

中国茶文化（二）

周丽琼 主编

目 录

中国茶道（续）	1
品赏	1
泡茶	10
茶经	25
之源	25
之具	30
之造	35
之器	39
之煮	50
之饮	57
之事	61
之出	79
之略	86
之图	88
陆羽与《茶经》	89
陆羽生平	89
创作历程	91

中国茶道（续）

品赏

探观外形

辨识要点对比辨识方法附注一、视茶叶表面的色泽 1 茶叶的色泽以色度光艳又带油光，且色泽均匀又呈现本身茶种的标准色泽为佳。

2 反之，晦暗不明或色泽不匀的茶叶就不是上品了。

1 可于光线适当的地方或室外审视。

2 只须相互作番比较即可看出色泽的差异。色泽黑而不光亮通称“黑死”，栽种时，氮肥施用过多就易有这种情形。二、看条索的形态(由紧松程度可测出茶叶的老、嫩；粗、细与轻、重)1 条索愈紧结愈好。因新鲜茶菁愈细嫩，条索才能捻揉得愈紧结，相对地，茶身也就较重。

2 条索松散粗碎则反之。

3 除了条索的紧松外，也须注重条索卷曲的形态是否整齐与是否合其标准的索型。1 察看条索是否紧结，一般是圆身比扁身紧结。

2 用同手取同量茶置于手中或五指撮抓，稍加抖动也可测出轻重。

3 以同等高度，将茶叶放落盘内(铝、陶瓷均可)，听其落声的力劲，加以比较，也可以测出轻重。1 条索是鉴定茶叶外形最主要的项目。

2 条索有时也称为“茶条”。

3 各种成茶的条索常态请见下页图。三、看茶茎、叶的干湿程度 1 干燥的茶叶较能维持其原质，且易于存放，干燥不足的茶叶则反之。

2 茶叶与茶梗愈干燥愈好，否则则反之。1 将茶叶握于手中，可感觉出其坚硬的刺觉。

2 用手折断茶茎或茶梗，有清脆的折音即表干燥，若折音无力，甚至折不断，即表干燥程度不足，加以比较即可分辨出。茶叶的水分以保留有 4% 的湿度为标准。四、看副茶及夹杂物掺杂的程度 1 茶叶里多少都会掺杂一些副茶及夹杂物，掺杂愈少则品质愈高，也愈卫生。

2 反之，掺杂量多者不仅是品质不佳，甚至不应出售。可摊于手掌中审视，成茶以枝叶连理的一心两叶为佳，连枝带叶的茶枝也是正茶，断落的茶枝才属副茶，不可混为一谈。1 副茶是指茶枝、茶、角、茶末、茶毛、轻片、粗茶等。

2 夹杂物指杂草、扫帚毛、砂粒、碎石、植物叶片、铁线等。五、看茶叶中所含芽尖的多少芽尖多者表示茶身细嫩者，所以大都以芽尖多者为贵，尤其是高级乌龙、高级红茶、高级香片、龙井等，都以其芽尖之有无来决定品质的高下。看枝叶连理的成茶多不多。包种、铁观音及绿茶则较不重视芽尖。

剑毫

产于福建省福安县社口，于 1991 年研制成功。

福建雪芽

产于福建省福安县。

紫阳翠峰

产于大巴山腹地的陕西省紫阳县。

紫阳毛尖

产于陕西省紫阳县汉江两岸的近山峡谷地区。

汉水银梭

产于陕西省南郑县。由南郑县蚕茶果开发公司研制，
1986 年 5 月通过技术和品质鉴定。

八仙云雾

产于陕西省平利县八仙区。

午子仙毫

产于陕西省西乡县陕南名山——午子山。

午子翠伯

产于陕西省西乡县，1988 年由西乡县茶厂研制成功。

南糯白毫

产于云南省勐海县南糯山地区。

峨山银毫

产于云南省玉溪地区峨山彝族自治县自然保护区内的山后茶厂。

天湖云螺

产于安徽省宣州市上海军天湖农场。1975 年试制，
1980 年定型。

天湖凤片

产于皖南宣城军天湖畔的帽子山、将军山、高岭铺一带。宣城自东晋以来就是“贡茗”、“瑞草”、“敬亭绿雪”等历史名茶的产地，创制于 1968 年。

东坡银螺

产于贵州省黄平县境内的东坡茶场。

东坡毛尖

产于贵州省黄平县内的东坡茶场。

天湖白绒花

产于安徽省宣州市上海军天湖农场,为新创制名茶。

蓬莱仙茗

产于安徽省石台县,1991年由商业部杭州茶叶加工研究所与县茶厂共同创制的名茶。

品闻香气

辨识要点对比辨识 辨识方法附注一、香的种类 1 各种茶的香气愈明显愈好,譬如乌龙茶的熟果香、包种的花香等。

2 各种茶的香气以清纯为上,一般而言,有时带些微青草味也并非下品,但若有焦味、霉味、烟味甚至油臭等异味者,则属下品。二、香的程度 1 香气愈浓郁愈佳。

2 香气留(沉)香愈久者愈佳。

3 香气能直透脑际,有清新爽朗之感者愈佳。1 宜采浅闻细入的闻法,闻干茶法的方法是把茶叶附于鼻前,然后由口慢慢吹气,再赏闻其香。

2 闻茶汤也宜浅闻细入,使香气经鼻道直入脑际。

3 品闻茶香,可闻茶汤,也可待茶汤倒出后,掀开壶盖闻壶里香气,传香更佳。

4 赏闻 杯底留香时,应稍摇动杯子,以散开热气,将可闻到冷香的风韵。

5 闻香时高腹杯较低平杯明显。1 未泡茶叶(干茶)的茶香也可作为选购的评赏。

2 闻茶汤香或茶渣 香时须注意热气直扑鼻际的刺激,尤其是闻茶渣时。

3 所谓香气,一般而言,均无法如想像的那么浓显,但其隐微的阵阵飘香,确可比美天下香。赏看汤色

辨识要点对比辨识 辨识方法附注一、明亮度 1 茶汤

以明澈生动为贵。

2 若夹杂太多茶末等物，泡后会因茶末浮于汤中，汤色就会混浊不清。应于光线适当的地方观察汤色。观汤色以白底瓷杯为宜。二、鲜艳度 1 茶汤以浓艳为贵。

2 反之若暗淡或浊浓则不佳。可细观杯面黄光层的色彩，看是否凝结生动，红茶又特别明显，但有这种现象者，大部分都属上选品的春茶。红茶、乌龙茶较以色浓艳为上，包种或绿茶则较淡无妨。三、自然度加料的茶叶其色彩即会失去其天然的本来汤色。有经验者看到失调的颜色即会有不舒服的感觉。自然度的观察除非有经验者一般均难以察之。辨尝茶味

辨识要点对比辨识辨识方法附注一、茶味的浓淡与强弱茶汤入口，茶味圆滑甘润、醇厚者为佳，反之苦涩味重、味淡者为下选品。二、茶味的感应性茶汤入口，能使舌、鼻、喉立即起感应作用者为佳。三、茶味的纯味性茶汤入口有青臭味、陈茶味或其他杂味者皆不足取。四、茶味的喉韵性(即回甘的程度)1 回甘程度愈深厚愈甘甜愈佳。

2 在喉部更有爽然的余韵者更佳。1 茶汤入口，含些在口中，由嘴吸气滚动茶汤有助于茶味的品尝与茶香的赏闻。

2 茶汤入口，茶味浓淡的感觉在舌根，茶味的感应性在整个口腔与唾液，涩味在舌尖，苦味在舌根，喉韵性也在舌根。

3 若苦涩现象只是短暂而能即时回甘则无妨，若持续不变者乃下品。

4 制作时，消水过分茶味淡薄，包水茶叶含水分多易生苦涩或青臭味，陈茶干燥不足会生硷味，茶叶收藏

不当，吸收的各种味道总称杂味。1 决定浓淡强弱程度者是茶的多元酚类与果胶物质。

2 有刺激的感应乃源于茶素的作用。

3 有收敛的感应乃源于单宁类的作用(收敛性以中和圆滑为贵，过分收敛并不见得好)。触察叶底

辨识要点对比辨识方法附注一、看叶面的展开速度(亦可测出茶叶的老嫩)1 展开速度稍慢(或展开程度较小)者为佳，因为粗老的茶叶，其条索的揉捻度较松，自然其展开度就较快。

2 若叶面不展开则属制作技术的问题，当然不好。可选出带黄绿的与油黑两种干茶同时同量同温置于杯中即可看出。高级乌龙茶与属绿茶的龙井因为以芽尖为重，所以揉捻较轻，叶底自易展开，选购时应注意此种例外。二、看叶状的新旧整碎 1 新制茶叶，叶底颜色鲜明清澈；陈旧茶叶则呈黄褐或暗黑色。

2 幼嫩鲜叶，叶底形状完整，老旧叶底则多断碎。

3 芽尖完整、枝叶连理者为上。1 取叶底观看，鲜明者为幼嫩茶叶，暗淡者为粗老茶叶。

2 连枝带叶与芽尖为上品。一般非上选品，枝叶常不连理，更谈不上芽尖的完整。三、看茶身的厚薄春茶一般就比夏茶厚，表明茶质丰富。〔 〕可用手指触摸比较。

四、看叶底的消水程度 1.叶底鲜明，表明消水程度高。

2 消水程度低(又称包水)，则色彩较暗淡且没光度。

五、看发酵程度是否充足合宜各种茶有其不同程度的发酵，轻发酵茶全叶以清澈为佳，中发酵茶以锯齿有红边为佳，重发酵茶则叶片呈红铜部分多。取叶底细观比较即可。消水程度即是鲜叶的脱水程度，一般称为走水，与发酵作用为一体两面的作用，消水从叶茎、叶梗经叶

脉起物理作用消出水分，发酵则由叶缘尖处往内起化学变化。鉴选鉴选

龙井茶

外观冲泡后叶底上选品※碧绿新鲜带油光，白毫多，形状扁直，尖端不弯曲。

※干茶香气清纯。※汤色碧绿或稍呈清黄色。

※滋味清新刺激，有清心爽口之感。※茶香呈天然清香，幽雅飘逸。

※全叶均呈淡绿清翠，形状齐一。次级品※绿而无油光，老叶多，或稍呈黄色。白毫少，形状稍弯或扁而不结。

※干茶香味低。※汤色带黄或暗黄。

※滋味刺激中含苦与涩。

※有青臭味。※叶底断碎，呈暗绿色；或稍呈黄褐色，有点发酵的状况。

乌龙茶

外观冲泡后叶底上选品※芽大肥壮，白毫显明。

※红、黄、白三色隐微现于其间，颜色鲜艳。

※形状稍短，条索紧结。

※干茶气味明显。※冲泡后汤色浓且明艳，呈出琥珀般的橙红色，滋味甘醇、香润。

※带有天然熟果香或近似蜂蜜香。

※回甘深厚。※叶底淡褐锯齿有红边，而叶基部分呈淡绿(表发酵适当)，此乃乌龙茶是重发酵茶。

※叶片完整，枝叶连理。次级品※形状粗碎而条索松散。

※干茶虽仍有香味，但香气低，火香气重。

※茶身深绿带黑。※冲泡后水色呈出暗金黄色微带

红色或黑褐色。

※滋味苦涩。

※回甘现象弱。※叶底呈灰黄色(发酵程度不足)或呈褐色(发酵过度)。

※叶有断碎。

冻顶乌龙茶

外观冲泡后〔 〕叶底上选品※色泽墨绿鲜艳并有灰白点状的青蛙皮斑，条索紧结弯曲。

※干茶有强劲的芳香。※汤色呈橙黄色。

※有明显清香，近桂花香。

※汤味醇厚甘润，回甘力强。

※水性长。※底边缘有红边，叶中部分呈淡绿色(表发酵适当)，此乃冻顶茶为中发酵茶。次级品※色泽黄或黑袍色，表示发酵不适宜。

※形状粗松或稍弯而不卷曲。

※干茶香气低。※汤色暗黄或淡黄。

※汤味缺乏甘醇而带苦涩者。

※回甘力弱。

※水性短。※叶底边缘无红色，叶有断碎，或呈暗褐色多者。

文山包种茶

外观冲泡后叶底上选品※有油光深绿色带有青蛙皮一般的灰白点。

※形状稍粗长而条索紧结并呈自然弯状。干茶香有如甜素兰花味。※汤色呈金黄。

※茶香特别明显，具有幽雅花香。

※汤味纯和清快而不苦涩者，刺激性低。

※回甘力强。※叶片色泽鲜绿无损点。

※叶片完整，枝叶连理。次级品※虽有油光又呈鲜绿而没有如青蛙皮般的灰白点。

※形状短碎而条索松散。

※干茶香气低。※汤色呈浅黄或暗黄。

※茶香不明显，香味不沉，一下子即挥发散去。※叶片断裂有碎叶。

※叶片色泽暗绿。

花茶

外观冲泡后叶底上选品※淡绿而带白毫者，芽尖多，形状短细，条索紧结细小，若茶中有混入薰花的花箔时，花箔则以纯白色为佳。

※一般七分茶三分花为宜。

※干茶香气有浓甜的茉莉花味。※汤色呈橙黄色。

※茶香有茉莉花香。

※茶味醇和有甜味，不带苦涩者而略带刺激。※叶片完整，色泽鲜绿。

※以桂花薰制者为佳。次级品※形状粗碎而条索松散。

※干茶香气低或夹杂其他的香味，而薰花花箔的颜色呈橙黄或褐色。※汤色呈淡黄或暗黄。

※茶色带有苦涩味或刺激性过强。※叶底断碎。

※叶底色泽暗绿。

铁观音

外观冲泡后叶底上选品※颜色深褐色有油光，类似青蛙皮的色泽。

※条索弯卷紧结成半球状者。

※干茶香味为甘浓香。※汤色呈深黄色。

※汤味浓而醇厚，微涩中带甘润味，并有种纯和的

弱果酸味，(俗称铁观音风味)。

※香气显明而深厚，回甘强。※叶底锯齿边缘有红边，而叶中呈淡绿(表发酵适当)。

※叶片完整，枝叶连理。次级品※形状粗大而条索松散，卷曲不若半球状。

※干茶香气低。※汤色虽仍近似深黄，但却稍呈暗黄色或略带红色。

※汤味淡而苦涩，无弱果酸味，或焦味稍强。

※刺激性较强，回甘力弱。※叶底破裂不整，无红边，整叶呈灰黄色(发酵不足)或呈褐色(发酵过度)。

红茶

外观冲泡后叶底上选品※色油黑，芽多，白毫也多。

※形状尖细，条索紧结。

※干茶香类似麦芽香或熟果香。

※外形整齐一致。※汤色鲜红明艳，杯缘有黄光层。

※小叶种有高雅茶香，接近麦芽的香气。

※大叶种的茶香则较小叶种为强且较刺激。

※茶味强烈刺激，甘中微有涩感但无青气。※叶底呈鲜铜色，表发酵完整。次级品※颜色呈红褐色或灰褐色且无油光，白毫少。

※形状粗碎，条索松散，干茶香气低。※汤色暗红。

※香气低，又带青气。

※茶味苦，涩且无甘醇的现象。※叶底呈暗铜色。

泡茶

唐宋的煮点法

人世间“沧海桑田”的变化本是必然的现象，世事

的更迭正代表着社会的变迁及人类文明的演进。饮茶也是如此。

茶的历史虽然源远流长，可说与中华民族同生，然而至唐朝时，才有部完整的茶书出现，至于唐以前的饮茶形式仅能由少许文献中见出端倪，如王褒《童约》文中提到“客来烹茶”，《茶经·七之事》中有晋人“煮茶粥”的记载，由这里可推断唐朝以前对茶的处理，大概也是用“烹煮”的方式。至于其间的演变则无源可考。

陆羽的《茶经》在中国茶史上负起承先启后的作用，其中第四、五两章对茶具及煮法有详细介绍。这是唐人饮茶的实况记录，后世欲研究唐代饮茶习惯及方法者，均以此为圭臬。当时饮茶的过程是这样的。

炙茶用铁夹或竹从储茶的容器中夹出团茶，放在微火上慢烘(烘茶以木炭为佳，但若沾染膻腥味者则不可用)，待火力透彻，茶身膨胀略呈弯曲即可，炙好的团茶应即刻放入纸囊中冷却，以免茶香味散失。

罗茶团茶于纸囊中冷却后，再用竹夹入磨臼中研磨磨碎后用拂末将茶粉扫入罗合中贮存(罗是筛茶末的工具，筛过的细粉贮于合中，以备使用，而较粗的茶屑则不用)。

煮茶煮茶需用风炉和釜。风炉是用以通风起火之物，多为铜、铁，内放“土带土泉”(烘炉)置釜煮水(釜的功用约如现代的壶)，下放灰承以盛火灰。起火后从水方(功能约如水缸)中以水入釜中煮开，煮茶的水以山泉为佳，江水次之，井水最下。

陆羽分水为三沸，有如鱼目般的水泡从釜底上冒微有响声为第一沸，此时用杓盛一杓投入釜中；到釜边水泡如泉涌般直往上冲时就是第二沸，随即从釜中取出一

汤，用竹筷在沸水中心回旋搅和，并将事先量好的茶末倾入汤中，稍候片刻，汤便如涛般滚翻，水花溅出这是第三沸，此时则须将刚才第二沸时所取出的汤尽速倾入釜中，使水停止滚沸，以培育茶的精华(陆羽认为水过三沸已老化，不可再饮，饮后会得腹疾)。

分茶茶煮好后，将之分酌各茶碗中，茶碗以越州窑的青磁最好，茶色白绿相映非常可爱。茶分酌各碗时，宜注意“沫”与“饽”要分配均匀，趁茶还温热时赶快饮用，因为热茶精华浮于上，冷却后精华亦随热气消散，饮了会消化不良。茶性主俭，宜常饮而不多饮，因此好茶连饮三四杯后，若非极渴通常不再喝第五杯。

唐朝以前，茶常与米粉或其他佐料同煮，调成粥状一起饮用，这也许是因茶过于苦涩的缘故，而唐人饮茶也喜欢添加葱、姜、橘皮等调味料，如此或许虽可使茶变得好喝点，但也因加了佐料，而使茶的真味被侵夺掩盖，无法品尝茶的真香，因此陆羽并不主张加料调味；至宋朝大致就没这种习惯了，可能是由于茶不断改良，品质提高，茶味也愈来愈佳，或是因流行“点茶”之故，因此就不须添佐料了。

宋代饮茶法基本上是唐人的延伸，然较唐人进步，程序也较缩减，当时流行的是“点茶”，点茶和唐人煮茶的方法有些不同，两者相异之处，在于点茶法是改为开水冲调，而不是与水同煮，此乃为饮茶方法的一大改革。其法如下：

炙茶茶饼放太久香味会变陈，应先放于清洁的容器中用热水浸渍，以便将表面凝固的油膏刮除，再以铅箔夹住，用微火炙干。

碾茶茶饼经过烘焙炙干后，包上一张清洁无味的白

纸，用银制或铁制的茶碾击碎，碾茶的时间要短，动作愈快愈好，如此才能使茶呈白色，若耽搁过久，茶色即呈错暗。

罗茶团茶虽经碾碎，然茶末并不十分匀细，得籍茶罗筛过细粉，粗茶屑则不用。茶罗的纲目愈细愈好，茶末若细才能与汤完全融合，若粗便易于沉于杯底。

候汤唐煮茶用釜，将茶末置入釜中煮，宋点茶则用汤瓶盛水煮汤，用来点冲碗中的末茶，称为“点茶”。汤瓶宜小不宜大，小则候汤较易，点茶注汤时也较易控制出水量。因为汤瓶口小，煮水时不易观察判断，汤应煮至何种程度也最难分辨，所以说“候汤”难也。又因候汤难以目测，故除陆羽的三沸“形辨法”外，尚有“声辨”和“气辨”法，以辨别汤之老嫩。而如何将茶汤控制得恰到好处，不老熟也不能生嫩，这种掌握迟速急缓的功夫，确是需要相当的经验才可。

盞用意如同今之“温杯”，即点茶前先用火盞使碗温热，如此茶末才能全融于汤中，若冷则茶末与汤分离。茶碗以建安磁最好，它呈深青色且有兔毫般的纹路，碗身较厚，保温效果佳，不易冷却，最为合用。

温过碗后，以铁匙或银匙量适量的茶末放入碗中，置茶量约一钱七分左右，而置茶量也须适中，茶少汤多则云脚散，汤少茶多则粥面聚，所谓云脚与粥面，均系指悬浮在茶汤上的泡沫而言。置好茶即可点茶了，据《大观茶论》记载有三种点茶法：一是“静面点”：将茶放于碗中徐徐提瓶环绕碗缘注入热汤，再以“筴”轻轻摇动不使有茶末产生。二是“一发点”，此法是置茶于碗中后，提瓶将热水一口气注入，随手以“筴”用力搅拌，使茶泡漂浮。这两种点茶法都不是最好的，另一种点法是先

将碗中的茶粉搞成糊状，然后将热汤环绕注入，不使汤与茶直接沾染，然后再加以搅拌而使茶汤均匀，这才是最好的点茶法(就像现代泡牛奶时，先注些水搅拌一样)。

综观唐宋的饮茶方式，即是“唐煮宋点”，至于其他的烹煎法，笔者个人认为极类似煮法。两代均以团茶研末为主，但到南宋末年的时候，茶叶的制造已由原来的团茶改成了散茶，元朝时又由“蒸青法”改为“炒青法”，到明朝时团茶大多已废除，而以散茶为主，于是饮茶法大异于从前，再加上制壶名家相继出现，使得饮法有较大的改革与创新。照许次纾《茶疏》所载，他那时代的泡茶法，是先握茶叶于手中，待热汤注入壶内后，即将茶叶投入，盖好壶盖不使香气外泄，等三呼吸的时间倾茶入盂内，又倒入壶中，过了三呼吸的时间，才倒茶入各杯内以享宾客。许次纾这种方法是“上投法”(所谓上投法是先注入热水后，再丢茶进去)。另外还有“中投法”及“下投法”两种方式，且按季节之不同而更换之，夏以上投为宜，冬以下投为佳，春秋则宜用中投。至于为什么?有一说是着眼于季节的温度变化而采用不同的投法。笔者个人认为是因为各季节的不同茶性而才调整投茶法。三者以下投法茶身受热最高，中投次之，上投最低。泡茶的方式沿用至今已有 600 年的历史了，到现在是以下投法最流行。由明清以迄民国，虽都同用泡茶的方式，但其间仍应有差异和距离，就如同在若干时日后，我们现在的饮茶方法也可能成为后世子孙考古的对象了。“观今宜鉴古，无古不成今”，在探讨今日茶艺的同时，也应对古代茶艺有所了解与认识，这并不只是缅怀过去，重要的是，代表着文明的进化，更是中国茶道的变迁史，“一代新人换旧人，长江后浪推前浪”，“逝者如

斯”，今日也将成为历史。基于这个看法，我们也必须客观且忠实地记下今日饮茶的现状，为现代茶艺做个见证。

常见方便茶的示范泡法

尽管在现今的社会中，生活紧张，步调繁忙，但饮茶或品茗在一般家庭还是相当风行，甚至被视为最佳的消遣娱乐。闲时如能泡杯好茶，独饮也好，与宾友共享也好，暂缓紧张的情绪，为喧嚣的生活注入一股清凉剂，这何尝不是人生的快意事。

煎煮茶在古时候是门学问，同时也相当讲究煎煮方法，至今由于时代的进步，泡茶的方法也跟着有了变化且依各地茶种、环境的不同而有不同的泡法，但中国人品茶的内涵则仍不变，反而可因泡茶的便利，更增加了品茶的乐趣。

当然，要泡壶好茶，首须选择自己或宾客所喜爱或习惯品尝的茶叶，然后再依各种茶的特质，用最适宜的泡法，使茶的色、香、味挥扬到最佳境界，以使宾主尽欢，共享茶趣。

红茶

世界饮茶者以红茶为最多，红茶属全发酵茶，台湾所产红茶分两大类，一种是小叶种，一种是大叶种，大叶种香高味浓，茶汤强劲而有刺激性，阿萨姆红茶即是此种，饮用者常调入牛奶砂糖或方糖；小叶种红茶香气幽雅，滋味郁郁，茶汤不苦；大叶种强劲刺激，可清饮，冷热两相宜，也可放入适量柠檬与砂糖冷饮，风味更佳。

一、清红茶(热饮)

- ①将沸水注入茶壶及茶杯，摇动至加温均匀，倒掉沸水。
- ②置茶量以每人份茶匙一匙(约3克)，放入壶内。
- ③按每人份150ml量之沸水冲入壶内，并立即加盖。
- ④