

## 江戸時代の煎茶書研究

葉雋の『煎茶訣』

梁旭璋

## 【解題】

室町時代と安土桃山時代を経て茶道は日本の伝統的芸道として大成した。江戸時代に入ると、三千家をはじめ各流派が続々と現れた。また、茶道の繁栄は茶道人口の迅速な拡大をもたらした。しかし、家元制度の確立によって、喫茶の技法が格式化されるといふ問題も顕在化した。

一方、一部の漢学の教養を持つ江戸文人は中国から「市隠」の影響を受け、俗世を隔てる風雅の日常生活を試み始めた。「市隠」とは、官職に就かず、市井に隠れ住み、文房生活に一

時の隠遁のうちに自由を求めることである。これは明清文人の間で盛んであった。その影響で、江戸文人は明清の文人趣味を積極的に受け入れ、ますます硬直化してきていた茶道を「俗芸」として避け、明清文人の喫茶を「雅賞」と捉えて憧れをもっていた。宝曆以降、売茶翁の活躍と蒸し製煎茶の発明とともに、明清の喫茶趣味を紹介する書物が一気に増えた。大枝流芳著『清澗茶話』（一七五六）、大典顕常著『茶経詳説』（一七七四）、上田秋成著『清風瑣言』（一七九四）など煎茶書が出現した。『煎茶訣』もこの時期に現れた茶書である。

『煎茶訣』の先行研究については、近年南京農業大学教

授朱自振氏は日本で『煎茶訣』を発見したことを発表した(『農業考古』、三九頁、二〇〇六年〇一期)。これによりこの茶書が初めて中国の研究者に知られた。その後、南京茶葉科学研究所の劉卿秋氏等が『煎茶訣』の作者の身分、完成時間、現存版本に対して研究を行った(「茶書『煎茶訣』の考訂」、『茶葉科学』、二八、七二〜七六頁、二〇〇八年)。その成果として、

『煎茶訣』は初めて清代の茶書として『中国歴代茶書匯編』(鄭培凱/朱自振主編、八五一〜八五六頁、商務印書館、二〇一〇年)に翻刻の形で収録されたが、翻字や句読の誤りが少なくない。中国で近年以上のような研究が行われ始めている一方、日本では、この書はまだ研究対象とはなっていない。

「茶書『煎茶訣』の考訂」によると、『煎茶訣』は清人葉雋の作品と記されているが、中国歴代の茶書目録には載っていないし、作者の記録も残されていないので、朱自振氏の発表以前には中国では認識されていなかった茶書だと考えられる。『煎茶訣』の完成時期については、蕉中老衲の序文に「葉氏之訣……予乘閑補苴、別為一本、以遺兼葭氏。」とあり、また木村兼葭堂の跋文に「時寶曆甲申二月」と記していることから、一七六四年以前だと推測される。

『煎茶訣』についてはまだ多くの不明な点が残されている。例えば、大典は葉雋の原作を持っていたと推測されるが、入手の

経路は不明である。大典顕常は近江の相国寺の住持で、一方の木村兼葭堂は浪花の商人であり、二人とも清国人と積極的に交わっていたので、『煎茶訣』は清国商人がもたらした漢籍の可能性があり、浙江出身の葉雋は渡日文人である可能性もある。現存の『煎茶訣』の版本は二本ある。残念なのはいずれも添削されたもので、葉雋の原作ではないことである。

一つは寛政八年(一七九六)葉雋著・蕉中老衲(大典顕常)補本である。

○底本 関西大学図書館蔵本 一冊。

○請求番号 65-228。

○寸法 二〇・五×一五・五cm。

○題簽 表紙左肩「煎茶訣」。

○丁数 白紙半丁、序一丁、本文五丁、跋一丁、白紙半丁、以上八丁。

○刊記 浪華兼葭堂蔵版。

○備考 大典の加筆が混ざり込んでいるため、どの部分が原作で、どの部分が補説か区別しにくい。

もう一つは明治十二年(一八七九)葉雋著・小田誠一郎訓点本である。

○底本 国立国会図書館東京本館蔵本 一冊

○請求番号 I23C638°

○寸法 一四・九×九・九cm。

○題簽 表紙左肩「煎茶訣」。

○丁数 内題半丁、白紙一丁、詩一丁、序三丁、本文六丁、補八丁、跋二丁、版元半丁、以上二二丁。

○刊記 鹿鳴舍蔵版。

○備考 大典の加筆部分を削除し、他の作者による補説として、『考槃餘事』から一部を引用して加えたものである。

『煎茶訣』を研究するためには、先ずその内容を正確に把握する必要がある。従って今回、明清茶文化の特徴に即して『煎茶訣』の校異と訳注を試み、かつ、まとめとして筆者の考えを付した。

## 『煎茶訣』訳注

凡例

〔全体の構成について〕

『煎茶訣』の序文、本文と跋文について訳注を作成した。内容はそれぞれに【本文】、【校異】、【訓読】、【語釈】、【現代語訳】

を施したものである。

〔本文について〕

関西大学図書館蔵『煎茶訣』（資料一・関西大本）は現存最古の版本であり、また、国立国会図書館東京本館蔵『煎茶訣』（資料二・国会本）に較べて、原文の削除された部分が少ないため、テキストとしてより適切だと考える。従って前者を底本として翻字を行った。

本文の翻字は底本の通りに旧漢字を用いた。文意に基づき、適宜句読点を施した。訓読と現代語訳は原則として常用漢字に改めた。

〔校異について〕

関西大本を底本として、国会本と照らし合わせて校異を施した。異同のある場合はすべて取り上げ、添削された内容について論じた。資料二は、国会本の異文のみに適宜注釈と現代語訳を施した。国会本のみにある『考槃餘事』の「補」について、校異用のテキストは一橋大学図書館蔵『考槃餘事』（屠隆撰／日本源謙校、享和三年（一八〇三））と、中国哲学書電子化計画の哈佛燕京図書館蔵『考槃餘事』（山陰宋氏蔵、光緒十三年（一八八七））を用いた。

〔語釈について〕

必要な語句の意味を中心に注釈を施した。出典と用例は適宜

提示した。

## 資料一 関西大本『煎茶訣』

【本文】 1

煎茶訣

點茶之法、世有其式。至於煎茶、香味之間、不可不精細用心、非復點茶比、而卅率不然。葉氏之訣、實得其要、猶有遺漏、頃予乘閑補苴、別爲一本、以遺兼葭氏。如或災木、與好事者共之、亦所不辭。

丙辰孟冬 蕉中老衲識 森世黃書

【校異】

関西大本には大典顕常の序文がある。「葉氏之訣、實得其要、猶有遺漏、頃予乘閑補」とあるように、葉雋の『煎茶訣』に補苴を加えて遺漏を補った記録がある。また、完成作を木村兼葭堂に贈り、茶の好事者たちと共に楽しもうとする出版意図が窺える。大典の序は国会本では削除された。代わりに王治本の序を入れ替えた。

【訓読】

点茶の法は、世に其の式有り。煎茶に至りては、香味の間、精細用心せざるべからず。復た点茶の比に非ず、而るに世は率ね然らず。葉氏の訣は、実に其の要を得るも、猶ほ遺漏有り。さきごろ予は閑に乗じて補苴し、別に一本と爲し、以て兼葭氏に遺る。如し或は災木して、好事者とこれを共にすれば、亦た辞せざる所なり。

【語釈】

●卅……「世」と同じ。●兼葭氏……木村孔恭（一七三六～一八〇二）、字は世肅、号は兼葭堂、浪花の商人、文人。●災木……「災梨」と同じ。無用の書を刻印する。謙遜語。●好事者……好事家。風流を好む人。●丙辰……大典は元文元年（一七三六）と寛政八年（一七九六）、二つの丙辰年を歴した。彼の序には「老衲」と自称したため、後者であろう。●蕉中老衲……大典顕常（一七一九～一八〇一）。近江の禅僧、漢詩人。『茶経詳説』を著した。●森世黄……森川世黄（一七六三～一八三〇）。字は離吉、号は竹窓。大和の書家、画家。

【現代語訳】

点茶の方法について、世間には法式がある。煎茶の場合は、香と味に対して、精細な心を用いなければいけない。これはま

た点茶が比べられるものではない。しかし世間は大体それに従わない。葉氏の『煎茶訣』は、確実にその要点をつかんでいるが、まだ遺漏がある。この前、私は閑暇を利用して『煎茶訣』を補輯し、別の一冊として新しく作成し、木村兼葭堂氏に送った。もし誰かがこの本を出版し、茶事を好む人と共に楽しむことを望むのならば、どうぞ遠慮しないでいただきたい。

【本文】 2

煎茶訣

越溪 葉雋永之撰

蕉中老衲補

【校異】

関西大本の「蕉中老衲補」、国会本には無い。国会本の編集者は大典の補説を削除し、葉雋作の『煎茶訣』の原貌を復元する意図が窺える。

【語釈】

・越溪……中国浙江省寧海県越溪。・葉雋……清国人、字は永之。生没年、経歴不詳。葉雋の名前も『煎茶訣』も、中国国内の文献資料に記録が無い。

【本文】 3

製茶

西夏製茶之法、世變者凡四。古者蒸茶、出而擣爛之、(自注…或曰擣而蒸之。)爲團乾置、投湯煮之、如茶經所載是也。(余茶經詳說備悉之。)其後磨茶爲末、匙而實碗沃湯、撚攪勻之以供。其後蒸茶而布散乾之焙之、是所謂煎茶也。後又不用蒸、直聚之數過、撚之使縮。及用、實瓶如碗、湯沃之、謂之泡茶沖茶。文公家禮注不諳籠製。五雜俎曰、今之茶惟用沸湯投之、稍著火即色黃而味澀、不中飲矣。可知展轉而不復古也。吾日本抹茶、煎茶俱存而用之。抹茶獨出自宇治。蓋不舍其葉、故極其精細。製造之法、宜抹而不宜煎。煎茶之製、所在有之。然江州所產、爲最近好事者家製之。率皆用煎法、重芳烈故也。蓋能其精良、不必所產、然非地近山者不爲宜。若其製法、一一茲不詳說。獨五雜俎載松蘿僧說曰、茶之香原不甚相遠、惟焙者火候極難調耳。茶葉尖者太嫩、而蒂多老、火候勻時尖者已焦、而蒂尚未熟。二者雜之、茶安得佳。松蘿茶製者、每葉皆剪去尖蒂、但留中段、故茶皆一色、而功力煩矣、宜其價之高也。余以爲此說、眞製茶之要也。若或撿取其尖而焙製之、恐最上之品也。

【校異】

「製茶」一節、国会本には無い。四つの製茶法の論説について、大典の『茶経詳説』の附言にも確認できる。また、「吾日本抹茶、煎茶俱存而用之」の文句から、この節は大典の補説である可能性が高い。

#### 【訓読】

茶を製す

西夏に茶を製するの法、世に交はる者凡て四あり。古者は茶を蒸し、出でてこれを擣き爛し（或は擣きてこれを蒸すと曰ふ）、団と為して乾置し、湯に投じてこれを煮る。『茶経』に載する所の如きは是れなり。（余が『茶経詳説』にこれを備へ悉す）。

其の後茶を磨きて末と為す。匙すひて碗に実れて湯を沃ぎ、篋にしてこれを攪勻して以て供す。其の後は、茶を蒸して布散し、これを乾してこれを焙る。是れ所謂煎茶なり。後には又た蒸すを用いず。直ちにこれを熬める数過、これを撚りて縮まらしめ、用に及ぶときは瓶もしくは碗が如きに実れ、湯をもつてこれに沃ぐ。これを泡茶、沖茶と謂ふ。『文公家礼』の注は篋製を諳せず。『五雜俎』に曰く「今の茶は惟だ沸湯を用いてこれに投じ、稍や火に著けば即ち色黄ばみて味淡し。飲むに中はず。展轉して古に復せざるを知るべきなり」と。吾が日本に抹茶、煎茶は俱に存してこれを用ゆ。抹茶は独り宇治より出で、蓋し其

の葉を棄てず、故に其の精細を極む。製造の法、抹に宜しくして煎に宜しからず。煎茶の製は、在る所にこれ有り。然れども江州に産する所は、最近の好事者家にこれを製するなり。率ね用いるは皆煎法、芳烈を重んずるが故なり。蓋し其の精良を能くす。産する所を必せず。然して地の山に近き者に非ざれば宜しきとなさず。其の製法の若きは一一茲に詳説せず。独り『五雜俎』に松蘿の僧説を載せて曰く「茶の香は、原と甚だ相ひ遠からず。惟だ焙するもの火候は極めて調し難きのみ。茶葉の尖なる者は太だ嫩にして蒂は老なること多し。火候勻なる時、尖なる者は已に焦て蒂は尚ほ未だ熟ならず。二者これを雜せば、茶は安くんぞ佳なることを得んや。松蘿茶の製する者は每葉皆尖と蒂を剪り去り、但だ中段を留む。故に茶は皆一色なり、而して功力煩し。宜まなり其の価の高きこと」と。余以為く「此の説は真に製茶の要なり」と。若し或は其の尖を扨取してこれを焙製せば、恐らくは最上の品ならん。

#### 【語釈】

・西夏……中国を指す。西は西方、夏は華夏であろう。・茶経詳説……日本最初の『茶経』注釈書。作者は大典顕常。安永三年（一七七四）に出版。・熬……「炒」と同じ。・文公家礼……『朱子家礼』。文公、朱子の諡号。・五雜俎曰……『五雜

俎』、明人謝肇淛（一五六七〜一六四二）の筆記。この引用は『五雜俎』巻十一・物部三にある。●展轉……反復変化。●江州……近江国。●五雜俎載……『五雜俎』巻十一・物部三にある。●松蘿……中国安徽省歙県松蘿山。

### 【現代語訳】

西夏（中国）での製茶の方法について、いままで変化してきた方法が全部で四つある。古い時代に、茶葉を蒸し、それから出してこれを搗き崩し（まず茶葉を搗いて、それから蒸すという説もある。）固形茶に作って乾置し、最後に沸湯に投入してこれを煮る。『茶経』に記載した方法はこのようである。（私の『茶経詳説』ではこれを詳細に説明した。）その後の時代に、茶葉を磨いて粉末とし、匙を使って粉末を掬って碗に入れて、そして湯を注ぎ込む。茶筴を使って茶粉を混ぜて飲む。その後の時代に入って、茶葉を蒸してから散らしてならべ、乾かしてから焙る。これは「煎茶」と言われる。さらに後の時代に入って、また蒸す方法は使わなくなった。直接茶葉を炒めて数過にして、これをねじって縮ませ、使用するときには茶瓶もしくは茶碗のような器に入れ、沸湯の中に注ぎ込む。これは「泡茶」、「沖茶」と呼ばれる。文公の『家礼』の注は茶筴の使い方を諳識しない。『五雜俎』では、「今の茶はただ沸湯の中に投入し、少し

火をつけると、茶の色は黄色くなって味は渋くなり、飲めなくなる。ゆえに、茶の製法は輾転して古法でなくなったことがわかる」とある。私たち日本には抹茶と煎茶が共に存在し、両方とも使っている。抹茶は宇治のみで産出する。その茶葉を捨てないので、その精細さを極めることができる。製造の方法は、抹茶にふさわしく、煎茶にはふさわしくない。煎茶の製造は、あちこちで見える。だが、近江産の煎茶は近頃の好事者によって家で作られている。大体皆は炒茶の製法を使用する。芳烈の香氣を重視するからである。故に製茶の精妙な方法をうまく把握できれば、必ずいいお茶の産地でなくても構わない。しかし産地は山に近いとこでなければふさわしくない。その製法について、ここではいちいち詳しく説明しない。ただ、『五雜俎』には松蘿山の僧の説を載せて、「茶にある香氣は、もともと互いに大きな差がない。ただ茶葉を焙る際に、火加減の調節が極めて難しいだけである。茶葉の尖端は非常に柔らかくて、蒂は老いことが多いので、均等に火を通す時に、尖端はすでに焦げている、蒂はまだ十分に熟れていない。尖端と蒂二者を混ぜ込めば、どうしてよい茶を作り出せるか。松蘿茶の作り方は茶葉の尖と蒂を全部切り捨て、ただ真ん中の部分だけを留める。だから茶はすべて同じ大きさである。だが煩雑で手間がかかる。それで価格が高くなる。」とある。私は「この説は本当に製茶

の要訣である」と考える。もし誰か茶葉の尖端を扱ひ取って焙製すれば、恐らくは最上級の茶品になるかもしれないだろう。

【本文】 4

藏茶

初得茶、要極乾脆。若不乾脆、須一焙之、然後用壺佳者貯之。

小有疎漏、致損氣味、當慎保護。其焙法用捲張昏散布茶葉、遠火焙之、令熅熅漸乾。其壺如嘗爲冷濕所侵者、用煎茶至濃者洗滌之、曝日待乾、封固則可用也。

【校異】

関西大本は「氣味」に作る。国会本は「氣」に作る。字形類似による誤りであろう。

「遠火焙之」、朱自振『中国歴代茶書匯編校注本』に明治戊寅本（国会本）の「之」が脱されたと校注したが、確認できない。手元の資料では脱字がない。

「其壺如嘗爲冷濕所侵」、関西大本は「侵」に作る。国会本は「漫」に作る。「侵」に従う。

【訓読】

茶を蔵す

初めて茶を得るに、極めて乾脆なるを要す。若し乾脆ならざれば、須く一たびこれを焙し、然る後に壺の佳なる者を用いてこれを貯ふべし、小しも疎漏有れば、氣味を損するを致す。当に慎しみて保護すべし。其の焙法は捲を用いて紙を張りて茶葉を散布し、遠火にこれを焙し、熅熅たらしめて漸く乾かす。其の壺如し嘗て冷湿の侵す所とならば、煎茶の至濃なる者を用いてこれを洗滌し、日に曝して乾くを待ち、封固せば則ち用ゆべし。

【語釈】

●疎漏……手落ちがあること。●捲……木製容器。杯捲。●昏……「紙」と同字。●熅熅……熱気を帯びるさま。●冷湿……冷たい水気を帯びてうるおう。●曝日……日光にさらす。●封固……封、とじこめる。固、かたくする。

【現代語訳】

初めて茶を得るとき、極めて乾燥が必要である。もし乾脆でなければ、必ず一度茶を焙乾し、その後によい壺を用いて貯えるべきである。少しでも疎漏があれば、氣味を損なうことになる。まさに慎しんで保護すべきである。その焙法について、捲杯を取ってそこに紙を張って、茶葉の上に散らしてならべ、遠くから火を使って茶を焙る。茶葉が暖まってきて乾いてくる。



その壺はもし以前に冷湿なものに浸したことがあるならば、煎茶の中で一番濃いものを用いて洗い、太陽に曝して乾燥するまで待ち、しっかりと保存すれば、使ってもよい。

【本文】 5

擇水

煎茶水功居半。陸氏所謂、山水上、江水中、井水下、揀乳泉石池涓涓流出者、江水取去人遠者、井取汲多者是也、然互有上下品可辨也。有一種水、至澄而性惡、不可不擇。若取水于遠、欲宿之、須以白石櫛而澤者四五沈着或以同煮之、能利清潔。黃山谷詩、錫谷寒泉櫛石俱、是之。(石之在湖上爲波濤摩圓者爲佳。海石不可用。)或曰、汲流水爲湯、上裝蒸露罐、取其露煮以用茶、尤妙。余未嘗試、但恐軟弱不適。有用瀑泉者、頗激烈不應、然則激烈軟弱俱不可不擇。

【校異】

関西大本は「陸氏……是也」とする。国会本は「陸氏……佳也」とする。

また、関西大本には「或曰……不可不擇」という文句があるが、国会本には無い。この部分に「余未嘗試、但恐軟弱不適」とあるような「擇水」に対する経験談は、前文の「藏茶」の節にあ

る「余以為此説、真製茶之要也」と似て、一節の最後に個人的感想や評論を加える構成である。これは大典が後に補った内容である可能性がある。

「摩圓」、関西大本も国会本も「擇水」の注に「摩園」一語を使用したが、おそらく「磨圓」の誤り。

【訓読】

水を扱ふ

茶を煎ずるには、水の功半に居る。陸氏の所謂「山水は上、江水は中、井水は下。乳泉、石池の涓涓として流れ出づる者を揀び、江水は人を去ること遠き者を取り、井は汲むこと多き者を取る」とは是れなり。然れども互に上下品有りて辨すべし。一種の水有りて至澄にして性悪ければ、扱ばざるべからず。若し水を遠きより取りてこれを宿せんと欲せば、須く白石の櫛にして沢なる者四五を以て沈着し、或は以て同にこれを煮るべし。能く清潔に利す。黃山谷の詩に「錫谷は寒泉櫛石俱にす」と、

これなり。(石の湖上に在りて波濤の摩圓するところとなる者を佳と為す。海石は用ゆべからず。)或は曰く「流水を汲みて湯と為し、上に蒸露缶を装し、其の露を取りて煮て以て茶に用ゆれば、尤も妙なり。」と。余は未だ嘗て試みず。但だ軟弱にして適せざるを恐るのみ。瀑泉を用ゆ者もあり、頗る激烈に

せず。然れば則ち激烈、軟弱は俱に扱ばざるべからず。

### 【語釈】

●陸氏所謂……陸氏、陸羽。この引用は『茶経』・五之煮にある。●宿……一夜放置する。●白石……潔白の石。明田芸菡『煮泉小品』・緒談に「取石子置瓶中、雖養其味亦可澄水、令之不滑。」とある。●黄山谷詩……黄山谷、黃庭堅。この句は『謝黃從善司業寄惠山泉』にある。●錫谷寒泉……惠山泉。唐張又新『煎茶水記』に「無錫惠山寺石水第二」とある。●蒸露罐……水を蒸発させ、水蒸気を集める容器。

### 【現代語訳】

よい茶を煎じる場合、水の功績が半分ほどある。陸羽のいわゆる「山水を用いるのが上等で、江水を用いるのが中等で、井水を用いるのが下等である。乳泉、石池のようなゆっくりと流れ出す水を選び、江水は人里から遠く離れたものを取り、井水は多く汲むものを取る」とは、この通りである。さらに、同じ種類の水の中でも互いに上級品と下級品がある。これを辨別することはできる。たとえば、ある水は非常に澄清としても、水質が悪ければ、これを使用してはいけない。もし水源は家から遠く離れて水を取って一夜放置して使用しようとしたら、必ず

楕円で光沢のある白い石を四、五つ取って水の中に沈め、あるいは石をもって水と一緒に煮るべきである。これは水を清潔にするのに役立つ。黄庭堅の詩に「錫谷で寒泉と楕石を共にする」と述べたのはこれである。(石ならば、湖の上にあって波濤に磨かれて丸くなったものがよい。海の石を使用してはいけない。)ある人はこう言った、「流水を汲んで湯にして、その上に蒸露缶を装置し、その露を取って以て茶に用いる。これは素晴らしい。」と。私はまだ一度も試みたことが無い。ただ体が軟弱でこのような水に合わないかと心配するだけである。瀑泉を用いるひともいる。あまり激烈なので適当ではない。それでは激烈、軟弱の水は共に使用してはいけない。

### 【本文】 6

潔瓶

瓶不論好醜、唯要潔淨。一煎之後、便當輒去殘葉、用棧札刷滌一過、以當後用。不爾、舊染浸淫、使芳鮮不發。若值舊染者、須煮水一過去之、然後更用。

### 【訓読】

瓶を潔す

瓶は好醜を論せず、唯だ潔淨を要す。一煎の後、便ち當に輒ち

残葉を去り、櫻札を用いて刷滌一過し、以て後用に当つべし。爾らざれば、旧染浸淫し、芳鮮をして発せしめず。若し旧染の者に値たれば、須く水を煮ること一過してこれを去り、然る後に更めて用ゆべし。

【語釈】

● 櫻札……櫻は「棕」の正字。棕毛で作ったブラシ。● 舊染……染、色や香りが染み込むこと。● 浸淫……次第に染み込む。

【現代語訳】

瓶は好醜にかかわらず、ただ潔淨なものが大事である。一度煎じた後、すなはちすぐに残葉を捨て、棕札を用いて一回洗い流して次回の使用のために準備するのがよい。そうしなければ、古い染みが瓶に深く入り込み、茶の芳鮮を発せ難くさせてしまう。もし古い染みが入り込んだ瓶があったら、必ず水を煮て一回洗い、汚水を捨て、それからあらためて使用するのがよい。

【本文】 7

候湯

凡毎煎茶、用新水活火、莫用熟湯及釜銚之湯。熟湯軟弱不應茶氣、釜銚之湯自然有氣、妨乎茶味。陸氏論三沸、當須騰波鼓浪、

而後投茶。不爾、芳香不發。

【訓読】

湯を候ふ

凡そ茶を煎ずる毎に、新水活火を用ゆべし。熟湯及び釜銚の湯を用ゆること莫れ。熟湯は軟弱にして茶氣に應ぜず。釜銚の湯は自然に氣有りて茶味を妨ぐ。陸氏は「三沸」を論じ、当に騰波鼓浪を須<sup>す</sup>ちて後に茶を投<sup>な</sup>げずべしとす。爾らざれば、芳香は発せず。

【語釈】

● 新水活火……新水、きれいな水。活火、炭火の焰。北宋蘇軾『汲江煎茶』に「活水還須活火烹」とある。● 陸氏論三沸……『茶経』五之煮に「沸如魚目微有声爲一沸。緣辺如湧泉連味爲二沸。騰波鼓浪爲三沸。」とある。● 騰波鼓浪……沸騰して浪立つ状態。

【現代語訳】

おおよそ毎回茶を煎じるとき、きれいな水と炭火を使用するのがよい。熟湯と釜銚の湯を使用してはいけない。熟湯は軟弱で茶氣に適応しない。釜銚の湯は自然と氣味があるので茶の味

を妨げる。陸羽は「三沸」を論じたとき、まさに沸騰して浪立つのを待ってその後に茶を投入すべきだと述べた。そうしなければ、茶の芳香が立たない。

【本文】 8

煎茶

世人多貯茶不密、臨煎焙之、或至欲焦。此婆子村所供、大非雅賞。江州茶尤不宜焙。其它或焙亦遠火熅熅然耳。大抵水一合、用茶可重三四分、投之滾湯、尋即離火置須臾而供之。不爾、煮熟之味生、芳香之氣亡、須別用湯瓶架火候茶過濃加之。若洗茶者、以小籠盛茶葉、承以碗、澆沸湯、以箸攪之。漉出則塵垢皆漏脫去、然後投入瓶中、色味極佳、要在速疾、少緩慢則氣脫不佳。如唐製茶、尤宜洗用。

【校異】

関西大本に「用茶可重三四分、投之滾湯、尋即離火置須臾而供之。不爾、煮熟之味生、芳香之氣亡、須別用湯瓶架火候茶過濃加之。若洗茶者……」とあるが、国会本は内容を縮めて「用茶可重三分。若洗茶者……」となっている。

また、大典は「製茶」の節に「煎茶之製、所在有之。然江州所産、為最近好事者家製之」と記した。「江州」は日本の近江

(滋賀県)を指す。「煎茶」の節に「江州茶尤不宜焙」とある内容は大典の補説だと考えるが、削除しない理由は不明。

関西大本は「唐製茶」とする。国会本は「華製茶」とする。

次節の「淹茶」でも「唐製茶」と「華製茶」との異字が見える。当時、日本人は中国人を「唐人」、中国の舶来品を「唐物」と呼んでいた。関西大本で中国製のお茶を「唐製茶」と呼ぶのは、おそらく葉雋の原作ではなく、大典の補説であろう。また、国会本では「唐製茶」を「華製茶」と直した。「華製茶」について、「古製」、「宋製」、「元製」、「明製」は言われるが、「華製」については少し違和感がある。おそらく国会本では小田誠一郎が王治本に意見を伺ってから「和製茶」を意識しながら「華製茶」と直したのだろう。

【訓読】

煎茶

世人多くは茶を貯へること密ならず。煎に臨みてこれを焙す。或は焦げんと欲するに至る。此れ婆子村の供する所にして、大いに雅賞に非ず。江州の茶は尤け焙するに宜しからず。其の或は焙するも亦た速火に熅熅然たるのみ。大抵水一合に茶用ゆるに重き三四分ばかりにして、これを滾湯に投じて尋ぎて即ち火より離して置き須臾にしてこれを供す。爾らざれば、煮熟の

味生じ、芳香の氣亡ふ。須く別に湯瓶を用いて火に架し、茶の過濃なるを候ちてこれを加ふべし。若し茶を洗はば、小籠を以て茶葉を盛り承るに碗を以てし、沸湯を洗ぎ、箸を以てこれを攪し、漉出すれば則ち塵垢皆漏脱し去る。然して後に瓶中に投入すれば、色味極めて佳なり。要は速疾に在り。少し緩慢するときは則ち氣脱して佳ならず。唐製の茶の如き、尤け洗ひ用いるに宜し。

#### 【語釈】

・婆子村……婆子、老婦人、田舎もの。輕蔑の意。南宋羅大經『鶴林玉露』に「檜咎其失言、与其館客謀、進青魚百尾。頸仁拊掌笑曰……我道這婆子村、果然。」蓋青魚似子魚而非、特差大耳。」とある。・雅賞……雅、清雅、高雅。賞、玩賞。・塵垢……ちりとあか。

#### 【現代語訳】

多くの世人は茶を貯えるときにきちんと保存しない。煎じようとするとときに、このような茶葉を使って焙る。あるいは茶を焦げるまで焙ろうとする。これは田舎者の飲み方であり、決して雅趣ではない。近江の茶はとりわけ焙ることにふさわしくない。ほかの茶は、焙ろうとしてもまた遠くから火を通して暖め

るだけである。大体水一合に重き三四分程度の茶葉を使って、沸湯に入れてからすぐに火より離してしばらく置き、これを飲む。そうしなければ、煮て熟した味は生まれ、芳香の氣を失う。また、必ずとなりに湯瓶を使って火に掛け、茶があまりに濃いときはこの湯を加えるべきである。もし茶を洗いたいとき、小籠を使って茶葉を盛って、碗に茶葉を入れ、沸湯を注ぎ込み、箸をもってかきまわして漉出すれば、塵垢を全て取り除くことができる。その後、瓶中に投入すれば、色と味は極めてよくなる。要は操作の速さである。少しでも遅くなれば、茶氣が抜けて味がよくなる。中国製の茶のたぐいは、とりわけ洗ひ用いることにふさわしい。

#### 【本文】 9

淹茶

唐茶舶來上者、亦爲精細、但經時之久、失其鮮芳。肥筑間亦有稱唐製者、然氣味頗薄、地產固然。大抵唐製茶不容煎。瓶中置茶、以熱湯沃焉、謂之泡茶。或以鐘、謂之中茶。(中鐘音通。泡名通瓶鐘者。茶經謂之淹茶。)皆當先之令熱、或入湯之後蓋之、再以湯外漉之、則茶氣盡發矣。

#### 【校異】

関西大本には「唐茶舶來上者、亦為精細、但經時之久、失其鮮芳。肥筑間亦有稱唐製者、然氣味頗薄、地產固然。」がある。国会本には無い。この部分は「肥筑」のお茶を論じたため、大典の補説だと考える。

関西大本の「大抵唐製茶不容煎」、国会本は「華製茶不可煎」に作る。

朱自振『中国歴代茶書匯編校注本』に宝曆本（つまり関西大本）の「之令熱」の「熱」が「熟」と校注したが、確認できない。手元の資料では「熱」である。

#### 【訓読】

淹茶

唐茶舶來し上なる者も亦た精細なり。但だ時を経ること久しく、其の鮮芳を失ふ。肥筑の間にも亦た唐製と称する者有り、然れども気味頗る薄し。地産固より然り。大抵唐製の茶は煎ずるを容れず。瓶中に茶を置き、熱湯を以て焉に沃ぐ。これを泡茶と謂ふ。或は鐘を以てし、これを中茶と謂ふ。（中と鐘、音通ず。泡の名は瓶鐘なる者に通ず。『茶経』にこれを淹茶と謂ふ。）皆当に先にこれを して熱からしむべし。或は湯を入れる後にこれを蓋し、再び湯を以て外よりこれを漉すれば、則ち茶気尽く発す。

#### 【語釈】

●唐茶……唐、中国。中国から船で運んできたいいお茶。●肥筑……肥前、肥後、筑前、筑後の四か国。●泡茶……熱湯に茶葉を入れて浸し、茶葉の味を引き出す。●鐘……盅。取っ手のない小茶碗。●中茶……沖茶。茶を入れる。●茶経謂之淹茶……『茶経』六之飲にある。淹、湯を注いで浸す。

#### 【現代語訳】

中国の茶については、舶來品の中の上級品もまた精細であるが、長い時間を経ており、その鮮芳を失った。肥・筑の辺りにもまた中国製と称するものがあるが、気味がかなり薄いし、その土地の産出したものもとよりそうである。大体中国の茶を煎じるのはふさわしくない。瓶中に茶を置き、熱湯を中に注ぐもの、これは「泡茶」という。あるいは鐘を使う。これは「中茶」という。（中と鐘、発音は同じである。泡の名前は瓶鐘につながる。『茶経』では「淹茶」と謂う。）すべて先に火を通して暖めるべきである。あるいは湯を入れる後に蓋をし、再び湯を外より瓶鐘に注ぎかければ、茶の気がごとく放たれる。

【本文】 10

花香茶

有蓮花茶者、就花半開者、實茶其内、絲匝擁之一宿、乘曉含露  
摘出、直投熱湯、香味俱發。如蘭茶、摘花雜茶、亦經宿而揀去  
其花片用之、竝皆不用焙乾。或以蒸露罐取梅露、菊露類、投一  
滴碗中、並佳。

【校異】

関西大本の「花香茶」一節、国会本には無い。

【訓読】

花香茶

蓮花茶なる者有り、花半ば開く者に就きて、茶を其の内に実れ、  
絲をもつてこれを匝擁すること一宿、曉に露を含むに乗じて摘  
み出し、直ちに熱湯に投ずれば、香味俱に発す。蘭茶の如きは、  
花を摘みて茶に雑え、亦た経宿して其の花片を揀び去りてこれ  
を用ゆ。並びに皆焙乾することを用いず。或は蒸露罐を以て梅  
露、菊露の類を取り、一滴を碗中に投ずるも、並びに佳なり。

【語釈】

・花香茶……明王錡『寓圃雜記』・雲林遺事の「蓮花茶」によ

る。・匝擁……匝、めぐる、めぐらす。擁、だく、だきかかえ

る。・乘曉含露……乘曉、夜明けに乗じる。花びらに含む露水。

・蘭茶……蘭花、香草。・花片……花びら。・竝……「並」の

旧字。・蒸露罐……水蒸気を集める容器。

【現代語訳】

蓮花茶というものがある。半分開いた花を選んで、茶をその  
中に塞ぎ入れ、絲で花に茶を包んで一夜置く。夜明けに花が露  
を含んだときに乗じてそれを摘み出し、直接沸湯に投入すると、  
香りと味が同時に発する。蘭茶のような種類は、花を摘んで茶  
に入れ、また一夜を過ごして、中の花びらを選出して捨て、そ  
の茶を使う。蓮花茶と蘭茶は同じく乾燥する必要がない。ある  
いは蒸露罐をもって梅の露、菊の露などを取って、一滴を碗の  
中に投入するのもよい。

【本文】 11

山林絶區、清淑之氣、鍾乎露芽、發乎雲液、使人恬淡是味、此  
非事甘脆肥醲者所得識也。夫其參四供、利中腸、破昏除睡、以  
入禪悅之味。乃所謂四悉檀之益、固可與道流者共已。葉氏之訣、  
得其精哉。殆纘竟陵氏之緒矣。

不生道人跋

【校異】

「鍾乎露芽」の「乎」、国会本は「香」に作る。

【訓読】

山林絶区は、清淑の氣、露芽に鐘まり、雲液に発す。人をしてこの味に恬淡たらしむ。此れ甘脆肥醲を事する者の得て識るところに非ざるなり。夫れ其の四供に参り、中腸を利し、昏を破りて睡を除き、以て禅悦の味に入るは、乃ち所謂四悉檀の益なり。固に道流の者と共にすべきのみ。葉氏の訣は其の精を得たるかな。殆ど竟陵氏の緒を續げりや。

【語釈】

●絶區……絶地。非常に遠くへだたった土地。●清淑……清、清和、淑、美好。●露芽……草木の嫩芽。●雲液……雨水、露水。●恬淡……清静淡泊。●甘脆肥醲……甘、あまい。脆、柔らかい、もろい。肥、美食。醲、美酒。『淮南子』・主術訓に「肥醲甘脆、非不美也。」とある。●四供……菩薩のこと。金剛界三十七尊の外四供養と内四供養、合わせて八供養菩薩という。●中腸……消化管のこと、腹内、内心。●禅悦之味……仏法のおもむき。北宋惠洪『冷齋夜話』に「東坡曰・『此老師善說法、

要能令人得禅悦之味。」とある。●四悉檀……悉檀、悉曇、成就・吉祥の意。四悉檀、「第一義悉檀」、「世界悉檀」、「各各為人悉檀」と「対治悉檀」。●道流……道士の流輩。●續竟陵氏之緒……竟陵氏、陸羽。續、受け継ぐ。緒、前人の未完成の功業、功績。●不生道人……大典頭常。

【現代語訳】

山林の絶地には清淑の氣がある。草木の嫩芽に集まり、雨と露より発する。人を無欲無求にしてこの味を楽しませる。この味は、佳肴と美酒しか嗜まない俗人には理解できない。そもそもそれは四供に参詣し、中腸を調整し、昏睡を破り、眠気を除くことに禅悦の味に入る。これはすなはち四悉檀の効果と言われる。ゆえに道教の人とも楽しむことができる。葉氏の訣はその精妙を会得し、陸羽の功績を継承した。

【本文】 12

茶訣一篇、語不多而要眇盡矣。命之剗剗以施四方君子云。時寶曆甲申二月。

浪花兼葭堂木孔恭識



【訓読】

茶訣一篇、語は多からず、要眇は尽きたり。これを命じて割刷し、以て四方の君子に施す。時は宝曆甲申二月。

【語釈】

・要眇……要妙、要訣。・割刷……版木を彫ること。割、曲刀。刷、曲鑿。・寶曆甲申……宝曆十四年（一七六四）。

【現代語訳】

茶訣一篇は、言葉は多くないが、要点がすべてまわっている。人に命じてこの版木を彫刻し、よって四方の君子に広く伝わった。時は宝曆甲申の二月である。

資料二 国会本『煎茶訣』

【本文】一

清国 葉雋永之撰

煎茶訣

東京 鹿鳴舍梓

紗帽籠頭、風花逸鬢。

戊寅觀蓮節□□

【校異】

「戊寅觀蓮節」の次の二字は辨明できない。

【訓読】

紗帽は頭を籠み、風花は鬢を逸る。

【本文】二

煎茶訣序

夫一草一木、罔不得山川之氣而生也。唯茶之得氣最精、故能兼色香味之美焉。是茶有色香味之美、而茶之生氣全矣。然所以保其氣而勿失者、豈茶所能自主哉。蓋采之。采之而後有以藏之、如獲稻然。有秋收者必有冬藏。藏之、先期其乾脆也、利用焙。藏之、須有以貯蓄也、利用器。藏之而不善、濕氣鬱而色枯、冷氣侵而香敗、原氣洩而味變、氣之失也。豈得咎茶之不美乎。然藏之於平時、以需用之於一時、而用之法在於煎。張志和所謂竹裏煎茶、亦雅人之深致也。磁盃以盛之、竹籠以澆之、明水以調之、文火以沸之。其色清且碧、其香幽且烈、其味醇且和。可以清詩思、可以滌煩渴。斯得茶之美者矣。是在煎之善。至若水、則別山泉江泉。火、則詳九沸九變。器、則取其潔而不取其貴。

湯、則用其新而不用其陳。是以水之氣助茶之氣、以火之氣發茶之氣、以器之潔不至汚其氣、以湯之新不至敗其氣。氣得而色香味之美全矣。故曰、人之氣配與道、水之氣配水與火、水火濟而茶之能事盡矣。茶之妙訣得矣。友人以煎茶訣索序、予爲詳敘之如斯。光緒戊寅六月穀旦。

浙東茶園王治本撰並書

竹裏閑情 琴仙繪

【語釈】

●張志和……（七三〇〜八一〇?）。字は子同。唐代道士、詩人。『全唐文』卷三百四十・顏真卿の「張志和碑銘」に「肅宗嘗賜奴婢各一、元真配爲夫婦。名夫曰漁僮、妻曰樵青。人問其故、曰：「漁僮使捧釣收綸、蘆中鼓枻、樵青使蘇蘭新桂、竹裏煎茶。」とある。●詩思……詩興、詩情。●煩惱……煩惱を伴う強い渴き。●九沸九變……『呂氏春秋』・本味に「凡味之本、水最爲始。五味三材、九沸九變、火爲之紀。」とある。九は最大の数として用いられる。●光緒戊寅……光緒四年（一八七八）。●王治本……（一八三六〜一九〇八）字は維能、号は茶園。浙江慈溪黃山村人。旅日文人。●琴仙……王藩生（一八四七〜一八九八）、号は琴仙、王治本の族弟。旅日文人、画家。

【現代語訳】

そもそも一草一木は、山川の氣を得なければ成長することが不可能である。特に茶の中に含まれる氣はもっとも精純である。ゆえに色、香、味の美しさをよく兼備している。茶の中に色、香、味の美しさがあれば、茶の生氣は完全である。しかし茶の氣を保って失わないようにするのは、茶の意のままにできることではない。ゆえに茶を採る。茶を採って貯蔵するのは、稲を收穫するのと同じである。秋は收穫を行うなら、冬は必ず貯蔵を行う。茶を貯蔵するには、先ず茶の乾燥と脆さを要求するが、そのときは焙る方法を利用する。茶を貯蔵するには、必ず何かで貯蓄すべきであるが、そのときは器を利用する。茶を貯蔵する際には大事にしなければ、湿氣がこもって茶の色は枯れ、冷氣が侵入して茶の香はなくなり、原氣が洩れて茶の味は変わってしまう。茶の精氣が失われるということである。茶自体が美しくないと捉えて咎めるべきではない。そうすれば、普段はしまっておいて、必要なときに一時的に使い、そして煎るという方法を用いる。張志和のいわゆる「竹裏煎茶」であり、また風雅の人の深遠な意趣である。磁盃をもって茶を盛り、竹籠をもって茶を濾し、明水をもって水温を調節し、文火を以て湯を沸す。茶の色は清くて碧い。茶の香は幽かで烈しい。茶の味は醇厚で和らかである。これで詩情を清めることができる。これで

煩惱と伴った渴きを満たすことができる。これは茶の美しさを手に入れたのである。これは煎茶の善さである。そして、水は山泉と江泉を分けて使う。火は「九沸九変」を明らかにして使う。器は清潔なものを選んで、あえて高価なものを選ばない。

湯は新しいものを用いて古いものを使わない。そうしたら、水の気は茶の気を助ける。火の気は茶の気を発する。器の清潔さは茶の気を汚すことにならない。湯の新鮮さは茶の気を損なうことにならない。気を得れば色、香、味の美しさを兼備することになる。ゆえにこう言う、「人の気は義と道に相配し、水の気は水と火に相配し、水と火とを成し遂げれば、茶に影響を与えられることはすべてやり遂げたことになる。茶の妙訣を会得した。」と。友人は『煎茶訣』に序文を求めたが、私は彼の為に、上記のような内容を詳細に述べた。光緒戊寅年の六月の穀旦に書いたものである。

### 【本文】三

煎茶訣

「藏茶」——「淹茶」

同前。関西大本の本文と校異参照。

煎茶訣終

### 【本文】四

補

茶具

苦節君（湘竹風爐）、建城（藏茶箬籠）、湘筠焙（焙茶箱。蓋其上以收火氣也。隔其中以有容也。納火其下去茶尺許。所以養茶色香味也。）、雲屯（泉罐）、烏府（盛炭籃）、滌器桶、鳴泉（煮茶罐）、品司（編竹為籠、收貯各品茶葉。）、沈垢（古茶洗）、分盆（木杓即茶經水則、每兩升用茶一兩。）、執權（準茶秤。每一兩用水二升。）、合香（藏日支茶瓶、以貯司品者。）、歸潔（竹筴箬。用以滌壺。）、盪塵（洗茶籃）、商象（古石鼎）、遞火（銅火斗）、降紅（銅火筴。不用聯索。）、團風（湘竹扇）、注春（茶壺）、靜沸（竹架。即茶經支腹）、運鋒（鏡果刀）、啜香（茶甌）、撩雲（竹茶匙）、甘鈍（木碇墩）、納敬（湘竹茶棗）、易持（納茶漆雕祕閣。）、受汚（拭抹布）。

### 【校異】

「編竹為籠」、国会本は「編竹為撞」に作る。「撞」は名詞として意味がわかりにくい。朱自振『中国歴代茶書匯編校注本』の校注に従って「籠」と改めた。

「銅火筴」、国会本は「銅火筋」に作る。一橋藏『考槃餘事』は「筋」に作る。字形の誤りである。

「納茶漆雕秘閣」、国会本は「茶易漆雕秘閣」に作る。一橋蔵『考槃餘事』は「易茶漆雕秘閣」に作る。哈佛蔵『考槃餘事』は「納茶漆雕秘閣」に作る。「納茶」に従って改めた。

【語釈】

・茶具……この項は『考槃餘事』茶箋にある。

【現代語訳】

茶具

苦節君（湘竹製の風炉である。）

建城（茶を納める竹籠である。）

湘筠焙（茶を焙る箱である。その上に蓋をしてもって火力を収める。その中を隔ててもって空間を作る。その下に火を通して、茶よりすこしの距離を取る。茶の色、香、味を養うためである。）

雲屯（泉を入れる缶である。）

烏府（炭を盛る籃である。）

水曹（器を洗う桶である。）

鳴泉（茶を煮る罐である。）

品司（竹で編んだ籠である。各種の茶葉を貯える。）

沈垢（古い茶洗である）

分盆（木杓である。つまり『茶経』の水則である。水両升ごとに茶一両を用いる。）

執権（茶を量る秤である。茶一両ごとに水二升を用いる。）

合香（普段使う茶瓶を収め、もって司品などの器具を納める。）

掃潔（竹製の笄箒である。これを使って壺を洗う。）

瀘塵（茶を過濾する籃である。）

商象（古い石鼎である。）

通火（銅火斗である。）

降紅（銅火筋である。聯索を用いない。）

団風（湘竹製の扇である。）

注春（茶壺である。）

静沸（竹架である。つまり『茶経』の支腹である。）

運鋒（鏡果刀である。）

啜香（茶甌である。）

撩雲（竹製の茶匙である。）

甘鈍（木製の砧墩である。）

納敬（湘竹製の茶臺である。）

易持（茶を納めるための漆雕秘閣である。）

受汚（拭巾である。）

【本文】五

書齋

書齋宜明静、不可太敏。明静可爽心神、宏敏則傷目力。中庭列盆栽建蘭之嘉者一二本、近窗處蓄金鱗五七頭於盆池内、傍置洗硯池一。餘地沃以飯籩、雨漬苔生、綠縹可愛。透砌種以翠芸草令遍茂、則青葱欲浮。取薜荔根瘞墻下、洒魚腥草于墻上、腥之所至、蘿必蔓焉。月色盈臨、渾如水府。齋中几榻琴棋劍書畫鼎之屬、須製作不俗、鋪設得體、方稱清賞。永日據席、長夜篝燈、無事擾心、儘可終老。僮非訓習、客非佳流不得入。

【校異】

「明静」、「榻藏」「考槃餘事」は「静、一作浄」とある。「几榻琴棋劍書畫鼎」、「考槃餘事」は「棋」が無い。

【語釈】

●書齋……この項は『考槃餘事』山齋箋にある。●明静……明るくて静かなさま。●心神……心思、精神。●建蘭……常緑園芸植物。中国福建省を産地とするので「建蘭」と呼ばれる。●金鱗……觀賞魚。金魚。●盆池……庭などに設けた小さな池。●洗硯池……すずりを洗う盆池。●飯籩……米汁。籩、汁液。●綠縹……緑の溢れるさま。縹、茂盛、しげる。●薜荔根……

薜荔、木蓮、木蘭。●魚腥草……葎菜。●蘿……松蘿、女蘿。

●水府……水中の宮殿。●清賞……清雅の玩賞。●篝燈……篝かがり。燈を籠の中に入れる。●僮僕……召使いの少年。●訓習……訓練、教習。●佳流……品行、才学が優れる人。

【現代語訳】

書齋

書齋は明るくて静かなところがふさわしい。あまり広くするべきではない。明るくて静かであれば心神を清浄にすることが出来る。大きくて広すぎると視力を損なう。中庭に建蘭などよい盆栽一、二本をならべ、窓の付近に金鱗を五、七尾盆池の中に飼育する。傍に洗硯池を一つ置く。空地に残飯の汁を注ぎかける。雨水が土地にしみこめば苔が生まれ、生い茂って可愛いらしい。階段をめぐって翠芸草を育ててさかんに茂らせば、青葱が階段の上に浮かんでいるように見える。木蓮の根を取って墻下に埋め、魚腥草を墻上にそいで、生臭さの残ったところには、蘿草が必ずそこに蔓延する。月光が満ちて庭園に注がれるとき、まるで水中の庭園にいるようである。書齋の中に置かれていた几、榻、琴、棋、劍、書、畫、鼎などの器物は、凡俗のものを使ってはいけない。書齋の配置は適切にするべきである。そうしてはじめて清賞だと言える。長い昼間には席に座

って、長い夜には灯に篝をおおいかけ、俗事に心を乱すこともなく、そのまま余生を送ることができる。僮僕は教習されたのでなければ、また客人は上品佳流でなければ、書齋の中に入るのを許さないことである。

【本文】六

單條書

高齋精舍、宜掛單條。若對軸即少雅致、況四五軸乎。且高人之畫、適興偶作數筆、人即寶傳、何能有對乎。今人以孤軸爲嫌、不足與言畫也。

【語釈】

・單條書……この項は『考槃餘事』書箋にある。・高齋精舍……高齋、高雅な書齋。精舍、精緻な学舎。・適興……興にのって即座に書画を創作すること。

【現代語訳】

単条書

高雅な書齋と精緻な屋舎は、単条の掛け軸を掛けるのがふさわしい。対軸ならば、雅趣が足りない。まして四五軸ならば尚更である。それに名家の画は即興でたまたま数筆で書き上げた

もので、人々はすぐにそれを珍藏して流伝した。対軸などあるわけない。今の人は孤軸を好ましく思わない。そういう人とは一緒に画の話をする必要もないのである。

【本文】七

袖爐

書齋中薰衣炙手、對客常談之具。如倭人所製鏤空罩蓋漆鼓、可称清賞。今新製有罩蓋方圓爐亦佳。

【語釈】

・袖爐……この項は『考槃餘事』香箋にある。・薰衣……香をたて、よい匂いを衣に焚きこめること。・鏤空罩蓋漆鼓……鏤空、透かし彫りにする。罩はかご。蓋はふた。漆鼓、漆塗り鼓の形の香炉。・罩蓋方圓爐……明高濂『遵生八箋』起居安樂箋に「今有新鑄紫銅有罩蓋方圓炉式、甚佳。」とある。

【現代語訳】

袖炉

書齋の中で服に香を焚きこめて手を暖め、客と対面して日常談話をするための用具である。日本人製の鏤空罩蓋漆鼓のようなものは、清賞だと言える。最近の新製品に罩蓋方圓炉がある

が、これもまたよい。

【本文】八

筆牀

筆牀之製、行世甚少。有古鑿金者、長六七寸、高寸二分、濶二寸餘、如一架然。上可臥筆四矢、以此爲式。用紫檀烏木爲俗。

【校異】

「用紫檀烏木爲俗」、一橋藏『考槃餘事』は「用紫檀烏木爲之亦佳」に作る。

【語釈】

●筆牀……この項は『考槃餘事』文房器具箋にある。●行世……流行。●鑿金……金などの金属粉を銅器の表面に定着させること。鑿、美しい金、純金。●紫檀……紫檀木。質が硬く、木目が美しいので、よく美術品や家具に用いる。●烏木……烏文木、黒檀木。質が硬く、色が黒くて、美しい光沢があるので、よく建築材や家具に用いる。

【現代語訳】

筆床

筆牀の製式については、世間に流行しているものは非常に少ない。昔は鑿金のものがある、長さは六、七寸で、高さは一寸二分で、寛さは二寸あまりで、一つの掛け台のようであった。上に毛筆四本を置くことができる。これを様式とする。紫檀木、烏木を用いるものは俗とする。

【本文】九

詩筒葵箋

採帶露蜀葵研汁、用布揩抹竹紙上、伺少乾、以石壓之、可爲吟箋。以貯竹筒、與騷人往來賡唱。昔白樂天與微之亦嘗爲之。故和靖詩有帶斑猶恐俗、和節不妨山之句。

【語釈】

●詩筒葵箋……この項は『考槃餘事』文房器具箋にある。●蜀葵……花葵、立葵。●騷人……騷客。詩人、文人。●白樂天……白居易（七七二〜八四六）。中唐の詩人。字は樂天、号は香山居士。●微之……元稹（七七九〜八三二）。中唐の詩人。字は微之。白居易の親友。●和靖詩……林逋（九六七〜一〇二八）諡号は和靖。北宋の詩人。この句は「贈張絵秘教九題・其八・詩筒」にある。

【現代語訳】

詩筒葵箋

露をつけている蜀葵を採って、汁を研ぎだし、布を用いて竹紙の上に汁をなすりつける。しばらく乾くまで待ち、石で蜀葵を押さえつければ、詩箋が完成する。葵箋を竹筒に貯え、風流な詩人と往来吟唱する。昔、白居易と元稹もまたこのようなこととしたことがある。ゆえに林逋の詩に「斑を帯びて猶ほ俗を恐れ、和節山を妨げず」の句がある。

【本文】十

印色池

官哥窯方者、尙有八角委角者最難得。定窯、方池外有印花紋、佳甚、此亦少者。諸玩器 玉當較勝於磁、惟印色池以磁爲佳、而玉亦未能勝也。

【語釈】

●印色池……この項は『考槃餘事』文房器具箋にある。印色、印泥、朱肉。●官哥窯……官窯、中国の宮廷専用の窯。宋代五大名窯の一つ。哥窯、南宋の青磁窯。宋代五大名窯の一つ。●委角……委、まげる、かがめる。角、かど。●定窯……宋代五大名窯の一つ。白磁で有名。

【現代語訳】

印色池

官哥窯は方型のものがある。さらに八角、委角のものもあって、手に入れるのは非常に難しい。定窯は方池の外側に印花紋が有って非常によい。これもまた珍しいものである。さまざまな玩器についてだが、一般的に玉器はやや磁器より優れるだろう。ただし、印色池の場合のみは磁器がよいとされ、玉器であっても磁器には及ばない。

【本文】十一

右七項載屠隆考槃餘事中。聊採錄以示諸君子。

補終

【語釈】

●屠隆……(一五四三〜一六〇五)、字は長卿、号は赤水。明代浙江鄞県の文人、戯曲家。●考槃餘事……明代文人の趣味生活に関する作品。屠隆の作品と言われるが、高濂の『遵生八箋』から多くの内容を採取したので、屠隆の名前を仮託して出版されたものだと思われる。



【現代語訳】

右の七項目は屠隆の『考槃餘事』の中に載っている。すこしこれらを探録して諸君に見せよう。

【本文】 十二

煎茶訣跋

同前。

不生道人跋

同前。

浪花菴葭堂木孔恭識

まとめ

以上訳注と校異を行ったことより、以下のようにまとめることができる。

○『煎茶訣』は蔵茶、扱水から煎茶まで、喫茶の各要点を簡潔にまとめている。その内容は、明清の茶書と同じ茶文化体系に属することが分る。

○『煎茶訣』は論理性を持ち、清代の喫茶法を紹介しようとする目的が見える。江戸文人にとって清代の喫茶文化を認識する

書物である。

○関西大本には大典の加筆がある、江戸文人が清代の茶文化に對する受容を研究する資料である。

○国会本は、関西大本にある大典の加筆を削除する意図がうかがえ、たしかに葉雋の『煎茶訣』の原貌を復元しようとする意図が見える。しかし、文末に屠隆の『考槃餘事』の内容を大幅に加えるのは、原作の価値を損なうため、全体としての価値は関西大本に及ばない。

今後の課題として、江戸文人が『煎茶訣』をはじめ中国の茶書に對してどのような点に関心を持っていたのか、また中国の茶書を通して中国の喫茶文化をどのように受容したのかをより深く研究したいと思う。

(りょう きよくしょう／博士後期課程)