

世  
纪  
之  
交  
的  
拓  
荒  
之  
作  
多  
次  
获  
奖  
的  
优  
秀  
图  
书

刘昭瑞 著

中  
国  
风  
俗  
文  
化  
集  
萃

# 中国古代饮茶艺术

陕  
西  
人  
民  
出  
版  
社



中国风俗文化集萃

中国古代饮茶艺术

刘昭瑞著  
陕西人民出版社

## 再 版 前 言

《中国风俗丛书》是我社在二十世纪八十年代末至九十年代初出版的一套丛书，这套丛书是由西北大学韩养民、葛承雍、张懋鎔，《西安晚报》郭兴文等首倡并组织北京、上海、广州、成都等全国三十多所高校的青年教师、博士生等编撰而成。先后出书三十本，约五百万字。

这套丛书出版后，在海内外反响强烈。自一九八七年以来，《人民日报》、新华社、《中国日报》、《中国社会科学》、《历史研究》等国家重要媒体发表书评百余篇，认为这套丛书是我国第一套全面深入研究中国风俗文化的大型丛书，也是二十世纪以来在全国范围首次对风俗文化作出科学性、系统性论述的大型丛书，填补空白之功不可没。

这套丛书出版后，也曾得到出版界的赞誉。一九八七年、一九九一年、一九九三年该书三次被评为全国优秀图书。一九九六年获陕西省教委人文优秀成果一等奖。台北文津出版社、博远出版公司竞相出版海外中文繁体字版。香港《大公报》、《文汇报》、《星岛日报》，台湾《联合报》及

新加坡、马来西亚、日本等地媒体相继发表书评，给丛书以极高的评价。联合国科教文组织也对这套丛书表示关注。

近年来，我们不时收到海内外读者电话，他们殷切希望出版社修订丛书，重新再版。为了满足广大读者的需求，我社委托丛书原主编韩养民教授，对丛书进行精选、修订、统一体例工作之后再版，以飨读者。

陕西人民出版社  
二〇〇二年六月二十六日

## 编者献辞

滋润着祖国辽阔土地的黄河、长江，像母亲的乳汁，孕育了辉煌灿烂的中华文明。千百年来华夏各民族人民，在我们这个光荣而又古老的国度里繁衍、生息、劳动、创造。在发展生产和日常生活中逐渐形成的各种风俗习惯，凝聚着历代人民对美好事物的追求与向往，激励着人们对生活的热爱，代表着中华民族文明教化的水平。那十五的花灯、端午的粽子，那轻歌曼舞的霓裳羽衣、弹筝搏缶的下里巴人，那雕梁画栋的亭台楼阁、曲径通幽的山水园林，那争奇斗妍的文人书画、繁花似锦的民间艺术，更有那尊老爱幼的美德、谦逊辞让的风范、舍身取义的习尚、精忠报国的传统……它们像锦上之花，使中国历史的画卷显得那样丰富多彩，充满活力；又像色彩斑斓的彩带，把我们民族的生活装点得绚丽多姿、格外美好。它使我们骄傲自豪，鼓舞我们奋发向上，不断前进。

但是，在我国传统风俗中也存在着另一面。那尊卑有等的礼仪规定、男女有别的清规戒律，那恭承曲顺的孝亲事夫、死做夫鬼的守节殉身，

那崇神拜鬼的宗教迷信、铺张侈糜的婚冠丧葬……愚昧、落后的陈规陋习也是中国风俗的一个重要组成部分。千百年来，它压抑着人性，磨灭着民族的锐气，麻醉着人们的心灵，束缚着人们的思想，成为中国保守、落后的根源之一，使我们深恶痛绝，必须彻底摒除而后快。

历史是割不断的。许多古老的习俗仍然在现实社会生活中产生着重要作用。当中国向现代化的目标迈进时，怎样继承古代风俗中的精华，剔除其封建糟粕，在传统文化的基础上，建立社会主义新的文化格局，是一个摆在我们面前的与物质生产同等重要的任务。

为此，我们编辑了这套《中国风俗丛书》，向国内外广大读者系统、全面地介绍古往今来中华各民族风俗的形成、内容与特征。我们希望这套丛书有助于帮助读者透过中国各民族纷繁多样的风俗形式，把握我们民族的心理特征，从而进一步研究“中国传统文化与现代化”这一重大课题。

《中国风俗丛书》编委会

## 目 录

引言 .....	( 1 )
一、茶与饮茶小史 .....	( 3 )
1. 茶的古名与唐以前的饮茶 .....	( 4 )
2. 法相初具的唐代茶 .....	( 10 )
3. 穷极精巧的宋代茶 .....	( 20 )
4. 面貌一新的明、清茶 .....	( 34 )
二、茶具艺术 .....	( 42 )
1. “兰气氤氲盏间” ——古人的饮茶用具 .....	( 46 )
2. “红炉石铫炭方炽” ——古人的煎水用具 .....	( 58 )
3. “密罗深碾看飞霜” ——古人的茶碾与茶罗 .....	( 71 )
4. 炙茶、洗茶用具及其他 .....	( 74 )
5. 储茶、焙茶及其工具 .....	( 79 )

三、茶的色、香、味体现者——水	(85)
1. 古人对水的最初认识	(85)
2. 古人饮茶用水的理论	(90)
3. 古人饮茶用水的实践	(105)
四、煎水、煎茶、斗茶及其他	(116)
1. “相传煎茶只煎水” ——古人的煎水功夫	(116)
2. “素瓷雪色漂沫香” ——古人的煎茶	(123)
3. “争新斗试夸击拂” ——古人的斗茶	(129)
4. 功夫茶与震钧的《茶说》	(140)
五、饮茶的习俗和习俗中的饮茶	(149)
1. 古代饮茶时的作料	(149)
茶与辛辣型作料	(150)
茶与花香型作料	(154)
茶与食物型作料	(161)
茶与其他饮料	(162)
2. 古代礼俗中的饮茶	(165)
茶宴、茶室与茶肆	(165)
与茶有关的礼俗	(174)
六、古人对饮茶艺术的欣赏	(177)
1. 品茶中的“三不点”	(178)
2. 茶与酒、诗	(188)
3. 茶与文人的生活	(194)

## 引言

生活也是艺术。我国古代经过精细加工的茶和以茶为对象的出神入化的品饮活动，既能给人以物质上的享受，又能给人以精神上的愉悦，是二者的高度统一。所以，它是我国人民生活中一种颇有典型意义而又独具特征和魅力的生活艺术。

形成以品为主的饮茶艺术，是在我国传统文化发达的唐、宋时代。那时，人们已经以细煎慢品代替了解渴式的粗放饮茶，并且有意识地把品茶作为一种能够显示高雅素养、寄托感情、表现自我的艺术活动来刻意追求、创造和欣赏了。如果把品茶活动仅仅看做为了解渴的“饮而已矣”，我们就无法理解为什么历史上陆羽、蔡襄等人一生都在对此孜孜追求、流连忘返？为什么在历代陶瓷艺术的精品中，茶具艺术有着特别重要的地位？为什么我国品茶的方式方法，自宋时历经日本禅宗佛徒之手传到东瀛，并在日本形成被称为“美学宗教”的以“和”、“清”、“敬”、“寂”为基

本精神的“茶道”？如此等等……如果我们把唐、宋以来人们围绕着品茶所进行的活动作为一种艺术创造活动来理解，这些“为什么”，也就都涣然冰释了。

这种艺术的特殊性，决定了它的创造和审美消费同时进行，它没有也不可能像绘画、书法、雕塑等等艺术门类那样，给后代人留下直接观赏的对象。尽管如此，古人留下的大量诗文中对茶的艺术美以及由此而产生的种种感受的描写，却足以使今天的人们浮想联翩，回味无穷！

## 一、茶与饮茶小史

随着社会的进步，人类文明的发展，人们在不断地追求、丰富、提高生活艺术。与人们生活息息相关的千千万万种生活品类，经过加工、改良和提高，不仅能给人们带来更高的物质享受，也能给人们带来更高的精神享受。

饮茶也是一样。从隋、唐以前的药饮、解渴式的粗放饮法，过渡到唐、宋及其以后的细煎慢啜式的品饮，以至形成饮茶艺术，也是人们对生活艺术不断追求的重要成果。

茶的外观形式，随着时代的演进，由于加工与否和加工方法的不同，大致经历了从大叶到片、团，再到散条形茶这几种主要变化。唐、宋时人们主要饮片茶、团茶，但有时也饮用散茶；明以后人们主要饮用散条形茶，同时团茶、饼茶仍然存在。

唐以前人们饮茶，属于粗放煎饮时代。对采摘来的茶叶加工与否，文献虽然没有十分明确的

记载，但基本脉络还是清楚的。唐代对茶叶的加工已比较严格和精细。自宋以后，对原生茶叶的精选细择，加工时的穷极工巧，几乎到了无以复加的地步。唐、宋人把茶加工成团、饼或片的方法和程序，因为时代的推移，现在已鲜为人知，但唐、宋时茶的品饮艺术达到了高峰，却和这种加工形式分不开。直到今天，在不同国家、不同地区、不同的饮茶方式中，还可以看到它的痕迹。明以来的散条形茶的加工和饮法，更为我们今天所直接继承。因此，回过头来，看一看古人最初是如何饮茶的，古人对茶的要求，是如何地不厌其精、不厌其细，这是了解古代饮茶艺术的第一步。

### 1. 茶的古名与唐以前的饮茶

茶是很早很早以前就生长着的一种植物。随着人们对它的认识，它有着诸如旃、荳、葭萌、旃诧、槚、荼、茗等等不同的名称，这有些是因各地方言不同所产生的异名，有的则是在它生长的不同阶段所得到的不同名称。而人们把它的名称写定为“茶”，却是唐代的事了。

人们一般认为，“茶”字在唐代以前的古书中还没有出现。我们在唐以前的古书中所看见的“茶”字，是唐代人把“荼”字减去一笔而改写

的。这种说法大致是不错的。从“荼”字中分化出“茶”字，从文字学的角度来说，是文字发展规律——区别律作用的结果。在唐以前，“荼”字有当名词用的，如《诗经》中的“谁谓荼苦”；有当形容词用的，如“如火如荼”；有当做动词用的，如“荼毒生灵”等等。随着饮茶越来越深入于人们的生活之中，作为饮用植物的“荼”，使用频率越来越高，人们担心同“荼”字的其他涵义相混淆，于是就把“荼”字减去一笔，成为今天常见的“茶”字。荼、茶二字，今天的读音有很大差别，但在唐代，读音却没有什么不同。那时，二者的声母都发舌音，而韵母又都在古音中叫做“鱼母”的韵部之中。

在古书记载的唐以前人们饮茶的事迹中，还常常见到“茗”字，人们把饮茶叫做“茗饮”。唐代诗人皮日休，写了十首咏茶的诗，并且写了一篇序。这篇序后来被人们当做陆羽《茶经》的序。皮日休在这篇序文中说，陆羽以前，人们饮茶，叫做“茗饮”，而当时饮用的方法和“渝蔬而啜之无异”，就是说和煮菜而饮汤没有什么区别，或用来解渴，或用来佐餐。对这种“茗饮”，记载最详细的是北魏人杨衒之所著《洛阳伽蓝记》一书。书中记载说，当时喜欢“茗饮”的，主要是南朝人。在北方，一般士大夫们，或者本来是少数民族，或者是长期受少数民族习俗影响的汉人，日

常饮用的大多是“酪浆”，即经过加工的牛、羊奶。该书卷三记载，北魏时，南方齐朝的一位官员王肃投降了北魏朝廷，刚来时，不习惯北方饮食，“不食羊肉及酪浆等物”，吃饭时，经常以“鲫鱼羹”为菜，“渴饮茗汁”，并且“一饮一斗”，北魏的首都在洛阳，洛阳的一些士大夫们觉得很新鲜，把王肃称为“漏卮”，就是永远装不满的容器。几年后，在北魏高祖皇帝所设的一次宴会上，这个王肃，却“食羊肉、酪浆甚多”。北魏高祖问王肃：“你觉得羊肉比起鲫鱼羹来怎么样？”王肃迎合皇帝的爱好说：“羊肉好比是齐、鲁衣冠大国，鱼好比是邾、莒附庸小国，鱼虽然不能和羊肉比美，但还是春兰秋菊，各有好处。只是茗叶熬的汁不中喝，只好给酪浆做奴仆罢了。”这个话传开以后，人们就把用茗熬的汤叫做“酪奴”，以至于北朝的士大夫们在宴会上，“虽设茗饮，皆耻不复食”，只有一些新过来的南朝人仍然饮用。“茗”字的出现，其实是比较晚的事。东汉人许慎的《说文解字》中，原本就没有这个字，现在见到说文中的茗字是北宋初徐铉新附加上去的。茗的含义是什么？唐、宋人根据前人的传统经验，说茶树上的叶子，“早采者为茶，晚采者为茗”，迟摘的茶叶，就是较老较大的叶子，所以唐以前人们的“茗饮”，也就是用一般的大叶茶煮汁而饮，这是一种解渴式的粗放饮法。

更早一些时候，人们还把迟摘的茶叶叫做“荈”，这在古书上也有记载。

据《三国志·韦曜传》载，吴国的末代皇帝孙皓，穷奢极欲，宫廷中开起宴会来，往往从早到晚整整一天，赴宴的人每人至少得喝七升酒，不然就要受到惩罚。当时有一个叫做韦曜的大臣，酒量不大，只能喝三升，孙皓见他力不胜酒，常常“密赐荼荈以当酒”，据三国魏人张揖的《杂字》解释说：“茗之别名也”（《经典释文》引）。晋代的郭璞解释《尔雅》中的槚字，“晚采者为茗，一名荈”，也是指迟摘的大叶茶。茗是南方人对茶的较早称呼，吴国人陆机所作的《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》中说：“蜀人作荼，吴人作茗。”因为茗的别名又叫荈，所以陈寿就把现在的茶叫做“荼荈”了。用“荼荈”这两字来表示茶的，还有东晋大文学家左思的《娇女》诗：“心为荼荈剧，吹嘘对鼎铛”；也有“荼茗”连称的，如陆羽《茶经》引南朝人著作《宋录》记载的和尚昙济，在八公山上设“荼茗”招待客人。

唐代以前，饮茶比较普遍的地方是蜀地。这里有关茶的古名流传也最多。西汉司马相如是蜀地人，他的《凡将篇》记载茶叫做“荈诧”。西汉末年的扬雄在京城长安做官时，写了一部《方言》，书中记载：当时蜀西南人把茶叫做“荅”。晋代的常璩写了一本专记蜀地人物故事、地理风

俗的书叫做《华阳国志》，其中的《蜀志》记载：蜀王“封弟葭萌于汉中，号苴侯，命其邑曰葭萌焉”。蜀王的弟弟名叫葭萌，住的城邑也叫葭萌。明代大文学家杨慎是四川人，他在《郡国外夷考》中说：“蜀人谓茶曰葭萌。”舜诧、荳、葭萌等等，在读音上都可以和现在的茶字读音找出对应和沿袭的关系。

唐以前人们饮用的茶叶，是不是都是迟摘的大叶，或者只是把这种茶叶不经加工而直接投放在釜中煮汁而饮呢？据文献记载，还是有不同饮法的。

唐以前的古代文献中，有早茶、真茶的记载。宋人编撰的《太平御览》卷八〇七中收有东晋刘琨写给他侄子的一封信，刘琨在历史上是“闻鸡起舞”的英雄。他在信中说：“前得安州早茶二斤，姜一斤，桂一斤，皆所须也。吾体中烦闷，恒假真茶，汝可信致之也。”信中的早茶和真茶，是一回事。这种早茶，大概就是采摘较早的芽茶。不过这条史料还有可疑之点，因为陆羽《茶经》记载还有与这封信内容大致相同的信，原文是这样的：“前得安州干姜一斤，桂一斤，黄芩一斤，皆所须也。吾体中渍闷，常仰真茶，汝可置之。”一作“安州早茶”，一作“安州干姜”，未知孰是。真茶，宋人说是多年生大茶树上的茶叶，比起一般丛生茶来，味道更为淳厚。

唐以前人对茶叶的加工，见于记载的，是陆羽《茶经》。该书“七之事”中引《广雅》说：“荆、巴间采叶作饼，叶老者，饼成，以米膏出之，欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇复之，用葱，姜、橘子芼之。其饮醒酒，令人不眠。”荆是现在的湖北江陵一带，巴是川东、鄂西北和汉中一带。所饮用的茶叶，叶老的就和米粥一块搅和制成茶饼，煮饮之前，先将茶饼炙烤成深红色，再捣成茶末，并拌上葱、姜、橘皮之类一块冲饮。陆羽所引的《广雅》，是三国魏时张揖所撰，这条材料也有可疑之处，因为现存的《广雅》中并没有陆羽所引的这段文字。同时，这段文字较长，和现存《广雅》全书的体例也不一致。这段文字还见于宋初人所编的《太平御览》，材料来源可能也是转引自陆羽的《茶经》。陆羽所引的这段文字，很有可能是唐以前人注释《广雅》的文字，窜入正文中，为陆羽所误引。这段文字所记述的饮茶方法和茶叶的加工，和唐、宋人的饮茶很接近，这至少可以说明，在陆羽以前，荆、巴地区人们对采摘的茶叶已经进行了加工并制成饼状，不再像以前那样，直接投入釜中煮饮了。

各地流行的方言，是保存古代风俗习惯的宝库。我们从宋人记载岭南一带人的方言中，可以推测出唐以前人们饮茶和制茶的情况。北宋赵令畴《侯鲭录》卷一记载：当时的岭南人“呼食为