

# 茶 录

明·张源 著

## 目录

茶录引.....	01
采茶.....	02
造茶.....	03
辨茶.....	04
藏茶.....	05
火候.....	06
汤辨.....	07
汤用老嫩.....	08
泡法.....	09
投茶.....	10
饮茶.....	11
香.....	12
色.....	13
味.....	14
点染失真.....	15
井水不宜茶.....	16
贮水.....	17
茶具.....	18
茶盏.....	19
拭盏布.....	20
分茶盒.....	21
茶道.....	22

## 茶录引

洞庭张樵海山人，志甘恬澹，性合幽栖，号称隐君子。其隐于山谷间，无所事事，日习诵诸子百家言。每博览之暇，汲泉煮茗，以自愉快。无间寒暑，历三十年，疲精殫思，不究茶之指归不已。故所著《茶录》，得茶中三昧。余乞归十载，夙有茶癖，得君百千言，可谓纤悉具备。其知者以为茶，不知者亦以为茶。山人盍付之剞劂氏，即王濛、卢仝复起，不能易也。吴江顾大典题。

## 采茶

采茶之候，贵及其时，太早则味不全，迟则神散。以谷雨前五日为上，后五日次之，再五日又次之。茶芽紫者为上，面皱者次之，团叶又次之，光面如筱叶者最下。彻夜无云，浥露采者为上，日中采者次之。阴雨中不宜采。产谷中者为上，竹者次之，烂石中者又次之，黄砂中者又次之。

## 造茶

新采，拣去老叶及枝梗碎屑。锅广二尺四寸。将茶一斤半焙之，候锅极热，她茶急炒，火不可缓。待熟方退火，撒入筛中，轻团那数遍，复下锅中。渐渐减焙干为度。中有玄微，难以言显。火候均停，色香全美，玄微未究，神味俱疲。

## 辨茶

茶之妙，在乎始造之精。藏之得法，泡之得宜。优劣定乎始锅，清浊系乎末火。火烈香清，锅寒神倦。火猛生焦，柴疏失翠。久延则过熟，早起却还生。熟则犯黄，生则着黑。顺那则甘，逆那则涩。带白点者无妨，绝焦点者最胜。

## 藏茶

造茶始干，先盛旧盒中，外以纸封口。过三日，俟其性复，复以微火焙极干，待冷贮坛中。轻轻筑实，以箬衬紧。将花笋箬及纸数重封扎坛口，上火煨砖冷定压之，置茶育中。切勿临风近火。临风易冷，近火先黄。

## 火候

烹茶旨要，火候为先。炉火通红，茶瓢始上。扇起要轻疾，轻声稍稍重疾，斯文武之候也。过于文则水性柔，柔则水为茶降；过于武则火性烈，烈则茶为水制。皆不足于中和，非茶家要旨也。

## 汤辨

汤有三大辨十五小辨。一日形辨，二日声辨，三日气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼连珠，皆为萌汤，直至不涌沸如腾波鼓浪，水气全消，方是纯熟；如初声、转声、振声、骤声，皆为萌汤，直至无声，方是纯熟；如气浮一缕、二缕、三四缕，及缕乱不分、氤氲乱绕，皆为萌汤，直至气直冲贵，方是纯熟。

## 汤用老嫩

蔡君谟汤用嫩而不用老，盖因古人制茶造则必碾，碾则必磨，磨则必罗，则茶为飘尘飞粉矣。于是和剂印作龙凤团，则见汤而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今时制茶，不暇罗磨，全具元体。此汤须纯熟，元神始发也。故曰汤须五沸，茶奏三奇。

## 泡法

探汤纯熟，便取起。先注少许壶中，祛荡冷气倾出，然后投茶。茶多寡宜酌，不可过中失正，茶重则味苦香沉，水胜则色清气寡。两壶后，又用冷水荡涤，使壶凉洁。不则减茶香矣。罐熟则茶神不健，壶清则水性常灵。稍俟茶水冲用，然后分酺布饮。酺不宜早，饮不宜迟。早则茶神未发，迟则妙馥先消。

## 投茶

投茶有序，毋失其宜。先茶后汤日下投。汤半下茶，复以汤满，日中投。先汤后茶日上投。春秋中投。夏上投。冬下投。

## 饮茶

饮茶以客少为贵，客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜日神，二客日胜，三四日趣，五六日泛，七八日施。

## 香

茶有真香，有兰香，有清香，有纯香。表里如一纯香，不生不熟日清香，火候均停日兰香，雨前神具日真香。更有含香、漏香、浮香、问香、此皆不正之气。

## 色

茶以青翠为胜，涛以蓝白为佳。黄黑红昏，俱不入品。雪涛为上，翠涛为中，黄涛为下。新泉活火，煮茗玄工，玉茗冰涛，当杯绝枝。

## 味

味以甘润为上，苦涩为下。

## 点染失真

茶自有真香，有真色，有真味。一经点染，便失其真。如水中着咸，茶中着料，碗中着果，皆失真也。

茶始造则青翠，收藏不法，一变至绿，再变至黄，三变至黑，四变至白。食之则寒胃。甚至瘠气成积。

## 品泉

茶者水之神，水者茶之体。非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。山顶泉清而轻，山下泉清而重，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉淡而白。流于黄石为佳，泻出青石无用。流动者愈于安静，负阴者胜于向阳。真源无味，真水无香。