

中华优秀传统文化系列谈

茶之妙道与茶之三美

——中国人饮茶的生活美学

刘悦笛

谈茶之道，谈茶之美，就从一个著名且有趣之“茶诗”谈起吧。茶诗早已是中国诗当中的特定品类了，这也许就是“诗茶合一”吧。唐代诗人元稹有次品尝新茶后，写下了一首形式新奇的《一字至七字诗·茶》：

茶，香叶，嫩芽。慕诗客，爱僧家。碾雕白玉，罗织红纱。铤煎黄蕊色，碗转曲尘花。夜后邀明月，晨前命对朝霞。洗尽古今人不倦，将知醉乱岂堪夸。

这首诗妙，每句字数，从一到七渐次铺开，终形成了塔状，又以诗题(茶)为韵，在诗之表现形式上堪称精绝。诗句所咏，极为切题：从茶这个字开始，从其叶的香嫩品质荡开思绪，联想到茶与“人”(诗人与僧人)，茶之“形”(白与红)与“色”(玉与纱)，又极尽精工地描摹了煎茶制茶之“前”(铤煎黄蕊色)“后”(碗转曲尘花)过程，进而上升到品茶的文化层面，暮邀明月，晨对朝霞，最终进入历史长河，茶后“洗尽古今人不倦”，那是中国人一直以来的审美享受，此乃何等“美事”也！

所以说，茶，不仅帮助中国人洗尽了“尘心”，还推动了中国“生活美学”之精进。茶，其实无非就是中国人饮料嘛，但就是这个“吃茶”简单之事，竟被中国人“嚼”成了生活的艺术。“嚼茶”这个“嚼”字，甚妙，那就是茶要一口一口地去“品”。所谓茶中味道，是说茶味关乎道，它不

是茶的生理之滋味，而更是人生的况味！

茶，始终在生活当中呈现，既可以自己独饮，也可以款待友朋。东瀛的《广辞苑》就解释：“茶道是以茶汤修养精神、探究交际礼法之道”，原本在日本叫作“茶汤”而江户时代初期才开始叫“茶道”，茶汤仅就“饮”而言，而茶道就有了沟通之义。这个传统延续至今，林语堂先生就曾幽默地说过中国人“最爱喝茶”：在家中喝，上茶馆也是喝；开会时喝，大家讲理也喝；早饭前喝，晚饭后也要喝，有了这“清茶一壶”，似乎到哪里都可以随遇而安了。唐代诗人钱起有一首《与赵莒茶宴》诗：“竹下忘言对紫茶，全胜羽客醉流霞。尘心洗尽兴难尽，一树蝉声片影斜。”所谓“茶宴”，是以茶代酒来宴请宾客。从“竹下忘言”、“一树蝉声”两句来看，赵莒的茶宴举办，大概在盛夏的茂林修竹之中。其中，宴会上品的紫茶，在唐代饮茶风尚中被视为上品，陆羽在《茶经》卷上也曾言，茶以“紫者上”，而“绿者次”。清风徐来，树影婆娑，三五好友席坐清谈，比之于“竹林七贤”的痛饮狂啸，更是另一番风味，魏晋文人通过吃药喝酒入迷狂，唐宋之士则以品茗之清雅为尚。

诗中所谓的“羽客”，指修仙的仙人，“流霞”则是道教传说中神仙的饮品，据说“每饮一杯，数月不饥”。早在南朝，饮茶就已摒弃了羽化升仙的目的，而是借茶清心降躁，这里说的“全胜羽客醉流霞”，更说明此岸凡俗生命，世俗生活的快乐，比那些美丽而又虚幻的传说更具价值，这就是“生活美学”之境。

【从饮之“味”到茶之“道”】

那么，如何才能让凡俗生命活泼起来，让世俗生活充满趣味？

途径自然有很多，饮茶在中国人看来就是其中之一，而且，更是通过饮之“味”过渡到茶之“道”。“尘心洗尽兴难尽”！实在是道出了千古茶道最精微、高妙的神髓——洗尽尘心，也就是把那些扰乱人的心绪、桎梏人的自由的世俗功利目的涤荡干净，剩下的赤子之心了，这就是诗人所说的“兴”吧。有如此兴味，如此真性情，方能体验茶之美，妙悟道之境！

清代人陈金诏《观心室笔谈》中所言尤为精辟：“茶色贵白，白亦不难，泉清瓶洁，旋煮旋吸，其色自白。若嫩嫩之碧萝春，烹以雨水文火，贮壶长久，其色如玉。冬犹嫩绿，味甘香清，纯是一种太和元气，沁人心脾，使人之意也消。茶壶以小为贵，每一客一壶，任独酌独饮，方得茶趣。何也，壶小香不散，味不耽迟，不先不后，恰有一时，太早不足，稍缓已过，个中之妙，以心受者自知。茶必色香味三者俱全，而香清味鲜，更入精微。须真赏嗜者之性情，从心肺间一一淋漓而出。”

中国茶道“洗尽尘心兴难尽”的超越境界，就融会贯通在整个品茶的过程中，最终从心肺间“淋漓而出”，这是何等的“真性情”也！从茶叶(茶色贵白)、茶水(泉清)和茶具(瓶洁)的选择，到火候的把握(烹以雨水文火)、茶汤的观察(贮壶长久)与品味(其色如玉)、茶香(味甘香清)的玩索，每一个步骤，其实都在物质性、技艺性之中融入了“生活美学”的体验。

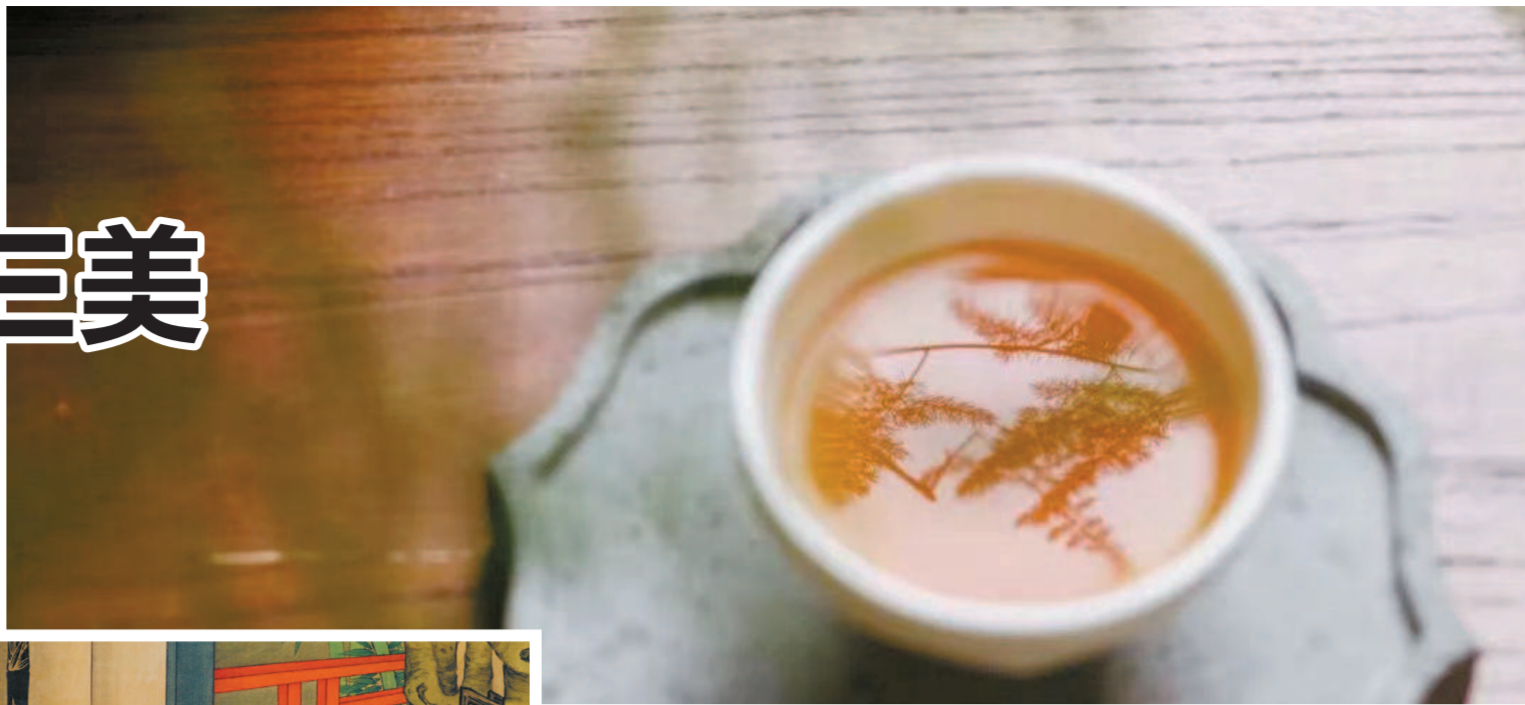
《观心室笔谈》还提出了“茶壶以小为贵”的审美标准，要求每一客人、人手一壶，独酌独饮，这才是“茶趣”呢，为何呢？空间上的理由，乃是壶小，使茶香不散，茶味不迟；从时间上，也要把握得早不早，早则不足，稍迟已过，用心才能感受其“妙”道。如今中国人泡绿茶往往以大壶为主，但在与茶人的

交往当中，以小壶冲之，的确更有兴味。

我有位云南茶人，曾复原了《清静类抄》当中记载的喝原茶方法，该功夫茶使用了三个壶：一冲茶一淋杯一洗杯，还使用了“以巾覆之”的方法，也就是冲茶后用茶巾覆盖在茶壶上面(既加盖，乃取沸水徐徐壶上，俟水将满盘，覆以巾)，味道果不同！但是感觉所饮春茶，涩味尽除，中空有味，回甘韵味……这就关乎所谓“色香味三者俱全”，需要充分、全面调动人的知觉(视觉嗅觉味觉)，才能心领神会，由此才能香(“清”)味(“鲜”)，从而进入“精微”之境。品茶，就是从色、香、味等感官积极体验出发，中经身体器官的畅适，而最终实现“意消”与“心受”。

茶道，就是一种“过程美学”抑或“过程哲学”，过程高过结果，同时，自然也就是世俗的，茶道也是一种日常生活的美学和哲学，这是我的独特看法，也许更切近于茶的本质。中国人的茶道，始自唐，光大于宋，肇始于明清，近代以来虽稍有衰歇，但嗜茶、品茶、赏茶的风气绵延不绝，近年来又有中兴之势，茶的复兴(特别是普洱茶的兴起)成为了当今“生活美学”复兴的急先锋，“生活美学”就在其中扮演了重要的理念支撑，位于昆明的弘益大学堂就已以“生活美学”为核心培养出五千多名中国茶人。

古人历来重人品，既有诗品与人品合一论，也有“茶品”与人品合一论：饮茶可以见出人品、境界的高低，又可以促进人品、境界的提升。茶人合一，乃饮茶当中的一种境界，这当然也是高层次的理想。其实，饮茶与人的道德、境界之高低并无必然的联系，嗜茶如命的人中，也不免有贪财好利之徒。更应看重的，还是茶道、茶艺的过程具有的“洗尽尘心”的可能性。品茶为人摆脱世俗桎梏、重返生命的自由之境打开了一扇门，至于能否实现这种境界，则要看品茶者本人是否情愿了。



【“三合其美”的审美体验】

茶，其实有“三美”，但三美却不一定非要仰仗名茶、名水与名器，那么，“茶之三美”话源何处？

《老残游记》第九回“一客吟诗负手面壁，三人品茗促膝谈心”中就讲述过这样一个故事：申子平、黄龙子和玛姑坐而论道，“话言未了，苍头送上茶来，是两个旧瓷茶碗，淡绿色的茶才放在桌上，清香竟已扑鼻”。申子平端起茶碗，呷了一口，“觉得清爽异常，咽下喉去，觉得一直清到胃院里，那舌根左右，津液汨汨翻上来，又香又甜；连喝两口，似乎那香气又从口中反窜到鼻子上去，说不出来的好受”。子平大为惊异，问这是什么茶叶，如何烹制，为何这么好？玛姑说：“茶叶也无甚出奇，本不过本山上出的野茶，所以味是厚的。却亏了这水，是汲的东山顶上的泉，泉水的味，愈高愈美。又是用松花做柴，沙瓶煎的。三合其美，所以好了。尊处吃的都是外间卖的茶叶，无非种种茶，其味必薄，又加以水火俱不得法，味道自然差的。”

所谓“三合其美”，就是茶、水与煮茶的火候、器具。

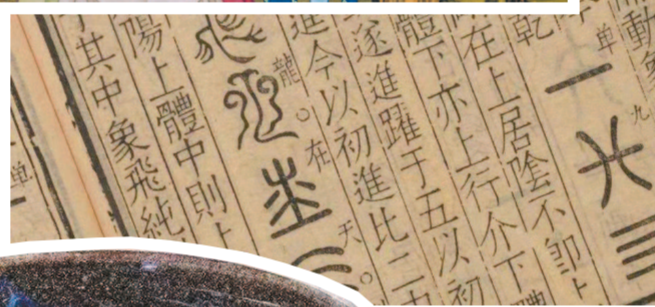
好茶未必是名茶，野茶也是美的，因为其味也厚；水也是美的，愈从高处取就愈美；还有煮茶的火候，煎茶的器具，亦是美的。在传统观念中，茶属“木”，器为“水”，炭为“火”(无论是鲜用的“松花”还是如今仍用的“核桃炭”)，茶具为“金”(金属质的茶壶)，“土”(陶器制的茶杯)，所谓“三合”，实在是包罗了金、木、水、火、土“五行”。这五行相生相济，则全其美；相克相悖，则成其恶。品茶的学问，实在大焉！

“三合”，乃是“天人合”的学问。“天”是茶叶，是泉水，是天然之物；而人，则指茶器、火候，是人力所能掌控的。从高蹈处来讲，茶本身，就是秉承天地精神与自然情怀的，可谓是“天”“地”“人”“道”之合一。茶，本于地，得于天，乃纳地之物养，采天之光雨露，这是“天”道；茶农的辛劳劳作，使茶得以显身，烹茶与饮茶更是将茶化入中国人的生活当中，此乃“赞天地之化育”之“人”道。

回到茶器这个“人造”问题，陆羽《茶经》所列茶器就有二十四种之多，分别供碾



清雍正王题书堂深局图屏之桐商品茶(局部)，故宫博物院藏



▲ 易经对中华茶文化的影响，体现在茶道、茶德、茶器及审美多个方面

▲ 曜变天目茶盏



▲ 陕西扶风法门寺地宫出土的一套茶器，是大唐茶文化兴盛的综合体现



▲ 越窑在唐代为官窑，专门为皇室烧制瓷器，所以其制作工艺、成品都秘不外传，故称之为“秘色”。徐夤用“剥翠融青”来形容它的青翠欲滴，引人生出无限遐想。“功别明月染春水，轻旋薄冰盛绿云”则是说注入茶汤后的整体感官效果。图为五代秘色瓷莲花碗

▲ 宋徽宗《文会图》是一幅不可多得的茶事佳作，呈现出对茶事会饮及器具等的细致描绘



茶、藏茶、洗茶、煎茶、饮茶之用。到了宋代，蔡襄在《茶录》中将茶器精简为九种，有茶焙、茶笼(藏茶用)、碓硙、茶碾、茶罗、茶匙(解茶团、碾茶、筛茶、取茶末用)、茶铃(炙茶用)、茶盏、汤瓶(饮茶用)等。稍后，茅一相专门写过一部《茶具图赞》，为器物封侯拜相，绘图作传，将所列的十二种茶具尊称为“茶具十二先生”。

明清以后，随着清茶、散茶的风行，原来专门应付茶团的碓硙、茶碾、茶罗等都被淘汰了，取而代之的是专门冲泡茶叶用的“茶壶”。古人饮茶，越到后世，越重其冲淡自然之味，因而不断剔除各种外在的作料，这种豪华落尽见真淳的倾向，在茶器中也显现无遗。如今笔者遇到不少茶人，他们都在复原唐、宋乃至明清的各种“茶事”之法，其中，就有茶人复原重造了古代的茶炉。这种小炉子便于携带，在泉边烹茶的时候，既可以用来煮粥，也可以用以煮泉。毋庸置疑，好的茶器与茶、水相得益彰，能给人带来最佳的审美体验。日本茶道就精于此道，从中土舶来的“唐物”到朝鲜传去的“高丽瓷”，皆成为东瀛茶道“素朴主义”美学之伴生品，中国茶所需之器，何不是如此呢？

晚唐诗人韩偓说，“越陌犀液发茶香”，“越瓯”是唐代越窑所产的青瓷茶盏，陆羽曾言，“碗，越州上”。越州茶盏好在何处？越瓷像玉一样温润，像水一样澄澈，其色青，与茶之碧交相辉映，格外赏心悦目。晚唐另一位诗人徐夤专门写过一首咏越州青瓷茶盏诗《贡余秘色茶盏》：“剥翠融青绿似色，陶成先得贡吾君。功随明月染春水，轻旋薄冰盛绿云。古镜破苔当席上，嫩荷涵露别江滨。中山竹叶醒初发，多病那堪中十分。”

越窑在唐代为官窑，专门为皇室烧制瓷器，所以其制作工艺、成品都秘不外传，故而称之为“秘色”。徐夤用“剥翠融青”来形容它的青翠欲滴，引人生出无限遐想。“功随明月染春水，轻旋薄冰盛绿云”则是说注入茶汤后的整体感官效果：茶盏青碧如玉，晶莹如冰，绿色的气泡在其中轻轻回旋，香气氤氲，仿若绿云缭绕……这是何等的享受！又是什么样的人，才有资格受用此等清福？所以徐夤不无得意地说，像我这样柔弱的病体，怎堪受用这“十分之福”？

【从茶壶到茶艺，品煮茶之乐】

到了宋代，点茶、斗茶之风盛行。“点茶”是用茶末和以开水，制成膏状，然后用滚汤冲点。热气腾腾的沸水点入茶膏，会激起纯白、细腻的茶沫，也就是古人所说的“汤花”。“汤花”，就是三五茶友相聚，比试谁点出的汤花色泽纯白、造型多端、浮白长久，如今创新性的茶花制法是在杯中写字(如茶、风、道等字)。陆游的名诗《临安春雨初霁》中所说的“晴窗细乳戏分茶”，就是这种点茶游戏。

宋代点茶名手如宋徽宗、蔡襄、范仲淹等均是中高手，就连出家人也不能免俗，雅好此道。杨万里曾观赏过蜀地僧人显上人的一点茶绝技，作诗赞叹道：“分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。蒸水老僧弄泉手，隆面元春新玉爪。二者相遭免见面，怪怪奇奇真善幻。纷纷孽絮行太空，影落寒江能万变。银瓶首下仍尺高，注汤作势势嫖嫖。不须更师屋漏法，只问此瓶与何答。紫微仙人乌角巾，唤我起看清风生。京尘满袖一洗，病眼生花得再明。叹鼎难调羹公理，策动茗碗非公事。不如回施与寒儒，归续茶经傅阙子。”

要在径不盈寸的茶盏中，点出幻化万端、造型奇异的汤花，点茶人除了勤学苦练，在技术上精益求精之外，还对茶盏做了改造，那就是从青瓷，变为黑瓷。蔡襄说：“茶色白，宜黑盏，建安所造者紺黑，纹如兔毫，其杯微厚，熨之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄，或色紫，皆不及也。其青白盏，斗茶家自不用。”建安烧制的茶盏色泽紺黑如漆，与白色汤花对比鲜明；纹理细密，激起的汤花匀腻；瓷胎稍厚，不易冷，汤花回旋往复的时间也就长了。看来，想在点茶中品味“芥子须弥”之趣，也须上好茶器。然而，点茶、斗茶毕竟还是以茶为戏，其看重的还是茶的色，而不是香与味。要体味陈金诏所说的“色香味三者俱全”，功夫还得放在泡茶、饮茶、品茶上。明代以后，散茶冲泡成为饮茶风尚的主流，于是泡茶之器——“茶壶”又风靡一时，一直延续至今。

砂壶泡茶“盖而不夺香，又无熟汤气，故以泡茶不失原味。色、香、味皆蕴”。所以这一时期紫砂工艺飞速发展，出现了一批紫砂名匠，如龚春、时大彬等大名远扬。他们在明代日益繁荣的商品经济中大获其利，一柄紫砂壶竟然能卖到一二十两白银，还供不应求，而当时普通市民一年的生活所需，也不过六两银子。这又是茶道对中华传统文化之推动力的绝佳例证，市场推

动的茶的普及，如今好似奢靡之晚明，名家所做的紫砂壶不仅供不应求，而且也被市场推上了天价。

茶艺之中，更能显示人力功效的是“汤候”，也就是煮茶时的火候。这在唐宋的煎茶风尚中尤为重要。有人说，茶之全，全在火候，这从陆羽《茶经》中所描述的煮茶技巧就能窥见一斑。陆羽认为，燃料最好用炭，其次用干烈的木材，因为它们发热猛烈而无烟，不至于影响茶的韵味；煮茶时要疾风烈火，煮至三沸，方可食用，但这些讲究在今天来说，已经没有用武之地了。不过值得注意的是，古人煮茶，并非单纯烧水，而是乐在其中，享受煮茶的乐趣。烧水烟熏火燎，有何乐趣？烹茶之乐，恰恰就是由此开启的。

我们且看陆羽是如何体验煮茶之乐：“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……第二沸出水一瓢，以竹筴环激汤心，则量未当中水，而下有顷沫若奔涛，溅沫以所出水止之，而育其华也。凡酌置诸碗，令沫滓均。沫滓，汤之华也。华之薄者曰沫，厚者曰沫，细轻者曰花，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，若绿钱浮于水渭，又如菊花堕于尊俎之中。饴者以滓煮之。及沸则重华累沫，皤皤然若积雪耳。”

如果还原出这一文化现场，煮茶也是一个融声、色、味为一体的审美过程，也就是“生活美学”的活生生的过程。从听觉上说，从水将沸时细腻的气泡浮出的声音，再到第二沸时的泉涌珠跳，最后到了第三沸，茶器中竟也能翻江倒海，腾波涌浪！从视觉上说，茶末被滚烫激起，在水面上环游盘旋，如“枣花漂漂然于环池之上”，如“回潭曲渚，青萍之始生”，如“晴天爽朗，有浮云鳞”，又如“若绿钱浮于水渭”“菊花堕于尊俎之中”，真是千姿百态，妙不可言！

这就是中国“茶之道”，它独具魅力的“生活美学”韵味，如今中国人的“茶生活”当中被返本开新，譬如普洱茶在中原的普及就在寻求一种新道，为了避开与日本“茶道”区分开来，我建议还是用“茶之道”来说中国吧，而且此道乃“妙道”也。

总而言之，茶之道，即生活之道；茶之美，即生活之美！

(作者为中国社会科学院哲学所研究员，博士生导师)