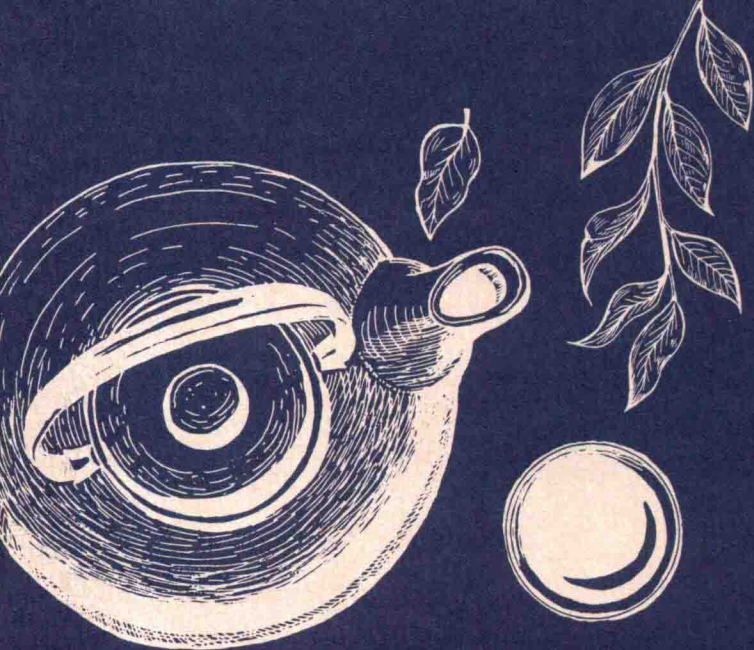


多聊茶



杨多杰 著

# 茶經新讀

茶圣陆羽的  
鉴茶泡茶品茶智慧

# 茶经新读

茶圣陆羽的鉴茶泡茶品茶智慧

杨多杰 著

茶文化工作者杨多杰，精研茶学多年，走遍全国各大产茶大区，以《茶经》为魂，用历史文献学专家的视角为您解趣当下人的茶生活。

全书结合当下传统茶文化中的热点、难点、疑点，梳理和介绍关于鉴茶、泡茶、品茶中的各种门道和精髓、内涵和知识，纠正饮茶过程中的误区和错误方法。其中掺杂各种有趣的茶人、茶事，让您轻松汲取经典的智慧，提高生活的品位。

## 图书在版编目（CIP）数据

茶经新读：茶圣陆羽的鉴茶泡茶品茶智慧 / 杨多杰著.  
—北京：机械工业出版社，2018.11  
ISBN 978-7-111-61396-1

I. ①茶… II. ①杨… III. ①茶文化—中国 IV. ①TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第261004号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

策划编辑：谢欣新 丁悦 责任编辑：丁悦

封面设计：吕凤英 责任校对：潘蕊

责任印制：李昂

北京联兴盛业印刷股份有限公司印刷

2019年3月第1版第1次印刷

145mm×210mm·6.875印张·3插页·129千字

标准书号：ISBN 978-7-111-61396-1

定价：59.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

服务咨询热线：010-88361066

读者购书热线：010-68326294

010-88379203

封面无防伪标均为盗版

网络服务

机工官网：[www.cmpbook.com](http://www.cmpbook.com)

机工官博：[weibo.com/cmp1952](http://weibo.com/cmp1952)

金书网：[www.golden-book.com](http://www.golden-book.com)

教育服务网：[www.cmpedu.com](http://www.cmpedu.com)

# 序



这是多杰的又一本有关茶学的著作，其中有些内容与我交换过意见，所以再次请我作序，我便答应了。

在年轻人中，多杰对知识的追求是比较突出的。目前，茶文化很热闹，真知灼见与人云亦云，同时混杂在一些有关茶的读物中，甚至在一些价格不菲的培训中，似是而非的观点间亦有之。

此书的内容，我不能断定全部正确，但我知道，他所讲的是自己的思考。就此而言，我愿意为之再序。

如果热衷于茶文化、喜欢中国优秀传统文化的读者能够从此书中得到些许的收获，我和作者就得到了最大的满足。

谨此为序。

穆祥桐

原农业部专家组成员

中国农业出版社编审

南京农业大学人文社会科学学院兼职教授

华侨茶业发展研究基金会顾问

# 引

## 三卷

陆羽的《茶经》，是中国乃至世界范围内第一部茶学专著。全书分为上、中、下三卷，共有十章，涉及茶叶起源、种植、加工、烹煮、品饮、历史，以及如何学习《茶经》等内容。涉猎广泛，是一部茶学百科全书式的专著。

内容如此丰富的《茶经》，实际上只有七千余字。

正常的语速，一分钟可读100~200字。一本《茶经》读完，快则35分钟，慢则一小时左右。所以只要肯下功夫，通篇熟读，甚至背诵全文，都绝非不可能完成的任务。

惜字如金，是《茶经》一大特征。

我到很多地方讲课，主办方都希望我尽量讲“干货”。其实，《茶经》就是最重要的茶学干货。

对待干货，我们学习时不妨也采取“惜字如金”

的态度。陆羽逐行逐段推敲着写，我们逐字逐句琢磨着读。我常建议大家反复研读《茶经》，道理也就在此。

常读常新，《茶经》无愧“经典”二字。

拙作《茶经新解——茶圣陆羽的饮茶智慧》中，和大家聊了很多关于正文的解读。今天，我们不妨调整视角，来探求一下《茶经》目录中的秘密。

翻开《茶经》目录，可见此书分为上、中、下三卷，共有十章。但是，疑惑也随之而来。理论上，十个章节要分为三卷，最为常见的分法是“三四三”“三三四”抑或“四三三”。

陆羽却不按常理出牌，按照“三一六”的方法进行分卷。即卷上为《一之源》《二之具》《三之造》，卷中为《四之器》，卷下为《五之煮》《六之饮》《七之事》《八之出》《九之略》《十之图》。

细细思量，这岂不是怪事一件吗？

陆羽分卷方法虽然看似凌乱，但是实际上内含玄机。

首先，《茶经·一之源》看似讲述的是茶叶起源，实则紧密围绕着制茶的源头——识茶、种茶与辨茶。

例如开篇就写：

“茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺。其巴山峡川，有两人合抱者，伐而掇之。其树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如栝榈，蒂如丁香，根如胡桃”

这段话将茶树的外貌特征，从树形到叶形，再到花朵、果实、根茎，讲得既清楚又具体。荒郊野外，想在众多植物中找到茶树，全要仰仗这段文字。

长久以来，很多人把这段文字当作是陆羽对于茶树的植物学描述。可其实，这段文字分明只是为去野外采茶而写的说明文字。

哪里出产好茶呢？《一之源》中给出了答案，即：

“上者、中者、下者”

这既可以被认为是告诉大家在什么地方能采到好茶，也可以理解为是对于理想的种茶土壤环境的描述。

此后，又有：

“凡艺而不实……结痂疾”

这一段，则完全是在描述种植方式与采摘标准的问题了。

《一之源》，不单单是讲茶的起源。

《一之源》，是在讲制茶环节的源头，即茶树的种植与鲜叶的采摘。

《茶经·二之具》，讲的是茶具。现代汉语中的茶具，自然就是盖碗、瓷壶、品茗杯等冲泡品饮茶叶的物件。但唐代陆羽笔下的

茶具，则是制茶所用的工具。这一点，是很多人读《茶经》时容易误解的地方。

至于《茶经·三之造》，顾名思义是讲茶叶制作的流程与工艺。

陆羽能够如数家珍地写出各种制茶的工具，并且清楚制茶各环节的难点与要点，这是很了不起的地方，这些知识非常值得如今习茶人借鉴。

美食家想评价一道菜的优缺点，就一定要了解相关的烹饪用材和制作流程。这样你的点评，才可以做到言之有物。是刀工不匀？还是火候欠妥？味道不好，是多放了胡椒还是少放了老抽？若是对烹饪一知半解，你又如何有资格评菜呢？

回到茶学，也是殊途同归。要是连“萎凋”与“做青”都搞不清，还想泡好一杯茶，那岂不是天方夜谭吗？要是都不知道茶的发酵二字为何意，又怎么知道茶汤中的青臭气或闷青味从何而来呢？

再回到《茶经》目录的研究。由《一之源》《二之具》《三之造》所构成的《茶经·卷上》，涉及的内容为茶树种植、茶青采摘以及茶叶制作。

《茶经·卷上》，实际上内容即为茶的生产与加工。

梳理完卷上，我们来看卷下。

至于卷中，我们稍作搁置，一会儿再来讨论。

《茶经》卷下，是全书中篇幅最大、字数最多的一卷。共涵盖六个章节，即《五之煮》《六之饮》《七之事》《八之出》《九之略》

与《十之图》。

《五之煮》与《六之饮》，讲的是茶叶的烹煮与品饮。也就是“泡茶”与“喝茶”。

《七之事》讲的是与茶相关的掌故。这一章可读性很强，我们甚至可以将它当作微小说去阅读。本章内容上至上古时期的神农氏，下至南北朝，其实也可以被认为是一部唐代中期前的茶业通史。

《八之出》讲的是茶叶的出产。既有具体的产地名称，也有茶叶优劣的介绍。《九之略》讲的是在特定环境下，如何省略复杂的器具和步骤饮茶。今天，我们流行给生活做减法，其实，陆羽早在千年前就已经提出了这种“极简”的饮茶思路，不可谓不前卫！

至于《十之图》，并非是讲插图或配图。陆羽是建议习茶人，将《茶经》中的重要内容“以绢素或四幅或六幅，分布写之，陈诸座隅”。这样一来，才可以达到“目击而存，于是《茶经》之始终备焉”的效果。“十之图”，实际上是对于习茶方法的总结。

由此，由《五之煮》《六之饮》《七之事》《八之出》《九之略》与《十之图》所构成的《茶经·卷下》，涉猎的内容为茶的烹煮、品饮、历史、产地、简化的品茶方法以及如何学习本书的方法。

所以，《茶经·卷下》的核心内容为茶叶品饮及茶文化。

了解了卷上与卷下的内容，我们再回过头看卷中。

《茶经·卷中》，只包含了《四之器》一个内容。那么，我们可以认定《茶经·卷中》的核心内容就是茶器。

如果把卷上算作是饮茶活动的前端环节，继而把卷下算作是饮茶活动的后端环节，那么卷中便是将前端与后端连接在一起的纽带。

由此可见，将《四之器》单独列为一卷，绝非陆羽草率的决定。

相反，陆羽参透了茶器的核心价值。

茶器，为茶叶生产与品饮的纽带。

再好的制茶工艺，都需要一件恰当的茶器方可展露。再高的冲泡手法，也需要巧用茶器才可以表现。

茶器是制茶人的手艺和泡茶人的技巧展示的舞台。

茶器是将茶汤忠于原味，甚至有所升华的点睛之笔。

若是单单从美观、造型，抑或是名家作品的角度去挑选茶器，那显然是没有明了《茶经》的分卷本意，枉费了陆羽老先生一片苦心。

话说至此，再来看《茶经》“三一六”的分卷方式，才知陆羽的巧思设计。他将茶学分为了前端的生产领域、后端的文化领域以及作为纽带的茶器领域。

《茶经》的“三卷式”，其本质是将中国茶文化进行了黄金分割。

三卷，即三个领域。

三卷，即三个角度。

三卷，即构成了中国茶文化。

习茶之人，不妨就以《茶经》的三卷为钥匙，从而清晰解构纷繁复杂的中国茶文化。

## 十章

有句古谚，叫养儿方知父母恩。

养育孩子和撰写书稿一般，不亲自尝试并不能体会其中辛苦。

我在写《茶经新解》时，最令我困扰的不是正文，而是目录的设置。

到底是分为四章，六章，还是八章？是采用两级目录，还是三级目录？目录分得太粗，会不会不够清晰？目录分得太细，会不会又显得啰唆？我也曾与书稿的编辑老师反复讨论此问题。

拟好，推翻，再拟好……几易其稿，都不满意。

原来最难写的是目录！

也正是在这时，我才顿悟《茶经》分章方法的巧妙之处。

每次去各地讲解《茶经》，我都会从目录入手。毕竟，一两个小时的讲座，拆解全文并不现实。从《一之源》到《十之图》，每一章都代表着茶学的一个领域。那么，让听讲者了解十章目录的大致内容，也算是对《茶经》有了最初的认知。

想了解《茶经》中的奥妙，我们需要换个角度琢磨十章。

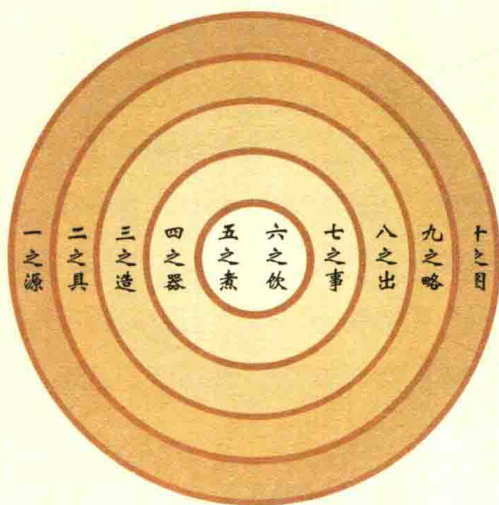
如下图所示，我们将《茶经》自《一之源》到《十之图》，自左至右排成直线。再以这条直线的中点为圆心，画上五个同心圆。从而，有了观察《茶经》十章的全新视角。

图中五个同心圆，可视为习茶的五层境界。自圆心发散，习茶人需一层一层地勤学苦练。

由不懂到懂，由懂到会，由会到通，由通到化，从而最终才能继承茶学之精髓。

若是打乱了顺序，抑或是本末倒置，就不免要在习茶道路上走一些弯路了。

下面，我们来逐一拆解《茶经》十章中隐含的“习茶路径法门”。



《茶经》十章所示习茶路径

## 第一层：茶汤

如上图所示，自圆心展开的第一个同心圆，包含《五之煮》与《六之饮》两个章节。其中《五之煮》可以延伸理解为冲泡方法，而《六之饮》则讲述的是品饮方法。

冲泡与品饮，可概括为“茶汤”。

习茶的第一层修为，要围绕“茶汤”展开。

现如今，讲茶的课程或书籍不在少数。花样繁多琳琅满目，让人不知如何挑选。但我想，课程也好书籍也罢，若是脱离了“茶汤”二字，都值得另行商榷。

禅茶、茶修、茶艺术、茶美学，叫什么名字都可以，但就是不可以脱离“茶汤”。上下五千年，纵横十万里，儒释道都讲遍了，听的人津津有味，却不能泡上一盏好茶，喝懂一盏茶汤，那还叫习茶吗？

脱离了“茶汤”而聊茶，就如同脱离了信仰谈宗教。

讲的人说不出精髓，听的人会觉得隔靴搔痒，并不解渴。

把一杯茶概念化、抽象化甚至神秘化，都偏离了茶学的本质。

茶，可以和音乐、美术甚至哲学结合。但是，却一定要分出主从关系。“茶汤”是核心，是每一个习茶人必须首先掌握的内容。

请先别忙着布置雅致的茶席，也别忙着入手高价茶器。更不必非要打坐茶修，试图理解“茶禅一味”。

给别人的“茶汤”，要冲泡得当。

别人给的“茶汤”，要品饮明白。

这便是一个习茶人，首先要做的第一层修行。

## 第二层：文化

“茶汤”，是习茶的起点，也是习茶的核心。

但若想再有造诣，却又不可止步于此。

自圆心展开的第二个同心圆，包含《四之器》与《七之事》两个内容。《四之器》即包括冲泡品饮等领域的茶器。《七之事》则是与茶相关的掌故。

茶器与掌故，为茶增添了浓厚的文化价值。

习茶的第二层修为，要围绕“文化”展开。

古人品茶，最早并不具备专门的茶器。唐代以前，大多茶酒器不分家。先莫笑古人粗糙，回看我们自己的饮茶经历，最早泡茶、品茶的器具也不见得精致到哪儿去。

粗陶茶壶、搪瓷缸子，甚至罐头瓶子，都是几十年前居家必备的茶器。可就是在这样“粗鄙”的茶器陪伴下，我们不也喝掉了数量可观的茶叶吗？

想喝一杯茶，茶器大可将就。

想喝好一杯茶，茶器就要有些讲究了。

习茶之人都懂得，茶器的材质、器型、容积，都与最终冲泡出的茶汤密切相关。而优雅的造型，精美的釉色，加上美好的寓意，又能给我们的饮茶生活增添另一番情趣。

说罢了茶器，再来说茶叶。

泡出一盏口味上佳的茶汤，是第一要务。可若是再能说出这款茶的历史由来，趣味掌故，名人轶事，那这杯茶喝起来就又是一番风味了。

天下绿茶不胜枚举，可为何碧螺春、龙井就是醉人心田？除了口味，康熙皇帝与碧螺春的缘分，乾隆皇帝对龙井的执着，无疑为这两款绿茶附加了价值。

喝茶，使人身心愉悦。

身的愉悦，由茶汤负责。

心的愉悦，由文化负责。

把茶汤学透彻，则掌握了茶的本质。但若止步于茶汤，那便是把茶当成了寻常饮品。只有再打通第二层，掌握茶器的品性，了解背后的历史，才能真正让茶“滋润身心”。

### 第三层：生产

能熟练冲泡，又能鉴别好坏；亦可以通过文化，来升华茶之内涵，丰富饮茶的享受。对于初学者来说，这便是打通了最初的两层境界，已属不易。

若想再行进步，那便要继续溯源了。

自圆心展开的第三个同心圆，包含《三之造》与《八之出》两个内容。三之造，讲的是茶叶制作的流程。八之出，则讲的是茗茶出产之地。

制作与产地，可概括为茶叶的生产环节。

习茶第三层修为，要围绕“生产”展开。

在第一层“茶汤”的学习中，我们已经可以熟练地分辨出一款茶的优劣。

正所谓，不苦不涩不是茶，只苦只涩不是好茶。

进一步，我们要知道为什么会苦，又为什么会涩。

面对美食，我们可以简单说好吃或是不好吃。但若真是精于此道，则要说出是刀工不好导致了食材受热不均，还是火候不到导致了老嫩不一，抑或是五味调和不当导致了口味差强人意。

在第一层“茶汤”修习中，我们可以判断出“好”与“坏”。但只有深入到生产环节，我们才可能知道问题出在哪里。正所谓，“知其然知其所以然”。

与此同时，了解制茶工艺又可以帮助我们泡好一杯茶。例如论重萎凋不揉捻的白茶时，我们不妨把浸水时间拖长，以使得茶汤滋味饱满。而对于足焙火又揉成球状的乌龙茶，则要采用先长后短的冲泡手法，以保证茶汤口感适中。

当然，了解制茶工艺的捷径，便是深入茶区。但是要注意，“生产”为习茶第三层级的训练，切不可本末倒置。现在很多地方机构组织茶文化旅游学，其实无外乎是打着习茶旗号的旅游罢了。

对于已经完成“茶汤”“文化”两个层级学习的人来讲，去茶区观摩会有很大收获。可是对于更多初级爱好者来讲，到茶区的收获可能只限于观光旅游。感受美景美食，自然也是好事，但是在山场、茶厂走马观花地拍拍照，对于自己的茶学修为并没有很大提高。

这正是所谓的内行看门道，外行看热闹。

#### 第四层：加减

自圆心展开的第四个同心圆，包含《二之具》与《九之略》两个内容。《二之具》介绍的是制茶的工具。《九之略》说的是品饮的智慧。前文多次提及，这里不再一一赘述。

其实习茶到了第四层，已是行家。再想提高，则可在生产制作与冲泡品饮两头再下功夫。

茶圣陆羽，是不是制茶高手？

我不知道。

但我敢说，茶圣陆羽一定曾经亲手制茶。若非亲身经历制茶环节，又如何能对制茶工具如数家珍？光靠道听途说，可写不出《二之具》。

这功夫怎么下呢？从课堂上了解制茶流程，甚至有机会到茶区观摩学习。再想提高，不妨就亲手制作一批茶。

从品饮角度，能提高的地方不是再去购置更昂贵的茶器，也不是学习更复杂的泡法。习茶至此，茶器已经够多了，泡茶也够讲究了。

此时，是该翻看《九之略》的时候了。《茶经》第九章，告诉世人在特殊条件下如何减少泡茶的器具及流程。

茶圣陆羽告诉习茶人，讲究到了一定程度，切莫不会将就了。

《二之具》是给生产做加法。

《九之略》是给冲泡做减法。

第四层修为，是望习茶人能够加减自如。