

茶疏

明 許次紓 撰

序

陸羽品茶，以吾鄉顧渚所產為冠，而明月峽尤其所最佳者也。余闢小園其中，歲取茶租自判，童而白首，始得臻其玄詣。武林許然明，余石交也，亦有嗜茶之癖，每茶期，必命駕造余齋頭，汲金沙、玉竇二泉，細啜而探討品驚之。余罄生平習試自秘之訣，悉以相授，故然明得茶理最精，歸而著《茶疏》一帙，余未之知也。然明化三年所矣，余每持茗碗，不能無期牙之感。丁未春，許才甫攜然明《茶疏》見示，且徵於夢。然明存日著述甚富，獨以清事託之故人，豈其神情所注，亦欲自附於《茶經》不朽與？昔鞏民陶瓷肖鴻漸像，沽茗者必祀而沃之，余亦欲貌然明於篇端，俾讀其書者，並挹其丰神可也。

萬曆丁未春日吳興友弟姚紹憲識於明月峽中

〔小引〕

吾邑許然明，擅聲詞場舊矣。丙申之歲，余與然明游龍泓，假宿僧舍者浹旬。日品茶嘗水，抵掌道古。僧人以春茗相佐，竹爐沸聲，時與空山松濤響答，致足樂也。然明喟然曰，阮嗣宗以步兵廚貯酒三百斛，求為步兵校尉，余當削髮為龍泓僧人矣。嗣此經年，然明以所著《茶疏》視余，余讀一過，香生齒頰，宛然龍泓品茶嘗水之致也。余謂然明曰：“鴻漸《茶經》，寥寥千古，此流堪為鴻漸益友，吾文詞則在漢魏間，鴻漸當北面矣。”然明曰：“聊以志吾嗜痂之癖，寧欲為鴻漸工匠也。”越十年，而然明修文

地下，余慨其著述零落，不勝人琴亡俱之感。一夕夢然明謂余曰：“欲以《茶疏》災木，業以累子。”余遂然覺而思龍泓品茶嘗水時，遂絕千古，山陽在念，淚淫淫濕枕席也。夫然明著述富矣，《茶疏》其九鼎一臠耳，何獨以此見夢，豈然明生平所癖，精爽成厲，又以余為臭味也，遂從九京相託耶？因授劊劊以謝然明。其所撰有《小品室》、《蕩櫛齋》集，友人若貞父諸君方謀錄之。

丁未夏日社弟許世奇才甫撰。

產茶

天下名山，必產靈草。江南地暖，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，僅供下食，奚堪品鬪。

江南之茶，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，建茶亦非最上，惟有武夷兩前最勝。近日所尚者，為長興之羅 [山|介]，疑即古人顧渚紫筍也。介於山中，謂之 [山|介]，羅氏隱焉，故名羅。然 [山|介] 故有數處，今惟洞山最佳。姚伯道云：明月之峽，厥有佳茗，是名上乘。要之，採之以時，制之盡法，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 [山|介] 別矣。若歙之松羅、吳之虎丘、錢唐之龍井，香氣濃郁，並可雁行，與 [山|介] 韻頗。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，皆與武夷相為伯仲。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。往時頗稱陸之鳩坑、四明之朱溪，今皆不得入品。武夷之外，有泉州之清源，倘以好手製之，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，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

古人制茶，尚龍團鳳餅，雜以香藥。蔡君謨諸公，皆精於茶理，居恆鬥茶，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。杭俗喜於盃中百點，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。[山|介]中之人，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。梅茶澀苦，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。多取入鑊，則手力不勻，久於鑊中，過熟而香散矣。甚且枯焦，尚堪烹點。炒茶之器，最嫌新鐵，鐵腥一入，不復有香。尤忌脂膩，害甚於鐵，須豫取一鑊，專用炊飯，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。鑊必磨瑩，旋摘旋炒。一鑊之內，僅容四兩，先用文火焙軟，次加武火催之，手加木指，急急鈔轉，以半熟為度。微俟香發，是其候矣，急用小扇鈔置被籠，純綿大紙襯底，燥焙積多，候冷入瓶收藏。人力若多，數鑊數籠，人力即少，僅一鑊二鑊，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，全鑊無用。然火雖忌猛，尤嫌鑊冷，則枝葉不柔，以意消息，最難最難。

[山|介] 中製法

[山|介]之茶不炒，甌中蒸熟，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[山|介]，乃採之他山，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[山|介]中之法蒸之，似無不可，但未試嘗，不敢漫作。

收藏

收藏宜用瓷瓮，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，仍用厚箬填緊，瓮口再加以箬，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，須在時時坐卧之處，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。其閣度之方，宜磚底數層，四圍磚砌，形若火爐，愈大愈善，勿近土牆；頓瓮其上，隨時取竈下火灰，候冷，簇於瓮傍半尺以外；仍隨時取灰火簇之，令裹灰常燥。一以避風，一以避濕；卻忌火氣，入瓮則能黃茶。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，能無滲鏽？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，用火即黃，除火即潤，忌之，忌之。

取用

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，以十日為限。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，隨紙作氣盡矣。雖火中焙出，少頃即潤。雁宕諸山，首坐此病。每以紙貼寄遠，安得復佳。

日用頓置

日用所需，貯小罌中，箬包苧扎，亦勿見風。宜即置之案頭，勿頓巾箱書籠，尤忌與食器同處；並香藥則染香藥，並海味則染海味，其他以類而推。不過一夕，黃矣變矣。

擇水

精茗蘊香，借水而發，無水不可與論茶也。古人品水，以金山中泠為第一泉第二，或曰廬山康王谷第一。廬山余未之到，金山頂上井亦恐非中泠古泉。陵谷變遷，已當湮沒，不然，何其瀉薄不堪酌也？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，茲又言有名山必有佳泉，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。即江河溪澗之水，遇澄潭大澤，味咸甘冽。唯波濤湍急，瀑布飛泉，或舟楫多處，則若濁不堪。蓋云傷勞，豈其恆性。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，

貯大瓮中。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，挈瓶為佳耳。貯水，瓮口厚箬泥固，用時旋開。泉水不易，以梅雨水代之。

舀水

舀水必用瓷甌，輕輕出瓮，緩傾鉢中，勿令淋漓瓮內，致敗水味，切須記之。

煮水器

金乃水母，錫備柔剛，味不咸澀，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。茶滋於水，水藉乎器；湯成於火，四者相須，缺一則廢。

火候

火必以堅木炭為上，然木性未盡，尚有餘煙，煙氣入湯，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，或置瓷盂，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

席滌其玄襟。

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，是為適可。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，是為當時。大濤鼎沸，旋至無聲，是為過時。過則湯老而香散，決不堪用。

甌注

茶甌，古取建窯兔毛花者，亦鬥碾茶用之宜耳。其在今日，純白為佳，葉貴於小。定窯最貴，不易得矣。宣、成、嘉靖，俱有名窯。近日倣造，間亦可用。次用真正回青，必揀圓整，勿用嵒窰。茶注以不受他氣者為良，故首銀次錫。上品真錫，力大不減，慎勿雜以黑鉛。雖可清水，卻能奪味。其次內外有油瓷壺亦可，必如柴、汝、宣、成之類，然後為佳。然滾水驟澆，舊瓷易裂，可惜也。近日饒州所造，極不堪用。往時龔春茶壺，近日時彬所製，大為時人寶惜。蓋皆以粗砂製之，正取砂無土氣耳。隨手造作，頗極精工，顧燒時必須火力極足，方可出窯。然火候少過，壺又多碎壞者，以是益加貴重。火力不到者，如以生砂注水，土氣滿鼻，不中用也。較之錫器，尚減三分。砂性微滲，又不用油，香不竄發，易冷易餒，僅堪供玩耳。其餘細砂及造自他匠手者，質惡製劣，尤有土氣，絕能敗味，勿用勿用。

蕩滌

湯銚甌注，最宜燥潔。每日晨興，必以沸湯蕩滌，用極熟黃麻巾帨向內拭乾，以竹編架覆而求之燥處，烹時隨意取用。修事既畢，湯銚拭去餘瀝，仍覆原處。每注茶甫盡，隨以竹筋盡去殘葉，以需次用。甌中殘瀋，必傾去之，以俟再斟。如或存之，奪香敗味。人必一盃，毋勞傳遞，再巡之後，清水滌之為佳。

飲啜

一壺之茶，只堪再巡。初巡鮮美，再則甘醇，三巡意欲盡矣。余嘗與馮開之戲論茶候，以初巡為停停孃孃十三餘，再巡為碧玉破瓜年，三巡以來綠葉成陰矣。開之大以為然。所以茶注欲小，小則再巡已終。寧使餘芬剩馥尚留葉中，猶堪飯後供啜漱之用，未遂棄之可也。若巨器屢巡，滿中瀉飲，待停少溫，或求濃苦，何異農匠作勞，但需涓滴，何論品嘗，何知風味乎。

論客

賓朋雜沓，止堪交錯觥籌，乍會泛交，僅須常品酬酢，惟素心同調，彼此暢適，清言雄辯，脫略形骸，始可呼童篝火，酌水點湯。量客多少為役之煩簡。三人以下，止藝一爐；如五六人，便當兩鼎爐用一童，湯方調適。若還兼作，恐有參差。客若眾多，姑且罷火，不妨中茶投果，出自內局。

茶所

小齋之外，別置茶寮。高燥明爽，勿令閉塞。壁邊列置兩爐，爐以小雪洞覆之，止開一面，用省灰塵騰散。寮

前置一几，以頓茶注、茶盃，為臨時供具，別置一几，以頓他器。傍列一架，巾幌懸之，見用之時，即置房中。斟酌之後，旋加以蓋，毋受塵汗，使損水力。炭宜遠置，勿令近爐，尤宜多辦宿幹易熾。爐少去壁，灰宜頻掃。總之，以慎火防藝，此為最急。

洗茶

[山|介] 茶摘自山麓，山多浮沙，隨雨輒下，即著於葉中。烹時不洗去沙土，最能敗茶。必先盥手令潔，次用半沸水扇揚稍和洗之。水不沸，則水氣不盡，反能敗茶，毋得過勞以損其力。沙土既去，急於手中擠令極幹，另以深口瓷合貯之，抖散待用。洗必躬親，非可攝代。凡湯之冷熱，茶之燥濕，緩急之節，頓置之宜，以意消息，他人未必解事。

童子

煎茶燒香，總是清事，不妨躬自執勞。然對客談諧，豈能親蒞，宜教兩童司之。器必晨滌，手令時盥，爪可淨剔，火宜常宿，量宜飲之時，為舉火之候。又當先白主人，然後修事。酌過數行，亦宜少輟。果餌間供，別進濃瀋，不妨中品充之。蓋食飲相須，不可偏廢。甘醴雜陳，又誰能鑑賞也。舉酒命觴，理宜停罷，或鼻中出火，耳後生風，亦宜以甘露澆之，各取大盃，撮點雨前細玉，正自不俗。

飲時

心手閒適	披詠疲倦	意緒棼亂
聽歌聞曲	歌罷曲終	杜門避事
鼓琴看畫	夜深共語	明窗淨几

洞房阿閣	賓主款狎	佳客小姬
訪友初歸	風日晴和	輕陰微雨
小橋畫舫	茂林修竹	課花責鳥
荷亭避暑	小院焚香	酒闌人散
兒輩齋館	清幽寺觀	名泉怪石

宜輟

作字	觀劇	發書柬
大雨雪	長筵大席	繙閱卷帙
人事忙迫	及與上宜飲時相反事	

不宜用

惡水	敝器	銅匙
銅銚	木桶	柴薪
麩炭	粗童	惡婢
不潔巾幌	各色果實香藥	

不宜近

陰室	廚房	市喧
小兒啼	野性人	童奴相鬩
酷熱齋舍		

良友

清風明月	紙帳楮衾	竹寶石枕
名花琪樹		

出遊

士人登山臨水，必命壺觴。乃茗碗薰爐，置而不問，

是徒游於豪舉，未託素交也。余欲特製游裝，備諸器具，精茗名香，同行異室。茶罍一，注二，銚一，小甌四，洗一，瓷合一，銅爐一，小面洗一，巾副之，附以香奩、小爐、香囊、匕筯，此為半肩。薄瓮貯水三十斤，為半肩足矣。

權宜

出遊遠地，茶不可少，恐地產不佳，而人鮮好事，不得不隨身自將。瓦器重難，又不得不寄貯竹筥。茶甫出瓮，焙之。竹器曬幹，以箬厚貼，實茶其中。所到之處，即先焙新好瓦瓶，出茶焙燥，貯之瓶中。雖風味不無少減，而氣力味尚存。若舟航出入，及非車馬修途，仍及瓦缶，毋得但利輕齋，致損靈質。

虎林水

杭兩山之水，以虎跑泉為上。芳冽甘腴，極可貴重。佳者乃在香積廚中上泉，故有土氣，人不能辨其次。若龍井、珍珠、錫杖、韜光、幽淙、靈峯，皆有佳泉，堪供汲煮。及諸山溪澗澄流，併可斟酌，獨水樂一洞，跌蕩過勞，味遂漓薄。玉泉往時頗佳，近以紙局壞之矣。

宜節

茶宜常飲，不宜多飲。常飲則心肺清涼，煩鬱頓釋；多飲則微傷脾腎，或泄或寒。蓋脾土原潤，腎又水鄉，宜燥宜溫，多或非利也。古人飲水飲湯，後人始易以茶，即飲湯之意。但令色香味備，意已獨至，何必過多，反失清冽乎。且茶葉過多，亦損脾腎，與過飲同病。俗人知戒多飲，而不知慎多費，余故備論之。

辯訛

古人論茶，必首蒙頂。蒙頂山，蜀雅州山也，往常產，今不復有，即有之，彼中夷人專之，不復出山。蜀中尚不得，何能至中原、江南也。今人囊盛如石耳，來自山東者，乃蒙陰山石苔，全無茶氣，但微甜耳，妄謂蒙山茶。茶必木生，石衣得為茶乎？

考本

茶不移本，植必子生。古人結婚，必以茶為禮，取其不移植子之意也。今人猶名其禮曰下茶。南中夷人定親，必不可無，但有多寡。禮失而求諸野，今求之夷矣。余齋居無事，頗有鴻漸之癖。又桑苧翁所至，必以筆床、茶竈自隨，而友人有同好者，數謂余宜有論著，以備一家，貽之好事，故次而論之。倘有同心，尚箴余之闕，葺而補之，用告成書，甚所望也。次紓再識。