

## 茶 道趣谈



## 中国茶道之贵族茶道



文化背景不同便形成中国四大茶道流派。贵族茶道生发于“茶之品”，旨在夸示富贵；雅士茶道生发于“茶之韵”，旨在艺术欣赏；禅宗茶道生发于“茶之德”，旨在参禅悟道；世俗茶道生发于“茶之味”，旨在享乐人生。

## 贵族茶道

由贡茶而演化为贵族茶道，达官贵人、富商大贾、一豪门乡绅于茶、水、火、器无不借权势和金钱求其极，很违情肯理，其用心在于炫耀权力和富有。源于明清的潮闽功夫茶即贵族茶道，发展至今日渐大众化。

茶虽为洁品，但当它的功能被人们所认识，被列为贡品，首先享用它的自然是皇帝、皇妃再推及皇室成员，再是达官贵人。“小家碧玉”一朝选在君王侧，还能保持质朴纯洁吗？恐怕很难。这叫近朱者赤，近墨者黑。

茶列为贡品的记载最早见于晋代常璩著的《华阳国志·巴志》，周武王联合当时居住川、陕一带的庸、蜀、姜、苗、微、卢、彭、消几个方国共同伐纣，胜利凯旋。此后，巴蜀之地所产的茶叶便正式列为朝廷贡品。此事发生在公元前1135年，离今有3000年之久。

列为贡品从客观上讲是抬高了茶叶作为饮品的身价，推动了茶叶生产的大发展，刺激了茶叶的科学研究，形成了一大批名茶。中国社会是皇权社会，皇家的善恶最能影响全社会习俗。贡菜制度确立了茶叶的“国饮地位”，也确立了我国是世界产茶大国、饮茶大国的地位，还确立了中国茶道的地位。

但茶一旦进入宫廷，也便失去了质朴的品格和济世活人的德行。反之，贡茶坑苦了老百姓。

为了贡茶，当时，男废耕，女废织，夜不得息，昼不得停。茶之灵魂被扭曲，陆羽所创立的茶道生出一个畸形的贵族茶道。条被装金饰银，脱尽了质朴；茶成了坑民之物，不再济世活人。达官贵人借茶显示等级秩序，夸示皇家气派。

贵族们不仅讲“茶”，也讲“真水”，为此，乾隆皇帝亲自参与“孰是天下第一泉”的争论，“称水法”一锤定音，钦定北京玉泉水为天下第一泉。为求“真水”又不知耗费多少民脂民膏。相传，唐朝宰相李德裕爱用惠泉水煎茶，便令人用坛封装，从无锡到长安“铺递”，奔波数千里，劳民伤财。此后因一云游和尚点化，知其弊端，才“人不告劳，浮位乃洱”。

贵族茶道的茶人是达官贵人、富商大贾、豪门乡绅之流的人物，不必诗词歌赋、琴棋书画，但一要贵，有地位；二要富，有万贯家私。于茶道四要“精茶、真水、活火、妙器”无不求其“高品位”，用“权力”和“金钱”以达到夸示富贵之目的，似乎不如此便有损“皇权至上”，有负“金钱第一”。

(王伟)

唐宋明清四朝代  
不同的饮茶方式

唐以前的饮茶，属于粗放煎饮时代，是或药饮、或解渴式的粗放饮法。到了唐宋以后，则为细煎慢啜式的品饮，以至形成了绵延千年的饮茶艺术。

至宋代时，以品为主的唐代煎茶发展成了“斗茶”，达到了更高的艺术性品茶的阶段。

宋代斗茶时，先把饼茶击碎成小块，并碾成细末，放入烫好的茶盏，再注入沸水调制成茶膏，然后用特制的茶筴（形似小扫把的工具），边转动茶盏，边搅动茶汤，使盏中泛起汤花，以比较茶汤的色、香、味。最后再品尝汤花，俱佳者获胜。是以“斗茶”来比赛茶叶的质量，比赛茶汤的色、香、味，比赛斗茶者的茶艺、茶艺。

宋代的福建北苑为古代重要的产茶区。北苑茶叶质量优良，自南唐始即列为贡茶。至北宋太平天国初，为有别于民间产茶，特置“龙凤模”，以龙凤为型，制成团茶，即历史上有名的“龙团凤饼”，色、香、味均为上品，名冠天下。

当时的“大小龙团”为宋代著名贡茶。“大龙团”每八饼为一斤，创制人为丁谓，江苏苏州人；“小龙团”二十饼为一斤，创制人为蔡襄，福建仙游人。两人均在福建督造贡茶任上时创制。

始创于福建建安一带的斗茶，因其技巧性强，趣味性浓，不仅能给人以物质上的享受，更能给人带来精神上的愉悦。

南宋浙江绍兴茶区，在制茶方法上又开始出现了炒青法的雏形，改蒸为炒，

改碾为揉，改研膏团茶为条形散茶，使茶叶的外形和内质都为之一变，为我国的绿茶产制打下了基础。

元代时，开始用鲜叶放在锅里蒸煮，以制成整片叶子的散茶，名曰“蒸青散茶”。

至明代时终于出现了和今天一样的绿茶制法——炒青制法。茶叶的品饮法，也改煎饮为开水冲饮，成为喝茶史上的一大转折，遂开千古茗饮之宗。“取初萌之精，吸泉至鼎，一淪便啜”，世代流传至今。当时以炒法加工的绿茶，已成为人们的主要品饮对象，花茶也渐渐在民间普及。明代有关茶茶的著作，约有上百篇之多。

至清代，乡村市肆茶馆林立，饮茶之风盛于明代，茶叶成为珍品，流行于官场士大夫和文人间，大量名茶应时而生。清道光年间，还先后发明了半发酵的乌龙茶和经过发酵的红茶，并出现了白茶，传统的紧压茶也得到了进一步的发展，从而在制茶方法上，形成了我国茶叶结构的六大类——绿、红、花、白、乌龙、紧压茶。

清代不论公事来往，还是私家应酬，客来献茶。端茶送客，已成为特定的礼节和排场。江浙广川等的茶馆，更与小食品、点心之类结合供应，又聘请说书、评弹等说唱艺人临场表演，发展成独具地方特色，乡土风味浓郁，呈平民气息的大众化交易、交际、娱乐场所。

(丁平)

## 普洱茶冲泡法

## 茶 艺赏析



普洱茶道共有12步骤，从备具开始，其间“茶道组”是必不可缺的。

## 茶道程序：

1.候汤选具(备具):冲泡茶时，茶具需备好，同时要把水烧上(以山泉水为佳)。

2.礼宾献茶(行礼):拿起茶荷，把即将要冲泡的普洱茶，示以宾客。

3.温杯热盏(温壶):用沸水把杯盏烫一遍，既烫洗了杯具，同时也使杯具具有一定的温度。

4.三才迎圣(投茶):传统文化中以茶为“圣”，把普洱茶投入三才杯(茶杯)中，称其为“迎圣”。

5.醒茶开颜(润茶):为使普洱茶茶香更加醇正，需进行温茶，即将沸水把杯中的茶冲烫一遍。

6.精茗蕴香(冲茶):普洱茶浸泡时间，可根据个人喜好程度来调整，一般情况下，每次冲泡的时间为1分钟~3分钟。

7.净汤入海(倒茶):把泡好的茶汤过滤到茶海中。

8.分茶奉宾(分茶):把茶海中的茶汤，分到品茗杯中，以八分满为宜。

9.鉴赏真色(辨茶):示意宾客观赏



茶汤亮度及色泽(普洱茶色分为“宝石红、玛瑙红、琥珀红”三色，其间以“宝石红”最为难得，为茶中极品)。

10.闻辨真香(闻茶):闻普洱茶特有的陈香，只有“色真、香真、味真”的茶，才可称为真茶。

11.过喉探玄:喝下一杯茶，入口时体会普洱茶之韵味。

12.回味悟参(品茶):从回味中品觉普洱茶特有的神韵，以各人的悟性参悟各人的造化。

(张一心)