

目 录



潮
汕
文
化
从
书

岭南文化书系·前言 (001)

一、工夫茶的含义 (001)

(一) 作为茶叶品名的“工夫茶” (001)

(二) 作为品茶习尚的“工夫茶” (003)

(三) “工夫茶”、“功夫茶”辨 (004)



Yeo Khiee Lim Teochew Culture Research Centre

二、茶史篇 (006)

(一) 潮人饮茶史话 (006)

○ 堪称全国之最的饮茶量 (006)

○ 郭子章“潮俗不甚用茶”平议 (007)

○ 历代潮人的饮茶习尚 (010)

(二) 中国饮茶史概说 (019)

○ 从食茶到喝茶 (019)

○ 从煎茶到分茶 (022)

○ 面貌一新的瀹茶 (029)

(三) 工夫茶的兴起 (033)

○ 乌龙茶的诞生 (033)

○ 苏罐的引入 (036)

○ 工夫茶溯源 (038)

○ 工夫茶的发祥地 (043)

目
录



三、茶艺篇	(045)
(一) 择茶	(045)
○ 品类繁富的“乌龙族”	(045)
○ 茶叶的贮藏	(046)
○ 新茶与陈茶	(047)
(二) 择水	(048)
○ 古人对饮茶用水的认识与实践	(048)
○ 水土相宜茶自佳	(051)
(三) 择器	(054)
○ 冲罐与盖瓯	(055)
○ 烹水器具	(057)
○ 茶洗与茶杯	(060)
(四) 烹法	(063)
○ 治器与纳茶	(063)
○ 候汤	(064)
○ 冲点、刮沫、洗茶、淋罐、烫杯	(066)
○ 酒茶与品茶	(069)
○ 工夫茶艺与《茶经》	(070)
四、茶道篇	(075)
(一) 茶道的概念	(075)
(二) 工夫茶道的核心——和、敬、精、乐	(076)
○ 工夫茶是瀹饮茶法之极致	(076)
○ “和、敬”精神的自然流露	(079)
○ “和、乐”的使者	(080)
(三) 工夫茶道与日本茶道	(083)
○ 茶艺之差别	(084)
○ 品饮环境的差别	(084)
○ 品饮观念的差别	(085)
(四) 工夫茶与现代社会	(087)

五、茶叶篇	(091)
(一) 凤凰单丛茶概说	(091)
(二) 单丛茶的起源与栽培史	(094)
○ 单丛茶的起源	(094)
○ 单丛茶的栽培史	(095)
○ 白叶单丛的起源	(098)
(三) 加工流程	(099)
○ 鲜叶采摘	(099)
○ 晒青与晾青	(101)
○ 做青	(102)
○ 炒青（杀青）	(104)
○ 揉捻	(105)
○ 烘焙	(105)
(四) 凤凰单丛的选购	(107)
(五) 安溪铁观音茶	(109)
○ 铁观音品质特征	(109)
○ 安溪铁观音的传说	
○ 安溪铁观音香型分类	(111)
(六) 武夷岩茶	(112)
○ 大红袍的由来	(114)
(七) 单丛红茶“醉佳人”	(115)
(八) 是单丛，不是“单枞”、“单枞”	(116)
六、茶俗篇	(119)
(一) 茶与婚俗	(119)
(二) 客来敬茶	(121)
(三) 具帖请茶	(124)
(四) 茶与祭俗	(125)
(五) 食甜茶	(125)
(六) 宴席行茶	(126)
(七) 武馆茶规	(127)





七、文 征	(129)
(一) 文献选录	(129)
○《蝶阶外史·工夫茶》(清·寄泉)	(129)
○《清稗类钞·邱子明嗜工夫茶》(清·徐珂)	(130)
○《清稗类钞·某富翁嗜工夫茶》(清·徐珂)	(130)
○《潮州茶经·工夫茶》序(翁辉东)	(131)
○《功夫茶消寒第三集作》(清·黄钊)	(135)
(二) 茶谚	(136)
(三) 茶谣	(138)
○ 哽啜	(138)
○ 月娘月啣云	(138)
○ 月娘	(138)
○ 竹篙	(138)
○ 月娘	(139)
○ 秋八月观神之七(请箇箕姑)	(139)
○ 嫁仔嫁给读书人	(139)
○ 嫂嫂	(139)
○ 茶就茶	(140)
○ 火夜姑	(140)
(四) 名人与工夫茶	(140)
参考文献	(146)
后 记	(148)

