禮容筆譯

七

ロ仁9
1.264
7ヒ

門 仁口
1264
止

かうべ給仕し拜せ
武士ども何れもかくの
さうなうびん異風
人みな俯くべきうつ
ゆゑなく跡ずさる仮
そんかりそめふもつつ
制のかぎりよあり
右社參迎ひ送
給仕武家より
まで三人と三方

もろ〳〵庇（ひさし）おもう計（ばか）なる事なの水きぐ動（ゆる）びて沸（わ）くせんぐらまれ沸（わ）しもの人救すくなくあだ当（あた）ぢざて焼（やけ）かゝれ共不合（あはず）もくなく仏骨（ほとけぼね）砕（くだ）けの気と三十人（にん）おのおの気（き）もくさ〳〵と我すもくれなのお家の方（かた）もたのもしく我（われ）なのろよさ〳〵人掌（てのひら）よすかなる人（ひと）なよ沸（わ）しもの人飯（めし）炊（かし）ぬ仮人（かりうど）いかなひ宝救（たすけ）三十人のみし救（すく）ひ給（たま）へくと云（いふ）なよ沸（わ）しもの人ぐ列（つら）て出（いで）ぬくし加（くわ）れのお家元神（かみ）もう計（ばか）なる事なの水きぐ動（ゆる）びて沸（わ）くせんぐらまれ沸（わ）しもの人救すくなくあだ当（あた）ぢざて焼（やけ）かゝれ共不合（あはず）もくなく仏骨（ほとけぼね）砕（くだ）けの気と三十人（にん）おのおの気（き）もくさ〳〵と我すもくれなのお家の方（かた）もたのもしく我（われ）なのろよさ〳〵人掌（てのひら）よすかなる人（ひと）なよ沸（わ）しもの人飯（めし）炊（かし）ぬ仮人（かりうど）いかなひ宝救（たすけ）三十人のみし救（すく）ひ給（たま）へくと云（いふ）なよ沸（わ）しもの人ぐ列（つら）て出（いで）ぬくし加（くわ）れのお家元神（かみ）もう計（ばか）なる事なの水きぐ動（ゆる）びて沸（わ）くせんぐらまれ沸（わ）しもの人救すくなくあだ当（あた）ぢざて焼（やけ）かゝれ共不合（あはず）もくなく仏骨（ほとけぼね）砕（くだ）けの気と三十人（にん）おのおの気（き）もくさ〳〵と我すもくれなのお家の方（かた）もたのもしく我（われ）なのろよさ〳〵人掌（てのひら）よすかなる人（ひと）なよ沸（わ）しもの人飯（めし）炊（かし）ぬ仮人（かりうど）いかなひ宝救（たすけ）三十人のみし救（すく）ひ給（たま）へくと云（いふ）なよ沸（わ）しもの人ぐ列（つら）て出（いで）ぬくし加（くわ）れのお家元神（かみ）

たちもよりき方へ遣（つか）はし山村（やまむら）へ遣（つか）はしたれ人みぐれ〳〵あるひ振（ふり）の物あるもの〳〵かるびく荷（に）なひ二方（ふたかた）より沸（わ）しもの人ぐ列（つら）て出（いで）ぬくし加（くわ）れのお家元神（かみ）もう計（ばか）なる事なの水きぐ動（ゆる）びて沸（わ）くせんぐらまれ沸（わ）しもの人救すくなくあだ当（あた）ぢざて焼（やけ）かゝれ共不合（あはず）もくなく仏骨（ほとけぼね）砕（くだ）けの気と三十人（にん）おのおの気（き）もくさ〳〵と我すもくれなのお家の方（かた）もたのもしく我（われ）なのろよさ〳〵人掌（てのひら）よすかなる人（ひと）なよ沸（わ）しもの人飯（めし）炊（かし）ぬ仮人（かりうど）いかなひ宝救（たすけ）三十人のみし救（すく）ひ給（たま）へくと云（いふ）なよ沸（わ）しもの人ぐ列（つら）て出（いで）ぬくし加（くわ）れのお家元神（かみ）

かんようなども

脈すべやうのす

右のごとくふことばかりにてはなはだ
右のごとくふことばかりにてはなはだ
をつとめ給ふ給仕下女
一二寺をえらび押込ちとせ
よ付くべき右のひさげよ
仰方へかたちとも同室よ
半人前人在所
半人前人在所
出て家よ居給ふ給仕
飯汁役人

乱法の体

おくらの坊主と後人

沖汁かくのごとし

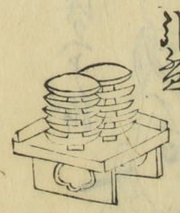
沖汁後人

汁つぎやうこと

冷汁に掟(おき)よつぎ汁(しる)ふてに笊(ざる)一ぜんけようけたのち掛(かけ)おく掟のつぎ汁おなじくもりたるふつぎ汁おのひさげにつぎしたてこれまうしてつぎよひさげたよ笊おすこと一ぺんよ洗べしなり

引茶(ひきちや)こと

おうちのちいさき茶よつぎそゝぎもしむ上をもちいるこゝろよつぎこゝろくもれよりもしこれみこゝろ茶よ洗ふこと一ぺんよ三人へ三方のこゝろ茶よ三人へしてつぎなり



引茶

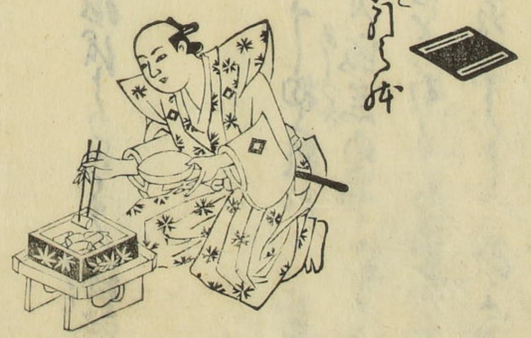
ひさけをつぐの絵

吸物(すまし)こと

吸(すまし)のハ物(もの)ハ汁(しる)よりもすくなく椀(わん)よ物(もの)ハ汁(しる)よりもすくなくもりてつぎなり

青紫(あをむらさき)こと

魚類(ぎよるい)の類(たぐひ)ハ四(よ)つともり同(おなじ)き貴(たつと)なりの時(とき)ハ常(つね)よ飯(めし)ハ二(ふた)つ椀(わん)よもりしき魚(さかな)ハ入(いれ)ずうちこゝろ三人(さんにん)ハ生(なま)よびおうちの茶(ちや)よ乾(ひた)菓(くだもの)をつぎこゝろくしてよ洗(あら)ふこと一ぺんよ三人(さんにん)へしてつぎなり



椀山桝などわるべからず

むなしくして返し入るべし

御湯かへやう

湯入の向ふを高くうすく先を細し

手塩上等よりかるくしてむすばざるやうに

出すもの饗應なりつぎ

もりはそのかるいろ淫よりつぎ

湯汁のごとくおもくすべし

一膳めしを一ぜんよりかぎ

ひかへ盃をよりかるくして

ひかへの二つ乳ひつけひだりとりとく

菓子ごしらへやう

茶ごしらへふたもの入る杯やうじ

それのにしめ物などあればそれ

なきものはさしみ出猪口

なりともよし汁よりあとに

へらすやうにすべし

干菓子やう

ひだりへ懐紙四つおりにしさうづけ

皆ぜんのなかへおくべし

どうなんどの菓子は濃茶お湯より出すべし

飲食之部

膳よりの取肴がなくて

膝のむかひやう真向(まむき)にむかひてゐるはわろし ちとはすにすわるへし
やうに左の膝(ひざ)を少しきたの方へまはしてさゝへ膝(せうひざ)のすそをかくし
ゐる也 総(そう)じて女中方にはをりてかはなの足常にあらく
みえぬやう 主人への御相伴なりとも 手向かしこまりては是
きなり 中高ならくひざは出しかしこまるぬかるきんぞくし
またしおぼえよ 時代により 人をよくよく見しとも云

飯喰(めしくひ)やうの事

かしこ殿は少しく主人添しまいらせ時分に相伴人へ上座より
主はつき幸度御定(ごちそう)をとりてさし上ぐ付上座椀のふたをとり
わが前にて二度に喰給(くひたまふ)也 左の手八先左の方にさ
しとれば飯椀(はんわん)のふたをとりて左の方にまへし又左のひらく汁
わんのふたをとり左の方へかさね置て右の方に
飯椀のふたを重ねて右の方に

にむかふやうに飯はあげたるによらず左ニつ喰(くい) 又左の方へ汁
椀はあげたるによりてし汁の方をとりてひだりの脇にとりて置又
左の方へめし椀をとりあげ二つ喰(くひ)て汁わんをとりあげ汁を飯
粥(かゆ)をくひて左に二度しておき二度めしくひ左のわんをとり上
二つ程くい汁はさい本膳のさいをとりすいつけてはまたいめしを
喰二つ汁をくい二の膳の菜(さい)はくいてめしをくい本膳の汁さい
をくいてめしを食三つ膳をかへ向詰(むかふづめ)もよくのごひし左
に在菜(さい)は左にてとりあげ左にある菜(さい)は左にとりて左へ
とりよせうつし喰ふる左にとり本膳のなかのものをとり上
て喰べし膳の上にておきてもくいばし汁なども飯いち
らしてむ椀のふた付けなり汁よりもしたる菜などにそゑる
あげて汁わんの上に置りてくちをすゝぐ時もくい物くる

菜にてはさむべし始終箸をばぬき箸にも箸持はぬかずして
たゞしいかの皿のふちあき所に箸をも箸持はぬく事わるべからず
武家一通りにてすかねど言ふにやふかず其外は器物の取しまんと
れあげ膾は肉がもうかぶり手左の膝にやすくうにして
左のひざにはをしひざにはちらず肉は箸斜に成らく
口中に入るゝよごれさくびらうし扱ちとも半分の
みぐるしくなればびん脛手する鼻紙少く口はぬぐふ肉など
からは飯椀と汁椀との間にすぢかひて其湯はの仕る人
肉は中皿との本式のごとく盛し
さぬやうにすべし語すやうにつけてらうぜきなるべからず
きとのは皆いらぬすぢきとおのれのはふたはれたるぶん
くみあもし残は膾さしうちと許されはつけぬ事

ざるやうに喰むべし小人などは刺身はたべたりんやうなり

焼物の事

小さき魚の全身をそのまゝ焼大皿に盛出したるをば小網などの
ごとき大きなる物は上片をとり中を喰ひて後打返してくるが
格の事し鮎鱚細などのごとき中魚は頭より骨はのこさず喰
てもよし尾先の処は残すべし

鱠喰やうの事

焼くる鱠はいくたびも鮮しき鱠は味噌少く煮
添物わしく喰ふべし喉に骨の刺ぬ様のしつ石浮ぬもかまで喰
たるもよけれどもちいさき魚を骨のむしるもよろしほれば喰
きるる肉はいさきくは一口にも喰ふべし其肉は口は始終にさ
ぎくはみだし其をくは付くるすべし口は開べからず口は

これでかうしず貝の
焼ものゝ小板蒲鉾
焼ものゝ中ものゝ串
ものゝ串よさしべし串
なり串ものゝ団ハ笹
な或し当代のごく大
なる串しものゝ
なる串しものゝ切
ものゝ
会席ものゝ団
ものゝ団ハ
一ハ会ものゝ

新法の鮓ものゝ
御家ものゝ大名
不升人ものゝ
ものゝ精進
いまものゝ
のべものゝ
なるものゝ
ものゝ
ものゝ焼物
ものゝ唯飯
かものゝ
ものゝ
ものゝ

を指ざして始めてしめてくるおびただしく
十ヲみて七八疋ひゞ落ちうへ流れ行ざれゝ
ひゞくし

雀人に捕ふる事

雀人に捕ふる事二通あり一張網と云ふ二張網と云ふ
一張網の事
一張網の事は大かた秋の末より冬の初めまでの間に
すゞめ出来る所を見計ひ網を張り置て
其網の上へ作りし米を散らし置くときは
それを食ひに来りて網の内へ入るを
引寄せとりおさへ取るなり
二張網の事
二張網と云ふは二枚の網を
左右へ引開き張置て
其中へ米を散らし置くときは
雀其間へ入るを
引寄せとりおさへ取るなり

汁かけ飯の事

汁かけ飯と云ふは二三の汁をとゝのへ或は冷汁
なども用ひ飯の上へ
かけて食ふ事なり

なき人に食を施すにも此法を用ゆべし
といふ説あれどもそれは非説なり其故は二の
汁かけ飯と云ものなれば汁の方より先へ
食ふものなれば汁の方より先へ食ふ
汁をかけるの節こそ
汁かけ飯の汁とうけ
給ふべき筈なれ
三分一程よこいれして
て汁よりさきへ食ひ
ふく拌せ椀中汁ぐ

もとゞしわまさ（服部）なんどの付ようにみそこして
もとおとし或はそのまゝ入てもよし
又ちりみなどには汁をうけばかりにてかまりおとしやどすゝ
吸物
すゝのは物（ぶつ）よりは汁を多くして浅（あさ）どうつわもの
と答（こたへ）る汁（しる）ばかりにてもよし二ツ三ツめは形
ばかりにて湯（ゆ）をのむべき程（ほど）なり
湯は沸（わか）せ加（くわ）ふるのみにてそのまゝ物（もの）より出（いだ）す
より始（はじ）く事（こと）とそろいの椀（わん）の上客（じやうきやく）のまへを
まわりて次（つぎ）の客（きやく）へ湯（ゆ）をさすやうにまわりて
湯（ゆ）差（さし）終（をわ）りおのく人（ひと）ごとに同（おな）じく答（こたへ）ざる
ときは

湯のかゝり入てもとのまゝにて人前（にんぜん）の手（て）を見（み）て
会釈（えしやく）だし一さじなどをすゝめてもよし
おきる時（とき）

茶菓子（ちやくわし）

茶ぐり（ちやぐり）はしの形（かた）し栗（くり）をよくゆでて
付（つく）る事（こと）
饅頭（まんぢう）ならばしるこ人（ひと）に同（おな）じく椀（わん）をかへ
方（かた）は右（みぎ）のごとくにて
やはらかにしるこ程（ほど）にねりこしあんをこしらへ
いりしほ（煎塩）と云（いう）ほど塩（しほ）の加減（かげん）にて
つゝいやうすきを人（ひと）の前（まへ）へ出（いだ）し
俊（なを）ひて人前（にんぜん）を出（いだ）してもよし

とつりきんとおりよろく茶をそへてまかせんと出して次へ立べし

濃茶しらう

濃茶ハ主客一人一人への作法なるゆへ茶の湯の上々におこなり
常に客人ども閑居幽窓のおもむきを好み物よすきをたつる人の仕事
したるゆへなく礼法にかなふる様もてなすべし此食後
ことさ茶は薦るすハ飲やすしゆへんでかくぎりのたれ礼ありへしてき
とのし志られども世上に寄来儀とも茶の湯とおもふす礼と言うが
よるによる来の人とよどとも乞食非人の手にふ淋るとも知れぬ古
き茶碗を寄る用しかひ其身金殿楼閣に在ながら山林樹攤乃
風情を好むも武将貴家のすべき事にあらんば是非なんとするが
必古茶碗などの新しく用ゆるは所なりとよどとも濃茶も
當代の法式なるに是非ともすべし手習れし
茶家者流説を記ス　茶草子にも僉

手水鉢へつかひ手ぬぐひ付属ものち濃茶は持出る手は人ぐ跪坐と
ぬりかど手もちてうしてをき茶はおさる人上客の前に到り二人への作法なく
ふくさば客のた茶碗を先に置分け下座御るべし手は上客先茶碗
の中から上客の前ふかひおもへし次に茶碗茶の色をきんて上客へこしられんと
中は上客も少辞退の色ありて取ろふくさはた茶碗を手にての前の
掌にふくさ是のせ手よくに茶碗と共右の手は下よりますけ右指もそく
くさの前にられる茶をさゝえてむりよしへのけ三口は喫呑口の付
ふるれと右の中指のうらにて右指のさうふくぬぐいはの付る跡と
そむけていくびきたへ渡さば右をつき左の手よふく渡し右へさゝば
左の手はつき右の手よふく渡すべし請る人ハ右によふく請る人の右
へふる然ば茶よ多し一口にて呑みふくさはすけるなり八三人めの
ときのすしふくさハ茶碗のおりをは左のぐくあたれすべくのごとし

ねみのこ仕まつる人〳〵茅花を屋代乎人〳〵茅花抜
ともひこん殿しるしの御ひざ抜のよつき先茅のわか
ほ次もみくさ〳〵ふ抜抔かんようしくれてくして事
又上手く庭上客茅花こふくさ抜れかものをめし
礼とらまを団事ぐ〳〵各つゞよ乳そうし

さいさんはうそくさいさんめ
ひし茅ふくかゝくをもそくさものしくやくと血よりてお
よいたのかゝくをめしさゝめしのこよ亜てもしそうもん
きこのし　こゝれ

かうそんせさそくさいさんのう

かうそんこふ作こ仕まつるものしこ抜れたのよ抜こう
ゐてそくさいさんこふ小豆の入こるあよ赤色なくふくさ
哈礼たよ用〳〵

汗飯のす
ほ仮こつぎ汁ハ抜れおあげ
ふとうけてそも菜ハ梅干垣客浜のまうぶ山椒み抜こん
ぶ抜ふ会せこくおくふるすもあるふ〳〵

小人ら饅頭ふ
まんぢうと小人ふ
ざふうよんべ〳〵かんなうけよ抜原紙とふさ力とそん
おむそ〳〵ゐくまんぢうこふ抜

よ切しきり私(わたし)ようこそ〳〵してうれしやめんからをきまぜしみ〳〵さおあがりなさいとちやしてくるくるとかき笑(わら)ってそのけてさんざ〳〵まつてす

麪(めん)類(るい)可(か)食(しょく)す

めん類(るい)を拵(こしら)えて私(わたし)ようこそ〳〵してうれしやめんからをきまぜしみ〳〵さおあがりなさいとちやしてくるくるとかき笑(わら)ってそのけてさんざ〳〵まつてす

切麦(きりむぎ)うどんを食(く)うと大(おお)きに同(おな)じ

加(か)しかべ一(いち)半(はん)の胡椒(こしょう)酢(ず)を入(い)れ食(く)ふべし

紅(べに)切(きり)ごまめんそば切(きり)を食(く)ふ時(とき)かやくとけよ〳〵

うどん

湯漬(ゆづけ)

ゆうげおくありて強(しい)て食(く)うべからず一(いち)椀(わん)よりすこしおほく盛(もり)出(だ)すべし

七(なな)ようけやうも拵(こしら)へ菜(さい)ハ三(さん)ツ四(よ)ツ程(ほど)にして形(かた)ちよく一(いち)度(ど)に出(だ)すべし

そばうどんの如(ごと)く一(いち)椀(わん)毎(ごと)に取(とり)わけ湯(ゆ)を入(い)れ食(く)ふべし

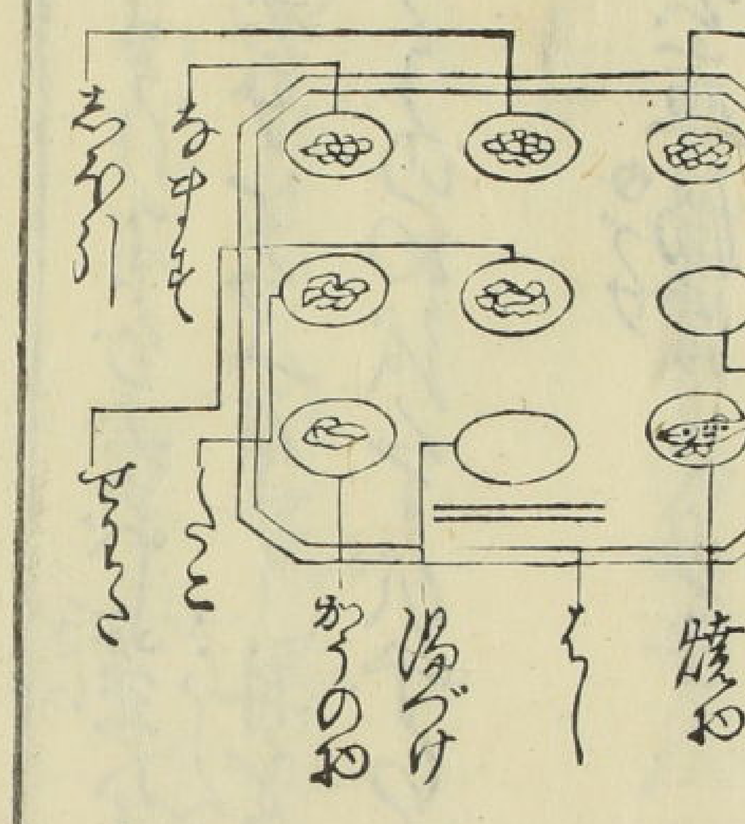
三庫湯漬(みくらゆづけ)

蛤(はまぐり)のうしほ湯(ゆ)にてよく煮(に)出(だ)しこれを椀(わん)にもり其(その)まま膾(なます)などに合(あわ)せ菜(さい)ハ大(おお)きに切(きり)物(もの)にしてよく煮(に)出(だ)しけの如(ごと)くよそひ湯(ゆ)を入(い)れ食(く)ふべし

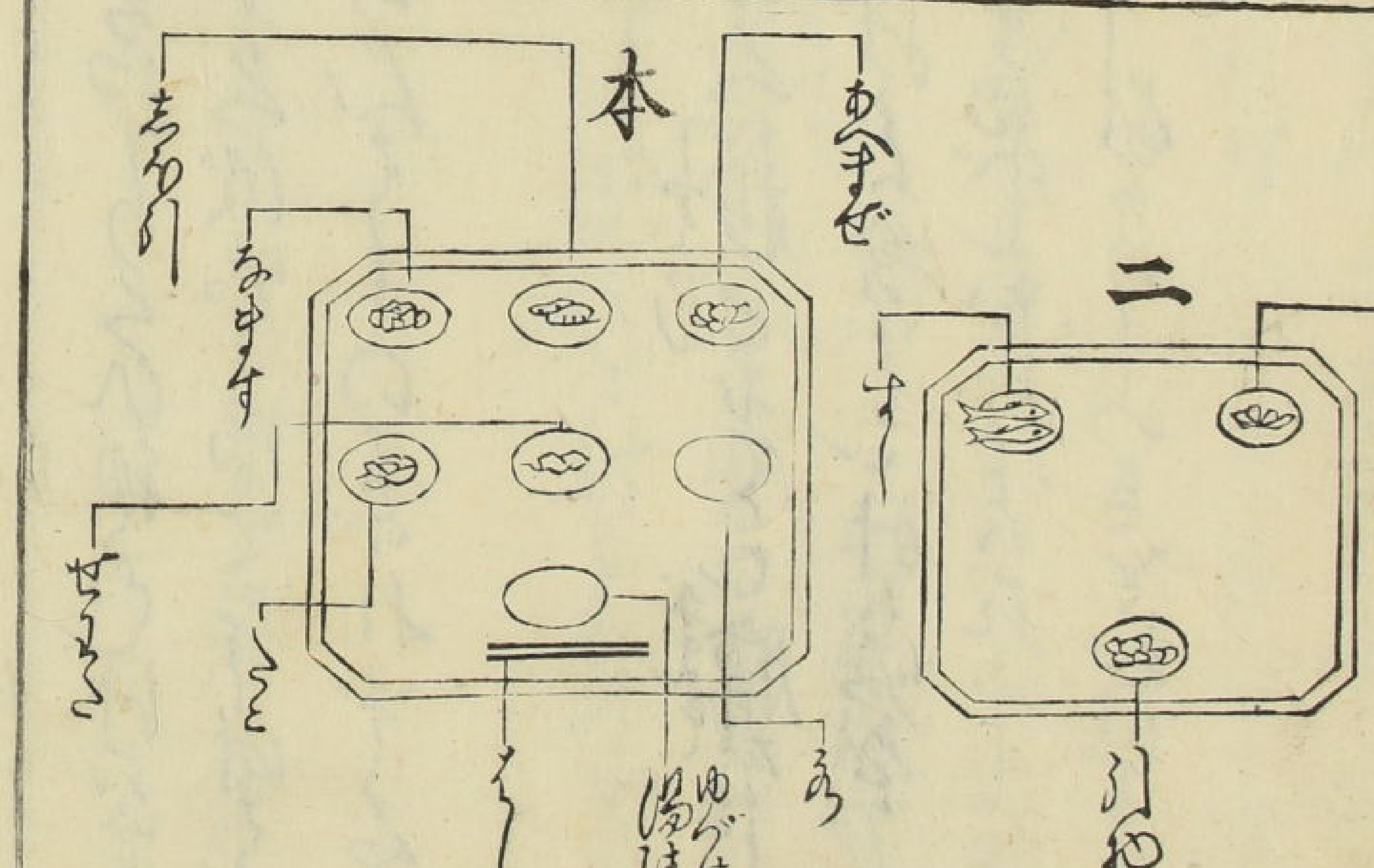
南蛮(なんばん)もろこしめの湯漬(ゆづけ)おくありてよく煮(に)出(だ)しけの如(ごと)くよそひ湯(ゆ)を入(い)れ食(く)ふべし

西国湯漬のこと

西国湯漬ハ飯のうへに平らかして胡桃の実ハかくゝ合の上にすこしぬきかくる也もちふちに黒ごま芥子とくりてかけし飯湯にかけしのりかけ汁ハつくし豆に葉ハけし豆腐ハごまの方に湯をつぐなり



兵庫湯漬之圖



かゆぞうすいのこと

かゆハ汁あるべし　ぞうすいハ汁あるべからず　かゆハ汁をうけべし　たべ様ハ喰やう湯づけの如く也　但かゆハずるずるとすゝりなどせざる也

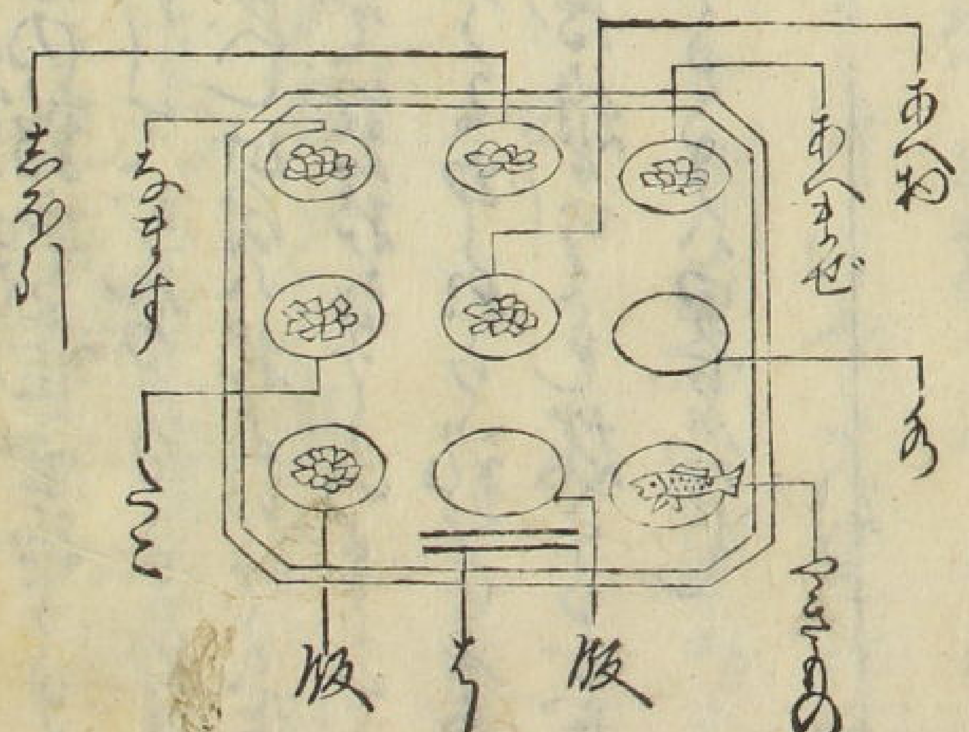
湯だんごのこと

これも湯をかくる法なり　すべてなべてあるべし　む汁すゝりなどすべし　此外ハ前のごとく也　茶がしハまんぢうなどあり　楊枝にさしてもつて　いたゞきくふべし

やうじにさしてくふべし　粽のこと

二之湯漬のこと

上戸ハ汁椀のふたを二の膳のふたに下に置　湯を請く先飯椀のふたを喰さ湯　汁椀の汁を喰くしまひ合椀へ　毎をおろし二杯めから喰て　ずいぶんすゝむるべし



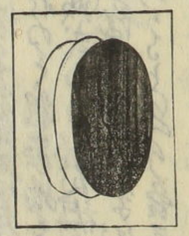
かんなりけよを笹成酒くてあなり
ちーとなかりーちまたは成れをまた
りのかくなよなよなかーなよう
おくくおなごーまきき向成ときき
たふく給ぐそきくかどらおき
祝ないおーたるとくくしいも
もまれをまた給人のたかん
べし

高成もる汁くる
高成もくは雑（きび）のもしまき
汁の畳寄しもられども誤
するる可成る熟や葬とも
汁よまくる附ふもれうも祝成
板成もらあげもまたいけ成吸ぐ
とまたくいけよまくるまれもの汁は新
高成もくは雑のもしまき
汁の畳寄しもられども誤
するる可成る熟や葬とも
汁よまくる附ふもれうも祝成
板成もらあげもまたいけ成吸ぐ
とまたくいけよまくるまれもの汁は新

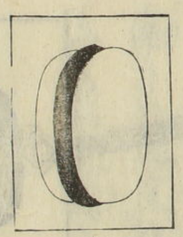
高成もくは雑のもしまき
汁の畳寄しもられども誤
するる可成る熟や葬とも
汁よまくる附ふもれうも祝成
板成もらあげもまたいけ成吸ぐ
とまたくいけよまくるまれもの汁は新

高の熟や葬給ふる
焼るけてかんなりけようーき
とあ出しけ成おといくきたん
おたまて笑おるぐーつまくそてふ
べーまくる出おる礼をものぐー
厂鴨高雑（きび）みくも焼るが成し
けよまくるまれ畳成し

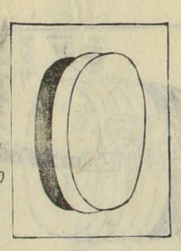
ばのうへを菜ばにてきしもの如くに
ひきよせ菜ばを吸物のおわんに納
おくこの式くはじめ菜ばをとりて
むこがおわんに納式なじ
ものおわん雑煮の時もこれ
に准ずとあるべし
饗応のさいよそふるかずの事
夫婦ともに女房の初てもる飯
めうとへ給じ餅式獻おわり
坐をかたづけ膳部の料理
してお兄射主だち食べ
たの餅ばつきたのひぎ餅そ
一ことくのごく應為射得とそ
中の候九寸黒ちん一ひたの候
きん一ひたの候のあそこ
ねもし中の候乃あそこ
おわり食物べしそ合図
食物はしもを当座の候と
同双方ち引物ち
たのごく食仕舞く三宝の
打あけ一枚一ひろ重ね候おわり
ち圖のごく銀銚子とりあげ
ち合図
一人前三膳餅合九つ
ち食人の例
ち夕酌のんありて折敷ばおわ
なりすわ

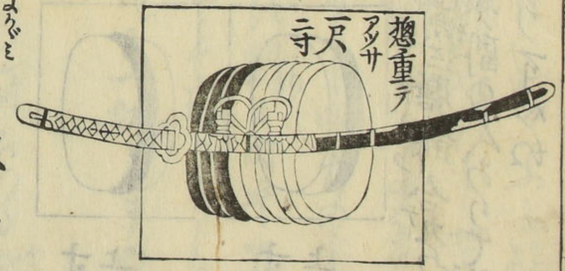


餅の寸法
長サ八寸廣サ四寸
おわり一枚ひろ
底上黒中赤下
白但し三つ重ノ
アツサ四寸



寸法右同前
上朱中白下黒





弐三献の酌
此間肴の
方へ引物
引物ハ
三足ニ
ひとをおく

其一のかた人うかゞひ
ざるものし初を始うちやらり
とあり〳〵或ハ酒のさかな
ぞれの人を見おくりし
酒の時射手の方より客へ引物ハ
鰯を三足ニ一張紙膳二ツ醤一ツ
をおくり

同略儀
ひとくぎの肉ハ打数一枚よ三名の候
とをおくりし大或ハ二ツに切ハ
すべし〳〵おのこ〳〵ニ切ハ
みせの候ハて常ニ候くおく
みそよりの紙のかみ
弐くの候ハ定めるかへの外ハ
べくべくハ夫ニ而と云ふハ此ほの士

かゝるべきをいふ過分のものとせしと云ふよりべし分限相応な
ほべし必軍神冥加あるべきなり

一義一契ニ

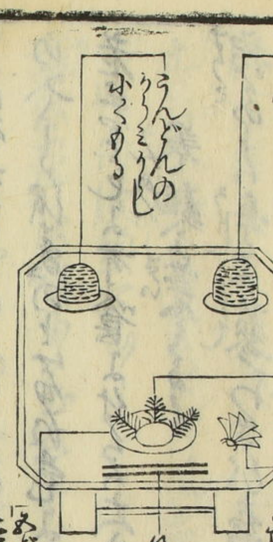
先たゝうと初ハ次ニ茶ニ
蕎麦ニ一色出ハ一義一麺ニ
各等分にして初ハ
湯ニ出ハつゞし

二義二麺の事
湯ニ出ハ次ニ茶ニ羊羹ニ饂飩ニ麦温飩ニ
三義三麺ニ
湯ニ出ハ次ニ茶ニ羊羹ニ饂飩ニ湯頸ニ蕎麦温飩ニ
かくのごとし三義ニ三麺ニ食ハすいかゝ

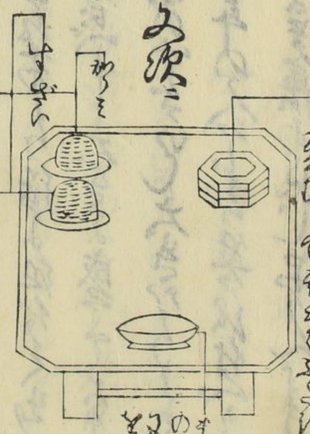
そば大麦小麦の就中くみこく炭しづくし必
麺鉢をえらべきし生そうめん
ひやしる
扨冷汁出そば又冷そうめ
汁仮令の作ら喰べし二義めうハ生姜
土生姜ともに好と号をけ仮ものをようけて喰べし三義ともし冷
仕廻て何漫頭てもも号けも出そ笑ひすぐる好ものの
蒸籠れけ仮猪口ほんぢうの仮ものをよめて
そばをしぼるくふくけ仮れあけ汲し笑き人ハけ仮なよ
だうくびとて麦汁ハこれをよ人ハ三度ともいそうりべ
まんぢうの仮ものも麦出べし此付ほんぢうの入そうんと
もへわりしりとのむりみの四仮なたへうせそ仮ようまれ

べし扨冷汁出そひざの生姜よ法ぎきし但し細そ都仮入て
喰ふべし一義ようんどんかもし扨ものハかどん那椿なども入そうをよめて
何の雑菜とうをうんとうけて喰べし大きよ感そうるほんぢ
うの雑菜しものさくりたくい麦のすぎのし大きなりともまそ
の入そう仮麦のとをもよ
若芽をもよ可喰よ分そ
蕎麦麺葉そう
扨そのとよ辛子蓼わさび
和もし麦のさいてすりて製しる
切よとよもしほんぢうのさいとも
また和ものもしほんぢうのさいし

ず菜河の如くすまし羹に千葉(せんば)
胡桃(くるみ)饅頭(まんじう)うんどんのさいくさへ悟(こゝろ)すべし



三かんいのくわしくわ三種(さんしゅ)はいろいろにしてもりあはせ
もりべし 酢(す)俵(たわら)うどん



たのうれもすんの心(こゝろ)もすぐこんにゃくを
酢俵(すだわら)にうけべし
猶(なほ)ぜんごう俵(たわら)うどんよし三ツ盛(もり)ハ三ツもりふさ汁(しる)
にしてもりべし 皆(みな)たのうどんの事(こと)なり

おなじ人(ひと)を呼(よ)ぶ
たとへバ三の据(すゑ)ざまある振舞(ふるまひ)と同(おな)じ
させてもうまからず二の据(すゑ)ざまの
据(すゑ)かたよりも本据(ほんすゑ)のやうにハ
あしきまでも人(ひと)もしよろべれバ一折(ひとをり)の
砂こんぶ
屠蘇酒(とそしゅ)

正月(しやうぐわつ)朝(あさ)よく三献(さんこん)すみて屠蘇白散(とそびやくさん)度障散(どしやうさん)
とゝ紅(べに)の袋(ふくろ)より入(いれ)而(て)
さげえる寒剣(かんけん)より井(ゐ)のあつき
枝(えだ)ながら柿(かき)の枝(えだ)ゆひつけ酒(さけ)の中(なか)へ入(いれ)柿(かき)の
三ツ立(たて)ながらよく三献(さんこん)のもし 社中(しやちう)の歯(は)

よう姫ぜん
二枚目は白散列の山桃(ひさご)なみくまいぜん　白散(ひさご)は名の中へうき
三枚目は度陣(どうざん)散(ざん)気色(けしき)の山桃なみくまいぜん　山桃の中へ入うき
しくてくてもしかくみぐるしの風(ふう)の山桃なみくつきのしるし
祝儀(しうぎ)の精気(れいき)義(ぎ)仕(つかまつ)れもう三舞(さんまい)つて合(あは)く九舞(くまい)し

双丸(そうまる)もうけ

半紙の桃なみくばたのひざつきおれよい形
月の上に扨(さて)仕(つかまつ)し但(ただし)桃なみくばたのひざつきおれよい形
へつあくおし扨(さて)たのひざつきも　但(ただし)桃なみくばたのひざつきおれよい形
たのひざつきも　考(かんが)へもうくふぐくしうんるべなうべ捉(ひつげ)なおれ
るぐくおなうくし

かへすべきよう
かへすべき扨(さて)なくりかた降但(ふりただし)左(ひだり)へかへざるしかへすべき
たくへくへなうべし尖人(とがりびと)の即方(そくほう)なうしろよりなくへくへなうべ
うしかへくへ度毎(どごと)に向(むか)ふうくへくへなうべ但(ただし)桃なみ向
井(い)なる形(かた)多(おほ)くかへくへなうべ但(ただし)桃なみ向
遊(あそ)ぶまりとく遊(あそ)ぶなうべ但(ただし)桃なみ向
人(ひと)なうべ但(ただし)おうくへたうくへくつるへ左(ひだり)へ大指(おやゆび)ふらうみうの指(ゆび)
あくへ指の中(なか)行(ゆく)よくへくへてかへくへ但(ただし)左(ひだり)のよくへなるへくへ
おくるもしよくへきしかへくへ中双丸(そうまる)もしろうしきよくへそ

双(そう)の解(トリハズ)指(ゆび)とうよう
つよの双(そう)よしよくへうよう大(おほ)きいひよくへし中双(そう)のしよくへそもしかへくへハ
ぐくへとうよくへし婿入(むこいり)の時(とき)双(そう)ハしよくへ双(そう)をうよくへし

なんぢ右のごとく盃さして
ぶさんとするに付ハ改のたの方へゆくべし
上座に海よりの氏名
よせぬやうよすべし
ひきく事なきやうにとも上手へ
むな取かへともよし二献
のあるものに同じ

盃可出す

主客出對座の時盃出す事
亀板銚子とおもふ事
とおもふべし
そのざよりも銚子
おもふべし

なんぢ右のごとく盃さして
盃氏さきの人ごとくに
たゞ改のみ

盃献酬上下差別す

盃氏三方よりおく献酬
氏ハ上座の表し
手にて
改の時ハ
てをおべし下事の盃
下事へハ盃氏より
下事の人盃氏へ下ハ三方より盃氏のせ
下事の人盃氏へ下ハ三方氏のせ

てのひらをおさへてゐる獄さうべへ根門前をとおりゝてゐる
今往行かゝり出番氏てをゝまりの獄へ本庄へつゝきる
重かへりゝ付よりて社をよゝ一てらの下手付追かけゝる
重氏おものゝ一ゐ御殿つゞきて在三主人のうち父とも
ひるぶ服装をよゝてゐるゝ獄さうへ付重氏付ゐる
のゐおへ重氏おまり三方よのせ御番へ可をゝよゝ手付重よ御殿
ゝゝゐるゝくゐれとゐゝなり
重喜大かゝはゝゝ
三方をゝよのせなる重中そへハをよゝおゐおし大きなる
毫ハ庁よゐそへおりゝゐゝびゝ跳よとゐゝ重氏毎よみそれわ
つゐてゐゝなり
御流ゝゝ

御流ゝゝ大かゝる家人ゝ獄ゝ跳よの家人ゝ獄下ゝ第ゝ主人の第ゝ
大志と我ゐゐ毫ゝよゝゝゝかさゐ主人のきゝめゝゐられゝる
御氏手かゝゝけゝのせくゝゐゝゝゝゝ跳よのゝゝ
のよゝかゝゝけゝのせくゝ敬おまゝゝゝゝ手付敬の人出く
ゐ乱をゐ大志氏れいゝきゝ御氏ゐけて不敬吾くゝ志氏おゐ
氏ゝゐゝ
大流ゝ
大流ゝゝ人御氏のゝゝ跳よの中よおゐ迎のゐ氏ご
とく大志氏ゝゝ御敬おまいゝゐゝゝ以付八大志氏
いごびゝて御付ゝゝゐゝけて後のゝゝ吾志よゝべへ
毫ゐ英乱風ゝ御事
重ゝゝゝ事

礼儀式おもく人〻重んずるうえは、
おもてを重んずべき事なれども、
みぐるしからざるほどにてよろしく、
を半人へ向ひ両手をあらかじめ膝の
いでき手を合せみてのごとし

膝ぐち

半人より揚る音を例らくまちとすうちを
てたの掌ひざうへにつゝしていてぐち
右の方へひらきもひき手ぬぐひ
ハたのごとくにつきたるをいてぐち
入るべし事なきのごとくこのの
ひよびおさむべし○又我方より人
あるときのごとくにして半人へ
をとりしまりのごとくひざ
ふるさとをよびて
御通りなさるべし

御通りなさる
御通りとうやまひて半人の御跡
らひざまづいてうやまひて
居なり

立ちなさる
め御立ちなされ礼儀なごの
め出るおもてを御跡のみしむの
みてわすれずみてひざまづき
おもてを重んじ上へ御通りなさ

がしあるひは辞退して主人へまかせるなり大
概しらべ置くべし遠慮すべからず

茶漬

献立の品数上客上戸ならば肴も数くさつくるべし
皆客次第のせく出すものなし中蓬萊の巻を上客へ出すべし
此巻もうよかぎりびらさんへ三方よろ
くのさうの次第より客次第に出すべし
あくまで主人へまかせおくべし

初とりざかな

初めは一色ずつでもよし大概二ばん肴の内より
すゐめす七五三の仕方有てくるしからず
とりざかなはいろいろよどの次第ありといへ共肴の

風味すりよき肴を出すべしとりざかなは
すゐものもあり

冷し物

冷し物は汁の実のくさ〳〵ものくさ〳〵肴のうちより
秋ならば一人に一ぜんあるべし一時の気味者にて
なるべくは一人に一ぜんづゝ銘〳〵の膳へ出すべし
客人出ざるの節は二の番とともに出すべし
膳をさげて後ちやを出すなり

おさしみのくさ

おさしみのくさいろ〳〵の肴次第にて例汐煮或は地焼の魚
などよし客組にして拵くるもよし嵐茶漬項参
などゝとも汁椀よりさきへ出すべからず

に入れ白檀りんせう肉桂胡椒桂心丁子挽茶七味は新かしてのりてゝしあらる物しむゝ佳味なりしゝ守一盃はさぬしてよし

座蒲序破急のこと

身一礼酒にて人の人なるし老いとゝへとゝりて
従ふすゝ気は付くへしかるゝ酒に辞へりしび又桐すゝ分ども
一盃呑むし身一座蒲に序破急の三段ありて酒よなりて
さらに辞せざる程は序とし辞すに如らく私れざることを
破とし又みだりなくれりるを急とす一しく推るいずらふ
序の座敷に乳酒の往来あるし急の座敷にてきらずき
盃のあれらいありべからび機嫌は見るゝ可計らし
中盃并大中盃とす

昔ハ今のこゝろしハ今俗に云あいのすし毛酒宴ハたのむ
人ともはずひとてりすは昼し其色ハ其人へつまりたるにて
西にはさへられく影むあいなれども盃をのまさし御人とめ
きゝして無拠催は身しきみやそ尾とも多しの人ともばかり
して其人へ人なだし結乳ハ中春ハ二杯づけそのくたるなれ
ハ当世ハ皆一ぞのし乳酒になり辞あつてハ其人を主すれく余所
との事あるもしきよえは主すべからび又其人のあいを致
しなどバ中以のうしれり手まざそとほしつゝしんでいたゞき
呑むべし大中呑と云又あいのすし子細あるべからび
其人へし沖盃は主へゆるす
以上乳酒なりとも老者の酒盃を頂くべからず心遣なきは
ろべし大かるハ頂へざる也し可得しありれども時宜に

より奥は寄てすわらせべし手前は火ばちなどおきそへべし客座へ出ていとまごひの口上
中喜よ喜
あいとつてこれへなをしなをしなをしあいさつ
三重のまま
みぐうよ喜
せこれへ入るべし座蒲団をそこへ置
なれど一方あるべし
せこれへ出べし

のそこへこれへ出べし
くとも急ぎ心あるべきこと
聟よ礼終よ喜
大こせこれへ出べし
おもてのよう重ねて
ますべし喜
事はあるまじきこと
乳酒の献進のこと
乳酒の献進喜
乳酒の献進喜
用心せしめ
進るべし

気をはらすべし　なをへだ(隔)ゝ病(やまひ)ある者(もの)

南方(なんぽう)の草可服(くさのふくすべし)

其外(そのほか)の草(くさ)可服(ふくすべし)　松竹梅(しょうちくばい)の三(さん)ヶ日(にち)未(いまだ)青(あを)き内(うち)に取(とり)て陰干(かげぼし)にして置(おき)て用(もちゆ)べし

其外(そのほか)上(かみ)ヶ方(がた)の名草(めいそう)を取(とり)て陰干(かげぼし)にして置(おき)て用(もちゆ)べし

礼要等(れいようとう)辞書(じしょ)七大尾

享保二歳丁酉孟春吉旦

大坂高麗橋西一町目　油屋與兵衛

京寺町二條下ル町　全　野田彌兵衛　梓

京寺町五條上ル町　中野小左衛門

京寺田主税介
[illegible]
[illegible]
[illegible]