



唐山郷食應式 并 菜單

重文

洋学文庫

文庫8

A 78



唐山鄉食應式並菜單

以華院人秋上進物進會帳

所園院料理法

大觀文庫

相撲雜記

○寛政三年上巳布云。成高成相撲の記  
○服仲英詩。茂管程社名。相撲隱在云解完  
○長風略竹五画云。社中我後谷見墓碣

庚辰新話  
1. 寺系院人知名由御芝居社主大性知冊至似命寺傳記

喜三二相續辭

芝蘭堂雜鈔叢書

伍

唐山鄉食應式並菜單

以茶院人秋上進物館公牒

所園記料理法

大觀文庫

相撲雜記

○卷之二 年上必有云。後高成相撲の記  
○服仲莫詩。茂管者社名。相撲隱在公解の記  
○長風略行是西海。新井之我公風草福

東辰新話  
1. 多野院人知名由御草在社之大性也冊之五供有之傳記

喜之三羽法辭

鄉食應式 并菜單

伍

關

唐國賓客饗食應式



允唐國ニテ賓客ヲ請スル時ハ先ホシキ客廳ノ内綺羅ヲ飾リ正面ノ  
 壁上扁額對聯ノ中ニ名人ノ書画ヲ掛ケ前ニ天禪机置ク是我  
 國ノ床ノ間也古銅ノ香炉ニ名香ヲ焚キ古董ノ花瓶ニ時ノ花ヲ  
 イケ簪ニハ種々ノ燈籠ヲ吊シ四方ニ紅紗ヒヤリシヲ張り花形ヲ結ビ垂レ  
 是ヲ結録ト云ニ樓上ニモ同ク品ヲカエテ露臺ヤガラニハ大ナル花瓶ニ  
 三彩モカク幾様ノ造リ花ヲ獅シ樂器ナドヲ排ハラへ樓下ヨリ胡琴コキン雲臺ウネニ  
 テ檀タンヲ敷又門外ニハ人ヲ立テ置遠見ヲイセ客既ニ来キト告ル

時亭主門前ニ出迎オキヤ廳上ニ請シ寒暖ノ換移濟ミ座定テ先ス亭主側ニ手炉ノ火ニテ烟氣ヲ吞ツケテテ袖ヲ抹客ハハハス吞然リテ

亭主へ回ス此方ノ烟釜金次ニ盃茶碗ニ茶ヲ入持出ル吃茶済テ桂圓湯リョウカントウ

又燕窩湯ヲ出ス

是ハ龍眼ノ皮ヲ去熱湯ニ浸シ置色些白クナリタル時一碗五粒ホド入レ白砂糖ヲ茶碗ニツ水四ツ程入レ煎シ出絹ニテ此龍眼ノ上ニコシ入ル也燕窩モ同煎也ヤウラカニ成テ後一節ツ、サキ中ニ交リタル故ヲ去リ碗ニイレ斯ノ通ニスル也

扱席ヲ設ケ觴ヲ進ルニハ山珍海錯ヲ最上トス是則水陸ノ珍味ニラ

山珍ハ熊掌ホジ鹿脯ホジ類海錯ホジ燕窩ホジ江瑤柱タイラギ類大菜十二菜ヲ

格式トス最モ料理調和ノ仕方ハ人々ノ数奇ニ依ルベシ右十二菜ノ

間ニ點心ニ兩度出ス一度ニ十六通リツ、是亦調和好ニシラス

大略一番ニ熊掌二番燕窩三番全鴨アールニルニ准鴨トモ四番鮮水カハウラ鮮蛋トモ云

五番猪蹄六番江瑤柱七番鹿脯ホジ或ハ鹿筋八番野鷄キジ又ハ

水鴨九番魚肚十番海參魚翅十一番雜味是ハ何ニシテモ十二番取合モ時ニシタカウ

鮮魚以上是シ漢席ト云

清朝鮮滿州ノ式燒豚燒羊ヤキ燒鷄ヤキ白煮猪蹄ヤキ是ヲ巴々ト云僕從

ナド席ニ付ニ皆切形ニシテ出ス點心ハ饅頭ミンヂウ麩餅モキ等兩品ニ過ス

物シテ唐國ニテ今時官長ノ人ヲ饗スルニ滿漢ノ席ヲ兼用ニ式皆  
前之ノ如シ

### 八碗菜之式

#### 一番海參湯

海參ノ題トシ肉圓ト魚翅ヲ取合モ淡醬油カ或ハ淡シホアニイニテ  
澆頭ハ天目筍是ハ福列天目山ヨリ出竹也

是ハ海參ヲ一夜水ニ浸シ置ヤロラカニ成テ首尾些切去リ豎三四寸切リ魚翅  
モ同浸シ長サ三四寸大サ大指程ニ切ル肉圓ハブタノ白身ヲ細ク切リスリ針ニテ  
スリニラフ一行程ニ切テ丸一ロニ入ルホド圓クシテ熟湯ニテ能ク煮ルニラゲ  
置以前ノ海參ト魚翅ヲ一同胡麻油ニテ炒アタノラカノ煮出シ汁ヲ入レ煮ル  
此特肉圓ヲ入レシホト酒ヲ些入ル也將醬油ヲ加ヘズ隨分シホアニキカヨシ吃スル時  
小皿ニ有酢醬油ヲ付テ食スル也

#### 二番全鴨

鴨子ヲ全ナカラ水煮ニシテ淡醬油ニテ味ヲ付澆頭ハ海松木身是亦生  
皆四ツ付テ食ス

是ハアヒルノ腹ヲワリ腹ヲ取ステ蓮肉ト蒜頭ヲ合シテ腹ヲ又イ頭ヲ背ノ上ニラゲ  
脚ヲアトヘノ首足共ニワラニテ胴ニ結付テ鍋ニ水ヲ入レ炭火ニテ煮ル隨分又火ニテ  
收刻煮ヤロラカニ成テ其煮汁ニ醬油酒ヲ以テ味ヲ付具容ニテ大盤ニ盛り出

#### 三番甲魚

甲魚ヲ手足肉甲共ニ丸一ロニ入ホトニ切リ油ニテアゲ藕粉ヲ加ヘ  
澆頭ハ葱ト粟

是ハトボシヲ取斷ノ如ク切リ澆頭ノ葱ト粟ト一同猪油ニテ炒ク燒酎  
ヲ入テヨク煮漿ニテ味ヲ付器ニツカントスル時藕粉ヲ薄ク子リテ入ル  
但藕粉又ハ發粉ニテモヨシ

#### 四番炒肉

猪肉ヲ題トシ澆頭ハ香蔬ト葱也

是ハブタノ腿皮ト身ノ間ノ白肉三寸肥ト云処ヲ長ク二寸ノ至極細ノ鱸ノ如ク切  
リ澆頭ノ香蔬モ細ク切リ同葱ハ一寸斗ニ切リ三品一同胡麻油ニテアゲ次ニ水  
入レヨク煮又醬油酒ニテ味ヲ付藕粉ヲ子リテ入ル葱ニツカントスル時

苗香ノ粉ヲフリマセル

五番炒鶏

鶏ヲ油ヲアゲ藕粉ヲ加ヘ澆頭ハ葱木耳也

是ハ鶏ヲ骨共一寸程宛ニ切リ澆頭ノ葱木耳モ細ク切リ一回胡椒油ニテアゲ次ニ水ヲ入シ葱醬油酒ニテ味ヲ付ケ同藕粉ヲ子リテ入シ三ツカントスル時ヲロシ薑ヲシボリユム

定按ニ薑ハ姜ノ誤ナラン

六番蟹羹

蟹角ヲ題トシ猪油ニテアゲ澆頭ハ香筍ニ葱山藥也

是ハ毛蟹ヲ煮全身ノ肉ヲ竹ノヘラニテカキ出シ香蔬芥葱ヲ細ク切リ山藥ハ凡小指ノ取程ニ角ニ切リ一回猪油ニテアゲ醬油酒ニテ味ヲ付次ニ鶏蛋ヲツフシユム

七番河鰻

河鰻ヲ全炒ニシテ澆頭ハ蒜頭一種

是ハウナギノ首尾ヲ去長サ凡一寸四五歩ニ切り蒜頭ト一同胡椒油ニテアテ水ヲ入レ煮酒醬油ニテ味ヲ付藕粉ヲ子リテ入是亦器ニカントスル時ヲロシ薑ヲシボリユム

八番田七星蛋

鶏蛋ノ大成ヲセツ酒娘ニツブレ入レ蒸シカタニリテ七耀星ノ如クナリ

是ハ酒娘ニ白糖ヲ些加ヘ凡大碗ニ七分程入レ鶏蛋ヲセツ殼ヲ去黄身ノ崩ヌ様ニ七耀星ノ如クナラベ右大碗共ニ蒸籠ニ入レ蒸シ其白ノ身能クカラク成タル時出ス

但大碗ハ浅キ形ヲ妙トス

右菜救之間ニ點心ト醒酒湯ヲ西度出ス

卓上置付式

酒鐘 杯也官長富家ノ輩ハ金銀玉器ヲ用ユ

湯匙 匙也一名調羹（白銅或ハ磁器）

四子 皿也一名碟見錫或ハ磁器此上ニ匙ヲ横タテ置

小碟 是醬油ヲ盛ル

全 白酢ヲ盛ル

筋兒

箸也一名快子象牙或ハ黑檀紫檀也白紙ニ包朱紙ヲ以テ目出度  
字樣ヲ切テ付ル也又ハ朱紙ニ只中ヲ卷テモ出ス

方ノ通り置付テ卓子ヲ出ス上客ヲ真中ニ請シ陪客ハ左ヲキ亭主ハ右

座ス最上客貴人ナラバ陪客ハ別席ニ付テ亭主一人陪シテ（トシテ）茶碗ノ

出サレ前酒瓶ヲ取り客ニ一献盛リ自身モ一杯請テ客ヨリ先ニ飲乾杯ヲ

頼テ盆中ヲ客ニ見セ別糸ナキ由挨拶ス客モ同ク飲ホシテ盆ヲカタク亭主

ニ謝ス双方一献宛済タラ見テ家童初メ茶碗ヲ持出ル亭主立テ

是ヲ取り両手ニ捧ケ卓子ノ中央ニ置此時客モ亦立テ是ヲ謝シテ座ス亭主

座シテ箸ヲアゲ請タト云キ客箸ヲ取テ茶ニ掛ル亭主ハ茶ノ美ナル処ヲ四

盛テ客ニ進ム客覺リモ頻ニ亭主ヘ勸ルヨリテ只澆頭（ウワヲキ）トテ此食ニ客

ハ只嘗酒食ヲ勸ル也陪客ノ席ニモ亭主ノ親戚ノ者（トシテ）陪セシム辭儀

之十同様也斯テ菜數モ四五碗ニ及時（小レキ）點心并（スレモノ）醒酒湯ヲ出ス是モ兩度



### 心寸盤

中鉢也。是ニ點心ニ品宛盛分テ入鉢略ル時ハ四品宛盛分テ四鉢也。  
 兩度共ニ品ヲ替テ出ス鉢數モ斯ノ通り。  
 醒酒湯ヲ盛ル是ハ鶏、煮汁ニ添鹽、アムニテ、綠豆麩、ナドニ香味ヲ  
 浮シタルモノ也。最モ調和種々アルヘシ。

### 蓋碗

右點心ノ製大略麩粉、糯米粉、葛粉、藕粉、粳米粉等ヲコ子クナナレ山梔子、臘脂

ナドニテ色ヲ添分ケ、鶏鴨猪肉或ハ白砂糖ニ黑胡麻ヲ和シ又ハ桔餅佛手柑ミセンツゲ、ブレユカン

胡桃クルミナトヲ薄ク細カニ切り、破糖ニ和シテ餡トシ形ヲ種々ニ拵ヘ皆蒸立テ執

キヲ出ス

斯テ點心一通リ濟テ勸盃大サカキヲ出ス是モ金銀流金等也。彩色添付ノ

磁器ヤキモノ十景盃トテ拾ヲ入レコノ盃ナドヲ持出人々ノ酒量ノ浅深ヲサツシ大中

小ノ差別ヲ以テ酒ヲ勸ル也。此トキニ酒令シユレイ或ハ合拳ケンナンコ猜三ナド種々ノ戯レヲ

ナシ酒ヲ強テ勸ルサテ酒モ至極長シ二度ノ點心モ濟テ菜モ數碗ニ餘リ

タル折客ヨリ飯ヲ求ル再三ニ及ヒケル時飯ト小菜ヲ一同ニ出ス小菜ハ兩

三種ニ花形ニ盛リ合セ出ス飯ノ湯ヲ出スコトナシ茶ヲ出ス也

但最初ヨリ小菜餘多置付テ出スハ長崎ノ一風ナリ

小菜 糟瓜カスツケ、ツケ 漿姜シロガ 醃蘿蔔ダシ、シロモノ

席終リテ面盆ニ湯ヲ取り手巾ヲ添テ椽側ニ置時客立テ手水ヲツカウ

席中ニ有テ酒ヲ勸ル内賓主談笑ノ間ニ酒冷ケレハ亭主是ヲ取リ繳酒

壺ハシタミ也繳酒壺ハシタミ也錫器ニテ掛コニ煖ナル酒ヲ盛テ勸ル也最ニ初ヨリ

卓子シホクノ下ニ置ク物シテ唐人ハ卓子ヲ席ト唱ヘ卓子一脚二脚ヲ一席

二席ト云ナリ

長寄唐館ニテハ席終リテ後撒敢盤トテ此方ノトサシサカシワリ盃ヲ出シ種々ノ

酒肴糕餅トリスカサナクワシ菓子クダモノヲ鉢數餘多其内ニハ大根ニテ種々ノ花ヲ造リ數鉢十

ラヘタル四方ノ角ニカガサトシブリ大碗ニハ盃洗ノ水ヲ盛り皆一同ニ此方ノ吸物膳

ニスヘ一膳ツクスミチガイニ石タミノ形ニ座敷一パイニ並ヘテ盃ヲ初ル也

但撒敢サカンノ二字ハ唐人共盃ノ事ヲ和語ニテサカンスキト覺ヘチカイテ居ル故  
盃并ニ取肴盤ノ意味ヲ當テ字ノ音ヲカリ以テ撒敢盤ト云

唐國ニテモ席後ニ又座敷ヲ替内閣後樓ナトニ請レ杯盤ヲ並ヘ品ヲ

替テ又新ニ饗食應スルヨシ音樂等ハ最初ノ席中ヨリモ初メ又賓主時

ノ辭儀ニヨリテ此時ニ音樂ヲ奏シ或ハ女樂等モ催ス由ナリ



