品茶要錄

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

品茶要錄
作者：黃儒　宋

總論

說者常怪陸羽《茶經》不第建安之品，葢前此茶事未甚興，靈芽眞筍，往往委翳消腐，而人不知惜。自國初以來，士大夫沐浴膏澤，詠歌昇平之日久矣。夫體勢灑落，神觀冲淡，惟茲茗飲爲可喜。園林亦相與摘英夸異，制捲鬻新而趨時之好，故殊絕之品始得自出於蓁莽之間，而其名遂冠天下。借使陸羽復起，閱其金餅，味其雲腴，當　然自失矣。因念草木之材，一有負瓌偉絕特者，未嘗不遇時而後興，況於人乎！然士大夫間爲珍藏精試之具，非會雅好眞，未嘗輒出。其好事者，又嘗論其采制之出入，器用之宜否，較試之湯火，圖於縑素，傳翫於時，獨未有補於賞鑒之明爾。葢園民射利，膏油其面，色品味易辨而難評。予因收閱之暇，爲原采造之得失，較試之低昂，次爲十說，以中其病，題曰《品茶要錄》云。

一、采造過時

茶事起於驚蟄前，其采芽如鷹爪，初造曰試焙，又曰一火，次曰二火。二火之茶，已次一火矣。故市茶芽者，惟同出於三火前者爲最佳。尤喜薄寒氣候，陰不至於凍，〈芽茶尤畏霜，有造於一火二火皆遇霜，而三火霜霽，則三火之茶勝矣。〉晴不至於暄，則穀芽含養約勒而滋長有漸，采工亦優爲矣。凡試時泛色鮮白，隱於薄霧者，得於佳時而然也。有造於積雨者，其色昏黃；或氣候暴暄，茶芽蒸發，采工汗手熏漬，揀摘不給，則製造雖多，皆爲常品矣。試時色非鮮白、水脚微紅者，過時之病也。

二、白合盜葉

茶之精絕者曰鬬，曰亞鬬，其次揀芽。茶芽，鬬品雖最上，園戶或止一株，葢天材

間有特異，非能皆然也。且物之變勢無窮，而人之耳目有盡，故造鬬品之家，有昔優而今劣、前負而後勝者。雖工有至有不至，亦造化推移不可得而擅也。其造，一火曰鬬，二火曰亞鬬，不過十數銙而已。揀芽則不然，徧園隴中擇其精英者爾。其或貪多務得，又滋色澤，往往以白合盜葉間之。試時色雖鮮白，其味澀淡者，間白合盜葉之病也。〈一鷹爪之芽，有兩小葉抱而生者，白合也。新條葉之抱生而色白者，盜葉也。造揀芽常剔取鷹爪，而白合不用，況盜葉乎。〉

三、入雜

物固不可以容僞，況飲食之物，尤不可也。故茶有入他葉者，建人號爲「入雜」。銙列入柿葉，常品入桲欑葉。二葉易致，又滋色澤，園民欺售直而爲之。試時無粟紋甘香，盞面浮散，隱如微毛，或星星如纖絮者，入雜之病也。善茶品者，側盞視之，所入之多寡，從可知矣。嚮上下品有之，近雖銙列，亦或勾使。

四、蒸不熟

穀芽初采，不過盈箱而已，　　時爭新之埶然也。既采而蒸，既蒸而研。蒸有不熟之病，有過熟之病。蒸不熟，則雖精芽，所損已多。試時色青易沉，味爲桃入之氣者，不蒸熟之病也。唯正熟者，味甘香。

五、過熟

茶芽方蒸，以氣爲候，視之不可以不謹也。試時色黃而粟紋大者，過熟之病也。然雖過熟，愈於不熟，甘香之味勝也。故君謨論色，則以青白勝黃白；余論味，則以黃白勝青白。

六、焦釜

茶，蒸不可以逾久，久而過熟，又久則湯乾，而焦釜之氣出。茶工有乏新湯以益之，是致熏損茶黃。試時色多昏紅，氣焦味惡者，焦釜之病也。〈建人號爲熱鍋氣。〉

七、壓黃

茶已蒸者爲黃，黃細，則已入捲模制之矣。葢清潔鮮明，則香色如之。故采佳品者，常於半曉間衝蒙雲霧，或以罐汲新泉懸胸間，得必投其中，葢欲鮮也。其或日氣烘爍，茶芽暴長，工力不給，其芽已陳而不及蒸，蒸而不及研，研或出宿而後製，試時色不鮮明，薄如壞卵氣者，壓黃也。

八、漬膏

茶餅光黃，又如蔭潤者，榨不乾也。榨欲盡去其膏，膏盡則有如乾竹葉之色。唯飾首面者，故榨不欲乾，以利易售。試時色雖鮮白，其味帶苦者，漬膏之病也。

九、傷焙

夫茶本以芽葉之物就之捲模，既出卷，上笪焙之，用火務令通徹。即以灰覆之，虛其中，以熱火氣。然茶民不喜用實炭，號爲冷火，以茶餅新溫，欲速乾以見售，故用火常帶烟焰。烟焰既多，稍失看候，以故熏損茶餅。試時其色昏紅，氣味帶焦者，傷焰之病也。

十、辨壑源、沙溪

壑源、沙溪，其地相背，而中隔一嶺，其勢無數里之遠，然茶產頓殊。有能出火移栽植之，亦爲土氣所化。竊嘗怪茶之爲草，一物爾，其勢必由得地而後異。豈水絡地脉，偏種粹於壑源？抑御焙占此大岡巍隴，神物伏護，得其餘蔭耶？何其甘芳精至而獨擅天下也。觀夫春雷一驚，筠籠纔起，售者已擔簦挈橐於其門，或先期而散留金錢，或茶纔入笪而爭酬所直，故壑源之茶常不足客所求。其有桀猾之園民，陰取沙溪茶黃，雜就家捲而制之，人徒　　其名，睨其規模之相若，不能原其實者，葢有之矣。凡壑源之茶售以十，則沙溪之茶售以五，其直大率放此。然沙溪之園民，亦勇於爲利，或雜以松黃，飾其首面。凡肉理怯薄，體輕而色黃，試時雖鮮白不能久泛，香薄而味短者，沙溪之品也。凡肉理實厚，體堅而色紫，試時泛盞凝久，香滑而味長者，壑源之品也。

後論

余嘗論茶之精絕者，白合未開，其細如麥，葢得青陽之輕清者也。又其山多帶砂石而號嘉品者，皆在山南，葢得朝陽之和者也。余嘗事閒，乘晷景之明淨，適軒亭之瀟灑，

一取佳品嘗試，既而求水生於華池，愈甘而清，其有助乎！然建安之茶，散天下者不爲少，而得建安之精品不爲多，蓋有得之者不能辨；能辨矣，或不善於烹試；善烹試矣，或非其時，猶不善也，況非其賓乎？然未有主賢而賓愚者也。夫惟知此，然後盡茶之事。昔者陸羽號爲知茶，然羽之所知者，皆今之所謂草茶。何哉？如鴻漸所論「蒸筍幷葉，畏流其膏」，蓋草茶味短而淡，故常恐去膏；建茶力厚而甘，故惟欲去膏。又論福建爲「未詳，往往得之，其味極佳」，由是觀之，鴻漸未嘗到建安歟？

此宋朝作品在全世界都属于公有领域，因为作者逝世已经超过100年，且作品于1931年1月1日之前出版。

Public domainPublic domainfalsefalse