



《茶·文學》 第二集：茶之藝



： 泡茶這麼隨便，沒有人會給你留情面！古代中國人烹茶不知多麼講究。

烹茶是一種藝術，對於茶葉、茶具、用水、火候、品茗環境等都有要求。在中國喝茶史上，出現過多種烹茶方法，它們都各有特點。

唐代煮茶法，又稱煎茶法，是把加工過的茶餅烤炙、碾碎、篩末，再放入釜中煎煮調味。詩人白居易，在〈睡後茶興憶楊同州〉中，便描寫了煮茶的情景：「白瓷甌甚潔，紅爐炭方熾。沫下麴塵香，花浮魚眼沸。」白瓷茶碗潔淨明亮，紅泥爐炭火正旺，釜中茶煮出了茶沫，散發着香氣，鍋邊冒着魚眼狀的泡泡。如今，我們仍可在哈薩克族、蒙古族煎製的奶茶中，找到煮茶法的蹤影。

宋代精進了唐代的喝茶文化。在北宋書法家蔡襄〈試茶〉一詩中便能了解宋人是如何「點茶」：「兔毫紫甌新，蟹眼清泉煮。雪凍作成花，雲閑未重縷。」

點茶法，是把茶餅碾成茶末投入碗內，注入沸水，再用茶筴出力攪動，使沫餽堆積如雪，久而不散。點茶對技巧要求非常高，注水和擊拂的節奏都是要點。

試試這盞茶。



： 咦，這杯不是有拉花的咖啡嗎？



： 這是「分茶」。分茶是在點茶的基礎上，發展出來的遊戲。在點茶時，以不同的手法在茶湯表面上的泡沫點出各種文字、圖案或畫作。南宋詩人楊萬里〈澹庵坐上觀顯上人分茶〉便描繪了分茶的情景：「二者相遭兔甌面，怪怪奇奇真善幻。紛如擘絮行太空，影落寒江能萬變。」水和茶在茶盞相遭，幻化出多種圖形。點茶和分茶等某些技

藝都已經失傳，但我們仍可以在茶學典籍中了解每個細節。



：到了明代，又有翻天覆地的轉變。明太祖朱元璋看到宮廷貢茶製作繁複，飲用奢侈，遂廢除「餅茶」，改製「散茶」。喝茶時不需要再把茶碾成細末，而是直接把散茶放入茶器，用沸水沖泡。這種沏茶方式，一直延續至今。

多喝一杯吧。



：可以喝這麼多嗎？



：古人對喝茶的杯數，也有不同的解讀。《紅樓夢》第四十一回，妙玉提到：「一杯為品，二杯即是解渴的蠱物，三杯便是飲驢了」，而「茶仙」盧仝在〈走筆謝孟諫議寄新茶〉中便寫到：

一碗喉吻潤，二碗破孤悶。
三碗搜枯腸，惟有文字五千卷。
四碗發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。
五碗肌骨輕，六碗通仙靈。
七碗吃不得也，唯覺兩腋習習清風生。

七碗茶，從潤喉、破煩解悶、助文思；到酣暢、洗滌身心、通仙靈；再到兩腋生風，飄飄欲仙。茶飲七碗，從生理到心理都是莫大享受。

不過，明代茶人許次紓曾言：「茶宜常飲，不宜多飲。常飲則心肺清涼、煩鬱頓釋；多飲則微傷脾腎」。茶香之下，保持中庸，足夠便可。



：咦！是鬥茶，我們一會兒去看看茶的各種「爭鬥」吧！



：茶可分為六種類，包括綠、白、黃、青、紅、黑。這六款茶其實可以加入花或者拼配使用。以香港的奶茶為例，其實一杯好喝的奶茶，茶底都不會少於三種。你又喜歡喝哪一款茶呢？



文學 101—茶·文學

<https://www.hkpl.gov.hk/tc/extension-activities/page/276633/Tea-in-Literature.html>