

導 論

黃 清 連

玄奘大學歷史系、中央研究院歷史語言研究所

在人類的「飲食」文化中，「食」的重要性、多元性以及食物和各個不同地域、民族、社會、宗教、文學等等之間千絲萬縷的關係，過去的研究成果可謂汗牛充棟。最近對食物的研究，視角更加廣泛，內容也更為深入，學者多從人類學、社會學、歷史學、宗教學、營養學、食品科學、文學等各種不同領域，如文化、階級、性別、儀式、習俗、宗教、社會分工、族群認同等，進行探討。與「食」受到較多關注相比，「飲」的研究則相對地顯得冷清許多。然而，「飲」與「食」其實關係密切，兩者相輔相成。從滿足人類生理需求來說，食物固然極為重要，飲料也不可或缺。

綜論中國「飲」文化傳統的發展，酒與茶兩類飲料蔚為大宗，除了歷史久遠外，與社會、經濟、宗教等各方面的關係，也最引人注目。酒不是中國獨產，世界各地的文化也常與酒有關。以古代中國來說，酒可以享鬼祀神，是祭祀山川日月神祇與祖先時必備之物；酒也用於宴享朝會、迎聘嫁娶、送葬奠祭等正式儀式。殷、周以後的青銅禮器中，不同名稱的酒器與食器，不但數量繁多，名稱也各異，正好說明了「飲」與「食」和古人重視的「禮」、「祀」的關係密切，「飲」與「食」兩者的地位與重要性難分軒輊。殷、

周青銅禮器多半為食物、飲料盛器，要了解它們真正的意義，必須先弄清楚各種不同食物內容及其材料等變數，無怪乎張光直在編輯《中國文化中的食物》時說他對中國食物的學術興趣，就是源自於此。¹

傳說中茶的出現雖然也極早，但它的普及，乃至與酒並駕齊驅成為民眾的日常飲料，其時間大約是從公元八世紀中葉陸羽（733-804）《茶經》的問世，到九世紀末茶的普遍化、大眾化，這一個過程幾乎可以用「飲料革命」來形容。王利華在《中古華北飲食文化的變遷》一書中，除討論食物原料構成的變化、食品加工技術的發展、烹飪方法、膳食構成之外，特立專章討論飲料革命。他認為：「與『食』的發展變化相比，中古華北的『飲』更經歷了一場具有深遠歷史意義的革命，這其中不僅包括酒類生產與消費的重大變化，更包括飲茶的興起和普及；飲漿的逐步衰微。」² James Alexander Benn 最近更從佛教對茶、酒的不同態度，探討中晚唐時期以《茶酒論》為代表的茶酒之爭到茶飲成為社會各階層飲料的主要選擇。佛教，尤其是禪宗，在這一場革命性的轉變之中，無疑扮演了關鍵的角色。³

本書收集十一篇論文，主要是探討中國與臺灣茶、酒兩類飲料重要的相關課題。本書目次的編排，基於以下的考慮：首篇是李福清〈中國茶酒傳說初談〉。這是從民間文學的角度，探討中國兩類

¹ "Introduction," in Chang Kwang Chih ed., *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven & London: Yale University Press, 1977), p.4.

² 王利華，《中古華北飲食文化的變遷》（北京：中國社會科學出版社，2000），頁244。

³ James Alexander Benn, "Buddhism, Alcohol, and Tea in Medieval China," in Roel Sterckx, ed., *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China* (New York: Palgrave Macmillan, 2005), 213-236.

飲食傳說（飲料與食品傳說）中以茶酒爲主的飲料傳說。本書其他十篇論文，不論談酒或論茶，都專述其中一類，李文則兼論茶酒的傳說，不妨視爲通論茶酒與文學關係的導言，因此將它置於篇首。接著，我們以在時間上酒的出現在前、茶的普及在後爲序，先選錄專論酒類四篇論文，再錄茶類六篇論文，兩類論文各按時代先後順序選刊。

本書各篇作者的訓練不同、興趣迥異，各篇論文的主題、探討問題的角度當然不免有著不少差異。不過，不論是從民間文學、生活禮俗、年代考訂、流變發展、品味風格、健康機能等方面對酒與茶進行討論，基本上都可視爲廣義的文化構成的一部分。本書以「茶酒文化」標題，蓋取此義。

本書首篇李福清〈中國茶酒傳說初談〉，作者先分類中國傳說爲史事傳說、人物（名人）傳說、地方風物傳說三大類，中國飲食傳說屬於地方風物傳說之類。作者特別指出其他國家飲食傳說較少，這是中國民間文學之特點，與中國飲食文化有關。他認爲中國飲食傳說，有一些值得注意的特徵：一、具有顯著的地方性；二、飲食特產與名人名字往往有所聯繫；三、中國茶種傳說比名酒傳說多一倍（三十多種茶種傳說及約十五種名酒傳說）；四、飲食傳說絕大部分描寫近代的事；五、飲食傳說都保存「發明」新的名茶，或新菜色的人；六、中國名茶、名酒傳說幾乎等於神奇的民間故事，常與道教的仙人（如呂洞賓、魚仙等），或佛教的羅漢、濟公等或龍王有關係。本篇論文從比較文學方法切入，除提供讀者對於中國飲料傳說的全面理解外，對於茶、酒與中國傳統社會與文化的關係，也從另一個過去較少受人注意的側面，提出別具意義的新解。

本書收錄專論酒類論文四篇，第一篇是王恆餘的〈殷周的酒〉，

本文先就漢代許慎《說文解字》對酒字的詮釋，略述儀狄、杜康造酒傳說，他指出：今人或以為漢不可以證夏。但自近代考古所發掘遺址，以及植物學家對於農作物之探討，已可印證許氏之說，頗為可取。接著再討論製酒原料的黍、稷、粟、高粱、麥、稻等種植時代概說，王氏綜合現有考古、植物、語言、文獻種種證據，得到以下結論：小米中的粟屬和稷屬，是華北半乾旱黃土區的原生植物；粟屬和稷屬在中國種植的時代，比他種小米在世界其他半乾旱區域種植的時代，要早得很多；東南區各地，南亞的印度半島，亞歐大草原區直迄東歐、中歐的粟屬和稷屬，都是史前及有史時代由中國傳去的。本文又討論酒在殷、周二代的功用：酒在殷代，多作祭祀之用，本文作者是甲骨文專家，他利用不少卜辭資料，指出「酒登」、「醴用」、「登鬯」等的區別。周人對於「酒」的用途，多用於賞賜、祭祀、宴飲、遊樂、外交等場合。最後，王氏利用甲骨文、金文、先秦典籍、殷墟出土青銅器等資料，說明爵、觚、罍、卣、盃、尊、角、勺、壺等酒容器。本文據甲骨文等資料，對中國進入信史時代最初階段的殷周酒史，提供了不少值得參考的資料和看法。

曾永義的〈中國飲酒禮俗小考〉，從禮俗的角度，以十則與社會生活相關的中國酒文化，提出討論：一、飲酒四部曲，二、歌舞助興，三、酒吏與酒令，四、曲水流觴，五、浮以大白，六、勸杯強飲，七、鞋杯行酒，八、妓女侑酒，九、飲酒結社，十、席位與權酒酌。以上十種中國傳統飲酒禮俗，牽涉的範圍非常廣泛，有的課題資料也極為豐富，每一項幾乎都可以單獨以專書方式討論。例如，王昆吾曾就唐代酒令寫成《唐代酒令藝術》一書。⁴但本文總

⁴ 王昆吾，《唐代酒令藝術》（上海：知識出版社，1995）。

能提綱挈領，用簡潔優美的文字，指出各項禮俗的特色。例如：他說古人「飲酒四部曲」，是就「禮儀」而言，約有拜、祭、啐、卒爵這四部曲。就是先作出「拜」的動作表示敬意，接著把酒倒出一點在地上，以祭謝大地生養之德；然後嘗嘗酒味，嘖嘖稱美，令主人高興；最後仰杯而盡。「卒爵」，也就是「乾杯」，這是古人的禮。今人每說「先乾為敬」，而古人卻是「後乾為敬」。這樣的敘述，看似平淡，卻是作者詳讀、細考《禮記》等相關資料後的總結。本文可以使讀者擺脫一般考證文字枯燥、煩瑣的困擾，值得細細品味。

中國什麼時候開始出現蒸餾酒（燒酒），一直是言人人殊、備受爭議的問題。學界充滿著琳瑯滿目的各種說法，從上古時期的商、周，到近世的宋、元，不一而足。本身即具備化學專長的劉廣定，對於這個問題比一般飲食史學者更有興趣。劉氏原已發表過〈元代以前中國蒸餾酒的問題〉，就是從科技史的角度，提出中國在元代才有蒸餾酒的意見。在本書所收〈中國始有蒸餾酒的年代問題〉一文中，劉氏進一步參考了二十種前未閱及資料，再加研究。但無論是從文物資料的解說，或文字資料本身與詮釋的正確性等各方面，再加驗證，劉氏都沒有改變他的觀點。本文除重新說明「蒸」、「燒」等的意義外，再強調中國金丹術士使用的器具不適合蒸餾。本文也歸納有關「蒸餾器」的各種意見，並詳述使用文字資料時應注意之處，最後結論仍是中國在元代才有蒸餾酒。本文是一篇考證嚴謹、取材豐富的力作。作者對於各項證據，都不厭其煩，反覆蒐求。即使對於權威學者如李約瑟、篠田統的意見，也不盲從，並能提出獨到的看法。

以食品科學研究為出發點，在臺灣菸酒公賣制度廢止前夕，李

錦楓寫下〈臺灣酒類發展史〉，回顧三個不同階段的酒類發展。李氏所說第一個階段是指日本治臺以前。臺灣原住民已有口嚼酒文化，即曾以唾液製酒，也曾巧妙利用天然植物做為糖化菌及酵母菌的來源。漢人來臺後，受到大陸閩粵酒類影響，酒類不多，以米酒、紅露酒、藥酒等為主。第二個階段為日本統治時期。實施專賣制度，建立了十一個酒廠，以啤酒、清酒、紅露酒、米酒、福壽酒等為主。採用大規模生產，提升生產技術，例如將傳統釀造法的米酒、紅露酒等的菌種分離，純粹培養，並以機械操作代替人工，以達到降低成本的目的。第三個階段指二戰結束後到公賣制度廢止前。由於消費者的嗜好改變、外國各種酒類的進口，公賣局酒類的生產改變極大。清酒、福壽酒等日本口味酒停產。代之而起的是紹興酒、黃酒、高粱酒，各種葡萄酒、荔枝酒等水果酒，以及參茸酒、五加皮酒、竹葉青酒、玫瑰露酒等各種混成酒，唯一歷久不衰的是啤酒的製造與消費。在技術方面，值得一提的是在米酒發酵時，利用糖化酵素來代替從前以添加鹽酸，以降低黏度，增加產量及降低原料蒸煮設備的侵蝕。由於參加 GATT 及貿易自由化，公賣制度將面臨廢止的厄運。各種酒類將可自由進口，關稅也大幅度降低。民營酒廠將相繼出現，而酒類的製造與販賣的競爭將更白熱化。

本書收錄專論茶類論文六篇，第一、二篇是吳智和從史學角度，討論明代文人集團與茶文化的系列論文。唐、宋傳統的飲茶方式，至明代而有變革與創新。明代文人飲茶風尚與宋代有別，他們從以往城市的茶館中退出，轉入於居家的園亭中，這一退轉一方面造成茶館的衰微，一方面提升飲茶的層次。吳氏注意到這個轉變，更結合了明人好結社集的社會生活風尚，進而討論文人集團中精於茶事的人士及精緻的飲茶流風。第一篇〈明代文人集團的飲茶生

活），吳氏論述以下幾個饒具意義的課題：（一）文人集團的園亭茶會。明人園亭的社集，吸引了一批悠遊林下，玩賞書畫，焚香蒔花的「純文人」集團，他們尤精於茗事。人文薈萃的江南地區，文人集團的茶藝風尚，最具典範。他們各有亭園之勝，喫茶處甚至有稱「茗醉蘆」，或名「松泉齋」，圖書鼎彝、竹爐茶竈，一應俱全，客至品茗，酬唱往還爲事。（二）文人集團的山寺茶會。江南的著名山寺，正好是全國名茶的主要產地，如長洲虎邱山的虎邱茶、宜興羅芥山的羅芥茶、長興顧渚山的顧渚茶、余杭徑山的徑山茶、南京攝山的攝山茶，以及無錫惠山泉、虎邱的三泉、攝山的四泉等，天地間的茶、泉名品，鍾蓄於此，於是招徠四方社集的文人集團，甚至在山區結社，而山寺的茶會留下龐大的茶事詩文，並間涉僧家精於茶事的珍貴紀錄。山寺的茶會，可以說是文人園亭茶會的延伸。（三）文人集團的隱寄茶人。文人集團中，有一部分的人士，因淡泊於科場，又精於茗事，退隱至茶山築園以居，一生與茶結緣。遊蹤所至載茶具以隨，或留連於所善社集同好間，攜茗汲泉，以茶事會友，這是隱寄茶人。另有一批文人，以茶爲性情的寄託，是爲寄懷茶人，他們是推動一代茶風的關鍵人物。宋代社會流行鬥茶，而明代社集則崇尚會茶，雖然取向有別，嗜茶之風則同。而明人以嗜茶隱於茶鄉，又皆善茶法，較宋人尤爲好事。（四）文人集團的飲茶方式。明人飲茶方式經文人集團推廣創新，值得注意之處有四：（一）崇尚簡易而自然的葉茶法，得茶之真味；（二）沖泡飲法的習尚，逐漸取代傳統煮飲方式；（三）炒青法製綠茶的盛行，一時新品茗迭出，開拓茶類的多元化時代；（四）壺器替代茶盞，與紫砂器的興起，並漸以小爲尚。

茶人集團出現於明代中晚期的歷史舞臺，與明代生活文化的整

體變遷密切相關。吳氏第二篇論文〈明代的茶人集團〉，先從歷史背景切入，再探討茶人集團相關問題，最後以茶人出現的歷史意義作為總結。本文認為茶人蔚興是肇端於：科舉官場的競爭、隱居不仕的風尚、名茶生產的並起、生活文化的轉變、詩文結社的需求、園林建築的適應等。本文以酷嗜茗飲、恬退達趣、希企隱逸三者綜合呈現明代茶人的形象，同時也揮發出茶人高情遠性的人格特質。以明代茶人集團的生活文化來說，他們尚真奇、任性情，追求生活的高品味態度，朝向安頓浮生心靈、深化生活內涵、提升休閒品質、兼擅才藝茶趣等方面在持續地發展。茶人集團的典範人物至夥，本文以茶人的地域分布、社會身分、專業素養三項，列表說明其大體的趨勢。本文最後以茶人出現的歷史意義總結，提出四點解釋：終南心態的調適轉換、提升生活的文化品質、四藝讀書與飲茶合趣、藝苑文壇的欣慕茶狷等。茶人集團出現於明代中晚葉，不是一時一地散渙而短暫的時代現象，而是呈顯一種具有社會組織、集體意識、生活文化等時代風格的特徵。本文的討論，有助於讀者深入理解中國近世茶文化的若干特質。

顏學誠從人類學角度，探討〈「客家擂茶」：傳統的創新或是創新的傳統？〉本文以開始於 1998 年北埔的擂茶為對象，進行論述。擂茶與客家的概念結合成為族群的標籤，透過媒體與店家的宣傳，「擂茶是客家人的食物」成為一般人對擂茶的印象。然而，細究擂茶的歷史與客家文化之間的關係，卻可以發現「創造」的痕跡。這樣的「創造」，代表什麼意義？本文試圖帶領讀者一窺其中奧秘。作者認為：人類學的象徵研究強調象徵物本身沒有意義，意義是社會所賦予的。由於意義與象徵物沒有必然的關聯，兩者的聯結是「任意」的，任何事物皆可以成為某個意義的象徵。從擂茶與桐花在短

期內成爲客家的象徵來看，這似乎印證了象徵物意義的任意性。但是，意義是否真的那麼容易被建構出來？本文以臺灣擂茶發源地之一——北埔爲例，指出意義的賦予必須考慮地方文化脈絡，無法憑空創造。擂茶之所以成爲「傳統客家美食」與北埔的觀光密不可分，又與當地文史工作者的倡導有關。但是，想要挪用傳統，使之成爲客家文化的一部分，擂茶面臨著北埔當地人與廣東客家人的詰難：北埔人從來沒有吃擂茶的傳統，要如何說服他們擂茶是客家文化？如何說服吃鹹擂茶的廣東客家人，甜擂茶並未違背客家的傳統？在回應這些詰難的過程中，擂茶的文化意涵被創造出來。雖然這些回應不一定完全被接受，但是它呈現的新論述使得擂茶獲得了新的意義。從過程來看，新意義的出現並非是任意的，不是想說什麼就是什麼的。北埔與廣東客家的傳統塑模著擂茶的創新，他們的歷史記憶形成了限制性的框架。

一砂一世界，一壺一天地，宜興茶器的流變，正是中國茶藝變遷的縮影。這是張宏庸爲何撰寫〈宜興茶器流變〉探討茶器與茶藝關係的主因。他認爲最近研究宜興陶藝的著作雖多，但宜興陶藝在中國飲茶史上的流變卻乏人探討。宜興陶藝主要以茶器爲主，與中國飲茶類型息息相關。中國飲茶文化重要的類型，有江南的文人茶、嶺南的工夫茶、北京的富貴茶，本文即說明宜興茶器在這三種飲茶文化類型裡扮演的角色。第一節爲宜興茶器探源。作者認爲現存所謂宋元的宜興茶器文獻均爲誤釋，因此本文研究時代始於明代嘉靖年間。第二節探討江南文人茶裡的宜興砂壺。分兩部分論述，一是壺量的流變，說明由嘉靖年間的以水注爲壺，如何轉變爲專供群飲的 500 CC 的中壺和專供獨飲的 200-250 CC 的小壺。二是砂壺與其他茶器的配搭，說明如何由萬曆中葉的貶抑宜興茶器，到了萬

曆末年以後則獲得肯定。第三節探討宜興茶器在嶺南工夫茶裡使用的狀況。工夫茶源於江南文人茶，但茶葉用量特多，茶湯濃醇，因此茶壺容量縮小很多。本節說明工夫茶為何揚棄江南的大壺，而以江南中壺為大壺，以江南的小壺為中壺，以及後來發展出五十毫升左右微壺的原因。至於茶器的配搭，說明宜興茶器始終列為諸器之首，沒有遭受到像江南文人茶裡的黜落的理由，以及為何工夫茶的宜興茶壺以實用、通俗為主，不重江南極品的文人砂壺。第四節探討宜興茶器在北京權貴階層的使用狀況。說明北京富貴茶雖源於江南文人茶，但是由於權貴階層講究雍容華貴，因此除了少數文人品味特盛的帝君（例如乾隆）以外，宜興茶器始終未蒙青睞。於是宜興茶器，被用於賞賜臣子、外國使臣，在民間更是淪為通俗茶器。第五節為結論，總述宜興茶器在上述三大類型裡的流變。本文結合宜興茶器與中國飲茶文化的流變，透過通盤探討，宜興茶器不再是一種孤立的陶瓷工藝品，而是一種深入代表飲茶社會階級品味的茶器，它呈現了各階層的文化品味。透過宜興茶壺在三種傳統茶藝類型的流變，可以明白茶文化的品味決定了茶器的形制發展，從幽雅到通俗，從清隱到富貴，宜興茶器展現了它的多元化功能與不同的藝術層次。

邱再發、陳英玲從食品科學的角度，在〈中國茶多元化產品與飲茶功效〉一文中，探討茶的多元化產品與茶飲對人體的功效。這兩個課題，與近代消費型態的變化、醫藥的發達及化學分析技術的日新月異直接相關。自唐宋起，「茶」就已成爲日常飲料，但其消費型態一直維持傳統的沖泡方式。近年來由於食品朝向多元化消費型態的趨勢發展，要求產品求新求變，使茶的使用方法更爲簡便。近年來已開發成功的產品有：果茶、速溶茶、茶果凍及茶水羊羹、

茶軟糖、各種添加茶類、茶葉枕及茶餅等。其製作技術並轉移民間作商業化生產。此外茶酒、高纖茶、罐裝茶及茶餅乾等產品，亦陸續開發中。此外，由於醫藥的發達及化學分析技術的日新月異，茶葉中很多成分及其生理功能陸續被發現並證實，可以肯定「茶」為一健康食品。因此多飲茶除了可享受茶本身的香味之外，並可達到提神、利尿、降低血液中膽固醇及低密度脂蛋白，並預防蛀牙等保健功效，間接可預防許多疾病。綜合這些多樣化產品之研製及醫學、化學技術的發達，深信必可提高國人平均茶葉使用量，重新塑造茶在國人心中之地位。

本書收錄最後一篇專論，是陳宗懋〈茶對人體健康的機能〉，它是另一篇從食品科學的角度所作的分析。食品問題涉及能源、環境、健康、社會發展，是世界上重要的研究課題之一。現代醫學研究證明，引起人類高死亡率的疾病（如心臟病、心血管疾病、癌症等）無不與食品密切相關。當今對食品的評價，除了注重其營養學特徵（一次機能）、品味感官特徵（二次機能）外，更加重視食品的三次機能，即對生體的調節機能，或保健機能，使得在攝取營養、能量時，提高免疫能力、調節生體機能，促進健康、長壽。就以上所論為基礎來檢視茶飲：茶是世界三大飲料之一，這是因為茶一方面是社會精神文明的體現，又因為茶既是一種營養型食品和風味型食品，又是一種生體調節型的食品。本文試圖從食品結構、營養補充、生體調節和疾病預防等四方面討論茶葉對人體健康的機能。古語云：「茶為萬病之藥。」作者從茶具有開發智慧、預防衰老、提高免疫力、調節身心、改善腸道細菌結構和消臭解毒等六方面的功效來說明茶的生體調節功能，並記述了茶在降血壓、預防冠心病、降脂減肥、防治動脈粥樣硬化、降血糖、防治糖尿病、防齲、殺菌

抗病毒、抗癌、抗突變等方面對人體的保健功效。

綜觀本書所錄十一篇專論，都以茶、酒文化為討論對象，儘管各篇探討主旨不同、研究方法有異，不過卻能帶領讀者從不同的角度，縱情欣賞、細細品嚐。茶香、酒味，可以從文化的、藝術的角度體會，也可以從醫學、化學的方法剖析。做為一本論文集，它從不同的面向呈現了飲食與文化之間的各種關係，嗜茶者可以取茗而品之、好酒者也不妨浮以大白。「兼愛」茶酒者，不以茶貶酒、以酒損茶，淺斟細酌，或可略得敦煌變文《茶酒論》「非攻」之義。