

ば本膳をば亭主すゆべし、御相客には御前の小性衆を頼むが本也、亭主のすゆる事もあり、貴人高位主君などの御出の時は、給仕には本小性を頼み、又勝手にては御内の包丁人を頼申べし、いかに亭主の振舞といふ共、右の御客の時は、よくてもあしくても、獻立は御意に參様に御内衆に任スベシ、

一客と亭主と同輩ならば、何もの膳を若衆に給仕頼ても苦しからず、其中二三度程亭主出けうたいあるべし、其時にはより候へ共、中酒の時か、引柴を持てか、今一へん酒をまひ給ふ時か、又は菓子を持てか也、高官の御人、無官の者に御茶被下候は、御使にて座敷の興を仰られしは忝物也、まして一度も直に御意被成は、猶有難き御事也、

一菓子と茶うけと別に出す事もあり、又ひとつに組合て、めんくに出事もあり、總菓子とめんめん菓子との義也、略中

一面々菓子の臺ならば、立さまに菓子入を重而、勝手ちかき所に置べし、此仕舞は下座の人のまたるがよし、

一菓子過たるとて、客はやく立べからず、亭主も勝手にて身のつくろひをし、茶具をこしらへなどする、其程ありて立べし、

〔和泉草三〕侘之格

一上古ハ飯ナシニ茶菓子計也、然所ニ有侘、我が所茶ノ子ニ而ハ、茶ノ氣味惡シトテ、常ノ飯ヲ暖ニシテ用テハ、御茶ノ氣味一段能トテ、侘ノ初タル儀也、近代夫ヲ例ニスル也、

一侘ノ料理心得有ベキ儀也、濁リタル料理惡シ、清シ切タル心得吉、諸色物數モ惡シ、サノミ取繕ヌ物ナリ、シヤント奇麗成料理肝要也、略中

一高位高官ノ御方へハ、侘ノ料理モ不入物也、菓子ニ而御茶上候儀尤也、