



料理珍味集
三

78
1346
3



門ヲ多
1346
3



料理珍味集卷之三

目錄

塩炙鱈

二三

定家食

四

青海豆腐

五

料理珍味集卷之三目錄

二

うづらごんぼら

二丁ウ

菊のういぢ

日

筆汁

日ウ

松のういぢ

日

なうらく鮑

三丁ウ

生子久安持法

日ウ

酒食

日

醬油食

四丁ウ

長崎巻千早

日

せんごうのり

日ウ

富士和

五丁多

鞘鞘

日

茄子ん物

日夕

冷湯豆腐

六丁多

干麩卵

日

莫鳴草

日夕

田作和

七丁多

交趾味噌

日

鯨仕立

日夕

衣手

八丁多

松露燥

日

芋豆腐

日

晝夜芋

日

青苔粥

九丁

三益漬

日

源氏栉

日

松鱧

日

栗松茸

十丁

目々餅

日

伴勢豆腐

日

朝食あさけ

十二丁

揚牛房あげごやう

日

宇治川うぢがわ

日

異國湯婆いこくゆば

日

念佛汁ねんぶつじゆ

十二丁

掛焼かきやき

日

秋田董あきたのうら

日

苔こけ

十二丁

内去うちぞと

日

尾子富貴頭おしとみかみ

日

薑味噌

十四丁又ラ

和國和會

日ウ

靈散豆腐

日

目錄終

料理珍味集巻之三

塩釜焼

大鍋に志不入を生鯛鱈とろをいれわ
けぬさあしと右の志不入はまがして
ろあして志不入ゆうけふ

本法漬と志不入とろと鯛と右の
ぶくあしと志不入をよて煮るくひ塩
おろして辛辛か

料理珍味集巻之三

二

定家飯

推^{もち}く^らを^らう^らく^ら飯^くふ^ま交^まう^らく^らき^らう^らぞん^ん
き^らの^らい^らい^ら

青海豆腐

の^らの^らの^らを^ら火^くより^らけ^ら粉^こゆ^らて^ら細^こく^らは^ら震^うひ^ら
い^らう^らふ^ら氣^きと^らち^らい^らん^のこ^ら入^りま^らる^らる^の
粉^こゆ^らこ^ら入^りま^らる^ら湯^ゆ煮^くて^らと^らく^らい^らい^ら

吸^すきの^らい^らめ

う^らだ^らと^らん^のら^い

玉^{たま}掬^くう^らと^らぎ^らの^らら^らの^らら^らひ^らく^ら鏡^{かがみ}の^らぎ^らく^ら
糸^{いと}を^らち^らり^ら摺^{すり}ら^らう^らと^らき^ら小^こ玉^{たま}子^こと^らッ^ら入^り
と^らう^らら^らい^らな^らま^らみ^らく^らみ^ら湯^ゆ入^りま^らい^らら^らく^ら
と^らら^らと^らゆ^らと^らら^らと^らら^らと^らら^ら

菊^{きく}の^ら紫^{むらさき}か^らい^られ

竹の子の皮を剥き、内肌を白くし、皮を切
り、花の白くおろし

笋汁

竹の子とくしの皮の内肌を白くし、皮
と針を剥き、竹の子を皮と皮也
えを汁わらい、若草

松皮豆腐

豆腐布目をとと厚さのみ分るふ切、松皮の
皮を切、入雞を煮、湯を
とろ細抄、子とくしの皮を剥き、
根をうけ、是を松皮の白くし、味
を切目へ入也

しょうゆく飽

飽丈ざいよ切布、中よ包み、
しょうゆと、
しょうゆと、
振飽をとり、除く

ていふはふす黄ゆと右の飽豆とて
ちゅうゆとて黄湯高のらうの若草

生子久波持法

せまると抽の酢は漬とけは日さらす

酒飯

酒米^{ちまえ}は七分目^なをうゆ日七分目^な
一鉢のつもうた^なのぐい^はく^は葉飯のやう^は

くら付塩い^なち^うゆ^はあり^う酒をくら^い人食
とろり^とと出^まる^く

醬油飯

右の酒食は酒とゆとる^は茶^うと多^く
かり^うは多^くそ^とゆ^ゆ

長橋美千子

ゆい^どの^ら豆^は水^を蒸^すと^らつ^きと^ら入^る

とら^ほほく本^ふ耳^みかき^こ牛^ご房^{ぼう}ぐん^{ぐん}つ^つふ^ふり^りわ
と^と入^いふ^ふみ^みよ^よあ^あら^らい^いら^らし^しう^うら^らい^いや^やい^い沖^つよ^よあ^あら^らい^いお^おの^のこ^こに^にて^て
ま^まら^らく^く味^{あじ}を^を分^わけ^ける^る長^{なが}き^きや^やし^しく^くと^とぐ^ぐん^んと^とう^うら^らい^いや^や
と^と入^いる^るし^しつ^つて^てウ^ウエ^エと^とい^いふ^ふし^し又^{また}其^{その}類^{るい}の^の
朝^あ暮^{くれ}見^みる^るま^また^た河^か原^{はら}の^のま^まら^らい^いた^たし^しか^から^らく
切^き沖^つよ^よら^らい^いの^のま^まら^らい^いと^とや^やこ^こ巻^まい^いづ^づき^きも^も同^{どう}類^{るい}
の^のま^まら^らい^いと^とや^やこ^こ

ゆん^{ゆん}す^すの^のか^かー

摺^{すり}鉢^{はち}の^のま^まら^らい^いを^を入^いれ^れて^て入^いる^るま^まら^らい^いの^のま^まら^らい^いを^を
毎^{まい}日^{じつ}の^のま^まら^らい^いを^を入^いれ^れて^て入^いる^るま^まら^らい^いの^のま^まら^らい^いを^を
と^とや^やこ^この^のま^まら^らい^いを^を入^いれ^れて^て入^いる^るま^まら^らい^いの^のま^まら^らい^いを^を

富士和

糸^{いと}の^のま^まら^らい^いを^を入^いれ^れて^て入^いる^るま^まら^らい^いの^のま^まら^らい^いを^を
入^いれ^れて^て入^いる^るま^まら^らい^いの^のま^まら^らい^いを^を
入^いれ^れて^て入^いる^るま^まら^らい^いの^のま^まら^らい^いを^を

箱 箱

精の足はをうしくおめえ湯よしくとぶ
わけの大根とれんこきうとてのこきう
胡麻酢と和るごまきうより胡麻と
まうれ

茄子とんづ

疝らういさよびるいと云んましく何し
生きやうゆあて者る肉まて独あくさる
しこし落さるうゆ炙酒とてうきび者る

尼そけ味ゆい心養るまうづ又ハ胡麻の
類

冷湯豆腐

葛と向うるのぞくお湯とて和りあて
豆腐の既冷るるととくひ多く漬る
右の葛うけかり暑氣の両分

下雞類

かきけあは清初づる清の程あは
ふあやをききすよきすみなるよとよを斗
皮とま身びらりと切きなほ熟し清なるなり
長みか子来目のおと入るきと塩とよいと

莫鳴草

かんざらうきふ氣と出し湯煮して唐
くくくくくくくくくくくくくくくくくく
黒くくくくくくくくくくくくくくくくくく

田作和

ごまめいともさあは舞き湯は清とよと
くくくくくくくくくくくくくくくくくく
去半房を煮くくくくくくくくくくくくく
きやうはくくくくくくくくくくくくくく
ふくくくくくくくくくくくくくくくくくく

文社味噌

赤みそみ指^{あつ}内桂^{ちゅう}末^ま支^し丁^{てい}子^し母^ぼ末^ま
支^し独^{どく}つ^つ更^ます^すじ^じは^は姜^{しょう}の^の類^{るい}浸^{しん}る^ると
この^{この}ふ^ふる^るべ^べー^ー浸^{しん}る^ると^とふ^ふー^ー白^{はく}砂^さ糖^{たう}
み^みら^らふ^ふど^ど入^い七^{しち}日^{にち}月^{げつ}ふ^ふ洗^{せん}る^る

棘仕立

麴^まう^うと^とと^と去^き皮^ひと^とふ^ふと^と切^きら^ら
の^のら^らり^りよ^よ用^{よう}の^のほ^ほま^まい^い大^{だい}根^{こん}牛^{ぎゅう}房^{ぼう}根^{こん}い^い
ま^まど^どら^らら^ら

夜手

氷^こと^とと^と出^いし^しと^と油^{あぶら}加^く減^{げん}し^しと^と煮^にぶ^ぶ
ま^まの^のふ^ふり^りく^くけ^け胡^こ弁^{べん}と^とる^る

松露姫

ひ^ひく^く湯^ゆ煮^にし^しと^と皮^ひと^と去^き吸^くお^お

羊豆腐

湯^ゆごとくふりて湯を煮^ゆてこ^この^の後^{のち}と^とう^うけ^けふ
ごとく^{ごとく}と^とま^まる^るゆ^ゆは^は難^{がた}出^でて^て用^{もち}ひ^ひあ^あせ^せ
かく^{かく}は^はけ^けふ^ふと^と並^{なら}ぶ^ぶ胡^こ弁^{べん}の^の青^{せい}の^のり^り其^{その}
の^のア^アと^と類^{るい}々^々

書^らと^ヤ夜^い芋^ま

は^はく^く糸^{いと}の^のも^もを^を煮^ゆて^て分^わけ^けて^て人^{ひと}の^の好^{この}む^むを^をど^どく^く
角^{かく}小^{せう}切^{せつ}煮^ゆて^て後^{のち}こ^こ分^わけ^けて^て一^{いっ}づ^づん^ん横^たり^りせ^せば^ばお^お
沖^{うち}ま^まで^で煮^ゆる^る 一^{いっ}づ^づん^んの^の味^{あじ}を^をと^とり^り

青^{せい}苔^{たい}粥^{じゆく}

白^{しろ}も^もの^の塩^{しほ}を^を入^いれ^れて^て煮^ゆる^るも^もの^の味^{あじ}を^をと^とり^り
入^いれ^れて^て煮^ゆる^るも^もの^の味^{あじ}を^をと^とり^りて^て煮^ゆる^るも^もの^の味^{あじ}を^をと^とり^り

之^こを^を煮^ゆく^く

酒^{しゆ}と^と油^{あぶら}一^{いっ}こ^こと^と煮^ゆく^く 麩^ちを^を少^{すこ}
さい^{さい}よ^よ切^きり^りて^て煮^ゆく^く 清^{きよ}く^くと^とい^いは^はす^す油^{あぶら}氣^き

多く破る合あるは漬るはこれかきぬ
能く心づく併漬るおのほははる

源氏棟

木練柿はをを平よ二ツは割て種を
去うごんの粉を夜うけ油を搦る

捻鯛

鯛をおろし煮不入く搦まる板ふる

形をうし入搦くけ又煮めく破みそも
しゆ

粟松茸

才割ら松茸軸をまかこづくわらひく
能搦塗し粟とかこの也へ漬る煮て薑
をまらるる

月くら餅

味味

なま書紙二日ほどあつは漬女を独りまき
つづき書と合く味塩けりてらひ独り
よゆく見とけりて書るけ餅を合食する者
ハ年中悪病を治く也夏去用中ふ用の

伊勢カニ豆腐

類くても特くても身づり独りまきと
うふ出よと延らるるやうふめて特
入蒸とくく書るんけり

鯛飯

鯛をを身づりさいよ切鯛のわしひる
よそ食と仕入るむ身はのへつるまきせん
鯛と大根おろし等のさうさうかもある
よく用也

揚牛房

牛房とゆりしはるまき入ふくめて油あげ

宇治川

うるの粉を合ふのうらなひがよきとさう湯
煮く一所よ合ふ梳子とさきとほあ
はき更く煮さう也

異國ゆい

符ゆいの用はあらくを細ふ割るん粉よ
更法く習仲と煮はこぐら切

念佛汁

かろらあふきを敷て張紐やう味汁

掛焼

生煎具伝とびく串とて焼生る油
とがららあめあを掛てやう黒くかぬ
やうな焼くは張く又生る油を掛焼
後くあや漬やうらふらうた

お油の海ど

秋田のぶいんの

心養の油とてその湯とありて一葉を
 へて蒸すとして其後糖をとて筒よ押さ
 してその油とて其の湯とて揚りてその油
 を入ゆて湯を入ぬる湯とて加て用ゆ
 タとんの油とてその湯とて加て用ゆ
 ゆ〜〜〜

油蒸

大根のその油を細く割り油とて
 よ入煮く別よとて其の湯とて加て用ゆ
 蒸す右のその油と入其とて一葉を
 蒸わしてその油と入ぬる湯とて加て用ゆ
 蒸す右のその油と入其とて一葉を

内土藏

生薬 とうとういさくくつい 呼あひあーく
腹へんそと結てうろふおー 湯油を丸
うぐー黄胆みそー 葛を吹るるー

四季に田貴の頭

ふきのとう 疝すこと能見らるる 先月らま
て根をちこー 糸のひもぬ入るあせ朝セツ
河まー 瘧を信其まーのいぬつとくめ
よく結てうろふをー 紙を吹るる

夏去用の節はふま 糖を吹ー ことを
うろふいさくくつい 冷ねるるよほ

味噌

納いさくくつい 皮をじい内をうろく 胡麻生
姜えんを葉を入る湯油をうろく 葱を肉へ
はめるあくく口のちと下うろく 中をいまよと
うろ内をいん類よとろふいん類よ 味を付
玉子ねる湯をかあよとろく内へ結るよ

姜のふりて干煎しそらねまきかす
後まきよきしそらねまきかす
しそらねまきかす

和國和會

十八さげほめあがー入さめまき
ゆがー入味ゆそらねまきかす

霰豆腐

豆腐大いふ切首あしそらねまき
よほあしゆそらねまき

料理珍時集卷之三終

