

# “中国茶的世界”国际学术研讨会

## ——安溪铁观音人文状况调查报告



东亚文化之都·2014泉州

安溪铁观音人文状况调研组

2014年5月

# 编者按

中国，是茶的故乡。茶之于中国，不仅仅作为经济作物或日常饮品而存在，是中华文明的重要组成元素。

安溪铁观音，是中国茶文化的代表，铁观音发源地安溪，以茶业发展闻名全国，位居中国重点产茶县第一位，是全国最大的茶叶批发市场，闻名世界的中国茶都。伴随安溪茶业兴盛而开花结果的，是多彩多姿的安溪铁观音茶文化，它所倡导的“和谐健康”的新生活理念和方式，为越来越多的人所推崇和响应；它所迸发出来的强大文化力量，日益影响、推动着人的发展与社会进步；它所构建的优雅和谐、瑰丽迷人的人文世界，吸引国内外学术机构和专家学者的研究探索。

2013年7月，在安溪县政协的牵头组织下，安溪县有关部门与北京大学联合成立了安溪铁观音人文状况调研组，并由北京大学派出四人调查小组，在著名人类学家王铭铭教授的带领，前往安溪开展为期2个月的“安溪铁观音人文状况”课题实地调研。9月份，调研组形成了长达25万字的调查初稿。10月份，经多次修改、提炼，最终形成5万多字的调查报告，在安溪县政协第三季度常委会上进行通报。2014年3月，《安溪铁观音人文状况调查报告》在《文化学刊》全文发表，引起国际学术界的广泛关注，在中国茶业界产生强烈反响。

本次安溪铁观音人文状况调查，是中国首次从社会学、人类学的角度对中国茶开展的全面系统的“人文研究”，具有重要历史和现实意义。《安溪铁观音人文状况调查报告》，从安溪铁观音关涉的物、人、神（民间宗教信仰）三个层面，从工艺、品味和宇宙观三个角度展开分析，全文共有五个部份。首先从铁观音的种植与制作技艺入手，重点考察在其从“自然植物”到“文化造物”的转变过程中，与自然界的周边之物、与种茶制茶之人、与民间宗教信仰三者间的关系。接着，着重叙述了当铁观音加工制作成“文化造物”之后的“品饮”，人们通过仪

式化的精致品饮，建构起对过去与现在、生活与仪式、等级与超越性等的认识。报告最后，分析安溪千百年来与茶相辅相成的几种人文传统，阐述其对安溪文化再造的奠基性作用。报告认为，安溪铁观音无论是制作技艺还是品饮方式，都是安溪当地“社会历史条件”的产物，安溪人文传统奠定了安溪茶业的发展基调，并且形塑了今日安溪茶业的业态；安溪县政府倡导通过品饮安溪铁观音，构建“和谐健康”的新生活方式，所谓“和谐”便是人通过尊重自身与他者间的这些关系，而实现对他者的尊重；安溪铁观音不单是一种“农作物”，而是一种具有高度人文价值的“文化之物”，给学界提供了“社会研究”的新维度。

鉴于本次安溪铁观音人文状况调查的历史开创性，中国社会与发展研究中心（费孝通研究中心）、北京大学社会学人类学研究所、中国海外交通史研究会、“东亚文化之都·泉州”建设发展委员会同期决定，将于2014年5月19至22日，联合在安溪县举办“中国茶的世界”国际学术研讨会——安溪铁观音文化现象的国家意义，《安溪铁观音人文状况调查报告》将作为大会的主旨报告之一，在研讨会上进行交流。届时，英国牛津大学、荷兰皇家学院、美国弗吉尼大学、加拿大阿尔贝托大学以及北京大学、中山大学等国内外近20所知名大学、研究机构的数十位专家教授，也将专程莅临安溪，交流研讨中国茶特别是安溪铁观音文化现象的世界意义，我们期待着另一场收获。

不久前，习近平总书记在比利时布鲁日欧洲学院发表重要演讲，以茶酒比喻中欧（西）关系，呼吁茶酒兼容，合作共赢，共创中欧（西）文明之花。这让我们更加坚信，中国茶具有推动国际文化交流的伟大力量；更加确信，在本次研讨会后，安溪铁观音定能在世界和谐文化传播的潮流中，发挥更加重要的作用，安溪茶业将步入新的发展佳境！

安溪铁观音人文状况调研组

2014年5月

## 【人类学的中国研究】

## 安溪铁观音人文状况调查报告

王铭铭 罗 杨 翟淑平 孙 静 黄雅雯

(北京大学, 北京 100086)

**摘 要** 本报告围绕安溪铁观音展开实地调查, 基于它所关涉的物、人、神三个层面, 从工艺、品味和宇宙观的角度展开分析。将报告分为五个部分: 第一, 安溪的地理位置及它的茶史; 第二, 着重论述对铁观音种植与制作工艺的考察之所获, 并论述铁观音这一“农作物”生产过程所蕴藏的人文关系类型; 第三, 对铁观音的饮品进行分析, 将人文状况的视角当作分析“饮茶”活动的工具; 第四, 对安溪茶叶的人文关系进行历史考察, 侧重从不同文化“亚传统”的特征, 呈现铁观音生长的人物—文化土壤; 第五, 简要陈述调研的观念收获。

**关键词** 安溪; 铁观音; 人文状况

**中图分类号** C915 **文献标识码** A **文章编号** 1673-7725 (2014) 02-0047-31

**收稿日期** 2013-12-06

**作者简介** 王铭铭 (1962-), 男, 福建泉州人, 教授, 主要从事人类学方向研究; 罗杨 (1984-), 女, 重庆万州人, 助理研究员, 主要从事社会人类学方向研究; 翟淑平 (1982-), 女, 河南洛阳人, 博士研究生, 主要从事人类学方向研究; 孙静 (1989-), 女, 江苏宜兴人, 硕士研究生, 主要从事人类学方向研究; 黄雅雯 (1980-), 女, 台湾人, 博士研究生, 主要从事人类学方向研究。

## 导言

2013 年 7 月至 8 月, 北京大学人类学专业教授 1 名 (王铭铭)、已毕业博士 1 名 (罗杨)、博硕士生 3 名 (翟淑平、孙静、黄雅雯), 在安溪展开关于铁观音的调研。

我们的调研采用人类学的实地研究

法, 以所研究事项的“人文状况”为关注焦点。

实地研究法是人类学特有的一种调研方式, 调查者在当地进行一段时间的“参与观察”。具体而言, 在一个多月的调查时间里, 我们在以县政协、宣传部为主的党政机关工作人员的带领和引介下, 先后深入到 8 个具有代表性的新老茶乡, 重点考察了 15 家茶店, 拜访了 7 处安溪

历史文化胜地，此外还走访了一系列与茶有关的政府或民间机构，也去县志办等查阅和收集相关档案。我们实地观看、体验做茶的工艺流程、学习和模仿当地人如何泡茶，亲身经历安溪与茶有关的任何现象。在调研过程中，我们既借助数据统计等宏观方法，也通过地方精英的引介，如县政协的廖皆明主席、陈木根副主席、宣传部的谢文哲副部长等，对安溪与茶相关的各种人物做了大量访谈。我们着力以主位的观点，即现代人类学所谓的“文化持有者的内部眼光”来阐释这些材料，<sup>[1]</sup>而不是根据自身所处的文化赋予的思维逻辑去重构被研究者的观念。<sup>①</sup>

“人文状况”，指发生在人与自然、人与人、人与神之间的关系的状况。这些关系是人联系他者的纽带——此处的他者既包括己身之外的他人，也包含不同于人类的其他存在，诸如自然中各种有生命的和无生命的物，广义上被归为神界的祖先、神、鬼。<sup>[2]</sup>人通过与他者形成和维系这些关系，一方面，使自身具有了超越于人的属性，譬如安溪人喝下之前敬给神的那杯茶，因为茶中沾上了神的神性、德行和庇佑，人喝下茶如同把神的这些属性纳入自己体内。从现实意义上来说，人体中多了茶这种物；从超现实的意义上看，人分享了物中的神性，因此，通过茶这种物的中介作用，人超越了自身。另一方面，这些关系又对人形成约制，它使人意识到自己并非天上地下，唯我独尊，安溪绝大多数人是依靠铁观音这棵天赐神树养活，而人对于造就它的各种阴阳造化尚有诸多

认识上的余地，恰是这些未知的余地使人意识到自身的局限，从而对它怀有一种宗教般的敬畏之心。这种超越性使人活得相对超然些，如同白开水里抓入一撮铁观音，生活有了“意思”，也不那么孤独，与自己共存于这个世界的还有各种具有灵性的动植物以及祖先、神鬼；而这种约制性使人不为所欲为。安溪县政府倡导喝铁观音，构建“和谐健康”的生活方式，所谓“和谐”便是人通过尊重自身与他者间的这些关系而实现对他者的尊重，使天、人、神三界“合”成一个完整的人文世界。

“人文关系”的概念拓展了一般社会科学对于“社会”的定义。在我们看来，社会不应只有人构成，因为人生在世不只是与他人发生联系，在某些时候，人与自然或人与神的关系比人与人之间形成的“社会关系”更加神圣，更能代表“社会”内涵的现实和知识。同时，人文关系也拓展了“物”的内涵，使物具有了物性、人性和神性。对于“物质”的认识，现在的中国人往往采纳“唯物论”。“唯物论”是相对于在纯粹观念中分析人性的“观念论”的哲学革命。在“唯物论”下，物质不是简单的桌子、板凳这些看得见、摸得着的东西，而是指人一生下来，就存在于既定的社会历史条件中，人只能在这些给定的社会历史条件中开展他的生产生活，所以说人的存在是物意义上的存在而不是观念意义上的。<sup>[3]</sup>因此，即使在我们以为如此唯物的定义中，物并不是物质的自然属性，而是指事物背后隐

①因为我们不是做农林科学范畴内的铁观音工艺解剖，也不是彻底变成一个喝了几十年茶的安溪人，而可以说只是试图理解当地人对铁观音的理解的人文学者，我们叙说的这种人文的、局外人对局内人的理解，必然给人一个与政治经济学分析全然不同的印象。

藏的社会历史关系。此外，正如上文提到的，人喝下那杯敬过神的茶，人既与物形成了社会关系，也通过这种物实现了物我一体，这说明人与物是可以互通的。在安溪这点给我们的感触犹深，安溪人总是告诉我们，人要向铁观音学习，也总喜欢探讨佳人与佳茗之间的共性。

“人虽然总是以自己拥有的精神性来区分自己和物质之间的‘人物之别’，但是，我们所标榜的精神性时常是以物质性来营造的。抽象的社会等级意识得到物化的表现，使物本身具备了‘精神’内涵。这里所谓的‘精神’是什么？我以为它恰是人通过‘超越性的物’来定义‘超越他人’的力量。我们要关注到对外在于人的‘物’与内在于人的‘人’之间的互为隐喻的等级化结合和变通，是文化创造的基本逻辑”。<sup>[4]</sup>

我们围绕安溪铁观音展开实地调查，基于它所关涉的物、人、神三个层面，从工艺、品味和宇宙观的角度展开分析。本报告即对此次调查与分析所获的总结，包括以下部分：

第一部分，我们概要介绍安溪和它的茶史，为后面的论述作地方和历史的背景性铺垫。

第二部分，我们着重叙述我们对于铁观音种植与制作工艺的考察之所获，并论述铁观音这一“农作物”生产过程所蕴藏的人文关系类型。

第三部分，我们把重点放在铁观音的品饮分析上，同样将人文状况的视角当作是我们分析“饮茶”活动的工具。

第四部分，我们将对安溪茶叶人文关系进行历史考察，侧重从不同文化“亚传统”的特征，呈现铁观音生长的人物—文化土壤。

最后，我们将对调研的观念收获加以简要陈述。

## 安溪及其茶史

安溪位于福建省东南部，全县面积3057.28平方公里，约107万人口。它位于晋江西溪上游，东接南安县，西连华安县，南邻同安县，北毗永春县，西南与长泰县接壤，西北与漳平县交界。通山而达海，是闽东到闽西的必经之路，也是连接沿海与山区的枢纽，可谓是山海交通走廊。从安溪出发往厦门机场、晋江机场、厦门东渡港、泉州港，驱车都仅1个多小时即可抵达，漳泉肖铁路贯穿全境，省道、县道、乡道纵横交错，覆盖到各乡村。<sup>[5]</sup>



福建省政区图

图一：图片来源：百度图片

安溪地处戴云山东南坡，戴云山支脉从漳平延伸到县内，地势自西北向东南倾斜，海拔千米以上的山峰2934座。在自然地理上可分为内安溪和外安溪。以湖头西缘的五阆山至龙门跌死虎山西缘为界，

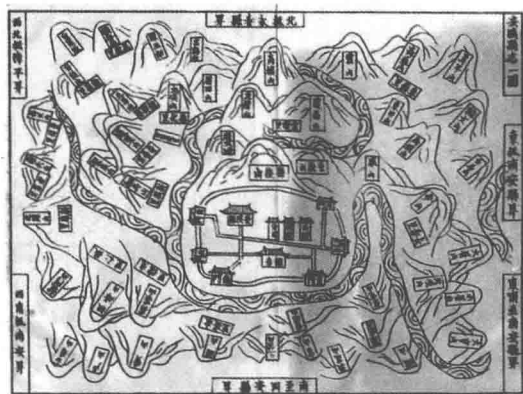


图二：安溪政区图（图片来源：百度图片）

西部称内安溪，东部称外安溪。外安溪地势平缓，平均海拔 300 至 400 米，以低山、河谷盆地为主，夏季长而炎热，冬季短而无寒，年均气温 20 度左右，年降雨量 1600 毫米左右，适合种植粮食作物和经济作物。内安溪地势高峻，平均海拔 600 米至 700 米，以山地为主，秋冷早，春来迟，年均气温 17 度，年降雨量 1800 毫米。由于内安溪常年云雾缭绕，土壤以酸性红壤和砖红壤为主，为铁观音的种植提供了得天独厚的自然条件。

安溪历史悠久。周时为闽越地，秦时属闽中郡，汉初属会稽郡，后为冶县地，三国时属吴之建安郡，晋代为晋安郡，隋唐时为南安县地。唐咸通五年（公元 864 年）置小溪场。五代后周显德二年（公元 955 年）詹敦仁任小溪场场长，见此地地沃人稠，溪通舟楫，适宜置县，向清源军（泉州）节度使留从效申请获准，以小溪场和增割的南安属地正式置县，并以境内溪水清澈之意命名为清溪县。詹敦仁为首任县令。宋宣和三年（公元 1121 年）因避其与浙江睦州清溪（方腊起义地）同名，另取溪水安流之意，改为安溪县，沿用至今。元、明、清三朝，安溪均隶属泉州路、泉州府。民国元年，福建省分为东、南、西、北四区，设立闽海、厦门、汀漳、建安四道，安溪先后属南路

区厦门道。民国 16 年，实行省、县二级地方建制，安溪直属福建省。新中国建立后，安溪先后隶属泉州行署、晋江区专员公署、晋江公署、晋江地区行政公署。1986 年，晋江地区行政公署改为泉州市，安溪隶属泉州市至今。从置县至今，县治均设于凤城，其城三面环水背负凤山而得名。截至 2007 年，全县共设 24 个乡镇，458 个村。这些村镇各有特色，例如，尚卿乡、蓝田乡主要以藤铁制作业为主，湖头的米粉，官桥的豆干，龙涓在清时便是茶乡，西坪、大坪是安溪传统的产茶地，祥华、龙涓、感德是近期崛起的新茶乡，虎邱一直以来是茶苗培育基地。各个村镇的特色表明安溪这方土地上蕴藏着丰富的“亚传统”。



图三：清康熙版《安溪县志》中的安溪地图

安溪的茶叶史也是安溪的移民史、宗教史。安溪的很多大姓，多为唐末五代从荆楚、江准入闽转而定居安溪。这些外来移民不仅带来中原的文化，也带来茶叶生产技术，詹敦仁前任的小溪场长官廖俨原籍河南光州汝南，也是南下士人中的一员，在此地先为官后隐居，其隐居好友韩偓留有诗句“石崖觅芝叟，乡俗采茶歌”，可见当时这里已有采茶业。佛教于公元 755 年传入安溪，至唐末，佛教在安溪已建有福海院、闾苑岩等一大批寺庙，

道教在安溪已建有城隍庙、武庙等道观，五代时期，禅宗盛行于福建。“云雾山中出好茶”，而“天下名山僧占多”，加之佛教认为茶有“三德”：提神静思、消食，以及使僧人清心寡欲，所以有“名山有名寺，名寺出名僧，名僧植名茶”之说。唐末安溪寺院及道观已有植茶、品茶的历史，阆苑岩历史上就以产白茶闻名，现存岩宇门联上刻有“白茶特产推无价，石笋孤峰别有天”，是安溪茶史的重要史料。宋时，安溪的茶“名于清水，又名于圣泉”，相传圣泉岩最早的茶是一位高僧所植，并向乡人传授种植茶叶的技艺。明嘉靖《安溪县志》载“茶，龙涓、崇信出产多”“安溪茶产常乐、崇善等里，货卖甚多”。龙涓是今天的龙涓乡，崇信里为今天的西坪、芦田、祥华、福田等地，常乐为今剑斗、白濂等地，崇善为今魁斗、金谷、蓬莱等地。可见，当时内安溪的很多山地丘陵已经植茶。明代安溪对中国茶叶的最大贡献还属乌龙茶采制工艺的发明，这也使安溪的茶叶得到极大发展，一部分茶农开始创办茶号。清末民初，安溪人在县内外设立的茶号已有百余家，拓展了闽南、潮汕两大市场。<sup>[6]</sup>

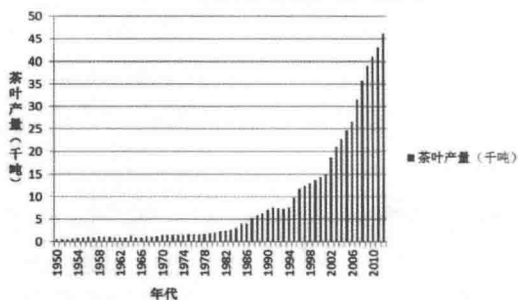
外销史是安溪茶史的另一条线索。虽然安溪茶叶外销可追溯至宋元时期的泉州港，但从清初开始，由于乌龙茶的创制和铁观音的发现带来安溪茶叶的兴旺，安溪的茶叶便随西坪、大坪、罗岩等地的茶商与移民，从厦门、广州等通商口岸，出洋到东南亚各国。从安溪到厦门，从厦门到南洋，安溪人通过父一子、叔一侄、兄一弟等亲属关系的分支，通过出洋赠礼、回乡探亲等媒介，将连接安溪深山绝域茶园与南洋广阔天地的茶道搭建起来。这种“道”凝聚着血脉亲情，呈现着礼仪习

俗，因此，在纯粹以经济之道通向东洋与西洋的闽北武夷茶轻易地被英国、日本所颠覆之时，这条茶道依然像安溪通往南洋的血管一样，源源不断地输送着人与茶。这条“道”中走出去的是一代又一代怀揣着对山外世界充满向往的安溪村人，他们似乎根深蒂固地保有闽南人那种一定要向外走的劲头，这条“道”中走回来的是祖祖辈辈出洋打拼，在近代民族一国家中被归类为“华侨”“华人”的安溪人。安溪的茶叶总归脱离不开它的人文脉络。

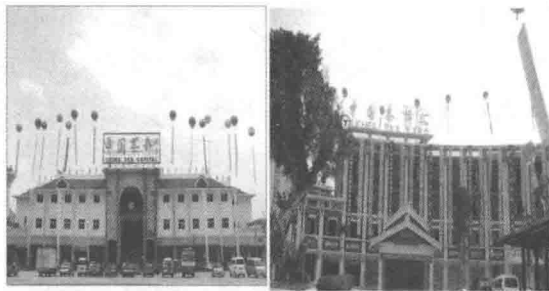
安溪茶叶经历了民国战乱带来的低潮，在改革开放以前的计划经济时代，茶叶行业属于国家统购统销，安溪铁观音没有自己独立的品牌。1984年国内市场茶叶流通渠道全面放开，这成为安溪茶叶发展的分水岭。1985年安溪仍然是福建省的“国家级贫困县”，依托茶产业的发展，短短10年后，1996年安溪被评为“福建省经济发展十佳县”。安溪铁观音发展成如今如此庞大的产业，地方政府的推动是具有主导作用的。根据《铁观音——安溪乌龙茶传统制作技艺》，30年来，安溪县政府对茶产业的引导大致经历了四个发展阶段：（1）“扩面积、提产量、增总量”；（2）“建基地、提品质、拓市场”；（3）“创优质、出精品、树品牌”；（4）“创建绿色、保护品牌、展示文化、提升层次”。<sup>[7]</sup>在内、外两条线上，县政府着力推广安溪铁观音品牌：对内，2000年，安溪县委、县政府组建“中国茶都”整合和提升铁观音的整体市场，使它集经贸、文化、科研、检测、旅游为一体，经过几年运行，“茶都”已经有点不适应安溪茶业的发展，因为它缺乏孵化的功能，县政府又建立“茶博汇”，作为茶业的创业基地、研发基地、电子商务基

地以及聚集全国茶类的载体；对外，县政府组织一系列安溪铁观音“走出去”的活动，例如，“安溪铁观音神州行”“美丽中国行”，改变了铁观音“销南不销北”，在国内的茶市形成“无铁不成市”“无铁不成店”的销售局面，甚至通过组织“香江行”，参加首届“香港国际茶展”，把安溪铁观音卖到了香港、美国、欧洲、非洲及中东等地。以观音为代表的茶业对安溪的社会民生起到举足轻重的作用，带动了茶叶生产、加工、销售、包装、机械制造、交通运输、餐饮旅馆、茶文化、茶配套、旅游等产业的发展。铁观音不仅行销全国，对其他地方的饮茶风尚也有一定影响，在消费文化方面具有尚未被认识的原创性。

1949-2013年安溪茶叶产量图



图四：数据整理自《安溪县统计年鉴》历年中所列的产茶量。(翟淑平绘)



图五：今天安溪茶业的两大地标，左为中国茶都，右为中国茶博汇。(图片来源：百度图片)

在这股似乎欣欣向荣的安溪铁观音发

展洪流中，难免夹有杂质，例如，铁观音种植区域的盲目扩张、滥施农药化肥、破坏生态，传统的制茶技艺与省时、省力、省心的现代技术之间的矛盾，铁观音的品饮与社会上各种政治、经济、文化现象之间的拉锯等等。安溪县委县政府意识到铁观音发展过程中所遭遇的这些问题，借助纯粹经济学、农林科学等的研究分析固然重要和必要，但也应借助社会科学对其进行人文关系的考察。

## 铁观音的种植与制作工艺

### (一) 铁观音与周边之物

“这个地方能够有这个神树，肯定不是随便的地方，是天造成的，地有养育之恩，男跟女已经结伴了。”铁观音“魏说”的发现者魏荫的第九代传人魏月德在引领我们前往铁观音的发源地“朝圣”途中，一路上都在不断指引我们留心观察周边的山形地势，“这是凤栖，像一条凤飞下来休息，凤的翅膀在两边，头蹲下来，凤栖喝水，铁观音的发源地就从那里开始。它是很怪的一个地方，种的铁观音跟别处不一样，没有办法解释。”可以想见，这位茶农平日里不只在茶山上埋头种茶，更在抬头审视围绕这棵茶树的山和川；不只是在无意识地劳作，更在思考这棵茶树与周边山川形势蕴藏的自然玄机之间的关系。茫茫群山在他眼里幻化成观音、老子、凤凰，它们正在演绎着童子拜观音、老子讲书、凤鸣岐山的神话，而恰是这些山川自身充当角色摆出来的神话格局，决定了铁观音源出哪地，优劣不同的铁观音品种各出自哪里。“天赐神树”与“天赐良穴”似乎本就应当配合得“天衣无缝”，而人唯有去细细体察使这二者合

配的“天”之道，才能发现好的铁观音树种。



图六：魏月德正在兴建的“茶和天下”庙，据他观察，图中整个山势像一只展翅低头喝水的凤凰，庙所在的位置是凤凰低下喝水的头，两边的山是它展开的翅膀。（翟淑平摄）

如果说魏月德是抬头观山，从铁观音树种与周边宏大山川的堪舆关系中获得启发，那么，感德镇镇长陈志明则是低头察土，寻求铁观音树种与其所扎根土壤中微量元素的奇妙关联。“不同山头有不同的韵”，陈镇长的这句话与安溪县政协陈木根先生如出一辙，在后者看来，“铁观音有共性和个性之分，共性是兰花香、观音韵，个性是不同的山头、不同的地域”。这实则都在探讨铁观音的“韵”与“土”的关系。陈志明把这种关系破译为“特殊物质”的作用“这些形成特殊的韵的地方，其实是不同山头含有不同的矿物质和微量元素。安溪铁观音能够有这样好的品质和观音韵，就是因为安溪的产茶山上的母质含有特殊的矿物质和微量元素。”虽然他用“矿物质和微量元素”如此“科学”的词汇来解构造就观音韵和安溪土“特殊关联”的“特殊物质”，但真正能够完成这二者之间奇妙转化的恰恰不是科学配制出来的化肥，而是自然界的生灵。“说实在的，化肥没办法补充微量元素，它能够提高产量，但是要形成观音韵，是相对困难的”。陈志明的这席话阐

明，虽然在普遍的科学意义上，化肥正是矿物质和微量元素，但在安溪人的地方性知识体系里，它显然不属于那神秘的“特殊物质”，虽然能够提高铁观音的产量，但却完不成把土化为韵的过程，因为这一转化不是发生在科学实验室里，而是自然生灵的“肚子”里。正如他所说：“羊是草食动物，它吃的东西是杂食，会吸收更多的自然界中的微量元素，这些肥料有一些从内蒙古、周边，本地和外地运来”，羊吃的草吸收土中的元素，在这个意义上，可以说羊肚子把吃进去的土转变成了形成观音韵的特殊物质，而羊肚子中发生的未知变化起码在当地人看来，是比科学的已知手段要高级的。

除了抬头观山和低头察土，安溪茶人们还留心着这山、地之间生活的生灵（此处指人之外的动植物）与铁观音树种好坏的神秘联系。“一种野兽叫山獐、山羊，以前的性欲比较旺盛，会懂得这棵植物是宝贝，会把它吃掉，这是野生的红芽铁观音。如果人工种植的，野兽就不会吃了。这一定是很大的区别。后来根据这棵茶树，看到周围有山獐走过的脚印，铁观音树叶都吃光了，我就捡过来，进行了扦插。后来我认真研究了为什么动物爱吃这棵铁观音树，而其他都不吃，说明这棵是真正的野生红芽铁观音”，这是祥华制茶能手陈双算独特的选种知识。依照他的叙述，最早懂得“品”铁观音的，不是人类，而是山獐、鹧鸪这些野生动物，人以动物为师，方才捡得最为纯正的铁观音树种，可以说，正是安溪人对待自然界中生活着的物的态度——是追寻着他们的脚印，懂得观察和模仿其智慧，才形成他们与纯正铁观音树种的关系。

自然中的生灵不只有动物，还有长在

铁观音周围的植物。有关铁观音与周边植物的关系，我们在采访陈木根、陈木叶兄弟时，他们谈到存在两个“误区”：一是“有的茶园像种青菜一样密密麻麻的，把草除得干干净净”；二是“满山绿油油的都是茶树”，把菜地、稻田全改辟为茶园。之所以这是误区，因为它们都忽略和割裂了茶树与周边植物的关系，而隐藏在这种“邻里关系”中的正如在羊肚子里发生的转化，是各自然物之间非人力和人智所能穷尽的微妙作用。例如草，首先它是地力的标志，他们认为如果这个山，草木不旺盛，那么茶也不能种起来，也就是说人得学会通过草来看这片土地，进而才考虑种茶，反之，“茶园种不出草，就干巴巴的”；其次，草是自然的肥料，草长出来，再翻下去；更重要的是，草保护铁观音树不被虫子吃掉，“木本的和草本的，虫一般先吃草本的。草除了，虫再上树”。

这些对山川、土壤、动物、植物与铁观音树种关系的看法虽然最终都能予以科学和客观的解构，但在这项对于铁观音人文状况的调查报告，我们宁勿保留这点玄妙与特殊，正因有这些玄而未知之处，安溪人承认人之于物，尚有未尽的余地，反之因为这种余地，人知道了自身的限度以及由此对物的敬畏。另一方面，这几种围绕铁观音与自然环境、自然之物关系的解释，呈现出安溪本土的知识观，恰如王铭铭教授所说“人文不是随着自身的积累而离自然越来越远。人文本身就是自然之道的呈现，从‘发生学’看，与‘天地并生’”“他们的‘知识’与其说是科学式的‘创造’和‘发现’，毋宁说是‘原道’，是对自然和社会之‘道’的回归。”<sup>[8]</sup>

## （二）铁观音与制作之人

铁观音树种本是天赐而非人育，而它的后天栽培也是对人物相通的自然“原道”的遵循与回归，但铁观音茶叶，用科学的术语说是区别于无发酵的绿茶与全发酵红茶之间的“半发酵”物质，用安溪茶人的话说茶叶死去活来、活来死去的“中间产物”就是我们喝的东西。从铁观音树叶到铁观音茶叶，绝不是纯粹自然的过渡过程，完成这二者之间转化的是人。

铁观音树叶  $\xrightarrow[\text{人工：摇青……}]{\text{半发酵 中间物质}}$  铁观音茶叶

但凡历经过这一转化过程的茶人都会感叹，铁观音的制作太难了。魏月德曾经抓起一把正待摇青的茶叶对我们说“你们知道这每一片叶子里有做茶的人的多少心酸吗？”铁观音制作难的一方面是因为茶种本身特别敏感，“不同地域、不同土壤种出来的，往往味道差别极大；即使同一座山，山顶和山下的，向阳和背阳的，香味就大不相同”，<sup>[9]</sup>“今天的天气好做茶，明天就不一定了。不同时间杀青，品质就不同。不能说今天做出的是好茶，明天也是好茶。今天摇五十圈，明天也这么摇，不能！没有公式可循。铁观音的做茶难就难在这里”，这是很多安溪茶人的共识。在上述示意图的左方，即在表示自然的一边（根据上文所述，即使人工的栽培也可算是在模仿自然），铁观音自身就因其天时、地利的细微差异而拥有了无限的可能性，可以说，左半边的自然物此时是对后方开放的，无时无刻不在千变万化。

铁观音制作难的另一方面是中间的人工。“做茶都是要靠手艺的，不是那么简

单”，陈双算，这位做了30年茶叶的制茶能手用了个很形象的比喻——“就跟你们读大学一样，大学生很多，研究生才读出来几个嘛。整个安溪县，每个村每个角落，传授制茶的技艺，我做了三百多个村，但是一个村庄能够做出真正好茶的，三五个。没多少人能做出真正的好茶。”这门“手艺”需要悟性，陈木叶说，很多人可能做一辈子的茶，也做不出令自己满意的茶；它还需要时间的积累，陈木根、陈木叶、陈双算、魏月德等等我们所拜访的这些“老”茶人，做茶的年数无不都是数十年计，很多都是从自己太爷爷乃至更高的先辈就开始做茶，而茶农的年龄一般都在五六十岁，基本上没有年轻人；此外是一个“传统”的技艺传授和学习过程，之所以是传统的，因为它讲求口传心授，更像旧时传授手艺的师傅—学徒关系，而不是新式的课堂—书本，就像陈木叶说的——“要向以前传统的老茶农探讨，学习他们。书本总的来说，一般接触的是皮毛，像有些教茶的老师，你让他做一泡茶出来，肯定做不出来，就算做出来，也不怎么样”。

所以，同样的茶青，工艺不同，做出的茶不同；同样的炒锅炒出来，不同人做，还是不一样，可能这边是茶王，那边是低档茶。而且，此处所谓的工艺“不像读书一样有公式可循”，它是“经验日积月累的感受”。但在做茶人看来，这种“感受”“没法用文字确切表达出来，用语言没法表达的”。这种不可言说性一方面或许的确是茶农们“说不明白，但懂得做”，另一方面还有技艺的神秘性，一些安溪茶人告诉我们——“这关系到自己的生存法则，形成了技术体系，一下子向全社会公开是不可能的”——“安溪真正会做茶

的，不让人家看，不让人家接触的”，这样便在技术传承领域形成一个金字塔结构：徒弟们都做好茶了，师傅们再好上加好一点。每位真正的制茶大师心底那一点不可言说的秘密，是做出来的铁观音茶叶千变万化，多种多样的原因之一，因为要成为“师傅”，就要有自己的风格，自己的特色。可以说，每个做茶师傅工艺的个性，造就了每款铁观音口味的个性，反之，最终成形的每一种铁观音口味，又成为其制作师傅独特的标签，茶师与茶，即人与物，在这个意义上彼此互通了。

上述图表左边此时尚作为自然物的茶树自身随着周边环境变化充满了无限的可能性，中间的人工因其工艺的个性同时具有无限的可能性，最终出来的凝聚着自然与人工双重属性的铁观音茶叶是这两种无限可能性碰撞交织的结点。

时间，是这两条变幻线索你追我赶、相互拉锯的关键，“前一天多么辛苦也没有用，只靠那么一点点时间。明天做茶的师傅那点点时间的拿捏和把握”，陈双算的这席话可谓道出做茶师傅们的心声，因为几分钟乃至几秒钟之差，茶青已经瞬息万变，自然与人工的最佳结合点便已错过，出来的茶叶就是好茶与普通茶的差别了。

对时间的“拿捏和把握”就是做茶师傅的经验与工夫。这个拿捏和把握的过程，最关键的步骤之一便是摇青，可以形象地形容为是做茶师傅与茶之间的“共舞”，正如陈木叶告诉我们的，摇青是做茶的人“让它（茶）死，又不让它死。掌握这个度。它死掉了，就不好喝；它不死，你没用”，所以是把茶叶“由活摇到死，由死摇到活”——“它这个叶子是活的，这个叶子很奇妙。如果你观察，它一会儿

变涩，一会儿变油亮。你要不动它，它就干了，死了，你要动一下，它就马上活过来。你抓几叶放在旁边，没多久，它就干掉了，软了，你要动它，就会看到它很青翠，看到它的梗一直红进去”。这个梗“红进去”的过程是做茶师傅拿捏和把握发酵程度的标志。“水分是这样从这边慢慢拔上去的，叶片蒸发，然后主茎补充水分，所以这个主茎就从最底下慢慢变红，水分慢慢丧失。第一遍水分走了，拔上去了，最下面开始变红，然后一遍一遍，往上走。”而对这个水分往上拔，主茎慢慢变红的掌控过程是最考验做茶师傅工夫的，“做茶好不好，关键看你这水分走不走。如果太快了，整个水分走掉了，整体蒸发，发酵过程没法形成。真正摇得好的，摇完之后，叶片翠绿油亮，还是活的”。

这个“走水”的过程做茶师傅主要凭眼观，让茶吐出苦水，而炒香的则是他靠鼻嗅，以气味的微妙变化拿捏和把握炒青的时间，陈双算说“下锅去炒最需要技术，细节不好，要是没闻到某个味道，就是发酵过头了，那么出来水就是淡淡的，肉眼是看不出来的。不用看，只用闻，闻到菠萝的味道，这个时候拿去炒，是兰花香的味道，闻到像卖了三四天的荔枝的味道，这个时候拿去炒是桂花的味道，还有一种是龙眼的味道，炒出来是仙铺花香的味道。闻到某种花香就知道能炒出什么样的茶了，闻到马上下锅去炒”。

无论是凭眼观的走水，还是靠鼻嗅的炒香，抑或是其他种种繁复的工序，此时制茶师傅心外已无他物，他的整个世界里只剩下他与茶，最为孤寂却又至为充实，拥有文人挥毫泼墨时的创作激情，也有信徒直面神灵时的庄严神圣。他眼观、手

触、鼻吸，不敢有丝毫懈怠，因为稍不留神，自己就已经追不上对手变化的脚步，他恨不得自己变成那片变幻莫测的叶子以体察它此时的状态，把从原料开始就凝结在其中的丰富“内质物”最完美的释放出来。而茶这时具有了人般的器官和生理行为，茶叶在吐苦水、舒张毛孔，或者说在做茶师傅眼里活脱脱成为一种人的存在。



图七：茶师与茶共舞。（图片来源：百度图片）

与茶共舞，恰是做茶师傅与茶之间的物我互通，而自然与工艺这两条多变的线条才有可能在此基础上在各自最顶峰的时刻相汇，从而合成一颗完美的铁观音茶叶。上述示意图中蕴含的最大特征便是“千变万化”，而这种瞬息万变恰恰为做茶师傅个人工艺的施展，为最终形成的铁观音茶叶韵味的选择留下了开放的发挥空间；变化无止境，铁观音的口味就无穷尽，而制茶师傅的创造力也无止尽，陈双算哪怕已经做了30年茶，他说他每年每季都要去研究，创新出花香的茶出来。铁观音茶叶的生命力，与为其倾注毕生心血的茶人们的生命力，在此意义上是共生的。这便是从铁观音树叶到铁观音茶叶转变过程中人与茶的共舞、共通与共生。

在陈木根先生为代表的很多安溪茶人看来，“无限多样性”正是安溪铁观音最根本的“个性”，但是，这种个性似乎正

面临着丧失的危险。这种威胁一方面来自空调,正如他所说,“传统做茶是和自然环境相通的,空调轻发酵的做法已经与外界的天气变化没有关系了,没有关系就会让铁观音的自然属性降低级别”,即空调把作为自然之物的铁观音树叶本身蕴藏的,向周边环境和人工工艺开放的无限可能性割裂了。另一方面是压茶机。“用压茶机直接一压,就完成所有工序了,内质物都外泄了,茶叶里面的青汁流出来,这是人喝的东西啊?”压茶机完全取代了做茶师傅与茶“共舞”那你追我赶、紧张拉锯、人茶互通的过程,人工的丰富性被压茶机压成扁平一块。自然与人工这形塑和包含于最终铁观音茶叶中的两重多样性,均被机械无情抹杀,那么制造出的茶叶无疑便是已失去了铁观音个性的“铁观音茶叶”了。

机械是把双刃剑。最早为安溪引入空调做青工艺的陈木根先生现在却是最反对它的人,他说“95年我从台湾借鉴过来,空调做青工艺的出发点是什么呢?是夏暑茶不能做好茶,夏暑时太热、太湿,空调能保证温度、湿度。是自然环境不能做好茶时,才代替的。”机械只是自然与人工配合过程中的补充,而“好茶”还是得在自然的温度和湿度环境中做出来。但另一方面,机械并非完全被排斥。例如,陈木根提到一个例子:“对于揉捻机,张天福先生历经四十多次论证会,历经三年时间,才证明这个机械真正实现了机器代替工艺,后来又发展成用电力代替,转速可以调节。”机械替代人工的前提是必须到达与人工完全相同的效果,其中有两层含义,一是有的机械需要人工操作,人使用机械的经验与人制茶的经验一样,是日积月累的拿捏与把握,使用机械

本身并使其在整个生产流程中发挥最佳的作用,本身也成为了师傅的一门技艺;其次,完全无需人工操作的机械,倘若它行使的是和人工一样的效用,对加工对象本身没有任何破坏,这时的机械实则只是人工的另一种形式。

所以,最终问题的根源不在机械本身,而是在人,正如陈木根所说,人的惰性,把人的智慧从做茶中去掉了。从上文所述可知,成就一颗完美的铁观音茶叶,除了其自身需要吸收天地日月的精华外,更凝聚了多少做茶人的“心酸”:烈日下采茶、半夜里摇青、炒青、费时的揉捻等等,这些尚且是做茶时耗费的体力,更重要的是耐得住时日考验的对茶的投入,苦心孤诣地琢磨积累技艺,也要有与茶共舞、共通、共生的悟性和激情。机械不过是被惰性的人们利用来替代上述整个需要人自身努力付出的工夫罢了。因此,陈木根觉得这样的做法对不起铁观音,贪天功为己有,只索取不付出,“不用心,怕累,把传统搞丢了”。

从本文对安溪“人”与“物”关系的分析中也可知,这本不是安溪人对待“物”的态度。按照陈木根的话说,应该顺应自然之道,把铁观音的无限多样性做到最好,再物竞天择,喝茶的人各取所需便是了。此外,他说,“还要向茶学习,它长在自然中,不会因为风吹雨打霜雪压而变节,不因为你采摘而气馁,不因为你高温煅烧而失色,不因为你冲泡而退缩,反而给人以无限甘甜,我们作为一个人,不要太急功近利,要以茶为师,向他学习,做到这一点,铁观音一定越来越好。不是铁观音不好,是人不好。”从安溪的茶人与茶,人与物的关系中,我们再次看到一种对他者的虔敬以及恪守天道的

人工。

### (三) 铁观音与信仰之神

这种对于他者的态度与安溪人的宗教精神一脉相承，无论是他们对铁观音与其他物的关系认识中，怀有的那种留有未知余地的敬畏，还是茶师在做铁观音的过程中，对天工与人工抱有的神圣感，这棵植物承载着安溪人的宗教情节。

铁观音“魏说”的发源“圣地”有三个景观：长在岩壁上的铁观音母树，侧卧于旁的茶农魏荫像，一个土地神庙，物、人、神这三者的关系经由当地人无意识地却又如此实在地摆在我们眼前。据魏月德说，这个土地神庙与他的老祖宗魏荫发现铁观音有关，魏荫得到观音托梦后，来到此地发现铁观音茶树后，“他就跪拜土地爷，感谢土地公保佑”，这个小庙在文革时曾遭破坏，魏月德重修了它。貌似这位茶人人生中最热衷的两件事就是制茶和造神。他做茶的厂房盖得颇像一座庙，而他盖的庙里供着他自己造出来的茶神们“里面摆观音，下来是茶神，陆羽、神农、朱元璋，从饼茶到散茶是从他开始，六大茶类也是明朝，苏龙、魏荫，以后还会不断增加”。在他看来，魏家这个家族包括他自己这辈子做茶都是顺应神明冥冥之中的安排，而他拜神、造神正是把这种顺应和安排显化，或者说，人无法琢磨尽的神灵的力量、点化等，正是做茶的人应该用心发现、思考和遵循的道，因为这是产出好茶的非人力所能及的原因。茶，是联系他和神，构建起神和他之间赠与和回馈关系的中介。

在安溪的一位知识分子谢文哲那里，我们又听到关于茶、人、神三者关系的另一种说法。与农民出身的魏月德努力造神相比，谢文哲先生认为，制作铁观音，除



图八：魏说中魏荫发现的铁观音树。(罗杨摄)



图九：茶农魏荫像。(罗杨摄)



图十：魏月德修复的土地庙。(罗杨摄)

了技艺之外，“应该还有一种经验和悟性的东西，这种经验和悟性，就得益于对土地和天地运行的把握”。在兼有乡绅与士人气质的谢文哲看来，做茶工艺中的神圣

力量更应是一种“土地和天地运行”的法则。

魏月德、高村和石山村村民这些农民出身的做茶人，对茶与神关系的理解，更近乎于闽南的民间信仰传统，对各种各样神灵的创造和敬拜，茶成为联接神与茶人自身的桥梁；谢文哲这样的地方精英，却把这种神圣性解释为一种贯穿天地万物的道，做茶即循道。或许这两种理解也预示着对所做出的茶的品饮会有不同的风格。

#### （四）铁观音的品饮

“茶是饮料，但是更有另外一种属性，是一种生活方式。饮料的弹性非常大，它的替代品很多，你可以喝其他的茶叶，或者你不喜欢喝茶，就喝一杯白开水。铁观音成为一种生活方式的时候，你才可能离不开茶，有的人早上要先泡一杯茶，否则就感觉欠到欠缺些什么；出去，单纯喝开水肯定不行，一定要带茶。放一撮茶叶到杯子里，这是安溪铁观音创造的生活方式”，安溪县政协主席廖皆明的这席话，道出了喝铁观音对于现在安溪人的日常生活而言意味着什么。茶已俨然成为很多安溪人生活中一日不可或缺、几十年深度依恋的瘾。

对铁观音的品饮，本报告同样以人文关系的视角，从饮茶的器具、喝茶的人们、敬茶的神灵三个层次展开。

##### 1. “茶配套”

“茶配套”是我们在安溪才第一次听到的词，安溪人用它概括与茶相关的所有器具，包括茶杯、茶盘、茶桌椅、茶摆设乃至整间茶室。看似简单的一壶几杯、一桌几椅，实则演绎出安溪的社会万象、人生百态。

我们调查期间拜访过许多安溪的茶人，直接感触是在安溪的办公场地里，但

凡有沙发的地方必定准备着泡饮铁观音的茶具，每位访谈者的办公桌里必定有一格贮藏着琳琅满目的铁观音茶叶。而在普通人家里，正如谢文哲先生描述的，“老百姓家庭再困顿，经济条件再差，他也一定会准备一套干净、精致的茶盘，备好茶”。安溪人把这撮茶叶放入杯子里，便使自己的生活在白开水到具有了“内涵”。这种内涵是一种社会生活，“安溪人真好客，入门就泡茶。家家户户即使再怎样简陋寒碜，也会准备一、两套茶具，有客人来时，二话不说，烧水泡茶，一杯茶喝下，才开始谈事情，杯不能空，话说完了，茶才凉下来”。民众使用的茶具虽然普通，但不能说没有“品味”，诚如谢文哲先生认为“品味在中国经常和精英文化联系起来，这不是的，即使在最偏僻遥远的地方有个老农，他端出一个粗陋的茶盘，但很认真地泡茶，这就是有品味”。

茶配套不仅是日常生活之物，也是茶艺师们精心营造的艺术品。唐瑜燕是安溪很有名气的茶艺师，从我们的聊天中，最大的感受是她喜欢到处捡东西，她茶室里的绝大多数摆件都是她自己慢慢收集来的：当茶盘的砖头是她在野外捡回来的，各种造型奇特的石头是从龙门的工厂里、乡村的溪流边淘来的。这些茶配套，虽然全部都源自最现实的生活环境当中，但毕竟经她的审美之眼拣选，摆放到一间茶室之中时，具有了普通生活环境中所不具备的艺术气息。无论一棵小草还是一棵小花，每一个“配套”都承载着她发现它时的那份愉悦心情，而当她看到和使用它们时，或许又会因为这些物而重温当时的心境，因此，可以说正是这些茶配套，使她营造起一个脱离被洗衣、做饭等所埋没

的俗世生活的非日常世界。

茶配套还是安溪地方精英们用以“明道”之物。我们在谢文哲先生的茶室里喝过许多次茶，每喝一种茶他就会换一套与之相配的茶具，白瓷的、紫砂的、玻璃的等等，真好比祭司每做一场法事就得换上与此场仪式相配的器物。通过我们的访谈也了解到，这套颇费功夫的泡饮方式有个由简到繁、由粗到精的演变过程，也是安溪借鉴融合其他茶区茶道的成果，即使是在安溪本地也有不同阶层的差异。例如，以前并没有用茶夹把茶递给客人的方式，我们在城中茶店喝茶时泡茶人会用茶夹递茶，但在乡下自己取杯喝茶即可；以前的茶具是里面画着龙凤的搪瓷茶盘、带耳朵的茶杯，后来替换成茶瓯，因为它更适于仪式化，便于观茶叶、闻茶香。令我们印象深刻的安溪“茶配套”还有陈木根先生的天平，每泡一次他都要在天平上先称量一番，确保每泡茶都是标准的7克。他之所以对于茶、水、时间都精确到了克、毫升和秒，或许是因为在他看来，这一泡既集合了天地日月之精华，又凝聚了茶师的技艺心血，这两种无限多样性需绝佳配合才产出的茶，也需要最为精准的泡饮方式，把它如此丰富的内涵完全地释放出来，喝茶的人才对得起这泡茶。

## 2. 品味茶与人

铁观音是“柴米油盐酱醋茶”中的茶，也是“琴棋书画诗酒茶”里的茶，正如廖皆明先生所言，它创造出一种社会生活方式，安溪人杯中的白开水里因为加入这泡茶叶，而具有了别的韵味；唐瑜燕这些茶艺师们从琴棋书画诗酒茶中发掘出茶的超越性，又从柴米油盐酱醋茶中找到茶的实在性；对于安溪的文化精英而言，他们则在努力合配茶的道。这三种品饮方

式的共性都是把品茶当成一种仪式。

### (1) 等级与礼仪

茶是组织起这一场场仪式的纽带。县政协的吴宝炼先生给我们讲过一个生动的事例，“有天晚上办公楼停电了，没办法烧水泡茶，于是大家就都散了回家了”，或许这些仪式的参与者们原本并没意识到是茶把他们聚拢在一起，而当它缺失的时候，才发现茶在其社会交往中的无形力量是如此强大。

这场仪式可以框定社会关系。“我在心里很清楚应该从谁开始倒茶，每次倒多少，已经内化于心了”，谢文哲先生说的这点我们深有体会。我们的每一次访谈都是从喝茶开始，多有几体验，便已经入乡随俗，身处安溪人喝茶的等级与礼仪体系之中。访谈人一边忙着为我们泡茶，一边听我们的向导倪伏笙老师依次介绍我们，介绍完毕，第一泡茶也备好，而令人惊讶的是，访谈人倒茶的顺序总能与倪老师介绍的顺序相符，偶尔一两次顺序乱了，倪老师会在一旁显得非常不安，甚至本能地立即从座位上起来，用手势指引泡茶的人应该从哪位开始添茶。

倒茶的次序是依照泡茶的当事人与其面前喝茶的每一个人，他们在相互结成的社会关系网中的位置而定，而这种次序反之又会确立和巩固他们在其中的位置，这便是“等级”。无论泡茶者还是喝茶者，都彼此承认和遵循这套社会关系所赋予他们自身和对其他人的行为准则，并用此表达他们在社会结构体系中所占的角色身份，这便是“礼仪”。等级和礼仪具有无形的力量，框定着身处其中的每个人的心理和行为，因为这套规范中倘若出现了差池，诸如倪老师这样介于主客之间的中间人会出面充当一种监督者的角色，甚至