

以採茗其形大小皆有蓋也、用其蓋以貯炭也、其制有精粗、有唇口者最尙之、右三者或一餅二餅三餅、蓋也、

本國一曰菜籠、或由其形呼曰圓菜籠、角菜籠、平菜籠、右三者皆本國所呼之、大小精粗有異、皆以是等者一統其名、而

曰菜籠、可以爲用者用之、不足於其用者捨之、

本國俗以菜籠曰組物、又曰籃菜籠、略中

瓢 一名胡蘆、一本靈蘆、俗云夕顏、和名一曰普胡邊、二曰普胡部、三曰浮壺便、四曰福部、五曰福便、或曰

服部、本國於城州田中村產之者上、產攝州泉州者次之、有厚薄肉厚者最好、

昔於攝州服部種之、故從其音呼之云服部、此二字上所謂五樣通音也、近世用福便字、今改之、茶集

中無貯炭瓢、後始本國也、且按茶集王畢氏並張氏之書內外十有一卷、其餘杜育、蒔其書多、未見以

瓢貯炭者、今也本國以風雅好之也、各取團瓢、虛其中以貯炭、蓋以謂無裁成縫織之費、亦無屈曲口唇

之煩、其形寂然不動、其性自虛也、新生之瓢、其用一年乃止、明年復以新換之、實洒落物也、又擊開其兩

肩、則殘者自爲提梁、或內以漆一再抹、乃止、歲歲不捨用之、其便宜哉、

〔千家茶事不白齋聞書〕炭取之事

一爐はふくべを用、風爐は組物を用、併春に成り而は爐も組物を用候、瓢を用ても能候、是も口切

を出し不申春に成り茶を出したる時、杯ふくべの新しきを遣ふ事よし、常體春は組物能候、組物

は何成共用、ふくべは年々出來候物、故新しきを用、古きは惡シ、爐の時古きを用候よりは、組物を

遣ひたるがまし也、併古き迎も宗匠の判、杯有ルハ能候、是は内黒塗にいたし候がよし、菊桐の繪

縁高炭斗を遣時は紙を敷也、内一はいに折て入ル、紙は奉書又色奉書也、炭臺を遣時は、奉書之兩

方を臺の内一はいに折、前の縁をはづし、内江落シ、向を先江出し敷也、桑の炭取利休、是は勝手物

也、常體座敷には廻り炭の時など遣ふ、松の木皮付にて炭取、覺々齋好テ大名江上ル、さくづ箱是