

芥茶笈（明）冯可宾著

### 序芥名

环长兴境，产茶者曰白罗懈、曰岩、曰乌瞻、曰青东、曰顾渚、曰筱浦，不可指数，独罗懈最胜。环懈境十里而遥，为懈者亦不可指数。懈而曰芥，两山之介也。罗氏居之，在小秦王庙后，所以称庙后罗芥也。洞山之芥，南面阳光，朝旭夕晖，云■雾■，所以味迥别也。

### 论采茶

雨前则精神未足，夏后则梗叶大粗。然茶以细嫩为妙，须当交夏时，看风日晴和，月露初收，亲自监采人篮。如烈日之下，又防篮内郁蒸，须伞盖至舍，速倾净匾薄摊，细拣枯枝病叶、蛸丝青牛之类，一一剔去，方为精洁也。

### 论蒸茶

蒸茶须看叶之老嫩，定蒸之迟速，以皮梗碎而色带赤为度，若太熟则失鲜。其锅内汤须频换新水，盖熟汤能夺茶味也。

### 论焙茶

茶焙每年一修，修时杂以湿土便有土气。先将干柴隔宿熏烧，令焙内外干透，先用粗茶人焙，次日，然后以上品焙之。焙上之帘，又不可用新竹，恐惹竹气。又须匀摊，不可厚薄如焙中。用炭有烟者，急剔去，又宜轻摇大扇，使火气旋转，竹帘上下更换，若火太烈恐糊焦气，太缓色泽不佳，不易帘，又恐干湿不匀。须要看到茶叶梗骨处俱已干透，方可并作一帘或两帘，置在焙中最高处，过一夜，仍将焙中炭，火留数茎于灰烬中，微烘之，至明早可收藏矣。

### 论藏茶

新净磁坛周回用干箬叶密砌，将茶渐渐装进摇实，不可用手措。上覆干箬数层，又以火炙干炭铺坛口扎固。又以火炼候冷新方砖压坛口上。如潮湿，宜藏高楼，炎热则置凉处。阴雨不宜开坛。近有以夹口锡器贮茶者，更燥更密。盖磁坛犹有微罅透风，不如锡者坚固也。

### 辨真贋

茶虽均出于序芥名，有如兰花香而味甘，过霉历秋，开坛烹之，其香愈烈，味若新沃。以汤色尚白者，真洞山也。若他懈，初时亦有香味，至秋，香气索然，便觉与真品相去天壤。又一种有香而味涩者，又一种色淡黄而微香者，又一种色青而毫无香味者，又一种极细嫩而香浊味苦者，皆非道地。品茶者辨色闻香，更时察味，百不失一矣。

### 论烹茶

先以上品泉水涤烹器，务鲜务洁。次以热水涤茶叶，水不可太滚，滚则一涤无余味矣。以竹箬夹茶于涤器中，反复涤荡，去尘土、黄叶、老梗净，以手

搦干，置涤器内盖定，少刻开视，色青香烈，急取沸水泼之。夏则先贮水而后入茶，冬则先贮茶而后入水。

### 品泉水

锡山惠泉、武林虎跑泉上矣。顾渚金沙泉、德清半月泉、长兴光竹潭皆可

。

### 论茶具

茶壶窑器为上，锡次之。茶杯汝、官、哥、定，如未可多得，则适意者为佳耳。或问茶壶毕竟宜大宜小？茶壶以小为贵，每一客，壶一把，任其自斟自饮，方为得趣。何也？壶小则香不涣散，味不耽搁，况茶中香味，不先不后，只有一时。太早则未足，太迟则已过。的见得恰好，一泻而尽。化而裁之，存乎其人，施于他茶亦无不可。

### 茶宜

无事佳客幽坐吟咏挥翰倘佯睡起宿醒清供精舍会心赏鉴文僮

### 茶忌

不如法恶具主客不韵冠裳苛礼荤有杂陈忙冗壁间案头多恶趣。