

て茶壺の口を包む、箬よく濕烟を透さず、又建城と呼て竹籃を二重に造り、其間に箬葉を夾入たる者あり、録に出す、附子○上田是を獲て藏む、思ふに是恐くは久藏の用に堪べからず、唯盒子の屬と云べき者也、

久藏

茶を貯ふるに、久藏の品は、今年の新茶を相半にして再び封密すべし、茶霖雨梅天には、壺中に在ても濕を感ず、快晴を待て急に焙爐に乾すべし、焙爐の火は温かるべし、是を文火と云、火勢猛なれば、葉焦れて茶韻を脱す、煮るに臨みて炙るも同法也、茶と火の間、凡一尺を去べし、茶史に、焙茶法見ゆ、夏至後三日、焙一次、秋分後三日、焙一次、一陽後三日、又焙之、連山中共五焙、直至交新、色香味如一と云り、茶賈總て焙の候法ありとぞ、然れども古人の説に、茶濕らざれば不可焙炙、其度に香味を失ふと云り、又建紙包カキツクに貯ふべからず、紙は水中に作しもの故に、濕を吸く害有と云り、此戒め茗溪詩話に見えたり、茶史に云、近人以燒紅炭蔽殺紙裹入瓶内、然後入茶極妙、以紙裹礦灰一塊、亦妙と見えたり、

〔煎茶綺言〕藏茶

茶ノ性、燥ヲ喜、潮ヲ嫌フ、故ニ壺ノ乾枯ナルヲヨシトス、サレド高麗三島、熊川、龍門字、或ハ薩摩ノ古帖佐、尾張ノ古瀬戸等ノ類ヒハ、尋常ニ得難シ、頓ニ求ルニハ、清雅ナルヲ擇トリテ、數日武火ノ焙爐ニ安ジ、後爐ヲ出シ、密室中ニ懸、徐ニ冷ヲトリ、冷定テ茶ヲ藏シテ、後マタ他器ニ移ベカラズ、マタ百鍊ノ錫瓶モ佳ナリ、タトヒ良器トイヘド、其口ヲ守コト、空疎ケレバ、茶ノ性味自ラ散ズ、マタ經年久藏スルモノハ、故瓢或ハ故竹筒ノ内ニ築實堅ク封ジテ、再ビ松香ニテ固縫ベシ、常ニ密室中ノ火氣絶ザル所ヲ相テ架ヲカケ儲フベシ、空堂虛屋ノ如キハ、風ノ氣ツテニ融通テ、名器トイヘド、冷濕ニ侵サレテ、イツシカニ茶ノ性氣亡佚、