

## Zhang Jia Wei

## 喝茶二味



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

唐朝人爱喝茶，众所周知，但口味与今不同。茶圣陆羽有《茶经》，其中如何制茶，说得明白：二月三月四月间，采到鲜茶，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之——行了，就成了茶饼了。待要喝时，茶饼在文火上烤香，碾茶成末，滤去碎片，煮水，调盐，投茶，三沸时加水止沸。煮罢，分茶，趁着“珍鲜馥烈”时喝。茶叶碾粉，煮热加调料，一起下肚。可见与现在日常喝的泡茶，大大不同。

宋朝人还是爱喝茶的，而且比唐朝又有了区别。按朱翌的说法，唐朝是随摘随炒，宋朝是得茶芽后蒸熟焙干，就是散茶。然而宋朝上等人，似乎更中意片茶：那是榨了茶汁，碾成粉末，压制成型。还要加其他香料，做成团茶。

苏轼有所谓“独携天上小团月，来试人间第二泉。”小团月就是团茶。但他似乎也并不觉得，茶加了太多香料是好事。他读过唐人薛能的“盐损添尝戒，姜宜煮更夸”诗后，认为唐人饮茶味道太重，有“河朔脂麻气”，味道太凶了；又说唐人煎茶还用生姜和盐，在他的时代还这么做的，就要招人笑了。

但宋朝民间喝茶，却是另一番模样。大概开茶铺的，也不只是卖茶。比如临安有卖绿豆水、卤梅水等现成饮料。这方面最典型的，莫过于我们熟知的《水浒传》中王婆。王婆演示过许多饮料，比如她给西门庆做的第一个饮品是梅汤，暗示西门庆，自己可以做媒。再来是和合汤，这汤是果仁蜜饯熬制的，西门庆也说“放甜些”，可见是甜饮。这是王婆告诉西门庆，她能帮着跟潘金莲凑和合。之后王婆又浓浓地为西门庆点两盏姜茶。后来王婆请潘金莲做衣服，浓浓地点一道茶，加了白松子、胡桃肉来。这就是果仁茶了。大概宋朝如苏轼宋徽宗这种上流人，已经喝得到好茶，品味得到茶的真香味；市井之间，却还流行喝风

味茶饮吧？王婆开的茶铺，也算是万能饮品店——有点像今日的奶茶店？

入了明朝后，之前流行的各色香料茶，相对减少了，追求本真香味的喝法多了起来。按《酌中志》，内廷喝茶是六安松萝、绍兴芥茶、径山虎邱茶。按《两山墨谈》：“六安茶为天下第一。有司包贡之余，例馈权贵与朝士之故旧者。”

另一方面，一如《水浒》里王婆的宋朝茶铺，动辄卖梅汤、和合汤之类饮品似的，《金瓶梅》里也有许多当日的特色茶饮：比如西门庆见孟玉楼，孟玉楼是商人媳妇，所以端出福仁茶：那是

福建橄榄泡的茶，很合孟玉楼身份。之后又有蜜饯金橙子泡茶，大概取个甜口？王六儿家算是职业经理人，她勾搭西门庆时，就请他喝胡桃夹盐笋泡茶。这一款和之后的木樨青豆泡茶、木樨芝麻熏笋泡茶，看去都是连吃带喝，一盏茶里都有了。

还有果仁泡茶、榛松泡茶，也不奇怪。话说茶里加果子，

读过《西游记》的自然记得，蜘蛛精们的师兄多目怪，佯装请唐僧师徒喝茶。唐僧师徒是茶里加红枣，自己是茶里加黑枣。

后来茶流行到了欧洲，众所周知，英国人喝茶要加糖。伦敦茶价，每磅茶值到四英镑——按购买力折算，到19世纪中期，一英镑都相当于如今二百镑以上，折合人民币两千元开外。再早一百年，更金贵了。一磅茶折合如今万来元人民币，吓得死人。

所以，大概，千年以来，喝茶一直有两种口味。一种是清淡的、高雅的、天然的喝茶法，取茶之本味，那是读书人与贵人的天然选择。另一边，却是唐朝加生姜，加盐；宋朝加姜，加胡桃肉，加白松子；明朝加橄榄仁，加盐笋；英国人加糖，俄罗斯人加各类花草，如今中国人又做成奶茶。☞

### 王婆开的茶铺，也算是万能饮品店——有点像今日的奶茶店？