

JINGDIANCHA WENHUA
经典茶文化

ZAIJIACHONGPAOGONGFUCHA

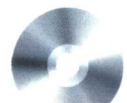
主编◎徐凤龙

在家冲泡 工夫茶



鉴别 **14** 种工夫茶叶
 选配一套完整的工夫茶具

精心选用工夫茶水
 图解 **5** 种工夫茶泡法



随书附赠光盘



吉林科学技术出版社

在家冲泡

zaijiachongpaogongcha

工夫茶

主 编 徐凤龙



吉林科学技术出版社





作者简介



徐凤龙 1964年12月生,吉林榆树市人。现为国家茶艺师高级考评员。徐先生毕业于东北师范大学美术系,于1999年创建了吉林省第一家茶艺馆——以古典传统风格为主调的雅贤楼茶艺馆,从此开始了对茶文化的深入研究。2003年5月徐先生编撰并出版了国家职业资格培训鉴定教材《茶艺师》,并以雅贤楼为基础,成立了吉林省雅贤楼茶艺师学校,为社会培养了一批又一批专业茶艺师人才。几年来徐先生醉心于茶文化的研究和传

播,近期倾力著述的《雅贤楼茶艺》即将付梓。以茶会友是徐先生的最大乐趣,他愿与诸位同道共勉!



本书鸣谢雅贤楼茶艺馆鼎力协助

电话:0431-5659360 5644738

地址:吉林省长春市朝阳区长庆街35号

网址:www.yaxianlou.com

在家冲泡工夫茶

主 编 徐凤龙 责任编辑 赵 沫
模 特 卢雪娇 版式设计 张 玲 李军路
摄 影 许京鹭 摄影助理 张 理 江 贺
出版发行 吉林科学技术出版社
印 刷 长春第二新华印刷有限责任公司
版 次 2006年1月第1版第1次印刷
规 格 889×1194毫米 24开本
印 张 4 字 数 150千字
书 号 ISBN 7-5384-3192-6/TS·153
定 价 18.00元(随书附赠光盘)

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题,可寄本社退换。

社址 长春市人民大街4646号

邮编 130021

发行部电话 0431-5635177 5651759

5651628

邮购部电话 0431-5677817

编辑部电话 0431-5674016

传真 0431-5635185

网址 <http://www.jkbs.com>

Foreword · 前言



鲁迅先生说：“有好茶喝，会喝好茶是一种清福，要享用这种清福，首先要有功夫，其次是练出来的特别的感觉。”可谓对工夫茶的最好诠释。

当今社会，随着人民生活水平的提高，品香茗享茶趣逐渐成为都市人寻求淡泊宁静和返璞归真的新时尚。但一般情况下，很多人都是把茶叶投入杯中，浇一杯沸水，然后就美其名曰“泡茶”了，很多名贵的茶叶也就在这不知不觉中被浪费殆尽，实乃暴殄天物。其实泡茶亦如待人，惟有以心待茶，茶才能给您美的感受，而只有得法，才能泡出茶之真香。

目前国内图书市场有关茶文化的书籍林林总总，诸多专家学者对工夫茶及饮法已有了较详细的整理归类，然而能深知其理者仍为少数，不少想加以探讨正名的朋友有时仍不得其法，本书以实用实际为主，对于什么是工夫茶，哪些茶叶适合冲泡工夫茶及适合冲泡工夫茶的茶具、冲泡技法等等大家所关心的问题做番条理，尽可能阐述明白，使工夫茶能为更多朋友普遍接受，以便各位能够在工作之余，闲暇之时，冲泡一杯工夫茶，或谈风论雅，或自饮自乐不亦快哉！

《在家冲泡工夫茶》，犹如一道真正意义上的工夫茶，细细品来，这里有苦、有甘，更多的是无穷回味，不如细细慢读，定会有所感悟。

本书在编著过程中参考了一些国内外有关工夫茶方面的书籍资料，在此一并表示谢意！

Contents · 目录



1. 认识工夫茶	6
了解工夫茶	8
2. 工夫茶叶	14
工夫茶之茶叶	16
哪些茶叶适合冲泡工夫茶	
闽南乌龙	18
闽南乌龙的制茶工序	闽南乌龙之本山乌龙
闽南乌龙之安溪铁观音	闽南乌龙之毛蟹乌龙
闽南乌龙之黄金桂	
闽北乌龙	28
闽北乌龙的制茶工序	武夷四大名枞之白鸡冠
武夷四大名枞之大红袍	武夷四大名枞之水金龟
武夷四大名枞之铁罗汉	
广东乌龙	38
广东乌龙的制茶工序	广东乌龙之岭头单枞
广东乌龙之凤凰单枞	广东乌龙之凤凰水仙
台湾乌龙	42
台湾乌龙的制茶工序	台湾乌龙之台湾高山
台湾乌龙之冻顶乌龙	台湾乌龙之高山金萱





3. 工夫茶具46

工夫茶之茶具48

工夫茶具

准备一套完整的工夫茶具

紫砂茶具的产地及特性

紫砂茶具的发展

紫砂茶具的结构

紫砂茶壶造型

紫砂茶具新变旧法



4. 工夫茶用水58

工夫茶之用水60

5. 冲泡工夫茶62

工夫茶之冲泡64

安溪冲泡法

宜兴冲泡法

武夷山冲泡法

潮州冲泡法

台湾工夫茶冲泡法

6. 饮茶知识86

关于饮茶小知识88

茶多酚的作用

饮茶能减肥、促进代谢

饮茶可降血压、血脂

饮茶可健美肌肤

饮茶可抗辐射及治病

饮茶可抗癌

饮茶可抑制艾滋病毒

饮热茶能解暑

饮茶对糖尿病患者有益

不同季节应饮用不同茶叶

每天饮茶别超 30 克

茶叶鉴别

茶叶保藏

茶叶保藏时的注意事项

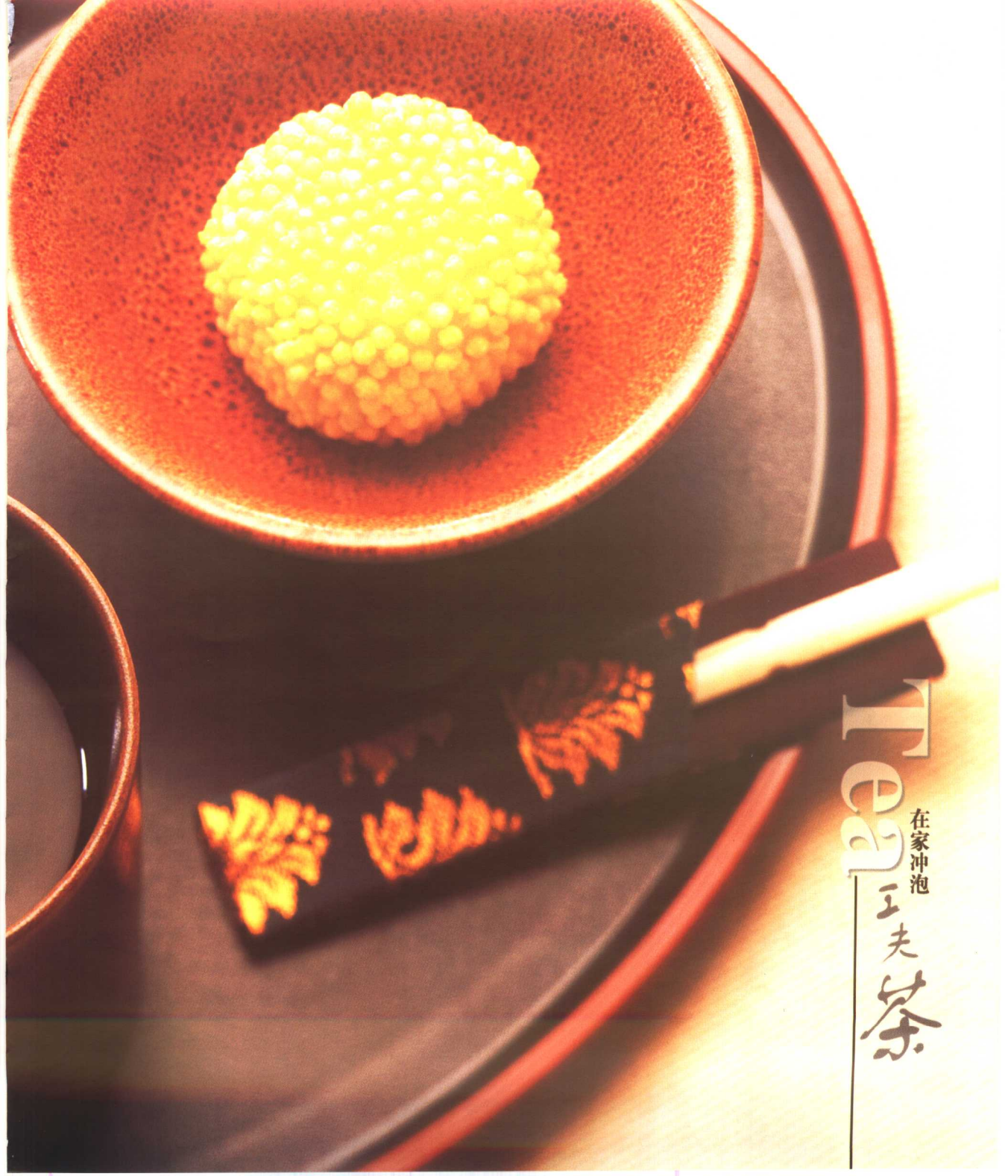


RenShiGongFuCha

1 认识工夫茶

ZaiJiaChongPao
GongFuCha





Tea

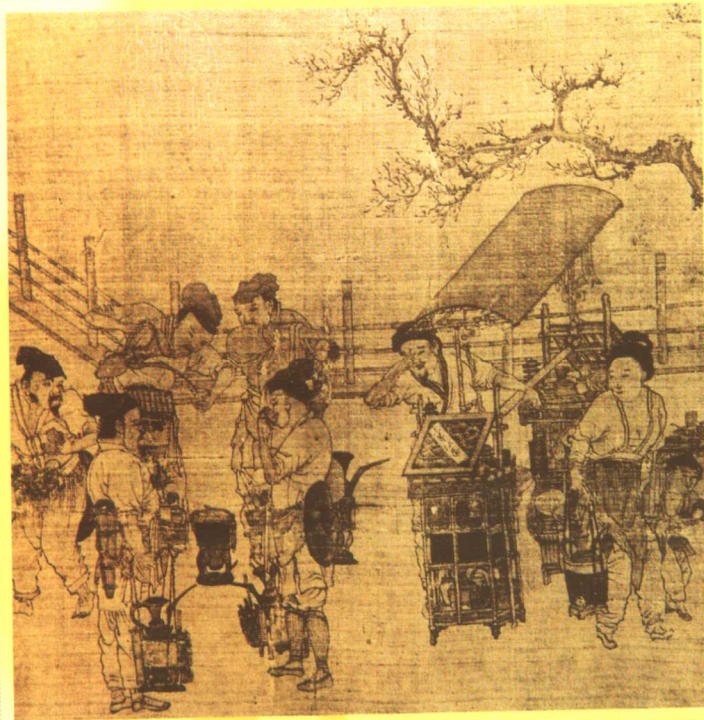
在家冲泡

工夫茶

了解工夫茶

中国的工夫茶是一门品饮的艺术，我们在工作之余，闲暇之时，学会一些工夫茶的冲泡方法，在袅袅的茶香之中，体味到人生的乐趣，这对提高我们的生活品质是大有益处的。

说到品饮工夫茶，开始的时候并不是很普及，最早也就是居住在我国福建、广东及台湾三地的人们，一直有品饮工夫茶的习惯，特别是闽南、广东潮汕地区，冲泡工夫茶的方式还真的很有讲究。



宋·刘松年
《茗园赌市册页》

我们一般可以这样理解：

首先要下功夫精心选择茶具，其次要在冲泡时细心侍弄茶和水，然后还得下工夫（时间）细品慢饮，所以人们才称之为“工夫茶”。

工夫茶始于清代，流行于广东、福建部分地区，后又流行于香港、台湾和东南亚各国。如今，随着茶文化的普及，各地茶艺馆如雨后春笋般蓬勃发展，而这颇费讲究而又最具文化味儿的“工夫茶”，已然被全国各地喜茶之人所接受，并逐渐走入了千家万户。

翻开中华《辞海》，可见其中把“工夫”、“功夫”当成一词，有4种解释：做事所费的时间和精力；工力、素养；谓工程夫役；空闲的时间。因此，把“工夫”与烹茶、品茶的方法联系在一起，称为“工夫茶”或“功夫茶”，已经被大众普遍接受，但是我国茶业界，对于“工夫茶”名称的由来，以及“工夫茶”的写法向来存在争议，说法不一。

关于“工夫茶”名称的由来，大体上存在以下3种说法：

说法一：工夫茶源于武夷岩茶

我们翻开历史的画卷，可以看到，在明朝末年，武夷山天心寺的释超全《武夷茶歌》有诗句“如梅斯馥兰斯馨”，“心闲手敏工夫细”对武夷岩茶形容尽至。“如梅斯馥兰斯馨”，符合武夷岩茶香气馥郁、胜似兰花而持久的特点。“心闲手敏工夫细”写出了武夷岩茶采摘之精，制作之工。所以，后人将武夷岩茶称为工夫茶即本于释超全《武夷茶歌》中的“心闲手敏工夫细”。

陆廷灿《续茶经》引《随见录》：“武夷茶，在山上者为岩茶，水边者为洲茶。岩茶为上，洲茶次之。岩茶，北山者上，南山者次之。南北两山，又以所产之岩名为名，其最佳者。名曰工夫茶。工夫茶之上，又有小种，则以树名为名，每株不过数两。不



可多得。”王草堂《茶说》首先将武夷岩茶与“工夫”二字相联系，《随见录》则最先以工夫茶来指称武夷岩茶。

到了清末民国时期，所言“工夫茶”皆泛指武夷岩茶。由于武夷岩茶传统制法有晒青、晾青、摇青、炒青、揉捻、复炒、复揉、毛火、扇簸、摊凉、挑拣、毛火、足火等较多工序，在六大茶类中以青茶制作工艺最为精巧、考究，所以梁章钜《归田琐记》有“武夷焙法，实甲天下”。正因为武夷岩茶制法精巧、讲究，犹见工夫。遂以“工夫茶”来称武夷岩茶。

说法二：工夫茶源于茶具之精，冲泡方法独到

把“工夫茶”作为一种品茶程式载诸文献的，为清代俞蛟所著的《梦厂杂著·卷十·潮嘉风月·工夫茶》，书云：

“工夫茶，烹治之法。本诸陆羽《茶经》，而器具更为精致。炉形如截筒，高约一尺二三寸，以细白泥为之。壶出宜兴窑者为最佳，圆体扁腹，努咀曲柄，大者可受半升许。杯盘则花瓷居多，内外写山水人物，极工致，类非近代物。然无款志，制自何年，不能考也。炉及壶、盘各一，惟杯之数，则视客之多寡。杯小而盘如满月。此外尚有瓦铛、棕垫、纸扇、竹夹，制皆朴雅。壶、盘与杯，旧而佳者，贵如拱壁，寻常舟中不易得



元·赵孟頫《斗茶图》



宋·钱选《庐仝烹茶图》局部

也。先将泉水贮铛，用细炭煎至初沸，投闽茶于壶内冲之；盖定，然后斟而细呷之，气味芳烈，较嚼梅花更为清绝；非拇战轰饮者得领其风味。”

通过这段文字，可见文中“工夫茶”是一种泡茶的技术，详细地记载了当时的饮茶习俗，其中精巧的烹茶器具最引人注目：有泥炉、瓦铛、宜兴紫砂壶、花瓷小茶杯、茶盘，还有垫茶壶用的棕垫，煽火用的纸扇和夹木炭用的竹夹等。茶叶尤尚武夷茶，同时还提到了投茶、冲泡、淋罐、筛茶、品呷等冲茶

程式。

最早记录武夷岩茶泡饮法的当属袁枚《随园食单·茶酒单，其武夷茶》记：“余向不喜武夷茶，嫌其浓苦如饮药然。丙午秋，余游武夷，到曼亭峰、天游寺诸处，僧道争以茶献。杯小如胡桃，壶小如香椽，每斟无一两。上口不忍遣咽，先嗅其香，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之。果然清芬扑鼻，舌有余甘。一杯之后，再试



一二杯，令人释躁平矜，怡情悦性。始觉龙井虽清，而味薄矣；阳羨虽佳，而韵逊矣。颇有玉与水晶，品格不同之故。故武夷享天下之盛名，真乃不忝。且可以瀹至三次，而其味犹未尽。”袁枚是浙江钱塘人，平时习惯饮江浙名茶阳羨、龙井，初时不习惯饮青茶类的武夷岩茶。乾隆丙午(1786年)，袁枚上武夷山，僧道献以武夷岩茶，小壶，小杯，嗅香、试味，徐徐咀嚼。龙井虽清，不如岩茶醇厚；阳羨虽佳，不若岩茶韵致。武夷岩茶花香持久，耐冲泡。袁枚最早记录了武夷岩茶的泡饮方法及品质特点。

无论是俞蛟所著的《梦厂杂著·卷十·潮嘉风月·工夫茶》，还是袁枚《随园食单·茶酒单，其武夷茶》这里的工夫茶所用之茶为武夷岩茶，所选之器具精致，并且讲究冲泡的技艺和品饮的方法，这一套泡饮方法因此称为工夫茶。

由此可见以工夫茶称武夷岩茶泡饮法晚于以工夫茶称武夷岩茶，大约始于清朝嘉庆年间。

工夫茶泛指青茶(即乌龙茶)的泡饮方法。张心泰《粤游小识》记：“潮郡尤嗜茶，其茶叶有大焙、小焙、小种、名种、奇种、乌龙诸名色，大抵色香味三者兼备。以孟臣制宜兴



宋·钱选《庐仝烹茶图》

壶，大若胡桃，满贮茶叶，用坚炭煎汤，乍沸泡如蟹眼时，淪于壶内，乃取若琛所制茶杯，高寸余，约三四器匀斟之。每杯得茶少许，再淪再斟数杯，茶满而香味出矣。其名曰‘工夫茶’，甚有酷嗜破产者。”潮州人酷嗜工夫茶，宜兴小砂壶，若琛小杯，候汤、纳茶、冲注、匀斟，茶的品类较多，已不限于武夷岩茶。

翁辉东《潮州茶经·工夫茶》记：“工夫茶之特别处，不在于茶之本质，而在于茶具器皿配备精良，以及闲情逸致之烹制。”“潮人所嗜，在产区则为武夷、安溪，在制法则为绿茶、焙茶，在品种则为奇种、铁观音。”从其所记来看，工夫茶在于器具精良和闲情逸致的泡饮法，茶用武夷、安溪所产青茶（即乌龙茶）。大约从晚清开始，工夫茶从特指武夷岩茶的泡饮法发展到泛指青茶的小壶小杯泡饮法，流行于福建、广东、台湾三省。

说法三：工夫茶既得名于茶种，又得名于茶艺

清人寄泉在《蝶阶外史》“工夫茶”中有：“工夫茶闽中最盛，茶产武夷诸山”，还提到烹茶、饮茶之法。其中既谈及工夫茶种，也谈及工夫茶艺。

综合诸家观点，各种说法虽有所侧重，却都离不开“工夫”一词，无论来源于何处，都体现了工夫茶讲究方法、技艺，花费时间、精力的特点，这和普通百姓对“工夫茶”的认识是一致的。

从上述列举之有关“工夫茶”命名的最早文献中可见，其写法为“工夫”而不是“功夫”，按照学界命名一般以初始名为准的原则，潮汕地区品饮乌龙茶的风尚似应写作“工夫茶”更妥当，而不是“功夫茶”。



2 工夫茶叶

GongFuChaYe

ZaiJiaChongPao

Gong Fu Cha



在家冲泡

工夫茶

工夫茶之茶叶



哪些茶叶适合冲泡工夫茶

适合冲泡工夫茶的茶叶只限于半发酵的乌龙茶，我国的其他茶类如红茶、绿茶、黄茶、白茶，或花茶、砖茶等则不适合，而工夫茶艺原就特指冲泡乌龙茶的技艺。

乌龙茶主产于我国福建、广东、台湾三省，一般按照产地，将乌龙茶分为闽南乌龙、闽北乌龙、广东乌龙以及台湾乌龙。

又按茶树品种分为色种、铁观音、黄金桂等许多品种。

冲泡工夫茶习惯上以福建乌龙为上，选用武夷岩茶或闽南溪茶；广东潮安凤凰乡所产的条形乌龙茶，也是潮人和东南亚华侨喜爱的茶品；台湾所产乌龙茶种类很多，有轻发酵的包种茶，也有中度发酵的冻顶乌龙茶、

木栅铁观音，还有重度发酵的白毫乌龙，其中不乏品质精良者，在国际市场上享有盛誉，亦是冲泡工夫茶的佳茗。

