

DESCRIPTION  
DU JAPON.

rougeâtre, d'une substance ferme, comme celle des avelines, d'un goût doux-câtre, assez defagréable d'abord, & qui devient, dans la suite, plus rude & plus amer. Il fait faliver beaucoup. Il est fort dégoûtant lorsqu'il tombe dans le gosier; mais ce mauvais goût passe vite. Ces noisettes, ou ces pepins, contiennent beaucoup d'huile & rancissent fort aisément. Aussi n'en voit-on pas germer deux sur dix, lorsqu'ils sont semés. Les Japenois ne font aucun usage, ni des fleurs, ni des pepins.

Premiere ré-  
colte des feuilles.

A sept ans, l'arbrisseau du Thé est de la hauteur d'un homme. L'usage est de le couper à la tige, d'où il sort, dès l'année suivante, de jeunes branches assez chargées de feuilles. La récolte n'en est pas aisée. On loue des Ouvriers, qui n'ont pas d'autre profession, & dont l'adresse est singulière pour ce travail. Les feuilles ne doivent point être arrachées à pleins mains. On les tire une à une, avec beaucoup de précaution. Elles ne se cueillent pas toutes en même-tems. On s'y prend à deux fois, & souvent à trois. Dans ce dernier cas, la premiere récolte se fait vers la fin du premier mois de l'année Japonoise, c'est-à-dire, les premiers jours de Mars. Les feuilles n'ont alors que deux ou trois jours. Elles sont en petit nombre, fort tendres, & peu déployées. Ce sont les plus estimées & les plus rares. Il n'y a que les Princes & les personnes aisées, qui en puissent acheter; & cette raison leur a fait donner le nom de *Thé impérial*. On les appelle aussi Fleur de Thé; d'où l'on concluroit mal que ce Thé soit la fleur d'arbrisseau. Kämpfer ajoute, que le Thé Bouy des Chinois appartient à la même classe (25).

Seconde &  
troisième récol-  
te.

La seconde récolte, & la premiere pour ceux qui n'en font que deux par an, se fait au second mois; c'est-à-dire, vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. Quelques-unes des feuilles sont alors parvenues à leur perfection. Quoique les autres ne le soient pas, on les cueille toutes indifféremment; mais, avant que de leur donner la préparation ordinaire, on les range dans leurs diverses classes, suivant leur grandeur & leur bonté. Celles qui n'ont pas encore toute leur grandeur naturelle, approchent des feuilles de la premiere récolte, & se vendent sur le même pied. La troisième récolte, qui est toujours la plus abondante, se fait au troisième mois de l'année Japonoise, lorsque toutes les feuilles ont leur perfection; & plusieurs n'en font pas d'autre. Cependant on y sépare aussi les feuilles, suivant leur âge & leur grandeur; & l'on en fait trois classes, qui sont distinguées sous les noms d'*Itzibau*, de *Niban*, & de *Sanban*, c'est-à-dire, premiere, seconde & troisième. La dernière contient les feuilles les plus grossières, qui ont deux mois d'âge, & dont le Peuple fait sa boisson ordinaire.

Le Japon n'a  
que trois classes  
de Thé.

Kämpfer assure qu'on ne connoît point, au Japon, d'autres especes de Thé que ces trois différentes classes des feuilles d'un même arbrisseau (26). Le Thé impérial, lorsqu'il a toute sa préparation, se nomme Ficki-Tsjaa, c'est-à-dire, Thé moulu; parce qu'on le prend en poudre, dans de l'eau chaude. On lui donne aussi les noms d'*Udsi-Tsjaa*, & de *Tacke-Sacki-Tsjaa*, de

(25) Il se trompe, suivant la remarque de l'Historien moderne, s'il entend qu'on appelle Thé Bouy, à la Chine, précisément celui qui s'y cueille, comme le Thé impérial au Japon; car le Thé Bouy est une espèce de Thé particulier. On compte, à la Chine, plus de cinquante especes de Thé,

qui viennent d'autant d'arbrisseaux différens. Kämpfer paroît l'avoir ignoré.

(26) C'est ce qu'il est difficile de se persuader, après l'observation qu'on vient de faire sur la différence des arbrisseaux du Thé à la Chine.