

磁甕或は錫の壺を用て、口をよく覆て濕なき所にをくによろし、蔡氏が法に必かゝはらざれ、吳許次忬茶疏曰、收藏宜用磁甕、大容一二十斤、四圍厚箬中則貯茶、須極燥極新、專供此事、久乃愈佳、不必歲易茶、須築實、仍用厚箬、填緊壺口、再加以箬、以真皮紙包之、以苧麻緊札、壓以大新磚、勿令微風得入、可以接新、

許氏が説大ていよし、人に近き處に置は、時々かへりみるによし、又人に近ければ温にして濕少しといへり、陸氏よりこのかた、吾朝にも厚紙のふくろに茶を入るなり、茶疏には畏紙と云、紙は水中におゐてなるにより、水氣ありて濕をふくむといへり、尤なる事なり、

古鄞羅廩茶解曰、凡貯茶之器、始終貯茶、不得移爲佗用、岩栖幽事曰、茶見日而味奪、墨見日而色灰、此二説もえらすんばあるべからず、因て合せ記す、

〔清風瑣言下〕收貯

茶を貯ふるは錫壺に勝る者なし、瓦壺は次也、いづれも古製にあらざれば効用少し、一度它の物を收し器は不可用、香葯の器殊に忌べし、茶略に云、予嘗登石鼓遊白雲洞、其住僧爲予言曰、瓦罐所貯之茶、經年則漸有濕、若用錫罐貯之、雖十年而氣味不改と云り、然るに頃日或高貴の家に庫内より年記百餘年封緘固密の茶壺を採出たり、開封して試るに、茶葉青色乾燥、唯一二年の者に異ならず、但香味におきては舊廢の物也とぞ、是を以て見れば、瓦壺の錫に勝ると云べし、按するに、錫瓦の優劣にはあらで、器の新古製造の工拙に係るなるべし、茶盒子も共に同じかるべし、唯々古製の貴むべきは、此談に明らか也、所居陰濕を忌み、煙薰を可避、雨雲霧の日、封を開くべからず、盒子に分取て後も、克々封固すべし、壺中茶減すれば、其虛洞に濕氣隨て侵入、茶韻を害す、棚架上に茶壺の口を將て、下に朝あさて放べし、濕烟入がたし、又茶壺を稻灰に埋め置法有、大桶に先茶壺を收め、上下四面より灰を以て瘞む、茶を分取日能せずば、灰入て茶を害すべし、西土には箬葉を以