



“坦洋工夫”红茶茶艺探源与创新

福建省福安市茶艺团 郭 晶

福安是“中国茶叶之乡”，古往今来历代文人雅士曾留下众多茶叶赞美之辞，民间也流传着大量茶叶生产和茶农生活的传说、歌谣和谚语，并形成了一套十分讲究的品茶技艺。因此，独具特色的茶文化成了探索福安历史人文的一个窗口。福安茶树品种最多，生产茶类最多，最著名的当属“坦洋工夫”。坦洋工夫红茶创产于清代的咸丰年间，曾作为和平的使者，远销荷兰、日本、英、法、俄等国家，为世界不同民族间的相互了解做出了重大贡献。我市在申报“坦洋工夫”地理标志产品保护获得成功的今天，又将“坦洋工夫”作为福安茶叶的区域品牌参与经济全球化的大角逐。与此同时，我们作为茶文化的工作者对“坦洋工夫”茶艺进行深入探讨，以促进茶产业茶文化共同创新和发展是十分必要和有意义的。

一、“坦洋工夫”之乡茶艺探源

坦洋工夫被列为福建省三大工夫红茶之首，它的原产地福安市社口镇坦洋村，位于闽东最高的峰峦白云山麓。这里常年烟云缈缈，雨雾濛濛。清朝咸丰、同治年间有个叫胡进四的茶农用萎凋、揉捻、发酵、烘焙等工序精制而得汤色红、味鲜醇、耐冲泡的工夫红茶，取名：坦洋工夫。酒香不怕巷子深，茶好引来四方客，坦洋工夫红茶以其翘楚的魅力迅速扣开国门，销往海外，芳名远播。最鼎盛时，光坦洋村一条街就有三十六家茶行。每年制干茶两万多箱，茶叶收购范围几百里，揽括周围七、八个县，畅销二十多个国家。国外来信只要直书“中国坦洋”，无须冠以省、地、县名便可准确无误地送达收信人手中。现如今，福安已拥有茶园30余万亩，年产量两万多吨，出口茶叶3000余吨。福安，不仅是坦洋工夫的原产地，还是我国绿茶、花茶的主产区。

在悠久种茶、饮茶历史的熏陶下，福安人在探亲访友、馈赠礼品、婚丧喜庆、古葬习俗、治病药方等生活和民俗的领域中，茶占有举足轻重的位置。福安人喜茶重茶，将茶叶列为开门七件事之列，接待客人先茶后饭，谓之“茶哥米弟”。有句茶谚“天亮一碗茶，药店无交家”，意则每天喝茶有益健康。饮茶，植根于民间生活，有时粗犷，有时精细。比如农家人田间地头劳作，以大陶壶冲茶，大碗饮喝，随意而又简单，不拘礼节，不讲章

法，主要用以解渴。而一旦有客至家中，必以小瓷盅冲泡，还要用茶盘端上敬客。如果是不常造访的贵客或远道而来的稀客，则要以冰糖茶招待，并佐以茶食，以表热情周到。泡茶之水也有讲究，一定要是刚烧开水，最忌“无意冲茶半浮沉”。

饮茶习俗，流传于福安民间更是趣味生动，多姿多彩。松罗乡一带的畲族村庄沿袭着一个谐趣横生的习俗宝塔茶。畲族新娘过门之前，女方“送嫁嫂”用五只碗叠成一个三层的宝塔，一碗作底，中间三碗，再在顶层压一碗。倒上泡好的茶水，托举到前来迎亲的“亲家伯”面前，“难为”亲家伯，要求他一滴不溅喝完这些茶，才可接走新娘。亲家伯接茶盘拆宝塔的过程也有技巧：用牙咬住顶上的一只碗，双手拢住中间的三只碗，仰脖喝尽茶水，将其余四碗分给同伴共享。游戏逗趣毕，敲敲打打新娘踏着米筛出娘家门；新娘茶是福安畲汉两族同有的一个习俗：新娘婚后第二天上午要到厅堂上会见夫家的女眷，在伴娘妈的指引下，新娘沿大厅四周向左右长辈一一施礼，俗称走“四角坪”。之后由伴娘妈引席认亲，新娘敬献用红枣、冬瓜糖、冰糖、花生和茶叶冲泡的糖茶；过年茶是正月初一早饭后，住在同一座大院的左邻右舍按各家人数互相敬献糖茶和年糖年饼，气氛喜庆祥和，并互祝新的一年甜蜜蜜、和和顺顺、早发大财；出行茶就是新的一年里家人第一次出远门、上学、上班要喝蜜糖茶，喻意：嘴甜好办事。除此之外，福安人敬茶如神，在祭祀仪式中茶总是摆在最前头。畲乡人还有病逝带茶归的风俗：去世的老人手上要执一茶枝，据说茶枝一拂能使黑暗变光明，归阴时好开路。茶还作为定情信物，小伙子第一次到女方家，送一包茶叶，一包冰糖，要是女方家长乐意收下，这门亲事就有七分成了。诸此种种，可见福安人爱茶敬茶的心理态势。

流传于民间的象征型、生活型、药用型的茶俗，还有艺术型、祈福型的茶道，都充分体现了福安人对美好事物的向往与追求。林语堂说：中国人最爱品茶。其实，一个民族，一个地区的品茶习俗往往是茶文化最直接的体现。这些生活茶艺就是值得我们深入探讨和取之不尽的茶文化的源头。

二、“坦洋工夫”茶艺探讨

根植于福安这片茶香飘溢的沃土上，逐步形成



和发展起来的古老独特、绚丽多彩的福安茶文化，是一笔宝贵的精神财富，为我们的茶艺节目创作提供了丰富的素材。

茶艺与绘画、音乐、文学、舞蹈一样，虽形式不同，但都力求表达一种思想。茶艺的主题与核心通过泡茶者倾情演绎表达出来。自九十年代初福安市连续举办两届“中国（闽东）福安国际茶文化交流会”以来，历经十余载，我们茶艺团按各种茶艺自身的技术要求进行编创、移植、改编，形成了一系列茶艺节目。有：茉莉茶艺、乌龙茶艺、禅茶艺、畲族新娘茶艺、畲汉新娘茶茶俗、畲族宝塔茶茶俗表演等。组合成一台集茶歌、茶舞、茶艺、茶俗于一体的茶艺晚会。以这种茶艺晚会的形式接待到当地指导工作的专家、洽谈商贸的外宾，高雅而独特。茶艺团还多次受邀到北京、上海、广州、厦门、福州、武夷山等地演出，为宣传福安，发展经济起到了一定的积极作用。

然而，坦洋工夫红茶应该以怎样的形式呈现于舞台，它独具的内涵和独特的魅力应当用怎样的手法表现出来呢？早期，坦洋红茶的冲泡是用一套黑瓷烫金梅花图案的朴实稳重的咖啡茶具，配上茶匙、糖夹和黑色脱胎百福茶盘，由茶艺小姐分到各桌上冲泡来完成的。表演前茶艺小姐在后台烫杯，温壶，用茶量按一人5克计，一桌30克上等红茶。在壶中泡好，糖罐内盛放满方糖，奶杯里泡匀咖啡伴侣。这些都备好装入茶盘，茶艺小姐们身穿暗色素雅的印花丝绒旗袍，右手将茶盘高高托起，左手护着茶盘边沿，鱼贯而出，分成一人一桌，按“凤凰三点头”的招式，分三轮（每杯三次）将红茶汤注入茶杯，按西式咖啡茶礼摆放好杯、托和茶匙，恭恭敬敬地献给每位宾客，而后，再礼貌地依次为需要调饮的客人添上方糖和咖啡伴侣。这套茶艺亲切、温馨，朴实无华。

随着国家经济文化的发展与繁荣，人们的生活要求、艺术欣赏、审美能力不断提高，先前的泡法延续多年，显得陈旧乏味，推陈出新迫在眉睫。更何况坦洋工夫曾经有着辉煌的历史，荣登英国女皇下午茶的大雅之堂，获得巴拿马太平洋国际博览会金奖而名噪欧罗巴洲。作为闻名遐迩的坦洋工夫红茶故乡的茶文化人，没有为坦洋工夫红茶设计出一套独具特色的茶艺，终究是个缺憾。为了填补此项空白，带着这个心结，我苦思冥想、探索、实验，终于发现坦洋工夫红茶可以佐以少量高度白

兰地酒进行参调，口味更加浓烈芬芳，且丝毫无损于红茶高贵醇香的品质。设计出由内到外，由中到西，循序渐进的泡法，不正彰显出当年坦洋工夫从白云山麓走向国门，走向世界的独特魅力与娇容？

三、坦洋工夫红茶艺编创

美称“红衣佳人”的坦洋工夫红茶，其外形条索，紧结圆直，色泽乌润，茶毫细细，略显金黄，香气高爽，汤色明亮，滋味醇厚，适于清饮。也可调成柠檬茶、奶茶、玫瑰红茶、冰红茶，还可以用浓香型的高度醇酒调配成奶酒茶。初步设计好的方案得到领导的支持后，我立即赶赴省城配齐一套颇为满意的、非常适合表演红茶艺的、格外别致的欧式咖啡茶具，另外还加入了6个与其花色几近一般的中式茶盏。这以后就开始埋头不断调试茶、汤、料的比列，琢磨表演的招式、手法，甚至于每个茶具的起落放置都力求合理、美观又协调。这期间，我和团里的两位茶艺同仁从影视资料中拷下英式晚礼服的照片，请来美术老师根据意图画出服装设计稿，并送往省城艺术服装店制作，许多贴花、花边裁缝做不出来的，我就自己动手缝上。我们又一起选择伴奏音乐，购来一张欧式玻璃桌，旁边置放一个酒瓶架，上面摆放一篮非常逼真的装饰瓜果……。经过近两个月演练，一套完整而有新意的坦洋红茶茶艺终于可以登台了。这个节目有一个主泡茶艺小姐，一个助泡小姐（也可三组同时表演），还有一个解说员。演绎流程如下：

第一节 坦洋红茶的“清饮法”

清饮法，亦称中饮法。所谓清饮，就是不加配料调味，品饮红茶的自然风骨，本色本香。

（1）[清洁茶具] 就是烫杯烫盏，将茶具一一加以清洁，免除污染。我们选择的这套茶具是白地烫金红花边的欧式咖啡具，内含奶壶、奶杯、奶罐和六套咖啡杯、勺、托盘，还有特意配搭的同样花色的六个中式小茶盏。

（2）[量茶入壶] 按饮者需要，量茶入壶。一般加入红茶量一人5克为宜。入壶时，可以赏茶。“坦洋工夫”外形细长匀整，白毫纤细，色泽乌黑，给人舒适的视觉感受。

（3）[滚水沏茶] 注入沸水，至八分为满。浸泡3-4分钟。轻轻摇晃，使它均匀。

（4）[斟盏献客] 斟茶水于小盏中，坦洋工夫汤色红亮，入盏时，一阵香甜馥郁之气扑鼻而来，令人心醉神怡。敬献嘉宾，闻香观色。尽享坦洋红



花鼓灯艺术探源

安徽省怀远县常坟镇文化站 王 军 马彩娣

花鼓灯艺术流传于淮河中游地区的安徽省蚌埠市怀远县、淮南市、凤台县、颖上县一带。这一民间艺术在怀远县尤为盛行，遍及城乡各个角落，历史悠久、源远流长。其舞蹈形式热烈奔放，刚柔相济，舞蹈语汇十分丰富，锣鼓、音乐高亢激昂，振奋人心，给人以“只要听到锣鼓响，脚底板上直发痒”的感觉。因为，这里的男女老少，人人喜爱，每到农闲时就自发地组织起花鼓灯班。各班灯班时常进行“抵灯”即灯技比赛，届时观众列是趋之若鹜，从四面八方潮水般地涌向灯场，围的里三层外三层，人山人海，水泄不通。竞技班子有的比跟

头，有的比舞蹈，有的比演唱，即兴对歌，从当日晚，直持续到次日晨，通宵达旦，直到有一方斗败为止。玩灯高手层出不穷，代代相传，逐渐形成怀远独特的艺术流派。

但是，人们对于花鼓灯的起源和舞蹈原型的出处却不太了解，就这一问题笔者都曾于同行、老师和专家进行了探讨与研究。

一、关于花鼓灯艺术的起源

有关花鼓灯的起源，听老年人传说是始于夏，因大禹治水有功，救活了淮河两岸的百姓，黎民百姓为了感激大禹的功能，在每年农历二月二十八

茶醇厚的真香原味。

坦洋工夫清饮法冲泡过程力求茶艺既符合茶性，让“坦洋工夫”红茶美妙滋味尽显，又自然流露出泡茶小姐淡定自如，热情待客的心态，泡茶者对茶的演绎引导着茶客对茶的领悟，让宾客在这种沟通交流中得到美的享受和心灵的洗涤，提升自我，品尝出茶的高下。

第二节 “坦洋工夫”柠檬甜奶茶的调饮

(1) [清洁茶具] 烫杯洗盏。茶汤要烫，品茶才有味感，我们把开水留在杯中预热保温，此时倒去。

(2) [冲泡注杯] 注入茶汤，约为六分杯。

(3) [匀乳入盏] 加入泡好的咖啡伴侣（约占杯的一分）。

(4) [添加蜂蜜] 蜂蜜适量，搅匀、让茶乳交融。

(5) [柠檬备用] 将柠檬切片，开一个切口，别在不带耳的一边杯沿上。俄国人喜欢在红茶里加柠檬，英国人称此茶为俄罗斯茶。

(6) [敬献嘉宾] 助泡小姐身穿与茶具相匹配的白底镶金红花边的欧式晚礼服，款款移步将泡好的三杯柠檬甜奶茶献于嘉宾。

第三节 醇香奶酒茶的调饮

(1) [清洁茶具] 此时再将原先注入杯中的沸

水倒去，杯具温度不减。

(2) [冲泡注杯] 注入茶汤六分。

(3) [匀乳入盏] 搅匀泡好的咖啡伴侣（或炼乳），注入杯中（约一分）。

(4) [方糖入盏] 把高度浓香型醇酒浇在方糖上，点燃片刻，放入杯中。

(5) [注茶敬客] 助泡小姐捧杯，主泡小姐起身走在前面，将一杯杯醇香奶酒茶恭敬地献给嘉宾。这种调饮法，能使红茶的香气更加浓烈芬芳，茶香、奶香、酒香兼容并蓄让您刻骨铭心。在哪里品饮此茶，便难以忘却那个地方……。

(6) [尽杯谢客] 坦洋红茶表演礼毕。

茶艺美学是一个综合的体系，吸纳了众多的文化基因。每种茶可以采用不同的茶具，不同的泡法，但都必须掌握一个核心：享用好这泡茶，让它达到最佳的冲泡效果，最佳的口感，最佳的观感。坦洋工夫红茶还可以冲泡成玫瑰红茶、香槟红茶等等。茶文化的兴起促进了茶产业的发展，而茶经济的发展又向茶艺术提出了更高的要求和挑战。茶文化是个发展的大舞台，还有很大的空间留待我去不断地发掘、探讨和创新。