



N海都记者 柳小玲 田米 文/图

在热播电视剧《知否知否应是绿肥红瘦》和《清平乐》中,“点茶”出镜的频率极高。点茶是两宋时流行的吃茶方式,被称为中国优雅至极的美学。5年前,在一次机缘巧合下,泉州人蔡晶晶开启了茶修之旅。她精通宋代点茶技艺手法,是非遗宋代点茶传承人宋联可的记名弟子。这两年,她慢慢把宋代点茶带进泉州,还原宋代泉州时的饮茶之风。



蔡晶晶的茶室娴静安宁

迎着朝阳点茶 细节中见感情

蔡晶晶的茶室开在晋江安海镇三里街。走进晶晶的茶室,香气缭绕,娴静安宁。她把茶席设在橱窗边上,东面朝向,每日清晨,迎着一抹柔和的初升朝阳,开启点茶修习时间。

茶席布置得古朴典雅,茶筴、建盏、茶匙、茶粉、执壶,按“三才”与“四象”,颇有讲究地布点在茶台上,袅袅燃着一支香,让人坐下便不愿再起身。晶晶穿上应景的宋朝服饰,坐在茶台前,一边介绍宋代“七汤点茶法”,一边步骤严谨地注水、击拂。

“七汤点茶法”,注水、击拂颇有讲究。比如,第一汤量茶受汤,调如融胶。言下之意便是调膏,用茶匙取出一勺半的茶粉,注入沸水,像调芝麻酱一样调成黏稠状,形成胶状物,颗粒需全部溶解,茶粉和水充分融合。注水时要沿着盏壁边缘环行注水,手法稳、准,不可触到茶盏。搅动茶膏时,手腕部要放松,以茶盏为中心,旋转起来。

第二汤珠玑磊落。击拂的力度达到了,汤色逐渐呈现出来,表面的汤花如散珠碎玉般逐渐聚集壮大。如果打出大泡泡和小泡泡,那就是珠玑磊落了。注汤时,落水点变化到茶面上,先要细细地绕茶面注入一周,急注急止,不得有水滴滴,以免破坏茶面;手持筴用力击拂,这时茶面汤花已渐渐焕发出色泽,茶面上升起层层珠玑似的细泡。

等到第七汤,时间已过去10多分钟了。这是点茶的最后一步,乳雾汹涌,溢盏而起,周回旋而不动,谓之“咬盏”,一杯宋茶方才跃然眼前。

“为了喝口茶,宋人也是蛮拼的……”初次来茶室找晶晶的朋友们,看到宋代点茶,都会生出这般感叹。她总笑答,点茶人对茶的感情融入细节之中,便不会在意其间的过程。

凝神静气点茶的晶晶,好似在跟茶默默交流,此时是她最为安宁的时刻。我们啜一口宋茶,听她讲起有关宋代点茶的过往。



手捧茶水给客人,闻茶香、品香茶

点茶第一汤调如融胶

□点击

宋代点茶

点茶是两宋饮茶的主流方式,是中国古代茶艺的代表之一。可惜这种极具特色的点茶茶艺,在明太祖朱元璋“废团改散”的诏令下,逐渐消亡。此后,虽然陆续有文人习玩点茶,但在整个社会习俗与观念中,都只是个别现象,不再在中国人的饮茶习俗中占主导地位了。

点茶,即将茶饼碾成茶末,注水击拂。宋徽宗赵佶在《大观茶论》中将注水击拂这一短暂的过程,细致地分成七个步骤,尽管每个步骤更为短暂,但点茶人却能从中得到不同层次的感官体验,从中可以体味到点茶之时,那细腻而极致的感官体验和艺术审美。

点茶之人相互斗茶斗的是汤色,即“以纯白为上真,青白为次……”,还要看茶盏壁上的水痕,水痕后现者为胜,即看谁的茶盏中的沫饽更持久。随着人们对茶艺的审美趣味和鉴赏标准的提升,五代便出现的茶百戏,到了宋代,在诸多名臣甚至皇帝的推崇下,茶百戏成为宋代文人们的一种闲雅的生活方式。北宋陶谷《荈茗录·茶百戏》中有记:“……下汤运匕……使汤纹水脉成物象者,禽兽虫鱼花草……谓之‘茶百戏’。”即在点茶注汤的过程中,用茶匙或茶筴击拂拨弄,使茶沫幻化成各种文字或山水、花草、虫鱼等图案,也正因如此,斗茶才更有趣味。(湛江日报)

宋代“七汤点茶法”

- 一汤: 量茶受汤,调如融胶
- 二汤: 击拂既力,珠玑磊落
- 三汤: 击拂轻匀,粟文蟹眼
- 四汤: 稍宽勿速,轻云渐生
- 五汤: 乃可稍纵,茶色尽矣
- 六汤: 以观立作,乳点勃然
- 七汤: 乳雾汹涌,溢盏而起

巧合邂逅点茶 爱上那份沉静

在闽南民间,有“宁可百日无肉,不可一日无茶”的说法。从小生活在闽南的晶晶自幼跟在爷爷身边喝茶,慢慢地也喜欢上了茶。

真正走进宋代点茶的世界,是5年前的一次巧合。朋友当时与她闲聊时,谈起无锡有个精通茶艺的老师,晶晶心生敬仰,第二日便赶赴无锡取经。那一次,她与老师畅谈茶艺,许是过于兴奋,竟买错了第二日的回程票,只得多逗留一日,老师带她去参加茶会。在这里,她第一次见到了宋代点茶,没有繁复、花哨的动作,唯有放慢的步伐,以心底的声音,静静地与茶对话,这不正是心之所向吗?晶晶一下就爱上了宋代点茶。

晶晶开始学习宋代点茶,前往全国各地学习切磋技艺,还师承镇江非遗宋代点茶传承人宋联可,系统地学习七汤点茶法。她和各地师友交流技法,技艺有了突破性进步。

虽然学习宋代点茶时间并不长,但晶晶对宋代茶历史已有一番研究。她侃侃而谈,在宋朝,点茶、焚香、插花、挂画,被称为“四般雅事”,是当时文人雅士追求雅致生活的一部分。因而宋代点茶更重于意境,步骤比煎茶法更为精细、严密,体现出宋朝人不同于前人的物质、文化享受和精神追求。

她提到,蔡襄在宋皇祐五年就任泉州太守,主持修建洛阳桥。蔡襄对点茶有专门记载,在他的《茶录》里写有点茶的具体操作,他认为点茶最为关键,也最具有技艺的一环就是能沉下心来,点一盏茶,在拿起与放下之间,思考着生活的意义,是他们生活的品位。

传播点茶技艺 人生有了乐趣

平日里,晶晶不是躲在茶室琢磨茶艺,就是奔赴在斗茶赛的路上,斗茶赛几乎每月都有一场,能与志同道合的茶友斗茶,人生乐趣再次启动,她无比享受。

慢慢的,她觉得,有必要带着宋代点茶走出去,让更多的人知道宋代点茶。她经常邀请爱好茶艺的朋友前来品茶聊茶,给大家分享点茶法。在一次次分享中,她发现,点茶虽小众,但每次点茶展演,都能吸引许多人观看学习,属于享受生活乐趣、聚友、交流的一种文娱活动。

今年春分,非遗宋代点茶传承团队启动“全球联创二十四节气茶百戏”活动,作为“非遗宋代点茶驿站”泉州驿站长晶晶,在安海安平桥上,组织当地的点茶爱好者,在春分当日点茶,即兴挥毫,在茶汤上写下“春分”二字,精湛的茶艺,吸引了很多人驻足观看。前不久,晶晶还受邀参加了泉州市文旅局举办的海丝泉州文创市集,大家路过晶晶的摊位,也都不舍离去,惊叹还能见到宋代点茶技艺。

“点茶法是宋代茶文化的标志符号,宋时泉州,想必点茶也是一种主流方式,到了明代泡茶法盛行后,点茶法开始没落,近乎失传。”泉州这座城,爱喝茶的人很多,想必宋朝时点茶也很风行。她希望大家能一起研究茶艺,推广宋代点茶,还原两宋时期泉州茶文化的繁盛景象。

看了《知否》,喝过『点茶』吗

泉州人蔡晶晶,师从非遗宋代点茶传承人,把点茶技艺带回泉州

