

中華茶道



文化百科系列

李宏 边艳红 主编



吉林大学出版社

中華茶道



中华茶道 4

吉林大学出版社

李宏 边艳红 主编



图书在版编目(CIP)数据

中华茶道/李宏,边艳红 主编. —长春:吉林大学出版社,2009.11

ISBN 978 - 7 - 5601 - 5029 - 1

I. ①中… II. ①李…②边… III. ①茶 - 文化 - 中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 194169 号

书 名:中华茶道(全四卷)

作 者:李 宏 边艳红 主编

责任编辑、责任校对:朱 进

吉林大学出版社出版、发行

开本:787 × 1092 毫米 1/16

印张:60 字数:1000 千字

ISBN 978 - 7 - 5601 - 5029 - 1

封面设计:唐文广

北京一鑫印务有限责任公司 印刷

2010 年 1 月 第 1 版

2010 年 1 月 第 1 次印刷

定价:298.00 元

版权所有 翻印必究

社址:长春市明德路 421 号 邮编:130021

发行部电话:0431 - 88499826

网址:<http://www.jlup.com.cn>

E-mail:jlup@mail.jlu.edu.cn

前言

“茶里乾坤大，壶中日月长。”茶文化是世界文化中的一朵奇葩。茶道，就是品茗的方法和意境，即通过饮茶以陶冶情操、修身养性，把思想升华到富有哲理的境界。一位真正的茶人，能从茶中领悟世道人心，能以清明之眼遥望人生绚烂之后的平淡，“惟宁静以致远”即是茶人所信奉之道。如果一定要为茶道下个定义的话，只能感叹：“道可道，非常道；茗可茗，非常茗。”

茶道通过茶事创造一种宁静的氛围和空灵虚静的心境，当茶的清香静静地浸润你的心田和肺腑的时候，你的心灵便在虚静中显得空明，精神便在虚静中得以升华净化。你将在虚静中与大自然融涵玄会，达到“天人合一”的“天乐”境界。

茶道精神是茶文化的核心，是茶文化的灵魂。阅读本书让你领略茶的内涵，茶的灵魂，更让你体味“一饮涤昏寐，情来朗爽满天地。再饮清我神，忽如飞雨洒轻尘。三饮便得道，何须苦心破烦恼”的境界。

目 录

第一章 唐煮宋点的茶技

唐及唐前的煮饮法	1
宋代的点茶法	4
宋代的斗茶	8
宋代的分茶	12
元明以来的撮泡法	14

第二章 茶的基本常识

茶叶品种和质量	18
茶叶制作和质量	37
茶叶的等级品评	46
茶叶货品的储藏包装	50

第三章 茶的冲泡品饮和茶艺

中国茶叶传统泡饮法	71
冲泡茶叶对茶具的要求	76
中国饮茶文化品味	78
基本茶艺知识	84

第四章 茶的实用功能

茶的功用与健康	109
---------------	-----

饮茶的新趋势	124
--------------	-----

第五章 茶与文化

何为茶道	127
茶圣陆羽	128
名人与茶	132
茶与歌舞、戏曲	156
五茶与楹联	160

第六章 中国少数民族的茶俗

我国少数民族茶俗概述	165
藏、蒙、维吾尔族的茶饮习俗	167
其他少数民族的茶饮习俗	171

第七章 专题：绿茶

绿茶类名茶图谱	181
---------------	-----

第一章 唐煮宋点的茶技

唐及唐前的煮饮法

从茶的最早发现利用,到如今丰富多彩的各式品茶,有着 5000 多年的漫长历史。茶最初作为药用,后被当做菜食。大约从汉代起茶逐步转为日常喝饮,已有 2000 年了,喝饮方式也经历了多种变革。从汉至隋唐茶是碾末后,用鍳(锅)煮着喝的,从解渴式的粗放饮法,提升到细煎慢啜式的品饮,最终形成饮茶艺术。宋元间则煮水不煮茶,是用水冲点末茶,明代以后,炒青茶出,改革为全新的撮泡法,并一直沿袭至今。

“樵青竹里为煎茶”,唐诗人谢过这句诗,描述的就是唐代茶的品饮方式。唐肃宗赐官至待诏翰林的张志和奴婢各一,张将其配为夫妻,取名渔僮、樵青,并教以“苏兰薪桂,竹里煎茶”。

唐代用来煎茶的茶叶有多种多样,陆羽在《茶经·六之饮》中作了概括:“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者,乃斫、乃熬、乃炆、乃舂”。

粗茶,饮时用“斫”法。就是把茶叶连枝带梗砍下来,一起用刀切碎,放在锅里煎煮。这是最粗放的煮饮法。

散茶,饮时用“熬”法。散茶是采摘茶树上的嫩芽新叶,或不经加工,直接放在锅里“熬”,煮汁而饮;或经炒干,再放在锅里“熬”。前者如陆希声《茗坡》诗中所述:“二月山家谷雨天,半坡芳



茗露华鲜。春醒病酒兼消渴，惜取新芽旋摘煎。”这是采下新茶芽，旋即煎饮。刘禹锡在《西山兰若试茶歌》里所说的“山僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌沏下金沙水……新芽连拳半未舒，自摘至煎俄顷余。”这是即采、即炒、即时煎，采茶至煎茶顷刻间就完成。

末茶，饮时用“炆”法。末茶是把茶叶采摘下来，经过烘烤干燥，碾研成末后煮饮。

饼茶，饮时用“春”法。把茶叶加工制成团饼，是唐代最流行的。饼茶制作要经过采、蒸、捣、拍、焙、穿、封七道工序。煮时把饼茶捣碎成末。



陆羽在《茶经》中所提倡的煎茶，用的是饼茶。饼茶煎饮讲究精美，而要真正达到精美，必须克服“九难”：一是造难，阴天采摘和夜间焙制，就制造不出好茶；二是鉴别难，口嚼辨味、干嗅香气，不算是会鉴别；三是用器难，沾有膻腥气味的鼎炉釜盂，不能用作煎茶饮用；四是用火难，有油烟的柴和沾染了油腥气味的炭，都不宜作炙烤、煎煮茶的燃料；五是择水难，急流和死水都不能作为煮茶用水；六是烤炙难，饼茶烤炙若外熟内生，就是炙法不得当；七是碾末难，青绿色的粉末和青白色的茶灰，是碾得不好的茶末；八是烹煮难，操作不熟练和搅动得过快，就煮不出好茶汤；九是饮用难，饮茶要持之以恒，夏天饮，冬天停，纯属解渴，就不能说是饮茶。

唐代是饮饼茶的时代，饼茶煎煮的步骤是先炙茶、再碾末，然后煮水煎茶。具体操作要领如下：

①炙茶。饼茶的含水量一般较叶、片、碎、末茶为高,并在存放过程中又会自然吸收水分。炙烤的目的,是要把饼茶内含的水分烘干,用火逼出茶的香味来。炙茶很有技术,陆羽在《茶经》中告诫:炙烤时不要迎风,火焰飘忽不定,会使冷热不匀,还要经常翻动,否则也会“炎凉不均”;待炙到烤出像虾蟆背那样时方可。唐诗人刘兼《从弟舍人惠茶》有句:“曾求芳茗贡芜词,果沐颁沾味甚奇。龟背起纹轻炙处,云头翻液乍烹时。”这“龟背纹”与陆羽所说的“虾蟆背”是相近似的。炙烤好的饼茶,要趁热用纸袋贮藏好,不让茶的香气散失。

②碾末。炙烤过的饼茶,待冷却后要碾成末。陆羽认为“末之上者,其屑如细末;末之下者,其屑如菱角。”这和他说的煎茶“九难”中所说的“碧粉缥尘,非末也”的要求是一致的,即青绿色的粉末和青白色的茶灰,是碾得不好的茶末。但从陕西扶风法门寺出土的宫廷系列茶具中的茶罗看,在陆羽之后,可能对茶末的要求趋向于细。法门寺出土的茶罗约为60目,极为细密,似已近乎宋人点茶时的茶末了。



③煮水。煮茶用的水,以山水为最好,江水次之,井水再次之。煮水用一种大口的锅,称为“鍪”。煮茶的燃料最好用木炭,其次用硬柴,沾染了膻腻的和油脂较多的柴薪,以及朽坏的木料都不能用。因为“茶须缓火炙,活火煎”,活火是指炭火之有焰者。水分三沸,当开始出现鱼眼般的气泡,微微有声时,为第一沸;边缘像泉涌连珠时,为第二沸;到了似波浪般翻滚奔腾时,为第三沸,此时水气全消,谓之老汤,已不宜煎煮茶用了。

④煎茶。已碾罗好的茶末放到水里煎煮,有一定的程序。当水至一沸时,即加入适量的盐调味;到第二沸时,先舀出一瓢来,随即用竹夹在鍪中绕圈搅

动,使水的沸滚均匀,同时当出现水涡时,就用一种量茶末的小杓叫“则”,量取一定量的茶末,从旋涡中心投下,再加搅动。搅时动作要轻缓,陆羽说“操艰搅遽,非煮也”,就是说动作不熟练或者搅得太急促,都不算是会煮茶。当茶汤出现“势若奔腾溅沫”时,将先前舀出的那瓢水倒进去,使沸水稍冷,停止沸腾,以孕育沫饽。然后把鍤从火上拿下来,放在“交床”上。这时,就可以开始向茶碗中酌茶了。

⑤酌茶。舀茶汤倒入碗里,须使沫饽均匀。沫饽是茶汤的精华,薄的叫沫,厚的叫饽,细轻的叫汤花。陆羽在《茶经》中形容细轻的汤花“如枣花漂漂然于环池之上,又如回潭曲渚青萍之生,又如晴天爽朗有浮云鳞然”;薄的沫“若绿钱浮于水湄,又如菊英堕于尊俎之中”;厚的饽“则重华累沫,皤皤然若积雪耳”。一般每次煎茶一升,酌分五碗,乘热喝饮。因为茶汤热时“重浊凝其下,精英浮其上”,不然待到茶汤冷了,“精英随气而竭”,茶的芳香,都随热气散发掉了,饮之索然寡味。

唐代煎茶,用鍤煮,用碗喝。唐佚名《宫乐图》,描摹了宫中奏曲赏乐的情景,也同时留下了当时品茶的情状:在长方形大案中间,有一大茶海,上置一长柄勺,每人面前有一茶碗。看来大茶海里是刚煮出锅的茶汤,每人用长柄勺舀出茶汤置碗内,再慢慢品尝。据沈从文先生考证,此画出自晚唐,画中应是宫廷煎茶品茶的再现。

宋代的点茶法

同样是在竹荫下饮茶品茶,唐人诗句中称“煎茶”,宋人吟唱中则为“点茶”。反映出唐宋两代茶的煎烹方法的区别。“蓬山点茶竹荫里”,出自张耒与晁补之的《直庐联句》中。

在叙述茶的历史时有一种说法:“茶兴于唐,盛于宋”。从整个茶的发现利用历史而言,中国茶之兴起应早在唐之前;从茶的品饮发展,即提倡茶的细煎慢啜,形成饮茶艺术来说,可以说是从唐始,到了宋代,进入盛极难继的繁荣时期。宋末蔡绦在《铁围山丛谈》中说:“茶之尚,盖自唐人始,至本朝为盛,而本朝又至柘陵(即宋徽宗赵佶)时益穷极新出,而无以加矣。”宋徽宗在《大观茶论》也说:“近岁以来,采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不咸造其极。”

宋代的茶叶分两大类。一类是团饼茶,因条经蒸压成一片片的,故又称片

茶;又因茶表面涂有一层腊而又叫腊面茶或腊茶。另一类是散茶,是未经蒸压的,采摘芽叶后经干燥而成,称草茶。欧阳修说:“腊茶出于剑建,草茶盛于两浙”。宋代时尚片茶,点茶用的也是片茶。

宋代上品片茶主要产于福建建安的凤凰山一带,又名北苑,所以当地产的茶又叫北苑茶。太平兴国(公元976-983)初,宋太宗为了显示皇家的尊贵,“特制龙凤模,遣使即北苑造团茶,以别庶饮”。从此北苑专制龙凤团茶,以示区别一般人饮用的茶。最初监造龙凤团茶的是福建转运使丁谓。当时有10个名品龙茶、凤茶、京挺、的乳、石乳、白乳、头金、腊面、头骨、次骨。庆历(公元1041-1048)中,《茶录》的作者蔡襄在任福建转运使时,主持监造贡茶,称小龙团,精于龙凤团茶。蔡襄在《北苑造茶诗》自序中说“其年改造上品龙茶,二十八片才一斤,尤极精妙,被旨仍岁贡之。”神宗熙宁(公元1068-1077)年间,有叫贾青的任福建转运使,创制密云龙茶,“其云纹细密,更精绝于小龙团也”。后又改为瑞云翔龙。大观(公元1107-1110)初,宋徽宗推崇白茶,此茶与常茶不同,偶然生出,非人力可致,于是白茶遂为第一。宣和(公元1119-1125)年间,在建安为官的郑可简,又创银丝水芽,将新抽茶枝上的嫩芽尖采下,经蒸过后,剥去稍大的外叶,“只取其心一缕,用珍器贮清泉渍之,光明莹洁,若银线然,以制方寸新铤”,又号龙团胜雪,“盖茶之妙,至胜雪极矣!”

宋代的点茶,与唐时煎茶最大的不同,是煎水不煎茶,茶不再投入鍍里煮,而是用沸水在盏里冲点,具体操作按蔡襄《茶录》所述如下:

①炙茶。经年陈茶,需将茶饼在洁净的容器中用沸水浸渍,待涂在茶饼表面的膏油变软时,刮去一两层,然后用茶夹箝住茶饼,在微火上炙干,再就可以碎碾了。当年未涂膏油的新茶,则没有此道程序。

②碾茶。茶饼上碾前,先用干净纸包起来捶碎,捶碎的茶块要立即碾用,碾时要快速有力,称之为“熟碾”。这样碾出的茶末洁白纯正,否则会导致茶汤“色昏”。

茶碾,蔡襄主张用银质或铁质,宋徽宗认为以银质为最好,熟铁次



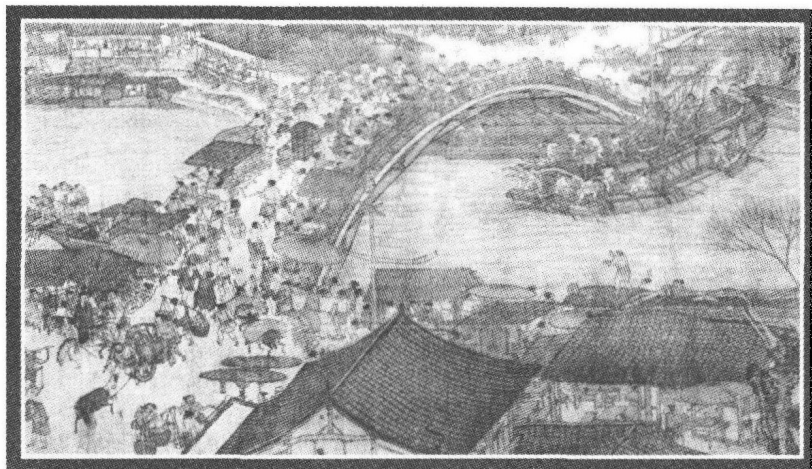


之,忌用生铁铸造。也有铜质的,如苏轼有句:“拓罗铜碾并不用”。另有石质的磨,审安老人《茶具图赞》中称“石转运”。另外,从考古发掘中还见到一种瓷质的研钵。

碾茶是整个点茶过程中很重要的一个环节。宋人爱茶者常常亲自为之。陆游《饭罢碾茶戏书》有句:“江风吹雨暗衡门,手碾新茶破睡昏。”碾茶得法者,在碾茶时就可以赏得茶色、闻到茶香了。陆游在《昼卧闻碾茶》中云:“玉川七碗何须尔,铜碾声中睡已无。”碾茶中的情趣,使品茶者渐入佳境。黄庭坚的咏茶词《品令》中描写说:“凤舞团团饼,恨分破,教孤零,金渠体净。只轮慢慢碾,玉尘光莹,汤响松风,早减二分酒病。”诗人手推“只轮”,慢慢碾碎“凤舞团团饼”,看着碾出光莹如玉的茶粉,听着炉上水壶发出的松涛般飒飒声,让人酒病顿减。

③罗茶。碾磨后的茶末过筛称为罗茶,与唐代大体相同,只是宋代“茶罗以绝细为佳”。蔡襄《茶录》说“罗细则茶浮,粗则水浮”。茶末绝细,才能“入汤轻泛,粥面光凝,尽茶色”。茶罗的罗底以“蜀东川鹅溪画绢之密者”为佳。这种绢罗,细而面紧,绢面不泥而透,过罗的末茶精细。周必大有诗“敢向柘罗评绿玉,待君回碾试飞尘”,诗人以末茶细如飞尘而得意。

④候汤。宋代点茶,是用沸水来冲点末茶,水温的恰到好处至关重要,蔡襄说:“未熟则沫浮,过熟则茶沉”。宋代煮水与唐时不同,不再用鍤而是用瓶,鍤敞口能目辨汤变,而茶瓶辨汤就比较困难。所以蔡襄又说:“沉瓶中不可辨,故日候汤最难”。宋代茶人在茶事操练中提出了“声辨法”,即依靠水的沸声来判别煮水的适度与否。南宋罗大经与其好友李南金,就是以声辨一沸、二沸、三沸,并在《鹤林玉露》中提出点茶用水的温度标准:陆羽的时代,是把茶



末放到茶釜中煮饮的煎茶法,所以在水的第二沸时,投入茶末为适度,而宋时点茶,煮水的要求,“则当用背二涉三为合量”,就是水煎至刚过二沸略及三沸之时,点茶最佳。李南金还吟成一诗,形象描述“背二涉三”之际的水声。诗云:“砌虫唧唧万蝉催,忽有千车捆载来。听得松风并涧水,急呼缥色绿瓷杯。”诗意是说水声如砌下虫声唧唧而鸣,又似远处蝉声噪响为一沸;如满载而来的大车吱哑声起,则为二沸;如松林涛声,似涧流喧闹,已到三沸。这时,就赶快提起茶瓶,把水注到已投入绿茶末的杯盏中。罗大经对李南金所述还稍加补正,认为不能用刚离开炉火的水马上点茶,这时的水太老,冲点出来的茶会苦,而应该在水瓶离开炉火后稍停一会儿,等瓶中的沸腾完全停止后再用以点茶,茶汤适中而茶味甘。他也作成诗云:“松风桧雨到来初,急引铜瓶离竹炉。但得声闻俱寂后,一瓯春雪胜醍醐。”

⑤烫盏。点茶之前先要烫盏,即将茶盏用开水冲涤令热,这样有助于透发茶香。蔡襄认为如不烫盏,“冷则茶不浮”。宋徽宗也认为“盏惟热,则茶发立耐久。”

⑥点茶。这是最为关键,也最具技艺的一环。点茶的第一步是调膏。调膏得掌握茶末与水的比例,一盏中茶末二钱,注入适量水,加以适量开水,调成极均匀的茶膏,要有胶质感。这时,开始向茶盏注入煎好的沸水,一边注水,一边用茶筅环回击拂。注水和击拂有缓急、轻重和落点的不同,要适时变化。这种变化,宋徽宗归纳为七次,又称七汤。

第一汤,“环注盏畔,勿使浸茶,势不欲猛”。就是沸水顺茶盏四周边沿注下去,不能直冲盏中的茶膏;另一只手持茶筅击拂茶膏,击拂时要“手轻筅重,指绕腕转”,即用手指捻动茶筅,手腕以茶盏为圆心转动,由轻至重,力透上下,

起着一种像曲母发酵面团那样的效果,以发茶力的根本,初步出现汤花,盏面如“疏星皎月,粲然而生”。

第二汤,“自茶面注入,周回一线,急注急止”。就是落水点在茶面上,沿茶面周注入,不能间断,急注急停,不得有水滴淋漓,以免破坏汤面初现的汤花整体性;另一只手持茶筴继续击拂,击拂要有一定的力度,此时盏面汤花“色泽渐开,珠玑磊落”。

第三汤,注水的掌握和第二汤一样,击拂贵在轻而匀,要“周环旋复,表里洞彻”,使茶面汤花细腻如粟粒、似蟹眼,并渐渐涌起。这时,已得茶色的十之六七。

第四汤,“汤尚啻,筴欲转稍宽而勿速”。就是注水要节制,尽量少些,击拂时茶筴的转动要幅度大而节奏慢。这时,“其真精华彩,既已焕然”,盏面汤花如云雾一样升起。

第五汤,“汤乃可稍纵,筴欲轻匀而透达”。这是说,点水可比四汤时适当多一些,茶筴的击拂要均匀而又无所不至,盏面汤花还未泛起的,要特别点击,如汤花过于泛起,则用茶筴轻轻拂平。这时茶面如“结浚霭,结凝雪”,茶色至此已尽显露。

第六汤,“乳点勃然,则以筴着居”。就是水仅点于汤花过于凝聚的地方,以使盏面汤花均匀,运筴宜缓,轻拂汤花而已。

第七汤,“分轻清重浊,相稀稠得中,可欲则止”。即区别茶汤的不同情况,水可点可不点,击拂也就此打住。

至第八汤,盏面“乳雾汹涌,溢盏而起”,四周的汤花紧贴盏沿,这叫“咬盏”,以汤花持久,不易散退为优。

南宋刘松年绘有一幅《撵茶图》(现藏台北故宫博物院),描绘了从茶的碾磨到烹点的具体场面。画中一人骑坐凳上,推磨磨茶,出磨的末茶呈玉白色,当是头纲芽茶。桌上有将需用的茶罗、茶盒等。另一人伫立桌边正提汤瓶在点茶,左手边是煮水的炉壶,右手边是贮泉瓮,桌上是茶筴、茶盏、茶托。一切显得安静整洁,专注有序。

宋代的斗茶

北宋文学家范仲淹有一篇《和章岷从事斗茶歌》,对当时从皇室宫廷到民间里巷都十分流行的斗茶,作了十分令人神往的描述。范仲淹有个朋友叫

章岷,是个斗茶能手。一次,章岷拜会范仲淹,叙谈从事斗茶的情况,并率先吟成一诗。范仲淹接读后即奉和一首。诗先写建溪茶的采制和闻名的由来:

年年春自东南来,建溪先暖冰微开。

溪边奇茗冠天下,武夷仙人从古栽。

新雷昨夜发何处,家家嬉笑穿云去。

露芽错落一番荣,缀玉含珠散嘉树。

终朝采掇未盈襜,惟求精粹不敢贪。

研膏焙乳有谁制,方中圭兮圆中蟾。

接着,道出了斗茶的缘起,斗茶的步骤和精彩的场面:

北苑将期献天子,林下雄豪先斗美。

鼎磨云外首山铜,瓶携江上中冷水。

黄金碾畔绿尘飞,碧玉瓯中翠涛起。

斗茶味兮轻醍醐,斗茶香兮薄兰芷。

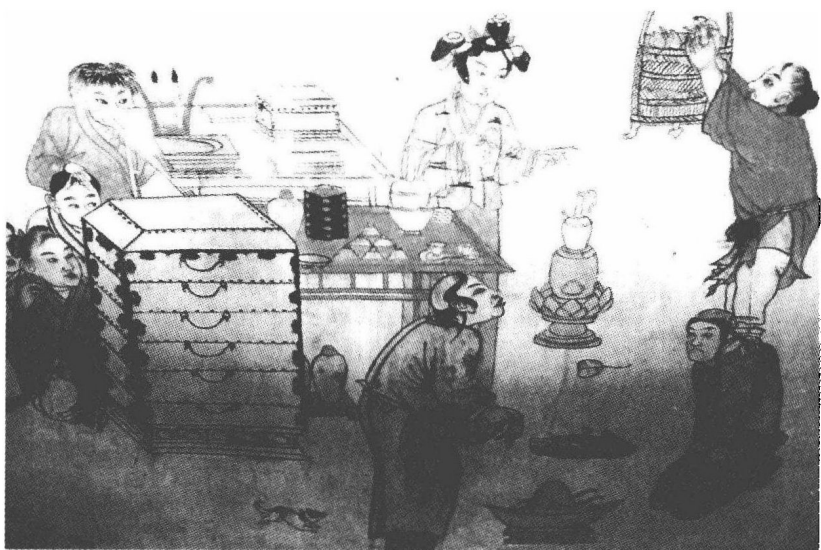
其间品第胡能欺,十目视而十手指。

胜若登仙不可攀,输同降将无穷耻。

宋代时尚福建建州产的北苑茶,斗茶亦取用北苑茶。达官贵人为了争天子欢心,每年在北苑茶见新时,便各自献出先春绝品,在林下斗茶,个个神情专注,气宇轩昂。这斗茶的胜负非同小可,胜若登仙,败如降将,其荣辱自然非常重大。

宋代斗茶以茶白为贵。茶色汤花以纯白为上,青白、灰白、黄白,则等而下之。汤色与茶的采制技艺直接相关。色纯白,表明茶采摘嫩,蒸制恰到好处;色偏青,是蒸时火候不足;色泛灰,是蒸时火候太过;色泛黄,是采制不及时;色泛红,是烘焙过了火候。另有一种特殊品种的白茶,宋徽宗在《大观茶论》中有记:“白茶自为一种,与常茶不同,其条敷阐,其叶莹薄。崖林之间偶然生出,盖非人力所可致,正焙之有者不过四五家,生者不过一二株,所造止二三铤而





已。”这茶“如玉之在璞”，碾成的茶末虽色微灰，受汤则愈白。范仲淹在《斗茶歌》中云：“黄金碾畔绿尘飞，碧玉瓯中翠涛起”，是说碾出的茶末为“绿尘”，点成的汤花似“翠涛”。这与时尚的标准不一。据说，蔡襄就提出质疑：“今茶之绝品，其色贵白，翠绿乃茶之下者耳。”范仲淹听后欣然接受，对蔡襄钦佩地说：“君善鉴茶者，此中吾语之病也。”遂将这两句改为“黄金碾畔玉尘飞，碧玉瓯中素涛起。”这一字之差，表现出宋人斗茶贵白的习尚。另有一则趣闻：司马光与苏东坡开玩笑说：“茶与墨相反，茶欲白，墨欲黑；茶欲重，墨欲轻；茶欲新，墨欲陈。君何以爱此二物？”苏东坡答曰：“奇茶妙墨俱香，是其同德也；皆坚，是其操一也。”此亦证明茶贵白是一个共同的标准。

斗茶的胜负，一是看盏面汤花的色泽和均匀程度，以鲜白似“素涛”为佳，所谓“淳淳光泽”。形象地叫做“冷粥面”的，是谓汤花像白米粥冷后稍有凝结时的形状。汤花均匀程度适中，叫做“粥面粟纹”。“银粟翻光解破颜”（黄庭坚句），“侵寻发美鬯，猗旒生乳粟”（秦观句），描述的都是盏面汤花似白色粟粒纹。二是看汤花持续时间，鲜白而匀细的“冷粥面”，紧贴盏沿，久聚不散，叫做“咬盏”，咬盏长久的为胜。如果汤花泛起后很快涣散，或随点随散，叫做“云脚涣散”，就属差次了。汤花一散，盏的内沿就会露出水痕，又叫“水脚”。水痕出现得早晚，就是汤花优劣的依据。水痕早出者为负，晚出者为胜。蔡襄在《茶录》中说：斗茶“视其面色鲜明，着盏无水痕为绝佳。建安斗试以水痕先者为负，耐久者为胜，故较胜负之说，日相去一水、两水。”说的就是上述两个斗茶决胜负的标准。宋代诗人的诗作中也常有斗茶的描述。梅尧臣有诗句“烹新斗硬要咬盏。”苏东坡云：“沙溪北苑强分别，水脚一线谁争先？”晁补之有