

双色通解版



品味千年尤盛的茶文化

茶经

续茶经

中卷

陆羽 陆廷灿 著 张峰书 整理

注释准确详尽，一扫古文晦涩，帮助读者理解全文。

译文通俗流畅，浅显易懂，便于读者体味古代茶文化经典。

精选古版画作为插图，插图清晰，图文对照，辅助原文阅读。

北方联合出版传媒（集团）股份有限公司

 万卷出版公司

WOLVES PUBLISHING COMPANY

· 注释准确详尽，一扫古文晦涩，帮助读者理解全文。

· 译文通俗流畅，浅显易懂，便于读者体味古代茶文化经典。

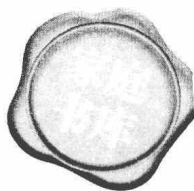
· 精选古代画卷为插图，插图清晰，图文对照，辅助原文阅读。

茶经

续茶经

中卷

双色透装版



北京联合出版传媒（集团）股份有限公司



【原文】

《雪庵清史》：余性好清苦，独与茶宜。幸近茶乡，恣我饮啜。乃友人不辨三火三沸法，余每过饮，非失过老，则失之太嫩，致令甘香之味荡然无存，盖误于李南金之说耳。如罗玉露^①之论，乃为得火候也。友曰：“吾性惟好读书，玩佳山水，作佛事，或时醉花前，不爱水厄^②，故不精于火候。昔人有言：释滞消壅，一日之利暂佳；瘠气耗精，终身之害斯大。获益则归功茶力，贻害则不谓茶灾。甘受俗名，缘此之故。”噫！茶冤甚矣。不闻秃翁之言：释滞消壅，清苦之益实多；瘠气耗精，情欲之害最大。获益则不谓茶力，自害则反谓茶殃。且无火候，不独一茶。读书而不得其趣，玩山水而不会其情，学佛而不破其宗，好色而不饮其韵，皆无火候者也。岂余爱茶而故为茶吐气哉，亦欲以此清苦之味，与故人共之耳！煮茗之法有六要：一曰别，二曰水，三曰火，四曰汤，五曰器，六曰饮。有粗茶，有散茶，有末茶，有饼茶；有研者，有熬者，有炆者，有舂者。余幸得产茶方，又兼得烹茶六要，每遇好朋，便手自煎烹。但愿一瓯常及真，不用撑肠拄腹文字五千卷也。故日饮之时，又远矣哉。

【注释】

①罗玉露：指宋代罗大经，因著有《鹤林玉露》，而称“罗玉露”。②水厄：即饮茶。

【译文】

《雪庵清史》里面记载：我天生比较喜欢清苦，这和茶的习性很相近。幸好居住的地方靠近茶乡，这样能够让我随意饮用。我的朋友不能把三火三沸的做法分清，我每次去他那里饮茶，茶不是太老了，就是太嫩了，使得茶香甜的味道荡然无存，这些都是被李南金的说法所误导。只有按照罗玉露那样的说法，才能把火候把握好。朋友说：“我只是喜欢读书，游玩山水，做一些佛事，有时候还会醉倒在花前，不喜欢饮茶，所以不是很精通火候。前人说：茶能够去掉人体内的阻滞和疲劳，让人一天都会感觉舒服；但如果消耗了精气，对终身的危害是很大的。获益的时候就说是茶的功劳，得到害处以后就不说是茶。甘于



忍受俗名，就是因为这个原因吧。”哎！茶真的是很冤枉啊。曾听和尚说过：去掉体内的阻滞和疲劳，清苦有很多的益处；消耗精气，情欲的危害是最大的。在获益的时候不说是由于茶，等到害了自己的时候却说是因为茶才遭的殃。不懂得把握好火候，不单茶是这样的道理。如果读书的时候不能领悟到里面的趣味，赏玩山水的时候不能领会其中的情致，学习佛法的时候不能理解它的根本，好色却又不能理解其中的韵味，都应该算是不讲火候。不是因为我爱茶才要为茶出这一口气，而是想把这种清苦的味道，和好朋友一起分享。在煮茶的方法上有六个要诀：一是要会辨别，二是水，三是火，四是汤，五是器具，六是饮。茶里面有粗茶、散茶、末茶、饼茶的分别；有研茶、熬茶、炆茶、春茶的做法。我很幸运地学会了做茶的方法，又得到了烹茶的六大要点，一旦遇到好朋友的时候，就会亲自来烹煎茶了。但愿一壶茶就能喝到茶中的真谛，不需要用五千卷的文字来撑肠拄腹。所以说饮茶有非常深远的意义。

【原文】

田艺蘅《煮泉小品》：茶，南方嘉木，日用之不可少者。品固有嫩^①恶，若不得其水，且煮之不得其宜，虽佳弗佳也。但饮泉觉爽，啜茗忘喧，谓非膏粱纨绔可语。爰著《煮泉小品》，与枕石漱流^②者商焉。陆羽尝谓：“烹茶于所产处无不佳，盖水土之宜也”。此论诚妙。况旋摘旋瀹，两及其新耶。故《茶谱》亦云“蒙之中顶茶，若获一两，以本处水煎服，即能祛宿疾”，是也。今武林^③诸泉，惟龙泓^④人品，而茶亦惟龙泓山为最。盖兹山深厚高大，佳丽秀越，为两山之主。故其泉清寒甘香，雅宜煮茶。虞伯生诗：“但见瓢中清，翠影落群岫；烹煎黄金芽，不取韵雨后。”姚公绶诗：“品尝顾渚风斯下，零落《茶经》奈尔何。”则风味可知矣，又况为葛仙翁炼丹之所哉。又其上为老龙泓，寒碧倍之，其地产茶为南北两山绝品。鸿渐第钱塘天竺灵隐者为下品，当未识此耳。而《郡志》亦只称宝云、香林、白云^⑤诸茶，皆未若龙泓之清馥隽永也。有水有茶，不可以无火，非谓其真无火也，失所宜也。李约云“茶须活火煎”，盖谓炭火之有焰者。东坡诗云“活水仍将活火烹”，是也。余则以为山中不常得炭，且死火耳，不若枯松枝为妙。遇寒月，多拾松实房蓄，为煮茶之具，更雅。人但知汤候，



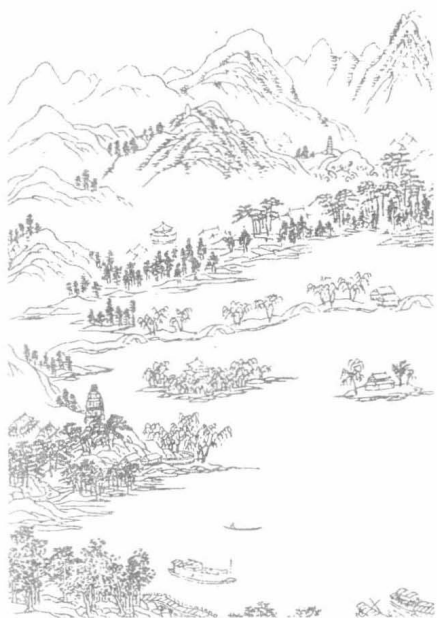
而不知火候。火然则水干，是试火当先于试水也。《吕氏春秋》伊尹说汤五味，“九沸九变，火为之纪”。

【注释】

①嫩：同美。②枕石漱流：指隐居。③武林：今杭州。④龙泓：位于杭州西湖凤凰岭下，即龙井所在地。⑤宝云、香林、白云：古代茶名，均出于杭州。

【译文】

田艺蘅在《煮泉小品》里面说：茶叶，是南方的一种很好的树木，是人们日常生活中的一种必需品。茶的品质虽然有差别，但是如果没有好水的话，煮的方法又不得当，那么即使再好的茶也不会好喝。人在喝泉水的时候会觉得清爽，而喝茶的时候能够忘记喧嚣，这都不是那些纨绔子弟能够领悟到的。我写作《煮泉小品》，是为了与枕石漱流的雅士们商榷。陆羽曾经说：“在出产茶叶的那些地方煮茶没有不好的，这是因为那里的水土适宜。”这种说法十分正确，因为一边采摘、一边制作，在这两道工序中茶叶都是新鲜的。所以《茶谱》中说：“如果能够得到一两蒙山之中最好的茶，用当地的水来煎服，能够把人体内积存很久的疾病除掉”，确实是这样的。现在在武林的那些泉水当中，只有龙泓还算是可以的，茶叶也只有龙泓山出产的是最好的。因为龙泓山山高林密，山川十分秀丽，是两山之中最好的。所以那里的水清寒而且甘香，很适合用来煮茶。虞伯生的诗中：“但见瓢中清，翠影落群岫；烹煎黄金芽，不取韵雨后。”姚公绶诗中说：“品尝顾渚风斯下，零落《茶经》奈尔何。”那样茶的风味就知道了，不然的话怎么能成为葛仙翁炼丹的地方呢？比这个地方还要好的是老龙泓，水的寒碧比它要更好，在这个地方出产的茶叶是南北两山的绝品。陆鸿渐认为最差的水要属钱塘天竺灵隐寺的水，我没有尝试过。在《郡志》里面也只说宝云、香林、白云等茶，都没有龙泓清香隽永。有水有茶，不可以没有火，并不是说真的没有火，这里说的是掌握火候的问题。李约说



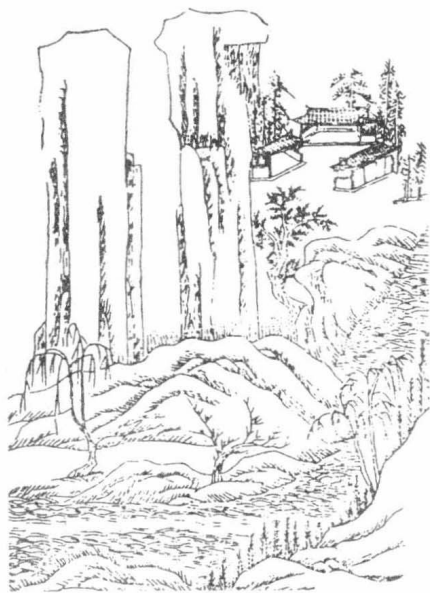
西湖

西湖峰峦俊秀，湖水青碧。龙井茶就产于西湖附近的狮子峰、虎跑等地。龙井泉亦称龙泓，水质绝美。

“茶必须用活火煎”，活火指的是那些有焰的炭火。东坡的诗中说“活水仍将活火烹”，的确如此。我却认为如果在山中不是经常有炭的话，那就都是死火，这样的话还不如用枯松枝。遇到很冷的天气，在房子里多存放一些松枝，用它来煮茶会更好。人们只知道汤候，却不怎么知道火候。火烧下去就能把水蒸干，所以试火应该排在试水的前面。《吕氏春秋》中伊尹说汤有五种味道，“九沸九变，关键就在于火候的把握上”。

【原文】

许次杼《茶疏》：甘泉旋汲^①，用之斯良，丙舍^②在城，夫岂易得。故宜多汲，贮以大瓮，但忌新器，为其火气未退，易于败水，亦易生虫。久用则善，最嫌他用。水性忌木，松杉为甚。木桶贮水，其害滋甚，挈瓶为佳耳。沸速，则鲜嫩风逸。沸迟，则老熟昏钝。故水入铫，



严子陵钓台

严子陵钓台在桐庐富春江附近，相传是东汉高士严子陵垂钓的地方。严陵濑又名七里滩，江水蜿蜒如游龙，青山拥春江，美景如画。这里的水清又深，陆羽认为是煮茶的好水。而且江的潮汐不能影响到这里，所以被陆羽品为好水。

便须急煮。候有松声，即去盖，以息其老钝。蟹眼之后，水有微涛，是为当时^③。大涛鼎沸，旋至无声，是为过时。过时老汤，决不堪用。茶注、茶铫、茶瓯，最宜荡涤。饮事甫毕，余沥残叶，必尽去之。如或少存，夺香败味。每日晨兴，必以沸汤涤过，用极熟麻布向内拭干，以竹编架覆而庋^④之燥处，烹时取用。

味若龙泓，清馥隽永甚。余尝一一试之，求其茶泉双绝，两浙罕伍^⑤云。山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽，皆佳品也。不厚则薄，不奇则蠢，不清则浊，不幽则喧，必无用矣。江，公也，众水共入其中也。水共则味杂，故曰江水次



之。其水取去人远者，盖去人远，则湛深而无荡漾之漓耳。严陵濂，一名七里滩，盖沙石上曰濂、曰滩也，总谓之浙江。但潮汐不及，而且深澄，故入陆品耳。余尝清秋泊钓台下，取囊中武夷、金华二茶试之，固一水也，武夷则黄而燥冽，金华则碧而清香，乃知择水当择茶也。鸿渐以婺州为次，而清臣以白乳为武夷之右，今优劣顿反矣。意者所谓离其处，水功其半者耶。去泉再远者，不能日汲。须遣诚实山僮取之，以免石头城下之伪。苏子瞻^⑥爱玉女河水，付僧调水符以取之，亦惜其不得枕流焉耳。故曾茶山《谢送惠山泉》诗有“旧时水递费经营”之句。

【注释】

①旋汲：刚打上来的泉水。②丙舍：简陋的房屋，此处比喻贫苦人家。③当时：正到火候。④度：意为收藏。⑤罕伍：很少有可以与之媲美的。⑥苏子瞻：即苏轼。

【译文】

许次杼在《茶疏》里面记载：那些用来煮茶的甘甜的泉水，最好是随取随用，只有这样煮茶的效果才会好，可是在城里居住，又怎么能够随时得到那些泉水呢？所以在汲取的时候应该多汲一些，把它们放在大坛子里储存起来，但是不要用那些新的器具，因为这时它的火气还没有褪尽，容易把水质败坏掉，也比较容易生虫。那些用了很长时间的器具才好，但就是怕把它用作其他的用途。水最忌讳的就是木头，特别是松杉这类木材。如果用木桶来储存水的话，它的危害很快就会显露出来，把水装在瓶子里面是最好的。水开得快，茶叶就会显得鲜嫩风逸。水开得迟，茶叶就容易老熟昏钝。所以水放进锅里以后，就要马上煮。等到水发出像松涛一样的声音的时候，就把锅的盖子掀开，这样可以平息它的老钝。等到泛出蟹眼般的气泡之后，水翻腾起来，这个时候是最适合的。声音鼎沸，然后就没有声音了，那就是汤过时了。过时的老汤，绝对是不能用的。茶注、茶铫、茶瓯，这些器具最好是经常洗涤。饮完茶以后，那些喝剩下的残叶，必须全部去掉。如果茶叶还留在里面的话，再用的时候就会把茶的香气夺走，败坏茶的味道。每天早晨，一定要用开水擦洗杯子，用特别软的麻布把杯子的里面擦干，然后扣在竹架子上晾干，等到下次烹茶的时候再拿出来用。

味道就像龙泓泉水一样，清香隽永。我曾经一一试过，想找到一处茶叶和水都特别好的地方，但在两浙一带很少有能和它媲美的。山厚泉水也会很厚，山奇泉水也奇，山清泉水也清，山幽泉水也幽，这些都是很好的品种。不厚则薄，不奇就蠢，不清澈就浑浊，不幽静就喧哗，肯定是一些不好的水。江，是共有的，所有的水都汇进它里面。汇集起来的水味道就会很杂，因此在这点上说饮用江水要差一些。应到那些距离人远的地方去取水，距离人越远，水就会清湛而且没有杂物飘浮在里面。严陵濑，又被称为七里滩，大概是因为在沙石上被称为濑、被称为滩，总称为浙江。潮汐不至时，水就澄清，因此成为陆羽品评的好水。我曾经在清秋的时候把船停在钓台下，把囊中的武夷、金华两种茶拿出进行比较，虽然用的是同一种水，武夷茶就显得黄而且燥冽，金华就显得碧绿而清香，才知道在选择水的时候也应当选择茶。陆羽认为婺州要差一点，而清臣认为白乳比起武夷来要好一点，现在这种优劣已经被倒过来了。如果离开生产地的话，水的滋味佐助茶的效力要占到一半。如果距离泉水太远，那就不能天天去汲取了。这就要让那些很诚实的山里孩子去取，避免发生像石头城下取水充数这样的事情。苏子瞻非常喜欢玉女河里的水，就让和尚拿调水符去取，他仍然为不能听着水泉睡觉而感到惋惜。所以曾茶山在《谢送惠山泉》诗中有“旧时水递费经营”这样的句子。

《煎茶》

汤嫩则茶味不出，过沸则水老而茶乏。惟有花而无衣^①，乃得点淪之候耳。

三人以上，止热一炉。如五六人，便当两鼎炉，用一童，汤方调适。若令兼作，恐有参差。火必以坚木炭为上。然木性未尽，尚有余烟，烟气入汤，汤必无用。故先烧令红，去其烟焰，兼取性力猛炽，水乃鼎沸。既红之后，方授水器，乃急扇之。愈速愈妙。毋令手停。停过之汤，宁弃而再烹。茶不宜近阴室^②、厨房、市喧、小儿啼、野性人、僮奴相哄、酷热斋舍。

《煮茶》

①花而无衣：指冲泡茶时有水花但是没有浮沫。②阴室：指内房。

《煎茶》

如果水开的程度不够的话茶的味道就出不来，而如果水过沸的话茶就会老。



只有冲泡时有水花而没有浮沫，才是最好的。

如果是三个人以上喝茶，只需要一炉。而如果是五六个人的话，那就需要用两个鼎炉，专门让一个童子来煮，只有这样才能调出好茶来。如果让人兼做的话，就容易出现差错。用坚木炭来烧火是最好的。如果木头没有被烧透，里面还有剩余的烟味，那么烟气到了汤里，汤就被毁了。所以一定要先把木柴烧红，把里面的烟焰去掉，这个时候再用很猛烈的火力，水才容易沸腾。炭红了以后，再把烧水的器具放在上面，立即用扇子去扇。动作越快越好，手不要停下来。那些停过火的汤，宁可放弃再烹制。茶叶不适合和内房、厨房、喧闹的地方、小儿啼哭的地方、性格很粗犷的人、打闹的仆人、很热的房子太靠近。

【原文】

罗廩《茶解》：茶色白，味甘鲜，香气扑鼻，乃为精品。茶之精者，淡亦白，浓亦白，初泼白，久贮亦白。味甘色白，其香自溢，三者得则俱得也。近来好事者，或虑其色重，一注之水，投茶数片，味固不足，香亦杳然^①，终不免水厄之诮，虽然，尤贵择水。香以兰花为上，蚕豆花次之。煮茗须甘泉，次梅水。梅雨如膏，万物赖以滋养，其味独甘。梅后便不堪饮，大瓮满贮，投伏龙肝^②一块以澄之，即灶中心干土也，乘热投之。李南金谓，当背二涉三之际为合量。此真赏鉴家言。而罗鹤林惧汤老，欲于松风涧水^③后，移瓶去火，少待沸止而淪之。此语亦未中窾^④。殊不知汤既老矣，虽去火何救哉？贮水瓮须置于阴庭，覆以纱帛，使昼挹天光，夜承星露，则英华不散，灵气常存，假令压以木石，



吴月娘扫雪烹茶

在古代，烹茶是人们的一种日常生活。《金瓶梅》第二十一回中，潘金莲请西门庆和吴月娘赏雪。王瓶大唱和完，雪在大瓶石上似得似厚。吴月娘打雪。煮茶者说江南风团茶舌叶，煮茶如小人一祝也。



封以纸箬，暴于日中，则内闭其实，外耗其精，水神敝矣，水味败矣。

《考槃余事》：今之茶品与《茶经》迥异，而烹制之法，亦与蔡、陆^①诸人全不同矣。始如鱼目微微有声为一沸，缘边涌泉如连珠为二沸，奔涛溅沫为三沸，其法非活火不成。若薪火方交，水釜才炽，急取旋倾，水气未消，谓之嫩。若人过百息，水逾十沸，始取用之，汤已失性，谓之老。老与嫩皆非也。

【注释】

①窅然：形容远而且淡薄，若有若无的样子。②伏龙肝：一中药名，即下文的灶心土。③松风涧水：指水沸腾时的声响和沸涌的样子。④中竅：意为中肯，正确。⑤蔡、陆：蔡襄，陆羽。

【译文】

罗廩在《茶解》里记载：如果茶叶的颜色发白，味道会甘甜鲜美，香气扑鼻，这样的茶叶是很好的品种。那些茶叶中的精品，茶淡的时候颜色是白的，在茶浓的时颜色也是白的，在刚做出来的时候是白色，放置很长时间以后仍然是白色的，它的香味会四处的飘逸，在色香味方面三者就都有了。近来有一些好事的人担心茶的颜色太重，在一注的水里面只放几片茶叶，这样味道就不够，香气也不浓，这样只能被讥讽为是水的灾难，尽管这样，选择水还是非常重要的。兰花的香味是最好的，而蚕豆花的香味要差一些。煮茶时一定要用甘甜的泉水，其次可以用的才是雨水。梅雨就像膏一样，万物生长都要依赖它，它的味道十分甘甜。但是在梅雨以后就不能喝了。把梅雨装在大坛子里，在里面放一片伏龙肝，用来澄清水，这也就是灶中心的干土块，趁热的时候把它放进去。李南金说，水在二沸和三沸之间的时候是最合适的。这是真正的行家的话。罗鹤林担心汤老了，在水大沸以后，移开瓶子把炭火去掉，等到水停止沸腾的时候再说。这种说法也不一定准确。要知道如果汤已经老了，即使去了火又怎么能够挽救呢？必须把储水的瓶子放在阴暗的屋子里，把纱布盖在上面，用来遮挡白天的阳光，承接夜晚的露水，那样茶的精华就不会消散，灵气就可以被长期保留下来。假如在它上面压土木石，用纸和竹叶把它们封上，放在阳光底下晒，那样瓶里的灵气就会封闭，外面水的精气就会被耗尽，水的神韵就没有了，而水的味道也就会变坏了。



《考槃余事》里面记载：现在的茶叶的品种和《茶经》里所说的完全不同了，那些烹制的方法，也跟蔡襄、陆羽这些人所说的不一样。水面开始有像鱼的眼睛一样的气泡和微微沸腾的声音，这是一沸，在锅的边缘涌出像连珠一样的气泡，这是二沸，而水奔腾溅出，这是三沸。这种方法只有活火才能够做到。如果在柴火刚点着，锅刚刚烧热的时候，就急忙把茶取来泡在里面，这个时候水气还没有消散，被称为嫩。如果等人过了百息，水已经过了十沸，这个时候才去取用，汤的灵性就失去了，已经变老了。水老和水嫩都是不好的。

【原文】

《夷门广牍》：虎丘石泉，旧居第三，渐品第五。以石泉淳泓^①，皆雨泽之积，渗窦^②之潢也。况阖庐^③墓隧，当时石工多闷死，僧众上栖，不能无秽浊渗人。虽名陆羽泉，非天然水。道家服食^④，禁尸气也。

《六砚斋笔记》：武林西湖水，取贮大缸，澄淀六七日。有风雨则覆，晴则露之，使受日月星之气。用以烹茶，甘淳有味，不逊慧麓。以其溪谷奔注，涵浸凝淳，非复一水，取精多而味自足耳。以是知凡有湖陂大浸处，皆可贮以取澄，绝胜浅流阴井，昏滞腥薄，不堪点试也。古人好奇，饮中作百花熟水，又作五色饮，及冰蜜、糖药种种各殊。余以为皆不足尚^⑤。如值精茗，适乏细刷松枝，淪汤漱咽而已。

【注释】

①淳泓：清冽而深邃。②渗窦：由山穴中渗出来。③阖庐：春秋时期吴国的君主。④服食：道教修炼的一种方法，指为了养身而服用丹药。⑤尚：仿效。

【译文】

《夷门广牍》里面记载：虎丘的石泉，以前是排在第三位的，而陆羽却把它排在了第五。石泉里储存的水，都是由那些雨水积存起来，由山穴中渗透出而形成的。何况当时修盖阖庐的墓道，大部分石工被闷死在里面，而且在山上居住着很多和尚，污秽不可能没有渗透进去。虽然它被称为陆羽泉，实际上并不是天然的水。而道家服食，最忌讳的就是水里有尸气。

《六砚斋笔记》里面有这样的记载：武林的西湖水，取来以后都被储存在大缸里面，要放置上六七天的时间。遇到风雨的时候就盖上，晴天的时候再把它打开，让它接受日月星辰的灵气。用它来烹茶，会有一种甘醇的美味，比起慧

麓的来一点都不差。因为在溪谷里的水流得很快，能够得到浸润，不只取一处的水源，把多处的精华取来，味道自然会很好。由此可知道凡是那些有湖泊浸润的地方，都可以收集水储藏、澄清，绝对要比浅流阴井的水好得多。那些水里面带有异味，是不能用来泡茶的。古人因为好奇，在饮用的时候常把很多花放在水里，还有一种被称为五色饮，把冰蜜、糖药各种东西放进里面。我认为这些都是不值得提倡的。如果有好茶叶的话，而没有松枝烧水来泡茶，茶汤也只能漱口而已。

【原文】

《竹懒茶衡》：处处茶皆有，然胜处未暇悉品。姑据近道日御^①者：虎丘气芳而味薄，乍入盃，菁英浮动，鼻端拂拂如兰初析，经喉吻亦快然，然必惠麓水，甘醇足佐其寡薄，龙井味极腴厚，色如淡金，气亦沉寂，而咀嚼之久，鲜腴潮舌，又必借虎跑^②空寒巖齿之泉发之，然后饮者，领隽永之滋，无昏滞之恨^③耳。

松雨斋《运泉约》：吾辈竹雪神期，松风齿颊，暂随饮啄人间，终拟逍遥物外。名山未即，尘海何辞。然而搜奇炼句。液沥易枯；涤滞洗蒙，茗泉不废。月团三百，喜拆鱼缄^④；槐火一篝，惊翻蟹眼。陆季疵之著述，既奉典刑^⑤；张又新之编摩，能无鼓吹^⑥。昔卫公宦达中书，颇烦逸水；杜老潜居夔峡，险叫湿云。今者，环处惠麓，逾二百里而遥；问渡松陵，不三四日而致。登新^⑦捐旧，转手妙若辘轳；取便费廉，用力省于桔槔。凡吾清士，咸赴嘉盟。运惠水：每坛偿舟力费银三分，水坛坛价及坛盖自备不计。水至，走报各友，令人自抬。每月上旬敛银，中旬运水。月运一次，以致清新。愿者书号于左，以便登册，并开坛数，如数付银。某月某日付。松雨斋主人谨订。

【注释】

- ①日御：指每天都品尝。②虎跑：指杭州虎跑泉。③恨：此处意为遗憾。
④鱼缄：指书信，此处为茶。⑤典型：意为经典的著作。⑥鼓吹：指议论。
⑦登新：指汲取新的泉水。



【译文】

《竹懒茶衡》里记载：茶叶到处都有，只是茶的好处没有被品评出来而已。正如那些每天都品茶的茶客所说的：虎丘的气味比较芳香但是有些淡，刚放进杯里的时候，青色的叶子会浮在上面，淡淡的兰花香味在鼻端飘浮着，饮用的时候感觉也很舒服，但一定要是惠麓的水，水的甘醇能够辅佐茶的清淡。龙井的味道很浓厚，淡黄的颜色，气味也不显露，只有人喝下去之后，才会觉得特别鲜腴润滑，但是它必须借助虎跑的冷泉，这样喝下去才会觉得隽永滋润，没有那种昏滞的感觉。

松雨斋在《运泉约》里面记载：在雪后的竹林里，有阵阵的松风吹拂着脸颊，我们可以在人间暂时地放饮，终日逍遥于物外。如果没有到过名山的话，又怎么能和世俗的生活告别呢？但是在搜集提炼奇警的句子的时候，大汗淋漓思绪变得枯竭，所以要把那些迟滞昏蒙先洗去，甘甜的泉水和上等的好茶不断。有三百月团，高兴地把包茶叶的封缄拆开，用槐枝燃起篝火，把泉水煮到翻起蟹眼来。根据陆羽的论述，这些已经被奉为经典；张又新的著作，也对此加以议论。以前卫公官至中书的时候，经常让人递水；杜老潜居在夔峡，它的地势很险要，被称为湿云。现在，距离惠麓山不过两百里的路程，在松陵渡口雇一条船，用不了三四天就可以到了。汲取新泉水抛弃旧的，转手就如同辘轳一样；取用起来方便而且价钱便宜，比用吊杆打水省力得多。像我们这样的清士，都赶着去赴嘉盟。运惠水：每一坛水要付船工三分的银钱，水坛和坛盖的价钱还不计算在内。把水取来以后，通知各位朋友，让人来抬。在每月上旬的时候收钱，在中旬运水。要每个月运一次，这样可以使水清新。有的人要是愿意的话可以把名字写在左面，这样便于登记注册，并在上面写明所要的坛数，这样可以按照数量来付银子。某月某日付款。松雨斋主人谨订。



桔槔

桔槔是一种汲水工具，但用起来比较省力，因为它凭借吊杆打水，吊杆一起一落，水也就从井里打出来了。



【原文】

《芥茶汇钞》：烹时先以上品泉水涤烹器，务鲜务洁。次以热水涤茶叶，水若太滚，恐一涤味损，当以竹箸夹茶于涤器中，反复洗荡，去尘土、黄叶、老梗既尽，乃以手搦干，置涤器内盖定。少刻开视，色青香冽，急取沸水泼之。夏先贮水入茶，冬先贮茶入水。茶色贵白，然白亦不难。泉清、瓶洁、叶少、水冽，旋烹旋啜，其色自白，然真味抑郁^①，徒为目食^②耳。若取青绿，则天池、松萝及芥之最下者，虽冬月，色亦如苔衣，何足为妙。若余所收真洞山茶^③，自谷雨后五日者，以汤荡浣，贮壶良久，其色如玉。至冬则嫩绿，味甘色淡，韵清气醇，亦作婴儿肉香。而芝芬浮荡，则虎丘所无也。

《洞山茶系》：芥茶德全，策勋惟归洗控。沸汤泼叶，即起洗鬲，敛其出液。候汤可下指，即下洗鬲，排荡沙沫。复起，并指控干，闭之茶藏候投。盖他茶欲按时分投，惟芥既经洗控，神理绵绵，止须上投耳。

【注释】

①抑郁：郁结不发散。②目食：用眼睛看。③洞山茶：茶名，芥茶中的上品。

【译文】

《芥茶汇钞》里面记载：在烹茶的时候先用上好的泉水把烹制的器具洗净，一定要做到清洁干净。然后再用热水来洗涤茶叶，如果水太滚烫，洗的时候就会损害它的味道，应该在器具中用竹制的筷子反复清洗，把茶叶里面的尘土、黄叶、老梗这些东西全部去掉，再用手拧干，然后把它们放在洗好的器具里盖上。过一会儿再打开来看一看，如果颜色清香甘冽，立即把开水取来倒在上面。在夏天的时候要先放水然后再放茶叶，而在冬天的时候先放茶叶后再倒水。茶叶的颜色以白色为好，但是白色也不是太难。水是清的、瓶子是干净的、叶子少、水清冽、烹煮以后马上饮用，它的颜色自然是白色，但是味道就不怎么样了，只是中看罢了。如果取那些青绿颜色的，则天池、松萝及芥茶中最差的，虽然是在冬天，颜色仍然和苔衣一样，是很难说好的。像我收藏的那些真洞山茶叶，是在谷雨后的五天，用开水煮过以后晾干，在壶里储存了很长的时间，它的颜色就好像白玉一样。到了冬天的时候颜色就会变得嫩绿，味道甘甜而色白，



气味甘醇，就像婴儿的体香一样。而且它上面浮荡的那种芳香，是虎丘茶所没有的。

《洞山茶系》里面记载：芥茶的品性是非常全面的，关键就在于洗去尘土并控干。等水开了以后再把茶叶泼在上面，然后立即把它拿出来，把水沥干。等到水开到可以下指的时候，马上把它放下去洗涤，把里面的沙子和粉末洗净。再把它拿出来，用手指捏干，最后盖在容器中等待冲泡。而其他的那些茶叶应该按照时间来分别地投煮，只有芥茶在洗涤以后，纹理就会很清晰，只需先注水后下茶叶就可以了。

【原文】

《天下名胜志》：宜兴县湖汶镇，有于潜泉，窦穴阔二尺许，状如井。其源湫流潜通，味颇甘冽，唐修茶贡，此泉亦递进^①。洞庭缥缈峰西北，有水月寺，寺东入小青坞，有泉莹澈甘凉，冬夏不涸。宋李弥大名之曰“无碍泉”。安吉州碧玉泉为冠，清可鉴发，香可淪茗。

徐献忠《水晶》：泉甘者，试称之必厚重，其所由来者远大使然也。江中南零水，自岷江发源数千里，始澄于两石间，其性亦厚重，故甘也。处士^②《茶经》，不但择水，其火用炭或劲薪。其炭曾经燔为腥气所及，及膏木败器，不用之。古人辨劳薪^③之味，殆有旨也。山深厚者，雄大者，气盛丽者，必出佳泉。

【注释】

①递进：指随着贡茶而进贡。②处士：指唐代陆羽。③劳薪：指受过压力的柴薪。

【译文】

《天下名胜志》里面记载：在宜兴县



洞庭雨山

洞庭湖波涛浩瀚，气象万千。孟浩然的诗歌《临洞庭湖赠张丞相》有“气蒸云梦泽，波撼岳阳城”的名句。洞庭缥缈峰附近有泉清澈甘凉，冬夏都不干涸，是煮茶的好水。

的湖汶镇，那里有一眼地下的泉水，洞穴宽有二尺多，形状就如同井一样。它的水流是暗通的，味道十分甘冽，在唐代准备的那些贡茶，用的就是这里的泉水。在洞庭缥缈峰的西北方向上，有一座水月寺，在寺的东面进小青坞的地方，有泉水清澈甘凉，长年都不会干涸，宋朝的李弥大把它命名为“无碍泉”。安吉州的碧玉泉是最好的，泉水十分的清澈，可以在它里面看见头发，泉水清香，可以用来煮茶。

徐献忠的《水品》里记载：那些甘甜的泉水，如果去称量的话它一定会很厚重，这是由于源远流长造成的。江中的南零水，从岷江发源，中途流经几千里，在两石之间水质特别澄清，它的品质也很厚重，而且有一种很甜美的味道。陆羽的《茶经》讲道，在做茶事的时候不但要选择水，而且烧火时也要用炭或硬木。如果腥气沾染到了炭，或者柴是一些朽木败器，这都不能用。古代人在辨别柴火的气味方面，也是有要诀的。如果山雄伟高大，挺拔秀丽，那样的地方一定会有好泉。

【原文】

张大复《梅花笔谈》：茶性必发于水，八分之茶遇十分之水，茶亦十分矣。八分之水试十分之茶，茶只八分耳。

《岩栖幽事》：黄山谷^①赋：“汹汹乎，如涧松之发清吹；浩浩乎，如春空之行白云。”可谓得煎茶三昧。扫叶煎茶乃韵事，须人品与茶相得。故其法往往传于高流隐逸，有烟霞泉石磊块胸次者。

【注释】

①黄山谷：指黄庭坚，宋代著名书法家。

【译文】

张大复在《梅花笔谈》里面记载：必须在水中茶叶的内蕴才能够散发出来，如果八分的茶叶遇到了十分的水，茶也就会变成了十分。如果用八分的水去泡十分的茶，那茶叶也就只有八分了。

《岩栖幽事》里面记载：黄山谷有篇赋说：“煎茶时那种汹汹的气势，就好像清风吹过松林一样；那种浩大的样子，就如同白云在天空中走过。”这可以说是得到了煎茶的要诀。扫叶煎茶也是一件很雅致的事情，它需要人品和茶品相得益彰。所以多半把那些煎茶的方法传给高人雅士，和那些心怀烟霞山川的人。



【原文】

《涌幢小品》：天下第四泉，在上饶县北茶山寺。唐陆鸿渐寓其地，即山种茶，酌以烹之，品其等为第四。邑人尚书杨麒读书于此，因取以为号。余在京三年，取汲德胜门外水烹茶，最佳。大内御用井，亦西山泉脉所灌，真天汉第一品，陆羽所不及载。俗语“芒种逢壬便立霉”，霉后积水烹茶，甚香冽，可久藏，一交夏至便迥别矣。试之良验。家居苦泉水难得，自以意取寻常水煮滚，人大磁缸，置庭中避日色。俟天色皎洁，开缸受露，凡三夕，其清澈底。积垢二三寸，亟取出，以坛盛之，烹茶与惠泉无异。



塞鸿煎茶

“一缕茶烟香缭绕”，在唐传奇《无双传》中，无双和众宫女打扫皇陵，王仙客派自己的书童塞鸿扮作煎茶童子，来到无双居处外煎茶，这样无双才得以看见塞鸿，与王仙客暗通消息。

闻龙《它泉记》：吾乡四陲皆山，泉水在在^①有之，然皆淡而不甘。独所谓它泉者，其源出自四明^②，自洞抵埭，不下三数百里，水色蔚蓝。素砂白石，粼粼见底。清寒甘滑，甲于郡中。

《玉堂丛语》：黄谏^③尝作《京师泉品》，郊原玉泉第一，京城文华殿东大庖井第一。后谪广州，评泉以鸡爬井为第一，更名学士泉。吴鼈云：“武夷泉出南山者，皆洁冽味短。北山泉味迥别。盖两山形似而脉不同也。”予携茶具共访得三十九处，其最下者亦无硬冽气质。

【注释】

①在在：意为到处。②四明：山的名字，位于今浙江宁波。③黄谏：明代一翰林学士。

【译文】

《涌幢小品》里面记载：在上饶县北面的茶山寺里面有被称为天下第四的泉。唐代的陆羽曾经在那里居住，在山上种植茶，用泉水烹制后饮用，把泉水