



清俗紀聞

第三

射帙

卷之三 冠服

卷之四 飲食

卷之五 閭學

77
2773
3

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 JAPAN TAUMA

圖書
2773
3

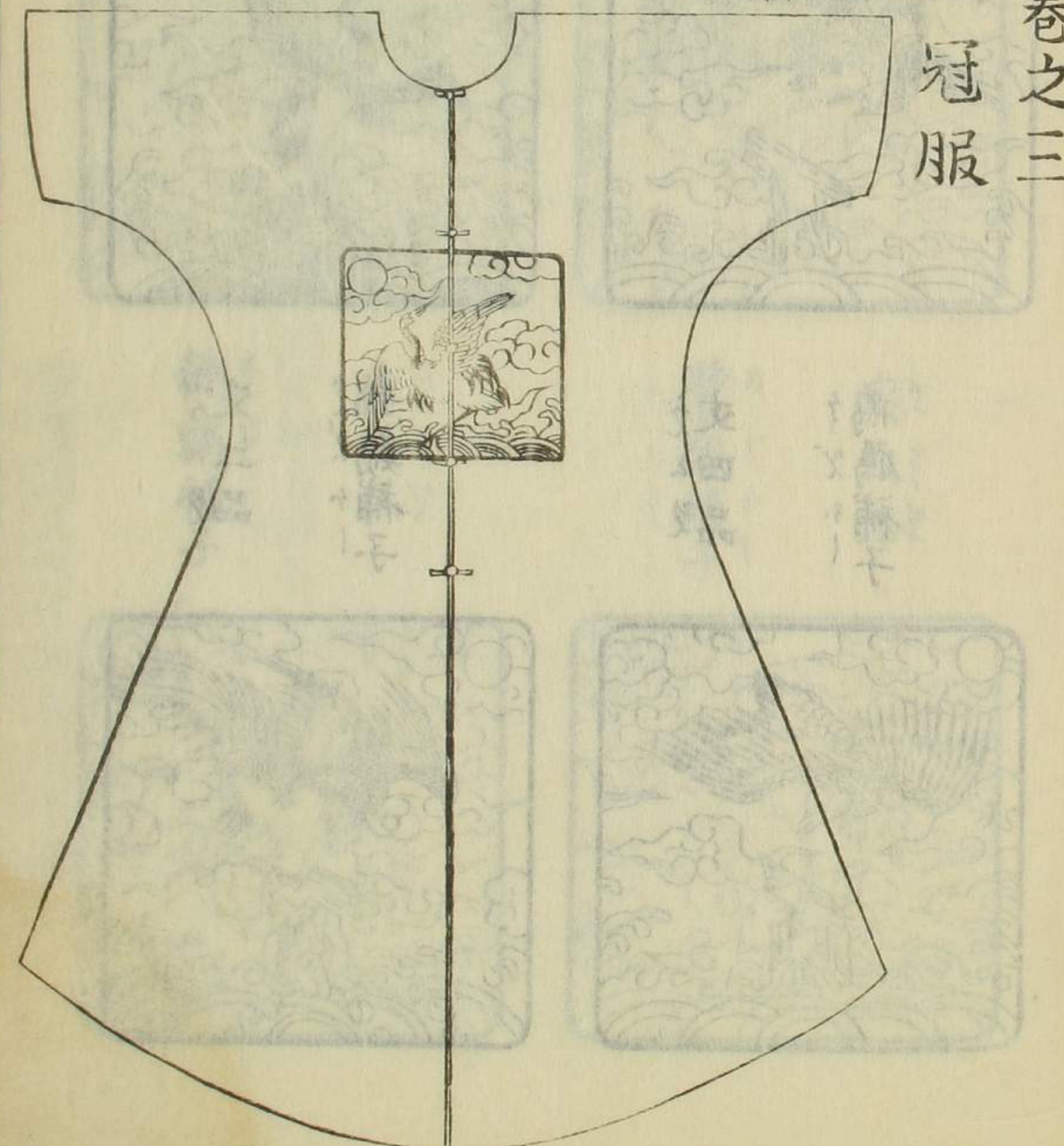
清俗紀聞卷之三

冠服

文武各官黼
服俱天青色

衣 裳

職之大小看前
後心補子分別



冠服

文七品
鸞鷟補子
けんとうふし



文八品
鶴鷗補子
けつとうふし



文五品
白鷗補子
しらとうふし



文六品
鷺鷗補子
ろとうふし



文三品
孔雀補子
くどうかふし



文四品
鴻鴈補子
こうがふし



文一品
仙鶴補子
せんとうふし



黼子
ふくし

文二品
錦鶴補子
きんとうふし

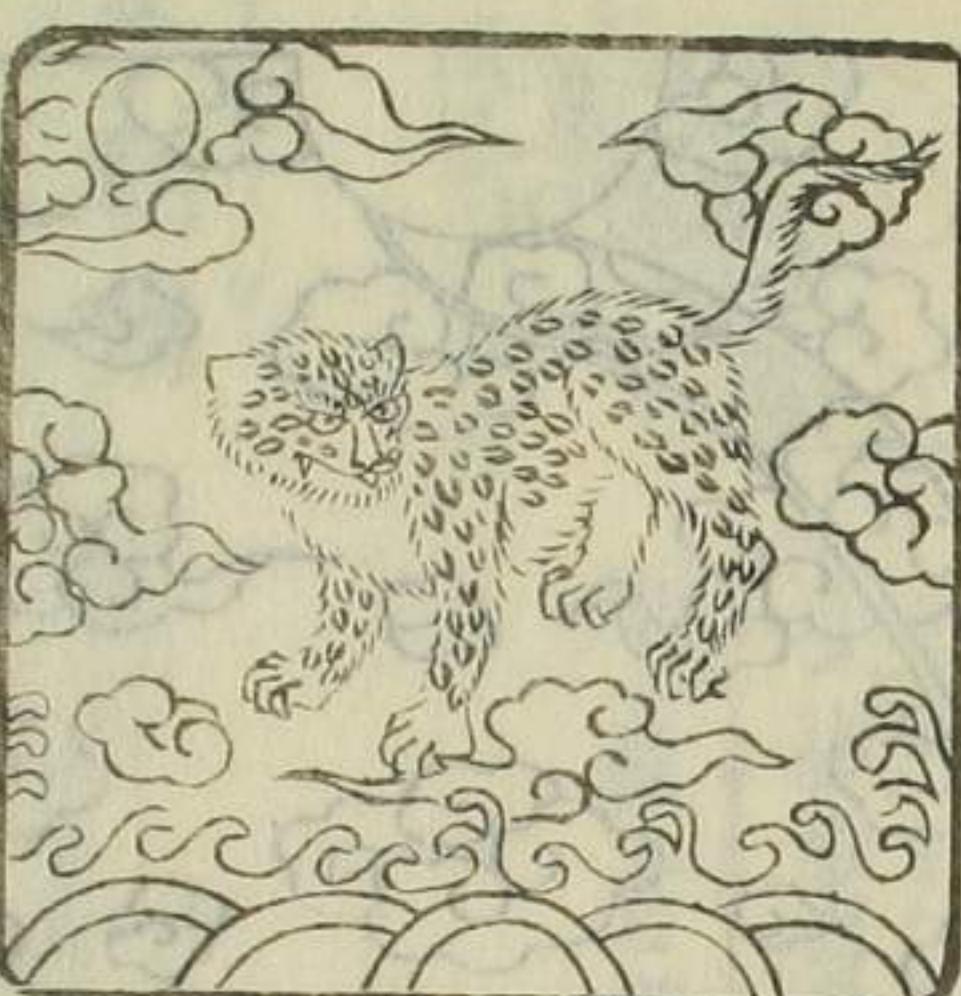


文九品
武七品
豹補子



武七品
影補子

武四品
豹補子



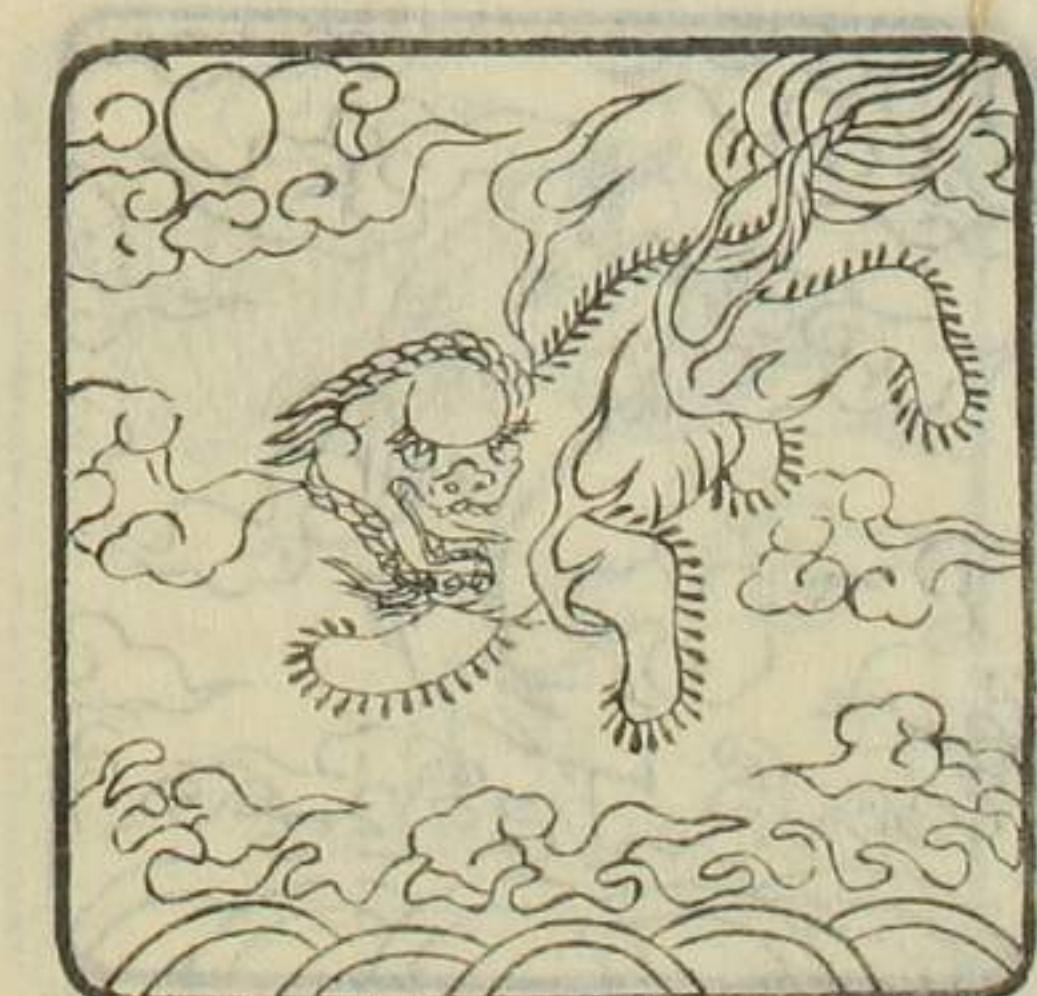
武五品
熊補子



武一品
麒麟補子



武二品
獅子補子



文九品
黃鸝補子



獨角獬豸補子

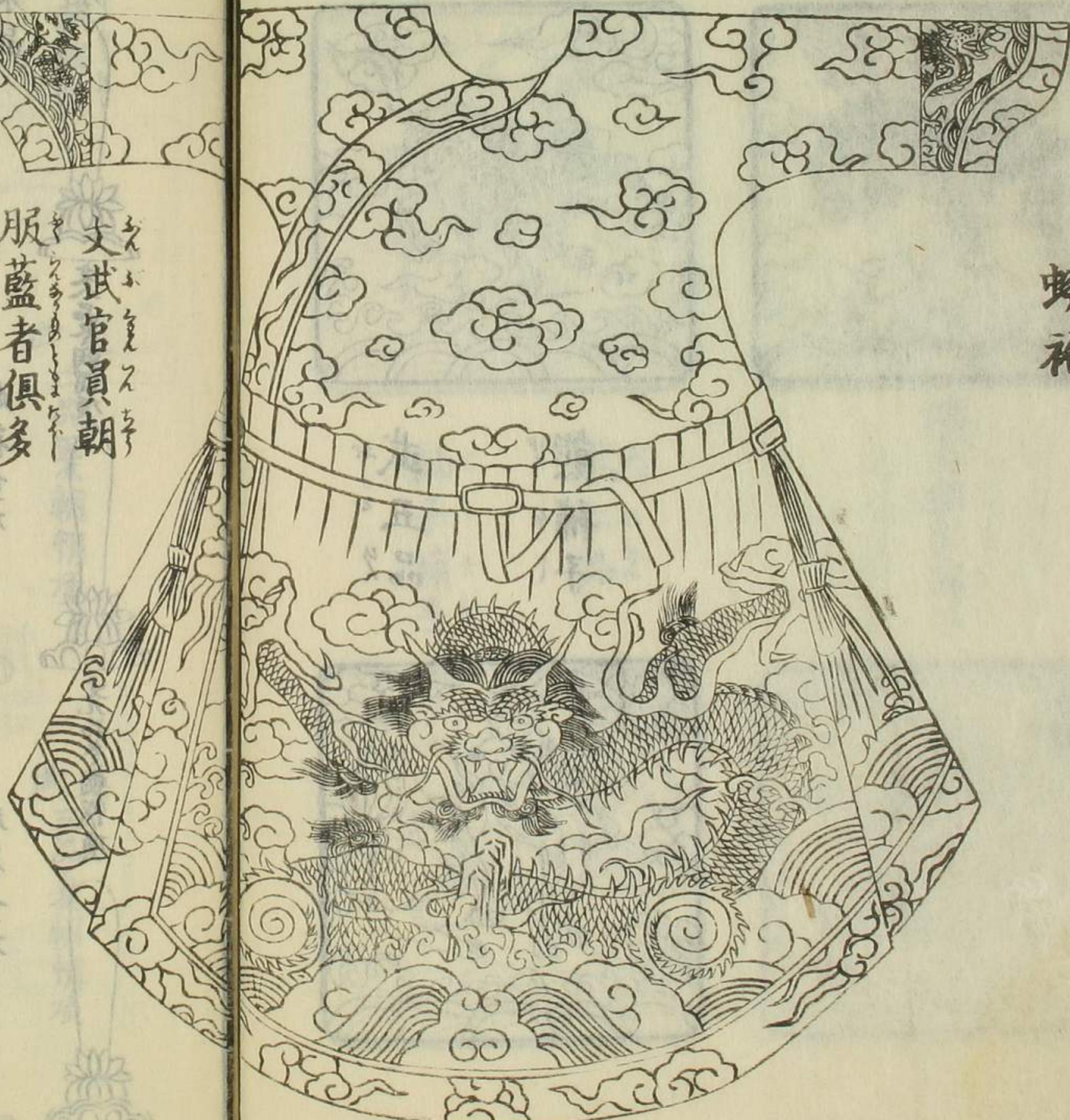


都察院及外省風憲各官補子

藍雲緞披肩
えんくもひせん

文武各官司

蟒袍
まほう

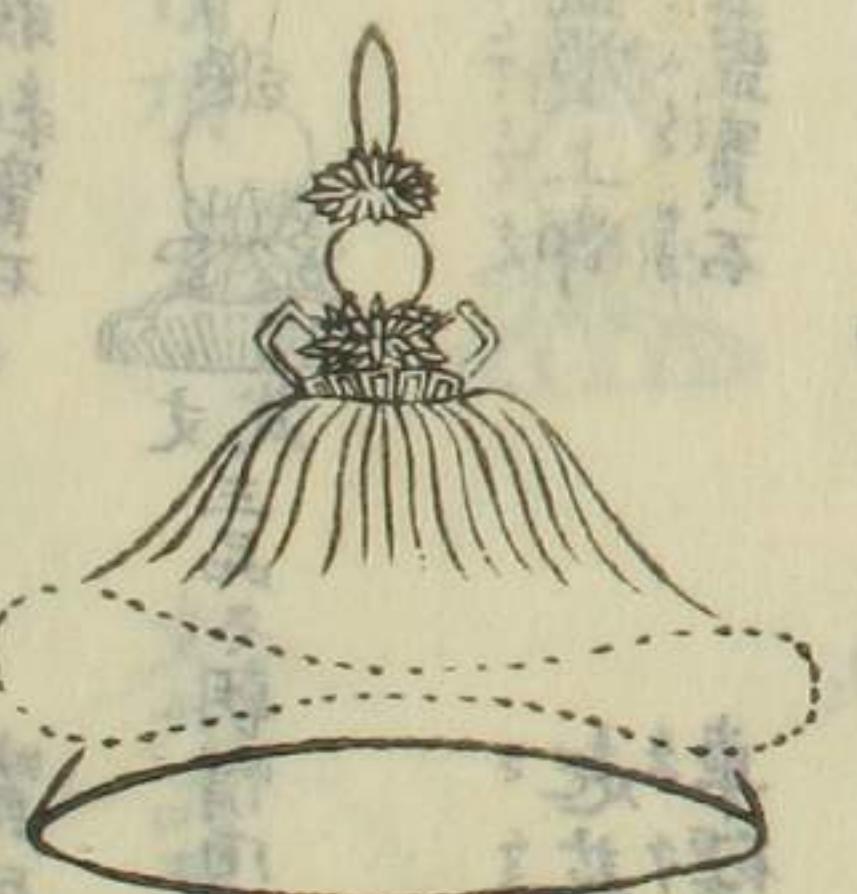
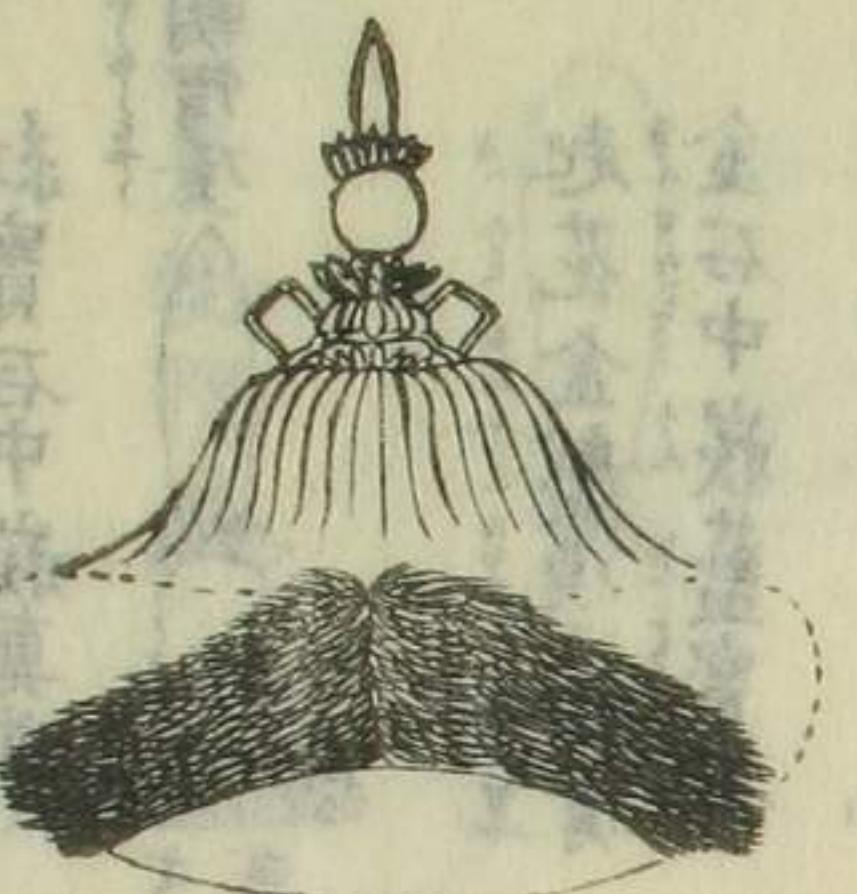


文武官員朝
えふくわんいんちよ

服藍者俱多

武文
とうぶ
冬朝帽

文夏
かわな
朝帽



御領

冠服

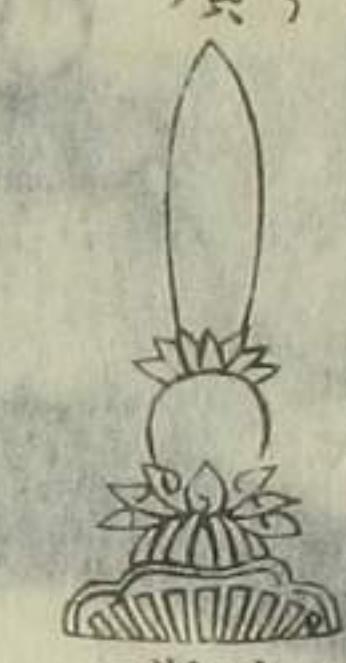
四

帽頂

起花金盤頂上啣

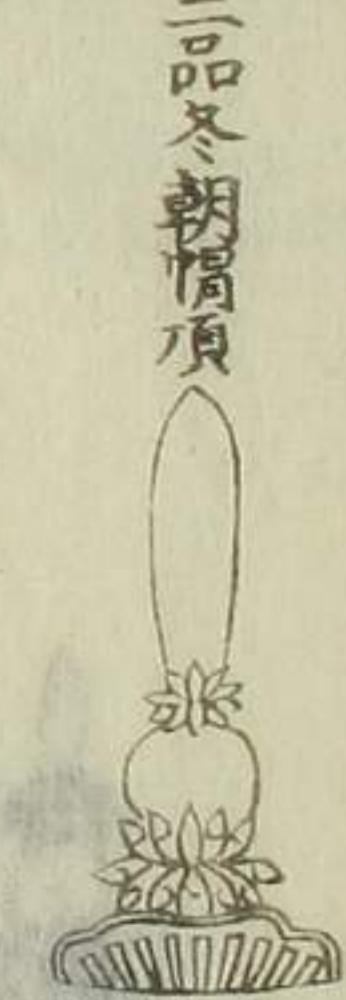
紅寶石中嵌真珠

文一品冬朝帽頂



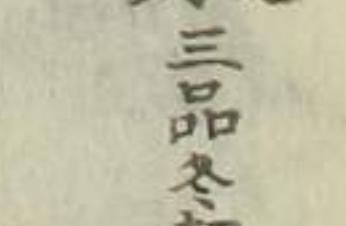
起花金盤頂上啣
珊瑚中嵌紅寶石

文二品冬朝帽頂



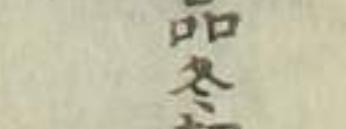
起花金盤頂上啣
寶石中嵌紅寶石

文三品冬朝帽頂



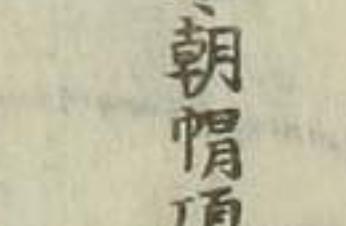
起花金盤頂上啣
藍

文四品冬朝帽頂



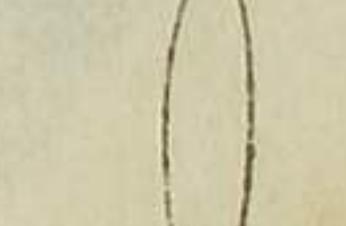
起花金盤頂上啣
藍

文五品冬朝帽頂



起花金盤頂上啣
藍

文六品冬朝帽頂



起花金盤頂上啣
藍

文七品夏朝帽頂



起花金盤頂上啣
藍

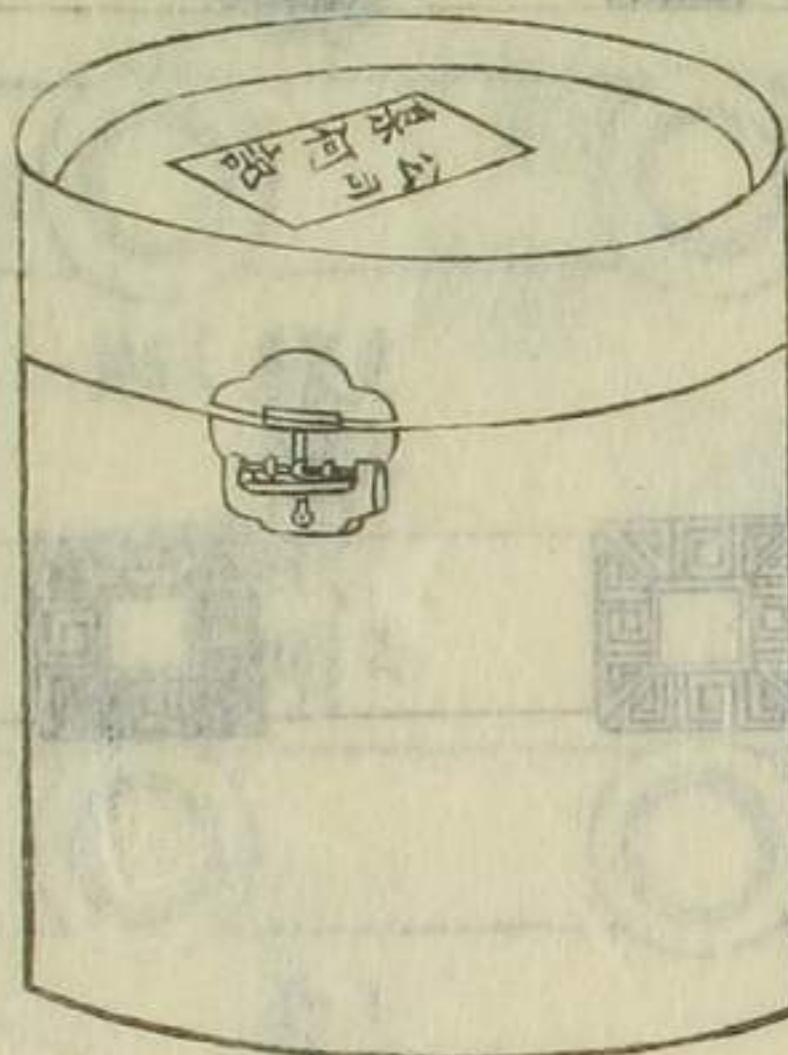
文八品夏朝帽頂



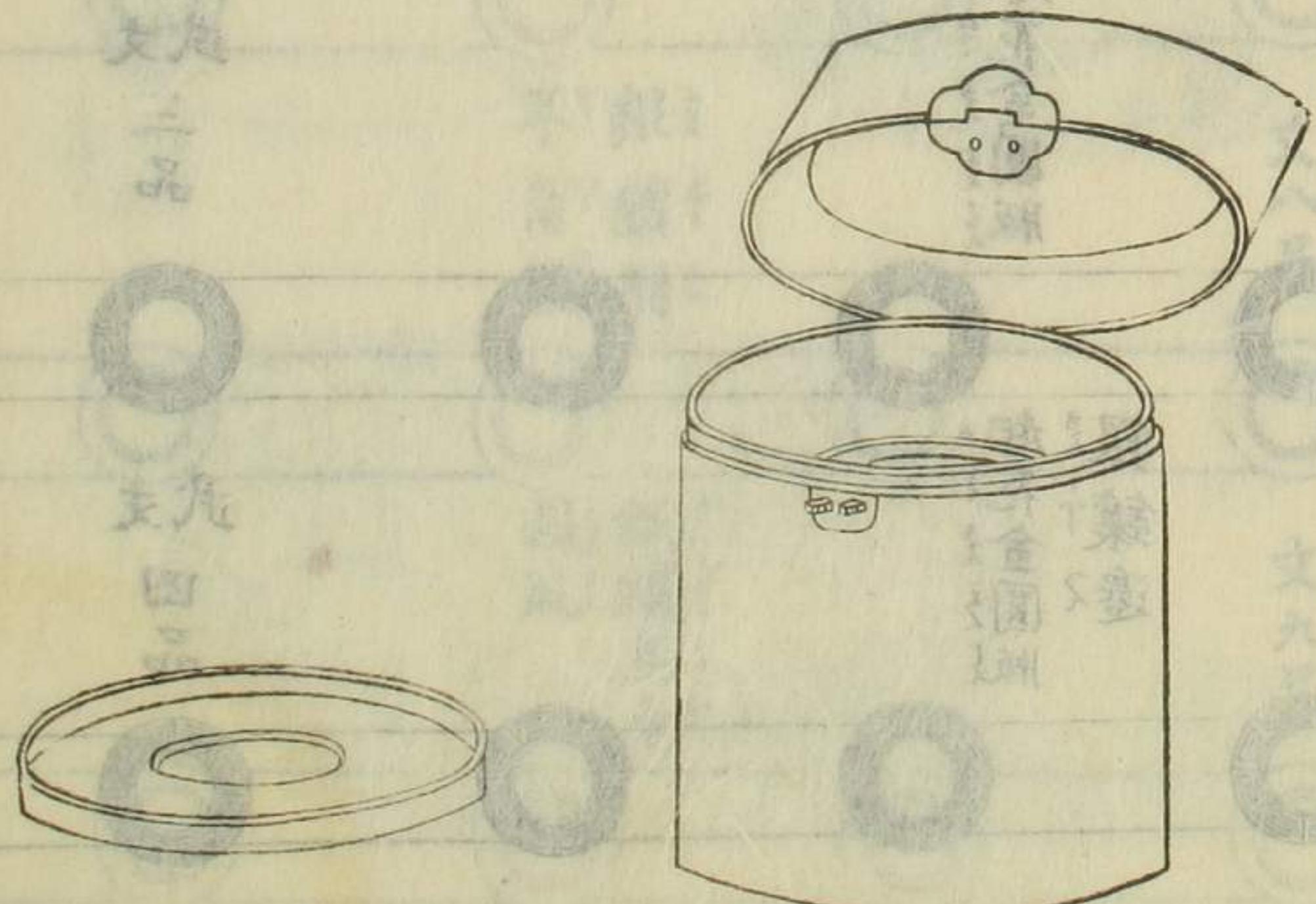
起花金盤頂上啣
藍

文九品夏朝帽頂

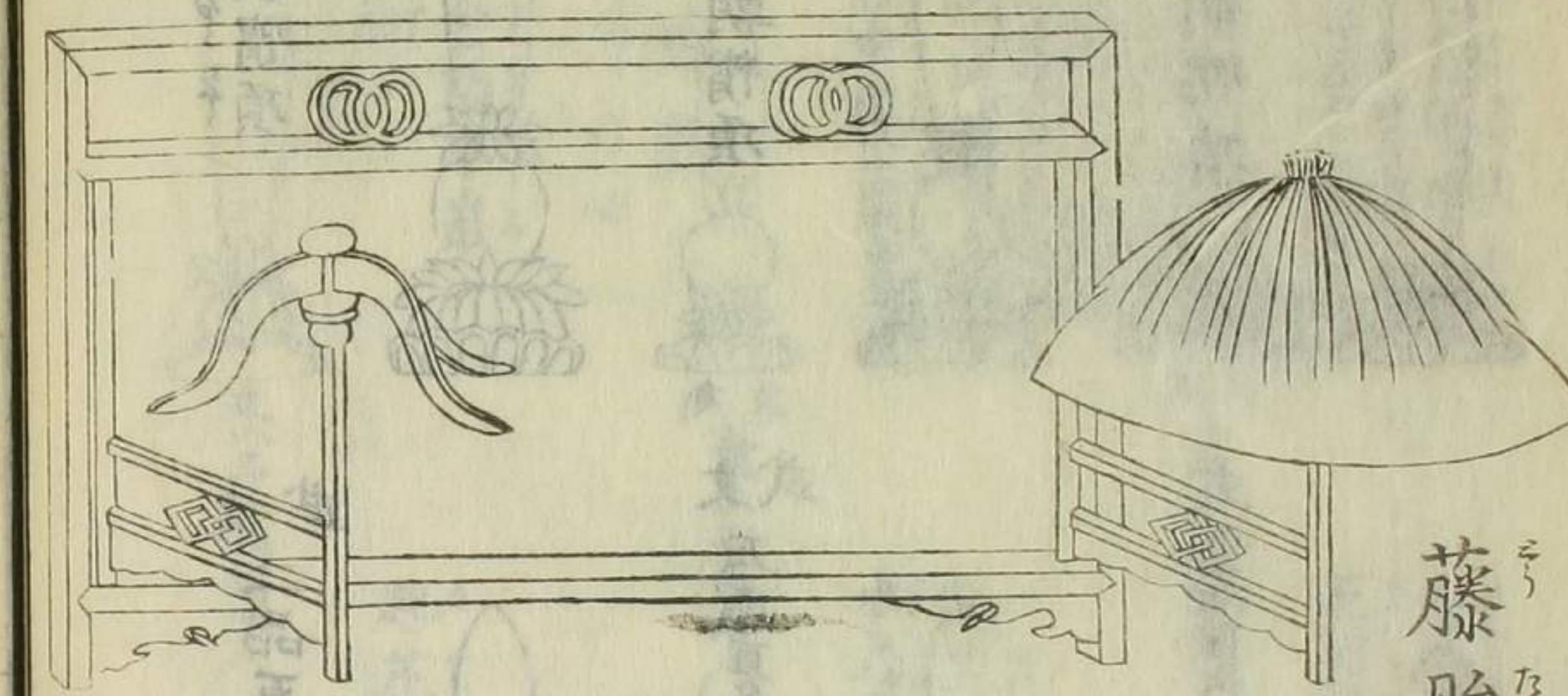




帽箱

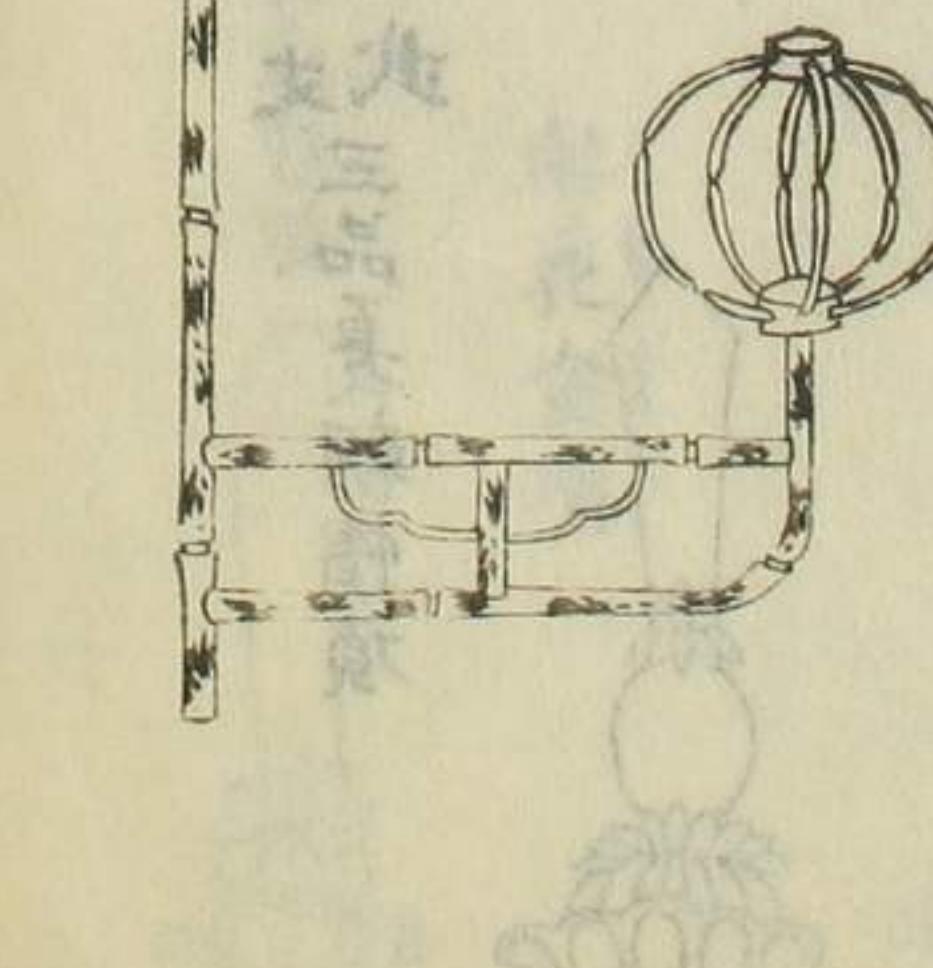


帽架

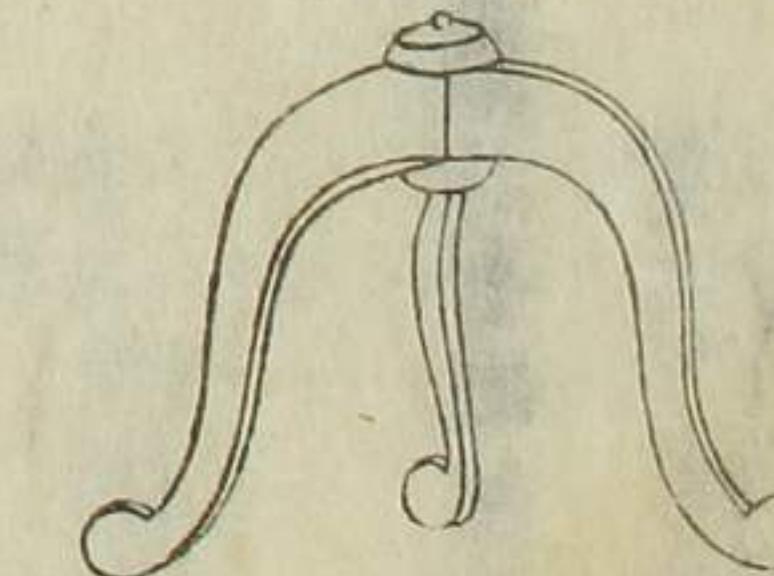


藤胎

帽架



帽架



大带

武文一品

金鑲方玉版
中嵌紅寶石

武文二品

起花金圓版
中嵌紅寶石

武文三品

起花金圓版

武文四品

銀鑲邊
起花金圓版

武文五品

素金圓版
銀鑲邊

武文六品

版
銀鑲玳瑁

武文七品

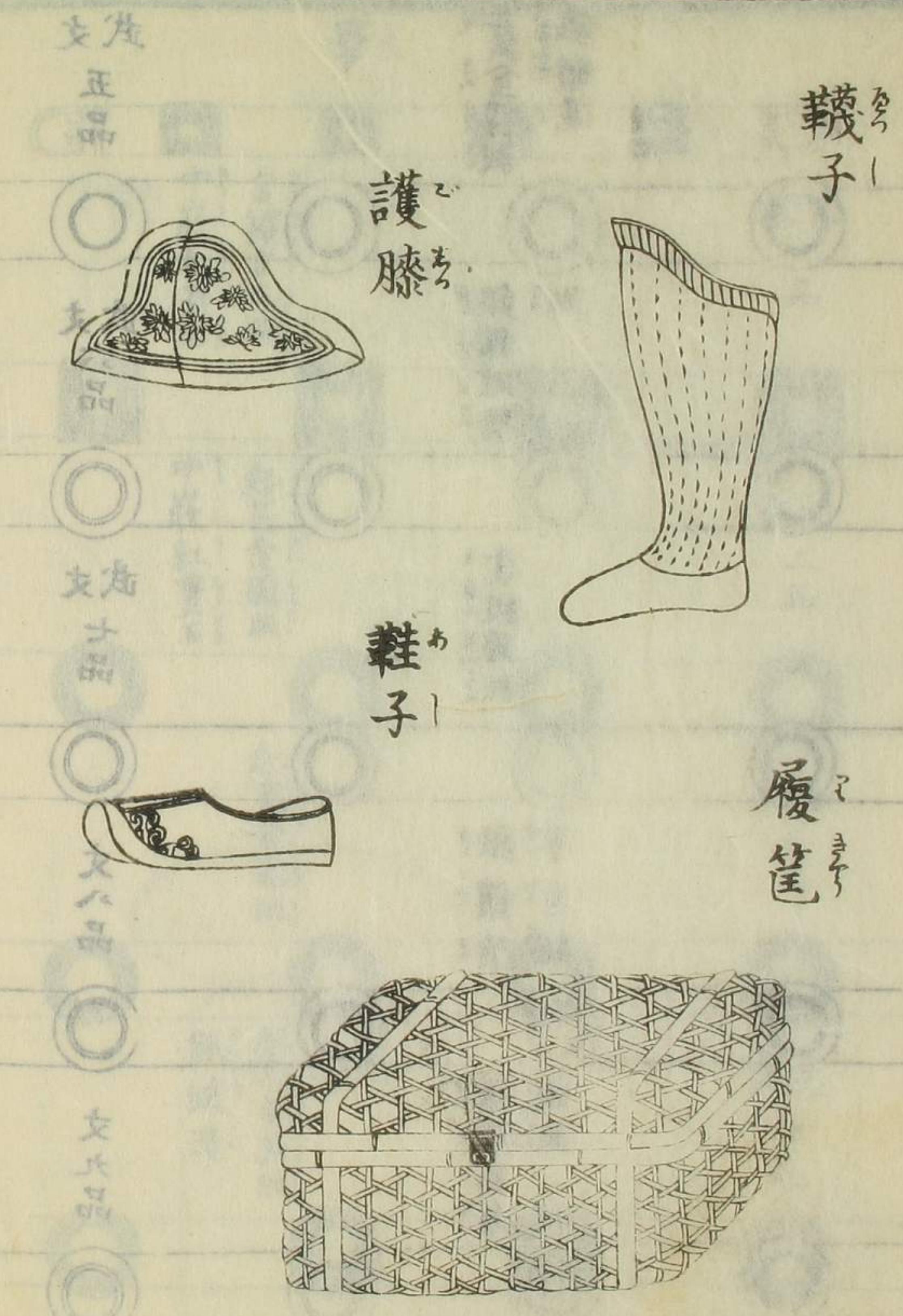
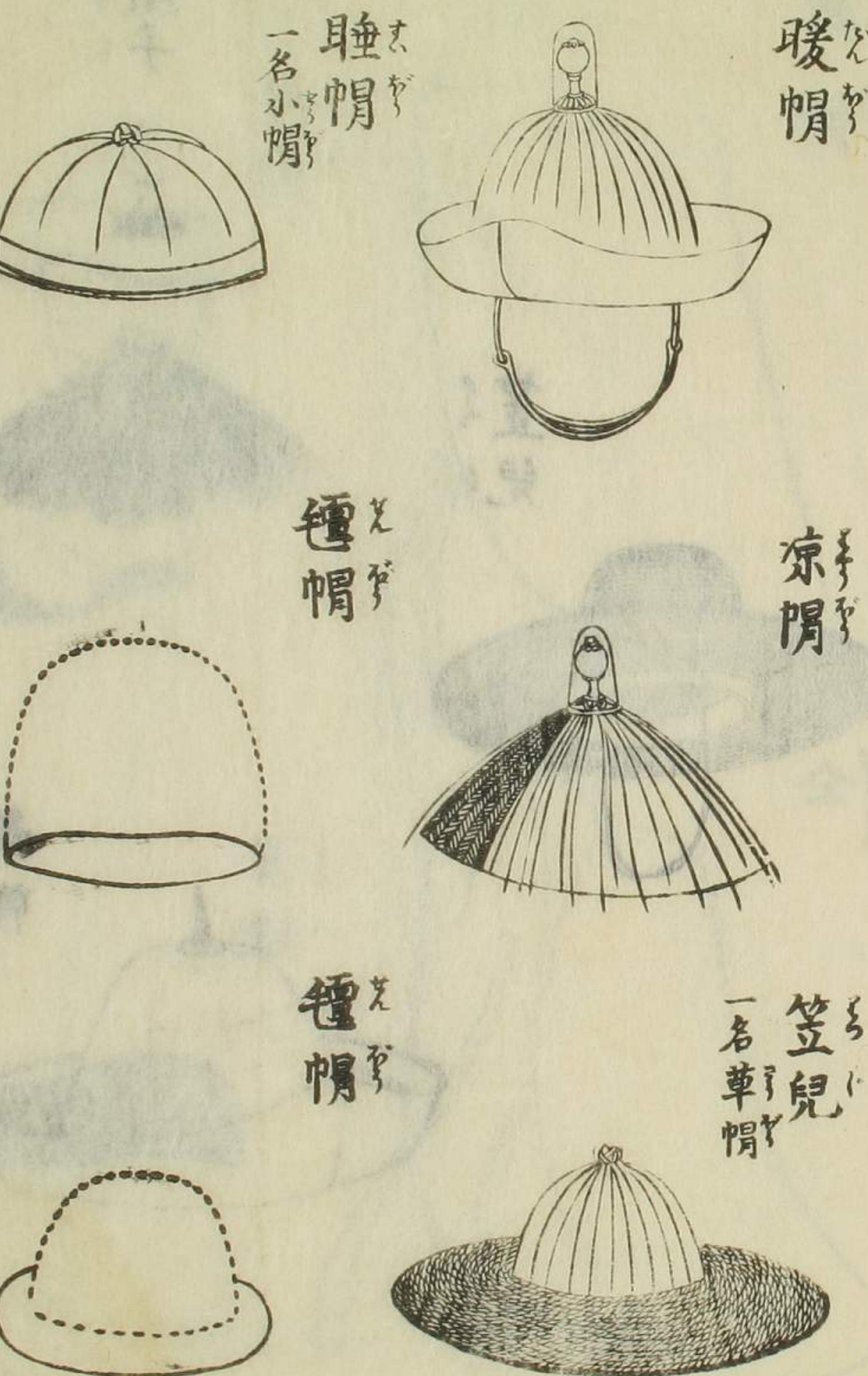
素銀圓版

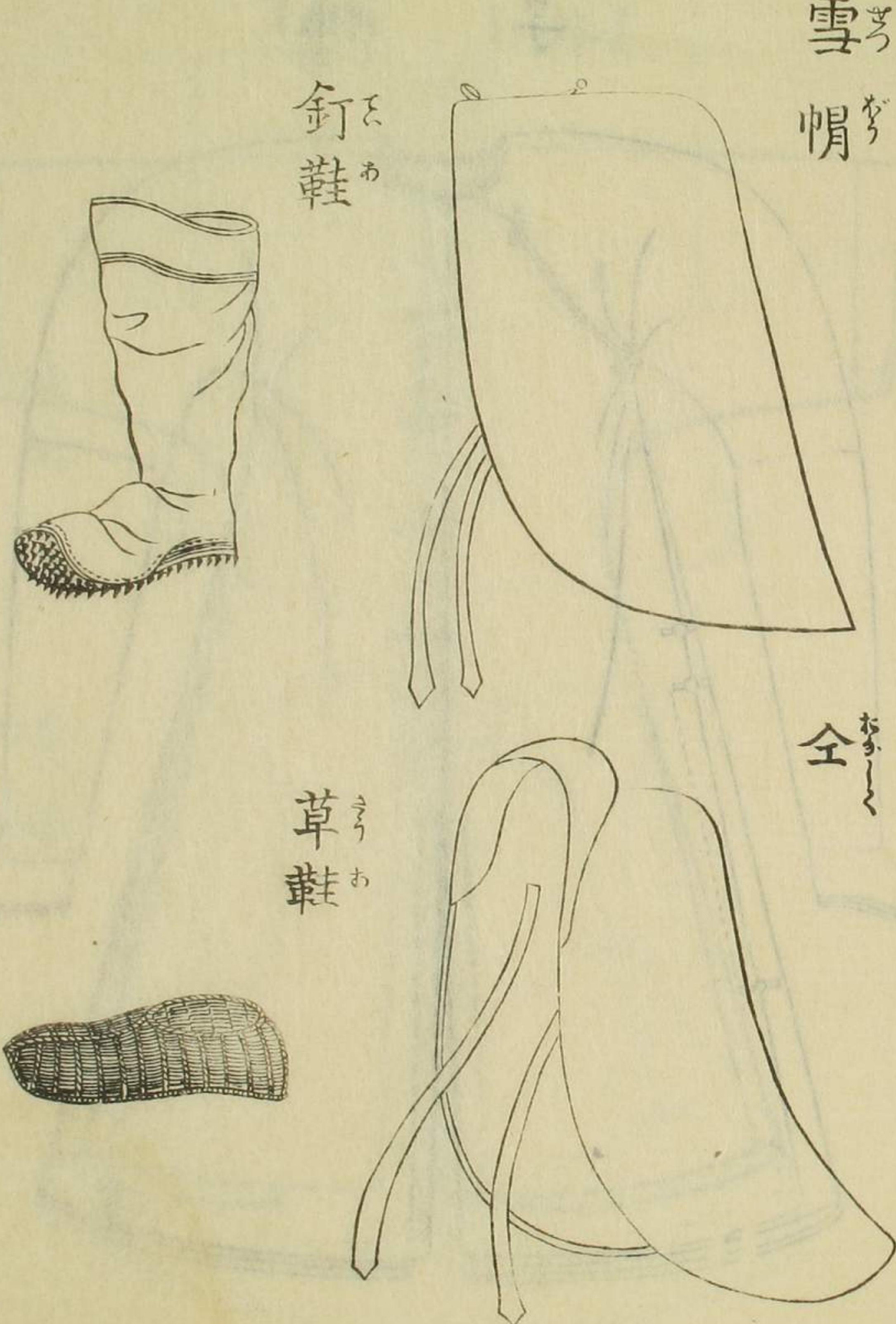
文八品

羊角銀鑲明月

文九品

圓版
銀鑲烏角





雪帽
全笠

草鞋
钉鞋

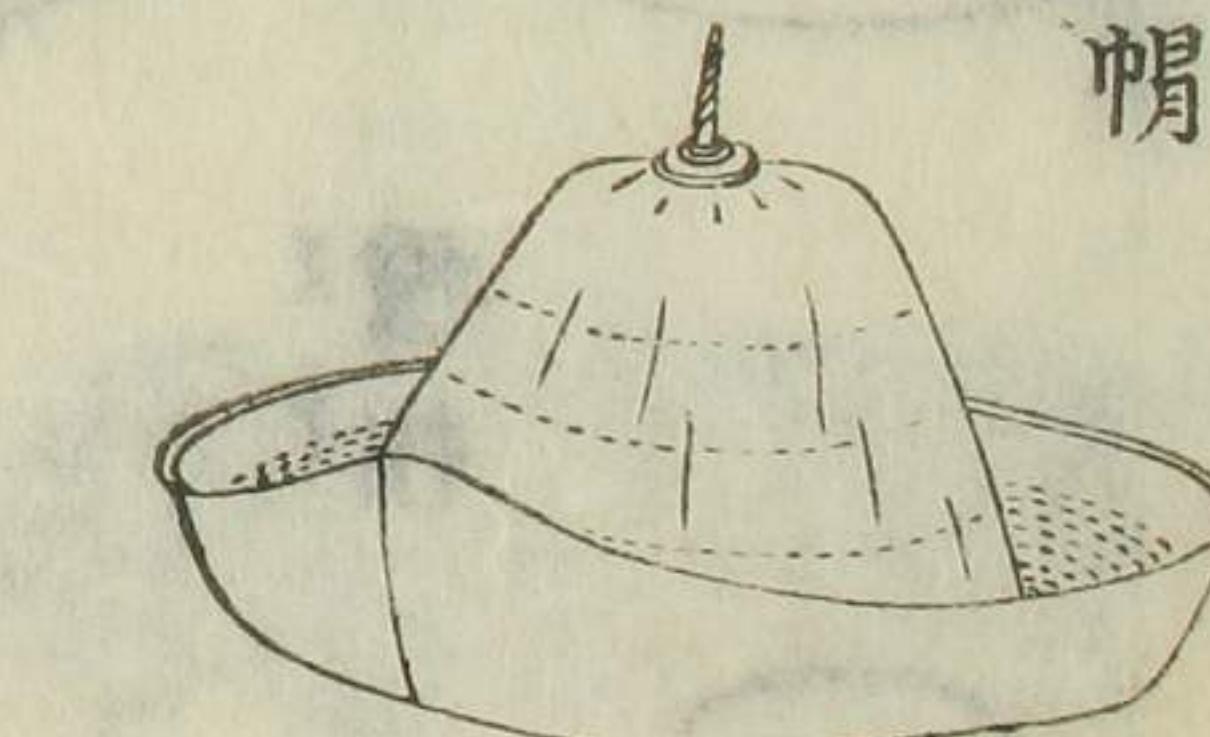
全
笠

项子

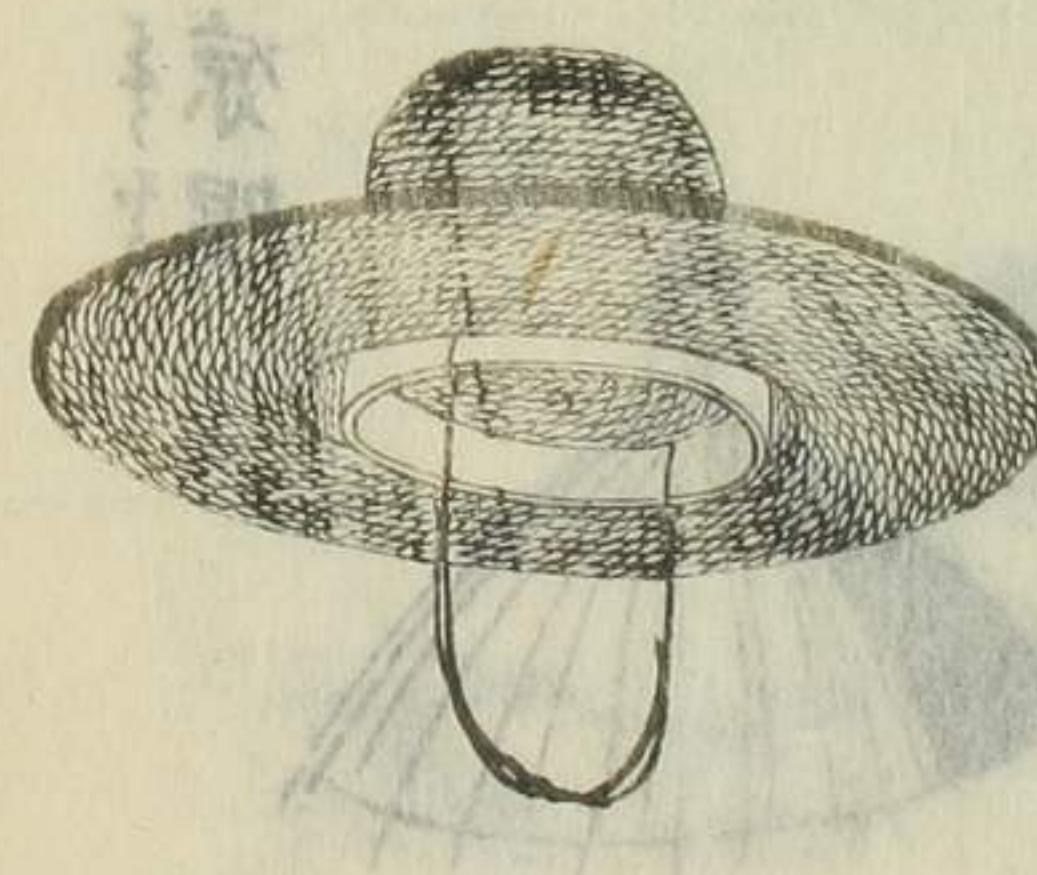


帽
纓

緯
帽



笠兒

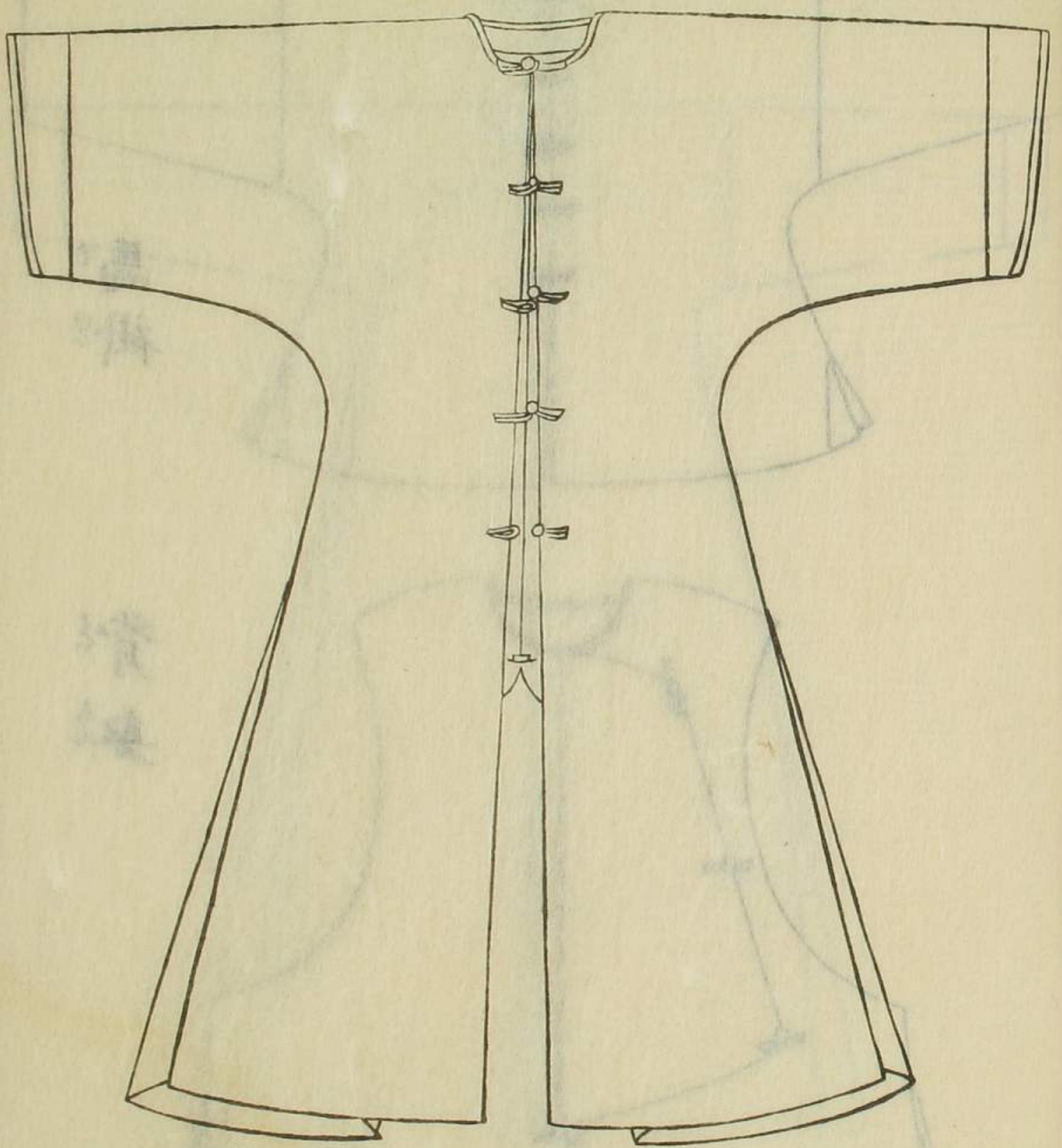


笠兒



綱目

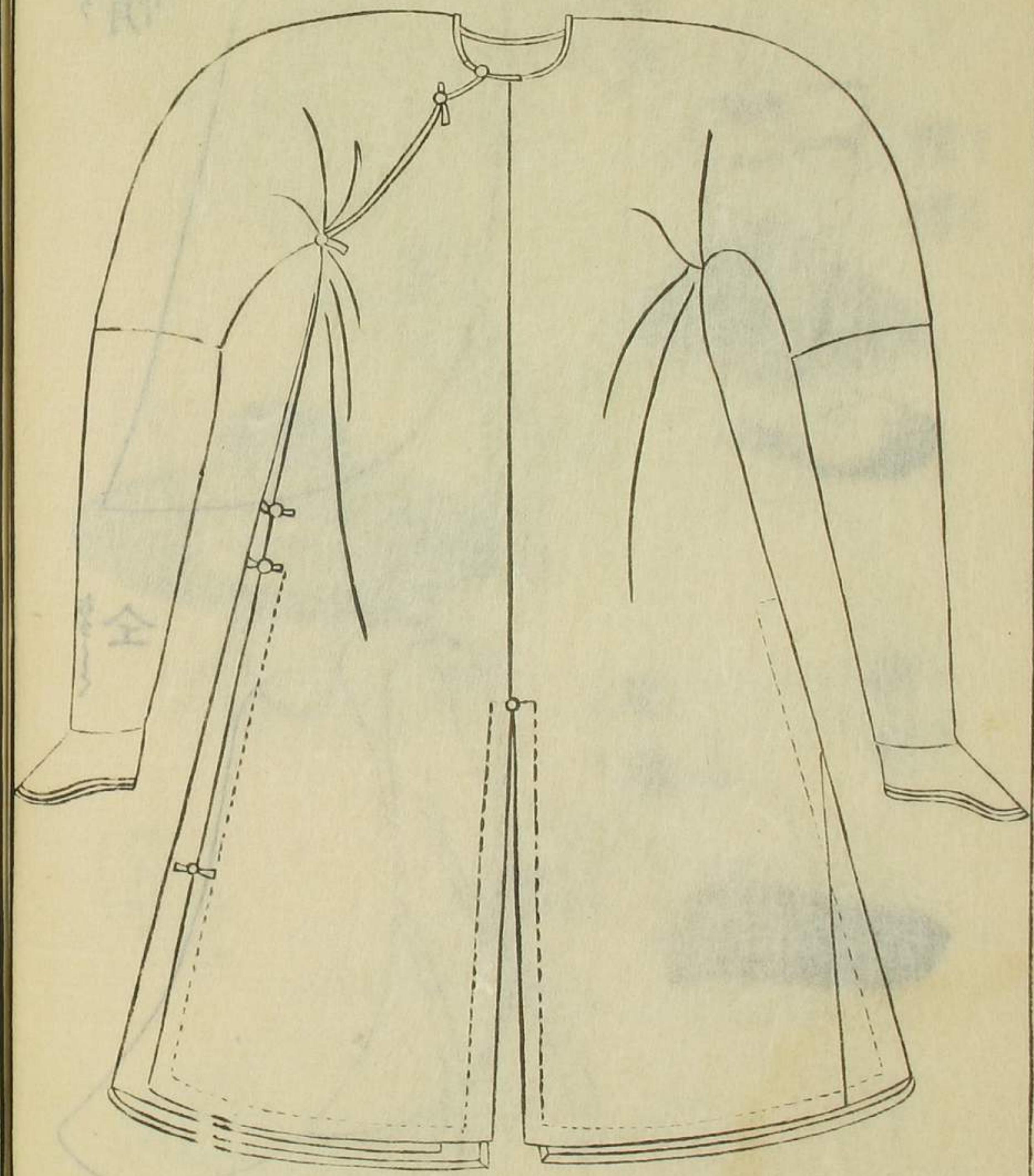
套外外



冠服

十

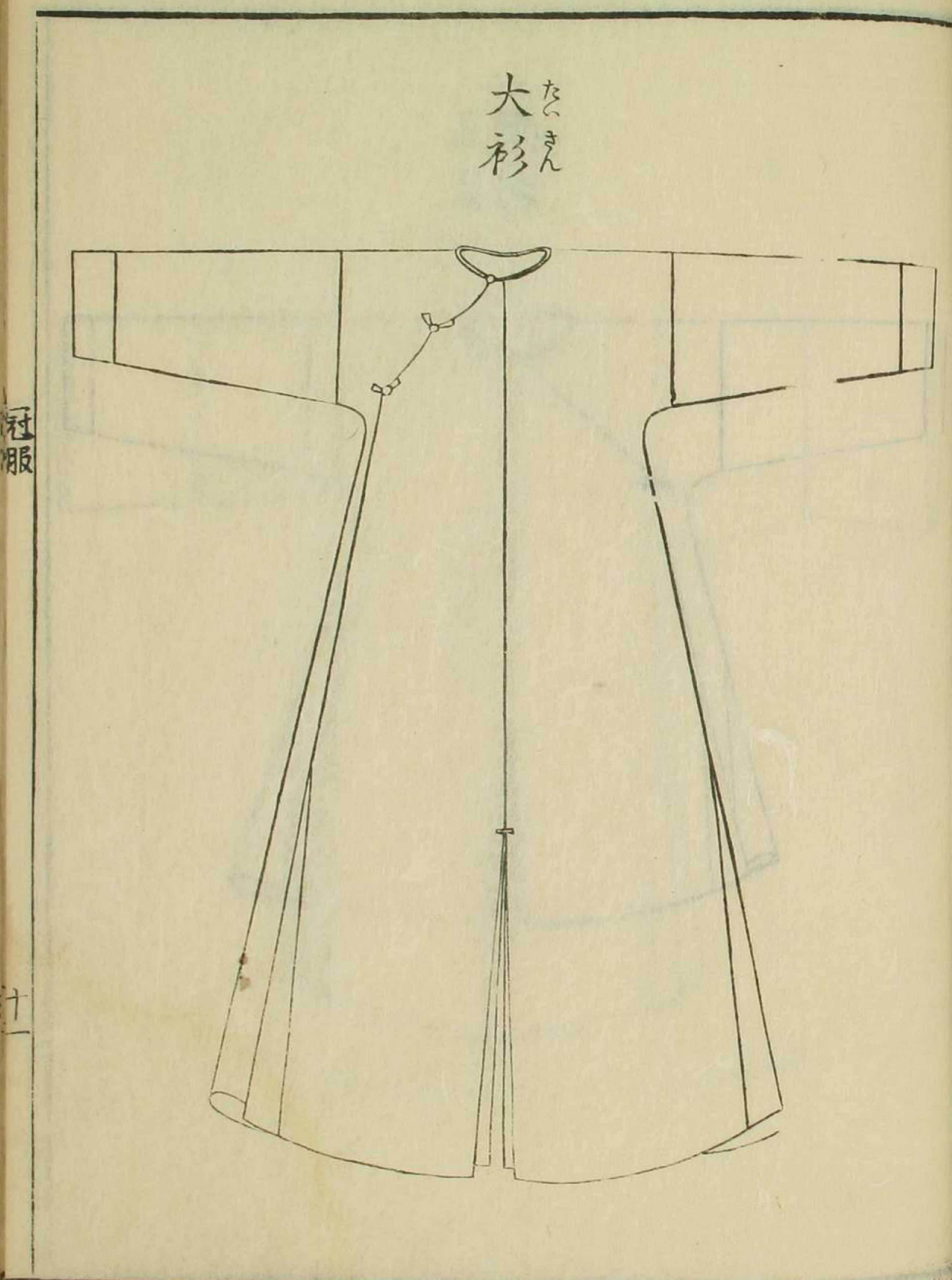
子袍子



靈子

十一

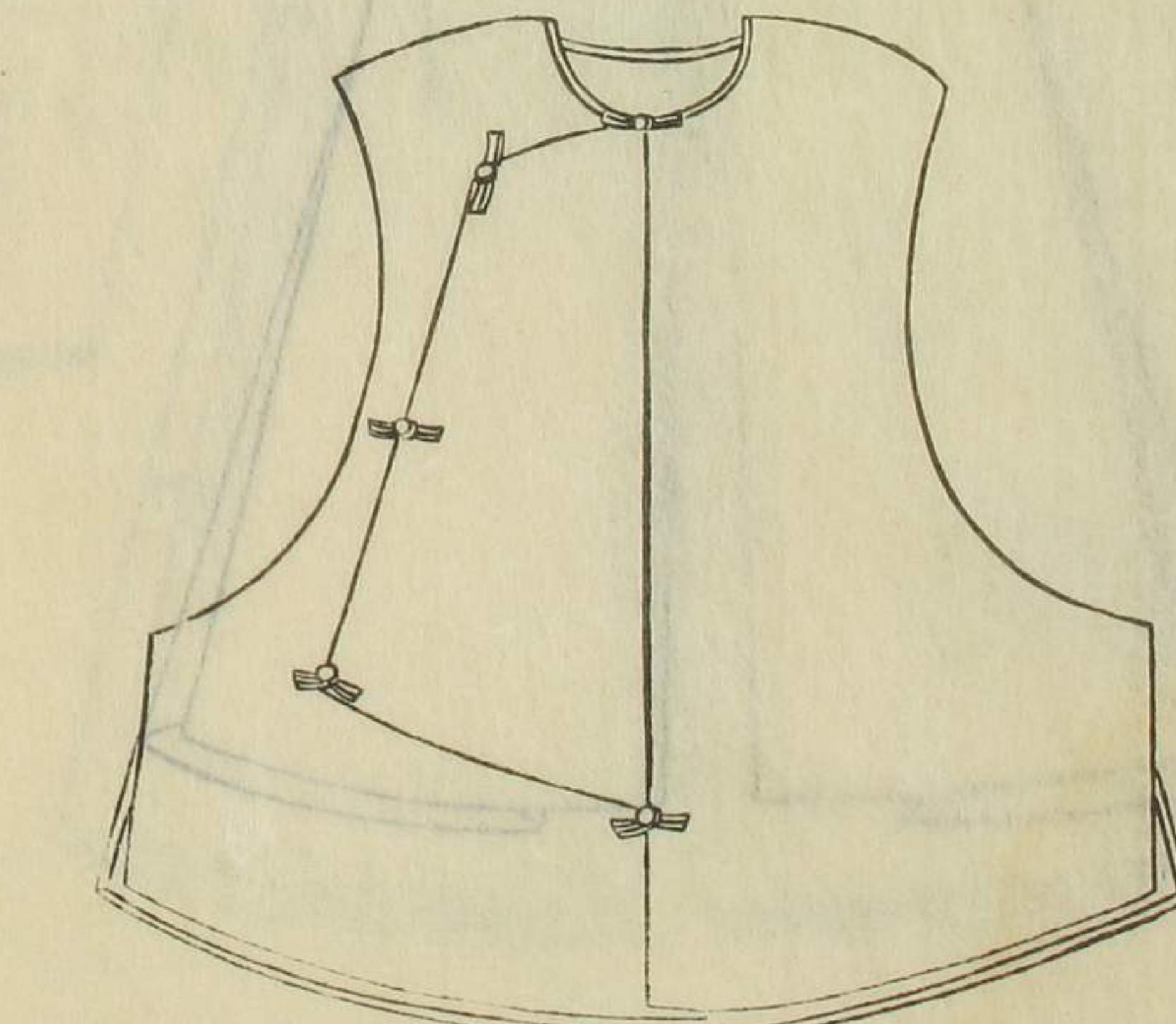
冠服



大衫
おしゃん

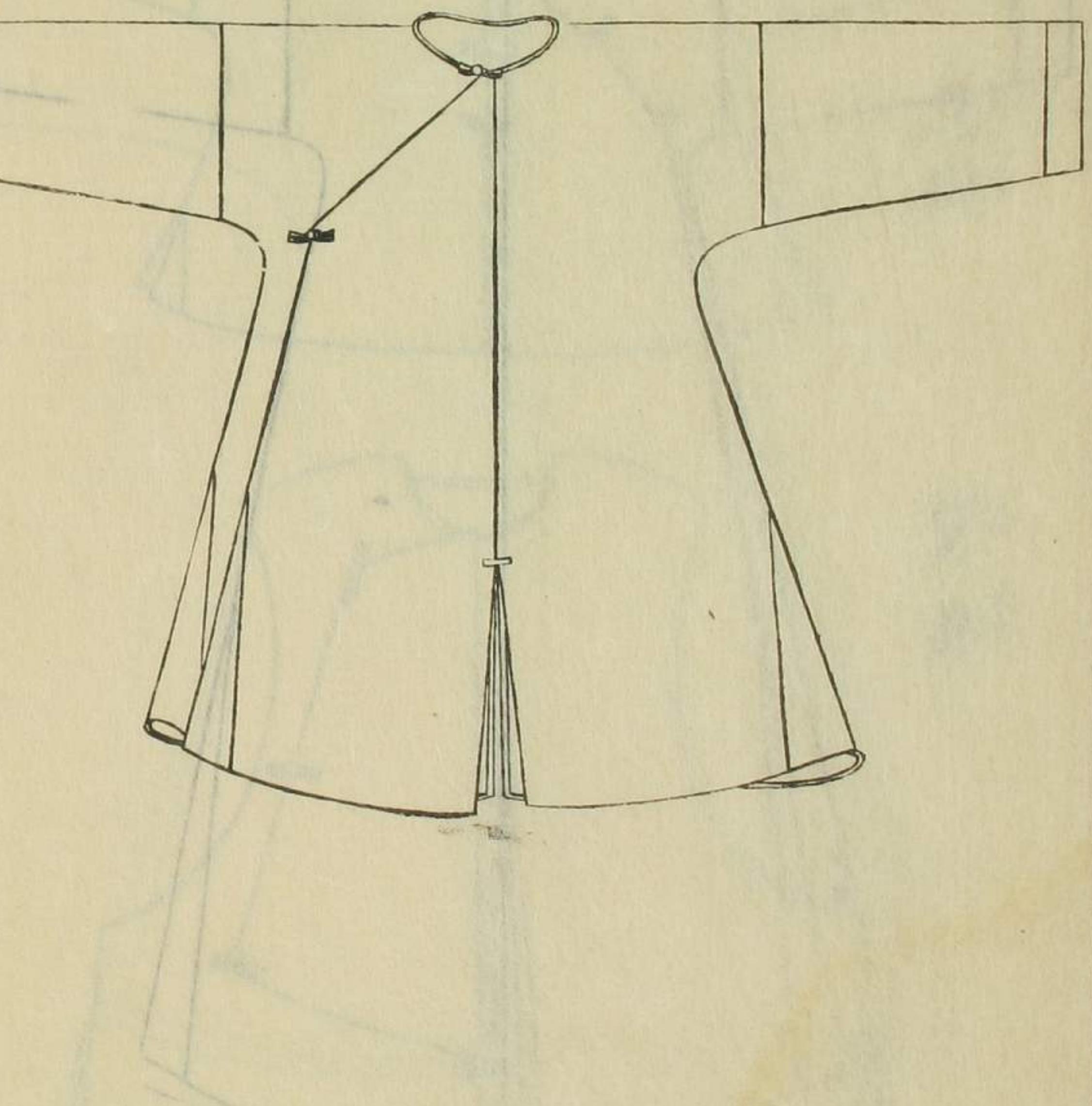
十一

背身
せうじん

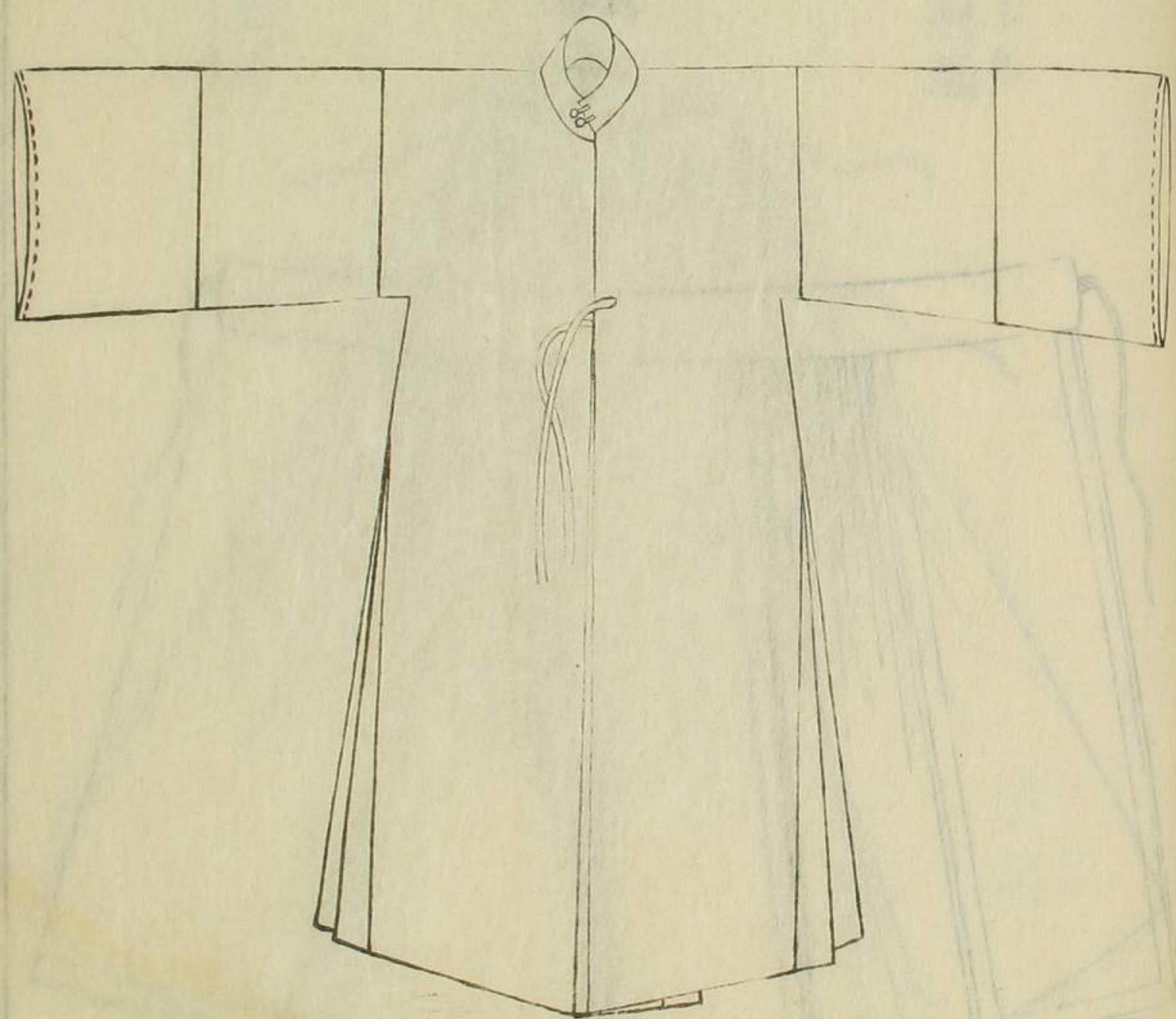


馬褂
まか

短
衫

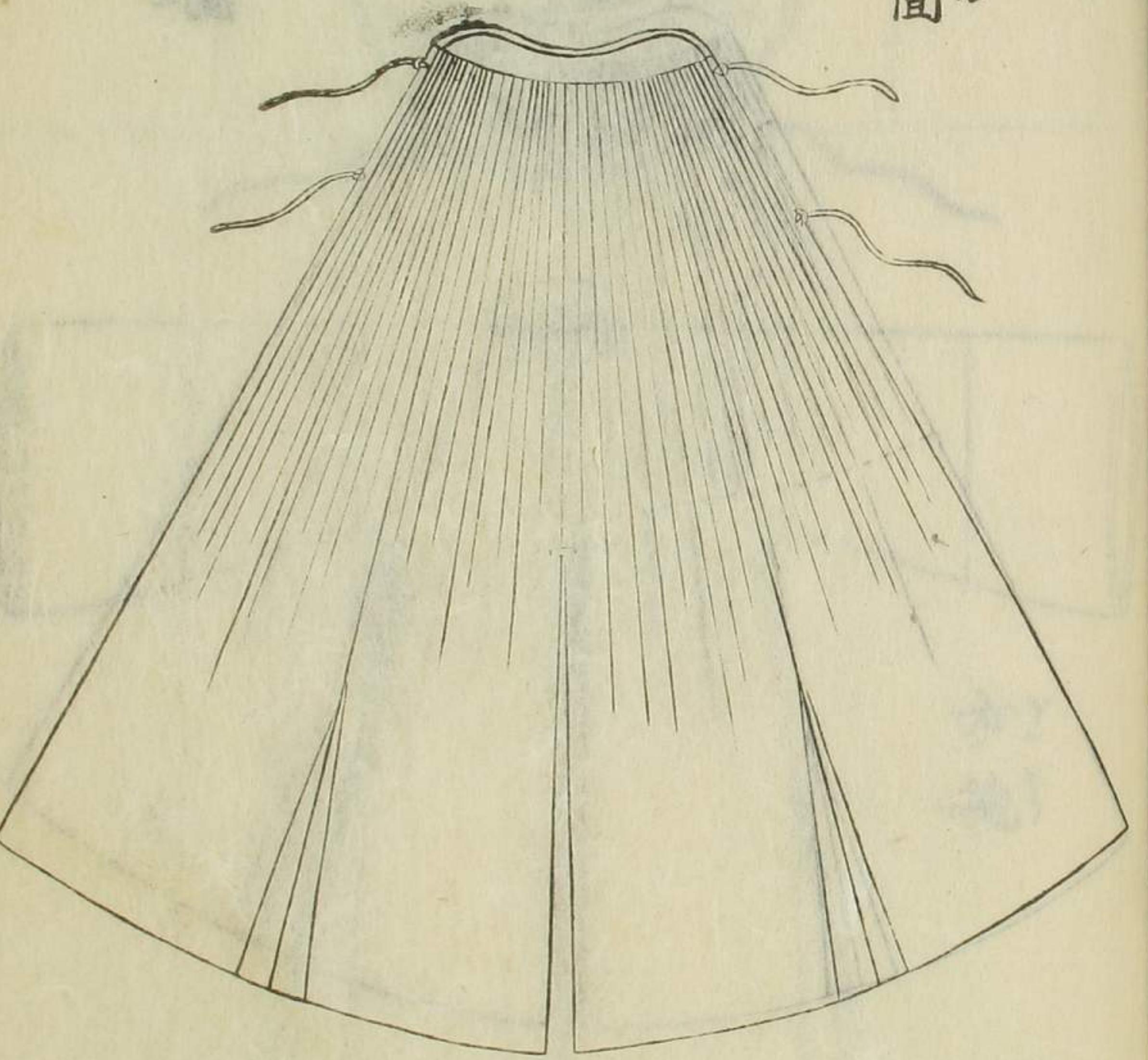


披
風



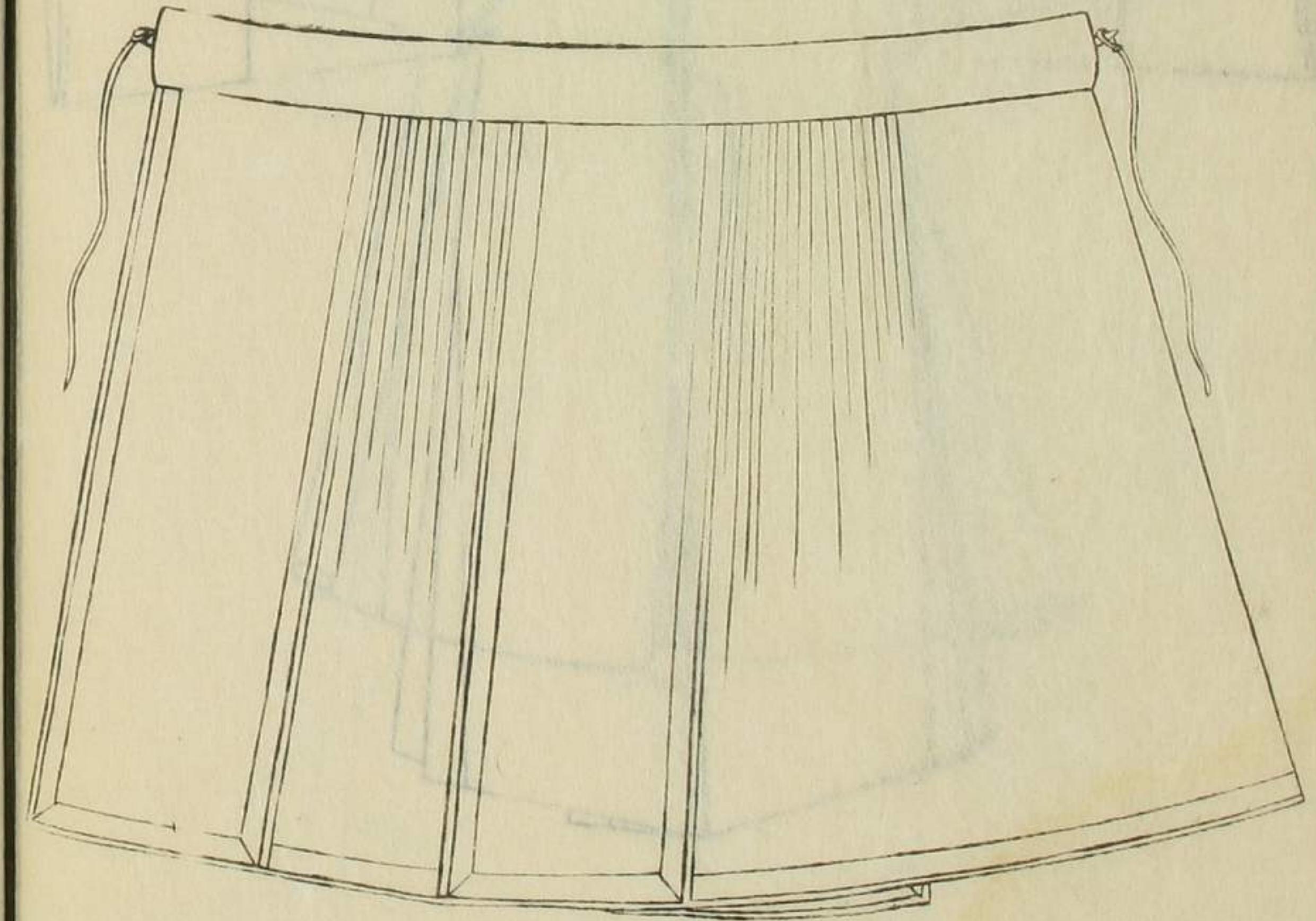
冠服

十三



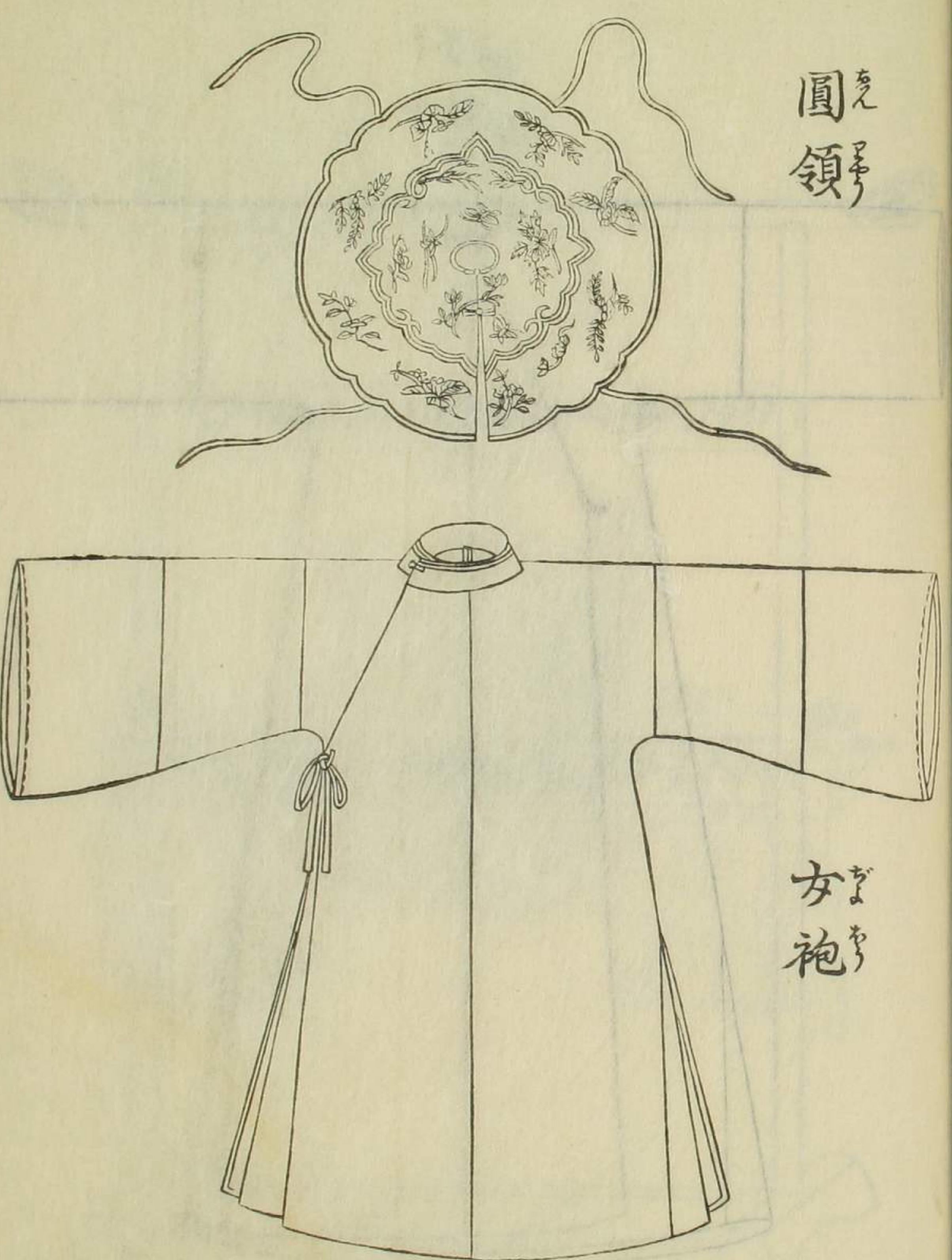
裙子きぬ前面まへ

裙子きぬ



冠服

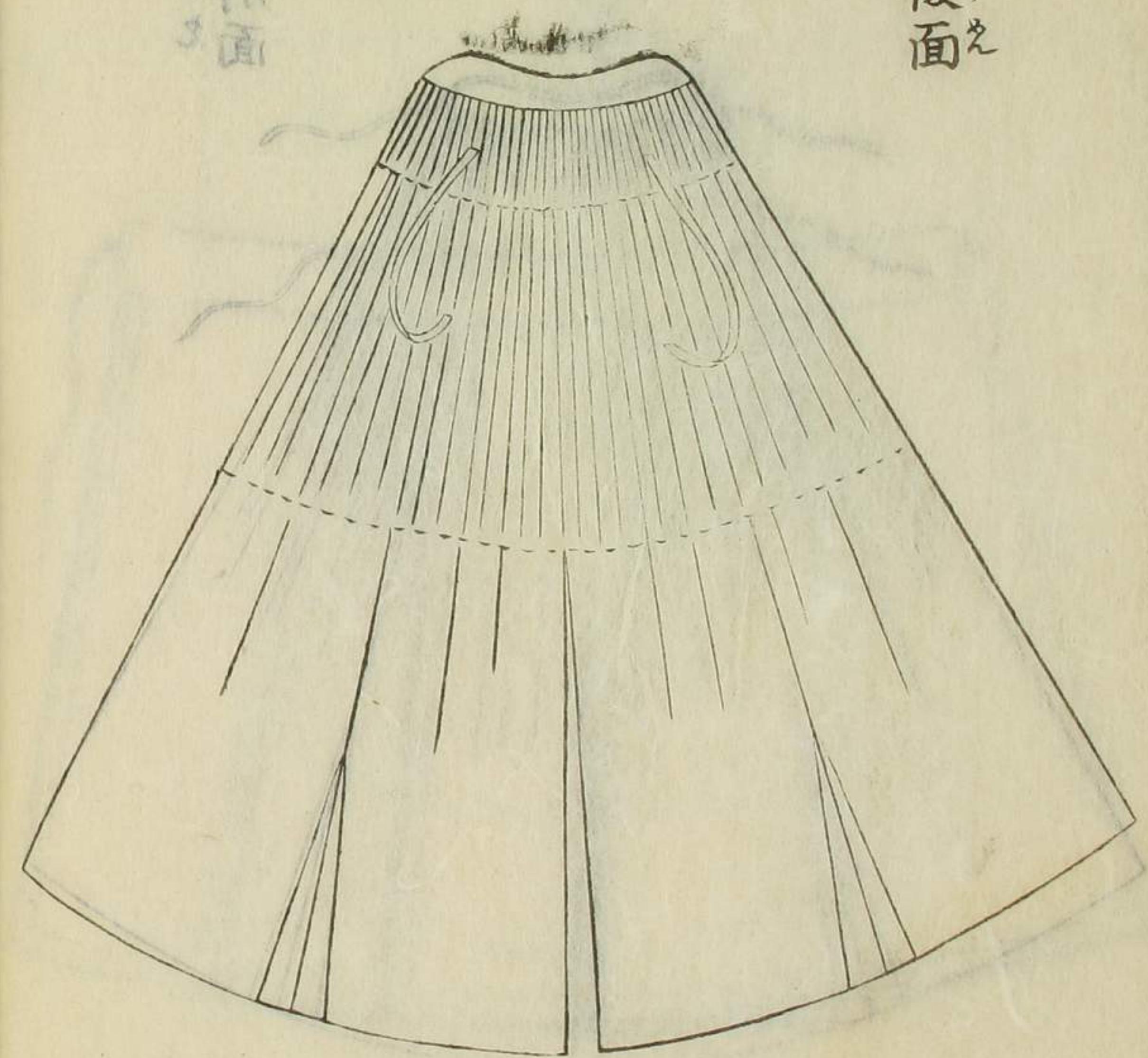
十四



圓領

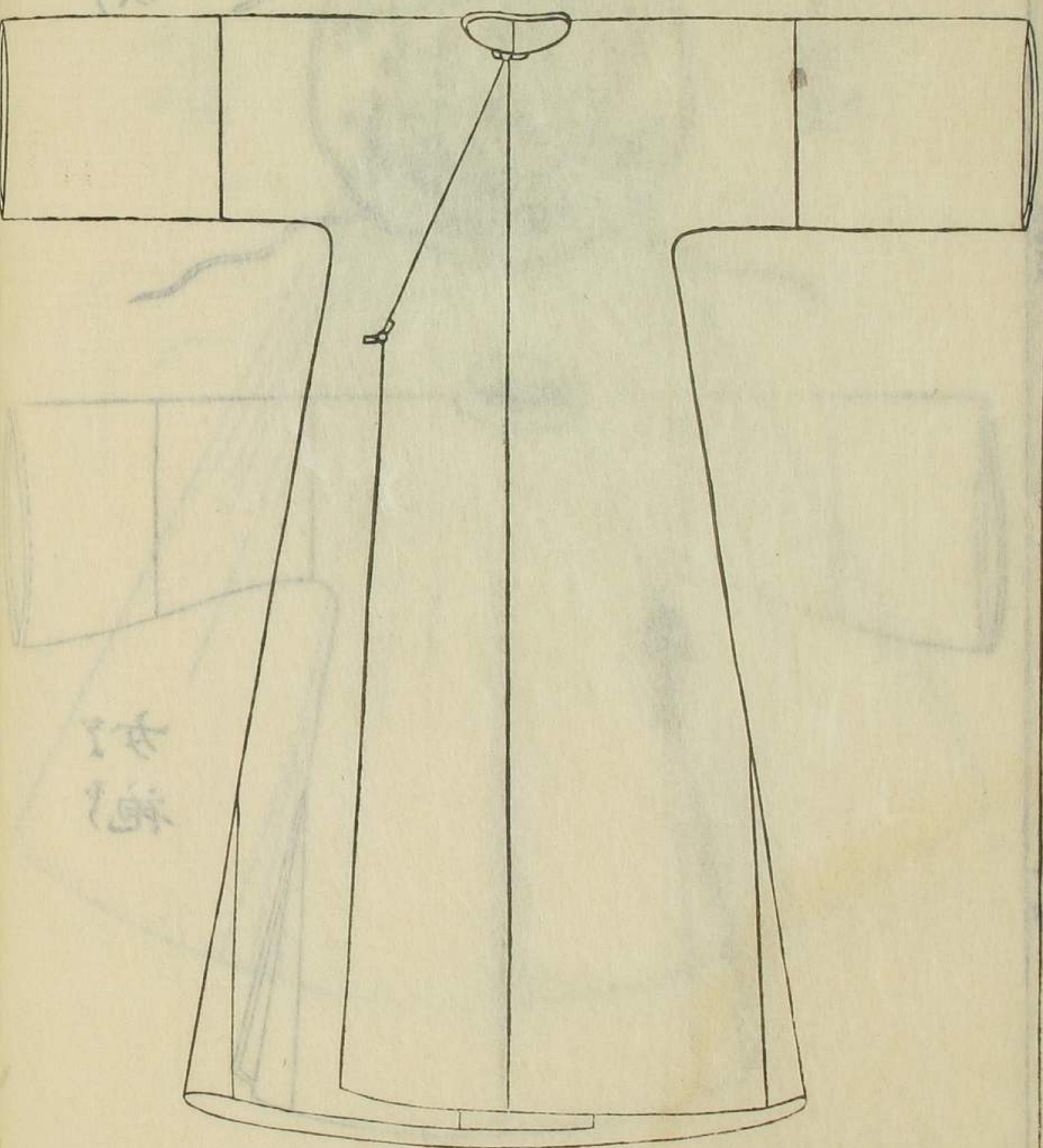
方袍

腰子
前面

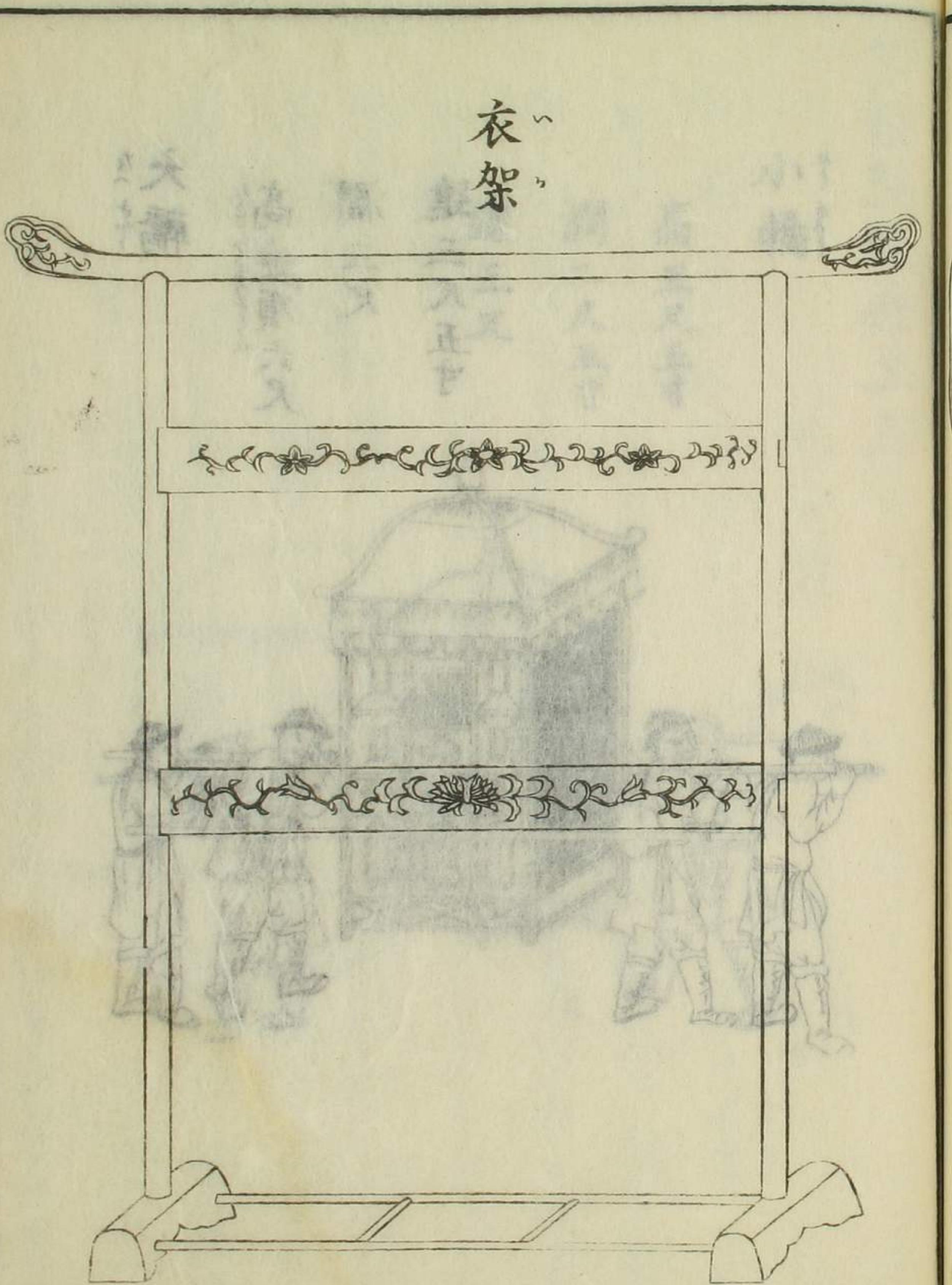


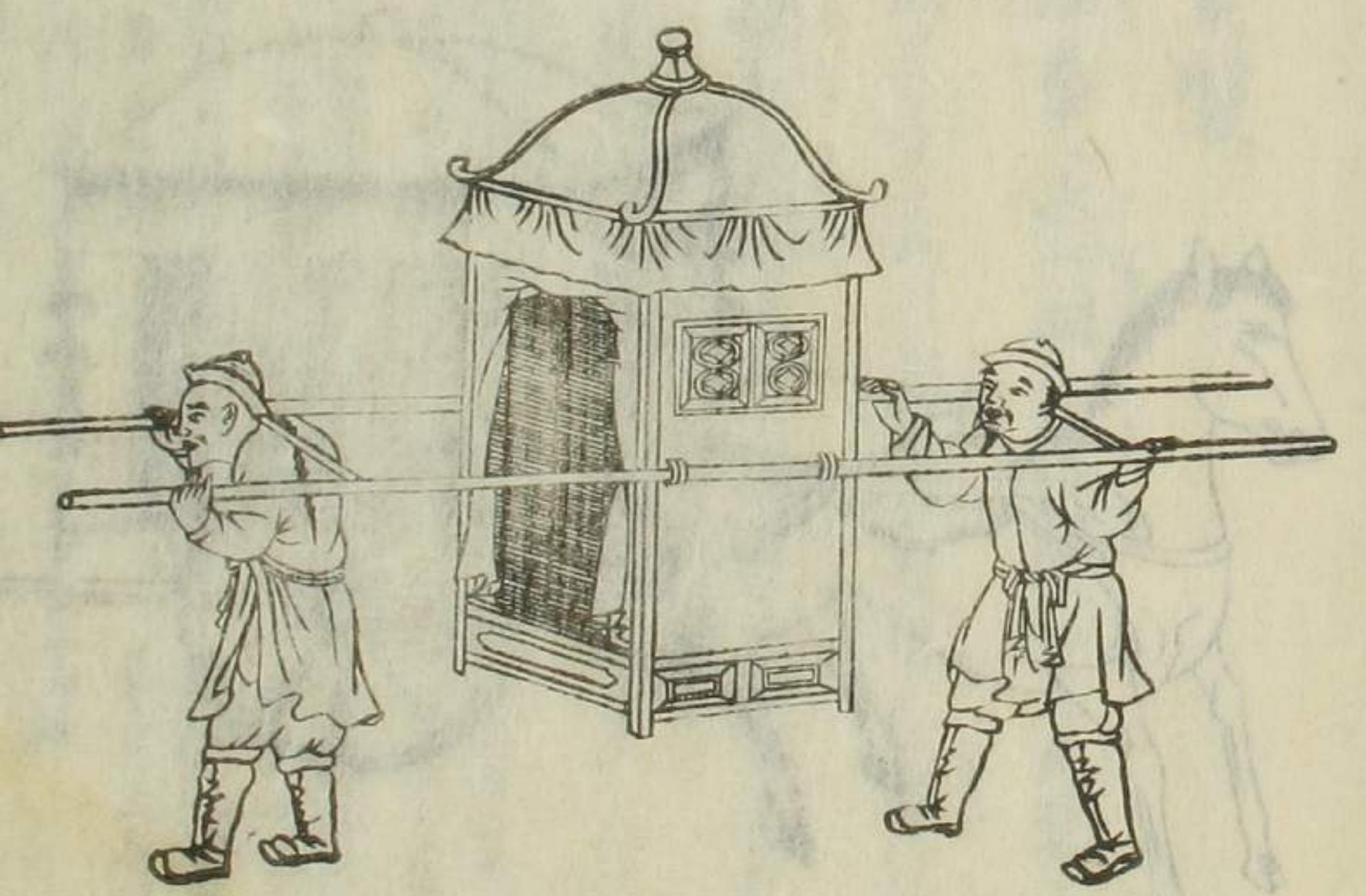
腰子
後面

浴衣



衣架

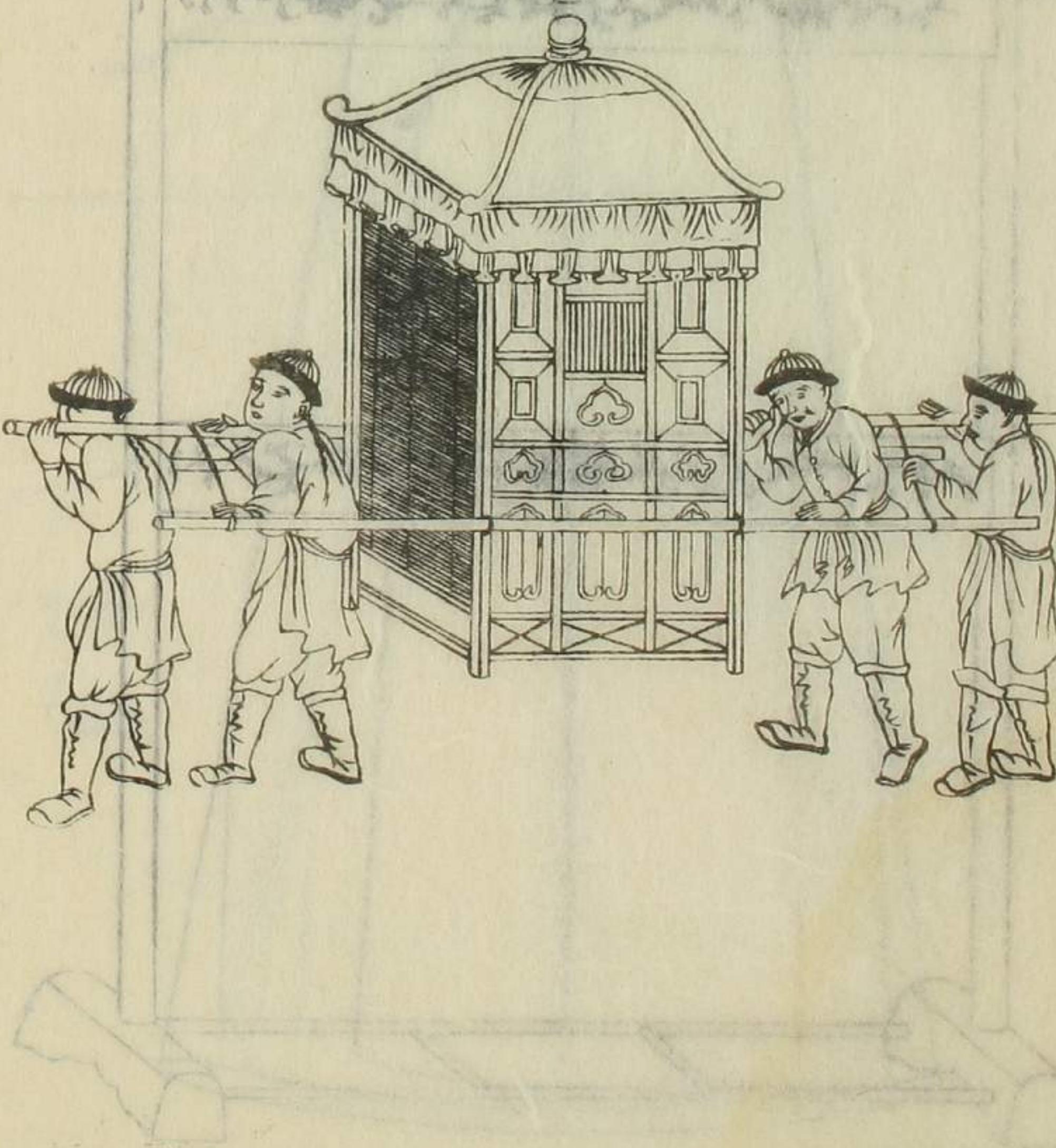




小轎

高五尺五寸
闊二尺五寸

進三尺



大轎

高連頂六尺
闊三尺

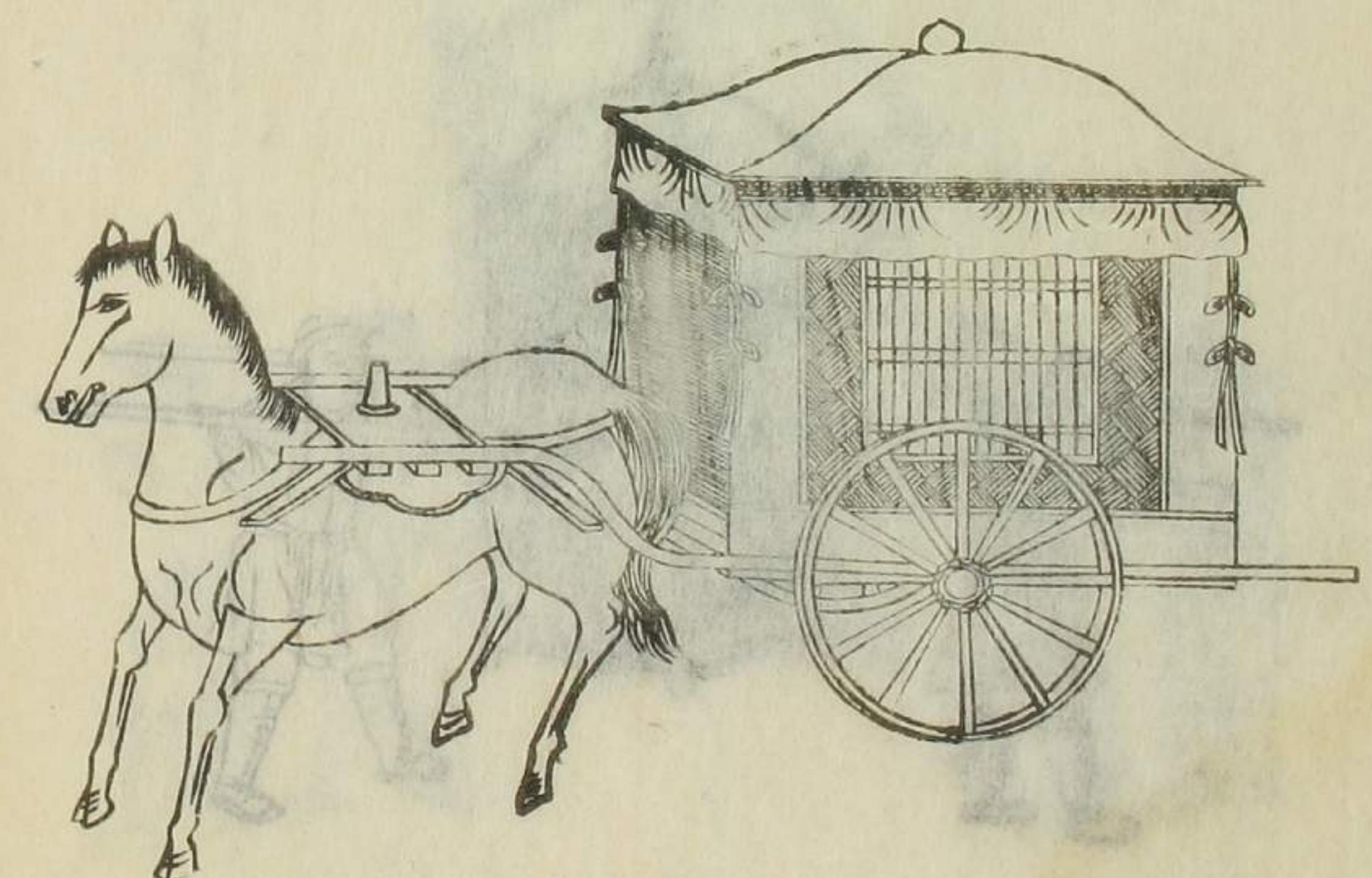
進三尺五寸

車

高五尺

闊三尺五寸

進四尺



清俗紀聞卷之三

清俗紀聞卷之四

飲食製

○飯

桶タケ水ミズを入スル茶チャ淘淨タウヂイて水ミズ一同イチヨウ小簇鍋コツツク豆マメ九束クシ豆マメ茶籠チャラフ一の萬

○茶

あけあアケアを喰シテ柴火カシキゆく炊シテくよくあは乾クシタか附タタキ柴火カシキを退タクけ暫シテく悶蒸モンス一兩

○茶

三月穀雨ミツノガユ茶葉チャエを摘取ミチル簇鍋コツツクゆく炒シテ延シテよ移シテりをかゝく揃綻シテ豆マメ

○茶名大畧

珠蘭茶ジラニンチャ珠蘭茶ジラニンチャ茶葉チャエ付タタキ茶籠チャラフ一斤

○茶名大畧

龍井茶ローリングチャ龍井茶ローリングチャ茶葉チャエ付タタキ茶籠チャラフ一斤

○茶名大畧

壽眉茶ジウムイチャ壽眉茶ジウムイチャ茶葉チャエ付タタキ茶籠チャラフ一斤

○茶名大畧

武夷茶ウイイチャ武夷茶ウイイチャ茶葉チャエ付タタキ茶籠チャラフ一斤

○茶名大畧

蓮心茶レンシンチャ蓮心茶レンシンチャ茶葉チャエ付タタキ茶籠チャラフ一斤

○茶名大畧

雀舌ツバサ雀舌ツバサ茶葉チャエ細タヌキ茶籠チャラフ一斤

○茶名大畧

總トトロて茶名大畧チャラフ入スル賣墨マモク旅行リョウリョウ又アヘ進物ジンモノ多タダ也ハ三十日五十日

行定入小簍を用ひ或へ錫罐スヰカン又へふち錫罐スヰカンみ入て置か錠の大小にまで
盡候高下より日用の事の磁壺錫瓶等マグハシスヰボウ等め入あく物と茶簍錫罐等スヰツニ
圖房家部ブキヨウみ出す○茶葉トすら清酒セイジョウを炭火ゆゑ能考立タマガキ立タマガキ上アマガキ
すまかした水をかへ入又アヒタマ考立茶碗セイシヨウみ茶をかへ入其上滚湯ハリヤを茶碗
八分目入暫く蓋カバを一多あす

○酒
茶麴並水チャマツクアソブ水をひく甕或は桶ケラ或は桶ケラ仕込み造サムラフを十月タツメ至翌正月二月セイジョウにまで
の内追ハリ造サムラフをむあり量因リョウイの酒の種類チヨウリふどうて不同ドウを改ハシめうけらす
酒名大畧サクニダラク
○潞安酒ルアン山西シエイ出產味甜ウチヤウ
○惠泉酒エイセン常明生産タウメイ
○汾酒ブン山西シエイ出產
○烏程澤酒ウチヨウゼ湖州スル
○福珍酒ホチジン生セイ產サン
○紹興酒ショウキョウ紹興ショウキョウ生セイ產サン

○惣ツヅド酒サケ甕ケラ入行同ハシに賣買マツメイに五行入十行入不圓ハラハラ大約十行入一甕ケラ
三日後經ハシメテ清水二十斤シロ入柳カキの枝ハシをひく毎日たびくタビクが七日後右のよ
うく日ヒ、湯せ共ヒのちヒ必ず入ば其ヒ日ヒ一月後ハシメテ布ハタの價錢ハシメテ
次タマて絞ハシメテ糞ハシメテ狗ハシメテ山椒ハシメテ黃柏ハシメテの粉ハシメテ代ハシメテサハシメテ加ハシメテ一遍煮返ハシメテ一用也
○醬油ヤシユウ
○清物醬油セイモヤシユウ
○大豆或は黒豆カハシを炒ハシメテみて外ハシメテ米粉ハシメテ二升五合湯ハシメテ中ハシメテ拌ハシメテ四十分ハシメテの配法ハシメテある
かくして薄く切蒸ハシメテ籠ハシメテにあせ蒸ハシメテ冷ハシメテて蒸ハシメテみを拂ハシメテ拂ハシメテ上ハシメテ豆ハシメテ豆ハシメテ露ハシメテひ拂ハシメテせ金

黄花付きだらの用い小豆こまめ一斗いを拂ほひ落おち一細ほそく搗碎つぶき壺つぼみ入いれ煮壠ごりやを入いれ一壺こけら大おほ豆まめ

毎日于數かず十日じ後あと四十日じ経たつて色合赤いろあかくありば付用つけよう也重う用い小豆こまめ一斗い壺つぼ四十日じの配法はいふを落おちく取とるぬすうに加減かげんす每まい一此この漬物づけもの醬油醬油の大根だいこん丸茄子まるなす一壺こけら一

高麗干たかくわ乾かん此この醬油醬油小漬こづけりちも

蜜みつ

白芥しろがを淘淨とうじやうして茎薯莖芋或もハ瓶びん或もハ蒸籠ひのき小廣者ひろ上うに茅茅を覆おおひ火室ひむろ入いれ

蜜みつ

高麗分量たかくわぶんりょう四立よだて日ひ多おかハ四十日じ後あと四十日じ経たつて黄花付きだらと見出みだし一用い由

蜜みつ

香蘿葡萄こうらぶどう大根だいこんをざんのとて切き一夜塩しおしてよく于乾かん一生姜橘皮しょうきゅうの系切時蘿

蜜みつ

小茴こい茴香ウイヒヤをかし加まぜ候まわ一勞今らうを臺だい移入いり所ところを煮い上あと煮い天あま小能干このう乾用かんよう也

蜜みつ

香瓜こうか菜瓜なめをうそく切き一夜塩しおして其塩汁しおじるを煮返いもど右うの亂水まごかきも無なく

蜜みつ

香瓜こうか菜瓜なめをうそく切き一夜塩しおして其塩汁しおじるを煮返いもど右うの亂水まごかきも無なく

請客各品

三

桂圓湯

龍眼の皮を去て肉核を除き熱湯に浸し、生肉の太く白く成る。

水砂糖湯をよく煮て圍け、もみ透かし砂糖湯の鍋獨り白湯を煮水砂
糖見積り多く入と残らず鎔化ある時味を試す隨分解いて竹節子を

ひく器物に附入塵多様種を元の鍋のみ入龍眼を入と煮て留め

扁豆湯

サホに用ふ白扁豆を湯みて能く能く初めの水を留め

冰砂糖湯

水砂糖湯みて煮立て肉汁ともに進む

杏酪

薬草に用ふ杏仁を熟き湯を浸し、茶にあらまは乳鉢をとて水

砂糖をとて砂糖を加へて水砂糖湯とれ

鷄豆湯

芡實を池水水生をふとてはく蓋のせしめよ

葉を根を丸き四立すぐくは根を中に挿めしめ金斗の物を

此方の鬼羹

かくと扇豆湯とれ

雪粉糕

一名雪粉團

糯米粳米等分みて水を少しうすすき合せ米篩を

蒸籠の肉

身の物をうはし少冷がまはせし上ふ白砂糖を一面みるひかけ其外ふ紅糸

梨子を巻く切生筍子

瓜子

西風の橙子

桔子の青色肉をほほを巻く

砂糖を淡糞をすくみをまく

等をすこし

以上み玉一寸四五分角み切れり

餃子

麦粉を水みじかく搗棒をくわくの筋道三寸程浦み丸く

肉ふ猪肉を魚作にてて椎茸葱を細く切せず石のほみ包み蒸籠にく蒸用

紅粉糕

糯米三分梗七分白糉を搗形にて湯みて生筍子を解其汁を

茶の粉をよく搗拌蒸籠にく裏一輪餅をうしらふて内ふ小豆

餡を入圖のまく包み盛り皿とみ又ふ引て出を小豆籠へ小豆

のせんをと白砂糖を入猪油を加へて煉合せ用や小豆二升のせん
砂糖三升の配法あり

蓑衣餅ソイヒン 一名太史餅タシビン 麦粉を茶末の油と水等を加へて擂すを白砂糖を少
々捧はさむみゆくべ又丸くかくして餅のまゝとして手ひも少く押おさすらみつて
油ゆく黄色みゆかずあげ白砂糖をぬりつを用や

○ 藕粉糕ゲウフンコウ 一名蕨粉糕ケンブンコウ 蕨の粉を水ゆく絞き砂糖を入せゆく外に
粉を細末みて布種ハジツをなめ入熱擣拌カクバン 小豆餡を入用や小豆餡製法方本同ヨウ
肉饅頭ジヨニンブ 此方饅頭の製法のまゝみて肉ふ猪肉葱ミノウカブ をさすり切白砂

糖を加へ餡に多用也

○ 水晶糕スイシンカウ 糯米七分梗米三分粉をして冷水ゆく擂拌白砂糖猪油入り
蒸ヨウし蒸ヨウしを先づ附長角ロウコウ み切用也

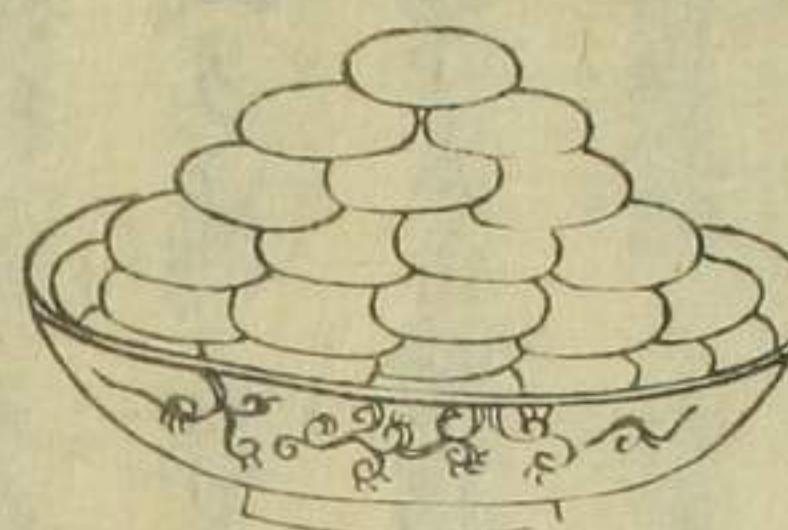
○ 糖糕ターロウ 糯米梗米等を粉みて水ゆく擂蒸籠ナシロ やる蒸白砂糖を入
又く搗すがてのべ重一寸四五分かくみきり油あわじて用色尤原粉
一升ふ白砂糖半升酒の配法附宜ふと多て加減等ドリ べ

○ 扁豆糕ペニダウカウ 白扁豆を煮はを去小火入擣けぬ一粗布の袋み入經せん
をとてよくあまを練り去麦粉入り砂糖成らん拌あるを蒸せん
残待く一寸四五分角み切二ヶメタカ あらび其間み砂糖を入用也
右の外點心種テキシム あつとつとも詳記せず大約右の製法おねれ
人の滷咸ラクセン 小應エイ にて加減むうかば

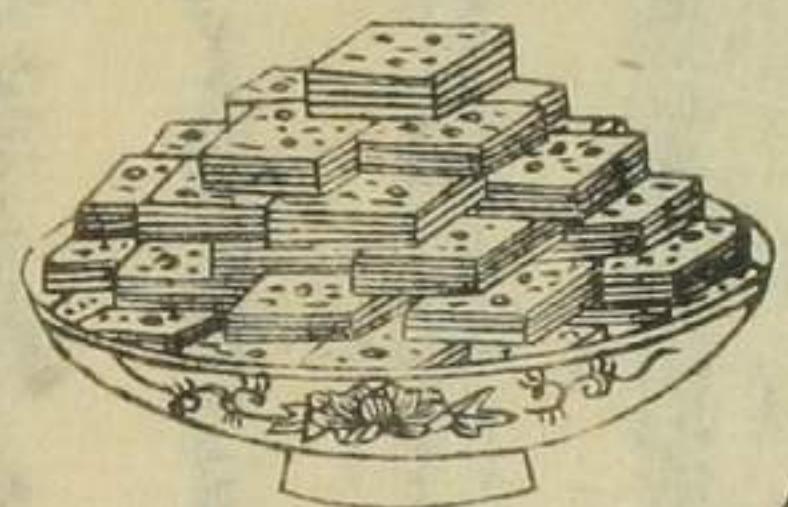
菓類上等十六碗

熊掌ヨシナ 熊掌丸右二つともをぬり湯ゆく煮立汁を去酒醬油ふ
あら醃スヤウ 始スヤウ 小蝦コエビ を各三升今守おり酒二升酒油三分の配法りとも
人の滷咸ラクセン 小應エイ にて加減むうかば

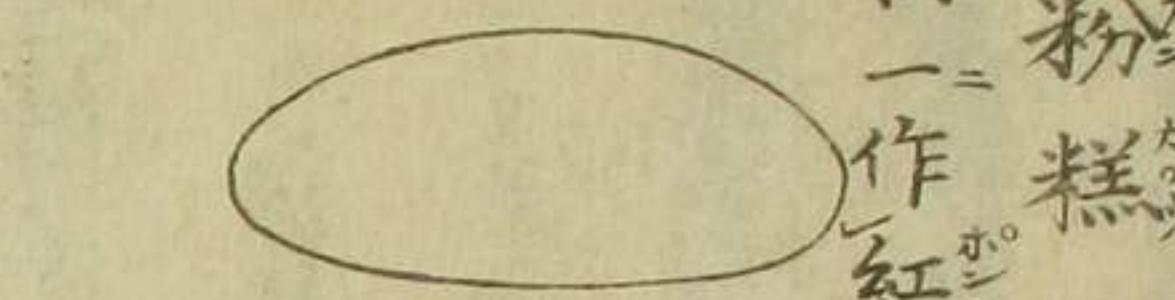
點心盛器



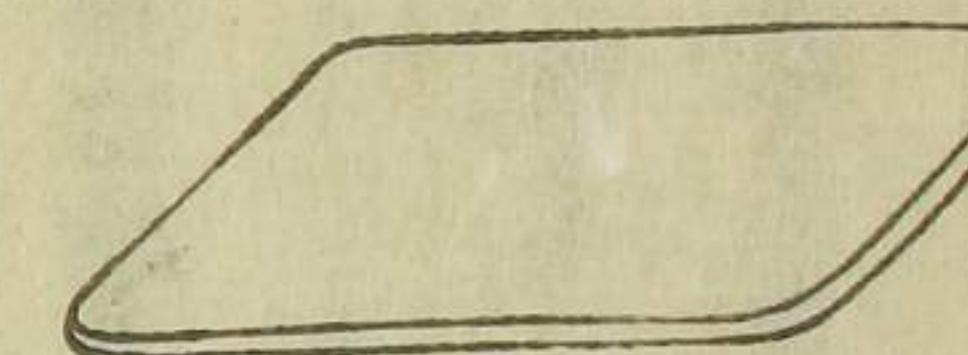
像生花



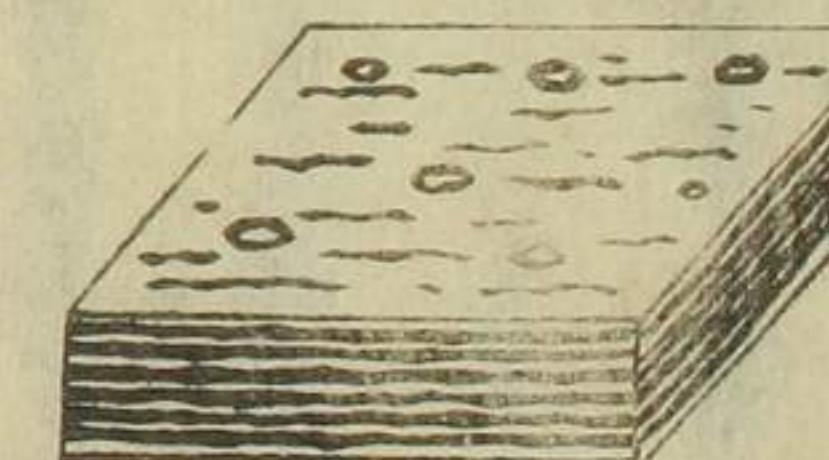
藕粉糕
一作紅



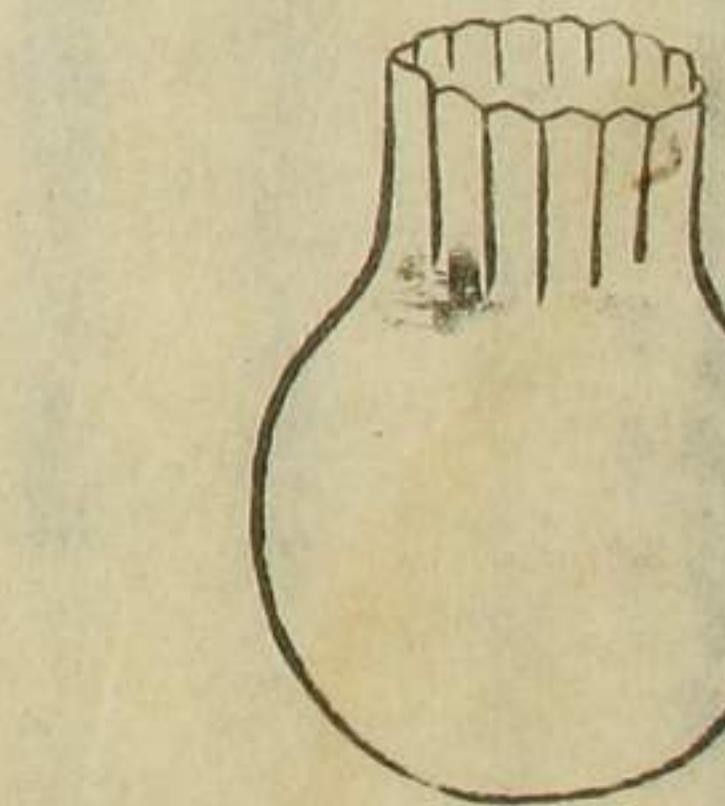
裹衣餅
糖糕



雪粉糕



餃子



- 鹿尾 鹿の尾付の所の肉を湯ゆ、半煮ち近煮て湯を去酒擣油ゆく煮
赤小蝦エビを魚と上み玉蓮球モチにぬゆくかぶ形と酒擣油配は前用
燕窩湯エンバトウ 一名大菜
冬瓜を一夜水に浸し又湯みて能活ノウホクの毛塵等洗
鶏肉火腿キムホーテイ 鮮肉系切めて煮熟ヌクし碗ボウ盛其上アゲ右冬瓜代盛り
葱をサーキラみ入ふ煮汁スシ酒三五比配法臨ルミハ
○魚翅湯 鱼翅イカヒを水に浸し冬瓜同様して鰐カジラ角切カツめて
鍋小油カツオを入れ物と炒フリ油酒水を入塩梅ソルマして細火ゆく煮熟ヌクし
草薺カブを入れ育カブし更に煮熟ヌクし時ヒメハ鮨イシバを上み煮る水酒等をみして八分
猪油ニギを加スルて油鹽梅ソルマにして用ゆ
○海參湯 海參カニ四つヨウあして湯にく煮熟ヌクし火腿ホーテイの煮汁スシ

酒樽油を主に塩梅と魚圓 魚の味を推す葱を入煮る酒樽油の配法魚翅

湯みれね

○羊羔 羊の肉を一塊二斤程死みて水ゆく後煮熟し汁を去肉残りく
あひ大根生姜薑心を主に酒樽油酒みく能煮延骨を去く冷て肉筋を
切用や酒セシ樽油ニシの配法を煮てて酒をより入煮る酒をよく一晩
油を肉煮て上ふかめね

油を肉煮て上ふかめね

○猪蹄 一ふ東坡 僧の股付に肉を立す角不よに切湯ゆく能く煮酒樽油と
白砂糖薑香をモト加く皮付の肉色あくねるまで煮は木耳山藥葱を
入ふ酒樽油配法羊羔の制衣みれね

白砂糖薑香をモト加く皮付の肉牛筋く切鰯油を起し炒け酒樽油五萬

入ふ酒樽油少く淡塩梅にて肉圓 すき味推草乾筍葱を入煮の多りも
形をゆ一加汁亂引をすく用や酒ハシ樽油ニシけ配法

沙酒樽油配法魚翅湯みれね

○鯛魚 無骨の魚を酒娘ゆく蒸塩加

○鹿筋湯 鹿の筋を水は浸一寸半程み切火腿れ煮汁ゆく煮熟

一酒樽油少く淡塩梅にて肉圓 すき味推草乾筍葱を入煮の多りも

沙酒樽油配法魚翅湯みれね

○炒鷄 鷄を骨ともに一寸ほどくみ切鰯とあがく残り炒又をも

ふ一入半煮を主とすれ酒樽油猪油サーサーを入栗山素蒜を二玉へ

煮熟一汁をだすく水煮をじ酒樽油東坡肉の配法みれね

○全鴨 あひの羽月残らみては損せぬゆく毛を去後をあひ
鴨子蓮肉と後み詰草もく巻湯をせし程煮和し其件をすて火

腿の煮汁少く酒樽油を加塩梅と又残く煮熟一せ草を去全鴨の筋と

ゆすみて木耳金針菜葱等を加煮を煮汁酒をすてすか後油を用ふ

○鷄 鶏の肉及骨とも水切湯を加え煮和し若酒将る油を加え煮熟すか也
○解去羹蟹を煮て殻を去肉残鶏の煮汁み酒将る油を入葛粉を加え葱生姜を細くきじて入煮熟し煮け酒等を加え八分猪油三分の配法
○煙乾煙を水に浸し石を以て能満ひ猪肉を薄く切鍋に入煮し其油をあら猪肉ともに炒熟し酒将る油を加え塩梅にて煮成細くきじて入煮る酒八分猪油三分の配法

○魚肚 魚の小腹を水に浸し湯を加え煮熟しけ鮮肉火腿の煮け水酒将る油を加え煮熟し椎茸乾筍木耳生乾く酒将油配法蟹羹小同都て臭物ハ酒勝将酒油少みて何等の品も淡塩梅を以て小皿より油を盛並へ淡酸のこゑみふすと咸をさめむ者ハ酱油を付く吃をまづから用ひて配法が一定は分量多く多く淡成よしと

○燕窩湯 烹んす煮方前小ねかし榆肉乾筍鷄の皮を入あがり中等十碗或八碗 八碗の時ハ羊肉魚翅湯を減れ
○金鴨 烹かし小同一脇に結とのねー蓮肉木耳葱を上手ますかね
或之将酒油み砂糖を加え者かもあり
○魚翅湯 烹る前に小同一魚圓鮮肉火腿葱等代加
○猪蹄 烹る前に小同一肉圓葱を下す
○鹿筋湯 烹る前に小同一蝦米海粉葱代下す
○海參湯 烹る前に小ト蝦魚圓葱香薑を加
○羊肉 前の羊羔のよどく煮込山藥を下す
○鯉魚 烹る前に小煮めて椎茸肉圓韭を下す猪油を添ふ又油わけ小
あく酒将る油を下す煮らむと

○鮑魚 干鮑魚水浸し薄く切錫油を引炒飯にかけ鮮肉を薄く切
加酒将油ゆゑと薑と蒜をすすふ

○炒鷄 鷄筋はあらかじめ魚の身を油あわせて栗葱を炒め
醒酒湯 鷄をあぶり煮みて肉残去右の薑けみ塩成が一入蕪代さすかく

きづくとへれ

○荔枝 荔枝
棗子 雞蛋
柿餅 雞蛋
玫瑰糖 雞蛋
圓眼 雞蛋
雪梨 雞蛋
明姜 雞蛋
眉公餅 雞蛋
風雨梅 雞蛋
回千 雞蛋
餅皮 雞蛋
杏仁 雞蛋
山楂糕 雞蛋
雲片糕 雞蛋
芝麻扁 雞蛋
蓮子 雞蛋
落花生 雞蛋
橘餅 雞蛋
瓜子 雞蛋
梔子 雞蛋
胡桃 雞蛋
火腿 雞蛋
冰糖 雞蛋
桂花糕 雞蛋
造花五六種 雞蛋
連環 雞蛋
夾砂糕 雞蛋
佛手柑 雞蛋

右の外時新の菓物桃李花紅杏圓橙子等此品時加隨用也

請客各示排列次第

○茶 桂圓湯 盖蒸碗に盛にを添盤用
卓子 熊掌 鹿尾 同上
海參湯 同上 羊羹 小錠盛
四點心 同上 雪粉糕 小錠盛
醒酒湯 素碗盛
螺乾 同上 魚肚 同上
四點心 蘿粉糕 小錠盛
四點心 茄粉糕 小錠盛
茶 飯 右足すて卓子を引回千を出せ也八碗茶
十碗茶の付と茶数四五碗の後點心を生一醒酒湯を生一又茶残出ひがり

朝暮平日の茶数の餅肉鶏裏詰附を今の中身をもとて考へて三四碗程は大碗中盛り點心等の如くを粥へ粥易于茶葉将西瓜干蘿蔔葡萄等代食一魚肉薑根の量食晚食がうるに用也○丸村家の小豆も合穀水を取る事多しを含みふ半分を麦粉と小麦粉を練拂ひて水にかじたあらひからうらに鍋へ豆油せあばく向煎して合す分量不同あり麦を丸めたり豆粉の半分に豆外大豆小豆黒豆粟米小麦粉を加へさせ炊く吃すを市中のものよりつゆ豆と下物あらふ合すか事に一力作人よりちむねく豆飯を食す

月餅製法

○第一餡 熟麵一斤五合 茶葉乾豆粉半合 茶油半斤 胡麻油 白砂糖二斤

右三品拌わりせ橙丁紅子鳳子核桃茴香立味是合せ一づ種类型入種堅光

打出の型内に入れて打出する分量同十ヶ段足を三分段造る所

第二酥 生麵一斤二合五夕 麵生半斤 茶油半斤 右二品よく搗す粉至

○第三皮 生麵一行八合七夕生 麵油三合 白砂糖半斤 溫湯

事への粉と油の加減を記合せ之の合せ 加んかずかむに保ゆくよしむまふ也

ぬの、數八十に切丸一寸方程みて第三のはをなはまく加減したる成れど

長年に棒のごとくうろきを數八十にちぢり平らみ壓くせよと第二の酥を

豆乳うす粉麵を以て一緒小豆をのり豆へ右の粉を拂ふて棒拂すとひじく成

て前と棒を抜き、右の粉の裏解れ表をかこて、あらか豆をもとあく小口

よどみの豆正バ此番二の酥と番二の皮と袋重みとせうる豆を丸くのしを

其内小豆一の餡をほぐみよく揉合せ慢煎の形れごとしそ上生圓子に

煮付ゆく印を押又板成ゆく末め玉粉をに壓下みちふく角み切られ

唐紙を菓子鶴^{スイ}ふ入上下に火を主焼^{シヤウヤク}す

雪片糕^{スイペンカガウ}製法

鶴^{スイ}百目 大白ふあくげ水^{スイ}か一ニ三日も経てよくあくひ水^{スイ}を之 熟麵^{ホリヤク}百二十目 白砂
糖百十目 油^{スイ}を之^スふまちの経^ス水各 右三只^{サムライ}合せよくこね^ス一鍋^{ハチ}型に之
上^{アベ}を圖^{スケル}のよ^クと^ク施^ス、^ク物^{モノ}を^ク触^スる^ト上^{アベ}ふ厚^{タマ}紙^シを^ク覆^スひ^ス鶴^{スイ}の内^{ナカ}入
者^{ヒト}其^ス形^{ハタチ}み^ク陽^{ヨウ}氣^キの通^スた^ク度^ス、^ク取^スよ^う也^ハ型^{ハタチ}を^ク偶^ス入^スか^ハ型^{ハタチ}の
内^{ナカ}形^{ハタチ}の高^{タカ}す^ク鶴^{スイ}の内^{ナカ}湯^{ヨウ}も^クかく^ス半^ハ分^ハ一^イ也^ハ形^{ハタチ}の高^{タカ}す^ク湯^{ヨウ}も^クれ^ス其^ス
其^ス湯^{ヨウ}う^シ上^{アベ}出^スか^ハ形^{ハタチ}蒸^{セイ}魏^{セイ}せ^ビ又^{シテ}形^{ハタチ}湯^{ヨウ}の方^{カタ}多^シれば型^{ハタチ}の内^{ナカ}湯^{ヨウ}入^ス
形^{ハタチ}也^ハ火^ヒの^ク火^ヒ炭^{タケ}火^ヒも^クく^ク燒^スた^クぬ^スに^シ一^イ行^スく^ク焚^スは
湯^{ヨウ}五^ゴあ^ハう^シモ^ト生^ス土^トの内^{ナカ}小^コ湯^{ヨウ}入^ス形^{ハタチ}也^ハ鶴^{スイ}蓋^{ガフ}ハ^ク茎^{ヨウ}葉^{ヨウ}に^シ施^ス、^ク物^{モノ}
用^ス家^カみ用^スか^ハ鶴^{スイ}蓋^{ガフ}の^クと^ク左^シの^ク形^{ハタチ}蒸^{セイ}熟^シた^クか^ハ形^{ハタチ}の^クと^ク毛^モう^シく^ク三^{サン}段^{ダントン}小^コ切^ス
傾^クけ出^ス一^イ麦^{イモ}形^{ハタチ}の内^{ナカ}内^{ナカ}押^ス入^ス至^シ冷^クか^ハ待^ス取^ス出^ス一^イ房^ヲく^ク片^ヲ切^用ゆ

連環製法

○生穂^{スイモ}糸粉^{ジム}一斤

麦粉^{イモ}八两

白砂糖^{ホワイト}二十目

膠^{ホモ}鉛^{スズ}少^ハ量

水^{スイ}少^ハ量

是^ハかく右^シの^ク形^{ハタチ}種^シを^ク錠^スふある^ス候^スみ^ハ減^スと^ク右^シか^ハ繋^スあ^ハと^ク候^ス二寸^ハに^シ五^ゴ目^ハ程^ハ
の^ク錠^スと^ク形^{ハタチ}湯^{ヨウ}真^ミ別^スお^ハ生^ス穂^{スイモ}糸粉^{ジム}五^ゴ斤^ハ麦^{イモ}形^{ハタチ}に^シ十^ト目^ハ白^{ホワイト}砂^{ホワイト}糖^{スズ}百^ハ目^ハ膠^{ホモ}鉛^{スズ}少^ハ量^ハち^ハや

そ^ノふ^ノ一^イ錠^ス入^ス一^イ錠^スみ^ハ撃^スせ右^シめ^ハて^ク湯^{ヨウ}蒸^{セイ}碗^ヲ小^コ二^トの^ク程^ハかく^スよ^シか^ハん^スア^ハ
あ^ハ候^ス少^ハ量^ハ穂^{スイモ}糸粉^{ジム}を^クう^シ形^{ハタチ}ふ^シし^クむ^クう^シく^クの^ク邊^{ハタチ}の^クよ^シか^ハん^スア^ハ
の^クお^ハく^クう^シら^ク油^{スイ}ふ^シ揚^ス冷^クか^ハ代^スら^ク砂^{ホワイト}糖^{スズ}代^スり^クか^ハま^ス用^ス

火腿製法

一名臘乾^{カクシ}臘月^{カクツ}掌中^{ハハハ}

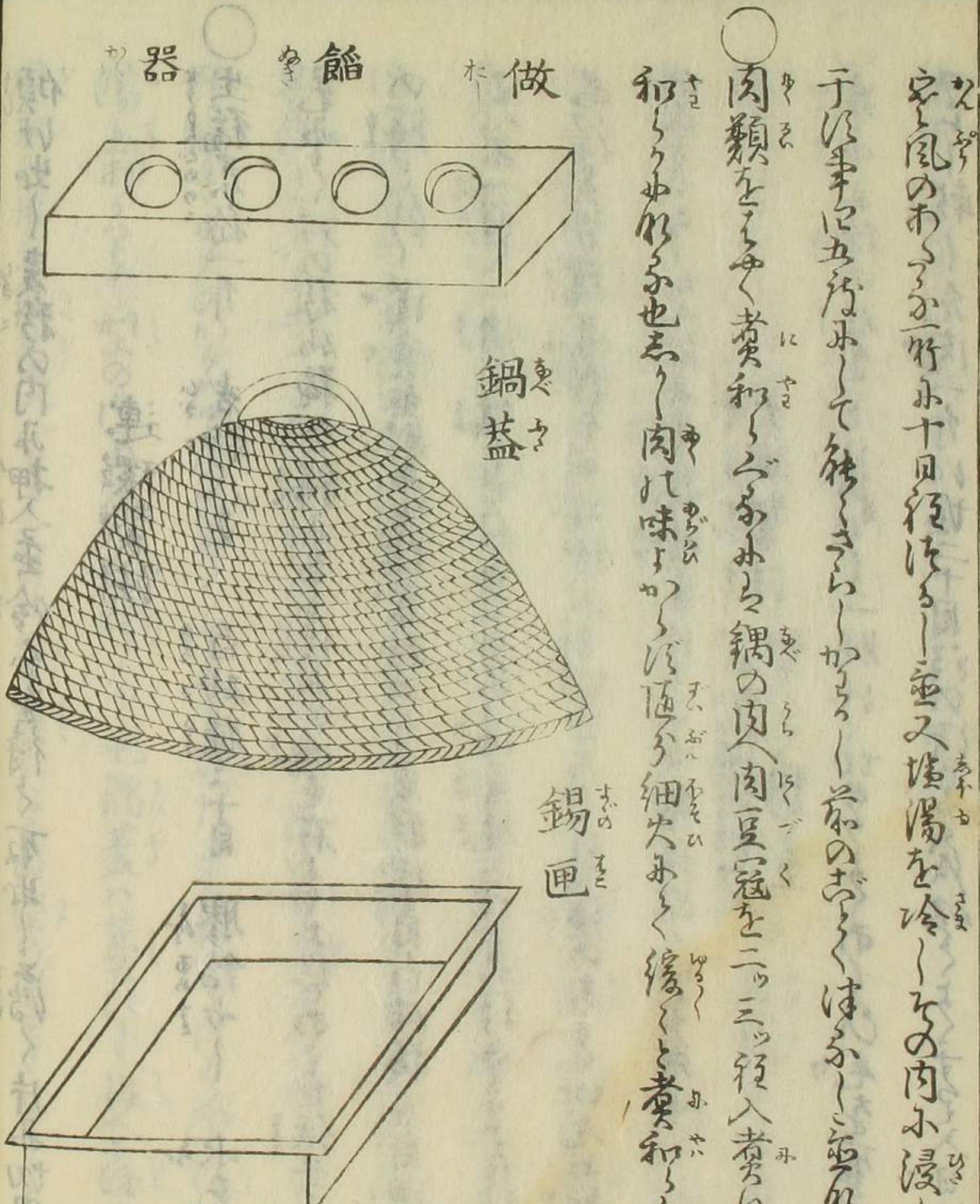
○寒^{カク}中^シ少^ハ猪^ギの股^{アシ}を^ク足^ス付^ス一^イ腿^ヲ切^スか^ハく^クあ^ハひ毛^ヲ取^ス一^イ春^ヲ暫^ハく
そ^ノ一^イ乾^ス一^イ肉^ヲ一^イ斤^ハに^シ塗^ス二十日^ハ程^ハの^クひ^シ成^ス少^ハく^クす^ク入^ス日^ハに^シ乾^ス

空氣のあつた竹ふた貝経はる一玉又塩湯を冷しの内ふ浸し
子ひ半寸ほりとて袖さうらへかうる一茶のまくはる一茶器
肉類をとく煮和ぐるもから鍋の肉、肉豆蔻を二三絃入煮れば玉に
和らぐゆがふらへ肉味よしに酒細火みく従ふと煮和ぐるにあら

做

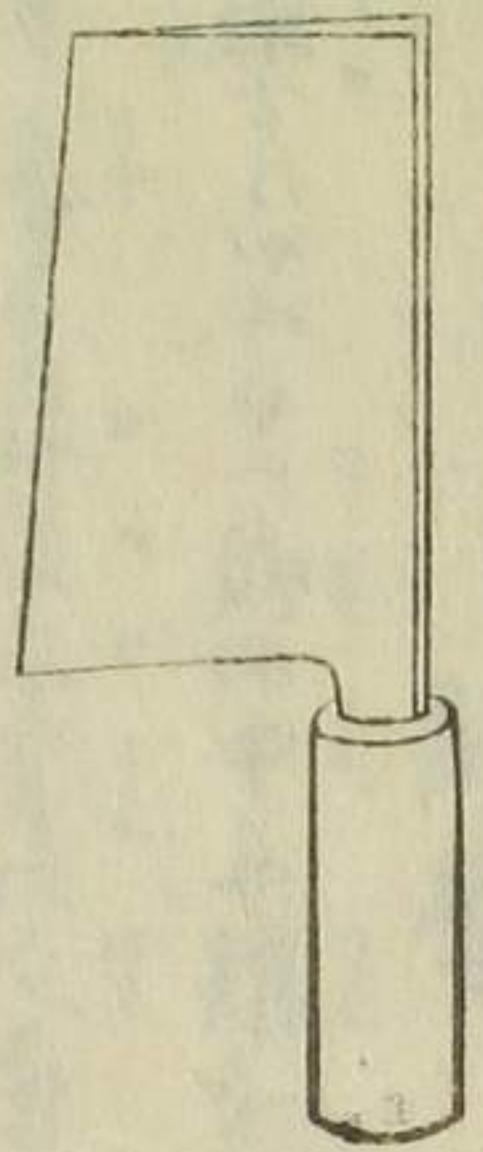
鍋蓋

錫匣

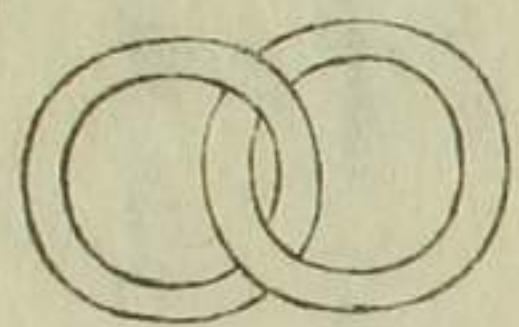


器 館

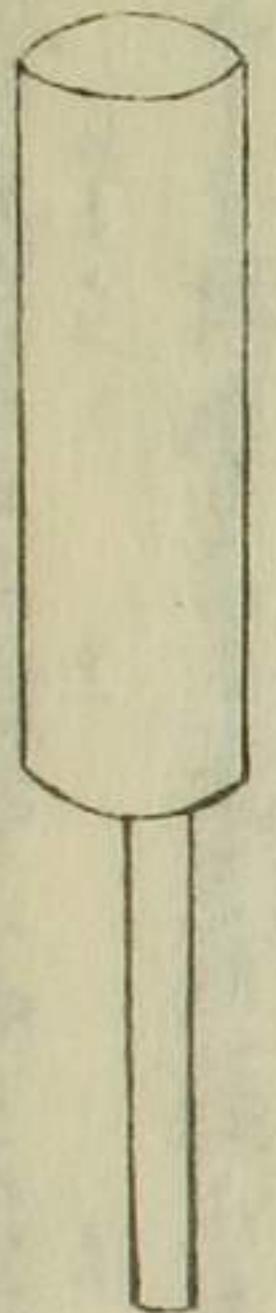
七刀片刀



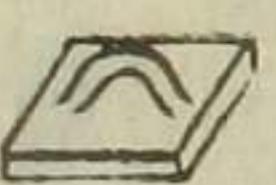
連環



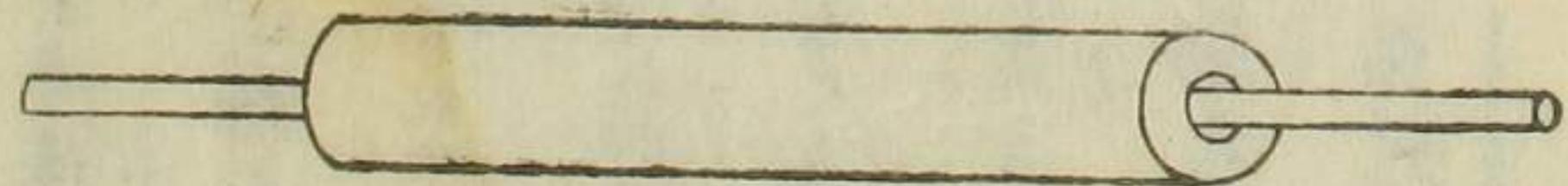
杆皮棒



壓子



杆棒



飲食

十二

清俗紀聞卷之四

清俗紀聞卷之五

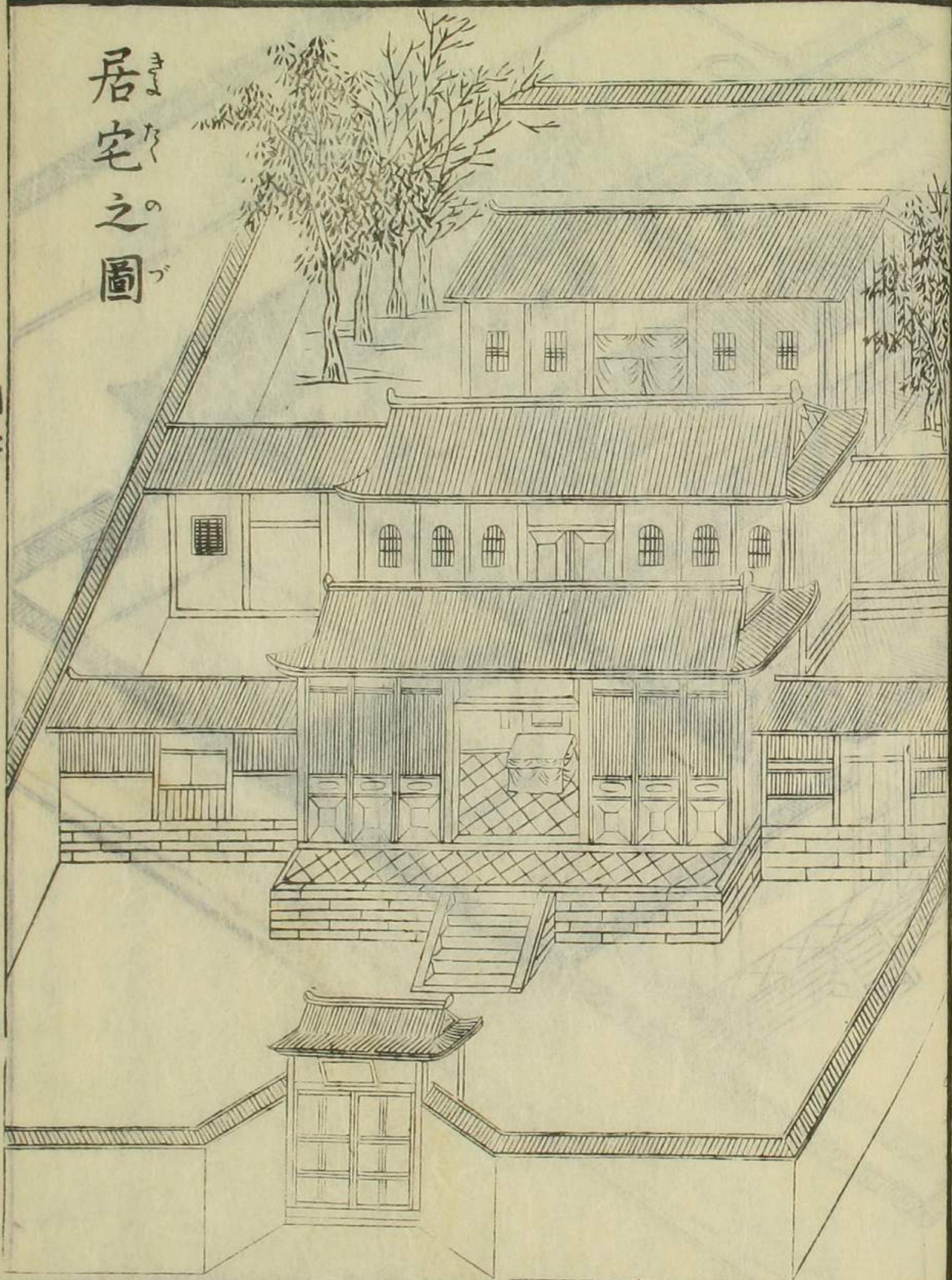
間學

○間學とは主に一郷の中の館を設け而黨に子弟教授する所である先
生を元として位を官めんある名家又は居宅を抜き専ら宅借して
書画等を集めて教導すに此所を學館と呼ぶ者も或も車や庭廬
門墻等の制もあり又春秋祭祀の禮も祭學官から執行する事あり
止ても文車にあわか者の毎年十一月四日は孔夫子誕辰より楚香祝辭
を奉る事みへりて神廟の祠堂或は寺院の菴室を借りて明朝の時も借りて
講ずる事何の世外何れ祠堂菴室を借りても明朝の時も借りて用ひ
車みて博學ある先生が請じ其地の初學幼童を教育する事今に
盛り尤も男子五六歳より其天質を見て聰明あり子ハ五歳六歳

居宅之圖

閻學

二

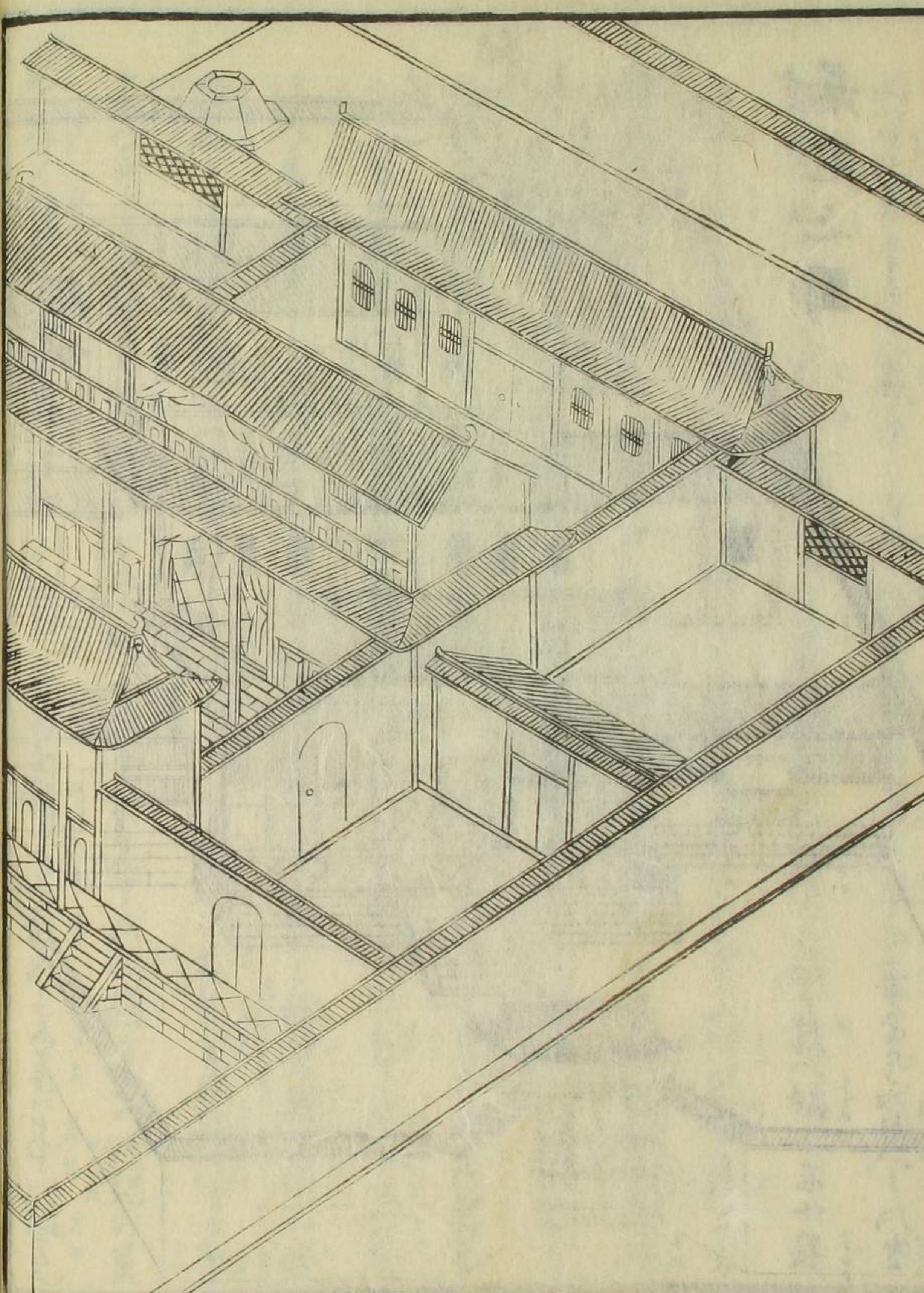
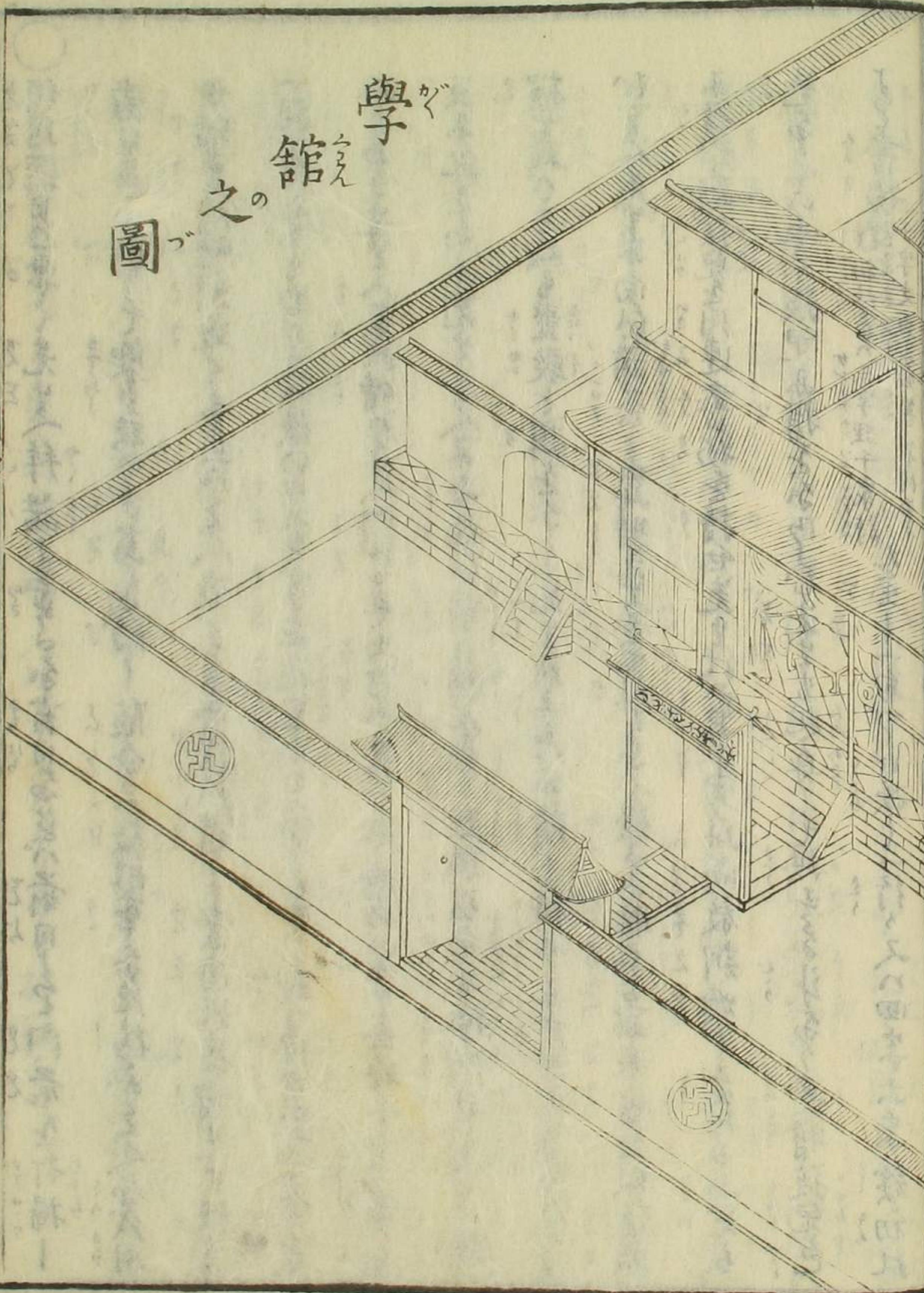


入生質ひきめより八歳やも學館がくかんに入いと句讀くじを授じか奉まつて旨まく。生
付つきみよもう立たつ八歲や入い學がくすと不まありともうのほうか教お始はじしめや。詳
あます長兄ながお先生せんせいの許きへ孩兒わいじ當年とうねん飯めん來きはくす。何なにの教おも詣まつす。
問先生もんせんせいの請うけ教お授じを受うけさまて頼たのむと叮の寧ね承うけ儀ぎを以も。拜帖はいじつを出だす其
時先生ときせんせい立たつ作揖あいき一いつ何なに附つきもと奉まつり。袖そで右う手てと之そへ又また見みも揖あいをふ。一
然ぜんら爲ため月入いり來き月何なに見み小こ入学がくせきみ成な。且よと孩兒わいじを召めざす。連つづく
よもよ入いり門もんの前まへ吉日よきひ代しろ遜そん。且よ何なに月何なに見み寡酒かうしゅを奉まつ。乃おのる某宅うち
清入きよいり來きトヨダベよだべと約束やくそくす。かもよ喜附きつけへ先生せんせいも禮れいをあま。拜望はいぼう謝あやま々ま但不必
費心ひしんと接接せっせつす。又また兄おも一いつ礼れいをねね。告別ごべつ立たつ入いり門もんの前まへ先生せんせい代しろ拓たく。事
定じょう立たつ。一いつ富家ふか豪家ごうけの孩兒わいじを學館がくかん遣おとす。前まへ先生せんせい代しろ拓たくす。かか孩兒わいじのせ
を厚こく頼たのひ意い。かか此時このとき請うけ初はじて孩兒わいじみ書か面めんを教おるも。教おめを乞こう。先まへ隨つづく。

學館之圖

圖學館

三



○何月何日^トより先生^ト拜諾^ト並^トて吉日^トより前日^トより門前を打掃^ト
當用^トみち別^トして御食事の事高^トを被^ト隨分不敬^トに事あたるが故に人錢用
也^ト紛失^ト此時割近くあはれとん方^トと家僕成遣^ト案内^ト其時先生後^ト
一同^ト水ありもあつ又^トは後の^トを再^ト就來^トとて返すもあり或^ト時分安^ト内^ト水^トを
ぬ^トあり先生入來^ト時へとん門口まで出^トあり外廳^トにまで出^トあり賓^ト
互^トみ礼^トをふ^ト先生至^ト人^ト水^トお向^ト前日特蒙下臨所以今日踵門拜謝^ト挨
拶^トさればと^ト人も豈敢^ト揖^トをふ^ト先生成上座^ト水^ト請^ト椅子^ト水^ト座せ^トも盡成^ト
むとん先生外向^トい請^ト水^ト此時先生立^トれをふ^ト椅子^ト水^ト腰^ト互^ト寒^ト腰^ト叙談^ト
未^ト居^ト主人^ト孩兒^ト引連書物^トを持^ト先生^トひそ^ト來^ト此間教訓頗^ト重^トなる小兒^ト
先^トあうと^ト多く孩兒^ト水^ト揖^トをふ^トも先生^トも起身^トと拱^ト手^トあり其時孩兒包
よも書物^ト（篆刻^ト書^ト見^ト三字經^ト千家詩^ト）を出^ト一^ト匁^トづ^ト口^ト挨^ト一^ト行^ト又^ト四字六字篆初^ト
領^ト盃^トと云返^ト玉^トすかを回^ト敬^トと云^ト出^ト右^トの孩兒^トを呼^ト出^ト奉^ト敬^ト領^ト盃^ト等^ト事
事^トもあつ^ト又^ト小兒^トの玉^ト事^トあらもあつ^ト酒宴^ト終^トて卓子^トを方舟^ト種^トの菓子^ト糕品^ト
を並^ト業^トを^ト事^ト定^ト或^トあり此時賓^ト打^ト話^トて高^トの款待^トを挨^ト拶^ト多^ト々^ト攬^ト擾^ト
重^ト來^ト拜^ト謝^トと^ト告^ト辭^トをあせ^トと^トも立^ト豈^ト敢^ト怠^トと互^トみ揖^ト先生成上座^トと^ト人
孩兒^トを石連門口と送^トる門内^トゆく引^トきも^ト（^ト引^トき^ト其^ト後^ト入^ト學^トの日^ト代^ト選^トと小兒學^ト
館^トめ^ト行^トく學^トと^ト小兒^トある者^ト又^ト貪^ト窮^トある人^ト先生成招^ト請^トせぬ^トあり且^ト私^ト獨^ト等^トの其^ト
家兄伯叔^トの内^トより先生^ト日^ト代^ト選^トと入^ト學^トするが^トも^ト小兒^ト招^ト請^トか^ト

○ 招飲先生之圖



○ 孫兒を免て入門の其父の其父と一同外縁との帖成持年一學館ノ
入院より學館の造作事常は事あとの東階西階等の事あり門を入
外廳より廻り別の出入りある事あつて入あつて孫兒入門の附脣す承願を實
客仕事の服と制同一處人の禮服別制致し先生を書童官童昔童
とも外側小云付聖儀西儀あり至聖先師の宣成用也多くは漢衣幅巾あり又至聖成士
きのをふ小云付聖儀西儀あり至聖先師の宣成用也多くは漢衣幅巾あり又至聖成士
國の学館小供奉ナ事あり此處先禮を免て香燭成あり糕粽カロナリ高中的音近哉
他國小も賣出は可らずよ此處先禮を免て香燭成あり糕粽カロナリ高中的音近哉
を備へ畢上ハ孫兒聖儀外禮添一跪與四拜あり次承先生成殊と此時贅儀そ
與分相應小銀七八十あらひ拾く紙袋封筒み封し且つ小簽とて紙袋紙
を小々切長付其紙小紙人儀と書先生捧か奉初見の禮あり此付先生同門
の書生成集先和氣湯アシニンフウカジ風仁東肉を白砂ホウジンドウを欣へ足への朋友のヒ氣代和すがむれと
何国の學館よりも用ひか奉るあれば南の地方めぐれ奉る人みすす

書包藍布

他固くも用ひか事ある是より毎日功課のあくも替古むと早晨由學館アラジンある先座アリシテの空儀スカウトの化捐ハガツし汝タマが先生シシクの案シナガタを承シテ化捐ハガツし自己オノコトを
請持タマフクの椅子スツールと書物ブックを案シナガタて承シテ休息リラクゼーションに處シテ先生シシク書生ブクサンを承シテ人ヒト來キム々讀書リーディング日ヒマチと其時先輩シシクの者ヒトうち先アヘン小穀育スモウ古アガハ且アリ其羽出席アヒタシヨウの遲速スルタを承シテ次第シタツを立タマフクかもありタマフク到着帳面アーライブ都アリて書生ブクサンの書物ブック代シマツ先生シシクの安シマツと承シテ休息包リラクゼーションパックを被ヒツクき書物ブック代シマツ出タマフク一節セクションを三四遍サンシブン讀リーディングすれば先生シシク右アキラカの書成ブクシヨウとりて背誦ハグロウを立タマフク此時書生ブクサンに先生シシクに背負アヒタシ且アリ習シマツひ得タマフクが既成セイシヨウ誦ハグロウを毎日圓熟センソウひつを背誦ハグロウの時一字シチめくも讀リーディング遠アヒタシの時ヒメ元ヒメの坐シマツ承シテ返タマフク其次席アヒタシの書生ブクサン代シマツ出タマフク一句讀リーディングを授タマフクから句讀ハグロウの授けタマフク先シシク一句完タマフク先生シシク代シマツは一又讀タマフク三四遍サンシブンも一圓ヒマチめ讀リーディングのち書生ブクサン一人讀リーディングあり其間ヒメ書生ブクサン代シマツ又讀リーディングありひみ點圈テンキニをかく句ヒツと行ヒムの右アキラカめ圓ヒマチ讀リーディングを行ヒムの真中ミヅシマみ一點ヒツ代シマツ加タマフクまタマフクる



間學

七

小園代加の事もあらず一字兩音義理異るを経字と其四聲をもてひ
平上去入をすけ小園代點は光の門生十人已て三四十人近成教云月をかた
法あり又八十人已下は書生を以て初學の時塊頭字塊頭字 ふくとうじ 文字を一字に書くもの
を以て一見一小二字二字三字と次第に見ゆるもあれば認字とよぶたゞより初
曰み詠三字二日同も詠三字前日れ三字成も亦通せり見ゆるもひさびに生
じるの方氣度凡者あひへ幼稚の者且つ門生もすれ凡時を讀むべし
己之を小教養する法あり尤詠字三百字未過止がま讀成あへ漸く二字葉
進と四書五經代讀も且毎朝讀書の時ち容代替て本ば定め句讀り
紙内外字々分曉し讀書中か代取を見ゆが事如く化物代取ふ事終く遍
數を細か記し並遍數滿々と北月讀しやう時ち背誦あら近歲遍も讀
遍數滿々て背誦あらとも遍數の満々を讀み是までかく人得ゆか



拜



跪

皇朝集韻卷之八節分類



拱手



興

封筒大小不同用白綿連制衣造正面式

背面式

封筒釘封面式 面用大紅或梅紅箋貼固上下轉至後面糊貼牢固

背面式

某姓某號老長翁台展

某姓某名具押

封 某用某日發 封

贊儀

書成帶溫復旨某奉同く因爲有り受業したる上より會得せざる事あれ
年長の書生にて聞ひ更小先生にて聞之奉承一先生が聞ひてからうござ
整衣歎容一廣をもとより先生に前めすみく某於某事未明あこち
某書未通敢請先生どうの先生さへあくの如く滑る聽く坐ふ席か幸也
午時未至止近きよと來り學ぶ書生の先生の辞客代うけ家來かつて

吃中飯（ハシナカヒン）一又至之學館（ガクカン）水來分二町三町も隔てたる書生れ候より晉級（ジンケイ）
を送りゆ帰（アキ）か水及び午飯過（ウーハン）習字は八點時候（エイティム）此の先生講書（カヤンシヒ）
學館の書生候（カミンホウ）て拜聽（ハイリス）す先生講（カヤンシヒ）されば學業進（シム）たる書生當（カタマリ）
日先生の講（カヤンシヒ）一ゆか所を輪縛（ルンボク）にて又當日授（スル）たる書生候（カミンホウ）後（アフタ）元習字（ガクシズ）へ
ニ拙（シラフ）小拘（シラフ）せら字畫嚴整（ゲンソウ）みて欹斜差落（キセキサラフ）等の病あり乍（サシ）に督督（スルスル）字画（シズ）
筆畫硯（シズイク）の取扱（ハンドル）をも辞（ダツ）か戯（ハラフ）也硯（イク）に書（シル）ひする等の事（モノ）り凡（オレ）やう不
成（ハシナカ）むあひ習字（ガクシズ）れ初（ハチ）から上大人孔乙己化三千七十士尓（ハチ）小生（ハチ）ハ九子佳作（カワツ）仁可（シキリコ）
知禮也（シテリイエ）と云字をかく是定法（シテイハフ）先生朱筆（スルヘン）書（シル）學（ガク）行（ハシメル）書生雲雲（クンクン）要（ヨウ）填（スル）
寫（スル）筆（スル）大指（スル）中指（スル）人指（スル）筆管（スル）の中指（スル）を握（ハサフ）るかよれら
空（スル）かう代筆（スル）と以足（スル）を把筆（スル）とふ筆管（スル）握（ハサフ）と連（スル）みあくぬす（スル）身順（スル）に右（スル）左（スル）と
足（スル）を磨墨（スル）と清書（スル）の法（ハフ）を同一字成三字あるひの四字書（シズシキ）車（カマツ）ありたゞくは

塊頭字

上

大

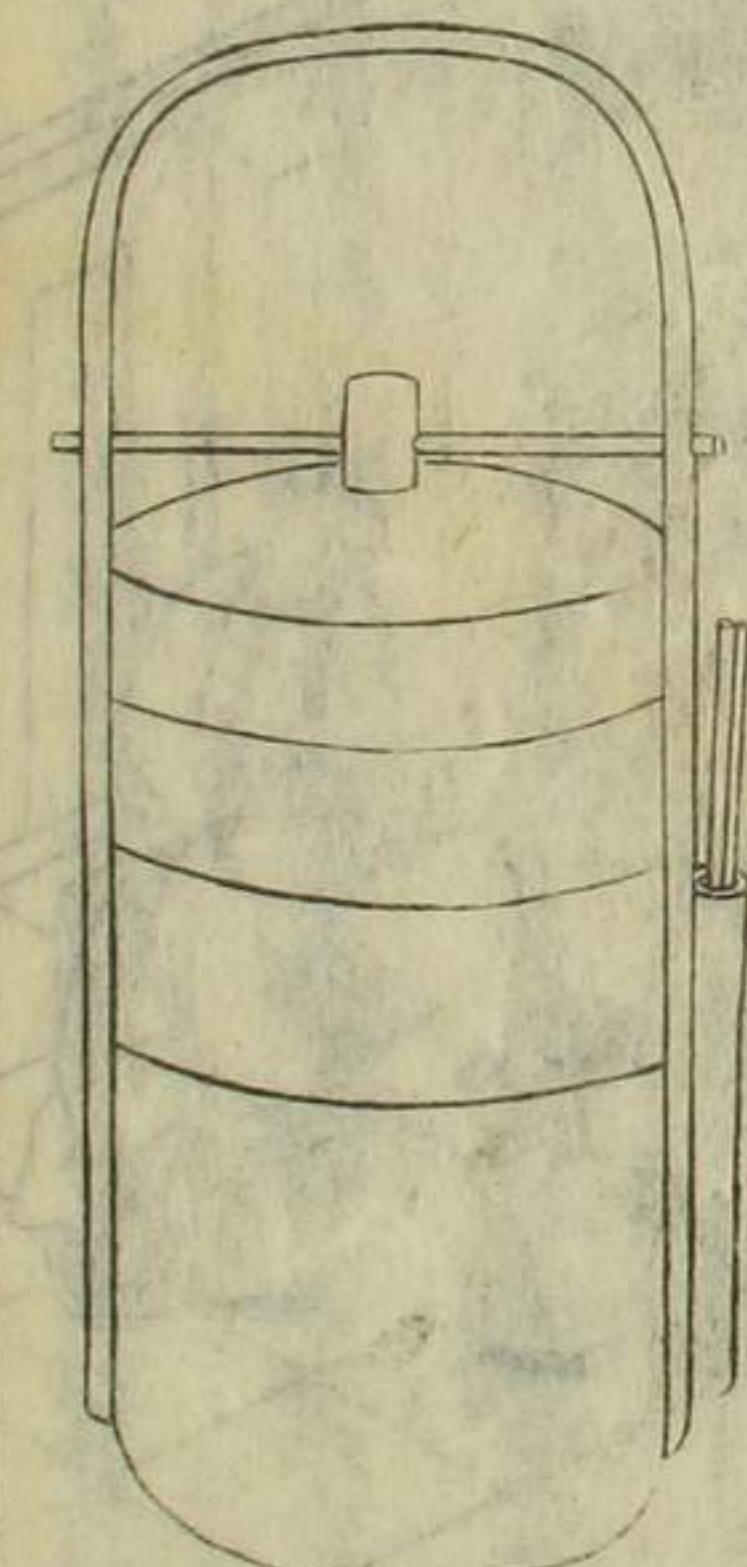
人

孔

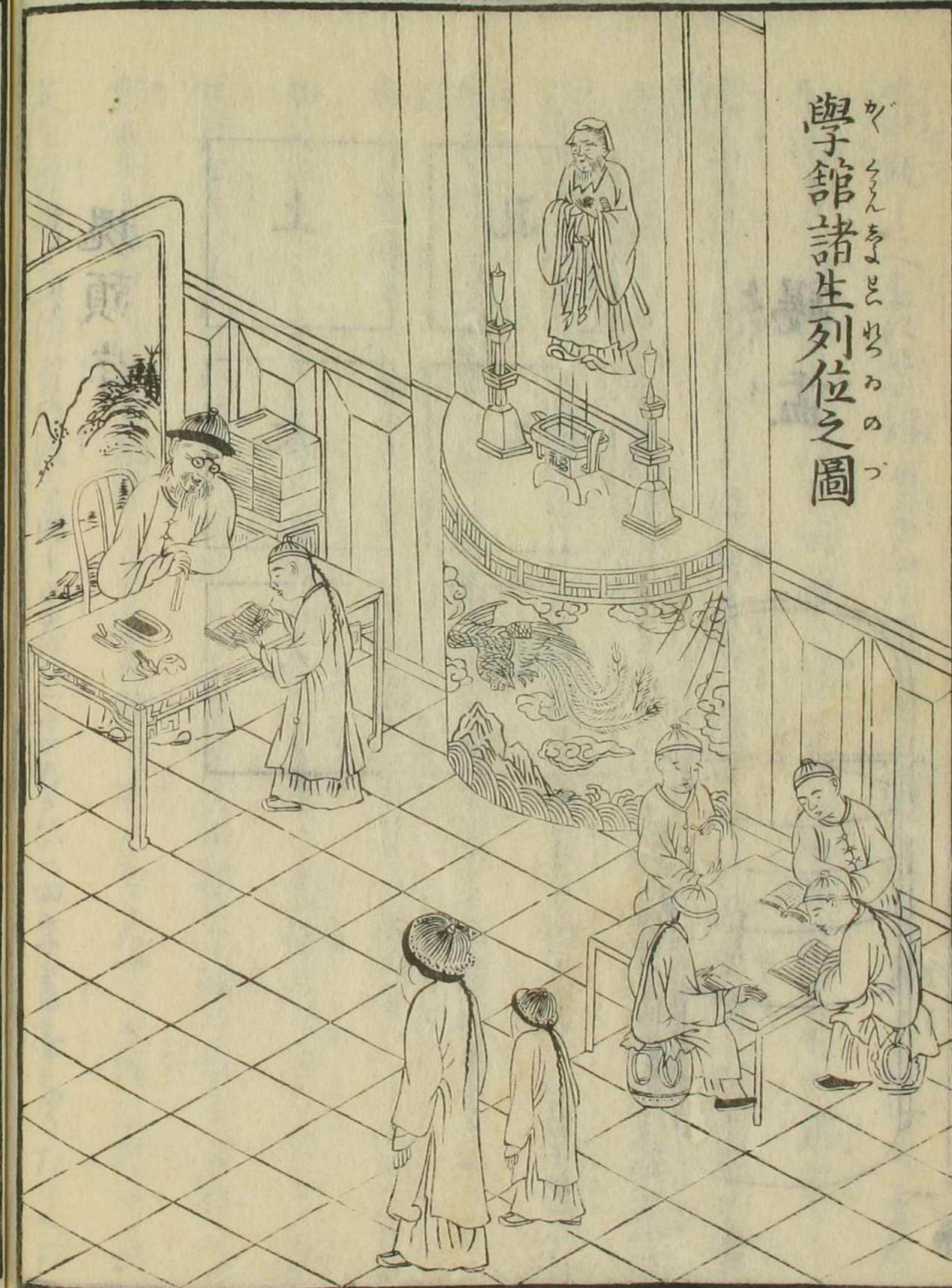
乙

已

錫孟



學館諸生列位之圖



上の字を二字書用し初の一字成填寫——残て二字成自用本書是法書の
はありかのよとくあく毎日法書——請改——其末千字文まつた古筆法書皆
習ひし法臨成翠木時も油紙を宣傳の手に写み羽墨、黃眞に及ぶ此の書生奉
家小帰も又一月年月も停局止むかわらずを毎日家事小帰が書生ナに又累以下
ゆく路隔アラカハ奴僕時刻を考へ逐日來らむ折り年版を送りあら陽の
異物ナ入来かねう因入门の日より書生に教へらる先家小帰至神
ノれ一月又父母兄弟姉妹みえ禮儀——進退周旋の礼節懈怠アラハ
アヒカヘラタニ事終モ——詩絶句教ナリ小ハ先教を作ルモ其法モ二字
二字ナ古人の句成書是本觀を作ルモ近く五字七字成法を教へ點削至
か其後五言七言の絶句成化アラハ仰天時も其人の好多く韻書類書等成
用キトドモ何の書代用ナトス定ア——又其間も唐詩三百首後背诵セテ

むか事常ぢて文章を属する法の天然才氣あらか幼童ハ十二三歳たゞとも

左傳史記漢書に類をよくく熟讀せり義理體裁等をも追々教へ

又と先生は講する書曰代輪流不講一から一義理遠ふ所不坐の讀

早とて逐一お先生のむあわせりやのあくまくあく向意文法代略ちうろ

消さるかくみく先生題を出でて文代はくらしゆく文法照應等をひき事へ

○學館内供奉する聖像の左右に文昌帝君魁星像を安置する事あり

此二神の都ぞ文明を徳くよぶ神也讀書する人多く祀敬する事

あり一所あるてあつてゐる事あり○先生賓客と應対の事あ止ハ書生

次承階の序立一先生賓と礼儀手あ成待諸生賓外向ひ奉揖は賓退

時も奉揖一送る賓と先生と諸生外命して門を出る事あ止てあ止は

宿と位と獨立は先生賓代送と帰く坐候命されば元げおとく坐つて是賓と

封筒

恭請

某某歲至某堂設帳議送脩儀署西

音教房東東頭首并

關約

卷之三

三

諸生中少相見を欲すか時先生の礼儀渺たる事は乞ひを貢退く時も遠く送ふ事を得べし世類承あくらむ親押する事れ
○知縣同知又は其已下は官人或は富家から我家が博学先生成請ト
孩兒の教育代額と礼儀ハ何とも因縁ありを開約より全帖を拜与
或は三家五家中合せ先生成請ト孩兒を教ふに想て我家が先生成請
精勤を盡す所始より身を教習取て君其比承先生とすき人あれば
化不すと指清ト孩兒を教ひ其指清トたゞ家が小学館あるが内房膳房
等近構正本家は孩兒右の學館み日行て学へを日の頃成も在家
か月時よりも衣服を送る事あり君先生在ほひの者なり時ハ指清
多うと家より書童管童二人また三人付添伏侍せしむ十二月やう先
生學館成取拾ト御里小涼と云月十日以上來り學館外入家

功課單

夫書生毎日清晨上學宜整頓
几案令潔淨端正平心意氣將
昨日所教之生書讀熟背誦仍
理溫讀過書每本正文十張然
後方教生書再讀計遍數成誦
午飯後習字筆硯墨錠須頓放
有常處不可散亂未時講書又
熟讀舊時讀過之書勢要讀得
字字響亮不可錯誤夜間在家
亦讀到二更凡在本館受業者
慎之毋忽

戒方

竹引

○女子學問の法を男子のみ異ふ幸いしも女先生とて寡婦又は人の妻
学あるかの諸家の女子を教ふりと同く女子は家めよりて教授に初歩の女訓
孝經を教へ後より千字文百家姓四書等既讀もる幸男子に同一贊
儀束脩の禮も同様あり習字も初より女先生が教ふり上大人を習ふ後よ
り男女分隔す被書の先生成程も習ふ且豪家は女子のみ詩文章成
教ふり小家めても志厚れりあらん其父兄の姉妹もく詩化等教え
此外女先生女子のみ教ふ事か一婉婉聽從等に幸ひ女子の母常くわざる
あり折衷の女先生も御ゆか事無し

○學館の壁書き功課單と手札を題小漫筆と書生に見せしるを控
を背負ひ偷懶作怪あらものらびて戒方一格成尺ある竹片千字文行脚行脚たゞ成程重く
あくす骨骨を以て打手心心あくじ懲懲けから打屁股屁股するを

本月某日開館

開館票

○毎年放學の定日は二月清明五月朔日至五日まで七月中元八月中旬秋九月重陽十月冬
至十二月止日以至來正月十日前後まで爲放學とす是年中放學は定日をもてて而より
至毎年端午中秋の日を以て放學をもあらず其餘日食月食國喪あるを除む
放學せば平生のあく教授する先生毎年十一月止日以至舊曆正月朔日
而宵十月前後小暮りて請持は學館に入らる當月何日止と脅背古例止め帰里す
れ代極而紅唐紙ふ書門口に張り其圓形を見く書生上學次此時讀初等の
式か一を初學入門あらぶ聖像と香燭供物等代價禮洋金を奉事常行之式
のまゝ右の外年中放學れ日か一先生又ハ書生の向み故障ある時ハ放學

すみぢりをなへ書生の故障あらう凡の其者ぞうりとて

十四

贊儀束脩包法

面星幾塊

背

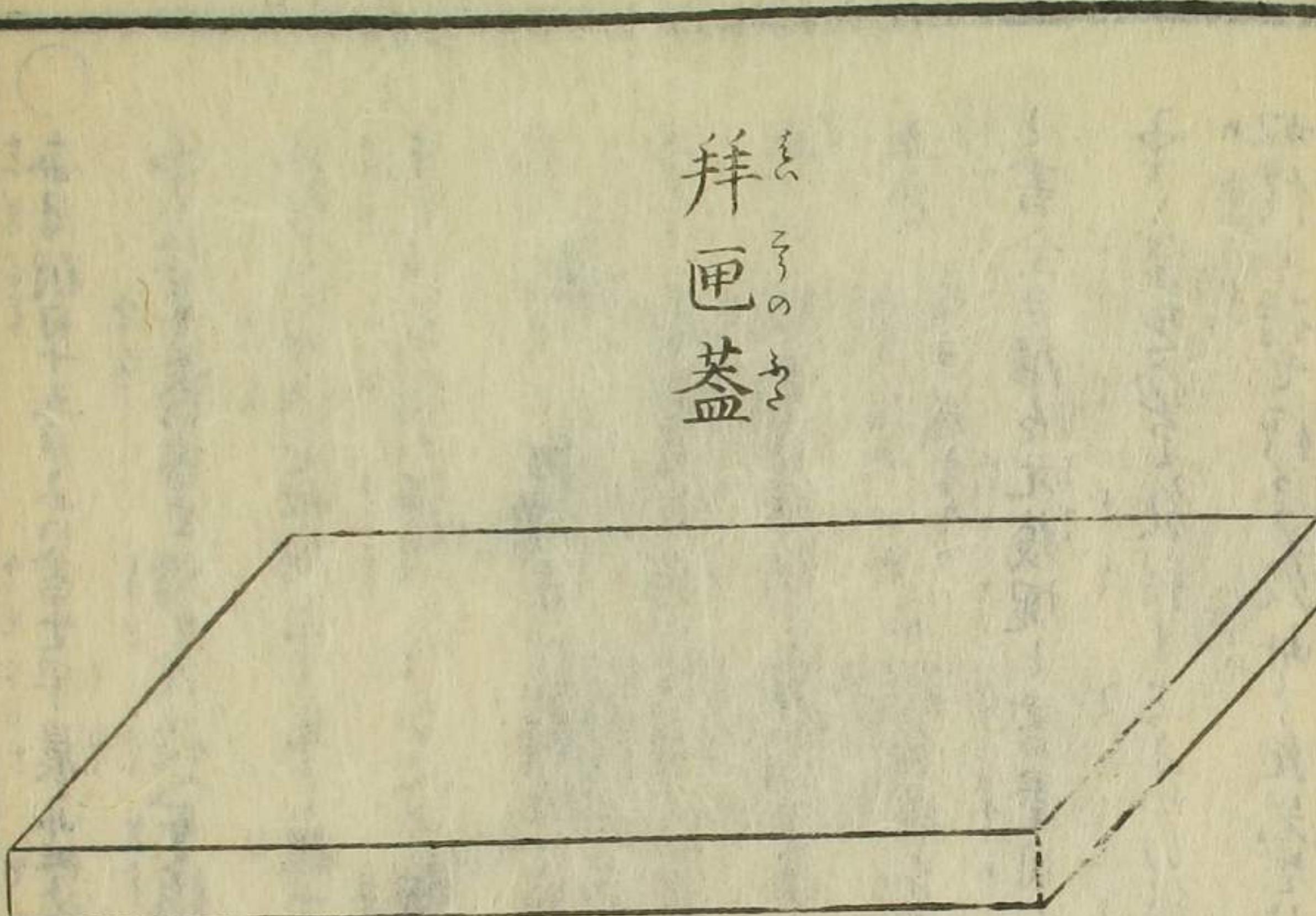
單帖

本日裏開請

晚生某某頓首拜

拜画蓋

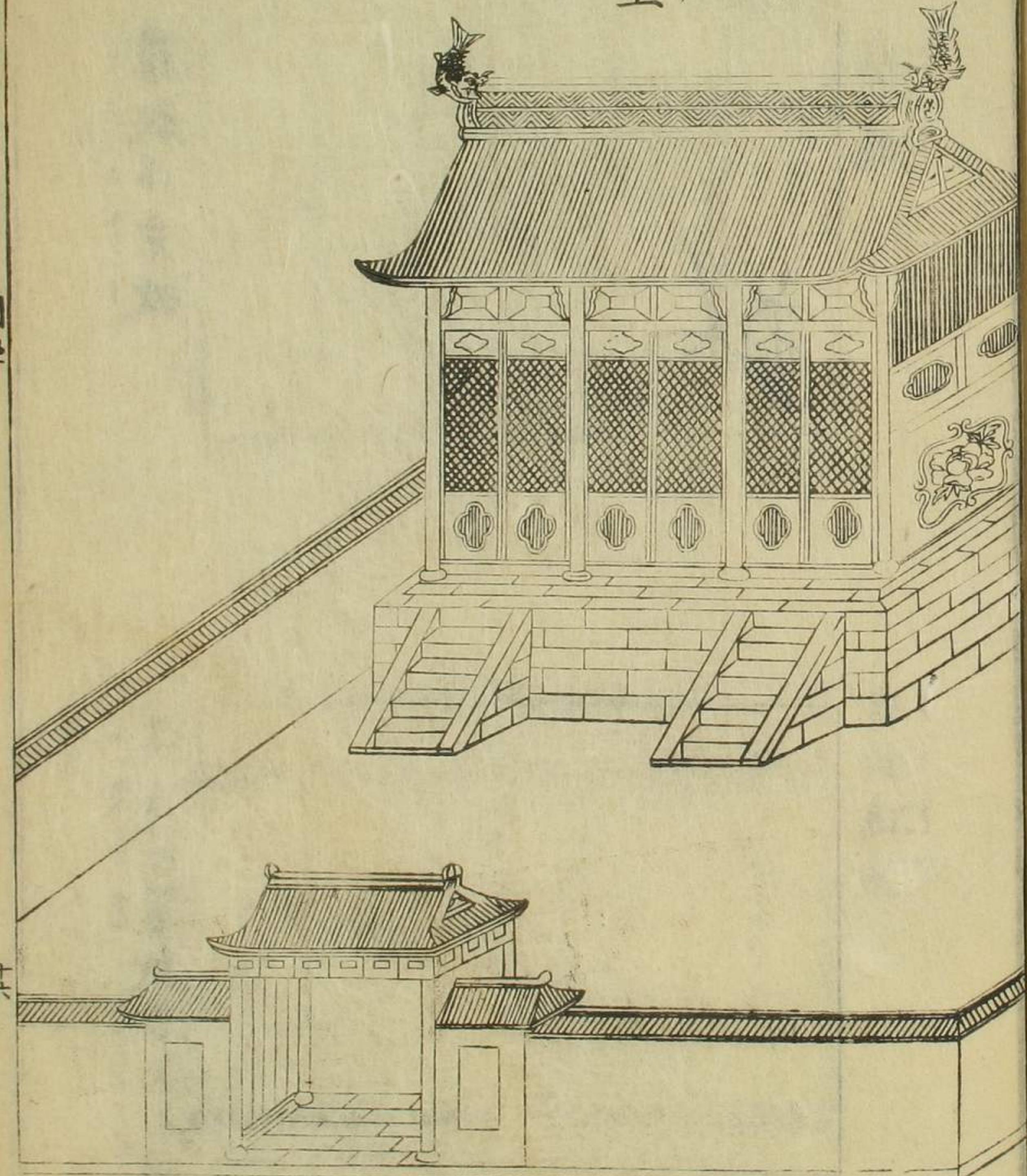
同身



間學

十五

祠堂



○ 每月朔日十五日みに書生早晨大學館へ來て先後の書是互に揖す皆く據ひて

和氣年長の書生諸生代征へ至儀は若小至り焚香礼拝手と直ふ先生

かむし再拝を此時先生とて揖すあり

○ 先生代家内お拓清したかへの謝儀と一年元銀五百圓六百圓ある二家四

家や合せとお拓清を了る時と一家よと一年百圓二百圓を送ふ奉宣初申

詔あて先生も允諾のえあり學館の諸生の身代相恩に一年の脩儀銀

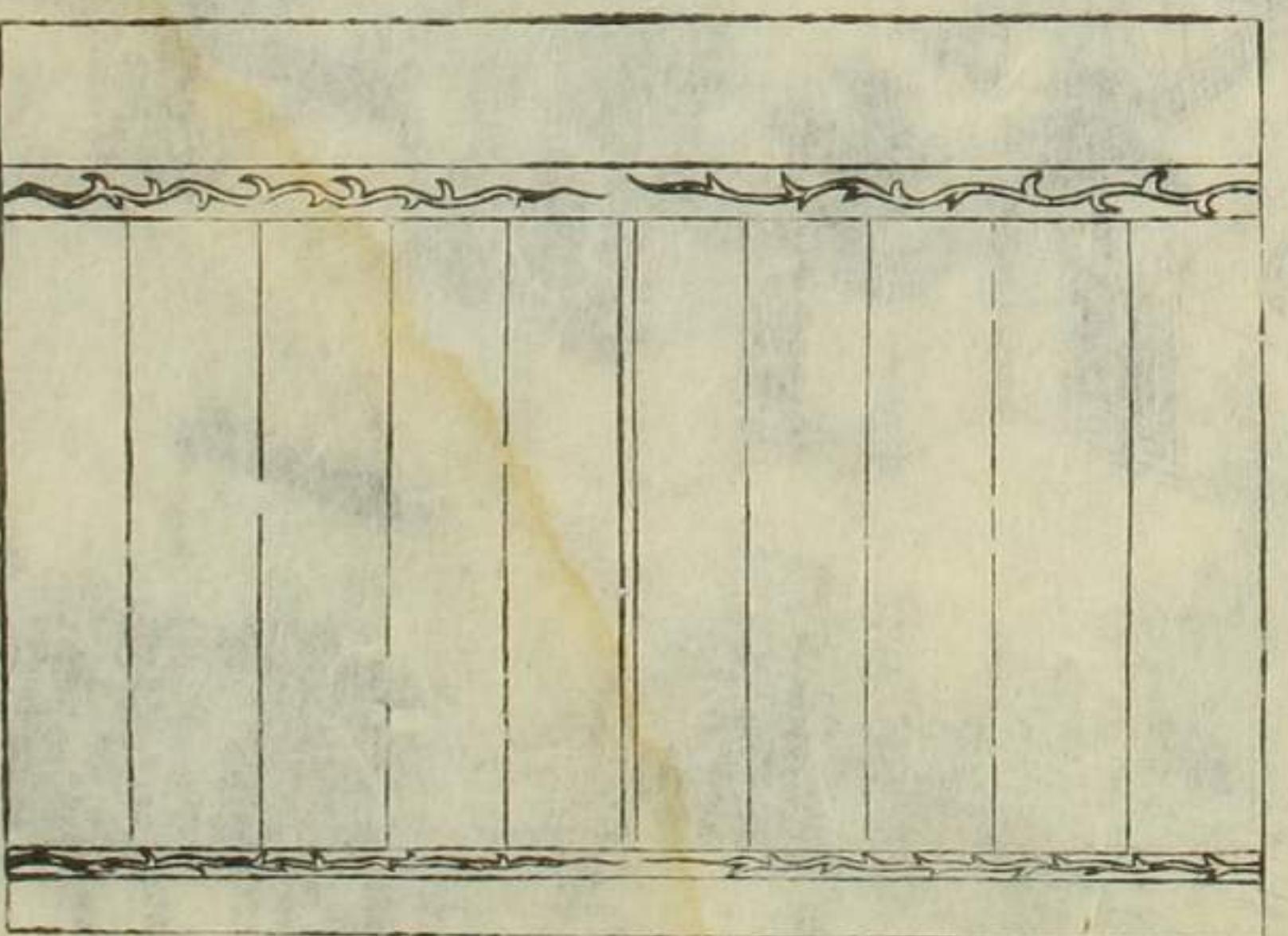
五十圓位と一百圓位まで不同る大家少家よと一年百圓二百圓又

五段立夏端午中秋立至歲末年中秋又割合送ふ來之銀の色や形並が切銀ある星幾塊

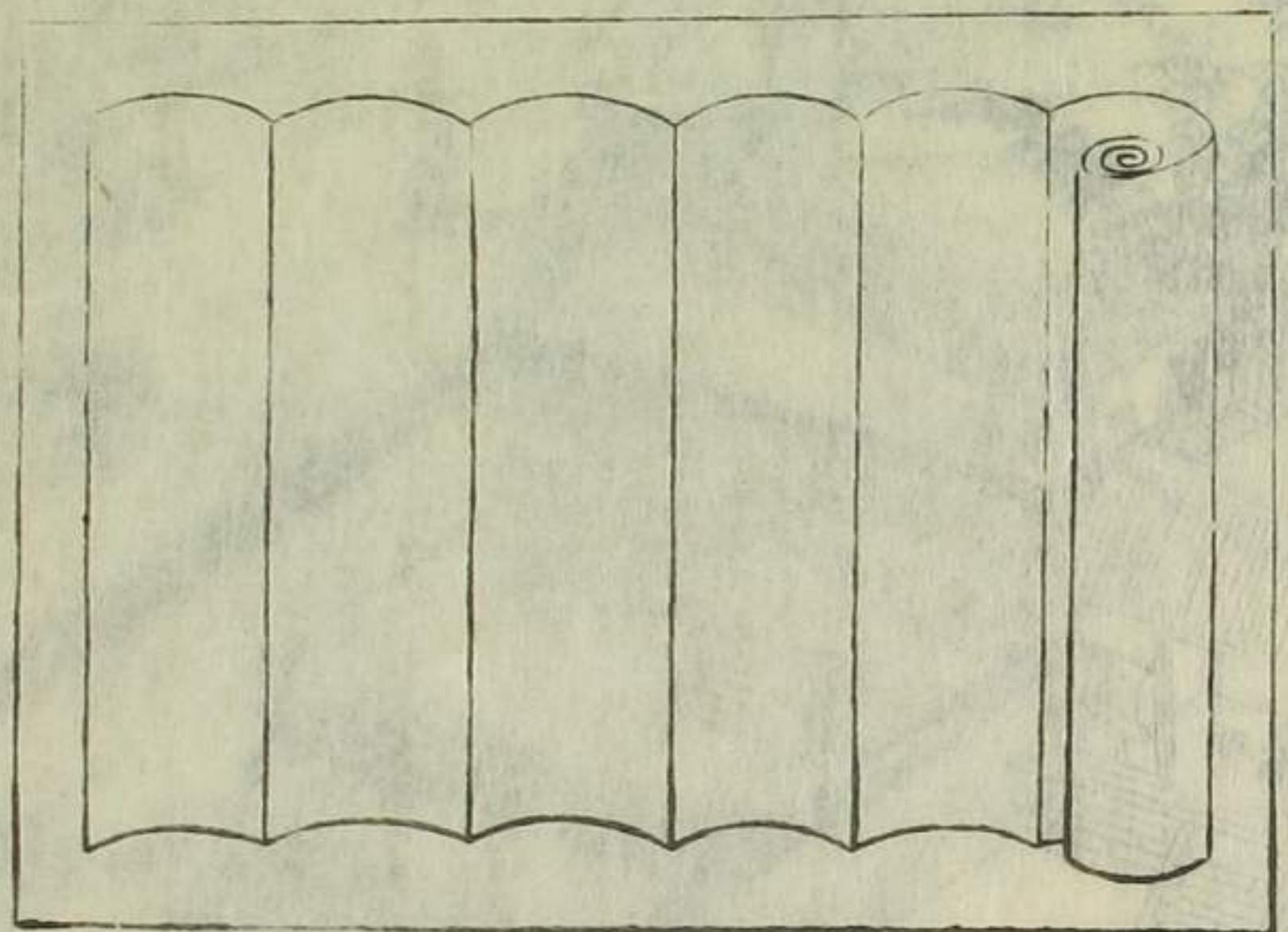
と書全き銀を玩幾塊と書墨用と書載ぬかと其つと封筒とて紅唐紙

ゆく袋を偽て封入し上ふかけ紙をして脩儀と書并画とて額ふつ

奴僕お持せけられ此と化先生請取の謝帖あり



白地紅格



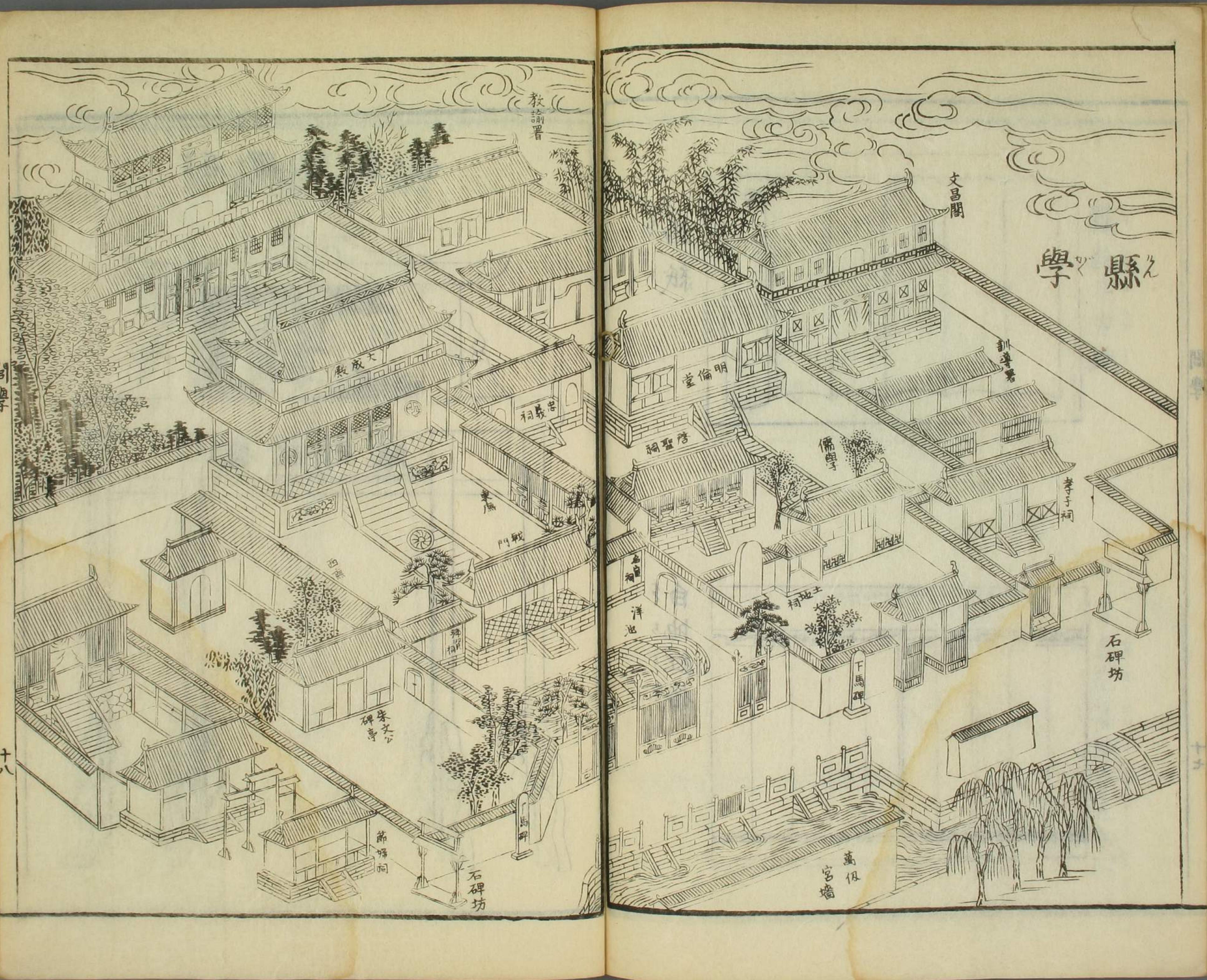
格紙



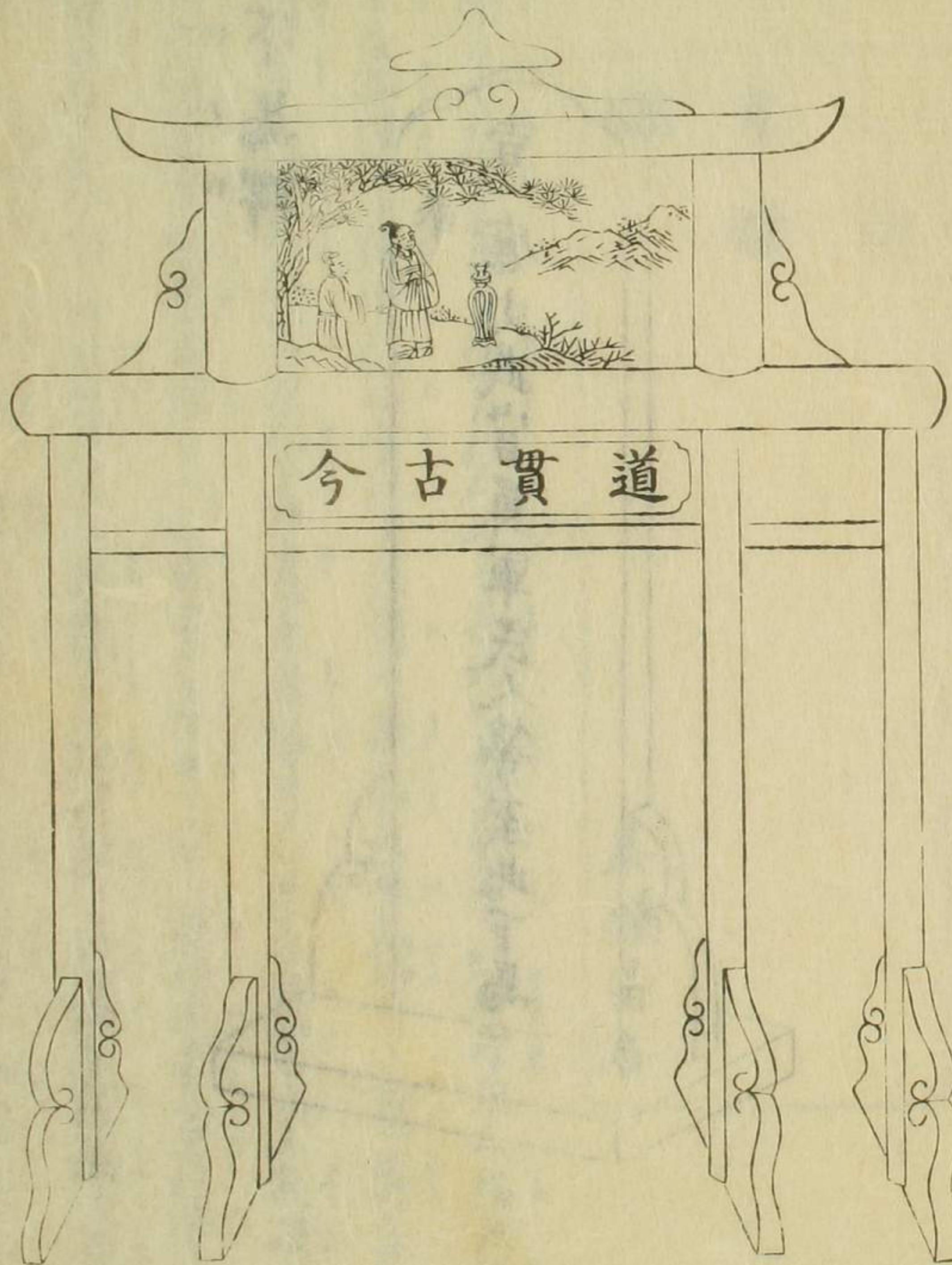
羅紋斗方紙



斗方花箋紙各色不同



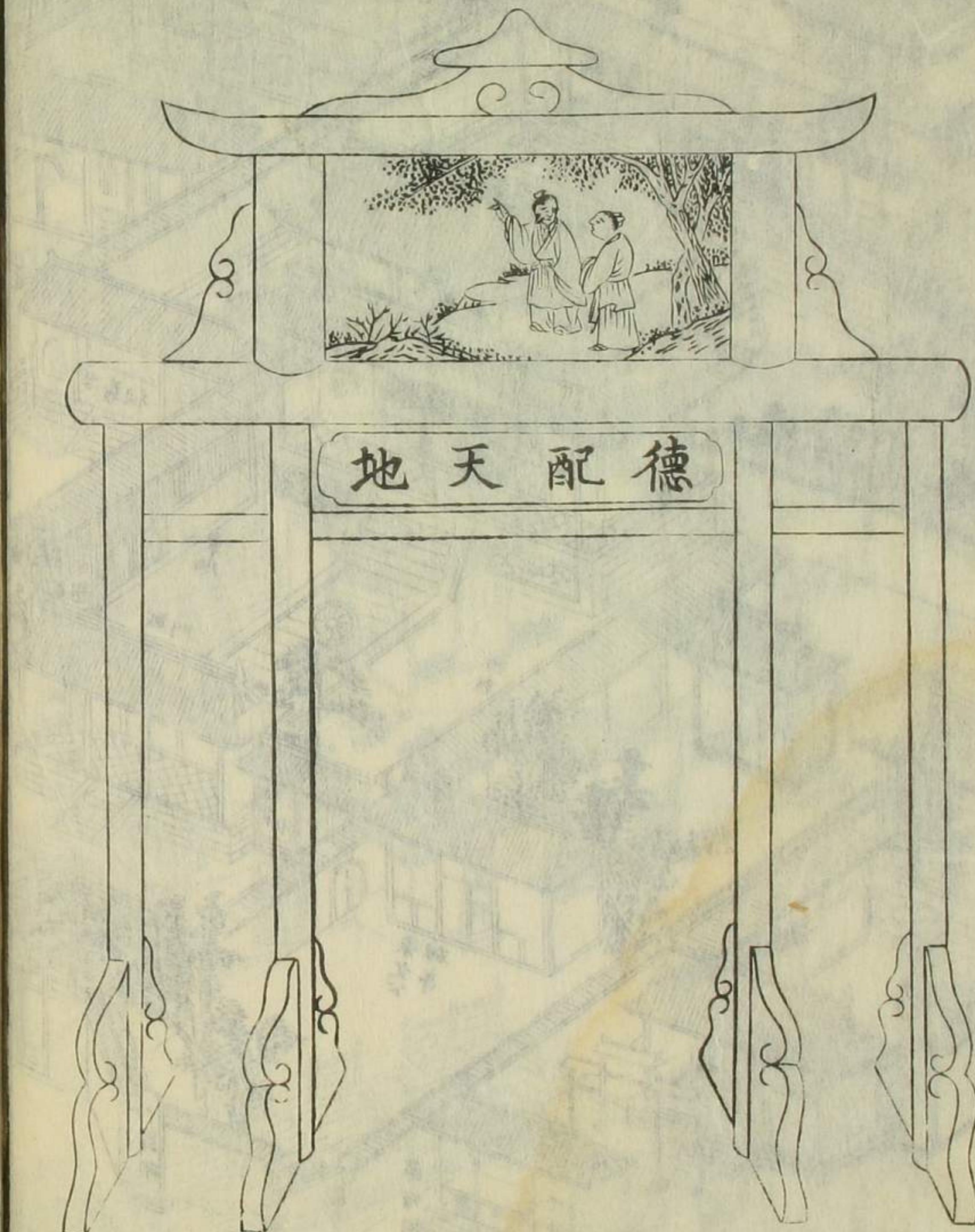
位の西坊碑の石



闇學

十九

位の東坊碑の石

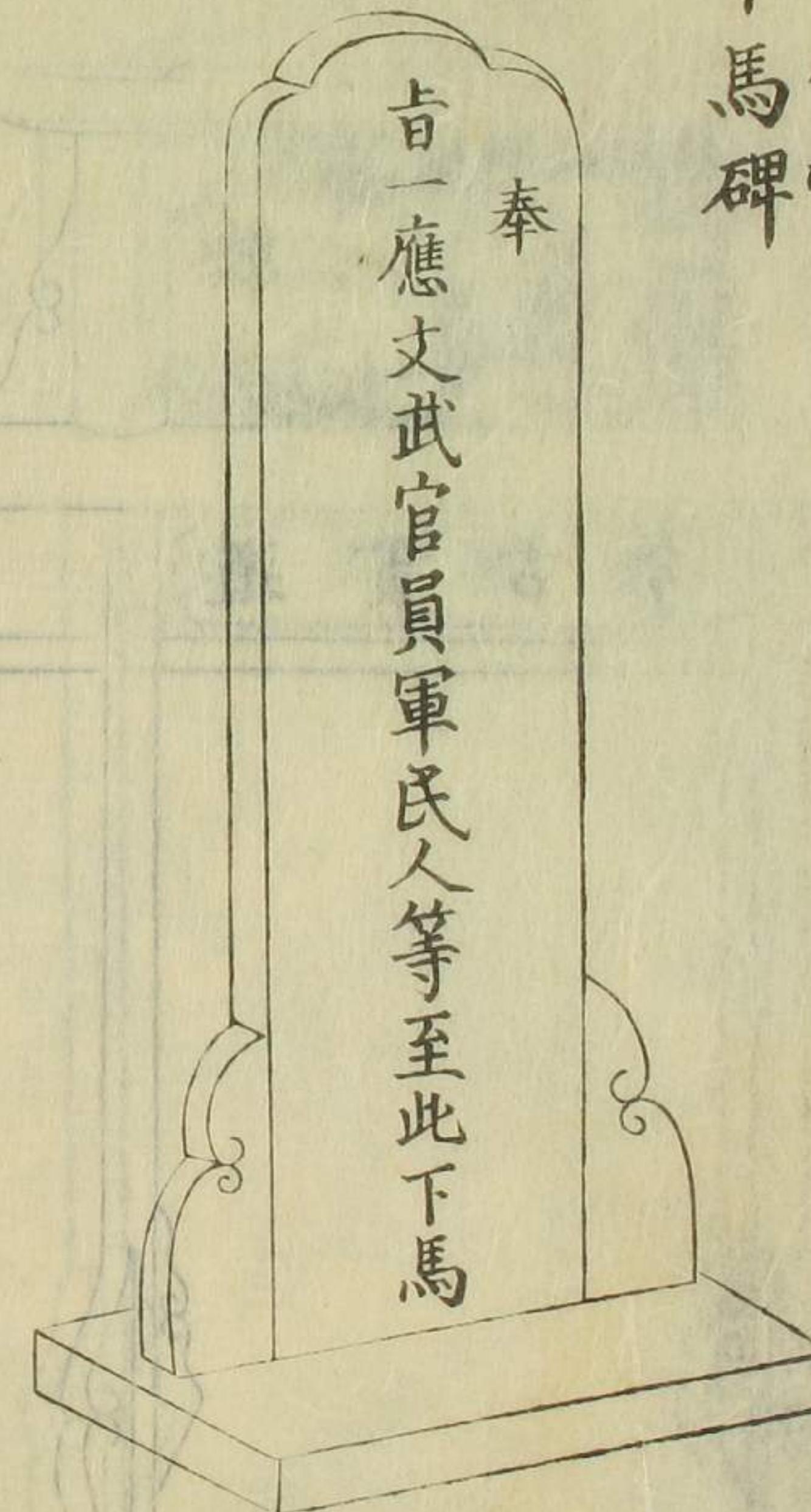


十九

下馬碑

奉

旨一應文武官員軍民人等至此下馬



謝帖

承
謝

某姓某名

○義學とて所くみあつ大官れん又く其比の豪家等は志厚れん人経成牛
先生を招請し鄉中れ祠堂板と成借り其ノ如成學館うし貪窮あ
束脩等は禮行ひか死人を成集を教導せしも是を義學とふ教授の法
其外の作法等同様也○尤書生學業進と詩文等は皆古文
概熟習すしぶんの意に良師友を隨ひ往々經儀を討論す其後
鄉試とし鄉中の試みゆく選え成績かぢりと先も忘る者ばかりあり

其鄉試を司る官或主考官との意見も原すと考試を経て當時翰林院
の論文考課事科道六部九卿等の内より勧められ人を欽差する所
鄉試の身一場ゆき四書の文を題して文章三篇五律詩一首代役り身
二場ゆき五經代題り一經並びに文章一篇ありび論一篇代役を身
場ゆき策五道表一通を作りむ是が鄉試と云ふ此より退く縣府考
試み出で及第する事なり

清俗紀聞卷之五

