



貞丈雜記

六



73
6188
6



門 6188
卷 6

貞丈雜記卷之六

飲食之部目錄

- 一 五宮心得之事
- 一 供淨之事
- 一 かいもちひとろ
- 一 點心之事
- 一 茶の湯法式之事
- 一 ちかけひを肴らうみのり
- 一 庖丁之事
- 一 漬まわりのほめづりのり
- 一 飯之湯之事
- 一 厨斗袍之事
- 一 羹とろ
- 一 香子鴨頭之事
- 一 馳走之事
- 一 料理と塩梅とろ
- 一 湯漬とろ
- 一 鯉の名所とろ

雜記六

目



- 一 庖丁故實廢るる
- 一 鰹之事
- 一 蕎麦麩之事
- 一 ぢうすひの事
- 一 香之物の事ニケ糸
- 一 味噌の事
- 一 豆の事
- 一 豆雜の事
- 一 後段の事
- 一 餅の事
- 一 飯の事
- 一 砂糖の事
- 一 七五三の膳の事
- 一 醬油の事
- 一 ぢぢんの事
- 一 金魚の事
- 一 かつらぎの事
- 一 七五三の膳の事
- 一 金魚の事

- 一 手の物の事
- 一 名づりの事
- 一 箸置様の事
- 一 おふのみ
- 一本膳は山椒焼塩おくる
- 一 尾花粥の事
- 一 せむぎの事
- 一 取肴の事
- 一 せりみ
- 一 醋立の事
- 一 鮭楚割の事
- 一出陣訶黎勒を吞る
- 一 くらげの飯
- 一 食物雜掌の事
- 一 菓子
- 一 きんとんの事
- 一 くらげの事
- 一 鮎の醋菜の事
- 一 まんぢうの事
- 一 まごの事

一 暮嶺粥のり

一 ますかのり

△ 十字之事

△ 三峰尖のり

一 あまのり

一 醋すゑのり

一 汁物のり

△ 銀鈍のり

△ 糟雞のり

△ 温糟粥のり

一 宵膳のり

一 能勢餅のり

一 田樂のり

一 ちろみとのり

△ 水漬のり

一 生成のり

一 甚太味噌のり

一 庖丁方ちりのり

一 鮎のり

一 鶏の羽盛のり

一 鮎のり

一 海老のり

一 鴨乃羽盛のり

一 ちり

一 けづり

一 海老のり

一 鴨のり

一 ちり

一 鮎のり

一 鮎のり

一 鶏のり

一 鮎のり

一 鶯のり

一 鮎のり

一 鯉のり

一 鮎のり

一 鱈のり

一 鮎のり

一 鱈のり

一 鮎のり

一 貴人眞物たよる事

一 麿牙こる

◇ 羹の名事

一 ころの事

一 かせの事

一 骨子おしけの事

一 みそ汁の事

◇ 茶事本茶非茶の事

一 椀粥の事

一 在り米の事

一 柚の庖丁

一 あまのみ

一 たまめこもの事

一 かいまの南天燭の事

一 禁中女房詞食物異名

一 式三献の肴

一 穂座英垣下

一 ちりきり丸の事

一 けづりこんぶ

一 さしこま

一 む免履き

一 つまふ

一 ちぢちぢ英甜瓜の事

一 あまこ

一 いあらの事

一 くま

◇ 粉熟の事

◇ 碁子麩の事

一 菜事 圖

一 五種の削物の事

一 屯食の事

一 鯉を焼く

一 飯炊食すふんまき

一 小ざし

一 矢若餅の事

一 添肴の事

一 短鯉賞玩の事

一 鳥のむらたれの事

一 雉の別足の事

一 雉の名所

鯛の身を揚りし度して小梅極みぬりてゆひきてたれを煮
ちり冬も零の吸物と云

一 うちこもこいさしみのるゝ案、少出鱈川記よりちこもこいさし

あり程のあつはらりとあつき五分布と七寸四寸を二寸布を

五切立を二寸布をわきけし入てそて出せあり男ふたのひし

女ふたのひれを並ふ之橋皮花塩菜の基を煮

一 料理の二字はさるりむむとみて食おを調ふるをさるり

何事ともさるりむむとみて食おを調ふるを料理すと

云もたの心か食物を調ふるを庖丁と云も調味するを

あんをいふ塩梅の二も也上右は味増醬油と醋とあり塩

梅を以て味を調へある故塩梅といふ也

一 魚鳥野菜を切る刀は庖丁と云ふ也あやまう一古奥

名を切刃刀を庖丁刀と云野菜を切る刀を菜刀と云

庖丁と云ふ本料理人の名也庖丁の厨は一所の事あり

丁仕丁の丁仕名もその一は丁の事也其厨の事は

云事也一説は庖丁と云ふ上右食物を調ふる人の名と

いふ人の名もあすといふ

一 湯漬は東山殿 義昭院 湯漬は酔せられしより供湯

湯をうけて煮たりしより始りし依り湯漬の時ハ先重を

出し七飯湯漬を出すあり流成の記は湯漬ハ義昭院殿

庖丁爲文惠君解牛

良庖歲更刀割也

族庖月更刀折也今臣

刀十九年矣所解數牛

牛矣而刀及若新發於

削中 文惠君曰善哉

吾聞花之言得養

生焉云々の庖丁ハ漢

之食物を切る牛を調

理する也庖丁ハ人名の

切き刀也庖丁ハ良庖と

ハ庖丁ハ今の世

ハ庖丁ハ良庖ハ

上なる料理人庖丁

ハ多くある事もある料理

人ト云ふ事トク良庖ト

族庖ト云ふ事トク良庖ト

字ト云ふ事トク良庖ト

腹の方才四のちの形も色もどころのひれは腹の方才五の
 形とありことめれ形れも云婚礼の統ふこと先のむれをえ
 式三献時にも用ざる庖丁人の故実なり子をふむむら
 けを忌也イム懐妊の婦人忌帯の祝も忌むむら子をも
 すもよけ忌む然とむらむら忌む出むらのこと腹の才乃
 肥る所の肉を云まんすの身もはちまをえ水底にお敷
 討むをまるおすんまりと云もまをまりと云るありうすとい
 腹の方肉のうすきおをのふあつみとい省の方肉の厚き云
 一も六肉中を始の法ある酒宴の時庖丁人出て魚を
 を切て以目と始するも切換庖丁方の作法ありすを

扱持系一扱の法も舊記に有る此も庖丁扱習ふ人をも
 早しあの今ハ庖丁の法知る人か一庖丁の故実也
 まこれる故食物も古法を知りる人か一魚調味の法も
 一か法を云奠も古い法也七ハ食せずありある汁用い
 一わしるをもつを始といふすうのをと汁いひあり
 一うをいふもをえおせむらくある也うらうをく畧を
 一けはをいふもされハ古い堅魚と書てうはをよましを
 後ハ鯉の字を作り物一この俗名なり朝鮮國にてハ松

奠と云く
 肉乃を煮て
 雑記六

一 雑記より喉指の事田記に見えず上臈名を記すは在
 女乃詞ハあるひと云由と云々の その葉にあまひの 又そのの如
 叶 そのの葉と云ふ うすこと云ふものなり 色うすきなり 枕
 ねいそをまきうと古あり 物なれとも表向 出せる物な
 喉指の法式有るを記さるるあり

一 どうしゆも古よりあり上臈名の記ハ女の詞よりいふを
 おもひしうと云ふ一 見入あり 是ハこそうばと云ふを果し
 こそいふも色正月祝儀飾の繪ハ正月七草の所み
 こそうばのころと云ふ足利殿は代ハ七草ハいふはせめて
 きうすのよき香るあり是將軍家の所也風なるを

一 世上如法ハありきある一 七草のめめと云ふハ古なるありし
 一 あさばけの香純物も古よりあり上臈名の記ハあさづけを女の詞
 ハあさづくといふやと云ふ
 一 香の物ハ味噌づけを本とする也味噌の事を古ハ香カマと云味噌
 つけハ物最香の物と云味噌ハをひ言き物申ハ吳名を
 香もいひあり上臈名の記ハなれと云のけをうのぬと女の
 詞ハいふ一 こそりこそりのぬと云事

一 味噌は女の詞ハむと云由上臈名ハ記ハこそりこそむ五音通
 ぶのく アミメモ 御るるこそむと云と詞をいひう サシメセフ こそりこそむ音通
 ありあり

さしある形あり田舎をてはきりねのうらうらと云也
真の肉をさすついで竹の先を白くうすくぬくのやうにして
をゆきかきと云ふ時のかきむといふす板を付てをくぬ
の穂はゆるすなり
蒲の字クマトをててむすく
田舎人がかきと云ふりてりあり
年中恒例記はあめきき進上の事あり殿中申次記は滑橋
とあり昆布木茸の名也昆布は茸に似てくきをきかぬ筑紫
とていふ所なきと云おはるはあり

飯の本式は強飯之是ハ既て蒸て作る也釜に入れて煮たるをハ
強飯と云く 強飯とはわらわら
ありあり 海人藻芥云公家の御膳飯は強
飯也軌柄家等ハ此強飯金分器儀也但人々依好惡

用之強飯時湯ハ飯湯あり而も近代強飯の時オエユ年也
と召す不叶理者強云強飯といハ白くをゆし也赤飯といハ
赤小豆を交するなり 之は先別知ぬ人ハ又胡麻塩を
古ハ黒塩と云るあり京都羽軍の時正月元日此ハ供儀の
此儀ありゆきと云年中恒例記貞陸自筆記正月祝儀
飾繪事見うりて時此ハ供儀の御膳と云る此ハ供
儀ハ黒塩をてて系る事大草流の書あり
一食物のはいぬは篠の葉を用り事といむなり切腹する人ハ
酒のよき時昆布の葉と塩を着よめる此はいぬは
昆布の葉と塩と常々看ませずその葉はいぬ

或は子禁裏まで正月屠蘇酒をすしつゝある時ククリユ茶はそ
 幼女の女子は先の手をせし後天子の御もす也食物の心み
 するも切茶子のごとく先食する所小見と書てあるとよむこと
 云はあやまりのこは純茶子の毒の心よはあはれ幼年の心行
 末のよまひ長き物ありゆ(それ又あやまりありなきありん
 飲せらるる事ありい見とい義理遠いしる事と
 一本膳は山椒と焼塩とを少あまてゆきより山椒を脾胃ヒイ
 氣候ひきき食をせむ物と醫書イシヨよとえあり又塩は食の
 咽ノドよりつりしる時少くはつめをつりしる食咽を通る物と
 それゆへ山椒と塩をおひてゆきありんのを又行て食する時

茶子のここの公事
根拠あり

漢書卷五十八月朔
 日小花粥内裏仙洞
 以下合用給良藥云
 々彼粥調ル法薄
 黒糖ニテ粥ニ入食

山椒をよみて食ふ事ある事一き也食咽ノドよりつりしる塩ハ
 ぐひつむぐひ山椒をむむるものすれは食ふ食う一
 一尾花粥と云は七月廿七日の諏訪スワの流射山の神事の時此
 尾花を取ておひてそれを尾花をとりて調うと云れをハ
 月一日食す也尾花はすしりの穂あり古風長記と云えり
 一あること云拙古はあき物寛永年中南蛮國より始めて
 海よりと云されは旧記またその事あり京都將軍代
 一取肴と云事肴あり酒の肴のもの尺素往来に捨破子
 と云肴とあり捨破子と檜の木の新菫箱也

一条撰政兼良公作

一 此魚... 大草流の庵丁方の書ありすのみをハ味
噌をすく... 小志を... 云々...
まの... 云々...

一 魚のさし... 魚のこを... 四角
切て置く... 著... 醋... 塩...
有也... 切る... 食... 相...
相... 山... あり

一 鮭楚割と書て... 文治六年十月
三日遠江國菊川宿... 佐々木三郎盛綱鮭楚割
を食... 味... 小刀... 子息

和名妙三魚條... 鮭ヲ
細ク切テ乾タルナリ
カッホフシトドノ如ク
切タルヲ云ナルベシ楚
割ノ楚ハズハトヨム
樹木ノ新枝ヲ云ハ
ト云ニ鮭ヲズハハ如
ク切テ乾タルニ楚
割ト云セ本訓ハズハ
ヘワリナレモ轉約メ
ズハヤリト云フワリト
ヨムハ不知讀ナリ

小童を以て頼朝郷の宿に送り... 鮭... 待元... 人... 折... 返... 由東鑑... 鮭... 塩... 記... 小刀... 奥州... 鮭... 乾... 食... 有... 鮭... 類...

一出陣の時... 故... 舊記... 是ハ訶黎勒九

葡萄^{トカ}冠^カ冬^フ瓜^ハ藕^ハ根^ネ蓑^ミ荷^カ酸^ス落^フホの内^{ウチ}三種^{サン}斗^ト可^カ投^{トウ}
 之^ノ菜^{サイ}子^シ點^{テン}心^{シン}匹^{ヒツ}數^{スウ}事^シハ号^{ゴウ}元^{ゲン}弘^{コウ}極^{キョク}當^{トウ}世^セの相^{サウ}笑^{シヤウ}也^ヤと云^{イハ}く
 點^{テン}心^{シン}と云^{イハ}まんぢう^{マンヂウ}の^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

ち海^{ウミ}大^{オホ}と云^{イハ}ふ^ノ味^{アジ}と云^{イハ}ふ^ノ根^ネと云^{イハ}ふ^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

一 又^{マタ}まんぢう^{マンヂウ}の^ノ粉^コ切^キり^の味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

粉^コ之^ノ山^{ヤマ}椒^{カウ}の^ノ肉^{ニク}桂^{ケイ}の^ノ粉^コと云^{イハ}ふ^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

物^{モノ}故^{コト}ま^マり^の物^{モノ}と云^{イハ}ふ^ノ者^{モノ}ハ^ハまんぢう^{マンヂウ}と云^{イハ}ふ^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

一 又^{マタ}まんぢう^{マンヂウ}の^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

一 又^{マタ}まんぢう^{マンヂウ}の^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

和名^{ワナ}云^{イハ}ふ^ノ者^{モノ}ハ^ハまんぢう^{マンヂウ}と云^{イハ}ふ^ノ味^{アジ}を^シて^テ也^ヤと云^{イハ}ふ

云々の是もそのめんをうやくはぬち言の折をよ入湯を合
持の折ををこみ重きて出す汁を又粉をさいおをこ
て出するさるめんをいぢうなどのかゝ今の世は温とんを

一 糟切麴キリコ古のまんどんハあふ切むがた素継来

一 糟雞ササケのり庭訓往来又點心志水織温糟糟雞ノラケイと有り

尺素往来ハ碑イ蟾糟雞ササケとありそうけのこゝろ板イ煎

點式ニ云ハ昂サキ臂コシ以テ淡シ醬ヲ食ス者モ也云こ此心ハこんマ

くを切てハ存キたセこトそト煮スるをさウけハと云右ハ明和四年

金地院ヨリ京都エ相尋シ答セ

一 温糟粥ウンゾウカの事櫃司ヒツノカサより十二月八日上ノ之ハ味ハ唱ハ美酒ノ

のすハ枝ハ少シ四角ハまキぎミて入ル煮ス也右公字ノ後ハ又ハ

純温糟ジュンウンゾウ本ハ作ル紅糟ベニゾウ出ス于テ勅修清規チウシユセイキ即チ赤豆粥ベニマメカユ之類ノ

下學集ゲガク曰ク紅調粥ベニテウカ正月十五日赤豆粥ベニマメカユ也云紅調ベニテウハ蓋

紅糟ベニゾウ訛轉カマコト也云貞丈サダタカ按キ紅糟ベニゾウをうんガウと云むハこと

いハほハぐハ紅ベニの字ノウノ音ハ等トみテ紅糟ベニゾウと温糟ウンゾウとハ別ト也

と心得ココロ也味唱ハと糲カスをカ入ルて粥カユとて天子ノ一ハ等ハ於テ事ハ也ト

あハるハのハあれハをカ前ノの温糟ウンゾウのハ洗ハを用ヒ也ト

一 背腸セソウハ鯖サバの背腸セソウ之塩シホ之能ノ能ト之國ノより出スル之書ハ札ハ条ハ之也

一 業背腸セソウ十桶トウ進シ之とあり此古業能州畠山殿

一 能勢ノセ飯イの事ハ古京都將軍ノ以テ代シ毎年八幡ハチマタの善法寺

職人尽敬合
夏まはるしりてさて
一わらうをせられ
さ月の秋をたるこふ
うとくをわりの秋
乃ほくかみをわら
ととほくをわら

たる形より田樂法師の捧よとをつききる形に似る故田樂
とんぐ
田樂法師の事
人形之部に記す

一わら味噌と云扱も古よりあり職人尽敬合よりさうさう人
をりわらうをいハ屋きこををして目よりて扱こほりふさざて
胡椒あさのみくらみ山椒あどをきりまぜてわらうとるみそ

形り
下学集云法論味噌本朝南都法論
之時用之故云云但世俗之所言也

一水織
庭訓往來 尺素往來
ニ見ユタリ 同扱もせいせんかんのみさ糸と

聞書よ見へあり葛の糸を折り砂糖を入れて煮くじらげて
さほく短尺のゆくわく切らぬく黄と白と二色を文足
本ハ水仙羹あぶくあ仙の花の色を古くはれさの汁よ

ほけそくひく今ハいも揚まつけて食ふ古ハいも扱あとき
をりわらうとる

一生成と云扱古書よ見えあり年中恒例記三月の初又生
成一折估と木越中進上之日不定と有り又伊勢守書札に

案よ云ぬ當年に祝儀生成作玉来ハ記表ハ儀と三
月十一日宛不惣持房とあり又諸書常用抄の内儀と木方
ハ法成之親式ハ階こぐと七献め乃あいなと未とありてふと

あきありとる右本膳のゆさい也
甚太味噌はとぐ茶又見えたり甚太味噌ハぬみとのり

あり味噌の作りぬる米の糠を入て作るも何うとも年々
な

鎌川新本門尉親
元々文明十三年の日
記ハ齋生成一折と
あり能ハ生成ハ齋
のこし七齋生成と
云品ありあり若
ハ齋の字を云れ
大なるなるを物
ありと云るあり

是ヨリ以下百ニテ
条或旧記ヨリ校
書也危丁ノ書道
号也

榛^{ジン}杖^ダと糝^{ジン}杖^ダと秦^{ジン}太^ダと書^{ツレ}之^{クサ}徒^{ツレ}然^{クサ}草^{ツレ}又^{ツレ}後^{ツレ}世^{ツレ}を思^{ツレ}を
ん者^{ジン}ハ糝^{ジン}杖^ダ一^{ジン}も持^{ジン}ま^{ジン}し^{ジン}又^{ジン}沙^{ジン}石^{ジン}集^{ジン}春^{ジン}乘^{ジン}坊^{ジン}秦^{ジン}
太^{ジン}純^{ジン}一^{ジン}川^{ジン}も執^{ジン}心^{ジン}と^{ジン}む^{ジン}ま^{ジン}し^{ジン}紀^{ジン}事^{ジン}あり^{ジン}と法^{ジン}然^{ジン}坊^{ジン}ア^{ジン}サ^{ジン}レ
々^{ジン}れ^{ジン}ハ大^{ジン}系^{ジン}信^{ジン}正^{ジン}隨^{ジン}森^{ジン}の感^{ジン}涙^{ジン}を流^{ジン}れ^{ジン}る^{ジン}と^{ジン}ん^{ジン}云^{ジン}く

一^ラ寺^ラ方^ラの作^ラ善^ラの時^ラ美^ラを出^ラき前^ラ湯^ラを出^ラせ^ラと^ラん^ラ云^ラく

集^シ香^シ湯^シと^シ糝^シ杖^シと^シ尺^シ素^シ往^シ來^シと^シん^シ云^シく伊^シ勢^シ加^シ買^シす

貞^チ助^チ返^チ答^チ書^チと^チ方^チ振^チ相^チ國^チ寺^チを^チど^チ一^チ成^チ之^チ時^チ隨^チ分^チの
階^チて^チい^チん^チの^チ耐^チい^チ先^チづ^チ湯^チ多^チる^チと^チあり^チ右^チの^チ湯^チの^チ方^チを^チま
記^チす

○ 苦^ク参^ク 肉^ニ桂^ク 甘^カ草^ク 白^ビ朮^ク 蜀^シ黍^ク
コレハモロコシノ粉ナリ 此一味ハ不入トモ有

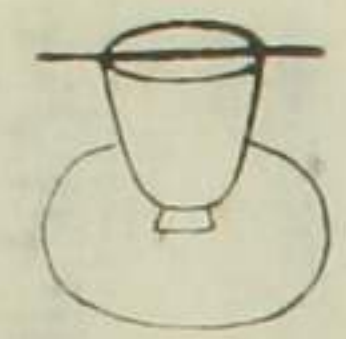
又一方

○ 陳^チ皮^ク 大^チ 白^ビ朮^ク 大^チ 丁^チ子^ク 少^チ 胡^コ椒^ク 少^チ

又一方

○ 苦^ク参^ク 肉^ニ桂^ク 丁^チ子^ク 桂^キ心^ク 陳^チ皮^ク 胡^コ椒^ク

右何れも粉^コま^コす^コと^コん^コ 寺^コニ^コよ^コり^コて^コ湯^コの^コ方^コ遠^コ
あり^コ一^コ金^コ地^コ院^コの^コ説^コあり



如此^コ盆^コ又^コ天^コ目^コを^コの^コせ^コ天^コ目^コの^コ上^コ又^コ楊^コ枝^コを^コ横^コま^コお^コい^コく
天^コ目^コの中^コ又^コ右^コの^コ粉^コ薬^コを^コ入^コて^コ出^コき^コ揚^コ湯^コ籠^コの^コ湯^コを^コ入^コ持^コ

出^デ於^デ耐^デ湯^デを^デ多^デて^デ揚^デ枝^デま^デて^デか^デき^デま^デて^デ飲^デむ^デ之^デ法^デ以^デ後^デ茶^デを^デ出^デ
す^デる^デも^デあり^デ右^デの^デ茶^デハ^デ脾^デ胃^デを^デと^デく^デ之^デ腹^デ中^デを^デあ^デく^デ胃^デの^デ
茶^デを^デめ^デぐ^デす^デ之^デ法^デあり

一 蠟茶の方 好茶大 甘草少 白檀大 丁子大 桂心大 胡椒大

右細末して丸茶の如く作り丸めて金銀のちを衣よき紙に包こ有の臺など載せ出せありあり乱酒の時の手之或書えええあり酒の味をさますとあり

一 羊羹拵換一歳越の小豆を并砂糖足合はる小麦の粉を夕溜星少入のく煉り合蒸籠にうけむしてさきりて切ききろ細長く四角に切

貞丈按此法古風也今の法ハ甚借拵は有り

一 雲鱧羹拵換摺り玉の山のりも并砂糖を并玉子入おの合を右の如くむして雪形を切之精進玉玉子入と云ふありて色をゆるき黄き也

一 鼈羹の拵換摺り玉の山のりも并砂糖を并こし粉の

赤小豆を并小むきのこ夕煉り合せむして兔甲形に切る也色赤し右何色もさたうを合れあまづを合るあり

一 白奥羹拵換白きけしと粉を合て雪の如く出さる魚の形の如くして中一粟を四で入むしてまきり

取出し切り山澤を鮎ぎやうのとくは事ある

鮎 子拵換盛責

一 羹の汁は皆きれその汁也又粉り汁をも用る年あり粉り汁の拵換塩一をいぬ盆入小麦の粉を入れどろけり汁よして粉せて蒸夏を三日後冬を五日後夏をあき出す時お福汁を入湯せんうてさらしてまきり酒のきまも入出せ之あり

またききしりーげの毛の如く細くあるをむしりて盛更干鱈ヒダラも
てもまる干きをかききく切て大をあらうと引きき細くして
まうばちうそまれの毛の如くもある

一 ちぢ丸のきーとひうあぶのきーとひうあぶのすーハ山城國宇
治の里乃名おへ依く宇治丸と云く

一 摺醬スリヒシラといふ魚のともよと云摺あるを切て摺をあらうて醬をか
けて出せ大草庵お侍同書よ
くもくもく

一 海苔のきと云魚の才を摺スりてきかき入てぬびきそかあがり
て切しつを海苔の形おへぬ見ゆるへきかき入てぬびきそかあがり

一 藻類モと云ハ青菜をゆびき細くきかき入て魚の才を摺スりてぬびき
中へ入てのきかき入てぬびき

一 おの花のきとひう切りてきかき入てぬびき

一 鮭サケの武乃ぬれとハ骨ひれ一二三の内をきく実鱈也

一 越川エチダと云ハ魚魚のきと云魚を舟の子魚尻を入て調へ夏の汁の實鱈へ
冬もきかき入てぬびきと云魚をすものき又越川エチダと云

一 ちぢ丸と云ハけしき魚あがり細くきかき入てぬびきをくくして
入ぬびあり

一 鯛と云くと云ハたいの鯛の肉を何かりてちぢ丸の如く調へきかき入

一 ちぢ丸の汁のきかき入てぬびきと云魚をすものき又越川エチダと云
くこきと云ハ魚の尻をあらうてきかき入てぬびきをくくして
煮てきかき入てぬびきと云魚をすものき又越川エチダと云

ひまじいハ松茸ニ似てきれと云ふと云ふ

一 歩海老の吸物ハ生きた皮を引菊の粉を交て板の上を

押ゆや一ひや麦あをを打とくしてきよ切てきれ味噌

を煮入

一 筋オと云ハ福の毛カ一をぎの方より刃めを入れてむきさけハ

能程まきける也あゆりてきよくをさして煮入出は

一 焼めがめとハ蟹の足をあがり添着をどよ出せ入

一 甲盛とハ大蟹乃甲をあふのけてやき蟹を中よも入

一 鶯乃鶉を足斗肴不出はをひ。云々といふ

一 雉子の首斗焼て肴よゆ板板の肴を出すといふ

一 雉子の首が手を肴よ出すを山かけ板出をといふ

一 畧儀ハ鶯の鳥をけよ出た吸口ハ入るゆす

一 雉子の焼きハ黒豆を添出せ之賞祝あり

一 鶉の足き肴ハ両羽を切ひらげ肴よ挿葉を煮入

是を羽々い。云々といふ也

一 鴨の足きをよハ羽々い。云々い。世々材の葉を煮入鴨。背を

賞祝より入よ。云々い。出せ

一 雲いろと云事ハ雀の足き肴の故実ハ春夏秋ある候

故実ハ口付雲雀らけつ丸を賞祝より入る

一 肴よ鶉を出す時鶉と網との肴ハ鶉乃鶉ハ足きをよ

貞丈ニモリヤウニ
 姫モリト云フア
 膳部ノ部ニ繪
 凶アリ其ヒニアラ
 マラ置歟

- 一 盛時も足姫吹を横ヒに巻ヒき之網の鶉ヒは足を横ヒより之ヒ上ヒ之口
- 一 始盛姫吹と云ハあつめを立ヒ盡ヒする故ヒに之
- 一 かんぼりヒとハ干鯛ヒ干鱈ヒをふくめて立ヒの中ヒ一つは盛ヒする
- 一 花ヒありとハまゝに深ヒを合ヒてむを云ヒ
- 一 そぎりのとハ干鯛ヒ ぜんざりヒたるふとくそぐりヒ
- 一 はまきヒとハ廻ヒ一盛ヒのこころをいふあり
- 一 鷹ヒの羽ヒとハ大ヒうすはこの内ヒ（まがりのひ）あつめを入れ焼ヒて切ヒをいふ板ヒよすを云ヒ
- 一 筋引ヒといふハ筋子の串ヒをいふあり
- 一 鮎ヒの重ヒ波ヒといふハ牙ヒざりて小口切ヒして盛ヒするさし

- 一 雉子の引ヒこれ牙ヒと云ヒ串ヒ何ヒも雉子ヒハむねをさすヤ板ヒをいふ
- 一 を引ヒこれと云ヒむ不ヒ手ヒは残ヒりる身ヒと云ヒ餘ヒをいふ是ヒは准ヒ一
- 一 貞丈云此祝あやまりくちこれの
 年祝四十八丁とけりる合せり
 といふあり
- 一 取ヒ中ヒとハ土ヒ器ヒは橋ヒ葉ヒ南ヒ天ヒの葉ヒをいふおしそ青ヒをとり
- 一 ちやくヒとハ器ヒはまゆりて精ヒ進ヒの時ヒは梅ヒづけ油ヒ苔ヒのふゆを
- 一 ちやくヒとハ器ヒをうけの物ヒといふ
- 一 ちやくヒといふキヤキヤ板ヒを作りしる花ヒありまゝ結ヒ花ヒの内ヒをいふ
- 一 小ヒ刺ヒといふハ小ヒ串ヒものをいふ
- 一 沈ヒ盛ヒといふハ鮫ヒの魚ヒの干物ヒを削ヒりて土ヒ器ヒに盛ヒて出ヒる

生ノカツホハ性熱ナル
 ヌニ其毒ニテアリテ醉
 下リ庭床ハ性寒也
 カハ寒ナル庭床ノ葉
 ヲ用テカツホノ毒ヲ
 消スルベシ

貞丈云まもり日形
 糖うをき根香つ
 くゆぐー赤貝を
 とくひ合へ毒をり
 能く盛合味味す
 のハマナ江アマとハ
 イナダト云へ

光大曰夫木抄世三
 雜部新衣基内大
 臣の歌
 もの
 中のお章

沈香ニ似るも故名とする

一 香豚上墨の事白鳥ハ 水カキス 首骨 露ハ 黄筋 菱喰ハ 異足

雁ハ 水カキ 鴨ハ 赤足 五位鷺ハ 是ハ時節ノ物也 夕負ヲ切テ 置ナリ 雲雀ハ 懸凡 鶉 黄足

水札ハ 尾白 鴨ハ 薺 貞丈云賞翫ノ物ヲ 上置ニスル也

一 かいぬふくの事 本名 靴ハ 海草 鱸ハ 複葉 海松ハ 松葉 鯉ハ

桃花 生鯉ハ 庭床 鮎ハ 藤葉 雁ハ 水草 雀ハ 芦葉 鴨ハ

芦 鴨ハ 澤深 鶉ハ 根筈 雲雀ハ 地草又ハ葛 芝草

右ニ外魚をもりす 檜葉を皮一 さい年葉ハ

いーすと云事あり口傳 口傳あり

一 盛り合せぬ品くもの猪ハ ウヅ 兔 幸螺 丸 ニシ 子

鯉 狸 さめ の魚ハ 鮎 菜螺 鮎 さめ の魚ハ 右ニ喰合の時ハ

百日の内ニ必大病を誘ふ 貞丈云汁飲ハ本草 日て心も危し

一 奥多組合の事 危ハ山の物 古ハ川海のもの 山のもの

田乃多海川乃魚を分別せし 鷹の鳥ハ何時を引

一 鮎の包を牛梅拵六七寸斗の鮎を腹の内 結昆布串

柿芥子 燻栗を入るくはさくの香ハ常ニ潤道をもりあり

一 ぶー汁と云芽ぢのけあり

一 山椒 鱧の事 添肴又古引替の吸物の向菜をい出す

一 あり 鱧を式寸斗ハ切山椒味噌を付て出す

一 貝も貝とハモをハチ牙をモ貝もモ

一 鳥の 登ろ 登ろ とハモの股を云く

一 青淵汁アヲとハモをハチ 鶺鴒ウヅ雁鴨ガカモとハモの牙をハチ

地アヲのけおきとハモをハチ 出た時をハチ 出すとハチ

一 どんきうとハモをハチ

一 あいさやうとハモをハチ 但子持る 鮎を焼く

一 金魚とハ口の黄をハチ 鯉のハチ

一 さあろりとハ較サをハチ 鯉ウヅのハチ

一 かつすハチとハ子又ハチ 名吉也云 江上テハホラト云

一 かりの物とハハチ け物を云又とハチ

一 本名と云くとハハチ 一説鮎の

一 きくハチとハ鮎ウヅのハチ 也 菊のハチ

一 ひとまハチのハチ ヒレヲ立テ出ス魚也

一 ひれハチとハ鯛ウヅとハハチ 海老

一 右ハ外の魚ハヒレとハハチ ハチ ハチ

一 鮎ウヅのハチ 煮とハハチ ハチ ハチ

一 鮎のハチ 煮とハハチ ハチ ハチ

一 鶏ハチの羽盛とハ鮎ウヅの焼とハハチ ハチ ハチ

一 鮎ウヅのハチ 煮とハハチ ハチ ハチ

一 鮎ウヅのハチ 煮とハハチ ハチ ハチ

又歳日記抜書之分也

を入れて煮てすゆせをこらふもあま

一 鴨のこのふを煮ハ油氣の布しるをあさきを少切てせ丸
のすくそれこそすて煮を乾く 同前

一 鴨の羽盛とハ鴨の燻香を小角よりて頭とあ羽とあ足を乾
形の如くちくく 同前

一 この已々桶ハらげおへふくぬを形を長く 彩色あり

一 さくくうげとハくうげをちと大きき切りくうけよきより
ちてそのよき花うろをおくく 同前

一 海老のふをわりとハ鮎のふをすをうらけよき盛りてその
ちよ小海老をちよるをうら 同前

一 けぼろえんぶとハ昆布をち一三寸をたてよきうその先
をわきくよりうけよかむのこしてちよてあぶらよきえんぶ
つよくちて能くちるあり 同前

一 ちりきりとはまをめを長サ一寸をち切てけづりて一むらけ
ちよくちよけよきちるあり 同前

一 鴨はぶとハ木まであまびの形をひき中を空よりて香を
こちよの如くしてあまもありふこのよき鴨のくびを切てよき
付てあざうよきちよハあまびのちよ彩色をちよく鴨の頭も
作りおももちよあり 同前

一 ちぎはばちハちよる鱧を大きめをちよてちよよき

東鑑卷上丁云
以五色鯽魚等為
肴物

一 魚の頭のさき切と云ハ尾の方より始て一刀切之の骨を取
去りて頭をたてさし油をわけて煮るを云切之と云
一 鯽のくまんと云ハ鯽のせひを串よきしてあぶりこるあり
一 鯽ととと煮と云料理あり是ハ青と煮る物之羽ぐいをわいて
せよよきと云相之先蒸を多て吸物を右のちよきと云相丸
のちよきと云返て可食之下よきと云食之料理ハ不及之
料理方ハ在り稀ある事也 法問書条々見

一 鱸の五きちすすとハ榎の木乃葉をういあきて可思此鱸ハ定
て二献と煮る之酢塩ハうすぬる成塩一栗ぬる之川鱸と
可有之 風呂記

共十マス前ニモアリ
見合スベシ

一 鱈乃初音鱈と云ハ節分の夜の物之鮎と云ハむ物之ハ
おハ芥之尾ハ大草の家乃秘事之此鱈ハ五献ゆふ事也 同
一 鮎のいのこ鮎のる尾も酢塩ハうすぬる之大豆をぬるよき
いのこおハ物の葉ある魚一折あハ花を二献よきと云る之花
秘事之鮎のさびぬ河斗也 同

一 鯉の衣コモニ煮尾花をををき鮭サケの志と云ハ苗まき汁其外名有
料理の仕方ハ大草殿お借問書又大草領料理の書
等ハ見たり依りけ出ハ記さハ本書をよき知るべし
一 ちちと云魚一名と云川の中ハ名れ有伏しと云る
石が石がとも云ハ魚骨を出して物之古歌あり

甲六土器ニモリタ
ル物ノ外ニゴボル
留ル爲也只カザリ
トノ心ウルハ非也

精進ハ私事ナリ
主人ヨリ被下物ヲ
拜味スルハ公儀ゴ
ト也私事ヲ以テ公
儀事ヲ破ルハ礼
ニアラズ

此魚の味とよみまゝハ此魚の事あり

一 饗食乃膳と云ハ飯ハ饗を立敷故の名之饗ハ饗立也則甲

立の事之甲立ハ紙ヲ折形ヲして付之

一 さびてとハ何魚をも作て酒は境をかへてひくおき九

家を以塩魚の類あり

一 あしませのこと大草屬お侍書云あしませの事いよ

うを扱けづりまて酒をひくいありと何は外何奥

ても取合せせしむるをいふ也

一 五人貴人此者の魚物ををさして下れ又はおろしを

とハはまり
のこり
は中時ハ父母乃忌日又ハいのわと重き精進日あり

とも喰やるハ事礼ヲそ物おそくも下可精進

あられと此尋何を精進と云ハ不苦ハ頂戴

可仕由ハ頂戴して喰ふ之又ハ精進と云ハ

とて頂戴する事也然るべきあり主人此人の兼性

日して中食し所詮主人此人の志を承知し

要とする人此禮也

一 摩牙と云ハ白米の異名也摩牙と書てくらのきをよ

むあり白くはきあげられ米がくらと云獸のまを

似き物也一あり
玉造町と云草紙は食ハ志あげをくらとあるハゆん
東鑑卷之六ニ云給摩牙人別一云云

一 羹の名尺素往来云碎蟾槽鶏鮮羹猪羹驢腸羹羊

羹カン海老羹カイラウ白魚羹ハクイカ寸金羹サウキン月鼠羹グツ雲鱸羹ウン甚鼈羹ジン三峯サンホウ
尖セン碁子キ麩フ乳餅ニウ卷餅ケン水晶包子スイウハウス禪林小歌ゼンリンコウカ水晶包子スイウハウス驢ロ
腸羹チウカン水精紅羹スイウキウ鹽脊羹エンキ鼈羹ヘツ猪羹チウ羊羹ヤウ寸金羹サウキン白魚羹ハクイカ
魚羹イカ骨頭羹ボウトウ都蘆羹トロ禪林小歌八建武年中之僧ノ作也

一 鷹タカの鳥よ春の雛子の女鳥をいこが手めと重とて賞翫せ
おと夫木集よ寄柴志とみ題を原仲正「はまもあま
人の心をと重志をよこの祢のきさすはる元ていふ
いり志をハ重の志を
付る木の枝あり

一 心ココロと云ハ海膽ウミタマゴの事コトハ
かぞへ貝と云ハ貝乃肉を志哉と云ふと云ふに奥州越前
あともりおとと英海の詞ようせびと云ハかぞへに江略
語あり催馬樂ウイバ乃我家の宗ウイおとけりウイちやうウイを
それと云ハ大君オホキミきゆせむとせんウイみまウイるウイるウイ何ウイけんウイあまウイ。
さぶウイをウイのウイかウイせウイけんウイとあまウイせウイけんウイのウイるウイをウイと云ハ小村季
比ウイの花ウイとさウイけんウイのウイさウイけんウイのウイをウイ一条禪問兼良ウイの梁
塵愚案抄ウイ風ウイの事ウイと云ハ一ウイの事ウイハ誤ありと云ハ
一 づると云ハ白鳥ウイの事ウイ之ウイ形ウイ大ウイと云ハ白ウイ
一 鯨ウイの骨ウイと云ハ鯨ウイの氷頭ウイ也ウイ又ウイと云ハ頭ウイの事ウイと云ハ

をかんあそ花がつ不のめく削きて酢・醬油をうけ又ハ吸物
あふもすりてあぶらりと香する也 肥前國より

一 鯨のおちいけと云ハ尾と身との間の肉也 肥前國より

一 みそじの事 ミソジ 糝を以て造るがうまいと云古今著聞集

卷十八の飲食 俊頼朝臣秋の末つたふあふ 田上

海よりうけりけりい手を受けつるをあれハあまといふ以称

かときひられハ法師子のい稱ありといひる又あまきの子

乃法師子のい手と云いみそじと云くをせりければみ

はりりあまのい手ハ法師子のい手よりあまみそじ

すでにあまみそじ 法師子と云ハ稻の名あり

一 茶の事 榎の尾の明恵上人 鎌倉頼朝卿 入宋 入宋ハカマエ

ノ名ヲ宋 茶乃種を持ち歸國して植られより始て日本

ハ茶の何れといふ説あまも非あり茶ハ日本より上古より

也 明恵上人異國の茶の種をうられしよりハさきある

傳ハ茶の始ハあまハ年中行事秋合季紙續後 キタウ 八月

内裏ニ大盤若 ユト 乃乃の事書云古ハ季紙後續 キタウ 大盤

若を春秋百 モヒキ 傳せられ傳るあや引茶と云傳ハ茶

を種と云されを茶ハ昔よりあまをけのむてあり也

あまられハ大内 オホウチ 茶園 チャエン 有る傳る中ハ榎尾の何の上

人といふ茶の種をえられしあまハひびるる傳る

源順カ和名抄ニ
茶茗ノ字ヲ出シ
順ハ天曆比ノ人ナリ
是又明恵ヨリ以前
也古代ヨリ茶アリ
ニ證也和訓ナキ
ハモト異國ヨリ渡
リニ傳ルル

子抄云く

右ハ二条関白良基公乃由説也右の歌合ハ貞治五年ニ有之
引茶とあるハ粉とある茶を云ふありは引茶を引と云ふ事
引出おむの引の字の表く其時僧ニ給ひりハ煎茶ハ江家次才ニ見たり
茶を煎して僧ニ吞せり

一本茶紀茶と云と海人藻芥モクサ云茶者自上古我朝ニ有

挽茶の首會トテ於内裏被行公事儀式然ニ葉上僧

正入唐之時重而茶之種ヲ被渡榭尾明慧上人翫之

サレバ本ノ茶ト云ハ榭尾也非ト云ハ宇治等ノ事又云若キ人

ノ人前ニテ茶持アツカヒ不知ハ每下也大方可習ヒト事ナリ

建山ニ茶一服入テ湯ヲ半斗入茶筥ニテタツル時夕フリ

湯ノ音ノ聞ユルマウニタツルナリト阿伽井頭弁上人被申

キサレハ彼巨宿トモノ茶タツル音ヲ聞ケハ尤可然也

とちササハ榭乃木の實を粥の中一交ト煮クる之太平記卷五

大塔官態野落の茶十津川乃民家は宮宿り孫ハ丸ハ

栗飯搗粥をを系クせし由見クり又榭の實を係シは

き交トるをとちササと云又田舎ニて榭のみを粉リし

こト搗テ搗リて粉くル之ニ切テ麦を加シて食ふ

そ是を標麴と云とちめんを作ル手早クはシ水を加シて

のむす甚急ニするノ味之を引きテ食スる事をとちササめん

榭を搗リて云とぞ人のしをりき貞丈榭餅を食スる事

何レも苦い味味ハうまきる事ハ何レの味も苦い事ハ

よくもわるくもあり事あり

一 おこし米の事 古今類聚卷十八 飲食 法性寺殿元
 三よ皇嘉門院（まろ）也 孫ひるにさ物をまのをさる
 なるをさるし、こ見をそ世あひてまのをさるし、志其口の初
 よあてよぎうさうせぬひあうけれを以上のさぬのうへ
 もろくともりうをさるを打さる日せ孫うけのしと
 あん侍りさねき
大草流正月祝儀飾し繕よをこしこあり
 京都將軍は祝の式乃高あり
 一 袖の庖丁乃事 古今類聚卷十八飲食部 云袖を切ると
 盃酌ハシを極の肴カバ極く盃をさる人必三度吞事と傳ると
 のや其のみ屋切をさる一度盃入て一度志はれ
 一度系利

一 あまの味嚼さる古今類聚卷十八飲食部 云或部大夫
 敦光朝臣のや、系良の僧のあまのみをとつ物をさる
 かさるらるよいつのやとさるとさひりれ、僧かかるに引かひて
 けふもてまのあすかをも 敦光朝臣「み」の流系をさるて
 きららん 按まるとあまのみをさるらるそのや、今あらま
 とつあり 職
 人老歌合の繕土佐老
 信著 乃わらふさるらるの繕の詞は我ホりけ
 さ系良のやまてくやとあり系良の名物とて著はあすり
 こをといふ後ハわらう味嚼といひあうけしと、わらう味嚼
 著あり

一 たまのこころ 古今類聚卷十八飲食部 云在系大夫顯輔卿
 のたまの盃酌をさるにたまめふこころのこ飯肴とあり
 けり

和名抄ニ文選註
 云拒粒以實和米
 煎作也和名於古
 之古々

を思てあり一毎々あまよく着るをありけを 前より
 け家あねさうひつけ侍りる一てそのころやきりまらるん
 こまのこハまじもといふ年の芽こちん
 弁の子と云たふのことなあり

一南天燭の葉 傳ふあんこんと云
あまこなる本あり 瘧疾の毒を外食物のうへあす

事ハ食物乃味のそと拵ごらんが有之其六七月の比暑氣
 強き日すも食物ハ南天燭の葉を食ふ又ハよりおひお
 けを食物饒るすあまこといふそ知るべし又あんもん等
 毒を消す也

一禁中女房の河食物異名品禁裏女房内記云

○くごむの御膳といふのは膳形也○きうやまことハ豆腐の糖也

○ゆづがごとい ゆづのこまきり
わらびの糖と云 ○ゆづとハ じゆのま
こまきり ○ゆづをまハ

さうすい ○白き丸あんといふ ゆづの
のまきり ○ゆづくんとん 赤い豆を煮し
もちひのまきり ○こん

ぐごとい こまきり
のまきり ○さくぢとい 七月七日よるをさあの
扱ち餅のまきり ○くごぢとい

ゆづ ○まもととい ゆづの
のまきり ○こんぶあまとい 此糖液の物の
んぶのまきり 以上右以外

もありす處そ御食を供御と云又飯の事を供御といふ
 又飯をゆづといふ又ゆづのとも云○ゆづの け
あり ○ゆづの け
あり ○ゆづの け
あり

汁をばつれ水と云○ゆづの さいの
とん ○こん ゆづの青く又
ゆづのまきり ○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり

○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり

○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり ○ゆづの 鯛の
まきり

事仙洞ニハ一切ノ
 食物ニ異名ヲ付
 テ被召事也一向
 不存知者當坐ニ
 迷惑スヘキ者ナリ
 飯ヲハ供御酒ハ九
 献餅ハカキ味噌
 ハムシ塩ハシロモノ豆
 腐ハカヘ黍麴ハホ
 フモノ松茸ハマツ輕
 ハコモ十軒ハフモジ
 鶏ハツモシ 但ツクモハ
 備ツクシハツク
 蕨ハワラ葱ハウツホ
 如此異名ヲ被付直
 事ニハ三モ
 皆異名ヲ
 ス云御茶ヲハ御
 マサリト云常ニオハ
 リト云ワラシ杉原ヲ

ハスイハ引合ヲハキ
ト申ナリ

右海人藻芥

○るーまといみの
耳をるといふ
このことなまとい

とんよやくのま

ふくみといふこの

とんよやくといふ

とんよやくといふ

とんよやくといふ

右八事保六年
廿七日法皇林
宮江御幸ノ記ニ
見エタリ

いこ
おふほり
又はのた物云云
○山がまの
○まが、おまが

○ひつめ
又うめを云云
○むささ
又まねのうさ

○ちわそ
○まごのみ
又まねのうさ

○ゆき
○たわ
○おひを

水の中を云云
○いさ
○あろ

○ちん
○もん
○まびら

○あひ
○おいたみ
又まねのうさ

ろおま云云
○くさおす
○まき

○あす
○くく
○何をね

○ひと
○おま
○何

○に
○おん
○ま

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

○ま
○あ
○お

見たり右の祠とも大うと出御門院の比の祠今世は
かゝるもの事も又用ひられざる事もある金きれ志す

一式三献の有格式書云奉膳引弓也二の膳うち

こあり是の鯉のうすこをさうこのゆく作り土器は式す

高く杉ありま盛右組左組のひれをさう金銀の露を

置く也

ウスミトハ腹モノ所身ノウスキ所也右組左組
左右ノヒレナリ流儀ニヨリテ露ナシ

三の膳もさうり

是の鯉の牙どろろを作り同腸を小口切りて三ツ上におく

登り右組左組をさす味噌を煮る汁入べり

云く大草流と引合考へり

一 おんざり云り多ク意之穩座と書く貴人各上座の間にて饗應

我々の次の間は居て相伴者を穩座と云く貴人と一坐
して相伴せび一宿隔て次の間にて相伴者を

一 壇下乃座とハ公家にて饗應の時正客の外他人の伴の者を

一 ありまうりとはまのめを長サ一寸布を切てけりて一片の蓋を

一 丸まのめとはまのめを巻く繩を結て湯煮をしてさすちと

まうりて切てあり

大草流

一 けぐりこんぶとい昆布をそぐ二三寸布をたてて切ては先を

わすくはまかけて五分布などのこしをひいてまがうしをこ

ぶつとたりてそれをまがうし

一 さうりくげとい器なるものそのまうちとちと切て蓋あり

よまをちりね、おくら醋をくさるるん 同書

一むめ屋まとい、羹の扱へ梅花羹とかくん 同書

一はまよといちのるい、はま菜を煮るるん かのそのちいさき時を同書
つこあるといふ

一不ぞちといひ、穀瓜の事へ清懐公 小野宮家集は云女衍す
敷ナリ

のこま不ぞちをあらひつよいしてをうせ扱一をゆがざち、
すれがみ、のうし、おろちる、梅ざれ、ようせま、れぞ

「妙も人い、不ぞちを見ても、る、れぞ、り、うり、と、や、と、ま

かくすん 和名抄は熱瓜 和名保曾知とんり

貞丈云ホブフチノ畧語ホブキ也
瓜ノツエテ自ラホブノ語タルナリ

一甚食まる瓜 ナウ 甜瓜 アツク と云物へ、美をま、り、色、の、細、きた

て、筋、何、り、古、代、い、わ、ざ、ち、と、云、く、今、は、戸、ま、て、ゆ、ん、と、い、ふ、も、

云、美、濃、の、國、真、桑、と、云、所、よ、り、出、た、瓜、名、物、之、他、國、他、和

ま、作、り、出、ま、を、お、か、べ、て、真、桑、瓜、と、云、ハ、每、理、か、れ、る、今

は、戸、ま、て、ハ、ま、ぶ、て、ま、く、ま、り、と、い、ふ、ん

一た、ま、り、と、云、ハ、海、前、乃、事、之、本、名、こ、と、云、ハ、生、あ、り、ハ、あ、ま、と

云、美、と、て、串、ハ、マ、リ、ハ、マ、リ、を、つ、く、と、云、又、ハ、マ、リ、と、云

一い、か、の、う、す、ハ、あ、ま、の、ち、い、さ、き、時、を、い、る、と、云、い、ち、の、腹、は、う、す

り、如、く、あ、る、ゆ、あり、あ、ま、ハ、は、戸、ま、て、布、と、云、あ、ま、の、ち、い、さ、き、を、あ、ま

下戸まてはまぶしりの
布と云いあり

一久、森、と、云、ハ、細、豆、の、事、ハ 汁、ハ、ま、り、納、豆、の、事、ハ、あ、れ
納、豆、ハ、マ、リ、納、豆、ハ、マ、リ 豉、と、書、あり

細流の流いふ花鳥の説委し可用

正喜式内膳云ニ
和熟白米ト大角
豆兩種ニテ作ル事
見タリ

殿中申次記云久遠一桶とあり和名抄云致釋名云

致是義及和名久木五味調和也

一粉熟ハと云ハ點心ハの類之源氏物語云り木の巻高たる

つき杯とひまてあまぐもつせあつり云く細流は熟いふ

會エの時もあまぐもつせあつり云く細流は熟いふ

解情ハ粉熟ハ五香ハのつり云く細流は熟いふ

ゆぐ甘葛アマツラをうけてこ糸あはせて細き竹の筒をし

そ中よやくをいれてあまをいれおきてつき出し

双六の調度のゆくまをぢうつ不物語内付の小のおと

よりまららどの内さのかおたまきまのを熟れまづ

てあまぐもいれ和名抄云粉熟ハ辨色立成云粉粥以

今案粉粥即粉熟也

一基子キ麩シと云ハ小麦の粉を水マてこマてテるクのシ

め並て竹の筒の切口を内の方れ肉を削り皮の方を落

又のゆくしてそ筒を押し切きハ基石のゆく切

大さ基石のゆくして夫をゆぐつ豆の粉を衣ハ

一ちとぎの事シキ染シの字也本草綱目ニ時珍シ曰單糯粉者ラ

染シ單糯粉者トハ粳米ヲ交シタシと何ハ唐の染シと云おの

て日本ハのちとぎハのちとぎハあまをい日本ハのちとぎハ唐の

染シとハ別あり染ノ字ヲシトギノ字ニ古ヨリ用未リタレ且和語ニ漢字ノアテ違ヒナリ然氏用之日本ハのち

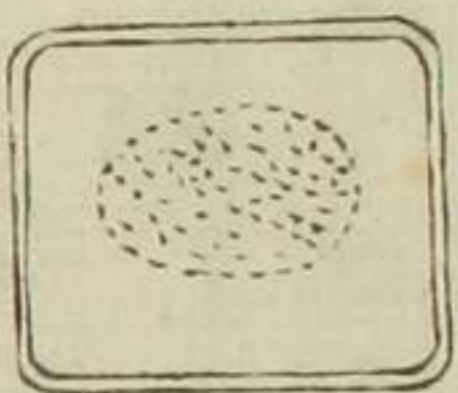
雜記六

四十五

一薄流献方曰傳
善云染トハ上古ハ
米ノ粉ヲ淨水ニテ
コシテ團子ニシテ
神工奉ル今ハ蒸
饅シテ春テ鷄子
形ニ稱也

こきハ神道類聚名目抄子云餅米ヲ蒸シ熱シテワツカニ蒸
鶏子ノ形ノ長キガ如ク造ルナリ

あまぎの圖



ハ是右の神道類聚名目抄ニ云ル
神祭ニ用ルものニ○ワツカニ蒸
をシトギズト云ハ是の形ニ似ルものニ

一 五種の削物ト云ハ大草流ハ青 黄ハビ 赤ハカ
白ハゴシキリハク 黒ハイリコナマコ
ホシタルナリ 此五種をうすく削りて子抄
をもろく雜煮の膳ニ組付る氣の甲より或は或の甲と
云ハ六角ニワゲル折居の形なるものニ

也食ト云ハみぎらも飯の多し保氏物造さるべきの事
どんちき祿のわひつと何り孟津抄ニ云也食つといひま
云下らふ子抄強飯子の子と何り貞丈云強飯を握り
かめて煮の玉子の如く丸く少長く煮るを云今も公
家方にてハ握食をどんちきといふ由京都の人物修せり
一 鯉をハ焼て食する物ト今世云あるハ昔古ハ焼ても食ける
也新様樂記 友永明 云鯛酢煎鯛中骨鯉丸焼といり
トハ鯛ヲ筒切ニスレハ骨ハ中ニアリ
今世鯛ノハ 小貝ト云モノトナトナ

こきハ神道類聚名目抄子云餅米ヲ蒸シ熱シテワツカニ蒸
鶏子ノ形ノ長キガ如ク造ルナリ

一 飯を食み見りきり式沙威ニ錦記ニまきりかべき蒸の事
汁の汁 本膳の汁を吸て煮る
二三の倍の汁を吸を云 さいのさい さいを食て煮る
むらふまを煮る膳の物を 著あまぎ
一ツさいをいりまきりかべき蒸の事
持てまきりかべき蒸の事

著あまぎ
持てまきりかべき蒸の事

おこし 梳と箸とを一皮は多く二皮は丸まき
 飯のくひをいづの時の身よりとうとふあま
 中ひの箸 さいをくくるとこれ
 と男の定めどしと

あれこれ(ち)を走りてむむ
 うらうらとさいをくくるとありてうづくの箸
 飯をつ又さいふどの箸より日
 右の方より人あふ
 右の方より人あふ
 右の方より人あふ

箸をさくぬき箸をさくぬき
 箸をさくぬき箸をさくぬき
 箸をさくぬき箸をさくぬき

箸をさくぬき箸をさくぬき
 箸をさくぬき箸をさくぬき
 箸をさくぬき箸をさくぬき

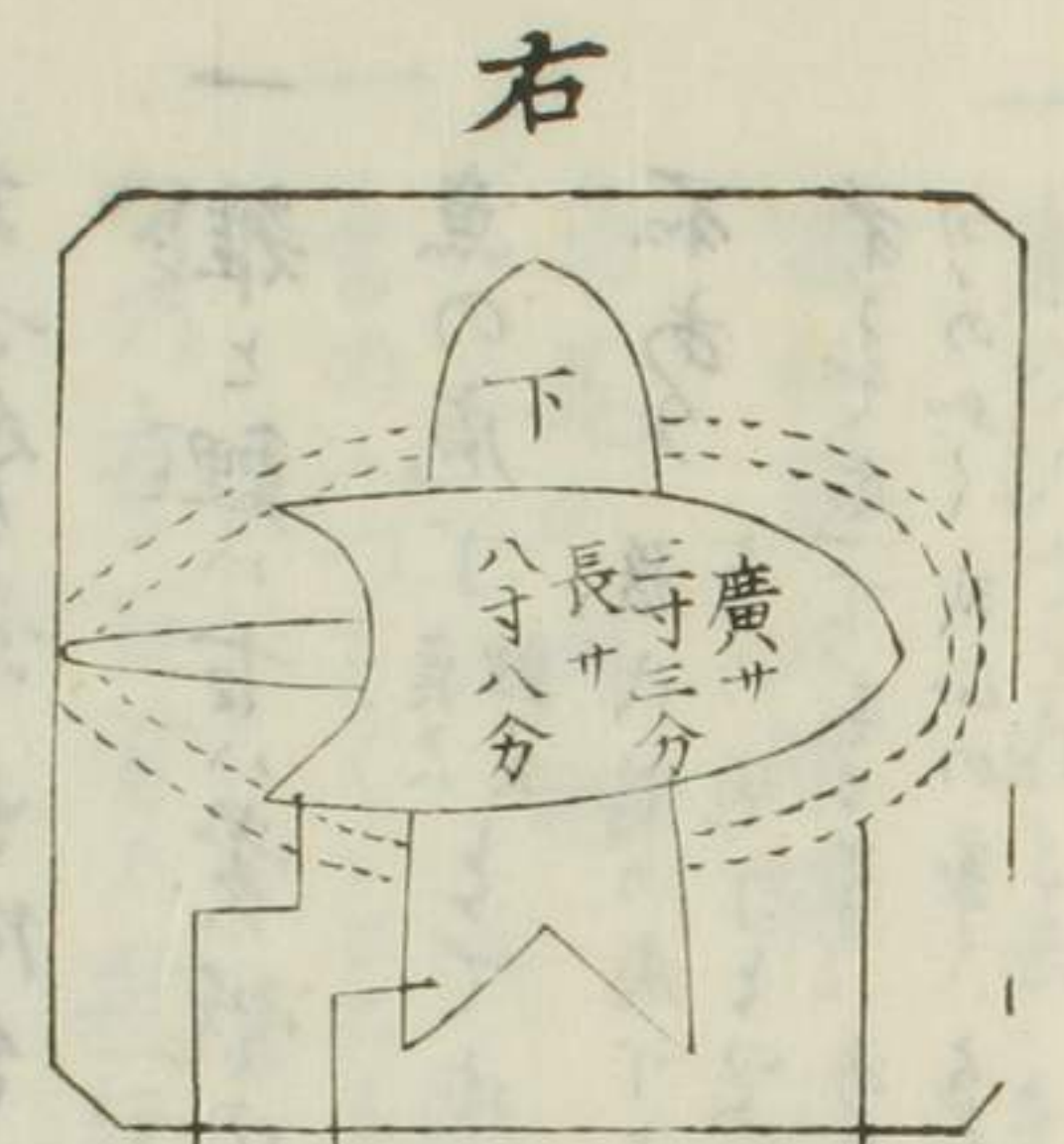
箸をさくぬき箸をさくぬき
 箸をさくぬき箸をさくぬき
 箸をさくぬき箸をさくぬき

一 矢箸餅のり兵具雜記云具足の祝言の時肴俵

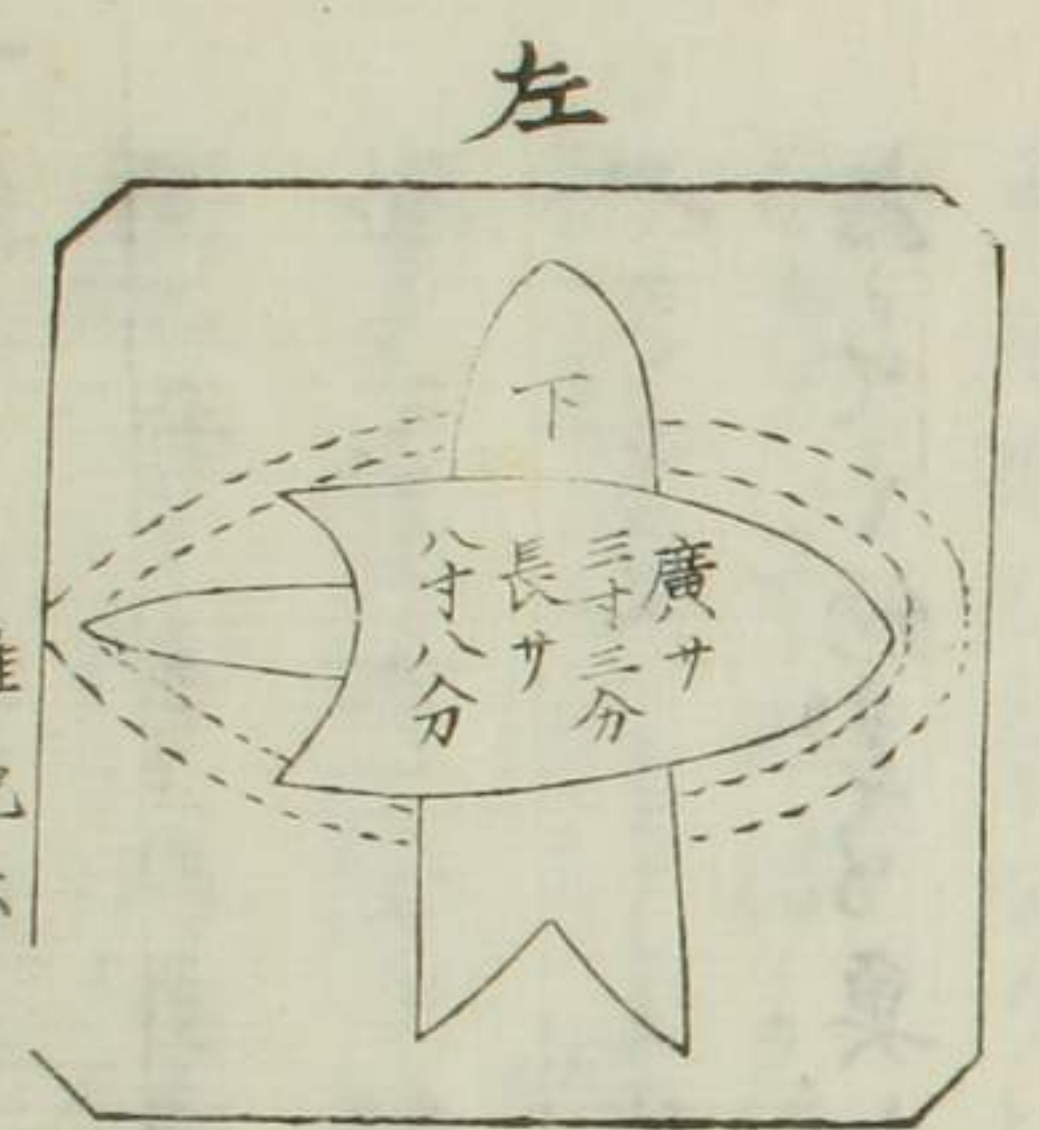
幸と何きて矢箸餅の圖あり光源院清元服記

二重と矢箸餅を清原俊成はゆ(お)く(り)見(へ)り

行松調進の
 西見こり



ハウカシハノ葉
 此圖兵具雜記より
 肴右より有を此ち肴同右の手
 見上の餅を危りめく肴也
 矢箸餅 肴左右二別ニアルト見ユ
 フエ肴ナルヘシモチヲ食テ
 後ニ肴ヲクヒ酒ノムベシ



人前 左より肴同左の手より餅ハハの
 矢箸のさいをかくのきるあま
 人の前より也以上六かき肴あるへ
 鉄数十二也 右兵具雜記ニ見エタリ

雜記六

四十七

一 添者ソノサカチと云ハ或ハ雜煮或ハまんぢう類ウのんさるのんハの類ハ
 酒の肴ハありぬお申ハ肴をさして出すハ之雜煮ハまんぢう
 類ハうんなど食てお添者を食て酒をのむハ之肴ハ
 やき鳥又ハさしハこの類を膳ハ了ハ組ハあり又ハ吸
 扱ハても何ハも魚物の肴を別の膳ハ載せて本膳の脇
 ますゆふ事ハも何ハ

一 雑ハと鯉ハ古ハ炭籠の扱ハある故庖丁家ハ多の庖丁ハ名ハ
 魚の庖丁ハ真ハとて庖丁の式法ありされハ雑ハも鯉ハも名
 不ありハ後代鶴の庖丁といふ事あり古ハ雀を炭籠とせハ故ハ古ハ
 雀ハの庖丁といふ事ありハ雀ハ詰ハても白丁ハも貴人の心
 算ハて庖丁ハも雀ハありハ雑ハ鯉ハの如く武正の事ハも記ハ

一 鳥のひつれと云ハ鳥の尾のどハとるハ和名抄云ハ

遊仙窟云雉臠音翠師説 説文云臠今按如許慎説俗所
二比太礼 謂阿布良之利是也

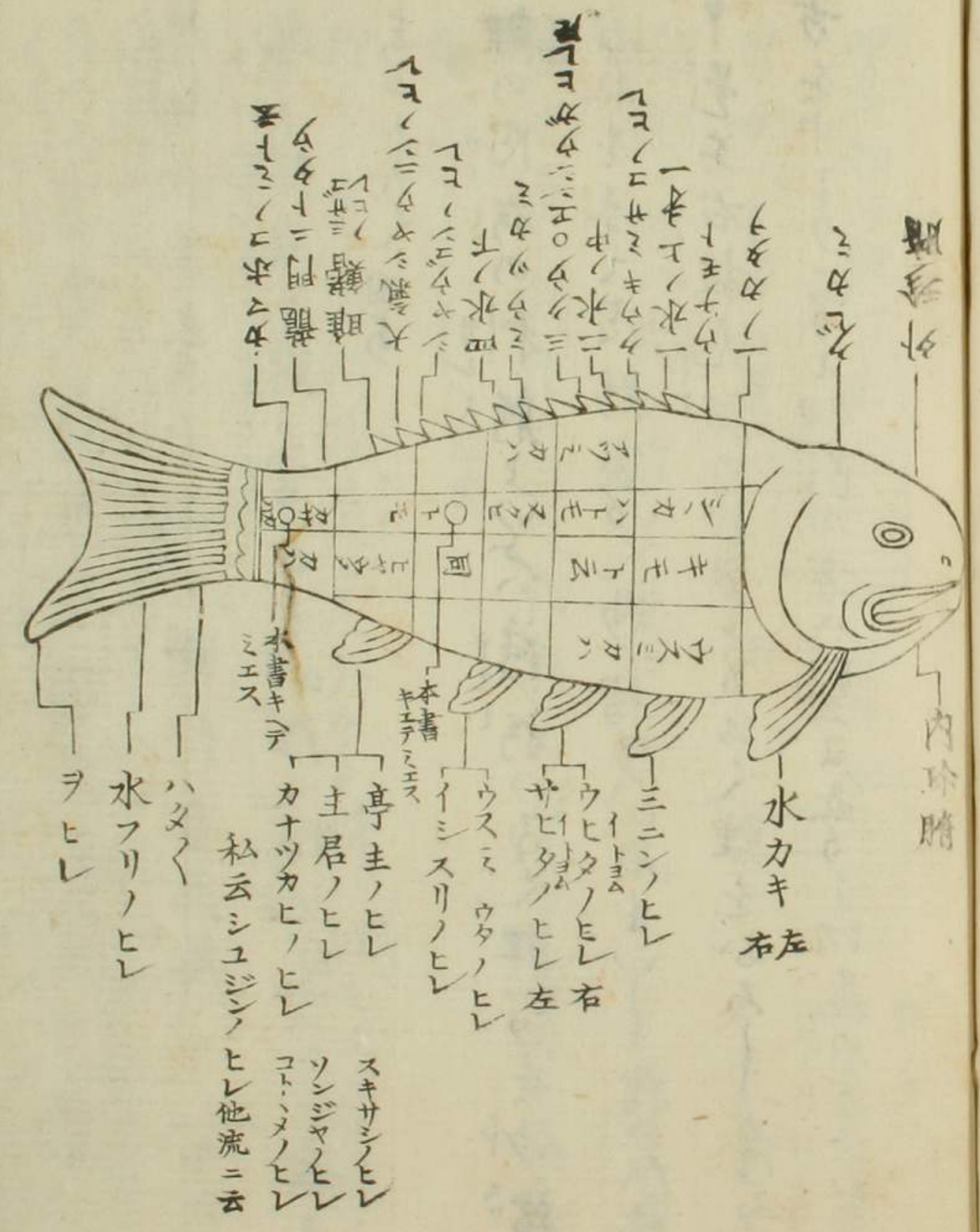
鳥尾の肉也

一 雉のべつとくと云ハ雉子ハ限ハるハ近衛ハ説山
 公の書百首の歌注ハ云はけの事昔禁野の雉ハを羽
 引ハて足ハとさしハ何りと酒ハ之ありハすハ之を丸ハこハけハ
 化ハ者ハ之ハ時ハはけハをハとくハみハかハ一ハ彼ハ化ハ者ハをハとくハせハけ
 るハとハあハんハそれハよりハ待ハけハハハちハまハりハてハ何ハうハ雉ハあハどハれハ
 とハいハりハあハるハをハとくハふハハハはハけハハハあハいハまハれハハハやハすハくハとハふハ用
 之ハ雉ハ子のハあハをハ別ハ足ハとハいハひハあハるハとハはハすハのハ禁ハ野ハのハ雉ハ子

よりおそれる嘗時何あがり足三あれども筋の足よ
 限り今よ別是と云く回一足あがり山名の是を別是と
 八つ金うひ

おつこれの事お
 の和名抄の文を
 本と云う

一 雉の名所の子学流献方口傳書よ云四糸流の虫く雑子の
 くらぬと云ハ首骨也山おけ共云 鯉肉とい名の胸の肉
 也ひつこれとい名の相ぶ一は付くる肉之犬をよすとハ
 胸の平骨之雪まろげせハ肩骨の傷く右雑子の名所之
 一 鯉の名所老く繪圖の如く 大草流

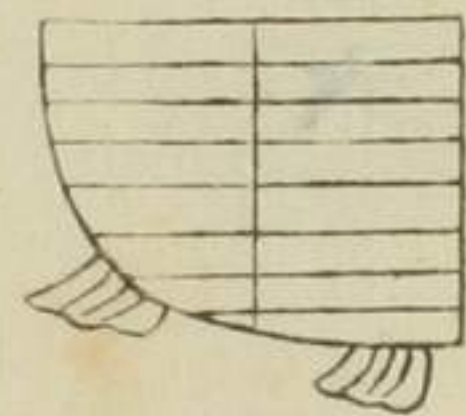


初雁の汁ハ木ころげ青豆を必入也是初雁の老るく四糸流献方口傳書見

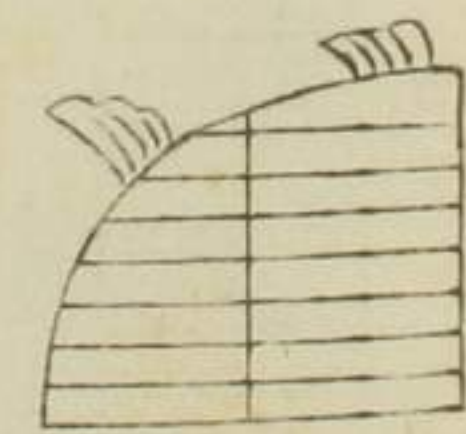
一 鯉の三角皮の刺躬と云尾先の肉の方をきき盛る
 目目如形皮と云皆形之皮の事云云一四つを
 云も水晶皮め此盛あり四つを云云
 一 松茸椎茸あどどの料理自然傷らる人もあり
 物多防風を勝入るも此理之防風の本の子の毒を
 去るもの之同也

一 鯉の内躬の刺躬といふ後躬の多し鯉一ツを砂摺の
 せれを添て内躬盛るく砂摺のひれをいづ摺のひれも
 中是を右板左板のむせとも云く鯉をおろし骨みの
 方を中より二つは切取の方ハ堅く五つは切尾の方を堅く

一 鱈小切く鯉一ツを
 男女へ与る也



右ニ生 姜左ニ 酢



頭ノ方 左右ノ躬如此切テ 二人ノ内躬ニスル也 右同書ニ見

一 腸煎ハ鯉の腸を煎て盛持ハ頭と尾とを中ニ腸を
 盛也是ハ料理の時ハ内躬ハ右ニ生姜を酢之腸
 煎ハ塩と生姜之 同也

一 鯉をツマエ内躬腸炙二人交する時ハ改もニツ子刺リ
 尾も改ツ子ワリて盛と云云一 同也

一 汁會之事文明十八年二月十七日親長卿記云藤中納
 言以下人々来有汁會事 飯尾加賀守 清房双役也 同廿二日昨日有石
 桑内所小漬次有三十首御讀歌今日此亭巡汁會也

貞丈雜記卷六

