

茶錄
東溪試茶錄
北苑別錄

茶疏
茶寮記
茶董補



20191

茶

錄

蔡襄撰

中華書局

茶
錄

此據百川學海本
排印初編各叢書
僅有此本

茶錄并序

朝奉郎右正言同修起居注臣蔡襄上進

臣前因奏事伏蒙陛下諭臣先任福建轉運使日所進上品龍茶最爲精好臣退念草木之微首辱陛下知鑒若處之得地則能盡其材昔陸羽茶經不第建安之品丁謂茶圖獨論採造之本至於烹試曾未有聞臣輒條數事簡而易明勒成二篇名曰茶錄伏惟清閒之宴或賜觀采臣不勝惶懼榮幸之至謹序

上篇論茶

色

茶色貴白而餅茶多以珍膏汕去其面故有青黃紫黑之異善別茶者正如相工之察人氣色也隱然察之於內以肉理潤者爲上既已末之黃白者受水昏重青白者受水詳明故建安人開試以青白勝黃白

香

茶有真香而入貢者微以龍腦和膏欲助其香建安民間試茶皆不入香恐奪其真若烹點之際又雜珍果香草其奪益甚正當不用

味

茶味主於甘滑。惟北苑鳳凰山連屬諸焙所產者味佳。隔溪諸山雖及時加意製作。色味皆重。莫能及也。又有水泉不甘。能損茶味。前世之論水品者以此。

藏茶

茶宜翦葉而畏香藥。喜溫燥而忌濕冷。故收藏之家。以翦葉封裹入焙中。兩三日一次。用火常如人體溫。則禦濕潤。若火多則茶焦不可食。

炙茶

茶或經年。則香色味皆陳。於淨器中以沸湯漬之。刮去膏油一兩重乃止。以鈴箱之。微火炙乾。然後碎碾。若當年新茶。則不用此說。

碾茶

碾茶先以淨紙密裹搥碎。然後熟碾。其大要旋碾則色白。或經宿則色已昏矣。

羅茶

羅細則茶浮。羅粗則水浮。

候湯

候湯最難。未熟則沫浮。過熟則茶沉。前世謂之蟹眼者。過熟湯也。沉瓶中煮之不可辯。故曰候湯最難。

焙茶

凡欲點茶，先須焙盞，令熱冷，則茶不浮。

點茶

茶少湯多，則雲脚散；湯少茶多，則粥面聚。建人謂之雲脚粥面。鈔茶一錢七，先注湯調令極勻，又添注入環迴擊拂。湯上盞可四分則止，眊其面色鮮白，著盞無水痕爲絕佳。建安開試，以水痕先者爲負，耐久者爲勝，故較勝負之說曰相去一水兩水。

下篇論茶器

茶焙

茶焙，編竹爲之，裹以蒻葉，蓋其上，以收火也。隔其中以有容也，納火其下，去茶尺許，常溫溫然，所以養茶色香味也。

茶籠

茶不入焙者，宜密封裹，以蒻籠盛之，置高處，不近濕氣。

砧椎

砧椎蓋以砧茶，砧以木爲之，椎或金或鐵，取於便用。

茶鈴

茶鈴，屈金鐵爲之，用以炙茶。

茶碾

茶碾以銀或鐵爲之。黃金性柔。銅及礪石皆能生銹。音星不任用。

茶羅

茶羅以絕細爲佳。羅底用蜀東川鵝溪畫絹之密者。投湯中揉洗以羈之。

茶盞

茶色白。宜黑盞。建安所造者紺黑。紋如兔毫。其杯微厚。焙之久熱難冷。最爲要用。出他處者。或薄或色紫。皆不及也。其青白盞。鬪試家自不用。

茶匙

茶匙要重。擊拂有力。黃金爲上。人間以銀鐵爲之。竹者輕。建茶不取。

湯瓶

瓶要小者。易候湯。又點茶注湯有準。黃金爲上。人間以銀鐵或瓷石爲之。

後序

臣皇祐中脩起居注。奏事

仁宗皇帝。屢承天問。以建安貢茶井。所以試茶之狀。臣聞論茶雖禁中語。無事於密。造茶錄二篇上進。後知福州。爲掌書記。竊去藏藁。不復能記。知懷安縣樊紀。購得之。遂以刊勒行於好事者。然多舛謬。臣追念

先帝顧遇之恩。攬本流涕。輒加正定。書之於石。以永其傳。治平元年五月二十六日。三司使給事中臣蔡襄謹記。