

## 茶與中國文化

鄭 培 凱\*

在人類文明發展的進程中，茶作為飲品出現，而有保健養生之用，可說是中國人先祖對世界的一大貢獻。古人飲茶的歷史可以上溯到先秦，由於文獻無徵，難以斷言究竟起源於何時。過去總是引神農傳說，曰若稽古，“茶之為飲，發乎神農氏”，唐代陸羽在《茶經》中就是這麼說的。然而，神農畢竟是傳說時代的傳說先賢，無助於精確的歷史斷代。因此，要問中國飲茶始自何時，也只好籠統答說，始自蒙昧的遠古時期。

中國歷史上的飲茶方法大致可分為三種，分別是「生煮羹飲」、「製團研末」及「芽茶沖泡」，隨著時代的環境、氣候變化和人類的習慣、品味改變，這三種飲茶方法於不同年代，或同一時間之不同地區、階層亦有人採用，甚至並行不悖。

中國飲茶的時代雖早，但從上古至三國期間，北方不太飲茶。南方則從四川，沿展江而下，發展到荊楚、吳越一帶，這時是以「湯煮羹飲」為飲茶的主要方式。唐代詩人皮日休記當時人備茶：「必渾以烹之，與夫淪蔬而啜者無異。」可見古人喝茶如喝湯般，需以沸水烹煮，方才飲用。到了三國時代，便開始了以米膏粘合茶葉，再製成茶餅。張揖《廣雅》中記：「荊巴間采茶作餅，成以米膏出之。」茶餅於飲用時需研碎使用，再以水沖泡或煎煮。雖然關於魏晉時期流傳下來有關飲茶的資料不多，但至少上層社會已把茶當作日常飲品般飲用。但是，喝菜湯式的飲茶法是古代的主流，反映了早期飲茶的實用性，有解渴、保健與養生之功效，並不特別追求生活樂趣的藝術品味。

唐代飲茶大盛，一方面體現於茶政、茶稅及茶馬貿易之建立。這種貿易關係令飲茶由南方傳播到華北，尤其經由茶馬古道把茶葉由中原地區傳往西藏，以至塞外。另外，唐代禪教大盛，由於茶有提神作用，對於打坐、冥想有幫助，於是寺廟提倡飲茶，更普及至民間，成為日常生活習慣。可見茶到了這個時候已成為日常生活必需品，以及經濟貿易之大宗，人們對茶的需求亦不斷增加。

上層社會一向要求有最高的享受，品茶亦不例外。唐人品茶有「蒙頂第一，顧渚第二」之說，宜興一帶的顧渚貢培之建，專供宮廷使用，每年為趕上王公貴胄可於清明節時享用，需每年找三萬多役工，於春天採製顧渚茶，完成後即立刻趕送京城。

陸羽寫《茶經》，創造了飲茶規矩與品味，亦代表了茶道的開始。陸羽所創茶道，同時亦建

---

\* 香港城市大学中国文化中心所長

立了一套品茶藝術。《茶經》全書分三卷十節，上卷三節，分別是一之源，談茶的性質、名稱與形狀；二之具，羅列採造的工具；三之造，說明種植與採製的方法，辨識精粗之道。中卷只一節，四之器，詳列烹茶飲茶的器具。下卷則是五之煮，論灸茶，用水、煮茶之法；六之飲，講飲茶的精粗之道；七之事，列述古代飲茶的記載；八之出，列舉全國各地的茶產；九之略，談簡略的飲茶方式以及十之圖，主張圖繪茶事為背景。

宋代上貢茶葉由唐、五代時期的蒙頂、顧渚，一轉而為福建的建安北苑。當中主要原因有二，首先建茶品質優良，其茶味濃，而且香甜醇厚超過顧渚茶。另一個原因，五代、北宋期間氣候產生巨大變化，明顯由暖轉寒。宋代常年氣溫較唐到五代低攝氏三度，這令到種植於較北太湖地區之茶樹產量減少，或推遲發芽，未能於清明以前如數上貢。相反南方福建地區較暖，可於驚蟄前後採製北苑茶，能確保於清明節前送抵汴京。在本身品質及客觀環境上，建安茶皆有優勢，成為宋代主要之上貢茶葉。

除茶葉品種有變，宋人飲茶情趣亦跟唐、五代人有所不同。宋人品茶有「點茶」與「鬥茶」出現，講究的是茶葉與湯水要配合恰當。點泡時先將茶末調勻，添加沸水，環迴擊拂，直至出現鮮白色的沫餒。泡沫浮起，貼近茶盞時，以沒有水痕者為佳。

由於流行這種擊拂起沫之品茶形式，茶具的運用亦有所變化，由唐代崇尚之青瓷，轉而為建安黑瓷。蔡襄《茶錄》論「茶盞」就說：「茶色白，宜黑盞。建安所造者紺黑，紋如兔毫。其坯微厚，熳之，久熱難冷，最為要用。出他處者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盞，鬥試家自不用。」指出茶湯泡沫呈白色，需以黑盞互相映對。又點茶需時頗久，黑盞厚實，可以保溫。宋徽宗（趙佶）《大觀茶論》更就使用竹筴擊拂這一點，說明建窯之優越性：「盞色貴青黑。玉毫條達者為上，取其煥發茶采色也。底必差深而微寬。底深則茶宜立，而易於取乳；寬則運筴旋徹，不礙擊拂。然須度茶之多少，用盞之大小。盞高茶少，則掩蔽茶色；茶多盞小，則受湯不盡。盞惟熱，則茶發立耐久。」

建盞黑瓷傳到日本，被稱為「天目碗」。日本人欣賞窯變所造成的特別效果，跟中國本土流行的黑釉兔毫盞有所分別，可見兩者審美品味之不同。

於上層社會飲用精製之團餅茶同時，民間的飲茶習慣亦有很大發展。尤其由宋入元時的通俗茶飲方式，主要有兩個方面，首先於茶中加佐料，其次是飲用散茶。梅堯臣曾謂：「此等（精緻茶點）莫與北俗道，只解白土和脂麻。」又蘇轍：「君不見，閩中茶品天下高，傾身事茶不知勞。又不見，北方俚人茗飲無不有，鹽酪椒薑誇滿口。」都是貶斥北方人喝茶時加果加料，混攪了茶的真香，皆是自以為陽春白雪的詩人看不起通俗的品味之批評。

茶中加果加料是自古以來的習俗，宋代便有人於製造上貢團茶時，加入香料、花果等調味。於北方人飲茶的習俗裡更有各種千奇百怪之習慣，吳自牧《夢粱錄》中便曾記南宋臨安（杭州）茶館，賣各種奇茶異湯，香花拌茶，還有「七寶插茶」。明初朱權的《臞仙神隱》書中記有「插茶」一條：是將芽茶用湯水浸軟，同炒熟的芝麻一起插細。加入川椒末、鹽、酥油餅，再插勻。假如太乾，就加添茶湯。假如沒有油餅，就斟酌代之以乾麵。入鍋煎熟，再隨意加上栗子片、松子

仁、胡桃仁之類。明代日用類書《多能鄙事》也有同樣的記載。可見一般老百姓喝茶，雖然得不到建茶極品，倒是有不少花樣翻新。

至於另一種通俗飲茶方式發展則是飲用散茶、沖泡茶葉之普遍。《王氏農書》（1313年成書）記宋末、元初農事，書中記：「茶之用有三，曰茗茶、曰末茶、曰蠟茶。」茗茶，指茶芽散裝者，南方普遍使用；「末茶」，指細碾點試者，「南方雖產茶，而識此法者甚少」；「蠟茶」，指封蠟上貢的茶，「民間罕見之」。可見宋末元初，普遍飲茶的南方已經是以散茶為主。

中國民間一直也有飲芽茶或散茶之習慣，但宮廷及上層社會則以團餅壓模為主，直到明太祖下詔改革，「罷造龍團，一照各處，採芽以進」才變成宮廷飲用散茶為主的局面。明太祖廢團餅茶，以芽茶入貢，對芽茶製作工藝的精進，產生了很大的刺激作用。同時崇尚江南炒香茶，亦令福建團茶沒落，轉型發展出紅茶和烏龍茶一類新品種。

明代茶葉製作工藝有重大發展，主要是體現於炒青與烘焙兩方面。萬歷年間羅廩《茶解》就對炒焙之製煎方法作出了肯定：「唐宋間，研膏蠟面，京挺龍團。或至把握纖微，直錢數十萬，亦珍重哉。而碾造愈工，茶性愈失，矧雜以香物乎？曾不若今人止精於炒焙，不損本真。」認為製茶餅太細工雕琢，令到茶之本性與真香受損，反而不及炒焙製茶，可保茶之本色真香。

明代除於製茶工藝上有突破前朝之發展外，於品賞情趣與生活品味上亦有所提高。明代文人發展出來的飲茶之「趣」，於當時茶書及散文之中皆可見，如許次紓《茶疏》（1597年成書）講烹茶的方法：「未曾汲水，先備茶具。必潔必燥，開口以待。蓋或仰放，或置瓷盂，勿竟覆之案上，漆氣食氣，皆能敗茶。先握茶手中，俟湯既入壺，隨手投茶湯，以蓋覆定。三呼吸時，次滿傾盂內。重投壺內，用以動盪，香韻兼色不沉滯。更三呼吸頃，以定其浮薄，然後瀉以供客。則乳嫩清滑，馥郁鼻端。病可令起，疲可令爽。吟壇發其逸思，談席滌其玄衿。」講求茶具之安排與放置，以及品茗的過程，重視味覺與嗅覺的享受與快感，通過五官感覺，令精神得以提昇。

許次紓對飲茶的場合亦十分講究：「心手閒適。披咏疲倦。意緒棼亂。聽歌拍曲。歌罷曲終。杜門避事。鼓琴看畫。夜深共語。明牕淨几。洞房阿閣。賓主款狎。佳客小姬。訪友初歸。風日晴和。輕陰微雨。小橋畫舫。茂林修竹。課花責鳥。荷亭避暑。小院焚香。酒闌人散。兒輩齋館。清幽寺觀。名泉怪石。」不適宜飲茶的場合則有：「作字。觀劇。發書柬。大雨雪。長筵大席。繡閣卷帙。人事忙迫。及與上宜飲時相反事。」

喝茶時不宜用：「惡水。敝器。銅匙。銅銚。木桶。柴薪。麩炭。粗童。惡婢。不潔巾帨。各色果實香藥。」飲茶場所不宜靠近：「陰室。廚房。市喧。小兒啼。野性人。童奴相關。酷熱齋舍。」可以看出，明代文人雅士在飲茶過程中講求的情趣都與日常生活的情調有關。

晚明開始，品茗雅趣逐漸衰微，中國茶飲傳統開始沒落，這跟與國勢衰敗、民生凋敝相關。當時茶具亦有明顯之變化，不但由大變小，亦由黑釉轉而崇尚青花白瓷，最後出現紫砂茶具，更被人廣泛使用。另外，福建製茶業的工藝變化，出現了武夷工夫茶、岩茶、烏龍、鐵觀音等半發酵茶，同時也種植外銷之紅茶。

茶飲歷史本身有其變化之軌跡，中國飲茶方式的演變正循這個脈絡而發展。由陸羽《茶經》對飲荐禮儀、傳統以至於文化之建立，到唐宋時期，茶道傳到日本已發展成一套「茶以外的道」，因為其集中於唐宋以來的茶道禮儀形式，可以與茶本身無關，著眼於「精神性」。而中國則以審美情趣、情調來提煉出一套品茶程序與儀式，講究當中之「人間性」。