



略论中原茶文化的特征

刘朴兵

摘要:中原茶文化具有四大特征:第一,名茶少而质高。信阳是中原唯一的产茶区,所产的信阳毛尖是中国十大名茶之一。第二,代茶用品众多。“茶”不仅指茶叶、茶水,也指可浸泡饮用的树叶或其他植物的叶子、花卉、中药材、干果片和部分食材,还指白开水和部分流质液食。第三,历史传承丰满。唐代以前中原居民初习茶事,唐代中后期饮茶之风逐渐普及,北宋时中原茶文化发展到极盛,金元以后中原茶文化开始转型。第四,文化底蕴深厚。中原地区是华夏文明的传承创新区,茶与普通百姓的生活、伦理日用紧密结合,除日常家居饮用外,茶和各种代茶饮品广泛用于迎宾待客、男婚女嫁、岁时祭祀等。

关键词:中原;茶文化;特征;代茶品

中图分类号:G122

文献标识码:A

文章编号:2095-5669(2020)06-0106-08

中国是茶文化的故乡,研究茶文化的成果极其丰硕。中原是中国南北茶文化的过渡区,中原地区不仅出产信阳毛尖这一佳茗,代茶饮品也极其繁多。中原茶文化具有历史传承丰满、文化底蕴深厚等特征。但目前学术界对中原茶文化的研究成果主要集中于中原茶史、中原茶俗、中原茶文化与艺术设计(尤其是茶叶包装设计)、中原茶文化与英语教学、茶文化与中原旅游等领域,从宏观上概括中原茶文化总体特征的成果尚属鲜见。本文拟从宏观上探讨总结中原茶文化的明显特征。不足之处,敬请方家指正。

一、名茶少而质高

茶树是热带、亚热带的树种,喜欢温暖、湿润、多雾的环境。在冬季平均气温在0℃以下的北方,茶树难以成活。秦岭—淮河是中国南北方的分界线,即冬季平均气温0℃的分界线。淮

河流经河南信阳市的北部,信阳市所辖大部分地区为亚热带的湿润区,能够满足茶树生长的气温要求,是中原唯一的产茶区。

除气温外,茶树对土壤、光照也有比较苛刻的要求。茶树喜欢干湿适宜、疏松透气的土壤,陆羽《茶经》卷上《一之源》称:“其地,上者生烂石,中者生砾壤,下者生黄土。”^{[1]3}烂石砾壤,不易板结,透气性好,比纯黄土壤更有利于茶树的生长。茶树喜欢阳光,但光照又不能太强烈,否则不利于茶树的生长,“阳崖阴林”^{[1]3}是茶树生长的最佳环境。信阳地区多位于大别山区,这里云雾缭绕,降水充沛,林荫丰茂,多烂石砾壤,是中国境内有名的产茶区。

唐代时,信阳茶即被茶圣陆羽评为上等,《茶经》卷下《八之出》称:“淮南:以光州上,义阳郡、舒州次,寿州下,蕲州、黄州又下。”^{[1]46}其中的光州、义阳郡的地理范围与今信阳市及罗山、潢川、息县等地多有重合。唐宋时期的茶为蒸青饼茶,明代以来的茶为炒青散茶。虽然

收稿日期:2020-07-02

作者简介:刘朴兵,男,历史学博士,河南师范大学历史文化学院教授,硕士生导师(河南新乡 473000),主要从事中国饮食文化史研究。

制茶、饮茶的方式变了,但信阳茶的品质未变。陆羽《茶经》卷上《一之源》称:“笋者上,牙者次;叶卷上,叶舒次。”^[1]明代以来的信阳茶以毛尖为主,信阳毛尖为绿茶,品质上佳,以茶芽为主,茶叶多为卷者。

二、代茶饮品众多

除信阳外,淮河以北的中原各地市并不产茶叶,人们习惯饮用各种代茶饮品。在中原居民的心目中,“茶”不仅指茶叶、茶水,还指可浸泡饮用的树叶或其他植物的叶子,菊花、玫瑰等花卉,冬凌草、地黄等中药材,干枣片、山楂片等干果片,生姜片、白萝卜片、绿豆等食材,甚至白开水、荷包蛋和部分流食也被称为“茶”。中原地区常见的代茶饮品主要包括以下种类:

(一)树叶或其他植物的叶子

茶叶是茶树的叶子,在得不到茶叶的地方,人们自然想到用其他树叶来代替茶叶。早在金代,河南人就开始用温桑树叶来加工“茶叶”了。《金史·食货志》载:“章宗承安三年八月,以谓费国用而资敌,遂命设官制之。以尚书省令使承德郎刘成往河南视官造者,以不亲尝其味,但采民言谓为温桑,实非茶也,还即白上。”^[2]¹¹⁰⁸

金代以后,受经济条件的限制,中原地区的一些普通百姓喝不起茶叶,便采柳叶、枣叶、苹果叶、柿叶等制“茶”,人们称这种代茶的树叶为“托叶”或“粗茶”。与茶叶的采摘、制作讲究时令相似,中原人民制作“托叶”亦十分讲究时令,一般在五月初五端午节的清晨采摘树叶,如《阳武县志》载:“五月五日为‘端阳节’……日未出,采树叶作茶。”^[3]³⁴³《淮阳乡村风土记·信仰民俗》载:“五月:五日(即端阳节),我处是日向有采药、采茶一俗,迄今依然盛行。采药、采茶均于是日日未出前行之,谓一见红日即失去药、茶之效用。”^[4]¹⁶⁵淮阳,即古之陈州,今属周口市,境内并无茶树,淮阳人端午节清晨所采之“茶”,应为树之嫩叶。

与树叶类似,中原居民也采竹叶、艾叶、黄蒿叶制“茶”。如明嘉靖《尉氏县志》卷一《风土类·岁时》载:“三伏日,采黄蒿阴干,以为来年正月‘元旦’煎汤和蜜汁饮之之用,云辟瘟

病。”^[5]¹⁹²

(二)以花卉代茶

与南方产茶区的人们喜欢喝纯净茶香的茶叶不同,北方人喜欢喝混有茉莉花、玫瑰花、蔷薇花、木樨花、梅花、桂花、菊花、莲花、兰花等花朵的“花茶”(花和茶)。在“花茶”中,花与茶的比例要适当,“量茶叶之多少以加之。花多,则太香而分茶韵;花少,则不香而不尽其美,必三分茶叶一分花而始称也”^[6]⁶³⁰⁸。

中原居民还将花和茶的“花茶”发展为全为花卉制作的花“茶”。在中原地区,最受人们欢迎的花“茶”是“菊花茶”。据李时珍《本草纲目》记载,菊花可医“目欲脱,泪出”,能“养目血,去翳膜”^[7]⁹³⁰。中原菊花茶的产地主要有三:一是焦作市下属的温县、沁阳、武陟、孟州。焦作一带原属怀庆府,这里的菊花被称作“怀菊花”,属“四大怀药”之一。二是豫东的开封市,开封菊花品种繁多,菊花被誉为开封的“市花”。三是豫西北的林州市,该市的茶店乡近年来积极发展大行胎菊种植,生产菊花茶。

(三)以中药材代茶

在中国历史上,有“汤”“熟水”等中药饮料。其中,“汤”又称“饮子”,是中国古代用甘香味的中草药研磨成屑和水煎煮而成的保健养生饮料。“熟水”是中国古代用开水冲泡甘香味的中草药或植物花、叶而成的保健养生饮料。受历史上中原居民饮用“汤”“熟水”习俗的影响,中原居民有冲泡具有温补养生作用的中草药做为茶饮的习俗,最常见者有冬凌草、地黄、枸杞子、国槐米等。

冬凌草,又称冰凌草、冰凌花、冻凌草,有杀菌消炎的功效。以冬凌草制“茶”,是济源、鹤壁等地居民的传统。地黄有干地黄、生地黄、熟地黄之分,以地黄制“茶”,采用干地黄。干地黄有“利大小肠,去胃中宿食,饱力断绝,补五脏内伤不足,通血脉,益气力,利耳目。助心胆气,强筋骨长志,安魂定魄”的功效^[7]¹⁰²⁰。河南焦作生产的“怀地黄”品质最为优良,医家称:“怀庆山产者,禀北方纯阴,皮有疙瘩而力大。”^[7]¹⁰²⁰焦作人以当地所产优质地黄为主,辅以大洞果(胖大海)、枸杞子、冰糖等,制成“六味地黄茶”。枸杞子可“坚筋骨,耐老,除风,去虚劳,补精气”^[7]²¹¹³。枸

杞子入茶的历史十分悠久,元代类书《新编居家必用事类全集》中即有枸杞子、面粉、江茶、酥油等制作“枸杞茶”的记载^{[8]130}。国槐米,长期服用,可以“明目益气,头不白,延年”,“合房阴干煮饮,明目,除热泪,头脑心胸间热风烦闷,风眩欲倒,心头吐涎如醉,如泮泮缸车上者”^{[7]2005-2006}。

(四)以果干代茶

大枣富含糖分、维生素C和铁等营养成分,有“维生素之王”之称。随着茶文化的世俗化,至迟明代时人们开始浸泡大枣以代茶饮。在吴承恩《西游记》第七十三回《情因旧恨生灾毒心主遭魔幸破光》中,黄花观观主即用红枣茶招待唐僧师徒四人,“却拿了十二个红枣儿,将枣掐破些儿,搵上一厘,分在四个茶盅内;又将两个黑枣儿做了一个茶盅,着一个托盘安了”^{[9]896}。豫北的滑县、内黄盛产大枣,新郑盛产金丝小枣,人们除了鲜食外,也将大枣切片晒干,以代茶饮。山楂又称红果、杳子,位于太行山区的河南辉县、林州市以盛产山楂而闻名。北方人喜饮山楂片冲泡的“茶”饮,酸甜可口,既能生津止渴,亦有消食化积、活血散瘀的功效。

(五)以食材代茶

中原人有感冒发烧、头痛脑热的小毛病,喜欢切几片生姜或白萝卜以代茶饮。绿豆有防暑解毒的妙用,在炎热的夏季,人们多熬绿豆汤以代茶饮。

在豫东南的周口农村,人们习惯将白开水称为“茶”。平常待客,饮以白开水。只有贵客临门,才撒入一些白糖或红糖,称之为“糖茶”。也有一些县市以荷包蛋待客的,称之为“鸡蛋茶”。在周口农村,晚上有喝“米茶”者。与大米粥不同,“米茶”水米分离,并不相融。在豫西的渑池等县另有一种“米茶”,“元宵日,以米麦杂菜、杏仁为粥食之,曰茶”^{[10]330}。偃师县又称为“面茶”^{[11]289},宜阳、洛宁两县则称为“打茶”^{[12]448; [13]218}。这种“茶”实际是米粉做成的“粉粥”。与粉粥相类似,而有“茶”之名者,还有民间小吃“杏仁茶”和“油茶”。

“杏仁茶”以河南开封的最为著名,它选用精制杏仁粉为原料,配以花生、芝麻等十余种辅料,用铜制龙凤大壶烧制的沸水冲制。“油茶”是河南武陟的著名风味小吃,其主料为精制面粉,

配以淀粉、花生、芝麻、小磨香油、怀山药、茴香、花椒等辅料。在“杏仁茶”和“油茶”之中,均与真正的“茶”无涉。

三、历史传承丰厚

中原茶文化历史悠久,唐代以前中原居民初习茶事,唐代中后期饮茶之风在中原地区逐渐普及,至北宋时中原茶文化发展到极盛。金元以后中原茶文化开始转型,一方面简单易行的泡茶代替技艺复杂的煎茶、点茶,另一方面诸多“汤”“熟水”开始有了“茶”名,出现了众多的代茶饮品。

(一)唐代以前中原居民初习茶事

一般认为,中国人饮茶是从巴蜀等西南地区兴起的。早在西晋时,即有四川人在京师洛阳售卖茶粥,陆羽《茶经》卷下《七之事》引西晋傅咸《司隶教》载:“闻南市有蜀姬作茶粥卖,为廉事打破其器具,后又卖饼于市。而禁茶粥以困蜀姥,何哉?”^{[1]33}这反映了饮茶习俗通过民间由四川向中原地区的传播。

南北朝时期,饮茶之风开始在长江中下游地区流行。至迟北魏时,茶饮已传入北方中原地区了。在当时的朝廷及贵族的宴会上常设茗饮,以茶待客在社会上层中也已经开始出现。不过,虽然当时北方人开始模仿南方人饮茶,但真正喜好饮茶的仍然是那些南方移民。中原地区的居民,尤其是社会上层对饮茶还抱有一种鄙视和排斥态度。杨衒之《洛阳伽蓝记》卷三《城南》载:“(王)肃初入国,不食羊肉及酪浆等物,常饭鲫鱼羹,渴饮茗汁。京师士子道肃一饮一斗,号为漏卮……时给事中刘缙慕肃之风,专习茗饮……自是朝贵宴会虽设茗饮,皆耻不复食,唯江表残民远来降者好之。”^{[14]109-112}魏晋南北朝时期,北方中原地区的人们对茶饮由声闻渐进为始习,为以后唐宋时期茶饮在北方中原地区的流行奠定了初步基础。

(二)唐代中后期中原饮茶之风的普及

饮茶之风在中原地区的普及有一个渐变发展的过程,杨晔《膳夫经手录》载:“至开元、天宝之间,稍稍有茶,至德、大历遂多,建中已后盛矣。”^{[15]524}这大体反映了唐代中期以后北方中原

地区饮茶的传播情况。

中原地区普通百姓所消费的茶叶多是通过当地的茶市购得的。当时贩茶的商人很多,他们通过长途贩运,满足了各地对茶叶的需求。据唐人封演《封氏闻见记》卷六《饮茶》所载,广大北方地区所消费的茶多由茶商从江淮贩运而来,数量巨大,“舟车相继,所在山积,色额甚多”^{[16]51}。

茶肆是以聚众饮茶为主业的营业场所,同时也为人们提供休闲的环境,它是随着唐代茶市的兴旺、饮茶之风的盛行应运而生的。《封氏闻见记》卷六《饮茶》所载的“自邹、齐、沧、棣,渐至京邑,城市多开店铺煎茶卖之,不问道俗,投钱取饮”^{[16]51},便是广大北方中原地区茶肆兴起的史实记述。北方中原地区各地的城市中和交通要道上多开设有茶肆,供应茶水。

都城外的州县也开设有茶肆,日本僧人圆仁《入唐求法巡礼行记》卷四载:“九日,到郑州……遂于土店里任吃茶。语话多时。”^{[17]187-188}这是州郡有茶肆的记录。李肇《唐国史补》卷中《陆羽得姓氏》载:“巩县陶者多为瓷偶人,号陆鸿渐。买数十茶器得一鸿渐,市人沽茗不利,辄灌注之。”^{[18]242}说明当时中原地区连县城都有茶肆,而且数量不少,从祈求“沽茗”之利看,茶肆业的竞争还是比较激烈的。

(三) 北宋中原饮茶之风的鼎盛

北宋时,中原是国家的政治、文化中心,中原茶文化代表了当时茶文化的发展方向和最高水平。蔡絛《铁围山丛谈》卷六云:“茶之尚,盖自唐人始,至本朝为盛;而本朝又至祐陵时益穷极新出,而无以加矣。”^{[19]106}文中的祐陵是指宋徽宗。而宋徽宗《大观茶论》则自负地称:“龙团凤饼,名冠天下……故近岁以来,采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不咸造其极。”^{[20]86}宋人生产的龙、凤、石乳、白乳等极品茶,“以充岁贡及邦国之用”^{[21]4477},百姓难得一见,当时即有“黄金易求,龙团难得”的说法。

明代以前,人们多说“吃茶”。之所以言“吃”,是真的将茶吃到肚子里去的。宋人“吃茶”的方式是点茶(亦称“分茶”),即将团茶(又称“饼茶”“片茶”)或散茶先加工成茶粉,加少许温水调成膏状,然后慢慢用汤瓶注入适量的开水,边注水边用竹片制成的茶筴搅动,使茶与水

均匀地混合,成为乳状茶液以供饮用。从后世中原地区的米茶、面茶、杏仁茶、油茶等“茶”的食用方式,仍然可以看到宋代点茶的影子。

上层人士吃茶,吃的是茶香真味。但下层百姓吃茶时,有加盐、姜、香药等作料的风气。因为茶叶产自南方,中原下层百姓不容易得到茶叶,一旦得到茶叶,又以为茶叶味道不好,所以爱在茶叶里放入许多调料煎点。如苏辙《和子瞻煎茶》云:“又不见北方俚人茗饮无不有,盐酪椒姜夸满口。”^{[22]48}苏轼《和蒋夔寄茶》一诗中记蒋夔寄给苏轼“紫金百饼费万钱”的上等好茶,苏轼引以为奇货,觉得“吟哦烹噉两奇绝”“只恐偷乞烦封缠”,不料“老妻稚子不知爱,一半已入姜盐煎”^{[23]655}。北宋话本《快嘴李翠莲记》中所煎的“阿婆茶”,里面加了“两个初煨黄栗子,半抄新炒白芝麻。江南橄榄连皮核,塞北胡桃去壳粗”^{[24]39}。添加作料的这种吃茶方式,更是被米茶、面茶、油茶等所直接继承。

在吃茶之风盛行的背景下,这一时期中原地区的社会风俗中,茶文化的因素日益增多。普通百姓开始把饮茶作为交际的手段。据孟元老《东京梦华录》卷五《民俗》记载:“或有从外新来,邻左居住,则相借动使,献遗汤茶,指引买卖之类。更有提茶瓶之人,每日邻里互相支茶,相问动静。”^{[25]451}来客献茶的礼俗在这一时期也普遍化了。宋佚名《南窗纪谈》载:“客至则设茶,欲去则设汤,不知起于何时,然上至官府,下至里闾,莫之或废。”^{[26]9}

(四) 金元中原饮茶之风的变异

北宋灭亡后,中原地区沦为金朝的统治区域,饮茶之风在金朝各阶层中仍很盛行。《金史·食货志》载:“比岁上下竞啜,农民尤甚,市井茶肆相属。”^{[2]1108}茶叶消费是金朝的一项重要开支。如金宣宗元光二年(1223年)有大臣称:“今河南、陕西凡五十余郡,郡日食茶率二十袋,袋直银二两,是一岁之中妄费民银三十余万也。”^{[2]1109}金代统治者屡次下令禁止民间饮茶。如金章宗泰和六年(1206年)十一月,“遂命七品以上官,其家方许食茶,仍不得卖及馈献。不应留者,以斤两立罪赏”^{[2]1108-1109}。

与宋人的来客献茶不同,金代的女真人有宴罢饮茶的习俗,《大金国志校证》卷三十九《婚

姻》载：金人婚嫁时，“宴罢，富者淪建茗，留上客数人啜之”^{[27]553}。这种饮茶习俗对金人统治下的中原居民也产生了很大影响，金代《董解元西厢记》卷一[仙吕调]《恋香衾》所称的“饭罢须臾却卓(桌)儿，急令行者添茶”^{[28]10}就是这种习俗的反映。

宴罢或饭罢，客人即将离去。中原地区人们的传统习俗是客人欲去则设“汤”，金代时又增加设茶的习俗。一时间，饭罢有设茶的，有设“汤”的，也有茶“汤”俱设的。设茶、设“汤”的社会意义混淆，为以“汤”代茶和后世的“汤”取茶名奠定了广泛的社会心理基础。

金(南宋)元时期，“熟水”的泡饮方式直接启发了明清茶叶的泡饮。“熟水”多冲泡饮用，《新编居家必用事类全集·饮食类》所记“紫苏熟水”条载：“紫苏叶，不计多少。须用纸隔。焙，不得翻，候香。先泡一次，急倾了。再泡留之食用。大能分气。只宜熟，用次冷伤人。”^{[8]134}先泡一次，迅速倾掉，再泡热饮，这与明清以来茶叶的泡饮方法何其相似。“熟水”为新的饮茶方式——泡茶在技术上做了充分的准备，缺少的是茶由团茶(饼茶、片茶)向芽茶的华丽转身。

(五)明清以来中原饮茶之风的转型

洪武二十四年(1391年)九月，朱元璋“以重劳民力，罢造龙团，惟采芽茶以进”^{[29]2741}。团茶的饮用迅速退出历史舞台，新兴的芽茶系炒青制作而成，“旋摘旋焙，色香俱全，尤蕴真味”^{[30]147}。芽茶的饮用系用开水冲泡而成，明人对这种新的饮茶形式十分自负，认为“今人惟取初萌之精者汲泉置鼎，一淪便啜，遂开千古茗饮之宗”^{[29]2741}。由煎点蒸青团茶粉到冲泡炒青散条茶，明代以来人们的饮茶之风实现了一次大的转型。明清以来，中原居民多喜欢冲泡信阳毛尖等绿茶。由于绿茶没有发酵，且多为质嫩的茶芽制成，故冲泡时不用沸水，而是将开水降温之后再用来泡茶。除绿茶外，中原居民还喜欢饮用各种花茶，香气溢人的茉莉花茶更是受到青睐。

四、文化底蕴深厚

在中原地区，茶与普通百姓的生活、伦理日用紧密结合，茶文化底蕴深厚。中原茶文化偏

重礼俗和实用，这与重视精神陶冶的南方茶文化有显著的区别。在中原地区，除日常家居饮用外，茶和各种代茶饮品广泛用于迎宾待客、男婚女嫁、岁时祭祀等。

(一)家居用茶传承吃茶习俗

淮河以北的中原地区，由于不是产茶区，过去贫穷的普通百姓多买不起茶，所以在日常生活中用茶不多，也有饮柳叶、竹叶、枣叶、苹果叶、柿叶、艾叶、芝麻叶等“粗茶”的。日常家居喝茶的，多是有钱有闲的社会上层人士。改革开放以来，随着生活条件的改善，中原饮茶群体有所扩大，茶叶消费有所增加。

中原的日常家居用茶更多的表现在饮用代茶饮品上，尤其食用称为“茶”的糊汤上。在豫东南的周口农村，过去晚上人们见面，常问：“喝罢茶了没有？”这里的“茶”是指面粉熬煮的“粉粥”(又称“糊涂”)。在泌阳、舞阳、宜阳、阳武、洛宁、新安、偃师等县，人们在正月十五的元宵节、正月二十三的“填仓节”、二月二日的“龙抬头节”，有食米粉、菜、豆等熬成的“米茶”(又称“面茶”“打茶”)。开封的“杏仁茶”和焦作武陟的“油茶”更是人们喜爱的两味民间小吃。这些名为“茶”的糊汤类粥食，或熬煮，或冲点，从中均可看到明代以前人们“吃茶”的影子，是吃茶文化在中原民间的传承，它也从一个侧面反映了中原茶文化的大众化和世俗化。

(二)待客用茶表达好客之情

中原居民热情好客，客人到家，端上一杯芳香的茶水，是对客人的极大尊重。光绪二十年(1894年)《阆乡县志》所载的“土相见礼”称：“执事者进茶，宾受茶，揖辞，退揖。”^{[31]128}这是晚清豫西阆乡县士绅彼此相见的用茶之礼。普通百姓也以茶敬客，民国年间河南驻马店正阳县人们过“旦日”(春节)时，“老幼男女皆新衣，设酒果、茶点款贺客”^{[32]137}。

以茶待客的这一做法在民间文学中亦有反映。在《淮阳乡村风土记·民间文艺》中有一首“花学生”拜访丈人家的歌谣，其中有“四嫂打火装上烟，五嫂烧茶六嫂送”的接待词^{[4]151}。茶和烟一样，是接待贵客的必需品。《淮阳乡村风土记·民间文艺》中还有一首麦收后出嫁女回娘家而不受嫂子待见的歌谣，其词称：“小黄鹭，黄又

黄,打了麦,上了场,提起篮子瞧俺娘……俺娘让俺喝盅酒,过来过去用眼瞅;俺娘让俺喝碗茶,过来过去用眼斜;俺娘让俺吃块馍,过来过去用眼锄(睹)。俺也不喝您里酒,也不教您用眼瞅;俺也不吃您里馍,也不教您用眼锄(睹),俺也不喝您里茶,也不教您用眼斜。”^{[4]153}歌谣中提到了酒、馍、茶,酒在前,茶在后,是当地酒饭之后再饮茶这一习俗的反映。

在中原的部分县市,有时招待客人的“茶”并非真正的茶叶。将并不是茶的待客饮料称之为“茶”,是来客敬茶礼俗高度发达与茶原料匮乏矛盾背景下形成的民俗,它充分体现了中原居民对茶礼的崇尚。

(三)婚嫁用茶寓意爱情忠贞

茶用于婚礼,自宋代始行。在孟元老《东京梦华录》卷五《民俗》中即记载有当时东京(今河南开封)居民结婚之前一天,女方到男方家“铺房”时,“女家亲人有茶酒利市之类”^{[4]479}。古人由于种茶技术的局限,茶树移植则不活,故古人将茶树称为“不迁”,茶成为忠贞爱情的象征。因此,人们将婚礼用茶看得比聘金还要重要,如河南漯河郾城“将娶,先期男家行聘礼,以绸缎、羊酒、茶饼等物”^{[33]373}。

在豫西的新安县,男方送聘礼至女方,“女家则请族之有德望者作陪,盛筵相款,且预制新夫妇鞋各一双,茶碗一对,与米面肉之半作回,谓之‘过礼’,亦曰‘送书’”^{[34]594}。女方家送男方家一对茶碗,寓意新婚夫妇成双成对,彼此忠诚,相敬如宾。

也有一些地方人们婚娶时不用茶或茶碗,但定亲的聘礼却称“下茶”,意即此事不可移易、更改。如在河南上蔡的传统定亲仪式上,男方要送给女方六斤称之为“茶果”的点心。从表面上看,点心与茶没有任何关系,而命名为“茶果”,用之于婚礼,这就寓意深刻,意味着男方“下茶”定亲,永不反悔。

除婚前礼仪用茶外,在不少地方的结婚仪式上,更少不了新娘子向公婆献茶的礼仪。在献茶仪式上,新娘子首次称呼自己的公公婆婆为爸妈,意味着从此以后成为一家人,自己也要和新郎一样孝敬父母。

(四)祭祀用茶沟通祖先神灵

岁时祭先祀神,常供之外,往往用茶。在豫

南的信阳平桥区,人们除夕祭祀祖先时,“祭品丰俭称家,并陈果实、酒茗、粳米饭”^{[35]704}。在光山县,在腊月二十三“小年”祭灶时,“夕以饴茗斋供”^{[36]90}。饴是胶芽糖,用来粘灶王之嘴,免得他到天上有利言语;茶则是给灶王润口的。既给灶王润口,又要粘住其嘴,这灶王也实在难当,反映出中国人对神既敬奉又捉弄的态度。信阳平桥区和光山县均位于豫南大别山的产茶区,人们以当地所产的茶来祭祀祖先和神灵,可谓当然,不足为怪。

中原地区的不少地方,并非产茶区也以茶茗祭祀祖先和神灵。如豫北的浚县,“元日”时,“先期作汤饼,汲井花水烹茶,晨兴设几陈于前荣,家长率众北面,阙九顿首,然后祀影堂,启门诣各祠庙进香,往来相贺”^{[37]305}。豫西的灵宝县,农历六月初六有“士民各赴先茔,奠茶汤,化纸钱”的习俗,之所以如此,“盖因盛夏苦渴,亦仁孝之俗也”^{[38]279}。在舞阳、汝阳、南阳等地,八月十五中秋节祭月时,除了瓜果月饼之外,也要用到茶茗^{[39]636;[40]102;[41]240}。这些非产茶区的祭祀用茶,均应来源于外地。本地不产茶叶,即使购买于市场,也要用茶来祭祀祖先神灵,这深刻反映了中原茶文化底蕴的深厚。

豫中南、豫西的一些县市,在正月十五元宵节前后至二月二日“龙抬头节”之间,多用“米茶”(“面茶”)祭神祀祖。如阳武县(今河南原阳一带),正月十三日“炒茶面、蒸大馍敬神”^{[3]341}。舞阳、泌阳、偃师等地,元宵节用米茶祭祀神灵和祖先^{[39]636;[42]166;[11]289}。中国人有“食祭余”的传统,认为食用祭神之后的食物,可得到神灵祖先的保佑。因此,用于祭祀的米茶,最后也落入了人们的胃中。如偃师在二月二日“龙抬头节”,“作面茶,供献毕合家咸食,曰‘完茶’”^{[11]290}。

结 语

中原茶文化是中国茶文化的重要组成部分,婚礼用茶、茶会等茶文化的不少内容是在中原地区首先形成的。婚礼用茶,前文已述,兹不赘述。茶会又称“会茶”“汤社”“茗酌”等,是文人品茗论诗谈文的聚会。茶会正式形成于北宋

时期,当时的中原地区是国家的政治文化中心,文人举行茶会蔚然成风。京师开封的太学生们经常以茶会的方式交流信息,指斥时政,朱彧《萍州可谈》卷一载:“太学生每路有茶会,轮日于讲堂集茶,无不毕至者,因以询问乡里消息。”^[43]¹¹

中原茶文化保留有大量中国茶文化演变的遗存,如历史上的煎茶、点茶,目前在大多数地区早已销声匿迹,但在中原地区仍有煎茶、点茶的遗存。中原的面茶、米茶、杏仁茶、油茶等,均可视为没有茶粉的传统“煎茶”或“点茶”。它们是中原由全国中心地区沦落为边缘地区,特别是普通居民在买不到茶或买不起茶的情况下,为维持“吃茶”传统而不得已的变异。这可以从豫西澠池人吃“米茶”不用筷子这一传统管窥之,嘉庆十五年《澠池县志·岁时民俗》载:“‘元宵’,碾米为面,杂以豆、菜、杏仁成粥,名曰‘米茶’,食不用挾。”^[44]¹⁰¹“挾”即当地对筷子的俗称。古人吃“煎茶”“点茶”时,是不用筷子的。“米茶”由“煎茶”“点茶”演变而来,故澠池百姓吃“米茶”不用筷子。

中国传统文化崇“中”尚“和”,强调求同存异,即儒家所谓的“和而不同”。中原茶文化对中国的“中和”传统文化表现得尤为突出。明清以来,“茶”字在中原地区的内涵极其丰富,它既特指茶叶,又指茶水,还指各种代茶的饮品和受历史上煎茶、点茶影响而不含茶粉的一些糊汤。表面看来,中原“茶”具有歧义性和多样性,但它反映的正是中原居民对“茶”不同概念的包容,不同的“茶”在中原和平共存。中原茶的“和而不同”,正是中国“中和”文化在茶文化上的具体表现。

“和而不同”是“中和”的初级阶段,有机地“融合”方为“中和”的高级阶段。中原茶文化也体现了中国文化强大的变异融合性。以“以茶待客”习俗为例,北宋时中原地区流行来客献茶、点汤送客。契丹人建立的辽朝则正好相反,流行来客献汤、啜茶送客。建立金朝的女真人也有宴罢饮茶的习俗。宋辽对峙时期,来客是献茶,还是献汤,反映了汉族与契丹族不同民族身份认同的巨大差异。在金人统治下的中原地区,来客献茶、献汤开始混淆。金元以后,中原人将“汤”也称之为“茶”。“茶”“汤”融合,皆用于

待客,不复有任何矛盾和冲突,汉族茶文化和北方游牧民族茶文化在中原地区有机地融为一体了。

参考文献

- [1]陆羽.茶经[M]//郭孟良.中国茶典.太原:山西古籍出版社,2004.
- [2]脱脱,等.金史[M].北京:中华书局,1975.
- [3]窦经魁,耿愔,等.阳武县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四四三号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [4]淮阳乡村风土记[M]//丁世良,赵放.中国地方志民俗资料汇编·中南卷:上.北京:书目文献出版社,1991.
- [5](嘉靖)尉氏县志[M]//天一阁藏明代方志选刊:第七十二号.上海:上海古籍出版社,1963.
- [6]徐珂.清稗类钞[M].北京:中华书局,1986.
- [7]李时珍.本草纲目[M].北京:人民卫生出版社,2005.
- [8]佚名.新编居家必用事类全集[M].北京:书目文献出版社,1988.
- [9]吴承恩.西游记[M].北京:人民文学出版社,2010.
- [10]陆绍治,李凤翔,上官骏谟.澠池县志[M]//河南历代方志集成·三门峡卷:第5册.郑州:大象出版社,2016.
- [11]汤毓倬,孙星衍.偃师县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四四二号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [12]谢应起,刘占卿,等.宜阳县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第一一七号.台北:成文出版有限公司,1968.
- [13]贾毓鸮,王凤翔,等.洛宁县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第一一八号.台北:成文出版有限公司,1968.
- [14]杨銜之撰,周祖谟校释.洛阳伽蓝记校释[M].北京:中华书局,2010.
- [15]杨晔.膳夫经手录[M]//续修四库全书:第1115册.上海:上海古籍出版社,1996.
- [16]封演.封氏闻见记校注[M].赵贞信,校注.北京:中华书局,2005.
- [17]圆仁.入唐求法巡礼行记[M].顾承甫,何泉达,点校.上海:上海古籍出版社,1986.
- [18]李肇.唐国史补[M].杭州:浙江古籍出版社,1986.
- [19]蔡條.铁围山丛谈[M].冯惠民,沈锡麟,点校.北京:中华书局,1983.
- [20]赵佶.大观茶论[M]//郭孟良.中国茶典.太原:山西古籍出版社,2004.

- [21] 脱脱,等.宋史[M].北京:中华书局,1977.
- [22] 苏辙.栾城集[M]//景印文渊阁四库全书:第1112册.台北:商务印书馆,1986.
- [23] 苏轼.苏轼诗集[M].王文浩,辑注.孔凡礼,点校.北京:中华书局,1982.
- [24] 洪楸.清平山堂话本[Z].长沙:岳麓书社,2014.
- [25] 孟元老.东京梦华录笺注[M].伊永文,笺注.北京:中华书局,2006.
- [26] 佚名.南窗纪谈[M].丛书集成初编本.
- [27] 宇文懋昭.大金国志校证[M].崔文印,校正.北京:中华书局,1986.
- [28] 董解元.董解元西厢记[M].凌景埏,校注.北京:人民文学出版社,1980.
- [29] 沈德符.万历野获编[M]//明代笔记小说大观.上海:上海古籍出版社,2005.
- [30] 许次纾.茶疏[M]//郭孟良.中国茶典.太原:山西古籍出版社,2004.
- [31] 刘思恕,汪鼎臣,王维国,王守恭.阆乡县志[M]//中国地方志集成·河南府县志辑:第66号.上海:上海书店;成都:巴蜀书社;南京:江苏古籍出版社,2012.
- [32] 魏声松,等.重修正阳县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第一二三号.台北:成文出版有限公司,1968.
- [33] 傅豫.郾城县志[M]//河南历代方志集成·漯河卷:第5册.郑州:大象出版社,2016.
- [34] 张钊,李希白.新安县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四三九号.台北:成文出版有限公司,1975.
- [35] 陈善同,等.重修信阳县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第一二一号.台北:成文出版有限公司,1968.
- [36] 晏兆平.光山县志约稿[M]//中国方志丛书·华北地方:第一二五号.台北:成文出版有限公司,1968.
- [37] 武穆淳,熊象阶.浚县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第一一二号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [38] 周淦,高锦荣.灵宝县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四九一号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [39] 王德瑛.舞阳县志[M]//中国地方志集成·河南府县志辑:第41号.上海:上海书店;成都:巴蜀书社;南京:江苏古籍出版社,2012.
- [40] 邱天英.汝阳县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四八〇号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [41] 潘守廉,张嘉谋.南阳县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四五七号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [42] 倪明进,栗郢.泌阳县志[M]//中国方志丛书·华北地方:第四八八号.台北:成文出版有限公司,1976.
- [43] 朱彧.萍州可谈[M].丛书集成初编本.
- [44] 甘扬声,刘文运.澠池县志[M]//河南历代方志集成·三门峡卷:第5册.郑州:大象出版社,2016.

Study on the Characteristics of Central Plain Tea Culture

Liu Pubing

Abstract: Central Plain Tea Culture has four characteristics. Firstly, famous tea of Central Plain is rare, but of high quality. Xinyang city is only tea-producing region of Central Plain, and Xinyang Maojian Tea is one of ten famous teas in China. Secondly, there are a large number of Substitutes for tea. Tea not only refers to tea or the water soaked tea, also can be soaked in drinking tree leaves or other plant leaves, flowers, herbs, dried fruit slices and some ingredients, but also refers to boiled water and part of liquid food. Thirdly, the Tea history of inheritance is very long and rich. Before the Tang Dynasty, the residents of Central Plain began to learn the tea ceremony. During the middle and late Tang Dynasty, tea drinking became popular. During the Northern Song Dynasty, the Tea Culture of Central Plain developed to its peak. After the Jin and Yuan dynasties, the tea culture of Central Plain began to transform. In the Central Plain Area, which many Substitutes for tea drinks and some liquid food also called Tea, is because of the long and rich history of tea culture in Central Plain. Fourthly, the background for Central Plain Tea Culture is profound. Central Plain is an area of inheritance and innovation of the Chinese civilization. Tea is closely connected with the daily life and ethics of ordinary people. In addition to daily drinking at home, the water soaked tea and various kinds of beverages substituting tea are widely used in greeting guests, marrying men and women, and offering sacrifices on feasts.

Key words: Central Plain; Tea culture; characteristics; substitutes for tea

[责任编辑/原 孟]