



江流戸斜煙通大全

坤



刻 門
號 46
卷 2

十
北
中

程
年
西
舍

久
樹



字
教
子
魚
陸
主
美
德
不
以
茲

茶
之
已
以
修
上
高
有
子
文
始
係
於

味
亦
以
能
用
茲
茶
為
所
滋
養

亦
之
徒
以
修
上
高
有
子
文
始
係
於

字
亦
之
徒
以
修
上
高
有
子
文
始
係
於

蹄
亦
之
徒
以
修
上
高
有
子
文
始
係
於

半
里
通
二
編

精進抄經句一云云云云
うんはたすまをま 乃れ心石
善く可く之は心之也
戊子年三月及之

神在人欲
靈
靈

一清水身龍得之為雲為霧為沛
雨為甘霖普潤寰宇其切果在水
耶在龍耶抑在龍與水耶若謂切
在水則均也一滴遇曝炎而速乾渴
人飲之不足以潤其舌謂切在龍則
置諸原野而尚不先熱砂旱土宛

牛馬通一

轉之苦謂功在龍身水則二者相遇
胡得沛甘膏澤之功若夫耶然乃水
不可思議龍亦不可思議馬寔烹氏
八百青庖厨中孰那一滴水一掬之
鹽配搭得宜特辨人所未嘗有之食
單其煎熬調餼之制固難擬此之

法為成饌為樓饌為泔饋為飯無
時之精妙其技盛于都下名大喧傳于
遠邇邇矣世之巨鑄斯食家以貧或南
為自負者誰以曉於天厨禁鬱鬱腹
飽於綺席珍味未已已者人稱其割
造之法遠出于意表不可思議焉

頃其食譜第三編刻成應其請
而書百焉

文政丙戌之冬

琴臺山樵題



寒齋山人書



山谷のふらふら
庵下のふらふら
人の旅の的

菜や菜は
吟

梅の目録

去



南園



南園



海北
珠味

十三年

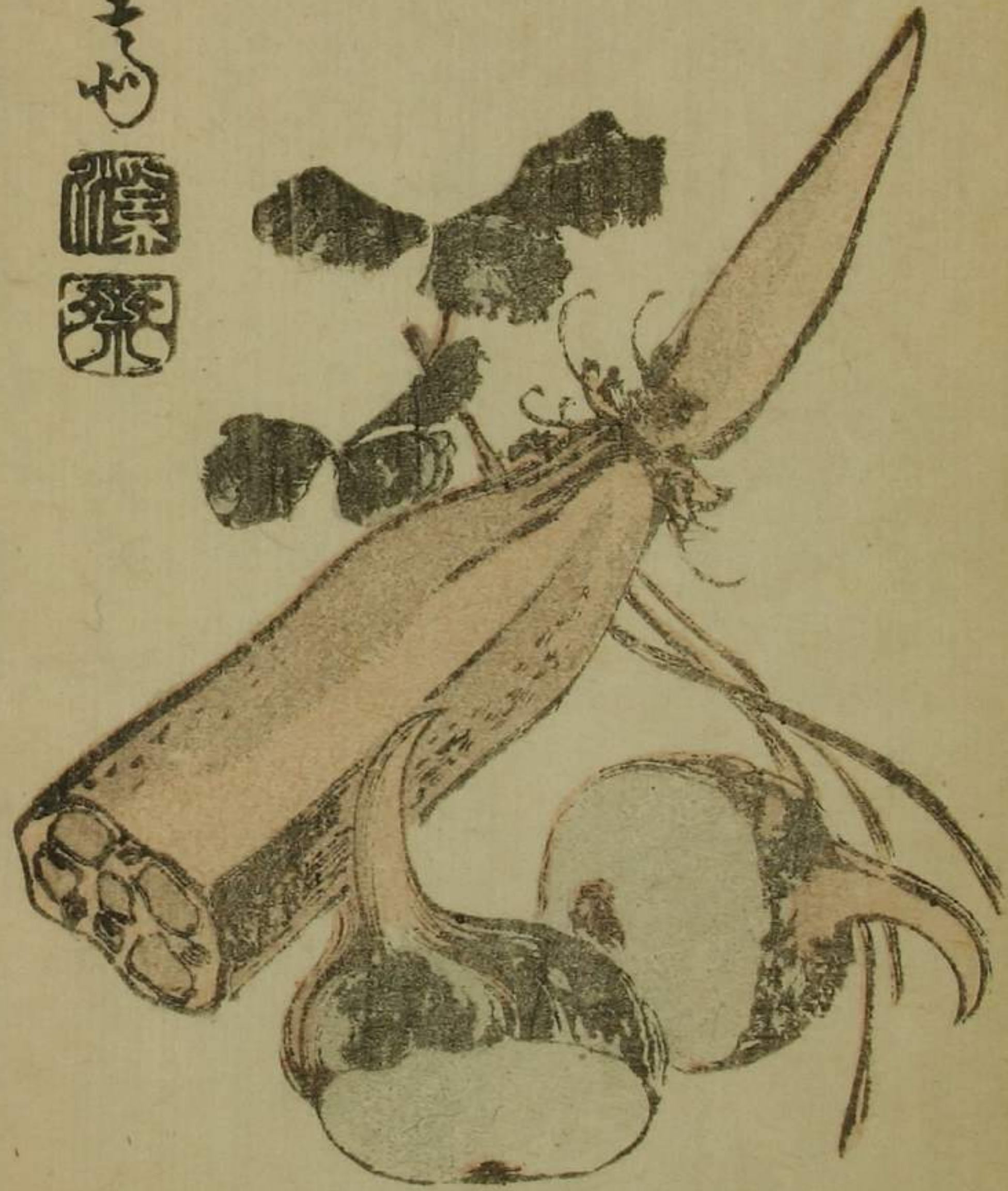
冬
玉梅

寒
來
山
人
湯
出
村
花
街

己
的
樣
上



後志 藥



厚花もわくく酒のむねとりて毒と毒の吟を考られ案詳
 賢まふ風流を樂あうも酒あうて毒と毒の吟を考られ案詳
 御を下たは又吟の吟と今流は言席刺意系部を
 あくく孫壽をいむて中子平が朋友る三治の八百音亭
 形もの甘んるく世中けえそはどいあふ者あいつとまりあ
 りていねふとく世中けえそはどいあふ者あいつとまりあ
 と鑑りくあめくわてとせりとそ有り而その美はあを
 若いと編るりとそ今茲二篇を著せると少林家も一濁のれ
 吟をいといあそふまをれがその美のいとちを鳴ゆまの
 なり久政りのたは春花五田乃

清水橋へ主人戯る法

雄辰寫



精進座附味噌吸物之部

夏	春
<p>白みそ むまび 磯松 うぶの 若菜</p>	<p>伊勢味噌 芋 はま入れ 穂 ころりび</p>
<p>赤味噌 そば 葉付天根 紅さんま</p>	<p>常みそ ゆめ菜 穂 草</p>
<p>田舎みそ ちんれ葉 粗根草</p>	<p>佐野 結ひ白玉 獨活芽</p>
<p>白味噌 新栗 うぶの こさんま</p>	<p>赤みそ とん 牛筋 ゆさんま</p>

料理通

料理通

冬		秋	
並みそ ちみそ いも 粒あじ 粒うど たんざ	赤みそ 鹽菜 氷さうめ さうり うとあ	赤味噌 うどん麩 粒あじ 粒うど 粒推草 こさん	赤味噌 うどん麩 火ごり百合 粒推草 南部みそ 巻たけ せん
尾張みそ 巻さうめ あじ菜 たけ 松	依りみそ おん あじ菜 あじ菜 たけ	あさん せん	おろ味噌 茶巾 豆腐 高菜 たけ

春		夏	
白髪大根 あせ 水せ せん	白髪大根 あせ 水せ せん	けい あせ あせ あせ あせ あせ あせ	けん あせ あせ あせ あせ あせ あせ
あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ	あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ	あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ	あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ
あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ	あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ	あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ	あせ あせ あせ あせ あせ あせ あせ

本膳膾之部

料理通

料理通

冬		秋	
けん なりの足び	みんぬ 二色葛巻 紅梨子 あらがうど つとせう けん	けん せん	丸山 ありのせん せん せん せん けん
けん	むらあま 金きり 品川のり なりの	けん	三木の せん せん せん せん けん
けん	だのく あらが大根 海そうめん せん けん	けん	ゆりの せん せん せん けん
けん	あへの 柚わりの小角 みぢん太ん せん けん	けん	向あま 大あん せん せん けん

春		夏	
けん	松の 豆腐 せん	けん	百合 つとせ 小口 園扇
けん	あのか 篠焼 豆腐 布袋 けん	けん	新さ せん けん けん
けん	あま 蝦菜 出く けん	けん	五月汁 せん けん けん
けん	あま 豆腐 けん	けん	けん けん けん

本膳汁之部

料理通

米
麦
豆
油
肉
魚
菜
果
木
竹
草
花
虫
鳥
獸

夏		春		本膳坪之部	冬		秋	
<p>あみそ 志のむね とらふごん さくらげん せけん おらぎ まのえ</p>	<p>敷みそ 百合のん さくらげん 巻きまん</p>	<p>あんひ味 菜巾 長いも 大あえん あごぎ</p>	<p>いと煮 煮さん 焼百合 ハヤあり</p>		<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼新 若ゆき きり 揚</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>新 小 皮 牛 房</p>
<p>山椒みそ おぼろ 生志の めうが うま煮</p>	<p>志の くら まのた あごぎ</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>		<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>
<p>花抽みそ とらふ 糸 よせ くら うま</p>	<p>同 くら とらふ ハヤあり 茶 くら</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>		<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>
<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>	<p>志の焼 油あけ 牛 さか 牛 とらふごん</p>	<p>焼 とらふ さくら あごぎ</p>	

本膳坪之部

日

米
理
通
三
緒

秋	冬
<p>生すの草 香阿ん鼓 百合あん鼓 赤福ん薯 若芥</p>	<p>たねね志の豆履 長芋角切 ぎん菜 生志のた子 羽衣鼓</p>
<p>香草 たんざく かこむま菜</p>	<p>うけまら 百合 系のみ草 のや まの葉</p>
<p>葛花鼓 若み門鼓 梅こらび 芽葉をそのも</p>	<p>長姑志ん志 丁うぐん鼓 竹の子鼓 の肉昆布 漬すの芥</p>

四季香物之部	
<p>菜花け 新たくあん のり口 黄山椒 老薑</p>	<p>よき乾丸 京菜 み七漬 塩</p>
<p>茎み七漬 拍づり大根 なりの漬 花菜 さん志ん志</p>	<p>押丸 鞠漬茄子 巻菜づり</p>
<p>味噌づけ 独活 新づり大え あづけ丸</p>	<p>かぶ漬 味噌づけ 西丸 梅づり</p>
<p>石を根 大えん ちんちん丸 千枝づり 紫菜</p>	<p>むき干 うま 新づり 茄子 かぼ なづり</p>

牛
理
通
三
緒

本草綱目卷之三

独活 大活 活絡 活絡散 活絡膏 活絡丹 活絡散 活絡膏 活絡丹

紫菀 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹

紫菀散 紫菀膏 紫菀丹 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹

紫菀散 紫菀膏 紫菀丹 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹

印影 活絡 活絡散 活絡膏 活絡丹 活絡散 活絡膏 活絡丹

紫菀散 紫菀膏 紫菀丹 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹

紫菀散 紫菀膏 紫菀丹 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹

紫菀散 紫菀膏 紫菀丹 紫菀散 紫菀膏 紫菀丹

四季二之汁之部

去 燒百合 燒百合散 燒百合膏 燒百合丹

初霜 莫笈海 莫笈海散 莫笈海膏 莫笈海丹

小玉由 青平昆布 青平昆布散 青平昆布膏 青平昆布丹

火どろ 豆皮 豆皮散 豆皮膏 豆皮丹

昆布 昆布散 昆布膏 昆布丹 昆布散 昆布膏 昆布丹

雪菜 雪菜散 雪菜膏 雪菜丹 雪菜散 雪菜膏 雪菜丹

氷室あん 氷室あん散 氷室あん膏 氷室あん丹

玉章 玉章散 玉章膏 玉章丹 玉章散 玉章膏 玉章丹

玉章散 玉章膏 玉章丹 玉章散 玉章膏 玉章丹

本草綱目卷之三

本草綱目卷之二十一

四季猪口之部

豊後梅 ふんごうめ
梅香 うめがかり
あえ

志の独活 しのどくかく
干薄荷 かんぼく
丁子 ていし
みそあえ

みかん大あん みかんたいあん
あえ

ありのそ ありのそ
河草 かそう
静 しず
あえ

黄本 わうほん
あん子 あんこ

本元 ほんげん
天門冬 てんもんとう
木の芽 きのめ
あえ

よ免薬 よめんやく
櫃のせん びのせん
あえ

菜豆莢 さいとうえい
あえ

ちよろ ちよろ
若荷 わが
あえ

茶枕物之部

春
せん豆腐 せんとうふ
えのき草 えのきくさ
海苔 のり

御膳 ごぜん
早豆皮 はやまめかわ
生推草 なまおし草
せん

萌豆 もえ豆
漬 づけ
布 ぬい
あえ

夏
胡麻豆腐 ごまとうふ
丸杏 まるあん
若菜豆莢 わがさいとうえい
のり山葵 のりさんかい

青豆 あおまめ
粒 つぶ
水 みづ

長草 ながくさ
粒 つぶ
焼根 やこん
あえ

料理通三編

秋

茶巾 栗
 十月 藪
 ころんかん
 あん 麩

ちくやん
 あんきよ
 うごん 麩
 角 麩
 ごまあん
 まりのごま

茶ぬき
 豆腐
 生 麩
 ちくやん
 うま 藪

冬

麦わら
 豆腐
 せん
 ろうゆ
 うま 藪

みの 藪
 たぐり 豆皮
 獨活 ち
 海苔 ち

漬物 藪
 ちくやん
 ちく 菜
 まま

四季、臺引之部

牡丹 由
 へと 移り 美

杉田
 目長 芋

百合 羹
 千鳥 みる

木目 杏
 銀杏

薬 蕨 柚
 みあ と あけ

よせ柿
 粉 ぶた ち

紅水 せん 修 連 巻
 よせ くら

重 河 草
 宇治 橋 芋

朝 梨 子 饅頭
 朝 日 の も

若 菜 昆 布
 菜 巻

よせ 蜜 柑
 大 巻 ちん せん
 お たく くら

沢 色 ち
 杏 風 蒸 姑

米玉...
...
...

四季吸物之部

杏露
若狭大えん

漬くー
榎茸

蕨菜
さんきょう
うどま

物茸
うらひま
さんきょう

焼老不仕豆
海ふんのり
かんあ茸

火どり
百合
海せん
小角

菜せん
独活
みはふさ

あめぢ
若菜
せん

海くま糸
豆腐
海せん
海苔

あけ湯
莫代海
かーん
葵

葛ふ
生薬
みはふさ
さる柚

焼不味香
から
柿仁

うま巻
海せん
海苔

藻の
さう
か
糸

あらま
芋
海のみ
海苔

おすび
豆腐
干のり
せん

きんえん
茶紫
藤

生薬
香蕈
みは
ふさ

葛
たけ
柚
の
花

茶さん
豆皮
茶
独活

挽茶白玉
冷ー葛
生姜
老の汁

柚のち
さう
橘の實
あづけ

ひん茶
焼
版

櫻の葉
みそ
百合
つこ

火とり 老婦人 葛粉 火とり 昆布 丁子	百合 煮ん煮ん 煮んせん 肉桂	南江敷 梅干せん 玉つん 玉づつ 芋	清水ま の一煮 くら 塩 塩 たる たる 蒲萄 ふろろ 豆皮 蘿蔔 煮り汁
あろ 豆麩 接乃 たる	青 昆布 焼 百合	赤子の板 長い はく衣 洗	たる たる たる たる たる たる たる たる たる たる たる

四季硯蓋之部

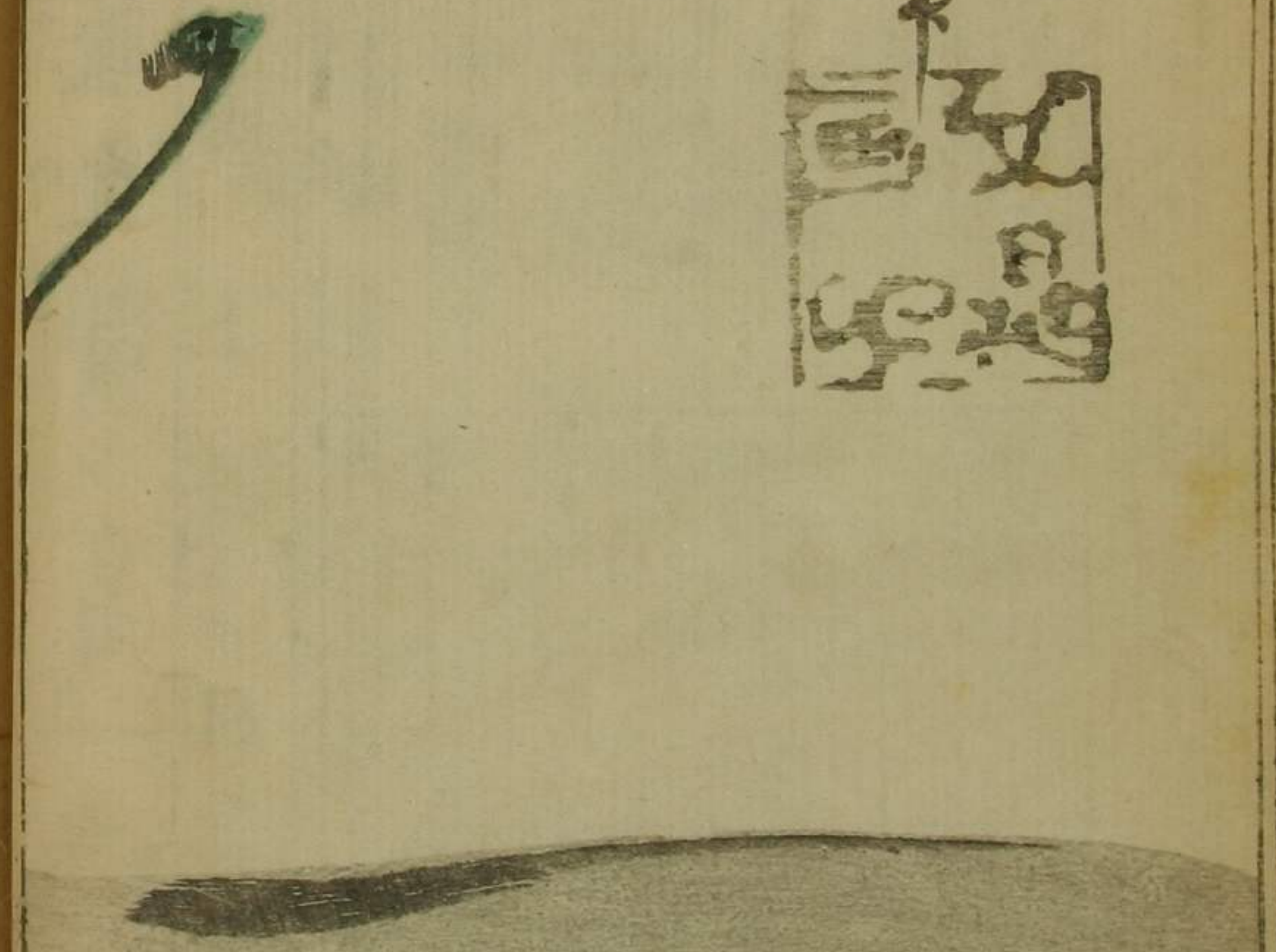
九色 烏丸姑まん 焼め付大長 甘え 仙 子 水 紅水せん 粉ふん	同上 煮ん煮ん 味増漢 百合 生推 朝日 天門冬 ことく つく 三 煮 煮	同上 竹筍 煮ん煮ん 水室 うら白 梅干 煮ん煮ん 煮ん煮ん 煮ん煮ん 煮ん煮ん 煮ん煮ん 煮ん煮ん
--	--	---

料理通三編

けいひの
 けいひの
 けいひの
 けいひの
 けいひの
 けいひの
 けいひの
 けいひの



花
 鳥
 図
 巻



花
 鳥
 図
 巻

米理通之類

五 色

小枕 蒸 姑 さくらさ 松 桃 練 瓜 び 毛 焼 かんご 昆 布 くらね 菜 茸 あら 申 子 日	柚 柿 り 美 天 生 粟 振 葉 仏 白 棋 差 毛 巻 長 芋 湯 子 巾 せうり 紫 蕨
---	---

其 烏 茹 子 竹 の 糸 蒸 姑 さくら 蕨 菜 塩 け び び 三 内 漬 ちのろ 昆 布	蜜 柿 と う 黄 挽 茶 長 せん 烏 蕨 姑 干 煎 子 紅 毛 蕨 菜
--	--

茶 狀 湯 天 門 冬 菜 束 さくら 蕨 仏 子 棋 差 毛 巻 蒲 萄 菜 黄	赤 燒 菜 束 菓 子 の り 蒸 姑 青 豆 苗 山 餅 蕨 菜 貝 子 の り 蒸 姑 番 椒 青 黄
---	--

四季 差 味 皿 之 部

白 葛 湯 赤 葛 湯 さくら 蕨 菜 ちのろ 昆 布 くらね 菜 茸 せうり 紫 蕨	日 の 出 菊 湯 合 へん 菜 形 八 条 菜 湯 茸 鹿 花 防 風 猪 口 酒 日 出 菊
--	--

三色 葛 湯 紅 毛 蕨 菜 鹿 花 防 風 つま び 茸 あら 申 子 日	猪 口 酒 日 出 菊 猪 口 酒 日 出 菊 猪 口 酒 日 出 菊 猪 口 酒 日 出 菊
--	--

金 玉 糖 鹿 花 防 風 ちのろ 昆 布 くらね 菜 茸 せうり 紫 蕨	猪 口 酒 日 出 菊 猪 口 酒 日 出 菊 猪 口 酒 日 出 菊 猪 口 酒 日 出 菊
---	--

白 葛 湯 赤 葛 湯 さくら 蕨 菜 ちのろ 昆 布 くらね 菜 茸 せうり 紫 蕨	鹿 花 防 風 合 へん 菜 形 八 条 菜 湯 茸 鹿 花 防 風 猪 口 酒 日 出 菊
--	--

花 蓮根 たんざく独活 せきせきり みのさき みのあふき 独口 彰引子 破味香	紅白のせん巻 生薬 紅白のせん巻 白みま油 白みま油 独口 山葵油	着美さるり 海苔 独活 海苔 独活 海苔 独活 独口 破味香
--	---	--

四季井物之部

篠 獨活 さん松茸 木の芽あえ	竹筍の穂 ちよ海苔 佛 自 棋 彰引あえ
-----------------------	-------------------------------

丸むら 零子 志の 蓮根 独活 芽 ぬまみそ和	磯 防 風 ろぐく ぬまみそ和 ぬまみそ和	黄 菜 ぬまみそ和 ぬまみそ和
----------------------------------	--------------------------------	-----------------------

四季鉢肴之部

自然 葛 木の芽あえ けんちん 煮 かく 菜 彰引 法け か ぬ 長 せん ふせうが	大 長 芋 さん せん 菜 大 長 芋 さん せん 菜 大 長 芋 さん せん 菜 大 長 芋 さん せん 菜
--	--

本草綱目卷之...

海苔蒲焼

葱姑

五のく

灯の花

莫山柝

清水米

のり巻

おま

おま

おま

柚子

とまり

大梅田牛房

揚

鶏見腸

新生姜

みわと蒲焼

鷹

鷹

鷹

糸

卵

卵

卵

卵

代牛房

糸

大生

長

おん

伊

伊

伊

伊

伊

伊

伊

伊

梅茶

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

梅

牛里通三三册

精玉...
...
...

かき色茄子

うんぬのこ焼

いじごまき

生姜味増は事

伊達巻豆皮

さんまき焼

よめ菜切和

青ごうがう熟煮

四季會席精進向皿之部

油言破

かき芋

日光岩茸

かき芋

かき芋

いじごまき

水芹下海苔

海藍

茗荷たけ

あまこ

粒みそ利休

焼き青いせん

たけのこ

唐梨防風

けいせいのえ

白あまの豆皮

まのせは海苔

あまこ

あまこ

辛子餅

きんかん麩

志の草極せん

松葉たけ

樞実小はきり

粒みそ

揃着和布

さくら

天門冬せん

四季汁之部

南味

よめ菜

から汁

余蔵いんかん

とりみそ

あまこ

赤みそ

あまこ

粒みそ

あまこ

赤みそ

あまこ

洋里通

四季しき椀えん盛もり之の部ぶ

土つち筆しつ
裂さ松しょう茸じゆ
崩おぼろ持もちば

芋いも老らう参さん
榧けい油あぶら揚あげ
毛け糸いと

火ひ竈かまど芋いも
生なま榧けい茸じゆ
ううぐぐひひまま菜な

鍵かぎ
鏡かがみ葉は葎れん
歎なげ冬ふゆ

重おも菰こも
ゆゆがが牛うし房ぼう
ゆゆらら糸いと

竹たけ筍たけのこ蓐ら
杏あん露ろう
蓐ら早はや芥かい

四季しき燒やき物もの之の部ぶ

大おほ長なが芋いも
落おちのの基もと
甘あま菜な蕒あは

松しょう茸じゆ
塩しほやや死し
ううままのののの
ささららののええ

日ひののああまま
魚うしほれれとと燒やき
妻つまののああまま
ここううががららいい

長なが海うみ麻あさ
物もの蕒あは
山やま柁しらべ燒やき

外うへのの花はな
糸いと丸まるででんんががくく
蕒あはさんさんののああまま

ほほいいろろ豆まめ皮かわ
落おちれれのの田でん楽らく
水みづ引ひ昆こん布ふ

半里用二巻

料理通云々

四季吸物之部

木の葉百合

焼め付

蕎麦菜

胡椒

海苔花

たらき

葡萄

水せんト

海苔

土筆

獨活芽

あられ豆腐

生海苔

真

淡海

山葵

山葵

みよ

ゆき

焼

蕎麦の茎

四季漫物之部

菊乃若葉

牛房の皮

干蘿蔔

若布

菜切せう

蒲公英

片く

さそお湯

独活芽たん

芥の根

柚子せう

鶏見腸

焼松茸

菜切せう

榛の芽

きりあえ

荻枝の葉

荻あげ

竹のこさ

新鞘

けい油

毛也根芽

たき牛房

菜切せう

料理
卓袱料理
大菜
本膳のちまき
平茶碗を食

卓袱料理 大菜

本膳のちまき
平茶碗を食

豆腐

けんちん

のり

なす

ゆづり

栗

紅すいせん

赤の豆皮

栗

きんぎょ

うま

てんゆ

木蓴せん

うま

てんゆ

花蓴

白みそ

蕎麦

かぶ

珍眼

蕎麦

花柚子

きんぎょ

揚

うま

つゆ

竹

黄番椒

影餅

うま

卓子

小菜

本膳のちまき
東の洋着を食

生海苔

天門冬

油

揚

初草

蕎麦

あられ

つげ焼

大こん

生

さくら

み

あられ

つげ焼

み

揚

小角

あん

揚

小角

あん

揚

小角

あん

揚

小角

あん

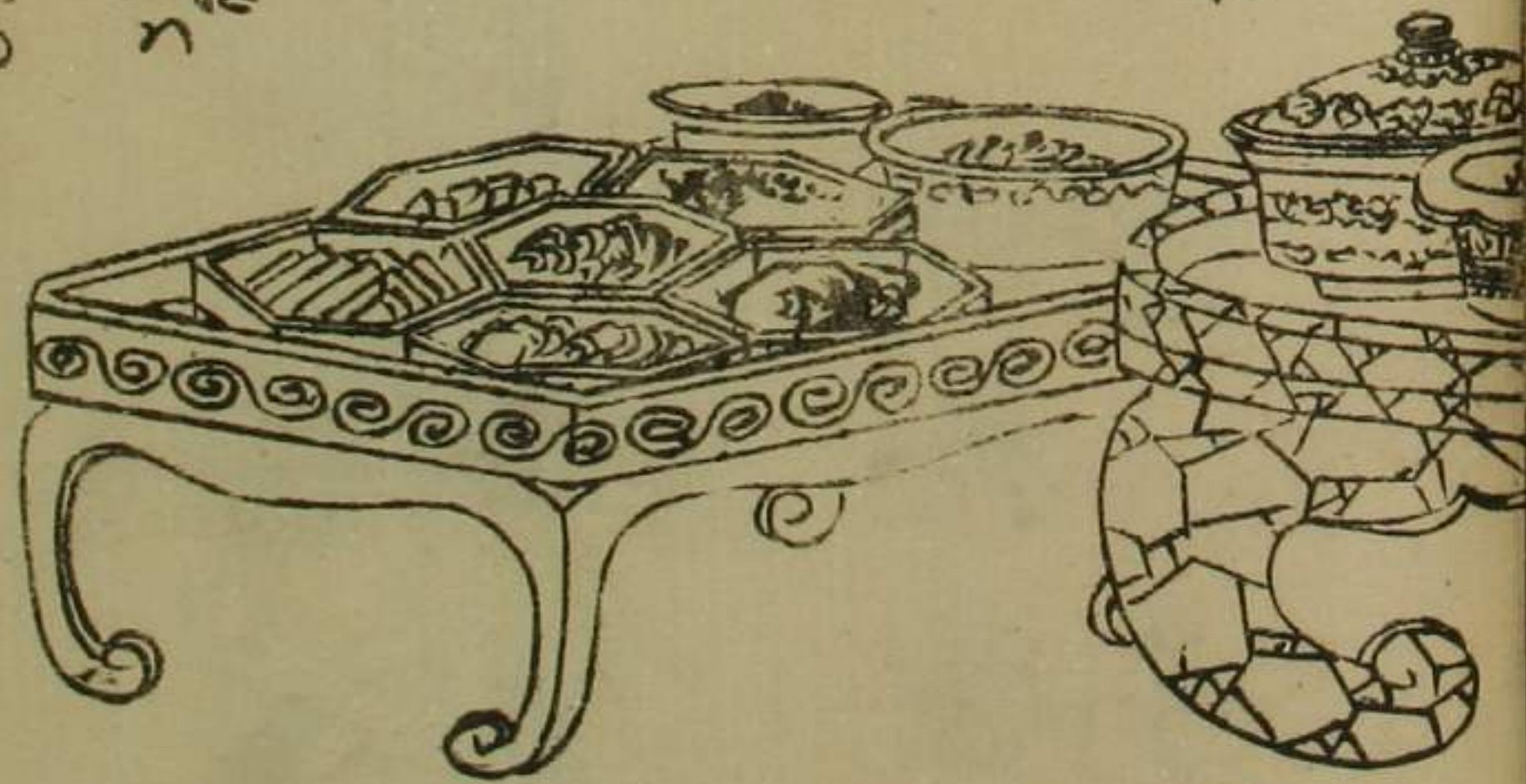
揚

小角

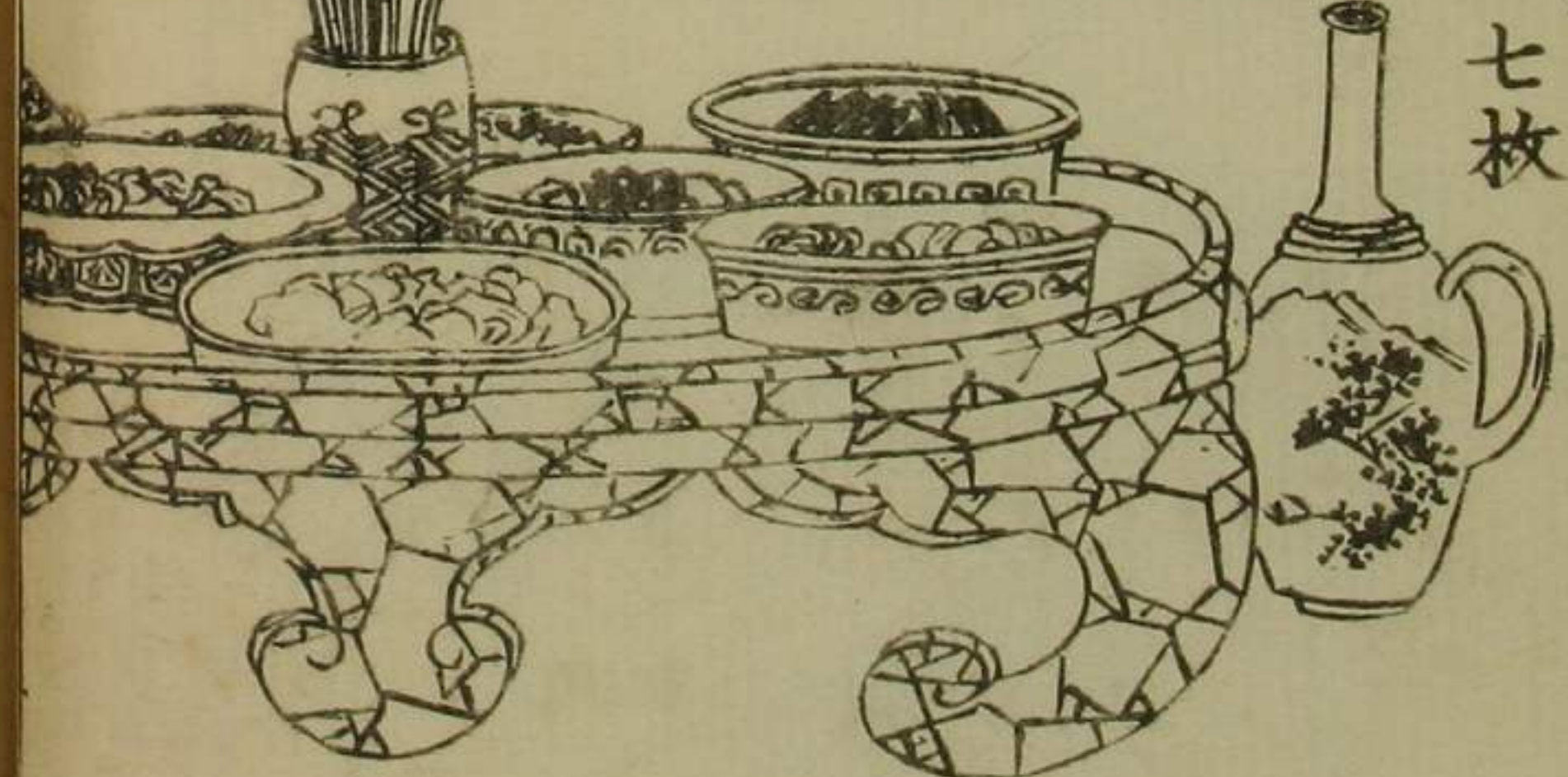
あん

半里通二台用

割烹 卓子 用器 器式 追而 唐料 理の式 普茶の 部



八圭皿九枚 六圭皿七枚 陶器 塗物 数 数 数



此三篇の普茶料理の夏城のまを記すの既二前集の考すむのふのふれと帝数らゝ限りぬれぬ進る次篇のふのふれべし

料理通三編

小^{さい}菜^{さい}
 生^{せい}和^わ盛^{せい}漫^{まん}物^{ぶつ}
 大^{だい}菜^{さい}
 揚^{やう}南^{なん}京^{きやう}菜^{さい}物^{ぶつ}
 香^{かう}物^{ぶつ}
 華^か煮^し
 唐^{たう}揚^{やう}蜜^{みつ}煮^し
 味^み噌^{そう}
 大^{だい}碗^{わん}
 胡^こ桃^{たう}子^し
 菓^か子^し
 飯^{はん}
 茶^{ちや}
 雲^{うん}片^{ぺん}菜^{さい}碗^{わん}
 澄^{てい}子^し腐^ふ

製方傳書目録

水^{すい}せん^{せん}卷^{まき}の^の傳^{でん}
 金^{きん}銀^{ぎん}てん^{てん}の^の傳^{でん}
 葛^{くわ}松^{そう}魚^{ぎよ}の^の傳^{でん}
 芋^{いも}饅^{まん}頭^{とう}の^の傳^{でん}
 挽^ひ茶^{ちや}せん^{せん}の^の傳^{でん}
 胡^こ麻^ま滓^しの^の傳^{でん}
 干^ひ海^{かい}苔^{たい}の^の傳^{でん}
 漆^し田^{でん}樂^{らく}の^の傳^{でん}
 蒸^{じやう}姑^こ蒲^ぼ燒^{しょう}の^の傳^{でん}
 珮^{けい}珀^{ぱく}の^の傳^{でん}
 玉^{ぎよ}章^{ちやう}長^{ちやう}芋^{ぎよ}の^の傳^{でん}
 竹^{ちやく}筍^{しゆん}の^の傳^{でん}
 花^か星^{せい}枝^しの^の傳^{でん}
 梨^り子^し羹^{きやう}の^の傳^{でん}
 梅^{うめ}羊^{やう}羹^{きやう}の^の傳^{でん}
 春^{はる}けん^{けん}の^の傳^{でん}
 青^{せい}黄^{わう}の^の傳^{でん}
 卷^{まき}独^{どく}活^{かつ}の^の傳^{でん}
 定^{てい}家^か羹^{きやう}の^の傳^{でん}
 蒲^ぼ萄^{たう}羹^{きやう}の^の傳^{でん}
 卷^{まき}蓮^{れん}根^{こん}の^の傳^{でん}

料理通二編

二七

料理通三冊

子持湯苔の傳
鯨魚姑の傳
松前卷の傳
紅毛和の傳
筆巻の傳
玉章豆腐の傳

以上三十七種

柚子羊羹の傳
金糸牛房の傳
芋老ん考の傳
朝鮮煮の傳
焼八杯の傳

思案麩の傳
菊豆腐の傳
雁賽の傳
龍眼松茸の傳
琥珀豆腐の傳

目錄終

拵方傳書

水せん巻

一 水せん巻の素人料理は、水せん巻のめんを加減
すべし。そのとるれども、度ゆらぐと、或は自然と、或は
より多しの分量おぼたす。其の甚き合の刻み、
一 葛を合 一 砂糖蜜五匁 一 水五匁
此砂糖五匁、水五匁、と入れせん。蜜と水とあり
せ、二合ありとあり
紅及の鶴を殺し、紅目方三下り、とせ、紅目水、

料理通三冊

二二二

着成とくあり

黄色ハ山梔子と水ふつけお死右の黄水ゆく分

量同断あり

叔葛をよく解まのせえ鍋へ入れむらぶらぬき死

まを厚くあらぬかうふく湯を焚くそく波のたぬ

かう水せん鍋を湯の上へうぐ一面は白くありた死

を湯の中へ二三べんもくらまべー水色よりの鍋の

底をぬかうよるべーそのと死布巾ぬく水気をとり

またあから取るまんと大きく巻ぬ幾枚もむらぶらけ

巻小はよりの切べー

砂糖蜜ハ冰糖五拾目ハ水を合の割合あり

金てん銀てん

一かんてんぬい水たくさん又捲くぬ布ど和めて自由ふ

あるなり製まをこれ折るものあり三品の砂糖すじ

入れべー角かんてんきん水七合布ひまてよー

葛木公魚

一着ろ布の先極上の着物とまふ柄小豆の黄汁を

ぬき細り布巾の上へ魚の片身あうーる玉くぬ血合

本草綱目

一何れもよしくこまふふひ物穿の右と因りおとんを仕立

子持海苔

一極上の長芋をあらうふ湯煮皮をむきそのまゝで裏
ごふろし三品の白砂糖と焼塩を味をつけ山川のり
小鷹くの一日子必まよ切おとんえまうけく仕あげん

淡田薬

一豆腐を搗碎してよくまろ毛生ひのふりて裏ごし
あし川海苔をよどよくの三折醤油で付焼小
まほるり蒲焼ゆきより

蒸姑蒲焼

一うろをよく搗おろしうろの粉を少し入れ浅蒸
海苔よの油をあげ串をうち蒲焼を焼るり

琥珀胡桃

一版田らみを極熱湯に漬あぶ皮をきりみり酒
と焼塩を蒸結味をつけるあり

玉草長芋

一長芋を短冊に切塩水に漬て一夜あぐべし自由子結を
きりぬりくまゆ水をえ塩出せし竹のひごりてとあ



洋里通二編

二五



米五石

唐菓子

〇

まのふまを紙このんてんを黄解わうかいくませ砂糖ざとうと焼やき不
也味あじをつけ清きよき塗ぬりののむよあまを下した

梅羊羹

一 煮ゆ後柿ごしを水みづ中なかであらひ糖とうと湯ゆを煮ゆて二日ふたひほど水みづ小
さじ砂糖ざとうを煮ゆて種たねを抜ぬて粉こなを糖とうに糖とうすのふまを煮ゆえん
を微細みこふたは味淋酒あじりんしゆ中なかを煮ゆて黄解わうかい一ひとまのふまを煮ゆ
初はつの中なかへ湯ゆを煮ゆて久ひさく煮ゆては柿かきを煮ゆてあまを煮ゆて五ご夕せき
やいこを煮ゆてあまを煮ゆて海うみに流ながす一ひとまのふまを煮ゆて下した
最さい黄わうく口傳くちでん

巻けんちん

一 豆腐とうふを湯ゆを煮ゆてと袋ふくろに入れ水みづを煮ゆてあまを煮ゆて下した
味あじをつけ銀杏ぎんぎやう小口こくち牛房ぎゆうぼう本茸ほんきう麻あさの実みの粒つぶを入い
れ豆腐とうふは仕しあげ平ひら豆腐とうふの上うへにのべ煮ゆてあまを煮ゆて紙かみ小
口こくちを煮ゆて味あじをつけ小口こくちの四よ角かく
最さい黄わうく口傳くちでん

青煮

一 蕨わづととも銅どうを入れて湯ゆでる文銭ぶんせんもともあまを煮ゆて下した
まのふまを煮ゆて味淋酒あじりんしゆ中なかを煮ゆて黄解わうかい一ひとまのふまを煮ゆて下した

よく煮つめ金抄子ふ一石のやぶ部を入れ清らなり何
せも是をあらから淡とらあり

巻獨活

一独活よ味をつけ二寸半おま切千枚淡の塩揉のきふ
後獲羊の抄るとよく煮るあり

定家黄

一焼耐と焼陸よ味を付黄ると定家黄といふあり

蒲萄羹

一蒲萄羹とをわら行をとら糖摺てぶどうの水を合ると

ある身の粉八分をぐ入れ乾陸よと陸排一石のやぶ
よくゆらあつせ煮まじりて水よみかきあて後庖丁まき

金糸牛房

一牛房といふも細くうら酒と櫃の油と揚るなり

巻蓮根

一蓮根の四方をきり幾本も組あつせ平干煎を煮る
から苦旨の粉をふりかけぬる巻一めが麻の油よあけ
味淋と油油よ味をつけん牛房あても同くこきり

思案麩

雁 賽

一 菟菟の極実上るるを庖丁がりを付て小口切ふ
 湯をそのふも然わらひの湯にて幾度か水で流し
 水をとろ苜蓿粉へるを油を揚味を付るる

紅毛和

朝鮮煮

一 何事も黒麻をまろ流し一櫃のあつて煮るる
 煮て煮あがるといふる

龍眼松茸

一 極小細き松茸の根をと丸くむた生煮よ下は包
 油をあげ味を付つるなり

筍 卷

一 竹を湯煮をして二つ小割節をま死取味をつけ布
 中で押平豆皮の上をあらふ苜蓿の粉をふまはあはふ
 と又その上へ竹のこをあらふ着をとり巻り遠くまらふ
 筍櫃の油を揚小口より切つる

焼八杯豆腐

一 豆腐をゆふ由細く八杯のまら菜のうへに練水をはりて

かろふ並上よ又つらうをわら火をよく上下へぬまうまけ葉を
焼く葉灰のまきものよはたのよも水を入れてよるは灰自然
とぬれ八つの豆腐のほう蒸すと焼目付は是をほむまて

琥珀豆腐

一 豆腐とよくまをりまを汁をまきまの昔をいれ小さく
まらぬ油を揚るあり

玉章豆腐

一 前のとく揚る豆腐をみの紙への紐冊の切のきつ中よ
まらぬ油を揚る水よまのりぬ中よ紙をさるべ

其外製方種数ありく枚巻まらぬ違あらば
追く拾遺一々嗣篇よ永平く記まて

献立の内よ名目のよめてハ素人よふ解一がまの
まあり其のよとまふ録一と任用れたらると

有の實 梨子を 花丁子 搦方次
あり あり

琉球美天 さままの 御所まのせん 乾物屋
あり あり

吹雪美天 くらん 燕巢 菜種
あり あり

江戸あつむ 同の 莫代海 右ふま

澤邊流 扱ふ 次のみあり 花の流 乾物店あり

松風慈姑 同の 花昆布 同の

海棠花 扱ひ 次のみあり かんらん 茶種を 扱けり

おのく郊の花 同の

筏牛房 同の

沖の石 砂糖あり 橋 乳柑子の 砂糖あり ぽん

敬龜 油を扱ふ 甲 扱ふ 海ふん 毒けり

魚の志ん 扱ふ

料理の種々の古實あるを傳授せしむる
素人料理はあづな事ゆゑあらば原來の
冊ハ只一頁の見合あるのそるは實小兒女童蒙
のまごとの一助りてあへて夏あり顔はあけて危
丁人のあまするものるは杜撰尻漏をさめあふも
あつた且會席といふも諸流の茶人またありて
を扱あつた當時流行ふりを專としてその扱さ
をいふとかく割烹店のおりむをのせらるるあり
猶無滞滞篇を續で流約を著し一笑に備ふのそ

浅きよびさし自座付るがう包丁
 にあさるき世の切り人々
 さるる海よりうき煙切らる
 山よりさるるあけのさるる

よしのあめのあまのあまのあ
 林のほろりあまのあまのあ
 さるるあまのあまのあまのあ
 てあまのあまのあまのあ

一、
 身、
 道、
 一、

一、
 身、
 道、
 一、

米五連口紙

目念之人眉壽也
舞 陸園 子名
司香生年之厚福不
此目笑心花故并

其此之謂也

甲午秋白

其或老人欲



半里通口論

三

會者八百誰謂未與以善割
二烹要湯不為慙任飲食之
事其無間然矣

甲午小春 五山仙史題

五山仙史

料理通子諸名家の
筆を以てしむるは
繪に似たるものと

かきとる

春のつらぬ

土よりをいり

牡丹何ちまけ

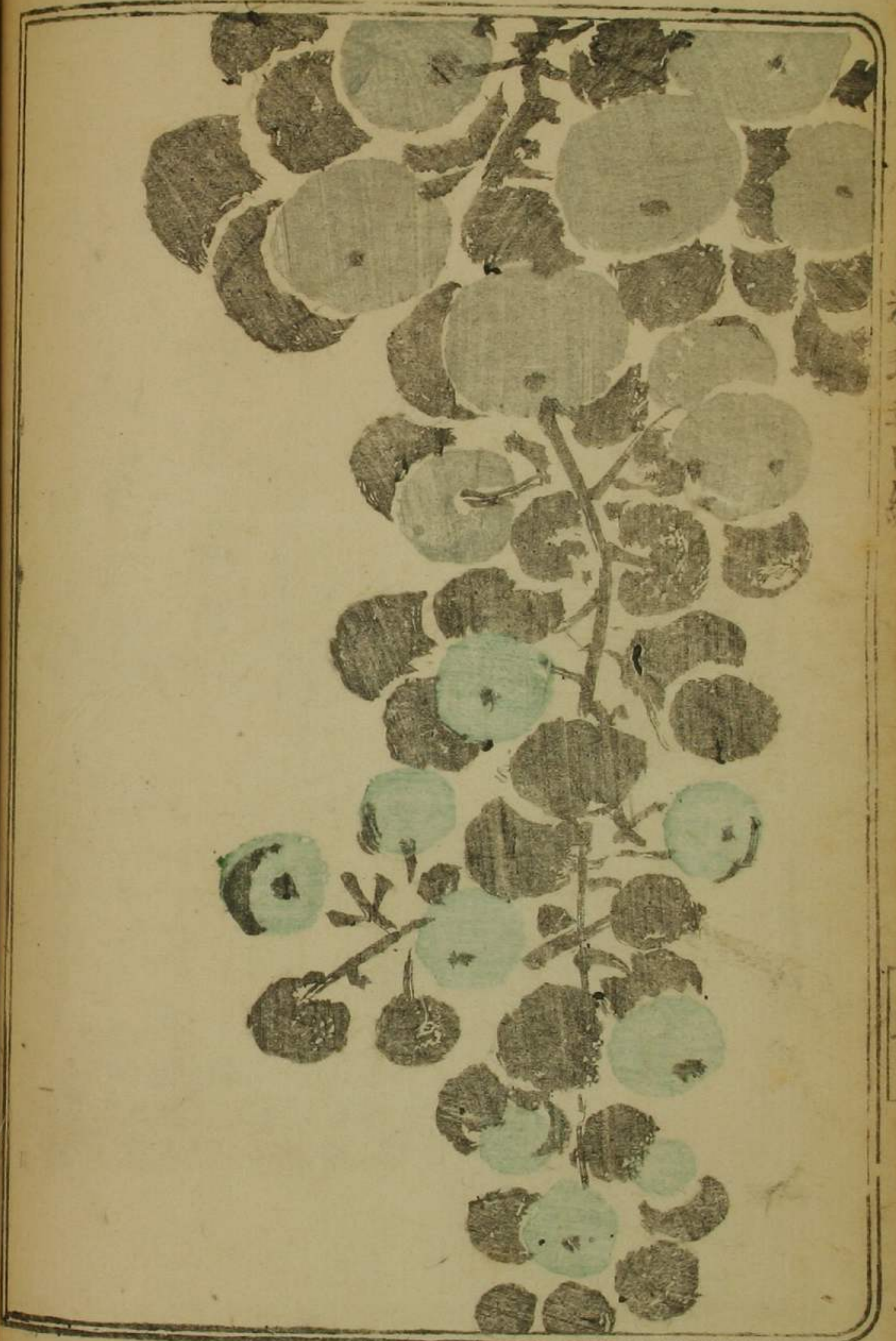
李園

陸蔵





木里山小野
十月廿七日



木里山小野
十月廿七日



料理部
料理部
料理部

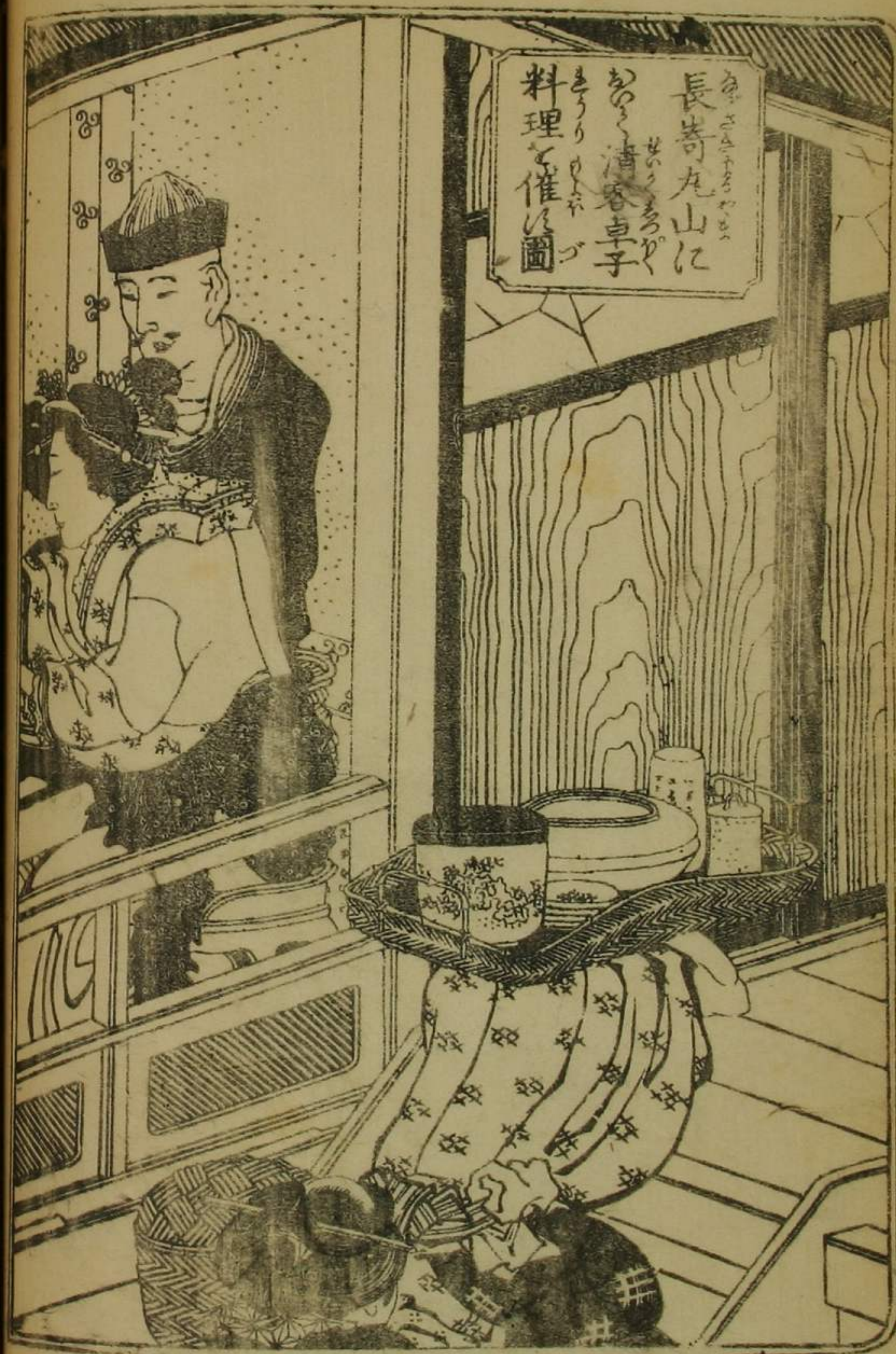


清人
普茶式

料理部
料理部
料理部



料理と催し圖



長崎丸山に
おき清春亭子
料理と催し圖

料理と催し圖

卷之四
魚類

魚類之南湖



比白之鱗亦漸至
解脫名之片其者

一魚

新傑黃

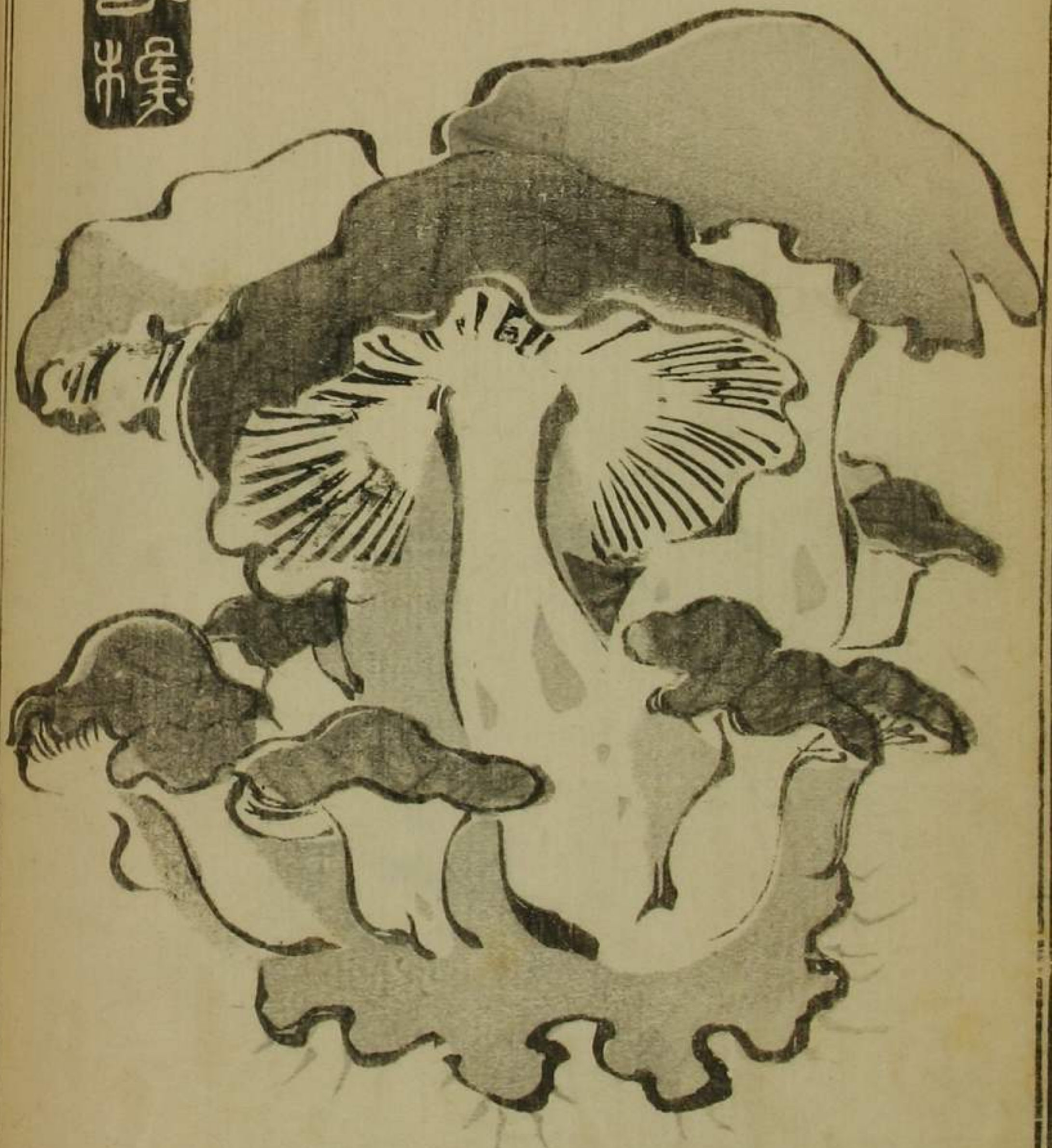
三及



半里通四編

半里通四編

雲漢
雲漢



自序

吾年五料理通の初編出さるるに十有二年
の五至五編三編と編出して幸毎世を行を
唐料理普茶卓子茶部子及び茶器を
扱ふ益々の書寄り下里甘宗と極めん子
を思ひ立維原の書上方り登り南禅寺
末福寺の更なり。宇治の黄檗山浪華の
瑞龍寺一寺の普茶あり。ある毎年
以てはる處に既子も傳ふ下らん
と云ふ浪華子存く彼地の普茶料理の
名人何れか老僧

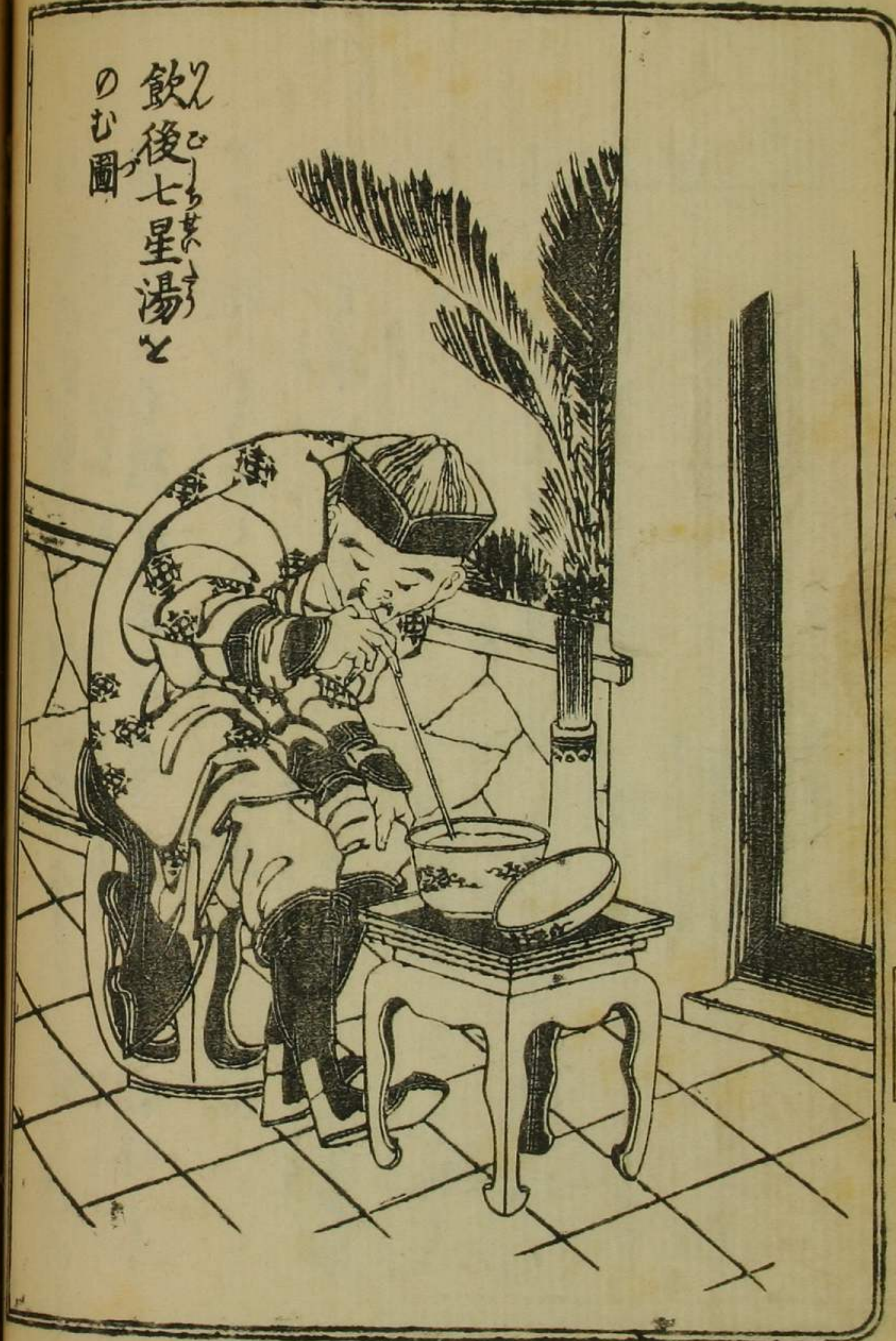
半里通日編

あり。原素酒紙多く進る料子わらざる下戸
 糸わら網味あざう大葉小葉の中は上戸は
 表子叶ふ花紙網ふべき事あり
 まる葉茶紙おしき。産洲吸物とあはれうまに
 卓子産と持出はあり。小葉八品大葉十二
 品よく皆長の教あり。次第八圓は出せり引合
 せよく見あふなり
 卓子料理の内ふも。産洲の産物とあらんと流
 とく。大は矢多産物のおむと産物長流はたけ通

粹亮の宅あどまき催は奉りあまび。白葉の猪の
 蹄。丸煮の雞焼羊の屠。日本よく網味
 が死物のその附くの魚もよまきく庵丁は
 よふ茶卓子あどいふ。諸事費多し猪奈の
 世に茶葉卓子あどいふ。諸事費多し猪奈の
 砂浜はまきもたははらばその仕極は依り
 る合の物到素の品よくも減事あり唯是
 物のひ身席上は持出はあり物くま産物故は目
 新しく一入の無きありて客の教ぶりのあまを全
 略式は做ひく紙とあふべきあり

斗里通日編

飲後七星湯とのむ圖



普茶大菜之部

生皮干海苔
伊達まき
の油むけ
松扇長草
ニッ系穂そら
ふりづけ

くどら百合
浮おんせん
本々げせん
大和柿とんぐ
さかー牛房
毛院堂

胡桃豆膏
大木わけ
早殿の穂
やま

春
生推草丸せん
ゆんどん小さんざ
薬膳子納
薯蕷かめり
らにあらど
本のめこあぐ

大連根八重あり
かのか茶
いのちむし
くこの若菜
志のまき

長友茶
かちも
湯玉わけ
水かん
ト老河草さん本

千里通日編

才五五口

米玉豆口各

同

孟宗竹 味増時 黄豆腐 めんどんきりげ わらめまき 篠うらうど 白豆腐 破漬	観心寺粉 正かほり ほし田せり穂 垣松茸 釜 あまのり せり せり	水松 うんてん寄 紅豆腐 洗うら 紅豆腐 味増時 味の茶 けり	紅豆腐 せん 紅豆腐 せん 紅豆腐 せん 紅豆腐 せん	紅豆腐 せん 紅豆腐 せん 紅豆腐 せん 紅豆腐 せん	紅豆腐 せん 紅豆腐 せん 紅豆腐 せん 紅豆腐 せん
---	--	--	--	--	--

普茶小菜之部

松葉 湯り漬 とうろぎ 青磁づけ	文紙湯若 すりもみ うまの汁 茗荷の芽 薑 甘醬油 大根のり汁	松葉 湯り漬 とうろぎ 青磁づけ	松葉 湯り漬 とうろぎ 青磁づけ	松葉 湯り漬 とうろぎ 青磁づけ	松葉 湯り漬 とうろぎ 青磁づけ
---------------------------	---	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

斗里通口編

十一

茶玉五口多

普茶大菜之部

夏

大長芋白蕪
 同とも粉餅
 蕪片明寺
 さき蕪揚皮
 蕪えんどん
 かる更

毛洗蕪菓子
 蕪ごま
 肥後ずのき
 白磁蕪
 細りんかん豆
 赤いり

蕪筆
 うすざり
 注み茶
 蕪煮
 とうろく

赤色蕪丸
 蕪片のり
 たんざろ
 白ごまとうろく
 こせう
 山椒味

沖稲蕪皮
 揚餅
 新いも
 十六さび
 蕪推し
 うま蕪

蕪素麵
 赤色丸
 かどめ茶せん
 蕪茶葉
 砂糖
 山椒味

同

蓮巻蕪
 蕪の油引
 新り
 蕪片のり
 蕪印の花

大和とうろく
 月すりいも
 蕪油揚餅
 新いも
 蕪ごま
 蕪あごと

うきぬ
 蕪丸
 琉球せん
 新蓮垣
 氷

蕪片
 蕪の油引
 早初草
 蕪片
 蕪片
 蕪片

牛肥後せん
 大らん更
 蕪片
 山独活
 蕪片
 蕪片

味重蕪
 蕪片
 蕪片
 蕪片
 蕪片
 蕪片

半理通四編

普茶小菜之部

夏

<p>あめり 百合 菊の葉 あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>
<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>
<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>
<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>

普茶大菜之部

秋

<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>
<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>
<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>
<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>	<p>あつこも あぢ あつこも あぢ</p>

斗里通日倫

一日

同

牛房せん
干靴
麻の実
八重のり
けんらん社

長草
いんげん種
菓子昆布
干草
あび

粒初草
寄注
辛皮極せん

かあういも
塩蕪
氷あらい
枝柿
白皮

葡萄羹
湯引
よまゐ
茶子破

揚かこり
ニッ素
切胡椒
うまご

普茶小菜之部

秋

甲呂枝柿
篠長いも
ころもわげ
干葡萄
更紗

物田牛府
毛流煮
味唱
うめ

白梅
白梅
白梅
白梅

きんてん
藤づく
甘酢
生薑

醒ヶ井候
わいり
紀後
あしり

細尺
松茸
けんらん
あしり

栗殻
うり落
黄根杏
うまご

白あがり
あがり
あがり
胡椒

料理通四編

一五

普茶大菜之部

冬

<p>揚皮伊達花 うじ粉ともも かろ花 かろ煮</p>	<p>天江寺薑 小松菜 胡麻の油煮</p>
<p>どうのいも 大さの形 寄根香 白みそ煮 おろし つや煮</p>	<p>御信薬膳 きりくま子 きんじろめ 短尺独活 かろ煮</p>
<p>鴨鼓 三ツぶた切 きんこん 蓮根煮 松露 黄白わけ</p>	<p>色紙菅煮 短尺大えん 短尺松ざけ 厚みそ かろ煮</p>

同

<p>孟宗笋 生推草 秋田落 小煮物 あんまの</p>	<p>すりくわあ 茗の実わけ 伊勢干煎 小燕 味唱漬</p>
<p>火炙 徳田豆皮 琉球草 痛うけ 山葵</p>	<p>かろいも 揚煎餅 菊花 かろ煮 海苔</p>
<p>大根せん 束らんまぐ あのごころうま 廣ゆわげ皮 金玉糖 白ごんせん すまごけんらん</p>	<p>浮気室晒 篠揚 井紙品布 薄あし</p>

普茶小菜之部

<p>煉羊羹 切来類 結小揚 味噌 生薑 ころもひけ</p>	<p>火血 産黄 氷あろし わいろ ころも</p>	<p>園茄子 あのみき 味噌 味 さくし はやき</p>	<p>寄越姑 牛月揚 根しけ うま 葛</p>
<p>冬 莫徳柿 岩茸 味噌 白松茸 味噌</p>	<p>ゆと穀 糸松茸 切 ゆり けんらん</p>	<p>婆百合 芙蓉黄 はく 椎 味噌</p>	<p>胡麻 豆腐 火血 根いも 白和あん 味噌</p>

四季普茶大菜小菜之部

<p>松竹梅 わり松茸 あわじ うどんの粉 くね 出 丸山梅 ある</p>	<p>七肉糕 飯 さ こ 麻 葛 小松菜 附合せ</p>
---	--

るん 魚ん

山の茅とありー摺滓とよく
 すり生敷とこ分むとすり入し
 半魚んのてく末のかさにとり
 湯引とそつとあまをさまり
 極の油とくわげら
 大推草
 八重りののり
 生葉 やまめとーと
 おろーと
 薄あこト

唐 鉄

生敷と極とく能くとと
 毛取ののりー竹の皮と色
 とくごあまとくあつかりと
 すねるあくくーとと結
 びくをまよや 蒸りの板
 出しく撃くまよ冷し布中
 まくまけ板拭ひ小口切
 能く揚味油と白地麻
 相
 ころくこ 養生薬

料理通四編

金雞 のどき

豆腐紙布袋とて絞りとよく
 摺ほぐー葛の粉とー令
 英法紙のー同ト摺らる
 どうゆまを粉と紅ゆとせとく
 雞の肉をにーと是もこの紙
 の二色とも蒸籠とくむ
 胡椒の油とくわげと雞肉
 に鹿丁とく
 八外豆
 茅草
 首煮

毛く 魚い

地大根皮のき小口切面
 たり全根と木わげ豆腐
 こんとく
 あこト 煮

煎酒 酸入

烏羊の皮取むき水いと葛
 角とろ湯とろ 防風みか切
 微塵
 山葵
 蒸酒
 わく

百合餅

百合の根葉をよく搗き下ろし
作し湯と白砂糖と合少し塩
炙りて角長く炙り

雪粉糕

粟米の粉と砂糖と
よく混ぜて丸押しし
炙りて塩の位に切し水砂糖と
炙りてありあり

徳草茶 徳治 三徳
三徳粉

薯蕷すまし

長いもの皮の皮をゆきよく
かき揚げてゆき焼目紙つけ
炙りて切すありあり

藕粉糕

蓮根二寸位を切置にこまかく
炙りて湯とよく揚塩味淋を
炙りて粟の粉とよく丸く下を
むきく小口より炙る

蕪菁串

天王寺うぐすの蕪菁をその
煎き蕪菁切りの下ろし
蒸の蓋のわり味塩をけ生推
蕪菁小煎切上
蕪菁のくーにさる

かいり昆布

極上の菓子昆布を切遠火の
煎きよけ
黄糖と湯蒸しよく蒸本に切
橙酸をけ

玉粲

揚菓の粉をむきよく日に乾
紅を入る挽きに湯をけ
炙りて湯とよく蒸本砂糖を
炙りて湯を加し湯入遠火よく炙り
くさるありあり切

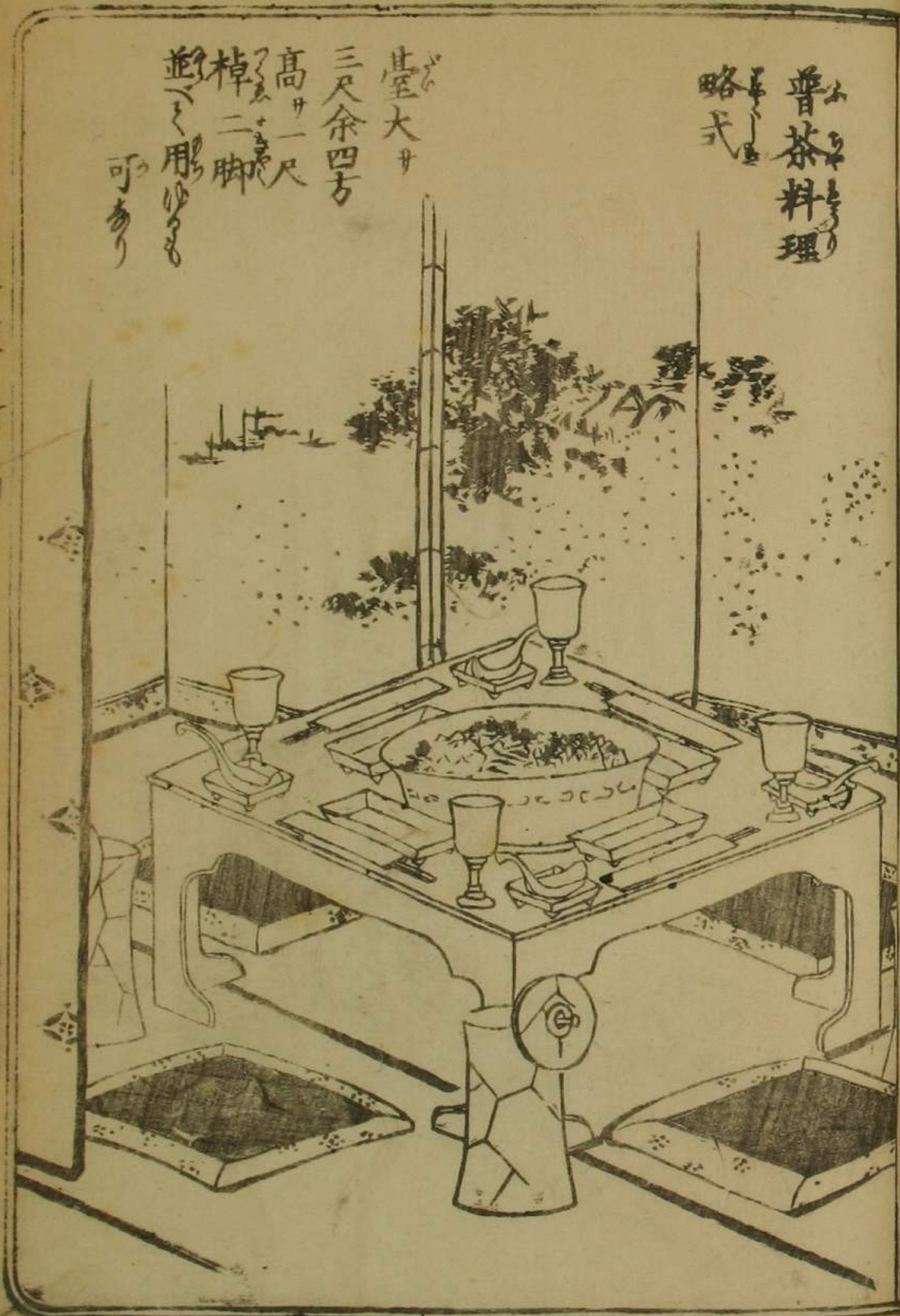
蕪和

松茸をよろ下ろしよく
炙りて湯とよく蒸本砂糖を
炙りて湯を加し湯入遠火よく炙り
くさるありあり切

十理通日編

普茶料理
略式

臺大サ
三尺余四方
高サ一尺
棹二脚
並用ゆも
可あり



井里通日台冊

酒泉

腦水彈月明
東正酌古園



賓主一礼
七帯小
善圖

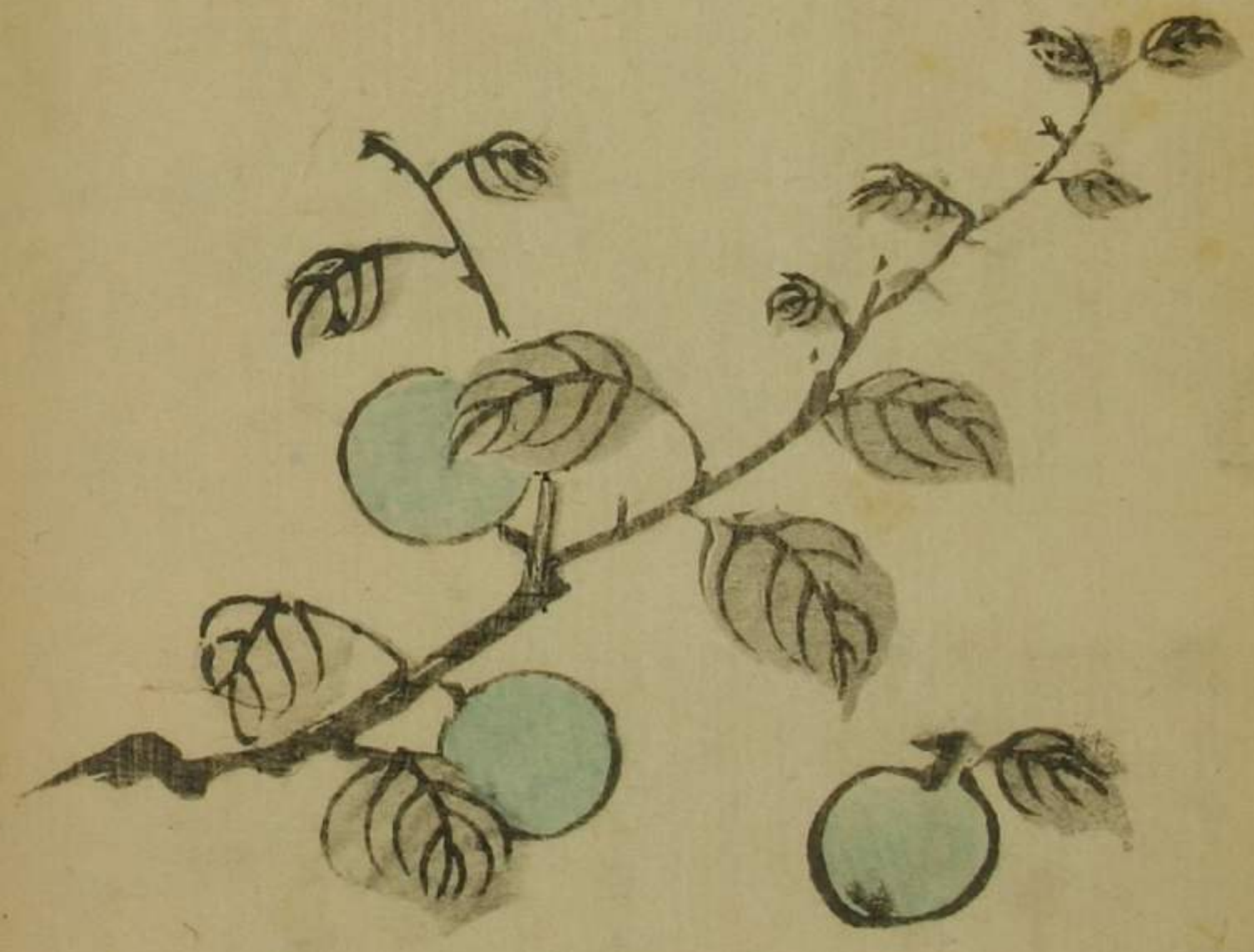
料理通四外

十九

料理通日備

葉間黄緑顆
採而貯家厨
百味和羹子
佐梅不可無

梅花山人寫



卓子大菜之部

生鴨

鴨子ぬき

二本漬

椎の漬

毛鹿煮

鶏

大善本

雞卵やき

とうとう菜

煮ひ

方頭魚

ひらやう

竹紙昆布

海苔

海苔ト

春

鯛

つらや

のひらふ

輪蜀椒

風味増強

車油巻

とと漬

和ら

中華煮

小鯛餅

麻わげ

大粒湯引

鯛とろろ

いせのり

料理通日備

料理通四巻

同

比目魚二色 味淋びり 七草 宝塔和 生姜糖 生薑糖	鶏 大つと入 子の油あめ 早茹 揚出 すり生薑
二年瓶 大根油きり 胡麻の油 黄鯉かけ	香螺 やまこ 牛のま 木の芽 梅
鶏 南粒ゆき 南粒ゆき 平貝燻葉 若く	鱈魚 粒松魚 根の 根の 根の

卓子小菜之部

小朝 がうとろ わのろろ 花あが 昆布	田代 南蜜 味噌 若石 胡椒
小朝 白魚 一塩びり うなぎ きり胡麻	小朝 皮つら 一煎し 海菜類 玉子卵
小朝 牛多き ち福ん 薯蕷 木の芽 でんが	鱈魚 ち福ん ち福ん ち福ん ち福ん ち福ん

料理通四巻

十一

料理通四編

卓子大菜之部

夏

<p>松魚<small>つぎり</small> 大鯨<small>くじら</small> 煮枝豆<small>ゆえん豆</small> 大寨<small>おおいざい</small> 紅糸<small>べにいと</small></p>	<p>鮫<small>しやう</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small></p>
<p>大鯨<small>くじら</small> 大鯨<small>くじら</small> 大鯨<small>くじら</small> 大鯨<small>くじら</small></p>	<p>鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small></p>
<p>大鯨<small>くじら</small> 大鯨<small>くじら</small> 大鯨<small>くじら</small></p>	<p>鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small></p>

同

<p>山牛房<small>やまごぼう</small> 羊皮<small>ひよこ</small> 白<small>しろ</small> 白<small>しろ</small></p>	<p>海鰻魚<small>うなぎ</small> 霜<small>しも</small> 夕<small>ゆふ</small> 夕<small>ゆふ</small></p>
<p>鮫<small>しやう</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small> 鰯<small>いわし</small></p>	<p>海老素麵<small>えびそうめん</small> 和魚<small>わいご</small> 薯蕷<small>いも</small> 薯蕷<small>いも</small></p>
<p>干鰯<small>ひざし</small> 細<small>こ</small> 薄<small>うす</small> 薄<small>うす</small></p>	<p>番魚<small>ばんぎょ</small> 條<small>じょう</small> 條<small>じょう</small> 條<small>じょう</small></p>

料理通四編

十三

料理通日編

卓子小菜之部

夏	
味淋煮うり 味淋煮うり 味淋煮うり 味淋煮うり	山椒 山椒 山椒 山椒
若船 若船 若船 若船	粒椎草 粒椎草 粒椎草 粒椎草
百合大系 百合大系 百合大系 百合大系	山独活 山独活 山独活 山独活
大根 大根 大根 大根	鮭 鮭 鮭 鮭

卓子大菜之部

秋	
子持鮎 子持鮎 子持鮎 子持鮎	鮎 鮎 鮎 鮎
鴨大切 鴨大切 鴨大切 鴨大切	紅舌貝 紅舌貝 紅舌貝 紅舌貝
初葎 初葎 初葎 初葎	秋大系 秋大系 秋大系 秋大系

料理通日編

廿四

料理通記

同

新場 鱈魚 惣と煮 惣種ねき すんこ 荳	河鮒 蘿蔔卷 車紙 菜花 青葱
うなぎ 蒲焼 白髪ねぎ のりかまがこ 極細わげ 沢庵わらわ 平のりせん	方取魚 味の漬 蓮根 山椒
きぬ烏賊 塩煮 蕪 水おろし かけ	淨信粉 中華 煙頭 文沙葡萄

卓子小菜之部

比目魚 焼 松露 うま煮 かりぬ	松露 うま煮 かりぬ
威牡蠣 こんぱく 蕪の葉 天門冬 ころもあげ	威牡蠣 こんぱく 蕪の葉 天門冬 ころもあげ
蕪拔 鰯卵 生揚小口 ちりこも	蕪拔 鰯卵 生揚小口 ちりこも
小鯨 合せむし 生推草 蕪ごますり かりぬ	小鯨 合せむし 生推草 蕪ごますり かりぬ
ぶり 生海流 生姜 むき 甲し	ぶり 生海流 生姜 むき 甲し

料理通記

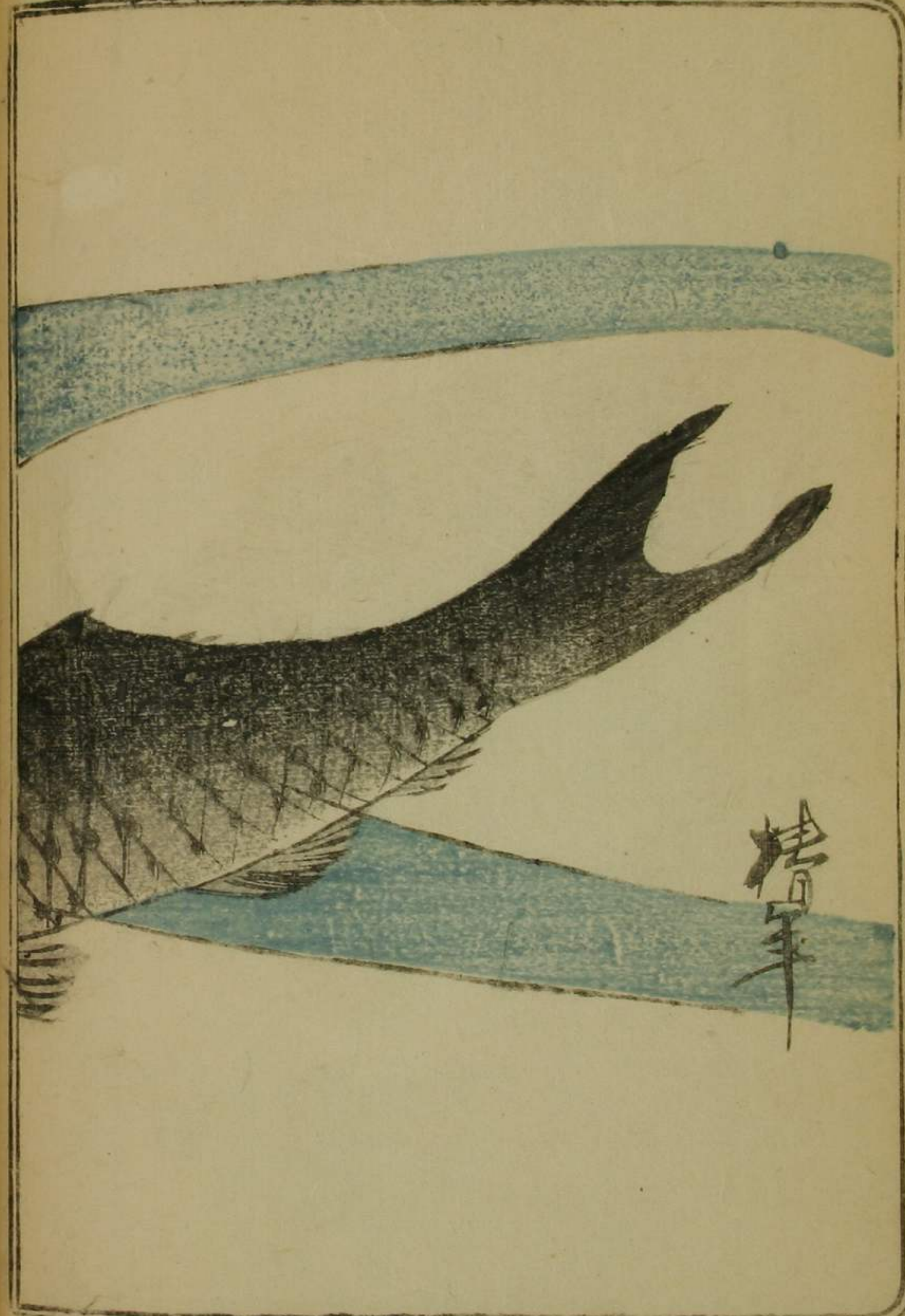
十五

○ 鲤里通曰編



六

○ 鲤里通曰編



唐軍

六

卓子大菜之部

冬

<p>子持鯉<small>このちこい</small> <small>きり</small> ちりめん黄<small>ちりめんわう</small> 梅田牛房<small>うめだうぼう</small> 産菘<small>とらなぶ</small> 干山椒<small>ひのさんしやう</small></p>	<p>鯛<small>うなぎ</small> 大さん木<small>おほさんぎ</small> 南蛮焼<small>なんばんやき</small> 煎干菜<small>せんかんさい</small> ちんぴの粉<small>ちんぴのこな</small></p>	<p>鮫<small>しやう</small> 大権冊<small>おほごんさく</small> 吸<small>すく</small> <small>あし</small> 吸<small>すく</small> <small>あし</small> 吸<small>すく</small> <small>あし</small></p>
<p>相鴨<small>あひ鴨</small> 大切<small>たいせつ</small> 白味<small>しろあじ</small> <small>あじ</small> 白味<small>しろあじ</small> <small>あじ</small> 白味<small>しろあじ</small> <small>あじ</small></p>	<p>白魚<small>しろいそ</small> <small>ひら</small> 玉子雁<small>たまごげん</small> 黄菊<small>わうきく</small> <small>あじ</small> 黄菊<small>わうきく</small> <small>あじ</small></p>	<p>鮎<small>あし</small> <small>あし</small> 同 <small>あし</small> 柳<small>やなぎ</small> <small>あし</small> 柳<small>やなぎ</small> <small>あし</small></p>

同

<p>赤烏絨<small>あかいうら</small> <small>あし</small> 同友菜<small>どうとも</small> 同友菜<small>どうとも</small></p>	<p>金線魚<small>いとしやう</small> <small>あし</small> 小松菜<small>こまつな</small> 小松菜<small>こまつな</small></p>	<p>鮎<small>あし</small> <small>あし</small> 布揚<small>ぬのあじ</small> 新去尚帰<small>しんきよあじ</small></p>
<p>鯛揚<small>うなぎあじ</small> <small>あし</small> 刺干<small>ほりかん</small> <small>あし</small> 松茸<small>まつたけ</small> <small>あし</small> 松茸<small>まつたけ</small> <small>あし</small></p>	<p>天王寺菜<small>てんわうじな</small> <small>あし</small> 中の子<small>なかつのこ</small> <small>あし</small> 白身<small>しろみ</small> <small>あし</small></p>	<p>ほいら <small>あし</small> 油<small>あぶら</small> <small>あし</small> 油<small>あぶら</small> <small>あし</small></p>

料理通四編

十二

あひかひ

らま 鯉の鱗と尾を
さり皮のまひと河に
くきその中へ木くげ
とまんどん千にうちま
み少しなりゆきくわど
くつまを 油多くわげ
河候の玉皮よりあせ
すり 山葵

焼羊のどき

何ごうけき星教を
湯よく砂皮とあり
枚におろしとあも
ありしとあき
まく能とり鉄ぐり
ぬ麻の油をつけく何遍も
煮火よくやき味淋
煮 竹紙昆布 つけ合せ
揚唐か

獅子煮

ずのぐん 大さき
りもの通りよく
湯で足の皮をむき一寸
位は切そ
まんとう
すり 山葵

まんとうど

魚のすりこ
洋より
すり 椎茸 平
まんどん 平房
込 浪杏
うどんの粉
せく
節
合

飛龍丸煮

鯉の目小紙と法付水紙を
うへ魚の尾鱗ともそのりわりの
湯に油をうらかりと入きま
煮子二耐をり揚ぐと煮き
ま一び大根皮厚く梅切
味淋節とも沢山に
うへ鯉と一耐より作りと煮
り法付水紙をうへり
煮きまこ 粉山椒より作り

永和

大蛇の貝のまきと湯
うへ揚極が煮きりく
肉のどく角より 刻きて油
まき煮きりく
同じくうへに切下煮きりく
生葱ともぐくわくく南蛮
味淋うへりくわくくわくく
うへりく

骨技泥鰍

鯉の如く鰍のやみと技鰍の
の白根皮せんよ切焼豆腐の
さのめ白味湯のくく
割山椒

巻煎

いせ油をとりてを細く
むりきりあげせんこが
半肩 銀香より煮きりく
玉子炭中 煮きりく
うどんの粉と作りごと揚
く小口切きりく
固まりく又巻織ともかく原素
煮きりく煮きりく煮きりく
煮きりくとんがけり者まけり
煮きりく

志よん

鯛の生身より作りと煮きり
卵の白をうへりく
ゆとよまるめ生酒を付て油を
あげ芥子のゆりく

料理通四編

三十一

薄板牛房

牛房のきき二枚六七寸に
切ざりとを竹の筒と皮と
肉のる一通一湯の中へ
あましくつけ下の方へ
おせバをまう運にゆき
下煮候一その中へ魚の
すり身をほめころも
すり身は小口切
味の素とついで

海老餅

あびをすり身とく
少すり身をつとれ
温火の粉は玉を
子信をまをうけ
わげ 芥末切落

同具足煮

伊勢海老の皮をすり
切しかりと煮つけ
胡椒の粉あり

豕味噌轉一写

豆腐布をきき煮り
とうねの如く
大粒の身を
を少一入る味
柄小口切の

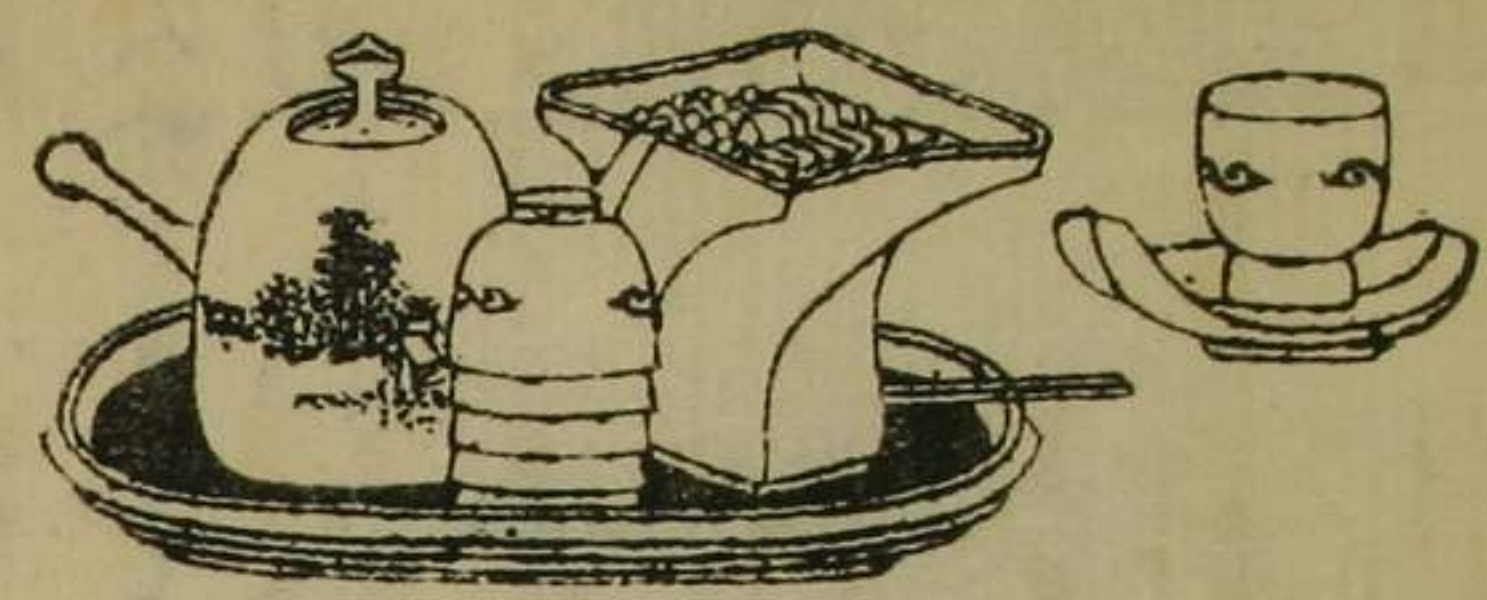
柚金焼

能熱一
ありと
中へ小鴨を
つけ豆鼓
足も
煎酒
底のこげ
やき

七星湯

白の出島砂糖を湯
合七蓋ある蓋
出汁

煎茶 口取 点心



耐瓶

飯櫃 香の物



人物畧財編 守年七十五 茶の巻 筆

一脚

四人分

大急焼 茶

普茶大菜小菜之中仕方

春之部大菜の一

精進

一 豆皮湯 若まねを 出さす その田を 此のりを とうき
 やどよく 濁よまき 細き平の 串と とうき 油ま
 わげりあり

一 桂扇 虫いも 八上の ちを 廣く 末を せまき 薄く 切を 介
 さぬやうに しく 扇の ごとく ひろき 塩 蒸よむき あり

同大菜の二

一 くどりら 百人合 極上の やりと ぎり 蒸く すい

料理通 四編

のうまき紙一昆布とぶよふんよてかじく
 茶研まき細子おろし一能あるい少ゆり紙
 むせき皮くドラのやうに白き方ハ百合ま上
 粉と少一まきく薄洋のごく板一はけく
 びく極の油まき揚まき入生の蘇のやうに
 有り

同大菜の三

一 くるま豆腐六初編の秘傳の條下に有るは胡
 麻豆腐のごく胡桃のあま皮とさり摺碎まて

能摺分六胡椒一升は葛み合水二升と入
 らくろ鍋まき煮はめくその中へ銀杏まきうげ
 むんどんのせんをまきくあまうくさぬ一おきこま
 めく飛龍路のやうにあげること

同大菜の四

一 献立書のゆき別より煮紙一と蒸(蓋)蓋て薯蕷の
 とろく燻紙の上粉と少一まきく能すりのを
 り
 煮る上とろりとくひく蒸せがかるめうのどろ
 上(薄)あこど成ひくおはき

同大菜の五

一 大連根廉の子ハ豚の歌に切り

同大菜の八

一 観心寺粉雜糖のどきふ粉よすりいも少一合せて
平めよのしき切り揚ぎきふ

同大菜の十

一 水松蜜てん寄ハる房を灰汁をその能きを出
揚ぎきいのうきく紙一室天一本に各三合を
よ膏少くしきとき三室の砂糖をのりきく切漏乃

中へ英法紙をき流しきくさめききふ

同大菜の十一

一 捲こ一言煙改海苔またハのり此裏にすりいもと
漬きまんぢう状うるま海苔紙ころもうきく極の
あつらうきく揚る

同大菜の十二

一 紅糸仙挫綿りきハ水仙湯の大きき形うきく糸
せんの形よどりき中へ挫練ととき膏よそきりく
糸仙ハ流しきめき巻糸よそ切り

夏之部大菜の一

一 大長いも 白煮とも粉蒸及以寺うを神りうけハ出
 芋と蒸く摺裏らうしう味淋酒飲とくと蒸き
 里く友粉と入く塩梅一蒸とうちうとせや蒸く
 白煮の上に見事平にひく出に

秋之部大菜の一

一 色豆腐六とうぬ炭拾布巾うく色とを切能
 摺くすいのうそこ一塩少く入るまか板の上
 うくのそ一有き綿り味噌とませく英法紙一

色とひく紙ととり於麻の伸くさ刺と揚く
 さるしう薄あてとく煮るあり

同大菜の三

一 室晒の蜀黍の粉と摺いもとよく蒸きまきく小
 蒸籠に入るむ一切くあびる

同小菜の一

一 甲虫のころ拵極上る拵と共中一八庵丁と入ひら
 きく糖漬去蘇むきの長いもと蒸くひく拵に
 六枚うく申へまこみく温紙の粉と蒸すこ一入る

くつらみんくひく揚小はきりユ〜く盛あり

冬之部大菜の十二

一 浮龜うきかめを晒ひ薯蕷いもハ長ながいもを蒸むくかんざう〜の粉こなよあわせよくどろちすの〜く又またむし七しち庵あぢ丁てい〜七揚あぢるゆゑ浮龜うきかめのやうよまる

同小菜の八

一 於麻豆腐おまとうふの仕し極くわく六ろく脱だつ二に物編ものへんの附録ふろく二に拳あぢこれども船素せんすの清人せいじんハ黒胡椒くろこまを以もつてはその法ほう六極上ろくごくじやうの黒胡椒くろこま於麻豆腐おま搥あぢびあに浸ひ〜浮流うきりゅうる紙し去さ沈しん〜るを

乾かん〜保米ほまいの附版ふくばんと薄うすく解と分量ぶんりやうにあつては

よく搥あぢませく天目てんめより〜く少すこ〜づ炮やうろく〜く

蒸むぶ〜く〜く黒胡椒くろこま皮かわをせくとまゐるあり白胡椒しろこま

より黒胡椒くろこま一入ひとしや味あぢひよう〜又またひめ糊のりももる〜

か〜は物編ものへんの傳でんと

卓子大菜小菜之中仕あぢが魚類ぎよるい

春之部大菜の一

一 生鴨なま鴨骨ほね接つぎハ皮かわ羽うハひとの〜〜魚身ぎよみのい〜ぬやう〜〜尻尾しつびの旁たがひと去さを〜〜庵あぢ丁ていと〜く骨ほね

揚とぬきこまを銀杏推草干瓢さうげ牛房
各千にうち油まくのり下煮張しく桐中に
結身と合せよく湯へ入る羽と出して煮味淋湯油よ
く煮付てさめぬやううて出ひあり

同大菜の五

一 車輶の皮とむき能たき蒲萍のどく板一
つけく英法紙とぬく一巻くその上う味
と醬油とさきうけくよくあまらる附紙ととり
く焼あり

同大菜の八

一 煎餅ハ節多くはと去こまかく切味淋湯油と
能煮きりその中へ入るあとき茶釜よそをとりと
あままで煮火よくこげぬやうよ煮つけるあり

同小菜の五

一 柏島紙ハよき馬賊とあつた薄く厚きくその
中へ山椒味噌と入る煮よく煮あり

秋之部大菜の六

一 松魚の松葉いぢハ火淬の火のううく極

よく蓋をすく細き蓋竹を二本あつて節
 どりせし鯉の皮め炭火のせ松葉炭くべてわぐ
 ありまがししあき身の白くありしるし死あに
 碧しすく二三度あ炭とりわするあり松葉炭を
 とくしすく厚味よあるあり

同大菜の十二

一 魚肉中兼優品の岩のまんぢうの上粉と魚の
 摺身よまをせよくすり合せ小倉餡をつめてむし
 極の油よく揚ぐ焼めはるあり

○普茶卓子略式心得

一 卓子料理ハ清風の茶の會席よ齋し貴
 織の層ごてかく鯉意を結び定り炭厚くするの
 一あり蓋の中ハ奥よ箸をすく合する物あきと正
 密より吹よ炭配をす
 一 月好酒鐘ハ銘く多々あきと酒はあつたよひて
 各しよひよ蓋ととりよく飲事あり
 一 蓋上よ汁とこがひしあつたあき若わやまろくあやひ
 何ハ拭ひとるあつた箸よ扱よく喰物ハ碟見よとりと

食器たけ湯匙たけハ左ひだりの手てに持もちて
 皿わらわ子こは残のこり皿わらわ並ならび漬ひけり
 席せき中ちゆう都とろ雅みやび言ご用う由ゆ小こ皿わらわ碟てい見みとよひ皿わらわ子こ
 とのふま皿わらわと爵しやくといいふ又また單たん提ていといいふま皿わらわ踏ふはと十じゆ景けい
 套が皿わらわまま石いしともいいふ吸す物ぶつ梳しと蓋ふた碗わんといいふま皿わらわ子こと
 耐た瓶びんといいふ散さん蓮れん華げと湯ゆ匙しといいふま皿わらわ子こと茶ちや瓶びんと
 いいふ箸しゆう紙し牙が筋しんといいふ箸しゆう紙しははき細こき茶ちや唐たう紙し
 福ふく祿りく壽じゆうなどの目め出で度ど文ぶん字じををかかく
 大だい菜さい小せう菜さいとと別べつはは美みののちちるる車くるまををかかく
 一

皿わらわ井い大だい平へい蓋がい重じゆう湯たうみみももききののり
 かつりかつりききののりり異い極ごくのの調てう味みすすべべくくのの密みつ客かくの
 上かみ戸こ下げ戸こをを窺うかがひひ後ごととううががらら陳ちん機き魚ぎよ羹かう見みええととうう
 ひひにに五ごべべーー

家之覽。其者微矣。割烹之法。素
雖小道。元聖以之。有要於湯。嗚呼
善也。寓技於此。追慕有莘之意
者矣。甲午暮秋。琴壺老人歎



字儼家書圖

料理通四編出づるを以て
時不遇にあらし。その書世に
行ふ。その足る。その足る。其
極。その意。その意。百日の難
練。その不足。五候の精。其珍

しし不有。萬錢。箸を
下し。不有。しし。不有。しし。
しし。不有。しし。不有。しし。

かみねわろ

江戸流行料理通 首善主人著 二編三編追々業 初編小をいれりて
あらくあつて

料理早指南 醍醐山人著 初編 平儀舎と多し者執り然之共
老よりいふふうあてあしく集む

全二編 一名 花船集 全二冊 老んばの難儀を舞抱あの手法又ハ割合
ホの後の花苗を履くせし物ホの老む方の記

全三編 一名 山家集 恋柳屋の時記物
あつていふと 全四編 一名 談合集 味喰軒をほき物よせとの
あつていふと

流料理いろは庵丁 大全一冊 風羅山人案 はまはこれまありあか
りのかと六かへんまは又新通
もりてさるれまのて

文政五壬午年二月 尾州名古屋本町 永樂屋東四郎

書林 江戸田所町 鶴屋金助

同中橋廣小路町 西宮 弥兵衛

同芝神明前 和泉屋市兵衛

