

茶道趣谈



中国茶道之雅士茶道

古代的“士”有机会得到名茶,有条件品茗,是他们最先培养起对茶的精细感觉;茶助文思,又最先体会茶之神韵。是他们雅化茶事并创立了雅士茶道。受其影响此后相继形成茶道各流派。

中国古代的“士”和茶有不解之缘,可以说没有古代的士便无中国茶道。

此处所说的“士”是已久仕的士,即已谋取功名捞得一官半职者,或官或吏。最低也是个拿一份工资的学差,而不是指范进一类中举就患神经病的腐儒,严监生一类为多了一根灯草而咽不下最后一口气的庸儒;那些笃实好学但又囊空如洗的寒士亦不在此之列。

中国的“士”就是知识分子,士在中国要有所作为就得“入仕”。荣登金榜则成龙成凤,名落孙山则如同草芥。当然不一定个个当进士举人,给个“地师级”、“县团级”官儿做做,最起码的条件是先得温饱,方能吟诗作赋并参悟

茶道,这便是中国封建时代的特点。

中国文人嗜茶在魏晋之前不多,但唐代以后著名文人不嗜茶者几乎没有,不仅品饮,还咏之以诗。宋代写茶诗最多的是梅尧臣、苏轼、陆游,还有欧阳修、蔡襄、苏辙、黄庭坚、秦观、杨万里、范成大等。原因是魏晋之前文人多以酒为友,如魏晋名士“竹林七贤”,一个中山涛有八斗之量,刘伶更是拼命喝

酒。唐以后知识界颇不赞同魏晋的所谓名士风度,一改“狂放啸傲、栖隐山林、向道慕仙”的文人作风,人人有“入世”之想,希望一展所学、留名千秋。文人作风变得冷静、务实,以茶代酒便蔚为时尚。这一转变有其深刻的社会原因和文化背景,是历史的发展把中国的文人推到这样的位置:担任茶道的主角。

中国文人颇能胜任这一角色:一则,他们多有一官半职,特别是在茶区任职的州府和县两级的官和吏员近水楼台先得月,因职务之便可大品名茶。贡茶以皇帝为先,事实上他们比皇帝还要“先尝为快”;二则,在品茗中培养了对茶的精细感觉,他们大多是品茶专家,既然“穷春秋,演河图,不如载茗一车”,茶中自有“黄金屋”,茶中自有“颜如玉”,当年为功名头悬梁、锥刺股的书生而今全身心投入茶事中,所以,他们比别人更通晓茶艺,并在实践中不断改进茶艺,著之以文传播茶艺;三则,茶助文思,有益于吟诗作赋。李白可以“斗酒诗百篇”,一般人做不到,喝得酩酊大醉,头脑发胀,手难握笔何以能诗?但茶却令人思勇神爽,笔下生花。

茶助文思,兴起了品茶文学,品水文学,还有茶文、茶学、茶画、茶歌、茶戏等;又相辅相成,使饮茶升华为精神享受,并进而形成中国茶道。

雅士茶道是已成气候的中国茶道流派。茶人主要是古代的知识分子,“入仕”的士为主体,还包括未曾发迹的士,有一定文化艺术修养的名门闺秀、青楼歌妓、艺坛伶人等。对于饮茶,主要不图止渴、消食、提神,而在乎引导人之精神步入超凡脱俗的境界,于闹情雅致的品茗中悟出点什么。茶人之意在乎山水之间,在乎风月之间,在乎诗文之间,在乎名利之间,希望有所发现,有所寄托、有所忘怀。“雅”体现在下列几个方面:一是品茗之趣,二是茶助诗兴,三是以茶会友,四是雅化茶事。

(陈凡)



品茶应注意的礼节

喝茶,是一件轻松休闲的事情,但一些必须知道的礼仪还是应该注意的,否则容易给他人造成不快。当然,凡事都要看场合,亲密的朋友家人喝茶可以不必拘于礼节,但一些稍正式的场合,懂得怎么做总不是坏事,俗话说:“礼多人不怪”。你说是吗?

续茶

客人喝完杯中茶,并且到了“尾头”,应尽快“续杯”。如果发现客人的杯子有茶渣,应该替客人重新洗杯,或者换杯。主人应熟悉茶品状况,若茶汤已现水味,应及时换茶。晚上品茶不宜太晚,适当注意观察,在喝的尽兴时候,也应该掌握茶局结束的时间。

茶点

正规场合,品鉴好茶时不宜食用茶点,否则视为对茶的不尊重。食用的茶点,并不推荐重口味的蜜饯奶糖类茶食,坚果类的零食比较适宜。茶到深夜,当备茶点。

安排座位

为了配合长幼有序的礼节,尽

量安排长辈或首席客人坐在泡茶人的最左方。原因是这样一来,斟茶将会按照顺序,自左向右,最后到自己,如果将主宾安排的位置不对,则斟茶过程中如先给主客斟茶,则顺序将被打乱,从而变的无序。

注意穿着

茶的本性是恬淡平和的,因此,品茗礼仪要求着装整洁大方,女性切忌浓妆艳抹,大胆暴露;男性也应避免乖张怪诞,如留长发、穿乞丐装等。除了仪表整洁外,还要求举止庄重得体,落落大方。

知客位尊卑

如今很少有人知道“客位”的尊卑问题,虽然茶道里面讲究的是“主随客便”一说,不过喝茶的人多了,自然应该遵循这样的原则:面对主人,主人的左手边的是“尊位”,顺时针旋转,由尊到卑,直到主人的右手边,不论茶桌的形式如何,这个是不变的铁律。尊位的第一顺序为:老年人、中年人,比自己年纪大的人。其中师者、长者尊,如果年龄相差不大,女士优先做尊位。(李品)

茶艺赏析



绿茶的品饮程序

选具:大凡高档细嫩名绿茶,一般选用玻璃杯或白瓷杯饮茶,而且无须用盖,这样一可增加透明度,便于人们赏茶观姿;二则以防嫩茶泡熟,失去鲜嫩色泽和清鲜滋味。至于普通绿茶,因不在欣赏茶趣,而在解渴,或饮茶谈心,或佐食点心,或畅叙友谊,因此,也可选用茶壶泡茶,这叫做“嫩茶杯泡,老茶壶泡”。

洁具:就是将选好的茶具,用开水一一加以冲泡洗净,以清洁用具,平添饮茶情趣。

观茶:对细嫩名优绿茶,在泡饮之前,通常要进行观茶。观茶时,先取一杯之量的干茶,置于白纸上,让品饮者先欣赏干茶的色、形,再闻一下香,充分领略名优绿茶的天然风韵。对普通大宗绿茶,一般可免去观茶这一程序。

泡茶:对名优绿茶的冲泡,一般视茶的松紧程度,采用两种方法冲泡:一是上投法,它适用于外形紧结的高档名优绿茶,诸如西湖龙井)洞庭碧螺春、蒙顶甘露、径山茶、庐山云雾、涌溪火青、苍山雪绿,等等,即先将摄氏 75-85 度的沸水冲入杯中,然后取茶投入,茶叶便会徐徐下沉。对条索比较松散的高档名优绿茶,一般采用中投法,即先置茶,后冲入沸水。至于普通大众茶,当然是先置茶后冲水了。

赏茶:这是针对高档名优绿茶而言的,在冲泡茶的过程中,品饮者可以看茶的展姿,茶汤的变化,茶烟的弥散,以及最终茶与汤的成象,以领略茶的天然风姿。

饮茶:饮茶前,一般多以闻香为先导,再品茶啜味,以品赏茶的真味。绿茶冲泡,一般以 2-3 次为宜。若需再饮,那么,得重新冲泡才是。(平凡)

