



清俗紀聞

第三

射帙	卷之三 冠服	卷之四 飲食	卷之五 閭學
----	-----------	-----------	-----------



301-23

301-3

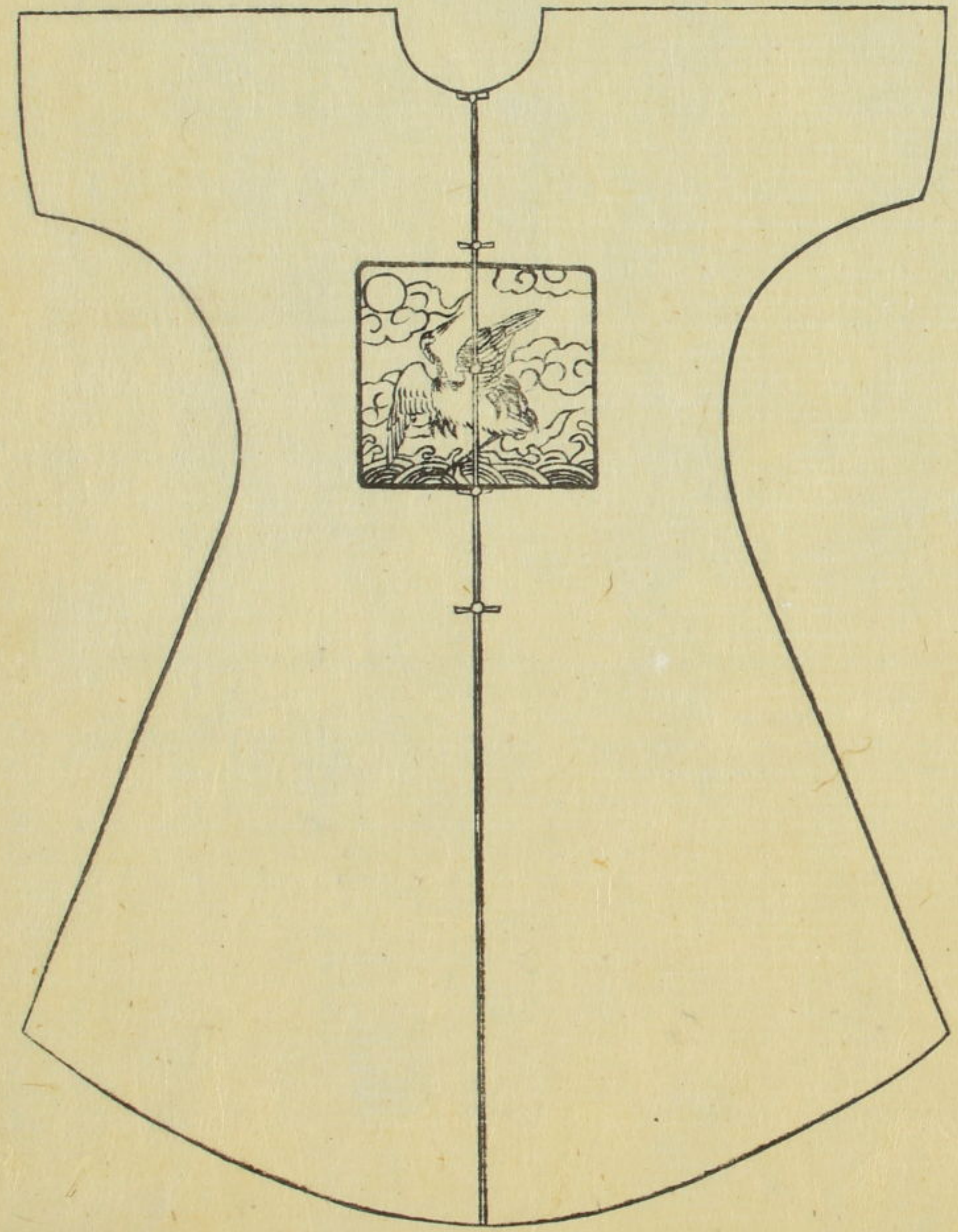
清俗紀聞卷之三

冠服

文武各官黼
服俱天青色

蟒衣

職之大小看前
後心補子分別



冠服

繡子

文一品

仙鶴補子



文二品

錦鷄補子



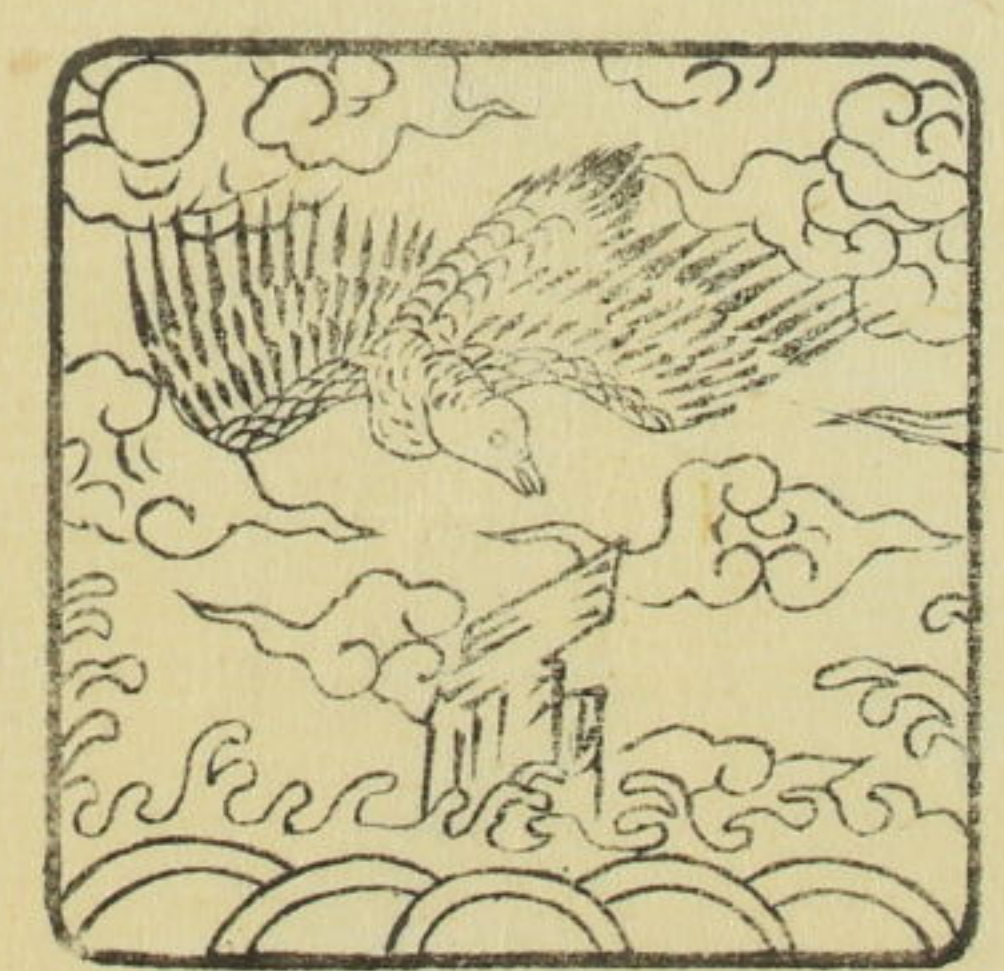
文三品

孔雀補子



文四品

鴻鴈補子



文五品

白鷗補子



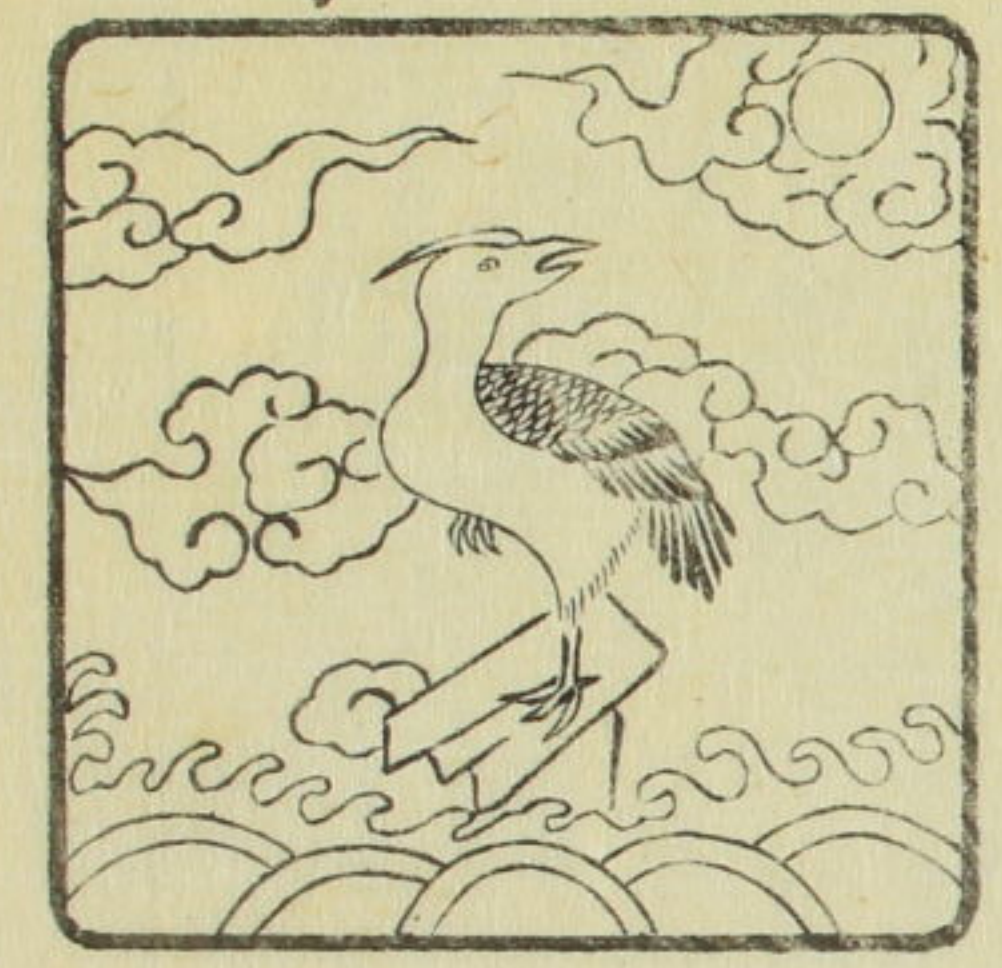
文六品

鷺鷥補子



文七品

鴻鴈補子



文八品

鶴鷄補子



冠版

二

鸞補子



武七品

豹補子



武四品

熊補子



武五品

麒麟補子



武一品

黃鸞補子



文九品

獨角獬豸補子



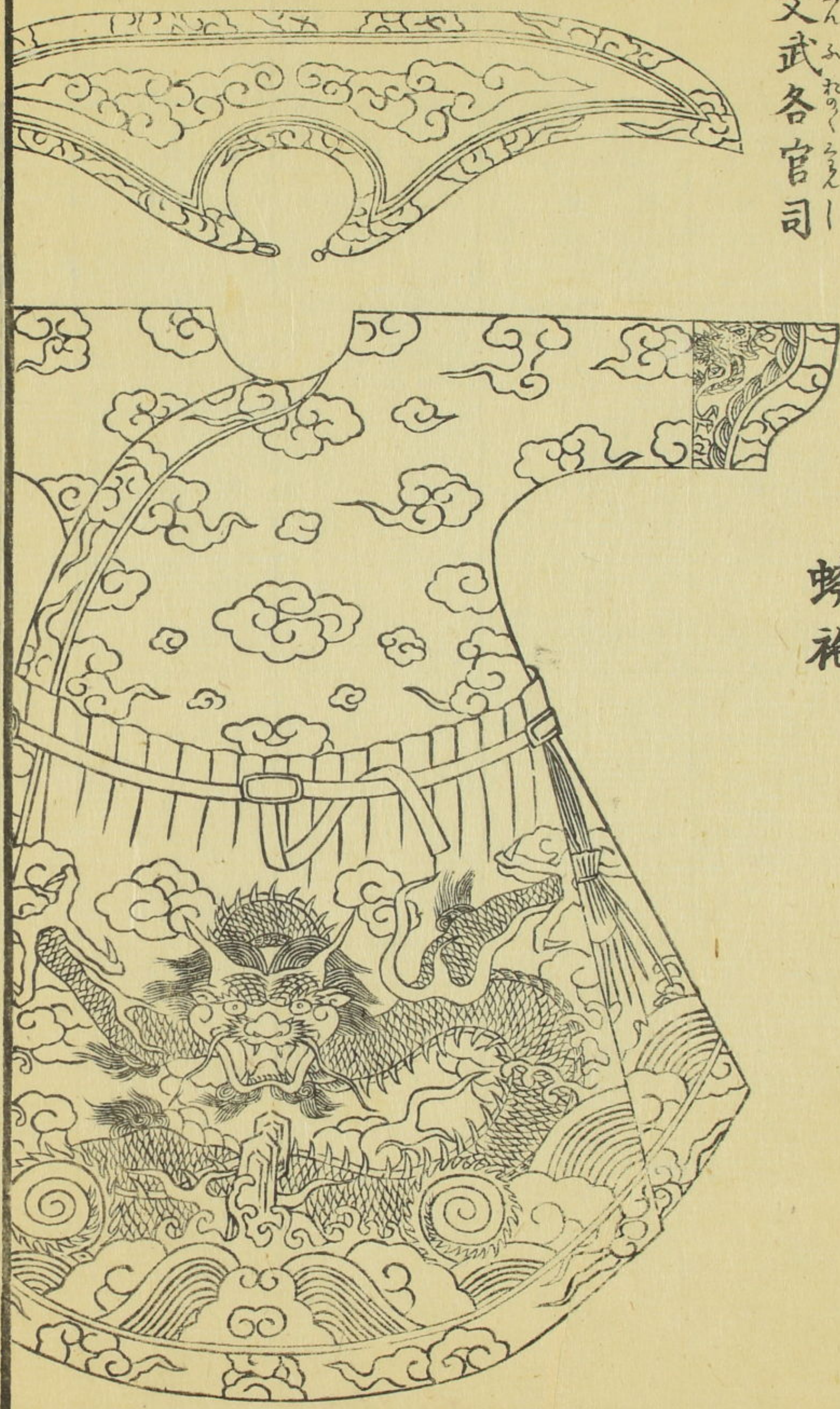
武二品

獅子補子

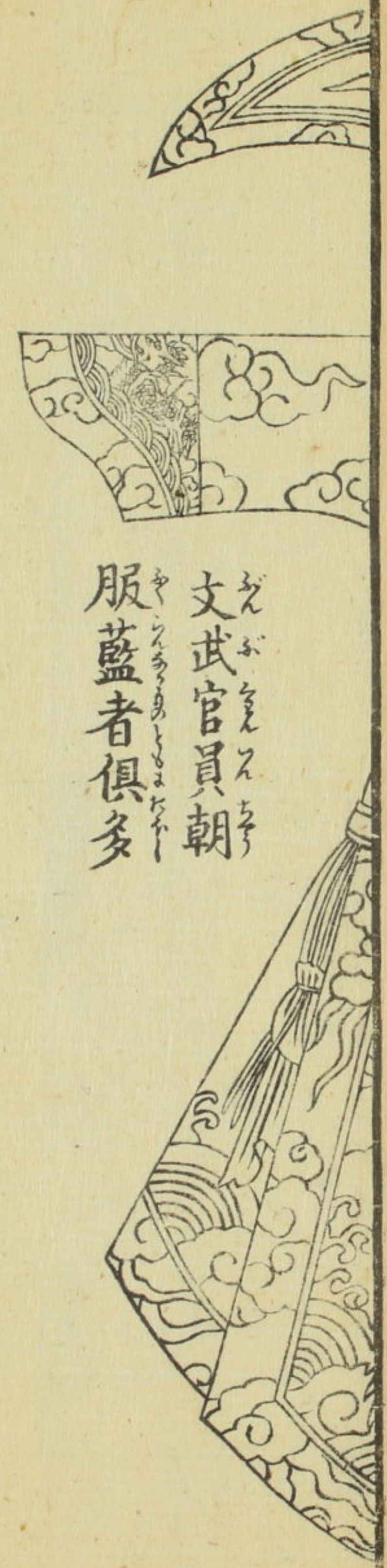


都察院及外省風憲各官補子

藍雲緞披肩
文武各官司

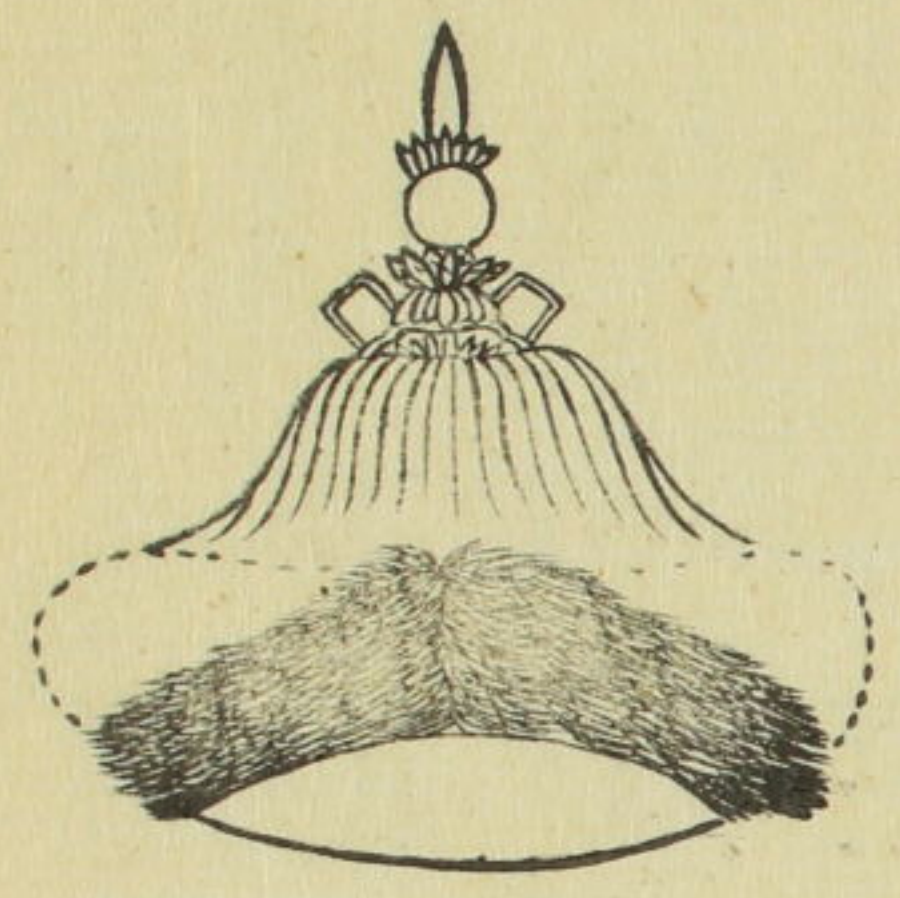


蟒袍

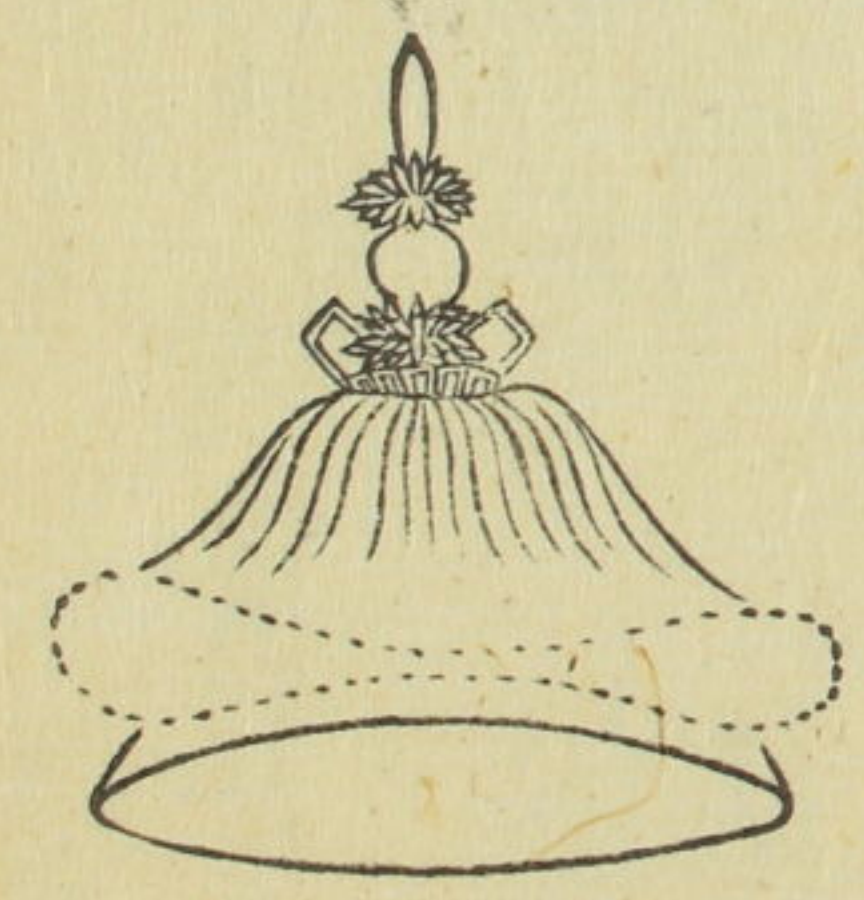


文武官員朝服
藍者俱多

文武冬朝帽

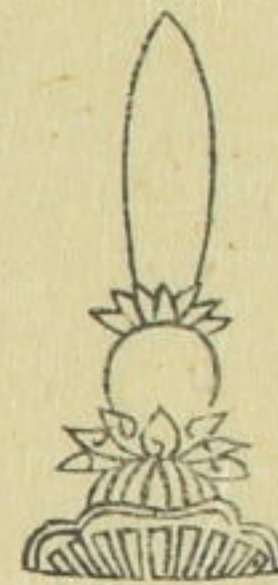


文武夏朝帽



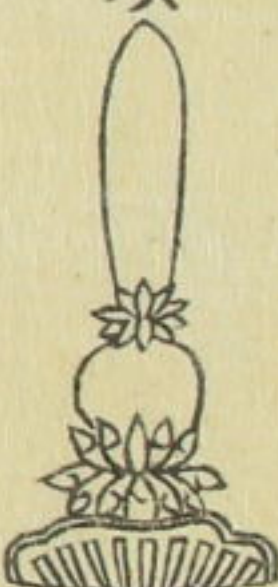
帽頂

起花金盤頂上啣
紅寶石中嵌真珠



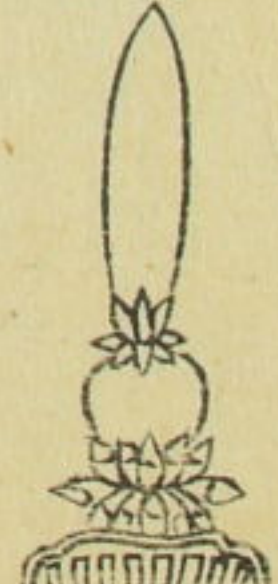
武文

起花金盤頂上啣起
花珊瑚中嵌紅寶石



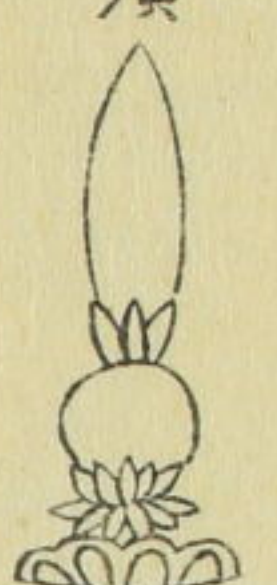
武文

起花金盤頂上啣
寶石中嵌紅寶石



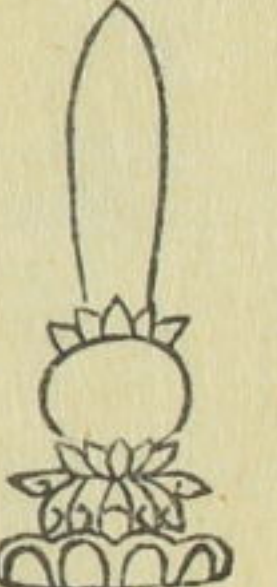
武文

起花金盤頂上啣青
金石中嵌藍寶石



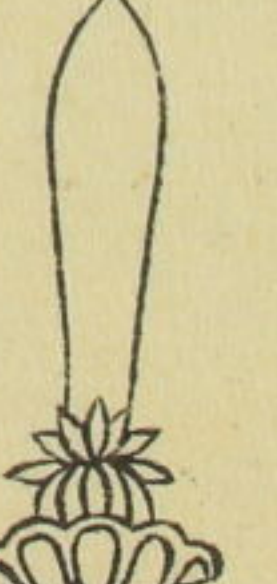
武文

起花金盤頂上啣
水晶中嵌藍寶石



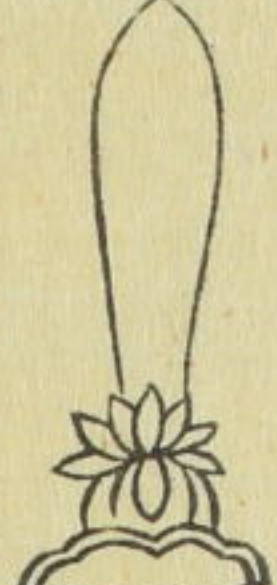
武文

起花金盤頂上啣
車磔



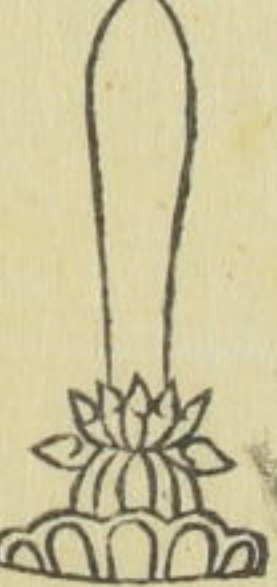
武文

起花金頂中嵌
小水晶



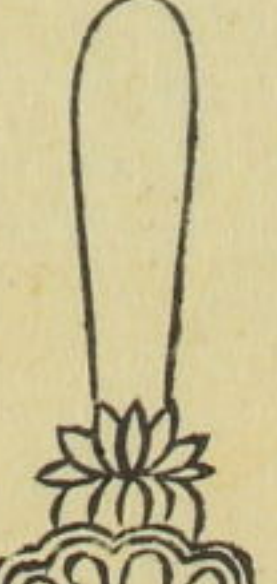
武文

起花金頂



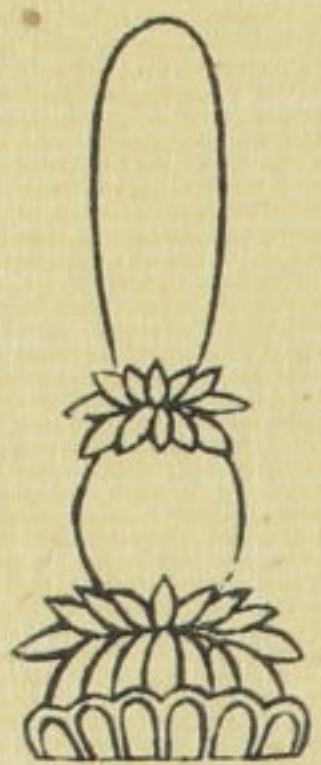
武文

起花金頂

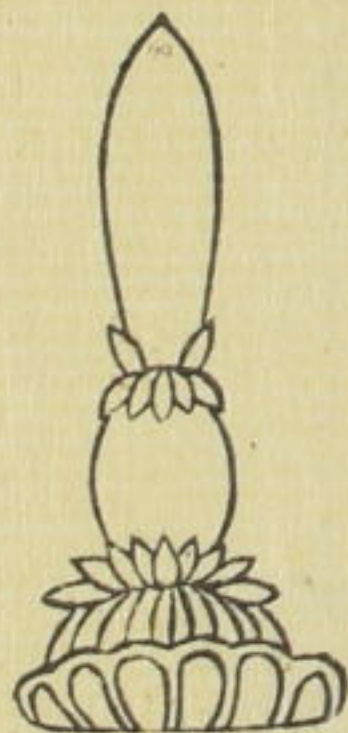


武文

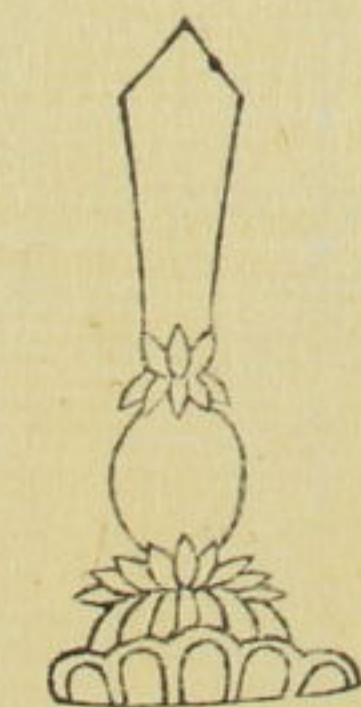
武文 一品夏朝帽頂



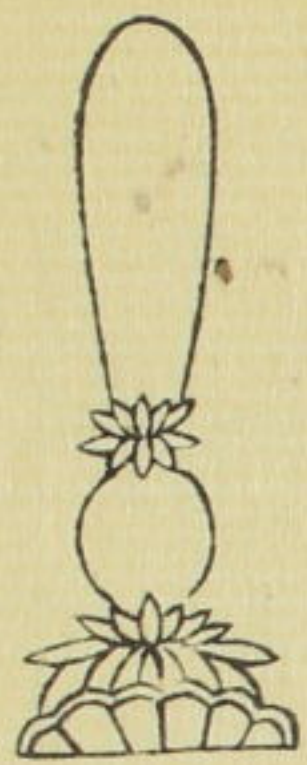
武文 二品夏朝帽頂



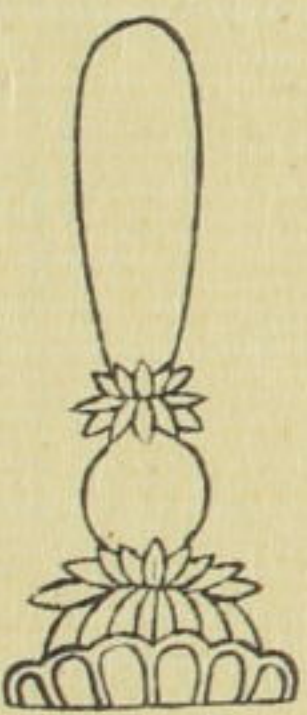
武文 三品夏朝帽頂



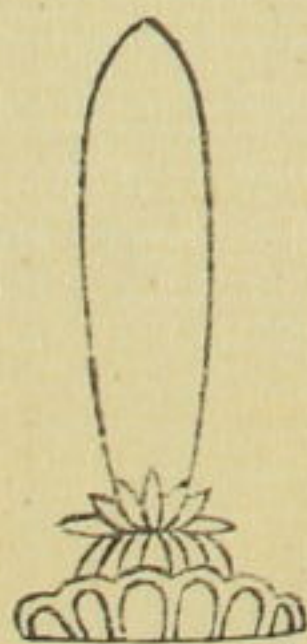
武文 四品夏朝帽頂



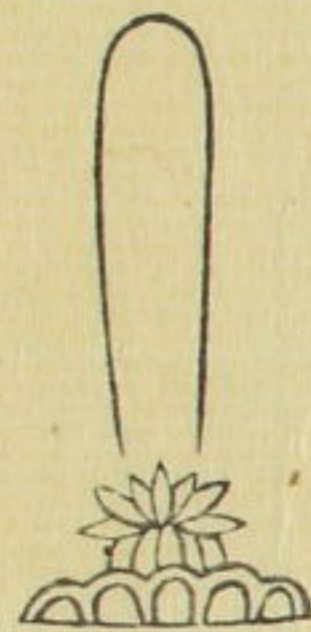
武文 五品夏朝帽頂



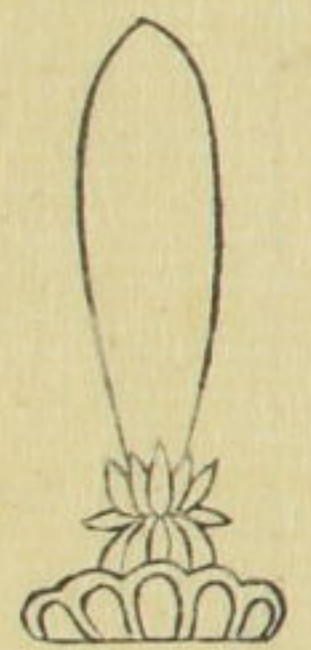
武文 六品夏朝帽頂



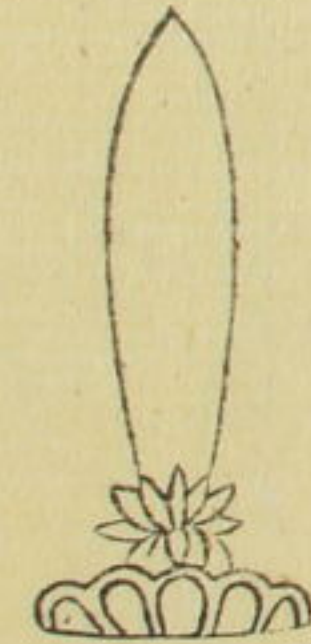
武文 七品夏朝帽頂

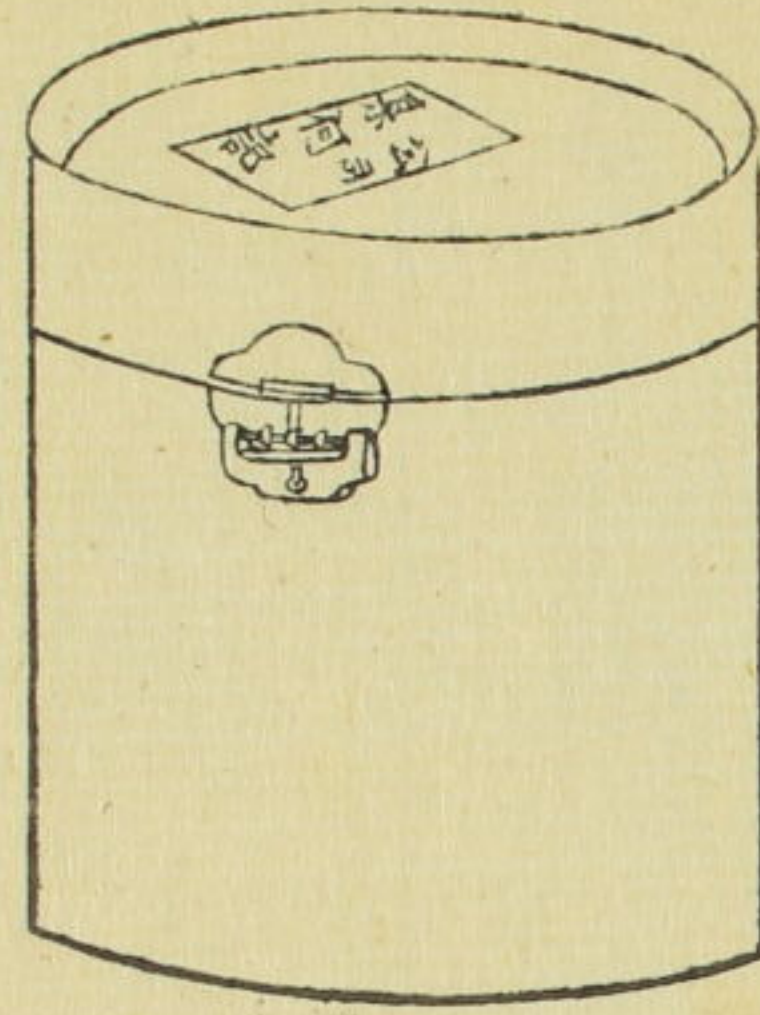


武文 八品夏朝帽頂

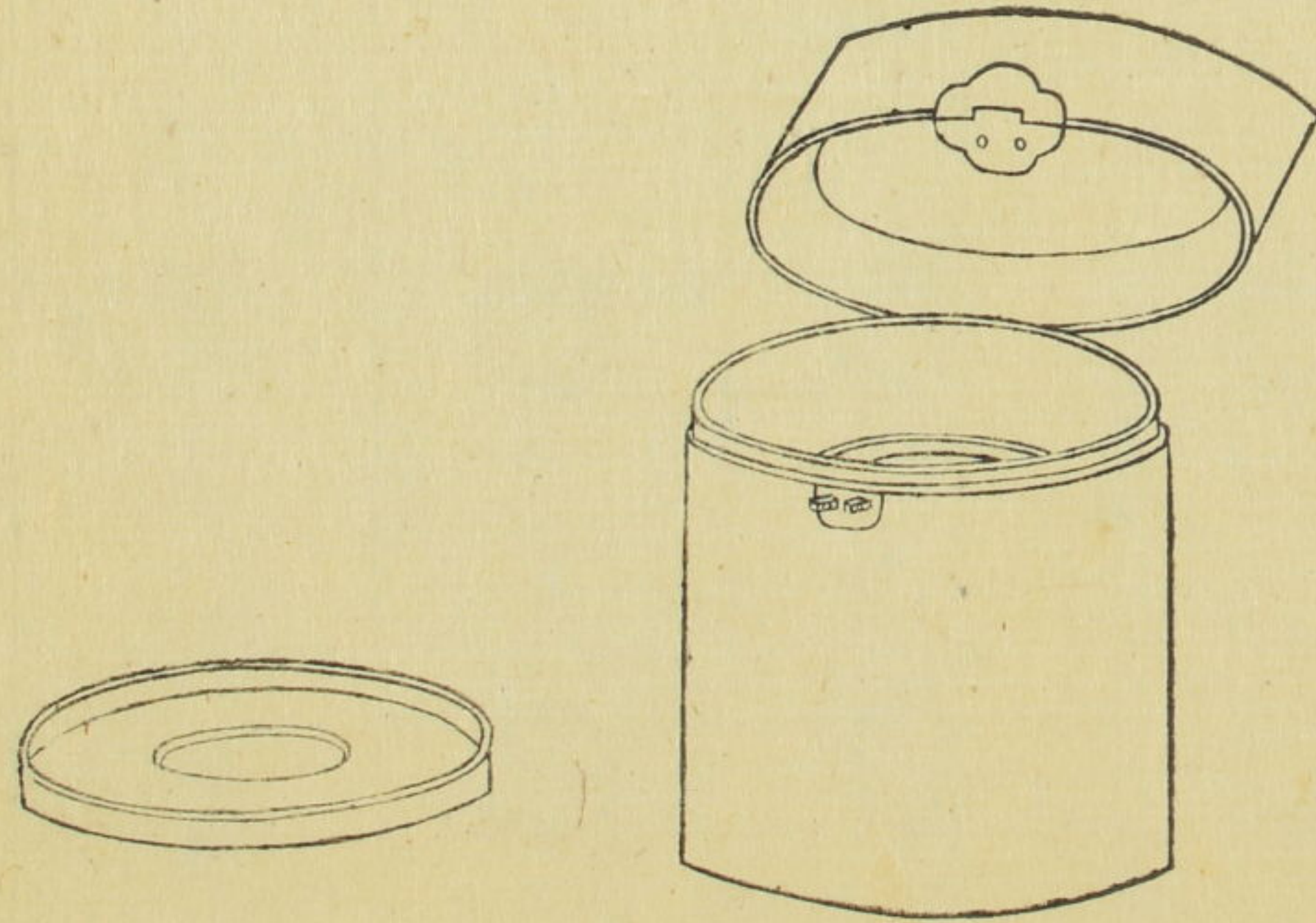


武文 九品夏朝帽頂

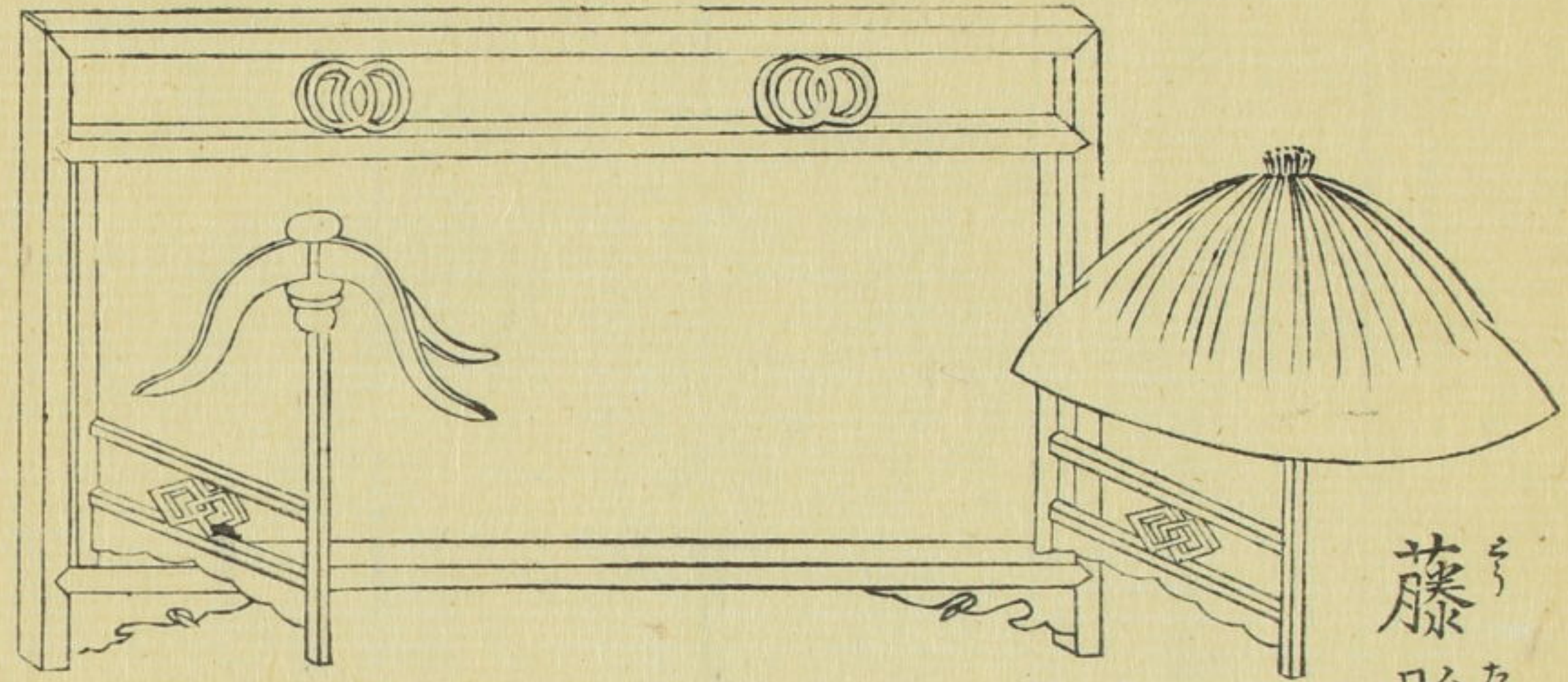




帽箱ぼうばう

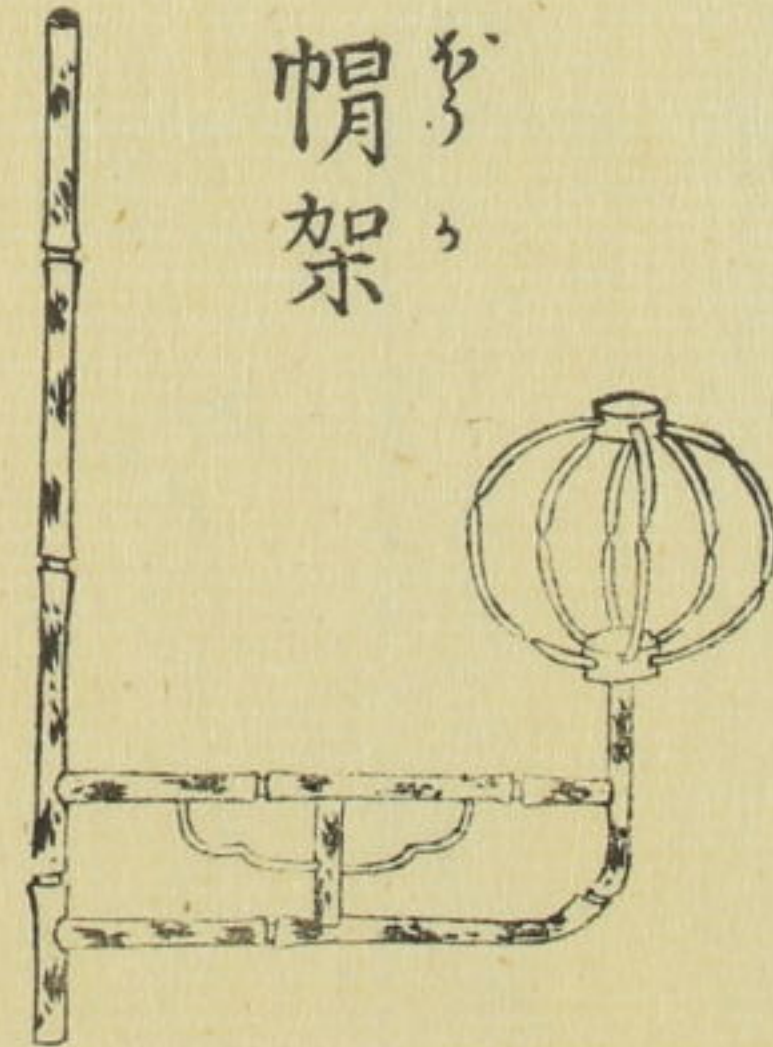


帽架ぼうか

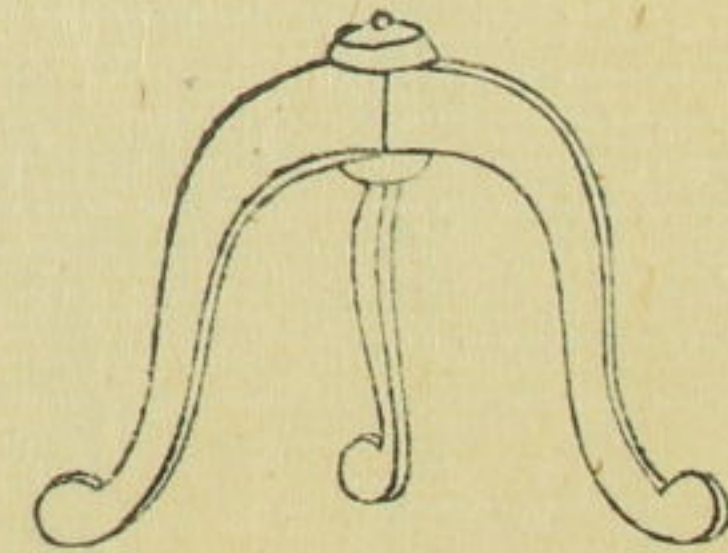


藤胎とうたい

帽架ぼうか



帽架ぼうか

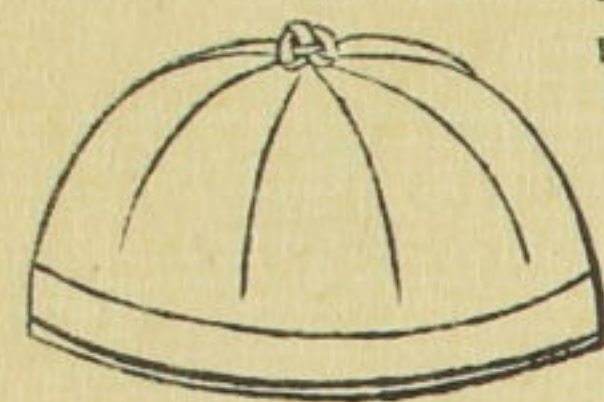


冠服

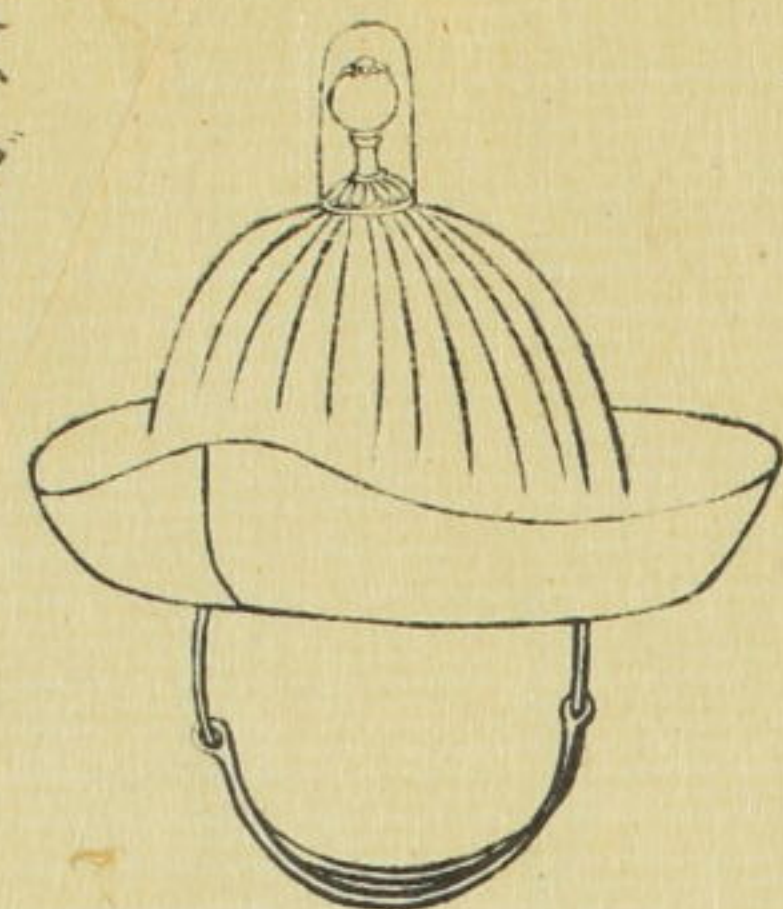
	素金圓版 銀鑲邊	武文五品
	銀鑲玳瑁版	武文六品
	素銀圓版	武文七品
	銀鑲明 羊角版	文八品
	銀鑲烏角 圓版	文九品

七

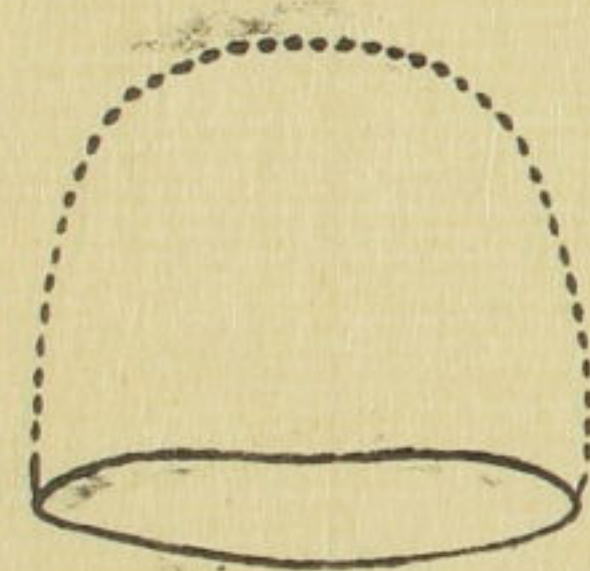
大帶		
	金鑲方玉版 中嵌紅寶石	武文一品
	起花金圓版 中嵌紅寶石	武文二品
	起花金圓版	武文三品
	起花金圓版 銀鑲邊	武文四品



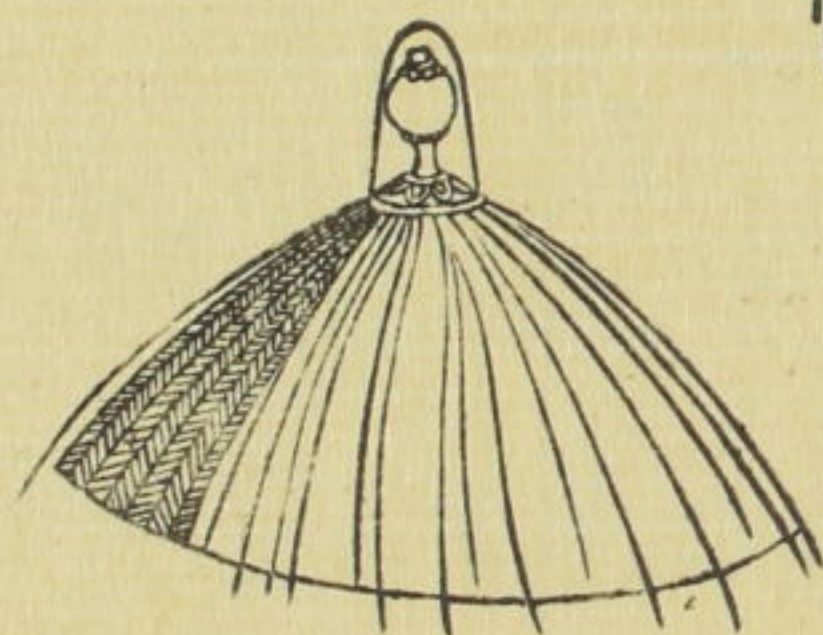
一名小帽
睡帽



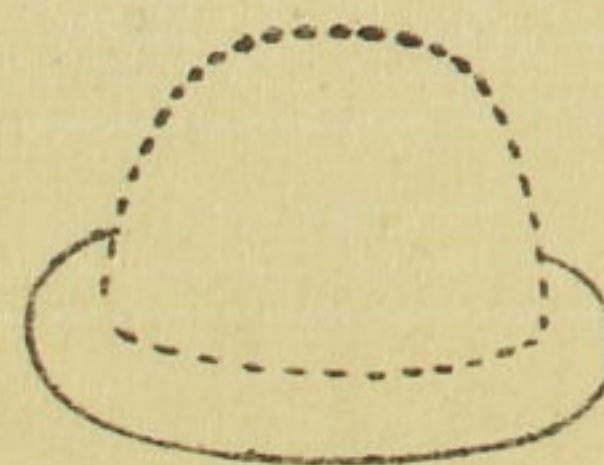
暖帽



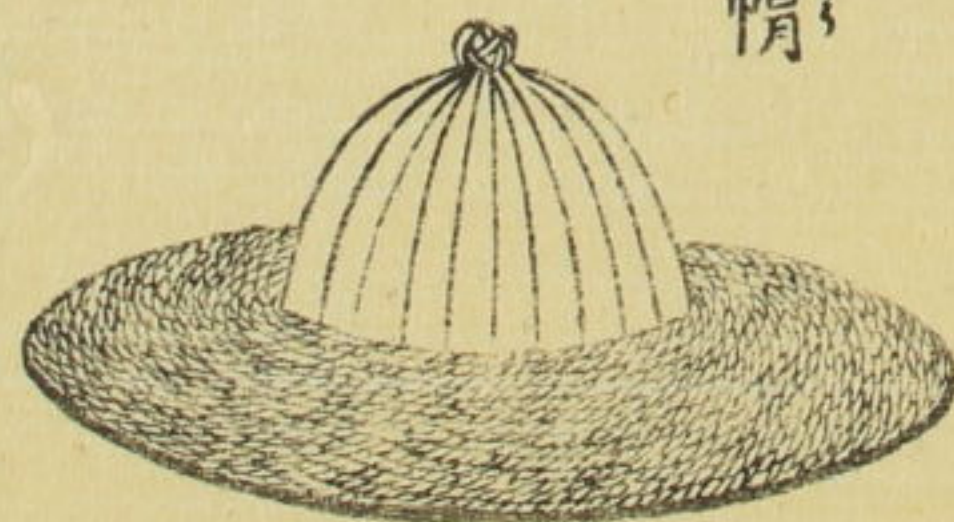
種帽



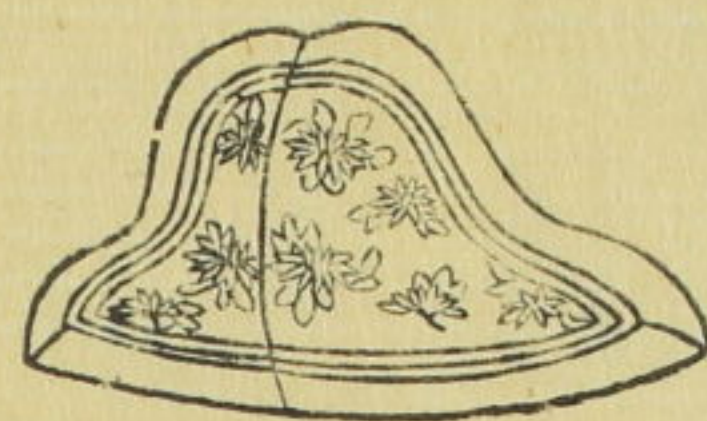
凉帽



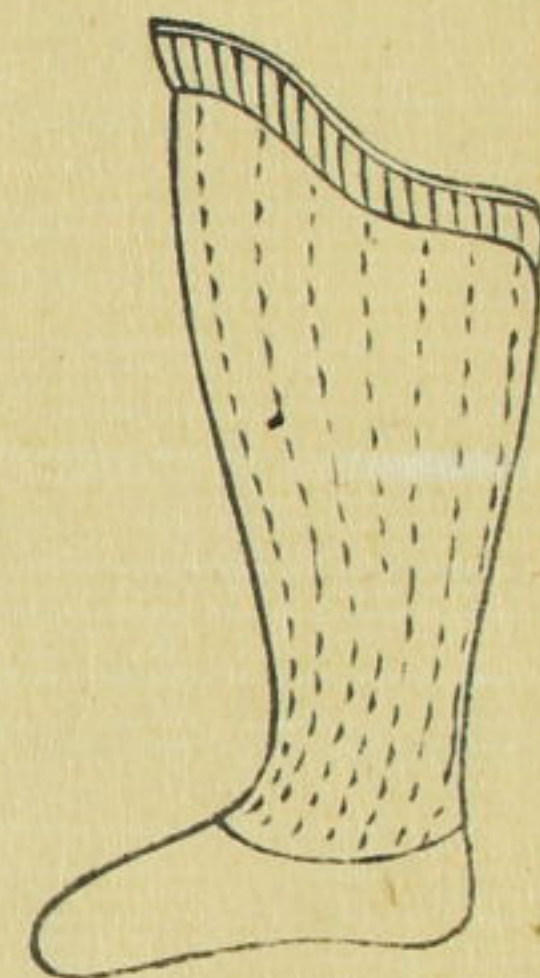
種帽



一名草帽
笠兒



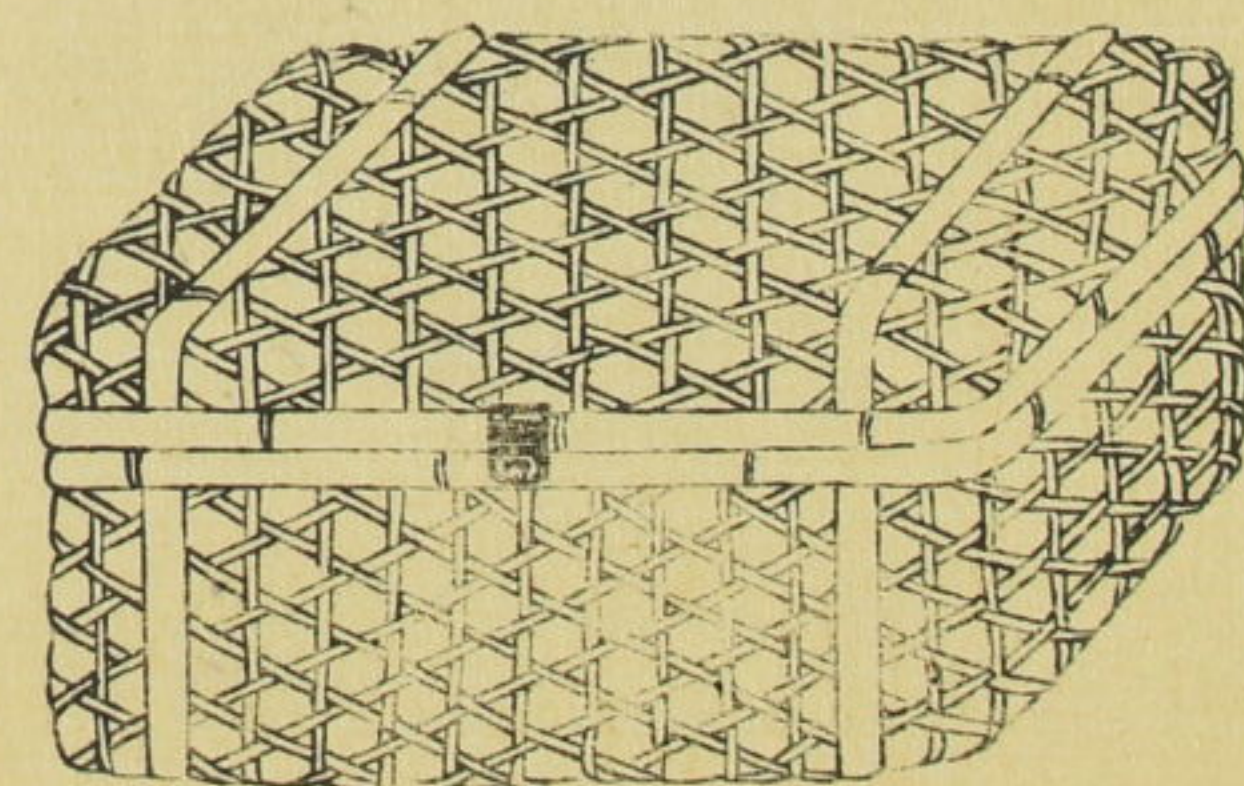
護膝



靴子



鞋子



履筐

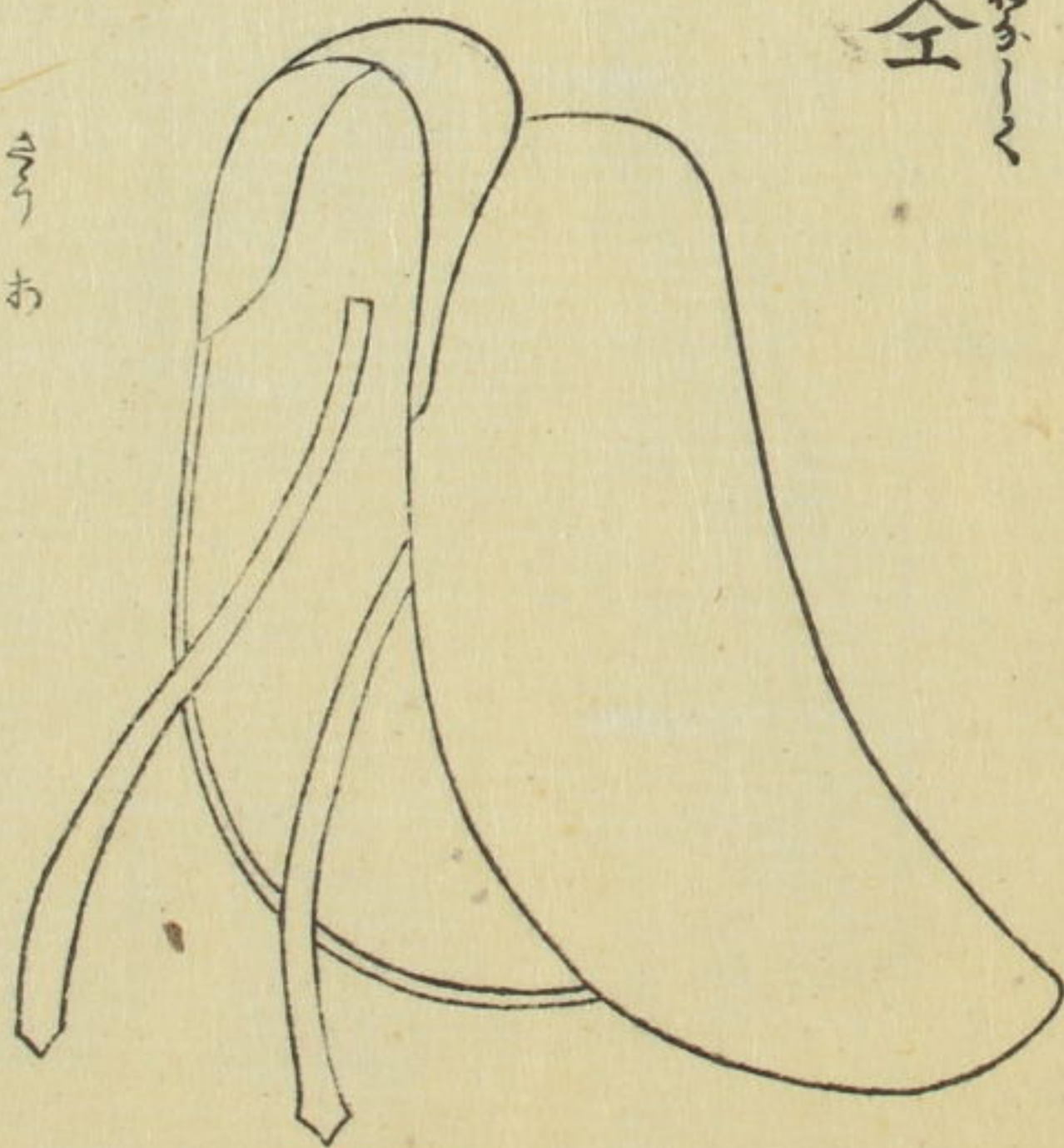
雪^{ユキ}帽^カ



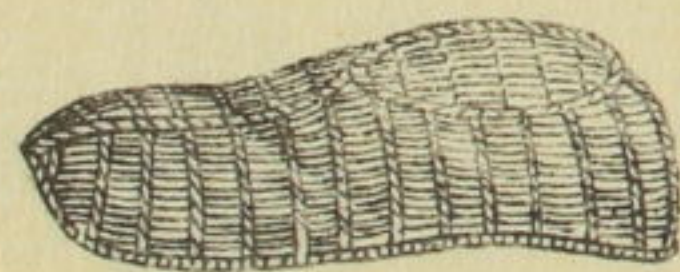
釘^{クワ}鞋^カ



全^{ツルク}



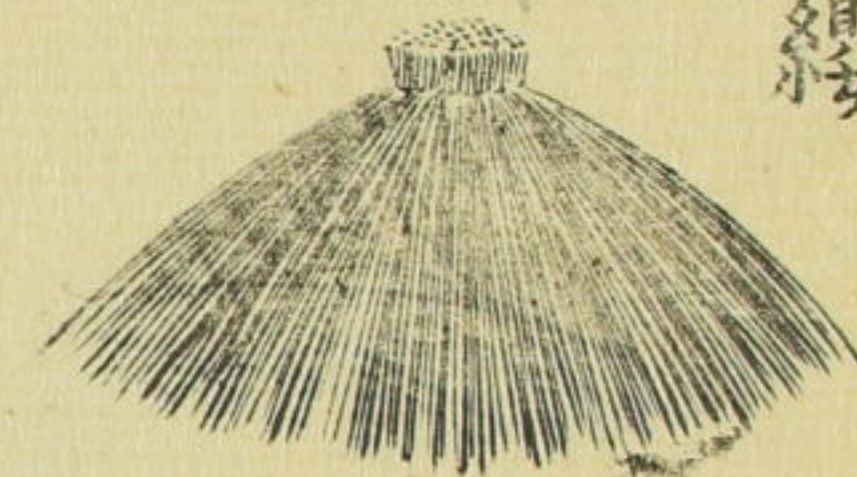
草^{クサ}鞋^カ



頂^{タカ}子^コ



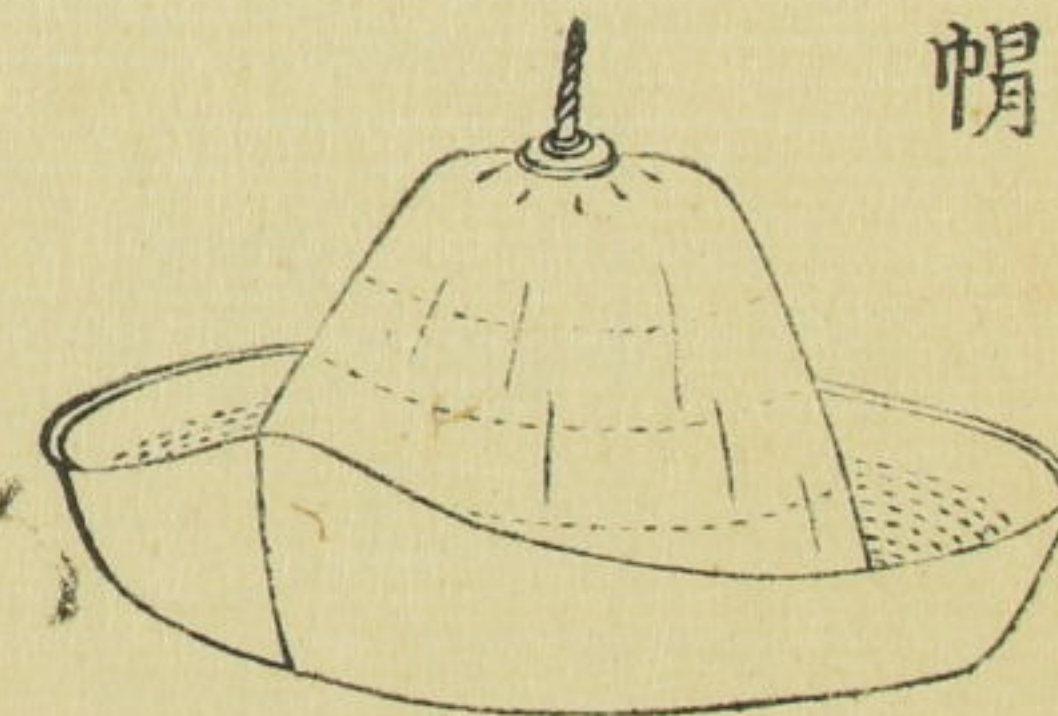
帽^カ纓^カ



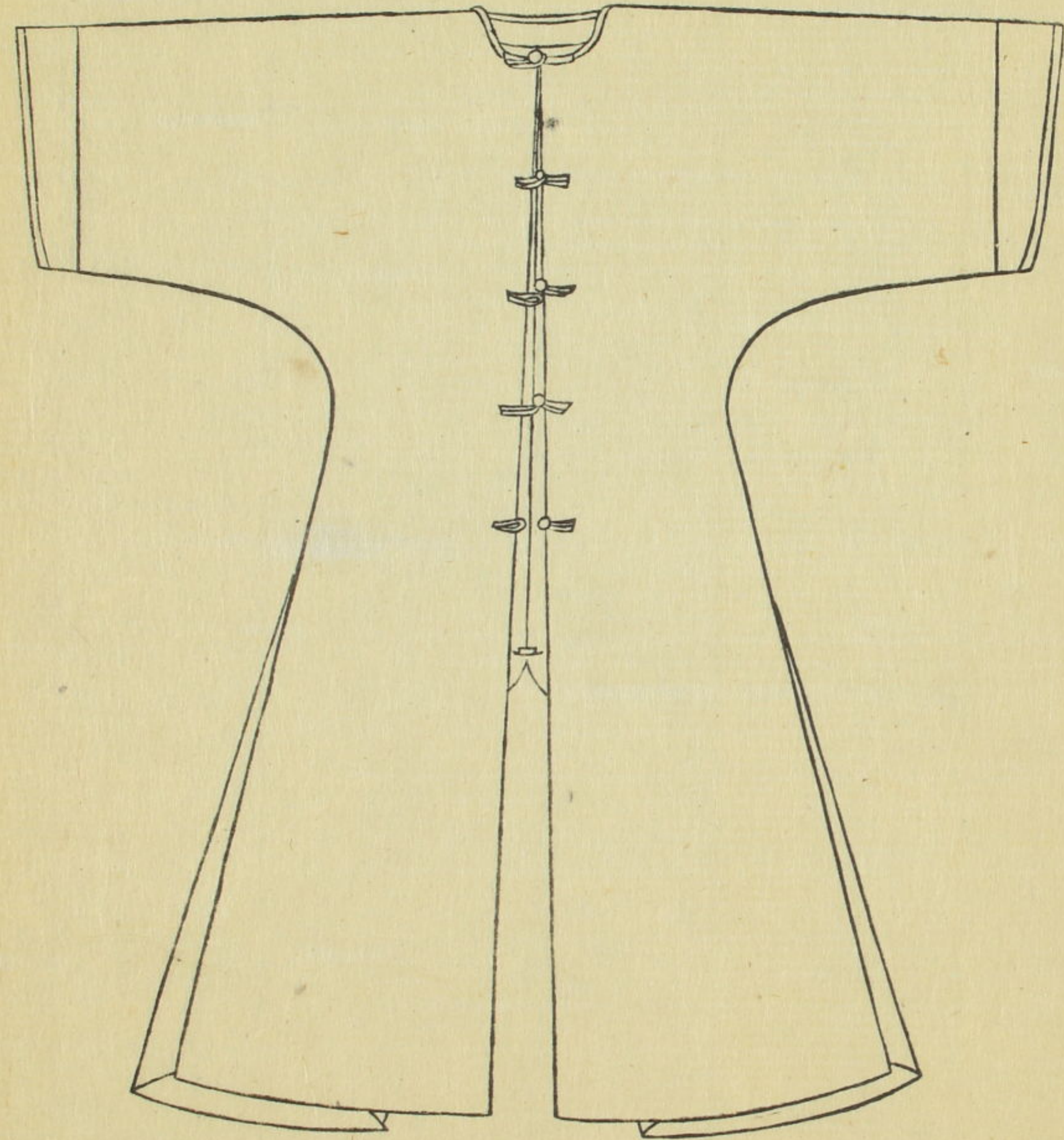
笠^{カサ}兒^コ



緯^イ帽^カ



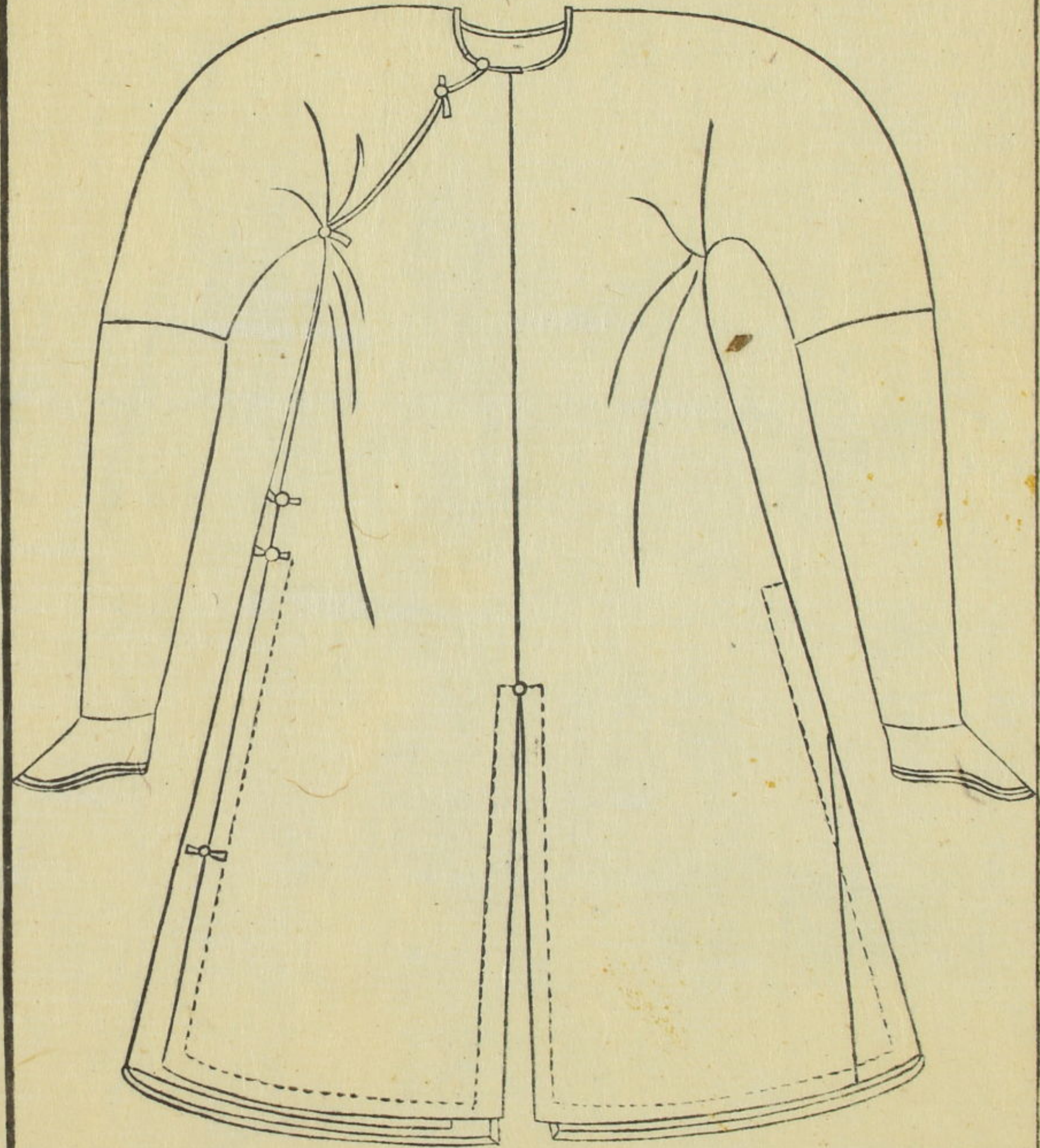
套 外



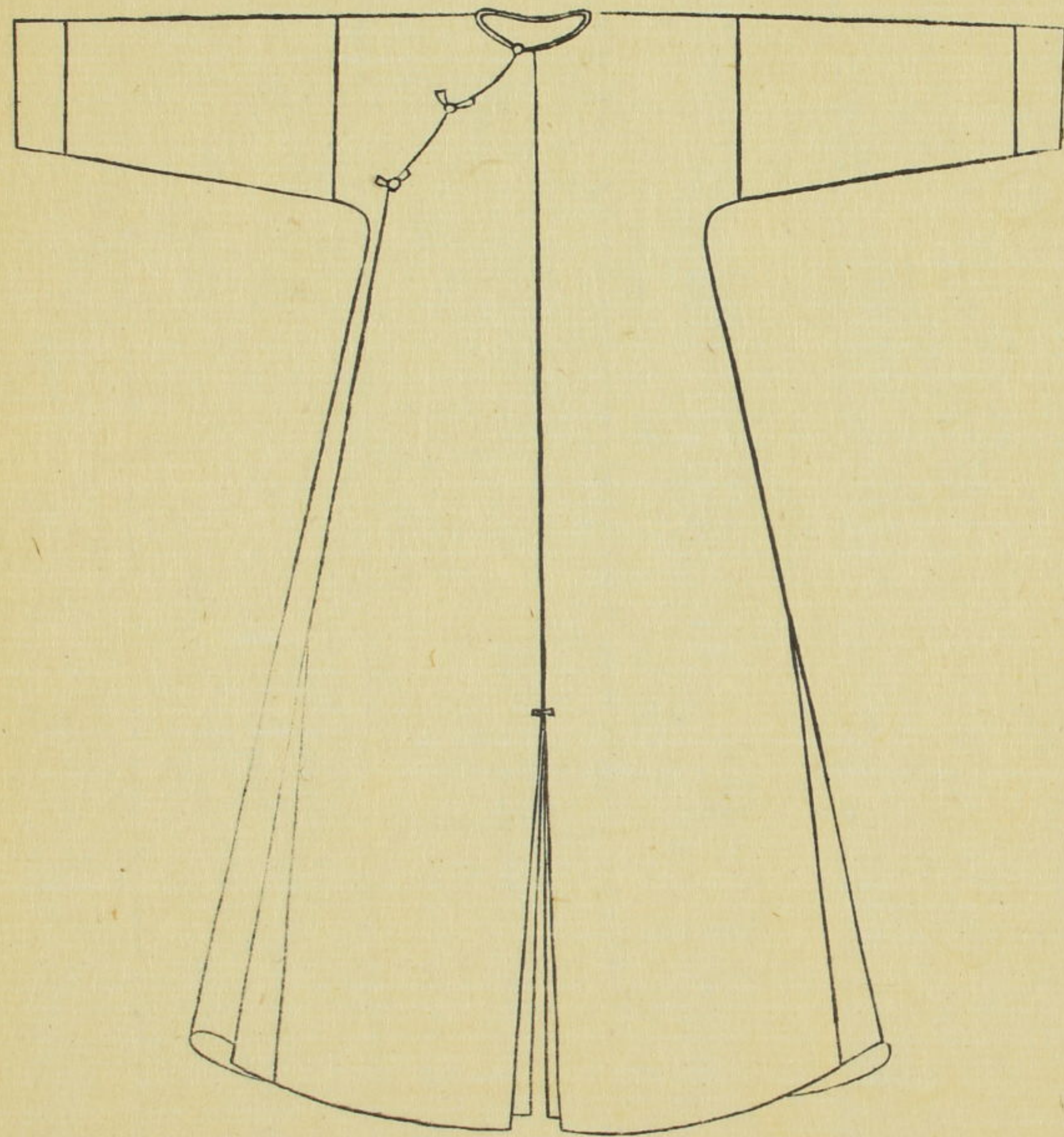
冠服

十

袍 子

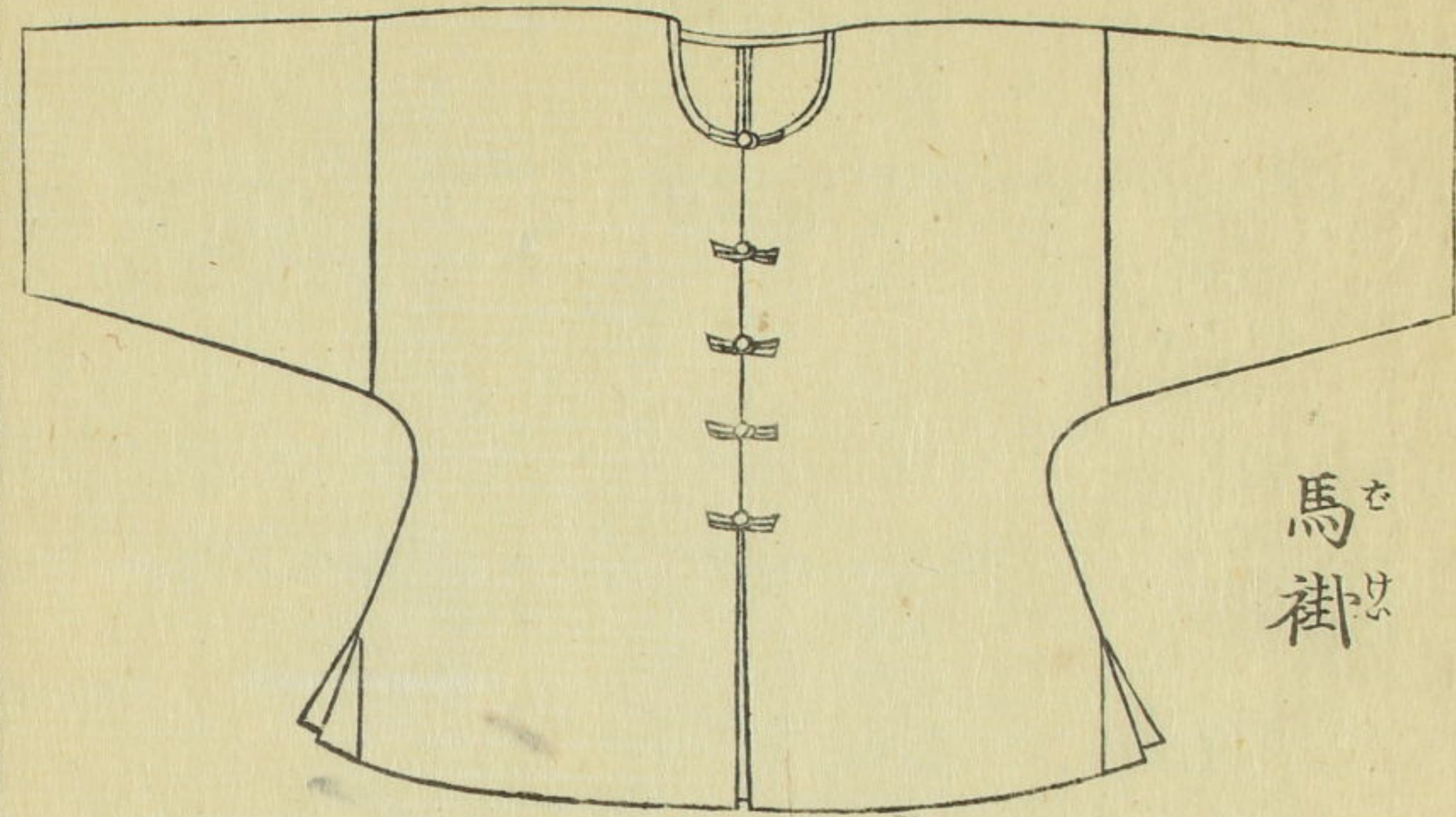


大衫
大 衫

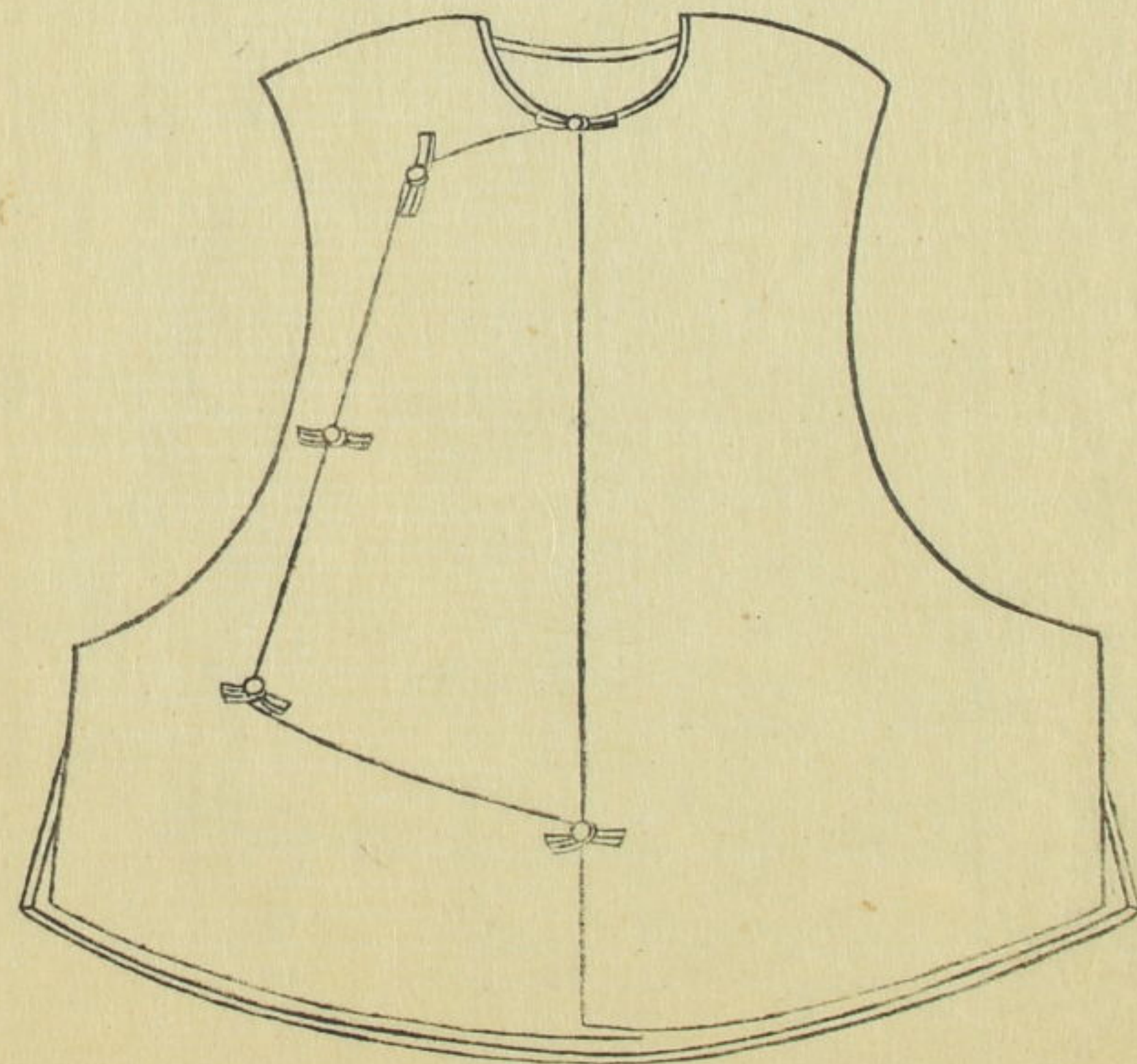


冠服

十一

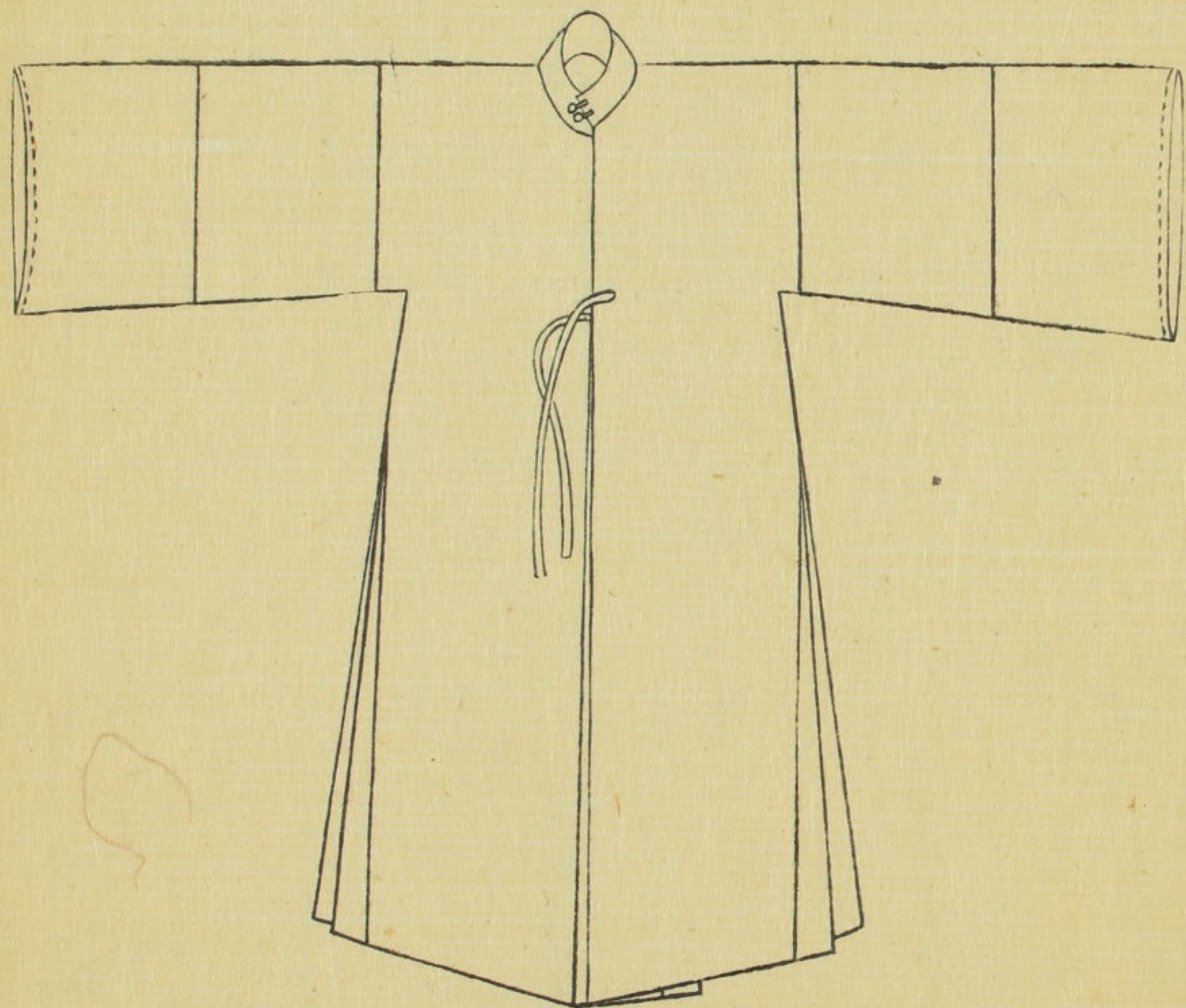


馬褂
馬 褂



背身
背 身

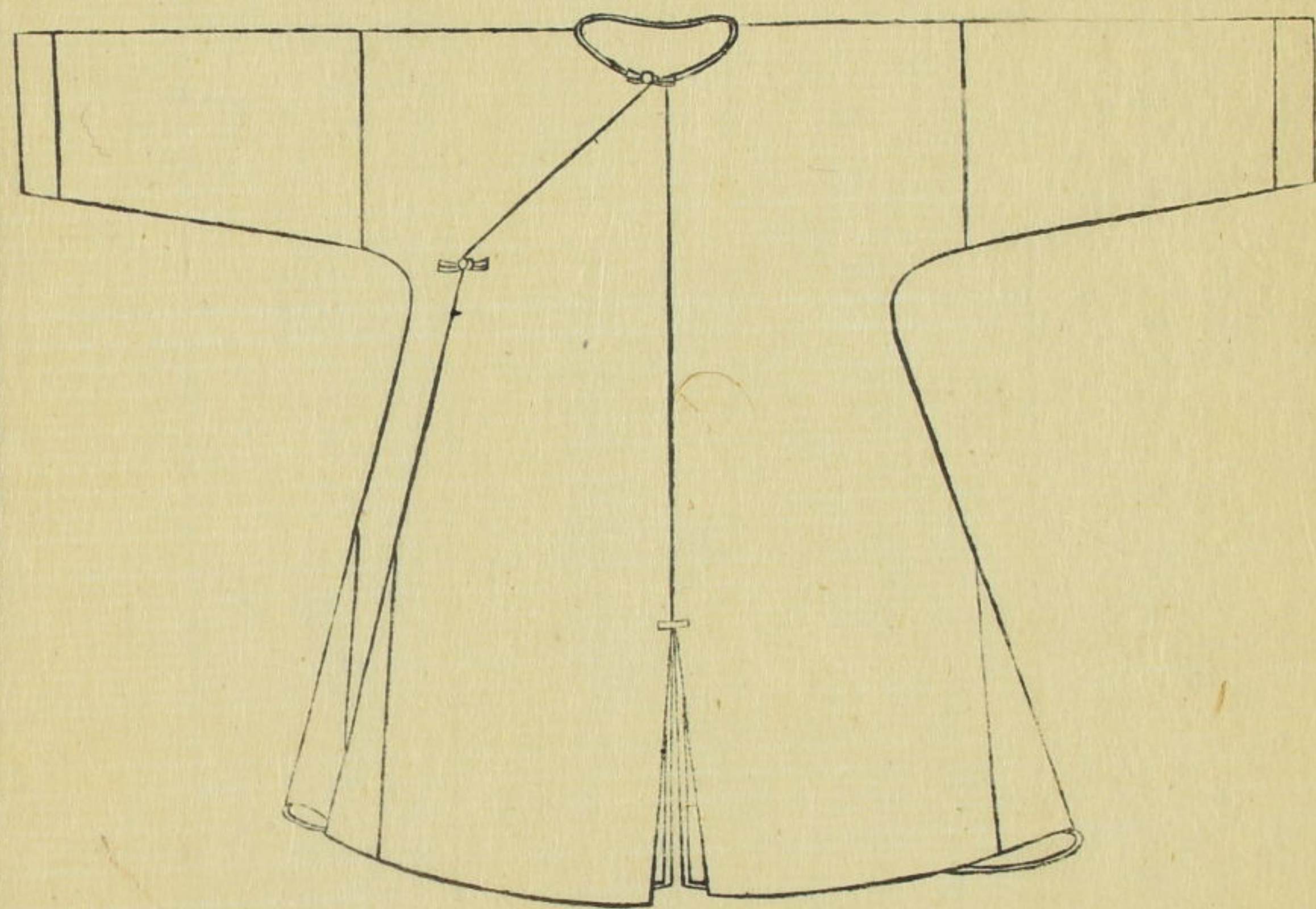
披風ひふう



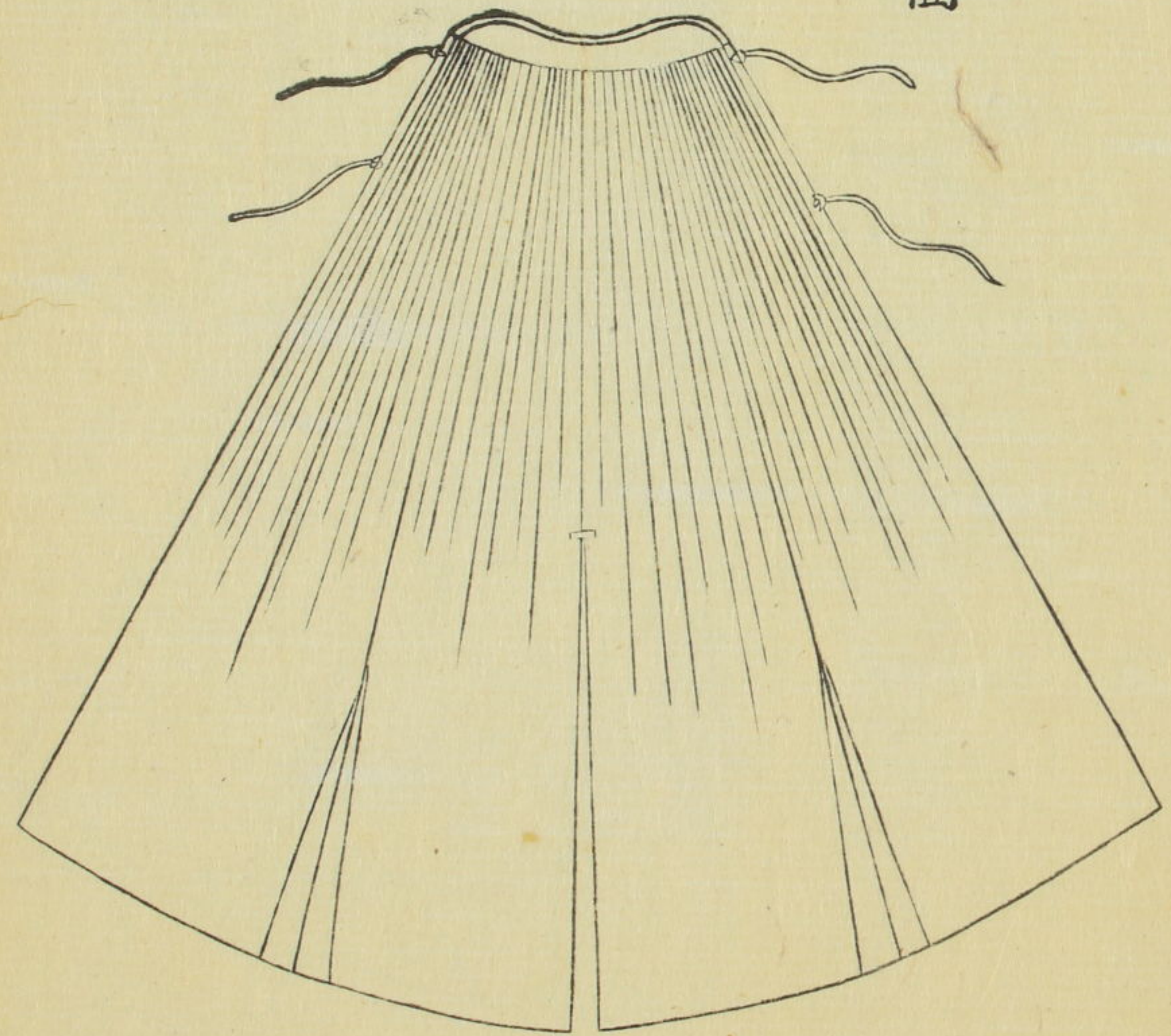
冠服

十二

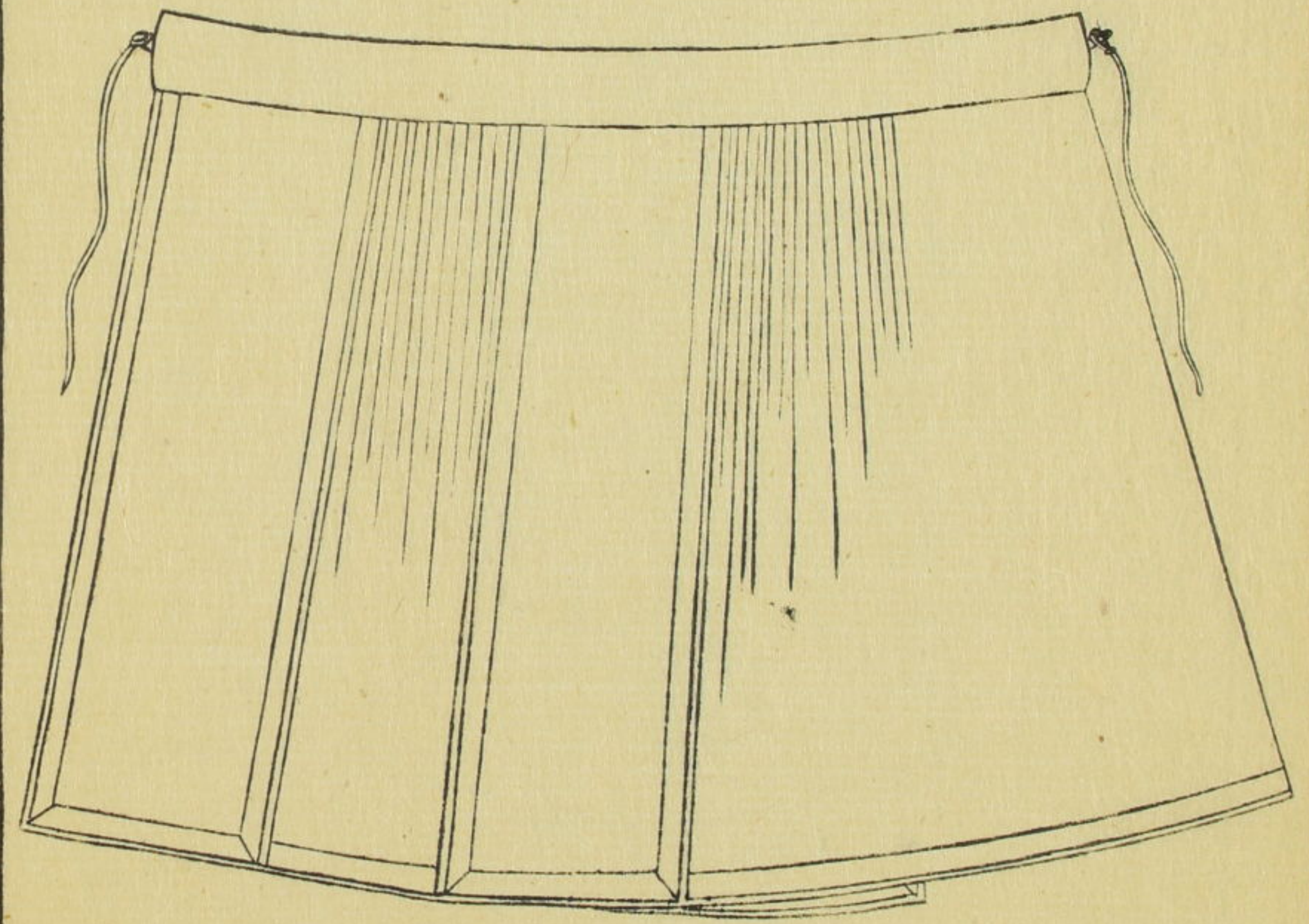
短衫たぎん



裙子
之
前面

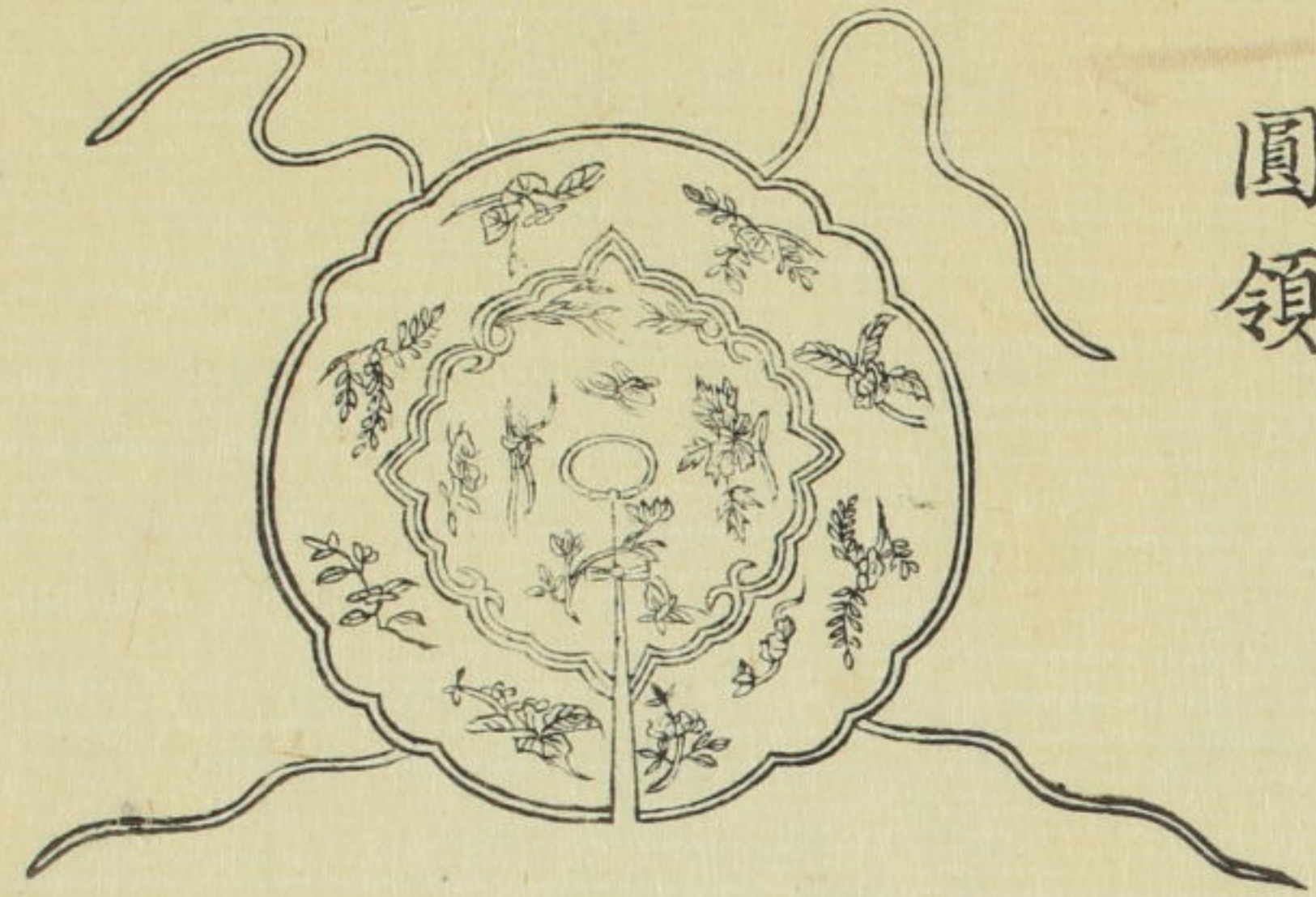


裙子
之

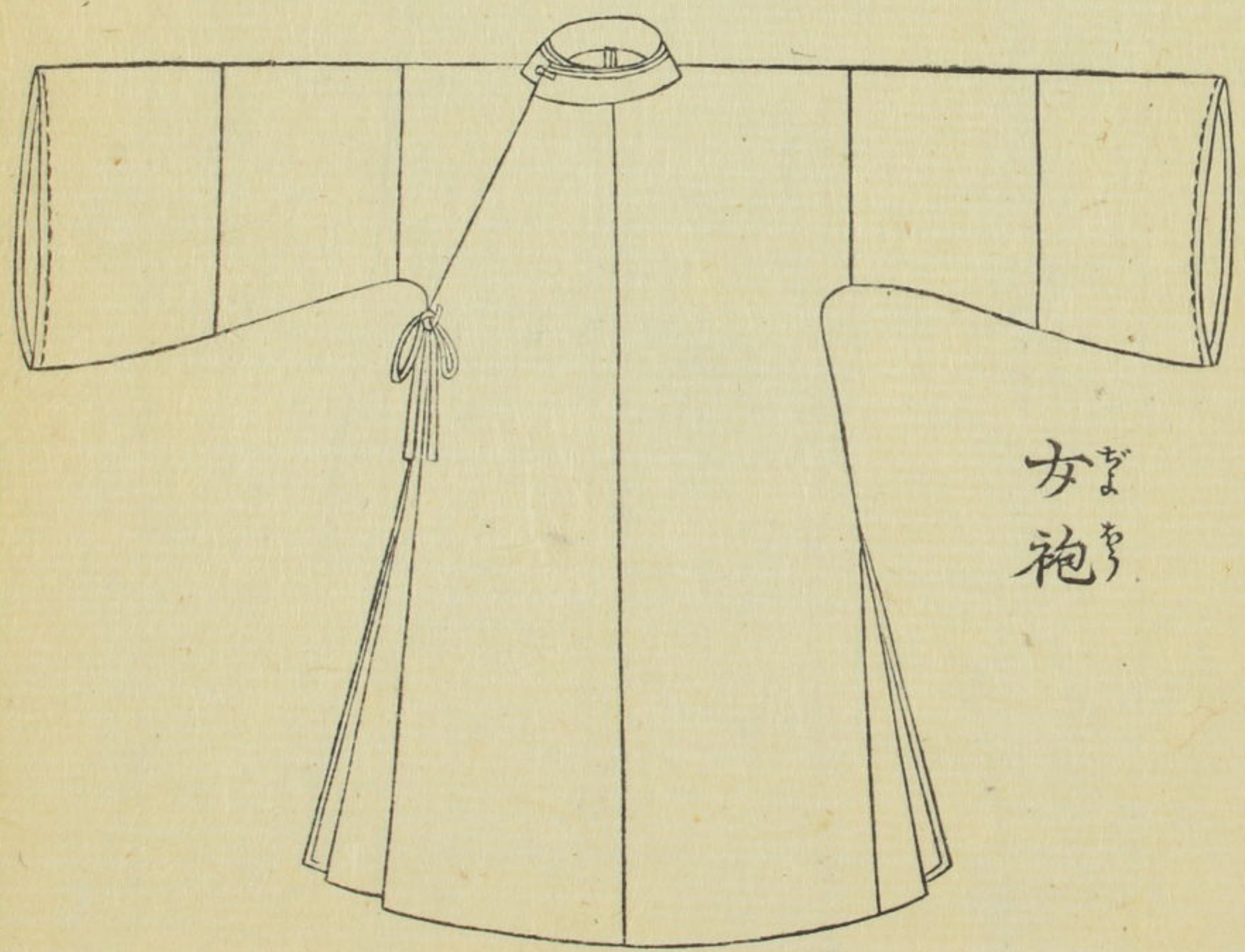


冠服

十三

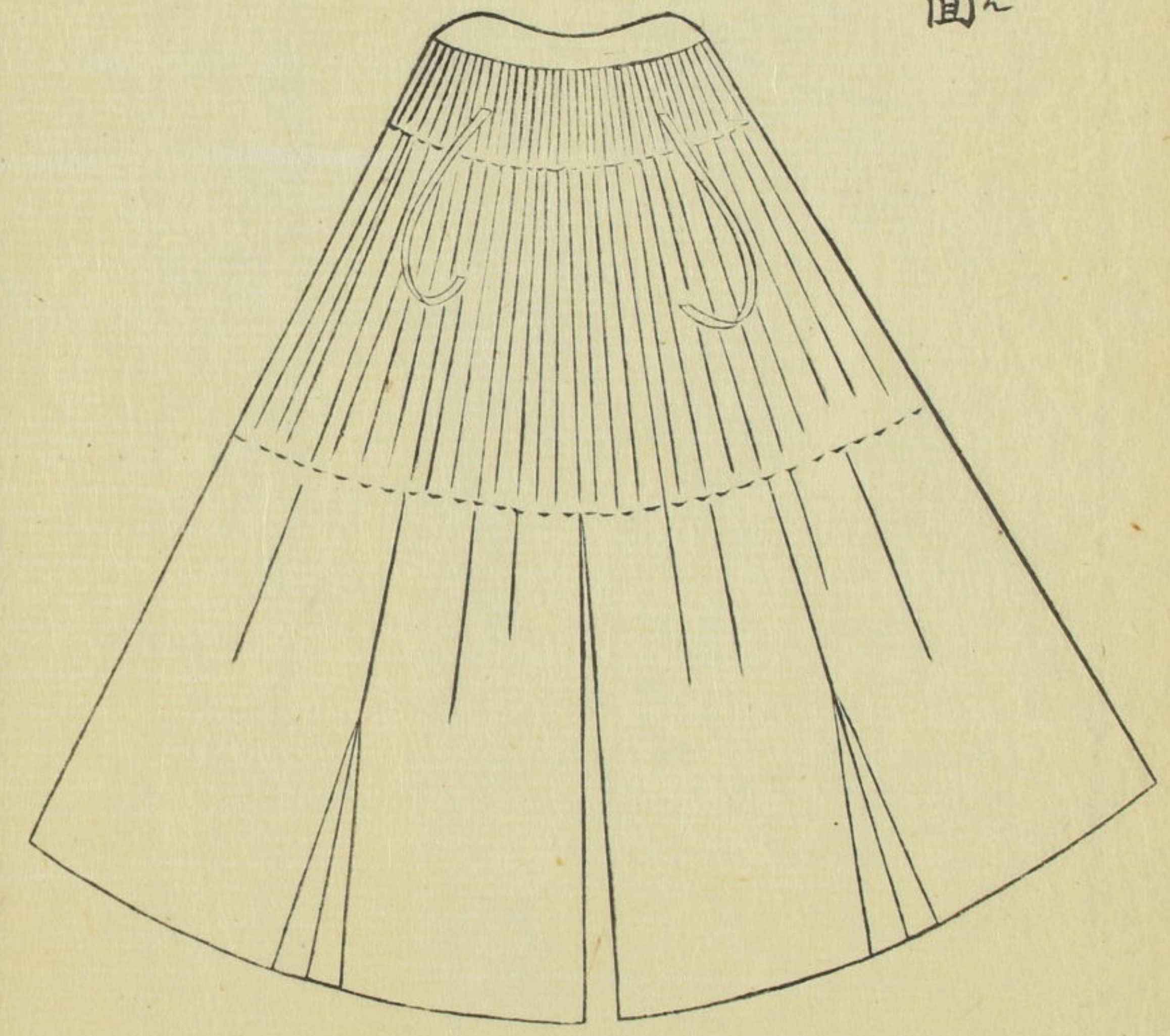


圓領丸

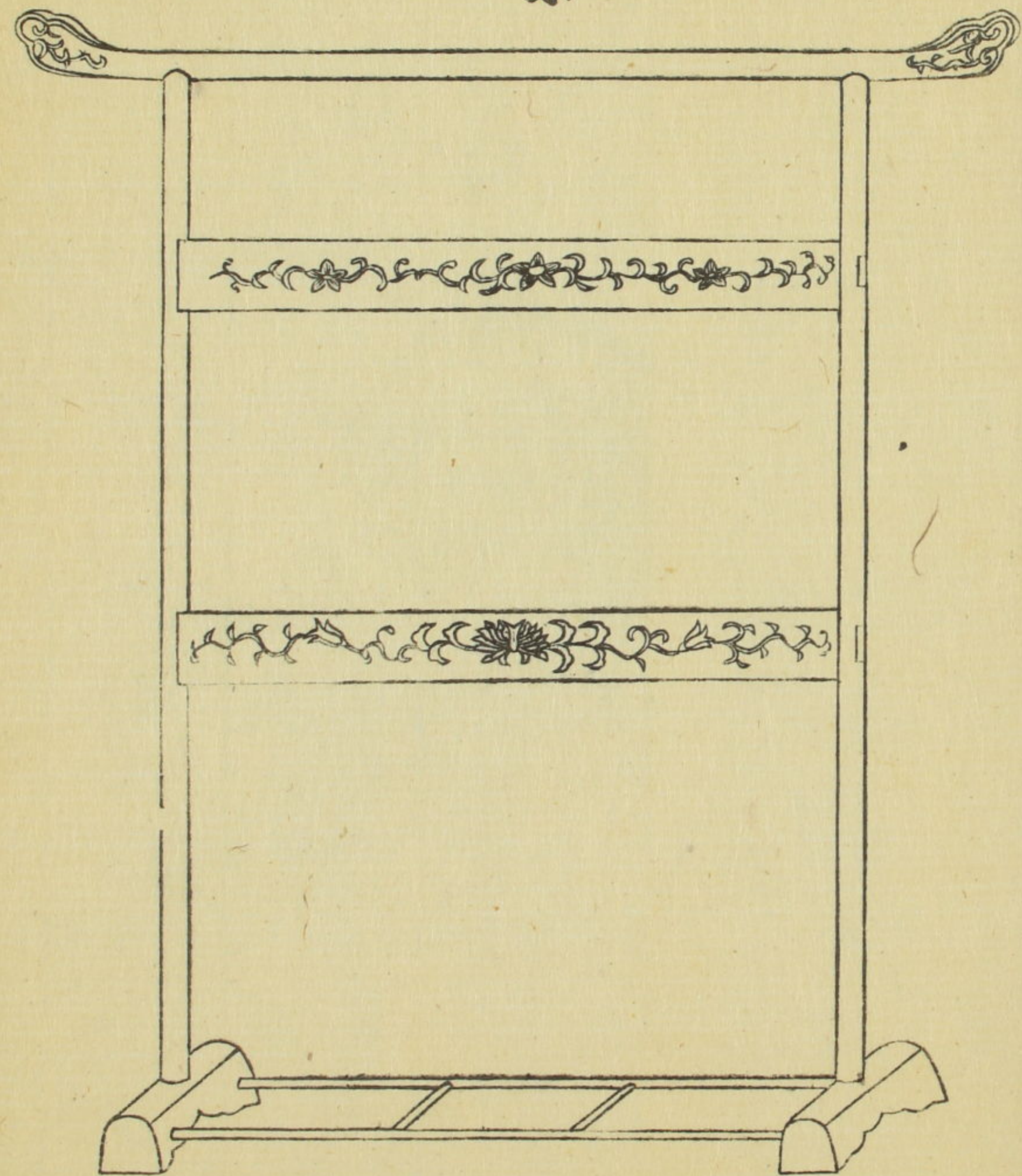


女袍女

裙子後面女



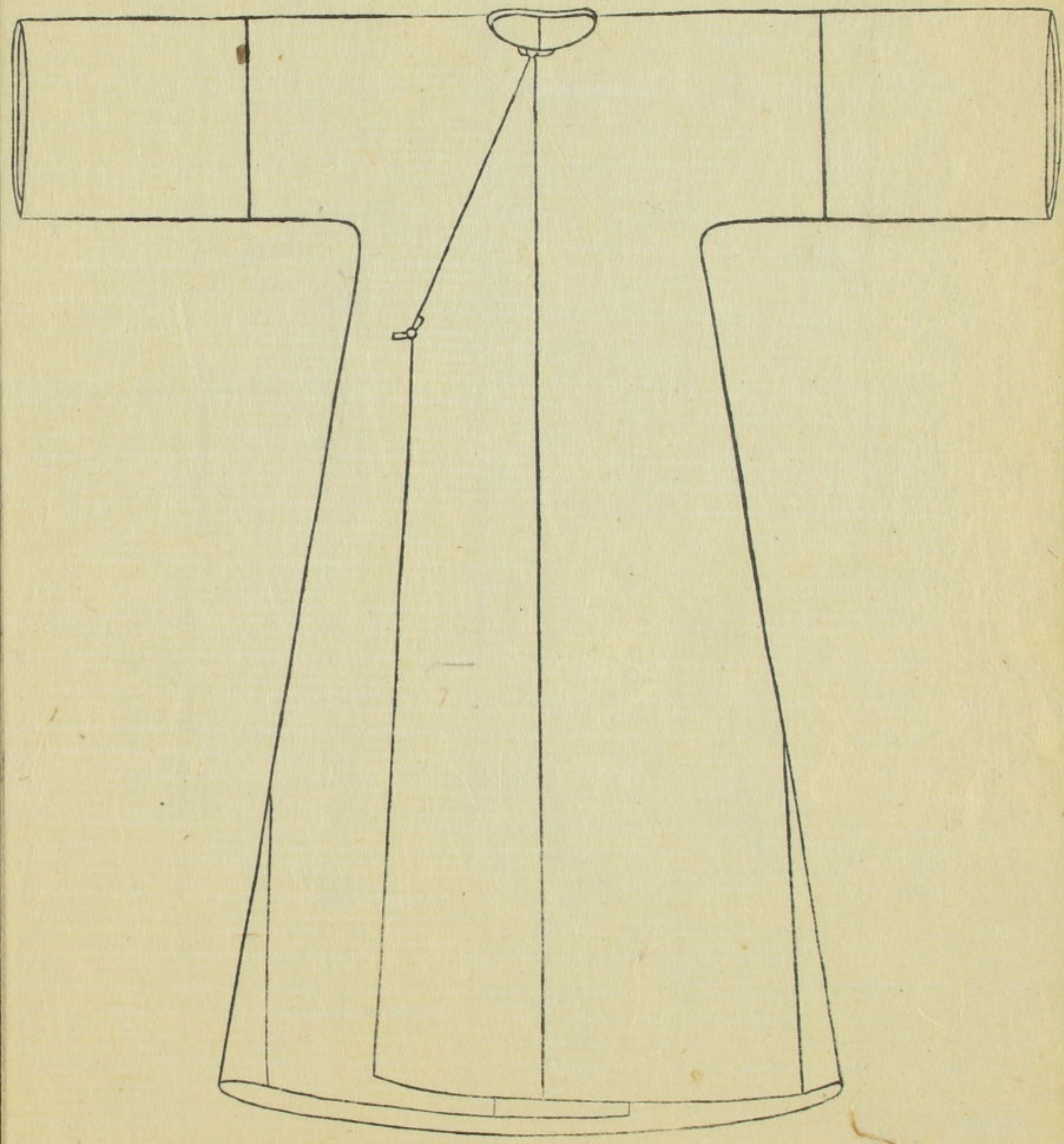
衣架



冠服

十五

浴衣

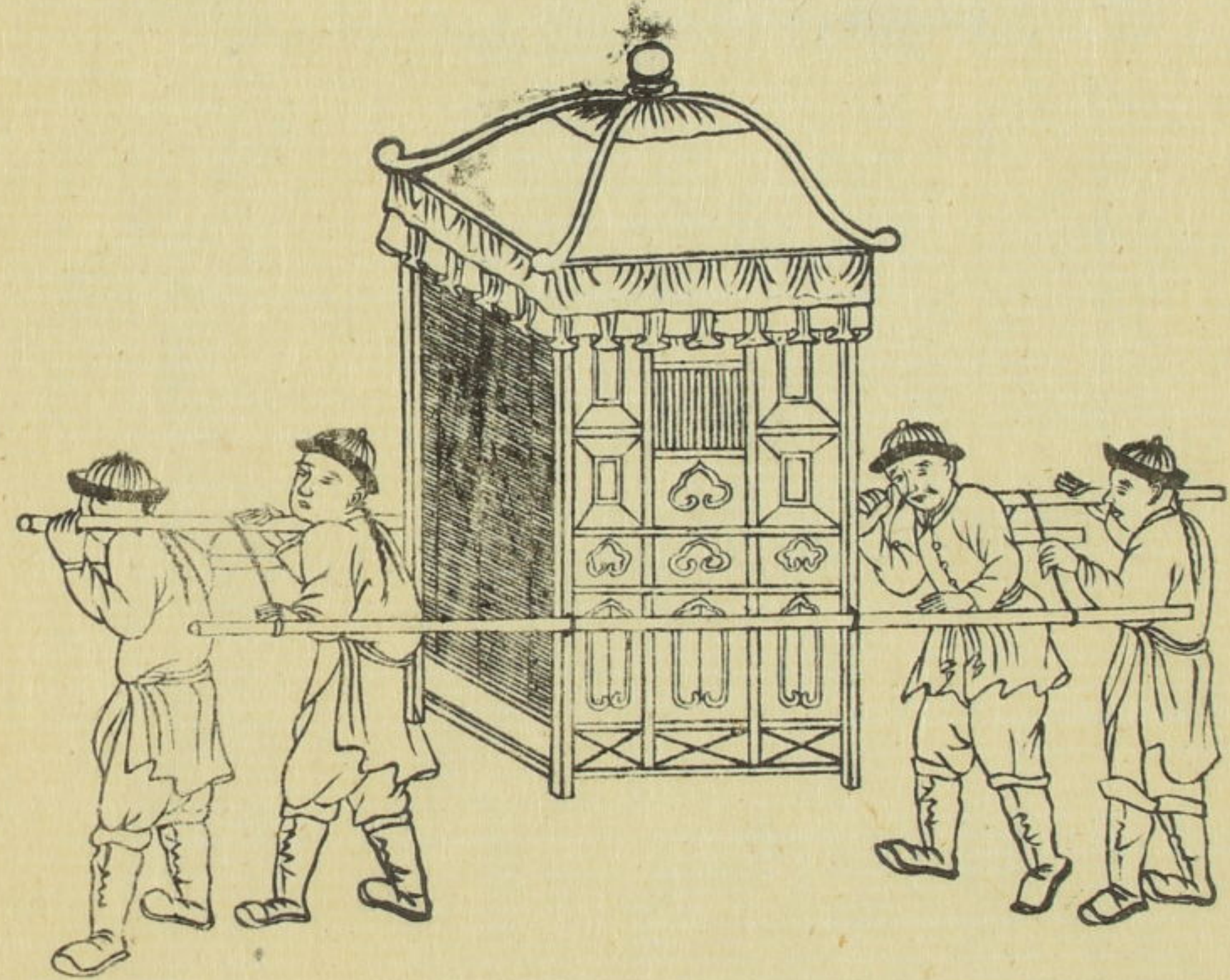


大轎おほきり

高連頂六尺たかむすねむろくし

濶三尺

進三尺五寸

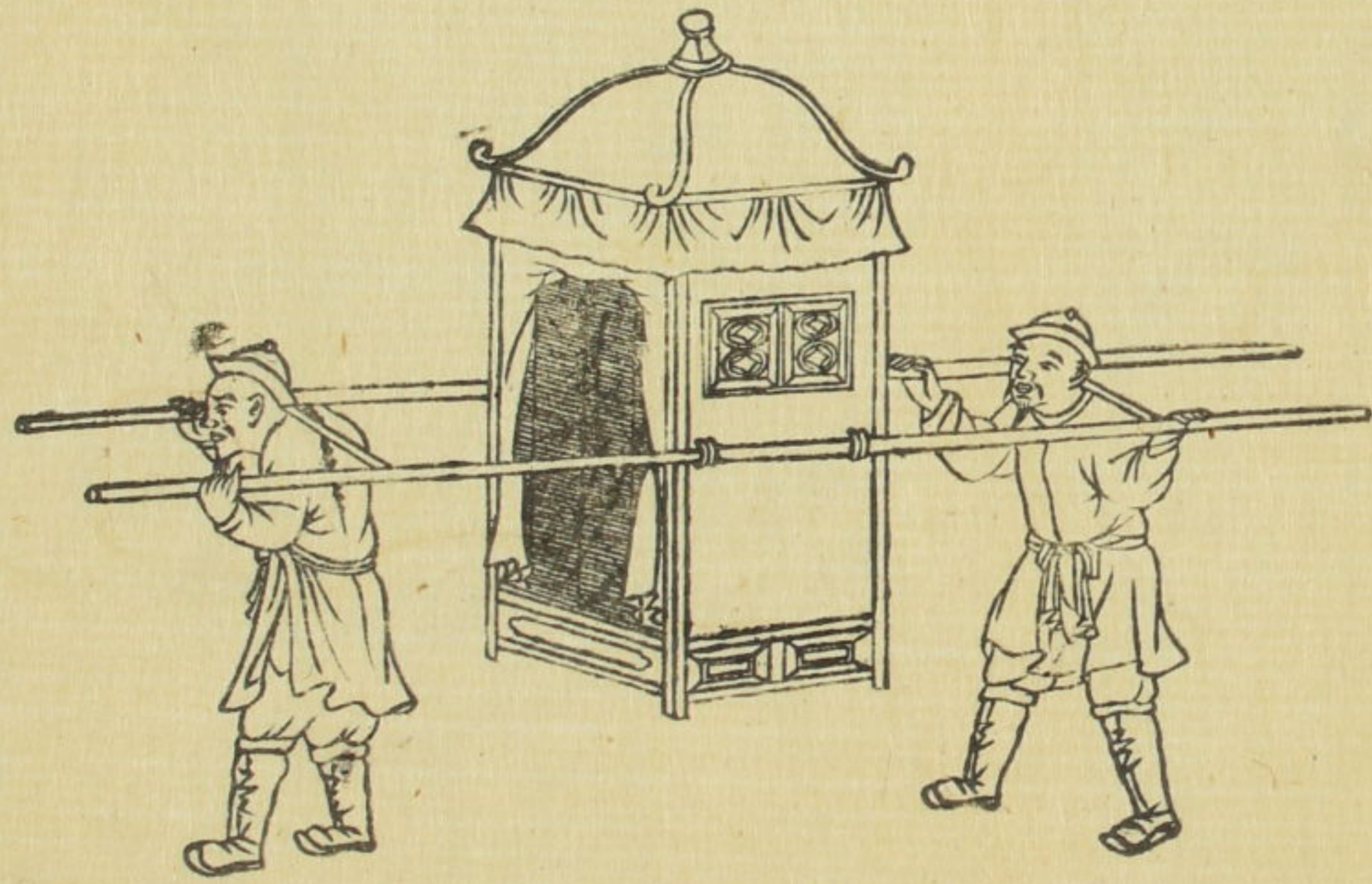


小轎せうきり

高五尺五寸

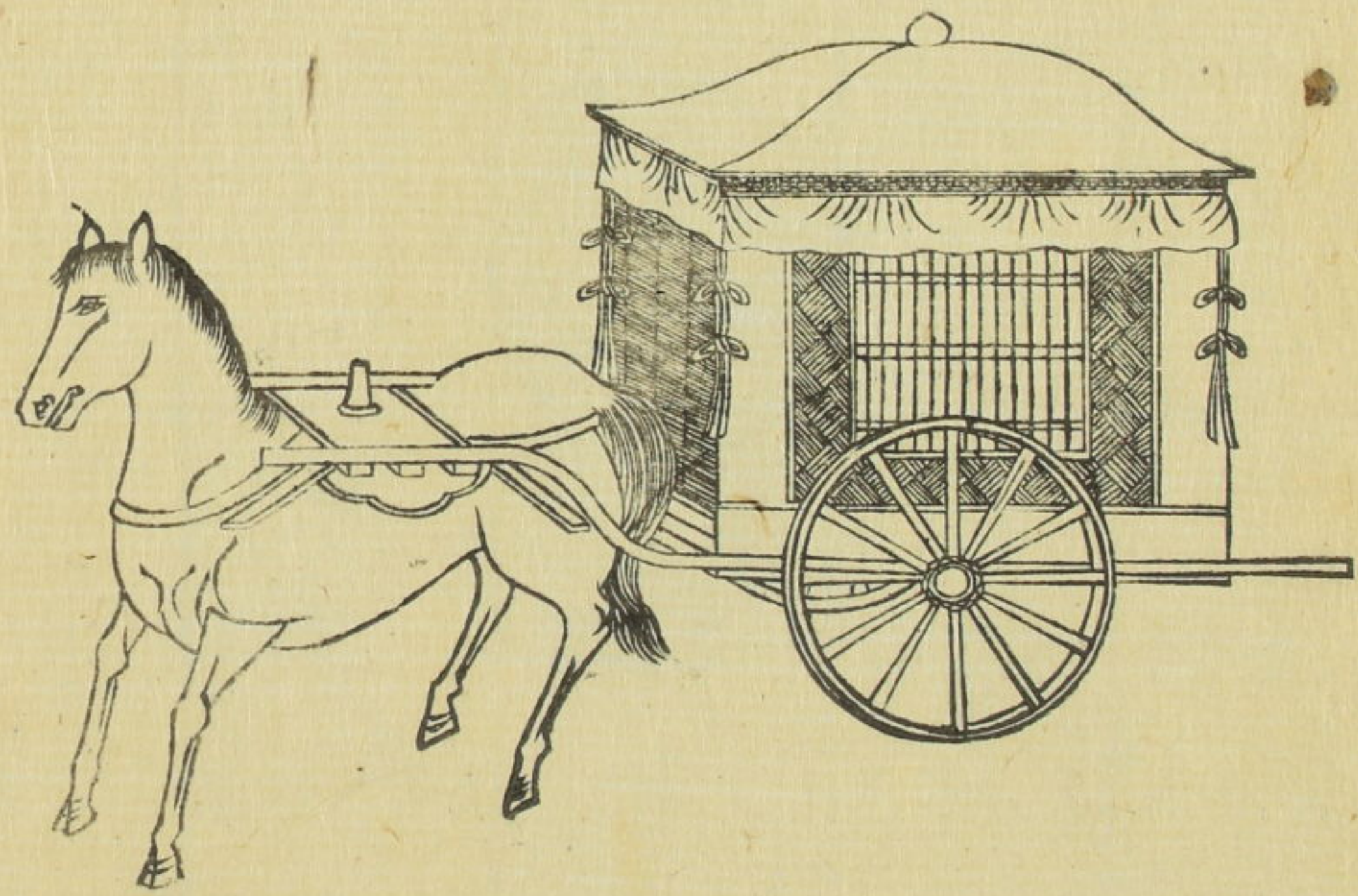
濶二尺五寸

進三尺



清俗紀聞卷之三

車
高五尺
潤三尺五寸
進四尺



清俗紀聞卷之四

飲食製

○飯 桶ハケ水ミヅを入イレ茶チヤ洗シ淘タウ淨ジヤウ去キて水ミヅ一イツ回ハヒ小コ鉄テツ鍋ナベのノ上ノ蒸シユすス茶チヤ碗ワン一イツのノ高タカめメけケをヲ湯ユ柴シヤ火ヒあヲくク炊ヒくクよクめメ此コノ乾カン茶チヤをヲ時トキ柴シヤをヲ退シけケ暫シユくク悶モン蒸シユ一イツ周シユをヲ

○茶 三月サンゲツ穀コク雨ウ節セツ小コ葉エフをヲ摘テ取リ鉄テツ鍋ナベのノ上ノ蒸シユすス茶チヤ碗ワン一イツのノ高タカめメけケをヲ湯ユ柴シヤ火ヒあヲくク炊ヒくクよクめメ此コノ乾カン茶チヤをヲ時トキ柴シヤをヲ退シけケ暫シユくク悶モン蒸シユ一イツ周シユをヲ

其コノ後ノ穀コク雨ウ節セツ小コ葉エフをヲ摘テ取リ鉄テツ鍋ナベのノ上ノ蒸シユすス茶チヤ碗ワン一イツのノ高タカめメけケをヲ湯ユ柴シヤ火ヒあヲくク炊ヒくクよクめメ此コノ乾カン茶チヤをヲ時トキ柴シヤをヲ退シけケ暫シユくク悶モン蒸シユ一イツ周シユをヲ

○茶名大畧 珠蘭茶 松羅茶 武夷茶
茶名大畧 珠蘭茶 松羅茶 武夷茶

茶名大畧 珠蘭茶 松羅茶 武夷茶

茶名大畧 珠蘭茶 松羅茶 武夷茶

茶名大畧 珠蘭茶 松羅茶 武夷茶

茶名大畧 珠蘭茶 松羅茶 武夷茶

飲食

總じて茶名大畧を纂み入て賣買の儀を述べるに進物等其の二十日五十五日

經瓶入小篋を因ひ或は錫罐小入を錫罐小入て買ひ錫罐の大小に於て
 虫限高下何り日用の茶の磁壺錫瓶等小入おくは茶篋錫罐等の
 圖居家部お出す ○茶葉の中は清水を出火おくは茶葉を煮上る
 中ふおた水を少く入又よく煮茶碗小茶を少く入其上滾湯を茶碗
 半分目と入暫く蓋をし多煮す

○酒 茶類並水水をぬく獲或は桶お仕ちの造おむ月と翌三月二月まで

の内進く遠くをあり量目多の酒の種類おとりて不同を法おしりりす

○酒名大畧 惠泉酒 常明土産 烏程淨酒 湖州 福珍酒 蕪州

潞安酒 山西出産 汾酒 山西出産 紹興酒 紹興府

○惣じて酒の壺小入何目よく賣買は五斤入十斤入不同あり壺版大約十斤入一壺

三十分或は五十分程を下賤の者端買はち茶を酒瓶のち少は十文二十文程宛

親も也酒壺酒瓶等は圖居家部の部お出す

酢 九条一斗一夜水お浸し蒸籠おく蒸し能冷して壺類に移し入れ

三日経て清水二十斤程八柳の枝をぬき毎日たびくおき七日経たれば

多く目おぼせ其のちい必お入は其ちりおく奉一月経おして布の袋に

以て袋を箱を去山椒黄栢の粉少く加て一遍煮返し用也

醬油 大豆をよく煮く釜に其油を一取入並次初右煮大豆を煮の粉小

更せ越水うり度げ風のあつておろし小三四日経てゆせ並黄花よくゆせ

多ふ付日お于一壺お移し入煮塩入よくゆせ半月余を經て又

一遍煮返し本袋お入は日用の量目大豆一升水七升塩四十目の配法あり

漬物醬油 大豆或は黑豆を炒粉おして一升煮粉二升五合湯おき拌合せ餅のお

黄芩付く系附用み于一元を拂入居一細く搗碎き壘み入考塩を入り炎天か
 毎日于數度か見手分十日経て色合赤くありたす附用也量目鞠一斗後四十日
 配法を為く形くぬ中へ加減す也一此漬物將酉油ハ大根丸茄子菜等一夜塩一
 斗能于乾此將酉油漬りち也

麴 白米を淘淨して蒸籠或ハ甑中へ蒸透み廣者上ハ芽を漬り火室工入

香蘿蔔 大根をせんのに切一夜塩して干乾一生姜橘皮の糸切時蘿

小苗 茴香をおく加能く中分合壘積み入酢を考り上よを炎天か能于乾用也

香瓜 菜瓜をうき切一夜塩して其塩汁を煮返一右の瓜みかも能く

干かきり一糸切の姓姜紫蘇時蘿茴香をうき中分合壘積み入酢を能

考りして砂糖少く加し上りけ炎天に干乾一用也

豆豉 和名納豆 大豆を煮一麦成炒磨子中へ能見粉中へ煮蒸豆一同中

拌合せし後に能る者將油鞠のぶく移り壘積みの汁に能る者

塩を能りして右鞠を桶み入考塩を入り浸り中へ入りは分合也

桶み漬上ふ石成強く重一以五十日経て又煮塩を入せあり也

のぶく漬り重一を五六十日経て用由を二十日経て生姜を漬

り生姜は厚皮者短冊のごく細く切為塩み漬り納豆仕立り也

三十日経て能く大形桶み入り生姜を入り拌合せてえのごく桶み

漬り重一をかけ能り日経て用由をむよ一配法ハ大豆一斗大麥一斗水

一斗塩二斗六合也若考塩を中分合壘積み入考塩漬り中分合壘積み

経て又是を入ませ合せ又漬り同く此ごとくして入居か一同み入て能く能く

漬り此れ

請客各品

桂圓湯 クイエンタン 竜眼の皮を去り肉核もみ熱湯に浸し一重肉の太く白く成る

時水砂糖湯 セイスイサトウ 湯に煮る肉汁もみ進み水砂糖湯に鉄鍋に白湯を煮水砂

糖見積 ドウミツメ 湯に煮る肉汁もみ進み水砂糖湯に鉄鍋に白湯を煮水砂

以く器物に磨入塵を洗能去る元の湯に竜眼を入竜眼をへ煮煮る

扁豆湯 ベンテウタン 茶に用ふる扁豆を湯に煮煮る初にかみ煮る時湯に

水砂糖湯 スイサトウ 湯に煮る肉汁もみ進み水砂糖湯に鉄鍋に白湯を煮水砂

杏酪 キョウガク 菓に用ふる杏仁を熱湯に浸し湯に煮る初にかみ煮る時湯に

砂糖をいじり湯に煮る初にかみ煮る時湯に

鶏豆湯 キョウテウタン 菓に用ふる豆を湯に煮る初にかみ煮る時湯に

此方の先薯粉と製しからる扁豆湯とれ

雪粉糕 スイコウカウ 一名雪粉團 糯米粳米等分みして水を少しぬり半分を米篩めく

蒸籠の皮ぬきひき丸粉の原三三分みして湯に煮る初にかみ煮る時湯に

ゆよめ並一寸四五分角み切り

餃子 ギョウジ 麦粉を水みくかき搗棒に煮る初にかみ煮る時湯に

肉み猪肉を糸作りにて推茸葱を細く切せ右のほみ包を蒸籠に煮る初にかみ煮る時湯に

紅粉糕 ホンコウカウ 糯米三分粳七分白み搗粉にて湯に煮る初にかみ煮る時湯に

茶の粉をく搗棒蒸籠に煮る初にかみ煮る時湯に

餡を入圖のまじり包に四角盛り包もみ又包を蒸して出せ小豆餡入小豆

の留んをとり白砂糖を入猪油を加よく煉合せ用也小豆一升のせんじ

砂糖三升の配法あり

蕨衣餅 一名太史餅 麦粉を粟の油と水等分みして搗あきせ白砂糖を少

く入捧みくつべ丸くかきえて餅のまじりてゆき少し押しあみして

油ゆく黄色みねをあげ白砂糖をぬりて用也

○藕粉糕 一名蕨粉糕 蕨の粉を水みくぬき砂糖を入火中けく煉外も藕

粉を細末みして右様となし入徳搗拌小豆餡を入用也小豆餡製法亦同

○肉饅頭 此方饅頭の製法のどくみして肉も猪肉葱をさす戸切白砂

糖よくかく餡は多用也

水晶糕 糯米七分粳米三分粉みして冷水みく搗拌白砂糖猪油少

く入蒸してをさす時長角み切用也

糖糕 糯米粳米等分粉みして水みく搗蒸籠ゆき蒸白砂糖を入

又よく搗き粉をくつべ一升四五分みきり油あきりて用也丸米粉

一升み白砂糖半升の配法時宜しよく加減等うら

○扁豆糕 白扁豆を煮皮を去水成入摺り紙一祖布の袋み入紙をせん

をとりよくぬきを練り去麦粉少し砂糖成り入拌あき蒸して

成待く一升四分角み切二つはあき其間み砂糖を入用也

右の外點心種ありとよく詳形を大宛右の製法はみね

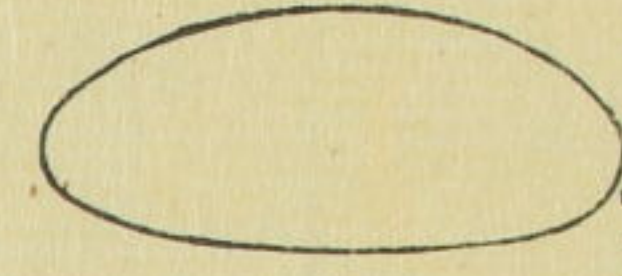
菜類上等十六碗

熊掌 熊掌左右二つよく毛をぬり湯みく煮其汁を去酒増油み

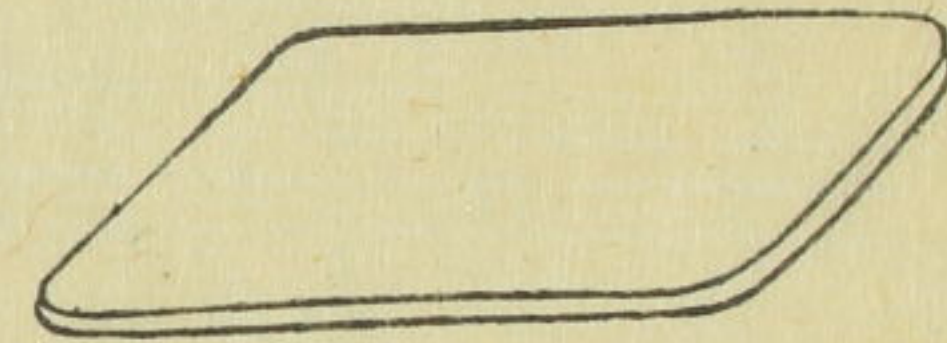
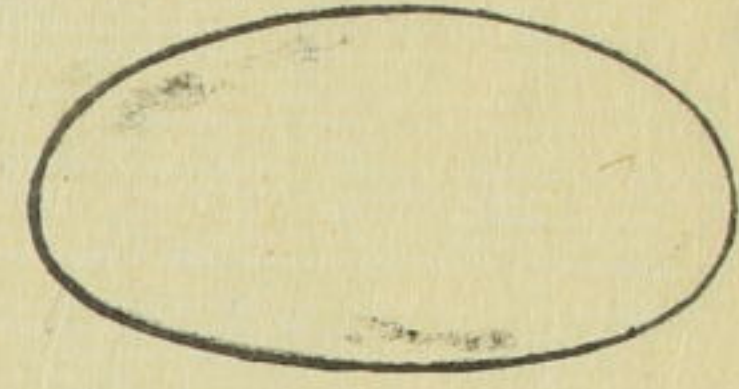
多能者熟し小蝦を炙り今等酒二分増油三分の配法の時も

人の酒醜み應じて加減をうら

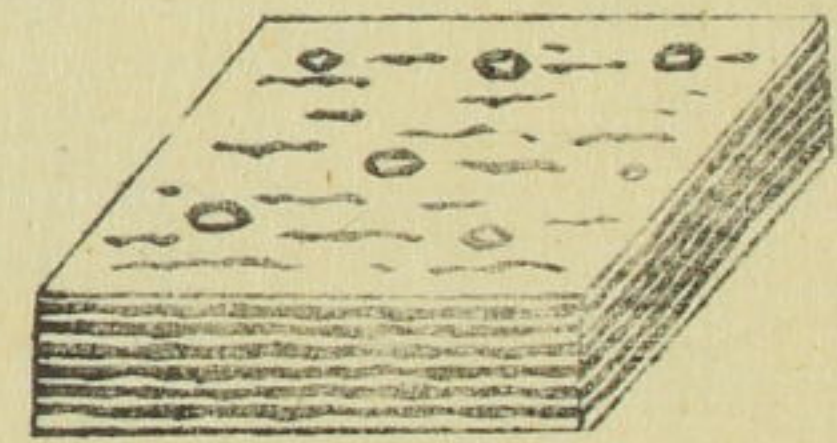
藕粉糕
藕一作紅



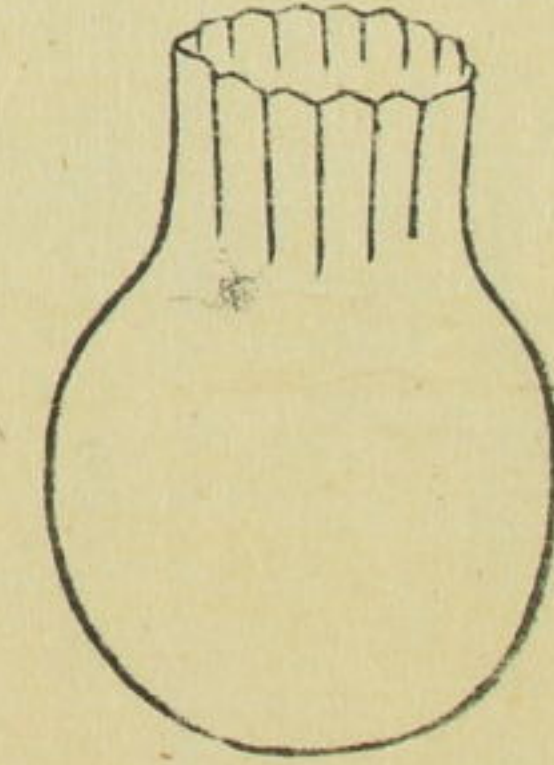
簾衣餅
糖糕



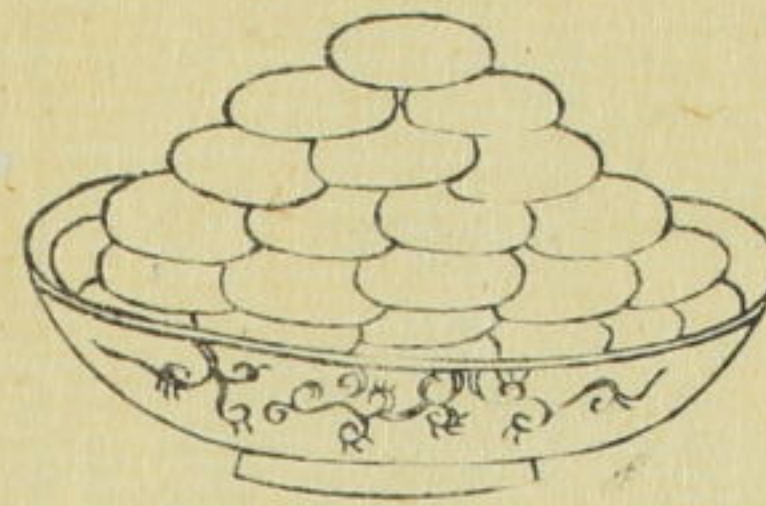
雪粉糕



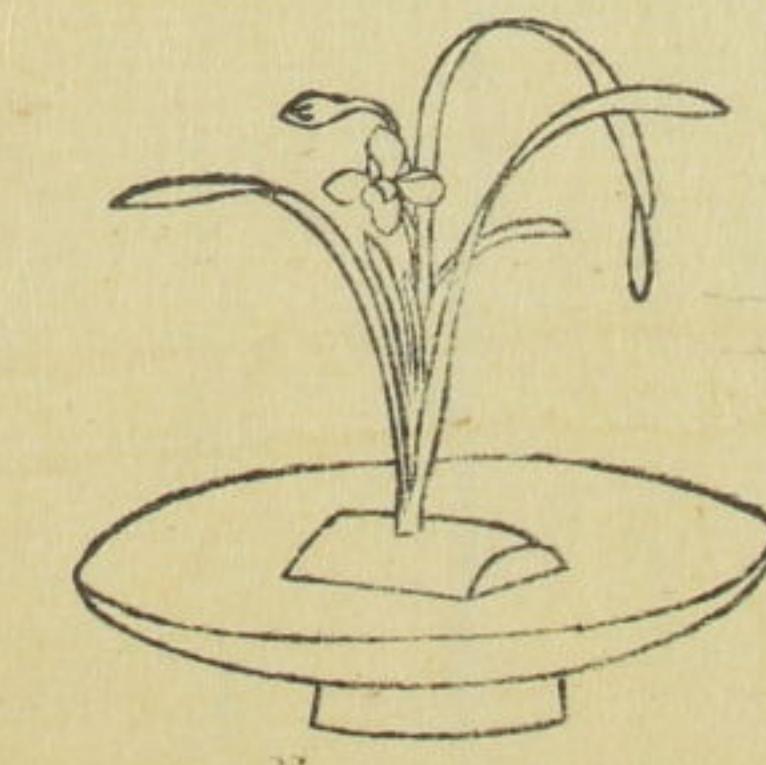
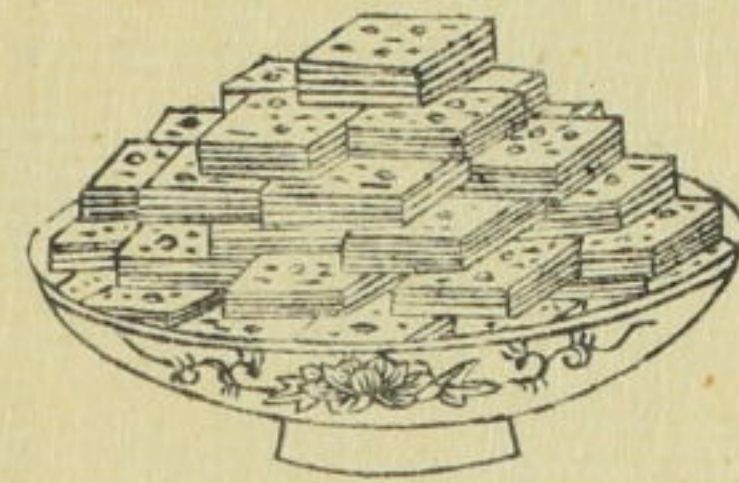
餃子



點心盛器



像生花



鹿尾

鹿の尾付の所の肉を湯中半煮て湯を去酒樽油みく煮

小蝦を多く上小並菲成きらみぬるかぶ形を酒樽油配法茶同

燕窩湯 一名大菜

燕を一夜水浸し又湯めて能洗ハ毛塵等成

能するそ細くは湯水浸し並鶏の煮汁み塩酒を加至極濃塩梅みし事

鶏肉火腿 猪肉系切みして煮熟し碗盛其之右を成盛りし

葱を水にゆらみ入ふ煮汁七分酒三分此配法塩ハ重し

魚翅湯

鱈鱈を水浸し煮んす同法煮し鶏をすし角切みして

鍋小油を入らけ物將油酒水を入塩梅して細火中煮煮あき鱈魚

茸葱を入きけ煮く盛る時鱈を上小並系水酒等分みして八分

將油二分紅んんん濃塩梅にして用ゆ

海參湯

海參を湯中煮し湯を去酒樽油みく煮

酒樽油をうま塩梅一魚圓魚のたま 推茸葱を入者酒樽油の配法魚翅

湯みね形

○羊羔 羊の肉を一塊二斤程宛みして水みく能煮熱一汁を去肉残より
あつひ大根生姜葱をうま酒樽油みく能煮逆骨を去く冷する時湯を
切用也酒七分樽油三分の配法を煮て了時酒をうり入者煮るもく一器
油を肉煮る上み加め形

○猪蹄 一み東坡 猪の股付れ肉を五寸角に切湯みく能煮酒樽油
白砂糖茴香をまう加皮付の肉色あつ形を煮て煮通木耳山薬葱を
入酒樽油配法羊羔の制表みね形

○野鶏 雉子の皮をまき腹付の肉斗屠く切鍋み油を切炒和け酒樽油み葛
粉を水一加汁氣をまき用也酒八分樽油二分の配法

○鮓魚 魚の魚を酒娘みく蒸塩加ふ

○鹿筋湯 鹿の筋を水浸一芸二寸程み切火腿汁煮汁みく煮熱

酒樽油みく澄塩梅にて肉圓 推茸乾笋葱を入者煮りら
少酒樽油配法魚翅湯みね形

○炒鶏 鶏を肉もみ一寸ほどみ切鍋みあがれ引炒又水み

一入半煮みあつて酒樽油猪油少一を入栗山素蒜を二入
煮熱一汁を去りみ煮る酒樽油東坡肉の配法みね形

○全鴨 鴨の羽片残りして皮汁損せぬみく毛を去後をあつひ
穉菜蓮肉を扱み詰葉みく巻湯みて七分程煮和者其汁を去る火
腿の煮汁み酒樽油を加塩梅一又能煮煮熱一葉を去全種の出汁
みくみして木耳金針菜葱等を加煮る煮汁酒をうり十分酒樽油を用ふ

飲食

○鷲 鷲の肉は骨もみ切湯みく能煮和ら香酒将多油みく煮熱す也

○解去 蟹を煮く殼を去肉は筋の煮汁は酒将多油を入葛粉を加葱生

姜を細くきげく入煮熱し煮汁酒等分めて八分将多油二分の配法葛粉

○煙乾 煙を水み浸し石をとり能流し猪肉を落く切鍋み入煮し其油み

多妙猪肉にも妙熱し酒将多油を加塩梅して葛粉細くきぎ入煮る酒

八分将多油二分の配法

○魚肚 魚の卵を水み浸し湯中煮和らけ鮮肉火腿の煮汁は酒

将多油を加煮熱し推茸乾筆木耳等代り酒将多油配法蟹羹と同

都て煮物ハ酒将多油少めて何はの旨も洗塩梅ありしも小皿は將多油

を盛置んし洗醜のこもみよるを鹹をまのむ者ハ將多油を付く吃をよのま

はふら用ひし配法み一定分量か多く洗成りよる

中等十碗或八碗

八碗の時ハ羊肉魚翅湯を減む

○燕窩湯 五んす煮方茶みねか一椀肉乾筆麩の皮を入ふり

○全鴨 煮かこま同し腹に詰りのね一蓮肉木耳葱を上煮すふり

或は將多油み水砂糖を加煮ふとあり

○魚翅湯 煮く茶み同し魚圓鮮肉火腿葱等代り

○猪蹄 煮く茶にねねト蝦米海粉葱代り

○鹿筋湯 煮く茶み同し肉圓葱をくふ

○海參湯 煮く茶みおふト蝦魚圓葱香菰を加ふ

○羊肉 茶の羊羔のぶく煮込山藥をくふ

○鯉魚 ぶねを煮煮みして推茸肉圓非をく是將多油を添ふ又油わけふ

煮く酒將多油みく煮くむとあり

○鮑魚 干鮑 浅水に浸し 房を切 鰯油を引 炒る 房を揚げ 鮮肉を落し 切

加(酒樽)油を煮 考(考) 蒜を煮る

○炒鶏 鶏を油に炒る 魚の身を油であけて 栗葱を加えて 考(考) 考(考)

○醒酒湯 鶏を煮 考(考) 肉を煮 右の考(考) 汁を煮 瓜を煮 瓜を煮 瓜を煮

きりきり入る

回干 昂散美盤 餅を煮る

○荔枝 龙眼 榛子 蓮子 橘餅 胡桃

○菓子 杏仁 雲片糕 落花生 瓜子 梔子

○柿餅 明姜 太史餅 芝麻扁 連環 冰糖 火腿

○鶏蚕 眉公餅 冬瓜糖 枇杷根 夾砂糕 桂花糕 佛手柑

○玫瑰糖 風雨梅 山查糕 造花五六種 大根 考(考) 考(考)

右の外時新の菓物 桃李花 紅香圓 橙 子等 此品 時令 隨(用)也

請客各不排出の次第

茶 挂圓湯 蓋茶 考(考) 考(考) 考(考)

○卓子 熊掌 鹿尾 同上 煨窩湯 魚翅湯 同上

○海參湯 同上 羊羔羹 鮮中羹 子魚 野鷄 同上 鮑魚 大碗 鹿筋湯 同上

○四點心 通(回) 雪粉糕 小餅 餃子 同上 紅粉糕 同上 簾衣餅 同上

○醒酒湯 茶碗 考(考) 考(考) 炒鶏 鮮中羹 全鴨 同上 鶩 同上 蟹羹 大碗 鮮中羹

○煙乾 同上 魚肚 同上

○四點心 藕粉糕 小餅 肉饅頭 同上 糖糕 同上 扁豆糕 同上

○茶 ○飯 右(考) 卓子を引 回干を煮 瓜を煮 八碗 茶

十碗 茶の付(考) 茶碗 四碗 後點心を煮 醒酒湯を煮 又茶碗 煮(考)

朝暮平食の茶敷の餅肉鶏魚卵付く五合の餅子茶等とて二回
 碗径大碗中盛點心等好くむ胡の粥み干菜將西瓜干蘿蔔等食
 魚肉茶菜の食食後食むるに用也 ○九村の餅の食飯も好く
 市中のもれといふ餅を下餅あふ合食すまはし力作人といふ餅は
 茶飯を食ひ

月餅製法

○第一餡 熟麵一斤五合 麦の粉を乾かす布を 菜油半斤 胡麻油 白砂糖二斤
 右三員拌わらせ橙丁紅子瓜子核桃茴香白五味見合を二斤餅型に入餅型先

打出の型み入て打出さつこの量目十分は復是を二回造りて並

第二酥 生麵一斤二合五夕 麦の生粉多 菜油半斤 右二員よく搗き分並

○第三皮 生麵一斤八合七夕五夕 菜油三合 白砂糖半斤 温湯 ぬる湯を

生麵の粉と油の加減を合せると合せ
かかんあふるとは湯あくとおれまも也
 右の二の酥を煮る餅の皮の中に入れて搗き
 左の皮の粉と油の加減を合せると合せ
 右の二の酥を煮る餅の皮の中に入れて搗き
 長手に棒のごとくうらうらと是を敷八十にちなり平かみ壓しく其うらうら二の酥を
 つ宛らうら細麵を以て一揃ふ是をのうらに右の粉をうらと棒かきしひはて成
 せんと棒を抜とれに右の粉の皮解れ表をうらと棒かきしひはて成
 よる又のうらに二の酥と三の皮と炭重かきと棒かきしひはて成
 其内ふ第一の餡をばらばらと搗かき慢煎の形にこしこし上り生菓子に
 煮汁めく印を押又搗成ぬく平かきしひはて成に壓下みちかき角かき切ぬ

唐紙をぬ菓子鍋み入上下に火を垂焼する

雪片糕製法

糯系二百目 大臼みあぐげ水より二三日も経てよくあひ水を之 熟麴百二十目 白砂

糖百二十目 油ちちちみまきとい経水よ各 右三品半分合せよくこねし錫此型にい

よるる圖のおとく捲くす物めく能わくも上も厚紙を西後ひ鍋の内に入

煮く其粉も湯気の通つたる成度と一取上り也此型を鍋み入る此型の

内れ粉の高さも鍋の内れ湯もかたきより半寸一也粉のささう湯をこれより

其湯より上も出さず粉蒸熟せば又粉より湯の方多れば型の内も湯入

粉爛々也火のかん炭火めくそんく焼たきうぬやうにさし流し替は

湯もあがると型の内も湯入粉爛々也鍋蓋ひ葉に捲く手湯も其形

田家み用か鍋蓋のごとく右粉蒸熟した分は型の内めくさうく三版小切

傾け出し麦粉の内も押し是冷ふを待く取出し薄く片も切用也

連環製法

生糯米粉一斤 麦粉八匁 白砂糖二十目 膠銘少く 水五匁

是めく右の粉も粉を餅めある後み加減を右より替わらせ任二寸に五分程

の餅とれ湯煮並別生糯米粉五斤麦粉十目白砂糖百目膠銘ちち

えんも一盃入一揃み搗かせ右由てふ湯蒸碗小二五の経ちくよ記かかんり

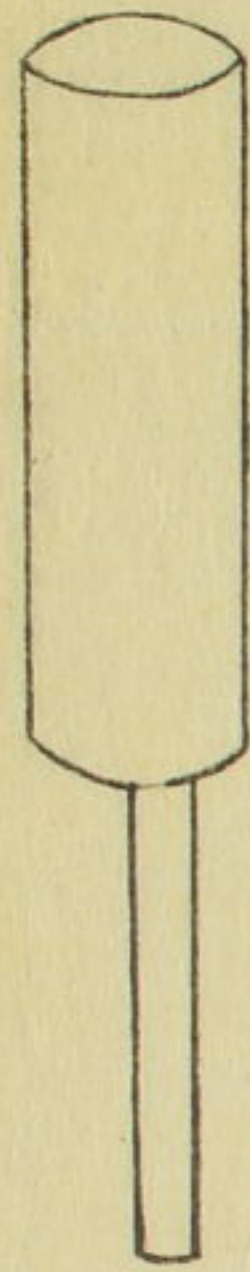
お餅も粉糯米粉をうら粉みしてむろくの紐のおとく切丸も延して圖

のおとくうら油めく揚冷ふ成すら砂糖成めりか書用也

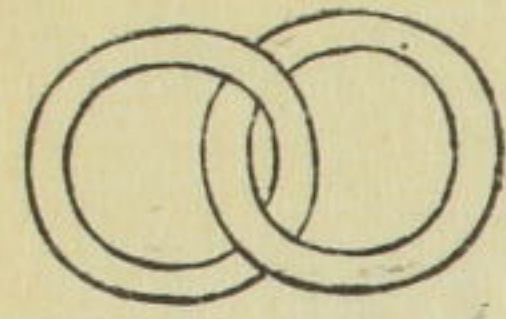
火腿製法

寒中み猪の股を足付ねく一腿は切ちうよくあひ毛をぬきう乾く

すらい乾く九肉一斤に塩二十目程のほり成成よくすま入日に乾く



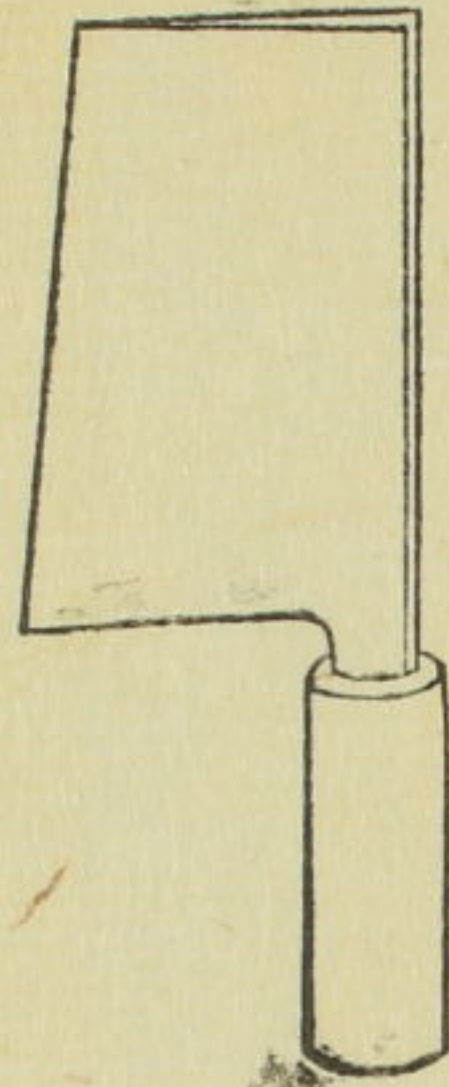
杆皮棒 かんぱぼう



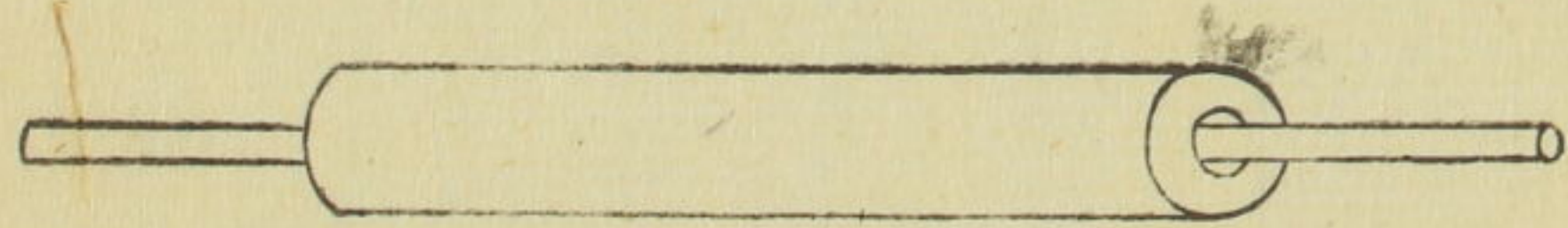
連環 レンゼン



壓子 おんし

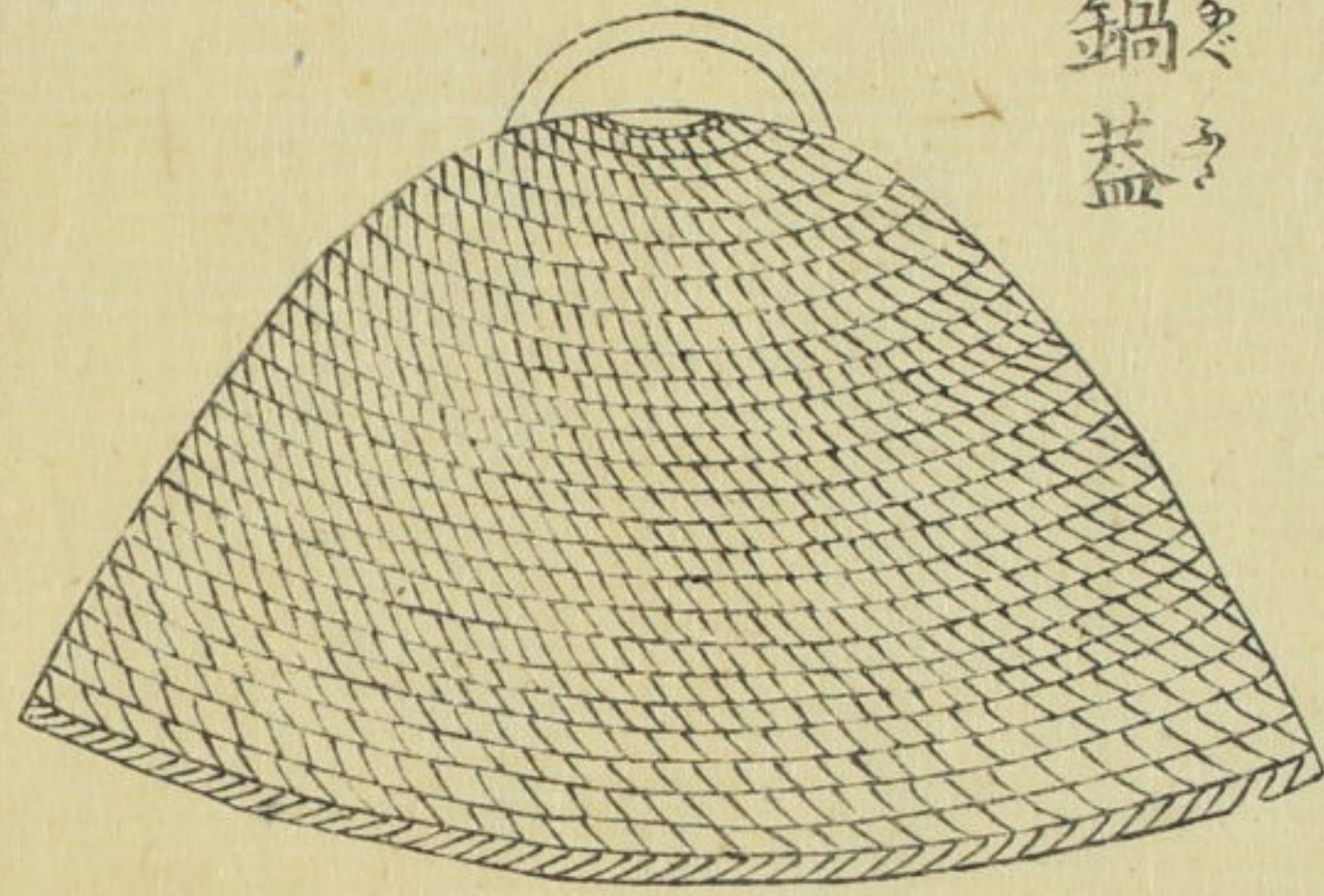
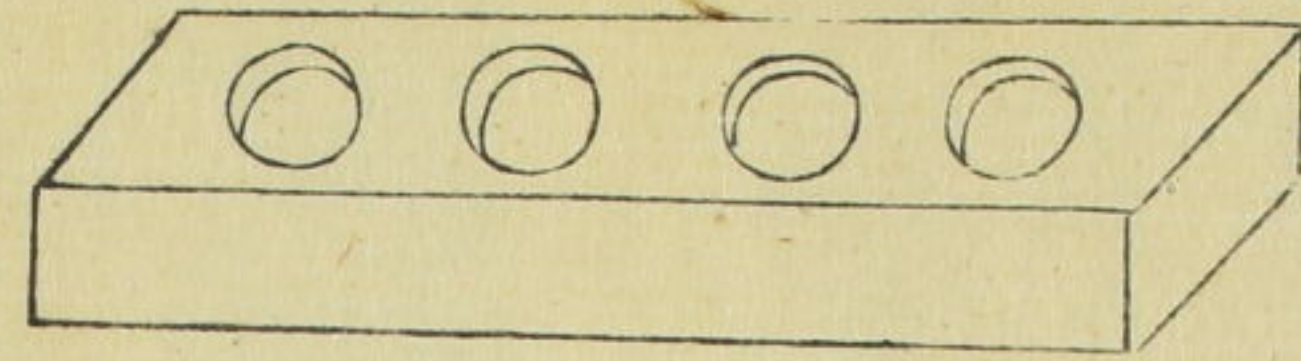


切片刀 せつぺんとう

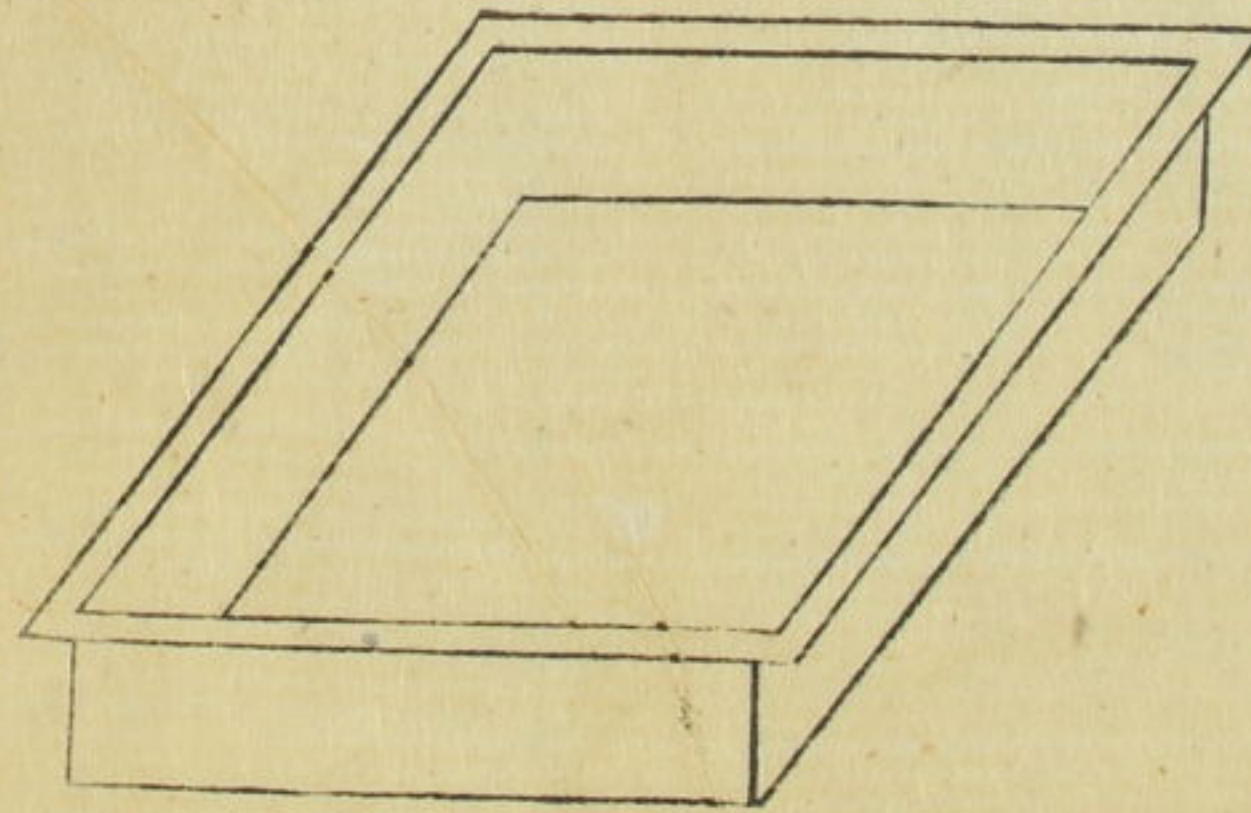


杆棒 かんぼう

器 餡 本 做



鍋蓋 かま



錫匣 たま

空風のあつた一竹舟十日経はるゝ無又塩湯を冷ゝその肉小浸ゝ日々
 于は手に五粒みゝて能くさらゝかゝゝ煎のぶとくはふゝ並ぬり
 ○肉類を多く煮和ゝふふみゝ鍋の内肉豆冠を二三粒入煮れハ壺に
 和ゝくゆふも也ゝ肉は味よゝは酒分細火めゝ緩くと煮和ゝはあつた

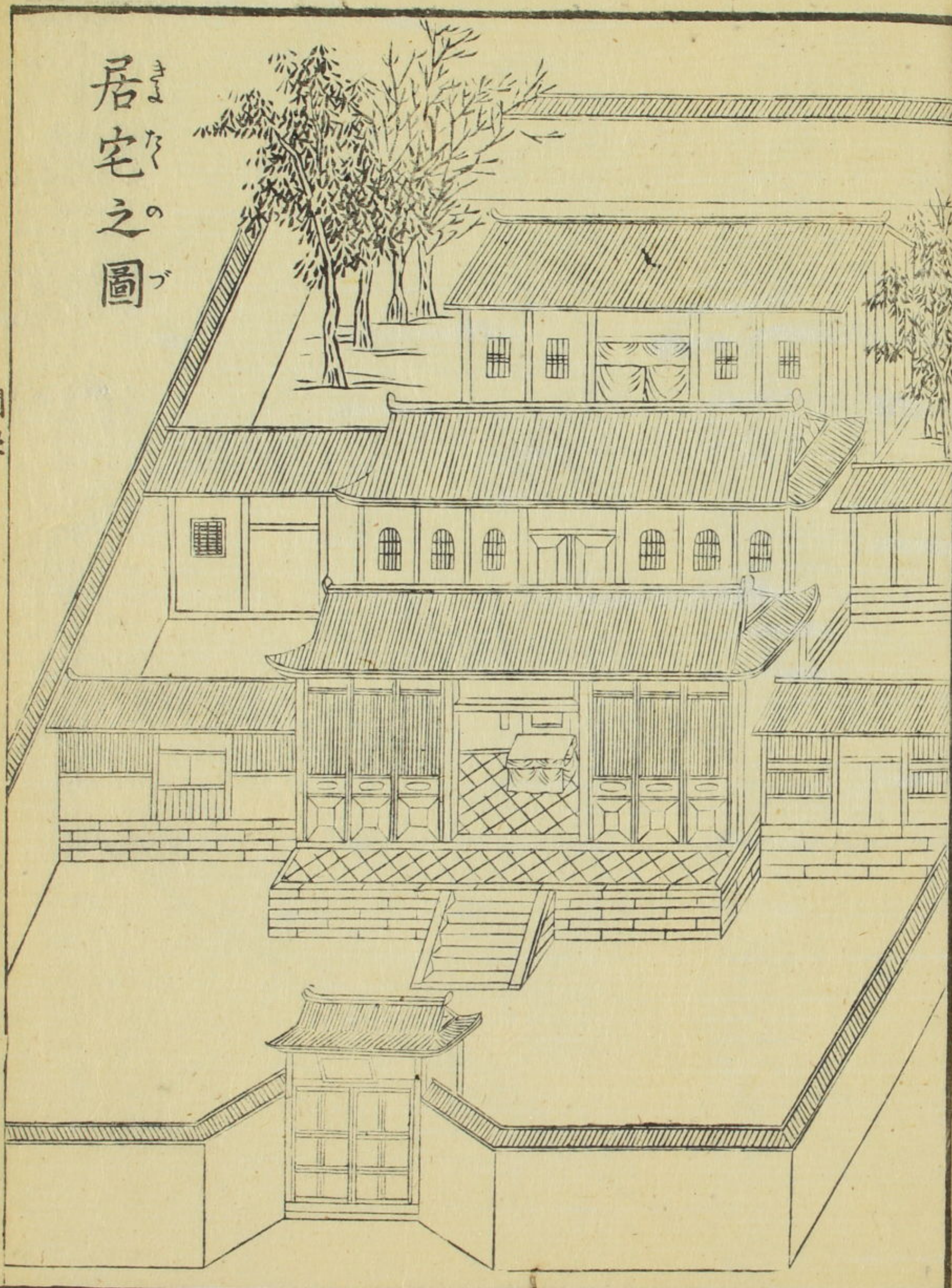
清俗紀聞卷之四

清俗紀聞卷之五

閭學

○リイヤ閭學とらとら一郷の中み館を設け仰堂に子牙成教授す所亦志先
生を元と位を官に人を家に又ハ居宅に換き侍ら宅借成して
書目を集め免教導す以此所を學館として制造も式を定め事少庭廡
門牆等の制も亦又春秋祭祀の禮も亦學官に執行事亦あり執
しても文車に志ある者の毎年十月四日孔夫子を誕める時に祭を行ひ拜す
此祭を事おへりて神廟の祠堂或は寺院に菴室を借りてを道を
講する事何の世に何れ祠堂菴室を借るも亦明朝の時に借り用ひし
事亦して博學者あり先生代請ふ其地の初學幼童を教育す事亦今に盛
盛あり九男子五六歳中に亦其天質を見て聰明あり子ハ五歳六歳

閭學



居宅之圖

閩學

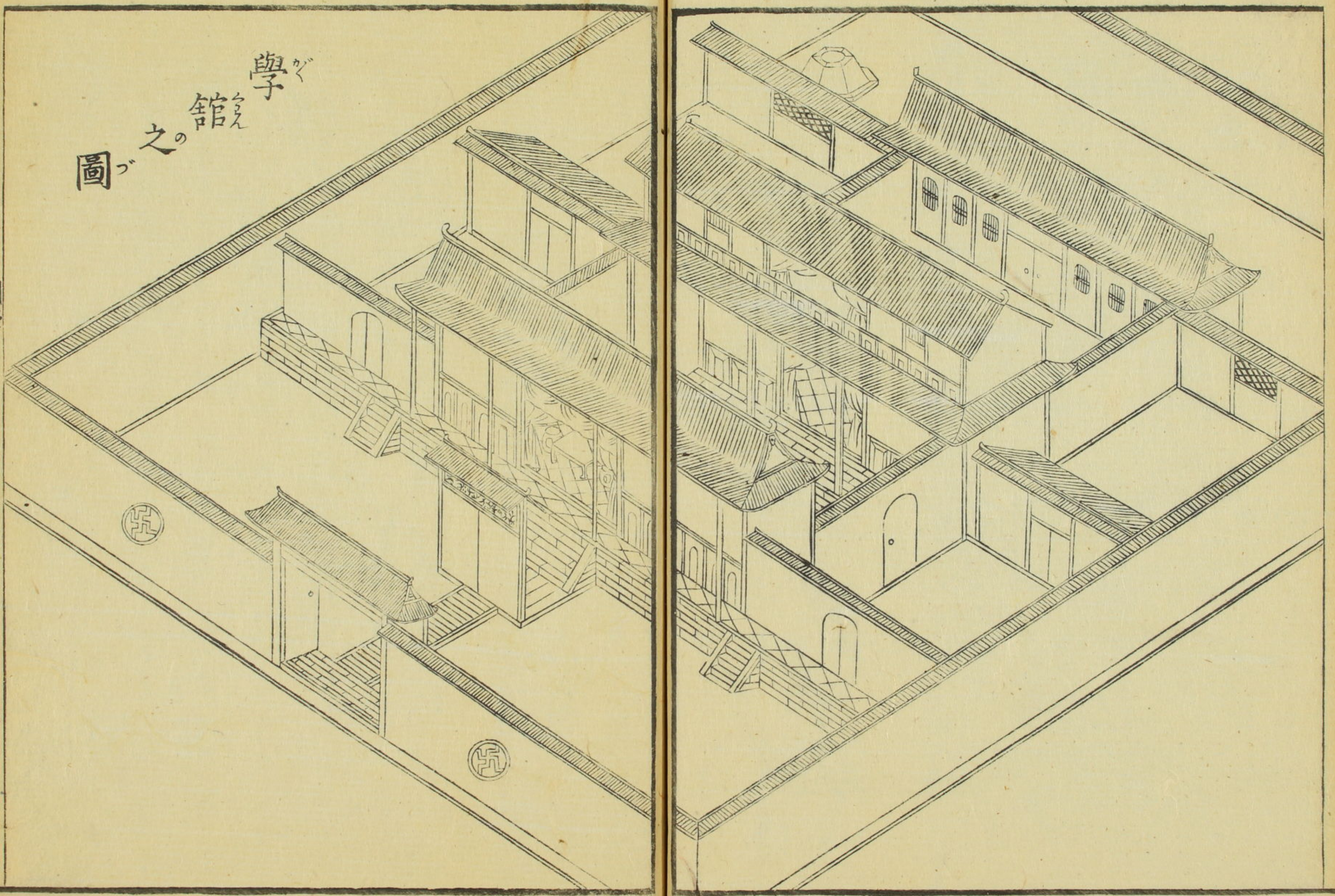
二

又ハ生質ハ八歳也モ學館ニ入リ句讀ヲ授ル事アリ皆人々此生
 付ルルコトハ八歳入學スル事也且つ此の如ク教之始ルヤ詳
 むナリ其父兄先生ノ許之ル孩兒當ニ歳果シクヤ何の教も授ら
 同先生ノ法教授を受テテ頼入ト可嗚ル紙紙を以テ拜帖を出シ其
 時先生モ之ヲ作揖一何時も亦テ有古者ノ如ク父兄モ揖を以テ
 然ラズ尚月又ハ來月何日ハ吉日カハ入學ハ成ルノトモ孩兒を以テ送ル也
 とハも又ハ入門ノ前吉日代選トモ何月何日寡酒を以テ所ニ某宅
 法入來下スルベシト約束スルモ其時ハ先生モ札を以テ拜望謝々但不必
 費心ト挨拶ス父兄モ一札を以テ告別スル也ハ入門ノ前先生代招請スル事
 定式ナリ富家豪家ノ孩兒を學館ニ遣ス前先生代招請スルハ孩兒の其
 を厚ク頼ミ意あり此時後初トモ孩兒母書を教ルモ其教ぬモ其是ハ先生ノ隨之

學館之圖

問學

三



○何月何日いついつにいつ先せん生せい人にん拜はい諾だく一いつ言げんふふ吉きち日にちあありり前まへ日にちをを門かど前まへをを打う掃はきし
當あた日にちあありり別わかりりてて便べん言げん後ごのの身み高たかをを行ゆききしし隨ま分ぶん不ふ敬けい此こ事ことあありりたたかかままるる人にんのの代しろ用よう
由よし幼ちひ束た此こ時とき刻こく迫せまくくあありりははるる人にん方かたよりより家か僕やく代しろ遣つかしし業わざ内うちにに共とも時とき先せん生せい使つかと
一同いっとうあありりももあありり又またはは使つかのの口くちをを再また並なら就つ來きとと返かへすすももあありり或あるはは時とき分ぶん業わざ内うちあありりをを
ぬぬももあありり先せん生せい入い來き時ときははるる人にん門かど口くちをを出で出で途とももあありり外とち廳だうのの口くちをを出で出で途とももあありりをを
互あみあみあれれををあありり先せん生せい入い來き時ときははるる人にん前まへ日にち特とく蒙もう下げ臨りん所ところ以も今いま日にち踵かかと門かど拜はい謝しゃとと換か
撥はすすれれははるる人にんもも豈いか敢かんとと揖いををあありり先せん生せい代しろ上じやう座ざをを請こううしし椅い子こをを座ざせせしし業わざ内うちにに
むむとと人にん先せん生せいあありり向むかひひ請こうう茶ちやとと云いふふ時とき先せん生せい三さんててれれををあありり椅い子こをを腰こしにに互あみあみあれれ寒さむ暖あたたをを叙じゆ談だん拈ねん
あありり主しゆ人にん孩わ兒にをを引ひ連れん書しよ物ぶつをを持もちち先せん生せいににあありり此こ間かん教けう訓くんしし坐ざたたりり小せう兒に
先せんあありりととあありり孩わ兒にあありり揖いををあありり心こころ先せん生せいもも起おこ身みをを拱こまめめににあありり其その時とき孩わ兒に包ほう
よよとと書しよ物ぶつ讀よみ初はつにに書しよ三さん字じ經けい十じゆ家か詩しをを出でしし一いつ句くづづ口くち扱ありり一いつ行ぎやう又またはは四し字じ六りく字じ讀よみ初はつにに

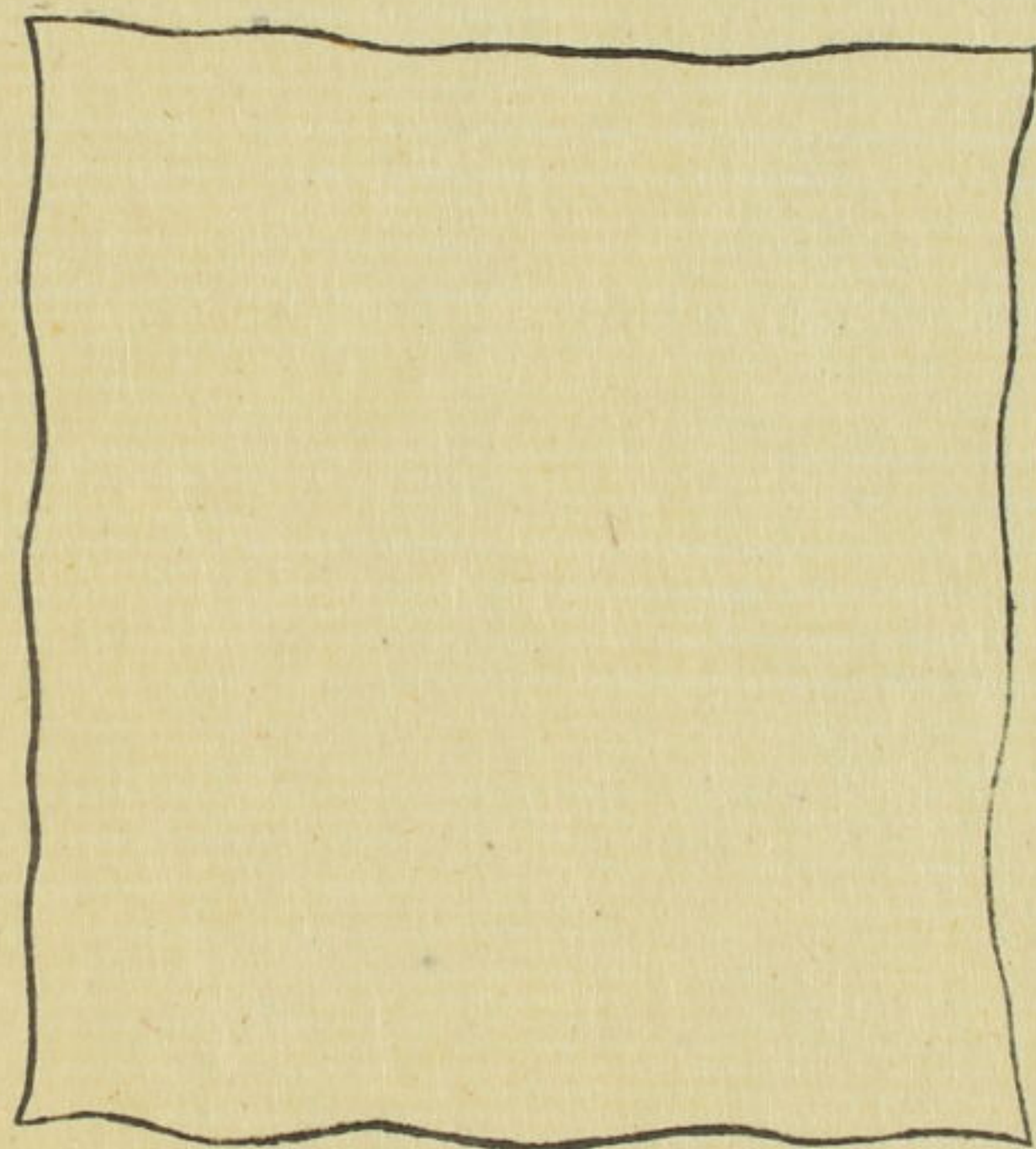
市いち近ぢみみ教けう又またはは遊あそびび學がく館かんあありり日にち代しろ讀よみ初はつととすすももあありり先せん生せいにに隨ま意いあありり尚なほ日にち
教けうゆゆかかのの五ご六ろく遍べんもも口くち扱ありり活かつくく讀よみしし以も孩わ兒にのの書しよ物ぶつをを收しゆ拾しゆしし陪はい座ざにに
其その修しゆ治ち人にんももあありり此こ時とき用よう意いはは卓たく子こをを並ならべべにに置おききてて杯はいをを卓たく子こにに
上じやうみみ並ならべべにに置おききてて各おの々おの一いつ同どうみみ飲のみみ其その時ときははるる人にんのの方かたよりより客きやくのの杯はいをを頂ちやう戴たいすするるはは
領りやう不ふ並ならとと云いふふ返かへすするるをを回わい敬けいとと云いふふはは右みぎのの孩わ兒にをを呼よびび奉ほう敬けい領りやう不ふ並ならとと云いふふはは事こと
ももあありり又またはは小せう兒にのの書しよ物ぶつををあありり酒しゆ宴えん終しゆうつつてて卓たく子こをを方かたへへ行ゆくくのの菓くわ子こ糕こう品ひん
をを並ならべべにに置おききてて此こ時とき賓ひんをを打う話わししてて尚なほ日にちのの款くわん待たいをを換かへへしし多たくく攪けん擾じやう
重じゆう來らい拜はい謝しゃとといいひひ告こ辭じををあありり人にんももあありり豈いか敢かん怠たい慢まんとと互あみあみあれれ揖いををあありり先せん生せい代しろににあありり人にん
孩わ兒にをを右みぎ連れん門かど口くちをを送おくるる門かど内うちににあありり列れつををももあありり其その後ご入い學がくのの日にち代しろ選せんとと小せう兒に學がく
館かんあありりととあありり小せう身みあありり者もの又またはは貧ひん窮きゆうあありり人にんのの先せん生せい代しろ招せう請けいせせぬぬあありり且かつ孤こ獨どく等どうのの其その
家か兄けい伯はく叔しやくのの内うちよりより先せん生せい人にん日にち代しろ選せん入い學がくすするるあありりみみくく招せう請けいあありり



招飲 先生之圖

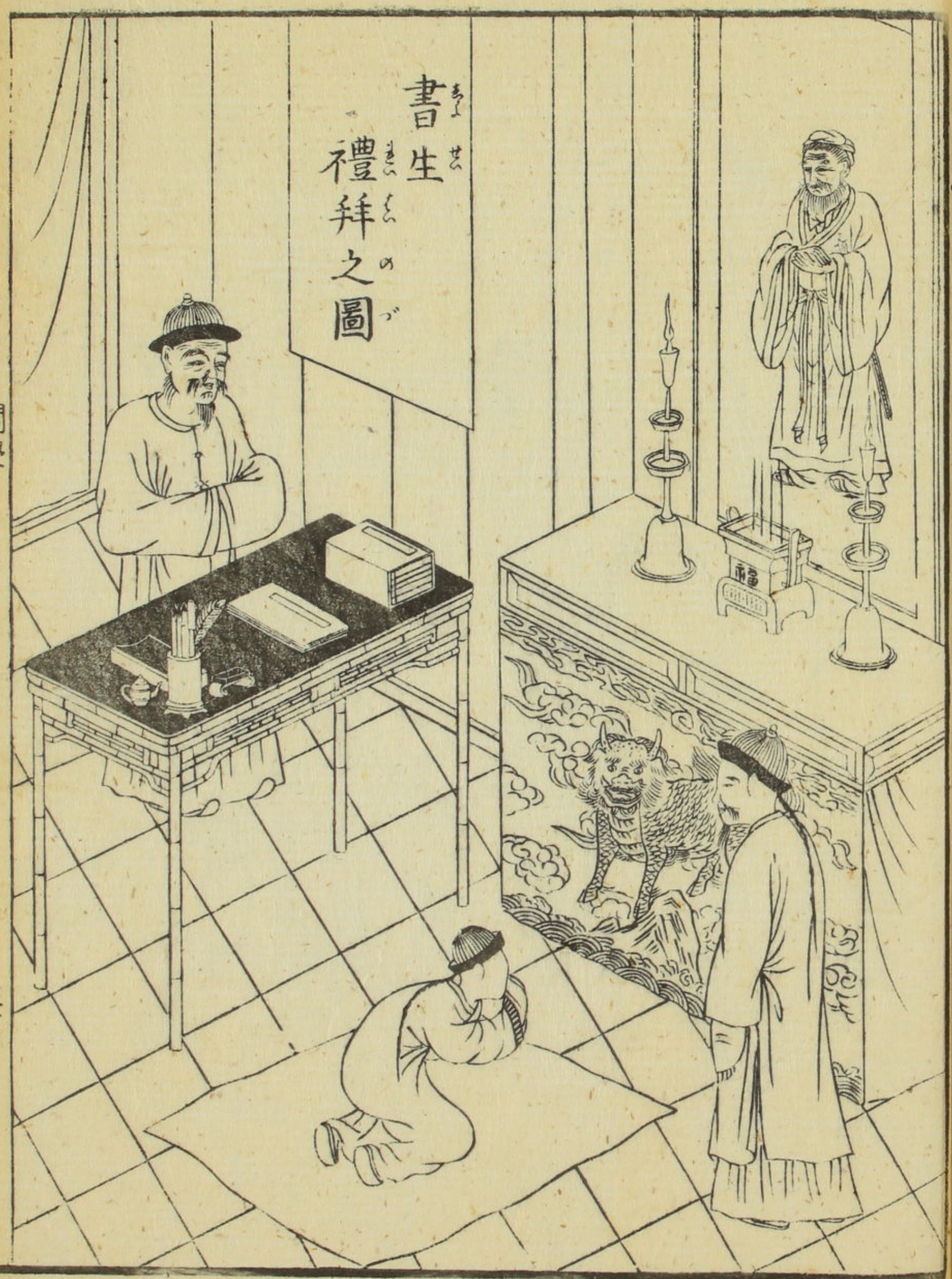
○ 孩兒を連れて入門のとき其父兄と一同小籠の膳持兼一学館へ
 へかえりて学館の造作尋常此事あり東階西階等の事あり門を入
 外廳より登り所の出入口より入あり孩兒入門の時着す衣服を質
 客付来の服と制同一庶人の禮服別制あり先生と書童管童
 とも小側 小云付聖儀 西儀あり至聖先師の字成用物多く其儀幅巾あり又衣儀成近
 国の学館も供奉す事あり 此衣毛纏を糸の糸白燭成あり 糕粽 糕粽は高申の音出衣
 他國も黄出は前ありとあり 此衣毛纏を糸の糸白燭成あり 糕粽 糕粽は高申の音出衣
 を備へ畢止の孩兒取儀小禮儀 拜ハ漢札を用由 跪ハ四拜あり 次ハ先生成拜と此時執儀と
 身分相懸み銀七八分あり拾分封筒小封し其ハ小笠とて江唐紙
 を小く切張付其紙執儀と書先生捧ふ事初見の禮あり此時先生回門
 の書白成集免和氣湯 瓜仁東肉を白ゆ 在飲ハ是ハ朋友の氣成和ふ心成
 何國の學館もくも用由ふ事ありあり江南の地方あり此事あり人あり

書包藍布



他國の用事ありて是より毎日切課のさく稽古ありて早辰に書館に
 あり先座の聖儀小向に化揖し次小先生に案前小事を他揖し自己を
 請持の椅子にかけ書物を案前小並体息に座りて先生書生をけり久
 来々讀書とらふ其時先筆の者より先小秘旨古以共細如席の遅速小しを
 次書をさふもあはし到着帳面都て書生に書物成先生の案前小並包を披
 き書物成れ出り前日授りて所を三四遍讀みれば先生右の書成りて
 背誦をせりむ此時書生に先生に此所前日習ひ得る所成帳を毎日
 回念りて其背誦の時一字もくも讀遠ふ時ハ元の坐み返り其次序の
 書成れ出り句讀を授ふなり句讀の授けりハ先一句宛先生れり
 けり其讀三四遍も一回讀後くハ書生一人讀あり其間小並成りて句讀
 あり其點圈を加ふ句讀行の右小圈一讀行の真中其一點成加ふなり

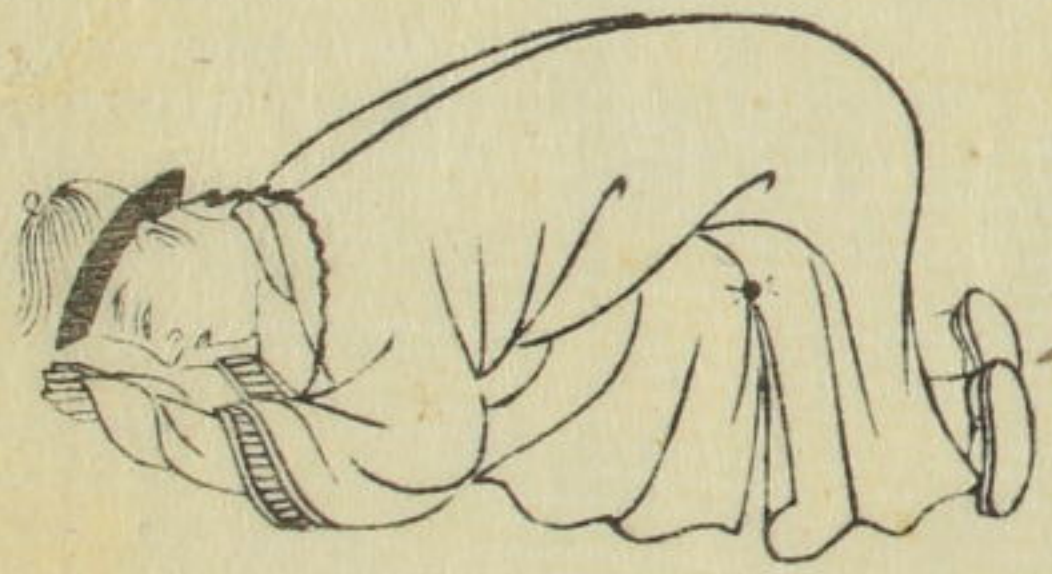
小園代加の事もある若一字両音義理異なる字と其回数も多かるが
 平上去入を分け小園代懸は凡の門生十人已上三四人近代教三月を分
 法あり又十人已下は書生少くは初學の時塊頭字
 を以て一月廿二字三字と次第に見知らしむる代認字とらたると初
 日お總三字二日同じ總三字前日此二字代も打合せ見知らしむる
 且付の才氣落凡者あり初雅の者且ら門生とすべし凡時書讀行えぬ
 己下も教養す分法あり元認字三百字も過るが書讀代も人漸くと字業
 進む回書五経代讀心且毎朝讀書の時と客代書受て代定め句讀り
 分代付字々分曉し讀書中代化所を見ふ事如く化物代取ふ事如く遍
 敷を細み記し且遍敷満く北月誦かたれ時北月誦あり近敷も誦
 遍敷満く北月誦ありとて北月誦ありとて遍敷の満く字を讀く是中を
 以て得るか



書生 禮拜之圖

問學

拜



跪



拱手



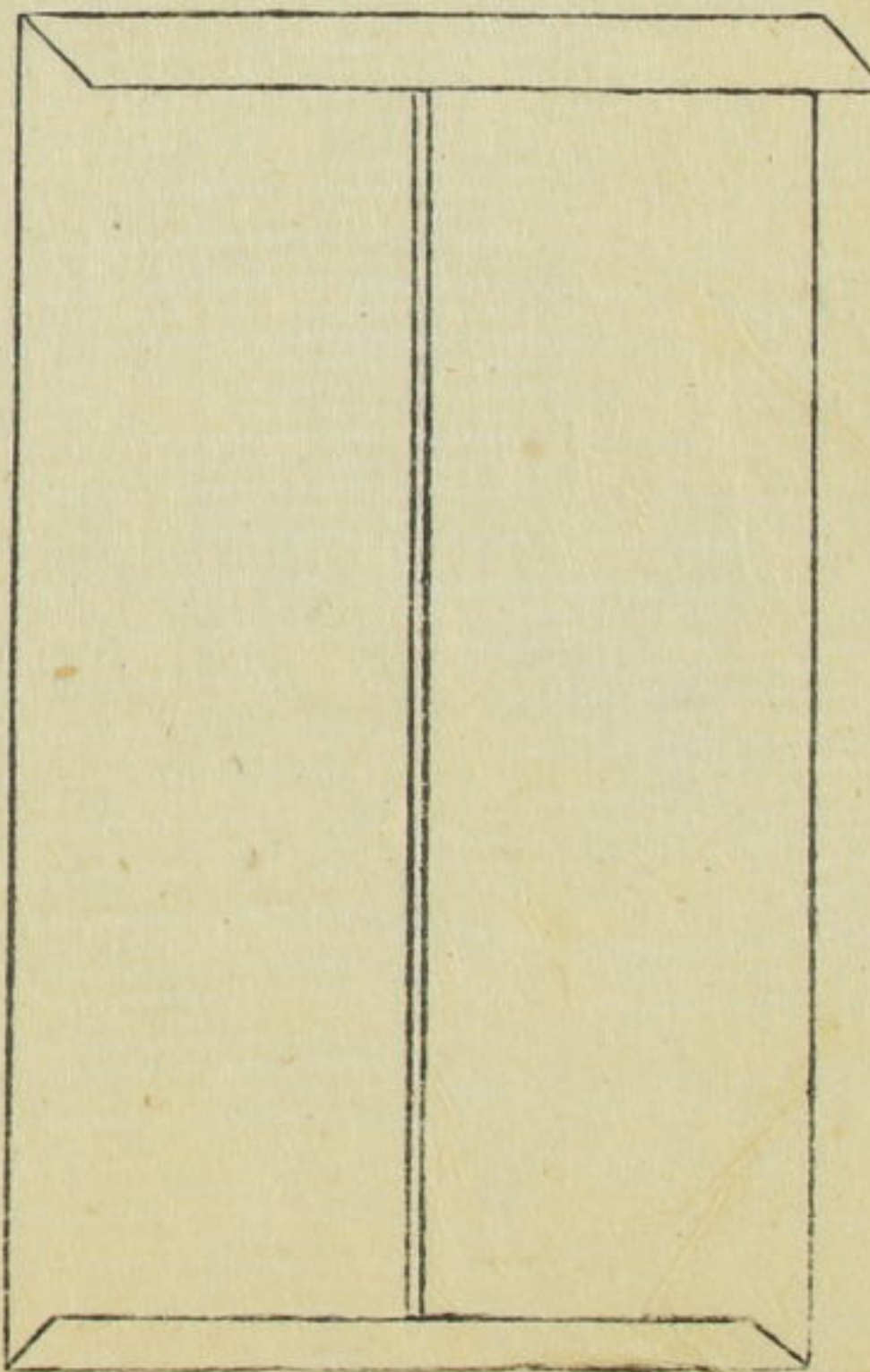
興



封筒大小不同用白綿連制製造 正面式



背面式



封筒釘封面式 面用大紅或梅紅箋貼固上下轉至後面糊貼牢固

背面式

某姓某 號老長翁台展

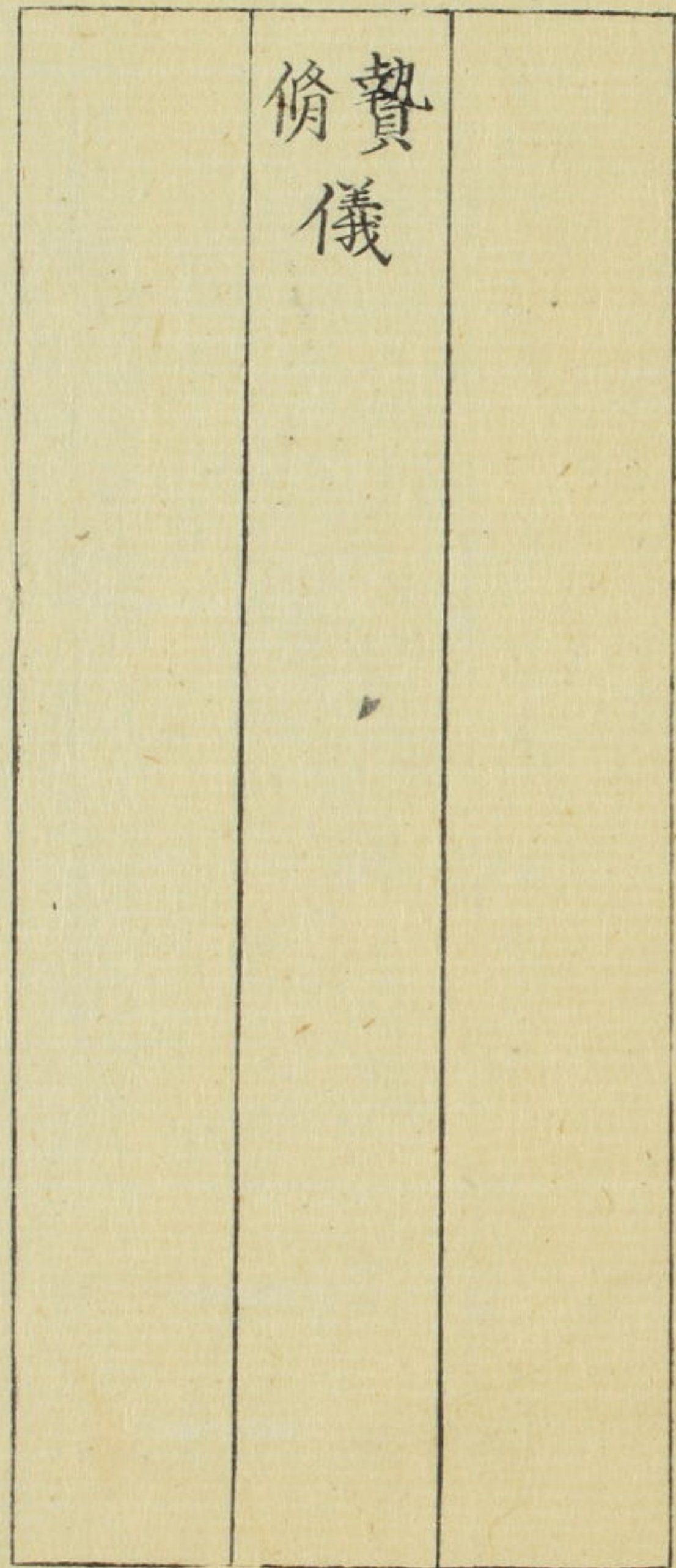
某姓某名具押

封

某用某日發

封

贄儀



書成帶溫復習也事日同儀あり受業したる上めく會得せざる事おれは
年長の書目せに問ひ申す先生に問ふ事なり先生お問ひてかある事なり
整衣歛容し席をさると先生に前みすみる某於某事未明はるる
某書未通敢請先生とて先生とて之ありん成儀備へ聽く坐す席も事也
午時乃至六時迄是より來り學ぶ書目は先生の許容成るけ定ぬかへり

問學

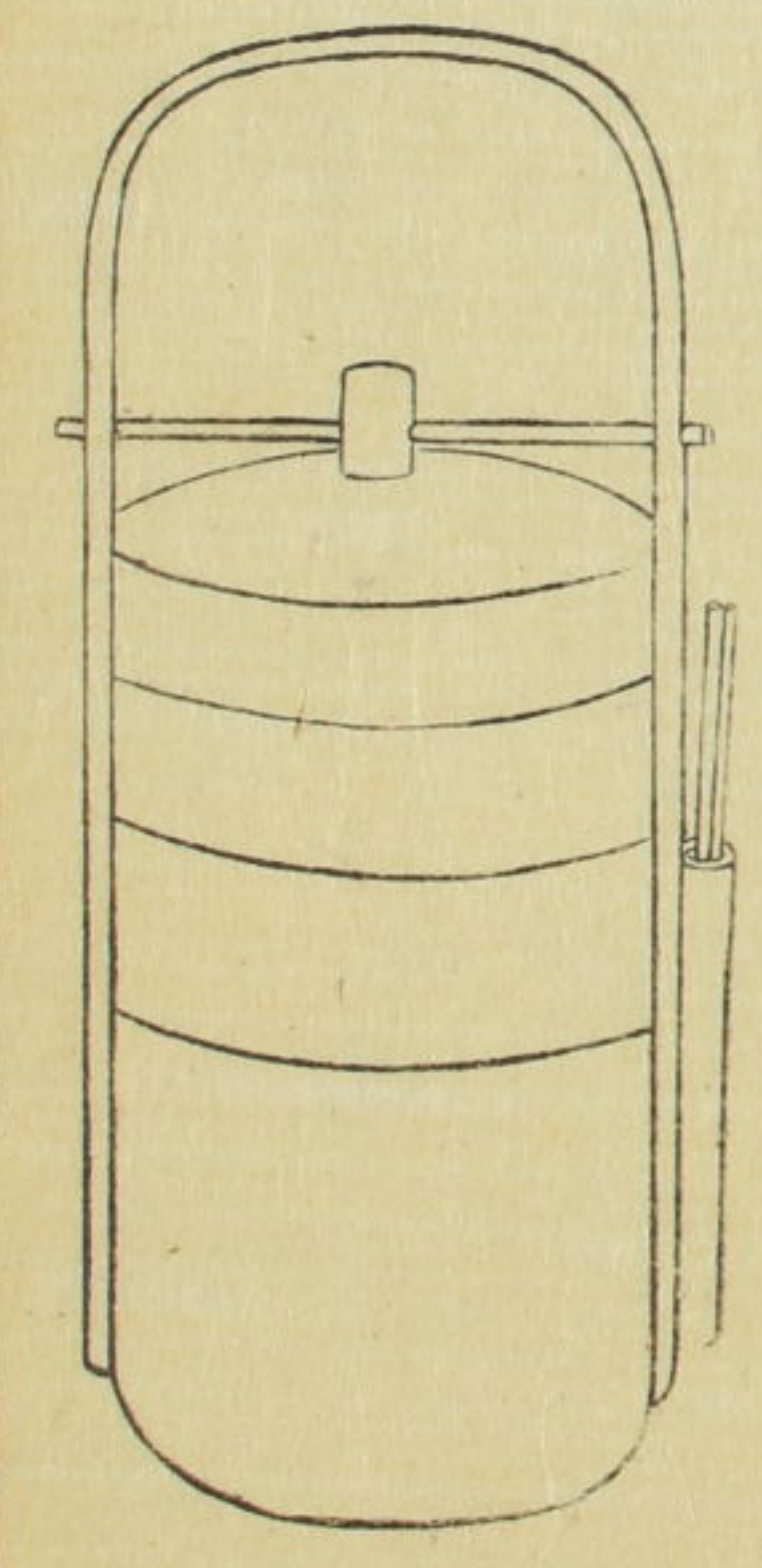
九

吃中飯一又此に學館小多ふ二町三町も隔るなる書生は終り登版
 を送るに端ふみ及び午飯過く習字は八點時候に先生講書一
 學館の書生は位成りて拜聴す先生講しすれば學業進むたふ書生當
 日先生の講しある所を輪流に受て又當日授りたる書生熟讀は九時習字の
 二拙み拍り専ら字畫嚴整みして歌斜差落等の病をばらけり以て習字の
 筆墨硯の取扱ひを毛筆か一戲に硯此面に書らすふ等此事は中より
 戒むるも習字は初めは上大人孔乙己化三千七十士尔小生八九子佳作仁可
 知礼也とらふ字をわくも是定法あり先生朱中く書與は書生書かて填
 寫は筆は右指の中指中指人指みく筆管の中成とを握り多ふは此
 空みある代指は足を把筆とらふ筆成指と送みあるぬやうは順に右指は
 足を磨墨とらふ清書の法と同一字成二字ありは四字書生事ありたるは

塊頭字

上	孔
大	乙
人	己

錫盃



閨學

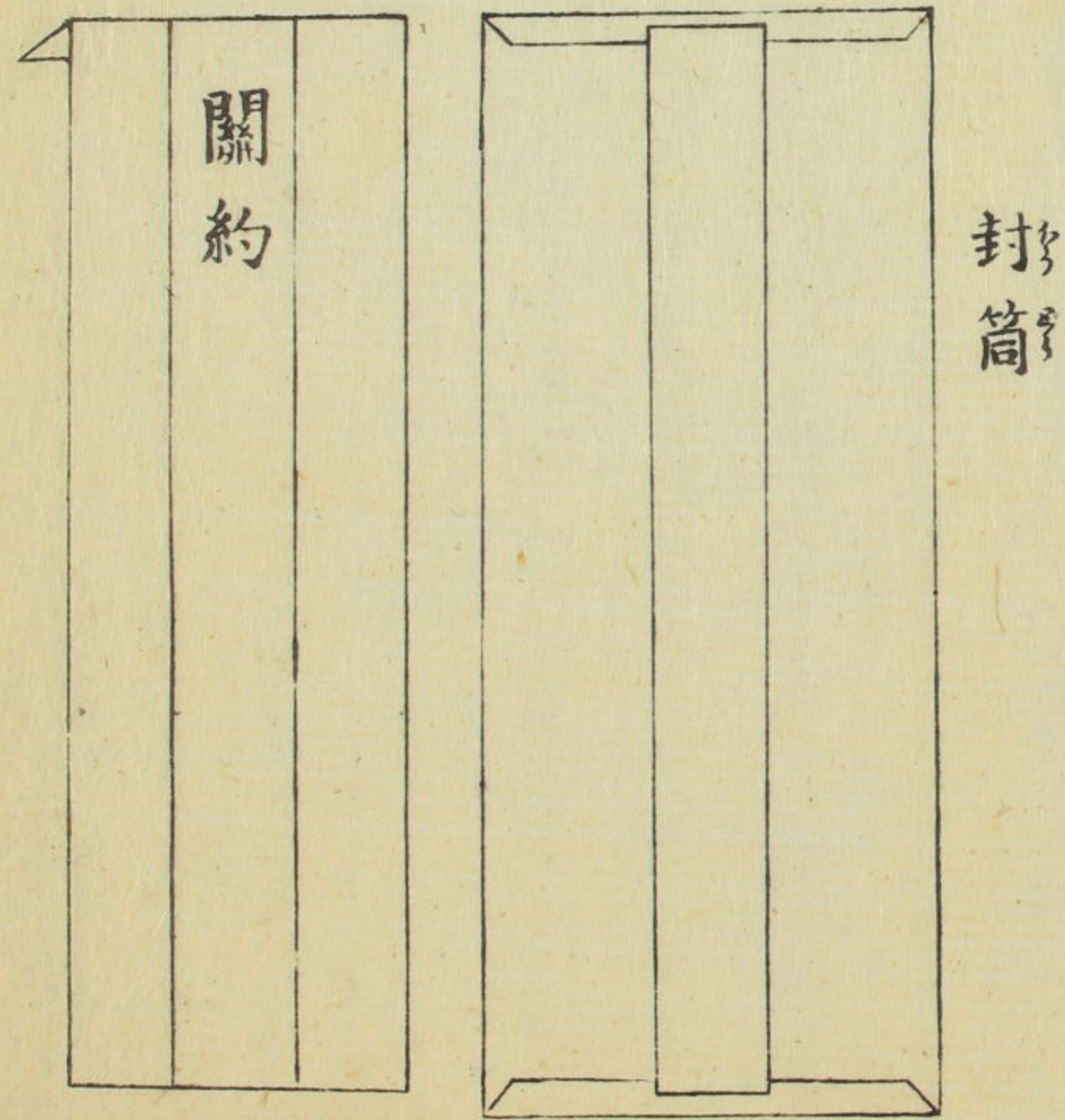
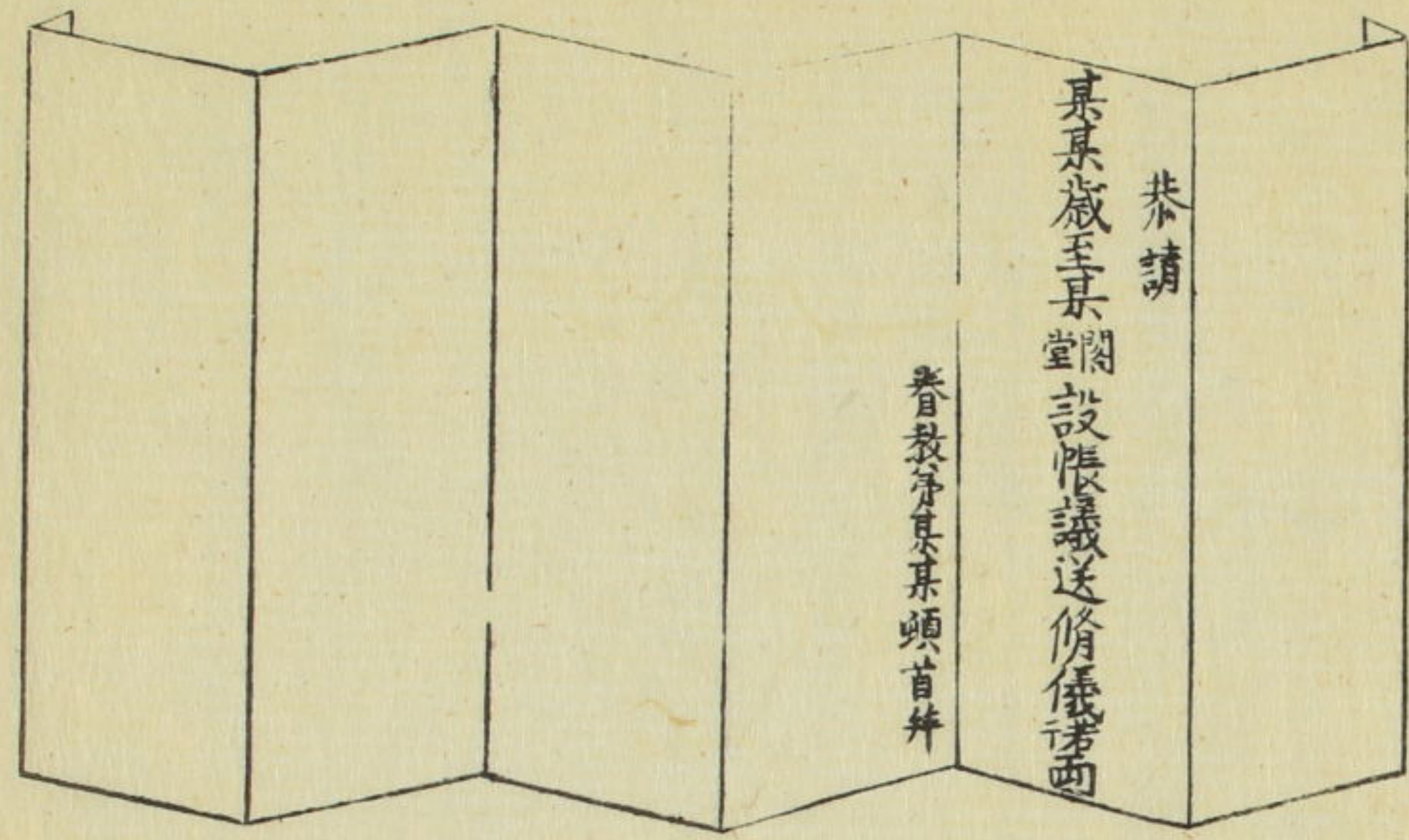
+

學館諸生列位之圖



上の字を三字書くは初の一字成填寫一残二字成自為其書是法書の
 法ありかのおとくも毎日法書一請改一其未千字文まへ古筆法帖を成
 習ふは法帖成習ふ時と油紙を信ひて写すは習ふ黄昏に及ぶは書生を
 家お帰るは一月年月も浮留とかわつてを毎日家お帰る書生には又家お下
 りて路過るうかい奴僕時刻を考へ途お帰るなり午後を送るは湯の
 差物お入るなり且入門の日とて書生に教へらるる先家お帰る神
 一礼一次お父母兄弟姉妹お礼儀一進退周旋の礼節懈怠のふりては
 ひとしへらる事なり○詩経成教ふは先對を作らむは法は二字
 三字は古くの句成書は對を作らむは進退五字七字は法を教へ點削を
 加ふ其後五言七言の絶句成作らむは習ふ時と其人の好むる韻書類書等成
 用ふとも何の書成用ふとも不定なり又其間お唐詩三百首成誦せ

此の事常かりと文章を属する法の天然文氣あか幼童の十二三歳たることも
 左傳史記漢書の類をよしく熟讀せし義理體裁等を毛起し教へ
 又と先生は講すか書成輪流に講しあふ義理遠く行わしは海
 早して逐一先生の所へあふなりかのおとく考く句意文法成略の
 得る方へみく先生題を出して文成法らわく文法與應等を以て事く
 ○學籍も供奉する所儀のた右か文昌帝君魁星像を安置する事あり
 此二神の都く文明を以てしと神也讀書を人多く礼敬する事之
 考く所ふよるとゆつぬ事あり ○先生賓客と應對の事わしは書生
 次も階の序立し先生賓と礼儀する代待諸生賓亦向し奉揖以賓退
 時も奉揖し送る賓と先生と諸生亦命して門を出る事あり止とあ止は
 沿く位も旋立し先生賓代送る席を坐成命せられえけましく坐成賓も



問學

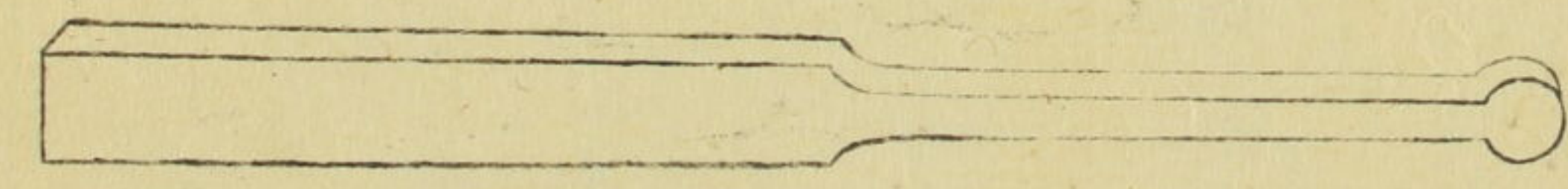
十一

諸生中其相見を欲する時先生は礼儀漸たふ人なり他指を賓退く時
 遠く送ふ事を得ざる此類ありしは親押す事なり
 知縣同知又の其已下此官人或は富家なり我が家も博學先生成請ト
 孩児の教員成頼む礼儀の何とも同儀ありを關約と之を全帖を拜受
 或は二家五家申合せ先生成請ト孩児を教ふ之想にて我家も先生成托
 請むる事何の世も始りしや之を看むる其甚此も先生と之き人ありハ
 此不より之振請ト孩児を教ふ事其振請トたふ家も學館あり此内房膳房
 等並構並本家此孩児在の學館も日に行て學ぶを日々の賜成も本家
 此有時此を衣服を運ぶ事あり是先生は此の者なり時ハ振請ト
 多るを教ふと書童管童二人も三人有派伏侍せし十二月此先
 生學館成收拾ト郷里此序と二月十日此より來り學館も入る

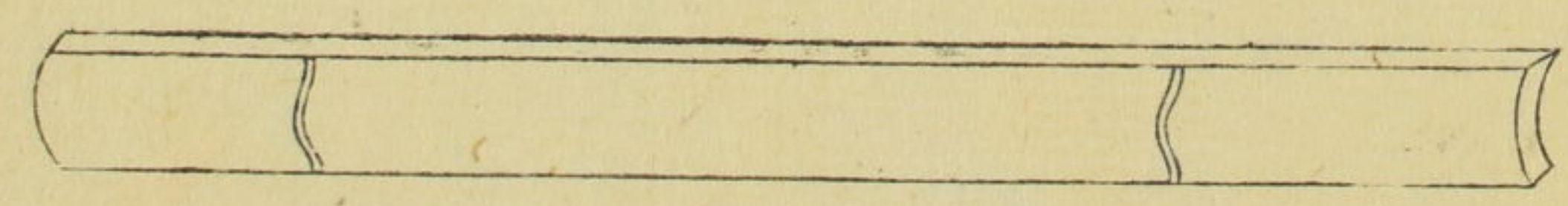
功課單

夫書生毎日清晨上學宜整頓
 几案令潔淨端正平心意氣將
 昨日所教之生書讀熟背誦仍
 理溫讀過書每本正文十張然
 後方教生書再讀計遍數成誦
 午飯後習字筆硯墨錠須頃放
 有常處不可散亂未時講書又
 熟讀舊時讀過之書務要讀得
 字字響亮不可錯誤夜間在家
 亦讀到二更凡在本館受業者
 慎之毋忽

戒方



竹引



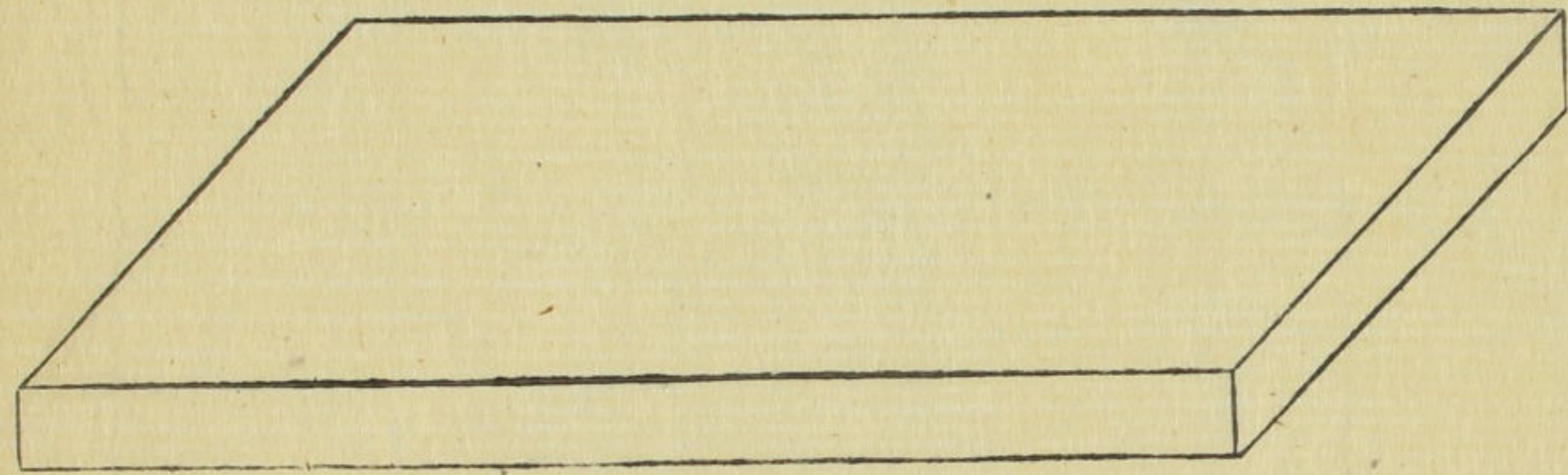
○女子學問の法を男子に異ふ事なくあるは女先生に於て寡婦又一人の妻
 學問の家の諸家の女子を教ふるに如く女子は必らずありて教授は初め女訓
 孝經を教へ後めら千字文百家姓四書等成漢志を奉男子に同一費
 儀束脩の禮も同様あり習字も初め女先生に教めり上大人を習ふ後
 男女の限らず徳書の先生成程に習ふ且豪家此女子の詩文章成
 教ふるに如く小家めくも志厚れは其父兄の好く如く詩作等教ふる
 此外女先生女子を教ふる事なく婉婉聽從等此事ハ女子の母常く行ふ
 あり折る女先生は如くゆふ事如く

○學館の礎書成功課單とふ是を學小浪重く常め書生に見せしむるは
 在北月兎偷懶作怪あるものらに戒方一名戒尺しよる竹片竹片行ぬるは重く
 ありす時ふを以て打手心又おもく懲りぬる打屁股すかりを

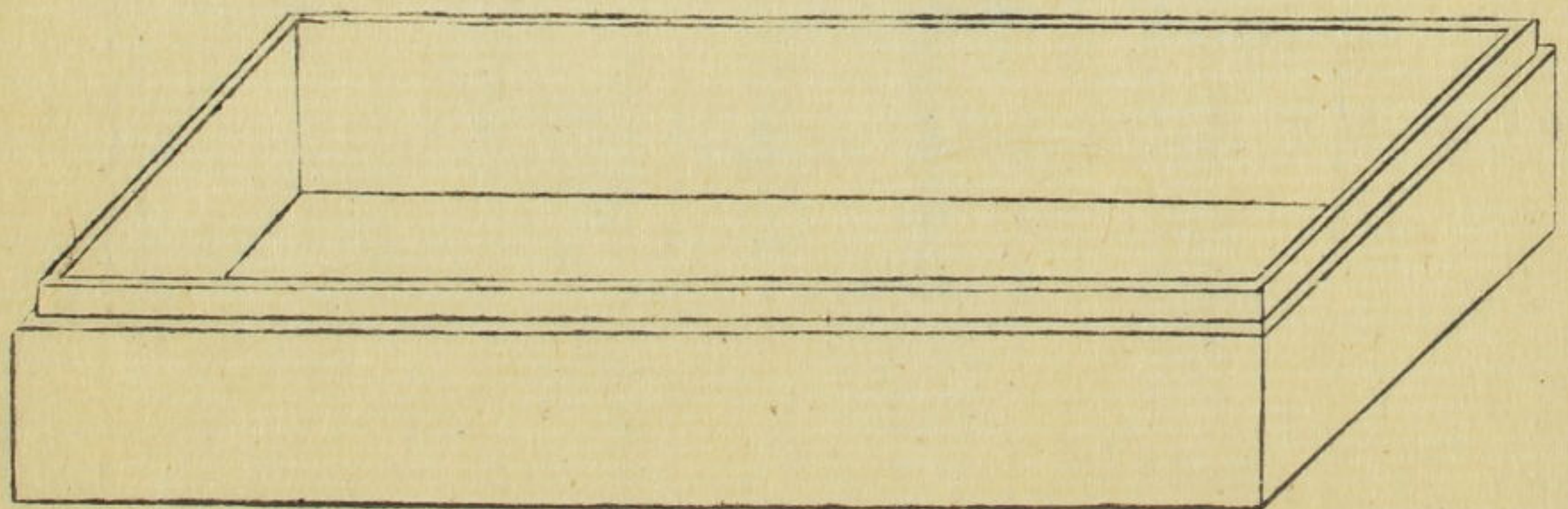
開館票
 本月某日開館

○毎年放學の定日三月清明五月初日を五月まで七月中元八月中秋九月重陽十月冬
 至十二月止日とす又正月十日常後まで成放學とふ是年中放學此定日あるを不
 且毎年端午中秋の日を放學とふも其日食月食國喪あるの時
 放學せし平生のおもく教授あるあり先生毎年十二月十日以後を
 正月十日常後までありて請持此學館に入ら當月何日と定初を教ふる日
 成極め初唐紙の書門は張重の日限を見く書生上學以此時初等の
 式か初學入門ありて聖像の香燭供物等儀使禮洋此事尋常行ふ式
 のまじり右の外年中放學此日か先生又ハ書生の内子故障ある時ハ初學

拜匣蓋



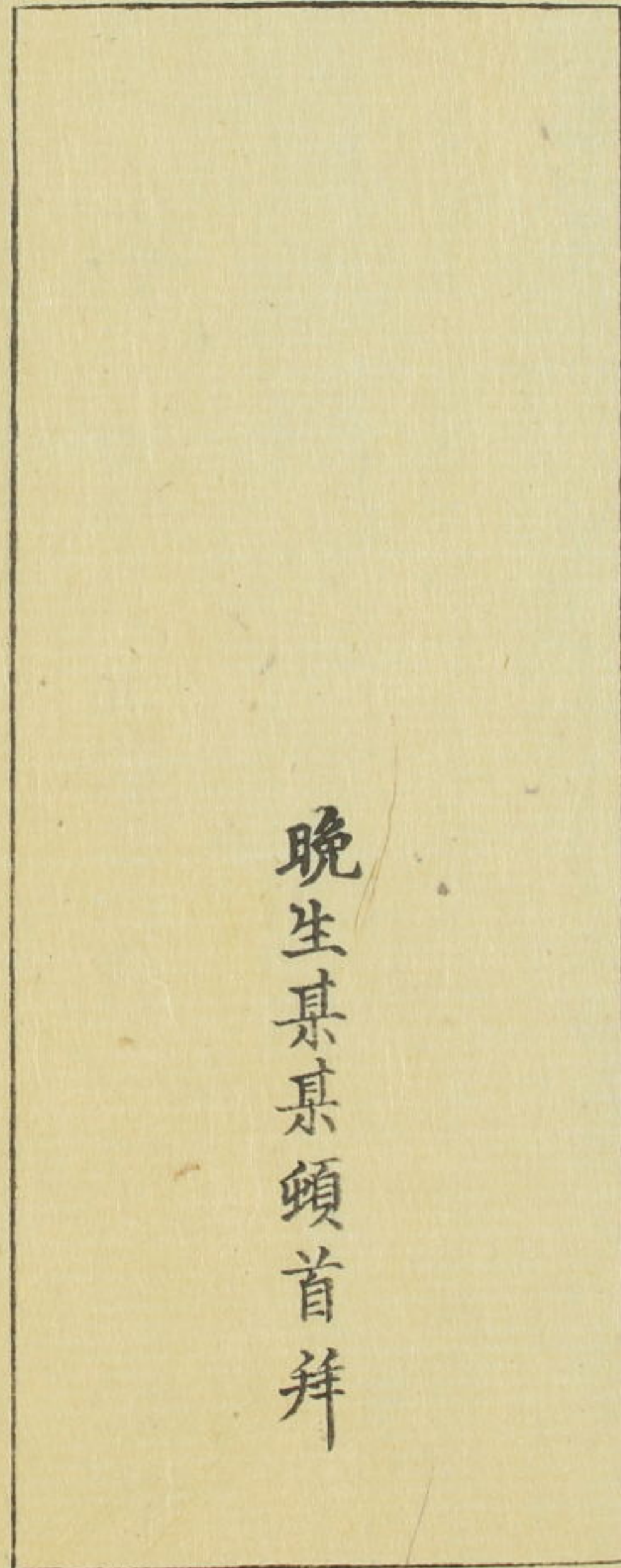
同身



問學

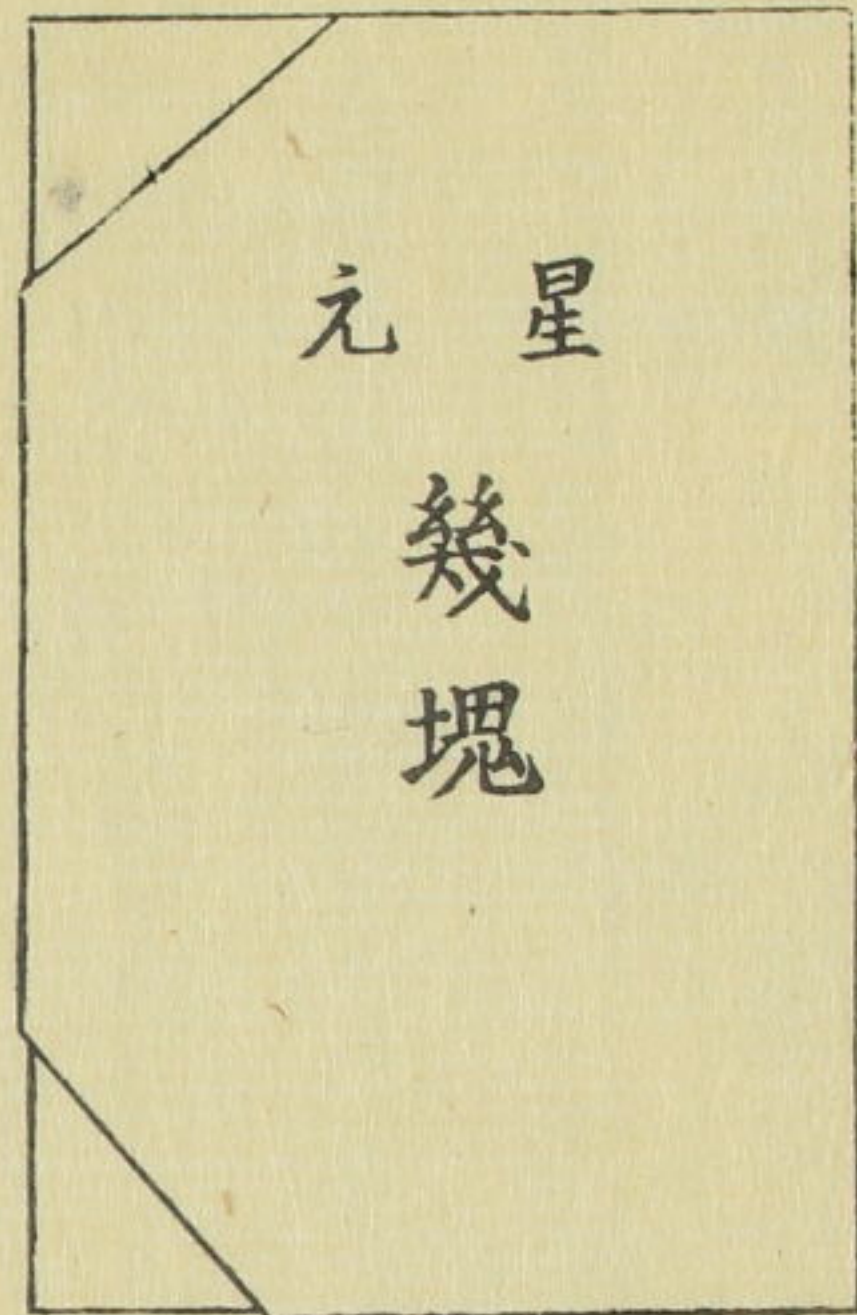
十五

帖單



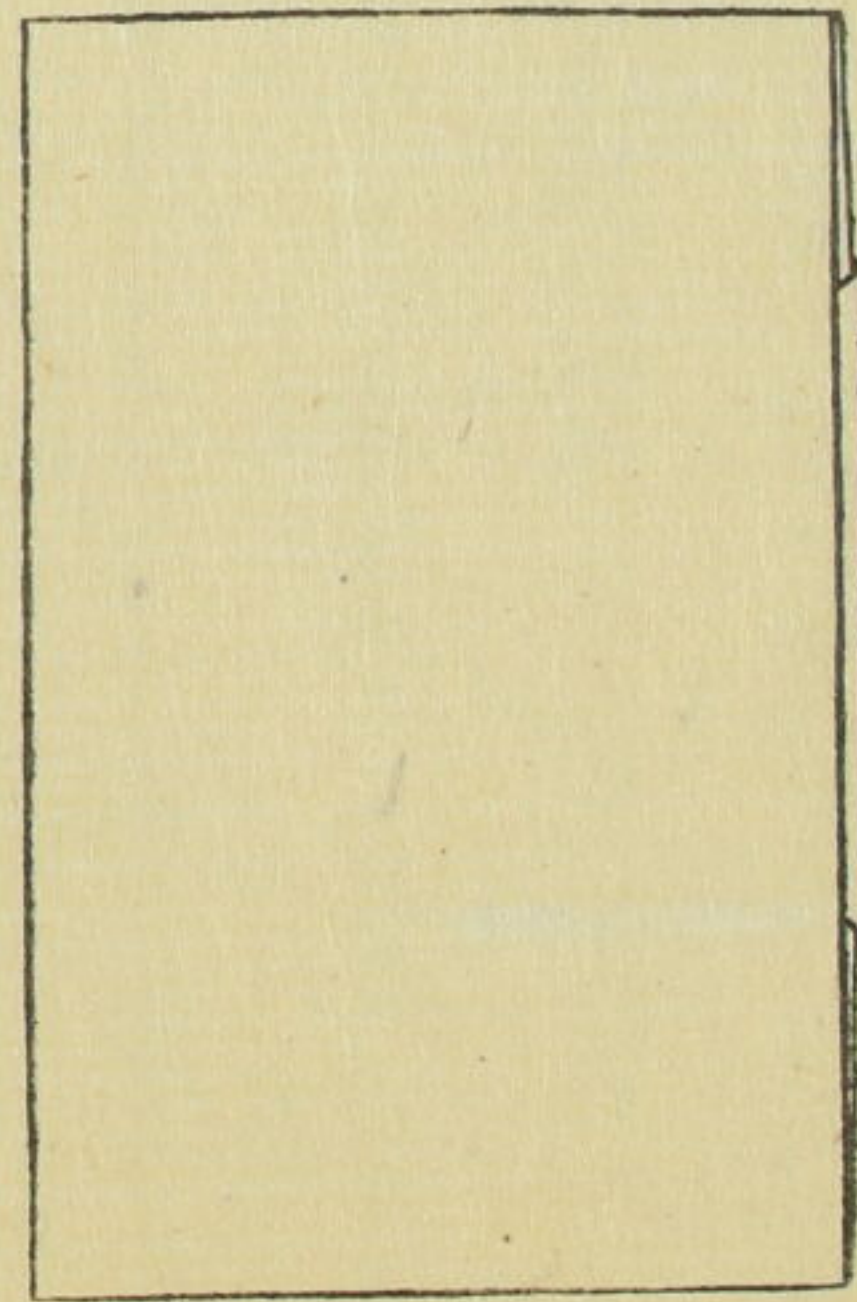
晚生某某頓首拜

面



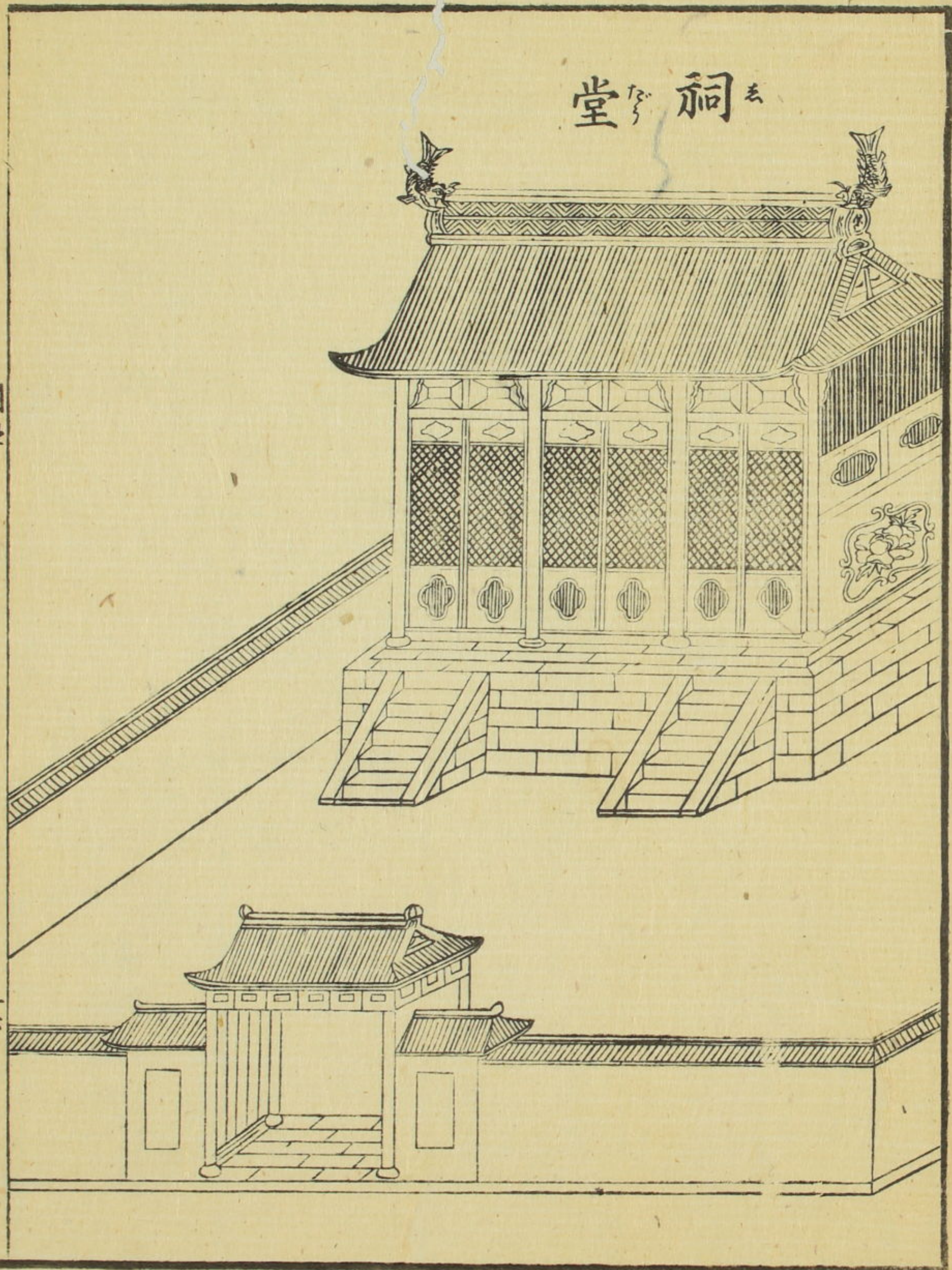
元星
幾塊

背



贅儀束脩包法

すふまるとまろく書生かみの取障とりかざりあそびたれたれ其者そのものむろりあま

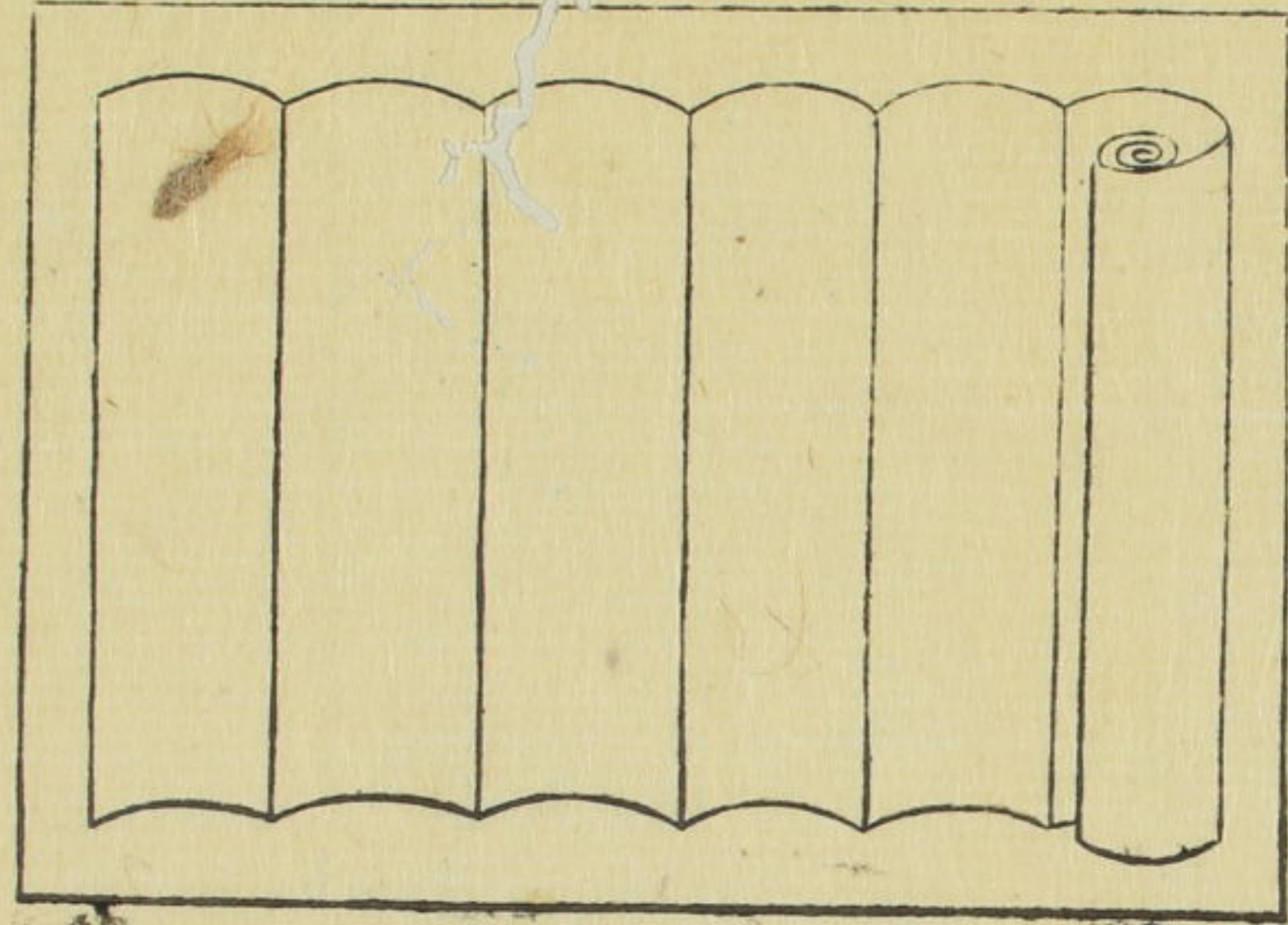


去 祠 堂

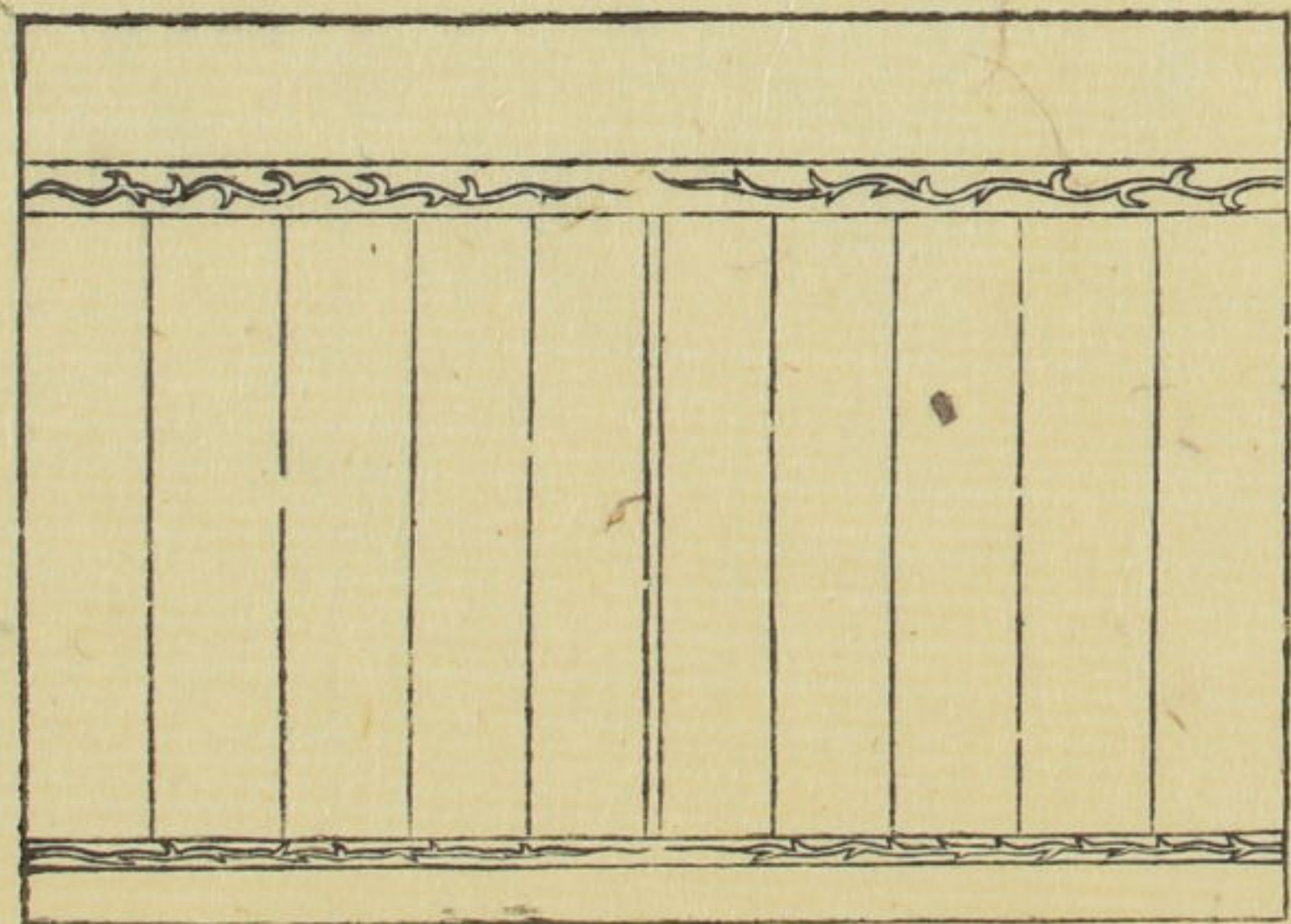
閩 學

十六

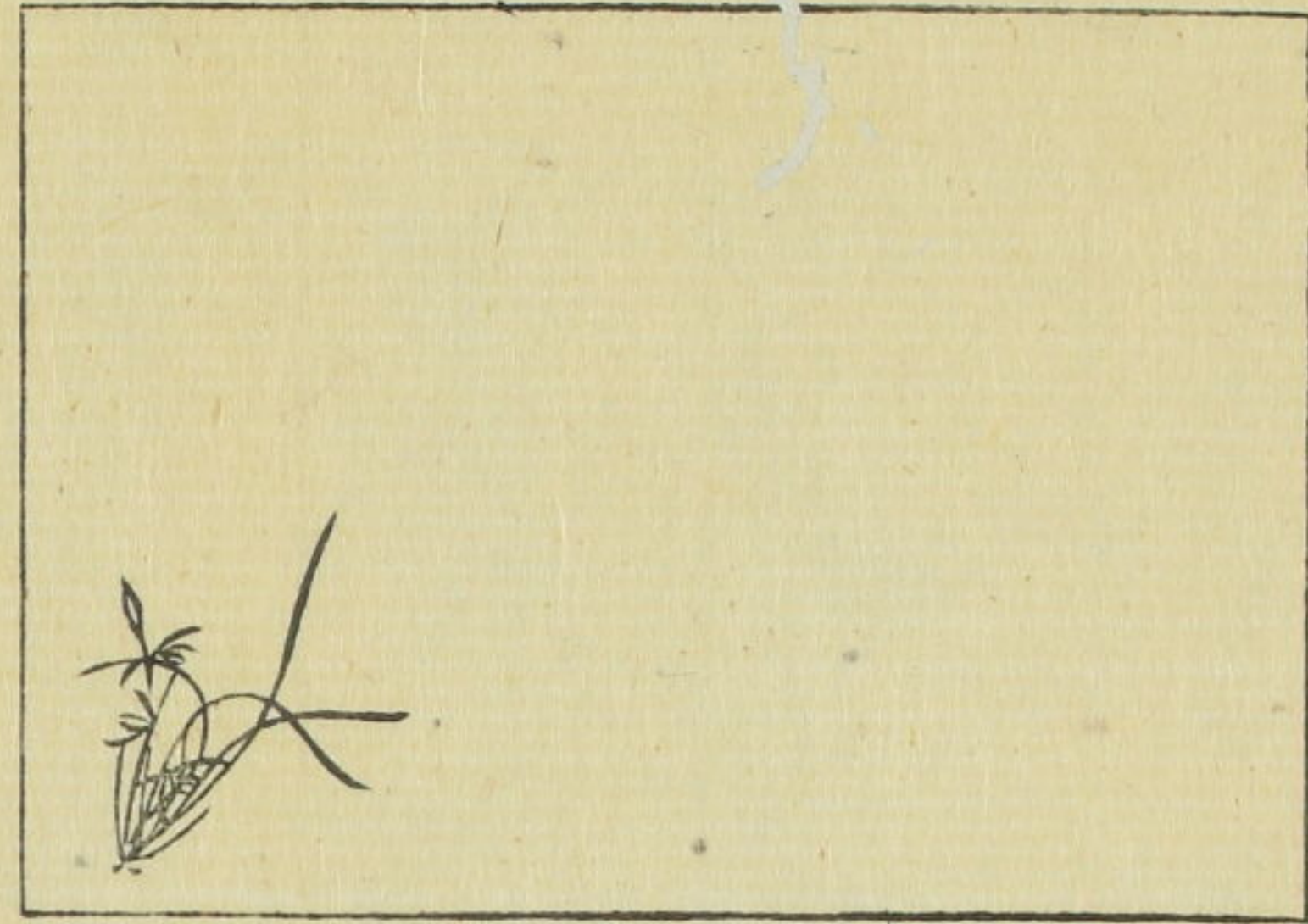
○ 毎月朔日十五日の書生早辰申學館へ来て先達の書置互申揖し皆々採ひた
 るに年長の書生諸生成征へを儀れ花子呈り焚香孔祥身をも直子先生
 小切ひ再洋之此時先生之と揖すおかり
 ○ 先生成家肉水拓清したる人の謝儀と一年元銀五百目六百目ある之家四
 家中合せく拓清とて時々一家とも一年百目二百目宛送ふ事宛初申
 護あつて先生も允諾のふあり學館の諸生も身代相懸に二年の脩儀銀
 五十目位とて百目位まで不同る大家少家とも一年お二後
 五後 立夏端午中秋 小刻合送ふ事之銀の包申切銀あるに星幾塊
 と書全き銀と玩幾塊と書量目と書載ぬらとて其を封筒とて紅唐紙
 巾く袋を依り封しよふかけ紙をて脩儀と書拜匣とて箱小の
 奴僕申持せしるに此れ先生請取の謝帖也



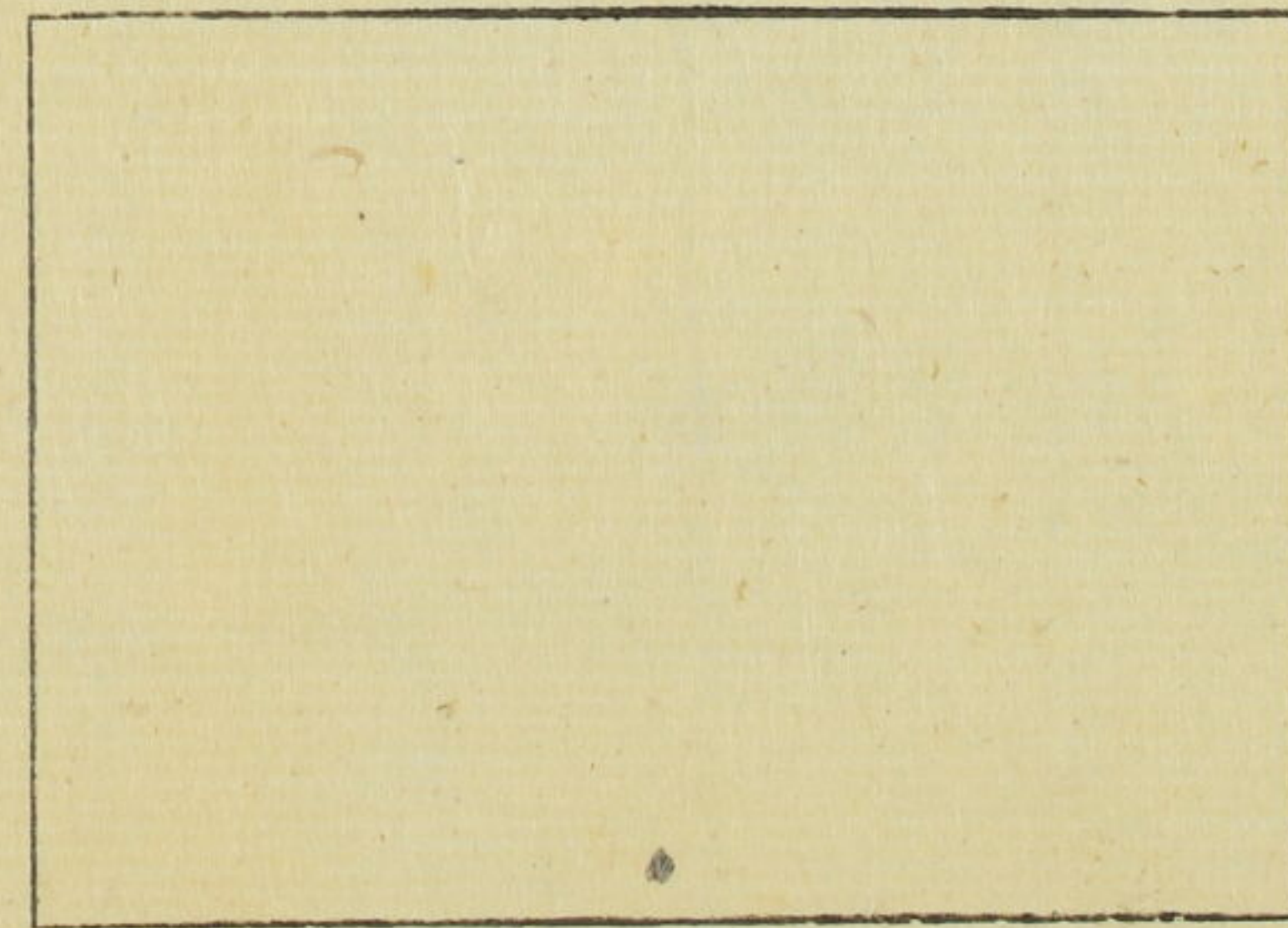
格紙



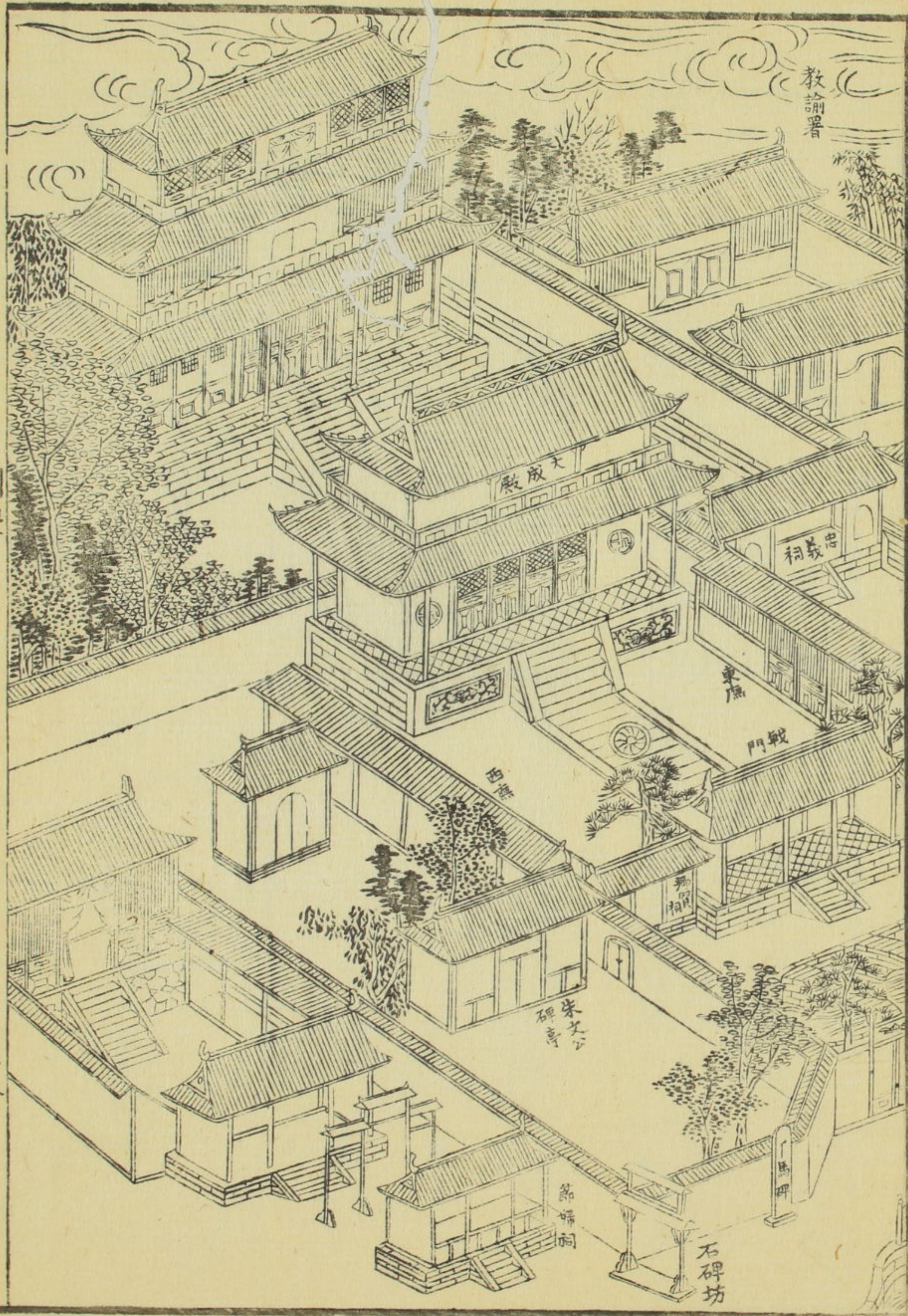
白地紅格



羅紋斗方紙

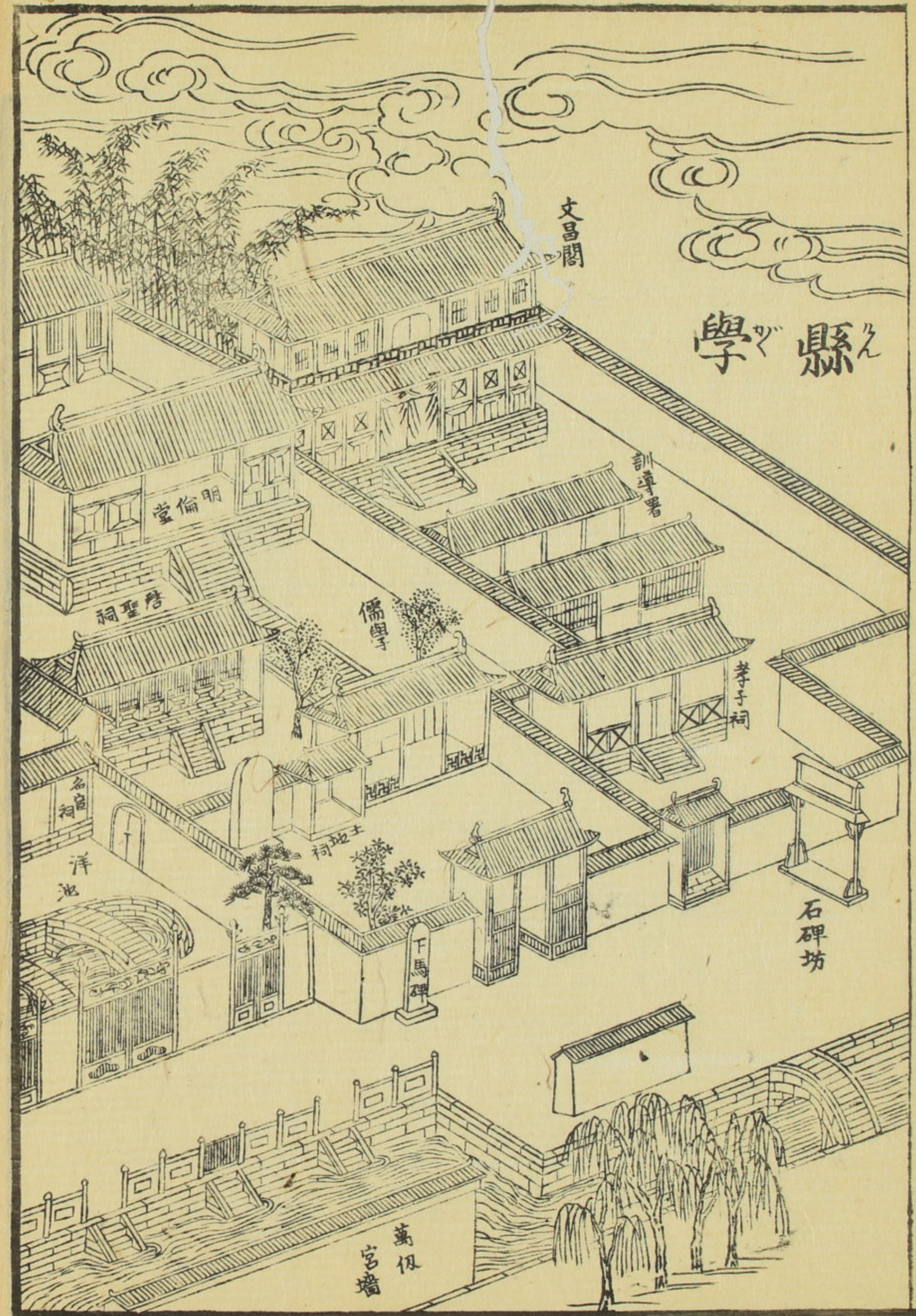


斗方花箋紙各色不同

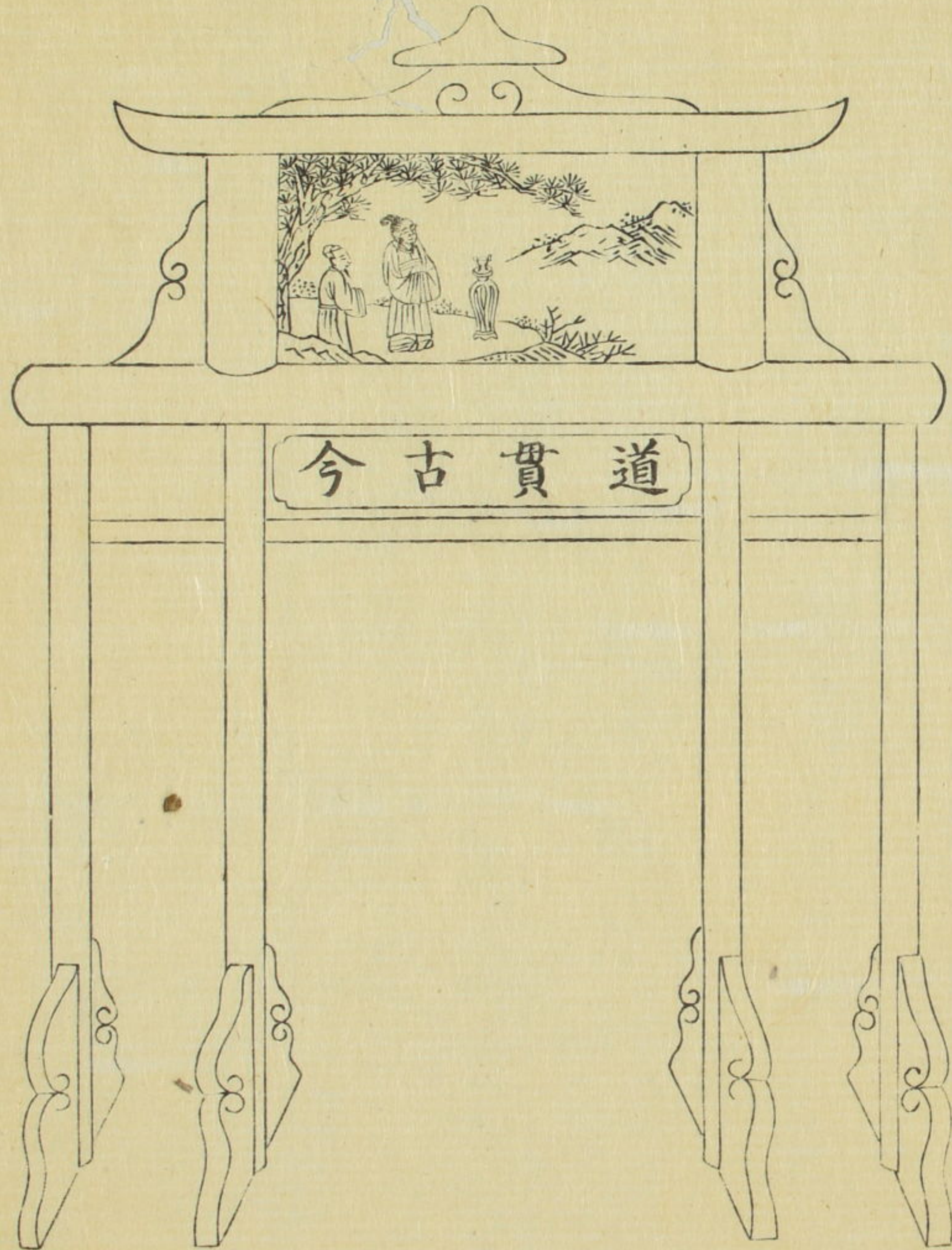


問德子

十八



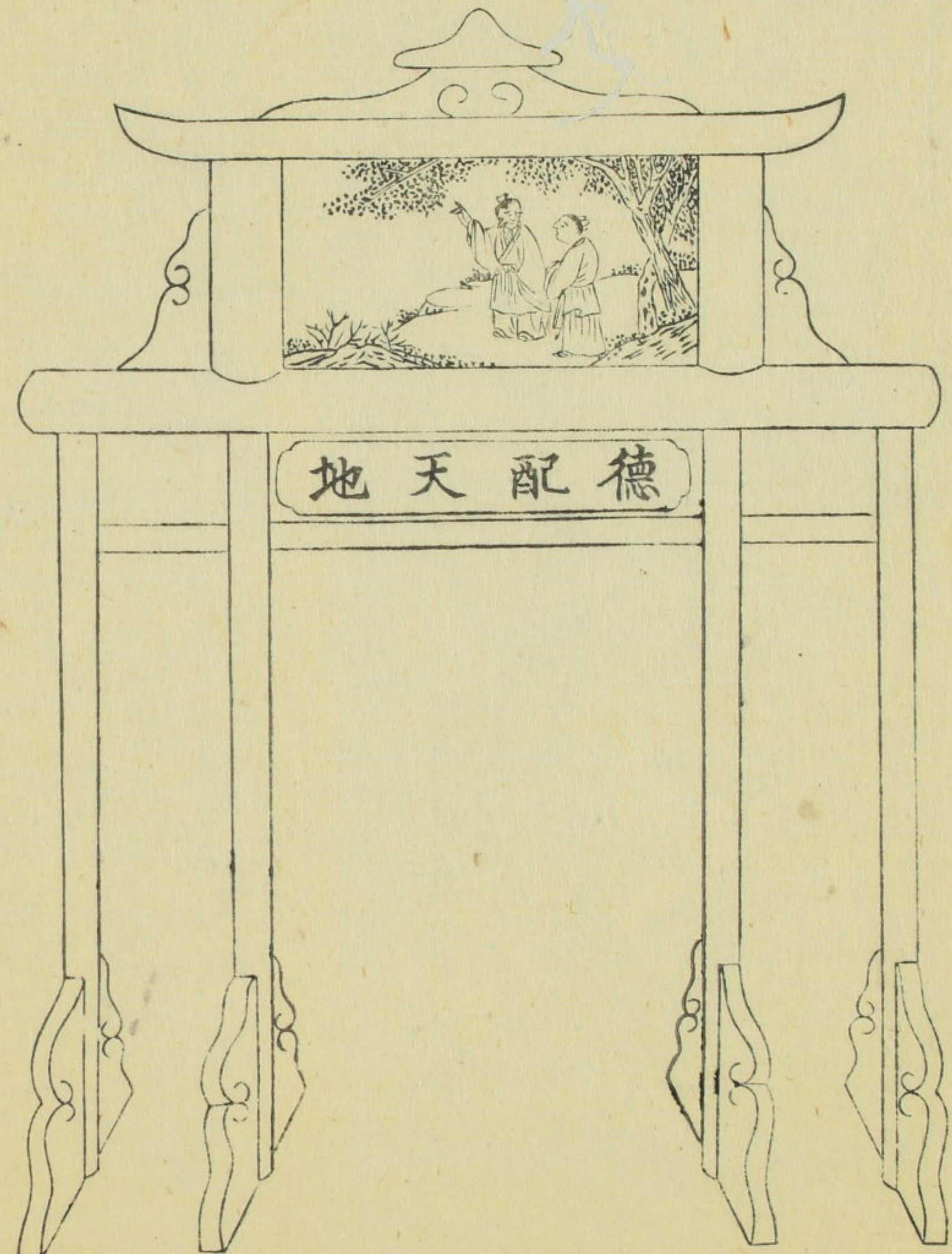
石の碑坊の西の位



閩學

十九

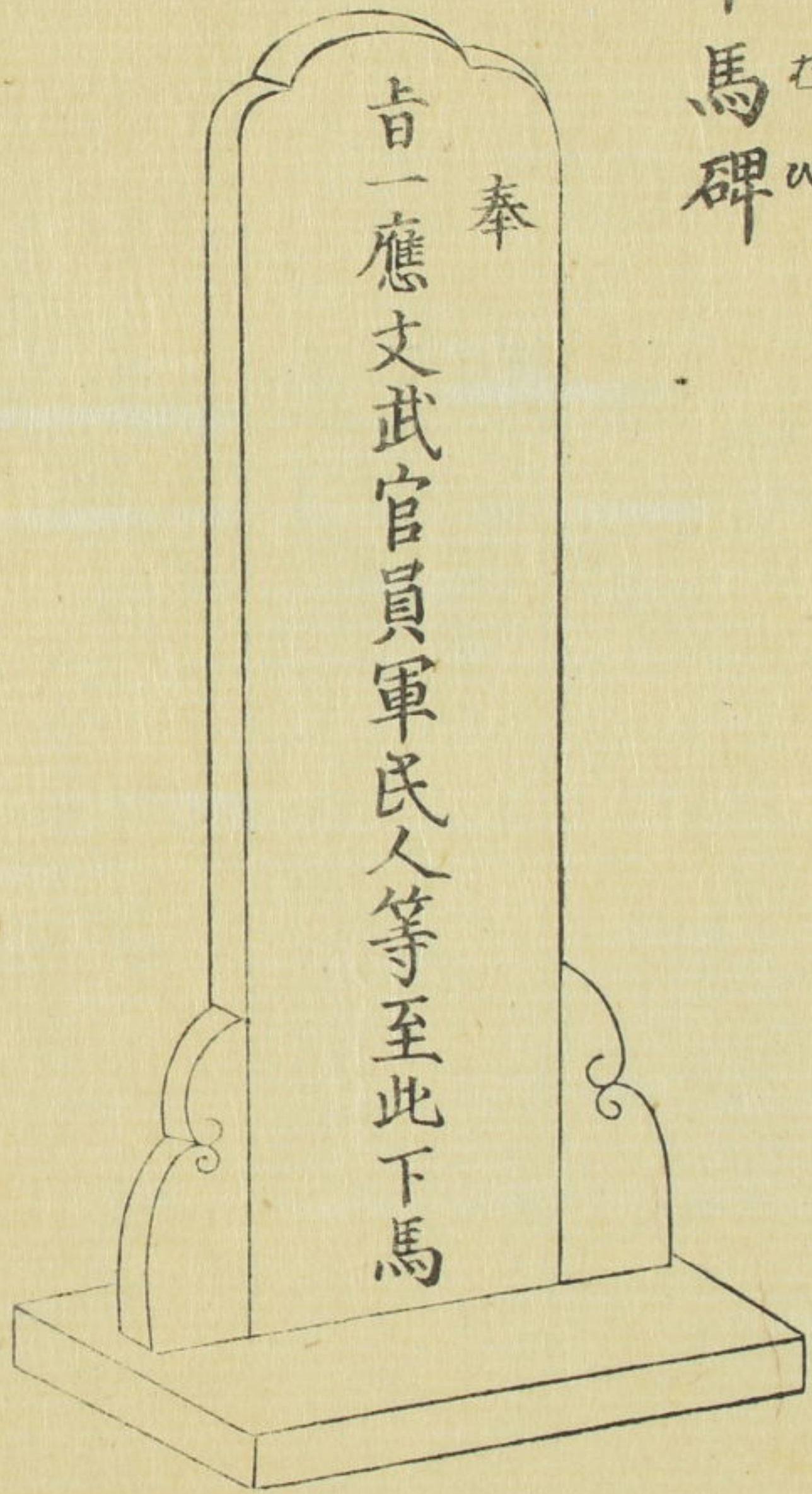
石の碑坊の東の位



下馬碑 げまひ

奉

旨一應文武官員軍民人等至此下馬



謝帖

承 領 惠 謝

某姓某名

○義學とて所々あり大官此人又々其地の豪家等此志厚人紹興中
 先生を招請し郷中此祠堂なり成借り其成学館より貧窮者多
 東脩等此禮終ひかた人々成集免教導せし是を義學とて教授の法
 其外の他法等同乎同し ○元書生学業進む詩仙文章等此後
 概熟習す其人々の意思に上る良師を以てし経儀を討論し其後
 郷試とて一郷中の試みせし選り成請ふは是も志ある者ばなり

其郷試を司る官は主考官と云ふ是も原より考試を經く當時翰林院
うはるる詹事科道六部九卿等の内勤らるる人を欽差すなり且
郷試の分一場より四書の方を題し文章三篇五律詩一首代作り
二場より五行代題より經志より文章一篇あり且論一篇代作り
三場より策五道表一通を作し心法代郷試と云ふ此より進く縣府を
試み出く及第を事たり

清俗紀聞卷之五

