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
International Center, Otsuma Women’s University
12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8357 Japan

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。

由于本文的目的在于追溯花茶产生历史源流,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。

本文先来看看现代关于花茶的定义。
《中国茶事大典》(注 2)一书给出的定义是：花茶,又名窨花茶、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。

《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。

《中国茶事大典》和《中国茶文化》所给出的定义虽有差异,但大都涵盖了花茶的定义。

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,又称薰花茶。为再加工茶的一种。指用茶坯和香花进行拼和窨制,使茶叶充分吸收花香而制成的香茶。
众所周知，就是在茶水（或称之为茶）中加入花香的同种，最近比茶制品中没有加入花瓣等花的固体成分，茶。

(1) 加入花香的茶。
(2) 加入花香的同时，也加入了花瓣等花的固体成分的茶。

然而，上述这些茶的种类，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流程，在花茶发展的过程中，特别是在花茶产生的萌芽时期，“茶”与“花”的结合形式与我们现代意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) 花艺花茶。

“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配成茶壶、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“工艺品花茶”。还有一种“工艺茶”，是将成品散茶经过工艺加工，使茶叶冲泡后有秩序地伸展、形成花茶的形状，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”的一种，也是在茶水（或称之为茶汤）之中加入其他饮食类物品、一起品饮的花茶，诸如蒙古族的奶茶、藏族的酥油茶、客家人的擂茶等等，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”即是“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，所以在茶馆、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，但其确是“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。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“茶”的称呼。在茶文化界，长期以来，“代茶饮”是不被认为是“茶”的。然而，近年来，这一情况发生了巨大的变化。各类干花，如干玫瑰花、干菊花、干茉莉花等，都以“玫瑰茶”、“菊花茶”、“茉莉花茶”等几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”为主而与茶无关的“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，同时还要挖掘背景，唐宋时代是否曾经出现过我们当代人所不知道的“花与茶的结合形式”。

之所以将时代断代为“唐、宋”，主要是因为我们现代学界基本上将花茶的起源追溯到南宋末或元代，而真正关于花茶比较详实的论述，更是史无根据的。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，故这里就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，基本都在宋末元初这一阶段。虽然大家在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陈瑜的《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，翠从万点晴雪。炼霜不就，散广寒露阴。采珠蕊，绿萼露滋，嗅银艳小莲冰洁。花痕在，纤指嫩痕，素英重贮浓彦。醉乡真味，春播旋薰；贮浓韵，水沉频薰。堪怜处，输与夜凉睡蝶。'

该词的周密注云：'古人用此焙茶。陈瑜以为，此法虽属花薰香法，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《云林别集》记载了代元代画家倪云林的'花茶'。

"莲花茶：此法源自诗中——早成风，八月初时一吟择取莲花蕊略破者，以手指拈，入茶满其中，用麻丝扎缚，经一宿，明早莲花摘之，取茶纸包晒。如此三次，锡罐盛之以收藏。'

陈瑜以此为有意识地制花茶之始。

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，比陈瑜引用的《北苑别录》还早一些的蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑补茶录》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'不同而不符此为花茶看待。

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、麋摩、鸭脚、勃茂、麋壳、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。'

陈瑜将黄庭坚所述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'，指的是单独叶，并不是我们通常概念上的'菊花'，关于这一点，我们在后文还会举例详述。

还有一条史料陈瑜没有引用，而被北京东方国际茶文化交流中心编撰的《东方国艺——茶艺师培训教材》拿来作为花茶起源的佐证。

5、南宋赵希鹄《洞咸记·类编》：'用瓷罐一层花一层茶，投间至满，入锅隔罐炭煮，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，本文将其一一列举于下，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)：

空门寂寂夜思家，礼别云房下九华。

爱向竹间骑独马，懒随金地聚金沙。

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)。

不须攀桂月，何假摘庭萱(李端)。

御史秋风劲，尚书北斗寒(崔万)。

流华净肌骨，疏瀹于金丹(韦应物)。

不似春醪醒，何辞绿醑醇(皎然)。

素伎传静夜，芳气满闲轩(陆士修)。

皇甫冉《送陆鸿渐游镜湖》(注8)：

采茶非采菉，远上层崖。

布叶春深，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。'

这两首诗皆为茶诗，各有名句，但其中的'花'都是指'汤花'，而'花茶'一直没有'花茶'有关的茶诗，唐代有两首。一首是写下了著名的《茶山采焙歌》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。'

正如当护园人，似雪才分野老家。
金饼拍成和雨露，玉尘最出照烟霞。
相知病渴今全校，不羡生台白颈飼。
“枳花茶”应是茶名，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茶了。但是，正如“如云正护幽人扉”所写到的那样，“枳花”多用作庭园绿篱，此处寄茶给李频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“枳花”所环绕而将茶命名为“枳花茶”的可能性了。这样的话，“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。
还有一首诗是徐夤的《辇下赠田何员外》（注 10）:
封章频得帝咨嗟，报国虽未直破邪。
身到西山书几达，官登南省鬓初华。
厨非寒食还无火，菊待重阳未得发。
内翰好才兼好古，秋来应数到君家。
从“菊待重阳未得发”一句来看，要等到“重阳”才拿“菊”来入茶，那么应该就是将“菊花”直接加入茶汤的品饮方式了。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《张善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）:

......
席间豺狼已散去，堂上讲鼓初停挝。
速宜力措竹叶酒，不用更瀹桃花茶。
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。
更与春风白雪，同看明月清江。（其一）
正色可参宫烛，妙香还近翠山。
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）
小麦还蔓熟，黄梅作弹飞。
穿林青径去，触棘白鱼肥。
子男输绢急，姑妇播秧归。
枳花茶似雪，留客共湘瓷。
程公泳《自道山至何山读故人洪舜俞内翰诗刻追和》（注 15）:
......萧爽万竿竹，芳甘一瓯茶。
清泉凿兰若，黄粉飘松花......

而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《同大冶长老乞桃花茶栽东坡》（注 16）:
周诗记茶苦，茗饮出近世。
初疑屋梁肉，假此雪昏滞。
唼我萧八面，桑麦苦蒙翳。
不令寸地留，更乞茶子著。
饥寒未知免，已作太守计。
庶将通有无，已作太守计。
庶将通有无，农末不相妨。
春来冻地裂，紫笋已欲出。
牛羊烦呵叱，筐筥未敢睨。
江南老道人，齿发日已逝。
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研究的历史来看，宋代时代已经认识到茶树有很多品种，并将其分为几种，而其中一种被命名为“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《苏内相在黄冈尝从桃花寺僧见茶栽移种雪堂下余至至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膏箱茶盖可知矣》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，乳花须乳翁。

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“积茶、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（与花同种、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。

苏轼和周紫芝两人首茶诗的“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《桃花》诗，作者在自注中写道：“近作桃花茶供”。虽然“桃花茶供”的细节无从得知，但是，能够将“茶供”命名为“桃花”，则桃花“登场亮相”应该是理所当然的事情。本文根据诗文字面的意义，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”命茶的现象，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。共十首。
周麟之《以紫香建茶寄reinterpret郭公山马先生》(注18)：
筠谷珠玑北苑春，寸香千里到吴芬。
醒梦已随春梦起，故人分得半席云。
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，何日容分半席云。

赵蕃《赠书茶》(注 20)：
正尔能解茶，镜中倾觉少容。
曾郎惠我尽清供，想把春风并并。

赵汝适《诗二首》之一(注 21)：
数叶梧桐落短墙，一泓秋水湛银塘。
调琴独奏绮兰操，睡起清飘茉莉香。
涕泣两年同贾傅，变梅千载笑君行。
于今不作武人客，亵盏渔竿日月长。

吴锡畴《桃花》(注 22)：
许多香却不多花，露气浮空月滴家。
明日石坛金屑富，旋收露酿入龙茶。

张栻的《定叟弟访黄檗仰山新芽尝口占小诗适灾患甚长久病未至何日方能与此》（注 23）：
病痛昏昏梅子黄，午窗归梦一绳床。
江南云暖眼长在，中有吾家棠棣香。

张_RUN_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别的茶诗。《定叟弟赋寄黄檗仰山新芽尝口占小诗适灾患甚长久病未至何日方能与此》一诗，其前几句诗一样，指“入香花茶”可能性最大，但从定叟弟寄来的北京“中吾家棠棣”诗的描写来看，不排除“怀乡”的拟手法，甚至还有茶树与棠棣同种（同义上）染香的可能性，尚需进一步考证。

而下面几首则是明确指出“入香花香”类的茶诗。

王安中《游峰山院》(注 24)：
萧寺倚修壁，高轩凭众芳。
僧窗得山翠，茗盏花香香。

释居简《赠食香蜡茶者》(注 25)：
玄质团团照座明，翠羽切切试春初。
文房酒水文君老，叫唤芳甘瀹道腴。

陈克《观钱德载书画》(注 26)：
临池竟赏无心笔，破砚新酬有骨花。
老眼寒余不识，老人煎点入香茶。

葛立方《卫卿叔自青阳寄诗一卷以饮酒果核毅味烹茶斋即诗修改伤时等为题皆记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。
可须凝醉无何乡，甘德肥浓能腐肠。

《赠制香蜡茶者》诗中的“香蜡茶”之“香”和北苑纱香的“香”、既有花香的可能，也有龙香的可能。而参照《茶录》、《宣和北苑茶录》和《北苑别录》等书的记载，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，就是在茶中加入香花或者香料，将龙香视为香料，而将这两首诗列入“入香花茶”之列。另外，宋代茶诗中还有把“香蜡茶”与“茶香”并行，也非在制作过程中而是在品饮过程中，因此我们不将其作为“入香花茶”、“不也将其作为“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，得另作专题介绍。

第三类：饮茶时直接以花入茶汤的作品。共十四首。

刘克庄《和方子厚上种梅五首》(之一)(注 28)：
仙翁小试春风手，高拂茅檐短映窗。
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《寄頴叔》(注 29)：
南郭茶杯菊未香、西檐老柳觉疏黄。
家无县令双鳬舄、梦有仙人五色羊。

史铸《玉瓯菊》(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，茶瓯泛新菊。
醍醐灌诸顶，饥火灭空腹。
昔闻居士饭，一鉢万人足。
君若乘三车，愿为车下犊。

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。

老夫细把金英摄，独拟明朝早供茶。
牟巘《俞好客又号菊庄爲赋数语》(注 38)：
剪箝断虚枝，叶盛在本昌。
噎之若椀，聊収藟蔓肠。
秋高饱风露，粲粲枝间黄。
使天天雨金，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“茶瓯泛新菊”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。
修贡踪蹔烦铁壁老，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)：
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，但不排除直接以菊入茶而食之的可能性，《题张道寒轩》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)：
东来坐阁数寒暑，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，从生数千茎。
分种不封囊，移根或盆盛。
 bulbs. They are grown in the open land and are harvested when they are still green. After harvesting, they are dried and processed to become tea. Tea contains a variety of components, including caffeine, theanine, and antioxidants. These components have various health benefits, such as promoting alertness, improving mood, reducing stress, and supporting heart health.

The process of making tea involves several steps, such as boiling water, steeping tea leaves, and steeping the mixture. The water is typically boiled to around 90°C, and the tea leaves are steeped in boiling water for a short period. The tea is then served in a cup or tea bowl, and it is typically consumed hot.

Tea has a rich cultural history and is deeply integrated into various aspects of life in different cultures. In China, for example, tea is considered a refined and elegant beverage, and tea culture includes various rituals and etiquette. In Japan, tea is a central aspect of the tea ceremony, which emphasizes mindfulness, simplicity, and harmony. In Western cultures, tea is often associated with relaxation and social interactions, and tea ceremonies are popular events.

In conclusion, tea is a versatile beverage that offers a range of health benefits and is deeply integrated into various aspects of life in different cultures. Its rich history and cultural significance make it an intriguing topic for further study and exploration.
7. 宋代还存在以浸花水烹茶的独特的花茶烹制法。

在本文的最后，我们还想介绍几首关于“代茶饮”的茶诗。
释可渊的《问庵》（注 55）：

诗中说：“茶”“茶”持否定的态度，但这也正说明当时以“茶汤”来当“茶”的大有人在。

北宋《茶谱》（注 57）：

……

注释
注 1，徐海棠主编.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.戴蔡襄《茶录》：“茶有真香，而入茶者微以龙脑和膏，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 2903、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。
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.

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。
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。