

五代地域间制茶技术的流变

关剑平

(浙江农林大学 文法学院, 浙江 杭州 311300)

摘要:前有辉煌的唐代,后有典雅的宋代,动荡、短暂的五代对于茶文化的贡献容易被忽视。唐代成熟起来的茶业成为五代重要的经济来源,茶马贸易逐渐定型,相应的榷茶制度也建立起来,而饮茶习俗是这些社会经济活动的坚实基础。因此,发展茶业也成为各个政权的课题,产业界做了切实的工作,其中福州、建州对于研膏技术的吸收以及升级产品腊面茶的成功创制最引人瞩目。被福州、建州取而代之的湖州在失去研膏技术优势之后,利用自己的技术优势,因势利导发展草茶,不仅成为茶叶市场的主角,而且最终在文化上把草茶的地位提升到与蜡茶分庭抗礼的高度,甚至今天日本的碾茶技术也源于此。

关键词:五代;研膏茶;腊面茶;草茶;茶文化

中图分类号: TS 971.21 **文献标志码:** A **文章编号:** 2095-8730(2020)04-0001-07

五代(907—960年)是指唐朝灭亡后依次定都于中原地区的五个朝代,即后梁、后唐、后晋、后汉、后周。在唐末、五代及宋初,中原地区之外存在过许多割据政权,其中前蜀、后蜀、南吴、南唐、吴越、闽、楚、南汉、南平(荆南)、北汉等十余个割据政权被后世史学家统称十国(902—979年)。茶业、茶文化在分裂时代的五代十国有其特有的发展机遇与障碍,但是由于战乱与分裂,政府档案严重缺失,为后世的研究制造了难以克服的困难,不过由此提高了研究的“门槛”,所以在论文数量稀少的同时,与其他时代的研究相比,实证性研究成果数量的比例却不低。^[1,2]五代茶文化研究多以唐的延续的角色出现^[3-5],宋代茶文化是另一个重要的研究出发点,为其极致性发展而寻根溯源。研究的共同点就是对于五代十国茶文化承前启后地位的认识。但是承前启后是所有历史时期的共性,本文以研膏茶、腊面茶的技术变迁为核心,着重探讨浙江、福建在制茶技术变迁中的对应方法,对于五代十国茶文化的独特发展展开实证性的研究。

1 五代十国茶文化概观

先行研究已经指出五代十国“南茶北销”以

及南北饮茶多方面的距离,^[6]无疑这是事实,但是,这不是五代十国特有的现象,即便在今天依然如此。分裂、战乱无疑对于茶叶生产、流通产生了负面影响,但是各个政权不仅无意停止商贸活动,甚至通过茶叶贸易获得运营政权所需资金,可见具有相当的规模。南北之间的茶叶贸易活动保障着北方的饮茶生活,茶马贸易是其中的一种特殊贸易形式,滥觞于唐代,开始是北方少数民族主动用中原需要的马匹换购茶叶,五代时茶马贸易成为中原、江南朝廷的政府行为,他们之间也用茶叶换购马匹,并且成为茶叶专卖政策的主要目的之一。这种战略物资的交换有时超出普通商品贸易的性质,反映了彼此的关系,最有代表性的形式是朝贡。^[1]

(后唐长兴三年,932年)冬十月,(高从诲)贡银茶于唐,以求战马。唐明宗以荆南内地,何烦设备,赐马二十四,却王献。^[7]

和凝(898-955年)是郓州须昌(今山东东平)人,后梁末帝乾化四年(914)明经及第。两年后进士及第。好文学,长于短歌艳曲。郓州节度使贺瑰聘他为府中从事。胡柳陂(今山东濮县西南)一战,后梁军大溃,贺瑰在护兵的保护下冲出重围逃跑,最后只剩下和凝一人紧跟不舍,还救了

收稿日期:2020-06-27

基金项目:浙江文化研究工程(第二期)浙江历史经典产业研究项目(17WH20017-22)

作者简介:关剑平,男,浙江农林大学文法学院(茶文化学院)教授,从事饮食文化研究。

贺瑰一命。和凝后唐时官至中书舍人,工部侍郎。后晋天福五年(940)拜中书侍郎同中书门下平章事。入后汉,封鲁国公。后周时,赠侍中。“和凝在朝,率同列递日以茶相饮,味劣者有罚,号为汤社。”^{[8]101}和凝不仅率领同僚们天天品茶,而且还对茶叶的优劣做出评价,以茶为媒介结社。

胡峤《飞龙碣饮茶》诗曰:“沾牙旧姓余甘氏,破睡当封不夜侯。”新奇哉。峤,宿学雄材,未达,为耶律德光所虏,北去后间道复归。^{[8]102}

胡峤在辽任宣武军节度使萧翰的掌书记,翰因谋反被诛,胡峤居契丹七载,于周广顺三年(953)逃归。这样一位北方士人也留下了茶的诗作,是日常饮茶生活的真切反映。下面的史料更能说明北方饮茶的普遍性:

进士于则谒外亲于汧阳,未至十余里,饭于野店。旁有紫荆树,村民祠以为神,呼曰“紫相公”。则烹茶,因以一杯置相公前,策马径去。是夜,梦峨冠紫衣人来见,自陈:“余则紫相公,主一方菜蔬之属。隶有天平吏,掌丰辣,判官主俭,然皆嗜茶,而奉祠者鲜以是品为供。蚤蒙厚饮,可谓非常之惠。”因口占赠诗曰:“降酒先生风韵高,搅银公子更清豪。碎牙粉骨功成后,小碾当街马脚槽。”盖则是日以小分须银匙打茶,故目为“搅银公子”。则家业蔬圃中祠之,年年获收。^{[8]116-117}

北周天和五年(570)于马牢故城(今陕西千阳县西北)设置汧阳县,在西安与天水之间,宝鸡以北。在中国大西北的乡间野店烹茶,一切都是自然而然,可见是日常生活习惯。顺手以茶供神引来神仙的感叹,既有感激也有埋怨,感激为嗜茶的神界官吏供茶,埋怨以茶为供太晚、太少。虽然这是一则神异故事,但是对于饮茶的描述内容翔实,在当时史料中非常珍贵。紫相公的诗里,首先夸赞了酒与茶,在赞扬茶的清豪时为它取了个“搅银公子”的雅号,来自用银匙搅拌末茶茶汤的点茶方法,而茶书中最早的银匙记录是北宋蔡襄的《茶录》,所谓“茶匙要重,击拂有力。黄金为上,人间以银、铁为之。竹者轻,建茶不取。”^{[9]4}这里使用的银匙还是小分须银匙,从文脉上看,不免会产生作者陶谷怎么会知道得这么具体的疑问,恐怕“小分须银匙是典型银匙”是比较顺理成章

的解释。除了点茶的道具,诗中还提到了末茶及其加工工具——碾子。其对于末茶“碎牙粉骨”的表述方式也被秦观继承为“碎身粉骨”。^[10]

五代十国的点茶技术也日益讲究,出现了专门论述烹点技艺的苏廙《十六汤品》:

苏廙《仙芽传》第九卷,载作汤十六法,以谓汤者茶之司命,若名茶而滥汤,则与凡末同调矣。煎以老嫩言者凡三品,(自第一至第三。)注以缓急言者凡三品,(自第四至第六。)以器标者共五品,(自第七至第十一。)以薪论者共五品。(自第十二至十六。)^{[8]98}

陆羽在《茶经》里强调了茶叶、水的重要性,以及清饮的方法,五代开始高度重视茶汤的烹点技艺,由此出现了一些以擅长烹点茶汤著称的人。

吴僧文了善烹茶,游荆南,高保勉白子季兴(858—929年,南平,又称荆南开国君主)延置紫云庵,日试其艺,保勉父子呼为“汤神”。奏授华定水大师上人,目曰“乳妖”。^{[8]101}

而点茶的游戏化更是流行一时:

馔茶而幻出物象于汤面者,茶匠通神之艺也。沙门福全,生于金乡,长于茶海,能注汤幻茶成一句诗,并点四瓯,共一绝句,泛乎汤表。小小物类,唾手办耳。檀越日造门求观汤戏,全自咏曰:“生成盏里水丹青,巧画工夫学不成。却笑当时陆鸿渐,煎茶赢得好名声。”^{[8]102}

茶至唐始盛。近世有下汤运匕,别施妙诀,使汤纹水脉成物象者,禽兽虫鱼花草之属,纤巧如画,但须臾即就散灭,此茶之变也。时人谓之“茶百戏”。^{[8]103}

漏影春,法用镂纸贴盏,糝茶而去纸,伪为花身,别以荔枝肉为叶,松实、鸭脚之类珍物为蕊,沸汤点搅。^{[8]103}

生成盏通过在茶汤里注入开水而生成字画,茶百戏的关键技术是使用匙搅拌茶汤出现字画,而漏影春则更类似今天的工艺花茶,剪纸为花,贴放碗底,堆上末茶,去掉剪纸后留下花卉造型的末茶,用松子、银杏堆造花蕊部分,再用荔枝肉堆成叶状,饮用时注入开水,搅拌这个堆砌好的花卉造型的末茶以及果实。它们使用的手法各不相同,可见茶的游戏种类不一而足。这种饮茶方法与旅游景点前表演的花鸟纹书法具有同样的民俗意义,直接启发、刺激着今天点茶的复兴与发展。只

是福全以自己的雕虫小技嘲笑陆羽的煎茶,如同以民俗书画嘲笑颜柳欧赵。这些饮茶方法没有了凝重大气,多了一丝轻佻狡黠,似乎也是时代精神的折射,也反映了著者陶谷的趣味取向与品格。

2 福州·建州制茶技术的流变

五代茶业最大的亮点在福建。其中建州生产的茶叶也被称为建茶,五代以来代表着茶叶生产的最高水准,取代湖州领导中国茶叶发展。南唐元宗李璟保大四年(946)二月,“命建州制的乳茶,号曰京挺。膳茶之贡自此始,罢贡阳羨茶。”^[11]挺应做挺,膳应做腊。腊茶还有腊面茶、蜡茶等说法。程大昌主张建茶就是蜡茶,并提出蜡字缘于茶汤,腊字是误用:“建茶名蜡茶,为其乳泛汤面,与镕蜡相似,故名蜡面茶也。杨文公《谈苑》曰‘江左方有蜡面之号’是也。今人多书蜡为腊,云取先春为义,失其本矣。”^[12]蔡襄在《茶录》中提到饼茶表面涂有膏油:“茶色贵白,而饼茶多以珍膏油(去声)其面,故有青黄紫黑之异。善别茶者正如相工之视人气色也,隐然察之于内。以肉理润者为上,颜色次之,黄白者受水昏重,青白者受水详明,故建安人开试以青白胜黄白。”^[9]如果是陈茶还要把这层膏油刮掉才能饮用;“茶或经年则香色味皆陈,于净器中以沸汤渍之,刮去膏油一两重乃止。以钤箝之,微火炙干,然后碎碾。若当年新茶则不用此说。”^[9]

另外,蜡茶既是茶叶的类别名称,也是具体品种的名称。欧阳修把腊茶作为与草茶相对应的茶叶种类名称:“腊茶出于剑、建,草茶盛于两浙。”^[13]而马端临则把蜡茶作为建州、剑州生产的片茶中的一个具体茶叶种类:“凡茶有二类,曰片、曰散。片茶蒸造,实卷摸中申之,惟建、剑则既蒸而研,编竹为格,置焙室中,最为精洁,他处不能造。其名有龙、凤、石乳、的乳、白乳、头金、蜡面、头骨、次骨、末骨、粗骨、山挺十二等(龙、凤皆团片,石乳、头乳皆狭片,名曰‘京’。的乳亦有阔片者。乳以下皆阔片),以充岁贡及邦等之用,泊本路食茶(江、浙、荆湖旧贡新茶芽者三十馀州,有岁中再三至者。大中祥符元年,上悯其劳,诏罢之)。”^[14]⁵⁰⁴蜡茶是建茶中最有代表性的茶叶品种,因此成为建茶的代名词,要根据文脉判断蜡茶的所指。

总而言之,唐代最著名的茶叶阳羨茶让位给

了名不见经传的腊茶。腊茶中还有很多种类,“其佳者号曰京挺”,因为“其状如贡神金、白金之挺”。^[15]得到挺子茶的陶谷非常重视这次馈赠,留下了记录:

显德(954—960年,后周太祖郭威开始使用的年号,其后世宗柴荣在元年正月即位沿用)初,大理徐恪见贻卿信挺子茶,茶面印文曰“玉蝉膏”,一种曰“清风使”。恪,建人也。^[8]¹⁰¹

陶谷特别强调了送礼人徐恪是建州人,不仅间接地传达了挺子茶是建茶的信息,自夸之情也溢于言表。而之前的“耐重儿”也许还不是腊面茶,但是缕金装饰的故事已经形象地反映了人们是多么重视建州的茶:

有得建州茶膏,取作“耐重儿”八杖,胶以金缕,献于闽王曦(939—944年在位)。遇通文之祸,为内侍所盗,转遗贵臣。^[8]¹⁰¹

世人所知贵重莫如黄金,以黄金为点缀、为包装的东西自然比黄金还贵重,也就是欧阳修所说的“金可得而茶不可得”^[14]²²。

唐代茶书中没有福建的具体记载,怎么五代时突然就取代了湖州?由于福建茶的重要性,而宋代对于福建茶又认识混乱,曾经负责监造北苑贡茶的熊蕃、熊克父子进行了详细的考察:

陆羽《茶经》、裴汶《茶述》皆不第建品。说者但谓二子未尝至闽,而不知物之发也固自有时。盖昔者山川尚闕,灵芽未露。至于唐末,然后北苑出为之最。是时伪蜀词臣毛文锡作《茶谱》,亦第言建有紫笋,而腊面乃产于福。五代之季,建属南唐,(南唐保大三年[945],俾王延政而得其地。)岁率诸县民,采茶北苑。初造研膏,继造腊面。丁晋公《茶录》载,泉南老僧清锡,年八十四,尝示以所得李国主书寄研膏茶,隔两岁方得腊面,此其实也。至景佑[宋仁宗赵祯年号,1034—1038年]中,监察御史丘荷撰《御泉亭记》,乃云唐季敕福建罢贡橄榄,但贽腊面茶,即腊面产于建安明矣。荷不知腊面之号始于福,其后建安始为之。按唐《地理志》福州贡茶及橄榄。建州惟贡練练,未尝贡茶。前所谓“罢供橄榄,惟贽腊面茶”皆为福也。庆历(宋仁宗赵祯年号,1041—1048年)初,林世程作《闽中记言》,福茶所产在闽县十里,且

言往时建茶未盛,本土有之,今则土人皆食建茶。世程之说盖得其实,而晋公所记腊面起于南唐,乃建茶也。^{[16]3446}

熊氏父子认为,福建茶的兴起是历史发展的结果,进而把福建茶分而论之,福州生产腊面茶在先,建州最初制造研膏茶,南唐灭闽之后,才从福州引进腊面茶制造技术,在北苑生产腊面茶,并后来居上。据《旧唐书·哀帝本纪》记载:

(天祐二年(905)六月)丙申,敕福建每年进椒榄子,比因阉竖出自闽中,牵于嗜好之间,遂成贡奉之典。虽嘉忠荐伏恐烦劳,今后只供进蜡面茶,其进椒榄子宜停。^{[16]3446}

末代皇帝唐哀帝在位仅三年,至少说明唐末的福州已经以蜡面茶著称。从熊氏父子的记述来看,腊面茶是研膏茶的升级产品,但是具体的差异还有待进一步研究。那么研膏茶又是怎样发展起来的呢?

3 研膏技术与顾渚紫笋

宋代张舜民在《画墁录》中提出建州研膏始于唐贞元年间的说法:

有唐茶品,以阳美为上供,建溪北苑未著也。贞元(唐德宗年号,785—805)中,常袞为建州刺史,始蒸焙而研之,谓研膏茶。^{[17]13}

唐代宗驾崩之后,常袞失宠于德宗,“初换祐甫河南少尹,再贬为潮州刺史。杨炎入相,素与袞善,建中元年(779),迁福建观察使。四年(783)正月卒,时年五十五。”^{[17]3446}张舜民所记贞元的时间有误,不过“福建观察使治福州,管福、建、泉、汀、漳等州。”^{[17]1391}就是说常袞确实与福州、建州都有关系,但是常袞与茶的关系尚有待进一步的研究。^[2]不管福建的研膏茶与常袞是否有关,研膏茶已经在福建生产加工却是不争的事实。

研膏技术早期应用于紫笋的生产,恐怕是紫笋茶备受欢迎的重要技术。大中十年(856)进士李郢在《茶山贡焙歌》中说:“蒸之馥之香胜梅,研膏架动轰如雷。”^[18]这里说的是湖州顾渚紫笋的生产情况,其技术来源是阳羨紫笋,也就是阳羨茶。《唐义兴县新修茶舍记》记载:

义兴贡茶非旧也。前此故御史大夫李栖筠实典是邦,山僧有献佳茗者,会客尝之。野人陆羽以为芬香甘辣冠于他境,可荐于上。

栖筠从之。始进万两,此其滥觞也。厥后因之,征献寔广,遂为任土之贡,与常赋之邦侔矣。每岁选匠征夫至二千余人云。尝谓后世,士大夫区区以口腹玩好之献为爱君,此与宦官、宫妾之见无异,而其贻患百姓,有不可胜言者。如贡茶至末事也,而调发之扰犹如此,况其甚者乎?羽盖不足道。呜呼!孰谓栖筠之贤而为此乎?书之可为后来之戒,且以见唐世义兴贡茶自羽与栖筠始也。^[19]

大历二年(767)开始,陆羽在宜兴生活了一段时间,鉴赏、推荐宜兴紫笋茶大概就在这个时期。由于进贡数量多达“万两”(约413千克),顾渚又是界山,为茶叶资源丰富的湖州长兴的参与提供了机会,何况还有行政的干预:

旧编云:顾渚与宜兴接,唐代宗以其岁造数多,遂命长兴均贡。自大历五年(770)始分山析造,岁有客额,鬻有禁令。诸乡茶芽置焙于顾渚,以刺史主之,观察使总之。裴文《茶录》云:顾渚、蕲阳、蒙山最上,其次寿州、阳美。^[20]

因为进贡数量庞大,需要扩大生产规模,而宜兴不具备生产能力,于是把贡额摊派给了长兴,从设施的角度看,生产中心的贡茶院也位于湖州长兴,为顾渚紫笋的出名提供了有利条件。

唐茶品虽多,亦以蜀茶为重,然惟湖州紫笋入贡。每岁以清明日贡到,先荐宗庙,然后分赐近臣。紫笋生顾渚,在湖、常二境之间。当采茶时,两郡守毕至,最为盛会。^[21]

其实茶山本来就是湖州、常州的界山,因此每年制茶的季节,湖州、常州刺史都要汇聚一堂,被视为盛事,成为话题,以致卧病在床又身在临近的姑苏太守白居易更心生羡慕、惋惜之情,曾撰写《夜闻贾常州崔湖州茶山境会,想羨欢宴,因寄此诗》^[22]。

紫笋似乎成了研膏茶的代表或别称,毛文锡在《茶谱》里记载道:

袁州之界桥,其名甚著,不若湖州之研膏紫笋,烹之有绿脚垂下。

蒙顶有研膏茶,作片进之,亦作紫笋。^[23]

陆羽记载唐代饼茶的制法是“晴,采之,蒸之,捣之,拍之,焙之,穿之,封之,茶之干矣。”^[24]紫笋茶的核心技术是把捣改成了研磨,也就是所谓的研膏,研磨成膏之后再压制成型,茶叶粉末更

加细腻。伴随着紫笋茶的流行,很多地方也开始吸收先进的研膏技艺,生产研膏茶,其中就包括福建。

4 湖州制茶技术的切换

从前引“玉蝉膏”“建州茶膏”等茶叶的名称上也可以看出,建州采用了研磨成膏的技术,甚至可以说研膏也成为建茶的标志性生产工艺之一,因此也称紫笋。建州茶叶的发展在唐末已经出现端倪。

孙樵《送茶与焦刑部书》云:“晚甘侯十五人遣侍斋阁。此徒皆请雷而摘,拜水而和。盖建阳丹山碧水之乡,月涧云龛之品,慎勿贱用之。”^{[8]102}

或许是因为建阳茶尽管还没有得到普遍的关注,而其价值却已经不菲,于是孙樵不得不特别关照焦刑部,别小觑赠予的茶叶。在送礼的书信里这样表述恐怕不多见,但是正是因为有些不合情理,充分反映了孙樵对于建茶爱如珍宝的心情。

《新唐书·地理志》记载的福州土贡中包括了茶与橄榄,^[25]而没有建州茶的记录。不过五代毛文锡的《茶谱》却有福州腊面,建州紫笋的记载,综合前引史料,可见腊面茶的技术在唐末已经有了。腊面茶在福州成功生产,进入五代之后,建州腊面茶后来居上,并且影响深远,不仅成为宋代茶叶的代表性品种,而且“自建茶入贡,阳羨不复研膏,只谓之草茶而已。”^[26]就是说迫使紫笋茶停产。从这里也可以看出研膏技术的核心地位。

研膏茶与腊面茶之间的具体区别还不明确,但是如果研膏茶与腊面茶有很大的区别,腊面茶的出现可能取代研膏茶的地位,而无法取代研膏茶品种的存在。可是事实上却是研膏茶品种被淘汰,最有代表性的阳羨紫笋,也就是顾渚紫笋放弃研膏技术,转而重新生产传统饼茶,也就是草茶。由此得出的结论就是研膏茶与腊面茶没有原则性区别,至少没有达到个性共存的程度。

放弃研膏技术的紫笋茶变成了草茶。草茶的概念是宋人相对于腊茶提出来的。

腊茶出于剑建,草茶盛于两浙。两浙之品,日注为第一。自景祐(1034—1038年)以后,洪州双井白芽渐盛,近岁制作尤精,囊以红纱,不过一二两,以常茶十数斤养之,用辟暑湿之气。其品远出日注上,遂为草茶

第一。^{[14]504}

两浙的转型改革成果在宋初就显示出来了,在顾渚出现了新款茶叶品种:

开宝(968—976年)中,宴仪以新茶饮余,味极美,奩面标云“龙陂山子茶”。龙陂是顾渚之别境。^{[8]101}

两浙草茶的发展结果是带动了其他地区草茶的发展,出现了草茶的著名品牌,最终促使草茶发展到与蜡茶分庭抗礼的高度。

建茶如“中庸之为德”,江茶如伯夷叔齐。又曰:“《南轩集》云草茶如草泽高人,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。^[27]

针对张栻把建茶(蜡茶)比喻为朝廷显贵,把草茶比做山野闲人,朱熹门人杨道夫觉得这个比喻使得建茶陷于庸俗,给人以宫廷消费的蜡茶不如民间消费的草茶的印象,尽管张栻已经强调使用这个比喻没有褒彼贬此的意思,杨道夫还是建议使用中庸与隐逸的比喻。这只能说明杨道夫有些神经质,甚至失去了对于建茶的自信。相反,张栻对于家乡文化的自信溢于言表,尽管以草茶为特色的四川家乡茶没有像建茶那样成为贡品,但是同样优异。其实主流消费茶叶品种本来就不是蜡茶,而是草茶。但是现在连蜡茶的象征意义也开始动摇,草茶不仅是市场消费的主角,而且开始取代蜡茶成为茶文化形象的代言人。由此可见浙江在放弃研膏紫笋茶之后,另辟蹊径,再度领导中国茶叶的发展。

不过,草茶与建茶的区别究竟何在?宋代对于茶叶的另一个分类比较明确地反映了不同茶叶的技术差别。

茶有二类,曰片茶,曰散茶。片茶蒸造,实搵摸中串之,唯建、剑则既蒸而研,编竹为格,置焙室中,最为精洁,他处不能造。有龙、凤、石乳、白乳之类十二等,以充岁贡及邦国之用。^[28]

建茶-草茶的分类着眼点是政府与市场的茶叶去向,而这里的片茶-散茶分类看似根据茶叶的形态,实则依据技术差异。这里明确指出同样压制成型的建茶与其他片茶相比,技术特点是蒸青之后要研膏。最后也没有忘记强调建茶去向的独特性,即贡茶和朝廷专用。对于研膏与否的意义,宋代黄儒进一步指出:

昔者陆羽号为知茶,然羽之所知者皆今所谓草茶,何哉?如鸿渐所论蒸笋并叶畏流其膏,盖草茶味短而淡,故常恐去膏。建茶力厚而甘,故惟欲去膏。又论福建为“未详,往往得之,其味极佳”。由是观之,鸿渐未尝到建安歟。^[29]

黄儒在比较唐宋饼茶,而草茶里面包括了不研膏的饼茶和散茶两大类茶叶,前面欧阳修则是在与散茶比较。对于建茶的生产技术,宋赵汝砺有一个解释:

盖建茶味远而力厚,非江茶之比。江茶畏流其膏,建茶唯恐其膏之不尽,膏不尽则色味重浊矣。^[30]

从技术的角度分析,两浙茶树是小叶种,滋味相对淡薄;而福建是中叶种,滋味浓重。《北苑别录》将建茶的工艺流程总结为:开焙→采茶→拣茶→蒸茶→榨茶→研茶→造茶→过黄。^{[31]3-7}经过榨茶的工艺,茶叶所含汁水被充分榨出舍弃,建茶的整体滋味符合了当时的审美,生产工艺与研膏茶有很大的差异。而另一个原因或许是宋代气候相比于唐代气温降低,要赶在清明喝上研膏工艺的新茶,湖州无法完成。尽管两浙放弃了自己培育的研膏技术,但是之后致力于草茶的开发又从新的角度为宋代茶叶技术的发展做出了巨大的贡献。而且,浙江的散茶技术之后被荣西带回日本,成为今天日本抹茶的原型,由此评价两浙的草茶技术,又可以看出其世界性的贡献。

5 小结

前有盛唐,后有雅宋,夹在其间的五代十国往往被忽视。就一个历史时代来说,其承上启下的作用无法否认,但是五代十国并非单纯被动地被赋予这样的角色,就茶来说,有着其独特的贡献。无论是为了满足茶叶消费者的个人爱好,还是为了满足运营政权的资金需求,都需要发展茶业。事实上从唐代开始,茶业已经发展成为一大产业,成为国家、地域经济的重要支柱之一。在因为政治分裂而导致市场分裂的五代十国,无论是消费地还是生产地,都在利用自己的优势争取茶业的最大利益。或者贡茶以示好,或者切断商路以惩戒,或者茶马贸易以互通有无,或者密集设卡收税以敛财。

不管目的是什么,茶叶本身总是最基本的要

素,所以茶叶技术的升级改造、茶叶市场的开拓选择势在必行。中唐以后饼茶的加工技术进一步发展,在技术中心的湖州使用了研膏技术,大幅度提高了末茶的细度。而研膏茶在唐末福州的发展结果是打造出换代产品的腊面茶,随后以建州为生产中心,蜡茶·腊茶成为建茶的象征和代名词。蜡茶的工艺更加复杂,与研膏茶相比,不仅细度进一步提高,而且带来更大的口味变化。这样一来,介于传统片茶和蜡茶之间的研膏茶的地位就尴尬了,以致湖州不得不停止唐代名茶顾渚紫笋研膏技术的使用。要知道,湖州长兴在南北朝时就设置了御茶园,常州、湖州共有的顾渚紫笋品牌在唐代更是盛极一时。学界多推论气候转寒是宋代茶产业中心南移的重要原因,但是没有实证性的研究。而且就今天来看,早一天喝到新茶仍然是茶客的心愿,尤其在开采新茶的前期,一天一个价格,这是市场对消费趋势的真实反映。可是永嘉“乌牛早”茶尽管早,尽管满足了求早的消费心态,但是不仅无法动摇杭州龙井的地位,甚至连大佛龙井的地位也无法取代。福州、建州蜡茶的崛起是技术变迁的产物,蜡茶技术在与消费取向的互动中不断发展变化,相关的实证性研究还有待展开。同时,湖州也在探索自己的发展方向,最终成为草茶的代表性产地,在茶叶市场上具有举足轻重的地位。“江茶在东南草茶内最为上品。”^{[31]12}从结论上说,在五代时期,福建和浙江甄选适合自己的茶叶加工技术,既完成了各自的产品转型,也为宋代茶文化的繁荣奠定了坚实的基础。从元代“建芽浙茗”^[32]的说法上看,不仅浙江茶业继续与福建抗衡,而且还可能是沏泡的蒸青芽茶的先驱。如果再考虑到宋代散茶传播到日本,形成日本的碾茶-抹茶,五代浙江茶叶的转型也左右了今天世界茶叶格局的形成。今后的研究课题将更加丰富多彩。

参考文献:

- [1] 杜文玉. 五代茶叶生产与贸易[J]. 渭南师专学报, 1989(1):75-82.
- [2] 徐晓望. 唐末五代福建茶业考[J]. 福建茶叶, 1991(1):38-42.
- [3] 陶德臣. 唐五代茶业技术述论[J]. 贵州茶叶, 2010, 38(1):36-38.
- [4] 林家骊, 杨健. 唐五代茶诗的发展演变及其文化风貌[J]. 浙江树人大学学报(人文社会科学版), 2011, 11

- (4); 52 – 57.
- [5] 章丽. 唐五代时期茶叶贸易中的走私问题探究[J]. 古今农业, 2014(3): 78 – 83.
- [6] 罗婵玉, 金寿贤, 孙云. 五代十国时期的南北茶饮文化特征[J]. 福建茶叶, 2016, 38(11): 285 – 287.
- [7] 吴任臣. 十国春秋[M]. 北京: 中华书局, 1983: 1440.
- [8] 陶谷. 清异录[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2012.
- [9] 蔡襄. 茶录[M]. 北京: 中华书局, 1985.
- [10] 秦观. 淮海长短句[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1985: 99 – 108.
- [11] 马令. 南唐书[M]. 北京: 中华书局 1985: 12.
- [12] 程大昌. 演繁露续集[M]//影印文渊阁四库全书 852册. 台北: 商务印书馆, 1983 – 1986: 243.
- [13] 欧阳修. 归田录[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2012: 13.
- [14] 马端临. 文献通考[M]. 北京: 中华书局, 2011.
- [15] 熊蕃. 宣和北苑贡茶录[M]. 北京: 中华书局, 1991: 8.
- [16] 刘昫. 旧唐书[M]. 北京: 中华书局, 1975.
- [17] 张舜民. 画墁录[M]. 北京: 中华书局, 1991.
- [18] 曹寅. 全唐诗[M]. 北京: 中华书局, 1960: 6846 – 6847.
- [19] 赵明诚. 金石录[M]. 济南: 齐鲁书社, 2009: 240.
- [20] 谈钥. 嘉泰吴兴志[M]. 北京: 中华书局, 1960: 4841.
- [21] 胡仔. 苕溪渔隐丛话前集[M]. 北京: 人民文学出版社, 1962: 314.
- [22] 白居易. 白居易集笺校[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1988: 1659.
- [23] 吴淑. 事类赋注[M]. 北京: 中华书局, 1989: 347.
- [24] 陆羽. 茶经[M]. 北京: 国家图书馆出版社, 2019: 7 – 8.
- [25] 欧阳修, 宋祁. 新唐书[M]. 北京: 中华书局, 1975: 1064 – 1065.
- [26] 葛立方. 韵语阳秋[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1984: 73.
- [27] 黎靖德. 朱子语类[M]. 北京: 中华书局, 1986: 3294.
- [28] 脱脱. 宋史[M]. 北京: 中华书局, 1985: 4477.
- [29] 黄儒. 品茶要录[M]. 东京: 汲古书院, 1987: 129.
- [30] 赵汝砺. 北苑别录[M]. 北京: 中华书局, 1985: 5.
- [31] 李心传. 建炎杂记[M]. 扬州: 江苏广陵古籍刻印社, 1981.
- [32] 王祜. 农书[M]. 北京: 中华书局, 1956: 112.

Changes of inter-regional tea making technologies in the Five Dynasties

GUAN Jianping

(School of Humanities and Law, Zhejiang Agriculture and Forestry University, Hangzhou, Zhejiang 311300, China)

Abstract: There was a brilliant Tang Dynasty followed by the elegant Song Dynasty. The contribution of the turbulent and short-lived Five Dynasties to tea culture is easily overlooked. However, the mature tea industry in the Tang Dynasty was regarded as an important economic source in the Five Dynasties. Tea-horse trade gradually took shapes, the corresponding tea tax system was also established, and the custom of drinking tea was the solid foundation of these social and economic activities. Therefore, the development of the tea industry became a topic of various regimes, and the industry dedicated practically. In Fuzhou and Jianzhou the work of absorbing the *yangaocha* technology and the successful upgrading of product *lamiancha* was the most impressive. After being replaced by Fuzhou and Jianzhou, Huzhou used its own technical advantages to develop herbal tea after losing its technological advantages. Not only is it the protagonist of the tea market, but also culturally promotes the status of herbal tea to compete with *lacha*. Even today's tea milling technology in Japan originated from this.

Key words: Five Dynasties; yangaocha; lamiancha; herbal tea; tea culture

(责任编辑:王芙蓉)