



江戸
料理
通
四編
全

3525
7 8



門 8
號 3525
卷

八百善著

斗里通田篇

唐席普原
年字之部

甘泉堂記



斗里通田

斗里通田



斗里通田

目今之人局勢危
存 隨園詩話
司香亭之序接示
此目笑心花如并

其此之謂也

甲午秋白

王武人欽



三

會者八百誰謂未寒其割

豆要湯不為懸饌飲食之

事長無間然矣

甲午小春 五山仁史題



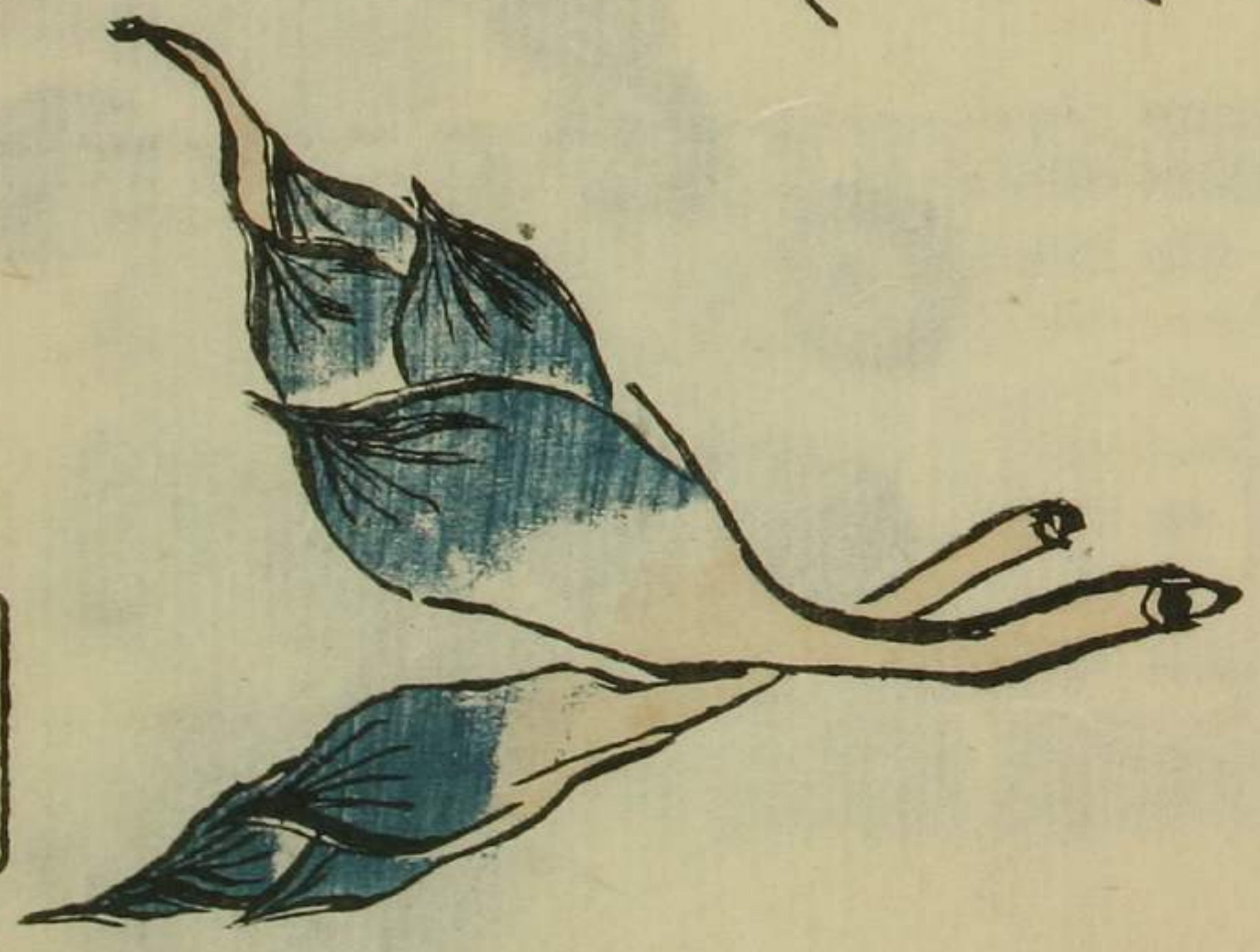
料理通子諸名家の
筆を以てしむるは
繪に似たるものと

かきと

季のつる

土よりをり

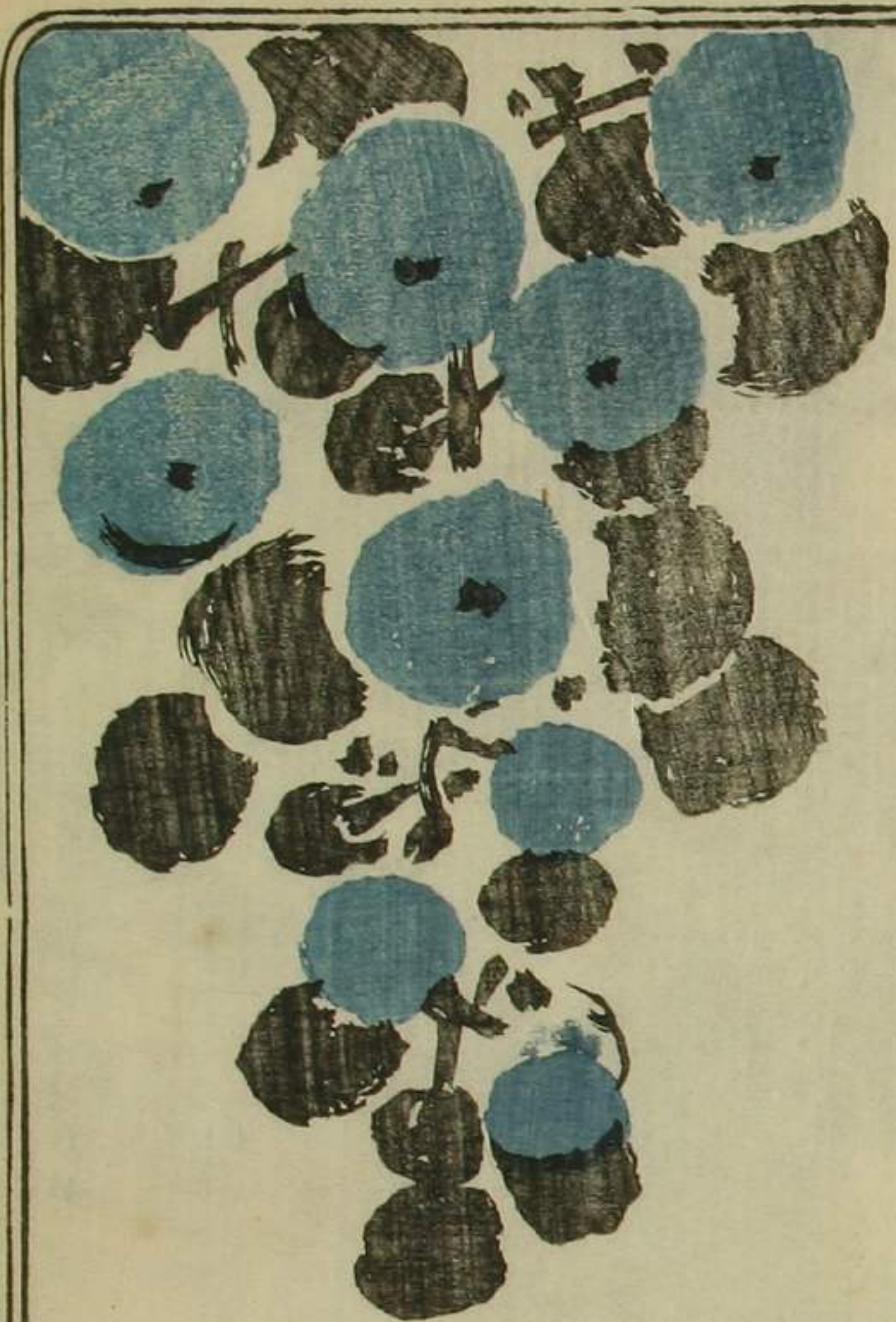
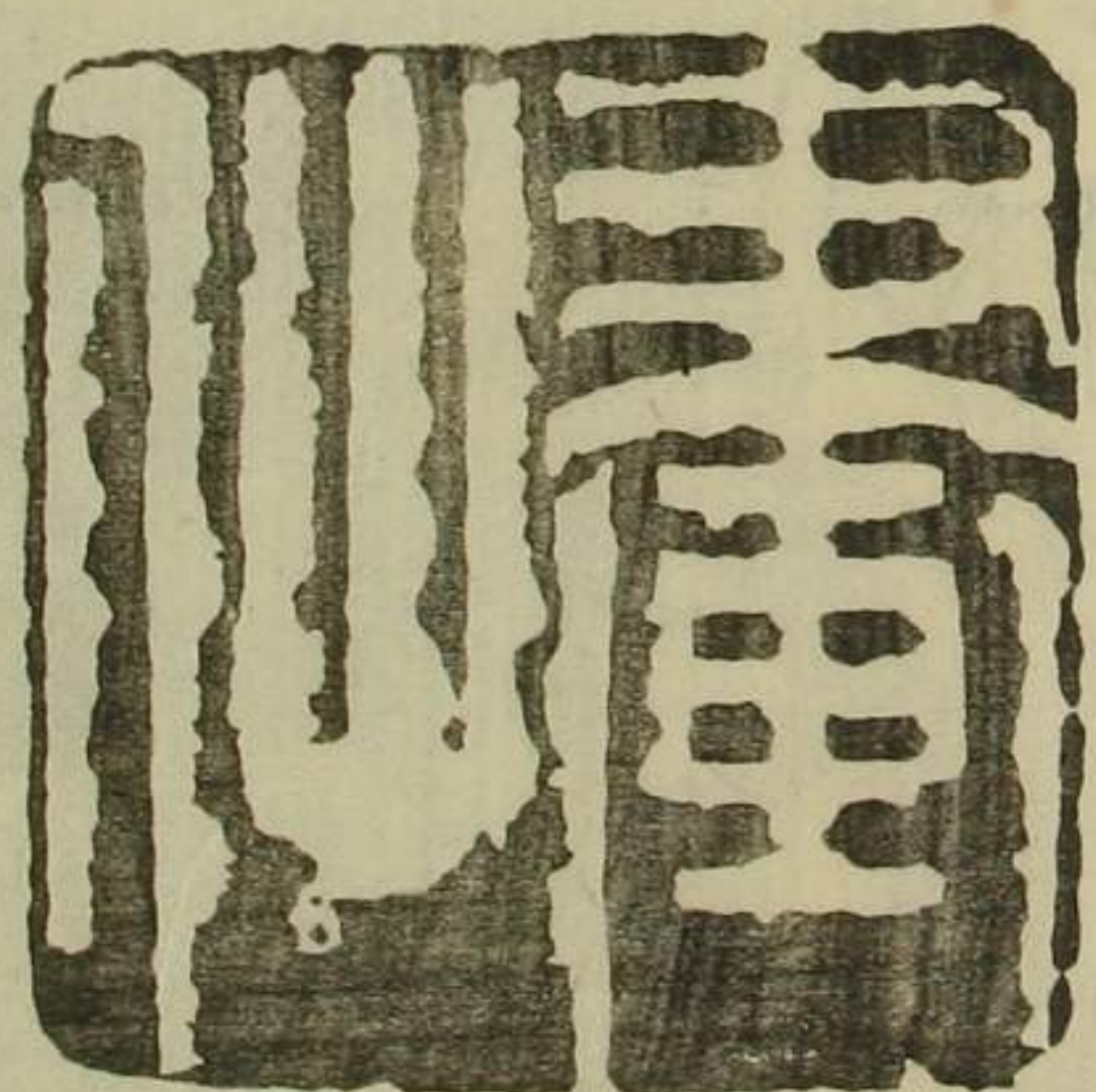
若荷 ちよけ



李園 陸蔵



瓜
豆





清人
普茶式





料理通四編

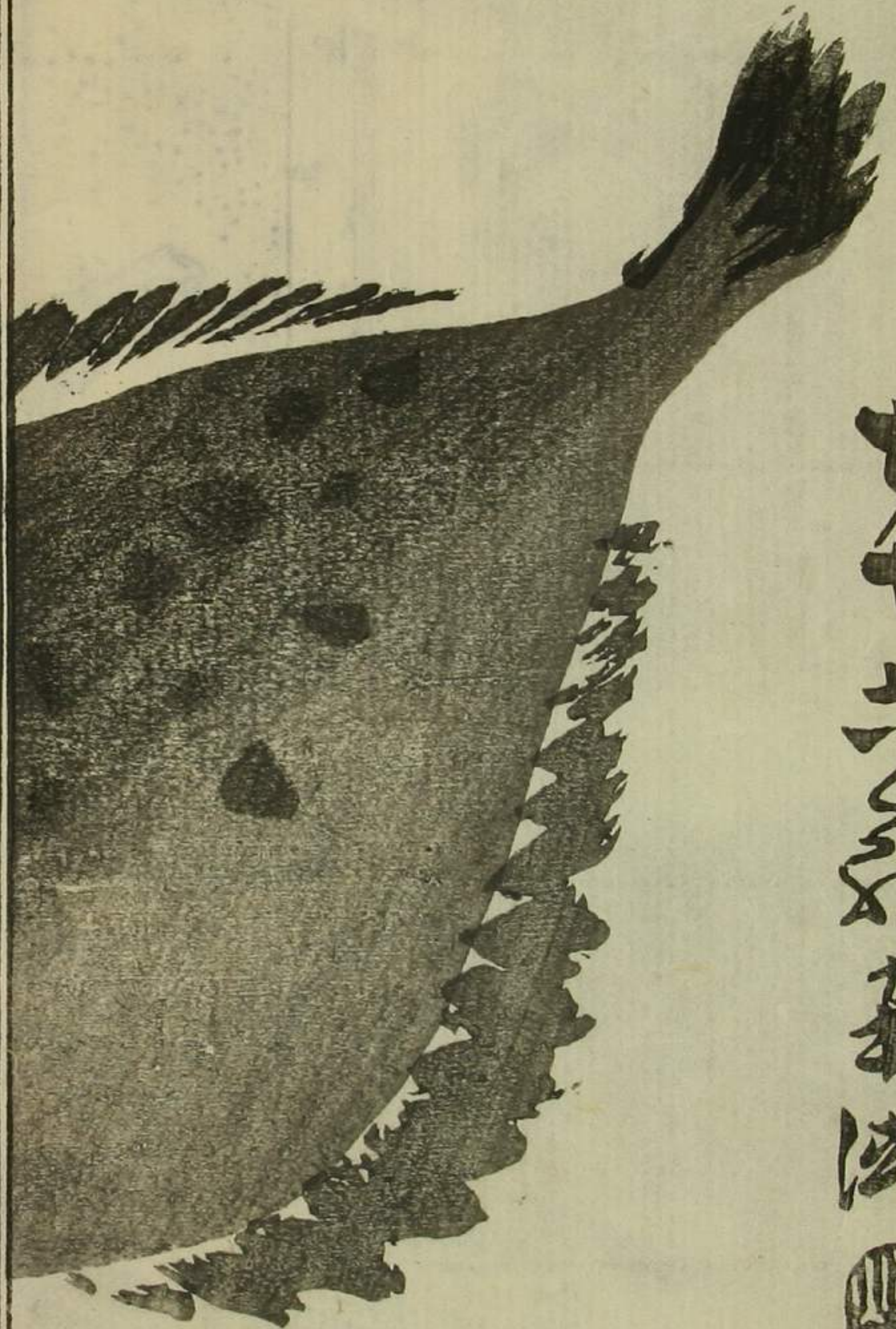


あきさきやうやま
長寄丸山に
おのゝ清客卓子
料理を催は圖

料理通四編

五

七十二の魚 湖魚



鱒

比自之鱒を海に
放す其長

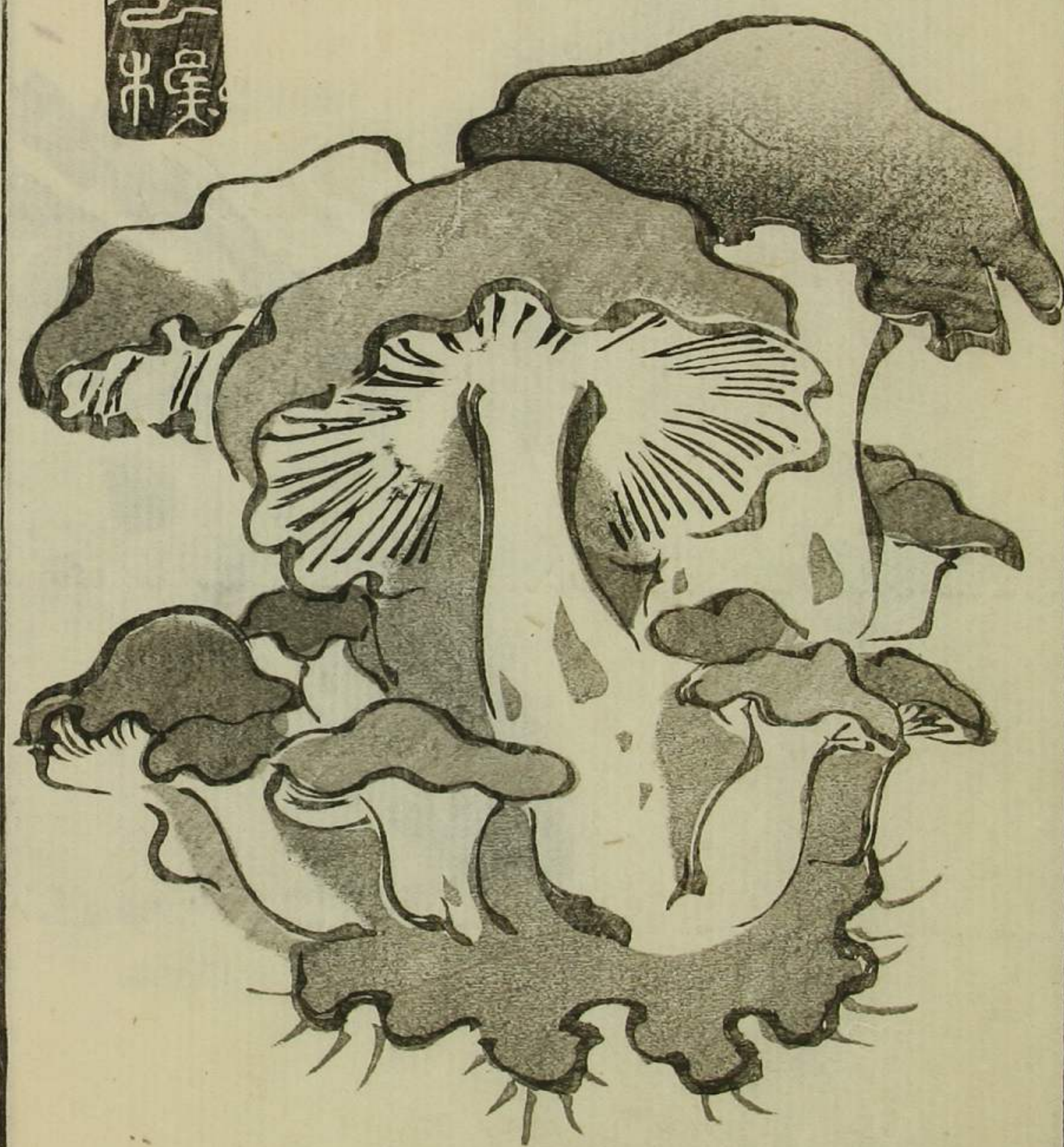
一魚

新撰

三



夢溪



自序

吾^{われ}并^な五^ご料理^{りょうり}通^{つう}の初^{はつ}編^{へん}出^{しゅつ}よりよる。そ^ころ^ろ十^{じゅう}有^{いう}二^に年^{ねん}に
 今^{いま}重^{おも}く^くも^もく。二^に編^{へん}三^{さん}編^{へん}と^と編^{へん}出^{しゅつ}して幸^{さい}か^か世^{せい}に^に行^いく。あ
 唐^{たう}料理^{りょうり}晋^{しん}茶^{ちや}卓^{ちやく}子^し茶^{ちや}部^ぶに^に及^{およ}び^びく^く智^ちく^く華^かを^をこ
 ね^ねて^ても^も寄^より^り下^か里^り甘^{かん}宗^{そう}と^と極^{ごく}め^めん^んに^に思^{おも}ひ
 立^たて^て居^いる^るの^の上^う方^{かた}に^に登^{のぼ}り。南^{なん}福^{ふく}寺^じ東^{とう}福^{ふく}寺^じの^の更^{さら}
 なり。宇^う治^ぢの^の黄^{かう}檠^{ぎやう}山^{さん}浪^{なみ}茶^{ちや}の^の瑞^{すい}龍^{りゆう}と^と一^{いつ}等^{とう}茶^{ちや}の^の普^ふ茶^{ちや}
 ある^{ある}毎^{まい}年^{ねん}に^にい^いづ^づれ^れの^の處^{ところ}に^に既^{すで}に^に寄^より^り下^か里^り甘^{かん}宗^{そう}と^と極^{ごく}め^めん^んに^に思^{おも}ひ
 浪^{なみ}茶^{ちや}に^に及^{およ}び^びく^く彼^か地^ちの^の普^ふ茶^{ちや}料理^{りょうり}の^の名^なを^を人^{ひと}何^{なん}れ^れ茶^{ちや}老^{らう}僧^{そう}の^の

面會さし。僕が此迄年々。ねんたる。或は憶び再三再
四。茶子よ。これより。俱々其仕様をきり。——の
河。清風。——。折く。不得。なる。和合。を。少
う。ず。彼。と。より。是。を。や。川。——。強。く。清。風。を。好。む。だ。
只。其。式。を。用。ひ。く。皆。會。席。子。献。立。——。二。三。の。一。を
指。ふ。た。れ。を。茶。子。年。子。通。の。社。君。子。如。水。——。と。あ。や。と
あ。ふ。め。甘。く。わ。け。家。中。一。と。あ。め。す

江戸 八木善主人

料理通四編

會席普茶料理略式

○ 普茶とある。唐風の調味。——。精進の年より。
長崎の禪寺。宇治の黄檗。かどより。客を迎る
る。必。だ。普。茶。料。理。と。て。饗。食。魚。次。事。常。例。あり。
近。来。上。方。より。専。ら。流。行。——。七。會。席。略。——。と
する。振。は。る。ま。り
○ 客四人と一御と唱へ。客七人より。六。年。子。を。を
二。御。と。——。主。人。も。在。中。に。加。り。く。供。は。相。伴。する。る

なり。原來酒紙多く進る料はわづらふ下戸
 柴わの調味あつた大葉小葉の中は上戸に
 煮子叶ふ酒紙細くつき事なり

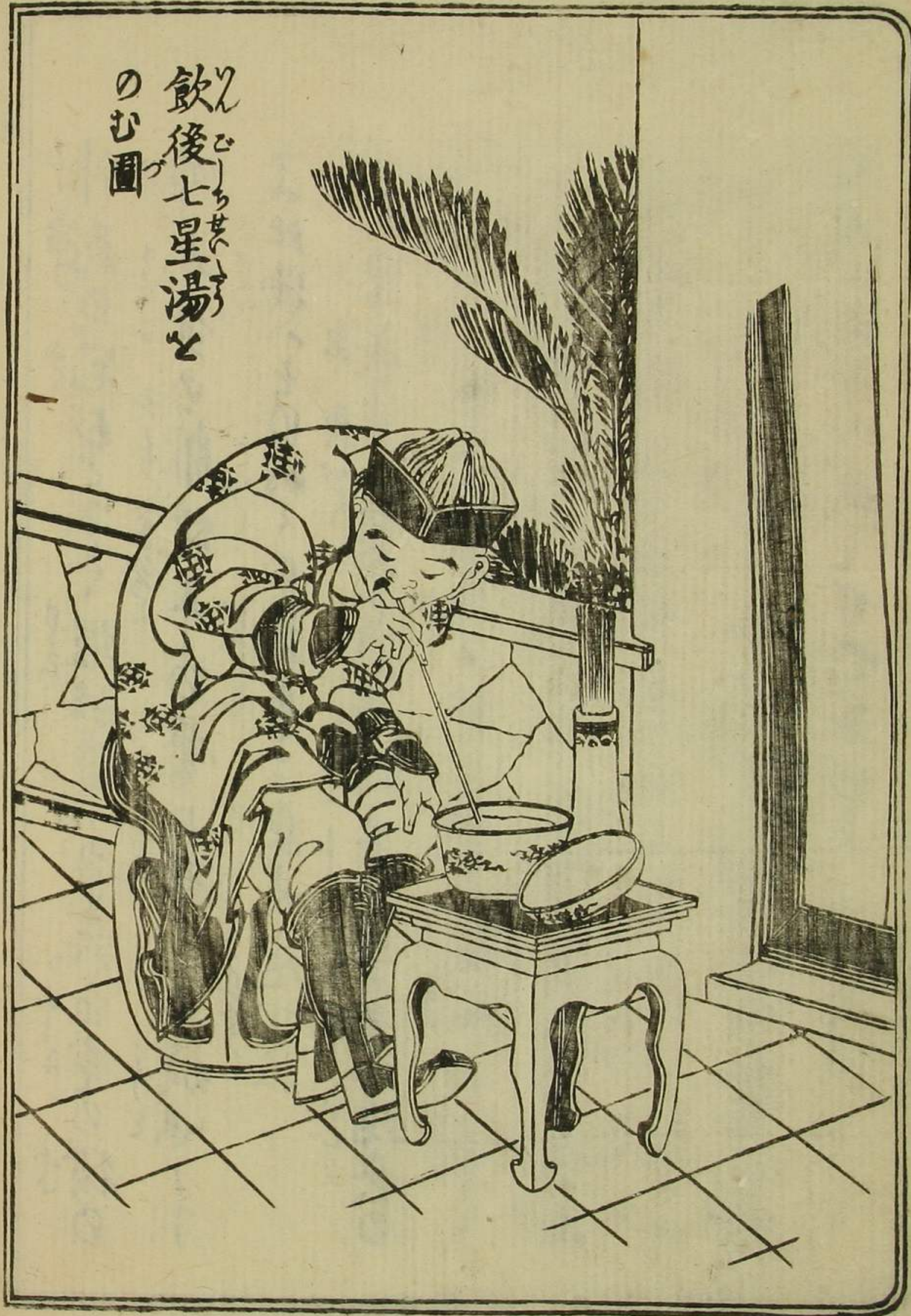
まづ蒸茶紙おしき。在附吸物とあはれうまに
 卓子蓋を持出はなり。小葉八品大葉十二
 品よく皆長の教あり。次第八圖は出せり引合
 せく足あふゆ

卓子料理の内ふも。當時の佳風とあらんと流
 とく。大は矢ふきどもむとまふ長崎はたけ通

粹虎の宅むとく催は事。あまふ白毫の猪の
 蹄。丸煮の雞焼羊の膚。日本よく調味
 が死物ハその耐くの魚もよく更く庵丁に
 よふ茶卓子あといふ。諸事費多く猪煮の
 沙汰はあまふともたはあつたその仕極は依く

る合の物到來のふもも減事あり唯蒸
 物のひき席上は持出しく物くは蒸る故は同
 新しく一入の無よりて客の軟ぶりのふき全
 略式は做ひく拭とあふきあり

飲後七星湯と
のむ圖



普茶大菜之部

春			
生豆皮干海苔 伊達巻 いわさき 松崎長芋 三ツ葉 さくら餅 さくら餅 さくら餅	生豆皮干海苔 ゆんどん小さんざ 薬膳うす漬 著積かめり うきざし 本のおこめ	くどら百合 落花生 おくら 大和柿 さくら餅 さくら餅 さくら餅	胡桃豆腐 みそ 味噌 味噌 味噌 味噌
大連根八重 かのこと いり くこの若菜 本のおこめ	長あさ かのこと 氷 氷 氷 氷	年廣の穂 やま ざき ざき	長あさ かのこと 氷 氷 氷 氷

同

蓮宗竹 黄豆腐 白豆腐 蓮うらうど 白豆腐	水松 紅松 紅松 紅松 紅松
龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉	龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉
龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉	龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉
龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉	龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉 龍心寺粉

普茶小菜之部

春 松葉 松葉 松葉 松葉	松葉 松葉 松葉 松葉 松葉
松葉 松葉 松葉 松葉 松葉	松葉 松葉 松葉 松葉 松葉
松葉 松葉 松葉 松葉 松葉	松葉 松葉 松葉 松葉 松葉
松葉 松葉 松葉 松葉 松葉	松葉 松葉 松葉 松葉 松葉

料理通記

普茶大菜之部

夏

大長芋白煮 同とも粉り 煮る明子 さきこ 揚皮 系えん いろ更	東也を凡 あは寺のり たんざく 白ごまとうね こせう 山椒味噌
毛焼煮茄子 あぶらごま 紀後ずき 白磁煮 細りんごん更 あがり	沖伝皮 揚皮 新いも 十六さび 粒推し うま煮
茶笋 うすぎり 漬あみ あじ とうろ	蜀黍素麺 あじ色凡れん かどめをせん 茶葉茶葉 砂糖 あじ

同

蓮巻系 あつゆ ゆりも 田楽 美名あび 煮印のた	鉄くまびり あつゆ 早初草 ゆき ゆき ゆき
大和とろ柿 月すりいも 極細揚皮 新いも あじ あじ	牛乳煮 大こん更 煮代 山猪活あひき ゆき あじ
うきぬ 梅かん 琉球きん 新蓮垣 あじ あじ	漬金更腐 挽抜をへ あじ あじ あじ

料理通記

料理通

十三

普茶小菜之部

夏	
あけふ 百合 菊の葉 あけふも あけ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ

普茶大菜之部

秋	
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ
あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ	あけふ あけふ あけふ あけふ あけふ

料理通

十三

同

牛房せん 干乾 麻の実 八重あし けんらん仕立	かあういも 恒燕 水あうい 枝柿 白皮
きんぎ長草 いんげん粒豆 菓子昆布 千多 あび	葡萄羹 湯 よまゐ か 茶子破
粒切草 菊油 辛皮 極せん	揚げ こ 切 切 うまあそ

普茶小菜之部

甲呂枝柿 篠長いも ころもあび 干葡萄 文砂頭	醒々牛候 わい 紀後 あしり
物田牛房 毛流煮 てり 味 け	短尺 松茸 けんらん あそ
おぼろ 腰頭 白 ちり ちり	栗 うり 黄銀杏 うま
きんてん 薄づ 甘 生	白 えん あそ あそ 胡椒

普茶大菜之部

冬

揚げふどてまき 揚皮伊達巻 うじ粉あも わらじ かき ふろしき 煮	えんどう豆 天竺寺菜 まごころ あまごろ 小松菜 ごま 胡麻の油漬
どうのいも 大きな形 寄せ煮 白みそ煮 おろし つや煮	ごせん 御膳薬膳 きりたんぽ えんどう 短尺独活 かき 味噌
もも 鴨 三ツもも切 きん 蓮根煮 まき揚げ 松菜 きん 黄あじ	あき 色紙蕎麦 短尺大こん 短き松ざけ 海苔 あじ まき

同

えんどう 豆 生推草 あき 秋田落 小煮物 あんま	すりふろ 煮の實わけ 伊勢干瓢 切ふろ 小煮 味噌漬
ひどろ 火 徳田豆皮 琉球草 丸むき 縮み 山葵	かき 揚煮 蘭花 かき 油煮
えん 大根せん 糸こんにゃく あじ 皮 廣め 金玉糖 白ごめ すくけん	うき 浮気室 薯蕷 篠 竹紙品布 海苔

るん 魚ん

山の芋とあらうー摺鉢そよく
 すり生穀をこすりやどすり入
 半魚んのてく末のかきにとり
 湯もろろとあまきとまり
 極の油もろろわげる
 大推草
 八重ありののりー
 生葉 やまあをーとく
 おろーとく
 蕎麦あーと

金雞のどき

豆腐布を絞りとよく
 摺鉢にー蕎麦の粉少々令
 英紙紙のー同ド摺る
 とうろふと粉と紅少くまぜく
 鶏の肉をにーと毛もろ紙
 の二色とも蒸籠でくむー
 胡麻の油もろわげく鶏肉を
 に庵丁ーとく
 八升豆
 茅草 首煮

唐 麩

生穀を極よく洗うとよ
 毛羽ふのをー竹の皮を色
 とくどろろとくあつかりと
 すねるあーとくーと結
 ひくもろろとく蕎麦の粉を
 出しく摺るもろろ布巾
 もろろあけ紙紙の小切とく
 生葉 揚味麻葉白麻紙
 相合
 ころろとく 黄生葉

とく 魚い

地大根皮のまろ小切面炭
 たり金柑みよわげ豆腐皮
 こんとく
 あーとく黄

煎酒酸入

烏草の皮をむき水けと薬
 蕎麦粉もろろ蕎麦の根
 角どり蕎麦ざり 防風みか切
 微塵
 山葵
 煎酒
 わろ

料理通四編

百合餅

百合の根を煮てよく搗き、
くづき、煮て白砂糖と合せて、
煮て、角長く煮て、

雪粉糕

雪粉の末の粉を砂糖と
よく混ぜ、丸く捏ね、
煮て、脂の位に切、砂糖を
まぶして、煮て、
糖漿を煮、
煮て、

薯蕷すき

長いものを皮を剥き、
煮て、
煮て、
煮て、
煮て、

藕粉糕

蓮根二寸位は切、
煮て、
煮て、
煮て、
煮て、

蕪菁串

天王寺の蕪菁を煮、
煮て、
煮て、
煮て、
煮て、

蕪和

松茸を煮、
煮て、
煮て、
煮て、
煮て、

やいり昆布

極上の葉子昆布を煮、
煮て、
煮て、
煮て、
煮て、

玉榮

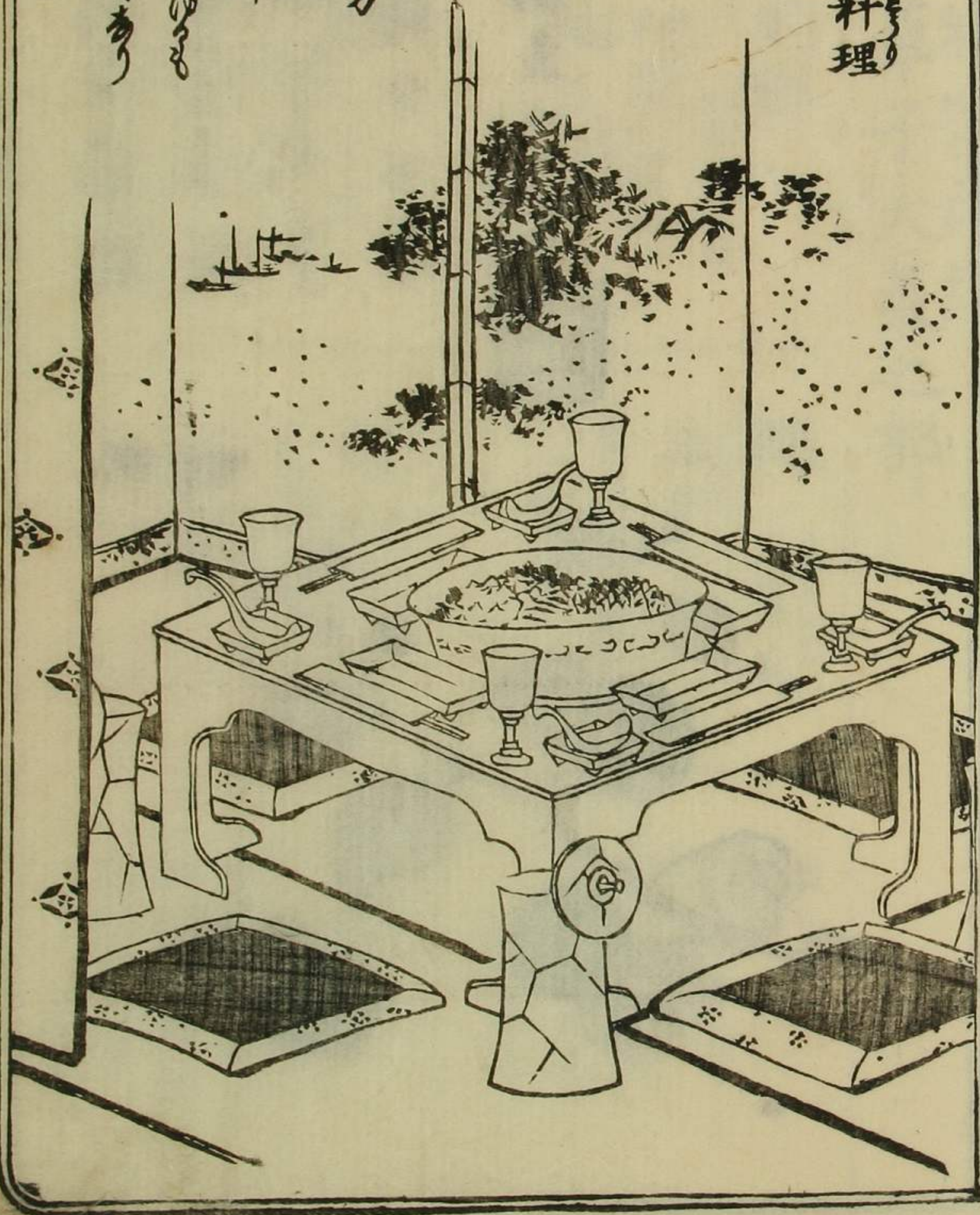
揚子の粉を煮、
煮て、
煮て、
煮て、
煮て、

料理通四編

料理通四編

臺大サ
 三尺余四
 高サ一尺
 棹二脚
 並く用ひ
 可あり

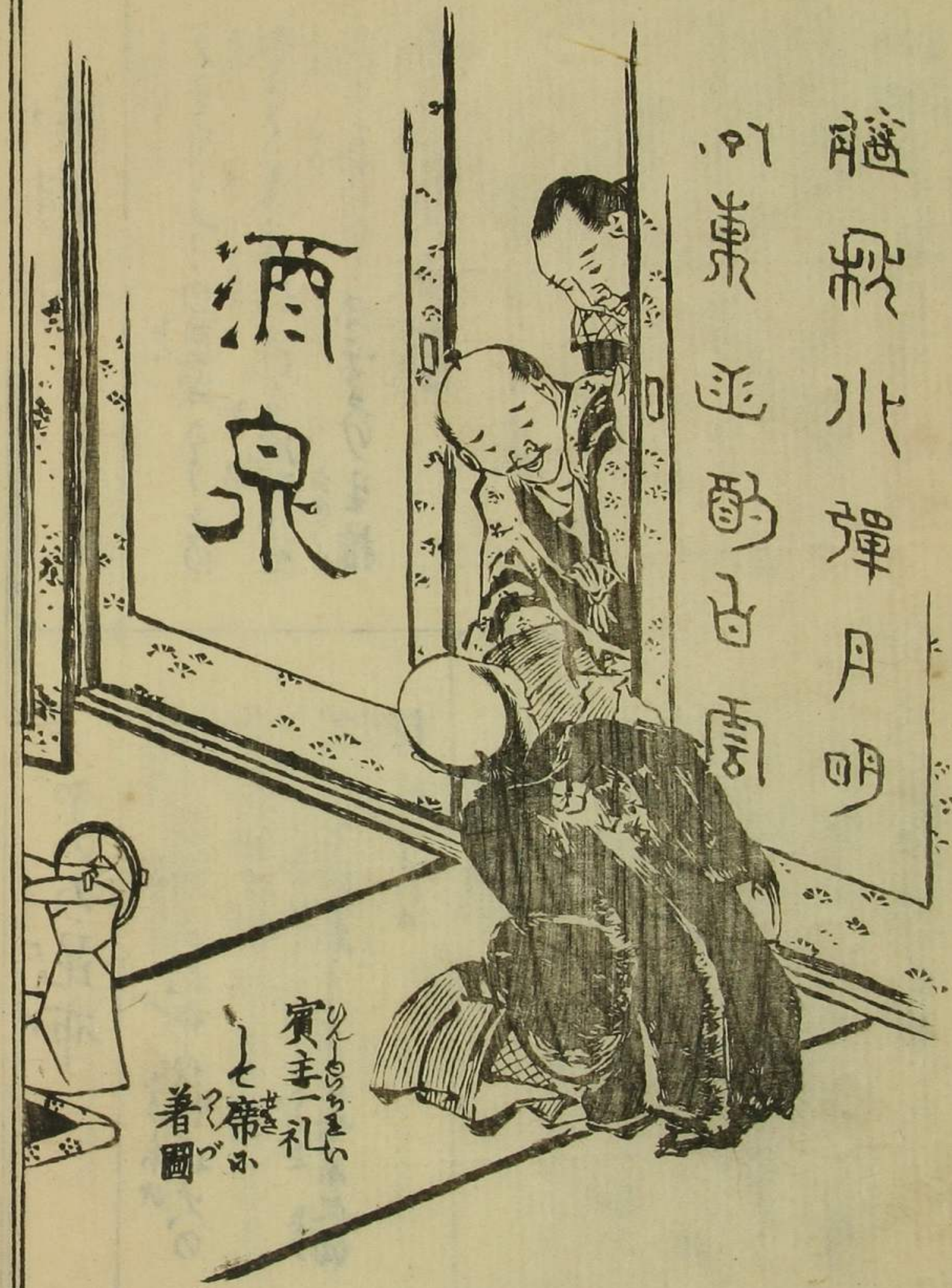
普茶料理
 略式



料理通目

酒泉

腦板水彈月明
 東正酌古園



賓主一礼
 七席小
 著圖

料理通目

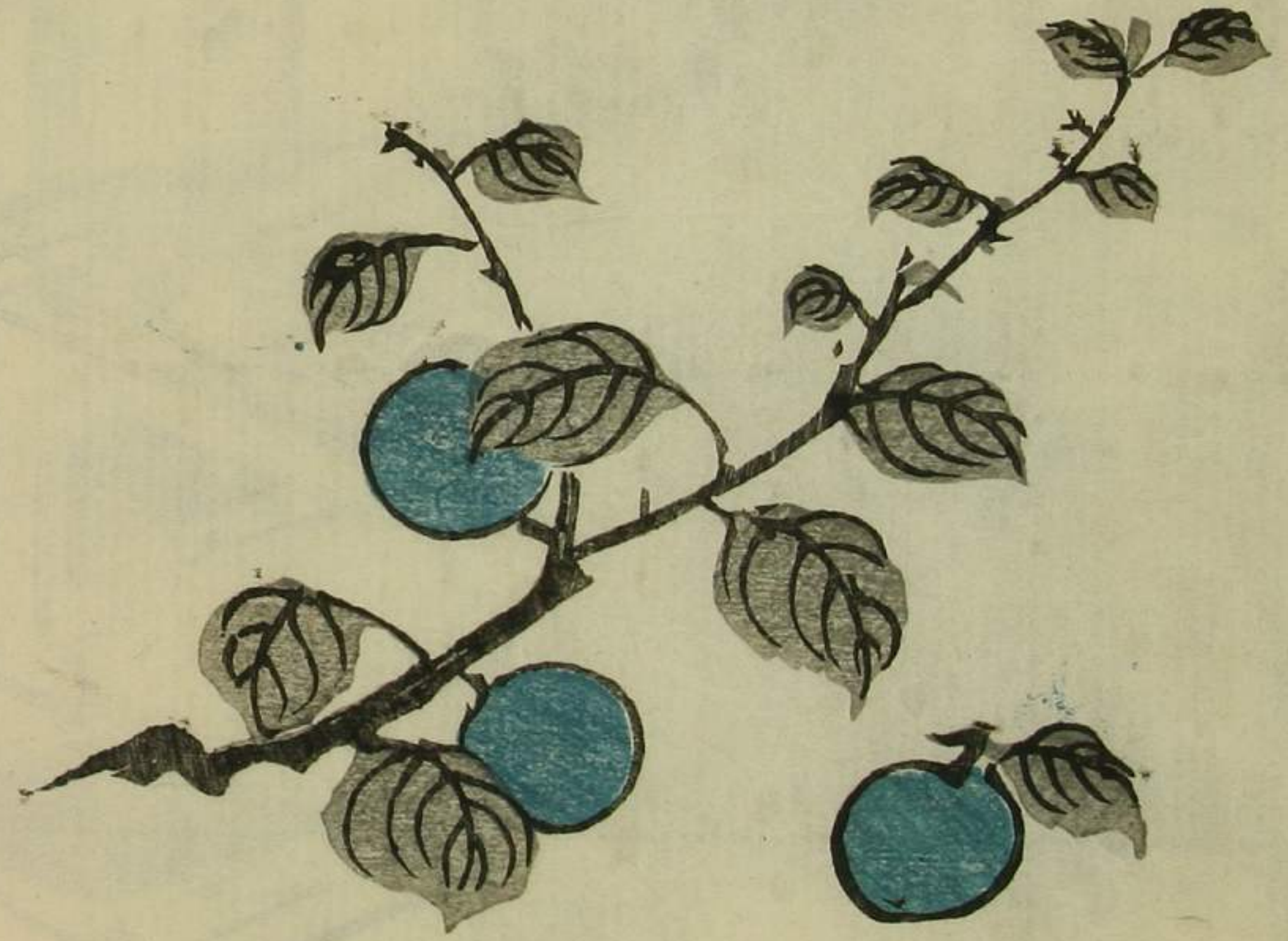
七席小

料理珍事

十

葉間黄緑顆
採而貯家厨
百味和羹予
塩梅不可無

梅花山人寫



卓子大菜之部

卓子大菜之部		春	
生鴨 いげも 鴨 鴨 六本 むくも 椎の しづ 毛流 きりゅう	鰻 うなぎ のひらふ 輪蜀椒 りんしゅくわ 味 あじ	鶏 とり 雞卵 けいらん 雞卵 けいらん 雞卵 けいらん 雞卵 けいらん	車油 くるまあぶら 車油 くるまあぶら 車油 くるまあぶら 車油 くるまあぶら
方頭魚 かぶとぎ 竹紙昆布 たけしきんぷ 竹紙昆布 たけしきんぷ 竹紙昆布 たけしきんぷ	小鰻 こうなぎ 小鰻 こうなぎ 小鰻 こうなぎ 小鰻 こうなぎ	鶏 とり 雞卵 けいらん 雞卵 けいらん 雞卵 けいらん 雞卵 けいらん	車油 くるまあぶら 車油 くるまあぶら 車油 くるまあぶら 車油 くるまあぶら

斗里通日編

十一

同

比目魚二色
味淋
七草
宝珠和
生薑糖
熟大つ入
そのほろ
早茹子
揚げ
すり生薑

二年城
大根漬
胡麻の油
うま煮
魚肝かけ
香螺
そのま
木の芽
そのま

鰯
南茹ゆき
すし
平貝海菜
若
さざり
鰯魚
粒松
根い
うま煮
あんこ

卓子小菜之部

春

小朝
やうとう
焼
花わび
昆布
かじり
生推草
木の芽
菜の芽
やうわ

田舎
南蛮
味淋
岩石
胡桃
小鴨
鴨お
さぐ
板草
牛房

小朝
皮づ
一敷
海菜類
玉子
白魚
一塩
うま煮
落ち
きり胡麻

鰯
ゆき切
うま煮
みそけん
黄豆腐
粒山椒
ちん
千多
き
木の芽
でんが

卓子大菜之部

夏

松魚 つぎり
 うの あき けき き ぎ
 煮 ゆ 枝 え 豆 まめ 腐 く
 大 お 寨 さ 形 かたち
 紅 べに 糸 いと ち ち ち

大 お 鯨 くじら
 大 お 鯨 くじら 卵 たまご
 大 お 根 ね ち ち ち
 生 なま 姜 しょう 阿 あ 羅 ら 豆 まめ

白 しろ 根 ね
 白 しろ 根 ね 豆 まめ
 白 しろ 根 ね 豆 まめ 枝 え

魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち

鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち

鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち

同

魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち

鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち

鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち

魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち
 魚 いし ち ち ち

鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち

鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち
 鯨 くじら 一 ひと 付 つ ち ち

同

新場 鱈魚 ゆと煮 松種ぬき すし 荳	河 鮒 蘿蔔卷 車 銀 菜花 青煮
うなぎ 蒲焼 白髪ねぎ の かしわ 極 油あげ 沢 煮あじ 干のりせん	方 頭魚 味の漬 味のねぎ 味のねぎ 蓮根煮板巻 り山椒
きぬ島城 塩煮 蕪 か 水おろし かけ	河 粉 中華 魚肉 煙 頭 文 沙 葡萄

卓子小菜之部

比目魚 海 鱈 松 露 か ー ぬ	素 引 鱈 さ ぎ 塩 煮 花 かつら
盛 牡蠣 てん 婦 く ー ね 天 門 子 ころもあげ	大 蛤 富 田 焼 わ の ろ あ ぎ
ひ ー ね 新 牛 房 あ ち ら づ け	煮 拔 鰯 卵 さ ぎ あ ぎ い ち ごと
小 鰯 合 せ せ 生 椎 茸 あ ち ら か ー ぬ	あ ち ら 生 海 菜 き ー ね 生 姜 む ぎ



清軍



卓子大菜之部

冬

子持雞 このちこ きり すわん黄 すわん 梅田牛房 うめだうぼう 平山椒 ひやんしやう	鯛 うなぎ 大さん木 南蛮焼 なんばんやき 煎干菜 せんかんさい ちんぴの粉 ちんぴのこな	鮑 あわび 大銀冊 あひさき 吸 すく ちんぴ 吸 すく ちんぴ
相鴨 あひ鴨 大切 さうのいも 四半 篠 しの こんあぐ 鰻 うなぎ あひ 白味 しろあじ ちんぴ さうい ちんぴ	白魚 しろうと ひどろ 粉葛揚 こなづあがり 玉子雁 たまごげん 黄菊 きく 大福 あひ	鰻 うなぎ 南蛮子 同 百ひち 湯引 柳 やなぎ ちんぴ ちんぴ

同

赤烏絨 あかいう ちんぴ 同 友美 やろ 和	金線魚 いとしやう ちんぴ 小松菜 こまつな ちんぴ	鮓 あひ 鮓 布揚 ふあがり ちんぴ
鯛揚 うなぎあがり 刺干 さしかん ちんぴ さる松茸 さるまつたけ ちんぴ	天王寺菜 てんおうじな ちんぴ ちんぴ 白魚 しろうと ちんぴ	鮓 あひ 鮓 油糖 あぶらとう ちんぴ 氷室 ひやむち ちんぴ

料理通四編

煮ひかひ

煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を
 煮ひかひの煮と尾を

焼羊のどき

焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき
 焼羊のどき

獅子煮

獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮
 獅子煮

まんどうど

まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど
 まんどうど

料理通四編

廿九

飛龍九煮

龍の目糸紙と強付水紙を
 うゝ魚の尾鱗ともそのりやの
 鰯の油をうゝやうに入きま
 ぬ二時より揚ぐ煮き
 ましげ大根葉を切切
 し味淋節とも沢山に
 うゝ龍と一やうに作りと煮
 やし強付分油をうゝ
 煮きろ 粉山椒をうゝ

禾和

大蛇の目のまぶし湯
 うき揚極が煮きろ
 肉のどく南より刻きて油
 うゝ煮きろのえん煮
 同ドくおに切下煮きろ
 生葱ともぐわん南煮
 味噌もくわんわん煮
 うゝ煮き
 但し鳥城よりうゝ

骨抜泥鰌

鰌の如く鰻のやうに抜き
 の白根煮せん切焼豆腐の
 さいのめ白味噌のうゝ
 刻山椒

巻煎

せ油をわんを細く
 ぶりきろげせん煮き
 半房銀杏を下煮きろ
 玉子焼中煮きろ煮き
 うどんの粉をわりと揚
 うゝ小は切き煮む
 周より又巻織ともかく原素
 煮き煮き煮き煮き煮き
 煮き煮き煮き煮き煮き
 煮き煮き煮き煮き煮き

薄板牛房

牛房のきき紙六七寸に
切らとせ竹の葉を皮と
肉のる通一湯の中へ
あぐくつけ下の方へ
おせたまき運にゆき
下煮紙一と中の中へ
すり身をほめたるも
すすよ小は切
時の葉とつと

海老餅

あびをすり身うく
少一すり身を
塩尻の粉は玉を
ふの清あまを
わげる 芥み切

同具足煮

伊勢海老の
切らとせ竹の葉を皮と
肉のる通一湯の中へ
あぐくつけ下の方へ
おせたまき運にゆき
下煮紙一と中の中へ
すり身をほめたるも
すすよ小は切
時の葉とつと

豕味噌轉一写

豆腐紙布盛るき
どうの如く
たる大輪の
を少一入る味
梅小は切の

柚金焼

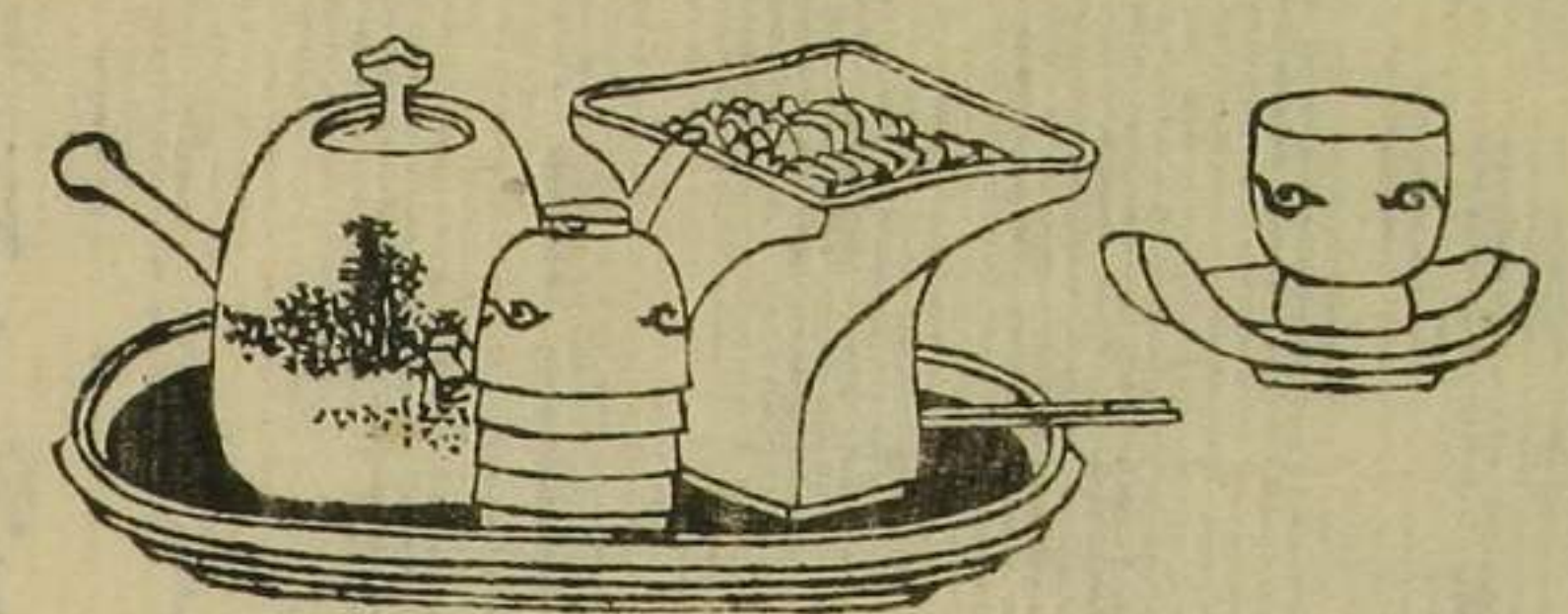
能熟一
ありく
月ととり
中へ小鴨を
つけ豆腐
足と
煎酒あん
底のこげ
やき焼

七星湯

白の
合七
出

料理通四編

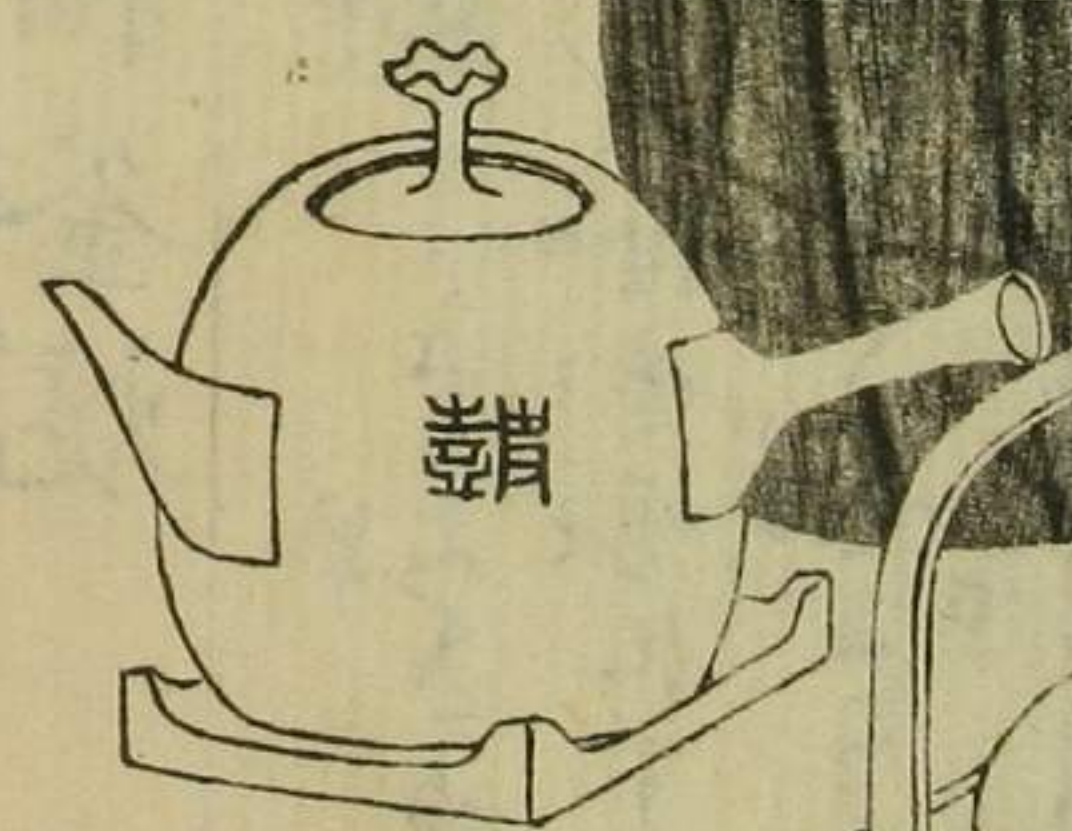
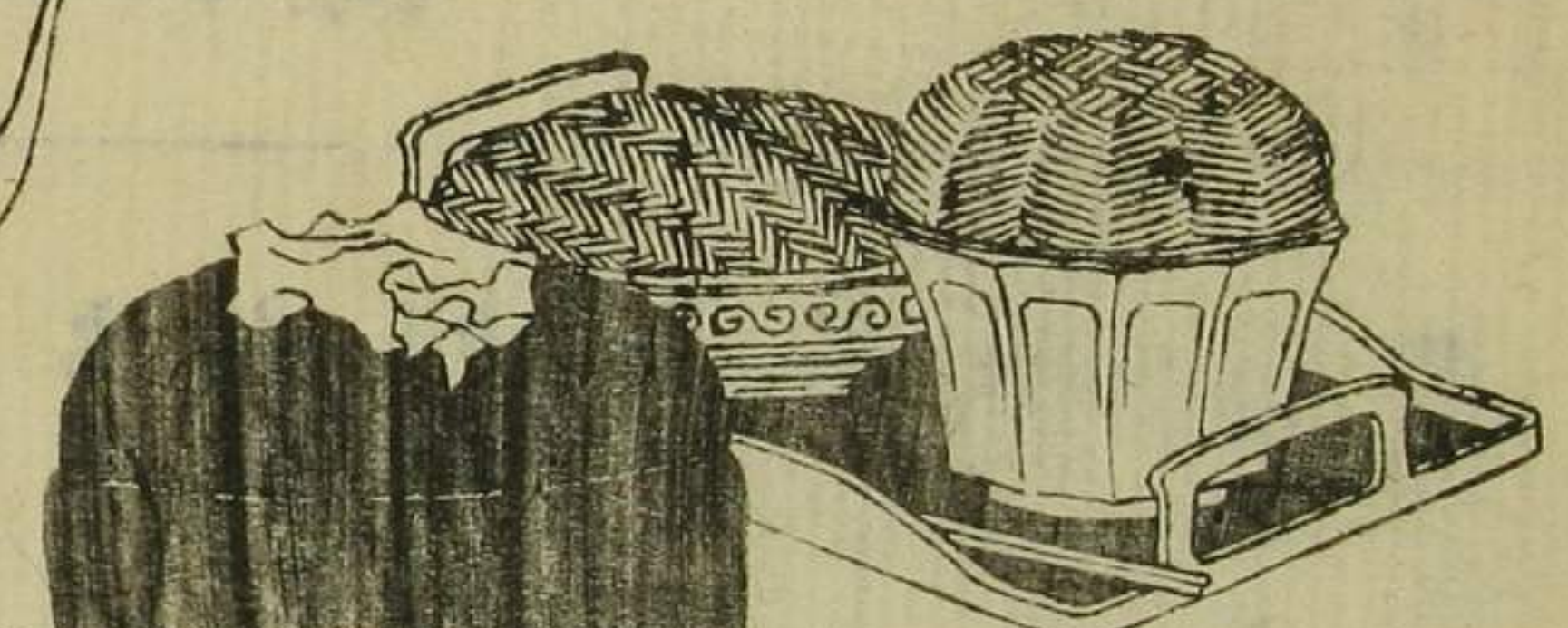
煎茶 口取 点心



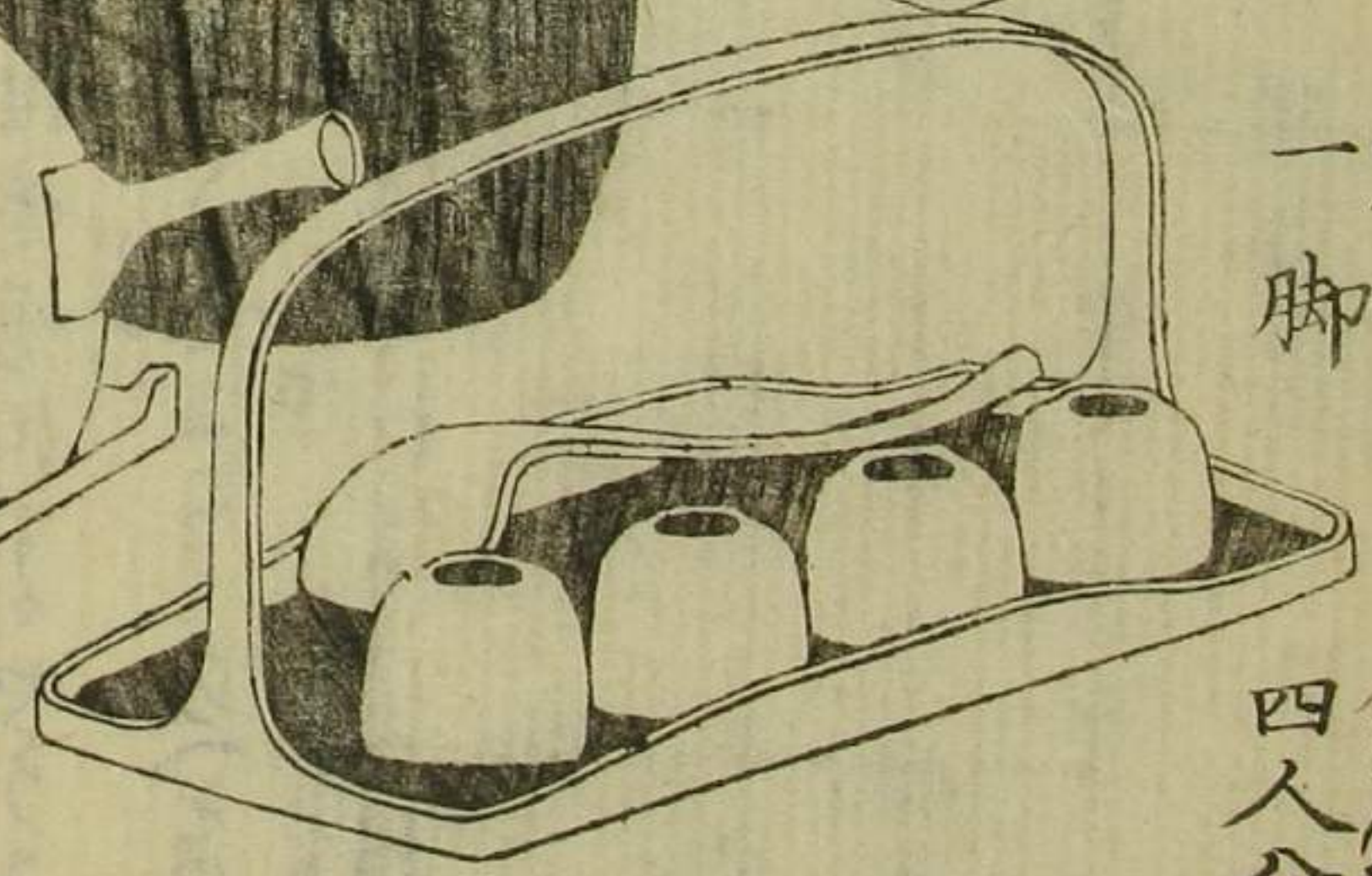
耐瓶

飯櫃 香物

人物茶財編 時年七十五 永正十一年



茶 大急焼



一脚

四人分

普茶大菜小菜之中仕方

精進

春之部大菜の一

一 豆皮海苔まき 出汁その中をにのりとくま
 やどよく 湯まき 細き平の串とくま油まき
 わげあり

一 桂扇もいもハ上のを 廣く末をせまき 薄く切を
 さぬやうに 扇のどくひきき 塩蒸しむせき

同大菜の二

一 くドラ 百合 極上のやりとびり 蒸すい

料理通四編

のうまき 紙一 昆布とぶよらんうそかじうー
 茶研うまき 細ふおろー 紙ふいそ少ーゆり紙
 束せき 皮くドラのやうに白き方へハ百合葉上
 粉と少ー まぎく 薄餅のどく板へはけく
 むーく 極の油うまき 揚るきふ生の蘇のやうに
 あり

同大菜の三

くろま豆腐ハ初編の秘傳の條下にありハ胡
 麻豆腐のどく 胡桃のあま皮とさう 摺碎して

能摺分るハ 胡桃一升ハ 煮み合水二升を入
 ろーく 鍋うまき 煮はめく その中へ 紙巻きうまき
 ろんどんのせんをまぎく あまうくさぬー おきやう
 めく 飛龍頭のかうよあげろ

同大菜の四

一 献立書のみく 別より煮紙ーく 蒸(釜)で薯蕷の
 とろく 腰紙の上粉と少ー まぎく 能すりのむー
 煮る上(とろり)とひきく 蒸せかめうのどー 生
 上(膚)あーど 皮ひきく 出はり

同大菜の五

一 大蓮根オオレンコン 麻アサの子コハ豚イノチの歌ウタに切キり

同大菜の八

一 観心寺粉雛鷹ゆどもふ粉やすりいも少一合せて
平めよのしく切き揚ききふ

同大菜の十

一 水松をてん寄ハたる房を灰汁ヲその能きを以
 搗く其のうるゝを紙一室天一本に各三合を
 湯少くくしとて三室の砂糖を酌せし切漏乃

同大菜の十一

中へ英法紙を並に流しこみさめきき

一 俺おれこゝ言ま煙ま取ん消ぢう苦のりまたハのり此裏うにすりいもと
消ひえまんぢう張のりるゑ海のり苦張のりこゝもろく極ろの

あまうきく
あび
揚る

同大菜の十二

一 紅^{べに}有^す仙^{せん}控^{ひき}締^ひり^め甚^おハ水^{みづ}仙^{せん}濁^なの^ど大^おき^き有^あ形^{かたち}有^あ有^あ
 せん^{せん}の^の形^{かたち}有^あど^どり^りと^と中^{なかつ}へ^へ控^{ひき}練^{れん}と^とき^き蓄^くを^を有^あり^りく
 有^あ仙^{せん}へ^へ流^{なが}し^しと^と有^あき^きと^と甚^おき^き有^あ切^きる^るは^は偽^{いつはり}

料理通四編

三十五

夏之部大菜の一

一 大長いも 白煮とも 粉蒸及ゆきうを 柿うけハ長
芋と蒸く 搦裏ごし 味淋酒蒸くと 煮き
芋と 友粉と入る 塩梅一 煮とうと 煮うと 煮き
白煮の上に 兄事 にかき 出に

秋之部大菜の一

一 色豆腐 とう ぬれ 給布 中うく 色と 煮を 切紙
搦く すいのうと ところ 塩少く 煮き 板の上
煮きのも 煮き 柿 味噌と 煮き 煮紙 煮

色と 煮く 紙と とり 板 麻の 油と 煮く 煮と 煮く
煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

同大菜の三

一 煮晒の 蜀黍の 粉と 搦いも 煮く 煮く 煮く 煮く
煮晒に 入る 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

同小菜の一

一 甲 煮の ころ 柿 極上 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿
煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿
煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿 煮柿

料理通四編

三十五

くたゑみくひく揚小はきりよく盛なり

冬之部大菜の十二

一 浮亀を晒薯蕷ハ出いもを蒸くかんざう一の粉はあつせよくどちくの一く又むしと庖丁とて揚るゆゑ浮亀のやうよめる

同小菜の八

一 乾麻豆腐の仕極ハ既ハ初編の附録ハ奉られども舶来の清人ハ菜胡麻を以て此の法ハ極上の菜故麻葉搥びぬに浸し浮流る紙去沈しるを

乾一 燐米の市販と薄く解分墨にあつてハよく搥まぜく天目より少くづ焼くよく蒸くともぐくまき皮をせくとするあり白麻より黒より一入味ハよく又ハ白糊もする

乾子大菜小菜之中仕方

魚類

春之部大菜の一

一 生鴨骨抜ハ両羽ハひのとをく一 煮魚のいゝぬやうくしと尻尾の方を去るをく一 庖丁と入る骨

傷とぬきこまゝ銀杏推草干瓢さうげ牛房
 各千にうち油さくつゝあり煮銀さく網中に
 焙身を合せ煮つゝ網を出して煮味淋湯油よ
 る煮分てうめぬかううとて出ひあり

同大菜の五

一 車輶の皮とむき能たき蒲鉾のどく板つ
 つけゝ美濃紙をぬく――煮くその上う味増
 と将油とさくひくよく煮くする時は紙とり
 る焼あり

同大菜の八

一 煮鯉ハ節とくはを去こまかく切味淋湯油と
 能煮きりその中へいこふとき茶釜をとりと
 煮るまでを火くこげぬかうは煮つけあり

同小菜の五

一 柏島紙ハよき馬賊と煮くび落く煮きくその
 中へ山椒味噌を入る煮きく煮あり

秋之部大菜の六

一 松魚の松葉いぐハ火坪の火さううと煮

よく煮を——細き煮汁を三本あぐり節
 どりせ——鯉の皮め煮立てのせ松葉煮くづてあぐり
 ありまぐり——あぐり身の白くあり——ると死あぐり
 煮——二三次あぐり煮たりあるあり松葉煮お降
 とく——厚味あるあり

同大菜の十二

一 魚肉中華饅頭ハ炭のまんぢうの上粉を魚の
 摺身はまぜよくすり合せ小倉餡をつめてむし
 櫃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ハ齋——貴
 儀の座ぐてかく懸念を結びより我厚くするの
 一あり茶の中ハ興ハ著とてく食する物あると正
 客より水ハ常配まぐり
 一 酒鐘ハ銘く多々あると酒ハひあるとあて
 各ハひは盛ととりとて飲事あり
 一 蒸上ハけとてひるあつて若わやうとあがれ
 時ハ拭ひとるあぐり箸ハ挟とて喰物ハ碟見ととりと

食を湯ちりまんげ匙ひり八て左ちりの手を持ち度り背せの物ものを

こぎう
血子に残し
壺壺は渣斗よりあるあり

一席中さきちゆう都とく雅言がごん張用ちやうよう也なり小張こちやう張ちやう牒だ兒にとよよ式しき血けつ子し

とふ 孟と爵といふ又單攪といふ 孟踏はを十果

套盃がい まるく石いしともいふ吸物椀あひものわんと蓋碗おほえんとふり鉢はり子こと

耐瓶ちびんといひ
 散蓮華ちりめんげを湯匙えんすし
 とあふと古瓶こびんと茶瓶さびんと

いし 箸紙 牙筋 と いし 箸紙 は 厚く 細き 糸 唐紙

うくまき 福祿壽あどの月出度 文室をかく

一 大菜小菜とも別は美のなる車を考ぐの

さうぢやうぢやうぢやう
血井大平 産主 沼みども 考ふ 屋 只名国の

かりきするのともよく異極の調味すべし客の

上戸かみうへ下戸しもうへを窺うかがひ後ごをうぐらうぐら陳ちん穢さい魚ぎょ変へん見みええ

ひに五あづ

會席普茶卓子略式 大菜小菜之順

煎菓子 茶座付

大小大小大小大小大小
菜菜菜菜菜菜菜菜菜
一 一 二 三 三 四 五 六

普茶茶葉の乗せ耐瓶茶の出

大小大小大小大小大

飯

菜菜菜菜菜菜菜菜菜
五 七 六 八 七 九 八 十 土

此時飯茶碗 番の物一盃のせき出

七 飯終 星湯

菜土

茶瓶

又八千菓子も

料理献立庫

近刻 全一冊

此書ハ四季の料理程の類と云ふなり。魚類糖菜の品を
 考へて一巻一巻に編みあげたる。献立の便に
 丁ハ考へてあり。附録ハ冷物茶番の類向成あり
 子載ハ是等品は彼と云ふと云ふ略々ハ滑稽の工更衆の通
 考ガ如ク一覽の端君飽と云ふの珍書なり

日用惣菜俎

折本一冊出来
 日用の菜の物にゆきほまうなる
 時を考へてなり

古之能為割烹者。天下期於易牙。
 今之能為割烹者。都下期於ハ
 石善。宰理任調。益臻其妙云。由是
 觀之。今之唐都。四方亦然。向著食
 譜。業已三次。初二之集。俱行于世。頃
 補其遺。編為四集。以備品味。討食

家之覽。其方微矣。割烹之法。素
維小道。元聖以之。有要於湯。鳴呼
善也。寓技於此。追慕有莘之志
者乎。甲子暮秋。琴堂老人款



字儼家書

料理通四編出づるを以て
時不遇にして其書世に
行ふこと久しう足る。其
梅も食へば百日の難い
精も不足五候の精も珍

料理通四

しとふ初。萬錢。第を
しとふ初。しとふ初。しとふ初。
しとふ初。しとふ初。しとふ初。
しとふ初。しとふ初。しとふ初。

方本



天保六乙未年二月

書林

尾州名古屋

永樂屋東四郎

江戸中橋廣小路

西宮弥兵衛

同芝神明前

岡田屋嘉七

同所

和泉屋市兵衛

