

茶



读书不忘道 传明简三千
交友必奉谦和 尊贤行德礼



茶艺 茶道 茶经 茶圣讲读



柯秋先 ◆ 编著

中国建材工业出版社



读书不忘道 传明简三千事
交友兴奉谦和尊贤行德礼



茶艺 茶道 茶经 茶圣讲读



柯秋先 ❖ 编著

中国建材工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶书——茶艺、茶道、茶经、茶圣讲读/柯秋先编.

—北京:中国建材工业出版社,2003.5

ISBN 7-80159-410-X

I. 茶… II. 柯… III. 茶—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 022568

茶书——茶艺、茶道、茶经、茶圣讲读

柯秋先 编著

出版发行: 中国建材工业出版社

地 址: 北京市西城区车公庄大街 6 号

邮 编: 100044

经 销: 全国各地新华书店

印 刷: 北京鑫正大印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 16.25

字 数: 263 千字

版 次: 2003 年 9 月第 2 版

印 次: 2004 年 2 月第 2 次

印 数: 20001—23200 册

书 号: ISBN 7-80159-410-X/TS·045

定 价: 28.00 元

本书如出现印装质量问题,由我社发行部负责调换。联系电话:(010)68345931



目录

第一部分 源与史

第一篇 茶的源流与历史

神农氏为发现者

茶名考

茶的别称

汉代的茶

三国、晋朝的茶

南北朝时代的茶

唐代的茶

宋代的茶

明代的茶

清代的茶

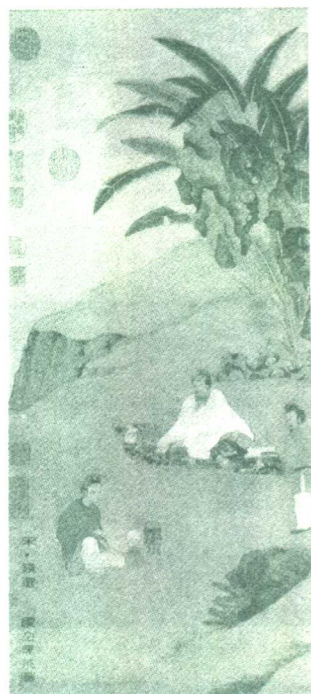
第二篇 饮茶及泡茶法

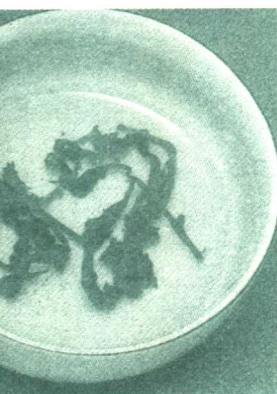
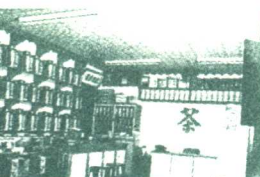
秦汉时代

宋代煮点法

元代与明代

各种泡茶方式





传统式泡法	10
诏安式泡法	12
安溪式泡法	13

第三篇 茶的选用与保藏	14
茶的选用	14
茶的鉴别	15
茶的保藏	16

第二部分 艺与道 19

第一篇 茶壶与茶道	19
宜兴名壶家及款式	19
孟臣壶与卢仝诗	21
好壶一把伴人生	21
独自饮茶亦悠然	23
宜兴陶器千古传	24

第二篇 壶艺与茶具	27
古董茶具组	27
陶艺欣赏	31

第三篇 茶叶的认识与分类	35
茶叶与日常生活	35
“茶”与“Tea”的由来	35
中国制茶方法的演变与分类	36
红茶的肇始	39
清朝茶叶的分类	40
中国制茶技术的外传	41

第四篇 我国茶叶产区的分布及其特色	43
-------------------	----

第五篇 茶的生长	46
气候条件	46
土壤条件	49

第六篇 茶的制作方法	50
茶的制造	50
包种茶的制造	55
酸柑茶	59
龙凤茶饼	60

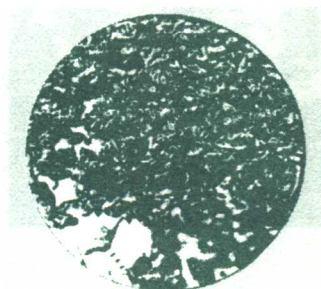
第三部分 饮与道 61

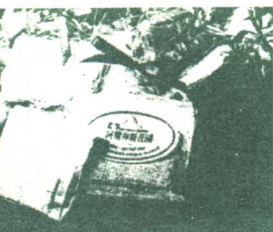
第一篇 找出速配茶叶	61
美容养颜茶	61
高品位私房茶	62
活力醒脑茶	63
瘦身减肥茶	64
养身抗压茶	65
推荐给初入门者的茶	66
特殊禁口茶	66

第二篇 乌龙茶	68
乌龙茶的种类	68
如何选择乌龙茶	70
饮茶茶具	71
如何冲泡乌龙茶	72

第三篇 绿茶	76
绿茶的种类	76
如何选购绿茶	77
如何冲泡绿茶	78

第四篇 普洱茶	80
---------	----





普洱茶的种类	80
普洱茶的包装形式	81
如何选购普洱茶	82
辨别普洱茶年份的方法	84
如何冲泡普洱茶	84

第五篇 红茶	86
红茶的种类	86
如何选购红茶	87
红茶茶具	88
如何冲泡红茶	89

第六篇 花草茶	93
花草茶的种类	93
常见花草茶及其功效	94
如何选购花草茶	99
如何冲泡花草茶	100
如何用茶包包出好茶	101

第七篇 养壶	103
---------------	------------

第八篇 茶叶的储存和包装	104
---------------------	------------

第四部分 实与用	107
-----------------	------------

第一篇 茶的功用与健康	107
饮茶保健的功用	107
健康饮茶四大禁忌	110
茶叶中所含的元素	111
茶的研究分析	113

第二篇 饮茶新趋势	123
茶精使茶更上层楼	124
各具特色的茶艺馆	125

第三篇 茶艺与茶法	126
------------------	------------



第五部分 名与经 131

第一篇 中国名茶 131

名茶 133

第二篇 茶经 136

之源 136

之具 136

之造 137

之器 138

之煮 140

之饮 141

之事 142

之出 145

第六部分 茶与圣 147

茶圣陆羽 147

群雁护孤 缘遇恩师 147

违师入伶 初显俊才 156

搜茶探泉 西游峡地 165

流徙江南 结庐苕溪 171

入宫试茶 交友赋诗 189

偶遇季兰 幽会西湖 196

乌程遭劫 季兰蒙冤 215

辞官归庐 撰成大著 222

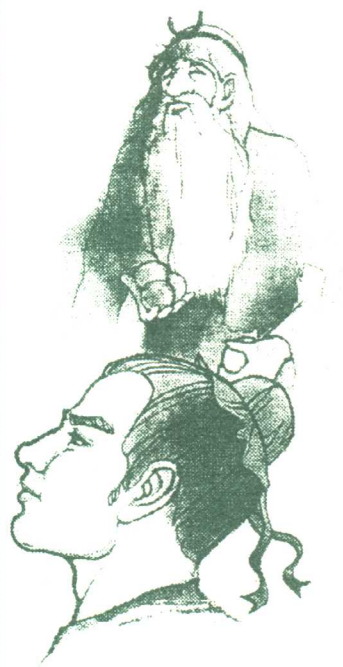
第七部分 书与话 231

第一篇 茶事茶话 231

茶姥卖茶忙济贫 231

雷鸣茶可治宿疾 231

古墓中吃茶报恩 232



金沙泉为茶而流	232
以饮茶为雅事	233
三十文钱赏茶博士	233
宋代以品茶为兴	233
第二篇 茶的掌故与轶事	234
以茶代酒的典故	234
王安石以药配茶	234
苏蔡品茶比高下	234
敲冰煮茗来待客	235
陆羽为烹茶高手	235
恒温宴客用茶果	235
蔡君谟品茶工夫绝佳	235
第三篇 历史上重要的茶书	236
唐·陆羽《茶经》	236
唐·张又《新煎茶水记》	236
唐·苏庆《十六汤品》	237
宋·蔡襄《茶录》	238
宋·赵佶《大观茶论》	238
明·钱椿年《制茶新谱》	238
明·田蕊衡《煮泉小品》	239
宋·熊蕃《宣和北苑贡茶录》	239
明·许次纾《茶疏》	240
明·屠隆《茶事赋》	240
宋·黄儒《品茶要录》	240
第四篇 古人饮茶的趣事	241

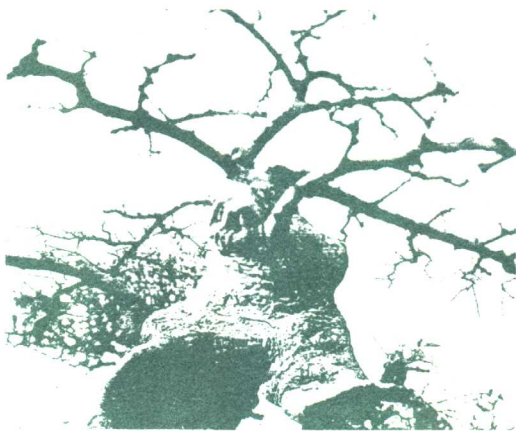


第一部分 源与史

有人说，茶是造物者特别为我们中华民族安排的。

还在上帝创造天地前，我们的神农氏早已发现茶树，尝过茶叶。由嚼青叶，而发明为采叶焙制，由采叶焙制，而改良为煎烹饮啜。茶已经和中国人的生活紧紧地连系在一起了。

在悠久的历史中，茶的清香、高雅与中国的民族性相结合，成为刻画“中国”的重要形象之一。



第一篇 茶的源流与历史

神农氏为发现者

相传神农氏“尝百草”。有一天，他翻山越岭，口渴得很，忽然有一片树叶飘落眼前，捡起细看，青嫩可爱；用手一摸，汁液润滑；以鼻一嗅，气味芬芳；用舌一舐，苦涩非常。于是有着丰富经验的神农氏便断定这是一种止渴、提神的树叶。

以当时来说，神农氏发现茶树，只是鉴别、断定茶有药效而已，真正使茶成为“国饮”，是数千年来难以数计的无名氏不断地栽培、更新、繁衍，由嚼青叶，而发明为采叶焙制；由采叶焙制，而改良为煎烹饮啜，如此的发明再发明，改良再改良，使得这一深具民族性

的饮料,能流传千古而为世人所广为饮用。

茶名考

茶在作物学上是特用作物,为嗜好品类,在植物学上是种子植物,为常绿灌木。

唐代陆羽《茶经》曾说:“其字或从草,或从木,或草木并。其名茶。”农本草云:“苦茶”。又据《神农本草》曰:“一名茶,一名选,一名

游,冬生盆州谷道旁,凌冬不死,三月三日采干。”可见茶字在古书上的称谓及意义不同,为便于考察,列举如下:

(1)诗经国风、邶^①有《谷风》一篇,其中有句:“谁谓荼苦,其甘如荠。”

“茶”就是现在的茶,古人叫做苦菜。《康熙字典》云:“世谓古之荼,即今之茶,不知茶有数种,惟茶,苦茶之茶,即今之茶。”可知:古代“荼”字为“茶”字的借用字。

(2)𣎵^② “𣎵”是茶的另一借用字,《尔雅》云:“生,可作羹饮,今呼早茶为茶,晚茶为茗,蜀人称苦茶。”意即茶分早茶与晚茶,晚茶

为“茗”。这种记载,据史学家的意见,认为是最可靠的记录,也是较合理的说法。

(3)菝^③ 汉代杨雄曾说:“蜀西南人谓茶曰设,蜀人饮茶最早,菝字为茶之俗名。”

(4)茗^④ 为古代茶的另一名称。《晏子春秋》云:“婴相齐景公时,食之粟这饮,灸三弋、五卵、茗菜而已。”可见在公元五百年前,“茗”就有作为汤食用的例子。《桐群采叶录》:“西阳、武昌、庆江、晋陵,如茗,皆东人作清茗。茗有饴,饮之宜人。凡可饮之物,皆多取其叶。”南宋鲍令晖《香茗赋》颂:“茶为芒茗”。所以,至今多沿用“茗”字代“茶”。

(5)水厄 唐·温庭筠《采延录》:“晋时蒙好茶,人过车饮之,士大夫甚以为苦,每欲饮,蒙必云:‘今日有水厄。’”洛阳《伽蓝记》载:“魏彭城王勰见刘镐慕王肃,专习茗饮,谓镐曰:‘卿好苍头水厄,不好王侯八珍,如海上有逐臭之夫,里内有效顰之妇,以卿言之,即是也。’”可知在南北朝时,“水厄”二字已成为“茶”的代用语。

(6)丰富 庆世南北堂书抄引《斐洲南海记》云:“西平出丰富,



①邶 bèi 古国名,在今河南省北部

②𣎵 jiǎ 古书上指楸树或茶树

③菝 sè 地方的方言,茶的意思

④茗 míng 原指某种茶叶,今泛指喝的茶

茗之别名。叶大而味涩，南人以为饮。”《辞源》：“丰富系本名，叶大，味苦涩，似茗而非，南越茶难致，煎此代饮。”在这里，“丰富”或为茶的别称，或是茶的代用饮料，不一而是。

(7)苦菜 《诗经》：“葍荼如飴，皆苦菜也。”许慎《说文》：“荼，苦菜也。”梁代陶弘景以茶作苦菜。唐·颜师古《匡谬正俗·苦菜篇》：“神农本草经中，苦菜名茶草，治疗疾病，功效极多，陶弘景误当为茗，茗岂有此效乎？”从此以后才知道茶与苦菜是两种东西。

由上面知道，茶的称谓很多，不是专指茶树上的茶。到了唐代陆羽的《茶经》问世，将数种不同意义的“荼”减去一划，成为含一种意义的“茶”字。所以自中唐以后，一般学者因受陆羽的影响，逐渐将“荼”改写为“茶”了。

茶的别称

甘侯——故事出自唐·孙樵的《与焦刑部书》。该书有一段记载：“晚甘侯十五人，遣侍齐阁。此徒皆请雷而圻，拜水而和，盖建阳丹山碧水之乡，月涧龙之品，慎勿贱用之。”

涤烦子——故事出自唐·常伯熊的《烹茶帐中》。《唐国史补》上说：“常鲁公随使西番，烹茶帐中。赞普问：‘何物？’曰：‘涤烦疗渴，所谓茶也。’”因呼茶为涤烦子。施肩吾有诗云：“茶为涤烦子，酒为忘夏君”。

不夜侯——故事出自晋·张华所著的《博物志》，其中谈到：“饮真茶令人少眠，故茶另称不夜侯，美其功也。”胡峤飞龙涧饮茶诗：“破睡须封不夜侯”。

森伯——故事出自南朝后·汤悦的《森伯颂》。《清异录》上说：“汤悦有森伯颂，盖颂茶也。略谓：方饮而森然，严于齿牙，既久罡肢森然。二义一名，非熟夫汤瓯境界，谁能目之。”

清友——故事出自宋·苏易简的《文房四谱》。“事物异名录”《文房四谱》曰：“叶喜字清友，号玉川先生。清友，谓茶也。”姚合品茗诗：“竹裹延清友，迎风坐夕阳。”

馥甘氏——故事出自宋·李郭^①的《纬文琐语》，该书说：“世称橄榄为馥甘子，亦称茶为馥甘子。因易一字，改称茶为馥甘氏，免含混故也。”

以下依据朝代的变迁，分别叙述。



①郭 古代指外城墙

汉代的茶

种种史料显示,在西汉时有些地方已经开始喝茶了。如汉宣帝时代,王褒写过一篇《僮约》(买卖奴隶的契约文书)的押韵文字,其中谈到他从寡妇杨惠家中买进一位仆役叫“便了”,规定“便了”除了炒菜、煮饭之外,还须烹茶。还谈到王褒派下属伏役从驻守的盆

州到老远的武阳去买当地的特产棘茶,来待客或自享,武阳今为四川省成都市的彭山县,唐朝时属于剑南道,而剑南就是茶的著名产地。



三国、晋朝的茶

自东汉末年,局势混乱,群雄并起,最后魏、蜀、吴三分天下,而吴国在扬子江下游,接近茶叶的产地,盛行喝茶的习惯。

据《三国·吴志》伟曜传:“孙皓饮群臣酒,率以七升为限。曜饮不过二升,或为裁减,或赐茶茗以当酒。”从这件事看来,孙皓(吴国第四代国王乌程侯)把茶赏赐给伟曜,作为酒的代用品,如此“以茶代酒”则是不争的事实。

到了西晋,张载在“登成都楼”一诗中有一句:“芒茶六种清凉冠”。孙楚在所作的歌上也提到:“茶荈^①巴蜀出”。这些可与汉王褒在《僮约》上所说的,印证在四川地方,不难表示长江流域是中国茶叶的原产地,而且可推定中国人喝茶是从四川推广到各地去的。

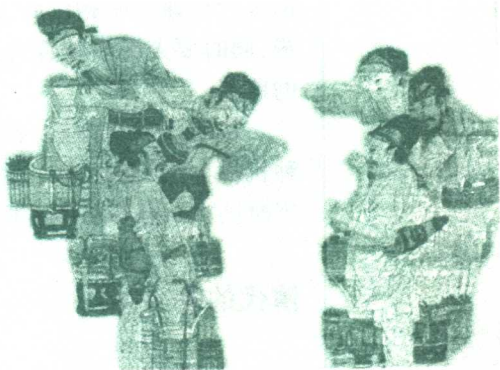
在《晋书》上记载:谢安、桓温都曾利用茶果招待客人。由此可以认为当时用茶果招待普通的客人,已经是一定的规矩了。

南北朝时代的茶

南朝因为接近茶叶产地的关系,饮茶更为普及,几近“日常茶饭事”。

① 荈 chuǎn 晚采的茶

至北魏孝文帝,实行汉化政策。从南朝归顺的人增多,其中有一位叫王肃的儒者,不喜欢北族风味的羊肉、酪浆,而喜好鲫鱼,口渴的时候就喝一点茗汁(茶),后来王肃渐渐吃惯北方的口味。有一次,他和孝文帝在宴会时,吃了很多的羊肉,也喝了不少的酪浆,于是孝文帝就问王肃:“中国饮食方面,羊肉和鱼、茗饮和酪浆,哪一种较好呢?”王肃就回答孝文帝:“羊为陆产之最,鱼是水族之长,虽然所好有不同,不能不说是珍品啊!但以味道来说,就有优劣的分别。羊可比为春秋时的齐、鲁大国,鱼可比为邾、莒小国,唯茗就不能做为酪的奴隶了。”孝文帝不禁大笑,因此称茶为“酪奴”,而喝茶的风气也渐渐地传播到西北一带了。



唐代的茶

唐代茶叶已经很普及,因茶味甘而香,能振奋精神,因此很受欢迎。唐玄宗时有一名叫封演的进士,在《对氏见闻记》上说:“玄宗开元中,泰山灵严寺之降魔大师普及禅教,当他坐禅时,只喝点茶。于是一般人争相仿效,都把茶当作饮料用,遂成风俗。”此后从山东传到长安,而长安城内开设茶馆者,不问道俗,凡是付钱的都可以饮用;至于茶叶的来源,都是从江淮一带用船车运过去,种类繁多。

此外,《杜阳杂编》载,唐文宗常请学士们进入内廷,研讨经义典籍,下令宫女准备茶饮赐茶学士。

由以上二例可知,在唐朝,不管是朝廷文武百官,或是贩夫走卒,都已把茶当作普遍的饮料了。正如陆羽《茶经》六之饮上有一段:“茶随时代之不同而使用日广,世俗浸润,国朝盛行,两都、荆州、渝州诸地,已成每家之饮料。”

宋代的茶

茶税是从唐代开始,至宋代则将茶税改称茶课,宋史《食货志》云:“自唐建中时,始有茶禁,上下规利垂二百年。”又宋史记载:“程之邵主馆茶马,市马至万匹得茶课四百万纸。”

宋朝时,朝廷想用茶来控制敌人,不使茶来资敌;同时为了要维持财政,所以实施茶叶专卖。北宋因要防备辽、西夏、金的侵略,

在边疆驻扎很多军队,于是就派商人负责运送军需,做为补偿,给予他们贩卖茶叶的特权。

明代的茶

宋、元之后,中国人所饮用的茶以固形茶最为通行;到了明太祖朱元璋建立明朝以后,认为固形茶是奢侈浪费,已经失去茶的真味,同时要人民节省劳力,于是禁止末茶而鼓励人民喝一种连茶叶的煎茶。

从明代后期开始,有茶政之设,正式管理以茶易马的互市,这种机构称为“茶司马”,为官府正式设立管理茶政的组织,可见茶在当时已在对外贸易中占据重要地位。

清代的茶

到了清代,仍继续延用执管茶政的“茶司马”。因宋以后到清代,中国内地与蒙古、西藏、新疆等地的民族需要茶食,国内军需也需要良马,所以称为“茶司马”。

清代伊始,就消除一切禁令,允许自由种植茶叶,实行或设捐统收,或遇卡抽税以迄于国民的茶政。从此可看出,茶是人民不可缺少的主要饮料,所以才有所谓:“开门七件事,盐、油、柴、米、酱、醋、茶。”的说法。

茶在中国人的生活中,少说也有三千年的历史,如果被舶来品咖啡和可乐代替,实在是民族文化的损失,所以谈谈品茶的艺术、研究制茶技术、增进品茶情趣,进而扩展茶叶的销路,争取商业利益,确实是除了体会饮茶的高雅情趣外,最值得提倡的事。



第二篇 饮茶及泡茶法

中国是一个喝茶的民族,饮茶受中国人一贯的不偏不倚,无过与不及,凡事都合乎中庸的哲学思想和生活方式所支配,绝无造作的形式。

中国人饮茶,最讲究的是情趣,如“歌停曲终”、“停鼓看书”、“夜深共语”、“小桥书舫”、“茂林修竹”、“酒阑人散”都是品茗的最佳环境和时机。

“寒夜客来茶当酒”,不但表露出宾主间的和谐欢愉,而且蕴藏着一种高雅的情致。

中国人饮茶已有数千年的历史,随着制茶技术的发展和茶叶种类的增多,各朝代的饮茶方法也是形形色色,我们沿着朝代的变迁来探讨,可得到下列史料。

早在神农氏尝百草,断定茶有药效时人们就把茶叶当作药物使用。原始的饮茶方法很简单,他们把采下的野生茶叶的叶子煮成茶汤来喝,感觉到茶味苦涩。后来便把茶叶当作蔬菜和饭菜一起烹煮,以便调和茶的苦涩味道。春秋时代以前,饮茶方法是很简单的。

秦汉时代

到了秦汉时期,人们逐渐采用茶叶加工制作技术,同时出现了较为复杂的烹饮方法。魏国张辑在《广雅》上说:荆、巴一带,采茶叶做成饼状的烟,叶老的还要粘抹米膏。饮用时,先炙烤成赤色,捣成碎末,置于瓷器中,注入沸水,再加上葱、姜和桔子来调味,饮用之后可以醒酒。这种烹煮方法的特点是先炙烤,再捣碎,再加入其他香料食品来调味,如此,茶汤的浓度增加,而且可以降低茶的苦涩味和青臭气。

宋代煮点法

唐人饮茶也喜欢添加葱、姜、橘皮等调味料,如此或许可使茶变得好喝点,但也因加了佐料而使茶的真味被掩盖,无法品尝茶的





真香,因此陆羽并不主张加料调味。至宋朝,由于茶的品质不断提高,茶味也越来越佳,或是因流行“点茶”之故,因此就不再添佐料了。



宋代饮茶法基本上是唐人的延伸,但比唐人进步,程序也较缩减,当时流行的是“点茶”,点茶和唐人煮茶的方法有些不同,两者相异之处,在于点茶法是改为开水冲调,而不是与水同煮,此为饮茶方法的一大改革,方法如下:



灸棘茶饼放太久香味会变陈,应先放于清洁的容器中用热水浸渍,以便将表面半凝固的膏刮除,再以铃钳夹住,用微火灸干。

碾茶——茶饼经过烘焙灸干后,包上一张清洁无味的白纸,用银制或铁制的茶碾击碎,碾茶的时间要短,动作愈快愈好,如此才能使茶色白,若耽搁过久,茶色即呈昏暗。

罗茶——棘团茶虽经碾碎,然并不十分匀细,须用茶罗筛出细粉,粗茶屑则弃之不用。茶罗的纲目愈细愈好,茶末细才能与汤完全融合,若粗则易沉淀于杯底。

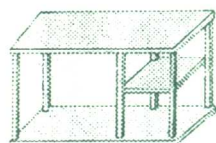
候汤——唐代煮茶用釜^①,将茶末置入釜中煮,宋代点茶则用汤瓶盛水煮汤,用来点冲盏中的末茶,称为点茶。汤瓶宜小不宜大,小则候汤较易,点茶注汤时也较易控制出水量。因为汤瓶口小,煮水时不易观察判断,汤应煮至何种程度也最难分辨,所以说“候汤”难也。又因候汤难以目测,故除陆羽的三沸“形辨法”外,尚有“声辨”和“气辨”法,以辨别汤之老嫩;而如何将茶汤控制得恰到好处,不老熟也不生嫩,确是需要相当的经验才可。

盏——用意如同今之温杯,即点茶前先用火盏使杯温热,如此茶末才能全融于汤中,若冷则茶末与汤分离。茶盏^②以建安瓷最好,它呈深青色且有兔毫般的纹路,盏身较厚,保温效果佳,不易冷却。温过盏后,以铁匙或银匙量适量的茶末放入盏中,而置茶量也须适中,约一钱七分左右,茶少汤多则云脚散,汤少茶多则粥而聚。置好茶即可点茶了。据《大观茶论》记载有两种点茶法:一是静面点:将茶放于盏中徐徐提瓶环绕盏缘注入热汤,再以筴^③轻轻摇动不使有茶的浮末产生;二是一发点:此法是置茶于盏中后,提瓶将热水一口气注入,随注入,随手以“筴”用力搅拌,使茶泡漂浮。这二种点茶法都不是最好的。另有一种点法是先先将盅中的茶粉调成糊状,然后将热汤环绕注入,不使汤与茶直

①釜 fǔ 古代的炊事用具,相当今日的锅

②盏 àng 古代的一种腹大口小的器皿

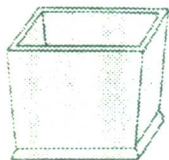
③筴 xiǎn 方言,用竹子做的,相当于筷子



茶棚



茶筛



贮水器



水瓢