

◎陈文华 主编

中国茶艺学



中国茶文化教程丛书



江西教育出版社

JIANGXI EDUCATION PUBLISHING HOUSE

中国茶艺学

◎陈文华 主编



江西教育出版社

JIANGXI EDUCATION PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

中国茶艺学/陈文华主编. —南昌:江西教育出版社,
2009.12

(中国茶文化化学教程丛书)

ISBN 978—7—5392—5175—2

I. 中… II. 陈… III. 茶—文化—中国—教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 193652 号

中国茶文化化学教程丛书

中国茶艺学

ZHONGGUO CHAYIXUE

陈文华 主编

江西教育出版社出版

URL: <http://www.jxeph.com>

E-mail: jxeph@public.nc.jx.cn

(南昌市抚河北路 291 号 邮编:330008)

各地新华书店经销

江西宏达彩印有限公司印刷

850 毫米×1168 毫米 32 开本 5.875 印张

2009 年 10 月第 1 版 2009 年 10 月第 1 次印刷

ISBN 978—7—5392—4843—1 定价:12.00 元

赣教版图书如有印装质量问题,可向我社产品制作部调换

电话:0791—6710427(江西教育出版社产品制作部)

目 录

第一章 概 论.....	(1)
第一节 茶艺的概念及其形成历史.....	(2)
第二节 茶艺、茶道、茶德的区别.....	(6)
第三节 茶艺、茶道的文化定位	(9)
第二章 茶艺历史	(12)
第一节 茶艺萌芽于晋代	(12)
第二节 茶艺形成于唐代	(14)
第三节 茶艺成熟于宋代	(18)
第四节 茶艺发展于明清	(22)
第五节 茶艺发达于当代	(25)
第三章 茶艺分类	(30)
第一节 茶艺分类的标准	(30)
第二节 传统的茶艺	(32)
第三节 茶艺的改良	(37)
第四节 茶艺的创新	(42)
第四章 茶艺要素	(60)
第一节 选茶	(61)
第二节 择水	(71)
第三节 备器	(83)
第四节 雅室	(91)
第五节 冲泡	(99)

第六节 品尝·····	(108)
第五章 茶艺美学·····	(124)
第一节 茶艺的美学特征·····	(124)
第二节 茶艺与儒、释、道·····	(139)
第三节 茶艺的美学特性·····	(146)
第六章 茶艺表演·····	(158)
第一节 茶艺表演简史·····	(158)
第二节 表演型茶艺的基本特征·····	(162)
第三节 表演型茶艺的编创和表演·····	(165)
后记·····	(177)

第一章 概 论

茶艺就是品茶艺术的简称。在人类食用茶叶的历史过程中,经过了食、喝、饮、品几个阶段。最早是将茶叶当做食物来食用的,即采集茶叶的嫩芽幼叶和其他食物混合煮熟来充饥果腹。在食用过程中发现茶叶具有解毒、治病功效,就将它熬汁当药汤来喝。后来就逐渐成为日常解渴、提神、保健的饮料,天天饮用。最后茶汤又成为人们日常生活中的品饮对象,品茶就成为一项生活艺术行为,称之为品茶艺术(亦称品茗艺术),现代人简称为茶艺。因此,品茶与吃茶、喝茶、饮茶有着明显的区别,后三者只是为了满足人们的生理需要,而前者(品茶)才开始具有艺术性,它是为了满足人们的心理需要,即满足人们的审美需要(欣赏茶叶、茶汤的色、香、味、形之美)。因而,也可以说,在人们食用茶叶的历史过程中,品茶属于最高层次。

中国茶艺(品茗艺术)的形成有着悠久的历史。它萌芽于晋代,形成于唐代,距今已有一千多年。随着历史的演替,中国茶艺也随着历史步伐而变化、进步,并且逐渐走向成熟,终于形成一门独具特色、富有深厚美学意蕴的生活艺术。本教材就是根据历史文献和考古学、民族学、民俗学诸学科提供的历史资料和研究成果,勾勒出中国茶艺发展的历史轮廓,探讨中国茶艺的基本内涵,希望能为发展当代茶艺事业提供一些有益的历史借鉴。

第一节 茶艺的概念及其形成历史

一、艺茶

古代没有茶艺一词，相关的只有“艺茶”和“茶之为艺”等词，如《茶经·一之源》在谈到茶树种植时说：“凡艺而不实，植而罕茂。法如种瓜，三岁可采。”这里的“艺”是古代的所谓“树艺”之简称，是指种植，意思是凡是种植茶树没有将土壤筑实，茶树就很难茂盛，可见它与品茶艺术的“茶艺”无关。

五代陶谷《荈茗录》“乳妖”条：“吴僧文了善烹茶。游荆南，高保勉白于季兴，延置紫云庵，日试其艺。保勉父子呼为汤神。”这里的“艺”是指烹茶之艺，与“茶艺”相近，但当时并没有“茶艺”一词。陶谷《荈茗录》“生成盏”条记载：“饌茶而幻出物象于汤面者，茶匠通神之艺也。沙门福全生于金乡，长于茶海，能注汤幻茶，成一句诗，共点四瓯，并一绝句，泛乎汤表。”这“通神之艺”即“点茶之艺”，也与茶艺相近。

宋代陈师道《茶经·序》中曰：“经曰：‘茶之否臧，存之口诀。’则书之所载，尤其粗也。夫茶之为艺下矣，至其精微，书有不尽，况天下之至理，而欲求之文字纸墨之间，其有得乎？……夫艺者，君子有之，德成而后及，所以同于民也；不务本而趋末，故业成而下也。”因为《茶经》的“茶之否臧，存之口诀”一句是在“三之造”谈论制茶时提到的，所以这“茶之为艺”的“艺”字，和“夫艺者”之“艺”字，是既指烹茶技艺，又包括制茶的技艺，虽与现代的“茶艺”相近，但其科学含义并不完全相同。

还有人举出我国 20 世纪 30 年代在浙江曾经出版《茶艺

文录》一书,将其中的“艺”字与前面的“茶”连在一起组成“茶艺”一词,从而得出“茶艺”一词最早出现于六十多年前,以否定“茶艺”一词最早出现于台湾的结论。^①其实是不了解“艺文”乃古代历史书籍的专有名词,在《二十五史》中,经常设有“艺文志”专门章节,记录当时的文献著作编撰出版情况。因此《茶艺文录》一书是指有关“茶”的“艺文录”,并非是“茶艺”的“文录”,不能以此来证明“茶艺”一词在当时已经诞生,更不能否认“茶艺”一词最早产生于台湾的历史事实。

二、茶艺

“茶艺”一词是台湾茶艺界于 20 世纪 70 年代提出来的。当时台湾兴起复兴中华茶文化的浪潮,为了弘扬茶文化、推广品饮茗茶的民俗,有人提出使用“茶道”一词。但是很多人认为“茶道”虽然中国自古已有之,却已为日本专美于前,如果现在继续沿用“茶道”概念,恐怕会引起误会,以为是把日本茶道照搬到台湾来。另一个顾虑是怕提出“茶道”过于严肃。中国人对于“道”字特别庄重,“形而上者谓之道”,认为是比较高高在上的东西,要民众很快接受可能不容易。当 1978 年酝酿成立茶文化组织的时候,接受了台湾民俗学家姜子匡教授的建议,使用“茶艺”一词,成立了“台北市茶艺协会”,1982 年又成立了“中华茶艺协会”等组织^②。后来“茶艺”一词传播到港、澳和大陆地区,被广泛接受。

这里的“茶艺”是专指泡茶的技艺和品茶的艺术。茶艺是茶事活动中物质和精神的中介,只有通过茶艺活动,没有生命的茶叶才能与茶道联系起来,升华为充满诗情画意和富有哲理色彩的审美意境。所以茶艺具有独立的存在价值。应该说,“茶艺”一词的产生和付诸实践并获得成功,是台湾茶文化

界对中国茶文化事业的一个贡献。

三、茶艺定义

茶艺的定义如何界定，茶文化界众说纷纭。主要有下列两种意见，即广义说和狭义说。主张广义说者认为“茶艺”是研究茶叶生产、制造、经营、饮用方法的学问。主张狭义说者认为“茶艺”是指品茶的艺术，与生产、经营领域无关。比较具有代表性的观点，主张广义说的有下列诸种：

范增平：“茶艺的范围很广，凡是有关茶叶的产、制、销、用等一系列的过程，都是茶艺的范围。举凡：茶山之旅、参观制茶过程、认识茶叶、如何选购茶叶、如何泡好一壶茶、茶与壶的关系、如何享用一杯茶、如何喝出茶的品位来、茶文化史、茶业经营、茶艺美学等，都是属于茶艺活动的范围。”“所谓茶艺学，简单的定义：就是研究茶的科学。”^③

王玲：“茶艺与茶道精神，是中国茶文化的核心。我们这里所说的‘艺’，是指制茶、烹茶、品茶等艺茶之术。”^④

丁文：“茶艺指制茶、烹茶、饮茶的技术，技术达到炉火纯青便成一门艺术。”^⑤

林治：“‘茶艺’是有形的……包括了种茶、制茶、泡茶、敬茶、品茶等一系列茶事活动中的技巧和技艺。”^⑥

陈香白：“茶艺，就是人类种茶、制茶、用茶的方法与程式。”“随着时代之迁移，茶艺‘济用’宗旨不断强化，其内涵也以‘茶’为中心，向外延展而成‘茶艺文化’系列：（一）茶诗、茶词、茶曲、茶赋、茶铭、茶联；（二）茶小说、茶散文、茶随笔；（三）茶书画、茶道具、茶雕塑、茶包装、茶广告；（四）茶乐、茶歌、茶舞；（五）茶音像、茶文化网络；（六）茶戏剧、茶影视；（七）茶食、茶座；（八）茶馆与茶馆学；（九）茶艺演示。茶艺演示包括种茶

演示、制茶演示、品饮演示三大主要门类。”^⑦

主张狭义说的有：

蔡荣章：“‘茶艺’是指饮茶的艺术而言。……讲究茶叶的品质、冲泡的技艺、茶具的玩赏、品茗的环境以及人际关系，那就广泛地深入到‘茶艺’的境界了。”^⑧

丁以寿：“所谓茶艺，是指备器、选水、取火、候汤、习茶的一套技艺。”^⑨

陈文华：“依我之见，所谓广义茶艺中‘研究茶叶生产、制造、经营’等方面，早已形成相当成熟的‘茶叶科学’和‘茶叶贸易学’等学科，有着一整套的严格科学概念，远非‘茶艺’一词所能概括，也无需用‘茶艺’一词去涵盖，正如日本的‘茶道’一词并不涵盖种茶、制茶和售茶等内容一样。因此茶艺应该就是专指泡茶的技艺和品茶的艺术而言。”^⑩

余悦：“茶艺是指泡茶与饮茶的技艺。”^⑪

由此可见，广义说的“茶艺”概念范围过于宽泛，几乎成了茶文化甚至是茶学的同义词，也不符合台湾茶艺界当年提出“茶艺”概念的初衷。所以，还是以狭义说较为科学，即“茶艺”的定义就是“泡茶的技艺和品茶的艺术”。

注释：

①余悦：《中国茶韵》135页，民族大学出版社，2002年。

②参见范增平：《茶文化的传播对于现代台湾社会的影响》，载于《茶文化的传播及其社会影响（第二届国际茶文化研讨会论文选集）》，台湾碧山岩出版公司，1992年。

③范增平：《中国茶艺学》4~7页，台海出版社，2000年。

④王玲：《中国茶文化》87页，中国书店，1992年。

⑤丁文：《中国茶道》46页，陕西旅游出版社，1998年。

⑥林治：《中国茶道》220页，中华工商联合出版社，2000年。

⑦陈香白、陈再舜：《“茶艺”论释》，《农业考古》2001年2期。

⑧蔡荣章：《现代茶艺》202页，台湾中视文化事业股份有限公司，1984年。

⑨丁以寿：《中国茶道发展史纲要》，《农业考古》1999年4期20页。

⑩陈文华：《论当前茶艺表演中的一些问题》，《农业考古》2001年2期11页。

⑪陈宗懋主编：《中国茶叶大辞典》576页，中国轻工业出版社，2001年。

第二节 茶艺、茶道、茶德的区别

由于学术研究还不够深入，许多理论问题没有得到彻底解决，或者说许多学术成果还没有很好普及到群众中去，因而茶文化界存在着一些学术概念模糊、混淆、错乱等现象，其中最突出的是茶艺、茶道、茶德等概念，或者是将它们的外延无限扩大，如以茶艺或茶道来涵盖一切，或者以茶德代替茶道，或者以茶艺代替茶道，或者用茶道来代表茶艺，如将茶艺表演称做茶道表演，将茶艺馆称做茶道馆等等。概念的混淆、错乱，影响学术研究的深入，也令群众无所适从，影响茶文化活动的正常开展。因此，有必要从茶文化学的角度对茶艺、茶道、茶德等概念加以界定，明确它们的内涵，取得比较一致的

共识,以利于学术研究的深入进行和茶文化活动的健康发展。

茶艺 茶艺就是品茶艺术的简称,它包括泡茶的技艺和品茶的艺术两部分,其中又以泡茶技艺为主体,因为只有泡好茶之后才能谈得上品茶。然而,泡茶只是手段,品茶才是目的,泡茶本来就是为了要品尝,如果茶汤泡得很好而不懂得品尝、欣赏,就是很遗憾的事情,茶艺也就没有完成。泡茶讲究技艺,是因为它需要掌握一定的技巧,又要讲究一定的艺术性,不但要掌握茶叶的鉴别、火候、水温、冲泡时间、动作规范等技术问题,还要注意冲泡者在整个操作过程中的艺术美感问题。因为除非是自泡自饮,可以不讲究自己的形象问题,只要是为他人泡茶,就处在别人的视野之中,成为被观赏的对象,就需要讲究环境、茶具、动作以及冲泡者本人的仪表和精神状态的艺术性,要给人以美的享受。所以我们不但要讲究科学地泡好一壶(杯)茶,还要强调艺术地泡好一壶(杯)茶。由此可见,茶艺是人们在生活中,以茶叶为载体,以冲泡为手段,以品茶为核心的具有较强技术性的艺术行为。它既不同于以解渴、提神、保健为目的的饮茶行为,也有别于其他只是供人观赏的艺术行为。

茶道 茶道就是品茗之道的简称。道是道路、道理、道德、本源、本体、本质、精神、规律等具有哲学高度的抽象概念。通俗地说,茶道就是人们在品茶过程中所应遵循之道。它是人们在操作茶艺过程中所追求、所体现的精神境界和道德风尚,经常是和人生处世哲学结合起来而具有一种教化功能,从而成为茶人们的行为准则。因此,茶道是茶艺的灵魂,是茶文化的核心,是指导茶文化活动的最高原则。有了明确茶道精神作指导,中国茶文化事业就可以永远沿着健康、文明的道

路发展。中国茶道精神的内涵非常丰富、深厚,表现在各个方面。据茶文化界的专家们归纳,有清、寂、廉、美、静、俭、洁、性、和、敬、融、理、伦、健、正、乐、圆等等。但最主要的本质特征是静、和、雅。这三者首先来自茶叶的自然属性,然后体现在茶艺的艺术性,最后反映在茶道的哲理性。形象地说,静是茶之性,和是茶之魂,雅是茶之韵。茶文化的所有活动都体现这三个特征。凡是违背这三个特征的所有茶事活动,都不是我们所要提倡的。

茶德 茶德就是品茶道德之简称。它是茶道精神的概括。为了使饮茶大众对茶道精神易于理解和便于操作,专门学者们用精练的语言对茶道的基本精神进行提炼、概括,提出许多道德要求,以便人们在茶事活动中遵循。如陆羽在《茶经·一之源》中指出:“茶之为用,味至寒,为饮最宜精行俭德之人。”即茶是最适合注意操行、具有俭朴美德的人饮用。陆羽已经对饮茶者提出道德要求。唐朝末年的刘贞亮在《茶十德》一文中明确指出“以茶利礼仁”“以茶表敬意”“以茶可雅志”“以茶可行道”等共十项的“茶德”。现代茶学家庄晚芳教授在1990年提出“发扬茶德,妥用茶艺,为茶人修养之道”的主张,认为中国的茶德应该是“廉、美、和、敬”,即“勤俭育德,美真康乐,和诚处世,敬爱为人”。^①程启坤、姚国坤教授也于同年发表《从传统饮茶风俗谈中国茶德》一文,主张中国茶德为“理、敬、清、融”。^②其他专家学者也陆续提出一些中国茶道精神如“和、俭、静、洁”(范增平),“美、健、性、伦”(林荆南),“正、静、清、圆”(周渝),还有日本茶道的“和、敬、清、寂”,朝鲜茶礼的“清、敬、和、乐”等等,实际上都是属于茶德范畴。

注释:

①庄晚芳:《茶文化浅议》,《文化交流》1990年2期。

②程启坤、姚国坤:《从传统饮茶风俗谈中国茶德》,《中国茶叶》1990年6期。

第三节 茶艺、茶道的文化定位

要了解茶艺、茶道的文化定位问题,就得先了解一下茶文化的结构。据文化学的研究,文化的内部结构有四个层次:

1. 物态文化层——是人类的物质生产活动方式和产品的总和,是可触知的具有物质实体的文化事物。

2. 制度文化层——是人类在社会实践中组建的各种社会行为规范。

3. 行为文化层——是人际交往中约定俗成的以礼俗、民俗、风俗等形态表现出来的行为模式。

4. 心态文化层——是人类在社会实践和意识活动中孕育出来的价值观念、审美情趣、思维方式等主观因素,相当于通常所说的精神文化、社会意识等概念。这是文化的核心。^①

同样,茶文化的内部结构也有四个层次:

1. 物态文化层

人们从事茶叶生产的活动方式和产品的总和。即有关茶叶的栽培、加工、保存、化学成分及疗效研究等,也包括品茶时所使用的茶叶、水、茶具以及桌椅、茶室等看得见、摸得着的物品和建筑物。

2. 制度文化层

人们在从事茶叶生产和消费过程中所形成的社会行为规

范,如古代的茶政,包括纳贡、税收、专卖、内销、外贸等。

3. 行为文化层

人们在茶叶生产和消费过程中约定俗成的行为模式,常以茶礼、茶俗以及茶艺形式表现出来。

4. 心态文化层

人们在茶叶生产和消费过程中所孕育出来的价值观念、审美情趣,在茶艺操作过程中所追求的意境和韵味,以及由此生发的丰富联想;将饮茶与人生处世哲学相结合,上升至哲理高度,形成所谓茶德、茶道等等。这是茶文化的最高层次,也是茶文化的核心部分。

广义的茶文化就是由上述四个层次组成。

但是,第一层次中已经形成一门完整、系统的科学——茶叶科学,简称茶学。如许多农业院校都开设茶学系,很多省市建立茶叶科学研究所。中国的茶学是世界上最成熟的茶叶科学。

第二层次属于经济史学科的研究范畴,而且也早已成绩斐然。在大学茶学系,均开设茶叶贸易学课程,在茶叶经济史研究方面,经济史学界也硕果累累。

而狭义茶文化则是包含第三、第四两个文化层,这是过去研究比较薄弱的环节。但却是茶文化研究的重点领域。

在这个领域的第三层次“行为文化层”中,茶艺处于中心地位,因为茶叶生产的目的是为了消费,而茶叶消费的关键在于冲泡技艺和品尝艺术,离开茶艺,茶叶只是一堆干枯的树叶。只有通过冲泡,没有生命的茶叶才能在开水中复活,洋溢着诗情画意和艺术韵味,茶文化也就有了绿色的载体,由此衍化出各种文化现象,并为茶道的形成提供深厚的沃土。

第四层次“心态文化层”是茶文化内部结构的最深层次，也是核心部分。因为价值观念、审美情趣决定了茶人们的行为。价值观念是否正确，审美情趣的格调高低，思维方式是否科学，都会影响到茶文化活动的方向发展是否健康。而茶道正是心态文化层的核心部分，对茶道精神的理解是否准确，就决定茶艺活动品位的高低雅俗，因而茶道就成为茶艺的灵魂，是茶文化的核心，是指导茶文化的最高原则。

总之，茶艺在茶文化“行为文化层”中处于中心地位，而茶道则处于茶文化最深层次“心态文化层”的核心地位。

注释：

①冯天瑜等：《中华文化史》31页，上海人民出版社，1990年。

思考题：

- ①品茶与吃茶、喝茶、饮茶的最大区别是什么？
- ②“茶艺”一词最早产生于什么时代、什么地方？
- ③“茶艺”的定义是什么？
- ④茶道的通俗定义是什么？
- ⑤什么是“茶德”？
- ⑥在文化的内部结构中，茶艺属于什么文化层？
- ⑦在文化的内部结构中，茶道属于什么文化层？
- ⑧陆羽《茶经》对饮茶者提出什么道德要求？
- ⑨唐代《茶十德》的作者是谁？
- ⑩现代茶学专家庄晚芳教授提出的茶德是什么？

第二章 茶艺历史

第一节 茶艺萌芽于晋代

我国民众吃茶、喝茶的历史久远,但都是以满足生理需要为主要目的,不属于茶艺(品茶艺术)范畴,只有以品尝茶汤的色、香、味、形及追求品茶的艺术意境,主要是为了满足人们的心理需求和审美情趣,才是属于茶艺范畴。因此,本节所论述的不是吃茶、喝茶的历史,而是品茶的历史。以此标准考察历史,中国茶艺的萌芽时期,目前只能追溯到西晋时期。

目前比较确切的材料是西晋诗人张载的《登成都白菟楼》,全诗共有 32 句,最后 12 句为:

门有连骑客,翠带腰吴钩。

鼎食随时进,百和妙且殊。

披林采秋橘,临江钓春鱼。

黑子过龙醢,果饌逾蟹螯。

芳茶冠六清,溢味播九区。

人生苟安乐,兹土聊可娱。

诗中倒数第二行是在赞美芳香的茶汤赛过当时流行的六种饮料,香茶的滋味洋溢散播到九州大地。这是首次描写茶叶的芳香和滋味的诗句,说明当时诗人们饮茶已经不是单纯地从生理需要出发,而是具有审美意味地在欣赏茶的芳香和