

茶笺（明）闻龙 著

茶初擅时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶。由须去尖与柄，恐其易焦，此松萝法也。

炒时须一人从旁扇之，以祛热气。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，置大瓷盘中，仍须急扇，令执气稍退。以手重揉之，再散入铛，文火炒干，人焙。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。

《经》云：焙，凿地深二尺，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，室高不逾寻，方不及丈，纵广正等，四围及顶绵纸密糊，无小罅隙，置三四火缸于中，安新竹筛于缸内，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，一覆则气闷罨黄，须焙二三时，俟润气尽，然后覆以竹箕。焙极干，出缸待冷，入器收藏。后再焙，亦用此法。色香与味，不致大减。

诸名茶法多用炒，惟罗齐宜于蒸焙。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，则所从来吴人绝重口茶，往往杂以黄黑箬，大是阙事。余每藏茶，必令樵青人山采竹箭箬，拭净烘干，护罨四周，半用剪碎，拌入茶中。经年发覆，青翠如新。

吾乡四陲皆山，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，季疵之勺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。

山林隐逸，水铤用银尚不易得，何况乎。若用之恒，而卒归于铁也。

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。盖布口虽洁，一经人手，极易作气。纵器不干，亦无大害。

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。惟开坛频取，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。

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。去法烹而玩之者，几希矣。因忆老友周文甫，自少至老，茗碗熏炉，无时辍废。饮茶日有定期：旦明、晏食、禺中、铺时、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，乌能举世安享。视好而不能饮者，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。

按经云第二沸，留热以贮之，以备育华救沸之用者，名曰隽永。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。以隽永补所阙人。故不必别约碗数也。