

丘陶亮散文丛书之一

茶壺閑話

丘陶亮 / 著

海天出版社

7
06

丘陶亮散文丛书之一

茶壺閑話

丘陶亮 / 著

海天出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

茶垆闲话 / 丘陶亮著. —深圳: 海天出版社, 2004.6

(丘陶亮散文)

ISBN 7-80654-210-8

I.茶... II.丘... III.散文—作品集—中国—当代 IV.I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2004) 第052357号

海天出版社出版发行

(深圳市彩田南路海天综合大厦 518033)

<http://www.htph.com.cn>

责任编辑: 陈邢准 题 字: 丘陶亮

装帧设计: 陈沙尔 责任校对: 段昆伦

责任技编: 王 颖

深圳市彩帝印刷实业有限公司 海天出版社经销

2004年6月第1版 2004年6月第1次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 8.5

字数: 20万 印数: 1-1000册

总定价: 100.00元 (共4册, 本册25.00元)

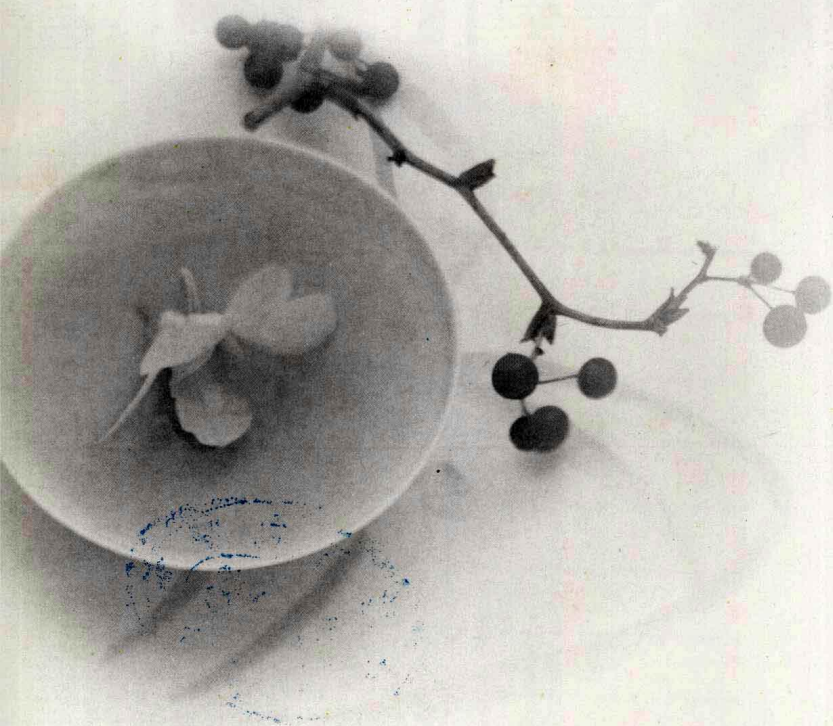
海天版图书版权所有, 侵权必究。

海天版图书凡有印装质量问题, 请随时向承印厂调换。



作者简介

丘陶亮：男，
1947年出生，广东潮州人，大专文化。曾当过农民、生产队长、团书记、文化站长、公务员等。1972年开始文学创作。在海内外发表作品数百篇，作品多次获奖并入选各类集子。1981年加入中国作家协会广东分会，现为广东作协会员。有《神鬼人》、《鸠王》、《半养集》及《枫溪镇陶瓷志》等专著。



丘陶亮散文丛书

○ 茶垆闲话

○ 文丛斜行

○ 瓷都风采

○ 世说新篇

目 录

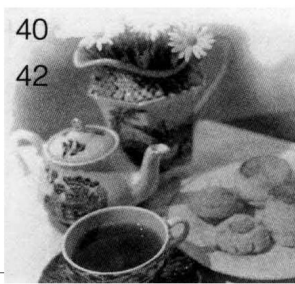
Ca Lu Xian Hua

工夫茶话趣

- 一、茶具独特首称奇 3
- 二、红泥火炉“七步诗” 5
- 三、谦谦君子饮者风 7
- 四、名茶应数“凤凰枝” 9
- 五、石泉槐火试新茗 12
- 六、孟臣冲罐事迷离 14
- 七、茶具演化话装饰 16
- 八、漫话茶瘾与茶醉 19
- 九、爱屋及乌话茶癖 21
- 十、老茶、蜜茶与茶渣 23
- 十一、工夫茶文化漫议 25

旅茶记

- 一、工夫茶话的失落与收获 31
- 二、鬼城迷魂茶 33
- 三、伏虎寺观茶 35
- 四、黄龙茶庄 37
- 五、屯溪泛绿赏“牡丹” 40
- 六、毛峰况味 42



目 录

七、龙井茶韵	45
八、九华佛茶	48
九、茶石闲话	51
十、洞天悟道	54
十一、天池水甘单丛香	57
十二、石古坪访乌龙记	60
十三、狐禅杂说崂山茶	63
十四、峰峦岛屿浮玉叶	66
十五、万山红时品茶香	69
十六、滇云石韵茶乡	72
十七、沉重的况味	75
十八、青螺银针,情感世故	78
十九、睿花茶杂记	82
二十、雅室侃茶经	85
二十一、茶非茶	88
二十二、岩茶思绪	91
二十三、马茶新意	94
二十四、翠雨茶思	97
二十五、又饮花茶	100
二十六、观茶偶作嘉州游	104
二十七、旅外之旅茶外茶	108
二十八、午茶偶记	112
二十九、别有一番滋味在心头	116
三十、纤手匠意女儿茶	119



目 录

Ca Lu Xian Hua

茶垆闲话

一、私茶与明法	125
二、以茶代酒的悲喜剧	129
三、茶的亲和力	133
四、舍身在没茶味的水中	136
五、变味的茶博士	139
六、雅中雅与憾中憾	143
七、微雕中的茶事	146
八、陆游的“茶缘”	150
九、茶肆与包厢	153
十、茶中日月,杯里江湖	158
十一、茶与爱情	160
十二、潮俗婚事与茶	163
十三、潮州儿歌中的茶趣	166
十四、正宗的潮州偈语	169
十五、工夫茶与陶艺大师	172
十六、潮州畚族与惠明茶	175
十七、飞来的“候鸟”	177
十八、茶粥待客	180
十九、“茶当酒”的误解	182
二十、《茶馆小调》的对联	184



二十一、潮州日常用语对茶叶语言的吸收	186
二十二、一副茶联的辨读	189
二十三、书中药性及茶	192
二十四、谐联茶味	196
二十五、逝者如斯,适者适之	198
二十六、茶祸	201
二十七、《茶经》话外	204
二十八、茶贩、皇帝及其它	207
二十九、一次茶农领导的武装起义 ...	210
三十、犹有余香伴艺文	213
三十一、黑木盒的话题	217
三十二、药茶、药引	220
三十三、喝茶人的感悟	223
三十四、茶画茶话	226
三十五、健忘与难忘	230
三十六、一幅漫画的漫话	233
三十七、《聊斋》与潮州饮茶笑话 ...	236
三十八、深谙茶道的“北帝爷”	239



目 录

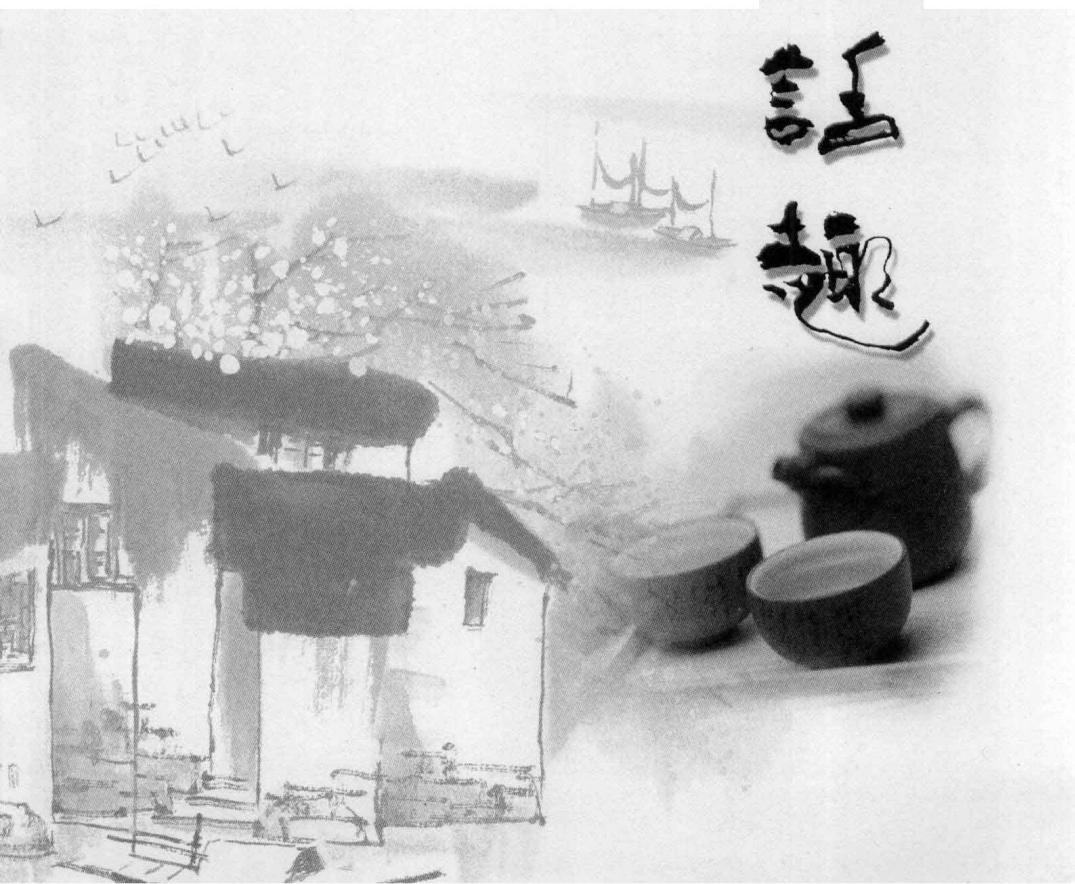
Ca Lu Xian Hua

茶叶杂俎

一、工夫茶道	243
二、茶话	247
三、茶烟袅袅	249
四、不二法门	253
五、另一种关注	257
六、先杞忧而后无忧	260
后记	265



工夫
茶
話
趣





工夫茶话趣

一、茶具独特首称奇

《清朝野史大观》载：“中国讲究烹茶，以闽南之汀、泉、漳三府，粤之潮州府功夫茶为最。”的确，在潮州，最能表现风俗文化特色的，可以说是工夫茶了。而潮州工夫茶最能引起人们的第一印象的，则非茶具莫属了。

工夫茶具造型独特，其包括火炉、水锅、茶壶、茶缸、茶杯等物，除茶杯为瓷制外，其余皆属陶器。潮人所说的“茶甌具”，一般则是专指茶壶、茶洗、茶杯三者组成的一套。泡茶的壶称“冲罐”，系用紫砂泥制成，因紫砂器通透性好，质地阴润，茶叶放入不易变馊，且易聚茶渣。茶洗俗称“茶船”，由上面盛放茶杯的盘和下面贮放洗杯水的洗二部分组成。那茶盘中间微凹，镂挖个古钱状的孔，有单古钱也有连环双古钱的。作为盘面的水流入洗中的通口，又起装饰作用。罐的造型有瓜状、八角、圆形等多种，一般以扁圆形的罐为多，俗谓“柿饼罐”，容量从一杯、二杯、三杯……到适应大场合的十八杯（从四杯起便没单数）。一般工夫茶具多采用三杯罐，三杯恰成一“品”字，因此又有“茶三酒四‘秃挑’（游玩）二”之说。一支小小的冲罐，便有肩、肚、口、足、耳、流、盖、钮等八个部分，不过最起码条件要口、耳与流嘴上部“三山平”。茶

杯为瓷制，因此又有“玉令”之称，还有直口、反口之分别，为寒暑不同时令之用。红船红罐，缀上洁白如玉瓷杯，泡上蜜色茶水，实则也有一种饮食之美感。

据文物资料，唐代已有“工夫茶”之说。然唐代的工夫茶系姜、葱、枣、桔皮、茱萸、薄荷中的一种或数种与茶叶的混煮法，与潮州之单纯从茶叶中品出无穷韵味来完全不同。

潮州明代以前茶具如何，至今乏考。一般看法是其时以瓷瓿泡茶，由是本地将茶瓿酒盅并称。唐宋时泡茶以越瓿、建瓿为最，这又与潮人多是唐宋之后由江、浙、闽移入相吻合。据说现工夫茶冲罐，其肇始造型来自宜兴。这样的小罐原本是用于添灯油或妇女盛化妆油用的，后来是官宦或经商者，发现它玲珑小巧，用来冲泡浓茶别具韵致，遂引入本地茶道，果然大受欢迎。经本地陶坊仿制创新，就此风行。因自明末至现在，人们总喜欢用一种底部钤有“孟臣”二字的小罐。惠孟臣系宜兴制壶名师，其活动年代约在明崇祯十六年到清康熙六十一年（1643~1722）。潮州茶具小罐之出现，实早于此。孟臣罐之受欢迎，当是人们经过长期实践后的选择。

无疑，工夫茶具的确定，对工夫茶文化的发展起了极大的影响，从而也使工夫茶的名气更加扩大。这就难怪清代才子袁枚也说之“杯小如胡桃，壶小如香椽，斟无一两（实则 0.8 小两合现半大两），上口不忍遽咽，先嗅其香，再试其味，徐咀嚼而体贴之，果然清香扑鼻，舌有余甘，一杯以后，再试一杯，怡情悦性。”（《随园食单》）





工夫茶话趣

二、红泥火炉“七步诗”

冲茶煮水时,红泥火炉最好离茶甌具七步左右。

前人对煮水,也多考究,宋蔡襄在《茶录》中说:“候汤最难,未熟则沫浮,过熟则茶沉,前世谓之蟹眼者,过熟汤也,沉瓶中煮之不可辨,故曰候汤难。”苏东坡则认为:“蟹眼过后鱼眼生,飏飏欲作松风鸣,蒙茸出磨细珠落,眩转远瓠飞雪轻。”可见前人对煮水适度之重视。其实,潮州人在煮水时火炉离茶具七步,主要正是基于对水温的考究。水沸后端走七步,其温度已退回至 90℃ 左右,这 85~90℃ 的开水,最有利于茶叶中维生素的分解。加之,炉离茶几太近,木炭灰烬飞上桌面,煽火端水者,又有碍于饮者之进退。可见工夫茶连细枝末节也考虑到了。

水沸后,端着走了七步,即行冲泡。而工夫茶冲法,又有歌诀曰:高冲低斟(潮音读洒),刮沫淋盖,关公巡城,韩信点兵。就是提水壶向冲罐里冲茶时,距离要高,让水撞击茶叶,加速分解;提起冲罐向杯里冲茶时,距离要低,以免溅成泡沫,此为“高冲低斟”。第一次冲水入罐时,由于茶叶的涩汁及其它成份,在茶叶面上生成一层水沫,这时要用冲罐盖斜抵罐口轻轻刮出,盖上后,再朝盖上淋一次开水,把粘附在罐口周围及罐身上的余沫与茶



叶小微粒冲走,以使冲出的茶汤干净澄碧,这就是“刮沫淋盖”。冲茶时,要靠手腕转动,在三个小杯上巡回冲出,使三个杯里的茶水高低相等,色泽浓淡均匀,周而复始,往复进行,此动作,被形象而通俗易记地命名为“关公巡城”。茶冲到最后,剩下的一点一点筛出,也要一滴滴分别点到各个杯里,依然巡回进行,点滴务尽,是为“韩信点兵”。若冲出的茶水多少不匀,浓淡不一,会有慢待客人之嫌。

若用木炭煮水,水沸后提起来往往不先冲入罐,而是先淋杯,这是因为怕水壶口粘有炭屑或烟气,会影响茶味。煮水的木炭要先过筛,以筛去其所粘沙粒,防止燃烧过程“沙爆”,炭屑灰烬乱飞。木炭中最好是榄核炭,用它烧出的水,别具一种韵味。

冲工夫茶之歌诀,有人戏称为“七步诗”。此虽与曹子建之“七步诗”理喻不同,却也是冲工夫茶之法门,别有一番意趣。

