

岭南文化知识书系

潮汕茶话

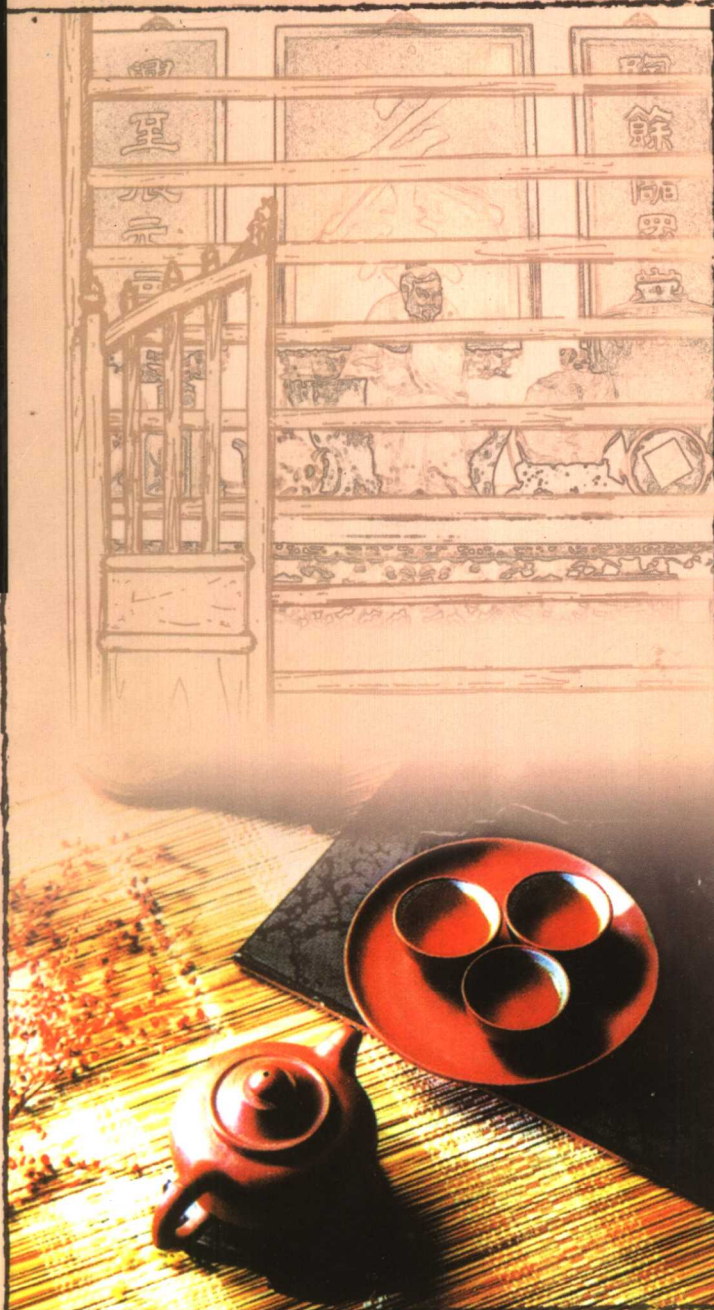
郭马风 著

广东人民出版社

岭南文库编辑委员会
广东中华民族文化促进会
合编

岭南文库
知识丛书

岭南文化知识书系



岭南文化知识书系

岭南文库编辑委员会 合编
广东中华民族文化促进会

潮汕茶话

郭马风 著

广东人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

潮汕茶话/郭马风著. —广州: 广东人民出版社,
2006.1

(岭南文化知识书系)

ISBN 7-218-05184-7

I. 潮... II. 郭... III. ①茶-文化-潮州市②茶-文化-
汕头市 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 003638 号

责任编辑	沈展云 魏书苗
封面设计	邦 邦
责任技编	李穗成
出版发行	广东人民出版社
印 刷	台山市人民印刷厂有限公司 (厂址: 台山市北坑工业开发区)
开 本	889 毫米×1194 毫米 1/32
印 张	3.125
插 页	1
字 数	4 万
版 次	2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月第 1 次印刷
印 数	15000 册
书 号	ISBN 7-218-05184-7/TS·2
定 价	10.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社 (020-83795749) 联系调换。

【出版社网址: <http://www.gdpph.com> 电子邮箱: sales@gdpph.com

图书营销中心: 020-83799710 (直销) 83790667 83780104 (分销)】

岭南文化知识书系顾问

(按姓氏笔画为序)

叶选平	任仲夷	杨应彬	杨资元
吴南生	张 磊	陈绍基	欧 初
钟阳胜	梁灵光	蔡东士	颜泽贤

岭南文化知识书系编辑委员会

主 编：

朱小丹 岑 桑 (执行)

副主编：

方健宏 陈俊年 朱仲南 黄尚立

王桂科 陈海烈 (执行)

编 委 (按姓氏笔画为序)：

王桂科 方健宏 庄 昭 吕克坚

刘斯翰 朱小丹 朱仲南 李夏铭

岑 桑 辛朝毅 张汉青 张健人

陈泽泓 陈俊年 陈海烈 金炳亮

倪俊明 黄尚立

出版说明

岭南文化是中华文化中特色鲜明、灿烂多彩、充满生机活力的地域文化，其开发利用已引起社会的重视。对岭南文化丰富内涵的发掘、整理和研究，虽已有《岭南文库》作为成果的载体，但《岭南文库》定位在学术层面，不负有普及职能，且由于编辑方针和体例所限，不能涵盖一些具体而微的岭南文化现象。要将广东建设成为文化大省，必须首先让广大群众对本土文化的内涵有所认识，因此有必要出版一套普及读物来承担这一任务。出版《岭南文化知识书系》的初衷盖出于此。因此，《岭南文化知识书系》可视为《岭南文库》的补充和延伸。

书系采用通俗读物的形式，选题广泛，覆盖面广，力求文字精炼，图文并茂，寓知识性于可读性之中，使之成为群众喜闻乐见的知识丛书。

《岭南文化知识书系》由岭南文库编辑委员会与广东中华民族文化促进会共同策划、编辑，岭南文化知识书系编辑委员会负责具体实施工作，广东人民出版社出版。

岭南文化知识书系编辑部

2004年8月

目 录

一、全民嗜茶	1
二、茶叶生产	13
三、工夫茶具	29
四、工夫茶艺	61
五、工夫茶道	87

一、全民嗜茶

潮汕地区全民嗜茶。潮汕人嗜茶，清代以来，史志杂著有不少记载。民国《潮州志·丛谈志》引清人《苜蓿集》诗注，说：“潮人嗜茶，器具精细，手自烹瀹，名曰功夫茶。”（功夫茶与工夫茶，同义，习惯通用。本文作“工夫茶”）潮人饮茶，不止用小壶小杯冲泡半发酵的乌龙茶类的工夫茶，也用大壶大杯冲泡绿茶、花茶、红茶……但普遍嗜好的是工夫茶，这已经是全民的传统习惯。在潮汕人的心目中，其他茶类仅是一种解渴的普通饮料，唯独工夫茶“才够意思”。汕头籍著名作家秦牧在《中国茶道》文中举一个他亲历的例子：“我曾经插队在该地一个县的乡间当过农民。有一夜，正当我冲了一大壶茶，为解渴而作驴饮的时候，隔壁几个农民竟跑过来叫我：‘老秦，这样喝法有什么意思，到我们这儿来吧！’我走了过去，一瞧，他们真真正正正在品茶，都是

一小杯、一小杯慢条斯理地品，那个遵古法制的程度，和我儿童时代在大户人家所看到的竟无二致。”

秦牧插队之时在20世纪60年代初，插队的村是揭阳县棋盘村，当时正值国民经济困难时期，当地农民还有这样的“雅兴”，说明潮汕老百姓对工夫茶嗜好之深，也说明只有这种品饮方法才是他们在闲暇之时调节生活、交流情谊的精神需求。换句雅话叫“人情美”，这才“够意思”。

改革开放后人民生活提高，物质丰富，饮用多种饮料的人多了，品饮工夫茶的人就更普遍了，茶风吹遍了城乡百姓。客来敬茶，自是潮人的传统礼仪；路上遇到新知旧识，一句“闲时来食茶”，代替了不饱岁月的一句习惯性问候语：“你食未？”家庭自是泡茶的基地，饭后闲时，一家子坐下来就“围茶”。潮人重厅堂，厅堂的中心位置是茶桌椅，桌上长摆着一副不算珍贵也属清雅的茶具。可以说，潮汕人的客厅文化是以茶为中心的。厅堂中多有电视机，常因兴趣不同，发生代沟矛盾，唯独这杯工夫茶能凝聚一家人，趋于和谐。

喝茶者不会死守自家厅堂，常去寻亲访友喝茶，也到公园、河边绿荫广场茶座、到茶馆和酒楼茶吧喝茶。历史上，潮汕城镇专



客厅茶文化

业茶座茶馆甚少，改革开放后却如雨后春笋，酒楼附设的酒吧茶座更多。在汕头，到海滨长廊、华侨公园、石炮台公园茶座喝茶，特别在夏夜，人头涌动，成为一道风景线。奇特的是在中山公园，一大早就有许许多多老男老妇，一组组自带水瓶茶具在公园专设供游人围坐的石桌石椅围起来食早晨工夫茶，有的兼吃早点，谈笑风生，一直侃到日出。海滨长廊也有这景象，而且终日有人泡茶，自由组合，茶具摆在塑料桌上，人月交茶叶茶钱，可以终日围茶。

在一些看来不宜泡工夫茶的场合，如小商店的柜台或地摊，店主人也摆放着工夫茶具，得一刻之闲，也泡工夫茶，自煎自啜，

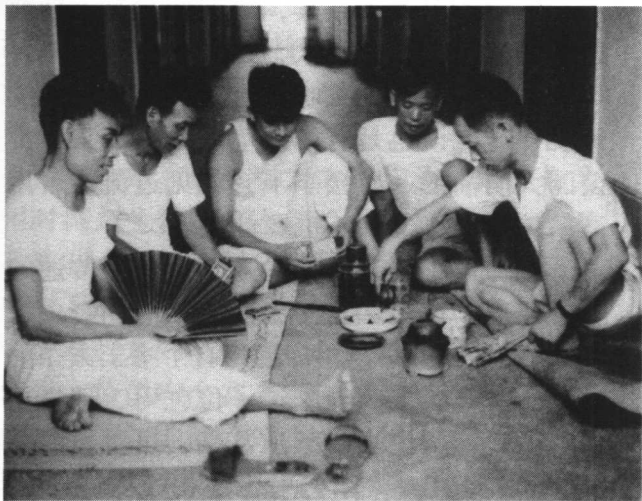
兼招徕顾客。笔者曾在铸钢厂工作，铸钢炉前，高温热浪，工人流大汗喝大碗大碗的茶水，稍事休息，也在炉前喝起工夫茶。

在可以用茶来招徕顾客的酒店饭店、大排档，他们会做好工夫茶这篇文章，顾客进门，先敬一杯香茶，酒饭中间会穿插上几次工夫茶，让顾客解腻、清口、换味；油炸品、甜腻品、肉食诸菜吃完必上茶；酒席结束，也必上茶，即使最后要吃水果，也还敬茶。在理发店、美容店，顾客从进门到离店，店主都敬茶。嗜茶的人，理发过程还讨茶吃。

青年人谈情说爱，是汕头的一种平常景观。不论在二人小世界或是上茶馆，慢冲慢滴，莺声燕语，此时茶是爱情的润滑剂。秦牧的文章提及这一点，感到奇特。其实不奇，因他一生在外，故觉奇。其实，昔在解放前，在有茶座的地方，如汕头中山公园的湖上茶座，潮州西湖虹桥头的茶座，就有一些青年男女在那里泡茶，有的是两人，有的几个人，有的还有长辈陪着，有的还带着弟妹，你很难判别是在恋爱或是在相亲，在谈婚论嫁或仅仅是友情的谈叙。到解放后，婚姻自主的观念已经普遍深入人心，即使在农村，一些青年男女通过亲友介绍对象，他们也会约个地点相会，有的就在某一人家里，

摆着茶具和糖饼茶料，介绍人抽脚走开，让他们在那里情来理往。有这杯茶，说话也自然起来，不那么拘谨。而那些茶叶、糖饼或水果，常常就是男方带来的初见礼。在潮汕，通过亲友或媒人介绍会见的青年男女，就常常是这种场面。这就是茶礼。在我的亲戚朋友家中，我就常常见到这种场面。通过一杯茶作见面礼，常常就是青年男女谈婚论嫁的引子。

农民、渔民、盐民、船民，都嗜工夫茶，劳动时喝大壶茶，闲下来便滴工夫茶。农村的闲间、乐馆、武馆、祠堂，旧社会是工夫茶的聚落；当代农村的敬老院、老人



1957年夏，潮剧艺人到广州演出，宿二沙头，卸下行装便围炉泡工夫茶。（范泽华供稿）

室、文化室是工夫茶的基地。文艺演出团体是一个一刻离不开茶的群体，从排练厅到晚上演出，无时不有工夫茶，特别是潮剧团，一些老艺人多自备工夫茶具，下点演出，铺档安排完，便摆出工夫茶具。

至若有闲的人，或是可以边工作边喝工夫茶者，自是随时慢冲慢滴。潮汕俗语：“坐书斋，喝烧茶。”正说明工夫茶是从有闲的书斋培植出来的。当代多已无书斋，但写作人、画家、工艺美术家，以至街头巷尾那些修补铜锅铁桶的可以自由支配时间的工匠，都会寻机品尝那一杯酃酃的浓缩液。秦牧文章提到的在汕头马路上曾见三轮车工友从车斗里搬出工夫茶具，之后便在车上独煎独啜的事例，是个别人，是属于“茶鬼”一类人。乞丐讨工夫茶吃，有许多不同版本的传说，这应该也是有的。笔者曾在汕头中山公园大门前的一幢楼亭下，就见过流浪者用酒精炉烧泡工夫茶，也属此类。

乞丐讨工夫茶吃，是人们最喜欢传述的一个故事。据民国初年出版的《清朝野史大观——清代述异》：相传潮州有个嗜工夫茶的富翁。一日，家门外来了一位乞丐，请见了富翁说：“听说贵府茶道甚精，可否见赐一杯？”富翁说：“你乞丐也懂得工夫茶么？”乞丐说：“我原也是富人，正因为嗜工夫茶，

因此破家了。现在妻儿还在，只是我独个儿求乞过活罢了。”富人见是同道，就给他一杯茶喝。乞丐品毕说：“茶虽是好茶，可惜未醇厚，乃是新壶之故。我有一个老壶，是往日所用，至今还带在身边，饿死也不出卖。”富人向他要来一观，果然是个好壶，便借下试冲一壶，香气清冽，便想买下。乞丐说：“我不能全卖给你。此壶值三千两银子，卖一半就是只要你一千五百两去安家，存一半在你这里，这样我就可常常到你这里来‘共享此壶’好不好呢？”富人是个茶鬼，觉得有此茶友也好，便答应了他，给了他一千五百两。此后两人便成了挚交茶友。

这个故事的主旨是在告诫人们不要终日沉溺于工夫茶，费时耗日，不事创业、不事劳动。这个题旨是积极有益的。但事实是只要不是终日沉溺，不事创业、不事劳动，喝茶是不致败家的。喝工夫茶作为解渴，作为闲时调剂生活，交友谈心，慢烹慢品，应是有益的。潮汕地区之全民嗜茶，着实在在这些对工夫茶情有独钟，很有考究的茶人所影响带动起来的。下面再讲个故事来注释这种风尚。传说有个富人很能讲究工夫茶，并以此骄示人。他的女婿是个农民，平时同妻子到老泰山这边来作客，岳父总是泡茶招待，不假他人，以示其茶艺之专。女婿女儿也都

被影响，闲时两口子在家也泡工夫茶。某时因灾荒，经济拮据，来向岳父借钱接济，这已是多次了，这一次再来，心内踌躇又逢岳父在家泡茶，不敢开口直说。岳父招呼喝茶，女婿肚饿不敢多喝。岳父误以为女婿嫌茶不香醇，问：“这茶怎样？”女婿无心论茶，随口回答：“好，会烫！”岳父不悦，想：“这茶就只会烫么？”又不好骂出口来，也不问上门可否还要借钱。女婿辞行出门，走了一段路，想今日见岳父神情不悦，莫非刚才没有称赞他泡的茶好喝，便折了回来。岳父正在独品，见女婿回头，问：“何又回来？”女婿道：“想向大人再借点钱，刚才不敢开口。”岳父说：“我早就料你是来借钱的，没心没魂的。来，坐下喝茶再说。”女婿说：“肚饿！”岳父斥道：“肚饿怎不早说。这里有茶料糖饼。”说着就从茶橱上拿出糖饼，一口茶汤一口糖饼，翁婿俩对品起来。岳父又问：“这茶怎样？”女婿识趣了，答：“滑、烫、爽。”岳父大喜，说：“你早这么说，钱早到手了。”遂问要多少钱，女婿实说，岳父照付。

嗜工夫茶成癖的人，几乎都喜欢他的茶客赞赏他泡的茶好喝、茶艺老道。是与非，人们心中自然有尺寸。但是称赞也不是乱说一通。像上面说的这位女婿，只说“会烫”，

就不够。工夫茶是讲究热烫的，但刚滚的白水也烫，这就等于嫌其无香无味。女婿知趣了，也内行，“醇、烫、爽”三字，准确点出他岳父所泡的这壶茶特点，所以他老泰山乐了，借多少钱照付。醇，是醇厚。潮汕人食茶分厚薄，厚就是浓，但浓不一定是醇，也可以是浓苦。浓而醇，也叫醇厚，潮州茶语叫有肉，也叫有物，茶汤入喉感到有肉感物感，不轻飘。烫，容易理解，即滚烫，茶烫热，才有香气入鼻腔，才有鼻觉。爽，是鲜爽，好的新茶才有鲜爽味。老茶，即使不变味，也无鲜爽味。这位懂茶的女婿，只是从他岳父亲泡的这壶茶中感知这三点，照实

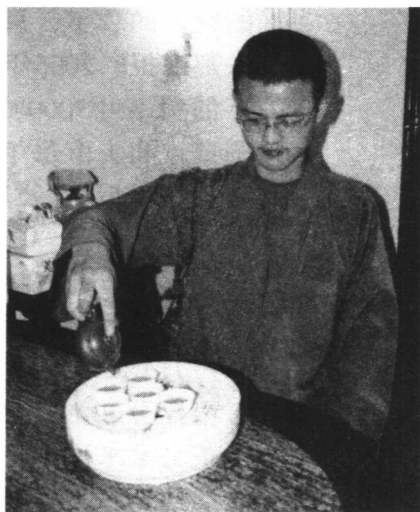


临街小屋，以茶待客。（胡马摄）

说出。许多老茶人还能感知其他的特点，如滑，说的是茶烫入口感到滑润，无苦涩阻滞之病。好茶好水才能滑。再说香，老茶人杯口临唇，就能感知各种香型，芝兰香、桂花香、黄枝香、柚花香、地瓜花香……感知得很细。味也一样，茶汤入口，舌头咂咂转一转，吞下去，肉桂味、洋参味、甘草味、菱角味……也分别得很细。鲁迅说过，有好茶喝、能喝好茶，是练出来的本领。在潮汕的平民百姓中，就有许许多多练出这种本领，这就是潮州俗语所说的“多食自然多知味”。这些本领的练成和风气的形成，最初就是从上述所讲的故事人物中生发的，概言之，潮汕人嗜工夫茶之风，昔时来自文人雅士、达官贵客、地主商贾之殿堂、酒肆、六篷船（妓艇），以后也吹遍平民百姓之陋室、草寮。

全民嗜茶，消费量自然甚多。以汕头为例，《汕头都市报》1999年8月18日消息标题：“茶叶，汕头最普遍饮品”、副标题：“全市年消费6500吨，平均每人每月4两”。报道称，户以4人计。全市包括市区5个区和潮阳、澄海、南澳二市、县。又，1996年秋，浙江茶乡德清县（唐茶圣陆羽写出世界第一部《茶经》之地）农业局茶业专家蔡泉宝专来汕头调查茶事，写出《浓浓工夫茶，

悠久潮汕情——汕头茶事掠影》。刊于江西《农业考古》（中国茶文化专号），文中称：“据业内人士介绍，80万汕头市区人，年均户吃乌龙茶12公斤，以3口一家计算，人年吃茶叶8市斤多，这比世界上吃茶最多的英国人要多吃二成，为（中国）大陆人年均吃茶量的15倍多。所以，汕头人吃茶量和讲究冲泡质量，不仅是中国冠军，而且也属世界冠军。”这个统计，每户以3人计，月人均消费量5市两；《汕头都市报》以每户4人计，人均月消费量4市两，相差一市两。但蔡文单统计市区，《汕头都市报》统计全市，平均数市区比全市多，是合乎逻辑的。因为上述都不是政府部门公布



茶人访山寺，点滴工夫细。（王显庭摄）



学佛来到潮州界，自然能泡工夫茶。（王显庭摄）