

閩中茶品天下高

鄭培凱

七日談

(香港篇)

關於閩南潮汕工夫茶，網上有許多資料，有的詳細論述工夫茶的茶器，有的鋪陳飲茶的步驟與程序，還有一些文章探討工夫茶的起源，說有上千年的歷史，可以追溯到唐宋時期。我總是覺得奇怪，為什麼起源於明清之際的工夫茶，迄今也有四百年歷史，不可謂不久遠，還非要編派它提前一千年問世，硬說起源於唐代或宋代。有人說陸羽《茶經》對茶器與茶飲的描述，仔細列明了茶具的規範，更強調茶飲的儀式性，顯示了喝茶要講究工夫，所以是工夫茶的源頭。還有人說，蘇軾的弟弟蘇轍有詩，說到「閩中茶品天下高，傾身事茶不知勞」，可見宋代人喝茶特別推崇福建的茶飲方式，讚賞福建人傾身事茶，一絲不苟，完全忘記了勞累，因此，這種具備高級飲茶工夫的喝茶法，北宋時期已經在福建流行，一定可以作為工夫茶源起於唐宋時期的根據。

其實都是亂彈琴。溯源工夫茶的歷史，要先定義什麼是「工夫茶」，不能拿着「工夫」兩個字，在歷史的進程中瞎找古人喝茶下過工夫，就指鹿為馬，在那裏隨意偷換概念。現代「工夫茶」所喝的茶葉是發酵的芽葉茶，講究的茶器是景德鎮與德化系統的瓷器，更喜歡使用紫砂茶具。這些工夫茶使用的茶葉與器具，都是明清以來才出現的近代產物，在閩南潮汕地區受人推崇，與唐宋時期流行大江南北的煎茶、點茶、鬥茶毫無關係。更明確的考古文物證據，指明唐代推崇的秘色瓷茶器，是浙江上林湖區製作的越窯青瓷，而宋代最講究的點茶與鬥茶器皿，則是建州（建陽地區）出產的黑釉建甌，也即是日本茶道訛傳的「天目碗」。歷史文獻也明白記錄，唐宋期間主流的高級飲茶方式是製餅研末，最珍貴的茶產在唐代有「蒙頂第一，顧渚第二」之說，宋代則是今天建甌一帶的北苑御茶園及鳳凰山壑源諸焙。這

一切歷史證據，都清清楚楚顯示，我們現在盛稱的「工夫茶」，無論是使用的茶器或是沖泡的方法，都與唐宋飲用末茶的方式，不但毫無關聯，甚至可以說是南轅北轍，風馬牛不相及。

非要說陸羽飲茶因為有修養，極具工夫，所以是工夫茶的濫觴，或說蘇轍有詩為證，可以確定福建人喝茶品級最高，所以是最具工夫的工夫茶，完全是玩弄文字遊戲，視歷史事實為無物。說古人喝茶講究工夫，所以是工夫茶的起源，這種粗糙的思維，混亂的邏輯，再往前推進一步，就變成：《神農本草經》說「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶（茶）而解之」，工夫茶可以溯等溯源到神農；傳說嫫祖發明養蠶繅絲，所以圍巾的製作起源是嫫祖；中國從古就講陰陽，所以電極的發明與使用可以上溯到伏羲氏。晚清時期捍衛傳統的保守派，動輒就說西學源出中國，只因感到自己當前生活習慣的卑微，就找「自古以來」的源頭，挽救文化自卑的心理。其實，茶飲始自中國，是個不爭的事實，在幾千年的演進中有過多元的發展，是中國先民為人類文明生活改善的偉大貢獻，足以讓中國人感到自豪，增強民族文化的自信。為什麼非要扭曲歷史，硬說閩南潮汕工夫茶起源於唐宋時期呢？

我們先來仔細讀讀陸羽《茶經》是如何講究茶飲的步驟，下了什麼工夫來喝茶。《茶經·五之煮》：「凡酌置諸碗，令沫餽均。沫餽，湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餽，輕細者曰花。花，如棗花漂漂然於環池之上；又如回潭曲渚青萍之始生；又如晴天爽朗，有浮雲鱗然。其沫者，若綠錢浮於水湄；又如菊英墮於樽俎之中。餽者，以滓煮之，及沸，則重華沫沫，皤皤然若積雪耳。」把這段文字譯成

白話，就是：「飲酌之時，茶湯倒進碗裏，要讓沫餽均勻。沫餽，就是茶湯的精華。精華薄的，稱之為沫；精華厚的，稱之為餽。細輕的稱之為花，就像棗花漂漂在圓形的池塘上；又像曲折迴環的潭水新生了青青的浮萍；又像爽朗的晴天點綴着鱗狀的浮雲。茶湯的沫，有如水邊浮着綠色的萍錢，又如菊花落在杯中。茶湯的餽，是以茶滓煮的，煮沸之後，累積層層白沫，皤皤如白雪。」可見陸羽茶飲講究的工夫，是如何讓末茶煮出來的茶湯，保持沫餽均勻。沫餽浮在茶湯上的視覺美感，讓陸羽聯想到棗花漂漂，像曲折迴環池塘的青萍，像晴空上的魚鱗狀浮雲，像水邊的萍錢，又像落在杯中的菊花，而沫餽累積層層如雪的白沫，更是令人欣然。陸羽煮茶，是下了工夫，講究沫餽漂浮在茶湯之美，與明清以後從沖罐倒進茶蓋的工夫釀茶完全不同。



再來看看蘇轍的「閩中茶品天下高」。這句詩出自蘇轍的《和子瞻煎茶》一詩（見《樂城集》），全詩如下：「年來病懶百不堪，未廢飲食求芳甘。煎茶舊法出西蜀，水聲火候猶能諳。相傳煎茶只煎水，茶性仍存偏有味。君不見閩中茶品天下高，傾身事茶不知勞，又不見北方人茗飲無不有，鹽酪椒薑誇滿口。我今倦遊思故鄉，不學南方與北方。銅鑪得火蚯蚓叫，匙腳旋轉秋螢光。何時茅簷歸去灸背讀文字，遣兒折取枯竹女煎湯。」蘇軾與蘇轍兄弟倆，都喜歡喝茶，喝的也是末茶，不過講究的是擊拂拉花，造成沫餽久聚不散的鬥試效果。他這首詩指出，北宋茶飲有地域多元化的現象，在蜀地與南方福建或北方俗飲法，各有其傳承，但喝的都是末茶。他指出的「閩中茶品天下高，傾身事茶不知勞」，是當時士大夫最講究的點茶與鬥茶飲法，在蔡襄《茶錄》中描述「點茶」，說得很清楚：「茶少湯多，則雲腳散；湯少茶多，則粥面聚（建人謂之雲腳粥面）。鈔茶一錢七，先注湯調令極勻，又添注入環擊拂。湯上蓋可四分則止，視其面色鮮白，著蓋無水痕為絕佳。」蘇軾《試院煎茶》形容擊拂出飛雪般的乳花，也寫得極為傳神：「蟹眼已過魚眼生，颺颺欲作松風鳴。蒙茸出磨細珠落，眩轉繞甌飛雪輕。」後來陸游《試茶》一詩中說的：「北窗高臥軒如雷，誰遣香茶挽夢回。綠地毫甌雪花乳，不妨也道入閩來。」也顯示南宋福建茶飲講究工夫，是在免毫茶甌中擊拂出雪花乳，與明清時期的工夫茶完全不同。

工夫茶起源於明清之際，資料很多，暫無嚴格證據支持其上溯到唐宋時期。

◀工夫茶沖泡技藝有講究。 新華社

忽有清風柚花香



如是我見
李丹崖

把我喚醒的，那香氣中帶着絲綢般輕柔的舒適感，甜且時而馥郁時而清幽，起床朝窗外探看，五瓣雪白的小花，密密匝匝綴在枝葉之間，原來是胡柚花。

四月晚來風。這場風載着胡柚花的香入我夢，又喚我醒，我在恰好的季節來到了這裏，實在是幸運。

屋後有林，林外有湖，花窗之外的胡柚樹，在微風中，一陣窸窣聲響，遠處的湖泊在夕陽的映照下，泛着金鱗。鳥雀啾啾於林間，有一些叫不上名字的小雀，還有白鷺振翅於林子的邊緣。胡柚花是小篇幅的雪白，白鷺是大部分頭的雪白，遠近呼應讓人一會兒矚目一會兒矚目，挪不開眼的還是胡柚花。

若要說起胡柚花的樣子，可以一言以蔽之：白。又不止是白，白中透着瑩光色，在萬千綠色的映襯下，白如玉船，浮在枝之上，藏在葉之間，耀眼明。

在浙江的淳安，或是常山，提及胡柚花，是很多當地人的鄉愁記憶之一。漫山遍野的胡柚花開，沁人心脾的花香，肥美的魚頭，是此季故鄉的主要打開方式。古人有鮑鱸之思，換算到淳安，或可有「胡柚魚頭之思」。胡柚花好看，亦可入饌。

在我在窗前欣賞一朵朵胡柚花入神之際，腹中腸鳴輾轉，提醒我午飯還沒有正

經吃上一頓。出門去，找了一家館子，是胡柚火鍋，湯底用的是新鮮的胡柚花，增香去腥，涮了魚片，鮮美無匹。連吃到大腹便便，心滿意足正要出門。餐館老闆端來一杯清茶，茶中飄着幾朵花，一看，也是胡柚花。胡柚花茶清香，絲絲縷縷撩人鼻息。朵朵胡柚花泡在茶盞，獨特的香氣，想來可以解膩，尤其是新吃了肥甘厚膩之後，肺腑為之一新，心懷之中，猶如吹過一陣胡柚花的風。

天色已經稍晚了。索性不出門，繼續待在室內，看天光暗下來的胡柚花。夜幕低垂，胡柚樹的葉子呈現出了墨綠色，甚至是黑色，燈光不到的地方，胡柚花的顏色反倒顯出更加炫目的白，若是飲了酒了，定然以為是深山之中的春雪未融化。

風似乎更大了些，遠處的湖水傳來了水波漾動的聲音，嘩啦嘩啦，似海邊小股的潮。湖中心，傳來漁鼓的聲音，鐸鐸鐸鐸——小船之上，一盞漁燈在水波上飄搖，明晃晃的一團，讓人想起深秋的胡柚一般，在人眼前晃動。

風中傳來湖水淡淡的水藻氣息，與近處的山林氣息、胡柚花的香氣等裹挾在一起，這樣的山場氣韻讓人瞬間覺得自己就躲在自然的襪襪裏。夜鶯三三兩兩叫了起來，時而有林蛙在地上呱呱地叫幾聲，似乎是提醒夜深了。民宿的床頭，放着一本周華誠先生的《金果謠》。我有深夜閱讀的習慣，翻開來讀，漸入佳境，堪稱一本關於胡柚的博物集。

風中柚花香，夢裏金果甜。不知道什麼時候睡着的，翌日清晨醒來，是滿室的胡柚花香，風吹來，把那本《金果謠》一頁頁地翻着，它似乎也在讀。



文化什錦
方曉嵐

分，就先要自己分清楚了。

《黃帝內經·素問》中，有「五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為充」之說，意思是說五穀糧食為人類食物之基礎，生果類為輔助，肉類為營養的來源，蔬菜為補充的食物。這樣的食物結構，其實與現代的理論基本上相同。

「五穀不分」，出自春秋戰國時期，《論語·微子》中曰：「四體不勤，五穀不分」。所謂五穀，泛指糧食。古人以五穀祭神，每年秋收之後，為了報答五穀之神的恩賜，在農曆十月十五日這天，以三牲加穀物做成的祭糶，向天遙祭五穀神。在《禮記·月令》中曰：「是月也，農乃登穀，天子嘗新，先薦寢廟」，記載了西周皇帝以新收割的五種穀物祭祀祖先，然後嘗吃新出穀物一事。

古代的五穀指的是稻、黍、稷、麥、菽，也就是稻米、小米、高粱、小麥、豆子。隨着農業生產及社會經濟的發展，五穀的概念也不斷地改變，現在也可以泛指所有的糧食作物，包括燕麥、薏米、蕎麥、玉米、青稞、莜麥，以及各種豆類和薯類等雜糧，統稱為「五穀雜糧」。

稻米，有水稻和早稻兩種種植方

細說五穀

法，中國南方種植水稻，北方種植旱種。米食習慣在中國已有幾千年的歷史，黃帝始蒸穀為飯，烹穀為粥，在中國古代，米飯是長江流域百姓的主要糧食，後來流傳到各地，經過中原地區的幾次人口大遷移，更把中原的米食文化帶到南方發揚光大，影響深遠。除米飯之外，以稻米為主食的還有粥，粥古稱為糜，自漢代開始流行，《後漢書·石崇傳》中有「崇為客作豆粥，眾皆飢疲，異上粥」之說。宋蘇東坡喜愛吃粥，視吃粥為養生之道，書曰「夜飢甚，吳子野勸食白粥，云能推陳致新，利腸益胃。粥既快美，粥後一覺，妙不可言也」。而清末黃雲鶴所著的《粥譜》，為我國第一部藥粥著作，書中記載了兩百多種粥，並有理論解述，列舉的粥品如：枸杞粥、首烏粥、梅粥、蓮子粥、百合粥、薺菜粥、魚生粥等。

小米，是由黍脫殼而成的糧食，亦稱黃米，原產於北方黃河流域，有黃、紅、黑、紫等不同顏色的品種。小米營養價值十分高，含豐富礦物質和維生素B1、B12，中醫認為有清熱消渴、有益腸胃、定神安眠的功效，現在中國很多省份的人們，小米粥仍是最受歡迎和最普遍的早餐。

高粱，古稱稷，和黍（小米）是同科不同屬，但不帶黏性，因不是主要糧食，已不列入現代五穀之中，現在高粱多用於釀酒。高粱有黑白種，是人類最早種植的穀物之一，歷史上為中國東北三省古代的主要食糧。高粱的藥用價值很高，李時珍在《本草綱目》中說高粱有溫中、瀉腸胃、止

霍亂的功效。近代人注重健康，提倡吃粗糧，而健脾溫胃的高粱粥，就成為了健康食療很好的選擇。

小麥，跟米不同的是，現在小麥本身很少直接煮熟成為主食，而是加工為主食的原料，就是把麥子磨成麵粉，而麵粉已成為現代人生活不可缺少的食物材料。但在古代的史籍上就有大量關於吃「麥飯」的記載，可見當時小麥的基本吃法還是煮麥飯。相信這是後來人們在長期吃麥飯中，總覺得麥粒堅硬，不易煮爛，也不好消化，於是便產生了磨粉的方法。麵粉的出現大約在漢代，繼而產生的是發酵技術，於是有了麵條、饅頭、餅食、餃子、包子的出現，大大地豐富了人們的主食結構。

豆，古稱菽（粵音：叔），古代曾泛指所有的豆，而現代五穀中指的豆，泛指的是大豆，亦稱為黃豆。大豆在春秋戰國時期，已是人們基本糧食之一，古籍中有不少「豆羹」的記載。而豆腐、豆皮、豆漿的出現，使大豆在中華飲食中起了重要的意義。豆腐營養豐富，價廉物美，變化多端，容易入饌，所以深受人們歡迎，千百年流行不變，已經成了中菜中不可缺少的材料。

兩千多年後的今天，隨着社會經濟發展，和農業產能結構的變化，以及人們飲食習慣的改變，現代中國的糧食實際上主要是兩穀：稻米和小麥，小米和大豆已經淪為副食品或食油的原料，而高粱則成為了釀酒的主要作物，「五穀」這個名詞似乎也慢慢地被人遺忘了。

流動的調色板



市井萬象

「流動的調色板：從柯羅到印象派」展覽正在湖北省博物館舉行。這次展覽由湖北省博物館與法國蘭斯美術館聯合主辦，展出法國蘭斯美術館收藏的六十六幅油畫真跡，涵蓋一八六七年至一九〇七年間巴比松畫派、印象派與後印象派的代表作品。 新華社



自由談
明德

各一機在手，沉醉在自己的平行時空裏。

再望車廂其他人，十數名乘客也正處身平行時空當中。其中一名年輕人在手機熒幕寫着寫着，面上露出微笑，彷彿在與朋友分享笑話，對車廂內的人和事漠不關心，然而，當廣播響起「下一站……」時，他迅速收起手機，彷彿從虛擬世界中覺醒，準備

虛擬世界中感官錯位

下車。

這一幕讓我想起，相傳九百多年前蘇軾與友人的故事，「余以手為口，君以眼為耳，皆一時異人也。」據說，友人因病失聰，蘇軾便以手勢與之交流；而蘇軾自己則因眼疾視物模糊，友便以言語為他描述世界。兩人互補長短，以異於常人的方式感知世界，成就了一段佳話。

到今天，現代人似乎也成了「異人」。低頭凝視手機熒幕，手指在熒幕上滑動，社交平台上互通如在搓乒乓球。眼睛成了耳朵，透過熒幕「聽」見世界的聲音；手指成了嘴巴，在熒幕上手「說」話。相對蘇軾與友人，此乃現代版感知錯位。

這種感官的轉移，是人類在科技

進步中的一種適應，本無可厚非；然而，問題在於是否太過沉迷於這種虛擬的溝通方式，以至於忽略了身邊的真實世界？手機確實帶來了便利，能隨時隨地與世界連接，這種虛擬的溝通方式是否真的能替代面對面的交流？

又想起蘇軾，在《前赤壁賦》中寫道：「惟江上之清風，與山間之明月，耳得之而為聲，目遇之而成色。」蘇軾因被貶黃州，心情鬱悶，但在赤壁遊覽時，他被自然美景所感動，寫下了這篇千古名作，並強調了感官體驗的重要性。

讓我們不再做虛擬世界中的「異人」，適時放下手機，看看這個世界，感受真實的生活。