

## 分量

茶の分量、煮るは水一合に茶五分を適とす、濃きを好む者は是に増べし、炒茶は量を不可過、又淹茶は大方に湯を次故に、量を増も宜し、但茶品によりて活用有べき也、色味共に濃に過る者清韻なし。

## 煎茶具

## 〔清風瑣言〕下 選器

茶瓶は小器を要むべし、湯候ひやすく、且客を迎へて再三煎るの興あり、只前煎の宿氣を去ざれば茶の色香なし、新汲の水に克々滌ひて再煮るべし、常に一煎して宿氣なからしむれば、客來たりて急卒の効有、怠るべからず、黄金銀錫の製造有、高貴の玩器、不試ば不言、分限に應じて玩弄すべし、磁器の功用尤佳なり、西土より渡せるは、形状の文藻のみならず、用を専らと造りたれば宜し、古渡の物得がたし、淹煎の器今も多く來たる、古代の物に比ぶれば、僞品にて愛玩する者なし、古器を得んと欲する者、効用の爲にて、點茶家の舜盃禹筇を檢索する談にあらず、古渡の茶瓶たまたま得たらば、京師の名工に摸さしめ、破壊の厄に備ふべし。

湯鑪、黄金白銀の製は、措て論せず、錫鐵銅鍮瓦數品の中に、瓦罐の効勝れたり、銅鐵鍮の性臭、茶に敵す、錫は淡しく害なし、新古を論せず、鐵罐を用ふる事、點茶家の弊也、鐵罐の湯熱爛すれば、古製といへども、銚氣爛れ出て、茶味を害す、茶譜に、湯用嫩而不用老と見え、茶疏に、過時老湯不堪用といへり、烹點共に害は同じ、試みよ終日煮過せし湯を以て面を洗ふに、其皮膚を刺す者は、鐵氣也、且甘味とおぼゆるも、卽銚氣のみ、瓦罐も泥氣有は湯宜しからず、只新古美醜を論せず、湯の宜しきをえらぶべし、又茶解に、湯銚と云有、釜の小而有柄有流者と云り、和名抄に、辨色立成云、銚子、和名佐之奈閉と云るは、都良香の銚子の銘に、多煮茶茗、飲來如何、和調體肉、散悶除痾と有を以て、當時は湯銚に茶を煮たる事をえらる、又和名鈔の同條に、鑪、温器也、三足有柄と云も、銚の屬なるべし。