



主编: 余悦
中华茶文化丛书

中国茶的品饮艺术

茶

道

玄

幽

何草



光明日报出版社

186360

TS971

Y775

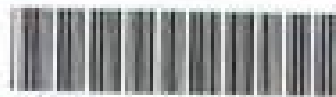
主

中华书局出版

茶 道 玄 幽

中国茶的品饮艺术

何 草 著



原电力大 00220897

光明日报出版社

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

内 容 简 介

种茶是一门科学，制茶是一门技术，喝茶是一门艺术，而且是一门学问。本书将引导你掌握品茶的艺术，获得品饮的学问，把茶喝得精致、精彩、精妙、精美、精巧，追求超凡脱俗的高雅。本书对择器与品茶、择水与品茗的辨析，对高冲低斟技巧的介绍，对品茗与环境、茶礼与茶俗的叙述，以及对现代茶艺精华的撷取，都有传统的凤韵，又有新潮的意境。

附赠照片说明

福建女子职业技术学院茶艺队成员在讲解
高冲低斟技巧

余悦 编

8523/06

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

《中华茶文化丛书》顾问：

舒惠国 中共江西省委书记、高级农艺师

王家扬 中国国际茶文化研究会会长

陈彬藩 国际茶业科学文化研究会会长、教授

王泽农 中国茶叶学会名誉理事长、教授

陈 椽 中国茶叶学会名誉理事、教授

陈文华 《农业考古·中国茶文化专号》
主编、研究员

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

图书在版编目(CIP)数据

茶道玄幽/何草著. —北京:光明日报出版社, 1999.8

(中华茶文化/余悦主编)

ISBN 7—80145—158—9

I. 茶… II. 何… III. 茶叶—文化—专题研究—中国 IV
.G122

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 33379 号

☆

光明日报出版社出版发行

(北京永安路 106 号)

邮政编码:100050

电话:63017788-225

新华书店北京发行所经销

中共江西省委党校印刷厂印刷

*

850×1168 1/32 印张:5.625 字数:129 千字

1999 年 8 月第 1 版 1999 年第 1 次印刷

印数:1—5000 册

ISBN 7—80145—158—9/G·81

定价:168 元(全套)

点击查看茶叶产品排行榜

新世纪的中国茶文化

——《中华茶文化丛书》总序

□ 舒惠国

20 世纪的岁月走在最后时段,21 世纪的曙光正在喷薄欲出。1999 年是一座恒久的界碑。

回眸数千年的中国茶史,展现出壮阔的历史长卷:作为茶的原产地,中国最早发现茶树和利用茶叶。经过长期的传播和发展,清香爽适的茶叶已成为世界上百六十多个国家和地区、二十几亿人的最实惠、最益健康、最大众化的饮料。与此同时,中国创造了丰富多采的茶文化,成为对人类物质文明和精神文明的又一大贡献,并为世界茶文化的形成与发展起了重要的引导作用。

面对冉冉升起的新世纪朝阳,各行各业都在构造新的发展蓝图。中国的茶学科技界、茶业经贸界、茶

点击查看茶叶产品排行榜

2 总 序

文化界,也需要总结历史、迎接挑战、安排未来。

科学技术是第一生产力,“科学兴茶”将成为新世纪的主导。随着“回归大自然”和“绿色食品”的呼声日益高涨,食品结构趋向营养、卫生、保健和多样化,茶作为一种低糖、具有多种营养价值、生理功能和药理效应的饮料,消费量将持续增长。我们要适应时代的发展和消费的时尚,走“科技兴茶”之路,把各种新科技运用到茶叶产品创新上未,将生产单纯的茶叶商品,逐步转向开发以茶为主体的保健饮料和保健食品。

在当代社会,茶业已发展成具有丰富内涵的综合性产业,包括茶叶茶具茶食的生产与贸易、茶业经济管理、茶业教育、茶业科技、茶业餐饮、茶业金融等一系列项目,涉及市场、竞争、人才、信息、综合开发经营、绿色生态茶园等新观念。我们要认识和掌握茶业发展的规律和历史趋势,加深对综合开发茶业经营的理解与能力,使茶业的资源优势变为商品优势,增强自我发展的力度与后劲,并把产业的培育和发展与世界经济的发展联系起来未,使产业建设走向国际化、现代化。

点击查看茶叶产品排行榜

中国茶文化是物质文明与精神文明的凝结,是自然科学与社会科学的联姻,是文学艺术与社会风尚的融汇。中国茶文化以其深刻的内涵和特有的魅力,在中国文化史上占有特殊的地位,成为推动社会进步和历史发展的润滑剂。以文化谋求社会经济发展,从文化着眼开发市场,亦是文明进步的标尺。在新世纪的征程中,茶文化的价值将会更深刻地认知,茶文化的影响将会更广泛地扩展,茶文化的作用将会更强劲地展示。我们要为中国茶文化的弘扬和传播创造更多的条件,做出更大的努力。

素有“物华天宝,人杰地灵”之誉的江西,是全国茶叶的主产区之一,有深厚的茶文化积淀。多年来,江西省社会科学院的科研人员为茶文化的研究与宣传作了许多有益的工作。如今,余悦研究员主编的《中华茶文化丛书》又即将问世。这套丛书以翔实的史料、严谨的构架、生动的文笔,全系统展现了数千年中国茶文化精华的风貌,中国茶叶品饮艺术的情趣和具体操作,以及中国茶叶在世界各地的传播和影响,致力于探求茶文化的根本精神和与当代生活的密切关系,具有学术性、科学性、实用性和可读性。这是

点击查看茶叶产品排行榜

4 总 序

一项极有意义的事业,这是茶文化界向新世纪的事
献。我向丛书的编撰和出版表示热烈的祝贺,并希望
有更多更好的新的茶文化研究成果问世。

在新世纪的天地里,茶叶的健康保健作用和清心
悦志功效,都将越来越受到新时代的欢迎,它将以新
的姿态进入世界人民的生活。

中国茶文化不仅属于 20 世纪,属于过去;更属于
21 世纪,属于来来!

一九九九年七月十五日

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

主编弁言

让学术走向民间

站在 20 世纪的终点,我们回眸;

站在 21 世纪的起点,我们前瞻。

中国茶文化,既古老又年轻;

中国茶文化,既博大又精微。

说她古老,是因为早在六七千万年前地球上就挺立起茶类植物的躯干,起码在四五千年前中华民族的先民就发现了茶的功效,享受着茶的芬芳,而在一千多年前中国土地上就已“茶道大行”;

说她年轻,是因为改革开放的春风使中国茶文化的老树绽出了新绿,近十多年来中国茶文化以不可阻挡的势头得到弘扬,特别是 20 世纪 90 年代以来茶文化在更广的领域、以更强的力度重新铸造辉煌;

说她博大,是因为具有综合性、民族性的中国茶文化包容着以品茗为中心的诸多相关文化,影响着古代中国的政治、经

点击查看茶叶产品排行榜

2 主编弁言

济、文化、科技等等,当走出国门以后又给世界和人类带来新的福祉;

说她精微,是因为中国茶文化源起于一片小小茶叶的经经脉脉,那些与品茗有关的水质、茶性、器具、技巧都是构筑这座大厦的块砖片瓦,那些茶诗、茶词、茶帖、茶画、茶歌、茶舞都需精雕细刻才能悟到神韵。

中国茶文化古老,源远流长;

中国茶文化年轻,生机勃勃;

中国茶文化博大,雄伟壮观;

中国茶文化精微,须毫毕现。

于是,我们去探索,去研究;

于是,我们去追寻,去展望。

在中国从传统的小农文明走向现代文明的今天,世道与人心都在经历一场几千年来前所未有的转变。中国茶文化正在成为一种新的时尚,大大小小的茶艺馆犹如雨后春笋般的萌发,茶的品饮从传统的细啜慢饮正在寻求更方便快捷的方式,中国茶文化正以更高昂的姿态向世界传播与国际交流。

社会,迫切需要茶文化的理论;

大众,迫切需要茶文化的知识。

让理论研究从狭小的圈子走向社会的宽天阔地,使理论建树变成全社会共同的精神财富;

让学术成果从典雅的殿堂走向民间的书桌案头,使学术著作变成全人类拥有的智力财富。

这是学术的要求,这是时代的要求。

社会需要理论,民间需要学术,但是,社会又给理论以强劲的活力,民间又给学术以肥沃的土壤。只有沸腾的生活,才

点击查看茶叶产品排行榜

能给理论以不竭的养份;只有广阔的社会,才能给学术以坚实的基地。

从不同的角度和层面入手,从整体上立体地显示中国茶文化的历史表层、风俗表层、知识表层,进而进入到深层的文化心理结构、精神意识,充分表现中国茶文化的各个层面和侧面;

从新世纪的高度把握中国茶文化的当代成就和特点,阐释中国茶文化的最新面貌和走向,容纳运用各种科学方法所得的研究成果,尊重各种具有创造性的见解,在更高的智慧层面上达到对中国茶文化的全面认识;

从社会和大众所需要的精神产品的要求出发,通过精选、咀嚼、消化中国茶文化的学科知识,坚持各种学术观点的自由阐述,贯彻严肃认真的学风和生动活泼的文风,奉献出有较高学术性、较强可读性、较多实用性的出版物。

这是我们编撰《中华茶文化丛书》的初衷,

这是我们寄予《中华茶文化丛书》的厚望。

这里反映了我们研究理念,凝聚了一种学术精神。

《中华茶文化丛书》的编撰出版,始终得到各级领导的亲切关怀,学术界的热情支持,朋友们的大力帮助。

中共江西省委书记舒惠国同志是著名农业专家,一贯重视茶学科技、茶业开发和茶文化研究,曾主持并参与研究“青钱柳茶”(市场商品名为“神茶”),撰写出版专著《当代茶艺》,均受到社会的热烈欢迎。这次他又欣然为《中华茶文化丛书》作序,给我们以极大的鼓舞和支持。

一批海内外享有盛誉的专家长期担任我们茶文化研究方面的顾问,给予悉心指导;光明日报出版社领导和责任编辑精

点击查看茶叶产品排行榜

4 主编弁言

心审稿并做了大量繁杂细致的工作；中共江西省委党校印刷厂高质量、高速度地印刷丛书；我所在的江西省社会科学院、省社联领导非常支持丛书的编撰，解决具体困难，许多专家学者付出了艰辛的劳动。

《中华茶文化丛书》是众手浇开的鲜花，是群策群力的硕果。我们向他们表示诚挚的感谢和崇高的敬意！

《中华茶文化丛书》吸收了学术界的最新研究成果，参阅了大量的专著论文。这些著述者对学术的贡献，社会和历史不会忘记！

中华茶文化是一条历史悠久的长河，是一条波翻浪涌的长河，对历史的反思，对明天的憧憬，永远是走向未来的人们的富于激情的、无法抑制的思维。

《中华茶文化丛书》，是一次漫漫的文化之旅；

《中华茶文化丛书》，是一次悠悠的精神之旅。

让我们应心灵之约，让我们去一起同行！

余 悦

1999年7月26日于江西

点击查看茶叶产品排行榜



▲清代 金廷标《仙舟笛韵》
集泛舟、音乐、饮饌、品茗、阅书诸生活雅艺于一图



▲清代 蒋溥《御制诗意图·茗野》(局部)表现农家饮茶习俗 选自《茶艺》

[点击查看茶叶产品排行榜](#)



◀ 表演文士茶

南昌女子职业学校茶艺队集锦

金帆 摄



◀ 印度、尼泊尔驻华大使与茶艺队一起表演赣南客家擂茶

▶ 节目主持人在听茶艺介绍,瞧她们多专注。



[点击查看茶叶产品排行榜](#)

►云南少数民族品茶
均选喜洲中国 姜岭村乡



►藏族饮酥油茶
刘增基 摄



►云南白族三道茶

[点击查看茶叶产品排行榜](#)



▲大陆香港茶侣深夜品茗叙情 (右起: 叶惠民、李大椿、陈文华、吴胜天、余悦、伍建新)



▲“无我茶会”一景 选自《农业考古·中国茶文化专号》

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

目 录

引 言 品饮艺术的最高境界	1
品一章 从羹羹饮	4
一、煮茶	4
二、品饮	8
三、斗茶	14
四、瀹饮	19
第二章 择器与品茗	22
一、茶具的分类	22
二、宫廷茶具	23
三、民间茶具	30
四、现代茶具	39
羹三章 择水与品茗	45
一、择水之要	45
二、天下名泉	51
三、活水还需活火烹	58
四、现代人用水	63

点击查看茶叶产品排行榜

2 目 录

第四章 高冲低斟	67
一、 名茶冲泡	67
二、 添加茶的泡法	95
三、 泡沫冰茶	100
第五章 品茗与环境	103
一、 古人之论	103
二、 清淡于茅舍	107
三、 会友于茶艺馆	113
四、 寄情于山水之间	116
第六章 茶礼与茶俗	120
一、 品茗中的礼仪文化	120
二、 乡俗与茶俗	125
第七章 现代茶艺高英	137
一、 潮州工夫茶	137
二、 台式乌龙茶	139
三、 西湖龙井茶	142

点击查看茶叶产品排行榜

四、北京盖碗茶	145
五、祁门工夫红茶	150
六、无我茶会	152
七、佛道茶艺	155
八、民间茶艺	158
结 语 徜徉在茶的世界	164

引 言

品饮艺术的最高境界

从“柴米油盐酱醋茶”到“琴棋书画诗酒茶”，茶的功能性角色的转换，经历了由世俗生活到精神符号的跨跃。茶文化是中国传统文化的有机构成，是中国传统文化的精髓。茶的品饮是茶文化中最直观的部分，品饮之所以称之为艺术，在于茶的自然属性与文化属性有机地集合在品饮的形式之下，成为不可分割的整体。

茶文化具有技与道两个层面的含意，涵盖了自然科学与人文科学的内容，涉及农学、机械、园艺以及社会学、伦理学、哲学、美学、宗教、文学、艺术等方方面面。技即指技艺，包括茶叶的种植、采摘、制作，茶叶的冲泡技艺。茶的自然属性决定了茶具有可操作性、直观性，近年来日渐增多的茶艺表演就是品饮艺术的表象形式，是茶向世人自我展示的窗口。冲泡表演是一种手段，一种形式，这种形式本身就是一个艺术化的综合体。茶具的设计、场景的布置、背景音乐的选择、相关艺

点击查看茶叶产品排行榜

2 引言

术品的陈列、表演服装的构思、表演程式的确立,等等,各种具有美学意向的表现形式都集中于此,显示了茶的包容性,品饮艺术的亲和性。

透过表演形式,人们对茶还有更深层面的理解,有着理性的思索。这一更高层面的内容,即人们所常言的“茶道”。道是中国人最为崇敬的一种境界,最为敬畏的哲学范畴,中国有句古话“朝闻道夕死可矣!”道是人生追求的终极。正因有道,茶从功能性角色转入社会角色,品饮艺术也才不单单是技艺的展露,而是蕴含了深厚的文化内涵。如果说茶艺表演是品饮艺术中眩目的花环,哲学的理念则是品饮艺术赖以生存的根基。中国人对事物的象征性的重视,同样体现在茶的品饮艺术中。茶被赋与了“廉美和敬”的茶德,被赋与了清静空灵的风格、淡雅平和的个性、超凡脱俗的意境。儒家的中庸思想、佛家的禅学意识、道家的虚无精神皆在茶中得到体现。在这种状态下,茶的品饮艺术既是有形的,也是无形的。茶的魅力也正在于这有形与无形之中。茶之有形,在于有一套较为完备的冲泡模式;茶之无形,一方面因艺术的本质具有不稳定性,不稳定、多变化,才能创造出丰富的美感、变幻出迷人的灵性。另一方面,这种不稳定性与茶中所蕴含的道家所倡导的“无为”与“自然”是一致的。因此,有人言茶的性格与道家的气质更为接近,看来不无道理。人们对品茗用茶、品茗用水、品茗用具、品茗时间、品茗地点、品茗对象的种种考究,实则是对品茗意境、品茗氛围、品茗心态的关注,道过营造一种自然无为的品饮氛围,完成内心的“自省自悟”,求得心底的宁静悠闲,使自身与他人、与社会、与自然相互融合,最终达到中国传统文化中所一再表白的“天人合一”的理想境界。“天人合一”

点击查看茶叶产品排行榜

是茶文化的最高境界,也是品饮艺术的最高境界。

理性的追求又最终将在表象的层面得到体现。茶的清幽淡雅、无为自然,是人们寻求宁静、清洁、轻松、自然、悠闲、舒适心境的载体,茶是连接人与自然、人与社会的媒介,是调理心态的调节剂,是令人精神放松的轻松驿站。茶的特性符合中国人千百年积淀而成的“自得其乐、淡泊宁静”的国民性格和审美情趣。在现代社会里,茶的清雅、宁静、淡泊、平和,也必将为人们的生活增添和睦、自由、温馨的色彩。

本书由于篇幅所限,无法对博大精深的茶文化做更多的探讨,只能就其与品饮最直接相关的问题,做一简单的介绍。限于学识与水平,书中定有不少纰漏,求教于方家。

点击查看茶叶产品排行榜

第一章

从 羹 到 饮

一、煮 茶

(一)从茶字谈起

茶,是世界三大饮品之一,原产地在中国,中国即是茶的故乡。在中国古文字中,有许多对茶的称谓。据初步统计,多达到 20 余种,主要有:荼(《尔雅》)、苑、葭萌、茗、苑诧、皋芦、瓜芦、水厄、横姹、选游、不夜侯、清友、余甘氏、玉川子、过罗、物罗、酪奴、森伯、涤烦子等等。《诗经》中有“谁谓荼苦”之语;东晋左思在《娇女》中有“止为荼苑据,吹嘘对鼎铉”的诗句;三国时吴陆机曾说:“蜀人作荼,吴人作茗”(《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》);司马相如将茶称作“苑诧”(《凡将篇》);扬雄则有蜀西南人称茶为“葭”的记载(《方言》);常璩的《华阳国志》记载蜀王封其弟葭萌于汉中。命其邑为葭萌。而蜀人也有称茶为葭萌

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

的,关于这一点,明朝的杨慎为我们提供了证据(见《郡国外夷考》)。

在中国,很早就对茶有所认识,甚至可以追溯到 5000 多年前的神农氏时代。据《茶经》说:“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公。”人们一般认为,茶被发现,应首先归功于神农氏。相传“神农尝百草,一日遇七十二毒,得荼而解之”。神农氏,是我国古代历史传说中的上古帝,与伏羲、燧人氏并称为三皇,又称炎皇。神农教民耒耜,兴农业,又尝百草用以疗疾。神农因为尝百草,最早认识了茶,并将茶视为解毒的良药。然而不幸的是,茶不能解除所有毒素,神农最终还是因误食了断肠草而中毒身亡。人们为了怀念神农氏,将发现茶的药用作用的功绩归之于他。若以神农发现茶的年代计算,中国人对茶的认识已有 5000 多年的历史了。

自神农之后,在认识、利用茶的过程中有过重大贡献的人应首推鲁周公,即上文所提及的“闻于鲁周公”中的鲁周公。周公曾助武王灭商,佐成王辅政,传说他又撰《尔雅》。《尔雅》是我国较早的历史文献,其中谈到:“荼”,据晋代郭璞即郭弘农解释:“晚采者为茗,一名荼。”“荼”之意是晚采的茶。

陆羽在《茶经》中说:“草木并作荼,其字出《尔雅》。”(《茶经·一之源》)荼为茶,二者只相首一笔,这一笔的改动则是在唐玄宗时完成的。为了区别荼字的不同含义,荼有名词、动词、形容词之意,如“荼汰生灵”、“如火如荼”,与作为植物的“荼”词性不同,易于混淆,需将它们区别开来。且在唐朝时,作为饮用之物的“茶”,使用率越来越高,因此,玄宗在作序的三十卷本《开元文字音义》中,将“荼”字省去一笔,成为今天通用的“茶”字。陆羽作《茶经》时,也就只写“茶”字了。

点击查看茶叶产品排行榜

(二)“浑以烹之”的煮茶法

中国古代对茶的应用也不简单。除了我们刚刚提到的药用之外,茶还被作为祭祀之物,也被用作菜肴。很长时间内,茶的两个最大的作用就是佐餐和解渴。

《诗疏》云:“椒树、茱萸,蜀人作茶,吴人作茗,皆合煮其叶以为食。”这里明确地告诉我们,古人将茶树的叶子摘下,煮后食用。《晏子春秋》谈到:“婴相齐景公,食脱粟之饭,炙三弋五卵茗菜而已。”可见婴婴也是将茶用作下饭的菜。西汉王褒《僮约》中有“武阳买茶”,“烹茶尽具,已而盖藏”的记载。《三国志·吴志·韦曜传》中记载了韦曜以茶代酒与孙皓宴饮的场面:“孙皓每飨宴,坐席无不率以七升为限,虽不尽入口,皆当浇灌取尽。曜饮酒不过二升,皓初礼异,密赐茶以代酒。”在北魏杨衒之的《洛阳伽蓝记》中,对当时的饮茶之俗也有记载。当时,饮茶的都是南人,北方的少数民族或受少数民族影响的汉人士大夫则喜食牛羊乳制成的“酪浆”。一位叫王肃的南齐人投降北魏后,不习惯北方的饮食,常常以鲫鱼羹为菜,以茗汁解渴,引得北魏官员十分好奇。在一次宴会上,王肃为了讨好北魏高祖,拚命吃羊肉,高祖问王肃:“羊肉与鲫鱼羹哪个更好吃?”王肃答道:“鱼虽然不能和羊肉比美,但是春兰秋菊,各有好处,只是茗叶煮的汁不好喝,只能给酪浆作奴仆了。”以后,人们就将茶汁叫作“酪奴”。北人耻不复食,只是一些南朝人士饮用。由此,我们知道,茶在南方的普及程度远远高于北方。特别是蜀地,也就是今天四川一带,饮茶之风更盛行一些。司马相如就是蜀地人,他在《凡将篇》中将茶称作“滂”,并告诉人们这种东西可以入药。常璩所撰的《华阳国志·巴志》中记载,武王伐纣灭商后(公元前1066),巴蜀地区的部落酋

领将“丹漆茶蜜”及其他土特产贡献给周王朝,其中“园有芳香茗”之语,指的就是茶。

由于陆羽以前,没有一部详尽而专门记述茶的文献,因此,我们对唐朝以前人们用茶的情况缺乏系统的了解。《太平御览》中有一段文字,记录刘琨给其侄的一封信,对我们了解当时人的饮茶习俗有所帮助,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,当可信致之也。”早茶似是采摘较早的茶芽,这里饮茶,除了茶外,还要与姜、桂一起煮后饮用。

陆羽在《茶经》中,也为我们了解唐以前人的饮茶方法提供了一定的帮助。《茶经·七之事》中讲到:“荆巴间采茶作饼,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。”这里也提到茶与其他如葱、姜等佐料一起煮后饮用,只是前者言用茶叶,而后者用由茶叶制成的茶饼捣成茶末后煮饮。陆羽的提法则更接近于唐人的饮茶法。

由以上星星点点的记述中,我们大致对古人特别是唐代以前的饮茶方法有了一点印象。中国是茶的原产地、茶的故乡,中国人也最早认识了茶,应用茶。茶的药用功能大概是最早被古人所认识,以后,又把茶当作佐餐的茶肴和解渴的饮品。而这两者在作法上有着异曲同工之处,即是将茶的叶子与其他佐料混在一起,煮熟后食用或者饮用。唐以前,人们对茶已经有了不少认识,赋予茶以多种称谓;许多记载与歌赋中有关于茶的内容;西周时已设有“掌茶”之职(见《周礼》),并有将茶作为贡品的记载;人们对饮茶尽管不很讲究,但是西汉时已经出现茶叶市场和茶具(《童约》里有关“武阳买茶”、“烹茶

点击查看茶叶产品排行榜

尽具”的记载);魏晋南北朝时,对饮茶已有所选择,有了“早茶”之称……甚至有可能在茶叶的加工制作上也有了飞速发展,出现了饼茶的雏形,为唐宋中国茶道的发展打下了坚实的基础。

二、品 饮

(一)陆羽与《茶经》

从“浑以烹之”,将茶视为佐餐之菜肴、解渴之饮料的粗放式的饮茶法过渡到讲究鉴茗、品水、观火、辨器的细煎慢品式的品饮,其间经历了漫长的过程。唐朝是茶从煮食到品饮的一个里程碑,而这个里程碑的重要标志就是陆羽《茶经》的问世。

陆羽,字鸿渐,一名疾,字秀疵,唐朝竟陵(今湖北天门市)人。生于唐玄宗开元二十一年(733),曾号桑苎翁,又有竟陵子之称。早年,陆羽由于面貌丑陋遭到遗弃,被竟陵龙盖寺的积公禅师收留,在寺里做了十年的童僧。也正是这十年的时间,让陆羽接触到了茶的世界。当时,正值寺院饮茶之风盛行,因为学禅讲究不吃不睡,僧侣们为了坐禅时不打瞌睡,往往靠饮茶来提神醒脑,因此,饮茶的习俗在寺院中越来越盛。由于陆羽不喜学佛,在寺院中常常做又脏又累的杂活,因此有机会接触到茶事,如种茶、烤茶、烹茶,特别是积公禅师又极好饮茶,陆羽更练就出一手烹茶的高超本领。积公禅师对陆羽烹的茶也别有偏好,以致于在陆羽离寺后很长一段时间里,他都不愿意饮别人烹的茶。

陆羽离开寺院后,结识了竟陵刺史李齐物,受到器重,这

点击查看茶叶产品排行榜

是陆羽人生的一个转折点。以后,陆羽又在江南道湖州妙喜寺与诗僧皎然结为忘年交。陆羽为了研究茶学,游历了各大茶产区,对茶树的生长环境、栽培管理、采摘制作以及制茶烹茶的工具都作了一一的考察,同时,也广交名士,鉴泉品茶,完善茶事的程序。“安史之乱”爆发后的第二年,即上元二年(761),陆羽在苕溪闭门著书,开始了撰写《茶经》的工作。在此期间,陆羽“更隐苕溪,自称桑苎翁,阖门著书。或独行野中,诵诗击木,裴回不得意,或恸哭而归,故时谓今接舆也。久之,诏拜羽太子文学,徙太常寺太祝,不就职。”(《新唐书·陆羽传》)永泰元年(765),陆羽的《茶经》初稿完成。《茶经》刚一问世,就被争相传抄,受到好评。次年,为了完善《茶经》,陆羽又开始了考察。他往来于湖州、丹阳、宜兴、常州之间,以顾渚山为研究茶具、制茶工艺的基地,因为顾渚山下的金沙泉在当时被指定为贡品。大历八年(773),与颜真卿的相识,使陆羽有了更合适的研究基地——青塘别业,在这里,陆羽最终完成了《茶经》的创作,并且,走完了他人生最后的路程。建中元年(780),让陆羽呕心沥血大半生的《茶经》正式付梓刻印。陆羽也许不会想到,这样一部三卷十节,仅 7000 余字的书,在他身后对中国茶学的发展,对中国茶文化的发展有着如此巨大的作用,甚至被誉为世界第一部茶学专著,第一部关于茶的百科全书。

《茶经》分为上中下三卷,共 10 个部分:首先介绍茶的历史、茶树生长的自然环境、茶的物理性状、茶的自然功效:“茶者,南方之嘉木也。一尺二尺,乃至数十尺。其巴山、峡川有两人合抱者,伐而掇之。其树如瓜芦,叶如梔子,花如白蔷薇,实如栟榈,茎如丁香,根如胡桃。”谈到茶叶生长的环境,陆羽

点击查看茶叶产品排行榜

认为：“其地，上者生烂石，中者生栎壤，下者生黄土。……”关于茶叶品质的优劣，他说：“野者上，园者次。阳崖阴林，紫者上，绿者次；笋者上，芽者次；叶卷上，叶舒次。阴山坡谷者不堪采掇，性凝滞，结痼疾。”茶的自然功效有许多，简而概之：“茶之为用，味至寒，为饮最宜精行俭德之人。若热闷、凝闷、脑疼、目涩、四肢烦、百节不舒，聊四五啜，与醍醐、甘露抗衡也；采不时，造不精，杂以卉莽，饮之成疾。”其次介绍采摘制造过程中所使用的工具。其三关于采茶、制茶的问题。如采茶时间：在二月、三月、四月之间。有雨不采，晴有云不采，晴时采之。采下的茶要经过蒸、捣、拍、焙、穿、封等七道工序才能制成。采茶、制茶都要方法正确，这样才能制成好茶。评定茶饼好坏有八个等级标准：“如胡人靴者蹙缩然，犂牛臄者廉澹然，浮云出山者轮菌然，轻飙拂水涵澹然。有如陶家之子罗膏土以水澄泚之，又如新治地者，遇暴雨流潦之所经，此皆茶之精腴。有如竹箨者，枝干坚实，艰于蒸捣，故其形筋筵然，有如霜荷者，茎叶凋沮，易其状貌，故厥状萎悴然，此皆茶之瘠者者也”。从胡靴到霜荷，共有八个等级，都是茶中上品，而其后讲的则是无味的劣质茶。其四介绍了茶器的形状、门类、用途，此内容将在后面相关章节中具体介绍。其五讲煮茶的技巧。其六，饮茶的方法，特别提出饮茶要得茶中“三昧”，构成了陆羽茶道的精华。表明唐人对茶的认识，已从食走向饮，品是饮茶的最高境界。其七是对茶事历史的回顾及理论上的总结。其八介绍茶叶产地及各种茶叶品质高下的排行榜。其九及其十，介绍茶道的规范和饮茶的环境与气氛。

陆羽《茶经》的问世，具有划时代重要意义。同时，也是当时人饮茶习俗的总结，通过陆羽介绍的茶事活动，我们了解了

点击查看茶叶产品排行榜

唐朝人的饮茶习惯。

(二)品饮

唐朝,甚至在唐朝以前,人们的饮茶方式与先秦、秦汉、魏晋时相比已有很大变化。从以茶为药、以茶为羹的粗放式饮茶法中解放出来,对茶本身的内质、茶的味道、饮茶的方式、茶本身所赋有的文化内涵有了更多的关注。唐时,茶的制作有粗茶、散茶、末茶、饼茶四种形式,茶的饮法相应的也有四种形式,即庵茶、煮茶、煎茶、点茶。

何为庵茶?陆羽在《茶经·六之饮》中写道:“乃斫、乃熬、乃炆、乃春,贮于瓶缶之中,以汤沃焉,谓之庵。”即将茶叶经过切碎、熬制、烘烤、捣碎,放在瓶中,注入开水浸泡,然后食用。煮茶是在茶中放入葱、姜、枣、桔皮、茱萸、薄荷等,“煮之百沸,或扬令滑,或煮去沫”,这就是唐以前盛行的煮茶法,也是古老的饮茶习俗的延续。在唐代,这种饮茶方法已经落伍,因此,陆羽评价用煮茶法煮出来的茶是“斯沟渠间弃水耳,而习俗不已”。煎茶法是唐代特别是中晚唐以后颇为流行的饮茶方式。据唐人赵璘所言陆羽“性嗜茶,始创煎茶法,至今翫茶之家,陶为其像,置于炆器间”。(《因话录》卷三)其实,煎茶法早在陆羽之前就出现了,至迟在晋代已有。陆羽将前人的饮茶方法加以总结提炼,写入《茶经》,成为千百年来茶人遵循的训律。煎茶法主要包括以下步骤:

1.备茶:唐代煎茶主要用饼茶。饼茶经过炙烤碾末后,方能使用。炙烤,一则为增加茶的香气,去除部分陈气或霉气;再则,炙烤后的茶饼干脆,易于碾磨成茶末。炙烤茶饼,不能通风炙烤,也不能在余火灰烬上烤,否则火焰飘忽不定,茶饼受热不均匀。炙烤茶饼应该靠近火焰,等茶饼烤出像蛤蟆背

点击查看茶叶产品排行榜

一样的小泡时,再挪到离火五寸处烘烤。茶饼舒展松开,则按原来的方法,重新炙烤,直到茶中水气蒸发干净,溢出香气。晒干的茶要烤到柔软为止,然后趁热装入纸囊贮藏好,以免香气散发。等茶饼凉透后再碾成细末。碾后的茶末,再经过罗合的筛选,可以存放在茶盒内备用。

2.备炭:煎水用的燃料,最佳选择是木炭,其次是硬柴。但要用无异味的木炭,沾有油腥气和富含油脂的木柴及朽木不能用。木炭用炭挝打碎,投入风炉,点燃煮水。

3.备水:煮茶的水以“山水上,江水中,井水下”。陆羽曾经评出天下二十种水的次第,在他一生游历的生涯中,仍在不断地寻找佳泉美井。对于各种水的取法,陆羽也很有讲究,归纳起来为鲜、活、甘、清。

4.煎茶:煎水是煎茶的重要步骤,水的沸腾程度被分成三个阶段,一沸阶段,即初沸水,此时的水微有声,水泡如鱼目;二沸水,缘边如涌泉连珠;三沸水,水如腾波浪谷。水初沸时,加入盐,其目的为了调和茶味。二沸时,从中取出一瓢水,以备三沸时救沸之用。然后用竹夹在中心环绕搅动,使温度均衡。以茶则量好茶末,倒入中。大约两、三分钟,待水三沸时,其势若奔涛溅沫,注入二沸时盛出的那勺水,不让水面上的茶浮花溢出,同时浮去水面上的黑色浮沫,称为“育华”。三沸时,便要停止煎煮,因为陆羽认为茶的精华是浮在上面的,若煮的时间过长,则精华会随蒸气消失。现代科学证明,茶汤不易久煮,否则低沸点的芳香物容易挥发,降低茶的香气,茶中的营养成分如叶绿素、维生素、蛋白质、氨基酸等将受到破坏,煮水时间过长,水中的氧分子被分解逸出,影响茶中的多酚类物质与氧的化合。再者,用铁锅煮茶,多酚类物质与铁盐

化合产生沉淀,这种沉淀对人体有害。因此,陆羽的三沸“已上水老不可食也”,是很有些科学道理的。

5.分茶:古人认为茶汤的精华是茶汤上面的沫饽。“沫饽”,据陆羽的解释:“汤之精华也。华之薄者曰沫,厚者曰饽,细轻者曰花。如枣花漂漂然于环池之上,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,又如菊英堕于樽俎之中。饽者,以滓煮之,及沸,则重华累沫,皤皤然若积雪耳。”(《六之饮》)煮水一升,酌分五碗,每碗的沫饽要均匀。煎茶水不应放的过多,否则影响茶味。煎茶量为一次分成三碗,次之五碗。如果在座的有五位客人盛三碗,如果有七位客人只盛五碗,若六位以下,不计碗数,只缺一碗就行,以茶之“隽永”补所缺之人。所谓“隽永”是指最先从里舀出来的水,一般是放在熟盂里,以备“育华”、“止沸”时用。

6.饮茶:饮茶要乘热连饮,茶汤热时,“重浊凝其下,精英浮其上”;茶汤凉后,则“精英随气而竭”,失去了茶的鲜醇香浓味道。

关于煎茶的诗在唐人诗句中有许多。如李商隐的《即目》“小鼎煎茶面曲江”、张籍的《送圆至师》“九星台下煎茶别”,等等。烹茶是煎茶的异称,戴叔伦曾有“烹茶松火红”(《南野》)的诗句。

从唐人喜爱的煎茶方式和诗句中所表现出的闲情、所追求的意境,可以看出,此时的茶已基本上脱离了茶药、茶羹的范畴。僧侣和文人的加入,使茶更多地具有了精神内涵。从茶品的选择、对泉水的要求到茶具的完备、煎茶技艺的成熟;从对品茶的环境的重视,到品赏标准的界定;从实践到理论,唐朝茶文化都达到了相当的高度,形成了一定的体系。唐朝

是中国历史上最辉煌的时期,也是中国茶文化发展最为迅速的时期。茶完成了从羹到饮的过渡,完成了从物质到精神的超越。从此,茶已不再仅仅是一种植物,在它身上被赋予了太多太多的人文精神和文化理念。

三、斗 茶

(一)点茶

点茶,是宋人在继承改革唐人品饮方式的基础上建立的一种饮茶方法。包括炙茶、碾罗、烘盏、候汤、击拂、烹试等一整套程序,其关键在于候汤和击拂,并出现了专用的击拂工具——茶筴。另外,茶具更加精细,更加简洁。如煎茶中煎水煮茶的“甗”,被体积较小的“铫”或茶瓶取代,当时就有“铜铫煮水”之说。而瓶则要小巧,“瓶,要小者,易候汤,又点茶、注汤有准。羹金为上,人间以银铁或瓷石为之。”(蔡襄《茶录》)

宋代点茶用茶亦用饼茶。“茶之品,莫贵于龙凤,谓之团茶,凡八饼重一斤。庆历中,蔡君谟(襄)为福建路转运使,始造小片龙茶以进,其品精绝,谓之小团,凡二十饼重一斤,其价值金二两。然金可有而茶不可得,每因南郊致斋,中书、枢密院各赐一饼,四人分之。官人往往镂金花于其上,盖其珍贵如此”。(欧阳修《归田录》)宋代的龙团有大小之分,大龙团初创于北宋太平兴国初,创始人丁谓,曾任福建漕运使,督造贡茶。小龙团的始创者蔡襄,也在福建督造贡茶,在大龙团基础上改进成小龙团。大龙团八只一斤,小龙团二十只一斤。因制饼模具中有龙凤图纹而得名。与唐朝的饼茶一样,宋代的龙凤团茶,也需炙烤加工后使用。

点击查看茶叶产品排行榜

炙茶的过程与煎茶同。罗茶则有更严格的要求,罗过细,则茶浮;过粗则水浮在茶上。烘盏是为茶盏加温,因为盏凉则茶不浮起来。候汤是点茶的关键,而候汤的关键是火候的掌握,不熟,则茶沫浮在表面;过熟,则茶沉在下面。点茶也颇为不易,据蔡襄的《茶录》介绍:“点茶,茶少汤多,则云脚散;汤少茶多,则粥面聚。钞茶一钱匕,先注汤调令极匀,又添注入回环击拂,汤上盏四分则止,视其面色鲜白,著盏无水痕为绝佳。”中国历史上最热衷于茶道的皇帝宋徽宗在其著作《大观茶论》中也讲了点茶的方法:

点茶不一,而调膏继刻,以汤注之。手重筴轻,无粟纹蟹眼者,谓之“静面点”。盖击拂无力,茶不发立,水乳未浹,又复增汤,色泽不尽,英华沦散,茶无立作矣。有随汤击拂,手筴俱重,立文泛泛,谓之“一发点”。盖用汤已故,指腕不圆粥面未凝,茶力已尽;云雾虽泛,水脚易生。妙于此者,量茶受汤,调如融胶,环注盏畔,勿使侵茶。势不欲猛,先须搅动茶膏,渐加击拂。手轻筴重,指绕腕旋,上下透彻,如酵蘖之起面。疏星皎月,灿然而生,则茶之根本矣。第二汤自茶面注之,周回一线。急注急上,茶面不动,击拂既力,色泽渐开,珠玑磊落。三汤多寡,如前击拂,渐贵轻匀。周环旋复,表里洞彻,粟文蟹眼,泛结杂起,茶之色十已得其六七。四汤尚啻,筴欲转稍宽而勿透,其清真华彩,既已焕发,云雾渐生。五汤乃可稍纵,筴欲轻匀而透达,如发立未尽,则击以作之;发立已过,则拂以敛之。结浚鬻,结凝雪,茶色尽矣。六汤以观立作,乳点勃结,则以筴著缓绕,拂动而已。七汤以分轻清重浊,相稀稠得中,可欲则止,乳雾汹涌,溢盏而起,周回施而不动,谓之咬盏,宜均其轻清浮合者饮之。

点击查看茶叶产品排行榜

点茶难在候汤、击拂，也妙在候汤击拂。在宋朝，上到皇帝大臣，下到平民百姓，皆喜点茶，点茶技艺十分普及。文人“蓬山点茶竹阴底”、（张耒《直庐联句》[与晁补之]）僧人“且点茶来吃一巡”。（邹浩《示澄庵庵主炳著》）文人、僧侣无不点茶，城市、乡村无不点茶，点茶之风极盛大。南宋理宗开庆元年（1259）来中国留学的日本僧人南浦昭明到浙江余姚的径山寺求学，将在中国学到的点茶技艺以及文人僧侣常常举行的品茶论道的“径山茶宴”的仪式一同带到日本，成为日本寺院的一种严格的饮茶仪式。以后经过日本茶道创始人千利修改造，逐渐形成了闻名遐迩的日本茶道。日本抹茶道，其根源即可追溯到宋朝的点茶。

（二）斗茶

斗茶是从点茶中派生出来的一种饮茶习俗。始于五代，盛于宋元。斗茶名曰斗，实际上就是一种评比茶的质量和点茶技艺的方式，并逐渐演变成一种茶俗。

斗茶的专用茶具是兔毫盏，其盏底小，壁斜，下狭上宽，茶汤易干，且便于香气发散。盏口沿下 1.5 厘米～2 厘米处有明显折痕，名为注汤线，亦称斗线，可以清楚地分别水痕的时间和“咬盏”的情况，以定夺胜负。因此，兔毫盏深受斗茶者的青睐。兔毫盏产自建州，建窑以烧制黑釉瓷为主，所产黑釉茶碗，俗称“宋碗”。建州瓷土含铁量高，烧制时，铁质产生胶合作用，冷却时出现结晶现象，变幻出各种奇异的纹饰和奇异的色彩，形似兔毫、似鹧鸪、似虎皮，色呈紫、兰、暗绿等，这种窑变现象是自然生成，非人力所能。其外壁也常有油滴斑纹，故又被称为“油滴建盏”。蔡襄曾大为推崇黑釉碗：“茶色白，宜盏黑，建安所造者紺黑、纹如兔毫，其坯微厚，熇之，久热难冷，

最为要用。出他处者，或白或紫，皆不及也。”《陶说》是这样介绍兔毫盏的：“宋人斗茶尚碗，以建安兔毫盏为上品。”兔毫盏不仅为斗茶人喜爱，还是进御的贡品。被称作“天目山碗”的兔毫盏传至日本，日本茶人甚至不惜重金求购兔毫盏。

斗茶的缘由，与贡茶有着很大关系。因此范仲淹的《斗茶歌》说：“北苑将斯献天子，林下雄豪先斗美。”苏东坡也有诗：“武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相宠加；争新买宠各出意，今年斗品充官茶。”讽刺丁谓、蔡襄等人邀功争宠，取媚于君，不顾百姓。

如何斗茶？唐庚在《斗茶记》中有较为详细的记载：“二三人聚集在一起，对斗品论长道短，决出品次。”斗茶时，要将茶饼碾成茶末，过罗，置于盏中，加注沸水，用茶筴搅动，茶汤表面浮起一层白色泡沫。这时，察汤色、观水痕，以决出胜负。如何评定斗茶技艺的高下？蔡襄介绍说：“建安斗试，以水痕先者为负，耐久者为胜，故较胜负之说，曰相去一水两水。”（《茶录》）评定的标准即为茶汤色白，水痕少者为胜。

斗茶不仅评定点茶技艺的高低，也评判茶品的优劣。斗茶之前，首先要对所用的茶品进行鉴定，通过闻香、尝味、鉴色“三囊”，检查茶饼的色泽、净度、干香，判定茶品的优劣。黄儒的《品茶要录·白合盗叶》记载：“茶之精绝者曰斗，曰亚斗，其次拣芽、茶芽。斗品最上，园户或只一株。”斗茶的茶品以新为贵，斗茶用的茶水，以活为美。苏东坡有一首词《西江月》，让我们领略了斗茶的情趣：“龙焙今年绝品。谷帘自古珍泉，雪芽双井散神仙，苗裔来从北苑。汤发云腴酽白，盏浮花乳轻圆，人间谁敢更争妍，斗取红窗粉面。”元人赵孟頫曾画有《斗茶图》，生动地再现了斗茶的精彩场面。

点击查看茶叶产品排行榜

(三)分茶

分茶,是宋元时期流行的一种茶艺,与前文提到的煎茶后分茶汤与众人的分茶不同,与将茶叶分赠他人的分茶概念不同。分茶也称“茶百戏”,是使用技巧在茶汤的表面变幻出神奇莫测的纹饰。北宋末年,宋徽宗召集王公大臣延福宫曲宴,宴会上徽宗亲自煮水点茶,绝妙的击拂手法,竟在茶汤表面幻画出“疏星朗月”的图形。关于此事的记载,见蔡京《延福宫曲宴记》。据《清异录·茗苑·茶百戏》载:“茶至唐始盛,近世有下汤运匕,别施妙诀,使汤纹山脉成物象者,禽兽鱼虫花鸟之属,纤巧如画,但须臾就散灭。此茶之变也,时人谓之茶百戏。”相传有一名叫福全的和尚,擅长注汤幻茶,能将茶汤幻成一句诗,同时点四盏茶,四盏并列,茶汤表面的句子可凑成一首绝句。此等功夫甚是难得。有人向他求教,他自咏道:“生成盏里水丹青,巧画功夫学不成。欲笑当年陆鸿渐,煎茶赢得好名声。”不仅自负地笑言别人学不成此等功夫,而且还无情地嘲笑了陆羽一番。由此也可看出,分茶技艺不同一般。今天,分茶的绝技大概已经失传了,我们只能从文献记载中,找到一些痕迹。分茶的妙诀在于击拂技术的掌握。杨万里曾在《澹庵坐上观显上人分茶》一诗中记述了高僧显上人的分茶技法:

“分茶何似煎茶好,煎茶不似分茶巧。蒸水老禅弄泉手,隆兴元春新玉爪。二者相遭免瓯面,怪怪奇奇真善幻。纷如擘絮行太空,影落寒江能万变。银瓶首下仍尻高,注汤作字势嫖姚。不须更师屋漏法,只问此瓶响作答。紫微仙人乌巾角,唤我起看清风生。京尘满袖思一洗,病眼生花得最明。汉鼎难调要公

理，策勋茗碗非公事。不如回施与寒儒，归续《茶经》传衲子。”

分茶是以点茶、斗茶为基础，但其技应在二者之上。分茶不重于茶汤的色、香、味，只是关注汤面纹饰的变幻，虽然其难度要在点茶、斗茶之上，但也只是单纯的技艺性的游戏罢了。

四、瀹 饮

明清时，茶由煎点改为瀹饮。这种变化首先是从茶品的改变开始的。明洪武二十四年（1391），朱元璋下诏：“建宁岁贡上供茶，听茶户采进，有司勿与。敕天下产茶去处，岁贡皆有定额。而建宁茶品为上，其进者必碾而揉之。压以银板，大小龙团。上以重劳民力，罢造龙团，惟采茶芽以进。其品有四：曰探春、先春、次春、紫笋。”诏令废除岁贡的龙团饼茶，让各地改制叶茶，以减轻茶农制造龙团的繁重负担。龙团饼茶改为叶茶，品饮的方式也逐渐随之改变。“茶加香物，捣为细饼，已失真味；宋时又有宫中绣茶之制，尤为水厄中么一厄。今人惟取初萌之精者，汲泉置鼎，一瀹便啜，遂开千古茗饮之宗”。（沈德符《方历野获编》）清宋俞樾也说：“按此则今人瀹茗之法，自明初始矣。”（《茶香室续钞》）其实，早在唐宋时期，瀹饮法就已存在。唐朝时已经有散茶，只不过因茶叶加工、贮藏、保存的方法不尽完备，社会上的饮茶方式以煎茶为主。南宋及元朝，“重散略饼”的趋势也已出现，这种趋势发展到明朝，才会演变为朱元璋下诏废进饼茶，“惟令采芽茶以进”的局面。虽然有此诏令，但在明初煎点仍是主流，瀹饮多在宫中进

行。明末清初,瀹饮法取代煎点法,成为品饮的主要方式。

瀹饮法因用叶茶简化了点茶的许多程序,如炙茶、碾茶、过罗等步骤,煎水成为瀹饮的重要一环。“先以上等泉水涤烹器,务鲜务洁。次以热水涤茶叶,水不可太滚,滚则一涤无余味矣。以竹箸恶化茶于涤器中,反复涤荡,去尘土黄肝老梗净,以手搦干置涤器内盖定,少刻开视,色青香烈,急取沸水泼之。夏则先贮水而后入茶,冬则先贮茶而后入水。”至于茶具也有很大变化,出现了茶壶。“茶壶,窑器为上,锡器次之。茶杯汝官哥定、如未可多得,则适意者为佳耳。或问茶壶毕竟宜大宜小?茶壶以小为贵。每一客,壶一把,任其自酌自饮,方为得趣”。“壶小则香不涣散,味不耽搁。况茶中香味,不先不后,只有一时。太早则未足,太迟则已过。”(明冯可宾《芥茶笺》)泡茶前要涤品、涤茶,还要用小壶冲泡,这样茶中香味才能一饮而尽,茶中的理趣可以融会贯通,如何把握可以随自己的喜好取舍,不似煎茶与点茶那样,要循规蹈矩,一板一眼地严格按程序进行。瀹饮法更能充分发挥人的主观作用,更具情趣。正如文震亨所赞:瀹饮法“简便异常,天趣悉备,可谓尽茶之真味矣”。(《长物志》)

瀹饮法多适合清饮,有利于品尝茶之真香、真味,使饮茶更具自然美。瀹饮法刺激了中国陶器业的发展,特别是紫砂壶的繁荣。煎点茶所用的盏、碗不适用于散茶的瀹饮,相应地出现了茶壶,即使是茶碗也由黑色变为淡雅的白瓷和青花瓷,所谓:“素瓷传静夜,芳气满庭轩。”由此,宜兴的紫砂具和景德镇的瓷器大为发展,将中国的陶与瓷向前推进了一大步。瀹饮法还促进了中国茶叶的发展,茶的品种不断增多,明代以炒青绿茶为主,兼有烘青、蒸青,清代出现了红茶、乌龙茶等,中

国茶叶最终发展出绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、白茶、黄茶、黑茶等茶类上千个品种,丰富了中国茶文化的内涵,也丰富了品茗艺术的内容。明清以来,瀹饮法一直处于品饮的主导地位,并形成了至今沿用的中国品茶艺术风格。尝茶、闻香、观色、品味,是为品饮中国茶的四步曲。中国茶品的丰富、茶具器型的丰富、品饮方式的丰富,构成了与日本茶道、韩国茶礼不同的表现形式。

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

第二章

择器与品茗

一、茶具的分类

茶具的出现与发展与茶文化的发展密不可分。中国茶具,经历了漫长的发展过程,种类繁多,形式丰富,质地不同。就其质地而言,但大体上可分为:

1.陶器,中国历史上最早的茶具。既有原始的粗陶茶具,也包括著名的宜兴紫砂茶具。

2.瓷器,以白瓷、青瓷、黑瓷为代表,其他如青花瓷、彩瓷等,时代不同,对各种瓷器的偏好也不同。

3.金属茶具,用金、银、铜、锡等金属制成的茶具。金属茶具,尤其是以金银制作茶具,考虑更多的是等级因素,除了锡器用作贮茶器尚有可取之处外,其余的对泡茶来说并不适宜。所以,目前只在一些少数民族地区还有所使用,其他地区金属

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

茶具基本上已不被人问津。

4.木质茶具,包括竹制茶具。在历史上,特别是茶区和农村,由于资源丰富,制作简便,木制、竹制的茶碗曾被广泛用于泡茶。现在,只用木与竹制作茶叶筒,用来贮藏茶叶。

5.漆器茶具,始见于清代,主要产于福建福州一带。

6.玻璃茶具,现代茶具的代表。由于其晶莹剔透,可以观赏茶叶的形状,而且价格便宜,成为现代生活中不可或缺的茶具。

另外,还有一些用玛瑙、琉璃、玉石、水晶等材料制成的茶具,多不具备实用价值,只是一种身份的象征,富有的标志,在此就不单独一一叙述了。用途最广泛的陶制茶具、瓷制茶具将在以后的章节中详细介绍。

二、宫廷茶具

茶具自从食器中分离出来后,随着品饮方式的日趋细腻,也逐渐变得繁复。茶在宫廷中的用途,由祭祀演变为一种礼仪,一种消闲方式。宫廷中使用的茶具,形式之考究,器形之繁复,制作之精良,是许多民间使用的茶具无法比拟的。当然,饮茶方式不同,历代宫廷使用的茶具也各有偏重。目前,我国现在最早、最完整的一套茶具,当属出土于陕西省扶风县法门寺的唐宫廷御用茶具。

1987年,在修缮法门寺真身宝塔时,发现了法门寺地宫。相传,法门寺是先有塔,后有寺。法门寺塔是阿育王为纪念释迦牟尼逝世200年,同一天在大干世界建塔84000座,以供奉佛舍利。法门寺塔是修建于中国的19座宝塔中的一座,被誉

点击查看茶叶产品排行榜

为“关中塔庙始祖”。法门寺初称阿育王寺,唐时取“佛法之门”之意,改名为法门寺。自唐太宗起,唐朝历代皇帝每隔三十年便开启地宫,将释迦牟尼的佛骨迎往宫内供奉。最后一次是唐僖宗李僩迎佛骨后,于乾符元年(874),将佛骨与历代帝王的供品一同埋入地宫。地宫中所藏的供奉物,每件都有独有的历史文化内涵。

地宫中出土的这批茶具,有瓷器、琉璃器、金银器,据同时出土的《监送真身使随真身供奉道具及恩赐金银宝器衣物帐》(简称《物帐碑》)碑记载:“应从重真寺随真身供奉道具及恩赐金银器物宝函并新恩赐到金银宝器衣物等如后:……瓷秘色(碗)七口(内二口银棱),瓷秘色盘子、叠(碟)子共六枚……新恩赐到金银宝器……等……盐台一副重十二两,结条笼子一枚重八两三分,茶槽子、碾子、茶罗、匙子一副七事共重八十两,……琉璃钵子、琉璃茶花(碗)托子一副,琉璃叠子十一枚……”最有特色的是唐僖宗供奉的御用银质鎏金茶器具。这组茶具包括银质鎏金茶碾子一只、银质鎏金茶罗子一只、龟形银质鎏金末茶盒、银质鎏金坛子一对、银质鎏金手提笼子两只、银质鎏金盐椒盘、银质元塔形炉子一只。按其用途可分为:

烘焙器:金银丝结条笼子、鎏金镂空鸿雁球路纹银笼子。

碾罗器:鎏金鸿雁流云纹银茶碾子、鎏金仙人驾鹤纹登门座茶罗子。

贮藏器:鎏金银龟盒、鎏金人物画银坛子、鎏金摩阇纹蕾纽三足架银盐台。

烹煮器:系链银火筋、鎏金飞鸿纹银匙及银则。

饮茶器:鎏金伎乐纹银调达予,素面淡黄色琉璃茶盏及茶

托。

金银丝结条笼子,由金银丝编结而成,近似椭圆形,高 15 厘米,长 14.5 厘米,宽 10.5 厘米,重 355 克。鍍金镂空鸿雁球路纹银笼子,圆形,通体镂空,带盖,直口,深腹,平底,有四足,有提梁。顶面饰有 15 只飞鸿,口沿上缘饰一周莲瓣纹,下缘饰一周破式团花,鱼子纹底。通高 17.8 厘米,直径 16.15 厘米,重 654 克。底边铭文刻有“桂管臣李杆进”字样。两只笼子均有盖,带提梁。至于两只笼子的用途,目前尚无定论。然据唐宋时期所作茶书记载推断,极有可能是用来装茶饼。茶饼装入笼中,以温火炙烤,使茶饼保持干燥,不致受潮,保证茶的色、香、味的纯正。与之相配套的还有地宫中出土的食飴子,其用途是夹住茶饼在火上炙烤。

鍍金鸿雁流云银茶碾子,由鍍金壶门座茶碾槽架和鍍金团花银轴二件组成。碾槽架分为碾槽、辘板、槽身、槽座四个部分。通高 7.1 厘米,长 27.4 厘米,通宽 5.6 厘米,槽深 3.4 厘米,辘板长 20.7 厘米,宽 3 厘米,重 1168 克。槽呈半月形,上有辘板,可以抽拉,类似槽碾的盖子,不用时,推上辘板,保证碾槽内的清洁。护槽架两侧是鸿雁流云纹,底座有镂空纹饰,底下镌铭文“咸通十年文思院造金银茶茶碾子一枚共重廿十九两,匠臣邵元申,作官臣李师存,判官高品臣吴弘恣,使臣能顺”。铭文明确地证明此茶碾是专为皇帝打造的,就其年代当然就是僖宗了。轴由执手和圆饼组成,饼面刻有“五号”字样,自铭“轴重十三两”,轴上一端镌刻“拾柒字号”,进一步证明茶碾系僖宗所供奉。

鍍金仙人驾鹤纹登门座茶罗子,由罗箱、~~罗筛~~罗筛、~~罗~~罗筛、器座五部分组成。通高 9.5 厘米,长 13.4 厘米,宽 8.1 厘米。

米, 卮长 12.7 厘米, 宽 7.5 厘米, 座长 14.9 厘米, 高 2 厘米, 重 1472 克。茶罗子的作用是待茶饼被茶碾碾成粉状后, 过罗, 将未碾碎的茶梗、茶渣去除, 保证烹煮的茶末细腻。罗与卮均为两层, 中间有罗网, 罗网极为细密, 出土时伴有大量褐色粉末。茶罗罗架前后筛罗的距离仅一厘米左右, 茶粉过罗时需轻推慢拉, 这一过程便也是茶人修身怡情的过程。茶罗底部也有铭文“咸通十年文思院造银金花茶罗子一副, 全共重三十七两”。此铭文与上述茶碾子底部的铭文相类, 且底部各有三个相同的镂空花纹, 大概这两件器物出自同一工匠之手, 是为配套产品。

贮茶器是贮存经过碾细筛罗后的茶末的容器, 有龟形、方形、菱形等样式, 其中鍍金银龟茶末盒的造型最为逼真, 一只银龟昂首曲尾, 四足着地。龟背为盖, 龟身中空, 用以贮存茶末。龟通高 13 厘米, 纵长 28.3 厘米, 宽 15 厘米, 重 818 克。

鍍金人物画银坛子, 共一对, 圆形, 有盖, 直口, 深腹, 圈足。盖面分 4 瓣隆起, 每瓣上有一只飞狮, 腹壁各有 4 幅人物画像, 如仙人对奕, 伯牙捧琴, 箫史吹箫, 金蛇吐珠等。坛通高 24.7 厘米, 直径 13.2 厘米, 腹深 11.2 厘米, 圈足径 12.6 厘米, 重 883.5 克。据《茶经·四之器》“𩚑𩚑”载: “以瓷为之, 圆径四寸, 若合形, 或瓶, 贮盐花也。”可知坛子是用来盛盐的。

鍍金摩羯纹银盐台, 也是贮盐器。茶中加入佐料及盐是古代饮茶的遗风。陆羽时, 对饮茶之法加以改造, 废弃了在茶中加入其他佐料的煮饮方法, 但保留了加盐的习俗。《茶经》讲: 茶初沸时, 加入少许盐茶, 以调茶味。鍍金摩羯纹银盐台, 由盖、台盘、三足架三部分组成。一簇荷叶、莲花、莲藕、荷叶杆巧妙地构成一个立体造型, 三枝荷叶杆组成一个支架; 莲花

为盘,置放盐花;荷叶为盖,盖沿卷曲;莲蕊作蒂,蒂中空,放置椒粉。此盐台通高 25 厘米,重 546 克。支架上有篆文“咸通九年文思院准造涂金银盐台一枚”,证明确是用于置盐。

此外,在《物帐碑》中还记录了由智慧轮法师所赠的三个盘圆座素面盐台。

壶门高足圈座银风炉,由盖与身组成。炉身为敛口,深腹,平底,圈足。腹部上小底大,分内外两层。通高 56 厘米,盖高 31.3 厘米,口径 17.7 厘米,炉身高 25.2 厘米,口径 20.7 厘米,深 16.5 厘米,圈足外径 35.8 厘米,重 3920 克。炉腔中、下部有隔板,并有 6 个通风口或添炭口,炉身两侧各铆接一个提耳,可以手提。出土时,炉盖贴有封签,上书“大熏炉子臣杨复恭”的字样。

据《物帐碑》中列入新恩赐名下的僖宗所供奉的茶具有“茶槽子、碾子、茶罗、匙子一副七事共重八十两”,所谓七事,是指茶碾子、茶碾轴、罗身、抽斗、茶罗盖、银则、长柄勺。前面几种物品已经介绍过了,银则与长柄勺有什么的用途呢?所谓“则”,规则也,这里是指取末茶时,衡量用量的量具。《茶经》中提到:“凡煮水一升,用末方寸匕。若好薄者减之,嗜浓者增之,故云则也。”鎏金飞鸿纹银则,通长 19.2 厘米,匙纵径 4.5 厘米,横径 2.6 厘米,柄上宽 1.3 厘米,下宽 0.7 厘米,重 44.5 克。形如勺,则面椭圆,则柄下窄上宽,小巧玲珑。鎏金流云纹长柄勺,形状与银则相类,但柄较银则长,长柄勺是为点茶用具,点茶时,用其击拂茶花,调制搅拌。匙面上刻有“五哥”字样,当是僖宗的御用真品无疑。

从《物帐碑》的记载来看,“新恩赐”为僖宗所供奉,“恩赐”物系懿宗供奉。在“恩赐”物中有“瓷秘色(碗)七口(内二口

银棱),瓷秘色盘子、叠(碟)子共六枚”,而地宫中出土的漆木盒中所藏的 11 件青瓷圆器与 2 件黄釉银棱金银瓷器与此记载完全相符。此外,还出土了一件白瓷翻唇斜腹玉璧底碗,一件白瓷小口葫芦形瓶,似为定窑前身曲阳窑产品。还有一件青瓷八棱长颈瓶,属秘色瓷器中的另一种类。地宫中秘色瓷器的发现,揭开了唐代秘色瓷之谜,也为秘色瓷的鉴别提供了标准器物。为研究中国陶瓷史,特别是中国陶瓷技术发展链条的研究提供了宝贵资料。

秘色瓷也是五代十国、宋朝宫廷御用之物。宋代的饮茶时尚是斗茶,从皇帝到王公大臣,以至平民百姓,斗茶之风盛于各地。斗茶以色白展少为胜,为显茶色之白,宋人喜用黑色的建州盏。宋徽宗赵佶是历史上唯一著有茶书的皇帝,他的记述,对我们了解宋朝宫中所用茶具极有帮助。《大观茶论》中提到的茶具有罗碾、盏、筴、瓶、杓,是为点茶的主要用具。据宋徽宗的说法,碾以银质为好,罗以细绢为好。茶盏“色贵青黑,玉毫条达(纹理通达、光洁鲜明)者为上”,“底必差深而微宽。底深则茶宜立而易于取乳,宽则运筴旋彻不碍击拂”。茶筴“以斤竹老者为之。身欲厚重,筴欲疏劲,本欲壮而未必眇,当如剑脊之状”。瓶“宜金银,大小之制,惟所裁给。注汤害利,独瓶之口嘴而已”。“杓之大小,当以可受一盏茶为量”。与唐宫茶具相比,宋宫茶具则显得简单而重于实用。

明代,明太祖朱元璋于洪武二十四年(1391)下诏:罢造龙团,惟采茶芽以进。明代罢团茶,改用茶芽,首倡沸水濡饮之法,是中国茶学史上一件具有划时代意义的大事。由于从点茶到茗饮,饮茶的方法改变了,饮茶的用具也随之相应变化。明初,民间仍多沿用饼茶,而宫中已改用叶茶。因此,宫中茶

点击查看茶叶产品排行榜

具理所当然地要与叶茶的濡饮相适应。首先是茶壶的出现,取代了宋元时期用以点茶的盏、碗。茶壶中以紫砂壶最佳。其次使用景德镇出产的青花瓷,或是其他淡雅色调的茶瓯。明人记述中,已出现了“盏以雪白者为上,蓝白者不损茶色,次之”(张源《茶录》)的文字。

清代,皇帝好饮茶者,为此,宫内还设立了御茶房,专门为宫中和王府准备茗饮果品,随侍承应操办宴席。官员有守执侍首领三人,七品;侍监守领四人,八品;太监四十五人。清宫饮茶多用烹煮法,将玉泉山的泉水置入银壶中,用明火煮沸,放入茶团或散茶,稍煮片刻,离火后焖若干时,再倒入茶壶或盖碗中。饮用时,加入牛奶。清宫使用的茶具,多是景德镇的御窑生产的瓷器。现存的清宫茶具有:雍正时的珐琅彩喜报双安把壶、珐琅彩花蝶茶壶、珐琅彩竹雀茶杯、珐琅雉鸡牡丹纹碗,乾隆时的珐琅彩开光仕女茶壶、乾隆御画珐琅梅花把壶;嘉庆时的:嘉庆御制壶铭诗粉彩番莲茶壶。慈禧太后也喜饮茶,为她泡茶用的水都是每天清晨从玉泉山用水车取来的。慈禧尤爱花茶,将刚刚摘下的鲜花放在茶里,茶既有茶香,也有花香。据在她身边做过御前女官的德龄回忆,每当慈禧用茶时,由一个太监拿进一只金托金盖的白玉盖碗茶杯,另一个太监捧着两只同样的茶杯,分别盛有金银花和玫瑰花,双双跪在慈禧面前,慈禧从用金筷从杯中夹起几朵金银花,放入泡有君山贡尖茶的杯中,然后缓啜细品。

宫廷所用茶具讲究制作精细,特别是瓷器,皆有御窑烧制。由于其做工精美,且数量有限,流传甚少,被称为稀世珍品。

点击查看茶叶产品排行榜

三、民间茶具

(一)陶器

陶制茶具是历史上最早的茶具,最早的茶具也许并不是专门用以品茶,这是因为茶在最初被利用阶段,不是作为饮品,而是其独特的药用价值以及作为菜羹的食用价值。因此,这时期的茶具多是与其他食品共用的餐具,这些餐具,有陶制的、木制的,非常简陋。陶器的出现,早在新石器时代就已经出现了,如位于杭州湾宁绍平原上的浙江余姚河姆渡村的河姆渡文化遗址中,出土了大量的木、石、骨、陶制作的生活用具和生产工具,在第四期文化遗址中发现了夹炭黑陶,距离今天已有 7000 多年的历史。在古代的吴越地区,也就是今天的江苏、浙江一带,流行几何印纹陶,几何印纹陶是吴越文化的一个标志。制陶业在这一地区颇为发达,尤其是宜兴的紫砂茶具,更是陶制茶具中的佼佼者。

“人间珠玉安足取,岂如阳羡一凡土”。阳羡凡土竟能胜过珠玉,可见其土不凡。阳羡是素有陶都之称的宜兴的古称。相传,曾有一僧人路过宜兴丁蜀镇,口喊“卖富贵土”,村民随之到附近的龙山,果然见有光彩缤纷的宝土。人们利用这种土,制出了名扬四海的紫砂壶。其实,这种富贵土就是宜兴所特有的一种粘土,其耐火性、可塑性极强,蕴藏丰富,早在有僧人到达中国前,就已被人们发现并利用了。

早在新石器时代,宜兴陶土就已被利用。春秋战国时期,越国胜吴国后,范蠡带西施泛舟太湖,曾到过这里挖土开窑,制作陶器。因此,范蠡被奉为制陶业之祖。

点击查看茶叶产品排行榜

宜兴的陶类也品种颇多,主要有均陶与紫砂两大类。均陶造型优美,釉色厚重,所用釉水是以当地特有的一种原料制成,呈蓝褐色。其颜色以蓝色最为名贵,此外还有红、绿、黄、紫等十几种釉色。明代中叶,欧也子曾在鼎山镇设窑,在紫砂泥中掺入瓷料,浇上均窑釉料,烧成“宜均”器。这些宜均器多呈青蓝色、豆绿色、深紫色、茄皮色等颜色。

紫砂,是陶器工艺中的奇葩,风格独特,古色古香。紫砂制造初始于北宋,盛于明清。紫砂茶具的出现,是中国传统的陶文化与茶文化结合的产物。宋代著名文学家欧阳修曾赞美紫砂壶说:“喜其紫瓯吟且酌,羨君潇洒有余清。”(《和梅公仪尝建茶》)苏东坡也与紫砂壶结下了不解之缘,他谪居宜兴丁蜀镇时,酷爱一种提梁式紫砂壶。以后,人们为了纪念他,就把这种提梁壶称之为“东坡壶”。另一位宋代文学家梅尧臣也留下了著名的诗句:“小石冷泉留早味,紫泥新品泛春华。”

紫砂的发展是在明代正德年间。这时,出现了制陶名手供春(龚春)。“供春制瓷技艺学自金沙寺老僧”,(刘子芬《竹园陶说》)相传,供春年幼时曾为进士吴颐山的书僮,在宜兴金沙寺陪主人读书。由于他天资聪颖,又虚心好学,常在闲暇时帮寺里的僧人捏埴制壶。他摹拟寺内古银杏树干姿百怪的树瘤,捏制成树瘿壶,造型奇异、生动,深得寺僧的喜爱。老僧毕生的将制壶技艺传授给他,终于使他日后成为一代著名的制壶大师。供春制出的紫砂壶,质地细腻而有光泽,并且善于出新,改变陶壶的器型。人称供春壶:“栗色暗暗,如古金石;敦庞用心,怎称神明。”袁宏道也称赞供春的壶说:“供春茶壶,其式不一,虽属瓷器,海内行之。”北京中国历史博物馆现存一把缺失壶盖的树瘿壶,传为供春唯一的传品。供春壶也因此弥

点击查看茶叶产品排行榜

足珍贵,“供春之壶,胜如金玉”。供春的徒弟时大彬也是著名的制壶高手,他与师傅有所不同,即多作小壶,壶型也变化多端,真是“千奇万状信出手”,“宫廷艳说大彬壶”。时大彬制的壶,置于案几之上,更便于人们品茗赏壶。除供春、时大彬外,当时的制陶高手还有四大家、三大妙手之说。四大家指的是董汉、赵梁、时鹏、元畅;三大妙手是指李茂林、李仲芳、徐友泉。此外还有欧正春、陈仲美以及以后的杨彭年、杨凤年、陈曼生、顾景洲等都各有所长,为一代名家。李茂林善制小壶,欧正春善取样于花卉瓜果,徐友泉专仿秦汉彝器,陈仲美长于镂刻,喜制珍禽异兽。文人参与紫砂壶的创作后,更使紫砂集诗词、书画、雕塑、篆刻于一体。陈曼生本是书法家和金石学家,出于对紫砂壶的酷爱,长年与杨彭年合作,杨彭年制壶,陈曼生题刻,制出的紫砂壶肯有实用性、艺术性、文学性多重价值。他们所制的紫砂壶也因陈曼生的题刻而被称为“曼生壶”,时人竟只知陈曼生而不知杨彭年了。曼生壶一直为鉴赏家们视为壶中珍品。

紫砂壶的实用功能,使得务实的中国人对它更多一分喜爱。紫砂壶从开始兴起时就与中国茶文化紧密结合在一起,成为茶文化的一部分。饮茶是中国人的一种爱好,紫砂壶的出现,使饮茶不仅满足了人们生理上的需要,也满足了精神上的审美需求。此时,饮茶已不单纯为了解渴,更具有有一种陶冶性情的情趣。紫砂壶最讲究造型,几百年来,紫砂艺人不断追求造型上的变异,有的追求典雅古朴、模仿古代的钟鼎玉器,端庄质朴、古色古香;有的追求自然,摹拟瓜果、花木、动物的形象,栩栩如生,惹人喜爱;有的追求浑厚工整;有的追求灵巧飘逸;有的明朗大方线条挺括;有的巧借实物变形改装,形神

点击查看茶叶产品排行榜

兼备,令人回味。紫砂壶使人从寸柄之壶、盈握之杯中,不仅品味到茶之甘醇,更能领悟到中华文明之精华。

紫砂讲究泥质细润,故而十分重视选炼泥土。陶土要经过一定时间的窖藏,并洗炼纯净,才能制胎炼制。生产紫砂的泥料有天然五色陶土,即紫砂泥、朱砂泥、大红泥、墨绿泥、本山绿泥等。其色泽红而不嫣,紫而不姘,黄而不娇,墨而不黑。加工成型后,放入不敷出 1100℃ 至 1200℃ 的窑内烧制成陶。烧成的紫砂壶颜色以朱砂、暗红、红赭、雪梨、豆碧、淡墨为主,色泽光润,洁净。经过烈火的洗礼,紫砂壶不仅透气性强,还具有低微的吸水性和良好的机械强度,能在高温骤冷的情况下,不爆不裂。同时,紫砂壶还有泡茶不走味的特点,即使用一把做工非常粗糙的紫砂壶泡茶,数日后,泡在壶里的茶不馊不变味。

紫砂壶实用性与艺术性完美的结合,使之享誉海内外。十五世纪时,日本曾派人来中国学习造壶术;以后,又由葡萄牙人将紫砂壶传入欧洲,引得欧洲人争相购买。清代,紫砂具除销往日本、欧洲、南洋外,还远销到南美墨西哥、秘鲁、智利等国。

(二)瓷器

瓷器是我国古老灿烂文化的一个象征,中国的瓷器产地遍布全国各地。

瓷器是在陶器的基础上产生的。瓷器从出现始,就与茶结下了不解之缘。用于茶具的瓷器以白瓷、青瓷、黑瓷为主。唐代,用于饮茶的瓷器大致有青瓷与白瓷两种。宋代,盛行黑瓷。自元代起,特别是明清时期,景德镇的青花瓷与彩瓷颇受欢迎。

点击查看茶叶产品排行榜

白瓷,在唐代时就已有“假玉器”之称。全国出现了许多著名的窑场,生产茶具,如河北任丘的邢瓷窑、浙江余姚的越窑、湖南的长沙窑、四川的大邑窑等。据陆羽《茶经》记载,唐有七大窑场:赵州、鼎州、婺州、岳州、寿州、洪州、邢州。当时瓷器产量颇多,甚至产大于销,有的瓷场为了招揽生意,采取了种种促销手段。《唐国史补》中就提到:河南巩县的窑场不仅烧制茶具,还烧制了一批陆羽瓷像,凡客商采买若干茶具时,就赠以陆羽像,以资奖励。白瓷主要产自北方邢窑,青瓷产自南方的越窑,形成“南青北白”的生产格局。

越窑生产的瓷器在瓷器的王国里,以古老、典雅、清新的风格而享誉海内外。越窑所产的青瓷历史悠久,其前身是原始瓷。距今7000年前,浙江桐乡罗家角的氏族成员就以氧化镁含量较高的粘土制成白陶。商代时,又开始以瓷土作坯,外敷青釉,制成了原始青瓷。属于周朝的原始青瓷在浙江也多有发现。虽然胎质较为粗糙,高低不一,但胚体结实,有各种花纹及薄釉。原始瓷器比陶器更为美观、实用,因而深受欢迎。浙江萧山、绍兴一带,有不少烧制印纹陶和原始瓷器的窑址,至今仍保留有二十余处。从现存的遗址了解到,当年不少瓷窑的规模很大,如富盛长竹园窑址面积竟有10000平方米以上。春秋时,越国生产的原始青瓷胎质细腻,品种也较丰富。但随着越国的灭亡,这些原始瓷器也随之消失,不易见到了。秦汉时,原始瓷器的生产再度兴起,东汉时,越瓷已是胎质坚实,釉厚润泽。

六十年代,在浙江萧山进化村发现一处窑场遗址和大量的釉陶、青瓷残片,经鉴定为东汉遗物。这些瓷片胎白质坚、挂青黄薄釉。考古资料证明,越瓷是我国历史上最早的瓷器

之一。现已查出越窑遗址 400 余处,发掘出藏有越瓷的墓葬数以百计。以晋代最多。

关于越瓷的名称有很多,“在晋曰缥;在唐曰越,曰秘色,曰婺州;在宋曰哥,曰龙泉、曰修内司官窑、曰郊台下新窑,还有所谓泉山窑等等名称”。(陈万里《瓷器与浙江》)缥瓷,在古代文献中常常被大加赞扬,如“报黄苞以授甘,似缥瓷以酌”。(潘岳《笙赋》)越窑之名首见于唐朝陆龟蒙的《秘色越瓷》:

“九秋风露越窑开,夺得千峰翠色来。
好向中宵盛沆瀣,共嵇中散斗遗杯。”

越窑生产的青瓷,其发展的鼎盛时期在唐朝,主要产地在浙江余姚的上林湖、慈溪的上岙湖、白洋湖、上虞的窑前寺、帐子山、凌湖一带,另外,宁波、绍兴、诸暨、镇海、鄞县、奉化、临海、黄岩、温州等地生产的瓷器,也属越窑青瓷系统。此时,越窑青瓷的生产技术,也较以前有了很大进步,减少了釉色中黄、赭黄、青灰等色素,使越窑青瓷以青、绿为主。青瓷的釉色又有深浅之分,青翠清纯,晶莹透彻。越窑生产的瓯,在唐朝是颇为流行的茶具,用越瓯饮茶成为一种时尚。特别是文人墨客对其更是爱不释手,诗文中常有赞美越瓯的诗句。如郑谷的“茶新换越瓯”,顾况的“舒铁如金之鼎,越泥似玉之瓯”(《茶赋》),“蜀纸麝煤添笔兴,越瓯犀液发茶香”(韩偓《横塘诗》)“蒙茗玉花尽,越瓯荷叶空”,(孟郊《凭周况先辈于朝贤乞茶》)以及施肩吾的《蜀茗新词》:

“越碗初盛蜀茗新，薄烟轻处搅来匀。
山僧问我将何在，欲道琼浆却畏嗔。”

“茶圣”陆羽更是将越窑青瓷视为茶具中的上品：

“碗，越州上，鼎州次，婺州次，岳州次，寿州次，洪州次。或者以邢州处越州上，殊为不然。若邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越，一也；若邢瓷类雪，则越瓷类冰，邢不如越，二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越，三也。”

“瓯，越州上，口唇不卷，底卷而浅，受半升已下。越州瓷、岳州瓷皆青，青则益茶，茶作白红之色。邢州瓷白，茶色红。寿州瓷黄，茶色紫。洪州瓷褐，茶色黑，悉不宜茶。”（《茶经·四之器》）

诗人徐夔在偶然得到一件秘色茶盏后对越瓷赞不绝口：

“捩翠融青瑞色新，陶成先得贡吾君。
巧剡明月染春水，轻施薄冰盛丝云。
古镜破台当席照，嫩荷含露别江滨。
中山竹叶初酤发，多病那堪中十分。”
（《贡余秘色茶盏》）

秘色，指的是瓷器上的青色釉彩，唐五代时期，秘色瓷以胎质薄而坚硬，制作精细，釉色青翠滋润，深得宫廷的喜受，五代时，吴越国国王钱氏尤好越窑秘色瓷，曾令召集全国的能工

巧匠,精心烧制,所造瓷器均为宫中所有。宋人曾在《高斋漫录》中就提到:“越州烧,为供奉火物,臣庶不得用,故云秘色。”由此,我们知道秘色瓷是属于宫廷的专利,平民百姓是享用不到的。

宋代,五大名窑——官、哥、汝、钧、定窑中的龙泉窑(哥窑)、官窑生产的青瓷皆闻名全国,特别是龙泉青瓷“土细质厚,色有葱翠。妙者与官窑争艳,但少文片,紫骨铁足耳。且极耐摩弄,不易茅蔑”。(《陶说》)龙泉青瓷与秘色瓷都是进贡朝廷的重要贡品。龙泉瓷分为有开片和无纹片两种,这两种龙泉瓷分别出自章氏兄弟窑中。章生一为兄,其窑名为哥窑,所产瓷器胎质细腻性坚,但因器形过大过重,故多有断纹,并有大小开片。颜色以朱红居多,豆绿色也不少,尤以一种浅绿色有断纹的“百枝碎”最为珍贵,被称为“稀世之珍”。哥窑生产的茶壶、茶碗、茶盏、茶杯、茶盘等茶具,深得饮茶人的喜爱。

景德镇的瓷器在北宋时已脱颖而出,元朝时,景德镇因烧制青花瓷而闻名于全国。明清之时,濡饮始盛,青花瓷以淡雅润泽为世人所喜爱。在此基础上,还出现了各种彩瓷。景德镇的颜色釉,博采众窑之长,其中的钧红、祭红、郎窑红最为名贵。当然,上好的景德镇瓷器是进贡宫中的珍品,如清雍正时,景德镇所造的珐琅彩瓷茶具,以其胎质洁白,薄如蛋壳,通灵剔透而成为宫中最爱。这些名贵瓷品是难以流传于民间的。

民间茶具并无宫廷茶具的精美,一般的百姓之家饮茶,也不似文人雅士那样考究,常常是朴实无华,但具有很强的实用性。如民间百姓煮茶用的茶炉,经常与厨房煮饮的灶连在一起,一边煮饮,一边煮水,煮水用的壶大多是铜壶,水烧开后泡

点击查看茶叶产品排行榜

茶。如果尚有剩余的开水,就将壶放置在炉灶下边的灰仓中,利用灰仓中的柴灰保温。有些地区也用陶制的煨罐烧水,煨罐不仅可以煮水,还可以保温,泡茶时,用竹提子从罐中提出所需的热水,然后酌量加入冷水,继续用火煨着,罐中的开水可随用随取,非常方便。相当于现代的保温瓶和近年来时兴的“随手泡”。木炭烧的水,保持了水的纯净,冲泡出来的茶也甘甜适口。与古人“活水还需活火烹”的古训十分吻合。民间用的茶壶多用瓷制或陶制,造型不很讲究,容量较大,适合劳作时带至田间地头或休息时供大家饮用。山里人还常常用竹子制作成茶竹罐,以贮存茶汤,便于携带。在人口众多的地方或是交通要道,往往还建有茶亭,备有茶缸,有专人负责看管,免费向人们供应茶水。饮茶用的茶碗大多称不上精致,甚至有些看上去很粗糙,一般的镶蓝边,考究些的镶金边。盖碗是一些富裕人家用的茶具,中上等人家只有嫁女儿时,将盖碗作为女儿的陪嫁,可见其在当时人们的心目中不同一般。陪嫁时,往往嫁妆中还要锡壶,锡壶也叫锡罐,专门用于贮藏茶叶,因为金属锡元素的分子结构很稳定,茶叶贮藏其中,不易变质,色香味能保存持久。当然,民间也有用石灰髹贮藏茶叶的。石灰髹为陶制,其中加入石灰后,吸水性强,能使茶叶保持干燥。如果方法得当,茶叶置于其中,可经年不变。

民间茶具中还有许多类似石灰髹这样的看似简单、其貌不扬的器具,但其作用不可小视。民间茶具中有许多值得今人借鉴的地方,今天的茶具还将在此基础上继承发展,并使之更加科学化、艺术化、大众化。

点击查看茶叶产品排行榜

四、现代茶具

现代茶具,可谓是继承传统,推陈出新。

以往人们爱用的紫砂茶具,仍在茶具中起主导作用。乌龙茶的冲泡、绿茶的冲泡都离不开紫砂壶。紫砂制品仍以江苏宜兴为最,但其他地区生产的紫砂也有可取之处,如山西乡宁生产的紫砂茶具,造型典雅古朴,端庄大方。广东石湾生产的陶壶,也很有特点,器形丰富,价格适中。

瓷器尤其以景德镇生产的青花瓷最具特色,河北邢台、唐山、湖南醴陵、福建德化、浙江龙泉、山东淄博等地生产的瓷器也有不少佳品。这些瓷制茶具,不仅色彩丰富,而且器型各异,在制造工艺上均有所发展。台湾生产的现代茶具,迎合现代人的欣赏品味,别具一格,不仅釉色细腻,造型也颇为别致,尤以手工拉坯的茶具更显珍贵,这也许与现代人追求返朴归真的境界不无关联。这些茶具形态古拙,粗中有细,适合细细观赏,细细体味。这种感觉,与品茶时的细品慢啜有着异曲同工之妙。另外,台湾对品饮乌龙茶使用的茶具加以改进发展,在品茗的基础上,加入了闻香杯,有利于更好地体会乌龙茶的香韵。此种方法已被许多地区接受。

玻璃茶具可谓是现代茶具中最闪光的部分。因为有了玻璃茶具,人们可以尽情地欣赏茶叶在水中起舞的千姿百态;更能见到茶芽在杯中沉浮升降的婀娜;使茶叶不仅能观其色,品其味,闻其香,更具备了观其形的条件,人们对茶的了解,通过一只普通的透明玻璃杯更加丰富,更加透彻了。冲泡绿茶和芽头细嫩的花茶,都会用到玻璃杯,其价格低廉,却给人带来

无数美妙的感受。

漆器茶具,在真正泡茶时很少用到。目前生产漆制茶具的有北京雕漆茶具、江西生产的脱胎漆器茶具和福建生产的脱胎茶具等,这些漆制茶具,做工精美,具有很高的艺术欣赏价值,但作为泡茶用具,其实用性则远不如紫砂、瓷器、玻璃茶具。

保温杯是近年来发展起来的方便性饮茶器具,保温杯保温效果好,能使茶汤保持一定的温度。因为古训讲茶要热饮,茶只有趁热饮用,才能品出真味;饮用冷茶,对人体健康不利。但也正由于保温杯的保温性太强,茶叶放置其中,会使茶失去茶性,茶色变暗,茶香变闷,茶味变涩,直接影响到茶的香气与韵味。

至于煎水用具,过去是用风炉、泥炉为炉具,以木炭为燃料。又派生出与之相配合的工具,如乌府,即盛炭用的竹篮;甘钝,将木炭砸碎的工具;团风,生火用的扇子;递火,铜火斗;降火,铜火筷子等等。现在,大多用电炉或酒精炉、电磁炉取代了以往的泥炉,木炭等用具也相应地废弃了。煮水的壶是与炉子配套的不锈钢壶和玻璃壶,干净方便。而且有的电炉还具有自动调节温度的功能,使水温保持一定温度,甚至有自动计时冲泡器问世,有利于掌握冲泡的温度和冲泡的时间,更加方便实用。但古人用感觉体味茶的变化,把握茶的变化,这种美妙的过程和微妙的感觉,也随之被工业化、自动化、数据化的泡茶方式所淡化,所埋没。

现代家庭所用的茶具大致可分为紫砂茶具、陶瓷茶具、玻璃茶具等,无论茶具的价格是否昂贵,即使是最低廉的茶具,只要选用得当,就能泡出好茶。选用茶具,首先要依据茶叶的

性质。如果饮用高档的绿茶、花茶、白茶、黄茶等,这些茶叶茶质细嫩,特别是茶芽多为一芽一叶,或一芽二叶,身披白毫,其形纤细,宛若少女,这类茶,一般要选用玻璃杯冲泡。透过透明的玻璃杯,可以观赏到茶芽一步步舒展绽开的过程,既品其味、观其色、闻其香,又能欣赏茶的美妙身姿,充分领悟茶形美、味醇、色翠、香郁的四绝盛誉。而对于乌龙茶来说,则要用小巧的紫砂壶,因为紫砂壶能使乌龙茶保持真味,壶小则宜于趁热饮尽壶中之茶,品味乌龙茶的神韵。对于质量一般的花茶,特别是碎叶多的花茶、普洱茶散茶则适宜用瓷壶冲泡,瓷壶密度大,适合冲泡香气高的茶品。而黑茶、砖茶等则需要煮后饮用。

茶具还需要时时清洁,只有清洁的茶具才能保证茶的本色、原味、真香。因为“茶性淫”,极易吸收其他物质的味道,所以,泡茶前一定要洁具,泡茶后,也一定要洁具。过去有一种说法,认为紫砂壶不能刷洗,陈年茶垢能够养壶。甚至有人认为,好的紫砂壶经年使用后,倒入白水也能冲出茶香来,其原因就是因为有陈年的茶垢。这是不正确的看法。紫砂茶具具有很强的吸附性,使用的时间越久,泡茶时茶汤的香与味渗入壶中越多,所以会产生白水冲入有茶水流出的现象。如果茶在与空气发生氧化后,在壶内变质,其变质的异味同样会被茶壶吸收,从而使以后泡的茶也相应产生异味。

同时,家庭饮茶不可能同时准备许多茶具,但要尽量有所区分,不同品类的茶尽量固定一种茶具,特别是茶壶,以使各种茶品之间的香与味不会互相影响,不使壶中的茶香过于复杂。这一点尤其是对紫砂壶更为重要。

“水为茶之母,壶为茶之父”,又言“茶滋于水,水藉于器”。

点击查看茶叶产品排行榜

好茶需用好水,泡出好茶,也需要适宜的茶具。中国茶文化与中国的陶瓷文化相辅相成,就像是一对姐妹花,并蒂盛开。只有精心地培育,才能越开越鲜艳。

附:中国古代茶器具之名称

1. 风炉:亦有湘竹风炉,称为苦君竹。
2. 灰承:承受灰烬之用。
3. 炭挝:六棱铁棒,捅炭火用。
4. 降火、火荚、箸:铜火筷子。
5. 鍪(釜):锅,铁质。
6. 筥:竹片编成的篮子。
7. 交床:放鍪的支架。
8. 夹:竹木制成,烤茶用。
9. 纸囊:用上等的剡藤纸制成的纸袋,用以贮放烤好的茶。
10. 碾:用以拂末。
11. 拂末:扫茶末用,羽毛制成。
12. 罗、合罗:贮藏茶末。
13. 则:量茶用具。
14. 水方:用槐、楸、桐木制成,可盛水一斗。
15. 漉水囊:供过滤水用。
16. 瓢:又名牺杓,用葫芦剖开制成,也有用木雕成。
17. 竹夹:搅水用具。
18. 鹺簋:贮盐罐。
19. 揭:取盐用具。

- 20. 熟盂:盛开水用,瓷制或陶制。
- 21. 碗:越瓷为上,鼎州、婺州所产较次;岳州产的较好,寿州、洪州产的较次。
- 22. 盂:白蒲草编成,可放碗十只。
- 23. 札:茱萸木夹棕榈皮制成的刷子。
- 24. 涤方:用以盛洗碗水,可盛水八升。
- 25. 滓方:盛放茶滓,可盛水五升。
- 26. 巾:粗绢制成。
- 27. 具列:收藏陈列茶具和全部器皿。
- 28. 都篮:盛装全部茶具的竹篮。

以上是陆羽《茶经》中提到的茶具。南宋的《茶具图赞》以十二个官名命名了十二种茶具:韦鸿胪:烘茶炉;木待制:木茶桶;金法曹:碾茶槽;石转运:石磨;胡员外:茶葫芦;罗枢密:茶罗;宗从事:棕帚;雕漆秘阁:茶碗;陶文宝:陶杯;汤提点:茶壶;竺副师:竹筴;司职方:茶巾。

此外,在一些茶书记载中,对各种茶具也有不同的称谓,现择要摘录。

商象:石鼎形制风炉;乌府:盛装木炭的竹篮;商象:铜火斗;团风(国风):湘竹扇;甘墩:木砧墩;湘竹焙:焙茶器;建茶:藏茶箬笼;云屯:盛装泉水用的水罐;水曹:贮存涤器用清水;鸣泉:煮茶用茶罐;分盈:水杓,量水的量具;滤尘(沉垢):茶洗;归洁:竹筴帚;执权:茶则,量茶器;注春:茶壶;合香:茶汤贮藏器;啜香:茶瓯、茶碗;纳敬:湘竹茶托;受污:茶巾,擦拭

点击查看茶叶产品排行榜

44 第二章 择器与品茗

茶瓯用；撩云：竹茶匙；运铎：切果品专用刀；玉盏、玉罐：饮茶器。

现代常用茶具名称举要：

茶船：又称“茶池”，用于置放茶壶。茶盅：亦称“茶海”，也有谓之“公道杯”。茶荷：赏茶时盛茶用，也可做为量茶工具。茶匙：用于舀取茶叶。茶则：量茶取茶之用。茶巾：吸于壶底水滴，也用于养壶。茶盘：奉茶时用。闻香杯：用于闻取茶香。品茗杯：品饮茶汤。茶托：置放茶杯。水盂：盛装温洗壶杯之水和茶滓。随手泡：用电或酒精为燃料的煮水器。

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

第三章

择 水 与 品 茗

一、择水之要

古人品茗,十分讲究用水。用水最为考究甚至到了骄情地步的大约要数《红楼梦》中的妙玉了。妙玉在“贾宝玉品茶栊翠庵”一回里,先是用“旧年蠲的雨水”为贾母泡制老君眉,又用梅花雪水为宝玉、黛玉、宝钗三人烹“体己茶”。众人品后,黛玉问妙玉:“这也是陈年的雪水?”妙玉冷笑道:“你这个人,竟是个大俗人,连水也尝不出来!这是五年前我在玄墓蟠香寺住着,收的梅花上的雪水,统共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮,总也舍不得吃,埋在地下,今年夏天才开了,我只吃过一回,这是第二回了。你怎么尝不出来?隔年蠲的雨水,那有这样清淳?”这烹制体己茶的梅花雪水,其采集与收藏方法如此的精灵古怪,连才识过人的黛玉也未品尝出来,反遭妙玉的数

点击查看茶叶产品排行榜

落,可见其不同凡响。

早于妙玉几百年的王安石也因讲究用水,与苏东坡酿出了一段智辨中峡水的佳话,此事被明代的冯梦龙记于《警世通言》第三卷《王安石三难苏学士》中。

宋神宗元丰二年(1079),苏东坡因改诗获罪王安石,被贬往黄州(今湖北省黄冈市)任黄州团练副使。苏东坡心中不服,但也无奈。王安石令苏东坡前往丞相府,并在大堂接待。苏东坡到后,王安石待之以师生礼。饭罢,苏东坡告辞,王安石送下滴水檐前,携东坡手道:“老夫幼年灯窗十载,染成一症,老年举发。太医院看是痰火之症。虽然服药,难以根除。必得阳羨茶,方可治。有荆溪进贡阳羨茶,圣上就赐与老夫。老夫问太医院官如何烹服,太医院官说:须用瞿塘中峡水。瞿塘在蜀,老夫几欲差人往取,未得其便,兼恐所差之人未必用心。子瞻(苏东坡)桑梓之邦,尚尊看往来之便,将瞿塘中峡水,携一瓮寄与老夫,则老夫衰老之年,皆子瞻所延也。”苏东坡应允下来。出任黄州团练副使后,他与友人终日登山玩水,饮酒赋诗,军情民事,秋毫无涉。一年将要过去,黄州太守派他进京送贺表。他想起出京前王安石托他之事,便向太守告假,送家眷还乡四川眉山,顺便取中峡之水。中峡为长江三峡之一峡,三峡是西陵峡,称上峡,今日称瞿塘峡;巫峡为中峡;归峡即今日西陵峡,又称下峡,总称瞿塘三峡。送夫人返乡后,苏东坡顺江而下,见两岸峭壁千寻,沸波一线,想作一篇《三峡赋》。不想,因鞍马劳顿,不觉睡去。待醒后,船已驶入下峡。苏东坡连声喊停船。吩咐船家找一生长知事之人。船家找来一位老者,苏东坡问询瞿塘三峡,哪一峡水最好。老者说:“三峡相连,并无阻隔。上峡流于中峡,中峡流于下峡,昼

夜不断。一般样水,难分好歹。”东坡暗想:“荆公(王安石)胶柱鼓瑟。三峡相连,一般样水,何必定要中峡!”于是叫手下,买一干净瓷瓮,自己立于船头,让水手将下峡水盛了满满一瓮,用柔皮纸封固,亲手钤押,即刻开船。到京后,他携这一瓷瓮下峡水来到丞相府。王安石亲自启封,“命童儿茶灶中煨火,用银铤汲水烹之。先取白定碗一只,投阳羨茶一撮于内。候汤如蟹眼,急取起倾入。其茶色半晌方见。荆公问:‘此水何处取来?’东坡道:‘巫峡。’荆公道:‘是中峡了。’东坡道:‘正是。’荆公笑道:‘又来欺老夫了!此乃下峡之水,如何假名中峡?’东坡大惊,述土人之言,‘三峡相连,一般样水。晚学生误听了,实是取下峡之水!老太师何以辨之?’荆公道:‘读书人不可轻举妄动,须是细心察理。……这瞿塘水性,出于《水经补注》。上峡水太急,下峡太缓,惟中峡缓急相半。太医院官乃明医,知老夫乃中脘变症,故用中峡水引经。此水烹阳羨茶,上峡味浓,下峡味淡,中峡浓淡之间。今见茶色半晌方见,故知是下峡。’”苏东坡听后离席谢罪,对王安石佩服不已。

当然,这样讲究的用水,当在少数。但水的重要性一直是古人所看中的。明人张大有在《梅花草堂笔谈》中讲到茶与水,有一段精辟的论述:“茶性必发于水,八分茶,遇十分水,茶亦十分;八分之水,试茶十分,茶只八分耳。”陆羽在《茶经·五之煮》中说:“其水,用山水上,江水中,井水下。其山水,拣乳泉、石池漫流者上,其瀑涌湍漱勿食之,久食令人有颈疾。又多别流于山谷者,澄浸不泄,自火天至霜郊以前,或潜龙蓄毒于其间,饮者可决之以流其恶,使新泉涓涓然,酌之。其江水,取去人远者。井取汲多者。”陆羽在这里告诉我们,煮茶所用的水,以山泉水为最好。即使是泉水,也有优劣之分,钟乳石

点击查看茶叶产品排行榜

的滴水或石池里缓缓流动的泉水品质上乘,飞泄的瀑布和山涧里急流的山水则不能饮用,常饮用这样的水,会生疾病。而常年不流动的水,也就是我们常说的死水,表面看上去洁净,其实蕴含着许多毒素。饮用这样的水,要先将有毒的水排出,使泉水清新,方可饮用。用江水,要到人烟稀少的河边汲取;井水,要用经常使用的水井里的水。

陆羽之后的历代茶人,多遵循陆羽的择水理论,并且进一步发展了择水的理论,追求茶泉双绝的最高境界。宋人蔡襄《茶谱》中有“蒙之中顶茶,若获一两,以本处水煎服,即能祛宿疾”之说;宋徽宗赵佶在《大观茶论》中也提到“水以清轻甘洁为美。轻甘乃水之自然,独为难得。古人品水,虽曰中泠、惠山为上。然人相去之远近,似不常得,但当取山泉之清洁者。其次,则井水之常汲者为可用。若江河之水,则鱼鳖之腥,泥滓之污,虽轻甘无取”。明人田艺蘅在其著《煮泉小品》中将水分为源泉、石流、清寒、甘香、宜茶、灵水、异泉、江水、井水等类别,一一加以评述。

明人张录在《茶录》中明确提出:“茶者水之神,水者茶之体,非真水莫显其神,非精茶曷窥其体。山顶泉清而轻,山下泉清而重,石英钟中泉清而甘,沙中泉清而冽,土中泉淡而白。流于黄石为佳,泻出青石无用。流动者愈于安静,负阴去胜于阳。真泉无味,真火无香。”“若一方不进江,山卒无水,惟当多积梅雨,其味甘和,乃长养万物之水。雪水虽清,性感重阴,寒人脾胃,不宜多积”。张录不仅告诉我们山水上,江水中,井水下的道理,而且还为远离山泉、江水的人们出谋划策,让人们多积雨水,少用雪水,因为雪水水性阴冷,易伤的脾胃。张录还对如何贮存水有一套办法,他说:“贮水瓮须置阴庭中,覆以

纱帛,使承星露之气,则英灵不散,神气常存。假令压以木石,封以纸箬,曝于日下,则外耗其神,内闭其气,水神敝矣。饮茶惟贵乎茶鲜水灵,茶失其鲜,水失其灵,则与沟渠水何矣?”

屠隆对择水也有许多独到的见解,他认为:“天泉(雨水),秋水为上,梅水次之。秋水白而冽,梅水白而甘。甘则茶味稍夺,冽则茶味独全,故秋水较差胜之。春冬二水,春胜于冬,皆以和风甘雨得天地之正施者为妙,惟夏月暴雨不宜。或因风雪所致,实天地之流怒也。龙行之水,暴而淫者,旱而冻者,腥而墨者,皆不可食。雪为五谷之精,取以煎茶,幽人情况。地泉,取乳泉漫流者,如梁溪之惠山泉为最胜。取清寒者,泉不难于清而难于寒,石多土少,沙腻泥凝者,必不清寒。且漱浚流驶而清,岩奥阴积寒而寒者,亦非佳品。取香甜者,泉惟香甜,故能养人。然甘易而香难,未有香而不甘者。取石流者,泉非石出者必不佳。取山脉逶迤者,山不停处,水必不停。若停即无源者矣。旱久必涸,往往有伏流沙土中者,掘之不竭,即可食。不然,则渗漉之潦耳,虽清勿食。有瀑涌湍急者,食久,令人有头疾。……有温泉,下生硫磺故然。有同出一壑,半温半冷者,食之有害。……江水,取去人远者。扬子南冷夹石停渊,特入首品。长流,亦有通泉窦者,必须汲贮,候其澄澈可食。井水,脉暗而性滞,味咸而色浊,有妨茗气。试煎茶一瓯,隔宿观之。则结浮腻一层,他水则无,此其明验矣。虽然汲多者可食,终非佳品。或平地偶穿一井,适通泉穴,味甘而淡,大旱不涸,与山泉无异,非可以井水例观也。若海滨之井,必无佳泉,盖潮汐近,地斥卤故也。灵水,上自天降之泽,如天池、天酒、甜雪、香雨之类。世咸希人亦罕识,乃仙饮也。丹泉,名山大川,仙翁修炼之处,水中有丹,其味异常,能延年祛

点击查看茶叶产品排行榜

病,尤不易得。凡不净之器,甚不可汲。……养水,取白石子瓮中,能养其味,亦可澄水不淆。”(《茶说》)

熊明遇在《罗芥茶记》中提到:“烹茶,水之功居大。无泉则用天水,秋雨为上,梅雨次之。秋雨冽而白,梅雨醇而白,雪水五谷之精也,色不能白。养水须置石于瓮,不惟益水,而白石清泉,会心亦不在远。”

不论是陆羽还是田艺衡、张录、屠隆以及熊明遇,对水的品评虽有些微差异,但在总体上有许多共识。从历代茶书记载来看,水在茶事中的作用得到一致的首肯,故有言:“水为茶之母。”古人品水的标准不外乎水质与水味二点,要求水质清、活、轻,清即清澈;活即水要有源有流;轻是水质轻,浮于上。这一点,现代科学给予了充分的证明。每升水中,钙镁离子含量不足8克者为软水,软水中其他如铁、碱的含量相对较低,而用软水泡茶,能使茶的色、香、味发挥最好。关于水味,则追求甘与冽,甘即甘甜,冽即清冷。所以,概括起来,清、活、轻、甘、冽五点是古人择水的基本原则。具体而言,归纳如下几点:

首先,用水以泉水为最佳选择,因为泉水经过山石岩沙层,得到过滤,水中的二氧化碳溶解了钾、钠、钙等矿物质,水质净化,这样的水自然就具备了清、活、轻、甘、冽的特点,清澈甘美,极宜泡茶。江水次之,井水最差。

不论泉水、江水(包括河水),都要选择有源头且流动的水,即活水,而死水中会蕴藏着许多毒素,对人体不利。田艺衡说:“泉不活者,食之有害。”其次,要选择水流平缓的泉水或江水,如果水流过急,“气盛而脉涌”,缺少中和之气,与茶性不和,也容易使人饮用后产生疾病。井水则要选择多汲之井,多

点击查看茶叶产品排行榜

汲实质上相当于让水流动。

其次,如果没有泉水,以雨水为好,而不同季节的雨水品质也不相同,秋雨胜过春雨。关于雪水的优劣,各家众说不一,有言雪水其性阴冷,不宜入茶;也有的认为用雪水烹茶,令茶增添一分幽情,别具情趣。

再者,汲来的水需要养护。由于佳水难得,因此古人不但要善于辨泉,还要长于贮水。以白石养水是其中的一种方法,另如置于瓮中,埋入地下。《红楼梦》第四十一回中妙玉为贾母泡制老君眉茶用的水就是“旧年蠲的雨水”,这样的水自然要格外精心的收藏,保证其不变质,且味道甘淳。罗廙的《茶解》中还提到:“大瓷瓮满贮,投伏龙肝(炉灶中经年烧烤的坚硬灶土)一块,乘热投之。”投放伏龙肝,其主要目的为了防止水生虫。乾隆出巡时,常带着玉泉山的泉水,“然舟车颠簸,色味或不免有变”,为了饮用清新的泉水,“可以他处泉水洗之”。洗泉的方法,据《清稗类钞》记载,即将玉泉水装入一个较大的容器,记下刻度,再装上一些其他泉的泉水,搅动泉水,二泉之水合为一体,但待静止后,由于二泉之水的比重不同,“他水质重,则下沉,玉泉体轻,故上浮,提而盛之,不差锱铢”,而且“污浊皆沉淀于下,而上面之水清澈矣”。采用这种方法,利用了泉水比重不同的原理,这种方法在古人辨水时常常用到。可见,在没有科学仪器测定的情况下,古人对水的认识已达到相当程度。

二、天下名泉

陆羽曾把天下的水分二十等:

点击查看茶叶产品排行榜

庐山康王谷水帘水,第一;无锡县惠山寺石泉水,第二;蕲州兰溪石下水,第三;峡州扇子山下有石突然,泄水独清冷,状如龟形,俗云虾蟆口水,第四;苏州虎丘寺石泉水,第五;庐山招贤寺下方桥潭水,第六;扬子江南零水,第七;洪州西山西东瀑布泉,第八;唐州柏岩县淮水源,第九;庐州龙池山岭水,第十;丹阳县铁观音寺水,第十一;扬州大明寺水,第十二;汉江金州上游中零水,第十三;归州玉虚洞下香溪水,第十四;商州武关西洛水,第十五;吴淞江水,第十六;天台西南峰千丈瀑布水,第十七;柳州圆泉,第十八;桐庐严陵滩水,第十九;雪水,第二十。(见张又新《煎茶水记》)

与陆羽同时代的刘伯刍对泉水的品评与陆羽有所不同,他把所见的泉水分为七个等级:

扬子江南零水,第一;无锡惠山寺石水,第二;苏州虎丘寺石水,第三;丹阳县观音寺水,第四;扬州大明寺水,第五;吴淞江水,第六;淮水,第七。

由于刘伯刍所到之处不及陆羽范围广,许多泉水未曾见到,所以,他品泉的范围、对泉水品质的认定也就不及陆羽全面。

当然,对泉水的评定,随着时间的变迁,自然条件的变化,人们认识自然的手段也不断发展,导致了人们对自然认识的

不断完善。

清朝人梁章钜说：“品泉始于陆鸿渐，然不及我朝精。”（《归田琐记》）确实，品茗发展到清代，不仅文人雅士、高僧、贵族豪富参与其中，皇帝对茶的偏好，也使清朝的赏茶品泉之风大盛。乾隆对评品名泉有着浓厚的兴趣，曾命人制作一个特制的银质小方斗，出巡时，总要带着，遇到泉水，便让侍从取来，用精确度甚高的秤称重量，评出最轻的泉水。经乾隆评定，北京玉泉山的泉水水质最轻，御定为“天下第一泉”，并为此作《玉泉山天下第一泉记》一文，刻石以铭记。文曰：

尝制银斗较之：京师玉泉之水，斗重一两；塞上伊逊之水，京斗重一两；济南之珍珠，斗重一两二厘；扬子江金山泉，斗重一两三厘；则较之玉泉重二厘、三厘矣。至惠山、虎跑，则各重玉泉四厘；平山重六厘；清凉山、白沙、虎丘及西山碧云寺，各重玉泉一分。然则更无轻于玉泉者乎？曰：有！乃雪水也。尝收积素而烹之，较玉泉轻三厘。雪水不可恒得，则凡出于山下而有冽者，诚无过京师之玉泉，故定为天下第一泉。

因此，清宫内，“每载玉泉水以供御”。慈禧太后时，每天都有送水车专门到玉泉山拉水供皇宫御用。今天，玉泉山的泉水因地下水位的下降枯竭了，但“天下第一泉”几个字仍依稀可辨。

其实，玉泉山在金朝时，就已是金行宫所在，金章宗曾在此避暑。明人的著作和诗文中也常提到玉泉山。如明永乐进

士、曾任礼部尚书的王英有诗咏玉泉山的玉泉：

山下泉流似玉虹，清冷不与众泉同。
地连琼岛瀛洲近，源与蓬莱翠水通。
出润晓光斜映月，入潮春浪细含风。
迢迢终见归沧海，万物皆资润泽功。

明人蒋一葵在《长安客话》中描述了玉泉山的景色：

出万寿寺，渡溪更西十五里为玉泉山，山以泉名。泉出石罅间，渚而为池，广三丈许，名玉泉池。池内如明珠万斗，拥起不绝，知为源也。水色清而碧，细石流沙，绿藻翠荇，一一可辨。池东跨小桥，水经桥下流入西湖，为京师八景之一，曰“玉泉垂虹”。

由此记叙可以印证古人对泉水的要求：陆羽认为泉水最好取山石缝隙中涌出的泉水，泉水不仅要有源头，还要有石池蓄水，泉水再从池中缓缓流出，这样的泉水为最好。玉泉一有源头，“泉出石罅间”，是为活水，又有“广三丈许”的玉泉池；其二水流清澈平缓，玉泉“水色清而碧，细石流沙，绿藻翠荇，一一可辨”。

历史上，曾被列为天下第一泉的，除乾隆钦定的玉泉山外，还有陆羽评定的庐山康王谷水帘泉、镇江金山中泠泉（乾隆时定为第四）、济南趵突泉；天下第二泉：无锡惠山寺石泉（乾隆时定为第五）、塞上伊邈之水；天下第三泉：杭州虎跑泉（乾隆时定为第五）、杭州龙井泉、苏州虎丘寺石泉（陆羽定为第五、乾隆定为第七）、济南珍珠泉、蕲州兰溪石下水；天下第四泉：扇子山蛤蟆石泉水、丹阳观音寺水、上饶广教寺陆羽泉；

点击查看茶叶产品排行榜

天下第五泉：扬州大明寺泉水；天下第六泉：庐山招贤寺下方桥潭水、吴松江水、平山泉；天下第七泉：扬子江南零水、清凉山、白沙、西山碧云寺、怀远县白乳泉、淮水；天下第八泉：洪州西山西东瀑布泉。这些泉水各有特点，人们认定的方法不同，所以有排名上的差异。在天下众多泉水中，还有不少优质的泉水，因此，不必过于拘泥。陆羽评水，除告知人们泉水的排名，同时，给了人们更重要的讯息，“夫茶于所产处，无不佳也，盖水土之宜，离其处，水功其半，然善烹洁器，全其功也”。（《煎茶水记》）即用当地的水煎煮当地所产的茶，就能有很好的效果，这是因为水土相宜。如果水运到远处，即便是好水，其味也会受到影响，效果就不待了，只好借助煮茶技术和洁净的茶具来挽救了。民间也有“龙井茶，虎跑泉”的谚语，印证了茶与水相宜相配的观点。

赏茗、赏泉与赏器同为茶事中的乐事。为了品饮名茶的妙处，许多人游历名山大川，寻访甘泉佳水，体味“水与茶串香”，“泉美茶香异”的境界。有时，取水还是一件颇为不易的事情，不仅要善于发现，也需要一定的勇气。如被刘伯刍称为第一等的扬子江南零水，就是取之不易。古人将江苏丹徒金山一带的长江水分为三冷（零），即南冷、北冷、中冷，中冷地处金山附近的急流夹石中，由于水势汹涌，难于汲取。自刘伯刍以来，许多爱茶人都想方设法取中冷水以品水煎茶。清朝人张朝曾亲临中冷，并艰难地汲取了中冷水，他的《中冷泉记》便是对取水经历的记录，也让我们领略了古人对煎茶之水的一番苦心。兹录如下：

中冷，伯刍所谓第一泉也。昔人游金山，吸中

点击查看茶叶产品排行榜

冷,胸腋皆有仙气,其未知者乎!庚辰春正月,予将有澄江(今云南澄江县)之行。初四日,自真州(今江苏仪征)抵润州,舟中望金山,波心一峰,突兀云表,飞阁流丹,夕阳映紫,踌躇不肯舣岸,但不知中冷一勺,清澈何所耳?

次日,觅小舟,破浪登山。周石廊一匝,听涛声嘈嘈,激石哮吼。迤邐从石磴至第二层,穿茶肆中,数折,得见世所谓中冷者,瓦亭复井,石龙蟠井栏,鳞甲飞动。寺僧争汲井水入肆。是日也,吴人谓钱神诞,争诣寺中为寿,摩肩连袂,不下数万人,茶坊满,不纳客,凡三往,得伺便饮数瓯。细啜之,味与江水无异,予心窃疑之。默然起,履巉陟险,穷尽金山之胜。力疲小憩,仰观石上,苍苔剥杀虫剂中,依稀数行,磨刷认之,乃知古人所品,别在郭璞墓间,其法于子、午二辰,用铜瓶长绠入石窟中,寻若干尺,始得真泉。若深浅先后,少不如法,即非中冷正味。不禁爽然汗下浹背,然亦无从得铜瓶长绠如古人法,而吸之、而饮之也。

郭公爪发,故在山足西南隅洪涛巨浪中,乱石岿嶙,森森若奇鬼异兽,去金山数武。徘徊踟蹰,空复望洋,盖杳乎不可即矣。

日暮归舟,悵快若有所失,自恨不逮古人,佛印谈禅,东坡解带,尔时酒瓮茶铛,皆挟中冷香气,奈何不获亲见之也!

越数日,舟自澄江还。同舟憨道人者,有物藏破衲中,琅琅有声,索视之,则水葫芦也,朱中黄外,径

五寸许，高不盈尺；傍三耳，铜钮连环，巨丈余，三分入环，耳中一缕，勾盖上铜圈，上下随机转动；铜丸一枚，系葫芦傍，其一缩盖上。怪问之，秘不告人。良久，谓余曰：“能从我乎？愿分中泠一斛。”予跃然起，拱手敬谢。遂别诸子，从道人上夜行船。

两日，抵润州，则谯鼓鸣矣。是夕，上元节。雨后，迟月不出，然天光初霁，不甚晦冥。鼓三下，小舟直向郭墓。石峻水怒，舟不得泊，携手彳亍，蹑江心石。五、六步，石窍洞洞然。道人曰：“此中泠泉窰也。”取葫芦横侧，下约丈许，道人发绠上机，则铜丸中镇，葫芦仰盛。又发第二机，则盖下复之，笋闩若胶漆之不可解。乃徐徐收铜绠，启视之，水盎然满。

亟旋舟就岸，烹以瓦铛，须臾沸起，就道人瘦瓢微吸之，但觉清香一片从齿颊间沁入心胃。二、三盏后，则薰风满两腋，顿觉尘襟涤尽，乃喟然曰：“水哉！水哉！古人诚不我欺也！嗟乎，天地之灵秀，有所聚，必有所藏，乃至拔而为山，穴而为泉。山不徒山，而峙于江心；泉不徒泉，而巽乎江水。层叠之下，而成令屠狗卖浆、菜傭伦父，皆得领兹山，味兹泉，则人人皆有仙气矣。今古以来，真才埋没，赝争传，独中泠泉也乎哉！”

次日辰刻，道人别去，予亦发棹渡江。而邻舟一贵介，方狐裘箕踞，令俊童敲火，煮井上“中泠”未熟也。

道人姓张，其先盖蜀人云。

三、活水还需活火煮

千辛万苦取到了好水,要让其发挥最佳效果,重要的一步在于煎水。

煎水时,盛水的用具因饮茶方式的不同其质地、形状在各时期也不同。唐代主要是煮饮法,煎水与煎茶几乎同时进行,一次完成。因此,煎水的用具为敞口式的釜,也称瓠。宋代斗茶,要注汤于茶盏,因此,煎水的盛具也就随之而变为较小的汤瓶,也有的称之为茶吹、茶吊子,一般是鼓腹细颈。宋人喜爱的汤瓶,其质地以“黄金为上,人间以银、铁或瓷、石为之”(蔡襄《茶录》)明代,人们仍用汤瓶,但明人认为,用锡、铅制成的汤瓶效果最好“铅者为上,锡者次之,铜者亦可”,“瓷瓶虽不夺汤气,然不适用,亦不雅观”。(文震亨《长物志》卷十二)

煎水除却盛水的器具对茶有所影响外,用火也颇为讲究。首先是煎水的火炉。陆羽时就提倡用茶炉,茶炉多以铁、铜铸成,陆羽还亲自设计了三足鼎式炉,《茶经》详尽地介绍了风炉的样式:

风炉,以铜铁铸之,如古鼎形。厚三分,缘阔九分,令六分虚中,致其巧慢。凡三足,古文书二十一字:一足云“坎上巽下离于中”、一足云“体均五行去百疾”,一足云“圣唐灭胡明年铸”。其三足之间设三窗,底一窗以为通飙漏烬之所。上并书古文六字。一窗之上书“伊公”二字,一窗之上书“羹陆”二字,一窗上书“氏茶”二字。所谓“伊公羹,陆氏茶”也。置拂埽,于其内设三格,其一格有“翟”焉,翟者,火禽也,画一卦曰“离”;其一格有“彪”焉,彪者,风兽也,画一卦曰“巽”;其一格有“鱼”

点击查看茶叶产品排行榜

焉,鱼者,水虫也,画一卦曰“坎”。“巽”主风,“离”主火,“坎”主水。风能兴火,火能熟水,故备其三卦焉。其饰以莲葩、垂蔓、曲水、方文之害。其炉或锻铁为之,或运泥为之。其灰承作三足,铁样抬之。

茶炉或铁制或泥制,白居易就有“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”的诗句,其中的“红炉”就是红泥制成的小炉。宋代的茶炉有石制、陶制的风炉。陆游《九日试雾中僧所赠茶》一诗就提到瓦炉:“少逢重九事豪发,南陌雕鞍拥钿车。今日蜀中生白发,瓦炉独尝雾中茶。”明代讲究用铜炉和竹炉。关于明代铜炉,据文震亨所言“茶炉,有姜铸铜饕餮兽面火炉及纯素者,有铜铸如鼎彝者,皆可用”。(《长物志》卷十二)姜铸即指元朝时杭州一位姓姜的文子,人称姜娘子,其铸的铜器在当时十分有名,作工精良,花纹细腻,颇受欢迎。明人朱权在《茶谱》中记录了茶炉的样子:“与炼丹神鼎同制。通高七寸,径四寸,脚高三寸,风穴高一寸。上用铁隔,腹深三寸五分,泻铜为之,近世罕得。予以泻银坩锅瓷为之,尤妙。樽高一尺七寸半。把手用藤扎,两傍用钩,挂以茶帚、茶笏、炊筒、水滤于上。”朱权还记述了他做的茶灶:“古无此制,予于林下置之。烧成的瓦器如灶样,下层高尺五为灶台,上层高九寸,长五尺,宽一尺,傍刊以诗词咏茶之语。前开二门火,灶面开二穴以置瓶。顽石置前,便炊者之坐。”明代竹制风炉更是奇巧。竹炉一般内用细土为胎,胎土的优劣直接关系到炉子的使用,因此,要求胎土细密、坚实,叩击时,有如金石之声。炉腰处,铸铁为箬,以调节火力,炉子的外廓,用竹子精心编制,有的还绘有花纹,或花鸟鱼虫,或人物山水。竹炉具有很高的艺术性,竹子又是岁寒三友之一,其风骨历来为文人雅

点击查看茶叶产品排行榜

士所爱戴,因此,竹炉也颇受文士、高僧的喜爱。相传,明洪武年间,无锡惠山听松庵的住持性海和尚就请竹匠做过一只竹炉,“圆上而方下,高不盈尺”。直到清朝,这只竹炉仍被当作庵中的宝物。明代的不少诗文中,都提到竹炉,以抒发诗人的心绪。“午梦觉来汤欲沸,松风初响竹炉边”。(谢应芳《煮茗轩》)王 登有“太守风流嗜酪奴,行春常带煮茶图。图中傲吏依稀似,纱帽笼头对竹炉”的诗句。(《题唐伯虎烹茶图》)清嘉庆皇帝有诗云:“佳茗头纲贡,浇诗月必团。竹炉添活火,石铫沸惊湍。鱼蟹眼徐漂,旗枪影细攒。一瓯清兴足,春盎避轻寒。”

烧茶炉用的燃料也事关重大。陆羽时就特别重视燃料的选择,他认为:“其火,用炭,次用劲薪。其炭曾经燔炙为膻臢所及,及膏木、败器不用之,古人有‘劳薪之味’,信哉!”(《茶经·五之煮》)这里的劲薪是指桑木、槐木、桐木、栎木一类的细密坚固的木材,膏木、是指柏树、桂树、桧树一类含水量有油脂的木材,败木是指腐朽或废弃的木器,这些木材燃烧后有浓烟,会使水的味道改变。古人用炭品类繁多,成颜雄诗云:“蜀茶倩个云僧碾,自拾枯松二三枝”、田艺衡说的:“不若枯松枝为妙,若寒岁多拾松实为煮茶之具,更佳。”(《煮泉小品》)指的是用松枝、松果煎水;宋辙的“遣儿折取枯竹以煎汤”、姚合的:“摘花浸酒春愁尽,烧竹煎茶夜卧迟”,则是指用竹子煎茶,还有用甘蔗渣、橄榄核煎茶的。明代人喜用一种称为“汤友”的炭,此炭产于浙江长兴茶山,名为金炭。清人则以杪木去皮烧成炭煎水。

古人将炭火称为“活火”,这种炭火与一般的炭不同,要有火焰,火势炽热,煎水易沸,这样煎出来的茶,味道才会醇厚。

点击查看茶叶产品排行榜

苏轼曾作《汲江煎茶》一诗“活水还需活火烹，自临钓石取深清。大瓢贮月归深瓮，小勺分江入夜瓶。雪乳已翻煎脚处，松风忽作泻时声。枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更”。其中“活水还需活火烹”一句，与诗人另一首《试院煎茶》诗中的“贵从活火发新泉”相互映照，为世人所铭记。其实早在苏轼以前，唐人李约就有“茶须缓火炙，活火煎”之说，缓火炙，是指用缓火烤茶饼，活火煎即讲用猛火煎水。李约之言，也被茶人作为煎水品茶的座右铭。朱权说：“用炭之有焰者谓之活火。当使汤无妄沸。初如鱼眼散布，中如泉涌连珠，终则腾波鼓浪，水气全消。此三沸之法，非活火不能成也。”（《茶谱》）

朱权在这里不仅提到了活火，还讲了另一个问题，即煎水程度的把握。如何煎水烹茶？如何把握火候？古人有许多论述。张源在《茶录》中对如何把握烹茶煎水的火候提出见解：“烹茶旨要，火候为先。炉火通红，茶瓢始上，扇起要轻疾，待有声稍稍重疾，斯文武之候也。过于文则水性柔，柔则水为茶降。过于武则火烈，烈则茶为水制，皆不足于中和，非茶家要旨也。”掌握了火候的调节，如何把握水的温度？煮水的时间呢？古人对水温非常讲究，同时也提出：“候汤（煮水）最难，未熟则沫浮，过熟则茶沉，前世谓之重眼者，过熟汤也。沉瓶中煮之不可辨，故曰候汤最难。”（《茶录》）古人往往以观察汤的形、声、气来辨别。张源谈到“汤辨”时说：“汤有三大辨十五小辨。一曰形辨，二曰声辨，三曰气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠皆为萌汤，直至涌沸如腾波鼓浪，水气全消，方是纯熟。如初声、转声、振声、骤声，皆为萌汤，直至无声，方是纯熟。如气浮一缕、二缕、三四缕，及缕乱不分，氤氲乱绕，皆为萌汤。直至气直冲贯，方是纯熟。”张源

点击查看茶叶产品排行榜

认为,烹茶要用纯熟的水。《茶经》言:“其沸,如鱼目,微有声为一沸,边缘如涌泉连珠为二沸,腾波鼓浪为三沸。已上水老不可食也。”苏东坡曾有诗云:“蟹眼已过鱼眼生,飕飕欲作松风鸣。”诗中所讲的蟹眼、鱼眼、松风鸣就是表现了水三沸的状态。古人认为,水烧热后出现鱼眼似的水泡并发也微微的声音,是一沸;壶的四周出现连珠似涌泉的水泡时,是第二沸;水花奔腾飞溅是三沸。第一沸水太嫩,第三沸水又太老了,故用第二沸水或烹茶或冲泡,其味最佳。水不易煎煮时间过长,古人将煮沸时间过长的水称为老水,老水不可用于茶。许次纾说:“水一入铫,便需急煮,候有松声,即去盖,以消息其老嫩。蟹眼之后,水有微涛,是为当时;大涛鼎沸,旋至无声,是为过时;过则汤老而香散,决不堪用。”(《茶疏》)虽然古人对水的温度、煮水的时间的认识多从实践角度出发,未提出更多的科学依据,但此观点无疑是正确的。据现代科学认为,水煮的时间过短,水温偏低,不利于茶中的有效成份的浸出,而水煮的时间过长,不利于茶的味道,同时也有害于身体健康。因此,民间也有谚语:“干滚水不能喝。”水经过长时间的煮沸,水中杂质和无机盐的浓度相对增高,原来溶解在水中的矿物质和一些化学元素因久沸而发生变化,甚至有些分解成为有害于人的物质,如硝酸盐。如果人体摄入过多这样的物质,就会导致血液中的血红蛋白变化,导致缺氧。另外,水长时间的煮沸,水中的二氧化碳挥发殆尽,这样的水本身给人一种温吞之感,也影响到泡出来的茶叶的鲜爽。

四、现代人用水

古人用水考究,陆羽的:“其水,山水上,江水中,井水下,”成为千百年来茶人雅士品茗用水所遵循的定律。现代社会,人们的工作、生活节奏加快,远离自然,特别是工业化发达的地区,环境保护问题越来越严重,环境污染、空气污染,难以寻古人所言的适合泡茶的泉水、江(河)水、井水。那么,现代人如何选择泡茶用的水呢?

关于泉水:古人饮茶用水首选山泉水,不单单是为了饮茶赏泉的闲情逸致,从科学分析上也能为其找到依据,山泉水源于大川高山,污染少,又经过山崖过滤,去除了水中的杂质,泉水自然甘美清冽。但是,我们生活的今天,古人谈到的那些著名的泉水,有的已经干涸,有的列为“珍水”,难以得到。还有一个概念需要明确,不是所有的泉水都是泡茶的佳水。有的泉水含硫较高,如温泉水,不适宜用来冲泡茶叶,而且也没有饮用价值。

关于江河之水,古有“扬子江心水,蒙顶山上茶”之说,佳茗配佳水,相得益彰。但是,在江河水污染问题没有彻底解决的今天,用江河水直接泡茶,不但得不到茶水相彰的效果,反而会破坏茶叶本身的品质。因此,如果要选择江水、河水、溪水泡茶的话,首先需要经过过滤净化等处理工作之后,才可饮用。其实,古人用江河之水,也是有所选择的,如要用流动的水,减少其中细菌及其它有害物质的含量;尽量去远离人烟的地方取水,降低水被污染的程度,或是将水汲上来后,经过过滤,澄清之后饮用。

点击查看茶叶产品排行榜

关于井水,古人一直认为用井水是下策,但井水也有优劣之分,如湖南长沙的白沙井,终年流动不息的是从砂岩中涌出来的清泉,水质极佳。北京故宫中曾有一口井,名为“大庖井”,是当年皇宫内的饮水井。但有的井水,由于地下水质不好,井中的水味道多咸味,有的甚至有苦涩之味,不堪饮用,更不适宜泡茶。一般来讲,井水的水质与当地地下水质的优劣有很大关系,地下水质好,井水的水质也好些。今天,在污染严重的大城市,地下水也遭到污染。因此,饮用水特别是泡茶的水,要选择远离城市、位于农村的井水。然而,目前有些地区的农村,建立了如造纸厂等污染严重的工厂,致使地下水源遭到污染,这里的井水乃至河水都不宜于泡茶饮用,除非经过严格的净化处理,待水质合格后,方可。如果一定要用井水的话,为了饮用时放心,要尽量使用深井里的水,深水井由于有耐水层的保护,不易受到污染,水质较为净化。水质的净化程度是否达到标准,需要用科学手段加以检验,不是靠眼观、鼻嗅、口尝就能做到的。

古人所津津乐道的“天泉”,即雨水和雪水,同样由于空气污染问题,让今人望而却步,不敢再有白居易“融雪煎香茗”和谢宗可“夜扫寒英煮绿尘”的雅兴。

由此可见,古人所津津乐道的佳泉佳水在今天已时过境迁,如果一切照搬的话,不太适合现代人的生活。现代人们经常饮用的是对地下水经过净化消毒后的自来水,自来水达到了我国颁布的卫生饮用水的水质标准,即检验水质的四个指标:

1. 感官指标:主要是色度不超过 15 度,无其他异色。浑浊度不超过 5 度,无异臭味,无肉眼可见物。

点击查看茶叶产品排行榜

2.化学指标:pH 值为 6.5—8.5,总硬度低于 25 度,氧化钙含量低于 250 毫克/升,铁含量低于 0.3 毫克/升,锰含量低于 0.1 毫克/升,铜含量低于 1.0 毫克/升,锌含量低于 1.0 毫克/升,挥发酚类低于 0.002 毫克/升,阴离子合成剂低于 0.3 毫克/升。

3.毒理指标:氟化物低于 1.0 毫克/升,适宜浓度 0.5—1.0 毫克/升,氰化物低于 0.05 毫克/升,砷低于 0.04 毫克/升,镉低于 0.01 毫克/升,铬(六价)低于 0.5 毫克/升,铅低于 0.1 毫克/升。

4.细菌指标:细菌总数低于 100 个/毫升,大肠菌群低于 3 个/升。

符合以上四个指标的自来水为合格的饮用水。但是,为了使自来水达到这四个指标,常常用漂白粉等氯化物加以消毒,自来水中存在的氯离子过多,会使酚类氧化,影响茶的品质。所以,自来水可以放心饮用,但如果用来泡茶的话,则必需消除氯气。简单的方法是将自来水贮存在一个稍大的容器中,静置一昼夜,然后再煮水泡茶,效果会比较好。当然,为了使水质纯净卫生,贮存静置的水一次不可过多,随用随存。

不同的水质对茶汤有不同的影响。水按其中含有的物质可分为软水与硬水两种。软水是指天然水中的雨水和雪水,硬水是指泉水、江河之水、溪水、自来水和一些地下水。水的软硬之分是看其中是否含有钙、镁离子,含碳酸氢钙和碳酸氢镁较多的水为硬水,反之为软水。具体标准以钙、镁等离子含量超过 8 毫克/升的为硬水,少于 8 毫克/升的为软水。硬水也不是绝对不可以用来泡茶,如果水中所含的是碳酸氢钙和碳酸氢镁,可以通过煮沸的办法,使之沉淀,如同我们所见的烧

水壶底上常有一层白色坚硬的物质,就是碳酸氢钙和碳酸氢镁沉淀的产物。经过煮沸沉淀后的水,也就转化成了软水,可以转化的是暂时硬水,转化后可以用来泡茶。有些硬水所含的物质是含有钙和镁的硫酸盐及氯化物,这些物质不能通过煮沸清除,所以也不可能转化成软水,这种硬水是永久硬水,用永久硬水煮沸后泡茶,往往茶水发黛,茶味苦涩,茶香不正。为什么水的软硬会对茶汤产生影响呢?首先,水的硬度影响到水的酸碱度,水的酸碱度会影响到茶汤的颜色。泡茶以 pH 值小于 5 的流动软水为佳。当 pH 值大于 5,小于 7 时,茶汤的颜色加深,当 pH 值超过 7 时,茶中的茶黄素便会自动氧化。其次,水的软硬度还会影响到茶中有效成份的溶解。软水中所含的其他溶质少,茶中的有效成份可以迅速浸出,而且溶解值高,茶味也就浓厚;硬水中,由于含有大量矿物质如钙、镁离子等,茶叶有效成份的溶解度就低,茶味偏淡,而且水中的一些物质与茶发生作用,对茶产生不良影响。一般来讲,如果水中含铁量过高,与茶中的茶多酚类物质反应,茶汤就会变为黑褐色,甚至无法饮用;如果水中含铅量过高,高于 0.2ppm 时,茶味变苦;如果含镁量高于 2ppm 时,茶味变淡;如果含钙量高于 2ppm 时,茶味变涩,钙含量高达 4ppm 时,茶味苦不堪尝。因此选择泡茶用水对于喝茶止渴也好,品茶修性也好,都是不可忽视的事情。目前,我们常见的软水是经过人工加工处理的蒸馏水和纯净水,但这些水由于是经过加工的,成本较高,价格不菲。较为切实可行的办法是将硬水暂时加工成软水,如上述将自来水搁置、煮沸后饮用的办法,费用不高,效果颇佳,操作起来也方便可行,是一般大众首选的软化水的方法。

点击查看茶叶产品排行榜

第四章

高 冲 低 斟

一、名茶冲泡

品饮一杯好茶,首先是要有好茶、好水、适宜的茶具,有了这些必要的条件,冲泡技艺就成了关键性问题了。冲泡技艺包括对所泡茶叶的了解,对泡茶所需温度、时间的掌握以及冲泡手法、冲泡程序。不同的茶叶,有不同的冲泡方法。因而,我们首先要了解各种不同类型茶叶的特征。

(一)名茶的种类

中国茶叶品种繁多,关于茶叶的分类,目前尚无统一的方法,有以茶叶的制法与品质的不同,分为红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、白茶、黑茶、黄茶七大类;也有根据销售出口的不同类别,分为红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、花茶、紧压茶、速溶茶七大类;有依据加工的程度,将茶叶分为基本茶类和再加工茶两大

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

部分,其中基本茶类包括绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶、黄茶等,有的将黄茶归入绿茶之中,再加工茶又分为花茶、紧压茶、果味茶、保健茶、萃取茶、茶饮料等。

(二)名茶冲泡

1. 绿茶

绿茶是我国茶叶的基本茶类,也是产量最多、产区分布最广的茶类。全国有 18 个省区生产绿茶。绿茶是未经过发酵的茶,多以茶树新梢为原料,采用高温杀青保持其原有的绿色。生产绿茶的主要工序有杀青、揉捻、干燥三个步骤。杀青的方法又有加热杀青和蒸青之别,现代茶叶生产过程中,一般采用加热杀青法;用蒸汽杀青的方法则是中国古代传统的杀青法,尤其在唐宋时颇为盛行,用锅炒杀青的方法,自明代起才开始使用。蒸青,即以蒸汽将新鲜茶叶蒸软,破坏鲜叶中的酶活性,然后再揉捻、干燥,制成成茶。蒸青茶的特点是“三绿”,色绿、汤绿、叶绿。但蒸青茶的香气不如用锅炒杀青的茶,有些发闷,口感上涩味也较重,缺少鲜爽的口味。因此,目前生产蒸青类茶不多,集中在湖北、浙江、福建、安徽等地,主要品种有湖北的恩施玉露茶、煎茶、当阳的仙人掌茶、江苏阳羡茶等。蒸青茶多为外销茶,如煎茶主要出口日本。日本茶道源于中国,唐朝,中国盛行蒸青制茶法,此种方法传至日本,至今仍在日本沿用,蒸青绿茶是日本绿茶中最为重要的品种。日本茶道中使用的“抹茶”,就是经蒸碾焙干研末制成的。现在,我国蒸青类绿茶主要是玉露、煎茶两类,而在日本,除上述抹茶外,还有煎茶、玉露、碾茶等。

由于制茶的最后工序“干燥”的方法不同,绿茶家族中还有三大类产品,即炒青茶、烘青茶和晒青茶。

点击查看茶叶产品排行榜

炒青茶是绿茶中最常见的,由于机器操作和人工操作时用力不同,形成了茶叶的不同形状,有条索状、颗粒状、针形、螺形等不同形状,因此,炒青又有长炒青、圆炒青和细嫩炒青、扁炒青等区别,属长炒青的统称眉茶,有特珍、珍眉、凤眉、贡熙、片茶、末茶等品种。长炒青大多条索紧结,如珍眉,犹如仕女的秀眉,细密而挺直。珍眉茶以产地不同,而名称各异,主要有安徽休宁产的屯绿、江西婺源产的婺绿、浙江淳安产的遂绿等等。婺绿外形粗壮,色泽翠绿,香气浓郁,口味醇厚,是长炒青类绿茶中品质最好的。1915年,在巴拿马万国博览会上,婺绿就以其上好品质赢得金奖。圆炒青,顾名思义是球形颗粒状,又有珠茶之称,被誉为绿色珍珠。珠茶的主要产地在浙江的嵊县、上虞、新昌、绍兴、诸暨、余姚、鄞县、奉化、东阳即宁绍平原一带。由于绍兴的平水曾是珠茶的主要集散地,所以也有把珠茶称为“平绿”或“平水珠茶”的。珠茶外形紧密浑圆,耐冲泡,香味浓郁。珠茶中著名的有珠茶、雨茶、秀眉等品种。扁炒青,其叶形为扁平状,龙井、旗枪、大方三个品种,产区则在浙江、安徽等地,龙井主要产自杭州西湖;旗枪产自浙江杭州龙井茶区四周及余杭、富阳、萧山等地;大方主要产于浙江临安、淳安和安徽歙县地区。细嫩炒青主要是以炒青所用原料划分的,凡是用细嫩茶芽加工而成的炒青绿茶都属于细嫩炒青一类,主要品种有杭州的“西湖龙井”、苏州的“碧螺春”、安徽六安的“六安瓜片”、休宁的“松萝茶”、歙县的“老竹大方”、河南信阳的“信阳毛尖”、陕西巴镇的“巴镇云雾”、贵州都匀的“都匀毛尖”、江西庐山的“庐山云雾”、江西婺源的“婺源茗眉”等等,品种繁多。

烘青茶的制法是待鲜叶经过杀青、揉捻后,以烘笼烘干。

点击查看茶叶产品排行榜

与炒青茶有所不同,烘青茶的外形不如炒青茶齐整、也不似炒青茶那样紧结光滑,但条索完整,常见的外形有条形、尖形、片形、针形等。优质烘青茶通常锋毫显露,芽形肥壮,色泽绿润,汤色清澈明亮,多呈嫩绿色,滋味醇厚鲜爽,香气清鲜高长。烘青茶产地广泛,浙江、江苏、福建、安徽、江西、湖南、湖北、四川、贵州、广西等地都有生产,主要品种有:安徽的“黄山毛峰”、“太平猴魁”、“舒城兰花”、“敬亭绿雪”;福建的“天山烘绿”、“莲心茶”;浙江的“华顶云雾”、“天目青顶”、“雁荡云雾”、“婺州东白茶”、“莫干黄芽”;湖南的“高桥银峰”;湖北的“松峰茶”;河南的“仰天雪绿”;江苏的“翠螺”等。

一般来讲,烘青茶的香气不及炒青茶,因此,出现了一种将炒青与烘青工艺相结合的制茶手法。茶叶杀青后,先用炒青法在锅中边炒边做形,待茶形形成后,再用烘青法烘干定型。这种手法既保持了烘青茶茶芽完整、白毫显露的特点,也不失炒青茶的香气、色泽和口味。这类茶的品种主要有江西婺源源的“灵岩剑峰”、浙江临海的“临海蟠毫”、安吉的“安吉白片”等。也有一些烘青茶不是用细嫩茶芽制成,其原料是一些较老的叶片,这些茶大都是做为窰制花茶的茶坯,也称“素茶”或“素坯”,不直接用来品饮。

晒青,是利用日光将杀青、揉捻后的鲜叶干燥的一种加工绿茶的方法。晒青茶的主要产地在湖南、湖北、广东、广西、四川、云南、贵州,陕西也有生产。其中以云南生产的“滇青”为最好,这是一种大叶种茶,其他地区生产的如“川青”、“黔青”、“桂青”、“鄂青”、“陕青”等,都不如“滇青”的品质好。晒青茶最终多制成紧压茶,在边疆地区颇受欢迎,仅有一小部分以散茶的形式供人们品饮。

点击查看茶叶产品排行榜

绿茶的种类繁富,各有特点,各有千秋。优质绿茶,都具有一些共同的特征:其质,芽叶细嫩;其形,条索紧结;其色,绿匀光润;其汤,清澈明亮;其味,甘醇鲜爽;其香,高郁绵长。由于绿茶未经过发酵,较多地保留了鲜叶内的天然成份,其中保留新鲜茶叶中茶多酚、咖啡碱达 85% 以上、叶绿素达 50% 以上,维生素的损失也较其他茶类小。据科学分析表明,绿茶具有较高的抗癌、杀菌、防衰老的作用。

鉴于绿茶多由细嫩的茶芽制成,形状多姿多彩,茶香清新,特别是高档绿茶,如龙井、碧螺春、黄山毛峰等名贵绿茶,更是色、香、味、形俱佳。冲泡这种绿茶要掌握几个原则:其一为适中的温度;其二为适宜的茶具;其三为投茶的方法。一般来讲,冲泡绿茶可选择玻璃杯、盖杯、茶壶,不同的茶具,适用不同品质的绿茶。投茶方法,有上投、中投、下投之分。冲泡绿茶的温度视茶叶品质而定,越是高档茶,品质越是细嫩,冲泡的温度应越低。高档绿茶的冲泡温度大致在 85—90℃ 之间,中档绿茶的冲泡温度大致在 90—95℃ 之间,中低档绿茶的冲泡温度需要 95℃ 左右。季节、气候对温度也有影响。不同绿茶的具体冲泡方法如下:

(1) 高档绿茶的冲泡:

茶具:宜选用透明玻璃杯,以便更好地观察绿茶的色、形。

茶叶:宜选用龙井、碧螺春、庐山云雾、都匀毛尖等叶形紧结重实的绿茶。

第一步:欣赏干茶。从茶叶罐(也称茶仓)中取茶叶于赏茶盘中,赏茶盘最好为白色瓷盘,以衬托茶叶的翠绿和茶叶的形状。欣赏干茶,不仅赏其形,观其色、还可闻其香。由于茶叶的花色不同,制法不同,茶叶的形状也是千姿百态,有针型、

片型、螺型;其色有碧绿、嫩绿、黄绿,也有满身都是嫩嫩的茸毛;其香则是清幽的茶香中夹杂着淡淡的草香,或是微微的果香,还有些许散发出火炒的香气。这时茶叶的色香形态,无一不体现着茶的自然风韵。

第二步:赏水。冲泡绿茶用水远比冲泡其他茶类更为讲究。因为茶性易染,茶叶的吸附性在细嫩绿茶身上表现得更为突出。因此,冲泡高档绿茶,用水一定要选择清纯、甘冽的软水,则不损伤茶性。如何识别水质的软硬,有一简单的方法,即用一枚干净的硬币,轻轻放入一杯水中,看其是否下沉,如不下沉,则说明水质较软,可以使用。

第三步:备具。根据品饮的人数,准备好透明玻璃杯,用透明玻璃杯冲泡高档绿茶,主要是为了更好地欣赏茶叶的色与形。

第四步:洁具。沸水依次注入准备好的干净的玻璃杯中,水量为杯子容积的 $1/3$ 即可。左手托住杯底,右手轻扶杯壁,让杯中之水由左至右从杯底逐渐回旋至杯口。这个过程叫洁具,为杯子消毒,同时也有温杯的作用。温杯后,水倒入装茶渣的水盂内。

第五步:置茶。茶叶的用量与水的用量成一定比例,比例适中,泡出的茶汤就清香宜人。绿茶的茶叶与水的比例大致为 $1:50$,即每杯用2克左右的茶叶,冲入100毫升的水,特殊情况也可因人而异。置茶的方法是用茶匙将适量的茶叶依次拨入玻璃杯。关于投茶,特别细嫩的绿茶可采用上投法,尤其是在夏季。上投法即是先在杯中注入 $85-90^{\circ}\text{C}$ 的开水,然后投入适量的茶叶,让茶叶在水中上下沉浮后徐徐降落,茶叶在沉降的过程中自然舒展茶芽。中投法是先在杯中注入 $1/3$ 的

点击查看茶叶产品排行榜

水,投入茶叶,然后再冲入适量的水,使茶叶与水的比例适宜。一般条索松展的名茶,如黄山毛峰、六安瓜片等适用中投法。下投法是先在杯中放入茶叶,然后注水。注水的手法见下一步。下投法多用于秋冬季节和炒青、珠茶一类的绿茶。

第六步:冲泡。此种冲泡方法适用于“下投法”。首先采用“回旋注水法”,轻轻地将水沿杯子周边旋转着冲入,水量为注水总量的 $\frac{1}{4}$ 至 $\frac{1}{3}$,以没过茶叶即可。片刻后,被水浸湿茶叶逐渐舒展芽叶,并开始散发清香,这时,将水壶提起,让水由高处向下冲去,并利用手腕的力量,将水壶由上向下反复提举三次,这一动作被称之为“凤凰三点头”。“凤凰三点头”的作用,一是让杯中的茶叶在水的冲激下上下翻滚,促使茶叶中的有效成份迅速浸出;二来也是对宾客表示敬意,三点头象征着谦逊、真诚,就像是行鞠躬礼。“凤凰三点头”的手法,同样适用于茶叶“中投法”。经过冲泡的茶叶,叶面完全展开,优质茶叶依据品种不同,或是一芽一叶(称为一旗一枪),或是一芽二叶(称为二旗一枪),或只是芽头。茶汤的颜色淡绿微黄,清澈透明,细细的茸毫布满杯中,上下轻轻地浮动。清幽的茶香随着袅袅的轻气缕缕飞出,令人心旷神怡。

第七步:敬茶。茶汤冲泡好后,端至客人面前,双手奉上,并示意让客人品饮。可用手势示意,也可用语言,无论采用何种方式,都要表现出对茶的敬意和对客人的诚意。客人在接受奉茶时,也同样要回报主人的这番诚意。

第八步:品饮。品饮之前,可先欣赏茶汤,观其色,闻其香,赏其形。然后趁热品啜茶汤的滋味。品茶时,宜小口缓啜,让茶汤在口中充分与味蕾接触,体味茶的淡雅、醇香。第一泡茶主要品茶之鲜气和清香。

点击查看茶叶产品排行榜

第九步:再斟。当第一泡茶品尝到杯中仅剩 1/3 量时,要及时注水,以便品尝第二泡茶。第二泡茶的特点是茶香最浓,茶中的有效成份已经充分浸出,是汤味最佳之时。这时,要充分体验茶汤甘泽润喉,齿颊留香,回味无穷的特征。当第三次冲泡时,茶味已淡,香气已减。三泡之后,便基本上淡薄无味,不可再饮了。

(2)中档绿茶冲泡法:

茶具:以瓷杯为主。中档茶鲜嫩程度以及茶的色香形味远不如高档茶,观其形、闻其香已不是品饮的主要目的。

备具:适量的盖碗或盖杯。

洁具:同玻璃杯洁具法。

赏茶:同上。

投茶:多采用中投法和下投法。茶叶与水的比例大致为每杯 3 克茶叶 200 毫升水。

冲泡:使用 85 - 95℃ 的开水。如用下投法投茶,则先用“回旋注水法”注入杯中 1/3 左右的开水,浸润茶芽,然后用“凤凰三点头法”冲泡。如用中投法投茶,则先在杯中注入 1/3 容量的开水,再投放茶叶,之后,用“凤凰三点头法”冲泡。无论何种投法,冲泡后,迅速盖上杯盖,让茶叶在杯中迅速下沉,同时保证香气不向外散逸。3 - 5 分钟后,揭开杯盖,先闻茶香,再观茶色,接着就可品啜了。闻香既可闻杯中之香,也可闻杯盖上的香气。用瓷杯冲泡绿茶,茶汤的颜色和口感会与玻璃杯泡出来的茶不同,因为盖杯加盖后,茶闷在水中,会产生一种闷熟的感觉,不如玻璃杯泡出的茶清爽。另外,由于盖杯不透明,所以欣赏不到茶叶在水中上下飞舞的婀娜姿态,难以完完全全地领悟茶趣,不能不说是一种遗憾。因此,用盖杯

泡茶多适用于茶叶不很规整的情况,或者办公用茶,或者用于接待人数较多的客人。

(3)低档绿茶的冲泡

茶具:以紫砂壶为主,也有用瓷壶冲泡。茶叶主要以中低档绿茶为主,目的在于饮用方便。

备具:紫砂茶壶或瓷壶一把,茶杯若干。

赏茶:同玻璃杯冲泡赏茶法,质量太差的茶叶也可以省去赏茶的步骤。

洁具:开水倒入壶内,回旋着让壶中之水从壶底到壶沿,充分浸润,将水分别倒入杯中,依次净杯。最后将杯中水倒入茶洗。

投茶:采用下投法。茶量依壶大小,比例为1-1.5克茶叶100毫升水。

冲泡:将适量茶叶置于壶中,采用“凤凰三点头法”将95℃左右的开水冲入壶中,水满为止。盖好壶盖,3-5分钟后,依次由茶壶将茶分入各个茶杯中。壶泡法只适用于低档茶叶,因为低档茶叶纤维相对较粗,比较耐泡。如采用高档茶叶,则水温过高,又加盖捂闷,会使茶叶泡熟,失去茶叶的清香与鲜爽,破坏茶中的维生素。壶泡法多用于茶话会等饮茶人较多的场合,不为欣赏,只为解渴或谈话时的点缀。用壶泡茶,要随饮随泡,茶泡好后,不可放置的时间过长,一来茶宜热饮,茶叶中的各种有效成份,在热水中溶解度高,如咖啡碱在热水中溶解度高,冷水中只能溶解微量咖啡碱,茶中的茶多酚与咖啡碱的复合物,也只能溶于热水。二来随着水温的降低,茶水会出现乳浊现象,茶中的芳香油在冷水中不再挥发香气,茶的香气减弱;如果泡好的茶汤放置时间太长,与空气中的氧



点击查看茶叶产品排行榜

化物发生氧化作用,茶汤的口感就会变得苦涩,也就是人们常说的“太酃了”。

(4)浓缩茶

在一些地区还有类似浓缩茶汤的作法。将茶冲泡得极浓,饮用时,加水稀释。周作人在《鲁迅的故家·吃茶》中提到流行于江南的一种饮茶习惯:“在老家里有一种习惯,草囤里加棉花套,中间一把大锡壶,满装开水,另外一只茶缸,泡上浓茶汁,随时可以倒取,掺和了喝,从早到晚没有缺乏。”在《苦竹杂记·隅田川两岸一览》中,周作人也谈到:“我从小学上了绍兴贫家的习惯,不知道喝‘撮泡茶’,只从茶缸里倒一点茶汁,再蘸上温的或冷的白开水,骨都骨都地咽下去。”从周作人上述记叙中看出,这种浓缩茶是当时流行于江南中下层人家的饮茶习俗,一为了方便,二来所用茶叶大多是自产的土茶、粗茶,也无须过于讲究。在江南农村,尤其是农忙季节或是炎热时节,人们因忙于农活或酷热难挡,无心也无暇缓冲细品,常常将茶泡成一大杯或一大壶,吃饭时用茶水泡饭,俗称“茶泡饭”,既解决了吃饭问题,又满足了饮茶需要,茶水还可以聊充下饭的茶肴。这种作法,在日本可见到。

无论是冲泡何等绿茶,以冲泡三次为宜。经测定,绿茶经过沸水冲泡3分钟后,第一次溶于水的可溶物占其总量的50%以上,第二次约占30%,第三次约为10%,第四次仅有1—3%;茶中含有的维生素、氨基酸和多种无机物,第一次冲泡时,浸出率为80%,第二次浸出率达95%。从可溶物浸出的角度来看,绿茶以冲泡三次为宜。从营养学的角度来看,经两次冲泡就可将茶中绝大部分的营养物浸出,因此,第一泡绿茶的质量最佳,冲泡以两次为宜,最多不能超过三次。

点击查看茶叶产品排行榜

绿茶的冲泡还有一点需特别注意,即切忌使用保温杯、保温瓶泡茶。保温杯、保温瓶虽然可以保持茶汤的温度,但是,茶叶长时间处于高温下,茶中的芳香物质会很快挥发,茶多酚、茶单宁析出过多,汤色变得暗浑,汤味变得苦涩,维生素等营养物质损失较多,于茶、于人都不利。

(5)其他

关于绿茶的饮法还有许多种,“千里不同风,百里不同俗”,各地有各地的饮用特点,归纳起来大致有:

烤茶法,流行于西南地区。将绿茶放入拳头大小的瓦罐中,瓦罐在炭火上烧烤,热力透过瓦罐传至罐内的茶叶,茶叶散发出茶香,冲入沸水,倒出茶汁饮用。有些地区用竹筒代替瓦罐,其目的是一样的,只是竹筒茶在茶香中又蕴含了竹子的清香。

擂饮法:将茶叶放入锅中炒后,与芝麻、花生、黄豆、桔皮、盐等食物及调味品同时放入擂钵,捣成细末,再冲入沸水,或入锅煮沸,倒出汁液饮用。这种方法,在一些山区、农村特别流行,在客家人眼里,擂茶是款待贵客的上好佳品。

煮饮法,将茶叶放在壶中烧煮,倒出茶汁,勾兑糖、牛奶、柠檬等,然后饮用。

绿茶的品种种类繁多,为了便于了解,便于选择,现将其主要的优质产品介绍如下:

浙江:西湖龙井 顾渚紫笋 惠明茶 平水珠茶 径山香茗 泉岗白 天尊贡芽 日铸雪芽 婺州举岩 鸠坑毛尖
安吉白片 双龙银针 开化龙顶 金坛雀舌 建德苞茶
江山绿牡丹 东白春 天目青顶 雁荡毛峰 太白顶芽 普陀佛茶 兰溪毛峰 千岛玉叶 清溪玉芽 余姚仙茗 遂昌

点击查看茶叶产品排行榜

银猴 磐安云峰 仙居碧绿 松阳银猴 云峰 耀毫

江苏:碧螺春 南京雨花茶 无锡毫茶 前峰雪莲 南山寿眉 梅龙茶 金山翠芽 天池茗毫 花果山云雾茶 翠螺 二泉银毫 茅山青峰

安徽:黄山毛峰 太平猴魁 六安瓜片 涌溪火青 休宁松萝 老竹大方 敬亭绿雪 舒城兰花 九华毛峰 天柱剑毫 屯绿 黄石溪毛峰 黄山绿牡丹 绿玉兰茶

四川:蒙顶甘露 峨眉毛峰 永川秀芽 文君嫩绿 青城雪芽 宝顶绿茶 峨眉竹叶青 峨蕊

江西:庐山云雾 婺源茗眉 遂川狗牯脑 上饶白眉 双井绿 井冈翠绿 小布岩茶 麻姑茶 瑞州黄檗茶 龙舞茶 新江羽绒茶 周打铁茶 九龙茶 山谷翠绿 通天岩茶 窝坑茶 云林茶 攸林茶

湖北:仙人掌茶 恩施玉露 峡州碧峰 车云山毛尖 双桥毛尖 龟山岩绿 金水翠峰 水仙茸勾茶 隆中茶 官庄毛尖 牛抵茶

湖南:安化松针 碣滩茶 高桥银峰 岳麓毛尖 东湖银毫 桂东玲珑茶 古丈毛尖 五盖山米茶 黄竹白毫 雪峰毛尖 韵峰 南岳云雾茶花 君山毛尖 湘波绿

福建:石亭绿 天山绿茶 七境堂绿茶 龙岩斜背茶 莲心茶

云南:宝洪茶 南糯白毫 云海白毫 化佛茶 大关翠华茶 苍山雪绿 绿春玛玉茶 墨江云针

贵州:都匀毛尖 遵义毛峰 贵定云雾茶 湄江翠片

陕西:午子仙毫 秦巴雾毫 紫阳毛尖 汉水银梭 天然富硒紫阳茶

点击查看茶叶产品排行榜

河南:信阳毛尖 仰天绿雪

广东:古劳银针

广西:桂平西山茶 南山白毛茶 桂林毛尖 覃塘毛尖
象棋云雾 凌云白毫

海南:白沙绿茶

西藏:珠峰绿茶

2. 乌龙茶

乌龙茶属半发酵茶,也有称之为轻发酵茶。由于乌龙茶是半发酵茶,因而具有不发酵茶绿茶和发酵茶红茶的特点,其色泽不似绿茶那样翠绿,也不似红茶那样乌红,而是青中有褐,因此也有人将乌龙茶称为“青茶”。乌龙茶有着绿茶清香,又有红茶的甘醇,其汤色棕红明净、叶底出现的奇特的“绿叶镶红边”现象,正是其兼具绿茶与红茶特点的明证。乌龙茶饮来浓而不涩,幽香扑鼻,回味甘爽,齿颊留香,而且有着分解脂肪的作用,被称为是减肥健美的良方。乌龙茶的主要产区在福建、广东、台湾三地,近年来,四川、湖南也有少量的乌龙茶生产。各地所产的乌龙茶,因生长环境不一,品质上也有差异,划分起来,可分为闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙和台湾乌龙四大类。

闽南乌龙茶的产地,以安溪为主。主要品种有安溪的“铁观音”、“黄金桂”、“佛手”、“毛蟹”、“本山”、“奇兰”、“梅占”、“香椽”等,其中以“铁观音”和“黄金桂”最为著名。

闽北乌龙主要出产于武夷山一带,有“武夷岩茶”、“闽北水仙”、“闽北乌龙”等类别。以“武夷岩茶”最有特色,“武夷岩茶”内又有许多花色品种,大体上分为岩水仙、岩奇种两大类,众所周知的“大红袍”就属于岩奇种之列的经单枞加工的“名

枞”，各道工序均由手工完成，成品具有明显的“岩韵”。现天心岩九龙窠的峭壁上仅存四株“大红袍”茶树，树龄已达千年，是为国宝。“大红袍”有“茶中状元”的美称，也是岩茶之王。与“大红袍”合称为四大名枞的还有慧苑岩的“铁罗汉”、“白鸡冠”和岚谷岩的“水金龟”。岩茶中其他著名的品种还有“闽北水仙”、“武夷肉桂”等。

广东乌龙，主要产自潮州地区，以“凤凰单枞”和“凤凰水仙”最有名。此外，产于广东饶平坪溪镇岭头村的“岭头单枞”、“岭头奇兰”也颇得好评。

台湾乌龙，依据萎凋做青程度的不同，分为台湾乌龙和台湾包种两大类。台湾乌龙萎凋做青程度较重，最著名的是台湾“冻顶乌龙”，产于台湾南投县凤凰山支脉冻顶山一带，平均海拔 500 ~ 900 米，平均年气温 22℃，年降水量 2200 毫米，一年四季均可采摘。其茶品质以春茶最好，秋茶次之，夏茶较差。优质冻顶乌龙色泽墨绿，茶形呈卷曲的半球状，汤色金黄透明，味道醇厚甘润，并带有一股自然的桂花香气。“包种”的萎凋做青程度要轻于台湾乌龙，主要产于台湾北部的台北和桃园一带，其中以“文山包种”为代表。文山包种在清朝光绪年间就已是贡品，光绪赐其名为“包种”。包种茶外形卷曲，叶色较绿，因其发酵程度很轻，汤色黄亮，幽雅清香，滋味甘润，颇具绿茶的风范，素有“露凝春”、“雾凝香”的美誉。乌龙茶在福建、广东、港台等地非常流行。因其冲泡颇为考究，无论是泡茶，还是品茶都颇费时间，因此，也被称为“工夫茶”。冲泡“工夫茶”首先要准备一套精致的“工夫茶”专用茶具，这套茶具分为煮水、冲泡、品茗、清洁四大类别。煮水用具主要有风炉、火炭、风扇、水壶，人们常将风炉称之为潮汕烘炉，煮水用

点击查看茶叶产品排行榜

的水壶称之玉书碾,能容水四两。现代生活中,风炉多改为用电或用酒精煮水的煮水器,方便清洁,但却难以体味到古人“活水还需活火烹”的乐趣了。冲泡用具主要有茶壶、茶船和茶盘。茶壶多用紫砂壶,紫砂壶吸水性好,又具保温性,泡出的茶香气持久。用于“工夫茶”的紫砂壶一般以桃子大小为宜,多出于宜兴,也称为“孟臣壶”。“孟臣壶”始见于明朝天启年间,为宜兴制陶师惠孟臣所造,壶底刻有“孟臣”二字的落款,以后茶人皆称这种小巧玲珑的壶为“孟臣壶”。如果保养得当,紫砂壶用的时间越长,泡出的茶香气也会越来越醇厚。茶盘和茶船是用来承接冲泡时流出来的水,同时,也起到保温作用。品茗用具主要由茶杯构成,“工夫茶”的茶杯与其他茶杯不同,与桃子大小的茶壶相配套,茶杯相应的也很小。这种茶杯有一个好听的名字,叫“若琛杯”,若琛杯的出现晚于孟臣壶。据清朝史料记载,潮州汕头一带饮茶,流行“宜兴壶,大若胡桃,满贮茶叶,用坚炭煮汤,乍沸泡入如泉眼时,滴于壶内,乃取若琛所制茶杯,高寸余,约三四器,匀斟之”的泡法,这里提到的若琛,显然是个人名,但其生平如何,生于何时何地,就不得而知了。过去,若琛杯多用白瓷,现在有的若琛杯制成与茶壶同样的颜色,形成色调上的统一,但为了观赏汤色,杯中挂了一层白釉。近年来,台湾对“工夫茶”的饮法有了很大改革,发明了用于领略乌龙茶特有香气的闻香杯。闻香杯的杯体细长,便于笼住香气,防止香气很快四溢。原来已有的若琛杯,则专门用于品尝香茗,称之为品茗杯。清洁用具主要包括用于装贮温杯烫盏用水、洗茶用水和茶滓的茶洗。茶洗多为瓷制,也有用紫砂、陶制和木制的。用于“工夫茶”的茶具如果要细细道来,大大小小也有近百种之多,但归纳起来,一套“工

点击查看茶叶产品排行榜

夫茶”茶具主要配备四件装备即“四宝”：玉书碾(水壶)、潮汕烘炉(电炉、酒精炉、电磁炉也可)、孟臣罐(紫砂壶)、若琛杯(茶杯)。

有了茶具,接下来要选择好茶。品质较好的乌龙茶主要有:

福建:武夷岩茶,武夷四大名枞:大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟,武夷肉桂,闽北水仙,白毛猴,八角亭龙须茶,铁观音,永春佛手,本山、黄桢、毛蟹、梅占、奇兰、大叶乌龙……

广东:凤凰单枞、凤凰水仙,石古坪乌龙茶,岭头单枞,岭头奇兰,

台湾:冻顶乌龙,文山包种,阿里山高山茶

乌龙茶(潮汕工夫茶)的冲泡过程:

(1)洁具:沸水淋洗茶壶、茶杯、茶盘(茶船),特别是茶壶和茶杯,不仅为了卫生清洁,更是给壶与杯加温,为下一步的冲泡做准备。洁具也叫温壶烫盏。温壶又称“孟臣霖淋”,先将沸水注入壶中,再浇壶身,使壶体充分受热。烫盏是很有讲究的。杯子放在茶船中,注满沸水,先将一只杯子的水倒出,中指抵住杯底,大姆指按住杯沿,使杯子侧立在另一只盛满沸水的杯中用,狮子滚绣球法,即大姆指与食指和中指相配合,食指扶住杯沿,中指托住杯底,姆指转动杯子。杯子飞转如花,大致转动 360 度,杯子烫好。其余各杯依次烫好备用。

(2)投茶:用茶则取茶叶,先观赏未冲泡前茶叶的色香味,然后将茶叶放入茶壶中。投放茶叶的顺序是,用茶针分别茶叶的粗细,先放碎末填在壶底,再盖上粗条,匀称的叶子放在上面,这样做的目的是防止碎末或粗条堵塞壶嘴,造成流水不畅。茶叶放置的量大致占全壶总容量的 2/3 较为适宜。

点击查看茶叶产品排行榜

(3)洗茶:沸水冲入壶中,要让水循壶边缓缓冲入,形成圈子,避免冲破“茶胆”。通常,乌龙茶的第一泡是不喝的,为了用来洗茶叶表面的尘污。注水后要迅速倒出,以免茶中物质浸出过多。但也有人认为第一泡茶香气很好,可以用来闻香。

(4)冲泡:乌龙茶的冲泡很有讲究,不可让水直冲壶心或断断续续,正确的作法是采用高冲法,让水流从高处沿壶边冲入,壶中的茶叶在水流的冲击下,不停地翻滚,促使茶叶散香。水冲入壶中后,用壶盖在壶口平刮几下,刮去上面的一层浮沫,是为“春风拂面”。盖上壶盖,提壶让热水浇淋壶身,清除壶上泡沫,再次起到加热作用。2—3 分钟后,茶汤泡好。泡茶的时间因茶而异,因人而异。如果茶叶量小,冲泡时间可以适当长些。泡茶时间的掌握,也是泡好一杯好茶的关键。如果时间过长,茶就泡老了,失去原有的香气。如果茶泡的时间过短,则香气不易散发出来。

(5)斟茶:也叫分茶。先拿起茶壶沿茶船边沿运行一圈,称之为“游山玩水”。其目的是让壶底的水滴滴落在茶船里,避免壶底积水滴入茶杯。拿茶壶的方法,右手食指轻按壶顶盖珠,姆指与中指紧捏壶把。分茶时,茶汤要轮流注入茶杯,同时要保证每杯茶色泽浓淡均一。如何使每杯的茶汤气味均匀呢? 这里有一个技巧问题。可以先从左至右在每个茶杯中注入三成茶,接着再从右至左每杯注入二成茶,如此这般地重复,直到杯中已有七成茶。简单的办法,还可以将茶杯摆成一个圆圈,环绕着冲泡。这种斟茶法,名曰“关公巡城”。最后,将壶中底部最浓的茶均匀地滴入每一杯中,又称“韩信点兵”。以点完兵后,壶中茶汤全部分净为佳。分茶的要点有三,一是

要使每杯茶色泽浓淡一致;二是茶汤不宜斟满杯,以七成为宜;三要遵循高冲低斟的原则,斟茶时,壶要低行,以免茶香散失。

(6)品茶:茶汤一旦分入杯中,要趁热品啜。品茶之前,有一个闻香过程。正确的闻香方法应是由远而近、再由近及远来回反复三四次,就会觉得茶香阵阵扑鼻,特别是铁观音、岩茶一类的有浓郁香气的乌龙茶,其香气各有不同,武夷岩茶香气浓郁清长,汤色清澈澄黄;铁观音则有兰花香气,滋味浓厚,有一种微微的蜂蜜甜香。如果,只在鼻尖前闻香,很难体会到香气特有的层次感。闻香之后,就是品茶,闻香与品茶时,端杯的动作应是姆指与食指合拢,握住茶杯,中指托住杯底,俗称“三龙护鼎”。品茶要分三口进行,有人说这是因为“品”字是由三个口组成的。其实,三口的品法,每一口都是不同的。三口之后,会有甘泽润喉,齿颊留香之感,回味无穷。

(7)斟第二遍茶:斟第二遍茶前,要像烫盏时一样,先将杯子用沸水烫过,然后再斟茶。烫杯的目的是为了保持茶汤的温度,以免茶汤斟入凉的杯子,温度下降,影响茶的色香味。以后再斟茶时,依然照此办理。乌龙茶比绿茶、红茶、黄茶、白茶、黑茶等耐泡,故有言乌龙茶是“七泡有余香”。

乌龙茶的品饮颇为讲究,不仅要有时间,冲泡品饮还讲究技巧,故又称“工夫茶”。民间流传有关于工夫茶冲泡的二十二句真诀:

恭请上座	焚香气静	风和日丽	嘉叶酬宾	岩泉初沸
盂臣沐霖	乌龙入宫	悬壶高冲	春风拂面	熏洗仙颜
若琛出浴	玉壶初倾	关公巡城	韩信点兵	鉴尝三色
三龙护顶	喜闻幽香	初品奇茗	再斟流霞	细啜甘莹

三斟石乳 领悟神韵

品饮乌龙茶,适于三四好友一起清谈之时,既可为谈话增添气氛,又可细饮慢品,止渴提神。乌龙茶也适于一家人饭后共饮,可解油腻,助消化,又营造了一个其乐融融的欢乐氛围。但饮乌龙茶也有一些需要注意的问题:

(1) 空腹不宜饮用。因为乌龙茶富含茶多酚及咖啡碱,有减除油腻的功效,适于饭后饮用,而饭前饮用,特别是空腹饮用乌龙茶,会加重人的饥饿感,让人感到肌肠辘辘,甚至头晕眼花,重者还会恶心呕吐,人们将这种现象称为“茶醉”,或“醉茶”。

(2) 不宜睡前饮用。茶中的咖啡碱会使人感到兴奋,难以入睡,不利于保持正常的睡眠。

(3) 不宜饮用冷茶。乌龙茶性寒,因此要趁热饮用,冷茶会让人肠胃受损。

(4) 不宜过量饮茶。合理饮茶对身体有益,过量或违背茶性地饮茶,也会产生事与愿违的结果。因此,只有了解茶,才能饮好茶。

3. 红茶

红茶,是经过完全发酵的茶。其制作过程经历了萎凋、揉捻、发酵、干燥四个阶段,与绿茶相比,增加了发酵的环节。由于经过了发酵的阶段,即在多酚氧化酶的催化作用下,茶叶中的茶多酚由无色无味转变为红茶色素,这些色素一部分溶于茶汤之中,使茶汤红艳鲜亮;一部分留在茶叶中,使叶片变红,形成了红叶、红汤的红茶特色。红茶的成品条索紧结细嫩,色泽乌润,汤色红亮,滋味甘醇,香气浓纯。据测定,经过发酵,茶叶中的香气物质从鲜叶时的 50 余种,增加到 300 多种。著

名的红茶有产于安徽祁门的祁红、产于云南凤庆的滇红、产于江西修水的宁红、产于湖北宜昌的宜红、产于福建福安的闽红、产于浙江绍兴的越红、产于湖南安化的湖红等,以祁红、滇红、宜红品质最佳。红茶按其制法的不同,又分为小种红茶、工夫红茶和红碎茶。首先产生的是小种红茶,以后演变为工夫红茶,红碎茶是洋为中用的体现。红碎茶的制法,最早出现在印度和斯里兰卡,他们在接受了中国红茶制法后,发展出将叶片切碎后再发酵干燥的制造方法。50年代末期,我国也试制了红碎茶。红碎茶也是国际茶叶市场销量最大的茶类。

红茶香气浓郁,口感鲜甜醇厚,汤色红中透黄,叶底细嫩红亮。因为红茶的汤色红艳,非常好看,所以,冲泡红茶的用具,应以能体现出其色泽特点的为好。同时,红茶属全发酵茶,冲泡时的温度要求较高,选择茶具时,要选用保温性强的冲泡。

(1) 冲泡法

品饮红茶,最好选用白瓷茶具。白瓷茶具可由白瓷壶加若干只白瓷杯组成,也可以只用白色瓷杯,最好用盖碗杯,增加保温性能。壶泡法与杯泡法最大的区别就在于品饮时,茶汤与茶叶是否分离。在一些地区,认为同饮一壶茶是亲热的表示,同饮一壶茶有利于联络感情。而在另一些地区,用壶斟茶,就是不敬的行为了。如在湖南,饮茶不只是饮用茶汤,还喜嚼茶叶。这种风俗由来已久。据《清稗类钞》载:“湘人于茶,不惟于茶,不惟饮其汁,辄并茶叶而咀嚼之。人家有客至,必烹茶,若就壶斟之以奉客,为不敬。客去,启茶碗之盖,中无所有,盖茶叶已入腹矣。”因此,用何种方法饮茶,除有自己的习惯外,还要依据客人的情况斟酌而定。

点击查看茶叶产品排行榜

用茶壶泡红茶与用瓷杯泡在操作上大同小异,茶杯可视为一个个小茶壶。选择的茶叶一般是条索紧结的条茶类型,如工夫红茶、小种红茶;而红碎茶、片末红茶则最好选择煮饮。品质较好的红茶有正山小种、外山小种、祁门工夫、滇红工夫、宁红工夫、宜红工夫、川红工夫、政和工夫、坦洋工夫、白琳工夫、湖红工夫、越红工夫等。这些红茶条索紧细纤秀,香高色艳,适于慢品其内在的清香和醇厚。红茶的冲泡方法比较简单,以用茶杯冲泡为例,首先温杯,用热水温烫茶杯。然后在杯中放入 23 克茶叶,注入 100℃ 的沸水,加盖闷泡 3 分钟,揭盖,先闻杯盖上的“盖面香”,再闻杯中的茶香。闻香观色后,就可以趁热品饮了。品饮时,应缓啜细品,体味其中的香醇。如果品饮时,不加入任何调味品,只品尝茶的本色,称之为清饮。如果在茶中加入糖、牛奶、柠檬、蜂蜜、咖啡等,茶的自然之味发生变化,这种饮用方式称为调饮。中国人较为喜欢的是前者,即清饮法。调饮法选用的红茶可以是红碎茶、袋泡茶等,用茶壶冲泡或煮后倒入茶杯中再加工的。

(2) 煮饮法

煮饮法适用于餐前饭后,人数众多的时候。煮饮法多在少数民族地区流行。用铜壶将茶放在火上煎煮,茶汁量视品饮的人数和口味而定。煮沸后,再从铜壶内倒出,分至各个杯中。煮饮法常常与调饮法相配合,依饮用者的爱好和需要,加入适当的调味品。最常见的调味品是糖和牛奶。

红茶性温,收敛性差,且具有很强的包容性,易于与其它食物调和,因此,深得人们喜爱。在冬季饮用热红茶,可以驱除寒气,在夏季饮用冰红茶,可以消除暑热。红茶尤其适合胃部不适之人饮用。特别是红碎茶、袋泡红茶、红茶乳精等产

点击查看茶叶产品排行榜

品,为饮用提供了方便,可以随饮随冲,简便快捷。

4. 白茶

白茶,属轻微发酵茶,是我国茶类中的精品。白茶的特点是芽头细嫩,遍披白毫,汤色清淡,口味鲜醇。白茶的制作过程主要是萎凋和干燥,干燥又有烘干、晒干之别,但白茶制作的关键在于萎凋,要求既不破坏酶的活动,又不能促进其氧化作用。白茶的主要产地是福建,台湾也有少量生产。以制作原料不同,白毫又分为芽茶和叶茶两类。芽茶全部是由芽头制成,主要品种有“白毫银针”,白毫银针的产地不同,产于福建福鼎的白毫银针,采用烘干式干燥,称为“北路银针”,产于政和的银针,采用晒干法,称为“南路银针”。白毫银针,其色白如雪,其形挺直如针。白叶茶多由一芽一叶,或一芽二至三叶制成,有白牡丹、贡眉、寿眉等品种。白牡丹因其是由一芽二叶制成,叶面绿色,白色芽头夹在叶中,冲泡后,绿叶衬托着白芽,芽叶相连,仿佛牡丹蓓蕾初绽。寿眉因其白芽似老寿星的眉毛而得名。

白茶的饮用方法与绿茶大同小异,在此不多赘述。

5. 黄茶

黄茶,属于发酵类茶,制作方法与绿茶相似,具有绿茶的特点。最初认识黄茶,是因绿茶制作过程中的失误。人们发现,由于杀青、揉捻后的干燥程序,或是不足,或是不及时,茶叶出现变色现象。于是歪打正着,产生了一个新的品种,即黄叶黄汤的黄茶。现在我们饮用的黄茶并不是绿茶加工失败的产物,而是在绿茶加工的基础上,多进行了一道闷黄渥堆工序的结果。这个过程也叫“闷黄”、“闷堆”、或是“初包”、“复包”,有的是在揉捻前闷黄,有的是在揉捻后利用堆积或久摊方法

闷黄;也有的是在初烘后堆积闷黄,有的是在再烘时闷黄。总之,黄茶的闷堆过程是其区别于绿茶的重要标志。

黄茶依照鲜叶的嫩度和芽叶的大小又分为黄芽茶、黄小芽茶和黄大芽茶。黄芽茶是采用一芽或是一芽一叶加工而成,如著名的“君山银针”、“霍山黄芽”、“蒙顶黄芽”,都属于黄芽茶一类。黄小茶是因其芽头细嫩而得名,有“北港毛尖”、“沩山毛尖”、“远安鹿苑”、“平阳黄汤”等。黄大茶通常是一芽二至三叶不等,甚至有的一芽四五叶,主要有“霍山黄大茶”、“广东大叶青”等。

黄茶的品饮方式同绿茶。品质上佳的黄茶有产于湖南岳阳的君山银针、北港毛尖及产于宁乡西部大沩山的沩山白毛尖;产于湖北远安的鹿苑毛尖;产于四川蒙山的蒙顶黄芽;产于安徽大化坪、姚家畈、太阳河一带的霍山黄芽;产于霍山、金寨、六安岳西等地的皖西黄大芽;产于浙江泰顺、平阳、瑞安、永嘉的温州黄汤;产于广东韶关、肇庆、湛江等地的广东大叶青;产于贵州大方县海马宫茶。

君山银针是黄茶中的极品,君山是湖南洞庭湖上的一个小岛,君山银针就产于此。“洞庭君山茶,色味与龙井相同,叶微宽而绿过之,采掇很少”。([清]袁枚《随园食话》)其“嫩绿似莲心,岁以充贡”,(《湖南省志》“君山贡茶自清始,每岁贡十八斤。谷雨前,知县邀山僧采一旗一枪,白毛茸然,俗呼白毛茶”。(《巴陵县志》))《红楼梦》中提到的“老君眉茶”就是指君山银针。(见庄晚芳《中国名茶》)君山银针的产量很少,加上其从采摘到成茶,要经过严格的工序,所以流于市面的优质君山银针很少。仅以采摘为例子,君山银针有“九不采”之说:雨天不采,露水芽不采,紫色芽不采,空心芽不采,开口芽不采,

冻伤芽不采,虫伤芽不采,瘦弱芽不采,过长或过短芽不采。优质君山银针经过冲泡,堪称艺术品。

冲泡君山银针,需用透明玻璃杯。茶叶放入茶杯,用80℃左右的开水冲泡,冲泡时宜用回旋缓冲法,注水七成。这时,会看到玻璃杯中的茶叶浮于水面,茶芽朝上、带头向下,随后缓缓降落,竖立于杯底。一会儿,茶叶又纷纷上浮,接着又缓缓落下。如此忽升忽降,最多次三次,几分钟后,横卧的茶芽奇迹般地竖立于杯底。一个个茶芽似一支支枪剑,刀枪林立;又似春笋萌发,破土而出,拔地而起。因而君山银针亦有“三起三落”之称。君山银针的“三起三落”现象,用科学的眼光巡视,也能够找到相应的答案。茶芽在水中吸水后芽体膨胀与重量增加的不同步,是产生此种奇现的主要原因。芽头吸入水后,重量增加,比重加大,于是产生了下落现象;而后,吸水的芽头体积膨大,比重相对变小,芽叶上升。君山银针的芽头肥壮,芽身金黄,汤色明净,香气清新,口感淡雅,令品吸者无不为之惊奇。

6. 黑茶与紧压茶

黑茶,加工过程与黄茶大致相同,也经历了杀青、揉捻、渥堆、干燥四个过程。但因其原料多采用粗老的茶叶,加上渥堆发酵的时间往往较长,春季一般渥堆12—18小时,夏季、秋季一般渥堆8—12小时,因而成制的茶叶色泽乌黑或呈褐色,故称之为黑茶。黑茶最早出于四川,茶叶销往边疆时,为了运输方便,将茶叶蒸压成块状。蒸压的过程要将湿坯堆积二十余天,于是茶叶变色,形成黑茶。生产黑茶的地区主要有湖南、湖北、四川、云南、广西等地。经潮水区渥堆发酵后干燥而成的云南滇青毛茶,被统称为普洱茶,普洱茶的散茶是黑茶中的

名品,另外,广西的六堡茶也颇具特点。其他如湖南黑毛茶、湖北老青茶、四川边茶也都被广泛饮用。除普洱茶、六堡茶等黑茶中的散茶可以直接饮用外,黑茶常做成紧压茶,销往边疆地区。最常见的是用黑毛茶坯作原料生产的黑砖茶。湖南安化生产的黑茶砖早在明朝时就正式定为茶马贸易中运销西北的官茶。明末清初运销西北地区的边茶,有80%—90%是安化生产的。黑砖茶由于经过了高温灭菌和高压成型的过程,砖身坚实,不易受潮,故能保存多年而不变味,特别适合少数民族地区烹煮调饮。少数民族地区的人们也离不开砖茶,常有“宁可一日无食,不可一日无茶”之说。以黑茶为原料制成的紧压茶还有茯砖茶、花砖茶、湘尖茶、青砖茶、康砖茶、金尖茶、方包茶、六堡茶、圆茶、紧茶等等。

紧压茶除了以黑茶为毛坯外,用不同种类的散茶还可以生产出绿茶紧压茶、红茶紧压茶、乌龙茶紧压茶。沱茶属绿茶紧压茶,其他如普洱方茶、竹筒茶、粑粑茶等也是绿茶紧压茶。红茶紧压茶有米砖茶、凤眼香茶等。乌龙茶紧压茶有水仙饼茶。还有一种用茶叶加工中产生的茶叶末,经过研磨调制,再由机器像轧面条似的轧制成形的茶,也被归入紧压茶之列,这种茶又称为“固形茶”。紧压茶的制作方法主要是在其他茶类毛坯茶的基础上,经过渥堆、蒸、压等工艺最终形成各种形状的茶,以砖形为主,还有饼形、条形等。由于渥堆、做色的方法不一,工艺上又有“湿坯堆积做色”、“干坯堆积做色”、“成茶堆积做色”之别。紧压茶生产的目的是为了运输和贮存便利,因而主要用于边销。紧压茶的产区相对集中,以湖南、湖北、云南、贵州、四川为主。紧压茶属再加工茶,目前,我国生产的紧压茶主要有湖南的湘尖茶、黑砖茶、花砖茶、茯砖茶;湖北的老

青砖、米砖茶；四川的康砖茶、金尖茶、方包茶；云南的紧茶、七子饼茶（圆茶）、沱茶、饼茶、普洱方茶、竹筒茶；广西的六堡茶；以及湖南、四川生产的伏砖都是紧压茶中的佼佼者。

黑茶与紧压茶的饮用，与其他茶类不同，主要是煮饮。除黑茶中普洱茶、六堡茶等散茶外，其余的都要先将紧压成块的茶叶打碎，然后放入壶中或锅中烹煮。在烹煮的过程中，要边煮边搅动，以使茶汁充分浸出。茶煮好后，可以清饮，也可以加入调味品或其他食物，用调饮法饮用。由于此类茶叶主要在边疆少数民族地区中流行，茶对他们来讲不仅仅是饮品，而且起着提供营养、帮助消化的作用，有时相当于我们日常食用的菜类。因此，虽然各地区的饮用方式不尽相同，但大多都采用调饮法，只是调饮的方式有所区别。具体制作方法将在“添加茶的泡法”一节中介绍。

7. 花茶

花茶，也是一种再加工茶，在北方地区即华北、东北地区受到普遍欢迎。花茶是以绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶等茶为原料，用香花和茶坯拼和窞制，经过窞花拼和、通花、起花、复火、提花、匀堆装箱等程序，利用茶叶极易吸收气味的特性，最终制成带有花香的茶叶。花茶的种类有茉莉烘青、珠兰大方、桂花绿茶、玫瑰红茶等。花茶也称作熏花茶、香茶、香片。常用于窞制花茶的香花有茉莉花、玉兰花、玳玳花、玫瑰花、桂花、柚子花、珠兰花、梔子花、米兰花等，以茉莉花窞制花茶为最多。花茶的生产可上溯到南宋，明人顾元庆《茶谱》中记录了窞制花茶的情况：“诸花开时，摘其半含半放之香气全者，量茶叶多少，摘花为茶。花多则太香，而脱茶韵；花少则不香，而不尽美。三停茶叶，一停花始称。”优质花茶不仅要求花香，茶

点击查看茶叶产品排行榜

坯好,而且花与茶的比例要适宜。制作花茶的茶坯以烘青类绿茶为多,也有用大方、毛峰等窰制花茶,用红茶、乌龙茶窰制花茶的数量远少于绿茶。花茶的产地以福建为主,江苏、浙江、安徽、四川、湖南、重庆、广东、广西、台湾部分地区也有生产。优质花茶应是香气芬芳,汤色明亮,香而不浮,鲜而不浊,既有花之香气,又不失茶之味道,花香与茶味相辅相成,相得益彰。有人曾将花茶誉为诗一般的茶叶,是“融茶味之美,融鲜花之香于一体的茶中艺术品。”(《中国茶经》)

茉莉花茶是花茶中最常见的品种,主要有茉莉大白毫、天山银毫、茉莉春风、茉莉银毫、茉莉苏萌毫等,茉莉花茶的主要产地在福建。珠兰花茶的极品是珠兰黄山芽,另有珠兰大方、珠兰烘青。桂花烘青、桂花乌龙、桂花红碎茶的品质极佳,多用于出口。此外,以金银花、白玉兰花、玫瑰花、玳玳花窰制的花茶也是各有特色。上好的花茶应至少具备三个条件:一鲜爽。好花茶的香气是鲜灵爽洁的,没有沉闷之感。二浓郁。好花茶的香气浓厚,这是因为,至少要经过三次以上的窰制,花香才能真正进入茶叶之中。三纯正。好花茶是用好茶窰制出来的,窰制过程中,也不曾受到其他杂味的污染,保证了花香的纯洁。近年来,有些不法茶商为了让花茶的花气浓厚,不惜采用喷洒香精的作法,损害了茶的内质,对饮用者的身体健康也造成了伤害。因此,挑选花茶,还要注意其香气是否长久,好花茶的香气是浓厚而耐久的。

冲泡花茶,要以不损害茶的外形和花的香气为原则。因此,优质花茶可采用玻璃杯泡法,低档一些的花茶可用盖碗泡法。但无论采用何种泡法,冲泡之前最好将干茶放入赏茶盘中,体会干茶的香气,欣赏干茶的茶形与色泽。下面分别介绍

二种不同茶具的冲泡方法。

(1)使用透明玻璃杯冲泡。与冲泡绿茶不同的是,玻璃杯最好加盖。这种方法适用于茶芽细嫩的花茶,这样可以在色香味形一同欣赏。将2—3克茶叶放入玻璃杯中,用90℃左右的沸水高冲入杯,立即加盖。这时,杯中茶叶的叶片缓缓舒展,茶的香气裹挟在热气里,徐徐上升,聚集在杯盖上。2—3分钟后,揭开杯盖,露出一道缝,深呼吸闻杯中香气,再闻盖上的“盖面香”,然后眼观汤色,口啜香茗,尽情的品味。品饮花茶,要小口缓啜,让茶汤与味蕾充分接触,第一口的位置在舌头前部,用舌尖品尝,第二口茶汤位于舌头中部,第三口位于舌头后部,三口方知味,真正领略到茶的香醇浓郁。当喝至杯中尚余1/3茶汤时,要及时添注沸水,继续品饮第二泡茶。花茶一般冲泡三泡,此后,茶的味道与香气趋于平淡,不适于品饮了。

(2)盖碗泡法。盖碗是由盖、碗、托三部分组成,又称“三才碗”,以盖为天,以托为地,以碗为人,象征着天地人三者合一。相传唐朝时就出现了盖碗,是由四川节度使崔宁之女首先制造出来的。碗托又称茶船,初为木制,一度改为漆制。清代盛行使用盖碗,无论是皇宫大内,还是王府豪门,甚至一些高档茶馆也用盖碗,以示档次。盖碗与玻璃杯不同,特点是保温性好。盖碗多由瓷制,瓷器密度大,瓷壶、瓷碗适合冲泡香度高的茶叶,而且盖碗敞口大,便于注水和观察茶形。用盖碗茶冲泡,除了要先闻香、观形、评色外,还要将盖碗冲烫好备用。冲烫盖碗的方法是,打开碗盖,向碗中注入3成沸水,双手托住盖碗,以顺时针方向转动碗身,让水从碗底转至碗口,再将碗盖垂直放入碗中,转动碗盖一周,清洗碗盖。最后,用

点击查看茶叶产品排行榜

碗中热水清淋碗托。这一步骤的目的是清洁和温杯。将2克左右的茶叶放入碗中,高冲沸水,直入碗中,七成满即可。加盖闷泡2分钟后,将碗盖倾斜,先闻香,再用碗盖由内向外拨动茶汤,使茶汤上下均匀,最后,观色、品茗。盖碗的端法男女有别,女士以左手托住碗托,右手姆指与食指捏住碗盖,双手配合品茗。男士一般用姆指和中指夹住碗托,食指按住碗盖,透过碗与盖之间的缝隙品饮。碗盖在此间的作用很大,既可以挡住茶叶与花瓣,不使其饮入口中,又可以起到掩香保温的作用。

(3)壶泡法。用壶冲泡花茶是北方广大地区饮用花茶最普遍的作法。一般选择白瓷壶,冲泡的茶叶档次较低,最多的是用“高末”。壶泡法较为简单,首先温壶,然后放入茶叶,茶叶量可因人而异。然后高冲注入沸水,盖上壶盖闷泡5分钟左右,即可分杯饮用。壶泡法适合于人多的场所,优点是方便卫生,缺点是难以体味茶的真香实味。

二、添加茶的泡法

添加茶,顾名思义就是在茶中加入其他物质,或香料,或是调味品。其实,这种品饮方式在我国古时极为普遍。目前,在一些地区仍保留着这种古老的饮茶习俗,并有所发展。添加茶中,以紧压茶、红茶所占比重最大。以紧压茶为例,西藏的奶茶、蒙古的奶茶、新疆的奶茶,都是以紧压茶为基础,只是茶中添加的物质不同。

西藏的奶茶是将捣碎的砖茶与水和奶一起煮,边煮边不停地搅拌,充分混合后,倒出饮用。内蒙古的奶茶是先将砖茶

点击查看茶叶产品排行榜

劈开捣碎,放入壶中烧开,再加入奶和盐,搅拌后就是蒙古人一日三餐离不了的奶茶。

新疆的奶茶又有南北疆之分。南疆地区,通常是将茯砖茶打碎,放入壶中,加入少量桂皮、胡椒、丁香等佐料,煮出的茶香味很浓,也称香茶。这种煮茶法,更像古代饮茶的遗风。北疆地区则是将米砖茶捣碎,煮成很浓的茶汁,饮用时,将浓浓的茶汁倒入放有奶皮、食盐的茶碗中,再兑入一些滚开的水,制成奶茶。这种奶茶有时也以糖代盐,或香甜适口,或咸香浓郁,很有特点。

回族人喝奶茶则较简单,将砖茶煮好,或清饮,或在碗中添加牛奶和盐。还有一种简便的饮用砖茶的方法,即将茶与盐同在水中煮,10分钟后便可饮用,这种茶也叫盐茶。

西藏的酥油茶是藏族人民待客的佳品。因其用料讲究,费工费时,一般人家只在逢年过节或有贵客来临时才打制酥油茶。具体作法,将捣碎的砖茶放在锅中煮煮,后煮沸,等茶汁充分浸出,将茶水倒入装有酥油和食盐的打茶桶内,用打茶棍不停地上下打动,将茶与酥油、食盐搅拌均匀,最后倒入碗中趁热饮用。酥油茶香而不腻,咸香适口。

以红茶为基础制成的添加茶也很常见。如在茶中加入糖、牛奶、柠檬、蜂蜜,有的甚至还加入酒,诸如香槟酒等,酒的度数不高,不会伤人脾胃,而且茶香酒香交融,深得现代人欢迎。尤其是在盛夏酷暑季节,将这些茶放置在冰箱里,是不错的清热消暑饮品。

绿茶也可制成添加茶。在非洲西北部地区如摩洛哥等伊斯兰国家,流行饮用一种被称之为薄荷糖茶的饮品,即将中国的珠茶、眉茶等绿茶煮后加入薄荷、糖,制成薄荷糖茶。这种

点击查看茶叶产品排行榜

制作方法与中国古代的煮饮法相似。薄荷糖茶也是中国绿茶在国外最有代表性的饮用方法。具体制作方法如下:

(1)洗茶,取茶叶 20 ~ 50 克放入壶中,注入温水,半壶摇晃数下,倒出壶中水,是谓洗去茶叶表面的灰尘。

(2)煮茶,壶中注入清水,同时放入适量白糖及 3 枝新鲜薄荷。壶在炭炉上煮 5 ~ 8 分钟,壶中的茶已煮成浓浓的茶汤。

(3)分茶,将壶中的茶汤分别倒入一只只小玻璃杯中,另准备一只空杯,倒兑茶汤,使各杯茶汤均匀。杯中的茶汤呈黄褐色,且浮有许多泡沫,泡沫越多,表示茶的质量就越好。

(4)品茶,待茶汤稍凉,开始品茶。此茶口感甘甜爽口,汤汁粘稠。

(5)第二道茶,在壶中继续加入糖、薄荷、清水,第二次煮的时间要相对延长,以使茶汤不致太淡。薄荷茶最多煮三次。绿茶与薄荷富含维生素,且又兼具清凉解毒之功效,一经传入,深受当地人民的欢迎。

八宝茶,是一种常见的添加茶。其主要原料是茶叶、白糖或是冰糖,辅料为花生仁、芝麻、红枣、桃仁、果干、葡萄干、枸杞、桂圆、柿饼等,辅料可酌情添加删减。八宝茶中的茶叶多用陕青、龙井等,另外,夏季多用绿茶,冬季多用红茶。在宁夏等地,八宝茶用盖碗沏泡,因此又称八宝茶为八宝盖碗茶,或盖碗茶。由于用料不同,又派生出许多种称谓,如用陕青茶加白糖、柿饼、红枣沏泡的叫“白四品盖碗”;用砖茶、红糖、红枣、果干沏泡的称“红四品盖碗”;用云南沱茶与冰糖沏泡的称为“冰糖窝窝茶盖碗”;如主配料齐备的称为“八宝茶盖碗”。

其实像八宝茶这样在茶叶中添加其他物质的饮茶法,其

源头可追溯至饮茶的初始阶段。上古时代,古人们煮茶作羹。陆羽在《茶经》中就说过:“或用葱、姜、枣、茱萸、薄荷之属,煮之百沸,或扬令滑,或煮去沫,斯沟渠间弃水耳。”虽然唐朝陆羽时,已将这种食物佐料与茶共饮的形式斥为“沟渠间弃水”,但也从另一方面说明,这种饮法在当时是普遍存在的。其实,陆羽在饮茶时,也是添加调料的,如盐。但是,自明朝末期以后,这种饮茶方法,已在汉族地区淡化了,只在少数偏远地区留有遗痕,而在少数民族地区则兴盛不衰。据清代宁夏《朔州方志》记载当时宁夏地区的饮茶习俗:“闺中以枣、柿、芝麻及杂果堆满着茶叶,奉翁姑及尊客,曰稠茶,女筵以为特敬。新妇拜见舅姑,针工以外,尤重此,多者至百余盏,一盏费数十钱,相传始于明王府,至今不改。”考察女子妇德的尺度,其中之一就是泡茶,茶料的配制、茶水的烹煮沏泡都是考察的标准。

如何泡制一杯可口的八宝茶呢?

其一,选料要精,而且要搭配得当。砖茶加红糖的“红糖砖茶盖碗”,具有驱寒健胃之功效;陕青茶加白糖的“白糖青茶盖碗”则能消积化食;“冰糖窝窝茶盖碗”可以清热泄火;加姜、糖的茶水则能发热驱寒,治疗感冒。

其二,冲泡得当。投放之前,将所用主料与辅料一一介绍给来宾,然后再放入碗中。碗要事先烫过。然后左手拿着盖碗,右手提开水壶,将水冲入碗中,盖上碗盖,闷泡5—10分钟。碗中的茶水不宜过满,如满杯,则被视为对客人的不敬。另外,冲泡时,壶要高提,但不可溅出水花,如果沸水溅到客人身上或是桌上,也被视为不礼貌。

其三,敬茶得法。奉茶时,要将碗盖在茶碗中轻轻刮动一

下,然后双手捧给客人,并请客人喝茶。喝茶时,不能喝出声响,否则将被视为没有教养。可以先用碗盖,把碗中的浮叶、芝麻等刮到一边,然后左手托碗托,,右手姆指和中指夹住茶碗,食指轻轻按住碗盖,碗盖与碗体之间要有一定空隙,以便饮用,同时,又不让碗中的食物溢出。茶喝至杯中尚存 1/3 茶汤时,要及时添注沸水。如果不想继续饮用,只要从茶碗中捞出食物,如红枣,放入口中,主人便已知晓,不会再为你添注,并张罗着送客了。如果你并不想离开,则不可吃掉碗中的食物,否则会引起误会和不必要的麻烦。

擂茶也是一种添加茶,与八宝茶不同的是,擂茶是将所有的主料、配料捣碎以后再进行冲泡的,冲泡后的擂茶,已看不出其原料本来的形状,更似今天许多地区都有的茶汤。

从古代饮茶习俗来看,添加茶主要分类添加食物与添加看型两种。擂茶、八宝茶以及云南白族地区流行的三道茶等,都是添加食物型的添加茶。而花茶则属后一种。花茶的出现可以称得上是文人雅士闲情逸志的绝妙佳作。早在唐朝或者唐以前,人们对花香给茶叶带来的影响就已有初步的认识,北来时,就有杂以香料的作法。南来施岳《茉莉词》中有“玩芳味,春焙旋熏,贮浓韵,水沈频熬”的词句,讲的是将茉莉焙干,也许用之于熏茶。但并无明确定论。元朝时,则有明确的花茶记载:倪云林“就池沼中,早饭前,日初出时,择取莲花蕊路破者,以手指拨开,茶满其中,用麻丝缚扎定,经一宿,明早莲茶摘之,取茶纸包晒,如此三次,锡罐盛,扎口收藏”。(《云林遗事》)如此三次,则颇似于花茶的三窖过程,这大概是倪云林的雅兴所致,因为此种方法,茶量不会很大,只是满足一时的兴致。另一方面,也告诉我们,至少在那时,已知花茶的窖制

点击查看茶叶产品排行榜

方法。明代,花茶的窰制则完备了,清代更是因皇家的喜爱而盛极一时。关于花茶的冲泡,已在前一节中加以介绍,此处不再赘述。

三、泡沫冰茶

泡沫冰茶是茶的冷饮形式,始创于台湾。本世纪 70 年代末 80 年代初,台湾出现了许多茶艺馆,人们在具有浓厚的中国传统色彩的茶艺馆里,品茗谈艺,寻求魏晋以降唐宋文人般飘逸潇洒、悠然自得的生活情趣。茶文化经过茶艺馆的渲染,得到热烈的回应。但前往茶艺馆消费的多是较有经济实力的人士,为了使更多人接受茶文化,不少茶艺馆推出了适合青年人口味的冷饮茶。这种冷饮茶方便快捷,经济实惠,颇受青年人的欢迎。

冷饮茶最开始是以红茶为主,也称泡沫红茶,其始创者是台湾的刘介汉先生。刘介汉先生创制泡沫红茶,其创意来自于酒吧调制鸡尾酒。当他见到调酒师用调酒器摇冰咖啡,不由地联想到茶,联想到青年人饮用冷饮的爱好,如果能将二者结合起来,混合传统茶香与现代口味的冰凉饮料,也许更能为青年人提供清凉畅快的感受。经过多次研制,他终于发现在红茶中加入奶粉、果糖及冰块,再用调酒器摇动,使之充分混合后,不仅有红茶的香韵,而且有奶香、果香,杯子的上部还会漂浮着一层泡沫。这种形色味俱佳的饮料,被定名为“泡沫红茶”。在此基础上,他又研制出了泡沫香片(花茶)、泡沫绿茶、泡沫乌龙茶、泡沫普洱茶等。产品从最初的二、三种发展到几十种,形成了泡沫茶系列。

点击查看茶叶产品排行榜

泡沫冰茶与传统饮茶习俗不同,如果说传统饮茶习俗是“老人茶”,那么,泡沫冰茶似应为“少年茶”。前者曰其老,不仅因其历史悠久,而且是适合追求静逸的老人品饮;后者历史短暂,且不需花费很多功夫冲泡,不需细品慢啜,为好动的年轻人喜爱。优雅的饮茶环境,使年轻人的复古心态得到一定程度的萌发;清凉独特的口味,又迎合了青年人寻求新奇刺激的满足。泡沫冰茶是传统与现代结合的产物,青年人通过泡沫茶来认识中国传统的茶叶,接受中国的茶文化。

泡沫冰茶现在也传到大陆,一些城市中常可见泡沫茶的影子。虽然其影响还有待于进一步提高,但近年来罐装茶、瓶装茶市场的不断加大,从一个侧面说明,方便的茶饮料必定会受到广泛关注和欢迎的。

泡沫冰茶的泡法很简单,以 10 克茶叶 300 毫升热水的比例,冲泡好茶汤。5 分钟后倒入调茶器(调茶器与调酒器功能相同),然后放入一半量的冰块,加入果糖,迅速摇动调茶器,使器内物质混合均匀,倒入杯中,一杯泡沫冰茶就制成了。泡沫冰茶添加的内容不同,可产生不同效果的茶品,如果有兴致,还可以自己创新,为自己与亲友泡制一杯,定会产生无限乐趣。也许这正是泡沫冰茶的魅力所在。

下面介绍几款泡沫冰茶的制作方法。

1. 泡沫红茶

先将红茶煮好,约 150c.c. 热红茶,备用。在调酒器内放入 2/3 容量的冰块,加入 1/2 盎斯的柠檬汁和 1 盎斯的蜂蜜,再将热红茶倒入调酒器。摇动调酒器,摇匀即可。调制好的泡沫红茶倒入杯中,在杯上加上装饰物,一杯泡沫红茶便制作完成。

2. 泡沫绿茶

在调酒器中放入 $\frac{2}{3}$ 容量的冰块,加入 150c.c. 的热绿茶、2 盎斯的薄荷蜜,及 $\frac{1}{2}$ 盎斯的糖水,1 茶匙奶粉。摇动调酒器,摇匀后倒出,加上装饰即可。

3. 泡沫香片

调酒器内放入 $\frac{2}{3}$ 容量的冰块,加入 150c.c. 热茉莉花茶、2 盎斯蜂蜜、1 盎斯柳丁汁、 $\frac{1}{2}$ 盎斯柠檬汁。摇匀即可。

第五章

品茗与环境

一、古人之论

明朝人冯可宾总结古人饮茶经验,认为在十三种情况下适宜饮茶:清闲无事之时,佳客来访之时,独自幽坐之时,吟咏诗文之时,挥笔抒怀之时,室内徘徊之时,快睡初起之时,酒醉未醒之时,山家清供之时,与僧清谈之时,心情疏朗之时,品鉴赏玩之时,与书僮闲谈之时,最宜品茶。(《芥茶笺》)同时,他又讲饮茶有七不宜:“不如法,恶具,主客不韵,冠裳苟礼,荤者杂陈,忙冗,壁间案头多恶趣。”(同上)即烹茶不按规矩,茶具不好,主人与客人间的情趣不同,必须穿戴官服礼仪严格的场合,堆满荤腥菜肴的案头,公务繁忙的时候,墙壁案头有败人兴致的东西,凡属此种情况,都不宜饮茶。冯可宾的饮茶,已不是普通的饮茶水止渴,这里的饮,即有品茶的意味。

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

品茗与简单的饮茶解渴有所不同,不同之处在于饮与品。同是用茶,饮只是为了解决生理上的需求,而品则包涵了精神上的追求。自茶从菜羹发展到赏泉品茗,对于茶来说,精神上的追求远胜于物质上的需求。茶之所以被贯以“文化”之冠,其根源也正是在于其所赋有的精神内涵。中国现代茶学泰斗庄晚芳教授将用“廉”、“美”、“和”、“敬”四字概括了对茶的理解,对于茶德不同的人有不同的概括,有人将茶德归举为“理、敬、清、融”,也有人称之为“敬、清、和、美”。台湾有“清、敬、怡、真”、“美、健、性、伦”之说。在中国的邻国日本、韩国对茶也都有各自的概括。日本茶道的“和、敬、清、寂”与韩国茶礼的“和、敬、怡、真”及“清、敬、和、乐”,虽然用字不一,但其精髓基本上是儒家“重义轻利”、“存天理去人欲”、“以德服人”、“德治教化”思想的体现。陆羽时就提出茶性俭,唐末的刘贞亮(有作利贞亮)的“茶十德”,更是明确提出茶德的概念。“茶十德”为(1)以茶散闷气;(2)以茶驱腥气;(3)以茶养生气;(4)以茶除疴气;(5)以茶利礼仁;(6)以茶表敬意;(7)以茶尝滋味;(8)以茶养身体;(9)以茶可养心;(10)以茶可行道。“茶十德”中不仅有茶的功效,包括养身、驱腥,也提到茶的怡情、养性的作用。茶的天然特性升华为精神象征,具体的煮泡操作过程转化为修炼品行、陶冶性情的精神活动,茶香的温和淡雅、茶汤的清澈明亮、茶性的天然纯正,引发出人们对茶的种种赞美,以及对自身的反省。通过茶,人们追求清静、清心;和谐、谦逊;纯朴、俭约。人们以茶礼仁、以茶可行道、以茶表敬意、以茶可养心,通过事茶达到净化心灵,进而达到“修身、齐家、治国、平天下”的最高理想。

因此,品茗具有了饮茶止渴所不能比拟的文化意味和精

点击查看茶叶产品排行榜

神内涵。人们在品茗的过程中更是不断深化挖掘,从品茗心态、品茗用具、品茗环境等方面把握理解茶的文化属性。本节着重从环境的角度出发,探讨品茗与环境之间存在的内在联系。

品茗是物质与精神的结合体,无论追求怎样的用具,向往何等的环境,都是为了使人与茶与自然三者相互统一、相互和谐。品茗在某种意义上讲是一种用心灵去体味的精神活动。在品茗中欣赏精美的茶具、品尝甘冽的清泉、享受自然的清风明月,最终凝结到先苦后甘、清香温和的茶汤中,给人以回味,给人以联想,给人以人生的启迪,从而达到一种磨砺和修炼。无论文人还是僧侣,即使是芸芸众生,对茶的体味可能程度不同,但如果用心去品、去思、去想,都可能得到或多或少的感悟。中国古代文人、僧侣对茶的偏好,在一定程度上弘扬推动了茶文化的发展,使品茗赋予了更多的文化含意。

文人与茶的关系由来已久。魏晋以降,文人雅士追求的理想与现实生活相去甚远,特别是长期生活在中下层的文人,对生活中存在的种种疾苦与丑恶有着切肤之痛。对现实不满,却又束手无策,只能以退而求其次,采取不合作的态度,独善其身,坐而论道谈说玄理,“挥麈谈玄,望若神仙”,超凡脱俗,甚至放浪于形骸之外。如竹林七贤,张扬个性,以清高、叛逆的形象独立于世。中国文人历来奉行“达则兼济天下,穷则独善其身”,由于理想难以实现,故而从关心时务,入仕参政之路,转向归隐自然。茶的清心、淡泊恰恰符合文人的这种心态,文人对茶的追求,不单单在于茶的本身,而是追求一种纯净、深远、空灵的意境。唐宋时的文人也是如此,仕途的失意,转而被茶的纯净、安定所平复。茶为他们带来平静与和谐,带

点击查看茶叶产品排行榜

来质朴与纯美。正是这种卓立不群、孤傲清高的品性,令文人在选择茶事环境时,表现出不嗜奢华、偏好自然纯朴的个性。清风明月、松下竹旁、溪边池畔、草屋茅舍,都有文人雅士红炉烹茶的影踪。他们追求自然野趣,讲究天人合一,自然天成。这种牧歌式的理想与情调,在茶事中得到充分的体现。

文人醉心于茶,僧人则离不开茶。饮茶之风与僧人有着极其密切的关系。《封氏闻见录》记载:“开元中,泰山灵岩寺有降魔师,大兴禅教。学禅,务于不寐,又不夕食,皆许其饮茶。人自怀挟,到处煮饮。从此转相仿效,遂成风俗。自邹、齐、沧、棣,渐至京邑城市,多开店铺,煎茶卖之,不问道俗,投钱取饮。”(卷六《饮茶》)不杀生、不邪淫、不妄语、不偷盗、不饮酒为佛教中的五戒,佛教中还有过午不食的规定。僧人为了晚上功课时提神醒脑,不打瞌睡,同时为了解除饥渴,最好的解决办法就是喝茶,乃至有了“‘如何是和尚家风?’师曰‘饭后三碗茶’”(《五灯会元》卷九资福如宝禅师条)的记载。《景德传灯录》更是详细记述了佛家一日之内用茶的情景:“晨朝起来洗手面盥漱了吃茶,吃茶了佛前礼拜,归下去打睡了起来洗手面盥漱了吃茶,吃茶了东事西事,上堂吃饭了盥漱,盥漱了吃茶,吃茶了东事西事。”(卷二十六)一日之内,洗漱、礼佛、吃饭、睡觉、吃茶,周而复始,看似单调平凡,但玄机恰恰就隐藏在平凡的深处,深奥的哲学思想也恰恰存在于日常的感念之中。正因如此,才有了慧寂僧师偈语:“滔滔不持戒,兀兀不坐禅,酤茶两三碗,意在镬头边。”茶为僧人带来的不仅是解除饥渴、驱逐睡魔、治疗疾病、养生长寿的物质需求,而且,茶还是供佛、待客、交友、馈赠的佳品。在精神上,茶与佛教提倡的“化境”不谋而合。化境即是指可使人得到熏陶、得到教化的

点击查看茶叶产品排行榜

环境。佛家视饮茶为一种教化,因此,他们对饮茶的环境十分在意。茶堂是修行之所,无论其室内的陈设布置,还是茶事的程式都有一定的规范,制造一个神圣、庄严而又静谧的氛围。佛家的茶室务求简朴,饮茶的环境力求清幽空寂;饮茶的过程自然淡雅。茶香氤氲,僧家坐禅,茶与禅融为一体,构成了“茶禅一味”的境界。僧人坐禅入定,“茶烟袅袅笼禅榻”(弁融语),茶便成了僧人与佛沟通的心灵桥梁。禅宗认为,“诸佛妙理,非关文字”(六祖慧能语),一切真谛要凭心灵去领悟,用心去参透。参禅入定需要静心,需要抵御一切外在的干扰,包括心理上生理上的一切妄念和杂念,忘却一切尘世间的烦恼,一心参悟,才能终成正果。参禅要用一颗平常心,无欲无妄。而茶的淡泊与禅的平常恰似一对孪生姐妹,茶平和的特性,袅袅的茶烟,幽幽的茶香,轻闻缓嗅,让人心态宁静平和。所以说,禅让僧人有一颗平常心,茶给茶人以一颗平常心。佛家的“静虑修身”、道家的虚静飘渺、儒家的仁义礼智信共同构成了饮茶的意境,淡泊、随缘、自然、旷达。

为了养生、禅悟、修性而饮茶,饮茶的地点与环境同样也要适应这种氛围。无论是闹市旷野、精舍茅宅,都要尽可能的格调高雅,以衬托饮茶人的心绪。

二、清淡于茅舍

茶,渗透了儒、佛、道的思想精髓,已深入了中国社会的各个角落。茶文化的精奥深邃,博大精深,使茶从植物变为疗疾的良药、修身怡性的良方,得到全社会的普遍认可和广泛应用。不论达官贵人还是贫民百姓,都离不开茶。茶与咖啡、可

点击查看茶叶产品排行榜

可同是世界三大饮料, 饮茶的优越性为越来越多的人所认识。虽然各地区人所偏爱的茶的种类不同, 北方人偏爱花茶, 江南人偏爱绿茶, 福建、广东、台湾等地的人偏爱乌龙茶、云贵的西南少数民族偏爱普洱茶, 西北地区的少数民族喜爱紧压茶等等, 但人们都需要茶。许多少数民族地区一日宁可无饭也不能无茶。苦茶庵主周作人说过这样一段话: “口渴了要喝茶, 水里照例泡进茶叶去, 吃惯了就成了规矩, 如此而已。对于茶有什么了解、赏识, 哲学或主义么? 这未必然。一定喜欢苦茶, 非苦的不喝吗? 这也未必然。那么为什么诗里那么说, 为什么又叫庵名, 还不是假话么? 那也未必然。今世虽不出家亦不打诳语。必要说明, 还是去小学上找罢。”平常百姓饮茶, 首先是为了生理上的需求, 他们虽然不谈什么饮茶之道, 也不讲究一定要用什么样的茶, 什么样的茶具, 但他们对茶仍一往情深的执著, 千百年来不曾抛弃。就像《红楼梦》中贾府饮茶, 而贾府用的奴仆也饮茶, 书中就有袭人的母亲接袭人回家吃果茶, 吃年茶的描述。当然, 贾府有贾府的品茶风格, 从所用的茶叶、茶具、饮茶时的种种讲究来说, 是其他人家无法比拟的, 与各人的身份、性格密切相关。贾母所用的茶与妙玉的茶不同, 宝玉用的茶与警幻仙姑所用的茶也不同; 而贾府饮茶与刘姥姥、丫环等所谓下等人的饮茶又不相同。《红楼梦》中大致提到五种茶: “干红一窟”, 警幻仙姑敬宝玉的茶; 六安茶, 贾母用的茶; 老君眉, 妙玉敬贾母的茶; 龙井茶, 黛玉用的茶; 枫露茶, 宝玉用的茶。另外还有一些未说名字茶, 其中有一种是“绛红的, 也不大像茶”的粗茶。此茶见于第七十七回《俏丫头抱屈天风流》, 宝玉到晴雯哥哥家去探望晴雯, 晴雯让宝玉倒半碗茶给她, “宝玉看时, 虽有个乌黑嘴吊子, 也不像个茶壶,

点击查看茶叶产品排行榜

只得桌上去拿一个碗,未到手内,先闻得油膻之气,宝玉只得拿了来,先拿些水洗了两次,复用自己的绢子抹了,闻了闻还有些气味,没奈何提起壶来斟了半碗,看时,绛红的,也不大像茶。”宝玉“先自己尝了尝,并无茶味,咸涩不堪,只得递给晴雯。只见晴雯如得了甘露一般,一气都灌下去了。”《金瓶梅》中也有许多茶事的记述。西门庆家用的茶大致有两种,一个是六安茶,一个是“江南凤团舌芽茶”,这两种茶在书中提到的饮用方法,已似今日的冲泡法。另外书中还提到有一种还有加入干鲜果品、花卉之类的泡茶,颇似今日的茶汤。《金瓶梅》中多次提到“香茶”,香茶不用来冲泡,通常随身携带,随时拿出来嚼用。这种香茶类似唐宋时期的龙凤茶饼,据说曾是杭州特产,但已失传。过去大户人家饮茶,常要附带有许多茶食,如干鲜果品,糕饼细点等等。如果说《红楼梦》中提到的饮茶是豪华、高雅,颇具大家风范的饮茶风格,《金瓶梅》中的饮茶则着重体现了市井之人饮茶之风,特别是像西门庆这样的暴发户,俗气与奢华相伴的饮茶态势。

明人徐渭在《徐文长秘集》中曾为我们描绘了一幅幅美妙的品茗所在:精舍,云林、竹灶,幽人雅士,寒宵兀坐,松月下,花鸟间,清流白云,绿鲜苍苔,素手汲泉,红妆扫雪,船头吹火,竹里飘烟。这种种品茗环境给人带来的悠闲安逸非是用语言能够形容的,千百年来多少文人墨客孜孜以求这种“悠然见南山”的意境。当然,在今天社会里,我们很难为自己找到一个如此高雅空灵的空间,都市化的进程,使我们离自然越来越远;快节奏的生活,也使我们失去了许多雅致的情怀。也许正因为这样,我们才更应该为自己创造一个休养身心的驿站。

今天,茶做为饮品已深入每一个家庭,家庭饮茶是饮茶的

点击查看茶叶产品排行榜

主要方式。虽然许多家庭没有能力也没有条件布置一个专供饮茶的茶室,但相对而言,要为饮茶创造一个干净整洁的角落还是可行的。阳台、客厅、甚至墙角都可以精心布置成一个静谧的饮茶场所,只要摆上一个茶几,几把座椅,如果有绿色植物的点缀则更能增添几分情趣。家庭饮茶的环境应以干净、整洁、舒适、清新为主,在这里不需要豪华的陈设,不需要高档的茶具,不需要名贵的茶叶,也不一定有名泉佳水,只要家人或三五宾朋坐于一处,一同品饮精心泡制出来的香茗,或叙友情,或叙亲情,营造一个其乐融融的温馨天地,便是茶之道、茶之味。即使一人独品,也不乏清幽空寂,自省之中,使疲惫的身心放松一下。刘禹锡《陋室铭》说得好,“山不在高,有仙则名;水不在深,有龙则灵。斯是陋室,惟吾德馨。苔痕上阶绿,草色入帘青。谈笑有鸿儒,往来无白丁。可以调素琴,阅金经。无丝竹之乱耳,无案牍之劳形”。茶本身就是质朴无华,就是自然天成。过多的修饰,会使茶变得矫情;过多的考究,反而会失去茶特有的质朴,走向刁钻。布置茶室要遵循茶道精神,遵从“廉美和敬”的茶德,高雅不失朴质,清静但不失生气。可用茶具作为陈设,既便于使用,又便于欣赏,还体现了主人的品味。也可以悬挂与茶有关的字画,为了显示主人的谦逊,最好不要悬挂主人自己的作品,而用友人的作品,因为书画悬挂出来,是供他人欣赏品鉴的。家庭饮茶还要注意人员的选择。一般来说,家庭饮茶的地方都不很大,因而在人员安排上要注重少而精。品饮与茶宴不同,茶宴可以以众取胜,而饮茶,则主要是以茶为媒介,以茶为桥梁,给大家创造一个相聚畅谈的机会。因此,饮茶只适于邀请一二情趣相投的好友。难怪古人言:“一人得神,二人得趣,三人得味,七八人是

点击查看茶叶产品排行榜

名施茶”。(明陈继儒《岩栖幽事》)品茶与参禅,同样需要安详静谧的心境和适于自省的氛围。一人独自品饮,才能像面壁打坐、静日参禅一样,自省自悟,品出茶的神韵,领悟到茶的神理,从而达到修身怡情之目的。二人共饮,一边品味茶中滋味,一边畅谈世间之事,有道是君子之交淡如水,在清馨的茶香中体味和谐与欢愉。三人品饮,畅所欲言,人言“三人行,必有我师”,畅谈之中,增进友情、增长见闻。七八人饮茶,虽也不失友人联谊之乐趣,但从品饮的角度而言,静寂是饮茶的一大要素,静中求和,静中求美,只有静才能让人用心地思考、用心去倾听、用心去领悟。品饮的人过多,则显得过于喧闹,不利于感悟茶的真谛。

唐朝已有茶室,这种茶室可供读书、煎茶。据说唐宣宗时,洛阳有一和尚活到130岁,问其有何秘诀如此长寿,答曰“惟嗜茶,凡履处惟茶是求,或过百碗,不以为厌”。人们称他平日煎茶的小房子为“茶寮”。明人对茶室更为讲究。《长物志》载,当时最理想的茶寮是“构一斗室,相傍山斋,内设茶具,教一童专主茶役,以供长日清谈、寒宵兀坐,幽人首务,不可少废者”。(卷一)

明人张岱曾写下他与茶人闵汶水因茶结交的故事。闵汶水是明末一位极善烹茶的茶人,许多名士慕名前去拜访,张岱也因其名,慕名而来。于是,见到这位拄杖而行的老人。张岱写道:

汶水喜,自当起炉,茶旋煮,速如风雨。导至一室,明窗净几,荆溪壶,成宣窑瓷瓿十余种,皆精绝。灯下视茶色,与瓷瓿无别,而香气逼人,余叫绝。

点击查看茶叶产品排行榜

汶水接待张岱的地方想必就是他的茶室,这里的陈设简洁、精致、古朴,张岱仅提到“窗明几净”,最让人叹为观止的是荆溪壶和十余种成宣窑瓷杯,这种瓷杯价值连城,素有“成杯一双值十万”之誉。

焚香、和乐、品茗,三者合而为一,是古人品茗时所孜孜以求的。自明代起,文人就是焚香伴茶为一大赏心悦目之事。文震亨的《长物志》记载了江南文人的这一雅趣:

香、茗之用,其利最溥。物外高隐,坐语道德,可以清心悦神;初阳薄暝,兴味萧骚,可以畅怀舒啸;晴窗拓帖,挥麈闲吟,篝灯夜读,可以远辟睡魔;青衣红袖,密语谈私,可以助情热意;坐雨闭空,饭余散步,可以遣寂除烦;醉筵醒客,夜雨蓬窗,长啸空楼,冰弦曼指,可以佐欢解渴。品之最优者以沉香、茗茶为首,第焚煮有法,必贞无韵士,乃能究心耳。(卷十二“香茗”条)

在家中,与友人谈玄论道之时,伴着轻烟袅袅、清香扑面的沉香与佳茗,可以清心助兴;心绪索然时,有沉香与佳茗相伴,令人心胸开朗;灯下苦读时,焚香品茗,可以驱逐睡意,使人清醒;家人相聚时,焚香品茗又助天伦之乐;空虚寂寞时,焚香品茗,可以排遣孤闷;酒后初醒或是抚琴抒怀,焚香品茗,可以佐言解渴。茶是文人生活中不可或缺的一部分,焚香品茗更为这种生活增添了无限情趣。

今天,我们在家中品茗,仍可借鉴古人焚香助兴之习俗,为家人欢聚老友相逢增添一丝温馨浪漫的气氛。但有一点需要注意,即焚香与品茗在时间上要有一定的间隔。古人言“茶性淫”“性易染”,即茶叶吸附性强,极易将其它味道吸入茶中,

点击查看茶叶产品排行榜

使茶改变原有味道。因此,如要焚香,首先选择的香型要淡雅,香味不易过浓。其次,焚香的时间最好早于品茗 30 分钟,这样,室内既飘动着沉香的清雅,又不致影响茶味的散发。焚香可用香炉,台湾陆羽茶艺中心还有香道演习。茶与香结合得好,可以互相映照,相得益彰。

三、会友于茶艺馆

茶艺馆,是现代茶馆的称谓,其源于台湾的茶艺馆。其实,早在唐玄宗时,就有了茶馆,当时称之为“茗铺”。据《封氏闻见记》记载:“自邹、齐、沧、棣,渐至京邑,城市多开茗铺,煮茶卖之,不问俗道,投钱取饮。”南宋时,都城临安(今杭州市)的茶坊业很是发达。《梦粱录》载:“汴京熟食店,张挂名画,所以勾引观者,留连食客。今杭城茶肆亦如此,插四时花,挂名人画,装点门面。”“今之茶肆列花架,安顿奇杉异桧于其上,装饰店面,敲打响盏歌卖,止用瓷盏漆托供卖,则无银盂物也”。当时杭州城内著名的茶坊有:“清乐茶坊、八仙茶坊、珠子茶坊、潘家茶坊、连二茶坊、连三茶坊及金波桥等两河,以至瓦市,各有差等。”临安城外也有茶坊,不过不如城中的密集。茶坊中“冬月添卖七宝擂茶、撒子、葱茶、或卖盐豉汤,暑天添卖雪泡梅花酒,或缩脾饮暑药之属”。(《梦粱录》卷十六茶肆)宋代茶馆多称茶坊、茶楼,也有称作茶肆的。明清时期茶馆更多,张岱《陶庵梦忆》记录了一个名为“露兄”的茶馆:“崇禎癸酉,有好事者开茶馆。泉实玉带,茶实兰雪;汤以旋煮,无老汤;器以时涤,无秽器。其火候、汤候,有天合之者。余喜之,名其馆曰‘露兄’。”据《清稗类钞》记载:“茶肆中所售之茶,有

点击查看茶叶产品排行榜

红茶、绿茶两大别,红者曰乌龙,曰寿眉,曰红梅,绿者曰雨前,曰明前,曰本山,有盛以壶者,有盛以碗者,有坐而饮者,有卧而啜者。”北京的茶馆依等级的不同,来客的身份不同,所售茶水的档次不同,又分为清茶馆、书茶馆、野茶馆等。京城的八旗人最爱在茶馆中品茗闲聊,有些茶馆甚至允许茶客自带茶叶,茶馆可以卖水给他们品茗。“京师茶馆,列长案,茶叶与水之资,须分计之,有提壶以往者,可自备茶叶,出钱买水而已。汉人少涉足,八旗人士,虽官至三四品,亦厕身其间,并提鸟笼”。(《清稗类钞》“茶肆品茶”条)老舍的《茶馆》反映的就是清末民初北京茶馆的情形。上海的茶馆有档次较低的老虎灶式小茶馆,有较为宽敞的书场式茶楼,有以商人及中间人为主要茶客的市场式茶馆,有纯娱乐式的茶馆。据载,清末民初时,上海有名的茶馆有60余家。(刘钟瑞、李遵清、邬显道《上海南市老城厢茶馆之今昔》)上海最早的茶馆是湖心亭茶室,接待了众多中外著名人物。至今湖心亭茶室仍是高朋满座,胜友如云。上海的茶馆陈设讲究“常见的是用木隔扇分开——引起雅座,挂着白布帘子,内放漆黑方桌,配设四把直靠背椅子和白斜纹布嵌红丝线套的梅垫子,高级的则是大理石面的茶桌和古色古香的红木椅,茶具多是瓷壶和盖碗,……茶座的墙上多悬挂名家字画,普通茶资是20文钱左右,更高的茶资则按茶叶的好坏和茶楼的雅俗而定”。解放以后,茶室、茶铺、茶馆、茶楼等逐渐被设在风景名胜地的茶座、茶厅等场所取代,茶馆业一度较为清淡。近年来,随着人们消闲需求的多样化,以及人们对消闲环境的要求增加,在满足温饱之后,更多地考虑精神上的富足,于是茶馆以其特有的悠闲吸引了不少爱茶的茶客,一些不太懂茶的人,进入茶馆后也被其营

点击查看茶叶产品排行榜

造的氛围所吸引,随之与茶结下了不解之缘。

现在的茶馆大体上可分为几类,一类是传统茶馆的新生,这类茶馆以四川成都大街小巷中众多茶楼、茶室为代表,在这里消费不高,可以一边饮茶一边下棋、看报、闲聊,即四川人说的“摆龙门阵”。你尽可以要上一碗茶,坐上一天。这里的椅子非常舒适,竹子制成的大靠背椅,坐起来安稳宽大,累了可以坐在上面打个盹。这也是四川茶馆的一大特色。如果到四川没有领略一下四川的茶馆,对四川的文化就谈不上有真正的了解。

一类茶馆是以弘扬民族文化为主要宗旨,如北京的老舍茶馆、京味茶馆。老舍茶馆装修得极富民族特色,仿中国古代建筑,花格疏窗,玉砌雕栏,宫灯高悬,色彩也以红黄为主,给人富丽华贵之感。京味茶馆则似老北京的书茶馆,对茶馆的建筑没有过多的装饰,白墙灰瓦,就像一间普通的老北京的民房,但在室内的陈设上则颇费一番苦心,从茶单到茶具,从桌椅陈设再到墙上的字画,都体现了主人对老北京的理解与偏爱。从两个茶馆所演出的内容看,老舍茶馆以戏曲、曲艺为主,且多是名家主演。京味茶馆的表演则用民间艺人主持,有时,茶馆的老板——小茶房还会亲自上场,与人配合,来一段双簧。老舍茶馆的茶以龙井、毛峰、大方、毛尖为主多为中高档茶,京味茶馆的茶多是中档偏下,但茶资却是极便宜。老舍茶馆更多显示了京城的高贵与典雅,而京味茶馆则再现了老北京平民的平和。二者风格不同,但对在品茶之中弘扬了中国的民族文化。

还有一类茶馆是近年开办较多,发展很快,也是颇为时髦的茶艺馆。这些茶艺馆品味高雅,装修设计上以民族文化为

基调,陈列摆设以茶文化为中心,琴棋书画诗营造着一个古朴典雅的茶文化氛围。让人未品香茗,已闻茶香;未识茶道,已知茶趣。一些茶艺馆的装修很有特色,或儒雅,充满着高雅的文化品味,给人以复古情怀;或是质朴,甚至有一种平民化趋向,平淡之中,隐含着怀旧心态。但也有一些茶艺馆,存在不足,首先缺乏个性,无论是茶室的装修还是室内陈设,都缺乏创新,大多是仿台式茶艺馆的模式,或装修成日式,给人一种似曾相识之感。也有仿照欧式风格,着眼于豪华,与茶之精神不甚协调。其次在茶具上缺乏个性,大凡这类茶馆,茶具几乎一律是台式乌龙所用的茶具,无论绿茶、乌龙茶还是红茶,皆用一种茶具冲泡,对于真正懂茶人来说,这样做有违茶性;对于茶知识较少的人来说,这种作法往往会产生误导。

无论哪一类茶馆,无论其风格如何,茶叶档次如何,只要你醉心于茶,都会从中找到乐趣。伴着幽雅的音乐,品啜着浓浓香茗,吸吮着幽幽茶香,三两好友轻言细语,享受着都市人难得的宁静,“结庐在人境,而无车马喧”,却也是人生的另一种幸福。

四、寄情于山水之间

茶是大自然的精灵,是自然之子。茶的自然属性决定了品饮的最佳方式就是融入自然之中,只有此时茶的灵性才能完全释放,茶的魅力才能充分展现。只有在茶自然的环境里,才能充分领悟到茶之精髓。

古人饮茶,常将自己置于自然界的山水之中,在自然状态下欣赏自然的精灵。唐代著名诗人、“大历十才子”之一的钱

点击查看茶叶产品排行榜

起在与友人欢宴后写下了《与赵莒茶宴》一诗：

竹下忘言对紫茶，全胜羽客醉流霞。
尘心洗尽兴难尽，一树蝉声片影斜。

唐朝著名诗人温庭筠的《西陵道士茶歌》则记录了老道士和小道童月下品茗的清幽：

乳窦溅油通石脉，绿尘愁草春江色。
涧花入井水味香，山月当人松影直。
仙翁白扇霜鸟翎，拂坛夜读黄庭经。
疏香皓齿有余味，更觉鹤心通杳冥。

诗人的笔下，山间道观中的老道人与小道童在明月初升之时，燃炉煮茶，月光将松林、古观、清泉掩映在阴影之中，只看见老少二人被炉火映照的身影；月光下，老道人品着香茶，诵读着道教经典《黄庭经》，静心修炼，真正是“三更明月长松影，一片闲云野鹤心”。让人感到高深莫测。这种清幽的意境并非人人都能享受到的。

道士以修身养性为本，自能领悟明月清风的奥妙，那么世俗之人又如何呢？清朝乾隆年间浙江秀水的一位举人万光泰也作过一首词《扫落花·武夷茶》：

红蓝香净，甚特地封来。数重青蒨，松炉漫瀹。
看初收麦颗，渐莲萼。沸了还停，滚滚春潮暗落。画
楼角，正酒桃生，雨晴帘幕。天末满云壑，问积笋峰

点击查看茶叶产品排行榜

前,几家阁楼。花深竹错,想溪南,三十九泉如昨?
拟试都蓝,谁系行山翠屐,晚风薄,听空甌,慢亭歌
作。

词人在翠松之下、清泉之畔燃起风炉,边品着友人从武夷山寄来的香茗,边思念武夷山之美景,期盼着有朝一日,与友人共沐武夷山的湖光山色,品茗同乐。苏轼的《惠山谒钱道人,烹小龙团,登绝顶,望太湖》一诗则是他在太湖边上品茶后直诣胸怀之作:

踏遍江南南岸山,逢山未鹤晚流连。
独携天上小团月,来试人间第二泉。
石路萦回九龙脊,水光浮动五湖天。
孙登无语空归去,半岭松声万壑传。

苏轼的豪放浪漫在这首诗中依然是那么浓烈:“独携天上小团月,来试人间第二泉”中的小团月即指小龙团茶。与温庭筠的诗相比较,我们在感受茶的静与幽的同时,也让苏轼开启了心窗,知道了茶带给人们的不仅是小桥流水,也有磅礴宽广。

其实,很久以来,人们就在园林山水之中搭建茶舍、茶寮,寄情于山水是魏晋以来文人的共同心曲。伴着清风明月,伴着寒松翠竹,伴着溪流清泉,不问功名,不思利禄,只祈盼着“平生于物原无取,消受山中一杯茶”。心灵的纯净与山水融为一体,世间万物都变得美好。茶与自然带给人们的是净化,是纯洁。茶让人怡情养性,茶使亲朋欢聚,挚友抒怀。茶不仅

仅是一种饮品,不仅仅具有物质属性,人们更多地赋予茶以精神上的寄托。因此,为了给心灵寻找到一块纯净明亮清澈透明的净土,为了让心灵有一个宁静无忧的释放地,为了拂去尘世的纷乱,让我们暂时舍弃一切浮华,在自然与茶的陪伴下,找回最自然的真我。

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

第六章

茶 礼 与 茶 俗

一、品茗中的礼仪文化

从晋代王“茶汤敬客”、陆纳“茶果待客”、桓温“茶果宴客”到唐人陆士修“泛花邀坐客，代饮引清句”、宋人杜耒“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”以及清人高鹗“晴窗分乳后，寒夜客来时”，茶与待客敬宾一直有着不解之缘。“客来敬茶”令茶文化具有了浓厚的人情色彩。

“客来敬茶”是中国人的传统美德，无论客人的身份，客至总是要以茶相迎的。但是客人的身份不同，所敬的茶也可能不尽相同。有一则广为人知的传说，讲的是郑板桥与茶的故事（有一些版本，主人公由郑板桥变为苏轼）。相传，郑板桥来到一座寺院，寺院的住持不认识郑板桥，以为来者不过是一个普通的香客，因此只是礼节性地对郑板桥说：“坐。”对一旁的

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

和尚示意：“茶。”二人刚一交谈，住持顿感此人气度不俗，于是忙说：“请坐。”吩咐和尚说：“敬茶。”片刻之后，当住持得知来人是郑板桥时，忙不迭地迎请郑板桥：“请上坐。”立即通知和尚：“敬香茶。”住持知道遇到郑板桥的机会难得，定要他留下墨宝，为古刹增辉。郑板桥慨然允诺，挥笔写就一幅对联，上联是：“坐，请坐，请上坐，”下联是：“茶，敬茶，敬香茶。”住持读后不觉羞愧满面。当然，这则传说是对势利小人的一种讽刺，但从另一个角度，我们也能看出寺院中客来敬茶的习俗是非常普遍的。按照寺院的规矩，一般客人到寺院，由知客迎进客堂，上普通茶；倘若客人有所施舍，则请入茶堂；如果客人是位大施主或是地位、身份不同凡响的人，则由知客引入，住持出面陪同饮茶。身份不同，陪同的人就不一样，茶的等级也有区别。寺院中待客人与敬佛与僧众自用的茶有很大区别。据《蚕岷志》载：“待客人惊雷荚（中等茶），自奉以萱带草（下等茶），供佛以紫茸香（上等茶）。盖最上以供佛，而最下以自奉。”黄龙禅师偈云，“相逢相问知来历，不拣亲疏便与茶。”修行饮茶，迎客饮茶，供佛饮茶，茶是寺院必不可少之物。许多寺院建有茶室、茶亭，设有茶鼓。《红楼梦》中有不少关于敬茶的描写，如第一回，甄士隐与贾雨村会面，命小童献茶招待雨村。第三回，黛玉初入贾府，拜见王夫人，“丫环忙捧上茶来”。第十三回，太监戴权上祭，贾珍“让坐，至逗峰轩献茶”，王熙凤分派人员时，特意安排“这二十分作两班，一班十个，每日在里头单管人客来往倒茶，别的事不用他们管”。第十八回元妃省亲大典，“茶已三献，贾妃降座，乐止”。第三十三回，贾政接待忠顺王府的人，“彼此见了礼，归坐献茶”。

不仅寺院、大户人家出于礼节的需要而敬茶，敬茶施茶也

点击查看茶叶产品排行榜

已在民间形成了一种风尚。施茶的本意,实与寺院僧众同出一辙,如果说自饮茶是为自身的修炼,是自修的话,那么,施茶则是为积善行德,为广结善缘,人们将施茶视为最直接、最方便、最具广泽世人意义的一种义举。在我国的云南、贵州、江西、湖南、湖北、广东等地,都曾在交通要道或偏僻的荒郊野岭或港口码头修建过众多的茶亭、风雨亭,里面备有茶水,让路人随意品饮,为路人提供方便。这种茶亭、风雨亭都可称得上是一种慈善事业,由村里人集资,或由宗族捐助,即可供路人歇息,又可避风挡雨,同时还能让人消暑解渴。看护茶亭的主人由众人推举,称施茶主,其任务就是为过往行人服务,客来敬茶。表面看时,此举似为他人,其实质是在利他的同时利己。这也正是客来敬茶的内涵。

客来敬茶,首先表现为敬。敬,敬爱为人。在汉语中,敬有“尊敬”、“恭敬”和“有礼貌地送上”之意。敬,既包含着对茶的尊敬,也包含着对人的尊敬。茶象征着自然,人与茶之间和谐,是为古人追求的“天人合一”。

敬,敬茶。茶是圣洁之物,从其生长到采摘到经过一系列的加工,最终成为供人们品饮的茶,其间经历了千辛万苦,但自始至终,它都保持着美丽的本色。即使在生命的终结,仍为人们带来美好的享受。故而无论是制茶还是冲泡品饮,同样也要有一颗圣洁的心。古人视茶为神,在茶的身上体现着大自然的精华。陆羽说茶是“南方之嘉木”。茶学前辈王泽农先生在1998年11月召开的“法门寺国际茶文化学术研讨会”上,对茶树的精神作过一番精辟的阐述。茶树不与高大的乔木争夺阳光,又将土壤上层易于吸收的养份让给其他植物,而自己却艰难地默默地将根系向下伸展。茶树吸收了大自然的

点击查看茶叶产品排行榜

清风雨露,为人类送去了精华,却始终是低调的生活,不招摇,不卖弄,单纯质朴,谦和礼让。茶的品格、茶的精神令世人为之折服,为之陶醉。“洁性不可污,为饮涤尘烦。此物信灵味,本自出山原。聊因理郡掾,率尔植荒园。喜随众草生,得与幽人言”。(韦应物《喜园中茶生》)自古以来,人们对茶充满了崇敬之情。

“吃茶去”是佛家与茶人都心领神会的一句话。“吃茶去”本是禅宗公案。相传,一僧人到赵州和尚处,赵州和尚问僧人:“曾到此间?”和尚答:“曾到。”赵州和尚曰:“吃茶去。”又一日,又一僧人来访,赵州和尚问:“曾到此间?”僧人答:“未曾到。”赵州和尚又曰:“吃茶去。”一旁的院主不解地问:“为何对曾到与未曾到您都言‘吃茶去’?”赵州和尚对院主也说了一声:“吃茶去。”(详见《五灯会元》卷四)赵州和尚讲的“此间”,实是佛家说的了悟境地。佛家讲“佛法但平常,莫作奇特想”。如何才能“平常”,其实很简单,即“遇饭吃饭,遇茶吃茶”。(《祖堂集》卷十一)然而看似简单,内中却充满了禅机,非大彻大悟不能真正理解。道家讲究虚静飘渺,淡泊避世,清修炼养,要求人们清心、寡欲、息虑、坐忘、守一、抱朴、养性、接命、存思。以虚静推天地,通万物。茶的特性与道家所倡导的思想相互吻合。

儒家推崇的“仁、义、礼、智、信”,讲求的“志甘恬澹,性合幽栖”,追求的“君子之交淡如水”的平和境界,也同样与茶有缘。茶的亲和、空灵、虚静与儒、佛、道的精神意趣相辅相承,茶具有了人格化、神秘化的色彩。因此,古人在茶事中,必要循规蹈矩,冲泡中的每一个过程、每一个环节、每一个动作,都有严格的规定,不得违背。现代人泡茶,虽不似古人那样亦步

点击查看茶叶产品排行榜

亦趋,但不违茶则是必须遵循的规则。只有尊重茶、尊重茶本身的特性,才有可能将一片片普通的绿叶泡制成一杯清心的佳茗。另一方面,泡好茶不单是技巧问题,需要用心冲泡。其实,冲泡本身就是一种自修与他修的过程,将自身的修行融入淡淡的茶汤,分赠给他人,茶的精华与自身的修养融为一体,从而达到人与自然真正的结合。

敬茶也同时体现在对人的尊敬上。通过敬茶展现出主人的文明礼貌和自身修养。客人相邀而至,主人要亲自洁具备茶,煎水冲泡。清洁是品饮中必不可缺的环节,不仅品饮环境要清洁、茶具要卫生,泡茶时的一切动作都要维护茶的圣洁。例如,不可用手抓取茶叶,不可在泡茶时涂抹香水和其他具有刺激性味道的东西;敬茶时,要为客人选择自己最好的茶品、最适宜的茶具、最优质的水。冲泡过程中,一系列的动作要连贯、圆融;斟茶不可过满,也不可过薄,以七分为宜。敬茶时,先敬长者,先敬尊者,双手将茶奉上,表示对客人的尊重;客人也应双手接杯,以示对主人的谢意。品饮时,可向客人作必要的解说,帮助客人了解茶性,也可以与客人切磋技艺。还要注意客人杯中的情况,及时为客人添注茶汤。饮茶时,可以预备一些茶食,以助茶性。品饮须缓辍慢饮,仔细体察茶之真味。饮毕,要待客人走后才可收具清洗,以示对客人的尊重。“备、洁、煎、沏、奉、接、品、斟、清”这一品茶全过程中,每一程序都包含着“敬”的意味。

敬,也体现了谦和。古人在分茶时,常不按人数全额分注,而是采用差额敬茶法。《茶经·六之饮》中说:“夫珍鲜馥烈者,其碗数三;次之者,碗数五;若坐客数至五,行三碗;至七,行五碗;若六人以下,不约碗数,但阙一人,而已其‘隽永’补所

点击查看茶叶产品排行榜

阙人。”这种不足数的差额品饮法,正体现了古人对谦和的追求。

敬茶不只是社交礼节,也是一门生活艺术,更是一个人修养的体现。

二、乡俗与茶俗

(一)茶与婚俗

《红楼梦》第二十五回写道,日前王熙凤将暹罗贡茶分与黛玉、宝玉、宝钗等。一日,黛玉遇上凤姐,凤姐问起赠茶之事,并打趣黛玉:“你既吃了我们家的茶,怎么还不给我们家作媳妇?”凤姐将吃茶与婚嫁相提并论,并不是妄言。其实,茶与姻缘联系在一起,也是我国传统的古老习俗。古代,据《周礼》“六礼”规定,婚姻要经过纳采、问名、纳吉、纳徵、清期、亲迎六个程序方算作完成。其中,纳徵是核心,纳徵是女方收下聘礼,交换婚书,这门亲事才算定下,之后就是探讨结婚的时间问题。关于聘礼的种类、数量,依男方家境而定。上古时,有所谓“奠雁”之礼。即在纳采时,以雁为礼送达女家。雁象征着忠贞不二,大雁失去配偶后,不再另择配偶,因此,以此为礼,意寓男女双方的结合也像大雁一样,矢志不渝。由于大雁难捕,也有用鸡鸣或鹅代替大雁。而茶在古人眼里也具备“不移”的特性。古人认为,茶树不可迁移,“种茶必下子,若移植则不复生子。故俗聘妇,必以茶为礼,义固有取”。(宋《品茶录》)“种茶下子,不可移植,移植则不复生也。故女子受聘,谓之吃茶。又聘以茶为礼者,见其从一之义也”。(明郎瑛《七修汇稿》)古人认为,茶树的繁殖是靠播树籽生长,茶树长成后不

点击查看茶叶产品排行榜

可迁移,否则茶树便难以成活。这种认识在今天看来无疑是不正确的,古人对茶树栽培的认识,是受时代局限的,今人不好妄加评判。但这一点也使我们明白了,古人为什么用茶作为男婚女嫁的媒介。

茶与婚俗结下不解之缘,其始自于唐朝。这与唐朝时茶文化的兴盛有着密不可分关联。唐太宗贞观十五年(641)时,文成公主下嫁藏王松赞干布时,带去了唐朝有名的“湟湖含膏”,教会藏族妇女碾茶、煮茶。文成公主将茶叶带往西藏,不仅是为了生活之用,茶叶也具有了礼仪价值,即作为文性出嫁的陪嫁物品。因此,西藏人将茶视为珍贵的礼品,茶成为藏族人求偶、纳聘的重要礼物。《西藏图考》讲到西藏婚姻聘礼时有“得以茶叶、衣服、牛羊肉若干为聘焉。”

宋代,以茶为聘礼,已成为一种风俗。“通常订婚,以茶为礼。故称乾宅致送坤宅之聘金曰茶金,亦称茶礼,又曰代茶。女家受聘曰受茶”。(宋胡纳《见闻录》)民间称送聘礼为“下茶”、“定茶”、“茶礼”,女子受聘为“吃茶”、“受茶”。明人黄佐在其晚年居家香山(今广东中山市)时所撰的《泰泰乡礼》中记述了时人的婚俗:“近曰纳采、纳徵者,止用细茶一盒,纳钗物其中,尤为简便,可以通行。”“凡三等人户之下聘,用酒一埕、鹅二只、各布二匹、茶一盒”。民间如此,宫廷也是这样。据载,明代对宫廷婚礼用茶有着严格而又细致的规定:洪武二十六年,定亲王大婚之礼,有“末茶一十袋”之礼,纳徵之礼有“末茶三十二袋”;成化时,又规定皇太子纳妃纳采问名用“末茶一十二袋”,纳徵“末茶四十袋”;正统七年,皇帝纳后,用于纳采问名的“末茶二十袋”,纳吉、纳采、告期之礼为“末茶四十袋”。清代也依然沿用了以茶为聘的传统。据清代阮葵生介绍的男

方给女方的聘礼中：“珍币之下，必衬以茶，更以瓶茶分赠亲友。”（《茶余客话》卷十九）“今婚礼行聘，以茶叶为币，满汉之俗皆然，且非有正室不用”。（清福格《听雨丛谈》卷八）由此而言，以茶为聘礼是件非常严肃的事，“非正室不用”，表明聘礼中有无茶叶，关乎女方的名位、身份。定亲之后，许多事情也就离不开茶了。按礼俗，新娘入门要跪拜男方的祖先、长辈，祭祖、拜谒长辈时都要“敬茶”、“献茶”，也有的地方称之为“拜茶”、“跪茶”。新娘见公婆时，必膝行至庭中摆置的方桌前，叩首数次；然后膝行至方桌后，也叩首数次。公婆长辈接受拜谒后，向新娘馈赠见面礼，俗称“茶包”。女方家要在女儿出嫁后派人给新娘“送茶”。南方一带盛行喝“新娘茶”。新婚第二天的清晨，新娘在婆婆的导引下，挨家挨户地拜会亲友邻里，向亲友邻里敬茶。一般来说，由新郎的妹妹负责提壶，新娘斟茶。在一些地区，新娘茶被视为神圣之物，对斟茶者以及喝茶者都有许多限制。每个女性一生只有一次斟新娘茶的机会，即使是再婚，也无资格去斟新娘茶。而对喝新娘茶的人而言，也有许多条件限制，符合条件者才有权喝新娘茶，凡老人、少年以及所有结过婚的人都无权享受新娘茶。在湖南衡阳一带，流行闹洞房时喝“合合茶”的习俗，即让新郎、新娘相对而坐，左腿放在对方的右腿上，男女双方分别将左右手搭在对方的肩上，然后男方用右手的拇指和食指和女方左手的拇指和食指合成一个方形，合握一个茶杯，注入茶水，供来宾轮流品饮。

茶在婚俗中通常被视喜庆、吉祥之物，在云南少数民族中，从说亲、纳八字、订婚、过礼、选日子到婚礼中的迎宾、待客、闹洞房、再到婚后的回门、拜会、拜年，件件都离不开茶。

点击查看茶叶产品排行榜

但在一些少数民族地区,茶也是退婚的象征。如在贵州省侗族地区,如果女方将一包茶叶放到男方家里,就表示女方不同意这门婚事,要退亲。退茶需要女方亲自上门,同时,在行前要充分规划,周密安排,首先要选择好返回的路线,同时也要侦察好男方不在家、只有男方父母在家的时机,否则退茶返回时,如被男方或男方的亲属抓到,男方可以立刻请客,强迫女方举行婚礼。能成功退茶的女性,被视为聪慧、勇敢,受到众人的称赞。

(二)茶与葬俗

开门七件事,柴米油盐酱醋茶,似乎每天都要和茶打交道。在人的一生中,包括生老病死,每一阶段,都会有茶相依相伴。茶与生命和死亡有着不可分割的联系,湖北黄梅地区,生了孩子,特别是男孩,丈夫要到丈人家里报喜,岳母闻讯后,用红布包一包细茶,由女婿带回家,以示贺喜。新生命的降生,用茶叶祝贺;而一个人生病,也有家人在门口撒茶叶花米,用茶叫魂。当一个生命离去时,家属亲朋在门口放置一个装有茶水的茶罐,然后去庙里烧香,归途中,众人一边焚香一边呼唤死者的名字,让他回来喝茶。为的是让其在家中将茶喝够,以免误喝迷魂汤。当然这些都属于封建迷信,不应该效仿。不过,由此也可看出,人们将对生死的敬畏之情,系于一片片茶叶、一碗碗茶水中。有些地区鉴于茶叶吸潮的特性,在死者的棺中放置茶叶,相当于防腐剂作用。因此,茶叶也常被当作陪葬品。畚族人死后,要在死者手中放上一枝茶枝,意在归阴开路。一些地区清明扫墓祭祀时,茶叶是必不可少的祭祀品,此风在江浙一带很流行。而在嗜饮乌龙茶的闽粤地区,茶具、茶叶都作为陪葬品,让死者在九泉之下继续品饮人间的

琼浆。考古文物中出土了不少随葬的茶具,福建漳浦就曾经出土过一件时大彬的紫砂壶。

早在周朝时,茶就经常出现在祭礼中。先秦文献记载中有关于“三祭三谛”、“祝茶”、“桂茶”等文字。相传南朝齐武帝肖赜曾下遗诏:“祭敬之典,本在因心。灵上慎勿以牲为祭,惟设饼、茶饮、干饭、酒脯而已。天下贵贱,咸同此制。”(《南史》卷四《齐本纪上·武帝纪》)曹雪芹对茶的祭祀作用也极为看重,《红楼梦》中,多次用茶祭奠亡灵。第十四回、十五回,秦可卿死后,王熙凤协理宁国府,派人在灵前侍候,其中就有供茶一项。另外还有上香、添油、挂幔、守灵、供饭五项。供茶是丧礼中不可或缺的一部分,既是供前来吊唁的宾客饮用,也祭奠亡灵。药官死后,宝玉也以茶祭药官。宝玉对晴雯的死更是难以忘怀,提笔写下“怡红主人焚付晴姐知之:酌茗清香,庶儿来飧”的字样,其中的“酌茗”就是奠茶。唐皮日休的《包山祠》中有“白云最深处,像设盈岩堂。村祭足茗册,水奠多桃浆……”以茶和撒子祭祀包山祠。清代一首充满思念缅怀之情的《大明寺泉烹武夷茶浇诗人雪帆墓》,作者卓尔堪,诗云:“茶试武夷代酒倾,知君病渴死芜城。不将白骨埋禅智,为写清泉傍大明。寒食过来春可恨,桃花落去路初晴。松声壁眼消闲事,今日能申地下情。”

生活中许多地方都离不开茶。中国地域辽阔,茶的品种众多,因而也形成了不同地区不同的饮茶习俗。

(三)乡风乡俗

1. 擂茶

在我国南方的许多地区都存在擂茶的习俗,广东、福建、江西、湖南、浙江一带都有大同小异的擂茶之俗。不仅大陆的

客家人中流行擂茶,台湾的客家人也盛行擂茶。历史上的客家,其形成是受战乱影响从它处迁徙到现居住地,为了抵御外部的侵扰,往往建立一些带有防御自保性质的建筑,最有特色的就是土楼。这些城堡式的土楼可同时容纳几百人居住,有情况时,客家人可以躲避在土楼中。为了适应长时间的避难生活,土楼中往往存有大量的粮食,同时也藏有大量的茶叶。茶米在客家人的眼中就像生命一样宝贵。客家人也同其他人一样饮茶,但对他们来说,擂茶则是最好的待客之物。每当尊贵的客人到来时,客家人就汲来甘冽的泉水或井水,用木炭将大铜壶中的水烧开。同时,将茶叶与去了壳的花生、炒米、芝麻、甘草、生姜等原料放入陶制的擂钵中用擂棍捣碎,加入开水调成糊状,再倒入“捞瓢”过滤,去掉渣滓后,冲入滚烫的开水,搅拌均匀,一碗香浓辛辣的擂茶就做好了。客家人还会为客人端上自制的糕点如灯盏糕、炒黄豆及干果小菜,让客人品尝。冲泡擂茶,需急水高冲,让沸水在钵内形成旋涡,以得于茶气的散发。冲好后,要趁热品饮。初品,香气馥郁,生津止渴;再品,神清气爽,五脏通畅;三品,香甜苦辣咸五味俱全,余味甘醇,齿颊留香,回味无穷。

其实,擂茶之俗乃古代饮茶之风的延续。由于客家人往往居于深山中的土楼里,与外界较少接触,着意于自给自足,许多古老的习俗遗风因此得以保留。客家人常年居住在深山,常常与风湿瘴气较量,而擂茶中的生姜、茶叶等物质具有驱湿祛寒、清热解毒、健体强身之功效。相传,西汉时,马援受命远征交趾(今越南),经湘粤边界时,北方将士不适应南方潮湿炎热的气候,病疫缠身。马援四处求医,最后,一位客家老婆婆给马援一个祖传秘方“三生饮”,即将生姜、茶叶和米放在

点击查看茶叶产品排行榜

一起捣碎,用开水冲服。汉军照此办理,很快见效。以后,这个方子流传开来,成为今日客家人离不开的擂茶。关于擂茶的传说有许多种,其中一种传说,讲的是南宋时,北方人避难到南方,恰逢南方流行瘟疫,于是,有人用茶叶、生姜、盐、糯米擂成浆汤,让众人冲服,最终制服了瘟疫。不论传说如何变化,但有一点是不变的,即擂茶去湿防瘴的作用,这在生活水平、医疗水平较为落后的时期和地区,擂茶所具有的效果,足以令人敬畏了。因此,客家有句谚语:“饮擂茶,吃粑粑,健身体,笑哈哈。”如今,擂茶的种类也逐渐增多,有用鱼腥草、霍香、陈皮、绿豆制成的“防暑擂茶”;用白芍、甘草、金银花制成的“清热擂茶”;加入黑芝麻、黄豆的“养颜擂茶”;加入葛根花的“醒酒擂茶”等等。不同季节,加入不同配料,可制成风味不同,用途不一的各样擂茶。擂茶表演也从客家走向全国,欢快热闹的表演场面,热气腾腾、香气浓郁的茶汤,吸引了众多茶客及国内外友人。

2. 三道茶

三道茶是流行于云南大理白族的一种饮茶习俗。三道茶最初是长辈对晚辈教诲时的一种嘱托,它由三道不同味道的茶组成,每一道茶象征着一个寓意。

第一道茶,苦茶。将茶叶放在陶茶罐中,在文火上炙烤,待香气散发出来、茶叶发出声响后,向茶罐中注入沸水。顷刻之间,一杯带着浓厚焦香味的茶泡好了。该茶色泽如琥珀,口感清苦。此茶代表着一个人年轻的时候,意寓“吃得苦中苦,方为人上人”。

第二道茶,甜茶。重新用陶茶罐炙烤茶叶,然后加入红糖、核桃、芝麻等干果肉,注沸水,冲出一泡颇似北方茶汤的茶

点击查看茶叶产品排行榜

水。此茶口味甘甜,象征着一个人的中年。因为吃过了前面的苦,才会享受到今日的甜。

第三道茶,回味茶。用蜂蜜、花椒以及云南特产乳扇等为原料,将这些原料放在杯中,加沸水冲泡。边饮边摇,使茶汤与佐料均匀。然后将之一起喝下,顿觉口中香、甜、麻、辣、咸五味俱全,回味无穷。此道茶象征着人的老年,有诸多往事、诸多酸甜苦辣值得回味。

三道茶分别是“一苦二甜三回味”,是白族人民对生活的理解,对生活的体验,寓意着人生哲理。三道茶已成为白族人饮茶待客须臾不离的习俗,也表示着白族人民对未来的美好祝愿。

3. 奶茶与酥油茶

中国西部的众多少数民族,一直延续着喝茶的传统习俗。虽然当地不产茶,也远离茶叶产地,但喝茶成了他们日常生活中的必需品,“宁可一日无食,不可一日无茶”。由于自然条件的不同,西部地区的人们食物结构与东南地区有很大不同,人们以肉酪为主,“以其腥肉之食,非茶不消;其青稞之热,非茶不解,故不能不赖于此”。于是,茶的化解脂肪、清解内热的功效,在西部地区得以广泛重视。茶一般是作为饮品被众人所接受,但是在西部,茶却是食品。如生活在新疆维吾尔自治区的维吾尔人一日三餐中,只有一餐是正餐,另外两餐都是吃馕喝茶。维吾尔人喝茶不单是以水煮茶,而且还在茶中加入鲜奶以及盐或糖,甚至加入胡椒粉。茶作为一种饮品,也作为一种食品,在维吾尔人的生活中占有相当的份量,同时,茶也渗入维吾尔人的社会意识、道德规范、文化艺术等各个领域,形成独特的风格。

点击查看茶叶产品排行榜

(1) 维吾尔奶茶

好客,是维吾尔千百年来流传下来的习俗,客来敬茶是最基本的礼仪。客人一踏进门槛,就会受到热情的招待。落座后,主人马上拿来“阿甫土瓦”(洗手壶)和“其拉甫恰”(接水盆),从年长的客人开始,一一净手,冲完后,递上洁净的毛巾让客人擦手。客人决不能将手上的水甩净,这样会被视为不礼貌。净手后,主人“朵斯提汗”(餐巾)摊开,摆上馕饼、干果、果酱、点心、糖果等,请客人饮茶时享用。煮茶通常由女主人完成。先将茯砖茶捣碎,放入盛有开水的铜壶中,在火上熬煮3-5分钟,加入鲜奶,用茶勺搅动,直到茶与鲜奶完全融合。奶茶煮好后,开始斟茶。一般先由女主人将煮好茶的茶壶和干净的“森恰伊秦”(瓷制茶盏)交给男主人,由男主人向客人敬茶。通常,第一道茶不给客人喝。首先,男主人在每个客人的茶盏里注入一点茶水,集中倒在自己的茶盏里,然后举盏将盏中的茶一饮而尽。一来表示茶盏是干净的,二来表示茶水无毒,以显示对客人的真诚。第二道茶是为客人斟的,主人在茶盏中倒入少量的茶水,双手捧给客人。客人也要双手接过茶盏,一口喝完,再把茶盏放回托盘。主人继续为客人斟第三道茶。斟茶时,一定要将壶嘴对着茶盏慢慢斜过去,顺着盏边徐徐倒入,不能起泡沫,不能溅起水珠,不能发出声响,否则会让客人感到污秽,这是很失礼的。倒入的茶水也不能太满,如果太满会让客人感到是借茶给他喝,因为维吾尔人借他人面粉时,考虑到借与还时计量的准确性,常将面粉装的与碗边齐,如果斟茶也是满杯的话,将引起客人的不快。同时,茶水太满,也不便客人端盏饮用。

除奶茶外,维吾尔人还爱用奶皮茶。其做法与奶茶大致

相同,既要在茶中加入鲜奶,还要放入很多奶油或奶皮。奶茶与奶皮茶鲜香可口,已成为维吾尔人生活中不可缺少的组成部分。另外,清茶、药茶、油茶等也是维吾尔人喜爱的茶品。

(2) 酥油茶

酥油茶是藏族人民创造出来的一种茶式。

藏族用茶,大致可追溯到唐朝,文成公主进藏嫁与松赞干布时,除了带去中原汉族地区的陶瓷、酒、丝帛等产品外,还带去了茶叶,教会了藏族人煮茶、饮茶。从此,藏族地区无论贫贱富贵,人人都离不开茶,茶既用于敬佛,又用于日常生活,茶也是最受欢迎的礼物。

酥油茶对于藏族人来说是款待宾客的最高礼遇。一般来讲,藏族人自己或是招待一般的亲友客人只喝清茶,即以茯砖茶煮制的茶,不加酥油,也不放盐,只有贵客到来时,才打制酥油茶。酥油茶的制法,先将茯砖茶在铜壶中煎煮,之后,滤去渣滓,倒入装有酥油、盐的茶筒中,双手握住筒内的拉杆,不停的上下捶打,使茶汁与酥油、盐融为一体,融合的越充分越好。酥油茶打好后,倒入木质的茶碗中,双手奉上,请客人品尝。同时,还为客人准备好糌粑等茶食。按照藏族习俗,客人饮茶时,主人随时为客人添茶,如果客人将碗中的茶一饮而尽,就表示不再需要了,主人也就不必再为客人加茶。

4. 烤茶

烤茶的习俗,流行于西南少数民族地区。彝族是最早发现茶叶、制作茶叶和饮用茶叶的民族之一。在彝文古籍中已发现有关彝族人在锅中烤制茶叶用于敬神的记载。“一茶二酒三食肉”的习俗流传于整个西南彝族地区。烤茶与煎煮、冲泡不同。烤茶是将茶叶放入茶罐内,用火烘烤茶罐,烤热的茶

罐将热量散布给茶叶,待茶叶烤得酥脆并略微发黄时,端离火源,向罐中倒入少许烤热的热水。热茶接触到热水,产生泡沫,泡沫见少后,再往罐中冲入滚汤的热水,将茶罐放在火上煨煮。几分钟后,茶叶煮好,经沉淀、过滤,配以盐、炒米、芝麻、苏麻等便可食用。经烤制过的茶,草青气味几乎消失,增添烘烤后的焦糖香气,别具风味。烤茶用的茶罐有金属与陶制之分,以陶罐为多,彝语中称“拉嘎钵惹”。罐体很小,一般只有拳头大小,罐口收小,罐身向外鼓出,罐上装有护手,便于烤茶时把握。饮茶用的茶杯彝语为“拉躁都”,木质,上漆,并绘有花纹。杯身不高,约为5厘米,杯口敞口,外翻,有实心底座。烤茶时,烤茶罐放在火塘上,要用鹰嘴取茶钳将茶罐从火塘中取出,取茶钳在彝语中为“拉纸都”。煮茶时搅动茶水的搅茶器也叫“拉鸟都”,为竹质,长约20厘米。烤茶用的热水要事先煎好,彝家煎水使用“极嘎钵”,即煎水用的大壶,有铜壶也有瓦壶。大壶要置于“沙呷”(三角架)上,沙呷高30厘米,下有三个支点,上部为一直径为25厘米的圆圈。

彝家烤茶多由男主人承担,由于罐小,只够三四人饮用,所以要分几次进行。通常第一碗茶是用来祭锅庄神的,以后依次是老人、父母……晚茶只是老人和男人饮用。彝家还有一个风俗,即老人烤的茶,不与他人共用,只是自己独享。

茶在彝家眼中是神圣、财富的象征。因其神圣,对于茶就有种种的讲究和禁忌。如,忌向煮茶的火塘里吐口水或掷脏物;忌猫狗等家禽家畜从火塘、茶具上越过;禁砍茶树;祭祀时,茶水要先敬神灵和祖先,之后才可饮用;忌饮后将茶渣倒光,过滤的茶叶渣也不能倒掉,或做为饲料,或堆放在院中表示富有。

点击查看茶叶产品排行榜

一方水土养一方人,一方水土育一方风俗。乡风乡俗千姿百态,茶俗茶艺也同样丰富多采。

第七章

现代茶艺撷英

一、潮州工夫茶

潮州工夫茶是我国茶艺中最具代表性的一种,它是在唐宋时期就已存在的“散茶”品饮法的基础上发展起来的,属散条形茶瀹泡法的范畴,是瀹饮法的极致。虽然盛行于闽粤港台地区,但其影响早已遍及全国,远及海外。下面介绍潮州工夫茶的表演程式。

潮州工夫茶表演用具:茶,以武夷岩茶、安溪铁观音为好。器,能容水 3~4 杯的孟臣罐(宜兴紫砂壶)、若琛瓯(茶杯)、玉书碾(水壶)、潮汕烘炉(电炉或酒精炉)、赏茶盘、茶船等。

(一)鉴赏香茗:主泡师用茶则从茶仓中取出一壶量的茶叶,置于赏茶盘中,助泡接过赏茶盘,让客人鉴赏干茶,并介绍所用茶的特点。

点击查看茶叶产品排行榜

(二)孟臣淋霖:用沸水浇壶身,其目的在于为壶体加温,即所谓“温壶”。

(三)乌龙入宫:将茶叶用茶匙拨入茶壶,装茶的顺序应是先细再粗后茶梗。

(四)悬壶高冲:向孟臣罐中注水,水满壶口为止。

(五)春风拂面(刮顶淋眉):用壶盖刮去壶口的泡沫,盖上壶盖,冲去壶顶的泡沫。淋壶可冲淋壶盖和壶身,但不可冲到气孔上,否则水易冲入壶中。淋壶的目的:一为清洗,二为使壶内外皆热,以利于茶香的发挥。

(六)熏洗仙颜:迅速倒出壶中之水,是为洗茶,目的是洗去茶叶表面的浮尘。

(七)若琛出浴:用第一泡茶汤烫杯,又谓“温杯”,转动杯身,如同飞轮旋转,又似飞花欢舞。

(八)玉液回壶:用高冲法再次向壶内注满沸水。

(九)游山玩水:也称运壶,执壶沿茶船运转一圈,滴净壶底的水滴,以免水滴落入杯中,影响茶之圣洁。

(十)关公巡城:循环斟茶,茶壶似巡城之关羽。此番目的是为使杯中茶汤浓淡一致,且低斟是为不使香气过多散失。

(十一)韩信点兵:巡城至茶汤将尽时,将壶中所余斟于每一杯中,这些是全壶茶汤中的精华,应一点一滴平均分注,因而戏称韩信点兵。

(十二)敬奉香茗:先敬主宾,或以老幼为序。

(十三)品香审韵:先闻香,后品茗。品茗时,以拇指与食指扶住杯沿,以中指抵住杯底,俗称三龙护鼎。品饮要分三口进行,“三口方知味,三香才动心”,茶汤的鲜醇甘爽,令人回味无穷。

点击查看茶叶产品排行榜

(十四)高冲低筛:冲泡第二泡茶,重复第八步动作。

(十五)若琛复浴:手法同若琛出浴。

(十六)重酌妙香:重复第九、十、十一步动作。

(十七)再识醇韵:重复第十三步动作。

(十八)三斟流霞:冲泡第三泡茶。铁观音等乌龙茶,内质好,香气浓郁持久,有“七泡有余香”之美称。因是表演,故只冲泡三次,希望能为来宾带来美好的回味。

(十九)谢茶敬客:完成整套潮州工夫茶的冲泡程序。

潮州工夫茶的表演以冲泡两次茶为宜,最多不超过三次。这样既给来宾一个完整的印象,又不使表演时间过于冗长。如果在生活中,则可以继续冲泡下去,且每一次冲泡,时间上应有一段间隔,不可一壶泡完紧接着又泡一壶,间隔时间大致为 10 分钟左右。

二、台式乌龙茶

台式乌龙茶脱胎于潮州、闽南的工夫茶。据介绍,1980 年以前,台湾的饮茶方式与闽南地区并无二致。80 年代以后,随着茶文化逐渐的兴盛,茶艺馆的增多,传统饮茶方式也融入了现代气息。泡茶观念的进步,致使一些爱茶人在原有的传统冲泡方式上加以改革,形成了适合于现代人品饮的台式乌龙茶。

以往,流行于台湾的泡茶模式为:用滚水温壶,用温壶水温杯,再用手抓茶叶投茶入壶,壶与杯同放在一个陶制的大碗中,所有茶杯同放在陶碗中涤器温杯,茶冲泡好后,将杯子从确定中捞出,然后分茶与客人品饮。这种泡茶方式因现代观

念的渗入而有所改变。首先,因为卫生上的原因,原来同在陶碗中泡茶洗杯的方式,被视为不符合卫生标准,容易相互传染疾病而被淘汰。这种新茶具就是茶盘。茶盘为单层、双层,单层茶盘以梨花木为主,雕刻精美,有一接水管将流于茶盘上的水引流至桌下的桶中。双层茶盘上面放置茶壶与茶杯,下面可以漏水,使温壶烫盏之水与洗茶之水流至下层,不影响上原的茶具。茶具如果浸泡在废弃的水中,则是不清洁的。基于此,近来又出现了养壶垫等用具,将壶与水隔离开来。

其次,按照传统的品饮方法,往往冲泡的杯数与品茶的人数不等,客人互相谦让,以示互敬与和睦。这样,杯子与客人不是固定的,一杯泡完,烫一下就给另一位客人用,因而也容易造成疾病传染,于是台式乌龙茶改进为一客一杯。同样是出于卫生的目的,以及对茶“性易淫”特性的认识,在古代茶则、茶匙的基础上,发展成一套现代茶艺中不可缺少的泡茶工具,包括茶则、茶匙、茶夹、茶针等,取茶投茶时,可不必用手直接抓取。

其三,为了更好地欣赏茶的本色原味真香,台式乌龙茶增加了一个细且高的闻香茶。细长的杯体将茶叶散发出的香气相对笼住,使人更容易闻到茶香。

其四,为了使每一杯的茶汤均一,真正公平合理,在咖啡具奶盅的启发下,发明了茶盅——公道杯。

潮州、闽南乌龙茶的茶具以孟臣罐、若琛杯、潮汕风炉、玉书碾为“四宝”,台式乌龙茶中这些茶具的功能依然存在,孟臣罐依然是以紫砂壶为主,若琛杯发展为品茗杯与闻香杯两种同时并用,玉书碾与潮汕烘炉则以电茶壶或酒精壶取代,另外增加了杯托、涤方等器具。

点击查看茶叶产品排行榜

台式乌龙茶的泡法:

主要茶具:紫砂茶壶、茶盅、品茗杯、闻香杯、茶盘、杯托、电茶壶、置茶用具、茶巾等。

主要茶品:冻顶乌龙、文山包种、阿里山茶。

1.摆具 将茶具一一摆好,茶壶与茶盅并排置于茶盘之上,闻香杯与品茗杯一一对应,并列而立。电茶壶置于左手边。

2.赏茶 用茶匙将茶叶轻轻拨入茶荷内,供来宾欣赏。

3.温壶 温壶不仅要温茶壶,还要温茶盅。用左手拿起电茶壶,注满茶壶,接着右手拿壶,注入茶盅。

4.温杯 将茶盅内的热水分别注入闻香杯中,用茶夹夹住闻香杯,旋转 360 度后,将闻香杯中的热水倒入品茗杯。同样用茶夹夹住品茗杯,旋转 360 度后,杯中水倒入涤方或茶盘。

5.投茶 将茶荷的圆口对准壶口,用茶匙轻拨茶叶入壶。投茶量为 1/2 至 2/3 壶。

6.洗茶 左手执电茶壶,将 100℃ 的沸水高冲入壶。盖上壶盖,淋去浮沫。立即将茶汤注入茶盅,分于各闻香杯中。洗茶之水可以用于闻香。

7.高冲 执电茶壶高冲沸水入壶,使茶叶在壶中尽量翻腾。第一泡时间为 1 分钟,1 分钟后,将茶汤注入茶盅,分到各闻香杯中。

8.奉茶 闻香杯与品茗杯同置于杯托内,双手端起杯托,送至来宾面前,请客人品尝。

9.闻香 先闻杯中茶汤之香,然后将茶汤置于品茗杯内,闻杯中的余香。

点击查看茶叶产品排行榜

10. 品茗 闻香之后可以观色品茗。品茗时分三口进行,从舌尖到舌面再到舌根,不同位置香味也各有细微的差异,需细细品,才能有所体会。

11. 再次冲泡 第二次冲泡的手法与第一次同,只是时间要比第一泡增加 15 秒。第三次冲泡为 1 分 40 秒,第四次冲泡为 2 分 15 秒,以此类推,每冲泡一次,冲泡的时间也要相对增加。优质乌龙茶内质好,如果冲泡手法得当,可以冲泡几十次,每次的色香味甚至能基本相同。

12. 奉茶 自第二次冲泡起,奉茶可直接将茶分至每位客人面前的闻香杯中,然后重复闻香、观色、品茗、冲泡的过程。

台式茶艺侧重于对茶叶本身、与茶相关事物的关注,以及用茶氛围的营造。欣赏茶叶的色与香及外形,是茶艺中不可缺少的环节;冲泡过程的艺术化与技艺的高超,使泡茶成为一种美的享受;此外对茶具欣赏与应用,对饮茶与自悟修身、与人相处的思索,对品茗环境的设计都包容在茶艺之中。将艺术与生活紧密相联,将品饮与人性修养相融合,形成了亲切自然的品茗形式,这种形式也越来越为人们所接受。

三、西湖龙井茶

西湖龙井茶是绿茶中最有特色的茶品之一,在很大程度上,龙井茶又是中国茶的代名词。明人高濂在《四时幽赏录》中评价说:“湖之泉,以虎跑为最;两山之茶,以龙井为佳。”乾隆下江南时,对在龙井狮峰山下胡公庙品饮的龙井茶赞不绝口,将庙前的十八棵茶树封为“御茶”。龙井茶以狮峰山、梅家坞、虎跑村、龙井村所产为最佳。下面介绍西湖龙井茶的表演

程式。

表演用具:优质龙井茶、透明玻璃杯、水壶、清水罐、水勺、赏泉杯、赏茶盘、茶匙、干净的硬币等。表演程式及解说:

(一)初识仙姿

龙井茶外形扁平光滑,享有色绿、香郁、味醇、形美“四绝”之盛誉。优质龙井茶,通常以清明前采制的为最好,称为明前茶;谷雨前采制的稍逊,称为雨前茶,而谷雨之后的就非上品了。明人田艺衡曾有“烹煎黄金芽,不取谷雨后”之语。(《煮泉小品》)

(二)再赏甘霖

“龙井茶、虎跑水”是为杭州西湖双绝,冲泡龙井茶必用虎跑水,如此才能茶水交融,相得益彰。虎跑泉的泉水是从砂岩、石英砂中渗出,流量为 43.286.4 立方米/日。现在将硬币轻轻置于盛满虎跑泉水的赏泉杯中,硬币置于水上而不沉,水面高于杯口而不外溢,表明该水水分子密度高、表面张力大,碳酸钙含量低。请来宾品尝这甘霖清冽的佳泉。

(三)静心备具

冲泡高档绿茶要用透明无花的玻璃杯,以便更好地欣赏茶叶在水中上下翻飞、翩翩起舞的仙姿,观赏碧绿的汤色、细嫩的茸毫,领略清新的茶香。冲泡龙井茶更是如此。现在,将水注入将用的玻璃杯,一来清洁杯子,二来为杯子增温。茶是圣洁之物,泡茶人要有一颗圣洁之心。

(四)悉心置茶

“茶滋于水,水藉于器”。茶与水的比例适宜,冲泡出来的茶才能不失茶性,又充分展示茶的特色。一般来说,茶叶与水的比例为 1:50,即 100 毫升容量的杯子放入 2 克茶叶。现将

点击查看茶叶产品排行榜

茶叶用茶则从茶仓中轻轻取出,每杯用茶2~3克左右。置茶要心态平静,茶叶勿掉落在杯外。敬茶惜茶,是茶人应有的修养。

(五)温润茶芽

采用“回旋斟水法”向杯中注水少许,以1/4杯为宜,温润的目的是浸润茶芽,使干茶吸水舒展,为将要进行的冲泡打好基础。

(六)悬壶高冲

温润的茶芽已经散发出一缕清香,这时高提水壶,让水直泻而下,接着利用手腕的力量,上下提拉注水,反复三次,让茶叶在水中翻动。这一冲泡手法,雅称凤凰三点头。凤凰三点头不仅为了泡茶本身的需要,为了显示冲泡者的姿态优美,更是中国传统礼仪的体现。三点头像是对客人鞠躬行礼,是对客人表示敬意,同时也表达了对茶的敬意。

(七)甘露敬宾

客来敬茶是中国的传统习俗,也是茶人所遵从的茶训。将自己精心泡制的清茶与新朋老友共赏,别是一番欢愉。让我们共同领略这大自然赐与的绿色精英。

(八)辨香识韵

评定一杯茶的优劣,必从色、形、香、味入手。龙井是茶中珍品,素有“色绿、香郁、味甘、形美”四绝佳茗之称。其色澄清碧绿,其形一旗一枪,交错相映,上下沉浮。通常采摘茶叶时,只采嫩芽称“莲心”;一芽一叶,叶似旗、芽似枪,则称为“旗枪”;一芽两叶,叶形卷曲,形似雀舌,故称“雀舌”。闻其香,则是香气清新醇厚,无浓烈之感,细品慢啜,体会齿颊留芳、甘泽润喉的感觉。

点击查看茶叶产品排行榜

(九)再悟茶语

绿茶大多冲泡三次,以第二泡的色香味最佳。因此,当客人杯中的茶水见少时,要及时为客人添注热水。龙井茶初品时会感清淡,需细细体会,慢慢领悟。正如清代茶人陆次之所说:“龙井茶,真者甘香而不冽,啜之淡然,似乎无味,饮过后,觉有一种太和之气,弥沦于齿颊之间,此无味之味乃至味也。为益于人不浅,故能疗疾,其贵如珍,不可多得也。”品赏龙井茶,像是观赏一件艺术品。透过玻璃杯,看着上下沉浮的茸毫,看着碧绿的清汤,看着娇嫩的茶芽,龙井茶仿佛是一曲春天的歌、一幅春天的画、一首春天的诗。让人置身在一派浓浓的春色里,生机盎然,心旷神怡。

(十)相约再见

鲁迅先生说过:“有好茶喝,会喝好茶,是一种清福。”今天我们在此共饮清茶也是一种缘份。“一杯春露暂留客,两腋清风几欲仙”,愿有绿再次相聚,谢谢大家。

四、北京盖碗茶

北京人爱饮花茶,北京盖碗茶即以花茶(北京香片)为主要用茶,为了使来宾能品饮到自己喜爱的花茶,表演时特备有四种不同的花茶,以供来宾选择。表演时主要用具有:印有茶德绢帕、挂绢帕的挂架、装有四种茶叶的茶罐、盖碗、清水罐、水勺、铜炉及铜壶、水盂等。下面是北京盖碗茶的表演程式和解说:

(一)恭迎嘉宾

中国是文明古国,是礼仪之邦,又是茶的原产地和茶文化

点击查看茶叶产品排行榜

的发祥地。茶陪伴中华民族走过 5000 年的历程。“一杯春露暂留客,两腋清风几欲仙”。客来敬茶是中华民族的优良传统。今天,我们用北京盖碗茶为大家敬上一式东方奉茶礼,祝愿大家度过一段美好时光。

(二)敬宣茶德

中国茶文化集哲学、伦理、历史、文学、艺术为一体,是东方艺术宝库中的奇葩。已故中国当代茶学泰斗庄晚芳教授将茶德归举为四项:

廉——勤俭育德。茶可以益智明思,促使人们修身养性,冷静从事。所以,茶历来是清廉、勤政、俭约、奋进的象征。

美——美真康乐。饮茶给人们带来的味美、汤美、形美、具美、情美、境美,是物质与精神的极大享受。

和——和诚相处。同饮香茗,共话友谊,能使人类在和煦的阳光下共享亲情。

敬——敬爱为人。客来敬茶的清风美俗,造就了炎黄子孙尊老爱幼、热爱和平的民族性格。

(三)精选香茗

中国茶按发酵程度可分为不发酵茶、半发酵茶和全发酵茶。北方人喜爱的花茶属于绿茶的再加工茶,又称香片。窰制香片常用茉莉花、兰花、玳玳花、桂花等。窰制花茶要在三伏天进行,因为三伏天的茉莉花香气最浓。今天,我们准备了茉莉毛峰、茉莉珍螺、茉莉春毫、牡丹绣球四样香片,供来宾选用。

一会儿,将为大家冲泡的是由嘉宾刚刚选定的茉莉珍螺茶。

(四)理火烹泉

点击查看茶叶产品排行榜

(五)鉴赏甘霖

好茶要用好水来泡,这是爱茶人的古训。现时生活中,用泉水、纯净水等泡茶的效果也较好。古都北京有不少名泉,如延庆的珍珠泉、卧佛寺的水源头、八大处的龙泉等。今天,我们为来宾汲取了大觉寺的龙潭泉水,这种水硬度只有3度,碳酸钙含量低。用这种软水泡茶,可使茶中的有效成份充分浸出,茶汤明亮透澈,滋味鲜活干爽。

(六)摆盏备具

自西周起,茶具就从食器中分离出来,成为我国器皿中的佼佼者。这也从侧面证明了中华民族自古以来对茶的崇敬。饮茶文化推动了中国陶瓷业的发展,精美的陶瓷具又升华了中国饮茶文化。China and tea 成为代表美丽东方的一对孪生姐妹,享誉全球。

选用茶具要因茶而异,沏泡花茶要用盖碗,加碗盖有利于保持香气和清洁;茶碗呈现喇叭形状,可使饮茶人清楚地见到茶叶在碗中的形态,碗底浅可使饮茶人及时品尝到碗根处的浓酽茶汤;碗托可以护手,又可保温,更显示出古都茶文化的考究与尊严。盖、碗、托三位一体,象征着天、地、人不可分离。

(七)流云拂月

有了好茶好水和适宜的茶具,还要讲究冲泡技艺。温盏是泡茶的重要步骤,它可以给碗升温,有利于茶汁的迅速浸出。

(八)执权投茶

北京盖碗茶讲究香醇浓酽,每碗可放干茶叶3克。投茶时,可遵照五行学说,按木、火、土、金、水五个方位一一投入,不违背茶的圣洁物性,以祈求给人类带来更多的幸福。

(九)云龙泻瀑

泡茶的水温因茶而异,冲泡花茶要用沸水。先注水少许,温润茶芽,然后再悬壶高冲,使茶叶在杯中上下翻腾,加速其溶解。一般注水七成成为宜。

(十)初奉香茗

千里不同风,百里不同俗。中国是一个多民族的大家庭,饮茶习俗众多又各有千秋。江浙一带,喜欢以绿茶待客;广东、福建、台湾则爱用乌龙茶、普洱茶。富有民族特点的还有蒙古的奶茶、云南的三道茶、湖南的擂茶等,真是五彩纷呈,美不胜收。今天,为来宾奉上茉莉珍螺茶,请品赏。

(十一)陶然沁芳

在饮用盖碗茶时,用左手托住盏托,右手拿起碗盖,轻轻拂动茶汤表面,使茶汤上下均匀。待香气充分发挥后,开始闻香、观色,然后缓啜三口。三口方知味,三香才动心。之后,便可随意细品了。

(十二)泉入龙潭

(十三)品评江山

对茶的品味因人而异。评茶的方法有:眼观、鼻嗅、口尝。花茶以形整、色翠、香气浓酽为好。

(十四)百味凝春

在品饮之间佐以茶食,能更好地体会茶的韵味。今天,我们准备了茶点,雅号凝春,请来宾品尝。

(十五)重酌酽香

茶要趁热连饮。当客人杯中尚余三分之一左右的茶汤时,主人就应及时添注热水。

(十六)再识佳韵

品饮花茶,以第二泡的滋味最好,因茶中的有效成份已基本上充分浸出,故此时茶叶香酳浓郁,回味无穷。好花茶可以冲泡三开,三开以后,茶味已淡,不再续饮。

(十七)即兴诵章

茶能清诗思,助诗兴。几千年来,古人留下了几千首茶诗,今人的茶诗也日见增多。在此,我们共同欣赏一首著名茶诗,唐代卢仝的《七碗茶歌》:“一碗喉吻润;两碗破孤闷;三碗搜枯肠,惟有文字五千卷;四碗发轻汗,平生不平事,尽向毛孔散;五碗肌骨轻;六碗通仙灵;七碗吃不得也,唯觉两腋习习清风生。”

(十八)书画会赏

茶圣陆羽也有一首著名的茶诗《六羡歌》,抄录于今天这幅《陆羽品茗图》上。此画出自陆羽故里湖北天门志清和尚之手。也许是陆羽 24 岁离家后再也没有回去过的缘故吧,天门人民心中的陆羽如画中所绘——永远是年轻的。

(十九)尽杯谢茶

(二十)嘉叶酬宾

为了向来宾表示敬意,我们特向来宾代表奉上一些茶叶,请笑纳。

(二十一)洁具收盏

(二十二)茶仓归一

道家认为:万物的一生一灭都遵循着“道”的循环规律。中国茶人自唐代开始就提出了“茶道”的概念。古今茶人常把温盏、投茶、冲泡、品饮、收杯、洁具、复归,视为是一次与大自然亲近融合的历程,是茶道精神的体现。

(二十三)再宣茶德

点击查看茶叶产品排行榜

(二十四)致谢话别

感谢各位的光临！期待能再次以茶相会，共叙友情。

五、祁门工夫红茶

祁门工夫红茶产于安徽省祁门县，清光绪年间开始仿照闽红试制生产。最终因其内质优异，与闽红、宁红齐名，国外也有将祁门红茶与印度大吉岭茶、斯里兰卡乌伐的季节茶并称为世界三大高香茶。冲泡祁门工夫红茶的主要用具：瓷质茶壶、茶杯（以青花瓷、白瓷茶具为好），赏茶盘或茶荷，茶巾，茶匙，奉茶盘，热水壶及风炉（电炉或酒精炉皆可）。茶具在表演台上摆放好后，即可进行祁门工夫红茶表演。

（一）“宝光”初现

祁门工夫红茶条索紧秀，锋苗好，色泽并非人们常说的红色，而是乌黑润泽。国际通用红茶的名称为“Black tea”，即因红茶干茶的乌黑色泽而来。请来宾欣赏其色被称之为“宝光”的祁门工夫红茶。

（二）清泉初沸

热水壶中用来冲泡的泉水经加热，微沸，壶中上浮的水泡，仿佛“蟹眼”已生。

（三）温热壶盏

用初沸之水，注入瓷壶及杯中，为壶、杯升温。

（四）“王子”入宫

用茶匙将茶荷或赏茶盘中的红茶轻轻拨入壶中。祁门工夫红茶也被誉为“王子茶”。

（五）悬壶高冲

点击查看茶叶产品排行榜

这是冲泡红茶的关键。冲泡红茶的水温要在 100℃, 刚才初沸的水, 此时已是“蟹眼已过鱼眼生”, 正好用于冲泡。而高冲可以让茶叶在水的激荡下, 充分浸润, 以利于色、香、味的充分发挥。

(六)分杯敬客

用循环斟茶法, 将壶中之茶均匀地分入每一杯中, 使杯中之茶的色、味一致。

(七)喜闻幽香

一杯茶到手, 先要闻香。祁门工夫红茶是世界公认的三大高香茶之一, 其香浓郁高长, 又有“茶中英豪”、“群芳最”之誉。香气甜润中蕴藏着一股兰花之香。据测定, 新鲜茶叶中香气是由 53 种芳香物质组成, 绿茶香气由 136 种芳香物质组成, 而红茶的香气中则蕴含有 289 种芳香物质。这是由于红茶在加工过程中, 化学与生化学的变化最为复杂。

(八)观赏汤色

红茶的红色, 表现在冲泡好的茶汤中。祁门工夫红茶的汤色红艳, 杯沿有一道明显的“金圈”。茶汤的明亮度和颜色, 表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。再观叶底, 嫩软红亮。

(九)品味鲜爽

闻香观色后即可缓啜品饮。祁门工夫红茶以鲜爽、浓醇为主, 与红碎茶浓强的刺激性口感有所不同。滋味醇厚, 回味绵长。

(十)再赏余韵

一泡之后, 可再冲泡第二泡茶。

(十一)三品得趣

红茶通常可冲泡三次, 三次的口感各不相同, 细饮慢品,

徐徐体味茶之真味,方得茶之真趣。

(十二)收杯谢客

红茶性情温和,收敛性差,易于交融,因此通常用之调饮。祁门工夫红茶同样适于调饮。然清饮更难领略祁门工夫红茶特殊的“祁门香”香气,领略其独特的内质、隽永的回味、明艳的汤色。感谢来宾的光临,愿所有的爱茶人都像这红茶一样,相互交融,相得益彰。

六、无我茶会

“无我茶会”是创立于台湾的一种大众饮茶形式,其创立者为台湾茶文化专家蔡荣章先生等人。自1990年5月在台湾首次举行“无我茶会”以来,“无我茶会”的形式受到广泛的赞誉,其人数也从首次的60人发展到几百人甚至上千人参加。不仅在中国的台湾、香港以及大陆地区得到认同,日本、韩国等国家也纷纷举办“无我茶会”,“无我茶会”第一届在台湾省台北市举办,参加人数60人;第二届在福建省武夷山市举办,参加人数100人;第三届在日本京都举办,参加人数250人;第四届在韩国汉城举办,参加人数300人;第五届在福建省武夷山市举办,参加人数300人;第七届在台湾省举办,参加人数1000人。“无我茶会”的参加者日众,“无我茶会”这种形式也日趋国际化。

“无我茶会”的始创者蔡荣章先生曾说:“人类的物质越趋丰富,人心就逐渐浑浊,只重视知识的培养,心灵的源泉渐渐地干涸,空虚……”所以,为了精神上的充实,为了人与人之间的和谐平等,为了探求生活的本质,为了保留反省心灵的空

间,“无我茶会”应运而生。“无我茶会”是一种爱茶人皆可报名参加的茶会形式,不论参加者的地位、身份,不讲所用茶具的贵贱,不问所泡茶叶的优劣,人人泡茶,又人人喝茶。人与人之间的地位是平等的,老庄的哲学思想被融入现代人泡茶的理念之中。“无我”又是一个佛学概念,所谓“无我”是指世界上本无物质性的实体存在,人本身无常恒的主体;万物也无常恒的自体。因此,人类的一切妄想都是无意的,消灭了这些妄想就能达到清静的境界。“无我茶会”也正是试图通过茶,通过“为别人泡茶,别人为你泡茶”这样一种看似简单的形式,使人们步入“清静”的境地。“无我茶会”的宗旨是“无尊卑之分”、“无报偿之心”、“无好恶之心”、“无地域流派之分”。

“无我茶会”讲究自然与和谐,正因这样,茶会举办前要发一个公告,告知时间与座位的安排,告知新参加者应注意的事项。对每位参加者来说没有主次、贵贱之分。泡茶时的位置靠抽签决定,拿着抽到的号,去寻找自己的位置。自己泡的茶分给左边的人,而自己喝的茶是右边送来的,人与人之间,不论是熟悉还是陌生,不论性别是男还是女,不论年龄是长还是幼,不论地位是高还是低,不问姓名,不问年龄,不问尊卑,一切只为泡茶,一切只为敬茶。没有利禄之心,没有报偿之心。每个人带的都会是自己最爱的茶具,最好的茶叶。当然,无我茶会中使用的茶具比起茶艺馆中或家庭泡茶的要简单的多,一般是一只壶带四只杯子,泡茶的水要装在保温瓶中,自备。另外准备一块茶巾和一个奉茶盘,茶叶可另装一小罐,也可放入壶中,只要备一壶冲泡的量即可。

“无我茶会”的程式是:

每个人按号码找到自己的位置后,或坐,或跪,将茶具摆

点击查看茶叶产品排行榜

放在自己面前。茶会进行期间,没有指挥,也无人说话,每个人都在精心地泡制自己壶中的茶,泡茶的速度大致有个约定,因此泡茶的时间也大体相同。一壶茶泡好,分别斟于四个杯子里,一杯留下给自己,其余三杯置于奉茶盘中,起身向自己左边的三位茶友分别奉茶。同时,自己右边的三位茶友,也会将他们泡好的茶,分别送至你的位置上。待三杯茶都送齐后,可以自行品饮。这样,每一个人都能品尝到除自己泡的茶外的三杯不同的茶。第二泡时也是如此,只是这次奉茶是将茶注入茶盅,端着茶盅前去奉茶,仍是自己左边的三位,最后一杯留给自己。如此奉完约定的泡数,分别到左边三位处,收回自己的杯子,然后收拾好茶具,静听大会放的音乐,使身心彻底放松。音乐结束,茶会也结束了。茶会后,可以交流感受,切磋茶艺,但不鼓励与他人互换茶具。因为,参加茶会的人所带的茶具都是自己的最爱,如果交换,会让对方为难,夺人所爱,也为茶人所不耻。

茶会一切安排都是质朴简洁的,人们在这种质朴的状态下,可以尽情地寻找内心的洁净,“返朴归真”是现代人所缺乏而又渴望的。“无我茶会”恰恰为人们提供了一个可以返朴归真的环境和氛围。

第六届“无我茶会”在台湾举办,不仅组织了千人的无我大茶会,盛况空前,而且还组织了五百人的夜晚无我茶会。关于五百人的夜晚无我茶会,蔡先生讲述了组织者的意图:“茶人们经常利用举办茶会提醒人们注意到时间的转移,如岁末茶会,迎春茶会,破晓茶会等,夜晚无我茶会可以提醒人们欣赏夜色之美。夜晚无我茶会时,每人必须自备一盏小灯照亮自己的茶具以及方便自己的泡茶。灯具如同茶具,尽量不要

统一采购,每人自行选购或自行制作,更易显现茶人们的茶情。”(见蔡荣章《第六届国际无我茶会记》,《农业考古》1998年第二期)由于组织者对于公共照明与茶人自我照明的精心安排,夜晚无我茶会的灯具成了茶会的最大特色,“许多人发挥了自己的创意,如将竹子锯开,下面的1/3为底座,上面2/3在四周挖四个圆窗当身子,窗子巾上棉纸,上面写着‘无’、‘我’、‘茶’、‘会’,蜡烛点燃中间。有人单用棉纸折成四方笔筒形,四面画上小幅山水、书法,中间放盏电灯……”(同上)

从以上介绍中,我们看到了“无我茶会”所展现的不单是自我寻求返朴归真的内心需求,更是一个茶人所孜孜以求的“和”与“敬”的境界。人与人之间,人与茶之间的和谐与尊敬,彼此共享着人类的和睦亲情及人类与天地自然间永恒的真诚。

七、佛道茶艺

茶经过几千年的磨砺,其内涵中的人文因素日益增多,茶的自然属性被寓于人文因素之中,成为修道、修身,“天人合一”、“茶禅一味”的载体。僧道饮茶修行,形成了独特的寺院茶道与道观茶道。近年来,一些茶人将目光投向了这块神秘而又神圣的领域,并将之带入世俗尘世,演化成今天所能见到的禅茶、道姑茶、三清茶等茶艺表演。在此,我们摘录“五台山佛学茶艺队礼佛茶”的解说词,以期对带有宗教色彩的茶艺表演有一个较为感性的了解。

“焚香引幽步,酌茗开净筵”,寺院落僧尼用茶敬佛、敬师、献宾客,供自己与善友品饮,谈佛论经,修养心性,形成了庄严

肃穆的“茶礼”，“礼佛茶”便是五台山佛学礼茶中的一种。

“礼佛茶”是焚香拜佛、敬佛敬师的特殊礼仪，也是调茶献客、结缘行善的特殊茶艺。礼佛茶在禅房中进行，在做好准备工作的基础上，分为十道程序，谓之功德圆满。十道程序分别是莲步入场、焚香顶礼、礼佛三拜、普施甘露、打坐禅定、抽衣净手、烫杯泡茶、敬茶献茶、收杯接碗、问讯退场。

（一）莲步入场 在平和优雅的佛乐声中，住持师和大师兄、二师兄、两位沙弥尼身着佛装，穿海青，披幔衣，轻移莲步，进入禅房。众尼拐弯走的是直角，佛家认为无方不圆，要修到功德圆满，需要行走有方，拜佛有礼。行走坐卧，皆有佛理。

（二）焚香顶礼 进入禅房后按次序站于拜垫前，住持师到供桌前，右手持香，左手三指在前，右手三指在后，将香在灯上点燃，二指夹香，双手顶礼，心中默念：弟子恭敬供养十方三世一切佛、法、僧，以香头点绕小圈，焚香行礼。小圈代表十万法界，十方是佛教中的空间，三世是佛教中的时间，佛、法、僧是佛教“三宝”，焚香顶礼，表达虔诚之意。

（三）礼佛三拜 焚香之后再拜佛，这是标准的佛教拜佛仪式。两足呈八字站好，曲膝弯腰，右手按于拜垫中央代表佛，左手按于拜垫左上方代表法，右手从中央移至右上方与左手并齐，两拇指相接，掌心向上翻莲花掌，五体投地，心中想着为众生接福接寿，左手接福，右手接寿。收掌虚握，手心向下，心想将福寿施于众生。古时的五福为长命、富贵、健康、道德、和平。礼佛三拜，为众生祈求福寿双全，与中国茶德的勤俭育德、美真康乐、和诚相处、敬爱为人一脉相承，意蕴相通。

（四）普施甘露 住持师到供桌前，合十行礼，取净杯上一柱香点燃，摆放于供桌。右手持净杯绕香三匝，左手仰竖慧力

智三指,右手持杯放于左手三指上,取柳枝放于杯上,竖二指靠杯边,走到拜垫前,右手中指在杯中水面写佛字,在左手腕处写佛字,并用柳枝蘸水点洒。然后长跪拜垫上,再用柳枝蘸水向左、中、右点洒甘露。再绕四周向四方普洒甘露。佛教教义舍普施甘露,普渡众生。佛是觉悟的众生,众生是未悟之佛,而迷与悟,惑与觉,只在吾人方寸之间。而茶也古称甘露,先苦后甘,其滋味在于自我品尝,而难以明示。可见茶佛一理,茶佛一味很有道理。

(五)打坐禅定 礼佛三拜后,住持师、大师兄、二师兄便要打坐参禅入定。禅定是佛教的基本修持方法,禅是静虑之意,定是指心专注一境而不散乱。坐禅要半跏趺而坐,头背正直,不动不摇,不委不倚,且“过午不食”。茶叶性淡,醒脑提神,利于佛教修练禅定。所以佛家把茶叶称为“神物”,历来倡导饮茶,达到止息杂虑,安静沉思,静心自悟。

(六)抽衣净手 在住持师、大师兄、二师兄禅定之时,沙弥尼即做泡茶的准备工作,脱去幔衣、海青,只留小衣,便于操作。按照佛教的习俗,将衣服整齐有序地折叠起来,放于垫上,默念“阿弥陀佛”,虔诚认真。然后净手,不仅为了卫生,也是一种礼貌。

(七)烫杯泡茶 两沙弥尼摆放好茶几。二师兄为主泡,两沙弥将茶具放在二师兄茶几上,然后生火烧水。五台山佛茶用的是佛地圣水——般若泉泉水。般若泉水具有清心保健的功效,是泡茶的佳品,曾有“茗啜般若智爽神怡”的美称。煮水用的是五台山千百年来传统的粘土火炉和无烟硬木木炭,有“圣火煮圣水”之说。壶是山西传统的泥沙壶,保留着泥土的自然本色,有良好的保味和保鲜作用。

二师兄温壶烫杯,注入茶海,静心分茶,将茶三次分拨,置于壶内,默念“阿弥陀佛”。接着以“银河落天”手法注水入壶,然后以“菩萨点化”和“普渡众生”的妙法冲茶泡茶,使佛茶真正具有了“佛”的含意。

(八)敬茶献茶 敬茶的顺序是先敬佛、再敬师,然后献宾客。第一杯敬佛、敬法,第二杯敬师、师兄。佛教讲究功德圆满,主张清心寡欲,明心见性,品茶悟道。敬师之后,沙弥尼将茶奉献给各位来宾,宾客接茶时,端坐平视,双手合十,行合十礼,不需用手去接茶。茶放桌上要等住持举杯示意,才可端杯品尝。心静平和慢慢细品,徐徐入口,才能品出其味,领略情趣。佛茶品茶讲究宁静清逸的情趣,不仅仅是感观上的享受,而且也是精神上的建树。

(九)收杯接碗 要细心品茶之后,沙弥尼按顺序收杯。陆羽在《茶经》中说:饮茶者,应是“情行俭德之人”,佛教也规定“五戒”、“六度”,推崇精神的修养和生活的简朴,贯穿在茶文化和佛教文化之中。

(十)问讯退场 在欣赏享受完礼佛茶的意境和甘苦之后,住持师和众沙弥尼要向佛问讯、向宾客问讯,然后按顺序退场。希望礼佛茶以独特的魅力,给您留下美好的回忆和无穷的回味。谢谢大家。

(详见李亚民 薄良玉《五台山佛学茶艺队礼佛茶演示解说词》,《农业考古》1997年第2期。本文略有删改)

八、民间茶艺

千里不同风,百里不同俗。各地所产的茶叶不同,地域性

点击查看茶叶产品排行榜

的文化背景也各不相同,因此,各地的饮茶习俗也大有不同。藏族的酥油茶、蒙古族的奶茶、维吾尔族的香茶、傣族的竹筒茶、纳西族的盐巴茶、傈僳族的雷响茶、布朗族的酸茶、白族的三道茶、土家族的擂茶、苗族和侗族的油茶、回族的罐罐茶等等,不胜枚举。就是汉族地区,也有各式茶俗和不同的冲泡方式。从茶艺表演角度来看,除了上面介绍的工夫茶、绿茶、红茶、花茶等形式外,还有融入地方特色的茶艺表演,如擂茶、新娘茶及各地的茶礼表演等。在这些茶艺表演中,归属于徽州文化的婺源茶道则以深厚的文化底蕴,显示了其独特的魅力。

徽州文化由于独特的自然环境和地理地位,更多的保留了明清时期的文化特征,如徽州的民居,闻名遐尔。徽州地区的饮茶习俗也是一样,不仅有着明清时期的文化特色,甚至保留着唐宋遗风。过去属于徽州地区,现属江西省的婺源地区,一直以来就是著名的产茶区,饮茶之风盛行,不仅富有人家饮茶,文人雅士饮茶,就连农家之女也偏爱饮茶。婺源茶艺表演,就是在这种浓郁的饮茶习俗基础上,加以艺术化的表现手法,构成了今日茶艺表演的主体。

(一)农家茶

农家茶是由民间乡里的饮茶习俗演绎而成,在婺源几乎家家种茶,人人饮茶,劳动时要带茶,家里来客人要敬茶,农家的姑娘人人能泡出一壶壶好茶。农家的茶,讲究茶的好喝,不过分追求茶具的优劣,体现了农家的质朴与真诚。而农家姑娘天真、纯朴,身上透着健康活泼的青春气息。农家茶的表演就是以此为基调提炼产生的。

农家茶表演用的茶具为青花瓷壶、青花瓷碗、烧水用的铜壶,简单而朴实。表演用茶为“婺绿”。表演用水为溪漳山泉。

表演者是三位衣着蓝白花衣花裤,头戴蓝白花头巾的农家女孩,随着欢快的乐曲来到茶桌前,摆好茶具,主泡的姑娘净手,然后用温水洗涤壶碗,一切准备停当,开始投茶。投茶时不似其他茶艺表演那样用茶匙拨入或用茶则投入,而是由主泡直接用手从茶叶罐中抓取茶叶,投放壶中。取铜壶中的水注入瓷壶少许,是为洗茶。洗茶水迅速倒出,再提壶高冲,冲泡时,宛若蜻蜓点水,快而不乱,轻盈欢快。壶中的茶片刻之间泡好。三个姑娘忙着将茶分入各碗,分茶时讲究每碗的汤色要均匀,浓淡要一致,因此,采用循环斟入法,从左至右,再从右至左依次进行。茶奉至来宾手中后,姑娘们又忙着向来宾分送佐茶的花生、红枣等农家特产。农家姑娘热情大方,一股纯朴浓厚的乡土气息扑面而来,来宾仿佛是置身于婺源的农家小院,享受着客来敬茶的真诚款待。

农家茶的表演程式主要分为:

- 1.备具
- 2.备茶
- 3.赏茶
- 4.荡瓯
- 5.投茶
- 6.冲泡
- 7.分茶
- 8.敬茶
- 9.品茶
- 10.收茶具

(二)文士茶

文士茶是依据文人雅士的饮茶习惯整理而成。文士茶的

风格以静雅为主。插花、挂画、点茶、焚香为历代文人雅士所喜爱,文人品茶更重于品,山青水秀之处、庭院深深之所,清风明月之时,雪落红梅之日,都是他们静心品茶的佳时佳境,文人品茶不为解渴,更多的是在内心深处寻求一片静谧。因而文人品茶不仅讲究何时何处,还讲究用茶、用水、用火、用炭,讲究与何人共饮。这种种的讲究其实只为一个目的,只为进入修身养性的最高境界。

文士茶的表演正是反映了文人饮茶清雅。所用的茶具为青花梧桐渚盂、汤瓯、泥壶。茶叶为“婺绿茗眉”、“灵岩剑峰”。水为醴公泉或廉泉之水。

伴着悠然的丝竹之声,身着罗裙的表演者款步上台,温文尔雅,端庄大方,就像是一位女才子。摆好茶具,开始焚香,拜祭茶圣陆羽。然后净手、涤器、拭器,即用白绢轻轻拭擦茶盏。接下来备茶、洗茶,冲泡时,采用高冲法,加之柔美的“凤凰三点头”,茶只注七成满。奉茶之后,先要闻香、观色,然后才慢慢细品。将文人雅士追求高雅、不流于俗套的意境恰到好处地展现出来。

文士茶的表演程序为:

- 1.备具
- 2.焚香
- 3.盥手
- 4.备茶
- 5.赏茶
- 6.涤器
- 7.置茶
- 8.投茶

点击查看茶叶产品排行榜

9.洗茶

10.冲泡

11.献茗

12.受茗

13.闻香

14.观色

15.品味

16.上水

17.二巡茶

18.收茶具

(三)富室茶

富室茶展现的是旧时富贵人家的饮茶习俗。与农家茶的清纯质朴、文人茶的雅致飘逸不同,富室茶以华贵排场为特色。富室茶表演所用茶具为粉彩瓷盂、汤瓯、锡壶,所用茶品为“婺源墨菊茶”,婺源墨菊茶是用丝线将茶叶扎成菊花状,一经冲泡,犹如一朵盛开的菊花,在水中绽放。所用的水为活泉之水。表演者的服饰也体现着主人的身份,古典的旗袍,高雅而华贵,表演者仿佛是一位久居深闺的大家闺秀,一举手,一投足,气度雍容不凡。

表演者轻移莲步,缓缓上台,依旧是备器、备茶、赏茶、涤器、投茶等一系列的动作,只是在表演节奏与表演气质上与文士茶及农家茶有诸多不同,诸如在冲泡手法上,文士茶采用“凤凰三点头”,以示高洁淡雅;农家茶是“蜻蜓点水”,表现农家女的天真与欢乐;而富室茶则是“燕子衔泥”,慢而不断,显示了大家闺秀的优雅。奉茶时,农家茶中农家女的举案齐眉,带有一丝羞涩;文士茶中女才子的恭敬,充盈着谦和;富室茶

点击查看茶叶产品排行榜

的相敬如宾,带着浓重的礼教色彩,长幼有序,尊卑有序。

富室茶表演程序:

- 1.备具
- 2.备茶
- 3.赏茶
- 4.涤器
- 5.投茶
- 6.温润
- 7.冲泡
- 8.敬茶
- 9.受茶
- 10.品茶
- 11.收茶具

无论是农家茶的真诚纯朴,还是文士茶的儒雅大方,或是富室茶的雍容华贵,都从一个侧面反映了民间饮茶的风貌。当然,由于地域文化的差别,各地的饮茶习俗不可能整齐划一,我们也难以逐一介绍,只能选取其中较有代表性的片断,以供各地茶人、爱茶人互相切磋,不断发展完善。期待着有更多的茶艺表演问世,共同推动中国茶文化事业的发展。

结 语

徜徉在茶的世界

一篇近 10 万字的命题作文终于完成了,不知道能得多少分。但这似乎已不太重要。对于一个爱茶人来说,茶之于水,不仅仅是多了一些色彩,多了一些味道,多了一些成份。品茗与饮水的根本不同,在于“品”的过程中所特有的内心砺炼,在于对茶的一种心灵感悟。

首先感谢本书主编余悦先生的盛意,是他盛情相邀、热情鼓励、鼎力相助,才使我有机会、有勇气、有能力完成这篇作文。为了完成这篇命题作文,每天徜徉在茶的世界,进行着心与茶的对话。这种感觉就像是品茶,苦中有甜。

我还要感谢茶界、学界的诸多前辈,是他们使我认识了茶,爱上了茶,也逐渐了解着茶。他们的学识,他们的成果,是我作文的坚实基础。文中的许多观点,许多认识,是来自他们的赐与和教诲。

同样,我要感谢的是多年来为弘扬中国茶道而孜孜以求

点击查看茶叶产品排行榜

的茶道专家和茶艺表演者们。是他们不懈的努力、洋溢的才华、精湛的演技打动了我,感染了我,我被深深地吸引在这片充满灵气,充满温馨,充满情趣的世界里。

这是一篇不成样的作文,内中定会有不少错讹、不少偏颇之处,唯愿各位专家学者不吝赐教。愿此文是一块抛出的砖,能引来更多无瑕的玉。以文会友,与各位爱茶人、各位新朋老友说一句:“吃茶去。”

1999 年春日

该书著作权归江
西省中国民俗文化
研究中心所有，出
版权归光明日报出
版社所有。

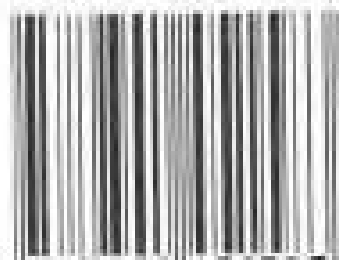
责任编辑：汪溪
封面设计：孙立宁
插图设计：王燕

[点击查看茶叶产品排行榜](#)

《中华茶文化丛书》

- 《茶路历程——中国茶文化流变简史》
- 《茶品悠韵——中国茶的品类与名茶》
- 《茶具清雅——中国茶具艺术与鉴赏》
- 《茶道玄幽——中国茶的品饮艺术》
- 《茶饮康乐——中国茶疗的发展与运用》
- 《茶馆闲情——中国茶馆的演变与情趣》
- 《茶艺风情——中国茶与书画篆刻艺术的契合》
- 《茶典逸况——中国茶文化的典籍文献》
- 《茶哲睿智——中国茶文化与儒释道》
- 《茶趣异彩——中国茶的外传与外国茶事》

ISBN 7-80145-158-9



9 787801 451583 >

ISBN7-80145-158-9

定价：168.00元

TS97

Y775

[点击查看茶叶产品排行榜](#)