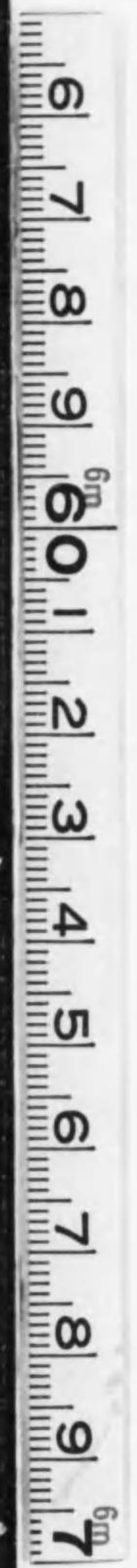


石屋集

特261

419



始



特261  
419.



石原其子



西和丙子年

古沈溪溪不





風興

丙子年

沈从文



## 序

此度「風興集」を出版するに當り、いさゝか所感を述べ序文と致します。惟ふに今や茶道熱は大いに高調致しまして、階級や身分の奈何を問はず超世間的に普ねく社會を風靡してゐると云つて良い程の趣味が全般に行き互りまして、恐らく茶の湯の勃興時代、茶の湯の黄金時代とも稱せられて居ります。豊公在世當時の盛況に對比して、勝るとも決して劣る處のない盛觀であると申して過言でないと思ひます。我裏流に於きましても全國的に分布されまして、堂々裏流を標榜して門戸を揚げてゐる人々は實に夥しき數に上つて居ります。

斯の如く當流の瀰漫して居ります範圍は我版圖に屬する新領土殖民地は固より遠く歐米諸國の要衝に當つて茶の湯の趣味に親しむ人々の多くは何れも裏流の儀則に準據して其石造立體建築の櫛比する中に瀟洒なる日本家屋、殊に我茶席建築を賞翫して、頻りに茶道の研究に熱中されて居る事は、家元

としては流儀のために誠に喜ばしい心強い顯現でありまして、我門流と共に等しく欣快に堪へない次第であります。又一面に斯くの如く流儀の盛大を極めまするに應じて、私と致しましては一入家元としての責任の重大さを感じ、斯く膨大なる門流の統制流儀の確立と云ふ點に於きまして、常に渺からぬ憂慮を懷いて居るものであります。其如何にして國內は固より、海外に迄散在する流儀の統一を期すべきか、如何にして裏流の劃一して、整然たる旗幟を鮮明にすべきかの方法に就きまして、種々甚深なる苦心を重ねつゝあるのであります。

爰に最も嘆かばしい事は全國多數の教授者の中に、一は僻遠なる土地の關係もありませうが、常に中央部、即ち家元との連絡の稀薄なる方々もあつて、不知不識の裡に正鶴を失し、無意識の間に誤りを傳へてゐると云ふ事が萬一あつたとすると爾後に渺なからぬ混亂が起つてまゐるので御座います。

固より茶道は區々たる手前方法や些々たる作法に拘泥して、廣汎なる茶道の精神を、偏狭な理窟や鑄型に嵌成して行かうとするのではありませんが、大

湖も一滴の水から成るので茶道も矢張り初歩から門に入つて、遂に堂奥に達して始めて茶道の眞諦を掴む事が出来るのであります。茶道の精神の存する處は決して道に入つた初歩から味ひ得らるゝものではありません。之は獨り茶道のみではありません。何事も始めから大家はありませんから、最初は總て神妙に忠實に其の様式に依つて鍛練を積む事が必要であります。にも拘はらず、其の第一歩から教授者の誤解に基づく間違ひを、間違ひなりに傳習し之を固執されるに至りますと、偶々正當なる支持者を見ても却つて夫が誤まつてゐる者の如く曲解され、遂に何れが是なるかの判定に迷ふやうな混雜が起つて参ります。之等は獨り我裏流のみに止まらず、實に茶道の全般を混濁せしむる重大なる偏見で、斯道のため遺憾之に過ぎたるものはないと存じます。末流に於て斯の如き手違ひが生じ同主張の下に在つて互に正誤を争ふてゐるが如き事があれば、家元の立場としては誠に深憂に堪へない次第であります。から、爰に我裏流としての本旨に則り其基調とする處を鮮明にして普遍的に統一する事は強ちに徒爾な事ではないと信じますので、今回我裏流の正

鶴を責任を以て上梓する事といたしました。

當流の統一が完成いたしましたれば、臺灣の人も北海道の人も其他津々浦々の未知見の人々が偶々一堂に會同しても、其手續作法に就て一糸亂れざる交驩が行はれて、少しの蹉跌もなく和氣霽々の裡に相親しむ事が出来る譯であります。本書の主旨も果されるわけでありまして茶の徳とする處の妙用が益々發揮されるのであります。

猶標題に就きまして、本書は先考圓能齋が祖父又妙齋と共述いたしました「浦のとまや」と共に永く後世に傳へて、裏千家流の制規となるべきもので私としても畢生の記述でありますから、此れが選定を嚮に私に無限齋の號を附與せられました前大徳寺管長圓山傳衣老師に御願ひいたして居りました處が今回老師より態々『風興集』と筆を染めて、御送附を忝うしました。此の出典は槐安國語にある『詩緣風興無限意』からでありまして、如何なる詩人でも文人でも意無限、どうも云ふに云はれぬ大自然の無限である事を、題と齋號に賜りましたのであります。茶の醍醐味も汲めども盡きぬ無限界でありますから、洵

に此上ない事で、茲に至眞至誠の衷情を捧げて老師の恩恵を拜謝いたします。固より茶道は以心傳心でありまして、本書を以つて得道の全部とされるのは當らないのであります。修正の基本となり、修業の促進となればと冀ふ次第であります。

昭和丙子年三月廿八日

今日庵 淡々齋 千 宗 室 識

目次

茶道に就て……………一

茶道を學ばんとする人の心得……………六

風爐、風爐の區別……………九

炭手前……………三

諸道具の區別……………三

風爐に就て……………五

炭の組方(爐風爐)……………一六

四疊半本勝手風爐初炭手前……………一七

四疊半逆勝手風爐初炭手前……………二〇

中置炭手前……………二二

風爐臺子、長板炭手前……………三三



四疊半本勝手風爐後炭手前(附、風爐掃き方)……………三三  
 爐に就て……………三五  
 四疊半本勝手爐初炭手前……………三六  
 四疊半逆勝手爐初炭手前……………三二  
 爐臺子長板類初炭手前……………三三  
 向切初炭手前……………三四  
 向切逆勝手初炭手前……………三六  
 座掃きの事……………三六  
 隅爐炭手前……………三七  
 臺日出爐炭手前……………三七  
 大爐初炭手前……………三八  
 大爐後炭手前……………三九  
 四疊半本勝手爐後炭手前……………四〇  
 爐臺子長板類後炭手前……………四二

釣釜の扱……………四二

透木の扱……………四四

風爐點前手續……………四六

四疊半本勝手風爐濃茶點前……………四六  
 四疊半本勝手風爐薄茶點前……………四六  
 四疊半逆勝手風爐濃茶點前……………四七  
 四疊半逆勝手風爐薄茶點前……………四七  
 風爐臺子長板類濃茶點前……………四七  
 風爐臺子長板類薄茶點前……………四八  
 風爐中置點前……………四八  
 風爐流し點……………四九  
 立禮式……………五〇  
 爐點前手續……………五〇  
 四疊半本勝手爐濃茶點前……………五九

四疊半本勝手爐薄茶點前……………七  
 四疊半逆勝手爐濃茶並に薄茶點前……………七  
 向切本勝手濃茶並に薄茶點前……………七  
 向切逆勝手濃茶並に薄茶點前……………七  
 向切逆勝手内流し薄茶點前……………七  
 向切逆勝手外流し薄茶點前……………七  
 爐臺子長板類濃茶點前……………七  
 爐臺子長板類薄茶點前……………八  
 隅爐本勝手點前……………八  
 隅爐逆勝手點前……………八  
 臺目出爐本勝手點前……………八  
 臺目出爐逆勝手點前……………八  
 大爐濃茶及び薄茶點前……………八  
 四疊半爐流し點……………八

棚物に就て

爐續き薄茶點前……………八七  
 爐のねらひ所と風爐の仕舞ひ所……………八九  
 圓能卓……………九一  
 四方卓……………九四  
 五行棚……………九五  
 更好棚……………九七  
 杉棚……………九八  
 桑小卓……………九八  
 江岑棚(三木町棚)……………一〇〇  
 旅簞筥……………一〇一  
 三重棚……………一〇三  
 寒雲棚(圓融臺)……………一〇五  
 寒雲卓(圓融卓)……………一〇八

紹 鷗 棚 ..... 一〇九

志 野 棚 ..... 一一一

大板、長板 ..... 一二二

八千代棚 ..... 一二五

釣 棚(蛤棚、釘箱棚) ..... 一二六

葉蓋、木地釣瓶、平水指、洗ひ茶巾 ..... 一二八

名水の扱 ..... 一二三

絞り茶巾、筒茶碗、大蓋の扱 ..... 一二四

各服點 ..... 一二七

茶箱點に就て ..... 一三〇

卯の花茶箱點 ..... 一三一

拜見のない場合 ..... 一三三

七事式 ..... 一三四

花月式 ..... 一三七

一二三の式 ..... 一四〇

旦座の式 ..... 一四三

廻り花の式 ..... 一四六

廻り炭の式 ..... 一四八

員茶の式 ..... 一五〇

廻り點員茶の式 ..... 一五二

茶カプキの式 ..... 一五四

三友の式 ..... 一五七

法磨の式 ..... 一五九

仙遊の式 ..... 一六〇

爐の手續 ..... 一六三

雪月花の式 ..... 一六四

唱和式 ..... 一六六

茶事七式に就て……………一六

正午の茶事……………一六

夜咄茶事……………一七

曉の茶事……………一八

朝の茶事……………一八

跡見、飯後、臨時の茶事……………一九

名残と口切に就て……………一九

# 風興集

## 茶道に就て

今日 淡々齋 千宗室

近頃茶道が廣く世に行はれて居ります折柄今日爰で茶道に就ての放送を試みる機會を得ましたことは私の最も欣幸とする處であります。

茶儀と云ふものは從來極狭い範圍に用ひられ、一部有閑階級の弄びものか、或は單なる行儀作法の躰けにのみ止まつて、社會の第一線に立つて活動するやうな、繁劇な仕事を持つ所謂社會の中堅には顧る人も少かつたやうな傾向でありましたが近頃では之が一般社交の楔機に用ひられるやうになりました、色々の機會を利用して茶が行はれると云ふ、最も盛な時代となつて参りましたことは、我家の開祖であります利休時代も偲ばれまして、私の方に取りましては誠に喜ばしい時代であります、斯の如く茶が流行致しますと、又反面には色々の理窟も起つて参りますし、又種々の變態も生じてくるのであります。

が、私共は成るべく之を純正に導いて、正しく統制したいと云ふことに常に苦心致して居るので御座います。

斯の如く茶の道が世の中に廣くなつて参りましたために、昨今のやうな講演ばかりの世の中でありますから、職業柄と致しましても色々の方面から茶道に關する講演を求められるのでありますが、私は何時も之等に對し、茶道のお話は茶に親しみを持たない方に其概略位を申上げて見てもお分りにならないから少しでも其道へお這入りになつてから、少々茶がお分りになつてからお聞にならねば効果はありますまいと申して居るので御座いますが大たい茶道が五百年近い傳統を持ちまして、今日猶且昔の儘に世に行はれて居ります所以のものは、そこに最も力強い何物かあつて、人生と離るべからざる繫索のあるといふことは、充分考へ得らるゝ處でありまして、此千態萬様に複雑なる人間生活と茶道が如何なる密接があるかと云ふやうな問題は、一種の社會科學の上からでも充分研究すべき價値あるものと信じて居りますが、由來茶道は教外別傳、不立文字と云ふ禪的傳統から、利休居士が和敬、清寂の原則を定め、心を以つて心に傳へる外、教ふることも習ふことも出来ない、深遠微妙な玄理があるのでありますから、之を系統的にお話することも困難でありますと共に、到底短い時間では要領を盡す杯のことは出来ませんから、今日茲では茶道が往々世人から誤解されてゐる要點を摘んで聊か之に解説を加へて見たいと

思ふのであります。

借茶は元來佗びに立脚して様式が立つてゐるのでありますから、總てが簡素に諸用が辨せられるやうに出来て居りまして、花々しい装置や、華美な裝飾などの形式立つたことは一切必要と致しません、故に茶には一切飾りや體裁は要らぬので、心と心の接合を以つて楽しく暢やかに一碗の茶をも喫み合つて心氣を養ふ手段にするのが茶道の本意であります。

此故に茶を行ひます場所即ち茶席の装置等も、貴賤貧富の別はなく、極めて單調な様式でありまして、ケバ／＼して氣を引かれるやうなものも少しもありません、幾ら豪壯な派出好みの富裕な人の茶席でも、數寄屋は矢張り數寄屋でありまして、佗人の草庵と變る所はありません、そして其處へ集ります人々にも、此處ばかりには社會的地位や、階級、貴賤高下の差別等を認めません、總てが平等の人と人とで、心と心の赤裸々の儘の對等、赤心の交りでありまして、之が滑らかに融合する會合、つまり飾り氣のない偽りのない人間美が溶け合ふて一つの魂になつて行くのが茶の團樂であります。

利休百首の歌の中に

茶はさびて心は厚くもてなせよ

道具はいつても有合にせよ

と云ふのがあります、之は總て形式にこだわることなく、赤心を披瀝して人をもてなすことが茶の湯の心であると云ふことを示されたものでありまして、點前の鮮麗なことも客に快い感じを與へる要領の一つには相違ないのでありますが、よしや點前手續は少々鮮明に参りませぬとも、充分志を傾けて人に茶を饗する心持ちさへ滿ち溢れて居りましたならば、茶道の本意は達せられるのでありまして、之に就て一例を申しますと、昔宇治の上林竹庵が利休及び二三の門人衆を茶にお招きしたことがありました、居士以下の人々は時間通りに参り合されまして席へ通られたのでありますが、竹庵は之に殊の外感激致しまして愈々點前にかゝりますと、手が慄へて日頃稽古してゐる調子には進行致しません、茶杓を茶入の上へ置かうと致しますと、疊の上へ落ちるし又茶筥が倒れる……と云ふ様な失態が演せられたので、竹庵は益々恐縮する心持ちがマザ／＼と現はれて居ります、此時他の門人衆は互に目引き、袖引き、密かに竹庵の未熟を輕侮して居つたのでありますが、利休居士は斯うして、點て出された茶をサモ満足げに喫服されて、誠心こめて感謝の意を表せられましたので、事果て、歸途門人衆は常に斯ういふことに喧しい師匠の不審議な態度を尋ねますと、居士は點前が悪いのではなく、我々が快く参り合せたことに心底から感激して我々をもてなす心持ちに一ぱいになつて居た結果であるから彼の失態は咎むべきでない、却つて之は厚く受けるべきものである……といたく門人共を誠め

られたことがあります。

之が即ち此歌の意でありまして、茶道の極意とする處であります。

又私の方の祖先であります仙叟居士は戯れに、菅公の御歌を引用いたしまして

心だに誠の道にかなひなば

習はずとも茶の湯なるらん

と云ひなされたことがあります、茶の湯と云ふものは心の誠を専らとして行ふべきものであるといふことを適切に説示された唯一の教訓であると存じます。

裝飾と云ふことは或場合必要なことでありませうが我茶の道に於きましては之は外面を衒ふことになりまして既に本當の心持ちではなく一種の虚偽になります、故に茶には虚偽、戲飾は一切禁物でありまして偽はらず、粧はらず、生れたまゝの人間其儘が、其儘滑らかに融和する環境が最も平和な世界でありますから、茶は此環境を醸成するのが第一目的なのであります。

昔豊臣秀吉公や徳川幕府では茶でもつて荒み切つた豪雄の心を和らげ、離反せんとする大名の隔心を防止する慣用手段として、人心の融和を謀り、平和促成の用に供せられた事實は、種々の文献によつて観測される所でありまして、平和は人生の最も庶幾する處の純道であります。

茶は斯の如く虚偽のない至誠至純の道であります。がために何人と雖も之に直心して人道の要訣を窮むべき手段に用ゆべきものであります。が世には往々にして色々の疑惑に捉はれ茶の本質を誤解してゐる人も尠くないのであります。が茶と云ふものはこんな考へたり疑つたりするやうな六ヶ敷いものではなく、端的に之を申しますならば、何れの家庭でもお入つ時分には一家が茶の間へ集つて、休息がてら世間話でも仕合ふて番茶を飲み合ふやうな、最も打ち寛いだ機会を作つて、それを精神修養の機構にせんとするものであります。が斯う云ふ概念を以つて茶道の第一歩をお作りになれば、決して餘計に考へる必要も無からうと思ひます。

又一面には道具を持たないから茶は出来ないと云ふ人もあるやうであります。が昔からよく申します如く、茶は喫むのが目的で道具で茶をするのではない、道具は茶を喫むために必要なだけであつて、其必要なものさへあれば事の足るものであります。故に茶は主であつて道具は従である、此邊の主客を顛倒して考へますと色々の錯覺が起つて、自分は道具類を求める資力が無いから等と云ふ様な卑下が起つたりするのであります。が道具を求め得られる階級の人は、天下の名器でも重寶でもドシ／＼お求めになつて、完全な御保存を遊ばすことは、之は國家的に有用なことであります。既に政府に於ても國寶其他の方法に依つて出来るだけの保護は加へて居るのであります。が民間に散在してゐる幾多

の貴重品に對してはその細密に手の届くものではありません。が富豪階級の篤志家の手に依つて町重に保護されると云ふことは、誠に結構なことであり、ますが、それと茶道とは事が違ひます。茶道は何處迄も獨立した茶道であります。が用さへ辨すればそれで茶は出来るので、道具の如何は茶の道に拘りません。

此故に茶に親しむと云ふ意識は、富者も貧者も同一で、身分に依つて何の變化もありません。が少しの卑下も遜色も要る譯ではありません。そして道具を蒐集する有力な人は其道具を用ひて茶をなされば、良い、無い者には無い。なりの茶があるので、茶には少しの變る處はありません。

それでは斯うして茶をやつて何になるのだ……と云ふ人もあります。が、之は主觀と客觀の相違であり、まして、別にどうなると云ふ説明は必要と致しません。併し茶をやらない方にはお分りにならぬ事ですが、四疊半裡に何物の牽制もなく、心を引かれる何物も無い静寂の中に端座して居ります。と耳に通ふものは、幽かにたざる釜の煮え音のみ、此刹那の心境は沈靜、幽寂の境に彷徨して、自分から社會の雜念とかけはなれた幽邃な意識が感覺されます。此時點て出された熱い一碗の茶が咽喉を越す刹那の氣分は、昔に物質に超然とした人間として最高の、神聖な思念に浸るものであります。が、比喩することの出来ない快感を味ひます。

そこに初めて何物にも捉はれない純白潔正の心氣が充實するのでありますから、社會の第一線に立つて惡戰苦闘する心氣の疲れも一掃されてしまつて、更に新らしい意氣の生れる動因を作る譯であります。之が即ち更始一新の活動力が生れる原因でありまして、豊公などは最も之を善用して、遂に天下を統一したものである……とも云へるのであります。

茶は精神修養の一助ともなり、心氣を練る要道であると云ふのは斯様な境地を指して云ふのであります。現今の如く諸事に忙がしい時代になる程、茶と云ふものが盛んになつて行くこと云ふのも、こんな風尙を慕はれる所以であります。

事實茶と云ふものは世の中の騒々しい時代が盛んでありまして、平和な時代には總體的に振はない状態で経過して來て居ります。既に茶道の起つたのが足利義政公の應仁時代、之が御承知の如く、鞞鼓の下を戰塵に履み荒し、花の都を焦土にした極度の戰亂時代であります。それから茶道の完成したのが豊公時代で、之も御承知の如く、應仁以來の動亂を享けて、全國的に爭亂の絶間が無かつた時勢であつたのであります。徳川三百年の間には漸時茶道が低下して行つて、明治維新の直後等は極度の衰微時代であつたのが、漸く世の中が定つて來ると今度は生活戰線の異常が起り、思想的混亂時代が醸成されて、世の中は誠に複雑な葛藤に渦を巻いてゐる現今の時勢に、又斯の如く茶道が隆盛に赴くと云

ふのも、即ち茶道の主旨の然らしむる自然の現象であらうと信するのであります。

斯様な時代には偏へに膽力を練ると云ふことが缺くべからざる人生の動向でありまして、自ら茶道が選ばれるのであると思ひますが、近時又此動因を科學的に研究することが始まりまして、智識階級の人々が直接茶道に這入つて其齋らす處の結果を味はひ、之を表識せんとする人が漸く多くなつて來て、近い將來には何人かの手に依つて、茶道の精神上に及ぼす成果に就ての研究も公にされる時機が到來すること、信じます。

併しながら私は茶をやる人の悉くが、此効果を收め得て、常識は發達し、人格は向上して、豊公のやうに傑出した成功を贏ち得られるものであるとは申しませんが、人は各々智育や、素養の等差があり、意識の動きも同一ではありませんから、茶をやつたら一律に人格の修養が出来るものではありますまいが、少くとも人格が高尙になるのは事實であります。

以上述べ來たりしましたことが、最も茶に入らない人々のために誤解され易い問題でありますから、本日特に之を申上げた次第であります。斯う申しますと甚だ手前味噌のやうに聞えるかも知れませんが、事實茶に親しんでゐる人の心境には奥床しい風趣がありまして、毎も暢々した餘裕を保ち、押しして我執を張るやうな自我が取れて、玲瓏玉の如き人格が鍛へられるのであります。

殊に婦女子には靜閑な氣風が養はれ、純良にして優美な淑徳が築き上げられる原因を



なしますから、大いに品性が上りまして、眞に良妻賢母の風格が備はる最も適切なる修養方法であると信じます。

斯の如く品性を練り、思想を高尙ならしめる我東洋思想の結成致しましたる茶道は、即ち我純正なる國民性と共に發達して來た寂の藝術でありまして、之は歐米諸國の風尙に勝れた獨特のものでありますから、今や諸外國の人々も此不思議なる高級意識、寂の藝術の研究に熱心な人も尠くありませんが、我々は益々進んで之を世界的に伸張して、全世界を敦厚なる平和郷たらしめたいと思ふてゐるのであります。

茶の精神、理法等に就てモット詳細に申上げると良いのでありますが、何分非才のものでありますために、僅少な時間に充分意のある處を述べ盡すことの出來ないのは甚だ遺憾とする處であります。又他日の機會を期しまして、本日は之でお別れすることゝ致します。  
(昭和八年六月六日J.O.O.Kより放送)

### 茶道を學ばんとする人の心得

初めて茶の湯を學ばんとする人、茶道の初歩に入らんとする人々の心得置かねばならない事柄を爰に作法手續を示す以前に於て少し述べて置かうと思ひます。尤も深く這入つて先へ行くに従つて色々心得べき事項はありますが、夫は其都度々に申上げる事として、唯爰には一般の概念だけを申上げて置く事に致します。

凡そ物を初めんとする場合、事を行はんとする最初に當つては獨り茶の道ばかりではありません、何事に依らず其用意が無くてはならないのであります。その事柄がむづかしければ六ヶ敷いだけに周到な用意を必要といたします。茶道も其通りであつて、初めて茶を學ばんとするには、その概念的のものにもせよ、豫め準備智識が必要でありまして、何かなしに、突然茶をやると云ふよりは、豫備智識を持つて居ると云ふ方が遙かに効果が多いものであると云ふ事は申すまでもありません。

此豫備智識もなく不用意に飛び込んで終つたのでは、兎角迷ひが多く、眞の茶道の精神に誤解が生じ易い。斯くの如く最初の一步を踏み誤りますと、其人の茶には終生それが附き纏ふて邪魔になるばかりでなく、末に至る程差違が大きくなつて障害が多く、遂に世

の所謂邪道に踏み入つて進退の岐路に迷ふと云ふやうな不體裁な事になり、最初茶を學ぶべく發生した根本精神を失ひ、多年の苦心を無駄にせなければならぬと云ふ様な損害が起つて参ります。

然れば茶の湯と云ふものは六ヶ敷いものであるか、什麼豫備智識が要るかと云ひますと決してそんな六ヶ敷いものではなく、極めて簡單なものでありまして、曩祖利休居士も「茶は湯を醫するに止る」と喝破されて居りますに依つて見ても是程無難なものはないのであります。之が大體茶の湯の根本精神であつて、茶の湯の用は要するに、之を以つて全體としなければならぬ。併し此湯を醫やすと云ふ單なる一語を深く翫味考索いたしますと、凡そ人生の全般に亙つて活用の出来る頗る廣汎な意味の含まれて居る事が觀測されるのであります。之は漸次進境の域に達せらるゝに隨つて其時と所と場合に依つて、色々に諒解され開悟される時期が来るのでありますから、茲に千萬語を費やしても到底述べ盡すことの出来ない程の遠大にして深長なる意味を初心の方に諄々申上げるよりは、唯初心の方は、平易に短刀直入に「湯を醫する」と云ふことを單的に諒解されて居らるれば良ろしいことであらうと思はれます。

此單に「湯を醫するに止まる」茶の湯を學ぶには如何なる準備が要るかと云ふ事になりますと大體がそれだけの事でありましたがために、それに應じて決して大層な拵らへも

用意も要る譯ではありません。是に對して居士も「茶の湯とはたゞ湯をわかし茶をたてゝのむばかりなることゝ知るべし」と教へられて居りますやうに之で宜しいのであります。此單なる一語と一首の歌の中には廣大無邊にして量るべからざる玄理の潜んでゐる事を意識して、爾して單純に忠實に其道を踏んで行く事が初めて茶道に入らんとする人々の尤も心得べき事柄でありまして、斯くしつゝ行く中に、茶道に映する世の中の諸相は、事毎に人生の哲理であると云ふ事が理解されて、茶の道の廣く且つ深い意義も豁然と氷釋され、自己と云ふものゝ存在を鮮明に意識さるゝと共に、人生の眞意義も諒得する事の出来る機會が生れてくるのであります。

茶も爰まで究極して、所謂茶道の眞諦を感得するに至りますと、宗教で殊に禪で鍛へた心境と同じく心は磐石の如く安定して、身は泰山の威重を保ち、併も臨機變通の機微は、少しの過ちもなく輕捷に之を察知し策應することが出来て参ります。之が即ち茶に練れた心の働きであります。

故に最初の間は極めて熱心に、忠實に純良な心持で、眞正な道を踏んで脇目もふらず直進して行く心掛けでなくてはなりません。

而して茶を學ぶ人の最も心に占めて了得して置いて貰ひたい事は、茶道は決して單なる娛樂ではないと云ふ事でありませぬ。一寸やつて見やうかと云ふやうな軽い氣持ちで

行ふてゐては何時迄経つても茶の眞の味ひと云ふものは解し得らるゝものではありませぬ。茶は人間處世上の修養として、人格を涵養すべき學問として學ぶべきものであります。而して覺むる處は宗教の哲理と同じく、心眼の開く時であります。眞如の月の明皓々は深奥に達した人の始めて觀知し得らるゝ處の窮理であります。最初此道に這入つては何でも此道の奥を盡究せなければ止まぬ熱と意氣とを以つて漸を追ふて行くのが本當の心を養ふ基礎となるのであります。早く飛び越えて多く手續を知つたからと云つて心が練れて居なかつたならば本當の味ひは理解されるものではありませぬ。禪僧の所謂虎視眈々として、悠々中道を行く歩々に精細の吟味を遂げて行く、而して注意力を養ふて倦まず撓まず盡究せんとする信念こそ茶を學ぶべき最初の心頭に建設すべき觀念であります。

偕斯の如くして愈々茶を學ぶ決心をした上にモウ一つ夫までに尤も心得て置かねばならない事は、即ち禮儀であります。

之は別に茶を遣るがためのみに必要なことではなく、人として生存してゐる以上、片時も忽にならない人間處世上の節度であります。舉止進退、常住座臥に此節儀を踏み外しますと、社會の綱紀は紊れ、秩序は破壊せられて公安を保つ事が出来なくなつてしまひます。之程禮儀は重んずべきものであります。人として必ず履み行ふべき外形上の秩序の

品節であり之に依つてお互に愛敬の宏舉も定まり、親和の實も結ばれるのであります。實に禮は人事の儀則、人道の極致であります。

斯の如く禮儀は人道と離す事の出来ない天理の節理であります。之を尤も簡明に序次的に修習するのが則ち我茶道の本旨であります。取も直さず茶道は人間の最も遵守すべき軌範を、平易に教へる道であります。故に別に最初の間のみに心掛くべき條件ではなく、終始一貫して禮儀の外に出でない茶の道には自ら和敬の實が結成して人道に樂しむ風習が養はれ自ら靜寂の氣品が生れるのであります。故に茶人は常住に禮讓恭謙の徳を備へて、平等に人に親しむ習慣が養はれて居りますから、綽々として天命に樂しむ餘裕を持ちます。之は即ち茶の道の根本義でありますから、先づ手前手續に先だちまして茶と云ふものは斯の如く禮儀を正しくしなければならぬと云ふ事を示して置きたいと思ひます。之も尤も茶に於ける式作法であることは云ふ迄もありません。

爰で一寸申添へて置きたい事は彼の流祖元伯宗且居士が言ひ遺された如く

「茶の道は心に傳へ目に傳へ耳に傳へて一筆もなし」

でありまして到底筆舌に及ぶべきものではありません。故に諸般の事を記述するに當りまして、十分に意の盡すべきもので無い事は云ふ迄もないことでありまして、御覽になつた方は猶充分確實な師に就て詳細を御研究になる事が必要であります。

### 風爐、風爐の區別

諸般の手續を述べますに先だつて、まづ作法は總じて爐風爐に分つて居りますから、その區別に就いて一言いたしたいと思ひます。

由來茶の湯は風爐を根元として起つたものでありまして、爐は一種の便法として適用されたのであります。之で夏と冬の區別が判きりする様になつたのであります。最初は茶の湯といふものは風爐のみに依つて行はれて居つたのでありまして、唯今でも眞の式法に屬する點前は皆風爐を用ひて行ふのであります。之は夏冬の際には拘はりません。

茶の飲用方法が発達致しましたのは、唐の中葉以後からのことでありまして、陸羽の徒が盛んに品隋褒貶の事を行ひました結果随つて品水の手段が講せられまして茶經邊りに既に水質を論じて居ることも、餘程用法の盛んになつたことを立證されるものであります。此時代の茶は主に淹茶を用ひ、茶を饜せんと致します場合、直に風爐に炭を注いで火を起し、人數に應じて分量だけの湯を沸かして飲み切つたものであります。之が追々進歩致しまして點茶の方法が発達したのであります。

新様な徑路を辿つて發達して來たものを、我國へ將來して參つたのでありますから、固より爐で湯を沸して茶を點てると云ふ様式は傳はつて居らなかつたのが事實であります。

彼の榮西禪師が宋から歸朝の際茶種を齎して播殖したことは今更爰に申す迄もなく既に御承知のことでありますが、其際既に彼の邦に發達して盛んに常用されて居りました飲用方法をも習傳して、之を將軍實朝に試みて喫用せしめ、大いに喫茶の功德を宣揚して、『喫茶養生記』を編綴して世に公にした事も、即ち此の點茶の方法を推奨したものであります。此適用方法も決して爐ではなく、風爐の様式を以つて用を足したものと推定して良いと思ひます。

併し未だ其頃は茶釜杯を鑄る技術等も左程進歩して居らない時代でありまして、斯の如き用に充てる金屬性のものなれば重に銅器が用ひられ、風爐等も鑄銅でなければ木製か陶製かで、風爐釜の類も今日の様に整ふたものではなく、用の便する程度のもので用を足して居つたものと想像されます。夫れで將軍の部屋や、大名の座敷に爐は切つてなかつたと云ふことは考へるまでもありません。

其後南浦昭明が宋から台子一莊を持つて歸つて後之が大徳寺へ移り、之を以つて夢窓國師が天龍寺に於て茶を行ひ、茶の式と云ふものゝ基礎が爰に始めて確立したものであ

ると傳へられて居ります。此台子並に茶禮が後に妙心寺に傳はつたと稱せられて居りますが、今も果して之が妙心寺にあるのか、或は無くなつてゐるのか判然致しませんために、果して何んな様式のものであるか親しく拜見する機會を持ちませんが、恐らく現在行はれてゐる利休形、或は紹鷗形等のものと全然形式の違つたものであるとは想像されません。

先づ茶式に用ひる器物が台子なる名稱を其儘傳へてゐる以上、形式も變化なきもの、若くは大差なきものと見て考察致しましたならば、それに備はるべき器具も之に準じて觀察しなければならぬ譯でありまして、風爐釜皆具、何れも現代用ひて居りますものゝ形式と同じであると信じて良いのであります。

此の建前から現在行ふて居ります台子點前を、茶道渡來最初の様式であるとして見て差支へなく、之から見て爐と云ふものに交渉を持たぬと云ふことも明かなる處でありまして、之が曩に私が茶道は風爐を根元として規定されたものであると申した所以でありまして、南浦昭明の將來した台子には風爐が添付されて居り、夢窓國師は之を以て茶式を制定したものであります。

其後幾程もなくして東山時代即ち義政公の時世になつて居るのであります。如何に之を憧憬された義政公の東山の山莊でも、猶且爐は切つて無かつたものと見えまして、四

壘半の蓋觴と稱せられてゐる東求堂にも其形跡を見ることは出来ません。

斯様に申したからと云つて現在既に爐の點前として、明かに規定されてゐる事實を否定するものではありませんが、廣間で本格に茶を行はんとする場合は、什うしても風爐の方が適はしいやうに考へられます。爐縁でも廣間に用ひます場合は塗つたもの乃至は蒔繪のものを用ひます如く、廣間では總體に威儀が上つて参りますから、佗たものでは何うもうつりが悪い。

斯様に考へて來ますと茶は廣間で發達したものでありますから、一面には風爐で發達して來たものと見て良しいので、之はズツト後世迄、即ち利休時代でも正式に茶を行ふ場合は、冬季でも風爐で行ふて居つた事が事實であります。

彼の天正十三年の正月三日の朝、大阪城内で行はれました茶下されの儀でも、利休、宗及、宗無等の連中が各々台子を控へまして、諸大名以下百司、百僚に茶を賜はつたことが委しく宗湛日記杯に記してあるので、立證の出來る譯であります。

然れば爐は如何にして之を用ひる様になつたかと申しますと元來圍爐裡と云ふものは寒國の風習でありまして、雪の深い北國邊りへ参りますと、外へ出て何の仕事も出來なために、何れの家庭でも屋内で出來る冬の仕事を拵らへて、室の真中に大きな焚火をする場所を作り、其を繞つて家内中が暖を取りながら、手仕事するのであります。或は食事

も爐を圍んでやる、此場合の用に天井から竹を吊り下げてそれに大きい藥籠でも懸けて茶を沸して置く。下に絶えず火が燃えてゐるので、常から常に吊下げて置きさへすればいつでも茶が沸いてゐる。そして處に依つては夜も其の圍爐裡の縁で火にあたりながら眠ると云ふ様な習慣がありました。之が漸時擴がつて参りまして別に雪で外出が出來ないやうな處でなくても農閑期にはお百姓も隙が多いものでありますから、近所隣の人々等が集つて來て爐を圍んで色々の世間話をやつて暢んびりと日を暮す。又一家が爐を挾んで圍樂する平和な光景は、都會では見られない圖ではあります。誠に樂し相な落着いた風景であります。

此長閑な風尙を見まして茶人が、茶に之を利用して見たいと考へたのが爐を用ひる初めでありまして、最初は別に形式だつたものではなく、由來が草深い田舎の風景でありますから態々之を以つて人を饗すると云ふ様な考へからではなく、意氣の合つた心安い同志が互に爐を圍んで茶を飲みながら話合つた、つまり農閑期の農家のするやうな風で別に改まつた様式でもなかつたのですが、之が誠に氣樂で落着いた趣致が感じられますので、遂には爐を圍んで會食する、茶を點て飲むと云ふやうな事が、追々形式だつて來たのであると考へられます。

之が爐で茶を行ふ起因をなしたものと思ひます。

最も珠光邊りの時代でも爐を圍んで茶を飲み合つて、茶談を交したと云ふやうな記録もありませんが、未だ形式立つた、即ち爐の點前等と稱するやうなことは無かつたことは事實であります。

では何時の時代から之に形式が定まつたものであるかと申しますと、私は恐らく利休時代からであると考へて居ります。併も其の晩年でなかつたかと思はれます。

其理は利休が或田舎家で爐の上から自在に釜を釣つて茶を沸してゐたのを見て、之を茶に用ひることを創案したと云ふことでありますから、こんな時分から追々形式立つたことが案出されて漸次纏つて來たものと想像されるのであります。

何れにしても之が極めて佗びた風尙から採用された手法でありますから爐は元來佗びた方に適しまして、風爐は正式な嚴格な方面に用ひられて居つたのが、此佗びた風尙が追々貴族化して行つて爐の點前なるものが確立するに至る迄進歩して、夏冬の様式と云ふものが判然と區別付けられるやうになつた譯でありまして、それ以來は何れも茶の湯、懷石、即ち茶事を行ふにも、器物、花の類まで爐、風爐の分界が劃然として來たのでありますから、何れが良い悪いと云ふ區別を付けることは出來ないのであつて、何れも同じ茶の様式であります。

併しながら申し來ました如く、如何にしても眞の點前と申しますと、夏冬に拘はらず風

爐を正式とし、爐は一般に佗びた風尙に用ゆることゝ心がけて、總ての趣向をお考へになれば、不適當な道具を取合すこともなく、無理を生じないことゝ思ひまして、聊か此區別を申上げた譯であります。

## 炭 手 前

### □ 諸 道 具 區 別

爰に點前の事を申上げるのでありますが、先づ順序としまして火加減を良くし、完全に湯の煮えを付ける必要がありますから最初に炭手前の手続きをお話することに致します。

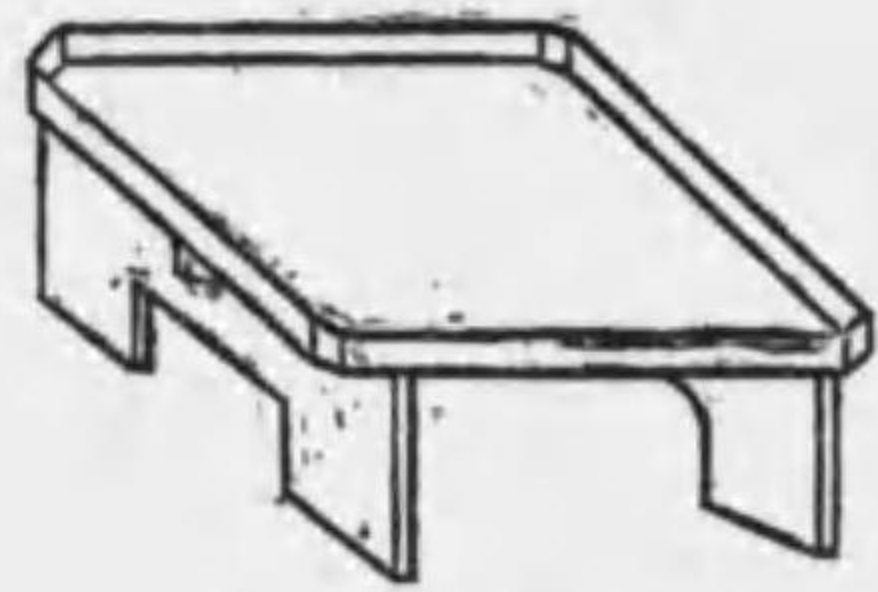
炭も初炭と後炭の區別があつて、四疊半、本勝手の本勝手の初炭手前を標準にして爐、風爐の手續きを申上げます。

炭は炭斗の炭斗に組み入れて持ち出るのでありますが、炭斗は自ら爐に使ふものと、風爐の際の際に用ひるものとの區別がなくはなりません。即ち爐は十一月初旬から翌年の四月下旬頃迄の所謂冬季のものでありますから、炭でも總て風爐夏季即ち五月から十月中位に用ふるものより寸も長く、大きなものを必要とするだけ、炭斗も大振りなものが適當であります。風爐の際は之に反して小振りなのが良しい、重ねの炭斗の炭斗は外側の大なるを爐用、内側の小を風爐の風爐に用ふるのが原則となつて居ります、宗旦好の神折敷の神折敷にも大小があり、



利休形の縁高も同様大小がありますが何れも皆此原則に依つて區別するのが至當であります。

炭臺は利休が考定したものでありますが新席開きとか、年始等の改まつた場合、或ひは祝儀の際に用ふるものでありまして、此炭臺は爐に限りまして之を用ふる時は必ず小奉書を敷きます。



(材繪)圖の臺炭

籠炭斗も唐物和物等色々ありまして、唐物の茶籠杯は別として、普通の茶籠は何時使用しても良いが、兎角初心の間は利休好の鱗組や油竹のものを使用するのが尤も無難でありませう。瓢もありますが、之は口切に限り、或ひは手附のものは老人用等、特殊のものでありますから、初心の人には必要の少いものであります。

先、大體に於て背の高い器は風爐に用ひ、低いのは爐に用ひる事と注意されて居れば、仕勝手の上にて便利で餘り間違ひはありません。

火箸は風爐の場合は鐵の素張りを用ひます、其外眞鍮でも象嵌のものも色々ありますが、概して風爐の火箸は柄のないものを用ひます、爐の火箸は柄付でなくてはいけません。之は深く手をさし延べるのですから熱さを防ぐ用意でありまして、重に桑の柄を尊びます。竹の皮の巻いてあるのはどちらにでも使用して差支へありません。

羽箒は爐の時は左羽即ち左側の廣いもの、風爐は其反對の右羽です、之はいづれも置合せた際に火箸附の方へ狭い方が行くやうになればよろしいのであります、茲こゝが通つて左右廣狭の無い羽根は、爐風爐共に用ひて良い。爾して羽根は普通三枚を重ねて作られて居りますが、桑の柄のついた一枚の羽根のものは利休好で極暑の時に限つて用ひます。羽根は鶴、青鸞、鳳凰杯が尤も尊ばれ、白鳥、鼻野雁、鴻、鷹、鷲等色々ありますが、婦人には紅鸞等が最も喜ばれます。羽の一部に紅色が鮮明に出て居りますので、一入優し味を添へて風情のあるものであります。

夫から香合であります、香合は爐の時は凡て陶器、磁器杯を用ひます、曲もの、竹、木地、塗もの、香合は全部風爐に限るのであります、之は冬即ち爐の時分は總て練香ねりかを用ひますから、塗物杯は障害が起り易いために爐の時には用ひないのであります、竹や生地でも其通り場合に依りますと香の形が浸んだりする不都合がありますから、燒ものに限るとされてゐるのであります。夏はそこへ行くと沈香や白檀等を切り或ひは刻んで用ひるのでありますから、竹でも生地でも塗ものでも少しも差支へはありません。

併しながら名物ものとか拜領もの等、由緒の尊いものは塗ものでも、青貝のものでも、爐の場合でも用ひない事はありますが、恁麼場合は椿の葉の本末を切つて香合の中へ敷いて用ひるのであります、陶磁器の香合に白檀沈香などを入れることは絶対にありませ

ん。始の香合は四季共に差支へありません。

また灰器、灰匙の事を一寸申上げて置きます。灰器は爐の時は濡り灰を用ふるのではありませんから、樂なれば焼ぬき南蠻國焼のものでも總て素焼の大振りなのを用ひます。宗品の作もの或ひは了全の金筋又は雲華等最も宜しい。

鉄釜敷もあります。之は餘り夏冬に就て特殊の扱ひの相違もありませんから此説明は省略致します。

風爐の方は凡て釉のかゝつた小振りなのを用ひるのであります。

灰匙は爐の時は桑柄或ひは竹の皮巻でも、之を總て大振りなのを用ひます。風爐には竹の皮巻其他色々好みにより相違はありますが矢張り小振りのものが良い。

種類には唐銅、或ひは秋田判の如き銀、即ち南蠻焼物等其他種々ありますけれども、焼もの灰匙は釣釜若くは透木釜杯總じて五徳を使用しない圍爐裡に適當であります。

□ 風爐に就て

先づ風爐を据ゑるには敷板を用ひます。敷板は長板を始め小板、大板、半板、荒目板、丸香臺、敷瓦等がありまして、小板の据ゑ方は、道具疊の向ふへ十六目、勝手附の方から七つ、九つ、十一目位の處、大板は前の目は小板と同様ですが、勝手付は、三つ、五つ、乃至七つ位、荒目板、丸板は小板と同位置、長板は爐の方は客付から疊目三つ、風爐の長板は同じく一つ、爾して前は矢張り十六目、敷瓦は鐵風爐に限つて用ひるのであります。

以上の位置に風爐を据ゑるのであります。普通の土風爐には荒目板を用ひ、丸板、丸香臺は用ひません。丸板は鐵風爐、唐金風爐、琉球風爐等にのみ用ひます。而して大板、小板の空目は根本の方を勝手附きに置き、荒目板はへぎ目の荒い方が前になるのであります。

敷瓦は釉がかり等ありて景色のある方を前に用ひれば良い。又樂焼のものは、唐銅、鐵風爐によろしい。

此外風爐の位置を疊の真に置くのを中置と稱へますが、中置は臺目疊の場合には用ひない方が良い。之は本項に關係はありませんが、序に御注意までに申上げて置きます。常盤風爐には玄々齋好の常盤板を用ひます。また常盤板は前記各種の風爐に用ひても差支へありません。

以上で大體風爐の位置がお分りになつたと思ひますから、灰の仕方を少し申上げて置きます。

灰の仕方には丸灰押切、同じく掻き上げ、二文字押切、同じく掻き上げ、向ふ一文字前谷、其他遠山之には向ふ山、二つ山等の別があります。紅鉢、透木風爐、鳳凰、雲龍、夕顔風爐等は總て二文字の押切、或ひは丸灰等の押切等に致します。

鐵風爐、鬼面風爐、切掛風爐等は丸灰の掻き上げ若くは二文字の掻き上げに致します、而して此種のものには蒔灰は致しません。但し紅鉢や土風爐で此灰をした時は、矢張り蒔灰は致します。

道安風爐、紹鷗眉風爐、利休面取、四方釜用の土風爐等は遠山の灰を致します。而して中置や長板の一つ置の場合は、向ふ山等が良い、大振りの風爐には二つ山が適當でせう。玄々齋の好まれた常盤風爐は何れの灰でも差支へありません。爾して前記蒔灰をしないものゝ外は全部蒔灰を致します。而して灰の底部には何れも易の炊の卦、即ち水の卦を切つて置くのであります。

蒔灰と云ふのは線香の灰か藤灰が良いので、暑氣の高くなる程多く蒔くのが風情があります。

爾うして風爐には前土器を使用します、土器を半分灰中に没して立てるのですが、暑中

には二枚土器を用ふる事もあります。

此外板風爐は利休好の杉材と、宗旦好の桐材があります、共に四方で内部が土壇になり、利休好は丸形で、宗旦好は四方であります、爐の灰を入れて名残の頃に相應しいものです。又丸爐は水谷とか寄付などによく切られて居るもので、本席に用ひるとなれば極位た席に、老熟の亭主であれば適します。

□炭の組方(爐風爐)

(爐) 胴炭五寸、管炭割管五寸、丸掬打、割掬打二寸五分、枝炭六寸、輪胴二寸、添炭(之は掬打の寸法で良し)。

之を炭斗へ組入れるのは、爐の時は先づ向ふへ枕炭(割掬打程度のもの)を皮目を上にして横に置き、之に管炭を左に、割管を右に、豎に並べてもたらせ、其左側へ向ふから丸掬打、割掬打、丸掬打の順に管炭にもたせかけ、右側へは向ふへ香合臺の炭を置き、其手前の方へ添炭を管炭にもたせかけ、胴炭の上に乗せ、枝炭を炭斗の向ふ縁へ五本程もたせ、香合臺へ香合を置き、左側へ火箸を柄を縁にかけて、眞直ぐに置き、其上へ釜敷を伏せて置きます、爾して火箸の柄に鉤をかけるのですが、浅い炭斗で掛けられない場合は、鐵の合せ目を下にして組んだ炭にもたせて置きます、それから火箸と並行する位置に羽箒を橋わたしに乘せて置くのです、尤も紙釜敷を用ひる場合は懐中しますから炭斗の中へ組入れる必要はありません。紙釜敷を懐中する仕方は



上のこは炭後せのを胴長に上のこは炭初るけかに本三線前を炭枝せのを胴輪に

爐の時は折目ワサが奥に這入る様にしまして、風爐の時は同じく折目が口になる様に入れます、逆勝手は丁度その反対で、つまり打返して出して置き、火付の方へ折目が向けばよろしいのです。

釜敷も色々ありますが、矢張り唐物を最上と致しまして、藤籬組、糸組、其他竹、板等好みにありますが、組んだものは凡て細目のものは風爐、荒いのを爐に用ひます、併し籬組か紙釜敷を尤も正式と致しまして、紙は大鷹檀紙は十五枚、奉書美濃紙等普通のものには四十八枚、之も好みに依つて多少増減はありますが、之を四つに折つて懐中し一度使用すれば一枚をはねるのが原則であります、色も本來は白を尊びますが、祝儀の時杯には紅、白を用ひる等好みによつて種類もありません、大體に於て白は何時の場合でも併用が出来て無難であります。

以上の炭組は爐の場合であります、風爐の際は割管と丸掬打が一本少く、枝炭も三本位を限度と致します、猶後炭の際、胴炭が輪胴に代り、風爐の際は丸管を割管に代へ、胴炭を輪胴にかへ、枝炭は逆にして炭斗の手前の縁へもたらせるのであります。

□ 四疊半本勝手風爐初炭手順

風爐は種類に依りまして、又据ゑられてゐる位置に依りまして少しづつ手順が違つて居りますから、之を一々茲に對比してお話すると却つて混雜して分り難いと思ひますので、先づ標準として四疊半本勝手に道安風爐を使用して、棚を用ひぬ普通の運び手前を申上げて、終りに風爐の種類や位置によつて相違する概要だけを説明しようと思ひます。



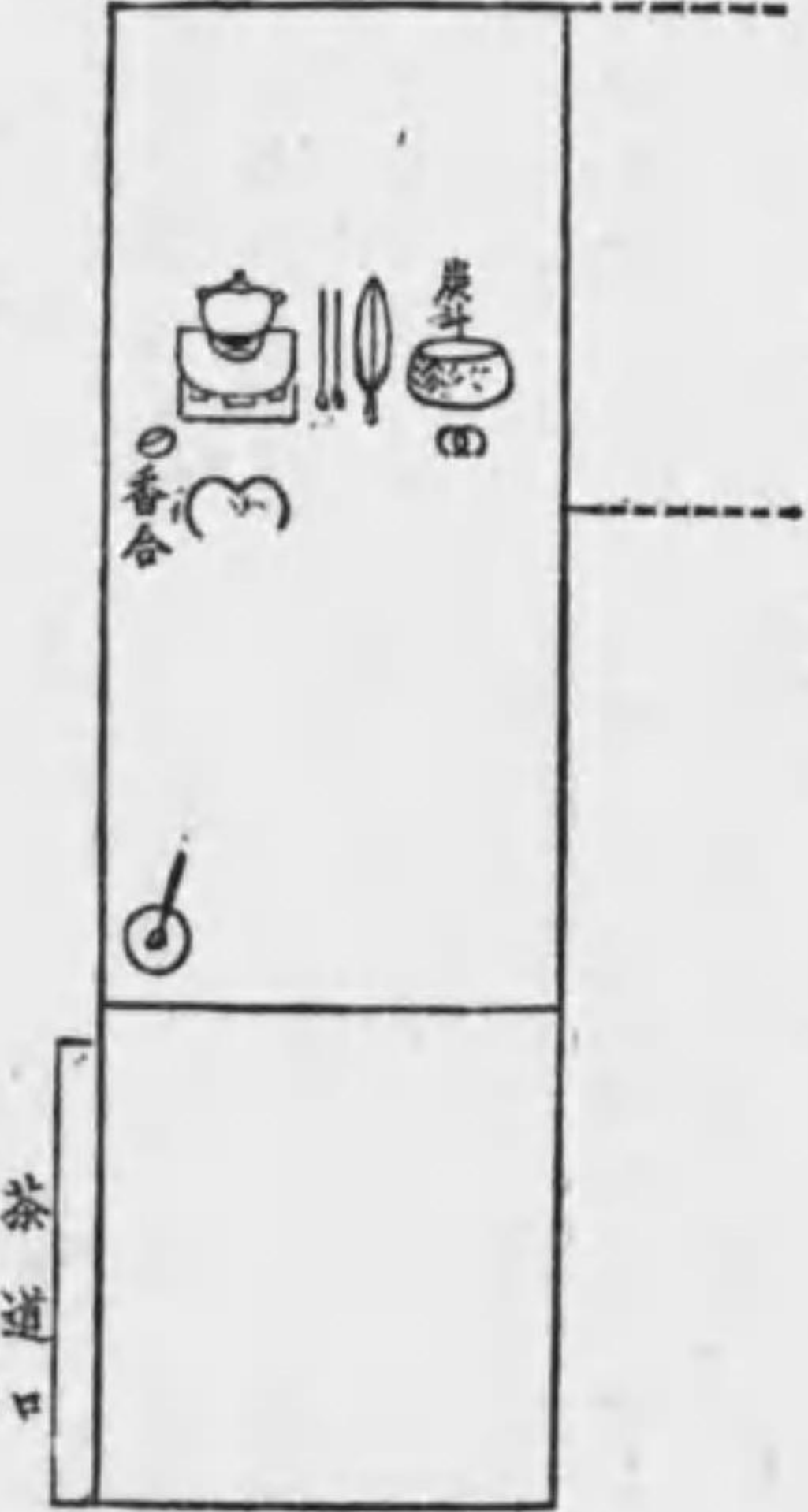
なりますから、炭斗も小振りのもの、或ひは浅い茶籠のやうなものを用ひ、先づ枕炭を置き之に丸管を一本もたせかけ、左側に丸掬打と割掬打とを管炭にもたせ、右側には香合臺の炭を置き、其前へ添炭を管炭へもたせかけ、胴炭を上へのせ、枝炭三本程を炭斗の向ふ縁

へ立てかけてをくのです、夫から火箸を左側へ真直ぐに柄の方を縁へかけて入れ、釜敷を其上へ伏せ、鉞は火箸の柄にかけるが、掛けにくい時は、組んだ炭に合せ目を下にして、もたせて置くかして香合臺に香合を置き、羽箒を橋渡ししに炭斗の左寄りに乗せること等は、總て爐の際に詳細申上げてあるのと變りません。

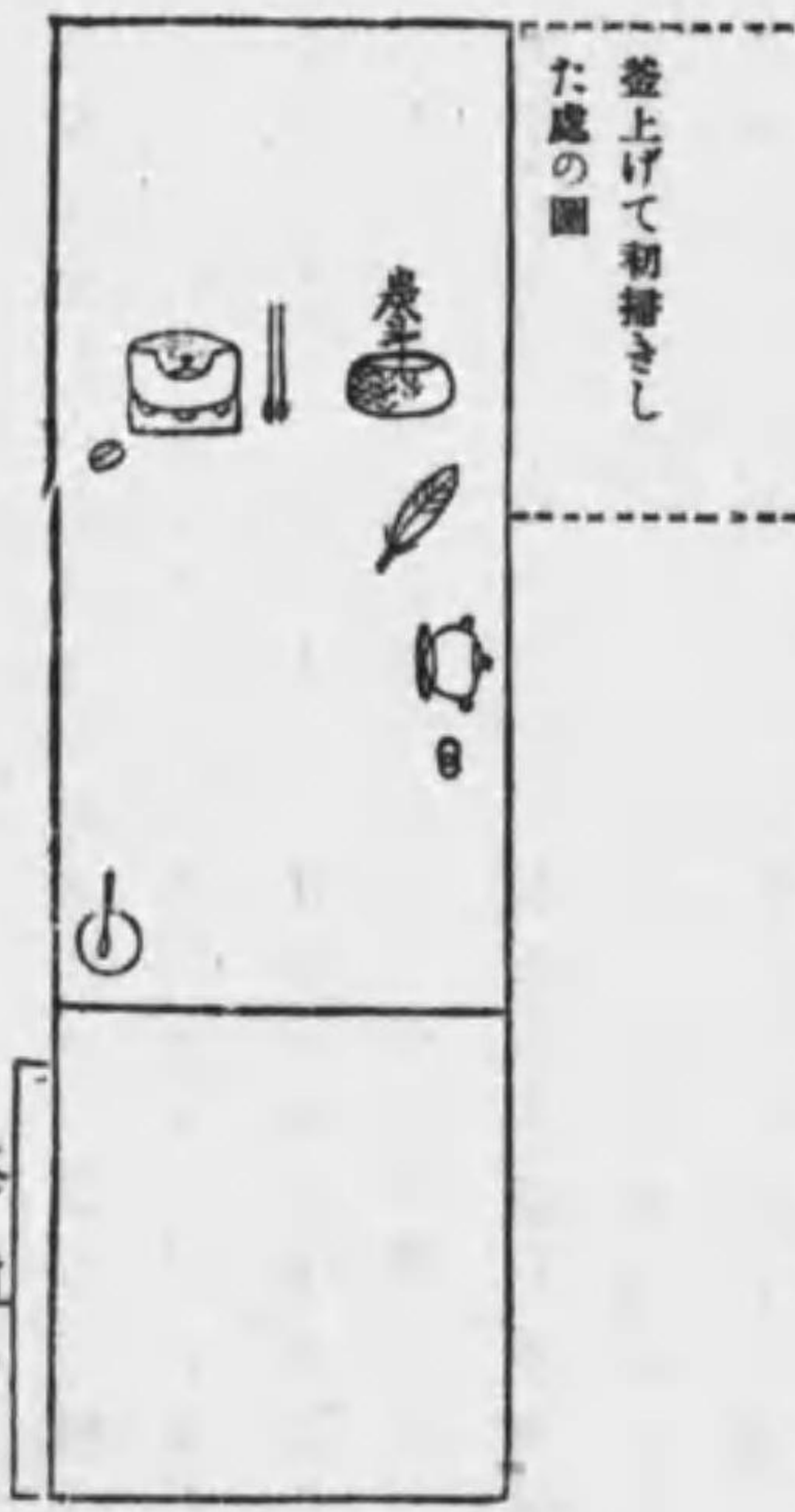
それから茶道口を開けて一禮し、炭斗を兩手に捧げて持ち出して風爐の右側に置き、直ちに灰器を持ち出て風爐正面より少し左斜に坐し、灰器を左手に持ち代へて道具疊の左後隅に置くのであります、其位置は爐の時と變りません、そして風爐正面に向き直り居前を正して右の手で羽箒を取り、風爐と炭斗との間におろし、鉞を取つて炭斗の前に置き、火箸を羽箒と風爐との中間におろして香合を取り、左の掌にて扱ひ敷板(小板の場合)の左前角に置きます。

次いで釜の蓋を閉ぢるのであります、婦人は蓋の摘みを帛紗で扱ひます、尤も共蓋の場合には男子も帛紗を使つて差支へのない事は爐の場合と同じです。それから鉞を取つて左右に割り、兩手で釜にかけ、上へもたせたまゝ、右手で釜敷を取つて其儘一寸左手で持ち、次いで右手を下向けに持つて打ち返し、膝前右方へ置き、一膝進んで釜を上げ、其儘膝を少し右へ向け(客付の方へ向く)釜敷の上へおろしたまゝ、釜を下座の方へ引き寄せ、鉞を外づして重ね、右の手で釜の右方即ち下座の方へ置くのであります。

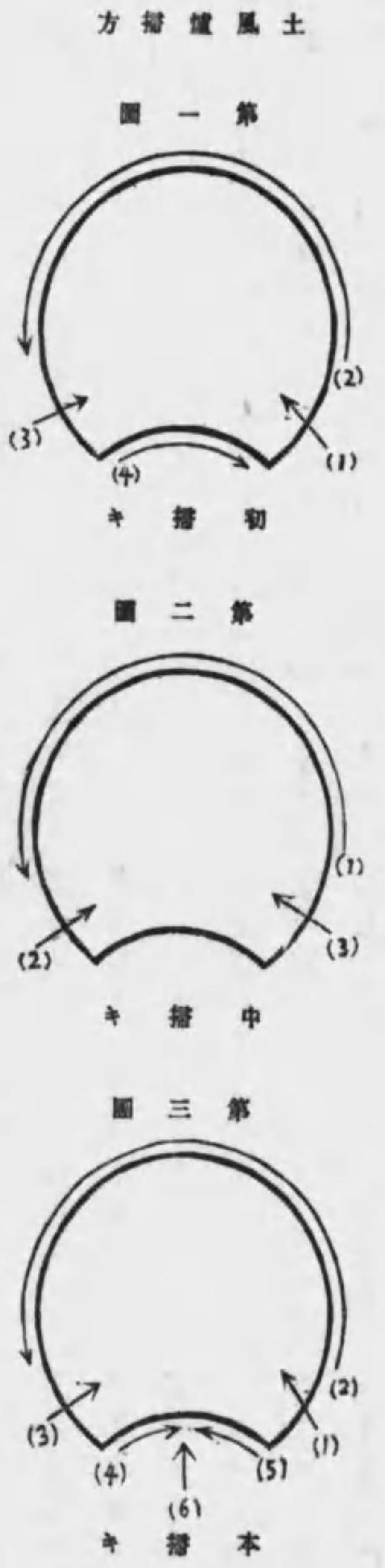
爰で若し紙釜敷でありますと、爐の時と反對に折目の方を外にして懐中して居りますから、右手で拇指を外にして下から取出し、手首を向ふへ伸ばしますと、豎に眞直ぐになる、此手前の方の中程を左手で拇指を右にして摘み横に水平にして更に右手で右横を持つて右膝前斜の位置に置きますと、丁度爐の時と反對に折目が風爐付へ向いて居ります。そして釜を揚げて下座へ引き寄せるのは同じ事であり



あります。それから風爐正面に向き直り羽箒を取つて風爐の上縁前方の列つてある小口を内へト掃きいたしまして、右横から向ふをグルリと左前端列つてある小口まで掃き、更に其端を内へ掃き落し、列つてある火窓を左から右へト掃き第



一圖のやうに都合四掃きして羽箒を炭斗の前へ斜に即ち手なりに置くのであります。次いで火箸を握る如く取つて右膝前で突き、持直して下火を直し、胴炭を挟んで左の手で持ち添へ五徳の前右左の爪の間へ入れ、左手を放して掬打、割掬打を入れ管炭、枝炭、添炭と入れて火箸を右膝前で突直し持ち替へて炭斗の中へ戻します、其手で直に羽箒を取つ



て風爐の上縁右中横から向ふへ左横迄一ト掃きし、左端を内へ掃き更に右端を掃き落して第二圖の如くし、此際は火窓を掃かすに羽箒を元の位置に炭斗の前へ斜に置き、少し膝を左に向け左手にて灰器を取り右手に渡し、正面へ向き直つて左手を灰器に添へて膝前へ置き、直に灰匙を右手で取つて手首を返しますと灰匙が向ふ直線になります、此の手首を左手で持ち添へて火窓の前土器の前の灰を匙の先で月形に極めて少量掬ひ取つて、風

爐の向ふへ蒔いて灰匙を戻し、右手で灰器を取り膝を左方へ向けて左手で後左隅の定座へ返すのであります。

斯くて正面に直り更に羽箒を取つて風爐の上縁を最初の通り、火窓を左上部より略中央まで掃き下し、次いで右の上部から同じく下の中程迄、最後に中央を内へ落し、第三圖のやうに掃き其手で羽箒を炭斗の上へ戻して香合を取り、左掌にのせて蓋を右膝へとり、火箸を取つて右膝前即ち香合の蓋の少し左方で突直し香を摘んで薫べるのであります。之は一個を火中、一個を炭の上へ燻べて置いて火箸を炭斗の中へ戻し、香合の蓋をするのであります。此時上客より香合の所望がありますから、會釋して少し客付けへ身體を廻はして香合の前向ふを正し、貴人疊の隅へ出します。そして其儘執を取つて釜に懸け、釜を引戻して風爐正面に向き直つて一膝進んで釜を懸け、釜敷を右手で取つて打返し左手に渡し更に右手で持つて炭斗の中へ戻すのであります。紙釜敷であります。右手で右の端を取り、左の端中程を左手で持つて、炭斗の上で右の食指でボンと一つ爪弾きをしまして前へ壁に持ち、右の手の拇指を右にして下から持つて元通り懐中します。

そして釜の居すまひを直して執を外し、合せ目を重ねて其處を右手で持つて炭斗の中前方へ合せ目を上にして入れ、一膝退去り、更に羽箒を取つて釜の蓋上をアの字なりに掃き、羽箒を炭斗の上に戻し釜の蓋を切ります。此時婦人及共蓋の帛紗扱ひは最初と同様で、斯くて少し左へ向いて、左手で灰器を取り、右手へ持ち替へ、立つて左へ廻り勝手へ退き、更に炭斗を持ち入り、拜見が済んだなれば香合を持つて勝手口で一禮して退くことは爐の時も同様であります。

□ 四疊半逆勝手風爐炭手前

帛紗を右脇に挟むことは點前の場合と同じで、炭の組方は本勝手の打ち返し、反對に組んでおきます。炭斗建てつきにおき茶道口の襖を明けて一禮し、炭斗を両手に捧げて左足より這入り、風爐の左方に置付け、更に灰器を右手に持つて出て疊の中央に少し右斜に坐り、灰器を疊の敷合せの隅……壁際の所へ置いて風爐正面に向き直ります。

直に羽箒を左手に取つて炭斗と風爐との中間、少し左寄りに置き、同じく左手で鉞を取り炭斗の前へ置いて火箸を左手で羽箒の右に並べます。それから香合は右手で取つて左掌で扱ひ、右手で敷板の右前角に置き、婦人なればその手で帛紗捌きを行つて釜の蓋をしめて帛紗を元の如く着けます。

左手で鉞を取り両手で割つて釜にかけ、左手で釜敷を取り、右手に渡して打ち返し、左手で炭斗の前左寄りに置き、左膝より二膝風爐前に進み、釜を上げて一膝左方へ向き直り、ズット其儘下座へ引き寄せて鉞を釜の左方へ取つて置きます。

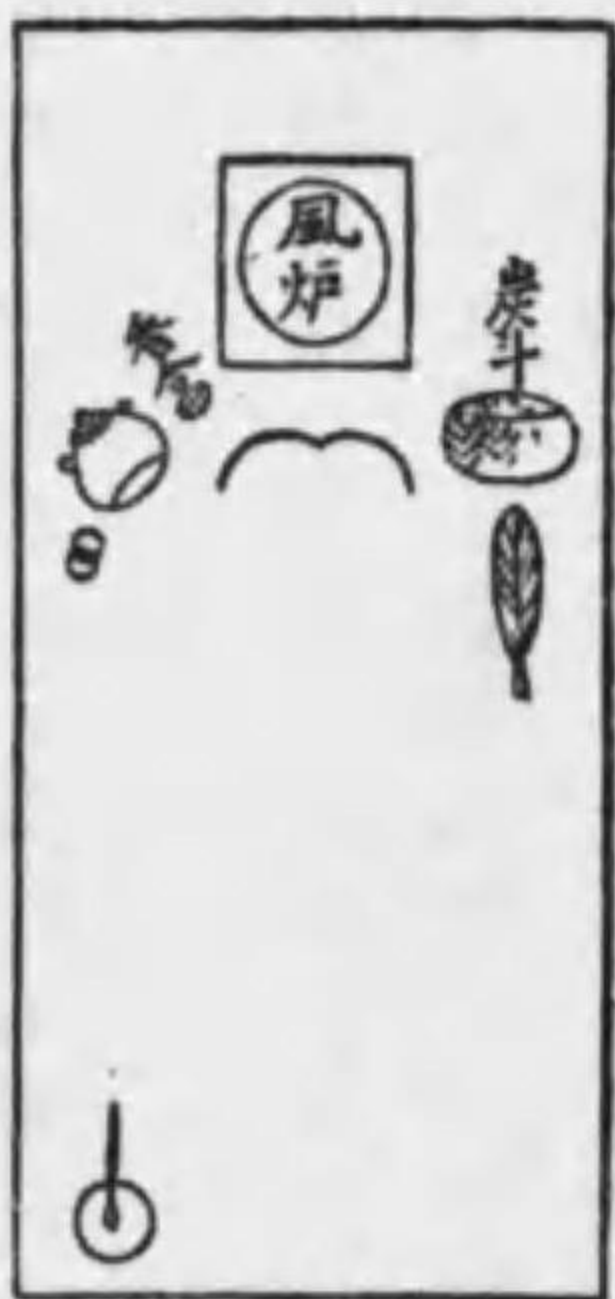
それから風爐正面へ向き直つて羽箒を左手で取り、右手に持替へて風爐を掃くのは本勝手の際と變りません。そして羽箒を左手に持替へて炭斗と釜との中間へ斜に置き、火箸を左手で取つて右手に持替へ、膝先で突き直し下火を直して、胴炭より順次つき添へる

のも以前申した順序に變りません。つき終つたら火箸を左手に持替へ炭斗の中へ戻し、羽箒を左手で取り、右手で中掃きして元の場所へ戻し置き、右斜に膝を向けて灰器を取り風爐と膝との中間に置き、灰匙を右手に持つて左手を添へ、月形を切つて灰器を元へ戻し、羽箒を取つて前の通り風爐を掃いて炭斗の肩へ置き、右手で香合を取り左掌にのせ、蓋を左膝前にとり右手を仰向けて火箸を取り右膝前で突き直して香を燻べ、火箸を取つた通りに返し、香合の蓋をする時、客から香合拜見の所望がありましたら、其儘一膝左方へ向き直つて香合を客疊へ出し、其儘鉞を取つて釜を引き寄せ風爐へ懸け、釜敷を左手で取り右手に打ち返して左手で炭斗へ仕舞ひ、釜のひすみを直して鉞をはづして炭斗へ入れ、右左右と一膝退り羽箒を左手で取つて右手で釜の蓋を掃き、帛紗を疊んで釜の蓋を切るのです。そして灰器を持ち入るのは右廻り、炭斗は左廻りで持ち返るのですが、出足は何時も右足からで、香合が返つたら之を取りに出ます。



□ 中置炭手前

風爐の中置とは道具疊の中心、疊目二ツ程勝手へよけて風爐を置きますので、九月末から十月へかけて開爐までの頃にいたします。これは普通小板に据ゑて中置きにしてもよろしいが、大板又は長板の一ツ置でも致します。まづ小板類で中置にした場合を標準



中置炭手前道具疊合圖

に他は總括して申します。

炭の組方は、變りはありませんが、季節が名残りでありますから香合には、寄せ香や漬ばしの香を用ひます。先づ勝手口にて一禮し、炭斗を運び出し、小板右前に置き、灰器を持ち出し、何時もの場所に置きます。紙釜

敷を使用いたします時は折目を奥へ入れ爐の時の様に懐中します。羽箒を、炭斗の前に縦に置き、香合を何時もの位置に置いて、釜の蓋を閉め、銀掛け、釜敷を取出し、風爐の左の方へ置き釜を上げて左へ引きつけて、銀をはづし、羽箒にて風爐を掃き炭をつぎ月形を切つて羽箒にて風爐を掃き、炭斗の上に羽箒をのせ香をたき、香合の拜見あれば何時もの處へ出し、釜をかけ、釜敷を仕舞ひ、釜蓋を掃き清め、蓋を切つて、灰器、炭斗を引き、香合を取込み勝手口にて一禮致します。

後炭も、之に準じて常据の後炭を参照していたゞけば良い。また長板一つ置の場合には、炭斗持ち出してまづ羽箒を風爐の前へ横一文字に置きまして香合右手で出し、左手あしらつて、右手で羽先の同じく長板の上に置き、釜の蓋をして前同様の手順でいたしますればよろしいが、羽箒は終りまで、長板の上に圖の如く置きまして最後の本掃きが終つてから炭斗の上に戻します。大板の中置もこれに準じます。



長板一ツ置之圖

□ 風爐臺子、長板炭手前

風爐の臺子本莊初炭手前はまづ天板左前隅に羽箒香合を莊つて置きまして、炭斗灰器と運び出し風爐正面の定座にすわり、羽箒を炭斗の前へ斜におろし、香合を右手で取つて地板の手前左方疊の上に置いて釜の蓋をしめます。鉈をかけ釜敷出して釜をおろし右方へ引いて、羽箒をとつて例の如く掃き、羽箒元に戻して、手を軽くついて杓立の火箸をぬき取り、直ぐ持ちかへて下火を直し炭をつぎ、火箸炭斗に入れて、中掃きし、灰器とつて膝前におき月形を切つて元に戻し、羽箒で本掃きして羽箒炭斗にのせ、香合をとつて香を炷き拜見を乞はれたなれば右方に廻つて客に出し釜に鉈をかけて炭斗の方に引き、釜を風爐にかけて、釜敷元に戻し、鉈もはずして炭斗に入れ、一膝退つて釜の蓋をアの字に羽箒で掃き、火箸取つて左手にそろへて渡し、右手で上二度打かへして一度と羽箒で先を掃き、杓立てにさしてから釜の蓋を切り、其他の手順は異りません。

又長板の時は羽箒香合が莊れませんが、炭斗から出して右の通りに置き合せて致します外變りません。

後炭も凡そ右の初炭と運びの後炭とを基本にお考へになれば良ろしい。以下「お風爐中の拜見」釜に水を次ぐなど普通後炭と變りません。

□ 四疊半本勝手風爐後炭手前(附風爐掃き方)

香合臺の炭と枕炭は別に變ることなく、胴炭は輪胴を用ひるのであります。そして管炭が割管になり、毬打、割毬打、添炭等は形式に於て初炭の組方と變りはありません。枝炭は三本で、之のみは初炭の逆に元を上の方にし、炭斗の前縁に立てかけるのであります。そして鉈は炭斗の中へ炭にもたせかけ、紙釜敷は用ひず組釜敷を羽箒と火箸の間へ炭にもたせて伏せて置きます。

之は固より本勝手の手続きでありますから總て其心得で、茶道口を開けて一禮し、炭斗を取出して風爐の右横に置合し、續いて灰器を持出でて風爐の前に、左斜に坐し、左手で勝手附きの後方、疊の敷合せの隅に置いて風爐正面に向き直り居前を正して、羽箒を炭斗の左横におろし、香合を右手で取つて風爐敷板の左前角に置き、釜の蓋を閉めるのですが、婦人又は共蓋ですと帛紗であしらふことは他の場合と少しも變りはありません。それから釜に鉈をかけ、釜敷を右手で取つて、左、右と三手に炭取の前に置きます。

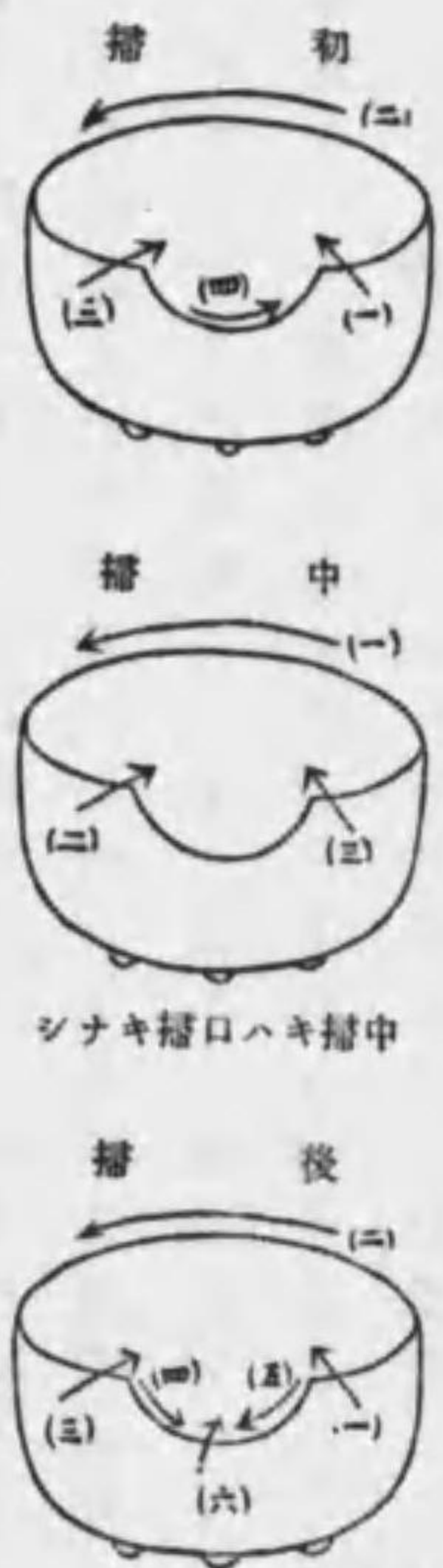
一膝進んで釜を上げ、客付きに向き直つて下手へ、疊半帖の中心の邊まで引下げ、鉈を外づして、右手で合して釜の右横に置き、元の位置へ戻つて、羽箒で風爐の上縁を三度、火口の上縁を一度掃いて炭斗の前に斜に置き、火箸を取つて火を直し炭をつぐのであります。

斯して羽箒を取つて前の圖解のやうに風爐の上縁を向ふを左へ一度、左角、右角の順に掃いて、此中掃きには火口を掃くには及びません、其儘羽箒を元の位置へ戻し、身體を左斜に向いて左手で灰器を取り、風爐正面に向き直つて灰器を右手に持替へ膝前に置き、灰匙を取つて初炭の際に月形を切つた後へ、灰を少し掬ひ入れて填めるのであります、そして灰器を元へ戻し更に羽箒を取つて、風爐の上縁は最初の通り、火口は左から一度、右から一度、真中を内へ掃き込んで置くのです、此掃方は風爐に依つて相違がありますが、後には種類に應じて説明を加へることに致しますが、之は道安風爐等の廣口の土風爐を標準にして申上げてゐるのであります。

之で羽箒を炭斗の肩へ乗せ、香合を右手で取つて左手に受け、蓋を右膝頭に取つて火箸で香を燻べ、蓋をして其儘炭斗の中へ片付けるので、後炭の時は拜見に出しません、それは初炭の際拜見に廻つてゐますから、客の方も同じ物を所望する必要もないからであります、若し初炭の際とは變つた香合を使用してゐた場合ならば、客の方からも所望もしませうから、勿論出して良しのであります。

斯して身體を右へ向けて釜に鉄をかけ、炭斗の前へ引付けるのであります、此時客方より風爐中拜見の所望がありましたら、釜を其位置の儘受禮して鉄を外し置き、左方斜に向き直つて左手で灰器を取つて右手に持替へて退席し、水注ぎを持つて出ます、もつとも客

が風爐中を順々に拜見中でありましたら、其終るまで茶道口で待つて居ります。終つて水注ぎ持ち出し、釜に向つて座し、水注ぎの上にある茶巾を取り、釜の蓋にのせ、水注ぎの口



中掃口ハキ掃ナシ

に差しある蓋置を右手で取り、左手であつかつて釜正面に置き、茶巾で釜の蓋を取り、蓋置の上のせ、茶巾を水注ぎの口にあて、水を釜にさし、釜の蓋をして蓋置を水注ぎの口に

に戻し、茶巾で釜の蓋を摘みの向ふ前と拭き、次に釜の胴を、左から一文字に、一、二と拭き、前を左から右へ拭いて、平假名のつ、の字なりに、左へはねます(釜が大ぶりの時は、前も二度拭きます)。

茶巾を水注ぎの上ののせ、水谷へ持返り、更に出て来て釜を風爐にかけ、釜のひすみを直して鉄を炭斗の中へ仕舞ひ、少し後退して釜の蓋を手で切つて炭斗を持つて返へり、茶道口で一禮するのであります。

そこで此機會に風爐の種類に依つて、羽箒の使ひ方を圖に示して説明して置きませう。先づ土風爐の面取り、道安、紅鉢の類では上圖の通りであります。

紹興風爐又は眉ある土風爐でも鳳凰風爐や透木風爐の類も大體に於て餘り變りはない

りませんが、之を圖に示しますと

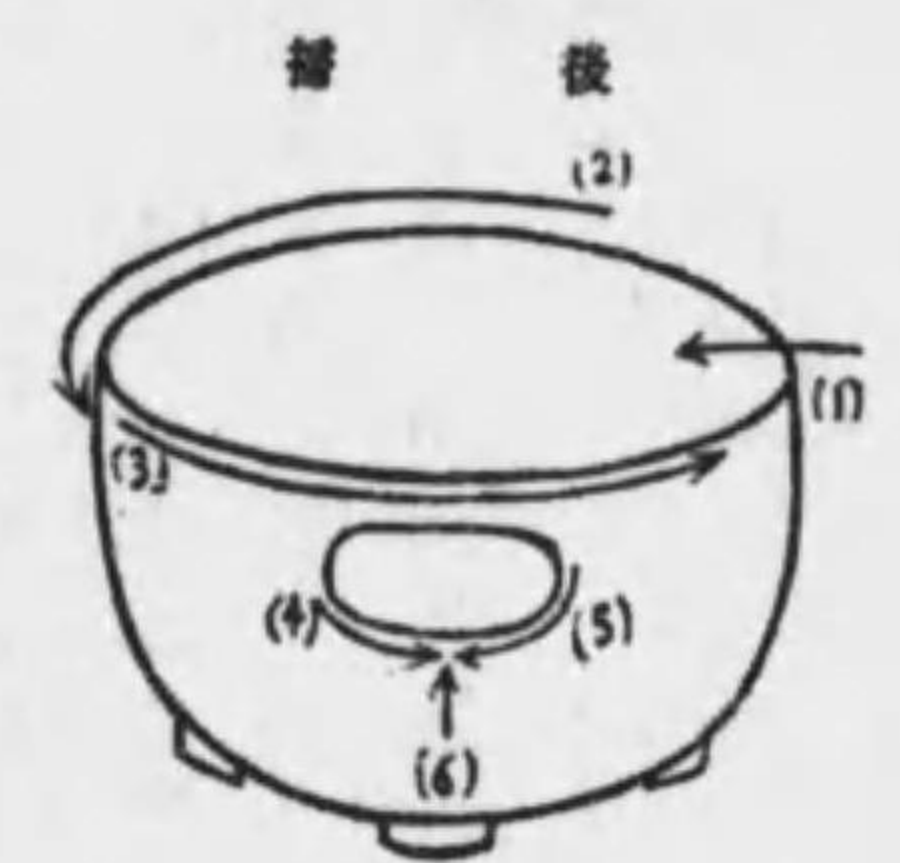
方き掃爐風扇



掃中

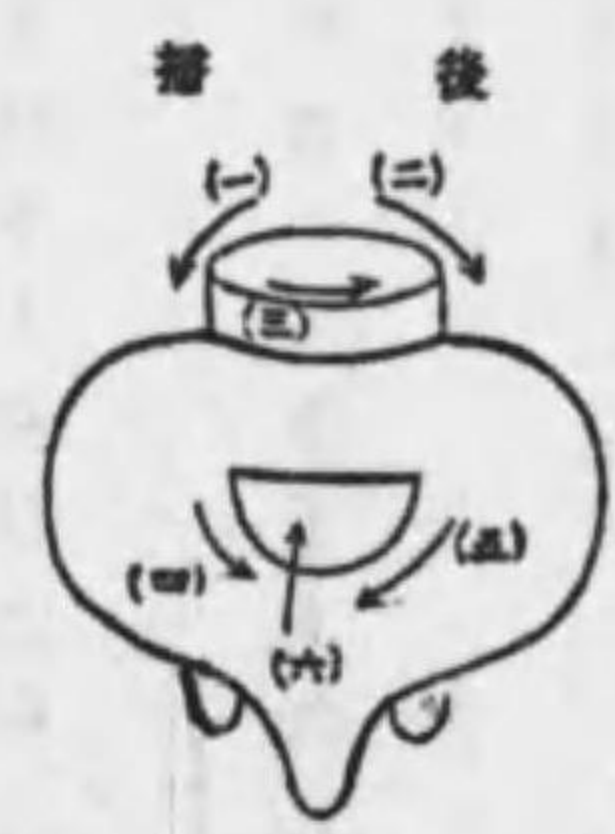
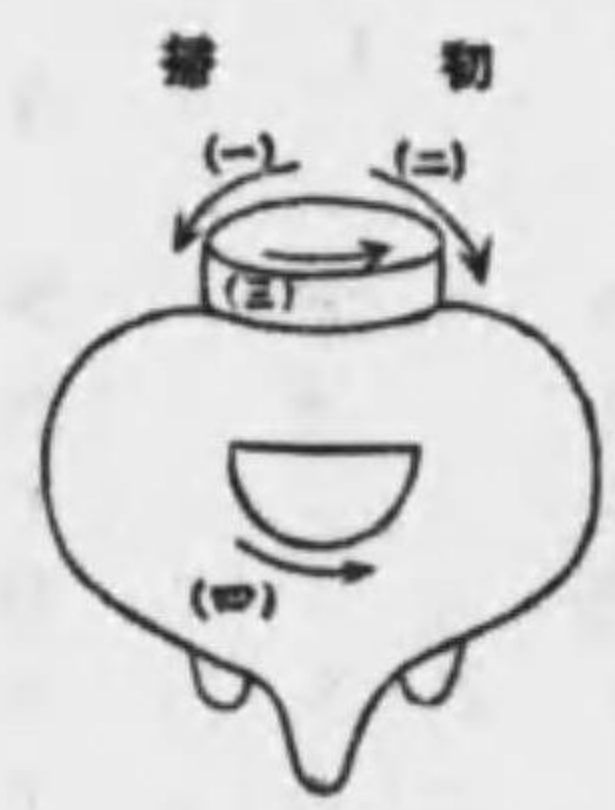


シナキ掃口ハキ掃中



玄々齋好みの常盤風爐に限つては、土風爐の扱ひで差支へないので、之だけは除外例になつて居りますから、初心の人等には最も便利なものであります。

其他唐金風爐や、鐵風爐の掃き方は總て道安風爐と同じ掃き方で灰器を使用しないかぎり、中掃きの必要はありませんから、初掃きと後掃きの兩様で便せられることになつてゐますが、爰に最も口径の小さき切掛風爐、朝鮮風爐、琉球風爐の場合の特例を申上げて置きますが、それは極暑の場合か或ひは初心者の稽古用に



されるので一寸注意までに申上げて置きます。即ち縁は初掃きも後掃きも割掃きにして、中掃きはありません。

後掃き杯にも極めて省略が加へられます、併し之は参考までに心得置くべきで、大體に於ては前段に述べたことを正確に心得て置かれるが良しいと思ひます。

尙一寸序に大土風爐と鐵風爐の灰形を圖録にして説明を付けて置きます。

形灰山遠爐風土大



爐風鐵



二文字神切にて、際上げ灰に  
敷し形は大形なれば十一番  
小形なれば九番にてよるし

□ 爐 に 就 て

風爐の話は一通り申上げましたから、次に爐の事を一通り申上げて置く必要があります。

爐は一尺四寸四方、爐中の内則は九寸六分に塗り、深さは一尺四寸乃至一尺五寸程度のものでありまして、先づ聚樂の土を以つて塗つたものを真と致します。之に灰を入れて五徳を据ゑるのでありますが新しい爐壇に灰を入れるのは餘程注意を要します。

何しろ濕つた灰を入れるのでありますから、塗りたての爐壇にかゝりますと、浸み込ん中々取れるものではありません。最初に斯うなつてしまひますと何時迄も其汚れ目が目立つて、爐を使用してゐる期間中、不快な思ひを續けねばなりません。自分自身も不快な如く客の方からも決して良い感じのしない事は勿論であります。

故に灰を入れる時には豫め爐壇に紙を當て、置きまして、靜かに灰を入れた後、徐に紙を除けば良い。又此際にも限りませんが常に爐壇の角や内壁などに疵のつかないやうにしなければなりません。何しろ土で塗り上げた壁のやうなものでありますから、時とすると疵がついたり、掛け易いもので、扱ひの上に餘程注意を要します。

爰で云ふ新しいと云ふのは爐を新設する場合は勿論であります、又年々爐を開いた

際は必ず新しく塗り替へて用ふるのが正式でありますから、それをも指して云ふのであります。

それから五徳であります、風爐の用に充てるために區別がありまして、爪の大小を見ても直に判別されるのであります、爐の時は大體に於て大振りのものを用ひ、風爐の際は細つた小振りのものを、風爐や釜に合はして使用するのであります。

他に石爐、陶瓷の爐等もありますが、之等は常に濕氣の多い山地や野外の庵、茶室に用ふるものでありまして、之は濕氣のために爐に故障の起るのを防ぐためであります、普通の場合は矢張り土で塗つたのを用ひるのが最も良いのであります。

更に丸爐や銅張りのもの(俗に銅爐)もありますが、之等は藁灰杯を入れて使用する、極めて佗たものでありますから、餘り正式に使用する機會はなく、長爐同様、寧ろ水谷か、居間用のものであります。

缺爐と云ふのも釜が大きくて懸らないために、一部を缺いて用ひるのであります、之も佗たるものでありますから、一般用としては餘り使用致しません。

斯の如く爐と云ふものが切れますと爐縁が必要となつて來ます。之は四帖半以上の廣間では眞塗或ひは蒔繪のものが適して居りますが、四帖半以下の小間では、爐縁は生地がよろしい。爾して四疊半に限りましては廣間にも小間にも通ずる譯でありますから

爐縁も塗つたのでも生地でも使用出来ることになつて居ります。此生地の爐縁には、色々の好みがありますが、澤栗が本來で赤松、北山丸太、古材等自由に作られる様になりました。

それから爐の灰は最も古いのが良いので、生灰を良くアク抜きしまして極細かく瀝し、番茶の煮出し汁等を注いで乾かし、幾回も之を繰返しますと茶褐色のポットリした灰になりますから、之を壺等に入れて密封し、暗い場所に蓄へ置きまして、必要に應じて取出しては使用するのでありますが、尤もジツトリと濕つた儘で良い。爾して此灰を作るのは成るべく夏期土用の酷暑中が總てに便利であります。こんな事も茶人としての修養の一つでありますから、努めて自らなさるが美しい。

風爐の灰でも古い自ら古色を帯びたのを尊びます。

爐を閉める時には灰を全部綺麗に取つて塞いで置かないと、其ために濕氣を呼んで爐壇に龜裂を生じたりする事がありますから、之を充分注意して清掃して置かねばなりません。風爐でも其通りでありまして、仕舞ふ時綺麗に灰を除いて片付けて置かないと、次に取出して使用せんとする場合、金屬のものでしたら金氣が出て緑青ろくろが吹いて居たり錆が出てゐたり、或ひは土のものなれば割れが出たり、甚しいのは扱ひしなに毀れたりする事がないとも云へませんから、爐風爐共仕舞ふ時は灰は全部綺麗に取除いて置く事を忘

れてはなりません。之は日常使用せられる火鉢の如きものも同じで、木のものなれば狂ひが出たりする事がありますから、總て此注意が必要です。

斯うして灰を整へ五徳を置いて釜を据ゑるのでありますが、爐に釜をかけます標準は柄杓ぢの合を釜の口へ落して柄を爐縁へ引くのでありますから、其狭間に指が一本這入ります程度に、釜の高さを定めて据ゑれば良いのであります。

之は柄杓の取置に便利なやうに出来て居るのでありますが、姥口其他口のスポつた釜は柄杓の合を釜の縁へかけて柄を引きますから、爐縁より五六分下げて釜を懸けるのが良い。

故に灰及び五徳の置きやうなども釜に依つて相應の變替をせねばなりません。

爐の釣釜の時に自在を用ひます。自在は竹と鎖とがありまして、鎖は四疊半以上の即ち廣間用で、竹の自在は小間用と致します。

鎖は矢張り唐物を最上と致しまして色々の作物はありますが、長さは天井の高低に依つて適宜に伸縮すれば良い譯であります。

竹の自在でも天井の高い場合は上へ物を足す事は差支へなく、随つて強ちに一定してゐる譯ではありませんが、大ていは四尺七八寸、太さ一寸二三分、五節か七節を取つて、小猿は枇杷、鉤は茱萸、緒は麻の三つぐりと凡そ規定されて居ります。

併し臺目柱のある席などには下條の線が並行する畏れがあつて釣釜は餘り感じの良  
いものではありませんから注意を要します。

□ 四疊半本勝手爐初炭手前

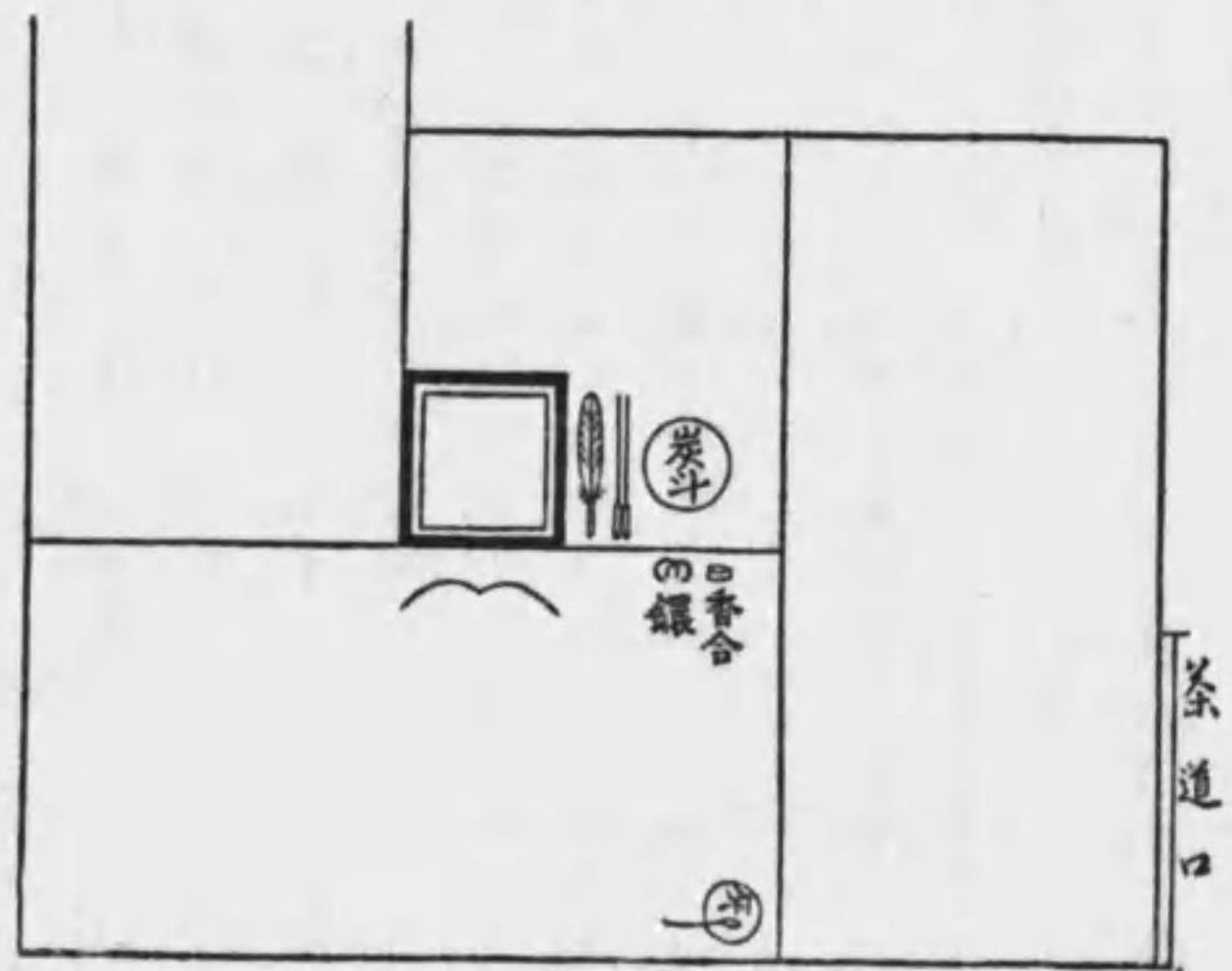
爰で先づ爐の初炭手續を申上げること致します。前述の様にして組んだ炭斗を建  
て付き、即ち正面から出る場合は左方、横から出る茶通口なれば右方に置きまして、襖を三  
手で開け一禮して右足から立つて右足から進んで持ち出し、炭斗は爐の右方へ中心を正  
して置き、直に立つて今度は灰器を持つて出ます。灰器は灰匙の柄が右に出て居ますか  
ら、其柄の向ふを持つて出でて水谷正面に坐つて灰器を右膝前斜に置いて、襖を三手で閉  
めます。爾して灰器を取つて爐正面の右斜に坐し、灰器を右後方の疊の隅即道具疊の左後  
隅に灰匙の柄が上座に向くやうに置くのです。此位置は風爐の時でも變りはありません。

斯うして爐の正面に向き直り、先づ羽箒を爐縁と炭斗の中間少し爐縁寄りの方へおろ  
し、鉞を取つて炭斗の前中心から少し左方(疊目三つ)に置き、火箸を出します。鉞が中にあり  
ます場合は其儘先づ火箸を取り、羽箒と並べ炭斗との間に置きます。續いて香合を取り左  
掌であしらつて右手で前向ふを正し、鉞と並べて右方へ位置よく置き合せます。次に釜の  
蓋を閉めるのでありますが、婦人は帛紗を草に捌き、棗を拭く時と同じやうに疊む蓋の摘  
みに當て、閉めます。其蓋の場合は男子でも帛紗を用ひて差支へありません。

次いで鉄を取つて左右に割り釜にかけて上げた儘釜敷を右手で取り左手で左へ返し、左膝頭の横に置くのですが、紙釜敷でありますと此時懐中から右の手で、拇指を外にして下から持つて取出し、其儘手首を曲げますと紙が堅になりますから、左の手で拇指を右側に手前の方の中程を取つて手なりに置けば、最初から折目を内に向けて懐中して居ますから丁度折目が爐に近い方向に向くのです。

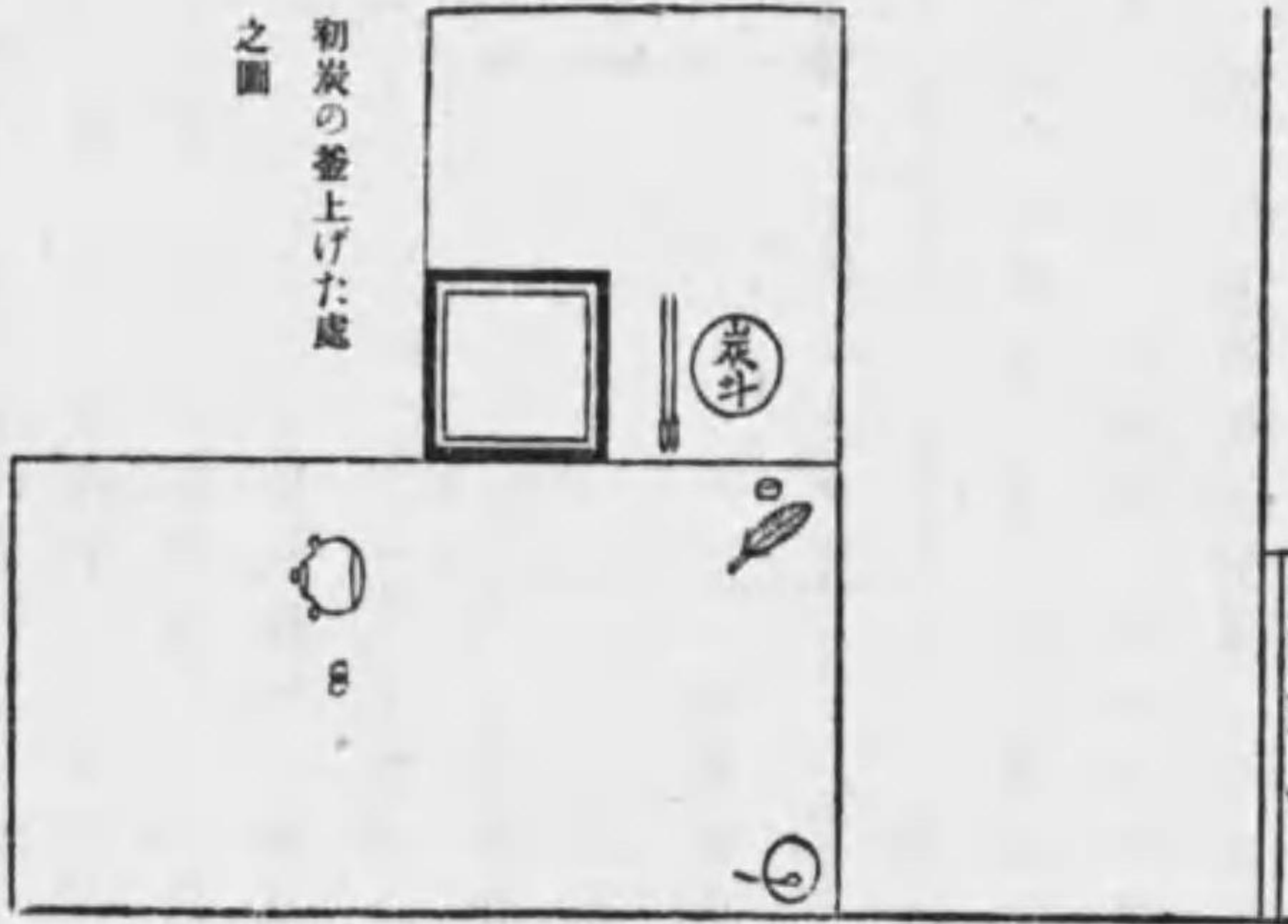
それから一膝進んで爐縁へ膝頭をのせ力のはいるやうに兩脇を膝頭に突つばつて釜を上げるのです。爐は釜も大振りて湯の量も多いから此の用意が要るので、爐縁や爐壇の角杯を毀損せぬやうに注意しなければなりません。

斯うして釜敷の上へ釜を上げたら一膝左に向いて釜を少し左の方へ引寄せ、鉄を外して重ね合して釜の下座左方へ中心の位置を計つて置きますが、棚のある時は釜をすつと勝手付即

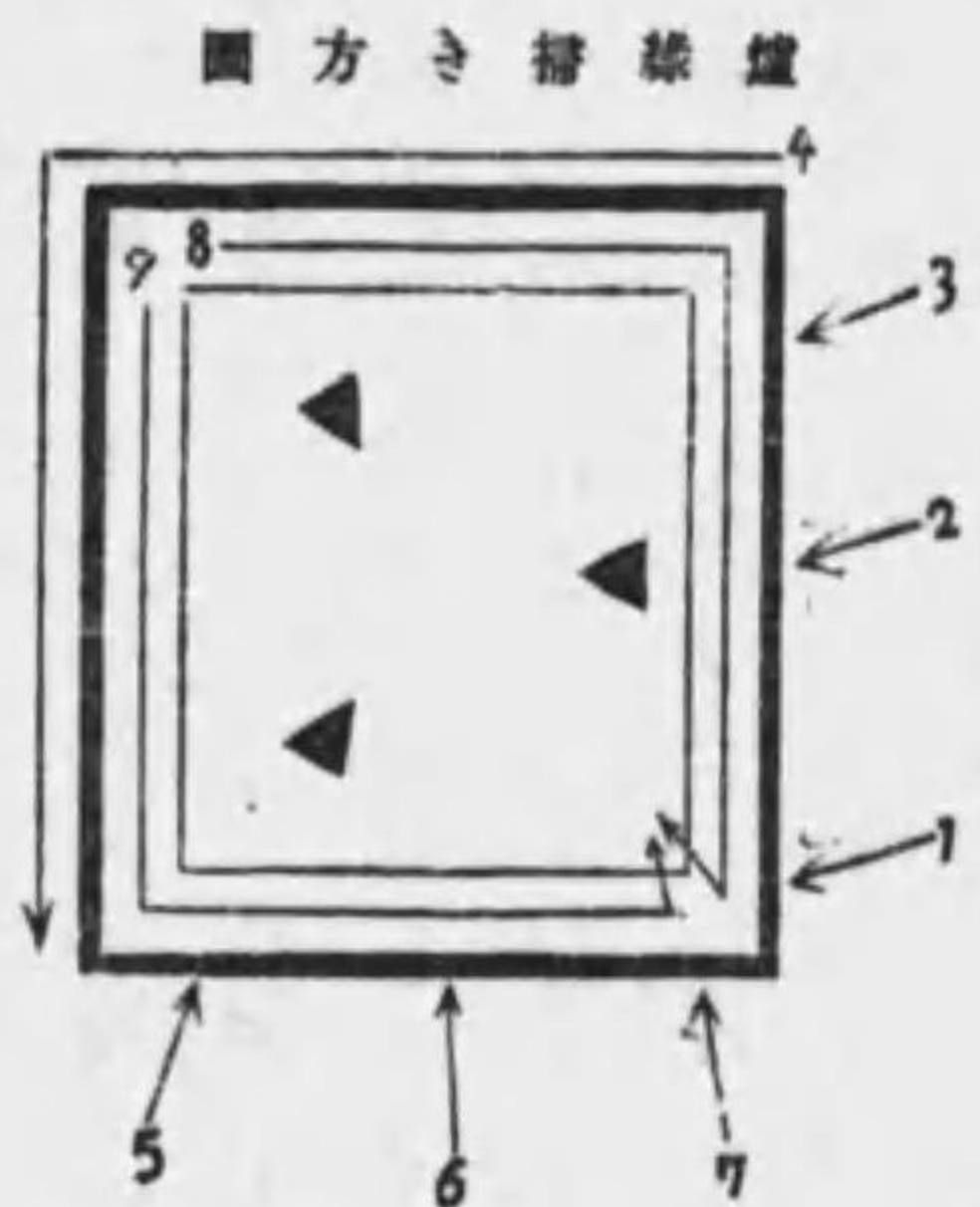


炭斗よ火箸等出しことろの圖

ち棚の左方へ斜なりに引きつけます、尤も小棚ですと右方でよろしい。そして直に正面へ向き直つて羽箒を取り、爐縁の右を内側へ三掃き、向ふ縁を右から左へ、左縁を向ふから前へ鍵の手なりに左前隅まで掃き、前縁を内へ三掃きして右前隅で内へ掃き落し、次に爐壇を左向ふ隅から右へ引き右前隅に鍵の手なりに掃き、同じく向ふ左隅から前へ右前隅へ鍵の手なりに掃くのです。客は亭主が爐縁を掃き初めたら上客より順次會釋して爐邊へ寄り、炭をつぎ終るまで爐中を拜見するのであります。



掃き終つたら羽箒を香合の右方へ手なりに斜に置き、火箸を



(1) (2) (3) 初炭は三回とも同じ但中掃きは五徳の爪を最後に掃く



取り右膝前にて一度突直し持替へて下火を直し、火箸を炭斗の中へ戻して一膝右へ向き  
て炭斗を少し右へ寄せ、灰器を取つて正面へ直り、左手を灰器に添へて爐の右縁に少しか  
ゝる程度に置き、灰匙を取つて灰を壁に割り其右方を掬うて爐の向ふ側中央部より左側  
中央部へ蒔き、二匙目は左側中央部より前側中央部まで、三匙目は向ふ側中央部より右側  
中央部まで、四匙目を掬うた時は柄を持替へて手を逆にして右側中央部より前側中央部  
中央部まで、五匙目は元の如く持直して中央下火の前へ蒔

(但し四は逆手に持ちかへて蒔く)

灰蒔きの方之圖



へ萬遍に蒔いて、五匙目は元の如く持直して中央下火の前へ蒔  
いて灰を均し灰匙を伏せて、取つた手順で灰器を元の位置へ返  
し、正面に直つて羽箒を取り、前と同じ手順で爐縁、爐壇を掃き、此  
時は五徳の爪を向ふ、左右の順序で何れも内へ向つて掃き落し  
羽箒を元の座へ置き、炭斗を元の位置へ戻します。

一本爪が直線に之に向ひ合ふやうに据ゑるので、一本爪の事を榮爪とも云ひますが、名作  
程此榮爪には特徴が多いのですから最も注意を要します。

但し今日庵の又隠席は其据ゑ方に例外があります、又臺目、向ふ切等も別であります  
夫等は何れ申上げることには致しません。

此炭のつぎ方には餘程手際を要しまして、一つは爐中の景趣を作ることは勿論であり

ますが、つぎ方によりまして火の起りに遅速があり、或は片起りがしたりして湯の沸えに  
影響する事が少くありませんから、最も注意を要しますが、客の様子を見て炭つぎに加減  
をする等の呼吸は餘程經驗に富んだ上でないと出来ないことでありまして、追々場合を  
考へ合せて爾う云ふ熟練も出来て来ませうが、先づ初心の間は成るべく丁寧に、爐中の亂  
れないやうに綺麗に炭を入れることに注意をされるのが最も良いと思ひます。

斯うして炭をつぎ終つたら爐邊に進んで拜見して居た客は、末客から一々會釋して各  
自復席するのであります。斯くして亭主は火箸を炭斗へ戻し、もう一度羽箒を取つて最  
初に掃いた通り、爐縁、爐壇を掃いて羽箒を、勝手から最初持出した時のやうに橋渡しに炭  
斗の肩へのせ、香合を取つて左手に受け、右の手で蓋を取り炭取の前以前執のあつた位置  
へ置き、火箸を取つて香を挟み燻べるのですが、之は一つを火中、一つを炭の上へ燻べるの  
が良い、又大粒にかたまつてゐるものなれば、其かたまりのまゝ燻べても良い。

そうして火箸を元の位置に返し、香合の蓋をしますが、此時客から香合拜見の所望  
がありましたら、之に應じて香合の前向ふを正し、爐縁の右向ふ角の脇へ爐縁に沿うて出  
します。

爾して置いて一と膝左方へ向き、執を左手で取つて左右に割つて釜にかけ、最初上げた位  
置まで引戻して正面へ向き直り、膝を爐縁にかけ、兩脇を膝に突て、最初上げた時の逆の順

で釜を懸けるのであります。

爰で先づ執は其儘釜にもたせかけて置き、釜敷を左手で取り前と反對に即ち右に返して、右の手で炭斗の中へ戻します。紙釜敷も同じことで、置いた通り左の手で取つて、右の手で釜尻のあたつた處を一つボンと爪弾きをして向ふ直線に前へ豎に持つて来て、右の手の拇指を右方に下部を持つて、其まゝ懐中すると取出した時の通りに懐中されるのであります。

次いで釜の位置を直し、釜のぬすまいを正して執を外し左右を重ね、合せ目が上になるやうに右の手で持つて、炭斗の中へ入れ手前の縁にたてかけて置き、一膝退つて羽箒を取り、釜の蓋を片假名のアの字なりに掃きて羽箒を戻し、釜の蓋を切つて右へ身體を廻はして、右手で灰器を取り、立つて茶道口の襖の前に坐り、三手に襖を開けて這入り、續いて炭斗を持つて這入るのであります。香合拜見のない場合は、茶道口へ出て席中の方へ向き直つて坐し、炭斗を左膝角に置いて一禮し、同じく三手で襖を閉ぢるのであります。又香合拜見のある場合は、爰で一禮は要りませんから、炭斗を膝前中央に置いて襖を閉めれば良い。そうして再び香合拜見の一順終つた頃を見計らつて、更めて襖を開けて席へ出で、香合が爐の右側に戻つて居りますから、夫に向つて坐し、客の間に應答して香合を左掌に取り上げ、右手を添へて目八分に捧げ茶道口に入り、建つつきに香合を置いて、一禮して襖を閉める

のであります。

なほ茶事の場合であります。初炭の後で眞塗の爐縁ですと拭きますから、羽箒で釜の蓋掃いたまゝ、灰器、炭斗を勝手に引き、座掃きをして襖閉め、香合が戻つてから再び出て爐正面に坐つて、帛紗捌いて爐縁を拭き捌きかへて釜の蓋を切つて、帛紗腰につけ、香合正面に向つて正客の間ひに應へ勝手に引きます。

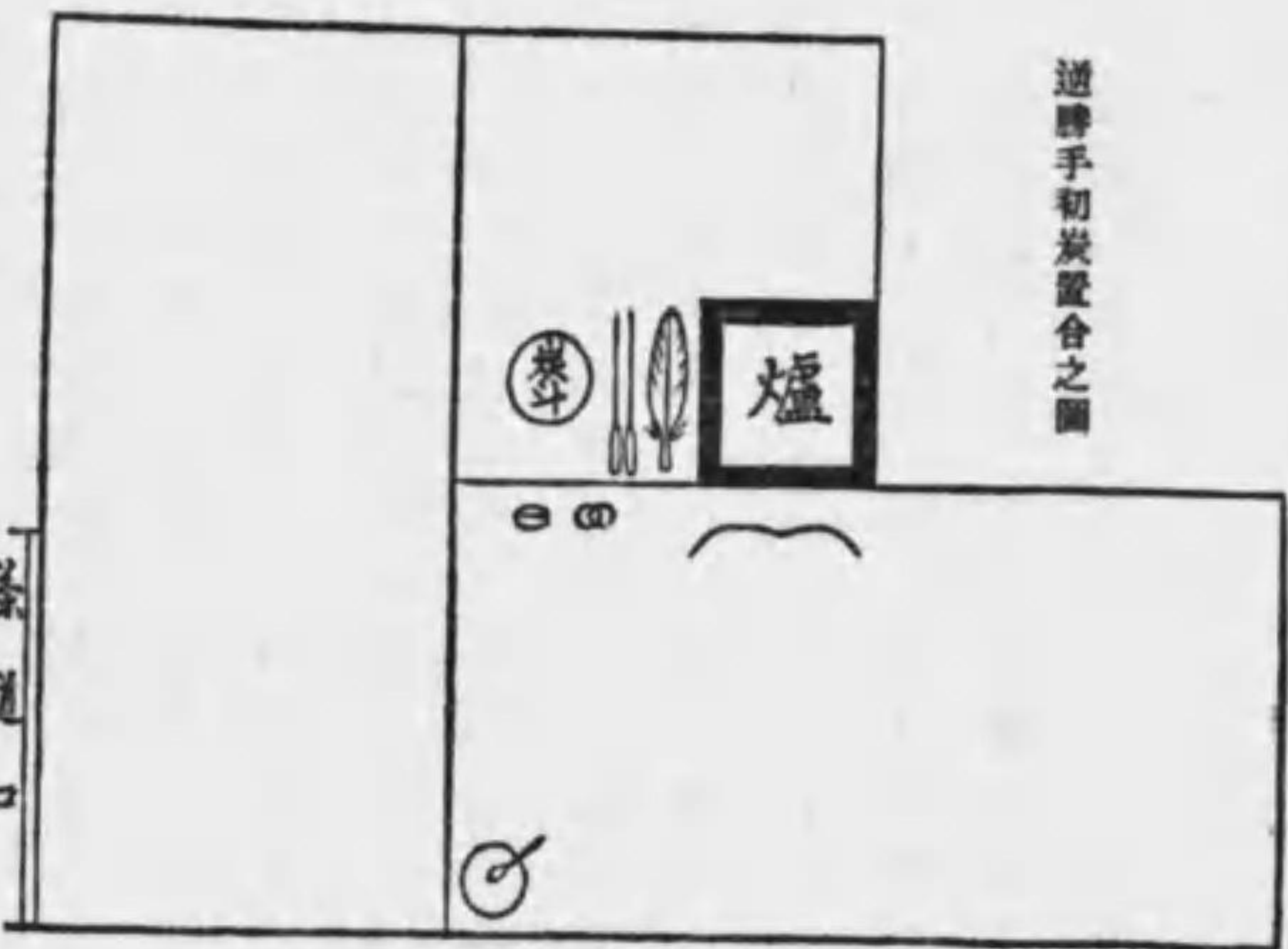
□ 四疊半逆勝手爐初炭手前

續いて四疊半逆勝手初炭手前を述べます。

炭の組方は本勝手と全く反對に致します。枕炭をおきまして、丸管右方割管を左方に並べてもたせかけ、その右側に向ふから丸毬打割毬打丸毬打とならばまして、左方向ふに香合臺をその手前に點炭をおき其上に胴炭をのせます。枝炭は左向ふの縁にかけて入れ、火箸も反對側炭斗の右方に入れ、その右に羽箒を渡しかけますが羽箒は右羽即ち左方の狭い普通の風爐用を仕組んで釜敷もその間へ右斜にさし入れます、紙釜敷を使用いたしますればこれ亦反對折目ワサを手前にして風爐の際と同じに懐中いたします、而うして帛紗を右腰につけて炭斗を茶道口建付におき一禮して、左足から立つて左足で跨いで進み、爐邊にいつて爐縁下座即ち左方において、今度は右足から立つて、右足から勝手に退き灰器を持つて出て茶道口閉め、爐正面に進んで、半ば左方下座斜向きに座つて、灰器を左手に渡し後の隅において爐正面に廻ります。

羽箒を左手でとつて爐縁と炭斗の間爐よりの方に置き、鉞を左手で取つて、炭斗の前右よりにおき、火箸を左手で羽箒と炭斗の間に下し、香合は右手で取出し左手であしらひ右手で鉞の左方へ置合して釜の蓋を閉めます(婦人並びに共蓋の場合は帛紗捌いて蓋を

とる事はどの點前も同様であります。



逆勝手初炭置合之圖

茶道

つて左手で横に持つて右手で胴炭をつぎ、火箸を右手に渡し、ついて持ちかへ、丸毬打割

徳打と順次點炭までつぎます。客方の拜見に進み出る時も復席も本勝手と同じであります。

炭つぎ終りましたなれば、火箸を左手で炭斗の中に入れ、羽箒を取つても一度はき、羽箒を炭斗の上のせて、香合を右手で取つて蓋をあけ、火箸をこの時は右手で下から、掬ふやうに取つて左膝頭でつき持ちかへて香を炷きます。

香合の拜見があれば前向ふをまわして爐縁左向ふの隅へ出します。

それから膝を右方に廻つて執を右手で取つて釜にかけ、初め釜を上げた處まで引きつけておいて、膝を爐縁一ばいに進めて釜を掛けます、執をそのまゝ釜に預けておいて釜敷を右手で取つて打ち返し、左手で炭斗に入れて、釜の据りを正してから執をはずして左で炭斗に入れ、一膝退いて羽箒左手にとつて右手に持ちかへ、釜の蓋をアの字に掃いて羽箒元にもどし、釜の蓋を婦人又は共蓋の場合は帛紗で切りまします。

それから左方下座へ斜に向き灰器左手で取つて右手に渡し、右足から立つて勝手に退き、再び出て炭斗持つて右足から退き勝手口に座し、炭斗正面真中において茶道口閉めまします。

香合の拜見終れば再び出て客の問ひに答へ、勝手にひき、建付に置いて一禮する事は本勝手と變りありません。

□ 爐臺子長板類初炭手前

爐の臺子炭手前の手續きを述べようと思ひますが、爐の炭手前のことは一通り申上げてありますから、爰では臺子を主意にし、重複の箇所は省略して簡単に順序を付ける程度に止めて置かうと思ひますから、不明の點は既述のものと一緒に御覽になることをお勧めして置きます。

借、臺子に炭手前を行ひます場合は、豫め羽箒と香合を臺子天板左前角に莊つて置きます、そして炭斗だけを持つて出て爐の横に置き、次いで灰器を持つて出て爐前に右斜に坐し、灰器を道具疊の隅に置いて其儘臺子の方へ向き、右の手で羽箒を取つて膝前におろし、同じく右手で香合を取り左掌にのせ、右に羽箒を持つて爐前に向き、羽箒を炭斗と爐の間に置き、香合を炭斗の中心疊の縁内に置きます。

更に臺子の方へ向き、兩手を疊につき、右の手で杓立の火箸を抜きとり横にして左手で持ち爐の方に向直つて、羽箒の右方へ並べて置いて、腰の帛紗を捌いて釜の蓋を閉ぢ、其儘帛紗は腰に挟み、炭斗より執を取つてかけ、懐中せる紙釜敷を取出して左手で左膝脇の方へ置きます。此紙釜敷の扱ひ方等は前に委しく申上げてありますから、夫を御参照下さい。

それから爐縁に膝を乗せる程度で兩脇を膝にもたせて釜をあげることも其際申上げてあります、そして釜敷に乗せた儘臺子の前を壁付きの方へ引き寄せ、斜にして鉄を外して釜の左方へ置くことも前に申した通りであります。

斯うして置いて爐に向き直り羽箒を取つて爐縁の右三羽、向ふから左縁へ鍵の手なりに一度、前縁三度に掃き落とし、爐壇は左向ふ隅から右へ右横に鍵の手に一度同じく左向ふ隅から左横より前一文字に掃き落して羽箒を香合の右方へ斜に置きます。

客は此時互に次禮して上客より順次爐縁へ廻り寄つて爐中拜見に出るのであります。そこで亭主は火箸を取つて左手であしらひ持ち直して、下火を直し、一時火箸を炭斗へ預け、兩手で炭斗を少し右方へ送り置き、右斜に向つて右手で灰器を取り爐縁へ持つて来て、左向ふより始めて左前、右向ふ、右前、中央と灰を蒔いて灰器を元へ戻し、羽箒を取つて以前の通り爐縁、爐壇を掃き、此度は五徳の爪を向、左、右と掃いて羽箒を元の位置へ置き、炭斗を爐寄りに戻し、火箸を右に取つて左手に預け、右手で胴炭を取つて程よく爐中へつぎ、其手を袂の中へ入れて紙で指先を拭ひ、火箸を持ち直し、毬打、割毬打、毬打、丸管と割管は一緒に夫々ついで枝炭を火の都合で二本乃至三本程添へ、點炭をつぎ添へます。此時爐中拜見の諸客は會釋して各々自席へ復るのであります。

亭主は火箸を炭斗へ戻し、羽箒を取つて最初の如く掃いて炭斗へ乗せ、香合を取つて蓋

を以前鉄の在つた處へ取つて香を薫べます、此時客より香合拜見の所望があれば蓋をして前向ふを正し、爐の右向ふの方へ出します。

そして一膝下り羽箒を取つて釜の蓋を掃き炭斗へ乗せ、火箸を取つて左手に持替へ、羽箒を取つて火箸の先を先づ二度返して一度炭斗の上で掃いて、羽箒を戻し火箸を右であしらひ、左で横に持つて臺子に向ひ、右手で杓立に差しして正面に歸り、帛紗を捌いて釜の蓋を切り、右斜に向つて灰器を持ち退出、更に炭斗を持入り、香合の拜見が戻つたらそれを取りに出て、茶道口で一禮して襖を閉めます。

□ 向ふ切初炭手前

向切りとは道具疊の向ふ側の客付に爐を切る場合を申します。廣間でも趣向上また時によつては、此の向切りにすることがありますが、大抵は四疊半以下の小間に切る方が相應しいのであります。而うして爐縁の向ふに二寸二分幅の小板が嵌るのが約束になつて居ります。又向ふ板のある席では小板が一寸八分の幅になります、長さは双方とも爐縁一ばい即ち一尺四寸であります。

(向ふ切と云ふのは場所の都合、建物の都合等で、四疊半以上にも装置のなり兼ねる極めて狭少な席で餘裕の無い場所へ切る爐でありますから、自然爐邊に空閑な場所を取繕らふことの出来ない據ない装置でありまして、随つて極佗びた風尙の伴ふ席であります。)

先づ初炭手前から申上げませう。

勿論本勝手を標準で申上げるのですが、此炭の組方は逆勝手の炭と同様炭斗へは左組みにして持出しますが、固より本勝手でありますから右足より這入ることは申すまでもありません。そして炭斗を爐の左方中央へ置き灰器を持つて出まして左斜に坐し、左の手で左方の後隅へ灰匙の柄が炭斗の方へ向くやうに置付けます。

そして身體を爐正面に向つて左手で羽箒を爐と炭斗の間におろし、鉤を炭斗の前へと

り、火箸を左手で羽箒と炭斗の間に出して、香合を右手で取つて左手であしらひ、右手で羽箒の羽先の方へ置き、帛紗捌きを行ひ釜の蓋を閉めます。

そして左手で釜の鉤を取つて左右に割り釜にかけて懐中の紙釜敷を出します。(帛紗で釜の蓋を閉めるのは、共蓋又は婦人の場合であります)

此場合の紙釜敷はワサを内にして右手で取出し左へ返へし左手で炭斗の前へ少し斜に置き、一膝進んで釜を上げ、少し斜に向き直つて釜を左の方へ引寄せ、鉤を外して左手で鉤付きに並べて其下座へ置き、元へ向き直ります。

羽箒を左手で取り右に持替へて爐縁、爐壇を掃くことは總て本勝手の爐の通りであります。それから羽箒を左手に持ちかへて炭斗と釜の中間へ斜に置いて火箸を左手で取り、右手に持替へて下火を直し左の手で炭斗へ戻し炭斗を少し左方へ寄せ、斜向きに灰器を取つて右手に持替へ爐の左脇へ置き、灰を蒔くことも本勝手同様であります、そして灰器を戻し羽箒を取つて爐縁、爐壇五徳等を掃きます。因に向切りの五徳の据ゑ方は風爐と同じく一本爪が向ふになるのであります。

羽箒を置き炭斗を引戻し火箸を左手で取つて右手であしらひ左手へ横に持たせ、右手で胴炭へ入れ其儘火箸を持つて普通の如くつぎ火箸を炭斗へ戻し、羽箒を取つて最初の通り掃き今度は炭斗の肩へ左手で戻します。

それから右手で香合を取り左掌にのせ蓋を炭斗の前へ取つて其手で火箸を取つて突直し香を燻べて火箸を戻し香合の蓋をするのですが、此時客から拜見の所望がありまし

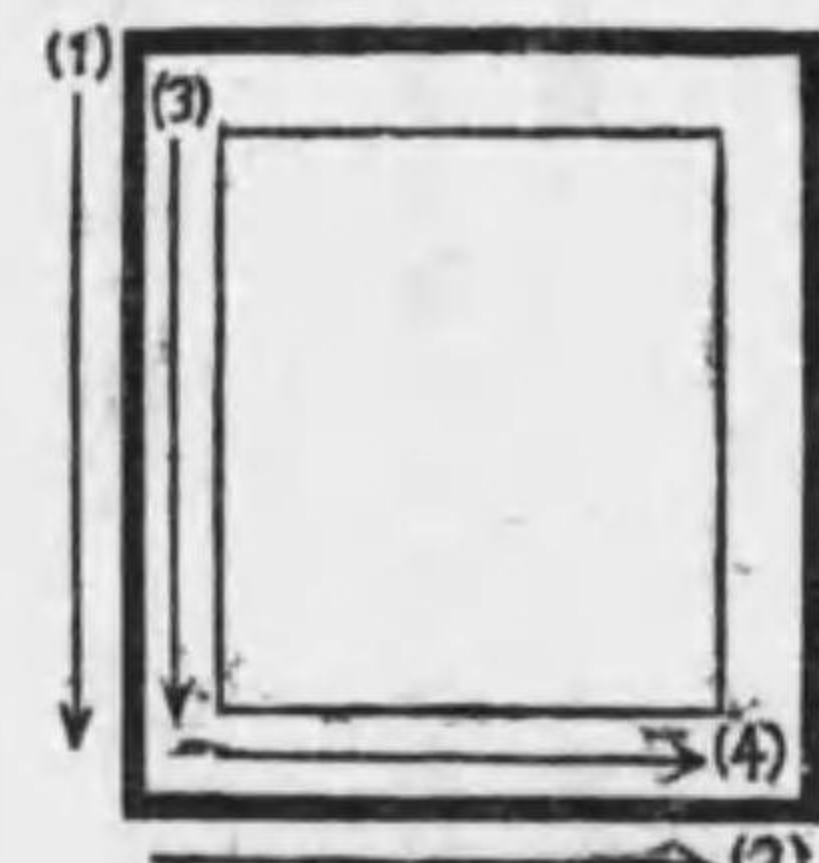


向切初炭置合圖

合が戻つたら取りに出ます。

猶向ふ切の後炭は四疊半本勝手の後炭と、向切の初炭とを參照されますと判りますが、只一つ中掃の際の掃き方が異つてゐます。勝手付爐縁を縦に掃き前縁を横に右から右へ一度はき、爐壇も勝手付を縦に掃き前をも爐縁と同じく圖の如く掃きま

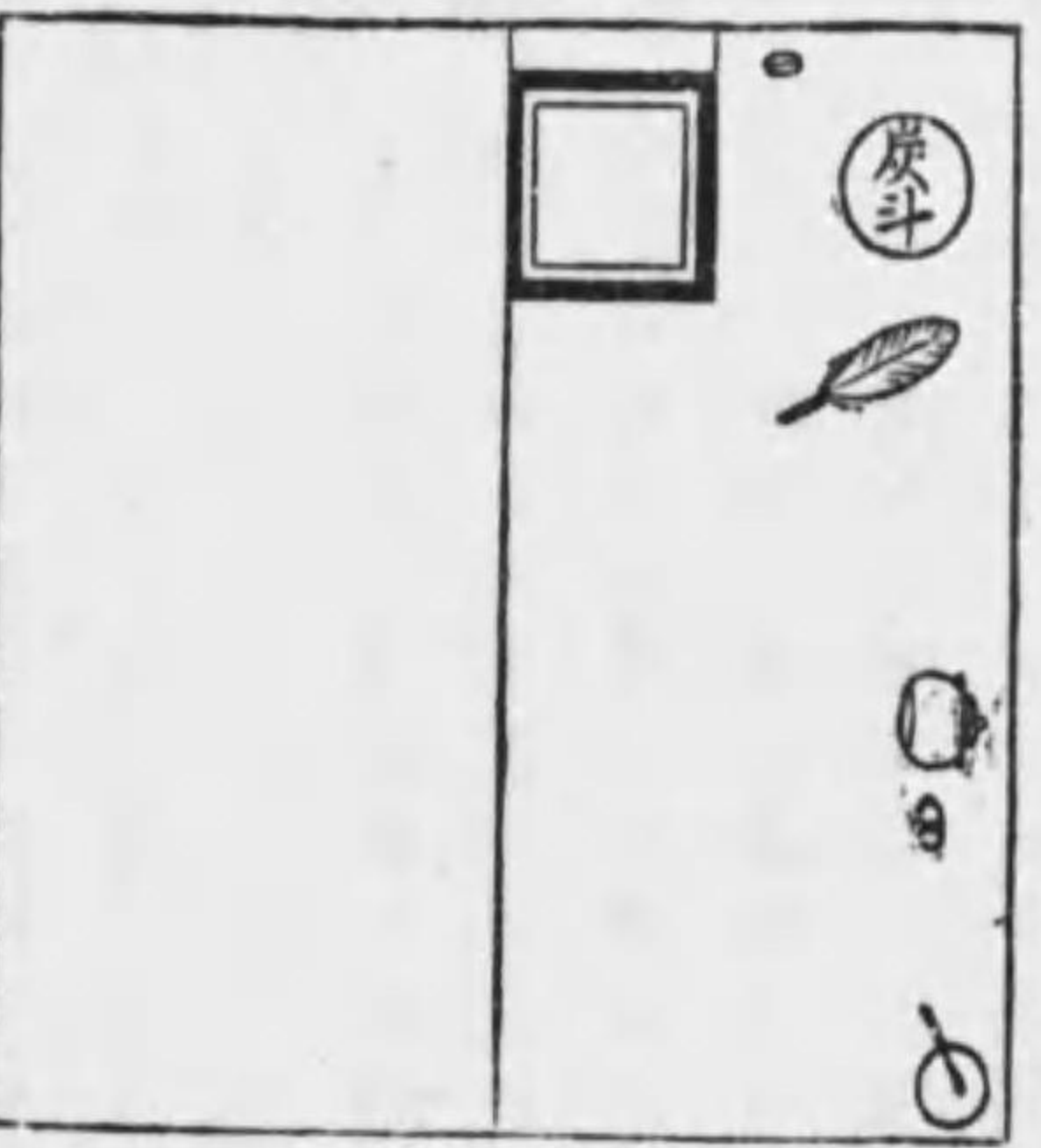
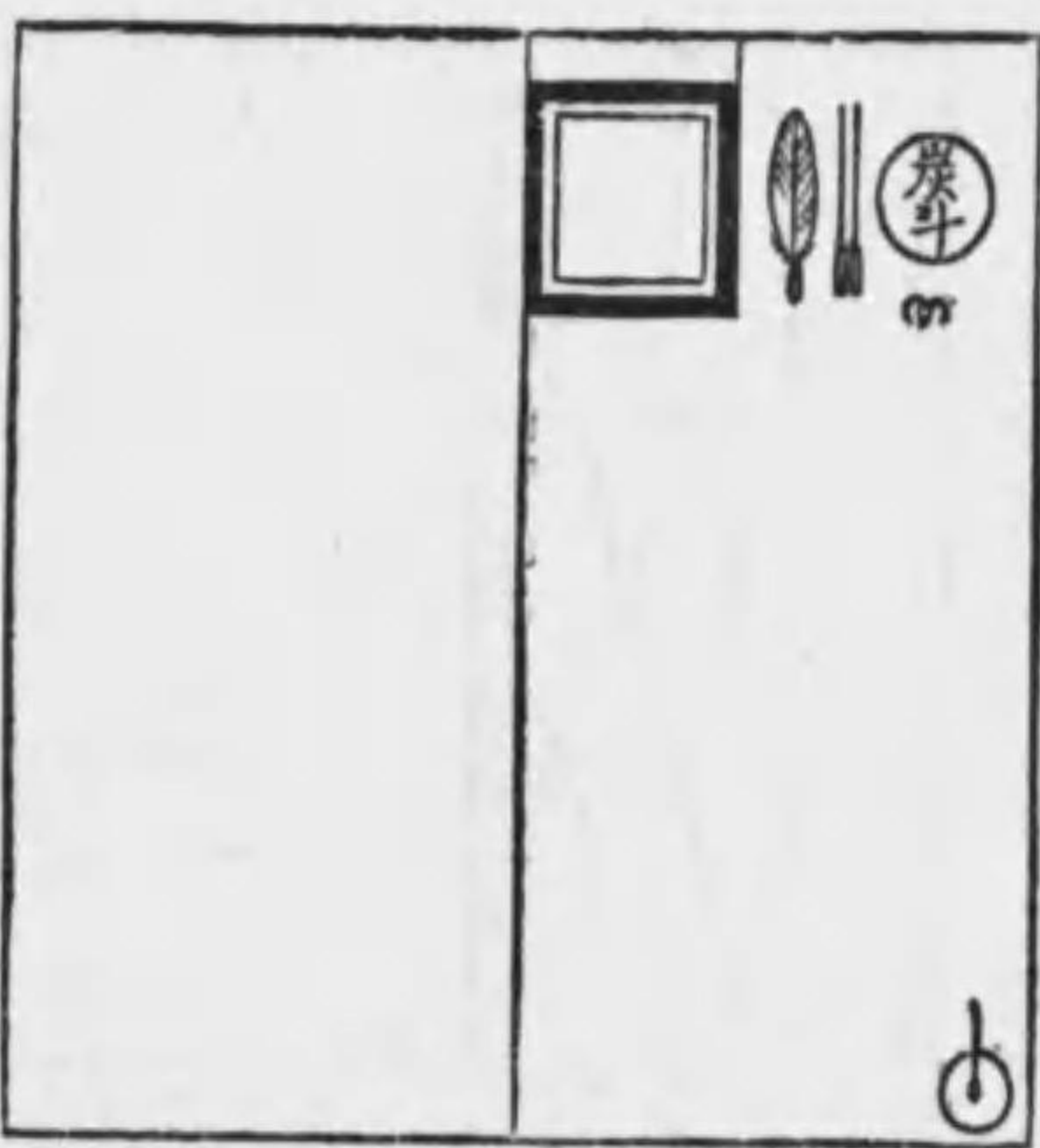
たら受禮して少し右斜に膝を向け前、向ふを正して香合を出します、そして身體を左斜に向き直り鉄を釜にかけて、上げた逆順に爐へかけて釜敷を左手で取つて、炭斗の上で右の指で一弾きして懐中して鉄を外づし炭斗へ戻し、一膝下つて羽箒で釜の蓋を掃き、羽箒を戻して釜の蓋を切り、灰器、炭斗を順々に持つて退出し、香



向切後炭中掃之圖

向切逆勝手初炭手前

向切逆勝手の炭手前は、大體向切本勝手の打返しを致しますればよろしいので、炭は四



向切逆勝手置合圖

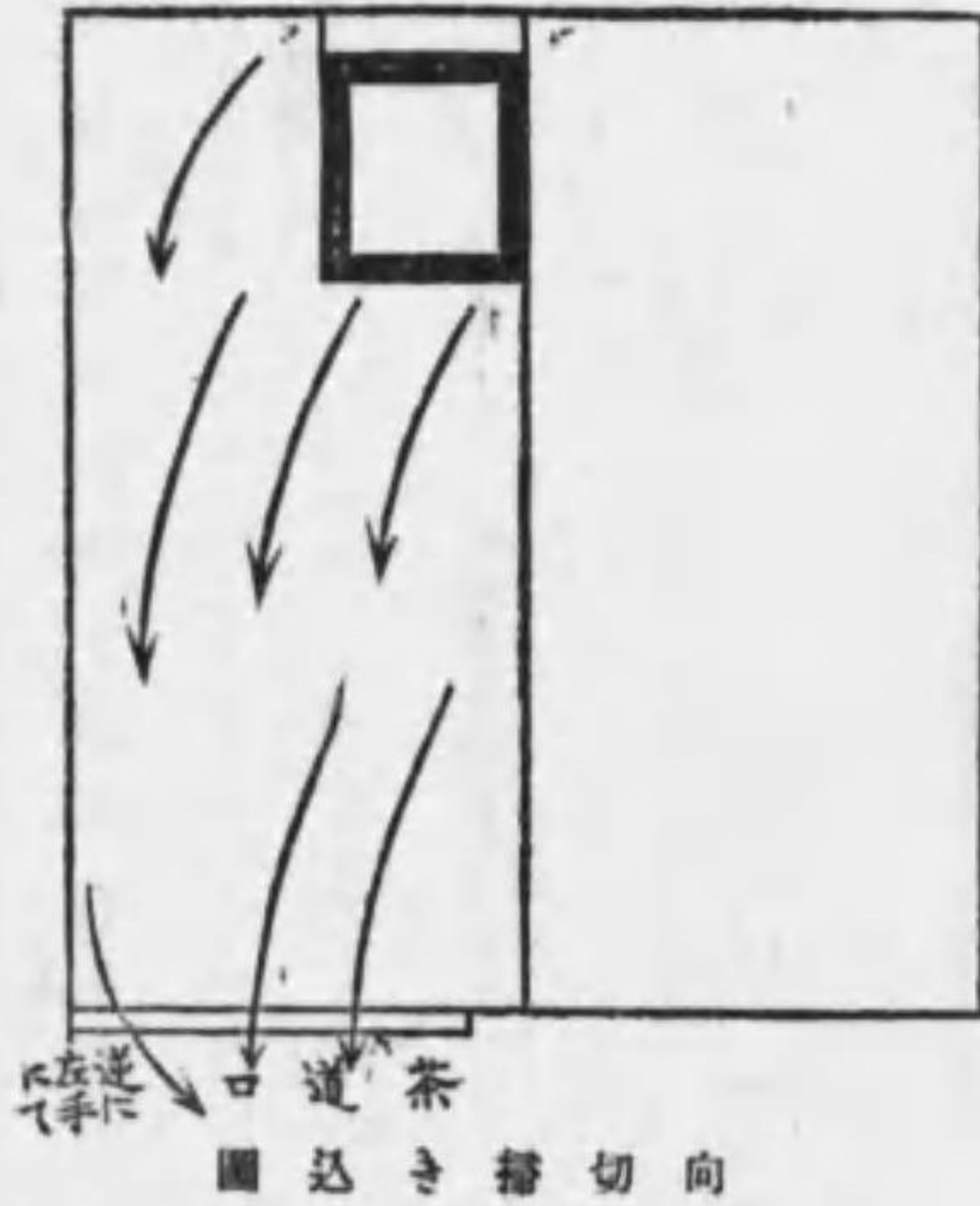
右膝頭で捌くことになりす。詳細は右圖で御判断出來ますことと思ひます。

疊半本勝手と同じ様に組んで持ち出します、置合せは隔爐の本勝手と灰器の位置が異なるのみで殆んど同一であります。併し逆勝手でありますから帛紗は右腰につけ

□ 座 掃 の 事

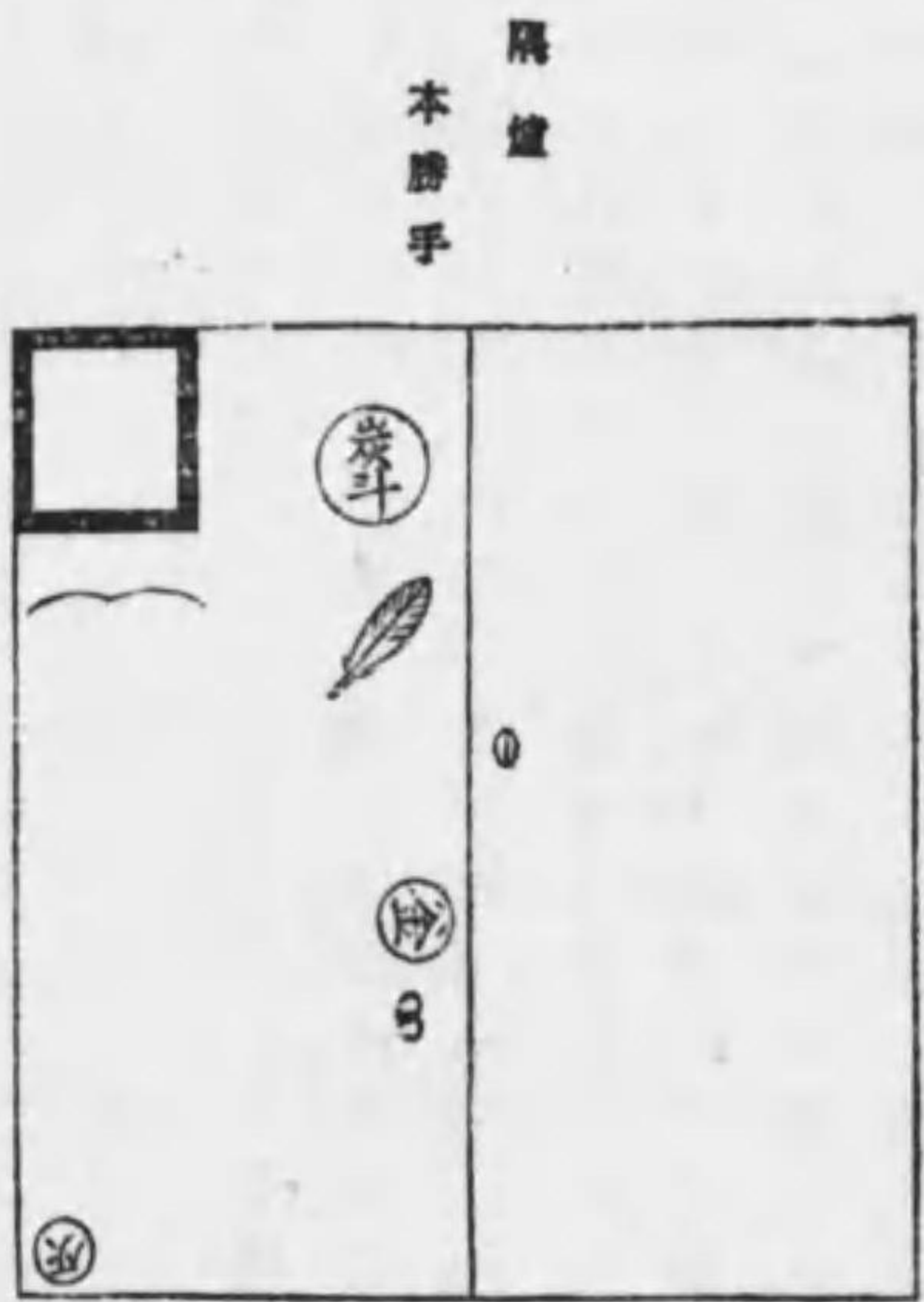
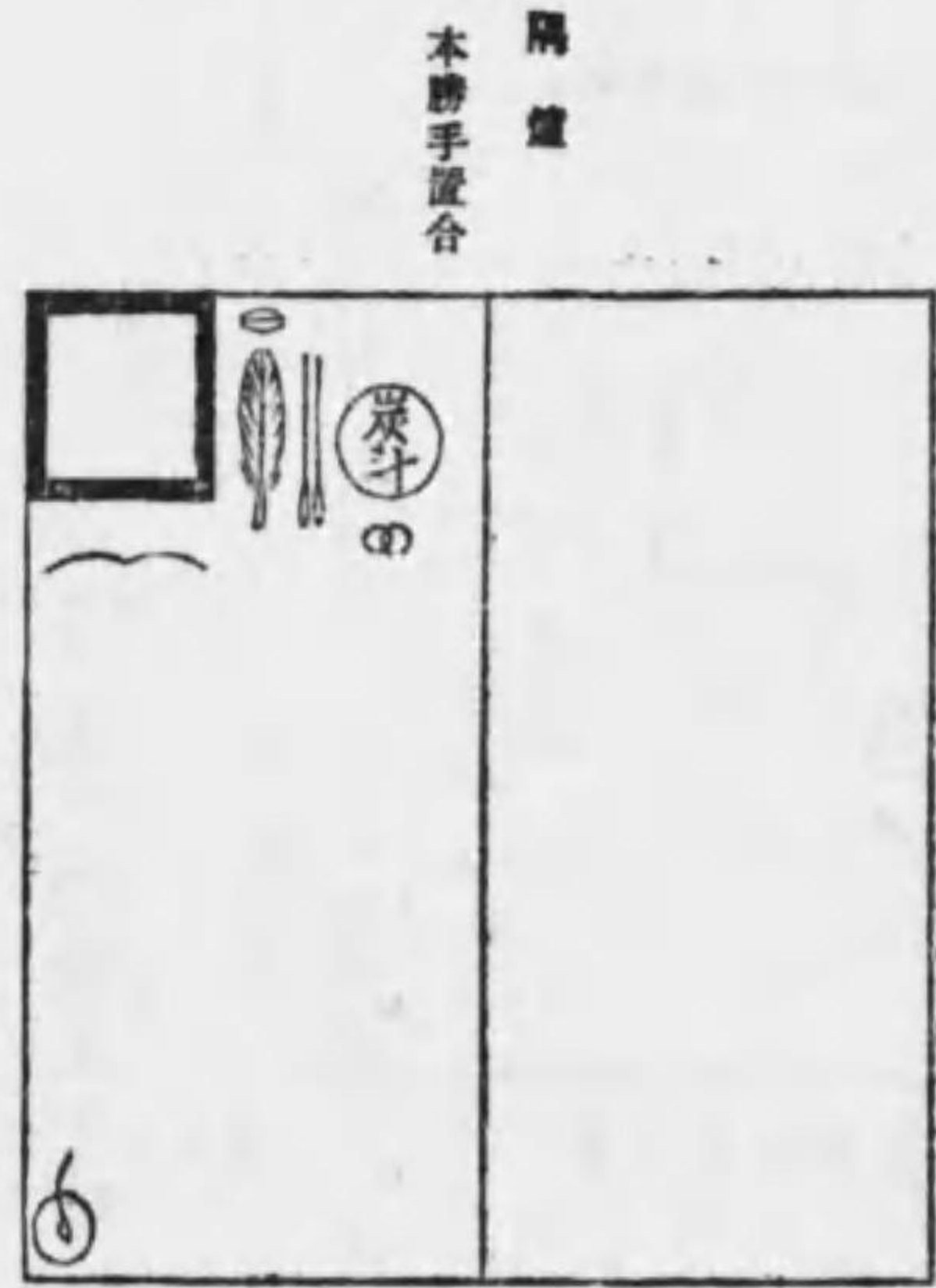
奚に注意を要する事がありますから序に申添へて置きます。

夫は茶事杯の場合、四帖半以下の小間には、炭をした時座掃きと云ふ事を必要と致します。之は座箒とて大體は鶴其他大鳥の片翼をもつて作られてゐる手箒であります。之をもつて爐前から坐つたまゝ左手を突いて、右手で三手掃き寄せては、一手掃き込み、右、左に身體を向けて道具疊全體を掃き清めるのであります。之を行ふ必要のある場合には、釜を懸けた時蓋をアの字なりに掃いたまゝ釜の蓋は切らずに灰器、炭斗を引き、直に座箒を持つて出て克明に掃き込んだ後一時襖を閉め置きまして、香合の戻つた時分を見計らつて再び出て、其時に先づ爐正面に坐つて釜の蓋を切り、夫から香合の正面に直りまして前に申した通りの手順で香合を持ち入つたら良いのであります。之は只参考のために申添へた迄で、四帖半以上の廣間には座掃きの必要はありません。



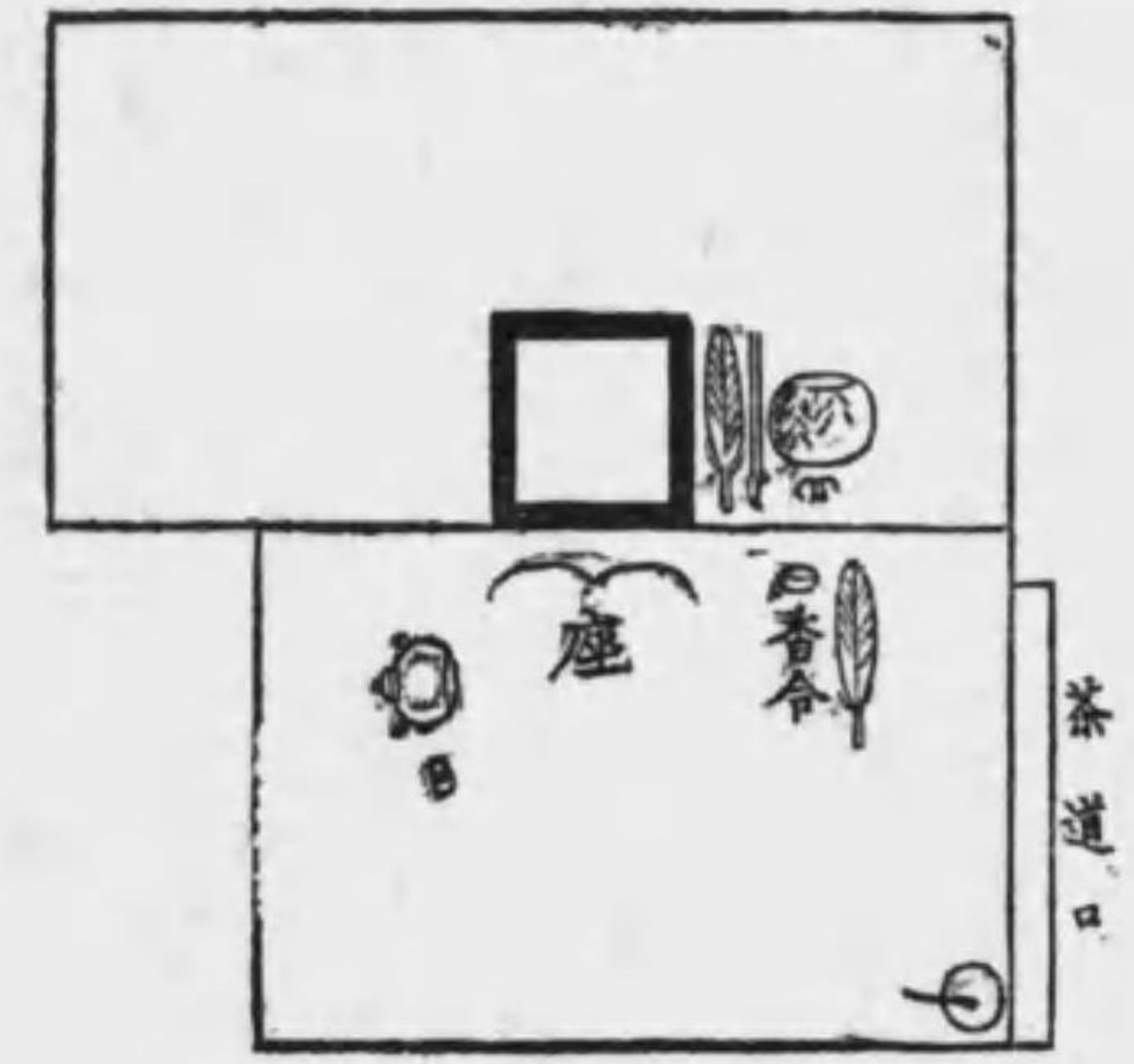
□ 隅 爐 の 炭 手 前

隅爐といふのは道具疊の向ふ勝手付の隅に爐を切つたのを申ます。恰度向切の反対側でありますから、炭もその打返しをすればよろしいので、向切の逆勝手と殆んど同じでたゞ灰器を双方とも勝手の壁付におきますから、向切逆勝手の時は右方後のすみにおきますが、隅爐では左方後の隅に置くこととなります。炭の組方も本勝手、詳細は別に變つたことはありませんから左圖によつて御判断になればよいのであります。





□ 臺目出爐炭手前



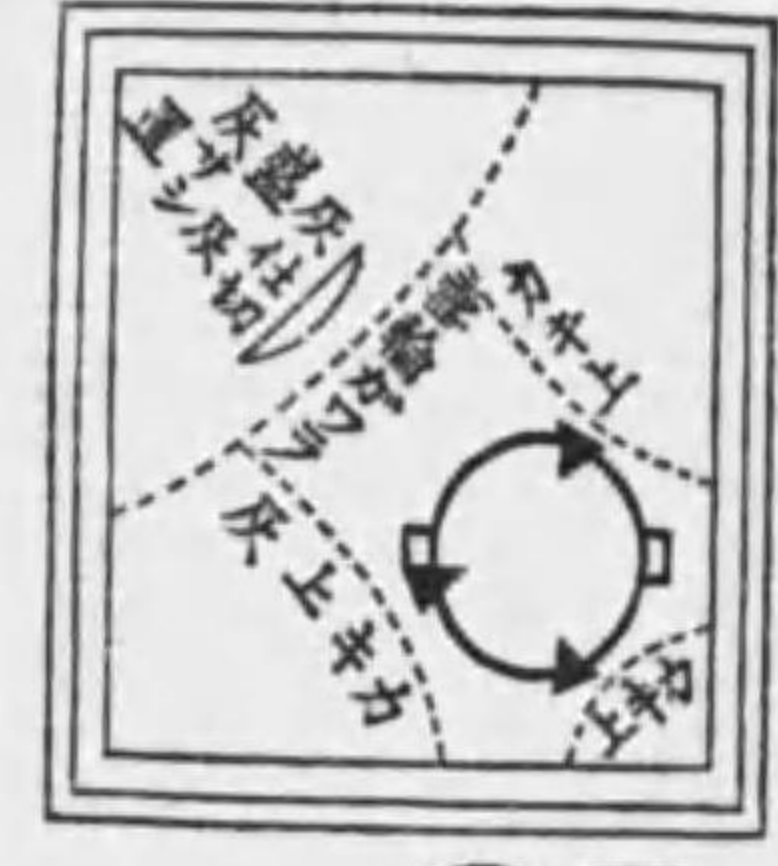
圖合置爐出目臺

本勝手臺目出爐の初炭手前は、炭斗を普通に組んで持ち出し、爐右方に炭斗置き、灰器も定座に運び出し、爐正面向ひ、羽箒おろし、鉄は縁外炭斗の真前におき、火箸を羽箒の右に出し、香合は縁内の鐵の左方へよる所へ置き、釜の蓋しめる。鉄をかけて釜敷出し、釜を上げて左方へ引きつける位置は疊の中心より小間中右であります。羽箒で爐縁爐壇を掃いて香合の右方へ縦におき下火を直します。

その他は別に變りありません。

後炭も四疊半切とこれに準じて行はればよろしいのであります。羽箒は炭斗の前へ真直ぐ縦に置きます。

□ 大爐初炭手前



座 大爐五德方

大爐と申すのは、曾祖父玄々齋が當庵咄々齋の次の間に切つたのが初めであります。従つて當流獨特の手法で最も佗を主眼としたものであります。

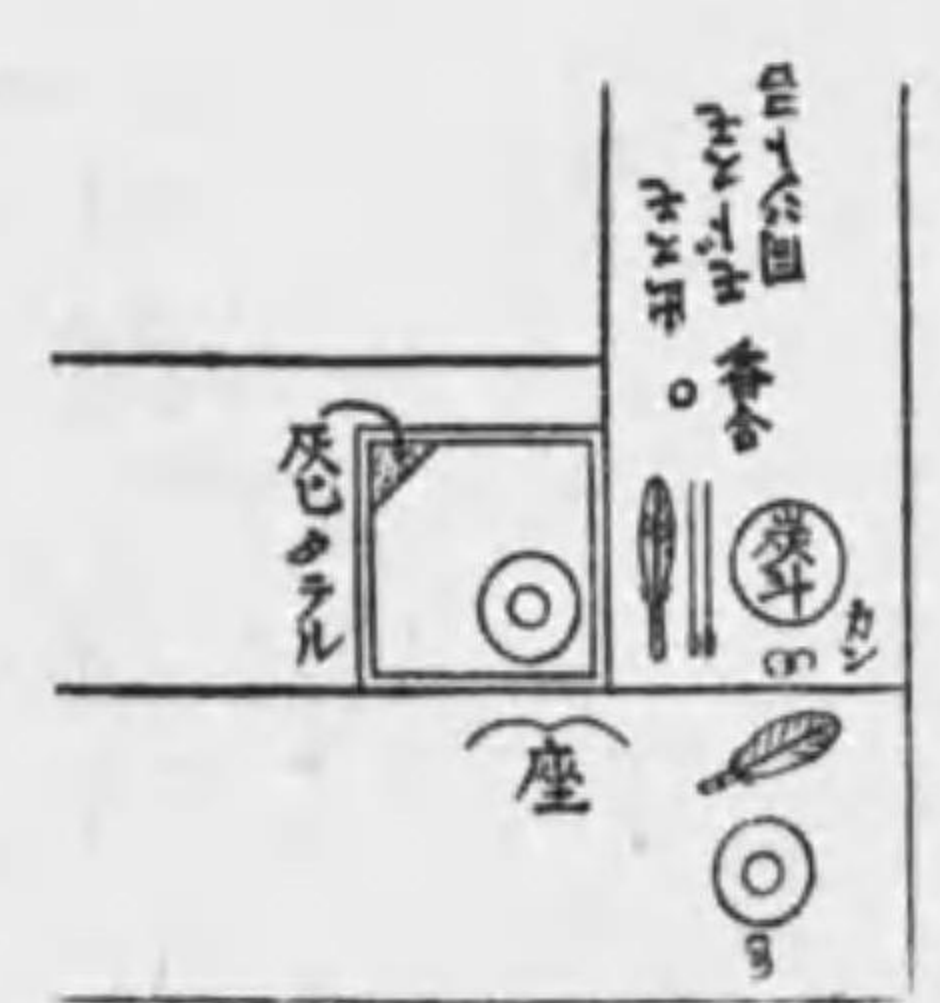
此爐は普通より大きく、即ち一尺八寸四方で六疊逆勝手に切るのが本法であります。使用の時期は一月末から二月下旬までの極めて寒い時分に限つて用ひるので、點前の様式は申までもなく玄々齋の創意になつたものであります。判り易く圖を加へて説明致します。

五德は圖の如く、一本爪を上下の座明りに向け、釜は右の前角に掛けます。そして灰は普通の濕し灰を用ひ、或場合は佗て藁灰等を用ひても良い。又爐壇の土は鼠色にいたします。

灰の仕切りには玄々齋好みの樂燒の雪輪瓦を用ひますが、巾立て、置きまます。爐縁は生地が良いのです。

炭は逆勝手でありまますが普通本勝手に組みまして、帛紗は右腰につけて出ます。

炭斗を茶道口の建て付きに置いて左足より席へ入り、茶道口の方に向つて炭斗を膝前



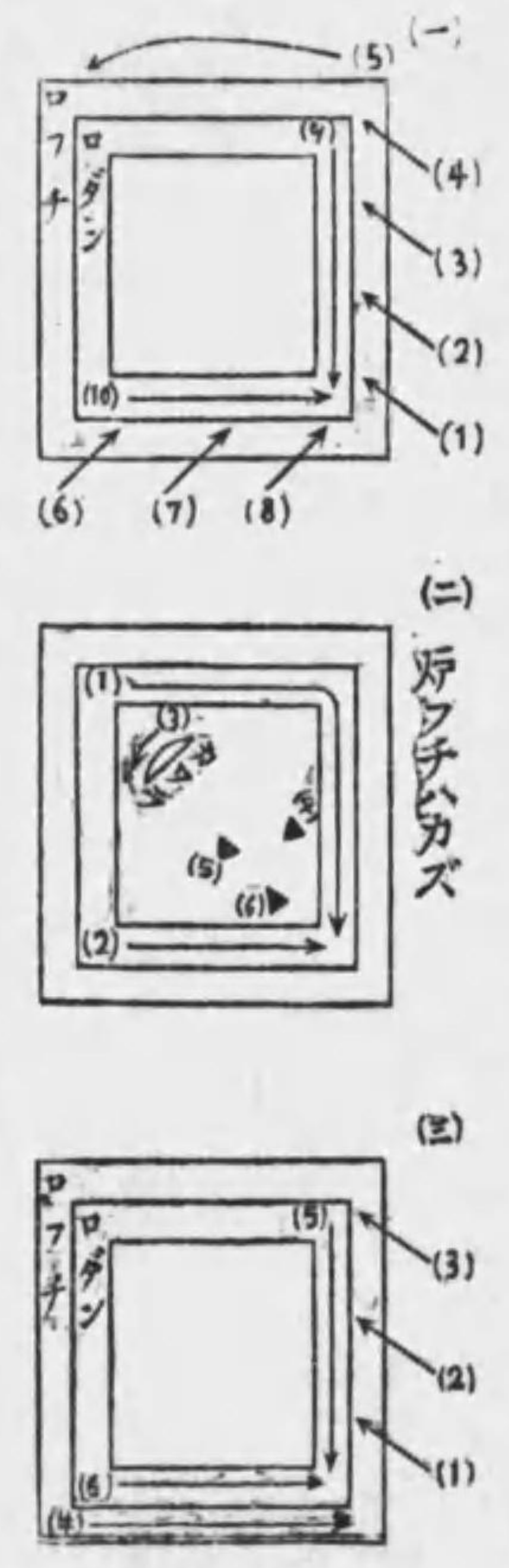
大爐初炭手諸道具位置

に置いて襖を閉めて立ち、炭斗を爐縁右方即ち上座におきまして身體を一膝釜正面に躡り寄ります、そして羽箒を爐と炭斗との中間におろし、銀を炭斗の前縁外に出して、火箸を羽箒の右側へ出し、香合を羽箒の羽先へ取り出します。

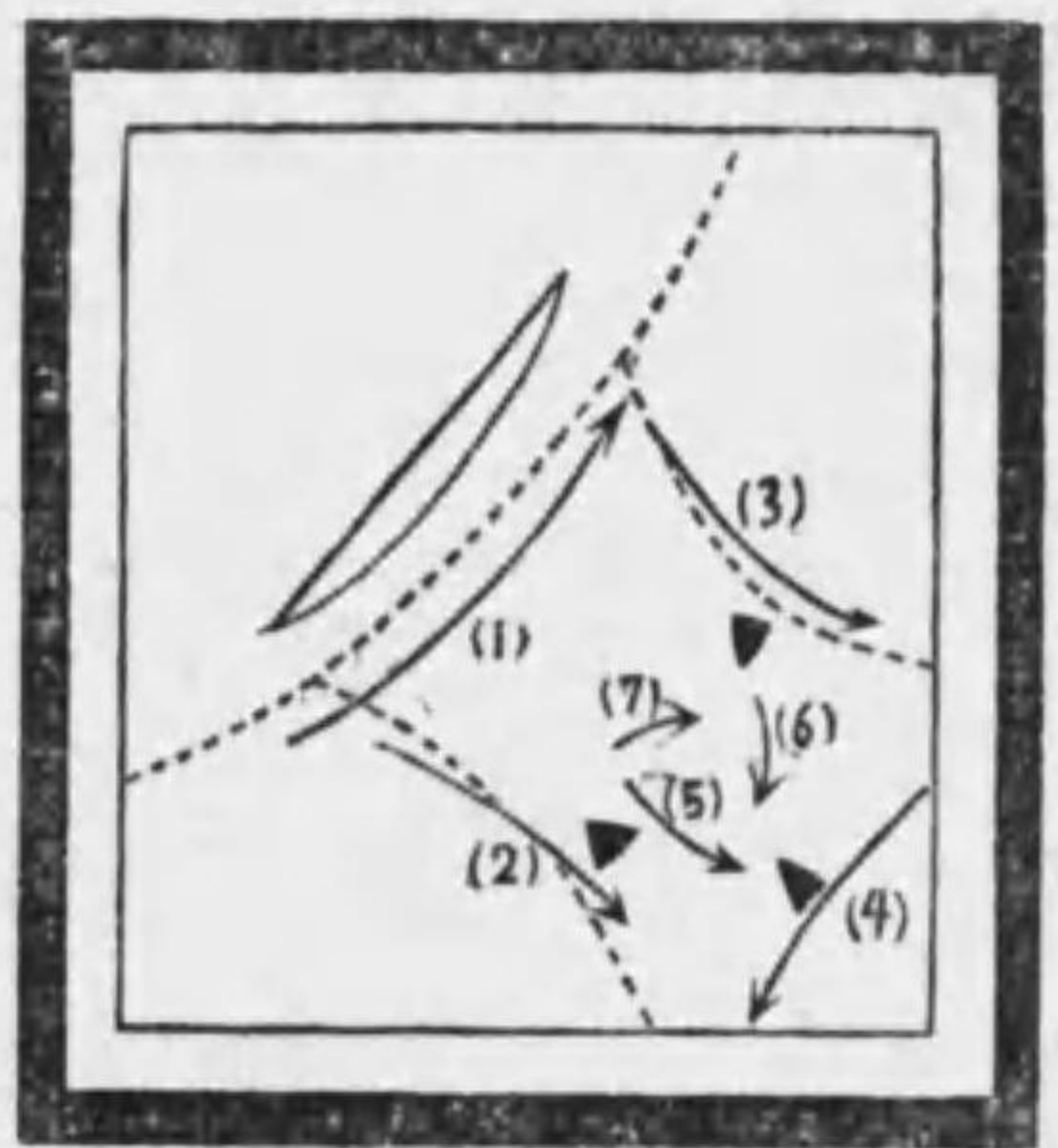
斯うして釜の蓋を閉め、銀をかけて懐中の紙釜敷を右手で出し、左右と扱つて右膝脇へ置き、左膝より一膝爐に進みて釜をあげ、右の方へ疊の中央まで引き、銀をはずして右手で釜の右の方へ置きます。

そこで爐正面に向き直つて羽箒を取り、爐縁、爐壇を挿圖の如く初掃きして羽箒を右の方へ斜に置き、火箸を取つて下火を直して火箸を炭斗の中へ戻します。

次で爐中の盛灰の處にある灰匙を取つて、盛灰を爐中五徳の内側の方、灰の損じたる處へ蒔き、灰匙を元の盛灰の處へたて、羽箒で挿圖(二)の如く掃いて元へ



戻し、常の如く炭をついで火箸を炭斗の上へのせることは變りません。それから(三)圖の



大爐灰蒔方圖

如く掃いて羽箒を炭斗の左方へのせて、香合を右手に取つて左掌にのせ、蓋を右膝脇に取り、香を炷いて拜見の所望があれば受け禮して、前向ふを正し、最初置いてあつた場所へ香合を出します。

次で釜の方へ向き直つて銀をかけ、釜敷を右手で取つて左手に持ちかへ、右の指で釜敷を拂ひ、右手で懐中し、釜のひすみを直して、銀をはずし炭斗の中へ仕舞うて、少し退り羽箒で釜の蓋を掃き、釜の蓋を切つて炭斗を持ち歸ります。

拜見の香合が戻つたら再び席に出て、香合を持つて歸ることも常通り變りはありませ

□ 同 後炭手前

大爐の後炭は寔に風情のあるものでありまして、功者の手法として形にはまらず佗を味はせませす。



大爐後炭茶筒

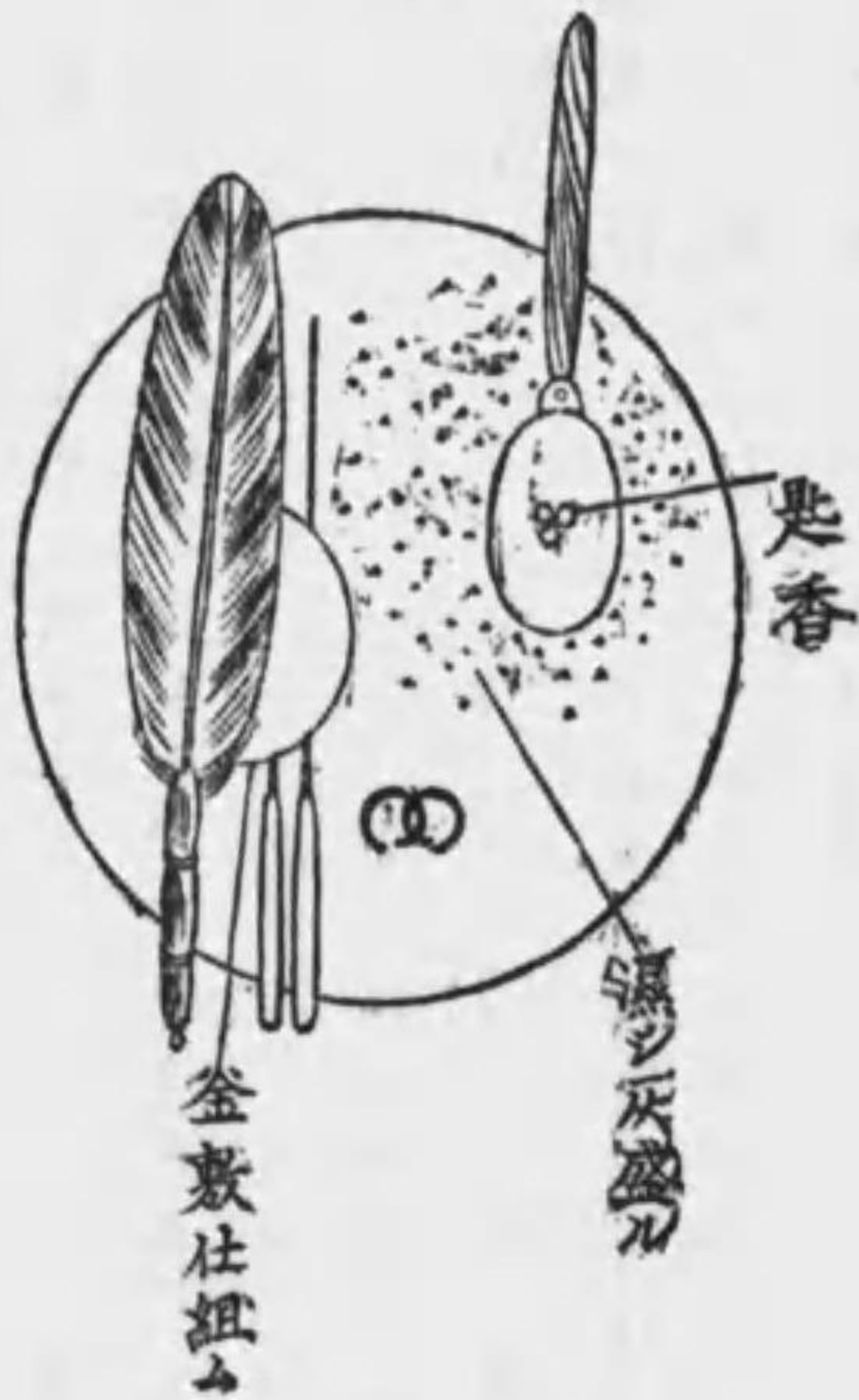
まづ客の中立ち中に、灰仕切の向ふ初炭の際濕し灰を盛つてありました跡へ後炭に用ふるだけの炭を圖の様に莊つて置きます。炭斗は茶籠などより、半田方六を使ふ方が良しいので、炭は組みませぬから、右向ふよりに濕し灰を盛つて灰匙を逆におきその上に煉香を載せておきまして、左方には羽箒火箸とその間に釜敷を、手前には銀をそれぞれ仕組

んで置きます。

茶道口建てつきにおいて一禮して左足より進み、茶道口を閉めて爐縁に進んで初炭と同じ位置に座つて、方六を爐の右方におき、膝を釜正面に寄りまして、羽箒を炭斗の左横におろして、釜の蓋をしめませす。鉄を取つて釜にかけ、釜敷を出して右方へ打返し、一膝爐縁

によつて釜を上げ、右方勝手付の壁に引き寄せて銀はづし、爐縁正面に向つて羽箒で初炭と同じく掃きまして、火箸を取つて下火を直し、それから方六を前向ふと廻して灰匙を取り、香を炷いて蒔き、灰をいたしまして、方六元に戻し、爐縁を掃いて莊つてある炭をつぎませす、之も下火の都合でどの様にも功者でいたしませす、長胴をそのまゝにして輪胴を留に使つても良しい。

後炭方六仕組之圖



炭をつぎ終つてから一度方六を廻して残つた濕し灰を、莊り炭のしてあつた跡へうつして灰匙もそこにさし立て、置きます、それから羽箒で掃きまして、釜を初め上げた所まで引きつけ鉄をはづして勝手に入り、水次ぎを持ち出して釜に水をさして終るまでは、逆勝手の後炭と變りありません。

□四疊半本勝手爐後炭手前

後炭とは茶事の際、最初炭を直して懐石を出し、中立をしてから濃茶を點て、のち行ふ炭手前であります。

炭の組方は前に圖解しました様に輪胴を上におせ、枝炭は逆さまにして炭斗の前縁にかけ、鉞は火箸にかけず、組んだ炭の手前へ合せ目を下にして、もたせかけます。また香合は、初炭に使用したのを再び持ち出さずに、趣を替へて匙香にする方がよろしいのです。灰器に仕組んだ灰匙を仰向けにして、その上に煉香を直に入れて持ち出すのを匙香と稱します。

手順は炭斗を勝手建てつきに置き、一禮して持ち出し、定座に置いて、灰器を運び出し、定座に就くまでは、初炭と變りありません。

直ぐに羽箒を炭斗の左横へ縦に下し、釜の蓋を閉めます。次に鉞を炭斗から出して釜にかけ、釜敷を打返して出し、釜を上げ膝を左方に廻つて釜を引くのですが、後炭の場合は棚のあるなしに拘らず、釜を勝手に壁付まで斜に引き寄せておきます。

初掃きは初炭の時と同じく掃き、下火を直しまして火箸を炭斗に入れ、炭斗右方へ寄せ、灰器を取つて灰を蒔くのでありますが、此の際匙香にしてありますから、まづ香を炷べ

てから灰をまきます。で後炭のときは炭を置く前に香を炷くことになります。

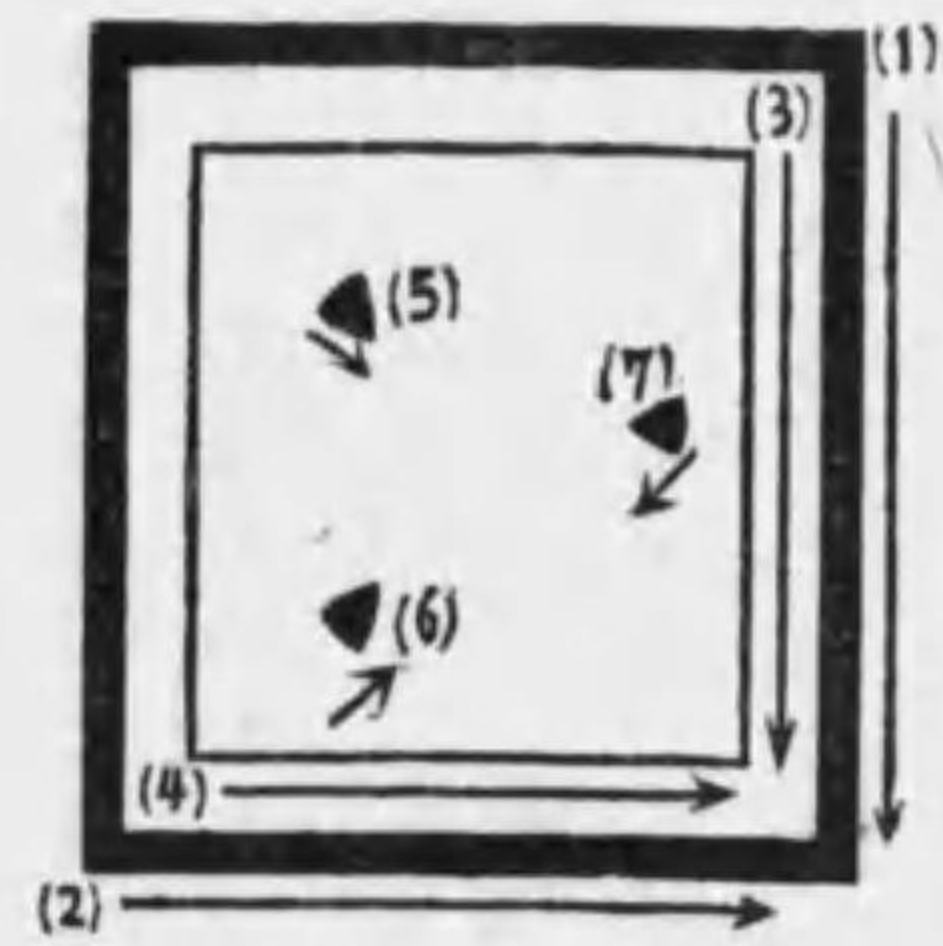
灰を蒔いて次に掃くのは爐縁右方を縦にはき、同前縁を左から右へ一度はき、爐壇も同じく右方縦に、前側は左から右へ一度はき、五徳の爪も圖の様に掃きます。

それから炭をつぐのは輪胴を入れて、下火の工合で一概に言へませんが、初炭は左方から置いてありますから、後炭は右方からつぐ方が變化があつて面白いのであります。また兩管炭に枝炭も添へて一緒につぐ等、凡て初炭と對照して簡略にするとか、重複しない

様にいたします。客は初め羽箒で掃いた時爐邊に出て、點炭を入れるまで拜見するのは初炭と變りません。

終つて爐縁を初めのやうに掃き、羽箒を炭斗の上におせ、膝を左方に向き、釜に鉞をかけて初め釜を上げた位置まで引き戻しまして、鉞をはづし左方におき、灰器を持つて勝手に入り、水次ぎを持ち出します。水次薬罐なれば茶巾に水を含ませてたゞんだのをのせ、口には竹の蓋置きをさして出まして、釜正面に座つて左方に水次を置き、茶巾を釜の蓋

の上におせて、右手で蓋置を取つて左手で扱ひ、前において、茶巾で釜の蓋をとり、左手に水次を持つて釜に水をさし、茶巾にて蓋をしめまして、茶巾を釜の蓋の上に預けて置いて、蓋



後炭中掃之圖

置を右手で水次の口にさしてから、茶巾を右手に取つて左手で釜の蓋の摘みを持つて、茶巾で蓋を向ふ前と拭きまして、左手をはなして、今度は釜の肩から胴へかけて向ふを二の字に、前をフの字に拭いて茶巾を水次の上ののせて勝手に持つて這入ります。

再び出て爐正面に座つて火付きを見てから、釜に銚をかけ、釜を爐に掛けて銚をその儘、釜敷きを打返して炭斗に戻し、釜の位置を正して銚をはずし炭斗の中、前縁へ合せ目を上にして入れます。

終つて一膝下つて釜の蓋をきります、此處では水をついだ際拭つて間もありませんから、羽箒で掃く要もなく、又蓋も幾分さめて居りますから、其蓋の場合でも婦人でも、帛紗で扱はず、手で切ります、炭斗を持つて勝手口に退き建付きに置いて一禮をして手前を終ります。

□ 爐臺子長板類後炭手前

爐臺子の後炭手前に就いて、概略を申します、炭の組方運び方は普通後炭と異りません、火箸が臺子に莊つてありますから、仕組む必要がないだけです、羽箒を炭斗の左横に下して、匙香の場合は其儘で釜の蓋を閉めます、銚を釜にかけて釜敷を出し、釜を上げて勝手手に引きつけ、爐縁を掃いて、此時臺子正面に廻つて火箸ぬきとり爐正面に向つて、下火直してから、炭繼ぐまで普通後炭とかはりありません、終つて釜を引きつける前に火箸とつて表二度打返して一度羽箒で掃き、左手に持つて臺子正面に廻り、杓立に火箸をさして、銚を左手に取つて釜にかけ、釜を最初上げた位置まで引き銚をはずして、灰器持つて勝手に入り水次を持ち出します。以下釜に水を次ぎ手前を終るまで別に變つたことはありません。

猶長板本莊の炭手前は凡て臺子に異なることありませんが、只初炭の際に天板がありませんから、羽箒香合を炭斗に入れて持ち出し、羽箒爐縁におろし、臺子正面にまはり火箸とつて左手に渡し持つて廻り羽箒の右において、香合を炭斗より出して、釜の蓋しめてお手前にかゝります、以下は臺子と異りません。

□釣釜の扱ひ

釣釜は前にも一寸申上げました通り、臺目柱……中柱のある座敷では、強ち絶対的と申す譯ではありませんが、天井から垂直する自在や鎖が柱と並行するのは、餘り見良いものではありませんから、なるべく装置しない方が良いと思ひます、そして鎖は廣間に用ひるべきものでありまして、別に小間に用ひられない譯ではありませんが、大體に於て廣間用之に反して自在の方は極侘たものでありますから、之は全然小間専用のもので、四帖半以下に限られて居ります、それからもう一つ御注意なさらなければならぬ事は、鎖にしても自在にしても天井が高いと、兎角下部の垂れ先が短かくなつて見にくい事があります、こんな場合下部で繼ぎ足したり致しますと、更に無細工に見えますから、上部でお繼ぎになる方が良いでしょう。尙釣釜に用ひる釜は、雲龍或は車軸、又は鶴首等の如く細くして長味のあるものが最も扱ひ良くて便利であります。

借釣釜の炭手前でありませんが、大體既に申上げた爐に於ける手續とは大した相違はありませんので、茲では特に必要とする部分を主として申上げ、同じところは成るべく簡省致しますから、宜しく前述したところを参照していたゞきたいと思ひます。

先づ炭組にも變りはありませんが、唯「鉤」だけは初めから釜にかゝつて蔓に懸けてあ

りますから、炭斗の中へ組入れる必要はありません、そして炭斗を持ち出して爐の右側に置き、灰器を持ち出して道具疊の隅に置く事も變りはありません、次で爐正面に坐り羽箒を爐よりおろし、火箸を羽箒と炭斗との中間に置き、香合を取出すまでの手續は、皆同じ事でありませぬ。

それから切つてある釜の蓋を閉ぢるのであります、五徳に据つてゐる釜と違つて、釣つてあるのは餘程注意をしないと搖ぐ恐れがありますから、成るべく軽い手附で扱はれるのが良いでしょう、そして一膝前へ進み、膝頭を爐縁へ乗せ、左手の腕を膝頭に突いて釜の蔓を左手で支へ、右の手で鎖のたぐし上げてある中釣を、鎖目三つ程上へ繰り上げて懸けます、之を小あげと云ふのであります。

次で右手で釜敷を取出し、左手で左へ返して左膝横に置くこと、又その位置も常の時と違ひませぬ、そして今度は右手で鎖の鉤にかゝつてゐる釜の蔓の鎖のすぐ上を上から握り、左の手は蔓のかゝつてゐる左の鉤の中へ指先を入れて蔓の端と一緒に持ち、蔓を握つてゐる右の手の拇指で鉤を外し、靜かに釜を上げて釜敷の上へおろすのであります、そして右の手を其儘蔓に傳うて其端にかゝつてゐる右の鉤を外し、蔓の右横を持つたまゝ、更に左の手で左の鉤を外して左横を持ち、兩手で蔓を持つたまゝ、身體を少し左へ向け、蔓を下座の方即ち、釜のある左方疊の中心より少し左寄の位置へ、向ふへねさせて置くのであ

ります、併し棚或ひは長板でもあるか、又は向ふ切杯で餘裕の無い場合は、例外として静かに左手で勝手付の壁に立てかけて置きます、若し壁でなく襖或ひは風爐先等の場合でありましたら、成るべく其縁の中心を量つてもたせかけて置けば良い。

そして釜の執は蔓を外した時、兩方共上向に釜にもたせかけてありますから、之を兩手に持つて蔓と並んで位置のとれる邊まで適宜に釜を引いて執を外し、合せ目を重ねて左の手で蔓の中央へ置きます、尤も蔓がもたらせてある場合は釜の横へ置けば良い。

斯くて爐正面に向き直り、左手掌で鎖の下部を受け持ち上げ、氣味にして、右手で鎖の中鈎を更に七つ程上へあげて懸けます。

之を大あげと稱へます、つまり爐中の動作の邪魔にならぬ様にするのであります。そして羽箒を取つて爐縁及び爐壇を掃き、下火を直し、灰を蒔いて、再度爐縁、爐壇を掃きますが、鈎釜には五徳を用ひませんから、此際常の時の様に爪を掃く必要はありません。

それから炭をつぐのですが、之は五徳は無くともあるものと心得て、五徳の中へつぐ心持が肝要であります。五徳が無いからと云つて炭が片方へハミ出したり、無暗に廣がつたりすることは、誠に見苦しいものでありますから、注意しなければなりません。

斯くして火箸を炭斗へ戻し、三たび爐縁、爐壇を掃きまして、羽箒を炭斗へのせ、香合を取り、火箸を取つて香をくべる手順は普通と變りはありません。

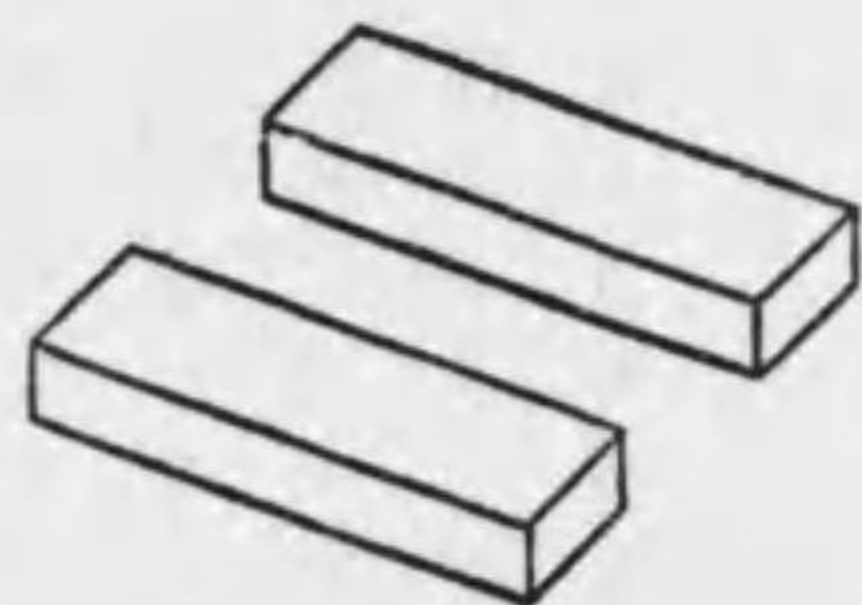
客の方も爐中拜見の様式、香合拜見の所望等すべて同じことでもあります。

亭主は香合拜見の所望に應じて、爐の右向ふ隅の横へ出し置て、直に左の手掌で鎖の先を受け、右の手で中鈎二度目に上げた七つ程を下します、之を大下しと云ひ、次いで身體を少し左に向け執を取つて左右に割り釜にかけて引戻し、執を上げたまゝもたせ置き、今度は蔓を兩手で取つて立てかけてある時は左手で取る、左の手で蔓の上を持ち、右の手で執にかけ、上を右の手で持ち直し、左の執をかけ、其儘そこを持つて、上げた通りの手付で正面に直り、鎖の先の鈎に引っかけ、右手の拇指で中心を計つて確かり懸け、釜敷を仕舞ひ、そして左手の腕を膝に突いて蔓を少し持ち上げ釜を浮かせて右の手で中鈎を最初上げた三つ程おろします、之を小おろしと云ふのであります、之で釜底がついだ炭の頭とスレスレになる程度であります、此際手を放した時釜が廻つたり鎖がゆれたりしないやうに兩手を軽く執にかけて静めてから手を離します。

斯くして一膝退ざり、羽箒を取つて釜の蓋をアの字なりに掃き、羽箒を戻し、釜の蓋を切つて灰器を持ち入り、炭斗を持ち入つて、拜見のすんだ香合を持つて遣入る手順は總て前記の通りでありますから、御對照下されば宜しい。

□透木の扱ひ

透木扱ひは大概の場合には釣釜の時期が過ぎて風爐に移る極めて僅かな期間に用ひられてゐるのでありまして、釣釜から直に風爐に移つても決して差支へはありませんし、又爐から直ぐ風爐に行つても良いけれども、其扱ひが規定されてゐるのでありますから、知つて置いて適宜お用ひになるのが良いと思ひます。



透木の之

透木には爐用と風爐用とがありまして、何れも大小はありますが、大體に於て爐用は長さ三寸九分、幅七分、厚さ四分を普通とし、風爐用は長さ三寸、幅六分五厘、厚さ三分八厘、尤も釜の大小に依つて聊か寸の長短がありまして、前記の寸法は規一的のものではありませんけれども、大體前述の寸法を普通として、用材は利休好みは厚朴、宗旦好みは桐、竺叟好みは櫻、圓能齋は梅を好んで居られます。

そして夫を使用する時期は、釣釜に次いで正に風爐に移らんとする時、即ち四月中旬以後、陽氣が餘程温暖になつて、最早爐中の火の見えるのが少々暑くるしうなつた時分が、此透木を扱ふ時期でありまして、風爐の際は極暑の時、小期間用ひるのであつて、成るべく火

の面を客に見せない用意の一つとして、釜も平蜘蛛とか達磨とか百佗釜等の刃付きのものを、爐壇又は風爐の肩へ覆ひ冠せる様に懸けるので、總體平たい刃の付いたものでなければなりません。

斯くして左右の爐壇の縁へ、風爐は肩透木を置いて、之に釜の刃を乗せるのであります。が、炭手前は爐も風爐も釣釜も手順に少しの變化もありません。唯釜に鉄を箆めてあげた後、左右の透木を取る手順が増えるだけで、爐の際は右の手で右の爐壇の透木を取り、打ち返して左の掌に乗せ、次いで左方の透木を取つて其儘左掌上で重ね、つまり双方刃付が外側に重なるのであります。それを右手で重ねたまゝ持つて左手で持ち代へ、手なりに鉄の下座、即ち少し左方に置くのであります。戻す際は左手で其儘取上げまして、重ねたまゝに打ち返し、右の手で上部にあるのを取つて其儘爐壇の右縁へ置き、下方は左の掌に持つたまゝ之を打ち返して左縁に置きます。

風爐の時でありまして、右手で右肩の透木を取つて打ち返して左掌にのせ、次いで左肩のを取つて重ねることは變りありません。そこで右の手で重なつたまゝ取つて打ち返し、其儘右手で鉄の下座、即ち右の方へ置くのです。元へ戻す時は矢張右手で其儘取つて左手掌にのせ、上部を取つて右肩に、下部を打ち返して左肩に乗せますと元通りになるのであります。透木の扱ひは以上で他は爐、風爐共炭手前の順序は變りません。



### 風爐點前手續

#### □ 四疊半本勝手風爐濃茶點前

濃茶を點てると云ふ事は、一會の茶事中の主眼でありますから、主客とも最も慎重に取扱はなければなりません。

まづ爰に四疊半本勝手の運びを標準として申述べます。

茶事の場合は懷石の後菓子を書いて中立ちとなり、銅羅の合圖か再度の迎ひ付けをもつて再び席入りして濃茶の點前となるのであります。

で亭主方では、客の中立ち中に水指を風爐と置合せて、水指の前へ袋の儘茶入れを莊つて置くのであります。が、風爐の位置は炭手前の項で詳しく述べました。水指を置合はす位置は炭斗を置きつける所と同じく風爐と並べて空疊の中心におくことは申上げるまでもないと存じます。茶入も水指の正面へ正しく置けば良い。

客が入席して座が定まつた頃、茶巾、茶筌、茶杓等を仕組んだ茶碗を正面に置いて襖を開けて出るのであります。若し之が正式の茶事ではなく中立ち、後入り等はなく、既に座中に

客のある時に濃茶を行はんとするなれば、茶道口を開けてお辭儀なしに水指を持出で、風爐と置合し、次に茶入を持つて出て水指の前へ飾り、茶道口を出て客に向つて座して一禮し元の如く襖を閉め、改めて茶道口を開けて茶碗を持つて出るのであつて、其後の手続きには變りはありません、故にこゝでは水指、茶入は定座にあつて茶碗を運び出す順序から申上げること致しませう。

先づ茶道口を開けて茶碗を左掌にのせ、右手をあしらつて胸の高さに捧げて定座に進み、疊の真中に位置を正して坐し、右手で茶碗の右横を持ち、更に左手で茶碗の左前横を持つて勝手付の壁際へ假置して、右の手で茶入を胴より持つて少し右方へ送り、再び左手にて茶碗の左前横を取つて右手で茶碗の右横を持ち、更に左手で左横を持つて水指の前へ茶入と置合せます。

次いで立つて水谷より建水を持ち出て、茶道口の襖を閉めて定座に着きます、濃茶の折は如何なる極暑でも例外の場合を除いて必ず茶道口を閉めて置くのが規定であります。それから定座に着きましたならば直に左手で柄杓を取つて右手であしらひ、鏡に己が顔を寫す如く立て、右手で蓋蓋を取り出し小板の左前隅の疊の上に置きます、そして柄杓の柄を左膝前へ斜に引いて、爰で一度丁寧に一禮する、此時は連客一同も同じく總禮をするのであります。茶事の場合ですと此時正客から、後座の床即ち花と花入の會釋をいた

します。

それから建水を少し前へ進めて居すまひを正し、右手にて茶碗の右前横を取り、左手で左横を持ち、更に右手で右横を持替へて膝前へ置き、右手で茶入を取つて膝と茶碗の中間へ持つて来て、兩手で茶入の袋の紐を解き、右方の輪へ右手の食指の先を入れて、左手を茶入にかけて右手を引きますと解けた紐が伸びて來ます。

そこで右手を返しますと捻ぢれてゐた紐が捌けますから、右の手で袋の口が左右一文字になるやうに向きを替へて置直し、右手で靜かに茶入を押へて左手で打ち留め、紐の結びを摘んで中指を茶入の肩に突張り、中指の伸びるだけ打ち留めを引きますと、恰度袋の口が紐の中間になりますから、兩手で袋の口のカガリを向ふ前と引き伸し、右手で取つて茶入を真直に、袋の口が縦になるやうに左掌にのせ、袋の口を右、左と脱がし、茶入を引き出して膝前の元の位置へ置き、袋の行儀を整へて右手で左へ打ち返し、右手で上から底部を摘まんで、風爐と水指の中間少し向ふ寄りに置きます、之で打ち留めは水指の方に向いて居るわけであります。

それから腰の帛紗を左手で取り、右食指を上ハタの合せ目へ入れて帛紗を擴げ、四方捌きを行ふのであります、之は口だけでは働きが説明でき兼ねますから、適宜に師に就いて御研究になる方が良いでしょう、そして左手で茶入を胴から取つて蓋をこの字に拭き、次いで

帛紗を茶入の胴に當て、左手で右廻しに胴拭きをします。(拇指で向ふへつく)此廻し拭きは傳物以上になりますと色々變化しますから、特に注意して此時は時計の針の反對に廻すものと心得て居られ、ば良い。

拭き終つて帛紗を右手に握つたま、茶入を左手で水指の前少し左寄り即ち茶碗のあつた場所へ置き、帛紗を疊み直して茶杓を取つて拭ひます、之は草に捌いて三度拭ひます、そして茶杓を茶入の蓋の上へ置くのですが、棗と違つて摘みがありますからそれを除けて左方へ乗せます。

爰に一寸例外を申して置きますが、減多にある事ではありませんが、都合に依つて茶杓を乗せ得られない様な蓋の茶入を使用することがあります、此場合は茶杓の權先（かきまき）を茶入の蓋にかけてもたらせて置けば良い。それから帛紗を着けず左手に握つたま、茶筌を取つて茶入の右方へ置合し、茶碗を少し手前へ引寄せて置いて、左手の帛紗を茶入の蓋を拭いた時の如く折つて、右手で荒目板の右前隅をこの字に拭き、帛紗は左手に持たせ、茶巾を右手に摘まんで拭うた小板の隅へ逆に置きます、若し鐵風爐等で敷板に瓦が使うてある場合は、水指の蓋の上を拭うてから茶碗の前に寄せ、茶巾を水指の蓋に置きます。又共蓋の水指ですと、蓋を拭はず茶碗を引いてそのまゝ水指の上へのせます。又次いで柄杓を取り左手に持たせて一度かまへて釜の蓋を取りますが、婦人又は共蓋で

ありましたら、帛紗で扱ふことは度々申した通りであります、で男子は柄杓をとる前に帛紗を腰につけて仕舞ひます。そして湯を一杓汲んで茶碗に注ぎ入れ置柄杓をして茶筌通しを行ひ、湯を建水にあけて茶碗を拭うて前へ置き、茶巾を釜の蓋の上に手なりにのせまして、右手で茶杓を取り左手にて茶入を取つて、茶杓を握つた儘、茶碗の右横に蓋をとり、二杓、三杓茶をすくつて茶杓を茶碗の右肩にあづけ、茶入に右手をもそへて茶入を廻しながら茶をあけ切り、茶入の口を右手の拇指と食指で、向ふ前と拭ひ、指先を懐中の紙の端で一寸拭ひ、茶入の蓋をして元の位置へ置き、そして右手で茶杓を取つて碗中の茶を捌き、茶碗の縁で茶を拂ひ、茶杓を茶入の上へ戻します。

そして右手から三手に水指の蓋を取り、左方の胴にもたして、柄杓を上から取つて左手であしらひ、持ち直して水を一杓汲んで釜へ注ぎ入れ、湯を汲んで少し茶碗に入れ、餘つた湯は釜へ戻し、柄杓を釜の口に切柄杓にして置き、茶筌を取つて左手を茶碗に添へて廻（かたまり）のないやうに克明に練り上げ、茶筌の柄を茶碗の左縁にもたらせ、更に柄杓を取つて湯を汲み左手で茶筌を少し持ち上げ、その穂の上から人数に應じて適量を茶碗に注ぎ、餘つた湯は釜へ返して置柄杓で置き、茶筌を取り、更に練りつゝ茶をもどして茶筌を元へ戻し、茶碗を取つて左掌にのせ、右手で茶碗を廻して定座に出し、懐中の古帛紗を取つて茶碗の右方へ置きます。樂茶碗を使用した時は古帛紗は出しません。

正客は茶碗及び古帛紗を取り込んで、茶碗を次客との間へ、古帛紗を其反對側の膝先へおいて總禮を行ひ、茶碗を取つて頂き、茶碗を廻して一口呑んだ時、亭主は「お服加減如何で御座います」と尋ねるに對して、正客は茶碗を左掌にのせたまゝ、右手を膝に突いて「誠に結構でございます」と會釋する。そこで亭主は居前を少し右斜に向き替へて控へ、正客は三口半喫みて茶碗を置き、呑口を持參の茶巾又は紙で能く拭つて向ふへ廻して次客へ手渡す。次客は上客が挨拶を濟ませて更に喫みかけた時、分次の客へ會釋して待つて居ると、上客から茶碗が来る。上客は茶碗を次客に渡すと送り禮をするから之を受けて茶碗を頂き三口半喫む。以下連客は皆同じであります。そして正客は次客に茶碗を渡して後亭主に、茶銘及び詰師を問ひ、菓子、禮杯を述べ、之に關した質問があればしても宜しいが餘り餘事を澤山喋らないのが良しい。そして亭主は末客が喫み終つた時に居前に向き直り、釜へ水を一杓さして婦人又は共蓋の時は、帛紗を腰につけて控へてゐる。詰の客が喫み終つた時、正客から「お茶碗拜見を」と乞ひますから、詰は會釋をして茶碗を拭うて正客の前に持ち行き、改めて一同拜見をなし、又詰が茶碗と帛紗を持ち、出會ひて正客に返し、正客は更に之を亭主に返すのであります。亭主は古帛紗を其儘懐中し、茶碗を膝前へ取込みて一禮しますと、客も共に總禮をします。正客はこの時茶碗の辭儀をして、蓋元の不明なものなれば尋ね又傳來、由緒銘等も尋ねます。

亭主は湯を汲んで茶碗に注ぎ入れ、湯を建水に捨て、「一應仕舞ひます」の挨拶をなし、水を汲みて茶碗に注ぎ、茶筥通しを行ひ、水を捨て、茶巾、茶筥を仕舞ひ、茶杓を持つて建水を引き、帛紗を取つて茶杓を二度拭き、茶碗の肩へ仕舞ひ、右手で茶碗を少し左方へよせ、茶入も茶碗と置き合せ、即ち中仕舞にして帛紗はらつて腰につけ、釜に水を一杓さして釜の蓋をなし、水指の蓋を取つた通りの手順で三手でいたします。

此時正客から茶入、茶杓、仕服等の拜見所望がありますから、柄杓を右手で取つて左手で建水に合を縁外に落してかけ、蓋置を右手で取つて左手で建水の下座へ片付け、中仕舞がしてありますから、右手で茶碗の前横を持つて一手で勝手付の壁際の方へ假置して、茶入を取つて左掌にのせ、一膝客付へ向き直つて茶入を膝前へ置き、帛紗を草に疊んで前の通り蓋の上及び胴拭きした上帛紗を下に置き、茶入の蓋を取つて裏を檢め、帛紗の向ふへ置き、帛紗を取つて茶入の口の汚れた處を拭ひ、帛紗を下に置き、茶入の蓋をして、左掌上で廻して向ふ前を正し、客疊の隅へ出し、帛紗腰につけて膝を向き直つて茶杓を取り、客付へ持ち廻つて茶入の右方へ取手を向ふにして置き、居前に向き、次いで袋を右手で取り、左掌にのせ同じく客付きへ廻つて底部を右手で拇指を向ふに持ち、手を逆にして茶杓の右方へ置合せます。之で袋の底が客の方に向き打留めが茶入の方に向いてゐます。

次いで柄杓を右手に持ち、蓋置を持添へ、一膝勝手の方へにじつて左手で建水を持つて

立ち、左へ廻つて茶道口の襖を開けて入り、更に茶碗を持つて今度は右へ廻つて退き、次いで水指を引き茶道口正面において座し襖を閉めて置きます。

正客は茶入、茶杓袋を縁内に預つて置いて、主が勝手に退いてから次禮をして、茶入縁外に置き拜見をして縁内、次客の方へ送ります。茶杓袋も同様であります。末客まで拜見を終りますと、正客末客出合つて、末客から一先づ正客に返して正客から主へ打ち返して戻します。その頃を見はからつて、主は茶道口開けて出てまゐり、三器正面に座つて、客の間ひに答へてから、袋、右手でとつて左掌に渡し、茶杓もその袋の上のせて、右手で茶入を持つて勝手に引き、茶道口建てつきに置いて一禮して點前を終ります。

□四疊半本勝手風爐薄茶點前

その昔流祖利休居士に茶の極意はと問ふと、平點前にありと答へられ、然らば初歩はと重ねて問ふと、更に平點前であると答へられたと云ふ事です。で薄茶の平點前は最初に習ふ手続きであります。或る意味に於ては最後にのこるものでありますから詳細に述べ度いと思ひます。

先づ最初に風爐の本勝手四疊半運びの薄茶點前から申上げる事に致します。

借水指を茶道口の建付きに置いて一禮して兩手で指をキツチリ揃へて抱へる様に、胸の高さに捧げて席へ這入ります。此時水指を置いて襖を開ける手順杯は、初炭手前の炭斗を持出すのと同じことでもあります。御參照下さい。そして席へ這入つて道具疊へ足を入れたら、心持ち斜に風爐の右側、空疊の方に進み、それを中心にして坐して、水指を風爐と並べて真中へ置き、續いて茶巾、茶筥、茶杓を組んだ茶碗を左手に、棗を右手に上から半月形に攪むやうに持つて兩手を胸の高さに並行せしめ、棗の方を心持ち上目にて持出し、水指正面に坐つて、茶碗、棗を水指正面に置きます。

此の棗を持つて出すのも中次、吹雪、面取、金輪寺、藥器、長棗等の類は横から持つて出るのであります。

次で蓋置を仕込んだ建水の上へ、柄杓の合を俯向けに縁へかけて伏せたのを、左手で柄の内側を持つて出て、風爐前疊の中央に坐し、建水を左の膝横に置いて、左の手で柄杓の柄を取つて右の手を柄の下方に添へ、膝の上方中央に鏡の如く立て、確かり極め、其儘右の手を柄の内側から左の手の下へ伸ばし、建水の中の蓋置を取り柄の裾を一廻りして、風爐の据ゑてある敷板の左前角の疊の上に置き、右の手で柄の裾を持つて柄杓を横にし、柄の下方を右手で上より持つて左手を放し、其儘柄杓の合を蓋置の上へ幽かに音をさせて置き、柄を斜に左膝先へ引くのです。

斯くして建水を左手で少し前方へ進め、右手で茶碗の右前を取り前へ持つて来て、左手で左横を持ち、更に右手で右横を持ち替へて、膝前少し向ふ寄りに置き、右手で棗を取つて茶碗と膝の中間へ置き、左手で腰の帛紗を取つて草にたゞみ、右手に握り、左手に棗を取り握つた帛紗で蓋の甲を横に「こ」の字なりに拭き、甲の上で握つた手を開きますと、帛紗が二つに開きますから、それを右手掌でヂツと押へた儘、本來は右向ふに拭き落して、帛紗を握りこむのですが、腕を張つて押へた手掌を右へ廻しますと、同じ形式になつて併かも鮮明に見えます。そして左手の棗を其儘元茶碗のあつた場所へ置きます。併し棗以外の茶器例へば茶桶とか金輪寺、中次、面取等、凡そ横から持つて出るものでしたら、甲を「こ」の字に拭くだけで、甲拭きは致しません。

それから更に帛紗を捌いて疊んだのを左掌にのせ、右手で茶杓を取り帛紗にあてがひ、表面、兩横、襷先と三度拭いて棗の上へ、堅に置き、茶筴を取つて元棗のあつた場所に置合し、茶碗を少し前へ引いて、帛紗を腰につけ、そして右手で柄杓を取つて、左手で前へかまへ、右の手で釜の蓋を蓋置の上へ取るのでありますが、婦人又は共蓋であり、帛紗を腰につけず疊んだまゝ、右の手で帛紗の端を持つて、左手の食指と中指との間に挟ませ、その手で柄杓をかまへ、右の手で帛紗を取つて釜の蓋のつまみにあてがつて取り、共蓋の場合は男子もそうして、良い事は、炭手前の時にも申した通りであります、此場合は帛紗は疊んだまゝ、建水の後へ假置致します。そして直に茶巾を釜の蓋の上へ取出し、右手で柄杓を横にして持ち、茶碗へ湯を汲んで、柄杓の合を仰向けて、釜の口の向ふ縁へ、のせて節の邊で親指を上へ廻し、人指指を下へ廻し、押へて置きます。之を置柄杓と云ひます。

斯うして茶筴を取つて茶碗へ入れ、左の手を茶碗に添へて、茶筴の柄で軽く茶碗の縁を打ち、茶筴を引き上げて廻し、茶碗の縁で打ち、再び引き上げ、茶碗の縁を打つて、今度は穂先を振り、最後に「の」の字なりに茶筴を上げて元の位置へ戻し、右の手で茶碗を取上げ、左手へ持替へて湯を建水へあけ、茶巾を取つて茶碗の中で捌き、半分縁へかけて三度半程廻し、拭きにし、茶碗の底で元のやうに疊みて底を「いり」の字なりに拭いて茶碗を置き、茶巾を釜の蓋の上へ戻し、右の手で茶杓を取り、左の手で棗を取つて茶杓を握つたまゝ、右の手で棗の

蓋を茶碗の右横斜……膝の前へ取り(この字拭きのものなれば茶碗と膝の間)茶杓を持ち直して茶を二杓程掬ひ入れ、茶杓で茶碗の縁を靜かに打つて權先の茶を落し、棗の蓋をして元の位置に戻し、茶杓を乗せ、右の手で水指の蓋のつまみを取つて、左手で蓋の左横を下から持つて手首を立てますと、蓋が豎になりますから、右手でその少し上部を持つて水指の胴の左側へもたせます。之で丁度摘みの方が胴につく向きになるのであります。それから柄杓を取つて茶碗に湯を入れて湯加減をととのへ餘りを釜へ返し、柄杓を釜の口へのせるのですが、此時の手は切柄杓です。そして直に茶筴を取つて茶を點て、右の手で茶碗を取つて左掌へのせ、茶碗を左へ廻して、前向ふを正し、通ひ疊の隅へ出すのであります。

客側では亭主が茶碗に茶を掬ひ入れる時に「お菓子を取ります」と挨拶して、正客より順次菓子を取廻し、干菓子も取廻します(正式の茶事の時は薄茶の際は干菓子だけです)。そして茶が點て出されたら、客はその茶碗を取りに出て茶碗の前へ坐り、茶碗を右手で取つて左の手掌にのせ、右手をあしらつて、正客は下座の方へ廻り元の位置に歸り下座の方へ廻つて座に復します(次客以下は總て上客の方へ廻るのです)。斯うして一時茶碗を次客の方へ置いて會釋し、改めて正面へ置いて「お點前頂戴致します」と亭主に挨拶して茶碗を取上げ、一度頂いて茶碗を左へ廻し、呑口を見極めて喫み、終つたら食指頭で軽く呑口

を拭いて懐中紙の端で指頭を淨め(之は紙を出すに及びません)、茶碗を逆に廻して疊の縁外へ置き拜見致します。次客以下は一度「お續け如何です」と上客へ挨拶して、更に次客へ會釋して上記の手續きで喫むのであります。(客が立つて茶碗を取りに出るのは廣間の場合で、四疊半以下の小間の場合は躡り出るのです)

亭主の方では帛紗が建水の後に置いてある場合には、正客が一口喫んだ時に帛紗を取つて靜に腰に着け、大勢の時替茶碗があれば上客より「お替茶碗でお構ひなう」の挨拶があるか、之がなかつたら亭主から「お替茶碗で失禮させて頂きます」と挨拶して次を點てれば良い。そして茶碗が返つて來ましたら、右手で取り、左手で軽くあつかひ、膝前へ取入れ湯を汲み入れ(此時は置柄杓茶碗を濯ぎ建水へ捨て、茶巾を取つて前と同じやうに拭ひ、茶を掬ひ入れて湯を汲み(此時は切柄杓茶を點て、出すのは何回でも同じことです。一巡行き互りましたら正客は「如何ですまだ召上りますか」と一度連客に聞いて連客の「足りました」との挨拶を受けて、亭主が茶碗を濯ぐ湯を汲まれた機會に「どうぞお仕舞を」と申し入れます。此時亭主は湯を建水へあけながら軽く答禮して茶碗を下へ置き「それではお湯でも如何です」と伺ひます。一同足りましたとの挨拶を受けて亭主は「それでは一應仕舞ひます」と今度は柄杓を上から取つて膝の上で横にして左手であつかひ、更に右手で持替へて水を茶碗に注ぎ入れ、柄杓を釜へ戻すのは引柄杓であります。

それから茶筥を取り穂先を振つた後、二度茶碗の縁を打つて茶筥通しを行ひ、茶筥を「の」の字なりに上げて水を捨て、茶碗を左手に持つたまゝ茶巾を入れ、右手で持ち替へ膝前へ茶碗を置いて茶筥を仕舞ひ、右の手で茶杓を取つて右膝頭に安定させて、左手で建水を元座に引戻し、其手で腰の帛紗を取つて右手で茶杓を握つたまゝ、帛紗を疊み、茶杓を今度は二度拭いて茶碗の肩へ最初持出した時の如くに伏せてのせ、右手で茶碗の横を持つて風爐の火口の右前へ置き、棗を取つて其右側に置き合すのを中仕舞ひと云ふのですが、四疊半以下の小間では致しません。そうして置いて帛紗を建水の上で拂ひ腰に着けます。

次で柄杓を上から取つて左手で扱ひ、右手で水を汲んで一杓釜へ入れ、柄杓を鏡の如く構へて釜の蓋をなし、柄杓を右手にて蓋置の上へ初の如く引き、そして水指の蓋を右の手で取り、左手で扱うて右の手で蓋をすることは總て取つた時の逆順です。

此時正客より棗、茶杓の拜見の所望がありましたら、柄杓を右手で取り、左手で建水の上へ、合を伏せて縁の外へ落してかけ、蓋置を取つて左手に渡して建水の後、柄杓の柄の下へ置き、右の手で茶碗の右横を取つて一手で壁際まで送り、棗を取つて左掌にのせ、客付の方へ廻つて前に置き、帛紗を取つて草に疊み甲を拭く事前の通りであります。そして帛紗を右手に握つたまゝ、棗の蓋を取つて蓋裏をあまた検め、蓋を膝前に置いて棗の口を向ふ前と拭き、合口を見て蓋をすると帛紗を下に置き、棗を左掌にのせて前、向ふを正して通ひ疊の隅

へ出し、帛紗を着け、風爐正面に向き直つて右手で茶杓を取り、左掌にのせて拇指で押へて少し客付へ向き、右の手で向ふから節の處を持つて手を返しますと、茶杓の取手が向ふになりますから、棗の右へ位置よく並べて出すのであります。

斯うしておいて風爐正面に直り、少し膝を左向けて左手で柄杓を取り、節の少し下方を右の手に握らせ、蓋置を取つて柄の下で右の拇指と食指とに持たせて、左手で建水を持つて立ち、左へ廻つて水谷へ退き、次いで茶碗を持つて今度は右へ廻つて退き、續いて水指を持つて入り、棗、茶杓の拜見が済んで返つた頃を見計らつて再び出で、打返しに戻つて居る兩器の正面に座し、客の間に應答して棗を取り、左掌にのせ、茶杓の端を右の手で取り、胸の高さに並べ持つて、茶道口の襖際で座中の方へ向き直つて坐し、兩器を客から見通しの方へ置いて靜に一禮するのであります。



□四疊半逆勝手風爐濃茶點前

逆勝手の濃茶手續きを申し上げますが大たい此逆勝手の席と云ふものは、總て手都合の悪い變則なものでありまして、之は地形の關係、或ひは建物の續き合ひの都合から、據所なくそうしなければならぬ、又そう持つて來なければ大へん無理が多くなつて不便利で仕方がないために、餘儀なくそうしたものが出來るのでありまして、別に好んで其裝置を選ぶ必要は無いのであります。

併しながら、すでにそうした席のある以上は、それに應ずる點前、手續きを心得て置かねば、勝手が違ふから點前が出来ないでは、堪が明きませんから、此處に逆勝手點前の手順を一と互りお話しいたします。

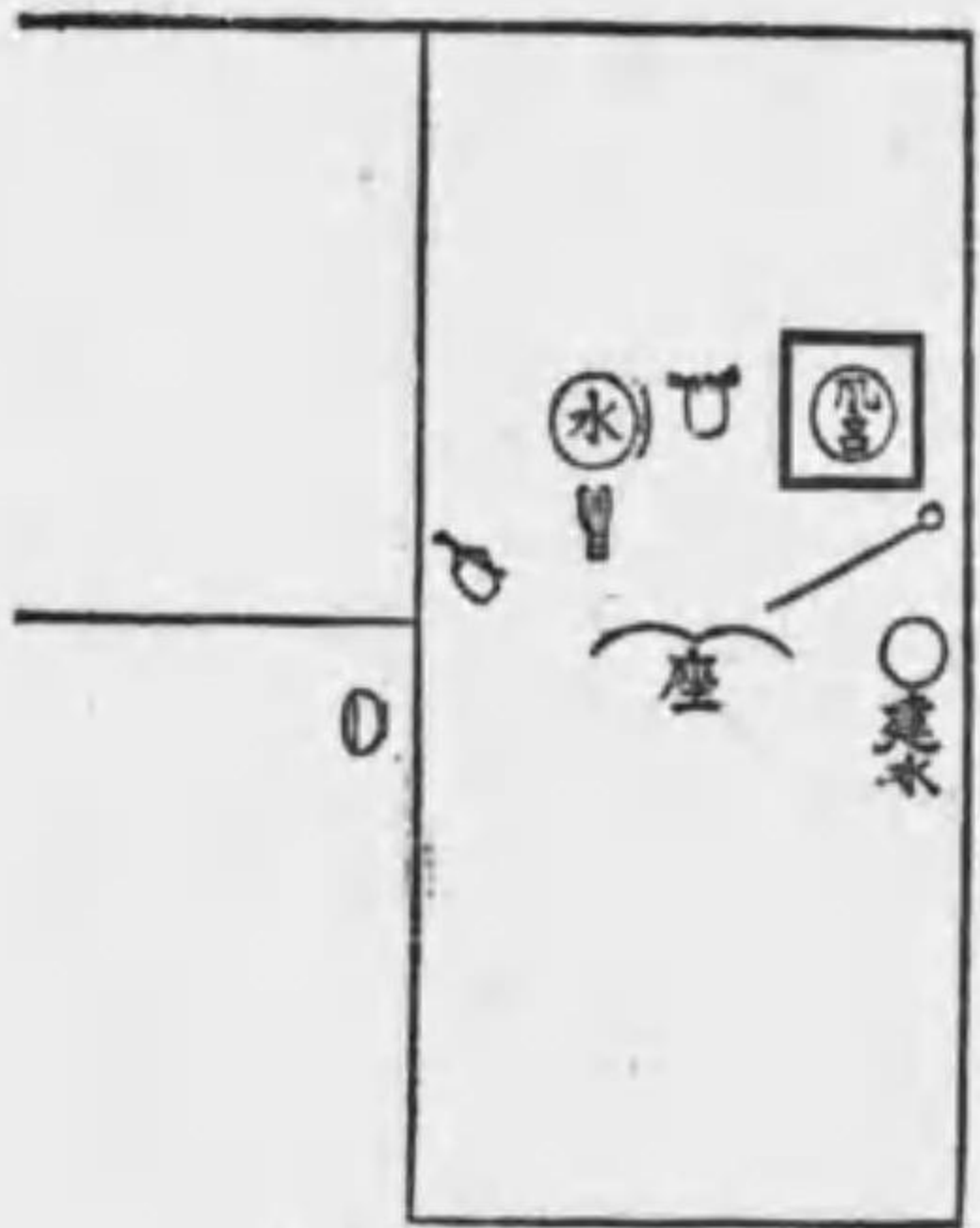
既に逆勝手と云ひ、普通と反對に左に重心を置くのでありますから、總ての構へが普通でないことは當然のことでありまして、あたりまへなれば左脇に挟むべき帛紗も逆、即ち反對向きに右の脇に挟むのでありますから、充分手なれた人でも迂つかりすると、麻胡付くことがありますから注意を要します。

水指を風爐の左方に置合し、其前へ茶入を飾つて置いて、客を案内することは、凡て本勝手の作法通りであります。唯帛紗を右腰につけまして、左足より茶碗を運び出して、勝手

付き、爰では右方壁際へ右手で假置して、其手で茶入を少し客附の方へ送り、茶碗を右より三手に取つて茶入と置合します、それから建水を右手に持つて出て、茶道口しめ定座に着きます。

柄杓を右手で取つて左手に持たせて構へ、蓋置を右手で取出して敷板の右前角へ置き、

左手で構へてゐる柄杓を其儘膝前へ柄杓を斜に引きます。



逆勝手配置之圖

そこで總禮を行つて建水を少し進めて居すまひを直し、茶碗を左手で取り、右手に持つて膝前へ置き、茶入を右手で取つて茶碗と膝との中間へ置いて、袋を脱がせ、茶入を出して下に置き、袋はかへさず、其儘風爐と水指の中間向ふ寄りに置きます。それから腰の帛紗を取つて四方捌きを行ひ、茶入を拭ふことは、本勝手で申上げた手順と少しも變りませんか

ら略します。そして茶入を水指左方の前へ流し置き、帛紗をたゝみ直して茶杓を拭ひ、手なりに茶入の上へ置くと斜に乘ります、次で茶筌を水指の正面に、殆んど茶入と斜になる位置へ出し、帛紗で水指の蓋の上を拭いて茶碗を少し引き寄せて茶巾を水指の蓋の上へ

取ります。帛紗を右膝横前より置き、柄杓を左手で取つて構へ、帛紗で釜の蓋を取つて帛紗を今度は建水の後へ置きます。そして湯を一杓汲んで茶筥通しを行ふことは普通と變りはありません。そこで茶碗を右手で取つて左手で湯を捨て、右手で茶巾を取つて茶碗を拭ひ、茶巾を釜の蓋へのせ、茶杓を取つて茶入の茶を入れることも皆手續きに變りませんが、茶入の蓋は逆勝手の點前では、膝前へ茶碗との中間へ置くのが定式であります。水指の蓋を右から四手に取つて、水指の胴の右側へもたせて置きます。手順は、圖の通りであります。水を一杓釜へ注いで湯を汲み、それから茶を練ることは少しも變りません。



逆勝手水指蓋取る順

出すのは右手で取つて左掌にのせ、正面が客付になる様にまはして左手で茶碗を客疊へ出し、小帛紗も左手で其下座へ出し、客が一啜りした時服加減を聞くことも同じく、一膝客附へ膝を向けて控へてゐて主客の喫み切りを聞いて正面へ復し、水を一杓釜へ注ぎ、帛紗を腰へ着けることも變りはありません。そして茶碗が戻つたら左手で取つて右手で膝前へ置き、總禮を行ひ、湯を汲んで茶碗を濯ぎ、仕舞ひの挨拶をなし、水を汲んで茶筥通しを終り、茶巾、茶筥を仕舞うて茶杓を右手で取つて握つた儘建水を引き、帛紗をたゝんで茶杓を拭ひ、茶碗の肩へのせ、帛紗腰につけ、茶入を取つて水指の中心を割つて左方へ置き、茶碗を右手で取り、左手で前横を持つて茶入

と置合し、釜へ水を注し、釜の蓋をして柄杓を引き、水指の蓋を取つた逆の四手でいたします。そこで茶入、茶杓、袋の拜見の所望がありましたら、柄杓を左手で取つて右手で建水の上へのせ、蓋置を建水の後へ右手で仕舞ひ、茶碗を左、右、左と三手で勝手付の壁際へ假置して、茶入を右手で取り、左掌にのせ、客附へ斜に向き、帛紗を捌いて拭うて出す、更に茶杓を取つて斜に向つて右手で出し、袋も其通り出して、右手で柄杓を持つて握りこんで蓋置を右手に持たせ、左手で建水を持ち、右廻りで勝手へ退くのであります。尙小間でありますと柄杓蓋置左手に持ち、右手で建水を持つて退きます。茶碗を持つて歸るのは左廻りで退きます。

拜見ものは出た通り打返しなしで返して置きます。以上で逆勝手の濃茶は終わりました。

□ 四疊半逆勝手風爐薄茶點前

逆勝手運びの薄茶點前を述べます。

水指を持つて茶道口に坐り、襖を明けて一禮し、茶道口を這入るのは左の足から敷居を越えます。そして風呂釜の左横へ水指を置合すのであります。退くのは右足から立つて身體を左へ廻りまして、例へば本勝手の場合建水を持つて後退する時と同じ心得でありまして、之が即ち客付きになるのであります。そして勝手に退く時敷居を跨げるのは右足からであります。

次いで茶碗と棗を持つて出るのでありますが、此持方は本勝手と變りなく、右に棗、左に茶碗を目八分に持つて左足から席へ這入つて水指正面に坐り、先づ右手に持つてゐる棗を水指の中心より少し左の方の前へ置きます。そして左手に持つてゐる茶碗を右手に持替へ、其手で棗の右の方に置合すのであります。

柄杓蓋置の組んでゐる建水は右手で持つて出て定座につき、柄杓を右の手で取つて左手に持替へて例の如く構へ、蓋置を右手で取出して敷板の右前角へ置いて、左手に構へてゐた柄杓を其手のまゝで柄を膝前斜に引くのであります。

そして右手で建水を膝より少し進め、居前を正し氣を落着け、左手で茶碗の左前横を持

ち、右手で茶碗の横を持つて膝前へ置き、其手で直に棗を取つて茶碗と膝との中間へ置きます。

斯くして帛紗を右手で掬ふやうに端を上へ折つて取り、取つたまゝ左掌へ打ち返して載せますと、本勝手の際に左手で帛紗を取つたのと同様の形式になりますから、其端を摘んで右膝頭で帛紗捌きを行ふ手順には變りはありません。

そこで左手で棗を取つて之を拭ひ、置くのは以前の位置とは少し下つて、水指の心とは左斜に置くのであります。そして帛紗を疊み直して茶杓を拭ひ、手なりに即ち棗の上へ茶杓が斜に乗る譯であります。茶筌は水指の中心に棗と斜に向ふへ流して置き、茶碗を少し膝前へ引き寄せて、帛紗を右膝前の建水との中間邊りに假置します。

そして左手で柄杓を取り、右手をあしらうて構へ、右手で帛紗を取つて釜の蓋を取り蓋置の上に置いて、帛紗を建水の後方へ置き、茶巾を釜の蓋の上に取つて柄杓を右手に持替へ、湯を汲んで茶筌通しは例の如く、茶筌を元の位置へ戻し、茶碗を右手で取上げ、左手に渡して湯を左手で建水へあけ、茶碗を拭いて茶杓や棗を取る手法等は本勝手同様で變りませんが、棗の蓋を置く場所は凡て膝と茶碗の中間へとるのであります。

茶を掬ひ入れて水指の蓋を取るのには、先づ右手で摘みを取つて左手で左横を持ち、次で右手で右横を持ち、更に左手で前方を上から持つて手を横にし、水指の右の胴へ立てか

けるので本勝手の場合より一手多く複雑であります。

茶を點てる手續きには變ることはありませんが、點てた茶を出すのは右手で茶碗を取上げ左手にのせて廻し右手であしらつて其儘左の手で客疊の隅へ出すのであります。

そして客が茶碗を取上げて自席へ戻り茶を一口喫みましたら、建水の後に置いてある帛紗を取つて腰へ着けます。勿論最初着けてゐた様に右腰につけるのであります。

客らか茶碗が戻つて來たら之を左手に取つて右手に持替へ、膝前へ置きまして湯で濯ぎ、連客へ一々茶を點て出す手順は同じことを繰返すだけであります。建水に湯をすてますのは初は左手次の時は右手と交互にいたします。そして「お仕舞……」の挨拶があります。ありましたら會釋して茶碗に水を注ぎ、仕舞ふ手順も變りませんが、最後に茶杓を右手に取つて其手で建水を元の位置へ引き戻し、茶杓をにぎつたまゝ帛紗を取つて左掌へ打ち返し、帛紗捌きを行つて、茶杓を拭ひ茶碗の肩へかたづけすることも變りません。

帛紗腰につけまして右手で棗を取つて、水指の心を割つた左方、即ち最初持ち出した時、置いた場所へ置き替へ、茶碗の右横を持つて取り上げ、左手に渡して其手で棗の右方へ置合します。之で何れも最初持ち出した通りの位置になります。(本仕舞になります)。

釜に水を注し、蓋をして左手で柄杓を引くことも前の通り、水指の蓋も取る時の逆の四手、即ち左右左右で致します。そして柄杓を左手で取り、右手に持替へ、柄の節のあたりを

握つたまゝ左手で、取つて來た蓋置を掴み、一膝右へ廻つて左手で建水を持つて右足から退席いたします。

棗、茶杓の拜見の所望があつた場合、柄杓を左手で取り上げ、右手に持替へて建水の上へたゞみ蓋置も左手で取つて右手に渡し、建水の後柄杓の柄の下に置き、茶碗を左手で左前横、右手で右横、左手で左横を持つて勝手の方の壁際へ假置して置いて、棗を右の手で取つて左掌にのせ、斜に客の方に向き、帛紗捌きをして拭ひ、右の手で出す手順も本勝手の際と同様でありまして、茶杓を右手で取つて出し、柄杓蓋置きを右手に持ち、建水を左に持つて退席することは前述の通りであります。

但し小間の場合でありましたら、柄杓蓋置は左手に持ち、建水は右手に持つて退席するのであります。何れにしても逆勝手の席で退席する時、茶道口を出るのは必ず右足より敷居を越すのでありますから、這入る時の左足と共に充分會得して行ひませんと間違ひやすいものであります。

それから客の方も棗、茶杓の拜見を終つて返す場合、逆勝手の場合では打返しは致しません、出た位置へ向ふ向けに返して置けば良い。以上で逆勝手の薄茶は終りました。

□風爐臺子長板類濃茶點前

南浦昭明即ち大應國師が宋より臺子一飾りを將來し、博多の崇福寺に在つたのを、後年夢窓國師が之を以つて大徳寺で茶を行ひ、臺子は天龍寺に傳へられたと古い書物には出て居りますが、今はそれが果して如何になつて居るものか、大徳寺の傳衣老師も妙心寺に傳はつてゐると云ふことを聞くが見たこともないと話されて居りましたから、多分現在では何うかなつてしまつて無くなつて居るのではないかと思はれますが、若し在つたとしても、恐らく現に世間に使用されてゐる臺子と變りはないと思ひますから、其古い穿索は姑く措きまして、臺子には紹鷗形と利休形とがありまして、利休好みにも大小があり、其他宗旦好み等々種類はありますが、爰では矢張り利休好眞の臺子を標準にしてお話することに致します。

備、臺子は専ら廣間に於て使用すべきものでありまして、四疊半以下の小間には絶対に使用すべきものではありません、之は凡そ臺子に限らず、諸棚物一切は特殊の場合の外總て小間で用ひていけないことは別項で詳しく申しますが、臺子に至つては更に嚴重に此規定を恪守すべきものであります。

由來茶禮は臺子に依つて起つたものでありまして、何れも書院、寢殿即ち廣間で行はれ

たので、四疊半は其以後に出來たものでありますから、それより以下の小間……例へば三疊、二疊等で行ふ茶は一種の便法として、諸器具、諸莊り一切を省略し、極めて氣樂な、打解けた、所謂佗の茶でありますから、そこで嚴格な儀式に準ずるやうな茶禮は適はしくありません、故に小間では斯うした様式は一切用ひない方がよろしいのであります。

そこで臺子を据ゑる位置であります、凡そ床を上座として座敷の位置を定め、下座の方へ、點前席を設けることは、獨り臺子を用ひる場合に限つたことではありません、定座に客付即ち右方は疊目一つあけて、居前からは十六目向ふへ据ゑます。

地板には風爐、釜、皆具即ち水指、杓立、建水、蓋置を置合すこと、此風爐、釜は主に切懸きかけを用ひ、それに副うた皆具の好みもあります、爰では好みものゝことは多様に互ひますから、省略致します。

天板には隅に羽箒、香合を置合したり、茶入、茶碗を置合す等色々の場合がありますが、普通の臺子濃茶點前でありますから、棗をその中心に莊つて置きまして、袋に入れた茶入を水指正面疊の上に置き、迎へ附を致します。

茶碗前に置いて茶道口開けて入り、茶道口閉めて運びつけ、茶碗勝手付に假置して右手で茶入右方へよせ、茶碗左手で取り、右手左手と扱つて茶入と置合せ、建水下し、火箸抜き、臺子の左側疊の上に置いて、蓋置を杓立の前に置きます、こゝで注意しなければならぬ事

は、穂屋香爐の蓋置を使用した場合は、薄茶ですと建水から出して、直に蓋を返し、杓立の前に置きますが、濃茶の場合は、そのまゝ杓立の前に置き、總禮して建水を少し前へ進めます。  
 (臺子點前には、七種蓋置——穂屋香爐、一閑人、三ッ人形蟹、榮螺、五徳、三ッ葉——の中の物を使用するのが良いのですが、濃茶の場合では、其中でも穂屋香爐を使用する方が宜しい。ですから以下穂屋香爐を使用することゝして述べます)

建水を進め、居すまひを正し、さて點前にかゝるので、以下普通濃茶點前に準ずる箇所は省きまして、茶入の袋は右手で左の方へ返し、右手で横を持ち、左手で持直し、臺子天板の左前角に置きます。

茶巾を水指の蓋の上に置きましたら、婦人又は釜が共蓋の場合なれば、帛紗を右膝先に假置し、右手にて穂屋香爐をとり、左の掌にのせ、穂屋の蓋を打ち返し、元のところに置き、右手にて釜の蓋を取り、其上にのせ、帛紗を使用した時は、帛紗を建水の後に置き、兩手を突いて柄杓を取り、湯を汲んで茶筥通しを致します。

以下普通風爐濃茶點前を参照して下さい。但し仕舞は本仕舞で水指の前に茶入茶碗と初めの様に置合せます。

終りに水を釜にさしましたら、湯返しをして、柄杓を杓立に莊り戻し、釜の蓋をしめて穂屋の蓋を打ちかへし、水指の蓋をしめて拜見を乞はれますと蓋置を少し杓立の方へついで

て、火箸を杓立にさして、三手で茶碗假置きし、以下普通濃茶の時の様にして拜見物を出します。袋は左手でとり、右手に持直し、左の掌にのせ、客附に向き、右手で出します。建水を勝手に引き、茶碗をひいてから、次に水つぎを持ち出し、水指に水をつぎ、建水を清めて持ち出し、蓋置入れて元の如く臺子に莊り直して茶道口閉め切り、拜見物を引く順序は前回に述べました濃茶點前通りで宜しい。

長板總莊りの場合も前述通りの手續きで宜しいが、茶入の袋は建水の向ふに置くので、尙長板二つ置の風爐釜、水指場合は、蓋置は穂屋は用ひない方がよろしい、そして長板の上、左前角に置き、柄杓の柄は疊の上へ流して引き、點前の手順は運び濃茶通りに致します。たゞ終りに茶入、茶碗を置合す時は本仕舞ひにして、釜へ水をさしましたら湯返しを致します。

終りに臺子及び長板總莊り風爐濃茶點前に就いて注意して置きたいことは、薄茶の時の様に柄杓を構へたり釜の蓋を取ると云ふことはありません。

穂屋香爐の蓋を返し、釜の蓋を取り、柄杓を杓立より抜き、湯を汲むと云ふ順序で一々別に扱ひます。

お仕舞ひの時は、その逆にすれば良いのですが、薄茶の時には柄杓を構へ、釜の蓋をなし、柄杓を杓立に飾り、水指の蓋を閉めてから、穂屋香爐の蓋を返しますが、濃茶の時は穂屋香

爐の蓋を返してから水指の蓋を閉める順序で薄茶と反對です。言ひ替へれば濃茶は穂屋香爐の蓋は釜の蓋をのせる時のみ仰向けですが、薄茶の時は初め建水から出した時から終りの拜見ものを所望されるまで、仰向けた儘でよろしいわけです。

□ 風爐臺子長板類薄茶點前

風爐臺子總莊りの薄茶點前は、まづ棗を天板の中心に莊つて置きます、そして客の居すまひが定まつたら菓子運ぶこと、普通と變りはありません。

點前は茶杓、茶筴、茶巾を組んだ茶碗だけを左掌にのせ、右手をあしらつて持つて定座に進みます、定座に居すまひを正して右手で茶碗の横を持ち、更に左手で茶碗の左前を持つて、へて左方へ假置しまして、足首を重ね、右手で天板の棗を取つて足首をはづし、一たん左の掌にのせて、改めて右の手で臺子の前右方水指の中心を割つた右寄り見當へ置きます。

そして左手で茶碗の左前……置いた時持つた場所を取り、右手で茶碗の右横を持ち、更に左の手で茶碗の左横を持つて棗の左方へ置合すのであります。

そして両手で臺子に莊つてある建水を取り、左手で左の膝脇に置き、膝前へ両手をついて右手で杓立の火箸を、杓立から抜き左方を通つて、膝前へ持ち來り、揃へ、左手で火箸の頭を握るやうに持つて、臺子の地板の左縁に沿うて置きます。(手がかりを五分ほど出して置きます)

次に建水の中の蓋置を右手で取出し、左手で扱ひ、右手で杓立の前へ置きます。若し蓋置が穂屋香爐の時は、左手で持ち、左掌にのせ、蓋を左から右へ返して、右手で杓立の前に置

きます。そして建水を少し前へ進めるのです。

それから茶碗を膝前へ取り、棗を茶碗と膝との中間へ取つて帛紗を捌き棗を拭ひ、茶碗のあつた場所へ置き、帛紗をたゞみ直して茶杓を拭ひ棗の上へ置き、茶筴を取つて元棗のあつた場所へ置き、茶碗を引き、婦人共蓋の場合なれば帛紗右膝頭に假置きして兩手を突いて杓立の杓を取り、杓立と水指の中を通つて左手に渡して構へ、釜の蓋を取つて蓋置へのせ、茶巾を釜の蓋の上へのせ、湯を汲んで茶筴通しをなし、以下常の如く茶を點てゝ出すのです。

點前を終つて仕舞ふときは、廣間、小間に拘はらず、本仕舞に致します。

水を釜に注しましたら湯がへしをして、柄杓を構へ、釜の蓋をしめ、柄杓を右手で杓立に立て、水指の蓋を閉めます。そして、穗屋香爐の蓋置なれば、右手で左掌にのせ、前の逆の蓋を返し右手で元のところへ置き、左手で火箸を取り、前の逆の順序で杓立に立てます。

棗、茶杓の拜見所望があれば、茶碗を右手から三手で左方へ假置し、棗を以つて斜客附近に廻り、拭うて出し、茶杓を出して建水を持ち入り、續いて茶碗を持ち入り、水注ぎを持つて出て、水指に水を差し、次いで建水を持ち出でて膝前に置き、蓋置を元の如く入れて、最初莊つてあつた場所へ莊り、兩器が戻つたら其間に答へて、茶杓を水指の肩へ假置し、棗を元の場所へ莊り、茶杓のみを持つて茶道口に入ります。

之で風爐の臺子薄茶點前は済みましたが、長板の總莊り薄茶の場合も之と同じ手続きで、唯棗が莊つてないから之を持ち出すだけの相違であります。

臺子の種類。利休好(眞臺子、及臺子、竹臺子)、宗旦好(桑臺子、爪紅臺子、一閑高麗臺子)、一燈好(桐木地二本柱臺子、銀杏臺子、老松臺子)、認得齋好(夕顔臺子)、又紗齋好(飛驒春慶竹臺子)、圓能齋好(杉臺子)、五行臺子、爪赤臺子、淡々齋好(飛驒春慶臺子)



□ 風呂中置點前

風呂中置點前は、時候が段々寒さに向つて参りまして、部屋の中に居りましても何となく火氣が親はしくなる時季に致しますので、風呂から爐に移ります約一ヶ月位の間、つまり十月初旬から十一月上旬位迄がよろしいのです。

で、風呂を點前疊の中央に置き、火氣を客の方に近付け、反對に水に縁のある水指は遠い壁附の方へやるのです。

したがつて風呂釜は可成大ぶりなものがよく、水指は細長いものが良い。

これが一層佗びた趣向ですと、風呂の代りに大摺鉢オウチハチに、藁灰を入れたり、鐵の缺けた甕風呂を使用したりするのも面白いでせう。

さて薄茶點前から述べることに致します。

茶道口にて一禮なし、水指を持出し、小板の左前脇に置き、次に茶碗、棗を常の如く持つて出て、小板の右の方少し前に置合し、常据の場合の水指前に置合す位置、建水運び出して、風呂正面に坐し、建水を定座に置き、左手で何時ものやうに柄杓を取り、構へて右手で蓋置を取出し、水指の前少し左へ置き、柄杓を其上に引きまます(位置略圖参照)

その他の手順は常据の點前と餘り變りはありませんから一々詳しく述べることを略

しまして特に注意すべき點だけを申して置きます。

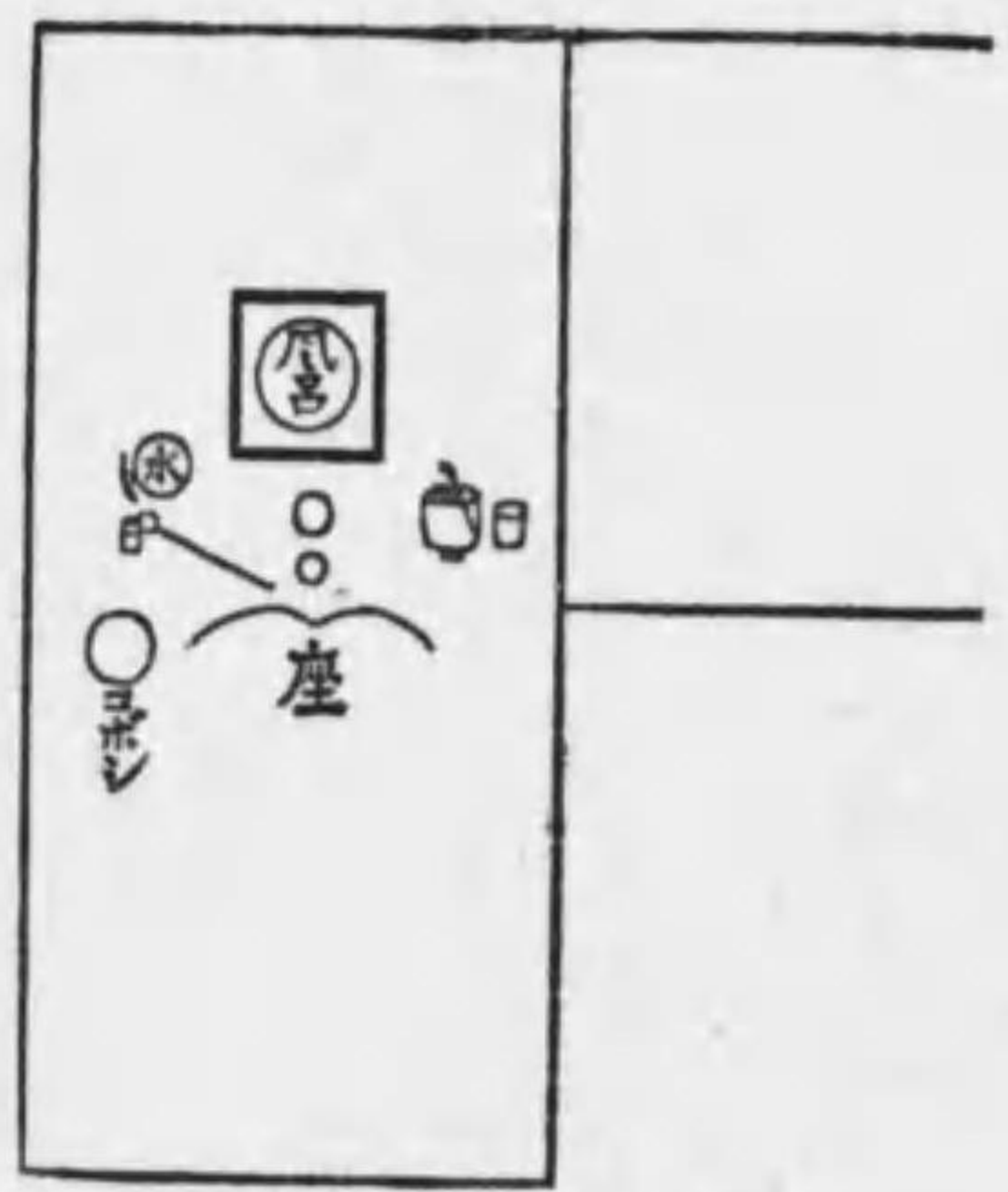
水指の蓋を取るのには二手で、即ち右手にて取り、左手に持ちかへて、水指の左側へ摘みが

水指の胴の方へ向くやうにして立てかけます。

終りに茶碗、棗を置合すのは、本仕舞ひに致します。

中置には棚物は使用しません、が、玄々齋好みの五行棚だけは使用致します。

次に濃茶點前ですが、之も常据の濃茶と、前述の中置薄茶點前とを參酌していたゞけばよろしいが、茶入の袋は、建水の向ふへ置き、茶巾は小板が荒目板なれば、板の右前角へ出します。大板も中置によく使用せられます。



中置前點諸道具之位置

大板の時には、蓋置を板の左前上に置き、柄杓は、風呂の前に一文字に引きます。水指は、板の左前脇疊の上へ置くのです。

尙長板一つ置、風呂釜のみを据ゑて置く場合も大板と同じ扱ひでよろしいが、水指の蓋は、三手にて取り、即ち右手でとつて左手であしらつて右手で勝手付に摘みを水指の胴へ向けて置きます。そうして點前終つて釜に水をさしました時湯がへしは致しませ

ぬ。

五行棚も、大板、長板一つ置の場合と同じ扱ひでよろしい。大板の時は、柄杓蓋置を板上へ飾り残して置きますが、釜へ水を指した時、湯返しは致しません。そして柄杓蓋置を飾り残す時は、柄杓を風呂の左横へ縦に置き、蓋置は柄の元の右方へ置合せます。

□風爐流し點

流し點は本來極小人數で泌々した客に接する、最も佗びた風であることは、爐の流し點も同様であります。直に點前の順序を申上げることには致しません。

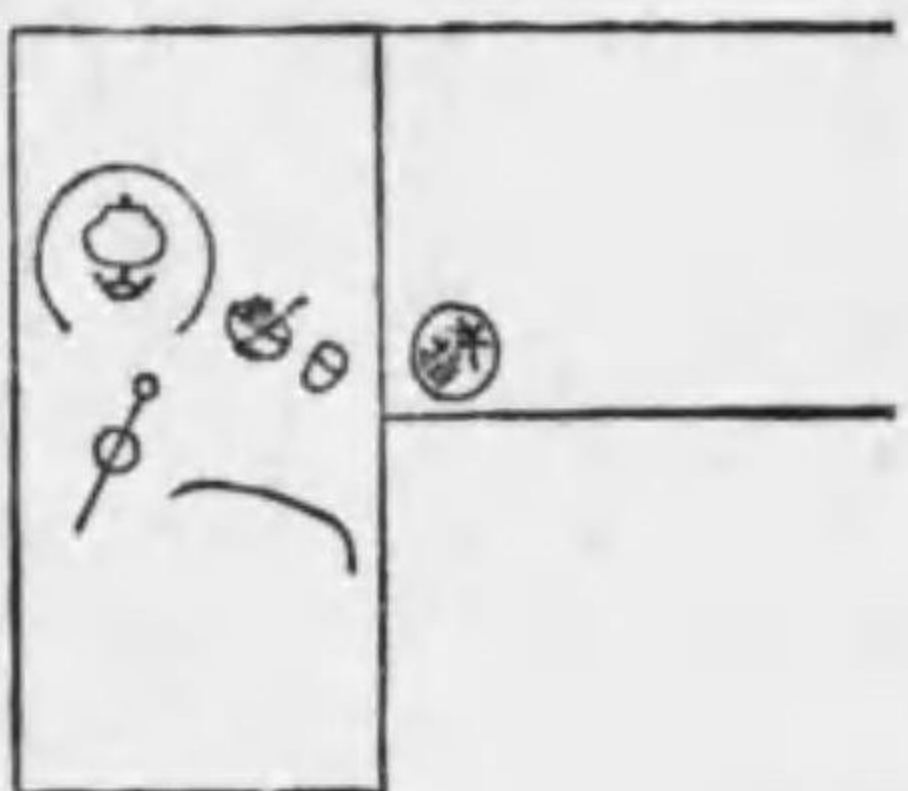
先づ此流し點の際は、風爐を普通より少し右方寄りに置くのであります。即ち疊の左縁より疊目凡そ十五か、乃至十七目位の處へ敷板を置いて、其上へ普通の如く風爐を据ゑるのであります。之は水指の位置が變りますから、自然空間を補ふ意味からであります。

水指を運び出すのは普通の如く、茶道口で一禮して持つて出るので、それには變りはありませんが、坐る時は身體を右斜に坐つて、水指を貴人疊の中角へ置くのであります。それから棗と茶碗を兩手に持つて出て風爐の右横へ斜に置合すのであります。即ち爐の點前の際棗を拭いて置き、茶筴を取出して置く位置であります。

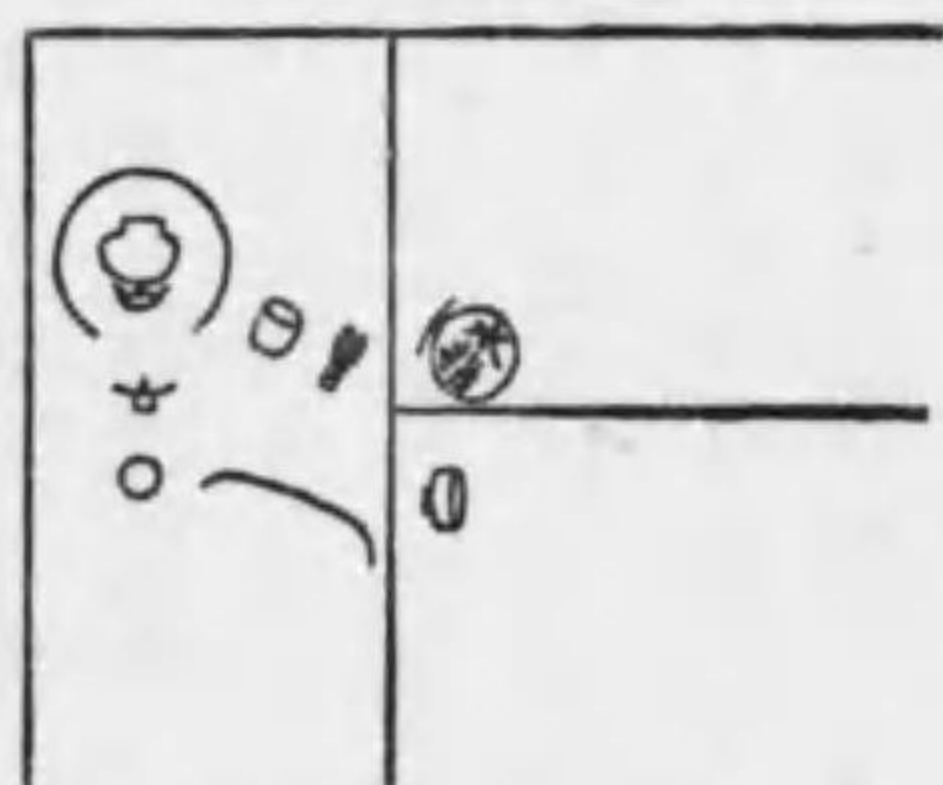
建水を持つて出た時は、斜に水指に向つて坐りまして、居前を正し、先づ茶碗を左の手で取つて右手に持替へて膝前に置きます。

棗は右手で取つて膝と茶碗の中間へ置き、帛紗捌きは常の如く、拭いた棗を茶碗のあつた跡へ置き、茶杓を拭いて其上に手なりに乗せ、茶筴を出して前の棗のあつた跡へ置合し、茶碗を少し膝前へ引いてから、建水の上の柄杓を取つて構へます。

そして蓋置を右手で出して風爐の正面に置き、それへ釜の蓋を取つて其上へ茶巾を出します、それから湯を一杓汲んで柄杓を釜の上へ置きますが、之は置柄杓で扱ひ、茶筌通しを行つて湯を捨て茶碗を拭いて茶を入れます。



置位の時たし出持を具道諸初最



置位す出碗茶てつゝかに前點

そうして置いて水指の蓋を右、左、右、と三手に取つて水指の左の胴へ、摘みが胴に着くやうにもたせます、それから湯を半杓茶碗に汲み入れて半分は釜へ戻して置く、柄杓は切柄杓であります、そして茶を點て客方へ出すのは普通と變りはありません。出す位置は爐の切つてあつた場所でありませぬ。(圖参照)

へ取込んで湯を汲み茶碗を濯ぎます、爰で仕舞の挨拶があれば、受禮して改めて水を汲み入れるのですが、此時は引き柄杓です、そして水を捨て茶巾を入れ茶筌を戻し、帛紗で茶杓を拭つて茶碗の肩へ伏せ、帛紗を拭うて腰に着けて、棗を右の方即ち最初持出した時置いた場所へ移動させ、茶碗を右で取り左に持替へて元の位置へ置合して、釜へ水を二杓程さ

して、柄杓を構へたまゝ釜の蓋をして、直ぐに柄杓を建水の上へ伏せませぬ、同時に蓋置も建水の後へ片付けませぬ、そして水指の蓋を右手で取つて左、右と取つた時の逆に三手でしめるのであります。

此時客の方から棗、茶杓の拜見所望がありましたら、受禮して茶碗を右、左と二手で疊の中央に假置して、棗を取つて一膝客付へ向き、帛紗で拭いて茶を點て出した場所へ出し、元に向き直つて茶杓を取り、逆にして棗の下座へ並べて出します。

そして置いて居前に戻り柄杓、蓋置を持ち、更に風爐正面に向き建水を持って退出し、再び風爐正面に坐り、茶碗を持つて這入り、今度は水指に向つて座つて水指を運び去り、拜見ものが戻りましたなれば、それを取りに出て持返る等は總て常の點前と變化はありませぬ。

□立 禮 式

裏千家流獨特の立禮式、即ち椅子點を申上げますが、此點前も前に申上げたやうに、昔から定められてある點前ではなく、明治の初年に當りまして私の曾祖父、今日庵十一世玄々齋精中の創案されました新點法でありまして、當流にのみ、手法手續きの規定はありますが、他流には古來ある筈のないものであります。近來に至りまして一つの便法として他流の人も之を御用ひになる方もありますが、當流に於きましては之に用ひる器具、即ち點茶盤、喫架、圓椅等の品々に、一々規矩が定められて居り、其點前手續きに就きまして、夫々定まつた作法、様式が出来てゐるのであります。當流に於ては既に許物の一課目になつてゐるのであります。

御承知の如く徳川幕府三百年の封建の夢が破れまして、日本も一舉にして諸外國との通商、交易の締盟國となりました。明治初年、鎖國の眠りを醒された我開國の黎明は、上下の制度が一時に變革されました。國家組織の變更と共に總てを泰西の風物に擬らへ、政治、經濟、學問、技藝、國民生活から風俗の大綱まで、一にも二にも西洋化して參りました。廟堂に起つて帷幄に參劃する大官連中が烏帽子、狩衣、差貫と云ふ固有の職衣をカナグリ捨て、洋裝に變つて行く、従つて外人相手の商館員杯も袖や、袂の着類が洋服に代り、下駄や雪駄が

靴に代ると云つた風に、仕事をするので長卓子を据ゑて、椅子にもたれかゝつて事務を檢ると云つた具合に、總ての社會様式が變つて參りました。

斯様な渾沌とした勿惶な時代に我玄々齋は炯敏にも時機に投合した、即ち洋服、テーパーの洪水時代を感觸して、所謂外人向きに最も適應するやうに腰をかけて行ひ得る新點法を創設して其時代の新人のために道を啓いたのであります。そして之を公にしたのであります。借之が世間に現はれますと茲に茶道界に一大衝動が持ち上りまして、囂々たる議論が沸騰して參つたのであります。

即ち頑迷に舊習を固執して、格式を知つて時勢を知らない人々等は、玄々齋の此新手法を以つて夷狄に媚びて神聖なる我茶道を汚瀆するものであるとなし、玄々齋は我茶道人の風上にもおけぬ異端者であるから、茶道界を追逐すべしなどの極論さへ生れ、明に裏千家々元の地位を投出して我々の前に陳謝すべしと云ふやうな攻撃が八方から雨下します。事態甚だ穩かならぬ形勢を見て取つて當流の人々でさへ内々心配して、色々玄々齋に忠告する人も尠くない状態です。只管沈滞してゐた茶道界に活氣を呈した譯でありましたが、元々玄々齋は時勢の推移を深く洞觀して將來の必然性を考察され、合法的に組織立つて創案された純正の點法でありまして、別に流祖利休居士の主張を曲げる譯でもなく、家祖宗旦の傳流を撓めると云ふ筋のものでもありませんから、茶道を冒瀆すると云ふ理由

は認められず、時勢に迂愚な諸多の俗論に介意する處なく、敢然として之を遂行されましが、即ち此椅子點前でありまして、今日では諸方に之が用ひられ、外國の諸地方まで之が賞翫されまして、外人の茶味を嗜好する唯一の動機になつて居りますのは、大きく申しますと外人に日本趣味を理解させる楔くわになつたものとも云へませう。

非常に前置きが長くなりましたが、まづ必要の器物、即ち點茶盤、喫架、圓椅等の大體の様式及び据ゑ方等を豫め申上げてから、炭及び點茶の方法を述べることゝ致します。

由來此立禮は廣間殊に、十疊十二疊半以上の大廣間に適はしいもので、小間には適しません、本勝手の定位置に點茶盤を据ゑるのであります。此點茶盤と云ふのは巾二尺九寸四分、長二尺九寸三分、厚さ九分の一枚板を天板にしまして、竹の四本足を附け、足の四方を雲形の板で支へまして一尺一寸五分の中棚を乗せる装置にいたします。

其上に風爐、釜、茶具を飾りますが、二つ置きにも扱ひます、そして其前へ圓椅と稱する丸腰掛けに圓座を置いて据ゑ、之が點前座になります。其脇に點つた茶を出したり拜見物を出すために喫架を一脚据ゑます、之は二尺九寸に一尺三寸八分に遣り違ひの足の附いた高さ一尺五寸五分の臺を置きます。

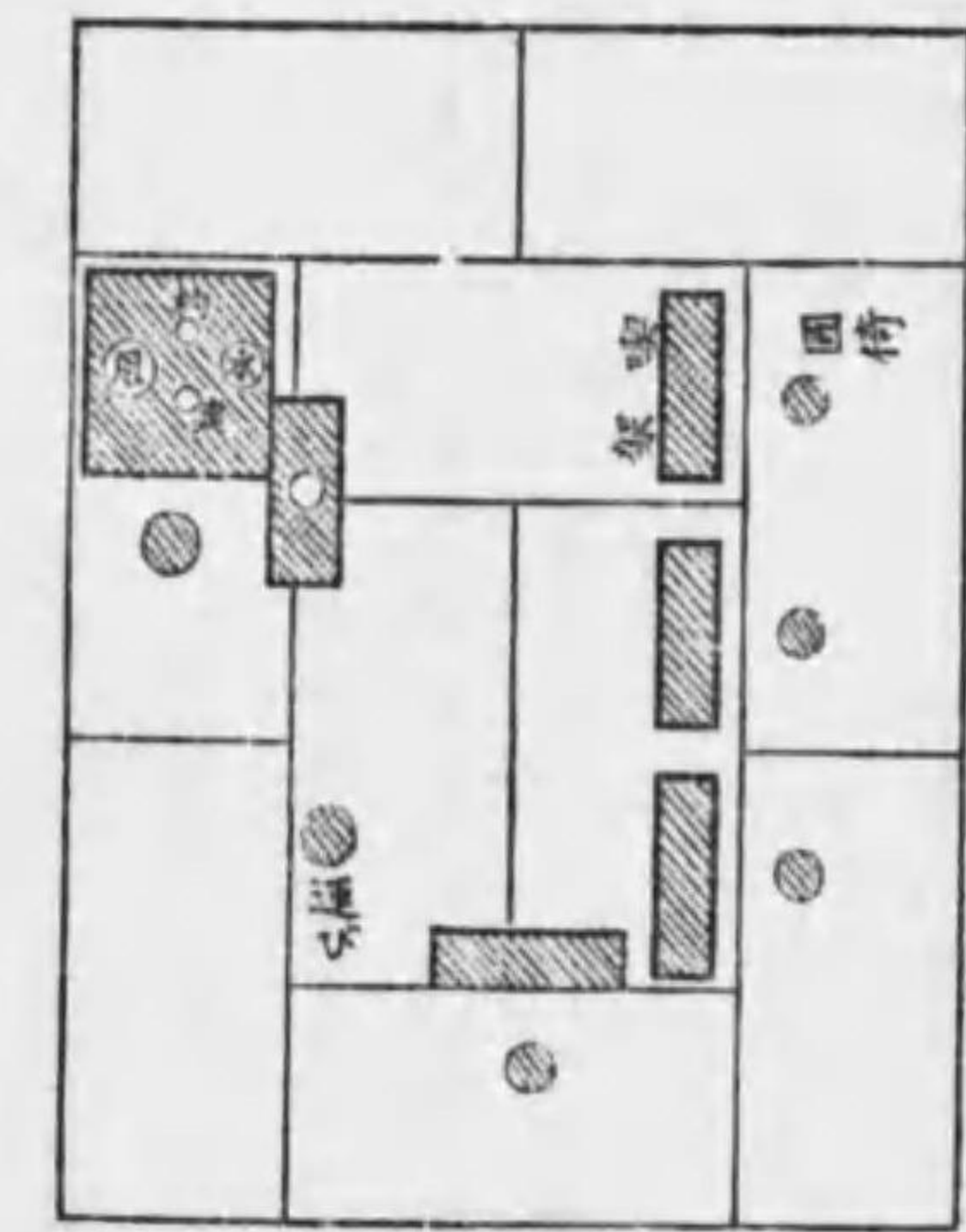
此臺は喫客の前へ並べて一脚一客が規定であります、喫客多數の場合には、それに限ることはありません、それに添へて圓椅を並べるとは勿論であります、點茶盤脇の喫

架の横へも圓椅を据ゑて置きますのは運びの者の用に充てるのであります。

之等諸器の様式、寸法の詳細は廣瀬拙齋の最近發行した『寸法録』に明載されて居りますから御参照下さい。

之で大體位置が判りましたから、次に點前を申上げます。

楮此立禮式は由來長板總飾りに準じて風爐、釜、茶具を整へて飾り付け置くべきものであります、略して二つ置きに扱ふこともありますが、何様點茶盤は可なり廣いものでありますから、長板杯とは餘程空間が多くなり、従つて矢張り本格に飾り立てた方が茶の湯形式があると思ひます。



此飾り方杯は臺子及び長板扱ひの際に詳しく申上げてありますから御参照ありたく、茲では重復を避けるために省略しますが、位置は前向ふの中心に、道具をお据ゑになれば良ろしい、そして普通と同じく炭手前も、濃茶も薄茶も、一通りは完全に行へるやうに出來てゐるのであります。

そこで先づ炭手前から申上げることゝ致します。

此棚には最初から中棚……即ち下板の中央へ、炭斗に炭を組んで飾つて置くのであります。そして客が席入りして上客以下一様に圓椅にかゝつて席が定まりましたら、亭主は茶道口に立つて鄭重に一禮致します。客は之を受けて一同起立して禮を返すのであります。爰で一才思ひ違ひをする人がありまして、圓椅に腰を掛けてゐるのでありますから、其儘頭を下げたら良からう……と云ふやうな主張を持つ人がありますが、それは此式が編成された主旨に反するものでありまして、日本古來の禮儀は坐つて辭儀を交換するものでありますこと、之は普通の點前に於て諸子が皆行うて居られる通りであります。併しながら此點前は洋服を着た人杯に適應するやうに案出されたもの、所謂外人向きに出来てゐるのでありますと共に、公式の儀式は何れも侍立して行ふ様式を制定されたのでありますから、坐つて行はない限りは立つて行ふべきでありまして、腰かけて儀禮を行ふこと杯は草なるもの……所謂略中の略式、悪く云へば疎雑であります、こんな理由から、亭主が茶道口に立つて一禮致しましたら、客も立つて答禮するのは當然でありますから、總てこの心得を失うてはいけません。

そこで亭主は勝手へ引退つて改めて灰器を持つて出て一たん圓椅につき、中棚に飾つてある炭斗の左方へ置きつけ、其儘立つて圓椅の後へ廻り、風爐正面へ圓椅を移動させ改めて腰をかけます、そして兩手で炭斗を取つて盤上の水指の前へ置き、右手で羽箒を取つ

て炭斗の前右寄りに斜に置いて香合を風爐の左前に取出します。

そして釜の蓋をしめ、鉞をかけ、右手で釜敷を出して左手に打返し風爐の左前香合の手前へ置き、釜を下して鉞をはづして更に其前へ置きます、それから羽箒を取つて風爐を掃くのですが、風爐に依つて掃き方に多少相違のあることは既に述べてありますから御參照下さい。

そうして置いて火箸を抜いて左手で扱ひ、持直して下火を直し炭をつぐことは普通と變りはありません。斯くて火箸を一時炭斗の中へ入れ置き、羽箒を取つて中掃きして元の位置へ戻し、灰器を右手で取つて盤上の風爐の前へ置き、月形を切ることも常と變りはありませんが、成るべく灰器の要らぬ風爐を用ひる方が便利であります。

更に羽箒で風爐を掃き炭斗の上へ戻し、香合を取つて香を薫べることも變りません。そして拜見の所望があれば點前脇の喫架の上へ出します、それから鉞をかけて釜をかけ、左手で釜敷を取つて打ち返して炭斗へ戻し、釜の位置を直し鉞を外づして炭斗へ入れ、釜の蓋を掃いて、火箸を取り左手に持たせて先きを表二度裏を一度掃いて羽箒を戻し、火箸も杓立てへ戻します。

斯の如くしましたら釜の蓋を切り、一度立つて圓椅を元の位置へ戻して腰をかけ、右手で灰器を取つて持ち入り、更に出て炭斗を兩手に持つて退席し、香合の拜見が終つたら之

を取りに出て引いて茶道口で一禮しますと、客も立つて答禮すること最初の通りであります。

次いで薄茶の點前を申し上げますが、大體に於て臺子長板と變つた處も少ないので、特に變つた處を注意する程度に止め置きたいと思ひます。

そこで棗と茶碗とを兩手に目八分に持つて出る動作は普通座席の作法と變りなく、先づ圓椅に腰を掛けて徐ろに兩器を水指の前へ置合し、兩手で建水を取つて左の手で點茶盤の左前隅に置き、蓋置を取り出して建水の在つた位置に置くのであります。之は臺子や長板の總飾りと同様の手續きであります。若し二つ置きの場合でありましたら蓋置は風爐の左隅に出します。

それから茶碗を正面へ取り、棗を取つて帛紗で拭ふ等のことは常の通りでありまして、杓立ての前へ蓋置が出してある場合、即ち總飾りの場合は之に柄杓を引くことはありません。之は臺子や長板と同じであります。併し二つ置きの場合は矢張り柄杓は蓋置へ引きます。そして爰に注意すべきことは此椅子點前に限つて、杓立てにさしてある火箸は點茶の際抜くことはありません。之だけは臺子及び長板とは變つた處であります。

茶筥通しを行ひ茶碗を拭ひ、茶を掬つて水指の蓋を取り、茶を立てる手續きは普通に變りません。そして點てた茶を手前脇の喫架の上へ出しますと、運びのものがそれを正客

の前へ取次ぐのであります。

爰で運びの人の出入りを一寸申し添へて置きますが、亭主が出て圓椅に着いて柄杓を引いた後、替茶碗を持つて出て一禮し手前脇の喫架横の圓椅に着いて待つて居ます。そして茶が點て出されたら替茶碗を主茶碗と替へて客の方へ運び、次々に運んでは以前の茶碗を持ち歸ることにします。勿論茶の點つ間は圓椅に着いて待つて居ります。そして點前が終つて拜見の所望がありましたら、亭主の出した器物を正客の前へ運んで、一同拜見が済んだらそれを元の喫架の上へ戻して置いて退くのであります。之は炭手前の香合拜見の時も同様であります。茶碗拜見物香合等正客へ渡す時と詰より引く時は軽く一禮した方がよろしい。

借亭主は點前が一渡り終つてお仕舞の挨拶がありましたら、常の如く仕舞つて、建水を引く時は中棚の即ち下板の左隅に下し總て本仕舞にいたします。そして拜見物を出したら建水を持つて勝手へ引き、此時に限り圓椅を左へ廻して退きます。次に茶碗を引き、水注ぎを持つて出て水指に水を入れ、水指の蓋は三手に扱ひまして退出、更に拜見物を取りに出る節は、建水を一緒に持つて出て、元通り飾り返して置いて、茶道口で一禮しますと客も一同立つて答禮します。

之で薄茶點前は終了するのであります。濃茶の手續きも取立て、變つた處もありません。

せん、臺子長板の濃茶と、此薄茶手續きとを御照合になれば自ら分ると思ひますが、袋は打留が客付に向く様にして建水の上座に置きます。

### 爐 點 前 手 續

#### □ 四 疊 半 本 勝 手 爐 濃 茶 點 前

爐四疊半出爐切本勝手の濃茶點前手續を述べます。

最初に水指を道具疊中央間中より凡そ七寸程向ふに置き、袋に入れた茶入を、その前に莊り附けて、茶道口を閉ぢて、客を迎へ入れます。

客が席入をして座に就きましたら、茶碗を仕組んで正面におき、徐に茶道口を開き、茶碗を左の掌にのせ、右手をそへて持ち、席中に入り、水指正面に坐し、茶碗を左手で壁附の方へ假置して、右手で茶入を少し右の方へ寄せ、茶碗を左、右横、左横と取つて、左手で茶入の左横へ並べて置合します。次に勝手に入り、柄杓蓋置を仕込んだ建水を持ち、席に入り、茶道口の方を向いて坐し、建水を、柄杓の柄が横一文字になる様に膝前に置き、茶道口閉めきり、立つて點前座に進み、爐縁内隔ねらひに座つて直ぐ柄杓を構へ、蓋置を出し、所定の位置に置き、柄杓を其上に引き、主客共に總禮を致します。そこで建水を前へ少し進め、體の居すまひを正します。



次に茶碗を左手で取り、右手にて膝前に置き、茶入を右手で茶碗と膝との間に置き、袋紐を解き、左手にのせて袋を脱がせ、右の方へ打ち返して左手で建水の向ふへ置き、帛紗を取つて四方捌きをして茶入を拭き、水指と爐縁との間に置き、帛紗を捌き直して茶杓を拭き、茶入の蓋の摘みの右方に載せ、茶筥を出して茶入の右斜に置合せ、水指の蓋が塗蓋なれば帛紗を二つに折返し、水指の蓋を拭ひ、帛紗を左手に持直し、茶碗を少し前に引いて、茶巾を水指の蓋の上へ置きます。(水指の共蓋の時は、蓋の上を拭かずに直に茶碗前に引き、茶巾を載せます)。男子なれば此處で帛紗を腰につけ、釜が共蓋か又は婦人の場合は、帛紗を左手の指に挟み、柄杓をとり、構へて釜の蓋をとり、帛紗を右膝脇に假置して、湯を汲み、茶碗に入れ、柄杓を構へ、帛紗を取つて釜の蓋を閉め切り、柄杓を元通り蓋置の上へ引き、これを中蓋と云ひます。帛紗を右膝脇に假置します。

茶筥通しをして茶碗を拭きましたら、茶巾は前通り水指の蓋の上に載せて置きます。茶杓を取り、茶入左手にとつて、蓋を茶碗横において、三杓ほどすくひ出し、茶杓を茶碗の肩にかけて茶入を廻し出して口をぬぐひ蓋をして元に戻し、茶杓をとつて茶を捌き、茶入の上へのせます。茶碗にお茶が入りましたら柄杓を取り、構へて右手で帛紗をとり、釜の蓋をとつて、帛紗を左膝脇に假置し、湯を汲んで、お茶を握ります。(風爐の項参照) お茶が落ちましたら茶碗を取上げて客に出します。

客の作法は風爐の項を御参照下さい。

さて正客が一口呑みましたら服加減を尋ね、續いて柄杓を取り、構へて釜の蓋を向ふを少し切つてなし、柄杓を左手で建水に載せ、蓋置を右手で取り、左手で建水の後に置き、客附に向つて控へて居ります。これを中仕舞と申します。

正客より茶銘その他の問があれば、それを答へ、末客の呑み切りを聞いて、居前に向き直り、左手で蓋置を取り、右手で以前の位置に置き、柄杓を取つて構へ、釜の蓋を取ります。(共蓋又は婦人の場合は服紗を使用します。)

柄杓を湯を汲む時の様に持直し、釜に掛け、茶巾を取つて釜の蓋の上のせ、水指の蓋を右手、左手と二手で取り、水を一杓釜にさし、帛紗が假置してあれば、それを取つて腰に着けて控へて居ります。

茶碗が返りましたらそれを取込み、主客共に總禮し、お仕舞にかゝります。柄杓上から取つて持ちかへ水を茶碗に入れ、茶筥通して捨て、茶巾、茶筥を入れて茶杓右手で取り、建水引いて帛紗さばき、茶杓二度拭いて、茶碗にかけ、帛紗はらつて腰につけ、茶入右手で水指前方におき、茶碗右手左手と茶入の左方へ置合して釜に水をさし、釜の蓋を閉め、柄杓を蓋置の上へ引き、水指の蓋を左手で取つて右手でしますと、正客より、茶入、茶杓、袋の拜見が所望されますから、亭主はそれを受け、柄杓を取り、左手で建水に掛け、蓋置を左の掌に載せて水

指正面に向き、蓋置を建水の後に左手で置き、茶碗を右手で左方壁付きに假置きして、茶入右手でとり左手に載せて客付に廻り、帛紗草に捌いて拭き、蓋をとつて口も拭き、廻して爐縁右方に置き、帛紗腰につけて水指正面に戻り、茶杓右手で取つて左手に持つて居前より茶杓を茶入の下座に出し、袋居前のまゝ左手で取つて右手であつかひ、左手にのせ、客附へ廻り、茶杓の右方に逆手で出し、水指正面に廻つて柄杓蓋置右手、建水左手に持つて左方へ廻り、茶道口開けて勝手に引き、再び出て、茶碗、水指の順に引き、水指正面に置いて茶道口を閉めてをきます。

拜見ものが返れば、再び席中に入り、夫々客の間ひに答へて茶入茶杓袋等を持ちかへり茶道口で一禮致します。

之で爐の濃茶點前を、あられました述べましたが、風爐の濃茶點前、爐の薄茶點前、手續きを併せてお読み下さるやう希望致します。

#### □四疊半本勝手爐薄茶點前

先づ水指を建てつきに置いて茶道口を開け、一禮して右足から席中へ這入りますのは毎もの通り變る處なく、真直ぐに進んで、道具疊の真ん中に水指を据え、次に棗と茶碗を左右の手に持つて水指の前へ置合すことも變りません、續いて建水をもつて出て茶道口の襖を閉め、今度は爐の前へ内隅ねらひに斜に坐し、建水は持つたまゝに體の横へ置きます。坐る位置は爐縁左前隅に膝の中心が向くやうに點前疊の中央に坐ります。

位置が極まると柄杓を鏡の如く膝の上方で立て、蓋置を取つて點前疊の縁外、即ち爐縁右横に置き、柄杓を引き、次いで建水を少し向ふへ進めて居すまひを正し、茶碗を左右と二手で膝前へ取り、棗を膝と茶碗との中間へ取つて帛紗捌きを行ひ、棗を拭ふ事及び茶入の種類に依つて甲拭きの無い事等は、風爐の節申上げたのを御參酌になれば總て同じであります、そして水指と爐縁左前隅の一文字の中間の位置へ棗を置き、續いて茶杓を拭ふて棗の甲へ手なりに斜に置き、茶筴を取つて棗と爐隅との中間、即ち水指より三分の二の位置に置くのであります。

そして茶碗を少し前へ引寄せ、帛紗を腰に着けますが、婦人なれば指に挟んで柄杓を構へ、釜の蓋を帛紗であしらつてとるのでありますが、共蓋の場合は男子でも帛紗であしらふこと

は變りはありません、そこで注意を要することは、釜が廣口等で蓋の大きな場合は、蓋を取るに先立つて、蓋置を疊の縁内へ釜の蓋が疊の縁にかゝらぬ程度に取入れて置いてとり、ます、中蓋の蓋は、蓋置を少しよけてから取ります。猶、更に大振りな蓋でありましたら、寧ろ釜の口の横まで持出して、口と橋渡ししに蓋を取つても良い場合もありますが、こんな事は老練の働きでありますから、殊更初心の學ぶ必要はありません。

その手で茶巾を釜の蓋の上へ取出し、柄杓を持替へて湯を一杓茶碗へ注ぎ込んで、柄杓を釜の口にかけて、柄杓を斜に、前爐縁右より四分の一位な處へ引くのでありますが、釜が輪口、立口などのものでありましたら、合を中へ落して引きますが、姥口の類ですと口の上へ合をのせて引きます。最も之等の場合、釜の振合ひに依つて五徳の据へやうに加減のあることは申すまでもありません。

茶筥通しを行ひ茶碗を拭ふて茶を掬ひ入れ、水指の蓋を二手で取り(風爐の時は三手)胴の左側へ摘みを胴に着けてもたせ、湯を一杓汲んで茶を點てることは、風爐の場合と少しも變ることはありませんから、御參照になつて御會得下さい。

亭主が茶碗に茶を掬ひ入れる時分、亭主から「どうぞ御菓子をお取り下さい」と挨拶があれば、其時若し無かつても、其時分を見計らつて「お菓子を頂戴致します」と挨拶して、正客から順次懐中紙の上へ菓子を取廻し、賞味するのでありますが、本來薄茶は茶事の時で

すと干菓子だけであります、薄茶のみの場合は主菓子もともに出します。その時は最初まづ主菓子を取り、干菓子は二碗目を戴く前に取廻すのですけれども、最初に主菓子と一緒に取廻しても良しく、一緒に出てゐる場合は殆んどそれが常態のやうになつて居ります、故に一緒に取りましたも最初主菓子だけを喰べ紙のまゝ干菓子を脇へ残して置いて、二碗目の際に之を喰べるやうにするのがよろしいのですが、大勢立混んだ場合、又は場所の都合等で脇の方へ置く事の出来ない時は一緒に喰べ終つても別にさしつかへありません。

斯くして亭主は茶の點つた茶碗を右手で取り、左掌にのせ、前、向ふを檢めて、手前疊の縁外蓋置の右側へ出します。正客は座を立つて茶碗の前へ坐り、茶碗を取つて左掌にのせ、右手をあしらうて復座し、次客の方縁内へ置いて會釋し、茶碗を膝前へ置いて、「お點前頂戴致します」と挨拶し、茶碗を取上げて一度頂いて喫服し、茶碗を拜見して元の場所へ返します。亭主は之を取入れて以下幾回點てゝも同じであります。客はまた四疊半以下の小間では立たないで、座つたまゝ、揉り出て茶碗を取込みまた返しなどいたします。

それから一順行渡つて茶碗が返り、お仕舞の挨拶を受けて仕舞ふ順序も風爐で申上げたのと變りません、茶杓をふいて茶碗にかけ、それから棗を水指の前中心を割つて少し右方に茶碗を同じく左方に最初持出して置いた場所へ右手左手と扱つて置合し、釜へ水を

注ぎ入れて柄杓を構へ釜の蓋をなし、柄杓を蓋置に引いて水指の蓋を左手で取つて右手でします。

爰で棗茶杓の拜見を乞はれた場合は、柄杓を建水へかけ、蓋置を左掌にのせて水指正面に向き蓋置を建水の後に左手で置き、茶碗を右手で少し左へ置直し、棗を取つて左掌にのせ、客正面右爐縁外隅に膝を向き合して棗を下に置き、帛紗を疊んで棗を拭ひ、蓋を取つて中を檢め、帛紗を置いて棗の前、向ふを正して手前疊の縁外、爐の右方へ出し、更に膝を水指正面に向け茶杓を取つて居前に向き直り、手を逆にして茶杓を向ふ向けに棗の右方へ置合します、そして更めて水指の方へ向き直つて、柄杓を右の手に握り蓋置を持ち、左手に建水を持つて立ち、左廻りに茶道口へ來て襖を開けて入り、次に茶碗を持ち入り、更に水指を持つて茶道口の襖を閉めて退出します。

そして兩器の拜見が一順して元の位置へ返された時分を見計らつて、更に出て客の間に應酬して棗を右手にとり、左掌にのせ、茶杓を右手に持ち、茶道口へ退き、建てつきに兩器を置いて一禮して襖を閉めるのであります。

之で爐の薄茶點前は終りましたが、大體に於て風爐の點前で申上げた手順と相違する處はないのでありますから、特に變つた點を申上げて、細目に互つては、重複を避けるために省略致しましたから、宜しく既述の邊を充分御参照下さい。

#### □ 四疊半逆勝手爐濃茶並薄茶點前

總べて本勝手の打ち返しを致しますれば良しいのでありますから、その概略を申述べます。

水指の前に茶入莊り付けて迎え付をいたしますこと、逆勝手でありますから、右腰に帛紗つける事等定法の通りであります。茶碗持つて左足から席に入つて、水指前に座り、茶碗右手で勝手の壁付きに假置きし、茶入れを水指左方へよけて、茶碗右手、左手右手と扱つて茶入と置合して、勝手に入り、建水右手に持つて出で茶道口閉めて、定座に進み、外隅ねらひに座つて、柄杓右手に取つて左手に構へ、右手で蓋置き出し、左手で柄杓蓋置きに引き總禮をいたします。

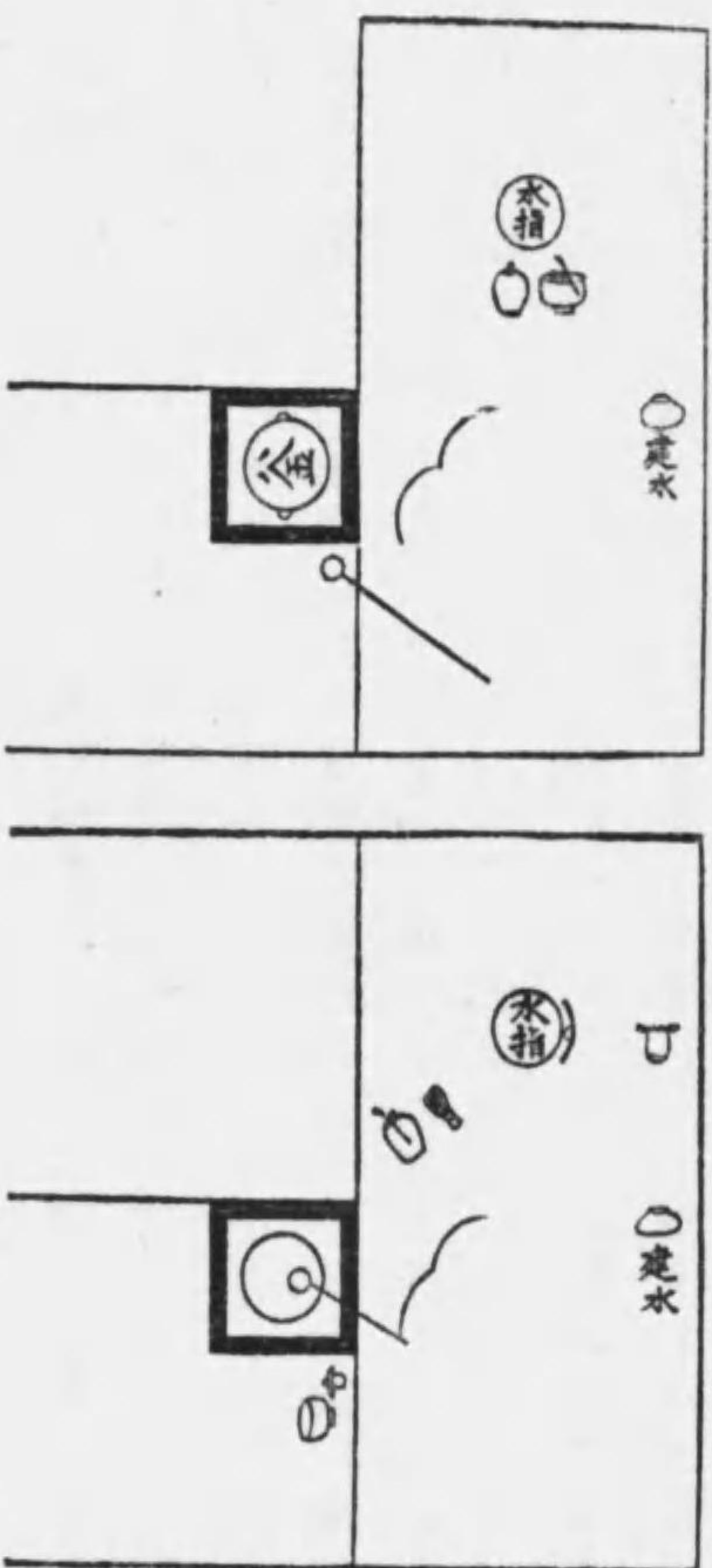
建水進め居づまひを直して、茶碗右手左手右手と扱つて膝前に置き、茶入その間におき袋ぬがせて、打ち返さず水指右方勝手付きにおき、四方捌きをして茶入を拭き、茶杓も拭き、茶入摘みの左方にのせて茶出筈し、茶碗手前へよせて茶巾水指の蓋の上のせ、男子は帛紗を腰につけますが、婦人及び共蓋の際は、右膝頭に帛紗假置きして柄杓左手に構へて帛紗とり右手で釜の蓋とります。

それから茶を點てるまで本勝手と變りませんが、但し茶入の蓋は前とり即ち茶碗と膝と

の間へ取ります。

お仕舞の挨拶をして茶筌通し、茶巾茶筌と仕組んで茶杓右手に握り込んで建水を引

四疊半遊勝手置合圖



まはり、草に捌いて拭いて出し、水指正面から茶杓取つて、客付きに廻り右手で茶入の下座に出し、袋は居前で取つて客附へ廻つて出します。終つて柄杓蓋置右手建水左手に持つて右方へ廻り勝手に退きます。茶碗水指を引いて茶道口閉め切ります。

えて釜の蓋をし、柄杓蓋置きに引いて、水指の蓋右手左手右手と扱つてしめ、拜見を乞はれましたなれば、柄杓蓋置建水にたゝんで茶碗左手で右方壁付に假置きして、茶入右手に取り、左掌にのせて客付きに持つて

客方は三器の拜見は本勝手に準じて致しまして、終つて亭主に返しますのは打ち返し無し、即ち爐縁から茶入茶杓袋と置き向きを主本位にいたして置きます。主が出て應答勝手に引くことも定法の通りであります。

尙ほ薄茶の手續きも右に準じて致しますればよろしいので、取りたて、申す程の變化はありません、只だ棗の蓋を取つて茶を入れる時の蓋の置く所は矢張膝前であります。

□ 向切本勝手濃茶並薄茶點前

向切本勝手の濃茶點前は先づ水指を爐の左側中央に置き茶入を其前に置合して迎付けをいたします。改めて茶巾、茶筴、茶杓等を組んだ茶碗を持つて茶道口を開けて入席します。そして定座に着いて左手で茶碗を假置きして茶入を少し右方へ寄せ、左手で茶碗を取つて右手であしらひ、左手で茶入と置合せます。それから建水を持つて出て襖を閉め、疊の中央に爐縁左方外隅ねらいに居前を定めて柄杓をかまへ、右手で蓋置を出して爐縁右角より疊の目三つ目に置き、柄杓を真つ直ぐに引き總禮を致します。

それから建水を少し進め、茶碗を左手で取り右手で膝前に置き、其手で茶入を取つて膝と茶碗の中間に置き、紐を解き左掌にのせて袋を脱がせることは毎時の通りであります。袋は右へ打返して水指の右横の向ふへ置いて、帛紗は四方捌きで廻し拭き、そして水指の左前に少し遠く置きます。帛紗を捌き直して茶杓を拭ひ手なりに茶入の上へ斜に流して置き、茶筴を水指の中心二寸程前に置きますと恰度茶入と斜に並ぶことゝなります。帛紗を持替へて水指の蓋を拭いて其上へ茶巾を出し、帛紗を左の指に挟んで柄杓をかまへ、帛紗で蓋の蓋を取つて帛紗を膝前に假置きして、湯を一杓茶碗に汲んで柄杓をかまへ、帛紗で蓋の蓋をして柄杓を元の如く引て茶筴通しを行ひます。(其蓋又は婦人の場合

に限り帛紗で蓋の蓋を取ります)

湯を捨て茶碗を拭いて、右手で茶杓を取り、左手で茶入を持つて茶を汲み入れること、茶を捌いて茶杓を戻すまでの手続きは、何れの場合も同様であります。そして柄杓を構へ帛紗で蓋の蓋を取り、帛紗を建水の後へ置き、湯を汲んで茶を練ることも變りはありません。點出した茶を客が一吸りした時に服加減を尋ねることも同様で、其挨拶を受けて柄杓をかまへ、蓋の蓋をして柄杓を建水の上へ置き、蓋置も一時片付けて中仕舞をして客の方へ斜に膝を向けて正客と挨拶の應酬をなすことも變らず、末客が喫し終れば蓋置を左手で取り右手で置き、柄杓を取つて帛紗で蓋の蓋を取り、其儘柄杓を釜へかけて、茶巾を釜の蓋の上へ置替へ、水指の蓋を右左と二手で取つて水指の左側に、摘みが胴に附くやうにもたせかけ、釜へ水を一杓入れて帛紗を腰に挟み茶碗の戻つて来るのを待つて居ます。

そこで茶碗が返つて來たら膝前へ取入れて主客一同に總禮を行ひまして、湯を汲んで茶碗を注ぎ、仕舞ひの挨拶をして、改めて茶碗へ水を汲み、茶筴通しを行ひ、水を捨て、茶巾、茶筴を仕舞ひ、茶杓右手にとつて左手で建水引き、帛紗を捌いて茶杓を拭いて茶碗の肩にのせ、帛紗を拂ふて腰に付け、茶入を水指の中央より少し右寄りに置替へ、茶碗を右手で取



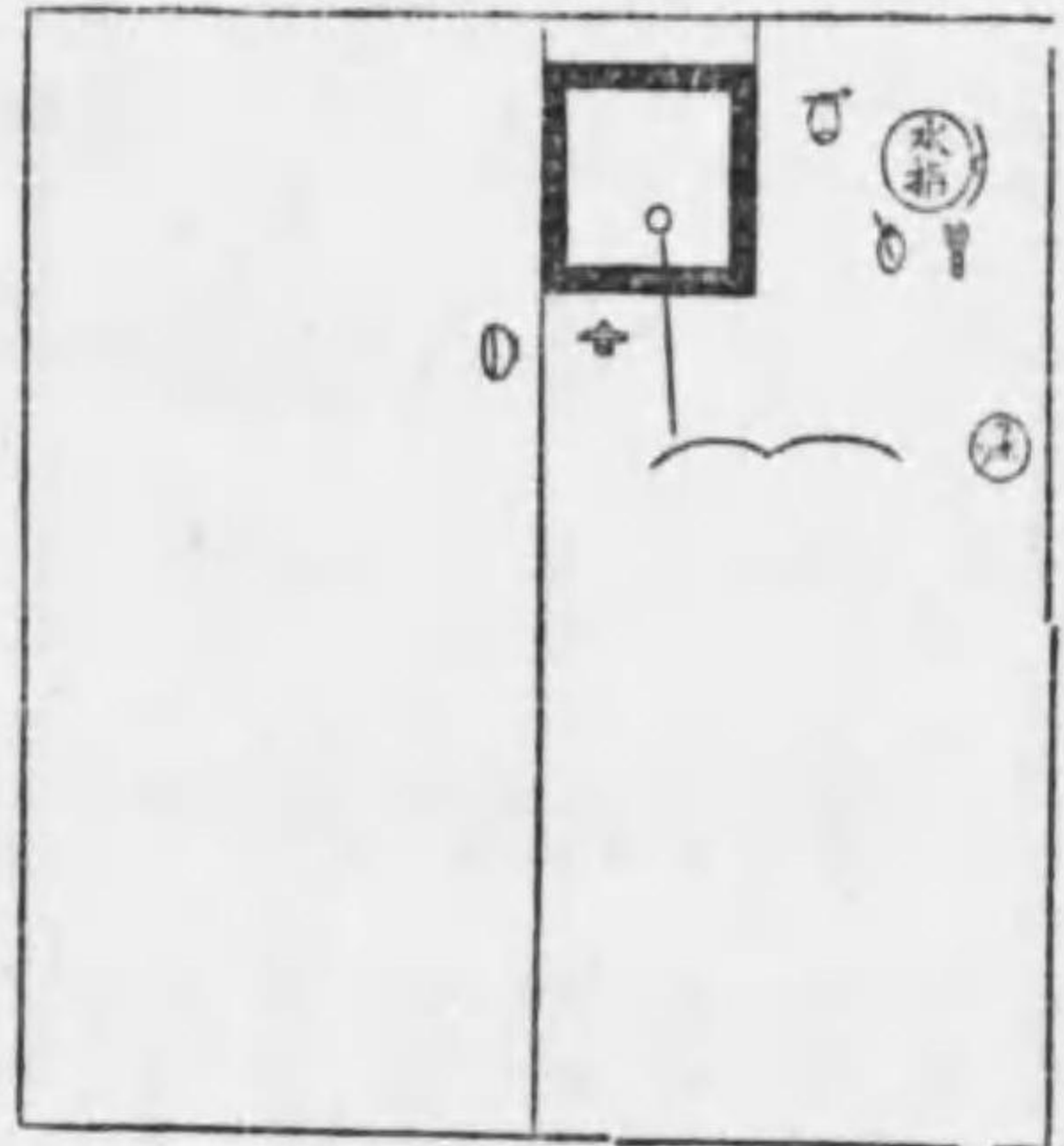
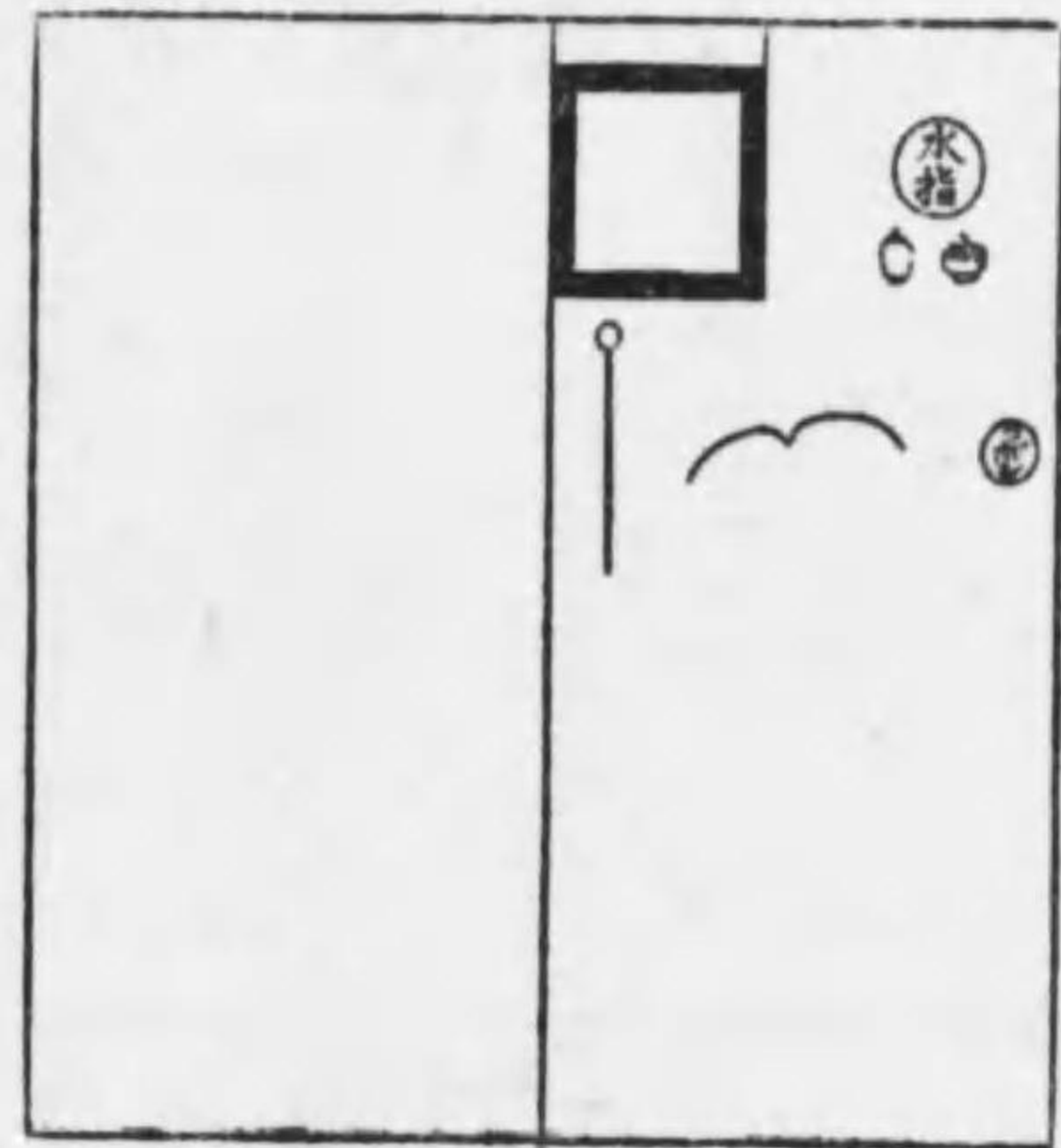
向切道具之位置

つて左手で茶入の左方へ置合すこと最初の位置の通りであります。  
 それから柄杓を取つて釜へ水を一杓入れ、柄杓をかまへて釜の蓋をして、柄杓を前のやうに真直に引き、水指の蓋を、今度は左で取つて右手でいたします。此時に客から茶入、茶杓仕服の拜見所望がありましたら、柄杓蓋置を建水の方へ片付けてから、茶碗を右一手で壁際へ假置して、茶入右手でとり、左掌にのせ、斜に客付へ廻り、帛紗で拭て出し、元へ戻り、茶杓を取つて斜客付に廻り並べて出して、そのまゝ袋を取つて客付へ斜にまはつて同じやうに出します。それから柄杓蓋置、建水を引き、茶碗水指と順次持ち返つて襖を閉め、拜見が戻つたら再び出て應酬し、一禮の後、袋と茶杓を左手、茶入を右手に持つて退き茶道口の外で一禮して點前は終ります。

猶引き續いて薄茶の點前を申上げる筈でありますが大體濃茶の手續きと大差はありませんから、従前申上げた諸種の點前と此濃茶の點前とを綜合してお考へになれば了解されることゝ思ひますから、省略することに致します。

□ 向切逆勝手濃茶並薄茶點前

向切りの逆勝手は、その本勝手の打ち返しでありまして、左圖と出爐の逆勝手を御参照になれば判然いたしますことゝ思ひますから、詳解を省きます。

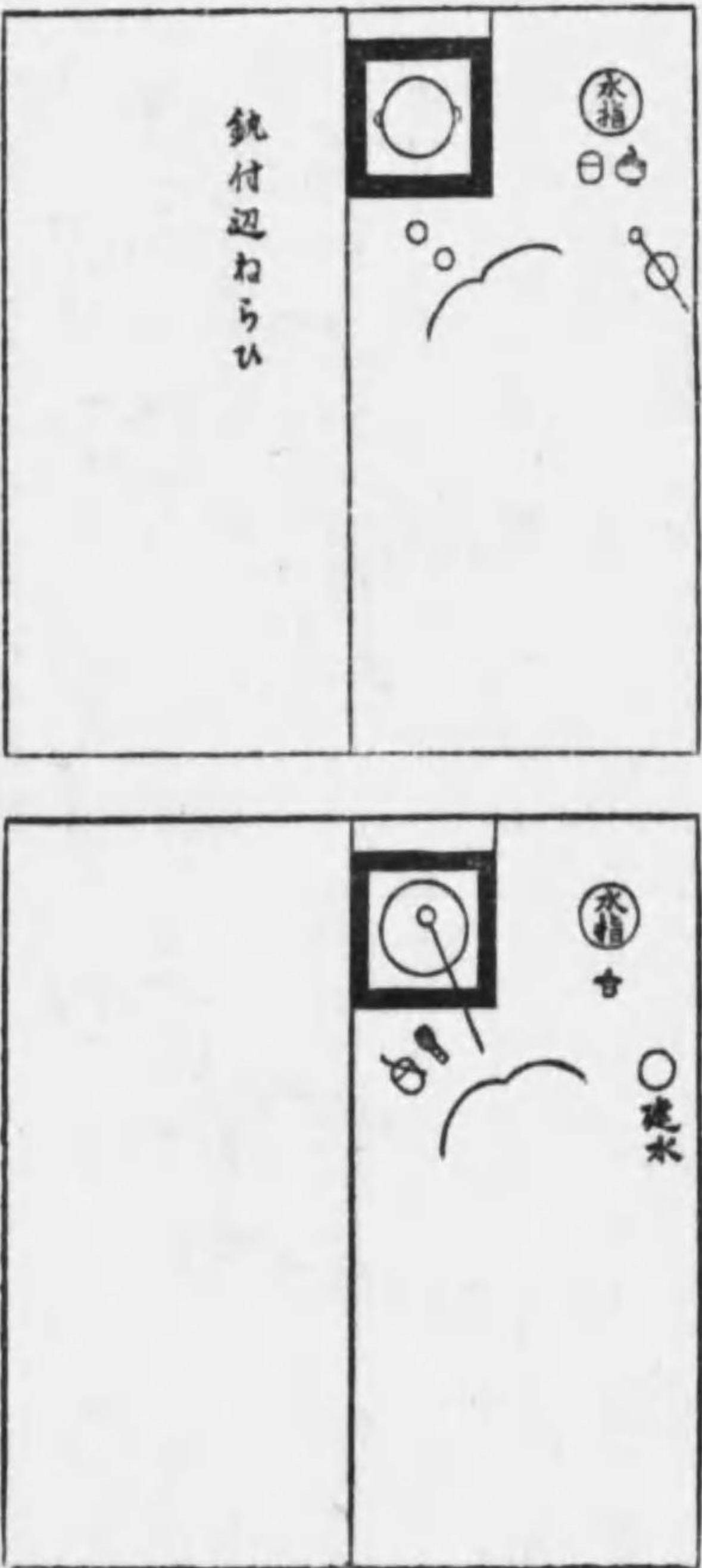


向切逆勝手手順

□向切逆勝手内流し薄茶點前

向切逆勝手の席では、別項四疊半出爐切の流し點と等しい趣旨のもとに、内流しと言ふ

事をいたします。



向切逆勝手内流し圖

普通逆勝手の通り  
 水指棗茶碗建水と運  
 び出して、爐縁の左前  
 隅に向つて斜に座し、  
 柄杓蓋置はその儘に  
 しておきまして、右手  
 で茶碗とり、左手で扱  
 つて右手で膝前にお  
 き、棗をその前に置いて帛紗捌いて第二圖の如く置合せ、茶碗を引いて柄杓右手に取り、左  
 手に構えて蓋置水指の前に出して釜の蓋をとり、湯を汲んで茶筌通しを致します、以下定  
 法の通りであります。  
 點て終つて釜に水をさして釜の蓋をし、柄杓そのまま、建水にかけて蓋置取つて、建水の

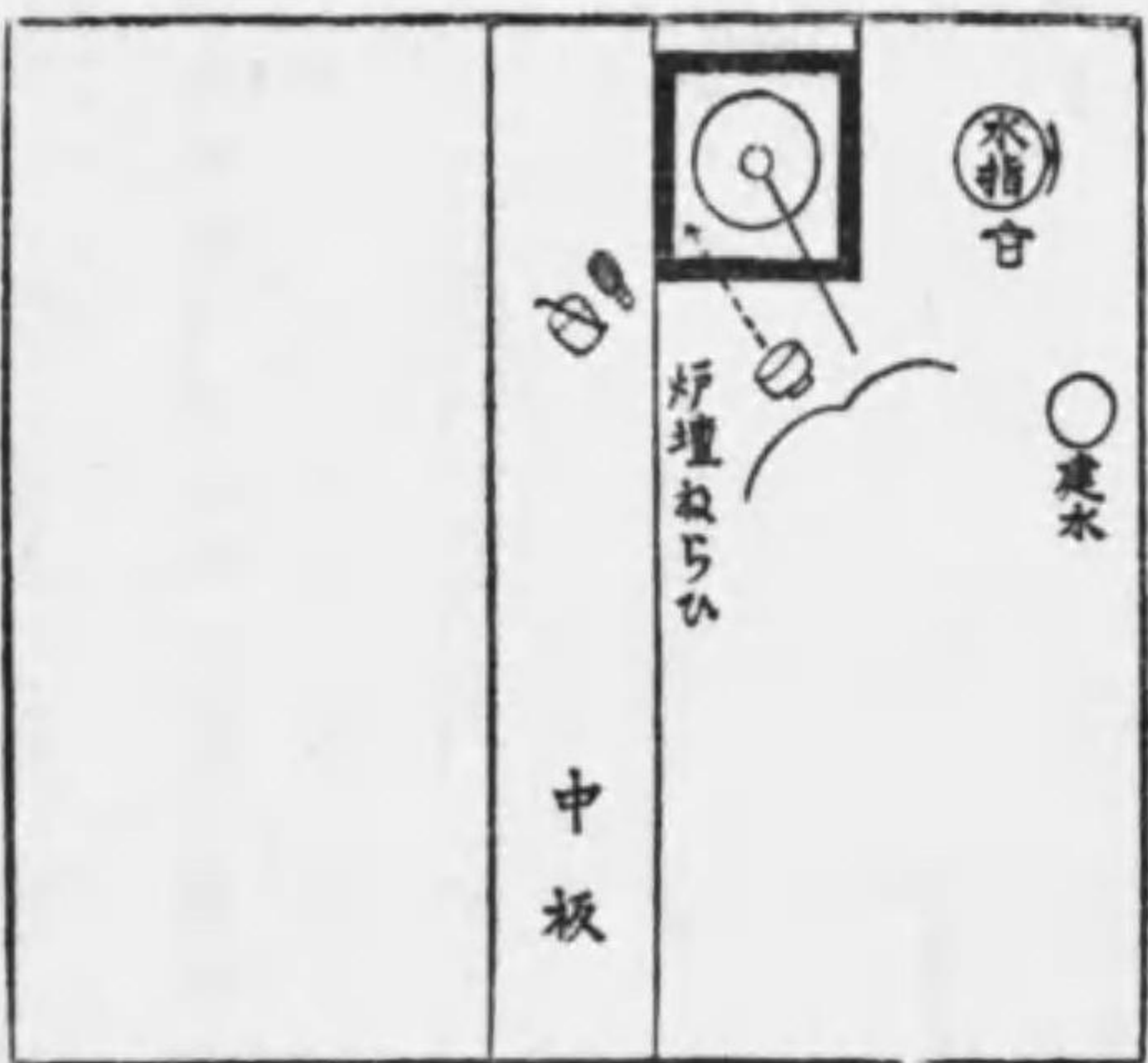
下座に置き、それから水指の蓋をして、棗を水指の左方におき、茶碗もその右方に置き合せ  
 ます。

拜見を乞はれ、ばこれを出す事、向切逆勝手に同じ事でありませぬ。



□ 向切逆勝手外流し薄茶點

向切逆勝手の席で中板のある場合又は長三疊では、外流しを致します、運びは内流しと同じであります、爐縁ねらひに斜に座つて、手順も内流しに同じであります、が、最茶筌を圖の如く中板に流して置きます。



向切逆勝手外流し圖

□ 爐臺子長板類濃茶點前

爐の臺子總莊り濃茶の概略を申述べます。

茶入は袋のまま、臺子中央部の前疊の上に置いて、迎付けをいたしますことは定法でありまして、茶杓、茶筌、茶巾を組んだ茶碗を膝前に置いて、茶道口開けて茶碗持つて出て、茶道口閉め臺子の前に着座、左手で茶碗を假置して、茶入を少し右へ置替へ、茶碗を取つて之に置合すことは變る處ありません。

そして臺子に莊つてある建水を、右手で取つて左手に持替へて左膝脇に置き、左手を突いて右手で杓立の火箸を抜き、左手、右手とあしらひ、左手で臺子の左へ地板に沿ふて置き、右手で建水の中の蓋置を取出して左掌にのせ、爐の左外隅を心にして斜に向き直り、蓋置を爐の脇に置き、一禮して建水を少し進め居すまゐを直します。

そして茶碗を左で取つて右で膝前へ置き、茶入を右で取つて其中間に置いて、脱がした袋を左より右へ返して、左手で臺子天板の左前隅へ置き、帛紗を取つて四方捌きをして、茶入を拭いて臺子の中央より少し左寄りに置き、帛紗を疊み直して茶杓を拭ふて茶入に乗せ、茶筌を取つて茶入の右方に置合し、帛紗で水指の蓋を拭ふのですが、共蓋の場合は拭ふには及びません。

そして茶碗を手前に寄せて、茶巾を水指の蓋の上へ取り、婦人であれば帛紗を右膝角に置いて、爰では穗屋の蓋置を標準にして申上げますが、其穗屋の蓋置を取り、左掌に乗せて蓋を返して元の場所に置き、帛紗を添へて釜の蓋を取り、帛紗右膝頭において、臺子正面に向直つて杓立の柄杓を取り、左手で構へて居前に直り、湯を汲んで茶碗に注ぎ、又左手に柄杓を構へて臺子正面に向き、柄杓を杓立てに立て、向直つて帛紗で釜の蓋をなし、帛紗を同じ所に假置して、蓋置の蓋を元の如く返し、徐ろに茶筥通しを行ひ、湯を捨て茶巾で茶碗をふき、茶巾を元の水指の上へ置き、茶杓を右手で取り、茶入を取つて、先づ三杓程茶を掬ひ、茶杓を茶碗の肩へ預けて廻し出しをして、茶入の茶をあげ切つて、茶入の口を指先で拭き、其指先を懐中の紙の端で清め、茶入の蓋をして元の位置に戻し、茶杓を持つて碗中の茶を捌いて茶入の上へ戻します。

そして改めて蓋置の蓋を返し、帛紗で釜の蓋を取つて、帛紗左手に持った儘臺子に向ひ、帛紗を建水の側に置いて柄杓を抜き取り、居前に戻り、湯を汲んで茶を練り、更に湯を汲んで加減して點て、茶碗を客疊へ出し、樂茶碗以外には古帛紗を添へて出すことは、何れも前に記した通りです。

正客が茶碗を取つて席へ歸り、膝前へ置いた時一同總禮を行ひ、正客が一口喫した時、亭主は服加減を聞いて、柄杓を取り、臺子正面へ廻つて杓立へ戻し、居前に戻つて釜の蓋を閉め、蓋置を右手で取つて左手にのせ、蓋を返して臺子に向き、臺子の上の建水の在つた場所へ蓋置を置き、客正面に向つて控へてゐて、順次茶碗が廻つてゐる間に、正客は茶銘や詰所、菓子等を尋ねて挨拶を交し、末客の喫切を聞いて臺子の方に向き、蓋置を左掌に乗せて居前に戻り、蓋を返へして帛紗で釜の蓋を取り、帛紗左手の手に渡し、臺子に向ひ、帛紗を建水の脇に置き、柄杓を取つて居前に戻り、釜の口へ柄杓をかけ置き、水指の蓋の上の茶巾を釜の蓋に載せ、水指の蓋を右手から三手に取つて、釜へ水を一杓入れて帛紗を腰に着けます。

そこで茶碗が戻つて來たら先づ古帛紗を懐中し、茶碗を膝前に取つて、茲で主客共に總禮を行ひます。そして茶碗に湯を注ぎ、一度濯いでから仕舞ひの挨拶を述べ、茶碗に水を注いで仕舞ふのであります。茶入茶碗を臺子中央疊の上に初めの如く置合しましてから、柄杓取つて釜に水を指しまして湯がへしをし、柄杓左手に構へて臺子正面に廻り、杓立てにたて、居前に戻り釜の蓋をし、穗屋の蓋をして水指の蓋右手から三手でとつて閉じ、蓋置持つて臺子正面に廻り、杓立ての前に置いて、火箸左手に取つて右手で杓立てにさし、茶碗を右手で勝手付に假置きして、茶入持つて客附に廻り、常の如く拭いて出します。茶杓袋を出して建水茶碗と引き水注を持出し、水指に水をさしまして、建水の中を改めて持ち出し、杓立の前に蓋置入れて飾り戻して置きましてから、茶道口閉めきります。拜見もの戻れば取りに出て引くのは、普通濃茶と變りません。以上で臺子總莊の濃茶の要點を申つく

した筈でありますが、長板濃茶も殆んど同じであります。只袋を置く所は、建水の上座であまりす他は、以上の通りであります。

□ 爐臺子長板類薄茶點前

爐の臺子總莊り薄茶點前の要點だけを申します。

臺子地板に總莊りをして、天板中央には棗を莊つて置きます。茶筴茶巾茶杓を仕組んだ茶碗を建てつきに置き、茶道口開けて一禮して出で、茶道口閉めて臺子正面に座り、茶碗左手で勝手の壁付きに假置きして、足を重ねて右手で天板の棗を取り、足を戻して棗左掌にのせて、改めて甲の上を半月に右手で持つて、疊中央を割つて右方におき、茶碗を左手で取つて右手で横を持つて左手で又横を持ち直して棗と置合せ、建水を勝手付におろして手を軽くつき、杓立ての火箸をぬき取つて、臺子左方疊の上におき、建水の中の蓋置きを持つて居前に廻ります。此の時は濃茶同様外隅ねらいに座を定めます。それから蓋置が穂屋なれば、置く時にその蓋を仰向けて置きます。それから茶碗棗と膝前において帛紗さばいて拭き、茶筴右方棗左方と置合して茶碗手前に寄せて、婦人又は共蓋の場合は帛紗右膝頭に置いて、臺子正面に廻つて柄杓ぬきとり、左手に構えて居前に戻り、婦人又は共蓋の時は帛紗で釜の蓋を取り、建水の右方へ帛紗を置いて柄杓持ちかへ、湯を茶碗に入れます。

以下茶を點て、出し、お仕舞がかゝり、茶筴通しして、初めの如く疊中央を割つて棗右方、茶碗左方に置合すまで變りありません。釜に水を指して湯がへしをし、柄杓左手にかまえ

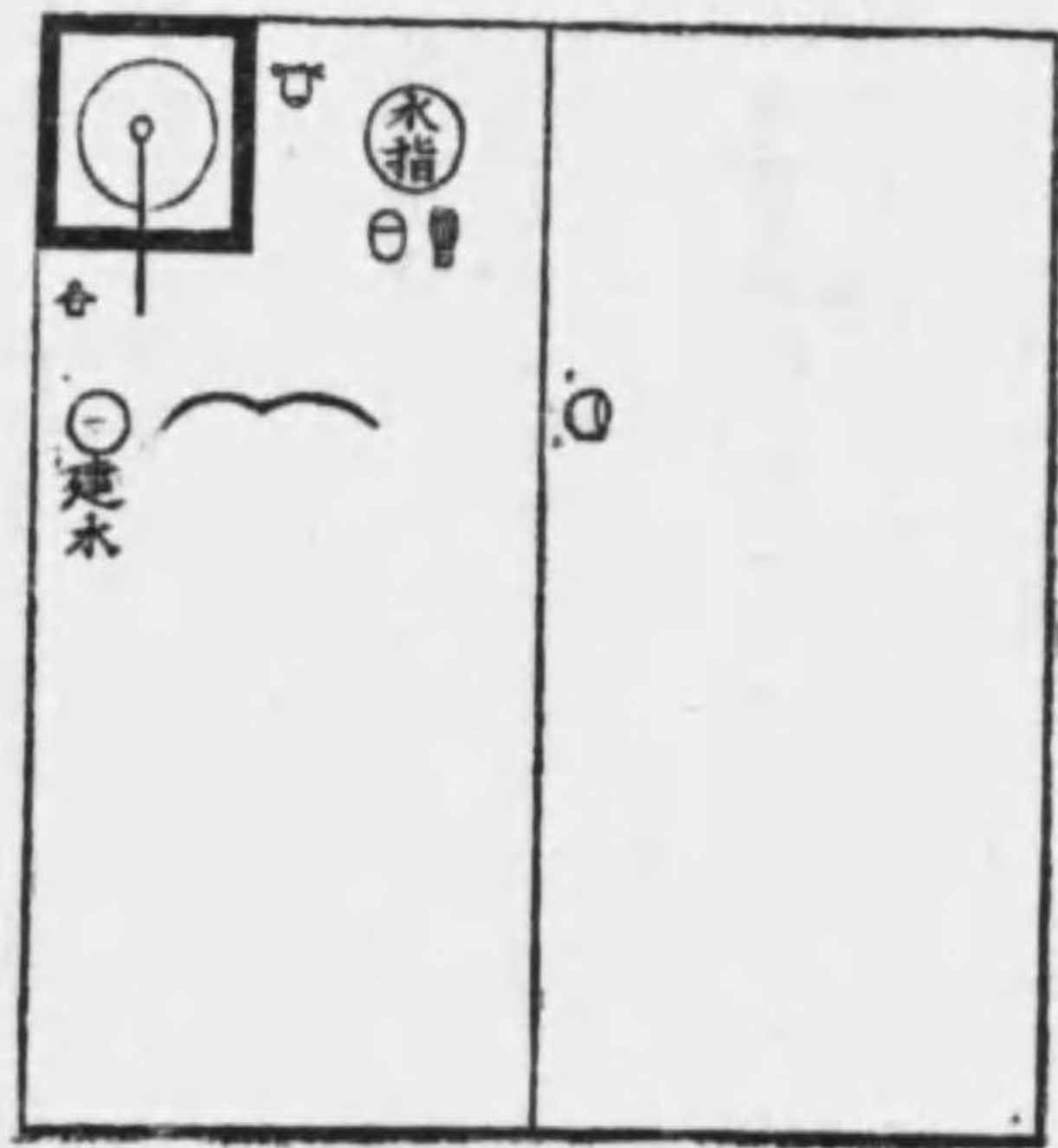
て釜の蓋をし、柄杓持つて臺子正面に廻つて杓立てにたて、居前に戻り、水指の蓋を右手で取つて左手右手と三手で閉めます。

此時棗、茶杓の拜見を乞はれますから、受けて蓋置き取り、蓋を打ち返して臺子正面に廻つて、杓立ての前に置き、火箸を杓立てにさして、茶碗右手で勝手付へ假置きして、棗を持つて客付へ廻ります。

以下棗茶杓を客に出して建水、茶碗を勝手に引き、水注ぎ持ち出して水指しにつき、勝手に引いて茶道口中央に置いて澳しめ、拜見ものが戻つた頃、建水を持ち出し、先づ臺子上に莊り戻して置いてから客付へ廻つて、客の問ひに答えて勝手に引き一禮します。長板の薄茶は最初茶碗と同時に棗も持ち出すのみで他は變りません。

□ 隅爐本勝手點前

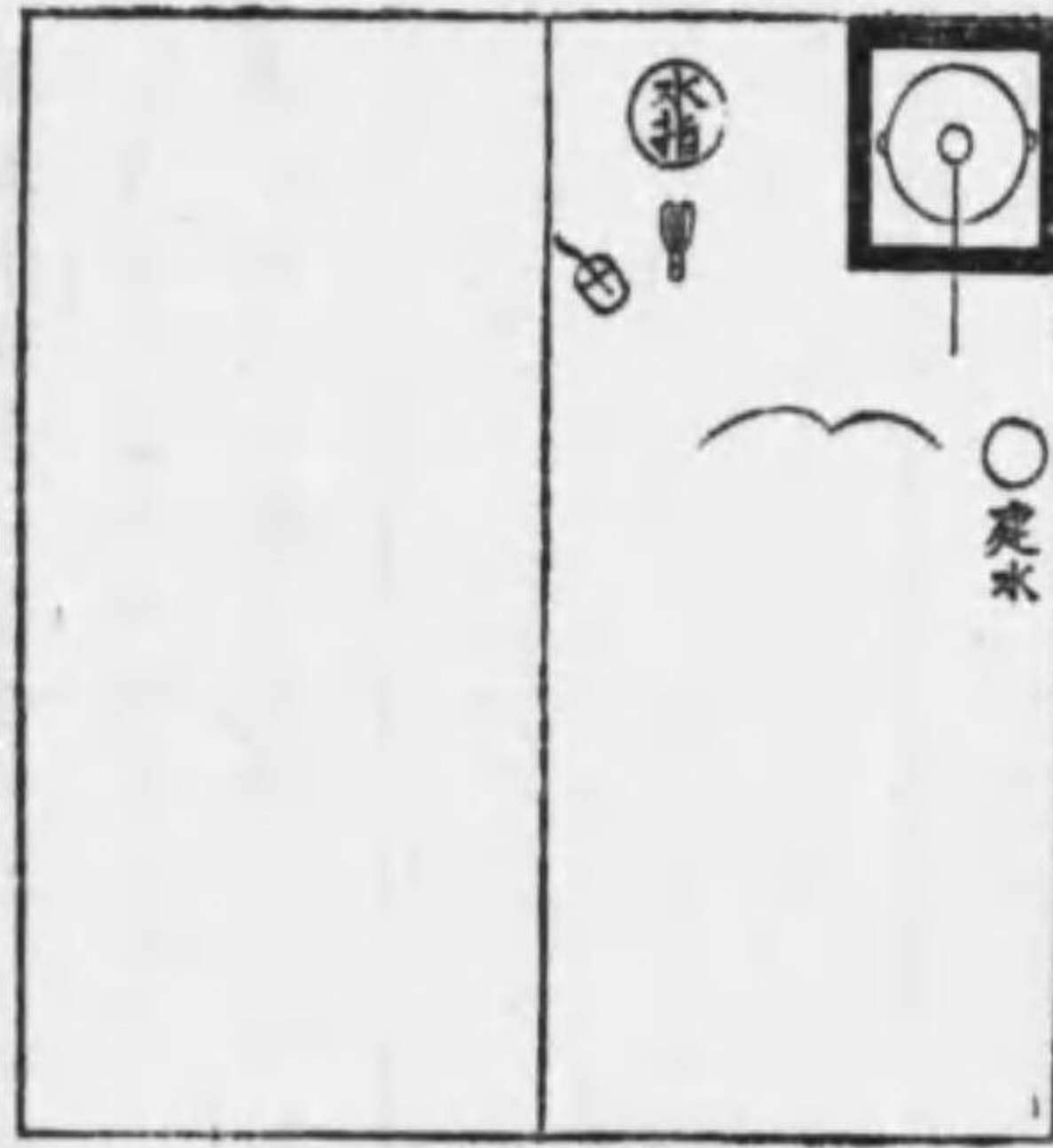
隅爐の本勝手點前は、風爐本据の點前と殆ど變りありません、左圖に據つて判断出來ます事と思ますから、詳解を略します。但し濃茶の茶入の袋は、建水の上座に、左手で置きます。



隅爐本勝手點前圖

□ 隅爐逆勝手點前

隅爐の逆勝手は總て本勝手の打ち返しを致します、但し茶入、茶筥又は棗茶筥を置合すのは、客付の方へ圖の如く流して置きます。茶入の袋は建水の上座へ打ち返さずに、右手で置きます。



隅爐逆勝手置合圖

□ 臺目出爐本勝手點前

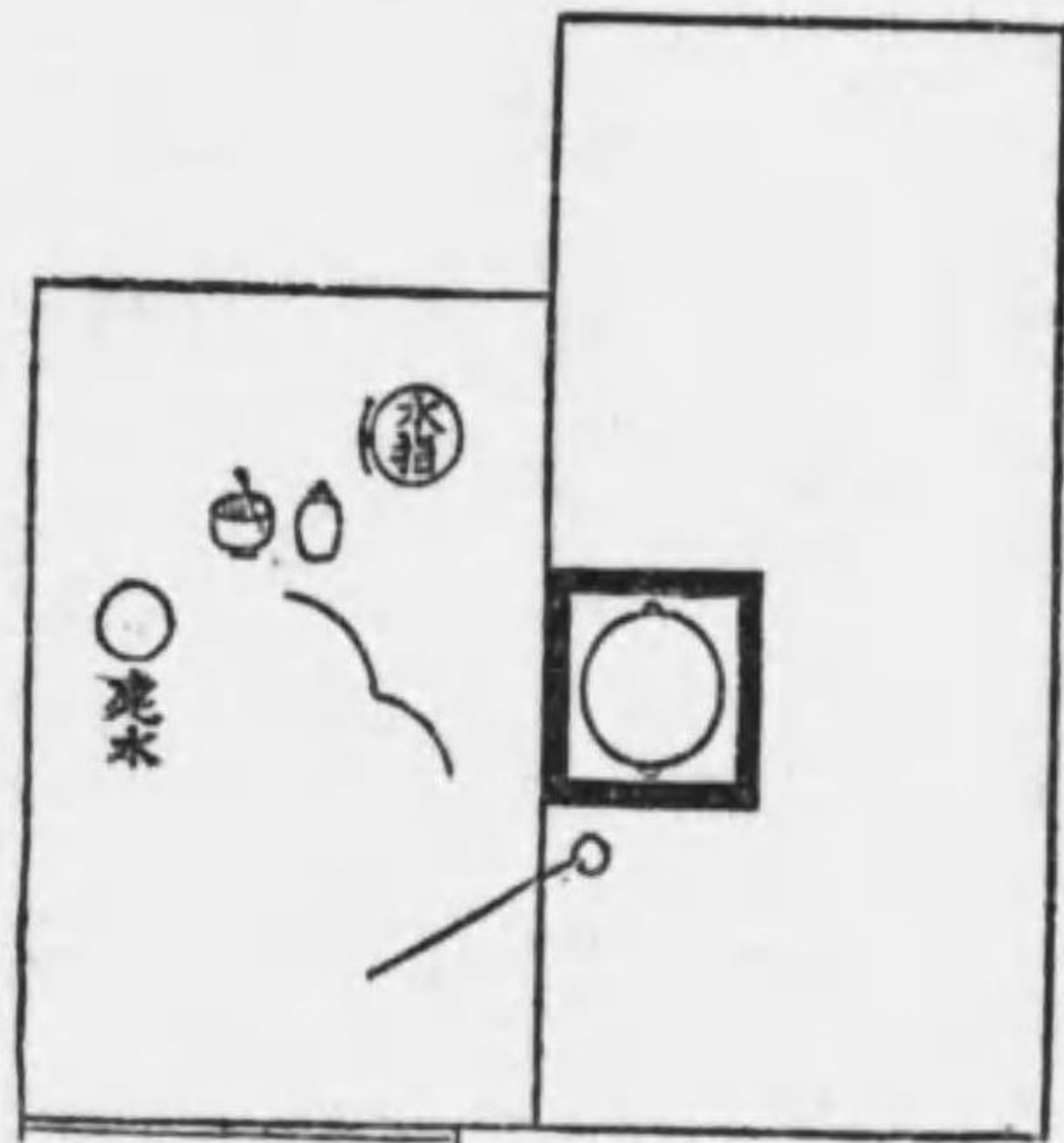
臺目席といふのは道具疊が一尺六寸短い所謂臺目疊であるところからかく申します、三疊に、一疊この臺目疊が加りますと、三疊臺目といひ、二疊に加はると二疊臺目と申します、當流の今日庵本席は一疊臺目であります。

臺目席は向切などの場合が多いのでありますが、出爐に切つた臺目切の席も亦澤山ございます。

猶ほ道具疊が丸疊であつても、臺目柱、即ち中柱といつて席中に柱のある席では、この臺目點をいたします。

さて水指は凡そ四ツ割右方客付きにおいて、茶入は疊の中心に莊り付けて迎え付けを致します。

茶碗持ち出して疊中心を割つて茶入と置き合せ、建水持ち出して爐縁外隅ねらいに座つて、柄杓左手に構へて蓋置き出して柄杓引き、總禮をいたします、以下點茶の手順は四疊半切と同様であります、置合せは臺子長板と等しい位置に水指が在りますから、茶入茶筥を斜に置かず、疊中心をわつて置合せます、水指の蓋を取るのも、臺子と同じく三手です。

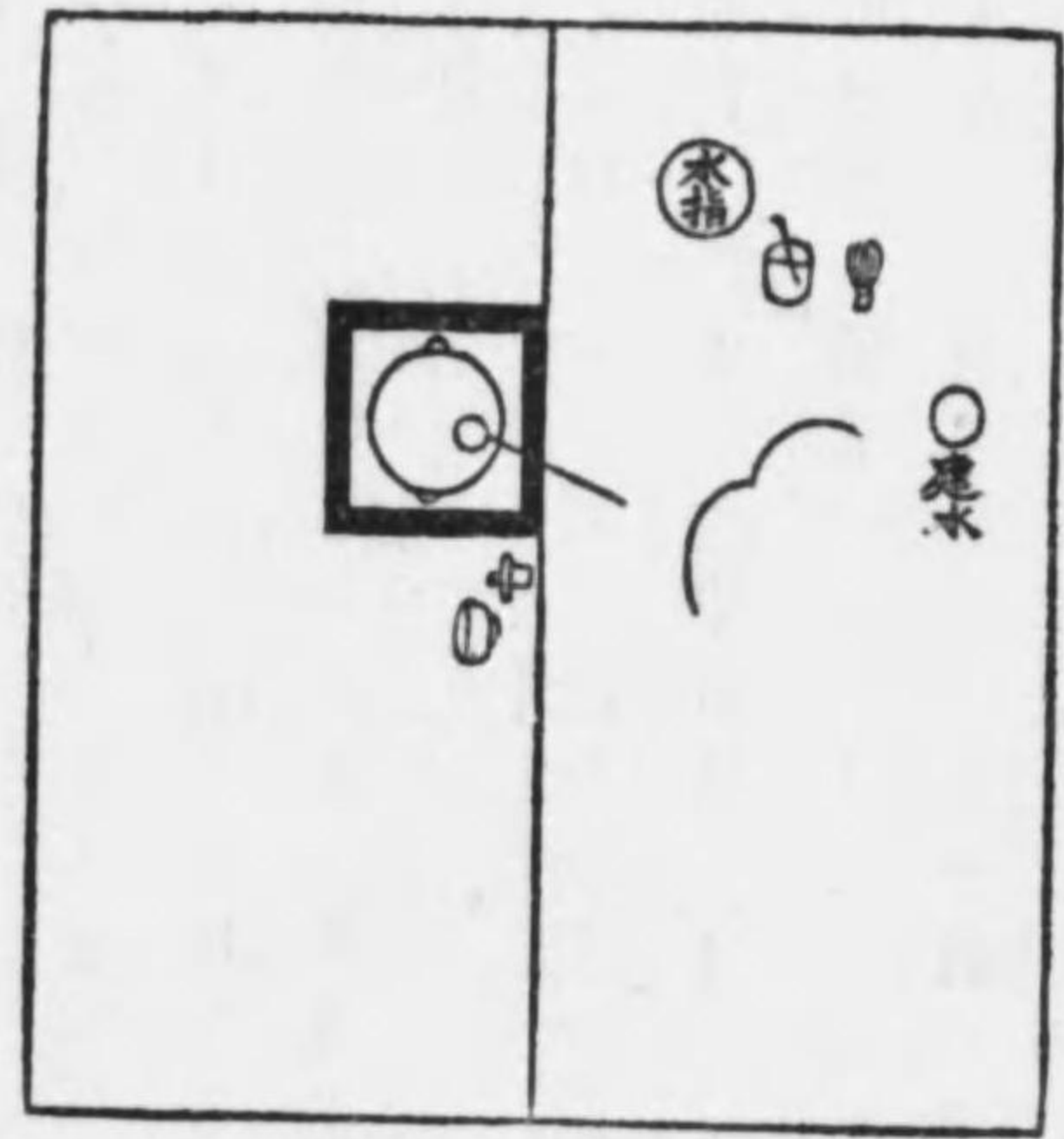


臺目切本勝手出爐置合圖

ります。他は別に變つたことはありません。薄茶もこれに準じて致します

□ 臺目出爐逆勝手點前

臺目出爐の逆勝手は、本勝手の打ち返しでありますから、四疊半の逆勝手と、臺目出爐本  
勝手と綜合して、御了解になればよろしいのであります。



臺目出爐逆勝手點前

□大爐濃茶及び薄茶點前

之は爐の逆勝手と餘り變りはありません。

先づ水指を疊中央に置き、茶入を前に飾り置くこと等は普通と變ることなく、茶碗だけを持つて左足から席入りし、右手にて右方へ假置して、茶入を右手にて水指中心より少し左へ送り、茶碗を右手より三手に、茶入と置合はし、右足より立つて退席し、建水を持つて出ることも變りはありません。

それから爐に向ひ斜に座しますが、此時は爐壇の内隅ねらいであります。柄杓を構へ、蓋置を右手に取つて爐脇縁外へ置いて柄杓を引き、總禮して居前を正し、建水を進めることも普通濃茶の點前と同じであります。

茶碗を膝前へ、右手左手右手と扱つて取り、茶入を其間へ持つて來て袋を脱がし、打返へさすに水指の右横へ置き、帛紗を四方捌きして茶入を拭き、水指と爐縁の斜一文字の中間少し左寄りに置き、茶杓を拭ひて茶入にのせ、茶筌を取出して茶入の右方斜において、水指の蓋を拭き、茶碗を少し膝前に引くことも變りません、茶巾を水指の蓋の上に出出し、帛紗を右膝の邊りに假置するのですが、男子なれば帛紗はそのまゝ右方の腰へ着けます。次で柄杓を左手で取り構へて、右手で蓋置を疊の縁内へ置き直し、帛紗を右手に取つて

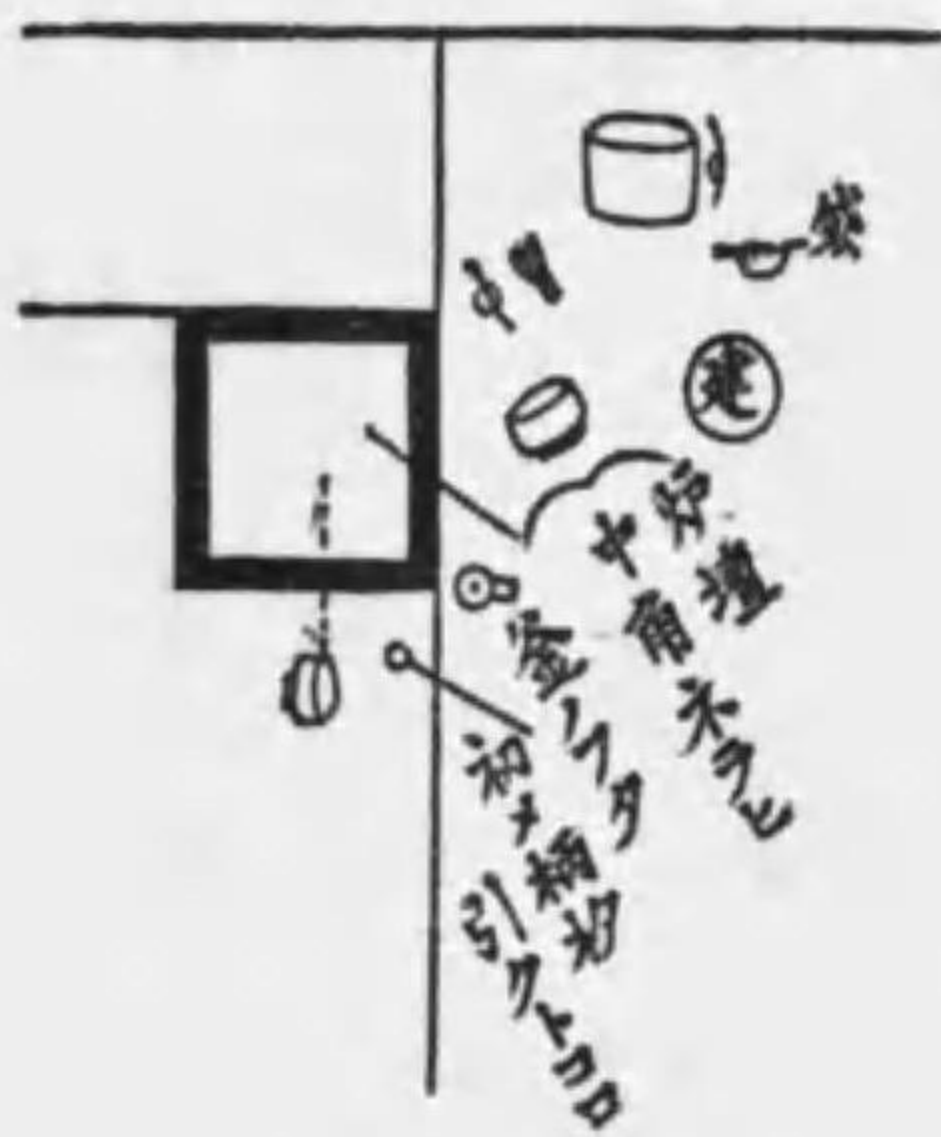
釜の蓋を取り、茶碗へ湯を汲み入れて釜の蓋をしめ、帛紗を元の處へ置いて蓋置も元の位置へ戻し、柄杓引いて茶筌通しを行ひます。

そして湯を捨て茶碗を拭き、右手で茶杓を取り、左手で茶入を持つて茶入の蓋を膝前にとり、茶を入れて、左手に柄杓を構へ湯を汲んで茶を練ることは、いつの場合も同じことではありません。

そして茶碗は爐の左方客の方へ出します、古帛紗を添へて出すのも變りはありません。

客が喫み廻しの間に中仕舞して、挨拶の交換水指の扱ひ、釜に水をさすまでの手續などは、從來何回も申上げてありますから御参照下さい。

茶碗が戻つたら左手で取り、右手で膝前へ置いて總禮の後、茶碗を注ぎ仕舞の挨拶をなし、右手で柄杓を取つて水を汲んで茶筌を洗ひ、茶巾、茶筌を仕舞ふて右手で茶杓を取り、握りこんで其手で建水を引いて、帛紗で茶杓を拭ふて茶碗にのせ、帛紗をはたいて腰につけ、茶入を最初の位置に戻し、右、左、右と茶碗を取つて茶入と置合し、水を一杓釜に入れて釜の蓋をなし、蓋置を元の位置に戻して柄杓を引きます。



大爐道具置合之位

次で水指の蓋を取つた時の逆に、右、左、右と三手で閉め、此時拜見の挨拶があつたら、柄杓を左手で取り、右手で建水にかけ、蓋置を右手で取つて左掌に持つて、水指正面に向き直り建水の後へ置き、茶碗を左手で勝手付の方へ假置して、茶入を右手に取つて左掌にのせて客付に廻り、帛紗で拭ふて出し、水指正面に向き直り、茶杓を取つて客付へ向き、右手で茶入と並べて出し、袋は居前から右で取つて左掌に扱ひ、客の方に向いて右手で出します。

そして柄杓蓋置を右手に持つて、左手で建水を持つて右足より立つて持歸り、續いて茶碗、水指と順々に持歸り、茶道口を閉め、拜見が戻つたら更に取りに出ることも大體に變化はありませんから、以前のものを御参照下さい。

それから薄茶の點前も總て之に準じてお考へになればお判りになることでもありますから、爰ではそれは省略致します。

□ 四疊半爐流し點

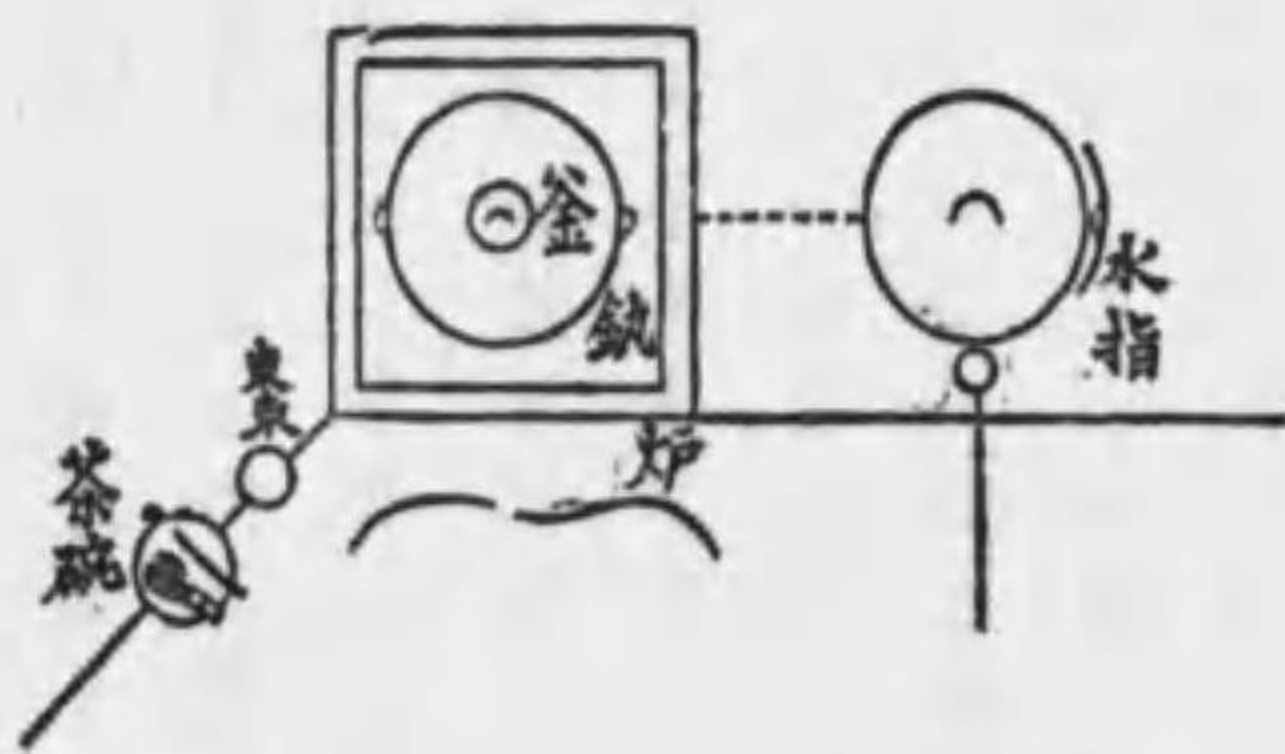
爐の流し點のことを一通り申上げませう。

此點前は極佗びた風尙でありまして、悠々自適して本當に茶を楽しんでゐると云ふやうな簡素な趣を示すもので、偶々人が訪ねて參つた場合、何時でも爐中には湯がたぎつて居りますから、何は兎もあれ一服差上げやう、そして茶を喫しながら話でもしやうと云ふ心持で行ふ點前であります。それで若し突然人が訪ねて參つた場合、菓子を切らして無いと云ふやうな際には、豆を煎つてそれをかぢり合つてでも、心行くまで打寛いで茶を語るなど、最も羨やましい風流な所作であらうと思ひます。

豊公が聚樂に居られた或雪の夜、伽に上つてゐた利休を顧みて、あたらし雪の夜をムザと過すのも惜しい氣がするが、何處か茶を喫みに行く處はあるまいか、と尋ねられましたので、居士は「左様で御座います、今晚あたりでも釜を懸けて楽しんで居る風流人は恐らく針屋宗春以外にはございませぬ……」と申上げると、秀吉公は「左らば之より行つて見やう」と云ふので、深更の雪の中を、利休を俱して宗春の庵へ參りますと、果せるかな宗春は爐邊に獨り颯々の風韻に浸つて楽しんで居ります。そして突然の御入來に驚きましたが、利休より云々のことを聞いて、太く打ち喜び、早速湯も沸いてゐるから、殿下に一服



差上げやう……だが何の口どりもないのに思案の餘り、米を煎つて即座にお茶を差上げたのを秀吉公も甚だしく御賞味になつて『子を神様のやうに取扱ふ』とて斜ならずお喜びになり、思ひがけない祿を賜はつたと云ふ話がございますが、先づ斯う云つた様な風韻が即ち此流し點などの趣旨でありまして、一客一亭等の場合など特に面白いものだと思います。



合置點し流爐

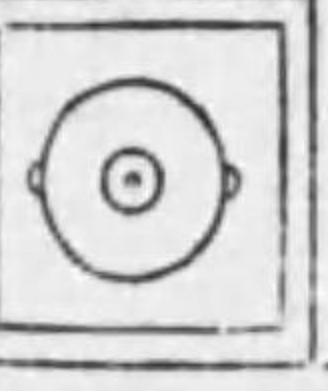
それで先づ點前一通りを申上げませう。  
水指を運び出して常の如く道具疊の中央に置かず、爐の右側、炭點前の時炭斗を置付ける位置へ、釜の鑢付と並行に置合します、そして棗と茶碗を持ち出でて爐の左前隅から斜に流して置きます。之を圖に示しますと上圖の様な位置になります。

そして建水を持つて出て爐の正面に向つて坐はるのです。が、爐と膝の間隔は凡そ八寸程開いて座るのであります。

柄杓を構へて取出した蓋置は水指正面疊の目三つ程に置いて、柄杓を立てに眞直ぐに引き、建水を少し左方に寄せ居前を正し、茶碗、棗を膝前に置き、棗を拭いて初め茶碗を置きました。  
つめた處におき、茶杓を拭いてその上に乗せ、茶筌を棗のあつた處へ取出します。  
それから茶碗を少し膝前に寄せて柄杓を構へ、釜の蓋を取つて茶巾を其上に取出し、湯を一杓汲んで柄杓を釜の縁にかけて、柄を引くのは矢張り斜に、前爐縁右方より四分の一邊りへ引くのであります。

そして茶筌通しを行ひ、茶碗を拭ふて茶を掬ひ入れてから、水指の蓋を右、左右と三手に取つて、水指の右側へ、蓋の摘みが胴へ着くやうに、裏向けに立てかけて、茶を點て出すのであります。其茶碗を出す位置は爐と水指の中間を、釜の鑢付きより向ふへ出し、客の方から茶碗を返す時も其位置であります。

斯して茶碗が戻つて來たら之を取込んで仕舞ふ手續等は變る處なく、棗を最初持ち出でて置いた場所へ戻し、茶碗を右手で取つて左に持ち、之も最初の位置へ棗と斜に置合し、釜へ水を一杓さして釜の蓋をしめ、柄杓を引いて水指の蓋を取つた時の逆に矢張り、右、左右と三手にしめて點前は終るのですが、爰で拜見の所望がありますと、柄杓を建水にかけて蓋置を取り左掌に受けて左方斜に向き、之を建水の後へ假置して、茶碗を右手で疊の中央を割つて寄せて置き、棗を右手に取つて左手に受け、客正面に向き直り、爐縁の右角を中心にして棗を前に置き、例の如く帛紗で拭ふて客の方へ出すのですが、其位置は茶を點て、出した處の少し手前向ふを正して出し、更に斜に身體を向けて茶杓を取り、棗の前へ立て



置位す出に見拜約茶東

に出します、之を圖に示しますと上圖の如くになります。  
 ついて建水を持ち入り、茶碗を持ち入り、水指も引いて退席するのですが、拜見ものを客の方から返す時は、既に水指が引いてありますから、普通の場合のやうに並べて返せば宜しい。  
 之で流し點は終わりました。此の點前は右の主旨でありますから、一會の正式な茶事の一部、即ち薄茶の場合とお考へにならぬ方が至當であります。隨つて濃茶の點前は流し點ではない方がよろしいのであります。

□ 爐續薄茶點前

之は爐、風爐に拘はらず、客の中に、多用な人、又は時間を急ぐ人等のある場合、濃茶が済むと直ぐに薄茶を所望することがあります、之を續き薄茶と稱へるのであります、又夜咄等の場合、亭主の方から時間を推し量つて續薄茶にする場合もありまして、普通は濃茶の後に後炭を行ひ、薄茶となるのでありますが、この後炭を省略して直に其儘薄茶を行ふので、別に爐、風爐に極まつた約束はありませんから、共通にお考へになつて宜しい。

先づ普通茶事の順序として、席入、初炭、懷石、之で菓子が出て中立ちとなり、後入濃茶と進行して、茲で後炭が行はれるのであります。  
 之が續き薄茶になりますと、濃茶の茶碗が返つて参りますと、主客共に總禮を行ひますことは普通の如く變る處はなく、そして亭主が湯を汲んで茶碗を濯ぎ下へ置いた時に、上客から「聊かお心急ぎの方もあるやうでございますから、其儘引續いてお薄茶を戴きたうございます……」と云ふ所望が出ます、すると亭主はこれに應へて「炭でも直しまして差上げたいと思ひますが……」と挨拶する、客が「イヤ良い具合にお湯も換つてゐるやうに見受けますから、其儘にどうか……」と懇望するのを受けて、「それでは思召に随ひまして……」と會釋して、亭主は少し茶碗を向ふへやり、建水を持つて一時退席します。

改めて先づ煙草盆を持つて出ます、之は濃茶中は専ら嚴肅を旨として、雜談を交したり、煙草をふかしながら、點前を他所にして不規律な真似は出来ないやうにされて居りました、薄茶になつて初めて打寛ぐことになるのですから、爰で薄茶を行ふ前に煙草盆を持出すのでありまして、緩々お煙草でも召しあがつてお寛ぎ下さい……と云ふ意味表示であります。最も冬なれば之に續いて手爐、或ひは手焙りのやうなものを持ち出すことも差支へありませんし、場合に依つては座蒲團を持出して客にすゝめることも隨意であります、そして續いて總菓子即ち干菓子を出して正客の前へ据へて置きます。

斯してをいて亭主は右の掌に棗を乗せ、左の手に一度持ち這入つて水をあけた建水を持つて出ます、最も棚物を使用して其上に棗が莊つてある場合は、爰で改めて棗を持つて出る必要はありませんから、建水だけを持出して定座に着きます、そして棗を膝と茶碗の中間に置き、帛紗を捌いて棗を拭くことは普通の如く、其棗を先づ建水の向ふに置くのであります。爐の場合、棚に棗が莊つてある時は、先づ棚正面に座し、棗をとつて左掌にのせ、居前に向き直ります。

そこで茶碗を少し膝前に引いて湯をそゝいで茶碗を拭いて茶を點てる手續は少しも變るところはありません。

此時點て出した茶は、先づ最初に次客が喫むのでありますが、取り込むのは正客がして

次客にすゝめる方が至當であります、次客が此茶を喫んでゐる間に上客は「お茶入、お仕覆を拜見いたしたうございます。」と所望いたします。

亭主は之を受けて右手で茶杓を取つて、一時水指の右の肩へ預けて置いて、茶入を膝前にとり左手で棗を取つて茶入の在つた場所へ移し、右手で茶杓を取つて棗の上へ常の如く乗せるのであります。

そして茶入を持つて客付へ廻り拭て出す、仕覆も其通り出すことは前に申上げた濃茶の手續に詳しく説明してありますから、爰では重複を避けませんが、正客は其拜見ものを自分の右膝脇に引いて控へてゐると、次客は茶を喫み終つて茶碗を返します。

次で點てた茶は今度は正客が喫みます、次で三客から順々に喫し終りましたら、お仕舞の挨拶に随つて仕舞ふのも常の通りで變るところはありません。

亭主が水指の蓋をする時に、正客は改めて「お茶杓、お棗」の拜見所望を致します、そこで亭主は會釋して柄杓を建水の上になゝみ、同じく蓋置を後に置いて、茶杓を取つて客附へ廻つて逆に出す、元の位置へ返つて茶碗を左へ割り、棗を持つて廻つて茶杓の右へ出します。爰で注意することは若し棚を使用した場合、拜見の所望を聞いて柄杓を片付ける時は、普通薄茶なれば直に棚の上へ置き、或ひは掛けたりしますが、之は濃茶の點前と同じやうに、必ず一旦は建水の上へたゝみ置くのが定法であります。

そうして置いて柄杓蓋置建水を持つて退席するのですが、棚ものを使用した場合は此時柄杓蓋置等を棚に莊れば宜しい、其場合は建水だけを持つて這入ります。

正客は茶杓と棗を同じく膝脇へ取込んで、茶杓を茶入と仕覆の中間へ、棗は仕覆の右へ置くのであります、其位置を云ひますと膝から茶入茶杓仕覆棗の順序になります、随つて拜見も其順序で一順して、正客と末客が出合ひで返す位置も右の順序で並べます。

斯くて拜見ものが返つて主客の應答が済んだら、先づ仕覆を左掌に取り、其上へ茶入を乗せ、茶杓を右手に握つて、其手で棗を上から持つて退席致します、若し棚がありましたら棗を棚の上に莊つて、茶入茶杓仕覆を毎時もの如くにして持返れば宜しい。

爰で一寸御注意を申上げて置きたいのは、臺子若くば長板等を用ひまして總莊りで行ひます場合は、譬令薄茶になりましたも、總て濃茶通りに扱ふて仕舞ふことを忘れてはなりません。それから茶事等で薄茶茶碗等の用意のある場合は、茶碗を向ふにやるかはりに、茶碗の中へ茶巾茶筌を入れ、右掌にのせて建水と共に持返り、運びの場合なら棗と別の茶碗に茶巾茶筌を仕組んだものと常の如く持ち出します。此場合は改めて茶筌通しを行ひます。また客が大勢の時は本茶碗を其まゝにしておいて、替茶碗と建水持ち出し交々點てれば宜しい。兎も角この續き薄茶は機に臨んで何の様に融通變化いたしますから一概に申せません。

□ 爐のねらひ所と風爐の仕舞ひ所

出爐の點前中、座る位置即ち、ねらひ所は奥儀へ進むと又變つて參りますが、普通では内隅ねらひ、外隅ねらひの兩様であります。

以上に述べ來つた點前のうちでは、臺子長板の場合と、逆勝手、臺目切が外隅ねらひで、他は内隅ねらひになつて居ります。

點前の種類なり席の模様によつて異なるのでありまして、總てに判然するまで充分會得して置かなければなりません。

また單に内隅ねらひ、外隅ねらひと申しましても、その角度によつて點前が仕難くもなり仕よくもなります。

りますから餘程氣をつけて無理のない處へ座らなければなりません。風爐の仕舞どころ、即ち中仕舞本仕舞の別も初心者には、爐のねらひ所同様紛らはしいものであります。

本書で述べました内では、臺子長板逆勝手、臺目席は本仕舞とて最初置付けた通り、水指

