

# 遵生八牋（飲饌服食牋 茶泉類）

## 論茶品（茶品を論ずる）

天下に茶の産地は多く、劍南（四川省から雲南省にかけての一带）には蒙頂石花茶<sup>1</sup>が、湖州（浙江省湖州市）には顧渚紫筍茶<sup>2</sup>が、峡州（湖北省宜昌市）には碧澗明月茶<sup>3</sup>が、邛州（四川省邛崃市）には火井思安茶<sup>4</sup>が、渠江（湖南省新川県）には薄片<sup>5</sup>が、巴東（湖南省巴東県一带）には真香茶<sup>6</sup>が、福州（福建省福州市）には柏岩茶<sup>7</sup>が、洪州（江西省南昌市）には白露茶<sup>8</sup>が、常州（江蘇省常州市）には陽羨茶<sup>9</sup>が、婺州（浙江省金华市）には举岩茶<sup>10</sup>が、Y山（安徽省蕪湖市南陵県）には陽坡茶<sup>11</sup>が、龍

古 田 朱 美  
石 黒 敬 子  
草 野 美 保  
高 橋 登 志 子

安（四川省安県）には騎火茶<sup>12</sup>が、黔陽（貴州省務川仡佬族苗族自治県一带）には都濡高株茶<sup>13</sup>が、瀘州（四川省瀘州市）には納溪梅嶺茶<sup>14</sup>があり、ここに挙げたものはいずれも著名で、品級は石花<sup>15</sup>が最上、紫筍<sup>16</sup>がその次、碧澗明月<sup>17</sup>の類が続くが、惜しいことにもう耳にすることはなくなつてしまつた。

近い時代のものとしては、虎丘山茶はその珍しさが賞賛されるが、残念ながら多くの産量を得ることができない。天池茶<sup>18</sup>は、たとえば穀雨前<sup>19</sup>に細芽を収穫し、独特の方法で焙ると、青々として香りがよく、その香を嗅ぐだけで渴きがいやされたという。真芥茶<sup>20</sup>は大変値段も高く、天池

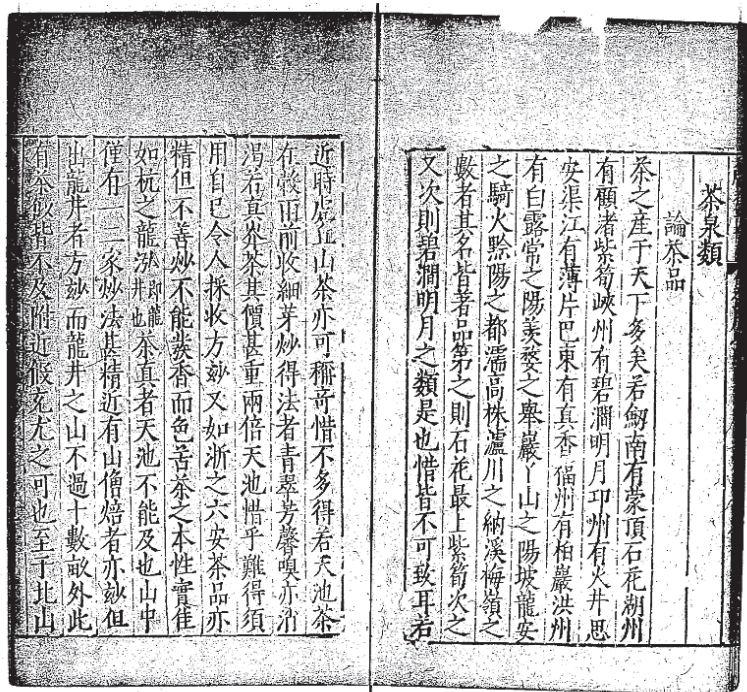


図 1

茶の二倍であるが、手に入れるのが難しいのは惜しいことで、自ら人を雇って摘ませる方がよい。また、浙江の六安という茶の質は逸品だが、どんなに茶葉の質が良くても、うまく炒ることができなければ、よい香も出ない上、渋くなってしまう。茶の本質はすぐれたものである。たとえば杭州の本物の龍泓（すなわち龍井）茶は、天池茶も及ばない。うまく炒ることができるのは山中にわずかに二家ほどしかない。近くの山にうまく焙ることのできる僧も何人かはいるが、やはり龍井で産した茶葉を使うのが最もよい。龍井山（の茶畑）は十数畝にすぎず、この山以外でも茶を産するが、龍井茶には及ばない。付近のまがい物はまだ許容範囲だが、とりわけ北山西溪で産する茶は、すべてまがいものの龍井茶である。したがって杭州の地元の人でさえも本物の龍井茶の味がわかる者はたいへん少なく、そのため本物といつわる茶葉がとても多いのだ。天が龍井に美泉をつくり、この山にはおいしい泉があるからこそ、山が泉にふさわしいおいしい茶を産したのである。ほかの産地の茶と比べなければ、天池の龍井茶が最もすぐれており、このほか天竺茶、靈隠茶が龍井茶の次にくる。臨安（浙江省臨安市）、於潜（浙江省臨安市於潜鎮）、天目山（浙江省臨安市）、舒州（安徽省安慶市潜山県）で産する茶がその後に続く。

浙江以北で産する茶葉はいずれもすぐれている。閩廣（福建・広東省一帯）以南の地方では水を飲むことはできないだけでなく、茶にも用心せねばならない。昔、鴻漸（陸羽）は嶺南（広東省広州市・仏山市一帯）のさまざまな茶をあまり知らなかったが、それでも嶺南茶は極上だと述べている。嶺南の地では、多くの瘴癘の気が草木に染み込んで<sup>しやうれん</sup>るので、北方の人がこれを飲むと多くが病気になるから慎まなければならぬ。摘む時、日が昇り、山中の霧が晴れてから摘む方がよい。

茶団と茶片を加工する時は、水で（水を動力として用いて）碾くと

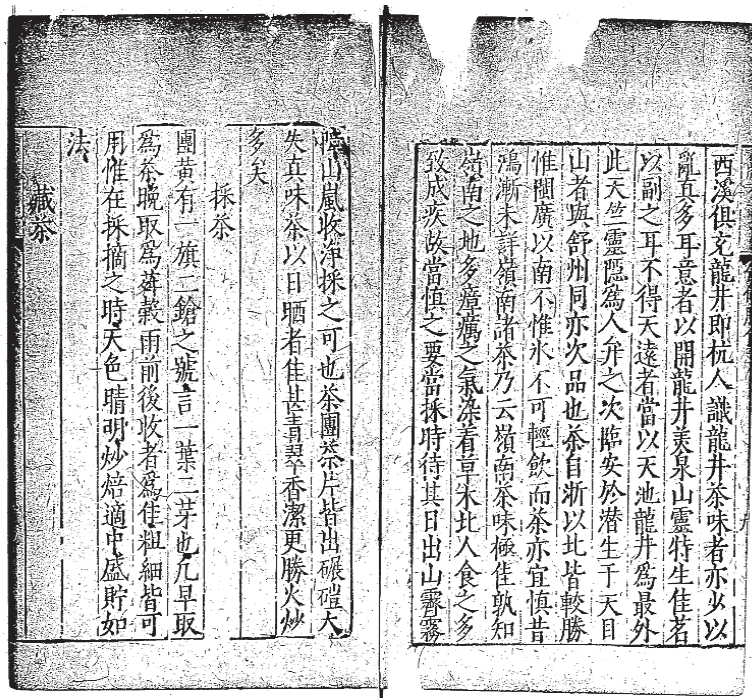


図 2

(湿度があるので) 茶本来の味が失われてしまう。茶は日に晒した(自然乾燥の) ものの味が最もよく、翡翠のように青く清らかな香りがし、火で焙あぶつたものよりはるかにまさっている。

- (1) 蒙頂石花茶…唐代最高の名茶。蒙頂茶の一種で貢茶のひとつ。明代の顧元慶の『茶譜』にも記載があり、露芽、谷芽とも呼ばれた。石花茶は蒙頂石花茶のことで『唐国史補』にもその名が記載されている。
- (2) 顧渚紫筍茶…唐代以来生産されている貢茶で、顧渚紫筍茶とよばれる。紫筍については陸羽の『茶経』に「陽崖陰明、紫者上、緑者次…筍者上芽者次」と記載がある。清代以降、生産はすたれてなくなってしまうが、一九七九年に試製され、一九八二年には全国の名茶のひとつに評されるまでになった。
- (3) 碧潤明月茶…唐代貢茶のうち三番目に列する。茶貢は『華陽国誌』によれば紀元前一〇六六年にまでさかのぼるといだが、貢茶が制度化されたのは唐代である。
- (4) 火井思安茶…宋元年の『九域志』に、臨邛有火井茶場、生産邛州貢茶、造茶成餅、二两重、印龍鳳形於上、飾以金箔、每八餅为一斤入貢、俗称为磚茶。との記載がみられる。明代・顧元慶『茶譜』に、茶之産於天下多矣! ……邛州有火井思安、…其名皆著、とあり清代、嘉慶年には邛崃の年間の茶葉生産は二〇〇万斤以上であった。
- (5) 薄片…唐代には、渠江薄片、として有名な貢茶であった。毛文錫撰『茶譜』(五代)には「渠江薄片、一斤八十枚」と記されている。
- (6) 真香茶…別名真香茶、香山茶ともいう。
- (7) 柏岩茶…唐代銘茶の一つで、別名「半岩茶」ともいう。
- (8) 白露…毛文錫撰『茶譜』によれば、鶴岭茶とともに洪州西山産の銘茶。
- (9) 陽羨葵茶…常州はかつて陽羨と呼ばれ、この名がある。



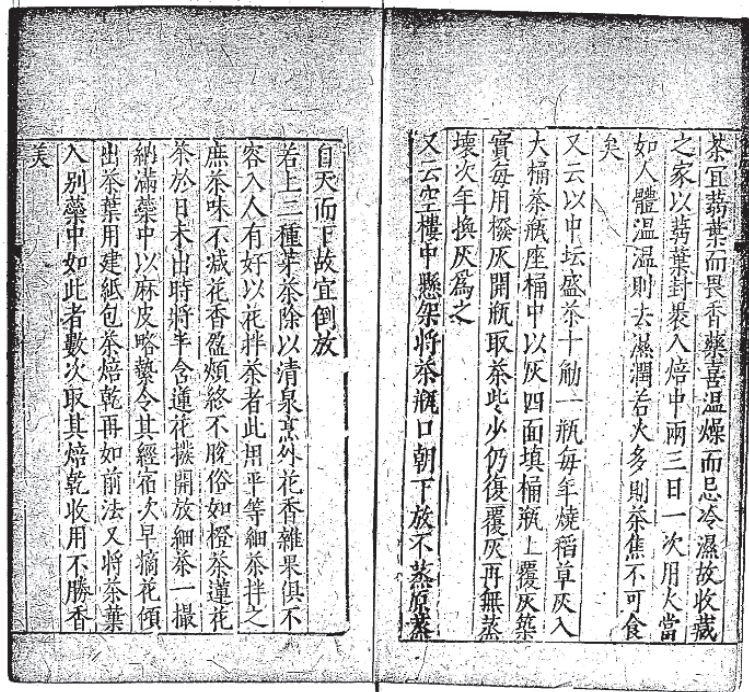


図 3

(10) 拳岩茶・毛文錫撰『茶譜』には「片片芳細、所出雖、味極甘芳、煎如碧乳」と記載されている。清代以降すたれたが、一九七九年に生産が回復された。

(11) 陽坡茶・毛文錫撰『茶譜』で「宣城具有丫山小方餅、橫鋪茗牙裝面、其山東為朝日所燭、号曰陽坡、其茶最勝。太守嘗荐於京洛、人士題曰：丫山阳坡横紋茶」と説明されている。

(12) 騎火茶・毛文錫撰『茶譜』に名前の由来が記されている。「龍安有騎火茶、最上、言不在火前、不在火後作也。清明改火故曰騎火茶」。

(13) 冒頭「ここまでの箇所は錢椿年『茶譜』の「茶品」の項と同じ。

(14) 虎丘山茶・江蘇省蘇州虎丘で産した明代の銘茶。

(15) 天池茶・江蘇省天池で産した明代の銘茶。

(16) 穀雨・二四節氣のひとつで六番目の氣節、旧曆四月二十日頃。「中国の茶書」（平凡社）の『製茶新譜』の中村喬氏の注によれば、宋代の茶書

では茶摘みの時期の最も早いものは驚蟄（旧曆三月五、六日）ごろで、明代の茶書ではみな穀雨に採るとあり、それは宋代の茶は福建省建安の茶を主に述べたものであるが、後者は浙江省・安徽省の茶を主としているので、産地の違いが採茶の時期の違いであろうと述べている。

(17) 真芥茶・宜興（江蘇省）で産した銘茶。周高起著『洞山芥茶系』（明）の「貢茶」に詳述がみられる。

(18) 瘴癘・マラリア

### 採茶（茶摘み）

団黄<sup>①</sup>は、一旗二槍<sup>②</sup>の号があり、それは一葉二芽のことを指している。早い時期に摘んだものは茶、おそい時期に摘んだものが芽<sup>せん</sup>である。穀雨の前後に摘んだものがよく、大葉も小葉も皆用いることができる。ただ





図4（左：一芽一葉、中：一芽二葉、右：一芽三葉『茶經図説』より）

し、摘む時に天気がよく、炒焙や貯蔵がきちんとしたやりかたでなければおいしい茶にはならない。

(1) 団黄…団面ともいう。団黄は唐代の茶名で『唐国史補』に「蘄州有蘄門団黄」とあり、蘄州（現在の湖北省蘄春県）で産した茶である。

(2) 一旗二槍…『遵生八牋』の「採茶」の項そのものが錢椿年の『茶譜』（明代 喜靖九年、一五三〇年頃書かれた）の「採茶」の頃とほぼ同じで、それ以前に書かれた、毛文錫撰の『茶譜』（五蜀）にも同様（「団黄有一旗二槍之号、言一葉二芽也」）の記載がある。いずれにせよ、一旗二槍（一葉二芽）は間違いで、一槍二旗（一芽二葉）が正しいと考えられる。一芽二葉について図4参照。

### 蔵茶（茶の保存）

茶葉の保存には、若くて柔らかい蒲の葉がよい。香りが強いものと一緒にするのは避けるべきである。温かく乾燥したところがよく、寒くて湿度の高いところは避ける。したがって、貯蔵する者は、その若くてやわらかい蒲の葉で茶葉をしっかりと包装し、包んだまま二三日に一度は焙乾させる。火は人の体温ぐらいに温めると湿気がとぶが、火が強いと焦げてしまい、飲むことはできない<sup>(2)</sup>。

また、次のような説明もある。十斤の茶葉を（一単位として）一瓶に入れ、毎年稲藁を燃やして灰にしたものを大きな桶に入れ、灰で周囲を充たした桶に茶の入った瓶を置き、上も灰できっちり覆う。用いるたびに、灰をはらって瓶を開封し、茶を少し取り出したら、また灰をかぶせておくと、（茶葉は）湿って悪くならない。次の年も灰をとりかえて同じようにしておく。

また、次のような話もある。瓶の口を下に向けて置いておくと、（茶葉が）しけらない。というのも、蒸気は上から下に落ちるから、ひつきかえしておくのがよいのだ。

上に挙げた二種類の茶芽は、清泉でいれるほか、香りのある花や雑果（果物やナッツ類）を加えない。茶に花を加えるのを好む人もいるが、細茶と同量の花を加えると茶の味が減らないし、花の香りがする。たとえば橙茶のように俗っぽくならない。

蓮花茶は太陽が昇らないうちに、開きかけている蓮の蕾みをこじ開けて、その中に細茶を少々入れ、花の芯を麻糸でくくっておく。一晩たつて翌朝早朝それを摘み、茶葉を中からとりだし、建紙に包んで、焙乾する。その焙乾した茶葉を再び蓮の蕾の中に入れ、この同じ作業を数回繰り返かえし、取り出して焙乾し貯蔵すると、この芳香にまざるものはない。

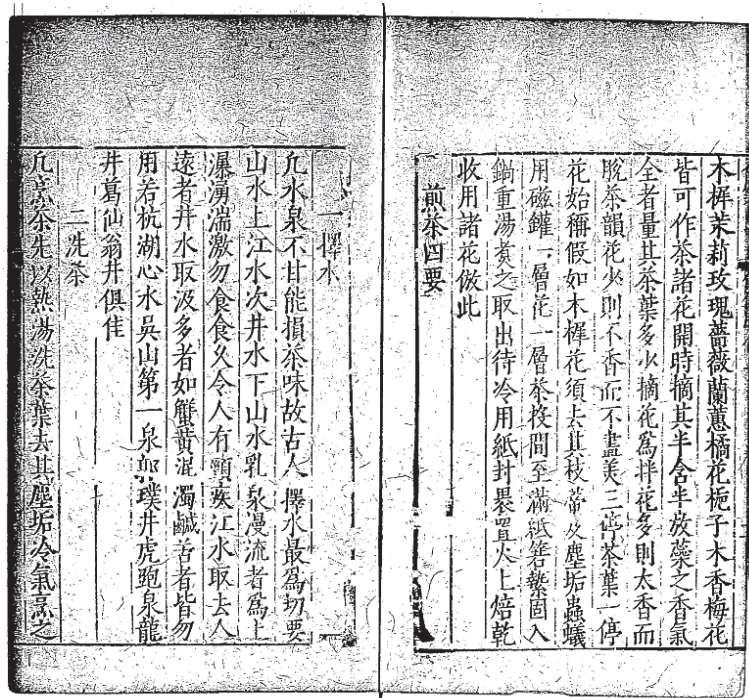


図 5

木犀、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花はいずれも茶にすることができる。開きかけている花の蕾を摘み、そのまま残っている香気を、茶葉の量に応じて、摘んだ蕾とまぜることができる。花が多すぎると香りが強くなって茶の味が堪能できないが、花がわずかであれば、よい香りがしないし、お茶のおいしさはでない。用量は三停茶葉一停花（つまり、茶葉三に対して、花が一）を目安とする。たとえば木犀は、蕾の上の塵や汚れや小さな虫を取り去り、磁器の罐を用いて一層を花、一層を茶というふうにつばいに罐いっぱい敷き詰めて紙で口をしつかり封をしたら、湯を沸かした鍋に入れて煮て、取り出して冷ましたら、紙で包装し、火で焙乾させたら貯蔵する。いずれの花も、このやりかたに倣う<sup>⑤</sup>。

- (1) 弱葉やわらか・嫩わかくて香りのよい蒲の葉。
- (2) 冒頭「飲むことはできない…」ここまでの箇所は、蔡襄の『茶録』の「蔵茶」、朱権の『茶譜』の「收茶」、錢椿年の『茶譜』の「蔵茶」の項などとはほぼ同じである。
- (3) 細茶・中国の中原地区で、茶葉は細茶と粗茶に分類される。細茶はいわゆる茶樹の新鮮な葉を摘んで茶葉に加工したもの。粗茶はさまざまな樹木の葉を加工して茶葉にしたもので粗茶とも呼ばれる。
- (4) 木犀（木犀）・桂花（キンモクセイ）の別称。
- (5) 蓮花茶は「このやりかたに倣う…」錢椿年の『茶譜』「制茶諸法」とほぼ同じ。

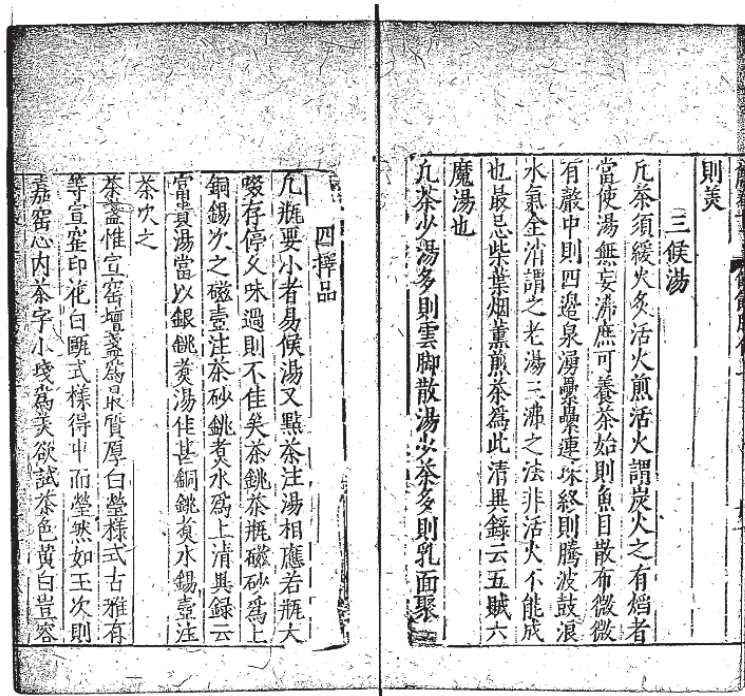


図6

煎茶四要

擇水（水を選ぶ）

すべて、泉水は甘くなければ茶の味を損ねてしまう。ゆえに、古人は水を選ぶことが最も肝心なことであるとしたり。山水が最上、次が江水（河の水）で、井戸水は最下である。山水でよいとされるのは、乳泉<sup>①</sup>、流の順で、滝や激流の水は久しく飲むと頸疾を患う。江の水は人里離れたところで汲む。井戸水はよく汲まれている井戸がよい。もし蟹黄で（黄色くよどみ）しよっぱく、苦かったら、用いてはいけない。杭州の湖水について言えば、呉山の第一泉、郭璞井、虎跑泉、龍井、葛仙翁井などいづれもよい。

- (1) 乳泉…鍾乳石の上を滴る水。この箇所は田藝衡の「煮泉小品」（明代）「異泉」の項、「乳泉、石鍾乳山骨之膏髓也」と同じ。
- (2) 漫…後の「論泉水」では「慢」となっている。
- (3) 冒頭…井戸がよい…ここまでの箇所は「茶経」をふまえた記述。「擇水」という言葉の初出も「茶経」である。なお、冒頭から蟹黄という箇所までは、錢椿年の「茶譜」とほぼ同じである。



図7 虎跑泉（浙江省杭州市）



(4) 郭璞井・郭婆井ともいう。晋の郭璞が開いた井戸なので郭璞井というとか、山のふもとに郭という姓の老婆が所詣という伝説にちなんで郭婆井と名付けられたなど諸説ある。

(5) 虎跑泉・西湖の南、虎跑山の麓に湧き出る「天下第三泉」と呼ばれる名水。唐代の仙人が二頭の虎を使って泉を掘らせた伝説からこの名がついたという。

(6) 龍井・正式名を龍泓泉、別名を龍湫といい、明代の田汝成撰『西湖遊覽誌』によれば、龍井泉は三国時代・赤烏年間(二三八―二五一)に発見されたという。

(7) 葛仙翁井・『咸淳臨安志』巻三三に「晏元猷公輿地志、天竺山下有葛仙翁煉丹井、今在下天竺寺藏院」とあり、下天竺寺(浙江省)に葛仙翁煉丹井があるという。また『西湖百詠』巻下「煉丹井」に「在下竺西廊下、葛仙翁有丹在井、井水可以療病」とあり、この葛仙翁煉丹井の水で病気が治るといふ。

### 洗茶(茶を洗う)

すべて茶の烹制は、まず熱水で茶葉を洗って塵垢と冷気をとった後に烹ずるとおいしい<sup>①</sup>。

(1) 洗茶・この項も錢椿年の『茶譜』「洗茶」と全く同じである。『長物志』<sup>3</sup> (新井健、他訳)の注によれば、茶の葉を洗うなどは、宋代の抹茶方式ではありえぬことで、明代の煎茶方式の一面を端的にあらわしている、という。

### 候湯(湯のわきぐあいを候う)

すべて茶は緩火で炙り、活火で煎じる。活火とは火焰が立つ炭火のことである。むやみに沸かしすぎなければ、だいたい茶を淹れることができる。

まずは魚の目のような小さい泡が出て、ふつふつと小さな音がし、やがて四方から泡がたつて、それが数珠のように連なって大きく波立つようになつたら、水気がなくなる。これを老湯<sup>①</sup>という。三沸には炭火を用いなければならぬ。最も避けなければならないのは、薪で茶葉が燻されてしまうことで、『清異録』<sup>②</sup>では薪で沸かした湯を五賊六魔湯といっている。すべて、茶が少なく湯が多いと、雲脚(茶葉)が散ってしまう。茶が多く湯が少ないと、乳面が聚まる状態になってしまう<sup>③</sup>。

(1) 冒頭「これを老湯といふ」ここまでの箇所は『茶経』をふまえた記述。

(2) 『清異録』…作者は陶穀(宋代)。

(3) 雲脚・茶の別名。また、乳面は、濃い茶や酒の表面にできた粥状の層。茶が少なくて湯が多いのを雲脚散といい、湯が少なくて茶が多いと、乳面ができる。これは蔡襄の『茶録』(宋代)の「点茶」の項による。「茶少湯多、則雲脚散湯少茶多、則粥面聚。建人謂之雲脚粥面」。

### 擇品(茶器をえらぶ)

すべて瓶は小さければ、湯が沸くのをたやすく待つことができる上、茶を点じて湯を注ぐのにもふさわしい。瓶が大きいと、飲み残して、味が出過ぎてしまうのでよくない。茶銚・茶瓶は、磁砂を上等とし、銅・錫がその次である。磁壺(急須)で茶を注ぎ、砂銚で水を沸かすのが

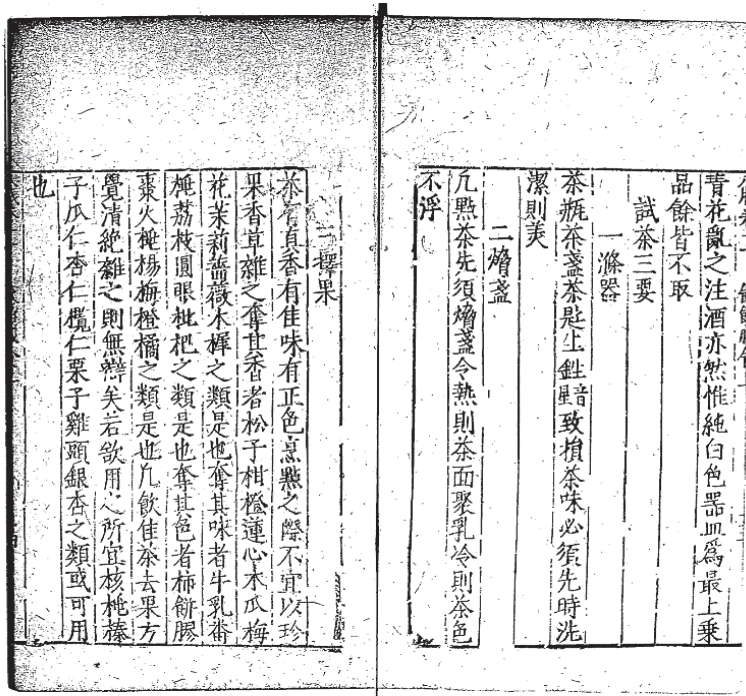


図 8

よい。『清異録』には「富貴湯とは銀銚で沸かした湯で、たいへんよい。銅銚で湯を沸かし、錫壺に茶を注いだものはその次によい。」と記載されている。<sup>①④</sup>

茶盞<sup>⑤</sup>（茶碗）は、宣窯<sup>⑥</sup>の壇蓋が最もよく、厚手で白く光沢があり、様式は古風で雅びである。宣窯などの、模様の入った白甌は玉のように輝いている。その次がすなわち嘉窯<sup>⑦</sup>で、内側に茶という文字が描かれた小ぶりの盞は美しい。茶の黄白の色を試したい時に、青花（染め付け）は、茶の色を乱すのもつてのほかである。酒を注ぐのもまた同様に、純白の器が最上品で、あとは使ってはいけない。<sup>⑧</sup>

(1) 瓶・冒頭（こ）までは朱権の『茶譜』（明代）の「扱品」の項にも同様の記載がある。

(2) 茶銚・銚は取っ手がついた小さな湯沸かし器。許次紆の『茶疏』の「煮水器」の項で「銚」で沸かすのが最良とあり、構造についても言及している。

(3) 壺・急須のことで『茶疏』の原文には壺とも茶注とも書かれている。

(4) 銅銚・錫壺・『茶疏』によれば、「茶注はほかのにおいがつかないものがよい。銀製が一番で、錫製がこれに次ぐ」とある（布目潮風著『中国喫茶文化史』参照）。

(5) 茶盞・茶碗の名称については、『茶經』では盞という字が用いられ、『説文解字』では「小孟なり」とあり、飲器である。同じく茶碗を指す字に、碗・碗・碗があり、詩では盞もよく使われる。宋代になると盞という字がよく使われるようになる（布目潮風著『中国喫茶文化史』参照）。

(6) 宣窯・明代宣德期（一四二六―一四三五）に景德鎮で作られた瓷の簡称。

(7) 嘉窯・明代嘉靖期（一五二二―一五六六）の官窯。

(8) 明代の茶具明代に入ると、団茶のような固形茶はすたれ、「散茶（リ）

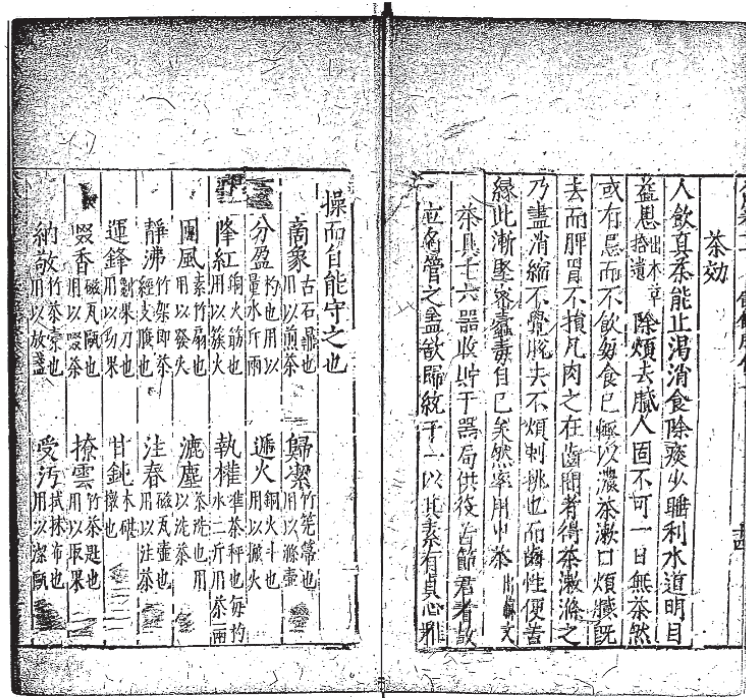


図 9

フテイ)を一たび煮て啜る」飲み方へと変わっていき、それにもない茶碗も茶の色が、よりはっきり分かる白いものが重視されるようになった。明代永楽期では、景德鎮の青花瓷茶具(染め付け茶具)、白瓷茶具が突出しており、宣德期、成化期、嘉靖期の名窯で茶具が盛んに作られた(胡小軍著「茶具」参照)。

試茶三要

一 滌器(茶器の洗滌)

茶瓶、茶盞、茶匙は、茶洗がつくと茶の味が損なわれるので、使う前にあらかじめ、かならず清潔に洗っておかなければならない。

二 燴蓋(杯をあたためる)

すべて茶を点する時は、火で蓋を焙(さ)って熱くしておく、茶面に膜ができるので、冷めても茶の色がそのまま残って変わらない。

三 擇果(果物を擇ぶ)

茶には真香りがあり、佳味や色がある。烹点の際、珍果(果物やナッツ類)や香りのある植物などを加えない方がよい。茶の香りに影響を与えるものとして、松子、橙、蓮心(蓮の実)、木瓜、梅花、茉莉、薔薇、木犀の類である。茶の味に影響を与えるものには、牛乳、番桃、荔枝、円眼(龍眼)、枇杷の類である。茶の色に影響を与えるものは、柿餅(干柿)、膠棗(山東省の東阿県/膠東地区産の棗)、火桃、梅桃(山



桃)、橙橘の類である。すべて、良い茶を飲む時は、これらのものを除いてこそ、茶のあつさりとした味わいもわかり、まぜたらお茶との区別がつかなくなるのは言うまでもない。もし用いて飲むならば、核桃、榛子、瓜仁、杏仁、欖仁、栗子、鶏頭(芡實)、銀杏の類は用いてもよい。

(1) 試茶三要・錢椿年の『茶譜』「点茶三要」でもほぼ同じ内容が記されている。

### 茶効

人が真茶を飲むと、渴きを止め消化を助け、痰を除き眠気が薄れ、利尿をうながし、思考がはつきりし、目に良く、膩あぶらけを取り除く(出典『本草拾遺』)。飲茶を控えねばならない場合を除いては、人は一日とて茶なくしてはいられない。毎食後、すぐ濃い茶で口を漱すすぎ、料理のあぶらっこさを流しされば、脾胃を損なうことはない。齒の間にはさまった肉は、茶で漱すすぎ去ることができ、それらは縮んでなくなってしまうので、取り出す面倒はない。茶の苦味は齒をかたく丈夫にし、虫齒の菌なども自然に消えてしまう。したがって、中等の茶でよい。

(1) 『本草拾遺』…陳藏器撰(唐代)

### 茶具十六器<sup>①</sup>

茶具十六器は、器局にしまっておく。苦節君などのように、茶道においても統一して管理できるよう、人々は体系的にそれらの道具に名前をつけたが、その名前が真心で雅びであったから、それらの名称はずっと

守られてきたのである。

商象 古代の石鼎で、煎茶に用いる。

掃潔 竹の刷毛で、壺(急須)を洗うのに用いる。

分盈 杓で、水の斤兩を量るのに用いる。

遞火 銅製の火斗ひのしで、火を運ぶのに用いる。

降紅 銅製の火箸で、火をおこすのに使う。

執權 茶の秤で、毎杓水二升2せうに対し、茶一兩を使う。

團風 簡単な竹製の扇で、火をおこすのに用いる。

漉塵 洗茶に用いる。

靜沸 竹架、すなわち『茶経』に書かれている支腹にあたる。

注春 磁瓦の壺で、茶を注ぐのに用いる。

運鋒 果類を切るための包丁。

甘鈍 木製の分厚い板。

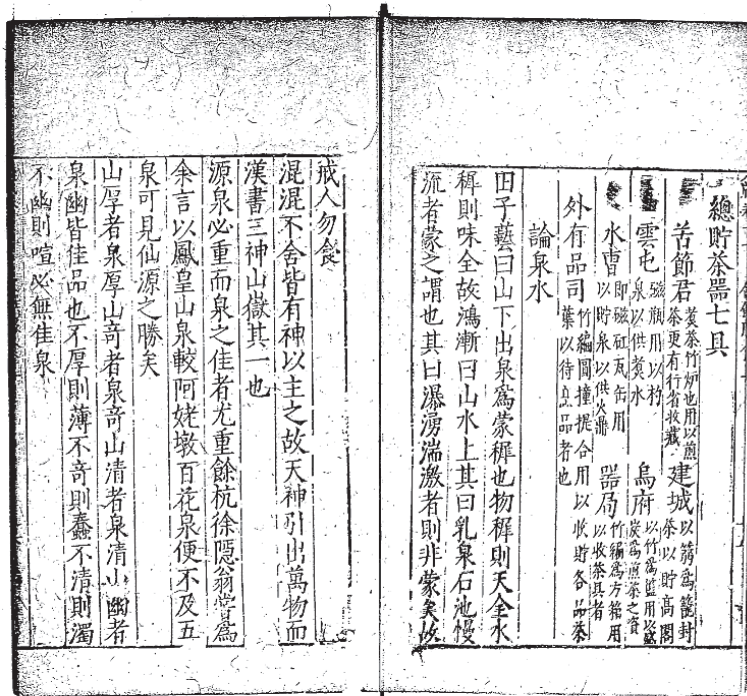


図10

吸香 磁瓦の碗で、茶を飲むのに用いる。

撩雲 竹製の茶匙で、果類をとるのに用いる。

納敬 竹製の籠で、蓋をしまうのに用いる。

受汚 ふきんで、甌を拭うのに用いる。

(1) 茶具十六器・錢椿年(著)・顧元慶(刪校)『茶譜』「器局」に「茶具一六器」の説明がほぼ同じ形で見られる。

(2) 原文には二斤とあるが、錢椿年の『茶譜』では二升となっており、二升の誤りかと思われる。

総貯茶器七具<sup>①</sup>

苦節君 煮茶を作る台で、煎茶にも用いる。さらに専門家には収集する者もいる。

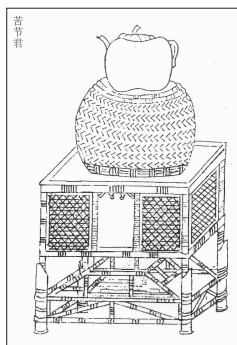


図11-1

建城 籐の葉で編んだ籠で、茶を封じ、高いところにおいて貯蔵するのに用いる

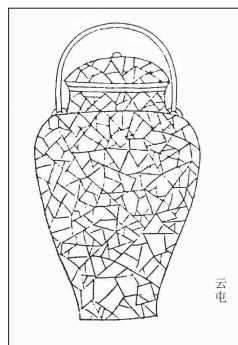


図11-2

雲屯 磁瓶で、泉の水を入れて<sup>に</sup>使う。

烏府 竹製の籠で炭を盛る。煎茶の道具。



図11-3

水曹 磁缸の瓦缶で、湯を沸かす火鼎に入れる泉水を貯蔵しておく。

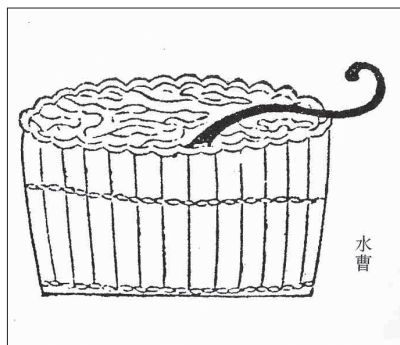


図11-4



器局 竹で編んだ四角い箱で、茶具をしまうのに用いる。

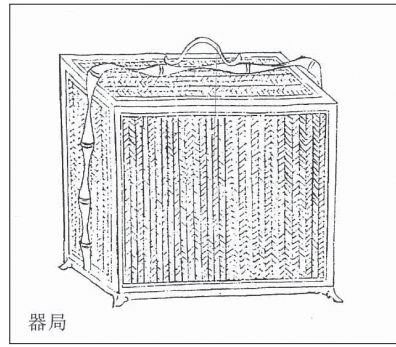


図11-5

外有品司 把手のある竹で編んだ籃で、烹品にするための各種茶葉を収納するもの。

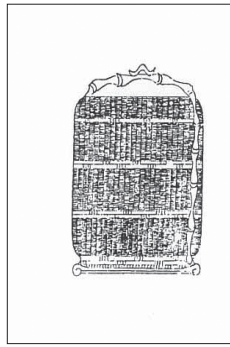


図11-6  
(図11『中国古代茶葉全書』より)

(1) 総野茶器・文震亨『長物志3』『品茶』(訳注・荒井健、他)の項で(烏府、雲屯、苦節、建城)が取り上げられている。ここでの注によれば、「烏府は竹製の炭取り、雲屯は磁器の水差し、苦節、すなわち苦節君は竹製茶炉、建城は蒲の若葉製の茶の密封容器である。これらの呼称は錢椿年

『製茶新譜』に付載↓顧元慶『茶譜』↓遵生八牋』↓考槃余事』卷4・茶具と引用が受け継がれる。(抜粋)という。

### 参考文献

- 篠田統・田中静一編著『中国食経叢書 上・下』一九七二年 書籍文物流通会  
青木正児『中華茶書』一九七六年 柴田書店  
布目潮瀨、中村喬訳注『中国の茶書』一九七六年 平凡社  
趙立勛等校注『遵生八牋校注』一九九四年人民衛生出版社  
倪泰一・俞熾陽他訳『遵生八牋—白話全訳』一九九四年 重慶大学出版社  
布目潮瀨『中国喫茶文化史』一九九五年 岩波書店  
張科編著『説泉』一九九六年 浙江摄影出版社  
阮浩耕、沈冬梅、于良子点校注釈『中国古代茶葉全書』一九九九年 浙江摄影出版社  
荒井健、他『長物志3—明代文人の生活と意見』二〇〇〇年 平凡社  
徐海榮主編『中国茶事大典』二〇〇〇年 華夏出版社  
布目潮瀨『茶経詳解』二〇〇一年 淡交社  
張哲永他主編『中国酒茶辞典』一九九一年湖南出版社  
鞏志主編『中国貢茶』二〇〇三年 浙江摄影出版社  
胡小軍『茶具』二〇〇三年 浙江大学出版社  
阮浩耕、董春曉主編『茶経図説』二〇〇三年 浙江摄影出版社  
中国茶葉博物館総主編『中国茶具百科』二〇〇八年 山東科学技術出版社