

沙中泉清而冽土中泉清而厚流動者良于安
靜負陰者勝于向陽山岫者泉寡山秀者有神
真源無味真水無香

陶學士謂湯者茶之司命此言最得三昧馮祭
酒精于茶政手自料滌然後飲客客有咲者余
戲解之云此正如美人又如古法書名画度可
着俗漢手否

茶話卷終

茗笈序

清士之精華莫如詩而清士之緒餘則有掃地
焚香煮茶三者焚香掃地余不敢讓而至於茶
則恒推轂吾友聞隱鱗氏如推轂隱鱗之詩蓋
隱鱗高標幽韻迥出塵表於斯二者吾無間然
其在縉紳惟幽交先生與隱鱗同其臭味隱鱗
嗜茶幽交之於茶也不甚嗜然深能究茶之理
契茶之趣自陸氏茶經而下有片語及茶者皆
旁蒐博訂輯爲茗笈以傳同好其間采製之宜

收藏之法飲啜之方與夫鑒別品第之精當可
謂陸氏功臣矣余謂幽窅宦中詩多取材齊梁
而其林下諸作無不力追老杜少陵之後有稱
詩史者惟幽窅而季疵之後稱茶史者亦惟幽
窅隱鱗有幽窅似不得專其美矣兩君皆吾越
人余因謂茶之與泉猶生才何地無佳者第託
諸通都要路者取名易而僻在一隅者起名難
吾鄉泉若它山茶若朱溪以其產於海隅知之
者遂少世有具贊皇之口玉川之量不遠千里
可也庚戌上巳日社弟薛岡題

茗笈序終

茗笈序

屠園容先生昔轉運閩海衙齋中聞若僧寮予
每過從輒具茗椀相對品隲古人文章詞賦不
及其他茗盡而談未竟必令童子數燃鼎繼之
率以爲常而先生亦賞予雅通茗事喜與語且
喜與啜凡天下奇名異品無不烹試定其優劣
意豁如也及先生擢守辰陽掛冠歸隱鑑湖益
以烹點爲事鉛槧之暇著爲茗笈十六篇本陸
羽之文爲經采諸家之說爲傳又自爲評贊以

美之文典事清足爲山林公案先生其泉石膏
育者耶予與先生別十五載而謝在杭自燕歸
出茗笈讀之清風逸興宛然在目乃謀諸守公
喻使君梓之郡齋以廣同好善夫陸華亭有言
曰此一味非眠雲跂石人未易領畧可爲幽容
實錄云
萬曆辛亥年秋日晉安徐爍興公書

茗笈序終

明甬東屠本峻幽容著

不佞生也憨無所嗜好獨於茗不能忘情偶攝
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各爲政不相沿襲彼
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
為工詞華麗則為尚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祕
者在書凡二篇附以贊評幽空序

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笈笥盈只 一章

有經有譜有記有品寮錄解箋說評斯盡 二章

朝原得地乘時揆制藏茗助高品泉論細
候火定湯點瀹辯器亦有雅人惟申嚴忌 三章

既防縻濫又戒混淆相度時宜乃忘至勞 五章

我徂東山高崗拮拾衡鑒玄賞咸登於笈 六章

予本憨人坐草觀化趙茶未悟許瓢欲挂 七章

滄浪水清未可濯纓旋汲旋瀹以註茶經 八章

蘭香泛甌靈泉在貞惟喜詠茶罔解頌酒 九章

竹裡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

茗笈上篇目

第一遡源章 第二得地章 第三乘時章

第四揆製章 第五藏茗章 第六品泉章

第七候火章 第八定湯章

茗爰下篇目

第九點瀹章 第十辯器章 十一申忌章

十二防濫章 十三戒滄章 十四相宜章

十五衡鑒章 十六玄賞章

品茶姓氏

茶經陸羽著字鴻漸一名疾字季疵號桑苎翁

試茶歌劉夢得著字禹錫

陸羽點茶圖跋董道著

茶譜蔡襄著字君謨

煮茶泉品葉清臣著

僊芽傳蘇廙著

東源試茶錄朱子安著

鶴林玉露羅景綸著字大經

茶寮記陸樹聲著字與吉

煎茶七類同上

茶後序

六

忠

煮泉小品田藝蘅著字子莚

類林焦竑著字弱候

茶錄張源著字伯淵

茶疏許次紆著字然明

羅岵茶記熊明遇著

茶說邢士襄著字三若

茶解羅廩著字高君

茶箋聞龍著字隱鱗初字仲連

茗笈序終

茗笈及上篇贊評

第一遡源章

贊曰世有僊芽消類捐忿安得登枝而
忘其本

茶者南方之嘉木其樹如瓜蘆葉如梔子花如
白薔薇實如栝櫚蔬如丁香根如胡桃其名一
曰茶二曰檟三曰設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

丘羅岍天池顧渚松羅龍井鳳岩武夷靈山

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

大率右於武夷者為白乳甲於吳興者為紫

筍產禹穴者以天章顯茂錢塘者以徑山稀

至於續廬之巖雲衡之麓雅山著於無宣蒙

頂傳於岷蜀角立差勝毛舉實繁

葉清臣煮
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岍疑
卽古顧渚紫筍然岍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
滋味甘香足稱僊品其在顧渚亦有佳者今
但以水口茶名之全與岍別矣若歙之松羅
吳之虎丘杭之龍井並可與岍頡頏郭次甫
極稱黃山黃山亦在歙去松羅遠甚徃時士
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

之外有泉州之清源儻以好手製之亦是武
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

許次杼
茶疏

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茗日著皆
以季疵為墨守即謂開山之祖可也其蔡君
謨而下為傳燈之士

第二得地章

贊曰燁燁靈芽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茶

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 山

茶記

茶地南向為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山名產於高

山渾是風露清虛之氣故為可尚

山 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菜畦
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瀉山
鄉民樸而陋齒居晉而黃項處齊而癯人猶
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萌者生開

沃土長四五寸若微蔽始抽凌露採焉茶之芽
者發於藜薄之上有二三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岍立夏開園吳中
所貴梗摘葉厚有蕭箬之氣還是夏前六七
日如雀舌者最佳不易得茶記

吟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茶經

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久多取入鑪則手力不勻久於鑪中過熟而香散矣炒茶之鑪最嫌

新鐵須預取一鑪毋得別作他用

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榦葉榦

則火力猛熾葉則易爛易滅鑪必磨洗瑩潔

旋摘旋炒一鑪之內僅用四兩先用文火炒

軟次加武火催之手加木指急急炒轉以半熟為度微俟香發是其候也疏

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

人從傍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鑪時

置大磁盤中仍須急扇令熱氣稍退以手重

揉之再散入鑪文火炒乾入焙蓋揉則其津

上浮點時香味易出田子菡以生曬不炒不

揉者為佳亦未之試耳

聞龍茶箋

火烈香清鎗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

經云焙鑿地深二尺濶一尺五寸長一丈上
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
葉尚潤一覆則氣悶變黃須焙二三時俟潤
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
錄

茶之妙在乎始造之精藏之得法點之得宜
優劣定乎始鎗清濁係乎末火

茶
錄

諸名茶法多用炒惟羅岍宜於蒸焙味真蘊

藉世競珍之即顧渚陽羨密邇洞山不復做此想此法偏宜於躰未可槩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焙炒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藏

筒以木制之以竹編之以紙糊之中有榻上有覆下有床傍有門掩一扇中置一器貯焙煨火

令熅熅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霎天雨候切忌發覆須於晴明取少許別貯小餅空缺處即以箬填滿封置如故方為可久或夏至後一焙或秋分後一焙

茶記

志

切勿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移為他用

茶解

吳人絕重峴茶往往雜以黃黑箬大是闕事

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

茶箋

置頓之所須在時時坐卧之處逼近人氣則

常溫不寒必在板房不宜土室板房熅燥土

室則蒸又要透風勿置幽隱之處尤易蒸濕

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

詫夫卮談名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斟清泚以

滌煩襟

山水上江水中井水下山水擇乳泉石池漫流

者上其瀑湧湍激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

經茶

山宣氣以養萬物氣宣則脉長故曰山水上
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

旧執衡者泉小品

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
深而無蕩漾之瀾耳

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憇蕪城汲
蜀岡井東遊故都挹楊子江留丹陽酌觀音
泉過無錫斟惠山水粉槍朱旗蘇蘭新桂且
甌且缶以飲以啜莫不滌氣滌慮蠲病析醜
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陰勝
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

品小

泉不甘能損茶味前代之論水品者以此

蔡襄

吾鄉四陸皆山泉水在在有之然皆淡而不

甘獨所謂它泉者其源出自四明潺湲洞歷
大闌小皎諸名岫廻溪百折幽澗千支沿洄
漫衍不舍晝夜盈虧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
泛浹旬忘返携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

故又新之記周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
逝名世外亦且永托知希矣

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

品小

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為其火氣未退
易於敗水亦易生蟲久用則善最嫌他用水
性忌木松杉為甚木桶貯水其害滋甚掣瓶

為佳耳

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

龍肝一塊即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為上
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

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取其水中表裏瑩澈者佳白如截肪赤如鷄冠藍如螺黛黃如蒸栗黑如玄漆錦紋五色輝映甕中徒倚其側應接不暇非但益水亦且娛神

第七候火章

贊曰君子觀火有要有倫得心應手存乎其人

其火用炭曾經燂炙為脂膩所及及膏木敗器不用古人識勞薪之味信哉

茶經

火必以堅木炭為上然本性未盡尚有餘烟烟氣入湯湯必無用故先燒令紅去其烟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

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若過乎文則水

性柔柔則水為茶降過於武則火性烈烈則

茶為水制皆不足於中和非茶家之要旨茶

評曰蘇屢僊茅傳載湯十六云調茶在湯之

淑慝而湯最忌烟燃柴一枝濃烟滿室安有

湯耶又安有茶耶可謂確論田子菀以松實

公枝為佳者乃一時興到之言不知大繆茶

第八定湯章

贊曰茶之殿最待湯建勛誰其秉衡跂

石眠雲

其沸如魚目微有聲為一沸緣邊如湧泉連珠

為二沸騰波鼓浪為三沸已上水老不可食也

凡酌置諸碗令沫餽均沫餽湯之華也華之薄

者曰沫厚者曰餽細輕者曰華如棗花漂漂然

於環池之上又如迴潭曲渚青萍之始生又如

晴天爽朗有浮雲鱗然其沫者若綠錢浮於涓
水又如菊英墮於尊俎之中餽者以滓煮之及
沸則重華累沫皓皓然若積雪耳

茶經

水入銚便須急煮候有松聲卽去蓋以消息
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時老湯決不堪

用

茶疏

沸速則鮮嫩風逸沸遲則老熟昏鈍

茶疏

湯有三大辨一曰形辨二曰聲辨三曰捷辨
形爲內辨聲爲外辨氣爲捷辨如蝦眼蟹眼

魚目連珠皆爲萌湯直至湧沸如騰波鼓浪
水氣全消方是純熟如初聲轉聲振聲駭聲
皆爲萌湯直至無聲方爲純熟如氣浮一縷
二縷三縷及縷亂不分氤氳亂繞皆爲萌湯
直至氣直冲貫方是純熟蔡君謨因古人製
茶碾磨作餅則見沸而茶神便發此用嫩而
不用老也今時製茶不假羅碾全具元體湯
須純熟元神始發也

茶錄

老笑上
余友李南金云茶經以魚目湧泉連珠爲煮
水之節然近世瀹茶鮮以鼎鑊用瓶煮水難
以候視則當以聲辨一沸二沸三沸之節又
陸氏之法以未就茶鑊故以第二沸爲合量
而下未若以今湯就茶甌瀹之則當用背二
涉三之際爲合量乃爲聲辨之詩云砌蟲唧
唧萬蟬催忽有千車摑載來聽得松風并澗
水急呼縹色綠磁杯其論固已精矣然瀹茶
之法湯欲嫩而不欲老蓋湯嫩則茶味甘老
則過苦矣若聲如松風澗水而遽瀹之豈不
過於老而苦哉惟移瓶去火少待其沸止而
瀹之然後湯適中而茶味甘此南金之所未
講者也因補一詩云松風桂雨到來初急引
銅瓶離竹爐待得聲聞俱寂後一瓶春雪勝
醍醐

醍醐

羅大經鶴
林玉露

李南金謂當用背二涉三之際爲合量此真
賞鑒家言而羅鶴林懼湯老欲於松風澗水
後移瓶去火少待沸止而瀹之此語亦未中

窾殊不知湯既老矣雖去火何裒哉

茶解

評曰茶經定湯三沸而貴當時茶錄定沸三辨而畏萌湯夫湯貴適中萌之與熟皆在所棄初無關於茶之芽餅也今通人所論尚嫩茶錄所貴在老無乃濶於事情耶羅鶴林之談又別出兩家外矣羅高君因而駁之今姑存諸說

茗及上篇篇贊評終二茗及下篇篇贊評

第九點瀹湯

贊曰伊公作羹陸氏制茶天錫甘露

我僊芽

未曾汲水先備茶具必潔必燥瀹時壺蓋必仰置磁盃勿覆案上漆氣食氣皆能敗茶茶疏茶注宜小不宜大小則香氣氤氳大則易於散漫若自斟酌愈小愈佳容水半升者量投茶五分其餘以是增減茶疏

投茶有序無失其宜先茶後湯曰下投湯半

下茶復以湯滿曰中投先湯後投曰上投春

秋中投夏上投冬下投

茶錄

握茶手中俟湯入壺隨手投茶定其浮沈然

後瀉以供客則乳嫩清滑馥郁鼻端病可令

起疲可令爽

茶疏

醞不宜早飲不宜遲醞早則茶神未發飲遲

則妙馥先消

茶錄

一壺之茶只甚再巡初巡鮮美再巡甘醇三巡意欲盡矣余嘗與客戲論初巡為嬌嬈嬈

嬈十三餘再巡為碧玉破瓜年三巡以來綠

葉成陰矣所以茶注宜小小則再巡已終寧

使餘芬剩馥尚留葉中猶堪飯後供啜嗽之

用

茶疏

終南僧亮公從天池來餉余佳茗授余烹點

法甚細予嘗受法於陽美士人大率先火候

次候湯所謂蟹眼魚目參沸沫浮沈法皆同

而僧所烹點絕味清乳面不黧是具入清淨

味中三昧者要之此一味非眠雲跂石人未
易領畧余方避俗雅意栖禪安知不因是悟
入趙州耶陸樹聲
茶寮記
評曰凡事俱可委人第責成効而已惟瀹茗
須躬自執勞瀹茗而不躬執欲湯之良無有
是處

第十辯器章

贊曰精行惟人精良惟器毋以不潔敗

鑲

釜

以生鐵爲之洪州以磁萊州以石甕與

皆雅器也性非堅實難可持久用銀爲之至潔
但涉於侈麗雅則雅矣潔亦若用之恒而
卒歸於鐵也茶經

山林隱逸水銚用銀尚不易得何況銀乎若
用之恒而卒歸於鐵也茶箋

貴欠金銀賤惡銅鐵則磁甌有足取焉幽人
逸士品色尤宜然慎勿與誇珍銜豪者道蘇廙

他芳
傳

金乃水母錫備剛柔味不鹹澀作銚最良製
必穿心令火氣易透錄茶

茶壺往時尚龔春近日時大彬所製大為時
人所重蓋是猶砂正取砂無土氣耳疏茶

茶注茶銚茶甌最宜蕩滌燥潔修事甫畢餘
瀝殘葉必盡去之如或少存奪香散味每日

晨興必以沸湯滌過用極熟麻布向內拭乾
以竹編架覆而度之燥處烹時取用疏茶

茶具條畢履於竹編架其自乾為佳其試市
只宜拭外切已心拭內蓋布帆雖潔一經人手

極易作氣縱器不乾亦無大害錄茶

茶甌以白磁為上藍者次之錄茶

人必各手一甌毋勞傳送再巡之後清水滌

之疏茶

茶盒以貯茶用錫為之從大壘中分出若用

蓋時再取錄茶

茶爐或瓦或竹大小與湯銚稱解茶

評曰鍍宜鐵爐宜銅瓦竹易壞湯銚宜錫與

砂甌則但取圓潔白磁而已然宜小若必用
柴汝宣成則貧士何所取辦哉許然明之論
於是乎迂矣

第十一申忌章

贊曰宵人藥藥腥穢不戒犯我忌制至
今爲嘔

採茶制茶最忌手汗膾氣口臭多涕不潔之
人及月信婦人又忌酒氣蓋茶酒性不相入

故製茶人切忌沾醉茶
茶性濕易於沾染着無論腥穢及有氣息之物

不宜近卽名香亦不宜近

茶解

茶性畏紙紙於水中成受水氣多紙裹一夕

隨紙作氣盡矣雖再焙之少頃卽潤鴈宕諸

山首坐此病紙帖貽遠安得復佳

茶疏

吳興姚叔度言茶葉多焙一次則香味隨減
一次予驗之良然但於始焙極燥多用炭箬
如法封固卽梅雨連旬燥固自若惟開壘頻
取所以生潤不得不再焙耳自四五月至八

月極宜致謹九月以後天氣漸肅便可解嚴
矣雖然能不弛懈尤妙尤妙茶箋

不宜用惡木敝器銅匙銅銚木桶柴薪燹炭
狗童惡婢不潔巾帨及各色果實香藥茶錄

不宜近陰室廚房市喧小兒啼野性人童奴

相闕酷熱齋舍茶疏

評曰茶猶人也習於善則善習於惡則惡聖
人致嚴于習染有以也黑子悲絲在所染之

第十二方茶章

贊曰客有霞氣人如玉姿不泛不施我

輩是宜

茶性儉不宜廣則其味黯淡且如一滿盃啜半
而味寡况其廣乎夫珍鮮馥烈者其盃數三次
之者盃數五若坐客數至五行三盃至七行五
盃若六人以下不約盃數但闕一人而已其雋

永補所闕人茶經

按經云第二沸留熱以貯之以備育華救沸
之用者名曰雋永五人則行三盃七人則行

五盃若遇六人但闕其一正得五人卽行三

盃以雋永補所闕人故不必別約盃數也

茶箋

飲茶以客少為貴客眾則喧喧則雅趣乏矣

獨啜曰幽二客曰勝三四曰趣五六曰汎七

八曰施

茶錄

煎茶燒香總是清事不妨躬自執勞對客談

諧豈能親蒞宜兩童司之器必晨滌手令時

盃瓜須爭剔火宜常宿

茶疏

三人以上止焚一爐如五六人便當兩鼎爐用一童湯方調適若令兼作恐有參差

煮茶而飲非其人猶汲乳泉以灌蒿猶飲者

一吸而盡不暇辨味俗莫甚焉

小品

若巨器屢巡滿中瀉飲待停少溫或求濃苦

何異農匠作勞但資口腹何論品賞何知風

味乎

茶疏

評曰飲茶防濫厥戒惟嚴其或客乍傾蓋朋

偶消煩賓待解醒則玄賞之外別有攸施矣

此皆排當於閫政請勿弁髦乎茶榜

第十三戒滄章

贊曰珍果名花匪我族類敢告司存
宜屏置

茶有九難一日造二日別三日器四日火五日
水六日炙七日末八日煮九日飲陰采夜焙非
造也嚼味嗅香非別也臙鼎腥甌非器也膏薪
庖炭非火也飛湍壅潦非水也外熟内生非炙
也碧粉漂塵非末也操艱擾遽非煮也夏興冬

令滑或煮去沫斯溝瀆間棄水耳

茶經

茶有真香而入貢者微以龍腦和膏欲助其
香建安民間試茶皆不入香恐奪其真若烹
點之際又雜珍果香草其奪益甚正當不用

茶譜

夫茶中着料碗中着果譬如玉貌加脂蛾眉
着黛翻累本色

茶說

評曰花之拌茶也果之投茗也為累已久惟

其相沿似須斟酌有難槩施矣今署約日不解點茶之儔而缺花果之供者厥咎慳久參玄賞之科而曠老嫩之沸者厥咎急慳與急於汝乎有譴

第十四相宜章

贊曰宜寒宜暑既游既處伴我獨醒爲君數舉

茶之爲用味至寒爲飲最宜精行儉德之人若

然渴疑悶腦痛日理四散頭百節不舒那四五
味與醞醞甘露抗衡也經

神農食經茶茗久服令人有力悅志

華佗食論苦茶久食益意思

煎茶非漫浪要須人品與茶相得故其法往

往傳於高流隱逸有烟霞泉石磊塊胸次者

陸樹聲煎
茶七類

茶候涼臺淨室曲几明窻僧寮道院松風竹

月晏坐行吟清談把卷

七類

山堂夜坐汲泉煮茗至水火相戰如聽松濤

名
傾瀉入杯雲光歛灑此時幽趣故難與俗人
言矣茶解

凡士人登臨山水必命壺觴若茗椀薰爐置
而不問是徒豪舉耳茶特置游裝精茗名香
同行異室茶罌銚鈺甌洗盆巾附以香奩小
爐香囊匙筯茶疏
評曰家緯真清語云茶熟香清有客到門可
喜鳥啼花落無人亦自悠然可想其致也

第十五
贊曰肉食者鄙藿食者躁色味香品德

鑒三妙

茶有千萬狀如胡人鞞者蹙縮然幫牛臆者廉
襜然浮雲出山者輪菌然輕颯拂水者潤澹然
有如陶家之子羅膏土以水澄泚之又如新治
地者遇暴雨流潦之所經此皆茶之精腴有如
竹籜者枝幹堅實艱於蒸擣故其形麓筵然有
如霜荷者莖葉凋阻易其狀貌故厥狀萎瘁然
此皆茶之瘠老者也陽崖陰林紫者上綠者次

名
筍者上芽者次葉卷者上葉舒者次

茶經

茶通僊靈然有妙理

茶解序

其旨歸於色香味其道歸於精燥潔

茶錄序

茶之色重味重香重者俱非上品松羅香重

六安味苦而香與松羅同天池亦有草萊氣

龍井如之至雲霧則色重而味濃矣嘗啜虎

丘茶色白而香似嬰兒肉真精絕

吟茶記

茶色白味甘鮮香氣撲鼻乃為精品茶之精

者淡亦白濃亦白初潑白久貯亦白味甘色

白其香自溢二者得則俱得也近來好事者

或慮其色重一注之水投茶數片味固不足

香亦窅然終不免水厄之誦雖然尤貴擇水

香以蘭花上蠶豈花次

茶解

茶色貴白然白亦不難泉清瓶潔葉少水洗

旋烹旋啜其色自白然真味抑鬱徒為目食

耳若取青綠則天池松蘿及岍之最下者雖

冬月色亦如苔衣何足為妙莫若余所收洞

山茶自穀雨後五日者以湯薄澣貯壺良久

其色如玉至冬則嫩綠味甘色淡韻清氣醇
亦作嬰兒肉香而芝芬浮蕩則虎丘所無也

吟茶記

評曰熊君品茶旨在言外如釋氏所謂水中
鹽味非無非有非深於茶者必不能道當今
非但能言人不可得正索解人亦不可得

第十六玄賞章

贊曰談席玄衿吟壇逸思品藻風流山

家清事

其色細也其馨歟借也其味甘櫟也啜苦啜甘
茶也經茶

試茶歌曰木蘭墜露香微似瑤草臨波色不
如又曰欲知花乳清冷味須是眠雲跂石人

劉禹錫

飲泉覺爽啜茗忘喧調非膏粱統袴可語爰

著煮泉小品與枕石漱流者商焉小品

茶侶翰卿墨客緇衣羽士逸老散人或軒冕

中超軼世味者七類

茶如佳人此論甚妙但恐不宜山林間耳蘇
子瞻詩云從來佳茗似佳人是也若欲稱之
山林當如毛女麻姑自然仙風道骨不免烟
霞若夫桃臉柳腰亟宜屏諸銷金帳中毋令
污我泉石小品

竟陵大師積公嗜茶非羽供事不鄉口羽出
遊江湖四五載師絕於茶味代宗聞之召入
內供奉命宮人善茶者烹以餉師師一啜而
罷帝疑其詐私訪羽召入翼日賜師齋密令
羽供茶師捧甌喜動顏色且賞且啜曰此茶

有若漸兒所爲者帝由是嘆師知茶出羽相

見董適跋陸羽點茶圖

建安能仁院有茶生石縫間僧采造得八餅
號石嵒白以四餅遺蔡君謨以四餅遣人走
京師遺王禹玉歲餘蔡被召還闕訪禹玉禹
玉命子弟於茶筥中選精品餉蔡蔡持杯未
嘗輒曰此絕似能仁石嵒白公何以得之禹
玉未信索貼驗之始服類林

東坡云蔡君謨嗜茶老病不能飲日烹而玩之可發來者之一笑也孰知千載之下有同病焉余嘗有詩云年老耽彌甚脾寒量不勝去烹而玩之者幾希矣因憶老友周文甫自少至老茗椀薰爐無時暫廢飲茶日有定期旦明晏食隅中舖時下春黃昏凡六舉而客至烹點不與焉壽八十五無疾而卒非宿植清福烏能畢世安享視好而不能飲者所得

不既多乎嘗畜一壺春壺摩沙寶愛不啻掌珠用之既久外類紫玉內如碧石雲真奇物也

後以殉塋茶箋

評曰人論茶葉之香未知茶花之香余往歲過友大雷山中正值花開童子摘以為供幽香清越絕自可人惜非甌中物耳乃予著餅文月表插茗花為齋中清玩而高廉盆史亦載茗花足以助吾玄賞

昨有友從山中來因談茗花可以點茶極有風致第未試耳姑存其說以質諸好事者

茗箋下篇終

正

茗及下
外舅屠漢翁經年著書種種皆膾炙人口
大遠不佞無能更僕也其茗笈所彙若採
製點瀹品泉定湯藏茗辨噐之類式之可
享清供讀之可悟玄賞矣請歸殺青庶展
牘間不待躬執而肘腋風生齒頰薦爽覺
眠雲跂石人相與晤言館甥范大遠記

茗笈及品藻

品一

王嗣奭

昔人精茗事自莼而採而製而藏而瀹而泉必
躬爲料理又得家童潔慎者專司之則可余家
食指繁不能給饗餐赤腳蒼頭僅供薪水性雖
嗜茶精則無暇偶得佳者又泉品中下火候多
舛雖胡韓與霜荷等余貧不足道卽貴顯家力
能製佳茗而委之僮婢烹瀹不盡如法故知非
幽人開士披雲漱石者未易了此夫季疵著茶

茗笈及品藻

正