

貞丈雜記

六之上

ワ 3
6592
11



貞丈雜記卷之六

飲食之部目錄

- 一 五宮心得之事
- 一 供所之事
- 一 かいもちひしる
- 一 點心之事
- 一 茶の湯法式之事
- 一 字けのりみちみのり
- 一 庖丁之事
- 一 清すりのほめぐりのり
- 一 飯之湯之事
- 一 厨斗籠之事
- 一 羹之事
- 一 香子鴨頭之事
- 一 馳走之事
- 一 料理に塩梅之事
- 一 湯漬之事
- 一 鯉の名所之事

雜記六

目一

昭和九年四月  
三上清太郎氏  
贈

- 一 庖丁故實廢るる
- 一 鵝麦麩之事
- 一 香之物たるりニテ糸
- 一 豆とものりかきものり
- 一 後段のり
- 一 ちんちんきものり
- 一 かいぬき條子とものり
- 一 あはづのり
- 一 醬油之事
- 一 かつらとものり
- 一 鯉之事
- 一 ぢうすのり
- 一 味噌のり
- 一 高糴のり
- 一 かつらとものり
- 一 飯の本式のり
- 一 砂糖の事
- 一 七五三の膳のり
- 一 ちんちんのり
- 一 金奥之事

- 一 手の物之事
- 一 箸置様のり
- 一 本膳は山柵焼塩おる
- 一 せむとものり
- 一 せむとものり
- 一 鮭楚割之事
- 一 くらげの飯のり
- 一 菓子のり
- 一 くらげのり
- 一 まんぢうのこときり物のり
- 一 ちんちんのり
- 一 おふのみとのり
- 一 尾花粥のり
- 一 取肴のり
- 一 醋立のり
- 一 出陣訶黎勒を吞る
- 一 食物雜掌のり
- 一 きんとんのり
- 一 鮎心の醋菜のり
- 一 まごのり

- 一 薯蕷粥のり
- 一 十字之事
- 一 あるどいふけのり
- 一 汁物之事
- 一 糟雞のり
- 一 宵膳のり
- 一 田樂のり
- 一 水飴のり
- 一 甚太味留のり
- 一 鮎のこん煮のり
- 一 ますかのり
- 一 三峰尖のり
- 一 醋とてまめせのり
- 一 餛飩のり
- 一 温粉粥のり
- 一 能勢餅のり
- 一 ちろみとのり
- 一 生成のり
- 一 庖丁方と右書松と百と  
ヶ糸有と目録若之
- 一 鶉の羽盛のり

- 一 鮎のおるのり
- 一 鴨乃羽盛のり
- 一 けしきりけ
- 一 けづりせんづ
- 一 鴨はりの事
- 一 鮎乃きり切のり
- 一 鶉のこいとのり
- 一 鶉此初春鮎
- 一 鯉之衣菜
- 一 鱈の膳之事
- 一 鴨とりの海と煮のり
- 一 ちのり
- 一 海老のこん盛
- 一 ちりきり
- 一 そばをものり
- 一 鮎のこん煮
- 一 鮎のひきとる
- 一 鮎之代鮎
- 一 かしらのり
- 一 酒びてみあ

- 一 貴人食物なるものあり
- 一 羹の名に事
- 一 かせの事
- 一 みそ汁の事
- 一 椽粥の事
- 一 柚の庖丁
- 一 たみめこもの事
- 一 禁中女房御食物異名
- 一 穂座並垣下
- 一 けづりこんぶ
- 一 麩牙の事
- 一 ここの事ゆゑの事
- 一 かせ骨并おせいけの事
- 一 茶并本茶非茶の事
- 一 をとく米の事
- 一 あまのみつ
- 一 かいあめの菊天燭の事
- 一 式三献の肴
- 一 ちりきり丸の事
- 一 ちりきり丸

- 一 むぎ屋敷
- 一 ちぢぢちぢ甜瓜の事
- 一 いあらの事
- 一 粉熟の事
- 一 菜の事 園
- 一 屯食の事
- 一 飯炊食の事
- 一 矢若餅の事
- 一 雉鯉賞玩の事
- 一 ちの別足の事
- 一 つまふ
- 一 あまのこ
- 一 くま
- 一 碁子麩の事
- 一 五種の削物の事
- 一 鯉を焼る
- 一 小ゴ
- 一 添肴の事
- 一 鳥のむらたれの事
- 一 雉の名所

- 一 鯉の名所之圖
- 一 鯉之三角皮
- 一 鯉の内羽の事
- 一 汁舎之事

- 一 初雁の汁之事
- 一 防風菌毒を解る
- 一 腸奠之事

以上

貞丈雜記卷之六

伊勢貞友

門人  
千賀春城 校  
岡田光大

飲食之部

此部と膳部類之部と合を  
見極し又下の方少く入

一 客人乃由てあるよし出さるる物をはう海を符をくす

之能く食ふ事其之對しての禮也言ふまはて前の品珍  
しぬ物とあるはゆきを誂しつゝ其を誂はばあはれゆきとて  
早下とてあふあるを兼てさるる客人に對しての禮あり  
當世ハ其礼を知ぬ人あり客人の食ふ事とてきとりの

雜記六

亭主ハ此理ヲあるすめんとする田舎人の風俗之酒を視  
 式の時ハある物あるはさうの時の強弱を興とす  
 古方とも同しと云ふ但下戸酒飲む程強弱は異  
 一飯の湯もあふり初むる之真衡云飯の湯もあふり初め  
 中の言ふより初め半ハ暑儀といふ世ハ亭主より初め  
 ありする人ある人の云ふ甚るる甚るる食料のあふる亦を  
 指圖サシヅと名廻り毒のころみをして膳を出し初めと  
 同くして食せずやうく湯のあふり言ふ際ある飯は飯  
 一歩を挨拶して湯をいふの初め毒見して糸すすくと  
 云況あり心はあふ湯も甚るる心見して糸すすす  
 貞丈サカキ

湯のあふりあるはさうのころみあるは心はあふり  
 ありする人

一 是で老人の此食物を古き供養と云ひて今此あふり云  
 又所膳ゴゼン者あふり云やと詞あり  
 一 是はあふりともうあふりも長あふりも日記はあふり他を  
 細くあふりてあふり膳をいふ今ハのしとをうりも云ハあや  
 中の古のしとをうり云ハ火のしとをうり一説は出陣乃  
 時きうちあふり云備隊もこれしとをうり云ハ日記ハ  
 見ざる事あれどもあるもの出陣ハあふり云備隊ハのしと  
 云威勢イセイをのしとをうり

文明十三年日記  
 五月廿五日ノ条九蛇  
 十串トアリ蛇ヲ九ノ  
 マク串ニサシテホシタ  
 ル也  
 徒然神云一献より  
 ちあるがニ献より元ガ  
 三献よりいかにいよ  
 てよぬき

鴨玉篇ニ鳥甲ノ切  
 昔アノナレに俗ニカフ  
 トヨミ来レリ  
 太平記廿五ノ巻湯  
 川ノ庄司が宿の前ニ  
 作者いもせの庄司と  
 書テ  
 宮方ノ鴨カモニマカリ  
 一西ノ川ハ都ス全  
 何ノ香もせず右落  
 首ハ湯ノ川を柚ノ皮  
 に入マシラてしめり

一 貝カマあまひと云ハ生ノあまひを云貝ノ付カマと云

一 丸カマあまひと云ハ丸ノまじれあまひと云  
是ハ丸ノまじれあまひなり

一 ういもちひと云ハ今ノ餅カマと云ハ今ノ餅カマといもちひと云ハ餅カマを  
 かのゆアツキのゆアツキにやまらゆアツキとして梳アツキり赤小豆アツキの粉アツキ豆アツキの粉アツキを

煮アツキて出アツキしゆアツキをさアツキのアツキ花アツキとい物アツキと云ハ此花アツキ也

一 あつものといふハ今ノ吸物カマの事也此花アツキ吸物カマと云ハ今ノ吸物カマあり

一本名ハあつものニ羹カマノ字をあつものといふなり

一 海カマんぢうカマ屋カマのんカマのカマ粒カマを古ハゆカマんと云今ハ餅菓子と云

一 朝カマ夕カマの飯カマの間カマようんカマどんカマ又ハ餅菓子カマを食カマふ餅カマといふ

心カマと云今ハ中食カマ又ハ餅菓子カマを食カマふ餅カマといふ

一 ちカマんどんカマまんぢうカマの汁カマは今ハ山椒カマと胡カマ椒カマノ粉カマをカマ古ハ

粉カマと云今ハ茶味カマと云茶カマとも云又茶カマハゆカマるとも云

一 青カマき柚カマを少カマけカマぐカマるカマ香カマ今カマを古カマをゆカマると云鴨頭カマと

書カマあり書カマ柚カマノ皮カマノ汁カマニ中カマニ浮カマるカマ神鴨カマノ水カマニ入カマてカマまカマるカマ

出カマして浮カマるカマと似カマるカマ故カマあり今ハゆカマると云

一 伊勢家ハ東山殿時代ノ礼法ノ形カマなる東山殿ノ茶ノ湯ノ

法カマ式カマ傳カマるカマと云世カマ名カマノ人カマノ云カマハ推量カマ遠カマハ之カマ慈昭院カマ義政カマ公

應仁ノ乱カマ中カマ世カマノ中カマさわカマがカマきカマらカマるカマて東山カマニ隠居カマしカマゆカマと云

さカマのカマあカマさカマみカマよカマゆカマづカマるカマ茶カマをカマまカマて迎臣カマノ給カマひカマと云將軍カマノ以

手カマづカマるカマまカマひカマ一カマ茶カマあり故カマ一カマ梳カマノ羹カマを一口カマ流カマ吞カマて廻カマ一カマ頂カマ

雑記六

三





鯛の身を揚りて流して小梅極丸く申ひきてたれを煮て煮  
あり冬も零の吸物と云

一 うちと云はさしみのるゝ条々出鱈川記よりちとさし

あり程のあつはくろとてあつき五分布と七サ四寸をぐ三寸布をあり

五切三寸布も醋をわけてけい合せて出すあり男は左のひじ

女は右のひじを坐系へ橋皮花塩蒸の基を煮

一 料理の二字をりむむとみて食物を調ふるをりり

何事とも云ふもりり調ふるをりり食物を調ふるを料理すと

云ふ心の中食物を調ふるをりり調ふるをりり

あんをいふ塩梅の二事也上古は味噌醬油も醋も塩

梅を以て味を調へる故梅塩といふ也

魚鳥野菜等を切る刀は庖丁と云ふ也

鳥を切る刀を庖丁刀と云ふ野菜を切る刀を菜刀と云ふ

庖丁と云ふ本は料理人の名也庖丁は厨師と云ふ所の名あり

丁は仕丁の丁也字をりり字の事也基前の名は丁

云事也一説は庖丁と云ふ上古食物を調ふる人の名と

いふ人の名もあすといふ

湯漬は東山殿 義昭院 湯酒は醉せられより供湯なり

湯をうけて煮るより始りて依り湯漬の時先玉を

出しを湯漬を出すあり流成の記は湯漬は義昭院殿

光大曰莊子養生旨  
庖丁爲文惠君解牛  
良庖歲更刀割也  
族庖月更刀折也今臣  
刀十九年矣所解數千  
牛矣而力及若新發於  
剛也文惠君曰善哉  
吾聞庖丁之言得養生  
之術云々庖丁曰漢主  
以食物之味を調  
理する也庖丁と云ふ名  
の如きこれれも良庖  
といふ族庖といふを  
人を知るなり今  
料理人也良庖とい  
上手なる料理人族庖  
はまづあつた料理  
人といふなり良庖  
族庖といふを丁の  
字を略したるあり

志乃此ハ正子の庵丁父  
志乃ハあつ以役名と見  
る(きあり)

法時以一献まで飲食は手のはう湯ははげれあがりい  
まらぶる中作いつる以相伴荒まく湯は清くれ多り是の  
湯漬世は一版をい申一説也故湯漬のゆけ其はま  
りやまこまゝに拍供後ゴもり。まの遠より也云く酌系記は  
云湯漬の時必先盃出るゆりの時をゆりてて盃出  
ちの扱酒をそ能子る湯出るあり湯漬の時必後申  
出るゝ湯世出ぬいゆは法あれも必出はゆけ不付之を  
又湯はけ食を先ゆり湯をゆけて食てさい一湯は者の  
おまうゆい物の中日記もをえきりゆけけいおまあるゆ  
飯は替るあり一膳を出して湯桶コを出すとたれ

飯は替るゆい今世は湯漬と云はる敷をゆくまら  
本膳は汁を置るすこの膳は汁をおひ出す本膳二の膳  
たよさい敷は不毛事あり

一法海をゆりゆめづらと云ゆりのさいのと也又さいのゆを菜  
を用ひイモ深き釘イの字を用ゆ一先一のさいとよむ字ありの  
ゆきとも倍は通用ゆるゆ菜の字あり菜ハ野菜の菜也さいと  
云ハ本はとありゆりゆとてゆめゆ人ありとゆことをいひ連チ

てさいと云る  
さいのこをあそせものとも云古はゆい  
伊氏お悟後少納言枕蓑子おるんこ

一庖丁人の家と云鯉コイの名と所の事うなむと云頭の方イ  
身一の首のむれくうびとと腹の方身四の右のむれありと云

雑記六

六

海人藻芥ニ云  
御菜ヲハ御芥  
ト云常ニ御マ  
ト云ハワロシ

ホニ圖アリ

腹の方才四のたのむも色もぼくーのひれと腹の方才五の  
 じとありこころのれむれも云婚禮の祝ふこころのむれを云  
 式三献時にも用ざるる庖丁人の故実あり子を云むるこころ  
 けく忘也イム懐妊の婦人忌帯の祝も云むるこころ子を云  
 すこそよけせむれとむるこころに忌む出まうのこころ腹の下の  
 肥ヒる肉を云まんすの肉もはちまを云い水底のぬれ  
 可出をまるむすんまのときもまきまうと云るありこころに  
 腹の方肉のうすきあをいふあつみといふ背の方肉の厚きあ  
 一 シキナウ 肉中を路の法ぬれも酒宴の時庖丁人出て魚を  
 を切て目と路するも云切換庖丁方の作法ありま

扱持系一扱の法も舊記に有る此も庖丁扱習ふ人  
 里一あり今ハ庖丁の法知るる人ガ一庖丁の故実也  
 まこれる故食物も古法を知りる人ガ其旨味のま  
 も新しきるのみあゝあゝぬまもあ  
 一 此法を云奠も古ハあはまてい食せずありある斗用い  
 ありるをまのつを解といふをすうのをと斗いひーあり  
 うつをいふこころを云むせむかゝるあ也こころをく畧也  
 けはをいふあありされハ古ハ堅魚と書てうはをとまやを  
 後ハ鯉の字を作り物こころ倍なる朝鮮國とてハ松

奠と云  
おのひだのめ  
肉乃ま希き也  
 雜記六





さしあがる形あり田舎をいさるねのうらそくと云也  
真の肉をまきついで竹の先を白くうすくのぞくをうすく  
をわすれと云ふと時のかまをいさす板を付てをくぬ蒲  
の穂ホゆる事あり  
蒲の字のマトをいさすもむり  
田舎人がガマと云ふりていさる

一 年中恒例記にありまき進上の事を殿中申次記に滑ナミ滑ナミ  
とあり是も木耳キノコの名也あらが華タナは似てくまきをきおく筑紫  
こそいさるべきと云おはるはあり

一 飯の本式ホシキハ強飯コシキ之是ハ醜コシキと蒸シて作也釜に入て煮たるをハ  
姫飯ヒメイヒと云ふ姫とハヤわらう  
ちり也なり海人藻芥ウミノモ云公家の後膳飯志強コシキ  
飯也執柄家著ハ此ヒメイヒ飯全分暑儀也但人ハ依ヨシ好キライ惡イニ

用之強飯時湯ハ飯湯あり而ハ近代姫飯の時オモエ業  
と召す不討理者飲云強飯といハ白こそいさ也赤飯といハ  
赤小豆を交するこそいさ之は先別知ぬ人又胡麻塩シロコを  
古ハ黒塩クロシラと云ふあり京都羽軍の時正月元日ハ此コシキ供儀の  
此祝ありゆちを云年中恒例記真陸自筆記正月祝儀  
飾繪亦見えり其時此ハ供儀の古膳と云ふ此ハ供  
儀ハ黒塩をいさる事大草流の書あり  
一 食物シヨクモノのいさる儀ハ篠の葉を用る事をいさる切腹キツクとい  
酒のいさる時ハ昆布の葉と塩を肴とす其のいさるは  
葉とされ昆布の葉も塩も常ニ肴とすその葉といはる

すれは名む也法蘭書案より見ゆあり

一砂糖サタラハ古ハ今の如く多くありしあり旧記より見たるやん  
あり砂糖糖を入れて調りやうかん糖カンタラきねめ味アミの多し  
者の羊羹ヤウキョウハさたきを不入あぶらアブし砂糖サタラを時代す  
べて菓子類カシをあぶらアブと云ふものもあまみアマミを付しと云  
異國より砂糖サタラ多く海ウミの舟フネに運ぶあり

一あまぐらアマグラハあまぐらアマグラと云ふ俗名ウチマキ茶チヤ  
はるある草あり正葉アサをせど  
移りて水飴ミツアなるやうに食物アホよませ甘味アマミを付るあり甘葛アマツラ又  
千歳チサイ薬ヤクと書之和名抄ワカ子コ歳サイ薬ヤク汁ジュ本草ホク云味甘平カンヘイ  
無毒ムドク續筋骨長肌肉ツギホシホシ一名藥蕪ヤクワ和名阿末豆良アマツラ本朝

式云甘葛カンカク煎也云く昔日本ニッポンに砂糖サタラいよぶありし時トキあり  
あまぐらアマグラを以て食クハぬる甘味アマミを調アへ  
アマツラノ製法ハ  
類聚雜要抄アリ

一七五三の膳テと云事コトをいひしものあれ湯清ユヅるものあれ七  
の膳テより出すあり五イの初献ハツノイ  
魚のありもの二献ニノイ  
三献サンノイの四献ヨノイの五献ゴノイ  
膳也この膳テより出すあり料理リョウリ調アへて庖丁ホウテイ人のあま定法アサ有  
右ハ大寺オホテラ院也流ユりて替カへるべしと云ハ七五三ナナヒト紙  
畧リョウしてりしものも湯ユつけるもの膳テより出すあり  
一醬油シヤウユハ古コあり京都キョト將軍家シヤウグンの庖丁ホウテイ人ヒト大草オホクサ家の玉タマの  
趣醬油ソウシヤウユを用ヨふると云ふ事コト皆みなたきこを利トクり





ゆかりの形ちんちん  
もくもく様はひ  
のあとを付てお  
ひらめくか平くさ  
長よきすけをさ

貞順ノ記ニ云著  
ノ臺ノ時ハ著ヲ納  
メハモ臺ニ置ハ  
又臺ナキ時ハ先膳  
フナニカケテ置御湯  
奉テ膳内ニ納メ  
ハ也

芋の葉の汁をこして細長しと捻りて味噌汁を食す  
是をゆづると云ありはめづるは芋あり  
みとハ蒜のこねるも一ありハ赤小豆あり今も土用に入  
日丸りの根と赤小豆を水と香めハ後病のきどあひと  
のむるあり源氏物語もきれ甚まぐ極熱草  
とあり極熱の草薬これ丸りをこひきするをいふ

膳のめちよ箸をのせりけて出すハ客人の礼す  
食ひ終て箸を膳のめちよひけす  
ハ陪膳の人は著飯をさせまじきる也  
正の時著の基とて耳のうらけは著飯あく膳のめち

不膳車ありあるは又ち飯をぐし箸を細るハ  
箸を併車あるの時此は云流ありは採用ぐ  
あやまり又腕のまきりうづけ膳のめちよひけ  
陪膳の人飯すともあやまり飯をぐしあひけ  
おきて膳をあけさせ金さくおよ膳の上の物陪膳の人  
一ありあやまりあきけりてあてふ半陪膳の人一射  
礼ありのを付金さきあり

一酒をおよのこまると云る中旧記はあのおよハはんで吞物食物  
の毒のららるる事あり鬼ハおまらしくつよき物と毒を  
何とも思はばどうららるる毒の試しはるをおよのこま



一 本草云車大草流の庖丁方の書ありすめをハ味  
噌をすそくしるをハ定味のうふ志をるると云書あり  
まのうとハあめうを云まづくまをむ

一 魚のさうこのをまの角の方魚のこをまふ斗の四角  
切て置くおとれを著してまをて磯の塩をうさまを  
有也其まふ斗の切るをハ食いぬおありくまあまを  
おあははぶるお上はまをあり

一 鮭楚割と書てまけのまハやりとよむ之文治六年十月  
十三日遠に國菊川宿を依る木三郎盛綱鮭楚割  
を食く味まろくしるまをれハ小刀をまて子息

和名抄三魚條ノ字  
ヲスヤリトヨム鮭ヲ  
細ク切テ乾タルナリ  
カツホフシナドノ如ク  
切タルヲ云ナルニ楚  
割ノ楚ハスハトヨム  
樹木ノ新枝ヲスハ  
ヘト云ニ鮭ヲスハノ如  
ク切テ乾タルニ楚  
割ト云也本訓ハズハ  
ヘリナレモ轉約メ  
ズハヤリト云フワリト  
ヨムハ不知讀ナリ

小量を以て頼朝卿の邸宿を送り進みすに折敷を以て  
待えたる人の心のまををれはのあつとめるとさうさ  
と書て折敷を返し給ひし由東鑑まをえう鮭のまをり  
を一説は鮭の塩引の事と云ハぬ何あり塩ひきハ塩引と舊  
記ありまハやまハ楚割と割の字付れハ鮭をさうくるある  
魚ハ小刀をまて進る由あれハ削て食ハおあると云  
奥州の南部より鮭乃まきと云お出る也鮭をさうしるま  
て乾しるお之塩引よりハたまはまお小刀を削してま食  
有おありまをかりハ此鮭のまきまの類あると云

一出陣の時めろく故春むと云る旧記あり是ハ訶黎勒丸











ひきけりありけりは二説あり一説は須弥山の名なり

黄北青南白東赤西と云ふ之歌より黄は南は赤は東白は西は

赤は北は西は東は南は赤は東白は西は

五りの名を用多し青木色赤火色黄土色中白金色黒水色四季

よりてありけり喰取替也宗五大雙紙又妻く見えあり

三儀一統もいへり盛や喰取替也宗五とい遠し

一ありけりけりといふ客は食取をいふ事あり馳走すれ

こを成云響應の二字をあるといふけりもてありとも又

新と斗もいふ事あり又いふ事あり響の家といふ

一ありけりけりといふ事あり響の家といふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

すもあせといふ中骨を切て置喰ふ時いふ事あり

云あり是もそのめんあるゆゑにぬき言の折あは入湯を合  
せの折あをくみまきて出す汁英又粉粥さい杯をこ  
て出するさめんまんぢうなどのかゝ今の世は温とん云  
相ハ切麩キリキキ之古のまんどんハあはれ  
切むぎ尺素往來  
はみえぬり

一糟サウ雞キのり庭訓往來又點心志水織スイ温糟ウ糟サウ雜ジと何り  
尺素往來スチキも碎サイ蟾セン糟サウ雞キとありそうけのこゝへ板イタ煎セン

點式テンシキ云クニ昂キヤウ劈ヒキ以ニ約ヤク弱ジャク以ニ淡タン醬ジャン魚イサ者モノ也云々此心ハこんマ  
くを切て存きたきとて煮ニるをさうけい云々  
右八明  
和四年

金地院ヨリ京都エ  
相尋シ答也

一温糟ウ粥カユの事 櫃ヒツ司シより十二月八日上タテマツル之コトハ味噌美酒の

心ココロす錢ゼン少シウ一四角シヨウカク又マタさきみて入イ煮ニ也右公字の税あり又一  
既キ温糟ウ本ホンハ作ス紅糟ベニサウ出于ツク勅チヨク修清規シユセイキ即キ赤豆粥セクチュカユ之類ノト之  
下ゲ學集ガク曰イハレ紅調粥ベニテウカユ正月十五日赤豆粥也云々紅調ベニテウ蓋カサ  
紅糟ベニサウ訛カサ轉テウ也云々貞丈按マシ紅糟ベニサウをうんぢうとよむこと  
いほぢうイホヂウ一紅ベニの字ジウウノ音ネ多タくお粥カユと温糟ウとハ別マカ相  
と心得ココロエ身ミ味アジ噌ソウと糟カユを合カ粥カユして天子一ヒト季キ新ニ事コトと云  
あまのりあれを前の温糟の税を用ふ

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デ之書シ札シ条ジョウ之古  
業背腸セソウ十ジュウ桶バケツ進シン之コトあり  
此古業條別畠山殿  
よりの状あり

一能勢ネセ候コウの年ネン古コ系ケイ都ト將軍サマの代ダイ毎年ネンネン八ヤチ幡ハタの善ゼン法ホウ寺ジ

神漢三才 會泉  
 代村門大夫在干旗  
 津國能勢郡久安  
 寺之良三重許無歲  
 十月女指餅自門太  
 夫獻之恒例未記  
 於何世家内深齋  
 而糯和豆蒸器  
 擣成似餅之粘者  
 盛箱寸深一寸二分  
 上安粟六片覆蓋初  
 亥日百管如三日日  
 稍減少如有服心首  
 隣卿大老村切畑村  
 代調之 近年初亥  
 木代村二女大九村三  
 女切畑村獻之山城山  
 研脚仕十米運奉  
 之賜白銀  
 ○又曰門大夫宅持  
 有一大石 大合指計  
 高五尺六寸

より十月亥の日ごとき能勢餅を献上する由年中恒例記  
 殿中申次記亦よき元より此餅今も絶ず禁裏へ献上せし  
 攝津の國能勢郡木代村ハ大坂の天満と云ふ所より七里北乃  
 方あり其村は数代居住して其名を門大夫と名の流者あり  
 毎年十月亥の子乃餅を禁裏へ奉る不浄を禁して別火にて  
 餅をばくく赤小豆をつき交へし餅之幅四寸長さ六寸五分  
 深さ二寸の管へ入て餅の形を作りあり上は粟を五ツ五角よ  
 おいて蓋被ふ初之亥の日三寸あれ初の亥の日百管中の  
 亥終の亥乃日八年より増減ありといふ八九十よおひく  
 百よ及む初の亥ハ門大夫自身は献せ後の亥純

名神所也之

日ハ門大夫の親類五人の内宰領して献せ京都と侍る  
 を獲る也此由儲りて指を及除地法役以免也其初其の  
 凡千年斗りも及びといえり古吾法寺も將軍家へ

献し右の木代村を善法寺の領あり

故なるべし  
當時禁裏一献し其内をわて関東の將軍家一も奉りせ  
 らるるを又米の價一石五斗目より及むば餅一管の  
 あら二匁五分は一石五斗目のは餅一管のあら三匁で白狼を以て  
 禁裏より下るとは八九十年以前兩年献上しり多有りは主上後腦乃  
 事あり又本のごとく献せ金きり 信付られて今も絶ず献上すなり  
 摂津の國乃多書する由よきなり

一 豆腐を串よきして焼くを田樂と云旧記も田樂受用の  
 串あり古田樂法師木の棒ハ四角あり短き木杖はこれ  
 是杖よみかけおどろ舞奉ありしなり豆腐を串よきし

職人尽秋合  
夏より冬にかけて  
一わらうもこれ  
さるの法をさるる  
うつくしきものなり  
乃ほりかきわたり  
ともほりかきわたり

たる形より田樂法師の捧よとつききる形似ある故田樂

とのふく 田樂法師の事  
人品之部に記す

一わら味増と云物も古よりあり職人尽秋合よりさるる人

をりわらうもさるる屋敷にさるる一七日なりて扱はるるさるる

胡椒あさのみくらみ山椒あさをきりませわらうとさるる

形り 下學集云法論味増本朝南都法論  
之時用之故云尔但世俗之所言也

一水織 庭訓往來  
二見ユタリ 碑磨 尺素往來  
二見ユタリ 同物之味いせんかんのさるる

聞書よ見くさるる葛の粉を移り砂糖を合せて煮くじらげ

さゆり短尺のゆりく切らるる黄と白と二色をさるる

本水仙羹あべり水仙の花のさるる古くこれさるる汁

法けそらひり今ハいり揚まつけて食ふ古ハいり揚あを

をりさるる

一生成と云物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何り又伊勢守書札

案よ云る由年々祝儀生成并至来ハ法衣ハ律々三

月十日宛不惣持房とあり又清書常用抄の内依り木方

一法成之親式は階ごと七献めりあいな糸とありてふこ

あまらりと右本膳のゆさい也

一甚太味噌はさるる甚太味噌ハぬるみとのり

をり味噌の作りぬる米の糠を合せて作るさるる

淡川新石本門尉親  
元々文明十三年の日  
記は誕生成一折と  
のこして誕生生成と  
云ふありのこし若  
大なるるるをあま  
ありと云ふべし

是ヨリ以下百ニテ  
 条或旧記ヨリ抜  
 書也庖丁ノ書並  
 手變

糝<sup>ジン</sup>糝<sup>ダ</sup>も糝<sup>ジン</sup>糝<sup>ダ</sup>も秦<sup>ジン</sup>太<sup>ダ</sup>とも書<sup>ツレ</sup>之徒<sup>クサ</sup>然<sup>クサ</sup>草<sup>クサ</sup>又後世を思<sup>ス</sup>  
 ん者ハ糝<sup>ジン</sup>汰<sup>ダ</sup>糝<sup>カメ</sup>一も持<sup>ト</sup>ま<sup>ト</sup>き<sup>ク</sup>又沙石集<sup>シ</sup>春<sup>シ</sup>来<sup>シ</sup>坊<sup>シ</sup>秦<sup>シ</sup>  
 太<sup>シ</sup>絶<sup>シ</sup>一<sup>シ</sup>川<sup>シ</sup>も執<sup>シ</sup>心<sup>シ</sup>ともむ<sup>シ</sup>ま<sup>シ</sup>す<sup>シ</sup>紀<sup>シ</sup>事<sup>シ</sup>ありと法<sup>シ</sup>然<sup>シ</sup>坊<sup>シ</sup>ア<sup>シ</sup>これ  
 くれハ大<sup>シ</sup>系<sup>シ</sup>信<sup>シ</sup>正<sup>シ</sup>随<sup>シ</sup>森<sup>シ</sup>の感<sup>シ</sup>涙<sup>シ</sup>を流<sup>シ</sup>れ<sup>シ</sup>る<sup>シ</sup>とちん<sup>シ</sup>云<sup>シ</sup>

一 寺<sup>シ</sup>方<sup>シ</sup>の作<sup>シ</sup>善<sup>シ</sup>の時<sup>シ</sup>羹<sup>シ</sup>を出<sup>シ</sup>き前<sup>シ</sup>湯<sup>シ</sup>を出<sup>シ</sup>せ<sup>シ</sup>と云<sup>シ</sup>り

集<sup>シ</sup>香<sup>シ</sup>湯<sup>シ</sup>と云<sup>シ</sup>粉<sup>シ</sup>薬<sup>シ</sup>之<sup>シ</sup>尺<sup>シ</sup>素<sup>シ</sup>往<sup>シ</sup>来<sup>シ</sup>よ<sup>シ</sup>え<sup>シ</sup>く<sup>シ</sup>伊<sup>シ</sup>勢<sup>シ</sup>加<sup>シ</sup>賀<sup>シ</sup>書<sup>シ</sup>

貞<sup>シ</sup>助<sup>シ</sup>返<sup>シ</sup>答<sup>シ</sup>書<sup>シ</sup>よ<sup>シ</sup>方<sup>シ</sup>松<sup>シ</sup>相<sup>シ</sup>國<sup>シ</sup>寺<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>下<sup>シ</sup>成<sup>シ</sup>之<sup>シ</sup>村<sup>シ</sup>隨<sup>シ</sup>分<sup>シ</sup>の

法<sup>シ</sup>て<sup>シ</sup>心<sup>シ</sup>の耐<sup>シ</sup>先<sup>シ</sup>グ湯<sup>シ</sup>系<sup>シ</sup>る<sup>シ</sup>粉<sup>シ</sup>茶<sup>シ</sup>とあり右<sup>シ</sup>の湯<sup>シ</sup>の方<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>

記<sup>シ</sup>す

○ 苦<sup>シ</sup>参<sup>シ</sup> 肉<sup>シ</sup>桂<sup>シ</sup> 甘<sup>シ</sup>草<sup>シ</sup> 白<sup>シ</sup>朮<sup>シ</sup> 蜀<sup>シ</sup>黍<sup>シ</sup>  
此一味ハ不入<sup>シ</sup>モ有<sup>シ</sup>

又一方

○ 陳<sup>シ</sup>皮<sup>シ</sup> 大<sup>シ</sup> 白<sup>シ</sup>朮<sup>シ</sup> 大<sup>シ</sup> 丁<sup>シ</sup>子<sup>シ</sup> 少<sup>シ</sup> 胡<sup>シ</sup>椒<sup>シ</sup> 少<sup>シ</sup>

又一方

○ 苦<sup>シ</sup>参<sup>シ</sup> 肉<sup>シ</sup>桂<sup>シ</sup> 丁<sup>シ</sup>子<sup>シ</sup> 桂<sup>シ</sup>心<sup>シ</sup> 陳<sup>シ</sup>皮<sup>シ</sup> 胡<sup>シ</sup>椒<sup>シ</sup>

右何<sup>シ</sup>とも糝<sup>シ</sup>す<sup>シ</sup>す<sup>シ</sup> 寺<sup>シ</sup>ニ<sup>シ</sup>よ<sup>シ</sup>り<sup>シ</sup>て湯<sup>シ</sup>の方<sup>シ</sup>遠<sup>シ</sup>  
 あり<sup>シ</sup>金<sup>シ</sup>地<sup>シ</sup>院<sup>シ</sup>の院<sup>シ</sup>あり

如<sup>シ</sup>此<sup>シ</sup>盆<sup>シ</sup>ハ天<sup>シ</sup>目<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>の<sup>シ</sup>せ<sup>シ</sup>天<sup>シ</sup>目<sup>シ</sup>の上<sup>シ</sup>ハ楊<sup>シ</sup>枝<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>横<sup>シ</sup>お<sup>シ</sup>い<sup>シ</sup>く



天<sup>シ</sup>目<sup>シ</sup>の中<sup>シ</sup>ハ右<sup>シ</sup>の粉<sup>シ</sup>茶<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>入<sup>シ</sup>て出<sup>シ</sup>き押<sup>シ</sup>湯<sup>シ</sup>糝<sup>シ</sup>湯<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>入<sup>シ</sup>持<sup>シ</sup>

出<sup>シ</sup>於<sup>シ</sup>耐<sup>シ</sup>湯<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>多<sup>シ</sup>て揚<sup>シ</sup>枝<sup>シ</sup>よ<sup>シ</sup>てお<sup>シ</sup>き<sup>シ</sup>ま<sup>シ</sup>て飲<sup>シ</sup>む<sup>シ</sup>之<sup>シ</sup>法<sup>シ</sup>以<sup>シ</sup>後<sup>シ</sup>茶<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>出<sup>シ</sup>

ま<sup>シ</sup>る<sup>シ</sup>も何<sup>シ</sup>り右<sup>シ</sup>の茶<sup>シ</sup>ハ脾<sup>シ</sup>胃<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>ど<sup>シ</sup>の<sup>シ</sup>腹<sup>シ</sup>中<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>あ<sup>シ</sup>く<sup>シ</sup>胃<sup>シ</sup>の  
 系<sup>シ</sup>を<sup>シ</sup>や<sup>シ</sup>ぐ<sup>シ</sup>す<sup>シ</sup>茶<sup>シ</sup>法<sup>シ</sup>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まを衣よき紙に包こ有の臺などに載せ出さるありあり乱酒の時の手之或書ま

一 羊羹拵換一歳越の小豆を并砂糖を合よ入小麦の粉を

夕洞墨少入ゆるく煉り合蒸籠にかけむしききりて切

糸をよ〜細長く四角に切る 貞丈按此法古風也今の法ハ甚倭拵よりなり

一 雲鱧羹拵換摺り玉の山乃りも并砂糖を并玉子を入

ねり合を右の如くむしきりて形を切之糖連玉玉子入をす  
口ありて色を黄も黄も也

