

# 宋代雙井茶詩與宋人品茗之視覺審美觀

## A Study on the poetry of “Shuangjing tea” in the Song Dynasty

王 皖 佳\*

WANG, Wan-Chia

關鍵詞：雙井茶、黃庭堅、歐陽修、鬥茶、雲腳

Keyword : Shuangjing tea, Huang Ting-Jian, Ou Yang-Xiu, Tea Competition, foam of tea

### 提要

雙井茶研究歷來依附於黃庭堅研究中，加上坊間茶文化漫談與網路資料之流傳，過度強化黃庭堅推廣雙井茶的影響力。從宋代詩、文的對照中可見雙井茶的成名卻是仰賴上階層文化的推動，但絕對不源自於黃庭堅。此外，排除以黃庭堅、蘇軾等人為核心的雙井茶詩唱和現象，改以雙井茶為核心進行研究，本文指出宋詩中雙井茶最重要的書寫現象，表現在詩人對茶湯、雲腳的描寫，其「色」純白的茶沫特質，恰好符合了宋代鬥茶的審美情態，由此可見，宋代茶品雖然有賴於上階層推廣或文人影響力，但茶本身的特質能否符合品飲者的審美期待，也是一項要素，顯示出宋人對於品茶的細緻化，詩人書寫雙井茶時，能在具有當代共識的審美標準之下，展現個人的品味傾向。

### Abstract

Shuangjing tea is the very famous tea in Sung Dynasty. First, the studies of Shuangjing tea have always been dependent under the research of Huang Ting-Jian. Moreover, many of the tea culture publications and the information on the web which believe that the promotion of Shuangjing tea is Huang Ting-Jian. Excessively strengthen the influence of Huang Ting-Jian. From the Song Dynasty poetry, text controls can prove that promote Shuangjing tea culture are elite, but definitely not from Huang Ting-Jian. Secondly, the most important feature of Song poetry which about Shuangjing tea is “foam of tea”. The pure white foam of tea is just match the favorite hobby of poets, appreciators and tea competitors. On the one hand, the poetry of tea can be written to show aesthetic in Song Dynasty. On the other hand, shows the poet's personal will and preferences.

## 一、雙井茶詩的研究面向

早期的茶詩論述，大多散見於茶文化主題專書或茶詩選集，諸如：《茶學漫話》<sup>1</sup>、《茶與

文學》<sup>2</sup>、《中國古代茶詩選》<sup>3</sup>、《茶詩漫品》<sup>4</sup>、《中國茶經》<sup>5</sup>、《茶典》<sup>6</sup>……等等。此類書籍，大多以漫談的方式介紹中國淵遠流長的茶文化，記錄各個時代的重要茶書、茶俗，並散論

<sup>1</sup> 張鐵君：《茶學漫話》（臺北：阿爾泰出版社，1980年）。

<sup>2</sup> 張宏庸：《茶與文學》（臺北：茶學文學出版社，1987年）。

<sup>3</sup> 錢時霖：《中國古代茶詩選》（浙江：浙江古籍出版社，1989年）。

<sup>4</sup> 李果河、仇仲謙：《茶詩漫品》（廣西：廣西教育出版社，1991年）。

<sup>5</sup> 陳宗懋：《中國茶經》（上海：上海文化出版社，1992年）。

<sup>6</sup> 陳香：《茶典》（臺北：國家出版社，1992年）。

\* 淡江大學中文系兼任講師。

唐、宋以降的茶詩創作，其重要性在於標舉出茶文化與文學的密切關係，使得對於品茗及文學有興趣者，能夠按圖索驥，查閱相關的文獻典籍，深具啟發意義。然而此類作品大多為漫談筆法，也並非學術專著，因此在文獻的查考與引用方面，尚不足完備。此外，選材角度也較容易受到作者本身喜好與資料蒐集的限制。

除專書以外，台灣茶詩的學術性主題研究可以追溯到1994年前後——石韶華《宋代詠茶詩研究》<sup>7</sup>，此學位論文採宏觀視角，體系化整理宋代茶詩，從文化、社會、文學等外緣內因探討宋代茶詩的歷史傳承、創作背景，更進一步探討宋代詩人的意識活動，研究宋代詠茶詩的文學書寫以及藝術特質<sup>8</sup>。隨後的十年之間，雖然也出現零星的期刊論文，卻也並未出現卓具新見解的專文。

至2000—2005年間，茶詩研究的焦點熱潮轉向了唐代，再次出現以宋代茶詩為研究對象的學位論文須待至2006年黃信榮《蘇軾茶文學研究》，自此，宋代茶詩研究轉向微觀型態。以專家詩為主軸，陸續出現以蘇軾、黃庭堅、陸游、歐陽修、梅堯臣為主題的學術論文。這些研究成果勾勒出宋代文人飲茶的文化，以及透過文學表達的個人情志與藝術特質。與本文主題相關的「以雙井茶為主題的宋詩」（以

下簡稱為：雙井茶詩）研究，數量幾希，散見於《黃庭堅的飲食生活》<sup>9</sup>、《蘇軾飲食書寫研究》<sup>10</sup>、《陸游茶詩探究》<sup>11</sup>、《黃山谷詠茶詩探析》<sup>12</sup>、《歐陽脩的生活藝術》<sup>13</sup>、《黃庭堅詩美學研究》<sup>14</sup>等六篇學位論文。

其中只有廖羽屏《黃山谷詠茶詩探析》對雙井茶有較專章著墨，探討「山谷詠茶詩中官焙茶與雙井茶的寫物表現」<sup>15</sup>。文中特別著重雙井茶詩與建茶的比較，詩人透過對舉的方式，將雙井茶媲美當世最具盛名的閩貢，藉以提升雙井茶的名貴之處，但是這一類的詩作較少細談品味鑑賞，而多著重在雙井茶的物質價值。由於這個書寫現象廖羽屏已專章處理，本文即不就雙井茶與官茶對舉之書寫進行專論。

中國地區的雙井茶研究，以農業科學、工業技術、經濟學等三個向度數量最多，占絕大部分，與雙井茶詩相關的論著亦屬少見，有〈黃庭堅與雙井茶〉<sup>16</sup>、〈雙井茶與黃庭堅的詠茶詩〉<sup>17</sup>、〈黃庭堅與雙井茶〉<sup>18</sup>、〈讀歐陽脩《雙井茶》詩札記〉<sup>19</sup>、〈漫話「雙井綠」〉<sup>20</sup>等篇。內容以黃庭堅為核心，並未進一步探討雙井茶的寫作現象。大多數的雙井茶詩研究都聚焦於黃庭堅與其同時時間的文人茶詩交遊，且大多偏向於黃庭堅是推廣雙井茶的重要關鍵，因其元祐任官京師，已雙井茶與詩相互交遊，而使雙

<sup>7</sup> 石韶華：《宋代詠茶詩研究》（臺北：文津出版社，1996年）。

<sup>8</sup> 石韶華：《宋代詠茶詩研究》（臺北：文津出版社，1996年），頁1-2。

<sup>9</sup> 林執中：《黃庭堅的飲食生活》（臺北：東吳大學歷史學系碩士論文，2016年）。

<sup>10</sup> 周亞青：《蘇軾飲食書寫研究》（高雄：高雄師範大學國文教學碩士班碩士論文，2010年）。

<sup>11</sup> 徐佩霞：《陸游茶詩探究》（臺北：臺北市立教育大學中國語文學系碩士班碩士論文，2009年）。

<sup>12</sup> 廖羽屏：《黃山谷詠茶詩探析》（彰化：彰化師範大學國文學系碩士論文，2007年）。

<sup>13</sup> 黃韻光：《歐陽脩的生活藝術》（彰化：明道大學國學研究所碩士論文，2007年）。

<sup>14</sup> 張輝誠：《黃庭堅詩美學研究》（臺北：國立臺灣師範大學國文研究所碩士論文，2004年）。

<sup>15</sup> 廖羽屏：《黃山谷詠茶詩探析》（彰化：彰化師範大學國文學系碩士論文，2007年），頁47-70。

<sup>16</sup> 侯杰：〈黃庭堅與雙井茶〉，《農業考古》（1994年4月），頁190、196。

<sup>17</sup> 閔正國：〈雙井茶與黃庭堅的詠茶詩〉，《農業考古》第2期（1991年），頁164-165。

<sup>18</sup> 李海燕、許小軒：〈黃庭堅與雙井茶〉，《江西畫報》（2006年5月），頁42-45。

<sup>19</sup> 戴路：〈讀歐陽脩《雙井茶》詩札記〉，《大眾文藝》第23期（2009年），頁162。

<sup>20</sup> 程修江、李桂花、張冬燕：〈漫話「雙井綠」〉，《茶葉通報》第32期（2010年），頁77-78。

井茶聞名。

在目前的研究成果中，宋代雙井茶詩聚焦在歐陽修、黃庭堅及蘇軾三者，特別又以黃庭堅為核心，大多認為雙井茶經由黃庭堅在朝為官時的獻貢與推廣，而聲名大噪。實際上除此三者著名詩人之外，仍有許多雙井茶詩作，除黃庭堅為官在京城推廣致贈雙井茶之外，亦有詩作描繪雙井茶在北宋前期的盛況。其中黃庭堅之父黃庶、陳襄、蘇頌三人於宋仁宗慶曆二年登進士<sup>21</sup>，後皆為官，盛名一時，也皆有詩述雙井茶。根據筆者對《全宋詩》的閱讀經驗，自北宋初期至南宋之間，雙井茶持續成為書寫主題出現，跨度的時間很長，按時序排列相關詩作後，發現寫作的焦點在各個時期的寫作內容漸有轉移。故本文以宋代雙井茶詩的閱讀為本，將揀選出的作品分類分析，觀察不同時期的書寫現象，不以專家為出發點，而就雙井茶詩本身所呈現的書寫現象進行分析，以期排除以黃庭堅為核心的研究脈絡，並進一步挖掘宋詩中雙井茶書寫的特殊現象。

## 二、由上流階層帶起的雙井茶風尚

雙井茶，主要產於江西洪州分寧縣（今江西省修水縣）城西雙井，也稱洪州雙井，古人

取雙井水造茶，茶味鮮醇，以此聞名<sup>22</sup>。雙井屬芽茶（即散茶），茶形如爪，湯色碧綠，宋代詩人使用「鳳爪」、「鷹爪」、「雀舌」等詞彙，以形喻之。按照今人的分類雙井茶屬於綠茶，在古代為「蒸青茶」，時至今日，雙井茶已為全葉沖泡，採「炒青散茶」的方式製成，需經鮮葉攤放、殺青、揉捻、初烘、整形提毫、複烘六道工序，分為特級和一級兩個品級<sup>23</sup>：

雙井茶屬綠茶類。初為蒸青團茶——將鮮葉蒸後，搗碎製餅穿孔，貫穿烘乾……唐·陸羽《茶經》：「茶之造」即是敘述蒸青團茶的製法。晚唐和北宋，已發展為蒸青散茶（時名草茶）——鮮葉蒸後，不柔不壓直接烘乾，保持一定的自然狀態。<sup>24</sup>

唐代詩人劉叉曾於韓愈廣納天下士人時，慕名前往賦〈冰柱〉<sup>25</sup>：「不為雙井水，滿甌泛泛烹春茶。<sup>26</sup>」，五代毛文錫所著的《茶譜》記載：「洪州雙井白芽，製作極精」<sup>27</sup>。可見雙井茶起源甚早，但唐詩中除了劉叉，並無人書寫，也未受到陸羽《茶經》的青睞，書中不載。唐代的造茶法經過揉捻搗碎製成的團茶，並不適用於所有的茶葉，如雙井茶本來就是細嫩的芽茶，再經過搗碎揉捻等蒸青團茶的工序，可

<sup>21</sup> 黃庶、陳襄、蘇頌、王安石等，皆為慶曆二年進士。時黃庶年24、陳襄年26、蘇頌年23

<sup>22</sup> 少林木子：《悠香古韻：茶典故》（內蒙古：內蒙古文化出版社，2010年），頁33-36。

<sup>23</sup> 張修林、張云華、祝子航、張冬燕、張笠：〈修水茶葉生產三十年回顧與思考〉，《蠶桑茶葉通訊》第4期（2015年），頁34-36。

<sup>24</sup> 劉筱帆、朱婷婷：〈歷史名茶雙井茶製作工藝和引用方法的演進〉，《蠶桑茶葉通訊》第5期（2015年），頁32-33。

<sup>25</sup> 《新唐書·韓愈列傳》曾記劉叉賦〈冰柱〉詩，出盧仝、孟郊右一事：「時又有賈島、劉叉，皆韓門弟子。劉叉者，亦一節士。少放肆為俠行，因酒殺人亡命。會赦，出，更折節讀書，能為歌詩。然恃故時所負，不能俛仰貴人，常穿屐、破衣。聞愈接天下士，步歸之，作〈冰柱〉、〈雪車〉二詩，出盧仝、孟郊右。樊宗師見，為獨拜。能面道人短長，其服義則又彌縫若親屬然。後以爭語不能下賓客，因持愈金數斤去，曰：『此諛墓中人得耳，不若與劉君為壽。』愈不能止，歸齊、魯，不知所終。」；參《新唐書·韓愈列傳》（北京：中華書局，1975年），卷176，頁5268。

<sup>26</sup> 【唐】劉叉〈冰柱〉詩，詳參《全唐詩》（北京：中華書局，1999年），卷395，第12冊，頁4443。

<sup>27</sup> 【唐】毛文錫，《茶譜》，收錄朱自振、鄭培凱主編，《中國歷代茶書匯編校注本》上卷（香港：商務印書館有限公司，2007年），頁54-61。

能大幅的破壞了茶葉自然的香氣，影響味覺感受。隨著北宋散茶技術的提升，雙井芽茶的特質能夠更有效的發揮，有利保護完整原葉，封存雙井最為人所稱道的特質——香氣。

起初這種獨特的香氣並非一般人輕易能嘗，從山谷之父黃庶〈家僮來持雙井芽數數飲之輒成詩以示同舍〉可看出雙井茶為當世所珍：

我疑醇釀千古味，寂寞散在山茶枝。  
雙井名入天下耳，建溪春色無光輝。  
吾鄉茶友若敵國，糞土尺璧珍刀圭。  
嗟予奔走車馬跡，塵埃荊棘生喉頤。  
煮雲為腴不可見，青泉綠樹應相嗤。  
長鬚前日千里至，百芽包裹林巖姿。  
開緘春風若滿手，喜氣收拾人恐知。  
江南陽和夜欲試，小齋獨與清風期。  
石鼎泉甘火齊得，混沌不死元氣肥。  
詩書坐對為客主，一啜已見沆瀣醅。  
通宵安穩睡物外，家夢欲遣不肯歸。  
不信試來與君飲，洗出正性還肝脾。<sup>28</sup>

詩中「雙井名入天下耳，建溪春色無光輝。吾鄉茶友若敵國，糞土尺璧珍刀圭。」可以看出雙井茶在當世已經聲名響亮，甚至權貴爭相收藏的建溪貢茶都要略遜一籌。其次，黃庶在詩中大加讚揚家鄉的雙井茶，點出其「醇釀」的特質，無論在氣味、滋味、韻味等方面皆純正濃厚，適合「小齋獨與清風期」夜晚對清風獨飲，也適合與「詩書坐對為客主，一啜已見沆瀣醅」氣味相投的朋友座談詩書，在酒後小酌雙井茶，怡然自得，超然物外，能夠「洗出正性還肝脾」，將五臟六腑的穢氣滌除，還給品味者清明的精神狀態。

<sup>28</sup>【宋】黃庶：〈家僮來持雙井芽數數飲之輒成詩以示同舍〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷453，頁5496。

<sup>29</sup>【宋】歐陽修：〈雙井茶〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷290，頁3662。

<sup>30</sup>【宋】梅堯臣：〈得雷太簡自製蒙頂茶〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷258，頁3250。

這種為世所珍的現象其來由自，關鍵原因在於產量與製茶方式的限制。歐陽修〈雙井茶〉：

西江水清江石老，石上生茶如鳳爪。  
窮臘不寒春氣早，雙井芽生先百草。  
白毛囊以紅碧紗，十斤茶養一兩芽。  
長安富貴五侯家，一啜猶須三日誇。  
寶雲日注非不精，爭新棄舊世人情。  
豈知君子有常德，至寶不隨時變易。  
君不見建溪龍鳳園，不改舊時香味色。<sup>29</sup>

詩中提到雙井茶的外形如「鳳爪」，早春先生於百草。芽茶製作精細，產量稀有「白毛囊以紅碧紗，十斤茶養一兩芽」，為了保持濕度與溫度的穩定，在一二兩的雙井茶附近，必須置尋常茶時數斤，加上長安貴族的品飲與誇頌，帶起了雙井茶的一陣市場旋風。常與歐陽修詩文往來的梅堯臣〈得雷太簡自製蒙頂茶〉也曾提到：

陸羽舊茶經，一意重蒙頂。比來唯建谿，  
團片敵金餅。  
顧渚及陽羨，又復下越茗。近來江國人，  
鷹爪誇雙井。<sup>30</sup>

詩中敘述從唐陸羽《茶經》以來的名茶流行，四川蒙頂、福建建谿、浙江顧渚、江蘇陽羨、越茗，到近期的雙井鷹爪，點出茶產品也有不同時代的不同風尚。

然而不同的時代的品飲風潮，位顯朝堂，堪稱為權貴的歐陽修，對自有其見解，雖然雙

井茶有其珍異之處，但是「豈知君子有常德，至寶不隨時變易」不應為了附和風尚就喜新棄舊，須知龍鳳團茶仍然保有其特點，在精緻的製作中，「不改舊時香味色」，因此能夠一直保有維持穩定的品質。君子的品味與德配，不盲目從眾，要能夠保有自己獨立思考與鑑賞標準。

另在其《歸田錄》中也曾提到：

臘茶出（一作盛）於劍、建，草茶盛於兩浙，兩浙之品，日註為第一。自景祐已後，洪州雙井白芽漸盛，近歲製作尤精，囊以紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用辟暑濕之氣，其品遠出日註上，遂為草茶第一。<sup>31</sup>

臘茶是指早春茶，因其汁液泛乳色與融臘相似而得名。此處歐陽修將閩建所產的官焙貢茶與盛於兩浙的草茶對舉，說明兩浙草茶原以浙江的日鑄（即：日註）雪芽為第一，「自景祐已後，洪州雙井白芽漸盛」宋仁宗景祐（1034—1038年）年間雙井茶即已漸漸嶄露頭角。

南宋葉夢得《避暑錄話》曾載：

草茶極品惟雙井、顧渚，亦不過各有數畝。雙井在分寧縣，其地屬黃氏魯直家也。元祐間，魯直力推賞於京師，旅人交致之，然歲僅得一二斤爾。<sup>32</sup>

北宋歐陽修稱草茶以日鑄、雙井為嘉品，而南宋葉夢得談草茶極品時卻指出雙井、顧渚。其

中特別描述宋哲宗元祐年間（1086年—1094年），黃庭堅在京師推廣雙井茶的一段軼事。王素貞在研究〈北宋飲食饋酬詩的主題請調與戲謔意涵〉，曾經提到：

飲食饋酬從賓主雙方到多人次的次韻往返，如黃庭堅（1045-1105）從元豐八年（1085）到元祐二年（1087）間，以茶為贈酬唱和的詩便有十六首之多；而透過贈饋分餉與不斷的品茶、論茶、詠茶，使得他產生了許多「次韻」之作，如元祐二年的〈雙井茶送子瞻〉、〈和答子瞻〉、〈子瞻以子夏丘明見戲，聊復戲答〉、〈省中烹茶懷子瞻用前韻〉、〈以雙井茶送孔常父〉、〈常父答詩有煎點徑須煩綠珠之句復次韻戲答〉、〈戲呈孔毅父〉、〈謝黃從善司業寄惠山泉〉等一系列同韻之作便是，由於贈茶次韻往返，黃庭堅很快的與其他元祐詩人建立了密切的情誼關係，同時，也使得產於家鄉洪州分寧的「雙井茶」，被推上「草茶第一」的地位。如是，輾轉和酬的次韻作品，將食與詩的場域流轉與交遊網絡功能發揮至極盡<sup>33</sup>。

元祐年間可說是黃庭堅政治生涯最顯達的時期，受召為校書郎、主持編寫《神宗實錄》，擢起居舍人，即便如此所能與親友禮尚往來的雙井茶每年也不過一二斤，由此可見雙井茶成為京師上階層之間幾希的名貴禮物。由於黃庭堅是洪州雙井出生的名人，以詩而享有盛名，山谷愛茶眾所皆知，又特別寫詩讚頌雙井茶，元祐任官京師時曾致贈茶與詩給蘇軾等友人，因此造成一種錯誤的聯想：「雙井茶是經由黃

<sup>31</sup> 【宋】歐陽修：《歸田錄》（北京：中華書局，1997年），卷1，頁8。

<sup>32</sup> 【宋】葉夢得：《避暑錄話》，收入：陳祖棣，朱自振編，《中國茶葉歷史資料選輯》（北京：農業出版社，1981年），頁251。

<sup>33</sup> 陳素貞：〈北宋飲食饋酬詩的主題請調與戲謔意涵〉，《東海大學文學院學報》，第52卷（2011年7月），頁149。

庭堅的推廣才獲得盛名」。

黃庭堅為宋仁宗慶曆五年(1045年)出生，宋英宗治平四年(1067年)進士，按歐陽修熙寧二年(1069年)引退，卒於熙寧五年(1072年)，其著作《歸田錄》中稱雙井茶：「草茶第一」推測最晚不可能晚於熙寧五年(1072年)。隨後要再經過十四年的時間才會進入元祐年間，也就是葉夢得所稱「魯直力推賞於京師，旅人交致之，然歲僅得一二斤爾。」

以上文獻及詩作中的線索可以得知：雙井茶的成名並不源於黃庭堅的推廣。其父黃庶已有詩作大力讚許雙井茶，且根據施作內容描述，當時已是「雙井名入天下耳，建溪春色無光輝」的狀態。又再以歐陽修《歸田錄》與葉夢得《避暑錄話》所記內容推斷，早在黃庭堅入京師任官推廣雙井茶之前十四年，雙井茶早已經成為「草茶第一」。在宋詩中能看出雙井茶的流行，實際上由上階層推廣，由於物以稀為貴，使得雙井茶成為流傳於權貴仕紳間的名品。

### 三、雙井茶詩中所展現的宋人審美品味

唐人煮茶，宋人點茶，唐代飲茶先將茶磚或茶餅磨碎，再將茶粉置入滾水中，以火滾煮。宋人品茗係在唐人的基礎上，進一步發展出更精緻的茶文化，對品茶過程有其高的審美要求。唐人尚青瓷茶碗，色白；宋人喜黑瓷茶碗，色墨。唐代最富盛名的窯系為越窯青瓷和邢窯白瓷，向有「南青北白」之稱，徐夔為福建莆田人士，又有官職在身，取得越窯青瓷想非難事。又陸羽《茶經》曾道：「盃<sup>34</sup>，越州為上……其瓷類玉、類冰。」<sup>35</sup>因此越窯青瓷又被稱為冰碗，與此處詩中所稱相符。

蔡襄《茶錄·上篇論茶》：

色

茶色貴白。而餅茶多以珍膏油其面，故有青、黃、紫、黑之異……建安人開試，以青白勝黃白。

古人製茶，或為調味、或為保存，會以珍貴膏油之茶餅表面，由於成分的差異，影響了

表：雙井茶成為「草茶第一」的時間推算

廟號	年號	西元紀年	紀要
宋仁宗	景祐年間	1034—1038年	歐陽修：「自景祐已後，洪州雙井白芽漸盛。」
宋仁宗	慶曆五年	1045年	黃庭堅出生。
宋英宗	治平四年	1067年	黃庭堅進士。
宋神宗	熙寧二年	1069年	歐陽修引退。
宋神宗	熙寧年間	1069—1072	歐陽修最有可能在這段時間中撰寫《歸田錄》稱雙井茶：「草茶第一」
宋神宗	熙寧五年	1072年	歐陽修卒。
宋哲宗	元祐年間	1086年—1094年	葉夢得《避暑錄話》：「元祐間，魯直力推賞於京師。」

<sup>34</sup> 盃，即碗，也作碗。本文筆者皆書碗字，其餘引用之處皆忠於原作者用字。

<sup>35</sup> 陸羽《茶經》曾比較唐代諸窯，分析其中差異：「盃，越州上，鼎州次，婺州次，嶽州次，壽州、洪州次。或者以邢州處越州上，殊為不然。若邢瓷類銀，越瓷類玉，邢不如越一也；若邢瓷類雪，則越瓷類冰，邢不如越二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色綠，邢不如越三也。晉杜育《荈賦》所謂：『器擇陶簡，出自東甌。』甌，越也。甌，越州上，口唇不卷，底卷而淺，受半升已下。越州瓷、岳瓷皆青，青則益茶，茶作白紅之色。邢州瓷白，茶色紅；壽州瓷黃，茶色紫；洪州瓷褐，茶色黑；悉不宜茶。」參沈冬梅，《茶經校注》（臺北：宇河文化，2009年），頁74-77。

茶香與茶色，其中茶色的優劣有青、黃、紫、黑的等級差異，以鄰近武夷山的建安（今福建建甌縣）審美為基準，青白為優。對茶色的要求，也反映在雙井茶詩中。

### （一）宋人鬥茶之審美準則一色白為上

宋人品茗十分講究，色、香、味並重，在筆者蒐集的雙井茶詩中，未側重「雙井茶色視覺書寫」，而卻是以味覺為主軸者，唯王庭珪〈向文剛讀書齋試雙井茶有懷黃超然〉與〈盛暑中黃子餘主簿攜雙井茶見訪〉二首：

黃蠟青沙未破封，已知雙井社前烘。  
一丘風味極不淺，萬頃烟波興不窮。  
東晉書齋頽壓後，西湖山色有無中。  
危欄傑閣明人眼，獨覺登臨欠此公。<sup>36</sup>

痛飲元非避暑方，又無金盃汲寒漿。  
忽逢佳士攜新茗，來坐竹陰移晚涼。  
幽處小窗花木好，吟餘清論齒牙香。  
君家句法誰能似，煎出車聲遠九腸。<sup>37</sup>

這兩首詩皆以雙井茶的香、味為主要的描寫對象，「一丘風味極不淺，萬頃烟波興不窮」讚頌雙井茶的風味層次多變，餘韻無窮。這樣具有深度的茶品，正好適合夏季竹林中的詩人對談，在竹蔭乘涼，幽窗花木前吟詠創作，「吟餘清論齒牙香」茶香與詩意相輔相成。

南宋楊萬里〈晚興〉亦有詩句：「雙井茶

芽醒骨甜，蓬萊香爐倦人添。<sup>38</sup>」點出雙井茶的香味，卻未細論其香之類型與內涵。

除以上三首作品之外，其餘諸雙井茶詩，但在閱讀雙井茶詩時，筆者發現絕大部分的書寫側重「視覺」書寫，「味覺」與「嗅覺」只是擔任輔助的配角，或者根本未述。陳襄〈和東玉少卿謝春卿防禦新茗〉，即是側重品茗的視覺效果，點出雙井茶的特點：

嘗陪星使款高牙，三月欣逢試早茶。  
綠絹封來溪上印，紫甌浮出社前花。  
休將潔白評雙井，自有清甘薦五華。  
帥府詩翁真好事，春團持作夜光誇。<sup>39</sup>

此詩中描述宋代文人喜試三月早春茶的特性，視茶時自有許多不同的品評標準，其一便是觀點茶之茶色。蔡襄《茶錄·上篇》：「色：茶色貴白，其中青白勝黃白。<sup>40</sup>」；宋徽宗趙佶《大觀茶論》：「色：點茶之色，以純白為上真，青白為次，灰白次之，黃白又次之。天時得於上，人力盡於下，茶必純白。<sup>41</sup>」，由此可見宋人觀茶色以「純白」最上，陳襄詩中誇「休將潔白評雙井，自有清甘薦五華。」意旨雙井茶色潔白，一般春茶不可輕易媲美，春茶各地自有滋味，但是雙井之茶色潔美，已成一種共識，也是宋人點茶時的美感基準。

### （二）雙井茶詩反映宋代品茗的精緻化

承前所述，宋詩中的雙井茶最為人所注重

<sup>36</sup> 【宋】王庭珪：〈向文剛讀書齋試雙井茶有懷黃超然〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷1464，頁16795。

<sup>37</sup> 【宋】王庭珪：〈盛暑中黃子餘主簿攜雙井茶見訪〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷1464，頁16809。

<sup>38</sup> 【宋】楊萬里：〈晚興〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷2276，頁26166。

<sup>39</sup> 【宋】陳襄：〈和東玉少卿謝春卿防禦新茗〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷414，頁5090。

<sup>40</sup> 【宋】蔡襄：《茶錄》，收入鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年），頁76。

<sup>41</sup> 【宋】趙佶等著，沈冬梅、李涓編著：《大觀茶論》（北京：中華書局），頁53。

的特質就是「茶湯色白」，實際上與當時盛行的鬥茶息息相關，鬥茶是宋代品茗最重要的文化活動，席間茶本身的風味固然重要，但是鬥茶的優劣高下之分，更著重在茶色、咬盞等特殊的審美基準上，而雙井茶之所以能夠成為名品，正是因為其湯色符合宋人的審美品味。宋代三朝明臣蘇頌也曾經寫詩〈承示黃君詩再和韻〉讚揚雙井茶：

先春百品避東河，曾按茶經較勝來。  
除卻黃家雙井白，其餘布鼓敢爭雷。<sup>42</sup>

宋子安《東溪試茶錄》記載「東溪」、「洄溪」皆是重要的建茶產區，是宋代貢茶龍茶的產地，冠絕一時<sup>43</sup>。蔡襄《茶錄》曾言：「陸羽《茶經》，不第建安之品。<sup>44</sup>」詩中作者蘇頌描述了早春茶的特點，說明自己曾經細細比較《茶經》及宋代的建園名茶，但是心得卻是「除卻黃家雙井白，其餘布鼓敢爭雷。」《漢書·王尊傳》：「毋持布鼓過雷門。<sup>45</sup>」，雷門，是會稽城門，相傳有鼓，聲聞洛陽。布鼓，以布為鼓，故無聲。無聲的布鼓如何能與雷門大鼓相提並論，意思近於高下自見。讚言雙井茶的茶色冠絕，勝過福建東溪、洄溪所產之龍茶，與《茶經》所載之茶。

同樣談茶色的還有梅堯臣〈晏成績太祝遺雙井茶五品茶茶具四枚近詩六十篇因以為謝〉

<sup>42</sup>【宋】蘇頌：〈承示黃君詩再和韻〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷529，頁6402。

<sup>43</sup>【宋】宋子安：《東溪試茶錄》，收入鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年），頁86。

<sup>44</sup>【宋】蔡襄：《茶錄》，收入鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年），頁76。

<sup>45</sup>王先謙：《漢書補注·王尊傳》（台北：藝文印書館，1955年），卷76，頁1422。

<sup>46</sup>【宋】梅堯臣：〈晏成績太祝遺雙井茶五品茶茶具四枚近詩六十篇因以為謝〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷453，頁3153。

<sup>47</sup>【宋】黃庭堅：〈雙井茶送子瞻〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷984，頁11358。

<sup>48</sup>【宋】黃庭堅：〈又戲為雙井解嘲〉，收入：《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991-1999年），卷1013，頁11566。

句：

始於歐陽永叔席，乃識雙井絕品茶。  
次逢江東許子春，又出鷹爪與露芽。  
鷹爪斷之中有光，碾成雪色浮乳花。  
晏公風流丞相族，以此五色論等差。<sup>46</sup>

此詩中點出三個要項：其一，雙井茶的名貴堪稱「絕品」，一般人無法輕易品嚐到，梅堯臣也是在歐陽修的宴席中，才得以認識名茶。其二，雙井茶的芽茶特質受到注目，以「鷹爪」、「露芽」為特徵，不同於宋代主流的團茶，雙井茶多以散茶的形式保留了原葉的細長型體，但是品嚐方式仍然為碾茶、點茶。其三，雙井茶的茶色如雪，呈現細膩的乳花，能夠符合宋代上階層品茗時的美感標準。

黃庭堅常以雙井茶併詩惠贈友人，詩文中除了聯繫情誼，也介紹茶的特點。黃庭堅〈雙井茶送子瞻〉：「我家江南摘雲腴，落磴霏霏雪不如。<sup>47</sup>」及〈又戲為雙井解嘲〉：「山芽落磴風回雪，曾為尚書破睡來。<sup>48</sup>」也都強調了雙井茶色白如雪的特質。

蘇軾為黃庭堅師友，亦曾與其以雙井茶詩往來酬贈〈黃魯直以詩饋雙井茶，次韻為謝〉：

江夏無雙種奇茗，汝陰六一誇新書。



磨成不敢付僮僕，自看雪湯生瓊珠。  
列仙之儒瘠不腴，只有病渴同相如。  
明年我欲東南去，畫舫何妨宿太湖<sup>49</sup>。

詩中可見蘇軾也曾受讀過歐陽修所書詩文，了解雙井茶的奇特與珍貴。宋代文人一般日常品茗次數頻繁，碾茶、煮水等過程，有時會請僮僕代勞，但由於雙井茶過於稀有，於是蘇軾無論如何都自己從頭參與到最後，享受其中的樂趣，「自看雪湯生瓊珠」細細查看雪白茶湯與茶沫的變化，充滿動態美感。除了可見宋代文人品茶之樂，更可看出文人之間以茶惠友，相互慰問的情誼。

周紫芝〈子紹許分雙井茶未至〉：「睡眠昏昏睡不開，可憐辜負小窗梅。須煩雙井一杯雪，喚取竹坡春夢回。」；〈子紹分以雙井以前韻為謝〉：「雙井甌翻雲腳乳，孫郎詩似臘前梅。更求琢玉敲冰句，要伴茶甘一併回。」；呂南公〈以雙井茶寄道先從以長句〉：「遙遙海南尉，憫我臥蓬華。寄以累幅書，封題附郵驛。慙慙屢存賜，頗以照蕭瑟。乃惠雙井茶，雲腴品居一。人間有餽遺，宜用彼所必。」；韓淉〈感風發汗卧病數日推枕翛然敘事為十詩〉：「更尋雙井試，甌面乳如霜。」亦皆是強調雙井茶品茗過程中的視覺特點。李廌〈楊元忠和葉祕校臘茶詩相率偕賦〉：「須藉水簾泉勝乳，也容雙井白過磁」，宋人點茶自蔡襄《茶錄》始推崇深釉色的兔毫盞，茶湯以白唯尚，深色的茶盞能夠相得益彰，唯江南雙井用鄱陽白薄盞點鮮為上，可見其色比白瓷，有過之而無不及。

宋人品茗以「點茶法」，蔡襄《茶錄》記載：

點茶  
茶少湯多則雲腳散，湯少茶多則粥面聚。鈔茶一錢匙匕，先注湯調令極勻，又添注入環回擊拂，湯上盞可四分則止。視其面色鮮白，著盞無水痕為絕佳。建安鬥試，以水痕先者為負，耐久者為勝，故較勝負之說，曰：「相去一水兩水。」<sup>50</sup>

點茶時注重茶水粥面鮮白，常以「雲腳」稱之，宋詩也多稱浮於其上的水泡白沫稱「雲腴」，在雙井茶詩的書寫中，北宋詩人多凸顯其茶色與粥面的白，與當代所稱好讚頌的審美品味一致，也正因為符合這個標準，加上前述的產量稀少之故，為雙井茶增添更多的價值。從宋人對鬥茶與雙井茶品評的標準而言，可見宋人對於品茗文化的精緻化，透過對於雙井茶的描寫，可見文人投注於飲茶之生活美學，反映於對茶湯視覺審美之追求，透過詩的形式，同時標達出個人的喜好與具有時代共通性的審美觀念。

#### 四、結語

歷來研究中雙井茶只是黃庭堅研究的一個延伸，因此很難擺脫以山谷詩為中心的研究走向。加上坊間茶文化漫談與網路資料之流傳，或有過度強化了宋哲宗元祐時期黃庭堅在京師為官時以茶惠友的文獻記載，將雙井茶的鵲起歸於黃庭堅的推廣。實際上，黃庭堅雖然力薦家鄉的雙井茶，但從宋代詩、文的對照中，最晚在宋神宗熙寧年間，雙井茶即已成為「草茶第一」，雙井茶的成名確實是上階層文化的推動，但絕對不源於黃庭堅。

<sup>49</sup>【宋】蘇軾：〈黃魯直以詩饋雙井茶次韻為謝〉，收入：《蘇軾詩集》（北京：中華書局，1982年），卷28，頁1482。

<sup>50</sup>【宋】蔡襄《茶錄》，收入鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年），頁76。

宋代的茶產業以建茶的北苑貢茶為核心，引領風尚。在宋代文人詩詞中出現的機率最高<sup>51</sup>。宋代茶書《荈茗錄》、《茶錄》、《東溪試茶錄》、《品茶要錄》、《大觀茶論》、《宣和北苑貢茶錄》、《北苑別錄》等著作當中，多記載建茶，其餘茶系幾乎不錄，由此可見建茶在宋代舉足輕重的地位。相較之下做為其他茶系的雙井茶，卻能在閩貢之外樹立出獨特性，廣為人知，實為不易。透過宋詩的書寫現象，能看出雙井茶的差異化特性，主要在於其「色」，純白的茶沫特質，恰好符合了宋代鬥茶時的審美情態。由此可見，宋代詩人對於品茶的細緻化，能夠針對茶種的特殊性進行書寫，賦予評價。

宋代的品茗工序繁瑣細膩，各種茶品項

源源不絕，不同時代中發展出各自的潮流與風尚，雙井茶詩反映的階層與飲茶風尚，由歐陽修、梅堯臣、黃庶等人初期豎立雙井茶之名。隨著上階層的權貴與文人風流帶動雙井茶風潮，透過宋詩的書寫成為一種近似於口碑行銷的概念，加上黃庭堅、蘇軾等卓具影響力的當代名人加持，產生了代言人的效應，後世詩作有時甚至將山谷與雙井等名詞互用，引以為典故者亦不在少數。這樣的現象近似於現代的「名牌 (brand)」概念，筆者認為從品牌觀點看宋詩雖然是一種後設性意味濃厚的研究，但是對於當代文創產業與漢學創意而言，頗具有尋根的意味，為了強化當代產業的文化深度，必須從博雅的宋代文人生活中探尋養料，參考宋詩中茶品的流行與風尚，也是一種未來可延伸的研究方向。

## 參考文獻：

### (一) 古代典籍

- 毛文錫：《茶譜》，收錄朱自振、鄭培凱主編，《中國歷代茶書匯編校注本》上卷（香港：商務印書館有限公司，2007年），頁54-61。
- 王文誥輯註，孔凡禮點校：《蘇軾詩集》（北京：中華書局，1982年）
- 王先謙：《漢書補注》（台北：藝文印書館，1955年）
- 宋子安：《東溪試茶錄》，收入鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年）
- 清聖祖御製：《全唐詩》（北京：中華書局，1999年）
- 葉夢得：《避暑錄話》，收入：陳祖棻，朱自振編，《中國茶葉歷史資料選輯》（北京：農業出版社，1981年），頁251。
- 趙估等著，沈冬梅、李涓編著：《大觀茶論》（北京：中華書局）
- 歐陽修：《歸田錄》（北京：中華書局，1997年）
- 歐陽修等：《新唐書》（北京：中華書局，1975年）
- 蔡襄：《茶錄》，收入鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年），頁76。

### (二) 現代論著專書

- 少林木子：《悠香古韻：茶典故》（內蒙古：內蒙古文化出版社，2010年）
- 石韶華：《宋代詠茶詩研究》（臺北：文津出版社，1996年）
- 李果河、仇仲謙：《茶詩漫品》（廣西：廣西教育出版社，1991年）
- 張宏庸：《茶與文學》（臺北：茶學文學出版社，1987年）
- 張鐵君：《茶學漫話》（臺北：阿爾泰出版社，1980年）
- 陳宗懋：《中國茶經》（上海：上海文化出版社，1992年）
- 陳香：《茶典》（臺北：國家出版社，1992年）
- 鄭培凱、朱自振主編：《中國歷代茶書匯編校注本》（香港：商務印書館，2007年）
- 錢時霖：《中國古代茶詩選》（浙江：浙江古籍出版社，1989年）

### (三) 單篇論文

- 李海燕、許小軒：〈黃庭堅與雙井茶〉，《江西畫報》（2006年5月），頁42-45。
- 侯杰：〈黃庭堅與雙井茶〉，《農業考古》（1994年4月），頁190、196。

<sup>51</sup> 蔡佩珈：《歐陽修的飲茶生活》（台北：東吳大學歷史學系碩士論文，2013年），頁13-14。

- 張修林、張云華、祝子航、張冬燕、張笠：〈修水茶葉生產三十年回顧與思考〉，《蠶桑茶葉通訊》第4期（2015年），頁34-36。
- 陳素貞：〈北宋飲食饋酬詩的主題請調與戲謔意涵〉，《東海大學文學院學報》，第52卷（2011年7月），頁149。
- 程修江、李桂花、張冬燕：〈漫話「雙井綠」〉，《茶葉通報》第32期（2010年），頁77-78。
- 閔正國：〈雙井茶與黃庭堅的詠茶詩〉，《農業考古》第2期（1991年），頁164-165。
- 劉筱帆、朱婷婷：〈歷史名茶雙井茶製作工藝和引用方法的演進〉，《蠶桑茶葉通訊》第5期（2015年），頁32-33。
- 戴路：〈讀歐陽脩《雙井茶》詩札記〉，《大眾文藝》第23期（2009年），頁162。

#### （四）學位論文

- 周亞青：《蘇軾飲食書寫研究》（高雄：高雄師範大學國文教學碩士班碩士論文，2010年）。
- 林執中：《黃庭堅的飲食生活》（臺北：東吳大學歷史學系碩士論文，2016年）。
- 徐佩霞：《陸游茶詩探究》（臺北：臺北市立教育大學中國語文學系碩士班碩士論文，2009年）。
- 張輝誠：《黃庭堅詩美學研究》（臺北：國立臺灣師範大學國文研究所碩士論文，2004年）。
- 黃韻光：《歐陽脩的生活藝術》（彰化：明道大學國學研究所碩士論文，2007年）。
- 廖羽屏：《黃山谷詠茶詩探析》（彰化：彰化師範大學國文學系碩士論文，2007年），頁47-70。
- 廖羽屏：《黃山谷詠茶詩探析》（彰化：彰化師範大學國文學系碩士論文，2007年）。
- 蔡佩珈：《歐陽脩的飲茶生活》（台北：東吳大學歷史學系碩士論文，2013年），頁13-14。

---

#### 筆者介紹：

王皖佳

淡江大學文學院中國文學博士班候選人