

茶
酒
論

LE THÉ
ET
LE VIN

茶
酒
論

LE THÉ
ET
LE VIN

戴浩石 主编
Sous la direction de Jean-Paul DESROCHES



在法中建交50周年的框架内举办的活动
Manifestation organisée dans le cadre de France-Chine 50
www.france-chine50.com
获法中建交50周年赞助委员会资助
Avec le soutien du comité des mécènes France-Chine 50

机构合作方 / LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



INSTITUT
FRANÇAIS

FaguoWenhua.com



老牛
基金会



中国公益研究院
China Philanthropy Research Institute



中法文化艺术研究中心
Centre de recherche franco-chinois
pour l'art et la culture

联合主办方 / LES ORGANISATEURS



Co-fondateur / 合伙创始人



EDMOND
DE ROTHSCHILD



觀復博物館
GUANFU MUSEUM

時代美術館
TIMES ART MUSEUM

赞助方 / LES MÉCÈNES



Group
Lafayette



ARDIAN

依文集团
EVE GROUP

中坤 ZK

战略合作方 / LES PARTENAIRES STRATÉGIQUES



Baccarat



la BORDEAUX THÈQUE
波尔多酒库

la BORDEAUX THÈQUE
波尔多酒库



茶家十職

Christofle

CITÉ DES
CIVILISATIONS
DU VIN
BORDEAUX



EASY CELLAR
酒易酩庄

老子竹斋



Maison des
TROIS THÈSES

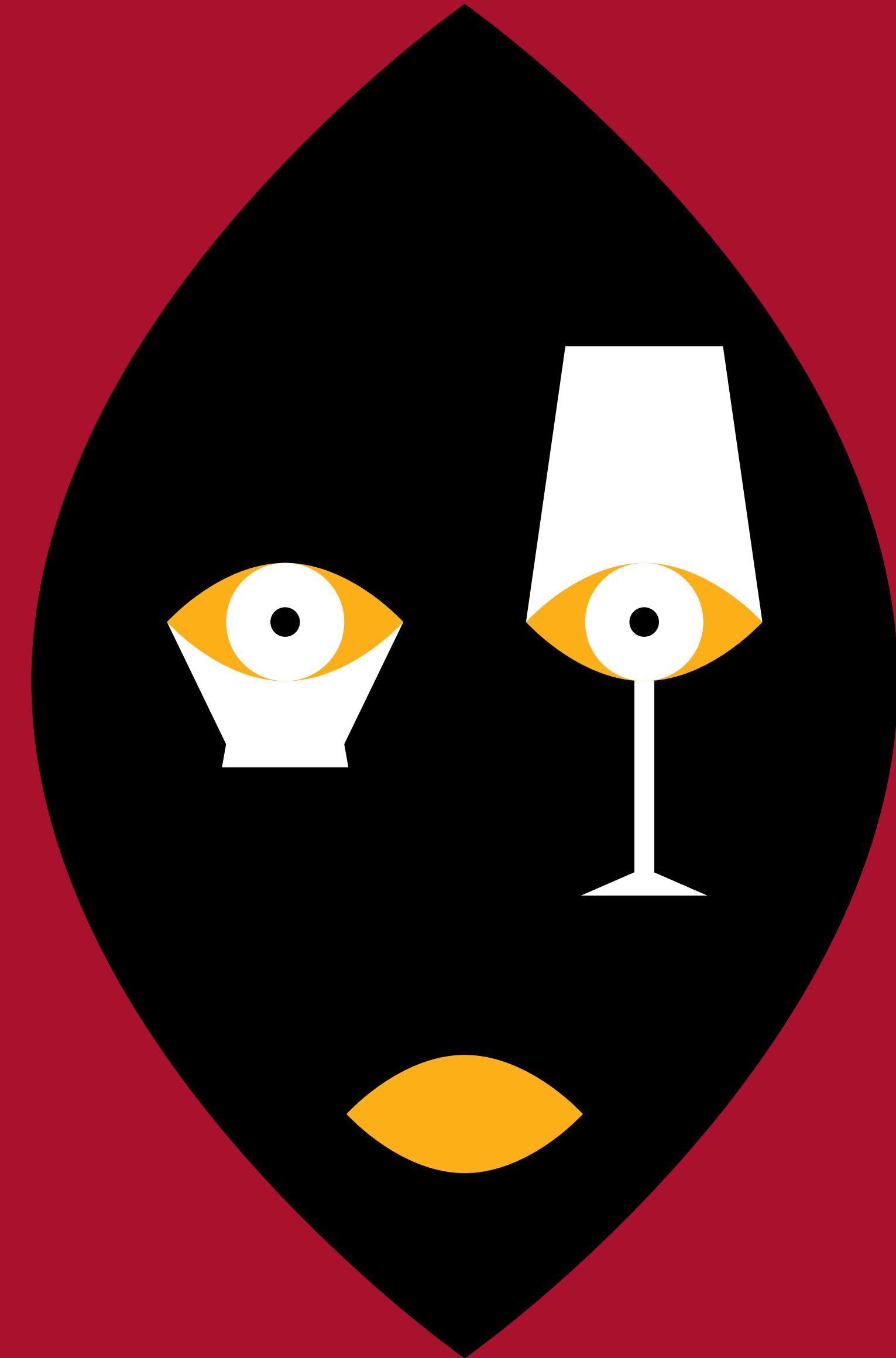
PONT DES ARTS



尚8文化集团
Shang Xia Culture Group



SHANG XIA



目录

引言	
11 茶与酒：相通的情感	佳玥
茶与酒	
33 《茶酒论》	王敷（唐）
43 茶师与酒师的对话	曾毓慧与让-克洛德·贝鲁埃
水	
73 明水心，见水性	曾毓慧
81 茶之道，酒之韵	王艺
95 波德莱尔的《酒魂》	董强
地	
113 波尔多及其产地：水之影响	维罗尼卡·勒莫纳
123 普洱茶——大叶种绿势力	李曼果
133 做普洱茶与做人妇	李曼果
火	
145 茶的踪迹	老古
155 茶之器	马未都
161 从陶到瓷	戴浩石
171 从玻璃到水晶	戴浩石
风	
191 茶之路	戴浩石
197 酒之路	戴浩石
从今已后，切须和同	
209 功勋两相较	吉尔·得拉诺瓦
215 大自然的完美计划	让·戈蒂耶
结语	佳玥
参考资料	
图注	

SOMMAIRE

PROLOGUE

- 13 Le thé et le vin : une passion partagée

Christine Cayol

DIALOGUE DU THÉ ET DU VIN

- 35 Dialogue du thé et du vin
51 Le maître de thé et le maître de chai

Wang Fu
Tseng Yu Hui et Jean-Claude Berrouet

EAU

- 75 L'eau derrière le miroir de la transparence
89 La voie du thé, la culture du vin
101 Baudelaire, l'âme du vin

Tseng Yu Hui
Wang Yi
Dong Qiang

TERRE

- 119 Bordeaux et son terroir :
sous le signe de l'eau
129 Pu'er et son terroir
135 La mère de thé

Véronique Lemoine
Minguo Li-Margraf
Minguo Li-Margraf

FEU

- 151 Sur les traces du thé
157 Du contenu au contenant
165 De la poterie à la porcelaine
177 Du verre au cristal

Lao Gu
Ma Weidu
Jean-Paul Desroches
Jean-Paul Desroches

VENT

- 193 Les routes du thé
199 Les routes du vin

Jean-Paul Desroches
Jean-Paul Desroches

DÉSORMAIS, SOYEZ BONS AMIS

- 211 Les mérites comparés
217 Le bon plan de la nature

Gil Delannoi
Jean Gauthier

- 223 ÉPILOGUE

Christine Cayol

- 224 BIBLIOGRAPHIE

- 226 LÉGENDES



茶与酒： 相通的情感

佳玥

“推动文化间对话”早已不是什么新鲜说法，历史上有关文化对话及其难处多有经历。文化之间大多像人与人之间一样，往往只是互掷言语，从未进入过真正的对话。

所谓的文化间对话是更像一段段独白，各方都自视甚高，滔滔不绝地吹嘘自己的优点与价值。一千多年前的绝妙汉文写本《茶酒论》描述的便是类似场景：茶与酒幽默而不失分寸地摆开擂台，争相证明二者之中谁才是最有功勋者。

我们此次希望呈现的茶酒对话，可谓一次苛刻而又真诚的尝试：将对话双方置于平等又不混同的位置上，保证各方都抱有与对方相遇、相识的真切愿望。

尝试中充满冒险，却又极为恰当，其中蕴含着音乐般的契合，因为一切都关乎和谐。茶与酒的相遇，使生活的本质成为必需，即以敏感、内在而精致的方式相互理解。在一个速度与即时性成为主流标准的世界中，人们的行为一味加速，茶与酒则提醒我们，耐心方才与卓越如影随形。从容地耕作，等候，让自己被惊喜或失望充满，发现一缕芬芳的无尽微妙，捕捉一件泛青陶瓷中幻化的万千宇宙，这难道不是在感受时间的慷慨？倾听壶中沸水之鸣，倾茶入盏之声，仿若松风，这难道不是在体会此时此地的喜悦？

在死亡面前，唐璜对之以水晶酒杯，笑着一饮而尽；诗家道人在新采之茶中，细品阳光的滋味。两种方式，是在驱逐死亡，也是在荣耀生命。

让我们在窄径上随他们而去，一如追随两位大师，亦或两个友人。

LE THÉ ET LE VIN : UNE PASSION PARTAGÉE

CHRISTINE CAYOL

Il est devenu banal de promouvoir le dialogue entre les cultures, ce dialogue et sa difficulté ont été éprouvés au fil de l'histoire. La plupart des cultures, comme la majorité des hommes, échangent le plus souvent des propos sans jamais dialoguer.

Le dialogue interculturel s'apparente donc souvent à un monologue où chacun, convaincu de sa supériorité, ne cesse de vanter les mérites et les intérêts de sa position. C'est ce qui se produit dans ce merveilleux texte chinois datant d'un millier d'années, le Chajilun, « Dialogue du thé et du vin », où le vin et le thé, avec certes humour et respect, entrent en compétition afin de se prouver qui des deux a le plus de mérite.

Le dialogue que nous proposons ici est un exercice exigeant et authentique, qui met les deux interlocuteurs sur un pied d'égalité, sans toutefois les confondre, et qui assure chez chacun le désir de rencontrer l'autre.

Exercice périlleux mais juste, d'une justesse musicale, parce que tout y est question d'harmonie. Cette rencontre rend nécessaire ce qui est essentiel dans la vie : se comprendre sur un mode sensible, intérieur, raffiné. Dans un monde où la vitesse et l'instantanéité deviennent les critères dominants et incitent à des comportements d'hommes et de femmes toujours plus pressés, le thé et le vin nous rappellent qu'excellence rime avec patience. Prendre le temps de cultiver la terre, d'attendre, de se laisser surprendre ou décevoir, de découvrir les nuances infinies d'un arôme, ou de deviner les dix mille formes de l'univers qui se déploient dans une céramique bleutée, n'est-ce pas éprouver la générosité du temps ? Se rendre « attentif au chant de la bouilloire, au son du liquide versé d'un récipient à un autre, retrouver l'écho du murmure du vent dans les pins... », n'est-ce pas éprouver la joie de l'ici et du maintenant ?

Face à la Mort, Don Juan brandit un verre de cristal qu'il achève d'un seul trait en riant ; le poète taoïste, quant à lui, goûte la lumière du soleil dans un thé fraîchement cueilli. Deux façons, là aussi, de conjurer la mort et de célébrer la vie.

Suivons-les donc sur ces sentiers étroits, comme on suivrait deux maîtres ou deux amis.



尽管《茶酒论》写于唐代，直至今天它仍然充满现实意义而不失趣味，因此成为本次展览的起点。问世于一千多年前的《茶酒论》出自于一位名叫王敷的进士笔下，在敦煌共发现六个写本，完残程度不一。现今，其中的四个版本藏在巴黎法国国家图书馆（PC 2718, 2875, 2972, 3910），另两个版本藏在伦敦大英图书馆（S 406, 5774）。

依照不同写本上留下时间得知，《茶酒论》写本成于公元970年至972年间。最完整的版本之一（PC 2718）

显示，作者是一位被地方州县推举的进士。行文中对赋体的把握，也表明作者具备相当的文学素养。王敷充满讽喻又不失幽默地让茶与酒摆开擂台，竭力夸耀自己的功勋，直至第三方——水——突然插入，讥笑茶与酒被骄傲冲昏了头脑。应该看到，在茶与酒这两种饮品背后，是两相对立的思想立场：一边是佛教与茶的支持者，另一边是文人世界与酒的拥护者。好一场堪称徒劳的争辩……

这篇中古奇文，新近由于硕、曾毓慧和得拉诺瓦翻译成法文出版。它一直引导着我们，而文中所提“人生四大，地水火风”，也成就了本书的架构。敦煌写本之外，我们还邀请了茶师、酒师与艺术家们，倾听他们的话语，并邀请读者一同旅行。中法建交五十周年之际，我们希望将视野扩展到法国葡萄酒——法国酒与中国茶，不正是这场古老论辩的当下代表么？

Le *Chajiulun*, bien que datant des Tang, demeure aujourd’hui encore d’actualité et n’a rien perdu de sa saveur, aussi est-il devenu le point de départ de cette exposition. Apparu il y a plus de mille ans, ce texte est dû au pinceau d’un certain Wang Fu. Il a été retrouvé en six exemplaires plus ou moins complets, parmi les manuscrits de Dunhuang découverts au début du XX^e siècle, dont quatre sont conservés à Paris, à la Bibliothèque nationale de France (P. Pelliot, n^{os} 2718, 2875, 2972, 3910) et deux à Londres, à la British Library (A. Stein, n^{os} 406, 5774).

Les dates figurant sur ces différentes versions correspondent aux années 970-972 de notre ère. L’un des manuscrits les plus complets (P. Pelliot, n° 2718) indique que son auteur, un candidat ayant passé avec succès les

examens impériaux, était recommandé par le gouvernement au niveau local et régional. Le texte témoigne d’ailleurs de vraies qualités littéraires avec une belle maîtrise du style *fu*. La verve satirique de Wang Fu met en scène, non sans humour, le thé et le vin, qui, chacun, s’ingénient à clamer leurs mérites respectifs jusqu’au moment où surgit un troisième personnage, l’eau, qui ridiculise ces deux boissons gonflées d’orgueil. Au-delà de ces deux breuvages s’affrontent deux courants de pensée, le bouddhisme et ses défenseurs du thé, le monde des lettrés et ses amateurs du vin, une querelle au demeurant bien vaine...

Partant de ce joyau littéraire, récemment traduit en français par Yu Shuo, Tseng Yu Hui et Gil Delannoi, le *Chajiulun* n’a cessé d’être notre guide, ainsi avons-nous repris la succession

des éléments qu'il propose : eau, terre, feu et vent. Nous avons également convoqué des maîtres de thé, des œnologues et des artistes pour leur donner la parole et c'est ce cheminement que nous vous invitons à suivre. Profitant des célébrations du cinquantième anniversaire de l'établissement des relations diplomatiques entre la Chine et la France, nous avons souhaité étendre ce cheminement au vin français car, avec le thé chinois, ne sont-ils pas les deux acteurs contemporains de cette antique controverse ?

可情力得他。束縛還他。承難。詳時。應大聖。直氣。八年。夕
貸人。許米送還。壹頃。果不勝想。有餘利。肯充印。直世間。難捨
割。無過財色。深丈丈。湏連割。斷情迷心。終生苦。作重與肉。非
輕。故得身長命。無過財。續朋偷益。湏無失命。假欺罪。更多。恃他
物。固思量。得夜。餐。那。吃。妄。證。知。非。惣。勿。作。但。之。依。道。行。方
里。無。迷。錯。夾。肉。多。病。弊。知。者。不。湏。食。一。朝。刺。無。諫。地。受。罪。姦。知。難。
飲。酒。是。姦。報。如。入。落。臺。珠。情。知。有。不。平。直。合。岸。血。行。過。酒。罪。甚
重。淌。內。俱。不。輕。左。人。不。信。語。檢。不。涅。牒。經。見。空。演。過。道。莫。入。污。却。耽
羞。知。已。有。罪。莫。報。戒。持。茶。相。交。莫。報。噬。相。禱。莫。報。傳。百。無。常
去。王。貴。深。手。行。見。病。漁。忘。返。諸。方。速。療。醫。若。能。行。此。往。大。是。不。
思。議。姪。紀。須。平。直。心。中。莫。側。針。步。歲。取。利。可。世。他。家。布。施。生。
百。性。貧。世。下。貧。差。人。些。慳。情。却。受。卓。勤。怎。廢。生。端。正。支。噴。作
毒。死。若。人。不。得。恩。如。待。上。三。東。辱。當。怨。念。善。書。方。少。高。姓
公。革。無。盡。停。何。恐。从。不。成。窮。長。札。懶。日。暮。廄。燒。香。十。祭。莫。使。閑
悞。然。入。途。師。演。禮。拜。過。道。四。前。行。雙。生。多。別。相。見。近。下。知。南。聞。鍾
仁。知。惠。作。福。木。食。自。禁。惟。河。東。想。演。寺。善。宣。莫。相。違。知。意。水。妙
法。亦。本。傳。其。本。來。

卷一

貢進士王敷樞

禱見神農嘗百草五色俱佳得公所織制其衣有五色
教亦後人僞頽致其文字孔丘聞化傳因不可復顯細說據
其極要之陳豐問於之與酒兩箇誰要再煩阿誰即全舉小
呼之在草号之作恭貢五株一毫奉帝一時獻入延英
華自然等費何用論詩酒片來可嗟詞說自古之今恭賤酒
酒貴羣單縣叔河三軍奉恭王欽之叫碑万
歲群臣飲之賜御無畏和死誕生神明歡樂酒企向人終老無
意有酒有令人氣禮之智自全稱尊何勞比類恭為酒曰
酒休不聞道治果飲叫方國主之求蜀川流頂其山勢嶺舒
城太胡貢媒貢以越都餘堵金帛為獻素榮天子人間亦少
商客來求駐車塞船橋八脈由而誰全少酒為恭曰阿你不
問過削酒範和博錦博羅蒲桃九醜於身有潤玉酒瓊
篋漿仙人孟肅菊花竹茶中山趙丹甘醴美鬯一醜三年流傳
今古礼讓肺儀調和草荷阿你頭懶不更乾旁恭為酒曰
我之茗草方木之心或白如玉或似黃公明傳大德幽隱禪林
飲之證詮能去脊沈供養称廟奉獻觀音千劫万劫諸仙
相欽酒能做來散宅庵作那獨行却三益之後令人只是罪
深酒為恭日三天一元何年得爾酒通貴人公卿所慕曾道
趙主彈琴秦王擊缶不可把恭請歌不可為恭文共恭與
以是其音清雅令今患肚可行却十益腸肚又同樹根若也服
之三年養銀病得水病報恭為酒曰阿你不免道易兒十五莫与酒家親疊不見生乞場
巾拂鬚海其江來潮今室將到市鄉安排來舉人來買之錢
財盈溢言下便得富饒不在國明朝後日想你酒能育乱娶了多
耽啾啾街中羅紵平人背二女酒丈酒為恭曰豈不見古人才子
吟詩盡道渴來一盃能生食命又道酒是消華藥又道酒能養
質古人擇相今乃流傳傳恭賤三丈五挽酒瓶中半七大致酒謝
坐札讓圓旋國家奇舉本為酒泉泉終朝與你恭水取動樂
首弦恭為酒曰阿你不免道易兒十五莫与酒家親疊不見生乞場
為酒宣其身阿你脚遊恭喫發病酒喫餐贊即見道有酒黃
酒病不見道有恭風恭嫌而聞此王為酒然又吾母劉零
為酒一死三年去了張眉豎眼愁聞宣恭狀止只言肚蒙酒醉
不曾有恭醉相言不免亦手首故子本坡索錢大枷檻頭
背上施枷便即妓香斷酒念佛求天終身不與坐逃送還而
两个攻单人我不知水在傍邊水為恭酒曰阿你何用雨箇何
用忘之阿誰許你合般論功吉言詞相跟直西說東人生四大地水火
風葉不作偶得水何作相與酒不得水作盡於客米楚既喫換人
腸脂秦行既喫只攜故疾龍万物酒水五糧之宗上應觀象下順
時九年失跡只緣我在其中威信得天下欽舉万姓依從由自不
說能至而不用米初從金後割頭和同酒店發當恭切不弱
長為兄弟湏得嘉終卷人讀之一本水些不苦酒莫恭風

卷之三

用賈名高布袋
正月廿二日
胥山知術院弟子閻海興自手書

貴草酥授何三軍告辭君王飲諸叫
呼乃眾群臣飲之賜御參果和死
定生日飲茶酒食回人熟每而
意有酒有禮人義礼知自合稱尊何

勞化頗茶為日阿你不問道浮梁歙州
万國來求蜀此流頃其山慕嶺銘城大
胡買果頭收越郡餘族金首千萬
乘潤天子尊人間亦步宿客來

敝車舉轂此跋阿誰合小茶為酒日高
你不齋酒乾紅博羅溝九邁於身潤玉
酒變入裝仙人盃醜菊花竹菜君王交接
中山趙世甘甜美苦盡三年流傳今古
禮讓紳間調和軍府阿你頭惱不須乾
努茶為酒日朴諸茗草左木之心或白
如玉或以黃金之僧大德豐慶禪林飲

己卯年正月十六日陰叔兒果生

Pelliot chinois 3910
Touen-houang

茶酒論卷 幷序鄧貢進士王敷撰

稿見神農曾常百草五經^詩賦軒制其
水脈流傳教不役人鵠鵠共文字孔丘
化儒因不可從頭細談機其檢要之陳
饗聞茶之已酒而箇雖有別熟阿誰
茶貢五經宅奉帝王家賜之獻入卷
世采茶自然尊貴尚論用誅酒乃
出來可議詞該自故至今茶貢酒

答上小酒十七酒
某日宣不見古人才子吟詩道渴盡茶
能生養命文道酒是消愁藥
者酒養賢故人接招今之流傳
茶賤三文五粒酒莊中半七之政謝
送禮該周旋國家音樂本力酒
弦

泉終朝東保茶水敢動夢々管
茶始酒昌阿你不見道多覲西玉莫向酒
家親不見生鳥為酒而其身向你
即道茶寒茲轉尚酒寒養賢而見
首有酒黃酒病不見右茶風茶
熟而周世王少酒勿客父每飭

諸語話爾去皆進健養弥勒奉戲觀音
千劫万劫諸仙相勸酒破家產作荔鷄
打却三盞已命人只是罪深酒忘共守
三丈一尺何年德富酒通遺人公卿所乘
曾道趙主彈穀秦王擊缶不可把茶請歌
否可為茶文父舞茶喫只是賣茶瘦瘦
多喫全人忠肚量日打却十盞能曉
又同宿戲若也眼之去耳端美
無得水病賴茶為酒曰茶三十載名
東常巾獨齋滿其茶朝金室籽
到市鉢交排累未人來買之錢財
爲一盞言下便得富統不在明朝
役日前你酒能皆孔喫多名
殊啾啾街中雜餌識千人

後初須和同酒店發富茶坊不窮長為
兄弟須得始終若久續之本來世寧不酒
顛革風

茶酒譜一卷

新皇文皇帝感辭盡拾壹首

言諧四海貴諸賓 黃金滿屋未為珍
難敵乞無爭饗 且聽歌哀說千文

天賈聖主名三教 遊尋隱士酌才人

金聲玉普恒榮妙 此來歌采未銷良朋

御主孝經先少唱 又談千字惠君君

二叔依畫上說 不是歌東慢盡全

天地玄黃極清謹 繕羅方載夸乾坤

四月辛來有盈尊 元宵共參辰辰起

宇宙浩茫不可測 茗氣相催秋夜春

四時迴轉如流電 齋雲去鴻葉綠煞人

二年一酒是尋常 烏牕致雨有金京

卷之三

10

麥考酒盡死三年安了後肩墮
眼愁聞宣奉狀上只言廢衰从
酒醉不曾有茶醉相言不兄不弟枝子本
曲奏鑄大祿橫頸皆上袖枕便即燒香
新酒念你未天中身不要望羌正遭雨家
政革人科名檢諭內言詞相毀道西詔書
人生四大地水火風華不得水供何相白
酒不得作甚形空朱翹軒裏狼心晦暗華
卉乾缺即纏破喫窮可物酒水五穀之樂
上旗真夢不順吉凶何准濟有杖而浦
亦能漂蕩天地亦能聚散萬難堯得九
年灾謹只緣我在此中難得天極歡幸方延從
由自不說能聖阿你兩箇酒用弟室從年向

三益已後今人
日三文一盃何年

脚所莫不曾遣

鼓不可担茶請

契只是要肩疼

打却十榼腹張又同銜

三年養蝦疎得水

病報苦

日秋三十成名未

來投金室將到市

鄉安排未畢

人來買之錢財

盈着言下使得富饒

不在明朝後日阿你酒

能昏亂與了

更多喫嘴街中羅編

平人貨上少

湏十七

酒謂茶告見古人才子詩

道渴來一盞能生

命又道酒是藥

愁藥又道酒能養

身古人糟粕

今乃流傳茶歌

三文五榼酒賤中半

七文置酒謝坐礼

三國魏國家音

樂本是酒泉

給朝喫你茶水重

重聲口管絃

茶謂酒日阿你不見

道男女十四十五真

与酒家親君不

見牲鳥為酒烹其身

向你即道

茶喫茶病酒

不問

一有茶風茶旗阿

闇世王為酒煞父

劉零為酒一醉

年與丁張眉堅眼努

翻檣奉狀上

只言簷宣家酒醉

不曾有茶醉相言

不免求首杖子

十典索錢大搘搘

頸背土施枷便

燒香新酒念私

來天終身不喫大望先逐還兩箇政爭

人秋不知水在廣邊水謂茶酒日阿

你兩箇何用忘

阿誰許你各擬

論功言詞相數道西說東人生四大

地水火風茶不得水亦何相白酒不

得水作甚空心

口為茶作齊齊

令人患肚一日

打却十榼腹張又同銜

戴若也眼之

三年養蝦疎得水

病報苦

茶謂酒

日秋三十成名未

來帶中擲舊海騎

江來投金室將到市

鄉安排未畢

人來買之錢財

盈着言下使得富饒

不在明朝後日阿你酒

能昏亂與了

更多喫嘴街中羅編

平人貨上少

湏十七

酒謂茶告見古人才子詩

道渴來一盞能生

命又道酒是藥

愁藥又道酒能養

身古人糟粕

今乃流傳茶歌

三文五榼酒賤中半

七文置酒謝坐礼

三國魏國家音

樂本是酒泉

給朝喫你茶水重

重聲口管絃

茶謂酒日阿你不見

道男女十四十五真

与酒家親君不

見牲鳥為酒烹其身

向你即道

茶喫茶病酒

不問

一有茶風茶旗阿

闇世王為酒煞父

劉零為酒一醉

年與丁張眉堅眼努

翻檣奉狀上

只言簷宣家酒醉

不曾有茶醉相言

不免求首杖子

十典索錢大搘搘

頸背土施枷便

燒香新酒念私

來天終身不喫大望先逐還兩箇政爭

人秋不知水在廣邊水謂茶酒日阿

你兩箇何用忘

阿誰許你各擬

論功言詞相數道西說東人生四大

地水火風茶不得水亦何相白酒不

得水作甚空心

口為茶作齊齊

令人患肚一日

打却十榼腹張又同銜

戴若也眼之

三年養蝦疎得水

病報苦

茶謂酒

日秋三十成名未

來帶中擲舊海騎

江來投金室將到市

鄉安排未畢

人來買之錢財

盈着言下使得富饒

不在明朝後日阿你酒

能昏亂與了

更多喫嘴街中羅編

平人貨上少

湏十七

酒謂茶告見古人才子詩

道渴來一盞能生

命又道酒是藥

愁藥又道酒能養

身古人糟粕

今乃流傳茶歌

三文五榼酒賤中半

七文置酒謝坐礼

三國魏國家音

樂本是酒泉

給朝喫你茶水重

重聲口管絃

茶謂酒日阿你不見

道男女十四十五真

与酒家親君不

見牲鳥為酒烹其身

向你即道

茶喫茶病酒

不問

一有茶風茶旗阿

闇世王為酒煞父

劉零為酒一醉

年與丁張眉堅眼努

翻檣奉狀上

只言簷宣家酒醉

不曾有茶醉相言

不免求首杖子

十典索錢大搘搘

頸背土施枷便

燒香新酒念私

來天終身不喫大望先逐還兩箇政爭

人秋不知水在廣邊水謂茶酒日阿

你兩箇何用忘

阿誰許你各擬

論功言詞相數道西說東人生四大

地水火風茶不得水亦何相白酒不

得水作甚空心

口為茶作齊齊

令人患肚一日

打却十榼腹張又同銜

戴若也眼之

三年養蝦疎得水

病報苦

茶謂酒

日秋三十成名未

來帶中擲舊海騎

江來投金室將到市

鄉安排未畢

人來買之錢財

盈着言下使得富饒

不在明朝後日阿你酒

能昏亂與了

更多喫嘴街中羅編

平人貨上少

湏十七

酒謂茶告見古人才子詩

道渴來一盞能生

命又道酒是藥

愁藥又道酒能養

身古人糟粕

今乃流傳茶歌

三文五榼酒賤中半

七文置酒謝坐礼

三國魏國家音

樂本是酒泉

給朝喫你茶水重

重聲口管絃

茶謂酒日阿你不見

道男女十四十五真

与酒家親君不

見牲鳥為酒烹其身

向你即道

茶喫茶病酒

不問

一有茶風茶旗阿

闇世王為酒煞父

劉零為酒一醉

年與丁張眉堅眼努



《茶酒论》

敦煌残卷 乡贡进士王敷撰

窃见神农曾尝百草，五谷从此得分。轩辕制其衣服，流传教示后人。仓颉致其文字，孔丘阐化儒因。不可从头细说，撮其枢要之陈。暂问茶之与酒，两个谁有功勋？阿谁即合卑小，阿谁即合称尊？今日各须自理，强者先饰一门。

茶乃出来言曰：“诸人莫闹，听说些些。百草之首，万木之花。贵之取蕊，重之摘芽。呼之茗草，号之作茶。贡五侯宅，奉帝王家。时新献人，一世荣华。自然尊贵，何用论夸！”

酒乃出来：“可笑词说！自古至今，茶贱酒贵。单醪投河，三军告醉。君王饮之，叫呼万岁，群臣饮之，赐卿无畏。和死定生，神明歆气。酒食向人，终无恶意。有酒有令，仁义礼智。自合称尊，何劳比类！”

茶为酒曰：“阿你不闻道，浮梁歙州，万国来求。蜀川流顶，其山蓦岭。舒城太湖，买婢买奴。越郡余杭，金帛为囊。素紫天子，人间亦少。商客来求，舡车塞绍。据此踪由，阿谁合少？”

酒为茶曰：“阿你不闻道，剂酒干和，博锦博罗。蒲桃九酝，于身有润。玉酒琼浆，仙人杯觞。菊花竹叶，君王交接。中山赵母，甘甜美苦。一醉三年，流传今古。礼让乡闾，调和军府。阿你头恼，不须干努。”

茶为酒曰：“我之茗草，万木之心。或白如玉，或似黄金。名僧大德，幽隐禅林。饮之语话，能去昏沉。供养弥勒，奉献观音。千劫万劫，诸佛相钦。酒能破家散宅，广作邪淫。打却三盏已后，令人只是罪深。”

酒为茶曰：“三文一缸，何年得富？酒通贵人，公卿所慕。曾道赵主弹琴，秦王击缶。不可把茶请歌，不可为茶

交舞。茶吃只是腰疼，多吃令人患肚。一日打却十杯，肠胀又同衙鼓。若也服之三年，养虾蟆得水病报。”

茶为酒曰：“我三十成名，束带巾栉。蓦海其江，来朝今室。将到市廛，安排未毕。人来买之，钱财盈溢。言下便得富饶，不在明朝后日。阿你酒能昏乱，吃了多饶啾唧。街中罗织平人，脊上少须十七。”

酒为茶曰：“岂不见古人才子，吟诗尽道：渴来一盏，能生养命。又道：酒是消愁药。又道：酒能养贤。古人糟粕，今乃流传。茶贱三文五碗，酒贱蛊半七文。致酒谢坐，礼让周旋。国家音乐，本为酒泉。终朝吃你茶水，敢动些些管弦！”

茶为酒曰：“阿你不见道：男儿十四五，莫与酒家亲。君不见生生鸟，为酒丧其身。阿你即道：茶吃发病，酒吃养贤。即见道有酒黄酒病，不见道有茶风茶颠。阿阁世王为酒煞父害母，刘零为酒一死三年。吃了张眉竖眼，怒斗宣拳。状上只言粗豪酒醉，不曾有茶醉相言。不免求首杖子，本典索钱。大枷盖项，背上抛椽。便即烧香断酒，念佛求天，终生不吃，望免违遭。”

两个政争人我，不知水在旁边。水为茶酒曰：“阿你两个，何用忿忿？阿谁许你，各拟论功！言词相毁，道西说东。人生四大，地水火风。茶不得水，作何相貌？酒不得水，作甚形容？米曲干吃，损人肠胃。茶片干吃，只砾破喉咙。万物须水，五谷之宗。上应干象，下顺吉凶。江河淮济，有我即通。亦能漂荡天地，亦能涸煞鱼龙。尧时九年灾迹，只缘我在其中。感得天下钦奉，万姓依从。由自不说能圣，两个何用争功？从今已后，切须和同。酒让首富，茶坊不穷。长为兄弟，须得始终。若人读之一本，永世不害酒颠茶风。”

DIALOGUE DU THÉ ET DU VIN

WANG FU

À mon humble avis, depuis que Shen Nong (le fondateur de l'agriculture), avait goûté les cent herbes, les cinq céréales étaient parfaitement connues. Xuan Yuan (le fondateur de l'industrie) avait déjà commencé à fabriquer des vêtements. Ces inventions furent transmises de génération en génération. Cang Jie inventa l'écriture, Confucius enseigna sa pensée. Comme il est impossible de raconter dans les moindres détails ce long développement de la civilisation, je vais aller à l'essentiel : aujourd'hui j'ai demandé au thé et au vin de comparer leurs propres mérites et de juger qui l'emporte. Qui doit être le plus humble des deux ? Qui doit être considéré comme le plus noble ? Chacun fera valoir ses arguments et la gloire du vainqueur rejaillira sur toute sa famille.

Le thé prend la parole :
Tenez-vous tranquille ! Écoutez-moi ! Qu'il s'agisse de la quintessence des cent herbes ou du fleuron des dix mille plantes, ce qui est le plus précieux, c'est le pistil ou le bourgeon. Moi, je m'appelle Ming Cao ou encore Cha. C'est moi qu'on utilise pour offrir le tribut à l'aristocratie et à l'empereur. Quand, sans perdre un instant, je suis livré le plus frais possible, je procure richesse et gloire pour toute la vie. Ma noblesse est évidente, il est inutile de la vanter.

Le vin, à son tour, prend la parole :
Laissez-moi rire ! Depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours, le thé a toujours été méprisé et vendu moins cher que le vin. Qu'on verse une louche de vin à la rivière et voilà de quoi plonger dans l'ivresse plus de trois armées ! Les souverains me boivent et font alors d'exubérants vœux de longue vie. Les mandarins de la Cour me boivent et deviennent très courageux. Quand on consulte la divinité au temple pour connaître son destin, les dieux y sont attirés par mon parfum. Pour les hommes, le vin n'a jamais de mauvaises intentions ni de mauvais effets. Je favorise les jeux et je donne l'inspiration aux convives. Je favorise la pratique des quatre vertus : bienveillance (*ren*), justice (*yi*), respect du protocole (*li*), sagesse (*zhi*). Je suis tellement supérieur qu'il est inutile de se fatiguer à poursuivre la comparaison.

Le thé répond au vin :
Ignare, tu n'as donc jamais entendu parler de la ville de

Fuliang dans le district de Xizhou, où l'on vient du monde entier pour me trouver ? Tu n'as jamais entendu parler des montagnes Mengding au Sichuan, que tout le monde traverse pour venir me chercher ? Ni de la ville de Shucheng dans la région de Taihou, où les marchands de thé sont si riches qu'ils possèdent des quantités de servantes et d'esclaves ? Ni de la contrée de Yuequn dans la région de Yuhang où les gens ont de l'argent plein les poches grâce à moi ? Le meilleur des thés, aux bourgeons violettes, est une rareté digne de l'empereur ! J'ai tellement d'acheteurs qu'ils encombrent les rues et les fleuves. Pour toutes ces raisons, il est facile de voir qui de nous deux est inférieur à l'autre.

Le vin répond au thé :
Et toi, tu n'as jamais entendu parler des vins de Jiji et de Qiahe, qui sont tellement précieux qu'on peut les troquer contre la meilleure soie et le brocart le plus noble ? Tu n'as pas entendu parler non plus du *putao*, le vin de raisin, et du *juyun* qui sont bons pour la santé ? Je suis le nectar dans la coupe de jade que les immortels boivent coupe après coupe. Les vins de *jubua* (chrysanthème) et de *zhuye* (bamboo) sont servis le jour de la succession du trône. Le vin fabriqué par Zhao Mu, du pays Zhao, a des goûts délicieux, avec un parfait équilibre entre le doux, l'amer et le sucré. On dit qu'un homme qui en but resta ivre pendant trois ans. C'est une histoire bien connue depuis l'Antiquité. Moi, j'ai le pouvoir de faire observer les rites dans les villages et d'améliorer l'entente du gouvernement et de l'armée. Inutile de te fatiguer à trouver de mauvais arguments.

Le thé répond au vin :
Moi, Ming Cao, je suis la plante supérieure, tantôt blanc comme jade, tantôt couleur d'or. Dans leur quête spirituelle les plus vénérables moines, les bouddhistes les plus savants vivent détachés du monde, boire le thé leur apporte la lucidité dans la conversation et éloigne d'eux le sommeil. C'est moi qu'on offre au Bouddha et à Guanyin. Après des milliers de cycles de vie, les Bouddhas m'admirent encore. Toi, le vin, tu détruis les familles, tu disperces les biens, tu pousses à la violence et à la débauche, et, après quelques tournées de plus, tu provoques le crime.

Le vin répond au thé :

À trois sous la tasse, combien faut-il d'années pour s'enrichir ? Moi, je vis avec l'aristocratie. Les mandarins ont toujours envie de moi. Il m'est arrivé de faire jouer de la cithare (*jin*) au souverain de Zhao et j'ai poussé le roi de Qin à jouer du tambour. Qui se met à chanter juste qu'avec du thé ? Qui a-t-on déjà vu se mettre à danser après avoir bu du thé ? Boire du thé fait mal au dos, en boire trop fait mal au ventre. Boire plus de dix tasses par jour fait sonner la peau du ventre comme un gong de préfecture. Boire du thé pendant trois ans donne la maladie de l'eau et fait proliférer les parasites.

Le thé répond au vin :

Devenu célèbre à l'âge de trente ans, j'ai porté la ceinture de jade et le peigne du mandarin, j'ai traversé la mer et suivi les fleuves pour arriver jusqu'ici aujourd'hui. À peine suis-je installé que les gens se bousculent et l'argent coule à flots. Aussitôt dit, aussitôt fait, je suis riche. Et toi, abruti par l'alcool, tu insultes les passants dans la rue et tu récoltes dix-sept coups de bâton sur le dos.

Le vin répond au thé :

Ne vois-tu pas que le génie des anciens inspirait leurs poèmes et disait : « Quand tu as soif une seule coupe de vin suffit à nourrir ton énergie vitale. » Les anciens disaient aussi : « Le vin chasse la tristesse. » Ils disaient encore : « Le vin donne des talents. » Et cette tradition se perpétue jusqu'à nos jours. Tandis que le thé le plus humble se vend trois sous les cinq tasses, le vin le moins cher se vend sept sous la demi-coupe. Pour remercier l'hôte qui t'offre un siège, tu l'honores avec une coupe de vin. Les échanges de politesses se font toujours avec le vin. Toutes les cérémonies protocolaires de notre pays s'accompagnent de vin et de musique. En ces occasions, on n'a jamais osé pincer les cordes en accompagnant la musique avec du thé !

Le thé répond au vin :

Tu ne sais donc pas qu'un garçon de quatorze ou quinze ans ne doit surtout pas approcher le vin ! Tu ne connais donc pas l'histoire du singe qui perdit la vie parce qu'il avait bu du vin. Tu prétends que le thé rend malade et que le vin donne des talents ! Tout le monde sait que le vin donne

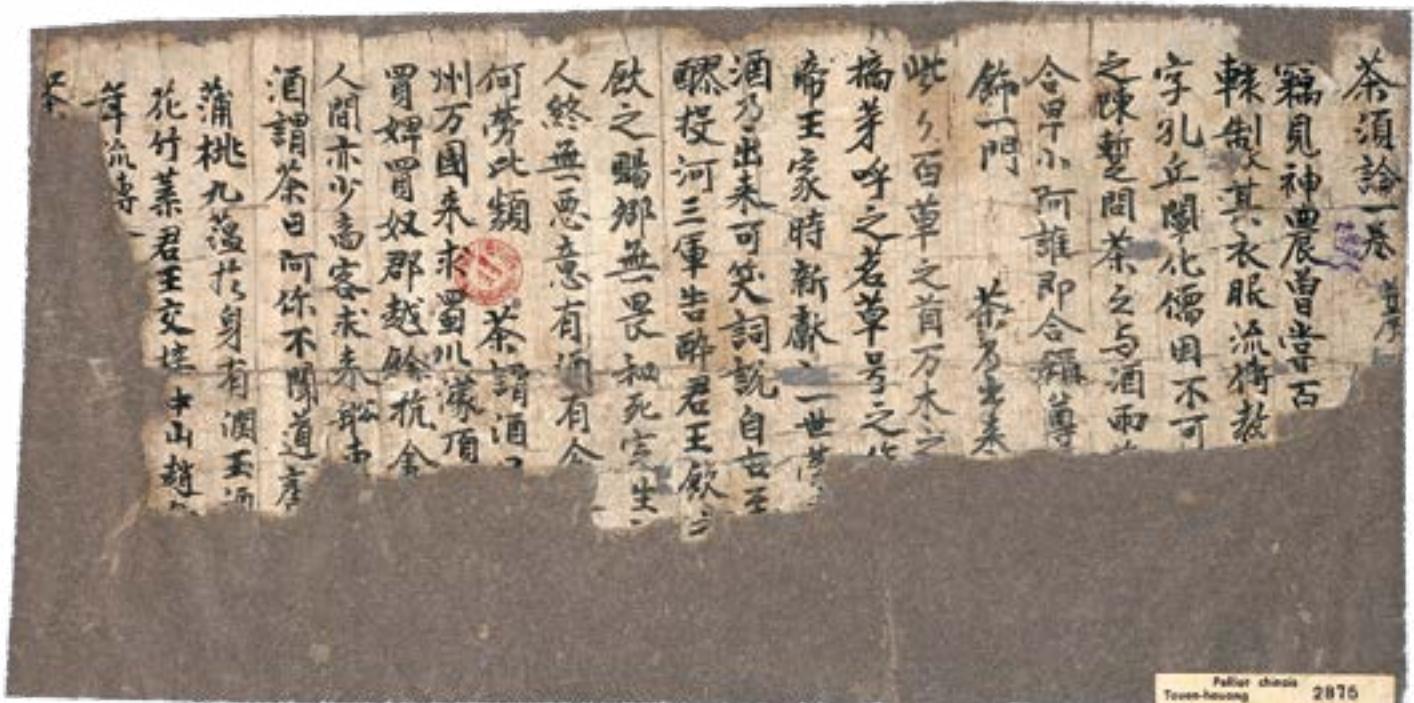
la jaunisse et personne ne dit que le thé rend fou. Un roi indien a tué ses parents sous l'emprise du vin. Liu Ling, resté ivre pendant trois ans, passait pour mort. L'ivresse rend grimaçant. On écarquille les yeux et fronce les sourcils, on se met en colère et on finit par se battre à coups de poing. Dans tous les procès on retrouve des ivrognes criminels et jamais de buveurs de thé. Ces ivrognes sont fouettés, taxés, mis au carcan et finalement bastonnés. Pour éviter ces châtiments, mieux vaut prier le Bouddha et le ciel et arrêter le vin pour toujours !

Le thé et le vin continuaient à se quereller. Ils n'avaient pas vu que l'eau était à leurs côtés.

L'eau dit alors au thé et au vin :

Eh ! vous deux, pourquoi cette dispute ? Qu'est-ce qui vous autorise à vous attribuer tant de mérites et à vous diffamer en racontant n'importe quoi ? Le monde est fait de quatre éléments : la terre, l'eau, le feu et le vent. Le thé sans l'eau, de quoi a-t-il l'air ? Le vin sans l'eau, à quoi ressemble-t-il ? Mangez la matière solide du vin, et vous vous déchirerez les entrailles. Mangez les feuilles de thé, et vous vous blesserez la gorge. Tous les êtres ont besoin d'eau. Les cinq céréales ne peuvent se passer d'eau. Parce que je tombe du ciel, j'apporte bonheur ou malheur par la récolte, la sécheresse ou l'inondation. C'est moi qui fais couler fleuves et rivières. Tantôt dans le ciel, tantôt sur la terre, je suis capable d'abreuver ou d'assouiffer dragons et poissons. Quand l'empereur Yao, de mon fait, a connu neuf ans d'inondations, l'action et la valeur de Yao ont suscité l'admiration et le peuple, reconnaissant, l'a suivi. Et pourtant je ne prétends pas être la meilleure du monde ! Alors vous deux, pourquoi vous querellez ? Désormais, soyez bons amis. Quand la cave prospère, la maison de thé n'est jamais pauvre. Vous devez toujours vous comporter comme des frères. Accordons-nous, lisons les mêmes livres, et il n'y aura plus jamais d'ivrognes de vin ni de fous de thé.

Traduction Tseng Yu Hui, Yu Shuo et Gil Delanno



“不可从头细说，撮其枢要之陈。暂问茶之与酒，两个谁有功勋？” ——《茶酒论》

如何赋予《茶酒论》这一古老文本以新的生命？茶师曾毓慧刚刚参与完成它的法文译本，还有比邀请她与一位资深酿酒师展开对话更好的方式吗？！我们来到波尔多附近，敲开让-克洛德·贝鲁埃先生的门。身为柏翠（Petrus）葡萄酒四十多年的总酿酒师，正是贝鲁埃先生将柏翠推上顶级佳酿的至高巅峰。

我们通过电影记录下这次会面，以存久远。尽管画面本身极富张力，它终究转瞬即逝。这场茶师与酒师的对话誊写出八十七页的丰富内容，我们决定摘录其中之“如髓精华”——如此形象的表述出自蒙田，一位出了名的爱酒之士——付诸纸上。对话先是在圣埃美隆、波美侯、梅多克等波尔多葡萄酒产区展开，继而转道云南内地——确切地说是易武茶山——去发现从年轻到陈年的若干款普洱茶。茶师与酒师话语间的趋近、交叉、纵深，引领我们步入一个品味、技艺与产区之卓越风土的世界。在探索味觉奥妙的路上，这里无异于缤纷的乐土。

« Comme il est impossible de raconter dans les moindres détails ce long développement de la civilisation, je vais aller à l'essentiel : aujourd'hui j'ai demandé au thé et au vin de comparer leurs propres mérites. » Wang Fu

Comment mieux actualiser le *Chajilun* qu'en demandant à Maître Tseng, qui vient de le traduire, de dialoguer avec un œnologue confirmé ! Ainsi sommes-nous allés près de Bordeaux frapper chez Jean-Claude Berrouet, l'homme qui, quarante ans durant, a façonné les millésimes de Pétrus en les hissant au Parnasse des plus grands crus.

Nous nous devions d'immortaliser cette rencontre en l'enregistrant sur pellicule. Mais ces images, toutes puissantes qu'elles soient, demeurent fugitives. Elles engendreront 87 pages d'un fructueux dialogue. Aussi, selon l'expression

imagée de ce célèbre amateur de vin que fut le divin Montaigne, nous avons décidé d'en livrer sur papier la « substantifique moelle ». Ces échanges vont se dérouler dans un premier temps en Bordelais, à Saint-Émilion, à Pomerol, en Médoc, puis nous conduire à Pu'er au cœur du Yunnan, et plus précisément à Yiwu à la découverte des thés, depuis les plus jeunes jusqu'aux plus vénérables. Convergences, croisements, approfondissements, nous pénétrerons au fil des mots dans l'univers des saveurs, du savoir-faire, de l'excellence de deux terroirs d'exception, un jardin des délices en quête des mystères du goût.



茶师与酒师的对话

贝：酒师 贝鲁埃先生
曾：茶师 曾毓慧女士

贝 曾女士，我们来品一款新酒。我们现在所在的地方就是酒库，葡萄酒储藏在我们周围的酒桶里陈化，或者更准确地说，是酿熟。杯子里不必倒太多酒，足够观察酒色、闻酒香、品酒味即可。我感兴趣的是您的新鲜感受、本能反应——您作为茶师的品酒方式。这会使我们今天的品酒过程不同寻常，我会非常仔细地听您的感受。

曾 谢谢。目前我能闻到许多种水果，首先是黑茶藨子，接着是淡淡的花香，像有粉香的猬实花，又带一丝紫罗兰香，还有酸樱桃干的味道。由它丰富的水果香，可以预测未来会是一款特别美味的酒。

贝 这是2012年的酒，人们很少有机会在顶级佳酿装瓶之前的这个阶段品尝它们。现在它还年轻，很新鲜，充满未来。我要恭喜您，因为紫罗兰正是这款酒花香的主要成分之一，此外还有些甘草香。

曾 我说，它几乎还有烤杏仁香及轻微的香草香。是那种还没去莢，微加热的香草香。同时还有甘草，以及接近桂皮和香料的香。

贝 完全同意。让我们来尝尝……

曾 乍闻上去，除了刚才闻到的黑茶藨子，还有一点尚未完全成熟、带点微酸的石榴味。花香里除了紫罗兰，我又再次闻到猬实花的粉香，甚至还有某些种鸢尾。

贝 我正要同您说：鸢尾花的球茎。我们现在做的是分析性品尝，而通常这些芳香是不会被意识到的。香气在品尝的过程中接踵而至，带来愉悦的感受。酒的陈化过程不接触空气，为的是等到醒酒时，我们在杯中晃动使之与空气接触，香气此刻方才释放出来。我很想听您说说这酒在口中的触感。我们几乎可以说，这款年轻的、单宁尚未醇化的酒带来妩媚的感官享受。

曾 酒的外层是有趣的油润、丰满的感觉，很醇和，中间的单宁相当有力，充满活力。透过这层油润的感觉，单宁包括好几个层次：第一层是花香，第二层是香料和薰草香豆，底下一层是水果，很

多水果：各种红莓、黑茶藨子、酸樱桃。

贝 您会发现，当我们稍后重新开始品尝时，这酒的味道会再次活跃起来，所有的香气都会重现。我们关注的酒余味绵长，在口中有回味。在我们的专业中，最终的感觉很重要。某种程度上，正是酒在口中回味的时间长度，决定着酒的等级。

曾 这种回味大约会持续多久呢？

贝 我也说不准。您知道，我是不去计算的，因为如果要非常精确地测量时长，就会失于理性、知识，而有损于感性。确实存在计量单位，有的人用考达里（caudalie）来计算回味的长短……对我来说，没有比这更令人痛苦的。我更喜欢那种模糊、弥漫而主观的感觉，那才是真正的乐趣。如果您不再尝其他酒，一个小时过后，您会发现依然可以感到它的回味。

曾 是啊，我们品茶时体会到的也是同样的乐趣……

贝 回到我们的话题，葡萄酒在酿造期间，总是尽可能不与空气接触，以保持其效力，也就是单宁的活性。酒因此而保持新鲜，避免氧化——氧化本身就是一种退化。这就是为什么您可以让这款酒在杯中放置一个小时还能坚持，因为单宁此前没有受到破坏。

曾 在水果之外，我还感到一些木香，很好闻的木头，很细腻，让人想到胡桃木。

贝 这无疑是干燥的橡木板，我们用劈开的橡木做盛酒的大桶。橡木板都经过熏蒸，以尽量去除杂质，尤其是木屑的味道。我们不会把葡萄酒全都放入新木桶里，为的是不让木头的味道压过酒，必须始终给酒以足够的空间。您肯定已经注意到，这款酒和刚才相比，闻上去很不一样了。它变了，向着结构性方向发展，那是一个更加木质化的世界，不如先前轻飘了，它开始出现焦糖布丁的香草味。

曾 是的，正是因为氧化作用才会出现烧焦的乳糖



味，让人想到焦糖……

曾 曾 这一款，樱桃味，果香很足，还有李子干！还有淡淡的碘，海风的味道！海苔……

贝 贝 再来看第三款，出自梅多克产区。

曾 曾 这一款，我闻到很多矿物质……干燥的感觉，好像热水浸湿了花岗岩。

贝 贝 对，有矿物的味道，比如石墨矿。现在入口尝尝吧。

曾 曾 质地极为柔软，融化的感觉。圆润、厚重，含在口中，我感到它内在的运动，正在与油润、丰满的感觉交错。

曾 曾 是啊，茶也是如此。香气太重的茶就像浓妆艳抹、缺乏深度的少女。单宁和芳香之间需要某种深度，必须保持它们的平衡，当然还有油润、丰满的感觉。

贝 贝 葡萄酒是土壤、气候或许还有葡萄品种的使者。占主导的是土壤，其次是气候，最后还有葡萄品种。它们之间相互作用，在人的调动下建立起某种联系。在品酒过程中，让我们试着分辨，看看是否真的存在与砾质土、石灰岩土和黏土对应的明显特征。我提议现在去波尔多酒区旅行一番，希望我们能一起展示葡萄酒体现的大自然与葡萄品种的多样性……我只选了三种酒，它们将带领我们穿过圣埃美隆的石灰质高地，经过波美侯的黏土地，最后感受梅多克的砂砾土壤，这三款葡萄酒搭配制作的葡萄品种略有不同。此外，这几款酒的年份也不相同——酒同时反映着气候。葡萄酒的年份有两个作用：一是显示酒的年龄，同时指示葡萄植株生长期间的气候条件。让我们先分别闻一下这三种酒——这是有点不同于常规的品酒方式。

曾 曾 嗯，这个……我感觉到某种沉郁的东西，木质感中似乎掺有少许巧克力的味道。可以与第二种比较一下么？

贝 贝 当然，马上和第二种放在一起比较！

曾 曾 您注意到这款圣埃美隆葡萄酒有些许女性特质么？

曾 曾 这个……这款酒的口感和我闻到的香气正好相反，它在口中的质感微妙，颗粒细致、丝柔。

贝 贝 现在让我们随着波美侯的酒踏上黏土壤。碘的味道还在！我又注意到有少许动物的气味，像是皮毛，您同意吗？

曾 曾 同意，的确是。碘之下，就是新鞣皮革的味道。让人难以置信！它更加男性化，大量颗粒搭起的构架。不同于另一款的柔软和女性化，这一款显得男人味十足。

贝 贝 有两个因素综合使然：很明显，出产这两款酒的土壤完全不同，此外还有年份的原因。2007年的圣埃美隆本身就被归入清淡型，而2006年的波美侯，气候条件使其凝聚了更多单宁。可以看出，土壤之外还要考虑气候因素。现在我们到梅多克去，那里盛产赤霞珠，一个口感强劲的葡萄品种。我们选择这款酒，是因为当年的气候符合平均值，从气候条件来看，可以算作一个经典参照。

曾 曾 这一款非常集中……第一款极为发散，第二款闻起来很严峻，而这一款的香气集于中间，如同有条中轴或主线存在。充满草香、木香及果香的中轴线被

贝曾贝曾曾贝曾贝曾曾贝曾贝曾曾贝曾	<p>花香围裹。这酒款很重，重到甚至有下坠感。</p> <p>可以说它更厚实、更阳刚。我们面对的是波尔多的古典主义，有骨架，一座名副其实的建筑。墙、框架、矩形的边角，表现中带有一点紧张。</p> <p>是这样。在我看来，第三款酒在目前这个阶段能够感觉到它整个骨架非常坚实，上面似乎有血有肉，但还不能让人清晰地感觉到它，还没有完全贴合，融为一体。</p> <p>您所说的我们称之为质感。我完全同意您的看法，这款酒的质感还没有完全充盈起来。接下来，我们尝最后一种酒作为结束。对我来说，它是一个象征：一款野生葡萄酒。它产自巴斯克地区，圣-让·皮耶德波尔 (Saint-Jean-Pied-de-Port) 旁的一座名为阿拉杜伊 (Arradoy) 的小山。没有什么技术含量，无需桶装。人们采摘葡萄，压榨，自然发酵，然后装瓶。我想让这酒讲述它家乡最真的故事，带着所有的原始和野性。它会用原始的方式表达自我，因为没有酿酒师的技艺使它变得文雅。就这么简单，下面我要专注地听您的感受了……</p> <p>谢谢您。色泽非常漂亮，是多种热带水果的浓缩汇聚。首先感觉到菠萝。几乎可以说是果汁！然后我可以分辨出黄香李、很熟的杨桃——已经变黄接近发酵的那种。菠萝的香味太奇妙了，是热带的菠萝。太奇妙了！您是怎么做成的？</p> <p>我让大自然自己去表达！如果我们热爱它，尊重它，倾听它的言语，它就会时不时地奖励我们……</p> <p>有一点白垩的味道，当然还有花束的香气。我等它再打开一些……现在我已经非常清楚地闻到了黄水仙。然后是那种黄色的花，像是十大功劳——一种开黄花的植物，很甜，还可以闻到油菜花，还有水果香。这酒还在变化中，但开始就达到这样的状态，实在令人印象深刻。嗅觉中聚集了如此多的花香、果香，真让我感动。</p> <p>是啊……闻上去很让人迷恋。不过这酒一入口，</p> <p>就好像到了另一个世界……反差相当大。</p> <p>那种油润、丰满的感觉……这款酒的油质相当引人注目，极为滑顺。口中的水果味非常明显；菠萝仍占主导，但稍过一会，就会出现白垩的味道，再上面有许多鲜花。可是葡萄是水果，不是花呀！</p> <p>什么？</p> <p>葡萄不是花却有花的香气！</p> <p>当然！但您在生活中闻到过葡萄花吗？有机会可以在开花期来这里，以您嗅觉的敏感，去发现葡萄植株上的花香。那是极尽微妙丰富的、轻盈的世界，难以用言辞形容。开花期在6月。这酒有趣的地方，在于它没有被木香包裹或陈化，它完全出自于一个纯净的世界……被油润的口感平衡。</p> <p>为这款酒喝彩！这是一个喜悦、激动的时刻！</p> <p>我的父亲拥有那片土地……我是长子，他便把地留给了我。我呢，也就回到故乡巴斯克地区，去种葡萄……我很伤心他没有能够看到这一切。不过那里有他的纹章，我稍微改动了一下。他的纹章上有竖琴，诗人的竖琴，我用酒杯替代了竖琴。这是他的诗：“我梦想着夏，不再有秋。”我希望用这款酒讲述一个家乡的故事，我家乡的故事……</p> <p>这酒叫什么名字？</p> <p>“Erimina”，是巴斯克语，意思是“乡愁”、“思乡”。必须直面痛苦，才能从大地中提炼出美。正如尤利西斯的旅行，回乡的迫切。生活中最重要的是诗，无论什么，一旦将诗引入其中，幸福就不远了……</p> <p>那样我们就会以另一种眼光来看待世界，看到它充满美丽。怎么说呢，有时某种茶令我感动至深，却找不到理解它的人，我会为此极为失望。</p>	<p>贝曾贝曾曾贝曾贝曾曾贝曾贝曾曾贝曾</p> <p>是啊，所有的事都一样。可以说，我们进入与酒的共鸣状态，又与人分享。</p> <p>振颤，我们处于同样的振颤之中！对我来说，那就是乐趣，就是喜悦。只需要一秒钟。喜悦在我看来，就是品尝时交换的一个眼神。无语，但我知道我们心心相印，就这么简单。</p> <p>我们在酒中的旅行告一段落了。从圣埃美隆，经过波美侯、梅多克，最后以一种野生葡萄酒作为结束。现我要跟着您，进入茶的世界了。</p> <p>乐意效劳。我想在我们之间架座新桥：茶和酒一样，让我一下子着迷的是它们会不断陈化，且越陈越好。您可以在我的茶室看到，我醉心于老东西，尤其是老普洱茶。</p> <p>我们每年采两次茶，春茶和秋茶，仅此而已。这么做是要让茶树保持活力，积蓄足够的养分长出好叶子……从昆明以南就可以看到许多优质的茶园，百年的老茶树都以自然的状态生长在密林深处。</p> <p>我选择了几种老茶区产的普洱茶，它们与酒有很多相似点，都能显现出产地的风土气息。想要做出上好的普洱，茶树的树龄、气候、制茶人的专业都非常重要。按照时间顺序，我先选一款非常年轻的普洱茶，出自一个从清朝开始便极负盛名的产地——易武，那里的茶以口感平衡著称……您看这茶，是用树龄在三百到五百年的老茶树原料制成，做出的茶有令人惊羡的油润、平衡感。虽然这是新茶，但已经可以品用。放一段时间之后您会发现，它会生出意料不到的口感。我们就会从这款新茶开始，稍后我会请您品一种经过陈化的易武茶，最后再品一款非常古老的易武茶。</p> <p>谈到普洱茶的陈化，存在两个要素：茶叶中的酶，还有与茶树——尤其那些生长在森林中的数百年老树——共生的微生物。在制茶的过程中必须保持这两个要素的活性。但是用高温加工会将它们的活性杀灭。传统制茶方式中的日光晒青是一个关键的过程，虽然加热及干燥的过程会暂时缓和酶及微生物的活性，但茶一旦制作完成，进入陈化过程，环境的湿度和氧气变化便会使酶和微生物重新活化，参与到陈化过程中。</p> <p>您讲的这些让我感到很多共鸣。我们将葡萄酒置于各种木桶中陈化。需要用两到三年的时间晾干这些木头，并且始终调节通风和湿度条件，以保持酶和微生物的活性，它们会部分地降解木材，制造出芳香物质。</p> <p>是啊，您看我们各自的方法中真的有很多相通之处。上等普洱茶的制作，需要让它保持活性。在陈化过程中，工作的精微之处全在保护酶和微生物的活性。就是这样。现在让我们品尝吧。</p> <p>有果味，太奇特了，这是天然的吗？</p> <p>是天然的。我为您选择由这个产地采制的茶，茶汤结构非常平衡、柔和。产地与气候、土壤是一体的……云南到处都是红土或赭色土壤，茶需要排水性好的土壤。腐殖质层非常厚，当您看到一株三五百岁的老茶树，如果树高3米，那么它的根也会扎到同样深度。树叶实际是随着根的深度、腐殖质的厚度来呈现自己的。气候则须相当规律、多雾。易武正属于这样一个地区：清晨，茶树笼罩在浓雾中；白天，雾渐渐散去，太阳出来，不过因为在密林中，阳光漫射而非直射，很适合茶树的生长；到了晚上，温度会下降到12~14度左右，利于茶树进入休息的状态。</p> <p>现在请看这茶汤的色泽，待会我再为您介绍那些经过一段时间陈化的普洱，您会看到变化，茶汤的颜色会越来越深。</p> <p>闻上去，会有各种植物的香味。这款茶虽然年轻，但单宁丰富，被一层油包裹着。不过我们几乎感觉不到它，只有单宁细致的震动在口中撩人。这是易武普洱茶的典型特点。如果我们喝帕沙的茶，那里的茶以单宁强劲闻名。相同的茶量，您会体会到强烈的收敛感，全是因为产区条件的不同。</p> <p>太有意思了，我一直有着会心的微笑，因为您</p>
-------------------	--	--



LE MAÎTRE DE THÉ ET LE MAÎTRE DE CHAI

DIALOGUE ENTRE TSENG YU HUI ET JEAN-CLAUDE BERROUET

MB Mme Tseng, nous allons déguster un vin nouveau. Nous sommes dans un chai où le vin, dans ces barriques qui nous entourent, est en cours de vieillissement ou plus exactement d'élevage. Il ne faut pas trop en servir dans le verre mais suffisamment pour pouvoir apprécier la couleur, sentir le bouquet, goûter la saveur. Ce qui m'intéresserait, c'est d'avoir votre fraîcheur, votre spontanéité, votre manière de déguster le vin en tant que maître du thé, vous allez donc apporter un point de vue complémentaire dans la dégustation et je vais vous écouter avec beaucoup d'attention.

MT Merci. Là, on sent beaucoup de fruits, au premier abord, le cassis, puis un léger parfum de fleur qui apporte des touches de Kolkwitzia amabilis, ce côté un peu poudré et une note de violette, également de la griotte séchée, beaucoup, beaucoup de fruits, qui présagent un vin très gourmand.

MB Il s'agit du millésime 2012. On n'a jamais l'occasion de goûter les grands vins durant cette période, avant leur mise en bouteille. Là, il est dans sa jeunesse, sa fraîcheur, son devenir. Je dois vous féliciter car la violette est un des fondamentaux dans la note florale... et après vous avez des notes réglissées.

MT Je dirais même qu'il y a presque des notes d'amandes grillées et légèrement vanillées. De la vanille encore dans sa gousse, non décortiquée et légèrement chauffée, des notes de réglisse, des notes proches de la cannelle, des notes d'épices.

MB Absolument. Goûtons-le.

MT Sur l'attaque, mis à part le cassis que j'ai senti tout à l'heure, on remarque un début de grenade acidulé, pas complètement mûr. Sur le parfum floral, à côté de la violette, je retrouve cet aspect poudré du Kolkwitzia amabilis, et même certaines variétés d'iris.

MB J'allais vous le dire, le bulbe d'iris. Nous sommes en train de faire une dégustation analytique et normalement

tous ces effluves aromatiques restent à l'état inconscient chez la plupart des gens. Des vagues arrivent, qui nous procurent du plaisir en buvant ce vin. Il a été travaillé à l'abri de l'air pour que les arômes se libèrent quand on le remue dans le verre. Je souhaiterais que vous exprimiez les relations tactiles que vous avez en bouche. On pourrait presque parler de sensualité chez ce vin tout jeune, dont les tanins ne sont pas encore dégradés.

MT Ce vin a une enveloppe de gras intéressante qui donne une sensation de moelleux au centre duquel on a le tannin, qui est encore assez nerveux et qui vibre. Une fois le gras passé, le tannin comporte plusieurs couches : on découvre une première strate qui développe des parfums floraux, et une deuxième avec des notes d'épices et de fève de Tonka. Et en bas, la dernière couche : le fruit. Beaucoup de fruits, des fruits rouges, du cassis, de la griotte.

MB Vous allez voir quand on va repartir, le vin va rebondir et tous les effluves aromatiques vont revenir. Dans le vin qui nous occupe, il y a un prolongement, des retours en bouche. Dans notre métier, la sensation finale est importante. C'est la longueur en bouche qui hiérarchise les vins d'une certaine manière.

MT De quel ordre est cette longueur en bouche ?

MB Je ne sais pas exactement. Je ne compte pas, vous savez, parce que si on veut mesurer trop précisément le temps, on intellectualise le propos et cela au détriment du sensible. Effectivement, il existe bien une unité de mesure, les caudalies, certains les comptent... Pour moi, rien n'est plus pénible. Je préfère ce sentiment diffus, subjectif, car c'est le vrai plaisir. Vous allez voir que, si vous restez sur ce vin, dans une heure vous en aurez encore le goût.

MT Mais, vous savez, c'est un plaisir de même nature que l'on ressent quand on déguste le thé.

MB Pour en revenir à notre propos, durant la période de

	vinification, on est toujours le plus possible à l'abri de l'air pour garder cette vertu, cette réactivité du tannin. Ainsi le vin reste frais, évitant l'oxydation, qui est en soi une forme de dégradation. Voilà pourquoi vous pouvez le garder une heure dans le verre. Il va tenir, parce que les tannins n'ont pas été agressés.	d'aromatique ressemble à une jeune fille trop maquillée, il manque de profondeur. Il faut de la profondeur entre le tannin et l'aromatique, il faut vraiment que ce soit équilibré, et le gras aussi évidemment.	odeurs comme celle de la mine de crayon. Maintenant, on va commencer avec la bouche, si vous le voulez bien.	vers le bas.	
MB	Le vin est un messager d'un sol, d'un climat, de cépages éventuellement, mais c'est surtout le sol qui domine, puis vient le climat et ensuite le cépage. Mais c'est l'interaction entre eux qui crée un lien grâce au chef d'orchestre qu'est l'homme. On va essayer de déceler au cours de notre dégustation s'il existe des caractéristiques dominantes liées à un sol graveleux, un sol calcaire, à des argiles. Je vous propose donc maintenant un petit voyage dans le Bordelais et je voudrais que nous démontrions ensemble que le vin illustre la diversité de la nature, la diversité des cépages... J'ai choisi seulement trois vins, ainsi nous allons sillonnner le plateau calcaire de Saint-Émilion, ensuite les argiles de Pomerol et pour terminer les graves du Médoc, avec des encépagements un peu différents. Alors, en même temps, on aura des millésimes un peu différents puisque le vin raconte également le climat. Le millésime a en fait deux vertus : il indique l'âge et raconte les circonstances climatiques au moment de la période végétative de la vigne. Nous allons d'abord découvrir le nez des trois vins, ce qui est un peu inhabituel.	La texture de ce vin est toute fondante, toute fusionnée. En fait c'est assez rond, assez épais mais en même temps quand je garde ce vin en bouche, j'ai l'impression qu'il y a des mouvements à l'intérieur, c'est en train de se croiser avec le gras.	MT	C'est plus massif, plus viril. On est face au classicisme bordelais avec une charpente, une véritable architecture, avec des murs, un cadre, un côté un peu rectangulaire, une certaine rigidité dans la présentation.	
MT	Mais, en dehors de ces fruits, je trouve des parfums boisés, une note de bois très agréable, très fine, qui évoque le noyer.	Avez-vous remarqué qu'il y a un peu de féminité dans ce saint-émilion ?	MB	Voilà, et pour moi, dans ce troisième vin, au stade où il en est, on sent tout le squelette, qui est vraiment très solide et, tout autour, la chair, mais que l'on ne perçoit pas clairement, mal collée, mal fusionnée encore.	
MB	C'est sans doute le merrain, le chêne fendu avec lequel on fait des barriques, qui a été séché. Nous le passons à la vapeur pour essayer, en particulier, d'en extraire l'excès de goût de sciure. Et nous ne mettons pas le vin en totalité dans du bois neuf, pour éviter que le bois ne domine le vin. Il faut toujours laisser la place au vin, sans doute avez-vous remarqué comme le vin a une présence olfactive différente de tout à l'heure. Maintenant il a varié, il va vers des éléments de structure, un monde plus ligneux, moins aérien. Il a évolué vers les notes vanillées de la crème brûlée.	Maintenant, avec le pomerol, on va passer à l'argile. La note d'iode est toujours là ! Mais en même temps j'ai remarqué des notes un peu animales, comme le cuir, êtes-vous d'accord ?	MB	Vous parlez de ce qu'on appelle la texture. Je suis absolument de votre avis, la texture n'est pas tout à fait remplie encore. Alors, on va finir par un dernier vin, qui est un symbole pour moi, c'est un vin sauvage. Il vient d'une petite montagne au Pays basque à côté de Saint-Jean Pied-de-Port, l'Arradoy. Il n'y a pas de technique, pas de bois : on ramasse le raisin, on le presse, il ferment et on le met en bouteille. Parce que je veux que le vin raconte l'histoire de son pays dans son authenticité, dans sa brutalité. Il va s'exprimer d'une manière sauvage parce qu'il n'a pas été civilisé par la technologie des cénotogues. Voilà, je vais vous écouter avec un intérêt tout particulier...	
MT	Oui, il revêt ce côté brûlé. C'est justement avec l'oxydation que le vin est amené vers un côté de sucre brûlé, lacté, qui rappelle le caramel.	Oui, je suis d'accord, sous la couche d'iode, un cuir fraîchement tanné. C'est incroyable ce parfum ! Il est beaucoup plus masculin. Beaucoup de grain, trace la charpente, contrairement à l'autre, qui est tout souple, tout féminin, celui-ci est masculin.	MB	MT	Merci. Une très belle couleur déjà. C'est une concentration, un cocktail de fruits exotiques. Au premier abord, l'ananas. On dirait presque du jus de fruit ! Ensuite, je pourrais distinguer des parfums de mirabelle, de carambole très très mûre, qui est déjà jaune, à la limite de la fermentation. Le parfum d'ananas est incroyable : l'ananas des pays tropicaux. Oh ! C'est incroyable ! Comment avez-vous fait ?
MB	Le caramel, c'est exactement ça. Et certainement, comme avec le thé, il faut toujours trouver l'équilibre entre la base tannique et l'expression aromatique. C'est ça, la merveille de la vie, c'est cette balance.	Deux choses vont s'ajouter, le sol, bien entendu, totalement différent, et le millésime. Le saint-émilion 2007, de par sa nature, est un millésime inscrit dans la légèreté, alors que pour le pomerol 2006, la climatologie a plus concentré les tannins, donc, en plus, s'ajoute l'aspect climatique. Maintenant on va passer dans le Médoc, riche en cabernet sauvignon, un cépage qui donne de la vigueur. Et c'est un millésime où la climatologie correspond à la moyenne et par conséquent une référence classique sur le plan climatique.	MB	MB	Je laisse s'exprimer la nature ! Vous savez la nature nous récompense de temps en temps quand on l'aime, si on la respecte et si on la laisse nous parler.
MT	Et la fraîcheur aussi...	Oui, on va comparer avec le suivant !	MB	MT	Il y a un peu de craie, et un bouquet floral évidemment. Je vais le laisser s'ouvrir mais là déjà je sens très nettement des parfums de fleurs de jonquille. Et après des fragrances de fleurs jaunes, dans le genre de celles du Mahonia. C'est une plante, qui donne des fleurs jaunes, très sucrées ; vous avez également des fleurs de colza.
MB	Et la fraîcheur, exactement. La fraîcheur fait partie de l'expression aromatique. Si on structure trop son vin, on gomme l'expression aromatique. Si jamais on n'a pas ces deux composantes architecturales, on n'a plus de supports et s'installe la déliquescence, une sorte de pauvreté en bouche. Il faut qu'il y ait une résonance à la fois tactile et olfactive. Le miracle de la réussite d'un vin demeure l'équilibre entre les deux.	Là, apparaît le côté cerise, très fruité, le pruneau ! Et un léger parfum d'iode, d'air marin ! D'algues nori...	MB		
MT	Pour le thé, c'est pareil, en fait. Un thé qui a trop	Et voilà le troisième, dans le Médoc.	MB		
		Dans celui-ci on sent beaucoup le minéral, une impression de sec. Comme si on mouillait du granit sec avec de l'eau chaude.	MB		
		D'accord, il y a des effluves minéraux qui arrivent, des			

Aussi des odeurs de fruits. Ça évolue, mais rien que le début est déjà impressionnant. Cette concentration olfactive de fleurs, de fruits, me touche énormément.

MB Oui, il y a un attachement olfactif, et quand vous allez le mettre en bouche vous allez voir qu'on est dans un monde... assez contrasté.

MT Le gras... c'est tellement marquant, le gras de ce vin-là ! Un côté huileux, onctueux. En bouche, le fruit est très présent : l'ananas reste dominant mais après, une fois qu'on le laisse travailler un peu, il se développe une sensation crayeuse, et au-dessus beaucoup de fleurs. Et pourtant, dans les raisins il n'y a pas de fleurs.

MB Pardon ?

MT Le raisin n'est pas une fleur !

MB Bien sûr. Mais avez-vous déjà senti la fleur de vigne dans votre vie ? Si un jour vous avez l'occasion, avec la sensibilité olfactive qui est la vôtre, de venir au moment de la floraison, vous découvrirez le parfum de la fleur de vigne. C'est tout en subtilité, tout en nuance, un monde aérien, une odeur très difficilement describable. La floraison se manifeste en juin. Avec ce vin, ce qui est intéressant c'est qu'il n'est pas habillé ou formé par le bois. Là, on est dans un monde de pureté, équilibré par le côté onctueux, le côté gras.

MT Bravo, bravo pour ce vin. C'était un moment de joie et d'émotion !

MB Mon père avait cette terre, et il me l'a donnée. J'étais l'aîné, et je suis revenu au pays natal, le Pays basque, en replantant de la vigne. Je suis triste parce qu'il ne l'a jamais vue. Mais là, sur la bouteille, il y a son blason, je l'ai quelque peu modifié. Lui avait choisi la lyre, la lyre du poète, que j'ai remplacée par le verre de l'oenologue, et ici c'est sa devise de poète : « Je rêve d'un été qui n'aurait point d'automne. » Avec ce vin, j'ai voulu raconter l'histoire d'un pays, le mien...

MT Comment s'appelle-t-il ?

MB « Erimina », en langue basque, c'est la nostalgie, le

mal du pays. Il faut affronter la douleur pour extraire la beauté de la terre. C'est le voyage d'Ulysse, l'envie du retour. Dans la vie le plus important c'est la poésie, parce que dès qu'on introduit de la poésie dans quoi que ce soit arrive le bonheur.

MT Comme ça on regarde le monde d'un autre œil, qui est plein de beauté. À l'inverse, j'éprouve de la déception lorsque je ne suis pas avec des gens qui sont en mesure de comprendre un thé qui m'émeut tant. Combien de fois ai-je vécu cette expérience.

MB C'est vrai, et en tout pareil. Alors, de temps en temps on entre, pourrait-on dire, en résonance avec un vin et on partage cette expérience avec quelqu'un.

MT La vibration, on est dans la même vibration ! Et là, vraiment, c'est le plaisir, le bonheur. Il suffit d'une seconde en fait. Le bonheur, c'est aussi, pour moi, lorsque l'on déguste et que l'on échange un regard, même sans un mot. On sait qu'on s'est compris, tout simplement.

MB Maintenant nous arrivons au terme de notre voyage dans l'univers du vin, depuis Saint-Émilion, Pomerol et le Médoc, pour finir par un vin sauvage. À vous de m'introduire dans le monde du thé.

MT Avec plaisir...

MT J'ai envie de jeter une nouvelle passerelle entre nous, car ce qui d'emblée m'a attirée dans le thé comme dans le vin, c'est qu'ils peuvent vieillir et en vieillissant se bonifier. Comme vous pouvez le constater dans ma maison de thé, je suis passionnée d'objets anciens, mais surtout de pu'ers anciens. D'abord, je travaille sur de toutes petites productions. Et quand on n'a que quelques arbres, qu'est-ce que l'on fait, on les préserve, les respecte, on les laisse s'exprimer avec leur vie.

Nous faisons deux récoltes, printemps et automne, c'est tout. Parce qu'il faut vraiment laisser les théiers vivre, pour qu'ils accumulent suffisamment de substances pour développer de belles feuilles. Si vous descendez au sud de Kunming, c'est là qu'il commence à y avoir beaucoup d'anciennes plantations de thé. Les vieux



théiers, les arbres séculaires, millénaires, se trouvent dans la forêt profonde, à l'état naturel.

De cette région, j'ai choisi quelques pu'ers qui ont beaucoup de similitudes avec le vin. Ce sont des thés qui expriment le goût des terroirs, et pour faire un grand pu'er, l'âge du théier, le climat, la variété, le travail de l'homme sont très importants. Donc, j'ai choisi pour commencer, de manière à suivre le parcours du temps, un pu'er qui est tout jeune et issu d'un terroir très connu, depuis la dynastie Qing, qui s'appelle Yiwu, et qui a la réputation de donner un thé très équilibré... Voici un thé qui est fabriqué avec des théiers séculaires, dans une région où les théiers ont entre 300 et 500 ans d'âge, et ont un gras, un équilibre étonnantes. Donc déjà tout jeune on peut le savourer et vous allez voir que, quand on le laisse vieillir, il développe des saveurs insoupçonnées. On commence par un jeune, puis je vais vous emmener vers un yiwu qui a vieilli et ensuite vers un yiwu qui est très vénérable.

En fait, pour le vieillissement du pu'er, il y a deux choses : l'enzyme que l'on trouve dans les feuilles de thé, mais aussi les micro-organismes qui cohabitent avec le théier, je parle notamment des théiers séculaires qui vivent dans les forêts. Il faut garder leur vivacité. Mais le passage excessif à la chaleur peut tout tuer. On doit vraiment travailler de façon traditionnelle, par exemple, le séchage au soleil reste primordial. Il neutralise partiellement l'activité des enzymes et des micro-organismes mais, une fois le thé fabriqué, du fait de l'humidité ambiante et de l'oxygène, les enzymes et les micro-organismes entament le processus de vieillissement.

MB Ce que vous me racontez me parle énormément parce que nous faisons vieillir le vin dans des barriques, dans des chênes, dans des douelles. Nous faisons sécher ces bois deux ou trois ans en gérant en permanence la ventilation et l'humidité pour qu'il y ait une activité enzymatique et de micro-organismes, qui dégradent certaines parties

du bois et fabriquent des substances aromatiques.

MT Voilà, vous voyez il y a vraiment beaucoup de choses communes dans nos approches respectives. Pour faire de grands pu'ers, il faut les laisser vivre. Pendant le vieillissement, tout le travail de précision consiste à préserver cette activité d'enzymes et de micro-organismes. Bon, maintenant nous allons déguster.

MB C'est fruité, c'est impressionnant, ceci est-il naturel ?

MT Oui, c'est naturel, mais je vous ai choisi un terroir qui est tout en équilibre, tout en douceur. Le terroir, c'est en fait lié au climat, au sol... Partout au Yunnan la terre est rouge, ou ocre jaune, et le théier a besoin que le sol soit très drainant. Les couches d'humus sont très épaisses, quand vous voyez un vieux théier de 300 à 500 ans, qui mesure trois mètres de hauteur, les racines sont équivalentes. Le feuillage s'exprime en fonction des racines et donc de la profondeur de l'humus. Le climat quant à lui est assez régulier, brumeux. Le yiwu, justement, vient d'une région où, très tôt le matin, les théiers sont couverts d'une couche épaisse de brouillard qui, plus tard dans la journée, se dissipe pour faire place au soleil. Mais, comme nous sommes en forêt, l'insolation n'est pas directe, elle est diffuse et la lumière assez agréable pour les théiers. Le soir, la température peut descendre, on avoisine les 14, 13, ou 12 degrés, le théier se repose.

Maintenant regardez la couleur de la liqueur. Ensuite, je vais vous présenter des thés qui ont vieilli et vous allez voir l'évolution de la robe : elle va devenir de plus en plus foncée. Au nez, viennent des notes végétales. Il est jeune mais déjà très riche en tanin, avec cette couche de gras qui l'enveloppe. On ne le sent quasiment pas, juste les vibrations du tanin en bouche, qui est là, qui titille le palais. C'est vraiment typique du terroir de Yiwu. Si vous prenez le terroir de Pasha, réputé pour son tanin très fort, avec le même grammage de terroirs, ont beaucoup de *qi*, et font circuler toute l'énergie du corps. Ils absorbent l'énergie de la terre et la retransmettent au corps. On se sent bien. Les taoïstes

MB Je vous écoute avec beaucoup d'intérêt, j'ai envie de sourire parce que vous êtes en train de me donner une explication qui rappelle exactement celle que je vous ai donnée pour le vin.

MT Ce pu'er donne vraiment cette sensation très remplie, très soyeuse et ça me fait justement penser au premier vin que vous m'avez fait déguster. Tout fusionné, c'est bien, c'est jeune, mais on sent déjà cet équilibre. Par la suite, je vais vous emmener jusqu'à sa maturité.

MB Je suis impatient.

MT Voilà donc le deuxième thé, qui est également issu de Yiwu. Alors vous avez observé, déjà, sa couleur. Il s'agit du millésime de 1999, qui a vieilli dans de très bonnes conditions. Au fur et à mesure du vieillissement, le tanin s'oxyde et donne une légère couche ambrée avec une dominante orange jaune. Je vous laisse sentir et déguster.

MB Apparaissent pour moi, par rapport au premier thé, des notes d'humus fabriquées par une fermentation... des acides fulviques.

MT Mais vous ne l'avez pas encore bu !

MB Ah oui, il faut que je le boive ! Ce qui est très curieux, quand je porte ma tasse au nez, c'est qu'il y a une puissance olfactive incroyable, une violence... et quand je le mets en bouche, c'est la douceur, c'est la délicatesse. C'est drôle, c'est merveilleux. Peut-être devrais-je arrêter de boire du thé parce que là je vais être en pleine forme.

MT Vous sentez vraiment l'effet du thé ? Le pu'er en fait est de nature Yang, et plus il vieillit, plus il devient Yang. Il a une capacité à réchauffer le corps, à donner de l'énergie. Certains pu'ers quand ce sont de très bons terroirs, ont beaucoup de *qi*, et font circuler toute l'énergie du corps. Ils absorbent l'énergie de la terre et la retransmettent au corps. On se sent bien. Les taoïstes

comme les bouddhistes en boivent souvent pour aider à la méditation, et faire bouger le *qi*.

MB Moi, quand je bois des vins de Bourgogne, je suis beaucoup plus euphorisé qu'avec des vins de Bordeaux. Parce que les tannins ne sont pas les mêmes. Ce qui est intéressant, c'est que finalement vous faites un constat qui repose sur l'observation : il y a des événements qu'on n'arrive pas à mesurer, on est dans l'invisible ou le non quantifiable ! Cela ne veut pas dire qu'ils n'existent pas. Aussi est-il difficile de converser avec des scientifiques purs et durs. C'était un moment merveilleux. Mais alors ce thé m'a surpris par son contraste entre le nez et la bouche.

MT Avant d'entamer le troisième, j'ai envie de vous montrer cette jolie matière que j'ai laissée tremper pendant un certain temps pour que vous puissiez découvrir la beauté des feuilles et l'énergie qu'on sent dans la tasse. Ce qu'il faut regarder, c'est la nervure de ces feuilles. Ce sont vraiment des théiers séculaires qui donnent ce résultat car ils sont nourris par l'énergie de la terre et s'expriment par la qualité de leurs feuilles.

Précédemment, nous avons goûté deux millésimes jeunes, maintenant voyons un millésime qui date du début des années 1960, toujours du terroir de Yiwu. Je n'ai pas d'année exacte parce qu'à l'époque, la notion de millésime n'était vraiment pas précisée. Alors, à chaque fois que je goûte de vieux millésimes, c'est émouvant de penser aux gens qui ont travaillé pour nous, pour cet instant, cela appelle beaucoup de respect. Cette liqueur est plus profonde, plus sombre. Vous voyez, sur le tour de la tasse, il y a un anneau doré. Ce sont vraiment les vieux millésimes qui donnent cet effet indiquant qu'il a été conservé dans de très bonnes conditions. Il s'agit en fait de l'huile essentielle, le gras de ce thé...

MB Au nez, on distingue le foin frais. Un petit peu humide aussi, très champignonné, et puis maintenant il abandonne tous ses effluves de foin, ils disparaissent. Il s'adoucit, il s'attendrit, il se civilise. Il avait un côté fougueux au départ et maintenant... les choses se



fondent. Il y a presque l'olive noire très très mûre, macérée, des algues, des notes marines, maintenant des notes résineuses qui arrivent... oui le camphre, oui, oui absolument, c'est impressionnant.

MT Vous savez, ce sont des notes qui restent cachées quand les thés sont jeunes. Elles se dessinent de plus en plus au vieillissement, quand il s'agit de très bons terroirs. Les notes de camphre, c'est le signal d'un bon thé vieilli. Ce camphre évoque un meuble ancien traité à la cire d'abeille, c'est lié au temps et à son mystère. Voyez cette beauté et cette profondeur.

MB Surtout, avec le thé, ce qui est assez extraordinaire, par rapport au vin qui développe avec plus de lenteur les vagues aromatiques, ce sont ces séries qui arrivent à une vitesse inimaginable: tac, tac, tac... C'est fou ! Et là, j'ai le tabac brun maintenant.

MT Oui, et les notes de bois aussi, beaucoup de bois, bois de cèdre, bois d'acajou.

MB On remarque une toute petite amertume légère, très fine, heureusement d'ailleurs, elle donne du relief à la dégustation. Je le bois sans me rendre compte là, je ne résiste pas, à cause de la densité du goût... Dans les précédents, on était un peu dans ces notes d'infusion, alors que maintenant, il y a un côté alimentaire, comme une sauce.

MT Et là, on a envie de se poser. Ce thé impose la concentration, la sérénité, c'est un thé qui calme. C'est plein, c'est souple, c'est... équilibré.

MB Le volume et le fond sur le plan de la dégustation, et ce côté lié qui coexiste entre toutes les composantes aromatiques, donnent une dimension à ce thé qui me paraît totalement inédite.

MT Mais c'est tout simplement une feuille, voyez-vous. Après il y a le travail de l'homme, l'environnement, l'âge du théier, le terroir et le vieillissement. Et, au bout de soixante, cinquante ans, ça devient magique. Pour conclure, je vais vous montrer deux millésimes qui sont issus de différents terroirs, le premier de Yiwu,

que je prends toujours comme référence, le second de Menghai, de l'autre côté du Xishuangbanna, à l'extrême sud de la Chine, donc un terroir gorgé de soleil alors que le premier est issu de la montagne. D'un côté, vous avez un thé féminin, de l'autre, un masculin, la lune et le soleil, Yin et Yang. Je vais infuser les deux... Tenez, on va commencer par le premier, celui de Yiwu que l'on goûte à nouveau.

MB Ah ! Le même que tout à l'heure ! Je le reconnaiss. J'ai bien compris qu'il s'agit de deux terroirs différents, la montagne, le soleil. Mais à Bordeaux le climat change la donne : on a des millésimes solaires comme 1990 ou 2009, et des millésimes que nous qualifions de classiques, où notre climatologie est plus tempérée avec des produits d'une grande subtilité. Les tannins seront différents parce qu'ils auront subi l'action du soleil, la photochimie, la température qui vont les dégrader, qui vont les faire vieillir prématurément.

MT Maintenant, goûtez le menghai, qu'en pensez-vous ?

MB Ah ! Ça n'a rien à voir, alors ! Là on est dans la garrigue, on a presque du thym, du romarin plutôt...

MT Et pourtant il s'agit d'une toute première infusion, dont les arômes ne sont pas encore complètement développés, presque un rinçage parce que les thés sont compressés. Il faut la deuxième infusion pour qu'il puisse vraiment s'exprimer.

MB Avec le vin, c'est un peu la même chose. Le temps de décantation avant de le servir est important parce qu'il influe sur les caractéristiques des tannins, sur l'expression aromatique. Donc, on a un jeu qui est similaire avec celui du thé, une notion de « présentation » qui est très importante, il faut y être attentif, parce qu'on va avoir des séquences aromatiques ou des structures tanniques totalement différentes.

MT Ce que vous êtes en train de me dire est très intéressant. Nous procémons de la même façon pour décanter une galette de thé car si je l'infuse tout de suite après l'avoir sortie de la cave, l'expression aromatique ne va pas être la même. Il faut la laisser dans une ambiance avec

un plus grand volume d'air pour la réveiller un peu, quelques jours, voire un mois, deux mois à l'avance.

MT

MB Celui-ci, ce menghai, est plus serré, plus structuré, et l'autre, le yiwu, est fondu, et, finalement, paraît féminin. Mais ces deux thés sont-ils cultivés ou existent-ils à l'état sauvage ?

MT Cultivés ou à l'état sauvage, les deux existent.

MB À l'état sauvage, voilà une caractéristique qui distingue l'arbre à thé de la vigne. La vigne nécessite la main de l'homme. Il faut être en concordance avec la nature, chaque pied de vigne est un individu. Quand on va le tailler, le tailleur regarde ce pied de vigne, sa vigueur, et taille en fonction, c'est un acte intelligent. Et pour vous, il y a un aspect de découverte d'individus, d'êtres vivants plus sauvages, me semble-t-il.

MT Mais ça ne suffit pas pour faire un bon thé, il faut également le travail de l'homme. Bien sûr, ce type de thé existait déjà depuis très longtemps et était fabriqué de façon, disons, « ethnique », avec un tannin brut, agressif. En fait, mon travail ne consiste pas seulement à découvrir : ensuite, il y a la fabrication. C'est comme récolter les bons raisins, il faut les transformer en vin, l'intervention humaine est donc très importante.

Avant de faire un très bon thé, il faut déjà savoir écouter la matière première, l'identifier, l'évaluer, la sélectionner, avec exactitude... Il faut l'aider à se transformer en un bon thé, mais pas trop. Un bon pu'er a besoin qu'on préserve sa nature mais pour préserver sa nature, il faut l'excellence d'un savoir-faire, ne pas le dénaturer.

MB Vous êtes en train de parler de la capacité d'apprécier la qualité d'une matière première. Nous, dans notre métier, nous agissons de même dans le parcellaire. Nous isolons les zones très privilégiées pour obtenir le meilleur produit possible, donc nous accomplissons une démarche sélective au niveau du végétal.

MT Revenons à nos thés. Goûtons les deux maintenant...

MB Ils sont à la fois vigoureux mais doux en même temps. C'est formidable, on découvre deux mondes

complètement différents.

Ce sont de très grands millésimes de pu'er. Les amateurs rêvent d'en boire un jour, ne serait-ce qu'une tasse !

MB

C'est la jeunesse éternelle, la jeunesse encore et toujours... La vertu des sols, ceux de Pu'er comme ceux de Bordeaux.

Propos recueillis par Jean-Paul Desroches



“人生四大，地水火风。”

——《茶酒论》

« Le monde est fait de quatre éléments, la terre, l'eau, le feu et le vent. »

Wang Fu

“茶不得水，作何相貌？
酒不得水，作甚形容？”

——《茶酒论》

« Le thé sans l'eau,
de quoi a-t-il l'air ?
Le vin sans l'eau,
à quoi ressemble-t-il ? »

Wang Fu



一切因水而起。雨水、江水、河水……滴滴渗入地下，顺着地势流淌，或积聚于地下水层，或喷涌为泉。由此有了饮用水，从地层深处百转而出。某种水的特性，由其流经的地质线路、行期长短和沿途条件综合决定。

水是葡萄植株和茶树的生存必需，在不同时刻发挥着关键的作用。水作为地下元素，是葡萄园风土奥秘的重要组成部分，与出产葡萄酒的品质有极重大的关系。除了作为砂砾、黏土或泥灰质土壤的组成部分，

水更发挥着莫测的调节作用。而在地势起伏、高差明显的茶园，水以雾霭的形态浸润着初萌的嫩芽。

以水勾兑葡萄酒的做法大约止于十五个世纪以前。从那时起，人们不再像古罗马、古希腊时期那样在大双耳罐中混合酒水。茶的情况则完全不同，正如曾毓慧在文章开头提到的：水为茶之体，茶为水之魂。

Au début était l'eau, eau de pluie, eau des rivières, des fleuves... Goutte après goutte, l'eau des précipitations s'infiltra sous la terre, chemine ensuite à la faveur des accidents du sol, stagne en nappe ou jaillit en source. Ainsi naît l'eau potable, façonnée dans les entrailles minérales de la terre. Sa singularité est la résultante de son parcours géologique, de la durée de son trajet et des conditions de son voyage.

Vitale pour la vigne comme pour l'arbre à thé, l'eau conserve un rôle par la suite essentiel, intervenant à des moments bien particuliers. C'est d'abord en tant qu'acteur souterrain, dans les arcanes secrets du terroir viticole, qu'elle revêt toute son importance pour le vin. Plus que la composition des sols, graves, argiles ou marnes, c'est son effet régulateur qui demeure magique. Dans les jardins de thé au relief souvent plus contrasté, c'est également sous la forme d'une brume lénifiante qu'elle abreuve les jeunes pousses.

Là cesse son influence en ce qui concerne le vin, qui depuis quelque quinze siècles n'est plus coupé d'eau comme à Rome ou dans la Grèce antique, quand, dans de grands cratères, on le mêlait à l'eau. Pour le thé, il

en va différemment, puisque l'eau devient le corps du thé, et le thé l'esprit de l'eau, comme Tseng Yu Hui le rappelle en préambule de son texte.



明水心，见水性

曾毓慧

中国有“水为茶之体，茶为水之魂”的说法。如同所有嗜茶者，我爱水。既因茶之故，又缘于水本身。

自幼，水便是我的亲密伙伴。那时的我常躲在床下，偷偷为妹妹泡茶。

纯净、轻灵的水犹如仙子，令茶香尤浓，茶味愈醇。在中国，人们一直在寻觅最珍贵的水，以充分展现佳茗之特性。近三个世纪以前，乾隆皇帝命人制作了一件精密的银斗，专门用来称量他所探访到的各地泉水。由此，他钦定玉泉为天下第一泉，因其水质最轻。无论行至何处，他都携带玉泉水用以品茶。在他之前，伟大的茶师陆羽做过长期探究：“山水上，江水中，井水下”。时至宋代，相传宰相王安石在乡间退隐，一位朋友欲登门造访。因为此人来时途经长江，王安石便托他在某一特定地点渡江，并于江心取水。不料这位朋友途中只顾欣赏美景，错过了指定的过江地点。为了不致空手而来，他在另一处取了水。朋友任由主人沏泡绿茶，只字未提，自信皆为长江水，岂能有别。哪曾想，茶刚送到嘴边，王安石便发觉有异。朋友大惊之下，王安石向他道出原委。原来在那一特定地点，江心水流较快，而朋友取水之处，则水流较缓，二者赋予之茶味定然不同。探寻永无止境，水令人魂牵梦萦。在踏遍亚洲找寻珍稀茶品的旅途中，我会为能品尝一泓清泉而毫不犹豫地改道而行。于我的职业而言，对理想之水的探寻是一种永恒的寻觅，一份不断重生的希望。而在日常生活中，为他人，亦为自己，我总是尽可能用最好的水来沏茶。

我爱水，不仅喜之与茶相得益彰，亦恋其本身，恋它平淡外表下之耐人寻味。品水，是去发现于透明中隐藏的种种：一段故事、几番风景、一果一叶的芬芳、夏日阳光下湿润石头的气息、绸缎般柔滑的触感、流水潺潺的清脆声响……品水，首先要放空身心，全然专注，才可能真正对其有所理解。水各有其语。品水是奇妙的时刻，记忆在纯然的自由中展翅，瞬息成诗，无与伦比。那一刻，于静谧中，水撇下无谓，在苏醒的感官中，舒展自我。

我轻轻地靠近水，唯恐惊到性情敏感的它。我满怀信任，一如面对儿时的伙伴。还记得年幼时，祖母为了沏茶，常去取隐在山中的泉水。我便光着脚跟着她，跑在热带茵绿的天地间，那清冽的泉水是我最好的奖赏。家中父亲于百忙之中仍然坚持亲自为全家烧煮饮用之水，但那口感远不及山泉。据家史载，曾有一眼泉水神奇地治愈了患病的士兵和村民，皇帝便赐此泉以曾姓；又家中先祖将所发现的一条河流以曾姓命名，水于是成了我的家族一份子，不断浸润着我的想象。雨滴初落乡间，唤醒无尽芬芳，犹如一曲感官交响乐，奏响在我人生的初年。我的世界因水而辉耀。

品水，是在时间流逝中抽取瞬间之永恒。为此，仅仅将水斟入杯中还远远不够，尚需悬凝思绪，屏住外息，以善念亲之使其放下羞怯。如此以向往的心去亲近水，它无疑的，会是一个亲密的朋友。



L'EAU DERRIÈRE LE MIROIR DE LA TRANSPARENCE

TSENG YU HUI

On dit en Chine que « l'eau est le corps du thé et le thé est l'esprit de l'eau ». Comme tous ceux qui aiment passionnément le thé, j'aime l'eau. Autant pour le thé que pour elle-même.

L'eau est ma complice depuis le temps où, toute petite, cachée sous mon lit, je préparais en secret le thé pour ma sœur cadette.

L'eau pure, légère, est une fée qui a le pouvoir de rendre le thé encore meilleur. En Chine, depuis toujours, on rêve de trouver la plus précieuse, celle qui exaltera les plus grands crus. Il y a près de trois siècles, Qianlong avait mis au point un instrument en argent très précis pour mesurer le poids de l'eau des sources qu'il visitait. Au moyen de ce procédé, il décrêta que la meilleure, parce que la plus légère, était la Source de Jade. Partout, il emmenait cette eau avec lui pour goûter les thés. Avant lui, le grand Lu Yu, le plus célèbre maître de thé, avait fait de longues recherches : « L'eau de source provenant des montagnes est la meilleure, puis vient l'eau des fleuves et enfin l'eau des pluies, la moins bonne. » Sous la dynastie Song, on raconte cette histoire sur le ministre Wang Anshi qui, ayant pris sa retraite à la campagne, attend la visite d'un ami. Comme le Yangzi est sur sa route, il lui demande de le traverser à un endroit déterminé et de recueillir de l'eau au milieu du fleuve. Mais l'ami, admirant en chemin la beauté du paysage, rate le passage indiqué et, pour ne pas rentrer bredouille, recueille de l'eau à un autre endroit. Sans rien dire, il laisse son hôte préparer du thé vert, confiant dans l'uniformité de l'eau du Yangzi. Malheureusement pour lui, Wang, dès qu'il porte le thé à ses lèvres, découvre la supercherie. Et, devant l'étonnement de son ami, lui explique qu'au milieu du fleuve, à cet endroit précis, le courant est plus rapide et ne saurait donner au thé le même goût qu'avec l'eau, plus lente, qu'il lui a apportée. On ne s'arrêtera jamais de chercher. L'eau fera toujours rêver. Lorsque je voyage en Asie à la recherche de thés rares, je n'hésite pas à détourner mon chemin pour goûter l'eau d'une source. Dans mon métier, trouver l'eau idéale est une quête permanente, un espoir sans cesse renouvelé. Et au quotidien, pour les autres comme pour moi-même, je prépare toujours le thé avec la meilleure eau possible.

Mais je n'aime pas seulement l'eau pour sa complémentarité avec le thé, je l'aime pour elle-même, pour le plaisir de décrypter son apparence évidence. Car goûter l'eau, c'est découvrir ce qui se cache dans sa transparence : une histoire, des paysages, l'arôme d'un fruit, d'une feuille, le parfum d'une pierre mouillée sous les rayons du soleil d'été, la caresse de la soie, le bruissement cristallin du courant se frayant un chemin... Goûter une eau, c'est avant tout faire le vide pour se rendre disponible, pour la comprendre. Chaque eau a son propre langage. Goûter une eau, c'est vivre le moment magique où la mémoire prend son envol pour créer instantanément, en toute liberté, un poème qui ne ressemble à aucun autre. Un moment où, dans l'intimité du silence, abandonnant son indifférence, elle s'ouvre devant les sens en éveil.

L'eau, je m'en approche doucement pour ne pas effrayer sa nature délicate, avec la confiance totale qu'on éprouve pour une amie d'enfance. Quand, toute petite, je courais pieds nus dans le vert éclatant de la nature tropicale, suivant ma grand-mère qui, pour la préparation du thé, allait recueillir l'eau d'une source perdue dans les montagnes, sa fraîcheur était ma récompense. Car, à la maison, celle que mon père, malgré ses occupations, tenait à bouillir personnellement afin de la rendre potable pour toute la famille, était loin d'avoir aussi bon goût. Quand, dans l'histoire de mes ancêtres, une source avait si bien guéri soldats et villageois malades que l'empereur lui avait donné le nom de Tseng, comme à un fleuve de Taiwan découvert par un aïeul, l'eau faisait partie de la famille et rendait fertile mon imagination. Quand les premières gouttes s'échappaient du ciel et frappaient la campagne, réveillant les centaines de parfums qui scandaient les premières années de ma vie comme les notes rassurantes d'une symphonie sensorielle, l'eau illuminait mon univers.

Goûter une eau, c'est voler au temps qui s'écoule l'éternité d'un instant. Pour cela, il ne suffit pas de la verser dans un verre. Il faut également suspendre le courant de nos pensées, retenir le souffle du monde extérieur, rassurer la timidité de l'eau par une présence bienveillante. Alors, éclairée par notre désir d'aller à sa rencontre, elle deviendra, n'en doutez pas, une amie intime.

“我之茗草，万木之心。
或白如玉，或似黄金。
饮之语话，能去昏沉。

酒是消愁药。
酒能养贤。”

——《茶酒论》

« Je suis la plante supérieure,
tantôt blanc comme le jade,
tantôt couleur d'or...
boire du thé apporte lucidité
dans la conversation et éloigne
le sommeil...»

Je suis le nectar dans la coupe
de jade... le vin chasse la tristesse,
le vin donne des talents. »

Wang Fu



野生茶树和葡萄藤，其根深深扎在植物界中，我们的两种文明也由此而生。文化的植物化，或利用叶片，或利用果实，二者皆由发酵而得升华。诚然，这是一个农业自然的世界，经历漫长的成熟过程，为解人渴。这同样也是一个文明化的天地，滋润着我们的精神，生成价值体系。王艺引领我们走入中国的茶园和法国的葡萄园，与神农、陆羽和巴克斯神遇。董强则循着《恶之花》中波德莱尔的蜿蜒行踪，让酒发声，让醉意驰骋。

L'arbre à thé à l'état sauvage et cette liane qu'était la vigne à l'origine plongent leurs racines dans le monde végétal d'où sont issues nos deux civilisations. Cette végétalisation de nos cultures tire parti dans un cas d'une feuille, dans l'autre d'un fruit, tout en les sublimant grâce à la fermentation. Univers agricole certes, procédant d'une longue maturation permettant d'étancher notre soif, mais également univers civilisateur abreuvant nos esprits et engendrant un réseau de valeurs. Tel est le parcours auquel Wang Yi nous convie, avec la rencontre de Shen Nong, Lu Yu ou Bacchus dans les jardins de thé de la Chine et les vignobles de France. Dong Qiang prend le relais, donnant verbe au vin et libre cours à l'ivresse en suivant les traces et les méandres de Baudelaire dans *les Fleurs du mal*.



茶之道，酒之韵

王艺

一直以来，于我个人而言，都比较喜欢原汁原味的事物。无论中国茶，抑或法国酒，静品其味，都会令我怡然自得，畅神于自然之道，深切感怀自然的馈赠。追溯中国茶与法国酒的历史，二者虽然横跨相隔甚远的两个国度，起源文化也大不相同，但都伴随着魅力无穷的神话传说，也在悠远的历史中深受本国乃至拥有相近文明的人民的喜爱。比如，希腊的酒神狄俄尼索斯或是罗马酒神巴克斯（二者是同一位神祇）在西方社会一直都备受喜爱，这位神祇拥有以葡萄酒醉人的力量。西方著名哲学家尼采在其著作《悲剧的诞生》里提出了酒神精神，即在酒神的影响下，人们回归原始本能，纵情欢乐。美酒带给人们极度的兴奋和疯狂，因而酒神文化在崇尚自由的西方社会得以广泛地传播。但同时酒的破坏力也是极强的。在崇尚秩序的东方文明中，中国的酒并没有像西方那般受到推崇，多半是与酒可亡国的历史教训有关，所以在中国的历史上，曾经多次禁酒。但适量地喝酒，不仅可以健身，还可以怡情。中国人有句老话：“酒以结友，茶当静品。”

在中国，茶的历史源远流长。据传，茶的发现和使用始于神农，最初做以药用，新鲜的茶叶可解毒。“茶”字最早出现于《尔雅·释木》中，当时字形为“荼”。真正以“荼”字为原型，并有史可查的著作是唐代茶圣陆羽的《茶经》，茶文化也自此开始兴盛。唐宋时期，茶叶作为一种饮品，不再是皇宫贵族方可独享的奢侈品，而是“飞入寻常百姓家”，已经成为人们日常生活中不可或缺的必需品。随着时间的推移，茶文化也在不断地沉淀，元明清时期出现了更多的关于茶道的著作与研究。直至当下，关于茶文化的研究更是继往开来。

缘起

在法国，酒，特别是葡萄酒的历史亦可以追溯到久远的古代。虽然葡萄酒的起源地通常被认为是亚美尼亚，并且在古希腊和古罗马已得到贵族的广泛喜爱，而让葡萄酒得以传承发展并得以发扬光大的国家却被公认是法国。据史料记载，公元1世纪，法国南部罗纳河谷开始种植葡萄，法国葡萄酒也由此开始酿造并得以发展。葡萄酒的推广得益于基督教，耶稣在最后的晚餐上说：“葡萄酒是我的血”，所以直至今日，基督教仍视葡萄酒为圣血。更值得一提的是，西方的葡萄酒在17世纪随着传教士的传教行为来到中国，伴随着其后数百年间天地巨变的中国近现代史进程，

从闭关锁国到开国门启民智，中国和中国人民以愈加开放的胸怀拥抱和接纳着整个世界。或许我们可以说，当下中国人对西方葡萄酒的了解程度更甚于西方社会对中国茶的关注。

中国茶也好，法国酒也罢，在历史的发展中，其制作工艺愈加精巧，其种类也日渐增多。以酿造方法为依据，葡萄酒大致可以分为三类：平静葡萄酒（包括红葡萄酒和白葡萄酒）、气泡葡萄酒（即人们更为熟悉的“香槟酒”）、蒸馏葡萄酒（如常见的干邑XO）。法国红酒可以说是举世闻名，单单红酒的产区就有六大著名地：波尔多、勃艮第、香槟、阿尔萨斯、罗瓦河河谷、罗纳河谷地。就其香味与口感划分，亦有众多名品。如以青椒味为特征的赤霞珠，以烟熏味为灵魂的西拉，以桑椹、樱桃等水果香味为情趣的佳美，以果味为香气、但重在天鹅绒般的口感的品丽珠，以甜美醇厚著称的黑歌海娜，甜美口感与酸涩气息完美融合的夏天的桃红葡萄酒之王——神索，浓郁而又细腻的美乐，如丝般顺滑的黑皮诺，典雅高贵的霞多丽，口感与鲜活感十分均衡的长相思等等。这些独特和美丽的名称背后，无不承载着一段独具风情的、在岁月中氤氲留香的葡萄酒成长史。

中国茶的种类亦是百花齐放。从其制作工艺上分，就可分为六大茶系：绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、黑茶和白茶。除了上述的六大茶系之外，我们常见的还有再加工茶，即以六大茶系的茶为基本的原料，经过再加工而成的茶品，当今存于市面的有花茶、果味茶、保健茶等。由于中国茶的历史悠久、源远流长，所以名茶亦是数不胜数。其中传统名茶就有西湖龙井、庐山云雾、洞庭碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁、信阳毛尖、六安瓜片、君山银针、云南普洱、安溪铁观音、祁门红茶等百余种，单听这些名称，就不禁令人心生仙风道骨、云中撷绿之心境。

茶不仅自身有品，饮用起来更需要静心品之，若只是为了解渴的牛饮，则是等而下之，贻笑大方。《红楼梦》中有一个关于品茶的掌故，妙玉曾点拨宝玉：“你虽吃了，也没这些茶任你糟蹋。岂不闻一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是驴饮了。你吃这一海便成什么了？”凡是读过《红楼梦》的人都能看出妙玉对宝玉的小心思，也只有他来她那庵里，她才会费尽周折，取来好水，泡制一杯好茶与他喝吧！

茶酒論 因卷 喻者於甲午

人和性九增萬升大丁丁二兩挑伏其酒與沉原酒皆把酒微露以病十常言力多醉金鑑何竹里歌天或你全乎軍出師三莫各個不順高
久鎮飛身唐土甲懷同。中年有物否，地代知忘子。上策病隔十水謝物養和噬也。報私空道在唐勒名為今葉落合山，射方仁死李果。新搞閭所指可流見
言推式久燒十年。山酒二次承重水醉半醉次二件四散空今化腐了。言朝。肚蟲越四作舉借酒七君辦少人或問此無時可能第肚王有徑傳神
火船呈由之因新一让自酒即水，曲水保，在就典言为火即五即健口宿口。多二今秦振京主三行現大四傳三九。開本直櫓先君算入。一說此印頭教書
到國以我案年吉年。成洪城即血平風春年天。者粗酒道真。莫令和風火望缺任空。为火喫彈久深觀儀我江文西酒共聞酒神王碑一云主酒妙細不曾
人抗此書戰三疊水幕如卷櫓若加盡絕錢。秦一有茶與。因清道不收歸將酒同被祭。一打者逃之勿撲。子為少賓保自明詔破古若茶者不可況後空
并不向就治山歸在茶殿前射之損二得。生大酒灰盾嘴滿管裡廢酒光明客到。因脚在茶坐騎十院芸紫十年茶南牌缺今故人自榮草西少狀拂人石。
官謂流石濟者不勝而石濟樂。人逢酒水不拘醉。三瓶成家破圓藏至古街頭。竟我鼓臉王何三即得草用山石。右穿他仰氣叫七葉。殘草階即其居草
王七寶奈先父酒寒不个其落上賜水者為寒。二年岸海觀。景三酒人中不塞三若使。吉草盛茶林蓮和趙聞阿東故品。辛酒呼至目之。之。一合抵持五
處至。岸海主汎得酒罷河中。高麁冒作酒底望頂。可喫御西名唐毒久愁十岁死在十也多。生詩以助飲木軍胡玉你求越國任食茗今。號作茶門。與立約。故
謂。多得為陳皇樹友同感地。下茶何種酒是皆有了。15喫。二為樂。五荷子。鮮明排成船唱六畜後瑞。之。三村。對酒不射唱了。寒茶等茶。小乞其從
杯字有將比中久茶為耶。得亦森此相數。四連。上原張闕秦兄酒。又吹平潮未名。之。今可酒令傳詩心。而此。涼間平保求此人。醉與。古本茶。万陳久比
卓。久。春。以。陳。固。以。酒。久。吹。天。能。下。干。說。道。門。地。醉。眉。山。圓。桂。回。為。酒。道。詩。人。后。退。不。三。人。把。過。人。相。送。或。你。美。焚。透。堅。抗。燭。輕。酒。何。五。已。未。代。附。言。浮
草。筆。鑽。畫。茶。茶。題。帝。位。下。酒。噴。嘿。酒。而。作。兩。樣。細。足。三。即。口。酒。微。酒。惹。聲。四。入。帶。茶。惠。茶。者。被。鉢。能。白。頭。苦。便。利。便。一。舉。飲。竟。用。怪。花。古。引。向。30分。
特。因。時。也。將。中。左。攻。多。款。敵。吉。做。二。說。两个。往。烹。眼。右。見。局。你。良。盡。道。上。10。兵。中。慶。勝。津。人。立。酒。言。如。曉。一。人。酒。擔。與。洗。茶。恩。三。軍。得。老。者。來。云。原。立。野。
壁。女。多。人。沾。沾。酒。導。叫。感。東。山。應。感。東。个。四。即。不。起。滿。道。为。不。終。平。廢。少。任。首。榜。虾。一。次。公。罪。許。曾。王。不。碑。杯。于。此。为。吸。賭。缺。食。奉。三。言。禮。三。開。轍。
以。聯。將。存。同。連。海。始。后。蕙。龍。紅。破。水。人。何。申。燒。元。斗。照。有。酒。見。朝。七。望。未。項。酒。气。蕙。蝶。口。不。御。深。破。現。或。煥。三。解。和。珠。囊。其。酒。有。御。空。奉。狀。換。寒。此。化。裏。
上。受。龍。底。酒。父。培。切。她。莫。河。候。作。坐。印。人。奉。因。宣。父。酒。表。道。潔。父。古。一。十。紀。觀。酒。津。打。可。斯。象。做。似。千。年。筋。情。如。茶。山。四。酒。無。川。酒。五。煎。清。今。酒。信。其。
若。堆。依。時。作。龍。基。四。怎。我。斷。首。奉。妙。其。另。你。取。人。益。也。嘗。財。其。水。府。而。苦。酒。數。春。莫。加。流。花。銷。行。鹽。萬。阿。肩。裏。三。酒。泉。毫。人。口。而。因。表。



品味一杯好茶需要很多的耐心，需要心静方可体会其中的韵味。一杯好茶离不开优质的水，水源优、水味甘、水质清、水品活且轻，这些都是水的基本要求；俗话说：“水为茶之母，壶为茶之父。”所以要品味上好的香茗，一件上好的茶具也是必不可少的。紫砂壶、瓷碗、玻璃杯这三种容器是较为常见且颇适用于泡制乌龙茶、花茶、绿茶的容器。

品茶亦是十分的讲究，从审茶到闻香观茶，再到品赏其味，道道工序井然有致。品酒与品茶倒是十分的相似，亦是先观其色泽，再轻轻摇荡以嗅其香气，最后小口品尝，体味其中意韵。这样看来，两种跨越时空与地域的饮品又是那么的相似。但是二者又在各自的时空之中形成了各自的文化。中国茶在儒释道的文化大背景下形成了自己的茶之道，法国酒亦在基督教的大环境下形成了自己的酒之韵。中国的茶道在唐朝时传入日本和朝鲜，迄今为止，日本的茶道仍然是其国内一种主要的生活方式。16世纪以后，中国的种茶技术和制茶工艺相继传入西方，但是相较茶文化而言，西方社会引入的也只是一种技术层面的东西，中国特有的茶文化并没有被完整地带入。但是当今的法国酒在整个西方乃至全球都有十分大的影响，从这个层面来看，我们可以说法国酒的传播是成功的。

那么茶之道究竟是什么呢？

茶之道

“书画琴棋诗酒花”，“柴米油盐酱醋茶”。前者雅而后者俗。后者俗在围着吃喝转悠，但这俗却俗得实在，吃饱喝足之后才有心思吟诗作对、品酒赏花。柴、米、油、盐、酱、醋、茶是早起开门七件事，虽说是俗了点，但俗中有雅，那就是茶。茶与柴、米、油、盐、酱、醋的确有些不搭调，但这却是隐于俗中的一点小优雅，这点优雅，诗人得之，世人亦得之。世人为生计所迫，偶尔能于柴米油盐中寻得一方清净的情怀，“偷得浮生半日闲”；诗人吟诗作对，品酒赏花的雅致生活中也少不得一盏清茶，断不能割舍那体现本真自我的茶，这是诗人品质与尊严的体现。

小小的一杯茶，怎就透见得了诗人的品质与尊严？杯中有乾坤，只看人会不会品。禅宗有一段公案：赵州凡见僧便问：“曾到此间么？”云“曾到”，或“不曾到”。州总云“吃茶去”，院主云：“和尚寻常问僧，曾到与不曾到，总道‘吃茶去’意旨如何？”州云：“院主！”主应诺。州云：“吃茶去！”（《碧岩录·卷第三》）两行脚僧问禅于赵州禅师，奈何禅师所答非所问，以一句“吃茶去”将问题终结。“吃茶去”是顿悟见心成佛的引子，顿

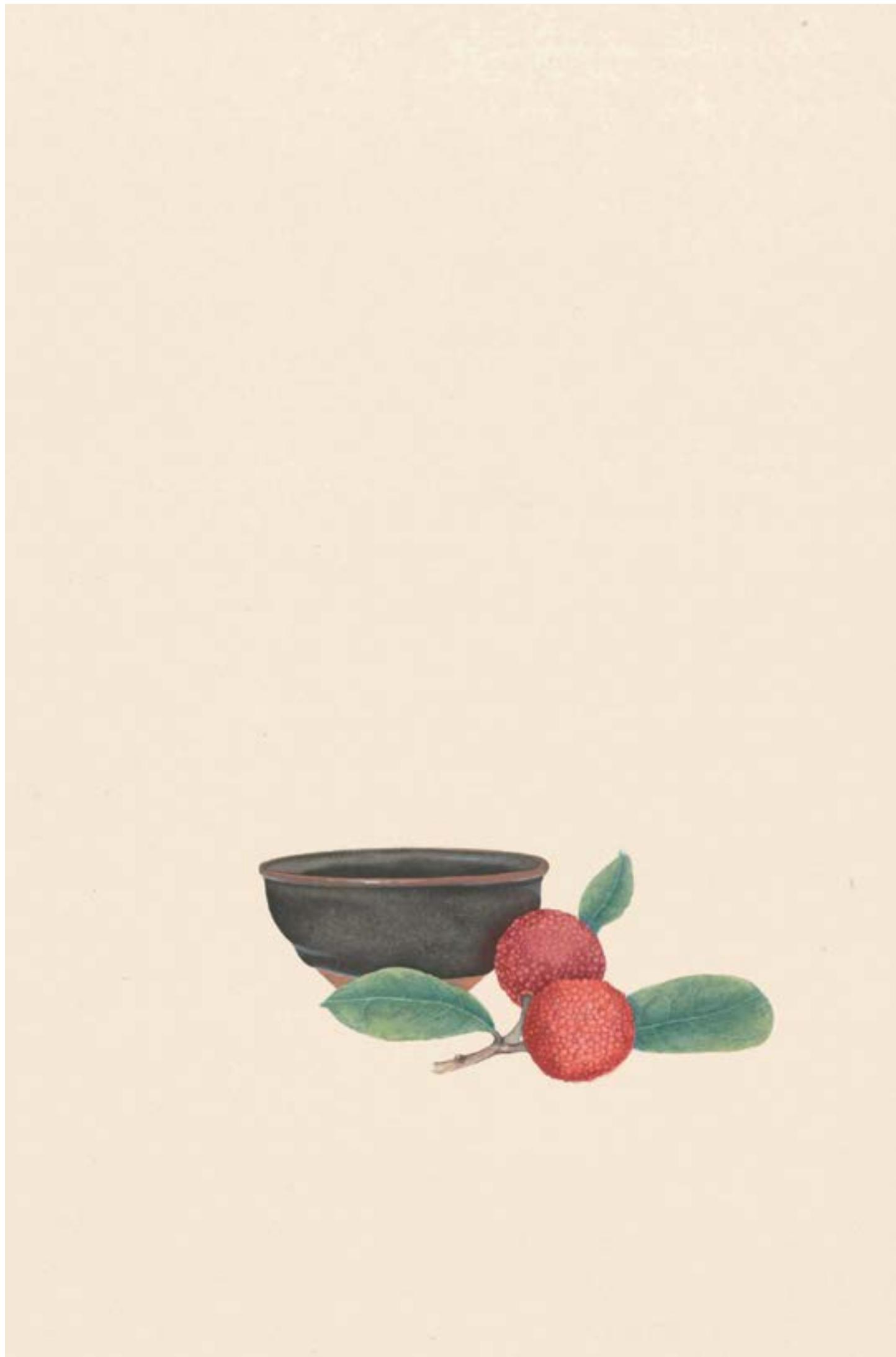
悟本心中的佛性即可“见性成佛”。世人难见本心，不是本心藏得深，而是执着的俗物太多。一杯清茶，汲山水之精华，聚日月之灵气，自然能洗尽铅华，呈现本心之真。清澈的茶水滋润了心田，涤净了被蒙蔽的本心，以此可见“茶禅一味”，即是于这草木之气中顿悟佛家之禅意。佛家于茶之真味中顿悟佛性，文人于茶中寻求的则是品之高洁与心之所归。陆羽有云：“茶者，南方之嘉木也。”这“南方之嘉木”承日月之光辉，汲山水之灵气，却也受烈日风霜之苦，这可能是茶香中含苦的缘由。茶本草木，经翻炒、晾晒等多道工序，终呈收缩之姿。一展一缩，将茶叶吸收的自然之气缩进叶片的骨血，等待生命中的再一次舒展。这是茶的智慧，是自然的智慧，也是为人的智慧，能屈能伸才是真君子、大丈夫，伸展时汲人之长，收缩时“反刍”己之得失，积蓄再次伸展的力量。

能伸能缩固然可贵，茶却更贵在伸缩之间能保有本真的“青”。采摘之时，叶片青翠，青翠之中散发着清新之气，闻之神清气爽，一洗郁结于心的污浊之气。故神农尝百草之时，以茶叶来解所尝毒草之毒，若无茶叶之功，恐怕神农难成“尝百草”之功。经过人工处理之后，所成之茶的青虽显得老气，其中的清新之气却未曾削减。而一旦经受沸水冲泡，舒展的茶叶虽不复往日的青翠，却将清新之气散于清汤淡香之中。“入座半瓯轻泛绿，开间数片浅含黄”，茶禀天地至清之气，虽经人工“琢磨”，却始终保留了一股清新自然之气。这清新自然之气即是茶之本真。

茶借沸水返璞归真，将这清新之气散入饮茶人的唇齿肺腑之间。文人爱茶，多是爱这茶中的清新淡雅之气，不论形状、颜色、外在条件如何变化，自然的茶之本心是不会变的。正如文人在乱世、强权之下依旧不会折断傲然之气、忠义之本。

想品好茶需能辨水，茶与水的相遇是一种缘分，品茶者能从茶中品出多少真味，泡茶之水也至关重要。茶遇上不同的水会有“差之千里”的效果，故爱茶之人也多能辨水，“从来名士能评水”。水是名士对茶的知遇之恩，茶中真味需合适之水才能激发，名士之才也需懂其才华之人能发现。或许名士在“评水”之中寄托的是“知茶者我，知我者谁”的感慨或希冀。《菜根谭》有云：“茶不求精而壶亦不燥，酒不求洌而樽亦不空”，一人饮茶不亦快哉，有一二知己坐而品茗论道，更是人生之幸事。

茶之道，在于清净。一盏淡茶，需要一个清净的心灵才能品味。林语堂说过：“以一个清净的头脑去看忙乱的世界的人”，才能体会到“淡茶的美妙气味”。正是这样简单的一盏茶，成就了淡泊的心境，也成就了有滋有味的日子。



酒之韵

写到这里，突然惊觉无论是茶还是酒，都是植物与水的一段美妙的因缘际会。茶有茶道，酒有酒韵，前者清净淡雅，后者浪漫优雅，皆为天赋瑰宝，令人心醉。

在神奇的北纬30度上的法国的波尔多地区，是世界顶级葡萄酒的主产区，盛产世界最顶级的葡萄酒，也是无数品酒大师的梦想之地。以这一地区为代表，年平均气温为10—20摄氏度的温和气候地区最适合栽种葡萄，故而成就了法国作为全世界酿造最多种葡萄酒的美誉，也生产了无数闻名于世的高级葡萄酒。

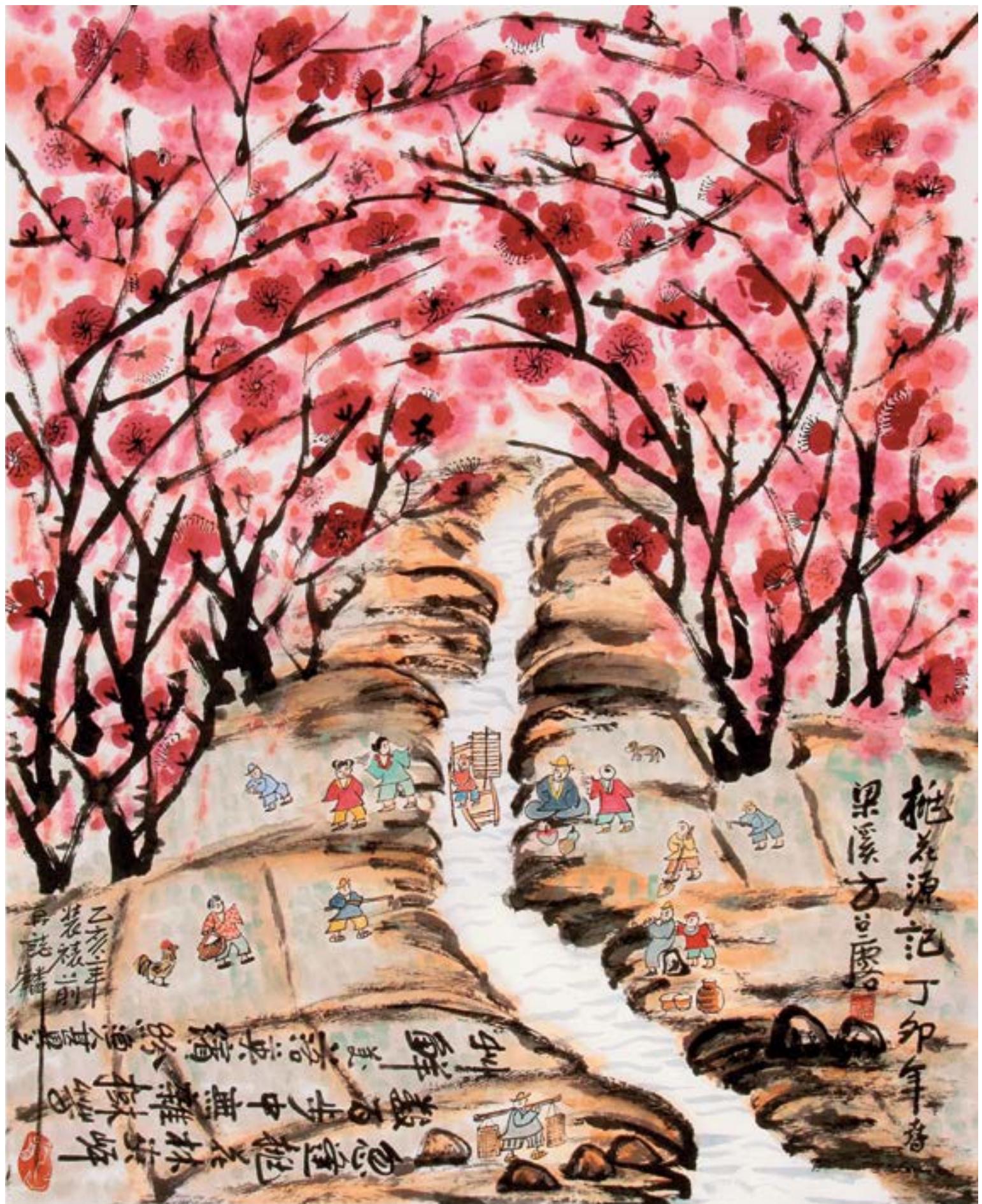
法国出产的美酒具有迷人的色彩，神秘的情思，柔和醇香的红酒饱含了鲜活的生命原汁，蕴藏了深厚的历史内涵。热爱葡萄酒的人们从来就不吝于把最美好、最深情的语言文字奉献给美酒，他们形容美酒“饱满，丰腴，厚实，芬芳”，美酒的颜色“热烈透明得像渔夫的眼泪”，美酒的香味“散发着溶化单宁的芬芳和可可树细腻的清香”，美酒入喉的口感“犹如松鼠在林间跳跃的流畅”。甚至在著名的波加莱榨汁歌中，我们也可以听到这样充满着深切情感的歌词：“滚滚的美酒，快装满酒壶……”

当狄奥尼索斯的光芒泽被西方时，中国文人也与中国酒结下了不解之缘。与茶的淡雅甘美相比，中国文人更爱酒的旷达豪放。甚至可以说，酒是中国古代文人的灵魂，寄托了他们的抱负与辛酸，升华了他们的诗情与画意。单

看酒的名字：仪狄、杜康、竹叶青、花雕、梨花春、女儿红……读来就让人豪气万千或口舌生香；再看与酒相关的诗境：“玉碗盛来琥珀光”的雅致，“斗酒诗百篇”的才情，“借酒消愁愁更愁”的辛酸，“对酒当歌，人生几何？”的洒脱，“酒逢知己千杯少”的喜悦，更是数不胜数。

酒，炽热似火，柔软如锦，美妙如梦，能叫人忘却人世的痛苦忧愁，畅游九霄云外；又能叫人超脱旷达、放荡无常，在精神世界中自由翱翔。一句话，酒的潇洒和浪漫，已经内化为中国文人们对待世事的态度和精神，成为中国文人进行文学创作的精神力量和灵感来源，乃至被赋予了中国传统文化的内涵。

“古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名”。不论这饮者饮的是茶还是酒，悠久的文化总是传承于其中。随手翻开一本泛黄的文集，总会在字里行间嗅到一股醉人的茶香或者酒香，沁人心脾，经久不息。中国文人的风流性情、旷世才华共同沉淀成一瓯香茗或一坛老酒，芳香四溢，醇香依旧，沉醉着一代又一代的炎黄子孙。



LA VOIE DU THÉ, LA CULTURE DU VIN

WANG YI

J'ai toujours préféré les choses qui portent leur saveur authentique. La dégustation du thé chinois comme celle du vin français participent de ce climat, me rendent heureux, tout en m'induisant dans la voie de la nature qui n'a cessé de m'émouvoir. Bien que leur terre d'origine soit très éloignée et procédant de civilisations fort différentes, ces deux boissons sont issues d'une longue histoire émaillée de récits mythologiques. Par exemple, Dionysos, le dieu du Vin chez les Grecs, assimilé à Bacchus chez les Romains, reste un personnage très prisé dans les sociétés occidentales du fait qu'il symbolise l'ivresse et le plaisir. Le philosophe allemand Friedrich Nietzsche, dans son ouvrage *la Naissance de la tragédie*, introduit une catégorie esthétique qu'il nomme « dionysiaque », c'est-à-dire qui représente la dissolution de l'être au profit de la nature sous l'influence de l'ivresse. En véhiculant l'ivresse, la culture dionysiaque contribue à répandre l'idée de la liberté. Dans l'Empire du Milieu, qui préconise avant tout l'ordre, le vin reçoit un accueil plus réservé. Au regard des leçons de l'histoire montrant que les boissons alcoolisées peuvent conduire un pays à la décadence, les prohibitions sont légion. Pourtant, une consommation modérée a des effets bénéfiques tant sur le corps que sur l'esprit. Les Chinois résument tout cela par une formule très significative : « Avec le vin on se crée des amis, quant au thé, il se déguste dans la quiétude. »

En Chine, l'histoire du thé remonte à des temps immémoriaux. On rapporte que Shen Nong, le premier agriculteur, découvrit le thé et l'utilisa d'abord comme un médicament, car ses feuilles fraîches aident à la digestion. Le mot « thé » dans sa forme archaïque 茶, apparut pour la première fois dans l'*Erya* au chapitre « Commentaire sur les arbres ». Si l'on consulte les documents historiques, la mention du mot « thé » sous sa graphie actuelle se trouve dans le *Chajing*, ou « Classique du thé », du fameux Lu Yu, ce maître à penser sur le thé de l'époque Tang. C'est précisément à cette époque que le thé commence véritablement à prospérer. Sous les Tang et également les Song, on cesse de le considérer comme une denrée de luxe réservée à la seule cour impériale, désormais il « pénètre jusque sur le seuil des demeures les plus humbles » et s'inscrit comme un produit de première nécessité. La culture du thé se renforce encore sous les trois dernières dynasties, Yuan, Ming et Qing. Les recherches et les ouvrages traitant de la question sont de plus en plus nombreux.

En France, l'histoire des boissons alcoolisées, et principalement du vin, remonte à des temps très reculés. Le vin trouve son origine en Arménie, et va être divinisé en Mésopotamie, les aristocrates de la Grèce antique comme ceux de Rome en seront de grands consommateurs. Toutefois, c'est la France qui va lui donner ses lettres de noblesse et contribuer à son rayonnement à travers le monde. Selon certains documents, au I^e siècle de notre ère les vignes commencent à être plantées dans le sud de la France, en particulier dans la vallée du Rhône et dans le Bordelais. La vinification est alors introduite et va se développer à maints endroits du territoire. Cette expansion des domaines viticoles va bénéficier de la diffusion du christianisme, car le Christ lors de la Sainte-Cène proclame que le vin est son sang et l'Église introduit donc ce symbole dans la célébration de l'Eucharistie. Cette croyance va également faciliter l'introduction du vin occidental en Chine au XVII^e siècle, notamment avec l'entrée des missionnaires. Avec eux, la Chine va connaître d'importants changements, cessant d'être un pays replié sur lui-même pour devenir de plus en plus ouvert. Il est d'ailleurs probable que les Chinois connaissent mieux aujourd'hui le vin occidental que les étrangers ne connaissent le thé chinois.

Dans leur processus de développement, le thé comme le vin, à mesure que la fabrication se complexifie, voient le nombre de leurs catégories augmenter. Pour simplifier, la vinification se divise en trois catégories, le vin courant rouge ou blanc, le vin mousseux, le plus connu étant le champagne, et l'alcool résultant de la distillation du vin, le cognac par exemple. Le vin rouge français jouit d'un prestige unique. On distingue six zones principales de production, le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne, l'Alsace, la vallée de la Loire et les Côtes du Rhône. Il existe différentes variétés de cépages qui conditionnent le goût. Le cabernet sauvignon se caractérise par son arôme de « poivron vert », le syrah révèle des senteurs fumées, le gamay des odeurs de fruits rouges comme les mûres ou les cerises, le cabernet franc une fragrance fruitée et une finesse veloutée, le grenache noir est connu pour son moelleux, le cinsault pour ses saveurs à la fois douces, fraîches et acerbes, qui se mélangent parfaitement, le merlot est fort et fin, le pinot noir soyeux, le chardonnay élégant, le sauvignon blanc est frais et équilibré. Tous ces cépages portent une histoire particulière et ont, au cours des siècles, contribué à enrichir la palette des vins.

Quant au thé chinois, les catégories ne sont pas moins nombreuses. Habituellement, on distingue six catégories liées à leurs modalités de fabrication : le thé vert, le thé rouge, le thé dit « wulong », le thé jaune, le thé noir et le thé blanc. On peut également envisager d'autres approches en fonction des types de transformation : on parle ainsi de thé aux fleurs, de thé fruité, de thé fortifiant, etc. L'histoire plurimillénaire du thé ne comporte pas moins d'une centaine de sites célèbres classiques. Citons-en quelques-uns des plus fameux, tels le thé vert de Longjing cultivé dans les collines entourant le lac de l'Ouest près de Hangzhou, le thé « nuages et brouillard » des monts Lushan au Jiangxi, le biluochun, un thé vert du lac Dongting au Hunan, le thé vert maofeng des monts Huangshan, celui de Liuanguapian, le thé rouge de Qimen, ces trois thés provenant de la province de l'Anhui, le taipinghoukui, un thé vert, le maojian de Xinyang au Henan, le junshanyinzhén ou « l'aiguille d'argent du mont de l'Empereur » du Hunan, le pu'er du Yunnan, le thé wulong tieguanyin du Fujian. Le simple fait d'évoquer ces noms donne l'impression d'entrer dans un paradis et de cueillir des feuilles vertes sous les nuages.

Le thé possède des qualités intrinsèques spécifiques qui conduisent à vouloir le savourer avec calme et sérénité. Dans *le Rêve dans le pavillon rouge* de Cao Xueqin, il existe une anecdote célèbre sur la dégustation du thé, mentionnée quand la jeune prieure Miao Yu éclaire Bao Yu en disant : « Fussiez-vous capable d'absorber un océan, que je n'aurais pas assez de thé à gâcher. N'avez-vous jamais entendu dire qu'en boire une tasse, c'est le savourer ; deux tasses, c'est le fait d'un rustre qui ne songe qu'à étancher sa soif ; trois tasses, c'est abreuver un bœuf ou un mulet ? Si vous vous abreuez d'une telle mer, que deviendrez-vous ? » Les lecteurs de cette œuvre reconnaissent l'attention que Miao Yu porte à Bao Yu, car elle se donne la peine d'aller chercher de l'eau pure uniquement pour lui préparer un thé lorsqu'il lui rend visite au couvent.

La dégustation d'un thé exige beaucoup de patience, car on ne découvre son agrément que dans un climat serein. Une tasse d'un bon thé nécessite de l'eau douce, limpide et légère, provenant d'une source de qualité, où toutes les conditions se trouvent réunies, car, comme le dit le proverbe, « l'eau est la mère du thé, la théière le père ». Cette dégustation exige également une théière



de Yixing façonnée en grès pourpre, un bol en porcelaine fine et un petit verre. Ces trois instruments sont appropriés pour la plupart des thés : thé vert, wulong, ou thé aux fleurs.

Il n'y a pas de vraie dégustation sans recherches méticuleuses, ni odorat subtil ou sens aigu de l'observation. Il en va pareillement pour le vin. On commence par observer la couleur de la robe, on l'agit en le faisant tourner dans le verre afin d'oxygénier son arôme, et on le goûte pour apprécier son bouquet. Ainsi, ces deux boissons ne sont pas si éloignées bien qu'elles soient issues de cultures fondamentalement différentes, au moins en apparence. Le thé a créé son propre univers culturel, nourri des trois philosophies religieuses chinoises, le confucianisme, le taoïsme et le bouddhisme. Quant au vin français, il s'est épanoui au sein du christianisme, qui lui a apporté une nouvelle dimension. Sous les Tang, le thé est introduit en Corée et au Japon. L'archipel va développer en particulier le *chanoyu*, la « cérémonie du thé », un mode d'expression qui reste propre au génie japonais. Au cours du XVII^e siècle, il parvient en Europe de l'Ouest et s'adapte aux contingences locales, bien différentes de celles de sa terre d'origine.

La voie du thé

Shu la calligraphie, *hua* la peinture, *qin* le luth, *qi* le jeu de *go*, *jiu* le vin et *hua* les fleurs sont des modalités élégantes de l'existence à la différence de *chai* le bois de chauffage, *mi* le riz, *you* l'huile, *yan* le sel, *jiang* la sauce de soja, *cu* le vinaigre et *cha* le thé, qui eux procèdent du commun. Bien que ces sept dernières denrées, concernant la nourriture et la boisson, soient au demeurant banales, si elles le sont devenues c'est précisément en raison de leur usage courant. Composer un poème, déguster un vin, admirer des fleurs, n'est de fait possible qu'à condition de ne pas avoir l'estomac vide. Parmi ces sept nécessités quotidiennes, chaque matin en commençant la journée, le thé occupe une place à part. Son élégance discrète ne doit pas être confondue avec le flot des banalités journalières. Il offre à chacun, et aux poètes en particulier, un instant de grâce et de sérénité, qui permet, au fil des heures, d'échapper aux nombreux tracas de la vie de tous les jours. Moment de répit, de repos, le thé reflète sa nature profonde, fondée sur la qualité, la quiétude, la dignité.

Mais comment une simple tasse de thé peut-elle contribuer à révéler la qualité, la quiétude, la dignité aux yeux du poète ? En fait, qui sait prendre le temps de la dégustation peut découvrir un monde dans une seule tasse. C'est ce que rapporte l'anecdote d'un certain Zhao Zhou, un fervent disciple du bouddhisme *chan* qui se trouve consignée dans *Propos du vénérable bonze des monts Jiashan*. À toutes les questions que l'on posait à Zhao Zhou, il répondait imperturbablement la même phrase : « Allez boire du thé. » En fait, cette réplique, apparemment banale, lui permettait de faire prendre conscience à son interlocuteur de la « bouddhéité » qu'il portait en lui. Les hommes ont souvent du mal à entrer en eux-mêmes pour atteindre la conscience de leur vraie nature. S'adonnant quotidiennement à des activités trop superficielles, ils sont incapables de sonder leur cœur. Une simple tasse de thé nourrie de l'énergie puisée au soleil et à la lune ainsi qu'aux montagnes et aux eaux permet de se débarrasser du monde des apparences pour entrer dans celui de l'essence. Le thé, ainsi, humecte le cœur et nettoie une âme qui souvent s'est laissé piéger presque à son insu, d'où ce beau dicton : « Le thé et le *chan* procèdent de la même signification. » La quiétude du thé rencontre la sérénité de la pensée *chan*.

Quant aux lettrés, ils cherchent dans la voie du thé noblesse et pureté de l'esprit. Lu Yu définit le théier comme « ce grand arbre du sud qui est éclairé par le soleil et la lune et capte son énergie dans les montagnes et les eaux, mais aussi lutte face aux intempéries, d'où cette amertume légère et délicieuse qui relève sa saveur ». Après avoir été cueillies et séchées, les feuilles du théier se rétractent, concentrant l'énergie qu'elles ont puisée dans la nature, attendant une autre vie pour livrer leur potentiel. Cette métamorphose du thé est aussi celle du gentilhomme capable de se soumettre en toutes circonstances, d'accepter désordres et échecs pour ensuite rencontrer les autres et accéder à de nouveaux horizons.

En outre, la spécificité du thé est de conserver vivant ce vert issu de la chlorophylle qui le caractérise et qui dégage cette odeur fraîche et pure, permettant de drainer les humeurs toxiques. Ainsi, le mythique Shen Nong aurait lui-même utilisé le thé comme une substance désintoxiquante, ce qui lui aurait permis de goûter toute sorte de plantes sans courir de danger. Après leur traitement, les feuilles de thé vert deviennent sombres, mais leur fraîcheur reste inaltérable. Une fois infusées, les feuilles sont plus vertes qu'auparavant, diffusant leur fragrance dans l'eau qui les environne... Le thé recueille la fraîcheur de la nature et parvient à la restituer en dépit de son conditionnement. Voilà sa nature véritable. Il renoue avec elle par le truchement de l'eau et la dispense au buveur. Les lettrés aiment cette fraîcheur qui, quelles que soient les conditions extérieures, demeure intacte. Elle est à l'image de leur inébranlable loyauté, inflexible, même pendant les périodes troubles.



波德莱尔的《酒魂》

董强



作为以葡萄酒自豪的国度，法国作家多歌咏酒。拉伯雷的《巨人传》中，主人公高康大一出娘胎就在喊：“喝吧，喝吧，喝吧！”然而，像波德莱尔那样，以“酒”为题，专门在其最著名的诗集《恶之花》中用五首诗的篇幅去歌咏酒的，却仍为罕见之特例。

在“酒”这一主题之下，波德莱尔以《酒魂》起首。该诗起到了提纲挈领的作用，随后引出《拾破烂者的酒》，



《凶手的酒》，《孤独者的酒》，以及《情侣的酒》。几首主题相近的诗构成一个整体，这让波德莱尔本人也颇为自得，以至于在杂文《酒与大麻》中，将诗的内容扩展，添加了叙述性，自成新体裁，类似我国的“传奇”。

波德莱尔的诗有一个比较流行的版本，是郭宏安先生的。其中最著名的《酒魂》一诗是这样翻译的：

一天晚上，酒魂在瓶子里说话：
“人啊，亲爱的苦人儿，你快听着，
我在玻璃牢里、红色的封蜡下，
唱一支充满光明和友爱的歌！
“火热的山丘上，我知道要几多
辛劳、汗水和炎炎灼人的阳光，
才形成我的生命，把灵魂给我；
我不会害人，不会把恩情遗忘。
“因为我感到巨大的喜悦，当我
进入劳累过度的人的喉咙时，
他灼热的胸是坟墓，很是暖和，
比呆在冰冷的酒窖远为惬意。
“你可听见主日歌的迭句响起，
‘希望’在我呼呼跳的胸中鸣叫？
胳膊肘支在桌子上，卷起袖子，
你会高声地赞颂我，兴致很高；
“我让你欣喜的妻眉眼闪光泽，
我让你儿子有力量，容光焕发，
对于这生存之孱弱的竞技者，
我就是油，让角斗士筋肉发达。
“我这植物琼浆在你体内落下，
永远的播种者播下的好种子，
好让诗从我们的爱情中发芽，
如一朵稀世之花向上帝显示！”

为了便于用书法书写，我根据原文和郭氏的译文，进行了精简，并译成古体五言诗：

“酒魂瓶中居，入夜忽开言：为君歌一曲，忧苦自云散。
几多辛劳汗，山丘烈火炎，赐我灵与魂，大恩铭心间。一入君喉中，欢呼复雀跃，胸腹成余冢，殊胜冰冷窖。如闻主日歌，期许满余怀，但见君拊掌，赞我温情添：发妻精神足，幼子力量增，其虽羸弱身，余能壮其筋。琼浆入君体，良种待春发，佳诗因情投，盛开稀世花。”



无论是从我的精简版本，还是从宏安先生忠实的译文中，我们都可以看出，波德莱尔对于酒是持非常积极的态度的。

对于极度推崇想象力的波德莱尔来说，酒能带来幻觉，而且与大麻相比，这种幻觉是积极的、动态的，所以是值得推崇的。醉酒之人，在波德莱尔的笔下，“跌跌撞撞，摇头晃脑，像个诗人撞在墙上”（《拾破烂者的酒》）。他做起了弗洛伊德所说的“白日梦”：“他发出誓言，口授卓越的法律，/把坏蛋们打翻，把受害者扶起，/他头顶着如华盖高张的苍穹，陶醉在自己美德的光辉之中……”。酒具有幻化生活、点石成金的能力，让饮酒之人飘飘然，将日常的劳作遗忘，恍如黄粱一梦。对波德莱尔来说，酒尤其可以予人尊严，保持人的骄傲，所以，他比女子勾魂的目光，赌徒手中的最后一个钱袋，乃至抚慰人的心灵的音乐，都要更有效（《孤独者的酒》）。爱情若有酒相助，可谓如虎添翼，可以让情侣成为空中的天使：他们在醉酒之后，“骑上酒”，像骑上马，“奔向奇妙的、神圣的天上！”“在早晨的蓝水晶里，追寻着遥远的蜃楼海市！”“肩并着肩游弋，不知疲倦，无休无止，逃向梦想的天堂！”（《情侣的酒》）

作为法国最著名的诗人，波德莱尔自然而然会让我们联想到李白，尤其是当他将醉酒之人与诗人相提并论的时候。波德莱尔与李白的共通之处在于，酒成为逃避恶浊世界的最佳手段。而且，正如欧阳修所说：醉翁之意不在酒，波德莱尔笔下的醉酒之人所寻找的，也不是酒本身，所以，在他笔下，没有对酒的任何物理描写。酒只是一个概念，是“沉醉”的代名词，作为一种媒介，它让人沉浸到波德莱尔所钟爱的“人工天堂”之中。

颇有趣的是，古希腊一直以酒神与阿波罗神相对立，一个沉醉，一个理性。而波德莱尔可以说是悖论性地以理性去探讨沉醉，甚至从社会学的角度去关注酒的作用。这在“光明与友爱的歌”，“永远的播种者播下的好种子”等说法中就能看出，而在《拾破烂者的酒》的结尾处，酒更是被称为“太阳的圣子”。这与李白诗中的道家维度相去甚远。同时，在波德莱尔《恶之花》整个阴郁、慵懒的氛围中，酒成为一种光明的代表。

平心而论，整体上讲，涉及探讨酒的深度和广度，以及酒在诗歌与生活中的作用，李白的诗远胜波德莱尔。中国古代发展起的诗、酒文化，也胜于法国。然而，波德莱尔毕竟是波德莱尔。他奇诡的想象，在《凶手的酒》中表现得淋漓尽致。这是一首任何一位中国古典诗人都不会写出来的诗。诗中讲述一个爱上了一名女子、与之结婚却一直没能得到其真正的爱的饮酒者，趁酒醉的大好时机，杀死了他所爱的妻子。他不但毫无悔意，甚至感到了彻底的解脱，并在狂饮之后，横躺在城市的街道中央，等待被车轮碾过。酒醉的快乐，让他决定将生命抛掉，无论是他妻子的生命，还是自己的生命。

从文学角度来看，波德莱尔为现代打开了极其宽广的道路，影响了大批作家，包括超现实主义作家，而亨利·米肖则可视为最直接的继承者，我们很容易在他著名的《羽毛的故事》的开篇，看到《凶手的酒》的痕迹。而米肖对中国诗歌以及中国书法情有独钟，是他独具慧眼，力挺赵无极，让赵无极在西方成为中国水墨的代表起到了重要的作用……

可见，诗、酒、艺术，等等，这些都是东西方文明中的共性的东西，并出现超现实主义者们欣赏的“虹吸现象”，达到真正的交流。

酒魂瓶中囚入夜思
聞言若君歌曲憂苦
自雪散发每辛勞汗
山丘烈日憲賜我靈
與魂大恩銘心間一
丁君侯中歎呼復催
躍躍眉腹成全家殊
儻冰冷客如聞玉口
歌期許汝余懷但見
君樹掌贊余溫情
添髮妻精神足幼子
力量增其雖羸弱身
余能壯其筋聚入
君體良往彷春發
佳詩因情投盛年
稀世花

右書波德某爾酒魂
詩全譯也蓋臣於
壬歲在甲午

BAUDELAIRE, L'ÂME DU VIN

DONG QIANG



Dans un pays comme la France, fière de son vin, les écrits sur cette « végétale ambroisie » ne manquent pas. Il n'est pas étonnant que la littérature française moderne soit née avec le « À boire ! À boire ! À boire ! » du *Gargantua* de Rabelais. Pourtant, reste assez rare et exceptionnel le cas de Charles Baudelaire, qui consacre à ce thème une série de cinq poèmes regroupés dans une section des *Fleurs du mal* intitulée « Vin », avec, pour commencer, le poème « L'âme du vin ».

Dans les *Fleurs du mal*, Baudelaire met le vin à la première place, devant l'érotisme, la révolte et la mort, parmi les procédés essentiels d'évasion face à la dure réalité.

En Chine, des poèmes de Baudelaire circule surtout la traduction de Guo Hongan, à qui le jury que j'ai l'honneur de présider a décerné le prix Fulei en 2012. Sa version, en chinois moderne, est fidèle. Pour calligraphier ce poème au pinceau, j'en ai fait une adaptation, avec une version à l'ancienne, une forme chère à Li Bai, en faisant une condensation par rapport à la fois au texte original et à la version chinoise de

M. Guo. Ce n'est pas un sacrilège, d'autant que, sur le plan formel, Baudelaire, qui était le roi de l'alexandrin, n'aurait pas été mécontent de se servir d'une forme disons « classique » pour exprimer une idée moderne. Ou, pour être dans le sujet, de se servir d'une vieille bouteille pour contenir un nouveau vin...

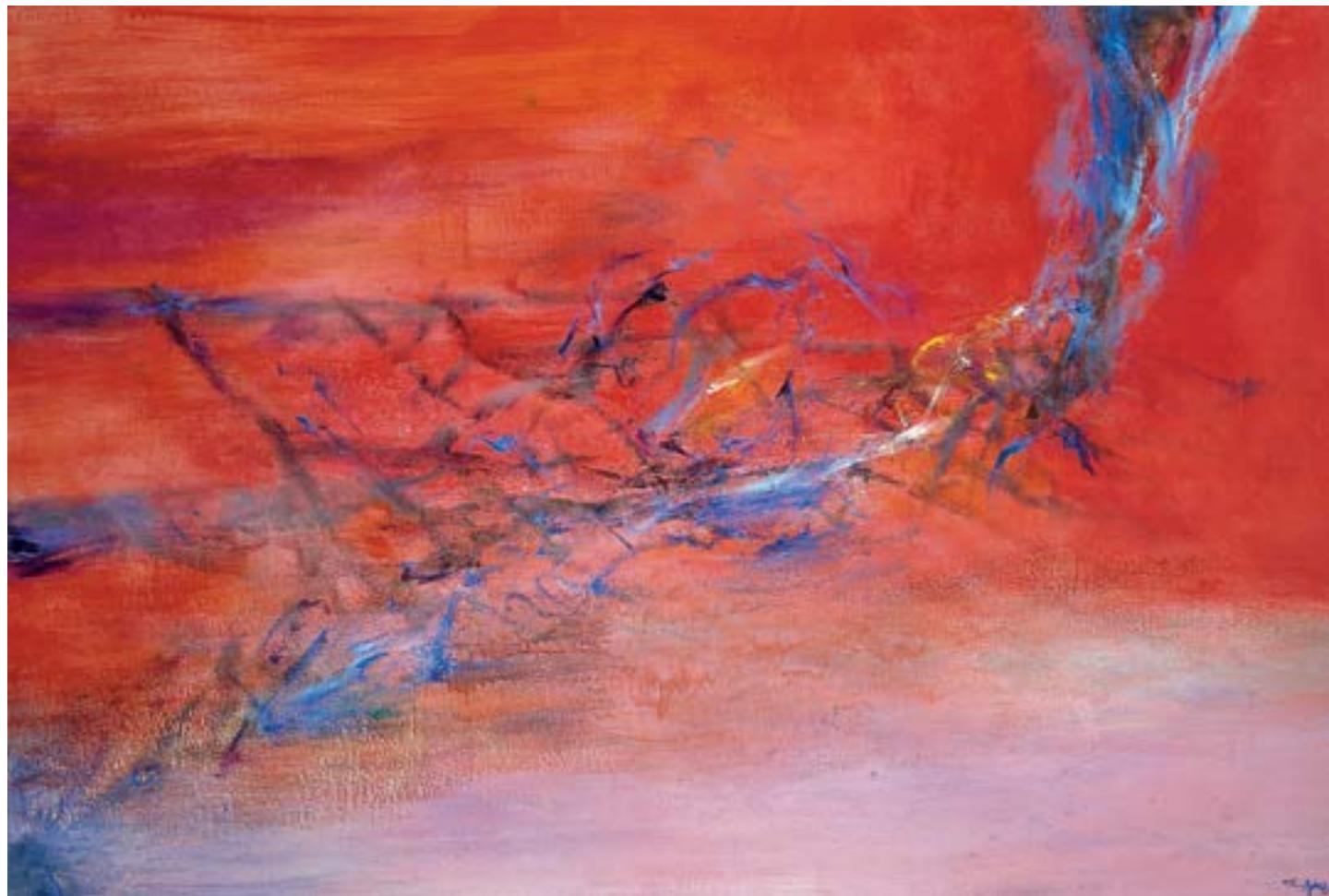
Pour Baudelaire, selon qui l'imagination est la « reine des facultés », le vin est capable de créer l'illusion, voire l'hallucination. Cette capacité, contrairement à celle du haschich, est active et dynamique, donc positive. L'homme qui a bu est, sous la plume de Baudelaire, « comme un poète » (« Le vin des chiffonniers »). Il construit de vrais châteaux en Espagne : « Il prête des serments, dicte des lois sublimes, / Terrasse les méchants, relève les victimes ». Le vin peut surtout apporter l'orgueil, « ce trésor de toute gueuserie, / Qui nous rend triomphants et semblables aux Dieux ! » De ce point de vue, le vin est plus efficace que la musique, l'argent pour un joueur, ou le regard d'une femme charmante (« Le vin du solitaire »).

Sans le savoir, Baudelaire rejoint en ce sens la légende chinoise sur l'origine du vin. Selon cette légende, le vin est né avec trois gouttes de sang : celui d'un lettré, celui d'un soldat, et celui d'un fou ! Le vin rend d'abord social et élégant, ensuite brave et courageux, et à la fin il peut rendre fou...



La vertu du vin pour permettre l'évasion atteint son apothéose dans « Le vin des amants ». Le vin sert de véritable viatique pour un monde supérieur. Il permet à l'homme de partir en voyage : « Partons à cheval sur le vin / Pour un ciel féerique et divin ! » Or, nous savons que Baudelaire accorde cet ultime pouvoir du départ à la mort, dans « Le voyage » : « Ô Mort, vieux capitaine, il est temps ! levons l'ancre ! / Ce pays nous ennuie, ô Mort ! Appareillons ! »

Là-dessus, des comparaisons multiples peuvent être faites avec Li Bai, le poète de l'évasion par excellence. À vrai dire, sur cette pente, les poètes chinois sont de loin les plus imaginatifs. Pourtant, pour un imaginaire chinois, le poème de Baudelaire le plus étonnant, celui sur le vin de l'assassin, reste unique et impensable.



Un homme profite de son ivresse pour se débarrasser de sa femme, qu'il aime et qui ne lui a jamais rendu le même amour. Il décide de la « sortir de la vie ». Libéré de tout, il profite de l'ivresse pour sortir lui aussi de la vie : « je dormirai comme un chien ! / Le chariot aux lourdes roues / Chargé de pierres et de boues, / Le wagon enragé peut bien / Écraser ma tête coupable / Ou me couper par le milieu, / Je m'en moque comme de Dieu, / Du Diable ou de la Sainte Table ! »

Cet imaginaire n'a pourtant rien de vraiment macabre. Et l'on voit bien l'impact de Baudelaire sur les modernes. Si Henri Michaux est, comme il le déclare lui-même, le fils spirituel de Lautréamont, il l'est aussi de Baudelaire. Il est difficile de ne pas voir dans le début du célèbre « Un certain Plume » la trace du poème de Baudelaire, « Le vin de l'assassin ». Henri Michaux cherchera aussi la « multiplication de l'individualité », comme le dit clairement Baudelaire, et, trouvant le haschich trop passif et trop mou comme Baudelaire, il cherchera dans la mescaline la vertu louée par ce dernier dans le vin. Et l'on connaît la fascination de Michaux pour les idéogrammes en Chine et pour les poèmes de Li Bai... La boucle ne sera jamais bouclée.

Il est par ailleurs étonnant de constater une chose paradoxale : si, en Occident, Dionysos et Apollon représentent deux tendances esthétiques selon Friedrich Nietzsche, l'un représentant la raison et l'autre l'ivresse, le vin baudelairien est tout aussi apollonien que dionysiaque. L'âme du vin fait un chant « plein de lumière » et le vin est « fils sacré du Soleil ». Ceci s'explique peut-être par le fait que Baudelaire est plus proche de Richard Wagner que de Nietzsche, et que, dans l'ensemble des *Fleurs du mal*, le sombre et la langueur ont besoin d'une vision solaire pour les illuminer. La vision de Baudelaire sur le vin est plus conceptuelle que physique, d'où l'absence de toute description sur le vin dans le recueil. On n'y sent aucune odeur, on n'y voit même pas sa couleur.

《酒魂》

酒魂瓶中居，入夜忽开言：
为君歌一曲，忧苦自云散。
几多辛劳汗，山丘烈火炎，
赐我灵与魂，大恩铭心间。
一入君喉中，欢呼复雀跃，
胸腹成余冢，殊胜冰冷窖。
如闻主日歌，期许满余怀，
但见君拊掌，赞我温情添；
发妻精神足，幼子力量增，
其虽羸弱身，余能壮其筋。
琼浆入君体，良种待春发，
佳诗因情投，盛开稀世花。

波德莱尔
董强译

L'âme du vin

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité !
« Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,
De peine, de sueur et de soleil cuisant
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;
Mais je ne serai point ingrat ni malfaisant,
« Car j'éprouve une joie immense quand je tombe
Dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,
Et sa chaude poitrine est une douce tombe
Où je me plais bien mieux que dans mes froids caveaux.
« Entends-tu retentir les refrains des dimanches
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant ?
Les coudes sur la table et retroussant tes manches,
Tu me glorifieras et tu seras content ;
« J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;
À ton fils je rendrai sa force et ses couleurs
Et serai pour ce frêle athlète de la vie
L'huile qui raffermit les muscles des lutteurs.
« En toi je tomberai, végétale ambroisie,
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,
Pour que de notre amour naisse la poésie
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! »

Charles Baudelaire

“阿你不闻道……
蜀川流顶，其山蓦岭。
商客来求，舡车塞绍。

阿你不闻道，剂酒干和，
博锦博罗。”

——《茶酒论》

« Tu n'as jamais entendu
parler des montagnes
de Mengding au Sichuan,
que tout le monde traverse
pour venir me chercher... »

Et toi tu n'as jamais entendu
parler des vins de Jijiу
et de Qiahe... »

Wang Fu



产地是直觉与经验的交融之地，世世代代，通过其出产资源，形成一个同质而谐和的自然体。通过对某一特定生态系统潜能的开发，产地成为可依照地理、地质、水文、气候等多种元素被绘图确定的具体空间……

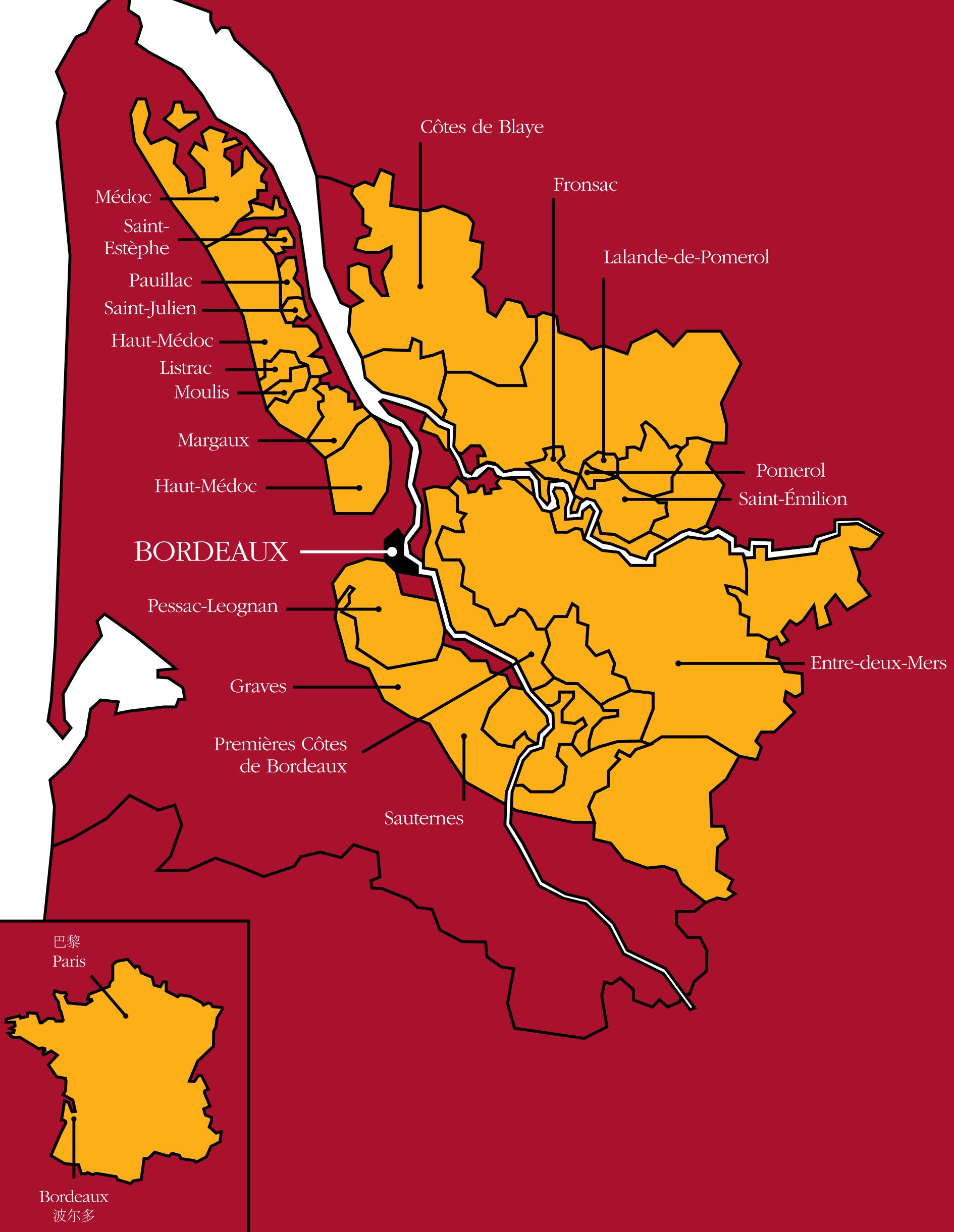
茶园如同葡萄园，通过对一地景观的劳作、改造，收获产物。茶园与葡萄园还在积累中建立起一套特别的技艺、知识，获得文化维度。作为某一社群的精神映照，今天的葡萄园显现出完全的法式花园样貌，而茶园也可看作是不折不扣的当代景观艺术。

Le terroir est un lieu où l'instinct et l'expérience se sont conjugués, des générations durant, pour donner naissance à une entité naturelle considérée comme homogène à travers les ressources qu'elle produit. Résultant de l'exploitation des potentialités d'un écosystème donné, le terroir devient cet espace concret cartographiable à travers de multiples facteurs, géographiques, géologiques, hydrologiques, climatiques...

Ainsi le jardin de thé de même que la parcelle de vigne vont façonner un paysage afin d'en extraire la substance vive. Ils vont également élaborer un savoir-faire spécifique, possédant une dimension culturelle. Reflétant l'âme d'une communauté humaine, le vignoble est aujourd'hui une forme accomplie de jardin à la française, le jardin de thé un art contemporain du paysage.

波尔多及其产地：水之影响

维罗尼卡·勒莫纳



您面前的山丘脚下是一片湖泊，如镜的水面上倒映着波尔多最著名的城堡之一，古典而优雅。您右边的小山顶上，众塔环绕着另一座神秘的城堡。您所在之地便是梅多克（Médoc）。那些平缓的山丘土壤中多含砂砾，被一条条溪流分开，不再是简单的土地。那里蕴藏着一个秘密：水的秘密，或者不如说，是驾驭水的秘密。

波尔多是一个水资源丰富的葡萄种植区：大西洋沿岸的丰沛雨水，多尔多涅河与加龙河两条大河穿行而过，在欧洲最大的纪龙德湾交汇，此外还有众多河溪流经此地。水无处不在，可以直接从地名中读出：从“梅多克”（意为“在水之间”）到“两海之间”，广阔的葡萄园区被河流环抱。

然而，葡萄这一源自地中海的植物却并不耐涝。如果葡萄果实吸饱了水，浆液和香味便会被稀释。如此说来，波尔多产区的秘密究竟何在？

这秘密同属于一切优质葡萄酒产区：即土地与种植者技艺的完美融合。几个世纪以来，葡萄种植者、农学家、酿酒师、波尔多的土地所有者们悉心寻找最适宜、最干燥、热性最足的地块。那些砂砾土壤的山丘上，碎石过滤了雨水，使葡萄植株得以保持干燥，由此造就出梅多克诸产区的辉煌（玛歌、圣于连、波雅克、圣爱斯泰夫、慕里斯、里斯塔克……），且使格拉夫葡萄酒因此得名（“格拉夫”原意“砂砾土质”）。圣埃美隆高地土质富含石灰，曾经是波尔多十八世纪许多壮丽建筑的立面石材选料，它给予葡萄植株适量的水，确保果实成熟。波美侯地区的黏土层吸附了令人难以置信的水量，反而使周边土壤干燥。但凡土壤条件不够理想的地方，种植者们便会修建数公里长的引流渠以防止积涝，它们在几个世纪以来一直备受精心养护。

对应这样的土壤和气候，需要选择适合的葡萄品种。它们如同花卉，有着各自对土壤、光照的偏好。种植者在经年累月的实践中一点点完成对葡萄品种的选择。每个种植者都对自己的地块了如指掌：解百纳（Cabernet）种在这里能获得最好的状态，梅洛（Merlot）种在那里会成熟得更好，品丽珠（Cabernet franc）、佳美娜（Carmenère）、马尔贝克（Malbec）或小维多（Petit verdot）则在另一边的地块上能产出上好佳酿。

如此这般，波尔多葡萄酒诞生于在不同地块上种植不同葡萄品种的巧妙搭配，在搭配中各显其能。梅多克盛产口感强烈的红酒，由赤霞珠和梅洛酿造而成，裹着红莓和松柏的芳香；格拉夫红酒以微妙的烟熏味著称；圣埃美隆和波美侯两个产区，则以梅洛搭配品丽珠两种葡萄，精致细腻。在更加凉爽的地区，长相思（Sauvignon Blanc）与赛美容（Sémillon）等品种搭配，酿出优雅而芬芳的佩萨克-雷奥良（Pessac-Léognan），或是“两海之间”，口感强劲、微酸。

此外，水还赐予波尔多一件葡萄酒世界的珍宝：苏玳（Sauternes）甜白葡萄酒。锡龙溪冰冷的水形成晨雾，极有利于灰葡萄孢菌的生长。这种蕈类将葡萄果粒转变成葡萄干，极度浓缩了果实的糖分和芳香。种植者们小心翼翼地采摘这些珍贵的果实，精心酿出金葡萄酒，饱含蜜饯的甜香。

在波尔多，各个产区的独特禀赋与种植者的天分相结合，水于是成了酒。







BORDEAUX ET SON TERROIR: SOUS LE SIGNE DE L'EAU

VÉRONIQUE LEMOINE

Devant vous, au pied d'une colline, un lac, miroir d'eau où se reflète l'un des plus célèbres châteaux de Bordeaux à l'élégance classique. À votre droite, au sommet d'une autre colline, un autre château mythique, couronné de pagodes. Vous êtes en Médoc. Ces douces collines de graves, séparées de ruisseaux, ne sont pas seulement un sol. Elles enferment un secret : celui de l'eau. Ou plutôt celui de la maîtrise de l'eau.

Car Bordeaux est un vignoble de l'eau : un vignoble de la pluie, bordé par l'océan Atlantique, traversé par les larges fleuves de la Dordogne et de la Garonne, qui se rejoignent en l'estuaire de la Gironde (le plus vaste d'Europe), et parcouru d'une multitude de rivières et ruisseaux. L'omniprésence de l'eau se lit dans les noms : du Médoc (qui signifie « entre les eaux ») à l'Entre-deux-Mers, immense région de vignes encadrée par les fleuves.

Pourtant, la vigne, plante méditerranéenne, craint l'eau en excès, l'eau qui gorge ses raisins, dilue ses sucs et ses arômes. Alors, quel est ce secret des terroirs de Bordeaux ?

C'est celui qui fait tous les grands terroirs : la rencontre entre les terres et le savoir-faire des vignerons. Depuis des siècles, les vignerons, les agronomes, les œnologues, les propriétaires de Bordeaux ont soigneusement cherché les zones les plus propices, les plus sèches, les plus chaudes. Ces collines de graves, des cailloux qui, filtrant les eaux de pluie et laissant les pieds de vigne au sec, ont fait la gloire des communes du Médoc (Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, Moulis, Listrac...) et ont donné leur nom aux vins de Graves. Ce plateau calcaire de Saint-Émilion, qui a fourni les pierres de construction des belles façades bordelaises du XVIII^e siècle, et donne aux vignes la juste quantité d'eau pour que les raisins mûrissent. Ces incroyables poches d'argile de Pomerol, qui se gonflent tellement d'eau qu'elles en assèchent le sol alentour. Et partout où le sol n'était pas assez clément, les vignerons ont combattu l'excès

d'eau en construisant des kilomètres de canaux de drainage, soigneusement entretenus au cours des siècles.

À ces sols et à ce climat, il a fallu adapter les cépages, car les cépages sont comme les fleurs : chacun a ses préférences en matière de sol, d'exposition. Au fil du temps, les vignerons les ont peu à peu sélectionnés. Chaque vigneron sait que sur ses parcelles, ici le cépage cabernet donnera le meilleur de lui-même, là le merlot mûrira mieux, là encore le cabernet franc ou encore la carménère, le malbec ou le petit verdot feront de meilleurs vins.

Ainsi, les vins de Bordeaux naissent de l'assemblage savant de vins issus de cépages différents, cultivés sur différentes parcelles, chacun apportant sa spécificité. Le Médoc est devenu la terre des vins rouges puissants faits de cabernet-sauvignon et de merlot, aux arômes de fruits rouges et de cèdre ; les graves rouges sont reconnaissables à leurs notes délicatement fumées ; Saint-Émilion et Pomerol sont célèbres pour la douceur exquise de leurs vins de merlot associé au cabernet franc. Dans les zones plus fraîches, ce sont les cépages blancs, sauvignon, sémillon qui s'assemblent pour donner les vins élégants et parfumés de Pessac-Léognan, ou les vins vibrants et acidulés de l'Entre-deux-Mers.

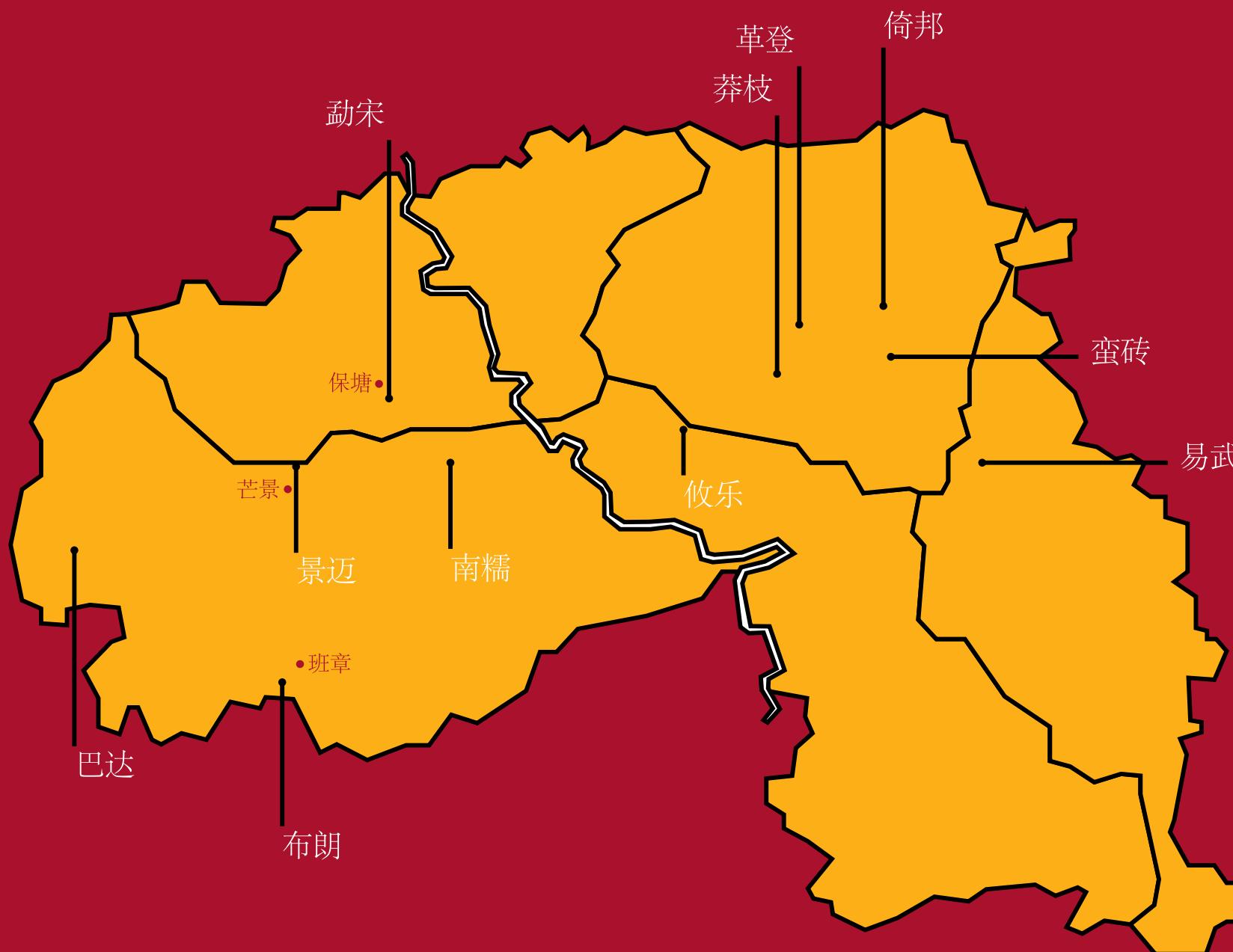
Enfin, l'eau a donné à Bordeaux un des trésors du monde du vin : les vins liquoreux de Sauternes. Ici, les eaux froides du petit ruisseau Ciron créent des brouillards matinaux propices à l'élosion d'un minuscule champignon, le Botrytis, qui transforme sur pied les grains en raisins secs, concentrant infiniment leurs sucre et leurs arômes. Les vignerons, en récoltant ces raisins précieux avec des précautions infinies, élaborent des vins d'or, des délices sucrés aux arômes de fruits confits.

C'est ainsi qu'à Bordeaux l'eau devient vin, par la rencontre de la magie des terroirs et du génie des vignerons.



普洱茶——大叶种绿势力

李曼果



普洱茶是茶叶中的瑰宝，是世界茶系中唯一拥有原生态文化与自然双遗存财富的茶种。其中古茶山不可复制的生态环境，更是其他茶系不可望其项背的。它所代表的生活方式从神农开始，从本草经开始，从布朗族的传说开始，普洱茶对原住民及品饮者的影响都是代表着一种从容淡定的真实生活态度。甚至可以说，普洱茶是中国活着的国粹。

普洱茶代表了人类摄食的最高标准：最原生态的生长环境，最精当的加工程序，最自然的后天滋味，造就了人类应施以尊遇的品质。可以预言，在这个免疫力普遍低下的时代，普洱茶是人类饮品的首选。普洱茶作为道地的慢饮极品“Slow Drink”，从一个以地域命名的产品走过千年走到今天，已经历尽沧桑。且不卷入世界版图茶叶起源地之争，普洱茶的独有性是毋庸置疑的。普洱茶原产地的纯料普洱茶，倚靠大湄公河流域不同茶山的优越天人环境，造就了与欧洲葡萄酒相媲美的品饮文化。真正好的普洱生茶，给予人的品饮体验是精彩而丰富的。这里的晒青毛茶外形毫硕，汤色清澈，透亮，味苦香，回甘长，生津绵延。天然生就的强大与大气，经过岁月的陈化与沉潜而必然成为普洱茶的极品之选：茶气走经入骨，回甘绵延不绝。

但是绝大多数欧洲人想象中和味蕾中的普洱茶与原生地的普洱茶谬以千里，可以说对普洱茶完全误读。普洱茶不是“黑暗的”，它的作用也不仅仅是“减肥”，在所有茶饮的益处之上，它还关乎自然与人的温度、湿度、气度。由于普洱茶文化传播的严重缺失而不为人知。

除了战祸与政权更迭导致的茶业起伏，还有商业利益操纵的品饮口味异化。以七十年代拼配渥堆发酵工艺的兴起为

标志，追随红茶的大一统拼配革命，视拼配为主臬，从而奉快速发酵为秘法，把普洱茶冷发酵后成熟（陈化）的勃勃生机直接灭在了原产地的摇篮里。另外，所谓当代万亩茶园的单一化种植带来的高农药残留，导致普洱茶产区出现生态问题。

其实在我们的祖祖辈辈生活的地域里，我们不用加工外来垃圾，因为有天赐的老东西和好东西。在这块没有出现过任何自然和生态灾难的物种原产地，我们不仅生产，我们还生活着：北纬21.9到22.23度，海拔在1200~1800米，属南亚热带季风气候，阳光充足，雨量充沛，平均年降水量1374毫米，年平均气温18~22摄氏度，全年日照有1800小时~2300小时，冬无严寒，夏无酷暑，是各种动植物繁衍生息的天堂。尤其是土生土长的本地原生大叶茶树，早早就成了布朗人最早祭茶的神话。布朗族是种茶吃茶的始祖民族之一，时至今日，已1708年，布朗老人神秘庄严的祭茶舞蹈还在老茶树周围萦绕。这里，各民族的茶祖们留下了成千上万亩古茶树，成就了极品大叶茶种的圣地。自第四季冰川以来就躲过数次地球灾难的茶树，仅中国西南一域就有三四百种，其自身的多样性和大区域的生物多样性是一个完美的生态体系。

普洱茶复兴之道在于修复和建设茶园的生物多样性，全方位保护现有遗存世界古茶园自然文化遗产。也只有这种生态行动才可以彻底地解决全球的土地伦理问题。唯如此，普洱茶作为一个纯粹的大区域健康产品才能为世界所接受，也因如此，大叶种绿势力的崛起指日可待。葡萄酒世界的故事亦复如是。







PU'ER ET SON TERROIR

MINGUO LI-MARGRAF

Le pu'er est un trésor. Seule variété parmi les thés du monde à cumuler les richesses issues de la culture indigène et de la nature, il se distingue avant tout par l'environnement écologique unique de ses montagnes aux arbres séculaires. Il est le symbole d'un mode de vie qui plonge ses racines dans le *Classique de la matière médicale* de Shen Nong, le divin laboureur, ainsi que dans les légendes du peuple Bulang. Pour ces derniers comme pour l'amateur de thé, le pu'er inspire une attitude de vie paisible et authentique. On pourrait même affirmer que le pu'er est la quintessence de la culture chinoise.

Le thé pu'er réunit les plus grandes qualités d'un produit nutritif : il grandit dans un environnement des mieux préservés, il est fabriqué selon une technique des plus minutieuses et sa saveur est des plus naturelles. Il est à prévoir qu'en cette époque où l'immunité est globalement basse, le pu'er s'impose comme le meilleur choix de

boisson pour l'humanité. Le pu'er est le « slow drink » par excellence, baptisé du nom de la région du Yunnan dont il est originaire, il a traversé les millénaires et bien des vicissitudes avant d'arriver jusqu'à nous. La querelle sur l'origine des thés dans le monde ne le concerne pas, car son caractère unique est incontestable. Son terroir est l'environnement naturel et aménagé de plusieurs montagnes à théiers jouxtant le bassin du Grand Mékong, où s'est formée une culture dont la richesse rivalise avec celle du vin en Europe.

Un jeune pu'er véritablement bon offre une expérience magnifique. Ses larges feuilles roulées et séchées au soleil donnent un thé limpide, transparent. Sa saveur est amère et parfumée avec une longueur en bouche sucrée qui fait monter la salive. Naturellement doté de force et de noblesse, après des années de vieillissement il révèle inévitablement les meilleures qualités de son terroir : sa vigueur pénètre dans les os, sa longueur en bouche laisse une sensation inépuisable.

Cependant, le pu'er tel que la majorité des Européens le conçoit et le consomme est à mille lieues de l'original. Ils se méprennent totalement sur son compte : le pu'er n'est pas « sombre » et son action ne se limite pas à celle d'un « mange-gras » pour régime amincissant. En plus de posséder tous les bienfaits des autres thés, le pu'er agit sur la température, l'humidité et le *qi* internes. Mais cela, peu de personnes le savent, étant donné les lacunes sérieuses dans la transmission de la culture du pu'er.

Outre les aléas que les changements politiques et les malheurs de la guerre ont causés à l'industrie du thé, l'aliénation de la saveur du produit à l'industrie marchande et à ses intérêts est encore à déplorer. La technique de fermentation en tas humide, apparue dans les années 1970, en est le symbole. Il s'en est suivi une grande uniformisation du thé noir (*bongcha*), où les assemblages et la méthode de fermentation rapide sont érigés comme la norme, étouffant dans son berceau d'origine la vitalité du thé pu'er issu d'une fermentation à froid suivie d'une maturation lente. Par ailleurs, la monoculture sur des

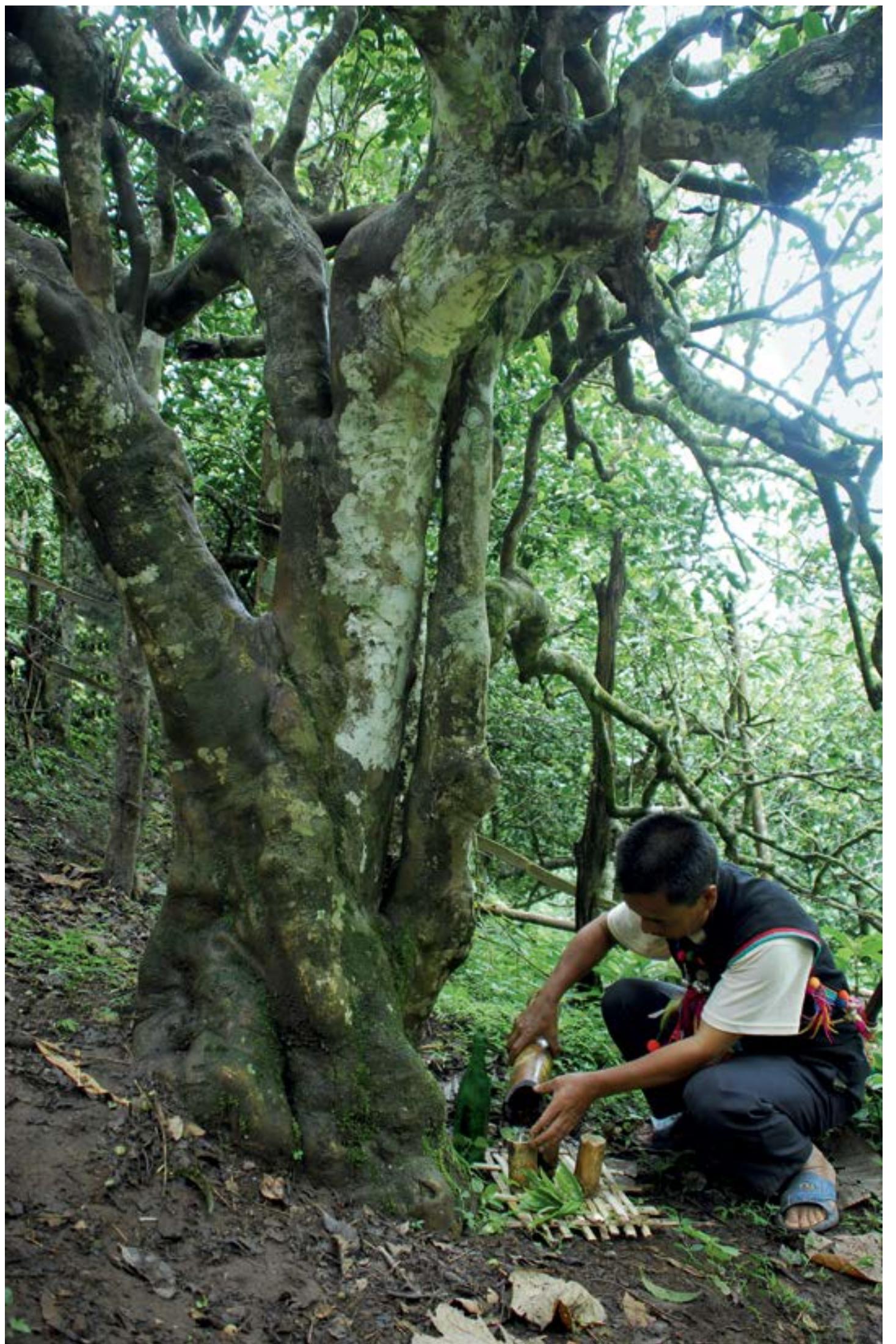


plantations de plusieurs centaines d'hectares occasionne un fort taux résiduel de pesticide et nuit à l'environnement des zones de production du pu'er.

En réalité, sur ce territoire où nous vivons de génération en génération, nous n'avons nul besoin de traitement des déchets, car ces derniers peuvent être une source providentielle d'éléments bénéfiques. Cette terre, qui n'a jamais subi de catastrophe naturelle ou écologique, n'est pas seulement notre outil de production, mais également notre lieu de vie. Ici, entre 21,9 et 22,23 de latitude, à une altitude comprise entre 1 200 et 1 800 mètres, nous jouissons d'un climat subtropical de moussons. Les précipitations et le soleil sont abondants. La pluviométrie est de 1 374 millimètres par an en moyenne, pour une température comprise entre 18 et 22 degrés. On compte entre 1 800 et 2 300 heures d'ensoleillement au total. L'hiver n'est pas trop froid, l'été pas trop chaud : c'est un coin de paradis pour la flore et la faune. Le théier aux grandes feuilles apprécie ce climat. Cet arbre natif de la région apparaît très anciennement dans les légendes des Bulangs, qui lui consacrent une cérémonie traditionnelle. Les Bulangs sont le premier peuple à avoir planté le thé et à s'en être nourri. Il y a plus de 1 700 ans, ils accomplissaient déjà des danses mystérieuses et solennelles au pied des vieux théiers. Les ancêtres de chaque tribu ont laissé des centaines de milliers d'hectares d'arbres à thé anciens,

faisant de cette région le haut lieu du thé à grandes feuilles. De la quatrième période glaciaire à aujourd'hui, les théiers ont échappé à d'innombrables catastrophes terrestres. Rien qu'en Chine du Sud-Ouest, on en dénombre de trois à quatre cents variétés. C'est un écosystème parfait par sa propre diversité et par celle des espèces vivant sur cette grande zone.

La voie de la renaissance du thé pu'er passe par la reconstitution d'une diversité biologique dans les plantations de thé ainsi que par la protection complète de leur héritage culturel et naturel. Seule une action écologique de cette sorte pourra résoudre les problèmes moraux liés au sol dans le monde entier. C'est seulement ainsi que le thé pu'er pourra être reconnu mondialement comme un produit de santé de terroir. Tout comme le vin a atteint la consécration dans le monde entier, l'énergie verte des grandes feuilles connaîtra bientôt son ascension. Ce n'est plus qu'une question de temps.



做普洱茶与做人妇

李曼果

愚妇天生率性且霸道，自我蹉跎，恣意流放，直至所谓而立之年。
识人无数，心智滤珠。
基本上长成了一株经年天养的野生大茶树。

嫁人之日即是野芽被摘入筐中之时，所幸，
逢迎良辰美景，正当季节时令，被摘的全心全意。
心中明白，再早一点，春芽不发，再晚一日，错过谷花。

蜜月蓬松暂短，翻过山梁就回到了家。
之后闭门轻度萎凋，仍有弹性却已慵懒。

日月有隙，言语龃龉，锅底杀青，生涩速降，
被晾一旁，素面无妆，上屋盖瓦，下厨烧饭。
毛茶滋味，心尤不甘。
有孕重生，十月怀胎，产子痛喜，大汗淋漓，如毛茶之揉捏，
之上气，之蒸软，之被压紧被定型，成沱，成饼，成人母亲。
一日三省。六省。九省。湿度，温度，气度，念力所及，上孝下悌。

女儿们是酵母，一日日令我陈化老去？
也许女儿开始陈化之日方是我自饮之时。
其时其实，自饮他饮，终归于忘川，已无关紧要。
要紧的是余韵绕梁，我留下的家什，女儿们闻得到茶香。

LA MÈRE DE THÉ

MINGUO LI-MARGRAF

D'un naturel franc, violent, j'allais au hasard et selon mon bon plaisir, jusqu'à l'âge de raison.
Je rencontrais d'innombrables personnes, la sagesse se distilla en moi,
tel un grand théier sauvage qui grandit librement au fil des années.

Mon mariage eut lieu le jour où les bourgeons sauvages sont cueillis et jetés dans un panier.
Par bonheur, en ce beau jour, au plein de la saison, ils furent cueillis de tout cœur et de toute âme.
Sachant dans leur for intérieur, qu'un jour de moins et ils n'auraient pas été en sève,
mais se seraient fanés en attendant un jour de plus.

La lune de miel fut un instant doux, puis traversant la crête de la montagne, je revins à la maison,
fermant la porte, presque inerte, toujours mouvante, mais lasse déjà.

Les jours passèrent, avec leurs paroles désaccordées,
au fond de la marmite, les feuilles furent torréfiées et leur astringence décrut,
étalées au soleil, le visage nu et sans far, à s'affairer dans le foyer.
La saveur du thé brut, le cœur n'est pas résigné.
Le corps lourd, enceinte. Après dix mois de conception, je donnai la vie dans la joie et la douleur.
La sueur ruissela, tel le thé brut qui, roulé, passé à la vapeur, doit rendre son eau.
Enfin, il est pressé sous la forme d'une brique, d'un nid, d'une galette ou d'une mère.
Je reviens sur moi-même trois fois, six fois, neuf fois par jour.
Humidité, chaleur et *qi*, je respecte les anciens et accomplit mon devoir envers ma descendance.

Mes filles sont mon ferment, me font-elles vieillir de jour en jour jusqu'à l'âge mûr ?
Peut-être que le jour où mes enfants débuteront leur maturité sera celui où, finalement, je boirai seule.
À cet instant où nous savourons seuls cette boisson et retournons traverser le fleuve de l'oubli,
il n'y a plus lieu de se presser.
L'important, ce sont les échos qui s'élèvent et, sur les objets que
je laisserai derrière moi, l'odeur du thé que mes filles pourront sentir.

“流传教示后人。”

——《茶酒论》

« Ces inventions
furent transmises
de génération
en génération... »

Wang Fu



从内容到盛器……在收获的土地与焙烧的陶土之间，存在奇迹！在热熔玻璃的流动与冷却玻璃的硬脆之间，存在奇迹！陶土、陶车、窑炉可以概括陶艺，一如砂子的纯净、炉膛的炽热、气流的控制可以概括玻璃工艺。几个世纪以来，其使用的工具几近相同。

离开陶瓷，无以谈茶；离开玻璃杯，无以论葡萄酒。茶文化与陶瓷合为一身，正如葡萄酒文化与玻璃融为一体，两种盛器皆浴火而生。茶在陶器中透出芳香，在瓷器中呈露色味。葡萄酒在玻璃中呼吸，色泽在水晶中闪耀。经历炼火的升华，茶酒之器超越我们，长留世间。

Du contenu au contenant... Entre les terres à moisson et les terres à cuisson, il y a un miracle ! Entre la fluidité du verre brûlant et la solidité fragile du verre refroidi, il y a un miracle ! La terre, le tour, le four résument l'art du potier. La pureté du sable, l'ardeur du four, le contrôle du souffle résument l'art du verrier, aussi depuis des siècles les outils n'ont guère varié.

Il n'est de thé sans céramique, de vin sans verre. La culture du thé fait corps avec la céramique, celle du vin avec le verre, les deux naissent dans le feu. Le thé exprime son arôme dans le grès, révèle sa couleur et sa saveur dans la porcelaine. Le vin se respire dans le verre, sa robe resplendit dans le cristal. Ayant traversé la sublimation par le feu, ensemble, ils nous survivent.





茶的踪迹

老古

独自一个人的时候，喜欢面对着窗看透过珠帘的光洒落在茶桌上，那些壶和杯、花瓶里枝条上的花蕾，在光影下都有了生命，如同一幕剧的瞬间，每个都带着生动的表情。有时候三两个朋友来喝茶，也并不会要求大家一定正襟危坐，话题的起落间，茶香茶韵在口鼻间流转，身体的轮廓也越来越松弛，声音往往最后归于沉寂。这时候，是可以听到煮水壶里的声音，最初的如同游丝一般的婉转的轻响，到最后松涛渐起，就知道快到最后一泡茶的时间了。

这样的安然静谧，大概是茶这件事里最让人心动的部分，是一杯茶入喉之后的袅袅余韵的部分，是最可玩味的。茶事里茶是隐在幕后的行者，穿越山山水水和千年的光阴而来，调动人内心最幽然的情愫。冈仓天心在一百多年前写道“对晚近的中国人来说，喝茶不过是喝个味道……，变得苍老又实际了。那让诗人与古人永葆青春与活力的童真，再也不是中国人托付心灵之所在。经常地，他们手上那杯茶，依旧美妙地散发出花一般的香气，然而杯中再也不见唐时的浪漫，或宋时的礼仪了。”先不论这段写于百多年前文字的时代背景，也不是狭隘的民族主义式的辩驳，唐宋的优雅始终流淌在我们这些后人的血液里，即便是苦难消磨、风霜遮蔽的时候如同秋草般干枯，春水如澜的季节，自然会花木葳蕤。

然而我们又很容易从一个形式的窠臼跳入另一个窠臼。随着茶的喧嚣渐起，让人津津乐道或熟悉陌生的一串茶名、遍及南北开始风行器具纷陈的茶席，这些似乎都让人忘了茶的本身。不禁想问茶到底是什么？留痕处处，却总是真容难现。

因为茶的因缘，我常常四处游走，不同时空总可以感受茶全然不同的性格。春秋两季会去偏远的山里寻茶，亲自体验制作茶叶的过程，收获很难用语言表达。与自然的连

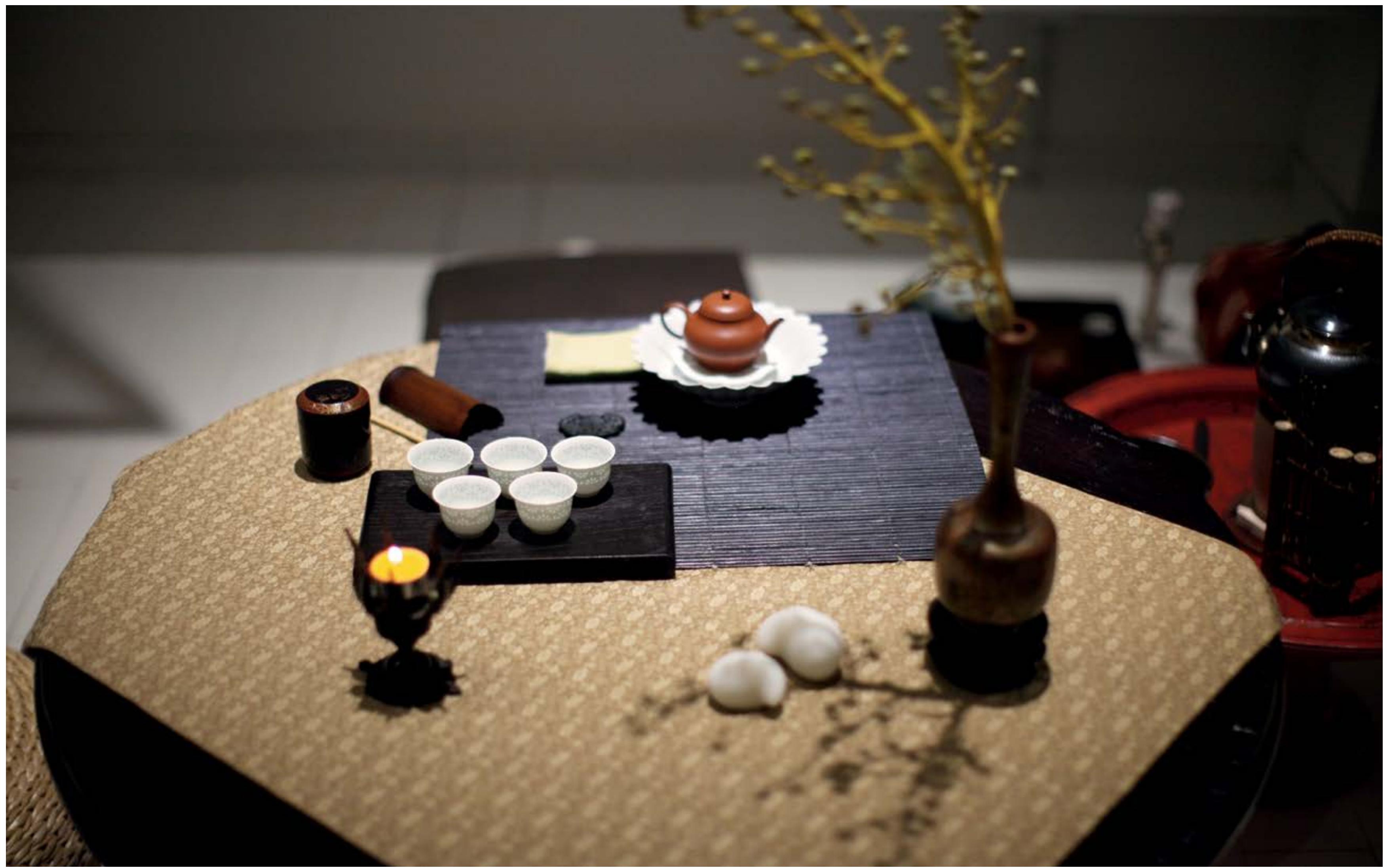
接，做茶过程的辛苦，茶农对茶朴素直接而真实的态度，知道成就一杯好茶的不易，会让人更尊重眼前这一杯茶。也会体悟到我们生活的每个层面，都是有这样的丰富关系和很多人、事因缘使然，造就出不同的结果。

茶和人的关系，依托茶器作为媒介呈现，在一场茶事过程中，茶席是事茶人平素养成的茶的观念的综合呈现。对茶的理解日深，泡茶的手法通过契合的茶器，都会构成不同程度的影响。泡茶的空间、泡茶的器具以及摆放的位置，都是茶席的内容，核心是建立在事茶人对茶的认识和理解上，茶与人、茶与器皿在不同的节令、每天晨昏阴晴、不同的喝茶人，都会有契合当下的选择，让人体味到不同的茶汤的表情，但又不是自圆其说无迹可寻的玄虚。茶席不是堆砌和炫耀，也不仅仅是自我审美的表达，而是由一席从客人角度开始考虑，如何选择“对”的茶，通过茶席的铺陈来表现茶多面向的丰富，从视觉、味觉、嗅觉、触觉，甚至茶席器皿的声音所引发的听觉给人带来的不同感受，这些才是完整茶席之美的表达。这样的用心背后，也有着最直接了当的表达，有时候恰恰用最简约的茶器具才能不枝蔓地表达出这么丰富的内涵。

摆席事茶的过程也是抽象的一种茶汤之味，虽然有时候来喝茶的朋友并不懂得泡的什么茶、茶席铺陈的逻辑何在、器具是什么来历，但是，内在的细腻用心，在喝茶过程中绝对能够感受到。茶席的美、茶器的精，是对人和茶的尊重，抑或是刻意做作的炫耀，喝茶人自知。

很多时候，喝茶就是一件值得用心的平常事，不高也不低，从不同的选择开始，渐渐的会明白自己要走的方向。就像种下一颗种子，开花结果，几番寒暑，经历风霜，最后才会有更醇美的结果。





SUR LES TRACES DU THÉ

LAO GU

Lorsque je suis seul, j'aime regarder la lumière qui filtre de la fenêtre à travers le rideau de perles jusqu'à la table de thé, éclairant les verres, la théière et les bourgeons sur les tiges dressées dans un vase. Sous l'effet de l'ombre et de la lumière, tout prend vie, comme lorsque le rideau s'ouvre sur la scène, chaque chose porte une expression vive. Parfois, deux ou trois amis viennent prendre le thé de manière informelle, et au milieu des conversations qui s'animent et s'apaisent, l'odeur et la poésie du thé se transmettent du nez à la bouche, les contours des corps s'assouplissent, le silence se fait peu à peu.

À ce moment-là, on entend l'eau qui bout dans la bouilloire, délicatement d'abord comme de la gaze que l'on froisse, puis de plus en plus fort, tel le vent qui siffle entre les pins. On sait alors que le thé sera bientôt prêt.

Ce calme est peut-être l'élément le plus surprenant du thé, après qu'une gorgée a été avalée, c'est le moment que l'on savoure le mieux. Durant cet événement, le thé est un passant derrière la scène qui parcourt monts et rivières depuis des millénaires pour mobiliser les émotions les plus profondes. Okakura Kakuzo, auteur du *Livre du thé*, a écrit il y a plus de cent ans que « de nos jours, pour les Chinois, boire du thé n'est plus qu'une question de goût... C'est devenu une vieille habitude pratique. Cela permet aux poètes et aux anciens de conserver leur jeunesse éternelle et une innocence pleine de vitalité, ce n'est plus là que les Chinois mettent leur âme. Souvent, ils tiennent une tasse de thé dont émane encore un merveilleux arôme fleuri, mais il n'y a plus jamais le romantisme de l'époque des Tang ou l'étiquette des Song ». Ignorons le contexte historique dans lequel ce texte a été écrit il y a plus de cent ans : l'élégance des périodes Tang et Song coule toujours dans nos veines, même dans les moments de souffrance et d'obstacles, du flétrissement automnal au renouveau du printemps.

Cependant, nous pouvons facilement passer d'un stéréotype à un autre. Au fur et à mesure que le thé s'est popularisé, on s'est mis à discuter sans fin de la

renomée des terroirs du nord et du sud, des ustensiles nécessaires à sa préparation, et l'on semble avoir oublié le thé lui-même. Au final, on ne peut s'empêcher de se demander ce qu'est vraiment le thé. Ses traces sont partout, mais il est difficile de distinguer le vrai de l'apparence.

Le thé est capable de s'installer partout, c'est pourquoi selon les périodes et les lieux on peut ressentir les grandes variations de son tempérament. Au printemps et à l'automne, on ira récolter ses feuilles dans les montagnes reculées, en faisant personnellement l'expérience du processus de production. La récolte du thé est difficile à décrire avec des mots : l'osmose avec la nature, le dur labeur nécessaire à la production, l'attitude directe, authentique et simple des paysans. On comprend que produire une tasse de thé n'est pas chose facile, et notre respect pour la tasse qui se trouve devant nous devient d'autant plus fort. On prend conscience aussi que tous les aspects de notre vie, les relations fortes que l'on entretient avec de nombreuses personnes et les liens du destin qui nous rapprochent engendrent des conséquences diverses.

La relation entre l'homme et le thé nécessite l'intermédiaire d'ustensiles. Durant le service, l'hôte fait apparaître la synthèse du concept du thé qu'il a nourri en lui. Notre compréhension du thé s'approfondit jour après jour, nos gestes ne font plus qu'un avec nos ustensiles, tout a une influence non négligeable. L'espace dans lequel on prépare le thé, les instruments que l'on utilise et l'endroit où on les place, tout cela fait partie de la cérémonie du thé. Au cœur de celle-ci, l'hôte établit une compréhension sur la base de la connaissance du thé. Les types de thé en fonction des hommes, les ustensiles selon les saisons, les moments de la journée et les personnes pour qui on prépare le thé demandent des choix multiples, afin de faire apprécier les différentes expressions du thé sans user de ruses. La cérémonie du thé n'est pas une farce ou de la vantardise, ni seulement une expression de son propre sens de l'esthétisme. Elle invite les convives à réfléchir au type de thé « adapté » et la présentation permet de mettre en valeur les multiples facettes du thé, du sens visuel au goût, à l'odorat, au toucher, et même à l'ouïe grâce au son



des ustensiles. Tout ceci illustre la beauté de la cérémonie du thé. Derrière ces attentions, il y a aussi l'expression la plus directe, et c'est parfois seulement en utilisant les ustensiles les plus simples que l'on peut exprimer les longues ramifications de l'expérience.

L'organisation de la cérémonie est aussi un élément abstrait de la saveur du thé. Je sers parfois des amis qui ne savent pas quel thé boire, ni quelle procédure il faut suivre, mais ils comprennent le raffinement délicat et la beauté de la cérémonie, la perfection des ustensiles, la différence entre le respect du thé et la mise en valeur délibérément artificielle.

Très souvent, boire du thé est un événement ordinaire qui mérite une attention ni exagérée ni trop faible. Grâce à nos différents choix, on comprend peu à peu la voie à suivre. La nature est comme une graine que l'on plante et qui fleurit ; lorsqu'elle survit au vent et au gel de plusieurs étés et hivers, ses fruits n'en sont que plus beaux et purs.

茶之器

马未都



酒与茶作为世界上最古老的饮品，各民族对其有着不同的态度。酒的历史远比茶早，覆盖面也比茶广泛。茶作为后起之秀，让世界刮目相看并热衷不过是四五百年的事情。中国人至少喝了一千年茶以后，欧洲人才开始知道并喜欢上它，逐渐有了自己对茶的理解。

在中国，茶也经历了至少三个变化时期。在茶诞生的最初几百年，茶主要作为药用来强身治病，到了盛唐才渐渐演化为上流社会的雅好，创造摸索出一整套饮茶的规矩。唐人陆羽为此著录《茶经》，凡三卷十节七千余字，将茶之源、具、造、器、煮、饮、事、出、略、图和盘托出，阐述详尽，成为后世公认的古代最完备的茶书，陆羽本人也获得茶圣尊位。

宋之后，饮茶习俗有所改观。宋人修文偃武，强调精神享受，茶至宋历经千年华丽变身，由煮变泡，由多味变纯味，强调饮用纯茶，这一变革将茶之精神再次推高。最甚时宋徽宗以君王身份撰写《大观茶论》，称茶“致清导和”，赞茶“韵高致静”，徽宗言简意赅，凡廿章，见解精辟，点茶一章，论述严谨，让后人知宋与唐的差异。

由此而观跨越千年侥幸而存的茶具，可以看清唐宋茶事的不同。唐邢窑碾茶臼（页152），玉璧底，外壁素，内置篦纹，用于碾茶；与之相得益彰的是碾茶器，烧饼状，满身芒刺，功能与碾茶臼一致，但受力反向。这类为茶事精心制做的文物存世少见，多为晚唐之物。

入宋以后，由于饮茶习俗的改变，茶盏尺寸渐收，形状多以斗笠造型，小足广口，便于单手为主奉握。由于盏置于手中，施釉多不至足，让近足处露胎，追求足底滞涩，以免脱手。其中最佳者为建盏。宋徽宗在《大观茶论》中提

示：“盏色贵青黑，玉毫条达者为上。”蔡襄也说：“茶色白，宜黑盏，建安所造者绀黑，纹如兔毫，其杯微厚，燵之久热难冷，最为要用。”本展览中宋建盏、银兔毫盏（页154），都属此类。南宋之际，政治中心位于长江以南，经济重心势必随从，北方黑盏多为效法之作。河南窑黑盏，河南窑黑釉褐花盏（页160），前者追求神似，后者注重变化，让黑色千变万化。

南方与北方在宋金之际对峙，文化有同有异。吉州窑剪纸凤纹盏（页156），白舍窑月影梅盏（页162），都将南方文化灵秀展现得淋漓尽致；而北方的河南窑酱口黑盏（页163）以色代纹，表达的更多的是心境。

至于青釉，本是中国陶瓷主流，在宋代的南北中国，各有一支发扬。南方之梅子青，将龙泉窑盏锤炼得炉火纯青；北方的雨过天青，乃耀州窑最初的追求，五代耀州窑的斗笠盏胎薄如纸，其声如磬。

定窑的白釉盏，在宋用于饮茶并不时尚，但定之白瓷在彼时称雄一方，故白盏聊备一格。今天看来，与黑盏并肩，亦有妩媚之感。

至于盏托，实为宋人饮茶之优雅。宋人细腻过人，将热盏置于凉托之上，可以将优雅保持，将心态放松。耀州窑酱釉盏带托，原装原配，古人享用清福，今人享受眼福。

宋人对茶的情感多有记录，文献很多，记于陶瓷之上也并不少见。磁州窑文字瓷枕（页206）即为一例：“去愁除事酒，破梦直须茶”，酒与茶同时记录在一个瓷枕上，可见至少千年之前的中国人已认为酒与茶难以分割。

DU CONTENU AU CONTENANT

MA WEIDU



Le vin et le thé sont les boissons les plus anciennes au monde. Chaque peuple adopte à leur égard une attitude différente. L'histoire du vin remonte bien plus loin que celle du thé, et couvre des zones géographiques beaucoup plus larges. Le thé, objet de nouveauté et d'étonnement, a fait l'objet d'un engouement immédiat dès sa diffusion mondiale, il y a entre quatre et cinq cents ans. De leur côté, les Chinois le consomment depuis au moins mille ans lorsque les Européens le découvrent, commencent à l'apprécier, et à former progressivement leur propre compréhension de cette boisson.

En Chine, le thé connaît au moins trois grandes périodes. Les premiers siècles après sa naissance, le thé est majoritairement utilisé comme médicament fortifiant. À l'apogée de la dynastie Tang, le thé devient peu à peu un produit apprécié par la haute société ; il se crée progressivement un ensemble de règles pour le déguster.

Lu Yu de la dynastie des Tang (618-907) les compile dans le *Classique du thé*, petit ouvrage en sept mille caractères répartis en dix chapitres, où l'auteur décrit minutieusement la boisson sous tous ses aspects : l'origine, les ustensiles, la fabrication, les outils, la préparation, la dégustation, l'histoire, les terroirs, les simplifications dans les procédures, etc. Le *Classique du thé* est le livre ancien sur le thé le plus complet qui soit connu. Lu Yu est quant à lui élevé au rang de saint du thé.

À partir des Song (960-1279), les habitudes de consommation changent. Les Song privilégient la culture et délaisse les affaires militaires ; ils recherchent avant tout la jouissance de l'esprit. À cette époque, le thé a déjà traversé un millénaire de merveilleuses transformations : auparavant bouilli, il est désormais infusé ; autrefois cuisiné et mêlé à de multiples saveurs, il est maintenant consommé pur. Cette métamorphose exalte plus haut encore l'esprit du thé.

Le thé est au faîte de sa gloire lorsque l'empereur Huizong des Song compile le *Traité du thé*, dans lequel il affirme que cette boisson « mène à la pureté et à l'harmonie », louant « sa grâce si haute qui conduit au calme ». Huizong est concis

dans ses écrits : en vingt chapitres, il expose une vision pénétrante. Le chapitre traitant de la préparation, rigoureux et bien structuré, nous permet aujourd'hui de comprendre les différents usages entre les Tang et les Song.

Les objets en usage pour le thé qui ont traversé le millénaire nous éclairent encore sur les différences entre ces deux périodes. Ce mortier à thé (p. 152) en céramique blanche provenant des fours Xingtaï (province du Hebei) date de l'époque Tang. Son pied est de type *yubi* (disque de jade), les rainures sur sa face intérieure servaient à moudre le thé. Le rouleau de broyage, avec sa forme en galette, et sa surface hérisse d'épines, était destiné au même usage, mais en pressant sur le thé. Ce type d'objets est rare aujourd'hui, la plupart d'entre eux datent des Tang tardifs.

Durant la dynastie Song, sous l'influence de la transformation des usages de consommation, la dimension des coupes à thé diminue, leur forme est souvent conique, avec un pied étroit et une ouverture large. En effet, ces coupes se tenaient dans le creux de la main et pour éviter qu'elles n'en échappent, la couverte ne recouvrait pas le pied, laissant apparaître le grès et garantissant une certaine adhérence.

Parmi elles, les plus belles sont les coupes *jian*, provenant des fours du Fujian. Dans le *Traité du thé*, l'empereur Huizong fait remarquer : « Les coupes de couleur noir bleuté sont les plus appréciées, parmi elles, les marbrées aux longues lignes sont les plus remarquables. » Le grand lettré et calligraphe Cai Xiang a également écrit : « La couleur claire du thé s'accorde parfaitement avec le noir de la tasse. Celles produites à Jian'an sont d'un noir tirant sur le violet, leurs marbrures ressemblent à la fourrure d'un lièvre et leur paroi, légèrement épaisse, permet de conserver la chaleur longtemps, celles-ci sont les plus utiles. » Les pièces présentées dans cette exposition, notamment la coupe *jian* datant des Song et la coupe *jian* « fourrure de lièvre » grise (p. 154), en sont de bons exemples.

Sous les Song du Sud (1127-1279), le centre politique et économique se déplace au sud du Yangzi. La céramique noire est prise en exemple dans le nord, comme on peut l'observer

avec cette coupe noire provenant d'un four du Henan. La coupe à taches brunes sur couverte noire (p. 160) est issue de la même région, mais exploite davantage les variations par l'éclaboussure, créant d'infinites nuances de noir.

Le nord et le sud de la Chine s'affrontent durant les Song et les Jin, leurs cultures présentent des similarités et des différences. La coupe à motif de phénix en papier découpé des fours de Jizhou (p. 156) ainsi que la coupe « clair de lune » à motif de pruniers des fours de Baishe (p. 162) illustrent parfaitement l'apogée de raffinement atteint dans la culture du sud. La coupe noire bordée de brun « sauce de soja » du Henan (p. 163), avec ses touches de couleur qui semblent se fondre en des lignes, exprime un caractère plus marqué.

Le nord et le sud de la Chine des Song connaissent également un développement différent en matière de céladon, le courant majeur de la céramique chinoise. Au sud, les coupes céladon *meizi* (prune) atteignent la perfection dans les fours de Longquan. Au nord, l'effet « ciel après la pluie » est très recherché au début par les potiers de Yaozhou. Cette coupe conique est un céladon datant des Cinq Dynasties (907-979), dont le corps, fin comme du papier, tinte telle une pierre musicale.

Cette coupe à couverte blanche des fours de Ding n'était vraiment pas à la mode sous les Song, mais a été créée dans le sillage des vases de céramique blanche, qui connaissaient un énorme engouement à l'époque. Avec nos goûts d'aujourd'hui, nous trouvons que, comparées aux coupes noires, les coupes blanches possèdent également leur charme.

Les supports de coupe incarnaient le grand raffinement de la dégustation du thé sous les Song. Les Song portaient une attention minutieuse aux détails : placer la coupe chaude sur le support froid était pour eux un geste d'élégance qui permettait de se détendre l'esprit. Les coupes à couverte « sauce de soja » de Yaozhou formaient un tout avec leur support. Si les anciens appréciaient les utiliser, elles sont aujourd'hui un plaisir pour les yeux.

Il existe de très nombreux écrits traitant de la passion des Song pour le thé, dont un certain nombre sont peints sur céramique. Cet oreiller de céramique originaire de Cizhou (p. 206) en est un exemple. Il y est écrit : « Pour chasser la mélancolie rien de meilleur que le vin pour détruire les illusions rien n'égal le thé. » Il y a plus de mille ans, les Chinois unissaient le thé et l'alcool sur un oreiller, c'est dire à quel point vin et thé étaient déjà indissociables dans leur esprit.

从陶到瓷

戴浩石



五个多世纪以来，位于太湖以西江苏宜兴的那些作坊一直与茶界联系紧密。尽管这座城市常以千年的制陶传统而自豪，宜兴如今的方向则要归于1391年明洪武皇帝（1368~1398）颁布的朝令，规定改以冲泡为新的沏茶方式。改制直接的后果便是茶壶的发明，这成为宜兴匠人们最钟爱的领域，他们对利用富含石英、二氧化硅、云母和氧化铁的泥土的可塑性极为擅长。黄龙山的矿脉出产三种粘土：紫砂泥，浅紫色砂，在焙烧时呈红棕色；绿泥，绿色偏灰，焙烧时呈赭色；还有红泥，红棕偏灰黑色。

景德镇瓷器中有不少是出自近于工业化生产线的系列产品，而宜兴最出色的创作则是从陶工与订制者——往往是嗜茶的文人——之间的交流中产生。这样合作出来的作品新颖别致，常常带有署名。历史留下了一些著名陶工的名字，这尤其得益于那些地方专著，其中就有十七世纪初问世的《阳羡茗壶系》。细数这些人物，供春是最早的大师之一，曾在金沙寺某位僧人身边学艺；他之后，时大彬是一位重要人物，许多壶上都有他的署名；惠孟臣独创一派；陈鸣远活跃于1675年至1730年，首度引入自然主义风格；而陈鸿寿（1768~1822）同时以书画家闻名，工于篆刻。

这些宜兴紫砂陶器作为贡品被送往清朝宫廷，经常加以彩釉花卉装饰。它们也被外销到欧洲：丹麦及挪威国王弗雷德里克三世（1609~1670）的珍宝陈列馆中的那些宜兴紫砂，现在保存在哥本哈根，国王的私人医生西蒙尼斯·保利（Simonis Paulli）在1665年发表过一部关于茶和烟草的著作，其中可以

看到插图复制。1721年，萨克森选帝侯奥古斯特二世（1670~1733）在德累斯顿的茨温格宫中的藏品目录，记录有118件赭色黏土陶器，其实就是宜兴陶器，当中大部分都是茶壶，英国人此后对它们进行过仿制。明治时期（1868~1912），陶师金士恒将制作工艺传到日本。

宜兴茶壶之所以享有世界声誉，原因在于其同文人价值观的匹配，讲究对多种感官的调动。眼见别致、平衡、大胆的造型感到愉悦，其取材涉及丰富的几何、历史、自然元素；耳闻沸水入壶时，泥料深厚、低沉、微妙的声响；触觉则敏感于那近于肌肤的滑润肌理；最后，味觉与嗅觉沉醉于炙热的紫砂与茶香的结合。目前在巴黎创作的孙雪可以被纳入这一传统。她的语言精致而不刻板，将传统引向新的道路，不断呈现出令人耳目一新的作品。

朱乐耕出生在景德镇，今天仍然在瓷都创作。尽管他在湖田的工作室与宋代瓷窑的旧址相去不远，作品乍看上去却与传统大相径庭。朱乐耕着力探寻新的语言，他晓得如何从黏土与火的角力中创造前所未有的造型。形态经过完全解构，表皮呈现自然剥蚀的质感，其茶壶由此获具“血肉之躯”。

白明同样在景德镇创作，作品则显现出对传统的关切。慷慨、纯净、柔和而光滑的白瓷，在最深处触动着艺术家。白明作品的形态指向某种单纯的完满。釉下所施的钴蓝和铜红充满优雅的诗意。精致、纯粹、高度规范化，既是白明作品的标准，又是它们与茶艺在最深层的契合。



DE LA POTERIE À LA PORCELAINE

JEAN-PAUL DESROCHES

Depuis plus de cinq siècles, les ateliers de Yixing au Jiangsu à l'ouest du lac Tai, sont liés à l'univers du thé. Bien que la ville s'enorgueillisse d'une tradition céramique millénaire, elle doit son orientation actuelle au décret de 1391, promulgué par l'empereur Hongwu (1368-1398), imposant l'infusion comme nouveau mode de préparation du thé. Sa conséquence immédiate fut l'invention de la théière, domaine de prédilection des artisans de Yixing qui passèrent maîtres dans l'art d'exploiter les qualités plastiques d'une terre riche en quartz, silice, mica et oxyde de fer. Les gisements de Huanglongshan fourniront trois sortes d'argile, le *zishani*, le sable pourpre clair virant au brun rouille à la cuisson, le *lini*, le vert, en fait vert-gris, virant à l'ocre à la cuisson et le *hongni*, le brun-rouge virant au gris-noir.

À la différence des porcelaines de Jingdezhen, pour la plupart objets de série résultant d'une chaîne quasi-industrielle, les créations les plus abouties de Yixing sont issues d'un dialogue entre le potier et son commanditaire, un lettré amateur de thé. Ces rencontres engendrent des œuvres originales souvent signées. Aussi, l'histoire a retenu le nom de certains potiers fameux, notamment grâce à des monographies locales, dont le *Yangxian Minghuksi*, paru au début du XVII^e siècle. Parmi les figures célèbres, citons Gong Chun, l'un des tout premiers maîtres, qui s'initia auprès d'un moine du temple Jinsha ; un peu plus tard, Shi Dabin, qui apparaît comme un personnage majeur dont beaucoup de théières portent la signature ; Hui Mengchen, fondateur d'une lignée ; Chen Mingyuan, actif entre 1675 et 1730 et introducteur d'un style naturaliste ; Chen Hongshou (1768-1822), connu également comme peintre calligraphe, amateur d'art et graveur de sceaux.

Cette vaisselle de Yixing va être envoyée en tribut à la cour des Qing, souvent rehaussée à l'aide d'émaux polychromes d'un décor floral. Elle sera exportée en Europe. Mentionnons les théières du cabinet de curiosités de Frédéric III (1609-1670), roi de Danemark et de Norvège, conservées aujourd'hui à Copenhague et qui furent reproduites dans l'ouvrage sur le thé et le tabac publié par Simonis Paulli, le médecin personnel du roi, en 1665. En 1721, au palais Zwinger de Dresde, l'inventaire de la collection d'Auguste le Fort (1670-1733), grand électeur de Saxe, enregistre 118 objets en *terra sigillata* - entendez

céramique de Yixing - dont principalement des théières. Les Anglais en feront des imitations. À l'ère Meiji (1868-1912), le potier Jin Shiheng enseignera cette technique au Japon.

La renommée universelle dont jouissent les théières de Yixing tient à leur adéquation avec les valeurs lettrées, qui sollicitent les sens. L'œil, en effet, se plaît à découvrir des formes souvent inédites, équilibrées ou audacieuses, qui puissent dans un vaste répertoire géométrique, historique ou naturaliste. L'oreille reconnaît le son profond, sourd et délicat de la terre qui accueille l'eau de la bouilloire. Le toucher est sensible à ce grain velouté qui s'apparente à l'épiderme humain. Enfin, le goût et l'odorat sont séduits par les noces des effluves du grès chaud et du parfum des feuilles. Sun Xue, qui travaille à Paris, s'inscrit dans cette continuité. Son langage raffiné n'est pas pour autant servile, ouvrant des voies nouvelles à une tradition qui n'a pas fini de nous surprendre.

Zhu Legeng, lui, est né à Jingdezhen, la capitale de la porcelaine, où il œuvre encore aujourd'hui. En apparence, son œuvre s'inscrit dans une rupture avec la tradition, bien que son atelier à Hutian soit très proche des fours des potiers Song. Soucieux de forger un langage neuf, il tire un parti inédit de la plasticité des argiles à la rencontre avec le feu, créant des grès aux formes déstructurées, à l'épiderme couvert d'érosions naturelles, donnant un corps de chair et de sang à ses théières.

Bai Ming travaille également à Jingdezhen. Ses créations témoignent d'une attention accordée à la tradition. Le blanc généreux, pur, tendre et lisse de la porcelaine l'émeut profondément. Ses formes aspirent à une plénitude simple. Ses décors, posés sous couverte au bleu de cobalt et au rouge de cuivre, sont empreints d'élégance et de poésie. Le raffinement, la pureté, le haut degré de codification sont autant de critères qui entrent en écho avec l'art du thé. Récemment, il vient de renouer avec les *junyao*, ou « clairs de lune », des Song, créant des bols à thé aux diapures bleutées évoquant la voûte céleste.







从玻璃到水晶

戴浩石

玻璃的诞生，要归于大约五千年前美索不达米亚彩陶匠人的意外发现。而玻璃器皿的出现，则要等到约公元前两千年的近东地区。玻璃制作工艺先后从美索不达米亚和埃及流向叙利亚、塞浦路斯，由腓尼基人传播到整个地中海。公元前一世纪，吹管的出现催生出真正的玻璃工业。玻璃制造从罗马到高卢、西班牙、英国，还有希腊和伊拉克。随着罗马帝国的衰亡，大马士革和拜占庭成为后来的玻璃制造中心。

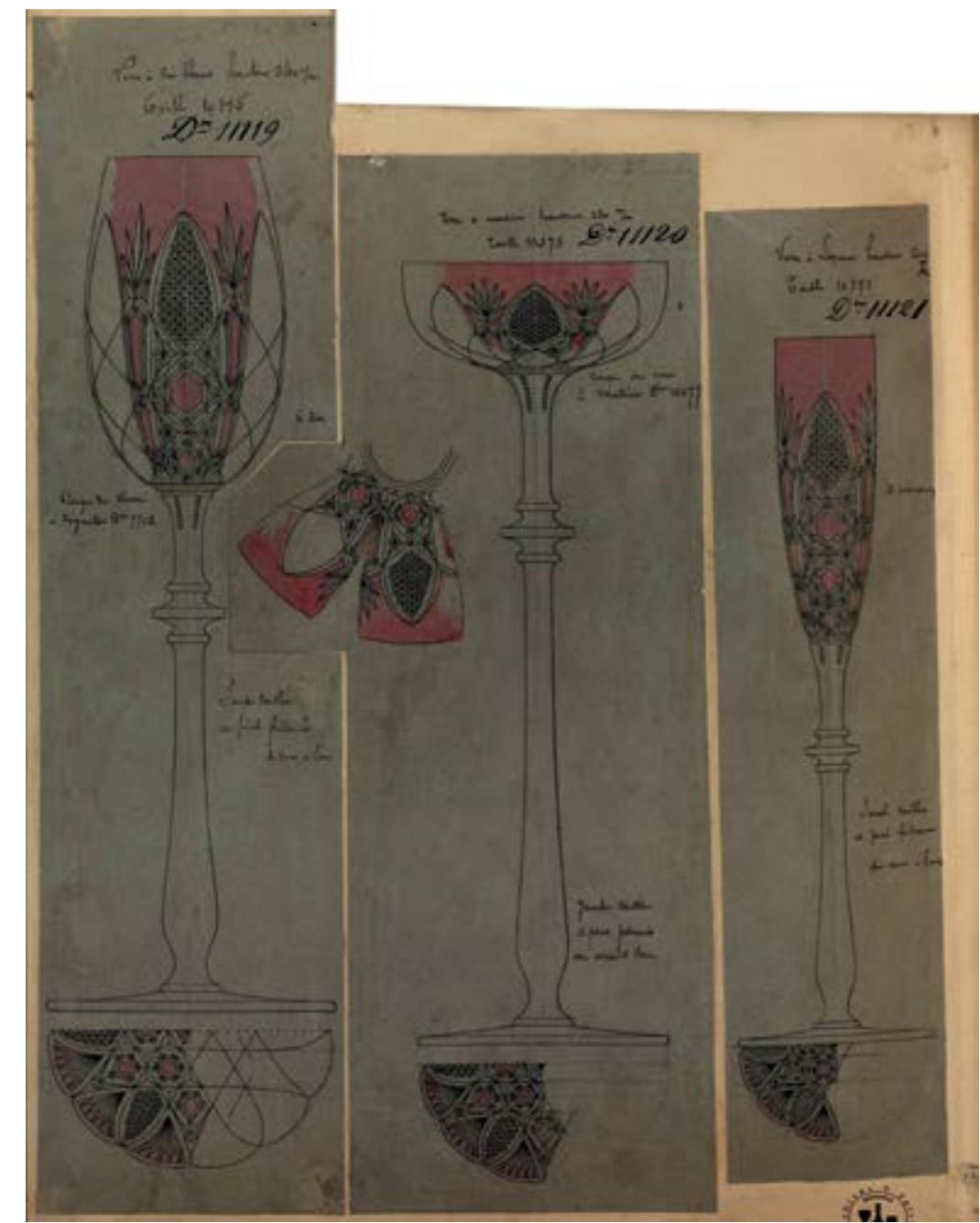
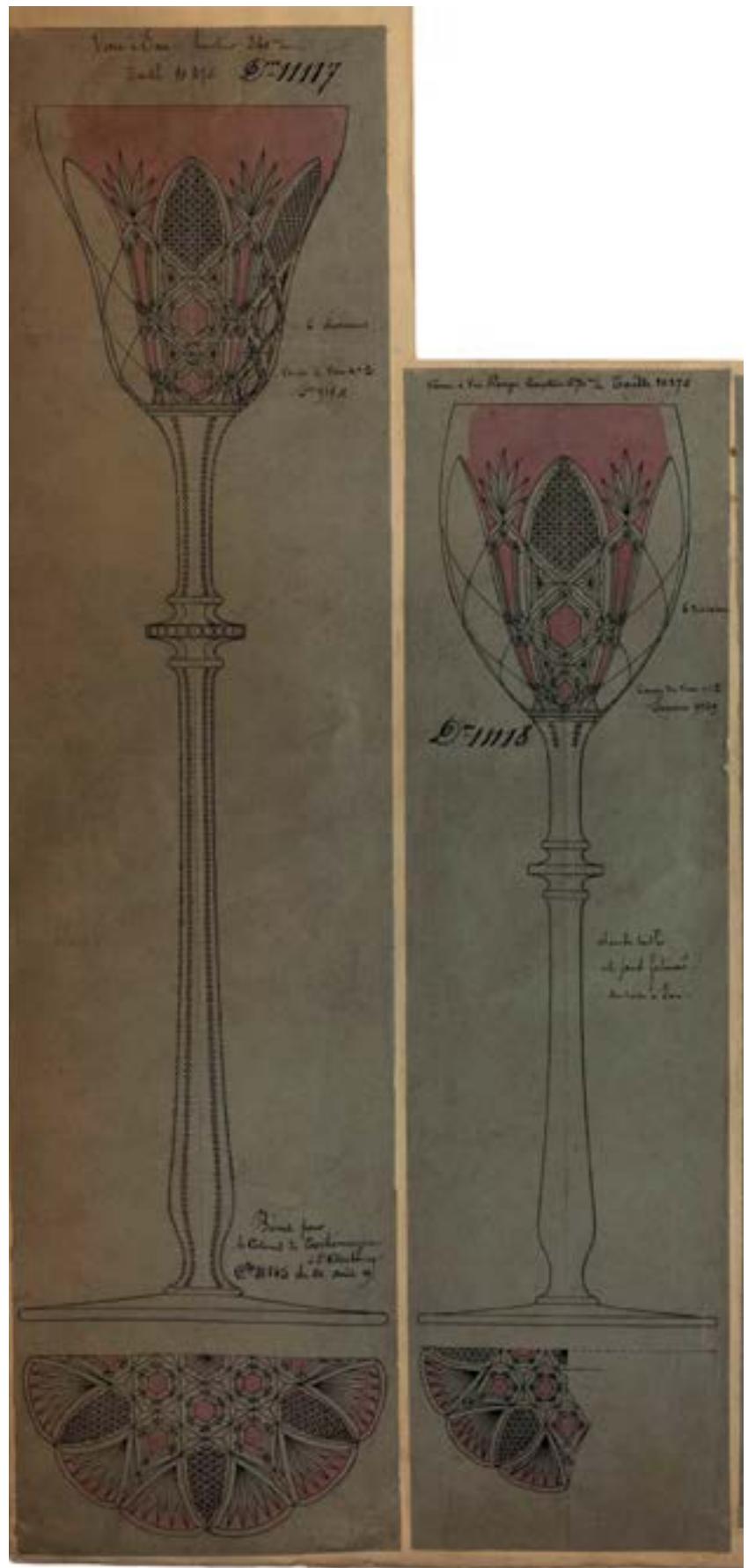
十五世纪至十八世纪，玻璃从威尼斯尤其是穆拉诺岛开始复兴。十七世纪，玻璃制造工场在欧洲北部迅速发展，主要满足王公贵族的订制需求：映照室内装饰的镜子、在水晶吊灯下熠熠生辉的餐具……很快，威尼斯被波西米亚取代。法国东部摩泽尔河流域的洛林地区，森林茂盛且土壤含沙量高，从十七世纪起便成为得天独厚的玻璃产区。圣路易、巴卡拉、莱俪等大名，都源自于此地玻璃制造的悠久历史。

从1586年起，摩泽尔村庄便开始制作玻璃。这个小山谷具备了一切必要条件：整片森林的木材，砂岩质土壤中的砂子，上萨尔的盐田，蕨灰中提炼的钾碱，此外还要加上自高卢—罗马时期流传下来的玻璃制作传统。将近两个世纪以后的1767年，法王路易十五赐予摩泽尔玻璃“圣路易皇家玻璃”称号。不过圣路易真正的历史开始于1781年其水晶制作工艺的改进成熟，这项技术于次年得到法兰西科学院的认可。

水晶的化学组成与玻璃不同，尤其是高铅含量使其质量更沉，密度更大，声音更清越，折光率更高。水晶的透明性可以充分表现葡萄酒裙的光彩，且不会改变其颜色。水晶经过吹制和模具热加工，可以在冷却后继续琢磨、雕刻，装饰图案的光色为器皿再添一彩，成为盛纳顶级佳酿葡萄酒的上品容器。

制作酒杯时，玻璃工会用他的吹管蘸取一块球状的玻璃熔料，通过旋转，送入模具，并在吹制作用下成型。出模后，第二位工人将经过拉伸、转动、量定尺寸的杯脚固定在杯身上。酒杯最后从吹管上取下，再次加热以消除内应力，逐渐冷却之后就可以交给雕刻工了。

十九世纪对于水晶制造而言是一个充满进步与创新的时代。时至二十世纪，新的样式层出不穷，尤其呼应各种官方订制，例如尼古拉二世向巴卡拉订制的著名雕刻酒杯系列；又如1938年7月21日，法兰西共和国总统阿尔贝·勒布伦在凡尔赛宫的镜厅设宴款待英国国王乔治六世与王后伊丽莎白，席间，每套餐具都配有一支为此次午宴特制的酒杯，其中四支专门用于佐餐的波尔多葡萄酒，它们分别来自1920年的修道院奥比昂酒庄、1918年的木桐·罗斯柴尔德酒庄、1921年的伊甘酒庄和1904年的拉图酒庄。





DU VERRE AU CRISTAL

JEAN-PAUL DESROCHES



Le verre est une découverte accidentelle de potiers fabriquant de la faïence en Mésopotamie il y a quelque cinq mille ans, toutefois en tant que vaisselle il n'apparaît au Proche-Orient que vers 2000 avant notre ère. De la Mésopotamie, puis de l'Égypte, l'art du verre émigre vers la Syrie, Chypre, et les Phéniciens le diffuseront dans tout le bassin méditerranéen. Au I^{er} siècle avant Jésus-Christ, l'apparition de la canne à souffler engendre une véritable industrie. De Rome, de Gaule, d'Espagne, le verre gagne l'Angleterre mais aussi la Grèce, l'Irak. À la chute de l'Empire romain, Damas et Byzance prennent le relais.

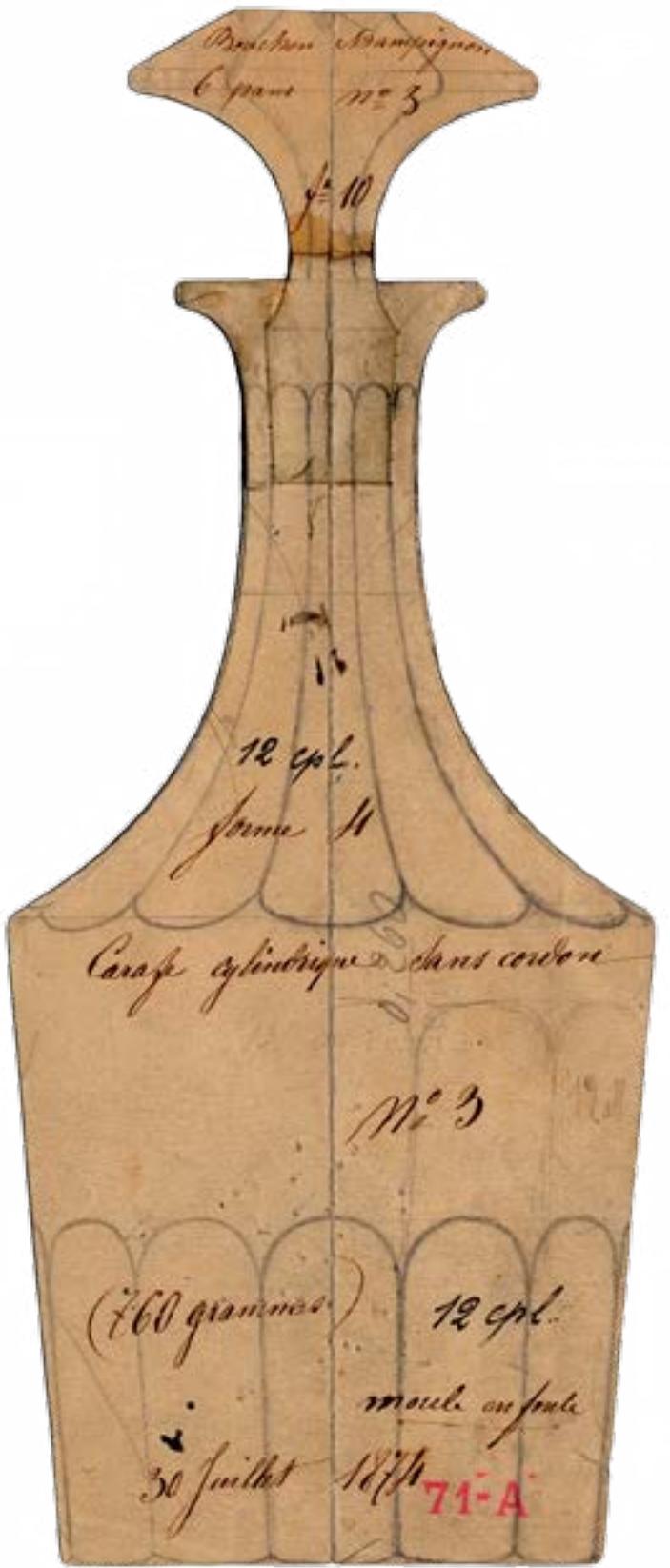
La renaissance du verre vient de Venise, et notamment de l'île de Murano du XV^e au XVIII^e siècle. Au XVII^e siècle, les manufactures de verre se développent considérablement en Europe du Nord, en particulier pour répondre aux commandes principales : miroirs reflétant les décors, vaisselle de table scintillant sous les lustres en cristal... Bientôt le verre de Bohème supplante celui de Venise. En Lorraine mosellane, à l'est de la France, dans une région riche en sable et plantée de grandes forêts, le verre trouve une terre d'accueil privilégiée dès le XVII^e siècle. Saint-Louis, Baccarat, Lalique : autant de noms prestigieux issus de cette longue histoire.

Dès 1586, le verre est travaillé dans le village de Münzthal. Il est vrai que dans ce vallon toutes les conditions requises se trouvent réunies : le bois des massifs forestiers, le sable du sol gréseux, les salins de la haute Sarre, la potasse extraite de la cendre de fougère, auxquelles il convient d'ajouter une tradition verrière qui remonte à l'époque gallo-romaine. Un peu moins de deux siècles plus tard, en 1767, le roi Louis XV confère à la verrerie de Münzthal le titre de Verrerie royale de Saint-Louis. Cependant la véritable histoire de Saint-Louis commence en 1781 avec la mise au point de la fabrication du cristal, une découverte reconnue par l'Académie des sciences l'année suivante.

Le cristal présente une composition chimique différente de celle du verre, notamment avec un apport important de plomb qui le rend plus lourd, plus dense, plus sonore avec un indice de réfraction très élevé. Sa limpidité met pleinement en valeur la robe du vin sans en altérer la couleur. Travaillé à chaud par les souffleurs et les mouleurs, il pourra être repris à froid par les tailleurs et les graveurs, qui vont lui ajouter l'éclat étincelant d'une lumière piégée par le décor, constituant un écrin précieux pour les grands crus.

Pour chaque verre, le verrier cueille avec sa canne la masse en fusion qui prend la forme d'une boule. Par un mouvement de rotation, il l'introduit dans un moule dont il prend la forme sous l'effet du souffle. Au sortir du moule, on pose la jambe à partir d'un élément rapporté par un deuxième verrier, qui l'étire, la roule, la mesure. Un troisième intervenant entre en scène pour fixer le pied avec une pince et un compas, toujours sous l'effet de la rotation. Le verre est finalement détaché de la canne, recuit pour éliminer les tensions internes, graduellement refroidi et pourra alors être confié à un graveur.

Le XIX^e siècle est pour la cristallerie une époque riche en progrès et en innovation. Le XX^e siècle fait naître de nouveaux modèles, notamment à l'occasion de commandes officielles. Il suffit d'évoquer la célèbre série des verres taillés du Tsar Nicolas II à Baccarat, ou encore le déjeuner de gala du 21 juillet 1938, donné dans la galerie des Glaces au château de Versailles en l'honneur du roi d'Angleterre George VI et de la reine Elizabeth, en présence d'Albert Lebrun, président de la République, où furent créés onze verres par couvert, dont quatre pour les vins de Bordeaux servis à table, un Château La Mission Haut-Brion 1920, un Château Mouton Rothschild 1918, un Château d'Yquem 1921 et un Château Latour 1904. Plus récemment, à l'occasion du cent-cinquantième anniversaire de l'établissement des grands crus, la Maison Baccarat a créé un ensemble portant gravé le monogramme de chaque grand cru.





“蓦海其江，来朝今室。”

——《茶酒论》

« J'ai traversé la mer
et suivi les fleuves
pour arriver jusqu'ici
aujourd'hui. »

Wang Fu



几千年来，茶与酒深深扎根于人们的生活。前者源自中国南方，后者源自地中海东岸。二者塑造着我们的景观，伴随着我们的信仰，在我们的想象中蔓延、生长。

渐渐地，茶与酒跨越边界，开辟道路以贯通大陆与海洋。作为普世、多元、交流的载体，茶与酒以自身的特质印证着我们的历史，并最终成为交流、分享的象征。

Depuis plusieurs milliers d'années, le thé et le vin sont inscrits au cœur de la vie des hommes. Le premier naît en Chine du Sud, le second dans l'Orient méditerranéen. Ils sculptent nos paysages, accompagnent nos croyances, envahissent notre imaginaire...

Progressivement, ils abolissent nos frontières, ouvrant des routes à travers les continents et les océans. Universels, pluriels, vecteurs d'échanges, ils marqueront de leurs sceaux notre histoire pour finir par devenir des symboles de partage.



茶之路

戴浩石

自唐朝开始，茶饼包装的改进使茶成为贵重货币，茶马古道的贸易网络由此成形。藏人与蒙古人从这项贸易中获得补充维生素，逐渐成为发酵茶的大量消费人群。作为交换，这些养马的民族也懂得如何满足内地皇室对马的需求。覆盖云南、四川、西藏、青海和蒙古等地的茶马贸易，所经道路极为艰险。尽管有过短暂中断，但茶马古道总体上一直延续到清朝结束以后。

宋、元、明三代，中国商人通过海路将茶叶出口到东亚。1606年，荷兰人从巴塔维亚的商行首次将成箱茶叶带回欧洲。1662年，查理二世的妻子——布拉干萨的凯瑟琳（1638—1705）——从里斯本嫁到英格兰，嫁妆中带着中国茶叶和瓷器，由此将这种前所未见的饮品引入英国宫廷。不过后来还是因为安娜·斯图尔特女王（1665—1714）首次在早餐时喝茶，才将茶提升到国家象征的高度。稍后，贝德福德公爵夫人安娜（1788—1861）又掀起了搭配点心的下午茶风尚。

十八世纪的欧洲大陆满是来自美洲的糖、咖啡和烟草，而英国则尤其重视来自中国的茶。英国东印度公司的船舰确保着这项持续增长的贸易往来。船只多在广东装货，之后借季风航行。不过，海难并不罕见，今天仍然有几百条那个时代的沉船长眠于大洋深处。

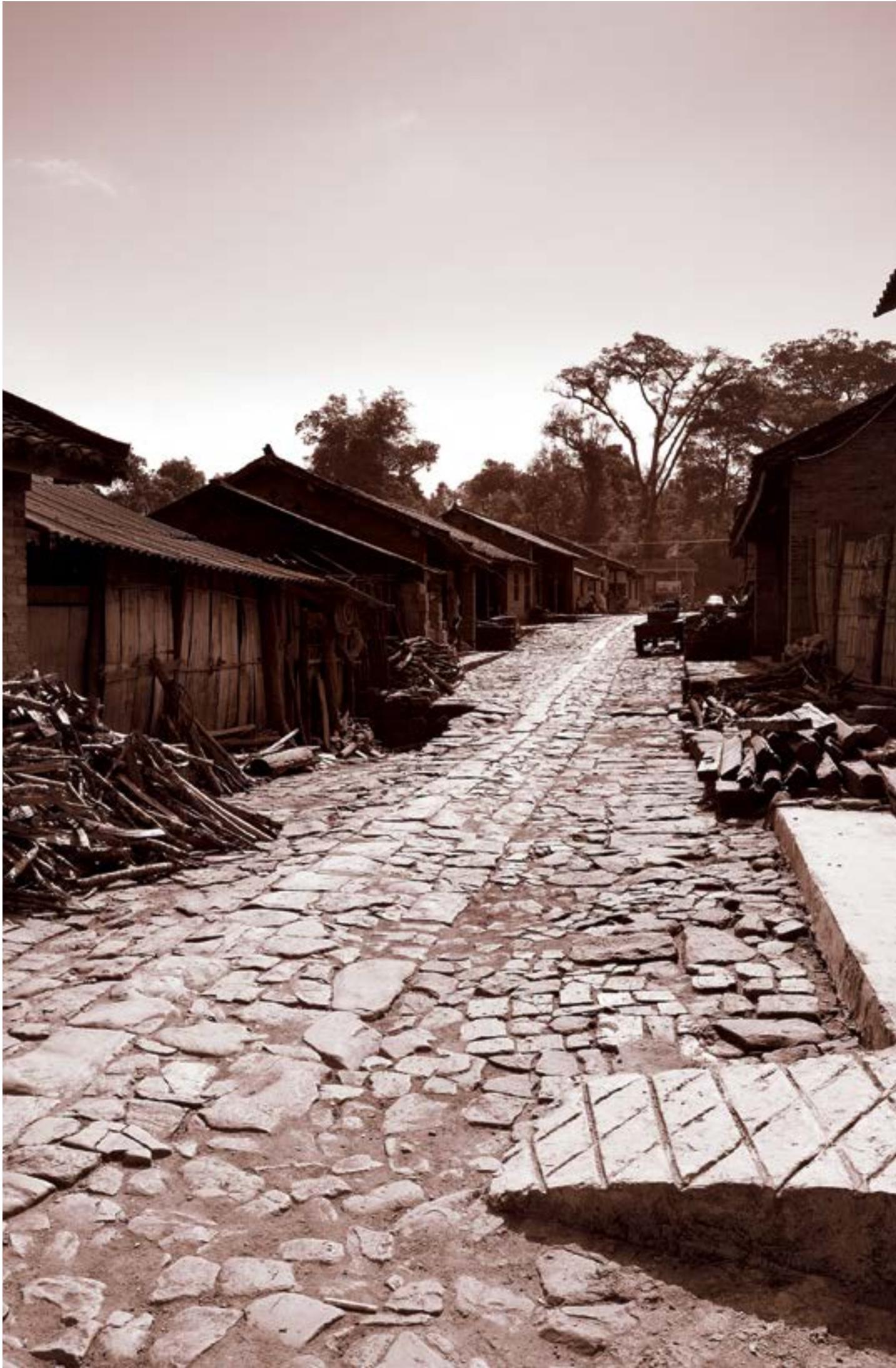
格里芬号（Griffin）就是其中之一，它于1747年在泰晤士河布莱克沃尔船坞建造完成，属于“荣誉东印度公司”，并于1748年完成首次广东航行。1759年4月29日，格里芬号离开伦敦，开始它的第三次中国之旅。船于1760年9月抵达广东，在那里停留到12月，装载了一大批货物，其中主要是茶叶，总计3000箱。船运合同上详细注明有六种茶，1000箱Boui茶，510箱Twankay茶，405箱Hayssuen Sking茶等。Boui茶被压在舱底……此外还有200箱瓷器、丝绸和棉布。在返程途中，1761年1月20日至21日夜间约22点45分，格里芬号在苏禄海触礁。船

员全部得救，货物则随船沉没了。1986年，欧洲水下考古研究所在菲律宾国家博物馆的配合下确定了沉船位置，并进行了水下挖掘。若干货箱被发掘时依然完好，其中不乏景德镇适应欧洲市场需求的外销瓷，包括很多茶器，结合施以釉下蓝彩和釉上珐琅彩。

1999年被发现的皇家船长号（Royal Captain）于1773年12月13日从广东出发，向西南行驶，在巴朗巴干岛中途停靠，12月17日凌晨2时30分沉没，船体及货物散落在海底360米至860米深处。据航海日志记载，船上共有货物4039箱，其中包括3044箱绿茶和10万件陶瓷器。此次水下考古借助遥控潜水机器人进行，机器人的水下作业可以在水上屏幕实时跟踪。机器手臂用网绳建立起网格分区。超过200米深度就进入海底暗区，仅能看到探照灯打亮的有限范围。超过450米深，痕迹便变得难以辨识。总计约5%的沉船货物被打捞上来，其中包括一套与格里芬号打捞物十分相似的瓷制餐具，还有一些推测属于船员的葡萄酒瓶。

茶的海上贸易史在十八世纪末成为世界攸关的命题。英国在美洲拥有众多殖民地，其向侨民课以沉重的茶叶进口税，激起他们的愤怒。后者决定于1773年12月16日在波士顿港倾倒一整批茶叶，以此发出强烈的反抗信息，这也成为美国独立战争的开端。

英国对茶的迷恋，使其在十九世纪初越来越依赖对华贸易。用白银交换茶叶而导致的贸易赤字，成为鸦片战争的根源，英国人甚至想到用印度鸦片替代中国茶。植物学家罗伯特·福特尼（Robert Fortune, 1812—1880）在那个时期跑遍中国，采集茶树的植株和种子，最终为茶树在印度阿萨姆邦的种植作出贡献。如今，中国和印度是全世界最大的两个茶叶生产国，产量总和占到全球份额的三分之二。



LES ROUTES DU THÉ

JEAN-PAUL DESROCHES

À partir des Tang (618-907), grâce au progrès du conditionnement sous forme de galettes, le thé devient une monnaie précieuse qui permet la mise en place d'un réseau d'échange connu sous le nom d'« ancienne route du thé et des chevaux ». Tibétains et, plus tard, Mongols, alimentés par ce commerce qui leur apporte un complément vitaminé, deviennent de grands consommateurs de thé fermenté. En retour, ces éleveurs de chevaux sauront pourvoir aux besoins des haras impériaux. Cette circulation entre le Yunnan, le Sichuan, le Tibet, le Qinghai et la Mongolie s'opère en terrains difficiles. Certes, elle connaîtra des temps d'arrêt momentanés mais continuera à fonctionner jusqu'au-delà de la dynastie des Qing (1644-1911).

Sous les Song, les Yuan et les Ming (960-1644), les commerçants chinois assurent l'exportation du thé en Asie orientale par voie maritime. En 1606, les Hollandais, depuis leur comptoir de Batavia, rapportent les premières caisses de thé en Europe. Catherine de Bragance (1638-1705), l'épouse de Charles II, arrive de Lisbonne en Angleterre en 1662 avec, dans ses coffres, du thé et des porcelaines de Chine, introduisant à la Cour cette boisson inédite. Mais, finalement, c'est la reine Anne Stuart (1665-1714) qui l'élève au rang de symbole national en le consommant pour la première fois au petit-déjeuner. Un peu plus tard, Anne, duchesse de Bedford (1788-1861), lancera la mode des collations en après-midi autour d'une tasse de thé accompagnée de petits gâteaux.

Au XVIII^e siècle, si l'Europe continentale s'est construite autour du sucre, du café et du tabac venus d'Amérique, l'Angleterre, elle, s'est faite à base de thé venu de Chine. Les vaisseaux de la Compagnie anglaise des Indes orientales vont assurer cet important trafic en progression constante. Les caisses sont chargées à Canton et les bateaux profitent des vents de la mousson pour leur trajet. Toutefois, les naufrages ne sont pas rares et aujourd'hui plusieurs centaines d'épaves de cette époque gisent au fond des océans.

Le *Griffin* est l'une d'elles. Le vaisseau, construit en 1747 pour l'*Honorable East India Company* dans les chantiers

de Blackwall sur la Tamise, accomplit son premier voyage à Canton en 1748. Le 29 avril 1759, il quitte Londres pour un troisième voyage « à la Chine ». Arrivé à Canton en septembre 1760, il y reste jusqu'en décembre pour charger une importante cargaison, composée essentiellement de thé, 3 000 caisses au total. Les connaissances du bateau détaillent les six sortes de thé, 1 000 caisses de Boui, 510 caisses de Twankay, 405 de Hayssuen Sking, etc., le Boui étant placé en fond de cale... S'y ajoutent 200 caisses de porcelaine, des soieries et des cotonnades. Sur la route du retour, dans la nuit du 20 au 21 janvier 1761, vers 22 h 45 en mer de Soulou, il heurte un récif. L'équipage sera sauvé, mais la totalité de la cargaison coule. En 1986, l'épave est localisée et fouillée par l'Institut européen d'archéologie sous-marine en coordination avec le musée national des Philippines. Plusieurs caisses sont retrouvées intactes. La porcelaine provenant des ateliers de Jingdezhen est adaptée à la commande européenne avec de nombreux services à thé à décor mixte associant le bleu sous couverte, avec des émaux sur couverte.

Découvert en 1999, le *Royal Captain*, parti de Canton le 13 décembre 1773 et se dirigeant vers le sud-ouest pour faire escale à Balambagan aux Philippines, coule le 17 décembre à 2 h 30 du matin. L'épave et sa cargaison se dispersent entre 360 et 860 mètres de fond. Le journal de bord consigne 4 039 caisses, dont 3 044 de thé vert et 100 000 céramiques. L'investigation archéologique sera effectuée à l'aide de sous-marins télécommandés. Le travail des robots pourra être suivi en temps réel depuis la surface sur écran. Les bras articulés installeront un carroyage à l'aide d'un filet. Au-delà de 200 mètres de profondeur, on entre dans la nuit des fonds sous-marins avec seulement l'étroit champ de lumière d'un projecteur. Vers 450 mètres, les traces deviendront difficilement repérables. En fait, 5 % de la cargaison sera remontée. Elle offre une vaisselle en porcelaine assez comparable à celle du *Griffin* ainsi que des bouteilles de vin qui durent appartenir à l'équipage.

Cette histoire du thé inscrite sur les océans devient, à la fin du XVIII^e siècle, un enjeu mondial. L'Angleterre,

en possession de colonies sur le continent américain, soumet ses ressortissants à de lourdes taxes concernant l'importation de thé. Cette situation suscite la colère des colons qui, le 16 décembre 1773, prennent la décision, dans le port de Boston, de jeter la totalité d'une cargaison de thé, lançant ainsi un message fort de révolte, annonciateur de la guerre d'indépendance des États-Unis.

En raison de l'engouement des Anglais pour le thé chinois, la dépendance des Britanniques vis-à-vis

de la Chine ne va cesser de s'accroître au début du XIX^e siècle. Le thé, échangé contre de l'argent, entraînera un déficit commercial à l'origine des guerres de l'Opium, les Anglais imaginant importer de l'opium indien contre du thé chinois ! Le botaniste Robert Fortune (1812-1880), qui parcourt la Chine à cette époque pour prélever des plants et des graines de théiers, va contribuer à son implantation dans l'Assam en Inde. Aujourd'hui, la Chine et l'Inde sont les deux plus grands producteurs de thé, fournissant les deux tiers de la production mondiale.



酒之路

戴浩石



葡萄酒于一万多年前出现在高加索和美索不达米亚之间的地区。葡萄种植在埃及有5000年的历史，腓尼基人将它传播到地中海沿岸。葡萄于公元前2000年在希腊落脚，公元前1000年进入意大利，并在公元前最后一个千年内抵达伊比利亚半岛和法国南部。可以说葡萄与谷物、橄榄一道，构成地中海世界的三大支柱。

与茶一样，葡萄酒的包装在其传播过程中起到至关重要的作用。在古代，葡萄酒被装在双耳陶瓷中运输。在尼罗河谷的阿拜多斯可以看到这样的陶器，它们曾经从埃及第一王朝第七位法老瑟莫赫特（Sémerkhet，公元前2975-2955，定都提尼斯）的墓中出土。葡萄酒的运输主要通过海路，沉船中经常发现满载的葡萄酒、啤酒和油。陆路运输同样存在，公元前八至七世纪，西班牙便有由南向北的陆上酒路存在。当然还有河运，马赛自公元前六世纪起便是希腊的贸易港，至公元前一世纪期间进口过大量葡萄酒，再经罗纳河谷向北运送。

酒桶出现于公元前三世纪，这使得运输更加方便，不仅因为桶的容量大，而且因为可以滚动，方便操作。高卢真正能够与意大利在葡萄酒酿造上展开竞争的这一时期，我们可以在高卢各地——朗格多克、波尔多和罗纳河流域——葡萄园中看到木桶的存在。随着罗马帝国的衰亡，教会继之而起，推广葡萄酒所附带的价值，并借助诸修会组织的发展促进其传播。十二世纪，阿基坦公爵的领地于埃莉诺和金雀花王朝亨利二世婚后附属于英国。他开始向伦敦出口桶装“法国红葡萄酒”（Claret），并在接下来的几个世纪中不断拓展贸易。1303年，法国红葡萄酒的全年出口量高达102724桶，这一纪录直至1950年才被追平。从十四世纪开始，百年战争期间有近两百条商船保证波尔多和伦敦之间的运输往来。同样在这几个世纪中，橡木桶装的博纳葡萄酒沿罗纳河顺流而下，到达阿维尼翁教皇城之后，再用马车运输北上约讷，最终抵达巴黎。

在教会的推动下，对新世界的殖民与葡萄种植的扩展同步。十六世纪起，波尔多的葡萄品种便被引入智利和阿根廷的安第斯山麓地区。不久之后，加拿大也曾尝试葡萄种植，经过一段时间的搁置，于十八世纪在五大湖周边重新兴起。而与此同时，方济各会的修士们开始在加利福尼亚种植葡萄。至于南非，第一批葡萄园的出现可以上溯到十七世纪下半叶。

面对新的竞争者，法国葡萄酒通过一系列改良、创新，重新找回自己的地位。有多项旨在更好地储存葡萄酒的技术发明起到了关键作用，其中两项要归功于阿诺三世·德·波塔克（Arnaud III de Pontac），他是1654年波尔多市议会的议长。阿诺三世尤其调整了两道工序：一是添桶，以避免氧化；二是滗清，在酿熟过程中有助于为葡萄酒脱气。“新法国波尔多红酒”再一次征服了英国贵族，1660年查理二世（1630-1685）的“酒窖清册”便是明证。

英国人偏好“法国红葡萄酒”，荷兰人及其主顾则偏好白葡萄酒以及产自种植冲积地、口感结实的红葡萄酒。他们还发明用硫熏蒸空酒桶，以利于运输途中的储存。作为重要的酒商和买家，他们鼓励优质葡萄酒，引导波尔多葡萄酒的生产，例如著名的“Ho Bryan”酒（即奥比昂酒“Haut-Brion”）。很快，产区酒（cru）的概念流行开来，英国人以此特指玛歌、拉图和拉斐几个酒庄的酒，一种商业分级制度逐渐形成。十八世纪末玻璃酒瓶的应用也是一个关键变化，软木塞的发明几乎与此同时。软木塞作为葡萄酒的过滤和“肺”，使得酒瓶内外相通，这种活性流通为陈化提供了最佳条件。

1855年的巴黎世博会，诞生了五等级的葡萄酒分列级清单。直至今天，这一分级制度在全世界依然具有权威性，且一直是波尔多酒出口的最好护航者。



LES ROUTES DU VIN

JEAN-PAUL DESROCHES

Le vin apparaît quelque part entre le Caucase et la Mésopotamie, il y a plus de 8 000 ans. Il est cultivé en Égypte depuis 5 000 ans. Les Phéniciens le diffusent à travers la Méditerranée. Il s'installe en Grèce vers 2000, vers 1000 entre en Italie et, au cours du I^{er} millénaire avant notre ère, gagne la péninsule Ibérique et le sud de la France. On peut alors dire qu'avec les céréales et l'olivier, la vigne devient l'un des trois piliers du monde méditerranéen.

Comme pour le thé, son conditionnement va jouer un rôle fondamental dans sa diffusion. Dans l'Antiquité, son transport s'effectue principalement dans des jarres et amphores en terre cuite. Des exemples figurent à Abydos dans la vallée du Nil, inhumés auprès de Sémerkhet, le septième pharaon de la première dynastie thinite (2975-2955 av. J.-C.). L'essentiel de ce trafic a lieu par voie maritime, et nombreuses sont les épaves recelant d'importantes cargaisons de vin, de bière ou d'huile. Cependant, il existe aussi des routes terrestres. Ce type de voie de communication existe en Espagne, partant du sud en direction du nord aux VIII^e et VII^e siècles avant notre ère. On peut également parler de transport fluvial. Marseille, comptoir grec depuis le VI^e siècle, accueille jusqu'au I^{er} siècle avant Jésus-Christ une importation massive de vin qui remonte la vallée du Rhône.

À compter du III^e siècle après notre ère, s'impose le tonneau, dont l'invention remonte en fait au V^e siècle avant notre ère. Il facilite le transport en raison de sa capacité importante mais également du fait de son maniement aisément, car il roule sur lui-même. On va le retrouver partout en Gaule dans les vignobles languedociens, bordelais et rhodaniens à une époque où la viticulture gauloise commence à sérieusement concurrencer les vins italiens. À la chute de l'Empire romain, avec l'expansion du christianisme, l'Église prend le relais, concourant à renforcer les valeurs attachées au vin et facilitant sa diffusion avec le développement des ordres monastiques. Au XII^e siècle, le duché d'Aquitaine, rattaché à la couronne britannique à l'issue du mariage entre Aliénor et Henri II

de Plantagenêt, exporte ses barriques de claret à Londres, un commerce qui va s'amplifier au cours des siècles suivants. En 1303, 102 724 tonneaux sont exportés, un record qui ne sera égalé qu'en 1950. Ainsi au XIV^e siècle, pendant la guerre de Cent Ans, près de deux cents navires marchands assurent le trafic entre Bordeaux et Londres. Durant ces mêmes siècles, le vin de Beaune descend le Rhône dans des fûts de chêne jusqu'à la Cité des Papes, en Avignon, ou monte en charroi jusqu'à l'Yonne pour gagner Paris.

La colonisation de nouveaux mondes, sous l'impulsion de l'Église, se double de l'expansion de la vigne. Dès le XVI^e siècle, des cépages bordelais sont introduits sur les piémonts andins chiliens et argentin. Peu après, des tentatives viticoles ont lieu au Canada ; abandonnées un temps, elles seront reprises au XVIII^e siècle autour des Grands Lacs alors que les franciscains, simultanément, plantent des vignes en Californie. Quant à l'Afrique du Sud, les traces des premiers vignobles remontent à la seconde moitié du XVII^e siècle.

Menacés par ces nouveaux venus, les vins français vont reprendre leur place grâce à un ensemble de perfectionnements et d'innovations. Plusieurs inventions visant à la bonne conservation vont jouer un rôle déterminant. Deux d'entre elles sont systématisées pour la réalisation de vins de qualité par Arnaud III de Pontac, président du parlement de Bordeaux en 1654. Durant l'élevage, il a recours à l'ouillage qui permet d'éviter l'oxydation et au « tirage au fin », le soutirage qui permet d'éliminer les lies en suspension et contribue à dégazer le vin. Le « new french claret », au goût plus marqué, plus dense et plus riche en tanins, séduit l'aristocratie britannique, un succès que confirme en 1660 le livre de cave de Charles II (1630-1685).

Si les Anglais apprécient le claret, les Hollandais et leurs clients préfèrent les blancs et le solide vin des palus, vinifié en rouge. Ils introduisent aussi l'enfumage au souffre des tonneaux vides, contribuant à la bonne conservation pendant le voyage. Grands commerçants et

acheteurs de vins, ils stimulent la production bordelaise en favorisant la production de vins de qualité, comme le célèbre « Ho Bryan » (Haut-Brion). Très rapidement, la notion de cru gagne du terrain. Elle est désormais employée par les Anglais pour les vins de Margaux, Latour et Lafite. Ainsi, au fil du temps, prend forme un système de classement commercial. L'introduction de la bouteille en verre à la fin du XVIII^e siècle et celle de la caisse de bois contenant 6 ou 12 bouteilles, estampée au nom de la propriété, ne sont pas non plus étrangères à ce commerce. Leur usage va de pair avec l'invention du bouchon en liège. À la fois filtre et poumon,

il facilite les échanges entre l'intérieur de la bouteille et son milieu externe. Il permet une circulation active offrant les conditions optimales pour le vieillissement.

En 1855, pour l'Exposition universelle de Paris, une liste fut établie, répertoriant les vins les plus prestigieux du Médoc, de Graves et de Sauternes, rassemblés en cinq catégories. Ce classement fait autorité aujourd'hui à travers le monde et demeure pour Bordeaux le meilleur garant pour l'exportation.



“酒让发富，茶坊不穷。”

——《茶酒论》

« Quand la cave
prospère,
la maison de
thé n'est jamais
pauvre. »

Wang Fu



茶与酒深刻地影响着我们的日常生活。观察、感觉、品尝，三者共存于我们的文化之中。每一次品鉴，不单是在场景营造中追逐美器，更重在引生出一段分享与默契的时光。接近尾声，让我们看看茶与酒之间，相近、相异究竟几何。当下的科学研究也带来一条明媚的纽带，让茶与酒重归于好，共建健康福祉。

Le thé et le vin ont profondément marqué notre quotidien. Regarder, sentir, savourer se retrouvent dans nos deux cultures. Chaque dégustation n'est pas seulement l'objet d'une mise en scène suscitant la création de beaux objets, mais induit un partage, une connivence. Mais l'heure est au bilan. Voyons ce qui les rapproche et ce qui les différencie, et, au-delà, ce trait d'union lumineux qu'apporte la science d'aujourd'hui, qui les réconcilie pour le bien-être de notre santé.



功勋两相较

吉尔·得拉诺瓦

中国古代的茶酒论争，演绎成为今天的良友对谈。茶与酒相辅相成，今日茶与酒的对话更发展为东西方的对话。“从人类文化和快乐的观点论起来，人类历史中的杰出新发明，其能直接有力地有助于我们的享受空闲、友谊、社交和谈天者，莫过于吸烟、饮酒、饮茶的发明。”林语堂在1937年如是说。

下文分别列举茶与葡萄酒的相同与相异之处，权作总结。

二者相近之处：

1. 都具有三重维度：农业、文化、文明。
2. 都从起源至今逐渐演变：古代葡萄酒需兑水饮用，如今则尽可能追求高纯度。诸多工艺与生物活性成分，为的是使酒在年轻时就足具吸引力。同样，饮茶方式也从点茶演变到散茶整叶沏泡。
3. 都含有单宁，由对叶片或果实轻重各异的发酵中得来。
4. 在生产与品饮中都可细分为众多品类，几乎存在无尽多的品种。
5. 都可粗略分为两类：葡萄酒有红白两类，茶则可分为深色重发酵茶和浅色非发酵茶。白葡萄酒适宜更低温度品饮，且一般说来，适饮的年龄较红酒年轻。绿茶讲究细品新茶，不宜沸水冲泡，这与乌龙或红茶相反，两者可存放更久。后者之于绿茶，恰如红葡萄酒之于白葡萄酒。
6. 其滋味均依植株品种而异。
7. 都与具体产区息息相关，即茶园与葡萄园。这种对茶或葡萄酒优质产区的格外注重在中国与法国被发展到极致。
8. 都关乎味觉、视觉、嗅觉，一定程度上还有听觉、触觉。静听倾茶入盏之声，轻拂茶气氤氲，玩味香槟酒的气泡，一样都需要好耳力。
9. 都对记忆与专注力有深刻影响。每一次品赏的时刻，都是过去与当下感受的碰撞。
10. 都开启了全新的感官世界，使品饮者联想到各种水果、花卉、菜蔬，甚至更多或真实或虚构的元素。
11. 那些熟悉并发展茶与葡萄酒的社会中，其日常与节庆生活模式都受其深刻影响。
12. 都在不断激发艺术家的灵感：茶器之精更甚于酒器，中国诗人常常吟茶诵酒，不时将它们同入一首诗中。

二者相异之处：

1. 酒精与糖份将茶与葡萄酒截然分开：二者于葡萄酒不可或缺，于茶却断然不能，甚至有害。

2. 葡萄酒被开瓶器开启、接触空气的那一刻状态应该被即刻享用，在几小时之内饮毕。茶则因为需要大量添水，需要动手冲泡方可复原神韵。茶的味感借由水的纯净得以显现、堪受呵护。饮茶者自身将部分地决定茶的力道和浓度。对于爱茶人而言，自烹自饮，其乐殊胜。
3. 色泽的对比：沏泡出的茶汤颜色由淡绿到黄橙甚而褐色；葡萄酒则由淡黄到鲜红甚而黑色。
4. 象征的对比：茶展现了叶，葡萄酒浓缩了果。茶汤之色让人想到叶绿素、植物，至于普洱茶则让人想到秋天濡湿的叶子。
5. 茶是饮品，葡萄酒则更近于食物。饮葡萄酒，几乎是用餐的序曲。葡萄酒的厚度中含有某种结实的东西。茶是流畅的，葡萄酒是浓厚的。以酒果腹，以茶解渴。
6. 茶于餐外单品最佳，葡萄酒则善佐各式菜肴。葡萄酒与菜品的搭配值得玩味。
7. 茶趋于沉静，葡萄酒趋于喧闹。茶引人休憩，葡萄酒诱人兴奋。
8. 茶既是孤独者的慰藉，又宜三五好友相聚。葡萄酒几乎从不寂寞，始于二人对饮，亦可宾朋满堂。
9. 茶是诗意的，葡萄酒是戏剧的。如许次纾所言，宜于饮茶的时分是：“心手闲适，批咏疲倦……鼓琴看画，夜深共语，明窗净几……访客初归……轻阴微雨……”而不宜饮茶的“宜辍”时分则包括：“作事，观剧，发书柬……长筵大席……人事忙迫……”酒则适于上述大多数情况。
10. 茶更重精神与情愫，葡萄酒更重欲望兼激情。
11. 茶倾向于清醒与自控，是忠实的伴侣，只要细心挑选，掌握投茶量，亦可在晚间饮用。葡萄酒则教人洒脱、超越、忘形——当然偶尔会偏离而成放纵，此刻便只配被称作酒精了。晨起饮葡萄酒，只适合一些极为特殊的情况。
12. 如今称颂茶酒的说法比比皆是。葡萄酒略取守势，要想高谈合度品饮葡萄酒的益处，必然提到“法国悖论”。而茶则几乎成了神医——它的确能带来与葡萄酒相似的好处，同时又避免了酒精的缺点。倘使无酒无茶，人们就只能在牛奶、水加糖的单调中过活了。

茶盏送到唇边，酒杯握在手中，让我们来阅读、倾听《茶酒论》的古老对话。不时尝一口酒，抿一口茶，伴随文字中层层铺开的茶酒争锋。

LES MÉRITES COMPARÉS

GIL DELANNOI



L'antique controverse chinoise entre le thé et le vin est devenue un dialogue amical. Le thé et le vin vont bien ensemble. La découverte se fait aujourd'hui en parallèle entre l'Orient et l'Occident. « Du point de vue de la civilisation et du bonheur, aucune invention n'a été plus importante que le thé et le vin », écrivait Lin Yutang en 1937. « Rien n'est plus propice à la détente, à l'amitié et à la conversation que le thé et le vin. » Voici quelques points communs et différences du thé et du vin.

Ce qui les rapproche :

1. Leur triple dimension : agriculture, culture et civilisation.
2. Tous deux ont évolué depuis leur origine. Le vin antique était mélangé à l'eau. Maintenant, il se boit aussi pur que possible. Il est technique et biodynamique, fait pour séduire dans sa jeunesse. De même, le thé battu a fait place à l'infusion des feuilles entières.
3. Tous deux sont tanniques. Ils intègrent l'herbe, le fruit, un peu ou beaucoup de fermentation.
4. Thé et vin se divisent l'un et l'autre en de nombreuses catégories de production et de consommation. Ils sont variés presque à l'infini.
5. Deux catégories essentielles sont utiles pour s'initier. Le vin est rouge ou blanc, le thé fermenté et foncé ou non fermenté et clair. Le vin blanc se boit plus frais et, en moyenne, plus jeune que le rouge. Le thé vert se goûte jeune et délicatement. Il ne supporte pas l'eau bouillante à la différence des thés bleu-vert (wulong) et rouges. Ces derniers vivent plus vieux et sont au thé vert ce qu'un vin rouge est à un blanc.
6. Leur goût varie selon le type botanique de la plante.
7. Tous deux sont relatifs à un terroir : le jardin de thé, la parcelle de vigne. Les distinctions liées à ces terroirs ont été particulièrement exploitées en Chine et en France.
8. Tous deux concernent le goût, la vue et l'odorat et même l'ouïe et le toucher jusqu'à un certain point. Écoutez le bruit du thé versé et caressez sa vapeur. Entendre les bulles du champagne exige une bonne oreille.
9. Tous deux exercent une profonde influence sur la mémoire et sur l'attention. Chaque dégustation est la

rencontre d'un passé déjà dégusté et de la sensation présente.

10. Tous deux ouvrent un univers associant évocations de fruits, de fleurs, de légumes, de composants réels ou imaginaires.
11. Tous deux ont profondément marqué la vie tant ordinaire que festive des sociétés qui les ont connus et développés.
12. Tous deux ont inspiré les artistes. Dans l'art du thé, le raffinement des ustensiles est encore plus marqué que dans celui du vin. Les poètes chinois parlent souvent de thé ou de vin, parfois dans un même poème.

Ce qui les oppose :

1. L'alcool et le sucre séparent radicalement thé et vin. Pour le vin, ce sont d'indispensables éléments. Pour le thé, leur adjonction est impossible ou néfaste.
2. Le vin doit être consommé rapidement, tel qu'il est au moment où l'action du tire-bouchon le confronte à l'air. Il faut vider la bouteille en quelques heures. Le thé, au contraire, parce qu'il exige une massive adjonction d'eau, doit être manipulé et restitué. Sa saveur doit être révélée et protégée par la pureté de l'eau. Le buveur de thé décide en partie de sa force et de sa concentration. Pour les amateurs, préparer soi-même le thé est un plaisir particulier.
3. Leurs couleurs s'opposent : la couleur du thé infusé va du vert pâle à l'orange et au brun. Le vin va du jaune pâle au rouge vif et presque jusqu'au noir.
4. Leurs symboles s'opposent : le thé matérialise la feuille, le vin condense le fruit. La couleur des thés évoque la chlorophylle, le végétal et, pour les galettes de pu'er, les feuilles mouillées de l'automne.
5. Le thé est boisson, le vin tend vers l'aliment. Boire du vin, c'est presque commencer à manger. L'épaisseur du vin a quelque chose de solide. Le thé est fluide, le vin est épais. On peut se nourrir de vin et se désaltérer de thé.
6. Le thé se goûte mieux seul, en dehors des repas. Le vin accompagne toutes sortes de mets. L'accorder à un plat est un jeu.
7. Le thé tend vers le silence, le vin vers le bruit. Le thé

- suscite un repos, le vin une animation.
- 8. Le thé convient aussi bien à la joie du solitaire qu'au plaisir de quelques amis. Le vin n'est guère solitaire. Il se boit au moins à deux et permet de plus grandes tablées.
 - 9. Le thé est poétique, le vin est théâtral. Dans la liste des moments propices pour boire le thé, selon Xu Cishu: « après avoir lu des poèmes, quand on a le cœur et les mains libres, en regardant des peintures, en bavardant au milieu de la nuit, devant une fenêtre claire et sur une table propre, un jour de bruine, après le départ des invités... ». Dans la liste noire, celle des moments déconseillés : « au travail, en assistant à un spectacle, en lisant des lettres, pendant une grande fête, les jours d'agitation ». Mais le vin conviendrait dans la plupart de ces cas.
 - 10. Le thé est plus spirituel et sentimental. Le vin est plus charnel et passionné.
 - 11. Le thé penche du côté de la lucidité et de la maîtrise de soi. C'est un compagnon constant. Bien choisi et bien dosé, il peut être bu le soir. Le vin pousse à l'abandon, au dépassement de soi, au doux délire, et parfois, hélas, au déchaînement. Alors, il ne mérite plus

- que le nom d'alcool. Le boire dès le matin ne saurait convenir qu'en des circonstances exceptionnelles.
- 12. Les plaidoyers pour le thé et pour le vin foisonnent aujourd'hui. Le vin est un peu sur la défensive. Il faut parler de « paradoxe français » pour en vanter les bienfaits modérés. Le thé, au contraire, est devenu docteur miracle. Il est vrai qu'il procure certains des bienfaits du vin sans les inconvénients de l'alcool.

Sans vin et sans thé, on mène une vie monotone faite de lait, d'eau et de sucre ajouté. Lisons, écoutons le dialogue ancien, une tasse à la bouche, un verre à la main. Les lecteurs pourront accompagner chaque réplique du dialogue tour à tour d'un peu de vin ou de thé sur la langue.



大自然的完美计划

让·戈蒂耶

大自然的规律并不尽为人所知。芸芸众生的健康受到多种生物的侵袭，氧化应激无疑是其中最危险的威胁之一。这是一种化学反应，涉及维持生命所必需的氧。人的机体对氧的消耗产生出超氧化物——自由基，这种物质由于极不稳定应当被清除出体外。在清除不够充分的情况下，自由基便会攻击人体的所有细胞。它们通过干扰细胞膜的脂质，导致动脉粥样硬化和动脉疾病的发生；通过侵袭细胞核内的脱氧核糖核酸（DNA），诱发致癌基因突变并加速阿尔茨海默症等神经退行性疾病的发展；通过导致细胞蛋白质变性，破坏人体的免疫抵抗力；通过阻碍细胞内的线粒体制造能量，使呼吸链瘫痪。

相比之下，某些人群较少受到这类现象的影响。例如法国人，尽管他们的饮食中富含饱和脂肪，其心血管疾病的发病率反而低于其他西方人群。这似乎与他们的饮食类型相关，有人注意到法国人经常饮用红酒所起到的作用，而大量饮茶的亚洲人群亦属类似情况。

人们于是猜想，大自然或许早已关注到这类侵袭现象，并且已经给出预防的办法。特别值得一提的是，众多植物具备可控制恶劣环境并与之建立联系的物质。其中最容易被吸收的是名为多酚的植物单宁。在这些多酚类物质中，黄酮类化合物的活性最高；它们大量存在于茶和葡萄酒之中。所有种类的茶都含有这种物质：它们在绿茶中以简单形态存在，在红茶中的形态则相对复杂。在单宁含量最高的葡萄酒中，人们也发现了它们的身影。这些黄酮类化合物能够中和自由基，保护细胞免受侵害。在血管内皮方面，已经证实它们能够促进保护动脉的血管松弛因子的分泌。

因此，有规律地饮茶或饮葡萄酒是对这两种饮品摄入群体的一种保护。大量严谨的科学研究已经证明这一点。首先是针对众多饮酒或饮茶群体进行的观察性研究（研究对象多达20余万人，成果于2008年在慕尼黑召开的欧洲心脏病学学术大会上发表），证明与一般人群相比，他们罹患心血管疾病的概率更低。在动物身上进行的诸多研究表明，除却抗氧化作用之外，茶与葡萄酒的其他特性还能降低血栓形成的风险；茶有助于减少某些肿瘤的血管增生；茶亦可使患肥胖症的小白鼠变瘦。而正在人体进行的试验研究涉及糖尿病患者人群，其关注点在于茶与葡萄酒对葡萄糖耐受性的影响。从1985年起，世界卫生组织在全世界范围内展开“监测心血管疾病趋势和决定因素研究”（MONICA），通过其研究结果持续关注营养环境，也建议人们摄取抗氧化食物。

至此，有必要确定推荐的最佳摄入量，以便在最大程度上获益，同时避免诱发副作用——特别是葡萄酒。在这一点

上，人们长期以来都以膳食调查为依据，其中包含无法否认的随机性。目前，我们已了解如何测定尿多酚浓度，这样能够更加可靠地测算实际摄入量。当然，并非只有茶和葡萄酒两种饮品中含有多酚。不过根据目前所知，每日饮食至少摄入含有650毫克的多酚类物质，才能从中受益。一天饮用三杯茶，持续两周，黄酮类化合物在血液中的浓度将增加25%。一天饮用六至七杯茶，则能够适度改善胆固醇含量。因此针对一般人群，可建议每日饮用三至六杯茶（150到300ml），建议女性每日饮用一至两杯葡萄酒，男性饮用两至三杯，以避免酒精的副作用——尤其对于肝脏和行为举止的负面影响。至于茶，过度饮用可能引起缺铁，并造成贫血。对于应当避免空腹饮茶的易感人群，茶可能带来某些胃部不适。

多酚物质并非唯一参与抗击自由基的分子。众多其他物质会与它们协同作用，例如维生素A、E和C，还有锌、硒、铜等微量元素。这些物质也存在于葡萄酒和茶中，有效地对抗其他对机体的入侵现象，例如炎症或高胆固醇。

如上所述，茶与葡萄酒凭借其所含黄酮类化合物和维生素，促使人体在心血管、神经、新陈代谢和免疫等系统趋向最佳的健康状态。尽管还缺乏更多的科学实证，观察结果已经令我们对预期的益处抱有信心。除了预防疾病之外，茶似乎还能够增强体能，这是由于它的热性能够在运动时调节脂肪利用率并有助于能量消耗。通过减缓随着年龄增长带来的身体机能下降，茶有助于抵抗衰老。

单纯科学角度的研究无法归纳出茶与葡萄酒对健康带来的全部益处，因为其中的奥秘不仅仅存在于二者的化学组成。千百年的饮用历史中，茶与葡萄酒将人们引向一种以适度和沉思为基础的生活方式——前者是平衡的因子，后者是宁静的要素。茶与葡萄酒通过调动健康的情绪，促进人与人的往来，促进分享即精神和谐的要因，这些无不对健康至关重要。

综上所述，我们有理由建议规律、适度地饮用茶或葡萄酒，预防多种疾病，同时结合其他限制自由基产生的保健饮食规则。

每个日子里都有适宜饮茶或饮酒的时刻，因为每个日子都有沉思或欢庆的时刻。这两种饮品看似相距甚远，大自然却借助许多有益健康的共同要素将它们拉近。茶或葡萄酒，无甚所谓！捧起面前的这一杯，同时接受它所带来的怡然。



LE BON PLAN DE LA NATURE

JEAN GAUTHIER

La nature obéit à des lois qui ne sont pas toutes connues. La santé des êtres vivants est menacée par de nombreuses agressions biologiques. Le stress oxydant est sans doute l'une des plus dangereuses. C'est une réaction chimique qui implique l'oxygène pourtant indispensable à la vie. Sa consommation par l'organisme produit des molécules hyperoxydées, les radicaux libres, qui doivent être éliminés car ils sont très instables. Lorsque leur élimination est insuffisante, ils viennent agresser toutes les cellules du corps humain. En bouleversant les graisses de leur membrane, ils permettent le développement de l'athérosclérose et des maladies artérielles. En frappant l'ADN de leur noyau, ils provoquent des mutations cancérogènes et facilitent les maladies neurodégénératives comme l'Alzheimer. En dénaturant leurs protéines, ils détruisent leurs défenses immunitaires. En empêchant la production d'énergie par leurs mitochondries, ils paralysent leur chaîne respiratoire.

Certaines populations semblent moins concernées que d'autres par ce phénomène. Ainsi les Français, dont l'alimentation est pourtant riche en graisses saturées, ont paradoxalement un pourcentage moins important de maladies cardiovasculaires que les autres populations occidentales. Leur type alimentaire paraît en cause et on évoque le rôle du vin rouge qu'ils consomment régulièrement. Il en est de même pour les populations asiatiques, fortes consommatrices de thé.

On devine alors que la nature s'est préoccupée de ces agressions et a donné des solutions pour les prévenir. Elle a en particulier doté de nombreuses plantes de substances leur permettant d'entrer en relation avec un environnement hostile qu'elles peuvent contrôler. Les plus élaborées sont des tanins végétaux appelés polyphénols. Parmi ces polyphénols, les flavonoïdes sont les plus actifs ; ils sont présents en quantité dans le thé et le vin. Tous les thés en contiennent, sous forme simple pour les verts, sous forme plus complexe pour les noirs. On les retrouve dans les vins les plus tanniques. Ces flavonoïdes sont capables de neutraliser les radicaux libres et de protéger les cellules de leurs effets néfastes. Au niveau des endothéliums

vasculaires, il est prouvé qu'ils induisent la formation de facteurs de relaxation protecteurs artériels.

Ainsi la consommation régulière de thé et de vin participe à la protection des populations qui en font usage. De nombreux travaux le confirment, conduits de façon rigoureuse sur le plan scientifique. Ce sont d'abord des études d'observation portant sur d'importantes cohortes de consommateurs de vin ou de thé (plus de 200 000 personnes pour un travail présenté en 2008 au congrès européen de cardiologie de Munich) qui démontrent qu'ils sont moins sujets aux maladies cardiovasculaires que la population générale. De nombreuses études menées chez l'animal montrent que le vin et le thé, par d'autres propriétés que l'effet antioxydant, diminuent le risque de thrombose ; que le thé aide à réduire la prolifération vasculaire dans certaines tumeurs ; qu'il fait maigrir des souris obèses. Des travaux en cours chez l'homme s'intéressent à leurs effets sur la tolérance au glucose, et concernent les populations de diabétiques. L'Organisation mondiale de la santé aussi se préoccupe de l'environnement nutritionnel à travers les résultats de l'étude MONICA (*Monitoring of trends and determinants of cardiovascular diseases*) qu'elle mène dans le monde depuis 1985 ; ils recommandent la consommation d'aliments antioxydants.

Encore faut-il déterminer la dose optimale conseillée, permettant d'obtenir un bénéfice maximal sans provoquer d'effets indésirables, en particulier avec le vin. Pour cela, on s'est longtemps appuyé sur des enquêtes alimentaires dont on ne peut nier l'aspect aléatoire. Nous savons maintenant doser les polyphénols urinaires, ce qui donne une idée beaucoup plus fiable de la quantité réellement consommée. Bien sûr, le thé et le vin ne sont pas les seuls aliments qui en contiennent. Mais on sait maintenant qu'il faut au moins 650 milligrammes par jour de polyphénols dans les apports alimentaires pour bénéficier de leurs effets favorables. Trois tasses de thé par jour pendant deux semaines augmentent de 25 % la concentration sanguine en flavonoïdes. Six à sept tasses améliorent modérément les chiffres du cholestérol. On peut donc conseiller pour

la population générale une consommation quotidienne de trois à six tasses de thé (150 à 300 millilitres) et d'un à deux verres de vin chez la femme, deux à trois chez l'homme, afin d'éviter les effets alcooliques indésirables bien connus en particulier sur le foie et sur le comportement. Pour le thé, une consommation excessive pourrait provoquer une carence en fer et favoriser une anémie ainsi que quelques difficultés gastriques chez les sujets prédisposés qui doivent éviter de le prendre à jeun.

Les polyphénols ne sont pas les seules molécules impliquées dans la lutte contre les radicaux libres. De nombreuses substances agissent en synergie avec eux, comme les vitamines A, E et C, des oligo-éléments comme le zinc, le sélénium et le cuivre. Elles sont présentes dans le vin et le thé. Elles sont actives contre les autres agresseurs de l'organisme comme l'inflammation et l'excès de cholestérol.

Ainsi, grâce à leurs flavonoïdes et à leurs vitamines, le thé et le vin sont côté à côté dans la lutte pour un meilleur état de santé cardiovasculaire, neurologique, métabolique et immunitaire. Il nous manque bien sûr quelques certitudes scientifiques, mais l'observation nous conforte sur les bénéfices espérés. Au-delà de la maladie, le thé semble générateur de performance physique grâce à des propriétés thermogéniques qui régulent l'utilisation des graisses pendant l'effort et facilitent la dépense énergétique. En ralentissant la baisse de capacité physique due à l'âge, il lutte contre le vieillissement.

L'approche scientifique ne résume pas tous les bienfaits du thé et du vin pour la santé. Leur secret ne réside pas uniquement dans leur composition chimique. En usage depuis des siècles, ils engagent l'homme dans un mode de vie basé sur la modération, facteur d'équilibre, sur la réflexion, facteur de sérénité. Ils favorisent la convivialité en provoquant de saines émotions, et le partage, facteur d'harmonie mentale. Ces éléments aussi sont importants pour une bonne santé.

On peut donc raisonnablement conseiller une consommation régulière et modérée de thé et de vin dans un but préventif de nombreuses pathologies, en association avec toutes les autres règles hygiéno-diététiques permettant de limiter la production de radicaux libres.

Dans chaque journée, il y a un temps pour le vin et un temps pour le thé, comme il y a un temps pour la méditation et un temps pour la fête. Ces deux boissons en apparence si éloignées, la nature les rapproche par de nombreux éléments communs favorables à la santé. Alors thé ou vin, qu'importe ! Acceptons la boisson proposée et le réconfort qu'elle apporte.

结语

佳玥



此次对话结束之际，我们可以满怀喜悦地祝愿茶与酒长生，尤其祝愿它们的交流历久弥新。如果说在对二者相似与相异的对比中，某种独特性获得显现，那么不应忽略的是，新的创造也正在由此诞生。

茶与酒的对话，浓缩了我们与世界沟通方式的本质思考。与当下通行的模糊边界或产品趋同化不同，“茶酒论”深植于两种特定文化的根基，直指象征由自然到文化过渡的基本元素：水、土、火、风。

正是这种极具象征性与文化性的扎根，为此次茶酒对话赋予了真正内在的自由。如果说茶与酒都是社会与身份认同的标志，那么茶与酒的对话，则为我们铺陈开一个浩瀚、多面、即将到来的世界。

茶与酒的对话勾勒出某种未来，我们正身处起点。这次对话将激励每一位热爱生活艺术者，增进交流，推动关注环境与健康的研究，推动对美食味觉的追求，不断创造惊喜。

而此刻，我们要将最重要的声音再次留给艺术家。艺术8作为促进中法艺术交流、推动当代艺术创作的平台，为此次展览特别订制了一件非凡的艺术创作。它既是两位艺术家对话的产物，又是两种文化碰撞的结晶。

艺术8艺术奖的获得者柯立盟（Clément Bagot）和尼古拉·达罗（Nicolas Darrot）联合创作的茶酒器，将有朝一日成为现实的乌托邦展现在我们面前。透过这个精巧的装置，我们看到一个以全新方式流通、联结的世界。作品同时又是旨在被倾听的，因为茶酒之境，亦是微妙、多变的音域。盅壶杯盏间不经意流转的声响，将我们带回到母体，带回到原初的感官渴望。

这种对本源的着意回归，不正是打开崭新视野的前提么？

ÉPILOGUE

CHRISTINE CAYOL

À l'issue de ce dialogue, l'on peut joyeusement souhaiter longue vie au thé et au vin, et surtout à leur rencontre, car si quelque chose d'unique se révèle à travers leurs différences et leurs similitudes, quelque chose aussi s'invente.

Le dialogue du thé et du vin condense une réflexion essentielle sur la façon dont nous dialoguons avec le monde. Loin de la confusion des genres et de l'uniformisation des produits qui circulent sur la planète, il nous enracine dans deux cultures précises, qui renvoient à ces éléments fondamentaux qui symbolisent le passage de la nature à la culture : l'eau, la terre, le feu, le vent.

C'est cet ancrage symbolique et culturel qui permet une authentique liberté dans la rencontre. Si le thé comme le vin sont des repères identitaires et sociaux, leur rencontre, elle, ouvre sur un monde vaste, polymorphe, en devenir.

Le dialogue du thé et du vin dessine donc un avenir, et nous en sommes au commencement. Cette rencontre suscitera de plus en plus d'échanges entre amoureux de l'art de vivre, elle permettra des recherches attentives à l'environnement et à la santé, elle offrira de belles surprises pour une gastronomie toujours plus créative.

Mais ce qui importe ici, ce sont une fois de plus les artistes qui nous le disent. Il était essentiel que la maison des arts Yishu 8, qui accompagne la création contemporaine en accueillant de jeunes artistes chinois et français, fasse découvrir une œuvre singulière, fruit du dialogue entre deux artistes mais aussi de la rencontre entre deux cultures.

La *Machine du thé et du vin*, créée par Clément Bagot (lauréat du prix Yishu 8) et Nicolas Darrot, rend visible une utopie qui pourrait un jour devenir réalité. À travers ce savant dispositif, c'est un monde de circulations et de connexions nouvelles qui est suggéré. Une partition également se laisse entendre. Car le thé et le vin dessinent un paysage sonore subtil et varié. C'est une musique liquide et aléatoire qui se joue dans le bol, la tasse ou le verre et qui nous fait remonter sans doute à nos toutes premières sensations, lorsque flottait notre désir de vivre au sein du ventre maternel.

Ce retour exigeant à la source n'est-il pas la condition pour ouvrir de nouveaux horizons ?

参考资料

图书

茶

- 《大观茶论》，赵佶（宋），中华书局，2013年
《茶经》，陆羽（唐），国家图书馆出版社，2012年
《普洱茶》，邓时海，云南科技出版社，2004年
《中国茶文化大辞典》，朱世英、王镇恒、詹罗九主编，汉语大辞典出版社，2002年
《茶路历程——中国茶文化流变简史》，余悦，光明日报出版社，1999年
《宜兴紫砂》，梁白泉，文物出版社，1991年
《茶录及其五种》，蔡襄等著，中华书局，1985年

酒

- 《波尔多1855年列级酒庄》，马卡姆、冯·洛文、费兰著，刘艺、张宏、张普译，山西出版集团·北岳文艺出版社，2009年
《葡萄酒鉴》，沈玉辉，金城出版社，2008年
《品鉴红酒》，朱海宁，中国文联出版社，2007年
《稀世珍酿——世界百大葡萄酒（第二版）》，陈新民，浙江科学技术出版社，2006年
《城堡里的珍酿：波尔多葡萄酒》，林裕森，河北教育出版社，2004年

BIBLIOGRAPHIE

Livres

Thé

- BECAUD N., *Le Thé : la Culture chinoise du thé*, Éditions Stéphane Bachès, Lyon, 2004.
BLOFELD J., *Thé et Tao : l'Art chinois du thé*, Albin Michel, Paris, 1997, Éditions du Chêne, Paris, 2006.
BOURZAT C., MOUTON L., *Voyages aux sources du thé*, Éditions du Chêne, Paris, 2006.
BUTEL P., *Histoire du thé*, Paris, Éditions Desjonquères, Paris, 2007.
COLLECTIF, *Thé : Histoire, Terroirs, Saveurs*, Maison de thé Camellia Sinensis, les Éditions de l'Homme, 2009.
DELMAS F.-X., MINET M., BARBASTE C., *Le Guide de dégustation de l'amateur de thé*, Éditions du chêne, 2007, 2011.
FORTUNE R., *La Route du thé et des fleurs*, traduit de l'anglais par E. Luc et G. Piloquet, Petite Bibliothèque Payot/Voyageurs 181, Paris, 1992.
GODDIO F., JAY GUYOT DE SAINT MICHEL E., *Griffin, une rencontre avec l'histoire*, Periplus, Londres, 1999.
GODDIO F., ILTIS G., GERIGLE CH., *Royal Captain, un navire perdu dans les abysses*, Miguel Moll-Kraft, Periplus, Londres, 2000.
INOUE Y., *Le Maître de thé*, LGF, 1991.
LACHAUD F., *Le vieil homme qui vendait du thé : Excentricité et retrait du monde dans le Japon du XVII^e siècle*, Éditions du Cerf, Paris, 2010.
MARIAGE FRÈRES, *Le Voyage du thé : Album chinois du XVII^e siècle*, Bibliothèque de l'Image, 2003.
MARIAGE FRÈRES, *L'Art français du thé*, 2006.
LIANG BAIQUAN, *Yixing Purple Clay Ware*, Wenwu Chubanshe, 1991.
DESROCHES J.-P., SABBAN F., catalogue de l'exposition *Les Séductions du palais : Cuisiner et manger en Chine*, coédition musée du quai Branly-Rouergue-Actes Sud, 2012.
DESROCHES J.-P., *Le Thé : Histoires d'une boisson millénaire*, RMN, Paris, 2012.
Catalogue de l'exposition *Le Thé : Histoire d'un art de vivre : la collection K.S. Lo du Flagstaff House Museum of Tea Ware*, Musée royal de Mariemont, 2009.
Catalogue de l'exposition *Empty Vessels, Replenished Minds : The Culture, Practice, and Art of Tea*, National Palace Museum, 2002.
OKAKURA K., *Le Livre du thé*, Éditions Philippe Picquier, 2006.
RAIBAUD M. et SOUTY F. (sous la direction de), *Le Commerce du thé : de la Chine à l'Europe – XVII^e-XX^e siècle*, les Indes Savantes, Paris, 2008.
SEN NO RIKYU, *Poèmes du thé*, Éditions Alternatives, Paris, 2010.
VALERE P., *Yixing Teapots for Europe*, Poligny, Exotic Line, 2000.

Vin

- ANDRIEU P., *Petite histoire de Bordeaux et de son vignoble*, La Journée vinicole, Montpellier, 1955.
CHASTENET J., *L'Épopée des vins de Bordeaux*, Revue archéologique de Gironde, 1980.
DUMAY R., *Le Vin de Bordeaux et du Haut-Pays*, Montalba, Lausanne, 1977.
ENJALBERT H., *Les Grands Vins de Saint-Émilion*, Pomerol, Fronsac, Bard, Paris, 1983.
GALET P., *Cépages et vignobles de France*, Galet, Montpellier, 1962.
GARDÈRE J.P., *Médoc, sa vie, son œuvre*, Bordeaux, 1971.
GOLDBERG J., *La Chimie du bien-être*, Plon, Paris, 1989.
INGOLD G., *Saint-Louis: de l'Art du verre à l'art du cristal*, Hermé, Paris, 1998.
LACHIVER M., *Vins, vignes et vignerons*, Fayard, Paris, 1988.
MARCHOU G., *La Route du vin de Bordeaux*, Éditions Alsatia, Colmar, 1976.
PEYNAUD E., *Le Goût du vin*, Éditions Dunod, Paris, 1980.
PIJASSOU R., *Un grand vignoble de qualité : le Médoc*, Tallandier, Paris, 1980.
POMEROL C., *Terroirs et vins de France, Itinéraires cénotogiques et géologiques*, Éditions du BRGM, Orléans, 1984.

Revues

- American Journal of Clinical Nutrition*
American Journal of Physiology
European Journal of Cardiology
European Journal of Clinical Nutrition
Nature
Nutrition Research
Journal of Nutrition
Phytomedicine
Société française des antioxydants

p. 16



茶碾 (唐代法门寺出土件复制)
Rouleau à thé, dynastie Tang (fac-similé de la pièce du Famen)

© CCTV9-纪录频道

p. 22-23



《茶酒论》，王敷，唐，手卷，高：289–309 cm，长：187.6 cm (全卷长)，法国国家图书馆藏，编号Pelletot chinois 2718
Dialogue du thé et du vin, Wang Fu, dynastie Tang, manuscrit, 28,9 à 30,9 × 187,6 cm (longueur totale du manuscrit), inv. Pelletot chinois 2718, collection BnF, Paris

p. 24-29



《茶酒论》，王敷，唐，册页，15.8 x 11 cm，法国国家图书馆藏，编号Pelletot chinois 3910
Dialogue du thé et du vin, Wang Fu, dynastie Tang, manuscrit, 15,8 × 11 cm, inv. Pelletot chinois 3910, collection BnF, Paris

p. 30-31



《茶酒论》，王敷，唐，手卷，法国国家图书馆藏，编号Pelletot chinois 2972
Dialogue du thé et du vin, Wang Fu, dynastie Tang, manuscrit, inv. Pelletot chinois 2972, collection BnF, Paris

p. 32



熊形杯，约1580年，镀金银，高：15 cm，私人收藏
Coupe de corporation en forme d'ours assis, Valentin I Huetter Augsbourg, vers 1580, vermeil, haut. 15 cm, collection privée

p. 38



《茶酒论》，王敷，唐，手卷，高：11.2-17.2 cm，长：45.7 cm，法国国家图书馆藏，编号Pelletot chinois 2875
Dialogue du thé et du vin, Wang Fu, dynastie Tang, manuscrit, 11,2 à 17,2 × 45,7 cm, inv. Pelletot chinois 2875, collection BnF, Paris

p. 42



《再论茶酒》，茶师曾毓慧与酒师让-克洛德·贝鲁埃的对话
Extraits du film *Dialogue du thé et du vin : entre Tseng Yu Hui et Jean-Claude Berrouet*

p. 44



左：酒盏，波尔多，约1780年，银，宽：10.5 cm
上：酒盏，法国，约1900年，银，宽：11.5 cm
右：酒盏，约1785年，银，宽：11 cm
下：酒盏，巴黎，1750-1756年，银，宽：11.5 cm
私人收藏

Gauche : tasse à vin, Jacques Georgeon, Bordeaux, vers 1780, argent, L. 10,5 cm
Dessus : tasse à vin, poinçon d'orfèvre S.P. une fleur de lys, France, vers 1900, argent, L. 11,5 cm
Droite : tasse à vin, probablement Pons en Saintonge (juridiction de La Rochelle), vers 1785, orfèvre I.C., argent, L. 11 cm
Dessous : tasse à vin, Paris, 1750-1756, argent, L. 11,5 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p. 50



巴卡拉水晶酒杯，拉图酒庄
Verres en cristal de Baccarat, Château Latour
© CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

p. 55



左：酒桶形套杯，纽伦堡，约1700年，镀金银，高：13.8 cm
上：酒桶形套杯，(或源自)斯图加特，约1730年，镀金银，高：14.8 cm
右：酒桶形套杯，奥古斯堡，1745-1747年，镀金银，高：11 cm，私人收藏

Gauche : coupe double en forme de tonneau, orfèvre une branche, Nuremberg, vers 1700, vermeil, haut. 13,8 cm
Dessus : coupe double en forme de tonneau, orfèvre H.K., peut-être Stuttgart, vers 1730, argent, haut. 14,8 cm
Droite : coupe double en forme de tonneau, Johann III Mittnacht, Augsbourg, 1745-1747, argent, haut. 11 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p. 58



茶杯，老古竹斋，摄影：Viktor Popov
Tasses à thé, La Maison de bambou de Lao Gu, photo : Viktor Popov

p. 61



老古竹斋月桂溢秋茶会，2013年中秋
Cérémonie du thé, La Maison de bambou de Lao Gu, fête de la lune, 2013
© 老古竹斋

p. 68



林雾中的茶树
Théiers recouverts de brume en environnement forestier
© Maison des Trois Thés

p. 72



曾毓慧肖像—云南山泉，摄影：刘信佑
Portrait de Tseng Yu Hui, source d'eau dans le Yunnan, photo : Liu Xinyou
© Maison des Trois Thés

p. 74



饮茶人
Les buveurs de thé
© CCTV9-纪录频道

p. 78



茶树
Feuilles de théier
© CCTV9-纪录频道

p. 80



王艺用茶膏书写《茶酒论》，摄影：赵凌鹤
Portrait de Wang Yi écrivant le *Dialogue du thé et du vin* à l'encre de thé, photo : Zhao Linghe

p. 82-83



《茶酒论图卷》，书法：王艺；题画：李晓主；题记：魏广君，2014年，纸本，墨，345x139cm，摄影：赵凌鹤
Dialogue du thé et du vin, calligraphie : Wang Yi ; peinture : Li Xiaozhu ; inscriptions : Wei Guangjun, 2014, encre sur papier, 34,5 x 139 cm, photo : Zhao Linghe

p. 86



《乌金釉茶盏杨梅》，刘静，2013年，手工蝉衣宣，天然植物及矿物颜料，33 x 133 cm
Tasse à thé et fruits rouges, 2013, papier, couleurs légères, 33 x 133 cm

p. 88



《桃花源记》，方召磨，1987年，纸本水墨，88.5 x 70 cm，私人收藏

Mémoire de la source aux fleurs de pêcher (Taobuayuanji), Fang Zhaolin, 1987, encre sur papier, 88,5 x 70 cm, collection privée
© 虚苑美术馆

p. 90



张裕爱斐堡红酒，酒标：《桃花源记》，方召磨
Château Changyu AFIP 2002. Étiquette : *Mémoire de la source aux fleurs de pêcher*, Fang Zhaolin

p. 92



单柄壶，约19世纪，银，高：14.5 cm，私人收藏
Pot avec anse, XIX^e siècle, argent, haut. 14,5 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p. 93



《梦杜斯葡萄》，版画，27 x 38.5 cm
Variété de raisin mondeuse, estampe, 27 x 38,5 cm

p. 94



书法创作中的董强
Portrait de Dong Qiang calligraphiant

p. 95



戴盖金属杯，莫斯科，1759年，镀金银器，高：23 cm，私人收藏
Grande tasse couverte, Andrej Gerasimow, Moscou, 1759, argent et vermeil, haut. 23 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p. 96



葡萄种植者酒杯，(或源自)德国，1670年，镀金银器，高：28.5 cm，私人收藏
Coupe vigneron, orfèvre A.D., probablement Allemagne, 1670, argent et vermeil, haut. 28,5 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p. 98-99



《酒魂》，董强书波德莱尔诗作，2014年，艺术家收藏
L'âme du vin, poème de Baudelaire calligraphié par Dong Qiang, 2014, collection de l'artiste

p. 100



葡萄收获者，瑞士，约1700年，木上彩绘，银，高：23 cm，私人收藏
Vendangeur, Suisse, vers 1700, bois peint et argent, haut. 23 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p. 101



庞迪莎波尔多左岸2010酒瓶，酒标：《红土》，2005年1月16日，赵无极
Bouteille de Pont des Arts Bordeaux Rive Gauche 2010. Étiquette : *Terre rouge - 16.01.2005*, Zao Wou-Ki

© Pont des Arts

p. 102



《红土》，2005年1月16日，赵无极，油画，2005年，130 x 195 cm，私人收藏，摄影：Dennis Bouchard
Terre rouge - 16.01.2005, Zao Wou-Ki, huile sur toile, 2005, 130 x 195 cm, collection particulière, photo : Dennis Bouchard, Paris
© Zao Wou-Ki, ProLitteris, Zurich

p. 110



克拉克酒庄2013年葡萄收获季
Château Clarke, les vendanges 2013

伊甘酒庄
Château d'Yquem, la propriété
© CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

p. 116-117



克拉克酒庄葡萄园，波尔多
Dans les vignobles de Château Clarke, Bordeaux
© Philippe Schaff

p. 118



克拉克酒庄酒库，波尔多
Vue des chais de Château Clarke, Bordeaux
© Studio Twins

p. 121



酒神，法布里斯·朗格拉德，2014年，雕塑，110 x 125 x 60 cm，摄影：法布里斯·朗格拉德
DIONYSOS, Fabrice Langlade, 2014, sculpture, 110 x 125 x 60 cm, photo : Fabrice Langlade

p. 122



西双版纳普洱茶区地图，深井·宽太绘制
Cartographie de Xishuangbanna, Kanta Desroches

p. 124-125



茶园，摄影：刘信佑
Plantations de thé, photo : Liu Xinyou
© Maison des Trois Thés

p. 126-127



老茶树
Théier séculaire
© Tianzi

p128



苏国文，布朗族茶魂祭礼
Su Guowen, chef de l'ethnie Bulang vénérant l'âme du thé
© Tianzi

p129



布朗族村落
Un village de l'ethnie Bulang
© Tianzi

p132



南糯山八百岁老茶树祭礼
Rite de vénération d'un théier de 800 ans, montagne de Nannuo
© Maison des Trois Thés

p140



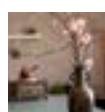
橄榄炭火
Braises incandescentes
© CCTV9-纪录频道

p142-143



「上下」茶空间
Pavillon de thé SHANG XIA
© SHANG XIA

p144



明代品茗风格的竹炉和砂铫，老古竹斋，摄影：Viktor Popov
Brasero et bouilloire, La Maison de bamboo de Lao Gu, photo : Viktor Popov

p146-147



老古竹斋月桂澄秋茶会，2013年中秋
Cérémonie du thé, La Maison de bamboo de Lao Gu, fête de la lune, 2013
© 老古竹斋

p148-149



老古竹斋月桂澄秋茶会，2013年中秋
Cérémonie du thé, La Maison de bamboo de Lao Gu, fête de la lune, 2013
© 老古竹斋

p152



邢窑白釉碾茶臼，瓷，唐代，口径: 17 cm, 高: 4.8 cm, 观复博物馆藏
Mortier à thé, céramique blanche, fours Xingyao, dynastie Tang, diam. 17 cm, haut. 4,8 cm, musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p154



建窑银兔毫盏，北宋，口径 12.5 cm, 高: 6.5 cm, 观复博物馆藏
Coupe type « fourrure de lièvre », céramique des fours Jianyao, dynastie Song du Nord, diam. 12,5 cm, haut. 6,5 cm, musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p156



吉州窑剪纸贴花凤纹斗笠盏，南宋，口径: 11.6 cm, 高: 4.5 cm, 观复博物馆藏
Coupe à motif de phénix, céramique des fours Jizhouyao, dynastie Song du Sud, diam. 11,6 cm, haut. 4,5 cm, musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p160



河南窑口黑釉褐花斗笠盏，瓷，金代，口径: 12 cm, 高: 3.8 cm, 观复博物馆藏

Coupe noire à motif floral brun, céramique des fours du Henan, dynastie Jin, diam. 12 cm, haut. 3,8 cm, musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p162



白舍窑刻花月影梅纹盏，瓷，南宋，口径: 11.3 cm, 高: 5 cm, 观复博物馆藏
Coupe à motif de pruniers et clair de lune, céramique des fours Baisheyao, dynastie Song du Sud, diam. 11,3 cm, haut. 5 cm, musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p163



耀州窑酱釉盏，瓷，北宋，口径: 14 cm, 高: 5.3 cm, 观复博物馆藏
Coupe brune « sauce de soja », céramique des fours Yaozhouyao, dynastie Song du Nord, diam. 14 cm, haut. 5,3 cm, musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p166



冬日之黑夜，朱乐耕，高温陶瓷，1996年，私人收藏
La nuit d'hiver, Zhu Legeng, céramique, 1996, collection privée

p167



冥想，孙雪，段泥，2012年，私人收藏
Méditation, Sun Xue, terre pourpre de Yixing, 2012, collection privée

p168-169



凡尔赛镜厅接待英国国王乔治六世午宴场景
1938年7月21日
Réception en l'honneur du roi George V, Versailles, 21 juillet 1938
© Saint-Louis

p170



巴卡拉水晶
Cristal de Baccarat
© Baccarat

p172-173



巴卡拉沙皇杯设计草图，圣彼得堡皇家订制
1909年8月20日
Service dit « du Tsar », dessin préparatoire pour une commande de la cour impériale à Saint-Pétersbourg, 20 août 1909
© Archives Baccarat

p174-175



巴卡拉沙皇酒杯（红色），水晶
Collection des verres « du Tsar », série rouge, cristal, Baccarat
© Baccarat

p176



巴卡拉沙皇酒杯2号（蓝色），水晶
Verre à vin « du Tsar » n°2, série bleue, cristal, Baccarat
© Baccarat

p178



圣路易水樽设计样板，1874年
Gabarit de forme, carafe cylindrique, Saint-Louis, 1874
© Saint-Louis

p179



圣路易托米水晶红酒杯，水晶
Verre à vin rouge Tommy, cristal, Saint-Louis
© Saint-Louis

p180



暗夜—巴卡拉哈酩酒杯，黑色水晶
Verre à vin « Harcourt », Philippe Starck, 2003, cristal noir, Baccarat
© Baccarat

p181



“酒中至理”酒杯，法布里斯·朗格拉德，1998年，水晶，15 x 24 x 15 cm, 艺术家收藏，摄影: F. Kleinefenn
Coupes « INVINO VERITAS », Fabrice Langlade, 1998, cristal, 15 x 24 x 15 cm, collection de l'artiste, photo : F. Kleinefenn

p186



茶马古道
La route du thé et des chevaux
© Patrick Mathé

p188-189



茶马古道
La route du thé et des chevaux
© Patrick Mathé

p192



茶马古道，倚邦
L'ancienne route du thé et des chevaux, Yibang
© Maison des Trois Thés

p195



格里芬号水下考古
Fouilles du navire le Griffin en mer de Chine, 1986
© Franck Goddio

p196



古埃及大酒罐，新王朝（约公元前1550-1069年），陶，高: 63 cm, 宽: 22 cm
Grande jarre à vin, Nouvel Empire (vers 1550-1069 av. J.-C.), terre cuite, haut. 63 cm, long. 22 cm
© RMN-Grand Palais (musée du Louvre)/ Franck Raux

p198



骑坐在酒桶上的酒神，约1700年，木、镀金铜，高: 20.8 cm, 私人收藏
Tonneau chevauché par Bacchus, vers 1700, bois monté en cuivre doré, haut. 20,8 cm, collection privée
© Philippe Schaff

p201



酒瓶，水下考古打捞，18世纪，玻璃，高: 26.5 cm
Bouteille à vin, fouilles sous-marines en mer de Chine, XVIII^e siècle, verre, haut. 26,5 cm
© Franck Goddio

p206



磁州窑白釉诗文圆形枕，瓷，北宋，长: 23 cm, 宽: 19,5 cm, 高: 11,6 cm, 诗文：“去愁除事酒，破梦直须茶”，观复博物馆藏
Oreiller à glaçure blanche, céramique des fours Cizhouyao, dynastie Song du Nord, long 23 cm, large 19,5 cm, haut. 11,6 cm, inscription : « Pour chasser la tristesse rien de meilleur que le vin, pour détruire les illusions rien n'égal le thé. », musée Guanfu, Pékin
©观复博物馆

p208



木桐酒庄酒库
Château Mouton Rothschild, la cave
© CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855

p210



宜兴紫砂茶壶，壶饰葡萄藤与松鼠，壶底钤“友兰图记”，邵友兰，清道光（1820-1850），长: 19,5 cm, 高: 11,3 cm, 巴黎私人收藏
Théière en grès de Yixing, décor de pampre de vigne et d'écreuil, sceau sous la base « Youlan Tuji » de Shao Youlan, époque Qing, période Daoguang (1820-1850), long. 19,5 cm, haut. 11,3 cm, collection privée, Paris

p214



拉斐酒庄
Château Lafite-Rothschild, la propriété
© F. Poincet

p216



葡萄、茶叶
Raisins et feuilles de thé
© CCTV9-纪录频道

p220



茶酒器，柯立盟与尼古拉·达罗，2014年，装置，深井·宽太绘制
Machine à thé et à vin, Clément Bagot et Nicolas Darrot, 2014, installation, illustration Kanta Desroches

p231



茶烟，老古竹斋，摄影: Viktor Popov
Vapeur, La Maison de bamboo de Lao Gu, photo : Viktor Popov

艺术8诚挚感谢：

白林、西尔维·卡斯、常绍民、戴煊庭、董强、皮埃尔-亚历克西·杜迈、弗兰克·高迪欧、黄怒波、胡欣、蒋琼耳、格列高利·克利田、让-皮埃尔·拉法兰、老古、黎静、李曼果、李曙韵、阿里亚娜·德·罗斯柴尔德、马方索、马未都、让·穆埃克斯、牛根生、劳伦斯·切诺-杜平、秦万民、汪潮涌、王冲霄、王洪波、王振耀、吴建民、夏华、徐欢、薛运达、闫兰、于志强、张程程、张东、周子牧

YISHU 8 remercie particulièrement :

Bérénice ANGREMY, Sylvie BERMAN, Sylvie CAZES, CHANG Shaomin, Anthony CHAUMUZEAU, Laurence CHESNEAU-DUPIN, Grégoire CHRETIEN, DONG Qiang, Pierre-Alexis DUMAS, Franck GODDIO, JIANG Qiong Er, LAO Gu, HU Xin, HUANG Nubo, LI Minguo, LI Shuyun, Jean MOUEIX, MA Weidu, François MAÎNETTI, NIU Gensheng, QIN Wanmin, Jean-Pierre RAFFARIN, Ariane de ROTHSCHILD, Cindy TAI, WANG Chaoyong, WANG Zhenyao, WANG Chongxiao, WANG Hongbo, WU Jianmin, XIA Hua, XU Huan, XUE Yunda, YAN Lan, Adam YU, ZHANG Chengcheng, ZHANG Dong

本书藉“茶酒论”展览于2014年5月18日至7月16日在北京艺术8展出之际出版。

Cet ouvrage a été publié à l'occasion de l'exposition *Le Thé et le vin : une passion partagée* présentée à YISHU 8 à Pékin du 18 mai au 16 juillet 2014.

策展
戴浩石

Commissariat
Jean-Paul DESROCHES

展览设计与协调
卡罗、王名南

Direction artistique
Scénographie et coordination
Caroline ODINET et WANG Mingnan

平面设计
深井·寛太
本杰明·郎比奈
谢珺璐

Conception graphique et illustrations
Kanta DESROCHES, Benjamin LAMBINET (www.l-and-d.com)
XIE Junlu

展览制作
思路

Réalisation
SOLUTIONS

项目团队
包小宁、夏洛特·比诺、程然、刘莹、玛丽-马努埃勒·罗凯、桂金丽、马伦、彭艳红、宋兴、苏蔚、解列平、赵春霞

Équipe projet
BAO Xiaoning, Charlotte BINAUT, CHENG Ran, GUI Jinli, LIU Ying, MA Lun, PENG Yanhong, Marie-Manuelle ROQUET, Frédérique SAURAT, SONG Xing, XIE Lieping, ZHAO Chunxia

翻译
阮绿溪、林馨怡

Traduction
Lucile CONSTANT, LIN Xinyi

审校
卡米拉·迪亚芒特、黄新萍

Relecture
Camille DIAMANTE, HUANG Xinping





Former Sino-French University
N°20(jia), Dong Huangchengen Bei Jie
Dongcheng district, Beijing
北京市东城区东皇城根北街甲20号
100010, PRC
Tel: +86 (10) 6581 9058 www.yishu-8.com