

· 文献学苑 ·

《枕山楼茶略》的发现及研究

章传政 朱自振 黎星辉 朱世桂 (南京农业大学茶学研究所 江苏南京 210095)

摘 要: 古代茶书是茶叶科技、经济、文化的载体和茶史研究的基础资料。《枕山楼茶略》为清代陈元辅撰写的茶书,万国鼎教授在《茶书总目提要》中曾提及该书。近半个世纪以来,有关人员遍寻国内各大图书馆,均未发现该书,相关出版物称该书已经佚失,近年茶史专家朱自振教授在日本发现该书。文章对这本新发现的茶书进行校注研究,旨在为我国茶史研究提供一份珍贵资料。

关键词: 茶书 枕山楼茶略 茶史

中图分类号: G256

文献标识码: A

文章编号: 1003- 6938(2007) 01- 0123- 03

Study on Zhen Shan Lou Cha Lue

Zhang Chuangzheng Zhu Zizhen Li Xinghui Zhu Shigui (Tea Research Institute of Nanjing Agricultural University, Nanjing, Jiangsu, 210095)

Abstract: Tea books are carrier of tea technology, tea economy, tea culture, and also provide basic data for tea history study. Zhen Shan Lou Cha Lue was written by Chen Yuanfu in Qing Dynasty. It was mentioned in Cha Shu Zong Mu Ti Yao by Professor Wan Guoding. People had been looking for the book for over half a century. Some researchers believed it was lost. Zhu Zizhen, a famous tea history expert discovered the precious ancient tea book, Zhen Shan Lou Cha Lue in Japan. This paper tries to provide notes for the newly- found book preserve some precious data in tea history study.

Key words: tea book; Zhen Shan Lou Cha Lue; tea history

CLC number: G256

Document code: A

Article ID: 1003- 6938(2007) 01- 0123- 03

茶书是茶叶科技、茶叶经济、茶叶文化的载体,是研究历代茶学不可或缺的资料。已故著名农史专家万国鼎先生曾撰写《茶书总目提要》,对中国茶书古籍的“存亡继绝”做出了不朽的贡献。他推定《枕山楼茶略》是一本由陈元辅所撰的清代茶书。陈元辅,生平事迹不详。万国鼎先生没有亲见这本书,他是从《静嘉堂文库汉籍分类目录》中知道有这本书的。^[1]静嘉堂文库由日本兰室岩崎男爵创建,收藏中国农业古籍 480 种,其中包括古茶书 37 种,分别为唐朝 6 种,宋朝 10 种,元朝 1 种,明朝 14 种,清朝 6 种。^[2]

《枕山楼茶略》,查阅清代以后有关艺文志、茶书和藏书目录,均未见提及;近半个世纪以来,有关人员跑遍了中国内地各大图书馆,没有找到这本书。国内有关出版物均称该书已经佚失,如《中国古代茶叶全书》称该书为存目茶书,^[3]

《中国茶文化经典》亦作如是说,^[4]《中国农业古籍目录》也列该书为佚目,^[5]《国内外各大图书馆收藏中国古茶书概况》中未列该书,^[6]等等。《枕山楼茶略》是否已经佚失了?

近年茶史专家朱自振先生到日本讲学,在日本茶业组合中央会议所挖掘到一些资料,经过研究,发现了《枕山楼茶略》。“枕山楼”是书室或藏书楼名,这在中国通常是不入书名、题名的。根据中国不见此书和书名特殊性两方面,可以推断《枕山楼茶略》可能和《茶务金载》一样,^[7]是该书完稿和梓版以后,在中国没有出印就落入日本人手中,由日本书商在日本印刷发行的。值得注意的是,在日本茶业组合中央会议所藏本的扉页和末页,清晰盖有“昭和十年(1935 年)五月购入”及“水石山房监造记”两个印记。假如该书是此时在中国印刷或重印,那么很难解释在中国为什么一本书都不

基金项目: 本文系国家社会科学重大项目(200510320204001)的系列研究成果之一。

收稿日期: 2006- 03- 14,责任编辑: 陈笑悦

存；出版、发印也不会使用这样的印章。

该书至今发现仅有日本一个版本，藏于日本茶业组合中央会议所。本文参照中国其他古代茶书内容，对该书加以点校注释，以便发掘和保护这份文化遗产，为我国的茶学研究传存一份珍贵的史料。

《枕山楼茶略》

（清）陈元辅

自序

昔李白善酒，卢仝善茶，故一斗七碗之风，至今传为佳话。然或恶旨酒，或著雨诤，未闻有议及茶者。亦以其产于高岩深谷间，专感雨露之滋培，不受纤尘之滓秽，为草中极贵之品，与麴生糟粕清浊迥殊耳。世人多言其苦寒，不利中土，及多食发黄消瘦之说，此皆语其粗恶、其苦涩者也。自予论之，竹窗凉雨，能助清谈；月夕风晨，堪资觅句，茶非骚人之流亚欤！细嚼轻斟，只许文人入口；浓煎剧饮，不容俗子沾唇，茶又高士也。晋接于揖让之堂，左右于诗书之室，茶非君子乎。移向妆台之上，能使脂粉无香，捧入绣帏之中，顿令金钗减色；所称绝代佳人，茶又庶几近之。且能逐倦鬼，祛睡魔，招心胸智慧之神，涤脏腑烦恼之祟，亦可谓才全德备者矣。但人莫不饮食，鲜能知味，遂致烹调失宜，反掩其美，予甚惜之。兹特谱为二十则，颜曰《茶略》。非敢谓足尽其妙也，亦就予所见所闻者，信笔书之；尚有未穷之蕴，请教大方，续当补入。今而后两腋风生，跂予望之，厌厌夜饮，吾知免矣。

茶略目录

禀性 考古 天时 地气 表异 树艺 采摘 制法
收贮 久藏 烹点 辨水 取火 选器 用水 火候
冲泡 躬亲 洗涤 得趣

禀性

茶之有性，犹人之有性也。人性皆善，茶性皆清。考之本草，茶味甘苦微寒，入心肺二经，消食下痰，止渴醒睡，解炙爆之毒，消痔漏之疮，善利小便，兼疗腹疼。又按：茶叶禀土之清气，兼得春初生发之机，故其所主，皆以清肃为功；譬之风雅之士，清言妙理，自可以化强暴；非如任侠使气，专务攻击者也。若谓有妨戾己，是反其性矣。

考古

尝阅唐宋《茶谱》、《茶录》诸书，法用熟碾，细罗为末作饼，谓之小龙团，尤为珍重。故当时有金易得而龙饼不易得之语。

天时

茶感上天阳和之气，故虽有微寒，而不损胃。以采于谷雨前者为佳，盖谷雨之前，春温和气未散，唯此时之生发最醇。若交夏，则暑热为虚，生机已失，亦犹豪杰不遇，未免有生不逢时之叹也。故曰：“夏茶不如春茶。”

地气

地之气厚，则所生之物亦厚；地之气薄，则所生之物亦薄，理固然也。以语夫茶，何独不然。故剑南有蒙顶石花，湖州有顾渚紫笋，峡州有碧涧明月，邛州有火井思安，渠州有薄片，巴东有真香，福州有柏岩，洪州有白露，常之阳羨，婺之举岩，丫山^{（1）}之阳坡，龙安之骑火，黔阳之都濡高株，泸州之纳溪梅岭，以上诸种，俱得地之厚，名亦皆著。品第之，则石花最上，紫笋次之，碧涧明月又次之，惜皆不可致耳。近吾闽品茶者，类皆以新安之松萝、崇安之武彝为上；盖两处地力深厚，山岩高耸，迥出红尘，茶生其间，饱受日月雨露之精华，兼制造得法，不独色白如玉，亦且气芬如兰，饮之自能生智虑，长精神。此外，则有芥片，消食甚速。余闻之家君曰，明季有一人食物过饱，倏忽晕仆，不省人事，状类中风，药饵罔效，唯浓煎芥茶一盅，灌入口中即苏；再进一盅，遂能言；亦异种也。但此种，得地最厚，初次饮之，损人中气，兼苦涩不堪入口，唯二次、三次，味最称良。然剽悍气多，不宜常饮。予苦株守，不能遍游天下名山大川，博采方物，为茶月旦。兹只就闽而论，如芝提、芙蓉、梅岩、雪峰、李公石鼓、英山等处，种种有佳，指不胜屈。大抵皆得其偏，未得其全，犹之伯彝^{（2）}、伊尹、柳下惠，其清任和之节，非不足砥砺颓风，要不如夫子之时中也。吾故曰：“武彝为闽茶中之圣”。

表异

茶者，南方嘉木，自一尺、二尺至数十尺，闽巴峡有两人抱者，伐而掇之。树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如栝栢，蒂如丁香，根如胡桃。

树艺

艺茶欲茂，法如种瓜，三岁可采。阳崖阴林，紫者为上，绿者次之。

采摘

团黄有一旗二枪之号，言一叶二芽也。凡早取为茶，晚取为芽。谷雨前后收者为佳，粗细皆可用。唯在采摘之时，天色晴明，炒焙得法，收贮适宜。

制法

橙茶，将橙皮切作细丝一斤，以好茶五斤焙干，入橙丝间和，用密麻布衬垫火箱，置茶于上烘热，净棉被毳之两三时，随用建连纸袋封裹，仍以被毳焙干收用。

若莲花茶，则于日未出时，将半含莲花拨开，放细茶一撮，纳满蕊中，以麻皮固紮，令其经宿。次早摘花，倾出茶叶，用建纸包茶焙干，再如前法，又将茶叶入别蕊中，如是者数次，取来焙干收用，不胜香美。

至于木犀、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。法宜于诸花开时，摘其半开半放蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为茶。花多则太香而脱茶韵，花少则不香而不尽美；唯三停茶、一停花始为相称。假如木犀花，须

去其枝蒂及尘垢虫蚁,用磁罐⁽³⁾一层茶、一层花投间⁽⁴⁾至满,纸箬紮固,入锅重汤煮之。取出,待冷,用纸收裹,置火上焙干收用。诸花仿此。

收贮

茶宜弱叶而畏香药,喜温燥而忌冷湿,故藏家茶之家,以弱叶封裹,入焙中,两三日一次。用火当如人之体温,温则能去湿润。若火多,则茶焦不可食。至于收贮之法,更不可不慎。盖茶唯酥脆,则真味不泄。若为湿气所侵,殊失本来面目,故贮茶之器,唯有瓦锡二者。予尝登石鼓,游白云洞,其住僧为予言曰:瓦罐所贮之茶,经年则微有湿;若用锡罐贮之,虽十年而气味不改。然则收贮佳茗,舍锡器之外,吾未见其可也。

久藏

茶虽得天之雨露,得地之土膏,而濡润培植,然终不外鼎炉之功。盖火制初熟,燥烈之气未散,非畜之日久,火毒何由得泄?必须贮之二、三年或三、四年,愈久愈佳。不然,助火燥血,反灼真阴。故古人曰:“新茶烈于新酒。”信然。

烹点

茶有真香、有佳味、有正色。烹点之际,不宜以珍果香草杂之。夺其香者,如松子、柑橙、杏仁、莲子、梅花、茉莉、蔷薇、木犀之类;夺其味者,如番桃、荔枝、龙眼、水梨之类;夺其色者,如柿饼、胶枣、大桃、杨梅之类。

辨水

天一生水,水者所以润万物也,但不能无清浊之异焉。今夫性之最清者,莫如茶。使清与清合,自然相宜。若清与浊混,岂不相反。盖水不清,能损茶味。故古人择之最严。然则当以何者为上?曰:唯雨水最佳,山泉次之,江流又次之,井水其最下者也。盖雨水自天而降,其味冰冽,其性清凉,绝无一毫渣滓。泉流虽出于地,然泉为山之液,流为江之津,皆得地之动气而生,故水性醇厚不滞。天旱苦雨之时,舍泉流之水,又安所取哉?至井水出于污泥之中,味咸且苦,若用以烹茶,茶遭劫运矣。

取火

按五行生剋之理,火非木不生,但木性暴躁,不利于茶。最上者,唯松花、松楸、竹枝、竹叶,然邮亭客邸,不可常得。其次则唯炭为良,盖木经煅炼之后,暴性全消,纵不及松竹之清,亦无浓烟浊焰足以夺茶之真气也。若木未成炭,断不可用。

选器

物之得器,犹人之得地也,何独于茶而疑之。盖烹茶之器,不过瓦、锡、铜而已。瓦器属土,土能生万物,有长养之义焉。考之五行,土为火所生,母子相得,自然有合,故煮水之器,唯此称良,然薄脆不堪耐久。其次则锡器为宜,盖锡软而润,软则能化红炉之焰,润则能杀烈焰之威,况登山临

水,野店江桥,取携甚便,与瓦器动辄破坏者不同。至于铜罐,煎熬之久,不无腥味,法宜于罐底洒锡;久则复洒,以杜铜腥。若用铁器以煮水,是犹用井水以烹茶也,其悖谬似不待赘。

用水

雨水泉流,予既辨明之矣,至于用之时,又不无分别。盖天时亢旱,屋瓦如焚,骤雨初临,日气未散,若概目为雨水而用之,恐暑热之毒伤人尤速。山泉虽佳,须择乳泉漫流,远近所好,日取不绝者为宜。如穷谷中,人迹罕至,夏秋旱潦之时,能保无蛇蝎之毒?尤所当慎也。又考:山水瀑涌湍激者勿食。食久,令人有颈疾。至于江流,流行不息,水之最具有生气者也。然取潮而不取汐,有消长之义焉;取上而不取下,有浓淡之异焉。若井水,则当置之议不论之列。

火候

读书,当火候到日下笔,自有得心应手之乐。煮水,当火候到处烹调,自有由浅入深之妙。按《茶谱》云:“茶须缓火炙,活火煎。”活火谓炭火之有焰者,当使汤无妄沸,庶可养茶。始则鱼目散布,微微有声;中则四边泉涌,累累若贯珠;终则腾波鼓浪,水气全消,谓之老汤。三沸之法,非活火不能成也。

冲泡

水煮既熟,然后量茶罐之大小,下茶叶之多寡。夫茶以沸水冲泡而开,与食物置鼎中久蒸缓煮者不同。若先放茶叶于湿罐内,则茶为湿气所侵,纵水熟下泡,茶心未开;茶心不开,则香气不出。必须将沸汤先倾入罐,有三分之一,然后放下茶叶,再用熟水满倾一罐,盖密勿令泄气。如此饮之,则滋味自长矣。外有用滚水先倾入罐中,洗温去水,再下茶叶;此亦一法也。又考《茶录》有云:先以热汤洗茶叶,去其尘垢冷气,烹之则美,此又一法也,是在得其法而善用之者。

躬亲

烹茶之法,与阴阳五行之理相符,非慧心文人,恐体认不真,未免隔靴搔痒。往见人多以烹茗一事付之童仆,未免粗疏草率,致茶之真气全消。在我莫尝其滋味,吾愿同志者,勿吝一举手之劳,以收其美。

洗涤

古今善字画者,必将砚上宿墨洗净,然后用笔,方有神采。茶气最清,若用宿罐冲泡,宿碗倾贮,悉足夺茶真味。须于停饮之时,将罐淘洗,不留一片茶叶。临用时,再用滚水洗去宿气,始可冲泡。予往见山僧揖客饷茶时,犹将湿绢向茶碗内再三揩拭,此诚得茶中三昧者。

得趣

饮茶贵得茶中之趣,若不得其趣而信口哺啜,与嚼蜡何异!虽然趣固不易知,知趣亦不易⁽⁵⁾。远行口干,大盅剧饮者不知也;酒酣肺焦,疾呼解渴者不知也;饭后(下转第 130 页)

面有字，一面空白。后来，蝴蝶装得到改进，出现了包背装。包背装就是把书页背对背地正折起来，使文字面向外，把版口作为书口，将书页的两边粘在脊上，再用纸捻打穿，外加书衣绕背包装。这样页页文字相连，便于阅读。包背装起于南宋后期，元明时期最为流行。明朝中叶出现了线装书。线装书的装置方法是将书纸一页一页地折叠整齐，在书背空白处打眼，穿纸捻，装订成册，然后在书的前后蒙上封面，再打眼穿线装订起来，这就是线装书。线装书是我国古代书籍装订形式的最后阶段。

麦克卢汉认为：“媒介即是讯息”，“媒介是人体的延伸”，^[3]对于媒介形式的选择和运用，对人类传播来说，具有重要的意义。在不同的历史时期，人们所采用的传播媒介和当时人们对世界的认识程度、人的心智结构以及人与自然和社会的关系都有着非常密切的关系。可以说，一个时代有一个时代的信息，一个时代也有一个时代的媒介。媒介和社会都在不断发展变化，它们是整个社会历史发展变化的一

体两面。社会的进步可以由媒介发展程度来衡量，媒介的发展也会进一步促使社会的发展。中华文化在古代时期，长期处于世界领先地位，我们的传播媒介也处于世界领先地位。我们的先民为了将文化传之久远，发挥了他们的聪明才智，很早就创造了书籍这一优秀的传播媒介，将中华民族的文化绵延不绝地传承下来。

参考文献：

- [1] 刘光裕.东汉末年是否还用“简”抄书[J].编辑学刊,1997,(5):92.
- [2] [加] 哈罗德·伊尼斯.帝国与传媒[M].北京:中国人民大学出版社,2003:5.
- [3] [加] 马歇尔·麦克卢汉.理解媒介[M].北京:商务印书馆,2000:10,33.

作者简介：花家明(1968-)男,四川大学文学与新闻学院博士生,研究方向为传播媒介和文化产业。

(上接第125页)漱口，横吞直饮者不知也；井水浓煎，铁器慢煮者不知也必也。山窗凉雨，对客清谈时知之；踟蹰登山，扣舷泛棹时知之；竹楼待月，草榻迎风时知之；梅花树下，读《离骚》时知之；杨柳池边，听黄鹂时知之。知其趣者，浅斟细嚼，觉清风透入五中，自下而上，能使两颊微红，冬月温气不散，周身和暖，如饮醇醪，亦令人醉。然第语其大略，至于个中微妙，是在得趣者自知之。若涉语言，便落第二义。

校记：

(1) 丫山，“丫”原文作“公”，据钱椿年、顾元庆《茶谱》改。^[8]

(2) 伯彝，即“伯夷”，“彝”通“夷”，现在一般都写作伯夷。

(3) “罐”，原书均写作异体“罐”和俗写“確”，本文统一改为“罐”，下不出校。

(4) “间”，原文作“閒”，据钱椿年、顾元庆《茶谱》改。^[9]

(5) “知趣亦不易”，与上句“趣固不易知”义同，后一“不易”的“易”字，似为“难”字之误。

《枕山楼茶略》是在日本发现，国内未见的珍本。该书的写作风格和其他明清辑集类茶书相似。自序和一部分内容是属于陈元辅自己撰写，其余部分基本上辑自它书。该书前面数段，大部分辑录明代钱椿年和顾元庆的《茶谱》。例如“考古”的内容摘自《茶谱》顾元庆所写的“序”；“地气”的开头几句源自《茶谱》的“茶品”；“表异”和《茶谱》的“茶略”相同；“树艺”来自《茶谱》的“艺茶”；“采摘”和《茶谱》的“采茶”大体相同；“制法”和《茶谱》的“制茶诸法”一样；“收贮”的前面几句摘自《茶谱》“藏茶”；“烹点”的茶香、茶味来自《茶谱》的

“择果”等等。《茶谱》的“一叶二芽”，乃是古代不谙茶事的文人的传说，实际只有一芽一叶、一芽二叶或数叶，是不存在一叶二芽的。研究该书内容和写作风格，可知万国鼎先生的推断大体是正确的。该书至今发现仅有日本一个版本，尤显珍贵。本文抛砖引玉，以期更多学者深入研究，传承文明，古为今用，振兴我国的茶文化学。

参考文献：

- [1] 万国鼎.茶书总目提要[A].农业遗产研究集刊第二集[C].北京:中华书局,1958:205-239.
- [2] [6] 王华夫.国内外各大图书馆收藏中国古茶书概况[J].农业考古,1998,(2):279-288.
- [3] 阮浩耕等.中国古代茶叶全书[M].杭州:浙江摄影出版社,1999:617.
- [4] 陈彬藩,余悦,关博文.中国茶文化经典[M].北京:光明日报出版社,1999:831.
- [5] 中国农业遗产研究室编.中国农业古籍目录[M].北京:北京图书馆出版社,2002:213.
- [7] 朱自振.《茶务金载》和茶叶科技的近代化[J].茶叶通报,1999,21(3):47-48.
- [8] [9] 陈祖槩,朱自振.中国茶叶历史资料选辑[M].北京:农业出版社,1981:124-128.

作者简介：章传政(1971-)男,科学技术史硕士,南京农业大学茶学研究所读茶学博士,从事茶叶历史、经济、文化研究;朱自振(1934-)男,南京农业大学茶学研究所教授,茶史专家;黎星辉(1962-)男,南京农业大学茶学研究所教授,博士生导师。