茶譜

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

茶譜
作者：朱權　明

清代黃虞稷《千頃堂書目》載有「寧獻王臞仙茶譜一卷」。清代杭大宗《藝海匯函》中有茶譜一種，序題「涵虛子臞仙書」，為現存最早版本。[1]

序

挺然而秀，郁然而茂，森然而列者，北園之茶也。泠然而清、鏘然而聲，涓然而流者，南澗之水也。塊然而立，晬然而溫，鏗然而鳴者，東山之石也。癯然而酸，兀然而傲，擴然而狂者，渠也。以東山之石，擊灼然之火。以南澗之水，烹北園之茶，自非喫茶漢，則當握拳布袖，莫敢伸也！本是林下一家生活，傲物玩世之事，豈白丁可共語哉？予法舉白眼而望青天，汲清泉而烹活火，自謂與天語以擴心志之大，符水以副內練之功，得非游心於茶灶，又將有裨於修養之道矣，豈惟清哉？涵虛子臞仙書。

茶之為物，可以助詩興而雲山頓色，可以伏睡魔而天地忘形，可以倍清談而萬象驚寒，茶之功大矣!其名有五：日茶、日檟、日蔎、日茗、日荈。一雲早取為茶，晚取為茗。食之能利大腸，去積熱，化痰下氣，醒睡，解酒，消食，除煩去膩，助興爽神。得春陽之首，佔萬木之魁。始於晉，興於宋。惟陸羽得品茶之妙，著《茶經》三篇。蔡襄著《茶錄》二篇。蓋羽多尚奇古，制之為末。以膏為餅，至仁宗時，而立龍團、鳳團、月團之名，雜以諸香，飾以金彩，不無奪其真味。然無地生物，各遂其性，莫若茶葉，烹而啜之，以遂其自然之性也。予故取烹茶之法，末茶之具。崇新改易，自成一家。為雲海餐霞服日之士，共樂斯事也。雖然會茶而立器具，不過延客款話而已。棲神物外，不伍於世流，不污於時俗。或會於泉石之間，工處於松竹之下，或對皓月清風，或坐明窗靜牖，乃與客清談款話，探虛玄而參造化，清心神而出塵表。命一童子設香案攜茶爐於前，一童子出茶具，以瓢汲清泉注於瓶而炊之。然後碾茶為末，置於磨令細，以羅羅之，候將如蟹眼，量客眾寡，投數紀匕於巨甌，置之竹架，童子捧獻於前。主起，舉甌奉客日：

「為君以瀉清臆。」客起接，舉甌日：「非此不足以破孤悶。」乃復坐。飲畢。童子接甌而退。話久情長，禮陳再三，遂出琴棋。故山谷日：「金谷看花莫謾煎」是也。盧仝吃七碗、老蘇不禁三碗，予以一甌，足可通仙靈矣。使二老有知，亦為之大笑。其他聞之，莫不謂之迂闊。

品茶

於谷雨前，采一槍一旗者制之為末，無得膏為餅。雜以諸香，失其自然之性，奪其真味。大抵味清甘而香，久面回味，能爽神者為上。獨山東蒙山石蘚茶，味入仙品，不入凡卉。雖世固不可無茶，然茶性涼，不疾者不宜多飲。

收茶

茶宜蒻葉而收。喜溫燥而忌濕冷。入於焙中。焙用木為之，上隔盛茶，下隔置火，仍用蒻葉蓋其上，以收火器。兩三日一次，常如人體溫溫，則御濕潤以養茶。若火多則 茶焦。不入焙者。宜以蒻籠密封之，盛置高處。或經年香、味皆陳，宜以沸湯漬之，而香味愈佳。凡收天香茶，於桂花盛開時，天色晴明，日午取收，不奪茶味。然收有法，非法則不宜。

點茶

凡欲點茶、先須供烤盞。盞冷則茶沉，茶少則雲腳散，湯多則粥面聚。以一匕投盞內，先注湯少許調勻，旋添入，環回擊拂，湯上盞可七分則止。著盞無水痕為妙。今人以果品為 換茶，莫若梅、桂、茉莉三花最佳。可將蓓蕾數枚投於甌內罨之。少傾，其花自開。甌未至唇，香氣盈鼻矣。

熏香茶法

百花有香者皆可。當花盛開時，以紙糊竹籠兩隔，上層置茶，下層置花，宜密封固，經宿開換舊花。如此數日，其茶自有香氣可愛。有不用花，用龍腦熏者亦可。

茶爐

與練丹神鼎同制。通高七寸，逕四寸，腳高三寸，風穴高一寸。上用鐵隔。腹深三寸五分，瀉銅為之，近世罕得。予以瀉銀坩鍋瓷為之，尤妙。襻高一尺七寸半。把手用籐扎，兩傍用鉤，掛以茶帚、茶筅、炊筒、水濾於上。

茶灶

古無此制，予於林下置之。燒成的瓦器如灶樣，下層高尺五為灶台，上層高九寸，長尺五，寬一尺，傍刊以詩詞詠茶之語。前開二火門，灶面開二穴以置瓶。頑石置前，便炊者之 坐。予得一翁，年八十猶童，疾憨奇古，不知其姓名，亦不知何許人也。衣以鶴氅，系以麻絛，履以草履，背駝而頸蜷，有雙髻於頂。其形類一「菊」字，遂以菊翁名之。每令炊灶以 供茶，其清致倍宜。

茶磨

磨以青礞口為之。取其化談去故也。其他石則無益於茶。

茶碾

茶碾，古以金、銀、銅、鐵為之，皆能生銹。今以青礞石最佳。

茶羅

茶羅，逕五寸，以紗為之。細則茶浮，粗則水浮。

茶架

茶架，今人多用木，雕鏤藻飾，尚於華麗。予制以斑竹、紫竹，最清。

茶匙

茶匙要用擊拂有力，古人以黃金為上，今人以銀、銅為之。竹者輕，予嘗以椰殼為之，最佳。後得一瞽者，無雙目，善能以竹為匙，凡數百枚，其大小則一，可以為奇。特取其異於凡匙，雖黃金亦不為貴也。

茶筅

茶筅，截竹為之，廣、贛製作最佳。長五寸許，匙茶入甌，注湯筅之，候浪花浮成雲頭、雨腳乃止。

茶甌

茶甌，古人多用建安所出者，取其松紋兔毫為奇。今淦窯所出者與建盞同，但注茶，色不清亮，莫若饒瓷為上，注茶則清白可愛。

茶瓶

瓶要小者易候湯，又點茶湯有准。古人多用鐵，謂之罌。罌，宋人惡其生銹，以黃 金為上，以銀次之。今予以瓷石為之。通高五寸，腹高三寸，項長二寸，嘴長七寸。凡候湯不可太過，未熟則沫浮，過熟則茶沉。

煎湯法

用炭之有焰者謂之活火。當使湯無妄沸。初如魚眼散佈，中如泉湧連珠，終則騰波鼓浪，水氣全消。此三沸之法，非活火不能成也。

品水

臞仙曰：青城山老人村杞泉水第一，鍾山八功德第二，洪崖丹潭水第三，竹根泉水第四。或云：山水上，江水次，井水下。伯芻以揚子江心水第一，惠山石泉第二，虎丘石泉 第三，丹陽井第四，大明井第五，松江第六，淮江第七。又日：廬山康王洞簾水第一，常州無錫惠山石泉第二，蘄州蘭溪石下水第三，硤州扇子硤下石窟洩水第四，蘇州虎丘山下水第 五，廬山石橋潭水第六，揚子江中泠水第七，洪州西山瀑布第八，唐州桐柏山淮水源第九，廬山頂天地之水第十，潤州丹陽井第十一，揚州大明井第十二，漢江金州上流中泠水第十三 ，歸州玉虛洞香溪第十四，商州武關西谷水第十五，蘇州吳松江第十六，天台西南峰瀑布第十七，郴州圓泉第十作，嚴州桐廬江嚴陵灘水第十九，雪水第二十。

維基文庫注

↑ 黃明哲,吳浩編著.茶譜・煮泉小品,第三頁.北京:中華書局,2012.2

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