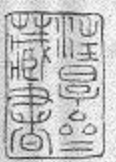


茶錄序

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
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



NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



茶錄上篇

朝奉郎右正言同修起居注蔡襄述

論茶

色

茶色貴白而餅茶多以珍膏油去其面故有青黃紫黑之異善別茶者正如相工之視人氣色也隱然察之於內以內理潤者為上黃白者受水昏重青白者受水鮮明故建安人鬪試以青白勝黃白

香



NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.

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
際又雜珍果香草真香奪益甚正當不用
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

茶宜弱葉而畏香藥喜溫燥而忌濕冷故收藏

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
碾則色白或隔宿則色已昏矣

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瓶中煮之不可辨故曰候湯最難

燂盞

凡欲點茶先須燂盞令熱冷則茶不浮

點茶

茶少湯多則雲脚散湯少茶多則粥面聚建人謂之雲脚鈔茶一錢已先注湯調令極勻又添注入

杯迴擊沸湯上盞可四分則止眎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

茶錄上篇

茶錄下篇

朝奉郎右正言同修起居注蔡襄述
論茶器

茶焙

茶焙編竹爲之裏以蒭葉蓋其上以收水也隔
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

茶不入焙者宜密封裏以蒭籠盛之置高處不
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

茶鈴屈金鐵爲用以炙茶

茶碾

茶碾以銀或鐵爲之黃金惜柔銅及礮石皆能
生銹星不入用

茶羅

茶羅以絕細爲佳羅底用蜀東川鵝溪畫絹之

密者投湯中揉洗以畧之

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爲要用出他處者或
薄或色紫皆不及也其青白盞聞試家自不用

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易有準黃金爲上

人間以銀鐵或瓷器爲之

茶錄下篇

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