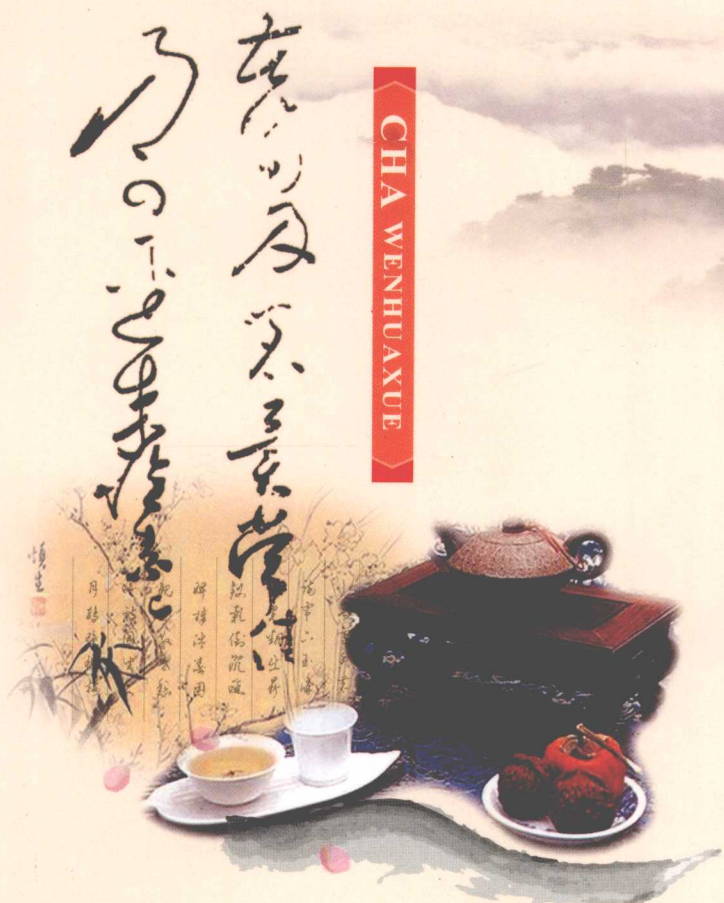


茶文化学

● 徐晓村 主编

CHA WENHUAXUE



主 编	徐晓村
副 主 编	王 伟
参 编	卢兆彤

卢兆彤 李焕征
李红艳 单虹丽



陽寧二玉峰
 天賦生於
 亂世亂世
 神機神機
 此詩因
 月臨沙洲

首都经济贸易大学出版社
· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

茶文化学/徐晓村主编. —北京:首都经济贸易大学出版社, 2009. 9

ISBN 978 - 7 - 5638 - 1719 - 1

I. 茶… II. 徐… III. 茶—文化—基本知识 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 134238 号

茶文化学

徐晓村 主编

出版发行 首都经济贸易大学出版社

地 址 北京市朝阳区红庙(邮编 100026)

电 话 (010)65976483 65065761 65071505(传真)

网 址 <http://www.sjmcb.com>

E-mail publish@cueb.edu.cn

经 销 全国新华书店

照 排 首都经济贸易大学出版社激光照排服务部

印 刷 北京泰锐印刷有限责任公司

开 本 787 毫米×980 毫米 1/16

字 数 364 千字

印 张 19

版 次 2009 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

版 数 1~4 000

书 号 ISBN 978 - 7 - 5638 - 1719 - 1/TS · 1

定 价 30.00 元

图书印装若有质量问题,本社负责调换

版权所有 侵权必究

序



是中国人对世界文明的一大贡献,但此点鲜为人所提及。如若茶仅仅是一种被世界很多国家人民所接受的饮料,上述说法仍不免有夸大其词之嫌。中国人对于世界所贡献的不仅仅是茶,不仅仅是它作为一种物质产品的饮料,而是茶在中国文化的特殊环境下,与中国人的生存方式、审美趣味、精神追求相结合,成为一种具有鲜明特点的中国文化样品。早在唐代,中国的茶叶、品饮方式,然后是种植、加工技术等即开始向国外传播。这当中自然有经济利益的推动,但同时也是一种文化的传播。茶到了外国,自然要与当地的文化传统相结合,无论是品饮方式还是精神含义上都会发生变化。最有代表性的是日本,在接受了中国人所创造的茶与相关文化之后,日本形成了其代表性的艺术——茶道。因此,在世界范围内形成了一个以茶为中心的丰富多彩的文化网络,而其最终的源头,正是中国人所发现和创造的茶。

中国人发现和利用茶的历史极为悠久,其最初的时间已难以追究,大约在西周时期始有零星记载,随着时间的推移,与茶有关的文字越来越多,这也说明利用茶的人数和地域在不断扩大。在魏晋南北朝时期,饮茶已经相当普遍,虽然在这一时期茶有时还被当做药物,其饮用方式也保留着食用的痕迹,但茶作为饮料的地位已基本确立下来。也正是在这一时期,出现了专门赞美茶的文字作品《荈赋》:

灵山惟岳,奇产所钟。厥生荈草,弥谷被岗。承丰壤之滋润,受甘霖之冒降。月惟初秋,农功少休。结偶同旅,是采是求。水则岷方之注,挹彼清流;器择陶简,出自东隅,酌之以匏,取式公刘。惟兹初成,沫沉华浮。焕如积雪,晬若春敷。

在这篇赋中,茶树、采摘、煮茶用水、煮好的茶都成为了被赞美的对象,说明饮茶在人们的生活中已经开始变成带给人精神愉悦的东西,这是一个重要的信号,表示茶已从单纯的物质产品发展到与人的精神生活相结合,这也正是所谓茶文化最本质性的特征。

真正对茶及茶文化进行系统性的理论研究的是唐朝的陆羽,他所撰写的《茶经》是世界上第一部茶学和茶文化学的专门著作。《茶经》对茶的研究是多方面的,但是从茶文化的角度看,它的主要贡献是把茶和中国人的精神生活的关系确立了下来。在《茶经》中,饮茶成为一门艺术,成为和人的自我修养有关的活动,成为调节心理和精神状态的一种方式。与陆羽同一时期的皎然还提出了“茶道”的概念,虽然在中国并没有形成严格意义上的茶道,但可以看出,茶在唐朝已经真正被作为一种文化现象去思考和研究。这除了和唐朝特定的历史环境有关之外,





更主要的是此前和当时人们在实际饮茶活动中已经对茶的特殊的滋味,茶所带给人们精神上的那种兴奋作用,以及与茶这种物质特性相对应的某种心理和精神状态有了相当丰富的体验。《茶经》正是对人们在饮茶过程中所获得这些体验的概括、总结和创造性的发展。

在产生《茶经》的唐朝,出现了大量赞美茶的诗歌。这些诗歌作者中包括李白、白居易这样的大诗人。这些作品从不同的角度去歌颂茶,这里面值得注意的是一部分作品中所表现出的饮茶和某种人生态度、审美趣味、心理状态之间的对应关系大体是一致的。这说明《茶经》的诞生不是一个孤立的现象。

在《茶经》之后,出现了更多研究茶和茶文化的文章和著作,例如,赵信的《大观茶论》、许次纾的《茶疏》、罗廪的《茶解》、陆廷灿的《续茶经》等,对茶文化的发展都具有重要意义。同时,以茶为题材的诗歌、散文、民歌、舞蹈、绘画等也大量出现,这种现象一直延续到今天。特别是改革开放之后,与茶有关的著作更是汗牛充栋。我们可以说,以茶为中心已经形成了一个庞大的文化谱系。更为重要的是,通过茶来认识中国文化的特质是一个极为重要的角度,可惜这一点长期以来被忽略了。

中国现代高等教育制度建立之后,茶学开始进入大学课堂。新中国成立之前,吴觉农就已经在复旦大学设立了茶学系,开始培养茶学方面的高级人才。但这种教育主要属于自然科学性质的,虽然在教学内容中也要涉及一些历史、文化方面的内容,但茶文化并不是教学的主要内容。改革开放之后,陆续出版了一些茶文化方面的教材,这一方面反映了茶文化研究的进展,同时也说明茶文化教育在高等学校越来越受到重视。近几年,已经有了专门的茶文化学院,并开始招收本科生。虽然这一专业的设立主要是由于社会上对此类人才的需求,但无疑会对茶文化教育产生很大的推动作用。茶文化方面的课程此前大部分是作为选修课来开设的,而现在变成了专业基础课,自然会对教材提出新的要求。本书就是在这样的背景下编写的。

由于无前例可循,与茶文化有关的内容又非常丰富,茶文化学究竟应该包括哪些内容,各章节应该如何拟定,相互之间如何建立必要的联系,使之大致成为一个体系,是本书所有编写者面临的主要问题。我们对于茶文化有如下几点最基本的看法:第一,茶文化既是中国的也是世界的。因此,茶文化学不能只讲中国的茶文化,也要讲其他国家的茶文化。第二,茶文化既是生活的也是艺术的。我们说茶文化是一门生活的艺术,是说茶文化不是纯粹的从生活中抽离出来的艺术,而是说饮茶的艺术化是与一般的饮茶习惯结合在一起的。因此不能脱离开日常生活中的饮茶而去抽象地讲茶文化。第三,茶文化既是历史的也是现实的。茶文化历史悠久,但无论是饮茶本身,还是把饮茶与欣赏生活之美相结合的思考一直到今天还在延续,因此茶文化学既要讲历史上的茶文化,也要讲当今的茶文化。正





是基于上述看法,我们拟定了本书如下的各章:第一章茶叶基础知识,主要是介绍各种茶类及其如何形成。同时也介绍了一部分历史名茶和现代名茶。此外还讲了茶叶的鉴别和收藏。这一章是全书的基础,没有对茶的基本了解,就无法讨论茶文化的问题。第二章品饮方式和饮茶习俗。我们说茶既是生活的也是艺术的,很重要的一点是通过不同的品饮方式和饮茶习俗表现出来的。而中国不同地区、不同民族的各种品饮方式和饮茶习俗又往往同当地的自然环境、生活方式、传统习俗有着千丝万缕的联系。此外,这一章还介绍了茶礼。第三章茶馆文化,分别从历史和地域两个角度介绍了茶馆文化。茶馆不仅仅是一个简单的喝茶的场所,也是由茶而形成的一个文化聚集地。在不同时期和不同地域,茶馆曾具有多种的文化元素。第四章中国茶具。之所以把茶具单设一章,是因为从《茶经》开始就高度重视茶具在饮茶艺术化中的作用,而且不同的茶叶,要求不同的茶具。在不同的历史时期因为人们对茶的品饮方式不同,也造成了茶具的不同。在长期的历史发展中,茶具发展成一个庞大的家族,在茶文化中构成了一个相对独立的审美对象。第五章中国茶文化的美学意韵。饮茶作为一门艺术,最主要的一点是它形成了自己独特而丰富的美学意韵。这一章是全书中理论色彩最强的一章。第六章外国茶文化,主要讲两大部分内容,一是茶叶由中国向国外的传播,二是讲国外茶文化的特点。

由以上对各章内容的简单介绍可以看出,我们是按照由外而内,由中国到外国这样一个大致的脉络来结构此书的。我们固然也是考虑到了学生的接受,但更主要的是我们认为茶文化不能脱离开具体的现象去进行抽象的理论阐发。所以我们对茶文化发展的历史脉络的考察,对茶文化的理论思考都是通过介绍茶文化现象的方式加以表述的。

本书的大部分作者都曾参加过中国农业出版社出版的北京市高等教育精品教材建设项目《中国茶文化》一书的编写,对自己所撰写的部分都有较深入的研究。而且他们都是大学教师,有着长期的教学经验,应该说是编写此书的最合适人选。

我们希望这本《茶文化学》能尽可能吸收当前该领域研究的最新成果,既有一定的理论色彩又能适合教学,同时也可以作为有兴趣对茶文化作深入了解的读者的一本有价值的读物。但上述诸点只是我们努力的目标,并不说明我们已经实现了这一目标。

经过一年多的努力,这本教材终于完成了,但缺点错误一定还有很多,敬请大家指正。

2009年8月16日



目 录

第一章 茶叶基础知识	1
第一节 茶叶的种类	1
一、茶类的形成与发展	1
二、茶叶的分类	9
三、茶叶之名	21
第二节 名茶	22
一、名茶概述	22
二、历史名茶简介	24
三、现代名茶简介	31
四、中国部分名茶简介	36
第三节 茶叶品质鉴评	51
一、茶叶审评方法	51
二、茶叶审评程序	52
三、茶叶审评项目	52
四、茶叶的鉴别	53
第四节 茶叶贮藏保鲜	55
一、影响贮藏茶叶品质变化的环境条件	55
二、茶叶的贮藏保鲜方法	56
第二章 品饮方式和饮茶习俗	58
第一节 汉族的品饮方式及饮茶习俗	58
一、汉族品饮方式的变化	58
二、汉族不同区域的饮茶习俗和品饮方式之间的关系	65
第二节 少数民族的品饮方式及饮茶习俗	69
一、以黑茶为主的少数民族的饮茶方式	70
二、西南地区的少数民族的饮茶方式	72
三、其他地区的少数民族的饮茶方式	77
第三节 清饮和调饮的比较	80
一、从调饮到清饮的演变	80
二、清饮的各种方式	81





三、调饮在今天的延续	83
第四节 茶礼	84
一、宫廷茶礼	84
二、文人茶礼	85
三、民间茶礼	88
第三章 茶馆文化	97
第一节 茶馆的历史与文化	98
一、唐代茶馆的出现	98
二、宋代茶馆文化的兴盛	101
三、元代茶馆	110
四、明清茶馆	114
五、近现代茶馆文化的演变	116
第二节 区域文化中的茶馆文明	119
一、四川茶馆	120
二、杭州茶馆	123
三、广东茶馆	130
四、北京茶馆	134
第四章 中国茶具	139
第一节 古代茶具的起源	142
一、饮食器具的产生	142
二、专用茶具的确立	145
第二节 茶具的演变	163
一、唐代茶具制造及宫廷茶具	163
二、宋代茶具	165
三、元明茶具	173
四、清代茶具	179
第五章 中国茶文化的美学意韵	185
第一节 茶作为审美对象	185
一、茶叶之美	186
二、茶汤与茶具——天作之美	190
第二节 茶艺：日常生活的艺术化和审美化	195





一、茶艺与茶道的观念	195
二、中国茶艺的发展历程	198
三、茶艺与茶道的美学	201
四、诗僧皎然的美学观	203
第三节 中国民间茶文化	207
一、现代采茶戏	208
二、茶俗与茶歌	209
三、茶马古道:壮美的汉藏文化史诗	211
四、茶馆折射出的艺术人文世界	212
第四节 文人茶的美学意蕴	214
一、文人茶史小考	214
二、文人茶与诗与文	219
第五节 人生恰如一道茶	236
第六章 外国茶文化	238
第一节 中国茶叶对外传播路径	238
一、丝绸之路与茶叶传播	239
二、茶马古道与茶叶传播	240
三、茶叶之路与茶叶传播	241
四、海上茶路与茶叶传播	244
第二节 近代中外茶叶贸易格局之变迁	244
一、19 世纪中期之前的茶叶贸易	244
二、19 世纪中期至第二次世界大战爆发:由盛而衰的时期	246
三、第二次世界大战后的格局	250
四、现代茶叶贸易的发展	251
第三节 国外茶文化的特点	254
一、日本	255
二、韩国	264
三、英国	268
四、俄罗斯	276
五、印度	278
六、其他国家的茶文化特色	281
第四节 中外茶文化底蕴的思考	285
一、作为文化交流形式的茶文化传播	285





二、作为经济贸易形式的茶文化传播	287
三、现代社会中的茶文化之发展	289
主要参考文献	292
后 记	295

第一章 茶叶基础知识

第一节 茶叶的种类

一、茶类的形成与发展

自从人类发现并利用茶叶以来,经过广大茶人数千年的艰苦努力,培育出千姿百态的茶叶种类。茶类的形成与发展历程是与茶叶加工方法与技术的演变同步进行的。茶叶加工从无到有,从简到繁,从粗到精,茶类也随之从无到有,从少到多。下面主要结合茶叶加工方法与技术的历史演变介绍茶类的形成与发展。

(一)从晒干收藏到采茶制饼

人们利用茶的最初方式是生嚼吞食,随后发展为生煮羹饮,即将茶鲜叶按类似现代人煮菜汤的方式煮熟食用。这两种方式都是对鲜叶直接利用,从茶树上采下即用,不存在茶叶加工的问题。

对鲜叶的直接利用要受到许多自然条件的限制,例如,周围要有茶树,要在茶树生长的季节,还要有不下雨的天气等。随着人们对茶叶认识的加深,消费茶的人逐渐增多,人们开始想办法克服自然条件的限制,于是出现了将茶叶干燥后收藏的方法。据《神农本草经》记载:“苦茶……生益州谷,山陵道旁,凌冬不死,三月三日采干。”这里只谈到采干,但采后是如何干法,未加说明。也许是晒干,也许是风干,也可能是借助火力烘干。不管怎样,晒干收藏比起直接利用鲜叶来是一个很大的进步,它可看做是茶叶加工的开端。这对促进人类利用茶叶的作用非常重大。因为有了茶叶加工,茶叶才便于储藏和运输,才使茶叶的传播和普及有了条件,才有了今天丰富多彩的茶类。

将茶叶干燥后收藏,虽然是人类利用茶叶方法上的一大进步,但直接干燥后的茶叶存在着占据储存空间较大等缺点,给茶叶的贮存、包装、运输带来诸多不便,必须进一步采用其他有效的加工方法,因而压制成饼茶的加工方法应运而生。据周文棠考证,三国魏太和年间(227~233年)的张揖所撰《广雅》云:“荆巴间采茶作饼,成以米膏出之。若饮先炙令色赤,捣末置瓷器中,以汤浇覆之,用葱姜笔





之。其饮醒酒,令人不眠。”^①这是我国有关制茶、饮茶最早,也是较为具体的记载。虽然《广雅》中并未明确记载当时饼茶的具体制作方法(是将茶叶直接捣压成饼,还是蒸汽杀青或水焯杀青后再压成饼),而且在其后直到陆羽《茶经》出现之前的文献中都未提及,但它至少说明了在三国时期及其以前的一段相当长的时间里,在湖北和重庆交界一带地区,已形成了以生产和饮用饼茶为主的习惯。

(二)从蒸青塑形到龙凤团茶

饼茶发展到唐朝已形成了较为完善的加工工艺。陆羽在《茶经》“二之具”、“三之造”中对当时饼茶制作的工具和工序都做了较为具体的描述。所用工具有十几种之多,饼茶制作时要经过“蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之”六道工序。所谓“蒸之”,即将鲜叶放在甑笼里用蒸汽杀青。这样既可软化茶叶,便于塑形;又可减少茶叶的青涩味,使茶叶更加适口;同时还可保持茶叶原有的绿色。因此,吴觉农在《茶经评述》中评价道:“蒸青法的发明,是制茶技术史上一大进展。”^②蒸青后的茶叶继续进行“捣之”,就是将蒸青叶用杵臼进行捣碎,以便易于压制成形,煮饮时有效成分也容易浸出。“拍之”就是将捣碎的茶用各种形状、花纹的模具拍压成形。“焙之”是将拍压成形的饼茶坯进行烘干,大致分为初焙和烘干两步:初焙是将拍好的茶坯先置于一竹编的席状物(苴莉)上入焙烘至初干;然后用锥子(棹)将初焙过的茶穿孔,再用竹棍(竹鞭或竹贯)将茶穿好,架在焙炉的木架(棚)上进一步烘干。“穿之”即指用竹篾或穀树皮搓成的绳索,将烘干的茶饼按一定重量串起来,组成一串(穿)一串的单位,以便计量。每一串(穿)的重量各地大不一样,例如:江东以一斤为上穿,半斤为中穿;峡中以120斤为上穿,80斤为中穿。“封之”为将成串(穿)的饼茶放入一个内置有火盆的柜式藏茶器(育)中储存,以使茶叶保持充分干燥。

到了宋代,作为贡茶主要茶类的团饼茶在制法上基本上仍保持唐代饼茶的蒸青制饼方法,但在外观上较唐代更为精巧细致,特别是在茶饼表面的纹饰上更讲求精致美观。由于宋代的每位皇帝都嗜茶,对贡茶生产都十分重视,于是众官员们为讨帝王的欢心,纷纷挖空心思,千方百计在贡茶生产上追新求异,使宋代的贡茶品类不断花样翻新。熊蕃在《宣和北苑贡茶录》中记述:“采茶北苑,初造研膏,继造腊面……太平兴国初,特置龙凤模,遣使即北苑造团茶,以别庶饮,龙凤茶盖始于此。”^③据古文献记载,当时的龙凤团茶为大龙团,8饼为1斤。仁宗时,蔡襄又创造出更为精巧的小龙团。对此小龙团,欧阳修在《归田录》中赞叹道:“庆历

① 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。

② 转引自:陈椽:《中国名茶研究选集》,安徽农学院出版社,1985年版。

③ 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。





中蔡君谟为福建路转运使,始造小片龙茶以进,其品精绝,谓之小团。凡二十饼重一斤,其价直金二两。然金可有,而茶不可得。”^①可见其真是弥足珍贵。熙宁(1068~1077年)中,又创制出更精绝于小龙团的密云龙。据《铁围山丛谈》描述:“至神宗时,即龙焙又进密云龙。密云龙者,其云纹细密,更精绝于小龙团也。”^②此茶20饼为1斤,装成两袋,谓之双角团茶。当时大小龙团是以绯色袋盛装,表示为皇帝所赐,而密云龙则独用黄色袋盛装,表示专供皇帝饮用。之后,又相继出现过瑞云翔龙、龙团胜雪等团饼茶精品。每当一种新茶品出现,原来的茶就降为次等。就这样,宋代贡茶新品层出不穷。

为造出精致的龙团凤饼,宋代贡茶的制茶工艺也比唐代更加精细复杂。据赵汝砺《北苑别录》记述,造北苑贡茶,有蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄五大工序。实际做起来还有很多细节。例如,在蒸青之前,先要对采来的茶叶进行严格挑选,将选出的芽茶作“再四洗涤”之后,才上甑蒸青。蒸青叶要用冷水“淋洗数过”以令冷却,然后进入榨茶工序。先小榨去其水,后大榨去其茶汁,反复几次,直至茶汁被榨尽。将去汁后的茶置于瓦盆内兑水研细,之后再入龙凤模压饼(即造茶)。最后过黄,即焙干。在焙干过程中,还要将茶放入沸水中浸三次,以尽“出其膏”。焙干开始用烈火,最后用微火“烟焙”至干。然而,经过这样一榨再榨、又洗又浸后制出的茶叶,几乎失去饮用价值。这样的茶,绝不是为饮用,而只是为“把玩”和猎奇。所以宋代的龙凤团茶必然走向末路。元代以后,龙凤团茶即被彻底淘汰。不过应明确一点,龙凤团茶被淘汰,并不意味着团饼茶也消失了。恰恰相反,它一直以各种紧压茶的形式保持到今天,成为边销茶的主要茶类。

(三)从团饼茶到散形茶

唐代制茶以团饼茶为主,同时也有其他形式的茶叶存在。《茶经·六之饮》中记载:“饮有饒茶、散茶、末茶、饼茶者。”这里饒茶即用较老原料制成的粗茶;散茶为鲜叶蒸青后即干燥的茶;末茶为经蒸青、捣碎后即干燥的茶。这三种茶都属于未紧压过的蒸青散形茶类,制法较团饼茶大为简化。虽然在团饼茶大行其道的唐代,散形茶在数量和种类上还十分稀少,在社会上是无名或无甚地位的,但到了唐中后期至五代时,散形茶渐渐呈现出一定的发展趋势。

到了宋代,团饼茶改制散形茶有了较快的发展。北宋时,虽然总体上还是以团饼茶生产为多,但散形茶还是得到很大发展。在一些地方还出现了专门以生产蒸青散茶为主的茶区,散茶名品也不断涌现。《宋史·食货志》载:“茶有二类,曰片茶,曰散茶。片茶……有龙、凤、石乳、白乳之类十二等……散茶出淮南、归州、

① 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。

② 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。





江南、荆湖，有龙溪、雨前、雨后之类十一等。”^①可见当时散茶种类不比团饼茶少多少。欧阳修在《归田录》中也称：“腊茶（即饼茶）出于剑、建；草茶（即散茶）盛于两浙。两浙之品，日注为第一。自景祐（1034～1038年）以后，洪州双井白芽渐盛，近岁制作尤精……遂为草茶第一。”^②这些记载都揭示了当时散茶已呈蓬勃发展之势。进入南宋后，特别是南宋后期，蒸青散茶和末茶已大量出现，取代团饼茶，占据了茶叶的主导地位。

元代的茶叶加工基本上沿袭宋代后期的工艺，以蒸青散茶和末茶为主，只有贡茶仍然是龙团凤饼。正如王祜在《农书》中介绍饼茶制法后强调的那样：“此品唯充贡茶，民间罕见之。”当时蒸青散茶的制茶工艺也有了很大改进。据王祜《农书》载：“采讫，以甑微蒸，生熟所得。蒸已，用筐箔薄摊，乘湿略揉之。入焙匀布火，烘令干，勿使焦。编竹为焙，裹箬覆之，以收火气。”^③可见当时蒸青茶制作工序主要有三道，即杀青、揉捻和干燥，与现代蒸青茶制作工艺大体相同。这说明我国蒸青茶初制工艺在元代就基本定型。

如果说元代仍保留龙凤团茶为贡茶，那么进入明代后，团饼茶在内地的最后一块阵地也被散形茶所占领了。明太祖朱元璋于洪武二十四年（1391年）九月十六日下了一道诏令，“罢造龙团，惟采芽茶以进”。从此，龙凤团茶就彻底寿终正寝，蒸青散茶大为盛行。

（四）从蒸青茶到炒青茶

在明朝以前的唐、宋、元几个朝代，不论是团饼茶还是散形茶，都是按蒸青工艺来加工的，属于蒸青茶类。据明代茶书提供的线索来看，就是在明朝前期，仍保持着这种以蒸青末茶和散茶为主的格局，炒青茶很少。

炒青茶的出现，最早不是在明朝。早在唐朝，就有文献显示出现了炒青茶。唐代刘禹锡《西兰若试茶歌》诗中云：“山僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起，自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌砌下金沙水。”^④诗里的“斯须炒成满室香”，就是古代关于炒青茶的最早记载。虽然在唐代，甚至更早就已出现了炒青茶，而且宋代也有关于炒青茶名品日铸茶等的记载，但直到明代前期，炒青茶都没能成大气候。至于何时实现从蒸青茶向炒青茶的转变，据朱自振等人研究认为，大致是在明后期的万历年间。因为在明朝前期的历史文献中，很难找到有关炒青的记载。在现存的明代最早一本茶书——朱权《茶谱》中，在讲

① 转引自：陈彬藩：《中国茶文化经典》，光明日报出版社，1999年版。

② 转引自：陈彬藩：《中国茶文化经典》，光明日报出版社，1999年版。

③ 转引自：陈彬藩：《中国茶文化经典》，光明日报出版社，1999年版。

④ 转引自：陈彬藩：《中国茶文化经典》，光明日报出版社，1999年版。





到制茶时,也只是说当时不再制饼茶了,而是采茶叶“制之为末”,只字未提炒青茶。就是明中期嘉靖时的钱椿年(1539年)《茶谱》中,虽然首先提到了炒青,但也只是“炒焙适中”四字。说明这时炒青茶虽有一定发展,但也尚未能取得多大优势。可是到了万历时,情况就有了大的改变。这时撰刊的茶书,如张源的《茶录》、张谦德的《茶经》、许次纾的《茶疏》、罗廪的《茶解》等,在谈到制茶时,主要介绍炒青茶。而且诸书竞相补充,对炒青茶制法描述得详细而具体。大体工序是:锅炒杀青、揉捻、复炒、烘焙至干。这种工艺与现代炒青绿茶制法十分相似。说明当时炒青茶工艺已发展到相当完善的程度。随着炒青茶生产的发展,炒青茶在社会上渐渐取得了主导地位。与此同时,兴盛了近4个世纪的蒸青散茶和末茶也相应的一步走向消亡,逐步退出了历史舞台。

需要说明的是,这里所说蒸青茶的消失,主要是就商品生产和文献记载来说的,不包括个别少数民族自产自饮的蒸青茶和某些边销茶。例如,广西少数民族侗寨饮用的蒸焙土茶,不但保留到清代,有的甚至流传到近代;再如,一些边销的紧压茶,采用蒸青紧压制法,从古到今,一直保持了下来,从未中断。另外,蒸青茶虽然随着炒青茶的兴盛在中国大地上逐渐消失了,但日本在唐、宋时将我国蒸青制茶工艺引进后,一直以煎茶和抹茶的名字把它保持了下来,并逐渐进行改进,在现代获得了空前的发展。20世纪20年代以来,随着国际交流和贸易的扩大,蒸青制茶法又从日本回引中国,使失传已久的蒸青绿茶在中国大地上重新出现。

(五)从单一绿茶到六大茶类

历史上的蒸青茶和炒青茶按现代茶叶分类法来看,都属于不发酵的绿茶类,只是杀青方法不同而已。前者为蒸汽杀青,后者为锅炒杀青。自从明代炒青替代蒸青而成为主流茶类以后,各地茶人对制茶工艺不断革新,不仅使炒青茶工艺日臻完善,名品频出,还促进了其他茶类的产生和发展。到清代中期前后,我国保持到现代的六大茶类已基本形成。下面对其中黄、黑、白、青、红五大茶类的产生及发展作一简介。

1. 黄茶

现代黄茶的制法最早出现在明代,是由炒青绿茶制作方法掌握不当而产生的。在绿茶制造过程中,如果杀青温度低或时间过长,杀青后未及时摊凉和揉捻,揉捻后未及时干燥,堆积过久,都会使叶子变黄,产生黄汤黄叶,形成类似黄茶的品质。茶人在生产实践中对这样的情况加以研究总结,就创造出了黄茶制法。明代许次纾在《茶疏》中一段对安徽六安霍山的大蜀山茶农不善制茶的批评文字正好说明了这种演变历史:“顾彼山中不善制造,就以食铛火薪焙炒。未及出釜,业已焦枯,诿堪用哉?兼以竹造巨筒,乘热便贮,虽有绿枝紫笋,辄就萎黄,仅供下





食,奚堪品斗?”^①今天霍山黄大茶的制法,也正是如此。

2. 黑茶

黑茶也是由绿茶演变而来的。绿茶在制造过程中,在制品若堆积过久(几十个小时),叶色就会由绿变黄、变黑;制干后的绿茶在贮存或运输过程中,长时间堆积,尤其在阴雨天里,也会变黄,甚至变黑。通过对绿茶的这种色变现象的研究,古代茶人创造了黑茶制法。明代对黑茶已有记载。当时黑茶多为运销边区以换马匹的边茶。明代嘉靖三年(1524年),在御史陈讲的奏疏中最早提到黑茶:“商茶低伪,悉征黑茶,产地有限,乃第为上中二品,印烙篋上,书商名而考之。每十斤蒸晒一篋,送至茶司,官商对分,官茶易马,商茶给卖。”^②《明会典》中也载:隆庆五年(1571年)“令买茶中马事宜。各商自备资本,执引前去各该衙门,比号相同,收买真细好茶。毋分黑黄正附,一例蒸晒,每篋重不过七斤……运至汉中府辨验真假黑黄斤篋。”崇祯十五年(1642年),太仆卿王家彦在上疏中也说:“数年来茶篋减黄增黑,敝茗羸驷,约略充数。”^③这些记载表明,黑茶的制造始于明代中期。

3. 白茶

关于白茶,古代文献中有不少记载。但唐宋时的所谓白茶,其实是指用芽毫特多的,或叶色近白的茶树品种制成的茶叶,与现代不炒不揉、生晒制干工艺制成的白茶不同。例如,宋徽宗赵佶在《大观茶论》中记载:“白茶自为一种,与常茶不同。其条敷闾,其叶莹薄。崖林之间偶然生出,盖非人力所可致。正焙之有者不过四五家,生者不过一二株,所造止于二三铤而已。芽英不多,尤难蒸焙。”^④说明这种白茶树品种很少见,而加工仍是按蒸青绿茶的制法。

关于白茶加工方法的最早记载应是明代田艺蘅的《煮茶小品》:“芽茶以火作者为次,生晒者为上,亦更近自然,且断烟火气耳。况作人手器不洁,火候失宜,皆能损其香色也。生晒茶淪之瓯中,则旗枪舒畅,青翠鲜明,尤为可爱。”^⑤这里的芽茶制法与现代白茶制法极为相似。

现代白茶是品种与制法相结合的产物。白茶名品“白毫银针”就是从清咸丰、光绪年间发现的大白茶树上采下的芽头用白茶工艺制成的。采下的一芽二、三叶嫩梢则加工成“白牡丹”。

4. 乌龙茶(青茶)

乌龙茶最早诞生在福建,是由武夷茶发展而来的。对乌龙茶起源的时间,学

① 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。

② 转引自:陈宗懋:《中国茶经》,上海文化出版社,1992年版。

③ 转引自:陈宗懋:《中国茶经》,上海文化出版社,1992年版。

④ 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。

⑤ 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。





术界尚有争议。目前所能查到的有关乌龙茶制法的文字记载,最早见于清代陆廷灿《续茶经》(1734年)所引述的王草堂的《茶说》。《茶说》在阐述武夷茶时写道:“茶采后,以竹筐匀铺,架于风日中,名曰晒青。俟其青色渐收,然后再加炒焙。阳羡芥片只蒸不炒,火焙以成。松萝、龙井,皆炒而不焙,故其色纯。独武夷炒焙兼施,烹出之时半青半红。青者乃炒色,红者乃焙色也。茶采而摊,摊而攪,香气发越即炒,过时不及皆不可。既炒既焙,复拣去其中老叶、枝蒂,使之一色。”^①从这段文字的描述来看,武夷茶的制法和成品茶品质特色与现代乌龙茶极其相似,可以肯定这时的武夷茶即属于乌龙茶类。《茶说》的成书时间在清代初年,因此,可推断乌龙茶制茶工艺的形成定在此时间之前,约在明末清初。

5. 红茶

红茶是由武夷岩茶(乌龙茶)简化加工工序演变而成的一种全发酵茶类。最早的红茶生产是从福建崇安县星村镇的小种红茶开始的。清代刘靖在《片刻余闲集》(1732年)中记述:“武夷茶高下共分二种……其生于山上岩间者名岩茶,其种于山外地内者名洲茶。岩茶中最高者曰老树小种,次则小种,次则小种工夫,次则工夫花香,次则花香。洲茶中最高者曰白毫,次则紫毫,次则芽茶……山之第九曲尽处有星村镇,为行家萃聚之所。外有本省邵武、江西广信等处所产之茶,黑色红汤,土名江西乌,皆私售于星村各行。而行商则以之入于紫毫、芽茶内售之,取其价廉而质重也。”^②由此可见,在18世纪初,工夫和小种都是武夷岩茶中的上品,以后在星村市场上才出现福建、江西边境生产的“黑色红汤”的小种红茶。

自星村小种红茶被创制出来后,经逐渐演变又产生了工夫红茶。随后工夫红茶制法又由福建传至安徽、江西等地。1875年,余干臣从福建罢官返回安徽老家时,将福建红茶制法也带了回去,并在当地设庄进行红茶生产,最后创出了蜚声中外的“祁门工夫”红茶。后来“星村小种”和“祁门工夫”成为我国出口的传统红茶中两个著名品种。19世纪,我国的红茶制法传到印度、锡兰(斯里兰卡)等国。20世纪20年代,印度等国开始发展红碎茶。由于红碎茶滋味更浓,很受国外消费者喜爱,产销量逐年增加,至今已成为世界茶叶贸易市场的主要茶类。我国在20世纪50年代末开始试制红碎茶,到今天已有了很大发展。

(六)从素茶到花茶

我国花茶的制作至少已有七八百年的历史了。在用香花窰茶出现之前,人们采用的是在茶中加入香料来增加茶的香气。例如,北宋蔡襄在《茶录》中谈到茶香时云:“茶有真香,而入贡者微以龙脑和膏,欲助其香。”这是说在北宋初年,进

① 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。

② 转引自:陈彬藩:《中国茶文化经典》,光明日报出版社,1999年版。

