



茶道的自然美和人情美

茶道,在多数人眼中,只是由宗教仪式演化而来的一种特殊的饮茶方式,可当人们探索其历史时,就会发现茶道中蕴涵着日本传统审美观,尤其是其中不同于人们观念中的日本审美范式,反映了与日本“物哀”美学不同的审美思维。

茶道技巧,即茶人如何点茶、如何调制、如何饮茶、如何挑选组合茶具、如何摆放花与挂轴等形式;茶礼,即主客之间相敬之礼,体现在主人如何打扫布置、根据季节及茶会目的来准备、礼尚往来中。

技巧与自然美

在茶道技艺中,体现的是“和清”的自然美。从茶道的鼻祖村田珠光开创侘茶开始,茶人就致力于在寂静与质朴之中,探求淡泊生活中的趣味。珠光之前人们以唐物为贵,茶会以有唐宋茶具而显得上档次,茶具尚华美精致,一味追求奢侈华

丽,以至于“斗茶”风气出现。而珠光选择茶碗器具时,反对奢侈华丽之风,提倡清贫简朴,认为和式黑色陶器色彩幽暗,自有朴素、清寂之美。用这种质朴的茶具,真心实意地待客,既有审美情趣,也利于道德情操的修养。在选用和物的基础上,多选用朽叶色、青色茶具等适应闲寂气氛的茶具。茶道的集大成者千利休,则为茶道仪式建立独立的茶室、露地、待合、石灯笼等。

茶礼与人情美

举办茶会之前,在仪式上日本茶道有烦琐的规程,主人须先认真打扫、整理庭院、擦洗茶具,茶叶要碾精细,茶具要擦干净,插花也要根据季节和来宾的名望、地位、辈份、年龄和文化教养等来选择。主人的动作要规范敏捷,“既要有舞蹈般的节奏感和飘逸感,又要准确到位”。种种行为都显示了对来宾的尊重,体现

出了主人的真诚的待客之道主人之心。同样,客人须穿着与茶室背景颜色协调的衣着;进入待合之处等待时,武士需解下佩刀,再尊贵的权势进入茶室都须跪爬入室;就坐时必须安静,并先向主人安置于床之间的书画行礼致敬。之后主人要让客人观赏茶器,品尝点心,吸饮抹茶,以真诚的心情来招待客人,达到人与人交流的和敬气氛。而作为茶人对客人最好的招待就莫过于有着悟道意味的茶室氛围,因此供奉着佛画或山水花鸟画的床间里常常也供奉已经开悟的禅宗和尚的墨宝,来表达禅茶一味的最高境界,包括对佛、客、我的真诚与崇敬。

(综合)

茶道趣谈



心静茶至 道现其中

茶本就是文雅之物,国人饮茶更是早已脱离了解渴的低层次需求,在饮茶上我们追求的更多的是一种道,一种情趣,一种境界。纵观历代文人雅士,饮茶时他们所追求的也大都是一人品茗,谓之禅茶”,而佛家则更是有着“禅茶一味”之说。

“禅”是“禅那”略称,意为“静虑”“修心”。禅宗自南朝宋末达摩在中国创立,至六世分南北两宗,而南宗慧能的顿悟说较北宗神秀的渐悟说更近禅旨,得以承继五祖弘忍衣钵,主张不立文字,教外别传,直指人心,见性成佛。风流所及,宗派纷纭,于南宋传入日本。

饮茶最易将人导入禅境。茶性清凉,可伏心中燥热,可涤体内沉浊;茶味枯淡,可去名利之欲、可息奔竞之心。由实物之茶冲水泡为有形有态有色、可视可触可饮之茶汤,茶汤复冒出丝丝缕缕、飘飘渺渺、视之则无、嗅之若有之茶味,茶味又让人进入无限广大、清朗空明、不可言说之茶境,这是茶逐渐由“有”入“无”、由形而下升华为形而上的过程,这是茶在虚化、淡化中不断超越自身、超越时空的过程,这是茶由“形质”蜕变为“精神”、由“实物”蜕变为

“灵物”的“返魅”与“显灵”过程。入此境者,即茶即禅,即禅即茶,饮茶即是参禅,参禅即是饮茶。唯恍唯惚,若有若无,非出非入,不即不离。道心冥契,天人合一。可观照实相,可体悟本真。其妙味佳境,唯宜心领,实难言传。如赵州禅师,只是一味“吃茶去”。

其实,心静之处就是最好的茶场。深谙此道者,无论行走坐卧,无论有茶与否,他随时都在“吃茶”。直如淤泥之中可绽莲花、火宅之上可得清凉。饮此心茶者,不拘茶迹,不落茶痕。不取茶相,不取非茶相。有茶亦饮,无茶亦饮。饮而不饮,不饮而饮。无心用茶,茶灵自附。茶灵附体者,心饮之间,与空相应,与真相冥,与外相通,与内相融,与物相谐,与人相和。看得破,想得通。提得起,放得下。进得去,出得来。来无所从,去无所至。事来即应,事过即忘。情不随境转,心不被物迷。生死一瞬,常作终极之想;自他不二,尽可悲天悯人。荣辱在所不计,毁誉无动于衷。信念八风不动,名利云淡风轻。直饮得地老天荒乾坤转,直饮得神清气爽逍遥游。

心静茶至,茶至灵来。灵来神往,道现其中。善饮心茶者,最得茶灵三昧。此乃饮茶之上上境。(综合)

茶艺赏析



祁红工夫茶茶艺演示

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)

程序:

- 1.“宝光”初现
- 2.清泉初沸
- 3.温热壶盖
- 4.“王子”入宫

- 5.悬壶高冲
- 6.分杯敬客
- 7.喜闻幽香
- 8.观赏汤色
- 9.品味鲜爽
- 10.再赏余韵
- 11.三品得趣
- 12.收杯谢客

(综合)



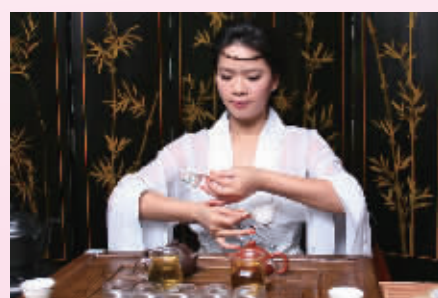
清泉初沸



分杯敬客



喜闻幽香



收杯谢客