

茶说

明 黄龙德著

序

茶为清赏，其来尚矣。自陆羽著《茶经》，文字遂繁。为谱为录，以及诗歌咏赞，云连霞举，奚啻五车。眉山氏有言，穷一物之理，则可尽南山之竹，其斯之谓歟，黄子骧溟著《茶说》十章论。

国朝茶政，程幼舆搜补逸典，以艳其传。斗雅试奇，各臻其选，文葩句丽，秀如春烟。读之神爽，俨若吸风露而羽化清凉矣。书成属予忝订，付之剞劂。夫鸿渐之《经》也以唐，道辅之《品》也以来，骧溟之《说》、幼舆之《补》也以明。

三代异治，茶政亦差，譬寅丑殊建，乌得无文。噫，君子之立言也，寓事而论其理，后人法之，是谓不朽，岂可以一物而小之哉。

岁乙卯，天都逸叟胡之衍题于栖霞之试茶亭。

总论

茶事之兴，始于唐而盛于宋。读陆羽《茶经》及黄儒《品茶要录》，其中时代递迁，制各有异。唐则熟碾细罗，宋为龙团金饼。斗巧炫华，穷其制而求耀于世，茶性之真，不无为之穿凿矣。若夫明兴，骚人词客，贤士大夫，莫不以此相为玄赏。至于曰采造，曰烹点，较之唐宋大相径庭。彼以繁难胜，此以简易胜，昔以蒸碾为工，今以炒制为工。然其色之鲜白，味之隽永，无假于穿凿。是其制不法唐宋之法，而法更精奇，有古人思虑所不到。而今始精备茶事，至此即陆羽复起，视其巧制，啜其清英，未有不爽然为之舞蹈者。故述国朝《茶说》十章，以补宋黄儒《茶录》之后。

一之产

茶之所产，无处不有。而品之高下，鸿渐载之甚详，然所详者为昔日之佳

品矣。而今则更有佳者焉，若吴中虎丘者上，罗齐者次之，而天池、龙井、伏龙则又次之。新安松萝者上，朗源沧溪次之，而黄山礞溪则又次之。彼武夷、云雾、雁荡、灵山诸茗，悉为今时之佳品。至金陵摄山所产，其品甚佳，仅仅数株，然不能多得。其余杭浙等产，皆冒虎丘天池之名，宣池等产，尽假松萝之号。此乱真之品，不足珍赏者也。其真虎丘，色犹玉露，而泛时香味若将放之橙花。此茶之所以为美。真松萝出自僧大方所制，烹之色若绿筠，香若兰蕙，味若甘露，虽经日而色香味竟如初烹而终不易。若泛时少顷而昏黑者，即为宣池伪品矣，试者不可不辨。又有六安之品，尽为僧房道院所珍赏，而文人墨士则绝口不谈矣。

二之造

采茶应于清明之后谷雨之前，俟其曙色将开，雾露未散之顷，每株视其中枝颖秀者取之。采至盈篮即归，将芽薄铺于地，命多工挑其筋脉，去其蒂杪。盖存杪则易焦，留蒂则色赤故也。先将釜烧热，每芽四两作一次下釜，炒去草气，以手急拨不停。睹其将熟，就釜内轻手揉卷，取起铺于箕上，用扇扇冷。俟炒至十余釜，总覆炒之。旋炒旋冷，如此五次。其茶碧绿，形如蚕钩，斯成佳品。若出釜时而不以扇，其色未有不不变者。又秋后所采之茶，名曰秋露白，初冬所采，名曰小阳春。其名既佳，其味亦美，制精不亚于春茗。若待日午阴雨之候，采不以时，造不如法，藏中热气相蒸，工力不遍，经宿后制，其叶会黄，品斯下矣。是茶之为物，一草木耳。其制作精微，火候之妙，有毫厘千里之差，非纸笔所能载者。故羽云，茶之臧否，存乎口诀，斯言信矣。

三之色

茶色以白以绿为佳，或黄或黑失其神韵者，芽叶受奄之病也。善别茶者，若相士之视人气色，轻清者上，重浊者下，瞭然在目，无容逃匿。若唐宋之茶，既经碾罗，复经蒸摸，其色虽佳，决无今时之美。

四之香

茶有真香，无容矫揉。炒造时草气既去，香气方全，在炒造得法耳。烹点之时，所谓坐久不知香在室，开窗时有蝶飞来。如是光景，此茶之真香也。少加造作，便失本真。遐想龙团金饼，虽极靡丽，安有如是清美。

五之味

茶贵甘润，不贵苦涩，惟松萝、虎丘所产者极佳，他产皆不及也。亦须烹点得应，若初烹辄饮，其味未出，而有水气。泛久后尝，其味失鲜，而有汤气。试者先以水半注器中，次投茶入，然后沟注。视其茶汤相合，云脚渐开，乳花沟面。少啜则清香芬美，稍益润滑而味长，不觉甘露顿生于华池。或水火失候，器具不洁，真味因之而损，虽松萝诸佳品，既遭此厄，亦不能独全其天，至若一饮而尽，不可与言味矣。

六之汤

汤者，茶之司命，故候汤最难。未熟则茶浮于上，谓之婴儿汤，而香则不能出。过熟则茶沉于下，谓之百寿汤，而味则多滞。善候汤者，必活火急扇，水面若乳珠，其声若松涛，此正汤候也。余友吴润卿，隐居秦淮，适情茶政，品泉有又新之奇，候汤得鸿渐之妙，可谓当今之绝技者也。

七之具

器具精洁，茶愈为之生色。用以金银，虽云美丽，然贫贱之士未必能具也。若今时姑苏之锡注，时大彬之砂壶，汴梁之汤铫，湘妃竹之茶灶，宜成窑之茶盏，高人词客，贤士大夫，莫不为之珍重，卸唐宋以来，茶具之精，未必有如斯之雅致。

八之侣

茶灶疏烟，松涛盈耳，独烹独啜，故自有一种乐趣。又不若与高人论道，词客聊诗，黄冠谈玄，缁衣讲禅，知己论心，散人说鬼之为愈也。对此佳宾，躬为茗事，七碗下咽而两腋清风顿起矣。较之独啜，更觉神怡。

九之饮

饮不以时为废兴，亦不以候为可否，无往而不得其应。若明窗净几，花喷柳舒，饮于春也。凉亭水阁，松风萝月，饮于夏也。金风玉露，蕉畔桐阴，饮

于秋也。暖阁红垆，梅开雪积，饮于冬也。僧房道院，饮何清也，山林泉石，饮何幽也。焚香鼓琴，饮何雅也。试水斗茗，饮何雄也。梦回卷把，饮何美也。古鼎金瓿，饮之富贵者也。瓷瓶窑盏，饮之清高者也。较之呼卢浮白之饮，更胜一筹。即有瓮中百斛金陵春，当不易吾炉头七碗松茗。若夏兴冬废，醒弃醉索，此不知茗事者不可与言饮也。

十之藏

茶性喜燥而恶湿，最难收藏。藏茶之家，每遇梅时，即以箬里之，其色未有不不变者，由湿气入于内而藏之不得法也。虽用火时时温焙，而免于失色者鲜矣。是善藏者亦茶之急务，不可忽也。今藏茶当于未入梅时，将瓶预先烘暖，贮茶于中，加箬于上，仍用厚纸封固于外。次将大瓮一只，下铺谷灰一层，将瓶倒列于上，再用谷灰埋之。层灰层瓶，瓮口封固，贮于楼阁，湿气不能入内。虽经黄梅，取出泛之，其色香味犹如新茗而色不变。藏茶之法，无愈于此。