

茶在英國

劉明倩 編譯

茶人傳英國

茶是在什麼時候傳到歐洲的？現代學者普遍同意是在一六〇〇年左右，也就是明代萬曆朝的下半葉。在這之前，著名的威尼斯旅行家馬可·波羅（Marco Polo）寫了篇遊記，描述他在元朝中國所見所聞，但這位自稱曾到過杭州和福建、並在揚州當了三年官吏的波羅先生卻對「茶」這中國特產隻字不提。若說他大意遺漏了，這疏忽似乎太不合情理，難怪大英圖書館的吳芳思博士（Dr Frances Wood）提出質疑，說波羅也許未曾親身踏足中土，他的遊記，只是道聽途說得來的資料。

葡萄牙人早在一五三五年便到了澳門（也有說是一五五三年）。雖然他們沒有染上喝茶的習慣，但起碼注

意到茶是中國人日常生活的部分。其中有個叫達古魯士（Gaspar da Cruz）的葡萄牙傳教士，一五五六年到過廣州，對當地人喝茶的描述甚為詳細：

若有人去拜訪當地的體面人士，主人會奉上一種稱為「茶」的熱飲品，用精細的瓷器裝盛。那飲品帶有苦味、紅色、有治療功能，是用數種苦味植物配製成的。無論訪客是老相識還是陌生人，一律以茶相奉。我便不止一次被譽以這飲品。

中國茶傳至歐洲，功勞最大的是荷蘭人。荷蘭東印度公司在一六〇二年成立，一六一〇年發出第一張購買茶葉的訂單。十七世紀初正是歐洲航海家四出探險搜奇的時

代，有關世界各地奇風異俗的遊記如雨後春筍般湧現，無意中為「茶」這異國產物作了義務宣傳，茶便開始在歐洲上層社會流行起來。起初，商人們強調茶的醫療功能，說它能治「發燒、頭痛、肚痛、骨節痛等」。一六五三年，法國傳教士亞歷山大·羅特（Alexander de Rhodes）從中國回到巴黎，寫了本關於中國和遠東其他國家的書，書中第十三章的題目是〈茶的使用〉，喝茶這消遣遂被推上新高峰。倫敦商人湯瑪斯·嘎維（Thomas Garway）趁著勢頭，在一六六〇年左右出版了《茶的種植、種類和功能》。這樣，喝茶的習慣在荷蘭、法國和英國生根植基，受歡迎的程度也日深一日。

一六六〇年，流亡海外



圖一 〈喝茶的家庭〉，李察·哥林斯繪 英國油畫，約1727 V&A 藏品編號P.9-1934

的英皇查里斯二世返回自己的國家，登上皇帝的寶座。查里斯二世曾在荷蘭居住了一段時

期，喜歡喝茶的習慣也許是那時養成的。湊巧的是他新婚的妻子——來自葡萄牙的克芙琳皇

后，也是個熱愛喝茶的人。喝茶頓時由富貴人家活動升級為王室活動。自一六七八年起，英國東印度公司直接進口茶葉，不再依賴荷蘭商人供應。

貴族的飲料

在未認識茶之前，英國人賴以解渴的是啤酒。平心而論，茶的確比啤酒優勝。除了解渴，它能提神。在寒冷的冬天，一杯熱茶要比冷啤酒愜意得多。但茶葉是從遙遠的遠東運來的，價值昂貴。一六六〇年，倫敦商人湯瑪斯·嘎維店中售賣的茶葉，最貴的品種每磅三英鎊，最便宜的也要十六先令一磅（一英鎊＝二十先令）。即使後來東印度公司增加了供應量，茶葉售價下降，中等茶葉在一七〇〇年的售價是每磅十二到十四先令，那差不多等於一個高級技師一周的薪水了。

因為茶是昂貴的東西，「請喝茶」遂成了上流社會擺闊的途徑。事實上，無論是對主人或客人來說，「請喝茶」



圖四 英國銀匙，1700-1720 V&A 藏品編號M.1-1927



圖三 日本「有田燒」瓷茶杯連碟組，約1700 V&A 藏品編號C.120-1919



圖二 中國青花瓷茶杯連碟組，約1700 V&A 藏品編號C.34-1909

要比「請吃飯」方便多了。第一，喝茶不受時間限制，從中午到傍晚，高興時可以喝它兩、三小時，找不到談話資料又可以匆匆結束。第二，喝茶時配備的點心可豐可儉，不像晚宴依禮俗一般規定有多少道主菜、多少道配菜，客人多吃少吃也可隨意。第三，圍著茶几談話要比圍著長餐桌輕鬆親切，夏天更可以移到花園之中，艷陽輕風、鳥語花香和怡神品茗，三者合一，極為享用。

配合飲茶風尚的發展，英國人的茶具自然也是萬分講究。一本倫敦雜誌說，購置一套體面的茶具加上請喝茶的費用，比養兩個小孩還要貴。一幅十八世紀早期的油畫（圖一），可以讓我們了解當時英國茶具的模樣。茶壺、茶渣碗、茶匙、茶匙盤、奶壺、茶葉罐和糖盂都是銀質，但茶杯、茶碟以及盛放糕點的碟子是來自中國的青花瓷。泡茶工序，不是傭人在廚房準備，而是由女主人當著客人面前

在客廳進行的。她從茶葉罐中搯出適量茶葉，放在茶壺裏，注入開水，等茶葉泡開後便注進茶杯裏，然後遞給客人。圖中的茶壺配有一台小小的酒精燈，可保持壺中的茶不至冷卻。歐洲人在茶中放糖，是為了減低茶的苦味。糖也是舶來品，是航海技術發達後歐洲人才能享用的異國之物。至於在茶中放奶，傳說是巴黎人始創的。十八世紀之前英國人大多喝綠茶，不加奶。後來改喝紅茶，加牛奶也就成了習慣。直至二十世紀末，牛奶和糖被認為是令人發胖的罪魁禍首，希望保持身段苗條的英國人紛紛改喝清茶，只有工人階級才依舊加糖加奶。

十八世紀初，歐洲人正在嘗試燒製「藍與白瓷器」，即青花瓷。因為剛起步，本地產品比不上中國青花瓷，故而很多茶杯、茶盤與各式茶具，和茶葉一起從中國運來的。茶杯沒有柄，如何用手拿茶杯是一門學問。油畫中三人拿茶杯的方法各不相同，明眼人從這



圖六 英國木胎加硬紙茶箱，1800-1830 V&A 藏品編號W.31-1927



圖五 英國玻璃茶葉罐，1755-1760 V&A 藏品編號5288-1901

細節便可看出誰是行家，誰是外行。帶柄的杯子，當時在歐洲是有生產的，但學者認為是喝咖啡用的。無論如何，十八世紀時大量無柄茶杯從中國和日本銷運至歐洲，則是歷史事實。（圖二、三）

油畫中沒顯示的，是一種長柄鑲空銀匙（圖四），是將茶葉從茶葉罐中搗出的用具。倘若泡開了的茶葉堵塞了茶壺的流，可以銀匙的尖頂伸進流中將茶葉撥開。茶喝完後茶葉罐還要鎖起來，以免傭人偷茶葉。特別為盛放茶葉罐而製造的茶箱一律有鎖（圖五、六），鑰匙由女主人或管家掌管。

一八三四年，英國東印度公司失去在亞洲貿易的專利權，大大小小的商人湧到中國販運茶葉，貨源多了，茶價開始下降，英國的一般中下家庭也負擔得起，茶文化在英國便日漸普及。然商人總是唯利是圖的，為了保證茶葉供應穩定，價格便宜，英國茶商開始有意在印度栽培茶樹，憑藉著

英國在印度的勢力，保障了英國茶市場的供量，這比依賴中國有把握。一八四八年，英國植物學家羅勃·福川（Robert Fortune）從中國採集數十款茶種運往印度。自此之後，中國不再是唯一的茶葉出口國。

茶文化帶動了航運業

英國人愛喝茶，直接為造船業帶來重大改革。一八三〇年之前，茶葉是和其他亞洲土產一起用帆船運載的，航程是半年左右。後來喝茶的人多了，對茶葉的新鮮程度也變得挑剔。為了讓茶葉盡快運抵英國，茶商開始製造一種輕便快帆船，將航程時間減少一半。英國海事界津津樂道的一件盛事，是一八六六年兩艘快帆船的比賽。「空氣號」(Aerial)和「太平洋號」(Taeping)在同一時間由福州開出，九十九天後抵達倫敦，但「空氣號」比「太平洋號」早到三十分鐘，算是贏了。英國一直保存著一艘名叫「卡提薩克號」(Cutty Sark)的十九



圖七 《貧窮婦人在備茶》，威林·碧克繪 英國油畫，約1793年 V&A 藏品編號199-1885

世紀快帆船，以紀念自己的航海全盛時期。但二〇〇七年五月一場大火，將這停放在格林威治村的「卡提薩克號」燒得支離破碎，需要數百萬英鎊才能將它修復。英國人正為這快帆船努力募款修復呢。

喝茶習慣的普及

喝茶這習慣蔓延至中下階層，英國評論界頗有微詞。十九世紀時英國人的階級觀念很重。主人喝茶，僕人也喝茶，這情景對當時英國的貴族社會而言太不像話了，不能坦然接受；評論者開始大做文章，說窮人將辛苦賺來的錢花在喝茶上是不健康的，他們應該將錢用來買富營養的食物。但言者諄諄，聽者藐藐，窮人還是我行我素，照喝不誤。畫家於是畫了幅〈貧窮婦人在備茶〉的油畫（圖七），一婦人正在簡陋的壁爐前燒水，她手持風箱，企圖吹旺那微弱的柴火。婦人身後的桌上放著錫質茶葉罐、茶杯、茶碟、茶壺、



圖八 法國鑲寶石瓷茶杯連碟組，約1815年 V&A 藏品編號3437-1853

糖盃、牛油和麵包。婦人臉上沒有半絲喜悅的神色。畫家似乎暗示：對窮人來說，喝茶不是享受而是一種負擔。

喝茶不再是有錢人的專利，愛擺闊的人士只好在茶具上搞新花樣。一套鑲寶石的

瓷質茶杯組便是其中一例（圖八）。茶商則巧立名目，將某些品種冠以「皇室」之名，提高售價。例如熙春茶，便有「皇室熙春」和「普通熙春」之分。說到茶的名目，十九世紀出現在英國茶店的品種有武夷、小種、功夫、松蘿、熙春、火藥等等。我們只知前三種是紅茶，後三種是綠茶。至於功夫和火藥指的是哪類茶葉，至今不詳，沒有肯定的說法。還有些古古怪怪的名目，是找不到相對中文名稱的，也許是印度產品。茶這一「名稱」是很有趣的問題，和語言是分不開的。茶在英國叫 tea，在法國叫 thé，在荷蘭叫 thee，都是從閩南話演變出來的。而葡萄牙人稱茶為 cha，俄國人稱茶為 чай，顯然受了廣東話和北方話的影響。

下午茶

「下午茶」成了英國人不可或缺的生活程序，是受到科技文明的間接影響。十八世紀

早期，英國人的正餐（即一天最豐富的一餐）大約在下午兩點鐘左右進行。隨著照明技術進步，人們吃正餐的時間愈推愈晚，最後變成在傍晚六時許進晚餐。若在下午覺得餓了，便喝茶和吃些點心，慢慢地「下午茶」變成英國的習慣。維多利亞時代，喝下午茶是上流社會最普遍的交際活動，大酒店和高級茶室均設有「盛茶」（豐盛之意）服務。精緻的蛋糕、三明治、餡餅等等琳琅滿目，紳士、淑女們衣香鬢影，出席下午茶宴，好一片繁榮景象。

到了二十世紀，茶的用途已是數之不盡了。某人若是受了驚嚇（例如火車上看到謀殺案），或是遇到挫折（被老闆辭退），或是彷徨無主（發現丈夫有外遇等），他或她的母親總會說：親愛的，別擔心，我給你泡杯茶！

譯者任職於英國國立維多利亞阿伯特博物院亞洲部，本文節譯自《茶：東方與西方》（*Tea East & West*, V&A Publications, London, 2003.）