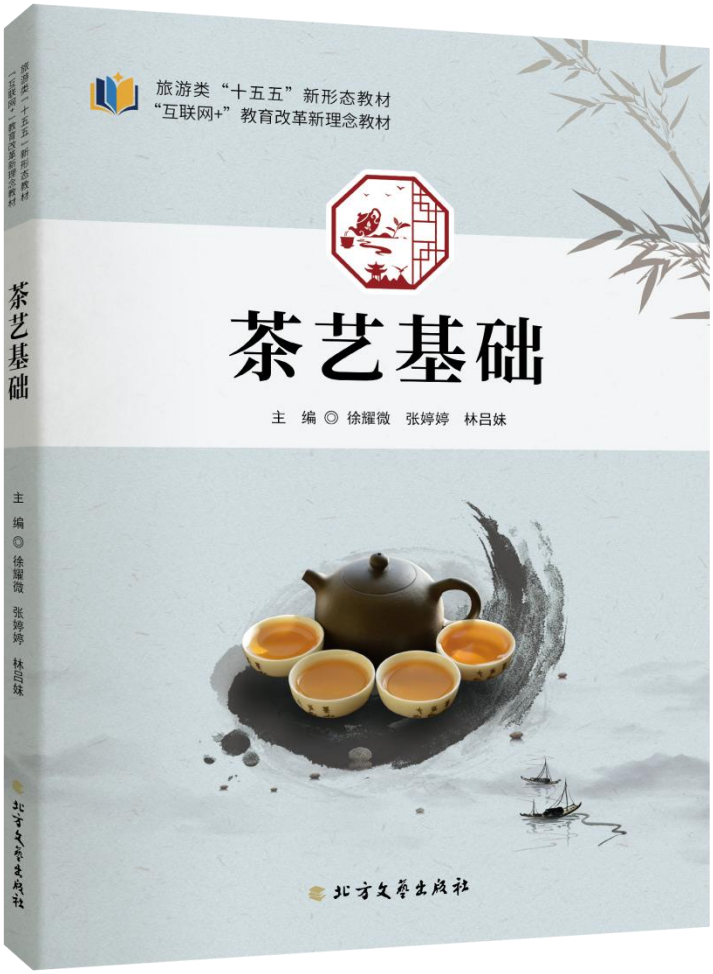
茶 艺 基 础



类目：旅游类
书名：茶艺基础
主编：徐耀微 张婷婷 林吕妹
出版社：北方文艺出版社
开本：大 16 开
书号：978-7-5317-7010-7
使用层次：通用
出版时间：2026 年 5 月
定价：49.80 元
印刷方式：双色
是否有资源：有

旅游类“十五五”新形态教材
“互联网+”教育改革新理念教材

茶艺基础

主　编◎徐耀微　张婷婷　林吕妹



北方文艺出版社

旅游类“十五五”新形态教材
“互联网+”教育改革新理念教材

茶艺基础

主编◎徐耀微　张婷婷　林吕妹

北方文艺出版社

茶艺基础



ISBN 978-7-5317-7010-7
定价：49.80元

责任编辑：那　也
封面设计：旗语书装

旅游类“十五五”新形态教材
“互联网+”教育改革新理念教材

茶艺基础

主　编 ◎ 徐耀微　张婷婷　林吕妹



北方文艺出版社
哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

茶艺基础 / 徐耀微，张婷婷，林吕妹主编. -- 哈尔滨：北方文艺出版社，2026. 5. — ISBN 978-7-5317-7010-7

Ⅰ. TS971.21

中国国家版本馆 CIP 数据核字第 20261G5Y91 号

茶艺基础

CHAYI JICHU

主　　编 / 徐耀微　张婷婷　林吕妹

责任编辑 / 邢　也　　封面设计 / 旗语书装

出版发行 / 北方文艺出版社　　邮　　编 / 150028

发行电话 /(0451)86825533　　经　　销 / 新华书店

地　　址 / 哈尔滨市松北区龙川路 174 号　　网　　址 / www.bfwy.com

印　　刷 / 傲翔印刷(唐山)有限公司　　开　　本 / 889 mm×1194 mm　1/ 16

字　　数 / 358 千　　印　　张 / 16

版　　次 / 2026 年 5 月第 1 版　　印　　次 / 2026 年 5 月第 1 次印刷

书　　号 / ISBN 978-7-5317-7010-7　　定　　价 / 49.80 元

编 委 会

主　编　徐耀微　张婷婷　林吕妹

副主编　邹　勋　王晓娟　黄晓英

前　言

PREFACE

茶，作为中华民族的举国之饮，发乎神农，闻于鲁周公，兴于唐，盛于宋，传承千年而不衰，早已融入中国人的生活与文化之中。在历史的长河里，茶不仅是解渴的饮品，更承载着深厚的文化内涵与精神追求。茶艺，作为茶文化的重要表现形式，将茶的品饮艺术化、规范化，是对茶的尊重与礼赞，也是对生活美学的追求与实践。

在当今社会，随着人们生活水平的提高和对传统文化的重视，茶艺以其独特的魅力受到越来越多人的喜爱。无论是在宁静的茶馆、温馨的家庭，还是在热闹的茶博会，都能看到茶艺表演的精彩瞬间，感受到茶的韵味与魅力。学习茶艺，不仅能让我们掌握一门实用的技能，更能让我们在品茶的过程中修身养性、陶冶情操，领略中国传统文化的博大精深。

本书旨在为广大茶艺爱好者提供一本系统、全面、实用的茶艺学习指南。全书内容丰富，涵盖了茶艺的各个方面，从茶艺的基本概念、历史源流到各类茶叶的冲泡技艺，从茶艺员的基本知识到表演型茶艺的创编与选编，每一个章节都经过精心编排，力求为读者呈现详细的茶艺知识。

本书在编写过程中，理论与实践相结合，既有对茶艺理论知识的深入讲解，又有大量的实际操作技巧。通过阅读，读者能够对茶艺有更深入的了解和认识，掌握茶艺的基本技能和方法，提升自己的茶艺水平。无论是想要成为一名专业的茶艺师，还是仅仅想在闲暇时光享受品茶的乐趣，本书都将是您的良师益友。

由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，恳请广大读者批评指正。

目 录

CONTENTS

01 第一章 茶艺基础 1

第一节 茶艺的概念及特点 2
第二节 茶艺的历史源流 7
第三节 茶艺的分类及构成要素 23
第四节 茶艺与茶道的关系 27
第五节 茶艺形式美的表现法则 32

02 第二章 茶艺员基本知识 37

第一节 茶艺员应知礼仪 38
第二节 茶艺员岗位职责与职业道德 53
第三节 茶艺服务相关法律法规知识 55

03 第三章 茶艺识茶之要 65

第一节 茶树基本知识 66
第二节 茶叶种类与中国名茶 70
第三节 茶叶的品质鉴评 87
第四节 茶叶的贮藏保鲜 91
第五节 茶叶的营养保健功效与科学饮茶 94

04 第四章 茶艺品茶之水 103

第一节 水的种类 104
第二节 古今茶人对品茶用水的认识与利用 105
第三节 著名茶泉简介 111

05 第五章 茶具知识及茶具选配 119

第一节 茶具的演变和发展 120
第二节 瓷质茶具 121
第三节 紫砂茶具 127
第四节 玻璃及其他茶具 132

06 第六章 茶艺基本技法 134

第一节 泡茶要素 135
第二节 习茶基本手法 138
第三节 习茶基本程式 149

07 第七章 红茶冲泡基本技艺 155

第一节 红茶的分类 156
第二节 红茶的冲泡要素 158

08 第八章 绿茶冲泡基本技艺 160

第一节 绿茶的分类 161
第二节 绿茶的冲泡要素 164

09 第九章 白茶冲泡基本技艺 166

第一节 白茶的分类 167
第二节 白茶的冲泡要素 168

10 第十章 乌龙茶冲泡基本技艺 170

第一节 乌龙茶的分类 171
第二节 乌龙茶的冲泡要素 176



11 第十一章　黑茶冲泡基本技艺　180

第一节　黑茶的分类　181
第二节　黑茶的冲泡要素　183

12 第十二章　表演型茶艺创编　185

第一节　茶艺创编概述　186
第二节　茶艺主题基本知识　193
第三节　茶席设计知识与技巧　196
第四节　茶艺表演环境与背景音乐设计　209
第五节　茶艺程式设计　216
第六节　茶艺解说词的撰写　219

13 第十三章　表演型茶艺选编　224

第一节　名茶茶艺　225
第二节　民俗茶艺　233
第三节　宫廷茶艺　242

参考文献　246



第一章

茶艺基础

学习目标

理解茶艺概念、特点，区分相关概念。

了解茶艺历史源流、各阶段特征与演变原因。

掌握茶艺分类与构成要素及相互关系。

辨析茶艺与茶道的联系与区别。

理解茶艺形式美法则及应用。

第一节 茶艺的概念及特点

一 茶艺的概念

茶艺的概念

中国茶艺定型和完备的阶段是在唐代。在距今1200多年前，陆羽的《茶经》总结了前人饮茶的经验，对茶艺做了系统的阐述。随后的宋代，饮茶风气更盛，茶艺也更为精湛。明代茶艺最重要的贡献是瀹饮法的定型与发展。自清代以来，流传至今的风格最独特、影响最大的茶艺是流行于广东潮汕和福建漳泉等地区的工夫茶。

虽然我国茶艺历史悠久，但一直未曾以“茶艺”名之。在唐代，“艺”与“茶”已开始“联姻”。陆羽《茶经·一之源》载：“凡艺而不实，植而罕茂。法如种瓜，三岁可采。”这是在文献中最早同时出现“茶”与“艺”的情况，只是这里的“艺”指种植技术。宋代由于斗茶大兴，不仅种茶有艺，“艺”也与烹茶、饮茶联系在一起。陶谷《荈茗录·乳妖》载“吴僧文了善烹茶。游荆南，高保勖白于季兴，延置紫云庵，日试其艺。保勖父子呼为汤神。”文了善烹茶，人称汤神，其“艺”当为“烹茶之艺”；陈师道撰《茶经·序》，复有“茶之为艺”之说。明代钱椿年编、顾元庆删校的《茶谱》也有“艺茶”之条：“艺茶欲茂，法如种瓜。三岁可采，阳崖阴林，紫者为上，绿者次之。”清乾隆三十九年(1774年)，任果、檀萃编《番禺县志》记叙“河南茶”时载：“谓茶产珠江之南，故名，其北土沃而人勤，多艺茶。”可见，在古文献中，“艺”字既指烹茶技艺，又包括种茶、制茶的技艺。

现代所谓的“茶艺”二字究竟最早出现在什么时间呢？有的说是最早出现在20世纪70年代的台湾。当时台湾涌现出茶文化复兴浪潮之后，于1978年酝酿成立有关茶文化组织，在为该组织定名时，由台湾民俗学会理事长娄子匡教授提出了“茶艺”一词。关于为什么要称茶艺，台湾茶文化专家范增平在第二届国际茶文化研讨会上宣读的《茶文化的传播对现代台湾社会的影响》论文中做了说明：“当时为了弘扬茶文化，推广品饮茗茶的民俗，有人提出使用‘茶道’一词。但是有人认为，‘茶道’虽然中国自古有之，却为日本专美于前，如果现在使用‘茶道’恐怕引起误会，以为是把日本茶道搬到台湾来。另一个顾虑是怕提出‘茶道’过于严肃，中国人认为‘道’字特别庄重，比较高高在上的，要民众很快就普遍接受可能不容易，于是提出‘茶艺’这个词。”但是，香港中华茶文化研究中心主任陈文怀教授却认为“茶艺一词，并非近些年新创”。1997年12月出版的《茶博览》杂志《冬之卷》(总第20期)上刊载了陈教授的文章《茶道·茶艺·茶文化》。文章中提到，他曾在20世纪60年代于中国农业科学院茶叶研究所的故纸堆中捡到过一本20世纪30年代由前辈茶人、安徽乡贤傅洪祯编印的《茶艺文录》一书(傅先生当时追随胡浩川茶叶大师曾在祁门茶叶改良场从事茶叶研究工作)。由此可见，“茶艺”一词至少在20世纪30年代就出现了。不过台湾人使“茶艺”一词被广泛运用，并且和茶艺馆产生了



联系。对于这一点，也应该是没有什么疑问的。

茶艺一词出现的早期，在如何对其作定义上曾出现过广义茶艺与狭义茶艺之争。近年来，随着茶文化理论研究的发展，人们的认识越来越接近统一。在众多定义中，最简明扼要的是由陈宗懋主编的《中国茶叶大辞典》中提出的“茶艺(Tea artistry)为泡茶与饮茶技艺”。对此简要的定义应从以下几方面来理解。

(一)茶艺的范围明确

茶艺的范围仅仅限于泡茶与饮茶的范畴，不涉及茶叶的生产、加工、销售和其他方面的用茶等，只研究如何泡好一壶茶和如何享受一杯茶，侧重于泡茶人对沏茶、品茶技艺的理解与掌握。因为茶叶的生产、加工属于茶科学领域；茶叶的销售属于茶叶贸易学或称为茶叶商品学；而其他的用茶，根据用处的不同也应该归属于其他的层面。茶艺，应该属于茶文化的范畴。明确茶艺范围，有利于人们集中精力研究茶艺、创新茶艺，进而推进茶艺更好地发展。若过分扩大茶艺范围，势必加重茶艺的负担，影响茶艺的研究与发展。

(二)茶艺是一门技术

中国茶艺从创始之初就特别注重品茶之“真味”。这就需要茶人在泡茶、品茶过程中掌握并运用一定的技术，使所泡饮的茶之色、香、味等茶性得以充分发挥。具体来说，泡茶的技术涉及如何评茶、择茶，如何鉴水、用水，如何配置茶具，如何选境、置境，如何掌握泡茶的用茶量、水温、泡时等。这需要掌握相关的知识、技能和方法。另外，不仅泡茶要讲技术，品茶也需要讲究方式方法。如果泡好的一壶(杯)茶，品饮方式方法不对(如大口牛饮)，同样不能品出茶之真味，无法获得很好的品茶效果。所以茶艺中的技术包括泡茶和品茶两个方面。

(三)茶艺是一种艺术

茶艺不仅讲技术，而且特别强调艺术性，有着较高的美学方面的追求。茶艺中的美学追求贯穿于从泡茶到品茶的全过程。茶艺美主要体现在茶之美、水之美、器之美、境之美以及人之美等多个方面，它是视觉艺术、听觉艺术及想象艺术的综合，是静态艺术与动态艺术结合而构成的一种综合艺术美。茶艺，尤其是表演型茶艺，从营造环境到选布茶具、布置茶案，从灯光音乐到生动解说，从茶艺员的服饰妆容到优美动作无不给人带来赏心悦目的感受，无不展示出艺术美感。不仅如此，饮茶也离不开艺术。茶艺中饮茶不同于生活中解渴式喝茶，也不同于茶科学中的茶叶审评，不能只从物质角度科学、客观地去品评茶叶，而应从艺术审美的角度去品赏茶的色、香、味、形，要注重人的主观感受。同样茶艺中的待客之道也应该讲究艺术，讲究心灵的相通，体现出礼仪文明之美。但是，需要强调的一点是，茶艺即饮茶的艺术，是饮茶生活的艺术化，它不同于舞蹈和戏曲等艺术形式，属于实用美学、生活美学、休闲美学的范畴，因此不能太脱离生活，在茶艺操作时动作不要太矫揉造作，不要太夸张，这个度一定要把握好。

(四)茶艺具有深厚内涵

茶艺不是单纯的一门技术和艺术，它有着深厚的精神内涵和较强的社会教化功能，它通

过泡茶、饮茶活动，传达某种思想理念。宣扬社会道德规范，对人们进行礼法教育。修习茶艺，可使人陶冶情操，修心养性，知礼明理，提高人文素养，完善自我，实现精神的升华。所以要学好茶艺，一定要深刻理解其精神内涵，并将它内化到自己的思想及言谈举止中，用以指导自己的茶艺实践。所以，学习茶艺之人，首先要加强茶文化修养。目前有不少茶艺爱好者，在修习茶艺之初往往错误地把茶艺当作一种简单的表演艺术，只偏爱学习程序和一些“优美”的表演动作，而忽视了对茶艺精神内涵的理解，结果在进行茶艺表演时有形而无神，缺乏内在神韵，缺乏动人的艺术魅力。这应该为所有茶艺初学者引以为戒。

二 茶艺的特点

不论何种茶艺，都有一些共同的特点，都体现出中国茶艺的共性和个性的和谐统一。茶艺的特点，主要归纳为以下几点。

(一)文质并重，尤重意境

在茶艺中“质”是指其所要表达的思想内涵，它是无形的；“文”是指服装、道具、环境布置、表演程序和表现技巧，它是外在的、可视可行的。一套茶艺如果文胜质，就显得虚浮空洞，是花架子，不能打动人心。相反，如果质胜文，则必然显得枯燥无味，同样不足取。只有文、质并重才会意境高远，韵味无穷。中国茶艺尤重意境，这就必须处理好文质的关系，要寓“质”于“文”中，要使文质有机地融为一体。

(二)道法自然，崇静尚简

这是中国茶艺的一个重要表现特点。“道法自然”要求茶艺的表演者从精神上追求自由，反对心为物所役，力求去亲和自然、契合大道，做到物我两忘，达到至美天乐。在茶艺操作时，动作上要求动如行云流水、静如苍松屹立、笑如春花烂漫、言如山泉絮语，一举手一投足都纯任自然、发自心性、怡然自得、毫不造作。“崇静尚简”是指中国茶艺要求简约玄淡，心静行俭，返璞归真。这正是陆羽在《茶经》中所倡导的“茶之为饮，最宜精行俭德之人”的精神体现。

(三)百花齐放，不拘一格

这是与日本茶道相区别的一个较突出的特点。自古以来我国茶艺的表现形式就多姿多彩。有的儒雅含蓄，有的热情奔放，有的空灵玄妙，有的禅机逼人，有的场面宏大、镂金错彩，有的清丽脱俗、引人遐思；有的用混饮法为宾客献上浓香扑鼻的奶茶，有的用清饮法为宾客敬上沁人心脾的龙井。仅乌龙茶的泡法就有闽北流派、闽南流派、广东流派和台湾流派。台湾流派又有小壶泡法、盖杯泡法、同心杯泡法等不同的表现方式。小壶泡法又可细分为“吃茶流”“妙香式”“三才式”等不同的小流派。总之，中国茶艺虽然有规范要求，但不僵化、不凝滞，而是充满生活的气息、生命的活力。可谓百花齐放，不拘一格。这一特点使我们发展和创新茶艺有了广阔的空间。

(四)实用为要，追求怡真

茶艺不是单纯的表演艺术，它的本质是生活艺术，说白了，茶是用来喝的，是人们的日常饮品。如果茶艺的泡茶过程艺术性很强，意境也高远，但所泡出的茶味不好，茶性未得到充分发挥，人们不能从中获得茶带来的物质美享受，那也不是很好的茶艺结果。所以中国茶艺不仅关注冲泡过程艺术美的表现，同时把茶的滋味感觉、心理感受很好地融为一体，主张在茶艺中既要怡心悦意，又要怡口悦目，充分享受茶带给人们的天然乐趣。目前在全国各类茶艺比赛的评分标准中，茶汤质量所占分值均较高也反映出这一特点。

三　茶艺的审美特征

茶艺作为茶文化研究的核心内容之一，其美学特点是由哲学理念、礼仪规范、生活情感、艺术技术要求整合在一起的。茶艺是一种审美化的生活仪式，是仪式化的生活艺术，是以饮茶为方式，具有规范仪式的审美创作。它具有仪式化、人格表现、生活情趣、大众性四大审美特征。

(一)仪式化

仪式化概念最早从古典进化论中获得，是指具有作为诱发因素功能的行为，进一步增进其功能的强度、准确度和精密性而趋向于特殊化的过程。随着仪式化的进行，其行为特征变得显著且程序化，本质内容被突显，最终形成一定形式的行为，称为“仪式”。诚如冈仓天心对日本茶道艺术的界定：“茶道是基于日常生活俗事之美的一种仪式，它开导人们纯粹与和谐，互爱与崇高，以及社会秩序中的浪漫主义，就像是在难以成就的人生中，希求有所成就的温良企图一样。”日本茶道正是因为有了仪式感才能表达“和敬清寂”的茶艺内涵。

在茶艺活动中，茶艺的仪式化是指通过具有文化精神的饮茶行为，在仪式化进程中不断重复饮茶的思想、技能、程式，使茶艺主体的艺术动作和客体的茶、水、具、境等要素规定性越来越清晰、准确和严格，最终形成特殊化的形式，完成茶艺的仪式化的过程。

茶艺程序规则的规定性，以位置、动作、姿势、移动线路等要素分解并且细致要求最为显著。这在日常生活中也许并不必要，但是通过这样的规定性仪式进程确实能使得茶艺主体较快地进入不同于日常生活的特殊形式中，感悟生活的真谛。如陆羽不仅创制出一套煮茶法的程序，更是制作出成套的相应茶器来执行他的煮茶法，甚至著《茶经》来推广，从而把中国饮茶法从俗饮提升为生活艺术的层面，确立了茶艺的范式。

茶艺仪式化的实现，首先要求符合科学原则，也就是“合理合德”。不同茶类各有茶性，不同茶会主题也不尽相同，因而需要依照其特点选择沏茶之水、泡茶之具、品茶环境、煮水火候、操作程序等，在此基础上实现仪式化的第一步；另外还需要讲究技巧性，技艺与艺术相通才能使仪式化的茶艺进入审美境界，使其超越日常生活，具有更高级层次的艺术要求。

(二)人格表现

茶艺的人格化也称为人情化，是人们将典型的理想、价值、信念、情感等移情于外物上，

通过茶艺活动来表现茶人的典型人格。当然这种影响也不是单方面的，有时茶艺又会反过来对茶人的人格产生影响。

所以，茶艺的人格表现有三个层面。

其一，“君子比德于茶”。在茶人看来，茶是一种艺术载体，陆纳、桓温以茶示俭，以茶比德；陆羽提出饮茶唯“精行俭德”之人最宜；刘贞亮提出茶之“十德”，认为饮茶利礼仁，以茶能雅志，以茶可行道，以茶养生气。当代茶圣吴觉农在《茶经述评》中高度赞扬陆羽称茶为“嘉木”，他认为“嘉木”的“嘉”含有真善美的意思，此时的“嘉木”已远远超越了“优良的树木”的本义，更多的是对茶美好品德的诠释。当代集大成的茶人庄晚芳极力提倡“廉美和敬”的茶德精神，而另一位当代集大成的茶人张天福则从茶中看出了“俭清和静”的精神。茶同美玉一样，被赋予了诸多优良的品德，使饮茶过程蕴含了“节俭、淡泊、朴素、廉洁”的精神。

其二，“君子习茶育德”。当代茶圣吴觉农在《茶经述评》中认为饮茶是一种精神上的享受，是一种艺术或是一种修身养性的手段。庄晚芳在《中国茶史散论》中论述茶道就是通过饮茶对人们进行礼法教育、提高道德修养的一种方式。现在流行的少儿茶艺就是基于“君子习茶育德”的思想，让小朋友从小浸泡在茶水中感悟茶的美好和品德，逐渐形成好品德好习惯。而禅茶茶艺则通过将饮茶的“精行俭德”境界和佛家的“圆通无碍”体征融合的方式，帮助人们领悟“茶禅一味”，最终获得心灵的顿悟和感想。

其三，“君子德茶合一”。只有生活于艺术之中的人才能理解艺术所含有的真正价值。所以茶人在日常生活中也努力保持在茶艺中表现出来的沉稳淡泊、风雅态度。所以喜欢喝茶并体悟茶的人大多是淡泊明志的，如陆羽、白居易、陆游、苏东坡等。

(三)生活情趣

在茶艺活动中，表演者的情感和想象力通过茶、水、具、境、艺串联，通过饮茶行为的审美创造，再现饮茶生活现实，是现实生活的形象对精神世界创新的反应。通过技艺和茶汤的恰到好处，使得表演者和鉴赏者合成一体，茶艺所营造出来的超现实而趋于理想的境界成为人生一大生活情趣的栖息地。其中生活型茶艺和经营型茶艺，更注重茶汤质量的观照，通过一杯完美茶汤的本色呈现，在平淡的生活中创造美、表现美和欣赏美，在志趣相投的人群中被茶汤的美所打动、所感动、所体会，用茶之美来还原生活。而表演型茶艺，强调审美创造和艺术元素的多样融合，通过抽象与夸张，用茶艺的艺术形象来展示美的生活，其更注重技艺交融的对照。

茶艺的审美活动涉及茶的色、香、味之美，水的轻、清、甘、活之洁，茶具的悠久感与和谐感，茶境的自然、含蓄之美，茶技的气韵生动之美，是由表演者、舞台、鉴赏者共同构成的礼、乐、道情趣之美。而更能引起共鸣的是茶人通过茶艺文化抒发出来的生活情趣态度，他们悲天悯人，他们淡泊明志，他们感恩温暖，他们于细微之中发现生活的美好或孤寂，也通过主题让我们产生对生活情趣的共鸣。

(四)大众性

大众性，与贵族精英文化相区别。在雅俗分赏的传统等级社会，茶艺也同样经历了特殊

阶层的存在：在魏晋南北朝的贵族制社会，处于贵族阶层的士大夫们缔造了洋溢着自由精神和审美情趣的时代文化，将饮茶方式从内容到形式加以提炼，使饮茶成为上流社会美好生活和风流的组成部分。从魏晋南北朝至唐宋以至明清，茶艺文化在领导东方文化发展的中国上层社会，为其赋予了美的生活方式的象征，但茶艺在参与者范畴的审美特征上，作为“制礼以节事，修乐以道志”的一种载体为历朝所推崇，突出它“在上为礼、在下为俗”的双重性，因此它是贵族阶层与平民大众共同参与的。

比如，宋徽宗所著的《大观茶论》，对茶、水、器、火、境详尽论述，对“烹点之妙”精细描述，不仅反映了宋代茶艺“莫不盛造其极”，斗茶及各种茶会的制度和组织形式兴盛，也反映出最高权力机构对茶艺作为国家普遍行为的推崇。又如南宋朱熹《家礼》中详细记载了茶礼程式，并规定每个家庭必须掌握平常的祭祀礼节，因其频繁而被称为“通礼”。

茶艺丰富存在于大众生活中。日常生活中仪式化的“客来敬茶”“以茶为聘”“以茶祭祀”“清茶四果”“以茶代酒”等饮茶风俗和表现一直延续至今，“湓江江口是奴家，郎若闲时来吃茶”，吃茶订婚、茶与婚姻的各类仪式，均象征着美好愿望。用茶艺来表达民众欢快情感的更多：白族三道茶、傣族竹筒香茶、回族的罐罐茶、藏族的酥油茶、纳西族的龙虎斗等，它们有的意在借茶喻世，有的重在饮茶情趣，有的以茶示礼，丰富的表现形式都反映了大众的生活。

由此可见，茶艺通过仪式化和人格化表现完成了其基于日常生活，又超越了日常生活的典型性对象过程。茶艺是一个过程式的活动，它既是写实的，又是艺术的，既追求生活的情趣与意象之美，也追求大众的诗意。

第二节　茶艺的历史源流

一　茶艺的起源与发展

按茶艺的内涵来考察茶艺历史，中国茶艺萌芽于晋代，形成于唐代，距今已有 1000 多年的历史。

西晋时期，文人饮茶兴起，有关茶的诗词歌赋日渐问世，开始赋予饮茶审美意味。西晋文人张载的《登成都白菟楼》就有描写茶叶的芳香和滋味，说明当时诗人们饮茶已经不是单纯地从生理需要出发，而是具有审美意味地欣赏茶的芳香和滋味。也就是说，人们已经开始将茶当作艺术欣赏的对象了。在此之前的所有与茶有关的文献多是强调它的医药功效，可见这是品茶艺术的萌芽。西晋文人杜毓还写了一篇专门赞颂茶叶的《荈赋》，全面而真实地记述当时茶树的生长环境、采茶、用水、茶具、茶汤、泡沫、功效各个方面。其中与品茶有关的就有用水(“水则岷方之注，挹彼清流”)、茶具(“器泽陶简，出自东隅”)、茶汤(“惟兹初成，沫沈华浮，焕如积雪，晔若春敷”)、功效(“调神和内，倦解慵除”)等方面，可见当时饮茶已经

讲究用水、择器，煮茶也有一套程序和技艺，并注意泡沫的颜色和形状，认为饮茶具有调解精神、谐和内心的功效，这是我国历史上第一篇正面描写品茶活动的诗赋。已经涉及茶道精神，茶汤已经成为品尝的对象。这是茶艺肇始于晋代的史实根据。虽然晋代已讲究饮茶之艺，但当时并不普遍，而且局限在饮茶的发源地巴蜀一带，故此时的茶艺还处于萌芽阶段。

至唐代中期，饮茶之风遍及全国，“穷日尽夜，殆成风俗。始自中地，流于塞外。”公元780年陆羽《茶经》的问世是唐代茶文化形成的标志，也是中华茶艺正式形成的标志。在书中，陆羽详细记述了流行于文人雅士和上流社会的煎茶法，也介绍了当时社会中出现的各种饮茶方法，并探讨了饮茶艺术。同时将儒、道、佛三家思想融入饮茶过程，首创了中国茶道精神。饮茶从“食”“喝”“饮”发展提高到“品”的阶段，变成富有诗情画意的生活艺术，这与为解渴而饮茶的方式有着本质的不同，这是中国茶艺演变历程中的一座里程碑。到了唐末五代时期，不但煮茶技艺已经形成，而且点茶技艺也已形成，并已达到相当高的水平了。

“茶兴于唐盛于宋”。宋代文人中出现了专业品茶社团，茶仪已成礼制。在这样的背景下，宋代的文人雅士们对品茗的技艺更加讲究，日益精进，促使宋代茶艺在继承唐代茶艺的基础上更加成熟。唐代茶艺重视“汤华”(泡沫)的培育，对宋代的茶人们影响很大，在唐代晚期出现的点茶法到了宋代得到很大发展，并成为主流的饮茶方式。宋朝拓宽了茶文化的社会层面和文化形式，走向繁杂、琐碎、奢侈，在品茗过程中追求更高层次的审美意境。至元代，北方民族虽嗜茶，但反对宋人饮茶的烦琐，他们要求简约。随着饮茶方法的简易化。元代茶艺出现了两种趋势：一是增多了“俗饮”，使饮茶更广泛地与人民生活、民风、家礼相结合；另一个特点是重返自然，茶人走向自然界，重新将茶、自己融于大自然之中，从而使茶文化精神与自然契合，返璞归真。

明代废除了蒸青茶饼，盛行散茶冲泡。散茶冲泡在明代称为“瀹茶法”，也称泡茶法，其特点就是“旋瀹旋啜”，即将茶叶放在茶壶或茶杯里冲进开水就可直接饮用。瀹茶的壶(杯)中茶汤没有“汤华”(泡沫)可欣赏，品茶的重点完全放在茶汤色香味的欣赏，对茶、水、具、境、泡、品每个环节要求更加严格、细致。品饮艺术发生了彻底的变化，清饮成了主流。明代茶人比前朝茶人更加强调品茶时自然环境的选择和审美情趣的营造，设计了专门供茶道用的茶寮，使茶事活动有了固定的场所。茶寮的发明、设计，是明代茶人对茶道、茶艺的一大贡献。

到了清代，我国茶叶生产技术空前发展，六大茶类已完备，花茶、紧压茶等再加工茶也大量生产。同时，由于商品经济的发展，茶叶的内销市场、边销市场、国际市场都已形成。为了适应茶叶市场拓展的需要，古老的传统茶艺也开始向多元化的现代茶艺发展。清代中期，以宜兴紫砂壶为主要器皿的工夫茶茶艺、以三才杯(盖碗)为主要器皿的花茶茶艺、以玻璃杯为主要器皿的绿茶茶艺，以及多姿多彩的民间茶俗都已发展得相当完备，其中不少茶艺和茶俗至今流传。明清的茶人将茶艺推进到尽善尽美的境地，品茶已进入“超然物外”的境界，茶艺已经发展到鼎盛期。

中国茶艺在当代达到高度发展的水平。从20世纪70年代茶文化热潮先后在海峡两岸兴起之后，茶艺活动蓬勃发展，很快推广到全国各地，甚至影响至国外。品茗艺术成为一种更为人性化、生活化和艺术化的品茶方式。

在中国大陆，于20世纪90年代初相继成立了“中国国际茶文化研究会”“中华茶人联谊



会”等相关组织，都将茶艺列为经常开展的活动之一。前者还建立“茶艺工作委员会”，后者则建立“茶道专业委员会”，专门负责指导全国的茶艺活动。建立专门的社团组织。有计划、有领导地开展茶艺活动，使茶艺活动沿着积极、健康的方向发展。这正是新时代茶艺活动最突出的特点，是历史上任何一个时期都不能比拟的。

二　历代饮茶方式的演变

茶叶的饮用方式随着茶叶加工工艺的发展而与时俱进，不断演变，不断发展。我国饮茶的发展经历了全叶煮饮、三国时的加料煮茶法、唐代煎茶法、宋代点茶法、明代以后的泡饮法五个阶段。

(一)原始的全叶煮饮

最早的原始饮用方法是将鲜叶煮饮。我国茶叶食用的历史可以追溯到旧石器时代，所谓“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”。神农时代是将茶树幼叶当作食物，后来发现茶叶的药用功能，就把它当作药物熬成汤汁来喝。商周时期，这种习惯得到继承和发展，直到战国末期，秦灭巴蜀之后，饮茶之风才开始流行。

(二)唐代之前的加料煮茶法

汉魏六朝时期的煮茶法，是将茶投入水中烹煮而饮。茶叶经过晒干或烘干，和米粥一起搅和捣成茶饼。煮饮之前，先将茶饼炙烤成深红色，再捣成茶末。饮用时，有的煮成羹汤而饮，加盐调料，有的将茶末佐以姜、桂、椒、橘皮、薄荷等熬煮成汤汁而饮。这在三国时魏国张揖的《广雅》和《桐君录》等很多古籍中都有记载。这种饮茶法在唐朝以前是很盛行的一种方法，它是由茶做菜汤的吃法演变而来的。中唐以前，茶叶加工粗放，故烹饮也较简单，源于药用的煮熬和源于食用的烹煮是其主要形式。

(三)唐代的煎茶法

煎茶法从煮茶法演化而来，尤其是直接从末茶的煮饮法改进而来。这种饮茶法实际上在唐朝以前就出现了。西晋杜毓《荈赋》就对煎茶法茶汤做了生动描述。只是到了唐朝中期，陆羽将它加以总结提炼，制定出一整套程序，并大加推广，后逐渐成了唐朝的主要饮茶方法。煎茶法盛于晚唐，衰于五代，亡于南宋。

煎茶法的程序主要有炙茶、碾茶、筛茶、煮茶、酌茶、饮茶。操作要点如下。

1. 炙茶

由于唐时制茶工艺还较粗放，一般所制团茶压得不紧，且干度不够，在饮用前要先烤干至焦，才能碾碎。其操作方法是：用小竹夹从储茶的容器中取出茶饼，放在微火上慢烘(烘茶以木炭为佳，若沾膻腥味者则不可用)，并不时翻动。当烤得茶身膨胀，略呈弯曲后即可。炙好的团茶，立即放入纸袋中冷却，以免茶香味散失。

2. 碾茶

团茶在纸袋中冷却后，再用竹夹夹入磨臼或茶碾中捣碎或碾磨成末。

3. 筛茶

用拂将碾好的茶末扫入罗合过筛。筛下的细粉就贮于合中，以备煎茶使用。而较粗的茶屑则弃之不用。

4. 煮茶(包括烧水和煮茶)

煮茶用风炉和鍑。煮茶之水最好用泉水。用鍑盛水放在风炉上烧(烧火最好用木炭，火应是活火)。陆羽把水沸腾的过程分成三个阶段，即三沸。当如鱼目般的水泡从鍑底上冒，并微有响声时为第一沸，此时用“揭”取适量的盐加入鍑中。等到鍑边水泡如泉涌般直往上冲时(陆羽形容为涌泉连珠)，即为第二沸。此时立即从鍑中舀一瓢汤出来，然后用竹夹(筷子)在沸水中心回旋搅和，并将事先量好的茶末沿旋涡中心倾入汤中。稍候片刻，汤便如涛般翻滚(陆羽形容为腾波鼓浪)，水花溅出时，为第三沸。此时则需将刚才第二沸时舀出的汤倒入鍑中，使水停止滚沸，以培育茶的精华(即保养水面生成的“华”——泡沫)。陆羽认为水过三沸再继续煮，就要老化，味不好，就不宜饮用了。之后，把鍑从火上拿下来，放在“交床”上，就可以开始向茶碗中酌茶了。

5. 酌茶

茶煮好后先舀出第一瓢茶汤，将其盛于“熟盂”中，以备抑制沸腾和孕育精华之用，称为“隽永”(是最好的)。然后再一碗一碗地舀出供饮用的茶。在酌茶时要注意将茶汤的精华——沫饽在各碗中分配均匀(唐人称的沫饽实际上是茶汤面上的泡沫。他们把单纯的泡沫称为沫，把敷有茶末的厚的泡沫称为饽)。

6. 饮茶

舀出的茶要趁热赶快饮用，因为热茶中，精华浮于上，冷却后精华亦随热气消散了。饮茶方式通常是三五人围坐在一起传递着饮同一碗茶(五人行三碗传饮；七人行五碗传饮)，饮完一碗，再舀一碗。陆羽认为，一般先舀出的第一、二、三碗茶汤要好些，越到后面(第四、五碗)越差，精华越少。所以陆羽主张，要不是十分口渴，喝茶不要超过五碗。若人多至十人，加两炉。

(四)宋代的点茶法

宋代由于制茶方法上的改进，如团饼茶制得更小，压制得更紧，干燥度更高，也带来了饮茶方式的一些改进，由唐代的煎茶法改为沸水冲点的点茶法。和唐代煎茶法不同，宋代的点茶法取消了煮茶，而是将茶叶末放在茶碗里，用开水冲点，同时用茶筅搅动，茶末上浮，形成粥面。蔡襄《茶录》和赵佶《大观茶论》对点茶过程做了详细的描述，奠定了点茶茶艺的历史地位。

点茶法的主要程序为炙茶、碾茶、罗茶、候汤、熁盏、点茶。其操作要点如下。

1. 炙茶

先将饼茶从笼或盒中轻轻取出，先在干净光洁的容器中以滚沸的开水将茶浸泡一会儿，待其油膏变软后，用竹夹小心地刮去面层油膏，用钤挟着，在炭火上烤干水气，然后用净洁的纸裹住茶饼，用木槌将其敲碎。但如果是当年新茶，就不用此程序了。

2. 碾茶

将敲碎的茶块放入茶碾槽中碾压成粉末(也有用磨子的)。其间要轻拉慢推重碾，要迅速，否则会散失茶之真香。碾好的茶末，不宜久放，如果过了夜，茶色就会由白变昏暗。

3. 罗茶

宋人点茶要求茶汤出现雪白的泡沫，追求真香真味，冲注点调时应如乳胶，因而对茶末要求很细(比唐人要求细得多)。只有细末，才能与茶汤完全融合，若粗，便易于沉淀于碗底(用蔡襄《茶录》语说："细则茶浮，粗则水浮")。团茶虽经碾碎，但茶末并不十分匀细，得借茶罗筛过细粉，粗茶屑则不用。罗网通常用绢网，约 130 目。

4. 候汤

宋代点茶用汤瓶来烧水，称为候汤。然后用开水冲点碗中的茶末，称为点茶。宋人认为，汤瓶宜小不宜大，小则候汤较易，点茶注水时也较易控制出水量，以免把茶末冲得四处飞溅。因为汤瓶口小，煮水时不易观察判断水的沸腾程度，只能依靠听觉来把握判断煮水的火候。因而候汤功夫是点茶茶艺的重点技能之一。蔡襄认为"候汤最难"，南宋李南金将候汤时掌握火候的标准概括为"背二涉三"。即当水烧过二沸，刚到三沸之际，就迅速停火冲点茶末，以为这样冲出来的茶才是真香、真味、真色。李南金对这一法则做了形象描述："砌虫唧唧万蝉催，忽有千车捆载来。听得松风并涧水，急呼缥色绿瓷杯。"但其好友罗大经则有不同看法，认为："汤要嫩，而不要太老。盖汤嫩，则茶味甘，老则过苦矣。若声如松风涧水而剧瀹之，岂不过于老而苦哉！唯移瓶去火，稍待其沸止而瀹之，然后汤适中而茶味甘。此南金所未讲者也。因补一诗云：'松风桧雨到来初，急引铜瓶离竹炉。待得声闻俱寂后，一瓯春雪胜醍醐。'"由此可见，背二涉三这一基本法则是宋代文人共同遵循的，而罗氏在具体掌握上显得更精到一些。水不能不开，因而要烧到背二涉三，但此时的水温过高，冲茶味苦，因而要提瓶离炉，稍作等候。从这些细节的把握上，可见宋人比前人更精于茶艺。

5. 熁盏

用意如同今之"温杯"。即点茶前先用开水烫洗茶盏一遍，使其温热。宋人认为这样才能使茶末全融于汤中，否则茶末会与汤分离。实际上是冷盏使冲入的水温迅速降低，致使茶末难以融入水中。而熁盏后，水温不易降低。

6. 点茶

这是整个宋代点茶法的重点。基本方法是：取适量茶末于碗中，先用少量沸水将茶末调成糊状，然后将沸水沿碗边缘环绕注入。再用茶筅旋转击打，使茶水交融，产生泡沫即可。

在点茶中，有几点要给予重视。

(1)茶水比例

宋人点茶，特别注重茶汤面上的泡沫，斗茶时是以泡沫多少和持续时间长短来分胜负的。而泡沫的产生，除与温度有关外，还与茶水比例有很大关系。茶水比例适中，茶泡沫多而均匀，且有胶质感。但若茶少水多，则浓度太稀，形不成泡沫，称为"云脚散"；相反，茶多水少，则茶末在茶汤表面凝聚太多，称为"粥面聚"，也失去胶质感。蔡襄提出一碗(据有关学者推算，晚唐以来的茶碗直径不超过 15 厘米)茶用茶量为"多不二钱"(约 8 克)。而注汤量以六

分满为宜。

(2)点茶时注水次数和方式

将茶置于茶盏后，一次性将水注满，或轻轻地将水注入，或很重地将水注入等方式都被认为是不可取的。宋徽宗赵佶认为注水应分次进行。第一次沿盏缘注入，势不要过猛；第二次对着茶面急注，然后沿盏周回转一圈。第三、四次都是沿盏周循回注入。根据情况，还可注第五、六、七次。这样的注水法，再结合用筅击拂动作，才能利于茶汤泡沫的形成。

(3)用茶筅击拂的轻重变化

击拂的轻重变化主要与注水次数相结合。宋徽宗认为，注水后，只是用茶筅轻轻地击几下，就不会有泡沫产生，这样点茶称为“静面点”。但若边注水边用力击拂，泡沫会多而小，会很快散去，这样点茶称为“一发点”。这两种方式都不好。正确的方法是，在第一次注水后，先搅动茶膏，渐加击拂，并注意搅匀。第二次注水后，要用力击拂，使泡沫大量产生，第三次到第四次注水时，击拂力度要渐渐减小，速度要放慢。这样才既使泡沫多，又持续时间长。

(五)明代以后的泡茶法

明代以后，基本上废除了唐宋一直沿用的茶饼，主要用叶茶，这就简化了点茶法的许多程序，饮茶方式由点茶法改成泡茶法。这种饮茶方式自明清以来一直是主导性的饮茶方式，直至当代。泡茶法是将茶置于茶壶或茶盏中，以沸水直接冲泡的方法。明清时期更普遍的是壶泡，即置茶于茶壶中，以沸水冲泡，再分到茶盏(杯)中饮用。泡茶法包括备器、选水、取火、候汤、泡茶、斟茶、品茶等程序。具体方法在后面的章节有详述。

三 有关茶艺的历史文献选读

作为茶树原产地和茶文化发源地的中国，历代茶人们不仅在生活实践中创造了绚丽多彩的中华茶艺，而且还著书立说，为我们留下了大量有关茶艺的文献。当然，有很多茶艺文献都是散布于各种茶文化典籍和其他古书之中。尽管如此，也不失为我们了解和研究古代茶艺、创新和发展现代茶艺的宝贵资料。现摘取其中部分经典文献介绍如下。

(一)唐代以前的文献

1. 张揖《广雅》

张揖，古汉语训诂学者，字稚让，东汉清河(今河北省清河县)人。曹魏明帝太和年间，官至博士。所著《广雅》十卷，共18150字，是研究古代汉语词汇和训诂的重要著作。

《广雅》中有关茶艺的文字：“荆巴间采叶作饼，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，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子芼之。其饮醒酒，令人不眠。”

2. 杜毓《荈赋》

杜毓(？—311年)，西晋文学家。字方叔，襄城鄢陵(今河南鄢陵县)人，司马懿的军师杜袭之孙。官至右将军，曾任国子祭酒。著有《易义》《杜毓文集》两卷。《全晋书》收录杜毓散记《荈赋》等五篇作品。《荈赋》所涉及的范围包括自茶树生长至茶叶饮用的全部过程。全文

如下：

灵山惟岳，奇产所钟。厥生荬草，弥谷被冈。承丰壤之滋润，受甘霖之霄降。月惟初秋，农功少休。结偶同旅，是采是求。水则岷方之注，挹彼清流；器泽陶简，出自东隅；酌之以匏，取式公刘。惟兹初成，沫沈华浮。焕如积雪，晔若春敷。

(二)唐代文献

1. 陆羽《茶经》

陆羽(733—804 年)，字鸿渐，复州竟陵(今湖北天门)人，一名疾，字季疵，号竟陵子、桑苎翁、东冈子，又号“茶山御史”。陆羽一生嗜茶，精于茶道，以著世界第一部茶叶专著《茶经》而闻名于世。他是唐代著名的茶学家，开启了一个茶的时代，为世界茶业发展做出了卓越贡献，被誉为“茶仙”，尊为“茶圣”，祀为“茶神”。

《茶经》成书于唐德宗建中元年(780 年)。全书分为三卷，十个部分，共 7000 多字。《茶经》中有关茶艺的主要内容如下：

茶之器

风炉(灰承)

风炉：以铜、铁铸之，如古鼎形。厚三分，缘阔九分，令六分虚中，致其圬墁。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。上并古文书六字：一窗之上书“伊公”二字；一窗之上书“羹陆”二字；一窗之上书“氏茶”二字，所谓“伊公羹、陆氏茶”也。置鲁峭，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，以连葩、垂蔓、曲水、方文之类。其炉，或锻铁为之，或运泥为之。其灰承，作三足铁柈抬之。

筥

筥：以竹织之，高一尺二寸，径阔七寸。或用藤，作木楦如筥形织之，六出圆眼。其底盖若莉篱口，铆之。

炭挝

炭挝：以铁六棱制之。长一尺，锐上丰中。执细头，系一小银，以饰挝也。若今之河陇军人木吾也。或作槌，或作斧，随其便也。

火筷

火筷：一名箸，若常用者，圆直一尺三寸。顶平截，无葱荃勾镙之属。以铁或熟铜制之。

鍑(音辅，或作釜，或作鬴)

鍑：以生铁为之。今人有业治者，所谓急铁，其铁以耕刀之趄炼而铸之。内抹土而外抹沙。土滑于内，易其摩涤；沙涩于外，吸其炎焰。方其耳，以令正也。广其缘，以务远也。长其脐，以守中也。脐长，则沸中；沸中，末易扬，则其味淳也。洪州以瓷为之，莱州以石为之。瓷与石皆雅器也，性非坚实，难可持久。用银为之，至洁，但涉于侈丽。雅则雅矣，洁亦洁矣，若用之恒，而卒归于铁也。

交床

交床：以十字交之，剜中令虚，以支镟也。

夹

夹：以小青竹为之，长一尺二寸。令一寸有节，节以上剖之，以炙茶也。彼竹之筱，津润于火，假其香洁以益茶味。恐非林谷间莫之致。或用精铁、熟铜之类，取其久也。

纸囊

纸囊：以剡藤纸白厚者夹缝之，以贮所炙茶，使不泄其香也。

碾(拂末)

碾：以橘木为之，次以梨、桑、桐、柘为臼。内圆而外方。内圆，备于运行也；外方，制其倾危也。内容堕而外无余。木堕，形如车轮，不辐而轴焉。长九寸，阔一寸七分。堕径三寸八分，中厚一寸，边厚半寸。轴中方而执圆。其拂末，以鸟羽制之。

罗、合

罗、合：罗末以合盖贮之，以则置合中。用巨竹剖而屈之，以纱绢衣之。其合，以竹节为之，或屈杉以漆之。高三寸，盖一寸，底二寸，口径四寸。

则

则：以海贝、蛎蛤之属，或以铜、铁、竹匕、策之类。则者。量也，准也，度也。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。

水方

水方：以椆木(原注：音胄，木名也。)、槐、楸、梓等合之，其里并外缝漆之。受一斗。

漉水囊

漉水囊：若常用者。其格，以生铜铸之，以备水湿无有苔秽、腥涩之意；以熟铜、苔秽；铁，腥涩也。林栖谷隐者，或用之竹木。木与竹非持久涉远之具，故用之生铜。其囊，织青竹以卷之，裁碧缣以缝之，细翠钿以缀之，又作油绿囊以贮之。圆径五寸，柄一寸五分。

瓢

瓢：一曰牺、杓，剖瓠为之，或刊木为之。晋舍人杜毓《荈赋》云："酌之以瓠"。瓠，瓢也，口阔，胫薄，柄短。永嘉中，余姚人虞洪入瀑布山采茗，遇一道士云："吾，丹丘子，祈子他日瓯牺之余，乞相遗也。"牺，木杓也。今常用以梨木为之。

竹荚

竹荚：或以桃、柳、蒲葵木为之，或以柿心木为之。长一尺，银裹两头。

鹾簋(揭)

鹾簋：以瓷为之，圆径四寸，若合形。或瓶、或罍。贮盐花也。其揭，竹制，长四寸一分，阔九分。揭，策也。

熟盂

熟盂：以贮熟水。或瓷、或砂。受二升。

碗

碗：越州上，鼎州、婺州次；岳州上，寿州、洪州次。或者以邢州处越州上，殊为不然。若邢瓷类银，则越瓷类玉，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。晋杜毓《荈赋》所谓：“器择陶拣，出自东瓯”。瓯，越州也，瓯越上。口唇不卷，底卷而浅，受半升以下。越州瓷、岳瓷皆青，青则益茶，茶作红白之色。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。

畚

畚：以白蒲卷而编之，可贮碗十枚，或用筥。其纸帊以剡纸夹缝令方，亦十之也。

札

札：缉栟榈皮，以茉萸木夹而缚之，或截竹束而管之，若巨笔形。

涤方

涤方：以贮洗涤之余。用楸木合之，制如水方，受八升。

滓方

滓方：以集诸滓，制如涤方，处五升。

巾

巾：以纯布为之。长二尺，作二枚，互用之，以洁诸器。

具列

具列：或作床，或作架。或纯木、纯竹而制之。或木或竹，黄黑可扃而漆者。长三尺，阔二尺，高六寸。具列者，悉敛诸器物，悉以陈列也。

都篮

都篮：以悉设诸器而名之。以竹篾，内作三角方眼，外以双篾阔者经之，以单篾纤者缚之，递压双经，作方眼，使玲珑。高一尺五寸，底阔一尺，高二寸，长二尺四寸，阔二尺。

茶之煮

凡炙茶，慎勿于风烬间炙。熛焰如钻，使凉炎不均。持以逼火，屡其翻正，候炮出培塿状蝦蟆背，然后去火五寸。卷而舒，则本其始，又炙之。若火干者，以气熟止；日干者，以柔止。

其始，若茶之至嫩者，蒸罢热捣，叶烂而芽笋存焉。假以力者，持千钧杵亦不之烂，如漆科珠，壮士接之，不能驻其指。及就，则似无穰骨也。炙之，则其节若倪倪如婴儿之臂耳。既而，承热用纸囊贮之，精华之气无所散越，候寒末之。（原注：末之上者，其屑如细米；末之下者，其屑如菱角。）

其火，用炭，次用劲薪。（原注：谓桑、槐、桐、枥之类也。）其炭曾经燔炙，为膻腻所及，及膏木、败器，不用之。（原注：膏木，谓柏、松、桧也。败器，谓朽废器也。）古人有劳薪之味，信哉！

其水，用山水上，江水中，井水下。（原注：《荈赋》所谓“水则岷方之注，挹彼清流。”）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。又水流于山谷者，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。井水，取汲多者。

其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。已上，水老，不可食也。初沸，则水合量，调之以盐味，谓弃其啜余。（原注：啜，尝也，市税反，又市悦反。）无乃淡泡而钟其一味乎！（原注：淡，古暂反。泡，吐滥反。无味也。）第二沸，出

水一瓢，以竹筴环激汤心，则量末当中心而下。有顷，势若奔涛溅沫，以所出水止之，而育其华也。

凡酌至诸碗，令沫饽均。（原注：《字书》并《本草》："沫、饽，均茗沫也。"饽，蒲笏反。）沫饽，汤之华也，华之薄者曰沫，厚者曰饽，轻细者曰花。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。饽子，以滓煮之，及沸，则重华累沫，皤皤然若积雪耳。《荈赋》所谓"焕如积雪，烨若春藪"，有之。

第一煮沸水，弃其上有水膜如黑云母，饮之则其味不正。其第一者为隽永，（原注：徐县、全县二反。至美者曰隽永。隽，味也。永，长也。史长曰隽永，《汉书》蒯通著《隽永》二十篇也。）或留熟盂以贮之，以备育华救沸之用。诸第一与第二、第三碗次之，第四、第五碗外，非渴甚莫之饮。凡煮水一升，酌分五碗，（原注：碗数少至三，多至五；若人多至十，加两炉。）乘热连饮之。以重浊凝其下，精英浮其上。如冷，则精英随气而竭，饮啜不消亦然矣。

茶性俭，不宜广，广则其味黯澹。且如一满碗，啜半而味寡，况其广乎！其色缃也，其馨欬也，（原注：香至美曰欬。欬，音备。）其味甘，槚也；不甘而苦，荈也；啜苦咽甘，茶也。

茶之饮

翼而飞，毛而走，呿而言，此三者俱生于天地间，饮啄以活，饮之时义远矣哉！至若救渴，饮之以浆；蠲忧忿，饮之以酒；荡昏寐，饮之以茶。

茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公。齐有晏婴，汉有杨雄、司马相如，吴有韦曜，晋有刘琨、张载、远祖纳、谢安、左思之徒，皆饮焉。滂时浸俗，盛于国朝，两都并荆俞（原注：俞，当作渝。巴渝也。）间，以为比屋之饮。

饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。乃斫、乃熬、乃炀、乃舂，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之痷茶。或用葱、姜、枣、桔皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或扬令滑，或煮去沫，斯沟渠间弃水耳，而习俗不已。

于戏！天育万物，皆有至妙，人之所工，但猎浅易。所庇者屋，屋精极；所著者衣，衣精极；所饱者饮食，食与酒皆精极之。茶有九难：一曰造，二曰别，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰煮，九曰饮。阴采夜焙，非造也。嚼味嗅香，非别也。膻鼎腥瓯，非器也。膏薪庖炭，非火也。飞湍壅潦，非水也。外熟内生，非炙也。碧粉缥尘，非末也。操艰搅遽，非煮也。夏兴冬废，非饮也。

夫珍鲜馥烈者，其碗数三；次之者，碗数五。若座客数至五，行三碗；至七，行五碗；若六人以下，不约碗数，但阙一人而已，其隽永补所阙人。

2. 温庭筠《采茶录》

《采茶录》系温庭筠著于唐咸通元年（860年）的一部茶书。原三卷，现在只剩残篇。其中与茶艺相关文字摘于下。

李约沂公子也，一生不近粉黛，性辩茶，尝曰："茶须缓火炙，活火煎。活火谓炭之有焰者。当使汤无妄沸，庶可养茶。始则鱼目散布，微微有声；中则四边泉涌，累累连珠；终则腾波鼓浪，水气全消，谓之老汤。三沸之法，非活火不能成也。"

(三)宋代文献

1. 蔡襄《茶录》

蔡襄是北宋一代名臣，他既是政治家、文学家、书法家，也是茶学家。《茶录》是1052年他在任福建转运使期间写成。分上、下两篇，上篇论茶，下篇论茶器，并篇前有序，篇末又后序。在《茶论》中，蔡襄对茶的色、香、味和藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤、熁盏、点茶作了精到而简洁的论述；在“器论”中，对制茶用器和烹茶用具的选择使用，均有独到的见解。蔡襄《茶录》虽仅千言，却很有名，是我们了解研究宋代茶文化和茶道茶艺的十分重要的历史文献。现将其上、下篇录于后。

上篇《茶论》

茶色

茶色贵白。而饼茶多以珍膏油其面，故有青黄紫黑之异。善别茶者，正如相工之瞟人气色也，隐然察之于内。以肉理润者为上，既已末之。黄白者受水昏重，青白者受水鲜明，故建安人斗试，以青白胜黄白。

茶香

茶有真香。而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。建安民间试茶，皆不入香，恐夺其真。若烹点之际，又杂珍果香草，其夺益甚。正当不用。

茶味

茶味主于甘滑。惟北苑凤凰山连属诸焙所产者味佳。隔溪诸山，虽及时加意制作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘，能损茶味。前世之论水品者以此。

藏茶

茶宜蒻叶而畏香药，喜温燥而忌湿冷。故收藏之家，以蒻叶封裹入焙中，两三日一次，用火常如人体温温，则御湿润。若火多则茶焦不可食。

炙茶

茶或经年，则香色味皆陈。于净器中以沸汤渍之，刮去膏油一两重乃止，以钤箝之，微火炙干，然后碎碾。若当年新茶，则不用此说。

碾茶

碾茶先以净纸密裹捶碎，然后熟碾。其大要，旋碾则色白，或经宿则色已昏矣。

罗茶

罗细则茶浮，粗则水浮。

候汤

候汤最难。未熟则沫浮，过熟则茶沉，前世谓之蟹眼者②，过熟汤也。沉瓶中煮之不可辨，故曰候汤最难。

熁盏

凡欲点茶，先须熁盏令热。冷则茶不浮。

点茶

茶少汤多，则云脚散；汤少茶多，则粥面聚。钞茶一钱七，先注汤调令极匀，又添注入

环回击拂。汤上盏可四分则止，视其面色鲜白。著盏无水痕为绝佳。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。

下篇《器论》

茶焙

茶焙编竹为之，裹以蒻叶，盖其上，以收火也。隔其中，以有容也。纳火其下，去茶尺许，常温温然，所以养茶色香味也。

茶笼

茶不入焙者，宜密封裹，以蒻笼盛之，置高处，不近湿气。

砧椎

砧椎盖以砧茶。砧以木为之，椎或金或铁，取于便用。

茶钤

茶钤屈金铁为之，用以炙茶。

茶碾

茶碾以银或铁为之。黄金性柔，铜及喻石皆能生铏，不入用。

茶罗

茶罗以绝细为佳。罗底用蜀东川鹅溪画绢之密者，投汤中揉洗以幂之。

茶盏

茶色白，宜黑盏。建安所造者绀黑，纹如兔毫，其坏微厚，燔之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盏，斗试家自不用。

茶匙

茶匙要重，击拂有力。黄金为上，人间以银铁为之。竹者轻，建茶不取。

汤瓶

瓶要小者易候汤，又点茶注汤有准。黄金为上，人间以银铁或瓷石为之。

2. 赵佶《大观茶论》

赵佶(1082—1135 年)，即宋徽宗，我国历史上出名的骄侈淫逸的帝王之一。性风流，但颇有才气，书、画、词、文都有所精通。《大观茶论》是宋徽宗关于茶的专论，成书于大观元年(1107 年)。全书共二十篇，对北宋时期蒸青团茶的产地、采制、烹试、品质、斗茶风尚等均有详细记述。其中“点茶”一篇，见解精辟，论述深刻，从一个侧面反映了北宋以来我国茶业的发达程度和制茶技术的发展状况，也为我们认识宋代茶道留下了珍贵的文献资料。现将其有关茶艺的部分摘录于下。

罗碾

碾以银为上，熟铁次之，生铁者，非掏拣捶磨所成，间有黑屑藏于隙穴，害茶之色尤甚。凡碾为制，槽欲深而峻，轮欲锐而薄。槽深而峻，则底有准而茶常聚；轮锐而薄，则运边中而槽不戛。罗欲细而面紧，则绢不泥而常透。碾必力而速，不欲久，恐铁之害色。罗必轻而平，不厌数，庶已细者不耗。惟再罗则入汤轻泛，粥面光凝，尽茶之色。

茶盏

盏色贵青黑，玉毫条达者为上，取其焕发茶采色也。底必差深而微宽，底深则茶宜立而

易于取乳，宽则运筅旋彻不碍击拂。然须度茶之多少，用盏之大小，盏高茶少则掩蔽茶色，茶多盏小则受汤不尽。盏惟热则茶发立耐久。

茶筅

茶筅以筀竹老者为之。身欲厚重，筅欲疎劲，本欲壮而末必眇，当如剑脊之状。盖身厚重，则操之有力而易于运用；筅疎劲如剑脊，则击拂虽过而浮沫不生。

茶瓶

瓶宜金银。小大之制，惟所裁给。注汤害利，独瓶之口嘴而已。嘴之口差大而宛直，则注汤力紧而不散；嘴之末欲园小而峻削，则用汤有节而不滴沥。盖汤力紧则发速有节，不滴沥，则茶面不破。

茶杓

杓之大小，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。倾杓烦数，茶必冰矣。

茶水

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，泥泞之污，虽轻甘无取。凡用汤以鱼目蟹眼连绎并跃为度。过老则以少新水投之，就火顷刻而后用。

点茶

点茶不一。而调膏继刻，以汤注之，手重筅轻，无栗文蟹眼者，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，手筅俱重，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，渐加周拂，手轻筅重，指绕腕旋，上下透彻，如酵蘖之起面。疎星皎月，灿然而生，则茶之根本立矣。第二汤自茶面注之，周回一线，急注急上，茶面不动，击指既力，色泽惭开，珠玑磊落。三汤多置。如前击拂，渐贵轻匀，同环旋复，表里洞彻，粟文蟹眼，泛结杂起，茶之色十已得其六七。四汤尚啬。宪欲转稍宽而勿速，其清真华彩，既已焕发，云雾渐生。五汤乃可少纵，筅欲轻匀而透达。如发立未尽，则击以作之；发立已过，则拂以敛之。结浚霭，结凝雪，茶色尽矣。六汤以观立作，乳点勃结则以筅著，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，周回旋而不动，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。"

茶味

夫茶以味为上。香甘重滑，为味之全。惟北苑壑源之品兼之。其味醇而乏风骨者，蒸压太过也。茶枪乃条之始萌者，木性酸，枪过长则初甘重而终微涩。茶旗乃叶之方敷者，叶味苦，旗过老则初虽留舌而饮彻反甘矣。此则芽胯有之。若夫卓绝之品，真香灵味，自然不同。

茶香

茶有真香，非龙麝可拟。要须蒸及熟而压之，及干而研，研细而造，则和美具足。入盏则馨香四达，秋爽洒然。或蒸气如桃人夹杂，则其气酸烈而恶。

茶色

点茶之色，以纯白为上真，青白为次，灰白次之，黄白又次之。天时得于上，人力尽于下，茶必纯白。天时暴暄，芽萌狂长，采造留积，虽白而黄矣。青白者蒸压微生。灰白者蒸压过熟。压膏不尽，则色青暗。焙火太烈，则色昏赤。

(四)明代文献

1. 张源《茶录》

张源，字伯渊，号樵海山人，包山(即洞庭西山，在今江苏震泽县)人。他满腹经纶，才华横溢，却不被名利所累，隐居于山谷间汲泉煮茗，醉心于茶事。《茶录》撰写年代目前还无定论。此书共约1700字，分二十三则，内容全面丰富，见解独到，首倡了“上投”“中投”“下投”之法。其语言精辟，多成名言。是研究明代茶艺的重要著作。张源《茶录》中涉及茶艺的主要内容摘录于下。

火候　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；过于武则火性烈，烈则茶为水制。皆不足于中和，非茶家要旨也。

汤辨　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。

汤用老嫩　蔡君谟汤用嫩而不用老，盖因古人制茶，造则必碾，碾则必磨，磨则必罗，则茶为飘尘飞粉矣。于是和剂印作龙凤团，则见汤而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今时制茶，不暇罗磨，全具元体，此汤须纯熟，元神始发也。故曰汤须五沸，茶奏三奇。

泡法　探汤纯熟，便取起。先注少许壶中，祛荡冷气。倾出，然后投茶。茶多寡宜酌，不可过中失正。茶重则味苦香沉，水胜则色清气寡。两壶后，又用冷水荡涤，使壶凉洁。不则减茶香矣。罐熟则茶神不健，壶清则水性常灵。稍俟茶水冲和。然后分酾布饮。酾不宜早，饮不宜迟。早则茶神未发，迟则妙馥先消。

投茶　投茶有序，毋失其宜。先茶后汤，曰下投。汤半下茶，复以汤满，曰中投。先汤后茶，曰上投。春秋中投，夏上投，冬下投。

饮茶　饮茶以客少为贵，客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜曰神，二客曰胜，三四曰趣，五六曰泛，七八曰施。

香　茶有真香，有兰香，有清香，有纯香。表里如一曰纯香，不生不熟曰清香，火候均停曰兰香，雨前神具曰真香。更有含香、漏香、浮香、问香，此皆不正之气。

色　茶以青翠为胜，涛以蓝白为佳。黄黑红昏，俱不入品。雪涛为上，翠涛为中，黄涛为下。新泉活火，煮茗玄工，玉茗冰涛，当怀绝技。

味　味以甘润为上，苦涩为下。

点染失真　茶自有真香。有真色，有真味。一经点染，便失其真。如水中着咸，茶中着料，碗中着果，皆失真也。

茶变不可用　茶始造则青翠，收藏不法，一变至绿，再变至黄，三变至黑，四变至白。食之则寒胃，甚至瘠气成积。

品泉　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，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，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，负阴者胜于向阳。真源无味，真水无香。

2. 许次纾《茶疏》

许次纾(1549—1604 年)，字然明，号南华，明代浙江钱塘人。一生嗜茶之品鉴，并得吴兴姚绍宪指授，故深得茶理。《茶疏》撰于明万历二十五年(1597 年)，共约 4700 字，包括品第茶产、炒制收藏方法、烹茶用器、用水、用火及饮茶宜忌等。该书为后人提供了不少重要的明代茶事资料，其中对长兴茶的产制记载尤详。其刊本很多，约 10 种。

《茶疏》中涉及茶艺的部分内容如下。

采摘

清明谷雨，摘茶之候也。清明太早，立夏太迟，谷雨前后，其时适中。若肯再迟一二日，期待其气力完足，香烈尤倍，易于收藏。梅雨不蒸，虽稍长大，故是嫩枝柔叶也。杭俗喜于盂中撮点，故贵极细。理烦散郁，未可遽非。吴松人极贵吾乡龙井，肯以重价购雨前细者，狃于故常，未解妙理。芥中之人，非夏前不摘。初试摘者，谓之开园。采自正夏，谓之春茶。其地稍寒，故须待夏，此又不当以太迟病之。往日无有于秋日摘茶者，近乃有之。秋七八月，重摘一番，谓之早春。其品甚佳，不嫌少薄。他山射利，多摘梅茶。梅茶涩苦，止堪作下食，且伤秋摘，佳产戒之。

炒茶

生茶初摘，香气未透，必借火力以发其香。然性不耐劳，炒不宜久。多取入铛，则手力不匀，久于铛中，过熟而香散矣。甚且枯焦，不尚堪烹点。炒茶之器，最嫌新铁。铁腥一入，不复有香。大忌脂腻，害甚于铁，须预取一铛，专用炊饮，无得别作他用。炒茶之薪，仅可树枝，不用干叶。干则火力猛炽，叶则易焰易灭。铛必磨莹，旋摘旋炒。一铛之内，仅容四两。先用文火焙软，次加武火催之。手加木指，急急抄转，以半熟为度。微俟香发，是其候矣。急用小扇抄置被笼，纯绵大纸衬底燥焙，积多候冷，入瓶收藏。人力若多，数铛数笼。人力即少，仅一铛二铛，亦须四五竹笼，盖炒速而焙迟。燥湿不可相混，混则大减香力。一叶稍焦，全铛无用。然火虽忌猛，尤嫌铛冷，则枝叶不柔。以意消息，最难最难。

中制法

芥之茶不炒，甑中蒸熟，然后烘焙。缘其摘迟，枝叶微老，炒亦不能使软，徒枯碎耳。亦有一种极细炒芥，乃采之他山，炒焙以欺好奇者。彼中甚爱惜茶，决不忍乘嫩摘采，以伤树本。余意他山所产，亦稍迟采之，待其长大，如中之法蒸之，似无不可。但未试尝，不敢漫作。

收藏

收藏宜用瓷瓮，大容一二十斤，四围厚箬，中则贮茶。须极燥极新，专供此事。久乃愈佳，不必岁易。茶须筑实，仍用厚箬填紧瓮口，再加以箬。以真皮纸包之，以麻紧扎，压以大新砖，勿令微风得入，可以接新。

置顿

茶恶湿而喜燥，畏寒而喜温，忌蒸郁而喜清凉。置顿之所，须在时时坐卧之处。逼近人气，则常温不寒。必在板房，不宜土室。板房则燥，土室则蒸。又要透风，勿置幽隐。幽隐之处，尤易蒸湿，兼恐有失点检。其阁度之方，宜砖底数层，四围砖砌。形若火炉，愈大愈善，勿近土墙。顿瓮其上，随时取灶下火灰，候冷，簇于瓮傍。半尺以外，仍随时取灰火簇之，令裹灰常燥，一以避风，一以避湿。却忌火气入瓮，则能黄茶。世人多用竹器贮茶，虽复多用箬护，然箬性峭劲，不甚妥帖，最难紧实，能无渗罅！风湿易侵，多固无益也。其不堪地贮顿，万万不可。人有以竹器盛茶，置被笼中，用火焙黄，除火即润。忌之忌之！

取用

茶之所忌，上条备矣。然则阴雨之日，岂宜擅开。如欲取用，必候天气晴明，融和高朗，然后开缶，庶无风湿。先用热水濯手，麻悦拭燥缶口。内箬别置燥处。另取小罂贮所取茶，量日几何，以十日为限。去茶盈寸，则以寸箬补之，仍须碎剪。茶日渐少，箬日渐多，此其要也。焙燥筑黄，包扎如前。

包裹

茶性畏纸，纸于水中成，受水气多也。纸裹一夕，随纸作气尽矣。虽火中熔出，少顷即润。雁宕诸山，首坐此病。每以纸帖寄远，安得复佳。

日用顿置

日用所需，贮小罂中，箬包苎扎，亦勿见风。宜即置之案头，勿顿巾箱书簏，尤忌与食器同处。并香药则染香药，并海味则染海味，其他以类而推。不过一夕，黄色变矣。

(五)清代文献

1. 俞蛟《梦厂杂著·潮嘉风月·工夫茶》

俞蛟，字清源，又字六爱，号梦厂、梦厂居士，浙江山阴(今绍兴)人，生于清乾隆十六年(公元1751年)，卒年不详，是清中期散文家、画家。俞蛟一生仕途坎坷，生平交游甚广，见闻颇多。《梦厂杂著》成书于嘉庆六年(1801年)四月，为俞蛟传世唯一著作。所记多身历、目睹、耳闻之事。其内容丰富，文字清新，是一部很好的笔记。

《梦厂杂著》共十卷，由七个独立的篇章组成，即：《春明丛说》《乡曲枝辞》《游踪选胜》《临清寇略》《读画闲评》《齐东妄言》《潮嘉风月》。其中《潮嘉风月》的《工夫茶》一章是目前为学界公认的有关工夫茶的最早记录。原文如下。

工夫茶，烹治之法，本诸陆羽《茶经》，而器具更为精致。炉形如截筒，高经一尺二三寸，以细白泥为之。壶出宜兴窑者最佳，圆体扁腹，努嘴曲柄，大者可受半升许。杯盘则花瓷居多，内外写山水人物，极工致。类非近代物，然无款志，制自何年，不能考也。炉及壶、盘各一，惟杯之数，则视客之多寡，杯小而盘如满月。此外尚有瓦铛、棕垫、纸扇、竹夹，制皆朴雅。壶、盘与杯，旧而佳者，贵如拱璧，寻常舟中，不易得也。先将泉水贮铛，用细炭煎至初沸，投闽茶于壶内冲之，盖定。复遍浇其上，然后斟而细呷之。气味芳烈，较嚼梅花更为清绝，非拇战轰饮者得领其风味。余见万花主人于程江月儿舟中题《吃茶诗》云："宴罢归来月满阑，褪衣独坐兴阑珊：左家娇女风流甚，为我除烦煮凤团。""小鼎繁声逗响泉，篷窗

夜静话联蝉；一杯细啜清于雪，不羡蒙山活火煎。”蜀茶久不至矣，今舟中所尚者，惟武夷，极佳者每斤需白镪二枚。六篷船中，食用之奢，可想见焉。

2. 徐珂《清稗类钞·饮食类·邱子明嗜工夫茶》

徐珂，字仲可，杭县(今杭州)人，清光绪年间举人，享年六十。曾先后师事谭献、况周颐等词学名家，并在上海商务印书馆任编辑。徐珂以诗文知名于世，尤致力于清代遗闻逸事之搜集、整理，编成《清稗类钞》四十八册，分时令、地理、外交、风俗、工艺、文学等九十二类，一万三千五百余条，初刊于民国六年(1917 年)。

《清稗类钞》中饮食类的《邱子明嗜工夫茶》一条较为详细地介绍了工夫茶的冲泡品饮方法，是了解传统工夫茶不可多得的资料。其原文如下。

闽中盛行工夫茶，粤东亦有之。盖闽之汀、漳、泉，粤之潮，凡四府也。烹治之法，本诸陆羽《茶经》，而器具更精。炉形如截筒，高约一尺二三寸，以细白泥为之。壶出宜兴者为最佳，圆体扁腹，努嘴曲柄，大者可受半升许。所用杯盘，多为花瓷，内外写山水人物，极工致，类非近代物。炉及壶盘各一，惟杯之数，则视客之多寡。杯小而盘如满月，有以长方瓷盘置一壶四杯者，且有壶小如拳，杯小如胡桃者。此外尚有瓦铛、棕垫、纸扇、竹夹，制皆朴雅，壶、盘与杯旧而佳者。先将泉水贮之铛，用细炭煎至初沸，投茶于壶而冲之，盖定，复遍浇其上，然后斟而细呷之。其饷客也，客至，将啜茶，则取壶，先取凉水漂去茶叶尘滓，乃撮茶叶置之壶，注满沸水，既加盖。乃取沸水徐淋壶上，俟水将满盘，覆以巾。久之，始去巾，注茶杯中，奉客。客必衔杯玩味，若饮稍急，主人必怒其不韵也。

闽人邱子明笃嗜之。其法，先置玻璃瓮于庭，经月，辄汲新泉水满注一瓮。烹茶一壶，越宿即弃之，别汲以注第二瓮，侍僮数人，供炉火。炉以不灰木制之，架无烟坚炭于中。有发火机，以器焊之，炽矣。壶皆宜兴砂质，每茶一壶，需炉铫三，汤初沸为蟹眼，再沸为鱼眼，至联珠沸而熟。汤有功候，过生则嫩，过熟则老，必如初写《黄庭》，恰到好处。其烹茶之次第，第一铫，水熟，注空壶中，荡之泼去。第二铫，水已熟，予置酌定分两之叶于壶，注水，以盖复之，置壶于铜盘中。第三铫，水又熟，从壶顶灌其四周，茶香发矣。注茶以瓯，甚小。客至，饷一瓯，舍其涓滴而咀嚼之。若能陈说茶之出处、功效，则更烹尤佳者以进。

第三节　茶艺的分类及构成要素

一　茶艺的分类

我国地域辽阔，民族众多，饮茶历史悠久，各地的茶风、茶俗、茶艺繁花似锦，美不胜收。为了便于深入研究，我们必须对茶艺进行分类。但由于目前我国茶艺形式实在太多、太复杂，统一分类比较困难，通常是根据研究目的的不同来确定分类标志，依不同的分类标志

分类不一样。目前茶艺常见的分类有以下几种。

(一)以表现形式分类

1. 表演型茶艺

表演型茶艺是指由一个或几个茶艺师在舞台上演示茶艺的技巧，众多观众在台下欣赏的一种茶艺形式。从严格意义上说，因为在台下的观众并没有真正参与到茶事活动中去，他们中只有少数几位贵宾或幸运者有机会品到茶，其余的人都无法鉴赏到茶的色、香、味、形，更品悟不到茶的韵味，所以表演型茶艺称不上是真正意义上的茶艺。但是，表演型茶艺适用于大型聚会，并且可以借助一切舞台美学的手段来提高茶艺的观赏价值，同时比较适合用于表现历史性题材或创编出现代主题茶艺。所以，在宣传普及茶文化，推广和提高泡茶技艺，丰富人们的精神文化生活等方面，这类茶艺具有独特的优势。从过去到现在，我国组织的各类茶艺大赛中，参赛的也多是表演型茶艺。

与其他类型茶艺相比，表演型茶艺在艺术观赏性上要求较高。从表演主题内容到场景、道具、背景音乐，以及表演者的服装、妆容和动作等都需进行精心设计与安排，借助舞台美术的一切手段去提高艺术感染力，在表演时茶艺师要像演员一样进入角色，动作和表情可以根据茶艺内容的需要适度夸张一些。相应地，在泡茶技术性方面的要求相对不那么严格，泡茶的用量、水温和泡时都可根据表演情节和节奏做灵活调整。

随着茶艺的快速发展，目前表演型茶艺又分解成技艺型茶艺和艺术型茶艺两种。技艺型茶艺主要以各种掺茶技艺为表演内容，技巧性较强，表演中有很多武术动作，因此要求表演者要有一定的武术基础(如长嘴壶茶技表演)；而艺术型茶艺则指对泡茶、饮茶全过程做艺术展示的茶艺，也即一般常见的表演型茶艺。艺术型茶艺通常都有一个主题，其主题内容不同，相应的表演内容、表演风格、服装、茶具、舞台布景及音乐等方面都有较大差异。

2. 待客型茶艺

待客型茶艺是指由一名主泡茶艺师与几位客人围桌而坐，一同赏茶、鉴水、闻香、品茗。在场的每一个人，都是茶事活动的直接参与者，而非旁观者，每一个人都参加了茶艺美的创造，都能充分领略到茶的色、香、味、韵。由于参与的人数不多，范围较小，气氛一般轻松愉快，参与者可以自由地交流感情，切磋茶艺，探讨茶道奥义。所以，在以茶示道方面，待客型茶艺比表演型茶艺更具优势。但是，待客型茶艺较难用于大规模的聚会。

待客型茶艺不仅是现代茶艺馆中最常用的茶艺，还适用于政府机关、企事业单位以及普通家庭。学习这种茶艺时，切忌带上表演型的色彩，讲话、动作、服饰都不可造作，不宜夸张，一定要像主人接待自己的亲朋好友一样亲切、自然。

待客型茶艺一般要求茶艺师边泡茶边讲解，客人也可以随意发问、插话。所以要求茶艺师要有较强的语言表达能力和与客人沟通的能力以及应变能力，同时，还必须具备比较丰富的茶文化知识。

3. 营销型茶艺

营销型茶艺是指通过泡茶来促销茶叶、茶具等商品。营销本身也是一门艺术。营销型茶艺是最受茶庄、茶厂、茶叶专卖店欢迎的一种茶艺。它在选择冲泡器具时，一般应选用能充



分显示所泡茶叶的品质优点的茶具，便于直观地向客人讲解茶的特性。在冲泡过程中，茶艺师不注重于用一整套程式化的程序和像背书一样的解说词来泡茶、讲茶，而是结合茶叶市场学和消费心理学理论，在充分展示茶叶内质的同时，突出讲解所冲泡茶叶的商品魅力，意在激发客人的购买欲望，最终达到促销的目的。

营销型茶艺要求茶艺师自信、诚恳，并具备丰富的茶叶商品知识和娴熟的茶叶营销技巧。

(二)以茶艺主体的身份分类

1. 宫廷茶艺

宫廷茶艺是我国古代帝王敬神、祭祖、日常起居或赐宴群臣时进行的茶艺。唐代的清明茶宴，唐玄宗与梅妃斗茶，唐德宗时期的东亭茶宴，宋代皇帝游观赐茶、视学赐茶，以及清代的千叟茶宴等均可视为宫廷茶艺。宫廷茶艺的特点是场面宏大、礼仪烦琐、气氛庄严、茶具奢华、等级森严且带有政治教化、政治导向等政治色彩。

2. 文士茶艺

文士茶艺是在历代儒士们品茗斗茶的基础上发展起来的茶艺。比较有名的有唐代吕温写的三月三茶宴、颜真卿等名士的月下啜茶联句、白居易写的湖州茶山境会以及宋代文人在斗茶活动中所用的点茶法、瀹茶法等。文士茶艺的特点是文化内涵厚重，品茗时注重意境，茶具精巧典雅，表现形式多样，气氛轻松怡悦。文士茶艺常和清谈、赏花、观月、抚琴、吟诗、联句、鉴赏古董字画等相结合，深得怡情悦心、修身养性之真趣。

3. 宗教茶艺

宗教茶艺是在我国古代僧道们以茶供佛敬神和日常生活饮茶活动基础上发展起来的茶艺，带有强烈的宗教色彩。现代宗教茶艺逐渐演变成表演型茶艺。我国目前流传较广的有禅茶茶艺、佛茶茶艺、观音茶茶艺、太极茶艺、道家茶艺等，宗教茶艺的特点是特别讲究礼仪，气氛庄严肃穆，茶具古朴典雅，强调修身养性或以茶示道。日本茶道也是在我国宋代宗教茶艺基础上发展起来的。

4. 民俗茶艺

我国是一个有 56 个民族相依共存的民族大家庭，各民族对茶虽有共同的爱好，但却各有不同的饮茶习俗。就连汉族内部也是千里不同风，百里不同俗。在长期的茶事实践中，不少地方的老百姓都创造出了具有独特风格的民俗茶艺。民俗茶艺包括地方型茶艺和民族型茶艺。地方型茶艺指反映各地汉族百姓不同茶俗的茶艺，如客家擂茶、惠安女茶、新娘茶等。民族型茶艺指反映流行于各民族地区的特色茶俗的茶艺，如藏族的酥油茶、蒙古族的奶茶、白族的三道茶、畲族的宝塔茶、布朗族的酸茶、土家族的擂茶、维吾尔族的香茶、纳西族的“龙虎斗”、苗族的油茶、回族的罐罐茶，以及傣族和拉祜族的竹筒香茶等。民俗茶艺的特点是表现形式多姿多彩，特色鲜明，贴近生活，所用茶具质朴多样，清饮混饮不拘一格，具有浓厚的乡土气息。

(三)以茶叶种类分类

以茶为主体来分类，实质上是茶艺顺茶性、倡茶道、示茶美的具体表现。我国茶类众多，

各种茶的品质特点大相径庭，因此不同茶类对泡茶时所用的器具、水温、茶量、泡时均有不同的要求，这就形成了不同的茶艺方法。目前常见的茶类茶艺有绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺、普洱茶茶艺及花茶茶艺等。

(四)以饮茶器具分类

不同茶具式样、大小、质地等各不相同，它决定了泡茶过程中水温、泡时和很多操作手法、饮茶方式的不同，因而形成了不同的茶艺方法。目前主要有壶泡法(包括紫砂小壶冲泡法和瓷器大壶冲泡法)，还有盖碗茶艺和玻璃杯茶艺等。

(五)以冲泡方式分类

不同的冲泡方式在操作方法上不同，冲泡出的茶汤在色香味上也有很大差异。常见的有烹煮法、泡茶法、点茶法、煎茶法等。

二 茶艺的构成要素

我国目前茶艺类型很多，但无论哪一类茶艺，都是由茶、水、具、境、艺、人这六大基本要素构成的。要达到茶艺美，就必须茶、水、具、境、艺、人这六大基本要素俱美，只有六要素的有机结合与完美配合，才能产生出动人的茶艺。

1. 茶

茶是茶艺的物质载体，研究茶艺首先必须了解茶。中国制茶有近两千年的历史，发展到今天，已有多种茶类。俗话说得好："茶叶喝到老，茶名记不了。"说明茶叶种类之多。不同的茶，品质特点大相径庭。所以对不同的茶叶进行冲泡时，所用茶具、泡法等都应不同，这样才能保证其品质特征得以充分发挥。就是同一类茶，质量档次不同，泡出的茶汤效果也不同。因此，鉴茶、赏茶是茶艺的首要环节，也是最基础的一个部分。作为茶人必须要会区别茶类，识别茶的好坏、新陈、真假，掌握茶叶的贮藏保鲜方法等。

2. 水

茶是作为饮料而被人们利用的，自然离不开水。古人说"水是茶之母"，不同的水，泡出的茶在色、香、味上差别很大。明代张大复在《梅花草堂笔谈》中说："茶性必发于水，八分之茶，遇水十分，茶亦十分矣；八分之水，试茶十分，茶只八分耳。"说明好水可以提升茶的品质；差水也会降低茶汤质量。所以，自古以来，人们对泡茶用水都很重视，好茶必须选好水泡。

另外，泡茶用水是需要煮沸的，然而怎样煮沸和煮沸到何种程度，也关系到茶汤质量，故古人称"候汤(古人对煮水的称呼)最难"。修习茶艺不仅要掌握水的知识，还需要学会煮水方法。

3. 具

即茶具。茶作为饮料，是离不开容器的，俗话说"壶为茶之父"，即说明了茶具在茶艺中的重要地位。不仅如此，茶具还对茶叶品质的充分发挥有着极其重要的作用。因为各种茶具

在质地、形状大小上的差异会使其保温性和保香性有很大的差别，这就对茶叶品质特点的充分发挥产生较大影响。如果用紫砂壶冲泡西湖龙井，而用玻璃杯冲泡铁观音，恐怕这两种名茶的优良品质都会大打折扣。所以，根据茶叶正确选用茶具是茶艺的一个重要内容。另外，正确配具，不仅关系茶性的发挥，而且还有美学上的意义。将茶具在质地、式样、色调上协调搭配，可使品茗过程更具艺术美感，更增添品茗的情趣。因此，精美的茶具，还是品茗过程中增加艺术气氛和情趣的不可多得的道具。

4. 境

品茶是一件高雅而令人愉快的事，就讲究有一定的环境气氛。假使有了好茶、佳水、美具，但无好环境、好茶伴、好心情，同样不能品出茶的雅趣，品茶也就不能成艺，更不能从中悟道。这里的茶境包括周围的物境和人境、心境等。

5. 艺

艺指的是茶艺的具体操作程序和方法，也包括各种姿势和动作，以及各种礼仪细节等。茶艺的艺之美，是一种动态美，是将前四种静态要素串联起来而形成完整茶艺的重要要素。

6. 人

人是茶艺的主体，前面几要素的有机组合与发挥都是靠人来完成的。所以，人是茶艺的最根本、最关键的一个要素。同时，在茶艺美的创造中，人之美也是其中很重要的一个内容。试想，如果有好茶、佳泉、精具、美境，以及完备的程序、方法，但茶艺员本身不美，那样的茶艺能叫艺术吗？能给人带来美的享受吗？所以，茶人之美是茶艺的一个非常重要的组成部分，作为茶人，有两个方面的美的要求：一是要仪表仪态美；二是要心灵美、言谈举止美。

第四节　茶艺与茶道的关系

一　茶道的概念

“茶道”一词最早出现在唐代。陆羽的好友、著名诗僧皎然在他《饮茶歌诮崔石使君》一诗的最后一句中就提出了“茶道”一词：“熟知茶道全尔真，唯有丹丘得如此。”其后，封演在其《封氏闻见记》卷六“饮茶”中也提到：“又因鸿渐之论，广润色之，于是茶道大行。”另外，唐代刘贞亮在“饮茶十德”中也明确提出：“以茶可行道，以茶可雅志。”然而，“茶道”一词在唐代零星出现几次后，很长一段时间就再未出现过，直到明朝才又在个别文献中出现过几次，如张源《茶录》中单列“茶道”一条，其记：“造时精，藏时燥，泡时洁。精、燥、洁，茶道尽矣。”而这里的“茶道”也仅仅是涉及造、藏、泡等纯技术层面的内容，无品茗悟道等精神层面含义。

总之，“茶道”一词自出现以来，直到当代茶文化复兴这 1000 多年的漫长岁月中，在中国很少使用，而且一直无人对茶道内涵做界定，给出一个明确的定义，更没有人专门著书论述

茶道。有人分析这是受中国传统观念影响之故。在汉语里，“道”是一个比较特殊的字眼。权威辞书《辞海》中对“道”的释义有 12 种义项。既指道路或水流通行的途径，又指方向、方法、法则、规律、道理、道德，还代表学术或宗教的思想体系，而在传统文化体系中，“道”还是一种非常玄妙的人生观、宇宙观，是很神圣庄重的，高高在上的。老子在《道德经》中就讲“道可道，非常道；名可名，非常名。”大道无形，老子认为能准确表述出来的东西就不是道。孔子也讲“朝闻道，夕死可矣(《论语·里仁》)”。另外，佛经《坛经》中也说：“道由心悟。”可见儒家和佛教都认为道是人生的终极追求，道只能由各人用心去感悟。在这些传统思想观念的影响下，中国人从不轻易言道。直到今天，仍有人主张不给茶道下明确定义。如武夷茶人林治就认为：“没有必要给它(茶道)下一个统一的定义，如果把‘茶道’当成一个固定的、僵化的概念，反倒失去了茶道这一东方文化的神秘感，同时也限制了茶人们的想象力，淡化了茶人们用心灵去体悟茶道时所产生的玄妙感受。用心灵去体悟茶道的感受好比是‘月印千江水，千江月不同’。……在各个茶人心中对茶道自有各自不同的美妙感受。我们没有必要、也没有可能去强求一致。”

尽管如此，为更好地进行茶文化理论研究，很多学者认为还是很有必要对茶道等概念给出一个明确的定义，并在这方面做了很多工作。下面介绍几个具有代表性的定义：

庄晚芳：“茶道是一种通过饮茶的方式，对人民进行礼法教育、道德修养的仪式。”

丁文：“茶道是一种文化艺能，是茶事与文化的完美结合，是修养和教化的手段。”

梁子：“茶道，是在一定的环境气氛中，以饮茶、制茶、烹茶、点茶为核心，通过一定的语言、身体动作、器具、装饰表达一定思想感情，具有一定时代性和民族性的综合文化活动形式。”

陈香白：“中国茶道就是通过茶事过程，引导个体在美的享受中走向完成品德修养，以实现全人类和谐安乐之道。”

邹明华：“茶道一词，既可以指茶的采造煮饮方法和技艺，又可以指通过茶事活动所反映的有关思想、理念及宗教观念。在这里的‘道’，即茶事过程中所贯彻的精神。”

久松真一：“茶道文化是以吃茶为契机的综合文化体系。茶道文化具有综合性、统一性、包容性。其中有艺术、道德、哲学、宗教以及文化的各个方面。茶道文化的内核是禅。”

在前人研究的基础上，安徽农业大学的丁以寿把茶道内涵定义为两个层次，即饮茶修道和饮茶之道。饮茶修道指通过品茶、修习茶道来实现个人的修心养德，净化灵魂，提高精神境界，这是精神层面的内容，是人的内心修炼，靠用心去悟，是一个长期的内化过程。修习茶道所悟之“道”，即为一种思想、一种精神，不是表演给人看的，也是不可表演的。而饮茶之道则是指泡茶、饮茶等茶事活动中有关的方法、技艺，是技术层面的内容。而茶道的重点在饮茶修道，在茶道思想和精神。

二 茶道的基本精神

如前所述，茶艺不是简单地泡茶、饮茶，它有着深刻的精神内涵。在修习茶艺时，我们须首先认识并掌握茶道的基本精神，并用它来指导茶艺实践，我们的茶艺才能有神有魂、神

形兼备、精彩动人，而不是简单的模仿，我们才能在修习茶艺的过程中彻悟人生，提升境界，完善自我。

茶道精神是人们在长期饮茶过程中从茶的自然属性及产生的社会属性当中发掘和提炼出来，并结合人们的思想、文化、信仰而不断引申、扩展而形成的。由于人们所处的时代、社会环境、文化背景和所追求的理想境界等各有差异，在对茶道精神的认识和理解上也会各不相同。真可谓仁者见仁，智者见智。下文对中外茶人总结的各种茶道精神做简要介绍，以便对茶道精神有较为全面的认识，进而从中很好地把握茶道精神的核心。

(一)中华茶道精神

我国的茶道虽然形成于唐代，当时的茶道也具有一定精神内涵，但从未有人对茶道精神进行总结提炼，此项工作还是在 20 世纪 80 年代海峡两岸茶文化复兴时才正式开始。当时茶文化热潮在海峡两岸兴起，各种茶文化新生事物和新学说不断涌现。面对这种情况，茶文化界的许多学者已经意识到必须对中国茶道精神进行提炼并加以明确，才能更好地推动茶文化事业的发展。于是不同学科的专家学者都开始进行理论探索，根据自己的理解来阐释中华茶道的基本精神。而且大家都不约而同地套用日本茶道四规的模式，用四个字来概括中国茶道精神的内容。

1982 年，台湾林荆南教授将茶道精神概括为“美、健、性、伦”四字，即“美律、健康、养性、明伦”，称之为“茶道四义”。

1985 年，台湾的范增平先生在《台湾茶文化论》一书中提出：“茶艺的根本精神，乃在于和、俭、静、洁。”

1990 年 2 期《文化交流》杂志上，庄晚芳教授发表了题为《茶文化浅议》的文章，提出了四字守则的中国茶德：廉、美、和、敬。其解释为：廉俭有德，美真康乐，和诚处世，敬爱为人。

1990 年 6 期《中国茶叶》杂志上，中国农业科学院茶叶研究所研究员程启坤和姚国坤发表了题为《从传统饮茶风俗谈中国茶德》的文章，他们在文中主张中国茶德可用“理、敬、清、融”四字来表述。

茶学专家张天福也提出了“俭、清、和、静”的茶道精神。

1993 年，北京市茶叶学会和北京茶叶总公司的张大为和江水，在其论文《略论中国茶道》中提出：“以‘俭’‘和’‘敬’‘美’‘健’作为茶道的思想内涵。”

1993 年，台湾的吴振铎介绍了台湾第二届中华茶艺协会上通过的茶艺精神“清、敬、怡、真”。

1999 年，台湾的周渝在其《从自然到个人主体与文化再生的探寻》(《农业考古》1999 年 2 期)一文中提出“正、静、清、圆”四字作为中国茶道精神的代表。

2000 年，武夷茶人林治在他《中国茶道》一书中，把中国茶道精神归纳为“和、静、怡、真”的茶道四谛。认为“和”是中国茶道哲学思想的核心，是茶道的灵魂；“静”是中国茶道修习的必由途径；“怡”是中国茶道修习实践中的心灵感受；“真”是中国茶道的终极追求。

2002 年，陈文华在其论文《论中国茶道的形成历史及其主要特征与儒、释、道的关系》

中，把茶道精神的本质特征总结为三个字：“和(茶之魂)、静(茶之性)、雅(茶之韵)”。

以上各家对中华茶道基本精神(茶德)的归纳，虽不尽相同，但经统计有 6 个字认同度较高，它们是：和、静、清、敬、俭、美。说明这 6 个字词被专家学者认为可以反映中国茶道基本精神。综合各家观点说明如下。

和，有和谐、和睦、和平、和善、和气、中和、调和、祥和等多种意义。它是中国茶道精神的核心，体现了茶道的许多精神内涵。

“和”字思想是中国传统文化中儒、释、道三家的核心思想。从这个“和”字，可映现出儒家的中和思想，中庸之道；“和”又契合道家追求的“天人合一”的合美境界；同时还与佛学倡导的和诚处世伦理道德相联系。而这三家体现在“和”字上的思想理念也正是修习茶道所孜孜以求的。从个体来讲，希望达到心境平和，不急不躁；从个体之间来说，希望实现和平、和睦、和谐。故“和”字是茶道的一个非常重要的精神内容。

再从茶性和生活茶道来看，也无处不体现出“和”字来。茶性温和，滋味清淡平和，饮茶虽能使人兴奋、清神，但不乱性，故有“文明饮料”“君子之饮”的美称。这也体现出一种“和”，即平和。由于茶叶的这种特性，它十分适宜用来调和人际关系，在日常生活中，茶叶也确实常扮演着亲善人与人关系的角色。三五个朋友围坐在一起，边品茶边谈天说地，谈古论今，其乐融融。“客来敬茶”是中国民间待客的最基本礼仪。有客到访，主人立即泡上一杯清香扑鼻的清茶，表示了对客人的尊敬，当然也会赢得来客的好感，从而使主客关系更加和谐。在人际交往中，茶叶还是一种高雅不俗的馈赠礼品。另外，当人们在交往中出现了纠纷时，茶也可以充当调解员的角色。如在有的地方，有这样的习俗，即某两人有争执，就到茶馆或第三者家里，边喝茶边评理，最后使矛盾化解，重新和好，这种风俗称作“吃讲茶”。可见在茶道和生活茶事中，处处都体现着“和”字精神。

在茶艺中，“和”字精神还可体现在泡茶时对各种泡茶要素(茶量、水温、泡时等)的适度掌握和泡出的茶汤浓淡适宜、香味适口上；也体现在茶人待人接物的态度上，一个茶人应待人和气，不要盛气凌人、锋芒毕露、咄咄逼人，要内敛，要韬光；还体现在茶艺操作时动作速度和力度的适度上；也可从舒缓的音乐和静雅的环境方面来反映。

静，有安静、宁静、寂静、文静、冷静、雅静等意。静也是中国茶道的一种重要精神。静既体现在茶的自然品性中，也体现在人们的茶事活动中，并且还与中国传统文化精神相吻合。

茶能解渴，能提神醒脑，能清热消暑，饮茶后，可使人思维清晰，头脑冷静，处于一种气定神闲的平静状态，也即饮茶能使人入静。我们品茶，不仅追求茶的生理方面的保健功效，更希望通过饮茶获得特殊的精神感受。而要想真正获得这种特殊的精神感受，按林语堂的话说，“茶须静品”。这里的静包含两个方面，即心静和境静。首先，饮茶者需涤除尘虑，具有宁静、闲怡的性情；同时，饮茶的环境必须静谧清幽、洁净宁寂。这样才有助于排除心灵的紧张，摆脱生活的烦恼，进入闲散宽松的休息状态，在这样的心情和环境下，才能品出茶的真味，获得茶所带来的特殊的精神感受。如卢仝《七碗茶诗》中“柴门反关无俗客，纱帽笼头自煎吃”。所以林治把“静”称为中国茶道修习的必由途径。

另外，求静也是道教的重要内容，道教提倡“清静无为”。而很多文人雅士，也把淡泊宁