新茶的品质。有时试茶也指所有的品茶活动，文人对茶始终怀着新奇感，所以每次品茶都是试茶，都有一种探寻的欣喜。

宋人在烹茶前，不论是饼茶、散茶（即草茶、江茶），都要碾成末，宋代主流的饮茶方式是点茶。点茶的“点”，就是用沸水将茶末点化成茶汤之意。比较接近于现代人的沏茶。从蔡襄的《茶录》到宋徽宗的《大观茶论》，宋代茶书大多讲的是点茶。祖先传下来的煎茶是把水煮开后，把茶末投入瓯中再煮沸两次，然后倒入碗或盏中品茶；点茶则是只煮水不煮茶，用汤瓶煮水达到沸腾，然后将备好的茶末放入茶盏中，取汤瓶之水先将茶末调成均匀的糊状，再冲入满盏，用茶筅击拂，搅出满盏白色的茶沫，茶就做成了。现代人看起来很琐碎，但在宋代文人眼里，这个过程也是很诗意的。日本的茶道表演中，仍能看到宋代的点茶方式。

但是宋代文人是不是完全舍弃了煮茶？也不一定。因为煮茶在观感上比点茶更有韵味，古代文人肯花时间、花大精神去观察煮茶的景致，感觉煮茶的壶里有海水的翻腾，有风云的变幻，像天空云飞云散，声音也如松风和涛涌。再有，对不同的茶，也常常采用煮和点不同的方法。王观国的《学林》中写道：“茶之佳品，其色白，若碧绿色者，乃常品也。茶之佳品，芽蘖微细，不可多得，若取多者，皆常品也。茶之佳品皆点啜之；其煎啜之者，皆常品也。”普通的常品茶，色泽呈绿色者，要煮着喝，而精雅的幼嫩色白的好茶，则采用点茶法。所以文人雅士们得到龙团贡茶，都要小心地冲点，很少有人去煎煮。

点茶法的确比旧有的煎茶法更能保留茶叶的原味，如苏辙在《和子瞻煎茶》诗中所言：“相传煎茶只煎水，茶性仍存偏有味。”

最先使用点茶法喝茶的人群，也是僧人。早在唐朝，僧院的僧众们为了喝茶更加简便，就先制作一批茶末，等到用时，只须将少许茶末放入碗中，沏入沸水就行了，僧徒们形象地称之为泼茶。僧徒们喝茶主要目的是抵抗睡魔，防止在念经、听经中昏昏欲睡，每当需要喝茶时只要有热水就可以了，不必费时费力用茶饼现场制作。茶对他们是有功用的，只要功用是一样的，那就越简单越好，这就如同现代的上班族喜欢喝速溶咖啡一般。

文人们从烹茶到点茶，并非只是为了节省时间，按最为正规最为讲究的点茶法来操作，时间上并没有省出多少。其实茶的品饮，最费时的是将茶饼制成茶末。比之烹茶，点茶其实更能体味到茶的真香，“煎茶只煎水”，茶不用再在一百度的水里煮个滚熟，茶的真味灵香不至于走失，这就是宋代文人更多地采用点茶的原因。

点茶的程序是这样的：先从茶饼上取下一块，用密纸裹住，从外面加以锤捣，然后再用茶碾碾碎，一般来说宋代的好茶，碾出来的茶末是青白色，之后，再用罗筛之。用汤瓶在火上煮水，茶人观察汤瓶的水是否加热完成，叫做候汤，因为汤瓶都不是透明的，水要煮得足够又不能老，所以候汤需要经验。蔡襄《茶录》中说：“候汤最难。”如果水没有煮熟，点茶时茶会浮在水上，若煮得过熟，则茶会沉在水底。唐朝人煮茶时常以沸水滚出“蟹眼”状的水泡为准，算是水煮到位了，蔡襄认为，这已经煮过头了，不行。

南宋人罗大经在《鹤林玉露》中也指出：“汤欲嫩而不欲老，盖汤嫩则茶味甘，老则过苦矣”。说如果烧水的汤瓶发出松声涧水之声，就马上去冲茶，茶就会过老而苦，要稍等一会儿，等水沸停止再去冲点茶，则茶味甘甜。然后罗大经以一首诗描述他的候汤法：

松风桧雨来到初，急引铜瓶离竹炉。
待得声闻俱寂后，一瓯春雪胜醍醐。

点茶要在茶盏中进行，先要将茶盏烘热，也可以用刚煮好的水烫一下茶盏，蔡襄指出，如果没有这一道工序，茶末就会聚在水底。

在盏中点茶，每盏投放茶末的量也有标准，如果茶少汤多，茶面就难以产生预期的浮云在天的效果，若是茶多汤少，则盏面会形成浓稠的粥样。蔡襄给出的标准是每盏茶要放一钱七的茶末。茶末先要用少量的热水冲调成膏状，然后再用更多的水冲点。一边注水一边用茶筅回环搅动，叫做击拂。陆游在诗中称其为“转云团”，这时的茶面上出现乳白色的浮沫。击拂茶汤也很有讲究，也颇有诗意：“击拂共看三昧手，白云洞中腾玉龙”（邓肃《道原惠茗以长句报谢》）。

搅茶唐代是用茶匙，宋代改用竹制的茶筅。至今日本茶道表演中的茶筅与之基本相同。

DPM