

生活也是艺术。我国古代经过精细加工的茶和以茶为对象的出神入化的品饮活动，既能给人以物质上的享受，又能给人以精神上的愉悦，是二者的高度统一。所以，它是我国人民生活中一种颇有典型意义而又独具特征和魅力的生活艺术。

形成以品为主的饮茶艺术，是在我国传统文化发达的唐、宋时代。那时，人们已经以细煎慢品代替解渴式的粗放饮茶，并且有意识地把品茶作为一种能够显示高雅、素养、寄托感情、表现自我的艺术活动来刻意追求、创造和欣赏了。如果把品茶活动仅仅看作为了解渴的“饮而已矣”，我们就无法理解为什么历史上陆羽、蔡襄等人一生都在对此孜孜追求、流连忘返？为什么在历代陶瓷艺术的精品中，茶具艺术有着特别重要的地位？为什么我国品茶的方式方法，自宋时历经日本禅宗佛徒之手传到东瀛，并在日本形成被称为“美学宗教”的以“和”、“清”、“敬”、“寂”为基本精神的“茶道”如此等等……。如果我们把唐、宋以来人们围绕着品茶所进行的活动作为一种艺术创造活动来理解，这些“为什么”，也就都涣然冰释了。

这种艺术的特殊性，决定了它的创造和审美消费同时进行，它没有也不可能象绘画、书法、雕塑等等艺术门类那样，给后代人留下直接观赏的对象。尽管如此，古人留下的大量诗文中对茶的艺术美以及由此而产生的种种感受的描写，却足以使今天的人们浮想联翩，回味无穷！

## 一、茶与饮茶小史

随着社会的进步、人类文明的发展，人们在不断地追求、丰富、提高生活艺术。与人们生活息息相关的千千万万种生活品类，经过加工、改良和提高，不仅能给人们带来更高的物质享受，也能给人们带来更高的精神享受。

饮茶也是一样。从隋、唐以前的药饮、解渴式的粗放饮法，过渡到唐、宋及其以后的细煎慢啜式的品饮，以至形成饮茶艺术，也是人们对生活艺术不断追求的重要成果。

茶的外观形式，随着时代的演进，由于加工与否和加工方法的不同，大致经历了从大叶到片、团，再到散条形茶这几种主要变化。唐、宋时人们主要饮片茶、团茶，但有时也饮用散茶；明以后人们主要

饮用散条形茶，同时团茶、饼茶仍然存在。

唐以前人们饮茶，属于粗放煎饮时代。对采摘来的茶叶加工与否，文献虽然没有十分明确的记载，但基本脉络还是清楚的。唐代对茶叶的加工已比较严格和精细。自宋以后，对原生茶叶的精选细择，加工时的穷极工巧，几乎到了无以复加的地步。唐、宋人把茶加工成团、饼或片的方法和程序，因为时代的推移，现在已鲜为人知，但唐、宋时茶的品饮艺术达到了高峰，却和这种加工形式分不开。直到今天，在不同国家、不同地区、不同的饮茶方式中，还可以看到它的痕迹。明以来的散条形茶的加工和饮法，更为我们今天所直接继承。因此，回过头来，看一看古人最初是如何饮茶的，古人对茶的要求，是如何地不厌其精、不厌其细，这是了解古代饮茶艺术的第一步。

## （一）茶的古名与唐以前的饮茶

茶是很早很早以前就生长着的一种植物。随着人们对它的认识，它有着诸如菴、葭、葭萌、菴诧、檣、茶、茗等等不同的名称，这有些是因各地方言不同所产生的异名，有的则是在它生长的不同阶段所得到的不同名称。而人们把它的名称写定为“茶”，却是唐代的事了。

人们一般认为，“茶”字在唐代以前的古书中

还没有出现。我们在唐以前的古书中所看见的“茶”字，是唐代人把“荼”字减去一笔而改写的。这种说法大致是不错的。从“荼”字中分化出“茶”字，从文字学的角度来说，是文字发展规律——区别律作用的结果。在唐以前，“荼”字有当名词用的，如《诗经》中的“谁谓荼苦”；有当形容词用的，如“如火如荼”；有当动词用的，如“荼毒生灵”等等。随着饮茶越来越深入于人们的生活之中，作为饮用植物的“茶”，使用频率越来越高，人们担心同“荼”字的其它涵义相混淆，于是就把“荼”字减去一笔，成为今天常见的“茶”字。荼、茶二字，今天的读音有很大差别，但在唐代，读音却没有什麼不同。那时，二者的声母都发舌头音，而韵母又都在古音中叫做“鱼母”的韵部之中。

在古书记载的唐以前人们饮茶的事迹中，还常常见到“茗”字，人们把饮茶叫做“茗饮”。唐代诗人皮日休，写了十首咏茶的诗，并且写了一篇序。这篇序后来被人们当作陆羽《茶经》的序。皮日休在这篇序文中说，陆羽以前，人们饮茶，叫做“茗饮”，而当时饮用的方法和“瀹蔬而啜之无异”，就是说和煮菜而饮汤没有什么区别，或用来解渴，或用来佐餐。对这种“茗饮”，记载最详细的是北魏人杨衔之所著《洛阳伽蓝记》一书。书中记载说，当时喜欢“茗饮”的，主要是南朝人。在北

方，一般士大夫们，或者本来是少数民族，或者是长期受少数民族习俗影响的汉人，日常饮用的大多是“酪浆”，即经过加工的牛、羊奶。该书卷三记载，北魏时，南方齐朝的一位官员王肃投降了北魏朝廷，刚来时，不习惯北方饮食，“不食羊肉及酪浆等物”，吃饭时，经常以“鲫鱼羹”为菜，“渴饮茗汁”，并且“一饮一斗”，北魏的首都在洛阳，洛阳的一些士大夫们觉得很新鲜，把王肃称为“漏卮”，就是永远装不满的容器。几年后，在北魏高祖皇帝所设的一次宴会上，这个王肃，却“食羊肉、酪浆甚多”。北魏高祖问王肃：“你觉得羊肉比起鲫鱼羹来怎么样？”王肃迎合皇帝的爱好说：“羊肉好比是齐、鲁衣冠大国，鱼好比是邾、莒庸庸小国，鱼虽然不能和羊肉比美，但还是春兰秋菊，各有好处。只是茗叶熬的汁不中喝，只好给酪浆作奴仆罢了。”这个话传开以后，人们就把用茗熬的汤叫做“酪奴”，以至于北朝的士大夫们在宴会上，“虽设茗饮，皆耻不复食”，只有一些新过来的南朝人仍然饮用。“茗”字的出现，其实是比较晚的事。东汉人许慎的《说文解字》中，原本就没有这个字，现在见到说文中的茗字是北宋初徐铉新附加上去的。茗的含意是什么？唐、宋人根据前人的传统经验，说茶树上的叶子，“早采者为茶，晚采者为茗”，迟摘的茶叶，就是较老较大的叶子，所以唐以前人们的“茗饮”，也就是用一般的大叶

茶煮汁而饮，这是一种解渴式的粗放饮法。

更早一些时候，人们还把迟摘的茶叶叫做“菴”，这在古书上也有记载。

据《三国志·韦曜传》载，吴国的末代皇帝孙皓，穷奢极欲，宫廷中开起宴会来，往往从早到晚整整一天，赴宴的人每人至少得喝七升酒，不然就要受到惩罚。当时有一个叫做韦曜的大臣，酒量不大，只能喝三升，孙皓见他力不胜酒，常常“密赐茶菴以当酒”，据三国魏人张揖的《杂字》解释说：“茗之别名也”（《经典释文》引）。晋代的郭璞解释《尔雅》中的檟字，“晚采者为茗，一名菴”，也是指迟摘的大叶茶。茗是南方人对茶的较早称呼，吴国人陆机所作的《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》中说：“蜀人作茶，吴人作茗”。因为茗的别名又叫菴，所以陈寿就把现在的茶叫做“茶菴”了。用“茶菴”这两字来表示茶的，还有东晋大文学家左思的《娇女》诗：“心为茶菴剧，吹嘘对鼎鑪”；也有“茶茗”连称的，如陆羽《茶经》引南朝人著作《宋录》记载的和尚昙济，在八公山上设“茶茗”招待客人。

唐代以前，饮茶比较普遍的地方是蜀地。这里有关茶的古名流传也最多。西汉司马相如是蜀地人，他的《凡捋篇》记载茶叫做“菴诧”。西汉末年的扬雄在京城长安做官时，写了一部《方言》，书中记载：当时蜀西南人把茶叫做“葭”。晋代的常璩

了一本专记蜀地人物故事、地理风俗的书叫做《华阳国志》，其中的《蜀志》记载；蜀王“封弟葭萌于汉中，号苴侯，命其邑曰葭萌焉。”蜀王的弟弟名叫葭萌，住的城邑也叫葭萌。明代大文学家杨慎是四川人，他在《郡国外夷考》中说：“蜀人谓茶曰葭萌”。苴讛、葭、葭萌等等，在读音上都可以和现在的茶字读音找出对应和沿袭的关系。

唐以前人们饮用的茶叶，是不是都是迟摘的大叶，或者只是把这种茶叶不经加工而直接投放在釜中煮汁而饮呢？据文献记载，还是有不同饮法的。

唐以前的古代文献中，有早茶、真茶的记载。宋人编撰的《太平御览》卷八〇七中收有东晋刘琨写给他侄子的一封信，刘琨在历史上是“闻鸡起舞”的英雄。他在信中说：“前得安州早茶二斤，姜一片，桂一斤，皆所须也。吾体中烦闷，恒假真茶，汝可信致之也。”信中的早茶和真茶，是一回事。这种早茶，大概就是采摘较早的芽茶。不过这条史料还有可疑之点，因为陆羽《茶经》记载还有与这封信内容大致相同的信，原文是这样的：“前得安州干姜一斤，桂一斤，黄芩一斤，皆所须也。吾体中溃闷，常仰真茶，汝可置之。”一作“安州早茶”，一作“安州干姜”，未知孰是。真茶，宋人说是多年生大茶树上的茶叶，比起一般丛生茶来，味道更为醇厚。

唐以前人对茶叶的加工，见于记载的，是陆羽

《茶经》。该书“七之事”中引《广雅》说：“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，以汤浇复之，用葱、姜、橘子芼之。其饮醒酒，令人不眠。”荆是现在的湖北江陵一带，巴是川东、鄂西北和汉中一带。所饮用的茶叶，叶老的就和米粥一块搅和制成茶饼，煮饮之前，先将茶饼炙烤成深红色，再捣成茶末，并拌上葱、姜、橘皮之类一块冲饮。陆羽所引的《广雅》，是三国魏时张揖所撰，这条材料也有可疑之处，因为现存的《广雅》中并没有陆羽所引的这段文字。同时，这段文字较长，和现存《广雅》全书的体例也不一致。这段文字还见于宋初人所编的《太平御览》，材料来源可能也是转引自陆羽的《茶经》。陆羽所引的这段文字，很有可能是唐以前人注释《广雅》的文字窜入正文中为陆羽所误引。这段文字所记述的饮茶方法和茶叶的加工，和唐、宋人的饮茶很接近，这至少可以说明，在陆羽以前，荆、巴地区人们对采摘的茶叶已经进行了加工并制成饼状，不再象以前那样，直接投入釜中煮饮了。

各地流行的方言，是保存古代风俗习惯的宝库。我们从宋人记载岭南一带人的方言中，可以推测出唐以前人们饮茶和制茶的情况。北宋赵令畤《侯鯖录》卷一记载：当时的岭南人“呼食为头，鱼为𩶇，茗为薄、为夹，笔为双、为床、为枚。”在

“茗为薄、为夹”下引古书注：“温公赏茗二百大薄”，又引《梁科律》：“茗薄若干夹”，所谓薄，夹，既是当时称茶的量词，又是形容词，是指把茶叶加工成片状、饼状而言。

唐以前人们饮茶的方式方法，由于史料的不足，或者传世的史料多有可疑之点，所以在饮茶史上至今还颇有争论。上面我们主要是从茶的古称和方言的角度谈了这个问题，从中可以看出，在唐以前，人们尽管对饮茶的要求不太讲究，但至少在北朝时期，人们对饮用的茶已有所选择，稍后并有经过加工而制成的饼茶出现。唐、宋时的团、饼、片茶，是沿袭了前人加工茶叶的方法和形制才出现的，只不过对茶叶本身的要求更加严格、加工的方法更加精细、饮茶方式更加讲究而已。

## （二）法相初具的唐代茶

唐代是我国封建社会的鼎盛时期，特别是开元、天宝年间，物质文明和精神文明，都达到一个新的高峰。物质生活的丰富，为人们从事精神文明的创造，提供了坚实的基础，使人们能够超出日常生活必需之外，去追求能给人以更大精神享受的具有艺术美的生活。摒弃“浑以烹之”“与淪蔬而啜者无异”的粗放式饮茶，代之以细煎慢品的饮茶，作为官宦、文人、佛徒、道士精神生活中的一种艺

术形式，这时也逐渐形成。幼年托身佛寺，壮年浪迹江湖，介于文人和僧道之间的陆羽，著《茶经》一书，较为系统地总结了当时制茶、煎茶、饮茶的风尚，并在理论上和方法上加以深化和提高。它的目的是使饮茶者在从煎到饮的过程中，达到澄心静虑、畅心怡情的境界，以得到茶“禅”中至精至微的“三昧”。陆羽所阐述的制茶煎茶的理论和方法，受到历代人们的称赞和效法，是我国也是世界第一部关于茶的学术著作。

唐代出现了细煎慢品式的艺术品茶，是在当时饮茶风气普及、名茶产地增多、名茶为人们所认识等基础之上形成的。陆羽《茶经》“八之出”记载当时的主要产茶地区，共四十二州，涉及现在的十六个省份，西北到陕西省境内的安康，北到淮河南岸的光山，西南到云贵的西双版纳和遵义，东南到福建的建瓯、闽溪，南到五岭以南的两广。各地所产的茶叶，都有较为固定的销售范围。唐大中年间杨焜所著《膳夫经手录》记载，蜀地的新安茶，“自谷雨以后，岁取数百万斤，散落东下”，“南走百粤，北临五湖”；江西的浮梁（即景德镇）茶，运销“关西、山东”一带，白居易《琵琶行》中“商人重利轻别离，前月浮梁买茶去”就是说的这种情况；湖北蕲州、鄂州等地所产的茶，运销“陈、蔡以北，幽、并以南”，即现在河南省中部以北到河北省；湖南衡山茶，销往南方各地，“自潇湘达于五

岭”，以至于“交趾（即越南）之人，亦常食之”。安徽婺州、祁门、婺源等地的茶，也为“梁、宋，幽、并间人”所好。唐代封演《封氏闻见记》一书记载，山东、河南、陕西一带，“茶自江淮而来，舟车相继，所在山积。”这是唐代中期以来各地所产茶叶及其流布地区的大概情况。经过人们的鉴别品尝，还涌现出一些优质名茶。唐代李肇《国史补》卷下记载说：“风俗贵茶，茶之名品益出。”他列举了当时被人们公认的名茶，有剑南的蒙顶石花茶，湖州顾渚的紫笋茶，东川的神泉小团、昌明兽目茶，峡州的碧涧、明月、芳蕊、茱萸、紫茶，福州方山的露牙（同芽）茶，夔州的香山茶，江陵的南木茶，湖南的衡山茶，岳州澧湖的含膏茶，常州宜兴的紫笋茶，婺州的东白茶，睦州的鸠坑茶，洪州西山的白露茶，寿州霍山的黄芽茶，蕲州蕲门的团黄茶。他推举剑南的蒙顶石花茶为第一，而顾渚紫笋及常州阳羨茶被列为贡品，自然也甚为名贵。陆羽在《茶经》中，把主要产茶地区分为五大片，即山南、淮南、浙西、浙东、剑南，对同一地区不同地点所产的茶都作出了评价。如山南所产以峡州茶为上；淮南所产，以光州茶为上；浙西所产，以湖州茶为上；浙东所产，以越州茶为上；剑南所产，以彭州茶为上。按品质高低，品评出各地所产茶叶的质量，在我国饮茶史上是一件划时代的大事，这有助于优质名茶的选育和推广，也是从药用饮茶、粗

放式饮茶过渡到品饮的标志。

陆羽生活的时代，也存在着不同的饮茶方式。据《茶经》记载，主要有四种，即粗茶、散茶、末茶、饼茶，并有相应的加工方法。粗茶饮用时的加工，是把采摘来的茶叶不分芽、叶、梗，一起用刀切碎，放在釜中煮饮，陆羽称之为“斫”。散茶的饮法，是把采摘下来的茶叶，不经任何加工，直接放在釜中煮汁而饮，陆羽称之为“熬”。这种饮法，在唐人诗中也有反映，如陆希声《茗坡》绝句：“二月山家谷雨天，半坡芳茗露华鲜，春醒病酒兼消渴，惜取新芽旋摘煎。”这种摘下新芽即投入釜中煎饮的方法，大约就是陆羽所说的散茶饮法。末茶饮法，是把采摘的茶叶烘炒碾研成末以后煮饮，这种加工方法，陆羽称之为“炆”（音阳），是烘炒的意思，这已和明以来的茶叶加工方法相似。饼茶饮法，是把茶叶蒸、压成饼后炙干，再捣碎成末煮饮，这种加工方法，陆羽称之为“舂”。陆羽所记，还有把采摘来的茶叶直接放在饮水器中用沸水煮而饮之的，这是最简单的饮法。陆羽把以上这些没有经过精细加工的饮法，叫做“庵茶”，同他提倡的煎茶是对立的。

陆羽所提倡的煎茶，饮用的也是饼茶，不过加工比较精细，饮法更为考究。他在《茶经》的“六之饮”中，专讲饮法，他说饮茶要得茶中“三昧”，达到“精极”的地步，先得克服“九难”。“九难”，

一是“造”，即采造，阴天采摘，夜间烘焙的茶，不算得采造之法。二是“别”，即鉴别，光是靠嚼茶来辨味，嗅茶来辨香，不算是会鉴别。三是“器”，即器具，煎饮时的鼎炉釜盂，气味腥的，不能算是煎茶用器。四是“火”，油脂木材和厨房用炭之火不能算是煮茶之火。五是“水”，急流死水不能做为煮茶用水。六是“炙”，即炙烤饼茶，所炙外熟内生，不能算得炙之法。七是“末”，即把饼茶碾末，所碾茶末不细，色泽不纯不符合“末”的要求。八是“煮”，即煎茶，煎茶操作时不顺手、不熟练，不能算得煎茶方法。九是“饮”，即饮法，饮要持之以恒，夏天饮，冬天停，纯属解渴，不能算作“饮”。以上的“九难”，是对饮茶者的基本要求，是饮茶者本身的事，当然更重要的还在于人们品饮的对象——茶本身。

陆羽所用的饼茶，经过七道加工程序而成，这七道工序是：采、蒸、捣、拍、焙、穿、封，这样制成的茶饼，才符合煎茶的要求，才算是真正的饮茶。如何进行这七道工序的操作，陆羽没有直接用专门文字叙述，但在《茶经》的其他部分中涉及颇多，可以看出当时人的具体制作过程。

陆羽在《茶经》中，把煎茶的工具叫做“器”，把加工茶叶的工具叫做“具”。该书的第二部即“二之具”中，通过记述加工工具而表现了人们加工茶饼的七道程序。他记述说，采茶时用籩，是

用竹子编织的，也叫做篮、笼、篲，茶农背在身后，容量为五升到三斗之间，见于唐人诗中，也有用丝麻织品的，如李咸用《谢僧寄茶》诗：“枝枝膏露凝滴圆，参差失向兜罗绵”，把采茶用具叫做“兜罗绵”。唐人采茶多在清晨，如张籍《茶岭》诗：“紫芽连白蕊，初向岭头生，自看家人摘，寻常触露行。”柳宗元诗：“芳丛翳湘竹，零露凝清华，复此雪山客，晨朝啜灵芽。”当时的品饮者，往往自己动手，采摘制造。陆羽自己采茶、制茶的事迹就见之于当时人的诗文中。采茶还有许多忌讳，如姚合的《乞新茶》诗：“嫩绿微黄碧润春，采时闻道断荤辛”，忌油腻及香辛味。这是陆羽制茶七道工艺的第一步。采摘来的茶叶要蒸，这是第二步。蒸茶的灶没有烟囱，灶上置釜，釜中盛水，水中放甑（即罐），甑有木制的，也有陶制的，甑中有小竹篮，是用来装茶叶的，把小竹篮用竹箴吊在甑中，等釜中的水蒸干，就算蒸好，然后把茶从篮子中取出来再倒入甑中，用桑木制的三丫杈加以搅拌，目的是使里面的茶叶不致因挤压而流失膏汁。被蒸的茶叶，按陆羽所述，有“芽、笋、叶”三种，芽是刚抽出来的嫩叶；笋，是枝头抽出还没有展开的嫩芽，这种茶笋，是诗人们歌咏的对象，如陆龟蒙《茶笋》诗：“所孕和气深，时抽玉茗短，轻烟渐结华，嫩蕊初成管。”皮日休的《茶笋》诗：“裒然三五寸，生必依岩洞”，

“圆如玉轴光，脆似琼英冻。”叶，是指较大的茶叶。三种混在一起作为饼茶的原料。第三步是捣，所用的工具为“杵臼”，又叫做“碓”。把蒸过的茶叶放在臼里捣烂成糊状，唐人诗中，“夜臼和烟捣”，“左右捣凝膏”，说的都是捣茶成膏的情形。捣过后的茶膏，放在一定形状的模子里拍制成茶饼，叫做“拍”，这是第四步。拍就是成形，做茶饼有专门的模，当时叫规，也叫棬，以铁制成，有圆有方，也有做成花鸟形的，把茶膏注入其中加以拍打使之坚实，从捣到拍，见于唐人诗歌中，如陆龟蒙《茶焙》诗：“左右捣凝膏，朝昏布烟缕，方圆随样拍，次第依层取。”捣也叫研，研是研磨的意思，考古发现有内壁带棱的陶研盆，是用来研磨蒸过后的茶叶的工具。唐人诗中也有称“研”的，如皮日休《茶舍》诗：“湖上汲红泉，焙前蒸紫蕨，乃翁研茗后，中妇拍茶歇。”这种研盆正是小户人家制茶所用，一些官营的大规模制茶场，有“研架”，一次能研磨很多茶叶，研磨之声，轰轰烈烈如雷霆。李郢《茶山贡焙歌》，记述的就是制造贡品顾渚紫笋茶时的情景，研磨时：“蒸之馥馥香胜梅，研膏架动轰如雷。”茶形做成后，退下茶模，待烘焙，排列在叫做“茈莉”的竹织器上。待焙的茶饼，先要在其中穿上眼，穿眼的工具叫做“槩”，又叫做“锥刀”，还有一种工具叫做“朴”，又叫做“鞭”，是用来退下穿眼时粘在

上的茶饼的。由于茶模的关系，决定了人们饮用的茶饼的形状和重量各有不同。唐人诗文中所见，有方形的，有圆形的，如前引诗“方圆随样拍”。方形的茶饼，有重至一斤的，如《膳夫经手录》记邢州等地所产的茶为“方斤厚片”，可以说是我国最早的砖茶。圆形的，有称作“仙人掌”的，如李白《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶》诗，诗前有一小序，说：“余游金陵，见宗僧中孚，示余茶数十片，拳然重叠，其状如手，号为仙人掌茶。”这种圆形饼茶，有的比较薄，所以有时也以片相称。有的茶饼仿古代礼器中玉圭的形状，上尖下长方。也有的浑圆，中间有孔，象古代礼器中的玉璧，见于唐人诗中，如柳宗元诗：“圆方丽奇色，圭璧相叠压”，又如李群玉诗：“圭璧相压叠，积芳莫能加。”也有的茶饼呈鸟状，如徐夔的诗：“飞鹊印成香蜡片”。同一地所产的茶饼，形状也不相同，如当时推为第一的剑南蒙顶石花茶，“或小方、或散牙”，圆形的饼茶，当时也叫“团茶”，或叫“小团茶”。这种种形制和名称，对宋代茶都有很大影响，有些并为宋人所沿袭。制茶饼工艺的第五步是“焙”，焙是烘焙的意思，烘焙茶饼的焙坑也叫“焙”。据陆羽所述，是在地上挖二尺深，二尺五寸宽，一丈长的坑，四周砌上高二尺的矮墙，用泥灰抹平；焙上用木编成二层架，共高一尺，叫做棚，也叫做栈，上层叫上棚，下层叫下棚。用竹子