

中國歷代

茶

匯編書



主編

鄭培凱
朱自振

校
注
本
上

商務印書館

中國歷代

茶書匯編

校注本

上

主編

鄭培凱
朱自振

商務印書館

中國歷代茶書匯編校注本（全二冊）

主 編：鄭培凱 朱自振

編 輯：沈冬梅 戴 燕 張為群

責任編輯：莊 昭 楊克惠

出 版：商務印書館（香港）有限公司

香港筲箕灣耀興道 3 號東濤廣場 8 樓

<http://www.commercialpress.com.hk>

發 行：香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路 36 號中華商務印刷大廈 3 字樓

印 刷：美雅印刷製本有限公司

九龍觀塘榮業街 6 號海濱工業大廈 4 樓 A

版 次：2014 年 11 月第 3 次印刷

© 商務印書館（香港）有限公司

ISBN 13 - 978 962 07 3153 2

ISBN 10 - 962 07 3153 0

Printed in Hong Kong

版權所有，不准以任何方式，在世界任何地區，以中文或其他任何文字翻印、仿製或轉載本書圖版和文字之一部分或全部。

中國歷代

茶書
匯編

校注本

上

茶書與中國飲茶文化（代序）

鄭培凱

（一）

在人類文明進程中，食衣住行是最基本的生活需求，也是物質文明發展的明確指標。弔詭的是，因為最基本，是人人生活必需，也是須臾不離的日常所見，古代文獻就不去詳為記述。如有詳細記載，總是與信仰、祭祀、社會等級之類上層建築思維有關。《禮記·禮運》說：“夫禮之初，始諸飲食。”說的是禮制之肇始，與生活最基本的飲食相關。我們同時也可以反過來理解，飲食見諸上古文獻，詳為形諸文字，還是靠禮儀規矩，成了生活秩序必須遵循的具體材料。同在《禮記·禮運》，還有這一句大家耳熟能詳的話：“飲食男女，人之大欲存焉。”說的是“大欲”，是人類最基本的欲求，照現代人的邏輯，應該是大書特書，仔細列明飲食的種類、材料獲取的方法、整治烹調之道、與健康養生的關係等，應當寫出類似當今流行的“飲食手冊”、“飲食譜”，以及“性愛手冊”、“性的歡愉”或“生育之道”之類。然而不然，古代文獻直接記載飲食男女，以之作為人類物質生活主旨的書冊不多，即使偶有著述，也完全不入古代知識人的法眼。

這種對待最基本物質文明的鄙薄態度，以之為“小道”，以為無關乎國計民生，貫穿了整個歷史傳統，中外皆然。翻檢《四庫全書總目》，就會發現，在“子部”先列了思想學派、農家、醫家、天文算法、術數、藝術之後，有“譜錄”一類，“以收諸雜書之無可繫屬者”，“門目既繁，檢尋頗病於瑣碎”，即是收錄了一些烏七八糟不入流的知識材料。再仔細看看，此類雜書有博古金石、文房四寶、錢幣、香譜，之下還有“附錄”，即是在知識譜系上更低一等的“另冊”。另冊之中，才列了陸羽《茶經》、蔡襄《茶錄》、黃儒《品茶要錄》、熊蕃《宣和北苑貢茶錄附北苑別錄》、宋子安《東溪試茶錄》、陸廷燦《續茶經》、張又新《煎茶水記》等茶書。在“譜錄類存目”，也就是更不入法眼，只存目不收書的項下，列了一批次級的茶書：陸樹聲《茶寮記》、何彬然《茶約》、玉茗堂湯顯祖《別本茶經》、夏樹芳《茶董》、屠本峻《茗笈》、萬邦寧《茗史》、許次紓《茶疏》、劉源長《茶史》、徐獻忠《水品》、田藝衡《煮泉小品》、佚名《湯品》等。

由《四庫全書總目》的分類，可見得古代士大夫對茶書的態度，在知

識譜系中列入無關宏旨的雜碎堆中。紀昀在“農家類”前敘就已明確說道：“茶事一類，與農家稍近，然龍團、鳳餅之製，銀匙玉碗之華，終非耕織者所事。今亦別入譜錄類，明不以末先本也。”這裏特別批評了上層階級飲茶的奢華與精緻，與大多數農耕織作的老百姓無關，因此，不能歸入以農為本業的“農家類”。這樣的批評表面上有道理，實際上卻忽略了兩個事實：一、大多數茶書都記述種植、採造、儲存及飲用的方法，與人民生活日用有極大的關係；二、即使有些茶書對飲茶的講究達到奢華成癖的地步，如宋徽宗的《大觀茶論》，其講究的細緻過程也是一種品味藝術的發展與提升，是人類追求物質生活享受的經驗，不必搬出“以末先本”這樣的大帽子。

說到底，真正的關鍵在於，傳統中國士大夫在知識分類上，並不認為民生日用最基本的“飲食男女”應該作為人類文明知識的重要環節。飲食既為小道，飲食的基本知識就不是古人認知體系中值得特別關注的項目。然而，文明日進，物質文明的發展卻有實在的一面，不但能夠滿足上層階級的口腹之欲，還能提供涉及精神層次與藝術品味的享受。茶書在中國的出現，就反映了士大夫思維兩面性的矛盾：一方面貶低茶飲在歷史文化發展中的地位，然而又不能不承認“出門七件事：柴米油鹽醬醋茶”是生活必需，只是在內心深處不斷自我洗腦，複誦着生活必需為小道，不能與詩書禮樂相提並論。另一方面卻由於生活優裕，得以享受物質文明最精華的產品，喝到芬芳清爽的雀舌紫筍，甚至是靈巖仙崖所產的玉液瓊漿，便踵事增華，寫出一些令人欣羨的詩文，豐富了人類飲食品味的範域，更提升了人們在品味享受過程中的藝術體會。

陸羽《茶經》的出現，在人類物質文明發展史是一件頭等大事，因為它肯定了茶飲生活的知識性地位，把日常生活中的“飲茶”作為一門知識領域來探索。從茶飲歷史的整體發展來觀察，陸羽《茶經》的出現，不但總結了古代飲茶的經驗，歸納了茶事的特質，也奠定了茶道的規矩。通過陸羽《茶經》的影響，特別是後世茶人遵循陸羽設定的品茶脈絡，對飲茶之道進行審美的品評與探索，飲茶成了一門學問，也成了體會生活品味提升的修養法門。因此，唐代以後的飲茶風尚，與上古飲茶解渴的實用性質完全不同，涉及了精神文化的層面。

要理解中國茶飲的歷史，以陸羽為代表的唐代飲茶作為分水嶺，分為草味羹飲的前期與精製品茗的後期，雖然稍嫌簡略，卻是提綱挈領、明晰恰確的說法。以下的討論，就按照這個簡略的歷史分期，先論唐代以前飲茶的起源及成為社會習俗的發展過程，再論唐代以後飲茶風尚的變化及品茗藝術在不同時代的側重。敘及元明清時期，由於歷史資料比較豐富，還可以探討不同地域及不同社會階層的飲茶習俗的差異。

(二)

談到上古時期的飲茶，第一個問題就是，飲茶起源於何時？

這不是容易回答的問題，因為資料不足，不可能得到確實的答案。古代文獻記載飲茶，已是很晚的事，不能反映最初起源的情況。再如《茶經》中說的：“茶之為飲，發乎神農氏。”則敘說的是傳說神話人物，完全不能確定其具體歷史時期。至於考古發掘的資料，目前累積的也不夠多，還不能提供超乎古文獻資料的情況。

顧炎武在《日知錄》中，根據古文獻提供的材料指出，“是知自秦人取蜀而後，始有茗飲之事。”也就是說，至少在戰國中期，今天四川一帶已經有飲茶的習俗。

茶飲首先出現在四川一帶，若配合植物分類學與考古發掘的研究，是十分合理的情況，同時也為《茶經》一開頭說的“茶者，南方之嘉木也”作了最好的註腳。植物學家一般認為，茶樹的原產地是在中國西南與印度東北地區，有人則推測最初的人工採植或栽培，可能發生在新石器時代末期的巴蜀地帶。

長沙馬王堆西漢墓的發掘，在一號墓及三號墓的隨葬品中，發現了“棗（檟）一筍”和“棗筍”的竹簡與木牌。棗是檟的古體，也即是茶的別名。《漢書·地理志》則記載“荼陵”（今湖南茶陵）地名，在西漢時就已出現，反映了茶樹栽植已經發展到荊楚一帶，逐漸移向長江中下游地區。

漢代的種茶地區雖已拓展到荊楚一帶，四川仍是主要的產區。王褒《僮約》裏說的“武都（陽）買茶”，明顯透露出茶葉作為商品的情況，是以四川為集散中心的。至於漢人飲茶的方式，文獻無徵，大概還是比較原始的煮湯辦法，也有可能放進鹽或薑同煮，作為藥湯飲用。

到了三國兩晉時期，種茶的地區顯著擴大，江南和浙江一帶都已經種茶。飲茶的人也明顯增加，不再限於少數的貴族之家，而變成江南士大夫日常待客之物了。根據《廣雅》所記，“荊巴間採茶作餅，葉老者，餅成以米膏出之。”則說明了壓榨茶葉成餅，以米膏作黏合劑的製茶法已經使用。飲用之時就需研磨茶屑，再以沸水沖泡或煎煮。

魏晉南北朝這一段期間，關於飲茶的資料，流傳到今天的很少。但文人在詩賦中逐漸提到飲茶的軼事，使我們知道，上層社會不但以茶待客，也用茶飲作為祭祀的品類。北方民族雖然習慣上不飲茶，但北朝宮廷卻備有茶葉招待南方來的使節與降臣。至於長江中下游，屬於南朝的地區，茶飲的習慣已經相當普遍，烹茶時用水擇器，也都開始講究起來。

大體而言，唐代以前，北方不太飲茶，南方則從四川，沿着長江，逐

漸發展到荊楚吳越一帶。飲茶的方式，則大都如皮日休所說：“必渾而烹之，與淪蔬而啜者無異。”是把茶葉放進水裏煮，喝的茶湯與喝蔬菜湯是同樣的處理方式，是比較原始粗糙的。

(三)

假如我們把先秦到唐代以前的飲茶歷史歸為上古期，也可戲稱這段漫長的時期為茶飲歷史的“史前史”。一方面是因為史料不足，難以深究；另方面也由於這段期間的飲茶經驗，大體上還停留在“喝菜湯”式的實用階段，尚未進入精神境界提升的領域。

到了唐代，情況大為改觀。茶葉種植區域的廣泛拓展，反映了飲茶風氣的興盛，不止是遍及大江南北，而是已經從華北關中地區擴展到塞外了。唐代政府開始正式建立茶政，徵收茶稅，乃至於成了中晚唐時期經濟貿易的重要一環。這種普遍飲茶的情況，更由於陸羽《茶經》一書的出現，總結了前人飲茶經驗的累積，羅列了相關的植茶、製茶、烹茶的知識，使得茶飲的內容大為豐富，而出現了飲茶之道，開拓了茶飲生活的精神境界領域。

飲茶風氣在唐代中期大盛的現象，學者曾提出各種解釋。一說是當時經濟發達，交通暢便，促使茶業興起，貿易各地；一說是禪教人興，寺廟提倡飲茶，更由之普及到民間；一說是陸羽著《茶經》，綜述了飲茶知識，提高了茶飲的品味。其實，這些說法都對；但僅標舉其一，不及其餘，則未免偏頗其辭。飲茶風氣在唐代流行，絕對不是單一原因造成，而有着更深厚長期的經驗累積之背景，也就是茶飲的上古期間，人們逐漸由“喝菜湯”進入烹煎品飲的過程。在社會經濟的發展上，則由戰亂紛仍的魏晉南北朝進入安定繁榮的唐朝，使得茶飲經驗的累積得以飛躍，展現為一代的文化風尚。從這種宏觀歷史文化發展的角度來看，禪教大興雖是唐代的特殊歷史現象，卻能配合茶飲的發展與普及，反映出唐代追求精神超升的時代風氣，也賦予茶飲風習一種精神超越的性格。

唐代封演的《封氏聞見記》（約八世紀末）卷六，講的就是唐中葉飲茶風尚的普遍情況：

南人好飲之，北人初不多飲。開元中，泰山靈巖寺有降魔師，大興禪教。學禪，務於不寐，又不夕食，皆許其飲茶。人自懷挾，到處煮飲。從此轉相仿效，遂成風俗。自鄒、齊、滄、棣，漸至京邑城市，多開店舖，煎茶賣之，不問道俗，投錢取飲。其茶自江淮而來，舟車相繼，所在山積，色額甚多。楚人陸鴻漸為茶論，說茶之功效，並煎茶炙茶之法。造茶具二十四事，以都統籠（應作籠統）貯之。遠近傾

慕，好事者家藏一副……於是茶道大行，王公朝士無不飲者……古人亦飲茶耳，但不如今人溺之甚。窮日盡夜，殆成風俗。始自中地，流於塞外。往年回鶻入朝，大驅名馬，市茶而歸，亦足怪焉。

這段文獻資料，反映了許多重要的歷史情況，說明了茶飲風習，如何從簡單的“喝菜湯”轉變成繁複的社會經濟文化現象：

- ① 喝茶本來是南方人的習慣，北方人以前不太喝。
- ② 禪教大興，為了提神不寐，飲茶成了寺院生活習慣，又轉而影響到民間。
- ③ 從華北到關中，到處都開了茶舖，有錢就可以買到茶喝。
- ④ 茶葉多自江淮而來，成了貿易大宗。
- ⑤ 陸羽寫《茶經》，並提倡喝茶品味的方式，創新了飲茶的規矩，茶道大行。
- ⑥ 茶飲由中土流到塞外，產生了茶馬貿易。

唐代有許多文獻資料，都記載了當時茶葉種植精益求精的情況，有的地區以貴精的質量取勝，有的地區則強調數量的多產多銷。如李肇的《唐國史補》就說到當時名貴的茶葉精品：“劍南有蒙頂石花，或小方，或散芽，號為第一。湖州有顧渚之紫筍。東川有神泉小團、昌明獸目……壽州有霍山之黃牙。蘄州有蘄門團黃，而浮梁之商貨不在焉。”同書還提到，名貴茶種的重視，不僅是中土的風尚，連西藏都受到影響。當唐朝使節到了西藏，蕃王贊普就向他展示各類名茶：“此壽州者，此舒州者，此顧渚者，此蘄門者，此昌明者，此濫湖者。”

這裏特別指出“浮梁之商貨不在焉”，是很有趣的現象。因為浮梁茶葉貿易在當時是商業大宗，但卻是以量取勝的“商貨”，不是蒙山、顧渚之類的精品；是給一般大眾的商品茶，而非宮廷貴族所享用的貢品茶。白居易〈琵琶行〉一詩中有句：“老大嫁作商人婦，商人重利輕別離。前月浮梁買茶去，去來江口守空船。”其中說的滿腦子生意經的商人，經營的就是浮梁茶葉貿易。據《元和郡縣圖志》（公元 813 年成書），浮梁縣設置於武德五年，名新平，後廢，開元四年再置，改名新昌，天寶元年改名浮梁，“每歲出茶七百萬駄，稅十五餘萬貫。”

由此可以看出，唐代的茶葉種植與飲茶風尚，已經循着兩條相輔相成的脈絡，有了長足的發展：一方面是作為商品經濟的貨品茶，普及到了廣大民眾，確立了茶業的社會經濟基礎。《舊唐書》卷一八二載李珣上疏說：“茶為食物，無異米鹽，於人所資，遠近同俗。既祛竭乏，難捨斯須，田間之間，嗜好尤切。”浮梁一類的商品茶，就是提供給一般百姓日用，不可一日所無的。另方面則出現了茶中的珍品及飲茶的品賞藝術，這

當然僅限於少數上層階級，也是文人雅士提高生活情趣所進行的非實用活動。陸羽《茶經》的撰著，便為這種品茗的休閒藝術活動提供了最寶貴的文獻資源，也從此建立了品茶藝術的傳統。封演所說的“茶道大行”，主要還是指這一面。

(四)

陸羽的《茶經》成書在公元 758 年前後，是飲茶史上第一部有系統的著作，全書七千多字，總結了古代有關茶事的知識，並對飲茶的方法提出了品評鑑別之道。書分三卷十節，分門別類，展現了他的茶學知識。

上卷共三節，分為一之源，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，並及辨識精粗之道。

中卷只有一節，四之器，詳列了烹茶飲茶的器具，從風爐一直講到都籃。這節篇幅甚多，表面上是一一列舉烹煮的器具，實質上則是制定了飲茶的規矩及品賞鑑別的審美標準。《封氏聞見記》特別指出陸羽“造茶具二十四事，以都籠統貯之”，說的就是飲茶規矩的建立。所謂“茶道大行，王公朝士無不飲者”，也就顯示了陸羽創制的茶道儀式，在上層社會已經成為禮節，人人遵守了。因此，《茶經》花費如此篇幅，詳列茶具及其使用之法，便不僅是單純技術性的敘述器具用途，而是通過器具的規劃，建構了飲茶的特殊氛圍，規定使用器具的儀式，提供心靈超升的場域。也可以說，陸羽是創建茶道的祖師；一切後世茶道的根本精神，莫不源自陸羽所設立的茶飲禮儀。

且舉陸羽對“碗”的說明來看：

碗，越州上，鼎州次，婺州次；岳州次（明鄭燠校本作“上”），壽州、洪州次。或者以邢州處越州上，殊為不然。若邢瓷類銀，越瓷類玉，邢不如越一也；若邢瓷類雪，則越瓷類冰，邢不如越二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色綠，邢不如越三也……越州瓷、岳瓷皆青，青則益茶。茶作白紅之色。邢州瓷白，茶色紅；壽州瓷黃，茶色紫。洪州瓷褐，茶色黑；悉不宜茶。

這一段敘述茶碗的擇用，分別不同瓷類的等第，不是以瓷器本身的質地為選擇的標準。而是着眼於瓷器的質感與色調，如何配合茶湯所呈現的色度，讓飲茶者得到色澤美感。嚴格來說，茶碗的色澤與茶葉的品質是不相干的，然而，飲茶作為美感體會的藝術，茶碗的形制與色調，配合盛出的茶湯色度，就使人在特定的空間氛圍中得到相應的感受，從而產生心靈的迴響。因此，陸羽以青瓷系統的越州瓷高於白瓷系統的邢州瓷，是有茶道整體藝術感受作為品評標準的。

以青瓷系統的越州窯碗為品賞茶道的上品，也與唐代茶葉珍品所出的茶湯相關，因為唐代所尚的烹茶方式是碾末烹煮，湯呈“白紅”（即是淡紅）之色，盛在色澤沉穩的青瓷茶盃中，相映而成高雅之趣。邢州瓷雖然潔白瑩亮，就未免稍嫌輕浮了。歷史文獻中盛稱的皇室專用“秘色瓷”，因1987年陝西扶風法門寺地宮出土了唐僖宗的供奉茶具，讓我們清楚看到，其中的五瓣葵口圈足秘色瓷碗，就是質樸大方、色澤沉穩的青瓷茶碗，也就是陸羽標為上品的茶具。

法門寺地宮出土了一整套茶具，可以作為《茶經》敘述茶具的實物證據，其中包括了金銀絲結條籠子、鑲金鏤空鴻雁球路紋銀籠子、鑲金銀龜盒、摩揭紋蕾紐三足鹽台、鑲金人物畫銀罌子、鑲金伎樂紋調達子、壺門高圈足座銀風爐、繫鏈銀火筴、鑲金飛鴻紋銀匙、鑲金壺門座茶碾子、鑲金仙人駕鶴紋壺門座茶羅子、素面淡黃色琉璃茶盞及茶托等等，美不勝收。由這些實物證據，可以看到《茶經》撰述一個世紀之後，唐代皇室飲茶的器具是多麼講究與奢侈，同時也可以推想，其禮儀必然毫不輕忽，或許還有繁文縟節之傾向。

《茶經》下卷共六節：五之煮，論炙茶、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，說田野之間飲茶，繁複的茶具可以省略；十之圖，則主張圖繪《茶經》所言諸事。

相對於卷中而言，《茶經》卷下六節，論列的事體紛雜，頭緒繁多，難免顯得材料敘述不清。從飲茶歷史發展的角度來看，《茶經》卷下則有幾項重要的提示：

（一）擇水的重要。陸羽指出，“山水上，江水中，井水下。”對山水也做了清楚的分別，是要“揀乳泉、石池慢流者上”，不要瀑湧湍激的水，也不要山谷中積浸不洩的水。江水則取離人遠者，井水則取汲多者。這也就是後世飲茶不斷強調的“活水”觀念。

（二）火候的重要。陸羽特別指出煮水烹茶，要注意辨別湯水沸騰的情況，要控制沸水的勢頭。再進一步就是控制火勢與溫度，如溫庭筠在《採茶錄》引李約的解說：“茶須緩火炙、活火煎。活火謂炭之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。”這裏提出的是“活火”的觀念。後來蘇東坡在《汲江煎茶》一詩中，就連合以上兩個重要的烹茶守則，寫出了“活水還須活水煎”的名句。

（三）本色的重要。茶有其真香，加料加味都非必要，然而世上的習俗卻不肯改易，使陸羽憤慨說出：“或用蔥、薑、棗、橘皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或揚令滑，或煮去沫，斯溝渠間棄水耳。”這個“茶有真香”的觀念，到了宋代的蔡襄，則提得更為明確；宋徽宗趙佶在《大觀

茶論》中，也明白指出“茶有真香，非龍麝可擬”。但歷代飲茶習俗，如果加香的傳統延綿不絕，造成飲茶史上雅俗並進的有趣現象。

(四) 儉約的重要。陸羽說“茶性儉，不宜廣”，是要人不可牛飲，同時要從體會茶味精華之中，了解藝術的高雅提升，不是以量取勝。《紅樓夢》第四十一回〈賈寶玉品茶櫳翠庵〉中，寫妙玉在櫳翠庵親手泡茶待客，俏皮地說：“一杯是品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是驢飲了。”就很能生動解說陸羽關於飲茶“最宜精行儉德之人”的看法。

陸羽在飲茶之道上的重大影響，唐代時就傳說得神乎其神，以至在民間奉若茶神。張又新的《煎茶水記》（成書於公元 825 前後）就述說了一個陸羽飲茶辨水的故事：李季卿任湖州刺史時，道經揚州，剛好遇到了陸羽，高興萬分。不禁向陸羽說，你精於茶道，天下聞名，現在又剛好在揚州，鄰近天下名泉揚子江心南零水（即中泠泉水），真是千載難逢的好機會。便派了一個可靠的軍士，駕舟執瓶，到揚子江心去取南零水。陸羽則安排好茶具，準備烹茶。不一會兒，水取到了，陸羽用杓揚起水來，說：“是揚子江水沒錯，卻非南零水，好像是靠近岸邊的水。”派去的軍士說：“我駕舟深入江心，看到我取水的人至少上百，怎麼會騙你呢？”陸羽便不再言語。既而把水倒進盆裏，倒了一半，突然停了下來，又拿杓去揚水，然後說：“從這裏開始是南零水了。”軍士大駭。仆伏在地請罪，說：“我取了南零水之後，在靠岸之時，船身搖盪，灑掉了一半，因怕不夠，就在岸邊取水補足。您能鑑別入微，簡直就是神仙，我不敢再騙你了。”李季卿及在場的賓客隨從數十人，都大駭嘆服。

這個故事到了後來，又改頭換面，變成宋朝王安石與蘇東坡的一段過節。故事說王安石晚年退居南京，患有痰火之症，惟有用瞿塘峽的中峽水烹煮陽羨茶，才能治療。有一次他拜託蘇東坡經過三峽時在瞿塘中峽取水，誰知蘇東坡在船上觀望景色，把此事忘了，到了下峽才想起，急忙取了一甕下峽水，以為同是三峽水，沒有甚麼差別。王安石得了遠方來水之後，煮茶品味，馬上就告訴東坡，這不是瞿塘中峽水，東坡大驚失色，忙問是如何辨別的。王安石便說，瞿塘上峽水流急，下峽水流緩，唯有中峽緩急各半。以瞿塘水烹煮陽羨茶，上峽水太濃，下峽水味淡，中峽水則在濃淡之間，可以治痰火之疾。

這兩則杜撰的故事，雖然違反基本的物理常識，卻顯示飲茶辨水的技藝，從陸羽以來，已經誇大成神話式的品賞藝術，給後人在提升飲茶藝術的心靈境界方面，開展了無限的想像空間。

(五)

唐代飲茶蔚為風尚之時，宮廷自然會要求最高的享受，品嘗最好的茶葉，因此有顧渚貢焙的興起。唐人品茶，有所謂“蒙頂第一，顧渚第二”之說，那麼，為甚麼上貢給宮廷的是第二等的茶葉呢？其實，四川的蒙頂茶也上貢的，但一來數量不夠多，二來蜀道難行，趕不上宮廷每年舉辦的清明宴，因此才有今天宜興一帶顧渚貢焙之建，專供宮廷使用，民間不許買賣。每年春天採製顧渚茶，役工達到三萬人之多，累月方能完成，急急忙忙趕送京城，供王公貴族清明佳節享用。

唐代皇室享用貢焙，獨佔茶中極品的情況，經過五代十國，一直到宋朝都延續不停。其中主要的變化，則是貢焙地區，由太湖附近的顧渚，逐漸移到了武夷山區建安的北苑。

宋代上貢茶葉的極品，捨三吳地區的顧渚，轉為福建山區的建安北苑，有內在與外在兩個原因。一是建茶的內在質地優良，其香甘醇厚超過顧渚茶。宋徽宗《大觀茶論》就明確指出：“夫茶以味為上，甘香重滑，為味之全。惟北苑、壑源之品兼之。”在唐代時期，福建的茶業尚未興起，故不為人所知。到了五代時期，閩國已設置建州貢茶，到了閩為南唐所滅，南唐宮廷就捨棄了陽羨（顧渚）而代之以建州茶。宋朝立國之後，一開始還恢復了唐代的制度，以顧渚紫筍茶入貢，但在十幾年後就轉到福建建安，“始置龍焙，造龍鳳茶”。

外在的原因則是，五代北宋期間氣候產生巨大變化，明顯由暖轉寒。宋代的常年氣溫，一度較唐代要低攝氏兩三度。種植在較北太湖地區的茶樹，即使沒有凍死，也推遲萌發，不可能在清明以前如數上貢。宋子安《東溪試茶錄》的“採茶”一節說：“建溪茶，比他郡最先，北苑、壑源者尤早。歲多暖，則先驚蟄十日即芽；歲多寒，則後驚蟄五日始發……民間常以驚蟄為候。諸焙後北苑者半月，去遠則益晚。”《大觀茶論》也說：“茶工作於驚蟄，尤以得天時為急。”建安北苑的茶，在驚蟄前後就可以採製，離清明還有一整個月，當然可以保證如期運到京師汴京（開封）。歐陽修〈嘗新茶呈聖俞詩〉就生動描寫了這情況：

建安三千里，京師三月嘗新茶。人情好先務取勝，百物貴早相矜誇。年窮臘盡春欲動，蟄雷未起驅龍蛇。夜聞擊鼓滿山谷，千人助叫聲喊呀。萬木寒癡睡不醒，唯有此樹先萌芽。乃知此為最靈物，宜其獨得天地華。終朝採摘不盈掬，通犀鈎小圓復窠。鄙哉穀雨槍與旗，多不足貴如刈麻。建安太守急寄我，香蔕包裹封題斜。泉甘器潔天色好，坐中揀擇客亦嘉。新香嫩色如始造，不似來遠從天涯。停匙側盞試水路，拭目向空看乳花。可憐俗夫把金錠，猛火炙背如蝦蟆。由來真物

有真賞，坐逢詩老頻咨嗟。須臾共起索酒飲，何異奏雅終淫哇。

梅堯臣（聖俞）的和詩，有這麼一段：

近年建安所出勝，天下貴賤求呀呀。東溪北苑供御餘，王家葉家長白芽。造成小餅若帶銚，鬥浮鬥色傾夷華。味甘迴甘竟日在，不比苦硬令舌窩。此等莫與北俗道，只解白土和脂麻。歐陽翰林最別識，品第高下無欹斜。清明開軒碾雪末，眾客共嘗皆稱嘉。建安太守置書角，青蒻色封來海涯。清明纔過已到此，正是洛陽人寄花。兔毛紫盞自相稱，青泉不必求蝦蟇。石餅煎湯銀梗打，粟粒鋪面人驚嗟。詩腸久饑不禁力，一吸入腹鳴啞哇。

這兩首詩除了提到建茶精品在清明前後就已抵達京師開封，還說到宋代飲茶方式的講究，比之唐代有過之而無不及。

宋代上層社會飲茶的習慣，特別是在宮廷之中，基本沿襲唐代。貢焙精製的茶葉研製成餅團，烹茶之時用碾磨成粉末，或煎煮或沖泡。據《宣和北苑貢茶錄》所載，北苑貢焙，先只造龍鳳團茶，後來又造石乳、的乳、白乳。再來又有蔡襄監造的小龍團，以及後來的密雲龍、瑞雲祥龍等名色，精益求精，越來越細緻。再到後來還有三色細芽、試新銚、貢新銚、龍團勝雪等花樣，層出不窮。歐陽修詩中“通犀銚小圓復窩”及梅堯臣詩句“造成小餅若帶銚”，都是形容這種精製的小團茶，可以用來品賞的。

宋代品茶，有所謂“點茶”、“鬥茶”之名目。關於“點茶”之法，蔡襄有明確的解說：“茶少湯多，則雲腳散；湯少茶多，則粥面聚。鈔茶一錢匕，先注湯調令極勻，又添注入，環迴擊拂，湯上盞可四分則止。視其面色鮮白，着盞無水痕為絕佳。”講的是茶葉與湯水要用得恰當，否則點泡出來的茶湯沫餽不勻。點泡之時，要先將茶末調勻，添加沸水，還迴擊拂，才會出現鮮白色的沫餽。泡沫浮起，貼近茶盞時，要沒有水痕才是絕佳的點泡。蔡襄還說，“鬥茶”就是點泡的技術：“建安鬥試，以水痕先者為負，耐久者為勝。故較勝負之說，曰相去一水兩水。”好像鬥茶勝負的計算之法，跟下棋輸一子兩子一樣，可以清楚的比較。

由唐到宋，調製茶湯的最大變化是，唐代烹茶把碾細的茶葉投入沸湯之中，再澆水入湯，控制沫餽的浮起；宋代則以沸水點泡已經調好在茶盞裏的茶膏，然後迴旋擊拂，打起沫餽，好像浮起一層白蠟一樣。關於擊拂的茶具，蔡襄《茶錄》說用“茶匙”：“茶匙要重，擊拂有力，黃金為上。人間以銀鐵為之。竹者輕，建茶不取。”茶匙而用黃金，當然是只有宮廷才用得起，一般用銀就是極為講究的了。歐陽修詩句“停匙側盞試水路，拭目向空看乳花”，及梅堯臣的“石餅煎湯銀梗打；粟粒鋪面人驚嗟”，

正是形容用銀匙擊拂茶湯，泛起如粟粒乳花一般的沫餑，是典型的宋代飲茶方式。

比蔡襄《茶錄》早半個多世紀，宋初陶穀的《荈茗錄》（成書於963～970之間），曾提到有人烹茶運匙之妙，可以在調製茶湯時點出圖畫、物象，甚至詩句。如記“生成盞”：

饌茶而幻出物象於湯面者，茶匠通神之藝也。沙門福全生於金鄉，長於茶海，能注湯幻茶，成一句詩，並點四甌，共一絕句，泛乎湯表。小小物類，唾手辦耳。檀越日造門求觀湯戲，全自詠曰：生成盞裏水丹青，巧盡工夫學不成。卻笑當時陸鴻漸，煎茶贏得好名聲。

還記有“茶百戲”：

茶至唐始盛。近世有下湯運匕，別施妙訣，使湯紋水脈成物象者，禽獸蟲魚花草之屬，纖巧如畫。但須臾即就散滅。此茶之變也，時人謂之茶百戲。

可見宋朝初年還出現點茶繪圖的花樣，茶匙居然是用作畫筆的。

蔡襄所記用重匙打出沫餑，到後來就用新的茶具“筴”來運作。筴是竹製的攪打茶器，形狀頗似西洋的打蛋器，但細密得多。《大觀茶論》指出，茶筴要用勛竹老而堅者，器身要厚重，器端要有疎勁。體幹要堅壯，而末端要銳細，像劍脊一樣。因為幹身厚重，就容易掌握，易於運用。筴端有疎勁，操作如劍脊，則擊拂稍過，也不會產生不必要的浮沫。

使用竹筴點茶，擊拂出沫餑，造就一碗至善至美的茶湯，《大觀茶論》有極其詳盡的說明，也可說是宋代飲茶藝術的極致了。宋徽宗指出，點茶的方式有多種，但基本上都是先把茶膏調開，再注以湯水。點茶方式不對的，有一種叫“靜面點”：

手重筴輕，無粟文蟹眼者，謂之靜面點。蓋擊拂無力，茶不發立。水乳未浹，又復增湯，色澤不盡，英華淪散，茶無立作矣。

另一種不恰當的點法叫“一發點”：

有隨湯擊拂，手筴俱重，立文泛泛，謂之一發點。蓋用湯已故，指腕不圓，粥面未凝，茶力已盡。雲霧雖泛，水腳易生。

真正會點茶的，應該是：

妙於此者，量茶受湯，調如融膠。環注盞畔，勿使侵茶。勢不欲猛，先須攪動茶膏，漸如擊拂，手輕筴重，指邊腕旋，上下透徹，如醅蘖之起麵，疏星皎月，燦然而生，則茶面根本立矣。

然後再繼續注湯：

第二湯自茶面注之，周回一線，急注急上，茶面不動，擊拂既力，色

澤漸開，珠璣磊落。三湯多寡如前，擊拂漸貴輕勻，周環旋復，表裏洞徹，粟文蟹眼，泛結雜起，茶之色十已得其六七。四湯尚膏，筦欲轉稍寬而勿速，其清真華彩，既已煥然，輕雲漸生。五湯乃可稍縱，筦欲輕盈而透達，如發立未盡，則擊以作之。發立已過，則拂以斂之，結浚靄，結凝雪，茶色盡矣。六湯以觀立作，乳點勃然，則以筦著居，緩遶拂動而已。七湯以分輕清重濁，相稀稠得中，可欲則止。乳霧洶湧，溢盞而起，周回旋不動，謂之咬盞，宜均其輕清浮合者飲之。

由於崇尚這種擊拂起沫的飲茶方式，茶碗的選用也就與唐代崇尚青瓷不同，而轉為標舉建安的黑瓷。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，燴之久熱難冷，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。”這是說明茶湯沫餽呈白色，需要黑盞來相映。點茶費時頗久，就需要茶碗厚實，可以保溫。過去視為上品的青瓷、白瓷，完全不適用了。

《大觀茶論》更就使用竹筦擊拂這一點，申說了建窯茶盞的優越性：

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，易於取乳；寬則運筦旋徹，不礙擊拂。然須度茶之多少，用盞之小大。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。

梅堯臣詩中所說的“兔毛紫盞自相稱”，在品茶大家蔡襄及宋徽宗的眼裏，大概只是勉強可用而已，因為最好的兔毛盞應該是青黑色的。

(六)

宋代品茶的藝術，經蔡襄到宋徽宗，已經臻於登峯造極之境，其細緻講究真是無可比擬。然而，這種把茶葉極品製成團餅，再碾成細末，在茶盞中擊拂出沫餽的飲茶法，固然有其“微危精一”、引人入勝之處，卻也難免雕鑿太過，鑽入了藝術品賞“取其一點，不及其餘”的牛角尖。

正當唐宋宮廷與上層社會飲用團餅茶，並日益發展出精緻的點泡法之時，民間的飲茶習慣亦有大發展，而且是沿着通俗的、下里巴人的脈絡廣為流傳。特別是由宋入元期間，通俗的茶飲方式，主要有兩個傾向：一是在茶中加果加料；二是飲用散茶。

上引梅堯臣的詩中有句：“此等莫與北俗道，只解白土和脂麻”，是說點茶的精妙跟北方俗人是講不清的，因為北方人只懂得使用白瓷茶碗，飲茶時還放芝蔴。這是自以為陽春白雪的詩人看不起通俗的品味，貶斥喝茶加果加料，混攪了茶的真香。

茶中加果加料，是自古以來的俗習。陸羽已經指出，茶中加料，就跟喝“溝渠間棄水”一樣。蔡襄也指出，有人在製造上貢團茶時，加入龍腦香，在烹點之時，又“雜珍果香草”，都是不對的。然而，說者自說，用者自用。如陶穀《荈茗錄》中就有“漏影春”的點茶法，其中就用荔肉、松實、鴨腳之類。蘇軾在寫給蘇東坡的一首和詩裏，也提到北方人飲茶習慣俚俗，與閩地發展出的精緻品賞法不同：“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。”

這種北方俚俗的喝茶法，其實不限於遼金統治的北方；南方市井通衢一般人喝茶，也經常如此。吳自牧《夢粱錄》說宋代都市中茶館業興隆，在南宋臨安（今杭州）的茶館裏，不但賣各種奇茶異湯，到冬天還賣“七寶擂茶”。

關於奇茶異湯，南宋趙希鵠的《調燮類編》說各種茶品，可以用花拌茶，“木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。”比較脫俗的，有“蓮花茶”：

於日未出時，將半含蓮撥開，放細茶一撮，納滿蕊中。以麻皮略繫，令其經宿。次早摘花，傾出茶葉，用建紙包茶焙乾。再如前法，又將茶葉入別蕊中。如此者數次，取其焙乾收用。不勝香美。

蓮花茶的製作，雖然費工費時，頗耗心血，但在追求高雅脫俗之時，卻違背了“茶有真香”的道理。

至於“七寶擂茶”，明初朱權的《臞仙神隱》書中記有“擂茶”一條：是將芽茶用湯水浸軟，同炒熟的芝麻一起擂細。加入川椒末、鹽、酥油餅，再擂勻。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。

若再看看元代忽思慧的《飲膳正要》（成書於公元 1330 年），更可以看到各種花樣的茶。如枸杞茶，是用茶末與枸杞末，入酥油調勻；玉磨茶，是用上等紫筍茶，拌和蘇門炒米，勻入玉磨內磨成；酥簽茶，是攪入酥油，用沸水點泡。這一類的喝茶法，經歷唐宋元明，特別是在契丹、女真、蒙古所統治過的北方地區，一直流傳下來。讀一讀《金瓶梅詞話》，就可發現，加料潑灑的飲茶法，到了明代中晚期，仍是北方大眾的日常茶飲方式。

由宋入元，另一種通俗飲茶方式的發展，則是散茶沖泡的逐漸普遍。散茶的製作方法，有蒸青，有炒青，都是唐代就有的工藝，也是民間日常飲用。然而，散茶的製作與烹煎方式雖然比團餅簡便，唐宋上層社會的品