的煮饮法

中国茶艺

第一篇 唐煮宋点 代有出新

用的是饼茶。饼茶煎饮讲究精美，而真正达到精美，必须克服“九难”：一是造难，阴天采摘和夜间焙制，就制造不出好茶；二是鉴别难，口嚼辨味、干嗅香气，不算是会鉴别；三是用器难，沾有腥膻气味的鼎炉釜盂，不能用作煎茶饮；四是用火难，有油烟的柴和沾染了油腥气味的炭，都不宜作炙烤、煎煮茶的燃料；五是择水难，急流和死水都不能作为煮茶用水；六是烤炙难，饼茶烤炙若外熟内生，就是炙法不当；七是碾末难，青绿色的粉末和青白色的茶灰，是碾得不好的茶末；八是烹煮难，操作不熟练和搅动得过快，就煮不出好茶汤；九是饮用难，饮茶要持之以恒，夏天饮，冬天停，纯属解渴，就不能说是饮茶。

唐代是饮饼茶的时代，饼茶煎煮的步骤是先炙茶、再碾末，然后煮水煎茶。具体操作要领如下：

①炙茶。饼茶的含水量一般较叶、片、碎、末茶为高，并在存放过程中又会自然吸收水分。炙烤的目的，是要把饼茶内含的水分烘干，用火逼出茶的香味来。炙茶很有技术，陆羽在《茶经》中告诫：炙烤时不要迎风，火焰飘忽不定，会使冷热不均；还要经常翻动，否则也会“炎凉不

均”；待炙到烤出像虾蟆背那样时方可。唐诗人刘兼《从弟舍人惠茶》有句：“曾求芳茗贡芜词，果沐颁沾味甚



炙茶

奇。龟背起纹轻炙处，云头翻液乍烹时。”这“龟背纹”与陆羽所说的“虾蟆背”是相近似的。炙烤好的饼茶，要趁热用纸袋贮藏好，不让茶的香气散失。

②碾末。炙烤过的饼茶，待冷却后要碾成末。陆羽认为“末之上者，其屑如细末；末之下者，其屑如菱角。”这和他说的煎茶“九难”中所说的“碧粉缥尘，非末也”的要求是一致的，即青绿色的粉末和青白色的茶灰，是碾得



碾茶



唐及唐前的煮饮法

中国茶艺

第一篇 唐煮宋点 代有出新

不好的茶末。但从陕西扶风法门寺出土的宫廷系列茶具中的茶罗看，在陆羽之后，可能对茶末的要求趋向于细。法门寺出土的茶罗约为60目，极为细密，似已近乎宋人点茶时的茶末了。

③煮水。煮茶用的水，以山水为最好，江水次之，井水再次之。煮水用一种大口的锅，称为“铫”。煮茶的燃料最好用木炭，其次用硬柴，沾染了膻腻的和油脂较多的柴薪，以及朽坏的木料都不能用。因为“茶须缓火炙，活火煎”，活火是指炭火之有焰者。水分

中绕圈搅动，使水的沸滚均匀，同时当出现水涡时，就用一种量茶末的小杓叫“则”，量取一定量的茶末，从旋涡中心投下，再加搅动。搅时动作要



第一汤

轻缓，陆羽说“操艰搅遽，非煮也”，就是说动作不熟练或者搅得太急促，都不算是会煮茶。当茶汤出现“势若奔腾溅沫”时，将先前舀出的那瓢水倒进去，使沸水稍冷，停止沸腾，以孕育沫饬。然后把铫从火上拿下来，放在“交床”上。这时，就可以开始向茶碗中酌茶了。

⑤酌茶。舀茶汤倒入碗里，须使



蒸茶

三沸。当开始出现鱼眼般的气泡，微微有声时，为第一沸；边缘像泉涌连珠时，为第二沸；到了似波浪般翻滚奔腾时，为第三沸，此时水气全消，谓之老汤，已不宜煎煮茶用了。

④煎茶。已碾罗好的茶末放到水里煎煮，有一定的程序。当水至一沸时，即加入适量的盐调味；到第二沸时，先舀出一瓢来，随即用竹夹在铫



第二汤



唐及唐前的煮饮法

沫饒均匀。沫饒是茶汤的精华，薄的叫沫，厚的叫饒，细轻的叫汤花。陆羽在《茶经》中形容细轻的汤花“如枣花漂漂然于环池之上，又如回潭曲渚青萍之生，又如晴天爽朗有浮云鳞然”；薄的沫“若绿钱浮于水湄，又如菊英堕于尊俎之中”；厚的饒“则重华累沫，皤皤然若积雪耳”。一般每次煎茶一升，酌分五碗，乘热喝饮。因为茶汤热时“重浊凝其下，精英浮其上”，不然待到茶汤冷了，“精英随气

而竭”，茶的芳香，都随热气散发掉了，饮之索然寡味。

唐代煎茶，是用镬煮，用碗喝。唐佚名《宫乐图》，描摹了宫中奏曲赏乐的情景，也同时留下了当时品茶的情状：在长方形大案中间，有一大茶海，上置一长柄勺，每人面前有一茶碗。看来大茶海是刚煮出锅的茶汤，每人用长柄勺舀出茶汤置碗内，再慢慢品尝。据沈从文先生考证，此画出自晚唐，画中应是宫廷煎茶品茶的再现。



唐·《宫乐图》



唐及唐前的煮饮法

中国茶艺

第一篇 唐煮宋点 代有出新



宋 钱选
《卢仝烹茶图》，图左下一赤脚婢正在煽起活火煮水。图中所绘炉、瓠均似瓷或石为之，很切合唐时实际。



宋代的点茶法

同样是在竹荫下饮茶品茶，唐人诗句中称“煎茶”，宋人吟唱中则为“点茶”。反映出唐宋两代茶的煎烹方法的区别。“蓬山点茶竹荫里”，出自张耒与晁补之的《直庐联句》中。

在叙述茶的历史时有一种说法：“茶兴于唐，盛于宋”。从茶的整个发现利用历史而言，中国茶之兴起应早在唐之前；从茶的品饮发展，即提倡茶的细煎慢啜，形成饮茶艺术来说，可以说是从唐始，而到了宋代，进入盛极难继的繁荣时期。宋末蔡绦在《铁围山丛谈》中说：“茶之尚，盖自唐人始，至本朝为盛，而本朝又至祐

陵（即宋徽宗赵佶）时益穷极新出，而无以加矣。”宋徽宗在《大观茶论》中也说：“近岁以来，采择之精，制作之工，品第之胜，烹点之妙，莫不咸造其极。”

宋代的茶叶分两大类。一类是团饼茶，又因茶经蒸压成一片片的，故又称片茶；再因茶表面涂有一层腊而又叫腊面茶或腊茶。另一类是散茶，是未经蒸压的，采摘芽叶后经干燥而成，又称草茶。欧阳修说：“腊茶出于剑建，草茶盛于两浙”。宋代时尚片茶，点茶用的也是片茶。

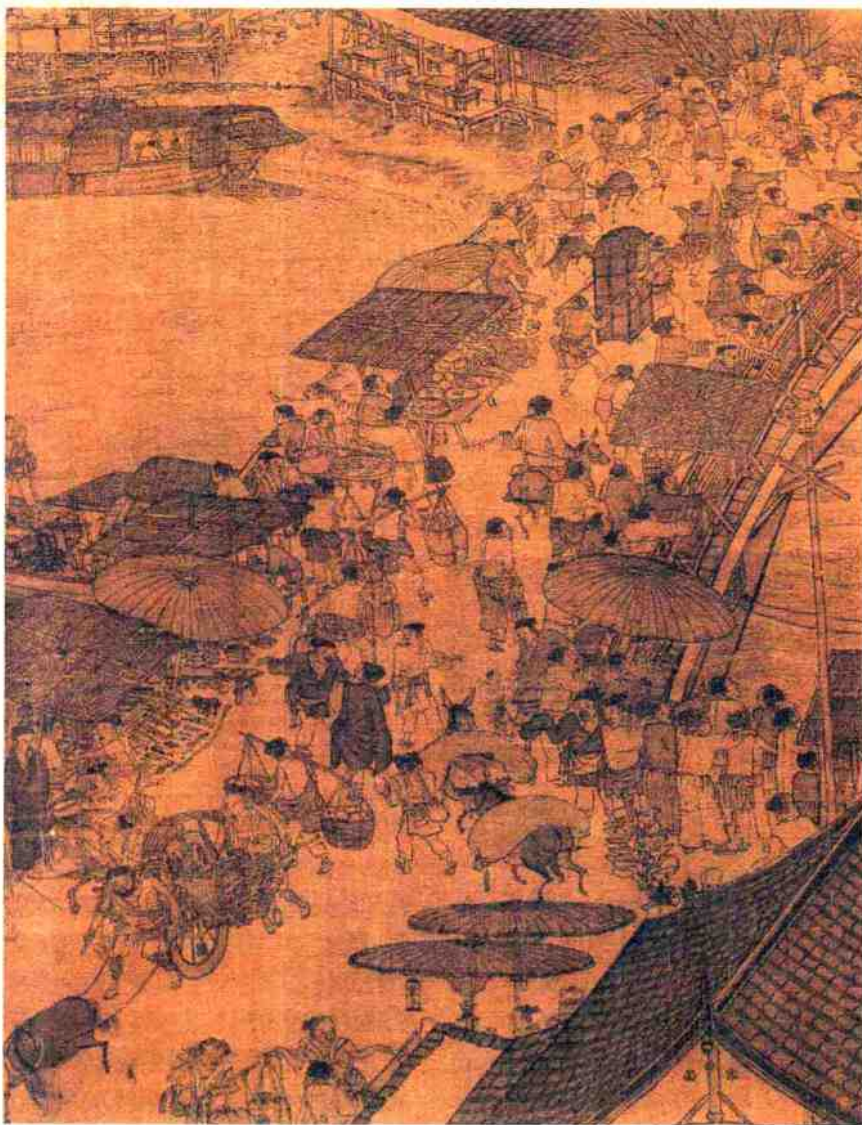




宋代的点茶法

中国茶艺

第一篇 唐煮宋点 代有出新



宋·张择端《清明上河图》