

唐宋时代“添加茶”文化研究

A study of Chinese tenka tea culture during the Tang dynasty and Song dynasty

趙 方任¹

¹大妻女子大学国際センター

Fangren Zhao¹

¹International Center, Otsuma Women's University

12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8357 Japan

キーワード：茶文化，添加茶，唐宋时代

Key words : Chinese tea culture, Tenka tea, Tang dynasty and Song dynasty

抄録

“添加茶”是一个尚未被广泛使用、尚未被广泛认知的词汇，而且尚未见到明确而又有公信力的定义。为此，本文在对“添加茶”做出明确定义的基础之上，对唐宋时代之“添加茶”文化进行了分析与研究，并得出如下结论。

- 1、“添加茶”茶诗在唐宋全部茶诗中所占比例很低，说明“添加茶”利用法并非主流。
- 2、“添加茶”利用法已经呈现出一定的个人色彩。
- 3、“添加茶”作为一种生活习俗或品饮习惯，已经显示出了一定的地方特色。
- 4、“添加茶”已经多少具有了“代表北方少数民族饮茶习惯”的倾向。
- 5、“添加茶”的应用目的已经超越了单纯的“个人喜好、个人习惯”的范畴、出现了基于实际需求的倾向。
- 6、“添加茶”反对派的出现说明，在宋代已经出现了茶品饮方式的“主流”和“非主流”的概念，而这种概念延续至今，与当今“以清饮为主流”的现象是一脉相承的。
- 7、“添加茶”的研究会为我们系统地探求少数民族饮茶习俗的形成及其流变提供依据。

“添加茶”是一个尚未被广泛使用、尚未被广泛认知的词汇，同时也是一个含义尚未完全确定的词汇。关于“添加茶”，尚未见到明确而又有公信力的定义。从为数不多的使用例来看，现在含义还很模糊的“添加茶”一词，主要被应用在下面两个层面。

第一类是指在茶生产、加工过程中进行了“添加”行为的制品茶。比如指添加了添加剂、农药、香精、色素、氨基酸之类的制品茶。

第二类是指在茶饮用过程中进行了“添加”行为的茶饮品。比如在茶中添加奶、盐的蒙古族的奶茶，添加酥油的藏族的酥油茶，添加芝麻等多种食材的客家擂茶等等，都属此类。从这个角度讲，其实，在茶馆或咖啡厅里常见的添加了奶、糖或蜂蜜的红茶，也是“添加茶”的一种。最近，听装、瓶装茶饮料中，很多会添加糖类，还有一部分已经不是茶水（茶浸出液），而是靠添加提取的茶叶精华

素来调味道，从这个角度讲，这类批量贩卖的听装、瓶装茶饮料等也都属于添加茶类。

上述第一类所谓“添加茶”具有下面几个特征：

(1)、其“添加”物，往往具有一定的负面影响、或者被一部分茶人所排斥，比如农药添加、色素添加等现象，已经成为业界的公众问题。

(2)、正因为上述（1）的原因，涉及这类“添加茶”时，往往是作为反面教材出现的，人们更多用的是否定的方式，比如“无农药”、“无色素”、乃至直接用“无添加”等等字样。

(3)、这一类所谓的“添加茶”没有形成固定的饮用群体。

(4)、“添加”的目的往往不是源于饮用的喜好、习俗、习惯乃至传统，而主要是着眼于商业目的，因此其“添加”都是在制造、加工阶段进行的。

而上述第二类“添加茶”的特征和第一类正相

反：

(1)、这类“添加茶”虽然大都不是其时代的主流品饮方法，但其“添加”行为本身及其“添加物”的选择却是基于个人乃至民族喜好、生活需要、环境影响、传统传承等因素。

(2)、“添加”行为是在品饮阶段实施的，所以，“添加”行为具有积极主动性，是一种自主行为，而不是被动态。

(3)、这种添加品饮方式，不仅拥有固定的品饮群体，甚至成为了一个民族乃至一个国家饮茶形式的代表。

(4)、在中国茶文化领域，这类“添加茶”通常都有自己独自的名称，而且还广为人知。比如知名度比较高的有藏族的“酥油茶”、蒙古族的“奶茶”、白族的“三道茶”、客家等民族的“擂茶”、“英国红茶”等等，莫不如此。因此，在日常生活中，“添加茶”这一词汇的使用频度很低，大都是作为这一类茶的总称，多为海内外、特别是海外学界所用。

一个词汇在同一领域的多重含义本身就容易引起误解，作为茶文化研究之所需，有必要对至今还很模糊的“添加茶”这一概念做出明确而规范的定义。

综上所述，笔者认为，上述第一类含义属于茶叶制品原料品质管理领域，与“~~茶”这种通常用作茶叶分类或品饮方式分类的语汇似乎并不符合，“添加茶”一词更应该适用于上述第二类含义。同时，也因为本文行文内容之所需，在此，笔者尝试为“添加茶”定义如下。

“添加茶”：指在茶的利用阶段往茶或茶水内添加其他饮食类物品而制成的、以茶为主原料之一的茶饮品或食品及其品饮方法。

本文下述“添加茶”均以此定义为准。

在以陆羽《茶经》的问世为标志的中国茶文化正式确立以前，其实，“添加茶”就已经存在了。

张揖《广雅》中记载：“荆巴间采茶作饼，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，以汤浇复之，用葱、姜、橘子点之。其饮醒酒，令人不眠。”（注1）

郭义恭《广志》中记载：“茶丛生，真煮饮为茗茶。茱萸、檄子之属，膏煎之，或以茱萸煮脯胃汁，谓之茶。有赤色者，亦米和膏煎，曰无酒茶。”（注2）

《广雅》中制作茶饼时以“米膏”作粘合剂，

这里的“米膏”是在制茶过程中添加的，不在本文论述的“添加茶”范围，但当时品饮过程中添加“葱、姜”则是肯定的。《广志》中“以茱萸煮脯胃汁，谓之茶”的“茶”，从字面上来看，似乎有一点儿熬中药的味道，虽然细节还有待考证，算是“添加茶”则应该是不错的；另外，“檄子”到底是什么还不明了，也许是“橘子”之误，但在茶中添加“茱萸、米”则是可以肯定的；而从“茱萸煮脯胃汁”的记载来看，在茶中加入“脯”的可能性也非常大。

进入唐代以后，樊绰的《蛮书》“云南管内物产第七”中也见到了关于添加茶的记载：茶出银生城界诸山。散收。无采造法。蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之。（注3）

这一资料中明确记载了“蛮”（少数民族）关于添加茶应用的情况。但实际上，唐代添加茶的应用并不局限于少数民族。陆羽《茶经》「六之飲」（注4）中也有关于添加茶的记载：饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。乃斫、乃熬、乃煬、乃舂。贮于瓶缶之中、以汤沃焉、谓之淹茶。或用葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷之等。煮之百沸、或扬令滑、或煮去沫。斯沟渠间弃水耳、而习俗不已。

虽然茶圣陆羽对“添加茶”持否定意见，认为茶中一旦添加他物则如同“沟渠间弃水”，但同时这也正说明“添加茶”在唐代茶文化正式确立之后依然存在，而且从茶圣陆羽亲自出来批判这一点来看，“添加茶”在唐代还有一定的“市场”。

但上述这些记载因为数量有限，显得过于单薄，还无法给出“添加茶”的全貌。为此，本文以唐宋茶诗为主要资料，以大量的唐宋茶诗为基础，通过分析，试图对唐宋添加茶文化作一个全面的考察。

笔者共辑得唐代茶诗 606 首，宋代茶诗 5517 首（注5），从中又辑出唐代“添加茶”茶诗 10 首，宋代“添加茶”茶诗 120 首，现按“添加物”分类全部列录于下。为减少注解数量，同时更为读者查询方便，本文所引茶诗的出处不以注解形式标出，而是直接标注在该诗诗题后面。诗题后面括号内的数字即该诗出处，唐代茶诗标明的是《全唐诗》的卷数，宋代茶诗后面的两个数字标明的分别是《全宋诗》的卷数和页数，《全唐诗》《全宋诗》以外的作品，则注明出处书名及页码。

需要特殊说明的是，唐宋茶人中已经出现了往茶汤中添加花类的品饮习惯，这实际上也是一种“添加茶”，笔者称之为“添加花茶”。关于“添加花茶”的作品，笔者将另行撰文分析、以考察“花

茶”发展之源流，本文略去不予涉及。

唐代关于添加茶的茶诗共有 10 首。

一、添加“姜”、“盐”

王建的《饭僧》(299)：

别屋炊香饭，薰辛不入家。

温泉调葛面，净手摘藤花。

蒲笋除青叶，芹齏带紫芽。

愿师常伴食，消气有姜茶。

薛能的《蜀州郑史君寄鸟觜茶，因以赠答八韵》
(560)

……盐损添常诫，姜宜著更夸。

得来抛道药，携去就僧家……

“盐损添常诫”讲盐对茶不好，应该摒除，以批判的形式说明当时往茶中加盐现象的普遍存在。

二、添加果实类（“枣”）

贯休的《土马后见赤松舒道士》(833)

满眼尽疮痍，相逢相对悲。

乱阶犹未已，一柱若为支。

堰茗蒸红枣，看花似好时。

不知今日后，吾道竟何之。

三、添加“米粉”

皮日休的《太湖诗·包山祠》(610)：

白云最深处，像设盈岩堂。

村祭足茗糲，水奠多桃浆……

“糲”有两重意思，一个是“粽子”，一个是“用熟米粉熬成的羹”。诗中的“糲”如果是“粽子”的话，那么，“茗糲”则是茶点或茶料理，但是，至作者皮日休生活的唐代为止的各类茶史料中，尚未见到专门茶点或茶料理的其他记载，反倒是“羹”类的“茶粥”“茗粥”类的记载，出现过不止一次，所以笔者认为此处的“茗糲”指“茶粥”的可能性最大。关于“茶粥”，我们在后文还要说明。

四、添加酪类（“酥”）

李泌的残“句”（109）：

旋沫翻成碧玉池，

添酥散出琉璃眼。

白居易的《晚起》(451)：

烂熯朝眠后，频伸晚起时。

暖炉生火早，寒镜裹头迟。

融雪煎香茗，调酥煮乳糜。

慵馋还自晒，快活亦谁知……

“酥”是由牛或羊奶制成一种酪类，在酪类中属于高级品，亦称“酥油”。

五、添加“药材”

郑谷的《宗人惠四药》(677)

宗人忽惠西山药，四味清新香助茶。

爽得心神便骑鹤，何须烧得白朱砂。

李洞的《和知己赴任华州》(722)

……

书名寻雪石，澄鼎露金沙。

锁合眠关吏，杯寒啄庙鸦。

分台话嵩洛，赛雨恋烟霞。

树谷期招隐，吟诗煮柏茶。

柏叶晒干煎汤，具有止血滋阴的功效，属于中药。

齐己的《咏茶十二韵》(843)

百草让为灵，功先百草成。

甘传天下口，贵占火前名。

出处春无雁，收时谷有莺。

封题从泽国，贡献入秦京。

嗅觉精新极，尝知骨自轻。

研通天柱响，摘绕蜀山明。

赋客秋吟起，禅师昼卧惊。

角开香满室，炉动绿凝铛。

晚忆凉泉对，闲思异果平。

松黄干旋泛，云母滑随倾。

颇贵高人寄，尤宜别柜盛。

曾寻修事法，妙尽陆先生。

齐己的《闻道林诸友尝茶因有寄》(846)

枪旗冉冉绿丛园，谷雨初晴叫杜鹃。

摘带岳华蒸晓露。碾和松粉煮春泉……

“松粉”即“松黄”，也就是“松花粉”，可作中药使用。古人往往将药作为营养保健品，将药与茶配伍，可以说是最自然不过的事情。

宋代茶诗中出现的“添加物”的种类有明显的增加，关于“添加茶”茶诗的总数量也有所增加，而且还出现了很多首一次往茶中添加多种添加物的记载。我们依旧分类归纳列举于下，一次添加多种添加物的茶诗分类时，优先分类在先唐和唐代已经出现过的“添加物”类别下。另外，因为添加物及茶诗等数量的增加，不再象唐代那样作“果实”、“药”之类的合并归纳式分类，而仅以添加物本身进行归纳整理。

一、添加“盐”（共 5 首）

释德洪的《戏廓然》(1331、15118)：

……

茶盐以加之，趁出白云嶂。

要看呵佛祖，瘦拳捉藜杖。

陈造的《郭家洲》(2424、27982) :

……

兴衰今昔殊，郭姓尚十七。
邻里阙盐茗，翁姬仅盥栉。
共说频岁歉，平陆江浪没……

周必大《邦衡再和再次韵》(2322、26718) :

金华绝出气凌霞，不愧君王坐赐茶。
商岭烹来思旧样，洛泉煎处叹新芽。
诗评未怕人生瘦，盐济惟防贼破家。
臆欲苍生苏息否，刚严须是相王嘉。

章甫的《从贾仆乞猫》(2514、29058) :

……

此诗虽拙胜盐茶，
不问白黑灰狸花。

真德秀的《卫生歌》(2922、34858) :

……

慎勿将盐去点茶，分明引贼入其家。
下焦虚冷令人瘦，伤肾伤脾防病加……

二、添加“姜”(共15首)

陆游《西窗》(2182、24860) :

……

姜宜山茗留闲啜，鼓下湖尊喜共烹。
酒炙朱门非我事，诸君小住听松声……

和单纯添加“姜”或“盐”相比，同时添加“姜”、“盐”的茶诗要多许多，“姜盐”茶似乎更普遍一些。

苏轼的《寄周安孺茶》(805、9327) :

……

如今老且嫩，细事百不欲。
美恶两俱忘，谁能强追逐。
姜盐拌白土，稍稍从吾蜀。
尚欲外形骸，安能徇口腹。
由来薄滋味，日饭止脱粟。
外慕既已矣，胡为此羈束……

添加“姜”和“盐”的现象在宋代之前就已经出现了。此诗中新提及的——“白土”，则是新出现的添加物，而且和“姜”以外的添加物一起入茶的记载还不少，我们将在后面再作介绍。

苏轼的《次韵周穉惠石铫》(807、9349) :

铜腥铁涩不宜泉，爱此苍然深且宽。
蟹眼翻波汤已作，龙头拒火柄犹寒。
姜新盐少茶初熟，水渍云蒸藓未干。
自古函牛多折足。要知无脚是轻安。
邹浩《次韵仲孺见督烹小团》(1234、13936) :

……

平生储春芽，美恶初一意。

浊氛腾墨云，君舌故歷试。

小龙落几前，毕竟不知异。

方欲事烹煎，姜盐以爲使。

赖君呼回头，丝桐识秋思。

会当扫南轩，石铫沃清池。

从此师金人，三缄诚有味。

趙鼎臣的《方时敏以茶饷李萧远因作诗止茶其弟元若允迪闻之谓茶不可止和其诗复以茶二餅寄其兄三子皆余所善也时敏既止茶不当复受允迪之饷而萧远巍然亦不得以独飧也故次其韵以请二子》(1309、14871) :

……

边韶请割席，陆羽愿升堂。

破铛杂姜盐，煎煮我所当。

丐子龙凤骨，浇我藜藿肠。

范成大的《扇子峡》(2260、25933) :

……

挈瓶穉棹斟清甘，未暇煮茗和姜盐。

聊将涤砚濡我笔，恍惚诗律高巉岩。

释宝昙的《煎茶》(2361、27098) :

午鼎松声万壑餘，蒲团曲几未全疏。

春风肯入姜盐手，不废秋窗一夜书。

虞俦的《和林正甫碾茶》(二首之一)(2465、28592) :

肝胆由来自一家，人间何许是真茶。

不妨更著姜盐伴，可但丘中咏有麻。

袁说友《遗建茶于惠老》(2576、29914) :

东入吴中晚，团龙第一匳。

政须香齿颊，莫惯下姜盐。

笑我便搜搅，从君辨苦甜。

更烦挥妙手，银粟看纤纤。

释善珍《祭愚谷》(3150、37803) :

……

一死一生，遇此衰境。

姜盐鬻茶，油葱浇餅。

唤公不应，老泪泉迸。

曹彦约的《子敬见和食雪诗仍次前韵》(2731、32166) :

色如姑射未全真，消得新诗脍炙人。

冰不待藏须洁齿，冻何须解要濡唇。

烹茶尚有齧盐味，食藁难夸麴米春。

胜欲清凉非内热，不应宴赏羨诸臣。

齧(同“齧”)，本意是指捣碎的姜、蒜、韭菜等，以“蒜、韭菜”入茶的例证尚未见到，故归录

于此。另外，吴则礼的《同李汉臣赋陈道人茶七诗》茶诗（1267、14295）中也有“薑盐”一词出现——“诸方妙手嗟谁何，旧闻江东卜头陀。即今世上称绝伦，只数钱塘陈道人。宣和日试龙焙香，独以胜韵媚君王。平生底处薑盐眼，饱识斓斑翰林椀。腐儒惯烧折脚铛，两耳要听苍蝇声。苦遭汤饼作魔事，坐睡只教渠唤醒……”，但笔者认为，此处的“薑盐”当指“清贫”之意，而并非指茶中添加物，故吴则礼此诗不做“添加茶”诗看待。

葛立方的《卫卿叔自青旻寄诗一卷以饮酒果核穀味烹茶斋戒清修伤时等为题皆纪一时之事凡十七首为报》之一（1955、21827）：

灵芽胯底棋局方，茗碗班班金粟黄。
食罢煮香消日长，莫遣姜盐资胃凉……

張侃的《煎茶》（3109、37110）：

……

须臾蟹眼生，茶新手缓擲。
姜盐宜屏除，只能添水厄。

苏轼的《和蒋夔寄茶》（796、9219）：

……

吟哦烹噍两奇绝，只恐偷乞烦封缠。
老妻稚子不知爱，一半已入姜盐煎。
人生所遇无不可，南北嗜好知谁贤。
死生祸福久不择，更论甘苦争蚩妍。
知君穷旅不自释，因诗寄谢聊相饒。
苏辙《次前韵》（857、9935）：
龙鸾仅比闽团醞，盐酪应嫌北俗粗。
採愧吴僧身似腊，点须越女手如酥。
舌根遗味轻浮齿，腋下清风稍袭肤。
七碗未容留客试，瓶中数问有余无。

三、添加“葱”（共4首）

李之仪的《访瑄上人值吃葱茶》（960、11207）：

软火明窗纸帐低，一声初报午来鸡。
葱茶未必能留坐，爲爱高人手自提。

袁说友的《和赵周锡咏魏南伯家葱茶韵》（2575、29898）

……

书窗假寐熟欠伸，重煎倍觉滋味匀。
吾乡此茗孰与伦，谁家却说江茶珍。
剥葱细切夸珠蠃，泛瓯更聘如铺璘……
“葱”“姜”携手入茶。

陈造的《谢张德恭送糟蚶三首》（之一）（2438、28219）：

压倒淤泥白莲藕，半捐介甲露秣纤。
玉川水厄那知此，急具姜葱唤阿添。

戴昺《次黄叔粲茶隱倡酬之什》（3093、36967）：
……

鬪水须占一，焙火不落二。

趣深同谁参，隽永时自试。

葱姜勿容溷，瓜芦定非类。

标名寓玄思，微吟写清致。

四、添加“乳”、“酪”、“酥”类（共8首）

虞俦的《有怀广文俞同年》（之一）（2463、28500）：

客来愧乏牛心炙，茶罢空堆马乳盘。

纵有诗篇惭和寡，了无心印可传单……

刘攽的《王仲至使北》（610、7241）：

朔雪如沙万里程，幽阴戴斗正严凝。

终军何必功横草，沈尹无烦夕饮冰。

茗粥迩来夸漚酪，毡裘仍自愧绵缁。

岁寒拜日穹庐外，想见东南瑞气昇。

劉辰翁的《和答李德臣》（3555、42493）：

……

味言随时变，

茗薄酪自浓……

張商英的《高光堡道中》（934、11007）：

……

柳叶依墙密，溪流刷石斜。

土氓尊使者，再拜饋酥茶。

陆游的《戏咏山家食品》（2191、25005）：

牛乳抨酥瀹茗芽，蜂房分蜜渍棕花。

旧知石芥真尤物，晚得菱蒿又一家……

虞俦的《以酥煎小龙茶因成》（2463、28499）：

水分石鼎暮江寒，灰拨砖炉白雪乾。

蟹眼已收鱼眼出，酥花翻作乳花团……

葛绍体的《雪中月波即事》（3163、37956）：

……

艳歌逸响歛笙竽，酒酣意气高阳徒。

尊盘快斫松江鲈，茶鼎渐融女墙酥……

方鸿飞的《宣妙楼》（3785、45697）：

……

人锁昼房听鸟语，僧归晚坞放蜂衙。

不须老远来沽酒，只觅天酥为点茶。

五、添加“茱萸”（共14首）

郭印的《夔州》（1673、18745）：

夔子巴峡冲，风物异蜀境。

城居版作屋，江汲地无井。

四郊乏平原，冢墓缘山岭。

人传蚯蚓瘴，俗饮茱萸茗……

陆游的《荆州歌》（2172、24683）：

……

沙头巷陌三千家，烟雨冥冥开橘花。
峡人住多楚人少，土铛争饷茱萸茶。
范成大的《入秭归界》(2257、25892)：

山根系马得浆家，深入穷乡事可嗟。
蚯蚓崇人能作瘴，茱萸随俗强煎茶。
幽禽不见但闻语，野草无名都著花。
窈窕崎岖殊未艾，去程方始问三巴。

项安世的《茱萸茶》(原诗自注：峡中有蚯蚓瘴，
饮此茶御之)(2371、27247)：

城郭千山隘，晨昏二气并。
乍如冰底宿，忽似甑中行。
蚯蚓方雄长，茱萸可扞城。
龙团宁小忍，味味且同倾。
释居简的《九日》(2795、33165)：

瓦鼎松声涨苦茶，替杯中物泛茱萸。
白衣不识缙衣客，自擷寒英插古壶。
释师范的《偈颂一百四十一首》(之一)(2916、
34766)：

重阳九月九，个个尽知有。
吃了茱萸茶，多是眉头皱。
唯有陶靖节独欢颜，
解道采菊东篱下，悠然见南山。

释了惠的《偈颂七十一首》(其中二首)(3174、
38099)：

孟嘉已前，渊明去后。
谁家篱畔欠黄花，那箇盃中无白酒，
重阳只是九月九。阿呵呵，
始信茱萸茶苦涩，展眉人少皱眉多。(之一)
重阳佳节到来，瑞岩无可安排。
一十二峰黄栗粽，东大洋海茱萸茶。
万象摩唇捋嘴，虚空缀齿粘牙，
不知秋意落谁家。(之二)

释大观的《偈颂五十一首》(之一)(3267、
38947)：

九日无白醪，紫萸烹茗好。
好古说登高，谁踏古皇道。
落叶鼓真风，黄菊说玄要。
自笑太无端，相牵入荒草。

释子益的《偈颂七十六首》(之一)(3302、
39343)：

秋江清，秋月白。
登高双眼空，独步乾坤窄。
只手未曾举，黄菊已盈握。
好彩从来奔靛家，随分一盏茱萸茶。

释绍县的《偈颂一百一十七首》(之一)(3428、
40774)：

九月九，重阳节。
不向东篱赏菊花，只点茱萸茶一啜……

方回的《久过重阳菊英粲然即事十首》(之一)
(3502、41780)：

早伴茱萸插帽纱，尚堪荐酒更堪茶。
花边行立花边坐，不是閒花是菊花。

方回的《秀山霜晴晚眺与赵宾暘黄惟月联句》
(3509、41904)：

……

被褐敌裘绮，羹藜胜梁肉。
砖炉煎茱萸茶，瓦豆钉茱萸……

白元礼的残《句》(3744、45157)：

膾甘饴作酒，最苦藜烹茶。
(原诗自注：……多瘴，以茱萸煎茶饮之……名
曰辣茶)

六、添加“川芎”(共6首)

高似孙的残《句》(2721、32007)：

蟹豪留客饭，芎细约僧茶。
华岳的《训小童》(2882、34394)：

饭罢令人唤小童，敢烦捉耳为开蒙。
芎茶不用焦汤点，纸被还将艳火烘。

刘克庄的《卫生》(3034、36158)：

卫生草草味周防，小郡无医自处方。
采下菊宜为枕睡，碾来芎可入茶尝。

乐雷发的《雨夜读陆放翁集》(3473、41337)：

炉冷童吹火，山房夜黯然。
湿薪添茱萸，苦茗带芎煎。

……

灯暗潇潇雨，诗吟笠泽烟。
老仙何处去，搔首踏尘编。

韩琦的《咏川芎》(326、4045)：

靡芜嘉种列群芳，御湿前推药品良，
时摘嫩苗烹赐茶，更从云脚发清香。

潘枋的《茶》(四首之一)(3289、39215)：

……

麴蘖无功将退舍，靡芜何罪亦遭烹。
傍人莫讶能句赋，窗下观书眼倍明。
靡芜是川芎的苗，叶有香，为香草之一种。

七、添加“枸杞”(共4首)
杨万里的《清明果饮》(之一)(2283、26188)：

……

春光如许天何负，雨点殊疏鹭不妨。
绝爱杞萌如紫蕨，为烹茗碗洗诗肠。

杨万里的《尝枸杞》(2294、26340)：

芥花菘荅饒春忙，夜吠仙苗喜晚嘗。
味抱土膏甘復脆，氣含風露咽猶香。
作齊淡着微施酪，茗茗臨時莫過湯。
却憶荆溪古城上，翠條紅乳摘盈箱。
白玉蟾的《謝葉文思惠茶酒》(3138、37592)：
先將茶釀薰酒，却採枸杞烹茶。
子謂人非土木，賢知吾豈匏瓜。
林景熙的《石門洞》(3633、43516)：
……

客來揖坐松下石，呼茶味淪枸杞靈。
笑遣青衣導予步，峰回路轉銀河傾……

八、添加“菊”、“菊苗”(共6首)
黃庭堅的《雜詩七首》(之一)(1021、11666)：
古屋清寒雪未消，小窗晴日展芭蕉。
酸甘荔子嘗春酒，更碾新芽荐菊苗。
孫勳的《訪王主簿同泛菊茶》(1074、12232)：
妍暖春風蕩物華，初回午夢頗思茶。
難尋北苑爭香雪，且就東籬擷嫩芽。
周紫芝的《雪後小霽擷菊苗荐茗》(1512、
17223)：

短窗烘日見深明，牆角泥乾路欲成。
槐葉索淘春漸近，菊苗荐茗雪初晴……
洪遵的《和弟景月台詩》(2101、23721)：
筑台結閣兩爭華，便覺流涎過麴車。
戶小難禁竹葉酒，睡多須藉菊苗茶。
“枸杞”、“菊”攜手入茶。

張鎰的《題寒綠軒》(2683、31557)：
……
維杞與菊復移栽，擷可烹茶羹可茗。
曉烟夕露清無邊，盡掃萬古紅紫緣。
對之飲水骨亦仙，屠沽兒家休擊鮮。
黃庭堅的《次韻和台源諸篇九首之七台溪》
(1021、11679)：

……
四時相及漏催滴，萬事不疑冰泮澌。
聊欲烹茶羹杞菊，身如桑苧與天隨。
九、添加“蓮心”(共3首)
虞俦的《以蓮心茶送玠使君小詩將之》(二首)
(2463、28499)：

未雨餘寒力尚嚴，岩前蚤見摘纖纖。
初嘗似帶蓮心苦，回味寧輸崖蜜甜。
渴想清香凝燕寢，更餘黃卷亂牙籤。
一甌幸入春風手，微草從今價亦添。(之一)
采得蓮心苦更嚴，青裙白面退尖纖。
竹軒旋碾香塵散，槐夢初回齒頰甜。

況是澄泉元帶錫，自應佳句合編籤。
直須陪侍揮談麈，習習清風兩腋添。(之二)
虞俦的《以蓮心茶送江倅報以剥蝦佳句》
(2465、28593)：

十指纖纖笋透芽，滿盤紅玉剥鬚蝦。
殷勤念我須分餉，更問鄰家酒得賒。
十、添加“竹葉”(共1首)
劉跂的《舍弟寄茶》(1072、12205)：
吾弟餉人真不惡，建芽來自禁烟前。
一杯未易陽侯厄，四兩應爲蒙頂仙。
病子頭風如得藥，酒家中聖殆忘眠。
平頭奴子堪餅椀，可帶樵青竹葉煎。

十一、添加“松實”(共4首)
洪适的《答景盧咏道上新松》(2080、23467)：
落落喬松說九華，遠移霜骨想专车。
淪脂此地能和藥，結實殊方却入茶……
韓澆的《晴窗》(2755、32455)：

晴窗已晨炊，跌坐焚清香。
泥爐擁瓦缶，熟此蟹眼湯。
茶甘泛松實，舌本味亦長。
溫乎氣忽平，兀然夢相忘。
尹直卿的《壽侄》(2802、33307)：
……

金甌茶蘼香作酒，玉甌松子肉爲茶。
滿板松竹并奇物，壽似蟾宮之桂華。
洪咨夔的《用韻答游司直見寄》(2893、34546)：
……

晚桂荐花熏鼎古，寒松墮子茗甌斑。
山中風味無人會，賴得新詩起老頑。
十二、添加“楊梅仁”(共1首)
項安世的《楊梅》(2377、27374)：
……

雕盤供蜜漬中乾，犀筋下監蘇齒楚。
蔗糖煎實茗煎仁，枯腊猶堪詫兒女……
十三、添加“鹽梅”(共2首)

張孝祥的《樞密端明先生寵分新茶將以兩句穆
然清風久矣不作感歎之余輒敢屬和》(三首之一)
(2407、27795)：

伐山萬鼓震春雷，春鄉家山挽得回。
定自君王思苦口，便同金鼎荐鹽梅。
舒邦佐的《和于湖集茶韻》(三首之一)(2552、
29580)：

倒牀鼻息欲鳴雷，須仗靈芽一喚回。
此味直教真性在，切防勾賊用鹽梅。
十四、添加“薄荷”(共3首)

李纲的《献花铺唐相李德裕谪海南道此有山女
献花因以名之次壁间韵》(1561、17729)：

我亦乘桴向海涯，无人复献雨中花。
却愁春梦归吴越，茗饮浓斟薄荷芽。

李纲的《九日与宗之对酌怀梁溪诸季时菊花犹
未结蕊于药裹中得茱萸泛酒有馈山果海鲜者多素所
不识赋诗见意》(二首之一)(1562、17735)：

……

药囊赖有茱萸实，茶铤频烦薄荷芽……

李纲的《次韵申伯上杭道中见示》(二首之一)
(1565、17768)：

……

淮舟昔共茱萸酒，闽馆今同薄荷茶。
往复纷纷成底事，庞公只合访丹霞。
十五、添加“橄榄”(共8首)

陆游的《午坐咏咏》(2197、25103)：

贮药葫芦二寸黄，煎茶橄榄一瓯香。
午窗坐稳摩痴腹，始觉龟堂白日长。

陆游的《夏初湖村杂题》(之一)(2204、
25203)：

寒泉自换菖蒲水，活火闲煎橄榄茶。
自是闲人足闲趣，本无心学野僧家。

周必大的《闻西省赏酴醾芍药戏成小诗奉简秦
之侍讲舍人年兄并以丁香橄榄百枚助筵却求残花数
枝》(之一)(2324、26735)：

从来引玉即抛砖，自笔囊空百不堪。
赖得酒酣须茗饮，聊将青子助回甘。

舒邦佐的《和许宰寓武邑赈杨丞靖安八咏》
(2552、29597)：

好语飞来散绮霞，清新俊逸属诗家。
著人似醉菖蒲酒，有味如尝橄榄茶。

赵蕃的《倪秀才惠橄榄》(二首之一)(2641、
30927)：

直道堪嗟故不容，更持谏味欲谁从。
昏昏度日惟贪睡，茗碗聊充午后供。

刘过的《都中留随州李判官》(2705、31848)：

幸自东南好，西归未可忙。
茶添橄榄味，酒借蛤蚧香。
绝品宜春醉，新烹趁日长。
倒囊烦厚载，归遣北人尝。

黎廷瑞的《花时留郡归已初夏即事》(六首之
一)(3705、44488)：

黄尘两鬓欲苍华，岁岁东风不在家。
不学郭驼归种树，却随刘跛去看花。
浮名未值蒲萄酒，晚味思参橄榄茶。

缥缈风烟新绿起，村南村北已桑麻。

程敦厚的残《句》(1971、22084)：

粲粲核中仁，尚可瀹奇茗。(《橄榄》
十六、添加“蜜”(共2首)

陆游的《大雪歌》(2166、24535)：

……

莫辞从我上嵯峨，此景与子同清绝。

银杯拌蜜非老事，石鼎煎茶且时啜……

赵蕃的《雪中读诚斋荆溪诸集古诗二十韵奉
寄并呈吴仲权》(2638、30855)：

……

诚斋入讽咏，思隐记称许。

甘能膏齿颊，清且醒肺腑。

诂须割蜂房，底用煎茗乳。

非惟雪花同，又并梅花妩……

十七、添加“椒”(共2首)

方回的《访临川杨仲权于天庆》(3496、41677)：

隐居何所为，性懒绝造请。

驾言东城东，恍兮异人境。

修廊寂无声，未忍践竹影。

独立味玄澹，徐步入深冷。

秋光照虚庭，拱揖冠服整。

中有专气翁，学道早脱颖。

诚极语谢饰，几动意潜领。

煮茶杂椒檄，案酒粲梨枵。

《神农本草经》载：椒檄醜菜。郭璞云：今江东
亦呼菜檄，似茱萸而小，赤色。

盐酪椒姜并提：

苏辙的《和子瞻煎茶》(852、9872)：

……

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……

十八、添加“橘”(姜盐藜橘并提)(共1首)

葛立方的《次韵陈元述见寄谢茶》(三首之一)

(1952、21806)：

青缕宜婴石穴神，姜盐藜橘岂容亲。

汤鸣鼎飏飏响，末下刀圭瑟瑟尘……

“藜”即是前面已经提及过的添加物之一的
“食茱萸”。

十九、添加“芝麻”(共11首)

释道宁的《偈六十三首》(之一)(1143、

12898) :

南北东西万万千，赵州待客岂徒然。
莫嫌冷淡无滋味，惯把脂麻一例煎。(赵州吃茶)
孫觀的《李茂嘉寄茶》(之一) (1485、16962) :
蛮珍分到谪仙家，断壁残璋裹绛纱。
拟把金钗候汤眼，不将白玉伴脂麻。
周麟之的《中原民谣·金澜酒》(2089、23560) :
……

生平饮血狐兔场，酿糜爲酒毡为裳。
犹存故事设茶食，金刚大镬胡麻香。
五辛盈柈雁粉黑，岂解玉食罗云浆。
南使来时北风冽，冰山峨峨千里雪。
休嗟虏酒不醉人，别有班觞下层阙……
项安世的《次韵张安抚李侍郎同赋茯苓酥》

(2377、27372) :

……
精金和铅怕先缺，脂麻煮茗那可说。
千年妙质当珀化，一啜微甘差剑诀。
作诗自警勿示人，同志相期在全节。
陈造的《呈赵帅》(2430、28084) :
……

丁翁禄邀捕鱼者，向我顾肯颜色温。
茅屋新成容寄宿，麻茶初熟仍见分。
解衣灭烛睡欲死，乡梦醒时鸡唤晨。
平时晨舖下南浦，定向扬州听更鼓……
章甫的《谢张倅惠茶》(2513、29048) :
病躯倦甚不举酒，便腹枵然尤爱茶。
淮乡久住已成俗，客至亦复研芝麻……
韓澆的《十五日斋素》(2753、32414) :
清晨却葷茹，茗事煎胡麻。
岂无素心人，洁斋避风沙……

宋伯仁的《村市》(3180、38156) :

山暗风屯雨，溪浑水浴沙。
小桥通古寺，疏柳纳残鸦。
苜蓿重沽酒，芝麻旋点茶。
愿人长似旧，岁岁插桃花。

“菊”与“芝麻”携手入茶 :

林希逸的《朔斋惠龙焙新茗用铁壁堂韵赋谢一首》(3120、37272) :

天公时放火前芽，胜似优昙一度花。
修贡慙烦铁壁老，多情分到玉川家。
帝畴使事催班近，僕守诗穷任鬓华。
八椀能令风两腋，底须餐菊饭胡麻。
路德章《盱眙旅舍》(2802、33307) :
道旁草屋两三家，见客播麻旋点茶。

渐近中原语音好，不知淮水是天涯。

孔武仲的《招竹元珍赏江洲新茶》(879、10239) :

我生世味薄，所好唯真茶。
江南隔浮云，庐岳望苦赊。
煎烹逐风土，白水和脂麻。
有客自远至，开缄得新芽……
二十、添加“鸡苏” (“鸡苏”与“芝麻”并用) (共2首)

黄庭坚的《以小团龙及半挺赠无咎并诗用前韵为戏》(980、11338) :

……
故用浇君磊隗胸，莫令鬓毛雪相似。
曲几团蒲听煮汤，煎成车声绕羊肠。
鸡苏胡麻留渴羌，不应乱我官焙香。
肥如瓠壶鼻雷吼，幸君饮此勿饮酒。
黄庭坚的《奉谢刘景文送团茶》(1014、11573) :
绛囊团团馀几璧，因来送我公莫惜。
个中渴羌饱汤饼，鸡苏胡麻煮同吃。

鸡苏：唇形科植物，多年生草本，全草入药，功同紫苏。“渴羌”一语源于晋·王嘉《拾遗记》卷九：“晋武帝为抚军时，有一老羌，姓姚名馥，好啜浊嚼糟，常言渴于醇酒，群辈常弄狎之，呼为渴羌，晋武擢为朝邑宰，曰‘朝歌地有酒池，故使老羌不复呼渴。’”

二十一、添加“羊脂” (共1首)

劉一止《允迪以羊膏瀹茗饮吕景实景实有诗叹赏仆意未然则次原韵》(1447、16686) :

精金不受钗钏辱，瑞草何曾取膏腹。
乳花粥面名已非，荐以羊肪何太俗。
山林钟鼎异天性，难遣华腴偶穷独……

二十二、添加“白土” (共3首)

“白土”与“芝麻”携手入茶。

梅尧臣的《次韵和永叔尝新茶杂言》(259、3262) :

……
造成小饼若带铐，斗浮斗色倾夷华。
味甘回甘竟日在，不比苦硬令舌窞。
此等莫与北俗道，只解白土和脂麻。
欧阳翰林最别识，品第高下无欷斜……

苏轼的《和蒋夔寄茶》(此诗在“姜盐”类中已经出现过，本文中属1诗2出) :

……
厨中蒸粟堆饭瓮，大杓更取酸生涎。
柘罗铜碾弃不用，脂麻白土须盆研。

故人犹作旧眼看，谓我好尚如当年。
沙溪北苑强分别，水脚一线争谁先……
“白土”与“鸡苏”携手入茶。

洪咨夔的《次韵张提刑送行》（之一）（2892、34524）：

了无薏苡可囊珠，解事家人气甚都。
日试西川煎茗法，半投白垩半鸡苏。

关于“白土”到底是什么，截至目前为止，尚未看到比较权威而又有说服力的解释。参照各家说法，似乎有下面三种可能性。

(1) “白土”即“白面”。

这一说法在正式的学术书籍和论文中还没有见到，只是散见于网络和私下杂谈之中，估计是受到我们在后面还要介绍的“茗粥”等史料的影响，从“饮食”品的角度出发而得来的想法。然而，这一解释没有任何其他佐证，其“飞跃性”似乎有些过大。特别是上述《次韵张提刑送行》一诗中明确使用了“白垩”一词，这就很难用“白面的比喻”之类的说法来解释了。所以，笔者认为这一解释的可能性比较低。

(2) “白土”即“白垩”。

“白垩”是石灰岩的一种，俗称白土子，现代用来制作粉笔。无色、无味、无毒，以盐水提萃后可作中药使用，温性。众所周知，宋代的茶是绿茶，属凉性，单从属性上来说，添加温性的“白垩”倒是可以综合绿茶的凉性，缓解绿茶对肠胃的刺激。

除了作为“药”入茶的可能性之外，宋人添加“白垩”，也许还有一个原因，那就是“白土”（“白垩”）的颜色——“白”。清代的阮葵生曾记载了一个用掺杂“白土”的方法增加米的“白色”来“以次充好”的事情：“白土俗名光粉，余杭产最多，置米中，助白色。不过市井作伪，而耗米中之精华，久而膏枯，食之无味。”（注6）宋代茶汤崇尚白色，而“白土”不融于水，故可增添茶汤的白色——虽然因为缺乏其他佐证，这一说法尚有待进一步考证，但这种可能性是非常大的。

(3) “白土”是“观音土”。

观音土，酷似面粉，又被称为“白面土”，在饥荒时期普遍被饥民当成食物充饥，同时，“因为不容易排出体外，长期大量食用容易导致食者腹胀而死”，这也是大家所熟知的。其实，观音土是可以食用的，《天工开物》称其为“糯米土”（注7），河南省济源王屋山区还有一种以观音土为原料的特色食品“土馍”，易于携带、便于保存，甚至还用于休闲待客、馈赠亲友等等。而且观音土还可以“入

药”，含有丰富的钾，可以提高胃动力。另外，观音土也是白色的，还具有一定的粘性，可以助长点茶时沫饽的形成和沫饽的持久力，所以，以观音土入茶是有一定的合理性的。不排除“白土”是“观音土”的可能性。

关于“白土”到底是指什么，还有待进一步的考证。

二十三、添加“菖蒲”（共5首）

释绍县的《偈颂一百零二首》（之一）（3425、40733）：

紫芝峰下，小小山居。
家风淡薄，堂供萧疏。
菱粽叶包蒸米饭，
野山茶点石菖蒲……

释绍县的《偈颂一百零四首》（之一）（3427、40762）：

箬包角黍，茶点菖蒲。
香浮毛孔，清透肌肤。
肱枕藜床心醉月，
驱邪何用挂神符。
汨罗人去远，还有独醒无。

释绍县的《偈颂一百一十七首》（其中二首）（3428、40774）：

苦涩菖蒲茶，胶粘青菟粽。
嗅著鼻头辛，咬得牙关肿。
佛病祖病蠲除，妖星怪星惊悚……（之一）
小供天中节，家贫乐有余。
菟包粳米粽，茶点石菖蒲。
不用童寻药，何须鬼画符。
千妖俱扫迹。长夏得安居。
衲僧门下，天地悬殊。（之二）

释月磬的《偈颂103首》（之一）（3540、42328）：

佛病祖病。正在膏肓。
文殊是药采将来。都用不着。
杜顺灸猪左膊上。亦错商量。
东湖水点菖蒲茶。
个是单传海上方。

二十四、添加“菊脑”（共1首）。

舒岳祥的《留山甫》（3438、40943）：

新春知麦味，旧债了邻赊。
借榻无鹃处，敲门有竹家。
韭苗香煮饼，菊脑和烹茶。
少驻还山屐，乌纱细雨斜。
菊脑是一种蔬菜。

二十五、添加“胡葵”（共1首）

俞德邻的《村居即事二首》（之一）（3549、42443）：

漠漠平畴接远沙，一浜寒水浸梅花。
儿挑苦苳供鹅食，妻撷胡葵荐客茶。
楸枰火残寒尚力，茅柴酒熟夜能赊。
岁时伏腊歌呼处，三世儿孙共一家。
胡葵，即天胡葵，为伞形科多年生草本乡土地被植物。

二十六、添加“麝香”（共1首）

刘克庄的《小劳》（3079、36731）：

性不耐闲懒，小劳方小佳。
锯沉成薄片，末麝入新芽。

二十七、七宝茶（共3首）

梅尧臣的《七宝茶》（260、3309）：

七物甘香杂蕊茶，浮花泛绿乱于霞。
啜之始觉君恩重，休作寻常一等夸。

周必大的《尚长道见和次韵》（二首之一）（2322、26719）：

诗成蜀锦粲云霞，宫样宜尝七宝茶。
压倒柳州甘露饮，洗空梅老白膏芽。
睡魔岂是惊军将，茗战都缘避作家。
怪底清风失炎暑，朝来吉甫诵柔嘉。
周必大的《庆东宫生辰二十韵》（2324、26737）：
……

喜气均三殿，恩颁出正衙。
飘香传御酒，七宝簇宫茶。
钉坐麟为脯，堆盘枣胜瓜……

关于“七宝茶”中都添加了哪七样东西，上述茶诗并没有给出具体的答案。但现在盛行于宁夏、甘肃、陕西等地回族民众之间的“八宝盖碗茶”应该可以作为参考。“八宝盖碗茶”是以茉莉花茶为主料，配以枸杞子、核桃仁、桂圆肉、芝麻、大枣、葡萄干和白糖等七样辅料而成的（注8）。

二十八、擂茶（共2首）

朱翌的《冬至后三日与罗楚入倅厅两松下梅花盛开取酒酌石台上思得名手作松梅图》（1864、20859）：

匆匆前日贺书云，那似今朝笑语亲。
年例一来窥雪样，岁寒同此见天真。
梅间蜂阵长围日，松下鸥蹲反嚇人。
一碗擂茶未忘本，三杯薄酒不能神。
洪适的《玉茗未有耗而小隐作诗以琼花为二绝当专美野处可也》（2080、23465）：
休论官业出金华，共乐家林鹿挽车。

何日寻春携漉酒，有时留客试擂茶。
望梅止渴宁非梦，却月横枝始是花。
祇恐偏枯惭好句，空教步障锦如霞。

“擂茶”在宋代茶诗中的出现，标志着现在在中国各地存在着的擂茶文化历史之悠久。据《中国茶叶大辞典》（注9）介绍，擂茶以生茶叶、生米仁、生姜为主要原料，研磨配制后，加水烹煮而成。流行于中国南方，尤其在湖南、湖北、江西、福建、广西、四川、贵州等地最为普遍。由于地区不同，可分为桃江擂茶、桃花源擂茶、安化擂茶、临川擂茶、将乐擂茶等。由此，我们可以知道，擂茶的添加物绝对不是一种，而且还因地域不同而不同。至于宋代诗中所咏擂茶之配方，尚有待进一步考证。

二十九、添加有刺激性的调料（共1首）。

吴泳的《客中和程丞相雪》（2942、35065）：

萧萧客岁澹如家，耿耿青灯冻不花。
窗外晓添梅意韵，田间春透麦精华。
书来颇复怀归雁，杯散何繇觅画蛇。
明日雪晴乡社去，辛盘随俗点春茶。

晋代周处《风土记》中有“元日造五辛盘”之记载，即农历正月初一，用葱韭等五种味道辛辣的菜蔬置盘中供食，取迎新之意。关于五辛具体是哪五样东西，亦有“葱、薤、蒜、韭、胡葵”、“葱、蒜、韭菜、茱头（蒿头）、兴渠（阿魏）”等多种说法。

三十、添加“树芽”（共1首）

方一夔的《溪上》（3536、42292）：

古木阴阴溪上村，隔溪呼唤隔溪应。
柳边渔艇水双港，山崦人家云半层。
早麦熟随芹菜餲，晚茶香和树芽蒸。
自惭未得亢桑乐，癡坐寒窗似冻蝇。
和晚茶一起蒸的“树芽”到底是什么树的新芽，尚有待进一步考证。

三十一、茗粥。

关于添加茶，最后还有一个类别需要介绍，那就是“茶粥”（亦称“茗粥”等）。之所以将“茶粥”放在最后，是因为我们还无法断定“茶粥”到底是不是“添加茶”。

如果按照今人的概念来考虑，粥是“稀饭”类，“茶粥”自然就是加入了“茶”、或是用茶水煮的“稀饭”，其中会有谷类、菜类、甚至是蛋类和肉类，如果是这样的话，茶粥自然是“添加茶”的一种。然而，笔者在研究的过程中发现，古人所谓的茶粥，与今人的概念时有不同，有时指“浓茶”，有时则指一般意义上的“点茶的茶汤”，“茶粥”

似乎并不是一个固定的统一的概念。另外，即使唐宋茶诗中的“茶粥”确实是“添加茶”，但里面到底添加了什么，是谷类？还是菜类？，我们依旧不得而知。有鉴于此，笔者将另行撰文，对茶粥加以分析，在此不做进一步展开。

下面，我们对唐宋“添加茶”文化从三个方面作一下分析。

一、唐宋“添加茶”的文化特色。

1、“添加茶”茶诗在全部茶诗中所占比例很低，说明“添加茶”利用法并非主流。

唐代“添加茶”诗共 10 首（不包含“添加花茶”和“茶粥”类诗），占唐代茶诗总数 606 首的 1.65%；宋代“添加茶”诗共 120 首（不包含“添加花茶”和“茶粥”类诗），占宋代茶诗总数 5517 首的 2.18%。

即使将“添加花茶”类作品算在里面（其中唐代共 1 首；宋代共 25 首，宋代“添加花茶”类作品中直接添花 14 首、以茶和花入药 3 首、以浸花水煮茶 8 首）（注 10），所占唐宋茶诗总数的比例也分别只有（唐代）1.82%和（宋代）2.63%，比例还是非常低的，说明“添加茶”在唐宋时代均非主流饮茶法。

2、“添加茶”利用法已经呈现出一定的个人色彩。

在全体茶诗中所占比例低、整体数量也不多的“添加茶”茶诗中，却多次出现了 1 人多首的现象。

比如齐己 2 首（添加物：药 2），韩滂 2 首（松实 1、芝麻 1），方回 3 首（茱萸 2、椒 1），释绍昙 5 首（茱萸 1、菖蒲 4），章甫 3 首（盐 1、芝麻 1、茶粥 1），陆游 6 首（姜 1、酥 1、茱萸 1、橄榄 2、蜜 1），苏轼 3 首（姜盐 3、芝麻白土 1），范成大 2 首（姜盐 1、茱萸 1），虞俦 6 首（姜盐 1、乳酥 2、莲心 3），葛立方 2 首（姜盐 1、姜盐藜橘 1），袁说友 2 首（姜盐 1、葱 1），陈造 3 首（葱姜 1、盐 1、芝麻 1），洪咨夔 2 首（白土鸡苏 1、松实 1），赵蕃 3 首（橄榄 1、蜜 1、茶粥 1），项安世 3 首（茱萸 1、杨梅仁 1、芝麻 1），周必大 3 首（橄榄 1、七宝茶 2），释了惠 2 首（茱萸 2），刘克庄 2 首（川芎 1、麝香 1），黄庭坚 5 首（菊 2、鸡苏芝麻 2、茶粥 1），李纲 3 首（薄荷 3），杨万里 2 首（枸杞 2）等等。特别是像李纲、杨万里这种，专咏一种“添加茶”的，可以看作是茶人对“添加茶”已经出现了一定的“喜好、嗜好”的倾向。

当然，写“添加茶”诗并不一定表示该茶人喜

爱并亲自饮用了该“添加茶”，因为入诗的“添加茶”也许只是作者的“旅途见闻”，所以，上述的“复数”出现现象，同时可以导出下面的结论。

3、“添加茶”作为一种生活习俗或品饮习惯，已经显示出了一定的地方特色。

苏轼的《寄周安孺茶》诗中“姜盐拌白土，稍稍从吾蜀”句，说明以“姜、盐、白土”入茶是蜀地习俗。章甫的《谢张倅惠茶》中“淮乡久住已成俗，客至亦复研芝麻”句，说明淮水地域有以“芝麻研磨后入茶”的习俗。

4、“添加茶”已经多少具有了“代表北方少数民族饮茶习惯”的倾向。

刘敞的《王仲至使北》诗中的“茗粥迩来夸涇酪，毡裘仍自愧绵缁”句、刘过的《都中留随州李判官》中的“倒囊烦厚载，归遣北人尝”句、苏辙的《和子瞻煎茶》诗中的“又不见北方俚人茗饮无不有，盐酪椒姜夸满口”句、梅尧臣的《次韵和永叔尝新茶杂言》诗中的“造成小饼若带铐，斗浮斗色倾夷华……此等莫与北俗道，只解白土和脂麻”句等等，都说明了“添加茶”渐渐成了“北俗”的代名词。

5、“添加茶”的应用目的已经超越了单纯的“个人喜好、个人习惯”的范畴、出现了基于实际需求的倾向。

郭印的《夔州》诗中的“人传蚯蚓瘴，俗饮茱萸茗”句、范成大的《入秭归界》诗中的“蚯蚓崇人能作瘴，茱萸随俗强煎茶”句都说明，当地是为了治疗瘴气才逐渐形成了饮茶茱萸茶的习惯的。

二、“添加茶”反对派的出现说明的事实。

中国茶文化和日本茶道相比，更倾向于一种个人行为、个人喜好（注 11）。正因为如此，在唐宋茶诗之中，否定某种饮茶方式、否定某类茶的作品是很少见的。然而，在“添加茶”这个门类里面，反对意见却有 14 首之多。而从“添加茶”茶诗本身数量就不多、而在茶诗总量中所占比例又只有百分之二多一点这个角度来考虑，14 这个数字应该是很惊人的。

那么，为什么会出现这种反对意见频出的现象呢？而这一现象又说明了什么呢？还是让我们分类来分析一下这 14 首反对派的茶诗吧。

(1) 章甫《从贾倅乞猫》诗，正如诗题已经表明的那样，写诗的目的是希望对方能送给自己一只猫，而作者在诗中说：我这首诗虽然拙劣，但总比“盐茶”强吧，希望能用这首诗换一只猫，黑的白的花的，什么样的都可以。估计两人之间曾有以

“盐茶”赠答、或以“盐茶”表达谢意的交往，而这次没有像往常那样以“盐茶”作礼物，而是以“诗”代“茶”，所以才会有“此诗虽拙胜盐茶”的说法，表面看似是在贬低盐茶，其实算不得真正的反对意见。

当然，如果是人人渴求而不可得的北苑龙团凤饼的话，恐怕作者就不会这么说了。从字里行间，我们至少可以知道，盐茶是比较“大众”的、比较“普通”的、比较俚俗的东西，作为茶，在人际交往之中，不大受人重视，甚至有些上不了台面的感觉。

(2) 真德秀的《卫生歌》和葛立方的《卫卿叔自青旸寄诗一卷以饮酒果核穀味烹茶斋戒清修伤时等为题皆纪一时之事凡十七首为报》诗，确实是在反对添加茶，但二人的着眼点是认为该当添加茶“伤肾伤脾”和容易引起“胃凉”，是从医疗健康角度出发的，并非反对“添加饮法”本身。还有一首张侃的《煎茶》诗，反对姜盐添加茶，认为只会无端地增加喝茶量，也是从身体保健角度出发的。

(3) 刘一止《允迪以羊膏淪茗饮吕景实景实有诗歎赏僕意未然輒次原韵》诗，反对以羊膏淪茗的做法。该诗当是取“陶谷因党太尉歌姬羊羔酒之语而蒙羞”的典故，故有“荐以羊肪何太俗”之语（注12）。与其说是在反对“添加茶”，不如说是认为“羊膏”太俗，与茶的“脱俗”形象不合。

(4) 除了上述5首之外，其余的9首茶诗，即周必大《邦衡再和再次韵》、苏轼的《和蒋夔寄茶》、戴冕《次黄叔粲茶隐倡酬之什》、舒邦佐《和于湖集茶韵》、苏辙的《和子瞻煎茶》、《次前韵》、葛立方的《次韵陈元述见寄谢茶》、黄庭坚《以小团龙及半挺赠无咎并诗用前韵为戏》、梅尧臣的《次韵和永叔尝新茶杂言》等都有一个共同的特点，那就是都是站在北苑、官焙、贡茶赐茶的角度来反对添加茶的。

其中葛立方的《次韵陈元述见寄谢茶》诗，从文字表面上看不出与北苑贡茶有什么关系，但该诗是三首系列组诗的第三首，其第一、第二首（注13）则与北苑贡茶有关，作为组诗的第三首，作者持有“北苑贡茶”的概念是很自然的事情。

而舒邦佐《和于湖集茶韵》诗，从文字表面上也看不出与北苑贡茶的关系，但正如该诗诗题所示那样，该诗是《于湖集茶韵》的和诗。而《于湖集茶韵》诗当是指张孝祥《枢密端明先生宠分新茶将以丽句穆然清风久矣不作感歎之余则敢属和》（三首）（2407、27795）茶诗——“伐山万鼓震春雷，春乡家山挽得回。定自君王思苦口，便同金鼎荐盐

梅”——“苦口”是“苦口师”（注14）之略，代指茶；“君王思苦口”即“君王思茶”，由此可知，该诗与贡茶有关。同时，诗题中的“枢密端明先生”即是写过《茶录》的蔡襄，而蔡襄正是北苑贡茶隆盛的功臣之一。综上所述，张孝祥此诗与北苑贡茶关系密切，所以笔者将舒邦佐的“和诗”也归入此列。

那么，为什么站在北苑、官焙、贡茶的角度就容易反对“添加茶”呢？下面三首茶诗给出了理由。

黄庭坚的《以小团龙及半挺赠无咎并诗用前韵为戏》（980、11338）：

……

故用浇君磊隗胸，莫令鬓毛雪相似。

曲几团蒲听煮汤，煎成车声绕羊肠。

鸡苏胡麻留渴羌，不应乱我官焙香。

梅尧臣的《次韵和永叔尝新茶杂言》（259、3262）：

……

造成小饼若带铐，斗浮斗色倾夷华。

味甘回甘竟日在，不比苦硬令舌窞。

此等莫与北俗道，只解白土和脂麻。

苏辙《次前韵》：

龙鸾仅比闽团醜，

盐酪应嫌北俗粗……

黄庭坚认为添加“鸡苏胡麻”之类的“羌”俗（夷狄之俗、僻地鄙陋之俗）会影响官焙的茶香，表面看是在追求好茶的本真味道，但在更深的层面上，以“官焙”为“正统”的思想概念毫不隐藏地表露了出来。这一点，梅尧臣的诗表现得更为明显：“小饼斗浮斗色”的好处妙处，不值得跟“北俗”说，说了也不懂，因为北俗只知道“白土和脂麻”之类的添加茶。苏辙说得更是直白，注重添加盐酪的北俗太“粗”——以官焙为正统，鄙视其他饮茶风俗的意思，表露无疑。

整体来看，反对“添加茶”的理由基本可以分为3类：(1) “添加茶”太俗、(2) “添加茶”对健康不好、(3) 以“官焙”为正统，鄙视“添加”习俗。而其中又尤其以第三类理由居多。其实，第(1)类和第(3)类是有共同性的，都是认为“添加茶”俗，只是第(1)类没有强调“官焙”的正统性罢了。

宋代点茶方式流行，重视沫饽、重视汤色、重视“云脚”咬盏；进而形成斗茶，也就是梅尧臣诗中所说的“斗浮斗色”；更有爱茶人约上几位知心

好友，体会“分茶”乐趣；其中如老谦（注 15）、僧人福全（注 16）那样的高手，还会时不时地表演一下“以茶幻字”的“汤戏”。宋代点茶已经成为文人的雅玩，已经达到了超日常的“风流”境界，而“北苑官焙贡茶”正是这种雅玩追求的最高档次。相反，“添加茶”、特别是添加食品类的“添加茶”，一下子把“茶”又拉回到了生活最实在的层面，所以，喜欢点茶、追求“北苑官焙贡茶”的文人把“添加茶”视为俗物，是很自然的现象。

站在自己喜好的品饮方式的立场上、抨击其他品饮方式的现象，其实在唐代就已经出现了。比如陆羽在《茶经》“六之饮”中便写道：“饮有啜茶、散茶、末茶、饼茶者。乃斫、乃熬、乃煬、乃舂。貯於瓶缶之中、以湯沃焉、謂之淹茶。或用葱、姜、棗、橘皮、茱萸、薄荷之等。煮之百沸、或揚令滑、或煮去沫。斯溝渠間棄水耳、而習俗不已”，对于“淹茶”、和“添加茶”做了批判。然而，陆羽是“煮茶法”的发明创造者，自然也就是“煮茶法”的宣传推广者，我们可以很自然地认为，陆羽是为了“捍卫”自己的“煮茶法”的正统性而来否定其他品饮方式的。陆羽虽然影响力巨大，但毕竟只是一家之言。唐代存在着诸多种品饮方式，以唐代茶诗为例，赞扬陆羽及其“煮茶法”者有之，而抨击其他品饮方式者则非常少见。

由此笔者认为，宋代“添加茶”反对派的“大量”出现说明，在宋代已经出现了茶品饮方式的“主流”和“非主流”的概念，而这种概念延续至今，与当今“以清饮为主流”的现象是一脉相承的。

三、唐宋“添加茶”文化对后世的影响。

众所周知，现在汉民族的主要饮茶方式是“清饮”，也就是不作任何“添加”的品饮方式；相对而言，各地少数民族则以“添加茶”为主。虽然少数民族众多，我们不能以偏概全、一概而论，但前面论述的宋代添加茶中出现频率较高的主要添加物，比如奶类、乳制品类、盐、芝麻等谷物食品类、干果类、姜葱等辛辣物类、枸杞等中药类等等，往往也正是某一少数民族添加茶的“主力军”。

正如前面所述，宋代添加茶茶诗之中，已经呈现出一定的地域性和民族特色，那么，进一步考察宋代添加茶茶诗的内容及其地域性等等因素，势必会为我们系统地探求少数民族饮茶习俗的形成及其流变提供依据，这也是本文想要提起的一个新的课题。

注释

注 1, 陈彬藩. 1999. 《中国茶文化经典》. 光明日报出版社. P4.

注 2, 陈彬藩. 1999. 《中国茶文化经典》. 光明日报出版社. P4.

注 3, 陈彬藩. 1999. 《中国茶文化经典》. 光明日报出版社. P53.

注 4, 阮浩耕·沈冬梅·于良子. 1999. 《中国古代茶叶全书》. 浙江摄影出版社. P7.

注 5, 参照“赵方任. 2002. 《唐宋茶诗辑注》. 中国致公出版社.”略有增减, 另, 凡 1 诗重复收入不同作者名下者、或仅诗题相异而诗之正文内容相同者, 均作 1 首计算。

注 6, 《茶馀客话》卷三。

注 7, 《天工开物·陶埴篇》说：“土出婺源、祁门两山：一名高粱山，出粳米土，其性坚硬；一名开化山，出糯米土。其性柔软。两土相合，瓷器即成。”

注 8, 陈宗懋. 2000. 《中国茶叶大辞典》. 中国轻工业出版社. P477.

注 9, 陈宗懋. 2000. 《中国茶叶大辞典》. 中国轻工业出版社. P561.

注 10, 参照赵方任《唐宋时代之花茶文化分析》。

注 11, 赵方任. 2004. 《茶詩に見える中国茶文化の変遷》. THINK SYSTEM 出版社. 第七章。

注 12, 《宋稗类钞·卷四》：陶学士谷，买得党太尉故妓，取雪水烹团茶，谓妓曰：“党家应不识此。”妓曰：“彼粗人安得有此。但能销金帐下，浅酌低唱，饮羊羔美酒耳。”陶媿其言。

注 13, 葛立方《次韵陈元述见寄谢茶》（三首）：其一：

年来直欲配茶神，石鼎山泉日日亲。

竹裹烹煎嗤左计，舌端绵味认前尘。

书要坐搅枯肠读，酒所浑消玉颊春。

曾饮日边甘露碗，沙溪难遣乱吾真。

其二：

露窠那畏主林神，小摘筠篮手自亲。

旋转注汤云作脚，缤纷出磨麴为尘。

睡魔已战三竿日，诗社聊尝一信春。

不把膏油涂首面，要须色裹认天真。

“沙溪”、“膏油涂首面”等均与北苑制茶有关。

注 14, 参见陶谷《茗荈录》“苦口师”条。

注 15, 即南屏谦师，参见苏轼《送南屏谦师》诗。

注 16, 参见陶谷《茗荈录》“生成盏”条。

付記

本研究は大妻女子大学共同研究プロジェクト (K1915) の助成を受けたものです。

Abstract

“Tenka tea” is a word that has not yet been widely used and recognized, with no clear and credible definition. Therefore, based on the clear definition of “tenka tea”, this paper analyzes and studies the culture of “tenka tea” in Tang and Song Dynasties, and draws the following conclusions.

1. The proportion of tea poems relating to “tenka tea” in all tea poems of the Tang and Song Dynasties is very low, indicating that the use of “tenka tea” was not the mainstream at that time.
2. The use of “tenka tea” has taken on certain personal style.
3. “Tenka tea” as a living custom or drinking habit has shown certain local features.
4. “Tenka tea” has more or less taken on the tendency of “representing the tea drinking habits of northern minorities”.
5. The application purpose of “tenka tea” has gone beyond the category of “personal preference and personal habit”, and there is a tendency of basing on actual demand.
6. The emergence of “tenka tea” opponents shows that the concept of “mainstream” and “non-mainstream” ways of drinking tea already appeared in the Song Dynasty, and this concept continues to this day, which is consistent with the current phenomenon of “taking light drinking as the mainstream”.
7. The study of “tenka tea” will provide a basis for us to systematically explore the formation and evolution of tea drinking customs of ethnic minorities.

(受付日：2019年9月6日，受理日：2019年9月17日)

趙 方任 (ちょう ほうじん)

現職：大妻女子大学国際センター准教授

北京大学中文科卒業後、新聞記者・編集者を経て、1996年来日。東京学芸大学で教育学修士、東京都立大学で文学博士。専攻は中国語教育、中国古典文学、茶文化。

主な著書：「唐宋茶詩輯注」「日中茶道逸話」「茶詩に見える中国茶文化の変遷」など。