



DaoMinNan  
HeGongFuCha



文●郑启五  
图●李世雄



# 到闽南喝功夫茶

海风出版社



到  
閩  
南  
喝  
工  
夫  
茶



文◎郑启五  
图◎李世雄

海风出版社

---

## 图书在版编目(CIP)数据

到闽南喝工夫茶/郑启五著;李世雄摄. —福州:海风出版社, 2006. 12

ISBN 7-80597-660-0

I. 到... II. ①郑... ②李... III. 茶—文化—福建省 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第160299号

---

## 到闽南喝功夫茶

---

郑启五 文

李世雄 图

责任编辑: 胡国贤

装帧设计: 窦胜龙

出版发行: 海风出版社

(福州市鼓东路187号 邮编: 350001)

出版人: 焦红辉

印刷: 福州青盟印刷有限公司

开本: 787×1092毫米1/16

印张: 8印张

字数: 90千字

印数: 1-2000册

版次: 2006年12月第一版

印次: 2007年5月第一次印刷

书号: ISBN7-80597-660-0/G·144

定价: 33.00

---

## 作者简介:

**李世雄** 图像工作者，长期从事摄影专业教学、摄影理论研究、摄影产品创作、摄影组织工作和摄影商务运作。现任教于厦门大学传播学院。

**郑启五** 1952年12月生于厦门大学校园，自称“校园土著”，为“老三届”，历任插队知青、临时工、炊事员，历经坎坷，1977年高考恢复实现生命转折。现为厦门大学人口研究所研究生导师、副教授，愉快地活着，阅读、写作、讲课、上网，各有所乐；出版过专著、译著、编著若干，脑力劳动真好！





# 序

## 闽南饮茶风

繁荣中的闽南金三角：厦门、泉州、漳州三大都市，不但银行与金店如雨后春笋，随处可见；小型的书屋与茶庄近来也悄然涌现于大街小巷。“喝好茶，读好书”已日渐成为一种生活的时尚，默默地与奢靡的灯红酒绿分庭抗礼，成为经济生活大潮中一朵独秀恬淡灵动的文化景观。

在文化界“救救”之声此伏彼起，却尚无“救救茶文化”之呼吁。有数千年历史的中华茶文化生生不息，且如鱼得水地适应了当前经济运行机制的变换：茶叶借文化生财，文化人借茶性之温良而荡涤浮躁，二者相得益彰。这是茶文化的魅力更是茶文化的活力。

洋饮料如水银泻地钻营着中国市场，众多茶界名士慷慨悲歌，在杭州发出了《保卫国饮宣言》，其情可敬，其为可疑：可乐与茶并非水火不容，以我为例：以茶为主，兼饮别样，烈日当空，冰镇雪碧也时有所饮。但魅力无穷的闽南功夫茶却是我永远的最爱。

人的最大本能就是爱惜生命，就养生功能而言，茶可谓“万饮之王”。如此，“不抽烟，少喝酒，多饮茶”的“活命哲学”势必将在新世纪中成为主宰。若是烟鬼、酒徒、茶客，三者必居其一，理智之人自然有明智的选择。“茶文化”还是广义理解为好，那种将“饮茶”与“茶文化”做泾渭分明的区分未必科学。茶文化应像一位慈爱的老人，将所有对“饮茶”的品评、感受、议论及连翩的浮想都拥入他宽容的怀里。

闽南是乌龙茶一统天下，品饮功夫茶是漳泉厦父老乡亲聚友待客休闲的重要方式。以“铁观音”为代表的闽南乌龙茶汤色黄亮，清香味甘，充盈着茶的原汁原味。功夫茶的泡饮一派热情好客，体现着民俗淳，人情美，不绝于耳的闽南茶话充盈着诙谐幽默的民间熟语，流淌着妙趣横生的俗语故事，文化内涵十分丰富。一壶茶、一壶甘醇的茶、一壶高古绝俗韵味悠悠的功夫茶，使得整个绿色的闽南更加温馨，更有人缘，更具亲和，更为澄澈清醒。

儒雅的功夫茶导引着健美的绿色饮茶风浸润着闽南山海城乡，悠扬与爱拼齐舞，恬淡与激越共鸣，谱写着人与自然可持续发展的和谐乐章。来来来，来闽南喝功夫茶，功夫茶是一盅享受，一壶境界，一种玄机，多少春秋，多少岁月，功夫茶是闽南茶文化和食饮文化的精要，演绎着中华地域文化无限生机的一脉……



◎老树林中的佛庙





# 目录

## 序 闽南饮茶风

闽南茶语词//01

享受功夫茶//03

清饮与茶配//08

## 厦门篇

湖畔茶艺馆//012

金榜山茶话//015

大话“沙茶面”//018

好清香小吃//023

飘香的扁食//026

厦门面线糊//028

龙眼与荔枝//030

乡土番石榴//034

儿时孵番薯//037

水潭钓泥鳅//040

校园的行走//043

## 泉州篇

阿里山茗茶//048

品饮八大王//052

大坪茶籽壳//056





清水岩甜茶//059

泉州南少林//063

想起“安阿飘”//067

安海土笋冻//070

遗憾“石亭绿”//076

路经涂岭村//078

## 漳州篇

石壁山探源//086

天福茶博院//090

熟透自然甜//093

美味天宝蕉//095

柚子庆团圆//099

童玩红柿蒂//102

南靖白香饼//104

给鱼儿洗澡//106

最是海蛎煎//108

百姓的瓮菜//110

背街的风情//112

**跋** 我的“闽南腔”//114



## 闽南茶语词

闽南语中的茶名茶词是闽南茶文化重要的构成，把盏品茗，细细推敲，在下越发觉得有滋有味。闽南话里似乎觉得把“茶”单字呼叫不大过瘾，所以就有“茶米”一说，这一方面是象形，因为闽南盛产的乌龙茶颗粒紧结，饱满如米；另一方面又说明“柴米油盐酱醋茶”，“茶”的重要性与“米”相差无几，居家百姓生活“不可一日无此君”，呼应了“粗茶淡饭”一说中二者的密切关系。闽南话中的“茶米”还有近义词，叫“茶芯”或“茶心”，究其形，观其义，与“茶米”一词有异曲同工之妙。但“茶米”多指大众的粗茶，而“茶心”“茶芯”有“一枪一旗”（顶尖芽叶）的隐含，价位和级别自然高于“茶米”的了。

闽南人喝茶叫“吃茶”，邻里乡亲那“来吃茶”“来吃茶”的招呼声似乎比曹雪芹那伙计叫得还顺溜。且“茶”字的用法在餐饮天地四下伸延，干炒的面粉叫“面茶”，白糖或红糖冲开水叫“甜茶”，老姜烧汤叫“姜母茶”；南洋舶来的辣味佐料satay人家音译成“沙爹”而闽南人偏偏要译成“沙茶”；祖籍闽南的新加坡华人特制的猪骨汤被命名为“肉骨茶”；而厦门老字号用乌鸡、蛇段、参片和乌龙茶新开发的汤菜名更是当仁不让地敲定为“龙凤功夫茶”……？其实在闽南父老早期的茶意识里，茶就是乌龙茶，乌龙茶就是茶，因而反倒少有了“乌龙茶”的闽南说法，有时就与地名直接挂钩，比如安溪产的乌龙茶毛茶叫做“溪茶”，闽北产的乌龙茶岩茶叫“武夷茶”，但往往更多的是它的各个具体品名，比如“铁观音”、“黄金桂”、“毛蟹”、“本山”、“佛手”等等。“铁观音”一名与民间传说有关，抹上了浓重的佛教文化色彩。“佛手”虽然有依据该茶品种的外形如手状而名，但仍然不乏“菩萨情结”，否则何不取名“妇手”呢？“铁观音”近年在市场的催生下，越发盛行，乃至“毛蟹”、“本山”等也都打着“铁观音”的幌子销售，而且派生出“观音王”、“红观音”、“金观音”等等“大名”以招徕顾客，显然这是不正常的，有待规范。这种行为有违诚心的基本，想必观音菩萨本人也是要投反对票的。“黄金桂”原来叫“黄旦”，相传是一位茶妹的芳名，改称“黄金



◎茶文化与石文化是闽南文化的两大特色

桂”似乎是嫌原名力度、色度都不够吧。

闽南人把茶看得很重，这在民间的祭祀活动中体现得尤为明显。年前笔者在安溪县城关与一场土地庙落成的典礼不期而遇，只见家家户户在摆放的猪头、鱼头、鸡鸭以及各种水果等祭物的前端，置有几个白瓷小杯，内里安放的就是干茶叶，联想到“茶米”、“茶心”、“铁观音”、“黄金桂”诸名用字用词的含义与力度，祭祀之物茶为首也就不足为奇了。我想，既然闽南百姓如此爱茶，那么他们心目中的土地公一定日日以茶当酒，头脑清醒，得以明断乡间是非了。



## 享受功夫茶

在闽南买茶，诸多大小茶叶经营户形成的茶叶销售和茶馆经营合二为一的模式很值得品味，当您在千壶百茶的环拥下喝茶，那感觉真是妙不可言。在漳泉厦旅行，您永远不用担心口渴，几乎所有的茶店都为游客置好了茶桌，“您要买茶吗？别急，先喝上几盅再说！”喝了不买，真的没事，没准茶艺小姐常常还会说一个乌龙茶的民间故事给您听呢，后者告诉您关于乌龙茶的点点滴滴……

### (一)

相传，很久以前有一个龙太子，因触犯天条被发配到乌龙潭。有年大旱，潭快要干涸，龙太子奄奄一息。恰好有一个美丽善良的村姑路过，救活了奄奄一息的龙太子。可是事过不久，瘟疫流行，村姑及其乡亲危在旦夕，龙太子奋不顾身，吐出龙珠化为茶树，茶叶救活了村姑及一方百姓。人们为了表示敬意称呼龙太子为乌龙太子，所化的茶叶称为乌龙茶，乌龙茶的故事就这样传开了。这是关于乌龙茶许多美丽的传说里的一个，而现实科学生活里，茶也有“万病之药”一说，正如《神农本草经》所言：饮茶“使人益思、少卧、轻身、明目”。

每到春天，闽南起伏丘陵生机盎然，最是安溪茶园片片新绿。乌龙茶属于青茶类，口感上既有红茶的醇厚，又有绿茶的清鲜，是闽粤台三省饮茶风中的首选。乌龙茶从茶叶采摘回来后，其一整套的制作工艺极为复杂，大致要经过如下的诸多工序：

1、晾青（鲜叶摊放在笊笠上，置于凉青架上，酌情翻动）

2、晒青（利用光能热量使鲜叶适度失水，促进酶的活化，形成茶的香气）（晾青、晒青往往结合交替进

◎采茶姑娘





◎安溪是乌龙茶的原产地，近年来名声与茶俱增

行，“两晾两晒”）

3、摇青（晾晒后的茶青进入摇青机，在剧烈的“健身运动”后，

鲜叶会发生一系列生物化学变化，青气消退，香气显露）

4、炒青（重要的一环，防止茶叶继续变红，维护其青之原色！）

5、包揉

6、烘干（“包揉”与“烘干”交替进行，是乌龙茶“形体美”的过程：分“揉捻”、“初烘”、“初包揉”、“复烘”、“复包揉”和最后的低温慢烘的“干燥”）这就形成了乌龙茶的毛茶。

毛茶要成为精制的乌龙茶还要接受如下工艺：

1、筛分（经滚筒圆筛机和平面圆筛机，对毛茶优胜劣汰的筛选）。

2、风选（茶叶进入风选机，再分等级）

3、拣剔（去掉粗老叶片，拣出茶梗）

4、打堆（根据拼配比例要求，筛选后的茶叶按比例打堆）。

5、烘焙（让茶叶形成独特滋味）

6、摊凉（将烘焙过后全身发热的茶叶经冷风机冷却，摊凉，使茶叶的滋味更醇）。

如此不厌其烦，精心制作，优质的乌龙茶才大功告成，这下才可以包装装箱送到消费者的手里了。闽南百姓喜欢把制好的乌龙茶又称为“茶米”，这“茶米”、“茶米”的，可谓“粒粒皆辛苦”了。

闽南乌龙茶的品种有：铁观音、黄金桂、本山、毛蟹，以及大叶乌龙、梅占等等，其中以“铁观音”最负盛名。我们该如何鉴别乌龙茶的优劣呢？不妨教您两



◎代表台湾的高山族茶艺表演

招：一是“干看外形”，凡外型曲卷、紧结、重实、匀整、色泽砂绿、油润、鲜活，干茶香味纯正，均为好茶！



二是“亲口品尝”，先嗅香气，看香气是否清高馥郁；接着看汤色，橙黄明亮为上品；进而尝滋味，让少量热茶水在口腔内滚动，看茶味是否醇而带爽，厚而不涩，富有韵味；最后观叶底，冲泡过的茶叶或柔软、黄亮，或“青蒂绿腹红镶边”的，都是好茶。但近年时尚新绿，许多好茶已经没有“红镶边”了。

## (二)

闽南是乌龙茶一统天下，以“铁观音”为代表的闽南乌龙茶汤色黄亮，清香味甘，充盈着茶的原汁原味。闽南功夫茶是泡饮乌龙茶的一种方式，也有称为“闽南茶艺”或“闽南茶道”的，按其程序大体可分为九道，茶艺馆的小姐则常常在音乐的伴奏下，把这九道程序（时有增添至十道或十二道乃至十八道的，当然也有简单为七、八道的）演绎得令人赏心悦目，游客也自然而然从观众悄然进入角色：

1、“白鹤沐浴”：用开水洗净茶具。闽南功夫茶的茶杯特小，与北方喝白酒的小酒盅有几分相似。

2、“观音入宫”：把茶（常常是“铁观音”乌龙茶）放入茶具，放茶量约占茶具容量的五分，密度可观。

3、“悬壶高冲”：把滚开的水提高冲入茶壶或盖瓯，使茶叶翻腾转动，也意在温茶和扬香。

4、“春风拂面”：用壶盖或瓯盖轻轻刮去漂浮的白泡沫，使茶汤清新洁净。





◎深巷里许多人家都在门口摆有茶阵，过往行人可随时落坐品茗

5、“关公巡城”：把泡好的茶汤依次巡回注入并列的茶杯里，旋转的茶壶成了漫步城头的“关公”。

6、“韩信点兵”：或许因为“关公巡城”时“走马看花”，茶汤注入各杯不够均匀，那就得依靠“韩信点兵”

来“补台”，一点点把茶汤均匀地滴到各茶杯里，达到浓淡均匀，香醇一致。

7、“鉴赏汤色”：茶艺小姐把热茶端给您了，可您千万别急着喝，更不能“一口闷”，要先看茶，好好鉴赏杯中茶汤透亮的颜色。

8、“细闻幽香”：闻闻乌龙茶的香气，最是那上品“铁观音”，似天然馥郁的兰花香、桂花香，香气淡淡，却让人心旷神怡。

9、“品啜甘霖”：这下您可以开喝了，但要不紧不慢，趁热细啜；边啜边嗅，浅斟细饮。一杯入口，齿颊留香，喉底回甘（这是乌龙茶特别是“铁观音”的特点），心旷神怡，别有情趣。

也有一说，三五杯并围一壶，含主客相聚之意，“关公巡城”表示巡回圆满，而“韩信点兵”则代表雨露均分的大同精神。之后便是闽南茶人的“走水”一技，就是含一口茶汤，先不让它骨碌一声直落到喉，而是让它在口腔内做些许“运动”，顷刻茶水在搅动你的舌头，而茶珠却闯到你的舌面。这样饮过一巡又一巡，味过一道又一道，宾主的情谊已在功夫茶的茶香中融为一体，弥漫于天地之间。

泡茶，好茶一般冲六、七次，再冲就嫌冲出来的是“白水营”，要将茶叶渣倒出，重新烫壶、烫杯。空



◎茶艺表演“悬壶高冲”