

飯臺懷石

コノフコトアリ、仰ニ左モアルベシ、

〔南方録拾遺一〕飯臺はつくゑの如くして、二人三人四人も、臺一ツにて食する、これ禪林日用の作法也、玄かるを紹鷗、宗易、大徳寺、南宗寺の衆の茶の時、折々飯臺を出されし也、一疊臺目などは、あまりにせばき故出入成がたし、二疊三疊四疊、別而四疊半によし、茶立口の外に、今一ツ口ある坐席ならでは、茶立口よりは出し入不好事也、亭主先臺を座へかゝへ出し、ふきんにて清め、さて食椀にもつその飯を入蓋をし、下に汁の椀をかさね、如此客の數次第引、盆にならばはこび出て、臺の上へ上ゲ、汁次にて出す、さゝるも鍋にても又鉢にても出、其品次第の見合也、酒はなし、客の喰やう、別而きれいに喰べし、總而飯臺の料理、ことさらかろくする事也、汁一ツ、菜一ツ、強て二ツ、茶うけの菓子には是非出ス、出しやうに傳あり、又一様は、食椀、汁わん、蓋、この三ツをめい／＼青染のもめんぶくさにつゝみて出し、もつそは寺にての如く、はちに入て運び出し、亭主めい／＼客へくばる、客も椀を出してうくる仕やうもあり、勿論飯臺は、必々魚肉料理の時の事にてはなし、椀の蓋一も二も、菜の様子次第出すべし、

中立

〔茶道早合點下〕茶湯中座の心得

一手水に出る是を中立と云、同輩のとき、下座にくゞりあらば、下座より出る、少し上めなる正客のときは、道を明て正客を通すべし、但し立ざまにも、又懸物を見るもよし、

〔客之次第〕一路地に水うちまひたる時中立するなり、さきへ出たる人腰かけのゑんざをくばるべし、

〔南方録二〕中立の時火相心を用ル事 夏冬別有事

菓子仕廻て、菓子盆を給仕口の際へかさね置、臺目に行て、棚を見廻し、火相を考へ、掛物をも今一度疾と見て、躡上りの口を開て出べし、火相を考へて出ル故、火移り早時は、茶案内あらば其儘坐