

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
茶最為精好臣退念州木之微首辱

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

謹叙

上篇論茶

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眎人氣色也隱然察之於內以肉理實潤者為上既已末之黃白者受水昏重青曰者受水鮮明故建安人鬪試以青白勝黃白

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
際又雜珍果香艸其奪益甚正當不用
味

茶味主於甘滑唯北苑鳳凰山連屬諸焙所產
者味佳隔谿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
水晶者以此

藏茶



茶宜弱葉而畏香藥意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以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

羅細則茶浮庶則水浮

候湯

候湯取難未熟則沫浮過熟則茶沈前世謂之
蠲眼者過熟湯也沉瓶中煮之不可辯故曰候
湯取難

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

粥鈔茶一錢匕先注湯調令極勻又添注之環回
擊拂湯上盞可四分則止抵其面色鮮白著盞
無水痕為絕佳建安關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



茶焙編竹為之衷以蔴葉蓋其上以收火也隔

其中以有容也納火其下去茶尺許所以養茶色香味也

茶籠

茶不入焙者宜密封裹以弱籠盛之置高處不

近濕氣

砧椎

砧椎蓋以碎茶砧以木為之椎或金或鐵取於

便用

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銹音不入用

茶羅

茶羅以絕細為佳羅底用蜀東川鷺溪畫絹之
密者投湯中揉洗以累之

茶盞

茶色白宜黑盞建安所造者紺黑紋如兔豪其



坏微厚熲之久熱難冷最為要用出佗處者或薄或色熱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

湯鉗

鉗要小者易候湯又點茶注湯有准黃金為上人間以銀鐵或瓷器為之

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
州為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

治平元年五月二十六日

三司使給事中臣蔡襄謹記



善為書者以真楷為難而真楷又以小字為難
義獻以來遺蹟見於今者多矣小楷惟樂毅論
一篇而已今世俗所傳出故高紳學士家寔
為真本而斷裂之餘僅存者百餘字尔此