

茗笈明屠本峻

●序

不佞生也憨，无所嗜好，独于茗不能忘情。偶探友人，闻隐鳞架上，得诸家论茶书，有会于心，采其隽永者，着于篇名曰《茗笈》。大都以《茶经》为经，自《茶谱》迄《茶笈》列为传，人各为政，不相沿袭。彼创一义而此释之，甲送一难而乙驳之，奇奇正正靡所不有。政如《春秋》为经而案之，《左氏》、《公谷》为传而断之，是非予夺，豁心胸而快志意；间有所评，小子不敏，奚敢多让矣！然书以笔札简当为工，词华丽则为尚；而器用之精良，赏鉴之贵重，我则未之或暇也。盖有含英吐华，收奇觅秘者，在书凡二篇，附以赞评。幽叟序。

●目录

南山有茶，美茗岌笈也。醒心之膏液，砭俗之鼓吹，是故咏之。

南山有茶、天云卿只。采采人文，笈蜚笥盈只。（一章）

有经、有谱，有记、有品，寮录解笈，说评斯尽。（二章）

溯原得地，乘时拨制；藏茗勋高、品泉论细。（三章）

候火定汤，点瀹辩器；亦有雅人，惟申严忌。（四章）

既防糜滥，又戒混淆；相度时宜，乃忘至劳。（五章）

我但东山，高冈捃拾；衡鉴玄赏，咸登于笈。（六章）

予本憨人，坐草观化；赵茶未悟，许飘欲挂。（七章）

沧浪水倩，未可濯缨；旋汲旋瀹，以注《茶经》。（八章）

兰香泛瓿，灵泉在（）；惟喜咏茶，罔解颂酒。（九章）

竹裹韵士，松下高；汲甘露水，礼古先生。（十章）

「南山有茶」十章，章四句。

○第一溯源章

赞曰：「世有僂芽，消类捐忿，安得登枝而忘其本。」

茶者，南方之嘉木；其树如瓜芦、叶如梔子、花如白蔷薇、实如[木并]桐、蕊如丁香、根如胡桃；其名一曰茶、二曰檟、三曰葍、四曰茗、五曰蔎。山南以陕州上，襄州、荆州次，衡州下，金州、梁州又下；淮南以光州上，义阳郡、舒州次，寿州下，蕲州、黄州又下；浙西以湖州上，常州次，宣州、睦州、歙州下，润州、苏州又下；剑南以彭州上，锦州、蜀州、邛州次，雅州、濠州下，眉州、汉州又下；浙东以越州上，明州、婺州次，台州下。黔中生恩州、播州、费州、夷州、江南生鄂州、袁州、吉州；岭南生福州、建州、韶州、象州。其恩、播、费、夷、鄂、袁、吉、福、建、韶、象十一州未详，往往得之，其味极佳（陆羽《茶经》）

按唐时产茶地，仅仅如季疵所称。而今之虎丘、罗芥、天池、顾渚、松罗、龙井、鸠岩、武夷、灵山、大盘、日铸、朱溪诸名茶，无一与焉。乃知灵草在在有之，但培植不嘉，或疏采制耳（罗廩《茶解》）

吴楚山谷间，气清地灵，草木颖挺，多孕茶笋。大率右于武夷者为白乳，甲于吴兴者为紫笋；产禹穴者，以天章显茂，钱塘者以径山稀。至于续庐之岩，云衡之麓，雅山着于无歇，蒙顶传于岷蜀，角立差胜，毛举实繁——（叶清臣《煮茶泉品》）

唐人首称阳羨，宋人最重建州。于今贡茶，两地独多，阳羨仅有其名，建州亦非上品，惟武夷雨前最胜。近日所尚者为长与之罗芥，疑即古顾渚紫笋。然芥故有数处，今惟洞山最佳。姚伯道云：「明月之峡，厥有佳茗，韵致清远，滋味甘香，足称仙品」。其在顾渚，亦有佳者，今但以水口茶名之，全与芥别矣。若歇之松罗，吴之虎邱，杭之龙井，并可与芥及颀颀。郭次甫极称黄山，黄山亦在歙，去松罗远甚。往时士人皆重天池，然饮之略多，令人胀满。浙之产曰鸠岩、大盘、金华、日铸，皆与武夷相伯仲。钱唐诸山产茶甚多，南山尽佳，北山稍劣。武夷之外，有泉州之清源，傥以好手制之，亦是武夷亚匹，惜多焦枯，令人意尽。楚之产曰宝庆，滇之产曰五华，皆表表有名，在鴈茶之上。其它名山所产，当不止此。或余未知，或名未着，故不及论（许次纾《茶疏》）

评曰：昔人以陆羽饮茶，比于后稷，树谷然哉。及观韩翊谢赐《茶启》云：「吴主礼贤，方闻置茗，晋人爱客，纔有分茶。」则知开创之功，虽不始于桑苎，而制茶自出至季疵，而始备矣。嗣后名山之产灵草渐繁，人工之巧佳名日着，皆以季疵为墨守，即谓开山之祖可也。其蔡君谟而下，为传灯之士。」

○第二得地章

赞曰：「烨烨灵笋。托根高冈；吸风饮露，负阴向阳。」

上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土。野者上，园者次，阴山坡谷者，不堪采掇（《茶经》）

产茶处，山之夕阳，胜于朝阳。庙后山西向故称佳，总不如洞山南向受阳气，特专称僊品（熊明遇《芥山茶记》）

茶地南向为佳，向阴者遂劣。故一山之中，美恶相悬（《茶解》）

茶产平地，受土气多，故其质浊。芥茗产千高山，浑是风露清虚之气，故为可尚（《研茶记》）

茶固不宜杂以恶木，惟桂、梅、辛夷、玉兰、玫瑰、苍松翠竹与之间植，足以蔽覆霜雪，掩映秋阳。其下可植芳兰、幽菊清芬之物。最忌菜畦相逼，不免渗漉滓厥清真（《茶解》）

评曰：「瘠土民瘠，沃土民厚；城市民嚣而漓，山乡民朴而陋齿；居晋而黄，项处齐而瘦，人犹如此，岂惟茗哉！」

○第三乘时章

赞曰：「乘时待时，不衍不崩，小人所援，君子所凭。」

采茶在二月、三月、四月之间，茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇厥始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉（《茶经》）

清明太早，立夏太迟，谷雨前后，其时适中。若再迟一二日，待其气力完足，香烈尤倍，易于收藏（《茶疏》）

茶以初出雨前者佳，惟罗芥立夏开园。吴中所贵梗楠，叶厚有萧箬之气，还是夏前六七日，如雀舌者佳，最不易得。（《芥山茶记》）

芥茶非夏前不摘，初试摘者，谓之开园。采自正夏，谓之春茶；其地稍寒，故须得此，又不当以太迟病之。往时无秋日摘者，近乃有之；七八月重摘一番，谓之早春，其品甚佳，不嫌少薄。他山射利，多摘梅茶，（梅雨时摘，故曰梅茶。）梅茶苦涩且伤秋，摘佳产戒之。（《茶疏》）

凌露无云，采候之上；霁日融和，采候之次；积雨重阴，不知其可。（刑士《襄茶说》）

评曰：「桑苧芋翁制茶之圣者欤！《茶经》一出，则千载以来，采制之期，举无能违其时日，而纷更之者。罗高君谓：「知深斯鉴别精好笃斯修制力，可以赞又桑苧翁之烈矣。」

○第四韦揆制章

赞曰：「尔造尔制。有矱有矩度也，惟良于斯信汝。」

其日有雨不采，晴有云不采，晴，采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之、茶之干矣。（《茶经》）

断茶以甲不以指，以甲则速断不柔，以指则多湿易损（宋子安《东溪试茶录》）

其茶初摘，香气未透，必借火力以发其香。然茶性不耐劳，炒不宜久，多取入铛，则手力不匀。久于铛中，过熟而香散矣。炒茶之铛，最嫌新铁，须预取一铛，毋得别作他用。（一说惟常煮饭者佳既无铁腥亦无脂腻）炒茶之薪，仅可树枝，不用干叶；干则火力猛炽，叶则易焰易灭。铛必磨洗莹洁，旋摘旋炒。一铛之内，仅用四两，先用文火炒软，次加武火催之。手加木指，急急炒转，以半熟为度，微候香发，是其候也（《茶疏》）

茶初摘时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶；又须去尖与柄，恐其易焦，此松罗法也。炒时须一人从傍扇之，以怯热气，否则黄，色香味俱减。予所亲试

；扇者色翠，不扇色黄。炒起出铛时，置大磁盆中，仍须急扇，令热气稍退，以手重揉之，再散入铛，文火炒干，入焙盖揉，则其津上浮点时，香味易出。田子以生晒，不炒不揉者为佳，亦未之试耳。（闻龙《茶笈》）

火烈香清，铛寒神倦；火烈生焦，柴疏失翠。久延则过熟，速起却还生；熟则犯黄，生则着黑。带白点者无妨，绝焦点者最胜。（张源《茶录》）

《经》云：「焙凿池深二尺、阔一尺五寸、长一丈，上作短墙，高二尺，泥之以木，构于焙上。编木两层，高一尺，以焙茶。茶之半干升下棚，全干升上棚，愚谓今人不必全用此法。予尝构一焙室，高不踰寻、方不及丈，纵广正等；四围及顶，绵纸密糊、无小罅隙，置三四火缺，于中安新竹筛，于缺内预洗新麻布一片以衬之；散所炒茶于筛上、阖户而焙，上面不可覆盖，盖茶叶尚润、一覆则气闷、奄黄，须焙二三时，候润气尽，然后覆以竹箕，焙极干出缺，待冷入器收藏。后再焙亦用此法，色香与味、不致大减。（《茶笈》）」

茶之妙。在乎始造之精，藏之得法，点之得宜。优劣定乎始错，清浊系乎末火。（《茶录》）

诸名茶法多用炒。惟罗芥宜于蒸焙，味真蕴藉，世竞珍之，即顾渚、阳羨、密迩、洞山不复仿此。想此法偏宜于芥，未可概施他茗。而《经》已云：「蒸之、焙之」，则所从来远矣。（《茶笈》）」

评曰：「必得色全，惟须用扇；必全香味，当时炒焙。此评茶之准绳，传茶之衣钵。」

○第五藏茗章

赞曰：「茶有迁德，几微是防；如保赤子，云胡不臧。」

育以木制之，以竹编之，以纸糊之。中有隔、上有覆、下有林、傍有门，掩一扇。中置一器，贮炉燥火，令蕴蕴然，江南梅雨，焚之以火。（《茶经》）」

藏茶宜箬叶，而畏香药；喜温燥，而忌冷湿。收藏时先用青箬，以竹丝编之，置罌四周，焙茶俟冷。贮器中以生炭火煨过，烈日中暴之，令灭乱插茶中。封固罌口，覆以新砖，置高爽近人处。霉天雨候，切忌发覆，须于晴明，取少许别贮小饼。空缺处，即以箬填满，封置如故，方为可久。或夏至后一焙，或秋分后一焙（《芥茶记》）」

切弗临风近火，临风易冷，近火先黄。（《茶录》）」

凡贮茶之器，始终贮茶，不得移为他用。（《茶解》）」

吴人绝重芥茶，往往杂以黄黑箬，大是缺事。余每藏茶，必令樵青。入山采竹，箭[火介]拭净，烘干，护罌四周；半用剪碎拌入茶中，经年发覆，青翠如新。（《茶笈》）」

置顿之所，须在时时坐卧之处。逼近人气，则常温不寒。必在板房，不宜土室；板房温燥，土室则蒸。又宜透风，勿置幽隐之处，尤易蒸湿。（《茶录》）

评曰：「罗生言茶酒二事，至今日可称精绝，前无古人，此可与深知者道耳。夫茶酒超前代希有之精品，罗生发前人未发之玄谈，吾尤诧夫（×ㄟ/）谈名酒者十九，清谈佳茗者十一。」

○第六品泉章

赞曰：「仁智之性，山水乐深；载[奭斗]清[水此]，以涤烦襟。」

山水上、江水中、井水下。山水，择乳泉，石地漫流者上，其瀑涌湍漱勿食，令人有颈疾。又多别流于山谷者，澄浸不泄，自火天至霜郊以前，或潜龙蓄毒于其间，饮者可决之以流其恶，使新泉涓涓然，酌之。其江水，取去人远者。（《茶经》）

山宣气以养万物，气宣则脉长。故曰：「山水上。泉水不难于清而难于寒，其濑峻流驶而清、岳奥积阴而寒者，亦非佳品。（田崇衡《煮泉小品》）」

江公也，众水共入其中也。水共则味杂，故曰：「江水次之，其水取去人远者。」盖去人远，则澄深而无荡漾之漓耳。（《小品》）

余少得温氏所着《茶说》，尝识其水泉之目有二十焉。会西走巴峡，经虾蟆窟；北憩芜城，汲蜀冈井；东游故都，绝扬子江；留丹阳，酌观音泉；过无锡；[奭斗]惠山水；粉枪末今旗，苏兰薪桂。且鼎且缶、以饮以啜，莫不沦气涤虑，[益蜀]病析醒，怯鄙吝之生心，招神明而还观信乎？物类之得宜，臭味之所感，幽人之嘉尚，前贤之精鉴，不可及矣。（《煮茶泉品》）

山顶泉清而轻。山下泉清而重。石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉清而白。流于黄石为佳，泻出青石无用，流动愈于安静，负阴胜于向阳（《茶录》）

山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽，皆佳品也。不厚则薄，不奇则蠢，不清则浊，不幽则喧，必无用矣。（《小品》）

泉不甘能损茶味，前代之论水产品者以此。（蔡襄《茶谱》）

吾乡四阵皆山，泉水在在有之，然皆淡而不甘；独所谓它泉者，其源出自四明潺湲洞，历大阑小皎诸名岫，回溪百折，幽涧千支，沿洄漫衍，不舍昼夜。唐鄞令王公元伟筑埭它山，以分注江河，自洞抵埭，不下三数百里。水色蔚蓝，素砂白石，粼粼见底。清寒甘滑，甲于郡中。余愧不能为浮家泛宅，送老于斯，每一临泛浹旬忘返，携茗就烹，珍鲜特甚。洵源泉之最胜，瓿牺之上味矣。以僻在海陬，图经是漏，故又新之记。罔闻季疵之杓莫及，遂不得与谷帘诸泉齿譬。犹飞遁吉人，灭影贞士，直将逃名世外，亦且永托知稀矣。（《茶

笺》)

山泉稍远，接竹引之，承之以奇石，贮之，以净缸，其声淙淙可爱，移水取石，子虽养其味，亦可澄水。（《小品》）

甘泉旋汲，用之斯良丙舍在城，夫岂易得？故宜多汲，贮以大瓮，但忌新器，为其火气未退。易于败水，亦易生虫。久用则善，最嫌他用。水性忌木，松杉为甚，木桶贮水，其害滋甚，絜瓶为佳耳。（《茶疏》）

烹茶须甘泉，次梅水；梅雨如膏，万物赖以滋养，其味独甘，梅后便不堪饮。大瓮满贮，投伏龙肝一块，即灶中心干土也，乘热投之。（《茶解》）

烹茶水之功居六，无泉则用天水，秋雨为上，梅雨次之。秋雨冽而白，梅雨醇而白。雪水五谷之精也，色不能白。养水须置石子于瓮，不惟益水而白石清泉会心亦不在远（《芥茶记》）

贮水瓮须置阴庭，覆以沙帛，使承星露则英华不散，灵气常存。假令压以木石，封以纸箬，暴于日中，则外耗其神，内闭其气，水神敝矣。（《茶解》）

评曰：「《茶记》言养水置石子于瓮，不惟益水而白石清泉会心不远。夫石子须取其水中，表里莹澈者佳。白如截肪、赤如鸡冠、蓝如螺黛、黄如蒸栗、黑如玄漆，锦纹五色，辉映瓮中，徙倚其侧，应接不暇，非但益水也。」

○第七候火章

赞曰：「君子观火，有要有伦；得心应手，存乎其人。」

其火用炭，曾经燔炙。为脂膩所及，及膏木败器不用，古人识劳薪之味信哉。（《茶经》）

火必以坚木炭为上，然本性未尽，尚有余烟，烟气入汤，汤必无用。故先烧令红，去其烟焰，兼取性力猛炽，水乃易沸。既红之后，方授水器，乃急扇之，愈速愈妙，毋令手停，停过之汤，宁弃而再烹（《茶疏》）

炉火通红，茶铤始上，扇起要轻疾，待汤有声，稍稍重疾，斯文武火之候也。若过乎文，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，非茶家之要旨。（《茶录》）

评曰：「苏廙《僊芽传》载汤十六云：「调茶在汤之淑慝，而汤最忌烟，燃柴一枝，浓烟满室，安有汤耶？又安有茶耶？」可谓确论。田子以松实松枝为雅者，乃一时兴到之言，

不知大缪茶理。

○第八定汤章

赞曰：「茶之殿最，待汤建勋；谁其秉衡，跂石眠云。」

其沸如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为

三沸；已上水老，不可食也。凡酌置诸碗，令沫饽均。沫饽，汤之华也。华之薄者曰沫，厚者曰饽，细轻者曰华；如枣花漂漂然于环池之上，又如回潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗有浮云鳞然。其沫者若绿钱浮于渭水，又如菊英堕于尊俎之中。饽者以滓煮之，及沸则重华累沫，皓皓然若积雪耳。（《茶经》）

水入铫便须急煮，候有松声，即去盖以消息其老嫩。蟹眼之后，水有微涛，是为当时；大涛鼎沸，旋至无声，是为过时；过时老汤，决不堪用。（《茶疏》）

沸速则鲜嫩风逸，沸迟则老熟昏钝。（《茶疏》）

汤有大三辩：一曰形辩、二曰声辩、三曰气辩。形为内辩，声为外辩，气为捷辩。如虾眼蟹眼，鱼目连珠，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、骇声、皆为萌汤；直至无声，方为纯熟。如气浮一缕、二缕、三缕，及缕乱不分，氤氲乱绕，皆为萌汤；直至气直冲贯，方是纯熟。蔡君谟因古人制茶，碾磨作饼，则见沸而茶神便发，此用嫩而不用老也。今时制茶，不假罗碾，全具元体，汤须纯熟，元神始发也（《茶录》）

余友李南金云：《茶经》以鱼目、涌泉、连珠，为煮水之节。然近世沦茶，鲜以鼎鍈；用瓶煮水，难以候视，则当以声辩一沸、二沸、三沸之节。又陆氏之法，以末就茶鍈，故以第二沸为合量。而下末若以今汤就茶瓯瀹之，则当用背二涉三之际为合量，乃为声辩之。诗云：「砌虫唧唧万蝉催，忽有千车捆载来，听得松风并涧水，急呼缥色绿磁杯」。其论固已精矣。然瀹茶之法，汤欲嫩而不欲老；盖汤嫩则茶味甘，老则过苦矣。若声如松风涧水而遽瀹之，岂不过于老而苦哉？惟移瓶去火，少待其沸，止而沦之，然后汤适中而茶味甘，此南金之所未讲者也。因补一诗云：「松风桂雨到来初，急引铜瓶离竹炉，待得声闻俱寂后，一瓶春雪胜醍醐。」（罗大经《鹤林玉露》）

李南金谓当用背二涉三之际为合量，此真赏鉴家言。而罗鹤林惧汤老，欲于松风涧水后，移瓶去火。少待沸止而瀹之，此语亦未中款。殊不知汤既老矣，虽去火何救哉？（《茶解》）

评曰：「《茶经》定汤，三沸而贵当时。《茶录》定沸，三辩而畏萌汤。夫汤贵适中，萌之与熟，皆在所弃。初无关于茶之芽饼也，今通人所论尚嫩。《茶录》所贵在老，无乃阔于事倩耶。罗鹤林之谈，又别出两家外矣。罗高君因而驳之，今姑存诸说。」

茗笈上篇终

○第九点瀹章

赞曰：「伊公作羹，陆氏制茶；天锡甘露，媚我僂芽。」

未曾汲水，先备茶具，必洁必燥；瀹时壶盖必仰置，磁盂勿覆案上，漆气食气皆能败茶。（《茶疏》）

茶注宜小不宜大。小则香气氤氲，大则易于散漫。若自斟酌，愈小愈佳，容水半升者，量投茶五分，其余以是增减。（《茶疏》）

投茶有序，无失其宜。先茶后汤曰下投，汤半下茶，复以汤满日中投，先汤后茶曰上投春秋中投，夏上投，冬下投。（《茶录》）

握茶手中，俟汤入壶，随手投茶，定其浮沉。然后泻啜，则乳嫩清滑，馥郁鼻端，病可令起，疲可令爽。（《茶疏》）

[酉丽]不宜早，饮不宜迟。△早则茶神未发，饮迟则妙馥先消。（《茶录》）

一壶之茶，只堪再巡。初巡鲜美，再巡甘醇，三巡意欲尽矣。余尝与客戏论；初巡为婷婷袅袅十三余，再巡。为碧玉破瓜年，三巡以来绿叶成阴矣。所以茶注宜小，小则再巡，已终宁使余芬剩馥，尚留叶中，犹堪饭后供啜嗽之用。（《茶疏》）

终南僧亮公，从天池来，饷余佳茗，授余烹点法甚细。予尝受法于阳羨士人，大率先火候、次侯汤，所谓蟹眼、鱼目，参沸沫浮沉以验生熟者，法皆同。而僧所烹，点绝味清乳面不黦，是真入清静味中三昧者。要之，此一味非眠云跂石人，未易领略。余方避俗、雅意栖禅，安知不因是悟入赵州耶？（陆树声《茶寮记》）

评曰：「凡事俱可委人，第责成效而已。惟瀹茗须躬自执劳，瀹茗而不躬执、欲汤之良，无有是处。」

○第十辩器章

赞曰：「精行惟人，精良惟器；毋以不洁，败乃公事。」

鍤（音釜）以生铁为之。洪州以瓷，莱州以石，瓷与石皆雅器也，性非坚实，难可持久。用银为之至洁，但涉于侈丽。雅则雅矣，洁亦洁矣，若用之但，而卒归于银也。（《茶经》）

山林隐逸，水铤用银，尚不易得，何况鍤乎？若用之恒，而卒归于铁也。（《茶笈》）

贵欠金银，贱恶铜铁，则磁瓶有足取焉。幽人逸士品色尤宜，然慎勿与夸珍衒豪者道。（苏廙《仙芽传》）

金乃水母，锡备刚柔，味不咸涩，作铤最良。制必穿心，令火气易透。（《茶录》）

茶壶往时尚羹，春近日时；大彬所制大为时人所重，盖是铤砂、正取砂无

土气耳。（《茶疏》）

茶注、茶铤、茶瓿、最宜荡涤燥洁。修事甫毕，余沥残叶必尽去之。如或少存，夺香败味。每日晨兴，必以沸汤涤过，用极熟麻布向内拭干，以竹编架覆而只度之燥处，烹时取用。（《茶疏》）

茶具涤毕，覆于竹架，俟其自干为佳。其拭巾只宜拭外，切忌拭内。盖布幌虽洁，一经人手，极易作气，纵器不干，亦无大害。（《茶笈》）

茶瓿以自磁为上，蓝者次之。（《茶录》）

人必各手一瓿，毋劳传送。再巡之后，清水涤之。（《茶疏》）

茶盒以贮茶，用锡为之，从大[土垚]中分出，若用尽时再取。（《茶录》）

茶炉或瓦或竹，大小与汤铤称。（《茶解》）

评曰：「鍍宜铁，炉宜铜，瓦竹易坏，汤铤宜锡与砂，瓿则但取圆洁白磁而已，然宜少。若必用柴，汝、宣、成则贫，士何所取辨哉。许然明之论，于是乎迂矣。」

○第十一申忌章

赞曰：「宵人栾栾，腥秽不戒；犯我忌制，至今为[口既]。」

采茶制茶，最忌手汗膻气、口臭多涕不洁之人，及月信妇人。又忌酒气，盖茶、酒性不相入，故制茶人切忌沾醉。（《茶解》）

茶性淫，易于染着，无论腥秽及有气息之物，不宜近，即名香亦不宜近。（《茶解》）

茶性畏纸；纸于水中，成受水气多，纸裹一夕，随纸作气尽矣。虽再焙之，少顷即润。鴈宕诸山，首坐此病。首坐此病，纸帖贻远，安得复佳。（《茶疏》）

吴兴姚叔度言：「茶叶多焙一次，则香味随减一次。」予验之良然。但于始焙极燥，多用炭箬，如法封固。即梅雨连旬，燥固自若，惟开[土垚]频取，所以生润，不得不再焙耳。自四五月至八月，极宜致谨。九月以后，天气渐肃，便可解严矣。虽然能不弛懈，尤妙尤妙。（《茶笈》）

不宜用恶木、敝器、铜匙、铜铤、木桶、柴薪，麸炭、犝童、恶婢、不洁巾幌，及各色果实香药。（《茶录》）

不宜近阴室、厨房、市喧、小儿啼、野性人、童奴相闹、酷热斋舍。（《茶疏》）

评曰：「茶犹人也，习于善则善，习于恶则恶。圣人致严于习染有以也，墨子悲丝在所染之。」

○第十二防滥章

赞曰：「客有霞气，人如玉姿；不泛不施，我辈是宜。」

茶性俭不宜广，则其味黯淡。且如一满碗，啜半而味寡，况其广乎？夫珍馐馥烈者，广其碗数三，次之者碗数五。若坐客数至五，行三碗；至七，行五碗；若六人以下不约碗数，但阙一人而已，其隳永补所阙人。（《茶经》）

按《经》云第二沸留热以贮之，以备育华救沸之用者，名曰隳永。五人则行三碗，七人则行五碗，若遇六人但阙其一，正得五人，即行三碗，以隳永补所阙人，故不必别约碗数。（《茶筌》）

饮茶以客少为贵，客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜曰幽，二客曰胜，三四日趣，五六曰泛，七八日施。（《茶录》）

煎茶，烧香总是清事，不妨躬自执劳。对客谈谐，岂能亲莅？宜两童司之。器必晨涤，手令时盥，爪须净剔，火宜常宿。（《茶疏》）

三人以上，止热一炉。如五六人，便当两鼎炉。用一童，汤方调适，若令兼作，恐有参差。（《茶疏》）

煮茶而饮非其人，犹汲乳泉以灌蒿，犹饮者一吸而尽，不暇辩味，俗莫甚焉。（《小品》）

若巨器屡巡，满中泻饮，待停少温或求浓苦，何异农匠作劳，但资口腹，何论品赏，何知风味乎？（《茶疏》）

评曰：「饮茶防滥，厥戒惟严，其或客乍倾盖，朋偶消烦，宾待解醒，则玄赏之外别有攸施矣。此皆排当于阍政，请勿弁髦乎茶榜。」

○第十三戒淆章

赞曰：「珍果名花，匪我族类；敢告司存，亟宜屏置。」

茶有九难：一口造、二曰别、三曰器、四曰火、五口水、六曰炙、七日末、八曰煮、九曰饮。阴采夜焙，非造也；嚼味嗅香，非别也；膾鼎腥瓿，非器也；膏薪庖炭，非火也；飞湍壅潦，非水也；外熟内生，非炙也；碧粉漂尘，非末也；操艰扰遽，非煮也；夏与冬废，非饮也。（《茶经》）

茶用菊、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷等，煮之百沸；或扬令滑；或煮出沫。斯沟渎间弃水耳。（《茶经》）

茶有真香而入贡者，微以龙脑和膏欲助其香。建安民间，试茶皆不入香，恐夺其真，若烹点之际，又杂珍果香草，其夺益甚，正当不用。（《茶谱》）

夫茶中看料，碗中看果，譬如玉貌加脂，峨眉羞黛，翻累本色。（《茶说》）

评曰：「花之拌茶也，果之投茗也，为累已久，惟其相沿，似须斟酌，有难概施矣。今署约曰：不解点茶之俦，而缺花果之供者，厥咎慳；久参玄赏之

科，而聩老嫩之沸者，厥咎怠。慳与怠于汝乎有谴。」

○第十四相宜章

赞曰：「宜寒宜暑，既游既处；伴我独醒，为君数举。」

茶之为用，味至寒，为饮最宜精行俭德之人。若热渴、凝闷、脑痛、目涩、四肢烦、百节不舒，聊四五啜，与醍醐甘露抗衡也。（《茶经》）

《神农食经》，茶茗久服，人有力悦志。（《茶经》）

《华陀食论》，苦茶久食，益意思。（《茶经》）

煎茶非漫浪，要须人品与茶相得，故其法往往传于高流隐逸，有烟霞泉石、磊块胸次者。（陆树声「煎茶七类」）

茶候凉台净室，曲几明窗。僧寮道院，松风竹月，晏坐行吟，清谈把卷。（「七类」）

山堂夜坐，汲泉煮茗。至水火相战，如听松涛；倾泻入杯，云光滟潏，此时幽趣，故难与俗人言矣。（《茶解》）

凡士人登临山水，必命壶觞若茗碗，熏炉置而不问，是徒豪举耳。余特置游装精茗。名香同行，异室茶罍、铈铉、瓿洗、盆巾；附以香奁、小炉、香囊、匙筋。（《茶疏》）

评曰：「家纬真清语云：茶熟香清，有客到门可喜；鸟啼花落无人，亦自悠然。」可想其致也。」

○第十五衡鉴章

赞曰：「肉食者鄙，藿食者躁；色味香品，衡鉴三妙。」

茶有千万状，如胡人[革华]者，蹙缩然；[上封下牛]牛臆者，廉[衣詹]然；浮云出山者，轮菌然；轻飏拂水者，涵澹然。有如陶家之子，罗膏土以水澄涩之，又如新治地者，遇暴雨流潦之所经，此皆茶之精腴，有如竹箨者，枝干坚实，艰于蒸捣。故其形籊[上竹下徒]然；有如霜荷者，茎叶凋沮，易其状态，故厥状萎促悴然，此皆茶之瘠老者也。阳崖阴林紫者上、绿者次；笋者上、芽者次；叶卷上、叶舒者次。（《茶经》）

茶通僊，灵然有妙理。（「茶解序」）

其旨归于色香味，其道归于精燥洁。（「茶录序」）

茶之色重、味重、香重者，俱非上品。松罗香重，六安味苦，而香与松罗同。天池亦有草莱气，龙井如之。至云雾则色重而味浓矣。尝啜虎丘茶，色白而香似婴儿肉，真精绝（《芥茶记》）

茶色白、味甘鲜、香气扑鼻，乃为精品。茶之精者，淡亦白，浓亦白；初泼白，久贮亦白，味甘色白，其香自溢，三者得则俱得也。近来好事者，或虑其色重，一注之水，投茶数片。味固不足，香亦窅然。终不免水厄之校诮，虽

然尤贵择水。香以兰花上，蚕豷花次。（《茶解》）

茶色贵白，然白亦不难。泉清瓶洁，叶少水洗。旋烹旋啜，其色自白。然真味抑郁，徒为目食耳。若取青绿，则天池松萝，及芥之最下者，虽冬月，色亦如苔衣，何足为妙？莫若余所收洞山茶，自谷雨后五日者，以汤薄澣壶良久，其色如玉，至冬则嫩绿。味甘、色淡、韵清、气醇，亦作婴儿肉香，而芝芬浮荡，则虎丘所无也。（《芥茶记》）

评曰：「熊君品茶，旨在言外。如释氏所谓水中盐味，非无非有，非深于茶者，必不能道。当今非但能言人，不可得；正索解人，亦不可得。」

○第十六玄赏章

赞曰：「谈席玄矜，吟坛逸思；品藻风流，山家清事。」

其色缙也，其馨也，其味甘禳也，啜苦咽甘茶也。（《茶经》）

「试茶歌」曰：「木兰坠露香微似，瑶草临波色不如。」又曰：「欲知花乳清冷味，须是眠云跂石人。」（刘禹锡）

饮泉觉爽，啜茗忘喧，谓非膏梁纨[衣夸]（同裤字）可语。爰着《煮泉小品》，与枕石漱流者商焉。（《小品》）

茶侣：翰卿墨客、缙衣、羽士、逸老、散人，或轩冕之徒，超轶味世者。（「七类」）

茶如佳人，此论甚妙；但恐不宜山林间耳。苏子瞻诗云：「从来佳茗似佳人。」若欲称之山林，当如毛女麻姑，自然僊丰道骨，不浼烟霞；若夫桃脸柳腰，亟宜屏诸销金帐中，毋令污我泉石。（《小品》）

竟陵大师积公嗜茶，非羽供奉不乡口。羽出游江湖四五载，师绝于茶味。代宗闻之，召入内供奉，命宫人善者烹以饷师，师一啜而罢。帝疑其诈，私访羽召入，翼日赐师斋，密令羽供茶，师捧瓿，喜动颜色，且赏且啜曰：「此茶有若渐儿所为者。」帝由是叹师知茶，出羽相见。（董适跋「陆羽点茶图」）

建安能仁院，有茶生石缝间。僧采造得八饼，号「石岩白」。以四饼遗蔡君谟。以四饼遣人走京师遗王禹玉。岁余，蔡被召还，阙访禹玉，禹玉命子弟于茶笥中选精品饷蔡，蔡持杯未尝，辄曰：「此绝似能仁「石岩白」，公何以得之？」禹玉末信，索贴验之始服（《类林》）

东坡云：「蔡君谟嗜茶，老病不能饮。日烹而玩之，可发来者之一笑也。」孰知千载之下，有同病焉。余尝有诗云：「年老耽弥甚，脾寒量不胜。」去烹而玩之者，几希矣。因忆老友周文甫，自少至老，茗碗熏炉，无时[上斩下足]（同暂字）废；饮茶日有定期，旦明、晏食、隅中、舖时、下春、黄昏，凡六举而客至，烹点不与焉。寿八十五无疾而卒，非宿植清福，乌能毕世安享？视郝而不能饮者，所得不既多乎。尝畜一龚春壶，摩挲宝爱。不啻掌珠用之；既

久外类紫玉，内如碧云，真奇物也，后以殉葬。（《茶笈》）

评曰：「人论茶叶之香，未知茗花之香。余往岁过友大雷山中，正值花开。童子摘以为供，幽香清越，绝自可人，惜非瓿中物耳。乃予着《饼史月表》，插茗花为斋中清玩，而高廉益史亦载茗花，足以助吾玄赏。」（昨有友从山中来，因谈茗花可以点茶、极有风致，第未试耳。姑存其说以质诸好事者。）

●茗笈品藻

◎品一

昔人精茗事，自蕪还而采、而制、而藏、而瀹、而泉，必躬为料理。又得家童洁慎者，专司之则可。余家食指繁，不能给饗餐。赤脚苍头，仅供薪水；性虽嗜茶，精则无暇。偶得佳者，又泉品中下，火候多舛，虽胡[革华]与霜荷等，余贫不足道。即贵显家力，能制佳茗，而委之僮婢。烹瀹不尽如法。故知非幽人闲士，披云漱石者，未易了此。夫季疵着《茶经》，为开山祖。嗣后竞相祖述，屠翬叟先生撷取而评赞之，命曰：《茗笈》，于茗事庶几终条理者。昔人苦名山不能偏涉，托之于卧游；余于茗事效之，日置此笈于几上，伊吾之暇，神倦口枯，辄一披玩，不觉习习，清风两腋间矣。（王嗣奭）

◎品二

予谪归，过翬叟，出《茗笈》相视。凡陆季疵《茶经》、诸家笈疏、暨翬叟所为评赞，直是一种异书。按《神农食经》：茗久服，令人有力悦志。周公《尔雅》：檟，苦茶；而伊尹为《汤说》：至味不及茗，《周礼》：浆人供王六饮，不及茗。厥后，仕毓「莽赋」，傅巽「七诲」间一及之。而原之「骚」、乘之「发」、植之「启」、统之「契」，草木之佳者，采撷几尽，竟独遗茗何欤？因知古人不尽用茗，尽用茗自季疵始。一切世味葷臊甘脆。争染指垂涎，此物面孔严冷，绝无和气。稍稍沾唇渍口，辄便唾去，畴则嗜之咄咄。翬叟世有知味，必尝茗、并嗜此笈，遇俗物，茗不堪与酪为奴、此笈政可覆酱瓿也。

（范汝梓）

◎品三

夫茗，灵芽真笋、露液霜华，浅之涤烦消渴，妙至换骨轻身，藉非陆氏肇指于前，蔡宋数家递阐于后，鲜不犯《经》所谓九难也者。翬叟屠先生搜剔诸书，标赞系评曰《茗笈》，云：「嗜茶者，持循收藏，按法烹点，不将望先生为丹丘子、黄山君之储耶？要非昼脂镂冰，费日损功者，可拟耳。予断除腥秽有年，颇得清静趣味，比获受读甚惬素心。（陈瑛）

◎品四

翬叟着《茗笈》，自陆季疵《茶经》而外，采辑定品，快人心目，如坐玉壶冰啖，哀仲梨也者。翬叟吐纳风流，似张绪；终日无鄙言，似温太真；迹[上

区中，心超物外。而余臭偶同，不觉针水契耳。夫赞皇辩水，积师辩茶，精心奇鉴，足传千古，幽叟庶乎近之。试相与松间竹下，置乌皮几，焚博山炉[奭斗]，惠山泉，挹诸茗笋而饮之，便自羲皇上人不远。（屠玉衡）