

# 茶上作畫雅趣生

【廣州日報】時而山水明月，時而梅蘭竹菊，時而花鳥走獸，時而帶簪仕女……小小的茶盞中，濃厚茶湯沫餽之上，祇見非遺傳人以茶匙作筆，須臾之間，便勾勒出一派景致出來。這，就是近來大火的“茶百戲”。

不久前，電視劇《夢華錄》帶火了宋代點茶以及其中最令人驚嘆的“茶百戲”。主角趙盼兒行雲流水的點茶技藝，引起大眾對我國悠久而雅致的茶文化的高度關注，茶湯上作畫更是掀起熱議與追捧。觀眾不禁問道，莫非這是古代的“咖啡拉花”？其實，它可比咖啡拉花要高深許多。

茶百戲原料僅有清水和茶

何為茶百戲呢？福建省第四批非物質文化遺產代表性傳承人章志峰說，茶百戲別稱分茶、水丹青、湯戲等，是以研膏茶為原料，用清水使茶湯幻變圖案的獨特技藝。它是基于宋代點茶的藝術，包括研膏茶的加工和茶百戲演示過程。章志峰稱，在宋代，“茶百戲”是特定的專業名詞。2017年，茶百戲被列入福建省非物質文化遺產，是我國珍稀的文化資源。

關於茶百戲的歷史描述，在北宋陶谷《荈茗錄》中記載：“茶百戲近世有下湯運匕，別施妙訣，使湯紋水脈成物象者，禽獸蟲魚花草之屬，纖巧如畫，但須臾即就散滅。”“下湯運匕”正是茶百戲的運作方法，“匕”指茶匙，“湯”指煮沸的水或熱水。言下之意，茶百戲是用注湯或茶匙加水在茶湯上作畫的方法。而茶百戲所用原料祇有研膏茶和水。研膏茶是經過蒸青、壓榨、研磨等工藝制作而成，能確保成茶的色香味及作畫介質“茶湯懸浮液”的穩定性。

“茶百戲”屬於“瞬間藝術”

乍一看，茶百戲似乎與我們現代人熟知的“咖啡拉花”十分相似。章志峰指出，二者方法和原理大不相同。“一般作畫多采用顏料塗畫的方法，也就是在一種底色上添加另一種顏色作畫，如咖啡拉花采用白色牛奶在咖啡上畫畫。而茶百戲卻能用透明的清水使茶湯幻變出白

色的圖案。清水幻變圖案是中國獨有藝術，展示中華民族的創造力。”

為什麼僅用清水，就能在茶湯上作畫呢？箇中奧妙就在于茶湯懸浮液。簡單來說，茶湯懸浮液中含有大量氣體微粒，加水之後，其中的氣體微粒變淺變白，從而出現圖案。那麼，茶湯懸浮液如何而來？依靠點茶的方法來完成，包括炙茶、碾羅、候湯、煇盞、調膏、擊拂六大步驟。

章志峰進一步解釋其中原理：“炙茶”的目的是提香和乾燥茶餅以便“碾羅”，“碾羅”是將茶餅碾碎後篩成細細的茶粉，這樣點出的茶湯懸浮液才會光滑細膩。候湯即煮水，煇盞即溫盞。茶盞若冷，則不利于懸浮液的形成。調膏和擊拂則是制作懸浮液的核心步驟，就是將碾細的茶粉舀到盞中，加熱水調成膏狀，再用湯瓶注水，然後用茶筴回旋攪打，讓茶湯表面形成一層覆蓋盞面的懸浮液，并能保存一段時間。這種懸浮液是以茶筴攪打茶湯，使之與空氣充分混合後形成的，而不是以向茶湯中添加增稠劑等方式實現，其訣竅在于擊拂的方法和力度。

作畫是另一關鍵步驟。章志峰說，這一過程主要是通過注湯、運匕來完成。所謂“注湯”就是向茶盞中注入熱水以稀釋懸浮液，“運匕”指用茶匙沾水以稀釋懸浮液來作畫。運匕既可以單獨使用，也可以用來對注湯幻化出來的抽象圖案進行修飾，使之更加形象。“茶百戲”屬於“瞬間藝術”。由于消散較快，要求作畫者從擊拂準備和作畫都必須迅速完成，技巧熟練，掌握流動性，并通過嫺熟加水的數量和速度來使圖案呈現虛實變化。“一般20分鐘內就要完成作品，如果在炎熱的夏天，時間更要縮短到5~10分鐘。”

章志峰稱，茶百戲的茶湯欣賞完畢後，需要品飲時，可分到小盞內，加水稀釋後享用。

借鑒“點茶” 創新當代飲茶體驗

作為點茶中的一部分，茶百戲的娛樂性和參與性是

毋庸置疑的，它豐富了宋代飲茶體驗方式，更是當時的創新產物。今日，在學者大師的共同努力下，“茶百戲”得以復原，成為非物質文化遺產。“茶百戲”更是啟發了許多愛茶人士在茶飲體驗方式以及美學層面上做出嘗試。

80後茶文化研究者韓喆明用6年時間完成了300多幅茶湯畫作，甚至還在茶湯上臨摹北宋趙佶的《梅花綉眼圖》。茶盞中，以沫餽為紙，茶膏為墨，竹匕為筆，他將山水呈現于茶面之上。他以山水為主要題材，因此將自己作品稱為“茶山水”。不同于“茶百戲”，韓喆明是在白色茶湯上，以深色茶膏來作畫，而非清水作畫。他希望能將欣賞的趣味與品鑒融合在這茶湯之間。如同咖啡拉花一般，欣賞完便可直接享用茶湯之味。

韓喆明認為，無論是唐代的煎茶還是宋代的點茶，都豐富了不同時代對中國茶的想象與品賞方式。今日，社會的包容，物質基礎的夯實，為中國茶多元發展提供了肥沃的土壤。當藝術能運用于生活，與現實結合，才會歷久彌新，富有活力。如今，新式茶飲品牌也借鑒中國茶文化的傳統技藝，以點茶為靈感創作了特調茶飲產品。新式茶飲喜茶有關負責人稱，傳統茶的技藝要復刻到當代、推廣到更多年輕群體中，需要更大眾化、符合當下消費趨勢的載體。“我們希望通過更年輕化方式，讓傳統茶技藝得到更好的傳播，豐富茶飲體驗方式。”

食品產業分析師朱丹蓬認為，有着上千年傳統文化積澱的茶文化，在與年輕人的溝通中尚未找到有效而廣泛的途徑。“我們看到時下新式茶飲的流行，在俘獲年輕消費者上自有一套。發展中國茶，不僅要用心做好產品，還要在文化上找到認同和自信。隨着Z世代成長為主力消費者群體，如何與其對話，讓年輕人愛上喝茶，愛上中國茶文化，需要更多的行業有志之士在穩打穩扎、深度挖掘、傳承傳統茶文化的基礎上創新演繹。”



茶百戲《連年有餘》吳馨蘭作



茶百戲《月光曲》章志峰作