

茶经·续茶经

(唐) 陆羽 著
(清) 陆延灿

1700多年历史

中国是茶的故乡，汉族人饮茶，据说始于神农时代，少说也有



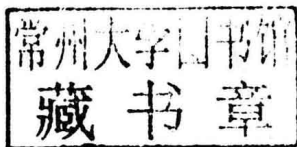
具有深层文化内涵的茶艺专著，值得一读的国学经典。

经典诠释

饮茶者
必备之宝典

茶经·续茶经

【唐】陆羽 【清】陆廷灿 编著



图书在版编目 (CIP) 数据

茶经·续茶经 / (唐) 陆羽, (清) 陆廷灿著. -- 北

京: 中华工商联合出版社, 2017.9

ISBN 978-7-5158-2118-4

I. ①茶… II. ①陆… ②陆… III. ①茶文化—中国—古代 IV. ①TS971.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 248995 号

茶经·续茶经

作 者: (唐) 陆羽 (清) 陆廷灿

责任编辑: 林 立 崔红亮

装帧设计: 北京东方视点数据技术有限公司

责任审读: 魏鸿鸣

责任印制: 迈致红

出版发行: 中华工商联合出版社有限责任公司

印 刷: 北京彩虹伟业印刷有限公司

版 次: 2018 年 7 月第 1 版

印 次: 2018 年 7 月第 1 次印刷

开 本: 710mm × 1020mm 1/16

字 数: 260 千字

印 张: 18

书 号: ISBN 978-7-5158-2118-4

定 价: 52.00 元

服务热线: 010-58301130

销售热线: 010-58302813

地址邮编: 北京市西城区西环广场 A 座
19-20 层, 100044

<http://www.chgslcbs.cn>

E-mail: cicap1202@sina.com (营销中心)

E-mail: gslzbs@sina.com (总编室)

工商联版图书

版权所有 侵权必究

凡本社图书出现印装质量问题, 请与印务部联系。

联系电话: 010-58302915

前言



中华茶文化源远流长，在浩如烟海的古代文化典籍中，不但有专门论茶的书，史籍、笔记、杂考等里面，也有大量关于茶事、茶史、茶法及茶叶生产技术的内容。其中陆羽的《茶经》和陆廷灿的《续茶经》，是关于茶的历史、源流、生产技术，以及饮茶技艺、茶道原理等的最著名的综合性论著。

陆羽（733-804），唐复州竟陵（今湖北天门）人。一名疾，字鸿渐，自称桑苎翁，又号东冈子。陆羽自幼好学，性淡泊。“安史之乱”后，他潜心于茶的研究，在各大茶区观察茶叶的生长规律、茶农对茶叶的加工，进一步分析了茶叶的品质优劣，在学习总结民间烹茶方法的基础上总结出一套规律，并留心于民间茶具和茶器的制作。后撰成《茶经》一书，对促进我国茶业和茶文化的发展繁荣起了积极的推动作用。后人为了纪念陆羽在茶业上的功绩，祀他为“茶神”或“茶圣”。

《茶经》是中国乃至世界最完整介绍茶的第一部专著，包括茶的本源、制茶器具、茶的采制、煮茶方法、历代茶事、茶叶产地等十章。其内容丰富、翔实，使茶叶生产从此有了比较完整的科学依据，并将普通茶事升格为一种美妙的文化艺能，推动了中华茶文化的发展。陆羽的《茶经》一问世，即为历代人所钟爱，盛赞它为茶业的开创之功。宋代陈师道为《茶经》作序道：“夫茶之著书，自羽始。其用于世，亦自羽始。羽诚有功于茶者也！”《茶经》在当时就已竞相传抄，《新唐书·隐逸传》说陆羽著《茶经》后“天下益知饮茶矣”。据传唐代北方的回纥国曾以千头良马换取

《茶经》。从那以后，《茶经》传到国外，目前已被译成日、英、俄等国文字，传布于世界各地。

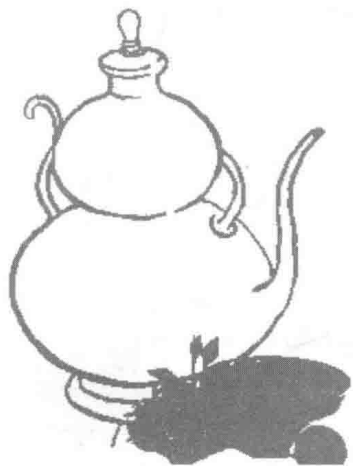
陆廷灿，字秩昭，自号幔亭，清代江苏嘉定人，年轻时就有“穷则独善其身，达则兼济天下”的胸怀，好古博雅。曾官崇安知县、候补主事。因在茶区为官，长于茶事，采茶、蒸茶、试汤、候火等皆颇得其道。时人评曰：“衣冠举止，望而知非俗吏也！”陆廷灿一生撰有《续茶经》三卷、《艺菊志》八卷、《南村随笔》六卷等，并因编定了《续茶经》而被世人称为“茶仙”。

《续茶经》草创于崇安任上，编定于归田之后。《四库全书著录》有寿椿堂刊本。书前有雍正乙卯黄叔琳序及廷灿作凡例。陆羽《茶经》另列卷首。其目录完全与《茶经》相同，即分为茶之源、茶之具、茶之造等十个门类。但自唐至清，历时数百年，产茶之地、制茶之法以及烹煮器具等都发生了巨大的变化，而此书对唐之后的茶事资料收罗宏富，并进行了考辨，虽名为“续”，实是一部完全独立的著述。《四库全书总目》称此书“一一订定补辑，颇切实用，而征引繁富”，当为公允之论。

本书编者将《茶经》《续茶经》合编在一起，除了因为两者都是茶艺专著而且书名有传承关系之外，更因为它们都具有深层的文化内涵，基本上将唐代之前和清代之前国人对于茶的理解和茶道的演变囊括其中，是值得一读的国学经典。

《茶经》

一、茶之源.....	2
二、茶之具.....	5
三、茶之造.....	9
四、茶之器.....	12
五、茶之煮.....	20
六、茶之饮.....	25
七、茶之事.....	28
八、茶之出.....	41
九、茶之略.....	46
十、茶之图.....	48



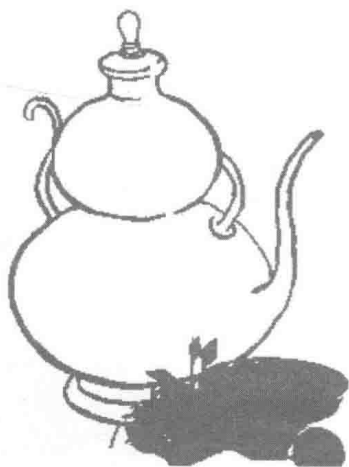
目录





《续茶经》

凡 例.....	50
一、茶之源.....	52
二、茶之具.....	85
三、茶之造.....	95
四、茶之器.....	123
五、茶之煮.....	135
六、茶之饮.....	166
七、茶之事.....	187
八、茶之出.....	234
九、茶之略.....	267
十、茶之图.....	274



茶经



《茶经》是中国乃至世界现存最早、最完整介绍茶的第一部专著，唐代陆羽著。《茶经》使茶叶生产从此有了比较系统的科学依据，并将普通茶事升格为一种美妙的文化艺能，为历代人所钟爱，陆羽也因此而被后人尊为「茶神」「茶圣」。



一、茶之源

【原文】

茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺。其巴山、峡川，有两人合抱者，伐而掇之^①。其树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如栝桐^②，蒂如丁香，根如胡桃。[瓜芦木，出广州，似茶，至苦涩。栝桐，蒲葵之属，其子似茶。胡桃与茶，根皆下孕，兆至瓦砾^③，苗木上抽。]其字，或从草，或从木，或草木并。[从草，当作“茶”，其字出《开元文字音义》^④；从木，当作“椽”，其字出《本草》。草木并，作“荼”，其字出《尔雅》。]其名，一曰茶，二曰檟^⑤，三曰葍^⑥，四曰茗，五曰笋^⑦。[周公云：“檟，苦茶。”杨执戟^⑧云：“蜀西南人谓茶曰葍。”郭弘农^⑨云：“早取为茶，晚取为茗，或一曰笋耳。”]

其地，上者生烂石，中者生栎壤，[栎字当从石为砾]下者生黄土。凡艺而不实^⑩，植而罕茂。法如种瓜，三岁可采。野者上，园者次。阳崖阴林，紫者上，绿者次；笋者上，芽者次；叶卷上，叶舒次^⑪。阴山坡谷者，不堪采掇，性凝滞，结痼疾^⑫。

茶之为用，味至寒，为饮，最宜精行俭德之人。若热渴凝闷、脑疼目涩、四肢烦、百节不舒，聊四五啜，与醍醐、甘露^⑬抗衡也。采不时，造不精，杂以卉笋^⑭，饮之成疾。茶为累也，亦犹人参。上者生上党^⑮，中者生百济、新罗^⑯，下者生高丽^⑰。有生泽州、易州、幽州、檀州者^⑱，为药无效，况非此者！设服芥苳^⑲使六疾不瘳^⑳。知人参为累，则茶累尽矣。

【注释】

①伐而掇之：伐，砍下枝条。掇，采摘。②栝桐：棕榈树。栝，读音

bīng。③根皆下孕，兆至瓦砾：下孕，在地下滋生发育。兆，指核桃与茶树生长时根将土地撑裂，方始出土成长。④《开元文字音义》：字书名。唐开元二十三年（735年）编辑的字书。早佚。⑤檟：读音 jiǎ。⑥菝：读音 shè，本为香草名。⑦薺：读音 chuǎn。⑧杨执戟：即扬雄，西汉人，著有《方言》等书。⑨郭弘农：即郭璞。晋时人。注释过《方言》《尔雅》等字书。⑩艺而不实：指种植技术。⑪叶卷上，叶舒次：叶片呈卷状者质量好，舒展平直者质量差。⑫性凝滞，结痂疾：凝滞，凝结不散。痂，腹中痞块。《正字通》：“腹中积块，坚者曰症。有物形曰痂。”⑬醍醐、甘露：皆为古人心中最美妙的供品。醍醐，酥酪上凝聚的油，味甘美。甘露，即露水，古人说它是“天之津液”。⑭卉莽：野草。⑮上党：唐时郡名，治所在今山西长治市长子、潞城一带。⑯百济、新罗：唐时位于朝鲜半岛上的两个小国，百济在半岛西南部，新罗在半岛东南部。⑰高丽：唐时周边小国之一。⑱泽州、易州、幽州、檀州：皆为唐时州名。治所分别在今山西晋城、河北易县、北京市区北、北京市怀柔区一带。⑲芥苳：一种形似人参的野果。苳，读音 nǐ。⑳六疾不瘳：六疾，指人遇阴、阳、风、雨、晦、明六气而生的多种疾病。瘳，痊愈。

【译文】

茶树是我国南方种植的一种优良植物。树有一尺、两尺甚至几十尺高。在巴山和峡川一带，最粗的茶树需两人合抱，只有先砍下枝条后才能采摘茶叶。茶树的形状如同瓜芦木，树叶如同椴子，花如同白蔷薇，种子类似于棕榈树的种子，花蒂像丁香，根类似于胡桃树的根。[瓜芦木，生长在广东，和茶树相似，但味道苦涩。棕榈，属于蒲葵类，它的籽类似于茶籽。核桃和茶树，根都在地下滋长发育，把土壤撑裂，钻出地面生长。]茶，当做字，从部首上看，或从属于“草”部，或从属于“木”部，或者“草”“木”并从。[从草，写作“茶”，这个字出于《开元文字音义》一书。从木，写作“槩”，出于《唐新修本草》，草、木并从，写作“茶”，出于《尔雅》。]茶的名称，第一叫茶，第二叫檟，第三叫菝，第四叫茗，第五叫薺。[周公所著的《尔雅·释木篇》中说：“檟，就是苦茶。”扬雄的《方言》中说：“四川西南部

的人把茶叫作蒟”。郭璞的《尔雅注》中说：“早采的叫茶，晚采的叫茗或者叫蒟。”]

茶树生长的土地，以长在乱石缝隙间的品种最好，其次是长在沙石砾壤里，[“栎”应当从石写作“砾”]品质最差的生长于黄土中。凡是种植技术不严密扎实的，尽管种植了也不会长得茂盛。种茶倘若能像种瓜那样精心照顾，3年就可以采摘茶叶。生长在山林野外的茶叶品质比较好，园林栽培的品质比较差。生长在向阳山坡而且有树木遮阴的茶树，芽叶呈现出紫色的品质比较好，呈绿色的则比较差；芽叶如同春笋似的品质较好，芽叶短小的品质较差；芽叶成卷状的品质较好，芽叶舒展平直的品质较差。背阴山谷里生长的茶树，就不能采摘茶叶，因为它有太重的寒性，喝了会凝聚滞留在腹内，使人患腹中长痞块的疾病。

茶的用途，因为它品味寒，最适合人们做饮料。品行优良、德性俭朴的人最爱饮它。如果有人感觉干热口渴、心胸郁闷、头疼脑痛、眼睛干涩、四肢烦乱、全身骨节不舒服，只要喝上四五口茶，就好像醍醐灌顶、喝了甘露一样清爽甜美。但假如采的时节不对，制造又不精细，而且还掺杂了野草，喝了就会生病。饮茶也会喝出毛病，就像人们吃人参也会受害一样。品质最好的人参出产于上党，品质中等的出产于百济、新罗，品质差的出产于高丽。而泽州、易州、幽州、檀州出产的人参，就没有什么疗效，更何况用不是人参的冒牌货来充真的人参呢！假如把芥苳假冒的人参喝了，那么人就有可能得多种疾病。知道了人参有时也会对人体有害处这个道理后，那么茶叶使人体受害的道理也就完全清楚了。

二、茶之具

【原文】

籩^①：一曰篮，一曰笼，一曰筥^②。以竹织之，受五升，或一斗、二斗、三斗者，茶人负以采茶也。[籩，音盈，《汉书》所谓“黄金满籩，不如一经^③。”颜师古^④云：“籩，竹器也，容四升耳。”]

灶：无用突者^⑤。

釜：用唇口者。

甑^⑥：或木或瓦，匪腰而泥。篮以算之，箴以系之^⑦。始其蒸也，入乎算；既其熟也，出乎算。釜涸，注于甑中，[甑，不带而泥之。]又以穀木枝三亚者制之，[亚字当作桎，木桎枝也。]散所蒸芽笋并叶，畏流其膏。

杵臼：一名碓，惟恒用者为佳。

规：一曰模，一曰捲。以铁制之，或圆、或方、或花。

承：一曰台，一曰砧。以石为之。不然，以槐、桑木半埋土中，遣无所摇动。

檐^⑧：一曰衣。以油绢或雨衫单服败者为之。以檐置承上，又以规置檐上，以造茶也。茶成，举而易之。

茈莉^⑨：一曰籩子，一曰莠蓂^⑩，以二小竹，长三尺，躯二尺五寸，柄五寸。以箴织方眼，如圃人箩，阔二尺，以列茶也。

桀^⑪：一曰锥刀。柄以坚木为之。用穿茶也。

扑：一曰鞭。以竹为之。穿茶以解茶也。

焙：凿地深二尺，阔二尺五寸，长一丈。上作短墙，高二尺，泥之。

贯：削竹为之，长二尺五寸。以贯茶焙之。

棚：一曰栈。以木构于焙上，编木两层，高一尺，以焙茶也。茶之半

干，升下棚；全干，升上棚。

穿：江东、淮南剖竹为之；巴山峡川，纫穀皮为之。江东以一斤为上穿，半斤为中穿，四五两为小穿。峡中以一百二十斤为上穿，八十斤为中穿，四五十斤为小穿。穿，旧作钗钏之“钏”字，或作贯“串”。今则不然，如“磨、扇、弹、钻、缝”五字，文以平声书之，义以去声呼之，其字以“穿”名之。

育：以木制之，以竹编之，以纸糊之。中有隔，上有覆，下有床，旁有门，掩一扇。中置一器，贮塘煨火，令煜煜然^⑫。江南梅雨时，焚之以火。[育者，以其藏养为名。]

【注释】

- ① 簾：读音 yíng。竹制的箱子、笼子、篮子等用来盛放物品的器具。
② 筥：读音 jǔ。圆形的盛物竹器。③ 黄金满籬，不如一经：语出《汉书·韦贤传》。说的是留给子孙满箱黄金，不如留给他们一本经书。④ 颜师古：名籬。唐初经学家，曾注《汉书》。⑤ 无用突者：突，烟囱。成语有“曲突徙薪”。⑥ 甑：读音 zèng。古代用来蒸食物的炊器。即今蒸笼。⑦ 篮以算之，箴以系之：算，读音 bì。蒸笼中的竹屉。箴，读音 miè。长条细薄竹片，在此处是指从甑中取出算的提耳。⑧ 檐：读音 chān。系在衣服前面的围裙。⑨ 茈莉：茈，读音 bì。茈莉，竹制的盘子类器具。⑩ 茷莨：读音 páng láng。笼子、盘子一类的盛物器具。⑪ 棨：读音 qǐ。穿茶饼时用的锥刀。⑫ 令煜煜然：煜，读音 yūn。没有火焰的火。煜煜然，火光微弱的样子。

【译文】

簾：有人称为篮子，有人称为笼子，有人称为筥。是用竹箴编织而成的，通常可以盛放五升茶叶，还有盛放一斗、二斗、三斗的，是采茶人背在背上盛放茶叶的。[簾，音盈《汉书》所说的“黄金满籬，不如一经”的“籬”。颜师古说：“籬，是竹编器具，可盛四升。”]

灶：不使用烟囱的。

釜：要使用锅的边缘向外翻如同口唇形状的。

甑：有木制或陶制的。不要使用细腰形状的，缘口和锅接缝的地方要用泥封严。竹算是篮子形状，两边的提耳是用竹篾系牢。开始蒸茶时，把鲜茶叶放到甑里；等到蒸熟了，再从甑里拿出。锅中的水倘若干了，可从甑口加些水。〔甑，不要细腰的像系了腰带的那种，接缝处一定用泥封严。〕再把有三个枝桠的木棍削制成搅拌器，〔亚字应是“桠”，就是树木的枝桠。〕把蒸好的茶芽、茶笋、茶叶抖匀松散放置，以免流失了茶汁。

杵臼：又叫作碓，以长期使用的为好。

规：又叫作模，或者叫作棬。用铁制造而成，有圆形、方形、花形三种。

承：又叫作台，或者叫作砧。用石头制造而成，可以用槐木、桑木深埋一半在地下，为了在拍茶饼时不至于摇晃。

襜：又叫作衣。用油布或雨衫、单衣剪成一片就制成了。把襜布铺在砧板上，再把模放到襜布上，然后拍打即可制成茶饼。茶饼拍成后，取出茶饼和襜布，再拍打时另外换一块。

芘莉：又称为簾子，或叫蒟蓐。用两只小竹片，各长三尺，其中竹身长二尺五寸，手柄长五寸。竹身上用竹篾织成方眼格子，就像农民用的箩，宽度为二尺，是用来摆放茶饼的。

槩：又叫作锥刀。手柄是用坚硬的木棒制作而成，是用来穿茶饼孔眼的。

扑：又叫作鞭。用竹子制作而成。是用来串联茶饼并送到焙炉上去的用具。

焙：在地面上挖一个深二尺、宽二尺五寸、长一丈的坑。坑四周筑低墙，高二尺，用泥抹平。

贯：用竹子削制而成，长二尺五寸，是串上茶饼以供焙烤之用。

棚：又称为栈。用木料制作而成放在焙窑上的架子，分为两层，高一尺，用来焙制茶饼的。茶饼焙到半干时，由下层挪到上层；全部焙干后，依次从上层取下。

穿：江东、淮南一带的人用竹篾制作而成，巴山峡川一带的人用穀皮搓制而成。江东一带，把重量一斤的茶饼串成大穿，半斤重的茶饼串成中穿，四五两重的茶饼串成小穿。三峡一带，把一百二十斤的茶饼串叫大穿，八十斤的茶饼串叫中穿，四五十斤的茶饼串叫小穿。“穿”字，过去曾经写成钗钏的“钏”

字，或者写成贯串的“串”字。如今不这样写，就像“磨、扇、弹、钻、缝”五个字，书面上的字形读平声，如果按着另一意思用，则又读去声。所以就用“穿”字来称呼这种扎成串的茶饼。

育：用木头制成的架子，四周用竹篾编成竹壁，竹壁用纸裱糊，里面有隔间，上面有盖，下面有床，两旁有门，其中一扇门关闭。在中间放置一个盛火器，蓄积着细小的火灰让它们略微地燃烧。到江南梅雨季节时烧水用火温烘干茶饼。[这温室之所以叫育，就是因为它可以收藏和养育茶饼而命名的。]

三、茶之造

【原文】

凡采茶，在二月、三月、四月之间。茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇、蕨始抽，凌露采焉^①。茶之芽者，发于藁薄之上^②，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。其日有雨不采，晴有云不采，晴，采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之，茶之干矣。

茶有千万状，鲁莽而言，如胡人靴者，蹙缩然；[京锥文也^③。]犁牛臆者，廉檐然^④；[犁，音朋，野牛也。]浮云出山者，轮困然^⑤；轻飙拂水者，涵澹然。有如陶家之子，罗膏土以水澄泚之；[谓澄泥也。]又如新治地者，遇暴雨流潦之所经；此皆茶之精腴。有如竹箨^⑥者，枝干坚实，艰于蒸捣，故其形籊籊然^⑦；[上离下师。]有如霜荷者，茎叶凋沮，易其状貌，故厥状委悴然。此皆茶之瘠老者也。

自采至于封，七经目。自胡靴至于霜荷，八等。或以光黑平正言佳者，斯鉴之下也。以皱黄坳垤^⑧言佳者，鉴之次也。若皆言佳及皆言不佳者，鉴之上也。何者？出膏者光，含膏者皱，宿制者则黑，日成者则黄；蒸压则平正，纵之则坳垤；此茶与草木叶一也。茶之否臧^⑨，存于口诀。

【注释】

① 若薇、蕨始抽，凌露采焉：薇、蕨，都是野菜。凌，带着。② 藁薄：指有灌木、杂草丛生的地方。《汉书注》：“灌木曰丛。”扬雄《甘草赋注》：“草丛生曰薄。”③ 京锥文也：京，高大。锥，刀锥。文，同“纹”。全句意为：大钻子刻钻而成的花纹。④ 臆者，廉檐然：臆，指牛胸肩部位的肉。廉，边侧。檐，帷幕。全句意为：牛胸肩部位的肉，像侧边的帷幕。

- ⑤ 轮囷：轮，车轮。囷，圆顶的仓。意为：像车轮、圆仓那样卷曲盘曲。
- ⑥ 竹箨：竹笋的外壳。箨，读音 tuò。
- ⑦ 籬篲：两字意思相通，读音亦同：shī。皆为竹器。《集韵》说就是竹筛。
- ⑧ 坳埳：土地低下处叫作坳，小土堆叫作埳。形容茶饼表面的凸凹不平。
- ⑨ 否臧：否，读音 pǐ，贬，非议。臧，褒奖。

【译文】

采摘茶叶，都是在每年农历二月、三月、四月间。茶芽嫩得像竹笋的，大都生长在山洼石隙的肥沃土壤中，等新芽条长到四五寸的时候，就像薇蕨等野菜新发的嫩长细枝，这时要踏着早晨的露水及时采摘。茶的嫩芽，通常都生长在灌木杂草丛生的茶丛里。抽出的嫩枝有三枝、四枝、五枝，应该选取其中主枝挺拔的采摘。当天下雨的时候不要采摘，多云间晴天也不要采摘。天气晴朗了，就采茶、蒸青、捣碎、拍压、焙干、串扎、包封，这样茶饼就完全制成干透的了。

茶饼千形万状。大致说，有的像胡人的靴子褶皱蹙缩；[像用钻子钻刻的皱纹。]有的像野牛胸肩上突起的肉；有的像侧面墙壁上悬挂的帷帐；[鞞，音朋，野中]有的像浮云出山卷曲盘曲；有的如同清风吹拂的水面微波荡漾；有的如同陶工筛出的陶泥，用水澄清后，细润光滑[澄泚，就是用水把泥澄清。]有的像新开垦的土地，遇到大雨冲刷，形成了条条沟壑。这些都是优良丰厚的好茶的形状。有的茶如同竹笋的硬壳，枝干坚硬，很难蒸熟捣烂，好像破竹筛一样。[上离下师]还有的好像经霜打过的荷花，枝干和花朵都衰颓凋谢，改变了原来的形态，显得枯萎干黄。这些都是粗老品质低的茶叶。

茶叶的制作，从采摘到封存，一共要经过七道流程。从茶饼的形态颜色看，像胡人皮靴到好似霜打的荷花，茶叶大概共有八个品种。有人认为黑泽光亮形体平整的茶饼品质好，这是不高明的鉴别品评；有人认为色泽黄褐形体多皱的茶饼品质好，这是中等眼力的鉴别品评。如果对这两种茶饼，既能说出它的优点又能说出它的缺点，这才是鉴别品评茶叶的行家。为什么这样说呢？因为茶饼表面有茶汁浸润时颜色就光润；茶汁没有流出而含在茶饼里，