

貞丈雜記

六之下

73
6592
12



門 3
號 6592
巻 12



一 龍羹の拵拵摺り立の山此いもを并砂糖を斤二一粉の

赤小豆を并小むきのこ五夕煉と合せむしそ龜甲形を切る

也色赤し右何色もきたうを合ふれあまんとを入るなり

一 白魚羹拵拵白きけと一粉をそやうのぬくぬく

魚の形のぬくぬく中一粟をゆで入むしそよき時分なり

取出し切り山拵を鮎がらうのとくえん車よある

一 羹の汁は皆きれその汁也又拵り汁をも用ひ車ありぬり汁

の拵拵塩一もぬぬ盆入小麦の粉を入れどろくしそ神子して

拵せて夏夏三日後冬も五日後せとおき出す時お湯

汁を入湯せんすそろそそそも湯のきも入出せ之あ

昭和九年四月五日
寄
昭

つきは福をぬめま〜そり〜口をきくを汁吸は老人に吸く

一腸煎ハ鯉の腸をたれ〜をその〜をその〜をその〜のひれをさす

鯉の小さいを〜と〜と〜のむれ。さひ〜と云誕生の時子

持ひと右のひれ。う〜と云移徙の時波かひれを用

一擁叙めと蟹カニの如く〜のけさみ大なる物也

一き川皮と油ユの皮の事也貞丈按橘皮

一ごんきりといふもの〜和交削物アマセケツリモノ用

一〜焼と鯛のひを串〜焼て免足キツツを付添者

有る少也貞丈按背のひれを串〜

一〜海びきと大ナル奥奥の名あり西國四國を〜一説は公の海引

梅うたさ〜みと鮫サマの魚のさ〜

一せびとスギ鱸スギのちいさきを〜

一阿あび〜をと蛇をひ〜煮〜は〜切〜

急り〜不けぬ〜不盛又あび〜

一持をち切と細く〜

一急り〜を〜鯉節を〜

一を〜を〜と鯉節を〜

い〜不煮と魚を〜ス醬ヒシホ〜を〜

ひき〜を煮立て魚を〜

皮を〜出〜

一 里をうぎと川魚の小きを二串はさし何れを免足キツクをほして出次シ形り

一 打身と云ハ鯉のさし色醋をのりけは入てとく出す之男ハ

花のひれ女ハ右乃ひきを盛取之搗皮花塩葉の基キある

一 法ホウ魚イサとハ具具の名之光螺ヒナと書て蝸牛カタツムリに似る物之

一 たちをる屋ヤとハ魚の身をハ海がふるすゆく搗きくぐりて

圓子のゆく批ヒ把ハのこの大きは丸めてうちありて煮る色ハ

を付てたれレを煮て焼きたちの枝ハ少葉を付てれ

はすして免足を付て焼く者ある出次形り

一 梅ウメをきとハ魚の身を搗りくぼして梅のこぼれ丸めゆび

きて煮れみをも煮て煮海苔を添えかけて梅の枝はさし

て免足を付添えある出次

一 鴨シヤク壺ウツ焼ヤキとハハやまが子ナスの上ハ枝を鴨の頭乃形を作つて煮

一 おちんとハ魚の串あり何れも魚の子乃串をいふ

一 いもこイモとハ米の粉ハ山の芋をもち今こんぬを包こたれ

よを煮て小口切まざるをいふ 本武ハツ中一山のいもをさし
こみてされいもをまじり

一 さくらサクラといもとハ蜻タコをうすく小口切てそれをも煮て

一 うけウケといもとハ鯛の身を搗りくぐりて小梅をいも丸めてゆひき

それをも煮て煮る零シロの吸物スイモノといふ

一 揚ヒゲめ鯛ダイとハ干鯛を洗ひ辛度あがりてまを板の上ハおいて槌

- 一 鮎イカダのいぶイカダ鮎といふる、鮎をわけて細く作りて板のまを筏の如く四角に
 して上より作る、身をまを柳の葉先入の丸又に向へる、板はあまを
 一 山吹鮎といふ、初夏の鮎、鮎を作り、山吹の皮をわけて上より作る
 一 日照鮎といふ、削大根の皮をわけて、世に世を毎吹あまをといふ
貞丈云、毎吹を江戸まで、はきりうりといふ
 一 雪の鮎といふ、ハラの魚をまをて上へあろし、大根をわけて
アラナス
 一 青鮎アヲナスはまをぬく、てあろし、身をまを、三月内、常鮎あり
セウカ
 一 生鮎セウカは、重鮎の如く、まをて上よりあろし、身をわけて出す
 一 卯の鮎ウノは、鮎といふ、ぬく、あまを、すの上、ゆびきたる魚の身をわけて
 一 越川鮎エノ川は、いぶイカダと云、身を背越セコシして焼ヤキひを敷シキ上を盛カケく
大根をかまて、おのの花といふ

- 一 羽ウノは、あろし、鮎子の羽ウノをこぼし、ふまを、さ、鮎をうり、
 て中へ入あ、て、まを、ひをわけて出す
 一 鮎イロトリの皮イロトリは、鮎といふ、ハラの魚をまを、て上よりあろし、身をわけて出す
ヒコシ
 一 上は、身をまを、て上よりあろし、身をわけて出す
 一 鮎エノの皮カワヒキ引鮎カワヒキといふ、皮を引、て、まを、て上よりあろし、身をわけて出す
ヒシヒクイ
 一 いけモリ鮎ヒシヒクイは、鳴ヒシヒクイの白鳥の身をまを、て上よりあろし、身をわけて出す
の事
 一 身モリを出、まを、て上よりあろし、身をわけて出す
 一 岩カシ盛モリは、鮎モリの身をまを、て上よりあろし、身をわけて出す
 一 雁ガン木キ盛モリは、鮎モリの身をまを、て上よりあろし、身をわけて出す
 一 松マツ笠カサは、鮎モリの身をまを、て上よりあろし、身をわけて出す

ひまゆいハ松葉は似てきれいそあとも煮る

一 歩海老の吸物といはる皮を引菊の粉を交て板の上を
押移中一ひや麦あを打とくして煮る切てきれ味噌
よく煮る

一 筋赤といハ鶏の毛か一をぎの方より刀めを入れてむきさけハ
能程よさける也あぢうてきよくをさして煮る煮る出は

一 焼めざめといハ蟹の足をあぢう添着るよ煮る

一 甲盛といハ大蟹乃甲をあふのけてやき蟹を中よ煮る

一 鷲乃鶏を足斗肴不出はをひる煮るといふ

一 雉子の首斗焼て肴よあぢう板の裏を出すと云

一 雉子の首が手を肴よ出すを山がけ板出るといふ

一 畧儀は鶯の鳥をけよ煮る吸口ハ入ぢうす

一 雉子の燻きよハ黒豆を添出まはく煮るあり

一 鶏の足を煮るハ両羽を切ひらげ煮る梅葉を煮る

一 足を羽ういーきと云也

一 鴨の足を煮るハ羽ういーきハせす材の葉を煮る鴨ハ嘴を

煮る煮る煮るよ煮る煮る

一 雲ういと云事や雀の足を煮るの故煮る春其秋煮る依て
故煮る口傳雲雀うけつ免を煮る煮るといふ煮る

一 肴よ鶏を出す時煮ると網との煮る煮る煮るの鶏ハ足を煮る

貞丈ニモリマウニ
姫モリト云テアリ
膳部ノ部ニ繪
図アリ其上ニアラ
メヲ置歟

盛時も是を盛る器之網の鶏ハ是を横より足に取上之付

始盛姫歟と云ハあつめを立盛る器なり

一 花のりといふは干鯛干鰯をふくめて立の中一つは盛るる

一 花のりといふは干鯛カモムシ干鰯サメをふくめて立の中一つは盛るる

一 花のりといふは干鯛カモムシ干鰯サメをふくめて立の中一つは盛るる

一 花のりといふは干鯛カモムシ干鰯サメをふくめて立の中一つは盛るる

一 鷹の羽といふは鷹の羽をふくめて立の中一つは盛るる

一 筋引といふは筋子の糸をふくめて立の中一つは盛るる

一 鯛の重シケといふは鯛の重をふくめて立の中一つは盛るる

一 雉子の引シケといふは雉子の引をふくめて立の中一つは盛るる

一 雉子の引シケといふは雉子の引をふくめて立の中一つは盛るる

一 雉子の引シケといふは雉子の引をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

一 取まといふは土器カハラケは橋葉南天の葉をふくめて立の中一つは盛るる

沈香に似るもの名とする

一 香 類上墨の事 白鳥水カキ 首骨 露黄筋 羨異足

雁水カキ 鴨赤足 五位置ナリ 鶯夕良ヲ切テ 雲雀懸丸 鶉黄足

水札尾白 鴨薺 貞丈云賞翫ノ物ヲ上置ニスル也

一 のい ぬ ぶ くのり 鮓海草 鱸複葉 海松松葉 鯉コソラ

桃花 生鯉庭床 鮓藤葉 雁水草 雀芝草 鴨小

芦 鴨澤深 鶉根莖 雲雀地草又ハ葛

右に外魚をもよほす 檜葉をぬき 一年葉の

いしきと云事あり口傳 口伝あり

一 盛り合せぬ品くのり 猪ウヅ 兔辛螺 辛螺ニシ 元子維子

鯉コソラ 狸タヌキ さあろ魚鮓 菜螺ササ 鮓いり の 右に 喰合の時を

百日の内は必大病を患ふ 貞丈云汁類ハ本草

一 魚を組合の事 庭を山の物 杏子 川海のもの 揚げひいて山の

田乃香 海川乃魚を分別せし 鷹の鳥ハ何れを引

一 鮓の包を牛 椀抄六寸斗の鮓を腹の内 結昆布串

柿ケシ 芥子ヤキケリ 栗を入る へはさとのをハ常は 潤進をよめる

一 ぶし汁と云芋のけり

一 山椒サンショウ 鱧ハモ のり 添肴又を引替の吸物の白菜をよめる

あり 鱧を式寸斗の切山椒 味噌を付て出す

一 貝をとりハ貝焼の事也

生ノカツホハ性熱ナル
ユニ其毒ニテタリテ醉
ナリ庭床ハ性寒也
サハ寒ナル庭床ノ葉
ヲ用テカツホノ毒ヲ
消スルベシ

貞丈云本草ヨリ抄
撰ニテ其毒ニテ
くばくばニ赤貝を
とくひ令ハ毒を
能ク盛令味味
ハマナク江アツキハ
イナダト云

光大曰夫本草抄三
雜部鮓衣並内大
臣の歌ニテハ
ものしりハ
あまつしりハ
中の玉章

を入て煮てすゆせをくらふあり

一 鴨の羽盛とハ鴨の焼香を小角よりて頭とあ羽とあ足を飛ヒキのすくそれこそまて煮るなり 同前

一 鴨の羽盛とハ鴨の焼香を小角よりて頭とあ羽とあ足を飛ヒキ形のぬくおく 同前

一 この已に桶ハらげおへふを形を長し 彩色あり

一 さくくげとくげをちと大きき切りくげはさくあり
よてそのよ花うろをおく 同前

一 海老のあまわりとハ鮎のあまをうけよ言盛りてその
まよ小海老をあまをり 同前

一 け成るえんがとハ昆布をち一三寸をよたをまきうそのえん
をわきくまりのけ五分ほどのこしてあまをあがりゆをえん布
つまこちを能ゆるあり 同前

一 魚のきりうとハまのめを長サ一寸をよ切てけづりて一むらげ
ゆるくけよ言くゆる 同前

一 鴨はもとハ木をあまびの形をひき中を空よりて香を
こあとのぬくしてあまありよこのよ鴨のくびを切てよこり
甘てあまらよまると言ハあまびのあま彩色をまると鴨の頭も
作りおるよまきあり 同前

一 ちぎはむとハやうる鱧を大きめをちてあまより

甲六土器ニモリタ
ル物ノ外エゴボルヲ
留ル爲也只カザリ
トノモ心ウルハ非也

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
ニアラス

此魚の味とよみきるハ此魚の事あり

一 饗乃膳キヤウノテンと云ハ飯ハ饗を立敷故の名之饗ハ饗立也判甲

立タテの事之甲立ハ紙カミを折形カタマテを以て付之

一 さびびてとハ何魚をも作て酒は塩をカひてひくおきん

系を以て塩奠の類あり

一 あまぜの事大草魚お侍書ままあまぜの事いふこと

うを扱けがりまぜて酒をひくはありと何れは外何奠

ても取合せも世々るを以て登

一 五人貴人ハ肴の魚物をそまて下れ又はあろを

とハはまりキニキハ下時ハ父母乃忌日又ハいのちと重き精進日あり

とも喰ざるハ為礼ナク物知事人々ハ下時ハ精進ナク

あられとハ尋何をも精進ナクハ中ナカハ不苦ハ頂戴

可仕由ヨひて頂戴して喰登タキ又ハ精進シハ多ク食ハ

とて頂戴トキハ事ハ然シベキあり主人貴人の衆性シよ

りて中登ナカしハ所詮主人貴人の志を履シめずは肝

要とする人足禮也

一 麩牙シヤウガと云ハ白米ハクメの異名也麩牙と書てくクの事とよ

むあり白くはきまシげは米メぐらと云獸ケモノの事とよ

似ニき新ニゆニあり 玉造町タマゾウマチと云草紙クサシ食ハ志シアアげをケんニあるハけり

一 羹カンの名尺素往來シツソウライ云碎サイ蟾セン槽サウ鷄ケイ鮮セン羹カン猪チウ羹カン驢ロ腸チウ羹カン羊ヤウ

羹カン海老羹カイラウカン白魚羹ハタギョカン寸金羹スンキンカン月鼠羹ゲツフカン雲鱸羹ウンセンカン甚鼈羹ジンバツカン三峯サンホツ
 尖セン棊子キシ麩フ乳餅ニウビシ卷餅ケンビシ水晶包子スイシャウハウス禪林小歌ゼンリンコウカ水晶包子スイシャウハウス鹽ロ
 腸羹チウカン水精紅羹スイシヤウコウカン鹽脊羹セキカン鼈羹バツカン猪羹チヨカン甫羊羹フヤウカン寸金羹スンキンカン白魚羹ハタギョカン骨頭羹コウトウカン都蘆羹トロカン
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まめとせとて賞翫せ
 新之夫木集よ寄柴志とらふ題を源仲正「はらとちあま
 人の心をとら志をよこつ祿のきさすはる元下」か
いり志をハ鷹のきを
 ける木の枝あり

一 鷹の鳥よ春の雛子とけ外ハ鷹の志鷹乃雅ある名を
 以あり

一 如世といふ海膽の事カネトカイ 梧よハ海栗
 の字を用 海膽ハうにと云物之うハ

かぶと具といふ貝乃肉を志飯うよううとてうに奥州越前
 ありありありと英海の詞よりせびとらふかをびに此略
 語あり催馬樂乃我家の赤玉カキエおひとけり帷ちやうをを
 せれうよう大君オホキミきあせむこせん御肴みろろを又何よけんあまび
 ささむをそのかせけんとあるはせけんのるをとてはふ村季キ
此の抗ささむかういささあうぜを一条禪問兼良の梁
 塵思案抄ハ風の事と浪一陸ひハ誤ありと抄

一 今ると云ハ白鳥の事ハ雁雁に似て形大うとて白
 一 鯨シラの骨と云ハ鯨の氷頭也ヒツ此と云ハ頭の事と云れ

源順が和名抄ニ
 茶若ノ字ヲ出キリ
 順ハ天曆比ノ人ナリ
 是又明惠ヨリ以前
 也古代ヨリ茶アリ
 シ證也和訓ナキ
 ハモト異國ヨリ渡
 リシ故ナルン

をかんあまそ花がつ不のめく削きて酢と將油をうけ又六吸也
 あまもすりあまはりくと音すま 肥前國其ハ
 一 鯨のおまいけと云六尾と身との間の肉也 肥前其ハ
 一 みそうじの年 糝をいみほまぶらまといと云古今著聞集
 卷十八の飲食 俊頼朝臣秋の末つたなまあまみと云
 海よりうけまい年をうけつるをあれはあまといふは
 かとまひられは法師子のいしありといひる又あまきこ
 乃法師子のいしと云いみそうじと云くそせありければま
 けりはあまのいしと云い法師子のいしと云わらまみと云
 までまあまけりと云 法師子と云は箱の名あり
 法師子と云は箱の名あり

一 茶の幸梅の尾の明惠上人 鎌倉頼朝卿 入宋して 入宋トハカラハ渡
 之時代之僧也 宋トモ共ハ國

ノ名ヲ宋 茶乃種を持ち歸國して植られより始て日本
 ト云シナリ 又茶のつとて祝あまとも非あり茶ハ日本より上古より有
 一 也明惠上人異國の茶の種をうられしよりハまもあり
 唐一茶の始ハあまハ年中行事歌合季歌續後八月
 内裏ニ大盤若 乃奇の年書と云古ハ季歌後續と大盤
 經をよきと云 著を春秋百あまを傳せられ傳るあま引茶とて僧ハ茶
 を伝ふくされを茶ハ昔よりあまをけのわをありし相とて
 ありしれハ大内も茶園を傳る中ハ梅尾の何の上
 人ト云え茶の種をうえられしあまハひがりもて傳る

多し也云々

右ハ二条関白良基公乃内説也右の歌合ハ貞治五年に有之
引茶とあるハ茶とあるハ茶を云ふ也引茶とあるハ茶を引く云々
引出お茶の引の字の表く其時僧に給ひりハ煎茶人江家次才に見し
茶を煎して倍は吞せり

一本茶紀茶と云々と海人藻芥モク云茶者自上古我朝二有

挽茶の首會下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梅尾明慧上人翫之

サレバ本ノ茶ト云ハ梅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知事ナリ

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

キサレハ彼同宿トモノ茶タツル音ヲ聞ケハ尤可然也

一とち粥ハ椽乃木の實を粥の中一交一煮する之太平記卷五

大塔官態野落の茶十津川乃民家は宮宿り孫ハ丸ハ

栗飯椽粥をを系々せし由見し又椽の實を候は

き文しるをとちちちと云之又田舎者椽乃みを粉りて

こぼして椽を削ぐ抄のて切麦をわやく麩りて食を

そ是を椽麩と云とちめんを作ると早くはれをちめん

のむす甚急はあくの味之されをわさるべき事をとちめん

椽を椽と云とぞ人のしきりき貞丈椽餅を食を候り

何れをいふ味ハうまさるるなり河の味もあなり

よくもわりとあなりあり

おこし米ハ併米
を大くすりてお
給うてねてのめ
て竹の筒をまよつ
きこきりか
しるあり
和名抄ニ文選註
云柜救以蜜和米
煎作也和名於古
之古々

一 おこし米の事古今燕閑集卷十八飲食法性寺飯元
三ノ皇嘉門院すけセ孫ひさのみにご物をまのきをれ
なるよをさしこ兒をこ母をひてまるもとあて水口のせ
よあそよぎうふりせのひありけれを水上のきぬの之可
まろくともりうやをるをおもす日世孫うけるとど
あん侍りをおまり
大草流正月祝儀飾り給ふをこしあり
京都將軍は祝の式乃あり
一 柚の庖丁の事古今燕閑集卷十八飲食云柚を切ると
盃ハ酌タ玉極の肴おく盃をる人必三度吞事を傳と
このや其のみを切る切をを見て一度盃入て一度志すと
一度奈利

一 あまの味噌の古今燕閑集卷十八飲食云京都大夫
敦光朝臣の名一奈良の僧のあまのみをとし物ををん
おまりたるよいつの名をととひられが僧やん国のいど
けりとまいりあすかを敦光朝臣のみの純系をやとし
きろん按まるよあまのみをハわらうもそのみれ今なりき
人を歌合の給土佐光乃わらうもいる里の給の詞は我亦け
さ奈良の名をとしとあり奈良の名をとし者ハあすり
とをとし後ハわらうも味噌といひあるかしといふ也
一 たまのこのこ古今燕閑集卷十八云在京大夫顯輔眼
の名は盃酌をるにたまめふこのこ飯者ハ志あり
和らう味噌
希あり

見より右の詞も大うさ土御門院の比の詞今世は
かゝる事も又用ひられざる事も有る事あり

一式三献の肴梅枝式書云存膳引り也二の膳うち

こあり是の鯉のうすこをさしこの如く作り土器は式す

高く杉ありま盛右組左組のひれをさし金銀の露を

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 三の膳引り之

是の鯉のすどろを作り同腸を小口切りて三ツ上にあく

登し右組左組をさす味噌を煮る汁入べう次

云く大草流と引合考へ

一 おんざと云る 多ク意之 穩座と書之貴人各上座の間を モテナシ 懸懸あ

里我ハ次の間は居て相伴者を穩座と云之貴人と一室

して相伴せば一室隔て次の間をお伴者をいふ

一 垣下乃座とハ公家にて食意の時正客の外れ人相伴の仕を エガ
カイント

一 ありまうとハはるめを長サ一寸ほど切てけぶりて一片の莖を

一 丸むめとハはるめを巻て縄を結て湯煮をしてさしてちと

まきしえて切てあり 大草流

一 けがらと云ふ昆布を二三寸ほどたてて切ては先を

わきりまきかけて五分ほどのとししてひいてあぶりしをこん

ぶつとしたり之れをあり 同前

一 さしづげとハ磨る事ありそのすちと大に切て莖あり

上よをなめり細くかくし醋をくちまらるゝ 曰す

一むめ屋まとい羹の軟く梅花羹とかくく 曰す

一博まといかものるは之菜を煮ゆる かのそのちいさき時を曰す

一不ぞちと云ハ軟瓜ビョクダのりく清懐公小野宮家集よ云女御す

のこま不ぞちをあらひつよいしてをうせ孫一をゆかぶち孫
すれがみのうしちろある浦がれまうせまれむ

「ぬま人の不ぞちを見てもるゆれぞり」とやとを
かくすん 和名抄は熟瓜ヒシクウ和名保曾ホゾチと見たり

一菓食ナワはる瓜ウリ甜瓜テシクウと云物之菓食ナワを色カラの細きた
貞丈云ホブフチノ畧語ホブチ也
瓜ノソエテ自ラホブノ語タルナリ

て筋何れ古代ハ不ぞちと云く今江戸まで申すくさう電

多美濃ミノの國真桑マコウと云所より出熟瓜名物之他國他和
を作り出まをおくかべて生桑瓜と云ハ每程おれが今

一たさうこと云ハ海氣ナメク乃事之本名こと云ハ生ナマあるハあること
云葉をて申よすくわくををりて云又くこと云

一いふのうすハあすのちいさき時をいふと云いふの腹ハうす
の如くある物あり あすハ江戸まで申すと云あすのちいさき時をいふを

江戸まで申すハ申すのりの
魚とてつああり

一久キキと云ハ納豆ナウタマの事く 汁シユはる納豆の事くを物
納豆ハ豆ヲ納豆といハ 豉クキと書あり

殿中申次記より久森一桶とあり和名抄より云致釋名云
致是義及和名久木五味調和也

一粉フ熟マクと云ハ點心テンシの類之源氏物語より木の巻高たる

つき杯どもマてあぢくマすウせぬアり云く細流ニ熟ハく熟

會エの時もあまるコントレレ餛飩といひのうんとあおの熟之花鳥

解ハ情ハ粉フ熟マクハ五毛毛のかどりを粉りて餅ハかりて

ゆで甘ア葛マツラをうけてこ粉あはせて細キ竹ノ筒をして

そ中のかくを入てあまをしおきてつき出してその姿

双六の調度の如くもなぐしうう不物語内付の小のおとど

よりまららどのゆきのかおまままいくを粉りれよつまい

細流の流いる花
鳥の說委シ可用之

延喜式内膳式ニ
粉熟白米ト大角
豆兩種ニテ作事
見ナリ

てままくまいれと和名抄云粉フ熟マク辨色立成云粉粥以米カ

一基キ子シ麩シと云ハ小麦の粉を水をここまて落すのしゆり

め並て竹の筒の切口を内の方れ肉を削り皮の方を落

又のゆりしてその筒を押し切きハ基石のゆり切り

大さ基石のととして夫をゆでつり豆の粉を衣を粉りとん

一ちとぎの事一染シの字也本草綱目ニ時珍カ曰單糯粉者曰粉

染シ單糯粉者トハ梗米ヲ交ズタミと何うは唐の染と云おの事

よて日本のちとぎのるりハあまび日本のちとぎと唐の

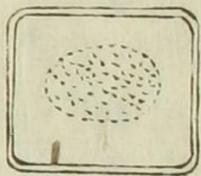
染シハ別あり染ノ字ヲシトギノ字ニ古ヨリ用来リタレ氏 日本のち

和語ニ漢字ノアテ違ヒナリ然氏用之 日本のち

一條流献方傳
書云染トハ上古ハ
米ノ粉ヲ淨水ヲ
コ子テ團子ニシテ
神工奉ル今ハ蒸
饅シテ春テ鷄子
形ニ持也

とぎハ神道類聚名目抄子云餅米ヲ蒸シ熟シテワヅカニ着
 鶏子ノ形ノ長キガ如ク造ルナリ

とぎの圖



以是右の神道類聚名目抄子云餅米ヲ蒸シ熟シテワヅカニ着
 神祭ニ用るもの○ワヅカノ形の鐶
 をシトギズト云ハ是の形ニ似たる也

一 五種の削物と云ハ大草流ハ青サメタリサメノ黄ホシタルナリ赤ホシタルナリ

白ゴシキリムク黒イリコナマコ此五種をうすく削りてテカケ

もろく雜煮の膳ニ組付る麩の甲子も麩粉と麩の甲と
 云ハ六角又ワゲる折居の粉なるもの

一 屯食ドンシキと云ハミ飯のミ原氏おぼせきうつ不のミ

屯食字アツをトマ
 飯ヲ極ウアツク
 也

どんぢき緑のつひつと何り孟津抄云屯食つとつひも

云下らふ強飯コハイヒの子と何り貞丈云強飯コハイヒを握ニキ

めて煮の玉子の如く丸く少長く煮るを云今も公

家方にて握食ニキリシをどんぢきと云由京都の人おぼせり

鯉をハ焼て食クハる物と今世云あるハ世古ハ焼ても食クハける

也新猿樂記及承明云鯛酢煎鯛中骨鯉丸焼鯛ノと何り中骨

トハ鯛ヲ筒切ニスレハ骨ハ中ニアリ
 今世鯛ノウシホ煮ト云モノノト云

一 飯を食シ見シくシまるシ式流成タカリキ錦記タカリキまシくシかシべシきシ若シのシ

汁シのシけシ本膳の汁を吸てシさシいのシ膳シ乃シ

むシろシふシまシくシるシ膳シのシ物シをシ著シあシまシるシ

おこし

枕と箸とを一度はさき二度はさき
板のくひをぐめの時よりさきとさき

まのひ箸
まのひ箸と箸の定めは
食をさき箸をおくは箸をさ

あれこれ(ち)をやりてまのひ
うらとてさいをくらりあり

てうぶくの箸

くはさき

すこ箸

飯つぶ又さきふどの箸より付
ころを箸を横してねがう

袖はさきの箸

右の方よりさき
さきけをさき

八箸をさきおし 箸先をさきおし
袖をさきおし

箸先をさきおし

箸先ハ一寸あり

おく

箸をさきぬさきぬ
以上貞丈注を加ふ

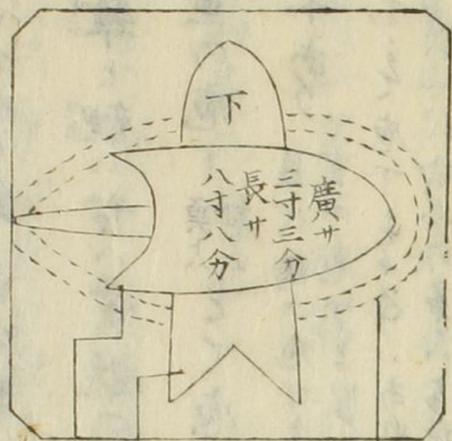
一 矢箸餅のり兵具雜記云具是の祝言の時看喰

幸と何とて矢箸餅の圖あり光源院御元服記

二重と矢箸餅を法座爰はゆ(お)く(り)足(り)る

行松調進の
由見エ(り)

右



ハウカシハノ葉

此圖兵具雜記よりあり

人前

看右より有を此ちも食因右の手
まじ上の餅を危りのことくも喰也

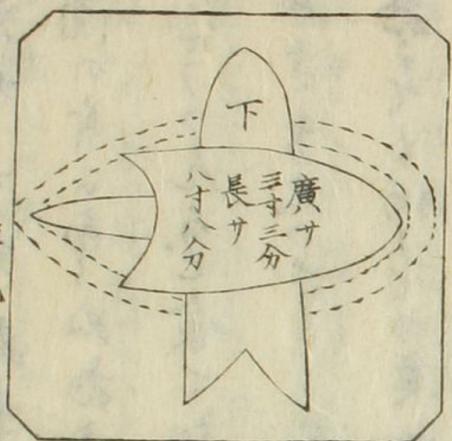
矢箸餅

看左右二別ニアルト見ユ

トガリ矢ノ形

フエ有ナルヘシモチラ食テ
後ニ看ラケヒ酒ノムベシ

左



雑記六

人前

左より喰同左のちも食餅ハ下の
矢箸のさきをさくひきるおは

人の前より也以上六のさきあり

餅数十二也 右兵具雜記ニ見エタリ

四十七

一 添肴ソノサカタと云ハ或ハ雜煮或ハまんぢう等々のんさうめんのかハ
 酒の肴サケノサケありぬ物申モノウケ肴をさして出す之ヲ雜煮まんぢう
 等々のんさうを食て細添肴を食て酒をのむ之ヲ肴サケ
 やき肴サケ又いさうこの歌を膳テ了マは組ク付ケるあり又を吸
 物モノとも何ナニとも莫物モノの肴を別の膳テに載せて本膳ホンテの脇
 ますゆふ事コトも何ナニ

一 雑雑と鯉鯉ハ古ハ賞祝ウツガヒの物ある故庖丁家ウツダナも多の庖丁ウツダもトハ雑雑を云
 魚の庖丁ウツダ魚イサトとして庖丁ウツダの式法ありされハ雑雑も鯉鯉も名
 不ありナシ 後代鶴トビの庖丁ウツダといふあり古ハ雀スズメを賞祝ウツガヒとせし故ゆゑ古ハ
 雀スズメも庖丁ウツダといふありナシ 古ハ鶴トビも白丁シラカバといふ。貴人キイニの以
 此コレの如く式法の事コトハ在アり

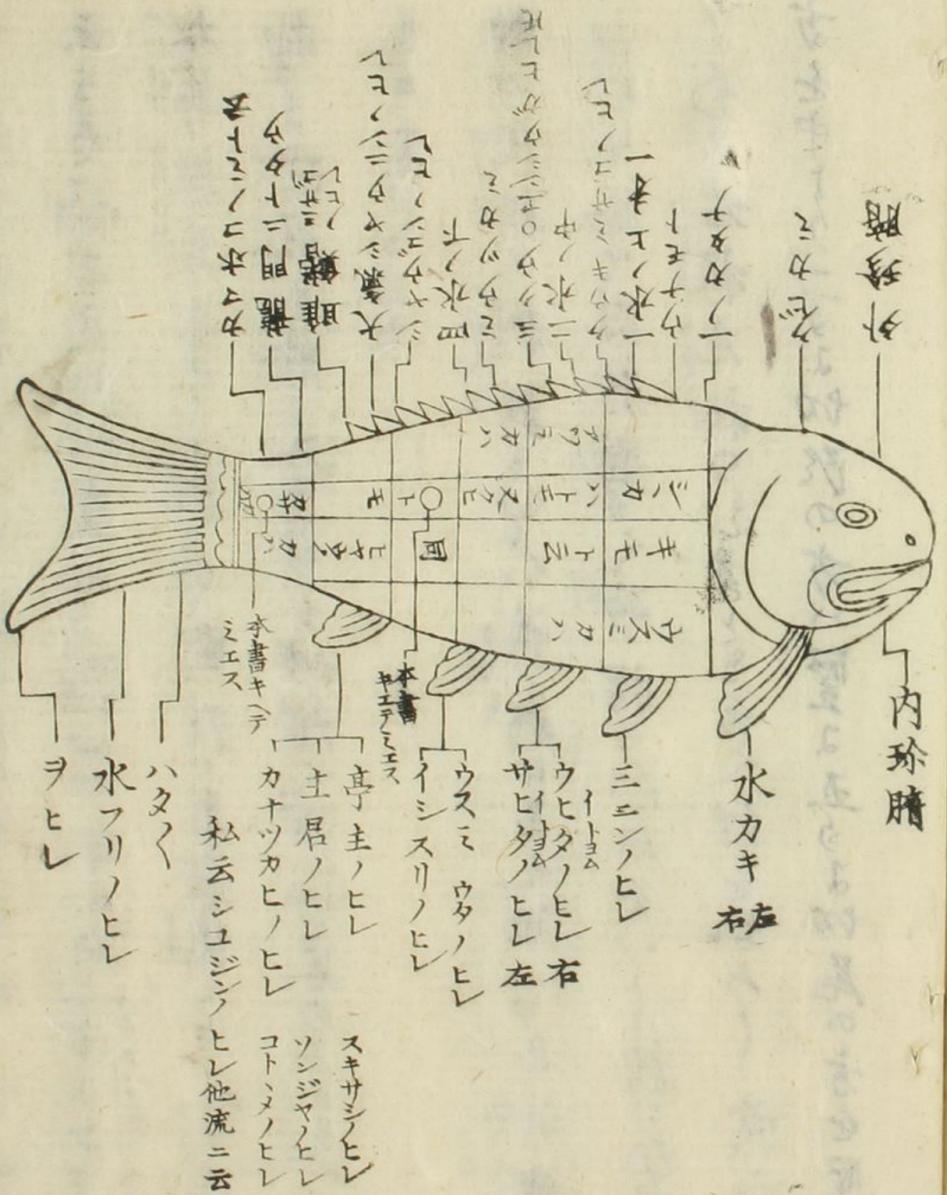
一 鳥のひつれと云ハ鳥の尻シラのものをいふ和名抄ワナヒ云イハ膳テ
 遊仙窟ユゼンクツ云イハ雉キジ膳テ 音翠師オンソウジ説セ 説文セツモン云イハ膳テ
 鳥尾トリビの肉也ニヒニヒ 今按イマアヒ如コト許慎コト説セ俗ソク所ト
 謂イハ阿布良アヒラ之利是也ト

一 鳥のべつとくと云りキジ雉キジ子コは限カをいふる之コト近衛キナエ松山マツヤマ
 公キミの鷹トビ百首ヒャクウデの歌ウタ注ツキ云イハけのり昔キナエ禁野キヤノの雉キジハヤ羽ハ
 して足タラシもさうありと注ツキ之コトありすも鷹トビを丸マころしけり
 化カ者モノと云イハ時待トキマテのけをくみかへ彼カ化カ者モノをさしけ
 るとあんなれより待マテのけハキまマりて何ナニ鷹トビあどれハ
 といりあるをさういふハ待マテのけハあまれハキまマりて何ナニ鷹トビ
 之コト雉キジ子のあしを別足ヒツツクといひあしをさるサ禁野キヤノの雉キジ子コ

むつこれの事お
の和名抄の文を
本とぞづー

よりおこれる當時何あづち 足三あこれども旋の足よ
限り今よ別足と云く同ー足あづち山名の足を別足と
いふる金と云ひ

一 雉キジの名所ナトコロのり當流献方口傳書よ云四条流のとくの稚子の
くおぬと云ハ首骨也山がけ共云 鯉肉カウメといふ所の胸の肉
也ひつこれといふ所の羽あーはける肉之犬をさすとハ
胸の平骨之雪まらづせとハ肩骨の傍く右稚子の名不之
一 鯉の名所ナトコロと繪圖の如く 大草流

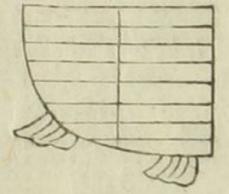


一 初雁カシのけよハ木くげ青豆を必入也是初雁の志四条流献方
口傳書見

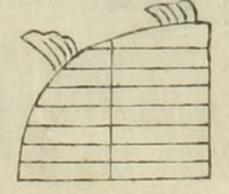
一 鯉の三角皮の刺躬サシミと云尾先の肉の方をききき盛るく
 目カサチカワめ形産皮と云ハ皆形く皮の事と云ハ一ツ一ツと
 云も晶産皮め此盛あり 四糸流狀方
 一 松茸推茸マツタケ シヒタケあつどどどの料理ハ自然傷らる人あり
 然るも防風バウフウを勝ナカス入るるも此理之防風ハ木の子の毒を
 去るもの也 同あり

一 鯉の内躬ウチミの刺躬サシミといふは内躬ウチミの多し鯉一ツを砂摺サスリの
 ぬれを添て内躬盛るく砂摺のぬれをいづ摺のぬれも
 中尾を右板ウイタ サイタ左板のむきとも云く鯉をおろし一層みの
 方を中より二寸半切取の方ハ堅く五寸半切尾の方を堅く

四寸切く鯉一ツを
 男女一ツもあは



右ニ生 姜左ニ 酢



鯉ノ方 左右ノ躬如此切テ 二人ノ内躬ニスル也 右同書ニ見

一 腸煎ハ鯉の腸ワタを煎て盛格ハ頭と尾とをきき中ニ腸を
 盛也是ハ料理の時ハ内躬ハ右ニ生薑左ニ酢之腸
 煎ハ塩と生薑く 同あり

一 鯉をソマシ内躬腸ウチミ ワタ煎二人分する時ハ改カキも二ツ子刺リ
 尾も削オソマシワリて盛と云ハ一 同あり

一 汁會シル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 清房及役也 同廿二日昨日有石
 桑内所小漬次有三十首御積歌今日此亭巡汁會也

