



详注·精译

茶经

(外三种)

译注

附：

《茶录》

〔宋〕蔡襄

撰

《品茶要录》

〔宋〕黄儒

撰

《茶疏》

〔明〕许次纾

撰

〔唐〕陆羽 撰
宋一明 译注

上海古籍出版社



详注·精译

茶经

(外三种)

译注

详注·精译

〔唐〕陆羽 撰
宋一明 译注

附：

《茶录》 〔宋〕蔡襄 撰
《品茶要录》 〔宋〕黄儒 撰
《茶疏》 〔明〕许次纾 撰

上海古籍出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶经译注 / (唐)陆羽等著;宋一明译注. —上海:
上海古籍出版社, 2014. 5
ISBN 978-7-5325-7185-7

I. ①茶… II. ①陆… ②宋… III. ①茶叶—文化—
中国—古代②《茶经》—译文③《茶经》—注释 IV.
①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 030365 号

茶经译注

[唐]陆羽 著

宋一明 译注

上海世纪出版股份有限公司 出版
上海古籍出版社

(上海瑞金二路 272 号 邮政编码 200020)

(1) 网址: www.guji.com.cn

(2) E-mail: guji1@guji.com.cn

(3) 易文网网址: www.ewen.cc

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行经销
常熟文化印刷有限公司印刷

开本 889 × 1194 1/20 印张 9.4 插页 2 字数 190,000

2014 年 5 月第 1 版 2014 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1 — 4,100

ISBN 978-7-5325-7185-7

G · 585 定价: 22.00 元

如有质量问题,请与承印公司联系

前言

中国制茶、饮茶的历史源远流长。早在战国以前，巴蜀地区已经出现茶饮，并于秦汉时期向长江中下游等地区传播。经两晋南北朝三百余年的发展，南方地区的饮茶习俗已经较为普遍。但即使是这样，饮茶在隋唐以前仍然处于童年时期——无论是制茶的技艺，还是饮茶的方式，都比较粗陋。到了唐代这一中国茶文化开始发达的时期，情况才大为改观，而唐代茶事兴盛的表现之一，即是陆羽《茶经》的出现。

陆羽字鸿渐，一名疾，字季疵，复州竟陵（今湖北天门）人。不知所生，三岁时被竟陵龙盖寺（后改称西塔寺）智积禅师收养。成年后因不愿学佛而逃离寺院，投靠伶班，“以身为伶正，弄木人、假吏、藏珠之戏”（《陆文学自传》），并写了《谑谈》三篇。天宝年间，陆羽得到贬谪至竟陵的河南尹李齐物及礼部郎中崔国辅的赏识和提携，并在此期间读了一些书，为日后写作《茶经》打下初步基础。至德三载（757），陆羽游历至浙江湖州，与当地的著名诗僧皎然有较深的交往，成为“缁素忘年之交”。上元初年，陆羽隐居湖州苕溪，闭门读书，自号“桑苎翁”，《茶经》大概就是在这个时候写成的。

从唐代宗广德年间（763—764）至德宗贞元年间（785—805），陆羽游历了扬州（今属江苏）、义兴（今江苏宜兴）、洪州（今江西南昌）、广州（今属广东）等地，还一度移居至信州（今江西上饶）。上元（760—762）以后，陆羽的名声逐渐扩大，与当时文士孟郊、戴叔伦、权德舆等诗文唱和。其间，曾被朝廷征召为太子文学，又转为太常寺太祝，但陆羽都没有就任。贞元年间（785—805），陆羽返回湖州，并在那里去世。生平事迹见《新唐书》卷一九六《隐逸传》，及《文苑英华》卷七九三《陆文学自传》。

《茶经》在唐代出现和饮茶风气的流行有较大关系，而当时佛教对茶

的推崇常被视作茶事兴盛的最重要的因素。佛教在唐代完成了“中国化”的进程,产生了众多宗派,进入鼎盛时期,对于当时的世俗社会生活产生了极大的影响。唐封演《封氏闻见记》卷六《饮茶》条:“南人好饮之,北人初不多饮。”“开元中,泰山灵岩寺有降魔师大兴禅教,学禅务于不寐,又不夕食,皆许其饮茶。人自怀挟,到处煮饮,从此转相仿效,遂成风俗。自邹、齐、沧、棣,渐至京邑。城市多开店铺煎茶卖之,不问道俗,投钱取饮。其茶自江、淮而来,舟车相继,所在山积,色额甚多。”唐代佛教的盛行不仅对于茶饮文化在社会各阶层之间“转相仿效,遂成风俗”有着不容忽视的作用,而且使原本流行于南方的茶饮,随着佛教的传播流传到北方。及至出现“自邹、齐、沧、棣,渐至京邑……不问道俗,投钱取饮”的盛况。

《茶经》既是中国茶学的拓荒之作,又是后世茶书的楷模。《茶经》的出现,对唐代饮茶风气的进一步流行,也起了推波助澜的作用。书中详细描述了复杂、细致的制茶、煎茶、饮茶的方法,使人倍感雅致;记载的饮茶史料,也增添了饮茶的趣味。再通过与陆羽交往的一些文人,如戴叔伦、权德舆,以及晚唐的皮日休、陆龟蒙等人的鼓吹,陆羽及其《茶经》很受唐人的推崇。唐赵璘《因话录》卷三称:“(陆羽)性嗜茶,始创煎茶法,至今鬻茶之家,陶为其像,置于炆器之间,云宜茶足利……又有追感陆僧诗至多。”

《茶经》共十篇,分别论述了茶的起源与鉴别方法、制造饼茶的工具、饼茶的制作、煎茶与饮茶的器具、煎茶的方法、茶的饮用、有关茶的史料、茶叶的产区、简单的制作方法、茶图等十个大的方面。在其中的《一之源》、《二之具》等前六篇中,陆羽提出了自己创设的一整套涉及采茶、蒸青、焙制、碾末、煎饮乃至鉴别的方法。这是《茶经》中最为核心的部分。

唐代以前的制茶方法,大概有原始的晒青、蒸青、烘青、炒青等几种,采制和饮用方法都比较粗糙。而陆羽探索制作的,则是比较精细的蒸青饼茶。《茶经》中记述了从采摘到蒸茶、捣茶、拍茶、晾晒、焙茶的一系列工序。经过这些工序,制作出的是易于保存、便于运输,且口感比之前各种茶类都有很大进步的蒸青饼茶。根据饼茶制作的需要,陆羽又设计或改进了一系列制茶设备,如为提高焙烤效率而制造的茶棚:“高一尺,以焙茶也。茶之半干,置下棚;全干,升上棚。”(《二之具》)这些设备的出现也使得饼茶的焙制质量有了较大的提升。

唐代之前的饮茶方法多是煮饮，皮日休形容为“必浑以烹之，与夫淪蔬而啜者无异”（《茶中杂咏·序》）。陆羽在煮饮的基础上加以改进，发展为煎茶法。其程序大致分为炙茶、热捣、研末、煮水、煎茶、酌茶等，读者可阅《五之煮》篇以详细了解。值得注意的是，陆羽对煎茶用水非常讲究，他以为“用山水上，江水中，井水下”，又说“其江水取去人远者，井水取汲多者”，总之要洁净、远离污染。据唐张又新《煎茶水记》记载，陆羽还品评了天下二十处水源，并为之排定次序。虽然陆羽鉴别水源的结论不一定可靠，但重视水质与茶叶的品质间的关系，无疑是正确的。

《茶经》十篇中，以《七之事》所占篇幅最大。此篇收集陆羽以前茶的史料，从传说中的上古三皇时代到隋唐，凡是涉及茶的材料，大部分都涵盖了。有关这些材料的来源，我们推测，应当是出自唐初的几种类书，比如虞世南的《北堂书钞》及欧阳询的《艺文类聚》，两书中所收有关茶的史料与《七之事》基本相同，仅是个别字句稍有差别。《七之事》中还有《北堂书钞》和《艺文类聚》未收的材料，当是来源于其他已经亡佚的类书，宋人编的《太平御览》中也包含了这些内容。虽然《茶经》没有注明材料来源，但可以想象在此之前的类书中保存的茶的史料还是不少的。再者，唐朝是诗歌创作最繁荣的时代，类书作为诗歌创作的重要参考，在唐朝文士间又非常普及，陆羽不难利用类书汇集其中的茶史材料。

如前所述，陆羽游历过今南方地区的一些省份，也曾到过北方，对唐代茶叶产区有详细而深入的了解，在《八之出》中，他对这些产区进行了介绍。他先将全国分为八大产区，分别是山南、淮南、浙西、剑南、浙东、黔中、江南、岭南。这些产区中，可能大部分是陆羽亲身到过的，所以才能够如此详细地记述。也有少数产区陆羽未必到过，所以才会有“其思、播、费、夷、鄂、袁、吉、福、建、泉、韶、象十一州未详”的说法。陆羽根据自己的鉴别及评价标准，又给每一个产区内不同地区的茶品划分了等级。有些较大的茶叶产区，如浙西和剑南，其内部划分更为详细。这为后人研究、了解唐代的茶叶生产提供了相当丰富的材料。

《茶经》以其丰富的内容对中国乃至世界茶史都产生了不可估量的影响。首先，《茶经》推动了唐代饮茶风气的进一步盛行和制茶饮茶技术的推广。唐代诗人创作的大量茶诗，也与陆羽《茶经》有密切的关系。其次，《茶经》还为唐代及此后的历代茶书写作创立了范式。唐五代流传至今的

唐张又新《煎茶水记》、温庭筠《采茶录》、五代毛文锡《茶谱》等片段，或借陆羽以自重，或模仿《茶经》的记述。宋明两代是茶书创作更为繁荣的时期，今天所能看到的几十种茶书，记述内容大多仍不出《茶经》论及的几个方面。第三，《茶经》对茶饮传播到国外，尤其是日本也有积极的作用。日本茶道的形成，是吸收了我国唐宋时期的饮茶方式而加以改造的，其中就保留了一些《茶经》记述的唐代的饮茶方式。

《茶经》问世以后，经过传抄、刊刻，产生了几十种不同的版本。现存最早的《茶经》版本是南宋左圭编辑的《百川学海》本，此本颇多错讹，但因其时代最早，仍极受重视。《百川学海》是宋代著名的丛书，较多有价值的书籍借此而得以保存，后曾多次刊刻，如明弘治十四年（1501）无锡华理刻本及明嘉靖十五年（1536）福建莆田郑氏文宗堂刻本。这两种版本虽然是重刻了宋人编辑的《百川学海》，但与宋本多有不同，宋本的错讹也多未改正。

明嘉靖二十一年（1542），柯双华在竟陵刊刻的陆羽《茶经》，是现存最早的《茶经》单行本，在《茶经》版本系统中占有重要的地位。根据卷首鲁彭的《刻〈茶经〉序》，知此本也来源于《百川学海》本，但明人刻书喜欢臆改的毛病使之与《百川学海》本有较大的出入，面目已经完全不同于宋《百川学海》本，因而明人张睿卿称“竟陵本更烦秽”。

晚清民国时，江苏武进藏书家陶湘得到一部宋本《百川学海》，花了几年的工夫将其影刻于世。此影刻本改正了宋本的明显错误，大致保存了宋本《茶经》的原貌。本书即以陶氏影宋《百川学海》本《茶经》为底本，校以《中华再造善本》影印宋《百川学海》本、明华理刻《百川学海》本、上海古籍出版社《说郛三种》影印清宛委山堂《说郛》本、清张海鹏《学津讨原》本、文渊阁《四库全书》本等。2006年中国农业出版社出版的沈冬梅《茶经校注》，汇集了二十七种茶经版本，将不同版本之间的差异详细地列入校记，也为本书提供了较丰富的参考。

二

自唐朝饮茶风气兴起之后，一直到今天，饮茶作为中国人日常生活的一个组成部分，从未衰落。即使在唐末五代战乱频发的时期，仍然是“尚茶之风不衰，贡赐之制不绝”。北宋建立后，因袭唐五代以来的贡焙制度，

于太平兴国二年(977)在福建建安“设置龙焙,造龙凤茶”。其时文臣及科举所取文士很受朝廷优待,唐代以来在文人中颇受推崇的饮茶活动,在宋朝文臣中也风行不衰,影响遍及宋朝各个社会阶层。再加上制茶技术的进一步发展,两宋成为唐以后茶史上的又一个兴盛时期。

宋代尤以北苑贡茶著称,这虽然不是宋代茶史的全部内容,但却是最具代表性的部分。现存的宋代茶书共有十种,分别是陶穀的《荈茗录》、叶清臣的《述煮茶小品》、蔡襄的《茶录》、宋子安的《东溪试茶录》、黄儒《品茶要录》、宋徽宗《大观茶论》、熊蕃《宣和北苑贡茶录》、赵汝砺的《北苑别录》、曾慥的《茶录》、审安老人的《茶具图赞》,其中大部分为福建人的著作,这当然有宋代福建经济与文化繁荣的因素,但更重要的原因在于宋代北苑贡茶的兴盛。唐朝贡焙设在湖州顾渚山,自五代起,贡焙移到了福建建安(今福建建瓯)的北苑凤凰山。两宋时期的北苑贡茶,更将蒸青团饼茶的生产制作工艺发挥到了极致,其选用茶芽的严格与制作工艺的精细,都是前代贡茶及各地民间茶焙所不及的,并且名目、种类繁多,极尽奢华之能事。特别是北宋丁谓、蔡襄督造的大小龙团茶,最负盛名。宋徽宗《大观茶论》中称赞道:“本朝之兴,岁修建溪之贡,龙团凤饼,名冠天下。”

为了反映宋代团饼茶的制作、饮用、鉴别方法的进步,本书选取了蔡襄的《茶录》与黄儒的《品茶要录》两种茶书,加以译注,供读者参考。

蔡襄(1012—1067)字君谟,兴化仙游(今福建仙游)人,曾官至福建路转运使、枢密直学士、三司使、端明殿学士等,既是北宋名臣,又是著名的书法家,位列“苏黄米蔡”四大家之中,《宋史》本传称:“襄工于书,为当时第一。”除《茶录》外,他还著有《荔枝谱》一卷、文集四十卷等。蔡襄担任福建转运使时,在前人进贡的大龙凤团茶的基础上,挑选更为精华的茶叶,进一步制作出小龙团茶。宋欧阳修《归田录》卷二称:“茶之品莫贵于龙凤,谓之团茶,凡八饼重一斤。庆历中,蔡君谟为福建路转运使,始造小片龙茶以进。其品绝精,谓之小团,凡二十饼重一斤,其价直金二两。”他又在《龙茶录》后序中称:“茶为物之至精,而小团又其精者,录序所谓上品龙茶者是也,盖自君谟始造而岁贡焉。”由此,我们可知北宋时期在蔡襄主持下的贡茶生产,是蒸青团饼茶制作工艺上的高峰,而蔡襄论述团饼茶点试方法的《茶录》,也在相当程度上反映了当时制茶、饮茶的盛况。

《茶录》分《论茶》与《论器》两部分,分别记述了饮用团茶饼的要领与

需用的器具。值得注意的是,《茶录》中所述的器具较之《茶经·四之器》所载,已减少了很多。这一方面是制作工艺进步使器具减少,另一方面是饮茶方式的改变使然。唐代盛行陆羽始创并倡导的煎茶法,宋代则在煎茶法的基础上又发展出点茶法,即将少量茶末置入茶盏,注入少量水调匀,再根据茶末的多少灌注开水,边注入边用茶筅击拂,然后趁热饮用。由于点茶有技巧性,不同的人操作会有一些差异,加之茶叶的品质及制作也有高下之分,于是逐渐产生了宋代盛行的“斗茶”活动。《茶录》中对斗茶品赏的鉴别方法作了记载,即通过观察茶汤水痕的出现先后与持续时间长短来判断茶的优劣。除此之外,篇中还涉及了茶的烘焙、碾磨以及收藏等诸多方面。虽然只有短短一千馀字,却称得上是反映宋代制茶、饮茶水平的一流茶书。

《茶录》的版本主要有宋刊《百川学海》本、明华理刊《百川学海》本、《格致丛书》本、《五朝小说大观》本、《四库全书》本、民国间陶湘影刻宋《百川学海》本、据宋《百川学海》本排印之《丛书集成初编》本等。此次译注以陶氏影刻《百川学海》本为底本,校以《中华再造善本》影印宋刊《百川学海》本、《说郛三种》影印宛委山堂《说郛》本、文渊阁《四库全书》本、《丛书集成初编》本。

黄儒的《品茶要录》也是宋代著名的茶书。黄儒字道辅,福建建安人,生卒年不详,熙宁六年(1073)进士。其作品流传下来的只有这部茶书。此书内容主要在于探讨制造饼茶的十种弊端,从中不仅可以窥见当时茶品的鉴别方法,还可以通过对十种弊病的叙述推知北宋采茶、制茶技术的一些情况。一般而言,宋代茶书多记载团饼茶的品类、点试方法、点试器具及茶叶产地之类内容,而《品茶要录》则另辟蹊径,着眼于饼茶制造时易于出现的错误方法,《四库全书总目提要》称此书“与他家茶录惟论地产、品目及烹试器具者,用意稍别”。

《品茶要录》不见于《宋史·艺文志》,也未闻存宋元刻本,现存最早的版本是明新安程百二刊《程氏丛刻》本。此外常见的还有宛委山堂本、张宗祥钞本两种《说郛》本、《夷门广牍》本、《五朝小说大观》本、《四库全书》本等。其中《夷门广牍》本题为《茶品要录》,与《品茶要录》同书异名。有些版本后附有题为“眉山苏轼”的《书黄道辅品茶要录后》。据《四库全书总目提要》考证,此篇文字采自伪本《东坡外集》,为明人焦竑附入。我们

依照这种意见将其删去。

此次译注《品茶要录》，以上海古籍出版社的《说郛三种》影印商务印书馆据张宗祥钞本排印之《说郛》本为底本，校以《说郛三种》影印宛委山堂《说郛》本、文渊阁《四库全书》本。

需要说明的是，宋代茶书记载的多是团饼茶的制作及饮用，而且大都集中反映建茶的情况，可是我们并不能将以北苑贡茶为代表的团饼一类紧压茶看作是宋代茶叶品种的全部，需知宋代散茶的发展也是极为迅速的。《宋史·食货志》称：“散茶出淮南归州、江南荆湖，有龙溪、雨前、雨后、绿茶之类十一等。”散茶不但品种多，而且产量也大，到南宋就已经逐渐超越团饼茶而占了上风。明谢肇淛《五杂俎》卷十一称：“茗有片有散。片者即龙团旧法，散者则不蒸而干之，如今之茶也。始知南渡之后，茶渐以不蒸为贵矣。”宋元之交时，散茶已经取代蒸青团饼茶而成为流行的茶类。

三

南宋灭亡以后，历经元朝九十馀年的缓慢发展，又迎来了明朝这一中国茶叶史上的重要历史时期。明代的制茶技术有了更快的发展，炒青绿茶的制造工艺逐步完善，成为明清以降茶业生产的主流，并在绿茶的基础上，又进一步出现了黄茶、白茶、黑茶等诸多茶类。如前文所述宋代茶书记载的茶类与实际茶类之间的关系一样，明朝茶书虽然记述的都是炒青绿茶，但蒸青团饼茶并没有完全退出历史舞台，而是在某些茶叶产区仍然存在——蒸青团饼茶与炒青散茶的消长关系从南宋一直到明代，持续了数百年的时间。

明朝炒青绿茶之所以成为茶叶的主流，首先在于明初太祖朱元璋即下令废除贡焙及其专门制造团茶的旧制。《明实录·太祖实录》卷二一二：“庚子诏……上以重劳民力，罢造龙团，惟采茶芽以进。其品有四，曰探春、屯春、次春、紫笋。”明代社会饮茶风气也随之而变。除此之外，明代商品经济的发达、晚明士人的推崇及茶叶炒青技术的进步等诸多因素也起到了很大的作用。

在茶类繁多且各类茶都发展迅速的环境中，明朝茶书创作也异常繁盛，是继两宋之后的又一个高峰期。据近人万国鼎《茶书总目提要》著录，

明代共有五十五种茶书,大部分产生于中后期,而且作者也以江浙一带为多。其中,尤以许次纾《茶疏》较为知名,也足以反映明代茶学成就。

许次纾字然明,号南华,钱塘(今浙江杭州)人。记载其生平事迹的材料较少,我们从清厉鹗《东城杂记》得知许氏为“方伯茗山公之幼子,跛而能文,好蓄奇石,好品泉,又好客,性不善饮”,“所著诗文甚富,有《小品室》、《荡桺斋》二集等”。据吴兴(今浙江湖州)人姚绍宪《题许然明茶疏序》称,许次纾有嗜茶之癖。姚氏一生种茶、制茶、饮茶,积累了丰富的经验,他将这些躬行而得的经验全部传授给了许次纾,“故然明得茶理最精,归而著《茶疏》一帙”。

《茶疏》共有三十六则,主要记载了明朝中后期的制茶、藏茶与饮茶的方法和技术,涉及方面较多。如《炒茶》一则,详细记述了炒青时选用的锅和柴火,以及炒制的技法;《采摘》一则,认为不同茶叶产区的采摘时机选择应因地制宜;《收藏》一则,专门探讨了贮藏茶叶、保持香燥的方法等。书中还专门谈及了明代罗芥蒸青茶类的采制情况。另外,许次纾极为注重饮茶与环境的关系,书中有专门篇幅探讨适宜及不适宜饮茶的时间、地点、人物情况,对于茶文化的发展有积极的意义。

《茶疏》的主要版本有万历三十五年(1607)许世奇刊本、《茶书二十种》本、《宝颜堂秘笈》本、《广百川学海》本、《说郛续》本、《重订欣赏编》本等。此次译注以《四库全书存目丛书》影印湖南图书馆藏明万历四十一年刻《茶书二十种》本为底本,校以据《宝颜堂秘笈》排印之《丛书集成初编》本、《说郛续》本。底本所缺部分以《丛书集成初编》本补。底本原书前有姚绍宪《题许次纾茶疏序》一篇,与古代茶叶科技关涉较少,径删。

本书的译注工作,得到了徐传武师的指导与帮助。底本及校本等相关材料请金晓东先生代为复制。书稿完成后,蒙卢和先生审阅,并润色了译文。

尽管得到诸位师友的帮助,但因译注者水平有限,错误在所难免,祈请专家及读者不吝指正。

宋一明

2009年3月

凡 例

1. 底本讹谬,在原文中径行校改,并在注释中注明校改依据,不再单独列出校勘记。

2. 底本中的注释,原以双行小字列于正文中,今改为单行小字,以与正文相区别。

3. 底本中的墨丁或缺字,以□表示。

4. 注释重在解释人名、地名、书名及专业术语。因有现代汉语译文可供参考,除少量繁难字句外,较少涉及字词意义的解释。

5. 为便于读者理解原文,翻译时以达意为目的,不尽拘泥于原文字句。

6. 原文中的古诗,只酌加注释,不翻译成现代汉语。

目 录

前言	1
凡例	1
茶经	1
一之源	3
二之具	10
三之造	16
四之器	19
五之煮	34
六之饮	40
七之事	45
八之出	72
九之略	85
十之图	87
茶录	89
序	91
上篇 论茶	93
下篇 论茶器	97
后序	100
品茶要录	103
序	105
一、采造过时	107
二、白合盗叶	109



三、入杂	111
四、蒸不熟	112
五、过熟	113
六、焦釜	114
七、压黄	115
八、渍膏	117
九、伤焙	118
十、辨壑源、沙溪	119
后论	121
茶疏	123
产茶	125
今古制法	130
采摘	131
炒茶	133
芥中制法	135
收藏	136
置顿	137
取用	139
包裹	140
日用顿置	141
择水	142
贮水	144
舀水	145
煮水器	146
火候	147
烹点	148
秤量	149
汤候	150
瓯注	151
荡涤	154
饮啜	155

目 录

论客	157
茶所	158
洗茶	159
童子	160
饮时	161
宜辍	162
不宜用	163
不宜近	164
良友	165
出游	166
权宜	167
虎林水	168
宜节	170
辨讹	171
考本	172

茶 经

[唐] 陆 羽 撰

