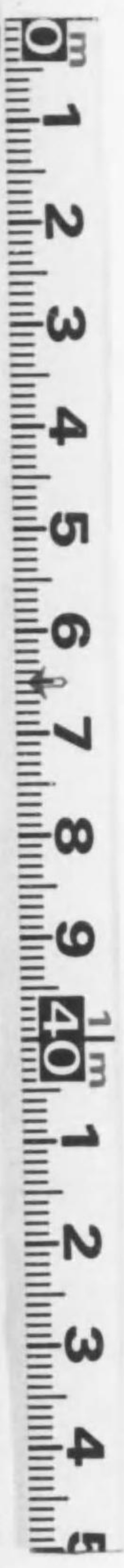


304
24

卓子調點茶

炭手
點茶手前



始





調
點
茶

炭
手
前
點
茶
手
前



卓子調點茶

炭手前
點茶手前

目次

卓子調點茶 立禮式順序	一	頁
卓子構造配置圖	四	頁
炭手前 但爐平手前炭	五	頁
一 卓子上に炭汁 灰炮烙を置き合せたる圖	七	頁
二 卓子上に羽幕 香合 火箸を配置せる圖	九	頁
三 釜に鑲を掛け釜敷を置きたる圖	十一	頁
四 釜を揚げ釜敷の上に釜を置き鑲を添へたる圖	十三	頁
五 爐中に灰を蒔きたる圖	十五	頁
六 爐中に炭を加へ香を焚ける圖	十七	頁
七 釜を爐中に掛け炭汁へ鑲 釜敷を入れ羽幕を掛けたる圖	十九	頁

- 八、炭汁、灰炮烙を勝手に持ち入りたる圖……………二十一頁
- 九、卓子の上の香合を勝手へ持ち入る圖……………二十三頁
- 點茶平手前 但爐點茶手前……………二十五頁
- 一、卓子上に水指を置きたる圖……………二十九頁
- 二、卓子上水指前に棗又は茶番茶碗を置きたる圖……………三十一頁
- 三、水指前兩番茶碗を置き柄杓を引きたる圖……………三十三頁
- 四、茶碗に湯を入れ柄杓を釜の口に掛けたる圖……………三十七頁
- 五、茶碗にて茶筴とをじをなせる圖……………三十九頁
- 六、點茶せる茶碗を客付に出す圖……………四十一頁
- 七、水指前に棗又は茶番茶碗を並へ置ける圖……………四十五頁
- 八、釜の蓋を締めたる圖……………四十七頁
- 九、棗又は茶番茶杓を客に出す圖……………四十九頁
- 十、點茶終り一覽濟の棗又は茶番茶杓の戻れる圖……………五十一頁

卓子調點茶

炭手前
點茶手前

官休菴流 木津宗泉 筆記



立禮式順序

往時より我國に 點茶の式法行はれて 是に流派を生じ、利久の正流が、不審菴流、今日菴流、官休菴流、の三派に分れ、其他数内流、遠州流、石州流、等多派ありたるも、皆平坐して點茶せしなり、時代の進轉、住宅建築の變化に従ひて其一部分に、卓子にて點茶するの風も起れるなり。

既に明治の始の 今日菴千宗室玄々齋が、立禮と呼びて、卓子上に風爐を掲へ

て煎茶せり。現在花柳街舞踊興行所内にて、立禮と稱して、觀客に茶を饗する爲めに、其煎茶風を傳へたり。

平生して煎茶するも、卓子上にて煎茶するも、其の根本には相ひ異なるべからず。基は一なりとす。則ち和敬靜寂の方式に因る。時代に相應する煎茶手前するこそ宜しかるべし。

大正の始め、不肖立禮式に憤ひて、考案に一步を進めて、卓子上に鉄丸爐を切り込み、其爐に枠を作りて之を填込み又は除き、低きは爐の風情に、高きは風爐の風情として、以て一の卓子煎茶手前を起し、其卓子敷基を作れり。今回一層進歩せしめ、茲に卓子上に方一尺四寸の爐を切り、爐條を用ゆることとしたるものを作れり。之れに對し風爐を味ふ時は、爐に爐蓋を施し、小形の風爐を用ひて以て、之が趣味を現すこととせり。

卓子上にて煎茶手前の振りを、案するに當りて、臺子煎茶手前の方法と、佗卓

菴の風體を斟酌し、其大棟と草菴の向ふ切り、隅爐の煎茶の手前振りを應用したる、平手前を基として、或は長板調の變體に據り、柄杓立を用ひ、又は草菴中柱二重棚の形せる棚を、卓子上に置き付け、用ゆることとせり。

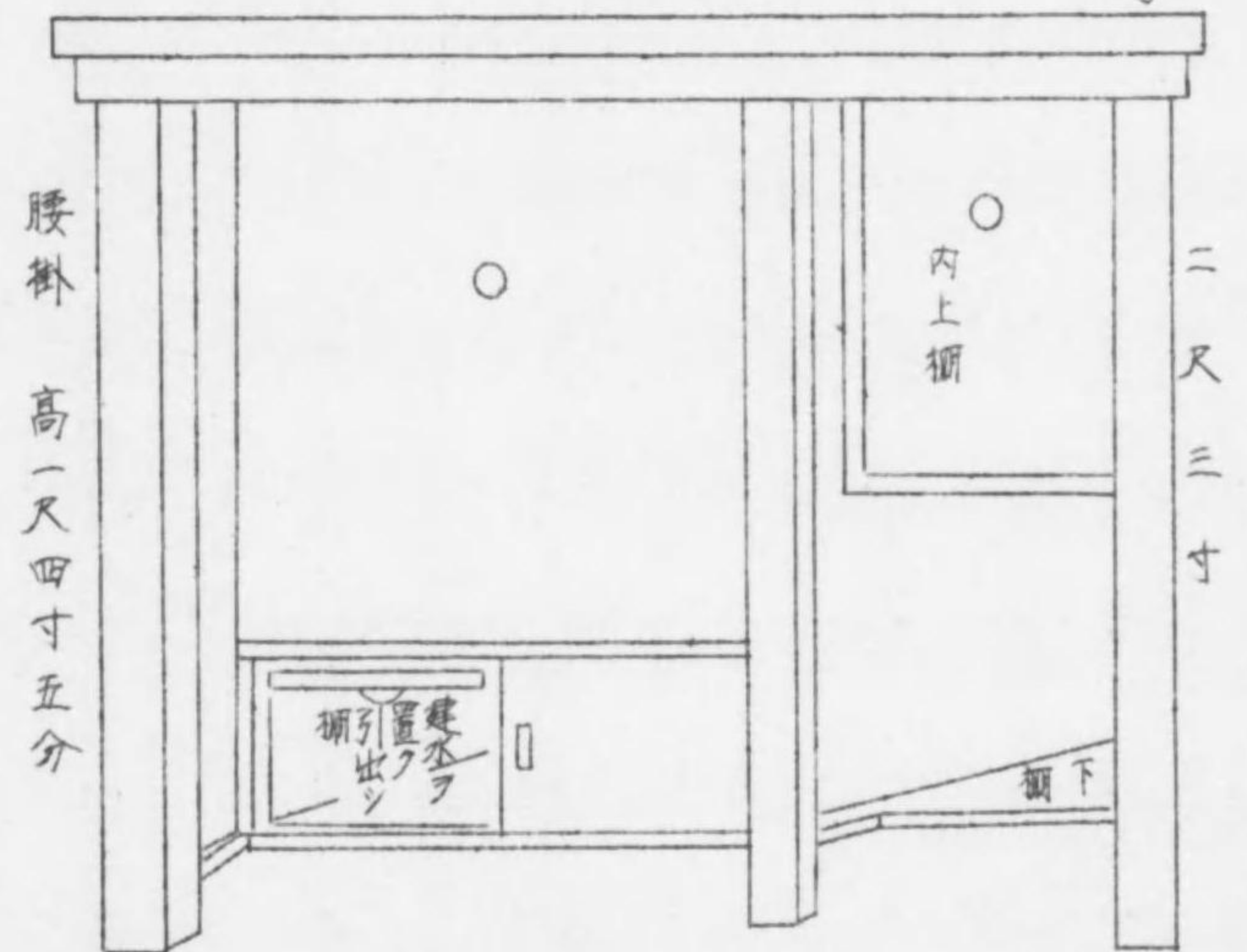
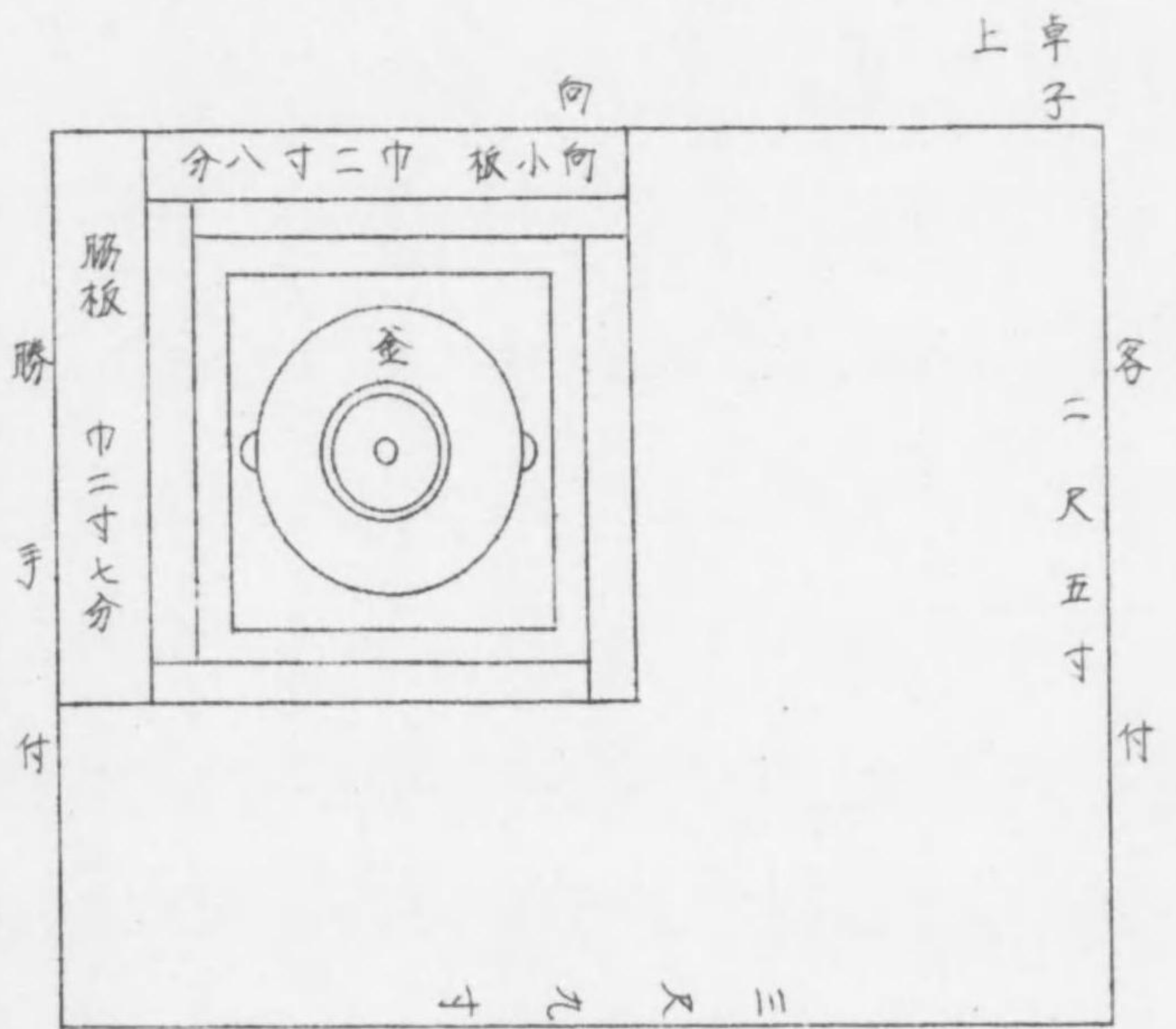
總て煎茶の取合せ手前振は、東道^{時主}の所作に任すべきものとす。煎茶手前の所作は、大體平生して、煎茶手前をなし來れるを、卓子上にて扱ふべければ、多少の手續に、變調を生ずるは勿論なれば、自然流派に拘泥せず、彼我の長所を採りて以て、一の規矩を定て行ふべきなり。

茲に卓子の全豹を示せば、宜しく其形狀を、心に銘すべきなり。

炭
手
前

但し 爐平手前炭

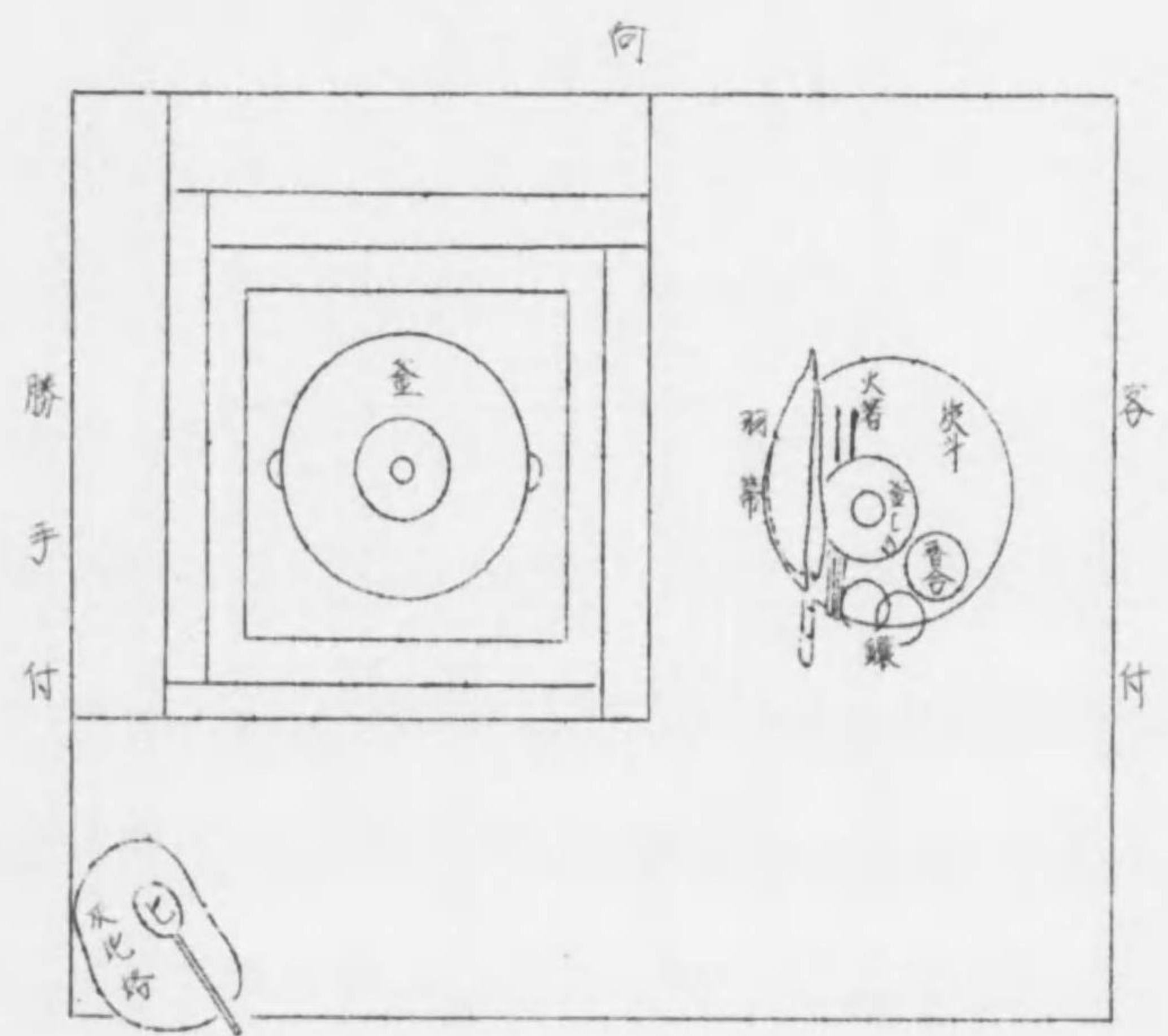
是より順序として、炭手前より書き現すべし。



炭手前を執り行ふ前、勝手にて姿勢を正して、炭手前用の袷紗を和服なれば、腰左の方に袂み、洋装のときは左胸隠に入る。次に炭斗を吟味して、胴炭、あしらい炭、管炭、枝炭、輪炭、點炭、外に香合、火箸、釜敷、環を組み込み、羽幕を炭斗に掛く。灰炮烙には灰を盛り灰匙を入れる。之にて準備を調へて水屋に置く。炭斗を両手にて持ち、勝手より出て、飾付けたる卓子に進む。然して卓子上爐と客付の中間前に直立し、中央より凡そ一寸ばかり向ふへ寄せて炭斗を置く。次に勝手より

灰炮烙右手に持ち出で、爐の前の腰掛に掛け、其灰炮烙を爐勝手付前隅に置く。

第一 卓子上に炭斗灰炮烙を置き合せたる圖



腰を掛けたる儘、右手にて卓子下客付懸戸付上棚の懸戸を採り之を左手に移し持ち、卓子下勝手外に立て掛け置く。

灰炮烙を左手にて掛ち、右手に持ち換へ、卓子下客付懸戸のありし棚に置く。

袱紗を疊みて右手にて持ち、袱紗を釜の蓋に覆ひたる儘、其釜の蓋を締め、其

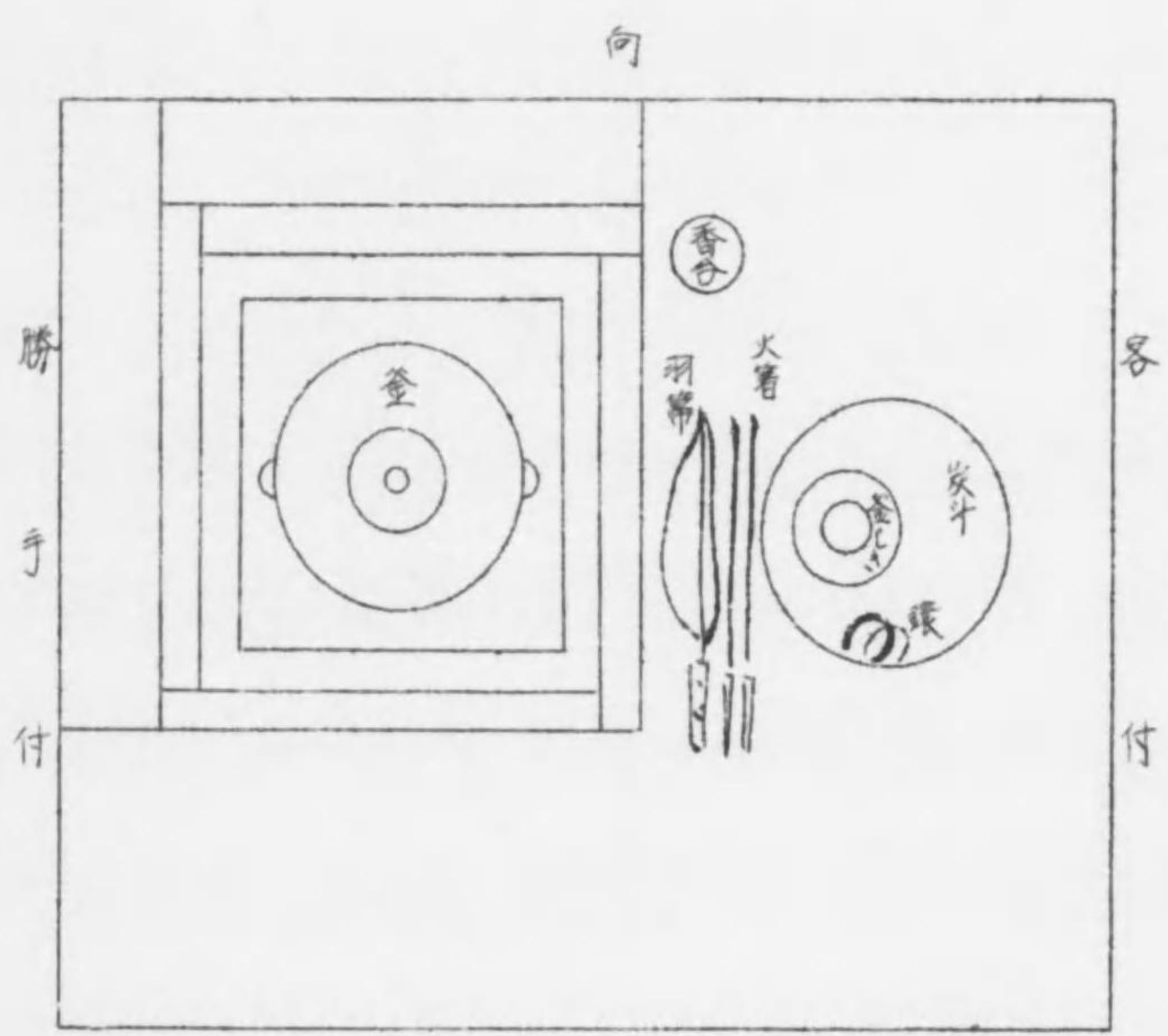
袱紗を腰に挟み、又は左胸隠に入る。

炭斗に掛けたる羽箒を右手にて採り、爐と炭斗の間に置く。次に

火箸を右手にて採り、羽箒と炭斗の間に置く。

炭斗の内の香合を右手にて持ち、爐客付向ふ隅向ふ板に添て置く。

第二 卓子上に羽箒、香合、火箸、を配置せる圖

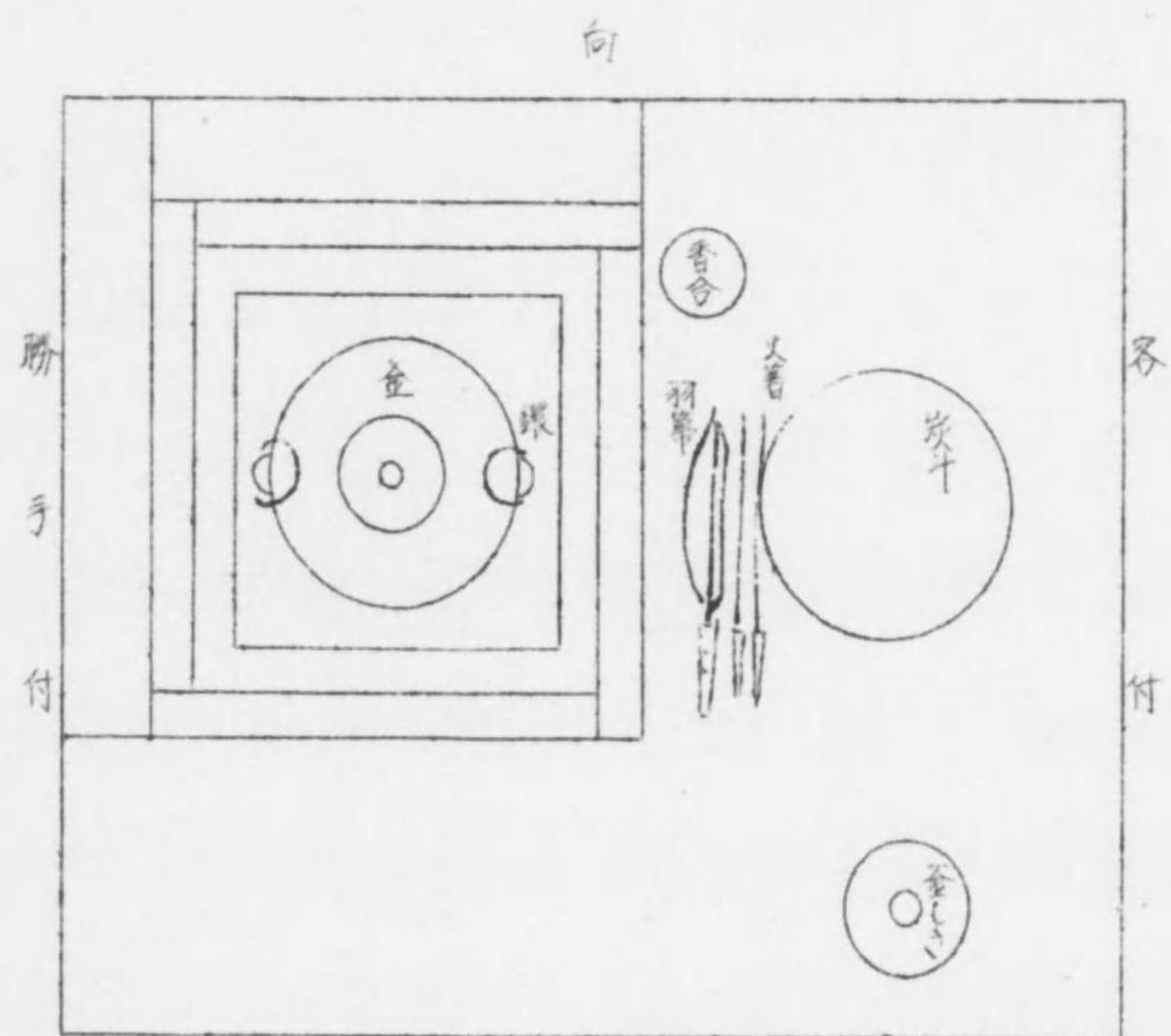


之の下の
上棚に
灰炮烙



炭斗より環を右手にて採り出し、之を両手に別ち持ちて、釜の環付に掛け其儘
 釜に寄せかく、然して
 釜敷を右手にて採り、裏を返し左手をあしらいて、右手にて壺客付炭斗前客付
 奇りに置く。

第三 釜に環を掛け釜敷を置きたる圖



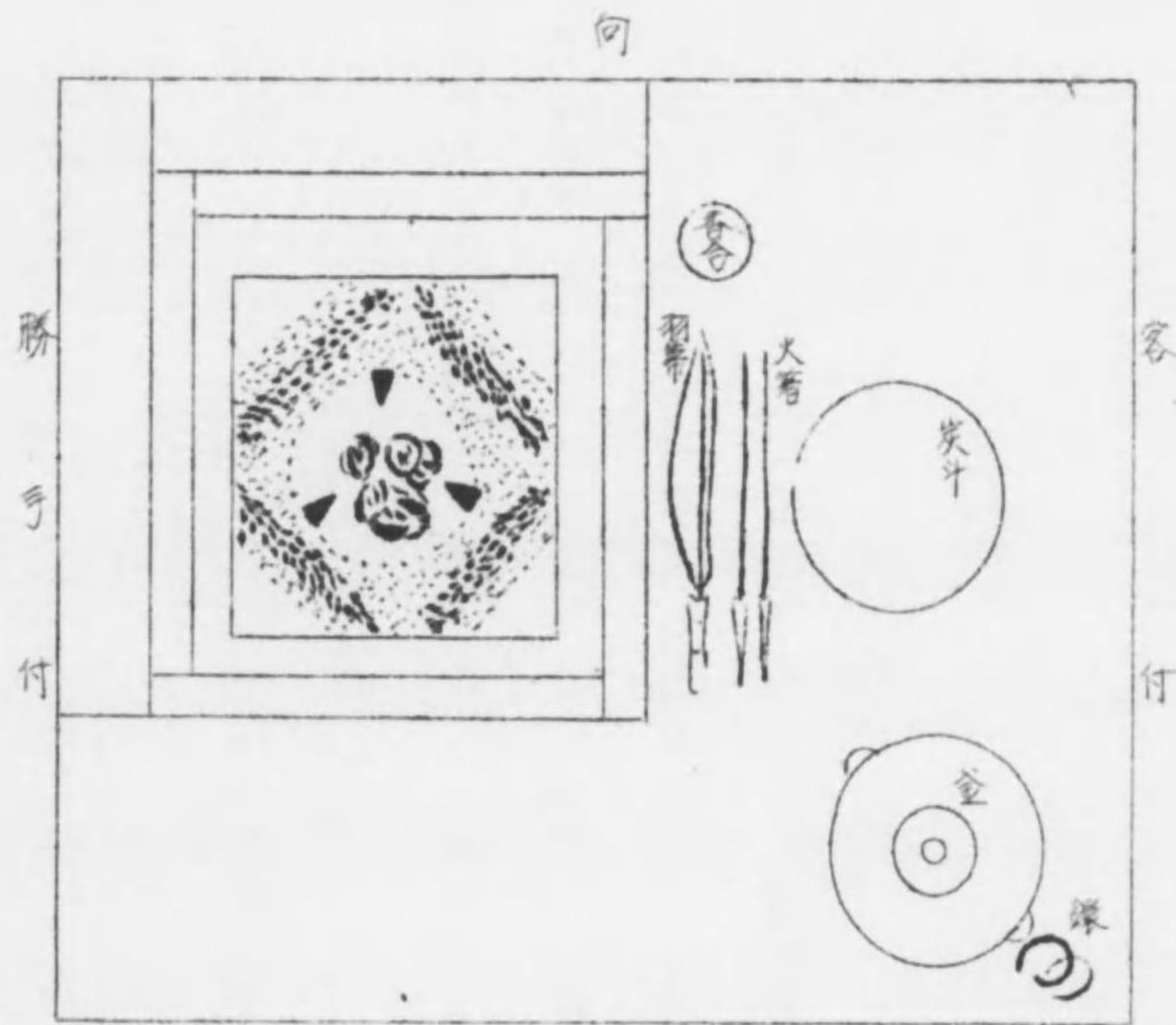
之の下上
 棚灰地路



釜に掛けたる環を両手に持ち 釜を揚げ釜敷に置く、尤も釜を揚ぐるときは、
 兩肘を卓子上爐前の板に突くべし、然らざれば爐の深きにより揚ぐるに幾分力
 を要すればなり。

釜を釜敷に置きたるときは、普通は其釜を移動すれども、卓子上には、移動す
 る餘裕なければ、其儘環をはずして、其環を釜の右脇客付き寄に重ね置く。

第四 釜を揚げ釜敷の上に釜を置き環を添たる圖



之の下
 上之
 灰 冷

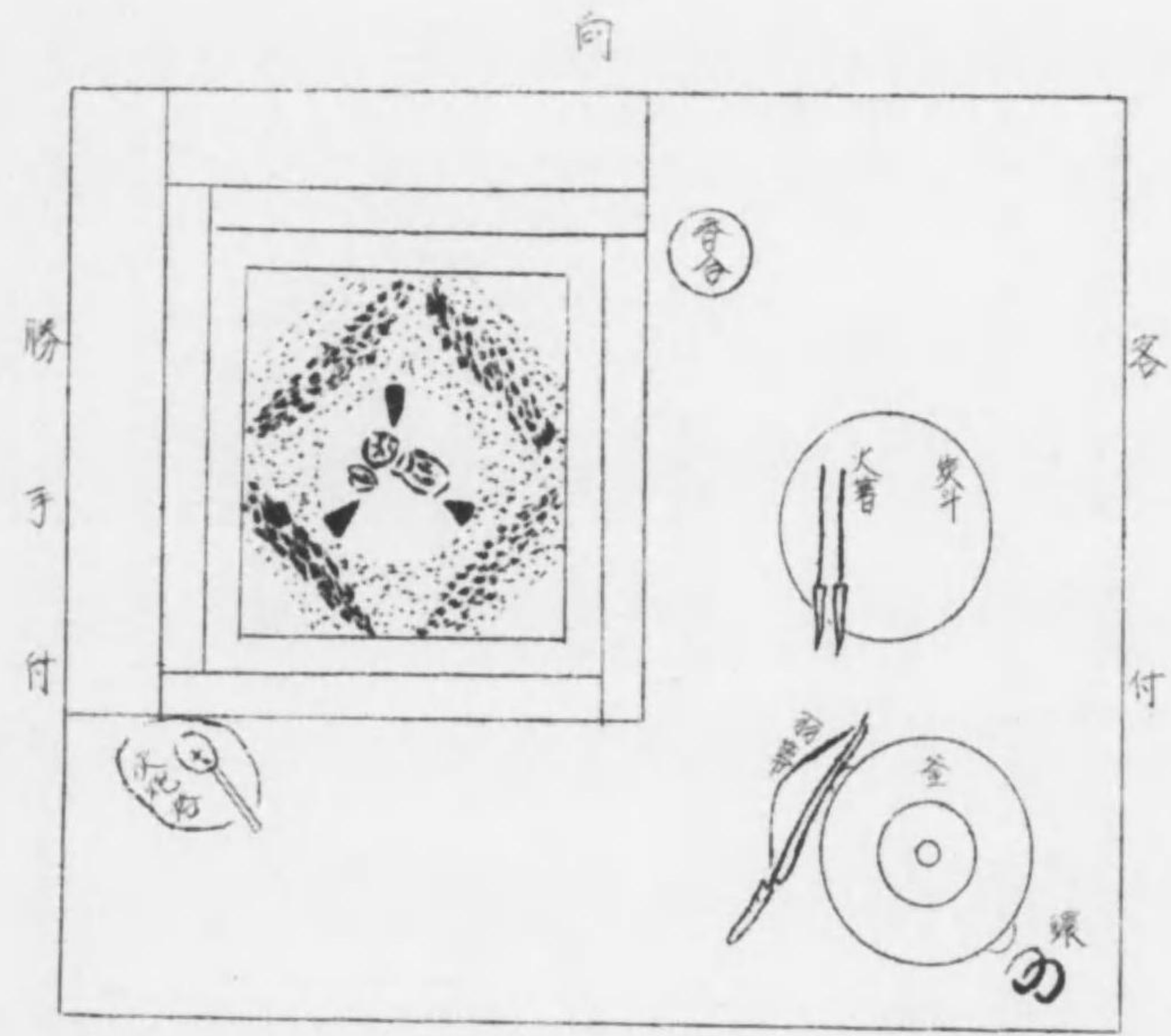


羽箒を右手にて採り、爐縁五廻爐段三廻拂ひ清め、其羽箒を釜の左に添ふて斜に置く。

火箸を右手にて採り持て、爐中下火を誘ひ、其火箸を炭斗に入る。

卓子下客付懸戸ありし棚に置ける火炮烙を右手にて持ち、左手に持ち換へ、爐勝手付前隅に置き、右手にて灰匙を持ち、左手にて火炮烙をあしらい、灰を極ひ、爐中に之を蒔く、其灰には水分あれば、爐中の火氣を盛んならしむるものなり、其灰の時方は口述ならでは分明せず。

第五 爐中に灰を蒔きたる圖



灰炆烙を左手にて採り、右手に移し持ち、初めの位置卓子下客付上懸戸ありし棚に置く。

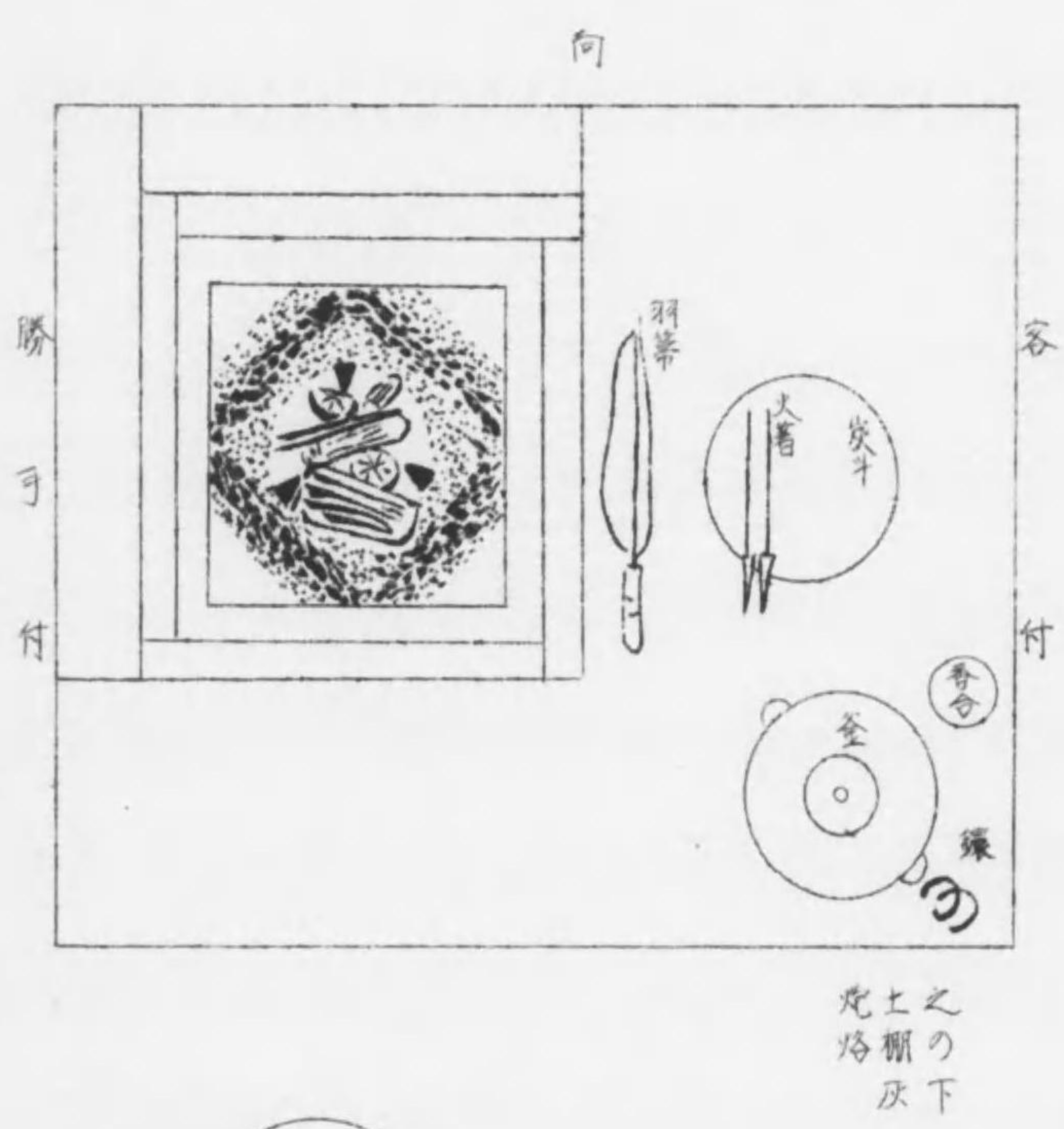
羽箒を右手にて採り、爐縁五廻、爐段三廻拂ひて、元の釜の左添ひに斜に其羽箒を置く。

両手にて炭斗を持ち、爐の方へ寄せて、炭斗内の火箸を右手にて採り持ち、爐中に炭を加へ終て、其炭斗を又両手にて持ち、客付元の位置へ戻す。

羽箒を右手にて持ち、爐縁五廻、爐段三廻拂ひて、其羽箒を最初の位置、爐と炭斗の間に置く。

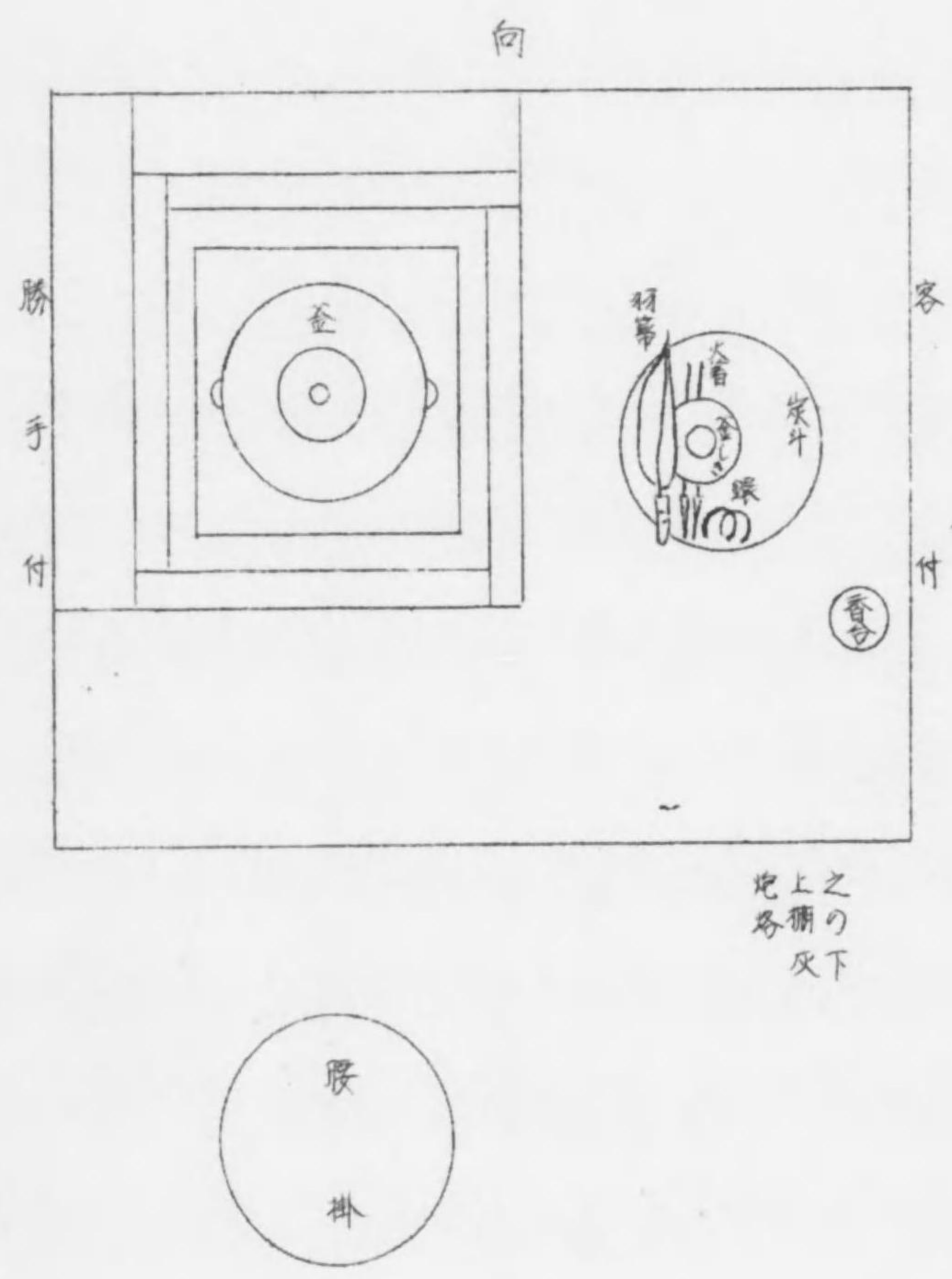
香合を右手にて採り持ち、左手に移し持ち、蓋を採り、爐の前に置き、右手にて炭斗内の火箸を採り持ち、煉香を薫じて、其火箸を炭斗に戻し入る。之の時客より香合一覽を乞はる、儘、右手にて客付釜の向ふへ出す。

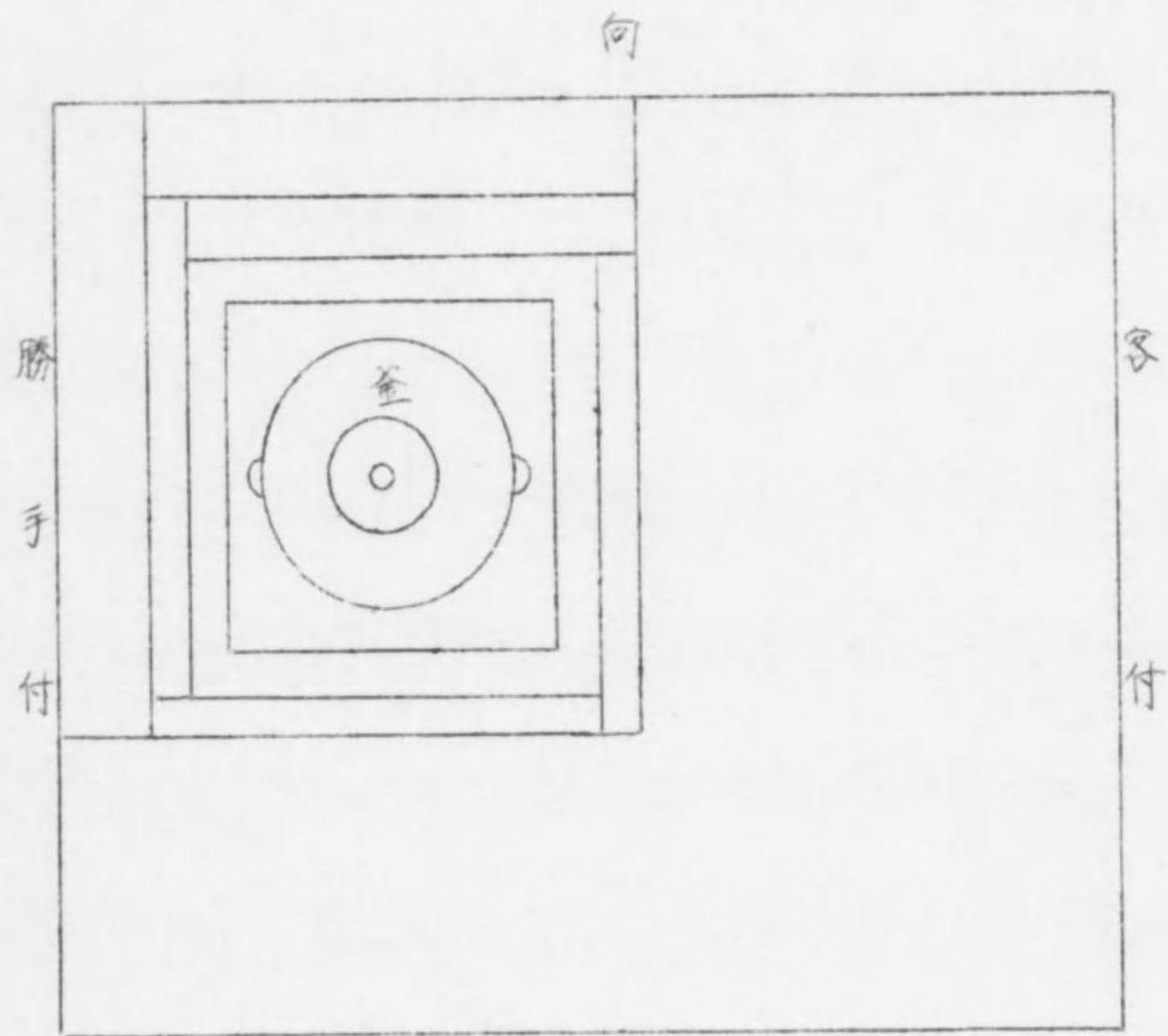
第六 爐中に炭を加へ香を焚ける圖



鑊を右手にて採り、兩手に別ち持ち、釜鑊付に掛けて、其儘釜を爐中に掛く。
 之の時釜を揚ぐると同じく、兩肘を爐の前板に突くを要す。
 釜の鑊を、釜鑊付に掛けたる儘にして右手にて釜敷を採り持ち、打ち及し左手
 をあしらひ、炭斗へ入る。次に
 釜に掛けたる儘の鑊と、兩手にてはづし、右手に重ね持ち、炭斗の内前の處又
 は釜敷の上に置く。

第七 釜を爐中に掛け炭斗へ鑊釜敷を入れ羽幕を掛けたる圖





第八 炭斗、灰炮烙を勝手に持ち入りたる圖



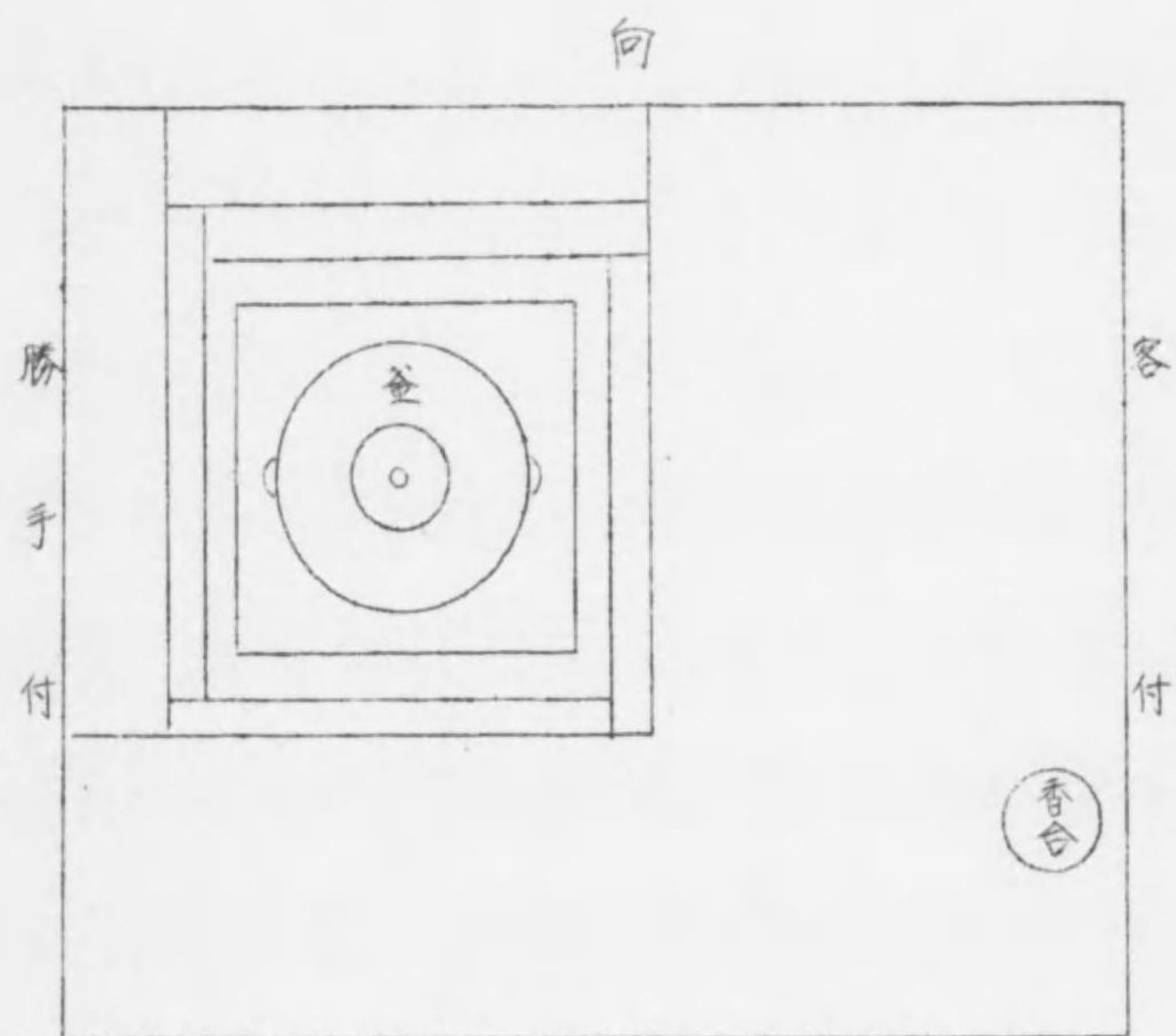
終て卓子爐の前に直立して、卓子下客付上棚の、灰炮烙を右手にて持ち勝手に
 入る。次に
 卓子前に腰掛け、初の勝手付外下に、立て掛け置きたる懸戸を、左手にて採り、
 右手に持ち換へて、其戸を締め、直立し客付に寄り、卓子上に置きたる炭斗に
 向ひ、両手にて炭斗を持ち勝手にへ入る。

香合を客の一覽終りて、卓子上初の客の方へ出せし位置へ、前後を正し戻りたる頃、勝手より出て

爐の前の腰掛に掛けて、腰に挟みたるか又左胸隱に入れたる、袱紗を疊み、右手にて釜の蓋を、右向ふより前へ、左向ふより前へ、右前寄より斜に左へと拭ふ。次に

其袱紗を疊み換へ、塗り爐縁なれば右手に、袱紗を持ち、爐縁勝手の方向ふより前へ、左勝手付向ふ隅より右客付へ一文字に、其儘右客付向ふ隅より前へ、左勝手付前隅より右客付へ一文字に拭ひ止む、又袱紗を疊み換へ、其袱紗にて釜の蓋向ふの方少し明け切る、袱紗を腰に挟み又は左胸隱に入れて、直立し少し斜に客付に向ひて一禮して、香合を右手に持ち勝手に入る。

第九 卓子上の香合を勝手に持ち入る圖



以上は炭手前の普通卓子上の順序とす。然して釜に湯を差し又は水を加ふるこ
と、其他盆香合等の扱ひあるも、そは平坐炭手前の所作を應用し得べきなり。

點 茶 平 手 前

但し爐點茶手前

既に炭手前のことを述べたるが、之より點茶手前のことを掲ぐ。炭手前の後、
點茶するは普通順序とす。炭手前をなすは、湯を沸すの手段とす。然るに唯た
湯を沸かすとても、之れに茶道の和敬靜寂の趣味を伴ふを要す。其趣味の状態
の如何なるかを、文字に現すは至難なれども、主客各々其分を守り、相和して
執行ふを謂ふなるべきか。

爐中に灰を蒔き、又は炭を加ふるも、整然とし規矩を、傳ふるは其一なるべし。
爐中に灰を蒔くに、其灰を濕したるを用ゆるは、灰を蒔くに當りて、炭のたち
たる灰を押へ、乾きたる灰を美麗ならしむる上に、水氣の爲に加へたる炭の、

火勢を強くするの初めればなり。

其の湯の沸くにも趣味あるべし。初の釜中に泡を立つるを、蟹眼と云ひ、之れに次に蟲聲、松風、巖浪と云ふ。其松風より巖浪に移れるときを以て、點茶に適當の湯合とす。之れとて又た趣味の一ならんか。

茶の傳來効用を今更に、謂ふを要せず皆人の知れる所なり。點茶手前に當りては、精神の靜寂統一し、其所作を慎重にして、苟くも輕々しき行を戒むべし。點茶手前を行ふには、從來平坐せしか、世運の進み建築の變化に伴ひて、立ちて、點茶手前をなすに至れるは自然の要求にして、卓子上に行ふも其根本趣旨には、異狀なきなり。只だ其手續に多少の變れるのみ。

點茶手前をなすに當り、先づ之れが準備を要す。之れを擧ぐれば、

- 一、水指を吟味して、水八分目を容る。
- 二、棗又は茶壺を吟味し、茶を相當の量を見て容る。

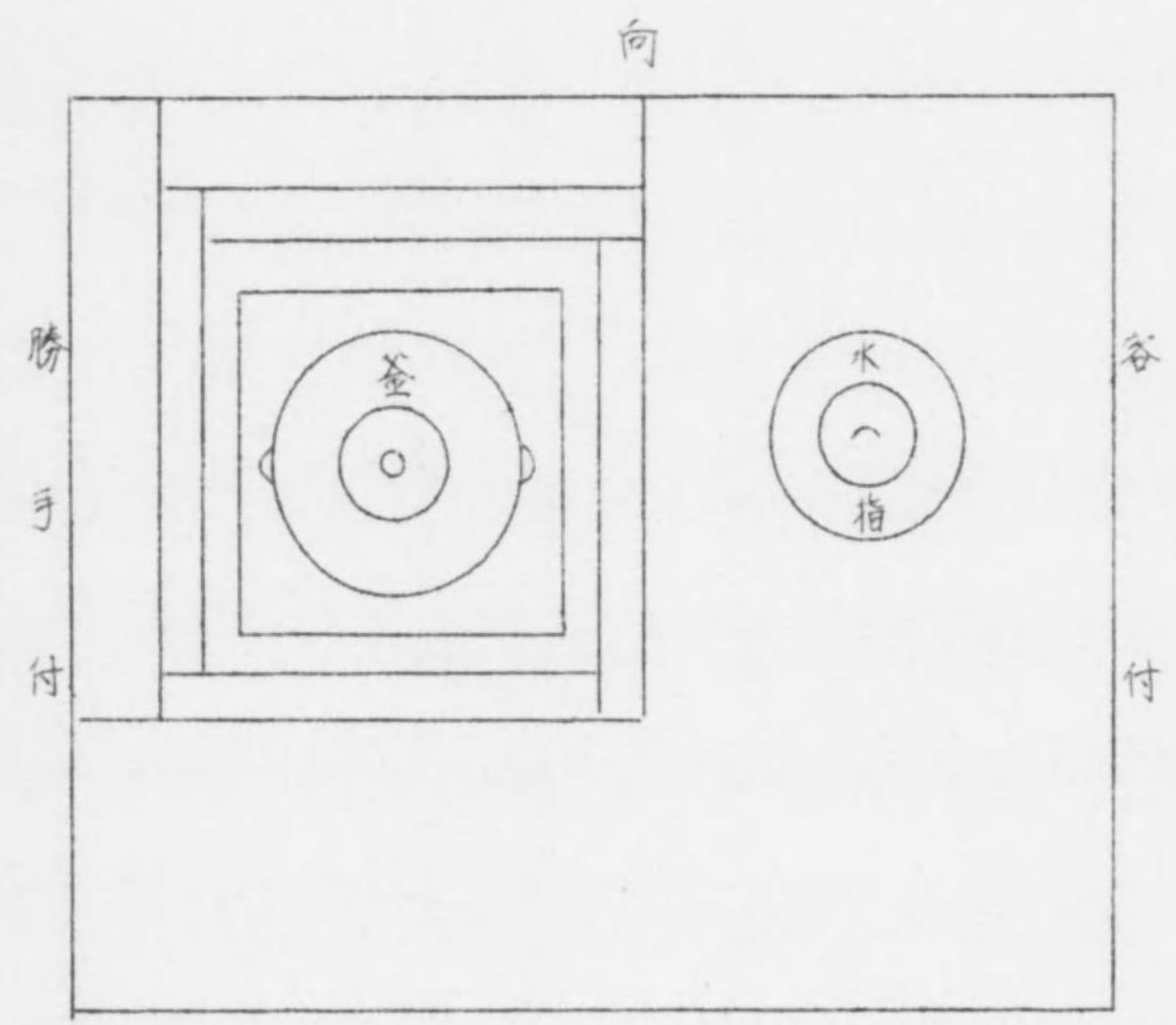
三、茶碗をよく洗ひ拭ひて、茶巾を水にて漱ぎ絞り疊みて入れ、其の上に、茶筥の穂先を吟味し之を豎に入る。茶碗縁、右に茶杓をよく拭ひ掛く。

四、柄杓蓋置、及び建水を吟味し置く。

右何れも調へたる上、水屋棚其他周圍に置く。次に東道亭主は姿勢を正し、點茶用袱紗を、和服なれば腰左に、洋装なれば左胸隱に收む。之のとき懷中に千鳥板を用意すべし。次に東道菓子を客方の卓子に供し、少しく退き直立して、之れより點茶手前するを告げ、一禮す。

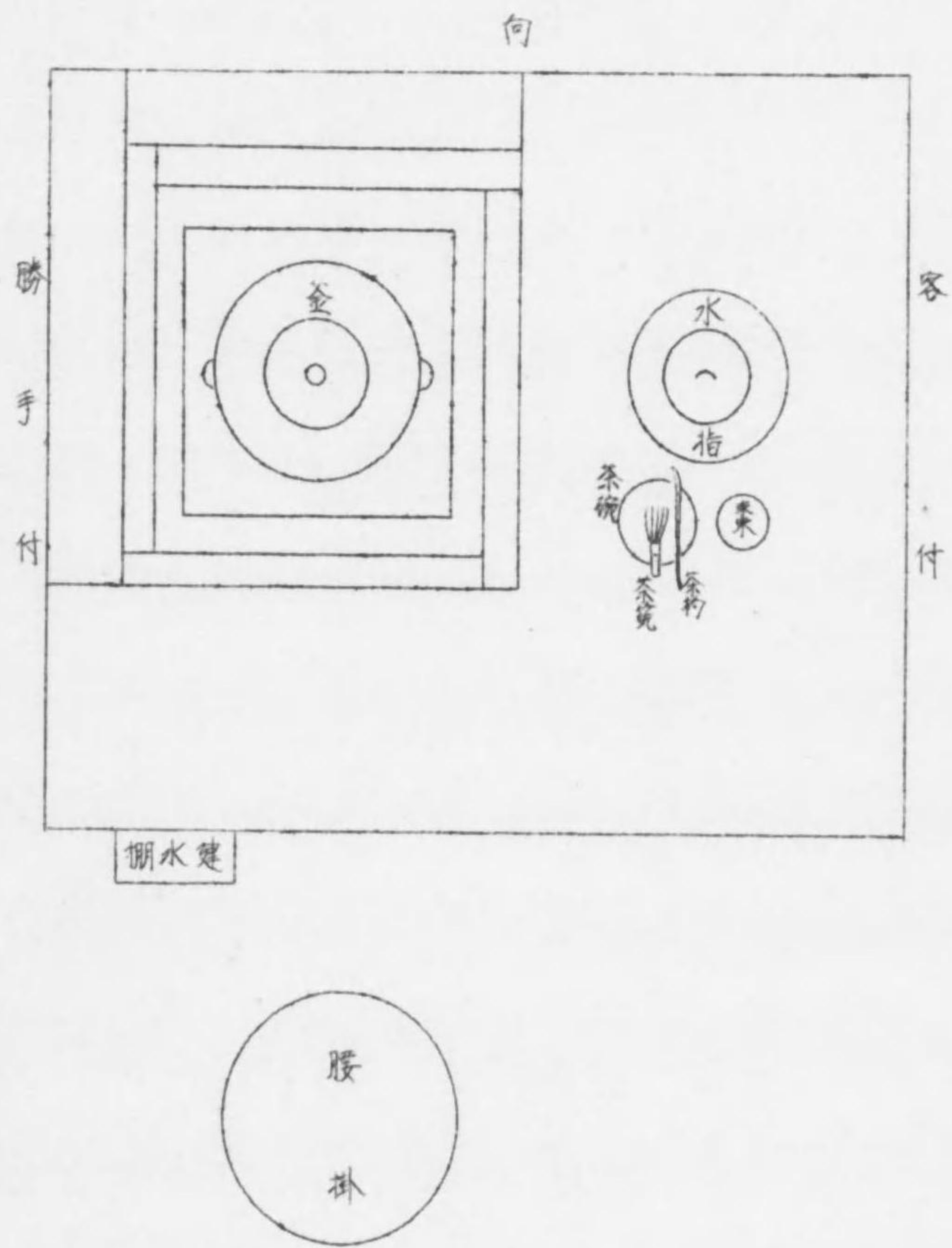
卓子を程宜しき位置に据へたるに、向かつて勝手より出て進む。其時水指を両手にて持ち、卓子上客付と爐との中間前に直立し、其中央より一寸許り向ふへ寄せて水指を置く。

第一 卓子上に水指を置きたる圖



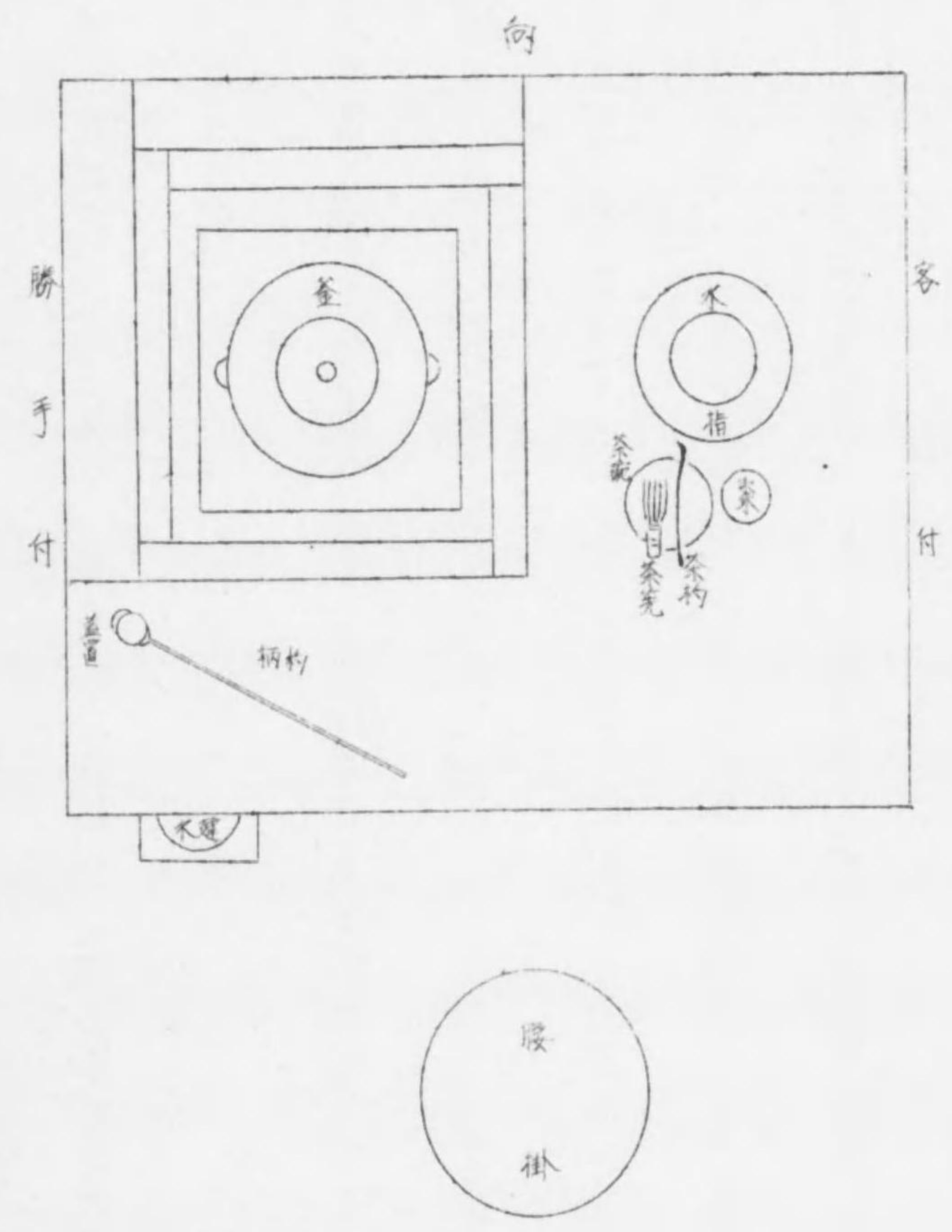
直立したる儘少しく、勝手方に寄り、卓子下勝手付下、棚の戸左の方を明け左手にて建水置き棚を引き出す。次に腰掛を卓子の、中央前に直し勝手に入る、次に、
 棗又は茶器を右手に、茶碗を左手に持ち、勝手より出で水指の前に直立して置く。

第二 卓子上水指前に棗又は茶器茶碗を置きたる圖



柄杓蓋置を右手にて併せ持ち、建水を左手に持ち勝手より出で、腰掛に掛け、卓子下勝手付に引き出せる。棚に建水を置く。左手にて柄杓を抜き持ち、右手に残れる蓋置を、膝の上にて持ち直し、勝手付、爐前隅に置き、左手に持てる柄杓を、右手にて一文字とし持ち換へ、蓋置に柄杓合を置き斜に引き、直立一禮して更に腰掛に掛く。

第三 水指前兩器 茶碗を置き、柄杓を引きたる圖



水指前茶碗を左手にて採り、右手にて持換へ、爐の客付前の隅と自己の居前に當る、卓子上向ふ爐縁寄りに置く、次に

棗又は茶器を右手にて採り持ち、其儘茶碗と居前の間、卓子上に置く、

腰に挟み又は左胸隠に收むる、袱紗を疊みて、左手にて棗又は茶器を持

ち、右手にて袱紗を持ち、之を拭ひ拭ひ方は別口逆を要す水指前勝手付寄りに置く、

袱紗を疊み換へて左手に持ち、右手にて茶杓を採り持ちて拭ひ拭ひ方は別口逆を要す

其茶杓を棗又は茶器の上に置く、袱紗を左手に持ちたる儘、

茶碗を右手にて採り持ち棗又は茶器の右客付に置く、袱紗を右手にてあ

しらひ左手にて、勝手付爐前隅蓋置の前に置く、

懷中より用意の千鳥板を取り出し、爐客付前隅に爐縁に掛け、模様あるを

下にして置き、其上に茶碗の内にある、茶巾を右手に持ち置く、茶碗を

少しく前に寄せ置く、

柄杓を右手にて採り持ち、左手に移し持て、右手にて蓋置きの前に置き、

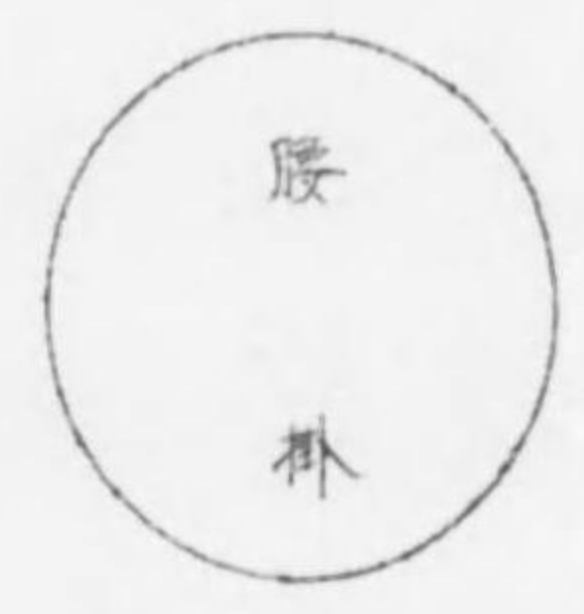
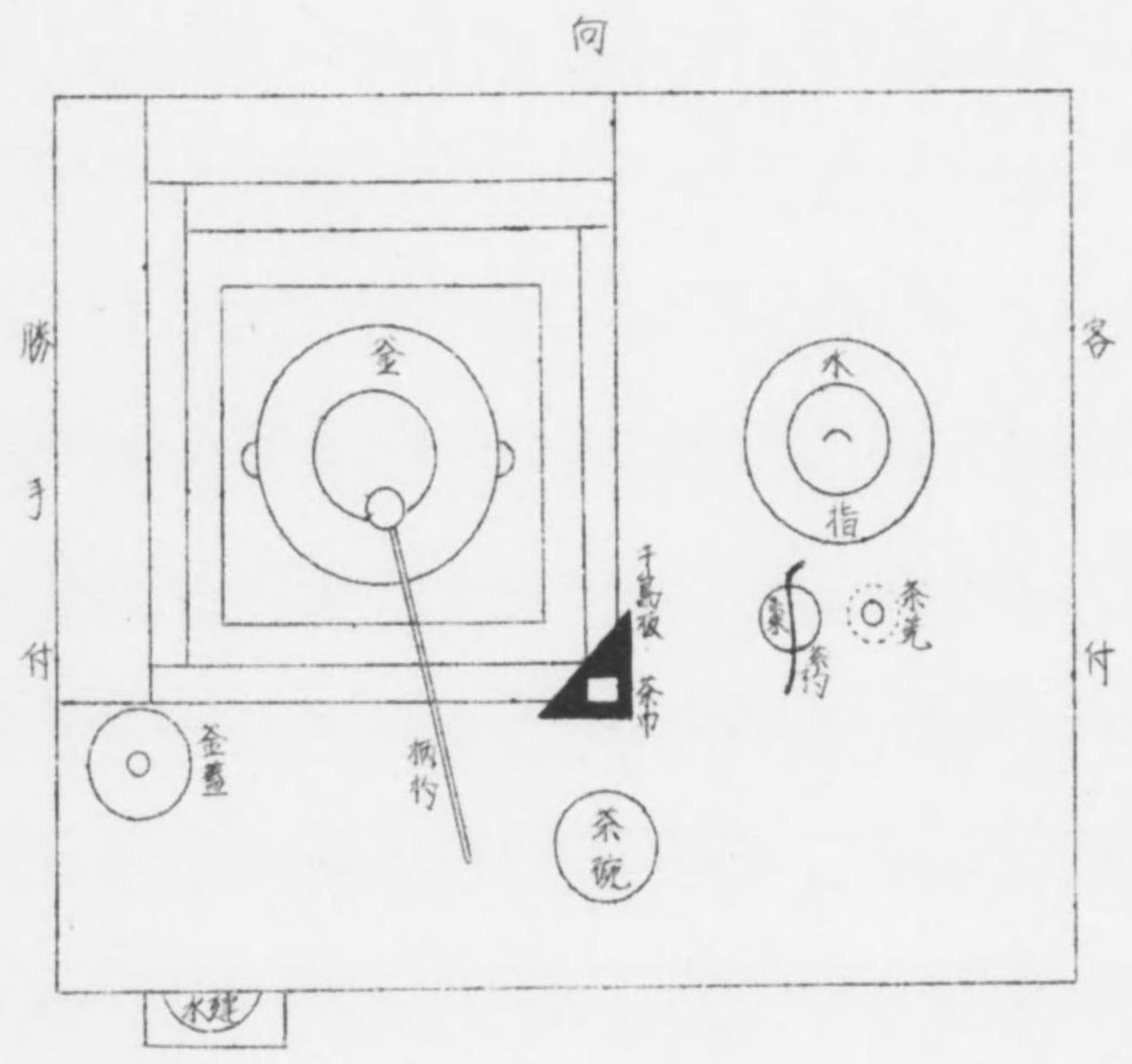
たる袱紗を持ち、其儘釜の蓋を採り、蓋置きの上に置き、袱紗は元の蓋

置前の位置に置く、

左手にて持ちたる柄杓を、右手に持ち換へ、釜の湯を汲み、茶碗に左手

を添へて、其湯を茶碗に入れ、柄杓を釜に掛く。

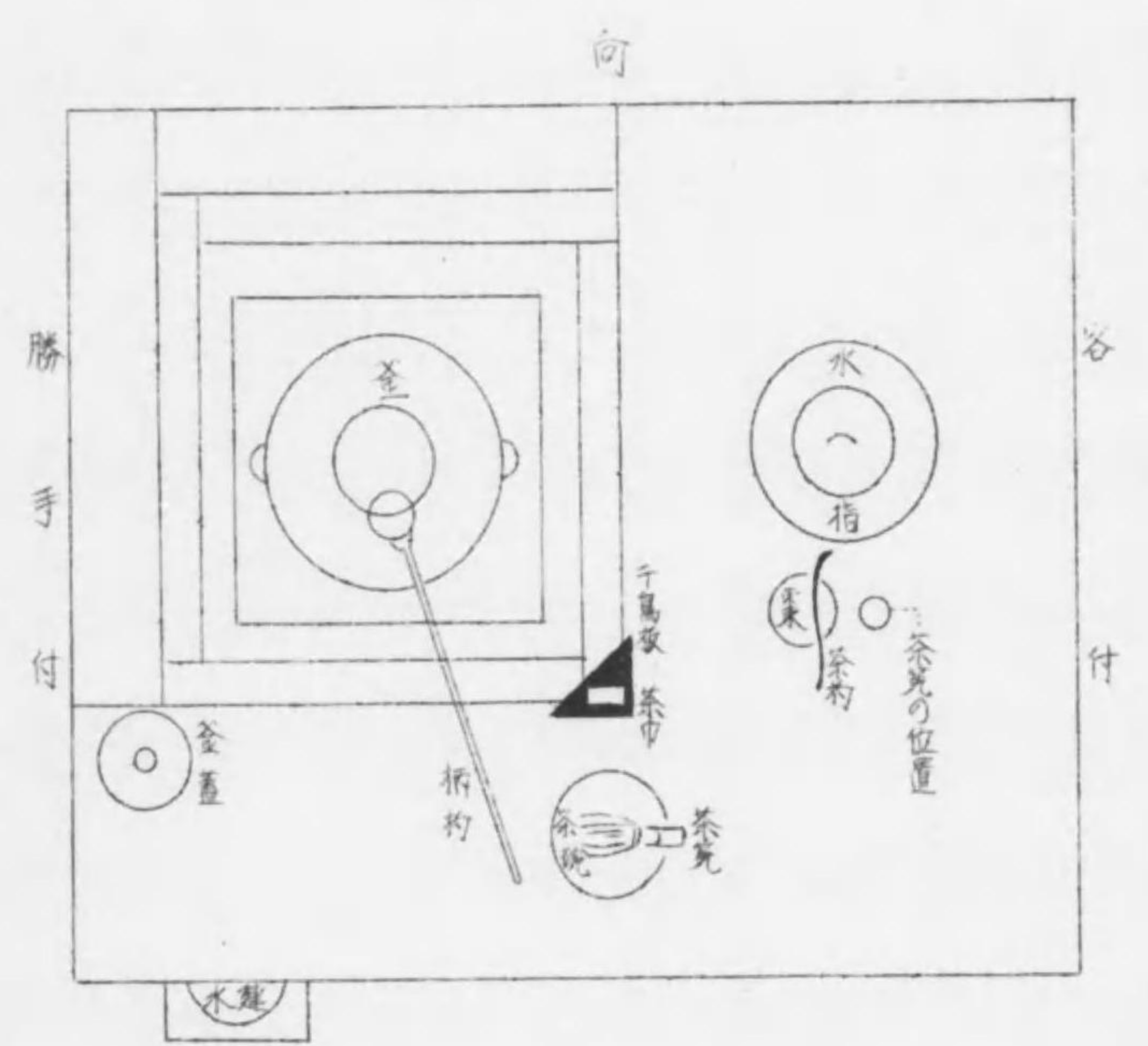
第四 茶碗に湯を入れ柄杓を釜の口に掛けたる圖



柄杓を釜の口に掛くるは、立口、焼口等ありて、柄杓合を落とし込み、又は縁に掛くるあり、之れ等は其の形状による。

茶碗に湯を汲み入れたる内へ茶筴を右手にて採り持ち斜に入れ、左手を茶碗に添へ、少し斜に鏡面を見る如く傾け、先づ茶筴を湯にて柔け、數回振りたる上にて、茶筴にて茶碗の縁にありて、微かに音をたつること三回し、又茶筴を三回斜に引揚げ、穂先を吟味す、之を茶筴とをじと云ふ、其所作は、是の三回微音を起さしむるは、茶祖珠光が一体禪師に參し、茶道の静寂と宗教の静寂と一基として、三昧に入るを現せるものにして、禪室に入て黙座の時、鉦を三點打つに象りたるにて、之れを止静と云へるなり、要するに茶を點するに當りて静にして、謹て執行するを示せるなり。

第五 茶碗にて茶筴とをじをなせる圖



茶筥を元の位置、棗又は茶番の右の方に置き、千鳥板上に置ける。茶巾を右手にて採り持ち、茶碗に添へ、其茶碗を左手にて持ち換へて、湯を建水に捨つるなり。

茶巾を右手に持ち茶碗を拭ひ、其茶巾を茶碗に入れ、其茶碗を右手に持ちて下に置く。茶巾を茶碗より右手にて採り出し、千鳥板の上へ、整疊にして置く。

茶杓を右手にて採り持ち、其茶杓を斜に茶碗に入れ置き、

棗又は茶番を左手に採り持ち、右手にて其蓋を明け、茶碗と居前の間客付寄に

置き、茶碗内の茶杓を右手にて採り持ち、茶を汲みて茶碗に容る。尤も茶の量をよく考慮すへきなり。茶杓を右手に持ちたる儘、棗又は茶番の蓋を締め、其

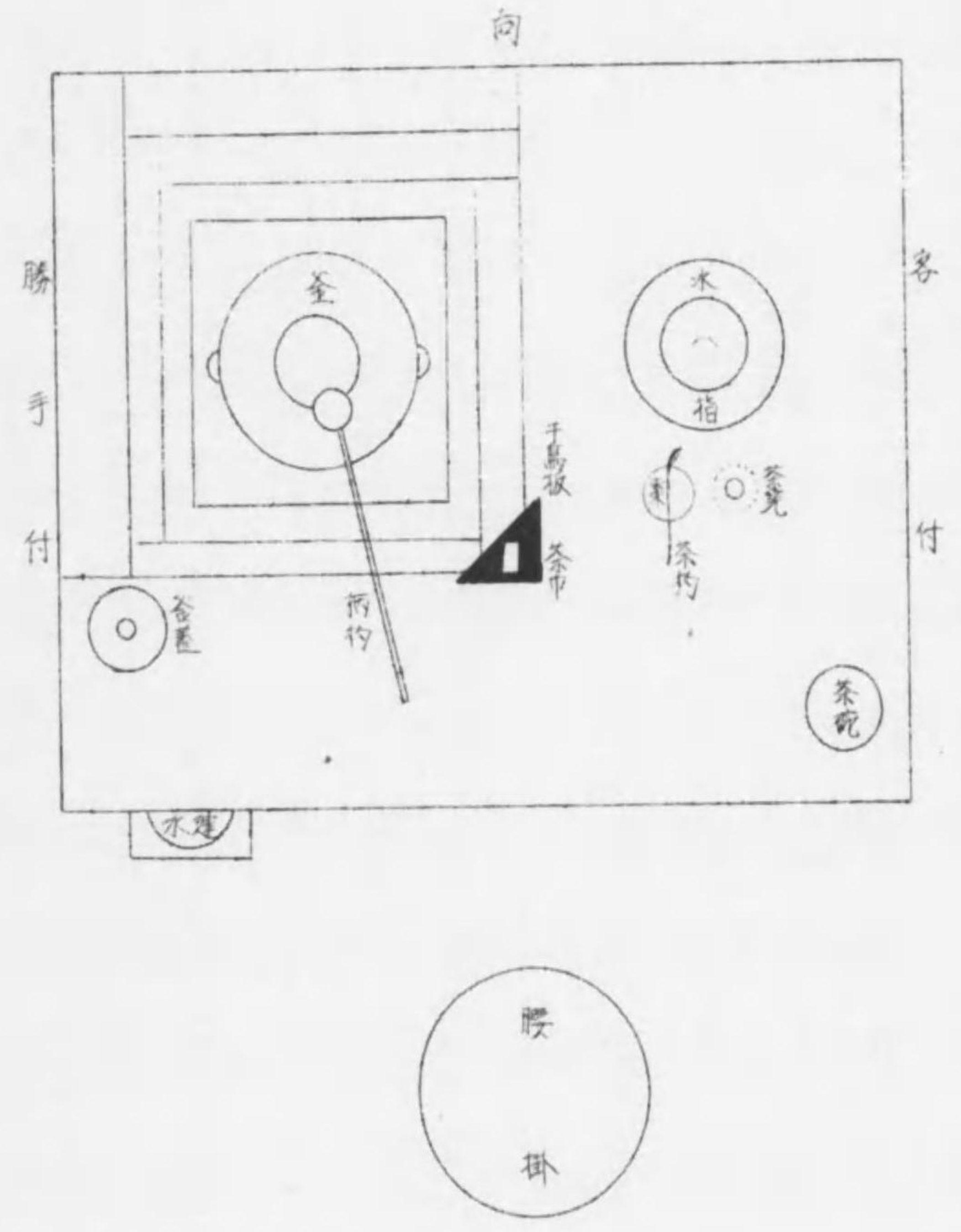
儘棗又は茶番を元の位置、水指前勝手付に置き、茶杓を其上に置く。

柄杓を右の手にて持ち、湯を汲み茶碗に入れ、右手にて茶筥を採り持ちて、之

れを振りて茶を黙す。黙じ終りて其茶筥は元の位置に、水指前棗茶番の、右に

並べ置く。

第六 點茶せる茶碗を客付に出す圖



點茶せる茶碗を、右手にて持ち、左の掌の上にて、自己の前を客の方へ、向け廻して、其茶碗を卓子上客付に出す。

是の時半東半東辯助辯助の、其茶碗を採り持ちて、客前卓子へ直立の姿勢にて、置き供す。

客其の茶碗を持ち、將に喫茶せんとするとき、東道に一禮す。

東道之を受け一禮して、勝手付壇前隅蓋置前に置きたる、袱紗を腰に挟むか、又は左胸隱に收む。

客數に應じ敷服を黙じ、客一同茶を喫却し終りたれば、客の方より茶の足れる旨を告ぐれば、東道之れを受け一揖す、吞み終りたる茶碗を、唇前に置き柄杓

と右手にて採り持ち、湯を汲み其茶碗に入れ、漱き左手にて建水に捨て、茶碗を右手に持ち換へ、唇前に置き直立して一禮し、腰を掛け

水指の蓋と右手にて採り、左手に移して、更に右手にて持ち、水指共蓋なれば客

付、塗蓋なれば勝手付に、立掛け置く。

柄杓を右手にて持ち、左手をあしらい確と持ちて、水指の水を汲み茶碗に入れ

右手にて茶碗を採り持ちて、斜に茶碗に入る。之のとき左手を茶碗に添ゆ、茶碗を濯ふ心持ちにて、洗ひ振りて後ち、初めの茶碗とをじせし如く、茶碗の縁

にて徹徹に、音をたつること二回、之れは初の止靜と云ふに對する、開解開解とて打寛くわんぐるを示せるなり。

其茶碗を、棗又は茶器の右に置き、茶碗を右手にて持ち、左手に移し持ちて、

其水を建水に捨て、右手にて茶巾を採り、茶碗の内へ「文字」に入れ、右手に持ち替へ下に置き、茶碗を右手にて採り持ち、豎に茶碗の内に入る。

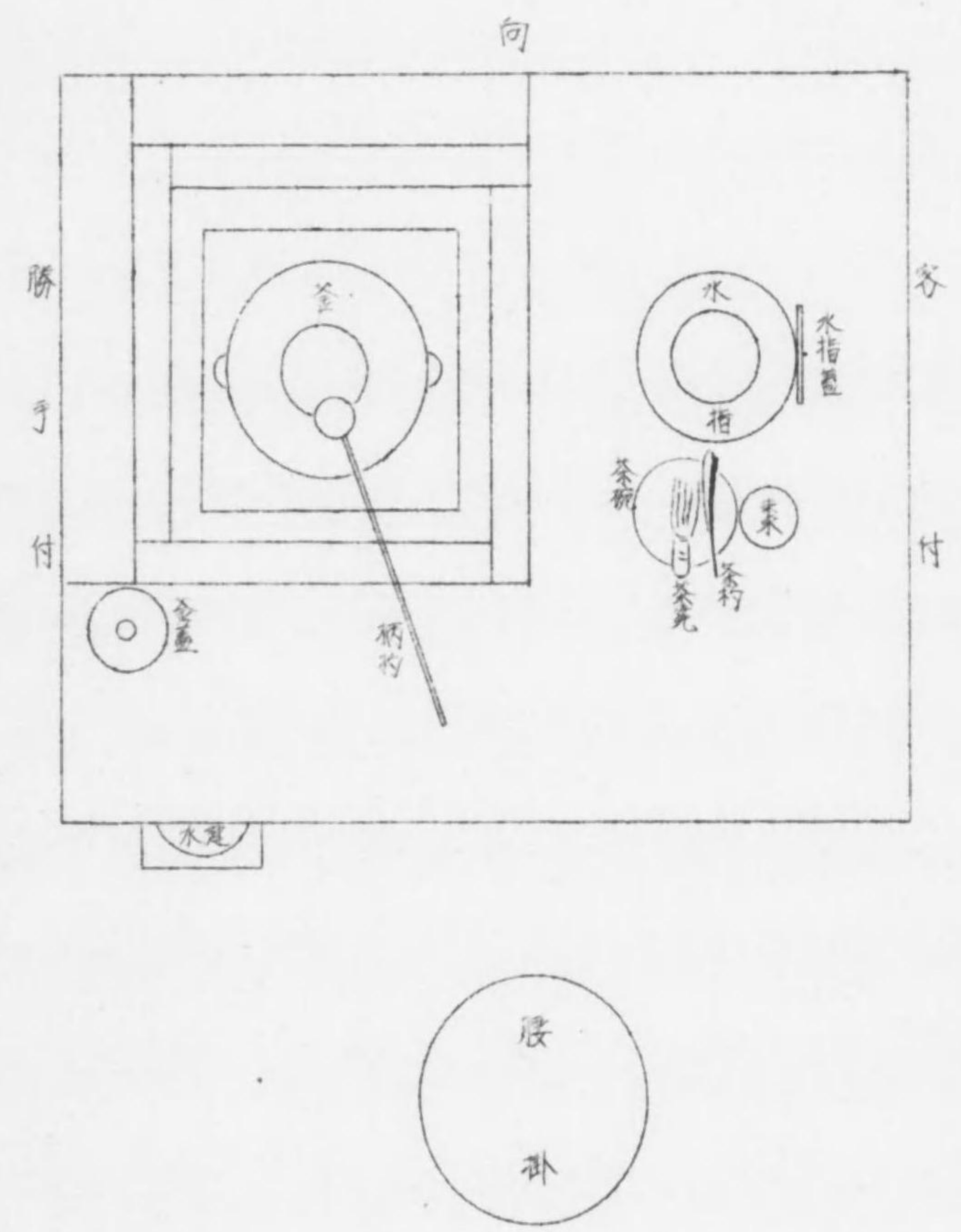
袱紗を疊み左手に持ち、右手にて茶杓を採り持て、之れを拭ふ拭ひ口廻口廻を要す

茶碗の右手に掛く、袱紗を左手に持ちたる儘、右手にて棗又は茶器を、水指前

客付に寄せ置く。

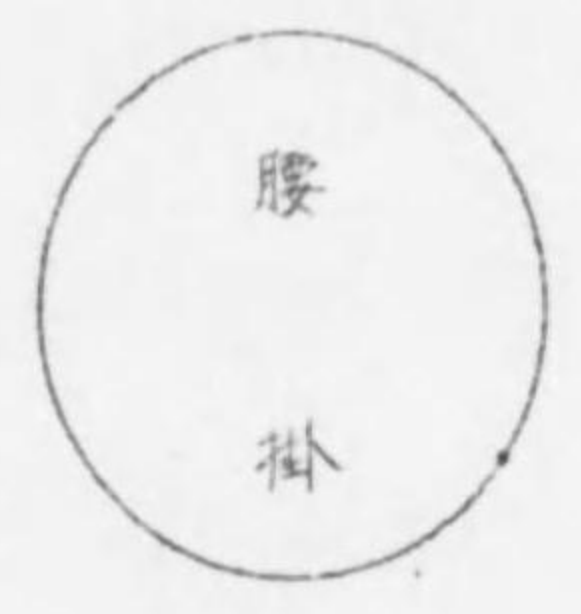
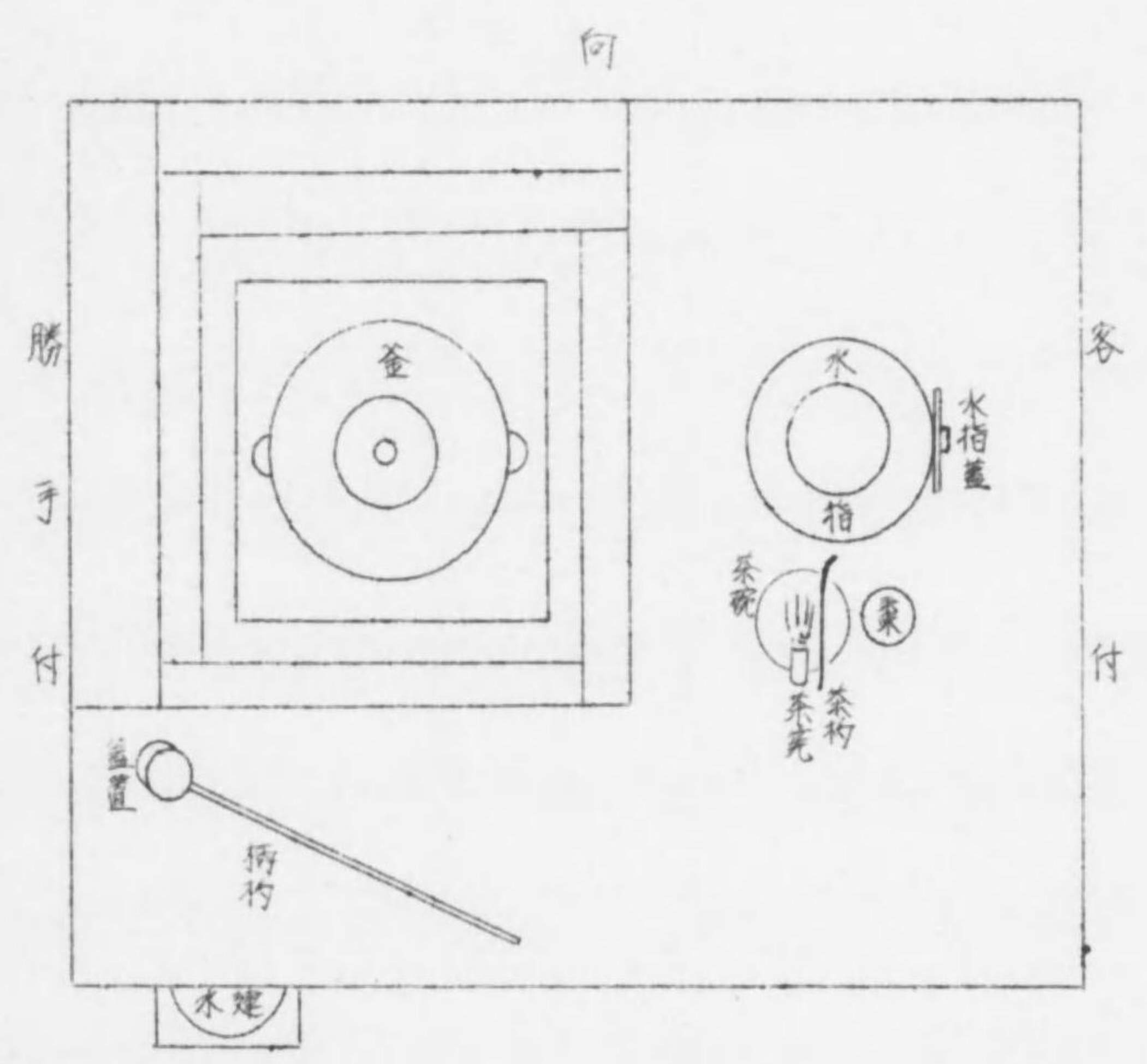
茶碗を右手にて持ち、左手に持ち替へ、棗又は茶器の左手に置く
 之の時千鳥板を採りて懐中す。

第七 水指前に棗又は茶器茶碗を並へ置ける圖



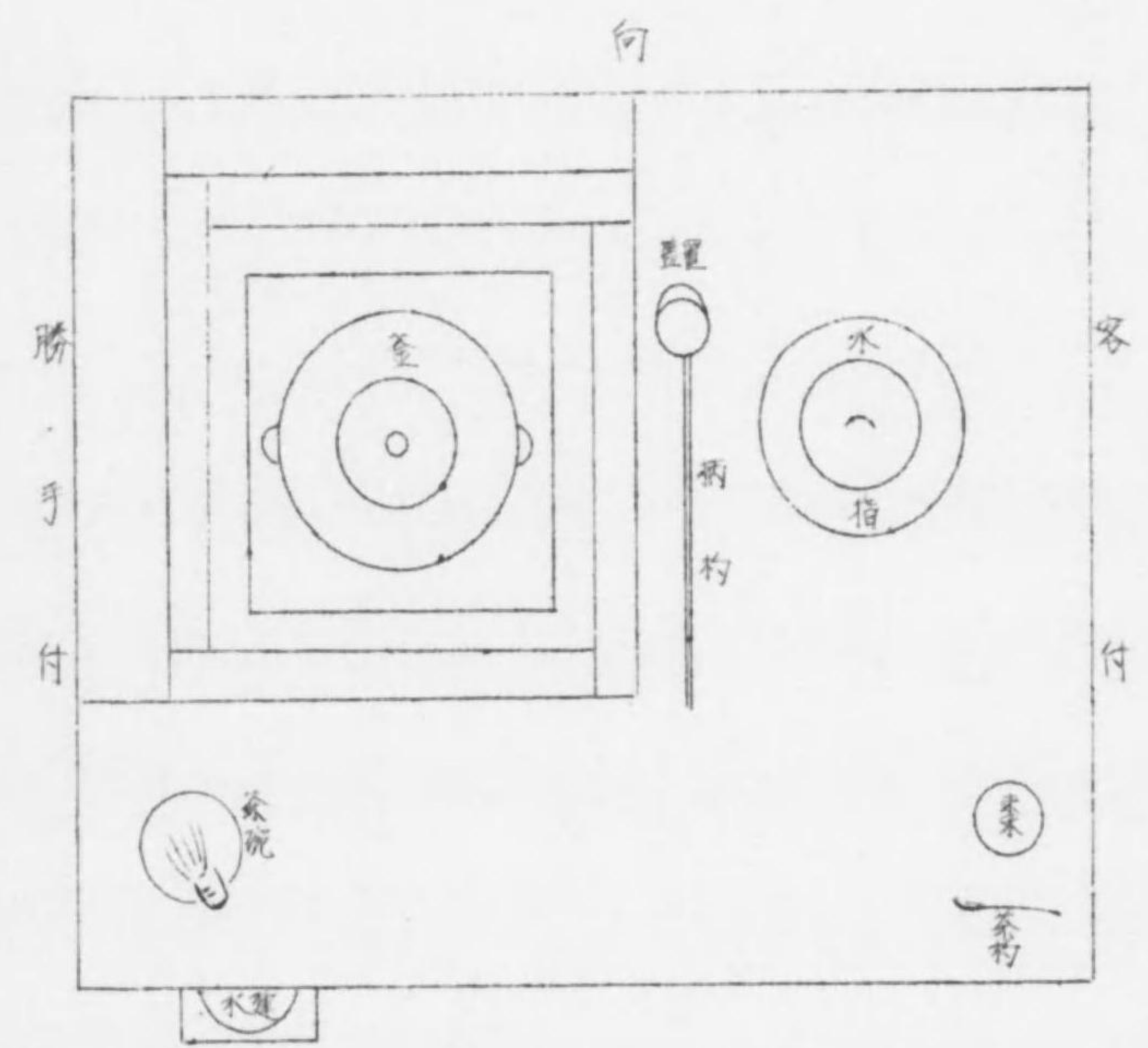
柄杓を右手にて採り持ち、左手をあしらい、水指の水を汲みて、釜に差すこと
 兩回、左手にて柄杓を持ち、右手にて釜の蓋を締む。柄杓を左手より右手に持
 ち替へ、蓋置へ柄杓の合を置き、斜に引く。

第八 釜の蓋を締めたる圖



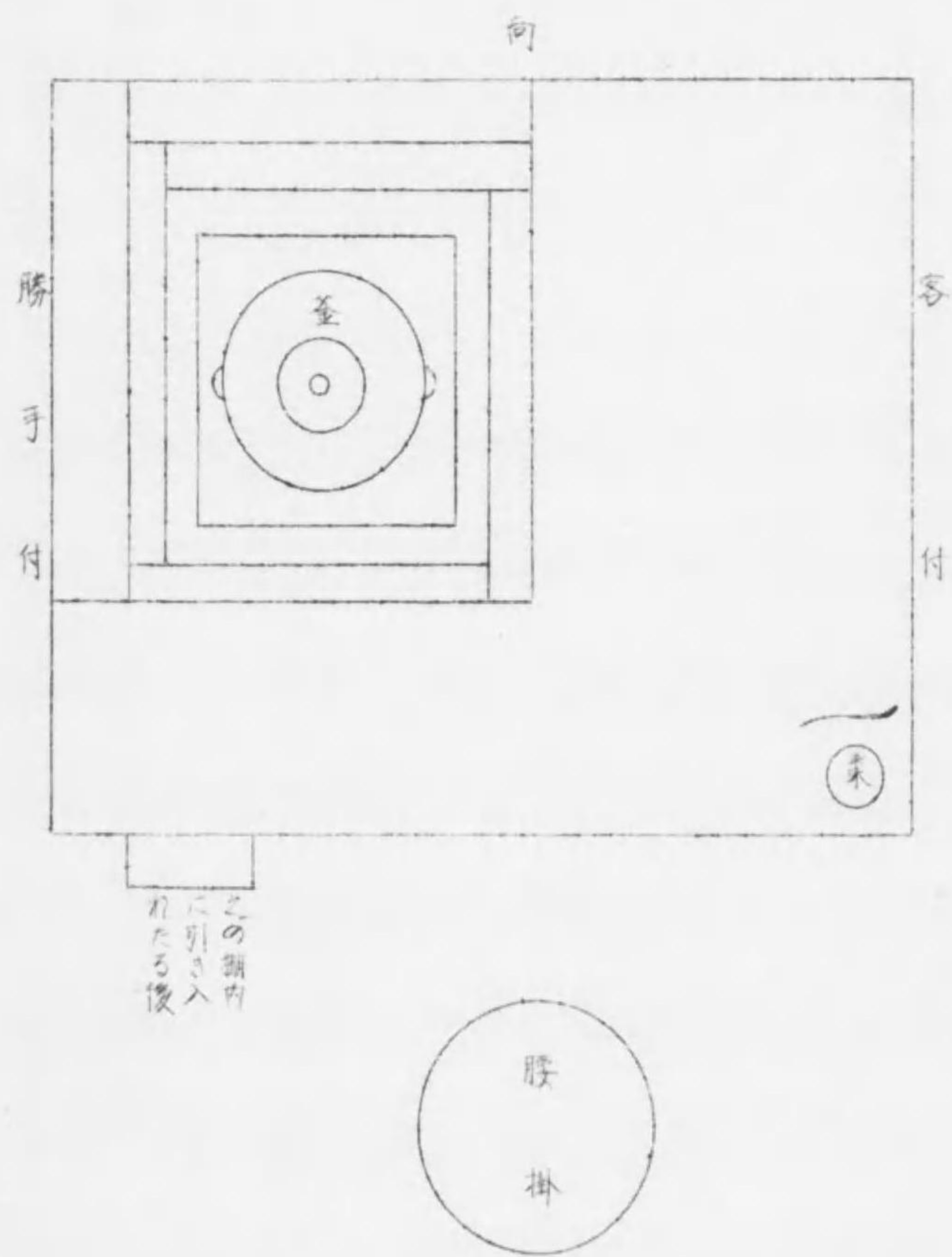
柄杓を右手に持ち、左手に移し持ち、右手にて釜の蓋を締め、柄杓を更に右手にて持ち換へ、蓋置に柄杓合を置き斜に引く。
 水指の蓋は、右若しくは左に立掛けあるを、先づ右手にて採り持ち、左手に一寸移し、更に右手にて柄杓又は彈を持ちて水指の蓋を締めむ。

第九 棗又は茶番茶杓を客に出す圖



柄杓を右手に持ち、之れを左手に移し持ちて、右手にて蓋置を採り持ちて、爐客付向と、水指の間に置き、柄杓を真直線に豎に引く。之の時客より、棗又は茶器、茶杓一覽を乞ふことあれば水指前茶碗を左手にて採り持ち、右手に移し持ち、其茶碗を勝手付、爐前隅の前に斜に假り置き、棗又は茶器を、右手に持ち、居前卓子の上に置き、袱紗を疊みて、棗又は茶器を拭ひ、掌の上にて前後を正し卓子上客付の處に出し置く。假置茶碗に掛けたる、茶杓を左手にて採り、打返し右手に渡して、棗、茶器の右に添て置く。次に卓子中央前に直立し、右手に柄杓を持ち、左手にて蓋置を採り、右手へ柄杓と共に併せ持たせ、左手に建水を持ちて、勝手に入る。次に、假置茶碗を勝手へ持ち入る。次に卓子下勝手付建水置き棚を、差入れ戸を締む。次に卓子上爐と客付の前に直立し、両手にて水指を持ち勝手に入る。

第十 點茶終り一覽濟の棗又は茶器茶杓の戻れる圖



客より棗又は茶番茶杓の、卓子上客付に戻れる頃、勝手より立ち出て、直立し
料に客付に向かつて一禮し、棗又は茶番茶杓を持ち、勝手に入る。

以上卓子上、點茶平手前を終る、然して平手前の外、濃茶其他の所作あるも、
そは平坐手前と大差なし。

卓子調點茶
炭手前
點茶手前

終



昭和十二年六月十六日印刷
昭和十二年六月二十日發行

定價 壹圓貳拾錢

著者 木津幸齋

發行者 大坂市東區高麗橋四丁目四〇
津齋叢書刊行會 木津乙象

電話 北沢 一三三番
振替 大坂 一〇四三三番

印刷者 大坂市西區北區江御池通一丁目五
弘文社 楯 龜
電話 新町 三六八八番

304
24

終