

古今茶事



版權所有
翻印必究

中華民國三十年九月初版

古今茶事

上海實價新法幣十元

編輯者 胡山源

發行人 陸高誼

出版者 世界書局

發行所 上海及各埠 世界書局

序

對於茶，雖然不至於像對於酒那樣，我絕對不喝，却也喝得很少。現在我所喝的，就只是開水。

一天到晚，在冬季，我大約要喝一壺開水，在夏季，則至少兩壺，如果打了球，那就三四壺都說不定。我只用一把壺，瓷壺，不用杯子，嘴對嘴喝着。我以為這種喝，最衛生，最爽快，為什麼要用杯子，多所麻煩呢！反正這一把壺又只有我一個人喝。（偶然我的妻與兒女也要喝，我也由他們喝，反正同為一家人，吃同一隻鍋子燒出來的，同一隻碗盛出來的飯與菜，要避免什麼不良的傳染，也避免不到什麼地方去。何況我相信，我們一家人都十分健全，誰的口腔裏也不含有一些傳染病。不過這也許不能通行到人家去，那末，我還是主張一人一把壺，廢去杯子就是了。）

我最不喜歡喝熱水瓶中倒出來的熱開水，而只喜歡喝冷開水。這在夏天，固然很涼，也許為別人所歡迎，在冬天，恐怕就有人要對之搖頭吧。但我却以為冬天喝冷開水，其味無窮，並不下於夏天的冰淇淋。假使你不相信，請你嘗嘗看。

我這樣的喝開水，不喝茶，甚至冬天喝冷開水，不喝熱開水，當然是有原因的，並非我窮得連茶葉

都買不起，或故意要驚世駭俗，作此怪僻的行爲。原因很簡單，就是怕麻煩。既然喝茶是爲了解渴，開水、冷開水，都可以解渴，何必一定要喝茶，要喝熱開水呢？若說喝茶並非爲了解渴，是爲了享受茶味，爲了助談興，與人聯歡，那末，我沒有這種心思，這種工夫，由別人去吧，我不反對，但同時我希望別人也不要勉強我，勉強我去喝這樣的茶。

蘇州人上茶館似乎是很出名的。我曾在蘇州作過事，可是一年之內，我只上過一次，至多二次茶館，那是爲了朋友約在那處，不能不去。在故鄉，在別處，我就從來不一個人或和別人上茶館去喝茶，除了有時爲人所約，非在這種地方不可之外。

不過我的喝冷開水，也不自今日始。我從小就喝過各種水。我是鄉下人出身，我正可以告訴你一些鄉下人，也就是我所喝的水。最普通的是缸裏的河水。這在我家，是用礬澄清過的。在有些人家，根本就不用礬。夏天喝井水，涼沁心脾，決不下於冰凍荷蘭水。池水我也喝過。我最記得，由我鄉間的故鄉上城時，必須走過一個出名的「清水池塘」，在熱天，我走到那裏，和別人一般，總要蹲下去用手掬着喝一個飽。山間的泉水，當然是最好的，我往往要伏下去作一會牛飲。此外還有「天落水」，我也喝過，甚至我祖母所說的「竈家菩薩的汰腳水」，就是「湯罐水」，我也喝過。

我的祖母是不許我喝「生水」的，甚至也不給我喝開水，而給我喝茶。但我也許生性不習上，看

見左鄰右舍同樣的孩子，甚至在喝着污水，並不哼一下肚子痛，我就羨慕得不得了。我要自由喝，我不願意在喝時受束縛，所以在我的祖母管不着我時，我就喝着上述的種種水。僥倖，我也並沒有因此鬧過一次肚子。二十多年前在上海，有一年我就完全喝自來水，原因是只有一個人，不高興每天上老虎竈去泡開水。結果也很好，並沒有意外。

我的確主張喝生水。這有什麼不好呢？有幾個鄉下人是喝熟水的？我以為只要身體健康，就會百病消除。不信，正可以使我們記起這樣的醫藥故事：某醫藥教授，在其身體健康時，當衆喝下一杯霍亂菌，結果揚揚如平時，並未吐瀉。據說，航海的人缺了淡水，只可以用布絞了鹹水喝，旅行沙漠的人缺了鮮水，連泥漿都會喝下去。安知我們就不會有這一天呢？到了這一天你將如何呢？（我主張積極的，壓倒病菌的衛生，不主張消極的，處處向病菌示弱的衛生。理由很多，大家總能想到。）

我那樣的生水都喝過，我的喝冷開水又何足爲奇！不但不足爲奇，簡直已經很奢侈了：烹熟的，還要用瓷壺裝，雖然勉強取消了一隻杯子。

不過我在鄉間的兒童時代，到底是喝茶的時候爲多，而喝生水或開水的時候爲少。原因就爲了我的祖母是「城裏人」出身，她的飲食起居不同於一般鄉下人，所以我在解渴時，總喝着茶。

最普通的茶，是到街上去回買來的茶梗泡的。牠的味道，平常得很，無可紀念。使我至今還忘不掉

的，是這幾種茶：一，焦大麥茶。這是許多種田人都喝的，其甘香之味，我以為遠勝於武彝或普洱。二，鍋巴茶。據說，從前某皇帝，正德或乾隆，出外「游龍」，在一個鄉下人家喝了鍋巴茶，回到皇宮裏因為御茶房燒不出這種茶，殺了不知多少人，其味之佳，可想而知。三，棠棣茶。這是生在山上的較小的一種山楂樹，將牠的葉子採回來炒焦了也可以泡茶吃。我家沒有，偶然在鄰家喝到，其味似乎有些澀的。四，夏枯草茶。這也在鄰家喝到，有些藥味。不過澀與藥，也另有清涼之味。

我家還肯買茶葉——其實是茶梗——，所以還有真正的茶喝，一般鄉下人，如果是喝茶的，就大都只用焦大麥與鍋巴來泡茶。因為這不必費錢去買，大麥與鍋巴，都是自己家裏有的東西，只要炒炒焦就是了。還有些人家，爲了捨不得大麥與鍋巴，而也要嘗嘗茶味，就只有採取野生的棠棣和夏枯草了。我忝爲鄉下人，總算都嘗到了這些好茶。我想，如果將這些茶料裝潢起來，放在錦盒中，題個什麼佳名，或者甚至說是外國來的，有如 Lipton，放在上海各大公司的櫥窗裏出售，也許會被高等士女所嘖嘖稱道吧！咖啡和可可，都是南美洲土人喝的東西，但一經提倡，便風行全球，安知牠們不會也有這一天呢？「口之於味也，有同嗜焉，」至少在現今的時世，不大靠得住。可惜牠們都埋沒在鄉間，終於難登大雅之堂！然而牠們到底還是僥倖的，牠們保全了牠們的天真本味，與鄉下人爲伍，得到了鄉下人爲知己，並沒有爲高等的士女所污辱。

據說，有些地方還有炒柳葉或槐葉當茶葉的，我沒有嘗過這種茶，不知是什麼味道。但我卻贊成這個辦法，我相信可以泡茶的植物，一定是多的，其效用也不會亞於茶的，何必一定要茶呢？菊花已很普通，當我小學時，我還在校用枯乾的木香花瓣泡過茶，其味也不見得比菊花推扳。我以為凡物要被大人先生或高等士女弄得非驢非馬，引為他們的專有品，就由牠們去，好在天地之大，無所不有，我們正可以另從便利的入手，既然取之不盡，用之不竭，還得到了他們所永遠嘗不到的真正美味，例如焦大麥等，我們又何樂而不為！

以我這樣喝冷開水，甚至喝生水的人來說「茶事」，雖然不見得會被人笑掉牙齒，也許要被人譏為不自量力，附庸風雅吧。對的，我是不自量力，但附庸風雅到未必。因為我已自承不喝茶了，自然免了「附庸」之嫌；至於我不喝茶而說「茶事」，則本着述而不作的成法，似乎也與我的「力」無關。我的「古今茶事」，就因為有了「古今酒事」，在茶酒不相離的關係之下，不管上面二種的顧忌，而就此集成的。

此外，我也可以援知酒之例，自認為知茶，知各名山所出之茶。不過這不是現在所需要的事情，更不是我現在所需要的事情，所以我究竟如何知法，知到如何程度，我也只好存而不論，以待異日了。

本書也和「古今酒事」一樣，在「八一三」之前早就齊稿，序也早已寫好。不料「八一三」事

起，比了「酒事」還要不幸，不但序未帶出來，連稿也未帶出來。本書局當局，爲了這是「酒事」的姊妹篇，不能不出，以完成一個系統，所以又在一年多以前，叫我重新從事於此。我也頗有此心，就在百忙中再從各書中，去搜尋材料。「喝茶」照理要比「飲酒」普遍得多，但等到搜集材料的時候，「茶事」似乎要比「酒事」反而少得多，也許因爲茶的刺激不如酒的那樣厲害，所以因喝茶而發生的韻事也就減少了；又或者爲了我的時間匆促，尚有遺漏之處，那只好等到後來有工夫再補了。至於原序我究竟說些什麼話，已一句也不記得，只好另外寫了上面這一篇。我以爲這書的經過如此，也值得提出，所以補識於此。

編者 三十年七月

凡例

一 本書目的，擬將古今有關茶事之文獻，彙成一編，以資欣賞。

一 本書材料，統由各種叢書及筆記中採攝而來。

一 「故事」中各篇，均註明出處，藉明來歷。

一 取材以清末爲止，民國後不錄。

一 「故事」約三百數十條，範圍最爲廣博，今因便於翻閱起見，分成十一類。然其中界限，有極難劃分者，如有不當之處，尙請讀者原諒。

一 本書排版完成後，又在各叢書及筆記中，陸續發見尙未收入之材料甚夥，擬待至相當時期，另出續編。

一 本書以編者一人之力，三五年之工夫，搜羅所得，當然難稱完善。如承海內同好，於本書所已有者外，代爲搜羅，以便將來收入續編，俾成茶事完作，曷勝企禱之至！

一 本書與「古今酒事」爲姊妹作，合而觀之，當有相得益彰之妙。

古今茶事總目

第一輯 專著

茶經（陸羽）·····	一
煎茶水記（張又新）·····	二三
十六湯品（蘇廙）·····	二七
採茶錄（溫庭筠）·····	二九
茶錄（蔡襄）·····	三〇
試茶錄（子安）·····	三四
大觀茶論（宋徽宗）·····	四二
宣和北苑貢茶錄（熊蕃）·····	四九
品茶要錄（黃儒）·····	五六

北苑別錄（無名字）	六
茶譜（顧元慶）	七
茶錄（馮時可）	一
羅吟茶記（熊明遇）	八
茶寮記（陸樹聲）	八
茶疏（許次曄）	八
茶牋（聞龍）	九
茶解（羅廬）	九
考槃餘事 茶（屠隆）	九
本草綱目 茶（李時珍）	一〇
煮泉小品（田藝蘅）	一
遵生八牋 茶（高濂）	一
陽羨茗壺系洞山峴茶系（周高起）	一

第一輯 藝文

文.....一四九

詩.....一六五

詞.....二〇二

選句.....二〇四

第二輯 故事

方法.....二二一

水泉.....二二二

地域.....二三七

店室.....二四八

官政.....二五一

品名.....二六五

效能	二八五
飲酬	二八七
詩文	二九六
嗜習	三一
器物	三一五

第一輯 專著

茶經

陸羽

序

案周禮酒正之職。辨四飲之物。其三曰漿。又漿人之職。供王之六飲。水、漿、醴、涼、醫、酏。入於酒府。鄭司農云。以水和酒也。蓋當時人率以酒醴爲飲乎六漿。酒之醴者也。何得姬公製爾雅云。檟苦茶。卽不攪而飲之。豈聖人之純於用乎。亦草木之濟人。取捨有時也。自周以降。及於國朝茶事。竟陵之陸季疵言之詳矣。然季疵以前。稱茗飲者。必渾以烹之。與夫淪蔬而啜者無異也。季疵始爲經三卷。由是分其源。制其具。教其造。設其器。命其煮。飲之者。除瘡而癘去。雖疾醫之不若也。其爲利也。於人豈小哉。余始得季疵書。以爲備矣。後又獲其顧渚山記二篇。其中多茶事。後又太原溫從雲武威段礪之各補茶事十數節。並存於方冊。茶之事。由周至今。竟無纖遺矣。昔晉杜毓有荈賦。季疵有茶歌。余缺然於懷者。謂有其具而不形於詩。亦季疵之遺恨也。遂爲十詠。寄天隨子。唐皮日休撰。

一之源

茶者南方之嘉木也。一尺二尺迺至數十尺。其巴山峽川有兩人合抱者。伐而掇之。其樹如瓜蘆。葉如梔子。花如白薔薇。實如栝欄。葉如丁香。根如胡桃。

瓜蘆木出廣州。似茶。至苦澀。栝欄蒲葵之屬。其子似茶。胡桃與茶根。皆下孕兆。至瓦礫苗木上排。其字或從草。或從木。或草木并。

從草當作茶。其字出開元文字者。義從木。當作栝。其字出本草。草木并作茶。其字出爾雅。其名一曰茶。二曰櫟。三曰設。四曰茗。五曰薺。

周公云。櫟。苦茶。陽執戟云。蜀西南人謂茶曰設。郭弘農云。早取爲茶。晚取爲茗。或一曰薺耳。

其地上者生爛石。中者生櫟壤。按櫟。當從石爲礫。下者生黃土。凡藝而不實。植而罕茂。法如種瓜。三歲可採。野者

上。園者次。陽崖陰林。紫者上。綠者次。筍者上。牙者次。葉卷上。葉舒次。陰山坡谷者。不堪採掇。性凝滯。結瘕疾。茶之爲用。味至寒。爲飲最宜。精行儉德之人。若熱渴凝悶。腦疼目澀。四支煩。百節不舒。聊四五啜。與醍醐甘露抗衡也。採不時。造不精。雜以卉莽。飲之成疾。茶爲累也。亦猶人參。上者生上黨。中者生百濟新羅。下者生高麗。有生澤州。易州。幽州。檀州者。爲藥無效。况非此者。設服薺。使六疾不瘳。知人參爲累。則茶累盡矣。

二之具

簋。一曰籃。一曰籠。一曰筥。以竹織之。受五升或一斗二斗三斗者。茶人負以採茶也。

簋。漢書音盈。所謂黃金滿簋。不如一經。顏師古云。簋。竹器也。容四升耳。

甗。無用窰者。釜。用唇口者。

甗。或木或瓦。匪腰而泥。簋以筭之。簋以系之。始其蒸也。入乎筭。既其熟也。出乎筭。釜涸注於甗中。甗不帶而泥之。

又以穀木枝三亞者制之。亞當作極。木極枝也。散所蒸牙笋并葉。畏流其膏。

杵。一曰碓。惟恆用者佳。

規。一曰模。一曰捲。以鐵制之。或圓或方或花。

承。一曰臺。一曰砧。以石爲之。不然以槐桑木半埋地中。遣無所搖動。

檐。一曰衣。以油絹或角衫單服敗者爲之。以檐置承上。又以規置檐上。以造茶也。茶成舉而易之。

芘莉。一曰贏子。一曰旁箕。以二小竹。長三尺。闊一尺五寸。柄五寸。以簋織方眼。如圍人土羅。闊二尺。以列

茶也。

槩。一曰錐。刀柄以堅木爲之。用穿茶也。

樸。一曰鞭。以竹爲之。穿茶以解茶也。