



浙江省博物館
ZHEJIANG PROVINCIAL MUSEUM

远播 芳茶



中国古代茶文化

The Fragrances Spreading Faraway

The Tea Culture of Ancient China

王宣艳 著 中国书店



抄于稿芳進覽
孔隆而子衡題

“指南针计划——中国古代发明创造的价值挖掘与展示”专项
与《全民科学素质行动计划纲要》丛书

芳茶远播

中国古代茶文化

The Fragrances Spreading Faraway
The Tea Culture of Ancient China

王宣艳 著

中国书店

图书在版编目 (C I P) 数据

芳茶远播 : 中国古代茶文化 / 王宣艳著. — 北京 : 中国书店, 2012. 10
ISBN 978-7-5149-0418-5

I. ①芳… II. ①王… III. ①茶—文化—中国—古代
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第143555号

芳茶远播——中国古代茶文化

王宣艳 著

责任编辑	解文睿 辛 迪
出版发行	 中国书店
地 址	北京市西城区琉璃厂东街 115 号
邮政编码	100050
经 销	全国新华书店
制 作	杭州品图文化艺术策划有限公司
印 刷	杭州富春电子印务有限公司
开 本	787mm×1092mm 1/16
版 次	2012 年 10 月第 1 版 2012 年 10 月第 1 次印刷
印 张	11.75
书 号	ISBN 978-7-5149-0418-5
定 价	168.00 元

目录

5	绪言	
7	中国古代的茶与茶文化	王建荣
19	第一章 南方嘉木——茶的起源	
20	第一节 茶的起源	
29	第二节 瑞草之魁	
30	第二章 精培细制——茶的栽培与制造技术	
34	第一节 茶的栽培技术	
37	第二节 茶的制造技术	
51	第三章 茶事变迁——中国古代饮茶法和茶具	
52	第一节 饮茶肇始	
57	第二节 唐茶之兴	
89	第三节 宋茶之盛	
113	第四节 茶风转型	
133	第四章 闲适雅致——茶与中国人的精神世界	
135	第一节 名僧高士：从寺院到文士的饮茶文化	
140	第二节 雅致生活：唐宋之后文士对饮茶文化的塑造	
150	第三节 雅俗之间：宋以后士人对饮茶的讲究与禁忌	
163	第五章 茗香四溢——中国茶的传播	
166	第一节 茶的陆路传播	
173	第二节 茶的海路传播	
185	结束语	

“指南针计划——中国古代发明创造的价值挖掘与展示”专项
与《全民科学素质行动计划纲要》丛书

芳茶远播

中国古代茶文化

The Fragrances Spreading Faraway
The Tea Culture of Ancient China

王宣艳 著

中国书店

中国古代发明创造文物展

主编

国家文物局

主办单位

国家文物局

承办单位

浙江省博物馆

协办单位

越国文化博物馆

中国茶叶博物馆

湖北省博物馆

浙江省文物考古研究所

编辑委员会

主 任 宋新潮

委 员 段 勇

罗 静

鲍贤伦

陈官忠

陈 浩

目录

5	绪言	
7	中国古代的茶与茶文化	王建荣
19	第一章 南方嘉木——茶的起源	
20	第一节 茶的起源	
29	第二节 瑞草之魁	
30	第二章 精培细制——茶的栽培与制造技术	
34	第一节 茶的栽培技术	
37	第二节 茶的制造技术	
51	第三章 茶事变迁——中国古代饮茶法和茶具	
52	第一节 饮茶肇始	
57	第二节 唐茶之兴	
89	第三节 宋茶之盛	
113	第四节 茶风转型	
133	第四章 闲适雅致——茶与中国人的精神世界	
135	第一节 名僧高士：从寺院到文士的饮茶文化	
140	第二节 雅致生活：唐宋之后文士对饮茶文化的塑造	
150	第三节 雅俗之间：宋以后士人对饮茶的讲究与禁忌	
163	第五章 茗香四溢——中国茶的传播	
166	第一节 茶的陆路传播	
173	第二节 茶的海路传播	
185	结束语	

绪 言

在我们这个古老的国度，曾经有过许多的创造与发明。

中国古代在天文学、地理学、数学、物理学、化学、生物学和医学上都有许多发现、发明与创造。我们有指南针、火药、造纸和印刷术四大发明，还有十进位制、赤道坐标系、瓷器、丝绸、二十四节气等重大发明。

古代的发明与创造，随着历史的脚步慢慢远去，是不断面世的古代文物让我们淡忘的记忆又渐渐清晰起来。

本展览以“芳茶远播”、“丹漆随梦”、“以铜为鉴”和“百情重觞”四个部分，再现了中国古代的茶、漆器、铜镜、酒的历史，诉说着这些与人们朝夕相伴的文化和艺术。

在传承与创新、强国与富民并重的今天，当我们端详着中国古代与生活息息相关的发明、创造时，感悟到的是创造、发明源于生活而又惠及世人生活的真谛。



南宋无名氏《斗蒙图》

中国古代的茶与茶文化

中国茶叶博物馆研究员 王建荣

茶是中国对世界文明所作的重要贡献之一。中国西南地区是茶树的原产地，根据植物学家推算，茶树起源已有六七千万年的历史了。至今在云、贵、川一带仍然生长着参天的野生大茶树。世界其他各国的茶树都是直接或间接从我国传入的。中国不仅向其他国家输出茶树、茶叶、茶具，还输出了茶的栽培、加工技艺以及饮茶文化。目前已有61个国家种植茶叶，茶区主要分布在北纬45度以南，南纬34度以北的区域内。150多个国家的20多亿人饮茶，人均年消费茶叶600克。2010年，我国共有茶园面积197万公顷、产茶148万吨、茶叶出口30万吨，均居世界首位。

一、茶史溯源

传说神农尝百草之滋味、水泉之甘苦，令民知所避就，当此之时，日遇七十二毒，得茶而解。茶的最早发现利用，距今已有5000多年的漫长历史了。

茶的发现与利用经历了从药用、食用到饮用的漫长过程。《华阳国志》记载：古巴蜀国的人们已开始种茶，并进献给天子周武王。《尔雅》有“檟，苦茶”的释义。《广雅》中记载：古荆州一带，人们把采摘的茶叶做成饼状，若是叶老的就和米粥一起搅和捣成茶饼。煮饮之前，先将茶饼炙烤成深红色，再捣成茶末，并辅以葱、姜、橘皮等物，一起煮饮。《僮约》有“烹茶尽具”、“武阳买茶”的记载。西汉吴理真曾在蒙山上清峰手植茶树，后世有“仙茶七株，不生不灭，服之四两，即地成仙”之说。湖州的一座东汉晚期墓葬出土了一件肩部刻有一形似“茶”字的青瓷瓮，被认为是用于储存茶叶的器物。古代最初的茶人中就有许多著名文士，如汉代的杨雄、司马相如等。到西晋、南北朝人们则以茶养廉，对抗当时的奢靡之风。

史称“茶兴于唐而盛于宋”。唐代茶已成了主要的商品之一，许多名茶、贡茶纷纷出现。唐代饮茶风俗、品饮技艺都已法相初具。佛教的兴盛是饮茶风由南方迅速扩展到北方的重要原因。唐人封演的《封氏闻见记》载：“开元中，泰山灵岩寺有降魔大师大兴禅教。学禅务于不寐，又不夕食，人皆许饮茶，到处煮饮，以此转相效仿，遂成风俗。”茶事兴盛的另一原因，

是唐代宫廷大量饮茶，朝廷对茶叶生产十分重视。唐代宗开始在浙江长兴顾渚山设立官焙，责成浙西道湖州、常州两州刺史督造贡茶并负责进贡紫笋茶、阳羨茶和金沙水事宜。“天子未尝阳羨茶，百草不敢先开花”，每年新茶采摘后，便昼夜兼程解送到京城以开“清明宴”。唐李郢诗云：“十日王程路四千，到时须及清明宴。”

“自从陆羽生人间，人间相学事新茶”。中唐时陆羽《茶经》的问世，把茶文化推向一个空前的高度。陆羽在总结前人经验的基础上写出世界上第一部茶学著作《茶经》，被后世恭称“茶圣”。《茶经》是一部论茶的专著，对茶的起源、历史、生产、加工、烹煮、品饮、以及诸多人文与自然因素作了深入细致的研究与总结。由于陆羽的倡导，开始由加料的羹煮发展成清茶的烹煮。陆羽在《茶经》中提出的一系列从煎到饮的理论、一系列工具、一整套程序，就是为了引导饮者进入一种澄心静虑的境界，使饮茶成为“精行俭德”、陶冶性情的手段。

宋代是茶文化高度繁荣的时期。宋徽宗的《大观茶论》是我国历史上唯一一部由皇帝撰写的茶书，从该书以及北宋书法大家蔡襄写的《茶录》等茶著中我们了解到，团饼茶的制作达到了登峰造极的地步，“龙凤团茶”是中国饼茶生产史上的最高成就。宋代茶是以工艺精湛的贡茶——龙凤团茶和讲究技艺的斗茶、分茶艺术为其主要特征的。宋代的饮法，已从唐人的煎茶法（烹煮法）过渡到点茶法。所谓点茶，就是将碾细的茶末直接投入茶盏中，然后冲入沸水，再用茶筴在碗中加以调和。宋代的人们喜欢聚在一起比比试茶的品质及点茶的技巧，叫做“斗茶”，正如元代赵孟頫的名画《斗茶图》所描绘的，人们提瓶端盏，品评茶汤，鉴赏茶具，不亦乐乎。

明太祖朱元璋下诏废团茶，改贡叶茶（散茶）。后人对此评价甚高：“上以重劳民力，罢

造龙团，惟采芽茶以进……按加香物，捣为细饼，已失真味……今人惟取初萌之精者，汲泉置鼎，一瀹便啜，遂开千古茗饮之宗。”饼茶为散形叶茶所代替，碾末而饮的唐煮宋点饮法，变成了以沸水冲泡叶茶的瀹饮法，品饮艺术发生了划时代的变化，开千古清饮之源。明人认为这种饮法，“简



浙江杭州龙井茶园

便异常，天趣悉备，可谓尽茶之真味矣”。

明代一些文士如文徵明、唐寅、徐渭于琴棋书画无所不精，又都嗜茶，因此开创了明代“文士茶”的新局面。他们强调品茶时的自然环境的选择和审美情趣的营造。画作中高士们或于山间清泉之侧抚琴烹茶，而泉声、风声、琴声与壶中汤沸之声融为一体；或于草亭之中相对品茗；或独对青山苍峦，目送江水滔滔。茶一旦置身于大自然之中，就已不仅仅是一种物质产品，而成了



法门寺塔唐代地宫出土的带托琉璃茶碗

人们契合自然、回归自然的媒介。明代茶著计有五十余部之多，如朱权撰《茶谱》，于清饮有独到见解；田艺衡在前人的基础上撰《煮泉小品》；陆树声与终南山僧人明亮同试天池茶，撰写《茶寮记》，反映高士情趣；张源以长期品饮心得、体会撰《茶录》自不同凡响；许次纾撰《茶疏》，独精于茶理。

清代，茶馆文化、茶俗文化取代了前代文士主导茶文化发展的地位，茶文化深入市井，走向世俗，进入千家万户的日常生活，与传统的伦常礼仪结合起来，成为一种高尚的民族情操。清代是中国历史上茶馆行业最为鼎盛的时期，各类茶馆遍布城乡，数不胜数，蔚为壮观，构成了近代绚丽多彩的茶馆文化现象。专卖茶叶的商店、茶庄、茶行、茶号也纷纷出现，杭州翁隆盛茶号专售“三前摘翠”（春前、明前、雨前）的西湖龙井茶而极负盛名，上海汪裕泰茶号则以专售安徽的红茶、绿茶而闻名。清代的统治者，尤其是康熙、乾隆，皆好饮茶。乾隆首倡了新华宫茶宴，每年于元旦后三日举行。仅清一代在新华宫举行的茶宴便有六十次之多，可见上层社会品茶风气之盛。

二、制茶源流

中国制茶历史悠久，自发现野生茶树，从生煮羹饮到饼茶散茶，从绿茶到多茶类，从手工到机械化制茶，期间经历了复杂的变革。各种茶类品质特征的形成，除了茶树品种和鲜叶原料、土壤气候等的影响外，制作方法也是重要的决定因素。

（一）从生煮羹饮到晒干收藏

茶之为用，最早从咀嚼茶树的鲜叶开始，发展到生煮羹饮，类似现代的煮菜汤。《晏子春秋》记载：“婴相齐景公时，食脱粟之饭，炙三弋五卵，茗菜而已。”晏婴身为国相，饮食节

俭，吃糙米饭，几样荤菜之外只有“茗菜而已”。

《晋书》记“吴人采茶煮之，曰茗粥”。《尔雅》载“可煮作羹饮”，说明晋朝人还采用这种饮茶法。三国时期魏张揖《广雅》就有这样的记载：

“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之。”人们将采来的茶叶先作成饼，晒干或烘干，饮用时，碾末冲泡，加佐料调和作羹饮。

（二）从蒸青团茶到龙团凤饼

初步加工的饼茶仍有很浓的青草味，经反复实践，发明了蒸青制茶。即将茶的鲜叶蒸后制成饼茶，穿孔贯串烘干，去其青气，但味仍苦涩。于是又通过洗涤鲜叶、蒸青压榨、去汁制饼，使茶叶苦涩味大大降低。

自唐至宋，贡茶兴起，成立了贡茶院，研究制茶技术，从而促使茶叶生产不断改革。唐代蒸青作饼已经逐渐完善，陆羽《茶经·三之造》记载“晴，采之。蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”晴天将茶采摘下来，然后放到甑釜中蒸一下，再将蒸过的茶叶用杵臼捣碎，将茶末拍制成团饼，最后将一个个茶饼穿起来，焙干，封存。经过这样的加工，茶去掉了生腥的草味，变得鲜美甘醇了。

宋代，制茶技术发展很快。北宋年间，做成团片状的龙凤团茶盛行。宋代《宣和北苑贡茶录》记述“宋太平兴国初，特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖始于此”。龙凤团茶的制造工艺，据宋代赵汝砺《北苑别录》记述，有六道工序：蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄、烘茶。茶芽采回后，先浸泡水中，挑选匀整芽叶进行蒸青，蒸后冷水清洗，然后小榨去水，大榨去茶汁，去汁后置瓦盆内兑水研细，再入龙凤模压饼、烘干。龙凤团茶的工序中，冷水快冲可保持绿色，提高了茶叶质量，而水浸和榨汁的做法，由于夺走真味，使茶香极大损失，且整个制作过程耗时费工，这些均促使了蒸青散茶的出现。

（三）从团饼茶到散叶茶

在蒸青团茶的生产中，为了改善苦味难除、香味不正的缺点，逐渐采取蒸后不揉不压，直接烘干的做法，将蒸青团茶改造为蒸青散茶，保持茶的香味。

陆羽《茶经·六之饮》载“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者”，说明当时除饼茶外，尚有



法门寺塔唐代地宫出土的银茶碾子



法门寺塔唐代地宫出土的鎏金银茶罗子

粗茶、散茶、末茶等非团饼茶，只是饼茶作为贡茶（即宜兴阳羡茶和长兴顾渚茶）最负盛名罢了。《宋史·食货志》载“茶有两类，曰片茶，曰散茶”，片茶即饼茶。由宋至元，饼茶、龙凤团茶和散茶同时并存。到了明代，由于明太祖朱元璋于1391年下诏，废龙团，兴散茶，使得蒸青散茶大为盛行。

团饼茶在制作过程中在蒸青后要用冷水冲洗使之冷却，以保持绿色不变，但这样便要两次压榨水分，就必然会榨去茶汁，夺去了茶的真味，降低了茶的质量。散茶的制作则避免了这个缺点。元代王桢在《农书》卷十《百谷谱》中，对当时制蒸青散茶工序有详细记载：“采讫，一甑微蒸，生熟得所。蒸已，用箆箔薄摊，乘湿揉之。入焙，匀布火，烘令干，勿使焦。”

（四）从蒸青到炒青

相比于饼茶和团茶，茶叶的香味在蒸青散茶得到了更好的保留。然而，使用蒸青方法，依然存在香味不够浓郁的缺点。于是出现了发挥茶叶香气的炒青技术。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》云“自傍芳丛摘鹰嘴，期须炒成满室香”，指的就是炒青散茶生产，利用锅炒的干热，发挥茶叶的馥郁香味。

经唐、宋、元代的发展，炒青茶逐渐增多。到了明代，炒青制法日趋完善，在《茶录》、《茶疏》、《茶解》中均有详细记载。其制法大体为：高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干，工艺已与现代炒青绿茶制法非常相似。

（五）从绿茶发展至其他茶类

在制茶的过程中，通过对茶叶香气和滋味的关注，通过不同加工方法，从不发酵、半发酵到全发酵一系列不同发酵程序所引起茶叶内质发生不同的变化。从而使茶叶从鲜叶到原料，通过不同的制造工艺，制成各类色、香、味、形品质特征不同的六大茶类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、青茶（乌龙茶）。

1. 黄茶制法由绿茶而来

绿茶的基本工艺是杀青、揉捻、干燥，当绿茶炒制工艺掌握不当，如炒青杀青温度低，蒸青杀青时间长，或杀青后未及时摊凉及时揉捻，或揉捻后未及时烘干炒干，堆积过久，使叶子变黄，产生黄叶黄汤，类似后来出现的黄茶。因此，黄茶的产生是从绿茶制法不当演变而来。

2. 黑茶的品质特征与长途运输密切相关



法门寺塔唐代地宫出土的鎏金银茶匙



唐长沙窑青釉“茶碗”



浙江临安五代吴越国康陵出土的越窑青釉盏、托



北京八宝山辽韩佚墓出土的越窑青釉托盏

唐宋以来的历代王朝都实行“以茶易马”扩充军备，至清雍正十三年停止“以茶易马”之法，前后约有千年的历史。最初黑茶的品质是在“船舱中、马背上”形成的。茶产两湖、四川及云贵等省，唐宋年间，当时篓包茶沿汉水北上，再沿丝绸之路，经驼、马的长途运输至西北等地，水运气候潮湿，篓包防水性能差，茶叶吸水，引起内含化学成分的变化，使品质逐步形成不同的香味，随着消费习惯的形成，对这一特殊的香味也逐步固定下来。黑茶的制造始于明代中叶（1524），明御史陈讲疏记载了黑茶的生产：“商茶低仍，悉征黑茶，产地有限，仍第为上中二品，印烙篋上，书商名而考之，每十斤蒸晒一篋，运至茶司，官商对分，官茶易马，商茶给卖。”

3. 白茶不炒不揉最是自然

唐、宋时所谓的白茶，是指偶然发现的白叶茶树采摘而成的茶，与后来发展起来的不炒不揉而成的白茶不同。而到了明代，出现了类似现在的白茶。田艺蘅《煮泉小品》记载：“茶者以火作者为次，生晒者为上，亦近自然……清翠鲜明，尤为可爱。”明代《茶谱外集》说：“茶有宜以日晒者，青翠香洁，胜于火炒。”白茶形态自然、白毫满身、色泽银白，如“白毫银针”，后来经发展又产生了白牡丹、贡眉、寿眉等其它花色。

4. 红茶由小种红茶至工夫红茶、红碎茶

我国最早的红茶生产是从福建崇安的小种红茶开始的。在茶叶制造发展过程中，发现日晒代替杀青，揉捻后叶色红变而产生了红茶。清人《片刻余闲集》中记述了这种红茶：“山之第九曲尽处有星村镇，为行家萃集所。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。”自星村小种红茶出现后，逐渐演变产生了工夫红茶。工夫红茶是1876年由一个在福建罢官的人余干臣，把福建红茶制法带回家乡，在至德尧渡街设立红茶试制成功的，以后逐渐扩大生产，从而生产了最早的祁门工夫红茶。后来，工夫红茶品种不断增加。20世纪20年代，印度、斯里兰卡等国将茶叶切碎加工成红碎茶，我国于20世纪50年代也开始试制红碎茶。

5. 青茶（乌龙茶）兼具红、绿茶之优点

乌龙茶又名青茶，介于绿茶、红茶之间。青茶综合了绿茶的清香和红茶的醇厚，形成了一种独特的风味。清初王草堂《茶说》：“武夷茶……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……烹出之时，半青半红，青者乃炒色，红者乃焙色也。”王草堂的《茶说》著于1717年，正是清代初年，所述制法与今日基本相同。

（六）从素茶到花香茶

茶加香料或香花的做法已有很久的历史。宋代蔡襄《茶录》提到加香料茶“茶有真香，而人贡者微以龙脑和膏，欲助其香”。南宋已有茉莉花焙茶的记载，施岳《步月·茉莉》词注：“茉莉，岭表所产，此花四月开，直至桂花时尚有芳味，古人用此花焙茶。”

到了明代，窰花制茶技术日益完善，且可用于制茶的花品种繁多，据程荣《茶谱》记载：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、蕙兰、桔花、梔子、木香、梅花皆可作茶……量其茶多少，扎花为拌。”他还谈到了花茶的具体制法：“诸花开时，摘其半含半放蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为茶。”现代窰制花茶，除了上述花种外，还有白兰、玳瑁、珠兰等。

由于制茶技术不断改革，各类制茶机械相继出现，先是小规模手工作业，接着出现各道工序机械化。除了少数名贵茶仍由手工加工外，绝大多数茶叶的加工均采用了机械化生产。

三、茶具流变

“器为茶之父。”从广义上说，茶具是指采茶、制茶、贮茶、泡（煮）茶、饮茶时的用具。狭义上的茶具则指人们泡（煮）茶、饮茶时的用具，今人所说的茶具一般指的就是这类。古人云：“人无贵贱，家无贫富，饮食器具皆所必需。”自从茶进入中国人的生活领域以来，