

从“茶学”到“学茶”：科学与默会知识技能的杂糅

The Overlap of Scientific and Tacit Knowledge and Skills in “Learning About Tea”

张静红 /ZHANG Jinghong

（南方科技大学社会科学中心，广东深圳，518055）
(Centre for Social Sciences, Southern University of Science and Technology, Shenzhen, Guangdong, 518055)

摘要：现代科学与传统默会知识技能的杂糅与互动在人们对茶叶知识和技能的学习——“学茶”——当中显著可见。文章梳理中国茶叶教育在近当代的产生，并基于人类学的参与式观察和访问，展现个体获取茶叶知识技能的多种路径，以及茶叶感官评审和生产制作中的人们对于科学与默会知识技能的情境性应用。在拥有浓厚民间基础的“学茶”风潮中，一方面可见科学标准愈来愈突显的引领作用，另一方面亦可从地方文化所形塑的个体身上看到传统默会知识所具有的长久生命力。

关键词：学茶 科学标准 默会知识 茶艺 非遗

Abstract: The overlap and interaction between modern science and traditional tacit knowledge and skills are clearly evident in the process of acquiring tea knowledge and skills—what may be called “learning about tea”. This article traces the emergence of tea education in modern and contemporary China. Drawing on anthropological participant observation and interviews, it reveals the diverse pathways individuals take to acquire tea knowledge and skills, as well as the contextual application of scientific and tacit knowledge and skills in tea sensory evaluation and production. Within the “learning about tea” trend, which possesses a strong grassroots foundation, one can observe the increasingly prominent guiding role of scientific standards. Simultaneously, the enduring vitality of traditional tacit knowledge is evident in individuals shaped by local cultures.

Key Words: Learning about tea; Scientific standard; Tacit knowledge; Tea art; Intangible cultural heritage

中图分类号：S571.1; N09 DOI: 10.15994/j.1000-0763.2026.09.004 CSTR: 32281.14.jdn.2026.09.004

引言

现代与传统、科学理性与直觉经验的矛盾，自20世纪初以来便在中国社会里绵延存在，并在某些时刻形成尖锐对峙、关系紧张。有人常以西方科学作为一面旗帜，批判某些中式“糟粕”，并进而以现代标准来改写和替代传统实践。以茶的知识技能的传播和传承为例，大约十几年以前，笔者注意到有一种意见在社交媒

体上多次出现，批判中国人在茶叶滋味的品评上，用语隐晦不清，讲究意会却无法言传，缺乏西方用诸葡萄酒等产品的精准描述与定位。而伴随着中国茶文化热的不断升温，近年来，一种被称为“茶叶感官评审”的教育培训，已经前所未有地从业界推广至民间。这种感官评审包含相当的标准用语、数据分析，有生物化学实验作为支撑，不可谓不科学。这样的现象，呼应着18世纪欧洲启蒙时代的化学实验逐渐渗透影响人们消费方式与知识建构的饮食社会

基金项目：广东省普通高校特色创新类项目“广东工夫茶艺流变的文本和影像纪录研究”（项目编号：Y01356301）。

收稿日期：2025年12月3日

作者简介：张静红（1975-）女，云南昆明人，南方科技大学社会科学中心副教授，研究方向为饮食与消费、物质文化、影视和感官人类学。Email: zhangjh3@sustech.edu.cn

史,^[1]也昭示着相当一部分当代中国人力求打破传统默会方法、转而对事物进行科学化解释和实践的强烈渴望。

在中国院校的学科分类中,早已有对茶叶进行专门教育和研究的学科,即“茶学”,旨在培养茶叶栽培种植、生产制作、成分分析、产业发展方面的专门人才。而在经济快速发展的进程中,社会上兴起了一种大众投身茶叶学习和实践的现象,这种学习超越了专业院校,拥有很强的群众基础,可以谓之“学茶”风潮。正是在这一风潮中,“茶叶感官评审”从学院及产业走向了民间。本文旨在通过检视“学茶”的某些细节,来探讨当下中国人对科学与默会知识技能之关系的态度与应用。

在中国文化里,茶既是日常礼俗,又是高雅文化。“学茶”的风潮里,对于普通消费个体来说,茶突然成为一种需要专门学习和严肃实践的对象,这意味着什么?按照哈瑞·柯林斯(Harry Collins)和罗伯特·埃文斯(Robert Evans)“反思专长”的提问路径来说,一个普通人当遭遇纷繁复杂的知识和技能时,如何判断何为专长?^[2]基于科学实验和现代标准来审视和言说茶的方式,在多大程度上能够代表“学茶”的主流?中国茶叶在历史长河中所承载的默会知识和技能何去何从?

科学知识通常被认为重客观普遍、可检验性,而默会知识重直觉经验、个体主观感受。这两个方面看似矛盾对立,但以“科学”为对象的历史学、社会学及人类学研究已经从多个层面揭示,以“客观”为标签的科学,其实践和认知过程不可避免地包含着主观判断;^{[3],[4]}基于个人经验的“品鉴”活动可能是科学知识之生产和实践的重要组成部分;^[5]科学知识被粘贴的另一个标签“现代”,与默会知识被粘贴的标签“传统”,这两者与其说是截然二分的,勿如说是相互支撑的。^[6]拉图尔一言以蔽之,“我们从未现代过”,因为我们一直生活在自然、文化和技术紧密交织的杂合体而非一方独大的纯化世界里。^[7]正是身处这样的世界中,人们对知识的获取是情境化的,在实践中包含了个体鲜明的主观能动性。^[8]

本文沿循科学与默会、现代与传统、自然与文化之密切杂合与互动的思考路径,以茶叶感官评审为重点民族志案例,剖析科学与默会知识技能何以难于分离,并且进一步指出,在中国当代社会文化情境中,即便科学数据和标准越来越成为一种标榜和追求,人们对知识和技能运用实践却远比自己号称和想象的要更为杂糅和多元。

一、中国茶叶教育发展概况

在提供案例之前,有必要先对中国茶叶教育在近当代的产生,作一概要梳理。茶在中国被栽培种植、品饮消费的历史源远流长。在中国古代文人的记载和描述中,茶更是被上升到了超越日常生活物质、足可在精神领域与宗教、文学、艺术等相密切关联的地位。但即便如此,茶在中国古代的知识教育体系中却从来没有成为一种需要正式学习的科目或内容。唐人陆羽于8世纪成书的《茶经》,现在被尊奉为中国乃至世界最早的茶书经典,阐释了茶叶从生长到制作、品饮的一系列经验和规则。^[9]但这样的经典被用诸专门课程的教育学习,实则是很近的事情。

国人开始意识到专门学习茶叶知识和技能之必要,即“茶学”开始建制,始于清末民初。学习西方、科学救国,成为当时改变局势的重要举措。民国政府尝试建立了一批茶叶的科研、职校、学会等机构,代表着较早的中国“茶学”的建制。^[10]中华人民共和国成立以后,从中央到地方建立了更为系统和专业的茶叶科研机构 and 院校,各农业大学纷纷设立“茶学”专业,成为园艺学下属的二级学科。从开始建制到今天,“茶学”所偏重的都是茶的科学。陈缘教授1979年出版的《制茶学》,第一次正式地将中国茶叶划分为六大类:绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶、黑茶。划分的标准是“发酵”(茶多酚氧化)的程度,从零、百分之二三十、五十直到百分之百不等。^[11]

现在查询学科划分,会发现“茶叶科学”和“茶文化学”是“茶学”下面的两个子学科。

但其实把“茶文化”加入学科，却是改革开放以后的事情。^[12]其时中国人在生活消费方式上有了新的需求和渴望，时逢台湾的“茶艺”传来大陆，一经碰撞，便激起了人们对茶文化的探索和学习广泛兴趣。20世纪80年代，台湾茶人在闽南和潮州工夫茶的基础上，结合日本茶道的元素，创制了现代“茶艺”——以小壶泡茶，使用新研制的公道杯、闻香杯等器具，形成了具备特定流程的泡茶奉茶的方法。之后又发展衍生出摆茶席、穿茶人服、办茶会乃至茶的剧场等一系列的与茶相关的展演活动，文艺审美的分量十分显著。^[13]“茶艺”自20世纪80和90年代传到大陆后，被广为接受，一个重要佐证是1998年，茶艺师职业资格被国家劳动和社会保障部正式认可。到了21世纪初，又有评茶师、制茶师两种职业资格相继得到认证。^[14]这些认定，在很大程度上将制茶、评茶和泡茶的方法进行了量化、标准化，可以说是将“科学”的成份更多注入了有关茶叶的考评之中。

大陆对茶艺资格等的正式认证也伴随着一批茶叶职业技能学校的开办，最有名的如2007年由台湾茶人茶商主导在福建漳浦兴办的“天福茶学院”。和茶叶生产品评冲泡一条龙被纳入国家正式的认证相平行，这些职业技能学校依托当地茶产业，将茶叶与科学和文艺相关的内容同时纳入成为学习教育的组成部分，并吸引了许多附近乡村的农家子弟前去学习。^[15]

在高等教育领域，第一个茶文化专业于2000年在西南农业大学（后改名西南大学）正式成立。其后诸多院校纷纷跟上，使“茶文化”在“茶学”里成为必不可少的构成部分。^[16]在科研方面，因为茶学自开始建制起，就高举科学的大旗，所以各大院校的茶学专业老师学者们的科研重点仍是放在科学而非文化的方向。

与此同时，21世纪初以来开始在中国风靡的非物质文化遗产热，从新的层面将传统教育和传承的“文化”力量注入到了茶叶知识技能的学习和茶产业的发展之中。非遗认定来自国家和地方各级政府及机构，认定规则标准与茶

艺、制茶、评茶等职业技能的认定有同有异，但更为强调对民间传统文化之无形知识和技能的保护与传承。相比于院校、职校乃至技能资格考试的标准与量化，民间传承之被纳入非遗，在相当程度上昭示着对传统文化之口传心授的默会知识技能的认可。^[17]

小结以上可以发现，在大陆，专业院校的“茶学”自建制至今，一直浸染着浓重的科学的色彩，茶的“文化”的部分则与改革开放以后经济社会发展的需要一拍即合。台湾的“茶艺”则自新创之时起，就更加侧重文化的、文艺的元素，一经传到大陆便发生了重要影响，并直接催生了大陆对茶艺师资格的官方认定。大陆紧随其后的其他资格认证，即评茶和制茶，则有一种将“科学”的成分重新注入到对于茶的知识和职能的评判中的倾向。职业技能学校的培养紧跟这种资格认证，但又试图在科学和文化的方面尽量平衡和圆满。至21世纪初，非遗的认定则为茶牵引进更新而强有力的文化元素，催发人们重新认识和学习“传统”。

二、个体的“学茶”之路

置身在如上有关茶叶和茶业发展的复杂社会变迁中，一个个体接触、了解和通晓茶叶知识和技能的途径，变得多元。笔者在深圳结识了一位资深的茶文化工作者王女士，从其身上可以看到各种知识技能的多元及叠加。王女士年近五十，她自己归纳的学茶来源构成主要有如下六个方面。

第一，家庭的影响。王女士的父亲是老师，自幼时她便看到父亲批改作业时，桌边有一杯茶的陪伴。无声的家庭文化浸濡让她自小意识到一杯茶在生活和工作中的不可或缺。

第二，院校的“茶学”学习。王女士大学专业学的是工程学，后来主动选择到浙江大学、中国农业科学院（杭州）和云南农业大学进行了科班的专业学习，这些都与“科学”紧密勾联。

第三，为获得职业资格证而进行的学习。茶艺师、评茶师、制茶师这些资格考试一者可以带来显著的身份标签，对于工作、创业有重

要作用;二者,王女士说自己而那些纯为考证的人不同,她为了考到这些资质证的最高等级,花费了许多心血,学到了有用的知识,既有科学,还有文化艺术。

第四,到民间的拜师学艺。光停留于书本是不够的,王女士自己走出家门去了茶山、去了民间、去到中国各个重要的产茶区学茶。比如她去湖南向某某传承人学习绿茶加工,去武夷山拜师学艺,获得了某某岩茶制作的传承人的认证。在茶叶冲泡或者说茶的传统文化方面,她跑去潮州拜当地有名的工夫茶老前辈为师。

第五,个人创业过程中的自我摸索。在没有来到深圳之前的七个年头,王女士待在广东的一处农村,经历了制茶、销售、产业发展的一条龙的锤炼,在田间地头琢磨着土地、食物、环境,从当地农户那里汲取关于本土生计、生活习俗乃至健康养生的各种经验。这种长期“放养”的生活和工作经历蔚为珍贵,和现在某些人快餐式学茶、去茶山走一趟秀或者做一个抖音直播就卖茶的做法,形成了巨大的对比。

第六,个人阅读和“杂食”的学习。王女士本来就对历史、美学、中医感兴趣,在中国文化里这些东西和茶天然是一家,何况她始终认为“功夫在诗外”。于是,当讲起武夷人也喝老茶的习惯时,她便马上颇有文气地吟诵出清代诗人周亮工的一句“藏得深红三倍价,家家卖弄隔年陈”。^[18]讲起在珠三角的茶饮茶食,她则结合自己的身体经验说明,在湿热的天气里,为何陈皮可以与茶一道煮饮。

以上所有叠加在一起,便成就了王女士茶叶知识技能的总和。六个方面里,有的明显以“科学”为旗帜,如专业院校的学习;有的则镌刻着默会知识技能的印记,如民间的拜师学艺;而更多的,则呈现为多种知识技能和生活经验的杂糅与混合。不过从王女士的主观抱负来讲,是要力求达到“知其然,还要知其所以然”。例如,她并不否认个人在茶的品鉴中的主观经验与感受,但是她亦强调这种经验感受是需要有科学分析和数据为支撑的,并要尽力讲清前者与后者的关系。下文案例是发生在王女士茶艺馆的一次茶叶感官评审,从中足见“科学标

准”在“学茶”之中越来越突显的作用,但同时亦可看到“科学解释”的某些局限性及其与默会知识技能的难解难分。

三、茶叶的感官评审

在中国,茶叶的感官评审方法早先只是作为行业收购标准和用于“茶学”专业教学,今天则不仅成为茶叶职业技能考评的重要项目,还成为民间“学茶”的重要内容。2025年10月,王女士为来访友人进行了一次评审示范。包括王女士和笔者,一共六人参加。另外两组客人,一组是从法国来的J教授和K教授、一对夫妇。J教授来自文化和媒介研究领域,她家族里有人是做葡萄酒的;K教授则来自薰衣草世家,略通中文。两人对中国茶涉足尚浅,但对滋味气息十分敏感。另一组客人来自广东潮州的凤凰山,制茶青年小林和他的女友,亦是笔者长期的田野对象。

评审伊始,六个待审茶叶一字排开,涵盖了中国六大茶类的代表:安徽黄山云尖(绿茶)、福建福鼎白茶、湖南君山银针(黄茶)、福建安溪铁观音(青茶/乌龙茶)、四川红茶、广西六堡(黑茶)。桌上茶叶摆放井然有序,清一色的白色瓷质茶具。具体程序为:每种干茶3克(也有的评审是5克),以100摄氏度的水,在一个150毫升的有盖的直杯中浸泡,3分钟后倒入一个200毫升容量的碗。然后评茶者用一个小汤匙舀一些到自己的小茶碗里品尝。评审者须对茶叶的“五因子”逐一进行检审:外形、汤色、香气、滋味、叶底。王女士用一系列专业用语进行了具体解释:“外形”是评判干茶的色泽、香气、匀净度、整碎度;“汤色”是看3分钟之后冲泡出来的茶汤,色泽如何,色彩明亮还是暗浊;“香气”分热嗅、温嗅和冷嗅,包含了茶叶被冲泡以后因温度变化而导致香气发生变化的三个时段;评“滋味”,是茶汤入口后在口腔里反复回旋甚至咀嚼,增强口腔对茶汤的接触和感受,如果不想咽下去则可以把茶水吐到一个专门的筒里;最后看“叶底”,即将冲泡过的茶叶倒入一个较大的盘子,加水后观看

和触摸感知叶片的匀净度、柔软度（图1）。



图1 评审用器具，冲泡过后的茶汤及叶底

以上评审的样式和程序处处显示出一种规整、洁净、标准，仿佛是将某个科学实验室移植到了茶艺馆的一隅。然而，虽然有诸多“标准”可循，这一感官评审却挑战着每个参与者的知识、身体经验以及语言表达。对于这些茶，笔者有一种“知道却说不准确”的困境。对于J和K教授，一方面，这样的感官评审在样式上于他们算不上陌生，因为在欧洲，除了茶叶，葡萄酒、咖啡等早就有类似的感官评审。而葡萄酒广为人知的“风味轮”、即在一个圆盘的不同圈层上对不同酒品的滋味气息性质等加以归纳和精准定位的办法，已经对中国茶叶在感官品评的用语和定位方面产生了很大影响，近年来催生了民间的各种中式茶叶“风味轮”（图

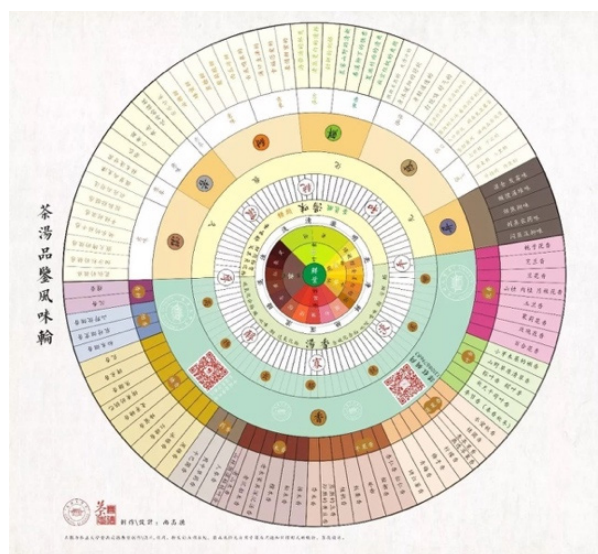


图2 茶叶风味轮

2)。但另一方面，当日评审中所涉及的六种茶类，对于J和K教授的食谱经验来说，又是陌生的。这使得他们充满好奇、惊喜却又迷茫。对于自己身体力行做茶的小林来说，他经历或目睹过这样的感官评审，参加过相关的培训，但对于当天再次经历这样的事件，他明显兴趣不大，也不擅长于用语言表达自己的感官感受。

为了导引大家走出迷局，王女士对某些茶给出她的评鉴意见以为参考。她的用语简洁又精准，例如汤色上，她指出这一轮中的绿茶是浅杏黄，白茶是杏红，黄茶是杏黄，青茶为清亮，红茶是橙红，黑茶是红艳明亮。对于汤色、香气和滋味的成因，她还提供了一些背景解释。以黄花云尖绿茶为例，由于加工中用了炭焙，所以汤色浅杏黄，不像一般未经焙火的绿茶那么清亮，所以汤色只给88分；滋味上，因为炭焙，鲜爽度、也即氨基酸含量下降，这同时导致后味（茶入口的后段的感受）较为深厚，无涩感，所以在滋味上是上上等级，可达95分以上。

在某些茶品上，王女士的标准解释和两位法国教授的经验感受形成了有趣的碰撞。六个评审的茶中，两位法国教授最喜欢的是安溪铁观音，J教授以“苦橘叶香”来形容，这令在场其他人不明所以，而王女士以评审用语中常见，也是中国文化中较为欣赏的“兰花香”来形容。再比如白毫银针，茶叶基本都是芽，王女士以“毫香”来形容其香，一种较高等级的香气。而没有“毫香”经验的K教授则说这是巧克力香。王女士还解释说，由于这一白茶已经陈放了八年，汤色偏深为杏红，而有年份的白茶具有较好的消炎作用，正是由于经过长时间存放后茶叶中的黄酮类物质增多了。

从以上细节可见，其一，以科学方法和标准用语对茶叶进行感官评审的方法正深入渗透到中国茶的行业和教育之中，并且这些用语往往有一定的科学实验分析作为基础支撑，正是王女士所追求的“知其然，也要知其所以然”。其二，感官评审是一个关于标准的建构、也是一个关于标准的习得的过程。一个个体从“知道却说不准确”到一闻一尝之下立马以标准语来进行描述，这是一个从感官到语言不断学习、

模仿和认同的过程。^[19]其三,已经建立的标准无法涵盖所有的文化和感官经验,并与个体的主观直觉经验难划清界线。没有经历过相应的标准感官训练、又没有被制定这些感官评审标准的文化所规训过的人,则更倾向于从自己的文化经历和经验中去找寻相应的感受和评价,如J和K教授。也就是说,王女士的各种标准意见固然令人惊叹,但显然无法在短时内有力说服当天的参与者们。

四、“看天做茶”

标准感官评审法最未能说服的,是来自潮州的小林。笔者曾在小林的家乡亲眼目睹他在茶季的劳动和生活,他的“学茶”之路,与家庭、土地、身体和地方文化紧紧相连。于他而言,真正的茶叶感官评审存在于打开全部身心、感受茶叶每一分变化的制茶生活里。

小林家乡的“凤凰单丛”因独特的香气和滋味而名闻天下。整个凤凰山的茶叶制作和销售以家庭为单位。小林家有茶园,现在三十多岁。他做茶源自家传,同时也曾四处云游,向老师傅们“学茶”。在“学茶”的风潮里,茶的爱好者们不仅去茶艺馆里学习,也来到产茶地学习如何做茶。在与外来人接触的经历里,小林发现许多爱好者们主要在“看”,然而光“看”并无法真正获得做茶的真谛,而是一件必须依靠时间和身体去践行的事。若论最重要的做茶原则,小林会一言以蔽之,“看天做茶”。

总的做茶流程是:采来的茶叶放到太阳下晾晒,再移至屋内摊放,晚间温度降低时开始做青,至次日清晨进行炒青、揉捻、干燥,得到“毛茶”,至此初制结束。等采茶全部结束、汇集相当数量的毛茶后,精制开始。于此阶段要进行捡梗,再多次焙火,最后方得到成品茶。白天采的茶,必须当晚做青,即翻动茶叶,增加叶片磨损及叶片与空气的接触。在小林的做青房里,同时放有半机械的摇筒和传统的竹筛。一夜的十多个小时之中,小林的睡眠被切割得支离破碎,必须每隔两三个小时就去做青一次,反复达四五次之多。一般的茶菁就放到半机械的摇

筒里,一次可以大批量处理。好的茶菁则撒放到一层一层的竹筛中,做青时,人双手持竹筐,同时腰扭动,竹筛里的茶叶便随着人身体的扭动而在筛里上下左右自然滚动翻飞。一个竹筛的摇动几分钟之后,再去摇另一个。每一次做青的力度大小,做青的总次数是四次还是五次,都要靠眼睛看、鼻子闻、手触摸叶片再行决定。而这一切动作和决定,都是灵活的、法无定则的。

科学和现代标准绝非一点没有渗透到凤凰山这样的做茶地。当地许多做茶人如小林一般,经过茶叶资格的考试,知道学院派的普遍用语,也会说单丛茶是“半发酵茶”,但对于初制过程的最重要环节,他们更多还是说“做青”(或“碰青”)而非“发酵”。另外,自20世纪90年代末以来,机器已经大量进入当地人的制茶过程,最常见的如杀青机(炒青)、揉捻机、烘焙机,以及做青的半机械式摇筒。机器可以设置温度、时长,一动按钮,某个环节的制茶便可预期完成。但是,对于稀缺珍贵的茶菁,当地人仍然惯于使用手工的方式。

对于某些前来“学茶”的人,小林会情境式地使用“标准”法,以一串数据来说明做青的时长掌控、焙火的温度变化。讲这些数据时,他似乎并不担心正将“秘密”传给他人。因为仅仅知道这些数据,别人仍无法窃取他焙火的奥秘。真正的奥秘藏在他身体的感知里,即便他真的想向人讲述,也总是言不及意。

有一位无人不知的黄老先生,人称“茶仙”,是小林的同乡前辈。“茶仙”的做茶故事,更能生动地说明何为默会知识技能。黄老先生于2021年已病逝,但至今当地人广泛流传这样一种说法:“谁家的茶,‘茶仙’哪怕只是碰一下,马上价格就要翻几番”。曾向黄老先生拜师学艺的隆先生为笔者回忆了他所知的一段往事。1986年,黄老先生选用凤凰山中海拔的桂花香群体种为原料,“看天做茶”,制凤凰单丛去参加全国比赛,一举得冠,排名远超同期参赛的武夷岩茶和铁观音等乌龙茶。后来有村民便行效仿,用同样的原料,请老先生指导以同样的方法做茶,但做出来的茶却无法出来同样的滋味,而且也没有获奖。

黄老先生的故事再次强调了“看天做茶”的重要性，而这一“看天做茶”中的“天”似乎不仅在强调天气，同时更是在强调人的心思、经验和体悟。这种体悟，无法以标准方法来说明和教授，却又正是中国传统知识和技能一代一代传承发展的精要，也成了当下非遗认证对“无形知识和技能”之尊重和认可的核心。

结 论

从历史来看，中国茶叶的学习教育和传承是在默会与科学知识技能的并存并容、相互斗争又相互激赏的进程中发展而来的。以感官评审为代表的当代“学茶”实践，一方面透露出人们对于科学、精准的追寻，代表着许多中国人对于饮食之科学知识和可解释性的探索，也隐含着人们希望通过科学标准来整塑市场、厘清商品源流的愿望。对于一些茶商来说，感官评审也成为他们鉴别茶品、制定价格的依据。然而本文案例说明，单纯的科学解释和标准并无法完全说服大众，因为每个人都在情境化地进行选择。在实践中，每个人总是带着自己文化和土壤所形塑的眼睛、鼻子和身体，而非所谓标准的感官语言，去感知和认识茶叶。

案例中的几人，都怀有他们关于“何为专长”的不同判断及选择。王女士这样的“学茶”者（已经晋升为师傅级），代表着相当一部分人的追求，适时地以科学方法和语言来澄清茶的前世今生。这样的标准，对于来自西方的J和K教授，却并非能够马上奏效。“西方人就是讲科学的”，这大概是东方对西方的一种刻板印象。因为就如同科学知识社会学（SSK）的学者所指出的，科学也有其社会性，^[2]或者如感官人类学的学者所分析的，感官是一个习得的过程。^[20]地方和乡土的影响之大，在制茶青年小林及他的同乡们身上更为明显。感官评审是小林不得不学习的部分，但并未真正进入他的身体、成为他的语言。他自己的“学茶”方式，以及他对待去找他“学茶”的人的方式，就是一遍又一遍地走进茶园，走进做青和焙火房，看着当日的天气，来决定如何做事。

即便是讲求有科学标准可循的王女士，在其他情境下，又会展示更为依靠主观直觉、身体经验和艺术审美的知识和技能，即“茶艺”。感官评审是“挑刺”，茶被浸泡的时间较长，好和坏全都表现出来了。而“茶艺”是“扬长避短”，要以好的冲泡方法，把茶叶最好的一面呈现出来。若论资质证，前者对应的是“评茶师”，后者对应的是“茶艺师”。“茶艺”冲泡时，王女士会坐在精致的茶席面前，用紫砂壶泡茶，不再用标准计时法，而是依据投茶量，凭借个人经验，选择在适时的时候将茶缓缓倒出，动作轻柔又不失力道。除了茶汤的味道，泡茶器具的选用、茶桌色彩的配置、品茶环境的营造等，都有无数的方面值得琢磨和创新。许多年轻人慕名而来向王女士“学茶”，既学感官评审，也学优雅“茶艺”；有的是为从业需要，也有不少纯是为了生活爱好。可以说，“学茶”里同时容纳了人们对科学、商业、审美等多种元素的追求。

本文虽然并非比较研究，但想简要提及中医，以之作为一种参考，也可突显茶之情形的共性与独特性。毋庸置疑，中医和茶一样镌刻着浓厚的中华优秀传统文化基因，又都在现代化的过程中加载了科学和标准的符码。中国人对中医进行科学化解释和实践的渴望，不仅出现于20世纪初五四运动前后，亦显著持续地发生在本世纪当代社会里，例如“科学中药”的提法，以及某些人通过手机应用工具来追踪检验养生方略之效用的实践，应和着全球化时代人们对健康的数据化管理。^[20]另外，中医的教育传承在中国经历过以西医的标准化方式来进行编制的改革，^[21]这与茶的专业建制有得一比。但是，茶的独特性乃在于它更为突出的日常性、俗民性，对中国人来说更为司空见惯，在实践的专业性上难以与中医相提并论。正因如此，普通人把茶从一种日常和非专业，跨向将专业性带入到日常之用的社会化过程，也就更值得琢磨参详。

〔参考文献〕

- [1] Spary, E. C. *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris, 1670-1760*[M]. Chicago: University of Chicago Press, 2012, 146-194.

- [2] Collins, H., Evans, R. *Rethinking Expertise*[M]. Chicago: University of Chicago Press, 2019, 1-12.
- [3] Polanyi, M. *Personal Knowledge: Towards a Post-Critical Philosophy*[M]. Chicago: University of Chicago Press, 1974, 269-298.
- [4] Shapin, S. 'The Sciences of Subjectivity'[J]. *Social Studies of Science*, 2012, 42(2): 170-184.
- [5] Bycroft, M., Wragge-Morley, A. 'Introduction: Science and Connoisseurship in the European Enlightenment'[J]. *History of Science*, 2022, 60(4): 439-457.
- [6] Edwards, J., Harvey, P., Wade, P. (Eds.) *Anthropology and Science: Epistemologies in Practice*[M]. London and New York: Routledge, 2007, 1-18.
- [7] Latour, B. *We Have Never Been Modern*[M]. Cambridge: Harvard University Press, 1991, 1-12.
- [8] Bourdieu, P. *Outline of a Theory of Practice*[M]. Nice, R. (Trans.) Cambridge: Cambridge University Press, 1977, 1-71.
- [9] 吴觉农. 茶经述评[M]. 成都: 四川人民出版社, 2019, 309-375.
- [10] 樊汇川、石云里. 近代中国茶学建制化历程[J]. 安徽史学, 2019, (3): 56-92.
- [11] 陈椽. 制茶学[M]. 安徽农学院 主编. 北京: 中国农业出版社, 1999[1979], 14-24.
- [12] 丁以寿. 当代中国茶文化研究略评[A], 《饮食文化研究》编辑组: 当代中国茶文化研究略评[C], 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2009, 116-126.
- [13] Yu, Shuenn-Der. 'Learning to Be a Tea Practitioner: An Anthropologist's Self-reflection'[J]. *Journal of Literature and Art Studies*, 2014, 4(6): 450-465.
- [14] 尹祎、刘仲华 主编. 茶叶标准与法规[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2021, 82-93.
- [15] Ma, J. H. 'Behind the Stage of Contemporary Chinese Tea Culture: Branding, Soft Power, Service, and Identity-Making'[D]. Edmonton: University of Alberta, 2025, 93-145.
- [16] 关剑平. 中国高校茶文化专业建设状况浅析[J]. 浙江树人大学学报(人文社会科学版), 2008, 8(6): 99-103.
- [17] 巴莫曲布嫫. 非物质文化遗产: 从概念到实践[J]. 民族艺术, 2008, (1): 8-12.
- [18] 周亮工. 闽小记·闽茶曲[A], 严利人、黄全和: 闽南习俗功夫茶[M]. 新北: 凌零出版社, 1985, 182-184.
- [19] Classen, C. 'Foundations for an Anthropology of the Senses'[J]. *International Social Science Journal*, 1997, 49: 401-412.
- [20] Ruckenstein, M., Schüll, N. D. 'The Datafication of Health'[J]. *Annual Review of Anthropology*, 2017, 46(1): 1-18.
- [21] Hsu, E. *The Transmission of Chinese Medicine*[M]. Cambridge: Cambridge University Press, 1999, 21-57.

[责任编辑 王大明 柯遵科]