

第一辑
2009.12

Quintessence of Chinese Culture

中国国粹



法国普瓦提埃大学孔子学院
参与策划

特别关注

- 全球化时代的中国国粹
- 中国饮茶方式的两大体系及其历史走向
- 试论中国茶文化与中国国粹
- 非物质文化遗产学：一门新学的崛起
- 景德镇传统制瓷工艺
- 法国汉语教学史回顾

《中国国粹》第一辑

编委会主任 陈 政

编委会执行主任 余 悦

编委会委员 叶 涛 高丙中 朝戈金 叶舒宪
刘勇强 陈勤建 苑 利 王 河
施由明 胡长春 陈梦雯 郭宇冈

主 编 余 悦

副 主 编 陈梦雯

特约编辑 王立霞 王俊玮
责任编辑 萧 亮 刘 芳
装帧设计 先锋设计+周 晨

序言英译 席越鸣
目录英译 邝筱倩
英文校对 廖 静

主 办

中国民俗学会茶艺研究专业委员会
法国普瓦提埃大学孔子学院
江西省社会科学院中国茶文化重点学科组
江西省中国民俗文化研究中心
江西省民俗与文化遗产学会（筹）
江西美术出版社

本书由江西美术出版社出版。未经出版者书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书的任何部分。

版权所有，侵权必究

本书法律顾问：江西中戈律师事务所 张戈律师

图书在版编目(CIP)数据

中国国粹. 第1辑/余悦主编. —南昌: 江西美术出版社,
2009.11 ISBN 978-7-5480-0001-3
I. 中... II. 余... III. 传统文化—中国—丛书 IV. G12-55

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 212248 号

江西美术出版社出版发行

(南昌市子安路 66 号)

网址: www.jxfinearts.com

邮箱: jxms@jxpp.com

邮编: 330025 电话: 0791-6566132

经销: 全国新华书店

印刷: 江西华奥印务有限责任公司

开本: 889 × 1194 1/16

印张: 14.75 印数: 1500

2009 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-5480-0001-3

定价: 38.00 元

序

全球化时代的中国国粹

“秋宵月色胜春宵，万里天涯静寂寥。”

在迎接共和国 60 周年大庆的日子里，在夏末秋初的夜深人静的时刻，我们终于编定《中国国粹》第一辑，向读者献上心血与智慧凝聚而成的学术成果。

书名采用《中国国粹》，自然使人想起清末民初之际，刘师培、章太炎发行《国粹学报》，许地山有《国粹与国学》。这里的“粹”为精粹之意，“国粹”与“国故”相近，指中国之旧学，中国之文献。我们使用《中国国粹》，无疑是一种历史的承继，却并非原义的等同。我们所说的“中国国粹”：

——是中国大地上 5000 年来所创造的文明和文化的综合与传递；

——是包括汉族在内的中华 56 个民族所创造、发明和发现的文化遗产；

——是华夏文明传播到世界各地与世界各国传入中国并被接受和融入文化体系的成果；

——是包括所谓“精英文化”、“上层文化”和“草根文化”、“下层文化”在内的文化整体构架；

——是包括在祖国大地繁衍和生息的子孙与散布在五洲四洋华夏儿女的创造。

我们的“中国国粹”，实在是一种大“国粹”的概念，既包括时间的久远，也包括空间的广阔。而且，所谓“精粹”，并非仅仅以当代人的思维为评判标准，也力图以历史的眼光来洞察先辈们的考量。

正是本着这样的理念与追求，正是本着这样的构想与探索，《中国国粹》将是一个开放、自由的平台，研究与介绍中国传统文化和文化遗产的方方面面。

当然，作为一套丛书，其胸襟可以博大，其眼界可以宽广，但其容量毕竟有所限制，其内容必然有所取舍。所以，在栏目的设置上，我们保持相应的稳定，但也有滚动；在稿件的采纳

上，每辑有主打又尽力多姿多彩。

如今，“全球化时代”已经成为世界的共识。经济全球化，是无法回避的现实。地球上任何角落的信息，可能引发世界的震荡。在经济全球化的同时，文化多元化也照样成为世界的焦点之一。在多元文化的系列中，中华文化是其中重要的“一元”。而这“一元”的根脉与流向，就是“中国国粹”。因此，研究中国国粹，探讨中国国粹，介绍中国国粹，了解中国国粹，是当今世界文化的题中应有之义。

在全球化时代的坐标中，向世界介绍中国文化的普及性读物屡有出现，向世界学术界推出中国成果的做法也在受到关注。考察各种出版物，把中国国粹的研究与介绍融为一体的，面向国内和面向世界融为一体的，面向社会各界特别是为世界孔子学院服务的学术与普及兼具的丛书，目前似乎还没有出现。我们尝试着走出第一步，我们期望着成为开拓者。

随着全球化时代的步伐越来越急迫，随着世界各地人士学习汉语的热情越来越高涨，孔子学院——以中国古代最杰出的思想家和教育家名字命名的教育机构，目前在这个世界上已经有250多所，这一数目正在不断被刷新。教授汉语，是孔子学院的初衷与本职。不过，学习汉语的人士，借助这一语言工具，希望更多地了解中国和中国文化，也是一种必然的趋势。《中国国粹》的编撰出版，正是一种适逢其时的举措。

《中国国粹》的特色和追求是：

把学术研究成果的推介与学术知识的普及结合起来；

把典籍文化的研究与民间文化的探讨结合起来；

把理论的探讨与田野的考察有机地结合起来；

把综合学科、交叉学科、边缘学科与跨学科的内容结合起来。

总之，《中国国粹》所企望达到的是：

学术高端——以高质量的学术论文为主，辅以提升型的

学术普及，尽力推介中外学者关于中国国粹研究最高水平的最新成果；

目光高瞻——突出介绍中国传统文化的核心价值，表达中国学者的自信与自省；

志向高远——努力展现中国国粹的辉煌与魅力，并使之成为推动世界文化进步的一种重要力量。

这些特点和追求，是否符合读者的意愿，我们等待着意见的反馈，也会及时进行调整和改进。

全球化时代，是一个飞速发展的时代，也是一个充满着矛盾与问题的时代。中国国粹虽然是庞杂的体系，但其最有价值和核心的，是“天人合一”、“人我合一”和“身心合一”。这些观念，对于解决“人与自然”、“人与社会”的矛盾，调节自我身心的矛盾，无疑是有积极意义的思想资源。研究和探讨中国国粹的价值与核心，是《中国国粹》的历史使命与社会责任。

当然，《中国国粹》的编撰出版，并非对传统的守成，而是进行现代诠释，创造适应现代社会需要的新理论。中国古代伟大的史学家司马迁所说：“居今之世，志古之道，所以自镜者，未必尽同”，正是至理名言。

◆ 传承学术，创新理论，《中国国粹》将坚定不移；

求真务实，自由对话，《中国国粹》将坚持不懈。

“声如千骑疾，气卷万山来”。

我们深信：中国国粹并非是易衰花红，而是永远充满青春活力和磅礴气势！《中国国粹》并非陈词滥调，而是不断尽力推陈出新和艳若霜花！

《中国国粹》编辑部

Preface

Quintessence of Chinese Culture in Globalization Era

"Excel spring,
gentle and slim, moonlight from the arc,
Quietly and lonely, the world sank in the dark."

China's 60th celebration is around the corner. The summer had quietly glided away. In such circumstances, we finally finished the first edition of *Quintessence of Chinese Culture* with painstaking effort and wisdom, present readers with our latest achievement.

The title *Quintessence of Chinese Culture* naturally reminds people of *Chinese Quintessence Journal* by Cheung Taiyan, Liu Shipai and *Chinese Quintessence and Civilization* by Syu Dishan at the end of Qing. "Cui" means "quintessence", thus "GuoCui", approximate to "Guo Gu", implicating the Chinese ancient culture and literature. We adopt *Quintessence of Chinese Culture* as our title in want of carrying forward the culture rather than solely being a successor of previous tradition. "Guo Cui" is

——A combination and heritage of Chinese civilization and culture over the past five thousand years.

——The culture relics created, invented and discovered by 56 nationalities including Han.

——The gain attained via mutual interaction between China other parts of the world and finally be accepted and integrated into Chinese culture system.

——The culture framework included "elite culture" "upper level culture" "grassroots culture" and "low rung culture".

——The creation made by offspring born and grown on mainland as well as Chinese people in other side of the world..

"*Quintessence of Chinese Culture*" is, indeed, involved

in a huge concept, covering remoteness of time and breath of space. Moreover, the so-called "quintessence" is not confined to contemporary thinking but try to contemplate our ancestors' thoughts with long-term sight.

Based on such believes and pursuits, blueprint and probation, *Quintessence of Chinese Culture* will research and introduce all respects of Chinese traditional culture and culture relics as an open and unstrained platform.

Certainly, as a journal, the connotation should be profound, the outlook should be erudite, but the capacity should be restricted. So trade-off is unavoidable when we edit articles. We kept relatively high stabilization in the establishment of columns but reserve margin to change. There is a chief theme in every edit but varies in minor ideas.

Global era has been a wordwild catchword. The globalization of economy is unavoidably. A globe chain reaction will be caused by economic vibrating in any corner in the world. Keep cultural diversity is as important as the globalization of economy. Chinese culture is an indispensable branch within multicultural system of the world. So research, probation, introduction and understanding of Chinese quintessence are a necessary intension in world culture.

Nowadays, in global era, there emerged many books aimed at popularizing Chinese culture, and the conduct of opening Chinese academic achievement before the world's eyes are paid close attention to. There seems no international journal combine research with introduction of Chinese quintessence which aims for serving Confucius institution and for various ranges of people. We try to be the

first man to eat crab.

With the upsurge booming of learning Chinese, Confucius institution— an institution named after china’ s most outstanding philosopher and educator— has been established more than 250 around the world. Chinese-teaching is the original intention and duty of Confucius institution. It is also an inevitable tendency to seek deep into china and Chinese culture. The publication of *Quintessence of Chinese Culture* comes just at the right time.

The features and pursuits of *Quintessence of Chinese Culture* are:

Combine promotion with generalization of latest academic achievements,

Combine research of classic books with probation of folk culture.

Combine theory and practice,

Combine study of multidiscipline, interdiscipline, interdisciplinary subject and interdisciplinary.

What *Quintessence of Chinese Culture* want to attain are:

Advanced academy—put priority on high-quality academic articles assist with academic generalization, reveal the latest achievement made by Chinese and foreign scholars about Chinese quintessence.

Foresighted view—highlight the core value of Chinese traditional culture, express the confidence and introspection of Chinese scholars.

Ambitious plan—display glorification and glamour of Chinese quintessence and make it a propellant to world culture.

We look forward to feedbacks if these features and pursuits fit their wills as to make adjustment and improvement

in time.

Global era develops fast with great contradiction and problems. The core value of “*Quintessence of Chinese Culture*” is “harmony between man and nature” ultra-ego harmony” and “harmony between body and spirit”—despite its multifarious and disordered system. These concepts, undoubtedly, are positive spiritual sources to solve contradicts of “human and nature” “human and society” and self contradicts. It is *Quintessence of Chinese Culture*’s commission and duty to probe into core values of Chinese quintessence.

The publication of *Quintessence of Chinese culture* absolutely not preaches old traditions but create new theories to adapt social uses. Si Maqian, one of Chinese great historian once said that “survive in the current, thrive on the ancient, let the past be our guide, but blaze a new way” which can acutely annotate this. *Chinese Quintessence* will assist on inheriting learning and updating theory, *Quintessence of Chinese Culture* will persist in pursuing practices and communication freely.

“The sound gallops fastly like thousands of cavalry, the gas comes and sweeps every mountains. ”

We firmly believe that *Quintessence of Chinese Culture* can definitely keep vigor than decline away. *Chinese Quintessence* will strive to create rather than reassert cliched.

Editorial officen of *Quintessence of Chinese Culture*

《中国国粹》编辑部 / 全球化时代的中国国粹——序

| 特别关注 |

- 余悦 / 中国饮茶方式的两大体系及其历史走向 / 1
施由明 / 试论中国茶文化与中国国粹 / 12
王 河 / 宋代江西的名茶与饮茶文化 / 20
胡长春 / 略述道教与中国茶文化的渊源 / 28
王俊晔 / 中国茶文化的生态主义蕴涵及其现实意义 / 35
王立霞 / 唐代茶商的类型及其市场角色 / 40
周春兰 彭 勃 / “评茗论茶”看“红楼”人
——论《红楼梦》中的茶事描写对人物塑造的作用 / 44

| 国粹论衡 |

- 王玉德 王 锐 / 试论近代国粹热与法家热 / 52
李国强 / 现代中国学术史上的双峰竞秀
——陈寅恪与胡先骕的多彩人生及其启示 / 63
冯文开 / 20 世纪《诗经》西周史诗问题的论争与反思 / 70
赖功欧 / 论唐君毅道德理想主义的思想特质 / 81
虞文霞 / 疏影横拖水墨痕
——扬无咎与他的“江西墨梅”画派 / 88
曾 磊 余 风 / 唐代题画诗的艺术创作观
——“意”、“笔”之辩 / 94
方国根 / 文化自觉与学术创新
——“中国哲学范畴与和合学研究”研习营会议综述 / 105

| 国粹图鉴 |

- 白 明 / 景德镇传统制瓷工艺（上） / 119

| 民间遗产 |

- 高丙中 / 文化自觉与国外民族志 / 109

- 苑利 / 非物质文化遗产学：一门新学的兴起 / 113
- 王向阳 李亚伟 / 中国传统民居中的门文化 / 116
- 熊晓辉 / 湘西土家族傩戏略考 / 135
- 王莉莎 / “西关小姐”服饰变迁与近代岭南女性新形象 / 142
- 辛灵美 / 聊城韩氏龙文剪纸 / 148
- 顾军 / 北京市非物质文化遗产生存状况的调查与分析 / 154
- 申小红 / 现代城市建设中的文物保护
——广东佛山祖庙东华里片区改造与保护问题的思考 / 161

| 汉语文化 |

- (法) 白乐桑 / 法国汉语教学史回顾 / 166
- 陈云君 / 中国文字学漫谈 / 170
- 黎传绪 / 新解“相”字的本义及其词义演变 / 180

| 重读经典 |

- 张泽冰 黎清等 / 读经阅典，求知问学
——《文心雕龙》研读 / 184

| 田野报告 |

- 龚建华 / 时空设置的现代性转向
——云南省怒江州傈僳族“阔时节”调查与分析 / 197
- 林晓平 温小兴 / 传统与变迁：石城“横江重纸”生产调查 / 206
- 卢鹏 / 民俗在现代旅游中的经济诉求功能
——以可邑、双凤、箐口、迤萨四个村镇民俗开发为例 / 213

| 学术讲堂 |

- 陈勤建 / 略论国家名录民间传说的风物保护 / 219

| 主编碎语 |

- 余悦 / 国粹的重新认识与学术的个性追求 / 224

Contents

Quintessence of Chinese Culture in Globalization Era—Preface

. Editorial Office of Quintessence of Chinese Culture

Special Focus

1/ *Two Major Systems and Historic Trend of Chinese Tea Drinking Ways* Yu Yue

12/ *On Chinese Tea Culture and Quintessence of Chinese Culture* Shi Youming

20/ *Famous Tea and Tea Culture in Jiangxi Province in Song Dynasty* Wang He

28/ *Brief Discussion on History of Taoism and Chinese Tea Culture* Hu Changchun

35/ *Ecological Implications and Its Practical Meaning of Chinese Tea Culture* Wang Junwei

40/ *Styles of Businessmans and Their Roles in the Tea Market in Tang Dynasty* Wang Lixia

44/ *On Characters of A Dream of Red Mansions in Tea Tasting—Function of Tea Life in A Dream of Red Mansions on Character Creation* Zhou Chunlan, Peng Bo

Comments on Quintessence of Chinese Culture

52/ *On Crazes for Modern Quintessence of Chinese Culture and Legalism* Wang Yude, Wang Rui

63/ *Two Giants in China’s Modern Academic History—Chen Yinke’s and HuXiansu’s Colorful Lives and Their Enlightenments* Li Guoqiang

70/ *Debates and Reflections on Epics of Western Zhou Dynasty in Book of Poetry of 20th Century* Feng Weikai

81/ *On Tang Junyi’s Moral Idealist Speciality* Lai Gong’ ou

88/ *On Chinese Wash Paintings – Yang Wujiu and His Jiangxi Ink Plum School* Yu Wenxia

94/ *Artistic Creation Views of Painting Poems in Tang Dynasty* Zeng Lei, Yu Feng

105/ *Cultural Consciousness and Academic Innovation—an Overview of Chinese Philosophical Category and — Harmony Theory Research Camp* Fang Guogen

Illustration of Quintessence of Chinese Culture

119/ *Traditional Crafts of Porcelain Making in Jingdezhen (Part 1)* Bai Ming

Folk Cultural Heritage

109/ *Cultural Consciousness and Overseas Ethnography* Gao Bingzhong

113/ *Intangible Cultural Heritages; Rising of a New Learning* Yuan Li

116/ *Door Culture in Chinese Traditional Architectures of Residence* Wang Xiangyang, Li Yawei

135/ *Brief Study on Tujia Nationality’s Nuo Opera in West Hunan* Xiong Xiaohui

142/ *Dress Changes of Xiguan Ladies and Modern Ninglan Female Images* _____ Wang Lisha

148/ *Han’ s Paper-cut in Liaocheng* Xin Lingmei

154/ *Surveys and Analysis on Survival Conditions of Intangible Cultural Heritages in Beijing* Gu Jun

161/ *On Cultural Relic Protection in Modern City Development—Thinking on Reconstruction and Protection of the Ancestral Temple to Donghuali Area in Foshan, Guangdong* Shen Xiaohong

Chinese Culture

166/ *Review on Chinese Teaching in France* Joël Bellassen

170/ *On Chinese Grammatology* Chen Yunjun

180/ *New Explanation of Literal Meaning of Chinese Character “xiang” and Its Semantic Change* Li Chuanxu

Classics Re-reading

184/ *Classics Reading: Wenxin Diaolong (the Literary Mind and the Carving of Dragons)*

Fieldwork Report

197/ *Time-space Modernity-oriented Changes—Surveys and Analysis of Broad Season in Nujiang Lisu Nationality . . . Gong Jianhua*
Autonomous Prefecture of Yunnan

206/ *Tradition and Change: Production Investigation on Paper Industry in Shicheng County,Jiangxi Province*
. Lin Xiaoping, Wen Xiaoxing

213/ *Economic Claim of Folk Customs in Modern Tourism-taking the folkloric development in 4 towns like Keyi, Shuangfeng, Qingkou and Yisa for examples* Lu Peng

Academic Forum

219/ *On Protection of Sceneries in Folklores of Country List* Chen Qinjian

Chief Editor’ s Words

224/ *Recognition of Quintessence and Personal Pursuit for Academics* Yu Yue

[编者按]

茶被视为中国的国饮，是最能代表中华文化的事项之一。在中国茶文化研究中，江西省社会科学院无疑是研究的重镇，处于学术的前沿且具有表率作用。安徽农业大学中国茶文化研究所所长丁以寿教授在《中国茶文化研究现状、学科定位和研究队伍建设》一文中指出：“海峡两岸的中国茶文化研究风起云涌，研究骨干相对集中于三个城市，即台北、杭州、南昌。台北占天时，杭州占地利，南昌得人和。”江西省社会科学院把中国茶文化作为重点学科进行建设。该学科组拥有一支很强的学术队伍，出版了一批具有学术分量的著作。国家劳动和社会保障部颁布实行的《茶艺师国家职业标准》、全国采用的《茶艺师》培训鉴定教材，都是由该学科组专家担纲的。2004年，受国家文化部委派，学科带头人余悦研究员策划了在法国巴黎举办的“中国文化年”闭幕活动之一的“中国茶文化展”，并为该展览撰稿，还率茶艺表演团参加展演活动，与法国各界进行了广泛的交流。因此，本期特别推出一组由该学科组成员撰写的研究中国茶文化的学术论文。

中国饮茶方式的两大体系及其历史走向

余悦

[作者简介] 余悦（1951—）男，江西省社会科学院首席研究员，中国茶文化重点学科带头人，中国民俗学会茶艺研究专业委员会主任，主要研究方向为中国传统文化与文学。

[摘要] 长期以来，学术界有一种误解或模糊认识，认为清饮法的源头在中国，而调饮法似乎是西方的“专利”。但实际上，无论是清饮法，还是调饮法，追根溯源都起始于中国，并由此构成了中国饮茶方式的两大体系。在中国饮茶史上，这两大体系并行不悖，一定的历史时期内存在着某方面占据主导地位的现象，但从整体上来看，两者都在“求同存异”的状况下和谐共处，在当代仍然各自焕发出光彩。

[关键词] 中国、饮茶方式、清饮法、调饮法

一、饮茶方式：值得关注的学术问题

在世界饮茶史的大格局中，其饮用方式可以说林林总总，不胜枚举。但是，从整体上考察，应该能够概括成两大类型：清饮法和调饮法。所谓“清饮法”，是指在茶汤中不添加其他任何物品，直接享受茶的原汁原味。所谓“调饮法”，是指在茶中或茶汤中添加其他东西，饮用的是包括茶在内的混合饮品。中国是茶的原产地，是茶文化的故乡，这一点已经得到公认。据此而言，世界的两大类型饮

茶法其源头在中国，我们才能有充分的理由声称：“目前全世界已有50多个国家种茶、产茶，饮茶之风遍及全球，它们引种的茶种，以及茶树栽培的方法，茶叶加工的工艺，人们饮茶的习俗，都是直接或间接地由中国传播去的。”^①因为饮茶方式属于“饮茶的习俗”的一部分，并且是其中最为重要的组成。只有饮茶方式也是“中国创造”，才能使这种说法形成完整的逻辑链条。

但是，对于世界上的两种饮茶方法，其源头到底何在，目前所见研究成果尚无明确的说法。虽然

对中国饮茶史的研究，其实已经能够有鲜明的意见，却未能“一语道破”。而且，在已有文章中，有的语焉不详，模糊不清，甚至会给读者带来“误解”和“误导”。较有代表性的是《海外饮茶掠影》，该文开头就写道：“溯本求源，世界的茶名、读音和饮茶方式，都始自中国。全球性文化交流，使茶文化传播世界，同各国人民的生活方式，风土人情，以至宗教意识相融合，呈现出五彩缤纷的世界各民族饮茶习俗。”这种概括，自然是正确的。但是，在具体介绍时，就给人们另外一种印象。文章将饮茶方式归纳为两种：第一种是“加味调饮”，“其特征是在茶汤中添加调味品，营养品，调和共饮之”。文章列举了蒙古、俄罗斯，北非的摩洛哥、毛里塔尼亚等11个国家及西撒哈拉等地，中西亚的阿富汗，中东阿拉伯国家，西亚地区的土耳其，西欧、东欧、北美、大洋洲和南亚等地大部分国家，以及澳大利亚、新西兰、前苏联、美国和加拿大等国家采用调饮法。然而，却没有提到中国。第二种是“纯茶清饮”，“茶叶用沸水冲泡的，不添加任何调味品，而清饮茶汤，品尝茶叶的真香本味，有的浓饮——如小壶乌龙茶；有的淡饮——如大壶或茶杯冲泡。清饮法的源流在中国，在海外，推崇此种饮用的，多系所谓华夏文化圈的地区，以及旅居世界各地的侨胞、华裔家庭和中餐馆”。文章最后归结到：“总之，当今世界各国、各民族的饮茶风习，‘百法齐陈’，‘百俗争妍’，都因本民族的传统、地域民情、劳作和生活方式的不同，而各有所异，然而‘客来敬茶’都是古今中外共同的礼俗。”^①在这篇文章中，明确指出“清饮法的源流在中国”，而涉及调饮法时却对中国未置一词，也许虽为无意，但看者容易“一头雾水”。正因为如此，厘清中国古代和当代的饮茶方式，的确很有必要。

再者，在当代茶艺研究中，还存在一种观点，认为只有清饮法才有茶艺，而调饮法的茶艺则得不到认同，或以“茶饮”或以“茶俗”来归结之。这种状况的改变，也只有把两种饮茶方式的体系说清

楚，才能够得出科学、合理、明晰并且为大家所认同的结论。

其实，饮茶方式并非仅仅局限于日常生活的层面，研究这一问题还有更重要的学术价值。饮茶方式属于社会生活史的范畴。对于社会生活史，学术界有高度的评判：

中国古代社会生活史，以中国历史流程中带有宽泛约定意义的社会生活运作事象作为研究系列，透过其千姿百态的经穿纬插网络，可给人们以察古鉴今的启迪。其烛精剖微的方法论和多棱凸显的视角，又每每与历史学、社会学、经济学、文化人类学、人口学、民族学、民俗学、文字学、考古学等，有着千丝万缕的密切关系，构成一门具有多学科结合性质的专门史，一门缤纷流华的专门史。^②

作为社会生活史的支脉，饮茶方式研究也涉及多学科。而且，由于饮茶方式“均非截然划一的平面相，在同一历史阶段的场景中，同城或异域间不同层面的社会生活个性或不平衡性都是俨然存在的，举凡集约人口差异、邑聚差异、等级差异、经济类型差异、宗教信仰差异、习俗尚好差异等等，在有可能的条件下，应重视其历史横向比较的力度”。^③只有这样的研究，才能在深度、广度、容量、层次、意境、视野上对作为社会生活史的饮茶方式有较全面系统的认识。这也是我们研究饮茶方式时应有的追求与态度。

不过，由于文章篇幅的限制，本文仅能从历史流变的角度，对中国饮茶方式的两大体系进行鸟瞰式的考察，并得出结论：调饮法和清饮法都是中国的“国粹”，源自于中国，进而传播与影响到世界。

二、调饮与清饮：中国饮茶起始的两极

茶的发现和利用，是一个漫长的历史过程，陆羽《茶经》云：“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁

周公”，故有“神农说”、“商周说”、“秦汉说”等。^⑤一般认为：春秋以前，最初茶叶作为药用而受到关注，可以说是“茶之为饮”的前奏。然后，经过了食用阶段，即以茶当菜，煮作羹饮，茶叶煮熟后，与饭菜调和一起食用。在此基础上，把茶叶置陶罐中加水煮熟，连汤带叶服用，使茶真正成为饮料。

从上面简单的回顾，我们可以看到：在中国饮茶起始的时代，调饮法是最早的也是符合事物发展规律的。因为，在药用与饮用两个时期的过渡阶段，茶的食用就为调饮法的诞生奠定了基础。所以，《尔雅》中“苦茶”一词，晋郭璞注释为：“树小如梔子，冬生，叶可煮作羹饮。”所谓“羹”，通常是用蒸、煮等方法做成的糊状食物。而“羹饮”，则是糊状的食物。从情理上推测，茶煮成的“羹饮”，应该是有其他物品加入其中的。不过由于语焉不详，细节我们就不得而知。三国时魏国的张揖撰写的《广雅》，对于调饮法记得很清楚：

荆巴间采叶作饼。叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子芼之。其饮醒酒，令人不眠。^⑥

这则记载的意思是：湖北、四川之间采叶子做成茶饼，叶子较老的就和米膏搅和在一起成型。如果要煮茶来喝，先把茶饼烧烤到颜色变红，然后舂捣成粉末，放在瓷器里面，用热汤从上淋浇淹浸，也可以加葱、姜、橘子同煮。喝了可以醒酒，又可令人不睡觉。“用葱、姜、橘子芼之”，可见是调饮法。其步骤包括：炙茶、舂捣、浇覆、调味。

魏晋南北朝时的这种调饮法，郭义恭《广志》也载：“茶丛生，其煮饮为茗茶。茱萸、檉子之属，膏煎之，或以茱萸煮脯胃汁，谓之曰茶。有赤色者，亦米和膏煎，曰无酒茶。”对于这种做法，后人也有追记，晚唐皮日休《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，必浑以烹之，与夫淪蔬而啜者无异

也。”所谓“浑而烹之，与夫淪蔬而啜者无异”，就是煮成羹汤而饮。当时，还没有专门的煮茶、饮茶器具，多是在鼎、釜中煮茶，用食器、酒器饮茶。同时，还出现了把茶叶捣碎与食物相煮的“茶粥”和与面粉相煮的“面茶”。由于这些茶饮用普遍，城市中出现经营茶粥的店铺或茶摊。西晋傅咸《司隶教》中记载：“闻南市有蜀姬作茶粥卖，为群吏打破其器具。嗣又卖饼于市。而禁茶粥以困蜀姥，何哉？”这种茶粥经营反映饮茶在社会各阶层的普及，也被视为茶馆的滥觞。

中国饮茶起始于调饮法的出现，除了茶事自然发展的规律外，还与属中国“三教”的道家与道教首先对饮茶产生影响有关。“道家或道教最早与‘茶道’二字发生关联，加于其上的影响也最深。”^⑦对此，从饮茶方式的角度来看，关剑平博士的论述很值得注意：“道教对于饮茶风俗的形成起了重要的作用，这一作用是通过医药学和养生服食，从技术到意识形态，从科学合理性和宗教神秘性等方面施加的，这正是饮茶习俗在魏晋南北朝这个特定的时期里，迅速形成并在中原普及的最主要的原因。”而远远早于道教，战国时期的道家与方士，就在神仙思想的旗号下宣传服食习俗并付诸于行动。“在长期而且广泛的服用中，一些草本类药饵被日常化、嗜好化。”“养生服食的最高目标是羽化登仙，只有上品药饵才能使人进入这种境界。从对于魏晋南北朝时期饮茶意识的研究中可以看出，茶就是作为羽化登仙的药饵而被赞誉、饮用的，这是刚刚完成由药用向饮料转化的茶遗留下来的原始痕迹。”^⑧服食中的药饵，包括金石类与草本类。而茶作为草本，其制作与加工受到草本类药饵的影响，是自然而然的。

在中国茶饮起始期是否有清饮法，虽然没有明确的说法，但从几条人们经常引用的典籍资料，我们也可以进行一些必要的分析。一条见之于《世说新语》：“晋司徒长史王濛好饮茶，人至辄命饮之，士大夫皆患之，每欲往候，必云：‘今日有水厄。’”

这个故事，一方面说明饮茶风气刚在东南盛行，士大夫中很多人不习惯饮茶；另一方面也说明作为高级官员的王濛嗜茶成性，客来敬茶，必求尽兴。虽然这则记载并没详说饮茶法，但从“水厄”二字的调笑，还是可以看出与“水”相近而非其他。另一条见之于《三国志·韦曜传》：吴国末代皇帝孙皓穷奢极欲，宫廷宴会每人至少得喝七升酒，不然就要受到惩罚。当时，有位叫韦曜的大臣酒量不大，只能喝三升。孙皓见他力不胜酒，常“密赐茶荈以当酒”。虽然没有更多的文字说明密赐的茶荈是如何制作的，但既然是代酒者，当与此相近。三是北魏《洛阳伽蓝记》卷三所载：北魏时，南方齐朝的官员投降北魏朝廷，刚来不习惯北方饮食，“不食羊肉及酪浆等物”，吃饭时常以“鲫鱼羹”为菜，“渴饮茗汁”，并且“一饮一斗”。北魏首都洛阳的士大夫觉得新鲜，把王肃称为“漏卮”，就是永远装不满的容器。几年后，王肃却“食羊肉、酪浆甚多”。皇帝惊奇地问：“羊肉何如鱼羹，茗饮何如酪浆？”王肃不无奉承地说：“羊者，陆产之最；鱼者，水族之长，所好不同，并各称珍。以味言之，是有优劣，羊比齐鲁大邦，鱼比邾莒小国，惟茗不中，与酪作奴。”这个典故，起码透露了三点信息：茗汁是用于解渴的，当与饮用水相同。茗汁是可以“一饮一斗”的，从量观之也应与充饥的饮食有区别。茗叶熬的汁不中喝，只好给酪浆作奴仆，则表明茗汁与酪浆是不同的。这几条资料，虽然并非说明就是茶的清饮，但也与此相去不远。

而我们耳熟能详的西晋杜育的《荈赋》，关于饮茶法的描写，虽然是文学的语言，却同样有许多使人与清饮法产生联想的内容。例如，择水为“水则岷方之注，挹彼清流”，即择取岷江中的清水；选器为“器择陶简，出自东阳”，即茶具运用产自东阳（今浙江）的陶瓷；茶的风采为“沫沉华浮。焕如积雪，晔若春蕖”，即煎好的茶汤，汤华浮泛，像白雪般明亮，如春花般灿烂；取用茶汤的方式“酌之以匏，取式公刘”，即用匏瓢酌分茶汤，所谓

“匏”，就是用匏做成的瓢勺。《荈赋》是中国最早关于饮茶的赋，并未说茶中要添加其他物品。这些记载也从另一个侧面表明，当时并非不存在清饮法，或者说直接将茶煮饮而不添加其他物品的方式。

三、唐宋：调饮法占据主导的时期

唐代是中国茶艺的完善期，宋代是茶艺的发展期，这是学术界的共识。而在这一时期中，调饮法占据着当时饮茶方式的主导地位。这方面，有大量的文献佐证。

作为饮茶的全盛时期，唐代“滂时浸俗，盛于国朝，两都并荆渝间，以为比屋之饮”。^⑧当时，陆羽写《茶经》，“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”。并且，“古人亦饮茶耳，但不如今人溺之甚。穷日尽夜，殆成风俗，始自中地，流于塞外”。^⑨唐代，除陆羽《茶经》外，还有论煎茶用水的《煎茶水记》，论说茶汤的《十六汤品》，关于茶酒文化比较的《茶酒论》，还有数量较多的茶诗，也都从不同方面反映出当时的饮茶盛况和饮茶方式。

陆羽《茶经》中主要讲煮茶法，包括炙茶、碾茶、择火、择水、水温、调味、置茶、煮茶、分茶、赏茶、饮用等步骤。但是，陆羽时代又存在着不同的饮茶方式，所以《茶经》记载了四种不同的饮茶方式，即粗茶、散茶、末茶、饼茶，并有相应的加工方法。所谓“斫”，是指粗茶用刀切碎，放在釜中煮饮。所谓“熬”，是把采摘的散茶直接放在釜中煮汁而饮。所谓“炆”，是把茶叶烘炒碾成末后煮饮，和明以来的茶叶加工方法相似。所谓“舂”，则是把茶叶蒸压成饼后，炙干捣碎成末煮饮。而陆羽所提倡的煎茶，饮用的饼茶加工精细，饮法考究，要克服“九难”。

宋代茶类大体与唐代相似，有团茶、饼茶，也

有散茶（称草茶）。不过宋朝饼茶的制茶工艺和唐朝不一样，饮茶方法也就不一样。宋代占主导的是点茶法，所用的茶饼和散茶都有。然而，蔡襄《茶录》、赵佶《大观茶记》、审安老人《茶具图赞》都是论述饼茶点茶法，而散茶点茶法目前未见专论，只在某些茶诗中一语带过，饼茶点茶法的程式，包括碾茶、罗茶、候汤、熳盏，点茶。当时盛行的，还有分茶和斗茶。分茶即“茶百戏”，“为使汤纹水脉成物像者，禽兽虫鱼花草之属，纤巧如画，但须臾即就散灭，此茶之变也，时人谓之‘茶百戏’”。^⑩斗茶则通过竞赛论茶叶品质高下，基本方法是通过“斗色斗浮”来品鉴胜负。^⑪

唐宋时期，茶中夹杂他物煮饮的调饮法相当流行。虽然陆羽将“葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或扬令滑，或煮去沫”的茶水贬斥为“沟渠间弃水”，并对这种“习俗不已”，极为感慨。同时，他对于将茶“贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之庵茶”者，也归入“沟渠间弃水”。^⑫唐宋时代在讲究饮茶艺术的品饮法中，佐料是被排除在外的，其调味多是加盐。但从整体上看，唐宋时期调饮法依然大行其道。饮茶时所出现的种种伴饮的佐料，大致有三种，即辛辣型、花香型、食物型。辛辣型佐料，大都是有强烈辛辣味的药性植物；花香型佐料，主要是以各种植物花朵的香气来增加茶的清香；食物型佐料则很杂。^⑬

饮茶时的辛辣型佐料，常见的是葱、姜、茱萸、苏桂、花椒、薄荷等。这些佐料都有医药功能，是和把茶作为药物相关连的。而且，这也和地域性特殊的风物分不开。唐代樊绰《蛮书》记载：“茶出银生城界诸山，散收无采造法，蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而煎之。”银生城系今西双版纳一带，其所以将茶与其他药用植物煮饮，是由于特定的自然环境和生活状态，也表明了地域和民族的差异性。唐德宗李适好煎茶，喜在茶汤放上“苏椒之类”，常有颗粒状的苏椒漂浮在茶汤面上。所以，大臣李泌做诗时有“添苏散出琉璃眼”之句。即使是倡导以

品为主的陆羽，他煎茶时也用盐，并在《茶经》中有具体介绍。可见，当时把盐和姜作为煎茶必备的两种佐料。所以，唐代诗人薛能《蜀州郑使君寄鸟嘴茶》有句：“盐损添常戒，姜宜著更夸。”宋代，这一风习依然得以延续。苏轼《次韵周禾童惠石铫》一诗就写道：“姜新盐少茶初熟，水渍云蒸藓未干。”意思是：姜要新鲜，盐要少放，水初沸即可。而苏轼《和子瞻煎茶》则云：“君不见，闽中茶品天下高，倾身事茶不知老。又不见，北方茗饮无不有，盐酪椒姜夸满口。”意思是：北方烹水煮茶时，还要放入咸盐、奶酪、花椒、生姜等佐料，认为其味尤佳值得夸赞。当然，诗中所写，并非诗人都赞同。苏轼就曾说过：“茶之中等者用姜煎，信可也，盐则不可。”但南宋陈鹄《耆旧续闻》就认为苏轼“不知今日吴门、毘陵、京口，煎点茶用盐由来已久，却不曾有用姜者”，这是“风土嗜好，各有不同”。当然，也有的是从茶品本身来看待的，如黄庭坚《煎茶赋》认为上等茶中放盐是“勾贼破家，滑窍走水”，破坏茶味。宋代林洪在《山林清事》则说饮茶“入盐及茶果，殊失正味，不知葱去昏，梅去倦，如不昏不倦，亦何必用。”意思是：葱使人清醒，梅使人兴奋，而不糊涂和疲倦的时候，何必用这些起提神作用的茶果呢？

除了历史的因循和风土相异，有些调饮法也体现出个人的风尚与嗜好。陆游《午坐戏书》开头就写有：“贮药葫芦二寸黄，煎茶橄榄一瓯香”，把茶与橄榄放在一起煎。诗人独喜这种吃茶法，因他还另有诗句“寒泉自换菖蒲水，活火闲烹橄榄茶”得以佐证。不过，唐宋时虽然调饮法占主导，却鲜见茶与花香型佐料的匹配。而把食物放到茶汤伴饮，宋代常见的是核桃、松子、芝麻等。其后，元代倪云林住无锡惠山时，以惠山清泉煮茶，并将核桃、松子取肉捣烂，和上粉面，做成白色块状，与茶煮饮，谓“清泉白石茶”，成为一种雅俗。

唐宋时期调饮法占主导，而清饮法也受到关注，并且处于一个过渡时期。陆羽倡导单煮茶叶而

又放盐，正体现出过渡阶段的痕迹。“所以，唐代占主导地位的茶艺是煎煮法，间有冲点、冲泡法。由于社会生活尤其是习俗的发展变化往往是很错综复杂的，很多习俗之间并不存在时间上的前后衔接的连续性，更多的场合，它们在时间上的存在是交错的，而在空间上的存在则是并列的，茶叶的煎泡技艺便是如此。”^⑧宋代的煎茶法是唐代煎煮饮茶法的遗风，是对前代饮茶方式的继承。南宋中后期出现的泡茶法，是将散条形的茶叶直接淪泡。这是宋代茶艺初期趋繁后期趋简的表征，并为明代以后中国饮茶的主导方式变化发挥了先导作用。

四、明清：清饮法成为主流的时代

明清时期是一个大的历史跨度。明代清饮法成为中国茶饮主流，而清代则是更为普及和发展。这种趋势，使茶的真香、真味、真趣更好地与社会生活契合，使唐代陆羽以来所追求的茶饮的精神层面享受更深入人心。

明代之所以出现朱权说的“开千古茗饮之宗”的状况，首先是当时的物质条件和文化空间发生了变化。从国家层面来看，明代采取茶叶专卖榷茶制度和茶马政策，有利于巩固国家财政税收和国防安全，反过来又刺激了茶业的进一步发展。从物质层面来看，朱元璋废除团形饼茶入贡，代之而起的是散茶地位的确立，而炒青茶工艺法使茶叶又得以贮藏良好。从生活层面来看，淪泡法的随时冲泡茶叶的便利性，有利于大众的饮茶生活简约与普及。从文化层面来看，随着散茶冲泡的风行，茶具也不断追求创新，陶瓷壶和紫砂壶成为明代茶具的两大主流，并被赋予更多更深的文化意味。从品茗群体来看，明代文人嗜茶的狂热持续不断，终身事茶，深有寄托者更多。从文学层面来看，以茶入诗，以茶入文，特别是以茶事描绘故事情节的小说，不断出现，美不胜收。从艺术层面来看，以茶入画成为茶文化艺术表现的最佳题材，茶事也进入戏剧的场景

融为有机的组成部分。从学术层面来看，明代文人在品茗之余专注于茶书撰写，60多部茶书面世成为历代茶书撰写的最高纪录。当然，这些层面并非都是明代的首创，却在这一时期得以继承和弘扬，并以超越前人的雄姿而突起。例如：叶茶和炒青在唐代茶饮中就已曾使用^⑨，宋末元初时浙江杭州龙井一带茶叶就开始直接淪泡，饮用时“但见瓢中清，翠影落群岫”^⑩。只是到了明代，这些才进入品茗主流。

在饮茶方式中，明代最有创意和发展，并且影响后世的是清饮法中的泡茶茶艺。泡茶茶艺虽然萌芽于唐代却流传不广，五代至宋兴起的点茶法虽属泡茶法却是粉茶白冲。比较而言，泡茶法是直接用沸水冲点，而点茶法则要调膏、击拂。泡茶法在明代主要有两种形态：一是将细茗置茶瓯用沸水冲泡的方法。又称“撮泡”，意思是撮茶入瓯而泡。有关记载在公元16世纪中叶田艺蘅《煮泉小品》，据传是浙江杭州一带人的发明，开启后世用杯盏冲泡茶的先河。一是用茶壶冲泡散茶的方法，可能是苏吴一带人的发明。其形成在明朝正德至万历年间（16世纪），与宜兴紫砂壶的兴起同步。根据明代张源《茶录》和许次纾《茶疏》对壶泡法的介绍，归纳起来大致有备器、择水、取火、候汤、泡茶、酌茶、啜饮等程序，才能得真香、真味。备器指选用茶具，泡茶法的主要器具有茶炉、茶铫、茶壶、茶盏等，崇尚景德镇白瓷茶盏。择水是选择最佳的泡茶用水，明代以来自地泉的水为第一选择，故有第一泉、第二泉等称谓。候汤的要求颇高，“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。水入铫，便须急煮”。“汤有三大辨十五小辨。三大辨为形辨、声辨、气辨。形为内辨，如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠，直到腾波鼓浪方是纯熟；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。”^⑪泡茶也要讲究技巧，待汤纯熟便取起，先注少许入壶中祛荡冷气，然后倾出。最后投茶，有

上中下三种投法。先汤后茶谓上投，先茶后汤谓下投，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，壶愈小愈佳。酌茶时，一壶常配四只左右的茶杯，一壶之茶，一般只能分酬两次。杯、盏以雪白为上，蓝白次之。啜饮时，酬不宜早，饮不宜迟，旋注旋饮。对于泡茶的最好时机，张源认为“早则茶神未发，迟则妙香复生清”。^⑨许次纾则强调：“蟹眼之后，水有微涛，是为当时。”^⑩清代，源于福建武夷山的青茶（乌龙茶）逐渐发展，在明代壶泡法的基础上又产生了用小壶小杯冲泡品饮的功夫茶艺，“杯小如胡桃，壶小如香椽”。^⑪冲泡时，“第一铫小熟，注空壶中荡之泼去；第二铫水已熟，预用器置茗叶，分两若干立于壶中，注水，复以盖，置壶铜盘内；第三铫水又熟，从壶预灌之周四面，则茶香发矣”。^⑫品饮时，“先嗅其香，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之”。^⑬

在明代初期，点茶法依然存在。朱权《茶谱》称“取烹茶之法，末茶之具，崇新改易，自成一家”，他所倡导的饮茶法仍然是点茶法。不过，朱权的点茶法也有创新，一是改宋代直接在茶盏点泡为在大茶瓯点茶，再分到小茶瓯中品啜，有时还在小茶瓯中加入花苞以助香。二是弃团茶不用，茶粉用散茶直接碾磨罗而成。三是创制了适于野外烧水用的茶灶。这些改进，终于难敌不用碾磨罗更为简单方便的泡茶法。

无论泡茶法还是点茶法，明代文人所追求和倡导的，是品茗时讲究情境幽远，借品茗表达心中淡泊名利，与大自然为伍的旷达胸襟。在明代的饮茶过程中，有意识地追求自然美和环境美，松间竹下，俭朴茶寮，山溪幽涧，苍松芳兰，清风逸兴，情境之美，沿袭至今。同时，明代还希冀佳客的和谐之美，故有“一人得神，二人得趣，三人得味，七八人是名施茶”之说。当然，这些对沏泡技巧和艺术韵味的追求，是士大夫和文人的雅趣。明清时期，一般百姓大多为解渴而泡茶，将茶叶放进壶里和杯中，冲入开水浸出茶味即可饮用，是最简单的泡茶

法，也是泡茶法简单易得和得以传承的基础。

其实，明清时期也有调饮法，但主要是花茶的出现和持续发展，是区域茶饮和民族茶俗的并行不悖。如：“搗茶：将芽茶汤浸软，同炒熟芝麻搗细，入川松子仁、胡桃仁。”^⑭“熬茶用大叶茶，同牛乳煮至百沸，用长杓搅汤，活之以盐，名曰两利由茶。”^⑮这种风尚，一直沿袭至今。

五、当代：清饮的风行与调饮的不衰

自从明清以来，清饮法占据着主流地位。即使品茗被视为封建生活方式，喝“大碗茶”成为大多数人生活选择的时候，清饮法也仍然是不变的潮流。特别是改革开放以来，随着经济的发展和人们生活的改善，随着中国茶文化的弘扬和传统茶艺的回归，清饮法更是进入新的天地。

近30年来，清饮法的风行又呈现出新的特色：一是品茗艺术进入大众视野与生活。虽然明清就确立了清饮法的地位，但当时真正有条件享受清饮法的品茗艺术的，还是少数文人与官吏富贵之家，一般人士只能说是简单的泡茶。如今，有更多的人能够享受到品茗艺术的芬芳，使茶作为“开门七件事”之一得以朝生活艺术层面提升。二是传统的品茗艺术受到重视，作为民族文化得以传承。特别是陆羽《茶经》、蔡襄《茶录》、赵佶《大观茶论》、朱权《茶谱》、张源《茶录》、许次纾《茶疏》等所说的各个历史时期的茶艺，得到更多的青睐。三是地域性的品茗方式，在更大的范围与区域内得以传播。尤其是以龙井茶冲泡为代表的玻璃杯冲泡法，以乌龙茶类冲泡为代表的紫砂壶冲泡法，都突破了传统固有的流传地区，在全国范围内传播。一些原有的习惯用调饮法的紧压茶，也有尝试采用清饮法的品茗艺术。四是清饮法中不同流派的冲泡法，得以相互交流和促进。紫砂壶冲泡乌龙茶，原来是潮汕功夫茶最有影响，现在，各种类型的功夫茶艺，如武夷茶艺、安溪茶艺、香港茶艺、台湾茶艺等，