



上图：京都大德寺枯山水庭院。

庵茶室，并将圆悟禅师的墨宝悬挂于壁龛上，开创自己的草庵茶流派。除了习禅，村田珠光一定受到了大德寺茶礼的启发，而大德寺的禅、茶正是同径山寺一脉相承。

要说村田珠光在一休的指引下悟到了什么？应该就是“禅茶一味”。他将更多禅的理念融入到世俗茶事之中，有了茶为载体，禅真正融入到普通人的生活。

比如“至简”，在村田珠光之前，茶事以奢华之风，流转于上层贵族，而他将茶事移居到只有四叠半榻榻米的类似于农村建筑的草庵之中，舍弃一切的多余装饰。在简朴而狭小的空间中，主人诚心奉茶，客人感激饮茶，一切以茶为中心，而当下流行的“断舍离”不就是这个理念的衍生；再比如“平等”，舍弃“贵人门”、“窝人门”的概念，贵人和下人一律屈身从矮小的门入，以示人人平等；村田珠光提出“一期一会”的理念，宾客每次相聚都当做此生中唯一一次的茶会，以示客人要珍惜当下，专注于茶，这不就是禅的“关照当下”。

通过改革，村田珠光的茶汤中有了内涵，蕴涵深刻的哲理，茶中有道，谓之茶道，村田珠光被尊为茶道开山鼻祖。

目前确实有一些茶艺演示形式大于内容，但茶艺的核心是茶汤，最后打动你的也一定是茶汤。

下图：日本茶道，主人在狭小的草庵茶室中奉茶。



日本茶道在村田珠光已基本成型，再经武野绍旻的完善发展，到了千利休更是日本茶道的集大成者。千利休留下一首诗，来说明他的茶道精神：

“先把水烧开，
再加进茶叶，
然后用适当的方式喝茶，
那就是你所需要知道的一切，
除此之外，
茶一无所有。”

艺以载道

“把茶泡好！”当问起中国茶艺的目的，周智修老师直截了当的回答。这让我想起千利休的茶诗“烧水煮茶，就那么简单”。真那么简单吗？

周智修，国家一级茶艺技师，中国茶叶学会常务副秘书长，在中国农业科学院茶叶研究所创立“周智修技能大师工作室”，是名副其实的泡茶大师。“那什么才是一杯好茶呢？”我又接着问。本以为她会说出的一套规则标准，没想到周智修笑而不语，紧接着讲了一个故事。

有一次她去广西出差与一位老

领导会面，老人在电话那头嘱咐接客人的司机说：“你车行某桥，给我打个电话。”周智修心想，为什么车到某桥要打电话？等她到了目的地，一杯香茗递了上来，温度、浓度、适口度刚刚好，抿一口，旅途的疲倦都抛到了九霄云外。老人解释说，桥到这里车程15分钟，我煮水泡茶，等你到了喝，刚刚好。“这就是好茶，诚心待客，把心放在茶里，就是好茶”。

周智修认为茶艺分为两类，生活茶艺和演示茶艺。生活茶艺比较随意，不管你用什么方法，把茶泡好就行。但中国有那么多种茶，要泡好每一种茶确实需要技艺，那就通过茶艺师来演示给你看，再结合茶席的布置、器物的选择、手法的运用，带给客人一种整体美的享受。目前确实有一些茶艺演示形式大于内容，但茶艺的核心是茶汤，最后打动你的也一定是茶汤。

2020年12月，中华人民共和国第一届职业技能大赛闭幕式在广州举行，茶艺作为23个国赛精选项目之一，作为茶艺项目裁判长的周智修是这样总结点评的：茶汤质量比拼赛项，成绩提高显著，选手们对茶的品质特点的把握更准确和扎实，手法花哨的多余动作和表演套路基本绝迹；规定茶艺赛项，整体水平提高显著，选手们行为举止得当、礼仪规范，泡茶动作自然、大方、放松、流畅、专注，器具布置分布合理，更加关注茶汤的质量；自创茶艺赛项，涌现出不少优秀作品，参赛作品大部分主题鲜明，立意深远，有一定的原创性。

点评了三点，其中两点都关于茶汤，可见在她眼里茶汤是第一位