

唐宋を中心とした飲茶法の變遷について

高橋 忠彦

目次

- 第一章 中國における飲茶の類型
- 第二章 唐代の煎茶
- 第三章 宋代の團茶と點茶
- 第四章 宋代の草茶と煎茶
- 第五章 泡茶の完成に至るまでの變遷
- 第六章 まとめ

第一章 中國における飲茶の類型

茶史の研究は、文化、經濟、自然科學等、多面に涉らねばならないが、特に人文的な面、つまり、各時代において、唐宋を中心とした飲茶法の變遷について

て、茶が文學や藝術にどのような關係を持っていたかを考える際、最も基本になるのは、その時代にどのような形態（色や味も含めて）の茶が、どのような飲まれ方をしていたかではなからうか。

中國の茶史關係の研究は、⁽¹⁾ 昨今進んでいるとはいえ、筆者にはやや不滿がある。第一に、各時代ごとの茶の形態が、具體的に把えられにくいことであり、第二に、その具體的な姿とその時代の飲茶法が有機的に結びつかないことであり、第三に、各時代を通じた茶の變遷が系統的にとらえられにくいことである。例えば、點茶の流行した宋と、泡茶の完成した明の間に、どのような結がりを求めるのか、あまり論じられていないように思える。

以下の論述は、大まかであることは自覺しているが、中國茶史上、最も重要な變化が見られ、また最も特異な茶の形態が見られる、唐から明初にかけての時期を、飲茶法の變遷の概觀を主にまとめようと試みたものである。従って、各時代ごとにどのような茶がどう飲まれ、どう變化していったかを、できる限り具體的に述べたつもりである。

しかしながら、古い時代の茶については、現物が存在しないため、茶書を始めとする文献類に頼らざるを得ない。一方、現代中國の小數民族の飲茶風習等から、古代の茶史を復元しようとする試みがあることも承知しているが、筆者の見る限りでは、成功した例は少ないと思うので、特にその點には觸れない。但し、古代の茶も現在の茶も、同じ茶樹から作られているので、現在の茶關係の知識を、ある程度用いた部分もある。

文献資料で最も豊富に残されているのは、唐の『茶經』以降著わされた一連の茶書であり、⁽²⁾ 茶を愛飲した文人の残した詩文や筆記、さらに料理書も、必要に応じて役に立つものである。⁽³⁾ ところで、この種の文献資料を扱うということは、そこに記されている茶の階層性に制限されることになるのもやむをえない。というのは、中國の茶の歴史を考えてみると、茶人・茶通の茶を頂點として、一般の士大夫の茶、民衆の茶、非漢民族の各種の茶、歐米に輸出された

茶などの区分が必要であり、經濟史で用いるべき資料を以て茶通の議論を解するようなことは避けねばならないからである。ここでは、茶書や詩文を主に扱っているため、茶通か士大夫の茶を論ずるといふ結果になつてゐる。従つて、ここで何らかの結論が得られても、その範圍の話である。

次に、議論を明確にするため、茶の飲み方を記述する語を定義づけておきたいと思う。例えば、煎茶という語など、日本の用法と混亂すると問題であるから⁽⁴⁾。

ここで扱われた時代において、三種の飲茶法を、とりあえず區別したい。煎茶法と點茶法と泡茶法である。第一に、煎茶は、唐代から一般化した飲み方で、茶（茶を粉にする場合が多いが、葉茶のままの可能性もある）を、沸かした湯に投じて煮ること、茶のエキスを湯の中に浸出させて飲む方法である。

第二に、點茶は、器に入れた末茶に、上から湯を注ぎ、かきまぜて飲むもので、原則として、湯と茶の兩方が口に入ることになる。

第三に、泡茶は、器に葉茶と湯を入れてひたすことで、茶の成分を湯に移し、その湯を飲む方法で、茶壺（急須）を用いる方法がその典型であるが、現在の蓋環茶もこれに含まれよう。（以上の用語は、各時代で最も自然に使われているものを用いたにすぎないが、それぞれの字義と離れてはいない。）

ところで、この三者を區別しただけでは、各時代の飲茶法を嚴密に記述することはできない。それに用いる茶の形態が、固型茶、末茶、葉茶のように様々であり、製品としての形状と、飲む直前の形状も異なるからである。この點を念頭に置いた上で、三つの最も茶が完成に近づいた時期、言葉を変えれば優れた茶書が著された時期の飲茶の形態をまとめてみよう。

第一は、中唐期、陸羽の『茶經』に表わされた茶であり、この時期は、固形茶（餅茶）を末茶に加工し、煎茶法で飲むのが主流であった。

第二に、北宋期、茶書としては、蔡襄の『茶錄』と徽宗皇帝の『大觀茶論』に代表されるが、ここでは、固形茶（團茶）を末茶に加工し、點茶法で飲んでゐる。但し、その他の飲茶法がなかったわけではない。

第三に、明以降に完成した泡茶で、許次紆の『茶疏』を代表とする。葉茶を茶壺に入れて泡茶法でだすものである。

この三者を類型として考えると、その間の變化もとらえやすいのではないかというのが筆者の考えである。例えば、第一から第二へは、同じ末茶が、より微細なものに精密化したため、點茶が可能になったと言えるし、第二から第三へは、直接つながらないので、第一の煎茶が宋以降も残存し、第三に進化していくと考えられるのである。以下、各時代ごとに具體的に検討を加えたい。

第二章 唐代の煎茶

唐代の茶の形態については、陸羽が『茶經』で述べているものが最も詳しく、これは、茶の葉を蒸し、臼で擣ぎ、型に入れて圓盤状にまとめ、中央に穴をあけて幾つかを一本の串にさして乾燥させたものである。製法上は綠茶に近いが、現在、これと同じ茶が造られているわけではない。

この形態の茶を、陸羽自身が何と呼んだかわからないが、唐の詩文では、普通餅茶と呼ばれている。陸羽が、その

製法を論じている茶は、當時の高級茶であり、それ以外に、彼は「餠茶、散茶、末茶、餅茶」があつたことを述べている。「二六之飲」これらの茶が、葉茶や粉末状の茶や固形茶を指すことはわかるが、その製法や飲み方については資料がない。⁽⁵⁾後述する唐の詩人たちの茶への言及などを見る限り、彼らも陸羽が製法を記しているような、高級な圓盤状の固形茶（以下餅茶と言うのは、これを指す）を愛飲していたこと明らかである。

一方、餅茶を飲むための手順についても、陸羽は細かく定めている。大體は、餅茶を炙り、碾^{やげん}でひき、釜に沸かしている湯に投じ、華がたった茶湯を汲み出して碗に注いで飲むという方法、つまり煎茶法であるが、これも當時一般的であつたと思われる。以下、『茶經』の記事を基にし、他の詩文などで補いながら、唐の茶の様相を、具體的に把握しよう試みたい。

まず、餅茶の形態について、それが圓盤状で中央に穴があいていることはわかるが、表面の色彩についても、『茶經』には記述がある。「宿製者則黑、日成者則黄」と言い、「二三之造」單に表面の色澤だけから判断してはいけないという文脈から見れば、黒のものも黄のものも良品でありえたのであろう。⁽⁶⁾

また、『茶經』が最も詳しく論じている外形面の特徴は、餅茶の表面のしわの状態であると思われる。「茶有千萬狀」と言い、例として「如胡人之韉者、蹙縮然」を始めとして六種類の良品と、二種類の劣品の形容を列挙している。難解ではあるが、種々のしわが、乾燥時に生じたことがわかる。⁽⁷⁾後述する宋の團茶は、しっかりした型にはめ、表面に龍の模様が浮いている罍のようなものだが、唐の餅茶の方が、粗様さを残している。

唐の詩の中で、餅茶の具體的な形を記しているものは、そう多くない。ただ、平たい餅茶が、重なり合っている様子を詠んだ詩がいくつかある。李白の「答族姪僧中孚贈玉泉仙人掌茶并序」の序文に「示余茶數十片、拳然重疊、其

狀如手、號爲仙人掌茶」とあるのは、やや特殊な形態の茶のようだが、平たい固形茶であろうし、拳然の語感からすると、表面の凹凸も目立っていたようだ。また、李群玉の詩「龍山人惠石廩方及團茶」には、「圭璧相壓疊」の語が見えて、衡山産の石廩茶の四角いものと圓盤状のものを、圭と璧にたとえている。柳宗元の詩「巽上人以竹間自採新茶見贈酬之以詩」の「圓方麗奇色、圭璧無纖瑕」も同様である。

宋代の詩にも、この流れをくんで、固形茶を「蒼璧」などと形容することが多いが（後述）、宋の場合、茶の表面の光澤も、璧玉に比すべきものであったと思われる。唐の詩に色つやの表現が少ないのは残念だが、やはり種類によっては、玉の如き光澤があったのではなからうか。

次に、餅茶を碾でひいて煎茶法で飲む際の形容に目を移すと、これは詩人の心を把えたらしく、多彩かつ具體的な表現が目立ってくる。しかし、まず『茶經』の記事から検討してみよう。

『茶經』（「五之煮」）によれば、沸いた湯に茶末を投じると、湯の華が生ずると言い、「華之薄者曰沫、厚者曰餒、細輕者曰花」と分類している。さらに、花の形容として、「如棗花漂漂然於環池之上、又如廻潭曲渚青萍之始生、如晴天爽朗有浮雲鱗然」の三者を擧げる。棗花と浮き草と浮雲が軽く漂う様子だというのである。沫の形容としては「若綠錢浮於水涓、又如菊英墮於尊俎」と言つて緑の苔や菊花にたとえ、餒の形容としては「皤皤然若積雪耳」と、雪にたとえる。

華というのは、湯に投じた茶末の軽いものが、泡となって表面に漂ふもので、水草等の形容はぴったりである。その色彩は、茶の緑あるいは黄色を表わすものと、泡の白さを雪や雲になぞらえるものが混在している。宋代の茶も、白色であるとされることがあるが、それは後章で述べるように、また別の意味である。

いずれにしても、『茶經』の華に對する形容は種類が多いが、唐詩中の表現も、これに負けるものではない。第一に、麴の語が用いられることがある。元稹の「一言至七言詩」に「銚煎黃藥色、椀轉麴塵花」とあつて、これは、銚で煎じた茶を椀にくんで飲んでいるのだが、黃藥も麴塵も、細かな薄黄色の粉を思わせる形容で、ことに麴の表面に浮かぶ花は、煎茶獨特の華とよく似ている。

その他、白居易の詩「睡後茶興憶楊同州」に「沫下麴塵香、花浮魚眼沸」と言い、同じく「謝李六郎中寄蜀茶詩」に「湯添勺水煎魚眼、末下刀圭攪麴塵」と言うのは、ともに釜で茶を煎じている様子を唱ったのである。

白居易の詩では、茶末を湯に投じると麴塵が現われるような表現であるが、餅茶を碾いた末茶そのものをすでに麴塵と表現する例もある。李群玉の詩「答友寄新茗」で「滿火芳香碾麴塵、吳甌湘水綠花新」と言うのがそれである。もちろん綠花の方は、華を表わすが、華は、茶末が湯面に浮いたものであるので、同じ形容が使われても別に異とするには足りない。

麴と同様、薄い黄色の粉を形容する語として、松花が用いられることもある。典型的なのは李德裕の詩「憶茗芽」で、「松花飄鼎泛、蘭氣入甌輕」の句がある。松の細かな花粉が、やはり軽く浮く華を表現しているのである。先の例にもあつたが、煎茶の場合は、煮る器と飲む器が別々であるので、並べて述べられることがある。（ここでは鼎と甌。）

他に松花の例として、劉禹錫の詩「送蘄州李郎中赴任」に「松花滿椀試新茶」とあり、李群玉の上述の詩「龍山人……」に「碾成黃金粉、輕嫩如松花」とある。後者は、純然たる末茶の形容である。ここも華と末茶が同一視されている例といえよう。

恐らく、唐の茶の實際の色は、麴や松花のような薄黄色か黄緑であったのだろうが、一方で、泡の白を強調する表現と、茶の緑を強調する形容が存在する。

白系統では、盧仝の詩「走筆謝孟諫議寄新茶」に「碧雲引風吹不斷、白花浮光凝碗面」と言うのが、まず挙げられる。ただ、前句で碧雲というのも、華の形容らしく、ここでは緑と白が混在している。（緑雲の語の例は後述する。）他に、釋皎然の詩「飲茶歌諒崔石使君」の「素瓷雪色飄沫香、何似諸仙瓊藥漿」は、茶を白い玉漿にたとえているので、「雪色」も華の形容であろうし、白居易の詩「蕭員外寄新蜀茶」に「滿甌似乳堪持斝」というのも華の白色を強調したのであろう。宋代の茶が乳と形容されたのとは、また別であると思う。（後述するように、乳花という語もある。）

劉禹錫の詩「西山蘭若試茶歌」は、山僧が客のためにすぐに茶を造って飲ませることを歌った詩で「宛然爲客振衣起、如傍芳叢摘鷹嘴、斯須炒成滿室香、便酌砌下金沙水、驟雨松聲入鼎來、白雲滿盃花徘徊」と言う表現がされている。「斯須炒成」と言っているため、この茶は、時間をかける必要のある固形茶ではなく、葉茶であると思われる。しかし、一方「白雲滿盃花徘徊」の句から考えると、飲み方としては、末茶にひいてから、煎茶で飲んだものと考えられる。葉茶をそのまま煮ても華はそう出るものではないし、泡茶はこの時代には、まずあり得ない。⁽⁸⁾

さて、白に對して、緑系統の表現を列挙しよう。崔珣の詩「美人嘗茶行」の「松雨聲來乳花熟、朱唇啜破綠雲時」の句は、やはり華を綠雲と言うもので、上述の碧雲と同じイメージであろう。曹鄴の詩「故人寄茶」の「碧澄霞脚碎、香泛乳花輕」も、同様の、華を詠んだ煎茶の詩としてとらえるべきであろう。⁽⁹⁾最後に、鄭愚の詩「茶」の「惟憂碧粉散、常見綠花生」のように、茶末も華も、ともに綠色であるのを述べる例もある。

以上の例からわかるように唐詩においては、華の形容が、茶の表現の主眼になっており、その次は茶末の形容である。視覚的に極立った、これらの表現に對して、聽覺の面では、「松風」等の、湯の沸きぐあいを表現する語が目立つ。⁽¹⁰⁾ これも、煎茶という飲み方と切り離せないことは明らかである。

唐代の煎茶の風は、宋代にも消滅したのではないが、次第に興ってきた點茶の流行の影にかくれて行くこととなる。そこで、最後に、唐末から宋にかけての、點茶の初期形態を表わす例を二點記しておきたい。

第一は、宋初の『清異錄』に引用されて残っている蘇廙の『十六湯品』であり、作者の年代は未詳だが、唐末の情況を伝えるものであろう。この文献は、湯の沸かし加減による違い三種（得一湯・嬰湯・百壽湯）、湯を茶末に點ずる際の注ぎ方の緩急の違い三種（中湯・斷脈湯・大壯湯）、湯を沸かす器による違い五種（富貴湯・秀碧湯・壓一湯・纏口湯・減價湯）、湯を沸かす燃料による違い五種（法律湯・一面湯・宵人湯・賊湯・大魔湯）を論じた體系的なもので、特に第四から第六の三種は、點茶法を前提としてしか理解できない。例えば「斷脈湯」の「茶已就膏、宜以造化成其形」は、點茶の際、湯瓶から湯を少し注いで、末茶を濃くとき、それから注ぎ足すというやり方を思わせる。その際、手がふるえていたりすると、「茶不勻粹」つまり、末茶と湯がうまくまざらないということ述べる。「大壯湯」でも、一甌の末茶の量を二錢以下と規定しており、宋代の茶書の用語や内容に、そのまま繼承されているとはいえないが、相當完成した點茶の方法をまとめたものなのであろう。

第二は、やはり陶穀の『清異錄』に載せる「生盛盞」「茶百戲」「瀾影春」などの特殊な飲茶法の流行である。前の二者は、點茶の際、匙によるかきまぜ方によって、湯の表面に紋様を浮かび上らすもの、最後のは、末茶を使って器に花木の姿をあしらった上から湯を點じて飲むもので、いずれも、器に末茶を入れておいて湯を點ずるといふこと

では點茶法に屬す。『十六湯品』ほど深みのある内容ではなく、唐末から宋初の民間の一時的な流行を記したものであろう。

第三章 宋代の團茶と點茶

福建の團茶が、宋代の茶の世界において、最も高級視されていたことはよく知られている。逆に言うと、他の地方の一般的な固形茶（片茶）が珍重されていたわけではないので、區別が必要である。そのためかどうか、福建の團茶を、特に建茶と呼ぶことが多い。

『茶錄』や『大觀茶論』など、北宋期を中心に書かれた一連の茶書は、全て建茶を扱っており、用語上も共通性が多い。しかし、次章で述べるような、他の地方の名茶は無視されているのである。

福建の、特に御茶園であった北苑産の團茶が最高級であったわけだが、これらの茶の製法は、幸い趙汝礪の『北苑別錄』に詳しい記述があり、他の茶書を参照すれば、かなり具體化できるものである。また、團茶の色・形・味についても、詩文に資料は乏しくない。

以下、中國茶史上最も特異な存在であった團茶について、外形面、末茶にした状態、點てた時の状態の三點に分けて、順次検討を加えてみたい。

團茶は、蒸してすり碎した材料を、模や圈と呼ばれる型に入れたもので、圓柱、方柱、花型など、多種多様であった。これは、『宣和北苑貢茶錄』の圖に見ることができる。（圖は熊克が付したものとされる。）この圖を見ると、表

面に龍などの模様が浮き出されているが、型にその繪が彫ってあったものである。それ以外の資料としては、黃庭堅の詩「以小龍團及半挺贈無咎井詩用前韻爲戲」に「上有龍文下棋局」とあることから、下面にはごぼん目が刻まれていたことがわかる。

では、團茶の表面の色はどのようなものであったのだろうか。蔡襄の『茶錄』には、「茶色貴白、而餅茶多以珍膏油其面、故有青黃紫黑之異」と述べ、表面に塗った珍膏のせいもあって、様々な色を呈していたことを記す。ここでは、青・黄・紫・黒が挙げられているが、概ね暗色であり、以下に述べる他の詩文の例と一致する。なお、「茶色貴白」といっているのは、茶の内部もしくは末茶にひいた時の色であり、表面も白い茶は存在しなかったと思われる。詩文などで、團茶の外見が白いと言っている例はない。

最もよく見られる表現は、「蒼壁」の類である。いくつか例を羅列しよう。歐陽修の「送龍井與許道人」に「我有龍團古蒼壁」の句があり、黃庭堅の詩「謝劉景文送團茶」に「劉侯惠我大玄壁」「劉侯惠我小玄壁」の句、同じく「謝公擇舅分賜茶」に「外家新賜蒼龍壁」の句がある。また、上掲の「以小龍團……」の詩に「我持玄圭與蒼壁」の句が見られる。他の詩人にも、似たような表現は多い。蒼壁といい、玄圭というのは、唐詩の表現に似たものがなくはないが、濃い緑か黒で、光澤のある宋の團茶に似つかわしいものである。圓柱の團茶を壁、方柱のものを圭と表現しているのであろう。

さらに極端な表現として、團茶の表面を黒と明言するものがある。(玄圭もそうだが。)例えば、黃庭堅の詩「謝王煙之惠茶」に「黒面碾出明窓塵」と言っているのは、表面の黒い團茶を碾でひいたら、空氣中に浮く塵のように細かな粉になったというものである。

表面の黒さと、内面（茶末）の白さを對照させた例は、陳淵の頌「留龍居士試建茶既去輒分送并頌寄之」であり、「未下鈐鎖黒如漆、已入篩羅白如雪」と言う。⁽¹⁾鈐は茶ばさみだが、ここでは鈐鎖を合わせて、茶を碎く金づちを表わしているのであろう。團茶は硬く、また、細かな茶末にしないと、點茶の用に供せないため、槌で碎き、碾や磨ですり、篩でふるうという手順を踏むのである。ここでは、團茶の外見が、漆の如く、つまり黒光りしていることを言っている、末茶の状態の白さと對比の妙をねらっているのである。

また、陳淵は、「得老龍見和復呈」（自注によれば、龍居士の返事の頌に「内性白、外形黒、而一味無別」等の文句があったのに、再び返したもの）で「是渠白芽、聚爲黒塊、方訝墨堅、復如粉碎」という表現をしている。白い芽（茶の原料）が固められて墨のような黒くて固い物になったというのである。

以上見られたような、表面の黒さというものは、茶の製法と關係が深いと思われる。後で詳しく述べるが、團茶は全體として、色の薄い茶を作るように努力がはらわれているが、固めて乾燥させる工程において、弱火で何日もかけてあぶるため、表面だけは色が變化して濃くなるのである。化學的な原因はよくわからないが、筆者が實際に造ってみても、そのようになった。

この過程を、梅堯臣は、詩の「答建州沈屯田寄新茶」の中で、「春芽碾白膏、夜火焙紫餅」と詠んでいる。春の若い芽をすって原料の茶膏とするが、それは白いのである。幾晩もかけて乾燥していくと、紫色の團茶となるということだが、實際、紫色の茶が良品とされたという記録もある。莊季裕の「雞肋篇」には、「官焙有緊慢火候、慢火養數十日、故官茶色多紫、民間無力養火、故茶雖好而色亦青黒」と記されており、官製の團茶が、火かげんよく時間をかけて乾燥させられるため、色が紫であることを述べる。青黒色は下等であることもわかる。

要するに、宋の團茶は、陳淵も言うように、色の濃い、墨の塊のような外見を呈していたわけで、その上に龍の模様などが刻まれていたとすると、實に墨に似ていることになる。そこで、宋代においては、茶と墨の比較が云々されるのであって、司馬光が「茶墨正相反、茶欲白、墨欲黒、茶欲新、墨欲陳、茶欲重、墨欲輕」（『書擾錄』）と言ったのも、両者が外見上似ているにもかかわらず、これほどの對稱性がある、というので、機知が感じられるのである。

なお、宋の團茶は、金槌で碎く必要があるほどの固さで、表面にも保護のためか、珍膏なるもの（香料入りのねりものか何か）が塗られていたわけで、そう柔らかいものでなかったことは明らかである。青木正兒氏が、團茶を包んだとされる籬は蒲の葉であると考證された理由に、「團茶を包裝するには熊笹は粗すぎる」と斷じておられるのは、賛成しかねる所である。筆者は、團茶は笹の葉で包まれていたと單純に考えている。⁽¹³⁾

以上、團茶の外見についてまとめたので、次に、それを末茶、つまり粉にひいた時の様相を考えてみよう。『茶錄』の語を擧げるまでもなく、宋の茶は白かったというのが一種の常識と化しているが、これも資料で確認し、白いとすればどのような白さであったのか、検討してみたい。

『大觀茶論』で「有肥凝如赤蠟者、末雖白、受湯則黃、有縝密如蒼玉者、末雖灰、受湯愈白」と言っているのは、「末」つまり粉にした状態と、「受湯」つまり湯を點じた状態を分けていて、實にわかりやすい。どちらにしても、白い方が良いらしいが、ここでも、まず「末」から見てみよう。

詩の例としては、梅堯臣の「呂晋叔著作遺新茶」が、建茶について「屑之雲雪輕」と述べ、韓駒が「謝人送鳳團及建茶」で「密羅深碾看飛霜」と言っているのが擧げられよう。その他、宋の茶書類には、隨所に白さの記述がある。

末茶は、言ってみれば團茶の中味であるが、これが白かったとすれば、團茶の製法に原因がなければならぬ。今、『北苑別録』に従って、その製法を要約してみると、(1)揀芽(原料の芽を擇ぶこと)、(2)蒸茶(茶葉を蒸すこと)、(3)榨茶(蒸した葉を布で包み、しめ木にかけて一晚置き、「茶膏(ここでは茶の成分の汁)」をしぼり出すこと)、(4)研茶(瓦盆にその原料を入れ、水を加えながらすりこ木です。この際、一杯の水を加えて、それが乾いたら、また加えることを繰り返し、多いものでは十六杯も加えた。最高の茶ほど、水を多く加え、長くするのである)、(5)造茶(上述の圈と横に入れて形をつくる)、(6)過黄(乾燥工程のことで、烈火と沸湯をくぐらせたあと、弱火でいぶしながら、何日もかけて乾燥させたい。最後に表面に光澤を生じたという)ということになる。

この工程を、現代の茶葉製造法と比較して、茶の成分の變化を想像すると、様々な點で、色の薄い茶ができあがる(14)ことが類推される。まず、(1)において、原料に若い芽を特に擇ぶため、色素(葉綠素)が元來少ないことが考えられる。中には、「水芽」と稱して、芽を水中にさらしてほぐし、中の筋だけ抜き出して用いたものもあつた(14)が、なおさらである。

次に(2)は、現在の綠茶の場合と同じで、熱を加えることによって、茶の酵素の作用をとめるため、カテキン類が色素(茶黃素、茶紅素など)に變化することがなくなる。(3)の工程は、『北苑別録』によれば、福建茶は江南茶より成分が強いに行なうようだが、要するに各種の成分と共に色素も搾り出されることになる(15)だろう。

(4)の研茶は、一方では茶の粒子を細かくすることで、點てた時の乳白色が出るようにするのであり、他方、水を加えながら加工するため、熱や酸素に觸れることを妨げ、やはりカテキン類の變化を止める結果になる(16)だろう。

こうして見てくると、全ての工程が、茶の色を薄くするために考えられていると言っても過言ではない。逆に、唐

代の素樸な餅茶製造法では、緑色を消すことはできなかったと思える。

そもそも、宋代の人々は、自分たちの茶が唐の緑に比べて、白いことを誇っていたらしく、彭乘の『續墨客揮犀』では、唐の李泌の詩句「旋沫飜成碧玉池、添蘇散出琉璃眼」が「以碧色爲貴」であると、「點試之妙」を知らないと貶している。唐宋の詩人が茶を緑と表現しているのに、一々けちをつける風氣が、宋代にはあって、南宋に至っても、袁文の『甕廬間評』の如く、白樂天の詩句「渴嘗一盞綠昌明」に文句をつけている者がある。このような點から考えても、客觀的に見て、宋の茶は白かったのではなからうか。

最後に、白い末茶を點てた際の様相を考えてみたい。飲み方は、點茶法であるから、容器（蓋が多く使われた）に直接末茶を入れ、上から口の細い湯わかして湯を注ぎ、匙もしくは筴でかきまぜて飲むというものであった。末茶自體が白っぽく、しかも細かい粒子になっているのであるから、湯の中に溶けこんで、全體が乳白色になったことが、想像に難くない。

實際、宋代の團茶には、「白乳」「的乳」「石乳」と名付けられたものもあり、詩でも乳の語は多い。例えば、丁謂の詩「詠茶」に「碾細香塵起、烹新玉乳凝」と言い、梅堯臣の詩「宋著作寄鳳茶」に「味餘喉舌甘、色薄于牛馬漣」とある。後者は、牛馬の乳より薄いと言っているわけで、その微妙な色あいがよくわかる。

もっとも、實際には、多少黄綠色がかっている場合もあって、丁謂の詩「北苑茶」に「細香勝卻麝、淺色過於筠」と言い、蘇軾の詩「寄周安孺茶」に、建茶を詠んで、「香濃奪蘭露、色嫩欺秋菊」と言うのは、竹葉や菊花と比較しているわけで、色彩を感じさせる。

ところで、宋の福建團茶の趣味は、元來、福建地方の團茶の文化と結びついていたため、茶の良否を峻別すること

に急であり、それに關する術語が發達していた。蔡襄の茶録に「點茶」の項があるが、「茶少湯多、則雲脚散、湯少茶多、則粥面聚、鈔茶一錢匕、先注湯調、令極勻、又添注入、環廻擊拂、湯上盞可四分則止、視其面色鮮白、著盞無水痕爲絕佳、建安鬪試、以水痕先者爲負、耐久者爲勝、故較勝負之說、曰相去一水兩水」と述べている。ここに見られる「雲脚」「粥面」「水痕」などは、元來、福建の鬪茶に使われた用語であるが、これらの指すものを考えていくと、點茶の様相がもう少し明確になるのではなからうか。

上記の文章の意は、次のように解せると思う。點茶は、湯と茶末を混ぜあわせるものだから、その分量が適當でなければならず、湯が多いと、雲脚すなわち、茶末の粒子が雲のように水中に漂っているものが、まとまらずに散ってしまう。逆に、湯が少ないと、表面が見苦しく固まってしまう。ところで、粒子が雲の如く浮いている状態が良いのだとすると、それが早く沈んで、透明な水の部分が、水面と盞の接する所に、つまり周邊部に現われるのはよろしくない。「著盞無水痕」と言うのは、それが現われない状態である。茶の粒子が早く沈んで水痕が現れば「負」であり、いつまでも漂いつづけ、「耐久」しているものが「勝」である。

恐らく、良質の團茶ほど、粒子が細かく、沈むのが遅かったのであるが、中には、糊料を混ぜることで、湯に粘り氣を持たせた例もあったらしく、陸游の『入蜀記』では、安物の建茶に、米粉、薯蕷、楮の芽などが混ぜられていて、そのために「乳」が多かったとい⁽¹⁶⁾う。

このように、水中での粒子の分散状態などの微妙な點を見わけするために、當時多く用いられたのが建盞であったと考えられる。『茶録』にも「茶色白、宜黑盞」と述べ、建安で製造される紺黒で免毫の如き紋の入った厚手の盞こそが宜しいので、他處の青白の盞は「鬪試家自不用」と記してある。

これには理由があることで、まず、黒い背景であつてこそ、乳白色、つまり粒子の色がひき立つのであり、他の色ではそれがぼけてしまう。第二に、盞の形は、盃に近く、壁面が比較的急角度で水面と交わるため、水痕が生じているか否かの微妙な點が見わけやすいのであろう。歐陽修の詩「嘗新茶呈聖俞」に「停匙側盞試水路、拭目向空看乳花」と言うのは、正しくこれを指している。「側盞」は『茶錄』にも見える語で、目を水面に近づけて、横から水路（水路）の有無を見るのであろう。

「雲脚」「粥面」の他にも、種々の術語があつたらしく、梅堯臣の詩「李仲求寄建谿洪井茶七品云愈少愈佳未知嘗何如耳因條而答之」に、七等級の建茶を飲んでみたについて「末品無水量、六品無沈粗、五品散雲脚、四品浮粟花、三品若瓊乳、二品罕所加、絕品不可議」と述べてある。「水量」は周邊に水が現われることで水痕と同じであらう。「沈粗」の語は他にあまり見ないが、沈澱物が無いと言っているのであろうか。「粟花」は、茶の表面に浮く細かい紋様のことで、茶書に頻見する。唐代の花が粗大なものだったのに他し、花も粟粒の如く細かなものなのであろう。瓊乳は、乳白色の單なる形容である。

例えば『大觀茶論』の點茶の記事など、七回に分けて湯を注ぎ、形容にも理解しがたい點が多いが、概ね宋の點茶は、茶末と湯がよくなじむのを善しとしたものであり、唐の煎茶が花（浮沫）の美を形容されているのとは全く趣きを異にする。丁謂の言うような、玉乳の凝った姿が一つの理想であつたのであろう。

なお、『大觀茶論』では茶筴が用いられているが、だからといって點茶の際に泡を多くたてたとは思えない。同書に「筴疏勁如劍脊、則擊拂雖過、而浮沫不生」とあるように、筴の形が劍の背のようであれば、かき回しすぎても泡が立たないと言っているからである。

第四章 宋代の草茶と煎茶

次章で論ずるように、筆者は、明代の泡茶はそれ以前の煎茶から發達したと考えるのであるが、それを證明するためには、唐の煎茶が、宋代に至っても、消滅せずに残存していたことを明確にしておかねばならない。いずれにしても、一旦消滅した飲茶の方法が、一時代を経て急に復活することはありえないのだが。

唐代の煎茶は、主として餅茶を末茶に碾いて、それを湯に投じたものであったが、宋の場合は、葉茶を用いることが多かったように思える。まず、宋代の葉茶について考えてみたい。

固より、唐代以降、どの時代をとってみても、葉茶（散茶）は存在していたらしいが、ここで強調しなければいけないのは、福建の團茶（建茶）に並び稱される程の名茶の中に、葉茶があったということである。唐の名茶が、陸羽の言うように、主に餅茶であったとすれば、これは大きな違いであり、この葉茶の隆盛が、次代の泡茶へつながって行くのであろう。

宋代の文献では、往々にして「草茶」という語が使われ、場合によっては、建茶と對比されている。『朱子語類（卷百三十八）』において、朱熹は、「建茶如中庸之爲徳、江茶如伯夷叔齊」と述べ、『南軒集』の「草茶如草澤高人、臘茶如臺閣勝士」という表現を引いたうえで、その言い方では、建茶を俗っぽくしてしまう、と批判している。

ここからわかるように、福建産の建茶・團茶・臘茶と、⁽¹⁸⁾江南産の江茶・草茶との對立關係が存在し、前者は朝廷の貢品であるから高官の貴人の如く、後者は草間の隱士の如く、イメージされているのである。朱熹は福建の人間である

から、建茶を中庸にあてて高く評しているのであろう。

「臘茶出於劍建、草茶盛於兩浙」（『歸田錄』）と言われるように、長江下流域の名茶が草茶であって、具體的な名柄としては、日注茶、双井茶、陽羨茶の名がよく擧げられる。

日注茶（日鑄茶）は、會稽産のもので、周必大の詩「胡邦衡生日以詩送北苑八鑄日鑄二瓶」の題からも明らかやうに、瓶に入れた葉茶で、瓶に麝香の香をつけた偽の日鑄茶もあったというから（『楊公筆錄』）香りの高いことで知られる名茶であったのである。

また、双井茶は、江西の産であるが、歐陽修の詩「双井茶」に、「白毛囊以紅碧紗、十斤茶養一兩芽」とあるように、袋に入れた双井茶のまわりに、並の茶を大量につめて、保存しておいたほどの高級葉茶である。

陽羨茶は、太湖の岸に産する名茶で、唐代から名高いものであるが、阮閱の『增修詩話總龜後集（卷三十一）』に引く北宋の葛常の語に「自建茶入貢、陽羨不復研膏、謂之草茶而已」とあるのは、唐代には餅茶であった陽羨茶が、宋代に福建團茶が盛んになるに従って、葉茶に切りかえられたことを示す。

もう一つ、江南のものとは言えないが、歴代を通じて高名な四川の蒙頂茶も、梅堯臣の詩「得雷太簡自製蒙頂茶」に「蠟囊收細梗」とあるのを見れば、袋詰め葉茶であることがわかる。

以上要するに、宋代の名茶は、福建の團茶以外は、むしろ葉茶が主流であったと言っても過言ではない。梅堯臣、歐陽修など、茶を好んだ文人たちは、建茶と草茶を兼ねて愛飲していたのである。一方、宋の茶書で扱われている内容は建茶一色であるので、誤解しやすいところであるが。

さて、このような品質の高い葉茶が、どのように飲まれたかについて資料は多くないが、煎茶が主であったと思わ

れる。黃庭堅の詩「答黃冕仲索煎双井并簡楊休」は、題で煎と言っているし、晁沖之の詩「陸元鈞宰寄日注茶」では、「老夫病渴手自煎」の語が見える。逆に、草茶に關して、點茶の語や、その關係の表現が用いられることはなく、草茶は煎茶、團茶は點茶と區別があるように思える。

この際の煎茶は、當然葉のままではなく、粉にひいて湯に投じる形式で、蘇軾の詩「魯直以詩饋双井茶次其韻爲謝」に「磨成不敢付僮僕、自看雪湯生瓊珠」とあるのは、貴重な双井茶をいただいたので、自らの手で磨でひき、湯加減の番をしたということである。因みに、唐代同様、宋代でも、煎茶との關係で、湯の沸かし具合が云々されることが多い。沸騰の様子が目に見えるのは、點茶でなく煎茶だからである。

最後に、煎茶を地域性と結びつけた蘇轍の詩を見てみよう。「和子瞻煎茶」で彼は、「煎茶舊法出西蜀、水聲火候猶能譜、相傳煎茶只煎水、茶性仍存偏有味」と述べ、自分の故郷の蜀に舊くから煎茶法の傳承があり、「煎水」つまり湯の沸かし加減こそが、茶の味を引き出すことで、色々と口訣があったことを窺わせている。續けて、「君不見、閩中茶品天下高、傾身茶事不知勞、又不見、北方茗飲無不有、鹽酪椒薑誇滿口」と言って、福建の高級な團茶趣味と、北方の色々味つけをした茶の飲み方を擧げている。だからといって、宋の煎茶が全て四川流であったということはないだろうが、點茶と對抗しうるだけの、明確な煎茶の流れが存在していたことは確實なのである。¹⁹⁾

第五章 泡茶の完成に至るまでの變遷

以上で明らかのように、唐の煎茶は、宋代においても消滅することなく殘存し、特に、葉茶を味わう方法として通

行していたらしい。従って、これが、葉茶を湯にひたして淹す泡茶に移行するのは、時間の問題であったかに見える。

ところが、実際には、資料で確認できる限りにおいて、葉茶を泡茶で飲む形式が完成したのは明代も半ばに至ってからに思われる。後で詳述するが、茶壺（急須）の詳しい扱いを述べているのは、張源の『茶錄』や許次紆の『茶疏』（ともに16世紀末）が古い例である。

従って、煎茶から泡茶への移行は、短期間にはなされず、その過渡的形態も様々存在したのである。本章では、その變遷の過程をまとめてみたい。

しかしこの時期には、もう一つ重要な問題がある。宋代に隆盛を誇った團茶・末茶・點茶型の茶が、明初に至るまでに衰亡してしまったことは、良く知られている。その正確な原因は不明であり、嗜好の變化と言うしかないと思うが、この點に關して少し述べておく必要がある。

元來、宋代には、煎茶を點茶より軽んずる風があり、南宋の王觀國の『學林』の議論に、その典型を見ることができ。彼の言葉の「茶之佳品、皆點啜之、其煎啜之者、皆常品也」あるいは「煎茶啜之者、非佳品矣、唐人于茶、雖有陸羽之說、而持論未精、至本朝蔡君謨茶錄、則持論精矣」（卷八）は、その考えをよく示している。上章で確認したように、宋代にも煎茶が無かったわけではないが、あくまでも宋の新興の團茶文化に誇りを持って、陸羽と蔡襄を比較しているのである。

ところが、南宋も末期になると、林洪の『山家清供』の如く、煎茶を優位に置く考え方が登場する。「茶供」の項に「茶卽藥也、煎服則去滯而化食、以湯點之、則反滯膈而損脾胃、蓋市利者、多取他葉、雜以爲末、人多怠于煎服、

宜有害也」として、醫藥としての茶の面から、末茶・點茶を批判し、煎茶を勧めている。

この文章からは、いくつかの重要な點を讀みとることができよう。第一は、『山家清供』の如く、いわば風流人の料理書でありながら、茶を藥品としてしか扱っていないことである。南宋から元にかけて、優れた茶書が残されず、逆に料理書に茶の記述が多いことと對應して、當時の風氣を表わすものである。

第二は、當時のいわゆる末茶が、他葉を混えて市販されていた、質の低いものであったことである。この場合の末茶は、粉のまま賣られていた可能性が強いが、團茶（建茶）であっても、粗惡品には混ぜものがされていたこと、やはり南宋の陸游の『入蜀記』に見える。（上述）團茶や末茶の質の低下が、消費者をして、質の確認しやすい葉茶に向かわせたとしても不自然ではない。

概して、南宋末以降、明代に再び茶人の茶が復興するまでの間、茶は、藥物あるいは食品として扱われることが多い。元の『飲膳正要』も、茶を用いた飲料を相當數擧げて、製法を記すが、末茶を使ったものが多い。バターの類を混ぜるものが目立つが、煎と點は使いわけている。中で「建湯」と稱し、「玉磨末茶（茶と炒米を同量ひいたもの）」に湯を點じて飲むやり方を記しているのは、名前だけは宋の建茶をしのぶるものである。

現在の中國における各地の飲茶風俗は、調査がある程度進んでいるが、⁽²⁰⁾「擂茶」の如く、茶と他の食物を粉にひいて、湯を點じて飲むものがあることも知られている。「擂茶」は、明初の『臞仙神隱』にも記述があるため、古いものであることがはっきりしている。これ以外にも「油茶」「茶湯」（後者は茶葉そのものを使わないが）の如く、各種の食料、飲料としての茶は、古い末茶・點茶の流れをひくものと考えても良いように思える。

もう一つ、今の中國で末茶が残っているとすると、藥品として、他の藥と混ぜて、固めて藥茶とするような場合で

ある。これらのことから類推すると、宋の末茶は、茶書や茶人の茶の世界からは消滅したものの、食品や薬品として、ある意味で残存していると言える。ただ、固形の葉茶などは別としても、現在多く生産されている緊壓茶は、宋の團茶の遺風と、單純に言うことはできない。

それでは、話を葉茶・煎茶に戻そう。末茶・點茶が衰亡するのと、並行するかのようになり、煎茶が興り、次第に泡茶へと移行していったと思われるが、それは急な變化ではなかった。煎茶も泡茶も、茶の成分を湯に浸出させて飲む點では一致するが、煎茶は元來、茶をひいて粉とし、湯の沸いた所に投じ、そこからくみ出して飲むもので、完成した泡茶は、茶壺に葉茶と湯を投じ、注ぎ出して飲むもので、細かな點ではかなり異なる。

ところが、文献資料を追って行くと、その變化の段階を示すことが可能であるように思える。第一段階は、『山家清供』の上掲箇處の續きに見られる方法で、「今法、采芽、或用碎壁、以活水煎之」と言うが、「碎壁」の語感からして、磨でひいたのではなく、單に細かく碎いた後、煮たのであろう。

第二段階は、王禎の『農書』で、「茗茶」なる飲み方の説明として、「凡茗煎者、擇嫩芽、先以湯泡、去熏氣、以湯煎飲之、今南方多效此」と言うものである。ここでは、芽茶を碎かずに煮ており、事前に湯にひたして、熏氣（茶葉を乾燥させる際につく臭いであろう）を去ると言うのが新しい點である。

この方法は、やはり元代あたりから目立ってくる花茶を飲む時にも、用いられたらしく、倪瓚の『雲林堂飲食制度集』でも、花茶を煎じる方法として、あらかじめ、茶葉を別の器に入れ、湯をかけて蓋をして、「俟浸茶濕透（茶に湯が浸潤するのを待つ）」と言う。こうして柔くなった花茶を、銚（さし）で煮て飲むのである。ついでに言えば、花茶の製造法も同書に見えるが、花茶を作るには葉茶を用いなければならず、花茶と葉茶の勃興が重なりあうのは當然であらう。

明代の茶書の中で、この第二段階にあたるものは、明確でないが、錢椿年の『茶譜』（一五三九）あたりであろうか。この書は、花茶の製法を詳細に述べているが、煎茶と點茶の區別がいまいでわかりにくい所がある。ただ、「洗茶」と稱して、「凡烹茶、先以熱湯洗茶葉、去其塵垢冷氣、烹之則美」と言う所を見ると、葉茶を煮る前に湯にひたしたものである。以降、明の茶書では、茶壺を用いる時代になっても、洗茶が論じられることが多く、現在の工夫茶法で、一旦茶葉に湯をかけてから捨てるのも、その名残りであろう。

第三段階として考えられるのは、田藝衡の『煮泉小品』（一五五四）や陸樹聲の『茶寮記』（一五七〇頃）であり、前者には、「生曬茶、淪之甌中、則旗鎗舒暢、清翠鮮明、尤爲可愛」の語があり、甌（茶碗）の中で、茶葉が湯にひたされてもどり、旗鎗（若い芽や葉）が伸びる様子が美しいと言っている。後者も、「投茗器中、初入湯少許、俟湯茗相投、既滿注」と述べ、葉茶を器に入れて、少し湯を注いでなじんだら、一杯に湯を注ぐと言っているようである。この段階では、飲むための器に、直接葉を入れて、湯をかけているもので、現在の蓋杯を用いた飲み方とあまり違はない。

ところで、陳師の『茶考』（一五九三）の中で、杭州の風俗に「撮泡」という茶の飲み方があることを紹介している。「用細茗置茶甌、以沸湯點之、名爲撮泡」とあるので、これも上述の飲み方であろう。著者は、この飲み方にやや批判的で、「一則味不盡出、一則泡一次而不用」、つまり、味が充分に出ないことと、一回しか飲めないことを缺點として挙げている。

ここで述べられている缺點は、茶壺を用いることで解消されるはずであり、それが第四段階、つまり泡茶の完成期と言えるのではなからうか。茶書を検する限りでは、この完成期は遅く、張源の『茶錄』（一五九五頃）と許次紆の

『茶疏』（一五九七）をそれに當てることができる。前者においては、「泡法」の項があり、茶壺で茶をいれる手順が詳しく記される。しかも、「投茶」の項では、茶葉と湯のどちらを先に茶壺に入れるかを論じており、この泡茶法が既に相當洗鍊されている段階にあることがわかる。思うに、茶書に著される内容は、現實の世界よりは少し遅れるのであるろう。許次紆も、かなり詳しく茶壺による泡茶法を述べ、一壺の茶は三回だすのが限度であるなどと論じている。

なお、明代の泡茶で最も尊ばれた茶壺は、宜興製のものであるが、周高起の『陽羨茗壺系』によれば、萬曆年間から名家が輩出しており、この時期から、泡茶が完成していたと考えることもできよう。

最後に、泡茶による茶は、煎茶・點茶によるものと、どのように違っていたか、考えてみたい。泡茶は、茶の成分だけ湯中に浸出させる飲み方であるから、湯の色そのものを品玩したので、白磁の茶杯が好まれたのである。李日華の『六硯齋筆記』に見えるように、「無色之茶」が貴ばれたというのも、微妙な色あいを賞した風を示しているであろう。明の茶書に、多く茶は白を貴ぶと言っているのは、一つには宋の受け売りであろうが、同時に、透明に近い色あいを白と表現しているのかもしれない。ただ、明清の詩文は、唐宋の語句の模倣が多いので、額面通り受けとれず、やっかいである。

第六章 まとめ

最後に、前章までの内容を要約して確認しておきたい。

唐宋を中心とした飲茶法の變遷について

唐代の茶は、陸羽によって最も體系的に述べられている煎茶の型式が、他の文人間でも一般に普及していたと見ることができ、とりわけ、茶を詠んだ文學作品に、華や末茶の美を扱った語が多いこと、釜で湯を沸かす際の音に注意を拂っていることがそれを示す。その他の飲茶形式は、文學の世界では、ほとんど見ることができない。⁽²²⁾

唐以前については、資料が少ないため、あえて詳説しなかったが、茶は、宴席における「茗飲」として現われることが多く、既に整えられた飲料であり、陸羽の煎茶が、その場で湯を沸かして茶を煎じ、茶の眞味を引き出すとは、恐らく異なっていたであろう。

唐の煎茶から宋の點茶への移行は、全面的に行なわれたのではなく、蘇轍が「煎茶舊法」と言っているように、一種の傳統として殘存していたと見るべきである。宋の點茶は、蔡襄など、福建團茶の愛好家が、茶の改良に努め、福建の團茶文化を基に洗練を加えて形成したもので、朝廷での流行によって前面に表われたと考えることができる。

唐の餅茶も宋の團茶も、ともに末茶に加工してからはじめて飲用に供されたものであるが、後者の方が、粉が一層微細であったことは、製造工程等から理解できる。宋代は、碾のみでなく、磨で茶をひき、篩羅でふるったことも關係しよう。

唐と宋の茶の違い、特に煎茶と點茶の差が、詩文等の表現にも現われており、煎茶の場合は、華が湯の表面に浮く様子を主に詠ずるため、麴や松花の如く、淺黄色の粉末を思わせる形容を中心に、緑や白の、やはり軽く漂うものを描いた語が用いられる。

これに對して、宋の點茶は、あくまで微細に、しかも色素を少なく製造された末茶が、湯となじんで、その粒子が水中に浮いている様子が主眼とされる。色彩的に言えば、乳白色であり、それも、黑色の建盞を用いることで、粒子

の様子、色あいそのものを鑑賞することに努めたものである。茶の表面の様子を「粥面」「粟紋」などの語で論ずることはあるが、華が浮いているようなものではなく、微妙な粒子の紋様を指すに過ぎないと思われる。

特に、點茶と關わりの深い語は、「雲脚」「水痕」であり、粒子が雲の如く漂い續ける状態が貴ばれ（これも乳白色であるが）、粒子が沈んで、端に水の部分が現われることが遅いほど佳とされたのである。ここでも、建盞を使うことで、水痕などを見わけやすくしたとされている。このように非常に微妙な部分にこだわる宋の茶であれば、唐の黄綠色が残るような粗い末茶をそのまま用いることはできなかったであろう。現在の日本の抹茶も、固より宋の末茶と同じ物ではない。

一方、宋代においても、煎茶は残存し、恐らく、江南産の葉茶（草茶）を飲む際は、その方法がとられたのではなからうか。宋代の草茶も、粉にひかれてから煎じられたものであって、まだ、葉茶をそのまま味わうことがなかったのは、後の茶の歴史から見ても自然である。

葉茶を碾いて煎茶で飲む型式から、茶壺を用いた泡茶への移行は、一氣に行なわれず、幾つかの中間型式を経ている。

第一は、葉茶を粗く砕いてから煎じる方法、第二は、葉茶を湯にひたして柔らかくしてから煎じる方法、第三は、葉茶を器に入れて湯にひたして、そのまま飲む方法であり、その次に、茶壺を用いた方法が位置する。

以上の移行は、たまたま、文献にあらわれる資料の順番と、理論的な順番が一致しているが、別に、實際にこの順できれいに變化していったと主張するつもりはない。とりあえず、大筋を想定したにすぎない。

泡茶への移行をうながした要因を探るには、まだまだ研究不足であるが、全體として、葉茶の愛好に裏づけられて

いることは言える。團茶が非常に人工的な茶であったのに反し、自然の味や香り、さらに言えば、自然の姿をも楽しむ風気が感じられる。元の前後に、花茶を自製する茶人たちが現われるが、人工的な着香というより、蓮花茶の例でもわかるように、自然に親しむ風流事として理解できるのではなからうか。この點、花茶と葉茶の興隆は、同一の傾向上に把えられるし、形態上も、両者は關係が深い。

泡茶が完成した明代の茶の世界でも、宋と同じく白を貴ぶという字句が散見するが、これが乳白色を意味しないことは言うまでもない。泡茶の時代には、白磁の茶碗で、湯の色そのものを鑑賞するのが主であり、華や雲脚など有り得べくもない。白というのは、よく言われる「無色之茶」と同じで、透明な茶ということであろう。

以上の議論を通して明らかのように、白とか緑とかいう單純な茶の形容も、それだけを考へては意味がないので、時代ごとの茶の製法と飲み方を詳細に検討することによって、始めて具體的なイメージに近づけることができるのである。その意味で、過去に青木正兒氏がなされた茶の研究は、名物學という觀點に立つもので、正當な方法であると見えよう。

1 中國茶史の研究書で最大のものは、『茶業通史』（陳稼編・農業出版社・一九八四）だと思ふが、内容は、ややまとまりを缺く。他は、讀み物風の書が多いが、『中國古代飲藝術』（劉昭瑞・陝西人民出版社・一九八七）は、讀むに價する。日本では、布目潮瀨氏が「日本美術工藝」に「喫茶の起源と發展」（一九八八年一月から）を連載されていて、精密な論を立てられている。

2 『中國茶書全集』（布目潮瀨編・汲古書院・一九八八）参照。

3 資料集としては、『中國茶業歷史資料選輯』（陳祖榮・朱自振編・農業出版社・一九八一）が最も有用である。

4 青木正兒氏ほどの碩學が、『華國風味』の「末茶源流」、『中華名物考』の「唐風十題」において、煎茶の概念をあいまいに使われているのは意外である。

5 『中國古代飲茶藝術』13頁で、この四種の茶の飲み方を、實に具體的に描いているが、根據のある記述とは思えない。

6 唐代の茶と、現代のものを安易に比較したくはないが、この記述は、綠茶の後發酵の程度が淺ければ黃色、深ければ黑色になるとも讀め、現在の綠茶・黃茶・黒茶の關係に似ていることは否めない。ただ、この色はあくまでも表面の變化である。

7 『茶經述評』108頁（吳覺農主編・農業出版社・一九八七）の説明が具體的であるので、あくまでも参考のために記しておく。「胡鞞：表面に細かく縮んだしわがある。犂牛臆：表面に粗く整ったしわがある。浮雲出山：表面に卷いた形のしわがある。輕鷗拂水：表面がさざなみに似る。澄泥：表面が平らが滑らか。雨溝：つやがあつて滑らかで、溝の筋がある。（以上六種は優品）竹籜：竹の皮がはがれかけ、落ちているような様子で、古い枝を含む。霜荷：しおれた荷の葉のようで、ひからびた色あい。（以上は劣品）」

8 『中國古代飲茶藝術』20頁参照。

9 青木正兒氏は、これも點茶の様子とするが、賛成できない。（『中華名物考』（平凡社・一九八八）70頁。）「霞脚」の語義はわかりにくい、「雲脚」と同一視しなければいけない理由もない。

10 煎茶時の、沸騰の泡の様子を描く資料としては、『茶經』（「五之煮」）と皮日休の詩「煮茶」が代表的なものである。

11 『宣和北苑貢茶錄』等によれば、材料としては、銀・銅・竹が使われていた。圈は周邊の枠、模は模様を彫った範である。『茶經』の言う規（範型）は、鐵製であった（「二之具」）ので、細かな模様をつけることはできなかったと思われる。

12 『默堂先生文集』（四部叢刊三集）では「墨如漆」に作るが、『茶集』（文化元年序刊本）の引用に従って改めた。

13 『中華名物考』74頁以降参照。筆者の見解は、『月刊百科』一九八八年八月號「中國茶名物考（2）」に述べてある。

唐宋を中心とした飲茶法の變遷について

- 14 『北苑別錄』に「以其芽先次蒸熟、置之水盆中、剔取其精英、僅如鍼小、謂之水芽、是小芽中之最精者也」とある。
- 15 『北苑別錄』に「蓋建茶味遠而力厚、非江茶之比、江茶畏流其膏、建茶惟恐其膏之不盡」とある。建茶と江茶（草茶）の比較については、第四章参照。
- 16 『入蜀記』に「建茶舊雜以米粉、復更以薯蕷、兩年來、又更以楮芽、與茶味頗相入、且乳多、惟過梅則無復氣味矣、非精緻者、未易察也」とある。
- 17 『茶錄』に「善茶品者、側盞視之、所入之多寡、從可知矣」とある。「所入」とは、他の植物の葉を指す。
- 18 臘茶は臘面茶のことで、建茶の別稱。白く蠟を溶かしたようであることからくる呼び名。
- 19 『中國古代飲茶藝術』123頁で、せっかく宋の煎茶の例を挙げながら、宋代で煎茶というのは煎水のことにはすぎず、點茶による鬪茶を指すとするのは賛成できない。
- 20 『お茶の文化誌』（周達生・福武書店・一九八七）に詳しい調査報告がある。
- 21 この際、最初の原料が、唐代のように餅茶であったか、葉茶であったかも、問題にしなければならぬ。上述の如く、宋代の煎茶が草茶を用いたとすれば、それは葉茶である。また、元の煎茶の詩も、葉茶を用いているらしい例がある。（『中國古代飲茶藝術』35頁参照。）
- 22 第3章で引いた李泌の詩は、表面にバター類が浮いているのを琉璃眼と表現したもので、珍らしい例である。