

李 伟 李学昌 范晓红 / 著
ZHONGGUO CHAYI

山西古籍出版社

中国茶艺

一壶茶
知东方风韵

一杯茗
显古典性情



李伟 李学昌 范晓红 / 著 山西古籍出版社

中国

茶艺

一壶茶
知东方风韵

一杯茗
显古典性情



图书在版编目(CIP)数据

中国茶艺/李伟,李学昌,范晓红著. —太原:山西古籍出版社, 2006.1

ISBN 7-80598-723-8

I. 中... II. ①李...②李...③范... III. 茶—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 004938 号

中国茶艺

-
- | | |
|---|---|
| 著 者: 李 伟 李学昌 范晓红 | 网 址: www.sxskcb.com |
| 责任编辑: 冯 璐 | 经 销 者: 山西人民出版社 |
| 责任印制: 李佳音 | 承 印 者: 山西文博印业有限公司 |
| 出 版 者: 山西古籍出版社 | 开 本: 787mm × 1092mm 1/16 |
| 地 址: 太原市建设南路 15 号 | 印 张: 16.5 |
| 邮 编: 030012 | 字 数: 228 千字 |
| 电 话: 0351-4922220 (发行中心) | 印 数: 1—2000 册 |
| 0351-4956036 (综合办) | 版 次: 2006 年 1 月第 1 版 |
| E-mail: Fxxz@sxskcb.com (发行中心) | 印 次: 2006 年 1 月第 1 次印刷 |
| Web@sxskcb.com (信息室) | 定 价: 48.00 元 |
-

版权所有

侵权必究

印装差错

负责调换

序

中国是茶叶的故乡，中国人食用茶叶已有上万年的历史，比通常所说的“神农尝百草”还要早得多。但是在古代，茶叶只是被当做食物、药物食用，最多也只是作为解渴、提神、消食、除腻的饮料，其食用方式只是吃(食物)、喝(药汤)、饮(饮料)而已。用品尝的方式饮茶那是很晚的事情。据目前的文献资料记载，最早只能推测到西晋，因为诗人张载有“芳茶冠六清，滋味溢九州”诗句，杜育的《荈赋》中已有描写茶汤泡沫的魅力像是白雪和春花，饮用之后具有“和神调内”的功效，显然已经不再是单纯的解渴、提神、消食、除腻等功利目的，而是在欣赏茶汤的芳香、滋味、泡沫和追求和谐心神调整内心的茶道精神。也就是说，饮茶在此时已经具有艺术韵味了，是真正在品茶了。

但是只有到了唐代陆羽时，中国人的饮茶才从食到喝、到饮再到品，终于将饮茶发展为一门生活艺术。在《茶经·五之煮》中，陆羽对唐代煮茶法进行了



一系列的规范，仅是对茶汤泡沫的欣赏就采用了一连串形象的比喻：像枣花漂于池上，像青萍生于潭渚，像鳞云浮于晴天，像绿钱浮于水湄，像菊花飘落于尊俎^①。真是浮想联翩，充满诗情画意，使得饮茶真正成了生活中一种具有文化韵味的艺术行为。而唐代的茶人在品茶之时，也同样不再追求生理上的满足，而是追求精神世界的审美愉悦，这从他们大量的茶诗中都着重对色、香、味、形及意境的欣赏中可以得到证明^②。自此以后，宋元明清的茶人们都有同样的追求，宋代茶人还将茶汤的色香味称为“三绝”。品茶到了明清，更是让文人雅士们提升为高雅艺术，无论是茶、水、具、境、泡、品每个环节都有严格、细致的要求，功夫茶艺的形成和成熟就是个典型的例证：“杯小如胡桃，壶小像香椽，每斟无一两。”“上口不忍遽咽，先嗅其香，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之。”^③此时的饮茶，真是“茶翁之意不在茶，在于山水之间也。”达到“超然物外”的境界。

尽管如此,中国饮茶史上却并无“茶艺”一词,这是 20 世纪台湾茶文化专家们创造的一个名词,用来概括品茶艺术而有别于“茶道”一词,这是台湾茶人的一大贡献,因为将“茶艺”从“茶道”之中剥离出来。有利于品茶艺术的健康发展。通俗地说,“茶艺”就是泡茶的技艺和品茶的艺术。对泡茶提“技艺”,是因为它除了具有艺术性之外,还具有技巧性。对“品茶”提“艺术”而不提“技艺”,是品茶时技巧的成份很少,主要是茶汤入口之后如何去欣赏、体会美妙的艺术境界。茶艺是茶文化的核心,只有在茶艺的操作中才能体现茶道精神。有了茶道精神的观照,茶艺才有精神、品味和神韵。有了茶艺和茶道,茶文化才有载体和灵魂。

也因为茶艺具有技巧性,所以它是可操作的,可传授的,因而也是具有可表演性的。有人主张茶艺不可表演,那是将茶艺和茶道混为一谈。茶道(精神)是无法表演的,只能是在茶艺操作过程中去体现,靠个

人在品茗过程中去追求。而茶艺是可操作的,可供人观赏,因而也就具有表演性。这不但已为当今的实践所证实(各种大型茶会中和各地的茶艺馆中都有茶艺表演),也为历史所证明,我们的老祖宗茶圣陆羽当年就为湖州刺史李季卿表演过煮茶技艺,只是不如常伯熊成功罢了^④。

可见,茶艺确实是在中国茶文化历史上占有极为重要的地位,它甚至直到今天还对中国的茶叶生产产生深远的影响。由于茶艺的发达,历代茶人对茶叶的要求精益求精,导致名优特茶生产高度发达,制作力求精美,采摘越来越早,不但讲究香气、滋味,而且追求色、鲜和形美,因而只能用手工采制,很难使用机器。致使中国今天的茶叶生产不能迅速实现机械化。外国虽然也有很多人喝茶,但他们只是将它当做一种饮料,尽管也讲究茶的滋味、香气和颜色,却并不注意外形。他们可以用红碎茶和绿碎茶生产袋泡茶泡饮,不像我们那么讲究品茶艺术,不追求什么明

前茶和雨前茶,不知道什么旗枪、雀舌、鸟嘴之类的。所以他们茶园和茶厂里可以在一个多世纪前就实现机械化采摘和加工茶叶。这是至今中国茶叶生产总量和出口量都不如印度和斯里兰卡的一个重要原因。今天,如果我们要想改变这种局面,最好的办法不是让中国人从品茶退回到饮茶水平,而是改变外国人的饮茶习惯,让他们从饮茶走向品茶,从喝袋泡茶进步到追求茶叶色香味形的品饮艺术。这样,中国的茶叶才有望改变目前的窘境。在这里,茶艺正可以大有作为。只要外国人热爱中国的品茶艺术,自然就可能爱上中国的名优特茶,中国的茶叶生产和出口才有可能重新走在印、斯等国的前面。这并非不可能的事。这两年来,我两次带领南昌女子职业学校茶艺团到法国表演,受到欧洲观众的热烈欢迎,更亲眼看到一大批欧洲茶友在用盖碗杯和功夫茶具品饮中国绿茶和乌龙茶的感人情景。据法国茶道协会会长北歌女士介绍,热爱中国茶艺的法国茶友越来越多,形



势十分喜人,我受到很大的鼓舞。所以,中国的茶人不但要在国内大力开展茶艺活动,还要努力向世界推广,这不仅仅具有经济意义,还具有更大的文化意义。中国的茶艺工作者真是任重而道远啊!

当然,当前的首要任务,还是先做好国内的工作。因为茶文化在中国复兴不过才三十来年时间,真正热闹起来也才十多年时间,大多数群众对茶艺还不十分了解,需要做大量的普及工作。现实的需要促使很多专家学者进行研究,发表了很多文章,出版了一些著作,仅是以《中国茶艺》为书名的就有好几本。但以中国之大,爱茶人之多,只有几本见仁见智、厚薄不一的书籍显然是不够的,因此,李学昌、李伟先生这本《中国茶艺》的出版,是值得欢迎的事情。

李学昌先生是我认识多年的忘年之交,他对茶叶的深厚感情,对茶艺的执著追求,给我留下深刻印象。他是河南茶艺馆事业的创始人之一,开过河南第一家茶艺馆“泰和茶艺社”,很有文化品位,我曾经陪

同全国政协视察团到那里品过茶。后来不幸飞来横祸被烧毁,但他百折不挠,又开办起茶叶公司,正在创办新的茶艺馆,实在令人感动。更为难得的是,他多年来积极参与全国茶文化活动,结交了一大批专家学者,从中汲取了学术营养,我先后在江西、上海、北京、香港的许多茶会上与他见面,结下了深厚的友情,从他身上学习了很多东西,也得到他的鼓励和鞭策。这次,蒙他不弃,要我作序,通读了他寄来的书稿,觉得这是一本普及茶艺知识、图文并茂的好书,对中国的茶艺历史和现状有全面的了解,既具有学术价值,又突出实用性,既观照了全国的茶艺概况,又突出河南茶艺的特色,尽管不是十全十美,但不管是对初学茶艺者还是研究茶艺的学者,都还是很有益处的。因此乐意为之作序。

陈文华

2005年1月于南昌青山湖畔

注释：

①原文是：“如枣花飘飘然于环池之上，又如回潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗有浮云鳞然。其沫者若绿钱浮于水湄，又如菊英堕于尊俎之中。”（《茶经·五之煮》）

②参见拙作《长江流域茶文化》第四章“品茗艺术”，湖北教育出版社，2004年9月。

③袁枚《随园食单·茶》。

④参见拙作《长江流域茶文化》第五章“品茗之道”，湖北教育出版社，2004年9月。

目 录

第一章 概 论 (1~24)

第一节 何为茶艺 / 3

第二节 茶艺渊源 / 8

第三节 茶艺的分类 / 21

第二章 说 茶 (25~54)

第一节 茶叶分类 / 27

第二节 中国名茶 / 34

第三节 茶叶的鉴别 / 48

第四节 茶叶的贮藏 / 53

第三章 品 水 (55~72)

第一节 宜茶之水 / 57

第二节 传统品水 / 63

第三节 现代择水 / 65



第四节 煮水之学 / 68

第四章 赏 器 (73~98)

第一节 茶具的发展及演变 / 75

第二节 茶具的种类和产地 / 85

第三节 紫砂壶 / 89

第四节 茶艺实用茶具 / 95

第五章 论 境 (99~114)

第一节 论境之美 / 101

第二节 茶馆的选址 / 104

第三节 茶馆的设计 / 105

第六章 茶人之美 (115~134)

第一节 何为茶人 / 117

- 第二节 现代茶人之美 / 119
- 第三节 谈古论今说茶人 / 124

第七章 学 艺 (135~152)

- 第一节 茶艺程序的编排 / 137
- 第二节 茶艺欣赏 / 139
- 第三节 茶艺与人生 / 147

第八章 现代实用茶艺 (153~204)

- 第一节 绿茶茶艺 / 155
- 第二节 红茶茶艺 / 172
- 第三节 白茶茶艺 / 179
- 第四节 乌龙茶茶艺 / 181
- 第五节 黄茶茶艺 / 187
- 第六节 花茶茶艺 / 191
- 第七节 黑茶茶艺 / 198

第八节 非茶类茶艺 / 201

第九章 舞台表演茶艺 (205~224)

第一节 清代宫廷茶艺 / 207

第二节 盖碗茶茶艺 / 212

第三节 禅茶茶艺 / 217

第四节 唐代宫廷茶艺 / 221

第十章 民族民俗茶艺 (225~246)

第一章

概论

俗话说：『开门七件事，

柴、米、油、盐、酱、醋、茶。』

茶是生活中不可缺少的必

需品。中国茶文化源远流流

长，博大精深。中国是茶树

的原产地，也是发现和利用

茶最早的国家。



茶乡春韵图