

〔南方録二〕懷石之法

小座敷の料理汁一ツ、菜二ツ三、酒も軽くすべし、わび座敷の料理だては不相應也、勿論取合ごうすき事は、釜の湯同前の心得なり、上方衆は盃事もする、是皆世間會の取交、草菴露地入杯にて、盃事の本意にては更に不可有、菜數出すさへ大に本意を忘れたる事也、主給仕の事は、膳は兎角すべてよし、菜杯は給仕の者に出さすべし、客料理喰仕舞、椀を改め折敷をかさね給仕口へ出し置を主出て膳を取べし、一説に主膳を取べきも難計、折敷を重て主にとれとあしらう、是いかゞと云り、たとひ主とらずとも、小座敷賞客の前まで給仕の者踏込よりは、一ツに重て給仕の者去よきやうにして可然、主取候へば尙更也、茶菓子別に出さずば、楊枝膳に付てよし、扱茶うけに餅を出す事、休利休利時代には大方なき事なり、やうかんの類、或はふの、やき、或はまき栗椎茸川茸杯の煮しめ口取也、古織古田織部の時分、淺野彈正殿すぐれて餅好なり、古織も餅を被好し故、相談のうへ茶うけに餅出されたるよし、土屋宗俊物語なりと云々、

〔茶器名物集〕一會席之事、色々様々毎度替也、其内正體ナルハ日々幾度モ可然、其内珍キテダテハ十度ニ一度二度カ、名物持ハ卅日ヨリ内、茶湯仕出衆ハ王度迄モ可赦、第一物ヲ入テソサウニ見ル様ニスルガ專也、口傳ニ申渡者也、又大名ヲ申入時ハ、珍敷作分、可出ス、又會席當代ハソサウ也、紹鷗代ヨリ此十年先マデハ、二膳三膳、金銀ヲ嚴候菓子ニ結花ナドアリ、

〔客之次第〕一會席は、まづ汁をすきとよくままひて出し、申事賞翫なり、出來申の、能料理にて候のとほめ候ても、さんぐくいらしものこし申候へば、みなけいはくにはめたるに成候、但汁は二度より外は出し申事あるべからず、

〔茶道織有傳〕亭主の大體

會席の品は客によるべし、上の客にも、せばき所にて二の膳出す事悪し、二汁五さいより上は無