

茶的技术史研究

——饮茶的药物起源说

第一节 对于饮茶起源说的检讨

一、饮用起源说

饮茶的起源假说主要有三种：即饮用起源说、食用起源说和药用起源说。

茶的饮用起源说非常自然，没有像以神农为号召的药用起源说的粉饰、造作感。比较早地将水质与饮茶的盛衰联系起来考察的是诸冈存。他在论述朝鲜的饮茶风俗衰落的原因时说：

在优质水比较少的中国，从民族保健的角度来看，茶是绝对的必需品。相反，朝鲜的水质非常好。^①

即认为饮茶之所以在中国盛行是由于没有大量优质水供日常饮用，而朝鲜的饮茶习俗衰落的原因之一是优质水随处可见，茶没有存在的必要。而布目潮飒则明确提出饮用起源说：

我不被食用茶所迷惑，计划从世界史上罕见的持续了两千年的饮茶史上展开考察。恐怕只能依靠这个方法才能提供出世界饮料史中基本的模式。人类为了解渴，在食品之外另有所求，这时首先用冷水，其次用开水来满足。但是在水质恶劣的地区，单单的水难以下咽。在这些地区产生了往开水里加些植物，加工成比较好喝的饮料的想法。于是在中

日 诸 冈 存·家人 - 雄：《朝鲜的茶与禅》上卷《朝鲜茶的历史及分布》，4页。熊本·熊本史谈会 1978 年版。

国，人们发现经过加工茶树的叶子而制造的茶最为优异。陆羽在 8 世纪的唐代创作《茶经》的目的之一，是宣传作为独立饮料的茶的优秀品质。^①

茶的饮用起源说以人类追求美味的本能为立论的前提。虽说茶叶里含有氨基酸等鲜味成分，但是茶的根本的味道是苦涩，说茶是美味饮料，是现代嗜茶人的看法。人类对于苦涩滋味有强烈的出自本能的排斥心理，没有接受饮茶习俗的汉族人是这样，少数民族也是这样，现在的孩子也是这样。在没有习惯之前不会喜欢茶，因此不会为了追求美味可口的饮料而在水里加茶叶。习惯是一个学习、练习的过程，在练习适应苦味的同时，也在学习与之相关的文化。茶经过这个习惯的过程，才作为嗜好饮料而得到认可。因此茶根本不是作为美味饮料而产生，而是在向嗜好饮料转化过程中为了立足于饮料世界，不得不在口感上满足消费者日益提高的要求，而向美味的方向发展。^②藤冈喜爱在检讨茶的起源时说：

最初茶并不是什么好喝不好喝的东西，而是为了一醉，和酒一样。早先的酒也以醉为目的，谈不上好喝不好喝。成为清冽甘美的日常饮料不过是最近的事情而已。^③

颇有不谋而合的感觉。他所说的“醉”就是指茶的兴奋剂功效，是茶最早被认识、最为突出的药用价值。茶成为嗜好饮料是下一阶段的发展结果。

退一步说，就算是为了制造美味可口的饮料而在水里加

- ① 布目潮汎：《中国吃茶文化史》，29—30 页。东京·岩波书店 1995 年版
- ② 嗜好的理论参考河野友美著《嗜好的科学》。东京·丸之内出版社 1982 年版。
- ③ 《讨论：茶的作用·社会和生活》、守屋毅编《茶的文化》第一部，231 页。京都·淡交社 1981 年版。

茶，这种技术从何而来？在以下的研究中可以看出茶在作为嗜好饮料出现的初期，就已经具备了相当成熟的加工技术，表明茶有一个“前发展阶段”。唐代诗僧皎然已经注意到茶的这一发展特征，他在《饮茶歌送郑容》诗中说：

丹丘羽人轻玉食，采茶饮之生羽翼。

（《天台记》云：丹丘出大茗，服之羽化。）

名藏仙府世空知，骨化云宫人不识。

云山童子调金铛，楚人《茶经》虚得名。

霜天半夜芳草折，烂漫缃花啜又生。

赏君此茶祛我疾，使人胸中荡忧栗。

日上海炉情未毕，醉踏虎溪云，高歌送君出。^①

把世人不知饮茶解释为那时茶尚处于药用，皎然进步具体地指出是处于服食药饵的利用阶段。

二、食用起源说

在食用起源说中又可分成两类，即由羹汤演变而来与由咸菜演变而来的两种意见。

中村乔先生在研究中国茶的烹点方法时指出：

中国的茶是由羹汤发展而来的，羹汤中留有固体原料的食叶法是其初始的形态。因此如同羹汤有勾欠的羹和清汤一样，茶也有两种，从清汤式演变出饮汁法。饮汁法的茶就是除去勾欠的羹中的固体原料，至少在三国时代的吴国就已经存在，被称为茶芽或茗茶，是煎茶之祖。另外，羹式的饮茶法最初是将茶碾碎之后烹煮，约在六朝时被速食化。茶被加工成饼茶，饮用时烘烤，捣成粉末，加入开水饮用。由此产

^① 《全唐诗》卷 821 9262—9263页

生了淹茶的方法。淹法虽然见于唐代，到宋代才流行开来，是宋代末茶淹法之祖。唐代陆羽的末茶不是淹法，是烹煮法。^①

布目潮风也支持此说。^②从他主张饮用起源说上看，似乎是把羹汤的“饮”与茶的“饮”混同起来看了。但是无论羹汤里的固体原料有多么少，都不是饮料，而是一道菜肴。

食用起源说中的茶由羹汤发展而来的见解无法说明制茶技术的来源，烹煮茶时所添加的辅料确实可以视为调味品，但是它们作为药材也同樣被广泛使用。另外，就像守屋毅在检讨由咸菜演变而来的茶的食用起源说时所说的一样，看不到茶从菜肴转化成饮料的必然性和契机。

至少在今天我们能够确认的范围里，“食用茶”始终作为“食用茶”而拥有独自的发展史，而没有向“饮用茶”转化。^③

在文化人类学研究注意到东南亚北部与云南的食用茶之后，饮茶的食用起源说伴随着中国少数民族起源说产生了。在日本，食用起源说与照叶树林文化的概念密不可分。^④针对中国少数民族起源说，布目潮风有非常中肯的批评，可以

① 《茶赘言——中国茶的食叶法和杂和法》，《立命馆文学》463—465号，18页。淹法之说见于《茶经·六之饮》，是沏点法。

② 《中国吃茶文化史》，88页。

③ 《吃茶的文明史》，《茶道聚锦》1《茶的文化》，229页。

食用起源说的主张者：陈宗懋主编：《中国茶经·饮茶篇》（539页）：含嚼→药用→羹饮（烤饮）→饮用。（上海文化出版社1992年版）史念书：《略谈我国茶类生产的发展》（《农业考古》1984年2月，234页）：药用→饮用（生叶）、食用→饮用（制茶）佐佐木高明：《茶与照叶树林文化》（《茶的文化——其综合研究》第二部，29页，守屋毅编，京都·淡交社1981年版）：食用→饮用。

归纳为以下几点：

1. 茶不像一般水果，摘了立即可以吃，没有制茶技术，茶树生长地成不了饮茶的地区。

2. 作为照叶树林文化特征之一的食用茶被视为饮茶的起点，推测出由药用到食用到饮用，或由食用到药用到饮用的发展轨迹。但是从本草中难以得出由药用发展成饮用的结论，同样没有从食用向饮用转化的必然性。

3. 不能无视浩如烟海的中国文献以及作为中华民族主干的汉族的饮食，对于文革中否定少数民族固有文化的作法矫枉过正。

4. 文化或者文明从高处向低处传播是普遍规律。

5. 根据唐末编撰的《蛮书》里的史料，在唐代的云南尚无制茶技术。^①

书目潮流首先强调制茶技术，可见对其重要性有充分的认识。笔者也是从技术的角度探讨饮茶习俗的起源与发展。应用目的决定使用什么加工技术，技术并不是孤立的，它与地方的风土、文化有着密切的联系。制茶技术就是茶树这一植物资源，在与中国文化的接触中，为了适宜药用而产生的，作为一种具体的制药技术而发展成熟的。进而茶作为嗜好饮料流行，则是乘道教服食风俗之东风。而在东南亚北部及中国南部的少数民族地区，地方的风土和文化，培育了食用茶。

三、以往的药用起源说

自从陆羽以《神农食经》为依据，主张“茶之为饮，发

^① 《中国吃茶文化史》，50—54页。

乎神农氏^①以来，关于茶与药的关系，一直是比较引人注目的话题。因为神农是医药之神，茶与药就“自然而然”地被联系上了，并孕育了饮茶的药用起源说。在很长的时期里，药用起源说是惟一的饮茶起源的假说，因此与食用、饮用等假说相比，最具影响力。^②另外，在一些食用起源说，中药用被作为向饮用转化的中间过渡形态，因为饮用之前的形态是药用，其实是间接地主张药用起源说。^③

宫崎道三郎在《唐代的茶商和飞钱》一文中，概略地检讨了饮茶的历史，根据中国和日本的史料，主张茶有作为药品而使用的时代。^④对此，矢野仁一说：

作为证据而引用的唐代陆羽的《茶经》、南宋的《古今源流至论续集》（卷之四《榷茶》）、宋的毛文锡的《茶谱》等，怎么能够成为博士（指宫崎道三郎）所说的在非常久远的饮茶的初期，茶作为药品而被使用的证据呢。^⑤

对于宫崎道三郎所使用的史料提出了异议。

支持药用起源说的研究者中，大部分与陆羽持相同的观点，认为饮茶起源于史前。惟一直接而且明确的支持药用起

① 《茶经》卷下《六之饮》，《中国茶书全集》卷上，97页。

饮茶的药用起源说的主张者有：林左马卫：《茶的中国史》，《茶的文化》第一部，52页。陈椽：《茶业通史》，272页，北京·农业出版社1984年版。守屋毅：《茶的文明史》，熊仓功夫责任编辑《茶的文化》，232页。东京·小学馆1987年版。

庄晚芳：《中国茶史散论》，16页。北京科学出版社1989年版。中尾佐助：《栽培植物的世界》。东京·中央公论社1976年版。

④ 《唐代的茶商和飞钱》，《东洋学艺杂志》第19卷254号，493—503页；255号，535—547页。

⑤ 《茶的历史》，《茶道全集》卷1《茶说茶史篇》，51页。东京·创元社1977年版。

源说的史料是所谓的《本草》。

《本草》则曰：神农尝百草，一日而遇七十毒，
得茶以解之。^①

这里的《本草》一直被解释为《神农本草经》，于是形成了神农与茶的关系得到了早期史料明确证明的看法。在西汉刘安的《淮南子·修务训》中，又有关于神农尝百草中毒的记载：

古者，民茹草饮水，采树木之实，食羸虻之肉，神农乃始教民播种五谷，相土地宜燥湿肥硇高下；尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所辟就。当此之时，一日而遇七十毒。^②

这似是而非的相似之处，给茶文化研究者以该史料出处时代久远，并拥有确凿可信的旁证的强烈印象。以致该史料被作为《神农本草经》的原文，以讹传讹地引用至今。

在对于历史悠久的事物作史源的研究中，越是直接明确的文献，越是冠以不容质疑的名人的史料，伪造的可能性就越大，越不可信。这种借古人以自重的现象早在汉代就已经被看穿了：

世俗之人，多尊古而贱今，故为道者，必托于神农、黄帝而后能入说。乱世闇主，高远其所从来，因而贵之；为学者蔽于论而尊其所闻，相与危

① 孙壁文：《新义录》（又名《六艺通考》）卷 96《饮食类》，15 页。陈元龙：《榕致镜源》卷 21《饮食类·茶》（四库全书 1031 册 284 页）。《本草》：神农尝百草，一日而遇七十毒，得茶以解之。今人服药不饮茶，恐解药也。

② 刘安著、何宁集释：《淮南子集释》卷 19《修务训》，1312 页。北京·中华书局 1998 年版。

坐而称之，正领而诵之；此见是非之分不明。①

不可思议的是，至今还不乏信以为真者。长期以来，在中国，史学以及文献学研究与茶文化研究处于隔绝状态，史学以及文献学研究者很少介入茶文化研究，茶文化研究者也没有意识到使用严谨的史学以及文献学的方法深入研究茶文化。终于有周树斌（强调一下，是茶文化研究者）指出，《神农本草经》中无该史料，并且进而发现是援引清代孙壁文《新义录》。②然而仍有茶文化研究者不愿意承认这一事实。对于他们来说，如果承认该史料为后人敷衍而成的话，就意味着否认饮茶的药用起源说，甚至否认中国悠久的茶史。③饮茶的药用起源说虽然支持者众多，但是研究却薄弱无力，由此可窥见一斑。

吴觉农等也支持药用起源说，但是不认为饮茶起源于之前的神农时代，作了“茶由药用时期发展为饮用时期，是在战国或秦代以后”的推测。④笔者原则上赞同此主张。神农为农耕与医药之神，他是早期农耕与医药学形成时期的先哲的象征性存在。我们大可不必由此神话出发，去考证农耕与医药乃至饮茶的起源时代。

① 刘安著、何宁集释：《淮南子集释》卷 19《修务训》，1355 页。

② 《“神农得茶解毒”考评》，《农业考古》1991 年第 2 期，196—200 页；赵天相：《“神农得茶解毒”考补》，《农业考古》1994 年第 4 期，189 页。

③ 陈椽：《“神农得茶解毒”考评 读后反思》，《农业考古》1994 年第 4 期，187—189 页。

④ 吴觉农主编：《茶经评述》，174 页。北京·农业出版社 1980 年版。

第二节 制茶技术^①

在以往关于茶的药用起源说的研究中，并没有解决茶是如何由药用转化为日常饮用的问题；而且存在着把为了推广饮茶而作的有关茶的药效的宣传，作为饮茶起源的史料来使用的问题。尽管笔者也主张药用起源说，但是拟从不同于以往的技术史和药史的角度展开探讨。

在丰富的食品加工、保存技术中，制茶技术非常特别，找不到类似的食物加工例子。如果说茶是保存食品中的“干货”的一种的话，无论是生产者，还是消费者，根本没有把焦点集中在吃茶叶上，而是将注意力放到了如何提取茶的有效成分饮用上。这种利用方法启发笔者从食品以外的加工技术中探究制茶技术的来龙去脉，于是注意到了同样是以提取原料的有效成分为目的的制药技术。

在此首先从制茶与制药的原理、技术、目的等方面的比较上，探究两者之间的关系。如果茶与药物使用相同的加工方法以达到一致的加工目的的话，就可以推论制茶使用着历史悠久、工艺成熟的制药技术。

一、《广雅》所反映的茶的情况

魏晋时代最珍贵的制茶技术史料是下面这段所谓的《广雅》佚文。

制茶学原理本之于陈椽主编的《制茶学》，北京·农业出版社 1979 年版。

《广雅》云：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，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子芼之。^①

矢野仁一就已经怀疑这段所谓的《广雅》的佚文的可靠性，指出：“前面已经说到，张揖的《广雅》非常简单，不会有如此详细的记述。”^② 布目潮汎在译注《茶经》时也说：

这段文章与《广雅》的体裁截然不同，不可能是《广雅》的引文。恐怕是书名有误。但是在《太平御览》卷八百六十七《茗》里也引作“《广雅》曰”。^③

周树斌则提出“极有可能是唐以前人们所作的注释，窜入正文被陆羽误引”的见解，进而推测是隋代曹宪的注。^④ 殊不知曹宪只不过是音释《广雅》，其体例也与这段《广雅》的佚文迥异，因此同样不可能是曹宪的音释。不过，既然是陆羽以前的时代的文献，自然可以作为本研究的依据。

这段《广雅》佚文虽然只有短短的 44 字，却勾勒出了魏晋时代的饮茶概况。

首先是产地。所谓“荆巴”并不是具体的地名，只是指从现在的四川省东部到湖北省这个范围。

其次是原材料。当然是茶树的叶子，这里却强调使用完全成熟了的“老叶”，而不是为以后的时代所广泛重视的嫩芽。

① 《茶经》卷下《七之事》，《中国茶书全集》卷上，98页。

② 《茶的历史》日·井口海仙等：《茶道全集》卷1、《茶说茶史篇》，56页 东京·创元社1977年版。

③ 布目潮汎注释：《茶经》，《茶道古典全集》第一卷，63页，注15。京都·淡交社1957年版。参见《中国吃茶文化史》，86—87页。

④ 《茶史杂考五则》，《中国农史》12卷第2期，63—64页。

第三是成品茶的形态。文中明确地指出当时制造饼茶。

第四是制茶技术。成熟的茶叶在制饼时需要添加成型剂——米汤。

第五是末茶的烹点方法。关于烹点方法的内容最为丰富、完整，字数占全文的一半以上。烹点茶时，先把饼茶烤至红色。之后，将烤至焦化的饼茶捣碎，放入瓷器中，倒入开水，与葱、姜、橘皮拌和后饮用。

第六是茶器。使用瓷器的茶碗。

该文是陆羽之前惟一比较详细地记载饼茶的制造方法的史料。因为其创作年代尚有疑问，在此拟首先对于魏晋南北朝的饼茶加以确认。

唐代的《北户录》在论述各种量词时，也提到了茶，说：“茗为薄为夹”，注中引用了晋代和南朝的史料加以说明：“温□贡茗一百大薄。又《梁科律》：‘薄茗若干夹’云云。”^①

“温□”应该是指温峤，温峤所贡茗以薄为数量单位，而在南朝“薄茗”成了专用名词。在晋代有被称为“薄夜”的饼。^②清代方以智解释道：“薄夜，薄饼也。……荀氏《四时列饌传》夏祀以薄夜代馒头。”^③

而“薄茗”的数量单位为夹。作为数量单位的夹被使用在扁平物的计量上。

① 唐·段公路著，崔龟图注：《北户录》卷2《米饼》，11—12页，百部丛书集成。

② 晋·束皙《饼赋》，《北堂书钞》卷144《饼篇三》，686页。京都·中文出版社1979年版。《太平御览》卷860《饮食部一八·饼》，3820页同。《初学记》卷26《饼第十七》作“薄夜”，643页。北京·中华书局1962年版。《归田录》卷2作“薄持”。北京·中华书局1981年版。

③ 《通雅》卷39《饮食》，746—747页。四库全书本。

乾得三年（965年），沧州僧道圆自西域还，
得佛舍利一水晶器、贝叶梵经四十夹来献。^①

因此，无论是以薄来计算茗的数量，还是以夹来计算“薄茗”的数量，都表明这些晋代和南北朝的茶与《广雅》的记述一致，是紧压茶的饼茶。而在唐代则出现了“片”的计量单位，白居易在《谢李六郎中寄新蜀茶》诗中说道：“红纸一封书后信，绿芽十片火前春。”^②卢仝在他最著名的关于“七碗茶”的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗中写道：“开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。”^③李白在描述仙人掌茶时也使用了“片”的计量单位：“余游金陵，见宗僧中孚，示余茶数十片，拳然重叠，其状如手，号为仙人掌茶。”^④同样也因为是计算饼茶的缘故。从“薄”“夹”“片”等的计量方法上也反映了饮用饼茶的状况。

二、制茶的各个工序——兼评日本对于《茶经》中茶的复原

因《茶经》所反映的也是饼茶，并且对于制茶技术的记载比较详细、系统，下面就首先以之为基本依据，参照魏晋南北朝的文献，具体检讨制茶技术，同时对20年前日本根据《茶经》复原的唐代饼茶的尝试作一检讨。

《茶经》将制茶分成七道工序：“晴采之 蒸之 捣之 拍

① 《宋史》卷490《外国传·天竺》，14103页。北京·中华书局1977年版。

② 《全唐诗》卷439，4893页。

③ 《全唐诗》卷388，4379页。

④ 《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶》序，《全唐诗》卷178，1817—1818页。

之,焙之,穿之,封之'^①即将晴天采的茶放在甑里蒸,在杵臼里捣后,放入模具内拍打成饼形,穿起来焙干收藏。

下面,结合制茶工具,具体地考察制茶的各个工序。

1. 采茶

在陆羽看来,制茶从采茶开始,选择的标准是:

凡采茶,在二月三月四月之间。茶之笋者,生烂石沃土,长四五寸,若薇蕨始抽,凌露采焉。茶之牙者,发于丛薄之上,有三枝四枝五枝者,选其中枝颖拔者采焉。^②

我国产茶地幅员辽阔,各地之间自然状况存在着或多或少的差异,制约着茶树的生长,因此采茶期也有显著的区别。大体上3—5月采春茶,也就是陆羽所说的阴历2—4月。现代还采夏茶和秋茶,从以上《茶经》的记载上看,陆羽十分注重春茶的采摘。至于采茶的具体气候条件,现在并不以带露水的茶叶为佳。吴觉农认为:

《茶经》之所以这样提,可能是当时蒸青杀青对鲜叶附着水分的控制,不像后来炒青杀青要求那样严格,时代不同,提法不同,这是很自然的事。^③

陆羽使用了相当的篇幅记载采茶,可是很多内容无法准确理解。陆羽非常重视采茶这一工序,甚至连盛放采下来的茶叶的竹篮都作了规定:

簋,一曰蓝,一曰笼,一曰筥,以竹织之,受

① 《茶经》卷上《三之造》,《中国茶书全集》卷上,91页。

② 《茶经》卷上《三之造》,《中国茶书全集》卷上,91页。

③ 吴觉农主编:《茶经评述》第3章,78页。北京·农业出版社1987年版。

五升，或一斗二斗三斗者。茶人负以采茶也。①



籃

籃竹器無係爲筐有係爲籃大如斗量又謂之筥郎定切

簍桑鼎切農家用採桑柘取蔬果等物易挈提者方言籠

南楚江沔之間謂之筥音秀或謂之筥郭璞云亦呼籃蓋

一器而異名也詩云賣花擔上兩相宜剛藥山前屢挈

歸何似採桑盛葉好是中還有絢羅衣

籃

茶叶的嫩度、柔软度、色度、匀度、梗长度都要在采摘时准确把握，新鲜度则与采摘后的环境条件息息相关。竹制的篮子通风条件较好，再限定大小尺寸，利用盛放鲜叶的盛具的容积，制约堆积时间，防止鲜叶发酵。尤其对于制绿茶

① 《茶经》卷上《二之具》，《中国茶书全集》卷上，90—91页，本节以下未注明出处者均出自此。

来说，此举便于保证鲜叶不在采摘过程中，因堆积时间过长而升温，发生化学变化。

也许是考虑到湿度的问题，陆羽对于采茶的天气的要求非常严格：

其日有雨不采，晴有云不采。^①

就现在看来，这样的天气条件过于苛刻，很不现实。采茶到此结束，接下来进入杀青的工序。

2. 杀青

采摘下来的鲜叶入甑，置灶上蒸：

灶无用突者。釜用唇口者。

使用有唇口的釜可以使釜与灶密切吻合，一方面防止热能散失，另一方面防止烟火熏染茶叶。

甑，或木或瓦，匪腰而泥，蓝以箬之，箬以系之。始其蒸也，入乎箬。既其熟也，出乎箬。釜涸注于甑中。（甑不带而泥之。）又以穀木枝三亚者制之，散所蒸芽笋并叶，畏流其膏。

但是如果把这最后一句与前面的“既其熟也，出乎箬”联系起来看的话，用有三杈的穀木枝将茶拨散摊开应该是在茶蒸好以后。

以竹篮为蒸屉，水沸腾之后把装了茶的竹篮放入木制或陶制的蒸笼。蒸青完毕，用有三杈的穀木枝将茶拨散摊开，以防止茶汁流失。宋代制茶，“蒸芽必熟，去膏必尽。蒸芽未熟，则草木气存，适口则知。去膏未尽，则色浊而味重。”^②对于茶膏的态度与陆羽截然相反，正适应了宋代茶

^① 《茶经》卷上《三之造》，《中国茶书全集》卷上，91页。

^② 《东溪试茶录·茶病》，《中国茶书全集》卷上，112页。