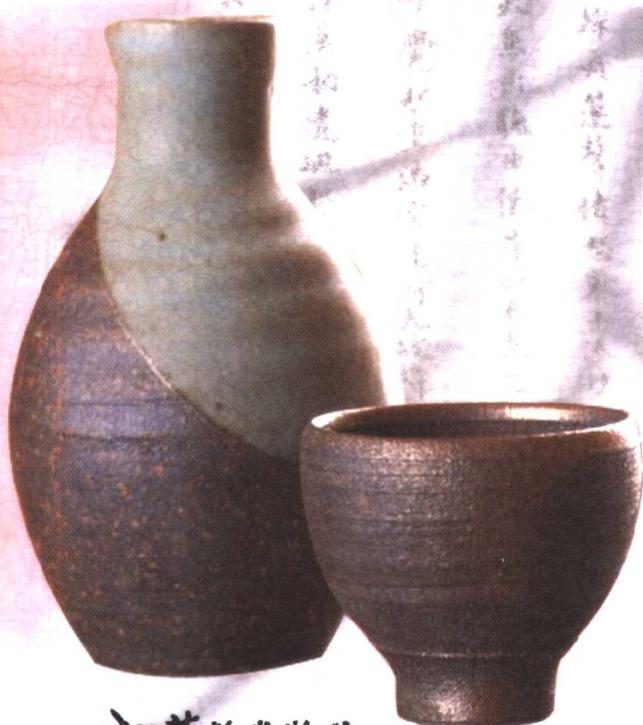


徽食物語

飲之酒

民俗文化编写组 编



華齡出版社

饮食物语——

饮 之 语

民俗文化编写组 编

华 龄 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

饮之语 / 民俗文化编写组编. —北京: 华龄出版社,
2004.1
(饮食物语)
ISBN 7 - 80178 - 118 - X
I . 饮... II . 民... III . 茶 - 文化 - 中国
IV . TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 117134 号

书 名: 饮之语
编 者: 民俗文化编写组
出版发行: 华龄出版社 (北京西城区鼓楼西大街 41 号 邮编: 100009)
印 刷: 北京市通州区皇家印刷厂
版 次: 2004 年 2 月第 1 版 2004 年 2 月第 1 次印刷
开 本: 965 × 1270 1/32
字 数: 200 千字
印 张: 11
ISBN 7 - 80178 - 118 - X/R · 18

本册定价: 25.00 元 (全三册总定价: 75.00 元)

出版说明

《饮食物语》丛书由《饮之语》、《食之语》、《物之语》三部组成。《饮之语》收录了我国历史上有关茶叶及饮茶之事的著名文献，包括陆羽的《茶经》、陆廷灿的《续茶经》、蔡襄的《茶录》、黄儒的《品茶要录》、宋徽宗的《大观茶论》、顾元庆的《茶谱》、李时珍的《茶》、田艺衡的《煮泉小品》、陆树声的《茶寮记》、许次纾的《茶疏》等十种著作。

唐代陆羽的《茶经》是世界上第一部茶叶专著。它分上中下三卷，以茶之源、茶之具、茶之造、茶之器等十个门类，记载了茶树的性状、茶叶的品质、茶叶的种类与采制方法、烹茶的技术和饮茶的用具等，介绍了饮茶的起源与饮茶的有关知识以及唐代以前的茶事、唐代茶叶的产地等情况。此书开创了我国茶书的先河。自此之后，我国出现的论茶之书多达一百多种。清代陆廷灿的《续茶经》即为其中的著名续作。《续茶经》的体例完全模仿《茶经》，亦为三卷，其篇目与《茶经》也完全相同，即分为茶之源、茶之具、茶之造等十个门类。但自唐至清，历时数百年，产茶之地、制茶之法以及烹煮器具等等都发生了巨大的变化。此书对唐之后的茶事资料收罗宏富，并进行了考辨，虽名为《续》，实是一部完全独立的著述。《四库全书总目》称此书“一一订定补辑，颇切实用，而征引繁复”，当为公允之论。

宋代蔡襄的《茶录》分茶论和器论两部分。茶论主要论述茶汤的品质与烹饮方法，设色、香、味、藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候茶、炙茶、点茶十目；器论专论烹茶和饮用的器具，设茶焙、茶笼、砧椎、茶钤、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶九目。宋代黄儒的《品茶要录》是专论建安茶的著述，共分采造过时、百合盗叶、入杂、蒸不熟、过熟、焦釜、压叶、清膏、伤焙、辨壑源沙溪十篇，评论了建安茶的优劣得失。《大观茶论》是宋徽宗赵佶编的茶书。它对当时有关茶叶的产地、采制、烹试、品质等均有论述，侧面反映了北宋时期茶叶的发达程度和制茶技术的发展状况。明代顾元庆的《茶谱》是有关茶书资料的汇集，内容分为两部分。第一部分包括茶略、茶品、艺茶、采茶、藏茶、花茶诸法及煎茶四要、点茶三要、茶效等九个内容。第二部分收录王

友石竹炉并分封六事，有图、文、铭、赞等，此次选编时没有采用。《茶》是《本草纲目》中的一篇专论，由释名、集解、叶等部分组成。它从药理学的角度着重研究了茶叶的药用价值，并开出了药方，这是它的独特之处。明代田艺衡的《煮泉小品》分为源泉、石流、清寒、甘香、宜茶、灵水、异泉、江水、井水、绪谈十类，记载了各种泉水的特征以及与烹茶的关系，考据该洽，评品允当。明人陆树声家居之时，与终南山僧明亮、五台山僧演镇、适园无诤居士同试天池茶，而作《茶寮》记，叙茶事十六则，寥寥数语，以寄意而已。明人许次纾的《茶疏》共九则，记载茶叶产地、采摘、收藏之法颇详。

由茶叶及饮茶衍生出来的茶文化，不仅成为中华传统文化的有机组成部分，而且已渗入到寻常百姓的日常生活之中。或许，本书所提供的上述文献，对读者了解茶文化的历史、丰富茶文化的知识，不无益处。同样，爱好谈茶、论茶、品茶、制茶的读者，也可能会从中得到意外的收获。这也是我们编辑此书的目的。

编者

目 录

茶经	(唐) 陆羽 (1)
续茶经	(清) 陆廷灿 (35)
卷上之一	(37)
卷上之二	(70)
卷上之三	(79)
卷中	(108)
卷下之一	(121)
卷下之二	(154)
卷下之三	(176)
卷下之四	(224)
卷下之五	(257)
卷下之六	(264)
附录	(273)
茶录	(宋) 蔡襄 (284)
品茶要录	(宋) 黄儒 (287)
大观茶论	(宋) 宋徽宗 (295)
茶谱	(明) 顾元庆 (301)
茶	(明) 李时珍 (306)
煮泉小品	(明) 田艺衡 (317)
茶寮记	(明) 陆树声 (334)
茶疏	(明) 许次纾 (339)

茶 经

【唐】陆羽

卷上

一、茶之源

【原文】茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺，乃至数十尺；其巴山峡川，有两人合抱者，伐而掇之。其树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如栟榈，蒂如丁香，根如胡桃。[瓜芦木出广州，似茶，至苦涩。栟榈，蒲葵之属，其子似茶。胡桃与茶，根皆下孕，兆至瓦砾，苗木上抽。]

其字，或从草，或从木，或草木并。[从草，当作“茶”，其字出《开元文字音义》；从木，当作“槚”，其字出《本草》；草木并，作“荼”，其字出《尔雅》。]其名，一曰茶，二曰槚，三曰荈，四曰茗，五曰薜。[周公云：“槚，苦荼。”扬执戟云：“蜀西南人谓茶曰荈。”郭弘农云：“早取为茶，晚取为茗，或一曰薜耳。”]

其地，上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土！

凡艺而不实，植而罕茂，法如种瓜，三岁可采，野者上，园者次。阳崖阴林，紫者上，绿者次；筭者上，牙者次；叶卷上，叶舒次。阴山坡谷者，不堪采掇，性凝滞，结瘕疾。

茶之为用，味至寒，为饮。最宜精行俭德之人。若热渴、凝闷、脑疼、目涩、四肢烦、百节不舒，聊四五啜，与醍醐、甘露抗衡也。

采不时，造不精，杂以卉莽，饮之成疾，茶为累也。亦犹人参。上者生上党，中者生百济、新罗，下者生高丽；有生泽州、易州、幽州、檀州者，为药无效，况非此者？设服荠苾，使六疾不瘳。知人为累，则茶累尽矣。

【译文】茶树是产于我国南方的一种优良树木。树高一尺、二尺，乃至数十尺。在巴山和峡川一带最粗的茶树需两人合抱，只有将它伐倒后才能采摘。茶树的树形像瓜芦，叶子像梔子，花像白色的蔷薇，种子与棕榈树的种子很相似，蒂儿像丁香，树根像胡桃。[瓜芦树生长在广州一带，与茶相似，味相当苦涩。棕榈与蒲葵类似，其种子与茶子相似。胡桃与茶的根皆属深根性，向下生长直达

石砾层，苗木才能向上抽长。]

“茶”字，从字源上说，或从属于“草”部，或从属于“木”部，或既从草又从木。[从草写作“茶”，出于《开元文字音义》；从木写作“櫟”，出于《本草》；草木兼从写作“荼”，出于《尔雅》。]

茶的名称，一是叫作“荼”，二是叫作“槚”，三是叫作“荳”，四是叫作“茗”，五是叫作“荈”。
[周公说：“槚就是苦茶”。杨执

戟说：“四川西南部的人把茶叫作荳。”郭弘农说：“早采的叫茶，晚采的叫茗或叫荈”。]

种茶的土地，以间杂有烂石的地方最好，砂质的土壤就差一些，而黄土地种出来的茶品质最差。

大凡种植茶树，必须用种子直接播种，用移栽的方法就不会生长得繁茂，就如同种瓜，种茶经过三年就可以采摘。

茶在山野自生的为最好，人工种植的就较差。生长在向阳山崖并有林木遮阴的茶树，芽叶呈紫色的为好，绿色的则较差，形如春笋的最好，短小的芽则差；叶卷裹未展开的好，叶舒展的差。背阴坡谷地的茶树，不值得采摘，因其性质凝滞，饮后易引起腹中凝结成或聚或散的硬块那样的毛病。

因茶的性味至寒，最适于作饮料，是那些品行端正俭朴的人的最爱之饮。若有人感觉体热、口渴、闷燥、头疼、眼睛倦涩、四肢无力或全身关节不舒服的时候，喝上四五口茶，与醍醐和甘露是可以媲美的。但采茶如不适时，制茶如不精细，并混杂有其他杂草，这样的茶喝了是会生病的。

喝茶会受害的道理和服人参也会受害一样。人参以上党出产的为最好，百济、新罗的为中等，高丽的为下等；而泽州、易州、幽州、檀州出产的作药用无疗效，何况不是这样的东西？假若服了莽莞，则使六疾不会痊愈。知道人参会造成祸害的道理后，喝茶之所以也会受害的道理就全明白了。



(唐)三彩飞鸟云纹盘

二、茶之具

【原文】

簾 [加追反]。一曰篮，一曰笼，一曰筥。以竹织之，受五升，或一斗、二斗、三斗者，茶人负以采茶也。[簾，《汉书》音盈，所谓“黄金满簾，不如一经。”颜师古云：“簾，竹器也，受四升耳。”]

灶，无用突者。

釜，用唇口者。

甑，或木或瓦，匪腰而泥。篮以簾之，篾以系之。始其蒸也，入乎簾；既其熟也，出乎簾。釜涸注于甑中，[甑不带而泥之]。又以谷木枝三丫者制之。散所蒸牙笋并叶，畏流其膏。

杵臼，一名碓，惟恒用者佳。

规，一曰模，一曰棬，以铁制之，或圆，或方，或花。

承，一曰台，一曰砧，以石为之。不然，以槐桑木半埋地中，遣无所摇动。

檐，一曰衣，以油绢或雨衫、单服败者为之。以捆置承上，又以规置捆上，以造茶也。茶成，举而易之。

茈莉 [音杷离]，一曰羸子，一曰筭筤。以二小竹，长三尺，躯二尺五寸，柄五寸。以篾织方眼，如圃人土罗，阔二尺，以列茶也。

榦，一曰锥刀。柄以坚木为之，用穿茶也。

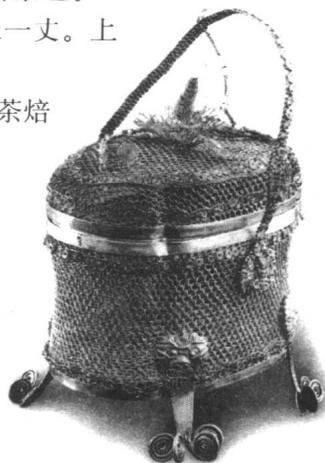
扑，一曰鞭。以竹为之，穿茶以解茶也。

焙，凿地深二尺，阔二尺五寸，长一丈。上作短墙，高二尺，泥之。

贯，削竹为之，长二尺五寸，以贯茶焙之。

棚，一曰栈。以木构于焙上，编木两层，高一尺，以焙茶也。茶之半干，升下棚，全干，升上棚。

穿 [音钏]，江东、淮南剖竹为之。巴川峡山纫谷皮为之。江东以一斤为上穿，半斤为中穿，四两五两为小穿。峡中以一百二十斤为上穿，八十斤为中穿，五十斤为小穿。“穿”字旧作钗钏之“钏”字，或作贯串。今则不然，



(唐) 金银结条笼子

◎ 饮食物语

如“磨”、“扇”、“弹”、“钻”、“缝”五字，文以平声书之，义以去声呼之，其字以“穿”名之。

育，以木制之，以竹编之，以纸糊之。中有隔，上有覆，下有床，傍有门，掩一扇。中置一器，贮塘煨火，令煴煴然。江南梅雨时，焚之以火。[育者，以其藏养为名。]

【译文】

簾，又叫篮、笼、筥。用竹子编制，容量有五升、或一斗、二斗、三斗的。采茶人背着采茶用。[簾，《汉书》音盈，所谓留给儿孙满箱黄金，不如留给他一本经书。颜师古说，簾即竹器，装得下四升。]

灶，灶不需要烟囱。

锅，要边缘平的。

甑子，木的或瓦的，周框用泥封好，甑内放竹篮作甑簾，用竹篾系牢。开始蒸茶时，把茶放篮内的簾，等到蒸好后取出簾，等锅内已无水时，再将其倒入甑内。[甑子不要用带捆扎，要用泥封好。]并用三杈形的构木枝搅拌，拌散蒸的芽笋的叶子，以免茶汁流失掉。

杵臼，又叫碓，以经常使用的为好。

规，又叫模或叫棬，用铁制成，有圆形、方形或花式的。

承，又叫台，又叫砧子，用石头做成，不然，用槐、桑木半埋在地下，不使其摇动。

檐，又叫衣，用旧的绢、雨衫、单衣等制做。把檐放在承上，再把规放在檐上，以便做茶。茶块做好以后方便取出。

茈莉，又叫羸子或箒筤。箒筤即竹篮和竹笼，是用两根三尺长的竹子，用竹篾织成方眼，使其长为二尺五寸，宽二尺，手柄留五寸，如种菜人的土箩，用以放置茶。

榼，又叫锥刀，锥柄用坚实的木料做成，以供穿茶眼用。

扑，又叫鞭，用竹子编成，用来穿茶和分解茶块。

焙，在地上挖深二尺，宽二尺五寸，长一



(宋)铜荷花瓣托盏

丈的坑，其上筑一矮墙，墙高二尺，刷上泥。

贯，竹子削成，长二尺五寸，用来穿茶烘焙。

棚，又称栈。用木料建造在焙的上面，分为两层，高一尺，供焙茶用。茶半干时，把下层放置在上一层，到全干时则拿下来。

穿，在江南东部和淮南地区是用剖开的竹子做的，巴山、峡川一带是用韧性大的构树皮做的，用来包装茶。江东把一斤装的称为上穿，半斤装的叫中穿，四五两装的叫小穿。四川一带把上穿定为120斤，中穿为80斤，小穿为50斤。“穿”字以前写作钗钏的“钏”或写作贯串的“串”，现在就不这样了。这就像磨、扇、弹、钻、缝5个字那样，字面上的音调都是平声，但若按其意义读时，则读作去声，所以就用“穿”字定名。

育，用木做成，外围用篾编织，并用纸糊起来。里面分隔，上面有盖，下面有床，旁边开一扇门。当中放一盛炭火的器具，里面放些火炭灰，使有火却无明焰。江南梅雨季节，用大火。[“育”，是因用它藏放茶叶而得名。]



(唐) 鎏金“鸿雁于飞”纹银笼子



禹之鼎《王原祁艺菊图》

三、茶之造

【原文】凡采茶在二月、三月、四月之间。

茶之筍者，生烂石沃土，长四五寸，若薇蕨始抽，凌露采焉。茶之牙者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。

其日有雨不采；晴有云不采；晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。

茶有千万状，卤莽而言，如胡人靴者，蹙缩然；〔谓文也。〕犛牛臆者，廉襜然；浮云出山者，轮囷然；轻飙拂水者，涵淡然。有如陶家之子，罗膏上以水澄泚之；〔谓澄泥也。〕又如新治地者，遇暴雨流潦之所经。此皆茶之精腴。有如竹箨者，枝干坚实，艰于蒸捣，故其形籧篨然，〔上离下师。〕有如霜荷者，茎叶凋沮，易其状貌，故厥状委萃然；此皆茶之瘠老者也。

自采至于封七经目，自胡靴至于霜荷八等。或以光黑平正言嘉者，斯鉴之下也；以皱黄坳垤言佳者，鉴之次也；若皆言嘉及皆言不嘉者，鉴之上也。何者？出膏者光，含膏者皱；宿制者则黑，日成者则黄；蒸压则平正，纵之则坳垤。此茶与草木叶一也。

茶之否臧，存于口诀。

【译文】大凡采茶都在二月、三月、四月之间。

芽肥壮如春笋的茶，生长在山崖石间的肥沃土壤上，芽长四五寸，像刚从地面抽生出来的薇、蕨，凌晨带露采摘。芽头短小的长在草木丛中，有三、四、五个分枝的，选择其中好的采摘。

采茶那天若下雨则不采，晴天有云也不要采。天气晴朗时才采。所采的茶要迅即蒸熟、捣碎、拍打成形、焙干、穿起、封装保存，制茶工序便结束了。

茶的形状有多种多样，大略说来，有的像胡族人穿的靴子那样皱缩；有的像野牛当胸肩肉



(唐)刻花赤金碗



(明)仇英《松荫论画图》

那样有褶皱；有的像浮云出山时的状貌，弯曲多变；有的像风拂过水面时，激起的摇拽的微波；有的像做陶器的人用水澄清膏土时，膏面光滑润泽，这就是所谓澄泥。有的像新开出的土地经暴雨径流过的一般。这些都属精美的茶。有的像竹皮笋壳，枝梗很硬，难以蒸捣，做成的茶表面像箩筛状；有的像荷叶被寒霜摧残茎叶凋坏，状貌全变了，其形状萎缩衰败。这些都属粗老茶、劣质茶。

自采茶至封装，经过7个工序。自“胡靴”至“霜荷”分为8个等级。如果以茶块光滑、黑色平整的就当是好茶，这种鉴评茶的水平是低的；以皱缩、黄色且表面凹凸不平的是好茶，这种鉴评也不高明；认为这些都可以说是好的或是不好的，这样的鉴评才是正确的。为什么呢？茶汁被压出来的就光滑，未被压出来的就皱缩；夜间做的茶就呈黑色，采后当日制成的就呈黄色，蒸压后就平整，任其自然则凹凸不平。茶和其他草木叶子都是一样的。

茶制得好坏，另有口诀。

卷中

四、茶之器

【原文】

风炉[灰承]

风炉以铜铁铸之，如古鼎形。厚三分，缘阔九分，令六分虚中，致其圬墁。凡三足，古文书二十一字。一足云：“坎上巽下离于中。”一足云：“体均五行去百疾。”一足云：“圣唐灭胡明年铸。”其三足之间设三窗，底一窗以为通飙漏烬之所。上并古文书六字，一窗之上书“伊公”二字，一窗之上书“羹陆”二字，一窗之上书“氏茶”二字。所谓“伊公羹，陆氏茶”也。置端垛于其内，设三格：其一格有翟焉，翟者，火禽也；画一卦曰“离”。其一格有彪焉，彪者，风兽也；画一卦曰“巽”。其一格有鱼焉，鱼者，水虫也；画一卦曰“坎”。巽主风，离主火，坎主水。风能兴火，火能熟水，故备其三卦焉。其饰以连葩、垂蔓、曲水、方文之类。其炉或锻铁为之，或运泥为之。其灰承作三足铁盘抬之。

【译文】 风炉用铜或铁铸成，形状像古代的鼎。炉壁厚三分，炉口边缘宽九分，比炉壁多出的六分向内，其下虚空，涂以泥土。炉有三只脚，其上写有二十一个古字。一只脚上写着“坎上巽下离于中”，一只脚上写着“体均五行去百疾”，一只脚上写着“圣唐灭胡明年铸”。三只脚之间开设三个孔洞，底下的一个孔洞是作为通风漏灰用的，其上写有六个古字。一个孔洞上写“伊公”二字，一个孔洞上写“羹陆”二字，另一个孔洞上写“氏茶”二字，即所谓“伊公羹，陆氏茶”。炉上设置支锅用的垛，垛之间分成三格，一个格有“翟”，翟为火鸟，画一卦符叫做“离”；另一格有“彪”，彪为风兽，也画一卦符叫做“巽”；再一格有“鱼”，鱼是水中动物，代表水，也画一卦符叫做“坎”。巽属风，离属火，坎属水，风能兴



(五代)定窑白釉瓷
风炉与瓷碗

火，火能熟水，故设上述三种卦符。炉子外面可装饰以莲花、垂蔓植物、流水和文字之类图形。炉子也可用锻铁制作，或者用泥土来做。其灰承是一个铁盘子，用三只脚抬着。

【原文】

筭

筭，以竹织之，高一尺二寸，径阔七寸。或用藤，作木榦如筭形织之。六出圆眼，其底盖若利篋，口铄之。

【译文】

筭是用竹篾织成的。高一尺二寸，径宽七寸，或用木料做一个像筭形的木架，用藤子编织出六个圆眼状纹，底盖合拢像竹箱，盖口锁边有装饰。

【原文】

炭挝

炭挝，以铁六棱制之，长一尺，锐上丰中，执细头系一小镮以饰挝也。若今之河陇军人木吾也。或作锤，或作斧，随其便也。

【译文】

炭挝是用铁做成的六棱铁棒，长一尺，头小中间较粗。手拿的细头系上一个小镮作为装饰，就像现在河陇一带军人所拿的木棒一样，或作锤状或作斧状，随各人的便。

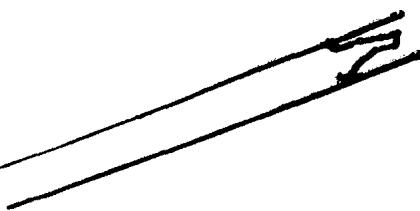
【原文】

火筭

火筭，一名箸，若常用者，圆直一尺三寸，顶平截无葱台勾锁之属，以铁或熟铜制之。

【译文】

火筭又叫做火筷，常用的圆形，而且直长一尺三寸，顶平截，没有葱台勾锁等附属物，用铁或熟铜制做。



(唐) 银火筋

【原文】

鎔[音铺，或作斧，或作融入。]

鎔，以生铁为之。今人有业冶者，所谓急铁，其铁以耕刀之趄，炼而铸之。内模土，而外模沙。土滑于内，易其摩涤；沙涩于外，吸其炎焰。方其耳，以令正也。广其缘，以务远也。长其脐，以守

◎ 饮食物语

中也。脐长，则沸中；沸中，则末易扬；末易扬，则其味淳也。洪州以瓷为之，莱州以石为之。瓷与石皆雅器也，性非坚实，难可持久。用银为之，至洁，但涉于侈丽。雅则雅矣，洁亦洁矣，若用之恒，而卒归于银也。

【译文】

镬，用生铁铸造。现在有专门以做这种锅为职业的，所谓急铁，就是用废犁刀再炼铸的。内模用土，外模用沙。土细，锅的内面就较光滑，容易磨光和洗刷；沙粗，锅的外面就粗糙，便于吸收火焰的热力。锅的“耳”作成方形，取其方正端庄之义；锅边宽一些，取其伸展广阔之义；锅脐做长一点，取其和久居中之义。锅脐长了，水在当中沸腾，水在当中沸腾茶沫就容易扬起，茶沫易扬起，茶汤的味道就淳正。洪州用瓷做锅，莱州用石做锅。瓷锅和石锅都属雅器，但质地不坚固，难以持久。用银做锅最清洁，但过于奢侈和华丽。雅致也雅致、洁净也洁净了，若要经久耐用，终归是铁锅好。

【原文】

交床

交床以十字交之，剗中令虚，也支镬也。

【译文】

交床是用“十”字交叉做成的锅架，挖空中间，用来放锅。

【原文】

夹

夹以小青竹为之，长一尺二寸。令一寸有节，节已上剖之以炙茶也。彼竹之筍，津润于火，假其香洁以益茶味，恐非林谷间莫之致。或用精铁、熟铜之类，取其久也。

【译文】

夹子用小青竹做成，长一尺二寸，使一头的一寸处有竹节，节外另一头剖开作为烤茶用。小青竹的竹汁润在火上，借竹子的香洁气味以增进茶的滋味。这种情形，不在山林中不易做到。或以精铁熟铜之类材料制作夹子，以取其经久耐用的长处。

【原文】

纸囊

纸囊，以剡藤纸白厚者夹缝之，以贮所炙茶，使不泄其香也。

【译文】

纸囊是用又白又厚实的剡溪所产的藤纸缝起来的双层纸袋，用

来贮藏烤好的茶，使茶的香气不致散失。

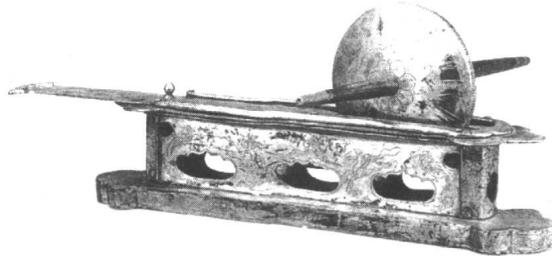
【原文】

碾[拂末]

碾以橘木为之，次以梨、桑、桐、柘为臼。内圆而外方。内圆备于运行也；外方制其倾危也。内容墮而外无余。木墮，形如车轮，不辐而轴焉。长九寸，阔一寸七分。墮径三寸八分，中厚一寸，边厚半寸，轴中方而执圆。其拂末以鸟羽制之。

【译文】

碾是用橘木做的，其次用梨、桑、桐、柘等木料制作。使其内圆而外方，内圆有利于运转，外方能防止它倾倒。碾的里面恰好容纳碾砣。木碾



(唐) 鎏金天马流云纹银茶碾

砣的形状就像没有辐的车轮，当中有一个轴，轴长九寸，宽一寸七分。碾砣的直径为三寸八分，当中厚一寸，边厚半寸。轴的中间方形，轴柄圆形。拂末是用鸟类的羽毛制作的。

【原文】

罗合

罗末以合盖贮之，以则置合中。用巨竹剖而屈之，以纱绢衣之。其合以竹节为之，或屈杉以漆之，高三寸，盖一寸，底二寸，口径四寸。

【译文】

罗筛下的茶末用合盖贮放，把“则”放在合中。罗用剖开的大竹片弯曲呈圆形，以纱绢做罗衣。合用竹节制做，或用杉木片弯曲呈圆形做成，并涂上漆。高三寸，盖一寸，底二寸，口径四寸。

【原文】

则

则以海贝、蛎蛤之属，或以铜、铁、竹、匕策之类。则者，量也，准也，度也。

凡煮水一升，用末方寸匕，若好薄者，减之；嗜浓者，增之。故云则也。