

## 唐宋时代之花茶文化分析

A study of history in Chinese scented tea culture during the Tang dynasty and Song dynasty

趙 方任<sup>1</sup>

<sup>1</sup>大妻女子大学国際センター

Fangren Zhao<sup>1</sup>

<sup>1</sup>International Center, Otsuma Women's University

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

キーワード：花茶，歴史，唐宋時代

Key words : Scented tea, History, Tang dynasty and Song dynasty

### 抄録

現代学界基本上将花茶的起源上溯到南宋末或者元代，而真正关于花茶比较详实的论述，更是只上溯到了明代。然而笔者在研究唐宋茶诗之际，发现了一定数量的关于花茶的茶诗资料，故希冀藉此文对唐宋时代之花茶品饮状况及其文化进行考察与分析，从而对花茶文化起源及其发展之研究提供参考与佐证。

因为本文的目的在于追溯花茶产生的历史源头，考虑到历史上花茶的概念和现在花茶的概念，在内涵和外延上都有可能存在差异，为了避免歧义和误解，本文首先提出了“茶与花相结合的所有形式”这个广义花茶概念，并对广义花茶概念所涵盖的7项内容做了整理说明。

笔者通过对自己搜集到的、与花茶相关的2首唐代茶诗和45首宋代茶诗进行了整理与分析，认为，广义花茶7项内容里面的(2)在茶制品中没有加入花瓣等花的固体成分，而只加入了花香的花茶、(3)加入了香料的花茶、(4)工艺花茶、(5)添加花茶、(7)药茶中以“茶”与“花”为主要原料者等5项，在宋代都已经出现了。而广义花茶里面的(1)在茶制品中加入了花瓣等花的固体成分的花茶，在宋代已经出现的可能性是很大的，但尚缺乏确实证据，有待进一步研究。(6)“代茶饮”之“花茶”，在宋代尚未见到已经出现的证据，但“代茶饮”的概念和作法在宋代就已经出现了。另外，宋代还出现了以浸花水烹茶的独特的花茶烹制法。

整体而言，在宋代，花茶虽然还没有形成一个明确的品类，但花茶文化已经出现，“茶与花相结合的形式”也已经呈现出了多样化的气象。

本文旨在通过对唐宋茶诗进行整理与研究，来分析唐宋时代花茶文化的发展状况，以期对花茶发展之源流进行考证。

但正因为本文要考证的是花茶发展之源流，那么，从早期的“源”到现代花茶概念的逐步形成乃至最终确立，其发展的过程中势必会存在诸多变化，也就是说，本文所要论述的历史上关于花茶的概念，和现在的花茶概念，在内涵和外延上都会存在一定的差异。为了避免歧义和误解，在进入正文之前，我们有必要对花茶的概念进行一下整理与说明。

我们先来看看现代关于花茶的定义。

《中国茶事大典》(注1)的“花茶”条给出的定义是：茶类名称，又称熏花茶。为再加工茶的一种。指用茶坯和香花进行拼和窈制，使茶叶充分吸收花香而制成的香茶。

《中国茶文化》(注2)一书给出的定义是：花茶，又名窈花茶、熏花茶、香片茶等。茶叶吸收了花香，饮之既有茶味又有花的芬芳，是我国北方非常适销的一种再加工茶类。

《品读中国茶文化》(注3)一书给出的定义是：所谓花茶即是在茶中加入香花或者香料。

虽然上述各家的说法差异可以认为是各自的侧重点不同造成的，但各家在花茶概念上的微妙歧义还是显而易见的。

首先，从上述定义我们可以知道，现代花茶至少包括下面两种类型。

(1)加入了香花(或花香)的茶。

(2)加入了香料的茶。

还有一份资料，不是正规流通的学术书籍，而是中国茶艺师培训教材。这本名为《茶艺师职业技

能培训教材》的书，是国家政府机构发行、以取得国家上岗资格为目的的正式教材。因此该书是具有一定的权威性的。这本书给出的花茶定义，和上述几部著作基本相同，但细细考察其中关于花茶的制法，我们就可以知道，加入了香花(或花香)的茶、也就是窈花制法的现代花茶又存在两大类型。

(1)只加入花香的花茶。

(2)加入花香的同时，也加入了花瓣等花的固体成分的花茶。

然而，上述这些花茶的种类，尚无法涵盖“茶”与“花”相结合的所有类型。如前所述，本文要论述的是花茶发展的源流，在花茶发展的过程中，特别是在花茶产生的萌芽期，“茶”与“花”的结合形式与我们现代定义上的花茶会有一些不同，为此，本文所考察的对象是“茶与花相结合的所有形式”，并不局限于现代花茶的概念。从这个角度出发，以当代的眼光来看，“茶与花相结合的所有形式”要比上述花茶的定义内容丰富得多，至少应该包括下述这些内容。

(1)在茶制品中加入了花瓣等花的固体成分的花茶。

(2)在茶制品中没有加入花瓣等花的固体成分，而只加入了花香的花茶。

(3)加入了香料的花茶。

(4)工艺花茶。

“工艺花茶”是“工艺茶”的一种。“工艺茶”有很多种，最近比较常见的是将普洱茶压缩成茶壶、匾额等形状的“工艺茶”，这类“工艺茶”的原料是真正的“茶”，但却多用于装饰，而不是以品饮为目的。其实，这类“工艺茶”因为不是以品饮为目的，更应该称为“茶的工艺品”。还有一种“工艺茶”，是将成品散茶经过工艺加工，令茶叶冲泡后有秩序地伸展、形成花朵的形状，因此被称为“工艺花茶”。加工这类“工艺花茶”的原料茶，最初有一部分不是花茶，而是普通的绿茶之类，但近年来，市场流通的“工艺花茶”基本上都是以花茶为原料茶的，可以说从外观到“香”、“味”，全都是“花茶”。

(5)添加花茶。

前面介绍的花茶的几个类型，都是在生产加工阶段加入“花”或“香”而制成的花茶，其实，还有在品饮阶段加入“花”的花茶。笔者将其命名为“添加花茶”。

“添加花茶”是“添加茶”的一个种类。“添加茶”，众所周知，就是在茶水（或称之为茶汤）之中加入其他饮食类物品、一起品饮的茶类，如蒙古族的奶

茶、藏族的酥油茶、客家族的擂茶等等，古代常见的“添加茶”还有盐茶、姜茶等等（关于古代添加茶，笔者将另辟专文详述）。在茶水中直接加入“花”，就是“添加花茶”了。

“添加花茶”在现代日常生活中似乎并不多见，因为是在品饮过程中实施添加，所以在茶厂制造、茶店销售中是找不到其踪迹的。不过，虽然并不普遍，但其存在却是不可否认的。比如在野外赏花品茶，顺手撷取新鲜花瓣入茶的现象，虽然乏于文字记载，作为一种“创意花茶”，其存在是合理而又肯定的。这类现象在下文将介绍的古人诗文中并不少见。而“添加花茶”尽管只见于品饮阶段，但却绝对是“茶”与“花”的真正结合。

(6)“代茶饮”之“花茶”。

大家熟知的“大麦茶”、“人参茶”、“苦丁茶”等等，都属于“代茶饮”的行列。甚至东北的干粮“油茶面儿”都因为有个“茶”字，可以列入这一类别。其实所谓“代茶饮”并不是“茶”，其中也不含有“茶”的成分，只是因为“茶”的大众普及之广泛性和知名度而借用了“茶”的称呼。在茶文化界，长期以来，“代茶饮”是不被认作为“茶”的。然而，近年来，这一情况却发生了巨大的变化。各类干花，如干玫瑰花、干菊花、干茉莉花等等，都以“玫瑰茶”、“菊花茶”、“茉莉花茶”的名字堂堂正正地登上了茶叶店的柜台。不止如此，关于这类不含“茶”的“花（或草）茶”的专著也已经纷纷登场，而且是作为“茶”类著作出现的。因此，这类以“花”为主却与茶无关的“代茶饮”也已经正式跻身于“花茶”之列了。

(7)药茶中以“茶”与“花”为主要原料者。比如比较广为人知的以“茶和菊花”为主原料的“明目菊花茶”等验方便属于此列。

上述所有这些内容总汇在一起，我们可以称之为“广义花茶”。本文将立足于“广义花茶”这个角度，对唐宋时代之花茶文化进行考察与研究，看看上述这些“广义花茶”类型，哪些在唐宋时代已经出现了，同时还要挖掘分析，唐宋时代是否曾经出现过我们当代人所不知道的“茶与花的结合形式”。

之所以将时代断代为“唐、宋”，主要是因为现代学界基本上将花茶的起源上溯到南宋末或者元代，而真正关于花茶比较详实的论述，更是只上溯到了明代。然而笔者在研究唐宋茶诗之际，发现了一定数量的关于花茶的茶诗资料，故希冀藉此文对唐宋时代之花茶品饮状况及其文化进行考察与分析，从而对花茶文化起源及其发展之研究提供参考与佐证。

到目前为止,关于花茶的起源,诸家的看法虽然有一定的差异,但大同小异,基本断代在宋末元初这一阶段。虽然大家对史料的解读上存在一定的分歧,但大家使用的古籍资料却几乎是相同的。我们以引用资料比较详实的陳瑜的《文人与茶》(注4)为参照来看一下。

1、南宋施岳《茉莉》词：“玉宇薰风，宝阶明月，翠丛万点晴雪。炼霜不就，散广寒霏屑。采珠蓓、绿萼露滋，嗔银艳、小莲冰洁。花痕在，纤指嫩痕，素英重结。枝头香未绝，还是过中秋，丹桂时节。醉乡冷境，怕翻成消歇。玩芳味，春焙旋熏；贮秘韵，水沉频爇。堪怜处，输与夜凉睡蝶。”

该词的周密注云：“古人用此焙茶”。陳瑜以为，此法虽属花茶熏香法，但在当时并不流行。

周密是南宋末元初的文人，与施岳还有过往，其说法可信度应该是比较高的。所以，可以认定至少在南宋末年已经出现了以花焙茶入香的做法。

2、明代顾元庆编撰的《云林遗事》记载了元代画家倪云林的“莲花茶”。

“莲花茶：就池沼中——早饭前，日初出时——择取莲花蕊略破者，以手指拨开，入茶满其中，用麻丝扎缚定，经一宿，明早连花摘之，取茶纸包晒。如此三次，锡罐盛扎以收藏。”

陳瑜以此为有意识地自制花茶之始。

3、北宋《北苑别录》中已经有“入脑子”和“不入脑子”之记载，系指茶中是否加入了龙脑香。

其实，比陳瑜引用的《北苑别录》还早一些的蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑贡茶录》中，也写到在贡茶中有掺“龙脑”以增加香气的做法(注5)。入龙脑香的做法在宋初曾很流行，后来因为“恐损茶味”而逐渐被摒弃，但今人一般认为“龙脑”与“花”不同而不将此作为花茶看待。

4、北宋黄庭坚《煎茶赋》记载：“不夺茗味，而佐以草石之良”，“草石之良”即“胡桃、松实、庵摩、鸭脚、勃贺、靡芜、水苏、甘菊”，饮茶时“既加嗅味，亦厚宾客，前四后四，各用其一，少则美，多则恶，发挥其精神，又益于咀嚼”。

陳瑜将黄庭坚所述8品列为“茶果”、认为和后世所谓花茶在“添加”这一层面上有相似之处。这一观点是很有见地的。以这8品入茶，称之为“添加茶”则可，而称之为“花茶”（“添加花茶”）还很有些牵强，因为即使是其中的“甘菊”，指的是单叶菊，并不是我们通常概念上的“菊花”，关于这一点，我们在后文还会举实例详述。

还有一条史料陳瑜没有引用，而被北京东方国

艺国际茶文化交流中心编撰的《东方国艺——茶艺师培训资料》拿来作为花茶起源的佐证。

5、南宋赵希鹄《调燮调和类编》：“用瓷罐一层花一层茶，投间至满，纸箬扎固，入锅隔罐汤煮，取出待冷，用纸封裹，用火焙干。”

该教材认为，这种茶吸花香，可视为现代花茶起源。

到目前为止，关于“花茶”起源的、被广泛引用的明代以前的史料，基本上就是上述5例。但我们仔细考察唐宋茶诗，特别是宋代茶诗，发现其中有相当多的关于“茶”与“花”相结合的史料，本文将其一一系列于下，并加以分析，以考察“花茶”发展之源流。

单纯从语言表现来说，“茶”与“花”的结缘，在唐代早期就已经出现了。

金地藏《送童子下山》(注6)：

空门寂寞汝思家，礼别云房下九华。  
爱向竹栏骑竹马，懒于金地聚金沙。  
添瓶涧底休招月，烹茗瓯中罢弄花。  
好去不须频下泪，老僧相伴有烟霞。

此处“烹茗瓯中罢弄花”的“花”当指“汤花”，而非实际的“花”，所以和本文所论述的“花茶”无关。类似的例子在唐代茶诗中还有很多，我们再看两个例子。

《五言月夜啜茶联句》(注7)

泛花邀坐客，代饮引情言(陆士修)。  
醒酒宜华席，留僧想独园(张荐)。  
不须攀月桂，何假树庭萱(李萼)。  
御史秋风劲，尚书北斗尊(崔万)。  
流华净肌骨，疏淪涤心原(颜真卿)。  
不似春醪醉，何辞绿菽繁(皎然)。  
素瓷传静夜，芳气满闲轩(陆士修)。

皇甫冉的《送陆鸿渐栖霞寺采茶》(注8)：

采茶非采菖，远远上层崖。  
布叶春风暖，盈筐白日斜。  
旧知山寺路，时宿野人家。  
借问王孙草，何时泛碗花。

这两首诗作为茶诗比较有名气，但其中的“花”都是指“汤花”，而与“花茶”无关。和“花茶”有关的茶诗，唐代有两首。一首是写下了著名的《茶山贡焙歌》的诗人李郢的《酬友人春暮寄枳花茶》(注9)：昨日东风吹枳花，酒醒春晚一瓯茶。如云正护幽人壑，似雪才分野老家。

金饼拍成和雨露，玉尘煎出照烟霞。  
相如病渴今全校，不羨生台白颈鸚。

“枳花茶”应该是茶名，从“金饼拍成和雨露”句来看，不排除在制作茶饼时加入枳花花瓣的可能性。如果是这样的话，那么此处的“枳花茶”就应该是在制作阶段入花的花茶了。但是，正如“如云正护幽人壑”所描写的那样，“枳花”多用作庭园绿篱，此处寄茶给李郢的友人应该是在茶树两旁或周边植有“枳花”，那么，也就不排除只是因为为“枳花”所环绕而将茶命名为“枳花茶”的可能性了，那样的话，“枳花茶”就与花茶无关了；参照后世（宋代）类似的“枳花茶”的记载，这种可能性还是有的。另外，除了上述两种推测之外，还有一种可能，虽然可能性非常低，但也无法完全排除“友人寄来的是枳花和茶两样东西”的可能性。因为诗表现的暧昧性，此处还无法断言。

还有一首诗是徐夔的《辇下赠屯田何员外》（注10）：

封章频得帝咨嗟，报国唯将直破邪。  
身到西山书几达，官登南省鬓初华。  
厨非寒食还无火，菊待重阳拟泛茶。  
内翰好才兼好古，秋来应数到君家。

从“菊待重阳拟泛茶”一句来看，要等到“重阳”才拿“菊”来入茶，那么应该是将“菊花”直接加入茶汤的品饮方式啦。其实，唐宋时代，还有以“菊叶”或“菊苗”入茶的记载，我们在后文再作介绍。

到了宋代，和花茶相关的茶诗有所增加，共有45首，下面我们将这些茶诗分为五类分别来看一看。

第一类：名为“花茶”，实质待考。共九首。

曾几《张耆年教授置酒官舍环碧散步上园煎桃花茶》（注11）：

何许清尊对物华，广文官舍似僧家。  
向人只合供谈笑，领客犹能办咄嗟。  
光动杯盘环碧水，香随珠履上园花。  
公如不厌过从数，但煮东坡所种茶。

陆游《题徐渊子环碧亭亭有茶山曾先生诗》（注12）：

.....

席间紵袍已散鹄，堂上讲鼓初停挝。  
速宜力置竹叶酒，不用更淪桃花茶

张栻《芭蕉茶送伯承伯承赋诗三章次韵》（注13）

与子艺兰九畹，胜渠赐璧一双。  
更碾春风白雪，同看明月清江。（其一）  
正色可参官焙，妙香还近嵇山。  
草木丛中清绝，天教散在人间。（其二）

春去云藏岳麓，梅黄雨涨昭潭。  
政尔倚栏无那，一瓯唤起清谈。（其三）

周南《山家》（注14）

小麦连湖熟，黄梅作弹飞。  
穿林青犊过，触柅白鱼肥。  
子男输绢急，姑妇插秧归。  
枳花茶似雪，留客共湘瓷。

程公许《自道场山至何山读故人洪舜俞内翰诗刻追和》（注15）：

.....萧爽万竿竹，芬甘一瓯茶。  
清泉茁兰茗，黄粉飘松花.....

和前述唐代李郢诗中的“枳花茶”一样，上述诗中的“枳花茶、桃花茶、芭蕉茶、兰茗”等都应该是茶名。不过，这几种茶到底是以花入茶的花茶，还只是因为与花间种而单纯地以花命名，尚无法做出明确判断。但下面这两首“桃花茶”茶诗倒是给我们提供了一些判断的依据。

苏轼《问大冶长老乞桃花茶栽东坡》（注16）：

周诗记茶苦，茗饮出近世。  
初缘厌粱肉，假此雪昏滞。  
嗟我五亩园，桑麦苦蒙翳。  
不令寸地闲，更乞茶子蓺。  
饥寒未知免，已作太饱计。  
庶将通有无，农末不相戾。  
春来冻地裂，紫笋森已锐。  
牛羊烦呵叱，筐筥未敢睨。  
江南老道人，齿发日夜逝。  
他年雪堂品，空记桃花裔。

此诗中的“桃花茶”指的是“茶树”（更严格地说，指的应该是用于种植的茶种子或茶苗）。从饮茶文化发展的历史和植物学的历史来看，宋代当时已经认识到茶树有很多品种，并将其分为几类，而其中有一类被命名为“桃花茶”的可能性应该不大；而且尚未看到当时将茶树品种分类的其他任何记载，所以，此处的“桃花茶”应该不是茶树品种名称。那么，苏轼所说的“桃花茶”茶树，到底是因何而得名的呢？

周紫芝的《苏内相在黄冈尝从桃花寺僧觅茶栽移种雪堂下余始至此会岁且暮明年春得新芽试之色香味俱绝不减湖越二品宜其见赏于此老人也人言雪堂今已鞠为馆驿茶盖可知矣》诗（注17）为我们给出了答案：

梅雪既扫地，桃花露微红。  
风从北苑来，吹入茶坞中.....  
此品不见称，白云空蒙茸。

移栽雪堂下，赖有黄冈翁……  
遂使桃花名，遍满江西东……  
只今调粥手，乳花爲谁浓……

从诗题中我们可以得知，移种的茶树是从“桃花寺僧”处得来的，而诗中便将这种茶命名为“桃花茶”，另外，从诗的第一句“梅雪既扫地，桃花露微红”中，我们又可以推断，“桃花寺”之名大概源于寺中遍种桃花之故。

虽然以“桃花茶”的例子来说明“枳花茶、芭蕉茶”都是如此，确实过于武断，但从整体上分析，宋代的这类以“花”命名茶的习惯来源于茶树种植环境（与花间种、植茶寺院名称等）的可能性比较大，而像现代花茶那样的、以花直接入茶的可能性似乎要相对小一些。

苏轼和周紫芝两首茶诗的“呼应”，似乎已经给出了比较明确的答案。但事实并非如此。例如我们在下面第二类中将要介绍的吴锡畴的《桂花》诗，作者在自注中写明：“近作桂花茶供”。虽然“桂花茶供”的细节无从得知，但是，能够将“茶供”命名为“桂花”，则桂花“登场亮相”应该是理所当然的事情。本文根据诗文字面的意思，将其列入第二类“以香入茶”的作品，但并不排除直接以“花”入茶的可能性。

综上所述，这类直接以“花名”名茶的现象，存在着（1）因茶树种植环境而命名、（2）以花入茶、（3）以香入茶等三种可能性，尚无法断言，还需进一步考证。

第二类：以香入茶的作品。共十首。

周麟之《以珠子香建茶寄皖公山马先生》（注 18）：

筠谷珠玑北苑春，寸诚千里託灵芬。  
爲投白鹿岩前客，何日容分半席云。  
珠子香指的是珠兰香。

李洪《饮桂香茶简翁及甫》（注 19）：

午睡初醒缓注汤，一瓯清露沃诗肠。  
疑君昔日探蟾窟，犹带天边桂子香。

趙蕃《曾秀才送茶》（注 20）：

正尔耽诗不耐闲，镜中频觉瘦栾栾。  
曾郎惠我尽清供，椀把春风香并兰。

趙汝城《诗二首》（之一）（注 21）：

数叶梧桐落短廊，一泓秋水湛银塘。  
调琴独奏猗兰操，啜茗清飘茉莉香。  
涕泣两年同贾傅，癡梦千载笑君房。  
于今不作武宁客，篔簹渔竿日月长。

吴锡畴《桂花》（注 22）：

许多香却不多花，灑气浮空月满家。  
明日石坛金屑富，旋收賸馥入龙茶。

张栻的《定叟弟频寄黄檗仰山新芽尝口占小诗适灾患亡聊久不得遣寄今日方能写此》（注 23）：

瘴雨昏昏梅子黄，午窗归梦一绳床。  
江南云映忽到眼，中有吾家棠棣香。

珠兰香、桂花香、兰花香、茉莉花香、棠棣香，这几首是明确指出香气类型的茶诗。《定叟弟频寄黄檗仰山新芽尝口占小诗适灾患亡聊久不得遣寄今日方能写此》一诗和前几首诗一样，指“入香花茶”的可能性最大，但从定叟弟寄来的新芽茶“中有吾家棠棣香”的描写来看，不排除“怀乡”的比拟手法，甚至还有茶树与棠棣间种（意念上）染香的可能性，尚需进一步考证。

而下面几首则是没有明确指出“入香型”的茶诗。

王安中《游峰山院》（注 24）：

萧寺倚绝壁，高轩凭众芳。  
僧窗得山翠，茗盃仍花香……

释居简《赠制香蜡茶者》（注 25）：

玄质团团玉不如，翠钿小切试昆吾。  
文园病酒文君老，盍荐芳甘淪道腴。

陈克《观钱德尝书画》（注 26）：

临池竞赏无心笔，破产新酬没骨花。  
老子眼寒俱不识，劳君煎点入香茶。

葛立方《卫卿叔自青旻寄诗一卷以饮酒果核榖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）（注 27）：

……  
识取真腴那得忙，不是沙溪不入香。  
可须臾醉无何乡，甘膻肥浓能腐肠。

《赠制香蜡茶者》诗中的“香蜡茶”之“香”和北苑沙溪的“香”，既有花香的可能，也有龙脑香的可能，而参照《茶录》、《宣和北苑贡茶录》和《北苑别录》等茶书的记载，又以后者的可能性为大。这里，我们参照前面已经介绍过的《品读中国茶文化》一书给出的花茶定义——“所谓花茶即是在茶中加入香花或者香料”，将龙脑香视为香料，而将这两首诗列入“入香花茶”之列。另外，宋代茶诗中还有“把麝香末混入茶汤一起品饮”的记载，但这种“入香”做法不是在制作过程、而是在品饮过程，故此我们不将其作为“入香花茶”、也不将其作为“添加花茶”处理（因为添加的不是花类），而是将其作为一般的“添加茶”看待，将另辟专文介绍。

第三类：饮茶时直接以花入茶汤的作品。共十四首。

刘克庄《和方孚若瀑上种梅五首》（之一）（注 28）：

仙翁小试春风手，高拂茅檐矮映窗。  
 选胜多依岩罅种，爱奇或并树身扛。  
 海山大士寒蒙衲，月殿仙姝夜拥幢。  
 商略此花宜茗饮，不销银烛綵缠缸。  
 ——以梅花入茶汤。

徐积《寄穎叔》（注 29）：  
 南郭茶杯菊未香，西檐老柳觉疏黄。  
 家无县令双鳧舄，梦有仙人五色羊……

史铸《玉瓠菊》（注 30）：  
 化工施巧在秋葩，琢就圆模莹可嘉。  
 著底香心真蜡色，似留赏客欲分茶。

徐积《和蒋龙图》（之一）（注 31）：  
 ……  
 犹能领官属，携诗叩吾门。  
 先看陶家柳，次看陶家菊。  
 茶中许投花，坐上呼燃烛。  
 顾我为乐叟，勉我以不倦。  
 我是孟东野，终附郑公传。

郭祥正《陈安止迁居三首·其三》（注 32）：  
 ……  
 石坐衬枯蒲，茶瓠泛新菊。  
 醜醜灌诸顶，饥火灭空腹。  
 昔闻居士饭，一鉢万人足。  
 君若乘三车，愿爲车下犍。

徐照《菊》（注 33）：  
 气受一岁足，千花极后芳。  
 蕊浮茶鼎沸，色染道衣黄。  
 天上虚星落，人间寿水香。  
 邓州兵革外，流种遍江乡。

张镃《题寒绿轩》（注 34）：  
 ……  
 閒关馆舍人稀到，檐前席地聊从好。  
 维杞与菊复移栽，擷可烹茶羹可茗……

許棐《重阳乏酒》（注 35）：  
 黄花冷笑竹篱边，笑我床头乏酒钱。  
 带雨折来无用处，碎按金屑和茶煎。

释道璨《和卧龙招隐吟》（注 36）：  
 ……  
 桂树影团团，乳鹿鸣呦呦。  
 荐菊秋盈筐，酌茶花满瓠。  
 两翁来不来，徘徊驻归驹。

艾性夫《岁菊》（注 37）：  
 不逐登高老孟嘉，同来守岁阿戎家。  
 能将秋圃风霜骨，直作寒梅辈行花。  
 香称屠苏浮腊蚁，色侵幡胜插云鸦。

老夫细把金英擷，独拟明朝早供茶。  
 牟巘《俞好客又号菊庄爲赋数语》（注 38）：  
 ……  
 剪翳披厥颖，叶盛在本昌。  
 啜之付茗椀，聊诳藜苜肠。  
 秋高饱风露，粲粲枝间黄。  
 使天而雨金，不可以为粮……

韩元吉《雪中以独钓寒江雪分韵得独字》（注 39）：  
 ……朝来一堪煮，茗碗荐新菊。  
 窗中有佳致，一水卧寒绿……  
 ——以“茶瓠泛新菊”为代表，上述几首是以菊花入茶汤的实例。

林希逸《朔斋惠龙焙新茗用铁壁堂韵赋谢一首》（注 40）：  
 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。

项安世《题张以道寒绿轩》（注 41）：  
 ……  
 杞经言暖不言寒，  
 菊谱闻黄未闻绿  
 ……  
 困将冷艳洗眵眼，  
 饥把芳鲜植雷腹。  
 招邀朋友最宜茶，  
 犒设妻儿聊当肉  
 ……

《朔斋惠龙焙新茗用铁壁堂韵赋谢一首》最后一句“底须餐菊饭胡麻”的“餐”与“饭”都是动词“吃”的意思，从文字表面上看，应该是以菊佐茶，但也不排除直接以菊入茶而食之的可能性，《题张道寒绿轩》亦同，姑且录之。

第四类：“茶”与“花”相结合之药茶。共三首。  
 陆游《冬夜与溥庵主说川食戏作》（注 42）：  
 ……  
 东来坐阅七寒暑，未尝举箸忘吾蜀。  
 何时一饱与子同，更煎土茗浮甘菊。

史铸《甘菊》（注 43）：  
 南阳佳种传来久，济用须知味若饴。  
 苗可代茶香自别，花堪入药效尤奇。

方一夔《药圃五咏·甘菊》（注 44）：  
 ……  
 此品甘且辛，丛生数千茎。  
 分种不封囊，移根或盆盛。

噉茶摘其叶，觴酒啜其英。

风霜振枯槁，气味老更成。……

甘菊属中药，从《冬夜与溥庵主说川食戏作》诗可知，以茶和甘菊配伍的药茶在宋代已经出现，而通过后两首诗我们更进一步知道，甘菊的“苗、花、叶”均可与茶配伍为药。

关于菊与茶，在这里再多说一句题外话。舒岳祥的《留山甫》诗（注45）中有“韭苗香煮饼，菊脑和烹茶”诗句，但此处的“菊脑”属蔬菜类，故与花茶无关。

第五类：以浸花之水烹茶。共九首。

陆游的《初春书怀七首》（之一）（注46）：

甫及初春日已长，偶同邻曲集山房。

囊盛古墨靴纹皱，箬护新茶带胯方。

老境不嫌来冉冉，流年直恐去堂堂。

清泉冷浸疏梅蕊，共领人间第一香。

诗的前半讲茶，后半讲以清泉浸泡梅蕊，我们完全可以想像“以浸梅蕊之清泉烹茶”而“共领人间第一香”的画面。

王禹偁《除夜寄罗评事同年》（之一）（注47）：

郡僚方贺正，独宿太湖稜。

塔下羞为吏，船中祇载僧。

折梅和薄雪，煮茗对孤灯。

应笑排衙早，寒靴踏晓冰。

——以“梅”融“雪”煮茗。

释居简《早课》（注48）：

井花嫩煮熨梅花，先酌芳甘注佛茶。

冷淡工夫相次了，却留窗日看横斜。

——“熨梅花”应指干梅，以井水煮干梅，然后以梅水烹茶，所以我们将这首诗归在了“以浸花之水烹茶”之列。

但是，我们细想想第二句“先酌芳甘注佛茶”的场景——先把“煮梅花水”的最好的“芳甘”部分拿来泡茶供佛，那之后剩下的“煮梅花水”呢？是接着泡茶自己喝呢，还是直接喝呢？如果直接喝“煮梅花水”，那可就是“代茶饮”啦。因为缺乏其他例证，在此姑且存疑。

赵蕃《二月十二日偶题》（注49）：

……

菊汤淪茗杂鼠糞，瓦炉欲作风泠泠。

睡魔于此不得灵，檐间卧对山横青。

——以菊水烹茶。

和上述四首有意以浸花水烹茶相比，下面四首诗则是无意间造成的以浸花水烹茶的例子。

释德洪《诗一首》（注50）：

……

诗思漫沿芳草远，茶瓯微带落花香。

那堪风雨频催促，公子王孙亦断肠。

戴昺《赏茶》（注51）：

自汲香泉带落花，漫烧石鼎试新茶。

绿阴天气闲庭院，卧听黄蜂报晚衙。

李龔《梅花集句》（其一）（注52）：

懶成真似病，山妓笑酣歌。

花落煎茶水，疏丛蝶未过。

黄庚《赠通玄观道士竹乡》（注53）：

通玄道士苦修行，坐见桑田几变更。

云屋苔封烧药灶，风林花落煮茶铛……

也许正是这种偶然的落花飘入茶瓯（或茶鼎、茶铛）或煎茶水的现象，给古代茶人带来了以花入茶的灵感。

还有一首诗，和上述关于花茶的茶诗的意趣正相反，是反对以花香入茶的作品。

徐一山《偶成》（注54）：

一见青山便是家，苦无人可共烟霞。

枯肠不受春风赋，莫汲花边水煮茶。

“莫汲花边水煮茶”，应该是怕花香影响茶的真味吧。意趣相反，但正从另一个侧面说明，宋代当时以花（香）入茶现象的普遍。

综上所述，关于花茶的源流，我们可以得出如下几个结论：

1、上述花茶分类“(1)在茶叶中加入了花瓣等花的固体成分”的花茶在唐宋时代，虽然已经有出现的可能性，但其存在在茶诗中尚没有得到明确证实，尚需进一步考证。

2、上述花茶分类“(2)在茶叶中没有加入花瓣等花的固体成分，而只加入了花香”的花茶，在宋代已经存在。关于其入香方法，是熏香？焙香？还是其他方法，尚有待参照其他资料作进一步考证。

3、上述花茶分类“(3)加入香料的花茶”，在宋代已经存在，不仅茶书中有记载，以日常生活为主的茶诗也证实了这一点。

4、上述花茶分类“(4)工艺花茶”在唐、宋时代尚未发现已经出现的迹象。

5、上述花茶分类“(5)添加花茶”在唐代已经出现，宋代更是出现次数很多，具有一定的普遍性。另外，从诸诗的内容来看，这一现象应该是唐宋时代文人追求浪漫的表现。

6、上述花茶分类“(7)药茶”类花茶，在宋代已经存在。

7、宋代还存在以浸花水烹茶的独特的花茶烹制品饮法。

在本文的最后，我们还想介绍几首关于“代茶饮”的茶诗。

释可湘的《问庵》（注 55）：

撞入柴门扣有麽，赵州用打不防家。

依前只把拳头竖，未必蒿汤当得茶。

虽然此诗作者释可湘认为“蒿汤”未必能当“茶”、持否定的态度，但这也正说明当时以“蒿汤”来当“茶”的大有人在。

我们再来看几首诗。

李纲《南渡次琼管江山风物与海北不殊民居皆在槟榔木间黎人入市交易蛮衣椎髻语音兜离不可晓也因询万安相去犹五百里僻陋尤甚黄茅中草屋二百余家资生之具一切无有道由生黎峒山往往剽劫行者必自文昌县泛海得便风三日可达艰难至此不胜慨然赋诗二首纪土风志怀抱也》（之一）（注 56）：

.....

树芋充嘉馔，麤羸荐浅盘。

萎藤茶更苦，淡水酒仍酸。

黎户花缦眼，儒生椰子冠。

槟榔资一醉，吉贝不知寒.....

李纲《槟榔》（注 57）：

.....当茶锁瘴速，如酒醉人迟。

萎叶偏相称，羸灰亦漫爲.....

张铉《灵源精舍小憩旧名龙泉有古井极甘冽》（注 58）：

.....

百岁可堪轻日月，一官才得便尘埃。

清泉酌罢犹贪恋，更淪松黄当茗杯。

诗中的“萎藤”、“槟榔”、“松黄”等都被拿来当茶，尽管这些“代茶物”不是“花”，我们没有将其归入花茶的行列，但很显然，“代茶饮”的概念和作法在宋代就已经出现了。

#### 注释

注 1，徐海荣主編.2000.《中国茶事大典》.華夏出版社.P64.

注 2，徐德明.1996.《中国茶文化》.上海古籍出版社.P56.

注 3，李浩.2017.《品读中国茶文化》.中国铁道出版社.P135.

注 4，陳瑜.1996.《文人与茶》.華文出版社.

注 5，如阮浩耕·沈冬梅·于良子.1999.『中国古代

茶叶全書』.P65.载蔡襄《茶录》：“茶有真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。建安民间试茶，皆不入香，恐夺其真。若烹点之际，又杂珍果香草，其夺益甚，正当不用”。

注 6，《全唐詩》卷 808。

注 7，《全唐詩》卷 788。

注 8，《全唐詩》卷 249。

注 9，《全唐詩》卷 884。

注 10，《全唐詩》卷 709。

注 11，《全宋詩》卷 1657、頁 18571。

注 12，《全宋詩》卷 2170、頁 24633。

注 13，《全宋詩》卷 2415、頁 27880。

注 14，《全宋詩》卷 2739、頁 32255。

注 15，《全宋詩》卷 2985、頁 35501。

注 16，《全宋詩》卷 804、頁 9319。

注 17，《全宋詩》卷 1530、頁 17385。

注 18，《全宋詩》卷 2087、頁 23547。

注 19，《全宋詩》卷 2368、頁 27195。

注 20，《全宋詩》卷 2635、頁 30792。

注 21，《全宋詩》卷 2870、頁 34260。

注 22，《全宋詩》卷 3395、頁 40407。

注 23，《全宋詩》卷 2420、頁 27934。

注 24，《全宋詩》卷 1392、頁 15999。

注 25，《全宋詩》卷 2796、頁 33196。

注 26，《全宋詩》卷 1479、頁 16894。

注 27，《全宋詩》卷 1955、頁 21827。

注 28，《全宋詩》卷 3037、頁 36197。

注 29，《全宋詩》卷 649、頁 7664。

注 30，《全宋詩》卷 3013、頁 35882。

注 31，《全宋詩》卷 643、頁 7625。

注 32，《全宋詩》卷 762、頁 8862。

注 33，《全宋詩》卷 2670、頁 31366。

注 34，《全宋詩》卷 2683、頁 31557。

注 35，《全宋詩》卷 3090、頁 36860。

注 36，《全宋詩》卷 3455、頁 41164。

注 37，《全宋詩》卷 3700、頁 44413。

注 38，《全宋詩》卷 3511、頁 41928。

注 39，《全宋詩》卷 2093、頁 23605。

注 40，《全宋詩》卷 3120、頁 37272。

注 41，《全宋詩》卷 2375、頁 27339。

注 42，《全宋詩》卷 2170、頁 24623。

注 43，《全宋詩》卷 3013、頁 35881。

注 44，《全宋詩》卷 3532、頁 42244。

注 45，《全宋詩》卷 3438、頁 40943。

注 46，《全宋詩》卷 2209、頁 25287。



注 47, 《全宋詩》卷 63、頁 691。  
注 48, 《全宋詩》卷 2790、頁 33034。  
注 49, 《全宋詩》卷 2623、頁 30509。  
注 50, 《全宋詩》卷 1346、頁 15381。  
注 51, 《全宋詩》卷 3097、頁 36989。  
注 52, 《全宋詩》卷 3131、頁 37441。  
注 53, 《全宋詩》卷 3637、頁 43589。  
注 54, 《全宋詩》卷 3769、頁 45456。  
注 55, 《全宋詩》卷 3299、頁 39317。

注 56, 《全宋詩》卷 1562、頁 17737。  
注 57, 《全宋詩》卷 1562、頁 17738。  
注 58, 《全宋詩》卷 2656、頁 31622。

#### 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

Modern scholars basically trace the origin of scented tea back to the end of the Southern Dynasty or the Yuan Dynasty, while the more detailed discussion of scented tea only dates back to the Ming Dynasty. However, while studying tea poems of Tang and Song Dynasties, the author found a certain amount of tea poems about scented tea, so the author intends to investigate and analyze the status and culture of scented tea drinking in Tang and Song Dynasties, so as to provide reference and evidence for the research on the origin and development of scented tea culture.

Because the purpose of this paper is to trace the origin of scented tea, considering the differences between the concept of scented tea in history and that of scented tea today in both connotation and extension, in order to avoid ambiguity and misunderstanding, this paper first puts forward the generalized concept of scented tea - "all forms of combining tea and flowers", and makes a collation and explanation of seven items covered by the generalized concept of scented tea.

Through sorting out and analyzing two tea poems of the Tang Dynasty and 45 tea poems of the Song Dynasty collected in connection with scented tea, the author believes that as for (2) in 7 items of generalized scented tea, no solid components of flowers such as petals are added to tea products, it's scented tea added with flower scent only, (3) scented tea with spices, (4) blooming art tea, (5) scented tea with additives, (7) herb tea with "tea" and "flower" as main raw materials, all of them already appeared in the Song Dynasty. While in generalized scented tea, (1) is scented tea added with solid components of flowers such as petals, which is very likely to have appeared since the Song Dynasty, however, there is still no conclusive evidence and further research is thus needed.

There is no evidence proving that (6) "tea-substituting drink" of "scented tea" has appeared since the Song Dynasty, but the concept and production method of "tea-substituting drink" already appeared in the Song Dynasty. In addition, there was a unique method of scented tea cooking in the Song Dynasty, that is, cooking tea with flower-soaking water.

Generally speaking, in the Song Dynasty, although scented tea has not yet formed a clear category, scented tea culture has emerged, and the "form of combining tea and flowers" has also presented a diversified pattern.

(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。