

品读中国茶

一串热闹和门道

一杯茶里那

徐绯 编著

上海科学技术出版社

- ◎ 中国茶历史
- ◎ 中国茶现况
- ◎ 绿茶·源远流长的经典
- ◎ 茉莉花茶·东方典雅的芬芳
- ◎ 红茶·墙内开花墙外香
- ◎ 青茶·制作品饮皆功夫
- ◎ 白茶·复古也能成时尚
- ◎ 黄茶·失败乃成功之母
- ◎ 黑茶·茶马交易硬通货
- ◎ 普洱茶·彩云之南土特产





读中国茶

一杯茶里那一串  闹和  道

徐绯 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

品读中国茶/徐绯编著. —上海: 上海科学技术出版社, 2013.11

ISBN 978-7-5478-1941-8

I. ①品… II. ①徐… III. ①茶叶—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第199925号

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

浙江新华印刷技术有限公司印刷 新华书店上海发行所经销
开本 787×1 092 1/16 印张 9 字数 146千字

2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷

ISBN 978-7-5478-1941-8/TS·138

定价: 38.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题, 请向工厂联系调换

前言

Preface

2006 年，我和校友陈瑛在沪开办国际茶学课程，次年她回杭，品饮体验转由刘似瑛主泡。教学是双向过程，因文化背景不同，我们知其然的，外籍学员要刨根问底；我们津津乐道的，他们缺乏共鸣……课程编排因而不断调整，更科学实用国际化。2008 年，教学材料的累积加上与国外茶界的互动，使我萌生写一本中国茶实用英文手册的念头，一来作为课程补充阅读材料，二来让海外茶叶从业者正确了解中国茶，后者的专业知识偏重红茶，对绿茶和其他茶类了解很不够，甚至不时存在误区，需要正本清源的标准。

饮水思源，手册便从中国茶历史开始，尽量以平衡的第三方视角完整展现历代饮茶风貌和茶业发展史；浓缩众多文人墨客的锦上添花，深挖涉及民生的税收、市井消费、趣闻轶事等社会原生态。生活经济类史料多散见于各种古籍，溯源和考据花的时间远超出预计；其中改革频繁、细节纷呈且观点各异的榷茶制度梳理起来更是繁琐，要理出主干和关键细节颇费一番功夫，真心拜服古人的经济头脑。

为免以讹传讹和断章取义，引文资料都尽量追溯原著，或结合旁证，或阅读上下文确认。比如，“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”这句耳熟能详的话在《神农本草》并不存在。首章和后面各茶类起源篇幅的写作像做串联证据链的历史拼图，为了便于把握时间脉络和历史背景，年代转换公元，相关民俗、地理等则做简介。

2009 年，我前往新加坡，写作曾停顿一段，与海外茶界人士接触多了，在篇章侧重点上又有所调整。例如，缩简加工内容，以基础冲泡要点取代实用茶艺等。2012 年 3 月开始，A Practical Guide to Chinese Tea 这本手册在国际茶与咖啡贸易杂志 STiR Tea & Coffee Industry Bimonthly 上连载。STiR 是全球发行的英文期刊，附有针对中文区读者的中文摘要，其编译是我，中文标题便意译成《中国茶纵横谈》。

2012年9月，上海科学技术出版社编辑周星娣女士（我学长）从Stir Tea & Coffee Industry Bimonthly中了解到我的这本英文手册，经商量决定以中文版在国内出版，并提议书名改为《品读中国茶》。当年10月开始中文写作，按中文区读者的文化背景和阅读习惯对内容有所调整，去掉大众熟悉的常识，增加人文细节，补充对中国茶业的个人浅见等等。赶文期间外子对我时常性的心不在焉和“宅而不出”多有包涵，十分心领。

本书付梓首先要感谢周星娣学长，不是她，《品读中国茶》现在只有一段段中文摘要，不是本完整的书。此外，还要感谢以下给予帮助和支持的师友们：

浙江大学茶学系茶叶质量评价实验室，中国茶图录中的名优茶茶样和审评术语绝大部分由茶学系龚淑英教授和张颖彬老师整理提供。

上海天坛国际贸易有限公司，中国茶图录中外销大宗茶样由其提供。

沪上摄影师茶友刘亦兵，中国茶图录中所有茶样照片和文中部分摄影插图是其作品。

杭州雅叶集茶馆陈瑛，这位资深茶艺师在沪期间分享了很多茶艺手法和心得，书中漂亮的DIY花草茶出自她的创意配制，部分茶艺照片由她提供。

上海市茶叶进出口公司黄汉庆先生、安徽国润茶业有限公司殷天霖先生、福鼎茶办林乃设先生、黄山工艺茶汪潇先生等茶界人士，本书部分插图选用他们提供的照片，或者采用他们提供的样品拍摄。

中国茶叶博物馆网站和其他公共网站，本书大部分古代茶具插图来自前者，部分选自后者。

还有一些润物细无声的人，我读茶叶生物化学研究生时的硕导浙江大学茶学系杨贤强教授，他曾批评我第一篇读书报告引文不认真、考据不严谨，当时不服气，现在很服气。我那位颇具江南文人风格的先祖父，其言教身传启蒙了我对文学艺术的鉴赏与感应力，他颇喜以紫砂壶饮茶，儿时的我曾被牵着去茶店购买新春龙井、炒青和祁红，后来选了茶学系未尝没有潜意识的影响。从小到大教过我的各位教书育人的老师们。

最后谢谢亲爱的读者们，在浅阅读的时代拿起这本有趣有料的综合性茶书。

编著者

2013年6月

目录 Contents

第一章 中国茶历史	1
源起：从药食兼用到日常饮品	2
兴旺：茶为国饮、陆羽《茶经》、茶税开征	6
昌盛：龙凤团、点茶法、茶风尚	12
经济：茶专卖制度与茶马法	21
格致：一则圣旨加速的茶业演义	25
第二章 中国茶现况	33
茶类与茶区	34
茶季与茶名	39
茶业供应链	43
泡茶方法论	47
茶风与茗俗	55
第三章 绿茶：源远流长的经典	61
中国绿茶工艺	62
中国绿茶源流	63
中国绿茶分类	64
中国绿茶特色	65
中国绿茶品饮	67
中国绿茶图录	70
第四章 茉莉花茶：东方典雅的芬芳	77
中国茉莉花茶工艺	78
中国茉莉花茶溯源	80
中国茉莉花茶和其他各种“花”茶	81
中国茉莉花茶品饮	82
中国茉莉花茶图录	84
好看好喝的自由创意花草茶	85
第五章 红茶：墙内开花墙外香	87
中国红茶工艺	88
中国红茶初始	88

中国红茶崛起	90
中国红茶分类	92
中国红茶品饮	94
中国红茶图录	96
第六章 青茶：制作品饮皆功夫	97
中国青茶工艺	98
中国青茶考究	99
中国青茶分类	101
中国青茶品饮	102
功夫泡法	104
中国青茶图录	106
第七章 白茶：复古也能成时尚	111
中国白茶工艺	112
中国白茶来历	112
中国白茶分类	113
中国白茶品饮	114
中国白茶图录	115
第八章 黄茶：失败乃成功之母	117
中国黄茶工艺	118
中国黄茶起源	118
中国黄茶分类	119
中国黄茶品饮	119
中国黄茶图录	119
第九章 黑茶：茶马交易硬通货	120
中国黑茶工艺	121
中国黑茶滥觞	121
中国黑茶分类	124
中国黑茶品饮	125
中国黑茶图录	127
第十章 普洱茶：彩云之南土特产	128
中国普洱茶工艺	129
中国普洱茶之乡云南	130
中国普洱茶今昔	131
中国普洱茶类别	134
中国普洱茶品饮	135

第一章

中国茶历史

从来佳茗似佳人。

——北宋文学家苏东坡佳句



源起：从药食兼用到日常饮品

茶是以茶树芽叶加工制作的嗜好性饮品，饮用率仅次于水，是世界第二大饮品。中国是茶工艺与茶文化的发源地，有最早的品饮记录、最丰富的茶品、最多样化的加工手段。对大部分国人而言，茶不仅仅是生活中常见的日常饮料，还包含着特殊的人文和审美意义。

远古传说

茶树原产地在中国西南部云贵川地区。野生茶树未经人为修剪，通常可长成高大的乔木，树高最高可达十米以上。云南境内古茶树群落最多，迄今发现的最老的野生茶树就在那里。中国神话故事把茶的发现与应用归功于神农氏。传说中，神农是天上神龙与人间女娲后裔女登之子，是农耕与中医药学的祖师爷。大约公元前 2700 多年时，神农领导的部落因为掌握了当时先进的农耕技术和中医药知识，成为生产力水平最高、衣食健康保障最好、最繁荣兴旺的大部落。

神农氏发现并利用茶有两个版本的传说。一说，神农外出采药，歇息在一棵大树下煮水解渴，水快开时，树上有数片绿叶飘落水锅里，与叶子一起煮开的水闻上去、喝起来味道不错，更解渴，又能提神。另一说是大家耳熟能详的“神

木刻神农氏尝百草



农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”，神农尝百草是为了鉴别其药用性能，尝草过程中难免试到有毒的植物；传说神农有次食到毒草，口苦舌麻、神智混沌地靠倒在一棵大树下，有数片绿叶飘落到他手上，神农下意识地放进嘴里咀嚼，渐渐觉得口舌生津，头脑慢慢恢复清醒。两个传说一个提及生津提神功能，一个偏重解毒药理作用，那个解渴醒神、排毒生津的叶片便是茶叶，从此成为神农氏推荐的饮品或药品。不过，传说中神农最终死于毒性剧烈的断肠草，茶叶解毒主要是针对轻度食物中毒，并非特效解毒剂，《神农本草》中没有列入茶叶。

流传更广的神农氏“得茶而解之”传说，以及考古

学、人类学相关发现均指向茶的药食兼性，最初茶于饮食之外兼备药用的可能性非常大。古人以干嚼鲜叶或煮汤饮的方式治疗腹泻、食物中毒、消化不良等肠胃道疾病与不适；或者将茶叶碾碎当涂敷料处理外伤，以抑制发炎加速康复。此外，茶叶还被腌制食用，掺入谷物煮粥，同其他食材烹炒等等。古人发现饮用煮煮的茶汤不但生津止渴、振奋精神，还能避免饮用生水而导致的肠胃道疾病，随着时间的推移、生产力的提高和生活物质的丰富，茶逐渐成为具有保健养身功效的日常饮品。

巴蜀领先

巴蜀地区是茶文化的滥觞，是史载最早普及茶饮生活的地区。约成书于公元 350 年的晋代《华阳国志》记载，公元前 1046 年左右，巴地向周武王上贡特产，茶是特产之一。公元前 59 年，四川一份奴仆买卖契书《僮约》中列有“烹茶净具”和“武阳卖茶”的条款，要求新买的奴仆在待客酒食快撤席时奉上烹煮好的茶汤，以及到武阳购茶补给。以此推测，茶从汉代（公元前 206~ 公元 220 年）某个时

《僮约》：世上最怪、最啰嗦的奴仆买卖契书

《僮约》是汉代学者王褒为一个不合常规的奴仆写下的一份不同寻常的奴隶买卖契约，来历大约如下：

公元前 59 年，四川资中人王褒去到成都，顺道拜访一位故友遗孀（也有说王是寄住在开民宿的寡妇家）。汉代男女大防不如后世严密，名叫杨惠的寡妇招待王褒吃饭。杨惠家没酒，王褒便托她家那位名叫便了的大胡子奴仆去沽酒，不料竟当场讨个没趣。便了听了王褒的吩咐，操起一根棍子（当哭丧棒？），冲到死去男主人的坟头嚎哭道，“大夫当初买便了是为了看守门户，不是为了给别家男人买酒”。

王褒被这极富隐射的话气坏了，他问杨惠卖不卖这个奴仆？杨惠回答说这个刺头奴仆太难卖了，一直没找到买主。王褒遂要求买下便了。

订立买卖契书时，便了挑衅道，“要我干的活，都得在契书上写明细，契书上没写的活，叫我做也是不会做的。”王褒同意了，挥毫写下一份与众不同的契书。该契书异常详尽、巨细无遗地罗列出便了到王家需干的内勤外务，写完后读给便了一听，便了吓趴了。

便了完全没想到王褒即兴提笔能列出如此详尽的家务清单，宅内田里、晨昏昼夜、春夏秋冬无所不至。原想为难一把新主人，却反给自己设了套，便了立刻跪地求饶，眼泪鼻涕一大把地磕头如捣蒜，哭求到，“如果真按大夫契书上写的那么干，便了不如早日归黄土，让蚯蚓钻死尸罢了。早知如此，当初就该替王大夫沽酒，不敢黑脸扮恶人了。”



四川雅安蒙山上相传为吴理真居住过的石屋

期开始已是巴蜀地区待客的日常饮品。

古代巴蜀地区不光最先兴起饮茶风尚，也最早人工栽培茶树。民间传说汉代的吴理真是当地最早的种茶者，大约公元前 53 年到前 50 年之间，吴在蒙山顶上种下采自山野并经精选的茶籽，成功种植出一片茶树。1186 年，宋代皇帝按此传说追封吴理真为“甘露普惠妙济大师”。历史上吴理真是否确有其人，以及他到底是不是一位出家人，已无从

考证。吴被奉为人工栽培茶树的始祖，但野生茶树的驯化栽培工作不是一个人的功劳；巴蜀地区茶饮消费流行后，野生茶树因分布散漫、采收麻烦、产量不恒定等原因跟不上市场需求，当地先民开始试着人工栽种，茶树驯化栽培和良种孕育的成功是早期数代人集体智慧的结晶。

南方嗜好

3 世纪的晋代（公元 265 ~ 420 年），茶树栽培区域已从巴蜀沿长江下溯扩散至长江中下游地区以及东南沿海，茶成为中国南方贵族、士大夫等喜好的非酒精类饮品。北方地区气候寒冷，茶树无法成活，而且当时交通状况颇为落后，南北运输不便。北人很少看到产自南方的茶，日常主要喝的非酒精类饮品是乳饮。

晋人好酒，偶像级别的竹林七闲清谈佯狂的最佳伴侣就是酒。才华难学，喝酒好仿，相当多的晋人染上酗酒过度的毛病，肆意借酒撒疯的人群中不乏当时的名士。中国酒大多以谷物酿制，饮酒成风后，制酒业成为粮食消耗大户，是国家粮食安全储备的一大隐患。为解决嗜酒引发的系列社会经济问题，有识之士开始宣传以茶代酒，茶有提神振奋之利，无乱性伤身之弊，也不会影响粮食储备，堪称最佳替代品。推广活动中，茶被赋予简朴自律的象征意义，一些崇尚廉洁的人士也开始用简单的茶果（茶饮与小食，古代称小食为果子）代替隆重的酒宴来招待客人，并受到时人称赞。

南北朝（公元 420~589 年）齐武帝（公元 440~493 年）遗诏在其灵前废弃传统的宰杀牲畜祭祀，改以简单的饼、茶饮、干饭、酒、肉干当祭品，茶从此成为受官方肯定的廉洁祭品。古人重祭祀，成为官方祭品的茶其地位得到了进一步

的提高，经多年宣传倡议和榜样的以身作则，国人对茶的看法升华到了灵的高度，饮茶之风在此后数个世纪继续发扬光大，茶成为南方地区的日常饮品。北方由于无法种植、南北交通不便等原因，茶的普及度一直较低，直到8世纪的唐代，茶才克服地区障碍成为风靡全国的饮品。

伴随着茶饮消费的兴起，是茶叶加工雏形的出现和发展。最早、最粗浅的做法大概是将采下的鲜叶晒干或者烤干，以便长期保存，后来为了节省运输和存放空间，干燥的茶叶被压制成饼状或其他紧压状态。3世纪的《广雅》是我国最早的一本百科类词典，也是最早提到饼茶制饮的古籍。《广雅》茶词条注释道“荆巴间采茶做饼，叶老者以米膏出之”，说明当时湖北、四川一带已把茶做成茶饼消费，虽未谈及具体加工方法，但提到粗老叶片压饼时需加米浆水帮助粘合，这与粗老叶片含水量低、不易粘合成型有关。

该词条也提及此茶饼的饮用方法，“若饮先炙令色赤，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用姜葱芼之”；喝时先把茶饼烤到呈棕红色（降湿提香），捣成茶末（提高浸出率），放到瓷器中加热水和调味用姜葱一起泡饮。《广雅》注明这种饮料能醒酒、喝了不打瞌睡。用姜葱类气味浓重的香辛料除了解表发散之外，还能掩盖原始饼茶浓厚的青草气，让茶饮变得较顺口。随着制茶技术的进步，后世茶品的青草气有显著改善，用浓味香辛料调味的喝法便被淘汰了。

早期饮茶风貌

南人篇：以茶代酒

三国末期，地处东南的吴国（公元222~280年）的末代皇帝孙皓（公元242~284年）性喜宴饮。此人信奉独乐乐不如众乐乐，动辄召集大臣从白昼吃喝到黑夜，他要求宴席上所有的人至少得喝七升酒，喝不了硬灌。大臣韦曜只有两升的量，孙皓看在韦曾是先皇帝师的份上，给他开了个后门，让内侍给韦曜上酒时偷偷换成茶。这一殊荣一直持续到韦曜失宠，尽显暴君本色的孙皓把他关进监狱处决，印证了伴君如伴虎的常识。

大江东去，浪淘尽，千古风流人物，“以茶代酒”却流传了下来，成为酒席上酒力不支或无法饮酒者应对殷勤劝酒的最佳回答。

北人篇：水厄

山西人王濛（公元309~347年）是晋代知名书法家，官至司徒长史，相当于管理民政的丞相。永嘉之乱首都洛阳沦陷，晋朝于公元317年迁都健康（现南京），朝廷官员中占主导地位的是衣冠南渡的中原士族。王濛虽是北人，却爱上了南方的茶饮。他也是个喜欢众乐乐的，每每有客拜访，非请人一起喝茶。王濛同僚中南渡北人众多，他们觉得陪长史大人喝茶真是太痛苦了！每当有事不得不拜访王濛，心有戚戚焉的同僚们相互吐槽道，“今天要轮到我去遭水灾（水厄）了”。

水厄典故说明，直至4世纪时，北人，哪怕是已南迁了几十年的北人仍不怎么习惯茶这个当时南方的流行饮品。

兴旺：茶为国饮、陆羽《茶经》、茶税开征

方外人引方内潮

8世纪的唐代（公元618~907年），饮茶已成全国性嗜好。茶饮在北方的普及得益于释、道两教在唐代井喷式的发展和隋代大运河建成后带来的南北交通便利。佛教和道教均推崇悟道修行，坐禅是佛教特别是禅宗修行的必备功课，讲究专注一境，以过午不食等辅助手段帮助冥想入定；道教推崇辟谷练气，静坐吐纳也是必修课。饮茶可消除疲劳、驱除睡意、提高专注力，喝多了有轻微的兴奋作用，遂成为僧侣道士以及学道学佛者推崇的妙品。当时北方有大量禅宗信徒，纷纷跟风饮茶，不少人自带煮茶器皿，走到哪儿喝到哪儿，白天喝晚上喝，喝着喝着，饮茶在北方从时髦变成习惯，还扩散传播到塞外地区。

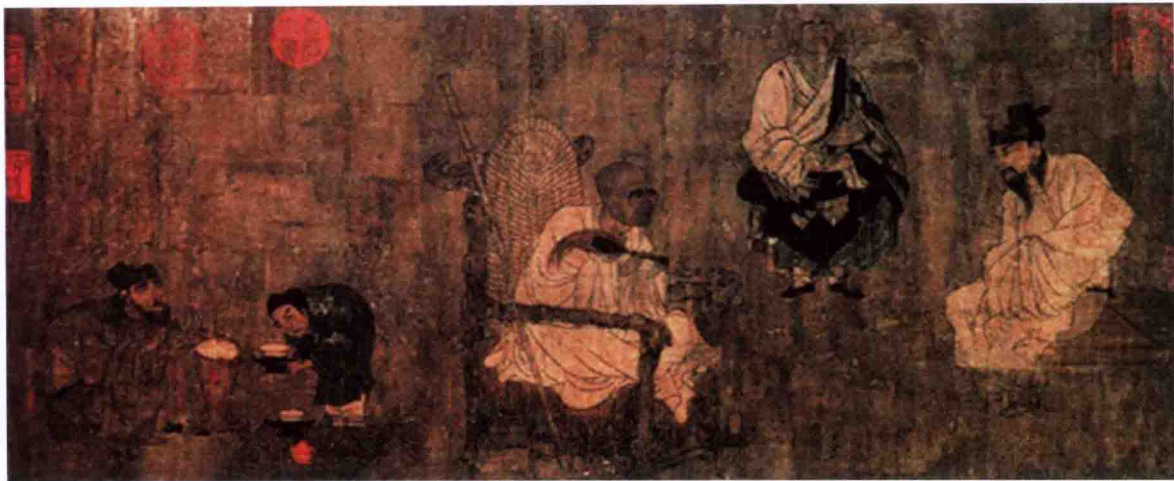
达摩眼皮说

达摩被奉为中国禅宗始祖。传说其为印度僧，南北朝（公元420~589年）时期来中国传教。达摩先到位于南方的南齐，未获当时国君的欣赏，便渡江北上至北方的北魏，最后落脚嵩山少林寺。

达摩为了弘法，发愿在寺后山洞面壁九年修行。第三年时，他在入定时瞌睡了，醒后不满瞌睡破坏修行，撕下眼皮扔到地上。眼皮落地处出现一株青翠幼苗，长成一棵茶树。之后的几年里，达摩入定时再未瞌睡，直到最后一年，他在入定时感觉昏然欲睡，采下茶叶咀嚼，甘苦的茶汁让他保持清醒，没有瞌睡。

这个传说反应了茶与禅宗修行的密切关系。古代不少寺院都在寺庙周边种植茶树，僧众采制茶叶以供自用和待客。即使到了现代，仍有部分寺院保有自有茶园。

茶于8世纪成为大唐全民日常饮品后，其重要性不亚于日常必需品米与盐。茶树种植范围进一步扩大，已非常接近现代中国茶区的分布，产量足以应付庞大帝国的日常饮用，还能外销塞外和境外。唐代首都长安（现西安）和其他北方城市的街头出现不少茶铺，投币即可喝上一碗热茶，非常方便。北方消费之茶大多来自茶业经济发达、水网密布与大运河相连的江淮地区，由于北地需求量大，南北茶叶贸易十分兴旺。隋代（公元581~619年）修通的京杭大运河大大方便了南北交通与货运，是南茶北输的重要物流干道。在这条世界最长的人工大运河上，唐代货船载着江淮之茶北上，品种繁多的茶品在码头堆积成山，运到北方口岸的茶被发往北方内陆各地甚至远至塞外。白居易名篇《琵琶



琶行》中，浔阳（今九江）江头遇到的那位“老大嫁做商人妇”的琵琶女曾抱怨，她那个重利轻别离的老公前月到浮梁买茶至今未回，浮梁正是唐代江南一个主要的茶叶集散地。塞外游牧民族把茶作为生活必需品，他们通常用中原人喜欢的马匹交换茶，民间茶马交易开始在边境地区萌芽。

北方内陆各地众多饮茶爱好者中也包括唐代皇室，皇家要求各产茶区上贡好茶以满足宫廷需求。公元770年，第一座皇家御茶园在浙北长兴县的顾渚山脚建立，专为宫廷特制御茶。顾渚是唐代最知名的名茶产区，其紫笋茶广受推崇，顾渚御茶园鼎盛时期有30座茶院，雇佣约13000名制茶工。每年，御茶园要派专人快马赶在清明前把当年新茶送至皇城长安，保证皇家历年的清明宴上有新茶供应。

饮而优则茶道出

世界最早的茶学专著《茶经》是在唐代全国大兴茶饮的基础上孕育的茶文化结晶。《茶经》作者陆羽（公元733~804年）从公元760年起着手编写该书，前后花了近20年时间收集资料，游学各地茶区实地采风。公元780年，《茶经》正式出版，即受热烈追捧，被广泛传抄，此后多次再版发行。陆羽《茶经》首次系统地介绍了茶这个国饮，将饮茶从日常生活习惯升华为独特的茶道文化，奠定了中华茶文化的基石，陆羽因此被尊为茶圣。

陆羽在“三之造”中对唐代饼茶的采制法介绍颇详：饼茶采于农历二至四月份的晴天，采下的鲜叶先蒸后捣，继而填入圆形、方形或者其他花形的铁制茶模中拍实成型，然后取出焙干，在干燥的饼茶中央穿刺一小孔，以竹丝或者树皮绳像串铜板那样把同型饼茶串联起来，封裹好待售。从《茶经》内容分析，当时

萧翼赚兰亭图 7世纪唐代画家阎立本作，图左二仆正煮茶招待由两位和尚作陪的访客萧翼



杭州中国茶叶博物馆外
茶圣陆羽塑像

制茶原理和深受中国蒸青法影响的日本茶类分析，粗茶可能是夏秋茶制作的低档蒸青茶（可能饼、散兼有），散茶是蒸后略捣再焙干或者蒸后直接焙干的散叶状春茶，末茶类似抹茶，是散茶研磨成细末以省略饮前研磨步骤的便捷式春茶。唐代四类茶品中，粗茶因多为下层低收入者饮用而不入流，饼茶便于运输保存，成为当时交通状况下的主流茶品，故陆羽对其着墨最多。

的饼茶属于春茶紧压茶，压制形状颇多，不像现代那样特指圆饼状茶。其制法表明，唐代已采用蒸汽高温处理鲜叶来保持叶色青翠和散发青草气，这种高温处理鲜叶以固色脱臭的做法后称“杀青”，蒸汽杀青的茶称蒸青茶，属绿茶类。

陆羽在“六之饮”中提到，当时饮用的茶类有饼茶、粗茶、散茶和末茶四类。他没介绍后面三类茶的制法，结合

茶经卷目注释

第一卷

一之源：茶之起源

二之具：制茶器具

三之造：采制之道

第二卷

四之器：茶道器具

第三卷

五之煮：煮茶正道

六之饮：饮茶习俗

七之事：茶事典故

八之出：茶区评鉴

九之略：因地制宜的简约制茶、煮茶法

十之图：抄录《茶经》内容作为卷轴，悬于室内以便参考

饼茶通常成串贩运，分大穿、中穿、小穿三种茶串规格。不同产区的茶穿其单位重量有区域性计量差异：《茶经》记载江东（今苏南浙北及周边）茶穿体积小，大穿重一斤，中穿半斤，小穿四五两；峡中（今川东鄂西及周边）茶穿是大块头，大穿一百二十斤，中穿八十斤，小穿五十斤。峡中地区山脉起伏地势崎岖，该茶区地理位置靠近边塞，是西北疆游牧民族日常用茶主要供货区。大块头茶穿搬运相对快捷，既能提高长途运输效率，也易防止偷盗和减少运输损耗。

《茶经》首次完整系统地介绍了历史上的茶史茶事和唐代的茶业全貌，还创造性地把煮茶与饮茶提升到人文艺术的高度，总结出融合“释、儒、道”精华的中国茶道。陆羽花了两个章节论述茶道，“四之器”介绍了全

陆羽《茶经》推荐的煮茶正道

在火上翻转烘焙茶饼，使其烘烤均匀。烘焙适度的茶饼先置于纸袋内冷却，再研磨成粉，过筛取细末备用。

以瓢量清水入锅烹煮，水快开时留心水况。锅底出现鱼眼小泡，加少许盐调味；气泡变大像珍珠般不断上涌到锅边时，先快速舀出一瓢咸味熟水，置于净水碗中待用，然后马上用竹木搅拌棒在锅中央快速有力地搅动热水，同时以量勺取适量茶末倒入搅拌产生的漩涡中心；锅中沸水翻腾鼓浪时，把之前舀出的那瓢熟水倒回去止沸，如此茶便煮好了。

煮好的茶水要马上分入茶碗饮用，一升水最多分五碗。茶水表面浮着的茶沫是茶之精华，要均匀分到各碗中。茶冷后茶沫会消失，所以一定要趁热饮用。为保证茶汤质量，一次煮茶最好不要超过五碗（一升水）。

套茶道品饮所需的 24 件煮饮、陈设器具，以及收纳这些器具的都篮；“五之煮”阐述了按当时茶品特色总结的煮茶正道。作为反衬，陆羽在“六之饮”里提到当时流行的几种饮茶习俗，比如，将茶磨成茶粉置于瓶或瓦制酒具中，冲入热水饮用的“庵茶法”，煮茶时加入葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷等香料反复沸腾的“百沸法”。陆羽批评这些流行做法要么茶味不足、要么喧宾夺主不堪饮用，他强调崇尚真味的清饮主张，认为那样才能喝到茶的真性。

如果说《茶经》介绍的唐代茶具对我们而言还需要想象，那么，1987 年西安法门寺出土的唐代茶具则让我们直观惊艳于唐代茶文化的瑰丽。法门寺在西安以东约 120 千米的宝鸡市扶风县，是我国少数几座拥有罕见佛舍利的千年古刹之一。1987 年修缮倒塌的古塔时，发现塔下有秘密地宫，从中出土了佛指舍利和历代唐皇室供奉的大量物品，包括数量可观的各色茶具和后代失传的“秘色釉”瓷器。皇室贡品名录内的金银、琉璃茶具中有考证为唐僖宗（公元 862~888 年）供奉的一套自用金银茶具，有些器皿上还铭刻有他的小名“五哥”。这些晚唐茶具的制作年代晚于陆羽《茶经》100 年左右，部分茶具是《茶经》中未曾提及的，可见唐代茶具的发展颇为与时俱进。

支柱产业“税”岁高

公元 782 年左右，中国首次征收茶税，当时因镇压北方反叛军队产生巨额开支，国库不能支持，遂对“竹木茶漆”征收什一税以弥补。动乱平定后，该暂行综合税于公元 784 年废除。公元 793 年，朝廷开始课征专项茶税，税率 10%，

法门寺出土的唐代皇室茶具节选

琉璃茶碗与拓子,通高5.3厘米,碗高4.6厘米,口径12.7厘米(左图)

鎏金银伎人纹调达子,调达子使用时先放入适量茶粉,再加少量热水调和成膏状,冲入沸水点成茶汤饮用,这种喝法类似《茶经》中被鄙视的“庵茶法”(右图)



唐僖宗金银茶具 左起顺时针方向:金银结条焙笼(烘烤茶饼)、鎏金人物画银坛子(装调料)、鎏金摩羯纹蕾纽三足架银盐台、鎏金飞鸿球路纹银茶笼(疑似装焙好的茶饼冷却用)、鎏金银仙人驾鹤纹茶罗(过筛磨好的茶粉)、鎏金鸿雁流云纹银茶碾(研磨烤好的茶饼)、鎏金银茶盒(装茶粉)



银盐台仿制品打开图 顶端小球也能收纳调味品(左图)

银茶罗仿制品打开图,下层抽屉收集过筛后的茶粉(右图)

