

《红楼梦》第五回“游幻境指迷十二钗 饮仙醪曲演红楼梦”，宝玉梦游太虚幻境，警幻仙姑让他饮了杯“千红一窟”。书中记载：“此茶出在放春山遣香洞，又以仙花、灵叶上所带宿露而烹。宝玉吃完茶之后，只觉清香味异、纯美非常。”

曹雪芹以“千红一窟”命名此茶，谐音“千红一哭”“千红一枯”，或暗喻“花无百日红”。辉煌繁荣的、赫赫扬扬的贾府历经百载，终逃不过走向曲终人散、香消茶尽的境地。至于此茶如何制成，想来仙界奇花异草、灵宝异果繁多，若以千百种花合制而成，也是大有可能的。或许，还有点像今天我们日常生活中喝的花茶或者花草茶。



### “花茶”不等于“花草茶”

很多人的惯常认知里，会把“花茶”当成是“花草茶”。但实际上，叫“花茶”的不一定是花茶，没有“花”的茶也可能是花茶。似乎有点绕，我们来捋捋差别吧。

其实，二者最本质区别在于：花茶以茶(Tea)为主原料，花草茶以花草(Herb)为主原料。

“花草茶”，特指不含茶叶成分的香草类饮品，将植物之根、茎、叶、花或皮等部分煎煮或冲泡，产生芳香香气、特殊味道或者美好视觉效果草本饮料。它最早从欧洲引入过来，后逐渐被人们接受而成为常见饮品。

“花茶”，简单来说，是花+茶组成的CP，以绿茶、红茶、乌龙茶等茶坯为主，加以符合食用需求、能够吐香的鲜花(如茉莉、桂花、珠兰等)为原料，用窈制工艺制作而成的茶叶。

花茶是中国所特有的一种再加工茶，最早在宋朝时已经开始窈制花茶，当时将龙脑(香料)加入贡茶中，以助茶香。古人用花窈制茶叶，或者将花添于茶中增香，是惯常采用的制茶手法。

简而言之，“花茶”为我国独创，“花草茶”是舶来品。接着再说回《红楼梦》里的茶。

### 贾府的“香茶”是什么茶？

《红楼梦》第二十二回“听曲文宝玉悟禅机 制灯谜贾政悲谶语”，贾母见元春从宫中送出“灯谜”叫众小姐猜，也来了好兴致，便命速作一架小巧精致的围屏灯来，叫她姊妹们各自作诗，并预备下香茶细果以及各色玩物，为猜着之贺。这

里提到的“香茶”，也是“花茶”，此外还有几个别称，如“香片”“香花茶”“熏花茶”等。

民俗学家邓云乡先生所著《云乡丛稿》有记：“北京习惯喝‘茉莉花茶’，统名叫‘香片’……一般卖茶叶的人，都卖‘香片’……茶叶京中消耗甚多。茶商从安徽、浙江、福建等地把大量茶叶通过运粮河运到北京，再到北京茶局子密封，用茉莉花混在一起蒸熏，高级的用嫩春芽茶，加茉莉花熏两次，叫‘小叶茉莉双熏’。这种茶叶不同于南方花茶，是南方茶在北京加工的。这种风俗习惯从什么时候开始的，虽无确切考证，但在清代前期肯定已形成了。”

由上述资料可知，北京人是钟爱茉莉花茶(香片)的，并且在清代前期已经形成特定的花茶加工方式。再参考《红楼梦》的成书时间，元宵节贾母安排的这些“香茶”大概率就是指茉莉花茶了。清代顾禄《清嘉录》亦有记载：“珠兰、茉莉花于薰风欲拂，已毕集于山塘花肆，茶叶铺买，以为配茶之用者。”至清雍正年间，苏州与福州的茉莉花茶，已经行销北方市场。

### 犹抱琵琶半遮面的“枫露茶”

《红楼梦》第八回“比通灵金莺微露意 探宝钗黛玉半含酸”中，宝玉问茜雪：“早起沏了一碗枫露茶，我说过，那茶是三四次后才出色的，这会子怎么又沏了这个来？”茜雪道：“我原是留着的，那会子李奶奶来了，他要尝尝，就给他吃了。”宝玉听了，将手中的茶杯只顺手往地下一掷，豁啷一声，打了个粉碎，

泼了茜雪一裙子的茶。

第七十八回“老学士闲征姽婳词 痴公子杜撰芙蓉诔”中，宝玉用《芙蓉女儿诔》祭奠了抱屈夭风流的晴雯，更预先追悼了终将幽明相隔的林黛玉。诔文开篇处他写道“谨以群花之蕊，冰皎之馥，沁芳之泉，枫露之茗，四者虽微，聊以达诚申信……”

“枫露茶”是一种奇特、如神仙水般的存在。《红楼梦》中写到过很多茶，但在现实中很难找到此茶。通常愈是难以觅寻，人之内心想探究的好奇心愈发浓烈。究竟“枫露茶”的原型是什么茶呢？

据清代顾仲《养小录·诸花露》记载：“仿烧酒锡甌、木桶减小样，制一具，蒸诸香露。凡诸花及诸叶香者，俱可蒸露，入汤代茶，种种益人，入酒增味，调汁制餌，无所不宜……”枫露制法，取香枫之嫩叶，入甌蒸之，滴取其露。将枫露点入茶汤中，即为“枫露茶”。

《脂砚斋评石头记》在《红楼梦》第八回“枫露茶”处也有批注：与“千红一窟”遥映。开篇已提过，贾宝玉在太虚幻境时，警幻仙姑曾用“千红一窟”招待宝玉。脂砚斋提醒，“枫露茶”其实是与“千红一窟”相互呼应的。千红一窟，乃是书中女子们的悲歌，是“千红一哭”，这“枫露茶”，就是大观园中如花一样女子们眼中的泪水。

《红楼梦》被誉为中国18世纪的百科全书，里面记载了清代的饮茶习俗，呈现了精彩的中国茶文化。据“红学泰斗”周汝昌先生考证，书中一百二十回，涉及茶的地方达270多处，可谓“一部红楼，满纸茶香”。(据《北京青年报》)

# 《红楼梦》里， 『花茶』是一种怎样的存在？

