

中

国

传

统

文

化

经

典

文

库



茶经 · 续茶经

茶之源
茶之造
茶之具
茶之事
茶之煮
茶之器
茶之出
茶之饮

〔唐〕陆羽 〔清〕陆廷灿 著

川流图书

兰州大学出版社

【 中国 传 统 文 化 经 典 文 库 】

珍 藏 版



〔唐〕陆羽 〔清〕陆廷灿 著

兰 州 大 学 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

茶经·续茶经 / (唐) 陆羽 (清) 陆廷灿 著 乙力 编.

— 兰州：兰州大学出版社，2004.11

(中国传统文化经典文库. 第6辑)

ISBN 7-311-02414-5

I . ①茶…②续… II . ①陆…②陆…③乙… III . 茶—文化

— 中国—古代 IV . TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 096120 号

茶经·续茶经

(唐) 陆羽 (清) 陆廷灿 著

兰州大学出版社出版发行

兰州市天水路 308 号 电话：8912613 邮编：730000

E-mail: press@onbook.com.cn

<http://www.onbook.com.cn>

西安新华印刷厂印刷 西安市团结南路 29 号

开本：850 × 1168 毫米 1 / 32 印张：140

2004 年 11 月第 1 版 2004 年 11 月第 1 次印刷

字数：2509 千字 印数：1 — 8000 册

ISBN7-311-02414-5/Z · 136 全套定价：200.00 元 [共 20 册]

凡有缺页、倒页、脱页，可与工厂直接调换。

联系电话：029—84273850 服务监督热线：010—87367235

版权所有，侵权必究

前

言

唐代中期，正是我国茶业大发展时期，尤其是北方饮茶的兴起，引起人们渴望对茶业的历史和现状作全面的了解。这时，陆羽完成了这个使命。他所撰写的《茶经》几乎涉及茶学的各个方面，可以说是一部“茶叶百科全书”，为我国茶书之宗。

陆羽，又名陆疾，自称桑苧翁，晚年称竟陵子。约生于公元733年，卒于公元804年，终年72岁。

陆羽出生在湖北省荆州地区的天门县，幼年遭到遗弃，幸亏被竟陵寺的高僧智积禅师在河边拾得，由智积抚养成人，并且收为弟子。

陆羽有着丰富的制茶和饮茶经验。早年，智积禅师饮茶成癖。年龄不大的陆羽，常常为大师煮茶，并且从大师那里学会种茶和制茶，从而，对茶叶发生了浓厚兴趣。陆羽在浙江居住期间，时常出游，详细考察茶的生产情况，积累大量的材料。他披星戴月，历经艰辛，表现出非凡的毅力和勇气。诗人皇甫冉这样描写他采茶的情况：“采茶非采菉，远远上层崖”。“旧知山寺路，时宿野人家。”

陆羽晚年，更加忙碌，他倾注毕生精力，闭门著书，终于写出世界上最早的茶叶科学专著——《茶经》。

陆羽所著《茶经》，距今约计1200年，是我国，乃至世界第一部茶叶专著。《茶经》分为上、中、下三卷，内容包括源、具、造、器、煮、饮、事、出略、图等共十节，

前

言

约计 7000 字。

《茶经》的问世，影响颇大，自《茶经》之后，各种茶书陆续问世，进一步推动了我国茶事的发展。现将《续茶经》奉上，以飨读者。

编者

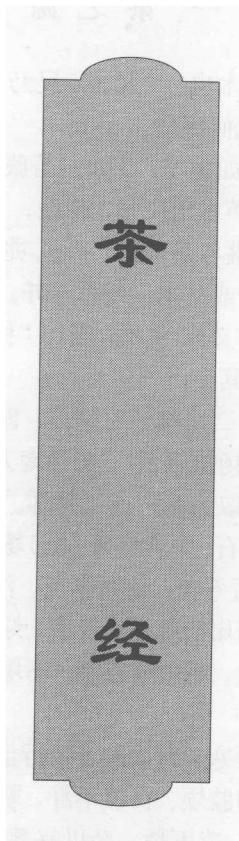
2004 年 10 月

目

录

茶 经	(1)	水方	(18)
卷 上	(2)	漉水囊	(18)
一、茶之源	(2)	瓢	(18)
二、茶之具	(5)	竹荚	(19)
三、茶之造	(9)	鹾簋(揭)	(20)
卷 中	(11)	熟盂	(20)
四、茶之器	(11)	碗	(21)
风炉(灰承)	(11)	畚	(21)
筥	(12)	札	(22)
炭挝	(13)	涤方	(22)
火篋	(13)	滓方	(23)
镀	(13)	巾	(23)
交床	(15)	具列	(23)
夹	(15)	都篮	(24)
纸囊	(15)	卷 下	(25)
碾(拂末)	(15)	五、茶之煮	(25)
罗、合	(16)	六、茶之饮	(30)
则	(17)	七、茶之事	(32)

八、茶之出	(48)	茶瓯	(78)
九、茶之略	(53)	煮茶	(79)
十、茶之图	(54)	茶簾	(79)
续茶经	(55)	茶灶	(79)
凡例	(56)	茶焙	(79)
卷上	(57)	茶鼎	(79)
一、茶之源	(57)	茶瓯	(79)
二、茶之具	(77)	三、茶之造	(84)
茶坞	(77)	卷中	(102)
茶人	(77)	四、茶之器	(102)
茶笋	(77)	卷下	(110)
茶簾	(78)	五、茶之煮	(110)
茶舍	(78)	六、茶之饮	(132)
茶灶(经云：灶无突)	(78)	七、茶之事	(145)
茶焙	(78)	八、茶之出	(176)
茶鼎	(78)	九、茶之略	(199)
		十、茶之图	(208)



茶经·续茶经

卷 上

一、茶之源

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。

其树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如栟榈，蒂如丁香，根如胡桃。（瓜芦木出广州，似茶，至苦涩。栟榈，蒲葵之属，其子似茶。胡桃与茶，根皆下孕，兆至瓦砾，苗木上抽。）

其字，或从草，或从木，或草木并。（从草，当作“荼”，其字出《开元文字音义》；从木，当作“槚”，其字出《本草》；草木并，作“荼”，其字出《尔雅》。）

其名，一曰茶，二曰槚，三曰荳，四曰茗，五曰薜。（周公云：“槚，苦荼。”扬执戟云：“蜀西南人谓荼曰荳。”郭弘农云：“早取为荼，晚取为茗，或曰薜耳。”）

其地，上者生烂石，中者生砾〔栎〕壤（栎字当从石为砾），下者生黄土。凡艺而不实，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，牙者次；叶卷上，叶舒次。阴山坡谷者，不堪采掇，性凝滞，结瘕疾。

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、甘露抗衡也。采不时，造不精，杂以卉莽，饮之成疾。

茶为累也，亦犹人参。上者生上党，中者生百济、新罗，下者生高丽。有生泽州、易州、幽州、檀州者，为药无效，况非此者！设服荠苾，使六疾不瘳。知人参为累，则茶累尽矣。

【译文】

茶树，是生长在我国南方的良木。树高有一尺、二尺乃至数十尺的。巴山峡川一带，有树干需两人合抱的，要砍下树枝，才能摘到它的叶子。

茶树长得像瓜芦木，叶片好像梔子叶，花瓣又像是白蔷薇，果实像棕榈籽，蕾蒂如同丁香，根如核桃。（瓜芦木，两广出产，与茶树类似，味道又苦又涩。棕榈，与蒲葵同类，它的籽与茶籽相似。核桃与茶的主根都在土壤中发育，向下而直长到原土层，芽苗则从土壤中钻出来。）

“茶”这个字，有的从“艸”部，有的从“木”部，有的既从“艸”部又从“木”部。（从“艸”部，写作“荼”，这个字首先出现在《开元文字音义》中。从“木”部，写作“荼”，这个字收在《本草》中。既从“艸”部又从“木”部，写作“茶”，出自《尔雅》这本书。）



茶的名称，一叫做茶，二叫做槚，三叫做荳，四叫做茗，五叫做旃。（周公说：“槚，即苦茶。”扬雄说：“四川西南人称茶为荳。”郭璞说：“采得早的称为茶，采得迟的称为茗，或者叫做旃。）

种茶的土地，以间杂有烂石的地方最好，砂质的土壤就差一些，而黄土地种出来的茶品质最差。大凡种植茶树，必须用种子直接播种，用移栽的方法就不会生长得繁茂，就如同种瓜，种茶经过三年就可以采摘。茶在山野自生的为最好，人工种植的就较差。生长在向阳山崖并有林木遮阴的茶树，芽叶呈紫色的为好，绿色的则较差；形如春笋的最好，短小如牙的则差；叶卷裹未展开的好，叶舒展的差。背阴坡谷地的茶树，不值得采摘，因其性质凝滞，饮后易在腹中凝结成硬块那样的毛病。

茶的用途，由于性味寒凉，最适合作为饮料。德行精俭的人，如果内热口渴、心胸滞闷、脑疼目干、周身筋骨肢节烦乱不舒，尝试啜饮四五口茶汤，其效果堪与醍醐、甘露相媲美。但是采茶不合时令，造茶不够精当，茶中混有杂草，饮茶以致成疾，是茶所带来的害处。

喝茶会受害的道理如同人参一样。上等的参生在山西的上党，中等的参生在朝鲜半岛的百济、新罗，下等的参生在辽宁新宾东境的高丽。有生在山西、河北一带的泽州、易州、幽州、檀州的人参，充作药用无效；更有本非人参，而是根形颇似人参的茅芫，把它当作药物服用，对各种疾病当然不能治愈。知道了人参所招致的害处，那么茶的害处就完全清楚了。

二、茶之具

簾（加追反）：一曰篮，一曰笼，一曰筥。以竹织之，受五升或一斗、二斗、三斗者，茶人负以采茶也。（簾，《汉书》音盈，所谓“黄金满簾，不如一经。”颜师古云：“簾，竹器也，容四升耳。”）

灶：无用突者。

釜：用唇口者。

甌：或木或瓦，匪腰而泥。篮以算之，蔑之系之。始其蒸也，入乎算；既其熟也，出乎算。釜涸，注于甌中。（甌，不带而泥之。）又以谷木枝三桠者制之。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，一曰棬。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、桑木半埋地中，遭无所摇动。



檐：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。

芘莉：一曰羸子，一曰蕎蕡。以二小竹，长三尺，躯二尺五寸，柄五寸。以蔑织方眼，如圃人箩，阔三尺，以列茶也。

棨：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，以烧茶也。茶之半干，升下棚；全干，升上棚。

穿（音钏）：江东、淮南剖竹为之；巴川、峡山，纫谷皮为之。江东以一斤为上穿，半斤为中穿，四两、五两为小穿。峡中以一百二十斤为上穿，八十斤为中穿，五十斤为小穿。“穿”字，旧作釿钏之“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，贮糖煨水，令煴煴然。江南梅雨时，焚之以火。（育者，以其藏养为名。）

【译文】

簾：又叫做篮，或叫做笼、筥。用竹篾编织而成，可容纳五升，也有编成容积为一斗、二斗、三斗的，是采茶人背着采茶用的。（簾，《汉书》中使用发音为盈，所谓“黄金满簾，不如一经。”颜师古注释：“簾，竹器，可容四升。”）

灶：不要用带有烟囱的。

锅：用像唇口形状的。

甑：木制或陶制，不要用腰细的，甑底用泥糊上。甑算做成篮子形状，用竹篾扎住。开始蒸茶时，把嫩叶放进算篮；等叶子蒸得软熟了，就把它拿出来。锅中的水干了，从甑口处加入一些。（甑，不用束腰系带，甑底用泥封住。）另外再准备有三个桠杈的毅木枝，削成一个杈子，把倒出的茶叶撬松散热，以免粘合沤坏，损失茶叶。

杵臼：又叫碓，以经常使用的为好。

规：又叫模或棬。用铁制成，有圆形、方形或花式的。

承：又叫台，又叫砧子，用石头做成。不然，用槐、桑木半埋在地下，不使其摇动。

檐：又叫衣。用旧的绢、雨衫、单衣等制作。把檐放在承上，再把规放在檐上，以便做茶。茶块做好以后方便取出。



芘莉：又叫羸子或蒡筤。蒡筤即竹篮和竹笼，是用两根三尺长的竹子，用竹篾织成方眼，使其长为二尺五寸，宽三尺，手柄留五寸，如种菜人的土箩，用以放置茶。

棨：又称之为锥刀。它的柄是用硬木做成的，用来穿茶饼的孔眼。

扑：又称为鞭。它是用竹做的，用它把茶饼串起来，送到灶上去焙。

焙：在地上挖一个深二尺、宽二尺五寸、长一丈的坑。四周砌上两尺高的矮墙，用泥涂抹墙面。

贯：用竹片削成，长二尺五寸。用贯搭着焙茶叶。

棚：也叫做栈。用木头搭成架放在坑上，分为上下两层，高为一尺，用来烘焙茶饼。茶叶烘到半干时，放到下层继续烘，全干时，就把它放到上层。

穿（音钏）：在江东、淮南地区，是剖竹子做成；四川峡山地区，则是用毅树皮搓成绳索做成。江东地区，把一斤茶饼扎在一起称大穿，半斤称中穿，四五两称小穿。峡中地区则是以一百二十斤称大穿，八千斤称中穿，五十斤称小穿。“穿”字，过去写成“釵钏”的“钏”字，或者写作贯串的“串”字。今天我不这样写，像“磨”、“扇”、“弹”、“钻”、“缝”这五个字，从书面上说是读平声，而在另外一种意义上则读去声。所以，我就用“穿”这个字来称呼扎串的东西。

育：用木头制成的架子，用竹子编成壁，然后再用纸糊上。中间有架子隔开，上面有盖板，下面有床架，旁边开有门，平时则关上一扇。育中放一炉子，贮藏火苗，使之暖烘烘的。江南地区梅雨季节，要烧火烘烤。（育，是因为它贮藏保护茶叶而得名的。）

三、茶之造

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。茶之芽者，发于丛薄之上，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，卤莽而言，如胡人靴者，蹙缩然；（京锥文也。）犛牛臆者，廉襜然；浮云出山者，轮囷然；轻飄拂水者，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。有如竹箨者，枝干坚实，艰于蒸捣，故其形箭箙然（上离下师。）；有如霜荷者，茎叶凋沮，易其状貌，故阙状委悴然。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，存于口诀。

【译文】

大凡采茶，在农历二月、三月、四月之间。茶笋，生在烂石性腐沃的土壤间，长四五寸，如同薇菜、蕨菜刚刚抽芽一般，赶在清晨露水未干时采摘。茶芽，发在草木丛生的地方，芽有三枝、四枝、五枝的，选择芽枝当中顶尖部分采摘。采茶期内，当日有雨不采，晴天多云也不采，大晴天才采茶。采茶之后，连续进行蒸茶、捣茶、拍茶、焙茶、穿茶、封茶，这样茶就干透了。

茶的形状有多种多样，大略说来，有的像胡族人穿的靴子那样皱缩；有的像野牛当胸肩肉那样有褶皱；有的像浮云出山时的状貌，变化多端；有的像风拂过水面时，激起的摇曳的微波；有的像做陶器的人用水澄清膏土时，膏面光滑润泽，这就是所谓澄泥；有的像新开垦的土地经暴雨流过的一般。这些都属精美的茶。有的像竹皮笋壳，枝梗很硬，难以蒸捣，做成的茶表面像箩筛状；有的像荷叶被寒霜摧残茎叶凋坏，状貌全变了，其形状萎缩衰败。这些都属粗老茶、劣质茶。

自采茶至封装，经过七个工序。自“胡靴”至“霜荷”分为八个等级。如果以茶块光滑、黑色平整的就当是好茶，这种鉴评茶的水平是低的；以皱缩、色黄且表面凹凸不平的是好茶，这种鉴评也不高明；认为这些都可以说是好的或是不好的，这样的鉴评才是正确的。为什么呢？茶汁被压出来的就光滑，未被压出来的就皱缩；夜间做的茶就呈黑色，采后当日制成的就呈黄色；蒸压后就平整，任其自然则凹凸不平。茶和其他草木叶子都是一样的。茶制得好坏，另有口诀。

