

宋代点茶兴衰与大众饮茶之崛起

程民生

(河南大学 历史文化学院,河南 开封 475001)

【摘要】饮茶方式的阶段性特征,是茶史演变的标志。通常“唐煮、宋点、明泡”的概括中,宋代特点并非大众饮茶方式。点茶的目的是鉴赏汤花香味,不是补充人体水分,也即是形式上的精神需求,不是生活中的身体需求。宋代农民、市民以及百万大军普遍喝茶,是茶叶消费的主力军,并没有时间、技术和财力点茶。大众化的饮茶方式,只能是简便易行的泡茶;广大北方、四川嗜饮的配料茶即与点茶无关。城市里出现流动卖茶水与瓶装茶水,都是也只能是直接倒杯中饮用,简单实用。宋代饮茶方式最初是点茶、泡茶两股道,有交叉更有并行,点茶在宋徽宗朝达到巅峰后逐渐消歇,泡茶虽不显眼但始终是主体,最终将点茶淹没。

【关键词】茶饮方式;宋代;泡茶;点茶

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1000-4459(2025)02-0003-12

The Rise and Fall of Song Dynasty Whisked Tea and the Emergence of the Public Tea Drinking

CHENG Minsheng

(School of History and Culture, Henan University, Kaifeng 475001)

Abstract: The characteristics of tea drinking in different periods were markers of the evolution of tea history. In the general summary of "Tang boiling, Song whisking, Ming steeping," the Song Dynasty's method was not the mainstream way of drinking tea. The purpose of whisking tea was to appreciate the aroma and flavor of the tea foam, not to replenish bodily fluids, which means it was a formal spiritual pursuit rather than a physical necessity in daily life. Farmers, city dwellers, and the vast armies of the Song Dynasty commonly drank tea and were the main consumers of tea leaves. They did not have the time, skill, or financial means to engage in whisking tea. The popular method of tea drinking had to be simple and convenient steeping; the ingredient teas favored in the vast northern regions and Sichuan had nothing to do with whisking tea. The emergence of mobile tea sellers and bottled tea in cities were all about directly pouring tea into cups for drinking, which was straightforward and practical. Initially, the Song Dynasty had two parallel methods of tea drinking: whisking and steeping, with some overlap but mostly coexistence. Whisking tea reached its peak during the reign of Emperor Huizong of Song and then gradually declined. Although steeping tea was not as prominent, it remained the dominant method and eventually overshadowed whisking tea.

Key words: tea drinking; Song Dynasty; whisking tea; steeping tea

种茶制茶是我国农业的四大发明之一,茶饮则是世界三大无醇饮料之一,在不同地区、不同时代则有不同的方式。饮茶方式的阶段性特征,是茶史发展变化的标志,逐渐形成最能汲取茶的精华、品尝茶的风味、简便的大众化方式。确认每一个阶段的特征,无疑是茶史中十分重要的课题。学术界大多以

[收稿日期] 2025-01-14

[作者简介] 程民生(1956-),男,河南大学历史文化学院教授,博士生导师,研究方向为宋史。

“唐煮、宋点、明泡”为历史阶段,还有加上“清沏”者,应该说是学界长期研究的重要成果,提供了一条简洁易记的线索。然学海无涯,往事如烟,探讨规律、真相的过程中有一个由表及里的过程。至少就宋代而言,尚有讨论商量之处。有关研究聚焦于宋代点茶方面,因为点茶无疑是宋代最典型的茶艺,同样也是我国茶艺的最高水平,乃宋代以及中国历史的光荣。但从常识情理出发,“宋点”属于表面现象,只是少数人享用的“文人茶”,并非广大民众的饮茶方式。在赞赏点茶以外,更应关注最普遍的大众饮茶方式。现予探讨,献疑方家,敬请指教。

一、宋茶的普及与点茶的兴衰

(一)宋代茶饮的普及

中国饮茶源于先秦,至唐代蓬勃兴起,宋代接续达到鼎盛。突出的两大特点,一是饮茶广泛普及,二是点茶成为时尚。

饮茶普及主要体现在广大百姓热衷饮茶,成为日常生活必需品。如北宋中期的李觏所言,民间对茶需求达到“君子小人靡不嗜也,富贵贫贱靡不用也。”^①这种嗜好,很快发展成几乎与食品饮用水相提并论,如北宋后期的刘翥说:“百年以来,极于嗜好,略与饮食埒者,莫今日乎?”^②王安石认识到的地位更突出:“夫茶之为民用,等于米盐,不可一日以无。”^③强调宋代饮茶对于民众像粮食、食盐一样,不可一日或缺。更有甚者如杨时所言:“二浙穷荒之民,有经岁不食盐者,茶则不可一日无也,一日无之则病矣。”^④茶重于盐。

广大农民是社会基层,占人口的绝大多数,自是茶叶消费的主力军。史料显示,宋代农民普遍喝茶,如南宋中期的华岳记载:“鸡唱三声天欲明,安排饭碗与茶瓶。良人犹恐催耕早,自扯蓬窗看晓星。”^⑤天还没亮,主妇就要忙着准备茶饭,下田耕地的丈夫起床就要饮茶或把茶瓶带到地头。工作之际更要喝茶:“飏糠新出米,打谷旋推禾。健妇行茶碗,痴儿守饭箩。”^⑥男人打谷脱粒,需要健壮的妇女提供大碗茶水。陆游看到江西抚州“村虚卖茶已成市,林薄打麦惟闻声。”^⑦乡村有茶叶市场。在峡州长江岸边的黄牛庙,晚间也有“村人来卖茶菜者甚众……茶则皆如柴枝草叶,苦不可入口。”^⑧大概属于苦丁茶之类。南宋后期的赵汝谿途径一村庄,入户歇息,“农家颇潇洒,泚泚清泉流。蹇余入茅檐,解带为小留。荆钗三两妇,竞将机杼投。吹炉问官人,肯吃村茶不?”^⑨按习俗以茶招待来客。最典型的史料是与南宋并行的金朝,饮茶风气大兴,“比岁上下竞啜,农民尤甚,市井茶市相属。”^⑩农民竟成饮茶的主要群体。至于西南部的少数民族更甚,“蕃部日饮酥酪,恃茶为命”^⑪,乃是维系生命的因素之一。南宋连免费供应路人解渴也用茶水:如杭州状元坊施茶,“暑中三伏热,岂堪大驿路往来;渴时一盏茶,胜似恒河沙布施。”^⑫比

① [宋]李觏撰,王国轩点校:《李觏集》卷16《富国策第十》,中华书局,2011年,第154页。

② [宋]刘翥:《龙云集》卷28《策问中·第十八茶》,豫章丛书,《爱如生数字再造古籍》,第14页。

③ [宋]王安石撰,刘成国点校:《王安石文集》卷70《议茶法》,中华书局,2021年,第1214页。

④ [宋]杨时撰,林海权校理:《杨时集》卷4《论时事》,中华书局,2018年,第71页。

⑤ [宋]华岳撰,马君骅点校:《翠微南征录北征录合集·南征录》卷10《田家十绝·其四》,黄山书社,1993年,第119页。

⑥ [宋]韩淲:《涧泉集》卷7《飏糠》,景印文渊阁《四库全书》,台湾商务印书馆,1986年,第1180册,第664页。

⑦ [宋]陆游撰,钱仲联校注:《陆游全集校注·剑南诗稿校注》卷12《小憩前平院戏书触目》,浙江教育出版社,2011年,第2册,第327页。

⑧ [宋]陆游撰,李昌宪整理:《入蜀记》卷6,《全宋笔记》,大象出版社,2019年,第54册,第58页。

⑨ [宋]赵汝谿:《野谷诗稿》卷3《憩农家》,景印文渊阁《四库全书》,第1175册,第104页。

⑩ 《金史》卷49《食货志四》,中华书局,1975年,第1108页。

⑪ [宋]罗愿:《新安志》卷7《洪尚书》,萧建新、杨国宜校著:《〈新安志〉整理与研究》,黄山书社,2008年,第212页。

⑫ [宋]何梦桂著,赵敏、崔霞点校:《何梦桂集》卷11《状元坊施茶》,浙江古籍出版社,2011年,第245页。

白开水更有诚意,仿佛没有茶叶不足以解渴。

宋代饮茶的普及,还突出表现在出售茶水的店铺十分普遍。检《中国基本古籍库》,最早的“茶铺”“茶楼”“茶店”“茶汤铺”,均始见于宋朝;最早的“茶肆”虽始见于唐朝,仅2例,宋朝有136例;最早的“茶坊”始见于唐朝,仅1例,宋代有58例。而官员随从“茶酒兵”、兼职有“茶汤钱”,则仅见宋朝。如果说这些数据差距有唐宋传世文献悬殊因素在内,实际情况未必像数据那样差距悬殊的话,那么,不妨再看看茶树种植面积的差距:与唐代陆羽记载的面积相比,宋代扩大了两倍以上^①。这就是说,宋代茶叶消费量两三倍于唐代。以上史实足以表明:宋代是中国历史上饮茶风气的鼎盛期,连当代社会也不能相比。

(二)点茶的兴衰

点茶是一种源于唐末五代、独盛于两宋的茶艺。其方式是将茶碾成细末,置茶盏中,先注少量沸水调膏,继之量茶注汤,边注边用茶筴击拂,使茶汁形成白色泡沫,先欣赏汤花,然后饮用。突出特点是表演性强,观赏性高,娱乐效果、礼仪价值远大于解渴。宋徽宗热衷于点茶,撰《大观茶论》记录了当时的点茶盛况:

缙绅之士,韦布之流,沐浴膏泽,熏陶德化,盛以雅尚相推,从事茗饮。故近岁以来,采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不盛造其极。且物之兴废,固自有时,然亦系乎时之汙隆。时或遑遽,人怀劳悴,则向所谓常须而日用,犹且汲汲营求,惟恐不获,饮茶何暇议哉……可谓盛世之清尚也。^②

他提示的两点值得注意。一是当时点茶技艺和风气达到最高点,二是反映着社会富裕安定,人们才有此闲情逸致,属于高雅的艺术、社交、娱乐行为,所谓“盛世之清尚”。满溢着自足、自夸之意。由此派生的斗茶、分茶(茶百戏),更提升了茶文化的艺术价值,后流传到日本、高丽形成茶道、茶礼。宋代点茶无疑代表着中国茶艺最高水平。

宋以后,点茶消歇,讪讪退出历史舞台。这是历史的必然,其内在原因主要由点茶本身决定。

首先,制茶工序复杂。点茶所用的茶饼,需经蒸熟、捣烂、模压、焙干、穿串、包装等工序。具体点茶所用的末茶,仍需要进一步经过磨茶等加工,因而出现专门的行业。仅绍圣四年(1097)京城茶场所在长葛、郑州等处的京、索、潞水河畔,就“增磨二百六十一所”^③,以河水为动力的茶磨之多,可想而知。加工投入太多,增加了很多成本。其次,点茶程序繁琐。点茶法的基本程序是:列具—炙茶—碎茶—碾茶—罗茶—烧水—熯盏—置茶—候汤—调膏—冲点击拂—鉴赏汤花—闻香尝味,凡13步,非常繁琐。需要至少半个小时的时间,还需要相当的技术水平和审美水平。其三,点茶目的偏向艺术。点茶主要是为了鉴赏汤花香味,斗茶更是见茶沫不见茶水,不是补充人体水分,也即是形式上的精神需求,不是生活中的身体需求。点茶高高在上,性质发生变化,偏离了饮茶的基本作用。

所以,只有少数有钱、有闲、有艺术技能者,或者是茶肆职业行茶人才可能会点茶。广大人民哪里有这些“清尚”?即使不少士大夫高官也不会。曾布、吕惠卿担任翰林学士时,“与客啜茶,注汤者颇数。客云:尔为翰林司,何故不解点茶?”^④显然,曾布等不会或不屑点茶,受到客人的质疑。

点茶“汤上盏可四分则止”^⑤,一盏茶仅有十分之四的茶汁水,目的不在于解渴,并不实用。所以日常生活中,也没有点茶的地位。胡铨诗云:“独醒正渴杯中物,薄薄柴茅亦胜茶。”^⑥夜间醒来口渴,再差的茶

① 漆侠:《宋代经济史》下册,《漆侠全集》第4卷,河北大学出版社,2008年,第732页。

② [宋]赵佶著,唐晓云整理校点:《大观茶论·序》,《宋元谱录丛编·茶录(外十种)》,上海书店出版社,2015年,第39—40页。

③ [清]徐松辑,刘琳、刁忠民、舒大刚、尹波等校点:《宋会要辑稿·食货》8之34,上海古籍出版社,2014年,第6164页。

④ [宋]高晦叟撰,孔凡礼整理:《珍席放谈》卷下,《全宋笔记》,第17册,第293页。

⑤ [宋]蔡襄著,唐晓云整理校点:《茶录·点茶》,《宋元谱录丛编·茶录(外十种)》,上海书店出版社,2015年,第13页。

⑥ [宋]胡铨:《澹庵文集》卷3《辞朝》,景印文渊阁《四库全书》,第1137册,第33页。

水也要喝,也不会是点茶。茶在宋代成为军需物资,连出征作战也须配置。如宋太祖时宋军征战北汉失利,仓皇撤退,遗弃的物资有“粟三十万,茶、绢各数万”^①,即有数万斤茶叶。如按三万斤计,约为军粮的十分之一,重要性可想而知。宋真宗调兵卒修建玉清昭应宫,调发各地兵匠,“兵匠供茶酒饮食”^②。提供茶叶用于兵匠茶歇饮用。士兵的饮用方式,不可能是不解渴且需要场地、时间、技术、艺术的点茶。至于农民、市民,同样不会掌握这些手法。诚如宋徽宗所言:“至若茶之为物,擅瓯闽之秀气,钟山川之灵禀,祛襟涤滞,致清导和,则非庸人孺子可得而知矣”^③。不接地气,没有群众基础,当然不会在社会底层流行。

点茶是两宋饮茶的主流形式,这一论断没有问题。问题在于容易被误解,即上流社会流行的主流形式,并不是宋代的主要形式。

二、学界讨论及大众饮茶前提

(一)关于宋代茶饮方式的议论

关于宋代饮茶方式,学界议论纷纷,有关主要论点如下。

其一,点茶法流行。《中华茶史》有结论说:“宋元时期饮茶最流行的是点茶,连北方的辽金国也受其影响。煎茶到南宋后期已无闻,煮茶主要流行于少数民族地区,撮泡法萌芽。”^④意思是宋元以点茶为主,泡茶处于萌芽状态。“茶饮技艺,唐、宋、明三代各具特色而又相因发展,唐代煎煮,宋代冲点,明代瀹泡。”^⑤日本学者也认为:“煮的团茶,搅的粉茶,沏的叶茶等代表着中国的唐朝、宋朝和明朝各自特有的情感方式。”^⑥宋朝“搅的粉茶”,就是点茶。甚至有学者认为:“大略而言,宋代的茶艺主要有‘点茶’、‘分茶’和‘斗茶’。”^⑦其实所言三者都是点茶不同层次的茶艺。

其次,宋代点茶与煎茶并行。“在中国古代,把茶叶制成粉末,搅匀饮用,和用茶叶煎茶只饮茶汁的煎茶同时存在。认识到一茶数煎而饮用的煎茶优于抹茶,那已经是十四世纪下半期的事了。”^⑧元末明初抹茶即点茶被抛弃,泡茶取而代之。“从发展趋势看:唐代主要饮用末茶,宋代则是饼状末茶与叶状散茶同时大量存在,为叶茶占主导地位作了良好的铺叙;唐茶使用煎煮法,宋茶使用冲点法,当末茶形式的点饮法渐渐淡出以后,叶茶瀹泡法立刻就占据了茶饮茶艺的大舞台。”^⑨宋代是饼茶、散茶同时大量存在,也即点茶逐渐被冲泡茶取代。

其三,各种茶艺并行。有学者从茶具角度指出:“我们明知所谓‘唐煮、宋点、明泡’的茶道模式只是便于茶艺员学习记忆的方便,绝非此消彼长的历史的单线条发展,相互并行不悖才是真实,只是宫廷或士大夫关注的焦点和主流有变化而已。”^⑩其新见解有二,一是明确反对将“唐煮、宋点、明泡”作为茶艺演变的三大阶段,二是认为茶艺不是一种取代另一种的单线条发展,那只是权贵喜爱关注的主流,更应关注各种茶艺并行不悖。

① [宋]李焘:《续资治通鉴长编》卷10,开宝二年五月壬戌,中华书局,2004年,第225页。

② [宋]李攸著,孔学点校:《宋朝事实辑校》卷7《道释》,凤凰出版社,2024年,第201页。

③ [宋]赵佶著,唐晓云整理校点:《大观茶论·序》,《宋元谱录丛编·茶录(外十种)》,第39页。

④ 夏涛主编,郭桂义、陶德臣副主编:《中华茶史》,安徽教育出版社,2008年,第136页。

⑤ 沈冬梅、黄纯艳、孙洪升著:《中华茶史·宋辽金元卷》,陕西师范大学出版社,2016年,第127页。

⑥ [日]冈仓天心著:《说茶》,张唤民译,百花文艺出版社,2010年,第17页。

⑦ [宋]蔡襄等著,唐晓云整理校点:《茶录(外十种)》前言,《宋元谱录丛编》,第5页。

⑧ [日]森本司朗著:《茶史漫话》,孙加瑞译,农业出版社,1983年,第6页。

⑨ 沈冬梅:《茶与宋代社会生活》,中国社会科学出版社,2007年,第46页。

⑩ 梁子:《从苏汉臣〈长春百子〉看紫砂茶器》,施由明、倪根金、李炳球主编:《中国茶史与当代中国茶业》,广东人民出版社,2018年,第432页。

其四,隋唐或元代发明泡茶,但宋代没有泡茶法。有学者指出唐末发明蒸青散茶,全叶冲泡^①。另有学者认为泡茶法起始于隋唐,由于煎茶法的兴起和煮茶法存在,泡茶法在唐代并不普遍。五代宋盛行点茶法,故泡茶法无闻^②。有学者指出:“元代已开始出现散茶。饼茶主要为皇室宫廷所用,民间则以散茶为主。这时,开始出现泡茶方式,即用沸水直接冲泡茶叶。”^③饼茶是皇家点茶用的,散茶是民间泡茶用的。但散茶并不是元代才出现,早已有之,而且占大多数。

其五,诸多学者认为泡茶法兴起于明代^④。有论者强调泡茶法于明之前未兴起,且明之前茶叶加工方法所制造出的茶叶,其滋味特点与简单的泡茶法并不适配。宋代琐碎的加工工艺、有限的技术条件决定了宋代的最终滋味特征并不适用于泡茶法。应运而生的点茶法不仅适配研膏茶,而且贴合宋人追求。至晚从16世纪末开始,记载泡茶法的文献数量相较之前明显增加,泡茶法逐渐流行^⑤。也即泡茶法明显出现在明神宗万历年间。

这些论断,各有侧重。不同论点的争论,是学术推进的最佳方法,真相究竟如何?且看本文的论证。

(二)大众茶饮形式的前提

我们的关注点不是流行什么茶艺,而是大众怎么喝茶?

南宋时的杭州,据吴自牧记载:“人家每日不可阙者,柴、米、油、盐、酱、醋、茶。”^⑥从生活角度而言,普遍饮茶反映了宋代民间生活水平提高,讲究生活质量与享受;从生产角度而言,创造发展出种茶、贩茶、茶馆等新行业。本文的最初缘起,就是这句把茶列为开门七件事的论断。其中柴米最重要,油盐次重要,酱醋再次,都是为了吃得好的调味品。唯有茶,非必需品,可以缺少;如果是泡茶,可用白水代替,如果是点茶,则属于情趣,普通市民大可不必。关键在于,既然成为广大百姓家家户户每日不可缺少的生活必需,那么必须有两大前提。

首先是茶叶便宜。宋代茶叶由官府专卖,宋太宗至宋真宗时,官方统一的卖茶价是:“其贸鬻,蜡茶每斤自四十七钱至四百二十钱,有十二等;片茶,自十七钱至九百一十七钱,有六十五等;散茶,自十五钱至百二十一钱,有一百九等。”^⑦从上可知,15至17文一斤的片茶、散茶等低档茶,大众是消费得起的。在四川,六月以后“犹有晚茶一色,贵者每斤三十文。”^⑧是广大下层百姓的消费品。南宋学者车若水指出:“茶,今人以清头目。自唐以来,上下好之,细民亦日数椀,岂是茶也?茶之粗者为茗。”^⑨在士大夫看来,百姓饮用的粗茶不配叫茶。宣和七年(1125)杨时记载:两浙晚春采造的黄茶为下等劣茶,“每觔不过三二十钱,故细民得以厌食”^⑩。一斤茶25文左右,大约可供一家半个月饮用,每天1文多钱。而宋代一天平均可挣100文,^⑪喝茶消费不在话下,所谓“半椀草茶不直钱”^⑫。因而成为大众待客的礼俗,所谓

① 陈椽:《茶业通史》,农业出版社,1984年,第276、282页。

② 丁以寿:《中国饮茶法源流考》,《农业考古》1999年第2期。

③ 徐传宏、刘修明编著:《雅室品茗》,上海人民出版社,2007年,第9页。

④ 刘勤晋:《茶文化学》,中国农业出版社,2013年,第23页;黄友谊:《茶艺学》,中国轻工业出版社,2021年,第74页。

⑤ 段晓涵:《中国泡茶法兴起考辨》,安徽农业大学硕士论文,2023年,第20、42-43页。

⑥ [宋]吴自牧撰,黄纯艳整理:《梦粱录》卷16《羹铺》,《全宋笔记》,第96册,第373页。

⑦ [元]马端临著,上海师范大学古籍研究所、华东师范大学古籍研究所点校:《文献通考》卷18《征榷考五》,中华书局,2011年,第504页。

⑧ [宋]吕陶:《净德集》卷1《奏乞放免宽剩役钱状·贴黄》,武英殿聚珍版丛书,《爱如生数字再造古籍》,第21页。

⑨ [宋]车若水撰,李伟国、田芳园整理:《脚气集》卷上,《全宋笔记》,第88册,第214页。

⑩ [宋]杨时撰,林海权校理:《杨时集》卷4《论时事》,第71页。

⑪ 程民生:《宋代物价研究》,江西人民出版社,2021年,第432-434页。

⑫ [宋]张鎰:《南湖集》卷3《张郎中九少卿相继过访未果往谢先成古诗寄呈》,知不足斋丛书,《爱如生数字再造古籍》,第14页。

“贫家无酒食待客,惟有茶汤尔”^①,茶是最廉价的待客物品。而点茶所用多为高档的腊茶,价格昂贵,如熙宁七年(1074),朝廷规定死亡官员的赙赠中有茶,每斤500文^②。属于一般高档茶的价钱。甚者“犹有清俸未已,茶瓯日食万钱。”^③即便是士大夫苏轼,所饮也是以中下等茶为主,“率皆用中下茶,其上者自不常有”^④。至于底层民众买不起也得不到,即便想附庸风雅也难以做到。

其次是制茶要简单。底层民众靠体力劳动为生,时时竭力劳作,常常大汗淋漓,喝茶主要为了解渴补充体内水分,且茶水口感比白水好,既能促使多饮,提神增力,也可得到短暂的味觉美感享受。体力劳动者没有能力、更没有闲心和时间从事繁琐、华而不实的点茶。其大众化的饮茶方式,只能是简便易行的泡茶,只是随着时间和空间变化名称不同、形式稍异而已。

由此可知,逻辑的推断就是宋代点茶如同表面的浮沫,是上层的表现,基层则是沸水冲泡茶。以下为具体论证。

三、宋人饮茶的基本方式

(一)沸水泡茶

最简便的饮茶方式,就是用沸水泡茶,或茶末,或茶叶。宋代最盛行、最有代表性的点茶,本质就是泡茶。《中国茶叶大辞典》云:“点茶即将茶叶置杯中,用沸水冲泡。”专有词条云:

点茶[CPointing tea] ①犹泡茶。宋代苏轼《送南屏禅师》:“道人晓出南屏山,来试点茶三昧手。”蔡襄《茶录》:“凡欲点茶,先须汤盏令热,冷则茶不浮。”②泡茶技艺之一。与“煎茶”、“煮茶”相区分。因以瓶滴注为点,故名。^⑤

其中第一义泛指泡茶,第二义专指宋代点茶。我们关注的是第二义之外的泡茶。泡茶方式,早已有之,只是名称不同。

早在唐代,就有直接用水冲泡的方法。如庵茶,陆羽《茶经》云,“饮有桵茶、散茶、末茶、饼茶者,乃斫、乃熬、乃炆、乃春,贮于瓶缶之中,以汤沃焉,谓之庵茶”^⑥,将各种形态的茶叶春碾成末后放在器具里,用开水直接淹泡。又如泼茶。唐德宗曾于夏天微行至西明寺,诗人宋济在僧院避暑度夏,“上忽入济院,(济)方在窗下,挟鼻葛巾抄书。上曰‘茶请一碗’。济曰:‘鼎水方煎,此有茶味,请自泼之。’”^⑦要求来客自己用鼎中的沸水冲泡茶。唐末五代,道士聂师道在深山茅屋投宿,“火侧有汤鼎,复有数个黄磁合。主人曰:‘合内物皆堪吃,任意取之。’乃揭一合是茶,主人以汤泼,及吃,气味颇异于常茶。”^⑧汤即沸水,用汤冲泡而饮。宋人陆游晚年在越州老家,“晚餐初泼一瓯茶,曳杖闲行兴未涯。”^⑨晚饭的泼茶即泡茶。泼在此是“淹”“漫”“泡”的意思。

煎茶有多种方式,其中一种就是上文宋济所言煎水冲泡茶。容易被误解的是“煎”。苏辙有煎茶诗云:“煎茶旧法出西蜀,水声火候犹能谙。相传煎茶只煎水,茶性仍存偏有味。”^⑩所谓煎茶,并非字面上的

① [宋]唐庚:《唐先生文集》卷28《客至说》,《四部丛刊》三编,第5页。

② [清]徐松辑,刘琳、刁忠民、舒大刚、尹波等校点:《宋会要辑稿·礼》44之27,第1707页。

③ [宋]刘子翬,杨国学校注:《屏山集校注与研究》卷18《寄题郑尚明煮茶轩三首》,中国数据出版社,2012年,第273页。

④ [宋]苏轼撰,[明]茅维编,孔凡礼点校:《苏轼文集》卷13《漱茶说》,中华书局,1986年,第2370页。

⑤ 陈宗懋主编:《中国茶叶大辞典》,中国轻工业出版社,2008年,第556页。

⑥ [唐]陆羽撰,沈冬梅校注:《茶经校注》卷下《六之饮》,中华书局,2021年,第58-59页。

⑦ [宋]李昉等编:《太平广记》卷180《宋济》,中华书局,1961年,第1338页。

⑧ [宋]张君房编,李永晟点校:《云笈七签》卷113下《聂师道》,中华书局,2003年,第2511页。

⑨ [宋]陆游撰,钱仲联校注:《陆游全集校注·剑南诗稿校注》卷36《舍北行饭书触目》,第4册,第445页。

⑩ [宋]苏辙著,陈宏天、高秀芳点校:《苏辙集》卷4《和子瞻煎茶》,中华书局,1990年,第78页。

用水煎煮茶叶,其实只是烧水,用以冲茶。《中国茶叶大辞典》:“煎茶[Decocting tea]烹茶。因用水煎熬茶汤,故名。”^①关键在于掌握火候,水不能滚开,出现鱼眼般的波纹最好。苏轼《试院煎茶》补充道:“蟹眼已过鱼眼生,飏飏欲作松风鸣。蒙茸出磨细珠落,眩转绕瓯飞雪轻。银瓶泻汤夸第二,未识古人煎水意。”^②银瓶盛水烧开,然后冲泡茶。后两句所言似有些点茶中“冲点击拂”的动作,应是简易的点茶,或复杂的泡茶。南宋前期的“今法:采芽,或用碎擘,以活水煎之。”^③所泡是茶叶和碎茶叶,未经碾磨成茶末。

再看瀹茶。南宋中期的士大夫罗大经记载:

余同年李南金云:“《茶经》以鱼目、涌泉、连珠为煮水之节。然近世瀹茶,鲜以鼎镬,用瓶煮水,难以候视,则当以声辨一沸二沸三沸之节。又陆氏之法,以未就茶镬,故以第二沸为合量而下,未若以今汤就茶瓯瀹之,则当用背二涉三之际为合量。乃为声辨之诗云:‘砌虫唧唧万蝉催,忽有千车稠载来。听得松风并涧水,急呼缥色绿瓷杯。’”其论固已精矣。然瀹茶之法,汤欲嫩而不欲老,盖汤嫩则茶味甘,老则过苦矣。若声如松风涧水而遽瀹之,岂不过于老而苦哉!惟移瓶去火,少待其沸止而瀹之,然后汤适中而茶味甘。此南金之所未讲者也。因补以一诗云:“松风桧雨到来初,急引铜瓶离竹炉。待得声闻俱寂后,一瓯春雪胜醍醐。”^④

他对比了唐宋瀹茶,指出宋代有两大不同:一是唐代《茶经》要求根据煮水的鼎镬等敞口器中水沸前后的波纹判断最佳水温,把茶叶末放入茶镬水中。但宋以来煮水多用铜瓶,已经看不到波纹,只能听水声判断。二是“今汤就茶瓯瀹之”,就是用沸水冲泡茶瓯中的茶。宋孝宗时,有道民丁妙超作慈善事业,“募缘买地岭上,结庵以居。前跨通衢,架凉廊,列坐槛以便休者。维夏之月,则注汤瀹茗,施济烦渴,人便赖之。”^⑤开水冲到茶具中,浸泡后免费供应来往路人解渴。施舍路人的茶水,不会用较贵的片茶,当是散茶叶。

另有不详所用是茶叶还是茶末的事例。如宋太宗末期,曾任宰相的李昉去世后,其夫人生日做寿,宋宣献公(宋绶)等僚属20余人“诣第上寿,拜于帘下,宣献前曰:‘太夫人不饮,以茶为寿。’探怀出之,注汤以献,复拜而去。”^⑥当场从怀中取出携带的茶,置于茶盏,用沸水冲泡后献给太夫人,以茶代酒祝寿。咸淳四年(1268),宰相贾似道捐钱在苏公堤创建圆通接待庵,“施往来者茶汤”^⑦,面向游客服务,提供茶水。朱熹曾以茶代酒,祭奠鄱阳湖女神:“饶娥故居小庙在乐平县东二十余里,余尝特往沃茗酌之。”^⑧沃为浇灌义,即冲泡茶敬神。

直接冲泡茶叶更是常见。两宋之际的葛胜仲病中难以饮食,但“儿曹解人意,为泼闽岭芽。”^⑨晚辈为他沏作福建茶芽饮用,“芽”是嫩茶尖,属于高档茶。南宋前期官员史浩有诗云:“酒浮沤瀹杯中满,茗瀹枪旗碗面腴。”^⑩描述了初冲浸的茶叶飘在茶水表面。所谓枪旗即带顶芽的小叶,芽尖如枪,叶展如旗。同时期的程公许诗云:“一炷水沈,一瓯茗芽。”^⑪典型的冲茶场景,瓯中有茶叶待一股水浸泡。南宋后期郑清之有“试敲折竹煎茶舌,旋觅遥岑出黛眉”诗句^⑫,茶舌即茶芽。李昉英云:“故依花首从三靖,旋摘茶

① 陈宗懋主编:《中国茶叶大辞典》,第556页。

② [宋]苏轼撰,[清]王文诰辑,注孔凡礼点校:《苏轼诗集》卷8《试院煎茶》,中华书局,1982年,第370-371页。

③ [宋]林洪著,粘良图校注:《山家清供》卷下,苏州古吴轩出版社,2023年,第106页。

④ [宋]罗大经撰,王瑞来整理:《鹤林玉露》丙编卷3《茶瓶汤候》,《全宋笔记》,第86册,第234-235页。

⑤ [宋]赵孟坚:《彝斋文编》卷3《德清县平阳岭兴善施水庵记》,景印文渊阁《四库全书》,第1181册,第333页。

⑥ [宋]陈师道撰,李伟国整理:《后山谈丛》卷3,《全宋笔记》,第21册,第94页。

⑦ [宋]潜说友:《咸淳临安志》卷82《寺观八·庵》,杭州出版社,2009年,第1338页。

⑧ [宋]朱熹著,郭齐、尹波点校:《朱熹集》卷84《跋程沙随帖》,四川教育出版社,1996年,第4333页。

⑨ [宋]葛胜仲:《丹阳集》卷17《立方和韵复和一首》,景印文渊阁《四库全书》,第1127册,第575页。

⑩ [宋]史浩撰,俞信芳点校:《史浩集》卷39《待明州权府提刑虞察院致语》,浙江古籍出版社,2016年,第712-713页。

⑪ [宋]程公许:《祭法熏禅师文》,《全宋文》第320册,第100页。

⑫ [宋]郑清之著,张如安编校:《郑清之集》上编《续诗之宠,依韵以谢》,宁波出版社,2019年,第65页。

芽供一杯。”^①以及李曾伯记录宜兴山间寺院中,“两三衲子自来去,时取茶芽煮涧泉。”^②都是直接冲泡现摘的茶叶。文天祥也云:“方拾薪而煮瀑,即嚼茗而咽花。”^③开水冲泡茶叶,饮毕还可以咀嚼茶叶。在全国同样有明显的冲泡茶叶记载。全真道北七真之一的谭处端《劝众修持》诗云:“采得波罗蕊,制成般若茶。汤浇清净水,啜罢见黄芽。”^④该诗是借茶比喻修持,透露出的是以沸水直接冲泡茶叶,饮毕有茶芽存留在杯碗中。以上可见,大多史料明确是用茶叶冲泡,个别是用茶末冲泡。

(二)流动卖茶水与瓶装茶水

饮茶的普及,促使了茶水的商品化。遍布城乡的茶肆自不消说,值得关注的是流动小贩提瓶卖茶。

早在宋初的敦煌,就有大碗茶买卖的记载:“茶贱三文五碗,酒贱中(盅)半七文。”^⑤此为游戏文字,三文五碗其实无法结账,一次喝五碗者毕竟罕见,意思是与酒相比,茶价很低贱,每碗还不值一文钱。熙宁五年(1072)四月,日本僧人成寻在杭州,见到观看歌舞演出者“每见物人与茶汤,令出一钱”,在市场里“以银茶器,每人饮茶,出钱一文。”^⑥饮茶者每人出钱1文,应当是一杯的价格。

流动茶水买卖,是引车卖浆的新内容,前提是使用保温容器。宋代瓶装茶水也已出现。日僧成寻在杭州时,“灵隐寺僧德赞来,志与茶二瓶,天台路间可吃者”^⑦。所赠送的是在去天台山的路途中,两瓶可以直接饮用的茶水,应当是保温的瓶。因为我们看到北宋洛阳有相关史实。伊阳县小水镇的张虞卿,在地下偶然得到一古瓦瓶,“色甚黑,颇爱之,置书室养花。方冬极寒,一夕忘去水,意为冻裂。明日视之,凡他物有水者皆冻,独此瓶不然,异之。试注以汤,终日不冷。张或与客出郊,置瓶于篋,倾水淪茗,皆如新沸者。自是始知秘惜。后为醉仆触碎,视其中,与常陶器等,但夹底厚几二寸,有鬼执火以燎,刻画甚精,无人能识其为何时物也。”^⑧此瓶有夹层,盛装热水全天保温,郊游时可以带开水泡茶。

在京师开封,有专业提茶瓶贩卖茶水者,乃是新的职业:“更有提茶瓶之人,每日邻里互相支茶,相问动静。”^⑨意思是在一个相对固定的片区内流动卖茶,也接受居民委托到指定人家送茶水,并传递消息或问候,收取些茶水或服务费。宋代开封夜生活繁荣,作为熙熙攘攘夜市的补充部分,有流动卖茶的小贩:“至三更,方有提瓶卖茶者。盖都人公私营干,夜深方归也。”^⑩夜间路边,不可能实施复杂的点茶程序,口渴者也无耐心等待一系列的程序以及最后连半盏都不足的茶。作为人口密集的都城南宋杭州,与东京开封一样有“提茶瓶”的行业,和“银朱彩色行、金漆卓凳行、南北猪行”等行业相同,是“京都有四百四十行”之一^⑪,乃是一正当行业。沿袭开封传统,杭州“巷陌街坊自有提茶瓶沿门点茶,或朔望日,如遇凶吉二事,点送邻里茶水,倩其往来传语。”同时还有新的发展:“又有一等街司衙兵、百司人以茶水点送门面铺席,乞觅钱物,谓之齰茶。”^⑫这些兵吏专门为商铺送茶水,借以讨要钱物,乃是强制兜售茶水的不良勾当,名声不佳。其中虽说是“沿门点茶”“点送邻里茶水”“以茶水点送”,但并非到人家点茶,各家各户不会给其场所和时间供繁琐的点茶,实际上只是往人家茶具倒茶而已。习用“点茶”者,瓶嘴倒茶水点到茶杯中的意思。

形象的资料保存在宋人图画之中。刘松年《茗园赌市图》描绘市场上的五个卖茶水者,每人携一大

① [宋]李昉英撰,杨芷华点校:《文溪存稿》卷16《送湛师回罗浮花首山》,暨南大学出版社,1994年,第170页。

② [宋]李曾伯:《可斋杂稿》卷27《宜兴山房十首》,《景印文渊阁四库全书》,第1179册,第452页。

③ [宋]文天祥:《文天祥全集》卷8《回黄真簿》,北京市中国书店,1985年,第208页。

④ [金]谭处端:《劝众修持七首》,薛瑞兆编撰《新编全金诗》卷119,中华书局,2021年,第3042页。

⑤ [唐]王敷撰,方健校证:《茶酒论》,《中华茶书全集校证》上编,中州古籍出版社,2015年,第247页。

⑥ [日]成寻著,王丽萍校点:《新校参天台五台山记》卷1,熙宁五年四月二十二日,上海古籍出版社,2009年,第27页。

⑦ [日]成寻著,王丽萍校点:《新校参天台五台山记》卷1,熙宁五年五月二日,第37页。

⑧ [宋]洪迈撰,何卓点校:《夷坚志·甲志》卷15《伊阳古瓶》,中华书局,2006年,第129页。

⑨ [宋]孟元老撰,伊永文笺注:《东京梦华录笺注》卷5《民俗》,中华书局,2006年,第451页。

⑩ [宋]孟元老撰,伊永文笺注:《东京梦华录笺注》卷3《马行街铺席》,第313页。

⑪ [宋]西湖老人撰,黄纯艳整理:《繁胜录·诸行市》,《全宋笔记》,第83册,第123-124页。

⑫ [宋]吴自牧撰,黄纯艳整理:《梦粱录》卷16《茶肆》,《全宋笔记》,第96册,第363页。

瓶,多个小茶碗,其中一人正在倾瓶倒茶、以杯接茶,一人正端杯饮茶,一人已经饮毕以袖擦嘴,一人观看。另一人一手提瓶,一手端四个摞在一起的茶碗撤离,离去的还有位带着孩子的妇女一手提瓶,一手托盘,盘上有茶具,显然也是卖茶水者。图中看出是倒出茶水后直接品饮,根本没有点茶等一系列程序,更没有比较茶沫的关键画面,比如静置一处等待汤花消失。元代赵孟頫照此脱胎而作的《斗茶图》,大同小异,所谓斗茶之说,也不是宋代原始意义上的斗茶。

以上瓶中,大多是茶水,个别是冲泡茶的沸水。商业性提瓶卖茶水,都是直接倒杯中饮用,简单实用。

现在要研究“携瓶瀹茶”问题。南宋江西“乡人董燿彦明,三十余岁未有子,与其妻自番阳偕诣庐山圆通寺,以茶供罗汉,且许施罗帽五百顶以求嗣。董躬携瓶瀹茶,至第一百二十四尊者,茶方点罢,盏已空。”^①所言“茶方点罢”并非宋式点茶,而是向茶盏倒茶,瓶中所携为茶水。南宋初,四川有官员买了一件铁汤瓶,“为价钱七百五十,指为亏直。”^②实际价钱可能超出一贯,当为瀹茶用的开水保温瓶。《中国茶叶大辞典》无瀹茶词条,《辞源》“瀹”作“浸渍”“以汤煮物”“疏导”三解,下有“瀹茗”“瀹茶”条,均释为“烹茶”。^③那么何为烹茶?其“烹茶”条言:“煮茶、煎茶或沏茶的统称。”^④仍不得要领。在此不妨借用明人朱之瑜的解释:“瀹者,泡也。入半汤入茶,又加汤注满为瀹。”^⑤即先加一半水,投入茶,然后再注满水,是明代中投的泡茶法。结合上述史料,瀹茶大致可以理解为以散茶置入杯、碗等容器里,直接用沸水冲泡即成,或分两次注水。

四、宋代泡茶的旁证

(一)北方与四川的配料茶

宋代南北方在政治、经济、文化方面多有差异,必然反映到饮茶方面,口味、方式多不相同。四川人苏辙有诗揭示道:“年来病懒百不堪,未废饮食求芳甘……君不见闽中茶品天下高,倾身事茶不知劳。又不见北方俚人茗饮无不有,盐酪椒姜夸满口。我今倦游思故乡,不学南方与北方。”^⑥苏辙因病味觉不佳,所以嗜饮重口味的北方茶,其实也是故乡茶——此类茶其实源自于四川,如苏轼云“姜盐拌白土,稍稍从吾蜀。”^⑦北方和四川民众所饮茶多种多样,尤其喜欢饮配料茶,即在茶中添加各种佐料。根本原因如南宋南方士大夫葛立方所云:“茶出南方,北人罕得佳品,以味不佳,故杂以他物煎之。陈后山茶诗云:‘愧无一缕破双团,惯下姜盐枉肺肝。’东坡和寄茶诗亦云:‘老妻稚子不知爱,一半已入姜盐煎。’若茶品自佳,杂以他物,适败其味尔。”^⑧客观原因是北方不产茶,南方销往北方的茶多非佳茗,口味一般,于是加入大量配料。具体如两宋之际的两浙人袁文所载:“余生汉东,最喜啜品茶,闲时常过一二北人,知余喜啜此,则往往煮以相饷,未尝不欣然也。其法以茶芽盏许,入少脂麻,沙盆中烂研,量水多少煮之,其味极甘腴可爱。”^⑨从以上史料可知,北方、四川盛行并波及东南地区的配料茶饮方式,绝非点茶。

(二)浓茶与清茶

苏轼言:“吾有一法,常自珍之。每食已,辄以浓茶漱口,烦腻既去,而脾胃不知。凡肉之在齿间者,

① [宋]洪迈撰,何卓点校:《夷坚志·甲志》卷14《董氏祷罗汉》,中华书局,2006年,第121页。

② [宋]洪迈撰,何卓点校:《夷坚志·丙志》卷3《李弼违》,第383页。

③ 广东、广西、湖南、河南辞源修订组、商务印书馆编辑部编:《辞源》,商务印书馆,1981年,第1904页。

④ 陈宗懋主编:《中国茶叶大辞典》,第557页。

⑤ [明]朱舜水著,朱谦之整理:《朱舜水集》卷11《答小宅生顺问六十一条》,中华书局,1981年,第418页。

⑥ [宋]苏辙著,陈宏天、高秀芳点校:《苏辙集》卷四《和子瞻煎茶》,第78-79页。

⑦ [宋]苏轼撰, [清]王文浩辑,注孔凡礼点校:《苏轼诗集》卷22《寄周安孺茶》,第1165页。

⑧ [宋]葛立方:《韵语阳秋》卷17, [清]何文焕辑《历代诗话》,中华书局,2004年,第624页。

⑨ [宋]袁文撰,李伟国整理:《瓮牖闲评》卷六,《全宋笔记》,第42册,第151页。

得茶浸漱之,乃消缩不觉脱去,不烦挑刺也。而齿便漱濯,缘此渐坚密,蠹病自己。然率皆用中下茶,其上者自不常有,间数日一啜,亦不为害也。”^①他漱口洁齿常用的浓茶,只能是泡的叶茶。因为点茶是茶末汁,不可漱口,也无浓淡之别。

胡铨在一次为宋孝宗讲经后闲谈,提到被流放海南岛时曾喝清茶解酒:“臣向在海外,渴甚,惟以鹧鸪沈香小片嚼数片,却以清茶咽下,非惟齿颊香辣,且酒渴顿醒。”^②此清茶绝非点茶,应是冲泡的淡茶。所谓“清茶淡饭”^③、“清茶淡话难逢友”^④等即是。简单的饭、清淡的茶,都是花钱很少的饮食,对茶来说就是少放茶多放水。

(三)话本故事中泡茶的遗存

宋代直接饮用泡茶的资料,有来自宋元话本小说的记载。宋徽宗冶游到李师师家,李师师“即令侍妾添茶,再去安排酒果。”^⑤在茶杯中续添茶水,意味着泡茶,要么茶在杯中,要么茶在壶中,与点茶无关。

宣和年间,有人走到睢阳城门边,“走得口渴,见一茶坊,进去坐下吃个泡茶。”^⑥绍兴年间的湖州吴兴,泼皮朱三“自出了门,五虎一同了朱家儿子,径往莫家来。将到门首,多走进一个茶坊里面坐下,吃个泡茶。”^⑦茶坊里所售都是泡茶。

南宋杭州的卖油郎秦重痴情于花魁美娘,攒钱前来相会时,整晚服侍醉酒的美娘。先是向丫环“有热茶要一壶”,“丫环泡了一壶浓茶,送进房里……(秦重)取了这壶热茶,脱鞋上床,握在美娘身边。左手抱着茶壶在怀,右手搭在美娘身上,眼也不敢闭一闭……(美娘)呕毕,还闭着眼,讨茶嗽口。秦重下床,将道袍轻轻脱下,放在地平之上;摸茶壶还是暖的,斟上一瓯香喷喷的浓茶,递与美娘。美娘连吃了二碗,胸中虽然略觉豪燥……仍旧倒下向里睡去了。”^⑧这壶浓热的茶消酒解渴,与现代泡茶完全相同。

以上明代改编整理的宋代话本故事,未必都是宋朝事实,难免会掺入明朝情景,比如市场使用银子等,仅供参考。

结 语

宋代茶叶生产发达,便宜的茶叶适应底层平民需要,形式便捷的沸水泡茶则是适应大众需要的饮茶方式。我们不能被风行于上层的点茶迷惑,将其当作宋代主要的饮茶方式,从而忽略了最大多数人的饮茶方式。最广阔的茶叶消费市场在民间,消费的主要是散茶。入宋以后散茶生产日兴一日,饼茶饮者愈来愈少,到宋末元初,散茶完全压倒团饼而成为主要的茶类^⑨。反应的是消费方式上泡茶从主体到主流的发展。以上宋代确切或比较确切的冲泡茶饮史实,大多为士大夫记载自己的饮茶方式,士大夫尚且多泡茶,何况广大劳动人民呢?至少可以证明,包括士大夫在内的广大民众,日常所饮并非点茶。学界有言宋代点茶为“文人茶”,不能说不对,但也不是大多数文人在大多数场合的饮茶方式,更多属于礼仪、表演。

有学者指出,由于中国古代文学偏爱引用典故,“蔡襄之前后的文人们”,“当宋人喝茶说煎、烹的时

① [宋]苏轼撰,[明]茅维编,孔凡礼点校:《苏轼文集》卷73《漱茶说》,第2370页。

② [宋]胡铨撰,汤勤福、张丽整理:《经筵玉音问答》,《全宋笔记》,第39册,第95页。

③ [宋]邵雍辑,[明]陈士元增删、何栋如重辑:《梦林玄解》卷17《清茶淡饭》,《续修四库全书》,上海古籍出版社,1996年,第1064册,第103页。

④ [宋]胡仔纂集,廖德明校点:《茗溪渔隐丛话·前集》卷28《司马温公》,人民文学出版社,1962年,第196页。

⑤ [宋]佚名:《新刊大宋宣和遗事》亨集,中国古典文学出版社,1954年,第50页。

⑥ [明]凌蒙初编著,吴书荫校注:《二刻拍案惊奇》卷32《张福娘一心贞守 朱天锡万里符名》,中华书局,2014年,第520页。

⑦ [明]凌蒙初编著,吴书荫校注:《二刻拍案惊奇》卷10《赵五虎合计挑家衅 莫大郎立地散神奸》,第186页。

⑧ [明]冯梦龙编撰:《醒世恒言》卷3《卖油郎独占花魁》,中华书局,2009年,第36页。

⑨ 朱自振编著:《茶史初探》,中国农业出版社,1996年,第72、73页。

候,很难确定他们到底是在煎茶、烹茶、煮茶,还是确实只是在煎水、煮水、烹泉,没有明确的茶艺主导方法。多种饮茶方式并存的局面在蔡襄《茶录》之后有了根本性的改观。”加以宋徽宗赵佶亲撰《大观茶论》再度介绍末茶点饮的方方面面,“末茶点饮的方法很快就在宋代茶艺中占据了主导地位。”^①前一个观点洞见不凡,蔡襄时期宋代记载的煎茶、烹茶、煮茶即可以理解为多种饮茶方式并存,更可以理解为用典避免直白,最好不要理解成字面意思,如前文所言,所谓煎茶、烹茶、煮茶其实只是在煎水、煮水、烹水而已。于此相类似的还有文献中的诸多“点茶”,其实也是“犹泡茶”。但如果认为“多种饮茶方式并存的局面在蔡襄《茶录》之后有了根本性的改观”,恐怕有待斟酌,因为南宋时人们仍然在用煎茶、烹茶、煮茶,仅陆游《剑南诗稿》就有煎茶10次、烹茶7次、煮茶9次。“根本性的改观”是指点茶“占据了主导地位”,当然不是一统天下,似可以理解为其他茶饮方式大为减少。实际上,南宋以来点茶风气日渐下降,以泡茶为主的其他方式在不动声色地发展,逐渐成为主流。

唐代刘禹锡《茶诗》云:“山僧后檐茶数丛,春来映竹抽新茸。宛然为客振衣起,自傍芳丛摘鹰觜。斯须炒成满室香,便酌砌下金沙水。骤雨松声入鼎来,白雪满碗花徘徊……新芽连拳半未舒,自摘至煎俄顷余。”^②南宋人袁文认为“此乃咏煮茶也。北人皆如此,迨今犹然。《香弯类稿》云:‘观此诗,自摘至煎,则便饮之,初无焙造碾罗之事,虽曰茶芽,不知争得入口,岂亦如药之咬咀,去其滓而饮之乎?’香弯盖南人,未知煮茶耳。”^③唐宋时期北方地区多泡茶叶,摘下茶叶便炒制焙干,随即用“金沙水”“砌”茶即沏茶,饮后茶碗中残留茶芽,令南方人香弯感到不可思议。按袁文是两宋之际明州人,所驳《香弯类稿》,作者姓名不详,香弯当为其号。同乡楼钥曾做《祭李府君文(奉化乡人)》言:“先生之家,为儒累世。上舍之孙,香弯之弟。仰屋著书,其书满家。”^④知香弯姓李为其兄,应是北宋后期明州人。则是北宋后期明州流行末茶,北方流行泡茶叶。清末宁波人俞樾抄录上文后指出:“按此则知今之煮茶亦唐宋以来相承之法,非始于明初也。特至明太祖,始尽废龙团、凤饼诸制耳。”^⑤所谓“今之煮茶”,实指泡茶。唐宋以来一直有泡茶叶茶习惯,只是个别时期、个别地区或多或少,名称各异,到明朝遂全国基本趋同。

如同茶价有高低之别一样,茶艺有雅俗之分。“茶米油盐酱醋茶”这七俗中的茶,是平民百姓日常的口粮茶,基本属于浸泡茶水;“琴棋书画诗酒茶”这七雅中的茶,则是贵族雅士的点茶,即宋代“焚香、挂画、插花、点茶”的四大雅事之一。雅俗两者各是一种茶艺。杨万里所言“分茶何似煎茶好,煎茶不似分茶巧。”^⑥即指包括煎茶在内的泡茶普通简便,而分茶即点茶艺术性强。点茶不解渴,解渴不点茶。大体上说,宋代饮茶方式最初是点茶、泡茶两股道,有并行,有交叉,还有简易的点茶和复杂的泡茶^⑦;分布范围一上一下,上者细少而活跃,在宋徽宗朝达到巅峰,以后逐渐消歇;下者粗壮而沉稳,不显眼但始终是主体,最终将点茶淹没。

考察宋朝茶饮,不能只看高层的点茶,忽略大众的泡茶。吹去点茶盏上的白沫才能看到汁水,推开茶盘上的点茶才能发现茶碗中的茶水,那才是本真。如果说赞美点茶是对历史的夸耀,那么坦然泡茶则是对宋史的尊重。

(责任编辑:徐定懿)

① 沈冬梅、黄纯艳、孙洪升著:《中华茶史·宋辽金元卷》,第129页。

② 《刘禹锡集》整理组点校,卞孝萱校订:《刘禹锡集》卷25《西山兰若试茶歌》,中华书局,1990年,第329页。

③ [宋]袁文撰,李伟国整理:《瓮牖闲评》卷六,《全宋笔记》,第42册,第150页。

④ [宋]楼钥撰:《楼钥集》卷83《祭李府君文(奉化乡人)》,浙江古籍出版社,2010年,第1472页。

⑤ [清]俞樾撰,贞凡、顾馨、徐敏霞点校:《茶香室续钞》卷23《今人瀹茗之法起于明初》,中华书局,1995年,第915页。

⑥ [宋]杨万里撰,辛更儒笺校:《杨万里集笺校》卷2《澹庵坐上观显上人分茶》,中华书局,2007年,第95页。

⑦ [宋]孔平仲《会食》诗载:“泼茶旋煎汤,就火自烘盏。”(孔文仲、孔武仲、孔平仲撰,孙永选校点:《清江三孔集》卷21《孔平仲集》,齐鲁书社,2002年,第368页。)又杭州状元坊向夏季行人施茶,“不妨运水搬柴,便好煨炉煨盏。”(何梦桂著,赵敏、崔霞点校:《何梦桂集》卷11《状元坊施茶》,第254页。)这些讲究或不讲究的泡茶,都使用了点茶中的煨盏,即用前烫盏温杯。蔡襄《茶录》云:“凡欲点茶,先须胁盏令热,冷则茶不浮。”用之于泡茶等形式,至少起到维持水温和杀菌消毒作用。