

古今說部叢書

第二集

古今說部叢書

第二集

十六湯品

唐 蘇廙

第一得一湯。火續已儲。水性乃盡。如斗中米。如稱上魚。高低適平。無過不及爲度。蓋一而不偏雜者也。天得一以清。地得一以寧。湯得一可建湯勳。
第二嬰湯。薪火方交。水釜纔熾。急取旋傾。若嬰兒之未孩。欲責以壯夫之事。難矣哉。

第三百壽湯。人過百息。水踰十沸。或以話阻。或以事廢。始取用之。湯已失性矣。敢問皤髻蒼顏之大老。還可執弓舍矢以取中乎。還可雄登闊步以邁遠乎。

第四中湯。亦見夫鼓琴者也。聲合中則妙。亦見磨墨者也。力合中則濃。聲有緩急則琴亡。力有緩急則墨喪。注湯有緩急則茶敗。欲湯之中。臂任其責。

第五斷脉湯。茶已就膏。宜以造化成其形。若手顫臂彈。惟恐其深。餅背之端。若存若忘。湯不順通。故茶不勻粹。是猶人之百脉。氣血斷續。欲壽奚能。惡斃宜逃。
第六大壯湯。力士之把針。耕夫之握管。所以不能成功者。傷於麗也。且一甌之

茗多不二錢。茗盞量合宜。下湯不過六分。萬一快瀉而深積之。茶安在哉。

第七富貴湯。以金銀爲湯器。惟富貴者具焉。所以榮切建湯業。貧賤者有不能遂也。湯器之不可捨金銀。猶琴之不可捨桐。墨之不可捨膠。

第八秀碧湯。石凝結天地秀氣而賦形者也。琢以爲器。秀猶在焉。其湯不良。未之有也。

第九壓一湯。貴欠金銀。賤惡銅鐵。則甕瓶有足取焉。幽士逸夫。品色尤宜。豈不爲瓶中之壓一乎。然勿與誇礪街豪臭公子道。

第十纏口湯。猥人俗輩。煉水之器。豈暇深擇。銅鐵鉛錫。取熟而已。夫是湯也。腥苦且澁。飲之逾時。惡氣纏口而不得去。

第十一減價湯。無油之瓦。滲水而有王氣。雖御膳宸緘。且將敗德銷聲。諺曰。茶瓶用瓦。如乘折脚駿。登高好事者幸誌之。

第十二法律湯。凡木可以煮湯。不獨炭也。惟沃茶之湯。非炭不可。在茶家亦有法律。水忌停。薪忌薰。犯律踰法。湯乖則茶殆矣。

第十三一面湯。或柴中之麤炭。或焚餘之虛炭。木體雖盡而性且浮。性浮則湯有終嫩之嫌。炭則不然。實湯之友。

第十四宵人湯。茶本靈草。觸之則敗。糞火雖熱。惡性未盡。作湯泛茶。減耗香味。

第十五賊湯。一名賤湯竹篠樹梢。風日乾之。燃鼎附瓶。頗甚快意。然體性虛薄。無中和之氣。爲茶之殘賊也。

第十六魔湯。調茶在湯之淑慝。而湯最惡煙。燃柴一枝。濃煙蔽室。又安有湯耶。苟用此湯。又安有茶耶。所以爲大魔。

湯者。茶之司命。若名茶而濫湯。則與凡末同調矣。煎以老嫩言者。凡三品。注以緩急言者。凡三品。以器標者。共五品。以薪論者。共五品。

採茶錄

唐 溫庭筠

辨

代宗朝李季卿刺湖州。至維揚。逢陸鴻漸。抵揚子驛。將食。季曰。陸君別茶。聞揚子南瀍水。又殊絕。今者二妙千載一遇。命軍士謹慎者。深入南瀍。陸利器以俟。俄而水至。陸以杓揚水曰。江則江矣。非南瀍似臨岸者。使者曰。某掉舟深入。見者累百。敢有給乎。陸不言。既而傾諸盆。至半。陸遽止之。又以杓揚之曰。自此南瀍者矣。使者蹶然。馳白某。自南瀍資至岸。舟蕩覆過半。懼其尠。挹岸水增之。處士之鑒神鑒也。某其敢隱焉。

李約洵公子也。一生不近粉黛。性辨茶。嘗曰。茶須緩火炙。活火煎。活火謂炭之有焰者。當使湯無妄沸。庶可養茶。始則魚目散布。微微有聲。中則四邊泉湧。疊疊連珠。終則騰波鼓浪。水氣全消。謂之老湯。三沸之法。非活火不能成也。

嗜

甫里先生陸龜蒙嗜茶。葺置小園於顧渚山下。歲入茶租。薄貯甌犧之費。自爲品第書一篇。繼茶經茶訣之後。

易

白樂天方齋。禹錫正病酒。禹錫乃饋菊苗。蘼蘆蕻鮓。換取樂天六班茶二囊。以自醒酒。

苦

王濛好茶。人至輒飲之。士大夫甚以爲苦。每欲候濛。必云今日有水厄。

致

劉琨與弟群書。吾體中憤悶。常作眞茶。汝可信致之。

茶疏

吳 許次紓撰

朱濟之校閱

產茶

天下名山必產靈草。江南地煖。故獨宜茶。大江以北。則稱六安。然六安乃其郡名。其實產霍山縣之大蜀山也。茶生最多。名品亦振。河南山陝人皆用之。南方謂其能消垢膩。去積滯。亦共寶愛。顧彼山中。不善製造。就於食鑑。大薪炒焙。未及出釜。業已焦枯。詎堪用哉。兼以竹造巨筍。乘熱便貯。雖有綠枝紫筍。輒就萎黃。俾供下食。奚堪品鬪。江南之茶。唐人首稱陽羨。宋人最重建州。于今貢茶兩地獨多。陽羨僅有其名。建茶亦非最上。惟有武夷。雨前最勝。近日所尚者。爲長興之羅峴。疑即古人顧渚紫筍也。介於山中。謂之峴。羅氏隱焉。故名羅。然峴故有數處。今惟洞山最佳。姚伯道云。明月之峴。厥有佳茗。是名上乘。要之採之以時。製之盡法。無不佳者。其韻致清遠。滋味甘香。清肺除煩。足稱仙品。此自一種也。若在顧渚。亦有佳者。人但以水口茶名之。全與峴別矣。若歛之松羅。吳之虎

丘。錢塘之龍井。香氣穠郁。並可雁行。與岍頰頰。往郭次甫亟稱黃山。黃山亦在
歙中。然去松羅遠甚。往時士人皆貴天池。天池產者。飲之略多。令人脹滿。自余
始下其品。向多非之。近來賞音者。始信余言矣。浙之產。又曰天台之雁宕。括蒼
之大盤。東陽之金華。紹興之日鑄。皆與武夷相爲伯仲。然雖有名茶。當曉藏製。
製造不精。收藏無法。一行出山。香味色俱減。錢塘諸山。產茶甚多。南山盡佳。北
山稍劣。北山勤於用糞。茶雖易茁。氣韻反薄。往時頗稱睦之鳩坑。四明之朱溪。
今皆不得入品。武夷之外。有泉州之清源。倫以好手製之。亦與武夷亞匹。惜多
焦枯。令人意盡。楚之產曰寶慶。滇之產曰五華。此皆表表有名。猶在雁茶之上。
其他名山所產。當不止此。或余未知。或名未著。故不及論。

今古製法

古人製茶。尚龍團鳳餅。襍以香藥。蔡君謨諸公。皆精於茶理。居恒鬪茶。亦僅取
上方珍品碾之。未聞新制。若漕司所進第一綱名北苑試新者。乃雀舌冰芽所
造。一夸之直。至四十萬錢。僅供數盃之啜。何其貴也。然冰芽先以水浸。已失真。

味。又和以名香。益奪其氣。不知何以能佳。不若近時製法。旋摘旋焙。香色俱全。尤蘊真味。

採摘

清明穀雨。摘茶之候也。清明太早。立夏太遲。穀雨前後。其時適中。若肯再遲一二日。期待其氣力完足。香烈尤倍。易於收藏。梅時不蒸。雖稍長大。故是嫩枝柔葉也。杭俗喜于孟中撮點。故貴極細。理煩散鬱。未可遽非。吳淞人極貴吾鄉龍井。肯以重價購雨前細者。狃於故常。未解妙理。畛中之人。非夏前不摘。初試摘者。謂之開園。采自正夏。謂之春茶。其地稍寒。故須待夏。此又不當以太遲病之。往日無有於秋日摘茶者。近乃有之。秋七八月。重摘一番。謂之早春。其品甚佳。不嫌少薄。他山射利。多摘梅茶。梅茶澁苦。止堪作下食。且傷秋摘。佳產戒之。

炒茶

生茶初摘。香氣未透。必借火力以發其香。然性不耐勞。炒不宜久。多取入鑪。則手力不勻。久於鑪中。過熟而香散矣。甚且枯焦。尙堪烹點。炒茶之罌。最嫌新鉄。

鉄腥一入。不復有香。尤忌脂膩。害甚於鉄。須豫取一鐺。專用炊飲。無得別作他用。炒茶之薪。僅可樹枝。不用幹葉。幹則火力猛熾。葉則易燄易滅。鐺必磨瑩。旋摘旋炒。一鐺之內。僅容四兩。先用文火焙軟。次用武火催之。手加木指。急急鈔轉。以半熟爲度。微俟香發。是其候矣。急用小扇炒置被籠。純綿大紙襯底。燥焙積多。候冷入餅收藏。人力若多。數鐺數籠。人力卽少。僅一鐺二鐺。亦須四五竹籠。蓋炒速而焙遲。燥濕不可相混。混則大減香力。一葉稍焦。全鐺無用。然火雖忌猛。尤嫌鐺冷。則枝葉不柔。以意消息。最難最難。

岍中製法

岍之茶不炒。甑中蒸熟。然後烘焙。緣其摘遲。枝葉微老。炒亦不能使軟。徒枯碎耳。亦有一種極細炒岍。乃采之他山。炒焙以欺好奇者。彼中甚愛惜茶。決不忍乘嫩摘採。以傷樹本。余意他山所產。亦稍遲採之。待其長大。如岍中之法。蒸之似無不可。但未試嘗。不敢漫作。

收藏

收藏宜用磁甕。大容一二十斤。四圍厚箬。中則貯茶。須極燥極新。專供此事。久乃愈佳。不必歲易。茶須築實。乃用厚箬填緊甕口。再加以箬以真皮紙包之。以苧麻緊扎。壓以大新磚。勿令微風得入。可以接新。

置頓

茶惡濕而喜燥。畏寒而喜溫。忌蒸鬱而喜清涼。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。板房則燥。土室則蒸。又要透風。勿置幽隱。幽隱之處。尤易蒸濕。兼恐有失點檢。其閣庋之方。宜磚底數層。四圍磚砌。形如火爐。愈大愈善。勿近土牆。頓甕其上。隨時取竈下火灰。候冷簇於甕傍。半尺以外。仍隨時取灰火簇之。令裏灰常燥。一以避風。一以避濕。却忌火氣入甕。則能黃茶。世人多用竹器貯茶。雖復多用箬護。然箬性峭勁。不甚伏帖。最難緊實。能無滲罅。風濕易侵。多故無益也。且不堪地爐中頓。萬萬不可。人有以竹器盛茶。置被籠中。用火卽黃。除火卽潤。忌之忌之。

取用

古今說部叢書
茶之所忌。上條備矣。然則陰雨之日。豈宜擅開。如欲取用。必候天氣晴明。融和高朗。然後開缶。庶無風侵。先用熱水濯手。麻幌拭燥。缶口內箬。別置燥處。另取小罌貯所取茶。量日幾何。以十日爲限。去茶盈寸。則以寸箬補之。仍須碎剪。茶日漸少。箬日漸多。此其節也。焙燥築實。包扎如前。

包裹

茶性畏紙。紙於水中成受水氣多也。紙裹一夕。隨帛作氣盡矣。雖火中焙出少頃。卽潤。鴈宕諸山。首坐此病。每以紙帖寄遠。安得復佳。

日用頓置

日用所須。貯小罌中。箬包苧扎。亦勿見風。宜卽置之案頭。勿頓巾箱書篋。尤忌與食器同處。並香藥則染香藥。海味則染海味。其他以類而推。不過一夕黃矣。壞矣。

擇水

精茗蘊香。借水而發。無水不可與論茶也。古人品水。以金山中泠爲第一泉。或

曰廬山康王谷第一。廬山。余未之到。金山頂上井。亦恐非中冷古泉。陵谷變遷。已當湮沒。不然。何其漓薄不堪酌也。今時品水。必首惠泉。甘鮮膏腴。致足貴也。往三渡黃河。始憂其濁。舟人以法澄過。飲而甘之。尤宜煮茶。不下惠泉。黃河之水。來自天上。濁者土色也。澄之既淨。香味自發。余嘗言。有名山。則有佳茶。茲又言。有名山。則有佳泉。相提而論。恐非臆說。余所經行。吾兩浙兩都。齊魯楚粵豫章滇黔。皆嘗稍涉其山川。味其水泉。發源長遠。而潭沚澄澈者。水必甘美。卽江湖溪澗之水。遇澄潭大澤。味咸甘冽。唯波濤湍急。瀑布飛泉。或舟楫多處。則苦濁不堪。蓋云傷勞。豈其恒性。凡春夏水長。則減。秋冬水落。則美。

貯水

甘泉旋汲。用之斯良。丙舍在城。夫豈易得。理宜多汲。貯大甕中。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。挈餅爲佳耳。貯水甕口。厚簪泥固。用時旋開。泉水不易。以梅雨水代之。

百水

百水必用磁甌。輕輕出甌。緩傾鉢中。勿令淋漓甌內。致敗水味。切須記之。

煮水器

金乃水母。錫備柔剛。味不鹹澁。作鉢最良。鉢中必穿其心。令透火氣。沸速則鮮嫩。風逸。沸遲則老熟昏鈍。兼有湯氣。慎之慎之。茶滋于水。水藉乎器。湯成于火。四者相須。缺一則廢。

火候

火必以堅木炭爲上。然木性未盡。尙有餘煙。烟氣入湯。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。乃授水器。仍急扇之。愈速愈妙。毋令停手。停過之湯。寧棄而再烹。

烹點

未曾汲水。先備茶具。必潔必燥。開口以待。蓋或仰放。或置磁盂。勿竟覆之。案上漆氣食氣。皆能敗茶。先握茶手中。俟湯既入壺。隨手投茶湯。以蓋覆定。三呼吸。

時次滿傾盂內。重投壺內。用以動盪香韻。兼色不沉滯。更三呼吸頃。以定其浮薄。然後瀉以供客。則乳嫩清滑。馥郁鼻端。病可令起。疲可令爽。吟壇發其逸思。談席滌其玄矜。

秤量

茶注宜小不宜甚大。小則香氣氤氳。大則易於散漫。大約及半升。是爲適可。獨自斟酌。愈小愈佳。容水半升者。量茶五分。其餘以是增減。

湯候

水一入銚。便須急煮。候有松聲。即去蓋。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。過則湯老而香散。決不堪用。

甌注

茶甌古取定窑兔毛花者。亦鬪碾茶用之宜耳。其在今日。純白爲佳。兼貴於小。窑定最貴。不易得矣。宣成嘉靖。俱有名窑。近日倣造。間亦可用。次用真正回青。必揀圓整。勿用些窳。茶注以不受他氣者爲良。故首銀次錫。上品真錫。力大不