



知茶識趣

淺談中國茶文化

財務委員會翻譯組
總法定語文主任
楊錦發

中國是世界上最早發現茶樹、利用茶葉和栽培茶樹的國家，是茶的原產地，也是茶文化的發祥地。

“茶之為飲，發乎神農氏，聞於魯周公。”* 由此推斷，茶在中國至少有數千年歷史。相傳在四千多年前，先民已懂得採摘茶樹鮮葉咀嚼解渴或煎汁治病**，後來進一步發展到以茶作餐菜。漢朝人以薑、葱、棗、薄荷、茱萸、桔皮混和茶葉煮成湯飲用，後發現喝茶有益健康，茶逐步由藥料變為飲料，漸成風俗，到唐宋大盛。

唐朝是茶文化的輝煌時代。上至帝王將相，下至鄉閭庶民，莫不喝茶。茶之所以成為“舉國之飲”，皇室嗜茶當然有很大的推動作用，也與達官名士、騷人墨客、高僧仙道在詩文中對茶的頌讚和倡導分不開。在唐以前，關於茶的詩文很少。李唐之世，特別是中唐以後，茶詩大增。這些詩文把茶傳頌為家家戶戶的流行飲料，同時開拓並提高了茶文化的精神意義。當時，社會上興起了茶宴和茶會，與會者一方面“茗愛傳花飲”，一方面“詩看卷素裁”，互相賦詩言志，作畫抒情，從喝茶的單純物質享受，提升到茶會的精神享受。唐代詩人元稹曾以寶塔詩的體裁，寫下一首《茶》詩：

茶。
香葉，嫩芽。
慕詩客，愛僧家。
碾雕白玉，羅織紅紗。
銚煎黃蕊色，碗轉麴塵花。
夜後邀陪明月，晨前命對朝霞。
洗盡古今人不倦，將知醉後豈堪誇。

詩中特別提到喜愛茶葉的“詩客”和“僧家”，還概述茶的特點(香葉、嫩芽)、加工(用茶碾把餅茶碾成粉末，再用茶羅過篩)、烹煮(把茶末放入茶銚(粵音“掉”)煎煮，注入茶碗，茶湯泛起黃花“餽沫”(“餽”粵音“撥”)，終成清香美茶)、飲用和功效(醒酒)。

到了宋代，茶不僅是“開門七件事——柴米油鹽醬醋茶”之一，而且躋身“琴棋書畫烟酒茶”的行列。“鬥茶”、“茗論”和茶館文化紛紛興起，成為“盛世之清



尚”。同時，煮茶也開始演變為泡茶。元代茶文化受蒙古、新疆、西藏等民族喝茶方法的影響，時人把茶湯混和酥油、乳酪飲用，也有在茶湯加栗子、杏仁、松實、芝麻作“點心”，點心之名沿用至今。

明代開始盛行炒青製茶，從此不再把茶碾成粉末，而是把散茶加入壺或盞中沏泡飲用。這種泡茶方法不僅簡便，而且保留了茶葉

的清香，方便品茗時察色、聞香、嘗味和觀形，因此大行其道。由於散茶需以沸水浸泡，但過久則失去鮮味，且略帶苦澀，故茶壺也由大變小。明清散茶蓬勃發展，製茶技術不斷革新，茶類多種多樣***。明清文人雅士常常品茶玩壺，不單講求泡茶技巧，還講究品茗的意境和情趣。

品茶是一種生活享受，又是中國固有的文化傳統，既能促進健康，又能陶冶性情。地域不同，品茶風俗也各有特色：

廣東人，一日三頓，邊講邊飲，是為飲茶；
福建人，小壺小杯，小心品味，可謂品茶；
北方人，大壺大碗，大口吞食，稱之喝茶；
湖南人，五味俱全，和盤嚼食，正謂喫茶；
江蘇人，早晨泡水，晚上泡皮，當曰泡茶；
四川人，一杯在手，大擺龍門陣，姑謂之擺茶。

* 出自唐代陸羽《茶經》。《茶經》是問世最早、內容最全面的茶書，有系統地總結唐代和唐以前的茶文化發展。

** 漢代《神農本草經》：“神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”(古“荼”與“茶”通)

*** 可根據茶葉湯色，分為白茶(壽眉、銀針白毫)、黃茶(君山銀針)、青茶(烏龍茶、武夷岩茶)、綠茶(龍井、碧螺春)、紅茶(祁紅、滇紅)、黑茶(六安、普洱)六大類。另一類是花茶(加工茶)，用綠茶、紅茶和烏龍茶拌和玫瑰、白菊、茉莉薰製而成，茶味花香融為一體。

