

图
解

茶经

认识中国茶道

陆羽◎原著



- ◆ 中国茶的秘密在哪里？“茶圣”陆羽为您全面阐述
- ◆ 茶文化的指南 茶道的典范 爱茶人必备之书
- ◆ 500幅精美手绘插图，100张浓缩精华的示意图，全新呈现！

紫图
◎ 编绘

南海出版公司

图书在版编目 (CIP) 数据

图解茶经 / (唐) 陆羽原著; 紫图编绘.

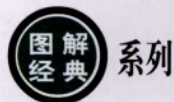
—海口: 南海出版公司, 2007.5

ISBN 978-7-5442-3737-6

I. 图… II. ①陆… ②紫… III. 茶—文化—中国—图解

IV. TS971-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 053788 号



系列

项目创意 / 设计制作 / 紫圖圖書 ZIT[®]

本书著作权、版式和装帧设计受国际版权公约和

中华人民共和国著作权法保护。

本书中所有文字、图片、示意图等著作权为北京紫图图书有限公司所有。

未事先获得北京紫图图书有限公司书面许可。

本书的任何部分不得以图表、声像、电子、影印、缩拍、录音或其他任何手段进行复制和转载。

除非在一些重要的评论及文章中作简单的摘引。违者必究。

TUJIE CHAJING

图 解 茶 经

原 著	陆 羽
编 绘	紫 图
责任编辑	万 夏
封面设计	万 夏 王莉芬
出版发行	南海出版公司 电话 (0898) 66568511
社 址	海南省海口市海秀中路 51 号星华大厦五楼 邮编 570206
电子信箱	nanhaicbgs@yahoo.com.cn
经 销	南海出版公司 电话 (0898) 66568511
印 刷	北京佳信达艺术印刷有限公司
开 本	787 × 1092 毫米 1/16
印 张	19
字 数	200 千
版 次	2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5442-3737-6
定 价	68 元

南海版图书 版权所有 盗版必究





图解
经典 12

500幅精美手绘插图

100张浓缩精华示意图，全新呈现

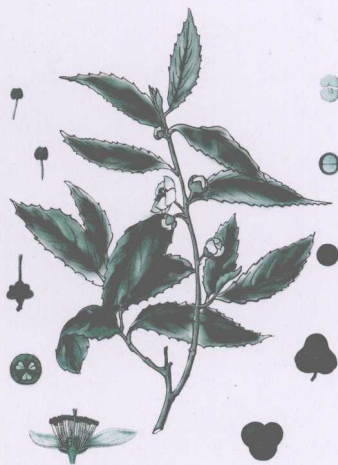
世界上最早的茶学“圣经”

图解茶经

认识正宗中国茶文化的经典

陆羽 / 原著

紫图 / 编绘



南海出版公司

2007·海口

茶之奇趣：斗茶

斗茶 (宋) 刘松年 中国台北故宫博物院藏

斗茶，又称“茗战”，是宋代时期，上至官廷，下至民间，普遍盛行的一种评比茶质优劣的技艺和习俗。此图中四人，二人已捧茶在手，一人正在提壶倒茶，另一个正扇炉烹茶，似是茶童。画中人物用笔多为铁线描，爽力细劲，以疏笔皴擦山石，鱼鳞皴示松干苍劲斑驳之态，淡墨渲染山地。画面工写兼备，细致与豪逸并存，其高山的苍翠秀润使人物更显生动传神。

茶夹：

用来清理茶壶内的茶叶底。

茶壶：

用来泡茶的主要器具，有白瓷茶壶和紫砂茶壶等。

水壶：

煮水用壶，常见为陶土制成。

茶仓：

存放与储藏茶叶用具。

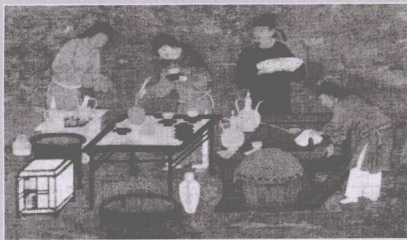
斗茶始于唐代，据考创造于出产贡茶闻名于世的福建建州茶乡。每年春季是新茶制成后，茶农、茶客们比新茶优良次劣排名顺序的一种比赛活动。有比技巧、斗输赢的特点，富有趣味性和挑战性。一场斗茶比赛的胜败，犹如今天一场球赛的胜败，为众多市民、乡民所关注。唐叫“茗战”，宋称“斗茶”，具有很强的胜负的色彩，其实是一种茶叶的评比形式和社会化活动。



决定斗茶胜负的标准：

①**汤色**：即茶水的颜色。一般标准是以纯白为上，青白、灰白、黄白，则等而下之。色纯白，表明茶质鲜嫩，蒸时火候恰到好处，色发青，表明蒸时火候不足；色泛灰，是蒸时火候太老；色泛黄，则采摘不及时；色泛红，是炒焙火候过了头。

②**汤花**：即指汤面泛起的泡沫。汤花泛起后，水痕出现的早晚，早者为负，晚者为胜。如果茶末研碾细腻，点汤、击拂恰到好处，汤花匀细，有若“冷粥面”，就可以紧咬盖沿，久聚不散。这种最佳效果，名曰“咬盖”。反之，汤花泛起，不能咬盖，会很快散开。汤花一散，汤与盖相接的地方就露出“水痕”（茶色水线）。因此，水痕出现的早晚，就成为决定汤花优劣的依据。



点茶法：

点茶道茶艺包括备器、选水、取火、候汤、习茶五大环节。

1. 备器

点茶道的主要茶器有：茶炉、汤瓶、砧椎、茶铃、茶碾、茶磨、茶罗、茶匙、茶筴、茶盏等。

2. 选水

宋人选水承继唐人观点，以山不上、江水中、井水下。

3. 取火

宋人取火基本同于唐人。

4. 候汤

蟹眼汤已是过熟，煮水用汤瓶，气泡难辨，故候汤最难。

5. 习茶

习茶程序：藏茶、洗茶、炙茶、碾茶、磨茶、罗茶、盏、点茶（调膏、击拂）、品茶等。

茶筒：

可插茶匙、茶则、茶漏等竹器。

水盂：

盛接废弃茶水的器皿。

茶罐：

放茶叶的器具。

宋代茶具：

北宋蔡襄在他的《茶录》中，专门写了“论茶器”，说到当时茶器有茶焙、茶筴、砧椎、茶铃、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶。宋人的饮茶器具，尽管在种类和数量上，与唐代相比，少不了多少。但宋代茶具更加讲究法度，形制愈来愈精。如饮茶用的盏，注水用的执壶（瓶），炙茶用的铃，生火用的铍等，不但质地更为讲究，而且制作更加精细。

序言

图解茶经：一场怡然风雅的茶学盛宴

中国是茶叶的故乡，茶文化源远流长，几千年来饮茶品茗一直是中国人日常生活中不可或缺的一部分。可以说，中华文明史就是一部茶文化史，我们解读它的密码就藏在历代茶文化典籍之中。而唐代陆羽所著《茶经》无疑是其中最权威、重要、核心的一部。

陆羽一生嗜茶，精于茶道。经毕生心力，凝聚中国几千年茶文化精髓编写成就了《茶经》。《茶经》的问世具有划时代意义，它首次将茶文化发展到一个空前高度。陆羽因此被后人奉为“茶圣”、祀为“茶神”。

陆羽将《茶经》定义为“经”，意为传统的、具有权威性的茶学著作。他早在1000多年前的唐代就预言了这部旷世奇书必定留芳百世。《茶经》原文约7000余字，是世界上第一部系统介绍茶文化的专著。分上、中、下三卷，共十章，包括茶的起源、采摘、制造、工具的使用、烤煮、饮用、典故、产地等内容。《茶经》被后世茶人奉为茶学“圣经”，尊为茶事指南。后世所有关于茶事的书籍都对《茶经》有所提及，并将《茶经》奉为尊旨，其经文不敢有半字的删减。

茶能提神醒脑，含有二十几种对人体有益的药用功效。当代人由于工作繁忙、生活节奏快，饮茶成为了享受生活的一种方式。得闲去茶楼品茶是人们陶冶情操、修身养性的最好去处。爱茶之人热衷于正宗茶道的研习、茶艺表演、名茶鉴赏及品饮。云南普洱茶、西湖龙井茶、碧螺春、安溪铁观音、冻顶乌龙茶、祁门红茶……人们对这些名茶如数家珍。用专业茶具、专业茶道品地道名茶是当代爱茶人的目标。

爱茶之人几乎没有不知道《茶经》的，但由于《茶经》诞生于唐代，文字难免晦涩难懂，直接影响了人们阅读与欣赏。为了使读者能对《茶经》有更深刻认识，品出地道的“茶文化”，对爱茶和品茶者有所帮助，我们出版了《图

解茶经》这本书。本书对陆羽的茶研究的主要理论作了整理与补充，分为：你需要了解的、起源、具、造、煮器、烤煮、饮用、产出、总结八大部分。由于《茶经》诞生在唐代，而中国的茶文化历经千年已有了很多重大变迁，所以我们除了全新阐述陆羽《茶经》的精髓外，也融入了大量现代的茶事经典，例如茶道、茶艺、茶俗、茶类，十大名茶等等，使您不仅能全面品味《茶经》的幽深，更能全方位了解中国茶文化的千年的进程和当代茶事。我们希望阅读本书能让您仿若走进了茶叶的清香世界，在古老与现代中品饮茶文化之原。

本书以近500幅精美的手绘插图、近100张简化表格、70幅全彩名茶图谱的全新形式演绎，使其同时具备了阅读性、收藏价值与实用价值。涵盖的人文气息也使其成为了一部修身养性的“茶学必修书”。我们为了使您能够更系统、更全面地对中国的茶文化有一个立体的感受，去除其阅读中的乏味，在章节中增加了诸多新奇且有趣的内容，譬如：

- 怎样才能制造出“珍鲜馥烈”？
- “关公巡城”、“韩信点兵”、“孟臣淋霖”、“若琛出浴”这些茶道术语暗含怎样的意义？
- 传说中的乌龙茶是怎样懵懂着成名的？
- 铁观音真的是观音菩萨带下凡界的吗？
- 我们该如何领悟陆羽倡导的“精行俭德”的精髓？

作为本书编者，我们在编写过程中，阅读了大量茶文化典籍，分析整理了有关《茶经》的相关理论知识，使其内容更丰富、充实。茶文化已经渗透进我们生活的方方面面，作为编者我们将尽其所能地为读者呈现出一部质量上乘的“当代茶经”，但由于能力有限，难免会有一些纰漏。我们由衷地希望读者能提出宝贵意见，以便我们增遗补漏，为您带来更愉悦的阅读体验。

目录

序言 /4

茶之奇趣：斗茶 /10

本书内容导航 /12

关于历代《茶经》版本探究 /14

第1章 . . . 绝品人难识，茶经忆古人：你需要了解的

1. 世界最早的茶学“圣经”：《茶经》 /18
2. 茶之为饮的渊源：神农氏 /20
3. 这部经的缔造者：陆羽 /22
4. 阅读本书你可以了解：中国茶文化百科 /26
5. 茶在中国：茶文化的历史沿革 /28
6. 古代茶政治：茶政与茶法 /32
7. 神秘的茶叶商道：茶马古道 /34
8. 一壶茗香遍天下：茶在世界的传播 /36
9. 茶人修养的最高境界：精行俭德 /40
10. 《茶经》的儒家思想：中庸和谐 /42
11. 《茶经》的道家宇宙观：清静无为 /44
12. 《茶经》的佛家本心：静心自悟 /46
13. 茶的五行：金、木、水、火、土 /48
14. 万病之药：二十四功效 /50
15. 道由心悟：茶道 /52
16. 升华了的艺术：茶艺 /58
17. 千里不同风，百里不同俗：茶俗 /64
18. 各具千秋的中国茶：七大茶类 /68
19. 西湖龙井、碧螺春的族群：历史悠久的绿茶 /70
20. 工夫红茶的天下：风靡世界的红茶 /72
21. 铁观音、冻顶乌龙的世界：天赐其福的乌龙茶 /74

22. 珍贵的银针：色白银装的白茶 76
23. 蒙顶山上茶：疏而得之的黄茶 178
24. 普洱茶的群落：独具陈香的黑茶 180
25. 茉莉花茶与玫瑰花茶的群落：茶溢花香的花茶 182
26. 能喝的古董：普洱茶 184
27. 美如观音重似铁：安溪铁观音 186
28. 中国十大名茶：西湖龙井、碧螺春 188
29. 中国十大名茶：黄山毛峰、白毫银针 190
30. 中国十大名茶：君山银针、武夷大红袍 192
31. 中国十大名茶：冻顶乌龙、祁门红茶 194
32. 茶作为主角 (1)：诗词、书画 196
33. 茶作为主角 (2)：歌舞、戏曲 198
34. 茶作为主角 (3)：婚礼、祭祀 100

第2章 百草让为灵，功先百草成：起源

1. 寻找最初的本源：根在中国 104
2. 绵长而有序的传承：“茶”的字源 106
3. 另一个名字：历史上的几种解读 108
4. 五大初相：根、茎、叶、花、果 110
5. 生长的关键：土壤、水分、光能、地形 112
6. 准备好播种了吗？：艺、植 114
7. 无敌鉴别密技：三种鉴别法 116
8. 符合人体脏腑的需要：药用成分 118
9. 防病效能的前提：精行俭德之人 120
10. 警告！“茶为累，亦犹人参”：选材不当的后果，“六疾不治” 122

第3章 工欲善其事，必先利其器：具、造

1. 采摘双翼：凌露、颖拔 126
2. 从采摘到制造茶叶的工序：七经目 128

3. 七经目之一：“采” /130
4. 七经目之二：“蒸” /132
5. 七经目之三：“捣” /134
6. 七经目之四：“拍” /136
7. 七经目之五：“焙” /138
8. 七经目之六：“穿”、“封” /140
10. 唐代的饼茶审评：八个等级 /142
11. 鉴别之上：言嘉及言不嘉 /144
12. 经历各代的转变：制茶工艺的发展 /146

第4章 . . . 角开香满室，炉动绿凝铛：煮器

1. 实用与艺术的完美结合：陆羽设计的煎茶器皿 /150
2. 设计体现五行和谐：风炉，“体均五行去百疾” /158
3. 自命不凡的见证：“伊公羹”与“陆氏茶” /160
4. 独特的设计理念：鍤——正令、守中 /162
5. 唐代饼茶的特殊用器：碾、罗、合、则 /164
6. 煮茶用具影响茶汤品质：漉水囊、绿油囊 /166
7. 陆羽的最爱：越窑青瓷杯 /168
8. 历代茶具：茶具大观 /170

第5章 . . . 甘苦调太和，迟速量适中：烤、煮

1. 煮的三把利器：色、香、味 /176
2. 讲究的技术：烤、碾 /180
3. 严格的选择：“活火” /182
4. 决定性的因素，“选水”：山水上、江水中、井水下 /184
5. 烧水的艺术：三沸 /186
6. 水温的形象化比喻：老与嫩 /188
7. 煮茶的艺术：煮、酌 /190
8. 茶汤的精华：沫、饽、花 /192
9. 斟茶的讲究：茶性俭，不宜广 /194

第6章 . . . 饮罢方知深，此乃草中英：饮 用

1. 饮茶的特殊意义：荡昏寐 /198
2. 饮茶最高境界：“品” /200
3. 处处的精宜求精：九难 /202
4. 最重香与味：珍鲜馥烈 /206
5. 饮茶风尚传播：滂时浸俗，盛于国朝 /208
6. 风尚的传播者：佛教僧徒 /212

第7章 . . . 何山尝春茗，何处弄清泉：产 出

1. 唐代茶叶产区：八道 /216
2. 八道之：山南道 /218
3. 八道之：淮南道 /220
4. 八道之：浙西道 /222
5. 八道之：浙东道 /224
6. 八道之：剑南道 /226
7. 八道之：黔中道 /228
8. 八道之：江南道 /230
9. 八道之：岭南道 /232
10. 从唐代到现代：茶产区的分布 /234
11. 从产区看茶品：四个等次 /236

第8章 . . . 故雅去虚华，宁静隐沉毅：总 结

1. 特定情况下的省略：制具略 /240
2. 高雅之士的饮茶风尚：煮具略 /242
3. 《茶经》的终极要求：分布写之、目击而存 /244
4. 总结 1：从“品”到“心悟”的三重超脱境界 /246
5. 总结 2：最终追求——天时，地利，人和 /248

附录 1：《茶经》原文 /250

附录 2：中国名茶彩色图鉴 /257

本书内容导航

本节主标题

本节所要探讨的主题

图解茶经

鉴别之上

言嘉及言不嘉

10

《茶经》说“嚼味嗅香，非别也”。“别”即鉴别，对于饼茶好与不好的标准陆羽作了归纳。

章节序号

本书每章节分别采用不同色块标识，以利于读者寻找识别。同时用醒目的序号提示该文在本章下的排列序号。

◎ 饮茶的品质规格和要求

茶叶原料：长至四五寸的新梢。

外形：圆形、方形、花形的饼状压制茶。

制造工艺：蒸汽杀青、捣茶、人力压模、烘焙干燥、计数、封藏。

品质：“吸苦咽甘”（进口苦，回味甜），“珍鲜馥烈”（香味鲜爽、浓强），茶汤有白而厚的沫、滓、花（泡沫）。

饮用方法：碾碎，并在沸水中加盐、煎煮。

◎ “言嘉”（好）与“不言嘉”（不好）的评茶技术

1. 光泽：出膏的表现。饼茶的外形光滑、出膏，这是好的，茶汁压出，滋味淡了，这是不好的。

2. 皱纹：含膏的表现。外形褶皱，看起来不好，但茶汁流失少，茶味浓了，这是好的。

3. 颜色：制作时间的表现。黑色是隔夜制作，黄色是当日制作，当天比隔夜制作好。黄色比黑色好。但黑色汁多，黄色汁少，黄色的汤品又比黑色的差。

4. 平正：蒸压紧实的表现。饼面凹凸，蒸压粗松，饼面平正比凹凸好看，但蒸压得实，茶汁流失多，凹凸不平反而比平正的好。

◎ 现代评茶技术

茶叶的色、香、味由上百种化学成分组成。即使应用现代的科学仪器测定茶叶成分，其品质的优劣也不能以它的化学成分含量多少来评判。现代的茶学工作者已经可以运用物理、化学方法来评判茶叶了。

物理检定：根据干茶外形与茶品的相关性，对一定容量内茶叶重量，或一定重量的茶叶所占容积大小加以测定，并计算容量或比容。

化学检定：应用各种仪器，如紫外线分光光度计、气（液）相色谱仪、质谱仪等，测定茶汤中的有效质含量和芳香物质的香型，并通过电脑进行统计分析。

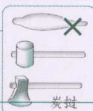
正文

通俗易懂的文字，让你轻松阅读。

图解标题

针对内文所探讨的重点图解分析，帮助读者深入领悟。

煮茶器皿的省略规范



总结

煮具略

插图

较难懂的抽象概念运用具象图画表示，让读者可以尽量形象直观地理解原意。

图表

将隐晦、生涩的叙述，以清楚的图表方式呈现。此方式是本书的精华所在。



特别提示

古人在书中用别称代替“茶”这种特用作物。或以形命名，或以性能命名，或仅仅以其自身对茶的感知来起一个雅观的名。

特别提示

本书本章节中要注意的问题和细节说明。

关于历代《茶经》版本探究

年代	作者	著录	收藏	未标明	名称
唐代		✓			《新唐书·艺文志·小说类》
唐代		✓			《唐人说茶》(《唐代丛书》本)
宋代	郑樵	✓			《通志·艺文略·食货类》
宋代	晁公武	✓			《郡斋读书志·农家类》
宋代	陈振孙	✓			《直斋书录解题·杂艺类》
宋代		✓			《百川学海》
不详		✓			《宋史·艺文志·农家类》
明代 弘治十四年	不详		✓		华理刻递修本
明代 嘉靖十五年	郑氏		✓		莆田郑氏刻本
明代 嘉靖二十二年	柯氏		✓		柯氏刻本
明代 嘉靖	吴旦	✓			吴旦刻本
明代 万历十六年	孙大绶		✓		秋水斋刻本
明代 万历十六年	程福生		✓		竹素园刻本
明代	汪士贤		✓		《山居杂志》
明代			✓		乐元声刻本
明代		✓			《百家家书》
明代		✓			《格致丛书》
明代		✓			《唐宋丛书》
明代		✓			《茶书全集》
明代	吕氏	✓			吕氏十种本

明代		✓			《五朝小说》
明代			✓		《文房奇书》
明代			✓		《小史集雅》
明代	鲍士恭 (家藏)	✓			《别本茶经》
清代 雍正十三年	陆廷灿		✓		寿椿堂刻本 (《续茶经》本)
清代 嘉庆十年	张氏		✓		照旷阁刻本 (《学津讨原》本)
清代			✓		《四库全书总目提要》
清代				✓	《古今图书集成》
清代	吴其浚			✓	《植物名实图考长编》
民国十二年	卢氏		✓		慎始基斋影印本 (《湖北先正遗书》本)
民国		✓			西塔寺刻本
日本		✓			日本宝历刻本
日本 天保十五年		✓			日本京都书肆年补刻本
日本	诸冈存			✓	《茶经评释》
1935	威廉·伍克斯 (美国)			✓	《茶叶全书》(英译本)
1949	威廉·伍克斯 (美国)			✓	《茶叶全书》(汉译本)