茶經/五之煮

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

←

四之器

茶經卷下
五之煮
作者：陸羽

六之飲

茶經成書於公元760年到780年

凡炙茶，慎勿於風燼間炙，熛焰如鑽，使炎涼不均。持以逼火，屢其翻正，候炮〈普教反〉出培塿,狀蝦蟇背，然後去火五寸。卷而舒，則本其始又炙之。若火乾者，以氣熟止；日乾者，以柔止。
其始，若茶之至嫩者，茶罷熱搗，葉爛而牙筍存焉。假以力者，持千鈞杵亦不之爛。如漆科珠，壯士接之，不能駐其指。及就，則似無穰骨也。炙之，則其節若倪倪，如嬰兒之臂耳。既而承熱用紙囊貯之，精華之氣無所散越，候寒末之。〈末之上者,其屑如細米。末之下者，其屑如菱角。〉
其火用炭，次用勁薪。〈謂桑、槐、桐、櫪之類也。〉其炭曾經燔炙，爲膻腻所及，及膏木、敗器不用之。〈膏木爲栢、桂、檜也，敗器謂朽廢器也。〉古人有勞薪之味，信哉。
其水，用山水上，江水中，井水下。〈《舜賦》所謂：「水則岷方之注，挹彼清流。」〉其山水，揀乳泉、石池慢流者上；其瀑湧湍漱，勿食之，久食令人有頸疾。又多別流於山谷者，澄浸不洩，自火天至霜郊以前，或潛龍蓄毒於其間，飲者可決之，以流其惡，使新泉涓涓然，酌之。其江水取去人遠者，井取汲多者。
其沸如魚目，微有聲，爲一沸。緣邊如湧泉連珠，爲二沸。騰波鼓浪，爲三沸。已上水

老，不可食也。初沸，則水合量調之以鹽味，謂棄其啜餘。〈啜，嘗也，市稅反，又市悅反。〉無乃　　而鍾其一味乎？〈上古暫反，下吐濫反。無味也。〉第二沸出水一瓢，以竹筴環激湯心，則量末當中心而下。有頃，勢若奔濤濺沫，以所出水止之，而育其華也。

凡酌，置諸碗，令沫饃均。〈字書并《本草》：饃，茗沫也。蒲笏反。〉沫饃，湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰饃。細輕者曰花，如棗花漂漂然於環池之上；又如迴潭曲渚青萍之始生；又如晴天爽朗有浮雲鱗然。其沫者，若綠錢浮於水渭，又如菊英墮於鐏俎之中。饃者，以滓煮之，及沸，則重華累沫，皤皤然若積雪耳。《舜賦》所謂「煥如積雪，燁若春　　」，有之。

第一煮水沸，而棄其沫，之上有水膜，如黑雲母，飲之則其味不正。其第一者爲雋永，〈徐縣、全縣二反。至美者曰雋永。雋，味也；永，長也。味長曰雋永。《漢書》：蒯通著《雋永》二十篇也。〉或留熟盂以貯之，以備育華救沸之用。諸第一與第二、第三盌次之。第四、第五盌外，非渴甚莫之飲。凡煮水一升，酌分五盌。〈盌數少至三，多至五。若人多至十，加兩爐。〉乘熱連飲之，以重濁凝其下，精英浮其上。如冷，則精英隨氣而竭，飲啜不消亦然矣。

茶性儉，不宜廣，廣則其味黯澹。且如一滿盌，啜半而味寡，況其廣乎！其色緗也。其馨　　也。〈香至美曰其　　，　　音使。〉其味甘，檟也；不甘而苦，荼也；啜苦咽甘，茶也。〈《本草》云：其味苦而不甘，檟也；甘而不苦，荼也。〉

此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