

『続茶経』試訳 (其六)

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』の続篇を標榜し、『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「五之煮」(第三〇五条~第四三八条)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

「五之煮」 第三〇五条―第四三八条

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 305-438 in chapter five (「五之煮」) 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  
2022年9月27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『統茶経』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、『統茶経』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『統茶経』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、『統茶経』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『統茶経』には見えるが、引用原典に無い文字は『』中に示し、『統茶経』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・脱文・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。

『統茶経』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「五之煮」のすべてにあたる第三〇五条から第四三八条までを訳出した。これより前の訳は本誌第五十巻一号〜五十四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『統国訳漢文大成』「文学部」（国民文庫刊行会、一九二八〜一九三二年）

長澤規矩也 編『和刻本漢詩集成』（汲古書院、一九七四〜一九七九年）

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『漢英対照 茶経・統茶経』（湖南人民出版社、二〇〇九年）

張峰書 整理『茶経・統茶経』（万卷出版公司、二〇〇九年）

郭孟良 注釈『茶経・統茶経』（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』（広西師範大学出版社、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・統茶経』（北京時代華文書局、二〇一一年）

杜斌 訳注『茶経・統茶経』（中華書局、二〇一一年）

續茶經卷下

嘉定陸廷燦 幔亭 輯

五之煮

第三〇五条

【原文】

唐陸羽六羨歌、不羨黃金疊、不羨白玉盃。不羨朝入省、不羨暮入臺。千羨萬羨西江水、曾向竟陵城下來。

【和訳】

唐の陸羽「六羨歌」には次のようにある。「羨まず黄金の疊、羨まず白玉の盃。羨まず朝に省に入る、羨まず暮に台に入る。千羨万羨するは西江の水、曾て竟陵に向かいて城下に来たるを。(黄金の樽から酒を汲むなど羨ましくもない、白玉の盃で酒を飲むなど羨ましくもない、早朝から役所へ出勤する生活など羨ましくもない、夕暮れに官庁へ出勤する生活など羨ましくもない。私が何よりも羨むのは西江の水が、故郷の竟陵城へと流れて行くことだけである。)」

第三〇六条

【原文】

唐張又新水記、故刑部侍郎劉公諱伯芻、于又新丈人行也。爲學精博、有風鑒。稱較水之與茶宜者凡七等。揚子江南零水第一、無錫惠山寺石水第二、蘇州虎邱寺石水第三、丹陽縣觀音寺井水第四、大明寺井水第五、吳淞江水第六、淮水最下第七。余嘗俱瓶於舟中、親挹而比之、誠如其說也。客有熟於兩浙者、言搜訪未盡、余嘗志之。及刺永嘉、過桐廬江、至嚴瀨、溪色至清、水味甚冷、煎以佳茶、不可名其鮮馥也、愈於揚子南零殊遠。及至永嘉、取仙巖瀑布用之、

亦不下南零。以是知客之說信矣。

【和訳】

唐の張又新『煎茶水記』には次のようにある。「故刑部侍郎の劉公、諱は伯芻、又新の父輩にあたる。公は学殖豊かで、深い見識を具えていた。かつて天下の水を比較して茶に適したものを選別し、七つの等級に分けた。すなわち揚子江の南零水（現在の江蘇省鎮江市にあった泉）を第一、無錫（現在の江蘇省無錫市）惠山寺の泉水を第二、蘇州（現在の江蘇省蘇州市）虎邱寺の泉水を第三、丹陽県（現在の江蘇省丹陽市）觀音寺の井戸水を第四、大明寺（現在の江蘇省揚州市にある寺院）の井戸水を第五、吳淞江（現在の江蘇省蘇州市から上海市にかけて流れる川）の水を第六、淮水（現在の淮河）を最下等の第七とした。以前、私は瓶を携えて舟に乗り、自ら汲んで飲み比べてみたところ、確かに公の話された通りであった。ある時、浙江の水に詳しい客人が『あなたは良い水をまだ訪ね尽くしていない』と言ったので、私はそのことを記しておいた。その後、私は刺史として永嘉（現在の浙江省温州市）に赴任する途上、桐廬江（現在の浙江省杭州市桐廬県西北を流れる分水江）を過ぎ、嚴陵瀨（現在の浙江省建徳市から桐廬県の間にある峡谷）に至った。この溪流の水は清らかで澄んでおり、冷たく美味であった。この水で上等な茶を煎じてみると、その新鮮で芳醇な風味は言葉で言い表すことができないほどであり、揚子江の南零水を遙かに凌駕していた。そして永嘉に至り、仙巖瀑布の水を汲んで茶を煎じたところ、南零水に勝るとも劣らないほどであった。以上のことから、客人の説は信じるに足ることがわかった。」

## 第三〇七条

## 【原文】

陸羽論水、次第凡二十種。廬山康王谷水簾水第一、無錫惠山寺石泉水第二、蕪州蘭溪石下水第三、峽州扇子山下蝦蟆口水第四、蘇州虎邱寺石泉水第五、廬山招賢寺下方橋潭水第六、揚子江南零水第七、洪州西山瀑布泉第八、唐州桐柏縣淮水源第九、廬山龍池山嶺水第十、丹陽縣觀音寺水第十一、揚州大明寺水第十二、漢江金州上游中零水第十三（水苦）、歸州玉虛洞下香溪水第十四、商州武關西洛水第十五、吳淞江水第十六、天台山西南峰千丈瀑布水第十七、柳州圓泉水第十八、桐廬嚴陵灘水第十九、雪水第二十（用雪不可、太冷）。

## 【和訳】

『煎茶水記』には次のようにもある。「陸羽は天下の水を論じ、風味や水質の良い水の順に従い全部で二十の等級に分けた。廬山（現在の江西省九江市にある山）康王谷の水簾水を第一、無錫（現在の江蘇省無錫市）恵山寺の石泉水を第二、蕪州（現在の湖北省黄冈市）蘭溪の石下水を第三、峽州（現在の湖北省宜昌市）扇子山の麓にある蝦蟆口水を第四、蘇州（現在の江蘇省蘇州市）虎邱寺の石泉水を第五、廬山招賢寺下方橋の潭水を第六、揚子江の南零水を第七、洪州（現在の江西省南昌市）西山瀑布水を第八、唐州桐柏県（現在の河南省南陽市）の淮水源を第九、廬州（現在の安徽省合肥市）龍池山の嶺水を第十、丹陽県（現在の江蘇省丹陽市）観音寺水を第十一、揚州（現在の江蘇省揚州市）の大明寺水を第十二、金州（現在の陝西省安康市）にある漢江上流の中零水を第十三（この水は苦い）、帰州（現在の湖北省宜昌市秭帰県）玉虚洞下の香溪水を第十四、商州（現在の陝西省商洛市）武関の西にある洛水を第十五、吳淞江水を第十六、天台山（現在の浙江省天台県にある山）西南峰の千丈瀑布水を第十七、柳州（現在の広西省柳州市）の円

泉水を第十八、桐廬（現在の浙江省杭州市桐廬県）の嚴陵灘水を第十九、雪水を第二十とした（雪をそのまま用いてはいけな、冷たすぎるからである）。」

## 第三〇八条

## 【原文】

唐顧況論茶（茶論）、煎以文火細烟、〔奠以〕小鼎長泉。

## 【和訳】

唐の顧況『論茶』には「茶は細い煙が立つくらい弱火で煎じ、小さな鼎と長泉（現在の山西省運城市の宜蘇山にある泉）の水で煮る」とある。

## 第三〇九条

## 【原文】

蘇廙仙芽傳第九卷載作湯十六法謂、湯者、茶之司命。若名茶而濫湯、則與凡味同調矣。煎以老嫩言凡三品、注以緩急言凡三品、以器標者共五品、以薪論者共五品。一、得一湯、二、嬰湯、三、百壽湯、四、中湯、五、斷脈湯、六、大壯湯、七、富貴湯、八、秀碧湯、九、壓一湯、十、纏口湯、十一、減價湯、十二、法律湯、十三、一面湯、十四、宵人湯、十五、賤湯、十六、魔湯。

## 【和訳】

唐の蘇廙『仙芽伝』第九卷「作湯十六法」には次のようにある。「湯は茶の命運を握っている。上等な茶を煎じるのに湯を選ばないと、平凡な茶と同じ味になってしまう。茶湯は煎じる時間の長短によって三つの等級がある。注ぐ速さによって三つの等級がある。器の良し悪しを基準として五つの等級

がある。薪炭を論じると五つの等級ある。これらの等級に応じて茶湯を分類すると、第一は丁度良い加減で煎じた得一湯、第二は煎じる加減が不十分な嬰湯、第三は煎じすぎた百寿湯、第四は注ぐ速さが適切な中湯、第五は切れ切れに注ぐ断脈湯、第六は茶の割合が多くて湯が少ない大壯湯、第七は金銀の器で煎じた富貴湯、第八は玉製の器で煎じた秀碧湯、第九は磁器で煎じた庄一湯、第十は金属製の器で煎じた纏口湯、第十一は陶器で煎じた減価湯、第十二は伝統的な掟を厳守して煎じた法律湯、第十三は燃えさしの薪や炭で煎じた一面湯、第十四は乾燥させた糞を燃やして煎じた宵人湯、第十五は竹や木の枝を燃やして煎じた賤湯、第十六は煙の多い薪炭で煎じた魔湯である。」

第三一〇条

【原文】

丁用晦芝田録、唐李衛公德裕喜惠山泉、取以烹茗。自常州到京置驛騎傳送、號曰水通。後有僧某（某僧）曰、請為相通水脉、蓋京師有一眼井、與惠山泉脉相通、汲以烹茗、味殊不異。公問、井在何坊曲。曰、昊天觀常住庫後是也。因取惠山、昊天各一瓶、雜以他水八瓶、令僧辨晰。僧止取二瓶井泉、德裕大加奇嘆。

【和訳】

唐の丁用晦『芝田録』には次のようにある。「李徳裕は恵山泉の水を好み、この水で茶を煮ていた。水を運ばせるために、恵山泉のある常州から長安の間に駅馬を置き、これを『水通』と呼んだ。後に、ある僧が李徳裕に対して水脈がつながっていることを告げた。長安の井戸と恵山泉の水脈が通じているので、その井戸水で茶を煮れても、風味はほとんど変わらないと言う。李徳裕は、井戸はどこにあるのかと訊ねた。僧は、昊天観常住庫の後ろにある

と答えた。そこで、李徳裕は恵山泉と昊天観の井戸水を一瓶ずつ準備し、そこに他で汲んだ水八瓶をまぜ置き、僧に見分けさせた。僧は恵山と昊天の水を入れた二瓶だけを選んだので、李徳裕は大いに驚き感服した。」

第三一一條

【原文】

事文類聚、贊皇公李徳裕居廊廟日、有親知奉使於京口。公曰、還日、金山下揚子江南零水與取一壺來。其人敬諾。及使回、舉棹日因醉而忘之、汎舟至石城下方憶、乃汲一瓶於江中。歸京獻之。公飲後、歎訝非常曰、江表水味有異於頃歲矣、此水頗似建業石頭城下水也。其人即謝過、不敢隱。

【和訳】

宋の祝穆『事文類聚』には次のようにある。「贊皇（現在の河北省石家荘市贊皇県）公の李徳裕が朝廷で政治を執っていた時、その親戚が朝命を受けて京口（現在の江蘇省鎮江市）へ赴くことになった。すると、李徳裕は親戚に対して『都へ帰ってくる際に、金山（現在の江蘇省鎮江市にある山）の麓にある揚子江の南零水を一壺汲んできてほしい』と頼んだ。親戚はかしこまって引き受けた。ところが、船に乗って帰る日、親戚は酒に酔い、水のことをすっかり忘れてしまった。船が石頭城（現在の南京市にあった城）に至ったところでようやく思い出し、その場を流れる川の水を一瓶汲みあげ、都に帰ると、この水を李徳裕に贈った。李徳裕は水を飲むや大層驚き『揚子江の水の味も昔と変わったことだ。この水は建業（江蘇省南京市）石頭城の水にそっくりだ』と言った。親戚は聞くやいなや謝罪し、事実を素直に打ち明けた。」

## 第三二二条

## 【原文】

河南通志、盧仝茶泉在濟源縣。仝有莊在濟源之通濟橋二里餘、茶泉存焉。其詩曰、買得一片田、濟源花洞前。自號玉川子、有寺名玉泉。汲此寺之泉煎茶、有玉川子飲茶歌、句多奇警。

## 【和訳】

『河南通志』には次のようにある。「盧仝が茶を煮る水を汲んだ泉は濟源県（現在の河南省濟源市）にある。彼の田宅が濟源県の通濟橋から二里余りのところにあり、その泉は現存している。盧仝の『将に山に歸りて冰僧を招かんとす』詩には『一片の田を買い得る、濟源花洞の前（いくらかの田地を買い求めたのは、濟源県の花洞のあたりであった）』とある。盧仝は自ら玉川子と号し、その田宅の近くには玉泉という名の寺があった。盧仝はこの寺の泉で水を汲み茶を煎じて『玉川子飲茶』詩を詠んでおり、その句は奇抜さに富んでいる。」

## 第三二三条

## 【原文】

黃州志、陸羽泉、在蘄水縣鳳棲山下、一名蘭溪泉、羽品爲天下第三泉也。嘗汲以烹茗、宋王元之有詩。

## 【和訳】

『黃州志』には次のようにある。「陸羽泉は、蘄水県（現在の湖北省黃岡市浠水県）鳳棲山の麓にある。この泉は蘭溪泉ともいい、陸羽が天下第三の泉と評した。彼はかつてこの泉の水を汲んで茶を煮ており、宋の王禹偁（字は元之）は『陸羽泉茶』の詩を詠んだ。」

## 第三二四条

## 【原文】

無盡法師天台志、陸羽品水、以此山瀑布泉爲天下第十七水（泉）。余嘗試飲、比余幽溪、蒙泉殊劣。余疑鴻漸但得至瀑布泉耳。苟徧歷天台、當不取金山爲第一也。

## 【和訳】

明の無盡法師『天台志』には次のようにある。「陸羽は各地の水を品評し、天台山の千丈瀑布を天下第十七の水とした。かつて私はこの水で茶を味わったが、同じく天台山にある幽溪や蒙泉の水と比べても、とりわけ劣っていた。陸羽は千丈瀑布にしか訪れなかったのだろうか。もし天台山を広く巡ったならば、金山の麓、揚子江の南零水を天下第一とはしなかったはずだ。」

## 第三二五条

## 【原文】

海録、陸羽品（第）水、以雪水第二十、〔以〕（二云）煎茶滯而太冷也。

## 【和訳】

宋の葉廷珪『海録碎事』には次のようにある。「陸羽は水を品評して、雪水を天下第二十とした。雪水を最も低く評したのは、これで茶を煮ると、茶の風味が引き立ちたづらくなる上、その性質があまりに冷たいからである。」

## 第三二六条

## 【原文】

陸平泉茶寮記、唐秘書省中水最佳、故名秘水。

【和訳】

明の陸樹声（号は平泉）『茶寮記』（『茶寮記』には見えず、宋代の『紺珠集』に所収）には次のようにある。「唐の秘書省にあった泉水は水質が最も良かった。このため『秘水』と名付けられた。」

第三一七条

【原文】

檀几叢書、唐天寶中、稠錫禪師名清晏、卓錫南嶽磻上。泉忽迸石窟間、字曰眞珠泉。師飲之、〔清甘可口〕曰、得此瀾吾鄉桐廬茶〔不亦稱乎〕。

【和訳】

清の王暉『檀几叢書』（所収の明の周高起『洞山芥茶系』には次のようにある。「唐の天寶年間（七四三～七五六）、稠錫禪師、名を清晏という僧がいて、衝山（現在の湖南省中部にある山）の溪流のほとりに仮住まいしていた。ある時、石窟の間から突如として泉水が吹き出し、そこには『眞珠泉』の三文字があった。禪師が飲んでみると、風味や口当たりが良かったので、『この水で我が故郷の桐廬茶を煮れば、よく合うだろう』と言った。」

第三一八条

【原文】

大觀茶論、水以輕清甘潔爲美。用湯以魚（目）蟹眼連絡（繹）迸躍爲度。

【和訳】

宋の徽宗『大觀茶論』には次のようにある。「水は穏やかで澄みわたり、爽やかな風味のあるものが良い。茶に用いる湯の沸き加減は、魚や蟹の目のような泡が勢いよく連なって沸き立つのを目安とする。」

第三一九条

【原文】

咸淳臨安志、棲霞洞内有水洞、深不可測、水極甘冽。魏公嘗調以瀾茗。又、蓮花院有三井、露井最良。取以烹茗、清甘寒冽、品爲小林第一。

【和訳】

宋の潜説友『咸淳臨安志』には次のようにある。「棲霞洞（現在の浙江省杭州市の西湖宝石山にある洞穴）には水の湧き出す穴がある。この穴は底が見えないほど深く、水は極めて冷たく風味が良い。昔、蘇頌がこの水で茶を淹れたという。また、蓮花院には三つの井戸があり、なかでも屋根で覆れていない井戸が最も良い。この水を汲んで茶を煮ると風味が爽やかとなり、臨安小林第一の水と評されている。」

第三二〇条

【原文】

王氏談錄、公言茶品高而年多者、必稍陳。遇有茶處、春初取新芽輕炙、雜而烹之、氣味自復。在襄陽試作、甚佳。嘗語君謨、亦以爲然。

【和訳】

宋の王洙・王欽臣『王氏談錄』には次のようにある。「父上（王洙）はおっしゃった。上等だが古くなった茶は、そのまましばらく寝かせておくべきである。茶の産地に巡り合ったら、初春に新芽を摘んで少し炙り、寝かせておいたひねものと混ぜて煮る。こうすると茶の風味はおのずと回復する。私は襄陽（現在の湖北省襄陽市）にいた時、この方法で味わったところ、実に風味がよかった。かつてこの事を蔡襄に語ったところ、彼もその通りだと考えた。」

## 第三二一条

## 【原文】

歐陽修浮槎水記、浮槎與龍池山、皆在廬州界中。較其味、不及浮槎遠甚。而又新所記、以龍池爲第十、浮槎之水棄而不錄。以此知又新所失多矣。陸羽則不然、其論（説）曰、山水上、江次之、井爲下。山水、乳泉石池漫流者上。其言雖簡、而於論水盡矣。

## 【和訳】

宋の歐陽修『浮槎山水記』には次のようにある。「浮槎山と龍池山は、ともに廬州（現在の安徽省合肥市）の州境にある。両山の水の味を比べると、龍池山の水は、浮槎山には到底及ばない。唐の張又新は『煎茶水記』の中で龍池山の水を天下第十と評しているのに、浮槎山の水については一切記していない。このように、張又新の記述には粗漏が多いことがわかる。一方で、陸羽は『山の水は上等であり、川の水はこれに次ぎ、井戸の水は下等である。山の水は鍾乳石から滴る水や岩の隙間のたまり水のように、流れの緩やかなものが上等だ』と述べている。陸羽の言葉は簡略だが、水のことを論じ尽くしている。」

## 第三二二条

## 【原文】

蔡襄茶録、茶或經年、則香色味皆陳。『煑時先』於淨器中以沸湯漬之、刮去膏油（去聲）。一兩重卽（乃）止。乃以鈴柑（箝）之、用微火炙乾、然後碎碾。若當年新茶、則不用此説。

## 【和訳】

宋の蔡襄『茶録』には次のようにある。「茶餅は年月を経ると、香りや色、

味のいずれも劣化する。このような茶餅は、煮る前に清潔な器の中で熱湯に

浸し、それから表面の油分（油は去声で読む）を削り取る。油分が一、二層削れたらよい。そして茶挟で挟み、弱火で炙って乾燥させ、乾燥したら薬研で磨り潰す。もしその年の新茶ならば、この方法は必要ない。」

## 第三二三条

## 【原文】

碾時、（茶）先以淨紙密裏搗碎、然後熟碾。其大要、旋碾則色白、如（或）經宿則色昏矣。

## 【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶餅を磨り潰す際は、まず清潔な紙で隙間なく包み、槌で叩き砕く。そして、薬研ですばやくしつかりと磨り潰す。肝心なのは、薬研で碾いたばかりの茶の粉末は白いが、一晩おくと薄暗く色あせてしまうことである。」

## 第三二四条

## 【原文】

〔碾畢卽羅〕、（羅茶）羅細則茶浮、麤則沫（水）浮。

## 【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶を碾き終わったら、ふるいにかける。ふるいの目が細かいと湯に茶の粉末が浮かび、粗いと泡が浮かぶ。」

第三二五条

【原文】

候湯最難、未熟則沫浮、過熟則茶沉。前世謂之蟹眼者、過熟湯也。沉瓶中  
煑之不可辨、故曰候湯最難。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「湯を沸かす加減は最も難しい。茶を点てる際、湯の温度が低いと泡が浮かび、高すぎると茶の粉末が沈んでしまう。先人が『蟹眼』と呼んだのは、沸騰しすぎた湯である。湯は底の深い瓶で沸かすので、沸き加減を判別できない。このため、湯を沸かす加減が最も難しいのである。」

第三二六条

【原文】

茶少湯多則雲脚散、湯少茶多則粥面聚（建人謂之雲脚粥面）。鈔茶一錢匕、先注湯、調令極勻、又添注入、環迴擊拂。湯上蓋可四分則止、眡其面色鮮白、著盞無水痕爲絕佳。建安鬪試、以水痕先退者爲負、耐久者爲勝。故校  
〔較〕勝負之說、曰相去一水兩水。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶が少なく湯が多いと、茶湯に浮かぶ景色が消えてしまう。湯が少なく茶が多いと、茶湯に浮かぶ皮膜が厚く固まってしまう（建安の人は、この景色を『雲脚』、皮膜を『粥面』と言う）。茶の粉末を一匙ずつ茶碗に入れる。そして、湯を注いで茶が十分均一になるよう調え、さらに湯を注ぎ、円を描くようにかき混ぜる。茶碗に注ぐ湯の量は茶碗の四分目までとする。茶湯は表面を観察して、鮮やかな白色を呈し、

茶碗に密着して水の痕跡がないと極めて良い。一方、建安（現在の福建省建

瓠市）の鬪茶では、水の痕跡が先に無くなった者を負けとし、長く残った者を勝ちとする。このため、鬪茶の勝ち負けを決めることを『互いに一水、二水の差がある』という。」

第三二七条

【原文】

茶有眞香、而入貢者微以龍腦和膏、欲助其香。建安民間試茶、皆不入香、恐奪其眞〔也〕。若烹點之際、又雜以珍果香草、其奪益甚、正當不用。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶には自然本来の香りがある。しかし、献上茶には少しばかり龍腦香が混ぜてあり、茶の香りを引き立たせている。建安では、民間で茶を試飲する際に香料を加えない。それは、香料が茶の本来の香りを損なうと考えているからである。茶を点てる際、珍しい果実や香草を混ぜると、茶の香りを甚だしく損なってしまう。決して混ぜてはならない。」

第三二八条

【原文】

陶穀清異録、饌茶而幻出物象於湯面者、茶匠通神之藝也。沙門福全生於金郷、長於茶海、能注湯幻茶成一句詩、如並點四甌、共一首絕句、泛於湯表。小小物類、唾手辦爾。檀越日造門、求觀湯戲。全自咏詩曰、生成盞裏水丹青、巧畫工夫學不成。却笑當時陸鴻漸、煎茶贏得好名聲。

## 【和訳】

五代十国から北宋にかけての陶穀『清異録』には次のようにある。「茶を用意する際、茶汤の表面に様々な事物の形を浮かび上がらせるのは、茶事に精通した人がなす神がかった芸当である。僧の福全は金郷（現在の山東省済寧市）に生まれ、茶の一大産地で育った。彼は湯を注ぎ、茶汤の表面に一句の詩を浮かび上がらせることができた。四つの茶碗で同時に茶を点てると、あわせて一首の絶句が浮かび上がった。小さな事物であれば、福全は造作なく浮かび上がらせた。檀家の人々は毎日寺を訪ねて、その妙技を披露するよう願った。福全は自ら『蓋裏に生成す 水の丹青、巧画の工夫 学ぶも成らず。却て笑う 当時陸鴻漸の、茶を煎じて好き名声を贏ち得るを（茶碗の中に茶汤で絵を描けるが、この技は学んでできるものではない。昔、陸羽が茶を煎じて勝ち取った名声など、笑い飛ばしてしまおう）』という詩を詠んだ。」

## 第三二九条

## 【原文】

茶至唐而始盛。近世有下湯運じ、別施妙訣、使湯紋水脉成物象者。禽獸、蟲魚、花草之屬、纖巧如畫、但須臾即就散滅、此茶之變也。時人謂之茶百戲。

## 【和訳】

『清異録』には次のようにもある。「喫茶の習慣は唐代に盛んとなった。頃は茶碗に湯を注ぎ匙でかき混ぜるが、変わった妙技を披露する者がおり、茶汤の表面の模様を様々な事物の形にする。茶汤に浮かぶ禽獸や虫魚、花草の形は絵画のように繊細だが、わずかな間に消えてしまう。これが茶の変化である。当時の人々はこれを『茶百戲』と言った。」

## 第三三〇条

## 【原文】

又有漏影春法、用縷紙貼蓋、糝茶而去紙、僞爲花身。別以荔枝肉爲葉、松實、鴨脚之類珍物爲蕊、沸湯點攪。

## 【和訳】

『清異録』には次のようにもある。「また、茶を点てるのに『漏影春』という方法もある。これは、まず模様を透かした切り絵を茶碗に貼る。そして、そこに茶を振りかけて紙を取り去ると、茶碗に花の模様ができあがる。別に荔枝の果肉を葉の形に切り、松の実や銀杏といった珍果を花蕊として飾り付け、茶碗に沸騰した湯を注いでかき混ぜる。」

## 第三三一条

## 【原文】

煮茶泉品、予少得温氏所著茶説、嘗識其水泉之目有二十焉。會西走巴峽、經蝦蟇窟。北憩蕪城、汲蜀岡井。東遊故都、絕揚子江、留丹陽、酌觀音泉、過無錫、刺慧山水。粉槍末旗、蘇蘭薪桂、且鼎且缶、以飲以歡、莫不淪氣滌慮、蠲病析醒、祛鄙慙之生心、招神明而還觀。信乎、物類之得宜、臭味之感、幽人之佳尚、前賢之精鑒、不可及已。

## 【和訳】

宋の葉清臣「述煮茶泉品」には次のようにある。「私は若い頃に唐の温庭筠が著した『茶説』を入手し、泉水に二十種の呼称があることを知った。後に、たまたま西へ旅することがあって巴峽（現在の湖北省巴東県にある峽谷）に至り、蝦蟇窟を経てさらに北へ進み、蕪城（現在の江蘇省揚州市）で一息つき、蜀岡井の水を汲んだ。また東へ旅して、かつて都であった金陵（現在

の南京市)を訪れ、さらに揚子江を渡って丹陽(現在の江蘇省丹陽市)に逗留し、観音寺の泉で水を汲んだ。その後、無錫(現在の江蘇省無錫市)に立ち寄り、慧山寺の泉の水を汲んだ。そこで『粉槍(針のようで白い毛の生えた茶の芽)や『末旗(少し成長して旗のように開いた茶葉)』といった上質な茶葉を準備し、木蘭や金木犀の薪で火をおこし、鼎や缶で茶を点てて飲んだ。このように茶を味わうと、全身の気のめぐりが良くなって心中の憂いを洗い流し、病を除いて酔いを醒まし、心に生じたつまらぬ考えを解消し、超然たる精神が生じる。茶の効用を信じるがよい。万物は互いに補いあうもので、茶葉と水も互いに働きかけて真の風味を引き出す。この道理を、隠者は言葉を尽くして賛美し、先賢は優れた眼識で解き明かしてきた。いずれも、私はとても及ばないのである。』

第三三二条

【原文】

昔酈元善於水經而未嘗知茶、王肅癖於茗飲而言不及水、表是二美、吾無愧焉。

【和訳】

「述者茶泉品」には次のようにもある。「昔、北魏の酈道元(字は元善)は『水経』には通じていたが、茶の産地のことは知らなかった。三国時代の魏の王肅は茶を好んで飲んだが、水に言及することはなかった。茶事の双璧である茶と水を記述する点において、私は酈・王の二先人に劣らない。」

第三三三条

【原文】

魏泰東軒筆錄、鼎州北百里有甘泉寺、在道左、其泉清美、最宜瀹茗。林麓

迴抱、境亦幽勝。寇萊公謫守雷州、經此酌泉、誌壁而去。未幾、丁晉公竄朱崖、復經此、禮佛留題而行。天聖中、范諷以殿中丞安撫湖外。至此寺、觀二相留題、徘徊慨嘆、作詩以誌其旁曰、平仲酌泉方頓轡、謂之禮佛繼(向)南行。層巒下瞰嵐烟路、轉使高僧薄(厭)寵榮。

【和訳】

宋の魏泰『東軒筆錄』には次のようにある。「鼎州(現在の湖北省常德市)の北を百里行ったところに甘泉寺があり、その道の左側に泉がある。この水は清らかで風味がよく、茶を煮るのに適している。泉は山林に囲まれており、静かで景色が美しい。かつて寇準が雷州(現在の広東省湛江市)に左遷された際、この地を通り、泉水を酌んで、壁面に詩文を書きつけてから去った。その後しばらくして、丁謂が朱崖(現在の海南省海口市)に放逐された際、彼もここを通り、甘泉寺の仏像を拝み、詩文を書き残して去った。天聖年間(一〇二三〜一〇三三)、范諷が殿中丞の身分で安撫使となって湖南に赴いた際、甘泉寺に至り、二人が書きつけた詩文を見た。范諷は行ったり来たりして感嘆し、詩を作って二人の詩文の傍らに記した。その詩には『平仲泉を酌みて方に轡を頓め、謂之 仏に礼し継いで南へ行く。層巒の下に嵐烟の路を瞰め、転た高僧をして寵榮を薄くせしむ。(寇準(字は平仲)は泉の水を酌もうとこの地に車を止め、丁謂(字は謂之)は仏を拝して南方へ赴いた。幾重にも重なる山並みの麓、二人が放逐された南方へと続く、この靄のかかった道を眺めれば、すでに悟りを開いた高僧はますます寵愛による榮達を厭うことだろう』とある。」

第三三四条

【原文】

張邦基墨莊漫錄、元祐六年七夕日、東坡時知揚州。與發運使晁端彦、吳俸

晁无咎、大明寺汲塔院西廊井、與下院蜀井二水校其高下、以塔院水爲勝。

## 【和訳】

宋の張邦基『墨莊漫録』には次のようにある。「元祐六年（一〇九一）七夕の日、蘇軾は揚州の知事であった。彼は発運使の晁端彦、蘇州副知事の晁補之（字は無咎）とともに、大明寺の塔院にある西廊井の水を汲み、下院にある蜀井の水と比較して、その上下を論じた。そして、西廊井の水が勝っているとした。」

## 第三三五条

## 【原文】

華亭縣有寒穴泉、與無錫惠山泉味相同。並嘗之、不覺有異。邑人知之者少。王荆公嘗有詩云、神震（泉）冽冰霜、高穴雪與（與雲）平。空山澗千秋、不出鳴咽聲。山風吹更寒、山月相與清。北客不到此、如何洗煩醒。

## 【和訳】

『墨莊漫録』には次のようにもある。「華亭県（現在の上海市）には寒穴泉があり、その風味は無錫の恵山泉と同じである。このため、両泉の水を一度に味見しても、その違いはわからない。この事実を知っている土地の者は少ない。寒穴泉について、かつて王安石は『唐彦猷の華亭十詠に次韻す』の第二首として『寒穴』詩を詠んだ。その詩には『神震 氷霜を冽まし、高穴雪と与に平かなり。空山 千秋を澗め、鳴咽の声を出ださず。山風 吹きて更に寒く、山月 相い與に清らかなり。北客 此に到らざれば、如何ぞ煩醒を洗わんや（山中に轟く雷は 樹霜を一層澄まし、高所の泉池は雪に埋もれている。人の踏み入らぬ深山は幾千年も変わらぬまま、物寂しい泉水のせせらぎを俗世に漏らすことはなかった。山に風が吹けば一層寒く、泉に映る山

も月も清らかなになる。北からの客人よ、ここへ来なければ、憂いを洗い流すことも、酔いを醒すこともできないぞ」とある。」

## 第三三六条

## 【原文】

羅大經鶴林玉露、余同年友李南金云、茶經以魚目、湧泉、連珠爲煮水之節。然近世瀹茶、鮮以鼎鍍、用瓶煮水、難以候視、則當以聲辨一沸、二沸、三沸之節。又陸氏之法、以未就茶鍍（鍍）、故以第二沸爲合量而下。未若今以（以今）湯就茶甌瀹之、則當用背二涉三之際爲合量也。乃爲聲辨之詩曰、砌虫唧唧萬蟬催、忽有千車捆載來。聽得松風并澗水、急（忽）呼縹色綠磁盃。其論固已精矣。然瀹茶之法、湯欲嫩而不欲老。蓋湯嫩則茶味甘、老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之、豈不過於老而苦哉。惟移瓶去火、少待其沸、止而瀹之、然後湯適中而茶味甘。此南金之所未講（者）也。因補一詩云、松風桂（檜）雨到來初、急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後、一甌（瓶）春雪勝醍醐。

## 【和訳】

宋の羅大經『鶴林玉露』には次のようにある。「私と同年に科挙に及第した友人である李南金は、私に対してこのように言った。

『茶經』には湯の沸き具合を判断する重要な目安として『魚目』、『湧泉』、『連珠』の三つが挙げられている。しかし、近頃は茶を淹れるのに釜で湯を沸かす者は少なく、瓶で沸かす。このため、湯の沸き具合を目で観察できず、沸き立つ音で、魚の目のような泡が立つ『二沸』、泉水が湧くように湯が波立つ『三沸』、珠が連なるように泡が立ち続ける『三沸』を判断しなければならぬ。また陸羽の方法では、はじめは釜に茶を入れないので、二沸の湯が適当である。一方、現在の方法では、茶を茶碗に入れてから湯を注ぐ

ので、二沸から三沸の間の湯が適当である。そこで、私は湯の沸く音を聞き分ける『茶声』詩を詠んだ。この詩は『砌虫唧唧 万蝉催し、忽ち千車の捆載して来たる有り。松風並びに澗水を聴き得て、急ぎ縹色を緑磁の盃に呼ぶ。(湯の沸く音は、一沸は階の蟬が一匹鳴き始めると他の蟬が一斉に鳴き始めるようであり、二沸は無数の車が荷物を満載して走ってくるかのようである。そして、松林を吹き抜ける風や溪流のせせらぎのような三沸の音が聞こえたら、縹色の湯を緑釉の磁杯に注ぐ)』というものであった。

このように、李南金の論じる内容はもとより精緻である。しかし、茶を点てる方法では、沸かして間もない湯が好ましく、沸かしすぎるのを嫌う。なぜなら、沸かして間もない湯だと茶の味が良くなり、沸かしすぎた湯だと苦くなるからである。もし沸き立つ音が松林に吹く風や溪流のせせらぎのような湯で茶を淹れるなら、沸きすぎた湯のように茶の味を苦くすることがない。このような音が聞こえたら、瓶を火から離し、沸き立った状態が落ち着いてから茶を淹れる。こうすると、湯はほどよい加減となり、茶の味が良くなる。これは李南金も論じていないことである。そこで、私は李南金の詩に『松風桂雨 到来の初め、急ぎ銅瓶を引きて竹爐より離す。声聞俱に寂まるを待ち得て後、一甌の春雪 醍醐に勝る(湯が沸き、松林を吹き抜ける風や桂林に降りしきる雨のような音が聞こえ始めたら、すぐに銅の瓶を竹の風炉から引き離す。そして、沸く音が聞こえなくなるまで待つてから注ぐと、茶湯は碗のなかで春の雪のように白く、その風味は醍醐にも勝る)』という詩を一首補った。」

第三三七条

【原文】

趙彦衛雲麓漫抄、陸羽別天下水味、各立名品、有石刻行於世。列子『云』、孔子(曰)、淄澠之合、易牙能辨之。易牙、齊威公大夫。淄澠二水、易牙知

其味、威公不信、數試皆驗。陸羽豈得其遺意乎。

【和訳】

宋の趙彦衛『雲麓漫抄』には次のようにある。「陸羽は天下の水の味を識別し、それぞれに名称や等級を定めた。このことは、石に刻まれ世に広まった。『列子』には『孔子が言うに、淄水と澠水(ともに現在の山東省を流れる川)の水を混ぜても、易牙はその味を区別できた』と記されている。易牙は、齊の威公の大夫である。淄水と澠水の二川について、易牙はそれぞれの味を知っていた。威公は信じずに幾度か試したが、易牙はすべて言い当てた。陸羽は易牙の遺志を受け継いだと言えるだろうか。」

第三三九条

【原文】

黄山谷集、瀘州大雲寺西偏崖石上、有泉滴瀝。一州泉味皆不及也。

【和訳】

宋の黄庭堅『黄山谷集』には次のようにある。「瀘州(現在の四川省瀘州市)大雲寺の西側の崖には泉があり、そこから水が滴っている。瀘州のどの泉水の味も、大雲寺の泉水には及ばない。」

第三三九条

【原文】

林逋烹北苑茶有懷、石碾輕飛瑟瑟塵、乳花烹出建溪春。人(世)間絶品應(人)難識、閑對茶經憶故人。

## 【和訳】

宋の林逋「北苑の茶を煮て懐い有り」詩には次のようにある。「石碾軽く飛ぶ 瑟瑟の塵、乳花烹出す 建溪の春。人間の絶品 応に識り難かるべし、閑かに茶経に対して故人を憶う。（石臼からは青々とした茶の粉が軽々と舞い上がり、煮出した茶湯は白く泡立ち、建溪の春が香り立つ。北苑の茶は皇室へ献上されるので、世間でこの絶品の風味を知るのには難しい。そこで私は一人静かに『茶経』を読んで、陸羽のことを追憶することにしよう。）」

## 第三四〇条

## 【原文】

東坡集、予頃（昔）自汴入淮、泛江沂峽歸蜀。飲江淮水蓋彌年。既至、覺井水腥澀、百餘日、然後安之。以此知江水之甘於井也、審矣。今（予）來嶺外、自揚子始飲江水、及至南康江益清駛、水益甘、則又知南江賢於北江也。近度嶺入清遠峽、水色如碧玉、味（亦）益勝、今游羅浮、酌（景）泰禪師錫杖泉、則清遠峽水又在其下矣。嶺外惟惠州人喜鬪茶、此水不虛出也。

## 【和訳】

宋の蘇軾『東坡集』には次のようにある。「近頃、私は開封（現在の河南省開封市）から汴水、淮河を経て長江に至り、船に乗り三峽を遡って蜀（現在の四川省一帯）に帰った。そのため、一年ほど長江や淮河の水を飲んだ。こうして蜀に到ると、井戸水の水に生臭さや渋みを感じるようになった。しかし、百日余りもすると、その味に慣れた。このことから、井戸水よりも川の水のほうが美味であることがわかった。これは確かなことである。今、嶺南の地を訪れたが、ここに至るまでの間、揚子江からは川の水を飲み始めた。南康（現在の江西省贛州市）に至ると、川はいよいよ流れが速く澄み渡り、水の風味もさらに良くなった。こうして、北方の川の水よりも南方の川

の水のほうが良いことを知った。最近、五嶺（現在の湖南省、江西省の南部と広西チワン族自治区、広東省の北部を隔てる五つの山脈）を越えて清遠峽（現在の広東省清遠市にある峽谷）に至ったが、水の色は碧玉のようで、その味はますますよかった。今、羅浮山（現在の広東省惠州市にある山）に遊び、梁代の景泰禪師が滞在したという錫杖泉の水を汲んでみると、清遠峽の水に勝っていた。嶺南の地でも、惠州の人々だけは鬪茶を好む。この素晴らしい水は意味なく湧き出ているのではない。」

## 第三四一条

## 【原文】

惠山寺東爲觀泉亭、堂曰漪瀾。泉在亭中、二井石甃、相去咫尺、方圓異形。汲者多由圓井、蓋方動圓靜、靜清而動濁也。流過漪瀾、從石龍口中出、下赴大池者有土氣、不可汲。泉流冬夏不涸、張又新品爲天下第二泉。

## 【和訳】

清の汪灝『佩文齋広群芳譜』には次のようにある。「惠山寺（現在の江蘇省無錫市にある寺）の東には觀泉亭があり、その堂を漪瀾と言う。泉は觀泉亭の中にあり、二つの井戸の石積みの距離は近い。一つは方形、一つは円形である。水を汲む者は円形の井戸の井戸を利用することが多い。これは、方形の井戸の水は流れがあるので濁っており、円形の井戸の水は流れがなく澄んでいるからだろう。泉水は漪瀾堂を過ぎ、石彫の龍の口から流れ出る。大池に流れ込んだ水は泥土の臭いがあり、汲んではならない。泉水は年中涸れることがない。唐の張又新は、この泉水を天下第二と評した。」

第三四二条

【原文】

避暑録話、裴晉公詩云、飽食緩行初（新）睡覺、一甌新茗侍兒煎。脱巾斜倚繩床坐、風送水聲來耳邊。公爲此詩、必自以爲得意。然吾山居七年、享此多矣。

【和訳】

宋の葉夢得『避暑録話』には次のようにある。「唐の裴度『涼風亭にて睡りより覚む』詩には『飽食緩行 初めて睡りより覚め、一甌の新茗 侍兒煎す。巾を脱ぎ斜に繩床に倚りて坐せば、風は水声を送りて耳辺に来たる（満腹になってゆつくり散歩し、ちようど昼寝から覚めると、新茶を一杯、侍女が煎じてくれる。頭巾を脱ぎ椅子に腰掛けてもたれかかると、風が泉水の流れる音を耳元に運んでくる）』とある。裴度はこの詩を詠み、得意満面であつたに違いない。しかし、私は山中に住むこと七年、この詩のような生活を長いこと享受しているのだ。」

第三四三条

【原文】

馮壁東坡海南烹茶圖詩、講筵分賜密雲龍、春夢分明覺亦空。地惡九鑽黎火洞（洞火）、天游兩腋玉川風。

【和訳】

金から元にかけての馮壁「東坡海南に茶を烹る図」詩には「講筵分賜す 密雲龍、春夢分明 覚めて亦た空し。地は悪し 九鑽黎洞の火、天游す 兩腋玉川の風（かつて皇帝陛下に学問を講じて密雲龍の茶を賜ったが、それも春の夢のように過ぎ去った昔のこと、目覚めてみれば空しく思う。海

南は未開の地で馴染み難く、木の棒を何度もこすつてようやく火を起こし、茶を点でて一口飲めば、唐の盧仝が詩に詠んだように、兩脇に爽やかな風が吹き抜け、天に遊ぶかと思うほど心地よい。」とある。

第三四四条

【原文】

萬花谷、黃山谷有井水帖云、取井傍十數小石置瓶中、令水不濁。故咏慧（惠）山泉詩云、錫谷寒泉掬（音妥）石俱、是也。石圓而長曰掬、所以澄水。

【和訳】

南宋時の類書『錦繡萬花谷』には次のようにある。「黃庭堅の書跡『井水帖』には『井戸の傍らにある小石を十数個拾つてかめに入れると、水が濁らない』と記されている。黃庭堅の『慧山泉（黃從善司業の恵山泉を寄すを謝す）』詩にある一句『錫谷の寒泉 掬（掬の音は妥）石俱にす（無錫の谷に湧く泉水を楕円の石とともに贈ってくれた）』の掬石とは、この小石のことである。石の丸く長いものを『掬』といい、水を澄ませ清めるのに用いる。」

第三四五条

【原文】

茶家碾茶、須碾着眉上白乃爲佳。曾茶山詩云、碾處須（曾）看眉上白、分時爲（未）見眼中青。

【和訳】

『錦繡萬花谷』には次のようにもある。「職人が茶を挽く際は、舞い上がる茶の粉末が眉毛を白くするほど細やかに挽いたものが良い。宋の曾幾『李相

公の建溪新茗を餉るに寄せ奉る』詩には『碾く処 須らく看るべし眉上の白、分つ時 為に見る眼中の青（茶を挽く所では、眉が白くなるほど細やかに挽いているかを観察するべきであり、このように細やかであれば、点てる時には、茶湯に浮かぶ、青々と連なる山々のような模様が目に映る）』とある。

## 第三四六条

## 【原文】

輿地紀勝、竹泉在荊州府松滋縣南。宋至和初、苦竹寺僧浚井得筆。後黃庭堅謫黔過之、視筆曰、此吾蝦蟇碇所墜。因知此泉與之相通。其詩曰、松滋縣西竹林寺、苦竹林中甘井泉。巴人謾說蝦蟇碇、試裏春茶（芽）來就煎。

## 【和訳】

南宋の王象之『輿地紀勝』（『輿地紀勝』に見えず、康熙『湖広通志』所収の記事か）には次のようである。「竹泉は荊州府松滋縣（現在の湖北省荊州市）の南にある。北宋の至和年間（一〇五四～一〇五六）の初め、苦竹寺の僧が井戸をさらったところ筆を手に入れた。後に黃庭堅が黔州（現在の重慶市彭水県）に左遷された際、竹泉を通りがかり、件の筆を見て『これは私が蝦蟇碇（現在の湖北省宜昌市にあった泉）で落としたものだ』と言った。このことから、竹泉と蝦蟇碇の水脈は互に通じていたことがわかる。黃庭堅の『鄒松滋、苦竹泉、橙、麴、蓮子湯を寄す三首』詩の第一首には『松滋県の西 竹林寺、苦竹の林中 甘井泉あり。巴人説く謾れ蝦蟇碇、試しに春茶を裏み来たりて煎を就せ（松滋県の西、竹林寺の竹林に甘井泉がある。巴の地の人よ、蝦蟇碇が良いとばかり言うな、試しに春摘みの茶を紙に包み持参して、甘井泉の水で煎じてみるがよい）』とある。」

## 第三四七条

## 【原文】

周輝（輝）清波雜誌、余家惠山、泉石皆爲几案間物。親舊東來、數問（聞）松竹平安信、且時致陸子泉、茗椀殊不落寔。然頃歲亦可致於汴都、但未免瓶盎氣。用細砂淋過、則如新汲時、號拆洗惠山泉。天台（山）竹瀝水、彼地人斷竹稍屈而取之盈甕、若雜以他水、則亟敗。蘇才翁與蔡君謨比（鬪）茶、蔡茶精、用惠山泉煮。蘇茶劣、用竹瀝水煎、便能取勝。此說見江鄰幾所著嘉祐雜誌。果爾、今喜擊拂者曾無一語及之、何也。雙井因山谷乃重、蘇魏公嘗云、平生薦舉不知幾何人。唯孟安序朝奉、歲以雙井一瓮爲餉。蓋公不納苞苴、顧獨受此、其亦珍之耶。

## 【和訳】

宋の周輝『清波雜誌』には次のようである。「私は惠山に住んでいる。周囲の池や岩といった景色は、どれも士大夫が机上で愛でるに値する。親戚や旧友が東からやって来たり、何度も安否を訊ねる手紙を交わしたりしており、しかも折につけて惠山陸子泉の水を届けてくれるので、私の茶碗が寂しくなることはない。ところで、昔ある人が惠山の水を汴京（現在の河南省開封市）へ送ったところ、送り届けることはできたが、かめに長く入れていたため、水に臭いがついてしまった。このような場合は、目の細かい砂で濾過すると汲んだばかりのようになる。こうして元の風味を回復した水は『洗ひ清めた惠山泉』と呼ぶ。天台山の竹瀝水は、現地の人々が竹を切つてやや曲げ、竹の中から滲み出る水をかめに貯めたものである。この水は、他の水が混ざるとすぐに味が損なわれてしまう。蘇舜元（字は才翁）と蔡襄（字は君謨）が鬪茶を行った際、蔡襄の茶葉は上等であり、惠山泉の水で点じた。一方、蘇舜元の茶葉は劣っていたが、竹瀝水で点じたところ、蔡襄に勝利した。このことは江休復（字は隣幾）の著した『嘉祐雜誌』に見える。果たし

てこうしたことがあるならば、現在、鬪茶を好む者が誰も言及しないのはどういうことか。双井（現在の江西省九江市修水県にある井戸）は、当地出身の黄庭堅（字は山谷）との縁で重んじられるようになった。蘇頌はかつて『私はこの生涯でどれほどの人材を推挙してきたかわからない。ただ、そのなかでも孟安序だけは、毎年かめ一つ分の双井の水を贈ってくれ』と言った。蘇頌は普段、贈り物を受け取らなかつたが、双井の水だけは受け取った。この水をどれほど珍重していたかがわかるだろう。」

第三四八条

【原文】

東京記、文徳殿兩掖有東西上閤門。故杜詩云、東上閤之東、有井泉絶佳。山谷憶東坡烹茶詩云、閤門井不落第二、竟陵谷簾空誤書。

【和訳】

（『錦繡万花谷』所収の）『東京記』には次のようである。「文徳殿の兩脇には東西の上閤門がある。このため杜氏の詩には『東上閤の東に、井泉の絶佳なる有り（東上閤門の東に、すばらしい水の湧き出す井戸がある）』とある。また、黄庭堅の『東坡を憶い茶を烹る（省中に茶を烹て子瞻を憶う前韻を用う）』詩には『閤門の井は第二に落ちず、竟陵の谷簾 空しく誤ちて書せん（上閤門の井戸水は天下第一の水と言つてよい。陸羽が廬山康王谷の滝の水を天下第一とするのは、いたずらに書き誤つたのだ）』とある。」

第三四九条

【原文】

陳舜俞廬山記、康王谷有水簾飛泉、破巖而下者二三十派、其廣七十餘尺、其高不可計（其高不可計、其廣七十餘尺）。山谷詩云、谷簾煮甘露是也。

【和訳】

北宋の陳舜俞『廬山記』には次のようである。「廬山の康王谷には大きな滝があり、山の岩肌を貫くかのように流れ落ちる滝が二、三十筋もある。その広さは七十尺ほどあり、高さは推し量ることもできない。黄庭堅の『外舅の孫莘老に和答す』詩に『谷簾に甘露を煮る（廬山康王谷の滝の水で上等な茶を煮る）』とあるのがこの滝である。」

第三五〇条

【原文】

孫月峰坡仙食飲錄、唐人煎茶多用薑。故薛能詩云、鹽損添常戒、薑宜着更誇。據此、則又有用鹽者矣。近世有此二物者、輒大笑之。然茶之中等者用薑煎佳。鹽則不可。

【和訳】

明の孫鉉（字は月峰）『坡仙食飲錄』には次のようである。「唐代の人々は茶を煎じるのに生姜を用いることが多かった。このため、唐の薛能『蜀州の鄭史君、鳥觜茶を寄す、因りて以て贈答す八韻』詩には『塩は添えれば常に戒むを損らし、薑は着うれば更に誇るに宜し（茶湯に塩を加えれば常に心身を清める必要性を減らし、生姜を加えれば茶湯の味を一層引き立てる）』とある。これによれば、塩を用いる者もいたようである。今の時代、茶に生姜や塩を用いければ、大変な笑いものになるだろう。しかし、中等の茶は生姜を入れて煎じると、確かに風味が良くなる。ただ、塩を入れてはいけない。」

第三五一条

【原文】

馮可賓芥茶牋、茶雖均出於芥、有如蘭花香而味甘、過霉歷秋、開罈烹之、

其香愈烈、味若新沃、以湯色尚白者、眞洞山也。（若）他嶠、初時亦香、（至）秋則索然矣。

## 【和訳】

明の馮可賓『芥茶牋』には次のようである。「羅芥茶はすべて羅芥山（現在の浙江省湖州市長興県にある山）に産するが、なかには蘭花のような香りがあつて味の良い茶葉がある。この茶葉は、梅雨や秋を過ぎてから茶壺を開き取り出して煮ると、その香りは益々濃厚になり、味は淹れたばかりのように新鮮で、茶湯の色は変わらず鮮やかな白となる。これこそ、羅芥の山々のなかでも洞山に産する本物の羅芥茶である。他の山に産する茶葉は、初めこそ香りがあつたものの、秋になると失われてしまふ。」

## 第三五二条

## 【原文】

羣芳譜、世人情性嗜好各殊、而茶事則十人而九。竹爐火候、茗椀清緣。煮引風之碧雲、傾浮花（風）之雪乳、非藉湯熱、何昭茶德。略而言之、其法有五、一曰擇水、二曰簡器、三曰忌滷（混）、四曰慎（烹）煮、五曰辨色。

## 【和訳】

明の王象晋『二如亭群芳譜』には次のようである。「世の人々の性格や嗜好はそれぞれ異なるものの、喫茶は十人に九人が好む。竹の風炉の火加減を見て、良い茶碗を選ぶ。そして、清らかな風を引きこむ青々とした茶葉を煮て、花のような模様が浮かぶ白い茶湯を注ぐ。これらはいずれも湯の功績であり、この功績を借りずして茶の徳を明らかにすることはできない。大まかに言えば、茶を煮る要点は五つある。第一は水を選ぶこと、第二は器を選ぶこと、第三は汚れを避けること、第四は慎重に煮ること、第五は茶湯の色

を見極めることである。」

## 第三五三条

## 【原文】

吳興掌故録、湖州金沙泉、至元中、中書省遣官致祭、一夕水溢、溉田千畝、賜名瑞應泉。

## 【和訳】

『吳興掌故録』には次のようである。「湖州（現在の浙江省湖州市）には金沙泉がある。元の至元年間（一二六四～一二九四）、中書省は役人を派遣してこの泉を祭らせた。すると一晩で水が溢れ出し、千畝の田地を潤した。そこで、瑞應泉の名を賜った。」

## 第三五四条

## 【原文】

職方志、廣陵蜀岡上有井、曰蜀井。言水與西蜀相通。茶品、天下水有二十種、而蜀岡水爲第七。

## 【和訳】

『淵鑑類函』所収の『揚州職方志』には次のようである。「広陵（現在の江蘇省揚州市）の蜀岡には井戸があり、蜀井と呼ばれている。その水は、西蜀（現在の四川省一帯）と相通しているという。唐代の陸羽が品評した天下の名水は二十種あり、蜀岡の水は第七とされている。」

第三五五条

【原文】

遵生八牋、凡點茶、先須燂盞令熱、則茶面聚乳。冷則茶色不浮（燂音脅、火迫也沸（通也））。

【和訳】

明の高濂『遵生八牋』には次のようである。「茶を点てるには、まず茶碗を炙り温めなければならぬ。こうすると、茶湯の表面が分散せず、しっかりとした乳白色となる。茶碗が冷たいと、茶の色が鮮明に現れない（燂の音は脅、火を近づけ全体を温めることである）」。

第三五六条

【原文】

陳眉公太平清話、余嘗酌中冷、劣於惠山、殊不可解。後攷之、乃知陸羽原以廬山谷簾泉爲第一。山疏云、陸羽茶經言、瀑瀉湍激者勿食。今此水瀑瀉湍激無如矣、乃以爲第一、何也。又、雲液泉在谷簾側、山多雲母、泉其液也。洪纖如指、清冽甘寒、遠出谷簾之上、乃不得第一、又何也。又、碧琳池東西兩泉、皆極甘香、其味不減惠山、而東泉尤冽。

【和訳】

明の陳繼儒（号は眉公）『太平清話』には次のようである。「以前、私は中冷泉（江蘇省鎮江市の金山下長江にある泉）の水を汲んでみたが、その風味は恵山の水に劣っていた。当時はその理由が全く分からなかった。だが後に調べてみると、陸羽は元来、廬山（江西省九江市）の谷簾泉を第一としていたことを知った。『山疏』には『陸羽の『茶経』によると、流れの激しいところの水を口にはいけない』とある。だが、今の谷簾泉は他に比べるこ

ともできないほど激しい流れの中にある。それでも第一とされるのはどうい

うことか。また、廬山の谷簾泉の傍らには雲液泉がある。廬山は雲母を多く産し、この泉の水は雲母が化したものである。雲液泉は指ほどの幅の流れだが、清らかで冷たく味が良い。水質は谷簾泉を遙かに上回るのに第一とされないのは、またどういことか。他にも、碧琳池の東西にある二つの泉は、どちらも極めて風味が良く、恵山に劣らない。特に東の泉は冷たく味が良い。」

第三五七条

【原文】

蔡君謨湯取嫩而不取老、蓋爲團餅茶言耳。今旗芽鎗甲、湯不足則茶神不透、茶色不明、故茗戰之捷尤在五沸。

【和訳】

『太平清話』には次のようにもある。「北宋の蔡襄（字は君謨）は、湯は沸いたばかりのものを用い、沸かし過ぎたものは用いないとするが、これは団茶や餅茶について言っているのだろう。現在はそのような加工をしない茶の芽や葉をそのまま用いており、十分に沸かしていない湯だと茶の風味を發揮することができず、淹れた茶の色も不鮮明となる。このため、闘茶で勝利するには、しっかりと沸かした『五沸』の湯を注ぐことである。」

第三五八条

【原文】

徐渭煎茶七類、羹茶非漫浪、要須其人與茶品相得。故其法每傳於高流隱逸有烟霞泉石磊塊於胸次間者。

## 【和訳】

明の徐渭『煎茶七類』には次のようにある。「茶を煮る際は、好き勝手にしてはならない。その要点は、茶を煮る者と茶の品性が互いに作用して真価を發揮することにある。このため、茶を煮る方法は才識の豊かな人物や隠士といった、胸の内に山林隱逸の志を抱く者の間に伝わった。」

## 第三五九条

## 【原文】

品泉以井水爲下、井取汲多者、汲多則水活。

## 【和訳】

『煎茶七類』には次のようにもある。「泉水の品評では井戸水を下等とする。それでも井戸水を汲むのであれば、何度も汲んだ後のものを用いる。汲む回数が多いと水の性質が活性化するからである。」

## 第三六〇条

## 【原文】

候湯眼鱗鱗起、沫餗鼓泛、投茗器中。初入湯少許、俟湯茗相投、卽滿注。雲脚漸開、乳花浮面、則味全。蓋古茶用團餅碾屑、味易出。葉茶驟則乏味、過熟則味昏底滯。

## 【和訳】

『煎茶七類』には次のようにもある。「湯を沸かしてフツフツと細やかな泡が立ち、ブクブクと泡が大きくなってきたら、茶碗に茶葉を入れる。初めは湯を少しばかり注ぎ、湯と茶葉が馴染んだら、茶碗一杯に注ぐ。茶湯の表面に雲のような模様が現れ、乳白色の泡が浮いてきたら、茶の風味は完全に広

がる。古の茶は団茶や餅茶をすり潰したものを用いたので、風味が容易に広がった。葉のままの茶は沸いたばかりの湯を急いで淹れると風味が広がらず、沸かし過ぎた湯だと風味がぐどくなってしまう。」

## 第三六一條

## 【原文】

張源茶錄、山頂泉清而輕、山下泉清而重。石中泉清而甘、砂中泉清而冽、土中泉清而厚（淡而白）。流動者良（愈）於安靜、負陰者勝於向陽。山削者泉寡、山秀者有神。眞源無味、眞水無香、流於黃石爲佳、瀉出（於）青石無用。

## 【和訳】

明の張源『茶録』には次のようにある。「山頂の泉水は清く軽やかであり、山麓の泉水は清らかだが重々しい。岩の間から流れ出す泉水は清らかで風味が良く、砂中に湧き出す泉水は清らかで冷たく、土中に湧き出す泉水は清らかで濃厚な風味がある。流れのある泉水は静止した泉水よりも良く、山の北側の日陰にある泉水は、南側の日向にある泉水に勝る。山は切り立った険しい地形だと泉水が少なく、高くそびえ秀麗な地形だと泉水の風味が優れている。水源から湧いたばかりの眞の水には味も香りもない。黄色の岩石から流れ出る泉水は質が良く、青色の岩石から流れ出すものは茶に用いない。」

## 第三六二條

## 【原文】

湯有三大辨、（十五小辨）。一曰形辨、二曰聲辨、三曰捷辨（氣辨）。形爲内辨、聲爲外辨、捷爲氣辨（氣爲捷辨）。如蝦眼、蠃眼、魚目、連珠、皆爲萌湯。直至湧沸、如騰波鼓浪、水氣全消、方是純熟。如初聲、轉聲、振聲、

駭（驟）聲、皆爲萌湯。直至無聲、方是純熟。如氣浮一縷、二縷、三（四）縷、及縷亂不分、氤氳繚繞、皆爲萌湯。直至氣直冲貫、方是純熟。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「湯を沸かす火加減を見分けるには、三つの大きな基準がある。基準の第一を形弁、第二を声弁、第三を捷弁という。形弁とは湯の性質によって判断することである。声弁とは湯の発する音によって判断することである。捷弁とは湯気の状態によって判断することである。形弁は湯が沸く際の泡によって蝦眼、蟹眼、魚目、連珠に分類され、どれも沸き始めの湯の様子である。そのまま沸騰して、激しい大波のように沸くと、水の気がすっかり四散し、完全な湯となる。声弁は初声、転声、振声、驟声に分類され、どれも沸き始めの湯の音である。そのまま音が無くなれば、完全な湯となる。捷弁では立ち上る湯気の筋が一筋、二筋、三筋であったり、乱れたりする。または湯気が広がって湯を取り巻くように揺らぐ。いずれも湯の沸き始めである。そのまま湯気が天を貫くかのように強く立ち上ると、完全な湯となる。」

第三六三条

【原文】

蔡君謨、因古人製茶碾磨作餅、則見沸（湯）而茶神便發（浮）、此用嫩而不用老也。今時製茶、不假羅碾、全具元體、湯須純熟、元神始發也。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「古の人々は茶を造る際、茶葉を磨り潰して茶餅とし、この茶餅を粉末にして茶を点てた。粉末の茶に湯を注ぐと、茶の真の性質と風味がすぐさま現れる。このため、北宋の蔡襄は沸いたばかり

の湯を用い、長く沸騰した湯は用いなかった。現在の茶は茶餅を粉末にしてふるいにかけることはせず、芽や葉のまま用いる。このため、完全に沸騰した湯を注いでこそ、茶葉は真の性質と風味を発揮する。」

第三六四条

【原文】

爐火通紅、茶銚（瓢）始上。扇起要輕疾、待湯有聲、稍稍重疾、斯文武火之候也。若過乎文則水性柔、柔則水爲茶降。過於武則火性烈、烈則茶爲水制。皆不足於中和、非茶家之要旨。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「湯を沸かす際は、風炉の火が完全に赤くなってから、湯沸かしを風炉の上に置く。初めは扇でそっとすばやく風炉をおおぎ、湯の沸く音が聞こえたら、やや力を入れてしっかりと手早くおおぐ。これがいわゆる『文』と『武』の火加減である。もし文に過ぎると湯の性質が柔和となり、湯の性質は茶の性質に押しさえつけられてしまう。反対に、武に過ぎると湯のもつ火の性質が強烈となり、茶の性質が湯の性質に支配されてしまう。どちらも中庸ではなく、茶を愛する者の本意にそぐわない。」

第三六五条

【原文】

投茶有序、無失其宜。先茶後湯、曰下投。湯半下茶、復以湯滿、曰中投。先湯後茶、曰上投。夏宜上投、冬宜下投、春秋宜中投。

## 【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶碗に茶葉を入れるには決まった手順があり、誤ってはならない。先に茶葉を入れ次に湯を注ぐのを『下投』という。湯を半分注いで茶葉を入れ、それから満杯まで湯を注ぐのを『中投』という。先に湯を注ぎ次に茶葉を入れるのを『上投』という。夏は上投がよく、冬は下投がよい。春と秋は中投がよい。」

## 第三六六条

## 【原文】

不宜用、惡木（水）、敝器、銅匙、銅銚、木桶、柴薪、〔烟煤〕、𤇀炭、穢童、惡婢、不潔巾悅、及各色果實香藥。

## 【和訳】

明の許次紆『茶疏』には次のようにある。「茶を淹れるのに、ふさわしくないものがある。質の悪い水、傷んだ器、銅製の匙や湯沸かし、木製の桶、雑木の薪、石炭や木炭、がさつな小僧や下女、不潔な手ぬぐい、香りの強い各種の果実や香料である。」

## 第三六七条

## 【原文】

謝肇淛五雜組、唐薛能茶詩云、鹽損添嘗（常）戒、薑宜著更誇。煮茶如是、味安得佳。此或在竟陵翁未品題之先也。至東坡和寄茶詩云、老婆稚子不知愛、一半已入薑鹽煎。則業覺其非矣、而此習猶在也。今江右及楚人尚有以薑煎茶者、雖云古風、終覺未典。

## 【和訳】

明の謝肇淛『五雜組』には次のようにある。「唐の薛能『茶詩』（『蜀州の鄭史君、鳥觜茶を寄す、因りて以て贈答す八韻』）には『塩は添えれば常に戒むを損らし、薑は着うれば更に誇るに宜し（茶湯に塩を加えれば常に心身を清める必要性を減らし、生姜を加えれば茶湯の味を一層引き立てる）』とある。しかし、このように茶を煮て、風味が良くなるかがあるか。この詩は、もしかしたら陸羽が茶の品評を始める前に詠んだのかもしれない。北宋になっても蘇軾の『蔣夔の茶を寄すに和す』詩には『老婆稚子 愛することを知らず、一半已に薑塩を入れて煎す（我が妻子は上等な茶を大切にすることを知らず、頂いた茶の半分に、生姜や塩を入れて煎じてしまった）』とある。すでに茶に生姜や塩を入れることが誤っていると感じていても、そのような習慣がまだ存在していたことがわかる。現在でも、江西や湖広の人々は生姜を入れて茶を煎じる。古くからの風習を伝えると言うものの、結局は正則から外れる方法だと感じる。」

## 第三六八条

## 【原文】

閩人苦山泉難得、多用雨水。其味甘不及山泉而清過之。然自淮而北、則雨水苦黑、不堪煮茗矣。惟雪水冬月藏之、入夏用、乃絕佳。夫雪固雨所凝也、宜雪而不宜雨、何哉。或曰、北方瓦屋不淨、多用穢泥塗塞故耳。

## 【和訳】

『五雜組』には次のようにもある。「福建の人々は山地の泉水を得難いのに苦しみ、雨水を多く用いていた。雨水の風味は山地の泉水に及ばないもの、清らかさは勝る。しかし、淮河より北の地域では雨水が苦く黒いので、茶を煮るのに耐えない。ただ雪水だけは冬に貯蔵して夏に茶を煮ると極めて

良い。雪は雨が凝縮したものである。雪がよくて雨がよくないとは、どういうことか。ある人が言うに、北方の瓦葺き家屋は隙間に汚れた泥土を塗り込むため、不潔だからだという。」

第三六九条

【原文】

古時之茶、曰煮、曰煎、曰煎、須湯如蟹眼、茶味方中。今之茶、惟用沸湯投之、稍著火即色黃而味澀、不中飲矣。迺知古今煮法亦自不同也。

【和訳】

『五雜俎』には次のようにもある。「古の時代は茶を淹れることを『煮』や『烹』、『煎』といい、湯が沸き蟹の眼のような泡を立てる頃合いで淹れると、風味がちょうど良い具合となった。今の茶は沸騰した湯を注ぐ。しかし、少しでも火加減が強いと茶湯が黄色くなって味が渋くなり、飲むことができない。このように、古今、茶を煮る方法は自ずと異なる。」

第三七〇条

【原文】

蘇才翁鬪茶用天台竹瀝水、乃竹露、非竹瀝也。若今醫家、用火逼竹取瀝、斷不宜茶矣。

【和訳】

『五雜俎』には次のようにもある。「北宋の蘇舜元（字は才翁）は蔡襄との鬪茶の際、天台山の竹瀝水を用いたと言われる。これは竹の葉についた露であって、竹瀝（竹からにじみ出る液体）ではない。今の医者は、竹に火を近づけて竹瀝を採取するが、これは茶を淹れるのに決して適さない。」

第三七一条

【原文】

顧元慶茶譜、煎茶四要、一擇水、二洗茶、三候湯、四擇品。點茶三要、一滌器、二熾盞、三擇果。

【和訳】

明の顧元慶『茶譜』には次のようにある。「茶を煎じるには四つの要点がある。第一は水を選別すること、第二は茶葉を洗うこと、第三は湯を沸かす加減、第四は大きさや素材の適した茶器を選ぶことである。茶を点じるには三つの要点がある。第一は茶器を漱ぐこと、第二は茶碗をよく温めること、第三は茶の風味を損なわない果実を選ぶことである。」

第三七二条

【原文】

熊明遇芥山茶記、烹茶、水之功居六。無山泉、則用天水、秋雨爲上、梅雨次之。秋雨冽而白、梅雨醇而白。雪水、五穀之精也、色不能白。養水、須置石子於甕、不惟益水、而白石清泉、會心亦不在遠。

【和訳】

熊明遇『芥山茶記』（『羅芥茶記』）には次のようにある。「茶を煮る上で、水の功績は六割を占める。もし山地の泉水がなければ、雨水を用いる。秋の雨水が良く、梅雨の雨水が次ぐ。秋の雨水は冷たくて白く、梅雨の雨水は芳醇で白い。雪水は五穀の精髓であり、色はそれほど白くならない。水を養生するには、水を入れたかめに小石を入れる。こうすると水質が良くなるだけでなく、清らかな庭石や美しい泉のある園林にいるかのような景色を作り出し、遠出せずとも目や心を楽しませることができ。」

## 第三七三条

## 【原文】

雪庵清史、余性好清苦、獨與茶宜。幸近茶鄉、恣我飲啜。乃友人不辨三火三沸法、余每過飲、非失過老、則失太嫩、致令甘香之味蕩然無存、蓋誤於李南金之說耳。如羅玉露之論、乃爲得火候也。友曰、吾性惟好讀書、玩佳山水、作佛事、或時醉花前、不愛水厄、故不精於火候。昔人有言、釋滯消壅、一日之利暫佳。瘠氣耗精、終身之害斯大。獲益則歸功茶力、貽害則不謂茶災。甘受俗名、緣此之故。噫、茶冤甚矣。不聞禿翁之言、釋滯消壅、清苦之益實多。瘠氣耗精、情慾之害最大。獲益則不謂茶力、自害則反謂茶殃。且無火候、不獨一茶、讀書而不得其趣、玩山水而不會其情、學佛而不破其宗、好色而不飲其韻、皆無火候者也。豈余愛茶、而故爲茶吐氣哉。亦欲以此清苦之味、與故人共之耳。

## 【和訳】

明の楽純『雪庵清史』には次のようにある。「私は生来清貧を好む性格であり、茶の性質とのみ意気投合した。幸い、私の家は茶の産地に近く、思うままに茶を飲むことができる。ただ、私の友人は『三火三沸』の方法を理解しておらず、私が茶を飲みに行くたびに、湯を沸かすのが長すぎたり短すぎたりして、茶のすばらしい風味がすっかり無くなってしまふ。おそらく、南宋の李南金の説に従って誤ったのだろう。羅大経の『鶴林玉露』に記された説に従うならば、火加減を把握することができる。友人は私に対してこう言った。

生来、私は読書を好み、麗しい山水の景色に遊び、仏事につとめ、時に花の前で酒に酔うだけである。茶を好まないで、火加減には通じていない。昔の人が言っているではないか。茶を飲めば煩悶が除かれるので、少しの間は良い。しかし、気力を損なうから、生涯を通じて見ればその害のほうが大

きい。良いことは茶の力だと言い、害があっても茶の災いだとは言わない。茶も嗜まない俗人との評判を甘んじて受け入れるのは、このためであると。

ああ、茶はあまりにひどい濡れ衣を着せられている。なぜ、この年寄りの話を聞かないのか。煩悶を除くという茶の効用は、清貧な生活を続けるのにどれほど役立つことか。気力を損なうとは、欲望や執着心を抑制するという意味での『害』が最も大きいのである。良いことを茶の力だと言わず、自らを害することをかえって茶の災いだという。まして火加減を把握できないなど、茶のみに関わることではない。そのように感性が鈍ければ、本を読んでもその面白さを感じることができず、山水に遊んでもその趣きを会得することができず、仏の教えを学んでもその根本を悟ることができず、美しさを好んでもその風情を理解できない。これらはすべて火加減を把握していないのと相通じる。まさか私が茶を好むから、故意に茶を弁護しているとでもいうのか。私はこの清貧の味を、長年の友人と楽しみたいだけである。」

## 第三七四条

## 【原文】

煮茗之法有六要、一曰別、二曰水、三曰火、四曰湯、五曰器、六曰飲。有楠茶、有散茶、有末茶、有餅茶、有研者、有斲者、有煬者、有舂者。余幸得產茶方、又兼得烹茶六要。每遇好朋、便手自煎烹。但願一甌常及眞、不用撐腸拄腹文字五千卷也。故曰飲之時義遠矣哉。

## 【和訳】

『雪庵清史』には次のようにもある。「茶を煮る方法には六つの要点がある。第一は茶葉の判別、第二は水の選択、第三は火加減の把握、第四は湯の沸かし方、第五は茶器の選択、第六は味わい方である。茶葉の分類には粗製の茶、葉のままの茶、粉末の茶、餅状の茶がある。茶葉の加工法には挽く、

炒る、炙る、搗くがある。私は幸い茶の加工方法を会得し、同時に茶を煮る六つの要点も会得した。そこで私は友人と会うたびに、手ずから茶を煮る。ただ望むのは一杯の茶によって常に本性に立ち返ることであり、五千巻の文字で腹を満たすことではない。それゆえ、喫茶の意義は何とも奥深いものと言える。」

第三七五条

【原文】

田藝衡煮泉小品、茶、南方嘉木、日用之不可少者。品固有嫩（微）惡、若不得其水、且煮之不得其宜、雖佳弗佳也。但飲泉覺爽、啜茗忘喧、謂非膏梁（梁）紈袴可語。爰著煮泉小品、與枕石漱流者商焉。

【和訳】

明の田芸衡『煮泉小品』には次のようにある。「茶は『南方の嘉木』と呼ばれ、日常生活に欠かせないものである。しかし、当然ながらその品質には良し悪しがある。もし、茶を煮るのに適切な水を手でできず、煮るにしても適切な方法でなければ、質の良い茶でもその良さを発揮できない。私はただ泉水を飲んで清々しさを感じ、茶を喫して世間の騒がしさを忘れることができればよいのだ。この心情は、金持ちの子弟に語ってもわかり合うこととはできない。そこで『煮泉小品』を著し、俗塵を避ける隠士と語り合おうと思う。」

第三七六条

【原文】

陸羽（鴻漸）嘗謂、烹茶於所産處無不佳、蓋水土之宜也、此論誠妙。况旋摘旋瀹、兩及其新耶。故茶譜亦云、蒙之中頂茶、若獲一兩、以本處水煎服、

即能祛宿疾是也。今武林諸泉、惟龍泓入品、而茶亦惟龍泓山爲最。蓋茲山深厚高大、佳麗秀越爲兩山之主、故其泉清寒甘香、雅宜煮茶。（有）虞伯生詩、但見瓢中清、翠影落羣岫。烹煎黃金芽、不取穀雨後。姚公綬詩、品嘗顧渚風斯下、零落茶經奈爾何。則風味可知矣、又況爲葛仙翁煉丹之所哉。又、其上爲老龍泓、寒碧倍之、其地產茶、爲南北兩山絕品。鴻漸第錢塘、天竺、靈隱者爲下品、當未識此耳。而郡志亦只稱寶雲、香林、白雲諸茶、皆未若龍泓（之）清馥雋永也。余嘗一一試之、求其茶泉雙絕、兩浙罕伍云。

【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「唐の陸羽はかつて『茶は、その産地の水で煮ると必ず風味が良くなる。これは両者の性質が適合するからだろう』と論じたが、この論は実に精妙である。まして、摘みだての茶葉をその地の水によって煮るのだから、茶と水はともに新鮮である。それゆえ、五代十国の毛文錫『茶譜』にも『蒙山（現在の山東省臨沂市にある山）の中頂茶は、茶葉一兩を手して当地の泉水で煮て喫すれば、長患いを除くことができる』とある。現在、武林（現在の浙江省杭州市）の泉では、龍泓の水だけが評価されており、茶も龍泓山のもの最良。この山は奥深く、高く壮麗で、南北両山の主峰である。それゆえ、この泉水は清らかで風味が良く、茶を煮るのにすこぶる適している。元の虞集（字は伯生）の『鄧善之の山中に遊ぶに次韻す』詩には『但だ見る瓢中の清らかなるに、翠影の群岫に落つるを。黄金の芽を烹煎するも、穀雨の後には取らず（私に見えるのは瓢の柄杓で汲んだ清らかな水に映る、青々とした山並みだけ。黄金色の茶芽を煮て味わうが、穀雨の後の茶は選ばない）』とある。また、明の姚綬（字は公綬）の『龍井』詩には『顧渚を品嘗すれば風は斯の下にあり、茶経を零落せしめば爾を奈何んせん（顧渚の茶を味わうと他の茶はどれも敵わない。顧渚の茶も記さぬ『茶経』の評判が落ちてしまっても、私は何もしてあげら

れない」とある。これらの詩からは、龍泓山の茶の風味がよくわかる。まして、この山は晋の葛洪が丹薬を煉ったところである。ところで、龍泓山の上には老龍泓がある。ここは他の箇所比べて寒く清らかであり、産する茶は南北両山のなかでも絶品である。陸羽は錢塘の天竺寺と靈隱寺の茶を下等としたが、これは両寺の茶を知らなかったからに違いない。さらに、この地の地方志では宝雲、香林、白雲などの茶のみを讃えている。しかし、どの茶も清々しい風味の余韻が長く残る龍泓の茶には敵わない。私はかつて様々な茶を一つ一つ試飲してみたが、龍泓山のものが茶葉、泉水ともに絶品であり、兩浙（現在の浙江省一带）では並ぶものがない。」

## 第三七七条

## 【原文】

山厚者泉厚、山奇者泉奇、山清者泉清、山幽者泉幽、皆佳品也。不厚則薄、不奇則蠢、不清則濁、不幽則喧、必無用矣（佳泉）。

## 【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「山は山体が厚く重いと、そこに湧く泉水の風味も濃厚となる。山勢が非凡だと、泉水の風味も非凡になる。山が清らかだと、泉水の風味も清らかとなる。山が静謐で奥深いと、泉水の風味も落ち着いている。これらは、どれも良い泉水である。水は濃厚でなければ淡薄となり、非凡でなければ愚かとなり、清らかでなければ濁り、落ち着いていなければやかましくなる。そのような水で茶を淹れてはならない。」

## 第三七八条

## 【原文】

江、公也、衆水共入其中也。水共則味雜、故（鴻漸）曰江水次之。其水取

去人遠者。蓋去人遠、則湛深（澄清）而無蕩漾之漓耳。

## 【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「江の字の意味は公と通じ、多くの河川がそこに流れ込むことである。様々な流れが混ざると風味が純粋でなくなる。それゆえ、陸羽は『江』すなわち大河の水が劣ると言ったのである。また、陸羽は『大河の水を汲む場合は人里から遠い場所で汲むべきである』とも言っている。これは、人里から遠ければ水が澄んでおり、水が動いて風味が薄くなることがないからである。」

## 第三七九条

## 【原文】

嚴陵（子）瀨、一名七里灘、蓋沙石上曰瀨、曰灘也、總謂之浙（漸）江。但潮汐不及而且深澄、故入陸品耳。余嘗清秋泊釣臺下、取囊中武夷、金華二茶試之、固一水也。武夷則黃而燥冽、金華則碧而清香、乃知擇水當擇茶也。鴻漸以婺州爲次、而清臣以白乳爲武夷之右、今優劣頓反矣。意者所謂離其處水、功其半者耶。

## 【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「浙江桐廬（現在の浙江省杭州市桐廬県）の嚴陵瀨は、七里灘とも呼ばれる。思うに、砂石の上を瀨や灘と言いつ、その総称が浙江なのだろう。この水には潮の満ち引きが及ばず、しかも深く澄んでいるので、陸羽の水の等級に取り上げられたのである。かつて私は秋も深まった頃に嚴陵瀨の釣台に宿泊し、袋の中の武夷と金華の茶を取り出し、味わってみた。当然、どちらも嚴陵瀨の水で淹れたのだが、武夷の茶葉は黄ばんで乾燥したかのようになり、金華の茶葉は青々として清らかな香り

がたつた。こうして、私は水を選ぶとともに、水に合う茶を選ぶべきであることを知った。陸羽は婺州（現在の浙江省金華市）の茶が劣るとし、葉清臣は北苑（現在の福建省建甌市の鳳凰山一帯にある茶園）の白乳茶が武夷（現在の福建省武夷山市）よりも良いとしたが、現在、その優劣は正反対となっている。この意味を推測する者が言うように、おそらく彼らは茶の産地から離れた場所の水で淹れたので、茶本来の風味の半分しか引き出すことができなかったのだろう。」

第三八〇条

【原文】

去泉再遠者不能日（自）汲、須遣誠實山僮取之、以免石頭城下之偽。

【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「泉が遠いところにあると、毎日汲みに行くことはできない。そのような場合は、山に住む正直な性格の下僕に汲みに行かせるべきである。こうすることで、石頭城下の水を渡された李徳裕の故事（三三一条参照）のように偽の水を入手するのを避けられる。」

第三八一条

【原文】

蘇子瞻愛玉女河水、付僧調水符以取之、亦惜其不得枕流焉耳。故曾茶山謝送惠山泉詩有舊時水遞費經營之句。

【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「宋代の蘇軾は玉女河（現在の江蘇省宜興市にある玉女潭）の水を好み、調水符（水を汲む権利を証明する割符）

を僧侶に与え、水を汲むよう言いつけた。また、自ら川の近くに住むことができないことを残念がっていた。このため、宋代の曾幾（号は茶山）の『恵山泉を送るに謝す（呉傳朋、恵山泉両瓶並びに書する所の石刻を送る）』詩には「旧時の水遞 經營を費す（かつては名水を運ぶ駅を設け、その管理に心を砕いた）」の句がある。」

第三八二条

【原文】

湯嫩則茶味不出、過沸則水老而茶乏、惟有（得）花而無衣、乃得點瀾之候耳。

【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「沸いたばかりの湯だと茶の風味を引き出すことができず、沸かしすぎた湯だと新鮮さが失われ、茶の風味も乏しくなる。湯は、泡が立ちつつ湯気の立ち上らない状態が、茶を点てたり淹れたりする頃合いである。」

第三八三条

【原文】

有水有茶、不可以無火、非無火也、失所宜也。李約（李錡）云、茶須活（緩）火煎、蓋謂炭火之有焰（方熾）者。東坡詩云、活水仍將（還須）活火烹、是也。余則以爲山中不常得炭（火）、且死火耳、不若枯松枝爲妙。遇寒月、多拾松、實房蓄爲煮茶之具更雅。

【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「水や茶が有っても、火が無いわけに

はいかない。これは本当に火が無いというのではなく、火加減を誤るという意味である。唐代の李約は、茶は活火で煎じるべきであると言った。活火とは、思うに火が立ち上るほど燃える炭火のことであろう。これは、宋代の蘇軾の『江を汲みて茶を煎ず』詩に『活水仍りて活火を將りて烹る（川の流水はそのまま勢いよく燃える炭火で煎じる）』とある通りである。しかし、私が考えるに、山では常に炭が入手できるわけではなく、しかも炭火は火の立ち上らない『死火』である。これよりは、松の枯れ枝で茶を煮るほうがよい。冬に、松の枝を沢山拾って部屋一杯に畜え、茶を煮るために備えておくと、一層趣きがある。」

## 第三八四条

## 【原文】

人但知湯候而不知火候、火然則水乾、是試火當先於試水也。呂氏春秋伊尹說湯五味、九沸九變、火爲之紀。

## 【和訳】

『煮泉小品』には次のようにもある。「人々は、湯の加減は知っているが、火の加減を知らない。火が燃えたと水は蒸発するのだから、湯の加減よりも火の加減を調整するほうが重要である。『呂氏春秋』の『本味篇』には伊尹の話として、湯の五味は沸騰するたびに变化するが、火加減こそが基準である、と記されている。」

## 第三八五条

## 【原文】

許次杼（紆）茶疏、甘泉旋汲用之斯良、丙舍在城、夫豈易得。故宜多汲、貯以大甕（中）。但忌新器、爲其火氣未退、易於敗水、亦易生蟲。久用則善、

最嫌他用。水性忌木、松杉爲甚。木桶貯水、其害滋甚、掣瓶爲佳耳。

## 【和訳】

明の許次杼『茶疏』には次のようにある。「清らかな泉水は、汲んだばかりのものが良い。しかし、私の家は城内にあるので、新鮮な泉水をそうたやすくは入手できない。このため、一度に多くの水を汲み上げ、大きなかめに貯えておく。ただし、新品のかめは良くない。新品だと焼成した際の火の気がまだ消え去っていないので、水が腐りやすく、虫が湧きやすいからである。かめは長い間使用したものが良く、最も良くないのは、他の事と兼用することである。水の性質は木と相性が悪く、松や杉の器は特に良くない。また、木の桶に水を貯えると、その害は殊更ひどくなる。水汲みの壺を用いるのが良い。」

## 第三八六条

## 【原文】

沸速則鮮嫩風逸、沸遲則老熟昏鈍。故水（一）入銚、便須急煮。候有松聲、即去蓋以（消）息其老鈍。蟹眼之後、水有微濤、是爲當時。大濤鼎沸、旋至無聲、是爲過時。過時（則）老湯、決不堪用。

## 【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「湯は、沸くのが速いと新鮮で風味が良くなり、沸くのが遅いと頃合いを過ぎて風味が落ちる。このため、水を湯沸かしに注いだら、すぐさま火にかけなければならぬ。フツフツと湯の沸く音が聞こえたら、すぐに蓋をとって沸きすぎないようにする。蟹の眼のような泡が上がり、湯がやや波立ってきたら、ちょうど良い頃合いである。グラグラと大きく波立つほどに沸き、その音がすぐに聞こえなくなったら、頃合い

を過ぎてゐる。頃合いを過ぎた湯は、茶を淹れるのに堪えない。」

第三八七条

【原文】

茶注、茶銚、茶甌、最宜蕩滌。飲事甫畢、餘瀝殘葉、必盡去之。如或少存、奪香敗味。每日晨興、必以沸湯滌過、用極熟麻布向內拭乾、以竹編架覆而度之燥處、烹時取用。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「茶具のなかでも急須、湯沸かし、茶碗は、特にしつかり濯ぎ清浄を保つのが良い。茶を飲み終わったら、飲み残しや茶殻はすぐに取り除かなければならない。少しでも残っていると、茶の風味を損なうからである。毎日朝に起床したら、必ず湯を沸かして濯ぎ、使い込んだ麻布で内側を拭い乾かし、竹を編んだ棚に伏せて並べ、乾燥した場所に置く。そして、茶を煮る時に取り出して用いる。」

第三八八条

【原文】

三人以上（下）、止熱一爐。如五六人、便當兩鼎。爐用一童、湯方調適。若令兼作、恐有參差。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「客が三人以下ならば、一つの風炉に火を起こすだけで良い。もし、五、六人ならば、二つの風炉に火を起こすべきである。風炉には一人の侍童をつけて、火や湯の加減を調えさせる。もし、一人の侍童に二つの風炉を同時に見させると、火や湯の加減に差がでてしま

う。」

第三八九条

【原文】

火必以堅木炭爲上。然本性未盡、尚有餘烟、烟氣入湯、湯必無用。故先燒令紅、去其烟焰、兼取性力猛熾、水乃易沸。既紅之後、方（乃）授水器、乃（仍）急扇之。愈速愈妙、毋令手停。停過之湯、寧棄而再烹。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「湯を沸かすには堅木の炭が最も適している。しかし、炭に木の性質が残っていると余分な煙が立つ。煙の臭いが湯に入り込むと、茶に用いることができなくなる。このため、火を起こす際はまず炭が赤くなるまで燃やし、煙や火が立たなくなつて、同時に火力が最も強い頃合いに用いると、湯が沸きやすい。炭が赤くなつたら、その上に水を入れた器を据え、素早くあおぐ。あおぐのは速ければ速いほどよく、あおぐ手を止めてはならない。手を止めてしまつたら、その湯は捨ててしまい、新たに沸かすほうがよい。」

第三九〇条

【原文】

【茶】不宜近陰室、厨房、市喧、小兒啼、野性人、僮奴相闘、酷熱齋舍。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「茶を楽しむのよろしくないのは暗い部屋、厨房、騒がしい市場、子供の泣き声、粗野な人、侍童や下男の騒ぎ声、ひどく暑い書斎である。」

## 第三九一条

## 【原文】

羅廩茶解、茶色白、味甘鮮、香氣撲鼻、乃爲精品。茶之精者、淡亦（固）白、濃亦白。初潑白、久貯亦白。味甘色白、其香自溢。三者得、則俱得也。近來好事者或慮其色重、一注之水、投茶數片、味固不足、香亦盲然、終不免水厄之謂。雖然尤貴擇水、香以蘭花爲上、蠶豆花次之。

## 【和訳】

明の羅廩『茶解』には次のようにある。「白い茶湯は味が良く、香りが鼻を抜ける。このような茶湯は逸品である。逸品の茶湯は、薄くても白く、濃くても白く、淹れたばかりでも白く、しばらく置いても白い。美味で色が白ければ、香りが自然と満ち溢れるものである。色、味、香りの三者が揃ってれば、逸品としての条件をすべて満たしていると言える。近頃の好事家は茶湯の色が濃すぎるのを心配し、一注ぎの湯に数枚の茶葉を入れる。しかし、味が薄すぎて、香りも立たない。これでは、不味い茶を無理やり飲まされる災難、と揶揄されてもいたしかたない。何はともあれ、茶は水選びが重要である。茶湯は、蘭の花のような香りが最もよく、そら豆の花のような香りが次ぐ。」

## 第三九二条

## 【原文】

煮（瀹）茗須甘泉、次梅水。梅雨如膏、萬物賴以滋養、其味獨甘。梅後便不堪飲（劣）。大甕滿貯、投伏龍肝一塊以澄之、卽竈中心（心中）乾土也、  
〔乘熱投之〕。

## 【和訳】

『茶解』には次のようにもある。「茶を煮るには味の良い山泉の水を用いるべきであり、梅雨の雨水が次ぐ。梅雨の雨水は土壌に行き渡り、万物を養い育てるので、風味が良い。一方、梅雨の後の雨水は飲むに堪えない。梅雨の雨水を大きなかめに満々と貯え、一塊りの『伏龍肝』を投じておくと水が清らかに澄む。伏龍肝とは、かまどの中心の乾いた土のことであり、熱いうちにかめに投じる。」

## 第三九三条

## 【原文】

李南金謂、當（用）背二涉三之際爲合量、此眞賞鑒家言。而羅鶴林懼湯（過）老、欲於松風澗水後移瓶去火、少待沸止而瀹之、此語亦未中窾。殊不知、湯既老矣、雖去火、何救哉。

## 【和訳】

『茶解』には次のようにもある。「南宋の李南金は『湯は沸く音が聞こえて二度目と三度目の間のもが丁度よい』と述べている。これは実に教寄者の言葉である。一方、李南金の友人である羅大経は湯が沸きすぎるのを心配して、松林を吹き抜ける風や溪流のせせらぎのような音を発するくらい沸いたら湯沸かしを火から離し、音が止むのをしばらく待ってから湯を注いで茶を淹れたという。この方法は理に適っていない。湯が沸きすぎた以上、火から離れたとして、良い状態には戻すことができようか。」

## 第三九四条

## 【原文】

貯水甕、須置於陰庭、覆以紗帛、使〔晝挹天光、夜〕承星露（之氣）、則

英華（靈）不散、靈（神）氣常存。假令壓以木石、封以紙箬、暴於日中（下）、則内閉其氣、外耗其精（外耗其神、内閉其氣）、水神散矣、（水味敗矣）。

【和訳】

（明の張源『茶録』には次のようにある。）「水を貯えるかめは庭の日陰に置くべきであり、上には絹布をかけておく。こうすると昼は陽光の気を受け、夜は星の光や夜露の気を受けるので、水の優れた性質が消散せず、靈妙な気が保たれる。もし、かめの上に木の板や石を敷いたり、紙や竹の葉で密封したりすると、陽光に晒された際、かめの内側に陽光の気が籠もり、外側では水の性質が消耗するので、靈妙な気が衰え、水の味が損なわれてしまう。」

第三九五条

【原文】

考槃餘事、今之茶品、與茶經迥（稍）異。而烹製之法、亦與蔡、陸諸人全（前人）不同矣。

【和訳】

明の屠隆『考槃餘事』には次のようにある。「今の茶の等級は、陸羽の『茶経』の記載とはかけ離れている。しかも、茶を煮る方法も蔡襄や陸羽ら先人とは全く異なる。」

第三九六条

【原文】

始如魚目微徹有聲爲一沸、緣邊湧泉如連珠爲二沸、奔濤濺沫爲三沸、其

法非活火不成。若薪火方交、水釜纔熾、急取旋傾、水氣未消、謂之懶。若人過百息、水踰十沸始取用之、湯已失性、謂之老。老與懶、皆非也。

【和訳】

『考槃餘事』には次のようにもある。「湯の沸き具合を見ると、初めは魚の眼ほどの泡が立ち、沸く音がかすかに聞こえる。これが『一沸』である。そして、湯沸かしの縁で珠のような泡が連なり立つ。これが『二沸』である。さらに、大波が打ち寄せ泡が四散して沸き立つ。これが『三沸』である。このように湯を沸かすには、燃え盛る火でなければならぬ。もし薪で湯を沸かすのに、薪が燃えて釜が熱くなった途端に湯を注ぎ出して茶を淹れてしまふと、水の気はまだ消散していない。この状態の湯を『懶』という。人間が呼吸を繰り返して老いるように、十回以上沸かした湯は、すでに水の気が失われている。この状態の湯は『老』という。老と懶の湯は、どちらも用いてはならない。」

第三九七条

【原文】

夷門廣牘、虎邱石泉、舊居第三、漸品第五、以石泉淳泓、皆雨澤之積、滲竇之潢也。况闔廬墓隧、當時石工多闕死、僧衆上棲、不能無穢濁滲入。雖名陸羽泉、非天然水。道家服食、禁屍氣也。

【和訳】

明の周履靖『夷門廣牘』には次のようにある。「蘇州（現在の江蘇省蘇州市）虎邱の石泉は、古くは天下第三の水と評されていたが、陸羽は天下第五と評した。石泉が深くたたえる水は、地下にたまった雨水が山中の洞穴から滲み出たものである。そもそも、虎邱は呉王闔廬が墓道を掘った場所であ

り、当時は多くの石工が墓に閉じ込められて殺された。さらに、その上に建てられた虎邱寺には、多くの僧侶が生活している。このように、虎邱の水にさまざまな穢れが染み込んでいる。石泉は陸羽泉とも呼ばれるが、自然のままの水ではない。道家の養生法の掟では、死者の氣に触れることを禁止している。」

## 第三九八条

## 【原文】

六硯齋筆記、武林西湖水、取貯（五石）大缸、澄淀六七日。有風雨則覆、晴則露之、使受日月星之氣。用以烹茶、甘淳有味、不遜慧麓。以其溪谷奔注、涵浸凝滯、非復一水、取精多而味自足耳。以是知凡有湖陂大浸處、皆可貯以取澄、絶勝淺流。陰井昏滯腥薄、不堪點試也。

## 【和訳】

明の李日華『六硯齋筆記』には次のようにある。「武林（現在の浙江省杭州市）西湖の水は、五石は入る大かめに汲んで貯え、六、七日ほど置き、不純物を沈殿させて清らかにする。風雨のある日は蓋をし、晴れた日は蓋をとり、日月や星の氣を受けるようにする。こうした西湖の水で茶を煮ると、純粹で美味となり、恵山の水と比べても遜色ない。これは、西湖の水が周辺の溪谷から激しく注ぎこみ、一つに集まることで滋養を増すからである。また一つの流れではなく、多くの水の優れた性質を取り込んでいるので、風味も十分となる。以上のことより、水を深くたたえた湖の水は、どこのものであっても貯えて清らかにすることができ、細く浅い流れの水に必ず勝ることがわかる。日陰の井戸の水は、動きがなく濁っているので生臭く、味も薄い。このため、茶を点でて味わうのに堪えない。」

## 第三九九条

## 【原文】

古人好奇、飲中作百花熟水、又作五色飲及水蜜糖藥、種種各殊（之飲）、余以爲皆不足尚。如值精茗適乏、細鬪松枝、淪湯漱嚙而已。

## 【和訳】

『六硯齋筆記』には次のようにもある。「古の人は茶の目新しい飲み方を好み、『百花熟水』や『五色飲』、『水蜜糖藥』といった、さまざまな飲み方があった。私が思うに、これらは尊ぶに値しない。もしたまたま良い茶葉がなかったとしたら、松の枝を細く切り刻み、湯を注いで飲むだけのことである。」

## 第四〇〇条

## 【原文】

竹嬾茶衡、處處茶皆有、然勝處未暇悉品。姑據近道日御者。虎邱氣芳而味薄、乍入盞、菁英浮動、鼻端拂拂如蘭、初析經喉吻、亦快然。然必惠麓水、甘醇足佐其寡薄。龍井味極腴厚、色如淡金、氣亦沉寂、而咀嚙之久、鮮腴潮舌、又必藉虎跑空寒熨齒之泉發之、然後飲者領雋永之滋、無昏滯之恨耳。

## 【和訳】

明の李日華（号は竹嬾）『竹嬾茶衡』には次のようにある。「茶はどこにも産する。しかし、銘茶の産地すべてを訪れ品評することはできない。そこで、ひとまず日帰りでできる近場に産して常飲する茶を評する。虎邱の茶は香り高いものの味は淡い。茶碗に入れると、青々と美しい茶葉が湯に漂い、蘭のような香りが鼻をかすめる。口に含み喉を過ぎても、さわやかで心地よい。ただし、虎邱の茶は恵山の水で淹れなければならない。そうすることで

水の風味が茶の淡い味を補ってくれる。龍井の茶は味が濃厚である。色は薄い黄金のようで、香りもほとんど立たないが、口に含み喉を過ぎてしばらくすると、新鮮な風味が口に広がる。このような風味は、杭州にある虎跑泉の清らかで冷たい水でこそ引き出すことができる。こうすることで、茶を飲む人々は真の風味を途切れることなく享受することができる。くどさや雑味に失望することはない。」

第四〇一条

【原文】

松雨齋運泉約、吾輩竹雪、神期松風齒頰。暫隨飲啄、人間終擬消搖物外。名山未即、塵海何辭。然而搜奇煉句、液瀝易枯。滌滯洗蒙、茗泉不廢。月團三百、喜折魚緘。槐火一篝、驚翻蟹眼。陸季疵之著述、既奉典刑。張又新之編摩、能無鼓吹。昔衛公宦達中書、頗煩遞水。杜老潛居夔峽、險叫濕雲。今者環處惠麓、踰二百里而遙。問渡松陵、不三四日而致。登新捐舊、轉手沙若轉輪。取便費廉、用力省於桔槔。凡吾清士、咸赴嘉盟。(竹嬾主人題。)

運惠水、每罈償舟力費銀三分。水罈罈價及罈蓋(罈、粗者每個價三分、稍粗者二分。罈蓋或三厘、或四厘、)自備不計。水至、走報各友、令人自擡。每月上旬歛銀、中旬運水、月運一次、以致清新。願者書號於左、以便登冊、併開罈數、如數付銀。  
某月某日付。 『松雨齋主人謹訂。』

【和訳】

明の李日華『松雨齋運泉約』には次のようにある。

「我々は雪が舞った後の竹林で意気投合し、松林を吹き抜ける風のように爽やかな香りの茶を口に含む。しばしの間、人間の習俗に従い飲食するが、終

極の目的は俗世を逃れることにある。しかし、まだ天下各地の名山すべてに遊んだわけではなく、俗世を離れるわけにいかない。とはいえ、すぐれた字句を探し求めるにも、小川のように繊細な精神の働きは枯れやすい。精神の淀みや思考の停滞を洗い清めるには、茶を飲み続けるのがよい。かつて、唐の盧全は友人から三百個の月団茶を贈られ、喜々として封を解き、槐の枝で火を起こし、蟹の眼ほどの泡が立つまで泉水を煮た。陸羽が著した『茶経』はすでに経典として尊重されているが、張又新が著した『煎茶水記』も讃えるべきである。李徳裕は宰相の地位にまで昇ったが、それでも泉水を運ばせるのに苦労した。杜甫は晩年夔門(現在の重慶市奉節県)に隠棲したが、山崖の険しさに驚嘆してその様子を『湿雲』と称した。今、我々は恵山の麓にあり、互いに二百里ほど隔てるばかりである。呉淞江を渡れば、三、四日ほどで到着できる。新鮮な泉水を汲み古い水を捨てるのは、釣瓶を引き上げるくらいにやすい。水を汲むのに便利で費用もかからず、撥ね釣瓶で水を汲むほどの労力もいらぬ。我々のような清廉の士は誰でもこの盟約に加わってほしい。竹嬾主人題す。」

「恵山の泉水の運送は、かめ一つにつき舟人への報酬として銀三分を支払う。かめと蓋は自身で準備することにし、費用には計上しない。泉水が到着したら友人の方々に触れ回るので、自ら汲んで持ち帰ること。毎月上旬に費用を徴収し、中旬に泉水を運搬する。運搬は月一回とし、泉水の新鮮さを保つようにする。名簿作成のため、希望する者は左に姓名を記すこと。あわせてどのくらい必要か、かめの数を記し、数に応じて費用を支払うこと。」

某月某日付。 松雨齋主人謹訂。」

## 第四〇二条

## 【原文】

芥茶彙鈔、烹時、先以上品泉水滌烹器、務鮮務潔。次以熱水滌茶葉、水若太滾、恐一滌味損、當以竹筴夾茶於滌器中反覆洗蕩。去塵土、黃葉、老梗既盡、乃以手搦乾、置滌器內蓋定。少刻開眊、色青香冽、急取沸水潑之。夏先貯水（而後）入茶、冬先貯茶（而後）入水。

## 【和訳】

明の冒襄『芥茶彙鈔』には次のようにある。「茶を煮る時は、まず上等な泉水で茶葉を洗う器を濯ぎ、新鮮さと清潔さに心がける。次に湯で茶葉を濯ぐ。この際、湯が熱すぎると一濯ぎで味を損なってしまうので、竹の箸で茶葉を挟み、器の中で繰り返し濯ぐ。土ほこりを落とし、黄色い葉や硬い茎をすべて除いたら、茶葉を手で絞って水気を切り、器に収めて蓋をする。しばらくしたら蓋を開けて中を観察し、色が青々として爽やかな香りが立っていたら、すぐさま沸騰した湯を注ぐ。夏は茶碗に湯を注いでから茶葉を入れ、冬は茶葉を入れてから湯を注ぐ。」

## 第四〇三条

## 【原文】

茶色貴白、然白亦不難。泉清瓶潔、葉少水洗、旋烹旋啜、其色自白。然真味抑鬱、徒爲目食耳。若取青綠、則天池、松蘿及芥之最下者、雖冬月色亦如苔衣、何足爲妙。若余所收真洞山茶自穀雨後五日者、以湯薄澣、貯壺良久、其色如玉。至冬則嫩綠、味甘色淡、韻清氣醇、亦作嬰兒肉香而芝芬浮蕩、則虎邱所無也。

## 【和訳】

『芥茶彙鈔』には次のようにもある。「茶湯の色は白が貴ばれる。しかし、白い茶湯を得るのは難しくない。清らかな泉水を準備して湯沸かしを清潔にし、茶は葉を少なく芽を多くして水で濯ぎ、すぐさま煮て飲むと、茶湯の色は自ずから白くなる。しかし、これでは茶の真の風味が隠れてしまい、目で楽しむだけとなる。もし青々とした色を楽しむならば、蘇州（現在の江蘇省蘇州市）の天池や、徽州（現在の安徽省黄山市）の松蘿、長興（浙江省湖州市長興県）の羅芥といった茶のなかで最も下等な茶を選ばよ。これらは冬でも苔のような緑色であり、大したものではない。私が収蔵している本物の洞山茶は、穀雨（春の最後の節気）の後の五日目に湯で濯ぎ、長いこと壺に貯蔵しておいたもので、その色は玉石のように白い。しかし、冬になると鮮やかな緑色を呈し、美味で色は淡く、清新な趣があつて芳醇な香りがあり、また嬰兒のような良い香りがする。その香りが匂い立つ様は、虎邱の茶にはないものである。」

## 第四〇四条

## 【原文】

洞山（芥）茶系、芥茶徳全、策勲惟歸洗控。沸湯潑葉、即起、洗鬲、斂其出液。候湯可下指、即下洗鬲、排蕩沙沫。復起、併指控乾、閉之茶藏候投。蓋他茶欲按時分投、惟芥既經洗控、神理綿綿、止須上投耳。

## 【和訳】

明の周高起『洞山芥茶系』には次のようにある。「羅芥の茶は極めて上等で茶の美点をすべて具えている。これは洗淨と乾燥の賜物である。熱湯で茶葉を濯ぎ、葉を取り上げて洗鬲（水を切る器具）に置いて水気を切る。そして、指を入れることができる程度まで湯が冷めたら、茶葉を洗鬲ごと湯に沈

め、茶葉の土ぼこりを洗い落とす。この後、洗鬲を湯から引き上げ、手で茶葉の水気を切つて乾かし、飲用に供する時まで密閉し保管しておく。他の茶葉は摘まれる時期にすぐ淹れるが、羅芥の茶だけは洗浄と乾燥を経ることで、茶葉が柔らかく水々しいままであり、湯に茶葉を入れるだけでよい。」

第四〇五条

【原文】

天下名勝志、宜興縣湖汶（没）鎮有於潛泉、竇穴濶二尺許、狀如井。其源湫流潛通、味頗甘冽。唐修茶貢、此泉亦遞進。

【和訳】

明の曹学佺『天下名勝志』（『大明一統名勝志』）には次のようである。「宜興県（現在の江蘇省宜興市）の湖汶鎮には於潛泉がある。この泉の穴の広さは二尺ばかり、井戸のような形状である。その水源と泉の間は地中でつながっており、とても冷たく味が良い。唐の時代はここで貢茶を作っており、於潛泉の水もあわせて献上されていた。」

第四〇六条

【原文】

洞庭縹緲峰西北有水月寺、寺東入小青塢、有泉瑩澈甘涼、冬夏不涸。宋李彌大名之曰無礙泉。

【和訳】

『天下名勝志』には次のようにもある。「太湖（現在の江蘇省南部にある湖）にある縹緲峰の西北には水月寺がある。寺の東、小青塢という小山に入ると泉があり、その水は澄んでいて味が良く、年中枯れることがない。宋の

李弥大は、この泉を無礙泉と名付けた。」

第四〇七条

【原文】

安吉州碧玉泉爲冠、清可鑿髮、香可瀹茗。

【和訳】

『天下名勝志』には次のようにもある。「安吉州（現在の浙江省湖州市安吉県）の泉では碧玉泉が第一である。この水は髪がはつきり映るほど澄んでおり、風味が良く茶を淹れるのに良い。」

第四〇八条

【原文】

徐猷忠水品、泉甘者、試稱之、必厚重（重厚）。其所由來者遠大使然也。江中南零水、自岷江發源數千里始澄於兩石間、其性亦重厚、故甘也。

【和訳】

明の徐猷忠『水品』には次のようである。「味の良い泉水は、重さを量ってみると、必ず重い。これは美味な泉水が遠くから流れてくるためである。揚子江の南零水は、水源の岷江（四川省を流れる長江の支流）から数千里を流れて鎮江（現在の江蘇省鎮江市）金山寺にある二つの大きな石の間に湧くと、ようやく澄む。その性質も重く、このため味が良い。」

第四〇九条

【原文】

處士茶經不但擇水、其火用炭或勁薪、其炭曾經燔、爲腥氣所及及膏木敗器

不用之。古人辨勞薪之味、殆有旨也。

【和訳】

『水品』には次のようにもある。「陸羽の『茶経』は水の選び方のみならず、火を炭で起こすか、硬木の薪で起こすかについても論じている。調理のために燃やして油や生臭さの移った炭、油分を含む薪、腐った木の器は用いてはならない。（『世説新語』に見える荀勗の故事にあるように）古の人は、使い古しの木の器を炊事に用いると食材の味を変えてしまうと述べており、これは確かな見解である。」

第四一〇条

【原文】

山深厚者、雄（若）大者、氣盛麗者、必出佳泉（水）。

【和訳】

『水品』には次のようにもある。「奥深い山、雄大な山、氣勢が盛んで美しい山には、質のよい泉水が湧き出る。」

第四一一条

【原文】

張大復梅花筆談、茶性必發於水。八分之茶、遇十分之水、茶亦十分矣。八分之水、試十分之茶、茶只八分耳。

【和訳】

明の張大復『梅花筆談』には次のようにある。「茶葉の持つ性質は、水によって引き出される。茶が八に対して十の水を注げば、茶の性質の十割が

引き出される。水が八に対して十の茶を投じてても、茶の性質は八割しか引き出されない。」

第四一二条

【原文】

巖棲幽事、黃山谷賦、洵洵乎、如澗松之發清吹。浩浩乎、如春空之行白雲。可謂得煎茶三昧。

【和訳】

明の陳繼儒『巖棲幽事』には次のようにある。「宋の黃庭堅『煎茶賦』には『洵洵たること、澗松の清吹を発するが如し。浩浩たること、春空の白雲が行くが如し（湯が沸き立つ様子は、溪谷の松林に清らかな風が吹き抜けるよう。湯に広がる蒸気は、春の空に白雲が流れ行くよう）』とある。煎茶の極致に至ったと言つてよい。」

第四一三条

【原文】

劍掃、煎茶乃韻事（非漫浪）、須人品與茶相得。故其法往往傳於高流隱逸、有烟霞泉石磊塊胸次者。

【和訳】

明の陸紹珩『醉古堂劍掃』には次のようにある。「茶を煎じるのは風雅の事であり、人の品格と茶が相通じる必要がある。このため、茶の煎じ方は往々にして高潔な人物や俗世を離れた隠士、胸中に山水を思い抱く文人の間に伝えられた。」

第四一四条

【原文】

湧幢小品、天下第四泉在上饒縣北茶山寺。唐陸鴻漸寓其地、卽山種茶、酌以烹之、品其等爲第四。邑人尚書楊麒讀書於此、因取以爲號。

【和訳】

明の朱国禎『湧幢小品』には次のようにある。「天下第四の泉は上饒県（現在の江西省上饒市）の北の茶山寺にある。唐の陸羽はこの地に寓居し、山に茶を植えた。そして、茶山寺の泉を汲み茶を煮て、天下第四の泉と評した。この地の出身である尚書の楊麒はかつて茶山寺で学んだので『四泉』と号した。」

第四一五条

【原文】

余在京三年、取汲德勝門外水、烹茶最佳。

【和訳】

『湧幢小品』には次のようにもある。「私は北京に三年住んでいたが、徳勝門外の水を汲んで茶を煮るのが最もよかった。」

第四一六条

【原文】

大内御用井、亦西山泉脉所灌、眞天漢第一品。陸羽所不及載。

【和訳】

『湧幢小品』には次のようにもある。「宮中にある皇帝陛下専用の井戸には

西山（現在の北京市西北部にある山）の水脈が注いでおり、確かに天下第一の水である。これは陸羽の『茶経』に記されていない。」

第四一七条

【原文】

俗語、芒種逢壬便立霉、霉後積水烹茶、甚香冽、可久藏。一交夏至、便迥別矣。試之良驗。

【和訳】

『湧幢小品』には次のようにもある。「俗に、夏の第三の節気である芒種の後、壬の日に到ると梅雨になるというが、梅雨に降った雨水で茶を煮ると、爽やかで良い味となり、さらにこの時期の雨水は長く貯えておくことができる。ところがひとたび夏至になると全く異なる。私が試したところ、確かにその通りであった。」

第四一八条

【原文】

家居苦泉水難得、自以意取尋常水煮滾、入大磁罏、置庭中、避日色。俟夜天色皎潔、開罏受露、凡三夕、其清澈、底積垢二三寸。亟取出、以罏盛之。烹茶、與惠泉無異。

【和訳】

『湧幢小品』には次のようにもある。「家で生活していると、泉水を入手するのが難しく悩む。そこで、私自身の考えで日用の水を沸かし、磁器の大きめに注ぎ、日差しを避けて庭に置いた。雲ひとつない夜空になるのを待ち、かめの蓋を開けて水を夜露の気に晒した。これを三日三晩繰り返すと、水は

澄み渡り、かめの底には不純物が二、三寸溜まった。そこで、水をすぐに汲み出し、小さな壺に注いだ。この水で茶を煮たところ、恵山泉の水で煮ると何ら変わらなかった。」

第四一九条

【原文】

聞龍它泉記、吾鄉四郵（陞）皆山泉、水在在有之、然皆淡而不甘。獨所謂它泉者、其源出自四明、自洞抵隸、不下三數百里。水色蔚藍、素砂白石、鄰見底。清寒甘滑、甲於郡中。

【和訳】

明の聞龍『它泉記』には次のようにある。「我が故郷の周りは山に囲まれているので、至る所に泉水がある。しかし、どの泉の水も味が薄くて美味くない。しかし、いわゆる它泉だけは、水源が四明山（現在の浙江省東部にある山）にあり、潺湲洞から它山隸に至るまで、数百里余りを流れてくる。水の色は晴天の青空のような紺碧色を呈し、水底の白砂や白石がくつきり見えるほど澄んでいる。冷たくまろやかであり、全郡第一の水である。」

第四二〇条

【原文】

玉堂叢語、黃諫常作京師泉品、郊原玉泉第一、京城文華殿東大庖井第一。後謫廣州、評泉以雞爬井爲第一、更名學士泉。

【和訳】

明の焦竑『玉堂叢語』には次のようにある。「翰林学士の黄諫はかつて『京師泉品』を著し、北京郊外の泉では玉泉を第一とし、城内では文華殿の

東にある大庖井を第一とした。黄諫は後に広州へ左遷されたが、それでも泉を品評して鶏爬井を第一とし、その名を学士泉と改めた。」

第四二一条

【原文】

吳棫云、武夷泉出南山者皆潔冽味短、北山泉味迥別、蓋兩山形似而脉不同也。予攜茶具、共訪得三十九處、其最下者、亦無硬冽氣質。

【和訳】

『玉堂叢語』には次のようにもある。「宋の吳棫は『武夷山のなかでも南山の泉は清らかで味が良いものの余韻がなく、北山の泉の味は南山と全く異なる。これは、両山が形は似てはいるものの水脈が異なるからである』と述べている。私は茶具を携えて三十九箇所を訪ねたが、最も劣る泉水にはしつかりした味わいや気品がなかった。」

第四二二条

【原文】

王新城隴蜀餘聞、百花潭有巨石三、水流其中。汲之煎茶、清冽異於他水。

【和訳】

清の王士禎『隴蜀余聞』には次のようにある。「成都（現在の四川省成都市）の百花潭には三つの巨石があり、その間に水が流れている。この水を汲んで茶を煎じると、他の泉水よりも爽やかで風味が良い。」

第四二三条

【原文】

居易録、濟源縣段少司空園、是玉川子煎茶處。中有二泉、或曰玉泉、去盤谷不十里。門外一水曰澇水、出王屋山。按通志、玉泉在瀧水上、盧仝煎茶於此、今水經注不載。

【和訳】

清の王士禎『居易録』には次のようにある。「濟源県（現在の河南省濟源市）の段少司空園は、唐の盧仝が茶を煎じた所である。園中には二つの泉があり、ある人は玉泉と呼んでいる。この泉は盤谷から十里にもならない所にある。また、園の外には澇水という川があり、王屋山から流れてくる。『河南通志』によると、玉泉は瀧水にあり、盧仝がここで茶を煎じた。この泉は、現在伝わる『水経注』には記されていない。」

第四二四条

【原文】

分甘餘話、一水、水名也。酈元水經注、渭水又東會一水、發源吳山。地理志、吳山、古沂山也。山下石穴水溢、石空懸波側注。按、此即一水之源、在靈應峰下、所謂西鎮靈湫是也。余丙子祭告西鎮、常品茶於此。味與西山玉泉極相似。

【和訳】

清の王士禎『分甘餘話』には次のようにある。「一水は、川の名である。酈道元の『水経注』には『渭水はさらに東に流れて、一水と合流する。その水源は吳山にある』と記されている。また『地理志』には『吳山は古の沂山である。山麓の石洞には水が満ち溢れている。石洞は断崖にあり、そこから

水が下へ降り注いでいる』と記されている。私が考えるに、この石洞の水こそ一水の水源であろう。石洞は靈應峰の麓の、いわゆる『西鎮靈湫』と呼ばれる所である。私は康熙三十五年丙子の年（一六九六）に西鎮（現在の陝西省宝鸡市にある吳山のこと）で祭祀を執り行った際、当地の茶をよく品評していた。その水の風味は北京西山の玉泉と極めて似ている。」

第四二五条

【原文】

古夫于亭雜錄、唐劉伯芻品水、以中泠爲第一、惠山、虎邱次之。陸羽則以康王谷爲第一、而次以惠山。古今耳食者、遂以爲不易之論。其實二子所見、不過江南數百里内之水。遠如峽中蝦蟇碛、纔一見耳。不知大江以北如吾郡發地皆泉、其著名者七十有二、以之烹茶、皆不在惠泉之下。宋李文叔格非、郡人也。嘗作濟南水記、與洛陽名園記並傳。惜水記不存、無以正二子之陋耳。謝在杭品平生所見之水、首濟南趵突、次以益都孝婦泉（在顏神鎮）、青州范公泉、而尚未見章邱之百脉泉。右皆吾郡之水、二子何嘗多（夢）見。予嘗題王秋史葦二十四泉草堂云、翻憐陸鴻漸跬步限江東。正此意也。

【和訳】

清の王士禎『古夫于亭雜錄』には次のようにある。「唐の劉伯芻は泉水を品評して、揚子江の中冷水を天下第一とし、惠山や虎邱の水が次ぐとした。一方、陸羽は康王谷の水を第一とし、惠山が次ぐとした。古来より両者の見解を盲信する人々は、その品評を不可侵のものと考えてしまった。しかし、劉・陸の二先生が見聞したのは、江南数百里の内に過ぎない。江南より遠い所、例えば峽州（現在の湖北省宜昌市）の蝦蟇碛は、わずか一度見たに過ぎず、まして長江より北の場所など、全く知らなかったのである。我が故郷の濟南（現在の山東省濟南市）はどこを掘っても水が湧き、よく知られた

泉は七十二箇所ある。これらの水で茶を煮てみると、風味は恵山の水に劣らない。宋の李格非（字は文叔）は、我が済南の先人である。かつて『済南水記』を著し、同じくその手になる『洛陽名園記』とともに世に広まった。しかし、惜しいことに『済南水記』は今に伝わらず、二先生の不足を補うことができない。また、謝肇淛（字は在杭）は平生見聞した泉水の中で、済南の趵突泉を第一としており、次いで益都（現在の山東省青州市）の孝婦泉（顔神鎮にある）、青州（現在の山東省青州市）の范公泉を挙げている。しかし、章邱（現在の山東省済南市章丘区）の百脈泉は見えていなかった。これらはいずれも我が故郷の泉水であり、二先生は全く見たことがなかったのである。私はかつて王萃（字は秋史）の二十四泉草堂に『翻て憐れむ陸鴻漸の、跬歩すること江東に限らるるを（私がかえって憐れむのは、陸羽の巡った地が江南に限られてしまったことである）』という題詞を記した。この一句は、まさに二先生のことを述べている。」

## 第四二六条

## 【原文】

陸次雲湖濡（壩）雜記、龍井泉、從龍口中瀉出。水在池内、其氣恬然。若遊人注視久之、忽波瀾湧起、如欲雨之狀。

## 【和訳】

清の陸次雲『湖濡雜記』には次のようにある。「龍井泉は、龍の口から流れ出てくる。その水は池に溜まり、氣は穏やかである。しかし、ここに訪れた者がしばらく見つめると突然波立ち、雨が降りだしそうな様子に変わる。」

## 第四二七条

## 【原文】

張鵬翻奉使日記、葱嶺乾澗側有舊二井、從旁掘地七八尺、得水甘冽、可煮茗。字之曰、塞外第一泉。

## 【和訳】

清の張鵬翻『奉使俄羅斯日記』には次のようにある。「葱嶺（現在のパミール高原一帯の山）の涸れ川のそばには古い井戸が二つあり、その傍ら七、八尺掘ると水が湧き出した。この水は清らかで風味がよく、茶を煮るのによかった。そこで、私はこの湧水を『塞外第一泉』と名付けた。」

## 第四二八条

## 【原文】

廣輿記、永平灤州有扶蘇泉、甚甘冽。秦太子扶蘇嘗憩此。

## 【和訳】

明末から清初の陸応暘『廣輿記』には次のようにある。「永平灤州（現在の河北省灤州市）には扶蘇泉があり、その水は大変美味である。秦の太子扶蘇は、かつてここで休んだという。」

## 第四二九条

## 【原文】

江寧攝山千佛嶺下、石壁上刻隸書六字曰、白乳泉試茶亭。

## 【和訳】

『廣輿記』には次のようにもある。「江寧攝山（現在の江蘇省南京市にある

棲霞山)の千仏嶺の麓にある断崖には、『白乳泉試茶亭』の六文字が隸書で刻まれている。」

第四三〇条

【原文】

鍾山八功德水、一清、二冷、三香、四柔、五甘、六淨、七不鐘、八蠲疴。

【和訳】

『広輿記』には次のようにもある。「鍾山(現在の南京市にある紫禁山)のいわゆる八功德水の『功德』とは、第一は清らかであること、第二は冷たいこと、第三は香り高いこと、第四は柔らかいこと、第五は美味であること、第六は清浄であること、第七は変質しないこと、第八は病を癒やすことである。」

第四三一条

【原文】

丹陽玉乳泉、唐劉伯藹論此水爲天下第四。

【和訳】

『広輿記』には次のようにもある。「丹陽(現在の江蘇省丹陽市)の玉乳泉について、唐の劉伯藹は天下第四の泉と論じている。」

第四三二条

【原文】

寧州雙井在黃山谷所居之南、汲以造茶、絶勝他處。

【和訳】

『広輿記』には次のようにもある。「寧州(現在の江西省九江市武寧県)の双井泉は宋の黄庭堅の旧居の南にある。この水を汲んで茶を加工すると、他の地域の茶に遥かに勝る。」

第四三三条

【原文】

杭州孤山下有金沙泉、唐白居易嘗酌此泉、甘美可愛。視其地、沙光燦如金、因名。

【和訳】

『広輿記』には次のようにもある。「杭州(現在の浙江省杭州市)孤山の麓には金沙泉があり、唐の白居易がここで水を汲んだという。風味が良く珍重すべき水である。この泉のある場所を見ると、砂が黄金のように輝いている。このため、金沙泉と名づけられた。」

第四三四条

【原文】

安陸府沔陽有陸子泉、一名文學泉。唐陸羽嗜茶、得泉以試、故名。

【和訳】

『広輿記』には次のようにもある。「安陸府沔陽(現在の湖北省仙桃市)にある陸子泉は、文学泉ともいう。唐の陸羽は茶を好み、この泉の水で茶を味わったので、陸子泉と名づけられた。」

## 第四三五条

## 【原文】

増訂廣輿記、玉泉山泉出石罅間。因鑿石爲螭頭、泉從口出、味極甘美。滯爲池、廣三丈。東跨小石橋、名曰玉泉垂虹。

## 【和訳】

清の蔡方炳『増訂広輿記』には次のようにある。「玉泉山（現在の北京市海淀区にある山）の泉水は岩の隙間から流れ出ている。岩には螭（龍の一種で角がない）の頭が彫られており、泉水は螭の口から流れ出る。その水は極めて味が良い。流れ出る水は溜まって池になっており、幅は三丈ある。その東側には小さな石橋が架かっており、その名を『玉泉垂虹』という。」

## 第四三六条

## 【原文】

武夷山志、山南虎嘯巖語兒泉、濃若停膏、瀉杯中、鑑毛髮、味甘而博、啜之有軟順意。次則天柱三敲泉、而茶園喊泉又可伯仲矣。北山泉味迥別。小桃源一泉、高地尺許、汲不可竭、謂之高泉。純遠而逸、致韻雙發、愈啜（愈入）、愈想愈深、不可以味名也。次則接筍之仙掌露、其最下者、亦無硬冽氣質。

## 【和訳】

清の董天工『武夷山志』には次のようにある。「武夷山の南、虎嘯巖には語兒泉がある。この水は油のように濃厚で、杯に注ぐと髪が映るほど澄んでいる。味は良く豊かであり、口に含むと柔らかで舌触りがよい。これに次ぐのは天柱山（現在の安徽省安慶市にある山）の三敲泉であり、皇室の茶園にある喊泉に匹敵する。武夷北山の泉の味は、南山とは全く異なる。武夷山

小桃源にある泉は地面から一尺ほど高い所に湧き出ている。いくら汲んでも

尽きることがなく、高泉と呼ばれている。味は純粹で秀逸であり、格調と雅趣を兼ね備えている。飲むほどに味わい深く、その味は言葉で言い表すことができない。これに次ぐのは武夷山接筍峰の仙掌露である。一方、最も劣る泉の水には、しっかりした味わいや気品がない。」

## 第四三七条

## 【原文】

中山傳信錄、琉球烹茶、以茶末雜細粉少許入碗、沸水半甌、用小竹帚攪數十次、起沫滿甌面爲度、以敬客。且有以大螺殼烹茶者。

## 【和訳】

清の徐葆光『中山伝信録』には次のようにある。「琉球の茶の淹れ方は、細やかな粉の混じった茶の粉末を茶碗に少しばかり入れ、沸騰した湯を茶碗の半分ほど注ぎ、竹製の小さな茶筌で数十回、茶湯の表面全体が泡立つまでかき混ぜ、客にすすめる。このほか、大きなほら貝の殻で茶を点てることもある。」

## 第四三八条

## 【原文】

隨見錄、安慶府宿松縣東門外、孚玉山下福昌寺旁井曰龍井。水味清甘、滄茗甚佳、質與溪泉較重。

## 【和訳】

『隨見録』には次のようにある。「安慶府宿松県（現在の安徽省安慶市宿松県）の東門の外、孚玉山の麓にある福昌寺の傍らには井戸があり、龍井と

いう。この水は清らかで滋味があり、茶を淹れるのに大変良い。その性質は  
溪流の水質よりもやや重い。」

續茶經卷下終

男 紹良 較字