

采茶。

采茶之候贵及其时。太早则味全迟则神散。以谷雨前五日为上。后五日次之。再五日又次之。芽紫者为上。面皱者次之团叶又次之。光面如筱叶者最下。撤夜无云浥露采者为上。日中采者次之。阴雨中不宜采。产谷中者为上。竹下者次之。烂石中者又次之。黄砂中者又次之。

造茶。

新采拣去。叶及枝梗碎屑。锅广二尺四寸。将一斤半焙之。候锅极热始下急炒火不可缓。待熟方退火彻入筛中轻团那数遍。下锅中渐渐减火焙干为度中有玄微难以言显。火候均停色香全美。玄微未究神味俱疲。

辨茶。

之妙。在乎始造之精藏之得法泡之得宜。优劣定乎始锅。清浊系乎末火。火香清锅寒神倦火猛生焦柴疎失翠。久延则过熟早起却还生。熟则犯黄生则着黑。顺那则甘逆那则涩。带白点者无妨。绝焦点者最胜。

藏茶。

造茶始干。先盛旧盒中外以纸封口。过三日俟其性。以微火焙极干待。贮坛中轻轻筑实。以箬衬紧将花笋箬及纸。数重封扎坛口。上以火煨砖定压之。置茶育中切勿风近火。风近火先黄。

火候。

烹茶旨要火候为先。火通红茶瓢始上。扇起要轻疾待有声稍稍重疾。斯文武之候也。过于文则水性柔。柔则水为茶降。过于武则火性烈烈则茶为水制。皆不足于中和。非茶家要旨也。

汤辨。

汤有三大辨十五小辨。一曰形辨二曰声辨三曰气辨。形为内辨声为外辨气

为捷辨。如虾眼蟹眼鱼目珠。皆为萌汤直至涌沸如腾波鼓浪。水气全消方是纯熟。如初声转声振声骤声。皆为萌汤。直至无声方是纯熟。如气浮一缕二缕三四缕及缕乱不分氤氲乱绕。皆为萌汤。直至气直冲贯方是纯熟。

汤用嫩。

蔡君谟。汤用嫩而不用。盖因古人制茶造则必碾碾则必磨磨则必罗。则为飘尘飞粉矣。于是和剂印作凤团。则见汤而神浮。此用嫩而不用也。今时制不假罗磨全具元体。此汤须纯熟。元神始发也。故曰汤须五沸。奏三奇。

泡法。

探汤纯熟便取起。先注少许壶中。祛荡气倾出。然后投茶茶多寡宜酌。不可过中失正。重则味苦香。水胜则色清气寡。壶后又用。水荡涤使壶凉洁。不则减茶香矣。罐熟则茶神不健。壶清水性常灵。稍俟茶水冲和。然后分酺布飲。酺不宜早飲不宜迟早则茶神未发。迟则妙馥先消。

投茶。

投茶有序毋失其宜。先茶后汤曰下投。汤半下茶以汤满曰中投。先汤后茶曰上投。春秋中投夏上投。冬下投。

飲茶。

飲茶以客少为贵。客众则喧喧则雅趣乏矣。独啜曰神二客曰胜三四曰趣五曰泛七八曰施。

香。

有真香有香有清香有纯香。表里如一曰纯香。生熟曰清香。火候均停曰香。雨前神具曰真香更有含香香浮香问香。此皆正之气。

色。

以青翠为胜。涛以白为佳。黄黑红昏俱不入品。雪涛为上翠涛为中黄涛为下。新泉活火煮茗玄工。玉茗冰涛当杯绝技。

味。

味以甘润为上。苦涩为下。

点染失真。

自有真香有真色有真味。一经点染失其真。如水中着碱中着料碗中着果。皆失真也。

变不可用。

始造则青翠。收藏法。一变至绿再变至黄三变至黑四变至白。食之则寒胃甚至瘠气成积。

品泉。

者水之神水者之体。非真水莫显其神。非精茶曷窥其体。山顶泉清而轻。山下泉清而重。石中泉清而甘。砂中泉清而冽土中泉淡而白。于黄石为佳。泻出青石无用。动者愈于安静。负阴者胜于向阳。真源无味真水无香。

井水不宜。

茶经云。山水上江水次井水最下矣。第一方不近江山卒无泉水。惟当多积梅雨。其味甘和乃长养万物之水雪水虽清性感重阴。寒入脾胃不宜多积。

贮水。

贮水瓮须置阴庭中。覆以纱帛使承星露之气。则英灵不散神气常存。假令压以木石封以纸箬。曝于日下则外耗其神内闭其气。水神弊矣。饮茶惟贵乎茶鲜水灵。茶失其鲜水失其灵则与沟渠水何异。

茶具。

桑苎翁煮茶用银瓢。谓过于奢侈后用磁器。又不能持久卒归于银。愚意银者宜贮朱楼华屋。若山斋茆舍惟用锡瓢。亦无损于香色味也。但铜铁忌之。

茶盏。

盏以雪白者为上。白者不损茶色次之。

拭盏布。

饮茶前后。俱用细麻布拭盏。其它秽不宜用。

茶道。

造时精藏时燥泡时洁。精燥洁茶道尽矣。

戊子雨际。随师于方丈山。七佛哑院。誊抄下来。欲正书。而因病未果。修洪沙弥。时在侍者房。欲知茶道正抄。亦病未终。故禅余。强命管城子成终。有始有终。何独君子为之。丛林。或有赵州风而尽不知茶道。故抄示可畏。

庚寅中春。休庵病禅。雪窗拥。谨书。