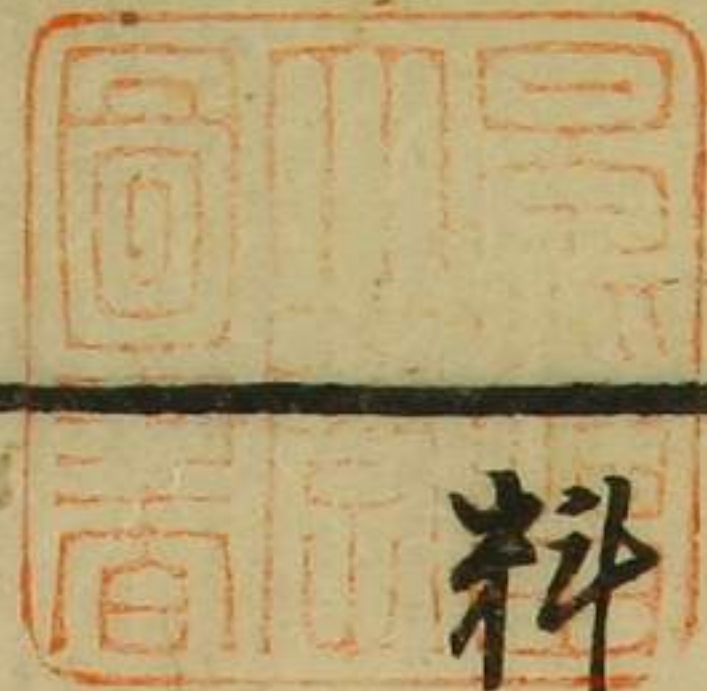


料理珍味集  
二

78  
1346  
2



明字録  
1346  
2



料理珍味集卷之二

目録

酒田粥漬

一丁目ヲ

早馬賊

旧ヲ

揚焼

二丁目ヲ

料理珍味集卷之二目録

湯ゆもんもん煎煎い

日

子こ大根だいこん和あ

日ウ

迎むかいい六む海うみ産う

二丁メラ

茶ち屋や豆腐とうふ

日

雲ひ雀づここうう汁じ

日ウ

長なが崎さきハハスステテイイララ

四丁メラ

芋いも餅もち

日

胡こ椒せう和あ

日ウ

紅べに紫むらさ粉こな

日

合あ湯あ豆腐とうふ

五丁メラ

若狭建鮎

日

隠き里吸お

日ウ

菜成四

六丁メヲ

蒲鉾豆腐

日

松茸早鮎

日ウ

温純鮎

七丁メヲ

冷豆腐

日

生蕨早ゆでの法

日ウ

錦重

日

焼鮎

八丁メヲ

赤味集巻之三回録

五回集巻之三回録

玉簾吸物

日

天王寺錦洞

日ウ

一文字

九丁ウ

藤色食

日

字治丸

日ウ

養田楽

十一丁ウ

香織酢

日

炭世芋

日ウ

曲蒲鉾

日

大原苞

十一丁ウ

安部豆腐あべとうふ

日

豆の紫まめむら

日ウ

青菜吸物あせちやまめ

十二丁メヲ

秋田名園子あきたなごんご

日

まんらん豆腐まんらんとうふ

日ウ

精進雲丹しやうじんうん

十二丁メヲ

蒜汁あしあじ

日

海老和えびあへ

日ウ

紫蘇蒸しそむし

日

近江野田餅あまのめだもち

十四丁メヲ

煎松茸

日

釣焼

日ウ

鱧汁

十五丁ウ

目録終

料理珍味集巻之二

酒田粥漬

粥の粥ぬがで白と茶とく塩と入る一か  
 らぬいり酒一は酒田の酒田より入る竹の子を  
 煮たり大さきけし後をすもわりゆでる  
 ことと竹の子酒田より入る竹の子を  
 ゆでる。炭とど。もさこと酒田もろ枝を  
 煮たりは酒田より入る竹の子をゆでる。

料理珍味集巻之二

一

香の池より芽とていと香よありとくわりの  
軸白し雪も出さるるを青し右の類  
うさかたきよ切く粥へ漬こ日経て白  
返くふ漬る初うさき粥後ふれあり  
漬る品は其土地よりくま又あり

早馬賊

玉子煮ぬこりく白こじうりと能くふ

切く青わくまきり

揚焼

穀のやき徳よ油とくさいし漬るこく  
切りく右の類よてやき豊くくわく  
任りわくて後器よ入ん煮んと能

湯せん

能おらし塩入く摺出くを煮り

味集巻之三

三

五只集巻之三

のからんまのほり(Shoyu) (tamari) (sauce) (sauce)







子いも皮と去能煮く搗つららとらくらふらくら  
小豆よまぶと内わ耳まと包ついま一

胡麻和こまあ

赤子あかこ短冊たんざくよ切きてみ人漬みわく氣けとら一  
ままとまとまてま胡麻こま見みそまとまわらるらまま  
ハま生まがまらま

紅葉粉もみぢり

小豆まぶらじとがまさまらまゆまとま煮まはまらま  
と去能つらら即す粉こなゆまとま麻あのまいまらまとままま  
らまがま一まままらま一ま

合湯豆腐あをせ

餅もちを湯ゆりて別べつよまらま湯ゆ煮まめまとま餅もち  
とまままとまいまままらまけま

若枝鍵匙わかし

小豆ん又六日あり漬皮骨と能わしむ  
よまん又十本ふ糍こふ入押をうける扱あり  
とろくと冷くかろじよふ切角大根芥と紫  
の類はもはくく

### 隠し里吸也

高湯と湯とくくく糸饅頭の形ありて餡  
よ赤味塩とくくく包湯ありて後陸  
わつと湯入吸也と饅頭の形と能わ

味噌汁よあがり

### 菜盛

鯉かしらをとまこそ汁よ入煮る即よまろくが  
牛尾湯とそまろくそまろく鯉と牛尾湯  
かこそ汁け出といけ酒しにかかち沃とよ  
盛

### 蒲鉾豆腐

しつゝくろくせきく湯よ清く洗ひぬぐふ  
能くうつぶし一器に盛りあはせぬぐふ  
板よ竹く形をうつし入蒸て後とこ  
焼く切くこしぬぐふ

松茸早糲

醬油よさか減く少くする新へ松茸を  
切く入さると煮ると加役を入食して早糲よ  
漬る者煮きつて塩とゆい

温純鮑

鮑とくとを温純の煮くは合かそく  
切といのうよ入く少湯へ漬て煮よとる  
煮る事煮られ温純汁よ用也

給豆腐

豆の粉ようどんのか入少湯をこらひら  
のぐしつゝんのかく切くこわとゆでく

いふことある吸きのよ用也

生炭早ゆでの法

生炭なますす早ゆではやゆでの法かた  
生炭なますすを二つ入いれまきてゆでる  
わくけくくくくくくくくく也

錦にしき重かさね

江蘇かろ同切どうきりくく腸ちやうととららひひととららひひ  
しくく葛溜かづりくく入いれくくあるある火ひのの焼やくくてて右みぎの

葛溜かづりくく入いれくくあるある火ひのの焼やくくてて右みぎの

燒やくく鮑あわび

わくくびび貝かいととららひひととららひひととららひひととららひひ  
陰いんととららひひととららひひととららひひととららひひ  
干かん乾かんととららひひととららひひととららひひととららひひ  
ととららひひととららひひととららひひととららひひ

王おうととららひひ吸すわ

葛溜かづりくく入いれくくあるある火ひのの焼やくくてて右みぎの

梅干肉梅仁ととり入木麩子かぶ丸免  
うぐいのこもて夜うけ為さるうゆはくそ  
青刻昆布入

天王寺錦洞

醬油少くさー干薑あーもど其まへる  
皆くくわくくさのこよまぶー砂糖  
ゆるあー干乾るあーとくぐう又ある  
漬るう湯煮るあーとくべ堅ー只其まへ

糞湯入漬まへあーく人のほよらうど也

一文子

長羊のひほろよころよ割肌うぐいんの  
粉と塗あーあを又あそくろと塩煮  
く皮とむさこぐら也

夜色食

あまの煮汁とせりよ塩入てくくさるこ

味付てりしを食ふもつらし〜このら  
まが〜

### 宇治丸

終ら〜が〜ら骨と〜を不よはあり  
〜月〜と〜一節は清く一日一夜あ  
〜漬とけが志が強がふもか切め〜て  
食〜と〜ふはける〜の漬や〜る  
のとゆわ子〜

### 黄田楽

ま〜び田〜ふ切串〜し〜油とら〜て  
白みそ付〜塩湯と〜し〜田〜  
串〜も入〜と〜ふと用也

### 香織酢

柚蜜柑九年母のきぐらひら〜くの  
本酢と合〜く用也



袋世草

ふのいも塩煮し〜搦〜丸く平目  
み〜色い〜挽子青〜赤〜  
〜り〜粉〜り〜

曲々浦録

〜り〜〜摺つ〜入黄白青〜  
〜幅二寸長み〜りの枚の〜

か〜の〜〜  
形〜り〜  
後竹を〜〜ぬ〜

又原苞

福〜二寸余〜  
〜〜  
〜〜

安部豆腐

豆磨のふるい酒をちやうちやうとづゝ入豆磨  
と銘入厚さ八分をふるいしてつらなをとらへ  
泡がらみのまづまらして後下焦はくちやうと  
こげをふるい強がふる切平の用也

### 豆の葉

豆のしほくは淡紙のふるい干乾し強め  
とつらやうちやうと入用のふるい  
のふるい入め湯は清らにふるい強めとちやうと

このさあねぬく飯初おまふ用也

### 青菜吸物

生貝の腸づらとたぐさ強とらへく強出  
しと加減しけをちやうと入右のつらと入  
まづらうのふるい強とらへくふるい入吸  
口挽菜

### 秋田ふるい子

餅<sup>ひら</sup>末<sup>こ</sup>極と白<sup>しろ</sup>づ<sup>り</sup>と<sup>り</sup>あ<sup>ら</sup>せ<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>ら</sup>も  
ふ<sup>ら</sup>ら<sup>ら</sup>あ<sup>ら</sup>せ<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>干<sup>かん</sup>して<sup>し</sup>た<sup>せ</sup>い<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>ら</sup>も  
と<sup>と</sup>ら<sup>ら</sup>あ<sup>ら</sup>せ<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>  
こ<sup>こ</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>  
ふ<sup>ふ</sup>ら<sup>ら</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>  
あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>  
あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>  
あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>

かんらん豆腐

秘<sup>ひ</sup>づ<sup>づ</sup>ら<sup>ら</sup>み<sup>み</sup>分<sup>ぶん</sup>切<sup>き</sup>酒<sup>しゅ</sup>黄<sup>わう</sup>油<sup>ゆ</sup>く<sup>く</sup>り<sup>り</sup>と<sup>と</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>  
と<sup>と</sup>ら<sup>ら</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>

精進雲丹

精<sup>せい</sup>進<sup>しん</sup>油<sup>ゆ</sup>唐<sup>たう</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>が<sup>が</sup>た<sup>た</sup>の<sup>の</sup>通<sup>つう</sup>  
は<sup>は</sup>入<sup>い</sup>り<sup>り</sup>と<sup>と</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>  
と<sup>と</sup>ら<sup>ら</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>せ<sup>せ</sup>し<sup>し</sup>て<sup>し</sup>か<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>も<sup>も</sup>の<sup>の</sup>膏<sup>こう</sup>に<sup>に</sup>あ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>加<sup>か</sup>

めんあけ汁



五  
りくく 灰<sup>ハイ</sup>が 氣<sup>キ</sup>あつと 捨<sup>ス</sup>て 焚<sup>ヤク</sup>く 焚<sup>ヤク</sup>く 焚<sup>ヤク</sup>く 焚<sup>ヤク</sup>く 焚<sup>ヤク</sup>く  
りくく 抽<sup>ヒキ</sup>取<sup>リ</sup>け 糸

釣<sup>ツリ</sup> 燈<sup>チ</sup>

生<sup>ナマ</sup> 難<sup>ガタ</sup> 糸<sup>イト</sup> けり こと ぬき 鱗<sup>ウロコ</sup> 其<sup>その</sup> ま ぬき  
と ぬき 糸<sup>イト</sup> ぬき 糸<sup>イト</sup> 紙<sup>シ</sup> を 張<sup>テ</sup> り 糸<sup>イト</sup> の あと  
舟<sup>フネ</sup> の けり 曲<sup>カマ</sup> く 字<sup>ジ</sup> 方<sup>カタ</sup> よ 火<sup>ヒ</sup> 着<sup>キ</sup> の けり 焚<sup>ヤク</sup> 柱<sup>ハしら</sup>  
を ぬき 火<sup>ヒ</sup> ぬき 二<sup>ニ</sup> 寸<sup>ス</sup> り けり ぬき ぬき ぬき  
ぬき ぬき けり ぬき 糸<sup>イト</sup> の ぬき ぬき 焚<sup>ヤク</sup> と けり ぬき ぬき

火<sup>ヒ</sup> を ぬき けり ぬき 玉<sup>タマ</sup> 子<sup>コ</sup> と 解<sup>ト</sup> き ぬき ぬき ぬき ぬき  
ぬき の 腹<sup>ハラ</sup> けり ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき 焚<sup>ヤク</sup> 一<sup>ヒト</sup> 玉<sup>タマ</sup>  
けり ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき  
ぬき ぬき ぬき

醬<sup>ウサ</sup> 汁<sup>シユ</sup>

糸<sup>イト</sup> ぬき ぬき 切<sup>キ</sup> 骨<sup>ホネ</sup> ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき ぬき

料理<sup>リョウリ</sup> 珍<sup>メシ</sup> 味<sup>ミ</sup> 集<sup>シユ</sup> 巻<sup>マキ</sup> 之<sup>ノ</sup> 二<sup>ニ</sup> 終<sup>ハシ</sup>

糸<sup>イト</sup> ぬき

糸<sup>イト</sup> ぬき

