

茶譜

明 顧元慶 刪校

明 錢椿年 原輯

序

余性嗜茗，弱冠時，識吳心遠於陽羨，識過養拙於琴川。二公極於茗事者也。授余收、焙、烹、點法，頗為簡易。及閱唐宋《茶譜》、《茶錄》諸書，法用熟碾細羅為末、為餅，所謂小龍團，尤為珍重。故當時有“金易得而龍餅不易得”之語。嗚呼！豈士人而能為此哉！

頃見友蘭翁所集《茶譜》，其法於二公頗合，但收採古今篇什太繁，甚失譜意。余暇日刪校，仍附王友石竹爐即苦節君像並分封六事於後，重梓於大石山房，當與有玉川之癖者共之也。

嘉靖二十年春吳郡顧元慶序

茶略

茶者，南方佳木，自一尺、二尺至數十尺。其巴峽有兩人抱者，伐而掇之。樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。

茶品

茶之產於天下多矣，若劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月，邛州有火井思安，渠江有薄片，巴東有真香，福州有柏巖，洪州有白露。常之陽羨，婺之

舉巖，丫山之陽坡，龍安之騎火，黔陽之都濡高株，瀘川之納溪梅嶺之數者，其名皆著。品第之，則石花最上，紫筍次之，又次則碧澗明月之類是也。惜皆不可致耳。

藝茶

藝茶欲茂，法如種瓜，三歲可採。陽崖陰林，紫者為上，綠者次之。

採茶

團黃有一旗二鎗之號，言一葉二芽也。凡早取為茶，晚取為芽。穀雨前後收者為佳，粗細皆可用。惟在採摘之時，天色晴明，炒焙適中，盛貯如法。

藏茶

茶宜蒨葉，而畏香藥；喜溫燥，而忌冷濕。故收藏之家，以蒨葉封裹入焙中，兩三日一次，用火當如人體溫溫，則禦濕潤。若火多，則茶焦不可食。

製茶諸法

橙茶：將橙皮切作細絲一觔，以好茶五觔焙乾，入橙絲間和，用密麻布襯墊火箱，置茶於上，烘熱；淨綿被罨之三兩時，隨用建連紙袋封裹，仍以被罨焙乾收用。

蓮花茶：於日未出時，將半含蓮花撥開，放細茶一撮納滿蕊中，以麻皮略繫，令其經宿。次早摘花，傾出茶葉，用建紙包茶焙乾。再如前法，又將茶葉入別蕊中，如此數次，取其焙乾收用，不勝香美。

木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、菊花、梔子、木香、梅花皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放、蕊之香氣全

者，量其茶葉多少，摘花為茶。花多則太香而脫茶韻；花少則不香而不盡美。三停茶葉一停花始稱。假如木樨花，須去其枝蒂及塵垢、蟲蟻，用磁罐一層茶、一層花投入至滿，紙箬繫固，入鍋重湯煮之。取出待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用。諸花倣此。

煎茶四要

一擇水

凡水泉，不甘能損茶味之嚴，故古人擇水，最為切要。山水上，江水次，井水下。山水、乳泉漫流者為上，瀑湧湍激勿食，食久令人有頸疾。江水取去人遠者，井水取汲多者，如蟹黃混濁、鹹苦者，皆勿用。

二洗茶

凡烹茶，先以熱湯洗茶葉，去其塵垢、冷氣，烹之則美。

三候湯

凡茶，須緩火炙，活火煎。活火，謂炭火之有焰者，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，纍纍連珠；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。

凡茶少湯多則雲腳散，湯少茶多則乳面聚。

四擇品

凡瓶，要小者，易候湯，又點茶、注湯有應。若瓶大，啜存停久，味過則不佳矣。茶銚、茶瓶，銀錫為上，瓷

石次之。

茶色白，宜黑蓋。建安所造者，紺黑紋如兔毫，其坯微厚，焙之火熱久難冷，最為要用。他處者，或薄或色異，皆不及也。

點茶三要

（一）滌器

茶瓶、茶盞、茶匙生銹音星致損茶味，必須先時洗潔則美。

（二）焙盞

凡點茶，先須焙盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

（三）擇果

茶有真香，有佳味，有正色。烹點之際，不宜以珍果、香草雜之。奪其香者，松子、柑橙、杏仁、蓮心、木香、梅花、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，牛乳、番桃、荔枝、圓眼、水梨、枇杷之類是也。奪其色者，柿餅、膠棗、火桃、楊梅、橙橘之類是也。凡飲佳茶，去果方覺清絕，雜之則無辯矣。若必曰所宜，核桃、榛子、瓜仁、棗仁、菱米、欖仁、栗子、雞頭、銀杏、山藥、筍乾、芝麻、莒蒿、蒿巨、芹菜之類精製，或可用也。

茶效

人飲真茶，能止渴、消食、除痰、少睡，利水道，明目、益思出《本草拾遺》，除煩去膩。人固不可一日無茶，然或有忌而不飲，每食已，輒以濃茶漱口，煩膩既去而脾胃清適。凡肉之在齒間者，得茶漱滌之，乃盡消縮，不覺脫去，不煩刺挑也。而齒性便苦，緣此漸堅密，蠹毒自

已矣。然率用中下茶。出蘇文

附竹爐並分封六事

苦節君銘

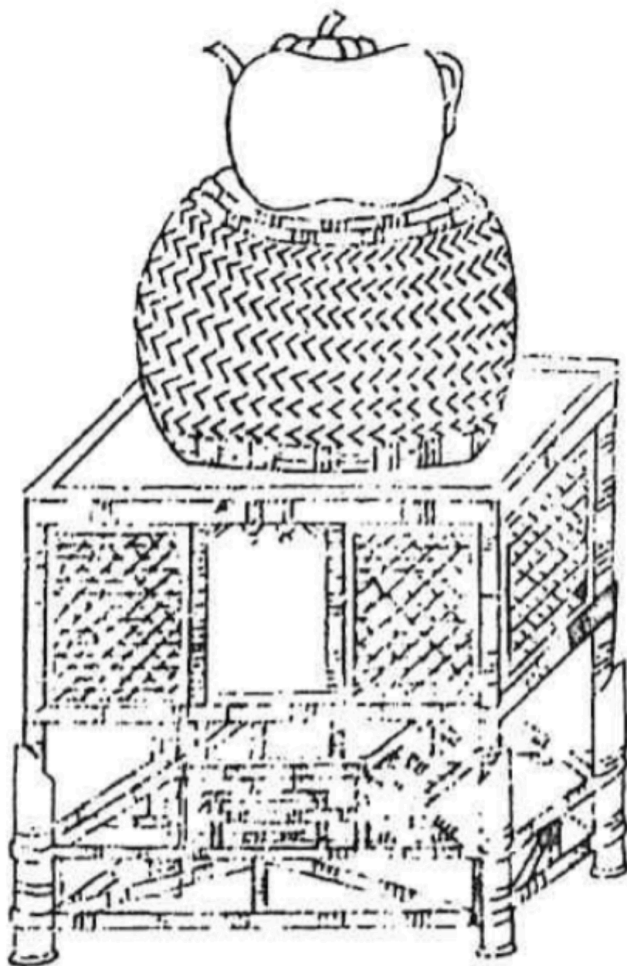
肖形天地，匪冶匪陶。心存活火，聲帶湘濤。一滴甘露，滌我詩腸。清風兩腋，洞然八荒。

戊戌秋八月望日錫山盛顥著

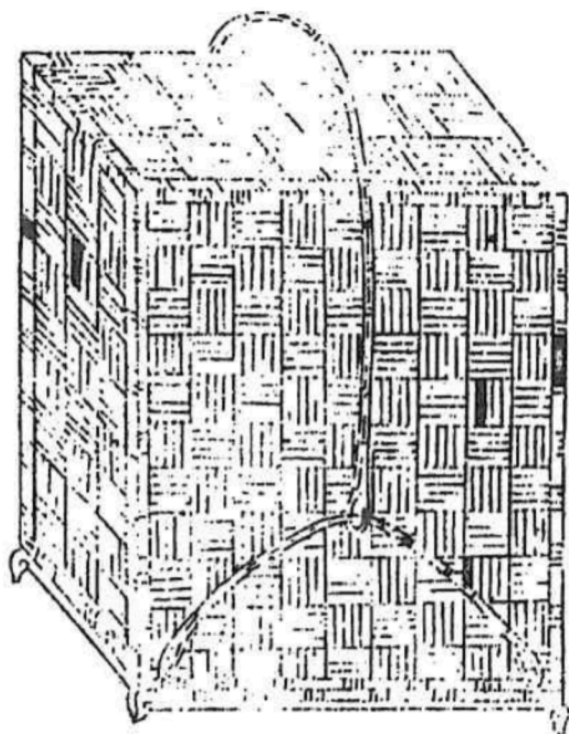
茶具六事，分封悉貯於此，侍從苦節君於泉石山齋亭館間。執事者故以行省名之。按：《茶經》有一源、二具、三造、四器、五煮、六飲、七事、八出、九略、十圖之說，夫器雖居四，不可以不備，闕之則九者皆荒而茶廢矣，得是，以管攝眾。器回無一闕，況兼以惠麓之泉，陽羨之茶，烏乎廢哉。陸鴻漸所謂都籃者，此其是與款識。以湘筠編製，因見圖譜，故不暇論。

庚申春三月穀雨日，惠麓茶仙盛虞識。六事分封見後。

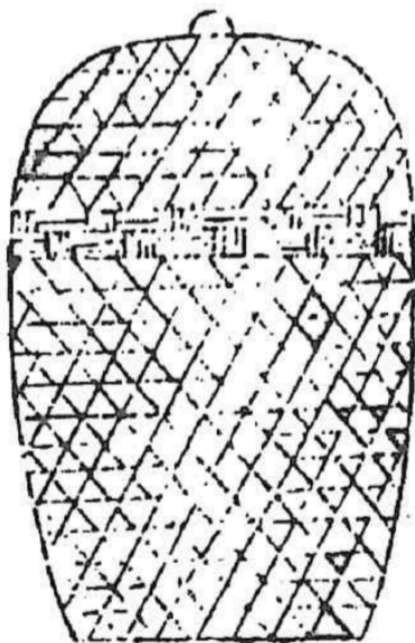
苦節君像



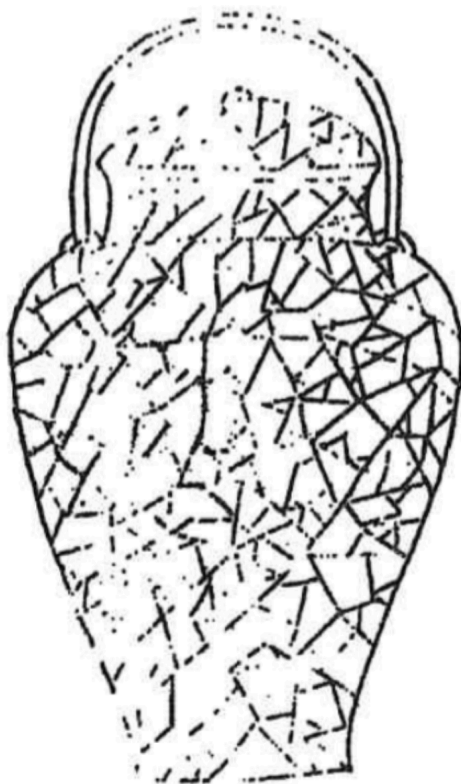
苦節君行者



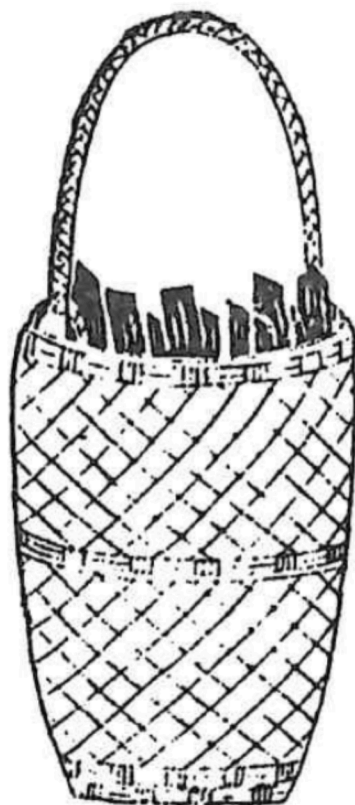
建城



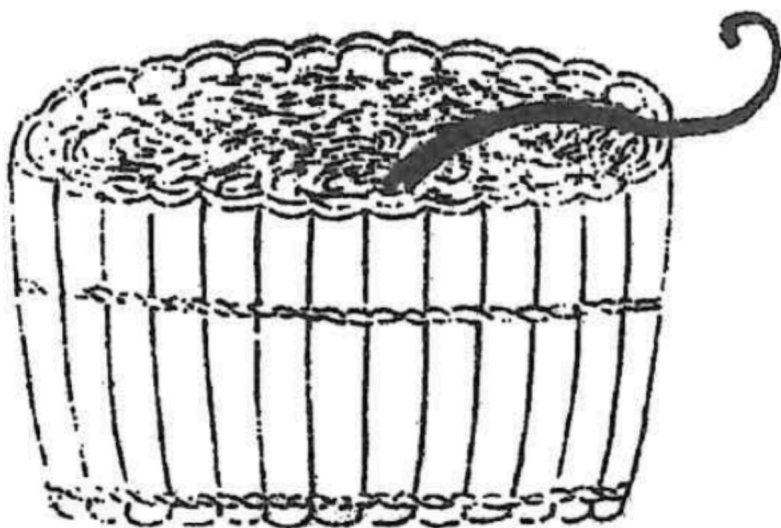
雲屯



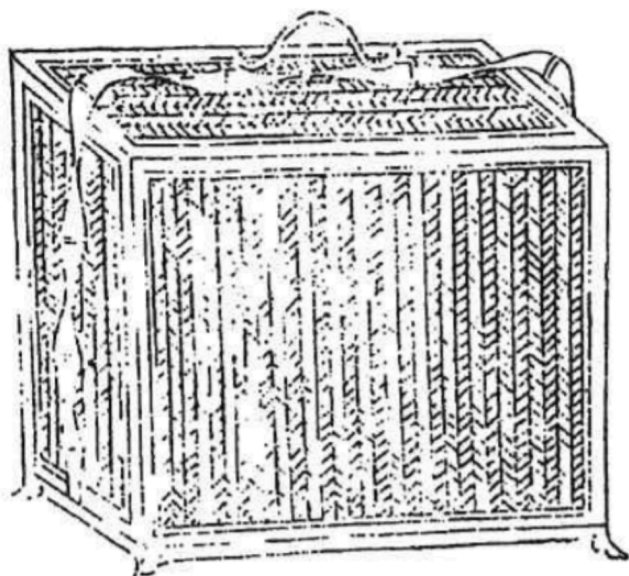
烏付



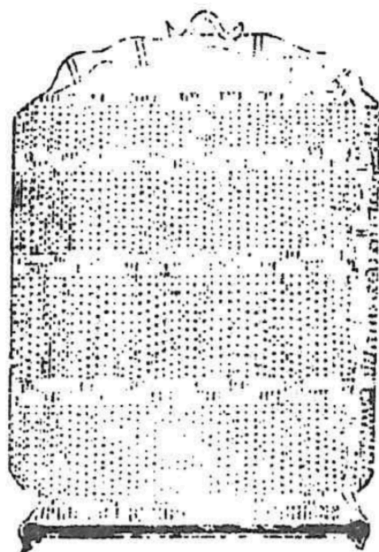
水曹



器居



品司



茶宜密裹，故以弱籠盛之，宜於高閣，不宜濕氣，恐失真味。古人因以用火，依時焙之。常如人體溫溫，則禦濕潤。今稱建城。按《茶錄》云：建安民間以茶為尚，故據地以城封之。

泉汲於雲根，取其潔也。欲全香液之腴，故以石子同貯瓶缶中，用供烹煮。水泉不甘者，能損茶味，前世之論，必以惠山泉宜之。今名雲屯，蓋雲即泉也，得貯其所，雖與列職諸君同事，而獨屯於斯，豈不清高絕俗而自貴哉。

炭之為物，貌玄性剛，遇火則威靈氣燄，赫然可畏。觸之者腐，犯之者焦，殆猶憲司行部，而姦宄無狀者，望風自靡。苦節君得此，甚利於用也，況其別號烏銀，故特表章。其所藏之具，曰烏府，不亦宜哉。

茶之真味，蘊諸鎗旗之中，必浣之以水而後發也。既復加之以火，投之以泉，則陽嘯陰翕，自然交姤而馨香之氣溢於鼎矣。故凡苦節君器物用事之餘，未免有殘瀝微垢，皆賴水沃盥，名其器曰水曹，如人之濯於盤水，則垢除體潔，而有日新之功，豈不有關於世教也耶。

商象古石鼎也歸潔竹筴（掃）也分盈杓也，即《茶經》水則。每二升，計茶一兩。遞火銅火斗也降紅銅火箸也執權準茶秤也。每茶一兩，計水二升。團風湘竹扇也漉塵洗茶籃也靜沸竹架，即《茶經》支腹也。注春磁壺也運鋒剗果刀也甘鈍木礮墩也啜香建盞也撩雲竹茶匙也納敬竹茶囊也受污拭抹布也

右茶具十六事，收貯於器局，供役苦節君者，故立名管之，蓋欲統歸於一，以其素有貞心雅操而自能守之也。

古者，茶有品香而入貢者，微以龍腦和膏，欲助其香

，反失其真。煮而羶鼎腥甌，點雜棗、橘、蔥、薑，奪其真味者尤甚。今茶產於陽羨山中，珍重一時，煎法又得趙州之傳，雖欲啜時，入以筍、欖、瓜仁、芹蒿之屬，則清而且佳。因命湘君設司檢束，而前之所忌亂真味者，不敢窺其門矣。

附錄

《茶譜》後序

大石山人顧元慶，不知何許人也。久之知為吾郡王天雨社中友。王固博雅好古士也，其所交盡當世賢豪，非其人雖軒冕黼黻，不欲掛眉睫間。天雨至晚歲，益厭棄市俗，乃築室於陽山之陰，日惟與顧、岳二山人結泉石之盟。顧即元慶，岳名岱，別號漳餘，尤善繪事，而書法頗出入米南宮，吳之隱君子也。三人者，吾知其二，可以卜其一矣。今觀所述《茶譜》，苟非泥淖一世者，必不能勉強措一詞。吾讀其書，亦可以想見其為人矣。用置案頭，以備嘉賞。

歸安茅一相撰

趙之履《茶譜續編》跋

友蘭錢翁，好古博雅，性嗜茶。年逾大耋，猶精茶事。家居若藏若煎，咸悟三昧，列以品類，彙次成譜，屬伯子奚川先生梓行之。之履閱而歎曰：夫人珍是物與味，必重其籍而飾之，若夫蘭翁是編，亦一時好事之傳，為當世之所共賞者。其籍而飾之之功，固可取也。古有鬥美林豪

，著經傳世，翁其興起而入室者哉。之履家藏有王舍人孟端《竹爐新詠》故事及昭代名公諸作，凡品類若干。會悉翁譜意，翁見而珍之，屬附輯卷後為《續編》。之履性猶癖茶，是舉也，不亦為翁一時好事之少助乎也。