

本州乘雅半偈

錢唐後學盧之頤子繇父覈叅

神農食經

茗氣味苦甘。微寒。無毒。主悅志有力。令人少睡。
止渴。利小便。去痰熱。治瘦瘡。

華佗食論

苦茗久食益意思。

陸羽茶傳

茶之爲用。味至寒。爲飲。最宜精行儉德之人。若
熱渴凝悶。腦痛目澁。四肢煩。百節不舒。聊四五
啜。與醍醐甘露抗衡也。

覈曰。茗爲世所稱尚。頃雖未能知味。然亦未
能忘情。每讀治茗諸書。不啻數十種。俱各載
稿集。卒難彙考。不揣條錄覈左。以備博采云。
神農氏前有食經。遵之爲首。陸羽茶經。例應
爲傳。後代諸書。遞相爲疏。爲注矣。傳本不妄。

去取餘則採其雋永者。人各爲政。不相沿襲。彼創一義。而此釋之。甲送一難。而乙駁之。竒竒正正。靡所不有。政如春秋爲經。而案之左氏。公穀爲傳。而斷之是非。末則間有所評。小子不敏。奚敢多讓矣。然書以筆札簡當爲工。詞華麗則爲尚。而器用之精良。賞鑒之貴重。我則未之或暇也。蓋有含英吐華。收竒覓秘者。在編凡十有六。而茶事盡矣。

一 遡源

茶者南方之嘉木。其樹如瓜蘆。葉如卮子。花如白薔薇。實如枳椇。莖如丁香。根如胡桃。其名一曰茶。二曰檟。三曰葭。四曰茗。五曰薺。山南以陝州上。襄州。荊州次。衡州下。全州。梁州。又下。淮南以光州上。義陽郡。舒州次。壽州下。蘄州。黃州又下。浙西以湖州上。常州次。宣州。睦州。歙州下。潤州。蘇州又下。劍南以彭州上。

綿州。蜀州。邛州。次雅州。瀘州。下眉州。漢州。又

下。浙東以越州上。明州。婺州。次台州。下黔中。

生恩州。播州。費州。夷州。江南生鄂州。袁州。吉

州。嶺南生建州。福州。韶州。象州。其恩播費夷

鄂袁吉建福韶象十一州未詳。往往得之。其

味極佳。茶傳陸羽字鴻漸一名疾字季疵號桑苧翁著

按唐時產茶地。僅僅如季疵所稱。而今之虎

丘。羅芥。天池。顧渚。松蘿。龍井。廬岩。武夷。靈山。

大盤日鑄。朱溪諸名茶。無一與焉。乃知靈艸
在在。有之。但培植不嘉。或疏採製耳。茶解羅廩字高

君著

吳楚山谷間。氣清地靈。艸木穎挺。多孕茶薈。

大率。右于武夷者為白乳。甲于吳興者為紫

筍。產禹穴者。以天章顯。茂錢唐者。以徑山稀。

至于續廬之巖。雲衡之麓。雅山著于無歛。蒙

頂傳于岷蜀。角立差勝。毛舉實繁。煮茶泉品

唐人首稱陽羨。宋人最重建州。今貢茶兩地獨多。陽羨僅有其名。建州亦非上品。唯武夷雨前最勝。近日所尚者。爲長興之羅峴。疑卽古顧渚紫筍。然峴有數處。今唯洞山最重。姚伯道云。明月之峽。厥有佳茗。韻致清遠。滋味甘香。足稱仙品。其在顧渚。亦有佳者。今但以水口茶名之。全與峴別矣。若歛之松蘿。吳之虎丘。杭之龍井。並可與峴頡頏。郭次甫極

稱黃山。黃山亦在歙。去松蘿遠甚。往時士人皆重天池。然飲之略多。令人脹滿。浙之產曰鴈宕。大盤。金華。日鑄。皆與武夷相伯仲。錢唐諸山。產茶甚多。南山盡佳。北山稍劣。武夷之外。有泉州之清源。倘以好手製之。亦是武夷亞匹。惜多焦枯。令人意盡。楚之產曰寶慶。滇之產曰五華。皆表表有名。在鴈茶之上。其他名山所產。當不止此。或余未知。或名未著。故

不及論

茶疏許次杼字然明著

評曰。昔人以陸羽飲茶。比于后稷樹穀然哉。及觀韓翊謝賜茶啓云。吳王禮賢。方聞置茗。晉人愛客。纔有分茶。則知開創之功。雖不始于桑苧。而製茶自出。至季疵而始備矣。嗣後名山之產。靈艸漸繁。人工之巧。佳茗日著。皆以季疵爲墨守。卽謂開山之祖可也。其蔡君謨而下爲傳燈之士。又曰。茶係生人後天。隨

身依報。蓋地靈鍾秀。或古之所產。今無取焉者。謂世諦頻遷。山川失怙。靈從何來。秀從何起。生人依報。寧復居恒。人苦不思本耳。以上
遡其源也。

二得地

上者生爛石。中者生礫壤。下者生黃土。野者
上。園者次。陰山坡谷者。不堪採啜。茶傳

產茶處。山之夕陽。勝于朝陽。廟後山西向。故

稱佳總不如洞山南向受陽氣特專稱仙品

蚡山茶記

熊明道著

茶地南向爲佳。向陰者遂劣。故一山之中。美

惡相懸。

茶解

茶產平地。受土氣多。故其質濁。蚡茶產于高山。渾是風露清虛之氣。故可尚。

蚡山茶記

茶固不宜雜以惡木。唯桂梅辛夷玉蘭玫瑰。蒼松翠竹。與之間植。足以蔽覆霜雪。掩映秋

陽。其下可植芳蘭幽菊清芳之物。最忌菜畦
相逼。不免滲漉。滓厥清真。茶解

評曰。疆理天下。物其土宜。廣谷大川異制。人
居其間異形。瘠土民癯。沃土民厚。堅土民剛。
地土民醜。城市民囂而漓。山鄉民朴而陋。齒
居晉而黃。項處齊而瘦。皆象其氣。悉效其形。
知其利害。達其志欲。定其山川。分其圻界。條
其物產。辨其貢賦。斯爲得地。人猶如此。奚惟

茗乎。

三乘時

採茶在二月三月四月之間。茶之筍者。生爛石沃土。長四五寸。若薇蕨始抽。凌露採焉。茶之芽者。發于叢薄之上。有三枝四枝五枝者。選其中枝穎拔者採焉。

茶傳

清明太早。去夏太遲。穀雨前後。其時適中。若再遲一二日。待其氣力完足。香烈猶倍。易于

收藏。茶疏

茶以初出雨前者佳。唯羅峴立夏開園。吳中所貴。梗楠葉厚。便有蕭箬之氣。還是夏前六七日。如雀舌者佳。峴片亦好。峴茶記

峴非夏前不摘。初試摘者。謂之開園。採自正夏。謂之春茶。其地稍寒。故須得此。又不當以太遲病之。往時無秋日摘者。近乃有之。七八月重摘一番。謂之早春。其品甚佳。不嫌少薄。

他山射利多摘梅茶。梅茶苦澇且傷秋摘佳。
產戒之。茶疏

雙徑兩天目茶。立夏後。小滿前。僅摘一次。斷
不復採。唯食雨露。絕禁肥壤。故收藏歲久。色
香味轉勝。凌露無雲。採候之上。霽日融和。採
候之次。積雨重陰。不知其可。

茶說邢士襄字
三若著

評曰。時不可違。候不可失。桑苧翁時中之聖
者歟。千載而下。採製之期。無能踰其時日。羅

高君少有更變者。更體山川之寒暄。察艸木之含吐。待時而興。應時而起。不妄作勞。不傷物力。

四揆制

其日有雨不採。晴有雲不採。晴採之。蒸之。擣之。拍之。焙之。穿之。封之。茶之乾矣。

茶傳

斷茶以甲。不以指。以甲則速斷不柔。以指則

多濕易損。

東坡試茶錄宋子安著

其茶初摘。香氣未透。必借火力以發其香。然茶性不耐勞。炒不宜久。多取入鑪。則手力不勻。久于鑪中過熟。而香散矣。炒茶之鑪。最嫌新鐵。須預取一鑪。毋得別作他用。炒茶之薪。僅可樹枝。不用幹葉。幹則火力猛熾。葉則易燂。易滅。鑪必磨洗瑩潔。旋摘旋炒。一鑪之內。僅用四兩。先用文火炒。次加武火催之。手加木指。急急抄轉。以半熟爲度。微俟香發。是其

候也。茶䟽

茶初摘時。須揀去枝梗老葉。惟取嫩葉。又須去尖與柄與筋。恐其易焦。此松蘿法也。炒時須一人從旁扇之。以祛熱氣。否則黃色。香味俱減。余所親試。扇者色翠。不扇色黃。炒起出鑊時。置大磁盤中。仍須急扇。令熱氣消退。以手重揉之。再散入鑊。文火炒乾。入焙。蓋揉則其津上浮。點時香味易出。田子菘以生晒不

炒不揉者爲佳。偶試之。但作熱湯。并日腥。艸

氣。殊無佳韻也。

茶箋聞龍字隱鱗初字仲達著

火烈香清。鎗寒神倦。火烈生焦。柴疎失翠。久
延則過熟。速起却還生。熟則犯黃。生則著黑。

帶白點者無妨。絕焦點者最勝。

茶錄張源字伯淵著

經云。焙鑿池深二尺。濶一尺五寸。長一丈。上

作短墻。高二尺。泥之以木。構于焙上。編木兩
層。高一尺。以焙茶。茶之半乾。昇下棚。全乾。昇

上棚。愚謂今人不必全用此法。予嘗構小焙室。高不踰尋。方不及丈。縱廣正等。四圍及頂。綿紙密糊。無小罅隙。置三四火缸于中。安新竹篩于缸內。預先洗新麻布一片以襯之。散所炒茶于篩上。闔戶而焙。上向不可覆蓋。蓋茶葉尚潤。一覆則氣悶。罨黃。須焙二三時。俟潤氣盡。然覆以竹箕。焙極乾。出缸待冷。入器收藏。後再焙。亦用此法。色香與味。不致太減。

茶之妙。在乎始造之精。藏之得法。點之得宜。優劣定乎始鑄。清濁係乎末火。

茶錄

諸名茶。法多用炒。唯羅峽專于蒸焙。味真蘊藉。世競珍之。卽顧渚陽羨。密邇洞山。不復做此。想此法偏宜于峽。未可槩施他茗。而經已云蒸之焙之。則所從來遠矣。

茶箋

必得色全。唯須用扇。必全香味。當時焙炒。此

製茶之準繩。傳茶之衣鉢。茗笈

評曰。遡源得地。乘時盡物之性矣。揆制失節。仍同艸芥。能盡人之性。則能盡物之性。

五藏茗

育以木制之。以竹編之。以紙糊之。中有榻。上有覆。下有床。傍有門。掩一扇。一器貯。煆煨火。令熅熅然。江南梅雨。焚之以火。茶傳

藏茶宜箬葉而畏香。茶喜溫燥而忌冷濕。收

藏時先用青箬以竹絲編之置罌四週焙茶
俟冷貯器中以生炭火煨過烈日中曝之令
滅亂插茶中封固罌口覆以新磚置高爽近
人處。霉天雨候切忌發覆取用須于晴明時
取少許別貯小餅空缺處卽以箬填滿封置
如故方爲可久。或夏至後一焙。或秋分後一

焙。蚡山茶記

切勿臨風近火。臨風易冷。近火先黃。茶錄

凡貯茶之器。始終貯茶。不得移爲他用。

茶解

吳人絕重吟茶。往往雜以黃黑箬。大是缺事。余每藏茶。必令樵青。入山採竹箭箬。拭淨烘乾。護罌四週。半用剪碎。拌入茶中。經年發覆。

青翠如新。

茶箋

置頓之所。須在時時坐卧之處。逼近人氣。則常溫不寒。必在板房。不宜土室。板房熅燥。土室易蒸。又要透風。勿置幽隱之處。尤易蒸濕。

羅生言茶酒二事。至今日可稱精絕。前無古人。止可與深知者道耳。夫茶酒超前代希有之精品。羅生創前人未發之玄談。吾尤詫夫。卮談名酒者十九。清談佳茗者十一。茗笈

評曰。治茗如創業。藏茗如守業。創業易。守業難。守之難。又不如用之者更難。如保赤子。幾微是防。

六品泉

山水上。江水中。井水下。山水擇乳泉。石池。漫流者上。其瀑湧湍漱勿食。久食令人有頸疾。又多別流于山谷者。澄浸不洩。自火天至霜郊以前。或潛龍蓄毒于其間。飲者可決之以流其惡。使新泉涓涓然酌之。其江水。取去八遠者。

茶傳

山宣氣以養萬物。氣宣則脈長。故曰山水上。

泉不難于清而難于寒其瀨峻流駛而清崑
奧積陰而寒者亦非佳品

煮泉小品田崇衡
字子菴著

江公也衆水共入其中也水共則味雜故曰
江水次之其水取去人遠者蓋去人遠則澄
深而無蕩漾之漓耳

小品

余少得温氏所著茶說嘗試其水泉之目有
二十焉會西走巴峽經蝦蟆窟北憇蕪城汲
蜀岡井東遊故都絕楊子江留丹陽酌觀音

泉。過。無。錫。斟。惠。山。泉。水。粉。槍。末。旂。蘇。蘭。薪。桂。
且。鼎。且。缶。以。飲。以。啜。莫。不。滄。氣。滌。慮。蠲。病。折。
醒。祛。鄙。吝。之。生。心。招。神。明。而。還。觀。信。乎。物。類。
之。得。宜。臭。味。之。所。感。幽。人。之。嘉。尚。前。賢。之。精。
鑒。不。可。及。矣。

煮茶泉品

山。頂。泉。清。而。輕。山。下。泉。清。而。重。石。中。泉。清。而。
甘。砂。中。泉。清。而。冽。土。中。泉。清。而。白。流。于。黃。石。
紫。石。爲。佳。瀉。出。青。石。黑。石。無。用。流。動。愈。于。安。

靜。負陰勝于向陽。

茶錄

山厚者泉厚。山竒者泉竒。山清者泉清。山幽者泉幽。皆佳品也。不厚則薄。不竒則蠢。不清則濁。不幽則喧。必無用矣。

小品

泉不甘。則損茶味。前代之論水品者以此。

茶譜

蔡襄字

君謨著

吾鄉四陲皆山。泉水在在有之。然皆淡而不甘。獨所謂宅泉者。其源出自四明潺湲洞。歷

大蘭小皎諸名岫。迴溪百折。幽澗千支。沿洄漫衍。不舍晝夜。唐鄞令王公元偉。築埭宅山。以分注江河。自洞抵埭。不下三數里。水色蔚藍。素砂白石。粼粼見底。清寒甘滑。甲于郡中。余愧不能爲浮家泛宅。送老于斯。每一臨泛。浹旬忘返。携茗就烹。珍鮮特甚。洵源泉之最勝。甌犧之上味矣。以僻在海陬。圖經是漏。故又新之記罔聞。季疵之杓莫及。遂不得與谷。

簾諸泉齒譬猶飛遁。吉人滅影貞士直將逃
名世外。亦且永托知稀矣。茶箋

山泉稍遠。接竹引之。承之以奇石。貯之以淨
缸。其聲琮琤可愛。移水取石子。雖養其味。亦
可澄水。小品

井泉旋汲。用之斯良。丙舍在城。夫豈易得。故
宜多汲。貯以大甕。但忌新器。爲其火氣未退。
易于敗水。亦易生蟲。久用則善。最嫌他用水。

性忌木。松杉爲甚。木桶貯水。其害滋甚。挈甌
爲佳耳。茶疏

烹茶須甘泉。次梅水。梅雨如膏。萬物賴以滋
養。其味獨甘。梅後便不堪飲。大甕滿貯。投伏
龍肝一塊。卽灶中心赤土也。乘熱收之。茶解

烹茶水之功居六。無泉則用天水。秋雨爲上。
梅雨次之。秋雨冽而白。梅雨醇而白。雪水五
谷之精也。但色不能白。養水須置石子于甕。

不唯益水而白石清泉會心亦不在遠。

壬寅臘八過南屏僧碧婆煮茶不拘老嫩皆可人口。又不在茶具。雖飯鑊中亦稱其旨。時與之遊。遂成茶癖。每令長鬚遠汲虎跑泉。葛仙翁井。或索友人携來惠山泉水。以茶之妙。在水發也。每值梅雨。托布承接。或荷葉。或磁盤。或以錫作板。溜積甕中。試烹都有霧氣。遠不及泉水之清且潔也。一日偶取所蓄梅雨。

見了子烏蟲數十百。跳躍盆內。遂棄之。擬傾
未果。月餘後。好水喫盡。奴子誤取前水就烹。
色味俱全。氣香特盛。乃知天水都好。但未可
就用。須置器日久。俟其色變蟲去。色香味始
妙。不似山泉。但可留數日。久卽味變也。此後
不煩遠役奴子。亦不顯取梅雨。唯待久雨時。
向急溜中。大缸承貯。月餘後。另移甕內。百日
始佳。半年更妙。四時皆用此法。春雨味更鮮。

厚。雪色尤爲潔白。居鹵斥之地。闕闡之東。日
日天泉作供。不但自受用。亦不但供賓客。併
及其妻孥。真無量快活也。芷園日記

天氣上爲雲。地氣下爲雨。雨出天氣。雲出地
氣。色變蟲生。正所以攘地濁。以現天清也。諸
泉日久作變。變則化。化則去泥純水。本色本
味。和盤托出。毋自傾棄。以失性真。月樞筆記
貯水甕。須置陰庭。覆以紗帛。使承星露。則英

華不散。靈氣常存。假令壓以木石。封以紙箬。暴以日中。則外耗其神。內閉其氣。水神斂矣。

茶解

茶記言養水。置石子于甕。不惟益水。而白石清泉。會心不遠。然石子須取深溪水中。表裏瑩徹者佳。要白如截肪。赤石雞冠。青如螺黛。黃如蒸粟。黑如重漆。錦紋五彩。輝映甕中。徙倚其側。應接不暇。非但益水。亦且娛神。

茗笈

仁智者性。山水樂深。載斟清泚。以滌煩襟。茗
評曰。得泉尋茗。得茗尋泉。如選儔覓偶。事主
相夫。兩家仔細。萬一失所。此身已矣。

七候火

其火用炭。曾經燔炙。爲臙脂所及。及膏木敗
器不用。古人識勞薪之味。信哉。茶傳

火必以堅木炭爲上。然本性未盡。尚有餘烟。
烟氣入湯。湯必無用。故先燒令紅。去其烟燄。

兼取性力猛熾。水乃易沸。既紅之後。方授水器。乃急扇之。愈速愈妙。毋令手停。停過之湯。寧棄而再烹也。

茶疏

爐火通紅。茶銚始上。扇起要輕疾。待湯有聲。稍稍疾重。斯則文武火候也。若過乎文。則水性柔。柔則水爲茶降。若過于武。則水性烈。烈則茶爲水制。皆不足于中和。非茶家之要旨。

蘇廙仙芽傳載湯十六云調茶在湯之淑慝

而湯最忌烟。燃柴一枝。濃烟滿室。安有湯耶。

又安有茶耶。可謂確論。田子菘以松實松枝

為雅者。乃一時興到之語。不知大謬。茶政。茗笈

評曰。好茶好水。固不容易。火候一着。更是煩

難。如媒妁一般。謀合二姓。濟則皆同其利。敗

則咸受其害。李陵傳云。媒蘖其短。孟康曰。媒

酒酵也。蘖酒麴也。謂釀成其罪也。師古曰。齊

人名麴餅。亦曰媒灼。君子司火。有要有倫。得心應手。存乎其人。

八定湯

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。凡酌置諸碗。令沫餽。沫餽。湯之華也。華之薄者爲沫。厚者爲餽。細輕者爲華。如棗花漂漂然于環池之上。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。浮于渭水。又如菊英墮于尊俎之中。餽
者。以滓煮之。及沸。則重華累沫。皓皓然若積

雪耳。

茶傳

水入銚。便須急煮。候有松聲。卽去蓋。以消息
其老嫩。蟹眼之後。水有微濤。是爲當時。大濤
鼎沸。旋至無聲。是爲過時。過時老湯。決不堪

用。

茶疏

沸速則鮮嫩。風逸沸遲。卽老熟昏鈍。

茶疏

湯有三大辯。一曰形辯。二曰聲辯。三曰捷辯。形爲內辯。聲爲外辯。氣爲捷辯。如蝦眼蟹眼。魚目連珠。皆爲萌湯。直至湧沸。如騰波鼓浪。水氣全消。方是純熟。如初聲。轉聲。振聲。駭聲。皆爲萌湯。直至無聲。方爲純熟。如氣浮一縷。二縷。三縷。及縷亂不分。氤氳亂繞。皆爲萌湯。直至氣直冲貫。方是純熟。蔡君謨因古人製

茶碾磨作餅。則見沸而茶神便發。此用嫩而不用老也。今時製茶。不暇羅碾。仍俱全體。湯須純熟。元神始發也。

茶錄

余友李南金云。茶經以魚目湧泉連珠爲煮水之節。然近世瀹茶。鮮以鼎鍍。用瓶煮水。難以候視。則當以聲辯。一沸二沸三沸之節。又陸氏之法。以未就茶鍍。故以第二沸爲合量而下。未若以令湯就茶甌瀹之。則當用背二

涉三之際爲合量。乃爲聲辯之。詩云。砌蟲唧唧。萬蟬催。忽有千車捆載來。聽得松風并澗水。急呼縹色綠磁杯。其論固已精矣。然淪茶之法。湯欲嫩而不欲老。蓋湯嫩則茶味甘。老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽淪之。豈不過于老而苦哉。惟移甌去火。少待其沸止而淪之。然後湯適中而茶味甘。此南金之所以未講者也。因補一詩云。松風桂雨到來初。急

引銅瓶離竹爐待得聲聞俱寂後一瓶春雪
勝醍醐。崔林玉露羅頌字大經著

李南金謂當用背二涉三之際爲合量。此真
賞鑒家言。而羅崔林懼湯老。欲于松風澗水
後。移瓶去火。少待沸止而淪之。此語亦未中
窾。殊不知湯旣老矣。去火何救哉。茶解

評曰。茶經定湯三沸。茶錄酌沸三辯。通人尚
嫩。伯淵貴老。崔林別出手眼。高君因以駁之。

各有同異。各取當機。三沸而往。三辯隨之。老去嫩來。無有終時。

又評。定湯談說似易。措制便難。竊卽鼎沸。怠則瓦解。須具燮陰陽。調鼎鶴山中。宰相始得。三至七教。待湯建勛。誰其秉衡。跂石眠雲。

九點瀹

未曾汲水。先備茶具。必潔必燥。瀹時壺蓋必

仰。置磁盃。勿覆案上。漆氣食氣。皆能敗茶。

茶

茶注宜小不宜大。小則香氣氤氳。大則易于散漫。若自斟酌。愈小愈佳。容水半升者。量投茶五分。其餘以是增減。茶疏

投茶有序。無失其宜。先茶後湯曰下投。湯半下茶。復以湯滿曰中投。先湯後茶曰上投。春秋中投。夏上投。冬下投。茶錄

握茶手中。俟湯入壺。隨手投茶。定其浮沈。然後瀉以供客。則乳嫩清滑。馥郁鼻端。病可令

起。疲可令爽。

茶疏

醞不宜早。飲不宜遲。醞早則茶神未發。飲遲則妙馥先消。

茶錄

一壺之茶。只堪再巡。初巡鮮美。再巡甘醇。三巡意欲盡矣。余嘗與客戲論。初巡爲婷婷嬈嬈。十三餘。再巡爲碧玉破瓜年。三巡以來。綠葉成陰矣。所以茶注宜小。小則再巡已終。寧使餘芬剩馥。尚留葉中。猶堪飯後供啜。欸之。

用錄

終南僧亮公。從天池來。餉余佳茗。授余烹點法甚細。余嘗受法于陽羨士人。大率先火候。次湯候。所謂蟹眼魚目。參沸沫浮沈法皆同。而僧所烹點。絕味清乳。是具入清淨味中三昧者。要之此一味。非眠雲跂石人。未易領略。余方避俗。雅意棲禪。安知不因是悟入趙州

耶。

茶寮記陸樹聲字與吉著

凡事俱可委人。第責成効而已。惟淪茗須躬自執勞。淪茗而不躬執。欲湯之良。無有是處。

茗
笈

評曰。法四氣三投。度衆寡器宇。此點淪之嘗則。因人以節緩急。隨時而制適宜。此又點淪之變通。還得具有獨聞之聰。獨見之斷。乃可以盡人之性。盡茗之性。盡水火之性。正不在守已陳之蹟。而膠不變之柱。

十辯器

鍍以生鐵爲之。洪州以磁。萊州以石。瓷與石皆雅器也。性非堅實。難可持久。用銀爲之。至潔。但涉于侈麗。雅則雅矣。潔亦潔矣。若用之恒。而卒歸于銀也。茶傳

山林逸士。水銚用銀。尚不易得。何況鍍乎。若用之恒。而卒歸于鐵也。茶箋

貴則金銀。賤惡銅鐵。則磁甌有足取焉。幽人

逸士。品色尤宜。然慎勿與誇珍銜豪者道。

牙仙

傳蘇

廩

金乃水母。錫備剛柔。味不鹹濇。作銚最良。製

必穿心。令火易透。

茶錄

茶壺往時尚龔春。近日時大彬所製。大爲時人所重。蓋是狷砂。正取砂無土氣耳。

茶疏

茶注茶銚茶甌。最宜蕩滌燥潔。修事甫畢。餘

瀝殘葉。必盡去之。如或少存。奪香敗味。每日

晨興必以沸湯滌過。用極熱麻布向內拭乾。以竹編架覆而度之。燥處烹時取用。茶疏

茶具滌畢。覆于竹架。俟其自乾爲佳。其拭巾只宜拭外。切忌拭內。蓋布悅雖潔。一經人手。極易作氣。縱器不乾。亦無大害。茶錄

茶甌以白磁爲上。藍者次之。茶錄

人各手執一甌。毋勞傳送。再巡之後。清水滌之。茶疏

茶盒以貯茶。用錫爲之。從大罈中分出。若用
盡時再取。茶錄

茶爐或瓦或竹。大小與湯銚稱。茶解

鍍宜鐵。爐宜銅。瓦竹易壞。湯銚宜錫與砂。甌
則但取圓潔白磁而已。然宜小。必用柴汝宜
成。貧士何所取辦哉。茶笈

評曰。付授當器。區別得宜。各稱其用。各適其
性而已。亦不必強以務飾。亦不必矯以異俗。

十一申忌

採茶制茶。最忌手汗膻氣。口臭涕唾。及婦女月信。癡蠢酒徒。蓋酒與茶。性不相入。故製茶時。少有沾染。便無用矣。茶解

茶之性淫。易于染着。無論腥穢。及有氣息之物。不宜近。卽名花異香。亦不宜近。

茶性畏紙。紙于水中成。受水氣多。紙裹一夕。隨紙作氣盡矣。雖再焙之。少頃卽潤。鴈宕諸

山首坐此病。紙帖貽遠。安得復佳。

茶疏

吳興姚叔度言茶葉多焙一次。則香味隨減。一次。余驗之良然。但于始焙極燥。多用炭箬。如法封固。卽梅雨連旬。燥固自若。唯開罈頻取。所以生潤。不得不再焙耳。自四五月。至八月。極宜致謹。九月以後。天氣漸肅。便可解嚴矣。雖然。能不弛懈。尤妙。尤妙。

茶箋

不宜用惡木。敝器。銅匙。銅銚。木桶。柴薪。麩炭。

猶童惡婢不潔巾幌。及各色果實香藥。

茶錄

不宜近陰室。廚房市喧。小子啼。野性人。童奴

相閱。酷熱齋頭。茶疏

評曰。茗猶人也。超然物外者。不為習所染。否則習于善則善。習于惡則惡矣。聖人致嚴于習染者。有以也。墨子悲絲。在所染之。

十二防濫

茶性儉。不宜廣。則其味黯淡。且如一滿碗。啜

半而味寡。况其廣乎。夫珍鮮馥烈者。其碗數
三。次之者。盃數五。若坐客數至五行。三碗。至
七行。五盃。若六人以下。不約碗數。但闕一人
而已。其雋永補所闕人。茶傳

按經云。第二沸。留熱以貯之。以備育華救沸
之用者。名曰雋永。五人則行三盃。七人則行
五盃。若遇六人。但闕其一。正得五人。卽行三
盃。以雋永補所闕人。故不必別約盃數也。茶箋

飲茶以客少爲貴。客衆則喧。喧則雅趣乏矣。
獨啜曰幽。二客曰勝。三四曰趣。五六曰汎。七
八曰施。茶錄

煎茶燒香。總是清事。不妨躬自執勞。對客談
諧。豈能親蒞。宜兩童司之。器必晨滌。手令時
盥。爪須淨剔。火宜嘗宿。茶疏

三人以上。止藝一爐。如五六人。便當兩鼎。爐
用一童。湯方調適。若令兼作。恐有參差。茶疏

煮茶而飲非其人。猶汲乳泉以灌蒿蕒。飲者一吸而盡。不暇辯味。俗莫甚焉。小品

若巨器屢巡。滿中瀉飲。待停少溫。或求濃苦。何異農匠作勞。但資口腹。何論品賞。何知風味乎。茶疏

評曰。客有霞氣。人如玉姿。不泛不施。我輩是宜。其或客乍傾蓋。朋偶消煩。賓待解醒。則玄賞之外。別有攸施。此皆排當于闔政。請勿弁

髦乎茶榜。

十三戒淆

茶有九難。一曰造。二曰別。三曰器。四曰火。五曰水。六曰炙。七曰末。八曰煮。九曰飲。陰采夜焙。非造也。嚼味嗅香。非別也。臚鼎腥甌。非器也。膏薪扈炭。非火也。飛湍壅潦。非水也。外熟内生。非炙也。碧粉漂塵。非末也。操艱擾遽。非煮也。夏興冬廢。非飲也。

茶傳

茶用葱薑棗橘皮。茱萸薄荷等。煮之百沸。或揚令滑。或煮去沫。斯溝瀆間棄水耳。

茶傳

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。更雜蔗霜椒桂。麩麩酥酪。真不啻一鼓而牛

飲矣

茶譜

茶中着料。碗中着果。譬如玉貌加脂。蛾眉着

黛翻累本色

花之拌茶也。果之投茗也。爲累已久。唯其相沿。似須斟酌。有難槩施矣。今署約曰。不解點茶之儔。而缺花果之供者。厥咎慳。久參玄賞之科。而贖老嫩之沸者。厥咎怠。慳與怠。于汝乎有譴。茗笈

評曰。茗猶目也。一些子塵砂着不得。卽掌中珍果。眼底名花。終非族伴。亟宜屏置。敢告司

存。

十四相宜

煎茶非漫浪。要須人品與茶相得。故其法往往傳于高流隱逸。有烟霞泉石磊塊胸次者。

煎茶七類

陸樹聲著

茶候涼臺淨室。曲几名窓。僧寮道院。松風竹月。晏坐行吟。清談把卷。

七類

山堂夜坐。汲泉煮茗。至水火相戰。如聽松濤。

傾瀉入杯。雲光灑漱。此時幽趣。故難與俗人
言矣。茶解

凡士人登臨山水。必命壺觴。若茗碗薰爐。置
而不問。是徒豪舉耳。余特置遊裝。精茗名香。
同行異室。茶罌銚鉦。甌洗盆巾。附以香奩小
爐。香囊匙筯。茶疏

茶熟香清。有客到門。可喜鳥啼。花落無人。亦
自悠然。可想其致。茗笈

宜寒宜暑。既游既處。伴我獨醒。爲君數舉。茗笈

評曰。人繇意合。物以類從。同異之門絕。偏倚之形化矣。大凡攻守依乎區域。向背視其盛衰。若無畛可分。誰附堅瑕之敵。無羶可逐。誰開去就之場。任曲直于飄瓦虛舟。藩籬何妨。孔道等愛憎于浮烟飛沫。渣滓不礙太虛。轉從前執滯之樞。于人何所不容。留尺寸安閑之地。于力何所不有。吾寧降心以循物。物或

適理以從類矣

十五衡鑒

茶有千萬狀。如胡人鞞者。蹙縮然。幫牛臆者。廉襜然。浮雲出山者。輪菌然。輕颺出水者。涵澹然。有如陶家之子。羅膏土以水澄泚之。又如新治地者。遇暴雨流潦之所經。此皆茶之精腴。有如竹籜者。枝幹堅實。艱于蒸擣。故其形。簾筵然。有如霜荷者。莖葉凋阻。易其狀貌。

故厥狀萎萃然。此皆茶之瘠老者也。陽崖陰
林。紫者上。綠者次。筍者上。芽者次。葉卷者上。
葉舒者次。茶傳

茶通仙靈。然有妙理。

茶解

其旨歸于色香味。其道歸于精燥潔。茶錄

茶之色重。香重。味重者。俱非上品。松蘿香重。
六安味苦。而香與松蘿同。天池亦有艸萊氣。
龍井如之。至雲霧則色重而味濃矣。嘗啜虎

丘茶。色白而香。似嬰兒肉。真精絕。

吟茶記

茶色白。味甘鮮。香氣撲鼻。乃爲精品。茶之精者。淡亦白。濃亦白。久貯亦白。味甘色白。其香自溢。三者得。則俱得矣。近來好事者。或慮其色重。一注之水。投茶數片。味固不足。香亦寡然。終不免水厄之誚。雖然。尤貴擇水。香似蘭花上。蚕豆花次。

茶解

茶色貴白。然白亦不難。泉清瓶潔。葉少水洗。

旋烹旋啜。其色自白。然真味抑鬱。徒爲目食耳。若取青綠。則天池松蘿。及峴之最下者。雖冬月。色亦如苔衣。何足爲妙。莫若余所收洞山茶。自穀雨後五日者。以湯薄澣。貯壺良久。其色如玉。至冬則嫩綠。味甘色淡。韻清氣醇。亦作嬰兒肉香。而芝芬浮蕩。則虎丘所無也。

峴山

記

熊君品茶。旨言在言外。如釋氏所謂水中鹽味。

非無非有。非深于茶者不能道。當今非但能
言人不可得。正索解人亦不可得。茗笈

肉食者鄙。藿食者躁。色味香品。衡鑒三妙。

評曰。蹙縮者韡。牛臆者幫。昔之精腴。今之瘠
老矣。寧復能禮明月當空。覩芝芬浮蕩者哉。

十六玄賞

其色緗也。其馨歎也。其味甘。檟也。啜苦咽甘。

茶也。茶傳

試茶歌云。木蘭墜露香微似。瑤艸臨波色不
如。又云。欲知花乳清冷味。須是眠雲跂石人。

謝禹

錫

飲茶覺爽。啜茗忘喧。謂非膏梁紈袴可語。爰
著煮泉小品。與枕石漱流者商焉。小品

茶似翰卿墨客。緇衣羽士。逸老散人。或軒冕
中超軼世味者。七類

茶如佳人。此論甚妙。但恐不宜山林間耳。蘇

子瞻詩云。從來佳茗是佳人。是也。若欲稱之
山林。當如毛女麻姑。自然仙丰道骨。不免烟
霞。若夫桃臉柳腰。亟宜屏諸銷金帳中。毋令
污我泉石。小品

竟陵大師積公嗜茶。非羽供事不鄉口。羽出
遊江湖四五載。師絕于茶味。代宗聞之。召入
內供奉。命宮人善茶者。烹以餉師。師一啜而
罷。帝疑其詐。私訪羽召入。翼日賜師齋。密令

羽供茶。師捧甌。喜勁顏色。且賞且啜。曰。此茶有若漸兒所爲者。帝由是嘆師知茶。出羽相見。薰適跋陸羽點茶圖

建安能仁院。有茶生石縫間。僧采造得八餅。號石嵒白。以四餅遺蔡君謨。以四餅遣人走京師。遺王禹玉。歲餘蔡被召還闕。訪禹玉。禹玉命子弟于茶笥中。選精品餉蔡。蔡持杯未嘗。輒曰。此絕似能仁石嵒白。公何以得之。禹

玉未信。索貼驗之始服。類林

東坡云。蔡君謨嗜茶。老病不能飲。日烹而玩之。可發來者之一笑也。孰知千載之下。有同病焉。余嘗有詩云。年老耽彌甚。脾寒量不勝。去烹而玩之。幾希矣。因憶老友周文甫。自少至老。茗碗薰爐。無時慙廢。飲茶日有定期。且明。晏食。禺中。舖時。下春。黃昏。凡六舉。而客至烹點不與焉。壽八十五。無疾而卒。非宿植清

福者。烏能畢世安享視好。而不能飲者。所得
不既多乎。嘗畜一龔春壺。摩挲寶愛。不啻掌
珠。用之既久。外類紫玉。內如碧雲。真竒物也。

茶箋

人知茶葉之香。未識茶花之香。余往歲過友
大雷山中。正值花開。童子摘以爲供。幽香馥
郁。絕自可人。惜非瓶中物耳。乃余著瓶史月
表。桴茗花爲齋頭清供。而高廉瓶史亦載茗

花。足以助吾玄賞。

茗笈

茗花點茶。絕有風致。人未之試耳。

茗笈

評曰。人莫不飲食。鮮能知味矣。詩云。人生幾見月當頭。不在愁中卽病中。明月非無。佳茗時有。但少閑情。領此真味。公案云。喫茶去。唯味道者。乃能味茗。

叅曰。茗諧名。名。自命也。从夕从口。夕者。冥也。冥行無見。從口自名。失自明矣。茗暫而癯。與

熱腦肥羶反。故嘗食令人瘦。去人脂。倍人力。
悅人志。益人意思。開人聾瞽。暢人四肢。舒人
百節。消人煩悶。使人能誦無忘。不寐而惺寂
也。聊四五啜。真堪與醍醐抗衡矣。神農氏主
瘦瘡。瘦瘡本在藏。末在胡腋間。膏梁味。肥羶
變也。亟返其本。逐其末。滌其肥羶。消其疣贅。
顧諛其名。義克明其茗德。明行有見。從口自
名。皆自明也。

茗譜題辭

僕少而習茗。亦止謂滌煩止渴。醒睡明目。非此君不能策助耳。至天台所記。乃云服之可生羽翰。則又未敢輕信也。今讀子繇覈叅評語。而以六義之比體求之。則台記所云。與陶弘景輕身換骨之說。大相符合。蓋人方在大夢中。令旁一人。沃以佳茗。果能清其神魂否。故知子繇之意。正欲先使人滌淨煩惱。蠲除

心渴。掃却黑暗。遠離顛倒。然後如法點滷。領
略甌犧。兩腋生風。豈非羽翰。實以形骸中既
空一切。原是輕身換骨之人。茗椀策勛。理實
可信。讀子繇茶譜者。當作如是觀。

丁亥夏五李玄暉漫筆