

建立品茗美學：《茶經》導讀

粘振和 ◎ 國立高雄餐旅大學通識教育中心副教授

我國的飲茶活動源遠流長，所謂開門七件事：柴米油鹽醬醋茶，飲茶已是人民生活的重要活動。由飲茶的歷史觀察，《茶經》所闡述的製茶、煎茶的理論和方法，受到歷代茶人的稱頌和效法，是全世界第一部關於茶的學術著作，也因此作者陸羽被後人推崇為「茶仙」、「茶神」與「茶聖」。

陸羽（733-804），唐復州竟陵（今湖北天門）人，字鴻漸；一名疾，字季疵，號竟陵子、桑苧翁、東岡子、東園先生。他一生嗜茶，精於茶道，工於詩詞，因為著述了震鑠古今的第一部茶學專著——《茶經》而聞名於世。

陸羽的身世坎坷淒涼，極富傳奇色彩。關於他的生平，史料還有部分的爭議，依據《新唐書》、《唐國史補》以及《陸文學自傳》的記載，陸羽大約出生於唐玄宗開元二十一年（733），原是個被遺棄的孤兒，三歲時，被竟陵龍蓋寺主持智積禪師在當地西湖之濱拾得。智積禪師以《易經》卜卦為他取名，卦辭是：「鴻漸于陸，其羽可用為儀」，於是依卦辭定姓為「陸」，名為「羽」，字「鴻漸」。

陸羽雖然生長在寺廟之中，與青燈古佛為伴，但他卻不適應寺院生活，與智積禪師有儒釋孰是的爭執。其師恐陸羽雜染別學，道業中輟，罰他掃寺院、潔僧廁、牧牛一百二十蹄。然而陸羽感慨歲月荏苒，學業無成，約於十二歲逃離寺院做了演員。

陸羽相貌醜陋，且有口吃，但他聰明過人，機智幽默，不但擅於扮演丑角，後來還編寫了三卷笑話書《謔談》。唐天寶五年（746），在一次演出中，因緣際會認識了竟陵太守李齊物，李齊物十分賞識陸羽的才華以及同情他的身世，不僅贈送詩書，還介紹他去火門山鄒夫子處讀書。唐天寶十年（751），禮部郎中崔國輔被貶為竟陵司馬，陸羽與他結為忘年之交，交遊三年，品茶鑒水、談詩論文、謔笑永日。此時陸羽對於茶文化已有深刻的認識。天寶十三年（754）陸羽為進一步考察茶事，出遊巴山峽川，行前崔國輔以白驢、烏牛及文槐書函相贈。至德二年春（757）因避安史之亂，移居江南。

肅宗上元初年（760），陸羽歸隱於苕溪（今浙江吳興），開始閉門著書，不雜非類。在這期間，他曾與著名的詩僧皎然同住於杼山妙喜寺，結成緇素忘年之交，同時又與靈澈、李冶、孟郊、張志和、劉長卿等名僧高士交游。尤其他與皎然共同推廣茶道，他寫《茶經》，皎然作《茶訣》，兩人惺惺相惜，相濡以沫。

大歷七年（772），顏真卿任湖州太守，廣邀僧道雅士，陸羽曾入幕下，設計古今第一座茶



亭：「三癸亭」，並且參與了大型韻書《韻海鏡源》的修編勘校工作。

陸羽學識淵博，「百氏之典學鋪在其掌，天下賢士大夫半與之遊」，名震朝野，建中年間，兩次詔拜為「太子文學」、「太常寺太祝」，但他都婉辭聖命。貞元末年（804）陸羽悄然逝世，葬於湖州的杼山。

陸羽博洽多聞，才華遠不囿于一業，不但是茶學專家，也是當時著名的詩人、書法家、史學家、傳記作家、地理學家等，歐陽修在《集古錄》中感慨，陸羽一生「著作頗多」，「豈止《茶經》而已哉，然其他書皆不傳」，費袞《梁谿漫志》也感歎陸羽為《茶經》所累，以致其他著作傳世太少。

《茶經》是陸羽對茶學科學性的調查、文獻的考證，以及他個人對茶文化願景的作品。全書共分為三卷十章，約七千餘字，章節內容大略如下：

卷上有三章，〈一之源〉介紹茶樹的植株特性、名稱由來，以及茶的藥理作用。〈二之具〉指明採製茶葉的工具與用具，並逐一說明操作方式。〈三之造〉記載採茶的時機、取材的部位與相關製程。

卷中只有〈四之器〉一章，主要介紹二十四件茶器的規格與型式，並設計「都籃」盛放，表面上是一一列舉烹煮的器具，實則制定了品茗的儀規及品賞鑑別的審美標準。

卷下有六章，〈五之煮〉闡述煮茶的方法，舉凡炙茶的細節，炭火的選擇、水泉的取用、茶事的過程都有詳細的描述。〈六之飲〉記載歷代茶人與飲茶的講究之道，並提出「茶有九難」的看法。〈七之事〉詳列文獻上有關茶及飲茶的典故。〈八之出〉發表中國八大茶區四十三州茶葉品質的優劣。〈九之略〉闡述採茶、製茶與飲茶之器具可因時地省略的權變觀念。〈十之圖〉說明將上述《茶經》九章，以絹素或四幅或六幅，分布寫之，佈置於座位四周，並非別有圖。

皮日休在《茶中雜咏序》記載：《茶經》刊載以前，茗飲者必「渾以烹之」，與「淪蔬而啜」無異，此後方有茶道儀規，飲茶日益盛行。《新唐書》稱《茶經》一出，「天下益知飲茶」。可見陸羽《茶經》不但刺激了茶葉的生產與消費，也提昇了茶文化的境界。因此唐末商家已奉陸羽為茶神，鬻茶器者也作陸羽瓷偶為贈品，足見陸羽在百姓心中的地位，以及他對茶文化的貢獻。

所謂「萬物靜觀皆自得，處處用心即學問」，陸羽用心茶事，身體力行，《茶經》即是他的嘔心瀝血之作，他的目的不僅是要總結當時的茶文化知識，而且是要架構茶道儀規，建立品茗美學。

所以，陸羽提出「精行儉德」的茶道精神，茶道精神是指導茶事活動的基本指標，陸羽認為「茶之為用，味至寒，為飲，最宜精行儉德之人」。「精行儉德」可理解為：行為專誠，德性謙卑，不放縱自己。於飲不宜多，於慾須克制。因此，《茶經·六之飲》有依人數，約定飲

用碗數的建議，即使茶湯「珍鮮馥烈」，仍以三碗為限。他認為「茶性儉，不宜廣」，飲茶量愈多，則離品茶的真趣越遠。陸羽透過「精行儉德」表達將渴飲活動提昇為品味生活的期望，目的是使飲茶者在從煎到飲的過程中，達到澄心靜慮、暢心怡情的境界。

然而，貫徹茶道精神畢竟要透過一定的界面，因此陸羽於《茶經·四之器》設計一系列的茶具，我們若仔細觀察，將會發現陸羽茶器的設計，連結到茶席的佈置，全都是關乎視覺美學。以茶碗為例，陸羽深深體會茶湯色澤的呈現，最能誘發品飲者的想像與慾望，他認為唐代茶湯呈現「紅白之色」，越瓷、岳瓷青色，有益茶色表現，而「邢瓷白，則茶色紅；壽瓷黃，茶色紫；洪州瓷褐，茶色黑；悉不宜茶。」嚴格來說，茶碗的色澤與茶葉的品質沒有關係，然而，飲茶作為美感體會的藝術，茶碗的形制與色澤，配合茶湯水色，可以使品飲者在設定氛圍中得到相應的感受，從而產生心靈的迴響。

因此，陸羽於茶器不論是材料本身，或是規格大小，都有細部的規定。《茶經》裡的二十四件茶器都是規格化的，可以全部收納於長二尺四寸、闊二尺、高一尺五寸的「都籃」之中。我們可以推定，陸羽是通過器具的規劃，呈現茶席的藝術美感，配合《茶經·十之圖》掛圖的立意，建構飲茶的環境氛圍，反覆詠習《茶經》的內容，進而提昇茶人的文化涵養。

當然，茶道精神的貫徹核心仍在於茶事本身，陸羽認為唐代飲茶之庵茶法、茗茶法，完全不解品飲之道，尤其茗茶法任意添加「蔥、姜、棗、橘皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或揚令滑，或煮去沫」，如飲溝渠中棄水。陸羽重視茶的本色之美，主張不再添加佐料，藉以保留茶的本然滋味，這與後代「茶有真香」的論調具有一致性。

在茶的本色之外，茶泉是影響茶湯品質的關鍵之一。所以明代學者許次紆說：「精茗蘊香，借水而發，無水不可論茶也。」陸羽依據他多年的品評經驗，提出「山水上，江水中，井水下」的理論，主張山水以「乳泉、石池慢流者上」。不過，他也發現雜質、微生物與人為污染的問題是茶泉評鑑的變數，特別提醒瀑湧湍激的山水，山谷中蓄積不洩的泉水皆不能用。而江水則取離人遠者，井水則取汲多者。這也是後代茶人不斷強調的「活水」觀念。

另一個關鍵是火候，陸羽提出煮水三沸的論點，「其沸如魚目，微有聲，為一沸。緣邊如湧泉連珠，為二沸。騰波鼓浪，為三沸」，而「三沸以上水老，不宜煮茶」。《茶經》的基本觀念，我們可參考溫庭筠《採茶錄》引李約的注解：「茶須緩火炙、活火煎。活火謂炭之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。」「活火」的目的在使「湯無妄沸」，與前述「活水」連結，即是蘇東坡〈汲江煎茶〉：「活水還須活火煎」典故的由來。

陸羽《茶經》成書已一千多年，它的意義不在其術，而在其道。他親赴各地考察茶區，相關品泉、鑑味、製器、設境的論點，都是依據實際經驗，客觀分析而來，這是陸羽「恥一物不盡其妙」治學精神的呈現，也足為後世效法。 



延伸閱讀

1. 唐·李肇（1986）《唐國史補》，收入《文淵閣四庫全書》，臺北：臺灣商務印書館。
2. 唐·封演（1986）《封氏聞見錄》，收入《文淵閣四庫全書》，臺北：臺灣商務印書館。
3. 唐·陸羽（2007）《茶經》，收入鄭培凱、朱自振主編《中國歷代茶書匯編》，香港：香港商務印書館。
4. 唐·陸羽（2007）《陸文學自傳》，收入鄭培凱、朱自振主編《中國歷代茶書匯編》，香港：香港商務印書館，2007年。
5. 宋·歐陽修（1986）《新唐書》，臺北：鼎文書局。
6. 元·辛文房（1986）《唐才子傳》，收入《文淵閣四庫全書》，臺北：臺灣商務印書館。
7. 王仁湘、楊煥新（2003）《飲茶史話》，臺北：國家出版社。
8. 朱自振、沈漢（1995）《中國茶酒文化史》，臺北：文津出版社。
9. 張弘庸（1987）《茶藝》，臺北：幼獅文化事業公司。
10. 劉昭瑞（1989）《中國古代飲茶藝術》，臺北：文津出版社。
11. 李書群（1992）〈唐代飲茶風氣及其對文學影響之研究〉，臺灣大學中國文學研究所碩士論文。
12. 施淑華、傅榮珂（1999）〈唐代茶道之研究〉，《嘉義技術學院學報》65：127-150。
13. 張憲生（2010）〈中唐茶道轉型原因試析〉，《慈濟通識教育學刊》6：51-60。
14. 潘江東（1998）〈論中國製茶業祖師爺—陸羽〉，《高雄餐旅學報》1：211-226。

