

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
最為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

至于烹試曾未有聞臣輒條數事簡而易明
勒成一篇名曰茶錄伏惟

清閒之宴或賜
觀采臣不勝惶懼榮幸之至謹序

茶錄序

宋莆陽蔡襄君謨著

上篇茶論

茶色

茶色貴白而餅茶多以珍膏油

去聲

其面故有

青黃紫黑之異善別茶者正如相工之眎人氣色也隱然察之于內以肉理實潤者為上既已末之黃白者受水昏重青白者受水鮮明故建安人闢試以青白勝黃白

香

茶有真香而人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

茶味主于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

水品諸類此

本宜弱葉而畏香藥喜溫燥而忌濕冷酸投藏
之家以弱葉封裹入焙中兩三日一次用火常
如人體溫溫則禦濕潤若火多則茶焦不可食

炙茶

茶或經年則茶色味皆陳於淨器中以沸湯漬
之刮去膏油一兩重乃止以鈴箝之微火炙乾
然後碎碾若當年新茶則不用此說

碾茶

碾茶先以淨紙密裹椎碎然後熟碾其大要旋碾則色白或經宿則色已昏矣

羅茶

羅細則茶浮麤則水浮

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甌中煮之不可辯故曰候湯最難

點茶

點茶

茶少湯多則雲脚散湯少茶多則粥面聚

建人謂之

雲脚粥面鈔茶一錢匕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為絕佳建安鬪試以水痕先者為負耐久者為勝故較勝負之說曰相去一水兩水

下篇論茶器

茶焙

茶焙編竹為之裹以蕩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蕩籠盛之置高處不近濕氣

砧椎

砧椎蓋以碎茶砧以木為之椎或金或鐵又公

茶鈴

茶鈴屈金鐵為之用以炙茶

茶碾

茶碾以銀或鐵為之黃金性柔銅及礪石皆能

生銼音星不入用

茶羅

茶羅以絕細為佳羅底用蜀東川鵝溪畫絹之密者投湯中揉洗以纂之

茶盞

茶色白宜黑盞建安所造者紺黑紋如兔毫其
杯微厚燻之久熱難冷最為要用出他處者或
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為上人間以銀鐵為
之竹者輕建茶不取

湯瓶

鹿腰以錯錫或錫或鐵或木

茶錄終

茶錄後序

臣皇祐中修

起居注奏事

仁宗皇帝屢承

天問以建安貢茶并所以試茶之狀臣謂論茶
雖禁中語無事于密造茶錄二篇上進後知
福州爲掌書記竊去藏稿不復能記知懷安
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于石
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

茶錄引

洞庭張樵海山人志甘恬澹性合幽棲號稱隱
君子其隱于山谷間無所事事日習誦諸子百
家言每博覽之暇汲泉煮茗以自愉快無間寒
暑歷三十年疲精殫思不究茶之指歸不已故
所著茶錄得茶中三昧余乞歸十載夙有茶癖
得君百千言可謂纖悉具備其知者以為茶不
知者亦以為茶山人盍付之剞劂氏即王濛盧
全復起不能易也

茶錄一

吳江顧大典題

張伯淵茶錄

明包山張源伯淵著

採茶

採茶之候貴及其時太早則味不全遲則神散
 以穀雨前五日為上後五日次之再五日又次
 之茶芽紫者為上面皺者次之團葉又次之光
 面如篠葉者最下撤夜無雲沍露採者為上日
 中採者次之陰雨中不宜採產谷中者為上竹
 下者次之爛石中者又次之黃砂中者又次之

造茶

新採揀去老葉及枝梗碎屑鍋廣二尺四寸將
 茶一斤半焙之候鍋極熱始下茶急炒火不可
 緩待熟方退火徹入篩中輕團那數遍復下鍋
 中漸漸減火焙乾為度中有玄微難以言顯火
 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優
 劣定乎始鍋清濁係乎末火烈香青鍋寒神
 倦火猛生焦柴疎失翠又延則過熟早起却還
 生熟則犯黃生則着黑順那則甘逆那則澁帶
 白點者無妨絕焦點者最勝

藏茶

造茶始乾先盛舊盒中外以紙封口過三日俟
 其性復復以微火焙極乾待冷貯壘中輕輕築
 實以箬襯緊將花筭筍及紙數重封紮壘口上
 以火煨磚冷定壓之置茶育中切勿臨風近火
 臨風易冷近火先黃

火候

烹茶旨要火候為先爐火通紅茶瓢始上扇起
要輕疾待有聲稍稍重疾斯文武之候也過于
文則水性柔柔則水為茶降過于武則火性烈
烈則茶為水制皆不足於中和非茶家要旨也

湯辨

湯有三大辨十五小辨一曰形辨二曰聲辨三
曰氣辨形為內辨聲為外辨氣為捷辨如蝦眼
鱗眼魚眼連珠皆為萌湯直至湧沸如騰波鼓
浪水氣全消方是純熟如初聲轉聲振聲驟聲
皆為萌湯直至無聲方是純熟如氣浮一縷二
縷三四縷及縷亂不分氤氳亂繞皆為萌湯直
至氣直冲貫方是純熟

湯用老嫩

蔡君謨湯用嫩而不用老蓋因古人製茶造則
必碾碾則必磨磨則必羅則茶為飄塵飛粉矣
于是和劑印作龍鳳團則見湯而茶神便浮此
用嫩而不用老也今時製茶不假羅磨全具元

體此湯湏純熟元神始發也故曰湯湏五沸茶
奏三奇

泡法

探湯純熟便取起先注少許壺中祛蕩冷氣傾
出然後投茶茶多寡宜酌不可過中失正茶重
則味苦香沉水勝則色清氣寡兩壺後又用冷
水蕩滌使壺涼潔不則減茶香矣確熟則茶神
不健壺清則水性常靈稍俟茶水冲和然後分
灑布飲灑不宜早飲不宜遲早則茶神未發遲
則妙韻先消

投茶

投茶有序毋失其宜先茶後湯曰下投湯半下
茶復以湯滿曰中投先湯後茶曰上投春秋中
投夏上投冬下投

飲茶

飲茶以客少為貴客眾則喧喧則雅趣乏矣獨
啜曰神二客曰勝三四曰趣五六曰泛七八曰
施

香

茶有真香有蘭香有酒香有純香表裏如一曰
純香不生不熟曰清香火候均停曰蘭香雨前
神具曰真香更有含香漏香浮香問香此皆不
正之氣

色

茶以青翠為勝濤以藍白為佳黃黑紅昏俱不
入品靈濤為上翠濤為中黃濤為下新泉活火

煮茗玄工玉茗水濤當杯絕技

味以甘潤為上苦澁為下

點染失真

茶自有真香有真色有真味一經點染便失其
真如水中着醎茶中着料碗中着果皆失真也

茶變不可用

茶始造則青翠收藏不法一變至綠再變至黃
三變至黑四變至白食之則寒胃甚至瘠氣成
積

品泉

茶者水之神水者茶之體非真水莫顯其神非精茶曷窺其體山頂泉清而輕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黃石為佳瀉出青石無用流動者愈于安靜負陰者勝于向陽真源無味真水無香

井水不宜茶

茶經云山水上江水次井水最下矣第一方不

近江山卒無泉水惟當多積梅雨其味甘和乃長養萬物之水雪水雖清性感重陰寒人脾胃

不宜多積

貯水

貯水甕須置陰庭中覆以紗帛使承星露之氣則英靈不散神氣常存假令壓以木石封以紙箬曝于日下則外耗其神內閉其氣水神散矣飲茶惟貴乎茶鮮水靈茶失其鮮水失其靈則與溝渠水何異

茶具

桑苧翁煮茶用銀瓢謂過於奢侈後用磁器又不能持久卒歸于銀愚意銀者宜貯朱樓華屋若山齋茆舍惟用錫瓢亦無損于香色味也但銅鐵忌之

茶盞

盞以雪白者為上藍白者不損茶色次之

拭盞布

飲茶前後俱用細麻布拭盞其他易穢不宜用

分茶盒

以錫為之從大壺中分用用盞再取

茶道

造時精藏時燥泡時潔精燥潔茶道盡矣

茶錄畢

茶爲物之至精而小團又其精者錄敘所謂上品龍茶者是也蓋自君謨始造而歲貢焉仁宗尤所珍惜雖輔相之臣未嘗輒賜惟南郊大禮致齋之夕中書樞密院各四人共一賜一餅宮人剪金爲龍鳳花草貼其上兩府八家分割以歸不敢碾試相家藏以爲寶時有佳客出而傳翫爾至嘉祐七年親享明堂齋夕始人賜一餅余亦忝預至今藏之余自以諫官供奉仗內至

登二府二十餘年纔一獲賜而丹成龍駕舐鼎
莫及每一捧玩清血交零而已因君謨著錄輒
附于後庶知小團自君謨始而可貴如此

治平甲辰七月丁丑廬陵歐陽脩書還公期書
室

宋建安朱子安著

建首七閩山川特異峻極迴環勢絕如甌其陽
多銀銅其陰孕鉛鐵厥土赤墳厥植惟茶會建
而上羣峰益秀迎抱相向草木叢條水多黃金
茶生其間氣味殊美豈非出川重複土地秀粹
之氣鍾於是而物得以宜歟北苑西距建安之
洄溪二十里而近東至東宮百里而遙

溪名有
三十六

東宮其一也過洄溪踰東宮則僅能成餅耳獨北苑