

清宮奶茶鉤沉

劉寶建
郭美蘭

清代宮廷飲食文化，呈現了多元面向。其中由於帝后宮眷多為滿蒙貴族，故而遊牧民族原有的「食肉飲乳」習慣不但引入宮廷，成為日常生活中的重要飲品，而且與宮廷禮儀結合，得到了提升與發展，演變為精緻講究的奶茶文化。宮中奶茶從選料、熬製、到用器都極為考究，本文追根溯源，娓娓地道出奶茶文化的發展與特色。編者



圖二 清 康熙 磁胎畫琺瑯黃地荷花茶碗 國立故宮博物院藏

滿族飲茶習俗溯源

滿族原是生活在中國北方白山黑水間的少數民族，平日飲用最多、且最具特色的，莫過於以緊壓茶即黑紅茶為主要原料熬製的奶茶。

奶茶，在清代官方文獻中稱為乳茶、奶子茶。奶茶歷史悠久，早在秦漢時期，活躍在北方的遊牧民族就有「食肉飲乳」的生活習慣。漢代以後，乳製品輸入中原，受到中原各民族的喜愛。尤其是漢代宮廷曾設置了製作、管理乳製品的機構，專為皇家供應乳酪和奶

茶。至唐代，奶茶的飲用已盛行南北。與此同時，隨著中原地區與邊疆各少數民族間的交通日頻，飲茶之風漸為邊疆民族所接受，茶葉也隨之源源不斷地被輸往滿、蒙、藏等民族居住區。尤其唐太宗時，文成公主下嫁松贊干布，不僅帶去內地的茶葉，還向當地人們傳授烹茶技術，教會用奶和茶熬製出香甜美味的奶茶，受到人們的青睞，最後形成「寧可三日無糧，不可一日無茶」的生活習俗。

奶茶之所以能夠擁有如

此眾多的愛好者，皆因茶中含有咖啡鹼、茶鹼、鞣酸，經煮沸後與牛奶的脂肪、蛋白質混合，再加入食鹽，產生熱量，既芬香又有營養。按現代科學來講，奶茶既能補充人體長期食肉而導致的維生素和無機鹽的不足，也能緩解人體營養失調、消化不良等，尤其是茶中的揮發油，還能解膈、清熱，因此奶茶自然而成了高寒地區人們喜愛的一種時尚飲品。

滿族素喜食肉飲乳，飲茶因有解腥膻去油膩的功效，為保持體內營養均衡，滿族極為注重飲茶。滿族飲茶，完全繼承了盛唐以來流行的飲茶習俗，即熬製奶茶飲用。其平素飲乳茶的生活習慣，在家宴乃至大規模的筵宴中儼然成定制。正如《龍江三記》中所描述：「滿洲有大宴會……每宴客，坐客南炕，主人先送煙，次獻乳茶，名曰奶子茶」。愛新覺羅氏定鼎中原後，大量接

受漢人飲食文化的同時，卻依然保留著關外喝乳茶的習俗，並將奶茶的飲用推置要位。

清宮茶葉的來源

有清一代，為確保宮廷對茶葉的需求，從清初開始就建立了一整套完備的貢茶制度，其中尤為嚴格的是貢期。清代文獻《禮部則例》中規定「每年穀雨前後十日起，定限日期到部，延緩者參處」。貢茶進京的期限，都是根據產地與京師的距離計算出來的。在茶的品種上則求蓋全，以保證宮廷在不同場合的用茶所需。

貢茶的品種，根據晚清貢單統計，大致有：雲南的普洱茶、女兒茶；福建的武夷茶、香茶、蓮心茶、芽茶、片茶；湖南的銀針茶、界亭茶、安化茶；湖北的通山茶、磚茶；陝西的吉利茶；四川的仙茶、陪茶、菱角灣茶、茶磚、山茶、細茶、觀音茶、鍋焙茶、青茗

茶；江蘇的碧螺春茶、陽羨茶；浙江的龍井茶、黃茶、日鑄茶、茶膏；安徽的珠蘭茶、



圖一 清 光緒 箬竹葉普洱茶團五子包 北京故宮博物館藏



圖三 清 乾隆 白玉嵌紅寶石奶茶碗 北京故宮博物院藏

雀舌茶、銀針茶、六安茶、兩前茶、松蘿茶、黃山毛峰茶、梅片茶、塗尖茶、黃茶；江西的廬山茶、安遠茶、茶磚、芥茶、儲茶、九龍茶；貴州的芽

茶；山東的陳蒙茶；廣東的鶴茶、烏龍茶等。
從以上統計中不難看出，貢茶一般來自於多山濕潤的南方省分，無論品種、品相、

包裝，都是茶中精品，而且綠茶、烏龍茶、紅茶無所不包。

清宮奶茶的熬製

為保證宮廷茶飲的品質，宮中建立了相關的熬茶機構，日常用量、製作方法及使用器皿，都有規定。

清宮承擔熬製奶茶的機構有上茶房、御茶房、茶房等。上茶房是皇帝本人的小茶房，熬製奶茶及各式茶品，供皇帝隨時飲用。御茶房則負責應付宮內較大型的茶事活動，當然也包括熬製奶茶。茶房泛指宮內后妃、阿哥等人各自的小茶房，隨時供應主人各式飲品。宮中舉行大型筵宴，所需奶茶則由專門管理筵宴的光祿寺承辦，由蒙古的專業高手熬製奶茶。一般是筵宴的前一日，光祿寺派人親臨熬茶所監督。奶茶的熬製方法是，取牛乳一鍬（重三斤八兩），奶油二錢，黃茶一包（重二兩）、青鹽一



圖四 清 銀線絲奶茶碗及銀絲編海棠式嵌螺鈿淺盤 國立故宮博物院藏

兩，將配料置於銀桶內上火熬，然後將熬成的奶茶盛裝銀茶桶內備用。

由於奶茶屬宮廷日常飲食，因此不同身份地位的人，獲得熬製奶茶的原料供應各有規範，也皆有定數。例如，皇帝、皇后們平日飲奶茶所用牛奶、茶葉以及用水，均有明確的份額。《大清會典》中明確記載：皇帝例用乳牛五十頭，每頭牛每天交乳二斤，共得乳一百斤，玉泉水十二罐，乳油一斤，茶葉七十五包，（每包重二兩）；皇后例用乳牛二十五頭，共得乳五十斤，玉泉水十二罐，茶葉十包。皇后以下的妃嬪等人，依身份等級供應量依次遞減。

再者，清宮極注重奶茶熬製的品質，是由朝廷講究品茶發展而來的。康熙、乾隆皇帝對茶道都頗有建樹，在奶茶的製作中，遵循古人之道，注重擇茶、擇水、擇器與熬茶技藝

的完美結合，以便熬製出純正的奶茶。

用於熬製奶茶的貢茶，主要來自安徽進貢的黃茶；雲南進貢的普洱茶團、茶餅；湖南進貢的安化茶磚等。經半發酵的安化茶，色澤黑褐油潤，有檳榔、粽葉香味，清爽醇厚，味中帶甜，湯色醇明；黃茶芽葉細嫩，顯毫，香味鮮醇。用這些優質茶葉熬製的奶茶，口感醇厚，清香怡人，又兼有滋補身體的特性。未發酵普洱茶為大葉茶（圖一），味厚重，具有驅寒暖肚的功效，因而用普洱茶熬製而成的奶茶，成為冬季最佳飲品。

好茶得於好水，熬製好茶必須有好水的輔助。宮廷對煮茶的水質極為挑剔，玉泉山（北京香山附近）水因為比重輕，容易溶解茶葉中有效成份，熬製出的茶味濃香，沒有雜味，成為宮廷熬茶用水的首選。據說用玉泉山水熬製的奶



圖五 清 銀貼鏤金龍紋把壺 北京故宮博物院藏



圖六 清 嵌貼綠松石金把壺 西藏博物館藏

茶特別香甜。為了獲得飲茶的最大享受，與好茶匹配的則是精美的茶具（圖二）。宮廷備有一定數量的盛裝奶茶的器皿，較為典型的要數北京故宮博物院收藏的白玉嵌紅寶石奶

茶碗（圖三），該碗採用痕都斯坦玉、紅寶石為材質，其特點是玉質英潤，鑲嵌華美，色彩豔麗，品質高貴。碗邊內壁所鐫乾隆御製詩「酪漿煮牛乳」、「賜茶恩施惠」等句，

表明該碗為皇帝賜茶所用奶茶碗。

另有銀鏤絲奶茶碗（圖四），外壁為銀鏤絲碗罩，內為銀鍍金碗裏，由於銀質地純，鍍金質優，所以歷經數百年後，今日依然光亮如初。這種完全手工製作的奶茶碗，用料上乘、裝飾效果獨特，是宮廷中高規格的奶茶碗。

銀龍頭奶茶壺（圖五、六），是宮廷用來熬製奶茶的器皿之一。銀質，曲形手柄與口流分別作龍頭造型，有別於普通銀壺。設計中融進了蒙藏風格，造型粗獷、古樸，其龍頭紋樣標誌為皇家用物。日常使用中，通常是將茶葉與水一同入壺熬煮，濾去茶葉後，再將適量牛奶放入壺中攪勻，熬出奶香即可。宮中與之相媲美還有局部鍍金奶茶壺，從用料、視覺效果看，更為華貴。

清宮奶茶的飲用

在諸多貢茶中，像雲南普洱茶、安徽黃茶、湖南安化茶磚等，是熬製奶茶的主要原料。根據滿文檔案記載，用不同的貢茶熬製的奶茶，配以不同的佐料與不同的茶器，名稱也各異。例如，紅茶，滿語稱為 *fulgıyan cai*，是用黑紅茶和奶調製而成；瓜子茶，滿語稱為 *guwadi cai*，是用瓜子茶、黑紅茶、奶，加入糊狀奶皮子調製而成；壺茶，滿語稱為 *tampin cai*，是用黑紅茶、奶，放入奶皮子調製而成；麵茶，滿語稱為 *ufa cai*，是用黑紅茶、奶，加入炒麵調製而成。

清宮飲用奶茶的名目也很多，諸如筵宴、祭祀、日常飲食等。筵宴用奶茶，首推三大節所用奶茶。每逢皇帝萬壽（皇帝生日）、元旦（春節）及冬至舉行的三大慶典活動，均有皇帝賞賜奶茶之禮。乾隆皇帝的一首御製詩中寫道「國家典禮，御殿則賜茶，乳作

汁，所以使人肥澤也」；另一首詩中又有「御殿威儀贊，賜茶恩施惠」等語，說明盛大筵宴中皇帝賜飲奶茶，一方面體現了皇恩浩蕩，也展現了君臣同樂的歡愉氣氛。家宴，是指在三大慶典以及其他節令中，皇帝在乾清宮舉行家宴，與后妃皇子皇孫共同宴樂。家宴程序是：先上熱湯，進湯飯，喝奶茶，之後才筵宴。此外，朝廷中舉行帶有禮儀性活動，如皇帝大婚、冊立皇后、將帥出征、凱旋宴、郊勞禮、宴請蒙古王公、皇太后聖壽、臨御經筵、款宴外國使臣，均有皇帝賜奶茶之禮。再者清宮祭祀活動頻仍，如坤寧宮祭神儀、花朝節祭祀花神儀等，均由御茶房精心熬製潔淨乳茶備用，屆時有皇帝向諸神賜茶之禮。祭祀列祖、列宗、先帝、先后，則由內官雙手舉奶茶澆在地上祭祀。總之，滿族將奶茶文化帶入宮廷，使奶茶成為清宮筵

宴、祭祀、慶典等活動的重要禮儀飲品。

再者，奶茶也是清宮日常生活必備飲料與小吃。清宮除正式的一日兩膳外，另有加餐，稱之為小吃。小吃的類別很多，諸如杏仁茶、牛髓炒麵茶、八寶麵茶等，其中必有宮內人們最鍾情的奶茶。乾隆皇帝就曾降旨「每日隨著熬茶（奶茶）時送八珍糕」。作為加餐用的奶茶，宮中上至帝后，下到宮女，均可飲用。在《老宮女談往錄》一書中，當年侍奉慈禧太后抽煙的宮女金易，回憶起宮中晚上加餐飲用的奶茶，仍懷念不已。

綜上所述，清宮在「國俗最重奶茶」的影響下，飲用奶茶的意義，已遠遠超出茶的本質功效，成為皇家禮儀的重要環節。與之相關的熬製技巧、品茶藝術、賜茶儀式等，無疑形成了清宮獨具特色的奶茶文化。

註