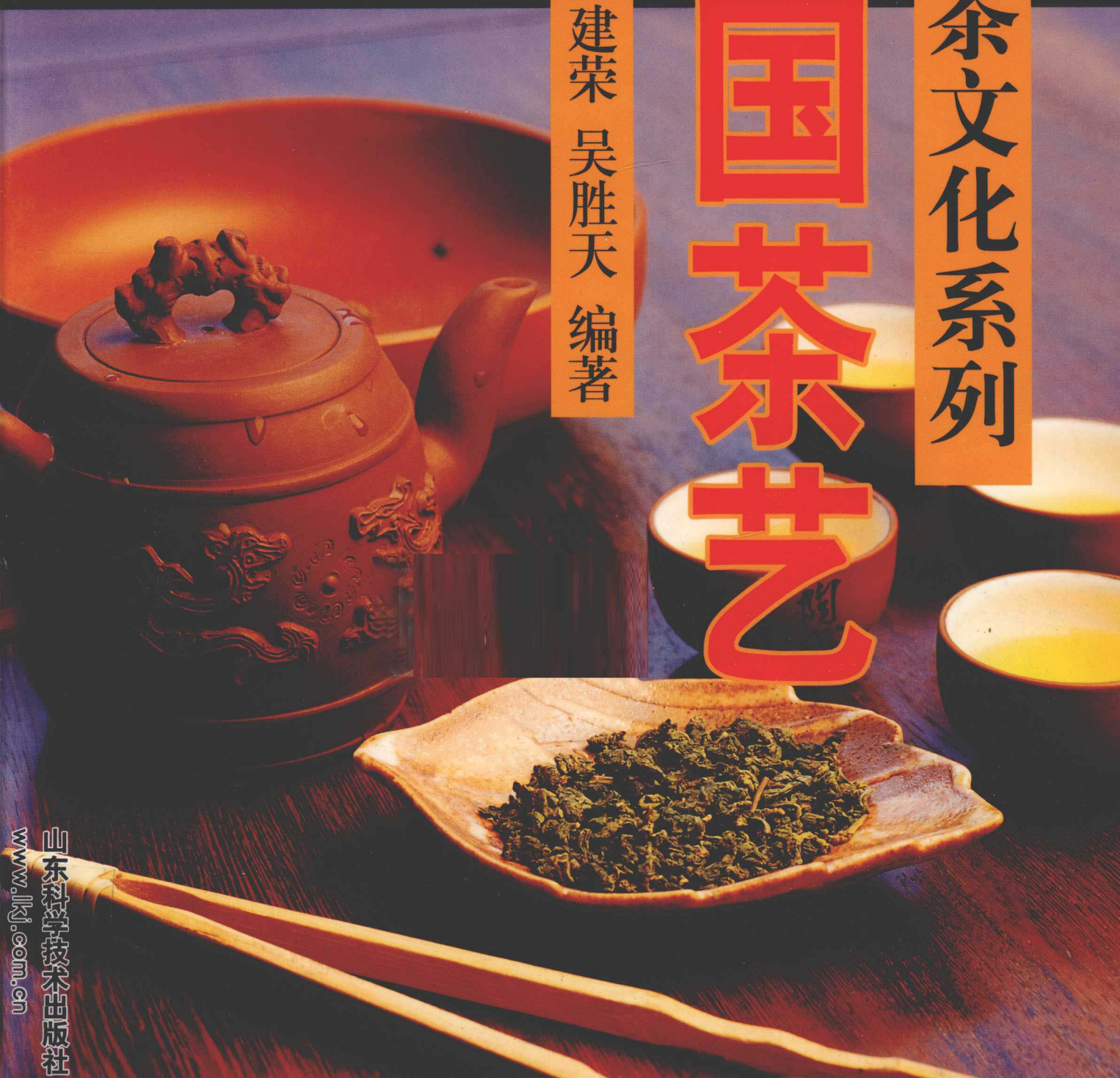


中国茶文化系列

中国茶艺

阮浩耕 王建荣 吴胜天 编著



中国茶文化系列

中国茶艺

编 著 阮浩耕 王建荣 吴胜天

山东科学技术出版社



中国茶文化系列

中国茶艺

编著 阮浩耕 王建荣 吴胜天

出版者：山东科学技术出版社

地址：济南市玉函路16号

邮编：250002 电话：(0531)2065109

网址：www.lkj.com.cn

电子邮件：sdkj@jn-public.sd.cninfo.net

发行者：山东科学技术出版社

地址：济南市玉函路16号

邮编：250002 电话：(0531)2020432

印刷者：山东新华印刷厂

地址：济南市胜利大街56号

邮编：250001 电话：(0531)2059512

开本：889mm × 1194mm 1/16

印张：10.5

版次：2004年10月第1版第4次印刷

ISBN 7-5331-3020-0

N · 139

定价：70.00 元

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, 2001.12 (2004.10 重印)
(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. TS 971

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

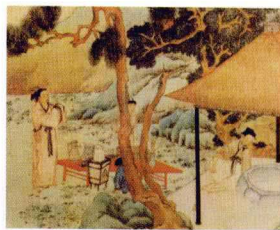
2 唐及唐前的煮饮法

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 以茶孵虫制虫茶

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喝饮，已有2000年了，喝饮方式经历了多种变革。自汉至隋唐茶是碾末后，用镬(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”，唐诗人谢筇这句诗，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，取名渔僮、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；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



《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

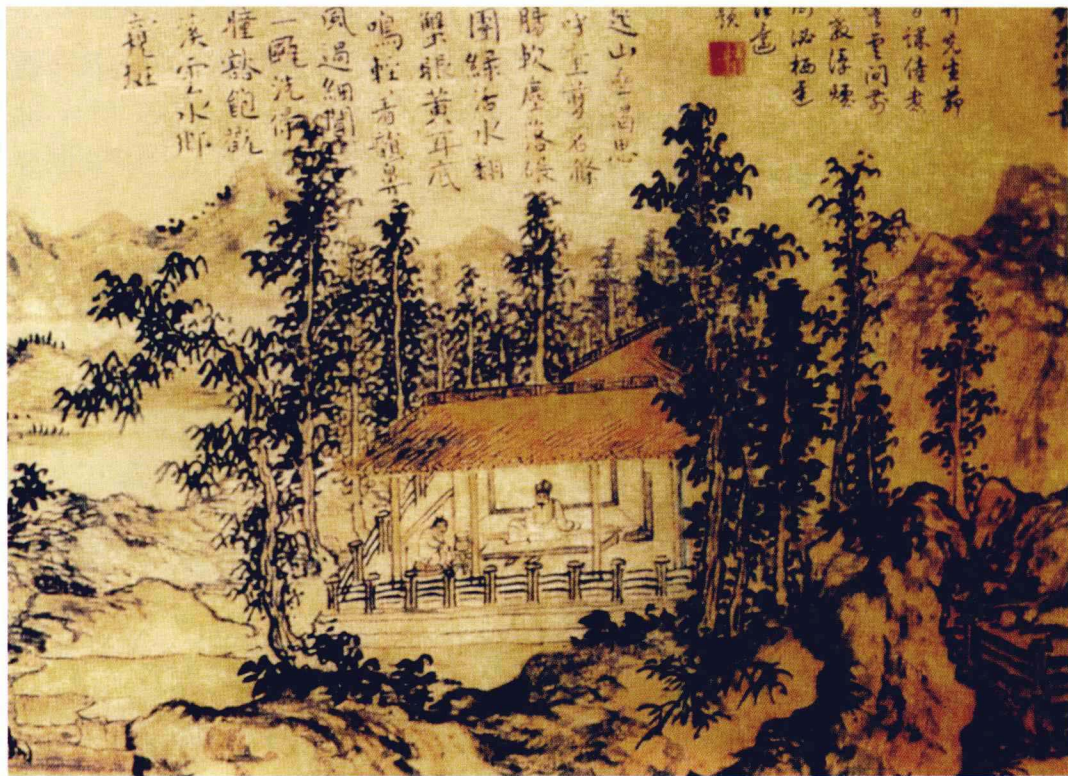
兼消渴，惜取新芽旋摘煎。”这是采下新茶芽，旋即煎饮。刘禹锡在《西山兰若试茶歌》里所说的“山僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌沍下金沙水……新芽连拳半未舒，自摘至煎俄顷余。”这是即采、即炒、即时煎，采茶至煎茶顷刻间就完成。

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，用的是饼茶。饼茶煎饮讲究精美，而要真正达到精美，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，沾有膻腥气味的鼎炉釜盂，不能用作煎茶饮；四是用火难，有油烟的柴和



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

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，就是炙法不得当；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，会使冷热不匀；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，是碾得不好的茶末。但从陕西扶风法门



炙茶

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



碾茶

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



唐及唐前的煮饮法

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

沸腾，以孕育沫饽。然后把钁从火上拿下来，放在“交床”上。这时，就可以开始向茶碗中酌茶了。



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，随即用竹夹在钁中绕圈搅动，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



⑤酌茶。舀茶汤倒入碗里，须使沫饽均匀。沫饽是茶汤的精华，薄的叫沫，厚的叫饽，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”；厚的饽“则重华累沫，皤皤然若积雪耳”。一般每次煎茶一升，酌分五





唐及唐前的煮饮法

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。看来大茶海里是刚煮出锅的茶

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、
瓯均似瓷或石
为之，很切合
唐时实际。