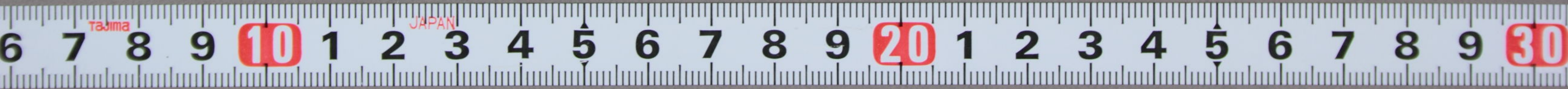
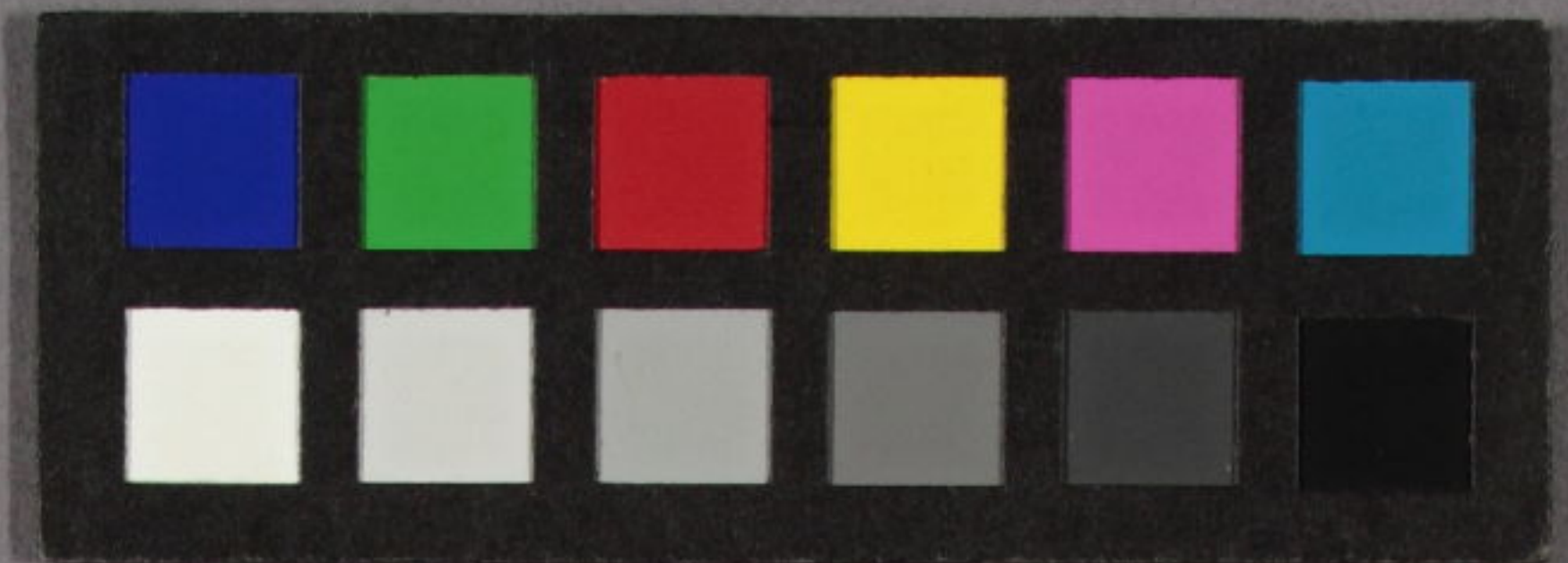


煎茶手引之種全

以上	清賞	淹茶	湯候	擇炭	水論	茶産旨	茶驗効	古器圖	茶事咏	目錄
	陰録	茶葉	煎法	分量	器撰	藏茶	擇茶	茶之始	茶式	

特別
イ 4
3159
C102





14
C10
煎茶の手引と煙

序
 茶道の源を遠く
 唐土より傳へて皇
 國は既び種々茶
 造り常々是を嗜む
 のを禮儀設け而
 法を立てて其の
 意を以て世々乃
 好士
 道をつまねども
 或異はしる支派
 其徒久留の星
 月堂花乃詠
 酒香の人を評文



愛敬せり然れ別ふ
 煎茶と云ふ事
 其式定まりて原莫と
 せしより世に顯あれを
 学ぶ人多く見たりも
 然るより今其大既成
 徳運手種と影也
 小冊も初心の一冊ある
 爲るに様本と書ふ
 巻端のいふを裁解り
 とありぬ

於純評
 山本主人誌

煎茶手引の種

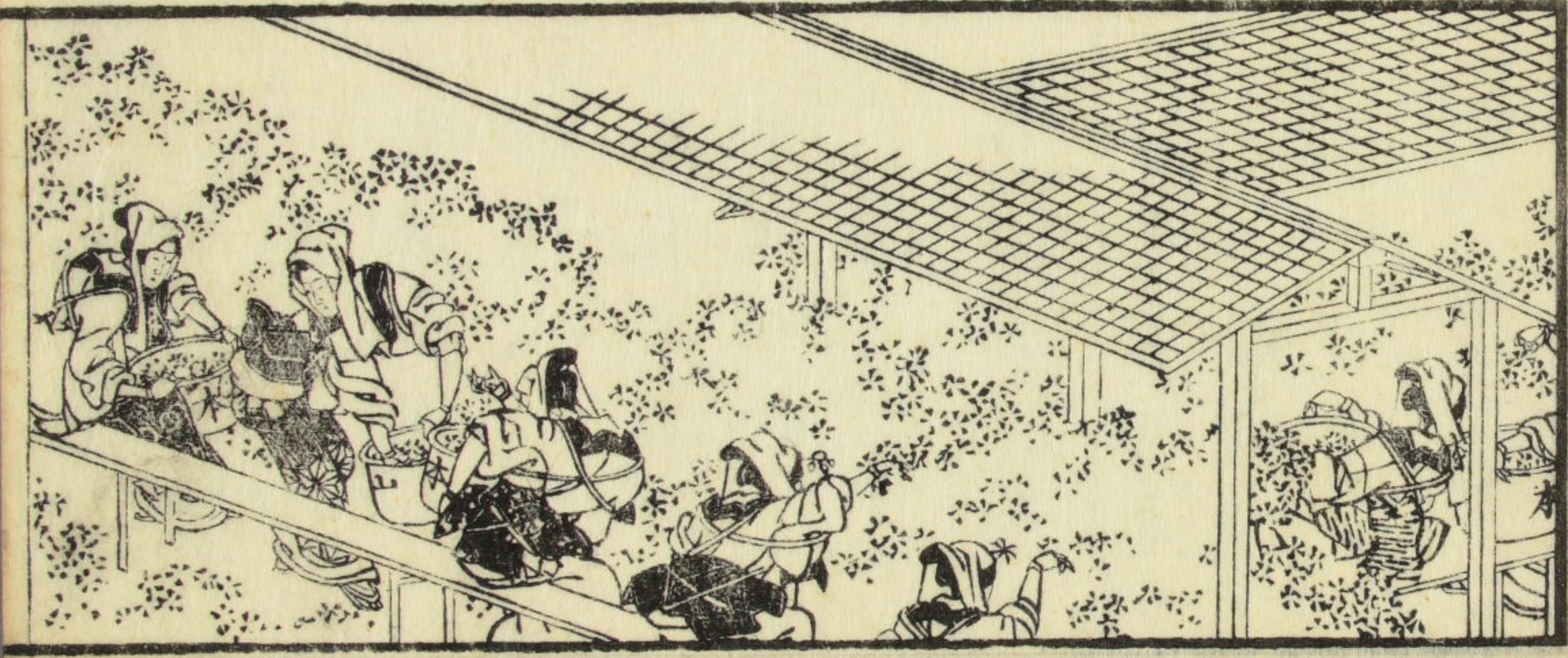
目錄

茶事咏
 茶式
 茶の始
 茶の効
 茶
 茶の目
 水
 茶器
 茶の量
 茶の法
 茶の淹
 茶の清
 茶の附



江戸日本橋通、成町目
山本加兵衛茶園

真乃栄女筆





明人茶事
咏

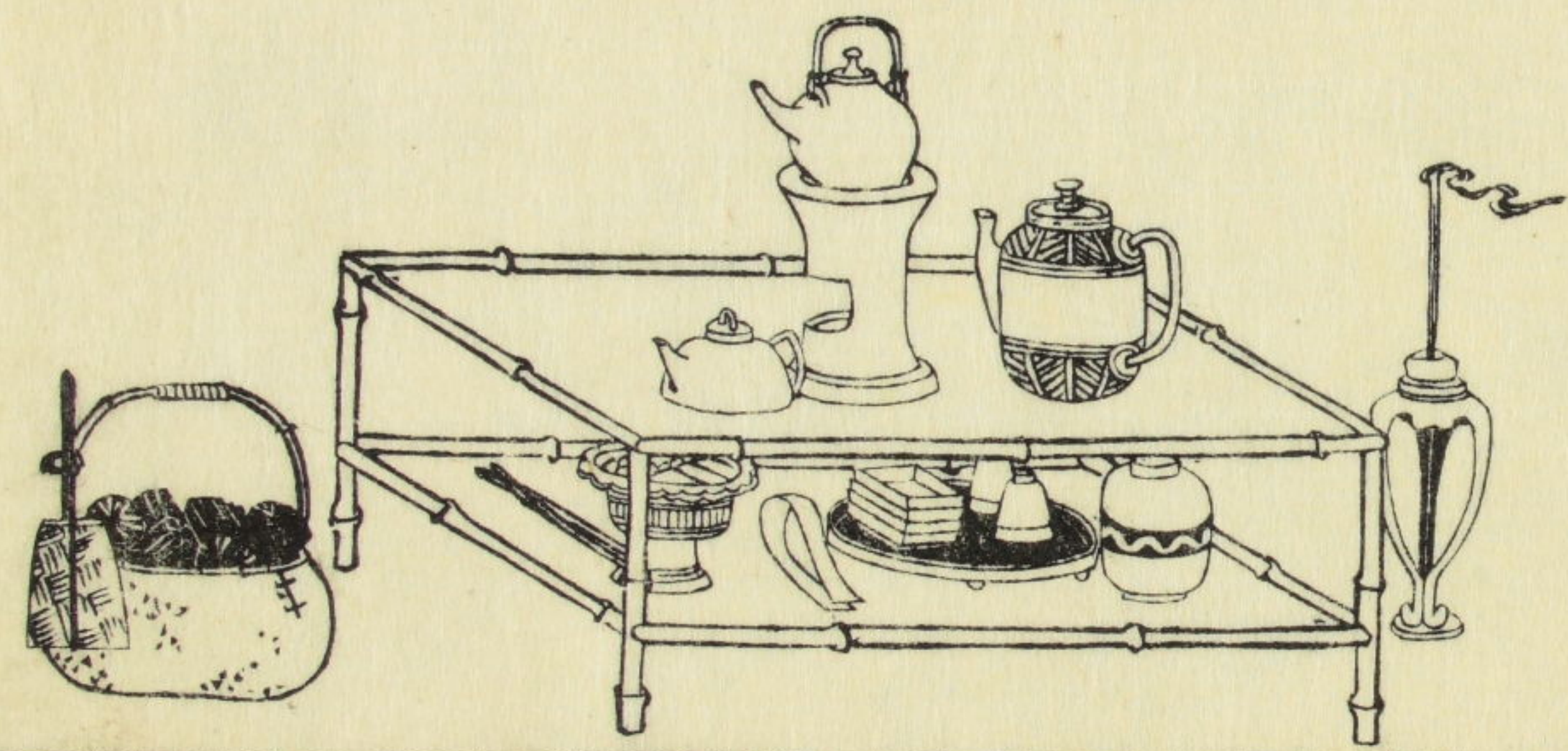
茶品在塵外
所須人出塵
茫茫塵眼醉
誰是啜茶人

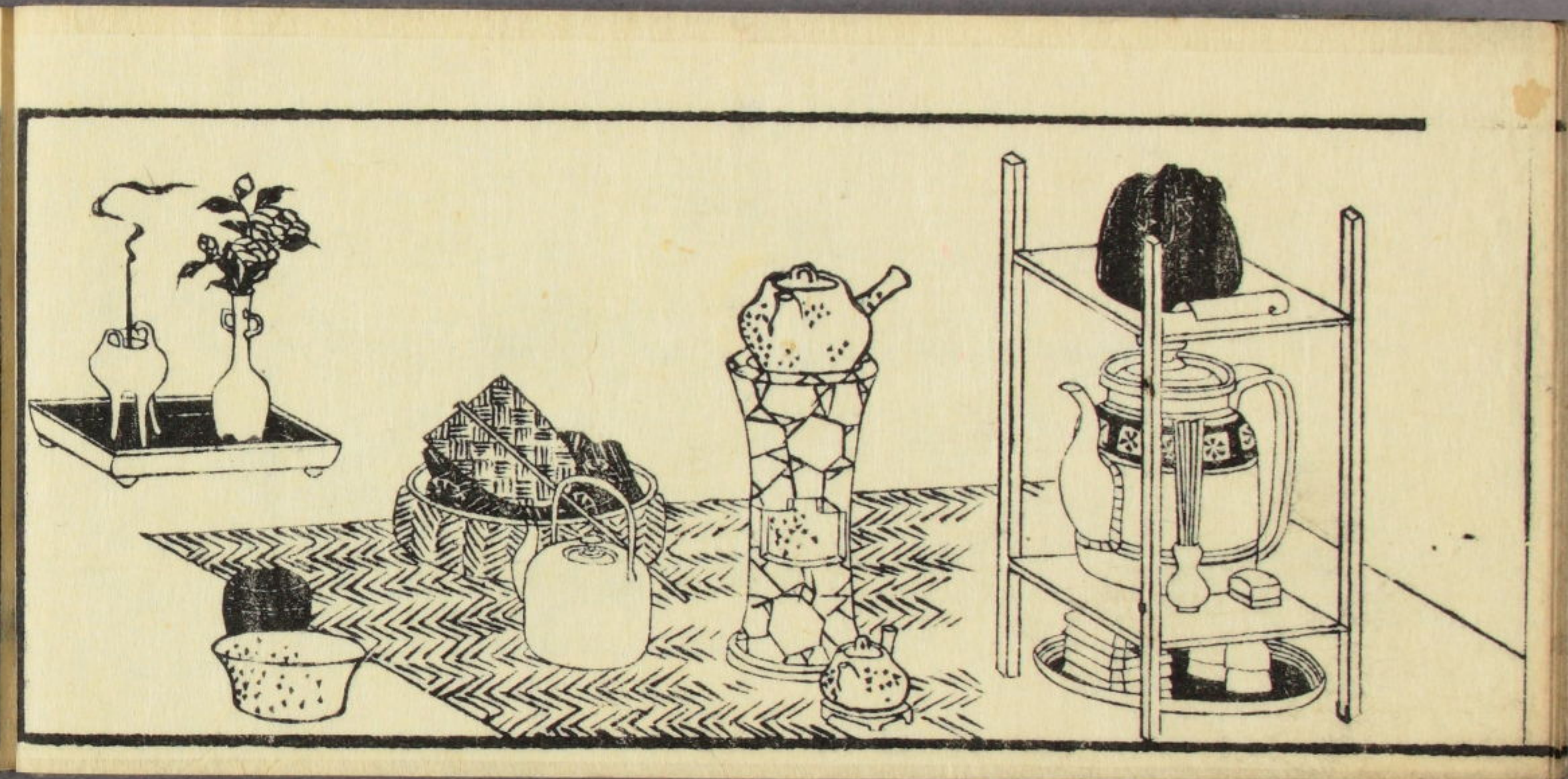
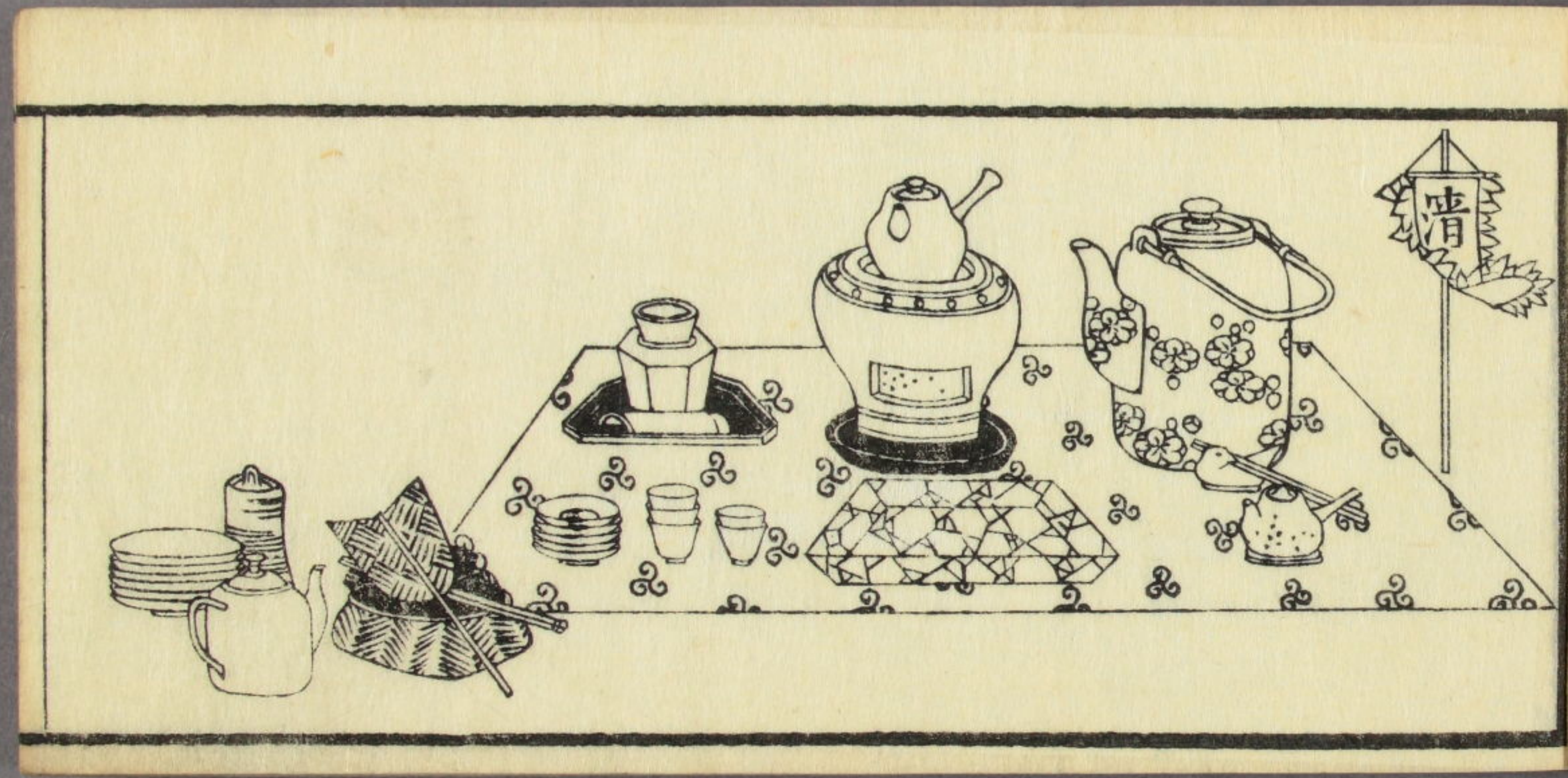
其二

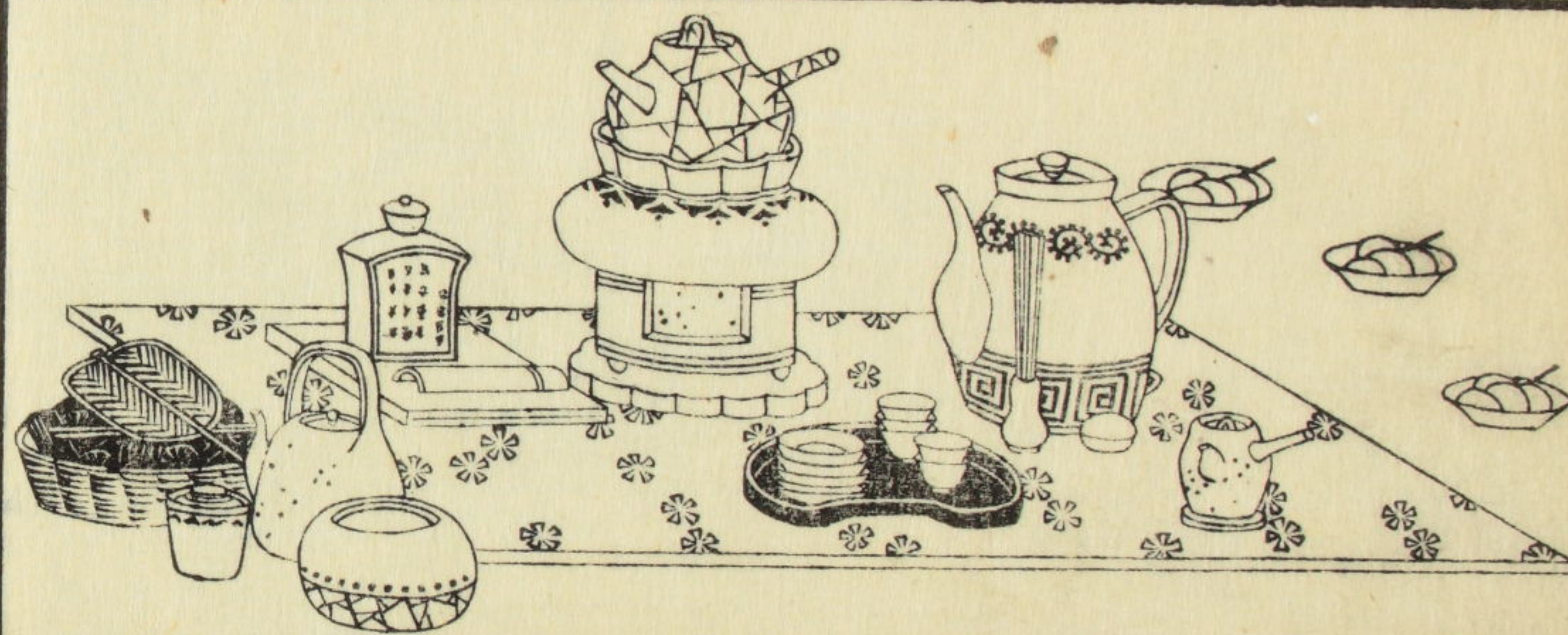
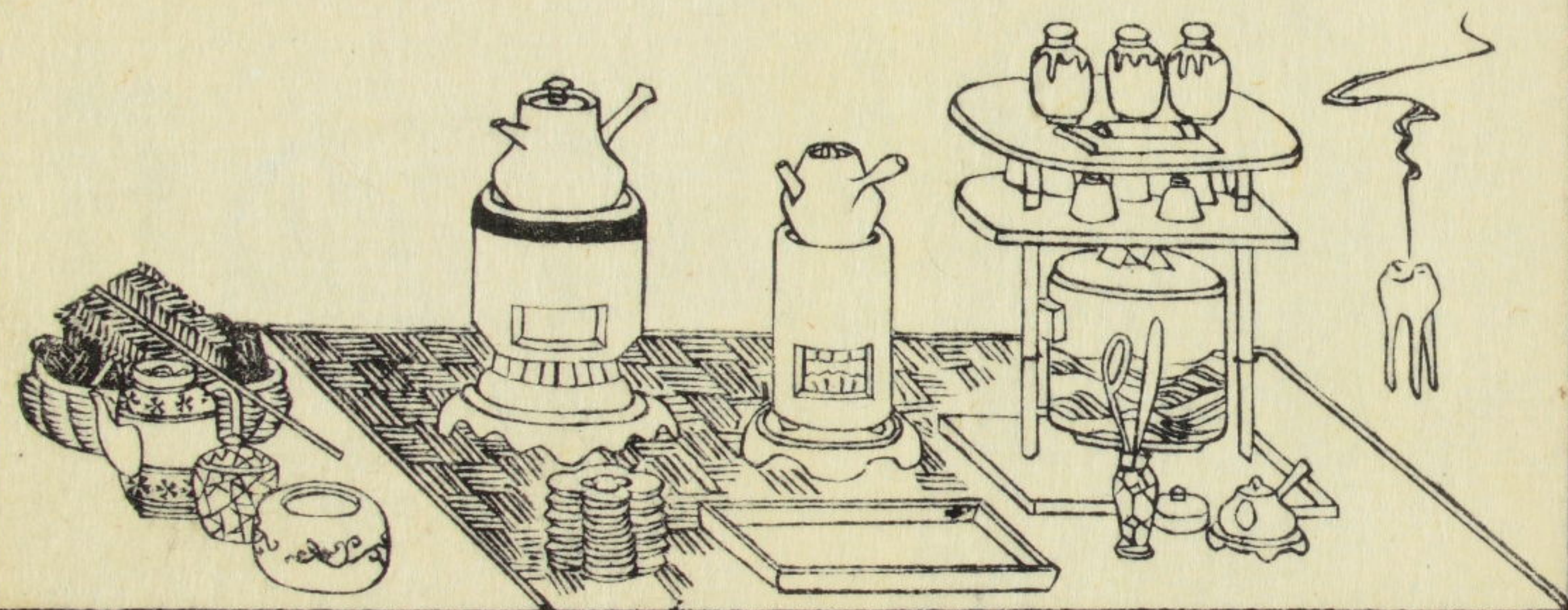
莫水不煎茶
水高發茶果
大龍餅杓間
要有山林氣



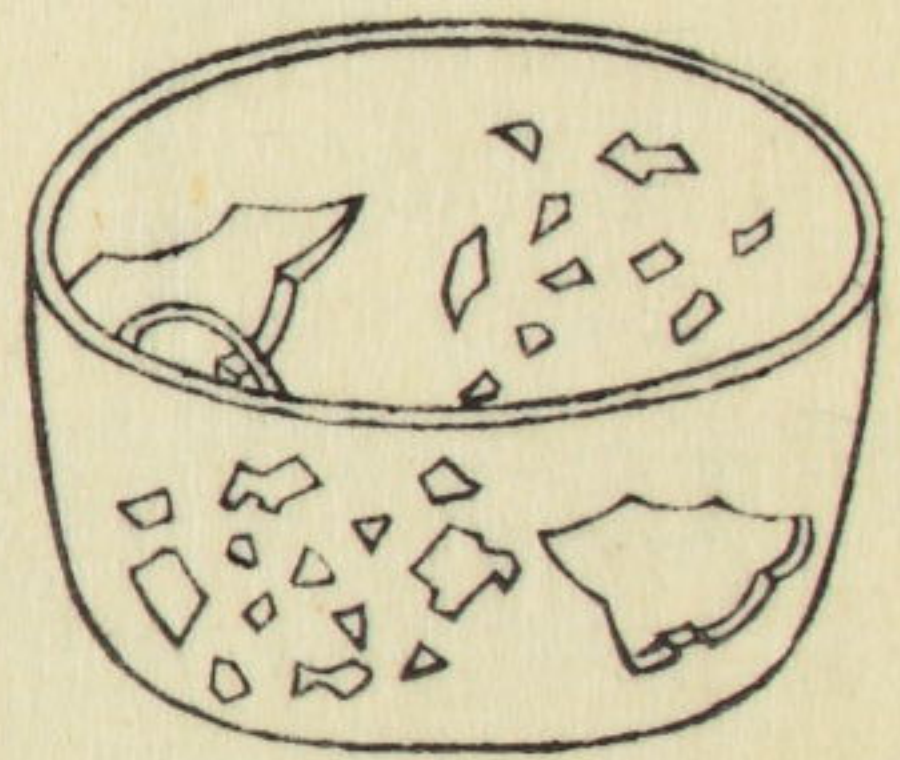
煎茶之式







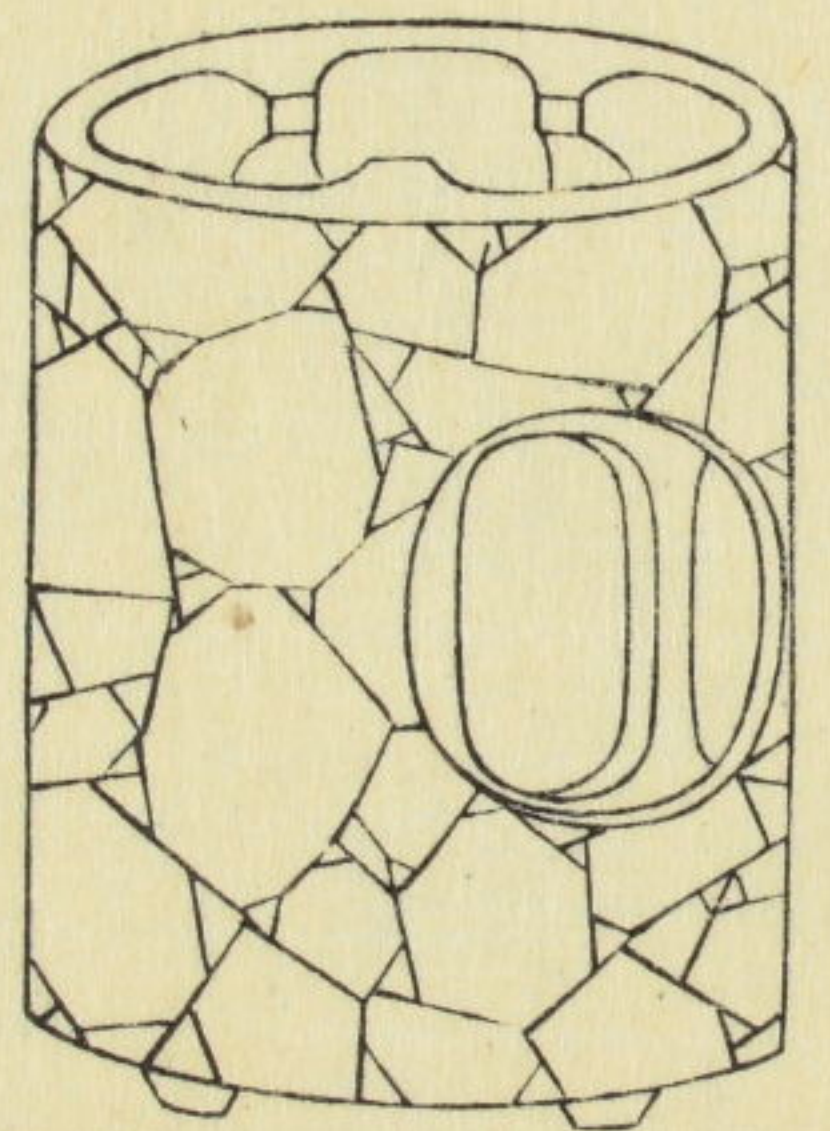
大和
法隆寺所藏



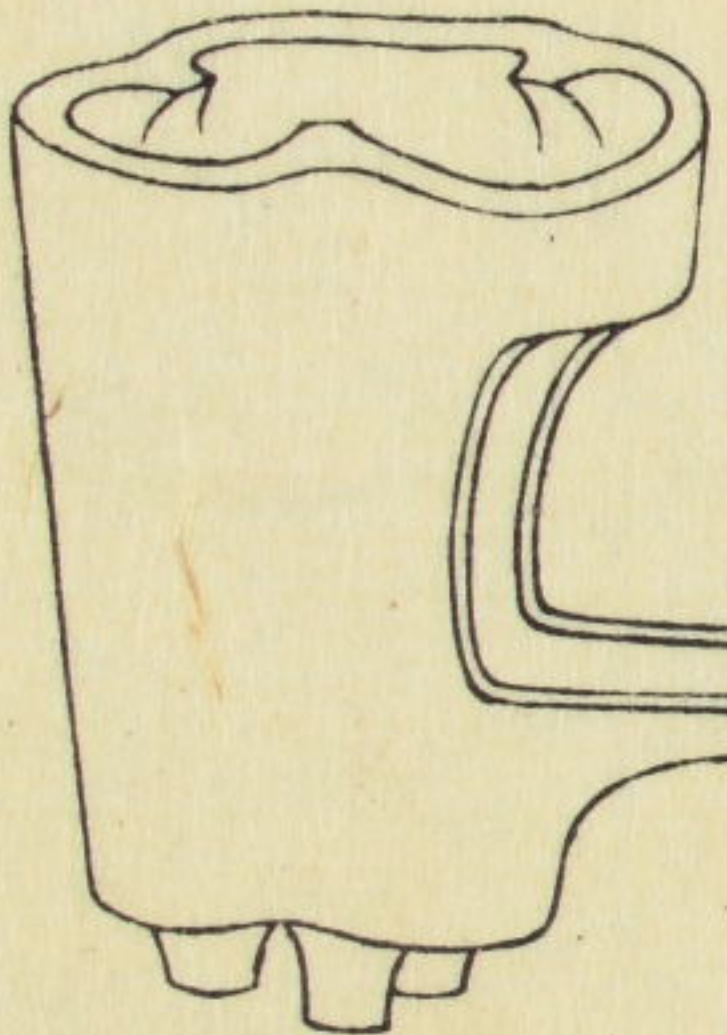
古銅風爐之圖



唐製風爐圖
一云涼盤

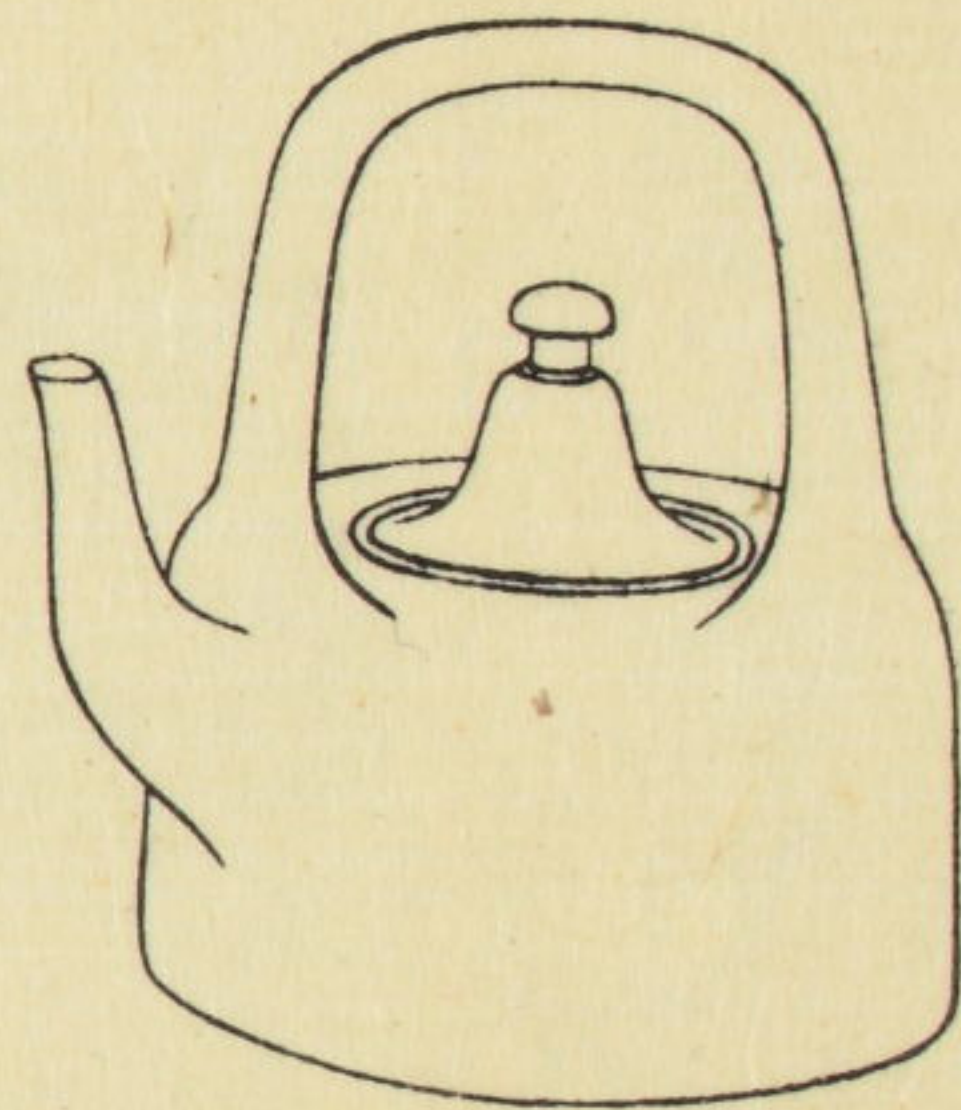


真音彙韻
火灶圖

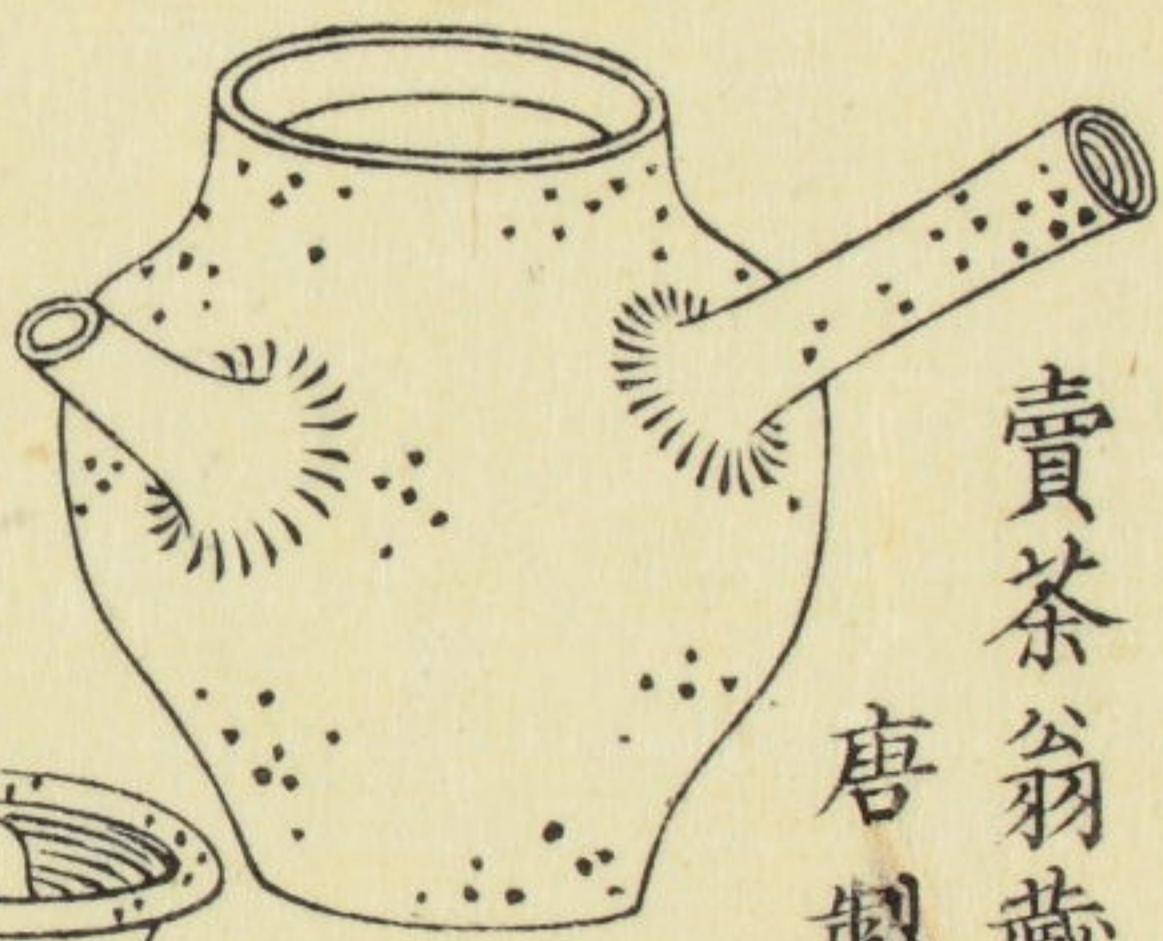


即本邦秋田所製
風爐畧近似之

茶壺圖
見真音彙韻



賣茶翁藏
唐製

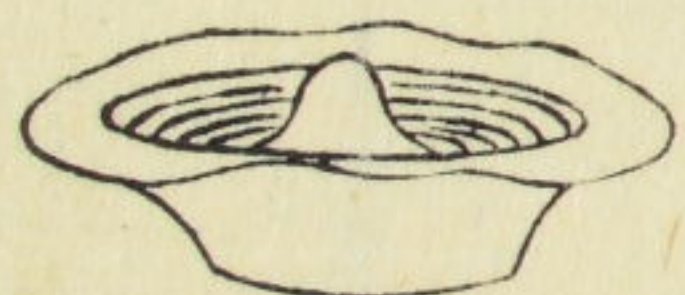
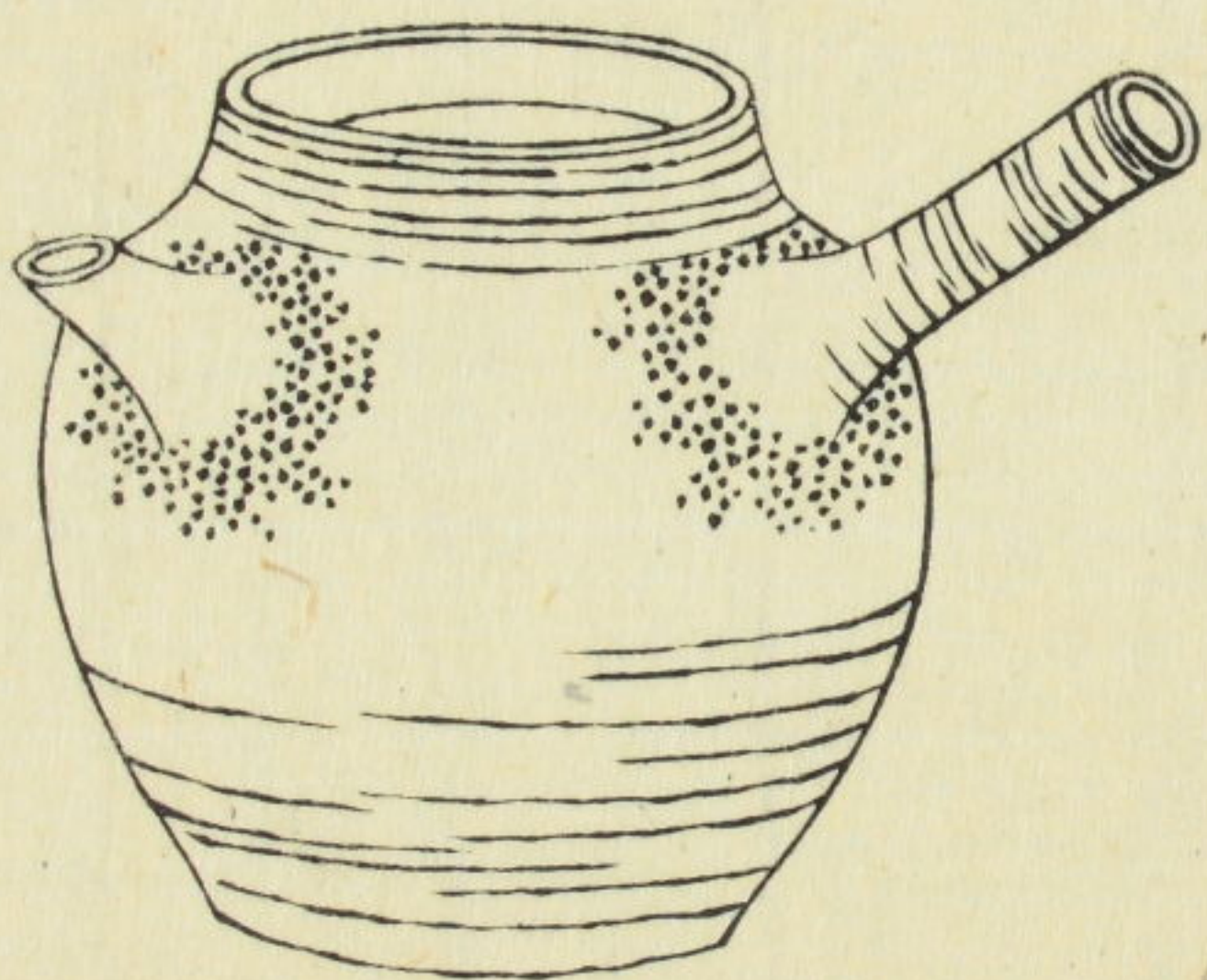


茶瓶之圖
今藏在薰葭堂

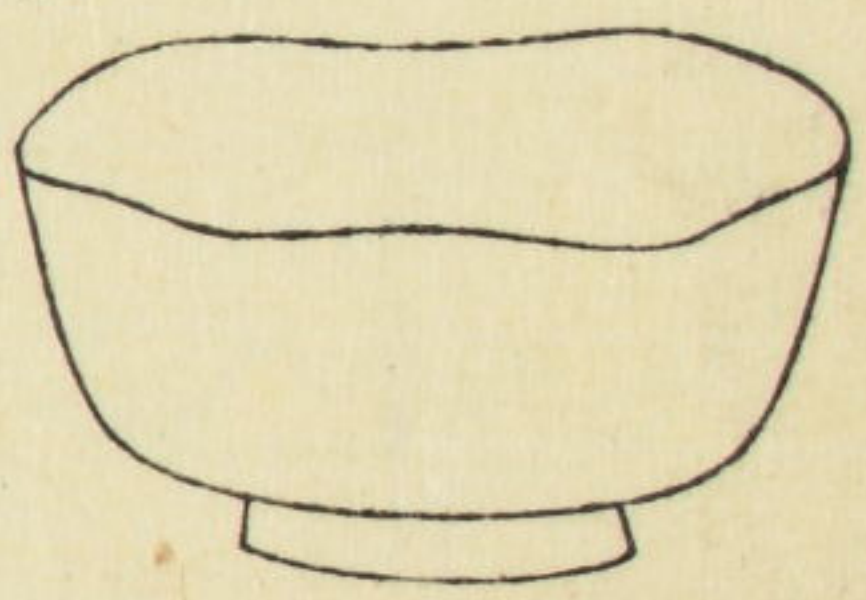


南蠻茶瓶圖

鷄居珍玩



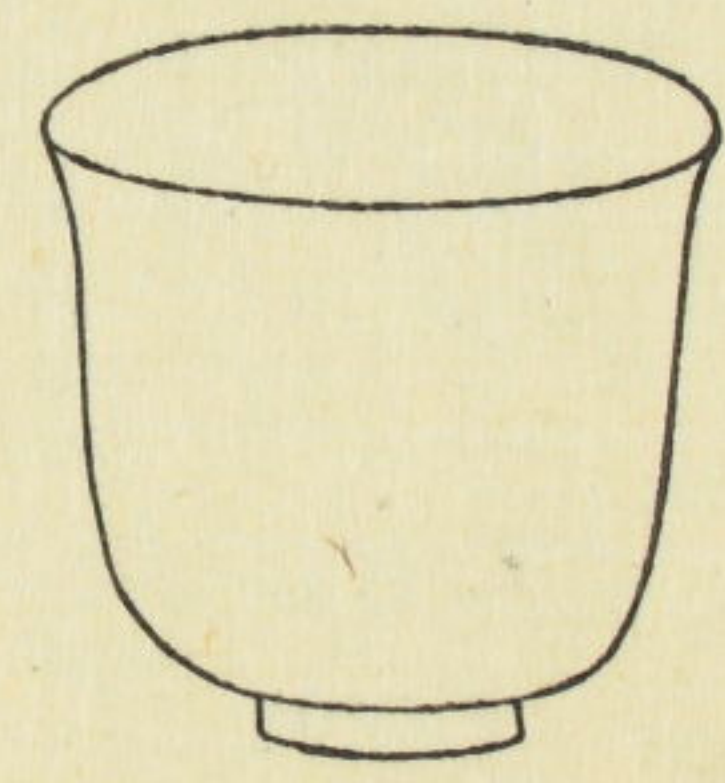
盤



鍾



甌



茶の始

夫茶の南方の嘉木野を
 延病を治する仙茶あり二仏
 神魂をそそぎて七碗仙靈
 小圃にとも林せる和漢古今
 是城樂一む人かぞゆるに
 海ありて漢土まで上古茶と
 以り三種ありて中々苦茶
 といふが今の茶ありといり
 詩經に淮陽茶苦甘如
 蘇○又莖茶如館木の格ハ
 びりた灸萎るをたれ甘味
 生ざる故あり示雅小櫃ハ
 茶ありといふ郭璞が注リ
 樹小如梔子○冬生葉可蒸

他葉飲に今乎早取為茶
晚取為茗或曰薛○蜀人名
是これを茗茶といひて茶の
二種ハ秋冬に採て蒸織の州ハ
て食飲に用ひて茶の字ハ漢に
余ハ上古茗茶たはて茶茗を
會品に記す之流ハ古其茶を
會せば茶ハ茶の字立はたそり
是を茗飲とする云ハ二風の時
吳の韋曜茶を好みて孫皓
是に茶葉成て滴ハ代て紙
ひしりてる西晉の王湛人
も茗先茶を飲むと夫
と茗を茗茶と漢の代
ハ少少以馬相如楊雄木

茶ハ茗をわねども其精細なる
もの味えは佳は魏晉の
以て茶ハ茗をわねども其精細なる
知るべし其音の杜毓が
莽賦を他る茗茶飲成
賞就せる始あるべし
玉麈傳約ハ帝ハ汲冢を
武陽買茶といひ張衡
物志ハ茗茶をのむ人を
て茗をくまるといふ
と何りて茶飲を美する
人ありといふも必ず
茗人ありともあり
唐の代ハいへりて
玄宗の天室中ハ茶仙陸

羽世に於て爾宗代宗の間
於此亦更りて茶經の篇
を著し烹飪の法則を立
器を製し水味を論ぜし
る天下の人茶飲乃清雅
を知りあやみく貴視せ
しより其風流蓋ん小
あり次て其後益々全
割高湯未出てすすく仍
の温座場が抹茶緑明
まの張又新茗茶氷記を
何より一葉全茶飲なり
陳無蒙皮日休茶中十
條の唱和あり其弁發
人の詩賦歴代名家乃

茗徒あげき汁(か)がし
為法詩話より唐時茶本
録よりこのいづも惟湖洲の
茶省茶真の合茶省ハ
顧渚山より生沢湖乃二郡の
間あり抹茶の時小舞
あ那の茶守あまぐり
尤盛亭より杜牧が詩に
淡茶停蜜棹旌旗卓
翠茗の割高湯が待り
何人入る仙仙燒茶山
携枝標茶時と云ふても
當時の光景忍ひんべし
宋の代よりよりいしく盛
んありて大祖開室中

龍園と造るゝも唐人法
用ふ別つて後丁禪茶
裏小龍園小風園を造る
官園私園大に異けり
時代生るる皆園茶あり
茶ハ茶枝摘葉一擣て坐
と形 炙つて末と茶
利田明の代に起り始め
て芽葉を用ひしるは坐
茶終小廢せしり坐茶ハ
碾磑の末に作るふよりの
香味を核ト 優油垢を
加ふ由來佳品にありは今の
芽茶より劣るる茶あり
天然のもの皆おのづから

佛造るにゆる芽茶を
賞する可き事
本朝あり

桓武天皇廿三年傳教
大師遣唐使小僧入
唐之日廿二年丙午也
天台の法を傳りてゆり
經論佛像を教はしめ
茶子將來せしと云ふは
この茶子將來ハ小僧か
ら記されぬあり

日吉の社 其後
後醍醐天皇の治弘仁
六年四月を以て國志變
の紫福寺に御尊あり

そまより徳教あり書
樂を修められしとて此
時大信正永忠みかき所
茶を焚て甘まるといふ
事ありといふ傳教茶子
相承の友をいづくといふ
ありて

同年六月み歳内ありて
江丹波播磨木の山へ
作せし茶を種め負ふ
事ありといふ類聚
國史 帝王のふあるこれより
弘仁六年の唐の憲宗元
和十年に尚わたり遣唐使

并み佛法の往來毎々
ありしにあれば茶も
ありて傳え承るるあり
下

宇多上皇は落帳の日
醍醐天皇仁和寺へ漸
孝ありて茶の客宴あり
りといふと花を好む
義菜ふゆり梅より

日中紀畧より昌泰二年
十月に落帳の文戒に
東寺ありといふ西門に
正月上皇躬勤は日夏太
相を承り落帳の人と侍
儀を承りありたこと

又えうり野耐無酒蔵
谷有茶葉尾く下遂
不云宗と云 尚家文
承安の七月八月改元智相
上皇六十位聖の内終方
多康和の例に准せらる
づきの下に蒸茶の具を
羽の室度不尋あさせら
ど終久の由も仁和古
の系堂又花めらるる
を取物させめひらるる
玉海抄よりいふこれぞ
宇多上皇の御遺物に

権記日記長祿元年十月
月十日出納為親造茶不
法者今年料造進御
茶料物文慈母茶法
製造は改はるる一と兄
由茶園ハ大内裏の時主
教寮の東にあり一と
拾芥抄よりいふ考るに
一条大宮の為南の家へ
きくは徳まきも盛ん小
新の事も字に終種
義堂書ふといふや久絶
より久後鳥羽院建久
二年小建仁寺開山千光
國師並上修正榮為宋

すう内於のそん茶の子
を將成りて氣茶のそん
脊振山門玉階多聖福
寺の山内一極法々且皇
於亦も高来りて梅尾の
明恵上人又稱らる上人
医師小若醫を問ま
小茶の賦りを荒一氣
残晴きの故ありと昔し
久勤常信徳の物けふ
もあるべしとて利梅尾よ
種られしを後宇治の
里小福一極しより古
地の里一於小島ト其
製造の年々に精製成て

世小於ひあは名品出来
里より葉乃月々
小壺入小ありぬ明恵上
人宇治小分ち裁られ
より宇治の葉民喜毎
小新茶を宇山寺小譽
来りて上人の洞堂より
供ふ中程今去りや
否や後世樹の丘を茶
山と稱せしも小茶由之
又葉の葉子又粒を収
ておくられし無今於
宇山寺小若むといへり
因茶の故唐去小く山
林の土に飲食りて

西へは且貞徳と成り
後ハ僧家の大倉ゆと重
形ひ一六葉の口ゆぐふ
米め来られし之を後
賣茶翁以来五公を
既隠逸の清賞となり
て今ハ玉樓令教より
柴門草堂まで是れ
教び賣せざるあり
予嘆ふ不始茶事能
中而て煎茶の要法
柳よふ志す一風流の
款士花雪月煎燮乃
粧玩ふそあるあり
あり

茶振山の筑前福屋城下
あるハ把茶の園との
山あり佐古ハ筑前山
而て有りし今ハ把茶の
山とあり

茶効験

茶の効験法出不出
不毒者く茶飲し
秋夜中授ふ云茶味若
あねを飲べんを思
急を増し身を軽
眠りかく眼を明く
又茶葉ふくく毒毒而
腰痠利小便一法
止渴令人少眠下氣消

食後同水に茶を試し一試
又多く練養百草を嘗め
一日中一七午毒小遇ふ茶
を以て是を毒を今人
後茶の時茶を飲ぶる
業をを海せん王を
てあり其茶東坡が云毎小
食後洗茶小て口をそび
バ於穢腹ふ去て脾胃お
の清く清く一毒のるふ
何る物茶を清く清く
消て免つ後一云り
刺茶を研さる齒の性
昔を清く利を茶り
よめて益堅密ふしそ

口茶おのづから止む仍て
人一日も茶あらずしむ
べうらんと又指林玉云
茶の昏を條ひ清り成
まぐ學を勢め政成
勤むるふおいらよく
力成助く菓澄り云く
建保三年二月廿日軍家
右大臣美輪公の病悩して
依人疾を治す時茶を止
傍止千光國師に加持り
用候まはより成候本
寺より茶一盞を石を
せしは因茶徳を奉る
書一巻を條く候はる

將軍家内感悦せんげんけいんかんにん 此一巻の古の別今も傳このまゝ きたる喫茶くみた 茶書生記ちしよせいき あり
其書小茶を飲そのしよ 眠らぬねむらぬ 時分若ときぶん 若わか まる
と其序そのつよ 小茶ちよ 若わか 茶ちよ の書のしよ
生かう の仙せん 茶ちよ あり 延齡えんぎ 松しょう
妙樹めうじゆ あり 山谷さんやう 小茶ちよ 松しょう
生せい 於お 地ぢ 神じん 靈れい あり
人ひと あり 茶ちよ を 搗と 臼うす 能よ 成なり 茶ちよ
を 傳つた へ 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり
茶ちよ 徳とく を 貴たか け 日ひ 古こ 今いま あり
紀き 原げん あり 遠とほ ざら 今いま あり
世よ 考かう 傳でん あり 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり
茶ちよ あり 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり

茶ちよ

芽茶めちよ の山さん 峰ほう 於お 治ぢ 城じやう
天下てんか 第一だいいち として 且かつ 宇治うぢ 茶ちよ の
内うち あり 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり 白折しろせ
折せ 傳でん あり 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり
小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり 又また 極ごく 上じやう あり
小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり 唐たう 土ど の 履ら
崎さき 茶ちよ と 同どう 製せい あり 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり
焙ばい 卜ふつ あり あり 外がい 法ぽう
國くに の 製せい 方ぽう 炒しょう して 製せい する 之これ
且かつ 九く 及及び 四し 國くに の 製せい 方ぽう 炒しょう する
の 之これ と 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり
煎せん 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり 淹えん 茶ちよ あり
煎せん 小茶ちよ 若わか 茶ちよ あり 淹えん 茶ちよ あり
茶ちよ あり 九く 及及び 四し 國くに 唐たう 製せい

の茶も烈きふとくぐり
とも淡ひてすは淡ひ極
茶法の不へ出たまへ
茶とてふとる武藝・松
蔭・新井・蘭葉木の商
舶を自將來する茶お
まとも佳味なり一
くハ茶おふあふとる
焙炒とも茶も色ハ青
くともはふ茶は茶
久くはゆふれハ玉露
小息するも茶ハ味ハ
あまじとも清香あり
變茶ありぬハ香ハ
ありとも生れ気味
あり

甘香あり一鶴好日曬ふ
て製したる入りあり
法國製造の茶品目の
和ふおと山川ハ向背
土地の氣暖ふく香味
おのく同くかゞぞその
名おあるは冷たき
用ひく清香な結あり
可あり

茶産品目

山崎の宇治ふてハ初後の
昔茶祖母昔いよひの
白・茶昔・標葉ハいの昔
一の白・花の白・扇が
赤ハ上製の銘茶あり

次小島橋。朝日山。江見
倍楽ふて山吹。一ツ森。
弟代。表の花。湖水。花
橋。越溪。木橋。且仙雲
河上。伊賀振形。大和堂生
紀及高野。尾及因津。漢
及虎溪。普老。駿及百羽
若久保。為子。把。お娘理
上。把。存。麻子。尾。秋。摩
めら。能。お。常。流。後。折。川
相。亦。あり。丹。波。草。山
香。泉。も。橋。及。麻。谷。も。と
岩。倉。の。下。あ。め。く。文。雅。の
友。あ。り。て。終

茶

茶の毎の葉ふ葉ふ
香葉成。品。冷。温。を。忌
む。故。く。温。燥。を。忌。ぶ。葉
一。度。あ。り。て。精。を。れ。バ
気。味。一。度。成。減。せ。り
そ。め。ふ。由。若。め。く。き。を。魚。ろ
ら。紙。書。ふ。入。り。ひ。ら
我。色。あ。り。一。葉。を。採。り
も。も。忌。む。り。り。の。味。を
傳。葉。の。朽。極。一。さ。び。精
若。く。と。壺。ふ。入。壺。べ。一。葉
茶。根。本。の。み。今。年。の。新
密。封。せ。る。壺。の。湯。の

龍乃及ぶ出とあり、乃るひ
高麗三峰、熊川、古徳、
古薩摩、あど人の好貴
せる物、われども湯、及
び、森、あ、り、ら、茶
釜の中、あ、り、て、も、盛
り、あり、映、成、持、く、急
に、焙、煙、ふ、乾、ま、へ、焙、煙
の大、温、ま、ふ、よ、ろ、大、勢
猛、ま、ま、が、ま、鳥、れ、と、し、
か、ら、ぞ、茶、と、大、は、あ、い、ど
一、尺、を、ま、る、へ、磁、瓶、密
の、紐、を、以、て、よく、縛、
壺、の、口、を、密、に、封、じ、冷
温、ま、ま、を、入、れ、ぬ、れ、ぬ、
湯、の、籠、へ、二、重、蓋、あ、く
氣、の、漏、ら、ず、紙、用、巾、
あ、て、へ、茶、を、乾、し、茶、壺
の、弁、を、周、ら、一、回、て、外、お
あ、入、く、冷、温、を、ま、せ、ぐ、と、云
茶、よく、温、煙、を、透、さ、し、と
は、も、あ、る、べ、き、と、あり

水論

茶を好む人、氷を撰むを
才一と、次水、よ、ろ、こ、ま、
何、程、の、好、茶、ま、く、も、
く、ま、ろ、之、能、ま、し、も、よ、
あ、て、も、茶、あ、合、と、合、ぬ、と
何、の、更、ハ、平、日、試、之、知、
無、明、過、が、茶、記、茶、を、喜、

ハ水の切十の六有と云
文湯ぶんとう茶ちや備びい小せう葉えつ水すい
之神しん水すい志し茶ちや之之體たい水すい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい
茶ちや馬ば竈かまど之之精せい水すい神しん水すい精せい

山水さんすい石池いしち乳泉にゅうせん松
の海うみあふまゝるの陰いん気き成なり
蓄たくわひて色いろ明あらうあゝら
阿あるひの淺あ深ふかあゝひの冰こおり意い
或あるの崖たけ間ま樹じゆ陰いんあゝるああ
毒どく虫ちゆうあゝるも位くらいて清きよら
水みづ味あじ種かた身み多おほれども佳い
水みづ江え河か長なが海うみの河か
稼かせ流ながるゝとひひかかもも落おち
けれバ其その味あじきりくまま
妻つまあゝ一ひと但た一ひと意いて青あお色いろ
を山やま泉いづみふふか
きり井い水みづの汲ひみと多おほく
とも泥どろあまあまる海うみ流ながる

伝ある地ハ角鹵掘身木
ある水もろれバ飲食水
取ふ何れも飲されぬ由無
矢もまゝ用ひくす
大抵一編一邑又市中
てもよくさくり求る時
ハ陸分おる意の水ハ何る
おまり更きして毎晩
汲みく能く深し月由
又湯候懸法ふき音紙
いも六巻流るふ足りぬ
古人種々水城扱少然
仕方ハ何れも由まあり
まろり少一但一井水
ハ二三返も砂濾みく

用也べー即水も大ぬ後
まどの水濾て用也べー
濾とぬぬとも格別
の遠ひあり又水を淨ふ
るハ後淨ある壺哉利
べー是を陰庭ふ居く
蓋を去り綿帛を以て
蓋ひ夜寒の氣を承る
取よ墨へー水は英靈
散せぬといへむ目の濁
と忌む者泉小器積水
取白子釜籠中既可
中一ふふの味又可飲水
入田小白石子を籠の中
入入く湯を論をいむ

砂あり黄山谷が結み湯
谷多々泉檻石燈といふ
の是あり石灰河内は枚
方の沢上坂川み阿りと
云唐去まての梅每は每
水をとる葱葉の用と
そ梅每久しく折えそ
変るる子やうしやいり
但果る為瀝面及養瀉瀉
ハ類田負うる冷き水も
又種あり記簿之が書
ふ云雲ハ入穀の精あり
ぬくぬく葉紙煎はと
陶穀學士雲水を雨て
葉を煮るりしあと

此の下
一典故と云く宣天は
雅真風流士の高ぶる
春壺ハ一切の毒を解せ
此中系妙小生さそく
凡水の苦魚を初りぬ
下多黄遠より水紙一
先香ふと系と味ふを肉
折る湯通りぬより南
小玉つゝの水玉極す
是上気帯が巻く用ふる和之
皆佳あり中系下系の
肉まで大新かざりも
あり先ハ系申小暖く
暑中不冷うある井水

あつた皆佳なるべし
但一安茂川船より東
の市中まゝに流るの井
山下の湯海あつた
あつた葉飲み供がし
又塔川の船松系通りか
為菊の方流中町内は
小川船院院川堀川の流
下流海水ゆへ水もあつ
ぶつたかゝるぞあつた
流東河船ありまづ
川あを試すふ安茂川
船あまり水とあつた
まづ佳まりと又市中
あつた水あれとも早
あつた

あつたふ級坊あつたこれ
又用立を船河まて
嵐山近くを流るの
船あまり水とあつた
太閤利休居てもあつた
用ひのひと又あつた
まての大江の中流に大橋
の東を上首と又あつた
山口流路莊木の北井水
流るのよとあつた水
あつたとあつた
あつた水あつた
湯の切まゝに湯掛れを
葉の味ひあつた
あつた

茶撰

茶を煮るに籠茶よりすまし
きるものありしと雖もあり
後せる茶の形状の文章
の多きは用紙すし
造りこればよく
古版の茶の味はに淹茶
の茶は今もよく来れど
も古代の茶は比せられど
藤中一と茶政所
古版の茶の味はよく
ゆかりの茶の味はよく
撰りてよく彼懐の茶
ゆかりの茶の味はよく
お生茶と本茶はよく

茶を煮るに籠茶よりすまし
害ありしと雖もあり
茶をせんが用ひく
よる一かんとや新茶又
かきつてよく海を伝へ
して明もよく白皇國
よて製造の籠茶はよく
焼とよく茶於茶古の
精製茶長崎の茶はよく
伊豆里唐津は外国を
の製する茶はよく
人々の好むに似てはよく
茶の味はよく茶はよく
茶を煮るに籠茶よりすまし
茶を煮るに籠茶よりすまし
茶を煮るに籠茶よりすまし

再三煮るの身あり但一
 蒸の葉を主とて三巡して
 煎茶葉を搾るは其後
 生と絞茶を主とて再び
 用ふるも然も必也よく
 洗ふべし高海をこつた
 れき水まで茶ト割
 漉し茶垢を去りて用
 盆一茶盤の柄杓の上
 品又白土製製造好
 降深ありり水少加
 厚出ると内茶色を家
 を扱ふに用べし
 炭物茶碗は出入りの
 好よしとてかき

備へる火具

火爐 風炉 湯灌

若菜 茶壺 水注

茶瓶 茶壺 水注

水杓 茶壺 水注

茶壺 茶壺 水注

茶壺 茶壺 水注

水曹 茶壺 水注

納戸 茶壺 水注

火の炭を良材とて拾及

池田炭はよく物なり

丹丸より出るとはれ

油奪りて炭用とす

炭小よりて身気有る

茶の香味を七人だ徳
えび用之

分量

茶は分量煮る水一合

小茶五分を濃煮

好む人の匙に持て

炒茶の量をまじへ

らば又淹茶の大方に

をすすめり量を持

もよあし但し茶の品

より活用あるをあり

色味ともいれ淹茶

又淹茶あり

湯候

茶を嗜む人湯候を知

らばんばあつて湯

熱茶家あつて湯を老

練する候より湯

さしく煮の重くありて

生茶を煮て毒とある

養生家あつて云々

煮る湯を面を洗

つた靴を洗ふ云々

みて其可あつて書成

あるべし況や何程古

茶もも久しく煮

換り出ると一程茶

備が松風持て来初

急門に瓶離れ火と

る火候をぬりといふ

湯候を得るに湯候は
湯を沸かすに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は
湯候を得るに湯候は

松風煮
松風煮
松風煮
松風煮
松風煮
松風煮
松風煮
松風煮
松風煮
松風煮

煎法

煎法
煎法
煎法
煎法
煎法
煎法
煎法
煎法
煎法
煎法

蒸焙ある茶の旨さ
煎く炒茶の淹れり
すしきく茶の淹れり
炙り活火の煮ゆる茶
経小魚目湧泉連珠を
以て氷を煮るの旨と
扱きども近世ふて
籠子で煮る由へ候ひ
祝ぐく茶を以て箱
出へしとゆゆ魚目
散布微く煮ゆり
を一沸と次中以湯
湧泉と連珠を二沸と
中終り湯波鼓浪奏
湯沸法を三沸と
これと云ふ

この茶は老ふ似たり
扱きども嫩其味好む
人あり又苦烈と嗜む者
あり甘茶の湯候はら
されば葉種透らば茶
色明らるる故ふ蒸
飯の捷りともみ沸たり
と嫩老各取らば従ふ
煮一三沸み沸も
活火の煎あると活火と
その湯候候ふ熱
ある時籠中ふ茶を入
蓋をして煮ふ火炒
去りて蓋とすも煎時

若くは糖の味より湯気
出でて茶葉がこく色香
味ともふ熟しここのい
ぬるを好むこれを供むべし
茶を焙むる火強火弱
て焙くると焙くると茶葉少
量なりたる時火を強し
乾し糖ふ入べしと茶の
葉はよく乾め熱く焙
け茶葉を焙むべしと
然し久安行えと茶を
焙む異等ふあひまら
焙く茶葉を焙くも
焙く茶葉を焙くも
焙く茶葉を焙くも
焙く茶葉を焙くも
焙く茶葉を焙くも

焙むべし若くは糖を焙
んとあふべし糖を焙く
茶葉を焙く茶葉の上
小豆湯気かけ焙く
焙く糖垢を洗い出し
去り糖しそのら糖中ふ
入る色味極めしと
茶葉を焙く後優
なれば茶葉を焙く
かたは茶葉を焙く
茶葉を焙く茶葉を焙
ひくよし一籠の茶再巡
まへし初め色味を焙
茶葉を焙く再巡の茶葉を
焙く茶葉を焙く

翌々々てきて喫はべり
初巡の十三夜の月と
再巡の十六夜の月と
三巡の十八夜の月と
月のあけと
茶味の甘くと苦と
烈々三沸と冷と老嫩と
各嗜む可あれはくとの
在まきへー再巡以後
ハ別より一色と湯を
さして懐冷を調へ佞む
至一色一色と切く
湯をさそを味ひまろ
かぐ

淹茶

淹茶ハ小瓶を洗ひ温め
乾一色別の去糶す
ハ古き法造小湯を
湯候熱する時右左
小瓶へ湯を入り於温め
多と即ちおろり柄別
湯城造し或る去糶小
蓋を取く小瓶を
むけ蓋をさして温め
温めある候より
九つ小瓶を取て葉茶
を入世湯城造し入蓋
成志く遊く熱せしめ
あれを供む茶葉茶
為小瓶の葉茶

宜しからば必淹茶^ツは
釜^カに且蒸茶^{セン}の湯^ユ三沸^{サン}
の時茶^チを入^ルゆ^ニ茶味^チを
中^{ナカ}に終^ハし^テ苦味^クを去^ル
とあり又茶^チを入^ル時
湯沸^ユ揺^ルり^テ籠^カの口^カより
吹^クあ^リて^テあり淹^ゲ
茶^チの味^チをい^ハし^テ
淹茶^ツを好^ムむ^ル身^ミ
蒸^スむ^ルの淹^ゲ茶^チも^トそ^レ
よ^ク好^ムし^テ紙^シ治^チを^シ
を被^フ茶^チを取^ル茶^チの
あり^レ

茶菓

喫茶^キ率^ソ上の下^カ只^シ味^チハ

淹^ゲ茶^チの淹^ゲ茶^チを^シ茶^チの
身^ミに^シ合^スは^スる^ル身^ミ
食^クは^ス甘^クさ^ハあ^リて^テ
茶^チの味^チを^シ食^ク
せ^テあ^リて^テあ^リて^テ
煮^ク茶^チ小^コ茶^チ今^{イマ}人^ニ茶^チ
を^シ供^スむ^ル小^コ茶^チを^シ
是^レを^シ倍^ス近^クした^ル
佳^クあ^リて^テ能^ク味^チ
を^シ換^スむ^ルは^ス茶^チを^シ
去^ルべ^クと^シ好^ムる^ル
甘^ク苦^クあ^リて^テ茶^チの
茶^チ一^ト概^ニ茶^チを^シ
茶^チ時^チと^シその^レ入^ルり^テ
用^ス於^テあ^リて^テ

清賞

酒館妓樓茶の地ふら
む秋露吹涼葉の席ふ
何ふは珍帷褥幕の
役ふあはる金盃玉盃
茶あはるは茶具の淨
潔をせびく花絳絨坐
ぐは珍器瓊箸を排列
茶麈をさそふの茶と
ともふ茶貴城行魚け
んや茶の俗情の人ふ
いと腰子格云々ふ
魚

附云

茶畧曰烹茶之法
陰陽五行之理相符
非惠心文人忍精
不真味免隔靴搔
痒云々されば茶の
元勤学の人昼夜
氣城勞せんあをい
て書齋中の樂ひ
甘し物あり故ふ雅
考び俗をさけて
を清雅の益を用
ゆるふ近世大い
初く不学の徒
即り和漢の珍器
黄金紙葉一葉信

後うしろりあつ柳やなぎ友とも不ふ物もの教しやく書しょ
書しよしてて掌てしやうひひののてて教しやく
矣い不ふ是これ莫な茶ちやのの不ふ完くわん
をを大だい小せう失しつひひ張ちやうききるるも
此こゝ多たりり唐たう人じん双しやう対たい花か
賢けん茶ちや為な殺ころ風ふう系けいととて
いまいま一いつめめここりり流りゆうやや俗ぞく流りゆう
家かのの森もりとと流りゆうびびききもも此こゝ不ふ
ああららざるざるここのの世よをを走まるるべべし

○茶ちやのの元げん山さん林りんのの人にんのの飲いん
食じやくととわわききべべかかししもも莫な倫りん
のの心しんああららへへくくふふにに元げんより
天てん地ちのの有あららふふ物ものもも、
袋ふくろのの形かたちもも異ちがふふ大だい小せう
長ちやう短たんああららくく天てん地ちあり

必かならずががららううてて用もちのの爲ためららるるべべし
解とけけららるるかかららつつつつをを神しんと
いいひひ理りとといいひひ妙めうといいたり
彼あれれ天てん地ちもも先まだだ未まだだ先せん達たつてて何なにもも
ととててああららかかぬぬままのの体たい法ぽう
ののゆゆええももああららるるそそのの法ぽうをを
ゆゆゝゆててすすままにに愚ぐ痴ちははなな
ままななららずず其そののの法ぽうをを明めいひひ
ししめめららるる理り則すなはちち彼あららずずももああららずず
交まいまひひてて陰いん陽やう動どう静じやう
事じ理り神しん利り於おるる一いつ元げん又また
二に意いあるるをを知しるる者もの一いつ

一いつのの大だい意いああららずずももああららずず
上かみ下した陰いん陽やう日にち月げつ星せい辰ちん
一いつのの大だい意いああららずずももああららずず
上かみ下した陰いん陽やう日にち月げつ星せい辰ちん

の壽あり救壽は救
壽たるは救壽なるあり
人々は善ふ出くも
情欲を治くも至死
事あり其分限をわ
んと一筆一紙ふく是
るあり紙あり身は
外の縁がひをあらざる
らば少微知是の旨
をぞ好むと信じて
由ふ一紙好むも二を
がひより紙ありあま
あともおぼえはかり
の物愛をかぞえ
たあきあやし記し

成果行て目の向り
其たがひを治す
道具の新古候は
権宜哉端は六目利
の商客の者して
雑の弄くもあま
の温くぬ煮湯の
さびあよるも
数ふわらうは
あまわたりげん
葉トウぞん
り是るべし
炉の四圍煮る
あつり魚く
たちぞ

之は換ふるに候
 相由べし陽候意法は
 事の本意に違ふの意
 を以て其の練教遍ふ
 及びあるに自他の上をふ
 近世茶茶礼
 式として器物の儀附大
 仍ふまは其の
 土ふあるにあり茶茶の
 元来茶文ふ述るるも
 学する人其を習むる
 為あれが友来きべ候
 小茶せしめよく自樂
 其の樂を
 茶茶の程



嘉永元戊申歳

大阪

河内屋喜兵衛

河内屋茂兵衛

京都

出雲寺文治郎

江都

英 大 助

須原屋茂兵衛

須原屋新兵衛

