

〔煎茶綺言〕湯候

湯沸ニ新汲潔水ヲ盛、裏爐ニ活火ヲ起シ、初沸魚眼、二沸連珠、三沸波騰ヲ候シ、瓶中ニ茶ヲ投ジ湯ヲ沃ギ、湯面ノ氣眼ヲサマリ、茶脚沈ムヲ節トシテ、芳鮮ヲ喫スベシ、古人是ヲ初巡トス、初巡ハ則半酌色嫩、次ニ沸湯ヲサシ喫セシム、是ヲ再巡トス、則醇美甘冽ナリ、三巡則意況盡、ムベカラズト、凡ソ煎茶ハ烹ニ遂速ヲ要トス、湯熟スレバ性弱ニシテ芳韻乏シ、マタ昔日ヨリ山林ノ人茶ヲ盃中ニオキ、沸湯ヲ衝茶筴ヲモテ泡ヲタテ、喫ス、是ヲ泡茶マタ沖茶ト云フ、實ニヒナビタル太古ノ風ナリ、

煎法

〔煎茶仕用集上〕庵茶

茶經曰、有頓茶、散茶、末茶、餅茶者、乃研、乃熬、乃煬、乃舂、貯於瓶缶之中、以湯沃焉、謂之庵茶、五雜俎曰、古時之茶、曰煮、曰烹、曰煎、須湯如蟹眼、茶味方中、今之茶、惟用沸湯投之、稍着火、卽色黃而味澁、不中飲矣、迺知古今之法、亦自不同也、

此二條とも、こゝに云だし茶也、茶經すでにだし茶を云ば、謝氏が論のごとく、古になしとは云がたし、是茶を沸湯の中に入れて、火を以て煮す、香氣の發するを待て飲、世俗に云、隱元禪師始て日本に此法を傳ふと云り、本邦の茶は、だし茶によるしからず、舶來のものをよしとす、武夷山の茶まれに渡來す、得がたし、其香蘭に似り、茶少し焙して後、洗て瓶に入れ、沸湯を入れる、また洗はずしてもよし、渡來の茶、風味和品と異にして、又賞すべし、

〔清風瑣言上〕煎法

蘇子瞻の詩佳茗似佳人と云句有、予秋上田成云、茶者高貴の人に應接するが如し、烹點共に法を濫れば、其悔かへるべからず、煎法蒸焙の茶は、煮るに宜しく、炒茶は淹煎に宜し、法則先湯の茶を烹べきを候ひて、茶を急に瓶に投れ、卽手に火爐を去て、盆上に置、一霎時熟するを待て飲べし、熟味