



岭南文化书系  
潮汕文化丛书

# 潮州工夫茶话

曾楚楠 叶汉钟 著



暨南大学出版社

香茶



岭南文化书系  
潮汕文化丛书

# 潮州工夫茶话

曾楚楠 叶汉钟 著



暨南大学出版社  
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

## 图书在版编目 (CIP) 数据

潮州工夫茶话/曾楚楠, 叶汉钟著. —广州: 暨南大学出版社, 2011. 8  
(岭南文化书系·潮汕文化丛书)

ISBN 978 - 7 - 81135 - 784 - 4

I. ①潮… II. ①曾… ②叶… III. ①茶—文化—潮州市  
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 052084 号

## 出版发行: 暨南大学出版社

---

出版人: 徐义雄

责任编辑: 陈绪泉

责任校对: 杨海燕

---

地址: 中国广州暨南大学

电话: 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

邮编: 510630

网址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

---

排版: 广州市天河星辰文化发展部照排中心

印刷: 深圳市新联美术印刷有限公司

---

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 9.875

字数: 153 千

版次: 2011 年 8 月第 1 版

印次: 2011 年 8 月第 1 次

---

定价: 45.00 元

---

(本书所涉个别图片, 如属个人版权, 见书后请函告出版社, 以便支付薄酬)

## 岭南文化书系·前言

五岭以南，素称岭南，岭南文化即岭南地区的人民千百年来形成的具有鲜明特色和绵长传统的地域文化，是中华文化的重要组成部分。由于偏处一隅，岭南文化在秦汉以前基本上处于自我发展的阶段，秦汉以后与中原文化的交流日益频繁。明清以至近代，域外文化不断传入，西学东渐，岭南已经成为传播和弘扬东西方文明的开路先锋，涌现出了如陈白沙、梁廷枏、黄遵宪、康有为、梁启超、孙中山等一大批时代的佼佼者。在 20 世纪 70 年代末开始的改革开放的浪潮中，岭南再一次成为试验田和桥头堡，在全国独领风骚。

在漫长的发展过程中，岭南文化形成了兼容、务实、开放、创新等诸多特征，为古老的中华文化的丰富和重构提供了多样态的个性元素和充沛的生命能量。就地域而言，岭南文化大体分为广东文化、桂系文化、海南文化三大板块，而以属于广东文化的广府文化、潮汕文化、客家文化为核心和主体。为了响应广东省委、省政府建设文化大省的号召，总结岭南文化的优良传统，促进岭南文化研究和传播的繁荣，在广东省委宣传部的指导和大力支持下，暨南大学出版社组织省内高等院校和科研机构的专家学者编写了这套《岭南文化书系》，该书系由《广府文化丛书》、《潮汕文化丛书》及《客家文化丛书》三大丛书共 30 种读本组成，历史胜迹、民居建筑、地方先贤、方言词曲、工艺美术、饮食风尚无所不有，试图从地域分类的角度完整展现

岭南文化的风貌和精髓。在编写过程中，我们力图做到阐述对象的个性与共性相统一，学术性与通俗性相结合，图文并茂，雅俗共赏。我们希望这 30 种图书能够成为介绍和宣传岭南文化的名片，为岭南经济和文化建设的再次腾飞提供可资借鉴的精神资源。

需要说明的是，本书系曾获批为 2009 年度“广东省文化产业发展专项资金”资助项目，在项目申报和丛书编写过程中，广东省委宣传部的领导多次给予指导，并提出了许多宝贵的意见；中山大学、华南理工大学、华南师范大学、广州大学、韩山师范学院、佛山科学技术学院、韶关学院、嘉应学院以及暨南大学的有关领导和专家学者也给予了大力支持和帮助，在此我们一并致以诚挚的谢意！

《岭南文化书系》编委会

2011 年 6 月 18 日

# 目 录



岭南文化书系·前言 ..... (001)

一、工夫茶的含义 ..... (001)

(一) 作为茶叶品名的“工夫茶” ..... (001)

(二) 作为品茶习尚的“工夫茶” ..... (003)

(三) “工夫茶”、“功夫茶”辨 ..... (004)

二、茶史篇 ..... (006)

(一) 潮人饮茶史话 ..... (006)

○ 堪称全国之最佳的饮茶量 ..... (006)

○ 郭子章“潮俗不甚用茶”平议 ..... (007)

○ 历代潮人的饮茶习尚 ..... (010)

(二) 中国饮茶史概说 ..... (019)

○ 从食茶到喝茶 ..... (019)

○ 从煎茶到分茶 ..... (022)

○ 面貌一新的滹茶 ..... (029)

(三) 工夫茶的兴起 ..... (033)

○ 乌龙茶的诞生 ..... (033)

○ 苏罐的引入 ..... (036)

○ 工夫茶溯源 ..... (038)

○ 工夫茶的发祥地 ..... (043)





三、茶艺篇 .....	(045)
(一) 择茶 .....	(045)
○ 品类繁富的“乌龙族” .....	(045)
○ 茶叶的贮藏 .....	(046)
○ 新茶与陈茶 .....	(047)
(二) 择水 .....	(048)
○ 古人对饮茶用水的认识与实践 .....	(048)
○ 水土相宜茶自佳 .....	(051)
(三) 择器 .....	(054)
○ 冲罐与盖瓯 .....	(055)
○ 烹水器具 .....	(057)
○ 茶洗与茶杯 .....	(060)
(四) 烹法 .....	(063)
○ 治器与纳茶 .....	(063)
○ 候汤 .....	(064)
○ 冲点、刮沫、洗茶、淋罐、烫杯 .....	(066)
○ 洒茶与品茶 .....	(069)
○ 工夫茶艺与《茶经》 .....	(070)
四、茶道篇 .....	(075)
(一) 茶道的概念 .....	(075)
(二) 工夫茶道的核心——和、敬、精、乐 .....	(076)
○ 工夫茶是瀹饮茶法之极致 .....	(076)
○ “和、敬”精神的自然流露 .....	(079)
○ “和、乐”的使者 .....	(080)
(三) 工夫茶道与日本茶道 .....	(083)
○ 茶艺之差别 .....	(084)
○ 品饮环境的差别 .....	(084)
○ 品饮观念的差别 .....	(085)
(四) 工夫茶与现代社会 .....	(087)



五、茶叶篇 .....	(091)
(一) 凤凰单丛茶概说 .....	(091)
(二) 单丛茶的起源与栽培史 .....	(094)
○ 单丛茶的起源 .....	(094)
○ 单丛茶的栽培史 .....	(095)
○ 白叶单丛的起源 .....	(098)
(三) 加工流程 .....	(099)
○ 鲜叶采摘 .....	(099)
○ 晒青与晾青 .....	(101)
○ 做青 .....	(102)
○ 炒青(杀青) .....	(104)
○ 揉捻 .....	(105)
○ 烘焙 .....	(105)
(四) 凤凰单丛的选购 .....	(107)
(五) 安溪铁观音茶 .....	(109)
○ 铁观音品质特征 .....	(109)
○ 安溪铁观音的传说 .....	(110)
○ 安溪铁观音香型分类 .....	(111)
(六) 武夷岩茶 .....	(112)
○ 大红袍的由来 .....	(114)
(七) 单丛红茶“醉佳人” .....	(115)
(八) 是单丛,不是“单枞”、“单枞” .....	(116)
六、茶俗篇 .....	(119)
(一) 茶与婚俗 .....	(119)
(二) 客来敬茶 .....	(121)
(三) 具帖请茶 .....	(124)
(四) 茶与祭俗 .....	(125)
(五) 食甜茶 .....	(125)
(六) 宴席行茶 .....	(126)
(七) 武馆茶规 .....	(127)





七、文 征 .....	(129)
(一) 文献选录 .....	(129)
○《蝶阶外史·工夫茶》(清·寄泉) .....	(129)
○《清稗类钞·邱子明嗜工夫茶》(清·徐珂) .....	(130)
○《清稗类钞·某富翁嗜工夫茶》(清·徐珂) .....	(130)
○《潮州茶经·工夫茶》序(翁辉东) .....	(131)
○《功夫茶消寒第三集作》(清·黄钊) .....	(135)
(二) 茶谚 .....	(136)
(三) 茶谣 .....	(138)
○ 啖啖 .....	(138)
○ 月娘月啣云 .....	(138)
○ 月娘 .....	(138)
○ 竹篙 .....	(138)
○ 月娘 .....	(139)
○ 秋八月观神之七(请筲箕姑) .....	(139)
○ 嫁仔嫁给读书人 .....	(139)
○ 嫂嫂 .....	(139)
○ 茶就茶 .....	(140)
○ 火夜姑 .....	(140)
(四) 名人与工夫茶 .....	(140)
参考文献 .....	(146)
后 记 .....	(148)





# 一、工夫茶的含义

## （一）作为茶叶品名的“工夫茶”

什么是工夫茶？

清代的蔡爽（字伯龙，生平事略未详）的《官话汇解便览》中对此有一条有趣的简释。该书是以浙江方言与官话一一对照的辞书，其上卷《饮食调和》中说：

- 茶米 正——茶叶
- 好茶 正——工夫茶
- 幼茶 正——芽茶

词目之前加“○”符号的是方言，有“正”字的是官话。原来，工夫茶者，好茶之谓也。（有意思的是，“茶米”、“幼茶”的含义，竟与潮州方言颇一致）

显然，这里的“工夫茶”，指的是好茶叶。更明确的表述，是雍正年间崇安县令陆廷灿的《续茶经》中转引的《随见录》中的话：

武夷茶在山上者为岩茶……其最佳者名曰工夫茶。

清道光间梁章钜《归田琐记》亦说：

武夷茶名有四等：花香、小种、名种、奇种。名称茶山以下多不可得，得则泉州、厦门人所讲工夫茶。

董天工《武夷山志》卷十九亦云：



第岩茶反不甚细，有小种、花香、清香、工夫、松萝诸名，烹之有天然真味，其色不红。

而民国十一年（1922年）《福建通志·物产》引郭柏苍的《闽产录异》，则对这种“工夫茶”的制法有较详细的描述：

武夷寺僧多晋江人，以茶坪为业，每寺都请泉州人为茶师。茶采来后，又就茗柯择嫩芽，以指头入锅，逐叶卷之，火候不精，则色黝而味焦。即泉、漳、台、澎人所称工夫茶，甌仅一二两，其制法则非茶师不能，日取值一镮。<sup>①</sup>

可见，“工夫茶”原是指岩茶中一个品位甚高的品种，而且其名称是由漳泉台澎人给叫出来的。

红茶中亦有一类属“工夫红茶”的品类，如祁门工夫、滇江工夫、闽红工夫、川红工夫等。

道光年间，曾在广州十三行做过生意的美国商人亨特在其所著的《广州“番鬼”录》中说：

茶的种类繁多，主要分为红茶、绿茶两类……红茶则包括武夷、工夫、小种和包种。

该书又言东印度公司贩运的“茶叶主要是武夷茶和工夫茶”。至于红茶何以称做“工夫茶”，这位洋商的解释是“做工者的茶”<sup>②</sup>。——由于文献中确实缺乏可资参照的材料，因而华文水平不太高的亨特只好望文生义地“直译”。其实，如按前引蔡夷所揭示的“工夫茶即好茶”的说法去解释，也许更合情理：既然好的岩茶叫工夫茶，好的红茶亦称为“工夫茶”又有何不可？

那么，为何岩茶“其最佳者名曰工夫茶”呢？前引郭柏苍《闽产录异》的那段话便可作解释。试想，“就茗柯择嫩芽，以指头入锅，逐叶卷之”，而且要把火候掌握得恰到好处，这该要花费多大的工夫，又该有多精湛的技艺？正如释超全《武夷茶歌》所说：

① 以上各则均据吴觉农主编：《中国地方志茶叶历史资料选辑》

② 黄光武：《工夫茶与工夫茶道》，载揭阳《潮学》总第4期，1995年7月



如梅斯馥兰斯馨，大抵焙得候香气。  
鼎中笼上炉火温，心闲手敏工夫细。

茶师制茶时，心态要平和，手指要灵敏，又要不时照拂好鼎中笼上的火温，这种高超精细的工夫的确不同凡响，难怪他们每天可拿到“一镪（一银元）”的工值。而经他们用精细工夫制作出来的茶叶称为“工夫茶”，可谓实至名归。

其次，在梁章钜《归田琐记》中，“工夫茶”的等级虽列在“奇种”之下，但奇种“如雪梅、木瓜之类，即山中亦不可多得”，在武夷“三十六峰中，不过数峰中有之。各寺观所藏，每种不能满一斤，用极小之锡瓶贮之，遇贵客、名流到山，始出少许，郑重瀹之。”

亦就是说，奇种茶是武夷各寺观留以待客的珍品，基本不进入市场。就市面流通领域而言，“工夫茶”实为顶尖级的“极品”，再无出其右者。因此，“工夫茶”便成为“好茶”的代称。

## （二）作为品茶习尚的“工夫茶”

1979年版《辞源》谓：

[工夫茶] 广东潮州地方品茶的一种风尚，其烹治方法本于唐陆羽《茶经》。细白泥炉，形如截筒，高尺二三。壶用宜兴瓷，杯小而盘如满月。烹时先将泉水贮铛，用细炭煎至初沸，投闽茶入壶内冲之，盖上壶盖，再遍浇其上，然后斟而细呷，气味芬芳清烈。（见清俞蛟《潮嘉风月记》）

把工夫茶定性为“广东潮州地方品茶的一种风尚”，甚为公允精当，而从其释义中，我们亦可以用一句简短的话对工夫茶的含义加以概括：

用小壶、小杯冲泡乌龙茶的饮茶习尚，称为潮州工夫茶。

古云：“名不正则言不顺。”界定了“工夫茶”的含义，才能防止出现将其内涵无限扩大的倾向，才能使有关“工夫茶”的各种学术探讨有一个明确的范围和准则。至于“工夫茶”的源流及具体程式，我们将在茶史、茶艺等篇章中予以阐释。



### （三）“工夫茶”、“功夫茶”辨

上引《辞源·工夫茶》条释文的最后一句是：也作“功夫茶”，参见该条。

查该书〔功夫茶〕条，其释文为：即工夫茶。

清施鸿保《闽杂记》十云：

漳泉各属，俗尚功夫茶……以武夷小种为尚……饮必细啜久咀。详“工夫茶”。

1997年版《汉语大词典》〔功夫茶〕条则把二者合成一个条目，释文曰：

〔功夫茶〕亦称“工夫茶”。闽粤一带的一种饮茶风尚。清施鸿保《闽杂记·功夫茶》：漳泉各属，俗尚功夫茶。器具精巧，壶有小如胡桃者，名孟公壶，杯极小者，名若深杯。茶以武夷小种为尚……饮必细啜久咀，否则相为嗤笑。清俞蛟《潮嘉风月记》：工夫茶，烹治之法，本诸《陆羽茶经》。亦指饮功夫茶所用的茶叶。清王鸣盛《蛾术编·工夫》：今采茶者不用日晒，于怀中熨干，名工夫茶。

将上述释文与《辞源》相应条目作比较，有几点相异之处：《辞源》谓“工夫茶”也作“功夫茶”；“功夫茶”即“工夫茶”。显而易见，其立意是将“工夫茶”作为本名，而将“功夫茶”作为别名。《汉语大词典》则谓“功夫茶”，亦称“工夫茶”，将“功夫茶”作为本名。其次，《辞源》称“工夫茶”是“广东潮州地方品茶的一种风尚”，而《汉语大词典》则定性为“闽粤一带的一种饮茶风尚”。究竟以哪种定性为准，这一点将在“工夫茶的发祥地”中再行探讨，此处从略。至于王鸣盛《蛾术编》中所说的“于怀中熨干”的“工夫茶”，应属生晒茶中的一个特殊品属，与乌龙茶类的制法完全不同，将其视为“饮功夫茶所用的茶叶”，极不妥当。作为辞书，本应将其归入〔工夫茶〕条目中并另立义项，表明其为茶叶名。

“工夫茶”和“功夫茶”都能在文献中找到依据，当今之世，二名并存，亦是不争之事实。但问题是，同一事物而有两种名称，在实际应用时，难免会带来不少混乱与麻烦。比如要成立协会一类的团体



或召开相关学术会议，协会名或会议名称该用“工夫茶”还是用“功夫茶”呢？这绝不是无谓的文字纷争，更不宜以“无聊的文字游戏”等闲视之，因为一字之辨，关系到对“工夫茶”的定位、定性以及评论等问题。

普通话中，“工”、“功”同音，以致《现代汉语词典》把[工夫]、[功夫]合为一个条目，其释义为：①时间（指占用的时间）；②空闲时间；③〈方〉时候；④本领；造诣。共四个义项，但又声明：“**注意**①②③多作‘工夫’，④多作‘功夫’。”（既有差别，又将二词合而为一，如此处理是否恰当，此处姑且不论）但以上的释义，却难以涵盖潮州方言的“工夫”一词。

潮州方言中，“工”（gāng，读如“刚”）与“功”（gōng，读如“攻”），读音截然不同，“功夫”与“工夫”的含义亦不一样。“功夫”指本领、造诣（与现代汉语相同），如唱功、扇子功。“工夫”则指精细，如言“某某人过工夫”，意思是某人为人处事十分精细、周到，这里的“工夫”就绝对不能用“功夫”代替，其道理就像“工笔画”不能说成“功笔画”一样。

作为茶道，“工夫茶”含有器具精巧、方式方法精致、物料精绝、礼仪周全等物质与精神的多种因素，因此，以“功夫”指称作为品种名的茶叶尚可，用来指称工夫茶道则难免以偏概全。更主要的是，命名一般都以初始名为准，此即所谓的“名从主人”的原则。俞蛟生于乾隆十六年（1751年），是乾隆朝的监生，《潮嘉风月记》是他于乾隆五十八年（1793年）任广东兴宁典史时所写的笔记。施鸿保是道光四年（1824年）的秀才，《闽杂记》成书于咸丰八年（1858年），两者年次相差60多年。《潮嘉风月记》[工夫茶]条，是为茶学界所公认的有关“工夫茶”的最早记录，亦即是说，“工夫茶”是初始名，理宜作为命名的依据。（《辞源》[工夫茶]释义最后一句是“也作‘功夫茶’”，正体现了“名从主人”的原则）

在“工夫茶”的发祥地却连“工夫”与“功夫”都分不清，这种称呼混乱的状况亟待改变，因特作辨析如上。因此本书从书名到各节内容，亦概用“工夫茶”而不用“功夫茶”。



## 二、茶史篇

### (一) 潮人饮茶史话

#### 堪称全国之最佳的饮茶量

宋代的王安石在《议茶法》中曾说：“夫茶之为民用，等于米盐，不可一日以无。”（《临川集》卷70）北宋人李觏亦在《富国策第十》中说：“茶……君子小人靡不嗜也，富贵贫贱靡不用也。”（《盱江集》卷16）而从元代即已出现的民谚：“早晨起来七件事，柴米油盐酱醋茶”，更是形象地说明了：茶，是人们日常生活中不可或缺的必需品。

但是，古人的饮茶量有多少呢？历代文献中却很少记述。

乾隆三十四年（1769年）《国朝宫史·宫制》谓：

皇上每天用茶七十五包，皇后十包，皇子八包，妃嫔五包。

每包有多重，书中没说。即使是按潮汕人以前买茶论“泡”，每泡约2.5钱计算，皇家人的用茶量也真够大。不过上面讲的只是供应标准而已，绝非实际饮用量。乾隆爷要是每天真的喝75包的话，不被茶醉倒才怪呢。

浙江湖州是我国的古茶乡之一，亦是茶圣陆羽创作《茶经》的地方。据王玲《中国茶文化》一书介绍：“处于东苕溪的德清县三合乡的村庄，如上杨、下杨、三合几村，仅750户人家，3800人口，每年每户平均饮茶可达2.84公斤，人均年喝茶1015碗。”

另据孔宪乐《中外茶事》所载：“英国有80%的人饮茶，日人均饮茶3.56杯，年人均饮茶3公斤。”“1982年世界茶叶人均年消费量

为0.41公斤，我国为0.26公斤。”

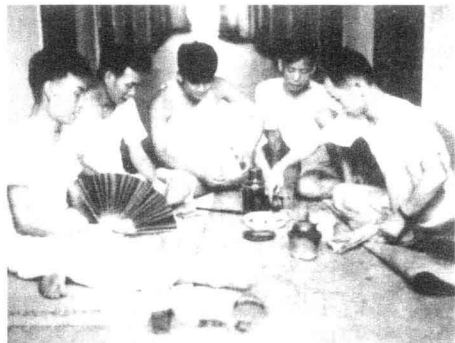
潮人喝茶向以“焖茶仔（biàn，潮音〈波温7〉，指干饭）”著称，正如漫画家方成在题画诗中所说的：“此间喝茶讲工夫，大把茶叶塞满壶。”如果以每家每日二泡茶（半两）计，潮人每户月耗茶0.75公斤，年消费量9公斤，如果再加上商店、酒家、茶馆、工场以至办公场所的用度，称潮人饮茶量为“全国之最”，看来尚不至于言过其实。

此间喝茶  
讲工夫  
大把茶葉  
塞滿壺  
初嘗味道  
有點苦  
苦盡甘來  
好舒服  
一九二一年  
元月  
汕頭  
受啟  
功  
方成  
畫



此间喝茶讲工夫，大把茶叶塞满壶。  
初尝味道有点苦，苦尽甘来好舒服。

（1991年漫画家方成画并诗）



1957年夏，潮剧艺人到广州演出，宿  
二沙头，甫卸行装便围炉泡工夫茶。

（范泽华摄，据郭马凤《潮汕茶话》）

1996年，茶乡浙江德清县的茶业专家蔡泉宝到广东汕头市调查茶事后，曾在《农业考古·中国茶文化专号》上发表了《浓浓工夫茶，悠久潮汕情——汕头茶事掠影》一文，文谓：

据业内人士介绍，80万汕头市区人，年均户吃乌龙茶12公斤，以三口一家计算，人年吃茶叶8市斤多，这比英国人要多吃二成，为（中国）大陆人年均吃茶量的15倍多。所以，汕头人吃茶量和讲究冲泡质量，不仅是中国冠军，而且也属世界冠军。

是否属“世界冠军”，尚有待更权威的统计数据来证实。但在潮汕地区，“全民皆茶”却是个不争的事实。

### 郭子章“潮俗不甚用茶”平议

明万历十年（1582年），潮州知府郭子章在其《潮中杂记》卷十





## 二《物产志》中说：

潮俗不甚用茶，故茶之佳者不至潮。惟潮阳间有之，亦闽茶之佳者耳，若虎丘、天目等茶，绝不到潮。

顺治十八年（1661年）由知府吴颖主修的《潮州府志》亦袭用其说，在《物产考》中云：“潮俗不甚贵茶，佳者多不至。”此后的地方志书，亦多陈陈相因。

潮俗是否“不甚用茶”？由于事关潮人饮茶史，故亟有一议之必要。

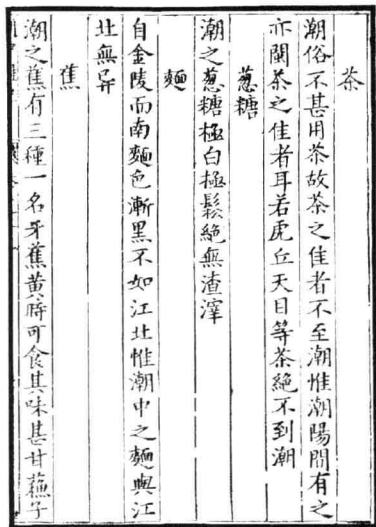
“不甚用茶”有两层意思：一是指喜爱饮茶、茶事活动普及的程度，意谓“潮俗不怎么爱用茶”；二是指饮茶的品位，意谓“潮人不擅于饮好茶”。

总之，不管从哪一方面看，郭知府对其时潮地茶俗，颇不以为然。如果联系下文“故茶之佳者不至潮”来看，“潮俗不甚用茶”的本意显然是倾向于第二层意思，即“潮人不擅于饮好茶”，因而生发出“没有好茶饮，不会饮好茶”的感慨。

好与会，对茶叶与饮茶来说，其实很难定出一个明晰的标准。俗话说得好，萝卜青菜，各有所爱。有人爱喝绿茶，有人爱喝红茶，亦有人爱乌龙茶，你能说谁会谁不会？硬要从中评出个是非高下来，则难免带上党同伐异的主观色彩。

郭子章是江西泰和人，泰和属绿茶产区，所以他心目中的“茶之佳者”，自然是绿茶类的名品虎丘、天目等。何况，明代的武夷茶不受士大夫欢迎，几乎成为一种社会习尚。

宋代的武夷茶区，是贡茶的主要生产基地。徽宗宣和年间，在建安当官的郑可简别出心裁，用“银丝水芽”（即极嫩之茶芽心）制出了“龙团胜雪”。这种茶，“每片计工值四万”，武夷北苑贡茶的地位，可谓至高无上。到了元代，名相耶律楚材在《西域从王君玉乞茶因其韵》诗中还有过“积年不啜建溪茶，心窍黄尘塞五车。碧玉瓯中思雪



明郭子章《潮中杂记》书影

