

元代茶文化述略

暨南大学历史系 陈伟明

在中国古代茶文化的发展史上,唐宋和明清可谓是两个高峰或高潮阶段。无论在茶叶的消费和生产,以及饮茶技艺的水平特色等各个方面,都发散着令人陶醉的文化魅力,留下了灿烂辉煌的文化史诗。而在两个高峰时期之间的元朝,虽然由于历史的短暂与局限,似乎未如能如唐宋和明清时期那样,在茶学与茶文化方面具有更多成熟的演进。但历史毕竟是要延续,元代茶文化的发展,虽难成系统与规模,也非无可言之。而其中所表现的某些茶文化特色,在唐宋至明清的发展过程中,所具有承上启下的历史意义,更是未可忽略。

元代茶文化的发展,在不少方面仍然继续唐宋以来的优秀传统。

如茶叶的栽培种植。有谓:“种茶,宜斜坡阴地走水处,用糠与焦土种,每一圈可用方六七十粒,覆土厚一寸,出时不要耘草。旱以米泔浇,常以小便粪水蚕沙壅之。水浸根必死,三年后可采茶,相离二尺种一丛”⁽¹⁾又“树下或北阴之地开坎,圆三尺,深一尺,熟斫著粪土,每坑种六七十颗。畏日宜桑下竹荫地种子,二年外方可芸治。微以火粪薄壅之,多则伤根。峻坡为宜,平地则两畔深沟以泄水,水浸即死。种之三年即收其利,此种艺之法……。其或采造藏贮之,无法碾焙煎试之失宜,则虽建芽浙茗,只为常品,故采之宜早,率以清明谷雨,前者为佳,过此不及,然茶之美者,质良而植茂,新芽一发便长寸余,其细如针,斯为上品。如雀舌麦颗特次材耳。”⁽²⁾又茶子的收藏,“熟时收子晒干,以湿沙拌匀,筐内盛贮,用草盖覆。冻损则不生,候来年二月间,依法种之。”⁽³⁾这也是十分科学的方法。

茶叶煎煮时,对燃料、水质的选择要求也很讲究与合理。有谓:“煎茶,须用有焰炭火,滚起便以冷水点住,伺再滚再点。如此三次,色味皆进。”⁽⁴⁾或谓:“凡煎试,须用活水活火烹之,故东坡云活水仍将活火烹者,是也。活水谓山泉水为上,江水次之,井水为下。活火谓炭火之有焰者,当使汤无妄。沸始则蟹眼中,则鱼目累然如珠,终则泉涌鼓浪,此侯汤之法,非活火不能尔。”⁽⁵⁾仍保持了一定的茶艺水平。

可见,原来与茶无缘的蒙古族,自入主中原后,中国古代传统的茶文化并没有中断。而且蒙古上层统治者,也逐渐接受茶文化的熏陶。元诗有云:“大官汤羊厌肥腻,玉瓯初进江南茶。”⁽⁶⁾朝廷中还设有专门官廷,掌管内廷茶叶的供需消费。有“常湖等处茶园都提举司,秩正四品,掌常湖二路茶园户二万三千有奇,采摘茶芽,以贡内府。”还有,“建宁北苑武夷茶场提领所,提领一员,受宣徽院割,掌岁贡质茶芽。”⁽⁷⁾因此,对元代茶叶的消费生产,无疑是一个重要的刺激与促进。因而“上而王公贵人之所尚,下而小夫贱隶之所不可缺,诚民生日用之所资,国家课利之一助也。”⁽⁸⁾可见蒙古族统治下的元朝,饮茶之普及兴盛。所以元代茶文化,在前人的基础上继续进步发展,其中一些新的内容,更为明清时期茶文化的进一步兴旺发达,至少提供了一定的借鉴与基础。

(1) 茶叶的类型

唐宋时期的茶叶消费生产,多以饼茶为主。至元代,除了继续前人的饼茶消费生产,开始出现了新的消费生产趋势,散茶的消费生产,越来越占有重要的地位。有谓:“茶之用有三,曰茗茶,曰末茶,曰腊茶。”⁽⁹⁾茗茶,即散茶。末茶,实际也是属于散茶,把优质的茶叶,先焙芽令燥,入磨细研而用。而把碾后的末茶,加杂脑子和香油饰面就成为腊茶,即饼茶。“凡茗煎者挥嫩芽,先以汤泡去薰气以汤煎饮之。今南方多效此。然末子茶尤妙,先焙芽令燥,入磨细研以供点试。……腊茶最贵而制作亦不凡。择上等嫩芽碾入罗,杂脑子诸香膏油调齐如法,印作饼子,制样任巧,候干,仍以香膏油润饰之,其制有大小龙团带胯之异,此品惟充贡献,民间罕见之。”⁽¹⁰⁾

元代的茶叶实际上分为两大类型,即饼茶与散茶,其供求对象各有所侧重,饼茶主要是皇室宫廷所用,民间则以散茶为主。元人耶律楚材曾有诗云:“积年不啜建溪茶,心窍黄尘塞五车。碧玉瓯中思雪浪,黄金碾畔忆雷芽。卢仝七碗诗难得,谗老三瓯梦亦除。敢乞君侯分数饼,暂教清兴绕烟霞。”这是饼茶的饮用,而且在一定程度上主要反映了统治上层中的饮茶生活。又“高人惠我岭南茶,烂赏飞花雪没车。玉屑三瓯烹嫩茶,青旗一叶碾新芽。顿令衰叟诗云爽,便觉红尘客梦除。两腋清风生坐榻,幽欢远胜泛流霞。”⁽¹¹⁾这显然是散茶之描述。又有谓:“御茶则建宁茶山别造以贡。谓之岷山茶。山下有泉一穴,遇造茶则出,造茶毕即竭矣。比之蔡京所制龙凤团,费则约矣。民间止用江西末茶,各处顺茶”。当然,宫廷与民间之所好,并无绝对,即使散茶、末茶,有一些精品,在元代王室宫廷中,也有所用。如“金字茶,系江南湖州造进末茶。”又“范殿帅茶,系江浙庆云路造进茶芽,味色绝胜诸茶”。腊茶,在民间的饮用也偶有所见,元人有诗谓:“半青米子味难夸,宜著山僧点腊茶。”所以饼茶、散茶消费对象之区别,只是大体上有所侧重而已,至於散茶之普及流行乃是不可否认的事实与趋势。元人蔡廷秀《茶灶石》诗云:“仙人应爱武夷茶,旋汲新泉煮嫩芽。”李谦亨《土锉茶烟》诗云:“汲水煮春芽,清烟半如灭”。都说明了元代散茶之普及,至明初,朝廷禁止进贡团茶,而以散茶代之,散茶地位更是占绝对优势,而当以元朝为过渡时期。

(2) 茶叶加工

由于散茶的普及流行,元朝茶叶的加工制作也出现了一些变化。蒸茶的方法更为简单,而且开始了炒青技术的应用。

蒸青,一般是“采讫以甑微蒸,生熟得所,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。茶性畏湿,故宜箬收藏者,必以箬笼,剪箬杂贮之,则久而不沱,宜置顿高处,令常近火为佳。”⁽¹⁵⁾,其方法已较唐宋时期更为简略。主要是散茶饮用的普及,趋向清纯为主,不需要复杂的制作程序。又有谓:“略蒸,色小变,摊开,扇气,通用手揉,竹箬烧烟火气焙干,以箬叶收。”⁽¹⁶⁾其蒸茶方式已有所改变,这里蒸青令叶色小变,似已具半发酵茶叶的性质。

元代茶叶加工,还出现了炒法加工。作为过渡,开始也是先蒸后炒。有谓:“采嫩芽先沸汤乃投芽煮变色,挹握去水,小焙中焙,欲干铉内,略炒便香,磨研皆可。坐圃临泉,旋擷旋烹,其新不类常韵。”⁽¹⁷⁾经过炒制的茶叶,其茶香茶味更为芬芳纯清,而宫廷中出现的炒茶乃“用铁锅烧赤,以马思哥油,牛奶子,茶芽等同炒成。”⁽¹⁸⁾虽不是正式的炒青法,但也可以作为元代炒茶加工的一个佐证。需知蒙古民族入主中原之后,才逐渐兴起饮茶之风,其不少加工饮用方法,

当以社会上较为常见的方式方法为借鉴,至明代。茶叶加工则完全是以炒法加工为主。

元代的茶叶加工,还有一个方面值得重视,就是花茶加工制作的普及。花茶,在南宋赵希鹄《调羹类编》一书中曾有记载,但此书有后人增删之嫌,不足为据,宋代的茶叶加工,较多是加入香料等以成香茶。而元代的花茶加工则已较为完整典型,而且品种多样。如“桔花茶”,“茉莉同,以中样细芽茶,用汤罐子先铺花一层,铺茶一层。铺花、茶层层至满罐。又以花密盖,盖之,日中晒,翻覆罐三次。于锅内浅水慢火蒸之,蒸之使罐子盖,热极取出,待极冷然后开罐取出茶。去花以茶,用建莲纸包茶,日中晒干。晒时常常开纸包抖擞,令匀,庶易干也。每一罐作三、四纸包则易晒。如此换花蒸晒,三次尤妙。”⁽¹⁹⁾利用茶叶的亲异味性,使茶叶吸收花的清芬芳香。这应该是最早出现的标准花茶。有些花茶制作,更为奇特,如有“莲花茶”,“就池沼中,早饭前,初日出时择取莲花蕊略破者,以手指拨开,入茶,满其中,用麻丝缚扎定,经一宿,明日莲花摘之,取茶,纸包晒干,如此三次,锡罐盛,扎口收藏。”⁽²⁰⁾这样复杂的制作方法,似乎清玩的意义大于品味,或许是文人隐士的清玩花茶之法。此外,其它以木犀、茉莉、橘花、素馨等花为茶,也很普遍⁽²¹⁾。说明了在中国古代茶叶加工的发展中,元代已经开始了花茶完整系统的加工制作。

(3)茶叶的饮用

元代的茶叶饮用,主要还是沿用前人的煎煮法。元人有诗云:“论茶自古称壑源,品水无出中瀟泉。箬中苦茶出土产,乡味自汲井水煎。器新火活清味永,且从平地休登仙。王侯第宅斗绝品,揣分不到山翁前。临风一啜心自省,此意莫与他人传。”⁽²²⁾点茶功夫也颇具要求,“凡点汤多茶少则云脚,汤少茶多则粥而聚。钞茶一钱匕,先注汤调匀,又添注入,回环击拂,视其色鲜自著盏无水痕为度,其茶既甘而滑。”⁽²³⁾而且,元代的茶叶饮用,也开始了一些新的趋势。

首先,唐宋时期的茶叶饮用,多加一些香料调料杂用。元代则开始较为普遍用直接焙干的茶叶煎煮,不加或少加其它香料调料。有煎茶法,“用银茶铫煮水,候蟹眼劲,以别器贮茶,倾铫内汤少许,浸茶后,急用盖盖之。俟浸茶湿透,再以铫置火上,候汤有声,即下所浸茶,少倾便取起,又少倾再置火上,才略沸,便啜之,极妙。”⁽²⁴⁾又有“清茶”,“先用水滚过滤净下茶芽,少时煎成。”而且开始出现了泡茶方式。即用沸水直接冲泡茶叶,如“建汤”,“玉磨末茶一匙,入碗内研匀,百沸汤点之。”⁽²⁵⁾发展至明代,泡茶更成为要的饮茶方式,甚发端应于元代始之。

另外,蒙古族入主中原后,吸收了某些汉族的饮茶方式,结合了本民族文化特点,形成了具有蒙古特色的饮茶方式。如有“兰香,玉磨末茶三匙头,麵、酥油同搅成膏,沸汤点之。”⁽²⁶⁾又“酥笠茶”,“将好酥,于银石器内溶化,倾入红茶末搅匀,旋旋添汤,搅成稀膏子,散在盏内,却着汤侵供之,茶与酥,看客多少,但酥多于茶则为佳,此法至简且易,尤称美,四季看用汤造。冬间造在风炉子上。”⁽²⁷⁾这些显然是汉蒙饮食文化交流的结果。

元代茶叶消费生产,尽管朝代短暂,然随着消费生产水平的提高,民族文化交流的发展,也具有一定的特色。特别是一些茶文化内容的改进创新,更为明清时期茶文化的兴旺发达,打下了重要基础,不可忽视,不应忽视,在中国茶文化的发展史上应具有一定的地位。

注释:

(1)鲁明善:《农桑衣食撮要》(北京:农业出版社1979年),页38。

(2)(5)(8)(9)(10)(15)(23)王祿:《农书》卷十<百谷谱十>。

(下转43页)

显。过去那种只以了解市场为主,只以一茶馆作为一个帮会之聚点的情况已消失。现在的茶馆里,高级商人及学者等都坐在相同的茶馆里。这是四川人对整个世界开发的标志。

在中国,很多人越来越想离开国营企业,自己经商。为了接近对他们来说这陌生的世界,坐茶馆也变得有用了。这样,可以旁听别人的谈话,并从中学到很多知识,也可结识许多人。从旧社会到如今,茶馆的茶客变得多色多样。茶客来茶馆,除了解渴和保健之外,在茶馆最主要的是能得到许多信息。茶馆给人们带来了极大的诱惑力。茶馆和茶客是不可分割的两个组成部分:茶馆通过茶客而生存;茶客则通过茶馆而达到他们的目的,并找到他们的生活。

注:

- 1、陈锦:《四川茶铺》,四川人民出版社,1992。
- 2、夕子《女人坐茶馆》,摘自“四川文化”1994·5—6
- 3、李砾:《死水微澜》,人民文学出版社,1995,(195页)。

(上接 31 页)

- (3)同(1),页 112。
- (4)(21)无名氏:《居家必用事类全集》(《北京图书馆古籍珍本丛刊》61,北京:书目文献出版社 1988 年)《己集》,页 222。
- (6)马祖常:《石田文集》(王云五主编:《四库全书珍本六集》,台北商务 1976 年,卷五,《和王左司竹枝词十首》)。
- (7)《元史》(北京:中华书局 1976 年),卷八十七,《百官三》,页 2206。
- (11)耶律楚材:《湛然居士文集》(北京:中华书局 1981 年),卷五,《西域从王君玉乞茶因其韵七首》页 107 - 108。
- (12)叶子奇:《草木子》(北京:中华书局 1983 年),卷三下,页 67。
- (13)忽思慧:《饮膳正要》(《国学基本丛书》),上海:商务印书馆 1935 年)卷二,页 57、58。
- (14)《元诗选·初集》(北京:中华书局 1987 年),郝经《陵川集·橄榄》,页 431。
- (16)同(1),页 40。
- (17)邹铤续编:《寿亲养老新书》(王云五主编:《四库全书珍本十集》,台北:商务印书馆 1980 年)。
- (18)同(13),页 58。
- (19)倪瓒:《云林堂饮食制度集》(北京:中国商务出版社 1984 年)页 30。
- (20)同上,页 31 - 32。
- (22)同(14),洪希文《续轩渠集·煮土茶歌》,页 1699。
- (24)同(19),页 33。
- (25)(26)同(13),页 58 - 59。
- (27)同(4),页 223。