

中國歷代茶經



欽定四庫全書

品茶要錄

宋黃儒撰

總論

說者常怪陸羽茶經不第建安之品蓋前此茶事未甚
興靈芽真笋往往委翳消腐而人不知惜自國初以來
士大夫沐浴膏澤詠歌昇平之日久矣夫體勢灑落神
觀冲淡惟茲茗飲為可喜園林亦相與摘英夸異制捲

鬻新而趨時之好故殊絕之品始得自出于藜莽之中
而其名遂冠天下借使陸羽復起閱其金餅味其雲腴
當爽然自失矣因念草木之材一有負瓌偉絕特者未
嘗不遇時而後興況于人乎然士大夫間為珍藏精試
之具非會雅要真未嘗輒出其好事者又嘗論其采制
之出入器用之宜否較試之湯火圖于鱠素傳翫于時
獨未有補于賞鑒之明爾蓋園民射利膏油其面色品
味易辨而難評予因收閱之暇為原采造之得失較試

之低昂次為十說以中其病題曰品茶要錄云

一采造過時

茶事起于驚蟄前其采芽如鷹爪初造曰試焙又曰一
火次日二火二火之茶已次一火矣故市茶芽者惟同
出于三火前者為最佳尤喜薄寒氣候陰不至于凍

茶芽

尤畏霜有造于一火二火皆遇霜而三火霜霽則三火之茶勝矣時不至于暄則穀芽

含養約勒而滋長有漸采工亦優為矣凡試時泛色鮮
白隱于薄霧者得于佳時而然也有造于積雨者其色

昏黃或氣候暴暄茶芽蒸發采工汗手熏漬揀摘不給
則製造雖多皆為常品矣試時色非鮮白水脚微紅者
過時之病也

二白合盜葉

茶之精絕者曰鬪曰亞鬪其次揀芽茶芽鬪品雖最上
園戶或止一株蓋天材間有特異非能皆然也且物之
變勢無窮而人之耳目有盡故造鬪品之奇有昔優而
今劣前負而後勝者雖工有至有不至亦造化推移不

可得而擅也其造一火曰鬪二火曰亞鬪不過十數銖而已揀芽則不然徧園隴中擇其精英者爾其或貪多務得又滋色澤往往以白合盜葉間試試時色雖鮮白其味澀淡者間白合盜葉之病也

一鷹爪之芽有兩小葉抱而生者白合也

新條葉之抱生而色白者盜葉也造揀芽常別取鷹爪而白合不用况盜葉乎

三入雜

物固不可以容偽况飲食之物尤不可也故茶有入他葉者建人號為入雜銖列入柿葉常品入桴檻葉二葉

易致又滋色澤園民欺售直而為之試時無粟紋甘香
盞面浮散隱如微毛或星星而纖絮者入雜之病也善
茶品者側盞視之所入之多寡從可知矣嚮上下品有
之近雖銚列亦或勾使

四蒸不熟

穀芽初采不過盈箱而已趨時爭新之執然也既采而
蒸既蒸而研蒸有不熟之病有過熟之病蒸不熟則雖
精芽所損已多試時色青易沈味為挑入之氣者不蒸

熟之病也唯正熟者味甘香不燥即善吐酸即虛香氣

無者五過熟工以不飲其苦子則不不及蒸而不及

茶芽方蒸以氣為候視之不可以不謹也試時色黃而

粟紋大者過熟之病也然雖過熟愈于不熟甘香之味

勝也故君謨論色則以青白勝黃白余論味則以黃白

勝青白

六焦釜

茶蒸不可以逾久久而過熟又久則湯乾而焦釜之氣

上茶工有乏湯湯以益之是致熏損茶黃試時色多昏
紅氣焦味惡者焦釜之病也

建人號為
熱鍋氣

七壓黃

茶已蒸者為黃黃細則已入捲模制之矣蓋清潔鮮明
則香色如之故采佳品者常于半曉間沖蒙雲霧或以
罐汲新泉懸胸間得必投其中蓋欲鮮也其或日氣烘
燥茶芽暴長工力不給其芽已陳而不及蒸蒸而不及
研研或出宿而後製試時色不鮮明薄如壞卵氣者壓

黃也

八清膏

茶餅光黃又如蔭潤者榨不乾也榨欲盡去其膏膏盡則有如乾竹葉之色惟飾首面者故榨不欲乾以利易售試時色雖鮮白其味帶苦者清膏之病也

九傷焙

夫茶本以芽葉之物就之捲模既出卷上筮焙之用火務令通徹即以灰覆之虛其中以熱火氣然茶民不許

用實炭號為冷火以茶餅新溫欲速乾以見售故用火
常帶煙焰煙焰既多稍失看候以故熏損茶餅試時其
色昏紅氣味帶焦者傷焰之病也

十辯壑源沙溪

壑源沙溪其地相背而中隔一嶺其勢無數里之遠然
茶產頓殊有能出火移栽之亦為土氣所化竊嘗怪
茶之為草一物爾其勢必由得地而後異豈水絡地脈
偏種粹于壑源抑御焙占此大岡巍隴神物伏護得其

餘蔭耶何其甘芳精至而獨擅天下也觀夫春雷一驚
筠籠纔起售者已擔簷挈橐于其門或先期而散留金
錢或茶纔入筮而爭酬所直故壑源之茶常不足容所
求其有桀滑之園民陰取沙溪茶黃雜就家捲而製之
人徒趨其名晚其規模之相若不能原其實者蓋有之
矣凡壑源之茶售以十則沙溪之茶售以五其直大率
做此然沙溪之園民亦勇于為利或雜以松黃飾其首
面凡肉理性薄體輕而色黃試時雖鮮白不能久泛香

薄而味短者沙溪之品也凡肉理實厚體堅而色紫試
時泛盞凝久香滑而味長者壑源之品也

後論

余嘗論茶之精絕者白合未開其細如麥蓋得青陽之
輕清者也又其山多帶沙石而號嘉品者皆在山南蓋
得朝陽之和者也余嘗事閒乘晷景之明淨適軒亭之
瀟灑一取佳品嘗試既而求水生于華池愈甘而清其

有助乎然建安之茶散天下者不為少而得建安之精

品不為多蓋有得之者不能辯能辯矣或不善于烹試
善烹試矣或非其時猶不善也况非其賓乎然未有主
賢而賓愚者也夫惟知此然後盡茶之事昔者陸羽號
為知茶然羽之所知者皆今所謂草茶何哉如鴻漸所
論蒸笋并葉畏流其膏蓋草茶味短而淡故常恐去膏
建茶力厚而甘故惟欲去膏又論福建為未詳往往得
其味極佳由是觀之鴻漸未嘗到建安歟

茶之類甚多其味亦不一

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

其味甘者為上品其味苦者為下品

品茶要錄

茶之類甚多其味亦不一其味甘者為上品其味苦者為下品

欽定四庫全書

子部九

提要

譜錄類 飲饌之屬

宣和北苑貢茶錄

臣等謹案宣和北苑貢茶錄一卷附北苑別錄一卷宋熊蕃撰所述皆建安茶園採焙入貢法式淳熙中其子校書郎克始鋟諸木凡為圖三十有八附以採茶詩十章陳振孫書錄解題謂蕃子克益寫其形製而傳之則圖

蓋克所增入也時福建轉運使主管帳司趙汝礪復作別錄一卷以補其未備所言水數羸縮火候淹亟綱次先後品味多寡尤極該晰考茗飲盛於唐至南唐始立茶官北苑所由名也至宋而建茶遂名天下壑源沙溪以外北苑獨稱官焙為漕司歲貢所自出文士每紀述其事然書不盡傳傳者亦多疎畧惟此二書於當時任土作貢之制言之最詳所