

文房小品
羣芳清玩



下

國學珍本文庫

— 第一集第十二種 —

羣芳清玩

吳門李 璵（惠時）編次

襟霞閣主人重刊

中央書店總經理



版權所有
翻印必究

國學珍本文庫

國學珍本文庫

第一集 第二十種

民國二十五年一月六日初版

羣芳清玩 全二冊

分售：定價大洋六元

著者 吳門李璵

校訂者 虞山沈亞公

印行者 襟霞閣主人

發行者 中央書店

分售處 各大書局

總發行所上海四馬路世界里六號

中央書店總店

各省各大書局代理分售

羣芳清玩

茗笈序

甬東屠本峻幽叟編輯
東吳毛晉子晉重訂

不佞生也。慙無所嗜好。獨於茗不能忘情。偶探友人聞隱鱗。架上得諸家論茶書。有會於心。採其雋永者。著於篇。名曰茗笈。大都以茶經爲經。自茶譜迄茶箋。列爲傳。人名爲政。不相沿襲。彼創一義。而此釋之。甲送一難。而乙駁之。奇奇正正。靡所不有。政如春秋爲經。而案之。左氏公穀爲傳。而斷之。是非予奪。豁心胸而快志意。間有所評。小子不敏。奚敢多讓矣。然書以筆札簡當爲工。詞華麗則爲尙。而器用之精良。賞鑒之貴重。我則未之或暇也。蓋有含英吐華。收奇覓秘者。在書凡二篇。附以贊評。齒叟序。

南山有茶。美茗笈也。醒心之膏液。砭俗之鼓吹。是故詠之。

南山有茶。天雲卿只。采采人文。筴笥盈只。一章
有經有譜。有記有品。寮錄解箋。說評斯盡。二章
邇原得地。乘時撥制。藏茗勛高。品泉論細。三章
候火定湯。點瀹辯器。亦有雅人。惟申嚴忌。四章
既防糜濫。又戒混淆。相度時宜。乃忘至勞。五章
我徂東山。高崗捫拾。衡鑒玄賞。咸登於筴。六章
予本慙人。坐草觀化。趨茶末悟。許瓢欲挂。七章
滄浪水清。未可濯纓。旋汲旋瀹。以註茶經。八章
蘭香泛甌。靈泉在甌。惟喜詠茶。罔解頌酒。九章
竹裏韻士。松下高僧。汲甘露水。禮古先生。十章

南山有茶十章章四句

茗笈 上篇

第一遡源章

贊曰。世有僂芽。消類捐念。安得登枝。而忘其本。

茶者。南方之嘉木。其樹如瓜蘆。葉如梔子。花如白薔薇。實如枳椇。蕊如丁香。根如胡桃。其名一曰茶。二曰檟。三曰叢。四曰茗。五曰荈。山南以陝州上。襄州荊州次。衡州下。金州梁州又下。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。嶺南生福州建州韶州象州。其恩播費夷鄂袁吉福建韶象十一州。未詳。往往得之。其味極佳。陸羽茶經

按唐時產茶地。僅僅如季疵所稱。而今之虎丘羅岵天池顧渚松羅龍井。鴈宕武夷靈山大盤日鑄朱溪諸名茶。無一與焉。乃知靈草在在有之。但

培植不嘉。或疏採製耳。羅廩茶解

吳楚山谷間。氣清地靈。草木穎挺。多孕茶薺。大率右於武夷者。爲白乳。甲於吳興者。爲紫筍。產禹穴者。以天章顯。茂錢塘者。以徑山稀。至於續廬之岩。雲衡之麓。雅山著於無歟。蒙頂傳於岷蜀。角立差勝。毛舉實繁。葉清臣賁茶泉品

唐人首稱陽羨。宋人最重建州。於今貢茶。兩地獨多。陽羨僅有其名。建州亦非上品。惟武夷雨前最勝。近日所尚者。爲長興之羅峴。疑卽古顧渚紫筍。然峴故有數處。今惟洞山最佳。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。若歟之松羅。吳之虎丘。杭之龍井。並可與峴頡頏。郭次甫極稱黃山。黃山亦在歟。去松羅遠甚。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。錢塘諸山。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。辭次杼茶
評曰。昔人以陸羽飲茶。比於后稷樹穀。然哉。及觀韓翃謝賜茶啓云。吳主
禮賢。方聞置茗。晉人愛客。纔有分茶。則知開創之功。雖不始於桑苧。而製
茶自出。至季疵而始備矣。嗣後名山之產。靈草漸繁。人工之巧。佳名日著。
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。

第二得地章

贊曰。燁燁靈薺。托根高崗。吸風飲露。負陰向陽。

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。不堪採掇。
茶經

產茶處。山之夕陽。勝於朝陽。廟後山西向。故稱佳。總不如洞山南向。受陽
氣特專。稱僊品。熊明遇岍山茶記

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。岍茗產於高山。渾是風露清虛之氣。故爲

可尙。辨茶記

茶固不宜雜以惡木。惟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。清芬之物。最忌茶畦相逼。不免滲漉。滓厥清真。茶解

評曰。瘠土民癯。沃土民厚。城市民囂而漓。山鄉民樸而陋。齒居晉而黃。項處齊而癭。人猶如此。豈惟茗哉。

第三乘時章

贊曰。乘時待時。不愆不崩。小人所援。君子所憑。

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。發於叢薄之上。有三枝四枝五枝者。選其中枝。穎拔者採焉。茶經

清明太早。立夏太遲。穀雨前後。其時適中。若再遲一二日。待其氣力完足。香烈尤倍。易於收藏。茶疏

茶以初出雨前者佳。惟羅峽立夏開園。吳中所貴。梗牯葉厚。有蕭箬之氣。還是夏前六七日。如雀舌者佳。最不易得。峽茶記

峽茶非夏前不摘。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。梅雨時摘。故曰梅茶。梅茶苦澀。且傷秋摘。佳產戒之。茶疏

凌露無雲。採候之上。霽日融和。採候之次。積雨重陰。不知其可。邢士襄茶說
評曰。桑苧翁製茶之聖者歟。茶經一出。則千載以來。採製之期。舉無能違其時日而紛更之者。羅高君謂知深斯鑒別精。好篤斯修制力。可以贊桑苧翁之烈矣。

第四揆制章

贊曰。爾造爾製。有矱有矩。度也惟良。於斯信汝。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。

斷茶以甲不以指。以甲則速斷不柔。以指則多濕易損。

宋子安東溪試茶錄

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

入鐺。則手力不勻。久於鐺中。過熟而香散矣。炒茶之鐺。最嫌新鐵。須預取

一鐺。毋得別作他用。

一說惟常煮飯者佳。既無鐵腥。亦無脂膩。

炒茶之薪。僅可樹枝。不用幹葉。

幹則火力猛熾。葉則易焰易滅。鐺必磨洗瑩潔。旋摘旋炒。一鐺之內。僅用

四兩。先用文火炒軟。次加武火催之。手加木指。急急鈔轉。以半熟爲度。微

俟香發。是其候也。

茶疏

茶初摘時。須揀去枝梗老葉。惟取嫩葉。又須去尖與柄。恐其易焦。此松羅

法也。炒時須一人從旁扇之。以祛熱氣。否則黃色。香味俱減。予所親試。扇

者色翠。不扇色黃。炒起出鐺時。置大磁盤中。仍須急扇。令熱氣稍退。以手

重揉之。再散入鐺。文火炒乾。入焙。蓋揉則其津上浮。點時香味易出。田子

藝以生曬。不炒不揉者爲佳。亦未之試耳。

聞龍茶箋

火烈香清。鐺寒神倦。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。張源茶錄

經云。焙鑿池深二尺。闊一尺五寸。長一丈。上作短牆。高二尺。泥之。以木構於焙上。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。予嘗構一焙室。高不踰尋。方不及丈。縱廣正等。四圍及頂。綿紙密糊。無小罅隙。置三四火缸於中。安新竹篩於缸內。預洗新麻布一片以襯之。散所炒茶於篩上。闔戶而焙。上面不可覆蓋。蓋茶葉尙潤。一復則氣悶。罨黃。須焙二三時。俟潤氣盡。然後覆以竹箕。焙極乾。出缸待冷。入器收藏。後再焙。亦用此法。色香與味。不致大減。茶箋

火。茶錄

諸名茶法多用炒。惟羅峽宜於蒸焙。味真蘊藉。世競珍之。卽顧渚陽羨。密邇洞山。不復倣此。想此法偏宜於峽。未可概施他茗。而經已云蒸之焙之。則所從來遠矣。茶箋

評曰。必得色全。惟須用扇。必全香味。當時炒焙。此評茶之準繩。傳茶之衣

鉢。

第五藏茗章

贊曰。茶有遷德。幾微是防。如保赤子。云胡不臧。

育以木制之。以竹編之。以紙糊之。中有榻。上有覆。下有牀。傍有門。掩一扇。中置一器。貯糖煨火。令溫溫然。江南梅雨。焚之以火。茶經

藏茶宜箬葉。而畏香藥。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。烈日中暴之。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。須於晴明。取少許。別貯小鉗。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。峴茶記

切弗臨風近火。臨風易冷。近火先黃。茶錄

凡貯茶之器。始終貯茶。不得易爲他用。茶解

吳人絕重峴茶。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。箬置頓之所。須在時時坐臥之處。逼近人氣。則常溫不寒。必在板房。不宜土室。板房溫燥。土室則蒸。又要透風。勿置幽隱之處。尤易蒸濕。茶錄
評曰。羅生言茶酒二事。至今日可稱精絕。前無古人。此可與深知者道耳。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。卮談酒者十九。清談佳茗者十一。

第六品泉章

贊曰。仁智之性。山水樂深。載澍清泚。以滌煩襟。

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。茶經

山宣氣以養萬物。氣宣則脈長。故曰。山水上。泉不難於清而難於寒。其瀨峻流駛而清。崑奧積陰而寒者。亦非佳品。田崇衡煮泉小品

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。則澄深而無蕩漾之水漓耳。小品

余少得溫氏所著茶說。嘗識其水泉之目。有二十焉。會西走巴峽。經蝦蟆窟。北憩蕪城。汲蜀岡井。東遊故都。絕楊子江。留丹陽。酌觀音泉。過無錫。斟惠山水。粉槍末旂。蘇蘭薪桂。且鼎且缶。以飲以啜。莫不淪氣滋慮。蜀病析醒。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。流於黃石爲佳。瀉出青石無用。流動愈於安靜。負勝於向陽。茶錄山厚者泉厚。山奇者泉奇。山清者泉清。山幽者泉幽。皆佳品也。不厚則薄。不奇則蠢。不清則濁。不幽則喧。必無用矣。蔡襄茶譜

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。潺湲洞歷大闌。小蛟諸名岫。迴溪百折。幽澗千支。沿洄漫衍。不舍晝夜。唐鄭令王公元偉築埭它山。以分注江河。自洞抵埭。不下三數百里。水

色蔚藍。素砂白石。粼粼見底。清寒甘滑。甲於郡中。余愧不能爲浮家泛宅。送老於斯。每一臨泛。浹旬忘返。攜茗就烹。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

甘泉旋汲。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。易於敗水。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。挈瓶爲佳耳。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。卽竈中心乾土也。乘熱投之。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。雪水五穀之精也。色不能白。養水須置石子於甕。不惟益水。而白

石清泉。會心亦不在遠。斲茶記

貯水甕。須置陰庭。覆以沙帛。使承星露。則英華不散。靈氣常存。假令壓以木石。封以紙箬。暴於日中。則外耗其神。內閉其氣。水神敝矣。茶解
評曰。茶記言養水置石子於甕。不惟益水。而白石清泉。會心不遠。夫石子須其水中。表裏瑩澈者佳。白如截肪。赤如鷄冠。藍如螺黛。黃如蒸粟。黑如玄漆。錦紋五色。輝映甕中。徙倚其側。應接不暇。非但益水。亦且娛神。

第七候火章

贊曰。君子觀天。有要有倫。得心應手。存乎其人。

其火用炭。曾經燂炙。爲脂膩所及。及膏木敗器不用。古人識勞薪之味。信哉。茶經
火必以堅木炭爲上。然本性未盡。尙有餘煙。煙氣入湯。湯必無用。故先燒令紅。去其煙焰。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。茶疏
爐火通紅。茶銚始上扇。起要輕疾。待湯有聲。稍稍重疾。斯文武火之候也。