



基于需求视角的中华茶技艺保护传承研究

刘礼堂 宋时磊

摘要:目前对非物质文化遗产传承和保护的研究,多从传承人的培养以及开发途径探索等两个方面展开。本研究回溯到历史,选取古代茶技艺为非物质文化遗产的个案分析对象,借此对该问题进行研究。认为唐代煎茶、宋代点茶等茶技艺失传的根本原因在于脱离了需求。非物质文化遗产的生命力来源于对各种需求的满足,要符合时代精神的需求,要切合便利性的消费需求,要考虑消费者对价格的承受能力,更要尊重社会对其本性的需求。

关键词:非物质文化遗产;传统茶技艺;煎茶;点茶

一、学界对非物质文化遗产失传的反思

2003 年联合国教科文组织(UNESCO)第 32 届大会通过了《保护非物质文化遗产公约》,正式确立“非物质文化遗产”的概念。自此之后,我国掀起了申报各层级非物质文化遗产的热潮。与此同时,非物质文化遗产的学术研究也成为一门显学。截至 2015 年 11 月,以“非物质文化遗产”为题名关键词精确检索,CNKI 期刊全文数据库收录的学术论文有 7793 篇,贺学军《关于非物质文化遗产保护的思考》一文被引次数最高,达 526 次,另有 31 篇论文被引次数超过 100 次。学者们对 2004—2011 年期间发表的非物质文化遗产论文采取共词聚类分析,发现非物质文化遗产研究领域的热点问题为非物质文化遗产的保护、非物质文化遗产的传承等议题^①。

对于非物质文化遗产的保护,学者们普遍认为非物质文化遗产是动态传承的文化形态,传承是保护的核心和灵魂。非物质文化遗产传承领域研究最多的是以传承人为中心的研究,这是一个理论问题,又是一个现实问题,涉及到传承人的定义、认定、保护等,并有学者意识到传承机制除传承人外,还应让物质文化遗产代表作的传承后继有人,培养“传习人”或继承人^②。学者还研究了非物质文化遗产的其它传承渠道或者媒介,如民族文化典籍在传承中的作用^③,节日集中充分地展示多彩多姿的民族习俗风尚和民族传统文化艺术^④,宗教信仰在文化传承中也发挥着重要作用^⑤。从目前学界研究议题看,对于非物质文化遗产传承中变迁的研究,主要从两个维度展开:一是根据冲击——回应的理论模式,从社会环境的角度侧重讨论社会环境对文化承传的影响,着眼点在于非物质文化遗产受到来自体系之外的刺激而产生的变化;二是从文化自身演进规律的角度出发,侧重探究

① 曹玲、周广西:《近年来我国非物质文化遗产研究热点变迁的共词聚类分析》,载《新世纪图书馆》2012 年第 4 期。

② 祁庆富:《论非物质文化遗产保护中的传承及传承人》,载《西北民族研究》2006 年第 3 期。

③ 晏鲤波:《少数民族文化传承综论》,载《思想战线》2007 年第 3 期。

④ 迟燕琼:《少数民族传统节日的文化传承功能》,载《民族艺术研究》2008 年第 3 期。

⑤ 赵世林:《云南少数民族文化传承论纲》,云南人民出版社 2002 年,第 86~100 页。

文化自身对社会环境的适应性与影响力,强调原有的文化模式在面临新环境时会创造新的文化,推动文化的传承和变迁^①。

然而,在众声喧哗的传承、保护、传播、开发的声浪中,还是有一批非物质文化遗产“无可奈何花落去”,面临着失传、失落、陨落、没落、消失、灭绝的命运^②。与当代中国非物质文化遗产相对照,中国古代社会的众多技艺同样也失传了,如春秋战国青铜器防锈工艺、汉代浮雕汉绣技艺、唐刀铸造技艺、唐宋宣州制笔技艺(陈氏、诸葛氏)、清代珐琅彩的制作技艺等。对于中国古代技艺的失传,向来有政治变迁、家族技艺内部保护、传统师徒制度的弊端、战争破坏、缺乏典籍记录等形式的物化手段、缺乏产权制度保护等方面的解释^③。这些原因自然是导致古代技艺失传重要的因素,但反而观之,中国仍旧有一些技艺可以传承千年百年不辍,至今仍颇具活力,如辑里丝绸制作技艺、西藏尼木雪拉藏纸制作技艺等。这些更无法令人信服地说明一些全国上下普遍传习甚至融入人们生活习俗一类技艺的失传,如唐代煎茶、宋代煎茶茶艺的失传。因此,应从新的视角和维度对传统技艺这一类非物质文化遗产的失传进行解释。为避免行文笼统空泛,本文以中国古代茶技艺传承和变迁为观察的切入点。

二、茶技艺是非物质文化遗产的重要类别

非物质文化遗产是人类历史文明的载体,是帮助我们重拾记忆、不可再生的宝贵资源,是全社会公共的文化财富,而传统技艺则是非物质文化遗产的重要内容之一。根据国家级非物质文化遗产名录,我国非物质文化遗产分为民间文学、民间音乐、民间舞蹈、传统戏剧、曲艺、杂技与竞技、民间美术、传统手工技艺、传统医药、民俗等 10 大类,其中传统手工技艺从第二批起改为传统技艺。非遗并不是孤立存在的,而是与传统技艺、美术、食品、饰品等密切相关,比如茶技艺在人民衣食住行中得到了很好的传承。在目前已经公布的四批国家非物质文化遗产名录中,与茶相关的技艺共有 18 个项目,其中第一批 2 项,第二批 7 项,第三批 4 项,第四批 5 项目(见表 1)。从项目性质看,这 18 个项目被归为传统技艺和民俗两类。具体来说,非物质文化遗产名录中所列与茶文化相关的主要有制茶技艺和茶艺两类。制茶技艺主要是指茶的制作技术和工艺,而茶艺主要是泡茶的过程、方法及其品鉴。

茶艺一词最早在清光绪年间提出,20 世纪 70 年代的一批台湾学者对该词内涵首次做出系统论述。在清代以前,茶艺二字并未并用,只有“茶之为艺”的提法,如北宋陈师道为陆羽《茶经》作序云:“经曰:‘茶之否臧,存之口诀。’则书之所载,尤其粗也。夫茶之为艺下矣,至其精微,书有不尽。况天下之至理,而欲求之文字纸墨之间,其有得乎?”^④综观古今学者观点,我们可以将对茶艺的理解分为广义和狭义两种,广义有陈师道、张源,当代有范增平、王玲、丁文、陈香白、林治等,主张茶艺包括茶的种植、制造、品饮之艺,有的将之与茶文化、茶学等同,狭义古代有皎然、封演、陶谷,当代有蔡荣章、陈文华、丁以寿等,将茶艺限制在品饮及品饮前的准备——备器、择水、取火、候汤、习茶的范围内^⑤。从国家非物质文化遗产分类目录看,现有与茶相关 18 个项目有 16 项归属于传统技艺,只有潮州工夫茶艺和白族三道茶属于茶艺和民俗。按照这一分类,茶艺应从狭义角度理解,即台湾学者范增平所言:“是研究如何泡好一壶茶的技艺和如何享受一杯茶的艺术。”^⑥

也就是说,茶艺和制茶工艺属于非物质文化遗产,不包括种茶技术,但包括制茶工艺、烹茶技艺、品饮艺术等。种茶是农业学的范畴,包括选种、育种、施肥、修剪等。制茶是整个饮茶活动的基础,它需要

① 吕屏、王庆仁、彭家威:《非物质文化遗产保护语境下的文化传承研究综述》,载《贵州民族研究》2009 年第 3 期。

② 根据各种新闻报道和研究文献,濒临消失的非物质文化遗产有山东琴书、彝族撮泰吉、上海花茶制作工艺、福建永安大腔戏、福建福州花灯制作技艺、江苏苏州缂丝、河北张家口蔚县青砂器、侗绣技艺、江苏无锡本土灯彩技艺、广东潮州林厝棕蓑制作技艺、四川叙永县构树皮造纸工艺、上海钩针编结技艺、山东兰陵县泥陶制作技艺,而宁波 500 项民间艺术半数以上业已失传。

③ 这些解释来自以下研究:代谦、李唐:《技术传承方式与长期增长——对传统中国增长停滞的一个解释》,载《经济研究》2010 年第 6 期;邢铁:《家产继承史论》,云南大学出版社 2000 年;路宝利:《中国古代职业教育史》,经济科学出版社 2011 年;郭金彬、李涛:《中国古代口述科技思想的传承方式》,载《自然辩证法通讯》2007 年第 2 期。

④ 楼沪光、孙琇:《中国序跋大辞典》,河北教育出版社 2003 年,第 223 页。

⑤ 丁以寿:《中华茶艺概念诠释》,载《农业考古》2002 年第 2 期。

⑥ 范增平:《中华茶艺学》,台海出版社 2000 年,第 4~7 页。

很多独具特色的加工工具,是一种有着复杂程序的工艺,而非单纯的技术。烹茶是连接制茶和品饮的关键环节,好茶需要精妙的烹茶技艺才会带来品饮的愉悦。品饮是制茶和烹茶的目的和归宿,是整个饮茶活动的升华环节。对三个环节有精深的认知,能够熟练掌握操作方法与技能,需要长期练习与体悟,当技术达到烂熟于心、炉火纯青的时候,饮茶活动能够给人美的感受和愉悦,这便从技术层面上上升到了艺术层面。这三个环节中烹茶和品饮紧密相连,目前学界往往以“茶艺”称之。

表 1 茶艺国家级非物质文化遗产(以项目为中心)

项目名称	申报地区或单位	批次
武夷岩茶(大红袍)制作技艺	福建省武夷山市	第一批
凉茶	广东省文化厅、香港特别行政区民政事务局、澳门特别行政区文化局	第一批
花茶制作技艺(张一元茉莉花茶制作技艺)	北京张一元茶叶有限责任公司	第二批
绿茶制作技艺(西湖龙井、婺州举岩、黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片)	浙江省杭州市、金华市、安徽省黄山市徽州区、黄山区、六安市裕安区	第二批
红茶制作技艺(祁门红茶制作技艺)	安徽省祁门县	第二批
乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)	福建省安溪县	第二批
普洱茶制作技艺(贡茶制作技艺、大益茶制作技艺)	云南省宁洱县、勐海县	第二批
黑茶制作技艺(千两茶制作技艺、茯砖茶制作技艺、南路边茶制作技艺)	湖南省安化县、益阳市、四川省雅安市	第二批
茶艺(潮州工夫茶艺)	广东省潮州市	第二批
花茶制作技艺(吴裕泰茉莉花茶制作技艺)	北京市东城区	第三批
绿茶制作技艺(碧螺春制作技艺、紫笋茶制作技艺、安吉白茶制作技艺)	江苏省苏州市吴中区,浙江省长兴县,浙江省安吉县	第三批
黑茶制作技艺(下关沱茶制作技艺)	云南省大理白族自治州	第三批
白茶制作技艺(福鼎白茶制作技艺)	福建省福鼎市	第三批
花茶制作技艺(福州茉莉花茶窰制工艺)	福建省福州市仓山区	第四批
绿茶制作技艺(赣南客家擂茶制作技艺、婺源绿茶制作技艺、信阳毛尖茶制作技艺、恩施玉露制作技艺、都匀毛尖茶制作技艺)	江西省全南县、婺源县,河南省信阳市,湖北省恩施市,贵州省都匀市	第四批
红茶制作技艺(滇红茶制作技艺)	云南省凤庆县	第四批
黑茶制作技艺(赵李桥砖茶制作技艺、六堡茶制作技艺)	湖北省赤壁市,广西壮族自治区苍梧县	第四批
茶俗(白族三道茶)	云南省大理市	第四批

为行文方便,笔者将制茶工艺和茶艺合称为茶技艺。茶技艺符合“非物质”、“文化”、“遗产”三个典型特征:首先,它们是非物质的,虽以茶叶这一物质形态为依托,但属于在茶叶基础上所形成的具有非物质特性的技术、技艺和艺术;其次,它们是文化的,具有实践、表演的特性,有一套完善的知识体系;最后,它们具有遗产的特性,它们是人类长期的文化活动中形成的,代代传承创造,流传至今。

从表 2 中可以看出,无论是红茶、绿茶、白茶、黑茶、乌龙茶、花茶、植物类凉茶,还是茶艺茶俗,都是明清以后特别是清代所兴起、发展,并流传至今。众所周知,中国茶文化起步于魏晋南北朝时期,唐代在陆羽等人的努力下走向成熟并发展壮大,茶成为“比屋之饮”,宋代更是蔚为大观,对日本茶文化产生深刻影响^①。明清时期的茶技艺在国家非物质文化遗产名录中有所提现,但唐宋时期的茶技艺却不见录。

^①参见宋时磊:《唐代茶文化问题研究》,武汉大学 2013 年博士学位论文。宋代茶文化的论述参见沈冬梅:《茶与宋代社会生活》,中国社会科学出版社 2007 年。

这主要是因为唐宋时期的茶技艺没有得到很好地传承和保护,业已失传。

表 2 茶技艺国家级非物质文化遗产(以茶类为中心)

项目别类	项目名称	申报地区或单位
红茶制作技艺	祁门红茶制作技艺	安徽省祁门县
	滇红茶制作技艺	云南省凤庆县
绿茶制作技艺	西湖龙井制作技艺	浙江省杭州市
	婺州举岩制作技艺	浙江省金华市
	黄山毛峰制作技艺	安徽省黄山市徽州区
	六安瓜片制作技艺	安徽省六安市裕安区
	太平猴魁制作技艺	安徽省黄山市黄山区
	碧螺春制作技艺	江苏省苏州市吴中区
	紫笋茶制作技艺	浙江省长兴县
	安吉白茶制作技艺	浙江省安吉县
	赣南客家擂茶制作技艺	江西省全南县
	婺源绿茶制作技艺	江西省婺源县
	信阳毛尖茶制作技艺	河南省信阳市
	恩施玉露制作技艺	湖北省恩施市
	都匀毛尖茶制作技艺	贵州省都匀市
白茶制作技艺	福鼎白茶制作技艺	福建省福鼎市
黑茶制作技艺	千两茶制作技艺	湖南省安化县
	茯砖茶制作技艺	湖南省益阳市
	南路边茶制作技艺	四川省雅安市
	普洱茶制作技艺 (贡茶制作技艺、大益茶制作技艺)	云南省宁洱县勐海县
	下关沱茶制作技艺	云南省大理白族自治州
	赵李桥砖茶制作技艺	湖北省赤壁市
	六堡茶制作技艺	广西壮族自治区苍梧县
乌龙茶制作技艺	铁观音制作技艺	福建省安溪县
	武夷岩茶(大红袍)制作技艺	福建省武夷山市
花茶制作技艺	张一元茉莉花茶制作技艺	北京张一元茶叶有限责任公司
	福州茉莉花茶窰制工艺	福建省福州市仓山区
中草药植物性饮料制作技艺	凉茶制作技艺	广东省文化厅、香港特别行政区民政事务局、澳门特别行政区文化局
茶艺	潮州工夫茶艺	广东省潮州市
茶俗	白族三道茶	云南省大理市

三、古代茶技艺历史变迁与失传

唐代以前,茶一般有三种饮用方法。第一种是粥饮法。晚唐杨华《膳夫经手录》:“茶,古不闻食之。近晋、宋以降,吴人采其叶煮,是为茗粥。”^①晋代傅咸《司隶校尉教》:“闻南市有蜀姬,作茶粥卖之。廉事打破其器物,使无为,卖饼于市而禁茶粥,以困老姬,独何哉?”^②西晋郭义恭《广志》曰:“茶,丛生。真煮饮为茗茶;茱萸、檉子之属,膏煎之,或以茱萸煮脯,胃汁谓之曰茶;有赤色者,亦米和膏煎,曰无酒茶。”^③东晋郭璞的《尔雅注》:“树小如梔子,冬生,叶可煮羹饮。”^④这种饮用方法是在茶中添加其它物品,制成较为浓稠的羹或者粥,兼具有食用和饮用的特性。也有将茶叶直接煮饮的,陆机《毛诗注疏》:“椒树似茱

①杨华:《膳夫经手录》,清初毛氏汲古阁钞本。

②严可均:《全上古三代秦汉三国六朝文》第4册,河北教育出版社1997年,第546页。

③陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社1999年,第2页。

④吴觉农:《茶经述评》,农业出版社1987年。以下《茶经》引文皆出自该书,不再一一注出。

萸,有针刺,叶坚而滑泽,蜀人作茶,吴人作茗,皆合煮其叶以为香。”^①这是一种对茶叶未做加工直接煮饮的方法。《广雅》还记载了一种茗茶法:“荆巴间采叶作饼,叶老者,饼成以米膏出之。欲饮先炙令色赤,捣末,置瓷器中,以汤浇覆之。用葱、姜、橘子芼之。”与羹饮、粥饮、煮饮等法相比,茗茶法开始注重茶饼的加工制作和器物的使用,在一定程度上体现了发展的新方向,但这种方法仍旧是将茶与其他物品掺和饮用^②。魏晋南北朝时期,无论是粥饮、羹饮,还是茗饮,都是将茶同其他相物品混合饮用,这三者都可统称为“混饮法”。

唐代以后,采叶煮饮和混饮法的茶艺在中原地区出历史舞台,只在边疆少数民族地区继续传承,如晚唐樊绰《蛮书》载:“茶出银生成界诸山,散收,无采早法。蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之”。唐代兴起新的茶艺,那便是煎茶之法。煎茶法是被陆羽《茶经》一书详细记载,并在中晚唐被发扬光大的一种饮茶法,其主要程序分为:备器、选水、取火、候汤、炙茶、碾茶、罗茶、煎茶(投茶、搅拌)、酌茶等。其中,煎茶和酌茶是唐代茶艺的精髓。煮茶的关键在于掌握火候,《茶经》中陆羽将煮茶时水的沸腾分为三个层次:“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。”茶汤初沸之时,要根据水量的多寡,按比例加入食盐调味。第二次沸腾时,要用瓢将茶汤舀出一瓢,盛入熟盂之中,竹夹绕圈搅动热水,用则取茶末投入沸水,再用舀出的水“育华救沸”。酌茶是茶艺活动的升华。唐人对此极为讲究,重视沫、饽、花所带来的美感,《茶经》:“沫饽,汤之华也。华之薄者曰沫,厚者曰饽,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,又如菊英堕于钁俎之中。饽者,以滓煮之,及沸,则重华累沫。皤皤然若积雪耳。”酌茶时,要令沫饽均匀地分到碗中,饮用者趁热饮用。唐代还有一些煎茶茶艺的传承大家,比较出名的有常伯熊。封演《封氏闻见记》:“楚人陆鸿渐,为茶论说茶之功效,并煎茶炙茶之法,造茶具二十四事,以都统笼贮之。远近倾慕好事者,家藏一副。有常伯熊者,又因鸿渐之论,广润色之,于是茶道大行,王公朝士无不饮者。”^③甚至御史大夫李季卿到江南巡视时对常伯熊器重有加,而对陆羽煎茶之法不屑一顾,这段记录是否是史实还有待考证^④,但当时煎茶茶艺盛行以及传承者不断涌现应该是不争事实。

宋代最为盛行的是点茶茶艺。点茶技艺发端于唐末,盛于两宋,北传辽金,元明因袭式微,明末彻底失传^⑤。点茶主要程序有备器、洗茶、炙茶、碾茶、罗茶、择水、取火、候汤、熳盏、点茶。点茶的精髓在于调膏和击拂。先在茶盏放入“一钱匕”左右均匀细致的茶末,再注少量沸水,将其调成糊状的茶膏,再一边注入开水,一边用竹制的茶筴击拂,反复搅动,最终茶末上浮,在茶汤表层形成粥面。唐人分茶要求将沫饽花等均匀地分到每个茶盏中,而宋代将之上升为一项专门的技艺,可与着棋、书法、弹琴相提并论。分茶在宋代被称为“汤戏”或“茶百戏”,因为要在点茶茶面上幻化出禽兽、虫鱼、花鸟等各种美妙绝伦的图画,“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,时人谓茶百戏。”^⑥宋代的福全和尚是茶百戏技艺高超,他不仅拥有“饤茶而幻出物象于汤面者,茶匠通神之艺”,还做诗嘲笑陆羽的煎茶技艺之原始:“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。”^⑦除分茶外,宋代还有斗茶技艺。斗茶起源于唐末福建地区,唐冯贽《记事珠》:“建人谓斗茶为茗战。”^⑧随着北苑贡茶的声名鹊起,斗茶逐渐演化成为遍及全国的风习。所谓斗茶就是通过对汤色和汤花的观察评鉴点茶水平的高低,两者都有一定的标准。汤色是点茶后表面的色泽,“点茶之色,以纯白为上真,青白为次,灰白瓷质,黄白又次之”^⑨;另一标准为“黄白者受水昏重,

① 陈彬藩:《中国茶文化经典》,第710页。

② 有论者认为,茶粥有两种意思,一是“煮制的浓茶,因其表面凝结成一层似粥膜样的薄膜而称之为‘茶粥’”;二是以茶汁煮成的粥。

载李震:《茶之道》,中国商业出版社2004年,第113页。

③ 封演:《封氏闻见记》卷六,中华书局1985年,第71~72页。

④ 郑毅:《茶艺大师常伯熊》,载《农业考古》2014年第2期。

⑤ 可参见丁以寿:《中华茶道》,安徽教育出版社2011年,第135页。

⑥ 陶穀:《清异录》卷四,载朱易安、傅璇琮等主编:《全宋笔记》第一编二,大象出版社2003年,第100页。

⑦ 陶穀:《清异录》卷四,第100页。

⑧ 冯贽:《云仙杂记》卷十,载金沛霖主编:《四库全书子部精要》下册,花城出版社1993年,第625页。

⑨ 赵佶:《大观茶论》,载陈彬藩主编:《中国茶文化经典》,第72页。

青白者受水详明,故建安人斗试,以青白胜黄白。”^①汤花是击拂后表面形成的沫饽,要求贴到杯盏内壁时间长久为上,此谓之“咬盏”。“建安斗试以水痕先者为负,耐久者为胜。”^②宋代点茶茶艺得益于丁谓、蔡襄、宋徽宗赵佶等茶技艺大家的承传和发扬。丁谓任福建漕运使时,运用建茶创造出工艺精细的龙凤团茶,著有《茶图》(已佚)一书,专论采造之法,衢本《郡斋读书志》:“谓咸平中为闽漕,监督州吏,创造规模,精致严谨。录其园焙之数。图缯器具,及叙采制入贡法式。”^③蔡襄造小龙团茶,著《茶录》详论点茶之茶、法与器,奠定点茶理论和实践之准则,影响深远,自此点茶成为宋代的主导茶艺。宋代皇帝极其推崇点茶,宋徽宗更是著有《大观茶论》,将点茶技艺推到登峰造极的境地。

宋代点茶之后,明代兴起了泡茶技艺。宋代点茶之在明代消亡,据传是因为宋代团茶极为精细,造费奢靡,洪武二十年(1391年)朱元璋体恤民情,废建州贡茶:“上以重劳民力,罢造龙团,惟采芽茶以进。”^④遂使叶茶、草茶等散茶兴起,茶风也为之一变。朱元璋第十七子朱权是茶艺变化的关键人物之一,《茶谱》一书虽多论点茶之道,但他反对团茶,崇尚景德镇白瓷,朱权提倡“然天地生物,各遂其性,莫若叶茶,烹而啜之,以遂其自然之性也”^⑤,崇新改易,实开泡茶之新绪。明代陈师:“杭俗烹茶,用细茗置茶瓯,以沸汤点之,名为撮泡。”^⑥这种名为“撮泡”的饮茶之法便是泡茶之法,但更为流行的方法是将茶投入茶壶之中,而非茶瓯之中。明代茶盏尚雪白,茶汤色崇青翠:“青翠为胜,涛以蓝白为佳。”^⑦根据张源《茶录》、许次行《茶疏》等书的记载,撮泡法的主要程序有备器、择水、取火、候汤、投茶、冲泡、酺茶等,这种饮茶法从明清一直流传至今。

与唐代的煎茶、宋代的点茶、明清以来的泡茶相适应,分别形成了饼茶、团茶和散茶等三种茶叶制作技艺。在唐代,经过人们的反复实践和探索,发明了蒸青饼茶的茶叶制作方法,制作过程包括蒸、捣、拍、焙、穿、封等七道工序。“蒸之”是指鲜叶放在甑笼里用蒸汽杀青,这样既可软化茶叶,便于随后塑形,又可减少茶叶的青涩味,使茶叶更加适口,同时还能保持茶叶原有的绿色。蒸青茶是茶叶加工方式的变革,是饮茶史上重要的技术革命。吴觉农在《茶经评述》中评价道:“蒸青法的发明,是制茶技术史上一大进展。”^⑧唐代蒸青饼茶是一种紧压缩茶,饼茶有大团和小团之分。大的如火番饼“每饼重四十两,入西蕃、党项重之”^⑨,小的如“渠江薄片,一斤八十枚”^⑩。到了宋代,饼茶发展进入了高峰期,在福建创制出了供宫廷使用的龙凤团茶。龙凤团茶对采摘鲜叶的时节、芽叶的选取标准、色泽形制图案等都极为讲究。丁谓开团茶制作风气,他所督造的大龙团每饼仅重2两(旧制),蔡襄所督造的小龙团每饼重0.8两(旧制)。自此龙团茶愈加精绝,出现所谓“龙茶盛世”的奇观,宋神宗时福建转运使贾青创制“密云龙”,宋哲宗时福建进贡瑞云龙,宋徽宗时漕臣郑可简创制“银丝水芽”。银丝水芽的制作工艺极为苛严:“盖将已拣熟芽再剔去,只取其心一缕,用珍器贮清泉渍之,光明莹洁,若银线然。其制方寸新铎,有小龙蜿蜒其上,号‘龙团胜雪’。”^⑪这种茶浪费惊人,每片仅工价四万。宋代民间所饮用仍为饼茶,但增加了鲜叶洗涤特别是蒸后压榨茶汁的过程,使茶色发白,这是为宋代点茶茶艺尚白的风习相适的一道工序。明代泡茶道兴起之后,炒青条形散茶成为茶形主流,许次纾的《茶疏》详细记载了这一茶叶加工技艺。炒青条形散茶技艺保存了绿茶的色、香、味、形,故该传统技艺一直承传至今。

通而观之,中国古代茶技艺随着历史的迁移而经历多种演变(见表3)。茶艺经历了魏晋南北朝混饮、唐代煎茶、宋代点茶、明清以来的泡茶四个阶段。茶叶加工技艺经历唐代蒸青饼茶制法、宋代的蒸青饼茶制法、明清以来炒青散茶制法等三个阶段。煎茶茶艺和点茶茶艺在漫长的历史传承中皆已失传,混

①蔡襄:《蔡襄全集》,福建人民出版社1999年,第672页。

②蔡襄:《蔡襄全集》,第673页。

③陈彬藩:《中国茶文化经典》,第790页。

④沈德符:《万历野获编》补遗卷1,中华书局1959年,第799页。

⑤史克振:《煮泉小品:品茶艺术经典》,中国社会科学出版1993年,第130页。

⑥陈师:《茶考》卷7,载阮浩耕、沈冬梅、于子良编:《中国古代茶叶全书》,浙江摄影出版社1999年,第217页。

⑦刘源长:《茶史》卷1,载阮浩耕、沈冬梅、于子良编:《中国古代茶叶全书》,第471页。

⑧吴觉农:《茶经述评》,中国农业出版社2005年,第82页。

⑨毛文锡:《茶谱》,载徐海荣主编:《中国茶事大典》,华夏出版社2000年,第27页。

⑩毛文锡:《茶谱》,第127页。

⑪熊蕃:《宣和北苑贡茶录》,载叶羽晴川主编:《中华茶书选辑》第2卷,中国轻工业出版社2005年,第101页。

饮的方式仅在边疆少数民族地区传承留存。中国古代如此长时间的、全国上下普遍传承的茶技艺,因明代一套新的技艺体系诞生后,便销踪匿迹、湮没不闻。传统的关于非物质文化遗产失传的诸种理论,难以给出合理性的解释,这就需要从新的视角来对这一现象进行分析。

表 3 中国古代茶技艺变迁之历史轨迹

盛行时代	茶艺	制作技艺	典籍记载
三国魏晋南北朝	混饮法	成熟	散见于各典籍
唐代	煎茶茶艺	饼茶为主	陆羽《茶经》、皮日休《茶中杂咏》等
宋代	点茶茶艺	团茶、饼茶为主	赵佶《大观茶论》、蔡襄《茶录》、熊蕃《宣和北苑贡茶录》等
明清至今	泡茶茶艺	散茶、末茶	张源《茶录》、许次行《茶疏》、陆廷灿《续茶经》等

四、非物质文化遗产保护传承的需求规律

唐宋所失传的茶技艺,直到当下始有极少数单位或个人根据古代留存的文献记载,对两种传统技艺加以试验复原并获成功,如 2004 年中国农科院茶叶研究所姚国坤等学者通过“茶、水、火、器”的配合试验复原了陆羽的煎茶之法^①,浙江中国茶叶博物馆从 2008 年起对“宋代点茶技艺和文人茶会复原”开展研究,并于 2011 年开始在该馆面向游客进行宋代点茶表演^②,潮州工夫茶传承人通过研制“低碳速溶不散茶饼”最终在 2013 年成功复原宋代点茶茶艺^③。蒸青的加工技艺也基本失传,目前仅有玉露茶等少数品种对古代的蒸青技艺复原生产。这些技艺复原是在文化复兴背景下而发生的,这些技艺并不是为了复原而复原,而多为投入市场经营,满足茶叶消费者及茶文化爱好者日趋多样性文化需求。因此,从需求视角对古代茶技艺的变迁进行分析,会有新的发现。

(一) 技艺创造发展应适应时代文化精神需求

唐代是中国国力最为强盛的时代之一,社会文化呈现出高度开放自信、兼收并蓄的气质,并富有原创精神。与魏晋南北朝需要沉醉和沉迷的酒文化不同,唐代呼唤一种新型饮品来满足人们日常生活、文化休闲和精神寄托之需。晚唐诗人刘贞亮将茶概括为“十德”：“以茶散郁气,以茶驱睡气,以茶养生气,以茶除病气,以茶利礼仁,以茶表敬意,以茶尝滋味,以茶养身体,以茶可行道,以茶可雅志。”^④茶所具备的这些特性恰好满足唐朝的时代精神和文化需求。而这也对茶技艺提出了新的要求:茶应成为一种独立的饮品,不能与其他物品混合而引;茶不仅是止渴生津的饮品,还应具备文化艺术品格。于是,饼茶的制作工艺被发明,煎茶茶艺的程序也得以确立,最终在陆羽《茶经》中得以“物化”。中华文明在宋代进入高峰,陈寅恪云:“华夏民族之文化,历数千载之演进,造极于赵宋之世。”^⑤在狭窄的政治和军事格局之下,宋代文人在体验经济文化高度繁荣的同时,又时时承受无力和局促的情怀。由此,宋代孕育出内省精致、缜密精细的文化心态和整体特征,并出现了市井文化的勃兴^⑥。宋代实际上形成了两种文化类型:一是士大夫阶层所发展的茶道、花道、园林等精致的雅文化,二是在通俗小说、演义活动、茶馆休闲之中所体现的庶民文化^⑦。雅文化要求精益求精,唐代的饼茶制作工艺和煎茶的茶艺总体来说失之粗糙,不能满足雅文化的需求。故宋代制茶技艺日渐精进,而点茶茶艺则更是到了出神入化的境地。与此同时,庶民茶文化得以勃兴,宋代各大城市甚至县乡市镇中都有众多茶肆、茶坊、茶楼、茶馆、茶店等。庶民茶文化与雅士茶文化不同,要求随处取引、价格实惠,团茶和点茶只能是偶尔的奢侈点缀,饼茶仍旧是大众的消费品。新的文化特征要求新的茶叶技艺的诞生,宋代早期已经发明的散茶冲泡方式,后期日益流行。元移宋鼎,明清两朝在政治上建立了一整套从中央到地方的政权机构和族权体系,经济上有了长足

① 边江、冯国:《茶圣陆羽怎样煮茶? 专家首次“复原”》,载《新华每日电讯》2004 年 5 月 13 日。
② 周文劲、乐素娜:《中国茶艺图解:琴韵茶烟共此时》,浙江摄影出版社 2012 年,第 58~68 页。
③ 陈培娜、邢映纯:《复原宋代“点茶”技艺 探寻传统茶艺文化》,载《潮州日报》2014 年 1 月 10 日。
④ 《庄晚芳茶学论文选集》,上海科学技术出版社 1992 年,第 397 页。
⑤ 陈寅恪:《金明馆丛稿二编》,上海古籍出版社 1980 年,第 245 页。
⑥ 冯天瑜、何晓明、周积明:《中华文化史》下册,上海人民出版社 2005 年,第 502~565 页。
⑦ 陈丰祥、余英时:《中国通史》,五南图书出版股份有限公司 2002 年,第 206 页。

发展,各生产部门分工细致且环环相连,工商业和社会经济高度发展,在这样的社会背景下,明清社会文化生活呈现出更加明显的世俗化倾向^①,对民间风教起到浸润作用^②,这在小说、戏剧等多种文化形式中都有表现^③。在新的时代背景下,炒青的制作工艺和散茶冲泡的茶艺得到大规模发展。因此,时代精神和文化需求是技艺创造和发展的大背景,并深刻影响着茶技艺在不同时代的变迁。

(二) 技艺的创制和传承应以简洁和便利为前提

唐代饼茶七个茶制作环节中,有相应的特制工具,会用到采茶、蒸茶、捣茶、成型、焙茶、穿茶、藏茶等19种工具。宋代制茶工序与唐代基本相同,但宋代对采茶条件、捡茶与原料等级把控、洗濯等方面提出了更高的要求,茶叶加工技艺更加精细。此外,煎茶和点茶所用到的工具和器具极其复杂,根据陆羽《茶经》记载,煎茶需用到二十四组器具(共计30件),并且这二十四器缺一不可,《茶经·九之略》:“城邑之中,王公之门,二十四器阙一,则茶废矣。”南宋审安老人《茶具图赞》描绘了宋代点茶所用到的十二种器具。实际上,学者通过整理发现宋代茶书和实际生活中所使用的茶具各有16种,与唐代相比,虽有一定程度的简化,但茶器种类仍旧较多^④。唐宋时期煎茶和点茶的程序也极其复杂,非经过长期的专门实践,很难在短时间内掌握其技巧。特别是宋代分茶需要一定的艺术功底,斗茶更是需要长期研习才能窥其门径。茶艺所用茶器之多样化及技艺习得不易决定了煎茶、点茶等茶艺只能在王公贵族、文人雅士、佛门道观等较有闲的一族中流行,在人数众多底层社会普及不易。泡茶茶艺除工夫茶较复杂外,一盏茶瓯或一柄茶壶便可享茶之清香,简单易学,人人可习得,故与煎茶和点茶相比,泡茶更受民间欢迎。

这一点也可以从散茶从唐到明清一直存在得到验证。唐代虽饼茶盛行,但已经有炒青散茶的技艺,刘禹锡《西山兰若试茶歌》:“山僧后檐茶数丛,春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起,自傍芳丛摘鹰觜。斯须炒成满室香,便酌砌下金沙水。”^⑤五代毛文锡《茶谱》对散茶进行了详细描述:“蜀州晋原、洞口、横源、味江,青城,其横源雀舌、鸟嘴、麦颗,盖取其嫩芽所造,以其芽似之也。又有片甲者,即是早春黄茶,芽叶相抱如片甲也。蝉翼者,其叶薄如蝉翼也,皆散茶之最上也。”^⑥《茶经》记载“饮有粗、散、末、饼者”,这就是说当时茶叶有粗茶、散茶、末茶、饼茶等形态。据当代学者统计,唐代各种文献资料共有152种唐代名茶^⑦,其中26种为绿散茶,所占比例为17.1%。宋代则是饼茶、团茶和散茶一直并存,《宋史》载:“茶有二类,曰片茶,曰散茶。”^⑧宋代中期以后,散茶生产逐渐盛行,欧阳修《归田录》云:“自景佑以后,洪州双井白芽渐盛,近岁制作尤精……遂为草茶第一。”^⑨元代王桢《农书》对蒸青散茶工具有了详细记载。散茶制作工艺简单,价格低廉,携带方便,饮用便捷,无论是唐代还是宋代,市井民间一直有大量需求,这与文献所载的宫廷文人茶文化又呈现不同面貌。风气所及,散茶冲泡茶艺最终在明代大行其道。因此,技艺越繁复,越难以适应人们的需求,越容易走向失传。

(三) 技艺的提升应以质量成本的有效控制为要旨

高质量是人们追求的目标,质量越高投入的成本越大,价格越高,但质量和需求之间存在一个均衡点,超过这一界限,需求反而降低(见图1)。唐宋茶艺都极其注重茶汤的品质,为了获得最佳效果不惜成本。唐代煎茶最为关键器具是用来烧水的鍪,一般有瓷、石、铁、银等四种材质,陆羽认为:“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。”可见,当时应有一些茶客使用金银制鍪,要将煎茶技艺发挥到极致,需要使用较贵重的金属。宋代的点茶特别是斗茶品评茶叶质量好坏,要达到最佳效果需使用建窑黑釉兔毫盏。兔毫盏产量有限,价格昂贵,在宋代便一盏难求。唐特别是宋代这种为追求茶汤品质而不计成本的茶艺,决定了只能在上层社会流行。另一方面,为了追求最佳质量,宋代制

① 王日根:《试论明清文化的世俗化》,载《社会科学辑刊》1993年第1期。

② 王尔敏:《明清社会文化生态》,台湾商务印书馆1997年,第37~71页。

③ 刘勇强:《文人精神的世俗载体——清初白话短篇小说的新发展》,载《文学遗产》1998年第6期。

④ 沈冬梅:《茶与宋代社会生活》,中国社会科学出版社2007年,第54页。

⑤ 《全唐诗》卷356,中华书局2013年,第4011页。

⑥ 陈宗懋:《中国茶叶大辞典》,中国轻工业出版社2000年,第257页。

⑦ 程启坤、姚国坤:《论唐代茶区与名茶》,载《农业考古》1995年第2期。

⑧ 《宋史》卷183,中华书局1977年,第4477页。

⑨ 欧阳修等:《历代笔记小说大观》,上海古籍出版社2012年,第13页。

茶不计生产成本。蔡襄小龙团茶价格昂贵,欧阳修评价:“凡二十饼重一斤,值黄金二两,然金可有而茶不易得也。”^①宋代北苑贡茶所费奢靡:“采茶工匠几千人,日支钱七十足。旧米价贱,水芽一胯犹费五千。如绍兴六年,一胯十二千足,尚未能造也。岁费常万缗。”^②宋代的龙团胜雪将团茶质量做到极致,但浪费也是极其惊人。龙团胜雪用水芽制成,只用熟芽其心一缕,连熊蕃都称:“至于水芽,则旷古未之闻也”,“茶之妙,至胜雪极矣”^③。像龙团茶这样不计生产成本的技艺,只能掌握在御用贡茶院的少数技师手中,随着宫廷饮茶风气需求的转变,技艺失传自然成为顺理成章之事。

(四) 技艺的发展不能脱离甚至违拗物质本性

茶叶的品鉴无非是赏汤形、观茶色、闻茶香、品茶味、赏茶具等几个方面,因此茶技艺应以这几个方面为核心提升技艺。而实际上,唐宋的茶技艺还不能有效做到这一点,甚至直接违背茶自身的物性。唐之前,人们利用茶叶采摘鲜叶煮饮或者作粥羹的方式,并未有成型的茶叶制作技艺,茶叶有着浓厚的青草味。唐代蒸青茶技艺的发明激发了茶香茶味,但仍旧存在苦味难除、香味不浓郁的问题。宋代团茶制作在蒸青后增加了压榨的技艺,小榨去水,大榨去茶汁,为的是在点茶时达到色泽和沉浮的标准要求:“蒸芽必熟,弃膏必尽。蒸芽未熟,则草木气存,去膏未尽,则色浊而味重。”^④众所周知,茶之精华在茶汁(膏),宋人为了达到点茶的要求而不惜违拗茶之本性。黄儒《品茶要录》试图为这一不合理的茶技艺做出合理解释,甚至对陆羽委婉批评:“如鸿渐所论‘蒸笋并叶,畏流其膏’,盖草茶味短而淡,故常恐去膏;建茶力厚而甘,故惟欲去膏。又论福建而为‘未详’,往往得之,其味极佳。由是观之,鸿渐未尝到建安歟!”^⑤龙团茶虽技艺精细绝伦,但其中掺杂有龙脑等各种香料,表面还施之以金银重彩,这不无夺其真味。此外,唐宋茶制作技艺要将茶叶捣碎后成饼成团,在品鉴时又要碾碎成尘成末,这都破坏了茶形和色泽。故明代沈德符《野获编补遗》对宋唐茶技艺不屑一顾:“茶加香味,捣为细末,已失真味……今人惟取初萌之精者,汲泉置鼎,一瀹便啜,遂开千古茗饮之宗,乃不知我太祖实首辟此法,真所谓圣人先得我心也。陆鸿渐有灵,必俯首服。蔡君谟在地下,亦咋舌退矣。”^⑥炒青的加工技艺很好地去掉了茶鲜叶的青草气和苦涩味,又保留了茶形本来之面貌和茶味之清香,瀹饮之法又将茶形、茶色和茶香全部激发,自明代起备受推崇,成为茶技艺之固定法式。

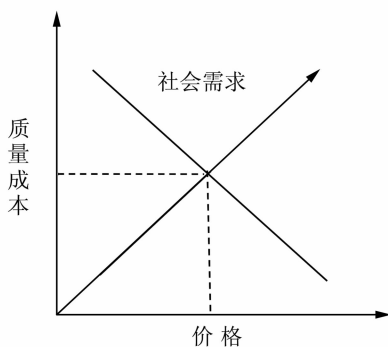


图1 质量成本和社会需求关系图

五、结论与启示

通过以古代茶技艺传承变迁为个案的梳理,我们可以看出,以传统技艺为代表的非物质文化遗产的传承离不开需求,这种需求可以是时代精神的需求,是生活简洁便利的需求,是能够适用消费能力的需求,是遵循客观事物物性的需求等。非物质文化遗产产能够适应需求则会传承发展,如果脱离基本的需求规律则会有走向消亡的危险。在当今全球化和经济一体的时代浪潮中,全球文化的多样性日益受到挑战,文化趋同的速度在加快,传统的非物质形态文化发展遇到困境甚至大量消亡,在这样的社会背景下,非物质文化遗产作为一个新的概念被联合国教科文组织提出,并迅速得到全球范围内广泛认同,政府和社会各层级组织掀起了一场了非物质文化遗产搜集、整理、抢救、保护与开发的热潮。这在一定程度上缓解了非物质文化遗产发展的颓势,并取得了一批丰硕的成果。

① 欧阳修等:《历代笔记小说大观》,第22页。

② 庄绰:《鸡肋编》,载《历代笔记小说大观》,上海古籍出版社2012年,第64页。

③ 熊蕃:《宣和北苑贡茶录》,载叶羽晴川主编:《中华茶书选辑》第2卷,第131页。

④ 阮浩耕、沈冬梅、于子良:《中国古代茶叶全书》,第319页。

⑤ 黄儒:《品茶要录·后论》,载陆羽等:《茶经译注(外三种)》,上海古籍出版社2009年,第110页。

⑥ 沈德符:《万历野获编》,中华书局1959年,第799页。

中华文明延绵不绝数千年,以多种形式为后人留下了丰富的承载着中华民族古代优秀的历史文化遗产,弘扬优秀传统文化无疑是我们每个当代人不可推卸的责任。非遗的传统技艺项目大多曾经是人们生活的必需品,因此实现保护创造还是要让它回到生活,适应生活的需求。我们应该看到,在良好的外部机制和社会话语焦点的氛围内,各种形态的非物质文化遗产必须增强内生动力,与各类需求有效结合,焕发新的生机和魅力,否则或早或晚终将面临失落的命运。非物质文化遗产的传承和发展离不开人:一是离不开传承人的再创造,二是离不开人对非物质文化遗产的消费。因此,非物质文化遗产的传承者应该努力去回应时代精神和新的文化消费需求,为消费者提供方便、简洁的文化产品,充分发挥非物质文化遗产的最大价值和潜能,并有效地进行成本的控制,符合大多数人的消费能力和水平。我们还要适量地去发展非遗衍生品、提高核心技艺,此基础上通过再创造、再设计,让它更好地融入人们的生活。在这一过程中,传承人能够保护和发展他们的技艺,民众也能在生活中体验到非遗的魅力。只有同社会与个人的需求相结合,拥有一批固定的乃至不断壮大的消费群体,非物质文化遗产才能摆脱被保护与呵护的命运,实现基业长青、永续发展。

Protection and Inheritance Mechanism of Chinese Tea Skills from the Demand Perspective

Liu Litang (Wuhan University)

Song Shilei (Wuhan University)

Abstract: Most of the existing research on the intangible cultural heritage and conservation focus on the cultivation of inheritors or the exploration of exploiting path. Tracing back to Chinese history, we take the ancient tea art as a case study of intangible cultural heritage. This paper argues that the loss of Tang Dynasty's *Jiancha*(煎茶) and Song Dynasty's *Diancha*(点茶) is fundamentally due to its being out of demand, and the vitality of intangible cultural heritage roots in the satisfaction of various demands. The intangible cultural heritage is supposed to meet the demand of time spirit, to adjust to the demand for consumptive convenience, to consider the consumers' price affordability and to respect the social requirement for its inherent quality.

Key words: intangible cultural heritage; traditional tea skills; *Jiancha*(煎茶); *Diancha*(点茶)

- 作者地址:刘礼堂,武汉大学文学院;湖北 武汉 430072。Email:liulitang@whu. eu. cn。
宋时磊(通讯作者),武汉大学质量发展战略研究院;湖北 武汉 430072。Email:asongshilei@qq. com。
- 基金项目:教育部社会科学研究重大课题攻关项目(BJZD038);武汉大学自主科研项目(410500008)
- 责任编辑:桂 莉

