

心慨志處臚列手存久而成卷凡數十種率  
膾炙人間晚有茲編愈出愈奇豈中郎帳中  
所能秘也萬曆癸巳玄月蜀衛承芳題

茶說

明東海屠隆著

茶寮

構一斗室相傍書齋內設茶具一童子專主  
茶設以供長日清談寒宵兀坐幽人首禮不可  
少廢者

茶品

與茶經稍異今烹製之法亦與蔡陸諸前人不  
同

茶苑



虎丘

最號精絕為天下冠惜不多產皆為豪右所據  
寂莫山家無繇獲購矣

天池

青翠芳馨啖之賞心嗅亦消渴誠可稱仙品諸  
山之茶充當退舍

陽羨

俗名羅岍浙之長興者佳荆溪稍下細者其價  
兩倍天池惜乎難得須親自採收方妙

六安

品亦精入藥最効但不善炒不能發香而味苦  
茶之本性實佳

龍井

不過十數畝外此有茶似皆不及大抵天開龍  
泓美泉山靈特生佳茗以副之耳山中僅有一  
二家炒法甚精近有山僧焙者亦妙真者天池  
不能及也

天目



茶詩  
爲天池龍井之次亦佳品也地誌云山中寒氣  
早嚴山僧至九月卽不敢出冬來多雪三月後  
方通行茶之萌芽較晚

### 採茶

不必太細細則芽初萌而味欠足不必太青青  
則茶以老而味欠嫩須在穀雨前後覓成梗帶  
葉微綠色而團且厚者爲上更須天色晴明採  
之方妙若閩廣嶺南多瘴癘之氣必待日出山  
霧霧障嵐氣收淨採之可也穀雨日晴明採者  
能治痰嗽療百疾

### 日晒茶

茶有宜以日晒者青翠香潔勝以火炒

### 焙茶

茶採時先自帶鍋竈入山別租一室擇茶工之  
尤良者倍其值戒其搓摩勿使生硬勿令過  
焦細細炒燥扇冷方貯罌中

### 藏茶

茶宜箬葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕故收藏



之家先於清明時收買箬葉揀其最青者預焙極燥以竹絲編之每四片編爲一塊聽用又買宜興新堅大罌可容茶十斤以上者洗淨焙乾聽用山中焙茶回復焙一番去其茶子老葉枯焦者更梗屑以大盆埋伏生炭覆以竈中敲細赤火既不生烟又不易過置茶焙下焙之約以二斤作一焙別用炭火入大爐內將罌懸架其上至燥極而止以編箬襯于罌底茶燥者扇冷方先入罌茶之燥以拈起卽成末爲驗隨焙實入既滿又以箬葉覆于罌上每茶一斤約用箬二兩口用尺八紙焙燥封固約六七層押以方厚白木板一塊亦取焙燥者然後于向明淨室高閣之用時以新燥宜興小瓶取出約可受四五兩隨卽包整夏至後三日再焙一次秋分後三日又焙一次一陽後三日又焙之連山中共約五焙直至交新色味如一罌中用淺更以燥箬葉貯之則久而不澁

又法



以中罈盛茶十斤一瓶每瓶燒稻草灰入于大  
桶將茶瓶座桶中以灰四面填桶瓶上覆灰築  
實每用撥開瓶取茶些少仍復覆灰再無蒸壞  
次年換灰

又法

空樓中懸架將茶瓶口朝下放不蒸緣蒸氣自  
天而下也

花茶

茗花入茶木色香味尤嘉茉莉花以熱水半  
放冷鋪竹紙一層上穿數孔晚時採初開茉莉  
花綴於孔內上用紙封不令泄氣明晨取花簪  
之水香可點茶

擇水

天泉○秋水為上梅水次之秋水白而冽梅水  
白而甘甘則茶味稍奪冽則茶味獨全故秋水  
較差勝之春冬二水春勝于冬皆以和風甘雨  
得天地之正施者為妙惟夏月暴雨不宜或因  
風雷所致實天之流怒也○龍行之水暴而淫



者旱而凍者腥而墨者皆不可食○雪爲五穀之精取以煎茶幽人清况

地泉○取乳泉漫流者如梁溪之惠山泉爲最勝○取清寒者泉不難于清而難于寒石少土多沙膩泥凝者必不清寒且瀨峻流駛而清巖奧陰積而寒者亦非佳品○取香甘者泉惟香甘故能養人然甘易而香難未有香而不甘者○取石流者泉非石出者必不佳○取出脉透

迤者山不停處水必不停若停卽無源者夫三必易涸往往有伏流沙土中者挹之不竭卽可

食不然則滲漑之潦耳雖清勿食○有瀑湧湍急者勿食食久令人有頭疾如廬山水簾洪州天台瀑布誠山居之珠箔錦幙以供耳目則可入水品則不宜矣○有溫泉下生硫黃故然有同出一壑半溫半冷者皆非食品○有流遠者遠則味薄取深潭停蓄其味迺復○有不流者食之有害博物志曰山居之民多癭腫由於飲泉之不流者○泉上有惡木則葉滋根潤能損



甘香甚者能釀毒液尤宜去之如南陽菊潭損益可驗

江水

取去人遠者揚子南冷夾石停淵特入首品

長流

亦有通泉竇者必須汲貯候其澄澈可食

井水

脉暗而性滯味鹹而色濁有妨茗氣試煎茶一

甌隔宿視之則結浮膩一層他水則無此其明

驗矣雖然汲多者可食終非佳品或平地偶穿

一井適通泉穴味甘而澹大旱不涸與山泉無

異非可以井水例觀也若海濱之井必無佳泉

蓋潮汐近地斥鹵故也

靈水

上天自降之澤如上池天酒甜雪香雨之類世

或希覲人亦罕識乃仙飲也

丹泉

名山大川仙翁脩煉之處水中有丹其味異常



能延年却病尤不易得凡不淨之器甚不可汲  
如新安黃山東峰下有硃砂泉可點茗春色微  
紅此自然之丹液也臨沅廖氏家世壽後掘井  
入石得丹砂數十淘西湖葛洪井有石甕淘出  
丹砂數枚如芡實啖之無味棄之有施漁翁者  
拾一粒食之壽一百六歲

養水

取白石子甕中能養其味亦可澄水不滯

洗茶

凡烹茶先以熱湯洗去塵垢冷氣烹之則美

候湯

凡茶須緩火炙活火煎活火謂炭火之有焰者  
以其去餘薪之烟雜穢之氣且使湯無妄沸庶  
可養茶始如魚目微有聲為一沸緣邊湧泉連  
珠為二沸奔濤濺沫為三沸三沸之法非活火  
不成如坡翁云蟹眼已過魚眼生颼颼欲作松  
風鳴盡之矣若薪火方交水釜纔熾急取旋傾  
水氣未消謂之懶若火過百息水踰十沸或以



話阻事廢始取用之湯已失性謂之老老與懶皆非也

### 注湯

茶已就膏宜以造化其形若手顫臂躡惟恐其深瓶嘴之端若存若亡湯不順通則茶不勻粹是謂緩注一甌之茗不過二錢茗盞量合宜下湯不過六分萬一快瀉而深積之則茶少湯多是謂急注緩與急皆非中湯欲湯之中臂任其貴

### 擇器

凡瓶要小者宜候湯又點茶注湯有應若瓶大啜存停久味過則不佳矣所以策功建湯業者金銀為優貧賤者不能具則甕石有足取焉甕瓶不奪茶氣幽人逸士品色尤宜石凝結天地秀氣而賦形琢以為器秀猶在焉其湯不良未之有也然勿論誇珍衒豪臭公子道銅鐵鉛錫腥苦且澁無油尾瓶滲水而有土氣用以煉水飲之逾時惡氣纏口而不得去亦不必與猥人



俗輩言也

宣廟時有茶盞料精式雅質厚難冷莹白如玉  
可試茶色最為要用蔡君謨取建盞其色紺黑  
似不宜用

擇薪

凡木可以煮湯不獨炭也惟調茶在湯之淑慝  
而湯最惡烟非炭不可若暴炭膏薪濃烟蔽室  
實為茶魔或柴中之麩火焚餘之虛炭風乾之  
竹篠樹梢燃鼎附瓶頰甚快意然體性浮薄無  
中和之氣亦非湯友

人品

茶之為飲最宜精行脩德之人兼以白石清泉  
烹煮如法不時廢而或興能熟習而深味神融  
心醉覺與醍醐甘露抗衡斯善賞鑒者矣使佳  
茗而飲非其人猶汲泉以灌蒿萊罪莫大焉有  
其人而未識其趣一吸而盡不暇辨味俗莫甚  
焉司馬溫公與蘓子瞻嗜茶墨公云茶與墨正  
相反茶欲白墨欲黑茶欲重墨欲輕茶欲新墨



欲陳蘇曰奇茶妙墨俱香公以爲然

唐武曩博學有著述才性惡茶因以詆之其畧曰釋滯消壅一日之利暫佳瘠氣侵精終身之害斯大獲益則收功茶力貽患則不爲茶灾豈非福近易知禍遠難見

李德裕奢侈過求在中書時不飲京城水悉用惠山泉時謂之水遞清致可嘉有損盛德

傳稱陸鴻漸闔門著書誦詩擊木性甘茗菽味辨淄澠清風雅趣膾炙古今鬻茶者至陶其形

置場突大間祀爲茶神可謂尊崇之極矣嘗考

甌志云陸羽採越江茶使小奴子看焙奴失睡茶焦燥不可食怒以鐵索縛奴而投火中殘忍若此其餘不足觀也已