

## 宋代饮茶文化美学意识研究

A Study on aesthetic consciousness of tea drinking culture in song dynasty

趙 方任<sup>1</sup>

<sup>1</sup>大妻女子大学国際センター

Fangren Zhao<sup>1</sup>

<sup>1</sup>International Center, Otsuma Women's University

12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8357 Japan

キーワード：美学意识，宋代，茶文化

Key words : Aesthetic consciousness, Song dynasty, Tea drinking culture

### 抄録

本論文以探讨中国宋代饮茶文化的美学意识为目的。然而，鉴于茶文化的范畴越来越广这一事实，本文首先对茶文化这一大概概念下面的细分门类进行了界定与整理。笔者在充分分析了自古即今茶文化细分门类演变的基础之上，将茶文化的内容细分为六类，并对迄今为止这六类的研究状况进行了分析。进而发现古人热衷而我们却没有研究、没有涉猎的几个茶学方面的“盲点”——即（1）品饮的事先准备、（2）烹茶动作和流程、（3）茶水之色、香、味等三项。不难看出，这三个未被学界重视、几乎未被研究的项目却正是茶文化的重中之重。

本论文便以这三个项目为核心，来探讨宋代饮茶文化的美学意识。并得出下面三个结论：

1、宋代茶人重视“饮茶准备”而轻视“点茶”动作。

这是重视品饮的氛围、意境，轻视规范化动作设计的具体表现。

众所周知，日本茶道的源头正是中国宋代的点茶，然而，茶道在日本走上了独自发展之路，最终形成了点茶动作（手前）的形式化、标准化、统一化、规范化。这也正是中日两国茶文化的最大差异之所在。

2、宋代茶文化轻视“点茶”动作的同时，却非常重视“点茶”的结果。特别是在“点茶”的结果之茶汤的“色、香、味、形”之中，又格外重视其中的“形”，即泡沫的样态外观。可以说，宋代茶文化四大关键词“点茶”、“茶百戏”、“斗茶”、“分茶”等文化现象的出现，都是追求点茶后茶汤泡沫外观这一审美意识造成的结果。

因此，我们可以说，宋代“成品茶”的最大审美追求是“北苑的龙团凤饼”，而宋代“品饮过程”（品饮行为）的最大审美追求则是“茶汤之泡沫”。

3、宋代茶人对茶汤之“形”——泡沫样态的描写用词丰富、细腻详实、准确巧妙、比喻贴切，和“点茶”动作的描写少而且暧昧形成了鲜明的对比。更重要的是，宋代的泡沫样态描写具有极高的可再现性，为此，笔者已经开始用现代茶对宋代茶人描写的泡沫样态进行再现实验，其结果将另行撰文论述。

在“宋代饮茶文化研究”这一课题上加入了“美学意识”这个词汇，并不是说本文将着眼于美学、以美学为论述的基调，而只是想在论述宋代饮茶文化时强调下面两个要点：

（1）美学意识是一种追求，同时也是一个择优汰劣的过程，因此，本文注重的是宋代茶人的取舍意识，而不追求面面俱到的全盘论述。

（2）美学意识是价值取向的体现，共同的价值取向形成共同的美学意识，就茶文化而言，整体上

的美学意识就是那个时代的主流品饮文化，因此，本文注重宋代饮茶文化流行的大局人气方向，不过分拘泥于个别茶人的特殊的、少数的案例。

同时，正如“泡茶动作的美学意识”与“茶器的美学意识”不能等同而论一样，茶文化领域包含多少个细分门类，就存在有多少个该当门类的美学意识。因此，本文在展开论述之前，首先想对茶文化领域所包含的细分门类进行一下归纳整理，从而明确指出本文所要论述的美学意识的主要着眼点。

茶圣陆羽所著《茶经》既是世界第一部茶学专著，也是第一次对茶文化领域的内涵进行细分类的作品。《茶经》共分三部十章，其各章内容如下。

《茶经》卷上：

一之源：茶的植物特征、茶产地、茶的生长环境、茶的植物学功效等。

二之具：唐代饼茶的制茶器具等。

三之造：茶的采摘、饼茶制造法、饼茶的优劣鉴定方法等等。

卷中：

四之器：饼茶的煎茶（煮茶）方法和品饮器具。

卷下：

五之煮：炙茶碾茶方法、生火燃料的选取、煎茶用水、煎茶方法、汤候、以及煎茶量和品饮方法等。

六之饮：当时存在于世的各种茶及其品饮方法、一碗好茶的九大难点、以及如何根据人数来决定煎茶量等等。

七之事：根据时代顺序排列、记录的茶人茶事等茶文化相关史料。

八之出：唐代当时的主要茶产地以及各产地的茶叶品质、特点等等。

九之略：煮茶道之简略形式。

十之图：陆羽在《茶经》最后，主张将上述一至九的内容书画于白绢、挂于座侧，时时观于目记于心，认为茶道于此才算完备。（注1）

将上述《茶经》的十章内容再归纳概括一下，可以大致分为(1)“茶的植物特性”（含生长环境、功效、栽培等）、(2)“采摘制造”（含制造工具、品质鉴别等）、(3)“品饮”（含品饮方法、品饮用器具、火候、用水等）、(4)“茶民俗”、(5)“茶产地”、(6)“茶历史”（含茶人茶事）等6大类别。

陆羽的这一分类方法可以说奠定了中国古代茶文化内容分类的基础，后世茶书基本上都没有超出这一框架。

比如清代陆廷灿的《续茶经》（注2）就完全采用了陆羽《茶经》“一之源”至“十之图”的体例，也分为十章，每章的章题名称都和《茶经》一样，丝毫不差。

再比如宋代末期审安老人的《茶具图赞》（注3），只是将陆羽《茶经》“卷中”·“四之器”这一章的内容图画化、拟人化而成为一书。

而宋代茶书的代表作之一的宋徽宗的《大观茶论》（注4），和《茶经》相比，似乎出现了很多变化。

《大观茶论》的篇幅和《茶经》相比要短小得

多，以词条的形式分为“序”、“地产”、“天时”、“采择”、“蒸压”、“制造”、“鉴别”、“白茶”、“罗碾”、“盏”、“筥”、“瓶”、“勺”、“水”、“点”、“味”、“香”、“色”、“藏焙”、“品名”、“外焙”等21小项。这21小项中，就内容实质来看，已经见于《茶经》的项目不在少数，这些部分我们在此略去不谈，我们来看看《茶经》中没有出现的下面几个项目的实际情况。

《大观茶论》“序”文中论及的“祛襟涤滞，致清导和，则非庸人孺子可得而知矣；冲淡简洁，韵高致静，则非遑遽之时可得而好尚矣”这一段，被部分后世茶人总结为“清、和、简、静”四字，并视为中国茶文化中论述饮茶精神之始。其实，陆羽《茶经》“五之煮”中亦有“茶性俭”等关于精神性的论述。所以，就茶道精神而言，《大观茶论》并非首创。

《大观茶论》中“味”、“香”、“色”概念的提出，明确了“茶汤（茶水）”鉴赏、鉴别的标准，确实是丰富、完善了《茶经》的内容。但《茶经》中亦有“第一煮水沸，而弃其沫，之上有水膜，如黑云母，饮之则其味不正。其第一者为隽永”、“珍鲜馥烈”等记载，所以，“味”、“香”、“色”等新概念标准的提出，从分类的角度来看，还算不上填补了《茶经》的空白。

另外，“白茶”条也是《茶经》中所没有的，但这只属于对名茶审美意识的变化，甚至可以认为只是名茶新品牌的出现，就实质而言，也与分类无关。

综合而言，《大观茶论》并没有超越《茶经》的分类范畴。

到了当代，随着茶叶种类和品饮方式的多样化以及茶文化研究的深入，茶文化内容的分类也呈现出了一些新的变化。

《中国茶叶大辞典》“分部目录”共列出了下面19个类别：

(1) 茶史部、(2) 育种部、(3) 栽培部、(4) 植保部、(5) 茶类部、(6) 生物部、(7) 化学部、(8) 制茶部、(9) 检验部、(10) 机械部、(11) 利用部、(12) 经贸部、(13) 茶具部、(14) 茶俗部、(15) 艺文部、(16) 茶人部、(17) 茶著部、(18) 机构部、(19) 国外部。其中的“育种部”、“检验部”、“机械部”、“经贸部”、“艺文部”、“机构部”、“国外部”等都属于新出现的门类。

我们再来看看以茶文化研究或茶文化普及为目的的个人著述中的分类方法。

比如李洁的《品读中国茶文化》一书，共分十

章，现将其各章题目原文引用、列举于下。因各章题目多有文学色彩，笔者归纳出其关键词或加注解，以括号形式列举于后。

第一章：悠悠茶史，品不尽的趣味（茶史）

第二章：精致茶具，一壶一盏总相宜（茶具）

第三章：茶叶鉴赏，观形闻香品茶味（茶叶品质鉴赏鉴定）

第四章：四大茶“金刚”，茶区错落有致（茶产地）

第五章：十大茶“元帅”，引领风骚（名茶种种）

第六章：七路“英雄”，一览天下茶类（茶叶分类）

第七章：漫漫茶道，尝不尽的新鲜（“茶道”分类、类似于流派介绍）

第八章：精彩茶艺，享受一杯茶的艺术（现代茶艺）

第九章：茶俗与茶礼，道不完的特色（从饮茶的民俗习惯、礼仪做法到茶文化思想精神）

第十章：源远流茶文化，形神兼备的丰厚茶道底蕴（茶之艺文、艺术作品）

很显然，在当代，作者不同、著述性质和目的不同、面向的读者群体不同，其分类方法上就会出现一些差异。综合上述古今的茶文化内容分类方法，笔者将中国茶文化所包含的内容分为六大类，列举于下；同时对各大类中所包含的代表性主要项目（细分门类）、以及今人对这些项目的研究状况，作一下归纳整理、加以介绍。当然，各大门类之间会有交叉或互补，本文重点不在于此，故不一一详述。

第一类：茶之植物学。

(1) 茶之植物学研究，成分分析等等。成品茶的成分分析等也应划归此类。

(2) 茶之栽培、茶园管理、与其他植物的间种研究等等。日本生产高档末茶的、以遮断茶之光合作用为目的的“覆下园”种植法等也属于此类。

(3) 选种、育种、改良。

这一类别如今已经基本被划入农学领域，形成了自己的专业体系和教学体系，而且，茶树品种改良等研究很多是作为国家级项目日益受到重视。其研究成果也是硕果累累，虞富莲的《中国古茶树》、白堃元的《中国茶树品种志》等属于此类。

第二类：茶之制造生产。

(1) 茶采摘、制造及其相关加工技术、机械等。

(2) 茶产区及各产区之特色等。

(3) 茶的流通、贩卖、包装、保存等。

(4) 茶叶检验、茶税、茶法、茶关联政策等。

(5) 茶制品。六大茶类（或七大茶类）、名茶及各种再加工茶、其他茶叶制品等等都划归此类。

这一门类的研究成果非常丰富，比如（1）有严鸿德的《茶叶深加工技术》等；（2）有由艺美生活编著的《寻茶记——中国茶叶地理》、吴德亮的《台湾的茶园与茶馆》等，关于中国大陆的茶产区很多著作都有涉及，如前面已经提及的李洁的《品读中国茶文化》一书，便为此专门设了一章；（3）有黄健亮、黄怡嘉主编的《普洱茶谱》、主妇之友社编撰的《御茶大图鉴》等；（4）有朱重圣的《北宋茶之生产与经营》、沈培和等的《茶叶审评指南》等；（5）的研究成果最丰厚，用汗牛充栋一词当不为过，综合类的著作有王镇恒·王广智的《中国名茶志》，关于单一类茶的著作则有周红杰的《云南普洱茶》、宋全林的《图解乌龙茶》、邵长泉的《岩韵——武夷岩茶人文地理》、李建国的《白茶新语》、百映学苑编著的《汉方花果茶》等诸多作品。

当然，茶制品中还包括非饮用类茶制品，比如茶油、茶枕头、茶香皂、茶化妆品、茶烟、茶工艺品等等，关于这类茶制品的著作有黄铁鹰的《茶油的背后》等等。其实，这类非饮用类茶制品完全可以另立一个“茶之其他应用”类别，然而，这类茶制品作为茶文化的组成部分则可，作为茶文化美学的组成部分则有待商榷，故此，本文不另立类别，暂将其附属于此。

按常理说，“茶之制造生产”类别是属于“生产”领域的，然而，一旦成为茶制品的成品茶，就进入了消费领域、与作为消费者的茶人息息相关了。从这个角度讲，这是一个“边际”类别，而这一点，又正是中国茶文化的一大特色——正如陆羽《茶经》所显现的那样，中国古代茶人是直接参与植茶、采茶、制茶的，所以，古代茶诗中咏自家产茶、咏茶采摘制造的作品非常多，这也正是中国茶文化的内容将“茶之植物学”、“茶之制造生产”等都包含在内、领域非常广的原因所在。到了现代，大多数茶人才逐渐变成了单纯的“消费者”，而不再参与茶之制造了。倒是最近，一部分茶人买断名茶树、指定茶厂、按照自己的喜好定制茶叶，虽然这种做法只局限于极少数富裕人士，但这种做法倒多少还算是保留了一点儿古风吧。

第三类：茶之品饮。

(1) 品饮的事先准备或品饮的前期准备。

(2) 烹茶动作和流程。

众所周知，日本茶道重视烹茶的动作与流程，称之为“手前”，对动作有严格的规定，对茶具的用

法、位置等都有明确的规范；“手前”又分“真”、“行”、“草”等几个级别，而且流派不同，“手前”也不同，这一部分可以说是日本茶道的“重头戏”。

然而，在中国茶文化历史上，却找不到“手前”或类似“手前”体系的影子。《大观茶论》中有一些关于点茶技巧、动作的记述，但过于简洁、失于明确化和统一规范化，尚未达到“手前”体系的程度，关于这一点，我们在后文还要详述。

二十世纪末期，作为茶文化复兴的一环，现代茶艺勃兴起来。现代茶艺借鉴日本茶道“手前”的特色，开始注重烹茶动作的优雅、节奏和流程，一部分茶人或茶艺教室还对部分动作做了一定的规范。然而，也许是历史尚短的缘故吧，烹茶动作和流程还基本上停留在个人实践的程度、至多是作为优秀案例拿出来介绍的程度，尚未见到关于烹茶动作及烹茶流程的著作和系统研究成果。

### (3) 茶汤之色、香、味。

茶汤之“色、香、味”是品饮的最直接的欣赏对象，可以说是茶文化的重中之重。然而，出人意料的是关于这方面的专门著述非常少，仅有的几部作品也都停留在介绍各种名茶时配上照片、简单介绍说明几句的程度（注5）。当然，在专业茶评审领域，关于茶汤之“色、香、味”等等，有着严格的等级区分、具体的描写和诸多的专业术语，但这些并没有普及到作为消费者的一般茶人领域，也未见到专业研究报告。

在中国，以“（茶）香”为名的茶学著作倒是不少，比如叶羽晴川的《一品茶香》、鸿羽的《悠悠茶香》等等，但这些作品都属于以文学表现手法借用“茶香”之名，书的实质内容属于茶之综合性著作或杂著，并不是茶汤“色、香、味”的研究著作。

(4) 烹茶用水、烹茶用火、烹茶器具等配套要素。

这方面的研究成果层出不穷，特别是关于茶具方面的著述俯拾皆是。比如关于茶具的有姚国坤·胡小军的《中国古代茶具》、廖宝秀的《宋代吃茶法与茶器之研究》等等；关于烹茶用水的有赵方任的《中国茶文化中“水品”之美学意识研究》（注6）；关于烹茶用火的论述，从《茶经》开始，古人的论述很多，然而到了现代，用电水壶、电磁炉、煤气炉、酒精炉等烧水成为主流，已经和古人的燃料、器具发生了本质性的变化，所以，今人关于烹茶用火的研究著述比较少见，着眼于古籍中“烹茶用火”部分的研究也同样很少。

(5) 与烹茶同时进行的配套交流、艺术活动等。

林珍莹的《唐代茶诗研究》中，将唐代此类交流、艺术活动称为“艺境”，共归纳总结为“听琴”、“弈棋”、“观书画”、“赏歌舞”等四类。其实，古代茶人在品茶的同时开展的艺术活动还有很多种，比如“篆香”、“赋诗”等等。然而到了现代，除了北京、四川的一部分茶馆里面，还保留有一边喝茶、一边欣赏歌舞的形式，其他活动都几近消失了；至于个人品饮，也大都以“清谈”为主，而与此类“艺境”活动无缘。

近年来，在上海等地的部分富豪之间，“燃香品茶”形式博得了一定的“人气”，形成了一个小潮流，以至于郑春英的《燃香品茶 260 问》等书也应运而生。另外，由武夷山一六书院的尹姜晓辉、舒放等人组成的小团体正在搞宋代茶文化再现活动，他们选取的四个主要复古项目分别是“茶具及点茶”、“香”、“书画艺术”、“家具”（茶室环境构成）等，该小团体自称“玩家”，不过，这种“雅玩”倒是更符合古代茶人的风格。然而，今人的这些小范围的“艺境”活动都还处于起步阶段，距离成为茶文化研究的对象还有一段距离。

(6) 品饮环境、茶席整体构成及其意趣等。

代表性著作有潘城的《茶席艺术》、茶阅世界·素茗堂的《茶席摆设》等等。

(7) 各民族、各地域的不同品饮方式。

代表性著作有余悦的《问俗》、陈宗懋《中国茶叶大辞典》“茶俗部”·“茶叶品饮习俗”等等。

(8) 茶礼茶俗。

代表性著作有陈宗懋《中国茶叶大辞典》“茶俗部”·“茶俗总论”、李洁《品读中国茶文化》第九章“茶俗与茶礼，道不完的特色”等等。

(9) 喝茶与健康。

这一类别和第一类“茶之植物学·茶之功效”有交叉的部分，但正如“喝出健康”一语所显示的那样，我们更愿意将其归入“茶之品饮”这一行列。这一类别如今正处于红红火火、备受瞩目的“热门”时期，研究成果也是一批又一批地面世。代表作有叶义森的《茶饮康乐》、静清和的《茶与健康》等等。

这一大类是中国茶文化最重要的组成部分，其下面的细分类项目也很多很庞杂，其他还有服饰、茶烟鉴赏、品饮人数等等，在此不一一列举。

第四类：茶艺文。

这也是一个内容丰富、研究成果斐然的门类。其中，总集类作品有陈彬藩的《中国茶文化经典》，该书将茶艺文分为（1）茶著、（2）茶文、（3）茶诗·诗词、（4）杂著等四类。

专著类作品有文若愚的《图解茶经》、日月洲注的《大观茶论——宋代经典茶书八种》、布目潮颯的《茶经详解》等等。

专项领域类研究则有庄昭的《茶诗三百首》、石韶华的《宋代咏茶诗研究》、萧丽华的《唐代僧人饮茶诗研究》、高橋忠彦的《陆游的茶诗译注》等等。

以地域分类则有阮蔚蕉的《诗出有茗——福建茶诗品鉴》等等。

另外，茶文化综合性研究或介绍类著作中，大都会论及茶艺文。如李洁在《品读中国茶文化》一书的“第十章”中又将“茶歌”、“茶舞”、“书法”、“服饰”、“篆刻”等也纳入了茶艺文的行列。

第五类：饮茶思想修炼、茶道精神境界。

(1) 茶与佛教、道家、儒家以及其他各种思想的关系。

(2) 茶史。

(3) 茶人。

茶道的精神、境界不是某个人提出的概念，也绝对不是某部著作就能够厘定的概念，而是历史文化的沉积、是基于日常茶品饮活动的、由无数茶人有意识地或无意识地共同形成的形而上的思想内涵。所以，笔者将“茶史”与“茶人”也列入了此类别。

这一类别的研究成果也非常丰富。代表性著作有林芳谷的《茶禅》、洪启嵩的《喝茶解禅》、纯道的《禅艺茶道》、陈椽的《茶业通史》、张宏庸的《台湾茶艺发展史》、宋时磊的《唐代茶史研究》、布目潮颯的《中国吃茶文化史》、春山行夫的《红茶的文化史》、刘学君的《文人与茶》、陈瑜的《文人与茶》等等。

第六类：组织机构。

“组织机构”从表面上看，似乎与茶文化内容的直接关系并不大，但是，“组织机构”在茶文化的教育、传播和传承方面起到了巨大的作用，因此，笔者将其列为最后一个类别。

茶文化“组织机构”的典型代表是“流派”。在这一点上，日本的茶道流派历史悠久，拥有自己的创始人，在组织机构和运营、思想精神、方针等各个方面，都形成了完善的机制，所以，日本茶道的流派在教育、传播和传承方面起到的作用非常明显。而中国茶界从古至今，没能形成真正的茶界流派(注7)，不过，茶文化沙龙、茶同好会、无我茶会、茶文化协会、茶文化学会、高等教育机构的茶院系、茶艺培训中心等组织机构等实际上都或多或少起到了同样的作用。

关于这方面的代表作品不多，有台湾陆羽茶艺中心蔡荣章的《无我茶会》、梁金生的《坪林茶业博物馆纪念册》等等。

对中国茶文化内容的分类整理，可以让我们更加条理清晰地理解中国茶学的博大精深，而上述罗列的研究成果更体现出了当今中国茶文化以及茶学研究的活跃氛围。然而这些却不是笔者花费诺大篇幅论述这些的主要目的之所在。

通过前面的分析，我们不难注意到，在茶文化内容所包含的细分类诸项目中，有三个项目几乎未被学者所论及，亦未见到关于这三个项目的系统研究成果。这三个项目就是上述“第三类·茶之品饮”的(1)品饮的事先准备、(2)烹茶动作和流程、(3)茶汤之“色、香、味”——很显然，即使在今天，这三项也是中国茶文化的重中之重，是任何一位茶人都会直接面对、都绝对不会避而不谈的内容。而如果我们目光锁定在本文要论述的宋代，站在历史的角度、站在宋代茶人饮茶、赏茶的美学意识的角度，就不难意识到，以“点茶”为主流的宋代茶，“点”是核心，是宋代茶人审美的主题，势必是宋代茶人最热衷的关键之处。而正是这个核心、这个关键之处，我们今人却几乎没有研究、没有涉猎。偶有涉猎者，也只是停留在记录、整理的层面上，详实的研究、分析尚未见到。这可以说是现代茶学研究方面的一个“盲点”。

有鉴于此，本文以宋代茶诗为主要分析资料，有针对性地通过对(1)宋代点茶之事先准备、(2)点茶动作、(3)茶汤鉴赏等三个方面进行分析，从而来探讨、研究宋代茶文化的美学意识。

### 【1】宋代茶文化的四大“关键词”。

从唐代到宋代，饮茶法呈现出了巨大的变化。

唐代陆羽在《茶经》中确立起来的、并大力提倡的饮茶法，一般被称为“煎茶法”或“煮茶法”。简单描述一下，其大致的流程是这样的：

“将蒸青压制成型的饼茶用茶碾(或茶磨)碾磨成碎末，再用筛子筛成更细的粉末；然后用茶釜(相当于现在的锅，唐代也有“茶锅”的说法)把水烧开，接着将预备好的茶末投入茶釜中，适度搅拌，取上部“精华”部分盛入茶碗，品饮。”——这种“煮茶法”或“煎茶法”是唐代品茶法的主流，宋人在诗文中经常提及的“古法”的饮茶法，一般都是指这种品饮方法。

到了宋代，主流品饮方式被称为“点茶法”。——

使用的茶依旧以蒸青压制成型的饼茶为主（最受欢迎的、同时也是诗文中被吟咏最多的是北苑贡茶院所生产的饼茶，亦称“团茶”，有方有圆等多种形状；另外，宋代也有使用散茶类茶叶来“点茶”的，黄庭坚故乡所产的“双井茶”便是这种散茶类中的名品），依旧是将饼茶磨成粉末，但宋人饮茶时，先将茶末放入茶碗（亦称“茶盏”或“茶瓯”）中，注入少许热水，将茶末调成膏状，然后用烧水的茶瓶往茶碗里注入开水，一边注水、一边用茶筴（或茶匙）击拂（搅拌）茶汤（通常将这一连串的动作称为“点”），欣赏完茶汤的美感后，品饮。

从唐代的“煮茶法”变化到宋代的“点茶法”，表面上看似只是烹茶（“煮”或“点”）的地点（工具）从“茶釜”变化为“茶盏”，但实际上，这一变化使宋代“点茶”的动作、流程和效果变得更直观，更有可视性，变得更有可操作性，使得原本作为单纯品饮者的“客人”有了更大的参与的机会、客人和“点茶”者更具有了浑然一体的连带感。正是这一变化，使“点”成了宋代茶文化的中心，“点”的过程和“点”后茶汤的美学效果成了宋代茶人最大的追求。而围绕“点茶”，下面四个词汇是宋代茶文化的“关键词”——“点茶”、“茶百戏”、“斗茶”、“分茶”。

“点茶”现在已经成为宋代饮茶法的代名词，但最初只是指“在茶盏中用茶筴击拂茶汤的动作（外延范围扩大时亦有指“点茶的过程及其结果”的可能性）”。

“茶百戏”又称为“汤戏”、“水丹青”，指“利用点茶击拂起来的茶汤表面的泡沫作画或写字”的艺术行为。

“茶百戏”、“汤戏”、“水丹青”的记载最早均见于陶谷的《茗荈录》（注 8）。

其“生成盏”条：

“饌茶而幻出物象于汤面者、茶匠通神之艺也。沙门福全生于金乡，长于茶海，能注汤幻茶成一句诗。并点四瓯，共一绝句，泛乎汤表。小小物类，唾手办耳。檀越日造门求观汤戏。全自咏曰。

生成盏里水丹青，巧画工夫学不成。

却笑当时陆鸿渐，煎茶赢得好名声。”

其“茶百戏”条：

“茶至唐始盛，近世有下汤运匕，别施妙诀，使汤纹水脉成物象者，禽兽虫鱼花草之属，纤巧如画。但须臾即就散灭。此茶之变也，时人谓之茶百戏”。

“斗茶”又称“茗战”，其实早在唐代就已经出

现，而且呈现出了多样化的繁盛局面（注 9）。但唐代斗茶的决定胜负的标准还不是很明确。而宋代则不同，宋代“斗茶”主要比试的是“点茶时在茶汤表面形成的泡沫的细腻程度和持久力”，当时主要称为“咬盏”——也就是泡沫细腻而且浓厚、与茶盏的盏壁咬合、以至看不到泡沫下面的茶汤的液体汤色。“斗茶”时，“咬盏”者胜、“咬盏”时间长者胜，泡沫细腻者胜。

“分茶”一词在古籍文献中出现的次数并不少，然而，其概念却依旧很模糊，诸家说法不一，需要进一步探讨、考证。

比如，丁文的《中国茶道》（注 10）和梁子的《中国唐宋茶道》（注 11）等认为“分茶”即“茶百戏”，只是称呼不同而已。黄志根在《中国茶文化》（注 12）一书中写道“分茶和茶百戏，两者似乎有几分联系”——对二者的关系似乎还持有疑问，但最终还是基本认同了“分茶即茶百戏”的说法。

然而，“分茶”真的就是“茶百戏”吗？笔者认为这一观点有欠妥当。

丁文在《中国茶道》一书中写道“分茶游戏始于北宋末年”，并举出宋徽宗在延福宫宴会上亲自点茶、幻化出疏星朗月图像的例子为证，随后又举出前述陶谷《茗荈录》“福全水丹青”的例子，认为“分茶”即“茶百戏”。然而，宋徽宗确实是北宋末年人，幻化出的“疏星朗月”图像，如果单从现象上讲，也确实是“茶百戏”之精品之作。但是，最早记录“茶百戏”现象的陶谷生于 903 年，卒于 971 年，北宋建国于 960 年，陶谷虽在入宋后为官，但严密地讲，似乎更应该算作五代十国人，至少是北宋初人、而不是北宋末人。也就是说，拿早出的陶谷的例子来说明晚出的宋徽宗的作品，只能说明“茶百戏”出现于宋初、甚至是宋代以前，到北宋末年依旧存在，却不能说明“分茶即是茶百戏”。而如果如丁文所推断的那样，“分茶就是茶百戏”的话，那么，“分茶”也至少是始于宋初、甚至是北宋建国之前。那么，“分茶”一词又始于何时呢？

笔者查阅了全部 5517 首宋代茶诗，最早记载“分茶”一词的是邵雍（1012 年~1077 年）的《十七日锦屏山下谢城中张孙二君惠茶》（注 13）茶诗：

山似掇蓝波似染，游心一向难拘检。

仍携二友所分茶，每到烟岚深处点。

然而，正如诗文中所说“仍然携带着二位朋友所分的茶”那样，此处的“分茶”当是指“分（割爱、赠送）给自己的茶叶”，而不是指以茶汤的泡沫作书作画的“分茶”艺术行为。

以茶汤泡沫“分茶”最早见于陆佃（1042年～1102年）的《依韵和赵令畤三首》（注14）：

方朔无端溺殿衙，得州仍是地仙家。  
海红漫与陪尊酒，淮白犹堪当分茶。  
夜静青天十分月，春深平地尺馀花。  
谁将园里新蜂蝶，织就佳人护项纱。

从作者的生卒年上来看，“分茶”一词第一次在茶诗中出现，应该是在北宋中后期。另外，“茶百戏”、“汤戏”、“水丹青”三个词汇在宋代茶诗中一次都没有出现。那么，会不会是这种以茶汤泡沫作书作画的艺术行为在先宋或宋代早期称为“茶百戏”，而到了宋代中后期又被改称为“分茶”了呢？关于这种推测，尚未见到任何佐证。

关于这一点，我们还是暂时抛开“分茶就是茶百戏”这一先入为主的概念，先来分析一下“分茶”到底是怎样的一种行为吧。

在汉语中，“分”这个词汇具有“分割”、“分配”、“分给”、“分让”等意思，也就是“从整体上分出一部分”的意思。那么，“分茶”是不是用的就是这层意思呢？

其实，在唐代“煮茶法”里面就已经出现了将茶汤从茶釜中“分”到茶碗里面的做法，只是当时并没有用“分”这个词汇来称呼而已。作者不详的唐代茶画《宫乐图》描画的是宫中仕女奏曲赏乐、合乐欢宴的场景，其中包含有唐人饮茶的画面，饮茶时用长柄茶杓将茶汤从茶釜盛出，舀入茶盏饮用。唐人用比较大的茶釜在火上直接煮茶，不可能用茶釜直接饮用，所以，“分”舀到茶盏中饮用，是再自然不过的、理所当然的事情。而且，这一做法，到了宋代依然存在。刘松年的《撵茶图》描绘了宋代点茶的茶席以及具体过程，画面左侧有一人伫立茶案边，左手持茶盏，右手提汤瓶点茶。值得注目的是此画中人用于点茶的茶盏是特大号的，直径是一般用于品饮的茶盏的1.5倍以上，有点像现在饭店里的大号的汤盆，很难想象直接端着这么大的茶盏喝茶。同时，桌子上还放有好几个正常大小的一般茶盏。由此，我们可以很容易地推测出“用大号茶盏点茶，然后分到小号茶盏中再品饮”的结论。和南宋几乎并行的辽代张世古的墓葬里发现的壁画《进茶图》，共绘有三人，三人中间的桌子上置有红色盏托和白色茶盏，一只大茶瓯，瓯中有一茶匙。可以看出，“点茶”是在大茶瓯中点好再分到小茶盏中饮用的情形。（注15）

这种在大茶瓯中点茶，然后再“分茶”到每个人的小茶瓯中饮用的现象，在宋代茶诗等文字载

体中也有记载。

郭祥正《携茶访徐彦醇助教》（注16）：

蓬荜萧然一亩宫，生涯四壁有清风。  
乡间高行终无玷，场屋遗才误至公。  
书卷五车心尽记，年华八十耳犹聪。  
满杯雪液聊分酌，别后音尘岂易通。

郭祥正《立夏日示陈安国宣义》（注17）：

昨日春归尽，轻衣畏暑侵。  
落花空眷影，新叶自成阴。  
书永惟便睡，蝉清稍伴吟。  
小团宫样茗，分酌莫辞深。

二诗中的“分酌”，即“分而酌之”的意思，当与“分茶”同义。“满杯”的“雪液”（茶汤）是要拿来分酌的。

陈与义《与周绍祖分茶》（注18）：

竹影满幽窗，欲出腰髀懒。  
何以同岁暮，共此晴云碗。  
摩挲蛰雷腹，自笑计常短。  
异时分忧虞，小杓勿辞满。

此诗讲的是用“小杓”分茶。

华岳《赠楞伽老瑛上人》（注19）：

无聊断梗拨寒灰，门掩霜风客自推。  
急下火炉叉手接，便将布袋解头开。  
拂床展卷呈诗稿，炙盏分茶当酒杯。  
别后逢人须问讯，楞伽曾倩寄书来。

“炙盏分茶”后的“茶盏”是要当作酒杯来用的（实际是指以茶代酒），很显然应该是人手一个，所以不应该是“茶百戏”那样的在一个茶盏里作书作画的做法。

魏了翁《鲁提干以诗惠分茶碗用韵为谢》（注20）：

秃尽春窗千兔毫，形容不尽意陶陶。  
可人两碗春风焙，涤我三升玉色醪。  
铜叶分花春意闹，银瓶发乳雨声高。  
试呼陶妓平章看，正恐红绡未足褒。

关于这首诗，我们注目的是该诗的诗题。这是一首答谢诗，鲁提干写了一首诗并和诗一起送给魏了翁一个“分茶碗”，魏了翁用这首诗答谢。“分茶碗”应该是用来点茶的大茶盏，点好之后，再用小杓从“分茶碗”中舀到小茶盏中供人饮用。很显然，为了和一般用于品饮的“茶盏”区分开来，“分茶碗”这一固有名词已经出现了。

包括“分茶”在内的茶品饮是日常生活中的习惯和爱好，我们不能完全用逻辑和理论来界定，因此，笔者不排除一部分宋代茶人将“茶百戏”称作

“分茶”、并在生活中自我实践的可能性，但综上所述，笔者认为，宋代的“分茶”不同于“茶百戏”，是宋代茶人发明的一项新型“赏茶行为艺术”。其大致流程是这样的：

(1) 用大号的“茶盏”点茶。部分高手在击拂起泡沫之后，会在泡沫上作书作画，以供大家雅玩。

(2) 大家欣赏完泡沫之后，用小杓将茶汤连带泡沫“分”盛到小的茶盏中。

(3) 参加者用小的茶盏品饮泡沫和茶汤。

也就是说，“分茶”是指将“分茶碗”内“点好的茶汤和泡沫”分到用于品饮的茶盏内的行为。关于这一论点，宋徽宗的《大观茶论》也为我们提供了佐证。

《大观茶论》“勺”：“勺之大小，当以可受一盏茶为量。过一盏则必归其余，不及则必取其不足。倾勺烦数，茶必冰矣。”

——因为宋代点茶时，是用带注子的“汤瓶”直接向茶盏内注开水，而不是像日本茶道那样，用勺来舀开水点茶，所以，《大观茶论》中用“勺”来盛舀的东西，只有两种可能性。一是用来点茶的“茶末”，二是点好的“茶汤”。从“勺之大小，当以可受一盏茶为量”来看，最大的可能性是用来舀“茶汤”的，也就是说，“勺的大小”要和品饮的茶盏配套，一勺正好是一盏茶的量，方便合理。不过，如果解释为“是用来取茶末的”，因为一盏茶所用茶末的量大致应该也是固定的，似乎也说得通。但是，《大观茶论》“点”条里面有这样的记述：“妙于此者，量茶受汤，调如融胶”。——也就是说，像宋徽宗这样的“高手”是不拘泥于“茶末”量之多寡的，是会根据茶末量来调节开水量的，由此可以认为《大观茶论》作者宋徽宗的脑袋里是没有“一盏茶所用茶末量应该是多少”这个概念的。更重要的是“倾勺烦数，茶必冰矣”这一句。如果说“勺”是用来取茶末的，那么，在这个时间点上，还处于尚未注水、尚未开始点茶的阶段，何来“茶必冰矣”的说法。综上所述，我们可以认为，《大观茶论》中的“勺”是用来将“分茶碗”里面点好的茶汤及其泡沫“分”到品饮茶盏里面的“分茶勺”。

上述宋代“分茶”流程中的(1)，单从作者的记述上来看，似乎相当于“茶百戏”，但实质上却有一个本质上的不同，那就是“茶百戏（在茶汤表面“点”出来的字、画作品）须臾即就散灭”，没有持久力。而一旦“须臾即就散灭”的话，就无法拿来“分茶”或“斗茶”了。因为如果在“分茶”的途中，泡沫就支离破碎、消亡殆尽了，那么茶汤将变

得毫无美感可言，甚至失去了“分茶”的意义和必要性。“斗茶”更是如此，因为“斗茶”斗的就是“持久力”，如果参赛者都“须臾即就散灭”的话，也就失去了“斗茶”的方向性。也就是说，要想达到“斗茶”的水平或“分茶”的境界，就必须解决茶汤泡沫的“持久力”问题。很显然，以“斗茶”和“分茶”为美学追求的宋代茶人已经解决了这个难点。（注21）

在这一节的最后，我们再来看看宋代茶文化这四大关键词诞生的时间顺序。

“点茶”产生泡沫，“点茶”是其他三项的技术基础，所以，“点茶”应该出现得最早，大概应该在唐末、五代十国时期就已经出现了。

Victor H.Mair·Erling Hoh（高文海翻译）的《茶的真实历史》（注22）一书认为：“从茶百戏开始，一种新的品饮方式「斗茶」开始由建州地区流行起来。衡量斗茶的胜负，主要看谁通过搅拌，能使茶汤表面形成厚厚的泡沫（沫饽、乳花），且经久不散。斗茶之风很快盛行到全国各地。”

这一说法是很有见地的。也就是说，“茶百戏”确实技术不凡，令人赏心悦目，可以说是开创了茶品饮领域的“新审美方向”。然而，正如前面所说，“茶百戏”却有一个致命的弱点，那就是“须臾即就散灭”。于是，不“须臾即就散灭”，也就是具有“持久力”的泡沫成了宋代茶人需要解决的技术难点、同时也正是“下一个”追求的目标。所以，“持久力”才能成为备受瞩目的“斗茶”的主要标准。为了克服“茶百戏”的这一弱点，想来宋代茶人作了多方努力，其中应该既包括茶叶品质的改良，也包括点茶技术的改进。很显然，为此付出努力的茶人们成功了，“咬盏”概念的出现便是标志。而一旦泡沫具有了“持久力”，那么，在泡沫上作书作画的“茶百戏”便不再象以前那样、如天方夜谭般可望而不可及了。所以，宋代茶人们没有走回头路，没有再把“茶百戏”作为审美追求，“茶百戏”在宋代茶诗中一次都没有出现，便是最好的证明；茶人们将新的审美追求放在了“斗茶”和“分茶”上面。特别是“分茶”——泡沫不仅可以单纯地“养眼”，还可以“分”而享之，从视觉审美扩大到了味觉审美，而且还让所有人都具有了参与意识；另外，“分茶”是一种“平和”的行为艺术，没有“斗茶”的火药味，适合怡神养性，所以，逐渐成为宋代茶人最高的审美追求。——不过，有一点还需要特别说明一下，在全部5517首宋代茶诗中，提及“斗茶”的茶诗为65首，提及“分茶”的茶诗为67首，二

者数字大致相当，但和茶诗总数相比又都显得有些少得“可怜”。其实，造成这一现象的原因非常简单，那就是“斗茶”和“分茶”都需要高度的“点茶”技术，不是谁都能做得到的。

综上所述，宋代茶文化四大关键词诞生的年代顺序是：点茶→茶百戏→斗茶→分茶——“点茶”是技术基础；“茶百戏”盛极一时，却又很快成了明日黄花，虽然还存在，却不再受人瞩目；“斗茶”始于宋初，而“分茶”始于北宋中期，“斗茶”和“分茶”才是贯穿有宋一朝始终的，一直是茶人审美追求的目标。

## 【2】“点茶”的动作到底是怎样的？

“点茶”是宋代茶文化的代名词，是宋代茶品饮的核心部分，也是宋代茶汤美学的起点。那么，“点茶”到底是怎么作的呢？“点茶”的动作到底又是怎样的呢？

宋代的专门茶书在数量上虽然比不上明清，但也算不少了，只是不是散佚，便是以北苑贡茶为主，所以关于“烹茶手法与技艺”方面的记载不多。其中，关于“点茶”描述得比较详细的，应该首推宋徽宗的《大观茶论》：

“点：

点茶不一。而调膏继刻，以汤注之，手重筵轻，无粟文蟹眼者，调之静面点。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，手筵俱重，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，勿使浸茶。势不欲猛，先须搅动茶膏，渐加击拂，手轻筵重，指绕腕旋，上下透彻，如醉蘖之起面，疏星皎月，灿然而生，则茶面根本立矣。第二汤自茶面注之，周回一线，急注急止，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，筵欲转稍宽而勿速，其真精华彩，既已焕然，轻云渐生。五汤乃可少纵，筵欲轻匀而透达，如发立未尽，则击以作之。发立已过，则拂以敛之，结浚靄，结凝雪，茶色尽矣。六汤以观立作，乳点勃然，则以筵着居，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，周回凝而不动，谓之咬盏，宜匀其轻清浮合者饮之。《桐君录》曰，“茗有饽，饮之宜人。”虽多不为过也。”

首先需要说明的是，上述的点茶手法应该归于“分茶”或“斗茶”领域，属于“高级课程”，是比较难的部分。这一点从作者追求“咬盏”就可以判断出来。至于这份“说明”，是足够详细了还是过于简单了，恐怕只能是仁者见仁、智者见智了。其中关于“点茶”动作的描写，基本是下面这几个词汇：“注”（用细口壶倒开水）、“搅动”、“击拂”、“指绕腕旋”（绕指旋腕）——其中又以“击拂”为主体。

和茶书相比，关于“点茶”动作的描写，宋代茶诗的资料要丰富得多，也生活化得多。下面，我们再来看看茶诗中关于“点茶”动作的描述。上述《大观茶论》中关于“点茶”的“注”、“搅动”、“击拂”、“指绕腕旋”等几个动作，在茶诗中也有散见，但数量并不多；除了这几个词汇之外，还有下面几个动作类描写。

刘子翬《送暉侍者之湖南》（注 23）：

茗碗深澆破別愁，摻裾猶得小遲留。  
不將流落遇知己，故向艱難作遠游……

劉攽《句》（注 24）：

泻汤夺得茶三昧，觅诗还窥诗一斑。

“澆”、“泻”大致相当于“注”，只是更生动地强调出了注汤的气势和冲击力。

饒節《用曾伯容韵贈不愚兄》（注 25）：

……

蒲团石上坐明月，茗椀松間打亂云。

无限青山元属我，而今不免爲中分。

周紫芝《次韵端叔题余所藏山谷茶诗尾》（注 26）：

……今朝玉乳打团龙，

昨夜新诗刻红烛……

“打”大致相当于“击拂”，只是显得更无规律性、也更生活化了一些。

苏辙《和子瞻煎茶》（注 27）：

……铜铛得火蚯蚓叫，

匙脚旋转秋萤光……

“旋转”可以看作是“搅动”和“指绕腕旋”的相关表现。

釋德洪《与客啜茶戏成》（注 28）：

道人要我煮温山，似识相如病里颜。

金鼎浪翻螃蟹眼，玉瓯纹刷鹧鸪斑。

津津白乳冲眉上，拂拂清风产腋间。

唤起晴窗春昼梦，绝怜佳味少人攀。

“纹刷”的描写只此一处，而且很别致，虽然作为动作描写并不明确，用“水纹刷过”来理解，

脑海里大致可以浮现出那种画面。

苏籀《送才元长乐侔》(注 29)：

……扞衣岑范钦高致，  
谈舌澜翻泼贡茶。

“泼”是动词，但在此处却更近于对“泡沫汹涌”的形容表现，作为动词却看不出具体“动作”。下面两首诗中的动词也具有同样的性质。

周紫芝《次韵季共再赋》(注 30)：

……

年来有新游，妙语敌岳麓。  
县知南屏谦，颇为调茗粥……

袁说友《遗建茶于惠老》(注 31)：

……

笑我便搜搅，从君辨苦甜。  
更烦挥妙手，银粟看纖纖。

“调”与“挥”从“点茶”的角度来讲，都属于综合性动词，暧昧且包含多重动作，看不出具体动作。

需要说明的是，上述统计中，如“点”、“烹”、“咬盏”、“云脚”这类虽然可以联想到动作、但并非实质性动作的词汇，并未包含在内。另外，如下面两首诗中“走”、“盈、泛”这类动词，是形容点茶后泡沫样态的，并非“点茶”动作，因此也不包含在内。

强至《公立煎茶之绝品以待诸友退皆作诗因附众篇之末》(注 32)：

……

前日发箱篋，出以奉宾友。  
苍玉碾底碎，浮云碗面走。

韦骧《又借前韵谢惠茶》(注 33)：

……

点疑白雪盈瓯泛，啜恐清风雨腋来。  
却抒短章酬雅贶，画墁何以谢瓊瑰。

综上所述，茶诗中关于“点茶”动作的描写和茶书一样，总体来说，数量还是非常少的，而且暧昧，缺乏可模仿、可再现的操作性。也就是说，宋代并没有关于点茶动作的贴切的描写，更看不到“统一而规范”的“动作”的痕迹。

和上面这种大范围的调查搜集相比，下面这首茶诗更能说明问题。

張商英《留题慧山寺》(注 34)：

咸阳获重之明年，五月端午予泛船。  
二闸新成洞常润，组练直贯吴松川。  
淮南柁师初入浙，借问邑里犹茫然。  
茶经旧说慧山泉，海内知名五十年。

今日亲来酌泉水，一见信异传闻千。

置茶适自建安到，青杯石臼相争先。

碾罗万过玉泥膩，小瓶蟹眼汤正煎。

乳头云脚盖盏面，吸嗅入鼻消睡眠。

涤釜操壶贮甘液，緘题远寄朱门宅。

仙人见水是瑠璃，乃知陆羽非凡客。

此诗从第 5 句到第 8 句，讲的是整个品饮过程，具体流程如下：

酌泉水(备水)→置建安茶(备茶)→石臼捣茶→将茶碾罗成粉末(点茶前的准备)→蟹眼煎汤(汤候)→乳头云脚盖盏面(点茶后的泡沫样态)→吸嗅入鼻(闻香)消睡眠(品饮效果)。——整个品饮过程如“说明书”一样清晰明了，但其中唯独缺了“点茶”(动作)这个环节。

可见，在宋代茶人的审美意识形态里面，“点茶”这一环节以及具体的动作和手法是不大被重视的。

对于宋代点茶文化来说，已经有了结论。但是，本小结最初提出的问题——“点茶”的动作到底是怎样的？似乎还没有答案——因为点茶的动作和手法不被重视，诸多描写又都非常暧昧，恐怕我们已经很难找到真正的答案啦。不过，即使无法明确解析出具体的动作和点茶的技巧，笔者还是想再多说几句，以资后贤的进一步研究。

(1) 专门茶书《大观茶论》中出现的“击拂”一词，是关于点茶动作的关键词。很显然，“击拂”是两类动作的合称，而不是一个动词。笔者认为，“击”的目的在于产生泡沫，而“拂”的目的在于调匀泡沫的细腻程度。

(2) 前面提及的“玩家”舒放认为，茶筴纵向运动为“击”，横向运动为“拂”，理由是“击”在用力，“拂”取轻柔，或许有一定的道理。

(3) 将“击拂”与“指绕腕旋”和在一起考虑，我们可以知道，点茶不主张全身用力、更不主张用蛮力，而主要是靠手指和手腕的运动。

(4) “击拂”是号称茶道第一人、而又贵为天子的宋徽宗在专业茶书里面提出的“术语”，应该是具有总结意义的标准说法，那么，茶诗中出现的其他关于点茶动作的动词，是否可以认为是其人在点茶过程中的率性而为、自由发挥呢？换个说法就是：在无法“完美”完成“击拂”的时候，一部分茶人开始展现“自我流”、而随意发挥啦。如果真的是这样的话，那么，宋代茶人点茶的动作，有可能是五花八门、千姿百态、不拘一格的。

### 【3】宋代茶人在饮茶准备上的美学追求

“饮茶准备”作为品饮过程的一个环节，是必不可缺的，古代如此，现代也是如此。

现在的茶艺、茶席确实存在“准备”这个过程，而且还有越来越重视的趋势。比如潘城在《茶席艺术》（注35）一书中将“构成茶席的要素”分为“茶品”、“茶器”、“铺垫”、“挂画”、“插花”、“焚香”、“摆件”、“茶食”、“背景”、“茶人”等10项，其中，似乎除了最后的“茶人”之外，其他都需要事先准备。而如日本茶道那样重视待客的茶席的话，要事先“备茶”、“选定茶会客人”、“发请柬”、“备插花”、“备挂轴”、“打扫茶庭院”、“洒水净路”、“备茶点”、“备茶食”等等，“茶会主人”需要事先准备的东西更多。那么，为什么关于“饮茶准备”的研究会那么少呢？

其原因大约有下面几点。

首先，中国茶艺、日本茶会的这种事先准备，往往被视为“茶席（日本称为茶会）设计”的一环来看待，所以，最终都是以结果——完成的茶席（茶会）呈现出来。“饮茶准备”往往不会被单独拿出来作为一个门类。

第二，就中国茶艺而言，起步才不过几十年，尚处于方兴未艾阶段，其研究自然会更滞后一些，要达到硕果累累的程度，尚需时日。而这种状态势必会影响到对古人相关领域的研究。

但还有更重要的一点，宋代茶人以使用饼茶为主，所以饮用时一定要先把饼茶碾磨成茶末，“事先准备”是必不可缺的，这是一个既费时又费力的环节，古人以此入诗，也是合情合理的。而今人主要使用散茶，单就“备茶”一项而言，准备工作自然会比宋人相对轻松一些。古今饮茶法的这种变化造成了今人和古人在“饮茶准备”方面概念的不同，这大概正是今人对古人“饮茶准备”未予重视、未作研究的主要原因吧。

分析宋代茶文化，就会发现宋代茶人是非常重视“饮茶准备”的，关于这方面的茶诗作品也非常多。

根据笔者的统计，在宋代茶诗中，吟咏“点”茶的茶诗共有84首；诗中涉及“分茶”二字的茶诗共有34首，其中真正和“茶汤泡沫分茶”相关的茶诗只有29首，而不拘泥于“分茶”二字，通观茶诗内容、可以断定为“分茶”茶诗的作品共有67首；提及“茶百戏”、“汤戏”、“水丹青”的茶诗为0。而吟咏“饮茶准备”的茶诗，仅“捣茶”、“磨茶”一项，就有214首，如果加上“备水”、“备火”类

的茶诗，则数量还会更多，可见宋人对“饮茶准备”的欣赏和重视的程度。我们举几个例子来看一看。

林希逸《烹茶鹤避烟》（注36）：

隔竹敲茶臼，禅房汲井烹。  
山僧吹火急，野鹤避烟行。  
入鼎龙团碎，当窗蚓窍鸣。  
紫云飞不断，白鸟去边明。  
云舍飘犹湿，风巢远更惊。  
通灵数椀后，骑汝访蓬瀛。

陆游《醉眠初起书事》（注37）：

……

睡魔正费驱除力，隔竹敲茶赖小童。

范仲淹《和章岷从事斗茶歌》（注38）：

……

北苑将期献天子，林下雄豪先斗美。  
鼎磨云外首山铜，瓶携江上中冷水。  
黄金碾畔绿尘飞，碧玉瓯心雪涛起。  
斗余味兮轻醍醐，斗余香兮薄兰芷……

周日明《题净明寺》（注39）：

……

野蔬为佛供，涧水替人春。

僧因煎新茗，林间拾坠松。

很显然，宋代茶人没有把“饮茶准备”当作是一件不得不做的繁琐差事，正相反，他们在“饮茶准备”方面投入了热情、赋予了艺术性、在其中找到了情趣和美感。“敲茶臼”的“敲”表现的是音乐般的听觉美感；“黄金碾畔绿尘飞”的“飞”字体现的是动态的视觉美感；“林间拾坠松”来“煎新茗”，作者玩味的是品饮的情趣。

### 【4】宋代茶人最重视的还是茶汤的“色、香、味、形”之美

我们先来看两首宋代茶诗。

黄庭坚《送张子列茶》（注40）：

斋余一碗是常珍，味触色香当几尘。

借问深禅长不卧，何如官路醉眠人。

劉才邵《方景南出示馆中诸公唱和分茶诗次韵》（注41）：

欲知奇品冠坤珍，须观乳面鬻瓯唇。

汤深不散方验真，侧瓶飞瀑垂巖绅。

色香味触未离尘，清意念自超空轮。

灵台麋唱格力匀，皎如冰蘂夹霜筠……

正如这两首诗中所示，宋代没有“色、香、味、形”的说法，而是称之为“色、香、味、触”，而且四个项目的排列顺序也并不固定。

“色、香、味”均为名词，而且都是以茶汤为审美对象、讲的是客观实际存在的现象；而“触”则是动词，而且是以“人”为主体的，讲的是人的感受，将二者混在一起，似乎不妥。因此笔者最终使用了“色、香、味、形”的说法。“形”，在此是指「点茶“过程中”或点茶“完成后”的茶汤泡沫的样态」。

和古人相比，现在茶人品鉴茶汤，多用“色、香、味”三字标准。潘城的《茶席艺术》（注 42）一书提出了茶汤的“色、香、味、意”的审美标准，但该书中的“意”指的是“意境”，说得直白些，也可以理解为思想陶冶，是着眼于茶人自身的感受、修养及思想境界，是纯粹的形而上的概念，似乎不应该和“写实”的“色、香、味”并列。

李洁的《品读中国茶文化》（注 43）一书，提出了茶汤的“色、香、味、形”的审美标准，但该书提出的“形”的概念是指茶（干茶）的外观和（湿茶）叶底，并非本书所要论述的茶汤“泡沫”的“形”，二者不可混为一谈。今人不再“点茶”，也就不再出现泡沫（极少数的一部分复古品饮法除外），所以今人的审美锁定在了茶汤的“色、香、味”三个标准上面，是理所当然的结果，不过，却等于比古人少了一项审美情趣。（至于茶之外形的“形”，也是古人审美对象之一，吟咏茶之外形的茶诗也很多，但因为与本文所论述的茶汤泡沫无关，本文不加详述。至于叶底，尚未见到古人的相关记载。）（注 44）

宋代茶诗中，关于“色、香、味、形”的诗作多达 730 首之多，比皇帝（徽宗）推崇、大臣追捧（比如丁谓、蔡襄之辈）、人人垂涎欲滴的北苑贡茶茶诗（692 首）还要多，可见“茶汤”（包括点茶后的泡沫）是宋代茶文化审美的主要对象之所在。而在这 730 首诗中，又尤其以吟咏“形”（泡沫）的茶诗为多，占绝大多数。宋代茶文化四大关键词“点茶”、“茶百戏”、“斗茶”、“分茶”都是以“形”为中心、围绕“形”展开的。二者结果一致，说明茶汤之“形”是宋代审美的最高追求。

众多的关于茶汤之“形”的描述，大致可以分为下面几类，我们试举几个例子来看一看：

#### （1）白描手法。

苏颂《次韵李公择送新赐龙团与黄学士三绝句》（注 45）：

团团龙镜未磨开，馥馥新香满座来。  
试酌灵泉看饽沫，犹疑盏底有风雷。

#### （2）形容手法。

孔武仲《和黄鲁直送茶二首》（之一）（注 46）：

饮罢清风生肘腋，吟成碧海登明珠。  
谁能蟠间享膏腴，只意林泉身自如。

#### （3）比喻手法。

##### 1、静态比喻手法：

苏轼《黄鲁直以诗馈双井茶次韵为谢》（注 47）：

江夏无双种奇茗，汝阴六一夸新书。  
磨成不敢付僮仆，自看汤雪生玃珠。  
列仙之儒瘠不腴，只有病渴同相如。  
明年我欲东南去，画舫何妨宿太湖。

梅尧臣《建溪新茗》（注 48）：

南国溪阴暖，先春发芽芽。  
采从青竹笼，蒸自白云家。  
粟粒烹瓯起，龙文御饼加。  
过兹安得比，顾渚不须夸。

梅尧臣《得雷太简自制蒙顶茶》（注 49）：

……

自煮至揉焙，入碾只俄顷。

汤嫩乳花浮，香新舌甘永……

##### 2、动态比喻手法：

欧阳澈的《和友人同游普安》（注 50）：

碧云章句慕汤休，结客来寻物外游。  
茗椀翠涛能破闷，棊枰飞雹共忘忧。  
须泉况味参师正，爱竹襟怀亚子猷。  
好事不须沽酒引，一溪风物自相留。

韦骧《和刘守正月十日新茶》（注 51）：

乳雾浮浮啜新茗，只疑春自壑源来。  
开筵人日逾三昼，试焙申年第一杯。  
首面光肥香已透，辅车津润味全回。  
不须七盏清风至，满腋依稀在楚台。

邓肃的《道原惠茗以长句报谢》（注 52）：

……

瓶笙已作鱼眼从，杨花傍碾轻随风。

击拂共看三昧手，白云洞中腾玉龙……

通过上述四项分析，可以得出下面三个结论：

1、宋代茶人重视“饮茶准备”而轻视“点茶”动作。

这是重视品饮的氛围、意境，轻视规范化动作设计的具体表现。众所周知，日本茶道的源头正是中国宋代的点茶，然而，茶道在日本走上了独自发展之路，最终形成了点茶动作（手前）的形式化、标准化、统一化、规范化。这也正是中日两国茶文化的最大差异之所在。

2、宋代茶文化轻视“点茶”动作的同时，却非常重视“点茶”的结果。特别是在“点茶”的结果

之茶汤的“色、香、味、形”之中，又格外重视其中的“形”，即泡沫的样态外观。可以说，宋代茶文化四大关键词“点茶”、“茶百戏”、“斗茶”、“分茶”等文化现象的出现，都是追求点茶后茶汤泡沫外观这一审美意识造成的结果。

因此，我们可以说，宋代“成品茶”的最大审美追求是“北苑的龙团凤饼”，而宋代“品饮过程”（品饮行为）的最大审美追求则是“茶汤之泡沫”。

3、宋代茶人对茶汤之“形”——泡沫样态的描写用词丰富、细腻详实、准确巧妙、比喻贴切，和“点茶”动作的描写少而且暧昧形成了鲜明的对比。更重要的是，宋代的泡沫样态描写具有极高的可再现性，为此，笔者已经开始用现代茶对宋代茶人描写的泡沫样态进行再现实验，其结果将另行撰文论述。

### 参考文献

- 虞富莲.2016.《中国古茶树》.云南科技出版社.
- 白堃元.2001.《中国茶树品种志》.上海科学技术出版社.
- 严鸿德.1998.《茶叶深加工技术》.中国轻工业出版社.
- 艺美生活.2018.《寻茶记——中国茶叶地理》.中国轻工业出版社.
- 黄健亮·黄怡嘉. 2000.《普洱茶谱》.盈记唐人工艺出版社.
- 吴德亮.2011.《台湾的茶园与茶馆》.联经出版事业股份有限公司.
- 主婦の友社.2005.《決定版 お茶大図鑑》.主婦の友社.
- 朱重圣.1985.《北宋茶之生产与经营》.台湾学生书局.
- 沈培和·张育松·陈洪德·刘栩.1998.《茶叶审评指南》.中国农业大学出版社.
- 周红杰.2004.《云南普洱茶》.云南科技出版社.
- 宋全林.2016.《图解乌龙茶》.中医古籍出版社.
- 邵长泉.2016.《岩韵——武夷岩茶人文地理》.海峡文艺出版社.
- 李建国.2019.《白茶新语》.文化发展出版社.
- 百映学苑.2017.《汉方花果茶》.江苏凤凰科学技术出版社.
- 黄铁鹰.2018.《茶油的背后》.中国发展出版社.
- 姚国坤·胡小军.1998.《中国古代茶具》.上海文化出版社.
- 廖宝秀.1996.《宋代吃茶法与茶器之研究》.国立故宫博物院.
- 叶羽晴川.2017.《一品茶香》.北京联合出版公司.
- 鸿羽.2004.《悠悠茶香等等》.甘肃文化出版社.
- 潘城.2018.《茶席艺术》.中国农业出版社.
- 茶阅世界·素茗堂.2018.《茶席摆设》.江苏凤凰文艺出版社.
- 林珍莹.2007.《唐代茶诗研究》.花木蘭文化出版社.
- 叶义森.1999.《茶饮康乐》.光明日报出版社.
- 静清和.2019.《茶与健康》.江苏凤凰文艺出版社.
- 陈彬藩.1999.《中国茶文化经典》.光明日报出版社.
- 文若愚.2017.《图解茶经》.中国华侨出版社.
- 日月洲.2018.《大观茶论——宋代经典茶书八种》.九州出版社.
- 布目潮颯.2001a.『中国喫茶文化史』岩波書店.
- 布目潮颯.2001b.『茶経詳解』淡交社.
- 庄昭. 2003. 『茶詩三百首』.南方日報出版社.
- 石韶華. 1996. 『宋代詠茶詩研究』.天津出版社.
- 高橋忠彦.2014. 『陸游の茶詩訳注』.『茶の湯文化学』.茶の湯文化学会.22号から連載.
- 阮蔚蕉.2014.《诗出有茗——福建茶诗品鉴》.福建人民出版社.
- 蕭麗華.2009.『唐代僧人飲茶詩研究』.『台大文史哲學報』.第71期.
- 林芳谷.2018.《茶禪》.译林出版社.
- 洪启嵩.2010.《喝茶解禅》.三联书店.
- 纯道.2017.《禅艺茶道》.文汇出版社.
- 陈椽.2008.《茶业通史》.中国农业出版社.
- 张宏庸.2002.《台湾茶艺发展史》.晨星出版有限公司.
- 宋时磊.2017.《唐代茶史研究》.中国社会科学出版社.
- 春山行夫.1991.《紅茶の文化史》.平凡社.
- 刘学君.1997.《文人与茶》.东方出版社.
- 陈瑜.1997.《文人与茶》.华文出版社.
- 蔡荣章.2013.《无我茶会》.台湾商务印书馆.
- 梁金生.2002.《坪林茶业博物馆纪念册》.台北县坪林乡公共造产坪林茶业博物馆.
- 阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.《中国古代茶叶全書》.浙江摄影出版社.
- 趙方任.2002.《唐宋茶詩輯注》.中国致公出版社.
- 陈宗懋.2000.《中国茶叶大辞典》.中国轻工业出版社.
- 趙方任.2004.《茶詩に見える中国茶文化の変遷》.THINK SYSTEM 出版社.
- Victor H.Mair·Erling Hoh.高文海译.2018.《茶的真

实历史》.三联书店.  
王玲.1992.《中国茶文化》.中国书店.  
黄志根.2000.《中国茶文化》.浙江大学出版社.  
梁子.1994.《中国唐宋茶道》.陕西人民出版社.  
丁文.1998.《中国茶道》.陕西旅游出版社.  
徐德明.1996.《中国茶文化》.上海古籍出版社.  
李洁.2017.《品读中国茶文化》.中国铁道出版社.

### 注释

注 1、《茶经》使用的是阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.版本,各章内容由笔者归纳而成。  
注 2、参照阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.版本。  
注 3、参照阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.版本。  
注 4、参照阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.版本。  
注 5、即使在注重直观性和具象表现的日本,此类研究也基本停留在这一水平。比如新名庸子.2003.《中国茶をもっと楽しむ本》.ナツメ社.就是有代表性的例子。  
注 6、原文为日语论文,名为《中国茶文化における「水品」美意識をめぐって——その歴史的変遷、理論、実践》。  
注 7、参照《中国に茶道流派が形成されない理由についての分析》.大妻女子大学『人間生活文化研究』No.28、2018。  
注 8、阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.《中国古代茶叶全书》.浙江摄影出版社.P52。  
注 9、参照赵方任.2004.《茶詩に見える中国茶文化の変遷》.THINK SYSTEM 出版社.第四章。  
注 10、丁文.1998.《中国茶道》.陕西旅游出版社.P118~119。  
注 11、梁子.1994.《中国唐宋茶道》.陕西人民出版社.P163。  
注 12、黄志根.2000.《中国茶文化》.浙江大学出版社.P48。  
注 13、《全宋诗》卷 365、页 4497。  
注 14、《全宋诗》卷 907、页 10666。  
注 15、潘城.2018.《茶席艺术》.中国农业出版社.P22~P32。  
注 16、《全宋诗》卷 772、页 8942。  
注 17、《全宋诗》卷 771、页 8931。  
注 18、《全宋诗》卷 1733、页 19477。  
注 19、《全宋诗》卷 2884、页 34409。  
注 20、《全宋诗》卷 2931、页 34937。  
注 21、关于这一点,笔者通过实验已经得到证实,实验结果,笔者将另行撰文报告。

注 22、Victor H.Mair·Erling Hoh.高文海译.2018.《茶的真实历史》.三联书店.P41。  
注 23、《全宋诗》卷 1922、页 21452。  
注 24、《全宋诗》卷 616、页 7319。  
注 25、《全宋诗》卷 1287、页 14578。  
注 26、《全宋诗》卷 1499、页 17112。  
注 27、《全宋诗》卷 852、页 9872。  
注 28、《全宋诗》卷 1336、页 15204。  
注 29、《全宋诗》卷 1764、页 19638。  
注 30、《全宋诗》卷 1527、页 17356。  
注 31、《全宋诗》卷 2576、页 29914。  
注 32、《全宋诗》卷 587、页 6906。  
注 33、《全宋诗》卷 730、页 8516。  
注 34、《全宋诗》卷 934、页 11003。  
注 35、潘城.2018.《茶席艺术》.中国农业出版社.P108~183。  
注 36、《全宋诗》卷 3125、页 37348。  
注 37、《全宋诗》卷 2209、页 25290。  
注 38、《全宋诗》卷 165、页 1868。  
注 39、《全宋诗》卷 3702、页 44445。  
注 40、《全宋诗》卷 1021、页 11669。  
注 41、《全宋诗》卷 1681、页 18846。  
注 42、潘城.2018.《茶席艺术》.中国农业出版社.P1。  
注 43、李洁.2017.《品读中国茶文化》.中国铁道出版社.第三章。  
注 44、吟咏茶之外形的茶诗很多,如梅尧臣《晏成绩太祝遗双井茶五品茶具四枚近诗六十篇》:  
始於欧阳永叔席,乃识双井绝品茶。  
次逢江东许子春,又出鹰爪与露芽。  
鹰爪断之中有光,碾成雪色浮乳花。  
晏公风流丞相族,以此五色论等差……  
注 45、《全宋诗》卷 529、页 6402。  
注 46、《全宋诗》卷 881、页 10270。  
注 47、《全宋诗》卷 811、页 9388。  
注 48、《全宋诗》卷 249、页 2980。  
注 49、《全宋诗》卷 258、页 3250。  
注 50、《全宋诗》卷 1851、页 20676。  
注 51、《全宋诗》卷 732、页 8587。  
注 52、《全宋诗》卷 1771、页 19693。

### 付記

本研究は大妻女子大学戦略的個人研究費(S 1924)の助成を受けたものです。

---

### Abstract

---

This paper aims to explore the aesthetic consciousness of tea drinking culture in Song Dynasty in China. However, given the fact that the scope of tea culture is becoming more and more extensive, this paper firstly defines and sorts out the sub-categories under the concept of tea culture. On the basis of fully analyzing the evolution of tea culture sub-categories since ancient times, the author divides the content of tea culture into six categories, and analyzes the research status of these six categories so far. Then the author found several “blind spots” in tea science that the ancients were keen on but we did not study and dabble in, that is, (1) the preparation of tea drinking in advance; (2) the action and flow of tea cooking, and (3) the color, aroma and taste of tea. It is not difficult to see that these three items, which have not been paid attention to by the academic community and have hardly been studied, are the most important part of tea culture.

This paper takes these three items as the core to discuss the aesthetic consciousness of tea drinking culture in Song Dynasty, and draws the following three conclusions:

1. Tea drinkers in Song Dynasty attached importance to “preparation for tea drinking” but ignored “tea brewing”, which is the embody of paying attention to the atmosphere and artistic conception of tea drinking but ignoring the standardized action setting, this is also the reason why Chinese tea culture has not formed the formalized, standardized and unified action norms as Japanese tea ceremony does.
2. While the tea culture in Song Dynasty ignored the action of “tea brewing”, it attached great importance to the result of “tea brewing”. Of the “color, aroma, taste and shape” of the tea soup as a result of “tea brewing”, it paid special attention to the “shape”, that is, the appearance of foam. It can be said that the four key words of tea culture in Song Dynasty, namely, “tea brewing”, “Cha Bai Xi”, “tea competition” and “tea dividing” were all the result of the aesthetic consciousness of pursuing foam appearance.
3. The description of the “shape” of tea soup - foam appearance by tea drinkers in Song Dynasty can be delicate and detailed, accurate and ingenious in words, with appropriate metaphors, forming a sharp contrast to the description of “tea brewing” action which is short and ambiguous. More importantly, the description of foam appearance in Song Dynasty is highly reproducible, which provides valuable information and basis for us to reproduce the tea brewing culture in Song Dynasty.

---

(受付日：2019年10月21日，受理日：2019年11月5日)

### 趙 方任 (ちょう ほうじん)

現職：大妻女子大学国際センター准教授

北京大学中文科卒業後、新聞記者・編集者を経て、1996年来日。東京学芸大学で教育学修士、東京都立大学で文学博士。専攻は中国語教育、中国古典文学、茶文化。

主な著書：「唐宋茶詩輯注」「日中茶道逸話」「茶詩に見える中国茶文化の変遷」など。