

宋元时期蒸青制茶技艺东传及发展考略

袁祯清 宋伟

(中国科学技术大学 科技史与科技考古系,安徽 合肥 230026)

【摘要】宋元时期是我国乃至世界历史上蒸青制茶的辉煌时期,此时期我国与东亚的高丽、日本外贸易频繁,三国之中以我国的蒸青制茶技艺为引领,高丽、日本则不断效仿,从而发展出符合本国需求的蒸青制茶技艺。本文阐述了高丽主要传承我国的蒸青片茶制茶技艺,并制造了具有本国特点的“脑原茶”和“绿苔钱”;而日本则主要传承我国蒸青散茶制茶技艺,并逐渐发展成具有本国特色的静冈蒸青草茶和宇治蒸青抹茶。最后,本文尝试从经济、政治、文化、自然四个方面分析高丽、日本制茶技艺发展的原因。

【关键词】宋元时期;蒸青制茶;高丽;日本

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1000-4459(2022)03-0044-11

A Research on the Development and Eastward Transmission of Steamed Green Tea Making Techniques in the Song and Yuan Dynasties

YUAN Zhen-qing SONG Wei

(Department for the History of Science and Scientific Archaeology,
University of Science and Technology of China, Hefei 230026)

Abstract: The Song and Yuan Dynasties were the glorious period of steamed green tea in the history of our country and even the world. During this period, our country had frequent diplomatic trade with Korea and Japan in East Asia. Among the three countries, our country's steamed green tea technology was the guide, and Korea and Japan continued to follow suit, so as to develop the steamed green tea technology that meets the needs of the country. This paper expounds that Korea mainly inherits the tea-making technology of steamed green sheet tea in our country, and manufactures "Borneol tea" and "Green Moss Money" with its own characteristics; while Japan mainly inherits the tea-making technology of our country's steamed green scattered tea, and also it has gradually developed into Shizuoka steamed green scattered tea and Uji steamed green matcha with national characteristics. Finally, this paper attempts to analyze the reasons for the development of tea-making skills in Korea and Japan from four aspects: economy, politics, culture and nature.

Key words: Song and Yuan dynasties; steamed green tea making; Korea; Japan

自中唐陆羽《茶经》问世以来,中国的茶文化迅速发展,制茶技艺也得到快速发展。L.A.怀特指出:“文化是一个连续统一体,是一系列事件的流程,是一个时代纵向地传递到另一个时代,并且横向地从一

[收稿日期] 2021-11-09

[基金项目] 教育部“新农科”项目“新农科建设中的农业知识产权教学与实践改革研究”

[作者简介] 袁祯清(1988-),男,中国科学技术大学科技史与科技考古系博士研究生,主要研究方向为宋元时期制茶技术史、中外制茶技术史;宋伟(1962-),男,中国科学技术大学科技史与科技考古系教授,主要研究方向为科技政策史。

个种族或地域播化到另一个种族或地域。”^①制茶技艺是茶文化产生的充分必要条件,因此尽管世界茶叶的种植地分布广泛,但是最早拥有制茶技艺的中国成为茶文化的发祥地。文化传播的形式,都是由高向低流入^②。宋元时期茶文化单方面东传流入高丽、日本,也同时伴随着制茶技艺对两国产生了深远影响。

中、韩、日三国学者们对此时期的制茶技艺均有一定研究。朱自振从宏观方面概括了宋元时期我国所具有的制茶技艺,而主要是蒸青绿茶制茶技艺;杜娟认为韩国钱茶(钱团茶)最早源于中国唐代饼茶(属于蒸青片茶),并将两者做详细对比研究;关剑平从茶叶技术史角度,分析平安后期日本茶发展停滞及蒸青片茶难以在国内推广的原因。韩国学者中没有专门研究制茶技艺的,但茶文化研究的代表学者金明培,他不仅译注了《中国茶道》,还对韩国茶文化发展起到积极推进作用,他的研究中也对茶种类、茶产地的详细介绍,对研究制茶技艺具有一定参考意义。日本学者大石贞男、松下智、熊仓功夫等,前者主要是从茶叶技术史角度概括了日本茶叶技术的发展历史,后两位对日本茶叶相关研究也较多,但具有一定的争议性。

上述学者们的研究主要集中在宋元时期茶文化及饮茶技艺的传播发展方面,然而关于此时期的蒸青制茶技艺的东传研究在一定程度上仍然是模糊的。笔者拟以宋代茶书、元代农书及《吃茶养生记》等书籍为主要文献来源,结合相关学者对宋元时期高丽、日本研究的资料内容从技术史的视角分析以下三个方面:宋元时期我国蒸青制茶技艺发展背景、高丽蒸青制茶技艺的发展、日本蒸青制茶技艺的发展,叙述宋元时期我国蒸青制茶技艺东传发展。另外,梳理传播路径,比较分析高丽、日本蒸青制茶技艺的特点,整合分析宋元时期蒸青制茶技艺的东传发展变化,最后尝试从经济、政治、文化、自然四个方面分析其发展的原因。

一、我国蒸青制茶技艺的发展背景

朱自振认为自隋代以降,炒青、烘青及蒸青制茶技艺均已存在,而自唐以来,陈椽定义的六大茶类,也均处在萌芽时期^③。此结论笔者赞同,因唐代诗文、宋代茶书及近现代相关学者研究中都有据可查^④。宋元时期的制茶技艺主要是蒸青绿茶制茶技艺,同时宋元也是我国蒸青绿茶制茶技艺的变革期。蒸青绿茶制茶技艺可分为三个阶段,第一阶段是以蒸青片茶(包括团、饼茶)为主的北宋;第二个阶段是以蒸青草茶(属于散茶)为主的南宋;第三个阶段是以蒸青末茶(属于散茶)为主的元代。

众所周知,北宋列位皇帝均爱茶,自五代南唐开创的北苑贡茶由此得以发扬光大,因蒸青片茶的反复研发升级的制茶技艺,可谓登峰造极。从真宗时丁谓的“龙团”始,到蔡襄暗喻仁宗子嗣问题的“小龙团”,再到被哲宗因宗室浪费问题而废除的贾青的“密云龙”。片茶最后的鼎盛当属徽宗漕臣郑可简创制的“银丝水芽”,即采摘新抽茶枝上的嫩芽尖,蒸过后,剥去稍大的外叶,只取其心一缕,用珍器贮清泉渍之,光明莹洁,若银线然,以制方寸新铤。这种方寸小茶片加工成形后,仿佛有小龙蜿蜒其上,称作“龙团胜雪”,当时人称“盖茶之妙,至胜雪极矣。”^⑤实际上,所谓的片茶升级,也就是北苑贡茶不同于前代的

① [美]L.A.怀特:《文化的科学》,沈原、黄克克、黄玲伊译,山东人民出版社,1998年,第2页。

② 关剑平:《文化传播视野下的茶文化研究》,中国农业出版社,2009年,第28页。

③ 朱自振:《茶史初探》,中国农业出版社,1995年,第181页。

④ 唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》中“自傍芳丛摘鹰嘴,斯须炒成满室香。”北宋蔡襄《茶录》中“茶色贵白(磨成粉的颜色),而饼茶多以珍膏油其面,故有青黄紫黑之异。”南宋朱翌《猗觉寮杂记》中记载宋代制茶方法与唐代不同“今采茶者,得芽即蒸熟焙干,唐则旋摘旋炒。”庄晚芳认为“(建瓯)北苑茶是乌龙茶的前身是有科学根据的,如照一般常识来说,压制成团饼之前的原料,来自茶树的新梢……要采得一筐的鲜叶,要经过一天的时间,叶子在筐子里摇荡积压,到晚上才能开始蒸制,这种经过积压的原料就无形地发生了部分红变,究其实质已属于半发酵了,也就是所谓乌龙茶的范畴。”

⑤ [宋]熊蕃、熊克《宣和北苑贡茶录》,见许嘉璐:《中国茶文献集成》(第2册),文物出版社,2016年,第273页。

“榨茶”“研茶”次数以及拣取茶芽的程度。因为“建茶之味远而力厚”，不榨就不能尽去茶膏（茶叶中的汁液），而“膏不尽则色味浊重”，影响茶汤品质，所以“方入小榨，以去其水，又入大榨出其膏。”^①研茶更重要，茶末越细越好，研茶对片茶内质的影响主要是提高了茶叶的水浸出率，由于研茶时间长，茶多酚在高温高湿的条件下，会发生氧化，使茶叶苦涩味降低，滋味变得更加醇和，同时会造成茶汤的颜色变黄。其次，研茶把茶叶研磨得细腻，制成的片茶表面细匀、光洁，色泽黄亮，均匀一致^②。研茶工具除了此时期始用的碾、磨，还有被陈椽认为碾制片茶的主要工具水磨，与现在的水力揉捻机的作用相同。宋《食货志》“宋元丰年间（1078—1085）在汴河堤岸，创奏修置茶磨百盘……绍圣四年（1097）在河南长葛修置茶磨二百多盘……政和七年（1111）水磨茶自元丰创立止行于近畿，昨乃分配诸路。”^③元《王桢农书》中的水磨记载较为详细：

“水磨。凡欲置此磨，必当选择用水地所，先尽并岸，撇水激轮。或别引沟渠，掘地栈木，栈上置磨，以轴转磨中，下微栈底，就作卧轮，以水击之，磨随轮转，比之陆磨，功力数倍。”^④

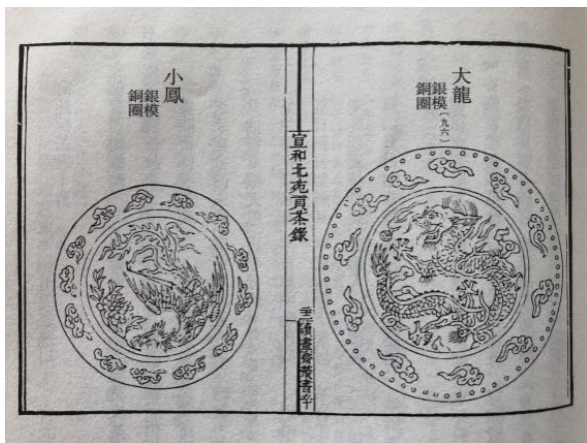


图1 龙凤团茶图案^⑤

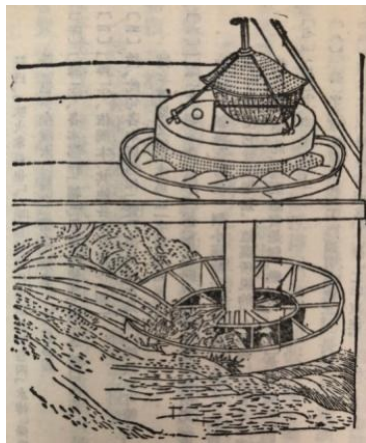


图2 水磨^⑥

入南宋后，人们发现绿色的茶味淳味长，因而在制茶饮茶的实践中不再固守拘泥于茶以白色为上的观念，贡茶中已以“正焙茶之真者已带微绿为佳”，至于其他各地所产的茶叶，更是“上品者亦多碧色”^⑦。其实早在北宋，杨彦龄《杨公笔录》：“会稽日铸山，茶品冠江浙。”^⑧而当时之日铸茶，非片茶，而是被称作草茶的条形散茶。日铸茶重焙香、麝香为时人所重，而此亦为草茶焙火而成的主要特征之一。后来日铸茶无香且茶色不白，终于拱手让位于洪州白茶了，有欧阳修《归田录》为证：“腊茶（即片茶）出于剑、建，草茶盛于两浙。两浙之品，日铸为第一。自景祐以后，洪州双井白芽渐盛，近岁制作尤精……其品远出日铸之上，遂为草茶第一。”^⑨南宋周必大《胡邦衡生日以诗送北苑八銚日铸二瓶》：“尚书八饼分闽焙，主簿

① [南宋]赵汝砺《北苑别录》，见许嘉璐：《中国茶文献集成》（第2册），第309页。

② 阚能才：《唐宋时期的研茶与碾茶》，《农业考古》2013年第2期。

③ [元]脱脱等：《宋史》，《食货志下·茶下》，中华书局，2000年，第3021页。

④ [元]王桢著，王毓瑚校：《王桢农书》，农业出版社，1981年，第349页。

⑤ 方健：《中国茶书全集校证》（第1册），中州古籍出版社，2015年，第367页。

⑥ [元]王桢著，王毓瑚校：《王桢农书》，第349页。

⑦ 沈冬梅：《茶与宋代社会生活》，中国社会科学出版社，2007年，第217页。

⑧ 上海师范大学古籍整理研究所编，朱易安、傅璇琮等：《全宋笔记》，大象出版社，2018年，第一编（十）第138页。

⑨ [北宋]欧阳修：《归田录》，见上海师范大学古籍整理研究所编，朱易安、傅璇琮等：《全宋笔记》，第一编（五）第243—244页。

双瓶拣叶芽。”^①北苑的茶以銚称,以片称,而日铸茶以瓶称,并有“拣叶芽”之说,应是散形茶。南宋吴自牧《梦粱录》记载“径山采谷雨前茗,用小缶贮之以馈人。”^②缶,为小口大腹的陶罐,上有盖,也有铜制,因为是小口大腹的陶罐,只能贮放条索状的茶叶,饼茶形态大,很难装进,从贮放的器皿推断所贮为条索状茶叶。不过南渡以后,茶渐不再研膏。张栻《南轩集》“草茶如草泽高人,腊茶如台阁胜士。似他之说,则俗了建茶,却不如适间之说两全也。”^③依之说,草茶在南宋则已与建茶(片茶)并处相同地位了。

到了元代,虽然贡茶仍沿习唐宋旧制,保留蒸青片茶,其中也有草茶、末茶进贡,但民间已经多制造蒸青散茶,而且元代草茶有名的也很多,不过元代以蒸青末茶为主^④。蒸青末茶其实也是散茶,只是将蒸青后的草茶碾磨成末,这很可能与元代蒙古人饮茶喜好与奶同饮有很大关系。陈高华认为在元代末茶占多数,末茶税钱大于草茶,可知末茶一般来说要比草茶贵,因为末茶的制作比草茶要复杂、花费劳动较多,这很可能也是末茶最终为草茶所取代的重要原因。方回在《瀛奎律髓》中对彼时各地制茶情况曾概括:“江茶最富,为末茶。湖南、西川、江东、浙西为芽茶、青茶、乌茶。惟建宁甲天下,为饼茶。”^⑤

此外,《王桢农书》中有关于蒸青散茶的具体做法,即“采讫,以甑微蒸,生熟得所。(生则味涩,熟则味灭)蒸已,用筐箔薄摊,乘湿略揉之,入焙匀布,火烘令干,勿使焦。”^⑥鲁明善《农桑衣食撮要》所述当时茶叶制法,与上述略同。“摘茶,略蒸,色小变,摊开扇气,通用手揉,以竹箬烧烟火气焙干,以箬叶收。”^⑦可见蒸青散茶制法具体分为:蒸茶、揉茶、焙茶。此种蒸青散茶制法其实早在《茶经·九之略》中就有相似记载“其造具……丛手而掇,乃蒸、乃舂、乃炙,以火干之则又架、扑、焙、贯、棚、穿、育等七事皆废。”^⑧这种制法只有蒸、舂、炙三道工序,本来是用来制造粗茶和散茶。而另一方面相较于北宋片茶则简化不少,其中最大区别就是改榨、研为揉捻,同明清以来直至现代叶茶的蒸青绿茶的制法基本相同。像这样茗茶制法已接近现代武夷岩茶的制法,但鲜叶采回仍用微蒸而不用近代的炒青,微蒸法较之过去似有所改进,对茶叶品质和功效的提高有很大作用。

综上所述,宋元时期蒸青制茶技艺的发展过程,是从繁入简的过程,也就是从复杂的蒸青片茶制茶技艺到与现代蒸青绿茶制茶技艺几乎相同的做法,即蒸、揉捻、焙干的过程。上千年的蒸青制茶技艺并没有太大改变,可见宋元时期是我国乃至世界蒸青制茶技艺发展最为迅猛的集大成时期,所以同时也具备了向周边国家传播制茶技艺的充分必要条件。

二、高丽蒸青制茶技艺的发展

日本最早关于茶文字记载是高僧行基种茶,而行基是当时朝鲜半岛上的百济人,后来东渡日本,这样可以推测朝鲜半岛的僧侣阶层在7世纪以前就已经种茶喝茶了^⑨。这也间接说明我国制茶技艺东亚传播过程中,朝鲜半岛要稍早于日本。

高丽时期随着佛教文化的兴盛,茶文化进入全盛期,王和贵族、官吏、百姓在日常生活中都喜爱喝

① [清]陈梦雷编:《古今图书集成》第二百九十四卷,(食货部·茶部),鼎文书局,1976年,第194页。

② [南宋]吴自牧:《梦粱录》,见上海师范大学古籍整理研究所编,朱易安,傅璇琮等:《全宋笔记》,第八编(五)第272页。

③ [南宋]黎靖德编,杨绳其、周炯君点校:《朱子语类》,岳麓书社出版社,1997年,卷一百三十八·杂类,第2973页。

④ “茶之用有三:曰茗茶,曰末茶,曰蜡茶。”[元]王桢著,王毓瑚校:《王桢农书》,农业出版社,1981年,第163页。

⑤ 陈高华:《元代饮茶习俗》,《历史研究》1994年第1期。

⑥ [元]王桢著,王毓瑚校:《王桢农书》,农业出版社,1981年,第163页。

⑦ [元]鲁明善著,王毓瑚校注:《农桑衣食撮要》,农业出版社,1979年,第40页。

⑧ 吴觉农:《茶经述评》(第二版),中国农业出版社,2003年,第338页。

⑨ [美]威廉·乌克斯著:《茶叶全书》,依佳、刘涛、姜海蒂译,东方出版社,2011年,上卷,第11页。

茶,对我国蒸青片茶尤其喜爱。义天大觉(1055—1101)国师《和人以茶赠僧》诗中“北苑移新焙,东林赠进僧。预知闲煮日,泉脉冷敲冰。”^①义天从宋朝归国时带回龙凤茶,高丽文宗至仁宗元年为止的45年里,以龙凤茶为代表的宋茶在高丽非常流行。文宗三十二年(1078)六月丁卯,“赐卿国信物等具如别录……别赐龙凤茶一十斤,每斤用金镀银竹节合子,明金五彩装腰花板朱漆匣盛,红花罗夹帕覆,龙五斤、凤五斤。”^②睿宗七年(1112)“冬十月庚寅,以宋国龙凤茶,分赐宰臣。”^③我国与高丽茶叶传承关系文献中记载最详细的当属徐兢《宣和奉使高丽图经》,文中内容充分说明当时我国的蒸青片茶品质优良,而高丽土产茶品质一般:

“土产茶,味苦涩不可入口,惟贵中国腊茶并龙凤赐团。自锡赉之外,商贾亦通贩。故迎来颇喜饮茶。益治茶具,金花乌盏、翡色小瓯、银炉汤鼎,皆窃效中国制度。凡宴则烹于廷中。覆以银荷,徐步而进。侯赞者云“茶遍”乃得饮。未尝不饮冷茶矣。馆中以红俎,布列茶具于其中,而以红纱巾罩之。日尝三供茶,而继之以汤。高丽人谓汤为药。每见使人饮尽,必喜,或不能尽,以为慢己,必怏怏而去,故常勉强为之啜也。”^④

高丽除了进口龙凤茶,还有从宋朝引进的腊茶、建溪茗、曾坑茶、双角龙茶等。而高丽时期的茶都是产在北纬37°以南温暖的地方,在茂长悬、龙山、梓亦、同福悬、瓦村、长兴都护府、饶良、守太、七百乳、井山、加乙坪、云高、丁火、昌居、香余、熊帖、加佐、居开、安则谷、南平悬等地区,地理环境与我国宋朝北苑相似。当时土产的名茶有脑原茶、大茶、绿苔钱、孺茶、雀舌茶、紫笋茶、醉茶、香茶、灵芽茶、露芽茶、紫霞茶等^⑤。

《高丽史》卷九十三《崔承老传》载:“八年卒,谥文贞,年六十三,王恻悼,下教褒其勋德,赠太师。布一千匹,面三百硕,粳米五百硕,乳香一百两,脑原茶二百角,大茶一十斤。”^⑥文中特别强调了高丽著名土产茶脑原茶和大茶。关于脑原茶有各种说法,日本鲇贝房之进《茶之话》中提到,脑原茶的名称、制作及由来没有任何文献记录,只知道是高丽的土产茶。在稻叶君山《朝鲜的寺院茶》《契丹国志》中,这种茶被称作脑丸茶,在《高丽史》中称脑原茶,是掺了龙脑的砖茶,这与北宋时期的蒸青片茶制作方法相同,茶药之说也源于此时。另外,全罗南道有“脑原”这一地名,所以也有人认为是那个地方出产的茶。但著名韩国茶史专家金明培认为这是龙脑“着香茶”,脑原茶与地名无关^⑦。脑原茶使用的单位叫做“角”,脑原茶不是叶茶,而是捏成饼形状制作的饼茶,一块饼样的茶就是“一角”,宋代一斤是596.82克,一角是300克,高丽和宋朝的度量衡相同,徐兢《权量》中提到:“默识其长段之式,多寡之数,轻重之等,以较中国之法,无或少若毫发之差者。”^⑧学者文一平认为脑原茶为固形茶,与其用“角”一词,不如按其形状改成“片”^⑨。前面提到大茶也是皇室送礼多用的茶,宫中下赐的大茶,就是大叶制成的饼茶形态的研膏茶。不过脑原茶是谷雨前摘的嫩叶,大茶是采过脑原茶之后夏天又采摘的大叶茶。

此外,早在高句丽的古墓中就发现了钱茶,其样子像铜板,中间有孔,其厚度为4毫米左右,较薄,重量为1.8克左右,从厚度上看可能是磨碎后喝的片茶^⑩。朝鲜时期还仿效中国片茶制法,创制了一种“钱

① [韩]林海峰编著:《韩国之佛教茶诗》,首尔民族社,2005年,第46页。

② 《高丽史》(一),台湾文史哲出版社,1972年,第133页。

③ 《高丽史》(一),第196页。

④ [北宋]徐兢:《宣和奉使高丽图经》,卷三十二,《器皿三·茶俎》,国立故宫博物院藏本,1974年,第三卷,第28页。

⑤ [日]朝鲜总督府中枢院调查课辑:《世宗实录地理志·地理志》卷151,首尔景文社,1974年,第195、209、221页。

⑥ [高丽]崔承老:《上时务书,东文选(二)》,日本学习院东洋文化研究所,1970年,第362页。

⑦ [韩]류건집:《韩国茶文化史(上)》,이른아침,2007年,第137页。

⑧ [北宋]徐兢:《宣和奉使高丽图经》,卷四十,《同文·权量》,第四卷,第63页。

⑨ [韩]文一平:《茶故事》,《湖岩全集》,首尔民俗院,1939年,第361页。

⑩ [韩]金永淑:《韩国茶文化史》,《茶叶》2001年第3期。

团茶”，这种茶也类似高丽时期的“绿苔钱”（长径4.5厘米，短径3.6厘米，厚1.5~3毫米，重2~2.2克），茶块中央有一圆孔，周围沿边微微突起，形如“古钱”，是一种紧压茶^①。韩国文献中关于钱团茶制作，见朝鲜时代的“茶山”丁若镛与弟子的书札记载：“今当谷雨之天，复望续惠，但向寄茶饼，似或粗末，未甚佳，须三蒸三晒，极细研，又必以石泉水调匀，烂捣如泥，乃即作小饼，然后稠粘可咽，凉之如何。”^②可见宋元时期蒸青片茶与韩国钱团茶的区别，一是韩国的钱团茶在制作中没有“研”这个步骤，也就是并不将茶做成茶粉，而是让它在煮茶过程中自然而然地散开，这样存储的时候更容易保持茶的品质；二是我国的蒸青片茶为了去掉茶的苦味，需要经过“榨茶”的过程，但是丁若镛认为随着榨茶中茶叶汁液的流出，茶的营养成分也随之流失，因此韩国的钱团茶用晾干的方式来代替榨茶。宋代片茶制法与韩国钱团茶制法区别见表1。

表1	宋代片茶代表性制法与韩国钱团茶制作方法比较 ^③		
文献著作	制茶主要工序	突出特点	
《画谿录》(宋代片茶)	蒸-焙-研	用火焙的方式直接干燥	
《大观茶论》(宋代片茶)	蒸-压-干-研	压茶来做出精致的形状	
《北苑别录》(宋代片茶)	蒸-榨-研	榨茶研茶除去青草味	
丁若镛的书札(韩国钱团茶)	蒸-晒-穿(三蒸三晒)	用晒或悬挂烘干方式间接干燥	

高丽中期相当于我国南宋中后期，高丽饮茶已由蒸青片茶向蒸青散茶发展了。高丽著名政治家和诗人李奎报(1168—1241)在《东国李相国集》卷十四《谢人赠茶磨》诗中道：“琢石作弧轮，回旋烦一臂……研出绿香麈，益感吾子意。”^④用石制的茶磨研出绿色的香茶粉，此句内容与以后蒸制的末茶是一致的。还有一首《访严师》：“僧格所自高，唯是茗饮耳。好将蒙顶芽，煎却惠山水。一瓯辄一话，渐入玄玄旨。此乐信清谈，何必昏昏醉。”^⑤诗中提到茗饮，是指希望能喝到用无锡的惠山泉煎煮的四川蒙顶蒸青草茶。到了十四世纪，高丽末期李穡的《茶后小咏》写到：“小瓶汲泉破铛烹，露芽耳根顿清净。”^⑥即置茶叶于锅中煮之，饮用的也是如“露芽”般的蒸青草茶。

据朝鲜总督府农林局记载，在朝鲜半岛茶叶史上还出现过我国“雀舌茶”和“旗枪茶”的事例^⑦。其实早在南宋，高僧慧心(1178—1234)的《事类博解》中就记载了雀舌茶、麦颗茶，但当时就如宋茶书中记载的一样，都是用于早产出蒸青片茶而采拣的极端嫩芽^⑧。李氏朝鲜时期，明朝使者所献之茶称为雀舌茶，此种茶得名于一针二叶的叶形状，显然这是叶茶。朝鲜的《李朝实录》太宗二年(1402)五月壬寅条下记载赠茶给明朝使臣，所赠之茶为“雀舌茶”，雀舌历来是一芽二叶之芽茶的称谓，可见叶茶已在当时占据主流^⑨。1999年5月，浙江大学韩国留学生李恩京在童启庆教授的指导下，采样韩国双溪寺和浙江天台山华顶峰归云洞茶叶及韩国智异山茶树，利用生物遗传学和比较形态学方法，发现了茶树的形态结构、叶子的样子和对生数等相同的特征，以及具有相对的稳定性种子微细结构及遗传性等方面相似的特征。这成为韩国茶起源于浙江天台山强有力的证据，因为天台山主产蒸青草茶，也说明朝鲜半岛自古

① [日]大石贞男：《日本茶业发达史》，农山渔村文化协会，1983年，第102页。
② 정민：《새로쓰는 조선의 차문화》과주：김영사，2011，92-161。
③ 杜娟、[韩]조기정：《韩国钱茶与中国唐宋时期饼茶的比较》，《中国茶叶》2020年第1期。
④ [高丽]李奎报：《东国李相国集》，首尔韩国民族文化推进会，1990，卷十四，第425页。
⑤ [高丽]李奎报：《东国李相国集》，卷十四，第427页。
⑥ [日]熊仓功夫：《日本茶道史话——叙至千利休》，陆留弟译，世界图书出版公司，1999年，第30页。
⑦ [韩]白顺华：《茶诗文에 나타난 ‘雀舌茶’考察》，成均馆大学，2008年4月。
⑧ [北宋]赵佶：《大观茶论》，[韩]金明培译注：《中国茶道》，学文社，2007年，第149页。
⑨ [日]熊仓功夫著：《略论朝鲜的茶》，玉美、云翔译，《农业考古》1992年第7期。

就制造蒸青草茶,同时也证明了高丽后期蒸青制茶技艺已从蒸青片茶向蒸青散茶的发展转变。

三、日本蒸青制茶技艺的发展

日本自隋、唐有茶史以来,由于高僧的学习传播以及天皇的推崇,制茶技艺有过短暂的发展^①。宋元时期之前的制茶技艺主要是效仿《茶经》中的制作蒸青饼茶(片茶)的技艺^②。到11世纪,日本茶继续发展,茶叶种植扩大到了关西以外的地区,写于1069年至1074年之间的《综国风土记》记载:“后三条天皇(1068—1072)时,全国著名的茶产地有甲斐国(现山梨县)的八代郡、参河国(现爱知县)的八名郡、但马国(现兵库县)。”^③其中的山梨县和爱知县同属日本的中部地区,说明日本的茶产地是已经由南部向中北部发展了。

宋元时期,日本真正意义上的制茶技艺的发展,是在南宋也就是日本平安末期至镰仓初期,日本高僧荣西二次来华回去后,这是继唐代后中国茶在东瀛再次得到推广移植。荣西在南宋学佛期间,亲身考察天台山一带万年山、石梁、华顶僧侣与居民种茶、制茶技艺和煮茶饮茶习惯等,而后回日本时带回天台山云雾茶种。其实早在1072年,日本高僧成寻来宋,在《参天台五台山记》中就已记载华顶上“苦竹黯黹,茶树成林”^④。建久二年(1191),荣西首先带回茶籽到九州肥前·平户岛的苇浦,把茶籽播种在富春庵小山上的富春园。后又将茶籽播植在福冈县与佐贺县接壤的背振山南麓肥前·灵仙寺的西来谷及石上坊前苑,这就是石上茶的起源^⑤。有人对荣西带回来的茶籽的成活率表示怀疑,认为只有茶苗才有可能存活,理由是荣西7月回国,8月、9月是茶籽发芽能力最弱的时期,夏季过后种子的发芽能力更会丧失90%(松下智的《日本茶的传入》)。日本学者棚桥篁峰认为,荣西在肥前背振山石上坊和筑前博多的圣福寺(日本最早的禅窟)附近栽种成功是完全有可能的,2008年他试着栽种了8粒从中国带回来的茶籽,2009年春天有2粒发芽了,因此,荣西成功栽种茶籽应该是不成问题的^⑥。实际上五代初韩鄂撰的《四时纂要》(10世纪初成书)最早提到了茶籽的采收、贮藏:“收茶子,熟时收取子,和湿沙土拌,筐笼盛之,穰

① 弥生后期发掘出土的文物中有茶籽,说明飞鸟时代(7世纪)日本已经种茶了,茶籽是那时留学僧和派遣驻隋、唐使节从中国带回去的。但最早有明确文字记载是高僧行基(658—749)在日本各寺院中种植茶树。805年,高僧最澄由唐学佛返日,携回天台山、四明山若干茶籽,种植于近江(滋贺县)阪木村之国台山麓(今池上茶园)。806年,高僧空海也携回不少茶籽分种各地,空海连同我国唐代制茶工具“茶石臼”也带回日本,把中国当时制茶的蒸、捣、焙等技术传入日本。嵯峨天皇弘仁六年(815)命近江、丹波、播磨等地种茶作为贡茶,并在宫廷内的东北角开辟了茶园,设立了造茶所。由此之后,民间饮茶风气并未普遍兴起,依然只存在于上层社会主要是皇室贵族和僧侣阶层。此时为嵯峨天皇弘仁年间(810—824),学术界把它称为“弘仁茶风”。

② 弘仁年间由良岑安世等人编撰的《经国集》第十四卷中有惟良氏的一首诗:《和出云巨太守茶歌》“山中茗、早春枝,萌芽采撷为茶时,山傍老、爱为宝,独对金炉炙令燥。”据这首诗的叙述:早春,去采茶,还要采刚发出来的嫩芽,经过蒸、捣碎、成形、焙干、而制成茶饼(煮茶时再碾碎),日本手工制茶所用的焙炉与《茶经》所说的“鍤”是差不多的,这首诗所写做茶与《茶经》中所写唐代制饼茶一样。此外,中村羊一郎在《陆羽“茶经”所见地方上的茶与现代东亚的茶叶生产》一文中对《茶经》记录的制茶法与日本现有的制茶法进行了比较分析,发现“《茶经》的制茶工序中的诸要素至今还在日本使用”。例如日本香川县三丰市高濂町将蒸后的茶叶放在臼里捣弄,之后再进行腌渍发酵和日晒,这与《茶经》描写的臼捣过程如出一辙。而为了增加香气,日本各地的茶叶在饮用之前都会加以焙炒,这与《茶经》中焙干茶叶的过程也大同小异。

③ 竺济法:《“海上茶路·甬为茶港”研究文集》,中国农业出版社,2014年,第297页。

④ [日]成寻著,王丽萍点校:《新校参天台五台山记》,上海古籍出版社,2009年,第61页。

⑤ 林瑞萱:《中日韩英四国茶道》,中华书局,2008年,第62页。

⑥ [日]棚桥篁峰、彭璟、郭燕:《日本茶道的渊源与演变》,《农业考古》2012年第2期。

草盖之。不尔,即乃冻不生。至二月,出种之。”^①这段史料说明荣西已具备保存茶籽的条件。此外,北宋苏轼还有移植茶树之诗《种茶》:“移栽百鹤岭,土软春雨后,弥旬得连阴,似许晚遂茂。”^②黄儒《品茶要录》载:“有能出火移栽植之,亦为土气所化。”^③更说明即使移栽茶树也是有可能的。

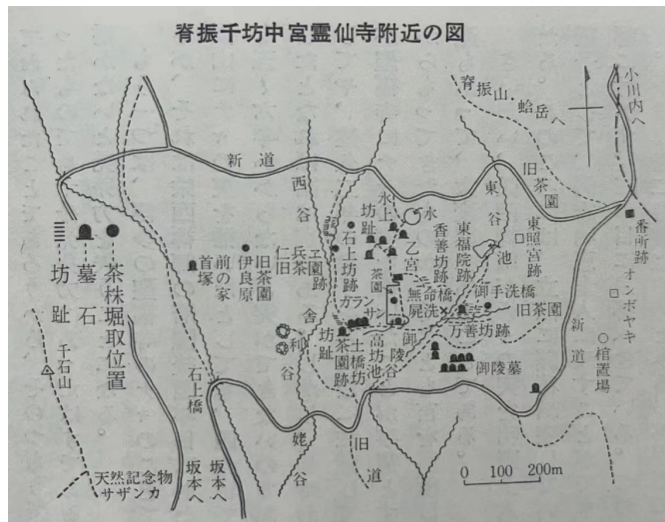


图3 背振山千坊中宫灵仙寺附近地图^④

荣西不仅带回茶籽栽植,还著有对日本后世影响深远的《吃茶养生记》,不过笔者认为其主要还是摘用我国《太平御览》中的内容,日本学者森鹿三持同样观点^⑤。日本学者熊仓功夫认为荣西入宋期间主要都在四明天台山万年寺和天童山景德寺度过,不大有机会得到头纲、次纲的白色贡茶,所见都为绿色茶,故传入日本的也是绿色的末茶^⑥。其实不然,《吃茶养生记》有两处记述了南宋的制茶工序,一处就是有关腊面茶(蒸青片茶)的制法:“天子上苑中有茶园,园三之间多集下人令入其中,言语高声徘徊往来,则次日茶芽萌一分二分,乃以银镊子采之,尔后做蜡茶,一匙之值至千贯矣。”^⑦可见荣西并非不知南宋朝廷的贡茶蒸青片茶,只是未亲眼见过,也无法真正传承。荣西对蒸青散茶的记述就不同了:“见宋朝焙茶样,朝采即蒸即焙,懈倦怠慢之者,不为事也,其调火也,焙棚敷纸,纸不焦样,工夫焙之,不缓不急,竟夜不眠,夜内焙毕,即盛好瓶,以竹叶坚封瓶口,不令风入内,则经年岁而不损矣。”^⑧上文的“见”字,可知是荣西在南宋亲眼所见之记述,其记录也证实了我国南宋时期,主要流行于江浙一带的蒸青散茶的制作过程。熊仓功夫又认为“团茶经历了紧压、成型、发酵等阶段,尽管对于这个发酵的化学研究还不是很充分,但是已经判明发生了不同于自然发酵的发酵(有时被称作后发酵,由一种菌的作用而发生),进而产生了独特的风味(可以说是一种霉味),这个气味在温暖的日本绝不是香味,这里隐藏着荣西再次引进茶并且扎下根的秘密,或许这种味道太不适合温湿的日本本土,所以荣西引进的茶是没有经过后发酵、嫩叶清香、适合日本人的茶。”^⑨关剑平其实已经在其论文中对这一观点进行了驳斥,他主要是从饮茶茶

① [唐]韩鄂著,繆启愉译:《四时纂要校释》,农业出版社,1981年,第70页。

② [北宋]苏轼著,[清]王文诰辑注,孔凡礼点校:《苏轼诗集》卷七,中华书局,1982年,第2225页。

③ [北宋]黄儒《品茶要录》,见许嘉璐:《中国茶文献集成》(第2册),第175页。

④ [日]松下智:《日本的茶》,风媒社,1969年,第44页。

⑤ 廖宝秀:《历代茶器与茶事》,故宫出版社,2017年,第113页。

⑥ [日]熊仓功夫著:《论茶之东渡日本》,玉美、云翔译,《农业考古》1991年第2期。

⑦ [日]荣西《吃茶养生记》许嘉璐:《中国茶文献集成》(第18册),第24页。

⑧ [日]荣西《吃茶养生记》许嘉璐:《中国茶文献集成》(第18册),第25页。

⑨ [日]熊仓功夫著:《论茶之东渡日本》,玉美、云翔译,《农业考古》1991年第2期。

汤的角度认为此观点不成立^①。而笔者认为熊仓功夫发现蒸青片茶制作或者贮存过程中会产生发酵的观点是正确的,因为这的确也是后来黑茶产生的重要原因,而其认为气候问题也部分正确,但不能想当然地认为日本人就是因为这种风味或者霉味就不喜欢蒸青片茶。实际上,荣西的确没有真正学得蒸青片茶的做法,前文已经提及南宋主要的制茶技艺是蒸青草茶,而在荣西活动频繁的地区也主要产蒸青草茶或者也有部分蒸青末茶。此外,在生产蒸青片茶的过程中,如榨、研、焙之间的转换时间上会受气候影响而产生品质影响,宋代贡茶北苑地区是具备生产的气候条件,而日本则未必。所以受这些因素影响,日本镰仓时期以后,日本的主要制茶技艺就是我国的蒸青草茶制茶技艺。

另外,荣西还传入了南宋的叶茶贮藏方法和贮茶器物,北宋以来蒸青片茶是用焙笼、竹箱等箱笼贮藏的,而佛教寺庙中的自产茶大都为叶茶形式,贮藏用瓶缶。前文中已提及用小缶,荣西传入的是叶茶瓶罐贮藏法,后来日本禅师道元(1200—1253)入宋学佛时,又传回日本一种茶罐,被称为“茶入”。小茶罐用于贮放已经碾就的末茶,大茶罐则长年用来贮放叶茶^②。这些都说明当时喝的茶主要是散茶,而不是片茶了。

1207年荣西在京都创建的建仁寺中,又将茶籽装在汉制的柿子形的瓷瓶里赠给山城梅尾的高僧高弁(明惠上人1173—1232),明惠上人将荣西所赠茶种播植在梅尾山中的深濑之处,由于地理环境良好,茶叶品质优异,此地所产的茶被称为“本茶”,而其他地方所产的茶则称为“非茶”^③。明惠上人在京都西北的梅尾播下茶种后,再向京都东南的宇治地方分植,因风土两宜,遂为天下名茶。

高僧圆尔辨圆(又称弁丹、弁圆、丹尔、圣一)于1241年带了径山茶种子和径山茶的“研茶”传统制法回国,将其栽种在了静冈县安倍郡足久保村与骏和国美和村,那一带是圆尔辨圆的故乡。尔后,人们按照圆尔辨圆指点的径山茶制法,生产出了高档次的日本蒸青草茶,后发展成为约占日本国茶产量一半的静冈茶^④。

最早茶的产区是以梅尾为第一,仁和寺、醍醐寺、宇治等为第二的,后来,梅尾茶过时,宇治茶一跃为第一,此外,奈良、伊贺的服部、伊势的河居、骏河、武藏,再从近畿到关东一带几乎都有全国性的产茶区^⑤。高僧虎关师炼所撰《异制庭训往来》记载有关镰仓末期十二个名产茶区“我朝名山者,以梅尾为第一也。仁和寺、醍醐、宇治、叶室、般若寺、神尾寺,是为补佐,此外,大和宝尾、伊贺八鸟、伊势河居、骏河清见、武藏河越茶,皆是天下所指言也。”室町时期初期教科书《游学往来》,记载各地名茶:

抑茶者,养性之仙药,延龄之妙术也。然间当世之贵贱,上下之好士达,数多所玩本兆之茶,可令秘计候。出所之茶者,梅尾、千金、黄金、烧香、雨前。于大和室尾寺者,凤肝、皋芦、白云、春雪。于南部都般若寺者,鍬山、水厄。于伊势者,小山寺之云映、雀舌、鹰爪。于丹波者,神尾寺之枪镢之小叶。此外宇治朝日山、叶室走摘、仁和寺初番上叶、醍醐之胁萌、石山寺之茶。又一武藏之河越、骏河之关茶、伊贺服部、伊势河井、近江比叡之茶。又新渡宋朝之茶者,罗汉洞之初番、天台茶、又一建溪之秋萌、浮梁之小叶。此等者,为汉朝四个之本所。然间乱容十种茶、四种十返、三种四服、源氏茶、对合客六色茶、系图茶、四季三种之钓茶山堕安排,无据新古。茶区远近、叶之大小,壶善恶,青火椿,一向可为宗批判之由治定候。^⑥

直到元代,也就是镰仓末期到室町时期,日本开始受我国影响喜爱蒸青末茶并发明创造了适合日本

① 关剑平:《茶文化传播模式研究(上)——以平安时代的日本茶文化为例》,《饮食文化研究》2006年第2期。

② 沈冬梅:《茶与宋代社会生活》,中国社会科学出版社,2007年,第218页。

③ [日]千宗室:《茶经与日本茶道的历史意义》,南开大学出版社,1992年,第87页。

④ 唐维生、赵大川:《径山茶业图史》,杭州出版社,2013年,第258页。

⑤ [日]千宗室:《茶经与日本茶道的历史意义》,第105页。

⑥ 林瑞萱:《中日韩英四国茶道》,中华书局,2008年,第66页。

国情的“抹茶”。至今日本还保持我国蒸青末茶的生产特点,生产高级的“抹茶”,它的原料和玉露茶(高级绿茶)相同,方法是将茶叶(鲜叶)蒸热后,稍加揉捻,直接烘干,再用机械碾成粉末,拣去茶梗,制成“抹茶”,日本“抹茶”根据颜色又分为浓茶和薄茶,也叫云鹤和又玄,比较著名的产地是京都府宇治市小山园的“抹茶”。

1000多年来,日本一贯采用我国蒸青方法制造绿茶,到了20世纪初,发明了带式蒸青机,能自动控制蒸叶时间,才克服了蒸叶不熟或过熟的矛盾^①。由于采用蒸青技术和烘焙技术,未能使茶叶香味达到尽善尽美程度,所以明代后实行锅炒技术,日本松下智《全国铭茶总览》载“公元1406年(明朱棣永乐四年即日本应永十三年),荣林周瑞禅师自中国归国,带回茶种并引入制茶技术……明朝是中国锅炒茶的全盛时代,由此锅炒茶传播到九州各地。”^②这项技术革新使茶香味发展到高峰,所以入明以后炒茶才开始在日本流行。

四、蒸青制茶技艺在高丽、日本传播发展的原因分析

通过上文阐述,可以得出如下结论:一是我国与朝鲜半岛、日本自隋唐以来就有着频繁的茶文化方面的交流,我国制茶技艺应该是先传入朝鲜半岛,再传入日本,但传入时间很接近。而在宋元时期,我国的蒸青绿茶制茶技艺在朝鲜半岛和日本都是单方面传播,传入朝鲜半岛并首先得到学习推崇改进的是蒸青片茶制茶技艺,创造了具有本国特点的“脑原茶”和“绿苔钱”等,不过在元朝也是高丽中后期,朝鲜逐渐发展出蒸青草茶制茶技艺;在日本首先得到发扬光大的是蒸青草茶的制茶技艺,尤其是在静冈地区,后来元代也是镰仓中后期,主要得到发展的是蒸青抹茶技艺,尤其是在宇治地区,学习的也正是我国元代流行的蒸青末茶制茶技艺。由此可见,在宋元时期,高丽、日本的制茶技艺与我国制茶技艺是紧密关联的,三国之中以我国的制茶技艺为引领,高丽、日本则不断效仿我国,进而改进符合本国需求的制茶技艺。二是宋元时期,我国与高丽的关系紧密程度要明显高于日本,仅从制茶技艺的丰富程度就可以佐证。宋元时期高丽在制茶技艺层面要丰富于日本,高丽的制茶技艺不仅传承了我国的蒸青片茶制茶技艺,并做出了一些改进和发展,而且也在后期发展了蒸青草茶技艺,而日本则主要传承了我国的蒸青草茶技艺,并没有丝毫文献记录传播蒸青片茶的制作技艺,但其蒸青草茶技艺的发展很有特点且领先于高丽。三是宋元时期,三国都存在一个问题,就是关于制茶环节中的发酵问题,相较于我国与高丽因为制茶技艺方式相近,都清晰认识到茶叶发酵问题且不回避,日本则没有关注发酵茶,日本真正饮用发酵茶也如炒青制茶技艺一样,是明代以后的事情。

针对以上结论并结合宋元时期高丽、日本蒸青制茶技艺的发展情况,笔者尝试从如下四个方面分析宋元时期高丽、日本蒸青制茶技艺发展的原因。

首先,宋元时期我国造船业发达,造船技术与工艺均有了新的发展,并且航海技术处于世界先进水平,这些都为我国的海外贸易交流打下了基础,也为制茶技艺东传提供了必要条件。《宋史·高丽传》元丰元年(1078)三月,命中书省敕旨明州府,招宝山船场,造两舰于明州,赐号“凌虚致远安济”和“灵飞顺济”,皆名为“神舟”^③。沈括的《补笔谈》记载,当时大的船舶长达二十余丈^④。《宣和奉使高丽图经·海道》中则详细记载了航海中指南针的应用、航海图绘制、利用季风等先进航海技术。

其次,宋元时期我国对高丽有政治需要。当时宋廷一直谋求与高丽联合抗辽、抗金,因此需要与高

① 陈椽:《茶业通史》(第2版),中国农业出版社,2008年,第82页。

② 陈椽:《茶业通史》(第2版),第189页。

③ [元]脱脱等:《宋史》,中华书局,2000年,第10843页。

④ [北宋]沈括著,诸雨辰译注:《梦溪笔谈》,中华书局,2016年,第684页。

丽联合,而《宣和奉使高丽图经》就是明证,徐兢出使的时间就是宣和五年(1123)。而高丽王朝与宋廷的紧密联系在上层贵族间表现为片茶交流频繁,所以高丽制茶技艺中盛行蒸青片茶的制茶技艺。此外,元世祖忽必烈扶植高丽王朝,元与高丽也关系紧密。而日本方面在两宋主要是民间私下海运贸易较多,像成寻虽然北宋元丰年间就来到我国,但他并没有回国也没有传播制茶技艺。直到南宋1191年,荣西才正式进行了制茶技艺的传播,他所接触的蒸青草茶技艺较多,这也是日本流行蒸青草茶的原因。

再次,文化层面,特别是宋元时期佛教传播盛行,许多学习访问我国的高僧大师,不仅传播佛法,更学习了我国的茶文化。梅维恒在《茶的真实历史》中认为茶被广泛接受与佛教传播有关^①。这些僧人将改进的饮茶方式转化成日本的茶道和韩国的茶礼,直接推动了制茶技艺在两国的传播。高丽的茶文化是自上而下全方位地被影响和传承,而日本则只局限于贵族和僧侣阶层,所以传播与发展不够及时,这也导致了日本的茶叶产量一直不高。值得一提的是,日本高僧传播我国制茶技艺还有一个重要原因,就是日本当时社会疾病较多,茶叶的药用养生功能助力其传播。

最后,是自然因素的影响。当代日本学者中尾佐助,在其《栽培植物和农耕的起源》中提出了“照叶树林带”的概念,认为此树林带覆盖了中国西南、东南、朝鲜半岛南部以及日本中南部产茶地区,具备生长茶树的自然条件。因此,这也说明了为何我国制茶技艺能传播到日本与朝鲜半岛并得以发展^②。朝鲜半岛的气候条件要寒冷于日本南部,这也有利于制造蒸青片茶,而日本则只能制作在气候条件要求上不是那么严苛的蒸青草茶及后来的抹茶。

[本文写作过程中得到武汉大学历史学院宋时磊副教授,浙江农林大学茶学与茶文化学院关剑平副教授,日本东海大学顾雯老师,延边大学佟波老师,江西理工大学王霞老师的无私帮助,特致谢忱!]

(责任编辑:徐定懿)

[参 考 文 献]

- [1] [元]王桢著,王毓瑚校. 王桢农书[M]. 北京:农业出版社,1981.
- [2] [日]大石贞男. 日本茶业发达史[M]. 东京:农山渔村文化协会,1983.
- [3] [日]千宗室. 茶经与日本茶道的历史意义[M]. 天津:南开大学出版社,1992.
- [4] 朱自振. 茶史初探[M]. 北京:中国农业出版社,1995.
- [5] 陈 椽. 茶业通史[M]. 北京:中国农业出版社,2008.
- [6] 林瑞萱. 中日韩英四国茶道[M]. 北京:中华书局,2008.
- [7] [美]威廉·乌克斯. 茶叶全书[M]. 依佳,刘涛,姜海蒂译,北京:东方出版社,2011.
- [8] 方 健. 中国茶书全集校证[M]. 郑州:中州古籍出版社,2015.
- [9] 许嘉璐. 中国茶文献集成[M]. 北京:文物出版社,2016.
- [10] 上海师范大学古籍整理研究所编,朱易安,傅璇琮等. 全宋笔记[M]. 郑州:大象出版社,2018.

^① Victor H.Mair, Erling Hoh. *The True History of Tea*, Thames & Hudson, 2018, p.243.

^② [日]大石贞男:《日本茶业发达史》,第74页。