

# 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，亦共宝爱。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，贮小罍中，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。