

千百年来，中国人与美的对话

优雅

主编 - 何寄澎

茶的味道

张宏庸 著

中国茗茶
中国茶泉
中国茶器
中国茶术



中信出版集团

优雅

主编 - 何寄澎

茶的
味道

张宏庸 著

中信出版集团 · 北京

图书在版编目 (CIP) 数据

茶的味道 / 张宏庸著. -- 北京: 中信出版社,
2017.7
(优雅)
ISBN 978-7-5086-7240-3

I. ①茶… II. ①张… III. ①茶艺—介绍—中国
IV. ①TS971.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 013537 号

茶的味道

著 者: 张宏庸
出版发行: 中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)
承印者: 北京尚唐印刷包装有限公司

开 本: 710mm×1000mm 1/16 印 张: 16.25 字 数: 140 千字
版 次: 2017 年 7 月第 1 版 印 次: 2017 年 7 月第 1 次印刷
广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号
书 号: ISBN 978-7-5086-7240-3
定 价: 68.00 元

版权所有 · 侵权必究
如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。
服务热线: 400-600-8099
投稿邮箱: author@citicpub.com

华夏之美

简 体 字 版

序 言

三十年前，我在台北幼狮文化公司主持图书与杂志的编辑策划工作。那时，我们已经完成许多大部头图书的出版或移译，诸如《世界文明史》、《幼狮少年百科全书》、《观念史大辞典》等，网罗的专家学者不计其数，可称当时台湾出版界的盛事，广受学术界、教育界的肯定。但上揭三书中有二书皆属西方学问，我心中自不免深觉有憾，一直忖量着应出版一套彰显中华文化且图文并茂的书籍。我知道若不尽速去做，可能再没有机会了，因为当时我有最好的作者、最好的编辑团队，以及最支持我的总经理王生年先生。经过数年的策划，我们锁定心目中最好的专家，在抗战胜利四十周年的十月出版了第一册《书法》（周凤五教授），十一月再出版《绘画》（王耀庭教授），其他各册也在三年内次第出版。我将这个系列取名为“华夏之美”丛书，在每一册的扉页上印上不能再短的编序，说“华夏之美是献给每一个中国人的”。

三十多年过去了，许多人事不复记忆，但我清晰记得在台湾大学小椰林道的女九宿舍前约了曹淑娟学妹，请她撰写《诗歌》。现已为台大中文系教授的

她，当时还是博士生呢！我也清晰记得刘良佑教授的穿着，既体面、亮丽，又潇洒不羁，衬着他关西大汉的体格，令人不禁仰视。有一年我去成都，他特别提醒我要买小泥偶、吃小吃。现在摆在我家客厅的精致小泥偶就是当时带回的，如今已经不复可求，而刘教授竟已离我们远去多年了。他的《陶瓷》得了金鼎奖，我和刘元陵主编参加了颁奖典礼，那灿闪闪的画面宛如目前。

“华夏之美”出版完竣（其实不能说完竣，因为那是没有止境的工作，我们只走了开始的几步），未几，我返回台大任教，离开了幼狮。接下来的岁月，台湾出版社的经营愈来愈困难，有分量的大书逐一绝版，“华夏之美”也不例外，而当年的编辑同仁也早已各自分飞。

但世事难料，人的机缘尤其奇妙。就在我已将幼狮的岁月封存在记忆的角落时，有一天电邮里忽然出现了一个从没见过的名字——崔正山。他希望我能协助联络“华夏之美”的各位作者，因为他想将此套丛书再印行于中国大陆。

事实上，接下来的两年，多是崔先生自己奔走，我出的力极少。原本欠缺的《戏剧》，崔先生希望补上，也同意我属意的两位台湾教授，可惜未能谈成。如今的《昆曲》，由北大陈均先生负责，他是全套书作者中唯一的大陆学者。就“华夏之美”而言，我觉得这样的结果毋宁说更为圆满。

崔先生的出现，让《华夏之美》再现于世。对我而言，内心的感动、感谢，诚非言语所能道万一。不过，“华夏之美”本不应埋没，也不会埋没，然则我和崔先生恐怕都只是冥冥力量中被假手的人而已。我相信，其实是悠久博大的“华夏之美”本身让此书再现；而这套书初生于台湾，再现于大陆，让更多的华夏子孙能亲炙、能鉴赏、能钻研，固绝非偶然。是为序。

何寄澎

二〇一五年十月十九日

华夏之美

繁 体 字 版

序 言

中国文化曾经使古典的中国辉煌，而在现在乃至未来的中国，也必然继续具有历久弥新的意义。这是毋庸置疑的。

然而令人迷惑的是，如此优美而博大的文化，何以长久以来竟日趋衰落而黯然无光？是因为人们的轻视与漠视吗？还是由于其他更重要的原因？经过不断的思索、再思索，我们终于获得一个结论。我们认为，中国文化所以渐趋黯淡，是因为从没有人配合着现代人的环境与生活，透过浅明易解的方式，正确而完整地把中国文化的精华传达给广大的群众。

人们对自己的传统文化既然无从认识，也无从了解，又如何能奢谈赏爱与肯定？今天中国文化之所以被轻视、漠视，基本而关键的因素正在于此！

知之则当行之，由是我们勇敢地出发了。毕竟，在今天，我们不愁没有文笔优美的专家学者，不愁没有设计优良的美术人才，更不愁没有印刷精美的印刷公司；一切都无虞，所欠的只是“东风”——那双策划、推动整个工作的手而已。以文化为职志的我们，理应来扮演这个角色的！我们战战兢兢地构思

着。中国文化的内涵如此辽阔，包蕴万有，思想、文学、艺术、科技、人物、生活……无一不在其中，我们应怎样日积月累而卒底于完整的呈现呢？我们惶恐地思索着。最后，东坡的话给了我们坚定的启示：“行于所当行，止于所不可不止。”有一天，当我们自觉成绩还满意时，我们或许会停下脚来歇息歇息；而在此之前，我们恒将竭尽心力、无止境地耕耘下去。一步一莲花，我们深自期许着，也有着充分的信心，呈现在您面前的每一本书，都将令您另眼相看，觉得“的确与众不同”。

人要有名字，有意义的工作也要有名字，我们就叫它作“华夏之美”。“华夏之美”是献给每一个中国人的。

何寄澎

一九八五年十月十日

幼狮文化公司编译部

自序

东方艺术以“美感”为主流，以“丑感”为亚流，以“充符”为集成。“美感之学”宜称“美学”，与西方的 aethetic 无关。东方艺术美学特重“止于至善”，以“真美善圣”为指导原则，以“尽善尽美”为指导方法，以“艺法道，道法天”为实践基础，以选择、类型、秩序、创新、实用为美学历程。

举茶艺为例。茶艺至少可分为十种茶术，相相各殊，趣旨大异。选择了什么样的茶术，就注定了往后的茶艺美学历程。茗茶如何制造才是好的茗茶；茶泉如何取得与烹煮浸泡（案：当代研发“冷泉泡茶法”），才符合茶术要求；茶器如何选用，才是适当茶器；茶术如何掌控，才能尽善尽美；茶汤如何品鉴，才是鉴赏要领……每项必须用心经营，丝毫草率不得，否则将远离茶艺之美。

我把生活茶艺分为两部分。一是本体茶艺，包括茗茶、茶泉、茶器、茶术，这是任何茶艺都必须具备的。本体茶艺的核心是茶汤之美，四者缺一，则茶艺废。二是整合茶艺，包括茶人、茶所、茶食、茶宴。整合茶艺的核心是茶境之美，四者全缺，茶艺也不会废。

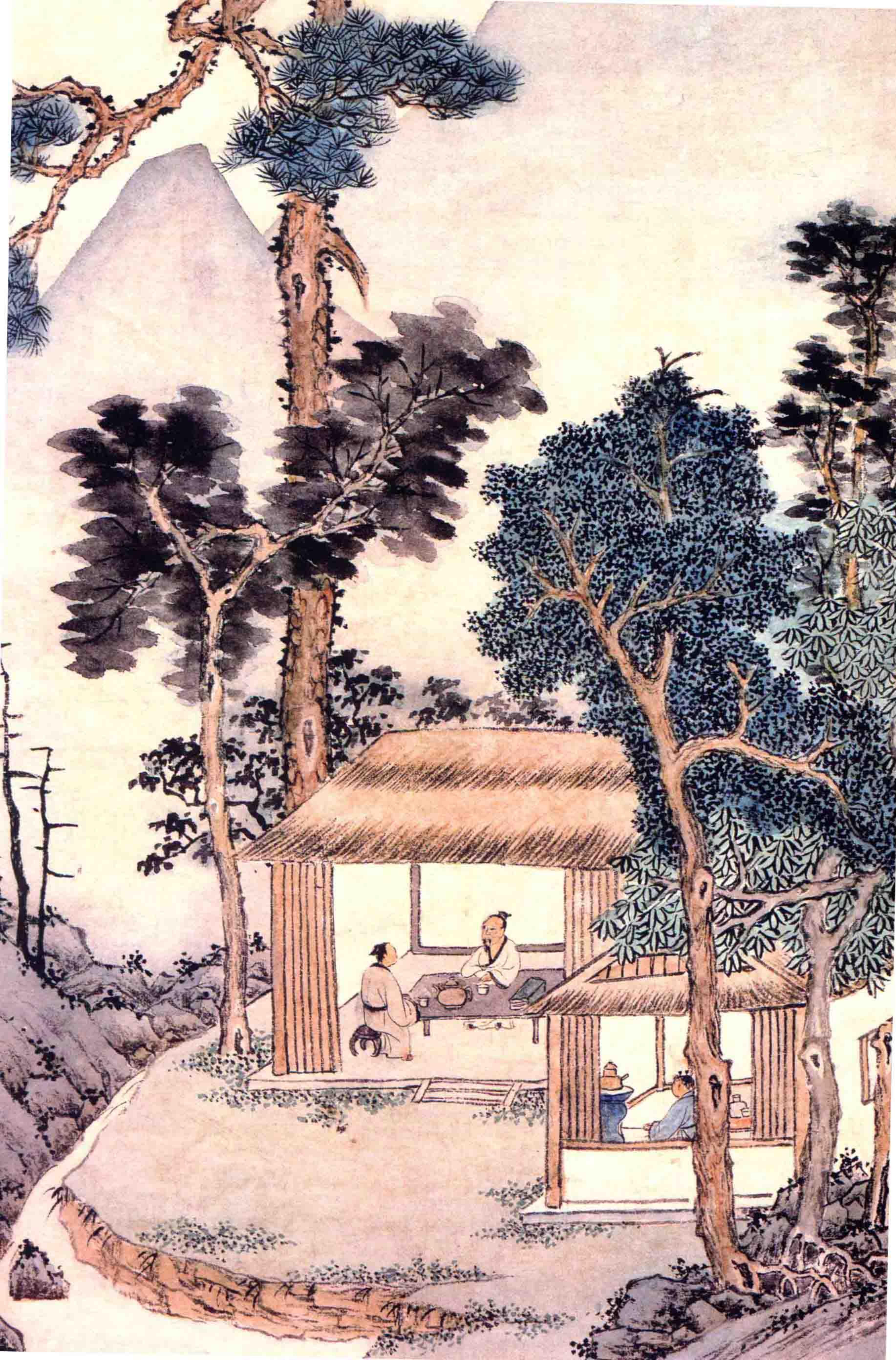
本书专述本体茶艺，不述整合茶艺，因此重心是善用茗茶、茶泉、茶器、茶术。瀹者精心瀹茶，赏者精心品茶，这个过程，很容易形成一个茶会，但不容易形成一个茶宴。

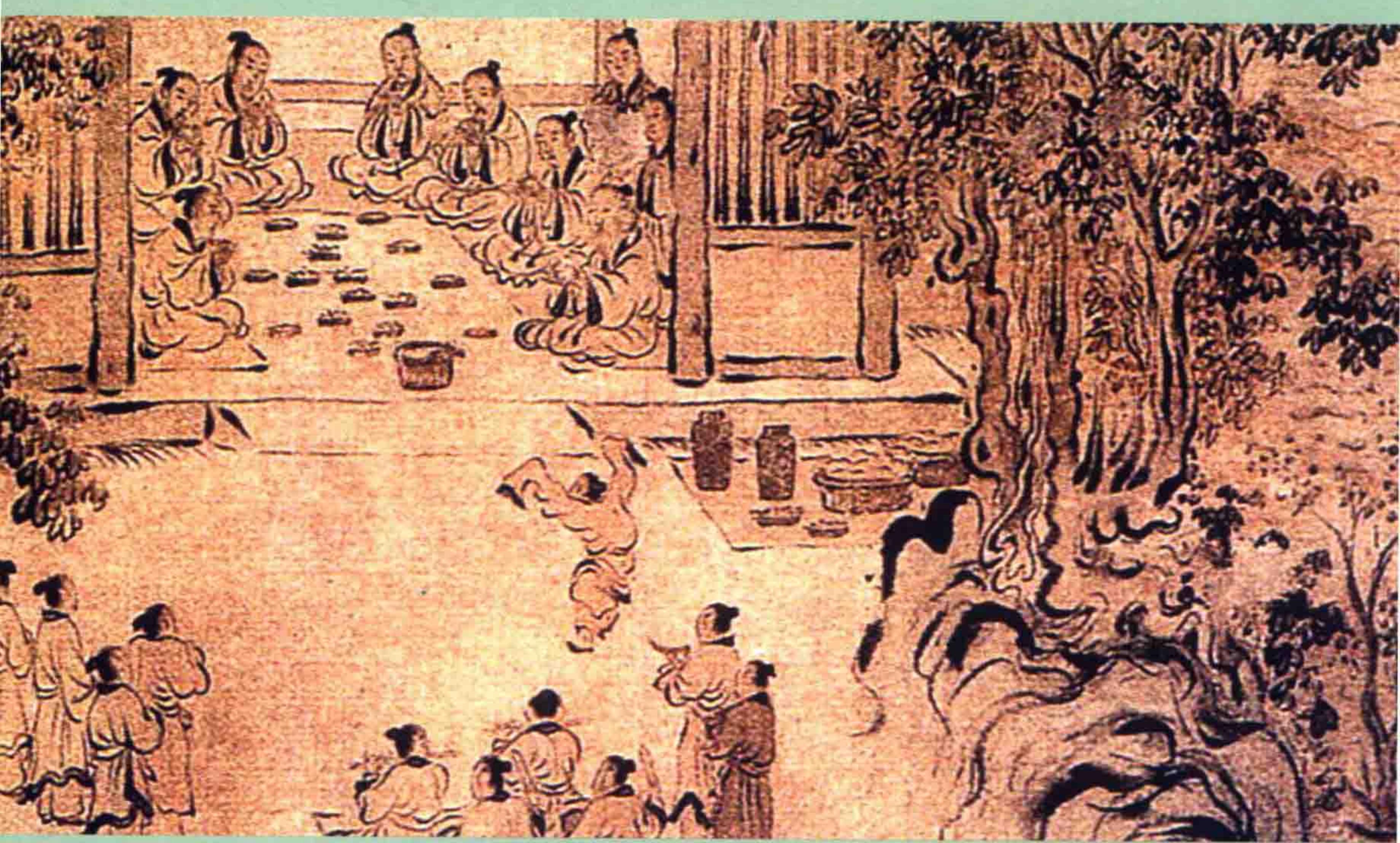
茶会与茶宴的主要差别，不在举行茶会次数的多寡，而在功能是否相互补衬。举例而言，《红楼梦》中的妙玉品茶，茶会成员不全相同，系由两个不相干的茶会组成：贾府茶会与体己茶会。两者没有互补功能，无法构成茶宴。当代的千禧三友茶会，包括迎客茶、餐前茶、餐后茶、座谈茶、送客茶等，茶宴成员完全相同，系由数种功能不同的茶会组构成一个功能完整的茶宴。至于千禧三友茶会明明是茶宴，却谦称茶会，是体现了茶艺的谦和传统。就像无锡惠山泉称天下第二，天下第一泉却所在多有。

论色，茶不如花鸟；论香，茶不如檀麝；论味，茶不如蔗蜜。但茶受人类之眷顾，却远在诸物之上。除了涤烦去虑、明神益智之功外，茶的色香味混合而成的生动气韵，亦为其他动植物所无法望其项背。品茶时，目视茶色，口尝茶味，鼻嗅茶香，耳听茶涛，手摩茶器，极尽一切五境之美。加以心中清明灵澈，精神畅旺，无论人的感官，还是精神，均进入美学世界。天下至乐，莫此为甚。因此，品茶是人类官能心智的整合之美，是美学的最高境界。

本书展现了茶文化最重要的三个传统：稽古、尊今、启来。稽古端赖研古与知今，尊今来自对当代成就的期许，启来精确估评展望的期待。

本书能够顺利出版，最感谢的是崔正山先生及其团队的鼎力协助与无怨付出，特此致谢。





第三章 | 中国茶器

- 第一节 先秦茶器 — 112
- 第二节 汉魏六朝茶器 — 113
- 第三节 隋唐五代茶器 — 117
- 第四节 宋辽金元茶器 — 131
- 第五节 明代茶器 — 145
- 第六节 清代茶器 — 162
- 第七节 民国茶器 — 170
- 第八节 当代茶器 — 175

第四章 | 中国茶术

- 第一节 先秦茶术 — 179
- 第二节 汉魏晋南北朝茶术 — 181
- 第三节 隋唐五代茶术 — 183
- 第四节 宋辽金元茶术 — 194
- 第五节 明代茶术 — 202
- 第六节 清代茶术 — 211
- 第七节 民国茶术 — 223
- 第八节 当代茶术 — 226

第一章 中国茗茶

- 第一节 先秦茗茶 — 006
- 第二节 汉魏六朝茗茶 — 012
- 第三节 隋唐五代茗茶 — 017
- 第四节 宋辽金元茗茶 — 036
- 第五节 明代茗茶 — 044
- 第六节 清代茗茶 — 048
- 第七节 民国茗茶 — 065
- 第八节 当代茗茶 — 071

第二章 中国茶泉

- 第一节 先秦茶泉 — 076
- 第二节 汉魏六朝茶泉 — 078
- 第三节 隋唐五代茶泉 — 079
- 第四节 宋辽金元茶泉 — 085
- 第五节 明代茶泉 — 091
- 第六节 清代茶泉 — 099
- 第七节 民国茶泉 — 102
- 第八节 当代茶泉 — 108

中国茗茶

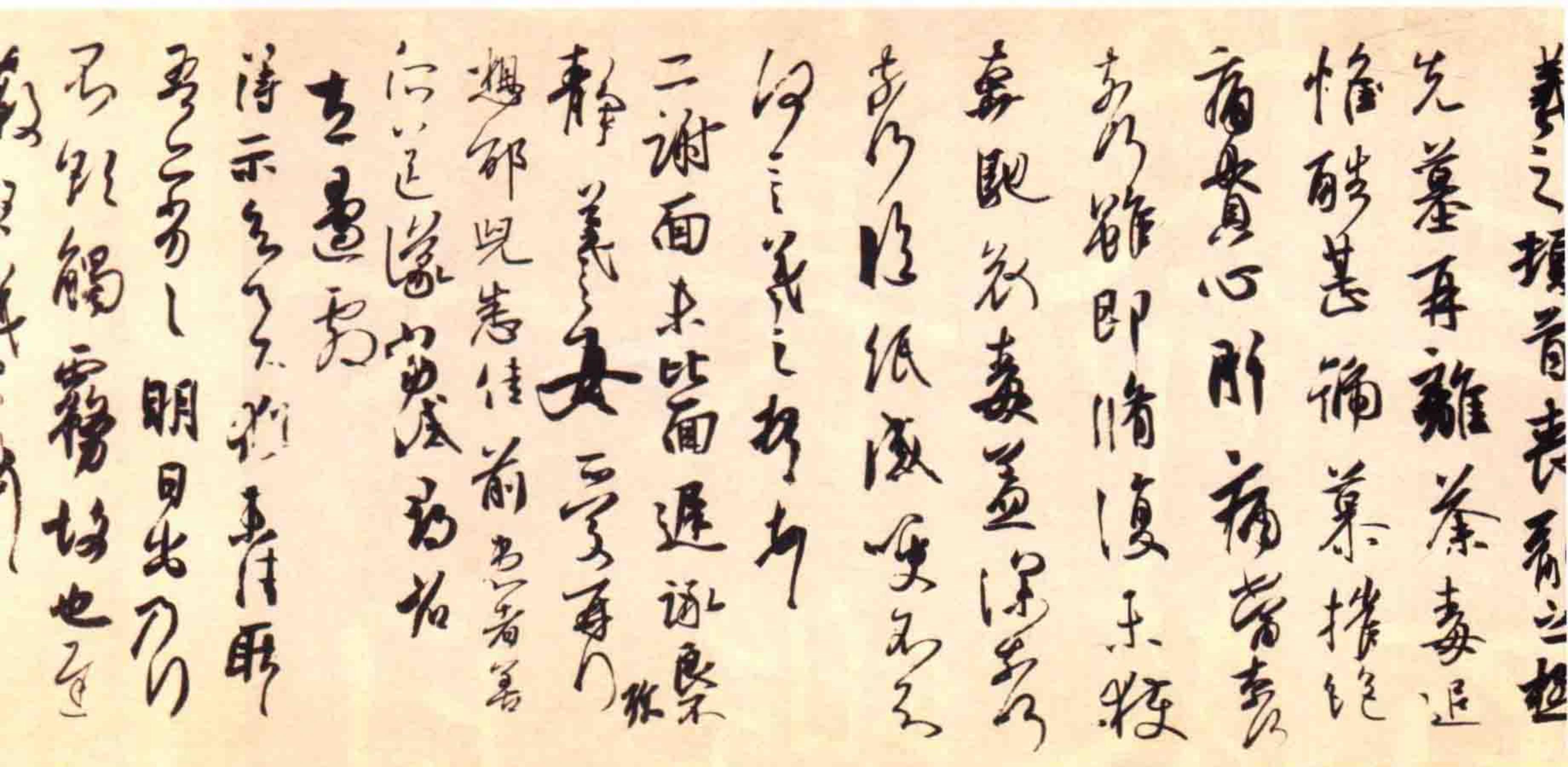


茶
槚
設
茗
舛

唐代陆羽的《茶经》主张“茶”有五个同义字：茶、槚、茗、荳、舛。但是很明显，陆羽参考的《尔雅》是晋代郭璞注本，不是原书无注本。“槚”字在《尔雅·释草》中释为“荼，苦菜”；《尔雅·释木》曰“槚，苦荼”，无法证明槚就是茶。要到几百年后，晋代郭璞的《尔雅注》说：“树小如栀子，冬生叶，可煮作羹饮。今早采者为茶，晚取者为茗。一名舛。蜀人名之曰苦菜。”这才将槚认定为茶。

但是，“槚”是中原古语，不是四川古语，四川古代从未称“茶”为“槚”。“荳”字虽是四川古语，但在汉代以后，根本没有人使用。因此，“茶”的同义字只剩下“茗”、“舛”二字。汉魏六朝以后，“茶”、“茗”、“舛”三字在中国茶文化中反复出现，虽然有些学者企图以茶的色、香、味，或早取与晚采，来区分茗、茶、舛的文化含义，但最后都自陷泥淖，进退失据。最明显的是晋代杜育的《舛赋》，也被称为“茶赋”，可证“茶”、“舛”二字通用。到了盛唐，储光羲的《吃茗粥作》中也用“茶粥”，可证“茗”、“茶”二字通用。本书采用“茶艺”，而不采用“茗艺”或“舛艺”，不是因为它有特殊含义，只是因为它最具学术共相，如唐代陆羽就称其茶学百科全书为“茶经”，而非“茗经”或“舛经”。

茗、舛、茶、槚异同之说，主要分为“老嫩说”与“甘苦说”。



▲ 晋 王羲之《丧乱帖》。东汉分音不分字，造成中国“荼”、“茶”二字书法的混淆。唐代始分音亦分字。唐代以前文献中的“荼”字，是“茶”是“荼”，得看上下文决定。“荼陵”的“荼”是“荼”，“荼毒”的“荼”是“茶”。本帖中的“荼毒”意指“受伤害”，与茶无关，后有“哀毒”与“荼毒”呼应

“老嫩说”以《魏王花木志》为代表：

茶似梔子，可煮为饮。其老叶谓之薜，嫩叶谓之茗。

“甘苦说”则可参见《百川学海·茶经注》：

一本云：“其味，苦而不甘，槚也；甘而不苦，薜也。”

主张苦而不甘是槚，甘而不苦是薜，不仅与前说完全不同，与《百川学海·茶经》所主张的“其味甘，槚也；不甘而苦，薜也；啜苦咽甘，茶也”亦大不相同，可证《茶经》与《茶经注》作者不同。

如果主张《晏子春秋》中所谓“食脱粟之饭，灸三戈五卵，茗菜而已”语法不通，且“饮”与“食”前后夹杂，不符合古人饮食习惯，应将“茗

▲唐 柳公权《玄秘塔碑》局部。其中的「茶毗」系梵语音译，意指「焚烧」，与茶无关。

利遺一
三命長
百焚樂月
餘毗之六
粒得南曰
方舍禪達