

一如亭群芳譜



茶譜小序

茶喜木也一植不再移故婚禮用茶從一之義也雖北自食經飲自隋帝而好者尚寡至後興於唐盛於宋始爲世重矣仁宗賢君也頒賜兩府四人僅得兩餅一人分數錢耳宰相家至不敢碾試藏以爲寶其貴重如此近世蜀之蒙山每歲僅以兩計蘇之虎丘至官府預爲封識公

爲採製所得不過數斤豈天地間尤物生固不
數數然耶甌泛翠濤碾飛綠屑不藉雲腴孰驅
睡魔作茶譜

濟南王象晉盡臣甫題



二如亭群芳譜

茶譜首簡

茶經

陸羽

藝茶欲密法如種瓜三歲可採陽崖陰林紫者
上綠者次語云芳冠六清味播九區煥如積雪
曄若春敷調神和內倦解慵除益思少臥輕身
明目凡採茶在二月三月四月之間其日有雨
不採晴有雲不採晴採之蒸之擣之拍之焙之

穿之封之茶斯乾矣茶有千萬狀鹵莽而言如

胡人犍者蹙縮然犍牛臆者廉檐然浮雲出山

犍野牛也

者輪菌然輕颺拂水者涵淡然有如陶家之子

羅膏土以水澄泚之又如新治地者遇暴雨流

澄泚澄泥也

潦之所經此皆茶之精腴有如竹籜者枝榦堅

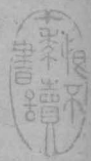
實艱於蒸搗故其形麤筵然有如霜荷者莖凋

槲沮易其狀貌故厥狀委萃然此皆茶之瘠老

者也自採至於封七經曰自昔犍至於霜荷矣

八等

二如亭群芳譜利部目錄



第一冊

茶譜小序

茶譜首簡

茶經

陸

羽

茶譜

茶

附臯盧

水

群芳譜茶譜目錄

二如亭群芳譜茶部卷之全

濟南 王象晉盡臣甫 纂輯

松江 陳繼儒仲醇甫

虞山 毛鳳苞子晉甫 全較

寧波 姚元台子雲甫

濟南 男王與敕 孫士祿曾孫啟顯 詮次

茶譜

一名檟 一名葭 一名茗 一名荈 一名皋盧樹

齊音喘

茶

荈老茶也

如瓜蘆葉如梔子花如白薔薇而黃心清香
隱然實如栴檀蒂如丁香根如胡桃南越志
茗苦澀亦謂之過羅有高一尺者有二尺者
有數丈者有兩人合抱者出巴山峽川有建
州大小龍團始於丁謂成於蔡君謨宋太平
興國二年始造龍鳳茶咸平中丁爲福建漕
監造御茶進龍鳳團慶曆中蔡端明爲漕始
造小龍團茶歐陽永叔聞之曰君謨士人也

龍鳳茶餅
上飾以龍
鳳紋也供
御者以金
裝成

何至作此事自後熙寧永有旨下建州製蜜
雲龍一品尤爲奇絕蜀州雀舌鳥嘴麥顆蓋
嫩芽所造似之又有片甲者早春黃芽葉相
抱如片甲也蟬翼葉軟薄如蟬翼也清異錄
云開寶中竇儀以新茶飲予味極美奩面標
云龍陂山子茶龍陂是顧渚山之別境洪州
鶴嶺茶其味極妙蜀之雅州蒙山頂有露芽
穀芽皆云火前者言採造於禁火之前也火

後者次之一云雅州蒙頂茶其生最晚在春
夏之交常有雲霧覆其上若有神物護持之
又有五花茶者其片作五出花雲脚出袁州
界橋其名甚著不若湖州之研膏紫筍烹之
有綠脚垂下吳淑賦云雲垂綠脚又紫筍者
其色紫而似筍唐德宗每賜同昌公主饌其
茶有綠花紫英之號草茶盛于兩浙日注第
一自景祐以來洪州雙井白芽製作尤精遠

銕音校

在日注之上遂爲草茶第一宜興滬湖出舍
膏宣城縣有丫山形如小方餅橫鋪茗芽產
其上其山東爲朝日所燭號曰陽坡其茶最
勝太守薦之京洛人士題曰丫山陽坡橫文
茶一名瑞草魁又有建州北苑先春洪州西
山白露安吉州顧渚紫筍常州宜興紫筍陽
羨春池陽鳳嶺睦州鳩坑南劔石花露銕芽
銕芽南康雲居峽州小江園碧澗蔡明月蔡

茶萐東川獸目福州方山露芽壽州霍山黃
芽六安州小峴春皆茶之極品玉壘關外寶
唐山有茶樹產懸崖筍長三寸五寸方有一
葉兩葉太和山騫林茶初泡極苦澀至三四
泡清香特異人以爲茶寶涪州出三般茶最
上賓化製於早春其次白馬最下涪陵收茶
在四月嫩則益人粗則損人真者用箸烟燻
過氣味尤佳

○收子

寒露收茶子晒乾以溼沙土拌勻盛筐內

○種植

茶性惡水宜肥地斜坡陰地走水處用糠與焦土種之每一圈可用六七十粒

覆土厚一寸出時勿耘草旱以米泔水澆常以小便糞水或蚕沙壅之水浸根必死三年

後可採茶凡種相離二尺一叢採茶以穀雨

前者佳製茶擇淨微蒸候變色攤開扇去氣

揉做畢火氣焙乾以箬葉包之語曰善蒸不

若善炒善曬不如善焙蓋茶以炒而焙者佳

耳炒茶每鍋不過半斤先採茶爾雅云早

乾炒微洒水以布捲起揉做採茶採者爲茶

晚取者爲茗薺蜀人名曰苦茶故東坡詩周

詩記苦茶茗飲出近世初緣獸梁肉假此雪

昏滯斲門團黃有一旗一鎗之號言一葉

一芽也歐公詩共約試新茶旗鎗幾時綠王

荆公送元厚之詩新茗齋中試一旗世謂茶
始生而嫩者爲一鎗寢大而開爲一旗茶
之佳者造在社前其次火前謂寒食前也其
下則雨前謂穀雨前也唐僧齊已詩高人愛
惜藏岩裏白甌封題寄火前茶皆言火前蓋
未知社前之爲佳也學林新編龍安有騎
火茶最爲上品騎火者言不在火前不在火
後作也北苑官焙也漕司歲貢爲上壻源
私焙也土人亦以入貢爲次二焙相去三四
里間若沙溪外焙也與二焙絕遠爲下故黃
魯直詩莫遣沙溪來亂眞是也官貯茶茶之
焙造茶常在驚蟄後茗溪詩話味清
而性易移藏法喜溫燥而惡冷溼喜清涼而
惡蒸鬱宜清獨而忌香臭藏用火焙不可晒
入磁瓶密封口毋令潤氣得侵又勿令洩氣
安頓須在坐臥之處逼近人氣則常溫必在

尤易蒸溼兼恐有失點檢世人多用竹器貯
茶雖復多用箬護然箬性峭勁不甚伏帖風
溼易侵至於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 茶性畏紙紙成於水中受水氣多也
紙裹一夕隨紙作氣茶味盡矣雖火中焙出
少頃卽潤 日用所須貯小罌中箬包苧扎
亦勿見風時用火焙不可晒宜置之案頭勿
近有氣味物若茶多者藏宜用磁甕大容一
二十斤四圍厚箬中貯茶須極燥極新專供
此事久乃愈佳不必歲易茶須築實仍用厚
箬填緊甕中加以箬以真皮紙包之苧麻緊
扎壓以大新磚勿令微風得入可以接新
其閣度之方宜磚底數層四圍磚砌形若火
爐愈大愈善勿近土墻頓甕其上隨時取竈