

茶 疏

明·许次纾 著

茶疏序

陆羽品茶，以吾乡顾渚所产为冠，而明月峡尤其所最佳者也。余辟小园其中，岁取茶租自判，童而白首，始得臻其玄诣。武林许然明，余石交也，亦有嗜茶之癖。每茶期，必命驾造余斋头，汲金沙玉窦二泉，细啜而探讨品鹭之。余罄生平习试自秘之诀，悉以相授。故然明得茶理最精，归而著《茶疏》一帙，余未之知也。然明化三年所矣，余每持茗碗，不能无期牙之感。丁未春，许才甫携然明《茶疏》见示，且征于梦。然明存日著述甚富，独以清事托之故人，岂其神情所注，亦欲自附于《茶经》不朽与。昔巩民陶瓷，肖鸿渐像，洁茗者必祀而沃之。余亦欲貌然明于篇端，俾读其书者，并挹其丰神可也。

万历丁未春日，吴兴友弟姚绍宪识明月峡中。

小引

吾邑许然明，擅声词场旧矣，余与然明游龙泓，假宿僧舍者浹旬。日品茶尝水，抵掌道古。僧人以春茗相佐，竹炉沸声，时与空山松涛响答，致足乐也。然明喟然曰，阮嗣宗以步兵厨贮酒三百斛，求为步兵校尉，余当削发为龙泓僧人矣。嗣此经年，然明以所著《茶疏》视余，余读一过，香生齿颊，宛然龙泓品茶尝水之致也。余谓然明日，鸿渐《茶经》，寥寥千古，此流堪为鸿渐益友，吾文词则在汉魏间，鸿渐当北面矣。然明日，聊以志吾嗜痂之癖，宁欲为鸿渐工匠也。越十年，而然明修文地下，余慨其著述零落，不胜人琴亡俱之感。一夕梦然明谓余曰，欲以《茶疏》灾木，业以累子。余遂然觉而思龙泓品茶尝水时，遂绝千古，山阳在念，泪淫淫湿枕席也。夫然明著述富矣，《茶疏》其九鼎一鬲耳，何独以此见梦。岂然明生平所癖，精爽成厉，又以余为自味也，遂从九京相托耶？因授剞劂以谢然明，其所撰有《小品室》、《荡栢斋》集，友人若贞父诸君方谋锲之。

丁未夏日社弟许世奇才甫撰。

产茶

天下名山，必产灵草。江南地暖，故独宜茶。大江以北，则称六安，然六安乃其郡名，其实产霍山县之大蜀山也。茶生最多，名品亦振。河南、山陕人皆用之。南方谓其能消垢膩，去积滞，亦共宝贵。顾彼山中不善制造，就于食铛大薪炒焙，未及出釜，业已焦枯，讵堪用哉。兼以竹造巨筩，乘热便贮，虽有绿枝紫笋，辄就萎黄，仅供下食，奚堪品斗。江南之茶，唐人首称阳羨，宋人最重建州，于今贡茶两地独多。阳羨仅有其名，建茶亦非最上，惟有武夷雨前最胜。近日所尚者，为长兴之罗芥，疑即古人顾渚此笋也。介于山中谓之芥，罗氏隐焉故名罗。然芥故有数处，今惟洞山最佳。姚伯道云：明月之峡，厥有佳茗，是名上乘。要之，采之以时，制之尽法，无不佳者。其韵致清远：滋味甘香，清肺除烦，足称仙品。此自一种也。若在顾渚，亦有佳者，人但以水口茶名之，全与芥别矣。若歙之松罗，吴之虎丘，钱唐之龙井，香气浓郁，并可雁行与芥颉颃。往郭次甫亟称黄山，黄山亦在歙中，然云松罗远甚。往时士人皆贵天池。天池产者，饮之略多，令人胀满。自余始下其品，向多非之。近来赏音者，始信余言矣。浙之产，又曰天台之雁宕，括苍之大盘，东阳之金华，绍兴之日铸，皆与武夷相为伯仲。然虽有名茶，当晓藏制。制造不精，收藏无法，一行出山，香味色俱减。钱塘诸山，产茶甚多。南山尽佳，北山稍

劣。北山勤于用粪，茶虽易茁，气韵反薄。往时颇称睦之鸠坑，四明之朱溪，今皆不得入品。武夷之处，有泉州之清源，倘以好手制之，亦是武夷亚匹。惜多焦枯，令人意尽。楚之产日宝庆，滇之产日五华，此皆表表有名，犹在雁茶之上。其他名山所产，当不止此。或余未知，或名未著，故不及论。

今古制法

古人制茶，尚龙团凤饼，杂以香药。蔡君谟诸公，皆精于茶理。居恒斗茶，亦仅取上方珍品碾之，未闻新制。若漕司所进第一纲，名北苑试新者，乃雀舌、冰芽所造。一镑之直至四十万钱，仅供数盂之啜，何其贵也。然冰芽先以水浸，已失真味，又和以名香，益夺其气，不知何以能佳。不若近进制法，旋摘旋焙，香色俱全，尤蕴真味。

采摘

清明谷雨，摘茶之候也。清明太早，立夏太迟，谷雨前后，其时适中。若肯再迟一二日期，待其气力完足，香烈尤倍，易于收藏。梅时不蒸，虽稍长大，故是嫩枝柔叶也。杭俗喜于盂中撮点，故贵极细。理烦散郁，未可遽非。吴淞人极贵吾乡龙井，肯以重价购雨前细者，狃于故常，未解妙理。芥中之人，非夏前不摘。初试摘者，谓之开园。采自正夏，谓之春茶。其地稍寒，故须待夏，此又不当以太迟病之。往日野外有于秋日摘茶者，近乃有之。秋七、八月，重摘一番，谓之早春。其品甚佳，不嫌少薄。他山射利，多摘梅茶。梅茶涩苦，止堪作下食，且伤秋摘，佳产戒之。

炒茶

生茶初摘，香气未透，必借火力以发其香。然性不耐劳，炒不宜久。多取入铛，则手力不匀，久于铛中，过熟而香散矣。甚且枯焦，尚堪烹点。炒茶之器，最嫌新铁。铁腥一入，不复有香。尤忌脂膩，害甚于铁，须豫一取一铛，专用炊饭。无得别作他用。炒茶之薪，仅可树枝，不用杆叶。杆则火力猛炽，叶则易焰易灭。铛必磨莹旋摘炒。一铛之内，仅容四两。先用文火焙软，次加武火催之。手加木指。急急钞转，以半熟为度。微俟香发，是其候矣。急用小扇钞置被笼，纯绵大纸衬底燥焙积多，候冷，入罐收藏。人力若多，数铛数笼。人力即少，仅一铛二铛，亦须四五竹笼。盖炒速而焙迟，燥湿不可相混，混则在减香力。一叶稍焦，全铛无用。然火虽忌猛，尤嫌铛冷，则枝叶不柔。以意消息，最难最难。

芥中制法

芥之茶不炒，甑中蒸熟，然后烘焙。缘其摘迟，枝叶微老，炒亦不能使软，徒枯碎耳。亦有一种极细炒芥，乃采之他山炒焙，以欺好奇者。彼中甚爱惜茶，决不忍乘嫩摘采，以伤树本。余意他山所说，亦稍迟采之，待其长大，如芥中之法蒸之，似无不可。但未试尝，不敢漫作。

收藏

收藏宜用瓷瓮，大容一二十斤，四围厚箬，中则贮茶，须极燥极新。专供此事，久乃愈佳，不必岁易。茶须筑实，仍用厚箬填紧瓮口，再加以箬。以真皮纸包之，以苧麻紧扎，压以大新砖，勿令微风得入，可以接新。

置顿

茶恶湿而喜燥，畏寒而喜温，忌蒸郁而喜清凉，置顿之所，须在时时坐卧之处。逼近人气，则常温不寒。必在板房，不宜土室。板房则燥，土室则蒸。又要透风，勿置幽隐。幽隐之处，尤易蒸湿，兼恐有失点检。其阁度之方，宜砖底数层，四围砖砌。形若火炉，愈大愈善，勿近土墙。顿瓮其上，随时取灶下火灰，候冷，簇于瓮傍。半尺以外，仍随时取灰火簇之，令裹灰常燥，一以避风，一以避湿。却忌火气入瓮，则能黄茶。世人多用竹器贮茶，虽复多用箬护，然箬性峭劲，不甚伏贴，最难紧实，能无渗罅！风湿易侵，多故无益也。且不堪地炉中顿，万万不可。人有以竹器盛茶，置被笼中，用火即黄，除火即润。忌之忌之！

取用

茶之所忌，上条备矣。然则阴雨之日，岂宜擅开。如欲取用，必候天气晴明，融和高朗，然后开缶，庶无风侵。先用热水濯手，麻幌拭燥。缶口内箬，别置燥处。另取小罌贮所取茶，最日几何，以十日为限。去茶盈寸，则以寸箬补之，仍须碎剪。茶日渐少，箬日渐多，此其节也。焙燥筑实，包扎如前。

包裹

茶性畏纸，纸于水中成，受水气多也。纸裹一夕，随纸作气尽矣。虽火中焙出，少顷即润。雁宕诸山，首坐此病。每以纸贴寄远，安得复佳。

日用顿置

日用所需，贮小罌中，箬包苧扎，亦勿见风。宜即置之案头，勿顿巾箱书麓，尤忌与食器同处。并香药则染香药，并海味则染海味，其他以类而推。不过一夕，黄矣变矣。

择水

精茗蕴香，借水而发，无水不可与论茶也。古人品水，以金山中泠为第一泉，第二或曰庐山康王谷，第一庐山，余未之到，金山顶上井，亦恐非中泠古泉。陵谷变迁，已当湮没。不然，何其漓薄不堪酌也。今时品水，必首惠泉，甘鲜膏腴，致足贵也。往三渡黄河，始忧其浊，舟人以法澄过，饮而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。黄河之水，来自天上，浊者土色也。澄之既净，香味自发。余尝言有名山则有佳茶，兹又言有名山必有佳泉。相提而论，恐非臆说。余所经行，吾两浙、两都、齐鲁、楚粤、豫章、滇、黔，皆尝稍涉其山川，味其水泉，发源长远，而潭此澄澈者，水必甘美。即江河溪涧之水，遇澄潭大泽，味咸甘冽。唯波涛湍急，瀑布飞泉，或舟楫多处，则苦浊不堪。盖云伤劳，岂其恒性。凡春夏水长则减，秋冬水落则美。

贮水

甘泉旋汲用之斯良，丙舍在城，夫岂易得。理宜多汲，贮大瓮中，但忌新器，为其火气未退，易于败水，亦易生虫。久用则善，最嫌他用。水性忌木，松杉为甚。木桶贮水，其害滋甚，挈瓶为佳耳。贮水瓮口，厚箬泥固，用时旋开，泉水不易，以梅雨水代之。

舀水

舀水必用瓷甌。轻轻出瓮，缓倾铫中。勿令淋漓瓮内，致败水味，切须记之。

煮水器

金乃水母，锡备柔刚，味不咸涩，作铫最良。铫中必穿其心，令透火气，沸速则鲜隔风逸，沸迟则老熟昏钝，兼有汤气。慎之慎之。茶滋于水，水藉乎器，汤成于火。四者相须，缺一则废。

火候

火必以坚木炭为上。然木性未尽，尚有余烟，烟气入汤，汤必无用。故先烧令红，去其烟焰，兼取性力猛积，水乃易沸。既红之后，乃授水器，仍急扇之，愈速愈妙，毋令停手。停过之汤，宁弃而再烹。

烹点

未曾汲水，先备茶具。必洁必燥，开口以待。盖或仰入，或置瓷盂，勿意覆之。案上漆气食气，皆能败茶。先握茶手中，俟汤既入壶，随手投茶汤。以盖覆定。三呼吸时，次满倾盂内，重投壶内，用以动荡香韵，兼色不沉滞。更三呼吸项，以定其浮薄。然后泻以供客。则乳嫩清滑，馥郁鼻端。病可令起，疲可令爽，吟坛发其逸思，谈席涤其玄衿。

秤量

茶注宜小，不宜甚大。小则香气氤氲，大则易于散漫。大约及半升，是为适可。独自斟酌，愈小愈佳。容水半升者，最茶五分，其余以是增减。

汤候

水一入铫，便须急煮。候有松声，即去盖，以消息其老嫩。蟹眼之后，水有微涛，是为当时，大涛鼎沸，旋至无声，是为过时。过则汤老而香散，决不堪用。

瓯注

茶瓯古取建窑兔毛花者，亦斗碾茶用之宜耳。其在今日，纯白为佳，兼贵于小。定窑最贵，不易得矣。宜、成、嘉靖，俱有名窑，近日仿造，间亦可用。次用真正回青，必拣圆整。勿用 窳。茶注以不受他气者为良，故首银次锡。上品真锡，力大不减，慎勿杂以黑铅。虽可清水，却能夺味。其次内外有油瓷壶亦可，必如柴、汝、宣、成之类，然后为佳。然滚水骤浇，旧瓷易裂可惜也。近日饶州所造，极不堪用。往时龚春茶壶，近日时彬所制，大为时人宝惜。盖皆以粗砂制之，正取砂无土气耳。随手造作，颇极精工，顾烧时必须为力极足，方可出窑。然火候少过，壶又多碎坏者，以是益加贵重。火力不到者，如以生砂注水，土气满鼻，不中用也。较之锡器，尚减三分。砂性微渗，又不用油，香不窜发，易冷易馊，仅堪供玩耳。其余细砂，及造自他匠手者，质恶制劣，尤有土气，绝能败味，勿用勿用。

荡涤

汤铫瓯注，最宜燥洁。每日晨兴，必以沸汤荡涤，用极熟黄麻巾帨向内拭干，以竹编架，覆而度之燥处，烹时随意取用。修事既毕，汤铫拭去余沥，仍覆原处。每注茶甫飞翔，随以竹筋尽去残叶，以需次用。瓯中残滓，必倾去之，以俟再斟。如或存之，夺香败味。人必一杯，毋劳传递，再巡之后，清水涤之为佳。

饮啜

一壶之茶，只堪再巡。初巡鲜美，再则甘醇，三巡意欲尽矣。余尝与冯开之戏论茶候，以初巡为停停袅袅十三余，再巡为碧玉破瓜年，三巡以来，绿叶成阴矣。开之大以为然。所以茶注欲小，小则再巡已终，宁使余芬剩馥，尚留叶中，犹堪饭后供啜漱之用，未遂弃之可也。若巨器屡巡，满中泻饮，待停少温，或求浓苦，何异农匠作劳。但需涓滴，何论品尝，何知风味乎。

论客

宾朋杂沓，止堪交错觥筹；乍会泛交，仅须常品酬酢。惟素心同调，彼此畅适，清言雄辩，脱略形骸，始可呼童篝之火，酌水点汤。量客多少，为役之烦简。三人以下，止若一炉，如五六人，便当两鼎炉，用一童，汤方调适。若还兼作，恐有参差。客若众多，姑且罢火，不妨中茶投果，出自内局。

茶所

小斋之外，别置茶寮。高燥明爽，勿令闭塞。壁边列置两炉，炉以小雪洞覆之。止开一面，用省灰尘腾散。寮前置一几，以顿茶注茶盂，为临时供具，别置一几，以顿他器。旁列一架，巾帨悬之，见用之时，即置房中。斟酌之后，旋加以盖毋受尘污，使损水力。炭宜远置，勿令近炉，尤宜多办宿干易积。炉少去壁，灰宜频扫。总之以慎火防，此为最急。

洗茶

芥茶摘自山麓，山多浮沙，随雨辄下，即着于叶中。烹时不洗去沙土，最能败茶。必先盥手令洁，次用半沸水，扇扬稍和，洗之。水不沸，则水气不尽，反能败茶，毋得过劳以损其力。沙土既去，急于手中挤令极干，另以深口瓷合贮之，抖散待用。洗必躬亲，非可掇代。凡汤之冷热，茶之燥湿，缓急之节，顿置之宜，以意消息，他人未必解事。

童子

煎茶烧香，总是清事，不妨躬自执劳。然对客谈谐，岂能亲莅，宜教两童司之。器必晨涤，手令时盥，爪可净剔，火宜常宿，最宜饮之时，为举火之候。又当先白主人，然后修事。酌过数行，亦宜少辍。果饵间供，别进浓滓，不妨中品充之。盖食饮相须，不可偏废，甘醪杂陈，又谁能鉴赏也。举酒命觞，理宜停罢，或鼻中出火，耳后生风，亦宜以甘露浇之。各取大盂，撮点雨前细玉，正自不俗。

饮时

心手闲适 披咏疲倦 意绪棼乱 听歌闻曲 歌罢曲终 杜门
避事 鼓琴看画 夜深共语 明窗净几 洞房阿阁 宾主款狎 佳客
小姬 访友初归 风日晴和 轻阴微雨 小桥画舫 茂林修竹 课花
责鸟 荷亭避暑 小院焚香 酒阑人散 儿辈斋馆 清幽寺院 名泉
怪石

宜辍

作字 观剧 发书柬 大雨雪 长筵大席 翻阅卷帙 人事忙迫
及与上宜饮时相反事

不宜用

恶水 敝器 铜匙 铜铤 木桶 柴薪 粗童 恶婢 不洁巾帨
各色果实香药

不宜近

阴室 厨房 市喧 小儿啼 野性人 童奴相哄 酷热斋舍

良友

清风明月 纸账楮衾 竹床石枕 名花琪树

出游

士人登山临水，必命壶觞。乃茗碗薰炉，置而不问，是徒游于豪举，未托素交也。余欲特制游装，备诸器具，精茗名香，同行异室。茶罍一，注二，小瓿四，洗一，瓷合一，铜炉一，小面洗一，巾副之，附以香奩小炉小炉香囊七，此为半肩。薄瓮贮水三十斤，为半肩足矣。

权宜

出游远地，茶不可少。恐地产不佳，而人鲜好事，不得不随身自将。瓦器重难，又不得不寄贮竹籬。茶甫出瓮焙之。竹器晒干，以箬厚贴，实茶其中。所到之处，即先焙新好瓦瓶，出茶焙燥，贮之瓶中。虽风味不无少减而气力味尚存。若舟航出入，及非车马修途，仍及瓦缶，毋得但利轻赍，致损灵质。

虎林水

杭两山之水，以虎跑泉为上。芳冽甘腴，极可贵重，佳者乃在香积厨中上泉，故有土气，人不能辨。其次若龙井、珍珠、锡杖、韬光、幽淙、灵峰，皆有佳泉，堪供汲煮。及诸山溪涧澄流，并可斟酌，独水乐一洞，跌荡过来，味遂漓薄。玉泉往时颇佳，近以纸局坏之矣。

宜节

茶宜常饮，不宜多饮。常饮则心肺清凉，烦郁顿释。多饮则微伤脾肾，或泄或寒。盖脾土原润，肾又水乡，宜燥宜温，多或非利也。古人饮水饮汤，后人始易以茶，即饮汤之意。但令色香味备，意已独至，何必过多，反失清冽乎。且茶叶过多，亦损脾肾，与过饮同病。俗人知戒多饮，而不知慎多费，余故备论之。

辨化

古人论茶，必首蒙顶。蒙顶山蜀雅州山也，往常产，今不复有。即有之，彼中夷人专之，不复出山。蜀中尚不得，何能至中原江南也。今人囊盛如石耳，来自山东者，乃蒙阴山石苔，全无茶气，但微甜耳，妄谓蒙山茶。茶必木石，石衣得为茶乎？

考本

茶不移本，植必子生。古人结婚，必以茶为礼，取其不移植子之意也。今人犹名其礼曰下茶。南中夷人定亲，必不可无，但有多寡。礼失而求诸野，今求之夷矣。

余斋居无事，颇有鸿渐之癖。又桑苎翁所至，必以笔床茶灶自随，而友人有同好者，数谓余宜有论著，以备一家，贻之好事，故次而论之。倘有同心，尚箴余之阙，葺而补之，用告成书，甚所望也。次纾再识。