

別後之情

第一集

家

乞巧丸



洋学文庫
文庫8
J158



起
文久元年辛酉春



松
初
名
媛

藤次宿政戸町
亀甲堂製

赤坂一
陽

靈岸嶋
北子少
一之橋

八
少
橋

齊
堂
面

深川上橋
花月堂
保

薩州
金水製
黃金露
江戶國
藥研堀不動前
神崎

味
甘
味
最
品
調
所

風流
蒲田山本
八子代漬
新製
梅屋吉

柚
取次所
牛込神樂坂上
唐物屋勘助

花形

壽泉茗



壽泉茗 名茶也 京都 山崎屋 謹啓

四馬町丁目
御菓子司
谷舟橋屋謹啓

山崎屋 謹啓

仙鏡前秋月

新橋
松屋
心齋
川町

和菓子
心齋



西色
煉羊羹

東御菓子

中橋廣小路
齋調進所
松屋吉則

芝口貳丁目
京御菓子司
加比屋和泉屋



根本河内大塚



雲三盆

本道... 東... 西... 南... 北... 東... 西... 南... 北... 東... 西... 南... 北...

菓茶

日本橋月物町
茗荷屋長門掾

唐松世八餅

和砂糖所
金山米糖
氷砂糖
砂糖漬
舍 大門通 三河屋平六



帶霜菓類
氣味鮮新
異域名産
仙家奇珍
芝口賣丁目
蟹屋和泉掾

正菓茶
諸國喜江戸南傳馬町三自
銘茶撰内海山城大掾
製行軒宇治屋万吉



天祐
長孫宣
散為記
玉
初玉

栗落鷹

信列須坂
御菓子所
布屋新作

兩國園

江戸淺草
井筒屋佐助製
雷神門前

善御水飴
本家相洲西浦賀屋中町
名物和泉屋芳春軒製

大正三年
大正三年
大正三年

本浅草雷神門内
店松橋屋織江

御用
日光寺町壹丁目
御菓子司
綿屋下野大塚

北極星白身
朱粉
急引和紙
山ノ御門通山下町
藤原堂
栗橋榮壽

御浅草北馬道
真猿屋丹後
子藤原信吉

浅草
駒形
岡谷
栗泉製

九
九
九

清明前香

芝守田川町
箕玉堂

・法折結
・法重結
・様違ふし
・此好は牙
他の目も
らしし五
禁地小田原町三丁目
田中屋喜三郎

御膳
本提町四丁目
美吉野
中村屋信吉

尾張町
臺丁目
鶴壽軒
子心世

別
塩
塩
塩

川
物
牛
牛
牛

名
御膳
名
代
名
御膳
名
代

麿藕人岩丸志

芝口二甲目

蟹屋和泉椽

甲斐

名産

月流雲

命

五十四番通

司名納豆

本郷四町目

藤村製



製煉所 播磨屋新十郎
江戸小日向水道町

Handwritten text in cursive script, likely a list of names or descriptions.

太白製 眞辨玉糖
折糖房好味

絨の雲



御蒸菓子

御蒸菓子

御蒸菓子司
天王所松屋咲知

中橋福島町
御菓子製所
錦仙堂

名物 とうろく川
梅干 花屋安

梅の花 梅の花
名物 とうろく川
梅の花 梅の花



日高屋の漬

人形町通 旗籠町

一 極上酒
一 上酒
一 蒸酒
一 山流古味 樽
一 醬油 樽

格別下巻

在左上

廣濟砂
四季紅
永壽庵

銀座四町目
砂糖所
井伊屋龜翁

江戸
喜免
膏粉

同製煉仕
密能炊造
百葉日
茶菓手
瀬戸物町
永壽庵

朱の葉

中橋南鞆町
御菓子司
花月庵榮壽

妻白野

南橋馬場
花月庵

佐賀町
萩の餅
製塚屋

御油
海老油
白粉
一節

誰分全
掌露共
作五洪
本挽町五丁目
鈴木梅屋

風流 睡鳩 餅



御藥 粟 越後高田名産 通新橋小松屋 餅所

此世人心

氷室 東都日奉齋 水原店角 蕉芽堂

御膳 明神下御堂所可 越川屋萬藏

富仙

池之端仲町 蕨河屋玉泉

蕉芽堂

西 米津町三丁目 京古菓子 高崎屋近江

粟濕清泉還漉 雪更為餅餅進 佳賓香味雖難 勝果子能養心 膳健骨身 新橋通餅屋町 小松屋大助

御菓子

流風 岸亭

御料 御料

御折詰所好次事
下真寺屋上以上

御前住山侍 中 蓬業亭

御重 結

御桶

御精色すし

御水 結

五 結

御赤法地持御下
長門籍

江戸本町三丁目

心之也五無邊
江戸本町三丁目



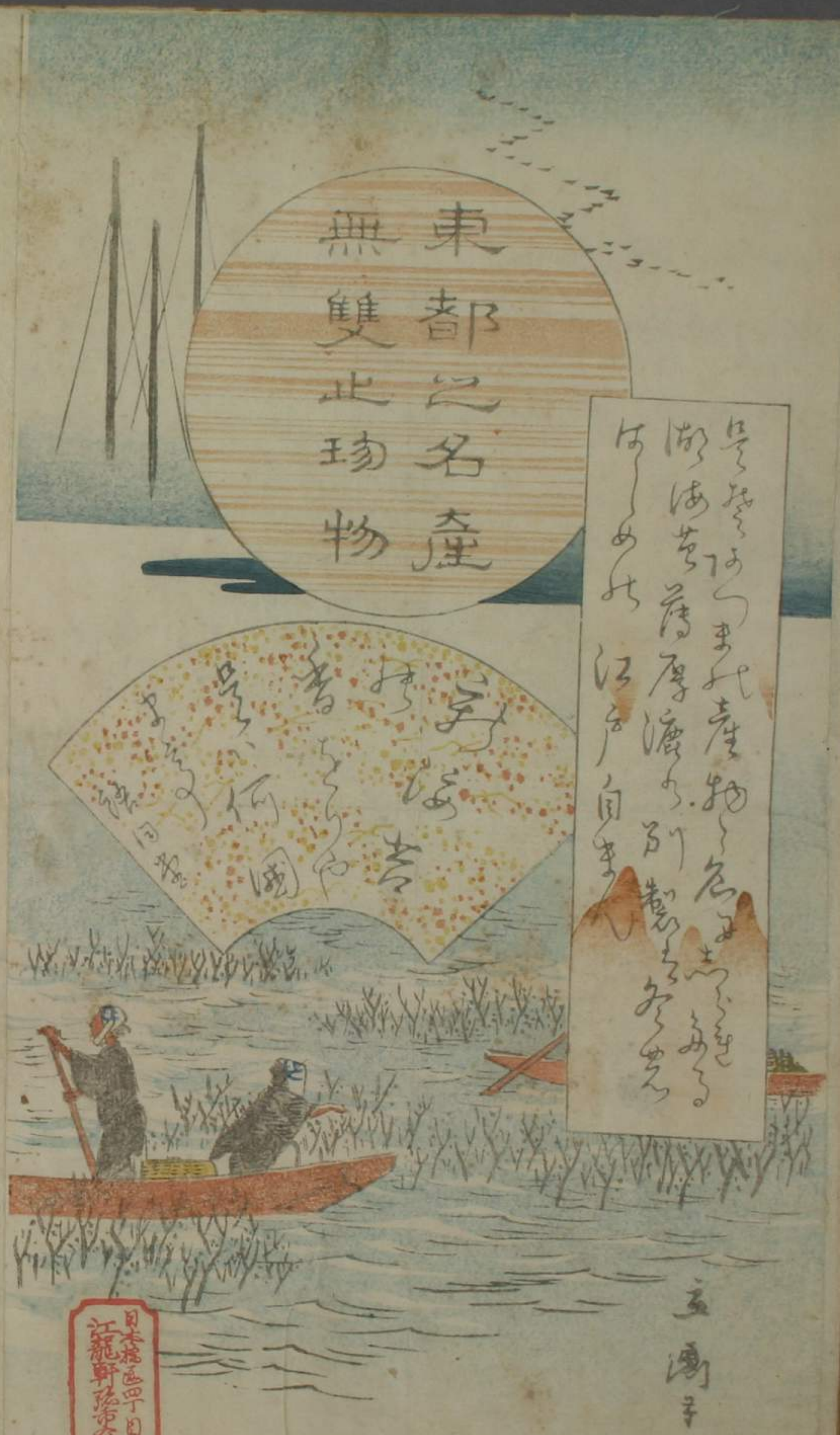
玉葉

御重結
御桶結
五
結
御前住山侍
中 蓬業亭
江戸本町三丁目



高
了
梅

東殿山黑門前
金澤丹後
茶霜美數
氣味精新
異域名奇
仙家奇珍



東都之名産
無雙此物

是等物之
湖海皆為
何如也
江戶自來

日本橋區甲子日
江籠軒珍珍堂製

五
海

生利

柚

乃

花



東都之赤羽根
大黒屋和泉

京
船
先
光

凡
此
物
皆
由
此
所
出
也
其
味
香
甜
可
口
且
能
消
食
化
積
誠
為
補
品
也
凡
欲
購
者
請
認
明
此
標
為
要

光
之
運

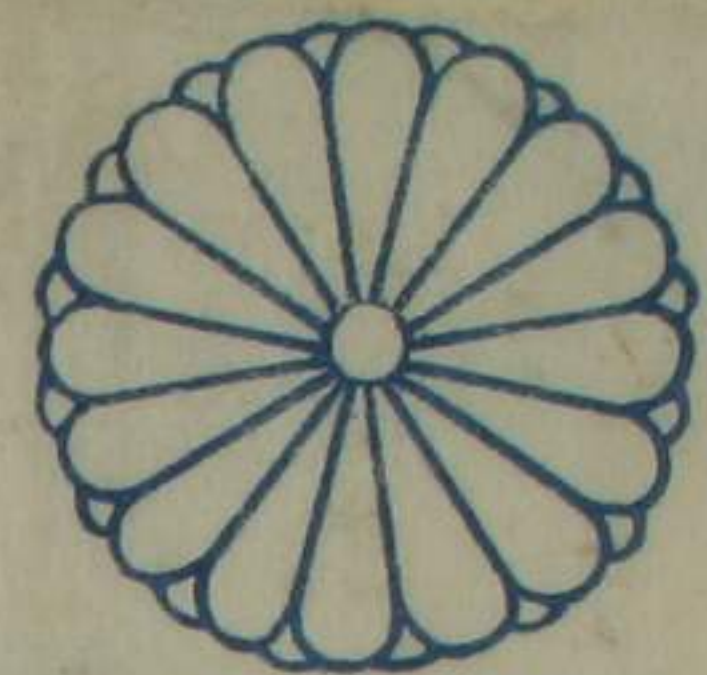


小
標
茶

此
茶
之
味
香
甜
可
口
且
能
消
食
化
積
誠
為
補
品
也
凡
欲
購
者
請
認
明
此
標
為
要



御用



精製

大森北原町

東海之名産
無雙之佳品

三浦屋孫左衛門

三浦屋菓子

三浦屋菓子
三浦屋菓子

本家
元祖
三浦屋菓子

正美與北様
元是仙家珍
巧製尤甘美
天岸島
南新堀三丁目
梅本榮壽軒

淡月
三浦屋菓子
三浦屋菓子

小倉菓子

深川六間堀
三浦屋菓子

三浦屋菓子

日本
西本
茶本
三浦屋菓子

三浦屋菓子

三浦屋菓子

南茅場町
大黒屋河内大藏

醉月樓

あまの梅

東小町のちまご梅の好

あまの梅の好...
あまの梅の好...
あまの梅の好...



御 牛込通者町
御 美濃屋作兵衛

無形形

深中

御 浅草駒形通
菓子 岡

山崎門通南第可第宗
御

赤坂 御菓子

赤坂 御菓子
和泉屋 大

加賀 御菓子

御菓子 誦進
萬年大和掾

生美糖

勝山郡町
御菓子
長壽堂製

巻箔黄餅

羽衣黄餅
 卷箔黄餅
 玉子黄餅
 菓糖せんべい
 大黒せんべい
 松の月
 錦らくご
 上煉羊羹
 薄きせんぢ

兩 米沢町三丁目
 國 羽衣井筒軒

赤坂御門外
御菓子司
船橋屋織江

調布

本石町二丁目
御菓子調進
長澤調布

塩味饅頭
荒粉饅頭

中之神樂坂上
魚澤
風流軒

松井梅

千代屋三丁目
福田屋世昌軒

あまのせんべい

五美與北村
元是仙家珍
巧製尤甘美
吳岸島
南新堀三丁目
梅本榮壽軒

尾子菓子黄餅



高積物

中橋北横町
御油座川岸
武藏屋大兵衛

片忌口上

城の守能方家傳の製法は味未紡友
思及乃い片出中平公和喜目下仕仕官
序の十と公不和青茶の用向造く其價
と下重房より希上は上

卯正月改

城後長園

本林橋屋

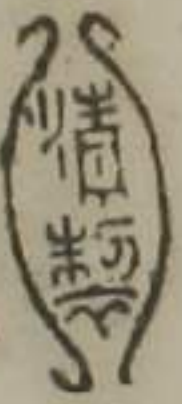
深川林下町
村田成美
製

越乃雪



松似顔煎餅

淡く
山の
露



氷室

江中橋東中道
寶厨堂
産山本町

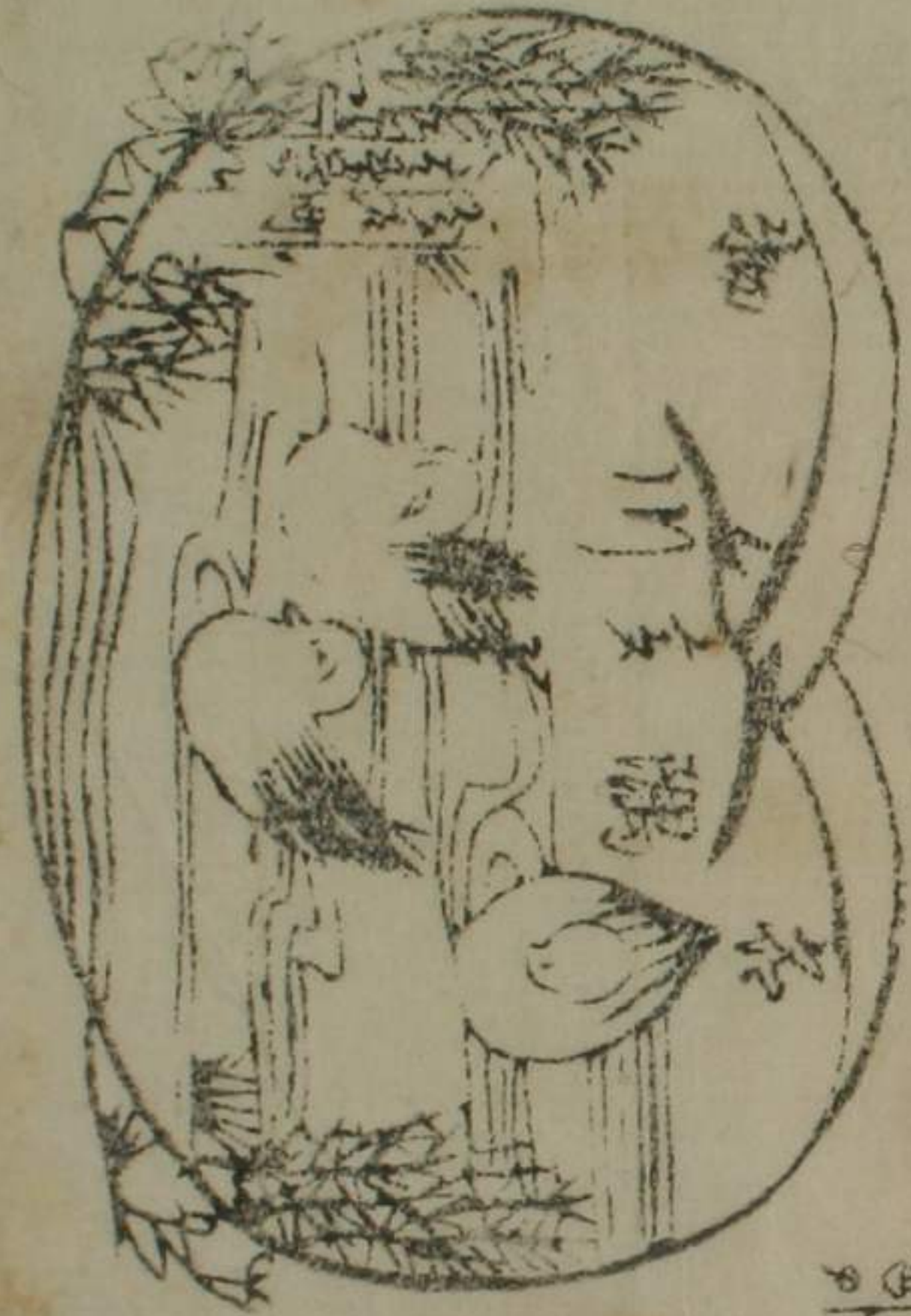
美たん登

たうたせん登の
いあせ有羊巻
大筒乃通うら
登のいんせん登の
ま物世ん登の
三々厚せん登の
福のいり
南子軒二白新道
青林堂 黒子伊之助

天門冬



久松
 三



用
 御



花柏手臥員

五
 羅
 求
 鹿
 龜
 牛
 龜

花
 浮
 藍
 羽
 次

色
 種
 香
 茶
 風

美
 禪
 清
 軒

上

雲
 間
 月



常
 治
 法
 春



多
 法
 春
 久

山
 本
 寺
 之
 形
 上

山陰縣志





奠都

五十年

二二食通

大庭 何公

商店で發行する切手制度は、近年始まつたものやうに一寸考へらるゝが、江戸時代には料理屋までが、料理切手を出したのもあつた。栗本勲雲翁の翁傳遺稿中に、五月雨草紙云ふのがあつたが、その中に八百善の料理切手の事が書いてある。切手の表面に金額は記さなかつたものを見て、二人の男が一枚の切手で、佳肴珍味を飽食した上に、御膳一荷に、お土産ものを持越され、尙金子十五兩を添へて戻

に、一尾の初鰯が二兩三分した云ふ記事さへあるが、文化頁には、
 在つて、これが江戸ッ兒の氣前に投じたりしい。元は三日三晩も酔に漬けて置いた鰯が、一夜鰯まで發達し、更に客の顔を見て直ぐに出来る云ふ鰯にまで進化したとは、時代人心の變化に伴ふた食味の進化でも云はうか。奥兵衛船を味んだ狂歌には「鰯比良目いつも風味は奥兵衛すし、買手は見世にまつて折詰こみあひて待ちくたひれる奥兵衛すし、客も諸ごも手を握りけり」その繁昌の様が窺はれる。

實部
 所長 内尾直二
 結婚調財產調學生調家出
 捜索民刑事々件證據調等

の付急告
 上勵行仕候
 價金五錢
 付金壹錢値上げ
 乳商同業組合



奠都

五十年

大庭 柯公

商店で發行する切手制度は、近年始まつたものやうに一寸考へらるゝが、江戸時代には料理屋までが料理切手を出したのもあつた。栗木勲雲翁の鶴庵遺稿中に、五月兩草紙云ふのがあるが、その中に八百善の料理切手の事が書いてある。切手の表面に金額は記さなかつたものと見えて、二人の男が一枚の切手で、佳肴珍味を飽食した上に、御膳一荷に、お土産ものを持越され、向金子十五兩を添へて戻

つたところから、數十兩の料理切手であつたらう云ふ記事である。文政の未頃の事であるが、何にしても古人の鷹揚な風が偲ばれる。さうかと思ふと一方には極めて平民的に、「百膳」稱へて、錢百文で一三日の食事が出来るやうなものもあつた。回向院前の淡雪豆腐、淺草並木の杵屋田樂などは此類であつた。

江戸人の代表的食物は初盤、湯燗、ではあるまいか。一は氣で喰ひ他は味で喰ふ。所謂江戸前の大蒲燒は、靈岸島の大黒屋、島原の竹葉、櫻井の元祖である。青屋町の大野屋などを宗とする。江戸ッ兒が大蒲燒は大黒屋の亭主の火に限る云ふのは、恰度倫敦兒がピステキはピリター・スクエアのグリルの主人の火に限る云ふのと同様である。初盤に至つては、江戸ッ兒の氣分を丸出しにしたもので、アノ田舎漢風の露西亞人ですへ、アストラハンで漁れる鱈のはら、仔を鹽で洗つて、糠酸で喰ふのを粹して詩るのを見れば、江戸ッ兒に初盤は當然であらう。一兩で二俵の米を買へた天明頃に、一尾の初盤が二兩三分した云ふ記事さへあるが、文化頃には最早初盤を争ふ風も止んで、昔の豪華を嘲るやうになつた。

江戸時代から發達して、今日に及んでをる平民的食ひ物としては、天ぷらミ蕎麥ミ燒芋であらう。江戸名物狂詩選に深川の金麩羅を詠じたものに「金麩羅名譽海邊、會席料理品最鮮、揚出或五漢厨卷、初知意氣在深川」の一句が見ゆる、可なり古いものであるらう。同書に又深川ミ蕎麥に就ても「白髮素練其號翁、下戸上戸得意同、從教世間蕎麥茶、一椀喰得愈爲通」ミ云ふ一句がある。特に蕎麥を籠に盛ることは、江戸で發達した風習のやうである。燒芋に至つては目黒に甘藷先生青木昆陽の墓がある間、江戸人に特權がある。獨逸の戰爭隨に、馬鈴薯の混つてゐるを想ふと、昆陽先生の卓見は今更ながら推服に堪へぬ。サンドウキチに似てをる鮮も、江戸で可なり發達はして居るが、元來は上方ものである。古い草紙類には兩國の廣小路に、鮮實が鮮箱を重ねて、大行燈が置いてある繪が見ゆるが、いかにも廣小路あたりで發達して、遂に今日の屋臺船まで變遷したものであらう。其角の句に「明石より雷晴れて鮎の蓋」ミ云ふのがあるが、古い頃には明石傘の紙を鮎の蓋に用ひたものさうだ。

江戸式の握り鮎は、文政の初め頃から現れたもので、今の與兵衛鮎の先祖が賣り出したものである。握り鮎の特長は、客の顔を見て直ぐ出す云ふのになつて、これが江戸ッ兒の氣前に投じたらしい。元は三日三晩も酢に漬けて置いた鮎が、一夜鮮まで發達し、更に客の顔を見て直ぐ出来る云ふ握り鮎にまで進化したとは、時代人心の變化に伴ふた食味の進化でも云はうか。與兵衛鮎を味んだ狂歌には「鱧比良目いつも風味は與兵衛すし、買手は見世にまつて折詰、こみあひて待ちくたびれる與兵衛すし、客も諸も手を握りけり」その繁昌の様が窺はれる。

