

以茶汤为纸,茶勺作笔,勾勒了近200幅古画

设计师茶汤上作画展示宋韵之美



韩皓明在茶汤上作画

咖啡拉花见得多了,你见过在茶汤上作画吗?网友@泡影效仿古人,以茶汤为纸,茶勺作笔,勾勒了近200幅古画,极富悠雅清丽之韵。
@泡影原名叫韩皓明,现居上海。近日,接受笔者采访时,他表示,对于茶的艺术加工是为了提升美感、增加品饮的趣味,“我想把这样的雅趣分享给更多人,也想通过茶让大家感受到宋韵之美。”



北宋许道宁《秋江渔艇图》



北宋赵佶《梅花绣眼图》

古画局部呈现在茶汤上



自学宋代点茶,一盏茶要点180-200下

韩皓明今年40岁,自幼学习绘画,从中国美术学院毕业后,成为一名平面设计师。早些年,他爱收集宋代瓷器,以茶具居多,因为想弄清楚宋人为何爱用那样的器物来喝茶,于是频繁查阅文献,在此过程中接触到宋代点茶。“宋代点茶在中国茶道史上具有极其重要的地位,它是一种流传于达官显贵和文人雅士之间的精致喝茶方式,也深受宋徽宗喜爱,他所作的《大观茶论》一

书,对‘点茶’有详细描述。”韩皓明告诉笔者,点茶就是将茶叶磨成粉,加一点水调成糊,用茶筅不断击打,直到出现厚厚泡沫。它与普通水泡茶的区别在于口感更加绵密。“你可以理解为是咖啡上的奶盖,只是它喝起来与咖啡口感不同,茶汤就是由茶打成的泡沫,喝起来还是茶的味道。”

韩皓明用7种茶叶磨成的粉分别做试验,最后选用了白茶。白茶是一种长时间浅层

发酵的茶,比较甘甜,打出来的泡沫又白又细。“我完全是自学,实践了无数次,点茶的要领在于练习手腕和手臂的协调性,毫不夸张地讲,需要练到炉火纯青的地步。”韩皓明说,一盏茶大约要击打180-200下,不是很累但需掌握要领。

宋人对于好茶的标准,从外观上看,要洁白细腻,越好的茶越白,泡沫越持久。韩皓明说,通过研究与实践,他基本能还原宋人描述的茶汤效果。



“复活”宋人茶汤游戏,灵感来自宋代绘画

两宋时期,有人在茶汤上幻化出山水花鸟,被视为奇巧技艺。宋人文献中对茶汤艺术有过四个字的形容,叫做“纤巧如画”。出于好奇,韩皓明试图“复活”宋人的茶汤游戏。

按照他对宋代绘画的理解,茶盏中呈现的画面,应该是非常接近当时的绘画作品的,且点茶完成后,泡沫鲜白,这不正是一张“纸”吗?点茶之前需要把茶粉与水调成糊,经常去博物馆看宋画,一看

就是一天。这也是一种学习方式,可以更好地了解古人的技法。

在松软的泡沫上作画,下笔需谨慎且快,刚开始他多以失败告终,“有一段时间怎么都画不好,简直是心如死灰,一次次失败又一次次重来。”韩皓明说,必须赶在泡沫消失前,也就是三五分钟内就得完成一幅画。从开始点茶到画作完成,时间要控制在10分钟左右。



六年间在茶汤上勾勒近200幅古画

韩皓明告诉笔者,茶汤上的画面维持时间在45分钟到1小时之间。“茶是用来喝的,对于茶的艺术加工是为了提升美感,增加品饮的趣味,而不是取代茶的本质。”

他的作品多以临摹宋画为主。“普通入学国画是在纸面或者绢本上临摹,我是在茶汤上临摹,并且参考了很多宋代文献。”

六年间,他在茶汤上勾勒

了近200幅古画,有北宋赵佶的《梅花绣眼图》、北宋许道宁的《秋江渔艇图》等。

“我自认为在能力范围内做到了接近古代文献中描述的茶汤作品。‘纤巧如画,须臾散灭,且不脱离饮用本质’。”韩皓明称,如果非要给他的玩法下一个定义,那就叫“茶山水”。

有人问这与宋代的茶百戏有何区别?韩皓明称,就目前掌握的证据,仅限于极少量

文献中的只字片语,或是诗词中的文学描述。这些都不足以作为充分明确的证据来证明宋代茶汤艺术的操作手法与技艺特征。“我无法担保自己的玩法和宋代某一种技法一模一样。如果轻易使用了宋代称谓来作为噱头,难免会引起误解与混淆。”

他说,“我以茶汤作画,感受宋代之美,这纯属我的个人乐趣。”



韩皓明的作品