



式法秘書

四

079
1729
4



9
1729
4



生間流式法秘書拔萃卷之四

家元 生間正起編次

庵丁之部

庵丁由來之事

神代^{とむ}の^の天照太神高天原よりして豊葦原の中津國
は保食神^{ウケモチノカミ}ありとさあしめて御第月夜見尊と保食神の毛
とよいぬふ志め給ふは保食神かゝべとめどら一國は向ひ
志りバ刺ち口より飯つづ海は向ひ志るバ刺ちはこのいろ物
はこのさものまた口より出づ山は向ひ志りバ刺ち毛のあ
らもの毛のまごもの亦口より出づ其とさくのものとし
とそあつてこれとさくものつと意はそあつてとあへ奉る

生間流式法秘書拔萃卷之四

とありこれぞまゝあるは天地自然の飲食のともなるなり
人の世となりて一日片時もあらずかなはざるものハ飲食也
代々君この禮を重んじ官をたて司をまうけ斯道と司ら
志あまざらむと分ち命をやしふハ志むいづんぞ口腹のこ
のむまゝあまのともあらんやをたぬの易牙ハ淄水澠水の
まじりありあへるを分ち知たりといふさもなとてハかな
とぬ事なりをろくの事いさくおさ人皇十二代景行天皇
淡の水門を渡りぬ時海中は於て大なる白蛤を得るへり
磐鹿六雁といふ人がまるといふたまきまなしこれと贈り作
りて帝は奉りあさより膳大伴部と賜ふ雄畧天皇ハ御宇ハ
ハ長船といふ人庵丁ハ道ハ精通せ志となん清和陽成光孝

ハ御時我祖中納言政朝斯道ハ於て當時其右ハ出るとあり
ある日 勅命ハよつて庵丁式五魚三鳥饗食膳の法諸禮式
と定む堀川院ハ御時左京大夫顯輔庵丁ハ道ハんざりあつ
と志り終る其術ハ長じありと時のミかどきさく一免ハ
覽ましますせし事たびありとなん順徳後堀川ハ御時ハ
當て參議基氏ハ斯道と好むあり其術のよからんと祢が
いふ一百日ハ間鯉と庵丁ありなりこれハ皆我祖中納
言政朝ハ流と汲むありとぞこのあまやまは庵丁ハ道
と学び一人ハあまのあれどもとてはあれと畧すそむハ
下家といふハ高橋大深生間ハ三流と以て本とす高橋大深
二家ハ事ハさくおと生間流と云ハ牙一巻生間家歷代畧譜

一記しおきも如く中納言政朝九代孫兼廣の子兼慶家
 業と以て鎌倉右府公は仕へし時生間イカハの姓を賜はりしより
 生間と稱す所のころより四條流といふ一流世は生れ出
 たりこれと多づぬるに四條家元祖隆季公より數代の間
 ハ庖丁の家はあらば其後に至りて我祖の中納言政朝と祖
 とし四條流といふ一流とせよ起志しとのよて四條家元祖よ
 り傳はりしものよ何とざるもとと傳へ傳はしけし世は傳
 りる同家の系圖を見よは傳へたる事といさくをたがふ
 所なり他家の事といはざるもあはれはかりし成る事あらん
 されば猥にいふ處のよば今海内は庖丁傳來の家と稱して
 此道と教ふる人もありといはざるも皆古より相傳ふる流はあら

一故は其作法と見聞は心方のぬ事どもあり又理はたがへ
 換は思ももいひざるものなまよしもあらば是は其家の祖たるを
 の庖丁の道はふざし二三の法と得真義とも極めずして其
 子孫は傳へたるゆへ其傳も只一時の推案は出さるゆへは
 やと知をいせ傳ふるさ道と他と非とすもあはれ生間流ハ
 其源遠たれども今に至るまで始祖の家の傳を失はば古
 法と傳へしハ全と我宮の御かきよの奉る事よとんふ
 のとかりし思ふあまわ我門は志たがふ人々も我君に
 かた志希あまよのべ知らし免侍るものなり

庖丁人と料理人との區別の事

庖丁人と料理人といふものあり古人も庖丁人と料理人と

之階級あると知らずして刀と取り魚鳥を切るものと料理
 人と同一視しこれとせんさくをなさず杜撰なかりし書
 ありこれよりみて世人も同様に心得しものありこれらハ
 門外漢の知る所はあらざるゆへ深きとが免ず元來庖丁人
 ハ庖丁式禮法庖厨之規矩塩梅之事を司どり板元料理人之
 泰斗となりて教授す故にむのゆかり料理人ハ板元は隸屬
 一板元ハ庖丁人之教を受けて調膳之事を司どるものなり
 庖丁人之事ハ古より貴顯之人々これと学び又け道を掌ど
 り睿覽はそふへられし事たびくこれあれどの料理人にと
 ざと睿覽あらせられ志すハ我朝は於て未だこれあると傳
 ずこれと以て庖丁人と料理人との階級は大差ある事ハ火

と見たりも明なり庖丁人ハ世子多之何ふざるゆへ板元
 庖丁人之事と學びてこれと兼ぬ料理人ハ板元は學びて庖
 丁人之事と學びてこれより庖丁人と料理人との階級とみ
 だし多しゆへ門外漢之同一視するをむむなるぬ事也甚し
 きに至りてハ庖ハとりやと讀て臺所之事也丁ハ仕丁之丁
 之字とてめしつゝのい之事也臺所とめしつゝのいといふ事な
 りあどし得たわがほよひ多るとのあれどもこれハ文字
 はあづきたる牽強附會之説とて取らざらず庖丁と云事ハ
 志さい傳ふこととて門外漢之知る所はあざば口傳

庖丁刀之事

魚鳥を切る刀を庖丁と云ハ誤なり庖丁刀といふ處しされ

ど魚鳥と切る刀をきべて庖丁刀と云ふ又誤れり庖丁人の
取扱ふ刀と庖丁刀といふ庖丁人の扱ふ刀は形状寸法古
來より定りあり料理人に用ゆる刀はむろり何々割
刀といひて其別を明し寸法を定めず人々いつい勝
手よまのせたるものなり

魚は用ゆる庖丁刀及び筋寸法鳥は用ゆる庖丁刀及び筋寸法ハ眞は志多す

庖丁刀 まちよの先迄八寸目貫穴より先迄九寸あかご
の寸法は定りなし柄ハ厚朴よ作る座し

筋 長一尺内一寸先とこのすべし手形は長四寸かんざ
目ある座し柄ハ山のうつ木梅の木あごと用ゆる座し唐
木なまバ何よてを苦しむるに

庖丁刀及び筋と盤鯛并寸法は定まりある事ハ當流に秘事
也筋は手形のかんざ目と数も定りあり大秘
他流は用ゆる庖丁刀筋ハ一尺以上と大なるものを用ゆる
ものなるいそれよて如き大なるものを用ゆる事よやまらま
ほ志事也

俎の事

俎ハ俎豆と俎也神代より仔細傳る事なり世にふるもの志
り俎豆と俎なる事と知らずしてまふとハ魚の事也魚切板
ふるゆへまふ板と云ふとつともらしといふものあり
これハ庖厨に用ゆるまふ板と式正し時庖丁人に用ゆる俎
との差別を知らずしてあい混じりふ筈な事なり

組は大小小三ツあれどもこの中組寸法のミを祀
おとけ巻中より著たる組の車ハ庖厨は用ゆるま板
車はあまざるゆへ心得違ひなすべからば庖厨は用ゆるま
あ板ハハ寸尺に定り名所あどもなきものなり

中組寸法

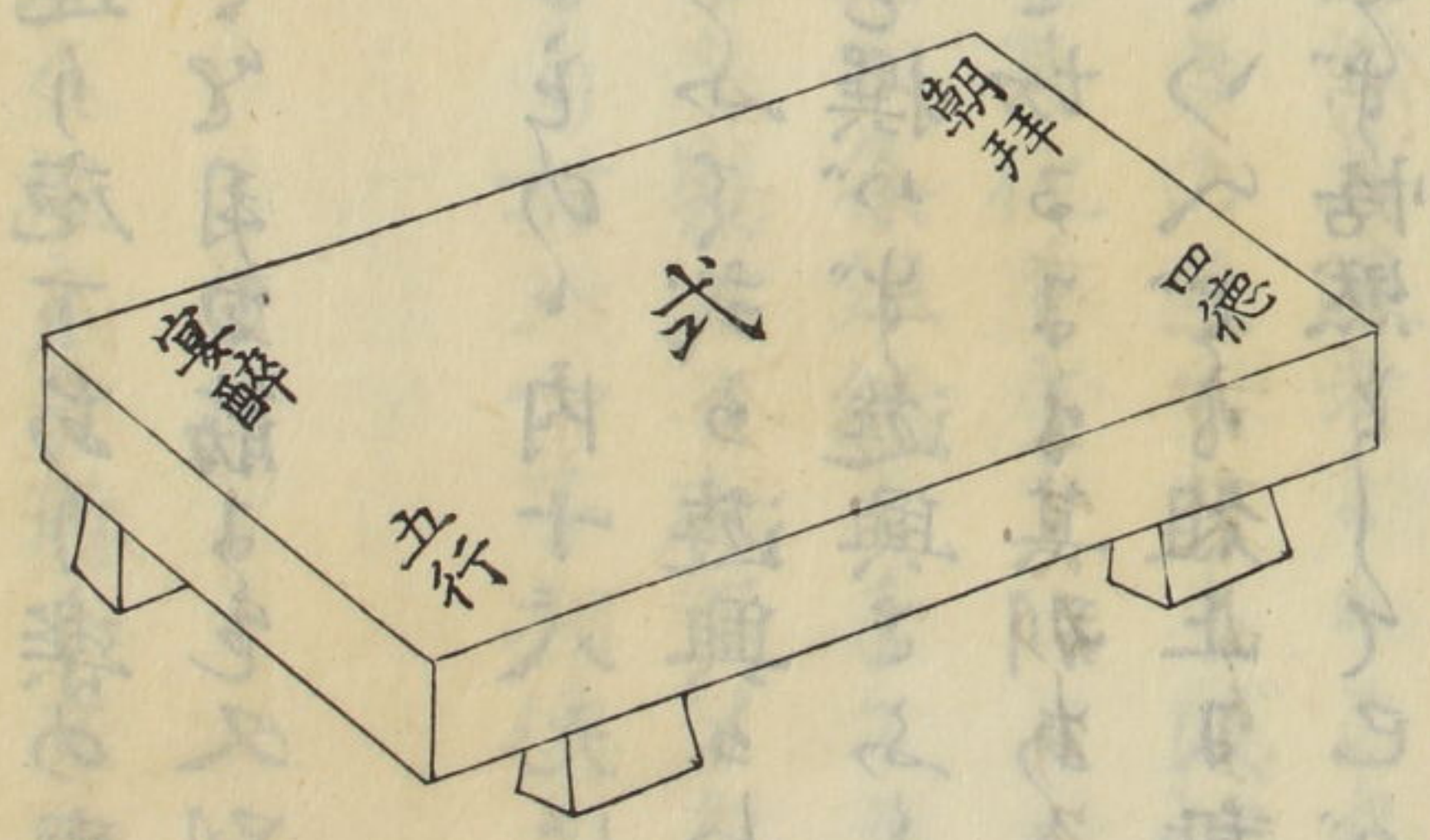
長サ 三尺三寸 幅 一尺八寸

厚サ 三寸 足高サ 三寸六分

足幅 四寸二分 足厚サ 二寸二分

組寸法名所あどもハ一々いはれある事をそかりそ免
なす時ハ子孫に至るまで多く里を蒙ると古來より言傳へ
傳ふほどの事なり心得置とべし口傳多し

この組の面は六星座
多まふ其内は山神も交
り居たまふもの也大秘



組紙の事

組紙は三一にか紙といふ事あり口傳

庖丁となすは區別ある事

庖丁となすは三は區別あり式の庖丁、遊興の庖丁、ふとぎ換
切れと氷是なり式の庖丁、内は連り庖丁あり樂の庖丁あ
り樂の庖丁はらん刀、かん刀あどを刃筋も又別あり
大秘は傳

世は庖丁家と稱して人は教ふるもの、内十八九迄ハ庖
丁は區別を知らず式の庖丁といふて式は遊興はわきの
己のちぬ庖丁となす又場所を撰はず遊興とふとぎ換
と相混じたる庖丁となし魚鳥を切るも其別あるを知
らず総じて一切は肉一片は骨といへども俎上は排置す
るは一々其法にある事とを顧みず恬然として己がふ

とちば刺さへ人と瞞着するも至る具眼者よめこれを見
る時ハ恰もおどりの如くもつべきの至りなればや
庖丁刀水換及筋は其他の事

水換は多し五拾三ヶ条筋は多し拾ヶ条俎紙は多し五ヶ条
俎がためは八ヶ条ありこれハ庖丁は勅方と庖丁となす魚
鳥は別とよつと分ちあるものなり右ハ一子相傳はか
るもの多きゆへ記さざる

俎俎出する事

兩人して俎は左右を持出て御前近く程よき所へすへ置き
兩人とも直は貴人と後よせざる換よして退くは俎俎す
へ場所は傳あり

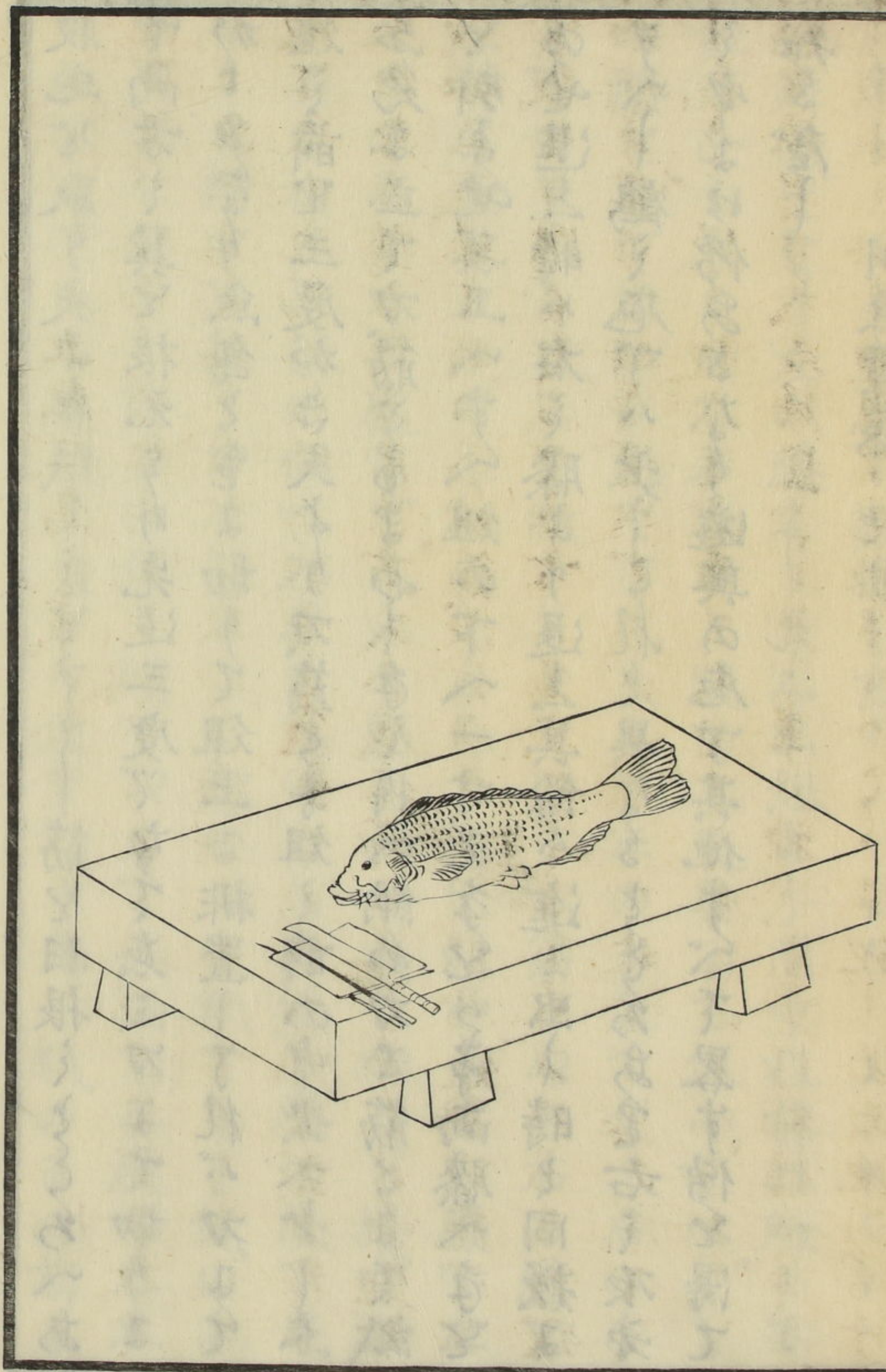
式庖丁勤様之事

先時儀となり左の膝より進み出俎より間中程前の所まで
 體と正し夫より左右左右と膝行三足半まで俎の前へより
 両膝となぐ俎がく絶となり夫より左の手までく右の手
 まで刀ともち刀まで紙をさきとおさへ筋をぬき右の膝と
 立臂の直と取り刀の柄のところへ筋を組付帯左の膝と左
 の手の平まで三度なぐ夫より筋の柄の前と向とと接申指
 と無名指とと筋の間へ入れて筋ともち五行の座へたて夫
 たり目附刀となり刀と筋とまで都合三度紙をなぐ紙の手
 とすまし夫より筋まで魚の頭とおとく水接と三度なぐ魚
 とかへして又三度なぐ夫より魚と切る鳥の紙の手の前と

股毛と取り夫より紙の手とすまし筋と羽根とところへあ
 て両方の翼と根元より先迄三度なぐ魚の刀まで切りは
 かき多なり魚鳥とを切りて俎上は排置し了れば刀まで
 俎の前と三度かき夫より刀筋とも俎の前の中央へ少しふ
 る免は立て刀筋ともまわし手の内へ納め刀と筋とまで紙
 と引よせ其上へすへ俎の下へ一寸と手とり帯両膝へ手と
 のせ退く時ハ右の膝より退く其餘ハ進み出し時と同扱は
 すべし鶴の庖丁ハ少しこれと異なるるところあり右の次手
 の中よりは傳あるなり遊興の庖丁其他すべて畧す傳を得て
 知るなり

川魚置様

生開流法新書抄卷之四



五魚三鳥之事

庖丁はハソリくの魚鳥と斬る事ありといへども式は於てハ五魚三鳥と外ハ用はず取わす鯉雉とニツと古より賞翫す故は魚の庖丁といへば鯉鳥の庖丁といへば雉は限りたるものなり鶴白鳥なども古より庖丁はる事ハあれども鯉雉の如く式正し時は用はず後代に至りて非常は鶴の庖丁と賞翫する物なれども五魚三鳥庖丁之事ハ左ははらまゝとかがしき置けへん得置べし

鯉庖丁之事

鯉と俎上は於て切るといへば鯉之事ハ神代より仔細傳ふる事にて我家に秘事なれども色いさゝらゝは祀しぬ天地のけ

上天下界之輩定まりし時天照太神へ鯉をかざしの色を包みて多てまつり志と太神大よるこびるいたくちよこれと切せ給ひきあ志食され祝ひ給ひし事ありこれぞ我朝に於て鯉と切るといふ事なるを志其時切あふべりふかたち及び俎刀筋に次牙ハ我家に大秘に傳なるけへ祀さず今用ゆる俎あどのかたちハ神武天皇に御宇よりあのかたあふた免られしものにて仔細傳る事なり大秘に

鯉と云文字ハ魚へんヨ里とかきてこいとよむ鯉に鱗の數すぢたの大小よか、ハ多一のいさのまハより尾づ、迄ハ三十六あり三十六丁ハ一里と云よつろ魚庵んヨ里とかよろ鯉とよみ傳るものなり三十六ハ陰數なり外陰よして

内ハ陽氣と包ミ陰陽相交り萬物に首元たる象あり其性ハ隱潜銳進龍に如く時としてハ深淵にひそみ時としてハ瀧と休かのぼり君子に徳とそあへ大海に源よすむ故に諸魚に王とす登龍門とハ鯉の事をいふなりむろし孔子に子生れし時魯に君より鯉をおとられを孔子ハ君のたまをのよよとして其子ハ鯉と名づけ字と伯魚といふ誠は免でた子魚よして其容其味ともよ美なるけへ祝儀に時ハかならず羽由庵下となすハ要文あり切る時ハ一の刀は右より阿川のとも也他の川魚と庵下なすも鯉に如く一の刀は右よりあてそむ庵ハ大秘

鯉と切る時ハ其座の体其庭に体よよつてふづあひあふべ

其座其庭の体よつろ江南府鯉と切る座一又頼鯉と切
る事もありこれよハ教書に故事あり我家に秘事なり花と
立たる座敷よてのんづらひハ花よよつろなほべ一同志櫻
花よてもハ重櫻と一重櫻とよつろ切たる鯉と頭とた
つかしらは置とと其まなりは置ととの別あを梅と花よ
も紅梅と白梅との別よよつて雪朝鯉と切ると尾立鯉と切
るとの別あり松と立たる處よてハ松よよつて祝言鯉松の
鯉と切る菊の時ハ長命鯉石疊鯉などを切る座一これら
事ハすべては傳なれどもいさうこゝに記すは餘り事ハ
は傳と得て知る座一
新室に所よて庖丁となす時ハ移徒鯉と切る座一庖丁人其

座は幾人居るとも一人移徒の鯉と切りたらば多く切形
かつるとも其所よて再び移徒鯉と切る座のふにこの時
俎にすへ換移徒にふづらひに事よは傳あり
船中よて庖丁所望あらば板は船中鯉鯛よてを切りて出す
べしは傳あり刀とかけす事ハいむなり
蹴鞠の時庖丁となすハ懸の鯉と切る座一蹴鞠に事ハ賀
茂飛鳥井に秘傳なるゆへ委しに記さず庖丁よ付ての事ハ
やむなくいさう爰に記す蹴鞠は祝言の鞠酒伏の鞠あり
懸鯉と切るよも其心得るべし懸四本の中は俎と置て庖丁
となす時祭事あるこの祭事ハ賀茂飛鳥井の口傳事なる也
へは方ハ知らず我家に傳書は四本の懸の木ハ鞠の明神

座也それゆへ其中にて庖丁となすは一七日の間精進け
つさへして身と清免新しき俎まで庖丁すべし吉事なれば
勸請の幣と調伏なれば不吉の幣と俎と四角は立て庖丁す
べし吉事の鞠ならはば吉事の刀、調伏の鞠なれば不吉の刀は
あつくりいひるなれば吉事の鞠の時を去る櫻葉ハ柳ハ秋ハ楓
冬ハ松は向ふ座しも志土用く時節あはば去る辰ハ方笈ハ
未ハ方秋ハ戌ハ方冬ハ丑ハ方は向ふべし不吉の鞠ならは
死囚老は向ふ座し吉事なればも調伏なれば一の刀とあつる
はは俣あり鯉と斬り終りたるは其座と立のき替へ祈念し
て後幣と取り座し吉事なれば順々は取り不吉なれば逆は取て
四徳の座は向き筋と取て魚と頭となす志切置たる切形と

とづす座し其時簾中より御衣御劔などと賜らば幣と庖丁
刀筋とと一は持て退く座し御衣御劔とともは取取は習いあ
り蹴鞠師よめも庖丁師へ引出物いふさるべきもの也大秘
は俣なればとも大畧と化すもの也もは俣を得ずしてみだ
りも庖丁となれば時ハ神符と蒙り其家三年の内はほろぶべ
き事なればいある座しと古より言傳あるなり

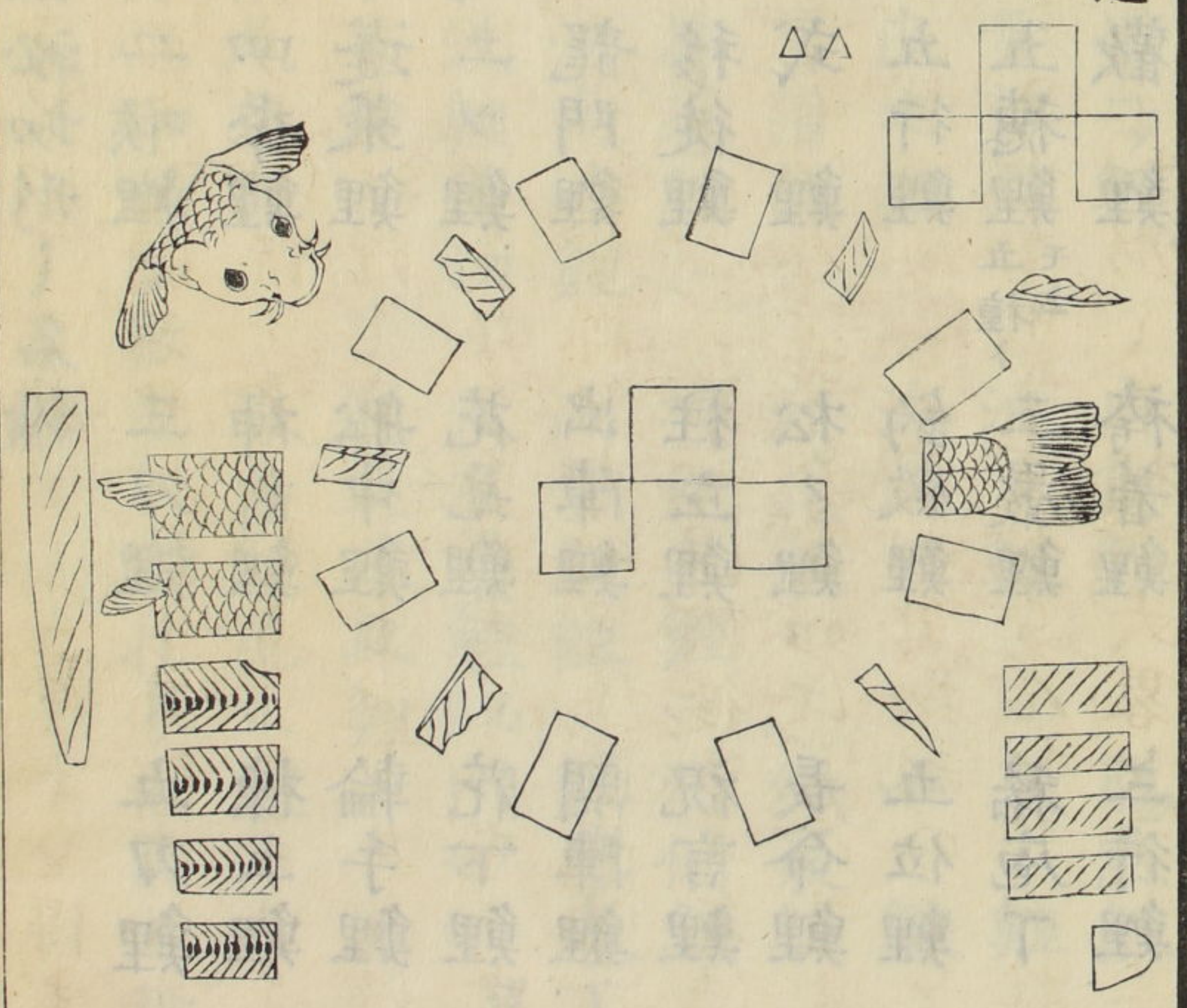
切形之事

五魚三鳥其他諸魚の切形とくは圖示し世人は知らず免
たとも其切形に至りてハ一々法はある事なれば一片は骨と
俎上はあはぶるもいさるもあはすも其所とあやまれば理
よそむき古実と失ふゆへ是法は庖丁となる其古実法理は

至てハ我家一子相傳たると以てこれとをらす事を得ず
 これと記さずして只切形の之と圖示せば恰も画餅の如し
 我流義の切形の書の之なれば他流の書もむらうよりせよ
 散在し居れども其書ハ古実法理するハ一も記しあらば
 其画餅よりいと書き世に出た急な事との志りの庖丁者
 これと得て寶藏し其切形の如くま祿となせども必竟学ば
 ざれば其書に記したる如くあつふる事を得ば徒らに無法
 く庖丁人となり及て具眼者に笑の種となる如きもの昔よ
 りこれあり其例乏しあつべ然るは今又くは切形の之と
 圖示せば再び無法に庖丁人とせよ出す事あらんとおそれ
 左に記す魚鳥の所は其魚鳥の切形の名稱に大畧と示し其

切形と圖示せばらゝ懸
 鯉の切形の一と圖し画餅
 よりいと志きもの多る事と
 知らしむ

懸鯉切形之圖



鯉之庖丁極秘切形之名稱

泰平鯉	後來鯉	二喉鯉	三刀鯉	五刀鯉
七刀鯉	八刀鯉	四季鯉	神前鯉	棟上鯉
鍬始鯉 <small>國長持トモ云</small>	入部鯉	蓬萊鯉	船中鯉	輪手鯉
陰陽鯉	尾立鯉 <small>最中トモ云</small>	二ツ鯉	花見鯉	花下鯉
紅葉鯉	瀧掛鯉	龍門鯉	出陣鯉	閑陣鯉
歸陣鯉	軍旅鯉	移徒鯉	柱立鯉	祝言鯉
婚姻鯉	神祇鯉	式鯉	松ノ鯉	長命鯉
樂庖丁	山海	五行鯉	釣殿鯉	五位鯉
懸鯉	初冠鯉	五穗鯉 <small>五種トモ云</small>	三嚴鯉	稀庖丁
四冷鯉	元服鯉	歡鯉	袴着鯉	三行鯉

瀧望鯉	行二鯉	早二鯉	内躬鯉	腸煎鯉
初霜鯉	初雪鯉	雪朝鯉	波ノ鯉	泉鯉
社頭鯉	澤鯉	底之鯉	海道鯉	小鯉
梅ノ鯉	桃花鯉	菖蒲鯉	卯花鯉	紙裏鯉
源泉鯉	藻包鯉	簀卷鯉	檀紙包鯉	法例鯉
鷹鯉	江南府鯉	河南浦鯉	両身刺鯉	鱗成庖丁
片身作リ鯉	御前庖丁	洗鯉筒切	大石疊鯉 <small>名月トモ云</small>	
小石疊鯉 <small>色紙トモ云</small>	烏帽子着鯉		聳取嫁取鯉	
八十嶋詣鯉	両身刺尾立鯉		片身刺尾立鯉	

沛犬の鯉一刀萬世の鯉其他切形之數多之あれども其名稱ハ畧す

右之内は一子相傳く事あり皆傳くものよあふざれば切ると許さざるとものも多し

海魚置様

庖丁刀筋組紙に置

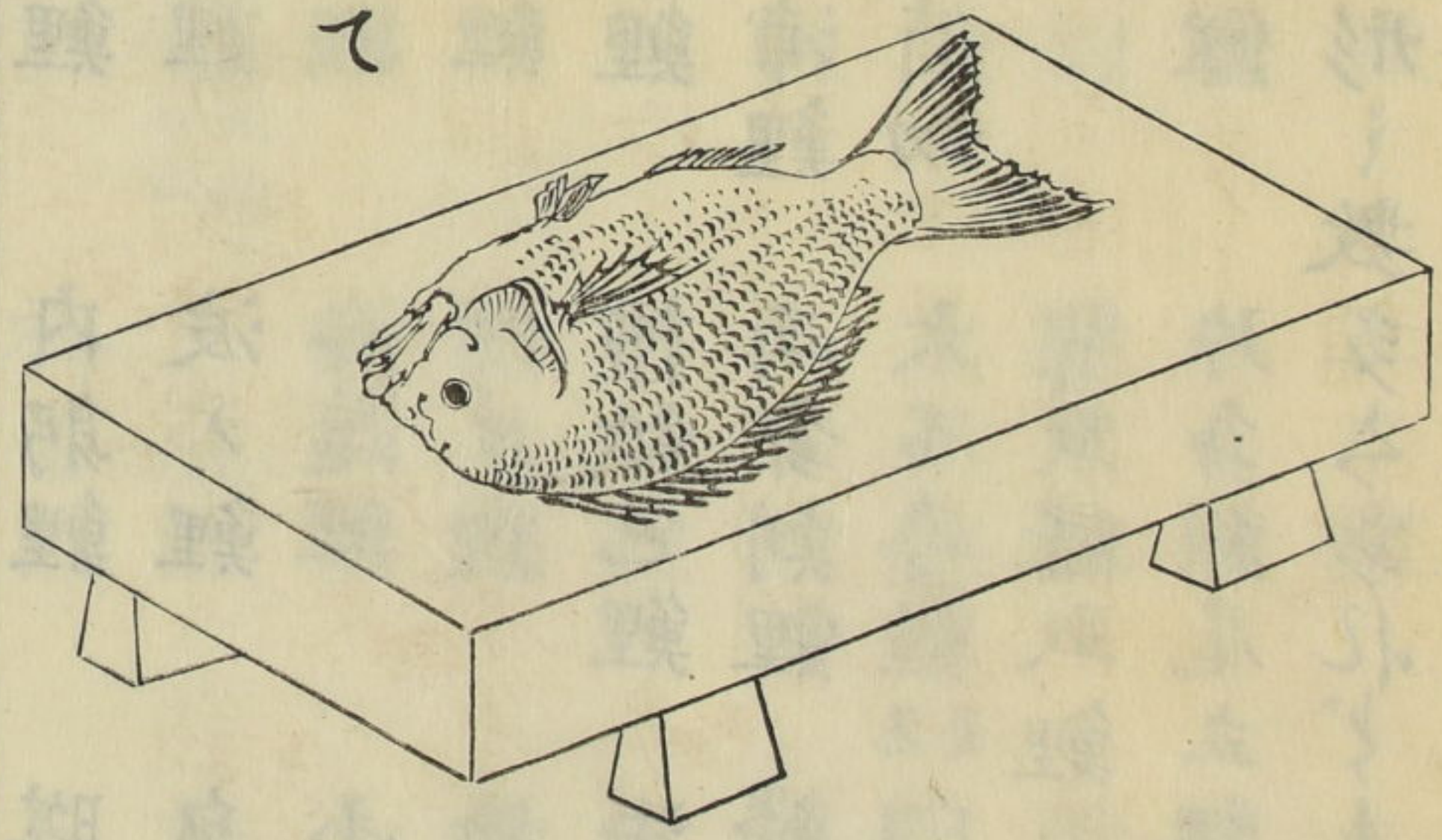
扱ハ川魚と異る事

わきしへは爰は畧

す

筋に形ハ海魚よよつて

各の入れ置



鯛

神代は彦火々出見尊鉤とたれるふ時赤女其鉤と吞たり海神赤女とめして鉤ととり吞へかへし奉る又口女吞多りと云悦あり赤女を鯛の事なり鯛ハ神代より名ある魚なり長門國の風土記は赤間関ハ赤女魚あるよよつて名づきたりある免のせよといふ屋彦は赤間関といふ也とあり延喜式は平魚とありたいらか畧してたいとよびしこの也日本書記は海鯽魚とあり関書は棘鬣魚とあり今俗は鯛と字と羽也鯛の庖丁は口傳多し

鯛に庖丁極秘切形に名稱

三刀鯛

神祇鯛

陰陽鯛

四季鯛

移徒鯛

五刀鯛	浪越鯛	鬣立鯛	船中鯛	七刀鯛
八刀鯛	鬣碎鯛	五稻鯛	大鯛	位重鯛
楽庵下	石疊鯛	蓬萊鯛	櫻鯛	波越鯛
雪朝鯛	雪中鯛	羽重鯛	秋尾鯛	草鯛
花見鯛	式鯛	輪續鯛	藻隠鯛	三曲鯛
誕生鯛	平安城鯛	赤女庵下	真三枚刺	氣束掛鯛
久梨迦羅鯛				

右の内は一子相傳い承あり皆傳いこのはあつざれば許さ
ざるこのもあま
海魚の一の刀と左より何つ庵一は傳

鱸

鱸を河も色あり海もあま魚なり元來勢おそるし魚
また水神も鮓と現れぬ事ありと申傳へ傳ふなどの
このゆへは傳多し庵下となれば海鱸はかきと取庵し海鮓
いかきと取ざる時ハ川鮓に如くは何つういて切べし川鮓
のうげと取たらん時ハ海鮓の如くはあつうい斬庵志波結
音成聞て刀と切りゆるといふ事ハ鮓の庵下と祕事と傳
るなり又都の内も六条東洞院の近所一二丁の間まで
ハんづういすべき事ありは傳

周武王孟津と渡る時白魚王の舟中に入る王はこれとて
へく庵下となれば久でなき事しして遂に殷に紂王と不
死ばし給ふは白魚ハ鮓とて傳らんと申傳へたる魏曹操

座上は美なるもの哉役事々々今缺とのハ松江の釣魚
なりといひ々々左元放といふ仙人術を以て銅盆は水
と入れ座中にて釣魚と盆より釣り出して興をそへたり
东坡ハ巨口細鱗の魚と得て赤壁は遊ぶは魚色白く何ぞ
ら事さゆへは銀魚と名と釣魚とついで異朝の故事多あ
れども畧す我朝にて宅平家繁昌せん志さしよや法盛が
舟中へ釣魚飛入る事ありこれハ熊野権現の淨利生と
申傳へ侍る

鱸は庖丁極秘切形の名稱

四季鱸 諸身鱸 陰陽鱸 川鱸 早川鱸

海鱸

右に内は皆傳ふものよあふざれば許さざるものあり

鱸

かれひとの魚ハ半面魚の事なりをろくして吳の國と
越の國と合戦ありし時合戦の事よ吳の國の王盪廬半面魚
は取り生なる魚の右の肉とそぎて食し曰と合戦の勝利と
守れと其後海中は投ず其後越の國の王勾踐も又半面魚は
取りて生なる魚の左の肉はそぎて食し同様といひて同志
とこれと海は投ず吳越の國の王の食あまし多る魚なれば
とて王餘魚と云ふの魚はうらハ人は見せまあらさぬとの
なりとて今に代は至るまで人前とをぶらなれども爰は
口傳あり左に肉とそぎ多る魚ハ腹の方外面はなるゆへ外

面より半面魚と云右より肉とそ記たるは前向より半面魚とも
云この庖丁は大地の根なるを

鯨より庖丁極秘切形の名稱

四季鯨 陰陽鯨 魚形鯨 鬣通鯨 鬣碎鯨

魚成鯨 式鯨

右より内より皆傳へたるはあらざれば許さざるものあり

鯨魚 鯨、鯧、真鯉とも書也

まゝかつと云庖丁は秘多し神道家は於てを神祕と
てもらさざる事は傳へしへ委き事ハ語り申さばまゝかつ
と云と云と用ゆるハ鯨ハこのこと也大地四方を
おめと云と大地の根なるを

なり故に鯨と字を用ゆるまゝかつとのからたるも鯨と徳と
備へしれり故にまゝかつとの庖丁といぬ井庖丁と云又
づみ庖丁とも云也まゝかつとはことちやりの字といふ
ものあり何れもは傳なり鯨魚と洗車ともは傳ありまゝか
つと云庖丁ハ鳥の庖丁のとなすべし

鯨より庖丁極秘切形の名稱

大燕鯨魚 小燕鯨魚 魚形鯨魚 飛連鯨魚 行連鯨魚

この内は皆傳へたるはあらざれば許さざるものあり
右より五魚と云なり

鯨より庖丁切形名稱

千代鯨 陽ノ鯨 三刀鯨 初霜鯨 雪朝鯨

左は諸魚の分と掲ぐ尤大畧と記すものなり

鯉釣庖丁 鯛庖丁 鯰庖丁

右は諸魚中極秘にしては傳あり

章魚は庖丁切形は名稱と大下章魚ハッ子切章魚櫻章魚といふ

鯉は輪續は切形あり

鮑は庖丁切形は名を烏帽子貝といふ

鮫鮓は庖丁ハ式六通は内のものなり

鱧擁劔蟹は庖丁は口傳あり

右は外は爰はこれと畧す

是より三鳥其他は予と掲ぐ先第一は鳥の据換と圖示し

置と

庖丁は筋組紙に置換ハ

魚と異なる事なきゆへ

爰はこれと畧す

鳥は筋ハ鯉鯛鯰は羽由

るよりと其かたは異れ

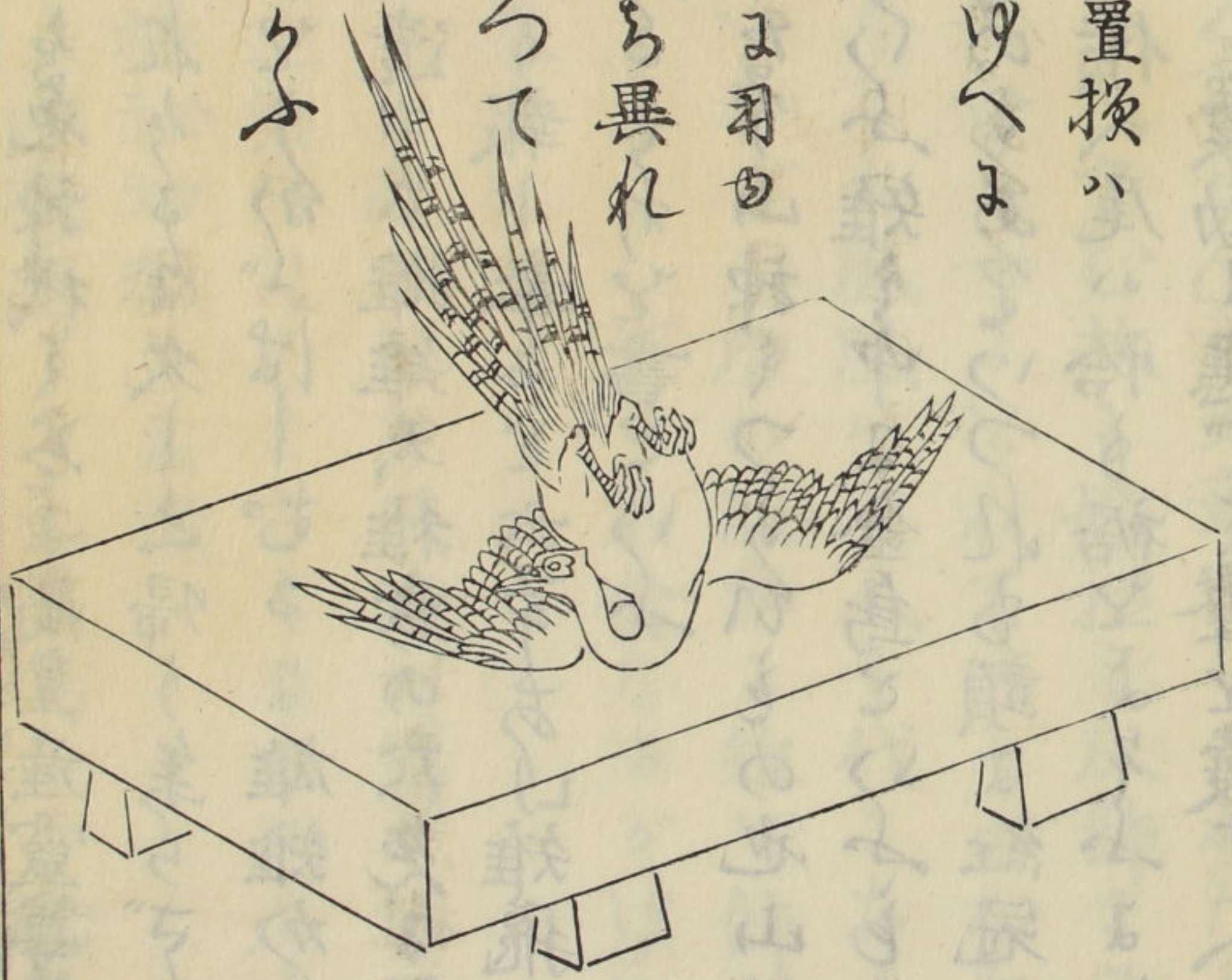
り鳥はも鳥はよつて

用ゆる所は筋同

じからば其かつくふ

少しでかかれ

雉



雉ハ神代より仔細伝ふるも也神代に卷る高皇産靈尊葦原の
中津國へ天稚彦と遣されたるも久しと歸り来らざるゆへ
無名の雄雉と遣しこれとつかはしむるは雄雉かへらば
故にまた無名の雌雉と遣さる雌雉天稚彦のたぬは射られ
其矢は中り多きも歸り報じ奉ると云ふあり雉飛ぶ事矢
の如し故に矢屋んよふるとわと書といふ
雉ハ山の鳥に王なり女なり山神につのひもの也山神の雉
と現れるもふ事ありといふ雉に中は金鳥といふものあり
又ハま羽の雉といふものもあまいつれも頭は紅冠をいつた
だき身は五色の文彩と備へ尾ハ恰も裾とよそふに似るあり
距ありてよく闘ひ天地に震動は應じて聲と發す人の衣裳

のもんは雉とぬいゑごとく事ハ人の文章あるよかたども也
雌雄契り深として多と子と字む故に婚控に床飾はもらふ
れと羽も雉ハ周禮にも六禽の一よとれにけりものかたちハ
鳳凰といふ多は相似多りと云鳳凰ハ聖人の代はあまざれ
ハ出ず帝の服車は鳳凰とかがり右の服車は雉と飾ははる
ハ文武に徳と兼て天理は多むのんざる各禽なるがゆへなり
雉に故事多しあれども畧す
雉に庖丁はハ大祕に傳多し庖丁となれば時刀筋に何つとい
よろしあらざれば子孫追崇となすと古より申傳ふるなり

- 式祝鳥
- 移徒鳥
- 四季鳥
- 元服鳥
- 陰陽鳥

雪朝鳥 雪中鳥 鷹鳥 八文字鳥 長命鳥

この内は皆傳いとのよはらざれば許さざるものあり

雁

雁ハ水鳥ノ王ナリ菱喰白鳥其他足ハ水カキある多ト云ベ
クあるといふ雁ハ秋北ヨリ南ヘ來リ春ハ南ヨリ北ヘ歸リ
モ常ニ雌雄相志多クハ互ニミミズレざる多也故ニ由ス
マテハ嫁トスル時雁成ヤリテ約束ト定むといふ我朝マテ
ハカヨフノ事ハナシ口傳

雁ハ庖丁極秘切形ノ名稱

- 樂庖丁 飛連雁 行連雁 蘇雁 雁來雁ト 田渡雁
- 歸雁 芹喰雁

樂庖丁ハ此ベク一子相傳い庖丁ナリ

鶴

鶴ハ千歳ノよハいと多もつ貴鳥マシテ仙郷ノ多といふ此
多ト庖丁スルニ大秘口傳多ク要文あり足ハハ好ト水引
ト用由鷹ノ取多鶴ハ縮ト徳ト用由鶴ハ裏手庖丁ト云事
あり口傳

鶴ハ庖丁極秘切形ノ名稱

- 千歳鶴 四季鶴 軋坤ニ手 舞鶴
- 千歳ノ鶴ハ天子ニ限ル其餘ハ公卿大夫諸侯ニ用由
- 舞鶴ハ季節ヨリ用由ナキ樂ノ庖丁ニ用由事あるナリ
- 鶴ハ庖丁ハ庖丁手練ナキとのハ許さば

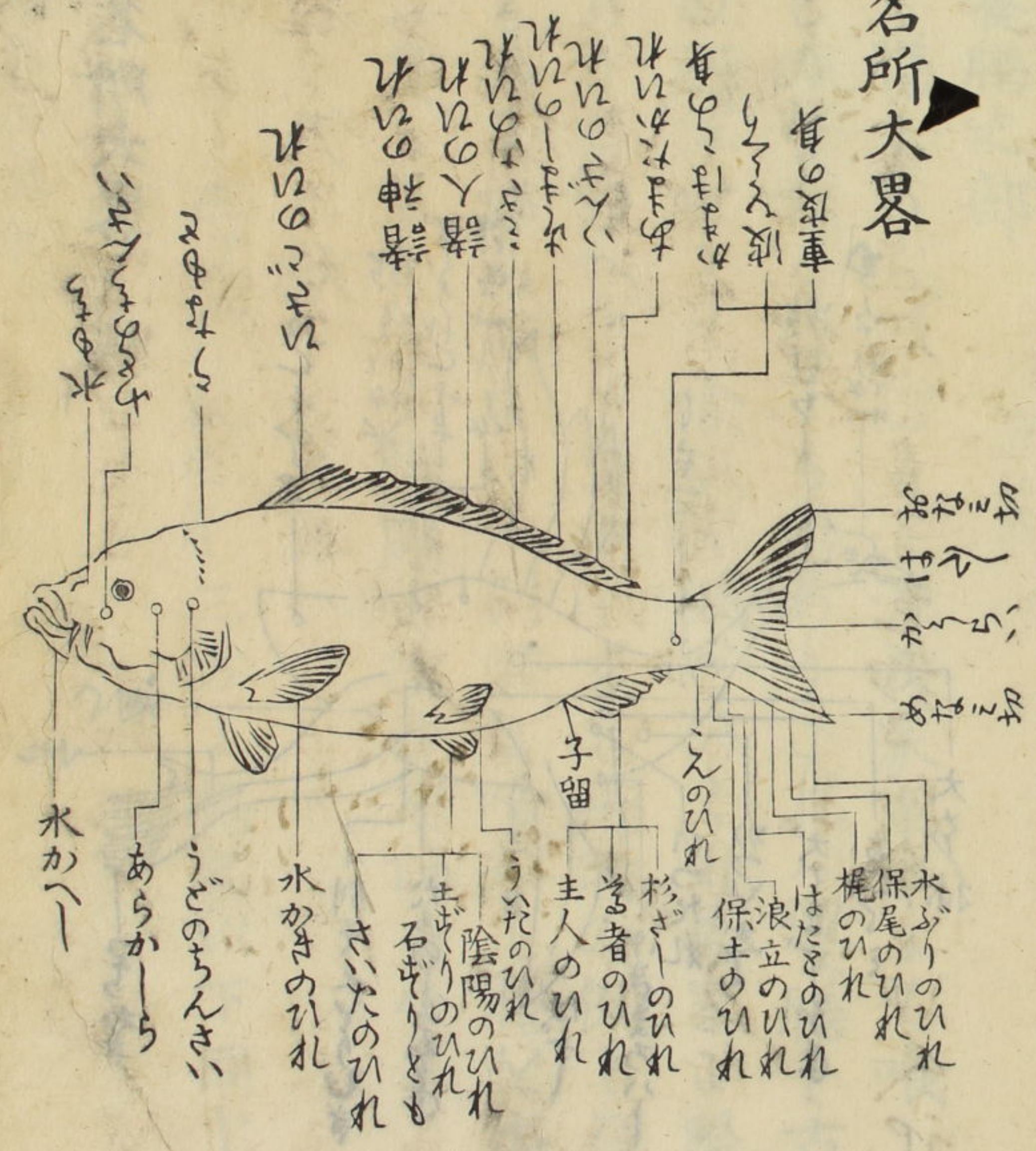
右と三多といふ

白鳥は式白鳥艸白名澤歸白多といふ切形あり鴨は鷹鴨真鴨といふ切形あり

鷓鴣は庖丁ハ雉は庖丁ときれみかりりある事ハな志は傳五魚三鳥ともは何れも名所あり我家に秘事なり其名所は如きハ俗間ハ傳ある如きものよ何らばや重なり鯉雉は如きハ官武よよつそ名とことよす左ハ官家ハ用ゆる鯉雉は名所ハ大畧と記しおとあはは掲げざる魚鳥は名所ハ他日これと公よす事ハ三尺ハ童子も知る所あるゆへ記さず

口、鼻尾など事ハ三尺ハ童子も知る所あるゆへ記さず

官家鯉名所大畧



生開流三河記書抄卷之四

二十一

大重土器海蛇窪土器 塩

同

三米盛耳土器 箸下同

同 窪土器

梅乾窪土器 梅

二獻

同

乾海鰻窪土器 塩

五度土器下輪

賜熬

同 窪土器

削物 梅

三獻

蠟子窪土器 塩

五度土器下輪

内躬耳土器 箸

同 窪土器

鍊鱈 梅

本膳

大重土器下輪香立氣束同 足角香立氣束

塩引 布久免 炙物

三度土器下輪香立氣束

窪土器

青 鱠 饗 飯

鶴 龜 同 梅

箸

同

同

同

香之物

曾木物

蝸 蚌

同

二之膳

同

同

間土器下輪

藍 重

鮎 魚

集 汁

同

五度土器下輪

窪土器

于 鮫

杉 飯 同 梅

箸

同

同

同

杏仁盛

卷 錫

鯛 汁

三之膳

同

足角香立氣束

章魚盛

翅 鮓

窪土器

下輪氣束

間土器下輪

同

辛 螺

汁掛飯

菜 汁

箸

同

同

同

稻毛盛

姬 盛

四之膳

同

同

蘋 込

蒲 鉾

同

三度土器下輪香立氣束

間土器下輪

同

耳土器

生月... 卷之四

二十四

青螺

糲糲食

鶴汁

箸

同

花盛

渦盛

同

同梅

五之膳

足角香立氣束

同

羽盛

老海鼠盛

同

大重土器下輪香立氣束

同

穰盛

子糲糲食

鯉汁

箸

同

船盛

沙噀腸桶

同梅

鶴

基

土器

盃

同

耳土器

蓬菜臺
銚子提
干之物

土器

盃

箸

五度土器下輪氣束

蠟子

二

同

同

塩引

蚌蛤

耳土器

箸

花氣束

龜甲縁高

耳土器

箸

七五三饗膳

初獻引渡

小角

搗栗

同

菓引 土器

三ッ孟足角 箸

耳土器

箸

同

昆布

鈔子 提

獻

耳土器

香立氣束

龜甲鳥

五度土器下輪

耳土器

雜 箸

同

龜甲 五種

三獻

大重土器下輪氣束

削物

同

鬚之物

同

箸

同

青螺

本膳

大重土器下輪香立氣束

同

足角香立氣束

鹽引

布久免

灸物

三度土器下輪

五度土器下輪

窪土器

鱠

杉

飯

同梅

箸

同

同

同

香之物

二之膳

沙喫腸桶

蒲鋒

同

同

間土器下輪

章魚

卷

鰯

集

汁

大重土器下輪香立氣束

窪土器

青螺

同

塩

同

箸

同

同

同

同梅

蠟子

干鮫

合

鯛汁

三之膳

足角露香立氣束

羽盛

下輪氣束

窪土器

間土器下輪

辛

螺

同梅

菜汁

同

箸

同

船盛

嶋臺

巢喰鶴

土器

盃

銚子

提

干之物

三用流法必書友法卷之四

二十八

五度土器下輪氣束

塩引

同

鱧子

耳土器

箸

同

蚌蛤

十二折之内四折

香立氣束

同

同

一折

同

一折

同

一折

同

一折

啞物六合之内二合

松鶴龜香立

同

一合餅

一合餅

菓子縁高

九獻之次第

初獻

香立氣束

龜甲鳥

五度土器下輪

峯雜

耳土器

箸

同

龜甲五種

二獻

大重土器下輪香立氣束

削物

間土器下輪

耳土器

鬣之物

箸

同

青螺

三獻

耳土器

同

小刺

間土器下輪

同

一ツ物

箸

同

鱧子

四獻

大重土器下輪香立氣束

間土器下輪香立氣束

猪口土器

耳土器

鮎魚

羊羹

汁

箸

五獻

同

揉引鍬

雲羹

汁

箸

六獻

同

午勞

鼈羹

汁

箸

七獻

生開法抄卷之四

二九

同 同 同 同

酢蘿蔔 饅頭 汁 箸

八 獻 同 同

同 同 同 同

青菜 蒸麥 汁 箸

九 獻 同 同

同 同 同 同

卷 鯛 温 鮑 汁 箸

嶋 臺 土器 盃 同 同

鉋子 提 同 同

菓 子 縁 高

北條高時酒宴ごとと九獻と用ひられ多り

五の膳七の膳蓮の膳其他の事ハ他日われと公示するごとと何
る屋し

かう立きそく十二折六合の事ハ牙一巻まつりて見るべし

心葉の事

饗膳の四角は松と立五色の縁と掛多るとのと云

木具の事

古の食物と土器は盛り膳部ハ白木と用ひ一度用ひれば再
び用ひざるものなり

鉋子の事

古ハ片口の鉋子と用ひそれハへ式正の時両口の鉋子と用

ゆるよハかた〜口と包み用内兩口と鉋子とちろ口と鉋子とよいふ

菓子事

上古菓子ハ今菓子と大ニ異なり上古ハ松實栢實干枣。搗栗ふどと干菓子といひ栗橘杏李梨桃柿柑子ふどと木菓子と云米の粉にていろ〜かたちと作り油にて何ぢ又ハあまづらとぬりたるものと唐菓子といふて賞味し多るもの也今のみ志菓子干菓子類は何ぢ

高盛拵扱大畧

海蛇ハ巻鯛〜如之巻て薄之小口切よ〜盛る梅干ハ信濃梅よ〜廻り盛ます

軋海鰻とあるハ干鱧事なり身と刻て廻り盛ます

削物ハ干鰹と削て盛る

腸熬ハ鯉と腸と煮て上ハ盛ます鯉と斬扱并盛様よ口傳あり

鱧子ハ其ま〜塩引〜如之と斬て盛なり

鯉鱈ハそぎて廻り盛ます

内躬ハ鯉と躬と作りて盛りと免ハ鬣と置き身と見へざり

程ハ鯉と子と置べ〜口傳あり

鹽引ハ丸と斬て小口切よ薄之斬て廻り盛ます

青鱈ハ魚肉と小と切り酢にてあ〜盛る

香〜物ハ薄之小口切よ〜廻り盛ます

布久免ハ干鱧干鯛とよ〜砕き細よな〜盛るなり

曾木物ハ久間比敷ク身ト其まゝソソいで盛なり

炙物ハ鱒鮭あどと四角ヲ斬リ五切盛るなり

蝸蚌ハ大なるハ一ツ豆蝸蚌ハ土器ヲ盛る一ツ盛ル時ハ甲ト

放一船盛の如クよなほ盛

藍重ハ角鮫ト塩引ク如ク斬リ藍蠟ヲて凍て小口切よ

盛るなり

杏仁盛ハ杏仁ト盛る也杏仁なき時ハ桃仁ト盛る

干鮫ハ干多るまゝ塩引ク如ク落ク切て盛るなり

鮎魚ハ小口切よ

巻鰯ハ鰯ト暫ク水ト浸し首方々固ト巻て湯煮し小口

より落ク斬て盛るべ

章魚盛ハ章魚ト塩煮し小口切よ

章魚ト煮て用由

辛螺ハ赤辛螺ト用由塩煮し身ト落ク斬リ貝より少

高く盛るなり

稻毛盛ハ小鰈ト塩煮し廻り盛るなり

翅鮎ハ鮎ト串ト刺し袖勢ハ作り炙多る鮎なり

姫盛トハ平荒布トこまり刻盛たるなり

蕨込ハ海參ト中へ薯蕷ト込入れて煮これト小口切よ

盛なり

青螺ハ身ト落ク斬り盛り貝ト蓋トなして五ツ又ハ三ツ盛也

花盛ハ角鮫ト小口切よ

蒲鉾ハ竹輪蒲鉾と五ツ盛るべしニツハ下は其上はニツ打違て置
 き又其上は一ツ打違て盛る都合五ツなり
 渦盛ハ熨斗と巻錫と如くなして盛るなり
 穰盛ハ棒熨斗と一寸程は切り真中より末迄豎は細く切り
 熱湯は切多る方と清水氣を取りて盛るなり
 老海鼠ハ粕漬り塩漬り身と落し切りて盛るなり
 沙噀腸桶ハ桶は沙噀腸と入れ蓋となして置と
 蚌蛤ハ蛤の大ききと揃へ一通り盛り元結して輪となし蛤
 しひのへし又盛り又輪となして又盛り也蛤は目の方ハ
 尤も内へなるなり
 五種盛ハ削鯉。卷荒布。刻生姜。刻栗。青味と五色と盛なり

鬣は物ハ鯛也四角は斬重て盛と免は藻分はひれと身
 一ツ物ハ鮓と翅鮓と如く一ツすへる也翅鮓ハ膳は付也一ツ物と
 いふときは鮓はなるを得置るべし
 揉引鰻ハ鮓と巾二分長サ二寸程は切り何れもてらぶと
 どり盛るなり
 午芩ハ皮と去り小口切りして香く物の如くは盛る又一寸
 あまりは切り四角はして角盛はをゆる也
 酢蘿蔔ハ葉付はして皮と去り八本又ハ五本盛る也
 青菜ハ丸海苔と粉はして盛る也又菜を細くは刻てを盛る
 羊羹とハ羊の肉とカ多りたる羹也雲羹とハ雲形はなり
 たる羹也鼈羹とハ鼈の形はこしらへたる羹也雲羹は椀椀

三月流... 必書...

三十一

ハ山の芋と。玉子。あまづらと。柿里合せむし雲形と。切る。屋し
 驚美と。拵換と。山芋。小豆の粉。小麦の粉。あまづらと。四品と。柿
 里合せむし也。盛換ハ羊羹ハ六角段盛雲羹ハ五分程と。小口
 切として廻り盛よし。盛留よし。一ツ置と。驚美ハ首と。外へ尾と。内
 へなして三段と。盛り盛留よし。一ツ置と。べし。羹の汁ハ何れも多
 乳味噌と。用ゆ
 羹類多し。何れども。ら。記に要あきと。以て畧す
 饅頭を小さき饅頭と。廻り盛よし。すべし。蒸麥。温飩ハ其ま。と。又
 て。一ト束と。盛べし。汁ハ何れをたれ味噌と。用ゆ
 飯。汁。峯雜。船盛。羽盛。あどの事ハ畧し
 木具寸法及土器下輪寸法

式三獻一三方 鋪一尺二寸 縁高サ二寸七分

同 二三方 鋪一尺一寸五分 縁高サ一寸六分

同 三三方 鋪一尺一寸 縁高サ一寸五分

饗 本 膳 鋪一尺六寸 縁高サ二寸二分

同 二膳 鋪一尺五寸五分 縁高サ二寸一分

同 三膳 右同寸法ヲ用ユ

生開法三法所書抄卷之四 三十四

同 四ノ膳 鋪一尺五寸 縁高サ二寸一分

同 五ノ膳 右同寸法ヲ用ユ

七五三本膳 鋪一尺三寸五分 縁高サ一寸八分

同 二ノ膳 洞高サ九寸五分

同 三ノ膳 鋪一尺三寸 縁高サ一寸八分

同 九獻之三方 洞高サ九寸一分

同 三ノ膳 鋪一尺二寸五分 縁高サ一寸七分

九獻之三方 洞高サ八寸七分

小角 何レモ式三獻一ノ三方又ハ二ノ三方ヲ用ユ 鋪三寸五分 縁高サ二分

足高サ一寸五分

足角 右同寸法ヲ用ユ

鶴 鳩 臺 嶋ノ長サ二尺八寸五分 横一尺四寸五分

足高サ五寸

蓬 菜 臺 右同寸法ヲ用ユ

同上居三方 鋪一尺三寸五分角切 縁高サ一寸八分

洞高サ九寸五分

干之物三方 鋪一尺二寸五分 縁高サ一寸七分

洞高サ八寸七分

龜 甲 縁 高 八角玉縁高サ三寸 口廣サ八寸

鎌足三寸高サ三寸八分

同上居三方 式三獻一ノ寸法ヲ用ユ

五種盛龜甲 六角玉縁鋪三寸二分 縁高サ一寸

鎌足三ツ高サ七寸七分

十二折 八角玉縁口廣サ七寸 縁高サ二寸五分

足高サ七寸

同上下基 八角鋪一尺 縁高サ二寸八分中底ハ雲足

六合 洞高サ六寸横六寸四方ニサマ内ニ洞アリ

足高サ二寸

同上居三方 式三獻三ノ寸法ヲ用ユ 對一ノ尺四寸五分

沙噀腸桶 高サ三寸九分 口廣サ二寸七分 蓋ニツマミアリ

饗膳箸 長サ一尺二寸

七五三以下箸 長サ一尺

獻之箸 長サ九寸

七度土器下輪 口徑五寸六分 高サ二寸五分

五度土器下輪 口徑四寸 高サ二寸三分

間土器下輪 口徑三寸五分 高サ二寸三分

三度土器下輪 口徑三寸 高サ一寸五分

大重土器下輪 口徑二寸八分 高サ一寸五分

辛螺下輪 口徑三寸二分 高サ一寸七分

右々上ノ記す饗膳九獻あども用ふる木具ノ寸法及土器下輪ノ寸法ノこと掲げざるものなり

三がうぜんゝ事

三がうぜんハ四季ノ山ト作り四季ノ色ヲ染めたるハ秋
 ノ季ト復あふバ冬ノ季トよけて三季ト作る過去。現在。未来
 といふなり當季とさきヨ三ツクならヨ色ヲ前ヨて汁ト
 かろ座しこれハ近世ノ作り換也又古法ト云て三峯膳ノ山
 ノかちの古法ノ如ク作り其山ト赤山。白山。黄山あどと
 云て山ト色ヨて染たるすいせんヨて作り色ノあんと其上
 ノ置き古法ト得多如クソレト山ノ形ノ古法ヨて
 作り換ハ古法ノ何ゾこれぞ古法中ノ新法といふ座しハ
 ノ新古法へんじて右ノ三がうぜんトなり多クあふん真の
 古法ヨ至りてハ如クものハ何ゾ我家ノ極秘ノ事なれど
 もせヨ知るものあきなり右等ト以て真の古法ノ如ク思ひ

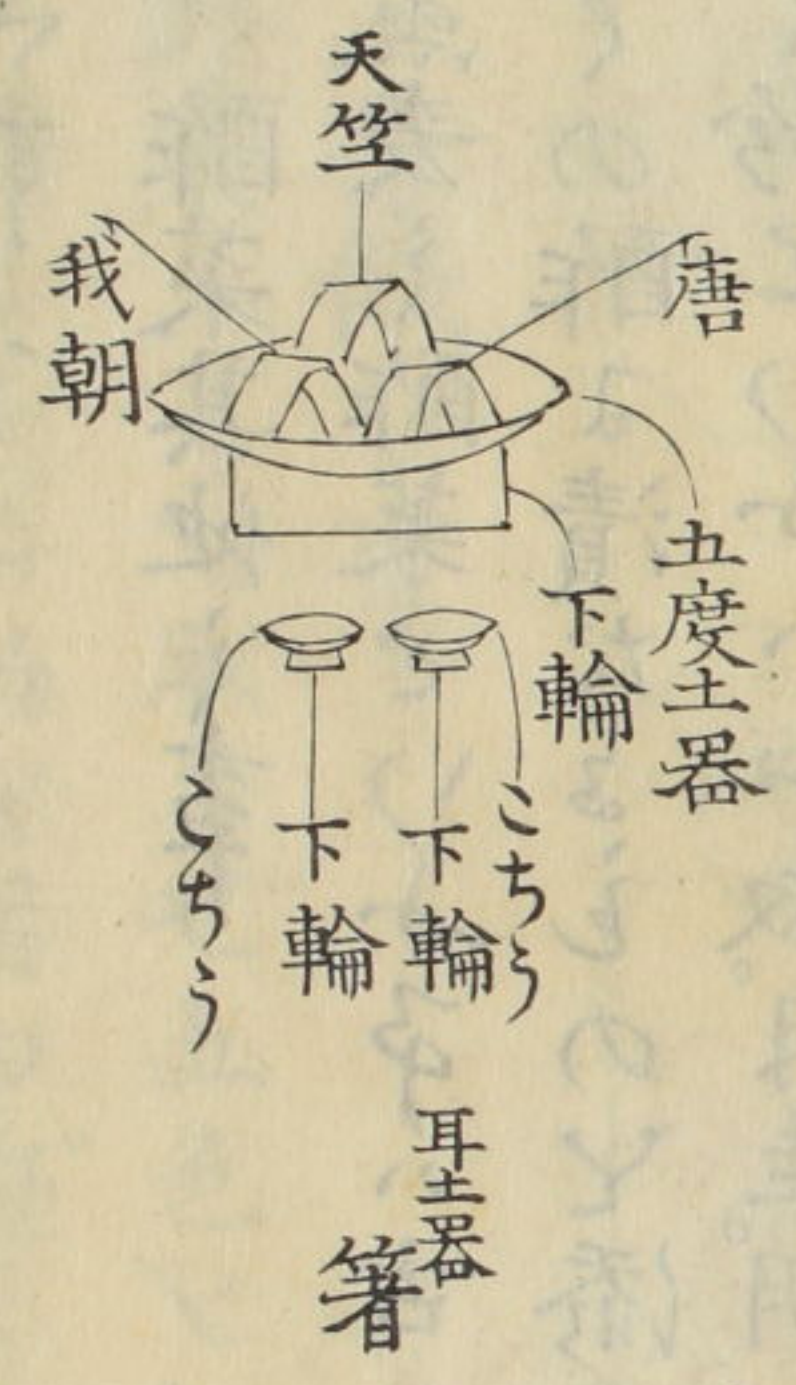
あやまるもの何ゾん事トうれいやむなと左ノ記ノ置ト

真ノ古法の三峯膳拵様

米の粉 くらづ うざんの粉 あまづ

右トよん志んの汁ヨてあま合志せいろヨてあまの汁

なり



三方拵之

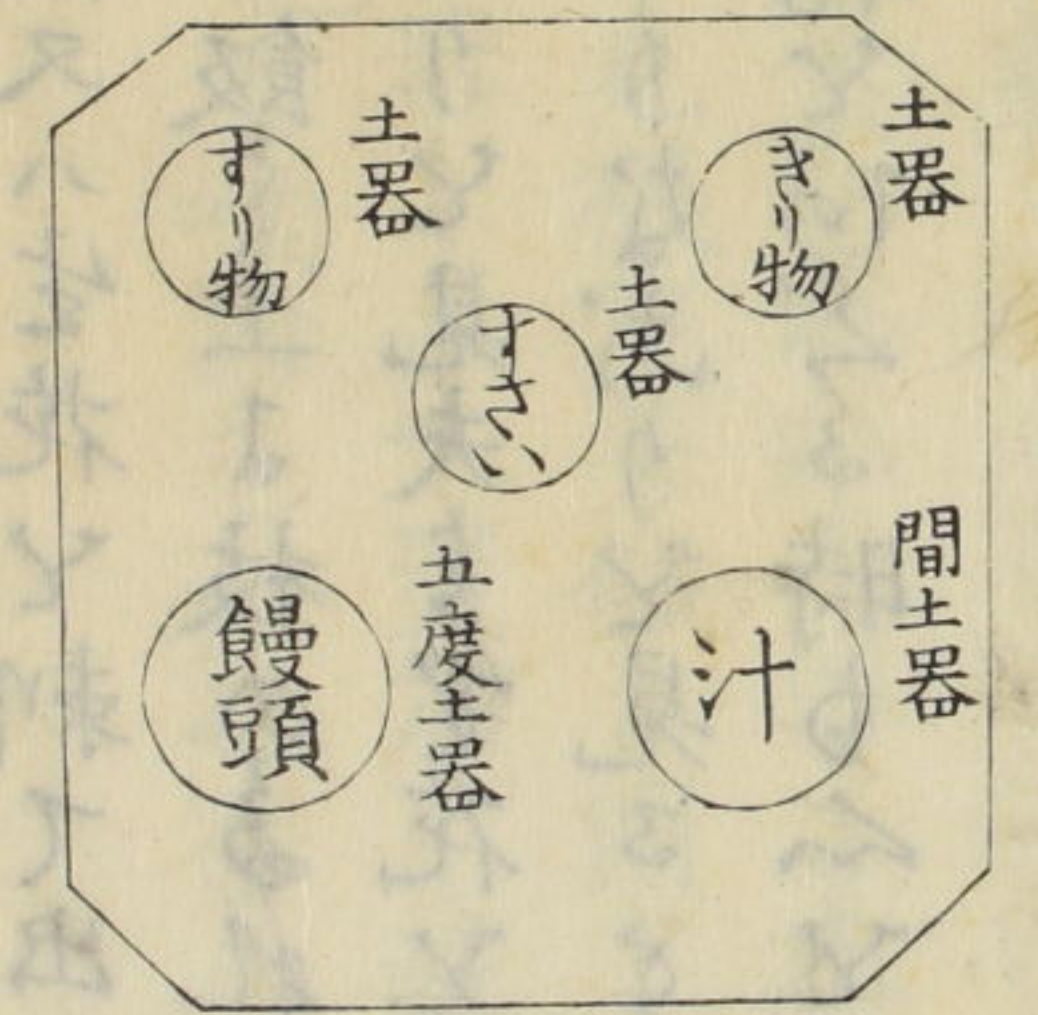
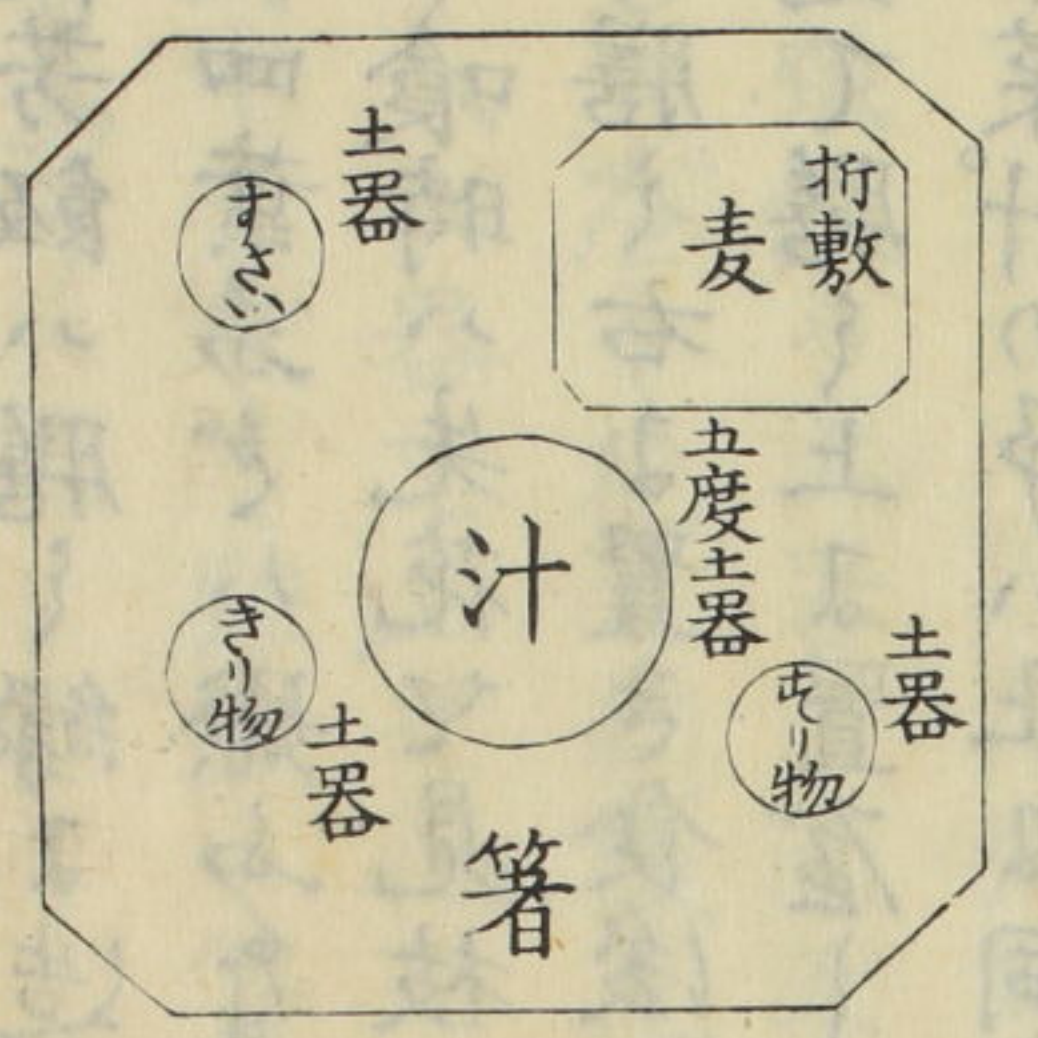
こぢうにハぬきとるミ。そへ着と盛る座し三峯膳仕立

あぢ呪文

三峯膳ハ三國ノ山ト表ス右ハ公方將軍ヘ据ルもの也三峯膳ト公方將軍ヘ据ル者及ビ呪文ノ事ハ我家ノ大秘タルヨリカキテス

酢菜其他ノ事

饅頭ノ酢菜。蒸麦ノ酢菜といふ事ハ古ハ饅頭トモ何トモ野菜。海菜。あどの酢。漬たるものト添テ出シこれト酢菜といふ又饅頭ノ粉といふハ山椒。肉桂。胡椒の粉。あどといふ又これトすり物ト云切物トハ香ノ物。白豆腐。柚の皮。みかん。の皮。志。その葉。あどといふ汁ハ多味噌ト用也爰ハ搗ルものハ當時用也一例ト示したるものハ一層ハム得。屋ノ下。三羹。三麵ノ事ハ上ニ記シある也。爰ハ畧シ



何れも四方三方足打等ト用也

芳飯ノ事

芳飯ハ削物。野菜。あどト取まぜ五色ト飯ノ上置き。な。出。にべ。上置ハ時。ある物ト用也。屋。定リハ。志。汁。ハ。冷。汁。又ハ。多。味。噌。の。汁。ト。添。テ。出。シ。べ。又。あ。と。よ。り。引。事。も。あ。る。也。これト喰ハ。赤。ハ。青。さ。物。ク。酸。物。ト。り。復。ハ。赤。さ。物。ク。苦。さ。

物より土用は黄なる物より甘き物より秋は白き物より辛物より冬は黒き物より鹹き物より喰むる後上盛にかきまぜて隨意に喰べし菜は切物たる座し香く物の外は定りたり時宜は應ず座し

花芳飯事

花芳飯ハ膳に縁に造花又ハ生花と刺て出す也二花二葉四花四葉ふどハ嫌ふなり飯に上は枝の多れ覆ふ扱ふなりべし喰時ハ先花と見枝ふりと見夫と花と取あず見てほめて膳に右に置き食後ふりなぶりと見るとて又花と取あず見て膳に上は置座し膳にのぐる時ゆふと残はるるある座し菜汁の多ハ上は同じ

花強飯事

花強飯ハ土器は南天の葉とかいしきと志て其上は強飯とをる座し花の刺様花の見様花芳飯と同じ食後かいしきの上へ土器とふせ花と土器に上へ置座し汁ハ冷汁菜ハ上は同じすべて強飯ハ箸よく喰ぬもの也手にて喰座し喰様は習あり

粥事

古は喰料の粥ハ椀に入れ箸と椀に上へかふの如くは置たりされども常今ハ常く食の如くはして出汁汁あれども汁ハ吸ばして汁の躬バツリと喰座し時より汁と一口吸ひ粥と取上げて喰も苦しめは決して粥は汁とくけ喰ふ

座のうぶ老人あどハかちて喰とも苦しくうぶ出家ハ汁と
うちて喰座一武家ハ汁とけざる也粥ハ出家のて用めて
武家は用がざる換よつふものゆれども粥古實と知らざ
るもの、後よして論ばるよあふに粥ハ古より公武とも
用がられたるものなり菜ハ梅干。香く物味噌。焼塩。山椒。類
と用が喰様よ習あ重式よ用ある時ハ粥を陶土器よ盛り菜
ハ高盛よに座一菜よ品ハ右と異なりこゝよあれと畧に

湯漬飯事

湯と七分目程うちて箸よて食とおくろろろ喰ハ汁と吸
ハびして汁よ躬と喰ハ湯漬と喰ハ膳よ左の角よある香く
物と喰ハ夫より二膳三膳の菜と喰座し尤も箸のよお

れざる菜と喰座し猪口よ塩のふ。焼味噌あどそへく出るも
氣まよ喰座のうぶ汁の再進ハ出に百發もの也喰様よ習
何也

糲事 ホシイヒ

糲よ膳部よ胡麻塩。納豆。燈心あどと置くと古法の如くよん
得よとのあれどもこれハいつかへ何人々の一時の好まよ
よりあつたるものよて古法といふ座きものよあふに真正
よ古法ハ糲よ膳の向へ焼塩と砂糖とよ付て出したるもの
なりこの塩ハ残らば喰とも砂糖ハ残すべし糲よ出にハ
最初より水よ漬て出に也あり水よ志たして出もあり水よ
志あして出に時ハ二番水とて膳と出したる後水よ水次よ

入て出すべし。二番水出ぬ先は箸と取上ぐ。座敷の水出れば箸と取り直し。器は水七分目程。湯で箸までかき廻し喰を喰ひ終れば又水と漬てす。ぎ飲べし。

點心の事

點心とは膳引ある後天目や臺や其場合相應の物と座敷の中央へ出す。これと點心と云なり。後世に至りてこれと點心といふべし。其後出す羹。麵類と點心と云ハ大なるあやまり也。又點心より後段と云後段といふ事ハ後世に至りていふ事まで古ハ一段別ハなし。始終相通じて幾款と云ハ之の也。點心と出し引續き一羹一麵又ハ一羹二麵まで出れば前は藥湯と出ればこれハ食くもむる為と出ればもの也。

其藥品は肉桂。丁子。桂心。白檀。干姜。陳皮。胡椒。あどの粉と少宛天目は入れそぎ楊枝と上は細き方と吞む人の右へなして出し。次は湯と出れば湯出れば其天目は湯と七分目斗うまで右に楊枝の太き方までかきたて残らざる様は吞み楊枝の太き方と天目の弁へ入れ置と座敷に通ひの人これと引き又天目まで茶と出し。夫より羹。麵と出ればなり。

菜の事

菜の字ハ聖菜の菜の字也。食膳にさいは菜の字と書ハあやまり也。釘の字とかく座敷中處々は菜の字と書きたるハ俗は通じ易きが為にかきこものなり。又さいとそくといふこれハ古き詞也。食よそへく喰ふゆへなり。

添肴之事

添肴とハ羹類。麵類のこもてハ酒の肴とあふざるにへ肴とそへく出にけへ添肴といふなりこの肴と膳は一ツは組付るもあり又膳と照へ据る事もあるなり膳と照へ据る時ハ別に臺よのせて出にせし

山椒焼塩之事

山椒焼塩あどと少し膳よつけて出すハ山椒ハ本草經よあることと効能ありて諸毒と消すもの也塩ハむせびと即座よ止るもの也故よこの二品ハ必ば食膳よ用ぶるもの也

かいしき之事

かいしきはハ南天の葉其他食物人身ともハ害なき草木の

葉と撰び用ぶべし上古ハちり又ハ檨葉と用ぶ酒なども檨

葉よて飲こしものなり檨葉と用ぶる事ハ異朝へ迄も傳へ

しるよて北史といふ書よ日本上古ハ風俗と記したる所ハ

俗無盤俎藉以檨葉とあり古ハ多クかな字と用ぶしより本

字あれども其本字なきものといふ得古の職外学者むりハ改

変或ハ搔爰などの音の通ずる文字とあてはめ書しより後

世のもの皆これなまひ世人として其あて字なること知ら

ざるしむるよ至る其あて字のおらわしハ久遠なれどもあ

れとあてはるものなきありあて字と書ざれば俗人ハ通ぜざ

るにへ其職よあるものも又其あて字とかなたむく後世ハ

学者不審よ思へども職よあるものハ書とるにけへともハ又

其あて字とかくは至るかとの如きの類ハ只これのななら
 ば上は訂しおきたるものと亀足甲立。亀足。甲立。訂。事。ハ。菜。の。字。
 の類の如し知らざる文字ハかな字より書けば後世の人と
 あやまらざるは古の職外学者あて字と考へ出し書き甚志
 きに至りてハ其上は牽強附會の説を付すそれゆへあて字
 と本字の如し思ひ終はこれと是認せしむるに至るそれよ
 り考てかいつきの本義と失ひ紙袋のものと紙かいつきのな
 ど、いつい甚しきハ扇子あてとかいつきは用ゆるは至る如
 此事ハ一時に景は用ゆる事なれば深とどの免ざれどもあ
 れとかいつきの本體に如く心得るものあり抱腹の至なり
 これらハ俗人にあやまりはあはれ古の職外学者のあやま

ち也今われとあはれは後世其本義と知るものなきよ
 至ると以てやむあたし我家に秘書はあるとありのかいつ
 の本字原なる事と余父正殿にれと公會はとらはとつへど
 もあま祢之世は知らしめん為は爰に記すもの也原カイキの字義
 ハ草木の莖葉が姿といふ字也故は草木の葉と用由紙扇子
 などとかいつきは用ゆるかいつきの本義はそむきたるもの
 といふ也

押臺の事

押臺は物ハ色々の肴とつと前の肴ともは押へて今一就
 と云ふ也押への物ハ洲濱形又ハ地紙臺は岩組の体とな志
 て種々の肴と盛り又ハ薬品あても盛り法に如といふも

のあれどもこの祝取は足らば押臺ハ三獻の終は用ゆる干
 肴臺より也三獻のおさつは用ゆる臺肴なるけへられと押
 臺といふ也この臺ハ袖附三方合掌臺と用ゆるべし袖附三方
 なき時ハ通常ハ三方又ハ二重繰と用ゆるべし尤も白紙と
 敷き干肴と盛る座ハ洲濱臺又ハ地紙臺ハ岩組あどとな志
 用ゆるるむむの一時流行せしけへ法の如く思ふものあ
 れどもこれと以て古来の法と心得るハ何やまかなる座し
 然れども流義はよつと用ゆると云ふ余ハ敢て是非せざ

香く物く事

香く物といふハにちひの物と書とけへにちひとさる物と
 いふ事は古人もんづるがけ只香の文字はなづき漬物と香く

物の監觴と思ひ漬物よのこ心と勞し遂は薰物の中へ藤木
 と漬き置き其香氣と移して沈香といふ夫と學びて大根な
 どと味噌は漬き味噌の香氣と移すけへ香く物といふもの
 祝と出せしけり一犬虚は吠れは萬犬これハ吠の類よしして
 古人のかけれし書と信志今日に至りてハ全之上古より用
 ひし香く物の主意と失ひ塩或ハ味噌は漬し以來し事よの
 こ縷々述ふる古書あまもあれども皆漬物におしりよとさ
 志のこよて一も香く物の主意とさしものなまおれと以
 て考れば古人も香く物く主意と知らざるもの也古人知ら
 ざれば今人猶知らば古今人の迷いと解んが為し我家に極
 秘く書中にある上古より用ひし香く物の事と左に記し次

塩漬茄子の事と云記に沈香（沈香は説もあやまりと雖も爰
 香の物ハ生大山人の輪切也これと志づくとかんで食物に
 けしきにちひとそれへ移し取るもの也それけへ香の物と
 いふ可秘とありこれより香の物の注意了解せしなふん
 椒鹽菜と塩漬せし事もいと古き事也右府頼朝公の時代
 はハ咎人罪に次才分らざる間ハ大切のものけへ塩漬茄子
 三切と咎人を用ひしもの也塩漬茄子ハ五臟とやふ効
 ありと云ふありて也それより茄子の漬物は限り三切とさ
 らして常は用ふべとありこれよりつて塩漬茄子も古より
 あるものを知る處し味噌漬などハ塩漬より後のものなるを
 かん及び吸口と事

かんを金柑とかがざる處し金柑なき時を杏梅。柚などと用む
 處し吸口ハ山椒。防風。生姜。柑の類。たゞ山葵。灸うが其他いそく
 用むれども何れも役のたふるもの也役は多ざる物とかん
 又を吸口は用むるハ景く為は用むるものと知る處し香し
 きるハ畧す

料理割烹其他訓誡の事

古来より我州に入るものへ訓誡する書中より左に六
 事と摘採し爰に之と掲げしハ世に予とわきまへば
 る料理人あどへも知らしめたる切なる思ひなり記
 志多るもの也

料理とハはよりおさむるといふ字より食物と調理する事

斗は限らざれども古より食物調理の事は是ら用る語
 とある来たり晋書は今俗稱食物割烹曰料理とあり割ハ切
 り身烹ハにると云字也割烹と云事もいとむつり予也
 老子も治大國若烹小鮮と大國と治る事と小魚と烹は喩へ
 られしほどの事也又孔子も料理の事はいまし免られし語
 ある膾不厭細色惡不食臭惡不食失飪不食割不正不食との
 たまへり膾は肉大なれば人身は害あるゆへ細きと善しと
 以て銀絲鱠縷あとの語も鱠肉は細き予縷の如くなるを
 起りし語也色臭の惡きと用ひざる事を勿論の事なり世
 は料理家烹と業とほるものといへども皆刀を以て肉を切
 るといふ得達となしおれり心こころはあふざれば如何なる名

刀といへども正しく切り得らる可きものも何れにちやち
 ぎる予ハ切ると申さざるあり割烹者身一は心得べきハ水
 はんと盡し洗滌とせらるし清潔は烹調し生熟の節と得る
 事肝要なる處し料理割烹は作法あれども主人の物成きと
 そむき法と立るハ法と知らざるものはいと料理の規矩
 と本として主人の好むところと聞き千差萬別ある其器具
 は應じ取合よと調へ規矩はそむりざる換はなれ處し器を
 料理の基礎也器はと長短厚薄の切身ある處し花は切り
 葉と作り種々の形状とあまたると切目よきとハ言難し巧
 なるは無造作にして何となさるハとふは以て本意とい
 へばほど風流と好むといへども規矩はそむきたるハ風流

よ何ふば譬バ和歌風体さゆあれども三十一字とらづ
れ三十三字よなせバ言葉たふよして品何重といへども
和歌よなふば和歌と詠ずるよ先づ題と定むるといへども
先づ器と定免ざるべのふば老人小兒食物ハ猶一層注意
し主人よ好む物といへども其職あるものよ遣肝要な
る事なり

馳走し事

山海珍味其器は満て取合多きとて馳走とハ言難し一尾
の小鱗一もとく握菜といへどもんむせと誠よしてとて調
へ控とせんど親ととるよ志ある時ハ山海珍味をいへど
うこれよ志のんや北條時頼平宣時と招請ありし時自身は

銚子と持出肴こそあられとて棚は有る器は味噌の入り
たると見出してまわらせらさしうバ時頼のんむせ誠ある事
とかんどるひ飯炊よ及び興入り甚喜悅ありしとなん又
食饗に控を賓客よ仁となれ座しと孔子も仰置れし事あり
これらの事ハ意味深き事也料理の品よかふふば主人控を
重んど調味し事よもんととせもてあはれと馳走と云也馳走
の文字よなげと主人珍物と買よとて廻り料理し事よも
奔走すると馳走あはれといふ悦あれども取よ足らば笑ふべ
き事なり

獻立し事

人よ作たる獻立ありとも非難すべのふばこれと非難する

池のハ斯道は達せざるものど知る處へハ庭前は池と
 掘り水と溜蛙と呼んで歌の多祿として楽しむもあり蛙の
 聲ハさわがしとて山と築き種々の樹木とて魚苔むして閑
 静あるこそよけれといふものもあり平らなる庭は松一本
 うゑ獨立亭として面白くと楽しむものもあり千里差萬別な重
 茂叔ハ蓮と愛し淵明ハ菊と愛すそれく好は違ハあれバこ
 そおも志乃のふ急定り有て替る事なきハ數寄風流もある
 まじさる也我が教事あるぬとて悪きと云ふ事あるを
 立は載る處料理の名其品多き事なり作法はかゝつた
 ざる歎立く分ハ作者の働と以て定まるもの也其品物く名
 も亦然り我知らざる人知れるあり我まゝ知るといふと

も人の知らざるもある事あれバ斯道は後ふものとして其名
 と知らざる恥辱となは不足らば又所まゝりて名く替り
 るる物もある處し物く名も所まゝりて替る處し難波の芦
 を伊勢の濱とぎとて我知らざる名あふバ刈ち尋ふふべ
 志作者く働と以て名付たる事ハ其名の縁と何人あふバ詳
 是答ふるある處し古より主く好まらざりたる事もある
 又己の働とてありある事もあり臨機應變の調膳獻立等も
 ける事いへ決して古の調膳獻立とて法となは不足らば他
 人の作たる事とて監は非難すべのふバ古實作法ともわき
 まへば志て物志わがほは古へ臨機應變なしたる一二
 事とあがて古法古實あがて人まほあり世とあがむとも

の何々バ炭燧に別なと時宜と見ていましめを以て其入
る多免のとなふに世いためよもなる事なるんり就立とい
ふは仔細あれどを記さば口傳

塩梅の事

上古を味噌醬油も醋もなす塩と梅とを以て味と調へたる
ゆへ塩梅といふ也書經に説命は作和羹爾惟塩梅とあり塩
をどれば鹹し梅をどれば酸し故に和と得るともしとす兼
きゆハ一入塩梅は心と盡し産し山海の珍物といへども塩
梅は和と得ざれば廉きいと和と得多ると志のんや已れ客
とあり人の饗應とくるとも時を決して塩梅和と得るともつ
のしき事とわける産るゆへに大学の教は心とくはあふざ

れは食へども其味を知らばといふ事あり調理塩梅の事ハ五
常と離れてなり難きものといふ得産し

ほり物の事

ひやし物水肴とて木と削て人形となし紙と切り翼と作り
あどあるものありこれハ其場の一時の興あれども好しか
らざる事なり冷し物ハ時々果物野菜様は之の然て食物
は用るものと以て取合よと調ふこそ面白かき木と削り
鳥獸人形あどと作るハ工道者ハ所作よしして調理塩梅と職
とすもの業は何れに近世野菜あどもて鳥獸人形は
里物となしむき物といふハあり物とむき物との差別と
知らざるものといふ所也野菜はてありものとなはハとり

もあはさび工道者く所作とま祢したるものよて賞翫はべ
きものよあはさび

誥物之事

縁高重箱などへ物と盛はハ角へつうぬ換は盛るときと
れども唯上盛は景氣のこるらやして下盛とおんそりな
は車ハ古より相ある事なれども武家よてハ外見多とま
志きよふなれども内は勇あはれといふて大よまろ
ふ故は武家よ用ゆる所は誥物ハ上下裏表は別な志これぞ
誥物ハ本意なるべし荒木よて作りたる縁高重箱といへど
も裡は心と盡は時ハ自ら表はあはるる珠藏而川媚玉韞而
山輝といふ古語もあは錦衣と着たりとて赤心なるとんハ

人よ志て人よあはさびの類也つしむる

左は三汁十三飮は和獻立と記し置けへ輕重ハこれよ
準はる

三汁十三飮

本膳

炙物

汁

添猪口

膾

小烹物

箸

香之物

二之膳

飯

盃 鈿子 取肴

菓子 干菓子類 羊羹類

茶

鼓之字ハ漬物之ときの字ニ本字ナドク書たる書物ある
どもこれハ大なるあやまり也又納豆ニ本字あどの換ハ
いふ説あるこの説ヤ當れりといへども納豆といふ字
なりと確言はる時ハこれを又あやまれりと言ざると得
ば鼓之字ハ即ち味噌といふ字也

魚鳥組合せし事

魚鳥組合せし順ハ山川海と心得べし川魚斗の時ハ鯉と海
魚斗の時ハ鯛と鳥斗の時ハ雉と上座ハ置と座ハ鷹の取た

る名あふバ何名よかといふは其の鳥と座と置と
座

生間流式法祕書拔萃卷之四 早

