

貞丈雜記

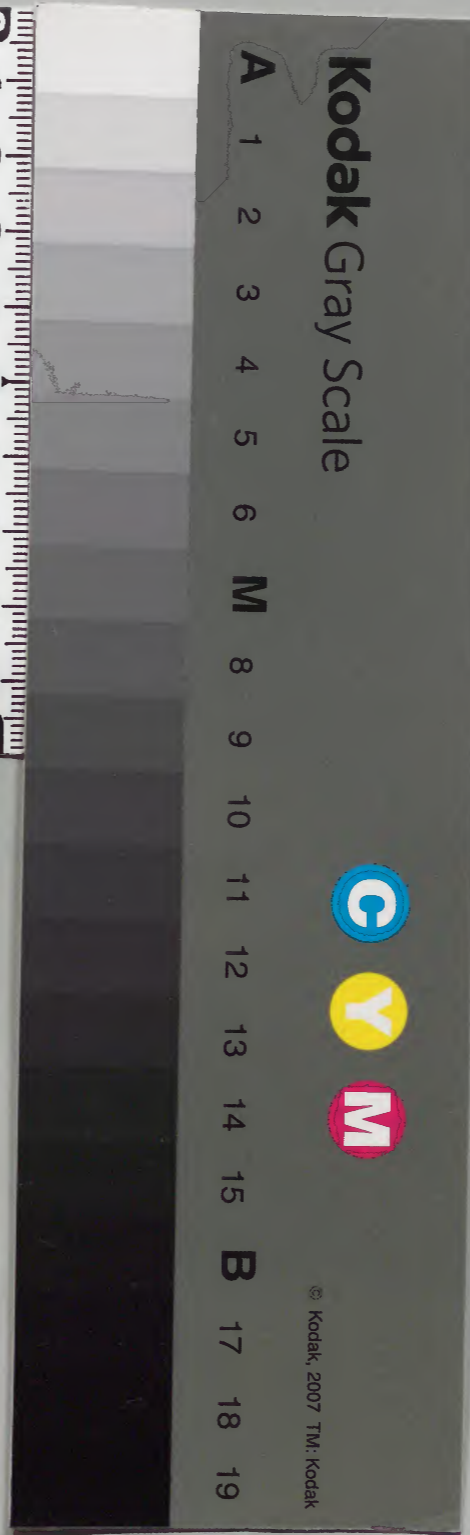
六

和書
田生

和書門			
二	五	〇	八
七	八	七	
一	二	三	四
六	架	函	號
冊			類

內閣文庫			
二	五	〇	八
七	八	七	
一	二	三	四
六	架	函	號
冊			類

內閣文庫			
番號	和 25087		
冊數	15 (6)		
函號	212	19	





貞丈雜記卷之六

飲食之部目錄

一 立家心得之事

供所之事

かいまろひ

一 點心之事

一 茶の湯法式之事

一 字けのり

一 庖丁之事

一 活まわりのはめづりの事

雜記六

一 金魚之事

一 飯之湯之事

一 厨斗之事

一 羹之事

一 香茶鴨頭之事

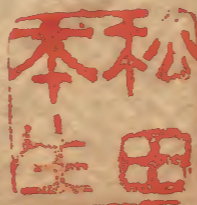
一 馳走之事

一 料理に塩梅之事

一 湯漬之事

一 鯉の名所之事

目



庖丁故實廢る事

蕎麦麩之事

香之物事ニテ糸

豆事豆の事

後段事

あはれ事あはれの事

かい交條事かい交條の事

あはれづ事あはれづの事

醬油之事

わらわ事わらわの事

鯉之事

きりぎりす事

味噌事

豆雜事

わらわ事わらわの事

飯の本事

砂糖糖之事

七五三の膳事

わらわ事わらわの事

金魚之事

手の物之事

箸置様事

本膳は山柵焼塩わらわ

せき事せきの事

わらわ事わらわの事

鮭楚割之事

くはれ事くはれの事

菓子の事

くはれ事くはれの事

まんぢうのこすりおの事

雑記六

えご事えごの事

おののみ事おののみの事

尾花粥事尾花粥の事

取者事

醋事醋の事

出陣訃勅勅を吞る

食物雜掌事

きんごん事きんごんの事

熊の醋菜事熊の醋菜の事

まご事まごの事

目三

一 暮嶺粥のり

一 十字之事たのめいのり

一 ありしむけのり

一 汁物の事

一 糟雞のり

一 宵膳のり

一 田樂のり

一 水漬のり

一 甚太味噌のり

一 鮎の二ん煮のり

一 ますかのり

一 三峰尖のり

一 醋すゐのり

一 餛飩うどんのり

一 温糟粥のり

一 能のり餅もちのり

一 ちりみのり

一 生のり成なりのり

一 庖丁方のり古書こしょ抜ぬ公こう百ひゃく云い
ゆき有あ目め録ろく甚しん之し

一 鶉のりの羽盛はなのり

一 鮎のりのあをあ乃の乃の乃の

一 鴨乃羽盛のりのり

一 けのりのり

一 鴨のりはがの事

一 鮎のり乃の乃の乃の切きのり

一 鶉のりのり

一 鶉のりのり

一 鶉のりのり

一 鯉のり之の衣い煮に

一 饗のりの膳ぜん之事

一 山のりのり

一 ころのりのり

一 海のり老らうのり

一 ちりのりのり

一 ちりのりのり

一 鮎のりのり

一 鮎のりのり

一 鮎のりのり

一 鮎のりのり

一 酒のりびびててああのり

- 一 貴人食物たきものの事
- 一 羹の名の事
- 一 かせの事
- 一 みそ汁の事
- 一 椽粥の事
- 一 柚の庖丁
- 一 たまめこまものの事
- 一 禁中女房詞食物異名
- 一 穂座み垣下
- 一 けづりせんば
- 一 麩牙この事
- 一 ここの事の事
- 一 かせ骨みおどいけの事
- 一 茶本茶非茶の事
- 一 ちり米の事
- 一 あまのみの事
- 一 かいの菊天燭の事
- 一 式三献の肴
- 一 ちり丸の事
- 一 ちりきの事

- 一 む免履き
- 一 ちぢちみ甜瓜の事
- 一 いあのうせ
- 一 粉熟の事
- 一 菜之事固
- 一 屯食の事
- 一 飯飯食事の事
- 一 矢若餅の事
- 一 雉鯉賞就の事
- 一 ちの別足の事
- 一 つまふ
- 一 あまのこ
- 一 くまき
- 一 碁子麩の事
- 一 五種の削物の事
- 一 鯉を焼く事
- 一 小さぶり
- 一 添春の事
- 一 鳥のむらたれの事
- 一 雉の名所

一 鯉の名所之圖

一 初雁の汁之事

一 鯉之三角皮

一 防風菌毒を解す

一 鯉の内筋の事

一 腸蒸之事

一 汁舎之事

一 魚の鱗

一 魚の以上

一 魚の鱗

一 魚の鱗

一 魚の鱗

一 魚の鱗

貞丈雜記卷之六

伊勢貞友

千賀春城

岡田光大

飲食之部

一 客入人乃由之... 此部と膳部類之部と合也

一 能く食ふ事... 此部と膳部類之部と合也

一 早下... 此部と膳部類之部と合也

一 當世ハ... 此部と膳部類之部と合也

一 當世ハ... 此部と膳部類之部と合也

亭主ハ料理の志あるすべしめんとする事多し田舎人の風俗酒を視
 式の時ハ志ある物あるべきものの時ハ強きを興とす
 古来より同様に酒を飲めば強き事多し
 飯の湯もあらず初む事多し真衡云飯の湯もあらず初
 初ハ亭主の初事ハ畧儀といふ世ハ亭主より初事
 ありさるべき事ある人の志あるは甚だしく食物のあらず初を
 指圖し是れ理り毒のさうみをしと膳を出し初亭主といふと
 同座して食せず多く湯の出す時多し隙あり飯時友
 一歩を挨拶して酒をハ家の前と毒見して糸の雨と
 云況あり心付あり湯も甚だしく心見して糸す下
 其文殊時奉

湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一歩を挨拶して酒をハ家の前と毒見して糸の雨と

一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と

一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と
 一 湯の心付あり家の前と毒見して糸の雨と

雑記六

二

文明十三年日記
 五月廿五日、条九蛇
 十串トアリ蛇ヲ九ノ
 マニ串ニサシテホシタ
 ル也
 徒然州云一献ニ
 ちありバニ献ニ元バ
 三献ニかいもちい
 てるいぬき

鴨玉篇ニ鳥甲一切
 音アフナレバ俗ニカフ
 トヨミ来レリ
 太平記廿九卷湯
 川の庄司が宿の前
 作者いもせの庄司と
 書て
 一方の鴨カウ及びあり
 一、さ乃川ハ都々令
 何の香もせず右落
 首ハ湯の川を相の皮
 一、これありてあり

一 貝カヒあはひと云い生のあはひを云貝の付る

一 丸あはひと云い丸の付るあはひ是ハワリありありのー純ニ製して

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

一 ちいあはひと云い今のあはひある後よりいもちと云い板を

雑記六

手づつまのひー茶を一口は吞て廻り頂

戴ガイ一なる色は茶坊主のする色を以てばつる時の色もこれ
す一あひし年を法武をを定められたるあひされ我先
祖伊勢守をうけ継ぐ法武を教一指菊もつ社の事である
あり一故茶の湯の法武と云ふ家の田代もあひし今時教
茶道と名づけせむとて法武をきて秘するに傳ふくたる
の智業とするに成るる東山教よりする後来古公の代天
正年中の比干利休と云者の仕出するを又その後片相石
見書小極遠江守をいふ人多くの事を付添て各流義をき
て遠州流石州流を云々大名あひし人よりしり古己と云
者の事多しすそいふにせむ庵を作て教書を名をうけ
て

茶碗のちびきとてききかけあるもその右道具ありは茶
まも茶刀ありて茶をききしるも茶をききしるも茶を
ききしるもあひしあひし遊りて武士の慰み樂みは犬追物
一庭づきの大的小的草鹿九拍の如いものやまへ一雪刀も
まへさむるり笑をうけしり
一馳走チノウといひ又壽走ホシノウと云い馳走三宗とも云ふも
あつちの事ありは亭にまゐりて物をもたぬ食物の
をいひしをいふを云ふもあひしあひし限らず精を出し
しをいひしり物事をいひしり馳走とも壽走とも云ふ
一うけ入といふ料理は今の奥のちびきあひしはみ入をいひし

腋の方才四のたのむと色をざらーのひれと腹の方才五の
 ひとありこゝめれおれと云婚礼の祝ふことゝ先のむれを先
 式三献時よも用ざるる庖丁人の故実あり子をむむむむ
 ひとく忘也憶妊の婦人忌帯の祝もあむむむ子をとむ出
 すもよけと紙とむむるるいむむ出むうのこゝに腋の下乃
 肥る所の肉を云まんすの身もはちむるええに水底よみれ
 肘出をむるおすんむりともむむむむありともありうすむむ
 腹の方肉のうすまむをのふあつみとい首の方肉の厚もむ
 一 一 ^{テニ} ^{テニ} 肉中を始の法ぬる酒宴の時庖丁人出て魚を
 を切て目と路るるをさ切捨庖丁方の作法ありする

板持系一板の法も舊記有るに庖丁板おふ人もあ
 る一今の今ハ庖丁の法知るる人少ク庖丁の故実世々
 まされる故食物も古法を知りたる人少ク何調味のあ
 る彩りするのみあありぬまもあ
 一 一 法を云奠を古ハ板は七ハ食せずありある斗用ハ
 ありあるをよのつをぬとハをすうのをを斗いハあり
 一 一 法を云のあありされハ古ハ堅魚と書えハはをよみしを
 後ハ鯉の字を作り物一その俗名あり朝鮮國とハ松
 奠と云
 松のむぐのめ
 肉乃を系と也
 雜記六
 七

一 抄をきり喉指の半日記見之す上臈名之記よはを

女乃詞よはありひと云由之すの そその葉いあひの 又そのの

ゆ そそのあひの うすを云ふものなり 色すす 統

れ そそのあひの 物されとも表向 色すす 出する物

喉指の法式をも記さるるあり 色すす

一 どうはひも有りあり上臈名の記よ女の詞よを

お そそのあひの 見入あり 色すす ばと云ふを畧し

と そそのあひの 正月祝儀飾の繪よ正月 色すす 七草の法

と そそのあひの 足利殿は代は七草 色すす せ

さ そそのあひの 將軍家の 色すす

一 世上ぬはあき そそのあひの 七草のめと云ふ 色すす

一 あき そそのあひの 上臈名の記よあき 色すす 女

一 そそのあひの 香 色すす

一 香の物 そそのあひの 味 色すす

一 子 そそのあひの 味 色すす

一 香 そそのあひの 上臈名の記 色すす

一 詞 そそのあひの 上臈名の記 色すす

一 味 そそのあひの 上臈名の記 色すす

一 そそのあひの 上臈名の記 色すす

一 そそのあひの 上臈名の記 色すす

さしあがりある形あり田舎をさきりねのらうりや此は云也
真の肉をさきりついで竹の先をさきりうらうりのさきりや此は
をさきりことさきりついで竹の先をさきりうらうりのさきりや此は
の穂は似る事あり
蒲の字カマトキキと云ふ事あり
田舎人がカマトキキと云ふ事あり

一年中恒例記はあめさき進上の事此殿中申次記は滑務

とあり是を木茸の名也志あが茸は似てはさきりついで竹の先をさきりうらうりのさきりや此は

飯の本式は強飯之是は既長盛く作也金入て煮たりをハ
姫飯と云ふ
海人藻芥云云公家の後膳飯志強

飯也執柄家等此姫飯金分畧儀也但人依好惡

ハヤト
叶葉
葉葉

用之強飯時湯ハ飯湯あり而も近代姫飯の村才モ云集也

と名す不討理者炊云強飯と云ふ白と云ふ也赤飯と云ふ

赤小豆を交ふる事あり之は先別初め人又胡麻塩を

古ハ黒塩と云ふあり京都羽軍の時正月元月此は供儀の

此儀あり此は云々云々年中恒例記貞陸自筆記正月祝儀

飾繪あり見たり其時此は供儀の古膳也此は供儀の

此は黒塩をさきり系大事大草流の書あり

食物のかわらぬ葉を用る事あり此は切膳也人ハ

雑記六

めづりの形ちハナク
モく一七様ニハハ
のあとを分てお
ひあるか平し
長はまは好やん

貞順ノ記ニ云著
ノ臺時ハ著ヲ納
メハモ止置ニ置ハ
又臺十キ時ハ先膳
フキニカケテ置御湯
赤テ膳ノ内ニ納メ
ハ也

芋の葉の汁にて細長しと捻りて味噌汁にて食す
是をめぐるとさるるはめづりもけ事あり
みとハ蒜のうねる
日あんの根と赤小豆を水で煮めハ疫病のきざ
のむるあり源氏物語を讀み代巻はぐ福ちのさ
とあり極熱の草薬とれんんをくひきつるをい
膳のめちよ著をわてせりけて出すハ客人の
食ひ終て著を膳のめちよのけすめち候さう
ハ陪膳のハ著は着させすハきりも也是礼あり又武
正の時著の甚とて耳のさけは著候あくハ膳のめち

不題の事ありあるははち候はさうと著を候さうとの
著とて併事あるの時此はまゝ云候ありけ候用べし
あやまり又梳のハ著さうりあげて膳のめちよのけあを
陪膳の人着すとさるるはめづりもけ事あり
おきて膳をあけさせ候はさうと著を膳の上の物陪膳の人
ハあやまりあり候はさうと著を膳の上の物陪膳の人
礼ありけをけ候はさうと著を膳の上の物陪膳の人
一酒をおよのさるるとさるる日記はありおよとハさうと著を膳の上の物陪膳の人
の毒のさるるとさるる鬼ハおさうと著を膳の上の物陪膳の人
何とも思はざうと著を膳の上の物陪膳の人

魚のさしこのをさる太の角の方魚のこをさる斗は四角よ
切て置くおとそれを箸してをさるて醗は塩をうさるせ
る也さる斗は切るをい食いぬおありくさるさる
おありさるお上はさるさるあり

一 是れをさる云事大草流の庖丁方の書は阿のすのみをハ味
噌をすてさるをさるさるさるさるさるさるさる云事あり
まのさるさるさるを云さるさるさるさるさるさる
一 魚のさしこのをさる太の角の方魚のこをさる斗は四角よ
切て置くおとそれを箸してをさるて醗は塩をうさるせ
る也さる斗は切るをい食いぬおありくさるさる
おありさるお上はさるさるあり

一 鮭楚割と書てすけのさハやりとむ之文治六年十月
十三日遠に國菊川宿を佐々木三郎盛綱鮭楚割
を食て味さるさるさるさるさるさるさるさるさるさる

和名鮭三魚條ノ字
ヲスベリトヨム鮭ヲ
細ク切テ乾ケルナリ
カツホブシトドノ如ク
切ケルヲ云ナルニ楚
割ノ楚ハズハトヨム
樹木ノ新枝ヲスハ
ト云ニ鮭ヲスハト如
ク切テ乾ケルニ楚
割ト云也本訓ハズハ
ヘリナレト轉約メ
ズハマリト云フワリト
ヨムハ不知讀ナリ

小童を以て頼朝御の宿に送り進みすは折敷に
待えさる人のいのおをさるさるさるさるさるさるさる
と書て折敷を返し給ひし由東鑑にさるさるさるさるさる
を一説は鮭の塩引の事と云ハハ何あり塩ひきハ塩引と舊
記にありまハやをハ楚割と割の字はれハ鮭をさるさるさる
さるさる小刀をさるて進み中あれが削て食はおありさるさる
奥州の南部より鮭乃さるさると云お出る也鮭をさるさるさる
て乾さるおと塩引さるハ大さるさるおと小刀を削てさるさる
さるおありさるさるハ鮭のさるさるの類さるさるさる

一 出陣の時さるさるさるさるさるさるさるさるさるさる
是ハ訶黎勒丸

のまけはむしけきよは雨洗あり一洗は須弥山の名なり

黄北青南白東赤西と云ふ一歌は小川黄は南は東は西は

あわよあいのほの山獲命跡山とい須弥山の事也又一洗は

五行の名を用ひて青木色赤火色黄土色中白金色黒水色四季

よりてわがまは喰狼替る也宗五大雙紙は妻く見えあり

三儀一統もいへり盛や喰家宗五とい遠より

一あまがむしけと云ふ家人は食おをくさするあつ馳走すれ

こをば云饗應の二字をあつむしけと云ふもてあつとも又あ

れどと斗はもふと斗はむしけ又いへり云饗の字は

一やみふしけと云ふ世に云ふはと云ふはみを云あり

一のまのまのすもあせと云ハ中骨を切て置喰ふ雨ハせとを

まをまみ醋は塩をかきませてそれをあめきせの上まかひ

はすしてあめを喰ふは喰ふははをくひをんハ恥ぢ

鯉のさしみ鱸のさしみもさすすのあせをわ

一汁物と云ハ飯と云ある汁のる古書ハ汁物とあり

一餛飩又温飩と云ハ麦の粉を團子の如く作之中ハあんを

入て煮る物なり混沌と云はぐあくとめがうて何方も端のなき

事を云詞なり丸めある形くとして端なきは混沌といハ

詞を以て名付るあり食おある故偏の三水を以て食偏は

文字を書ちりあつて煮て食むるは温の字取身て温飩も

云あり是もそのめんをうめくはぬち言の折あは入湯をへ
持の折あをへみ重手て出ず汁英は好醗さい杯をへ
て出するさるめんまじらるるのめし今の世も温とん云

拍切麩キリキ古のまんどんみあふ

切むぎ天素継末
みみえあり

糟雞サウケイのり庭訓往来テイキンワライ點心志テイシンシ水織スイオリ温糟ウンサウ糟雞サウケイあり

尺素往来シツソワライも碎蟾サイセン糟雞サウケイありそけいのとくへ煎セン

點式テイシキ云不中身ミ臂ウデ以ニテ約ヨク弱ジュク以テ淡タン漿シヤウ急キウ者モノ也ニ云ニ此コノ心ココロハコノ也

くを切て存きたきこを煮るをさうけい云之右八明
和四年

金地院より京都
相尋に答也

温糟粥ウンサウカクの事ヒラカバ櫃司ヒラカバより十二月八日上シラシラ之シラシラの味シラシラ唱シラシラ美酒シラシラの

四角よりきき入ノ者ノ也ノ右公字ノの流ノあり又

流温糟リウウンサウ本ノ作ル紅糟ベニサウ出ル于テ勅修清規テウシウセイキ即チ赤豆粥ベニマメカク之類ノ之

下學集ゲガク曰ク紅調粥ベニテウカク正月十五日赤豆粥ベニマメカク也ニ云ク紅調ベニテウ蓋

紅糟ベニサウ訛轉ヒカク也ニ云ク貞丈テイヂヤウ按ル紅糟ベニサウをうんノさうノとむト

いほがに紅ベニの字ノウノ者ノ也ノ紅糟ベニサウと温糟ウンサウと六列ロクリツ拍

と心得ココロエ味アジ唱シラシラと糟サウ定テイて粥カクて天子テンシ一イツ季キ於オ事コト也ニ

あつりあれを前の温糟ウンサウの流リウを用ヨウふ

一背腸セイヤウ鯖サバの背腸セイヤウ之塩シホ之能ノ藝ゲイの圖ズより出デ之書シヤク札シツ条ジョウの古

一葉背腸エフセイヤウ十ジュウ桶進ボウシン之ノあり此古葉能別畠山殿
よりの状あり

一能勢ネセ候コウの年ネン古涼コリヤウ都將軍ツトシヤウの代ダイ毎年マシヤウ八幡ヤハタの善法ゼンポフ寺ジヤウ

雜記六

二五

是ヨリ以下百三
条或旧記ヨリ抜
書也庖丁ノ書並
号無之

糝^{ジン}糲^ダと糝^{ジン}糲^ダと秦^{ジン}太^ダとも書之徒^{ツレ}然^{クサ}草^{クサ}又後世を思ふ
人者糝^{ジン}汰^ダ糲^ダ一も持すドき之又沙石集^{カメ}春^{カメ}乘^{カメ}坊^{カメ}秦^{カメ}
太^{カメ}純^{カメ}一^{カメ}川^{カメ}も執^{カメ}心^{カメ}ともむすれ^{カメ}事^{カメ}ありと法^{カメ}然^{カメ}坊^{カメ}ア^{カメ}すれ
々^{カメ}れ^{カメ}大^{カメ}系^{カメ}信^{カメ}正^{カメ}随^{カメ}森^{カメ}の感^{カメ}涙^{カメ}を流^{カメ}れ^{カメ}る^{カメ}と云^{カメ}ん^{カメ}云^{カメ}ん^{カメ}

一

寺^{テラ}方^{カタ}の作^ガ善^{ゼン}の時^{トキ}羹^{ケイ}を出^デせ^ル前^{マエ}湯^ユを出^デせ^ルと云^クん^ク
集^{シツ}香^{キヤウ}湯^{タウ}と云^ク粉^コ薬^{ケスリ}之^ノ尺^{シツ}素^ソ往^ウ来^{ライ}と云^クん^ク伊^イ勢^{セイ}が質^{シツ}さ
貞^{テイ}助^{ジュ}返^{ヘン}答^ダ書^{ショ}よ方^{カタ}松^{マツ}相^{ソウ}國^{クニ}寺^{テラ}を^シて^テ成^{セイ}之^ノ付^{ツキ}隨^{ズイ}分^{ブン}の
階^{カイ}て^テい^イん^ンの耐^{タイ}先^{セン}づ湯^ユ系^{ケイ}る^ル粉^コ薬^{ケスリ}と云^クん^ク右^{ミドリ}の湯^ユの方^{カタ}を^シて^テ
記^キす

○苦^ク参^{ジン}ハ肉^{ニク}桂^{ケイ}ハ甘^{カン}草^{ソウ}白^{ヒャク}朮^{ジュツ}蜀^{シツ}黍^ト此^{コノ}一^{イツ}味^ミハ不^フ入^ニトモ有^ユ

又一方

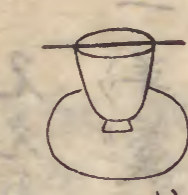
○陳^{チン}皮^ヒ大^{ダイ}白^{ヒャク}朮^{ジュツ}大^{ダイ}丁^{テイ}子^シ少^{ショウ}胡^コ椒^{カウ}少^{ショウ}

又一方

○苦^ク参^{ジン}肉^{ニク}桂^{ケイ}丁^{テイ}子^シ桂^{ケイ}心^{シン}陳^{チン}皮^ヒ胡^コ椒^{カウ}

右何れも粉^コす^スなり^ニ寺^{テラ}ニ^ニよ^リて^テ湯^ユの方^{カタ}遠^{エン}あり^ニ金地^{キチ}院^{イン}の粉^コあり

如^ニ此^ノ盆^{ハシ}ハ天^{テン}目^メを^シの^シて^テ天^{テン}目^メの上^ノハ揚^{ユウ}枝^シを^シ横^{ヨコ}にお^キて^テ
天^{テン}目^メの中^ノハ右^{ミドリ}の粉^コ薬^{ケスリ}を^シ入^レて^テ出^デせ^ル湯^ユ瓶^{ビン}を^シ入^レ持^ツ



出^デせ^ル湯^ユを^シ受^ケて^テ揚^{ユウ}枝^シを^シこ^シて^テ飲^クむ^ル之^ノ法^{ホウ}以^テ後^ノ茶^{チャ}を^シ出^デ
す^ルも^シ右^{ミドリ}の茶^{チャ}ハ脾^ヒ胃^イを^シと^ク之^ノ腹^{ハク}中^{チュウ}を^シあ^ラす^ル胃^イの
茶^{チャ}を^シや^ラす^ル茶^{チャ}法^{ホウ}あり

- つまはねをぬるめよりそり口のきりかきけぬれ先へぬく
- 腸ワタ煎ハ鯉の腸をたれミをまてぬるるを日乾し本のはれをすす
- 鯉の小さをえんまるとかたのむれハぬるるを延生の時子
- 拵カニひき右のひれウのむと云移徒ミシの内波ハのむれを用
- 拵カニぬめと六蟹の如くまのむのむれみたる物
- きり皮ヒと抽ユの皮の事ハ云 貞丈キツヒ按二橋皮
- こんきうといをむの初ハのむを云 和交削拵ケツツキ用
- けり焼ハ鯛のひを串はきすて焼て免豆マメを付添者
- 魚イサは焼也 貞丈キツヒ按背のひれを串はきす
- 魚イサのむきとい魚イサの名あり西國イサ地國イサの魚あり一説イサの魚引
- ぬるれさしみと鮫サマの魚のさしみ
- せびとと鱸ササギのちいさきをさ
- 何れびりやと鮑ホトケをひり煮はきすて湯をふる切し
- 魚のむりつけぬり不盛ハ 又あといり
- 拵カニむり切と細くけつりする事
- 魚のむりやと鯉イサ節をよりぬるぬりす削是
- 魚のむりやと鯉イサ節をたは削きてを串はきする
- 魚イサ不蒸とい魚イサをたは拵カニ將醬ヒシホをて並出さ討山のいもをゆ
- 魚イサをれらとを煮立て魚骨を入一足り煮立ても入抽の
- 皮を多て出ひあり

まで煮ききしりげの毛の如く細くあるをむしりて盛置干鱈ヒダフは
そのまゝ干しをちぎく切て大まきあがりを引きき細くして
まうばちをまねた毛の如くはあつち

一 ちぢり丸のきしりげの毛の如く細くあるをむしりて盛置干鱈ヒダフは

治の里乃名物之依り字治丸と云ふ

一 摺醬スリヒシラといふ真魚のともよゴエン摺あるを切て塩をふりて塩をか

けて出せし大草殿お侍同書よ

一 海苔ノリめしき魚の身を摺りス詰クダて煮はる紙に入れてぬびきそりあがり

て切りしを海苔の形物にぬき見ゆる人蔭をぬきけ添肴をよ出す

一 藻モ類ガクと云は青菜をゆびき細きまきして魚の身を摺りス詰クダし

中へ入てのちぬみのごとくまき

一 おの花のうとわひつ紙切を煮まれまあるあう

一 鮭サシの式乃お徳と六肖セひれ二三の内をまきセウ賞シヨウ鮭也

一 越川エチガハと云ふ鮭と云ふ魚を舟の子白尻をて調へ夏の汁の賞鮭と

冬も煮まきあう取してまきト云魚をすまひる又越川エチガハと云ふ

魚と云ふ魚はけしを紙あう細くまきあてぬきををうりしして

入ぬにあり

一 鯛と云ふと云ふたいの鯛の肉をゆかりて煮とろの如く調へ是も汁に

まき汁のまき肉をゆかり細くまき摺スリびりぬき煮て煮の腹を能

くこきして福ナハ入る身酒を少くまきして能時ふまぬを入きカシラ鯉カシラを入

煮まき煮を入減コホミて胡椒コセウの粉を敷ハナし抽ユを入れて煮る火の汁に

一 鮎ニギハヤヒのいづれ鮎とつるハ鮎をわけて細く作りて板のまを筏の如くイカシ四角に

そよよ作りしる牙をまを柳の葉先入の丸又ハ向ひする板をまをく

山吹鮎とつるハ初夏の鮎之鮎を作り山吹の丸又ハ向ひする板をまをく

日照鮎ヒダリとつるハ削大根の又ハ向ひする板をまをく

雪の鮎ユキとつるハハハ魚をまをく上ハ向ひする大根をまをく

青鮎アヲとつるハ向ひする板をまをく

生薑鮎セウガとつるハ重鮎の如くまをく上ハ向ひする板をまをく

卯の鮎ウとつるハ向ひする板をまをく

一 鮎ニギハヤヒのいづれ鮎とつるハ鮎をわけて細く作りて板のまを筏の如くイカシ四角に

そよよ作りしる牙をまを柳の葉先入の丸又ハ向ひする板をまをく

山吹鮎とつるハ初夏の鮎之鮎を作り山吹の丸又ハ向ひする板をまをく

日照鮎とつるハ削大根の又ハ向ひする板をまをく

雪の鮎とつるハハハ魚をまをく上ハ向ひする大根をまをく

青鮎とつるハ向ひする板をまをく

生薑鮎とつるハ重鮎の如くまをく上ハ向ひする板をまをく

卯の鮎とつるハ向ひする板をまをく

一 鮎ニギハヤヒのいづれ鮎とつるハ鮎をわけて細く作りて板のまを筏の如くイカシ四角に

そよよ作りしる牙をまを柳の葉先入の丸又ハ向ひする板をまをく

山吹鮎とつるハ初夏の鮎之鮎を作り山吹の丸又ハ向ひする板をまをく

日照鮎とつるハ削大根の又ハ向ひする板をまをく

雪の鮎とつるハハハ魚をまをく上ハ向ひする大根をまをく

青鮎とつるハ向ひする板をまをく

生薑鮎とつるハ重鮎の如くまをく上ハ向ひする板をまをく

卯の鮎とつるハ向ひする板をまをく

一 鮎ニギハヤヒのいづれ鮎とつるハ鮎をわけて細く作りて板のまを筏の如くイカシ四角に

雑記六

三十九

貞丈ニモリマウニ
炬モリト云フアリ
膳部ノ部ニ繪
因アリ其上ニアラ
ヌラ置歟

盛時も是を横より其之網の鶏ハ足を横より之以上之付

始盛と云ハあつめを立盛する候ハ

かんぼりとハ干鯛干鰯をあつめて立の中一つは盛する

花ありといまゝ、添て合くもるを云

そぎあのとハ干鯛じんぎうたりをふとそぎる

はまきまるとハ廻一盛のこごちをいふあり

鷹の羽といハ大うすのこの肉(まがうひ)あつめを入れ焼く

切をいふ板よ身ををく

筋引といハ筋子の身をいふあり

鮎の重皮といハ身をそりて小口切りて盛するさ

一 雉子の引これオと云事何れ雉子ハむねをさき

を引これと云る尤不味は跡の身をいふ候は是は准

ていふあり

一 取まといハ土器ハ捨葉南天の葉をとり、おして香をきり

うろく土器はまのり、精進の時ハ梅づけ油苔のふひを

かりをうろくけのおと

のちといハ腐板を作り、る花あり、結糸の内を

本園はあき、花をいふ

小刺といハ小串ものをいふ

沈盛といハ鮫の魚の干物を削りて土器に盛て出し

生ノカツホハ性熱也
 二其毒ニアタリテ酔
 下リ庭床ハ性寒也
 廿六寒ナル庭床ノ葉
 フ用テカツホノ毒ヲ
 消スルベシ

貞丈云まじり日砂
 糖うまき根をう
 くはく〜赤貝各
 とくひ合ふハ毒ちり
 能く盛令味味す
 ○ハマチ江戸までハ
 イナダト云々

光大曰夫木抄せ三
 雜部斬衣蓋内大
 臣の歌い〜ハハ
 も〜〜ハハ
 ち〜〜ハハ
 中ノ五章

沈香ニ似る白粉名とする

多頭上墨の事白鳥ハ首骨
 雁ハ水カキ 鴨ハ赤足 五位鷺ハ夕鳥ヲ切テ
 水札ハ尾白 鴨ハ鶯 貞丈云賞翫ノ物ヲ
 上置ニスル也

一のいぬふのろ子靴ハ海草 鱸ハ複葉 海松ハ松葉ノ
 根 雁ハ水草 霍ハ荳葉 鴨ハ

右ハ外魚をいぬふす檜葉をぬ〜す年葉ハ

盛り合せぬ品〜の猪ハ兔 辛螺ハ元マヤ 雑子ハ

魚狸さめ魚ハ 蕪菜螺 鮭ハ〜の右ハ喉合の時

百日の内ハ必大病を傷多ク 貞丈云汁ハ本草

一 魚多組合の事 左ハ山の物 右ハ川海のもの 物ハ切つて山の

田乃多海川乃魚を分別せ〜 魚の鳥ハ何時を引

一 麩の包をき 椀抄六七寸斗の麩を腹の内 結昆布串

一 柿ハ子焼栗を入る〜ハ常ニ調進也

一 山椒鱧のろろ湯有又ハ引替の吸物の向菜を〜出す

米鑑卷十二云
以五色野奥等爲
有物

- 一 魚のつらさ切と云ハ尾の方より始て一刀切之の骨を取
多かりて頭をたてき備ふか、こりて煮ゆるを云切つて煮入
一 鯛のこまんと云ハ鯛のせひを串よさしてあぶりこるあり
一 鶏よと云ハ煮と云料理あり是ハ青よ糸の物ハ羽のひを煮いて
一 魚よと云ハ物ハ先蒸をきて吸物を右の魚よきて物丸
の魚よと云ハ後て可食之下よ煮て可食之料理ハ不及之
料理方ハ在り稀ある事之 法開書条ノ見
- 一 鱸の五よと云ハすくと、榎の木乃葉をういあして可思此鱸ハ定
て二献よ糸の酢塩ハうすぬい成魚ハ栗ぬいハ川鱸を
可有く 風呂記

一 鶯乃初音鱸と云ハ弟分の喉の物ハ鮎と云ハ物ハかい
おハ芥之尾ハ大草の家乃秘事ハ此鱸ハ五献ゆ糸の 目か
鮎のつらさ鱸のつらさ酢塩ハうすぬい大豆をぬいよと云ハき
ういあハ物の葉ある魚ハ折あハ代を二献よ糸の イカタ づるハ花
秘事ハ鮎のつらさ 尾花 也 同か

- 一 料理の仕方ハ大草殿お借開書又大草預料理の書
等ハ見こり依く 尾花 け出ハ記ハ本書をよるべ
の志と云ハ魚一名と云ハ川の中ハ名ハ伏ハ イカタ ちづる
魚ハ石ヅルと云ハ魚聲を出し イカタ 鳴物ハ古歌

甲六土器ニモリタ
ル物ノ外エゴホルラ
留ル爲也只カザリ
トノミ心ウルハ非也

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
ニアラズ

此等の物にすまざるハ此魚の事あり

一 饗乃膳と云ハ飯ハ饗を立敷故の名之饗ハ饗立也則甲

立の事之甲立ハ紙にて折形を以て付

一 さびてハ魚も作て酒は樽を以てびりおき

一 家を以て塩奥の類あり

一 ありすぜのこと大草魚お侍書云ありませの事い

一 何を扱けがりすて酒をひりあり

一 下取合世の事をいふ

一 五人貴人の肴の魚物をいふ

一 とも喰やるハ多礼すてお知

一 ありれとハ尋何を精進

一 可仕由りて頂戴して喰

一 として頂戴する事ハ然るべきあり

一 してヤ登りし所詮主人

一 要とす人乞禮也

一 麴牙と云ハ白米の異名也

一 むある白くはきさげ

一 似き新由あり

一 羹の名尺素往来云碎

玉造小町と云草紙は食ハ志アゲを云ふとあるハけり
東鑑卷之六ニ云給麴牙人別一云云

右ハ二条園白良基公乃作説也右の歌合ハ貞治五年ハ有之

引茶とあるハ茶とあるハ茶を云ふありは傳ハ茶を引と云ふあり
茶を煎して傳ハ香せり

一本茶記茶と云と海人藻芥イモシクハ云茶者自上古我朝ニ有

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既之

サレ本ノ茶ト云ハ梅尾也非ト云ハ字治等ノ事又云若キ人

ノ人前ニテ茶持テカヒ不知ハ多下也大方可習ヒキ氣キ事ナリ

建山ニ茶一脈入テ湯ヲ羊斗入茶筥ニテタツル時夕フリ

湯人音ノ聞元マウニタツルナリト阿伽井頭弁上人彼申

キサレハ彼同宿トモノ茶ヲツル音ヲ聞ク尤可然也

一と云ハ粥ハ糠乃木の實を粥の中一交一煮さる太平記卷五

大塔官態野落の茶ナ津川乃民家ハ官宿ハ後ハ

栗飯糠粥をを系を由見ハ又糠の實を候ハ

手交ハるをさちちと云之又田舎ハ糠のみを粉ナ

こけて擇とて存クホノ切麦をみぬ麩ナ

是を糠麩と云とちめれを作ハ早ハ水もみ

のむす甚急ハ水もみ之を水もみ

糠を振と云と人のしきりき真丈糠餅を存

何れも急ハ味ハるさる河の味も香

すくはる之ハ味ハるあり

見より右の詞も、大うさ土御門院の比の詞、今世ハ
かゝるもの事も又用ひしれざる事も有るが、まされあらず

一式三献の肴格、格式書云、存膳引、也。二の膳うち

こあり、是ハ鯉のうすこをさし、そのゆ、作り土器、式、斗

高く杉あり、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ギ所也右組左組 三の膳、さし、り、之

是ハ鯉の、才ど、ころを作、り、因腸を、小口切、り、て、三ツ上、ま、お、く

也。右組左組を、さ、す、く、味、噌、ま、て、煮、る、汁、入、べ、の、次

云、大草流と引合考へ、

かんざし、云、り、穩座と書、之、貴人各上座の間、て、饗應、也。

我、こ、の、次、の、間、居、て、相、伴、を、穩座と云、之、貴人と一室

の、く、相、伴、せ、び、一、室、隔、て、次、の、間、を、お、伴、を、を、い、ふ、

垣下乃座と、公家、す、て、餐、意、の、寸、正、室、の、外、れ、人、お、伴、の、旨、を、

煮、り、ま、り、と、い、は、る、め、を、長、サ、一、寸、を、ど、切、て、け、り、一、片、を、置、く

丸、を、め、と、い、は、る、め、を、巻、て、繩、を、結、て、湯、煮、を、し、て、さ、て、お、と

ま、し、て、切、て、お、く、大草流

け、り、こ、ん、ぶ、と、い、昆、布、を、三、二、寸、を、た、て、切、て、二、先、を

ち、き、く、し、ら、ま、か、け、て、五、分、を、ど、の、こ、し、て、ひ、ま、を、あ、づ、り、ゆ、を、こ、ん

ぶ、つ、ま、り、た、り、と、い、れ、を、お、く、同、あ

さ、し、く、け、と、い、お、る、事、あ、り、その、ま、ち、と、大、切、て、置、き、あ、り

よまをなかりやくいやくと醋をくさるる人 日守

むめ屋すと美の款之梅花羹とかく日守

はまといかのるい 菜を煮る かのちいさ時を日守

不ぞちと云い 熟瓜の種人清核云 小野宮 家集は云女術す

のこよ不ぞちをあらひつよしてをうせ孫一をゆがぶち此

すれがみのうし ちろ志る海がれはうせまれを

「好まへん」 和名抄は熟瓜 和名保曾おとんり

貞丈云ホブアチノ畧語ホブナ也 瓜ノソコテ自ラホクハ路タルナリ

其食はる 瓜の甜瓜と云物之 美をよめえささ志の細すた

て筋のり古代は不ぞちと云い 今に江戸はすくすくをうかす

多美濃の國 真桑と云所より出た瓜名物之他國他和

まを作り出せをわいあべて生桑瓜と云い 多理あれが今

江戸までいよびてすくすくをうかすといふ

たさうこと云い 海龍乃事之本名こと云い 生あるはあまこと

云葉をて串よさういふをいふと云えくこと云

いふのうすいあすのちいさす時をいふと云い 存の腹よりす

の如くある物あり あすいふは江戸はすくすくと云あすのちいさすをいふを

江戸までいよびてすくすくの 魚とすくすくあり

久松と云い 細豆の芽之 汁よする納豆の芽之あ物 致と書あり

殿中申次記より久喜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

一粉コメ熟マクと云ハ點心テンシの類之涼氏物語より木の巻高たの

つき杯どもまてあぶくまのせあり云々細流ニ熟マクいハ餅セチ

會エの時トもあリ銀鈍ギンツツといハりハんトあハおノ熟マクハハ花ハ

餅セチ情ハ粉コメ熟マクハハ五ハまハあハいハどハまハてハ粉コメりハてハ餅セチハハて

ゆハでハ甘葛アマツラをハうハけてハこハ粉コメあハはハせてハ細ハきハ竹ハのハ首ハをハしハて

そハ中ハまハいハくハをハいハ入ハてハあハをハいハおハきてハつきハ出ハしハてハそハ姿

双ハ六ハのハ調ハ度ハのハぬハくハまハるハがハいハうハつハ不ハ物ハ語ハ内ハ付ハのハおハとハ

よりハまハらハうハどハのハぬハきハのハかハおハ不ハまハきハまハいハをハ粉コメれハまハつハきハ

見ハりハ

細流の花いろ花
鳥の尻委シ可用
と

延喜式内膳式ニ
粉熟白米ト大角
豆兩種ニテ作ル事
見ハりハ

今案粉粥、
即粉熟也

一 碁子キ麩コと云ハ小麦の粉を水ハでハこハしてハ落ハすハのハしハ

めハ多くハ竹ハのハ首ハのハ切ハ口ハをハ内ハのハ方ハれハ肉ハをハ削ハ皮ハのハ方ハをハ落ハ

又ハのハぬハくハしハてハ豆ハのハ粉ハをハ衣ハまハつハるハ

大ハさハ碁ハ石ハのハこハとハしハ夫ハをハゆハでハつハまハ豆ハのハ粉ハをハ衣ハまハつハるハ

一 ちハとハぎハのハ事ハ染シキのハ字ハ也ハ本草綱目ニ時珍シカハ曰ハ單糯粉者ラ曰ハ

染シキ單糯粉者ラトハ粳米カヲ交ハズハタハと何ハノハ是ハハ唐ハのハ染シキと云ハおハのハ

日本ハのハ志ハとハぎハのハるハりハ、あハをハいハ日本ハのハ志ハとハぎハとハ唐ハのハ

染シキと、別ハありハ 染シキノ字ハヲハシハトハギハノ字ハニハ古ハヨリハ用ハ来ハリハタハレハト

雜記六

四十五

四條流献方口傳
書云染トハ上古ハ
米ノ粉ヲ淨水ニテ
コ子テ團子ニシテ
神ニ奉ル今ハ蒸
饅シテ春テ鷄子
形ニ拵也

神道類聚名目抄子云餅米ヲ蒸シ熟シテワグクニ春
 鶏子ノ形ノ長中ガ如ク造ルナリ
 此右の神道類聚名目抄ニ入リ
 神祭ニ用ルもの之の○ワグクノ形の餅
 をシトギズト云ハ是の形ニ似たる也

とぎハ神道類聚名目抄子云餅米ヲ蒸シ熟シテワグクニ春
 鶏子ノ形ノ長中ガ如ク造ルナリ



五種の削物云ハ大草流ハ青 黄ハ赤
 白 黒 此五種をうすく削きて手抄

一 屯食ト云ハ子孫を飯のりく保氏おぼえきりつ下の事
 云ハ六角ノワゲル折巻の形なるもの
 一 屯食ト云ハ子孫を飯のりく保氏おぼえきりつ下の事

屯ノ字アツルニトモ
 飯ヲ握リテアツル
 ル也

とんちき禄のりひつと何り孟津抄云屯食つとひひま
 云下らふ子孫強飯者の子と何り貞丈云強飯を握り
 のりて香のむ子のぬく丸く少長くなるを云今も公
 家方にてハ握食をどんと云ふ由京都の人おぼせり

一 鯉をハ焼て食する物と今世云あるいせも古ハ焼ても食ける
 也新猿樂記 云鯛酢煎鯛中骨鯉丸焼と何り
 トハ鯛ヲ筒切ニスレハ骨ハ中ニアリ
 今世鯛ノワシホ黄ト云モノノエト飲

一 飯を食ふ見まきり式沙威ノ餅記まきりかべき若のり

汁の汁 本膳の汁を吸て出さ
 ニニの倍の汁を吸を云 さいのさい
 膳ボ 乃
 膳ボ 乃
 膳ボ 乃

おこし 梳と箸とを一度はさき二度はさき
板のうしろをのめの時ひきもろくもあま

あれが丸くちりをやりてまじい
うらまてさいをうらまあり
飯つぶ又さいふどのさきふり月
ゆるを箸を懐くてねがうさ
ハ箸をえおし 箸先をよへて特てさいけをさる
杖をさるてさきをさるをいふ

袖はるの箸 右の方よりさる
さるさいけをさる

箸先ハ二寸ありす
箸をさるぬさぬ折さる

物く 以上貞丈注を加ふ

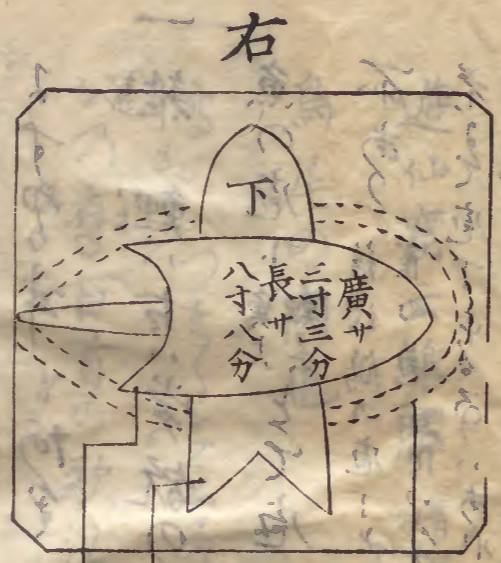
一 矢箸餅のり兵具雜記云具是の祝言の時看

幸と何きて矢箸餅の圖あり光源院元服記

二重と矢箸餅を法座あは備一おくる見入り

行松調進の
由見入り

ハウカシノ葉



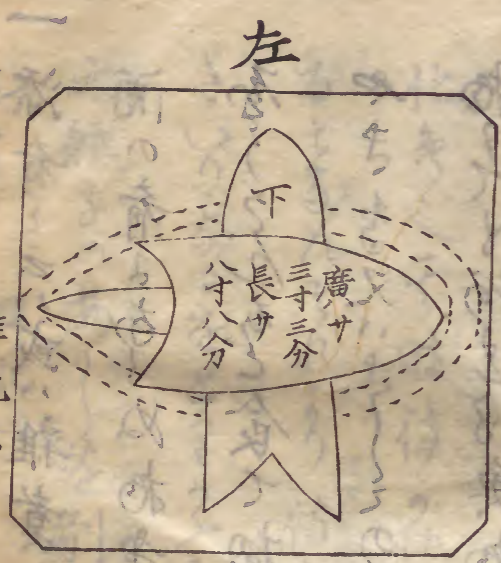
ハウカシノ葉

此圖兵具雜記より

人前 看右は有をれちる食同右の手
是上の餅をたりのこくも喰也

矢箸餅 看左右二別ニアルト見ユ

トガリ矢ノ形 右エ有ナルヘシモチラ食テ
後ニ有ラケヒ酒ノムベシ



人前 左より喰同左の手も餅ハ下の
矢箸のさるをさるのさるおる

人の前六也以上六のさるある

餅数十二也 右兵具雜記ニ見エタリ

雜記六

四十七

一添肴ソノサカナと云ハ或ハ雜煮ミゼ或ハまんぢうマンヂウ魚イサのめんメンさサめメのノおオハ

酒サケの肴サケ又ハあアぬヌおオ多タ肴サケをサてテ出デすス之ノヲヲ雜煮ミゼまんぢうマンヂウ

大オホ魚イサうウんンちチと食クハてテ細ホソ添ソ肴サケをサ合アてテ酒サケをサのノむム之ノヲヲ肴サケ也ナリ

也ナリきキ肴サケ又マタハハさサしシ之ノヲヲ膳テ又マタ下カ組ク行コもモ何ナニもモ又マタ吸ス

おオもモ何ナニもモ魚イサ物モノの肴サケをサ別ワの膳テに載ノせセてテ本膳ホンテの脇ワキ

にすニすスゆユのノ肴サケもモ何ナニも

一雜ミゼと鯉コイハ古コノハ賞カウ祝シの肴サケあるアル故ユ庖丁ホウテイ家カもモ魚イサの庖丁ホウテイ 魚とハ

魚イサの庖丁ホウテイ 魚とハ 鯉云 とて庖丁ホウテイの式シキ法ホウありアリされレハ鯉コイもモ鯉コイもモ名ナ

不フありアリ 後代鶴の庖丁といふは 右ハ雀を賞祝とせし故ハ古ハ

菜サイとて庖丁ホウテイとあるアルハあれレもモ雜鯉ミゼコイ 白丁とて貴人の あとの如く式正の事ハあはれ

一鳥トリのひヒつツれレと云ク鳥トリの尻シラのノとトづヅまマるル之ノ名ナ和名抄ワナヒナ云ク膳テ

遊仙窟ユゼンクツ云ク雉キジ膳テ 音翠師説 ニ比太礼 説文云膳 今按如許慎説俗所 謂阿布良之利是也

鳥尾トリビの肉ニク也ナリ

一鳥トリのべベつツと云クと云ク雉キジ子コは限リりリるル之ノ名ナ近衛チカノエ松山マツヤマ

公キミの鷹トビ百首ヒャクシウの歌ウタ注ツ云ク侍サマけケのノ昔キナ禁野キンノの雉キジハヤエエ羽ハ

すスてテ足タラシもモさサりリ何ナニもモ之ノ有アりリとト云ク之ノ有アりリとト云ク鷹トビをサれレとト云ク

化カ多タくク之ノ時トキ侍サマけケをサとトみミあア 彼化多をささせけ

るとルあアんンそれレよりヨリ侍サマけケハハちチもモりリてテ何ナニもモ鷹トビふフれレ也ナリ

とトいイひヒあるアルをサとトみミふフハハ侍サマけケハハあアいイまマれレハハすスくクとト云ク不フ用ヨウ

之ノ雉キジ子コのノあアりリをサ別ワ足タラシとトいイひヒあアるアルとト云ク之ノ禁野キンノの雉キジ子コ

一 鯉の三角皮の刺躬と云尾先の肉の方をさきさて盛るく
 目 カサ子カワ ぬれを添て内躬盛るく砂摺のひれをいし摺のひれも

云も水晶皮ぬれ盛あり 四糸流杖方

一 松茸推茸志あどどの料理は自然傷らる人も有り

防風を膳に入るるも此理之防風の本の子の毒を
 去るゆめく同あ

一 鯉の内躬の刺躬といふ内躬のるく鯉一ツを砂摺の
 ぬれを添て内躬盛るく砂摺のひれをいし摺のひれも

甲を右板左板のむせともさく鯉をおろし片みの
 方を中より二つは切尻の方の堅く五つは切尾の方を堅く



四小切く鯉一ツを
 男女へさるあま



右ニ生
 姜左ニ
 酢



頭ノ方
 左右ノ躬如此切テ
 二人ノ内躬ニスル也
 右同書ニ見

一 腸煎ハ鯉の腸を煎て盛持ハ頭と尾とをさるく中ノ腸を
 盛也是ハ料理の時ノ内躬ハ右ニ生姜を酢ノ腸

煎ハ塩と生姜く 同あ

一 鯉をツマシ内躬腸煎二人分する時ハ尻もニツ子刺リ

尾もツマシワリて盛と必わい 同あ

一 汁會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 清房双彼也 同廿二日昨日有石
 桑内街小漬次有三十首御積歌今日此亭巡汁會也

