

浅议唐代的饮茶习俗

中国农业博物馆研究所 王潮生

唐代是我国封建社会经济、文化极为发达的鼎盛时期，特别是开元、天宝年间，物质基础及精神文明都达到了一个新的高峰，从而促进了茶叶生产的发展和饮茶风习的盛行。据唐人封演的《封氏闻见记》(卷6《饮茶》)记载：开元中从山东、河北的部分地区，直到当时的首都长安，“城市多开店铺，煎茶卖之，不问道俗，投钱取饮。其茶自江淮而来，舟车相继，所在山积，色类甚多。……古人亦饮茶耳，但不如今人溺之甚，穷日尽夜，遂成风俗。始自中地，流于塞外，往年回纥入朝，大驱名马市茶而归”。又据《唐会要》卷84《杂税》载，长庆元年(公元821年)右拾遗李珣奏：“茶为食物，无异米盐。人之所资，远近同俗，既祛渴乏，难舍斯须，田间之间，嗜好尤切。”由此不仅使我们得知，唐时饮茶之风习，已由南方传到北方，并且远传至西北各地。茶叶已成为人们生活中普遍喜爱的饮品，而且使我们看到江淮上众多航船由南向北载运茶叶的一片繁荣景象。当时江淮一带的重要产茶区有江苏、浙江、安徽、江西、湖南、湖北、广东、福建等省，而“舟船之盛，始于江西，”江西是当时南方航船麇集和商品贸易的中心。“浮梁”，即今江西景德镇市，已是当时茶叶贸易的重要集散地。唐代著名诗人白居易在《琵琶行》中就有“商人重利轻别离，前月浮梁买茶去”的诗句。

茶叶在唐代不仅是南北城乡人们日常不可或缺的饮料，而且还传到边远的少数民族地区和国外。唐人李肇所著《国史补》(卷下)中有内地茶叶已运至吐蕃(今西藏地区)的记载：“常鲁公使西蕃，烹茶帐中。赞普问曰：‘此为何物？’鲁公曰：‘涤烦疗渴，所谓茶也。’赞普曰：‘我此亦有’。遂命出之，以指曰：‘此寿州者，此舒州者，此顾渚者，此蕲门者，此昌明者，此澧湖者。’”至于西北游牧民族回纥以马匹易内地之茶，以及茶叶和饮茶习俗传至日本和交趾(今越南境内)等域外之地的记载，更不绝于史书。唐代由于饮茶之风兴盛，出现了一位被后人尊为“茶神”的著名茶叶专家陆羽，他所著的《茶经》是举世公认的第一部茶学专著，为茶叶宝库留下了光辉的史篇。

唐代饮茶习俗风靡大江南北。陆羽在《茶经》(“六之饮”)中指出：“滂时浸俗，盛于国朝，两都并荆渝间，以为比屋之饮。”可知当时达于极盛，在西安、洛阳两个都城和江陵、重庆等地竟是家家户户饮茶。在饮茶的方式上，据陆羽介绍，唐代饮茶多用煮茶法，所以他在《茶经》中专列一章《五之煮》。煮茶也称烹茶或煎茶，在唐人诗句中也有很多描述。如陆龟蒙《煮茶》诗云：“闲来松间坐，看煮松上雪。时于浪花里，并下蓝英末。”(“蓝英末”即指碾碎的茶末)；卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》诗云：“柴门反关无俗客，纱帽笼头自煎吃。”刘兼《从弟舍人惠茶》诗云：“龟背起纹轻炙处，云头翻液乍烹时。”等等。

煮茶法是先先将茶饼复烘干燥，即所谓“炙茶”，同时要透发茶饼的香气，将焙燥的茶饼用纸袋包着保香，候冷，打碎，再用茶碾碾碎成粉末状，“碾成黄金粉，轻嫩如松花”(见唐·李群玉《茶诗》)。碾后用罗细筛，罗下的茶即成待烹的茶末，放入贮茶器暂存，“贮之玉盒才半饼”(见唐·卢仝《茶诗》)。煮茶用镬(同“釜”，即锅)煮沸汤，一沸(刚出细小气泡如鱼目状，微微有声)时调以盐椒少许；二沸(气泡如连珠上升)时，舀出一瓢沸水，再用竹夹在镬里沸水中转圈搅动，

用“则”(量器)量茶末沿旋涡中心倒下,搅匀,谓之“击沸”。过一会,水大开,波涛翻滚,就把刚才舀出的水掺入,使水不再沸腾,稍候即可舀到碗里,趁热将鲜白的茶沫、咸香的茶汤和嫩柔的茶末一起喝下去,谓之“吃茶”。其表现程序为炙茶—碾茶—筛茶—煮水—投茶—分茶—吃茶。据称当时多以茶的咸醇味浓、香气高为佳,所以不论饼茶、散茶、粗茶、末茶都多用煮饮法。

唐代除陆羽提倡的在茶汤中加少量盐椒的煮饮方法外,还有饮用饼茶时“乃斫、乃熬、乃炆、乃舂,贮于瓶缶之中,以汤沃焉,谓之庵茶。或用葱、姜、枣、桔皮、茱萸、薄荷等,煮之百沸,或扬令滑(清),或煮去沫,斯沟渠间弃水耳,而习俗不已!”(《茶经·六之饮》)当时将茶末放在瓶缶中用开水冲灌后即饮用的,陆羽称其为“庵茶”;或加葱、姜、枣等等,煮开很长时间,或把茶汤扬起变清,或煮好后把茶上的“沫”去掉。陆羽明确表示反对这些饮用方法,他感叹地说,这样的茶无异于倒在沟渠里的废水,可惜现在已经形成了习俗,仍然这么做。

“庵”(音 yān 淹)字原谓半卧半起的疾病,陆羽所称“庵茶”,即“夹生茶”的意思。有人将“庵”误写为“庵”(音 ān 安;又作菴,原谓圆形草屋或小庙)。并称陆羽所说“庵茶”是取其“简易自然之情调”,旨在推崇“庵茶法”,笔者以为此意有悖原文,故实不敢苟同。

“庵茶法”并非始自唐代,陆羽在《茶经·七之事》中引《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、桔子芼之。其饮醒酒,令人不眠。”《广雅》系三国魏人张揖所撰,可知早在三国或三国以前已有将茶末放入瓷器中,以汤浇覆的“庵茶法”。了,这种以汤沃茶的民间习俗至少已流传四百余年而至唐。唐代不仅民间饮茶有用庵茶法的,而且宫廷饮茶也用此法,如旧时题名唐代画家、长安(今陕西西安)人张萱的《明皇合乐图》及佚名的《官乐图》(见附图一),均描绘有宫廷中庵茶冲饮的画面。《官乐图》上是用大盆盛着冲好的茶汤,一仕女手持长柄木勺在分茶,品茗、饮酒并奏乐,充满了奢华享乐的气氛。

我国幅员辽阔,民族众多,各地风俗习惯不同,饮茶方法也有各式各样,所以在唐代除有煮茶法和庵茶法外,有无出现“点茶法”是值得探讨的问题。有的学者在研究了法门寺出土的茶具以后,认为唐代晚期已出现“点茶法”,笔者极为赞同。但也有人认为“庵茶法”即“点茶法”,而愚以为点茶法与煮茶法和庵茶法均有不同。煮茶用釜(锅),汤求三沸,煮毕舀到碗里喝;庵茶法是将茶末放入小口大腹的“瓶缶之中,以汤沃焉”,用开水冲灌;而点茶法则是将清水煮沸后注入茶瓶,另将碾碎的适量茶末撮入茶盏,先从茶瓶注入少量沸水,用汤匙将茶末四环击拂,使茶末均匀湿透,然后再往茶盏注入适量的沸水。其操作过程名曰:“点茶”。唐人苏廙所著《十六汤品》(原文已佚,见《清异录》卷四茗菴部。文中叙述按开水滚沸情况分三品;按注汤缓急分三品;按贮汤器不同种类分五品;按烹茶燃料分五品,共十六品)即说此法。文中指出“茗盏量合宜(一盏中投茶末以不超过二钱为准——笔者注),下汤不过六分”。这种撮茶末于盏,另以茶瓶注汤入盏的盏内点茶法在用具和操作上均有别于庵茶法和煮茶法。

点茶的关键器具是茶瓶(又称汤瓶、点汤瓶或注子),唐代注水茶瓶的形制,除可见苏廙《十六汤品》中的文字描述外,还可从唐代著名画家阎立本所绘《斗茶图》(见附图)中看到。应该说明,此图见于《顾氏画谱》,系明代画家顾炳所摹绘,至今对此图尚有争议,有些学者认为其并非唐代作品,像宋元时期作品,也有的陶瓷考古专家认为从图中所绘用具来看,似是晚唐至五代的作品。所以此画究竟是否唐人阎立本所绘以及顾炳所摹原图是否传世?现藏何处?均有待

进一步查考。但有些现代美术史家则认为绘画系虚实结合,允许夸张,而后人摹绘往往根据自身的观察和体会又有所创新,现仅从此图画面来看,确是一幅难得的描绘唐代民间斗茶(唐人冯贽在《云仙杂记》卷十中记载:唐代“建人谓斗茶为茗战”。“建”指建州,即今福建建阳一带,系当时贡茶产区。)情景的画卷。此图画面上有六个平民装束的斗茶者,不仅神态各异,而且衣着、器物及所执茶具也不尽相同。似三人为一组,各自身旁放着自己带来的茶具、茶炉及茶叶,左边三人中一人手持铁火钳正在炉上用带有“滤水囊”的煮水器煮水,(地上桶中放有烧火用的木炭),一卷袖人正一手持茶盏一手提茶瓶将沸水注入茶盏中,另一人手提盛水器似在夸耀茶品的优异;右边三人中两人正在仔细品饮,其中一人左手持盏盖及“拂末”(用鸟的羽毛做的扫茶用具),另一赤足者腰间带有“胯方”(盛装名茶的小茶盒),手持茶罐作研茶状,同时三人似乎都在注意听取对方介绍,并且也准备发表斗茶高论。整个画面形象刻画逼真,栩栩如生,再现了唐代一些产茶区出现的斗茶情景。

此《斗茶图》也真实地反映了当时民间的饮茶习俗,其中所绘一个正在注汤使用的茶瓶,其形制是入水口呈喇叭嘴状、细颈、大肚,有大把手,瓶嘴细长,呈抛物线形。据江苏丹徒县文教局、镇江博物馆的《江苏丹徒丁卯桥出土唐代银器窖藏》(见《文物》1982年第11期)简报介绍,丁卯桥出土两件银执壶,其中的“长流银执壶侈口,束颈,长曲流,环形盘,深弧腹,矮圈足,螭‘力士’二字。高190、口径66毫米”。此壶与梁子先生所著《中国唐宋茶道》一书中图35“唐耀密执壶”,均与上述《斗茶图》中的注汤瓶相似,可知迟至晚唐时期已有这种汤瓶。上等茶瓶的嘴绝不能歪斜,瓶嘴和瓶身的接口处要大,这样出水力大而紧,嘴的出水口宜圆而小这样注水时才易于控制。使用茶瓶颇多讲究,注汤于茶盏时,水注要有力,落水点要准,不能有零星滴沥不上,否则会破坏茶面,影响斗茶效果。苏廙在《十六汤品》中特别提到使用茶瓶时应注意之点:“茶已就膏,宜以造化其形。若手颤臂躔(音duo朵,意为“下垂”),惟恐其深瓶嘴之端,若存若亡,汤不顺通,故茶不匀粹。是犹人之百脉,气血断续,欲寿奚可。恶毙宜逃。”此名曰“断脉汤”,是为点茶之大忌。

茶瓶的质地,《十六汤品》认为“贵欠金银,贱恶铜铁,则瓷瓶有足取焉。幽士逸夫,品色尤宜。”又总结使用的经验说:“无油(釉)之瓦,渗水而有土气,虽御裊宸臧,且将败德销声。谚曰:“茶瓶用瓦,如乘折脚骏登高。”从出土实物所见,茶瓶质地以瓷为多,金、银、铜、铁、陶制者较少。从形制来看,唐代早期的茶瓶一般较矮,流也较短,晚期茶瓶下部变瘦,造型较以前修长。因此,《斗茶图》上所绘点汤瓶似为金属制品,结实耐用,便于携带。看那点汤人左手稳端茶盏,右手紧握瓶把,注汤有力、有节,技艺颇为娴熟,其表现确是一位精于点汤的斗茶能手。

宋代饮茶采用点茶法更为普遍,因而对于茶瓶极为重视。宋徽宗赵佶在《大观茶论》中讲到茶瓶时说:“注汤害利,独瓶之口嘴而已。嘴之口差大而宛直,则注汤力紧而不散。嘴之末欲圆小而峻削,则注汤有节而不滴沥。盖汤力紧则发速,有节不滴沥则茶面不破。”由此经验之谈,不难看出茶瓶在点茶过程中的重要性。宋代茶瓶亦称“汤提点”。南宋咸淳五年(公元1269年)审安老人所绘《茶具图赞》中的“汤提点”,是一只长身长流、口部峻削的茶瓶,可见比唐代茶瓶更为精细考究。

总的来看,我国的饮茶方式和饮茶习俗,既有时代性和阶段性的差异,也有地域性和民族性的特点。而从以上粗浅分析,可使我们得知唐代的饮茶不仅有煮茶法,而且有点茶法,但并不是点茶法取代了煮茶法,而是同时存在着煮茶、点茶、泡茶(即陆羽在《茶经》中所称的“庵茶”)

等三种主要的不同饮茶方式和饮茶习俗。无疑，它们在形成和发展我国的传统茶文化中起到重要的作用。

斗茶图(摹阎立本)

顾氏画谱

