

『続茶経』試訳 (其五)

抄録

中国では、古くより喫茶の風習が広まり、文化として成熟するなかで、茶書が著された。茶書の内容は多岐にわたるが、茶の歴史から産地、栽培、製造、飲用、茶具、効用など、茶に関わる事柄を総合的に記した書物の一つに、清の陸廷燦が著した『続茶経』がある。これは、唐の陸羽が著した最古の茶書『茶経』の続編を標榜し、『茶経』の体例に倣って諸書の記載を輯録、整理したものである。『続茶経』は長期に渡る膨大な記載を収録しており、また、散佚した書物の記載も含まれるなど、茶文化を知る上で欠かすことのできない書物の一つである。しかし、これまで本書が日本語に翻訳されたことはなかった。

そこで、後の茶文化研究に資することを目的として、その日本語訳を試みた。なお、紙幅に限りがあるため、本稿では『続茶経』の「四之器」(第二四四条~第三〇四条)を訳出した。

キーワード

『続茶経』、陸廷燦、清、茶書、中国茶文化、翻訳

〈目次〉

はじめに

「四之器」 第二四四条―第三〇四条

A Trial Translation of *XuChajing* (『續茶経』)

Tanaka, Misa Harada, Makoto

Abstract

Historically, books of tea, consisting of various topics, were written in China, while customs of tea were formed, spread, and matured across the country. *Xu Chajing* (『續茶経』) written by Lu Tingcan (陸廷燦) in the Qing (清) era is one of them. It includes producing areas, cultivation, production, drinking, utensils, effects concerning tea. It followed *Chajing* (『茶経』) written by Lu Yu (陸羽) in Tang (唐) era. So it was titled *Xu Chajing* (『續茶経』) as sequel to *Chajing* (『茶経』). It contains lots of extracts related to tea, but some of them have been scattered and lost. Therefore, it is valuable literature in the field of studying Chinese tea culture. But it has not been translated into Japanese yet. Our aim is to contribute to the progress of research on Chinese tea culture by showing its translation. In this time, we have translated its sections 244-304 in chapter four (「四之器」) in this trial.

Key Words

Xu Chajing (『續茶経』), Lu Tingcan (陸廷燦), Qing (清), books of tea, Chinese tea culture, translation

田中美佐
近畿大学短期大学部教授
原田信
近畿大学経営学部准教授
2021年9月30日受理

はじめに

唐代の陸羽が『茶経』を著して以後、中国では様々な茶書が著された。なかでも清の陸廷燦が編纂した『続茶経』は、茶の歴史から産地、栽培、製造、飲用、茶具、効用など諸書の記載を博搜しており、一大類書というべき書物である。中国における茶文化の多様なありさまを通覧し、その形成と変遷の過程を知る上で、『続茶経』は十分な参照価値があると言えよう。しかし、本書は一部の記載を除き、これまで翻訳されることはなかった。そこで、訳者はその全訳を試みることにした。

翻訳にあたっては、国立公文書館内閣文庫所蔵の『原本茶経』雍正十三年陸氏寿椿堂家刻本（『茶経』と『続茶経』の合刻本、請求記号は子〇六八〇〇〇三）を底本とし、原文と和訳をそれぞれ示した。ただし、『続茶経』は版本間に、また引用文とその原本との間に異同が見える。そこで、方健校注『中国茶書全集校証』（中州古籍出版社、二〇一五年）収録の「校証」に基づき、底本とした『続茶経』には見えるが、引用原典に無い文字は『』中に示し、『続茶経』における脱字・脱文（あるいは省略）は〔 〕中に補った。また、底本と他の版本、あるいは底本と引用原典との間の文字の異同は該当箇所の下線を引いた上で、〔 〕中に示した（脱字・脱文・異同が多い場合は必要最低限を示すに止めた）。以上の衍字・脱字・異同は、訳に適宜反映させた。このほか、陸廷燦によって記された、あるいは引用原典の割注は原文の（ ）中に示し、和訳の（ ）には原文割注の訳および筆者が補った人名、地名、年代などの説明を示した。詩の和訳はまず訓読を示し、（ ）に和訳を示した。

『続茶経』の内容は陸羽『茶経』の体例に従い「一之源」「二之具」「三之造」「四之器」「五之煮」「六之飲」「七之事」「八之出」「九之略」「十之図」に分かれており、末尾に「茶法」が附されている。これに序や凡例を加えると、全体

の文字数は十万字近くある。本稿の紙幅は限られるため、以下では「四之器」のすべてにあたる第二四四条から第三〇四条までを訳出した。これより前の訳は本誌第五十巻一号〜五十三巻第一号までに掲載されている。

なお、訳出にあたって主に参照した文献は次の通りである。

【日本語】

久保天随・鈴木虎雄等 訳解『続国訳漢文大成』「文学部」（国民文庫刊行会、

一九二八〜一九三二年）

布目潮風・中村喬 編訳『中国の茶書』（東洋文庫二八九、平凡社、一九八五年）

布目潮風 編『中国茶書全集』（汲古書院、一九八七年）

石川忠久『茶をうたう詩「詠茶詩録」詳解』（研文出版、二〇一一年）

【中国語】

鄭培凱・朱自振 主編『中国歴代茶書匯編校注本』（商務印書館〔香港〕、

二〇〇七年）

姜欣・姜怡今 訳『漢英对照 茶経・続茶経』（湖南人民出版社、二〇〇九年）

張峰書 整理『茶経・続茶経』（万卷出版公司、二〇〇九年）

郭孟良 注釈『茶経・続茶経』（中州古籍出版社、二〇一〇年）

楊東甫・楊驥 編著『中国古代茶学全書』（广西師範大学出版社、二〇一一年）

朱自振・沈冬梅 編著『中国古代茶書集成』（上海文化出版社、二〇一〇年）

方健 校注『中国茶書全集校証』（中州古籍出版社、二〇一五年）

朱剛 訳注『茶経・続茶経』（北京時代華文書局、二〇一九年）

杜斌 訳注『茶経・続茶経』（中華書局、二〇一九年）

續茶經卷中

四之器

嘉定陸廷燦 幔亭 輯

第二四四條

【原文】

御史臺記、唐制、御史有三院。一曰臺院、其僚爲〔曰〕侍御史。二曰殿院、其僚爲〔曰〕殿中侍御史。三曰察院、其僚爲〔曰〕監察御史。察院廳居南、會昌初、監察御史鄭路所葺。禮察〔祭〕廳、謂之松廳、〔以其〕南有古松也。刑察廳、謂之魘廳、〔以〕寢於此〔者〕多〔夢〕魘〔也〕。兵察廳、〔常〕主掌院中茶、〔其〕茶必市蜀之佳者、貯於陶器、以防暑濕。御史〔輒〕躬親緘啓、故謂之茶瓶廳。

【和訳】

唐の趙璘『因話録』所収の『御史台記』には次のようにある。「唐の制度では、御史台に三つの下部機構があった。第一は台院といい、その吏僚は侍御史である。第二は殿院といい、その吏僚は殿中侍御史である。第三は察院といい、その吏僚は監察御史である。察院の庁舎は南側にあり、会昌年間（八四一～八四六）の初め、監察御史の鄭路が修繕した。この中にある礼察庁は、松庁と呼ばれた。その南側に松の老木があったからである。また刑察庁は魘庁と呼ばれた。この場所で寝る者は、魘（悪夢）にうなされたからである。兵察庁は、察院で供する茶をつかさどった。その茶は、必ず蜀（現在の四川省）に産する茶の上等なものを買って求め、陶製の器に貯え、熱や湿気を防いだ。御史は常に自ら器を開封、封印した。そのため、兵察庁は茶瓶庁と呼ばれた。」

第二四五條

【原文】

資暇集、茶托子、始建中蜀相崔寧之女。以茶杯無襯、病其熨指、取椀子承之。既啜而杯傾。乃以蠟環椀子之央、其盃遂定。即命〔工〕匠以漆〔環〕代蠟〔環〕。進於蜀相。蜀相奇之、爲製名而話於賓親、人人爲便、用於〔當〕代。是後、傳者更環其底、愈新其製、以至百狀焉。

【和訳】

唐の李匡父『資暇集』には次のようにある。「茶托は、唐の建中年間（七八〇～七八三）に蜀の実力者であり、宰相の位を授けられた崔寧の娘が用い始めた。娘は、茶杯に敷物がなく指を火傷してしまふことに悩み、小皿に茶杯を載せてみた。しかし、茶を飲み終えると、茶杯が軽くなり倒れてしまふ。そこで、小皿の中心に蠟で環状の滑り止めをつけてみると、茶杯が安定した。娘はただちに職人に命じ、蠟に代えて漆で滑り止めをつけ、父の崔寧に差し上げた。崔寧はその発想に感心し、滑り止めつきの皿に呼び名をつけ、客人や近い人に話した。すると人々は便利に思い、当時、広く用いられるようになった。この後、その製法を受け継いだ者は底にも環状の滑り止めをつけるなど、より目新しさを加えることで、実に多様な形の茶托が造られるようになった。」

第二四六條

【原文】

貞元初、青、鄆油繒爲荷葉形、以襯茶椀、別爲一家之椀。今人多云托子始此、非也。蜀相即今昇平崔家、訊則知矣。

【和訳】

『資暇集』（『格致鏡原』に引用の『資暇録』）には次のようにもある。「唐の貞元年間（七八五～八〇五）の初め、青州（現在の山東省青州市）や鄆州（現在の山東省荷沢市鄆城県）では、絹織物に漆を塗って蓮の葉の形とし、この上に茶碗を載せていた。これは、先述した崔寧の娘の発明とは別の流れの敷物である。現在、多くの人はこの蓮葉の敷物が茶托の濫觴だと言うが、そうではない。蜀の実力者であった崔寧の家、つまり今の昇平崔家の人に聞いてみればわかる。」

第二四七条

【原文】

大觀茶論茶器、羅碾、碾以銀爲上、熟鐵次之。槽欲深而峻、輪欲銳而薄。羅欲細而面緊、碾必力而速。惟再羅、則入湯輕泛、粥面光凝、盡茶之色。

【和訳】

北宋の徽宗『大觀茶論』は茶を加工する器具を論じており、「羅碾」条では次のようにある。「茶を磨り潰す薬研の素材は銀が最もよく、鍊鉄はこれに次ぐ。くぼみは深くして内側の傾斜が大きく、車は鋭く薄いのが良い。また、ふるいは、目の細かいこし布をたるみ無く張り、茶を磨り潰す際は、しっかりと力を込めて速かに行う。ふるいに二度かけた茶の粉末は、湯に入れるとふわりと浮いて漂い、点てると表面に光沢が浮かびあがり、茶本来の美しい色合いが余すことなく現れる。」

第二四八条

【原文】

蓋須度茶之多少、用蓋之大小。蓋高茶少、則掩蔽茶色。茶多蓋小、則受湯

不盡。惟蓋熱、則茶發立耐久。

【和訳】

『大觀茶論』の「蓋」条には次のようにある。「茶碗の大きさは、点てる茶の量によって決める。茶碗の丈が高いのに点てる茶の量が少ないと、茶の色合いは茶碗に遮られてしまう。点てようとする茶の量が多いのに茶碗が小さいと、十分な量の湯を注ぐことができない。茶を点てる前に茶碗を温めておくと、茶が湯になじんで風味が引き立ち、その状態を長く保てる。」

第二四九条

【原文】

筥以勛竹老者爲之、身欲厚重、筥欲疎勁、本欲壯而末必眇、當如劍脊之狀。蓋身厚重、則操之有力而易於運用。筥疎勁如劍脊、則擊拂雖過、而浮沫不生。

【和訳】

『大觀茶論』の「筥」条には次のようにある。「茶筥は、年月を重ねた竹で作る。柄が厚く重みがあり、穂と穂の間が空いてしなやかなものがよい。穂は付け根がしっかりと太く、先が細く、剣の鎗のような形状だとよい。柄が厚く重みがあると、茶を点てる時に力が入り、扱いやすいからである。また、穂が鎗のような形で、付け根が太く先が細いと、茶筥を動かすすぎても泡が生じない。」

第二五〇条

【原文】

瓶宜金銀、大小之製、惟所裁給。注湯利害、獨瓶之口嘴而已。嘴之口（欲）

差大而宛直、則注湯力緊而不散。嘴之末欲圓小而峻削、則用湯有節而不滴瀝。蓋湯力緊則發速有節。不滴瀝則茶面不破。

【和訳】

『大観茶論』の「瓶」条には次のようにある。「湯を入れる瓶の素材は金や銀がよく、大きさは必要に応じて決めればよい。湯を注ぐ具合は、注ぎ口によって決まる。注ぎ口が大きくまっすぐだと、注いだ湯が一点に集中して分散しない。注ぎ口の先は丸くて小さく、角度がついて鋭いとよい。このような形状だと注ぐ湯の量を加減でき、しずくが垂れない。注ぐ湯が一点に集中して勢いがあれば、すばやく、適度に風味を引き立てられる。また、しずくが垂れなければ、茶の表面に浮かび上がる景色を乱すことはない。」

第二五一条

【原文】

杓之大小、當以可受一盞茶爲量。(過一盞、則必歸其)有餘(不及、必取其)不足、傾杓煩數、茶必氷矣。

【和訳】

『大観茶論』の「杓」条には次のようにある。「点てた茶を取り分ける杓の大きさは、一碗に注げる茶の量に合わせる。杓が大きすぎたり、小さすぎたりすると、茶を繰り返すくったり、もどしたりすることになるので、茶が冷めてしまう。」

第二五二条

【原文】

蔡襄茶録茶器、茶焙、編竹爲之、裏(裏)以箚葉。蓋其上、以收火也。隔

其中、以有容也。納火其下、去茶尺許、常温温然、所以養茶色香味也。

【和訳】

北宋の蔡襄『茶録』の下篇「茶器を論ず」の「茶焙」条には次のようにある。「ほいろは竹を編んで作り、外側を竹の葉で包む。その上に蓋をして、火の熱が籠もるようにする。内側には仕切りを設け、茶餅の入る容量を増やす。ほいろの下には炭火を置き、茶餅から一尺ばかり離す。こうしてほいろの中を常に温かい状態に保つようにするのは、茶の持つ色や風味を引き立てるためである。」

第二五三条

【原文】

茶籠、茶不入焙者、宜密封裏、以箚籠盛之、置高處。切勿(不)近濕氣。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶籠」条には次のようにある。「ほいろで乾燥させていない茶餅はしっかりと包んで密封し、竹製の茶籠に入れて高所に置くのがよい。湿気には決して近づけてはいけない。」

第二五四条

【原文】

砧椎、蓋以碎茶。砧以木爲之。椎則或金或鐵、取於使用。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「砧椎」条には次のようにある。「臼と杵は、茶餅をつき砕く道具である。臼は木で作る。杵の素材は、金でも鉄でも、使いやすいも

のでよい。」

第二五五条

【原文】

茶鈴、屈金鐵爲之、用以炙茶。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶鈴」条には次のようにある。「茶餅をはさみ持つ茶鈴は、金や鉄をまげて作る。茶餅を炙って乾燥させる時に用いる。」

第二五六条

【原文】

茶碾、以銀或鐵爲之。黄金性柔、銅及礪石皆能生銹（音星）、不入用。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶碾」条には次のようにある。「茶餅を磨り潰す薬研は、銀または鉄で作る。黄金は柔かく、銅や礪石だと銹（音は星、錆のこと）を生じるので、用いてはいけない。」

第二五七条

【原文】

茶羅、以絶細爲佳。羅底用蜀東川鷺溪（畫）絹之密者、投湯中揉洗以單（幕）之。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶羅」条には次のようにある。「ふるいは、目の極めて

細かいものがよい。ふるいの底に張る布は、蜀の東川鷺溪（現在の四川省綿陽市鷺溪鎮）に産する絹のなかでも織り目がつまったものを用いる。これを湯に入れてもみ洗いし、ふるいの底にかぶせる。」

第二五八条

【原文】

茶盞、茶色白、宜黒盞。建安所造者紺黒、紋如兔毫。其杯（杯）微厚、熾之、久熱難冷、最爲要用。出他處者、或薄或色紫、皆不及也。其青白盞、鬪試（家）自不用。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶盞」条には次のようにある。「点てた茶の色は白いので、黒い茶碗を用いるのがよい。建安で焼かれる茶碗は、黒地に赤味が透けて見え、うさぎの毛のような模様がある。これは素地がやや厚く、火であぶると熱いまま冷めにくいので、茶の風味を楽しむには大事な道具である。他の地域の茶碗は素地が薄かったり、紫色を帯びていたりするので、いずれも建安のものには及ばない。なかでも、青白色の茶碗は茶の色味が変わってしまうので、鬪茶には用いられない。」

第二五九条

【原文】

茶匙要重、擊拂有力。黄金爲上、人間以銀鐵爲之。竹者（太）輕、建茶不取。

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶匙」条には次のようにある。「茶匙は重くなければな

らない。重いと、茶を点てる際に力が込められる。黄金でつくった茶匙が最上だが、世間では銀や鉄でつくる。竹のものは軽すぎるので、建安の茶を点てる時には用いない。」

第二六〇条

【原文】

〔茶〕瓶要小者、易〔於〕候湯、且〔又〕點茶注湯有準。黄金爲上、〔若〕人間以銀鐵或瓷石爲之。〔若瓶大啜存、停久味過、則不佳矣。〕

【和訳】

蔡襄『茶録』の「茶瓶」条には次のようにある。「茶瓶は小さくなければならぬ。小さければ、湯を沸かす加減がわかりやすく、茶を点てる際に注ぐ湯の適当な量を把握できる。黄金で造ったものが最上だが、世間では銀や鉄、あるいは磁器や石で造る。もし茶瓶が大きく飲みきれない湯があると、余った湯は、ほどよい味の頃合いを過ぎてしまうため、よろしくない。」

第二六一條

【原文】

孫穆雞林類事、高麗方言、茶匙曰茶戍。

【和訳】

北宋の孫穆『鶏林類事』には「高麗の方言では、茶匙を茶戍という」とある。

第二六二条

【原文】

清波雜志、長沙匠者、造茶器極精緻、工直之厚、等所用白金之數、士大夫家多有之、真几案間、但知以侈靡相夸、初不常用也。〔凡〕茶宜錫、竊意〔若〕以錫爲合、適用而不侈。貼以紙、則茶味易損。

【和訳】

南宋の周輝『清波雜志』には次のようにある。「長沙（現在の湖南省長沙市）の職人が造る茶道具は極めて精巧である。その工賃は高く、材料として用いる銀の費用と同等である。士大夫の家の多くは長沙の茶道具を所有しているが、机の上に置かれ、互いにその贅沢を誇るだけで、当初は常用されなかった。一般的に、茶には錫の器が適している。思うに、錫で造った茶入は実用的であり、贅沢でもない。一方、小分けにした茶を紙の小袋に入れておくと、風味を損なってしまう。」

第二六三条

【原文】

張芸叟云、呂申公（名知人、故多得於下僚。）家有茶羅子、一金飾、（一銀）一棕欄。方接客索銀羅子、常客也。金羅子、禁近也。棕欄、則公輔必矣。家人常挨拶於屏間以候之。

【和訳】

『清波雜志』には次のようにもある。「北宋の張舜民（字は芸叟）の話によると、呂公著の家にはふるいがあった。一つは金で飾られ、もう一つは銀で飾られ、さらに一つは粗末な棕欄の木のふるいであった。接客の際、銀のふるいを用いるのは通常の客である。金のふるいを用いるのは天子の側近であ

る。棕欄のふるいをを用いるのは、必ず宰相など輔弼の臣であった。呂家の召使いたちは常に屏風の裏に並び、呼ばれるのを待っていた。」

第二六四条

【原文】

黄庭堅集同公擇咏茶碾詩、要及新香碾一杯、不應傳寶到雲來。碎身粉骨
（碎骨粉身）方餘味、莫厭聲喧萬壑雷。

【和訳】

北宋の黄庭堅『山谷集』所収の「公択の茶碾を咏するに同ず（六舅尚書の茶の碾煎烹を詠するに同じ奉る三首）」詩には次のようにある。「新香一杯を碾くに及ばんと要すれば、応に宝を伝えて雲に到り来たるべからず。碎身粉骨 方に余味あり、厭う莫かれ 声の万壑の雷より喧しきを。（茶碗一杯分の新茶を磨り潰して香りを楽しもうとするならば、手にいれるべくもない高級な茶を磨り潰して、その香りを天上まで届ようとしなくてよい。誰でも献身的に生きれば英雄となれるように、凡庸な茶でもしつかり磨り潰せば味わい深くなる。人生には艱難辛苦がつきものだが、茶を磨り潰す時も、谷川に雷が鳴り響くような大きな音を嫌がってはいけない。）」

第二六五条

【原文】

陶穀清異録、富貴湯當以銀銚煮（湯）、佳甚。銅銚煮水、錫壺注茶、次之。

【和訳】

（明の高濂『遵生八牋』に引用の）五代から北宋初の陶穀『清異録』には次のようにある。「富貴湯は、銀の葉缶で沸かした湯がとてもよい。銅の葉缶

で湯を沸かしたり、錫の急須で茶を注いだりするのはこれに次ぐ。」

第二六六条

【原文】

蘇東坡集揚州石塔試茶詩、坐客皆可人、鼎器手自潔。

【和訳】

北宋の蘇軾（字は東坡）の総集に所収の「揚州の石塔に茶を試す（官に到りて倦を病み未だ嘗て客を会せず。毛正仲、茶を恵む。乃ち端午を以て石塔に小集す。戯れに一詩を作りて謝するを為す）」詩には「坐客は皆人に可なり、鼎器は手自ら潔くす（石塔寺に集まった客はどなたも一角の人物なので、私は自ら茶道具を洗う）」とある。

第二六七条

【原文】

秦少游集茶白詩、幽人耽茗飲、剗木事擣撞。巧製（制）合白形、雅音伴（伴）柷枳。

【和訳】

北宋の秦觀『淮海集』所収の「茶白」詩には次のようにある。「幽人 茗飲に耽り、木を剗りて擣撞を事とす。巧製 白形に合し、雅音 柷枳に伴う。（隠者はひたすら茶を楽しみ、身近な木をくり抜いて白杵の代わりとし、毎日茶餅をついている。くり抜いた木はよく出来て白とすることに具合がよく、茶餅をつく杵の音は柷枳（打楽器の一種）を打ち鳴らすかのように調子がよい。）」

第二六八条

【原文】

文與可集謝許判官惠茶〔器〕圖〔茶〕詩、成圖書茶器、滿幅寫茶詩。會說工全妙、深語句特奇。

【和訳】

北宋の文同『丹淵集』所収の「許判官の茶器図と茶詩を恵むに謝す」詩には次のようにある。「図を成し茶器を画き、滿幅に茶詩を写す。会に工の全く妙なるを説び、深く句の特に奇なるを諳んず。(完成した絵には茶器が描かれており、余白には隙間なく茶の詩を記されている。絵が巧妙であることを気に入り、詩のなかの特によい句はしっかりと暗唱する。)」

第二六九条

【原文】

謝宗可咏物詩茶筴、此君一節瑩無瑕、夜聽松聲漱玉華。萬里〔縷〕引風歸蟹眼、半瓶飛雪起龍芽。香凝翠髮雲生腳、濕滿蒼髯浪卷花。到手纖毫皆盡力、多因〔應〕不負玉川家。

【和訳】

元の謝宗可『咏物詩』所収の「茶筴」詩には次のようにある。「此の君の一節瑩として瑕無し。夜 松声を聴いて玉華に漱ぐ。万縷 風を引いて蟹眼に帰し、半瓶 雪を飛ばして龍芽を起こす。香は翠髪に凝りて雲は脚を生じ、湿は蒼髯に満ちて浪は花を巻く。手に到る纖毫 皆力を尽くす、多く玉川の家に負かざるに因る。(この茶筴の竹の節は美しい光沢があつて傷一つなく、夜に松風の音を聞きながら茶筴を洗う。釜から立ち上がる幾筋もの湯気は風に吹かれて湯に上がる泡に消え、瓶半分の湯を舞い落ちる雪のようにふり注

いで龍芽茶を目覚めさせる。若者の黒髪のような穂先が香りをまとうと茶には垂れこめる雲のような景色が浮かび上がり、点てて穂先が老人の髭のように白くなると茶には白い泡が浮かぶ。手に入れた茶筴のか細い穂先が力を尽くして風味を引き出したのだから、茶を好んだ唐の盧仝の流儀に背くことはほとんどないだろう。)」

【原文】

第二七〇条

【原文】

乾淳歲時記、禁中大慶會、(一則) 用大鍍金斝、以五色〔韻〕果簇釘龍鳳、謂之繡茶。

【和訳】

南宋の周密『乾淳歲時記』には次のようにある。「宮廷で催される大規模な祝宴では、鍍金を施した扁平な大茶碗に五色の果物を盛りつけ、そこに最高級の献上茶である龍团や鳳团を並べる。これを繡茶という。」

第二七一条

【原文】

演繁露東坡後集二從駕景靈宮詩云、病貪賜茗浮銅葉。按、今御前賜茶皆不用建盞、用大湯斝、色正白、但其制樣似銅葉湯斝耳。銅葉色、黃褐色也。

【和訳】

南宋の程大昌『演繁露』の「銅葉盞」条には次のようにある。「北宋の蘇軾『東坡後集』二に所収の「景靈宮に從駕す(蔣穎叔、錢穆父が景靈宮に從駕するに次韻す)」詩に「病みては賜茗の銅葉に浮くを貪る(私は身体を病むと下賜された茶を銅葉の茶碗で飲む)」とある。考えるに、現在、天子の

御前で茶を賜る際には、建安で焼かれた茶碗を用いず、扁平な大茶碗を用いる。その色は純白、形状は銅の薄板で作った蓮の葉に由来する銅葉の茶碗に似ているだけである。銅葉の茶碗のほうは黄褐色である。」

第二七二条

【原文】

周密癸辛雜志（識）、〔宋時〕長沙茶具精妙甲天下。每副用白金三百星或五百星、凡茶之具悉備。外則以大纒（纒）銀合貯之。趙南仲丞相帥潭（日）、以黃金千兩爲之、以進尚（上）方。穆陵大喜、蓋内院之工所不能爲也。

【和訳】

南宋から元の周密『癸辛雜識』の「長沙茶具」条には次のようにある。「宋の時代、長沙の茶道具は造りが精巧で天下第一の品であった。一揃い仕立てるのに銀銭が三百星、或いは五百星ほど必要であり、これくらい費やして揃い仕立てることが出来た。そして、茶道具は銀線を編んで造った大箱にしまった。南宋の右丞相・趙葵（字は南仲）が潭州（現在の湖南省長沙市）の長官であった時、黄金千兩を費やして茶道具を作り、宮廷の器物を司る尚方に献上したところ、理宗皇帝は大変喜んだ。宮中の職人もそれほどの茶道具を作れなかったのだらう。」

第二七三条

【原文】

楊基眉庵集（咏）木茶爐詩、紺綠仙人煉玉膚、花神爲曝紫霞腴。九天清淚沾明月、一點芳心託鷓鴣。肌骨已爲香魄死、夢魂猶在露團枯。嬌娥莫怨花落、分付餘醺與酪奴。

【和訳】

元末明初の楊基『眉庵集』の「木の茶炉を咏ず」詩には次のようにある。「紺緑の仙人は玉膚を煉り、花神は為に紫霞の腴を曝す。九天の清涙 明月を沾し、一点の芳心 鷓鴣に託す。肌骨は已に香魄を為して死し、夢魂は猶お露団に在りて枯れたるがごとし。嬌娥 花の零落するを怨むなかれ、余醺に分付す 酪奴と与にせよと。（春を運ぶ仙人がやって来て白く瑞々しい茶の芽を成長させ、花の女神は陽光を射して、茶の芽を瑞々しく育む。遙か天上から月をうるおすような露が降りてくる頃、花の女神の思いは鷓鴣に託して南へ運んでもらおう。摘まれた茶芽は香り高き精神を残して乾き、その魂は丸い露にあつて枯れゆくようである。月の女神嬌娥よ、秋になり茶の花が散り落ちるのをうらめしく思うな。月見酒に酔った諸君に申し付ける、次は茶を煮て、その香りを嬌娥のもとまで届けようではないか。」

第二七四条

【原文】

張源茶錄、茶銚、金乃水母、銀（錫）備剛柔、味不鹹澀（澆）、作銚最良。製必穿心、令火〔氣〕易透。

【和訳】

明の張源『茶録』（明の盧之頤『本草乘雅半偈』所引の『茶録』）に見え、張源『茶録』には見えない）には次のようにある。「葉缶の素材について言え、金は水を生み出す元素であり、銀は陽と陰の性質を兼ね備えている。このため、沸かした湯に塩辛さや渋味が出ず、葉缶を作るのに最もよい。葉缶を作る際には、必ず中心に煙突状の筒を設ける。こうすると熱が通りやすい。」

第二七五条

【原文】

茶甌以白磁爲上、藍者次之。

【和訳】

張源『茶録』には「茶碗は白磁が最もよく、青磁はこれに次ぐ」ともある。

第二七六条

【原文】

聞龍茶棧、茶鍔、山林隱逸、水銚用銀尚不易得、何況鍔乎。若用之恒、(而卒) 歸於鐵也。

【和訳】

明の聞龍『茶棧』には次のようにある。「山林の隱者にとって、高価な銀で薬缶を仕立てるのは難しい。まして、薬缶より大きな茶釜を銀で仕立てることなどできようか。普段使いならば、結局は鉄で仕立てることになる。」

第二七七条

【原文】

羅廩茶解、茶爐(用以烹泉)、或瓦或竹『皆可』、『而』大小須(要)與湯銚(壺)稱。凡貯茶之器、(必)始終貯茶、不得移爲他用。

【和訳】

明の羅廩『茶解』には次のようにある。「風炉は陶製でも竹製でもよいが、その大きさは風炉に置く薬缶と釣り合うようにする。また、茶を貯えておく容器は、茶の貯蔵だけに用いる。茶の風味を損ねるので、他の用途に用いて

はならない。」

第二七八条

【原文】

李如一水南翰記、韻書無斃字、今人呼盛茶、酒器曰斃。

【和訳】

明の李如一『水南翰記』には次のようにある。「韻書には『斃』の字が記されていない。しかし、今の人々は茶や酒を飲む器を『斃』という。」

第二七九条

【原文】

檀几叢書、品茶用歐(甌)、白瓷爲良、所謂素瓷傳靜夜、芳氣滿間軒也。製宜弁口窺腸、色浮浮而香(味)不散。

【和訳】

清の王暉・張潮『檀几叢書』に所収の周高起『陽羨茗壺系』には次のようにある。「品茶に用いる茶碗は白磁が良い。これは、唐の『月夜茶を啜る聯句』詩の一句に『素磁 静夜に伝へ、芳氣 間軒に満つ(静かな夜、坐客が白い無地の茶碗を次々渡していくと、茶の香がのどかな部屋いっぱいになる)』と詠まれている通りである。茶碗は口が小さく、胴に膨らみがあるとよい。このような形だと、茶の色が美しく浮かび上がり、香りは霧散しない。」

第二八〇条

【原文】

茶説、器具精潔、茶愈爲之生色。（用以金銀、雖云美麗、然貧賤之士、未必能具也。若）今時姑蘇之錫注、時大彬之沙壺、汴梁之錫（湯）銚、湘妃竹之茶竈、宣成窰之茶盞、高人詞客、賢士大夫、莫不爲之珍重。卽唐宋以來、茶具之精、未必有如斯之雅致。

【和訳】

明の黄龍徳『茶説』には次のようにある。「茶道具の仕立てが精巧であれば、茶の美しさは一層引き立てられる。現在、姑蘇（現在の江蘇省蘇州市）の錫の急須、宜興（現在の江蘇省宜興市）の時大彬の手になる紫砂の急須、汴梁（現在の河南省開封市）の錫の薬缶や斑竹の風炉、宣徳年間（一四二六～一四三五）や成化年間（一四六五～一四八七）、景德鎮の官窯で焼かれた茶碗といった茶道具は、高尚な人物や優れた文人、見識ある士大夫は、誰もが珍重する名品である。茶道具の美しさについて言えば、唐、宋以来、今ほど上品で趣のある時代はなかったことだろう。」

第二八一条

【原文】

聞雁齋筆談、茶既就筐、其性必發於日、而遇知己於水。然非（必）煮之茶竈、茶爐、則亦不佳。故曰飲茶富貴之事也。

【和訳】

明の張大復『聞雁齋筆談』には次のようにある。「摘んだ茶葉は竹かごに入れるが、その性質は日光に晒されることで現れ、さらに茶の性質をよく知る水に出会う。しかし、大、小の風炉を用いて煮ないと、その性質を十分に

は引き出せない。このため、茶を飲むとは富貴な人物でこそ成し得る。」

第二八二条

【原文】

雪庵清史、泉冽性駛、非扁以金銀器、味必破器而走『矣』。有饋中冷（冷）泉於歐陽文忠（公）者、公訝曰、君故貧士、何爲致此奇貺。徐視饋器、乃曰、水味盡矣。『噫』如公言、飲茶乃富貴事耶。嘗考（觀）宋『之』大小龍團、始於丁謂（晉公）、成於蔡襄（君謨）。（歐陽）公『聞而嘆』曰、君謨士人也、何至作此事。東坡詩（又）曰、武夷溪邊粟粒芽、前丁後蔡相寵嘉。吾君所乏豈此物、致養口體何陋耶。『觀此』則二公又爲茶敗壞多矣。『故』余於茶瓶而有感。

【和訳】

明の楽純『雪庵清史』の「茶瓶」条には次のようにある。「冷たい泉水は発散しやすい性質なので、金や銀の器に密封しないと、その風味が器を突き抜け流れ出てしまう。北宋の時、ある人が冷たい泉水を欧陽修に贈ったところ、欧陽修は不審に思い、『君は昔から貧しいのに、なぜこのようにめずらしい贈り物をくださるのか』と言った。そして、おもむろにその器を見て『水の風味がすっかりなくなっている』と言った。ああ、欧陽修の言うように、茶を飲むとは富貴な人々のものなのだろうか。かつて、私は宋代の大、小の龍團茶について考えたことがある。この茶は丁謂が初めて造り、蔡襄が完成させた。欧陽修はこのことを聞いて嘆き、『蔡襄は立派な読書人であるのに、なぜこのようなことをしたのか』と言った。蘇軾の『荔枝嘆』詩には『武夷の溪辺 粟粒の芽、前丁後蔡 相い寵嘉す（武夷溪のほとりにある粟粒の茶芽のおかげで、まずは丁謂が、次には蔡襄が榮譽を手に入れた）』や『吾が君の乏しき所 豈に此の物ならん、養を口体に致すに何の陋きことあ

るや（我が国の天子に不足しているのは、このように贅を極めたものであるか。滋養をつけるのに粗末だと卑しむことはない。）とある。以上のことを見れば、丁謂と蔡襄の両公は、茶のためにその名声を大いに損なってしまったことがわかる。このため、私は茶瓶について思うところがある。」

第二八三条

【原文】

茶鼎、丹山碧水之郷、月澗雲籠之品、滌煩消渴、功誠不在芝朮下。然不有似（以）泛乳花浮雲脚、則草堂暮雲陰、松牕殘雪明、何以勺之野語清。噫、鼎之有功於茶大矣哉。故日休有立作菌蠹勢、煎爲潺湲聲。禹錫有驟雨松風入鼎來、白雲滿盃花徘徊。居仁有浮花原屬三昧手、竹齋自試魚眼湯。仲淹有鼎磨雲外首山銅、瓶攜江上中湍水。景綸有待得聲聞俱寂後、一甌春雪勝醍醐。噫、鼎之有功於茶大矣哉。雖然、吾猶有取盧仝柴門反關無俗客、紗帽籠頭自煎喫。楊萬里老夫平生愛茗、十年燒穿折脚鼎。如二君者、差可不負此鼎耳。

【和訳】

『雪庵清史』の「茶鼎」条には次のようにある。「北宋の孫樵『茶を送り焦刑部に与うる書』に『色鮮やかな山水のなか、月がかかり雲の湧く高所に産する品』とある茶は、心の憤懣を除き、喉の乾きを癒やすことができ、その効用は実に靈芝や白朮といった薬草にも劣らない。乳白色の泡や雲のような文様が浮かぶ茶が存在しなかつたとすれば、唐の皮日休の『茶鼎』詩に『草堂 暮雲陰り、松窓 残雪明るし（わたしの草庵には黄昏の雲の影がかかり、窓の外には残雪が白く輝いている）』とあるような隠遁生活を過ごすのに、杓で何をすくって話に趣を加えるのか。ああ、茶を喫する上で、茶を煮る釜の功績は実に大きい。それゆえ、皮日休の『茶鼎』詩には『立てて菌蠹の勢を作し、煎じて潺湲の声を為す（立てて置けば、その姿は靈芝のように

味わいがあり、茶を煮ると、さらさらと水が流れるような心地よい音がする）』の句があり、劉禹錫の『西山蘭若試茶の歌』詩には『驟雨松風 鼎に入りて来たる、白雲盃に満ち花は徘徊す（茶釜で湯を沸かすと、にわか雨や松風のような音を発し、茶を碗に注ぐと白雲のような湯気がたち、花のような模様が浮かび漂う）』の句があり、呂本中（字は居仁）の『人の団茶を恵むに謝す』詩には『浮花は原と三昧の手に属し、竹齋に自ら魚眼の湯を試す（茶の表面に浮かぶ花のような模様はもともと点茶の名手のもの、私は竹林の中の書齋で手づから沸かした湯で茶を試飲してみる）』の句があり、范仲淹の『章岷従事の鬪茶歌に和す』詩には『鼎は雲外首山の銅を磨し、瓶は江上の中の冷水を携う（茶釜は黄帝が用いたという首山の銅を磨いて造り、茶瓶には大河の中央から冷水を汲んで携える）』の句があり、『鶴林玉露』に記された羅大経（字は景綸）の詩には『声聞俱に寂するを待ち得た後、一甌の春雪 醍醐に勝る（沸く音が静まるのを待つて湯を注げば、一杯の茶の風味はあらゆる美味を超越する）』の句がある。ああ、茶釜の功績は大きいのだ。それでもなお、私は盧仝の『筆を走らせて孟諫議の新茶を寄するに謝す』詩にある『柴門反て関して俗客無し、紗帽頭を籠めて自ら煎喫す（柴の門は固く閉ざしているので俗人は訪れず、頭巾で頭を包み、自分で茶を淹れて飲む）』の句や、楊万里的『木輻之舍人が講筵の賜茶を分かち送るを謝す』詩にある『老夫平生 茗を煮るを愛す、十年焼いて穿つ 折脚の鼎（この老いはれは普段から好んで茶を煮ており、茶を煮続けて十年、使い込んで足の折れた鼎は、ついに穴が空いてしまった）』の句のほうを選ぶ。盧仝と楊万里的二君の思いには俗気が無く、茶釜の崇高な意義に反していないからである。」

第二八四条

【原文】

馮時可茶録、芘莉、一名箒篋、茶籠也。犧、木杓也、瓢也。

【和訳】

明の馮時可『茶録』には次のようにある。「芘莉は箒篋とも言い、茶を収める竹籠のことである。犧は、木やひょうたんで造った杓のことである。」

第二八五条

【原文】

宜興志、茗壺、陶穴環於蜀山、原名獨山、東坡居陽羨時、以其似蜀中風景、改名蜀山。今山椒建東坡祠以祀之、陶煙飛染、祠宇盡黑。

【和訳】

『宜興志』には次のようにある。「急須を焼く窯は蜀山を囲むようにある。この山はもともと独山と呼ばれていた。北宋の蘇軾が宜興に住んでいた時、その風景が故郷の蜀に似ていたので、蜀山と改めた。今は山頂に蘇東坡祠が建てられ、祭られている。祠には窯場の煤煙が飛んでくるので、その建物はすっかり黒くなっている。」

第二八六条

【原文】

冒巢民云、茶壺以小爲貴、每一客一壺、任獨斟飲、方得茶趣。何也。壺小則香不渙散、味不耽遲。況茶中香味、不先不後、恰有一時。太早則未足、稍緩或遲已過、箇中之妙、清心自飲、化而裁之、存乎其人。

【和訳】

明末清初の冒襄（号は巢民）『芥茶彙鈔』には次のようにある。「急須は小ぶりなものがよく、客ごとに一つ用意し、各人が自ら茶を注いで味わう。こうしてこそ茶を楽しむことができる。それはなぜか。急須が小ぶりだと、茶の香りが霧散せず、味を楽しむ頃合いを逃さない。まして、茶の最もよい風味を享受できる時間は極めて短い。早すぎれば風味が薄くなり、わずかでも遅いと濃くなる。飲み頃の茶の妙味は、心静かに楽しむものである。茶の香りや味の変化をどう加減するかは、その人次第である。」

第二八七条

【原文】

周高起陽羨茗壺系、茶至明代、不復碾屑和香藥製團餅、（此）已遠過古人。近百年中、壺黜銀錫及閩豫甕、而尚宜興陶、（此）（近人）又遠過前人處也。陶曷取諸。取（諸）其製以本山上土砂、能發真茶之色（白）香味、不但杜工部云、傾金注玉驚人眼、高流務以免俗也。至名手所作、一壺重不數兩、價每一二十金、能使土與黃金爭價。世（粗）日趨華、抑足感矣。（因）考（陶工、陶土而爲之系。）『其』創始、『自』金沙寺僧、久而逸其名（矣）。『又』提學（學憲）顧山吳公讀書金沙寺中、有青衣供春者（於給役之暇、竊）仿老僧法爲之。栗色闇闇（如古金鐵）、敦龐周正、指螺紋隱隱可按、允稱第一（神明垂則矣）。世作（亦書爲）龔春『悞也』。萬曆間、有四大家。董翰、趙梁、玄錫、時朋。朋即大彬父也。大彬、號少（爲）山、不務妍媚、而樸雅堅栗、妙不可思、遂於陶人（標大雅之遺）擅空羣之目矣。此外、則有李茂林、李仲芳、徐友泉。又大彬徒歐正春、邵文金、邵文銀、蔣伯琴四人。陳用卿、陳信卿、閔魯生、陳光甫。又婺源人陳仲美、重鏤疊刻、細極鬼工。沈君用、邵蓋、周後溪、邵二孫、陳俊卿、周季山、陳和之、陳挺生、承雲從、沈君盛、陳辰輩、各有所長。徐友泉所製之泥色、有海棠紅、朱砂紫、定窰白、冷金黃、淡墨、沉香、

水碧、榴皮、葵黄、閃色（爲）梨皮等（諸）名。大彬鑄欵、用竹刀畫之、書法閒雅。

【和訳】

明の周高起『陽羨茗壺系』には次のようにある。「明代になると、茶葉を磨り潰して香料を混ぜ込む団茶や餅茶を作ることにはなくなった。この点は、明代の茶の製法が古人よりも優れている点である。急須について言えば、この百年ほどで銀や錫のもの、および福建や河南の磁器のものは衰退し、宜興で造られる紫砂の急須を貴ぶようになった。これもまた、前代の人よりも優れている点である。それでは、宜興の急須は何がよいのか。それは、当地の山で採取される砂混じりの陶土が、茶本来の色や風味を引き出すからである。しかも、杜甫の『少年行』の詩に『金を傾け玉に注ぎ 人の眼を驚かす（黄金の樽から玉杯に酒を注ぎ、その贅沢なさまは人々の目を驚かす）』とあるが、上等な急須は俗に陥らないよう工夫している。名人の作品となると、急須一つの重さは数両に過ぎないが、価格は十金、二十金にもなり、陶土と黄金の価値が肩を並べている。世の中は日増しに華美に流れているとはいえず、それでも感慨深いものがある。宜興の急須の草分けは、当地の金沙寺の僧だというのが、昔のことで、その名は定かでない。また、一説に当地の出身である提学副使の呉仕（字は頤山）が金沙寺で学んでいた時、呉家の家僮である供春が老和尚の製法をまねて造ったともいう。供春の急須は栗色で光沢がなく、素地が厚く端正で、製作時についた指紋がかすかに見え隠れし、天下第一の急須と称するにふさわしいものであった。世間では『供春』のことを『龔春』と記す者もいるが、これは誤りである。万暦年間（一五七三—一六二〇）になると、宜興に四人の名人が現れた。董翰、趙梁、玄錫、時朋である。時朋は時大彬の父である。時大彬は号を少山といい、華やかさを追い求めず、素朴で剛健、常人には思いもつかないすばらしい作風で、陶工の

中でも名声をほしいままにした。ほかにも、李茂林、李仲芳、徐友泉がおり、時大彬の弟子である歐正春、邵文金、邵文銀、蔣伯琴の四人、さらに陳用卿、陳信卿、閔魯生、陳光甫も名人として知られている。婺源（現在の江西省上饒市婺源県）の陳仲美は、透かし彫りや浮き彫りを重ね、その精巧さは神業と言えるものであった。このほか、沈君用、邵蓋、周後溪、邵二孫、陳俊卿、周季山、陳和之、陳挺生、承雲從、沈君盛、陳辰輩も、それぞれ優れた点がある。徐友泉が造る急須の陶土の色には、海棠紅、朱砂紫、定窯白、冷金黃、淡墨、沉香、水碧、榴皮、葵黄、閃色、梨皮等の種類がある。時大彬の落款は、竹の小刀で彫りつけており、その書は上品で趣がある。」

第二八八条

【原文】

茶洗、式如扁壺、中加一盞、昂而細窺其底、便『於』過水漉沙。茶藏、以閉洗過『之』茶者。『陳』仲美、『沈』君用各有奇製。水杓、湯銚、亦有製之（爲）盡美者。要以柳瓢、錫缶（器）爲用之恒。

【和訳】

『陽羨茗壺系』には次のようにもある。「茶葉を洗う茶洗の形状は扁壺に似ている。内部に盆状のしきりがあつて上下を隔てており、しきりの底には細かい穴が空いている。このため、茶葉についた水気や砂を洗い落とすのに都合がよい。茶藏は、洗った茶葉を密封して貯蔵する道具である。この二つに關して、陳仲美と沈君用はそれぞれ優れた作品を残している。また、水杓や薬缶にも技巧の粹を尽くした作品がある。しかし、日常では、水を汲むのに椰子の実の殻、湯を沸かすのに錫の薬缶がよく用いられる。」

第二八九条

【原文】

〔茗〕壺宜小不宜大、宜淺不宜深。壺蓋宜盎不宜砥。湯力茗香、俾得團結氤氳〔方爲佳也〕。

【和訳】

『陽羨茗壺系』には次のようにもある。「急須は小さいものがよく、大きいものはよくない。また、浅いものがよく、深いものはよくない。蓋は盛り上がった形がよく、平な形はよくない。適切な形状の急須だと、湯の力と茶葉が結びついて濃厚な風味が生まれる。こうしてこそ、茶のすばらしい風味を享受することができる。」

第二九〇条

【原文】

壺〔若有〕宿雜氣、〔須〕滿貯沸湯〔滌之、乘熱〕傾〔去〕即沒〔於〕冷水中、亦急出水瀉之、元氣復矣。

【和訳】

『陽羨茗壺系』には次のようにもある。「急須の内に臭いがこもってきたら、沸騰した湯を満たす。そして、急須が熱いうちに湯を注ぎだして冷水に沈め、すぐさま冷水から出して中の水を注ぎだすと、急須の持つ本来の気が回復する。」

第二九一条

【原文】

許次杼茶疏、茶盒以貯日用零茶、用錫爲之。従大壺中分出、若用盡時再取。

【和訳】

明の許次杼『茶疏』には次のようにある。「茶盒は、日用のために小分けした茶葉を保管するのに用い、錫で作る。茶葉は大壺から茶盒に取り分け、茶盒の茶葉がなくなったら再び大壺から取り分ける。」

第二九二条

【原文】

茶壺、往時〔尚〕龔春（茶壺）、近日時〔大〕彬所製、極〔大〕爲（時）人所重（寶惜）。蓋是（皆以）楠砂製成（之）、正取砂無土氣耳。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「急須は、昔は龔春のものを貴んだ。しかし、近頃は時大彬のものが重んじられている。思うに、時大彬の急須は粗い砂を素地としており、土の臭いを帯びないという利点を取り入れているからであろう。」

第二九三条

【原文】

臞仙云、茶甌者、予嘗以瓦爲之、不用磁。以筍殼爲蓋、以櫛葉攢覆於上、如筍笠狀、以蔽其塵。用竹架盛之、極清無比。茶匙以竹編成、細如箎籬樣、與塵世所用者大不凡矣、乃林下出塵之物也。煎茶用銅瓶不免湯腥、用砂銚亦嫌土氣、惟純錫爲五金之母、製銚能益水德。

【和訳】

明の寧王・朱権（号は臞仙）は次のように述べている。「茶碗について、私はかつて陶器のものを造らせ、磁器のものはつくらせなかつた。竹を編ん

で茶碗の蓋を造らせ、櫛の針葉で蓋の上を覆うことで竹の編笠のようにして、ほこり除けとした。この蓋付きの茶碗を竹製の棚に置くと、実に奥ゆかしく清らかであった。茶匙は竹ひごを編み、目の細いざるのように仕立てた。これは世俗で用いるものとは全く異なり、俗世を離れて山林で隠棲する生活にふさわしい。茶を煎じるのに銅の瓶を用いると、湯が生臭くなってしまう。また、紫砂の薬缶を用いると土の臭いがついてしまう。しかし、純度の高い錫は金属の母であり、これで作った薬缶は水の味を良くして、茶の風味を引き立てる。」

第二九四条

【原文】

謝肇淪五雜組、宋初閩茶、北苑爲（之）最。當時上供者、非兩府禁近不得賜、而人家亦珍重愛惜。如王東城有茶囊、惟楊大年至、則取以具茶、他客莫敢望也。

【和訳】

明代の謝肇淪『五雜組』には次のようにある。「宋代の初め、福建で生産される茶は、北苑のものが最上級であった。当時、皇帝に献上された茶は、宰相である中書省と樞密院の長官、および皇帝の側近にしか下賜されなかった。そのため、人々は大変珍重した。例えば、北宋の王旦は献上茶を収めた袋を持っており、親友の楊億が来た時だけ、そこから茶を取り出して飲用に供した。他の客は、そのように過分な望みを抱くべくもなかった。」

第二九五条

【原文】

支廷訓集有湯蘊之傳、乃茶壺也。

【和訳】
明の支廷訓の詩文集に見える「湯蘊之伝」は、急須を人になぞらえて記した伝記である。

第二九六条

【原文】

文震亨長物志、壺以砂者爲上。（蓋）既不奪香、又無熟湯氣。錫壺有趙良璧者亦佳。（近時）吳中歸錫、嘉禾黃錫、價皆最高。

【和訳】

明末の文震亨『長物志』の「茶壺」には次のようにある。「急須は宜興の紫砂のものが最も優れている。紫砂の急須は茶の香りを邪魔することがなく、茶を淹れてから時間が経ってもすえた臭いが生じないからである。錫の急須では趙良璧が造ったものも優れている。吳中（現在の江蘇省蘇州市）の帰復や嘉禾（現在の浙江省嘉興市）の黄元吉が造る錫の急須は、最も高価である。」

第二九七条

【原文】

遵生八牋、茶銚、茶瓶、磁砂爲上、銅錫次之。磁壺注茶、砂銚煮水爲上。茶蓋惟宣窑壇蓋爲最、質厚白瑩、樣式古雅。有等宣窑印花白甌、式樣得中、而瑩然如玉。次則嘉窑、心内有茶字小蓋爲美。欲試茶、色黃白、豈容青花亂之。注酒亦然、惟純白色器皿爲最上乘（品）、餘品皆不取。

【和訳】

明の高濂『遵生八牋』には次のようにある。「湯を沸かす薬缶や茶瓶は、

磁器や紫砂のものが最もよく、銅や錫のものがこれらに次ぐ。磁器の急須で茶を注ぎ、紫砂の薬缶で湯を沸かすのが最もよい。茶碗は宣徳官窯の壇蓋が最もよい。これは厚手で純白、美しい光沢があり、意匠も飾り気がなく古式ゆかしい。また、宣徳官窯に見られる白い印花の茶碗は意匠が適切であり、玉のように美しい光沢がある。次いで、嘉靖官窯で焼かれた茶碗のなかでも、見込みの中心に『茶』字がある小ぶりの茶碗は美しい。茶を試飲する際は、淡黄色の茶の色味を見るため、染付の青い模様茶の色味が乱されることは許されない。この点は酒を注ぐ時も同様である。純白色の器が最上であり、他の器は一切用いない。」

第二九八条

【原文】

試茶『以』滌器『爲』第一『要』。茶瓶、茶蓋、茶匙生銼、致損茶味、必須先時洗潔則美。

【和訳】

『遵生八牋』には次のようにもある。「茶を試飲する際は、茶道具を洗うことが肝要である。茶瓶、茶碗、茶匙に錆が生じると茶の味を損なってしまう。使用する前には、十分に洗わなければならない。」

第二九九条

【原文】

曹昭格古要論、古人喫茶、湯（俱）用擊（斝）、取其易乾不留滯（津）。

【和訳】

明の曹昭『格古要論』には次のようにある。「古人は茶や湯を喫するのに

扁平な茶碗を用いた。これだと淹れた茶を容易に飲み干すことができ、飲み残すことがない。」

第三〇〇条

【原文】

陳繼儒試茶詩、有竹爐幽討、松火怒飛之句（竹茶爐、出惠山者最佳）。

【和訳】

明の陳繼儒「試茶」詩には「竹の風炉は幽かに討ね、松火は怒り飛ぶ（竹の風炉は茶人とともに静かな山林を歩きめぐり、松木についた火は勢いよく火の粉を飛ばす）（竹の風炉は恵山で造られたものが最もよい）」の句がある。

第三〇一条

【原文】

淵鑑類函茗盃、韓詩（云）、茗盃織捧。

【和訳】

清の張英・王士禎等奉勅撰『淵鑑類函』の「盃」条の「茗盃」には「唐の韓愈・張籍・孟郊・張徹の『会合聯句』詩に『茗盃 織織として捧ぐ（婦人はしなやかな手で茶を注いだ碗を捧げ持つてくる）』とある。

第三〇二条

【原文】

徐葆光中山傳信錄、『琉球』茶甌色黃、描青綠花草、云出土噶喇。其質少麤無花、但作氷紋者、出大島。甌上造一小木蓋、朱黑漆之、下作空心托子、製作頗工。『亦有茶托、茶帚。其茶具、火爐、與中國小異。』

【和訳】

清の徐葆光『中山伝信録』には次のようにある。「琉球の茶碗には黄色の地に、青や緑の草花が描かれている。これは、トカラ列島で焼かれているという。質がやや粗くて絵付けがなく、地に貫入があるのは、奄美大島で焼かれている。茶碗には小さな木の蓋が仕立ててあり、蓋は朱黒の漆が塗られている。また、茶碗の下には、内部をくり抜いた台を置く。これらの仕立ては大変精巧である。ほかにも茶托や茶箒がある。こうした茶道具や風炉は、中国のものとはやや異なる。」

くて軽く、精巧で気品があり、茶を煮るには最も適している。」
續茶經卷中
男 紹良 較字

第三〇三条

【原文】

葛萬里清異録、時大彬茶壺、有名釣雪、似帶笠而釣者。然無牽合意。

【和訳】

清の葛万里『清異録』には次のようにある。「時大彬の造った急須に、『釣雪』と名付けられたものがある。これは、急須の形が編笠を被った釣り人に似ているからだが、確かにその雰囲気をよく表しており、決してこじつけではない。」

第三〇四条

【原文】

隨見録、洋銅茶巾、來自海外。紅銅盪錫、薄而輕、精而雅、烹茶最宜。

【和訳】

清の屈擢昇『隨見録』には次のようにある。「洋銅の葉缶は海外からの輸入品である。これは純度の高い紅銅を錫に浸してめつきを施したもので、薄