

ZHONG HUA CHA YI XUE

中华茶艺学

「台湾」范增平 著



茶

台海出版社

中华茶艺学

「台湾」范增平 著

台海出版社

中华茶艺学

[台湾]范增平 著

台海出版社

图书在版编目(CIP)数据

中华茶艺学/[台湾]范增平著. -北京:台海出版社,2000.5

ISBN 7-80141-130-7

I. 中… II. [台]范… III. 茶-文化-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 60503 号

书 名 中华茶艺学

著 者 [台湾]范增平

责任编辑 梁因 吕莺

装帧设计 李呈修 王健

印 刷 北京市平谷县大北印刷厂印刷

开 本 1/32 印张 7.25

印 数 1—8000 册 字数 180 千字

版 次 2000 年 8 月第 1 版 2000 年 8 月第 1 次印刷

台海出版社(北京景山东街 20 号 邮政编码 100009 电话 010-84045801)

定 价: 25.00 元

版权所有 违者必究

凡我社图书,如有印装质量问题,请与我社发行部联系调换。



完整的茶会

三段十八步

第一步 丝竹和鸣

准备茶具、挂画、点香、演奏音乐、等待嘉宾。



第二步 恭迎嘉宾

迎宾入座，打开煮水器，将煮水器的开关按到“开”的部分，以左手将叩在品茗杯中的闻香杯翻转，与品茗杯并列于杯托上，闻香杯在主人左边。

第三步 临泉松风

静待水沸（此时煮水器中的水已经微滚，发出鸣声）。



第四步 孟臣温暖

温壶。将煮沸的水倒入壶中，将壶烫热后，随即将壶中的水倒弃到水方中。



第五步 精品鉴赏

赏茶。用茶则盛茶叶，请客人观赏。



第六步 佳茗入宫

茶叶置壶中。茶叶用量，要斟酌茶叶的紧结程度，约放壶中的 $\frac{1}{3}$ 到 $\frac{1}{2}$ 。



第七步 润泽香茗

温润泡。将热水注入壶中，不要停留，立即倒入茶海中。



第八步 荷塘飘香

温润泡的茶水，在茶海中散发着淡淡的清香。



第九步 旋律高雅

泡茶冲水。冲水时，手微微将壶提起，缓缓以向内的方向画圆圈，注水。



第十步 沐淋瓯杯

温杯。主人将茶海中的湿润泡茶水，平均倒入闻香杯中，客人将自己闻香杯中的茶水用左手倒入品茗杯中，再以右手将品茗杯中的茶水倒入水方中。



第十一步 茶熟香温

斟茶。第一泡茶的浸泡时间约为45秒。而后把茶汤斟入茶海中。



第十二步 茶海慈航

分茶入杯。主人将茶海中的茶，平均斟入每个客人的闻香杯中。



第十三步 热汤过桥

将闻香杯中的茶汤斟入品茗杯。客人用左手将闻香杯中的茶汤斟入品茗杯中。



第十四步 杯里观色

观赏汤色。欣赏品茗杯中茶汤的颜色深浅、变化。



第十五步 幽谷芬芳

闻香。左手持净空的闻香杯，闻其杯底香。



第十六步 听味品趣

品茶。左手放下闻香杯，右手举起品茗杯，啜下一小口茶。



第十七步 品味再三

一杯茶分三口以上慢慢细品，饮尽杯中茶。



第十八步 和敬清寂

饮尽杯中茶后，静坐回味，品趣无穷。

注：三段内容详见书中。

内 容 简 介

本书是茶艺发展史上第一本对茶艺下定义，立界说，提出茶艺理论和实践经验的参考书。

主要内容中，茶艺的基本认识，为什么学茶艺等，有精辟的解说，尤其在建立茶艺学部分，更令人耳目一新。中国各民族的饮茶习俗、世界各国饮茶习俗和台湾茶俗等章节，让茶艺和民俗研究者得到许多启示和联想。认识茶艺馆和茶馆等章节中披露了真正的历史事实。

茶文学是目前较少学者论述的课题，茶与宗教的关系、日本茶道的形成和发展，是茶艺学者和工作者的必须了解的部分。为什么要喝茶又吃茶、茶宴与茶食，也是茶艺的内容之一，不能不有所认识。

至于茶艺的形式，品茗环境的设计，完整茶会的三段十八步，则是茶艺学的主要重点，这些理论都是建基在作者20多年来研究、思考以及教学、实践所得到的宝贵经验和智慧结晶之上，突破了茶艺发展所面临的困境，并为建立茶艺学的理论建设提出较正确的方向。

作者曾应邀前往日本、韩国、星、马、大陆、港、澳等地讲学，开班授徒，接受全国性或地方性电视、广播、报纸、杂志等专访，不计其数，并数次担任国际茶文化学术研讨会的论文报告人兼主持人。20多年来，专业从事茶文化的研究发展工作不遗余力。著有《台湾茶文化论》、《台湾茶业发展史》、《茶

ZUK6/17

文化的传播及其社会影响》、《喝杯好茶》、《茶艺学》、《生活茶叶学》等书。

因此，本书可作为一般读者自修求知的书本，也可作为茶艺专业教学的教科书。

祝愿《中华茶艺学》出版

范增平先生是我的老朋友。我初次见到他是 1993 年的冬天，在北京长安街上的民族饭店。但是，我知道他的名字却是在那以前，大约有 3 年多的时间了。那时，我正在日本留学。一天，我从电视上得知，有位留着络腮胡子的范先生，常往来于中国大陆和台湾以及日本、韩国之间，积极宣传中国的茶文化。那段时间，我正醉心于日本茶道，同时，为中国茶文化的失传而感到沮丧。范先生的突然出现，对我的茶文化研究带来了不小的震动，也使我增添了新的希望和勇气。

1993 年秋，我回到北京，茶界同仁告诉我，一定要结识这位范先生。记得我第一次去拜访他时，只见他穿着一件白色的盘扣中式上衣，袖子很长，没过了他的手腕，唇边布满了略带卷曲的浓密的黑胡子，额头很宽，鼻梁上架着一副银丝眼镜，样子看上去很神秘，令我无法去猜想他的年龄。他侃侃而谈，话题从始至终不离开茶。他用他独自设计的红泥茶具，不停地添汤、斟茶、劝茶，那揉得圆圆的冻顶乌龙，塑得小小的闻香杯、品茗杯，以及那块写着“和、敬、俭、洁”四个字的茶巾，使我以及当时每一个见到它们的北京人都感到那么新鲜，那么触不可及。据说，范先生无论与谁见面都少不了用他那一套茶具来为其泡茶并进行解说，他是在利用一切可能的机会宣传中国的茶文化。

如今，8年的时间过去了，现在在北京已有100多家茶艺馆，现在人们再听到“关公巡城，韩信点兵”之类的解说词，已没有人觉得新奇了。可谁能说，这燎原之火与点火人锲而不舍的努力无关呢。

今天，范先生将其献身20多年的中国茶文化的实践经验与研究成果汇集成册，并取名《中华茶艺学》，这是中国茶文化的一件幸事。将中国茶文化梳理为茶艺学，可以说是范先生的首创。关于茶艺这一概念的形成及界定的过程，也许有些茶友尚不熟悉，我想在此啰嗦几句。

1981年，台湾人为避开日本“茶道”的锋芒，提出了中国“茶艺”这一概念。其后大陆茶文化界也开始沿用。但是，关于茶艺的界定，一直是一个大难题。一种意见认为应专指泡茶时的技法及艺术氛围，另一种意见则认为应包括从采茶、制茶、泡茶、赏具乃至茶诗、茶画等有关茶的所有茶事活动。到底是狭义一些好呢，还是广义一些好呢。若选前者，会让人觉得其内容有些单调，不如日本茶道那么内容丰富；然而，如果从后者，又会让人觉得中国茶文化仍停留在日常生活文化的范畴，艺术性不高，没有日本茶道那么高雅。总之，在我们考虑中国茶文化的定位时，总是有意无意地顾虑到与日本茶道的关系。

在我对范先生之学说表示赞同与否之前，我想先谈一谈中日两国茶文化发展史上的不同。

中国茶文化是一个原生的，自然生成的文化。她拥有茶树的原产地，她依照古代中国人的宇宙观、养生学、本草学等各种学科、观点的遴选标准，从茂密的原始森林中走出来，登上了中国饮料之王的宝座。尔后，她又被神仙道士们当作仙药，被文人墨客们蒙上了一层诗的色彩。再经陆羽作《茶经》，宋徽

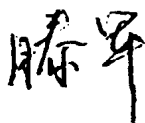
宗作《大观茶论》，朱权作《茶谱》，许次纾作《茶疏》才一步步地涉足于文化艺术的领域。因此，中国茶文化有着极其深厚的强大的物质文化背景。如果以公元780年陆羽《茶经》为界的话，在中国茶的药用时代至少有3000年的历史，而作为饮料的时代则只有1200年。将茶用于解渴健身者数以亿万计，而与渴否无关，将其作为一种单纯的艺术享受而饮茶者，则寥寥无几。所以说，中国茶文化所涉及的领域可涵盖古生物学、地质学、植物学、贸易学、中医学、本草学、民族学、历史学、宗教学、文学、美学……等等。而其中属实学的占绝大多数，属于艺术类的则为少数。精彩的部分在前者的范畴，而后者的内容则显得薄弱。这就令我们在界定中国茶文化的概念时，不得不将其范畴画得大一点。

而日本茶道的情况则不同了。日本没有原生茶，茶和饮茶文化都是于公元8世纪时从中国传入日本的。并且她不是作为药，也不是作为单纯的饮料传入日本的，而是作为一种高雅的大唐文化，由在唐朝留学的日本僧人东传的。在茶传入日本以后近400年的时间里，也就是从公元8~11世纪末叶，茶一直只被天皇、贵族、高僧等当作阳春白雪之物赏玩。直至12世纪开始，才有一些民间的茶园出现，但也只供奉处于统治地位的武士阶层。大约到了公元15~16世纪，在禅宗、武士文化、日本固有文化的融合之下，才诞生了日本民族文化的经典——日本茶道。而日本的一般民众饮上茶则更是18世纪的事了，即日本江户时代的中期。由此可见，诞生于400年前，并一直遵循沿袭400年前的那种模式的日本茶道，是与日常的生产、生活文化基本隔绝的纯艺术，与中国的茶文化情况大不相同。

台湾茶界的有识之士，早已意识到中日两国茶文化生成、

发展情况的差别，提出中国茶艺之说，是有道理的。目前，大陆茶界虽有重提“茶道”之论，但其前提应是对“茶道”二字与日本茶道有不同的诠释。

范先生此次将“茶艺”立为“学”，恐怕是为了加强中国茶文化的理论建设，将中国茶文化中属于艺术领域的那部分内容单独提炼出来以提醒世人的注意，也是为当前如雨后春笋般成长起来的各种茶艺学习班加油鼓劲，并提供一部有据可寻的文字教本。这对于蓬勃发展的中国茶文化事业，无疑是一大推动力。作为茶友，我衷心地祝愿台海出版社出版的《中华茶艺学》能获得巨大的成功，并能获得千千万万读者的爱戴。希望通过此书，能给范先生和我本人带来更多更多的朋友，并以此良好的祝愿为序。

A handwritten signature in black ink, consisting of two characters: '滕' (Teng) and '军' (Jun). The style is cursive and expressive.

2000年5月于北京大学

《中华茶艺学》在大陆出版自序

十多年来，无数次的奔波于海峡两岸，万里间关的跋涉在广袤河山，一路走来，尝尽心酸与艰苦，所以动心忍性茹苦如饴，为的就是弘扬中华茶艺，藉此炎黄子孙的共同嗜好，来缩短两岸人民心灵的距离。

茶是和平的饮品，是中国人的国饮，茶艺体现出中国人的生活文化。中国人从吃茶、喝茶、饮茶发展到品茶；从粗犷的、随兴的痛饮，发展到有规律、具礼仪形式的品饮，这一段漫长的艺术化路程，走了数千年，这样的茶，它不仅是艺，也是道，并且形成了艺道的哲学。

1989年，本人首次在大陆提出“两岸品茗，一味同心”得到广大民众的回响。近年来兴起的茶艺，正逐渐的普及到广大人民的家庭中，而呈现在社会的是雨后春笋般兴起的“茶艺馆”。而今，无论宜兴砂壶或台湾瓷碗，已被普遍使用，或泡台湾乌龙，或冲西湖龙井，已是家家日常生活的一部分。两岸人民本是文化同根，忧乐同源，苦甘共尝的骨肉同胞，没有理由别具居心。

目前，中华茶艺的发展已具雏型，全国第一所经政府批准的茶艺专业教育已在北京设立，茶艺班的学生应邀前往欧洲交流表演，深受好评；在各级领导的关怀和重视下，茶艺行业已经政府正式认可；茶艺师的工种已经确定，认证考试也已建立

完成，茶艺这个行业的发展是在规范的轨道上朝着正确而美好的方向前进。

在茶艺前进和发展的过程中，需要有既专业又通俗的教科书，而市面坊间，虽然也陈列了不少有关茶艺或茶文化的书籍，然，若非街谭巷议不实之言，即是郭公夏五疑信相参之文，负责认真著作者少。因此，乃将 20 多年来探索所得，编写成《中华茶艺学》，希望藉着本书的出版将茶艺发展成一套既有体系，又能深入浅出的《茶文化丛书系列》。

衷心希望《中华茶艺学》的出版，能为茶艺工作者，茶文化的研究者和想提高生活品质、享受休闲生活的人们，提供参考和指引的作用。

至今，本书若能作为国家级正式茶艺师认证考试的主要参考书，本人除深感荣幸，更觉责任重大，必将继续努力，矢志完善茶艺体系的学术理论和实际操作的程序步骤。

本书撰写过程中，得到北京市外事职高迟铭校长的诸多鼓励，以及周本男老师、郑春英老师、李靖老师、查娜小姐的辛勤协助，青年摄影家卢祎祺的协助拍照，经学大师、台湾“中央研究院”中国文哲所林庆彰博士的指教，以及日本神户大学文化学博士也是茶道专家的北京大学教授滕军女士惠赐序文，申致感谢，对全国各地的领导和朋友多年来的支持与指教，深深铭感在心！台海出版社积极认真的出版，在此一并致谢。

范增平

2000 年 5 月 26 日于台北十万轩茶屋

目 录

第一章 茶艺的基本认识/ [1]

- 一、台湾创立茶艺/ [1]
- 二、中华茶艺协会成立/ [2]
- 三、茶艺首次在大陆出现/ [3]
- 四、茶艺的界说/ [4]
- 五、茶艺的内容/ [5]
- 六、茶艺学的建立/ [7]

第二章 为什么学茶艺/ [9]

- 一、茶艺活动领悟人生哲学/ [9]
- 二、茶人的人生观/ [10]
- 三、茶是生活艺术/ [10]
- 四、学习茶艺的目的/ [11]
 - (一) 净化心灵
 - (二) 美化人生

(三) 善化社会

(四) 文化世界

第三章 认识茶艺馆和茶馆/ [14]

一、茶艺馆的出现/ [14]

二、茶艺馆正式成为岛内
新的行业/ [15]

三、港澳及东南亚茶艺馆/ [16]

四、中国大陆茶艺馆 [17]

五、现代茶艺馆与旧茶馆
的区别/ [18]

六、茶艺馆的类型/ (19)

(一) 庭院式茶艺馆

(二) 厅堂式茶艺馆

(三) 乡土式茶艺馆

(四) 唐式茶艺馆

(五) 综合式茶艺馆

七、茶艺馆经营内容/ [21]

(一) 文化型

(二) 商业型

(三) 混合型

(四) 自我肯定型

(五) 一窝蜂型

八、回顾早期茶馆/ [22]