

投ジ、一ニハ研末セシ五倍子ヲ投ジ、一ニハ瑩徹ノ明礬ヲ投ジ、清室中ニ置、一夜ヲ過テ是ヲミルニ、鐵線クモルモノハ鹹氣ナリ、五倍子皂色ヲイタスモノハ鐵氣ナリ、明礬毛茸ヲ生ズルモノハ土氣ナリ、其三件全ク元ノ如ナルハ、極テ潔水、茶神ヲミルニ疑ヒナシ、僻地潔水ナキ所ハ、新水ヲ取、土瓶ニ盛リ煮熟シ、一宿露天シテ、明朝ニ上清ヲ用ナバ稍佳ナリ、又流水ノ如キ、性ハゲシキモノモ此法ヲ取ベシ、寒中ノ水ヲ蓄置カ、蒸露ラシビキニテ水ヲ製スルモ可ナリ、サレド眞味ハ得ガタシ、陸放翁ガ入蜀記ニ、瀟水ニ杏仁ノ末ヲ入テ、夕ヲ過テ飲ベシト云ヘリ、田藝衡ガ小品ニ、白石ヲ擇トリテ、泉ニ帶テ煮トイヘリ、是法タトヘ宜シトモ煩シ、マタ綠天ノ兩琅玕ノ雪ヲ烹ハ、幽境ヤムコトナキノ所爲ナメリ、

〔煎茶仕用集〕湯候

茶を嗜む人、湯候を去らずんばあるべからず、點茶家者流には、みだりに湯を老爛するをよしとす、是何の益ぞや、余流芳○大枝流芳、玄たしく試に、湯久しく煎ばおもくなりて、生氣を失ふて毒となる、養生家に、久しく煮たる湯にて面を洗時は、光澤をうしなふといへり、是にても其一つならざる事、あるべし、況や何程ふるき釜にても、久しく煮ば鐵氣出テ惡し、老湯は害ありて益なき事察すべし。

〔清風瑣言〕湯候

湯は甘泉清流を擇び、法を以て煮るべし、茶經に老湯三沸の法を立、其候始は茶瓶茶壺いづれにても先微々の音を出す、蟹眼魚眼散布等の序次有、中間には、四邊泉の涌が如く、珠を連ぬるに似、終は騰波鼓浪、こゝにいたりて水の性消、是茶を煮べき節也、是を過れば湯の性却りて鈍く、茶韻不興、茶譜には、其音を聽て候ふべし、初振驟の三音過て、無聲にいたり茶を烹ると見えたり、蘇廙の十六湯品に、湯者茶之司命也、湯濫りなれば、上品の茶も凡種となれると云り、