貞丈雜記

六之下

太政官文庫
和書門
一一五六八
三二冊 雜部

内閣文庫
和書
一一五六八
三二冊
類號
三一二函
二架

内閣文庫
番號 和 11568
冊數 32 (12)
函號 212 17

国立公文書館
National Archives of Japan

一 鼈羹の拵様 摺り芋の山れいも赤砂糖を作り粉の赤小豆を外小むきのこを多煉子合せむして亀甲形に切る也色赤し右の色もさたくを入ざれいあるべしを入るなり

一 白魚羹拵様 白きげをして形ちまんのめくきるを魚の形のめくしたくを中に栗をもぢく入むしてよき時分取出し切り山椒を鮎ぎくりのとくに入れ羹の汁に皆きれをその汁也又拵り汁をも用る事あり拵り汁の拵様塩一さんあるを盃入小麦の粉を入れどろくさるを拵まして五夏を三日程みそを五六日拵せておき出す時に濁汁を入湯せんまてきろくそをも用つぎまをも入出きあ

つきハ移ぞるぬるめよしてよりつのさくをけ吸ハ老人ハ吸く

一腸煎ハ鯉の腸をたれ〻〻ぬるとする〻ハ右のひれをさす

鯉のふきをうんぞうといふ尤のむれさんぬを云誕生の時子

拍ひを右のひれ。うらさと云移縫の時波うのむれを用

一擁叡かざめとハ蟹の如くまてぬるくのはさみ大なる拍く

一きゝ皮とハ柚の皮の津坂云貞丈按る橘皮ちゝ〻

一ごんきりとハそむのわ〻〻るを云和交削拍ぞ用

一ふりぬる焼とハ鯛のひを串ゑ素なて嬬て兒を付添者

すぞよ歩也貞丈按背のひれを串ゑ素

ふりぬる不動の形のこと〻

一ふ〻ぬびきとハ臭の名あり西國四國ぬふ〻ぬ一説ちびの塩引

とハ渋ぬり

一物ぬ先さゝみとハ鮫の魚のさゝ〻

一せんごとハ鱸のちいさきをゝ

一ひのびゝ〻とハ蛇をひゝ〻者ゑ成ゝ沿をぬる切て

ぬるぬるぬ不はねぬる不盛之又あるひゝ〻ぬるぬ

一拍をぬる切とハ細〻けづりさる事

一ぬるぬるとハ鰹節をすりうるめゝすく削ゑ

一ぬる移ぬる不とハ鰹節を大なる削ゑて手ぬる〻ゑ

一ひゝ不莫とハ臭ぬる者ぬる搾り醤して亦出ぬ村山のいもをゆ

びきぬれゝを煮立て臭ぬを入一ぬる〻煮立いもを入柚の

皮を立て出ぬる

一里芋うざくとハ川魚の小きを二つ串ざしにして亀足をきし
て出次形り
一打身と云ハ鯉のさしみを酢をかけて入てそく〻出す〻男ハ
花のひれ如ハ右乃ひきを盛れく揚皮花慳茶の基あるべし
一法蓋とハ具の名〻光螺と書て蝸牛ハ作る拍〻
一たちぢる蓋とハ魚の身をかはかこるするめく揚まくづして
固ゑのぬく枇杷のこの大きハ丸めてこちらにして黄色ハ色
をなしたれこそして煮て野たちの枝ハ木葉を付てそれ
ハさして亀足をなして拍〻有ある出し形り
一梅干きとハ魚の身を揚くづして梅のこハぐハ丸めゆび

きてきれみをして煮て書酒あり苦を多ハかけて梅の枝さし
て亀足を付添きあるを出し形り
一鴫壺焼とハ鴫ハ茄子の上ハ枝を略の頭乃形を作りて亀足
一ちちんとハ魚の車あり何ハする魚の乃車をハ
一いもこらとハ米の粉ハ山のいもをすり合こんぬハ包こたれこ
れを煮て小口切ハ丸るをハ　本武ハいもこの中一山のいもをさし
一さくらいもとハ蛸をうすく小口切してこれこそして煮る
一うけいもとハ鯛の身を揚くづしてふ揚ぐハ丸めてゆびき
きれこそして煮く名ハ零の吸物と云
一ぬくめ鯛とハ干鯛を洗ひ幸度あぶりてまな板の上ハかいて槌

すそをき記げハ毛のゆく細くするをむしりて盛る干鱈は
てもまる干ゝをちいさく切てやはらかあぶりて引さき細くして
もうげちうそもんハ毛のゆくまるなり

一あぶり丸のもゝ　とハうぶぎのもゝ　ゝうあさのすゝハ山城國宇
治の里乃名物ゝ依ゝ字治丸とゝ

一搾醤（スリヒシヨウ）といふハ奥州ゝ搾（エン）るを切て搾をかりて酒をか
けて出ゝ　大草殿お伝閑書ゝ
ゝ

一海苔（ノリ）ゝ云魚の才を搾（スブ）り殿（クヅ）して書ハ紙入てゆびきそめあぶり
て切ゝ海苔の形箱ゝゆく見ゆるゝ搾られをうけ添有ゝ出す

一藻（モ）搦（ガラミ）と云ハ書菜（アラナ）をゆびき細ゝさきて魚の才を搾り殿しゝる
中ゝ入てのもゝみのゝゝくもる

一ゆの花いとハいろ紙切ゝ搾られてゝ有ゝ

一鮭（サケ）の式（シキ）乃　鮭（セ）とハ背ひれ一二三の肉をゝく實（セツ）ゝ也

一越川（エチガハ）ゝ云ハ雎（ヒナ）ゝ云奥を舟のゝ白成ゝを入て調ゝ夏の汁の實ゝ
冬もゝるゝあり昆してきゝと云魚をするゝゝ又越川いるゝ云

一ゝるゝとゝ云ハ作けゝゝ多ゝ有ゝ細ゝ搾られてをゝりてゝるを
入出ゝあり

一鯛とゝくゝと云ハたいの鯛の肉をゆゝりてゝるゝゝのゆく適ゝ長も作けゝ

一ゝるゝ汁のゝゝるの肉を作ゝ細ゝゝて搾（スリ）びゝりゝゝて多の腹を絞
ゝこきて煮（ナベ）ゝ入ゝ酒をおゝてさして能ゝるゝゝを入きゝ鰹（カツヲ）を入
奥ゝゝて多を入ゝ或て胡椒（コセウ）の粉を敲（ハナ）ゝ柚（ユ）を入てゝる大ゝの汁ゝ

一 鮎のいろ〻鱠とゝのふ鮎を水にして細く作りて板のうへに筏のめ〻四方に敷
ゝ上に作りしる河をゝゝ柳の葉先入の花又白ゝる物よりあ〻ゝ

一 山吹鱠とゝふハ初夏の鱠ゝ鮒を作り山吹の花の上に置ゝ

一 日照鱠とゝふハ削大根の入る成ゝ世ふ色を薯蕷あるすとゝふ
真丈云薯蕷吹を江戸にてハさゝ〻ゞとゝゝ

一 雪の鱠とゝふハ白よ魚を置て上へあろ〻大根をおゝ

一 青鱠ハすゝぬさゝてあゝるをゝふ表三月内ハ常所あり

一 生姿鱠ハ雪鱠のゝゝをるて上よあろ毛せうあをゝけ出すゝ

一 外の白鱠とゝふハぬさあるすの上ゝゆびさたる魚の身をちゝ
〻ゝるゝすゝあろ〻大根をおきてもの花とゝのゝ

一 越川鱠ハゝゞゝと云魚を背越よ作りて焼ひを敷〻上よ盛ゝ

一 羽ゝ〻あゝとゝハ雑子の羽毛をこゆゝふきてゝ鱠をゝゝ〻
て中へ入あゝてゝゝさびをゝけ出すあり

一 鮒の色ハ鱠とハ白よやきかゝゝをもまさて背越をゝゝ
上よ身を出りゝをちゝ〻ひゝをさゝて出ゝ

一 鮎の皮引鱠とゝハ皮をゝ引てゝゝさ盛ゝて蓼醋をかけゝ

一 いけ盛とハ鴫鵲白るの事あゞの身を薄ゝゝき細作りゝゝ
ゝて出ゝゝ者あゞよ用ゝ

一 茅盛とハ鱉のさゝゝゝ盛形の名也

一 雁木盛とハ鰐のさゝゝみあり〻〻〻錯をけて出すゝ

一 松笠いとハ鮒の身をゝゝ形よ切ゝゝひよ刀目を入ゆ

一びきひ〳〵ハ松茸ハ仰之きれいなるとて煮之

一歩海老の吸物とハはるゝ皮を引蕎の粉を交て板の上ゝて押延ゝ〳〵ひや麦ゝを切ゝて長ゝ切て きれ味噌ゝて煮之

一筋歩と云ハ雞の毛ゝ〳〵をぎの方より刀めを入て ひきさけハ 能程よさけるもあり そりてきさくをさし〳〵て 青ゝを出し

一焼ゝざめとハ蟹の足をあぶり添青ゝどを出さく

一甲盛とハ大蟹乃甲をあぶりのけてやき蟹を中ゝ もるゝ

一鶩乃鶏を足斗青ゝ出しをひるゝとゝ云

一雉子の首斗焼て青ゝ出ス城北の実を出すと云

一雉子の首ゝが子を青ゝ出すを山ゝげ城出すと云

一畧儀ゝ雪の鳥を汁ゝ吸ゝ吸口ハ入ゝ

一雉子の焼ゝるゝハ黒豆を添出さく 実説ゝ

一鶩の煮ゝ物ゝハ両羽を切ひろげ玉ゝ椎茸を敷さく

色を羽ゝ〳〵きと云也

一鴫の煮ゝ物ゝハ羽ゝ〳〵きハせず 椎の葉を敷ゝ鴫ハ背を

実説ゝ出ゝ物ゝ出さく

一雲ゝ雀と云事 雲雀の煮ゝ物ゝの故実ゝ春夏秋ゝ冬ゝ依て

故実ゝ口伝雲雀ハ うけつゝを実説ゝ上ゝ物ゝ

一青ゝ鶩を出ス時 雪と綱との猪ゝ雪の鶩ハ煮ゝ物ゝ

貞丈云モリヤウニ
姫モリト云フアリ
膳部ノ部ニ繪
図アリ其上ニアラ
メヲ置坏

盛時は足を竪に蜜に網の鶏は足を横にする次上に佳口

一 姫坏始盛と云はあこめを立蜜に成いと

一 がんぼりとは干鯛干鱈をふくめて立の中一つはこ盛こと

一 花ありとは色〻深て合て有るを云

一 そぎあのとは干鯛ごんぎりたるふとくそぎこと

一 法ま事〻とは廻し〻盛のこぐちをいふなり

一 鶴の羽とは大うまこの間はぎのひはあこめを入れ燒て

切をいふ板は角てなくく

一 筋引といふは筋子の事をいふなり

一 鮒の重波といふは鮒ごりて小口切にして盛こと〻

一 雉子の引これ羽と云事なり雉子はむ板をさきや板さきこと

を引これと云ふ尤れ子は孫子こと餘事は准〻

てふふなり 貞丈云此説あやまり多し考説四十八丁ようりん合せて〻

一 取肴とは玉籠は挿葉南天の葉ちらい敷して有をこと

こと玉器は玉ゆる〻精進の時は梅づけはの言の葉なと

ふり是をこうこけのはと也

一 ぼうことは菖蒲抜て作りこと花なりまこ結花の間はて

は国はあき花をいふ 貞丈云旧記ノ献立ニ菓子ノ中ニカラハヤトアリ

一 小刺といふは小串のをいふ ウス板ノ作リ花ヲカザリニ用ルカ

一 沈盛といふは鮫の魚の干物を削て玉器に盛て出こと

沈香ハ仏事ニ用ル故名トスルヘシ

一 多賀(ウハ)ハ(スキ)蛋の事白鳥ハ水カキ又ハ首骨 露ハ黄筋 菱食ハ異足

雁ハ水カキ 鴨ハ赤足 五位鷺ハ夕貝ヲ切テ置ナリ 雲雀ハ懸爪(カケツメ) 鶏ハ黄足

水札(ケリ)ハ尾白筋 鴨ハ脣(クチビル) 貞丈云賞翫ノ物ヲ上置ニスル也

一 こいあゆ ふくのり 鮡(コツブ)ハ海草 鱸ハ複葉 海松(ミル)ハ枝葉 鯉(コイ)ハ

桃花 生鰹ハ庭床 鮎(アユ)ハ藤葉 雁ハ水草 霍ハ芦葉 鴨ハ

芦 鴨ハ澤深 鶉ハ根笹 雲雀ハ地草又ハ蔦 芝草

右ハ外臭多ますます檜葉を敷いまま年葉いい〜きと云事あり口付 口付ちがい

一 盛り合せぬ品〜の事 楷(イ)ハ兎(ウサギ)。幸螺(ニシ)ハこんぶ。雉ハ

貞丈云ふもの多く砂糖うるぎの根香つくづくしハ赤貝なとくの今ハ毒なり能く盛合ハ体す

○ハマチ 江戸すてハイナダト云へ

光大日夫木抄廿三雑部鮒衣笠内大臣の歌いるかハとものこゝ切田なるつくやきなる中の玉章

鯉(コイ)鯉(タヘ)。さめの魚ハ鮒(ハヤ)ハ榮螺(サザイ)。鮭(サケ)ハいるこ。右〜喰合の時ハ

百日の内ハ必大病を侍る〜 貞丈云ふ孫ハ本草 ますます

一 奥多組合の事左ハ山の物右ハ川海の物ハ山ハ左ハ山の多

田ハ多海川ハ魚多分別ハ〜〜 鶯の島ハ何ハ左ハ引

一 鮒(フナ)の包焼き梅ハ六七寸斗の鮒を腹の内へ結昆布(ムスビコンブ)串

柿(カキ)ハ芋ハ燒栗(ヤキグリ)を入多〜〜ハ山さゝの多ハ常ハ調進する多

一 ふ〜汁と云ハ芋ばゝの汁なり

一 山椒(サンシヤウ)鱧(ハモ)の多添者又ハ引替の吸物の白菜なぐハ出する多

なり鱧を式寸斗ハ切山椒味噌を付て出すへ

一 貝なりとハ貝焼の事也

一貝ともとハせみハちゐを貝ともる

一鳥のぶろ〳〵とハ鳥の股を云

一青渕汁とハとろ〳〵ぬるく鵠雁鴨(クビガンカモ)ぬるの身をちいさくて地のけたおきとろ〳〵を壁ぬ(出ぬ)時多を入て出すぬ(ぬ)ぬ(ぬ)ぬ

一ぐんきりとハたもむのかゝる

一あいぎりとハ塩あゆのるく　但子持る鮎を塩〳〵るるをきハ塩鮎と云

一金奥とハ口の黄色なる鯉のるく

一さめ〳〵りとハ鮫(サメ)をかゝて鰹節のめくかゝめるる

一かゝすこハさゝのるく又ある(名古屋云)(江戸ニテハボラト云)のるをかゝるる

一かゝ一のぬとハぬるけぬをかけぬを云又ますゝとも云

本名こぶゝと云らずと云を忘てクルゝと云

一くゝるゝとハふりのるさをつゝ　一説鱠のるさと云非

一きゝるさハ鱠のるさ也菊のぶのぶとゝ

一ゑゑ豆の事歟ヒレラ立テ出ス魚也

ひれゝるハ鯛(タイ)と鯖(スギ)とまるうつを鮒(フナ)こち鰯(コヽ)ゝかさめるひく　擁剱海尤

右ゝ外の奥ハひれゝるとさのゝ好ますず　(ゝさめハゝゝきみを云ゝびハひけを云ゝ)

一鮒の一とん麦とハ小鮒を一ツ丸のまゝ入て味噌汁ゝて麦る吸物の事なり　式三献膳部記ニ見大草流

一鶉の羽盛(ハモリ)とハ鶉の焼ものゝ羽と頭をもるく両羽をひろげる如く羽を頭のたゝゝ置くゝ小ゝるゝ　同ゝ

一鮒のおぐるとハ鮒を煮て麦汁をゝかゝるる麦ハとゝろん

以上或旧記抜書之分也

を入て煮てさゐせだこ[illegible]ある〻

一いるとこのふ煮ハ海嵐の布〻さるをあとさきを少切てもて九のまゝ[illegible]れこそまて煮まゝ形〻 同前

一鴨の羽盛とハ略の燒ものを小角(コカク)にもりて頭と羽と足を充(トヾ)て形のめ〻ちく〻 同前

一このゝ桶(ワケ)ハゝげ物〻ふさめを形ちそ〻し〻彩色(サイキ)あり

一さ〻〻くゝげとハくゝげをちと大きゝ切りこゝけゝ言〻くあり

さてその上ゝ花ゝをおく〻 同前

一海老(エビ)のふるもりとハ鮒のなますをゝ[illegible]けゝ言盛すてその上ゝハ海老をあ[illegible]るをいゝ 同前

一けだるこんぶとハ昆布をたで二三寸ばかりたてゝまきその先をかゝ〻ゝりのけ五分ばかりのこてやゝてあぶりゝたぞこん布つ〻ゝまきて能ゝ〻るゝ〻り 同前

一ゝゝきりとハ[illegible]めを長サ一寸ばかり切てけづりて一ゝゝけ〻ゝ〻ゝけゝ言〻〻 同前

一鴨ほぐとハ本すてゝあぶりの形を引き中を空(ウツ)〻して香を〻ゝのめ〻〻〻てふさもありふさの上ゝ略のくびを切てふさ可なすてかざりはまる〻ゝ対ハゝすびの色ゝ彩色をまる〻略の頭も作りあるもまる〻り 同前

一そぎはむとハ〻〻〻る鱧(ハム)をたきめるそぎてある上ゝ〻

一あすづのさゝ切と云ハ尾の方より始て一刀〻切るのゞせ取
高紙〳〵て頭をたてさゝあよおゝ〳〵りて煮さるを云切つゞる
一鯽のくるんざゝと云ハ鯽のせひをを串よさゝてあぶりさるゆう
一鶏よとこ煎と云料理あり是ハ青よ煮る物に羽ゞひをきいて
生上よりそゝ物に先煮をゑて吸物を右のゆよゑて物に
のゆよゑ物て可食に十よ至てゝ食るに料理ハ不及注
料理方よ在〳〵稀なる事に　法問書第〻見

東鑑巻十一ノ二十二云以五色鯽魚等為有物

一鱸の五色なるすとハ榎の木乃葉をゝい焼まして可恐此鱠ハ定
て二献よ来るに酢塩ハうすめるゝ成歟〳〵栗めるゝ川鱸を
可有〳〵　風呂記

一鷺乃初音鱠と云ハ節分の夜の物に鮎すて煮て物に物へかい
一鯰ハ芹に見ハ大草の家乃秘事に此鱠ハ五献めよ来るに　同お
一鮎のいのゞ鱠の乃見も酢塩うすめるゝ大豆をぬるゝ出べきに
こひ鯉ハ物の葉ある物〳〵形鯉ハ筏を二形よ煮つゞるに筏
一秘事に鮎のさびを対斗也　同お
一鯉の衣裳をゝ尾花なき鮭のゝ煮物あに笛すき汁を外名有
料理の仕方ハ大草殿お伝問書又大草預料理の書
等よ見さう依〳〵げ出ハ記さゝ本書をゝて為べ
一ゆゝのゝと云魚一名ごりと云川の中乃石れ有よ伏〳〵ゝ煮ゝて
有る石ゞ〳〵と云山魚聲を出〳〵て煮物に古歌有

世俗の呼とよみ来るハ此魚の子なり

一 饗乃膳と云ハ飯を饗を立て故の名之饗ハ饗立也則甲立の事之甲立ハ紙すて形をして付る

甲立ハ土器ニモリタル物ノ外ニコボルヽヲ留ル為也只カザリトノミ心ウルハ非也

一 さびてとハ何の魚すても作て酒を塩をいれてひさしておきたる事をいふ塩魚の類なり

一 あゝすぜのと大草殿お付申書に云あゝすぜのゑいとゆうを結けづりすぜて酒をひさしいれとなるを法外何魚なりとも形合せず無こるをいふ

一 主人貴人に肴の魚物をそなへて下れ又ハおろしをしなとハはしぐりのことなり時ハ父母乃忌日又ハいのわと重き精進日あり

精進ハ私事ナリ主人ヨリ被下物ヲ拝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

とも喰ざるハ無礼なりて拍子ぶくをゝ下ハ精進なり

あるゝ乳と仏尋ねゝ精進なりとゝ不苦と申頂戴可仕由申して頂戴ゝて喰ゝ又ハ精進なりハ無申ハ

とりて頂戴する事も為るべきあり主人老人の兼性なり

申て申ゝ所給主人老人の志を受ゝ為ゝ

要とする人見様也

一 麞牙と云ハ白米の異名也麞牙と書てゝのきびとよむ白く清きゝゝ米ゝゝと云獣のきびなり

仙書に曰ゝ玉造小町と云草紙ハ食ハ志ゝゝとあるハ此ゝ

東鑑巻之六二云給麞牙人別一斗云ゝ

一 羹の名尺素往来ハ云 碎膾 糟鷄 鮮羹 猪羹 鹽腸 羹 羊羹

羹。海老羹。白魚羹。寸金羹。月鼠羹。雲鱣羹。甚鼈羹。三峯尖。碁子麪。乳餅。巻餅。水晶包子。禪林小歌ニ水晶包子。驢腸羹。水精紅羹。驢脊羹。鼈羹。猪羹。甫羊羹。寸金羹。白魚羹。骨頭羹。都蘆羹　禪林小歌ハ建武年中之僧ノ作也

一　鷲の爲よ春の雉子の女島をハこゞ手めとるとて炭翫を
ぶ人夫木集ニ寄柴恋とゝ題を源仲正「はるもあま
人の心をとゞ志ぞよこてのゆのきゞすはゝ元てしのゝ
ゆ志ハ鷲の爲を
ける水の枝ゝ

一　鷲の爲と云ハ雉子ゝ生外ハ鷲の爲の爲ハ雁ゝ名を
ゆゝあり

一　かゞぜと云ハ海膳の事ゝ（俗ニ海栗の事を用）海膳ハうにと云物ゝうゝハ
かゞゝ貝とゝゝ貝乃肉をゝ我ゝゝゝ事ゝゝにハ奥州越前
あゝゝゝ事ゝ奥州の詞よこのせびしゝとゝハかゞぜゞ泡ゝ略
語ゝ催馬樂乃我宗のゝゝ歌ハとばり。ちやうをも。
をれゝゝよ大君きゝ海せむこゝよせん。みゝてゝゝゝ。御有ハ何よけん。あゝび。
さゞゝをゝ。かゞぜけん。とゝゝ時のゝぜハゝゝのゝを云ゝ見ゝ村季
ぎゝの抗ゝさゞゝうゝパさゞゝゝゝゝぜを。一条禪閤兼良ゝの梁
塵愚案抄ゝ風の事ゝ流ゝ語ひゝハ誤ゝゝゝ我

一　くゞゝと云ハ白鳥の事ゝ形ゝ似て形大ゝゝて白ゝ

一　鯨のかゞゝ骨ゝ云ハ鯨の氷頭也ゝ氷と云ハ頭のゝゝゝゝゝれ

をかんあるて花がつをのめく削りて酢と醤油をかけ又ハ吸物
あるいハすましにうめばかりにくとと書すると肥前國にてハかりにくとと
一鯨のおさいけと云ハ尾と牙との間の肉也肥前にてハおさけと
一みそうげの事糝(コナガキ)を以ゝ俗よざうにといと云古今著聞集
巻十八飲食の部俊頼朝臣秋の末つかたよあるごみといふをな田上
由ろうこうけるよい事をうけつたるをあれハあるといふ以孫
でとひられハ法師なのいい移りうといひる又あるこまきのふ
乃法師なのいいまそれ以みそうづとそくそせありけれハすみ
付りるこきのふ見ゝ法師なのいいまよりおどるみそうづ
までハあるまけるうる法師なと云ハ稲の名あるア
い移りまこの名あり

源順が和名抄ニ茶若ノ字ヲ出セリ順ハ天暦比ノ人ナリ是又明恵ヨリ以前也古代ヨリ茶アリシ證也和訓ナキハモト異国ヨリ渡リシ故ナルベシ

一茶の事栂の尾の明恵上人鎌倉頼朝卿之時代之僧也入宋(ニツソウ)して入宋トハカラヘ渡ルヿ也其ハ国ノ名ヲ宋ト云シナリ茶乃種を持ち帰國して植られしより始て日本
ハ茶ありと以ゝ説あ見ると非あり茶ハ日本ハ上古よりあ
ゝ也明恵上人異國の茶の種をうへられしるハさてあ
ゝ茶の始まハあゝ年中行事歌合季御讀(キノミドク)経二月八月
内裏ニ召大盤若経をよみたまふ乃ゝ奇の事書(カキ)ると云古ハ季御讀経(キノミドクキヤウ)大盤
若(ニヤ)を春秋百(モヽ)あるて備(コウ)せられ付るみゝ引茶とて僧ハ茶
を引ふくされを茶ハ昔よりあるなけのあてあるて拾て
あるるれハ大内(ヲホウチ)茶園(チヤエン)あるよ中比栂尾(トカノヲ)の何の上
人とやらん茶の種をうへられるあゝ中ハひがるまて付る

ま[illegible]云〻　右ハ二条関白良基公乃ち説也右の歌合ハ貞治五年ニ有〻
引茶とあるハ粉ニあらさる茶を云ふ[illegible]俗ニ茶を引と云ふ多
引出おのゝの引の字乃ち云く其時僧ニ給ハるハ煎茶く江家次第ニ見ゆ
茶を煎して僧ニ呑せられしく

一本茶(キンチヤ)紀茶(ヒチヤ)と云ハ海人藻芥(アマノモクズ)ニ云茶者自上古我朝ニ有
挽茶の節會ト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栂尾明慧上人覧之
サレバ本ノ茶ト云ハ栂尾也非ト云ハ字治等ノ事又云若キ人
ノ人前ニテ茶持アツカヒ不知ハ多下也大方可習知事ナリ
建山ニ茶一服入テ湯ヲ半斗入茶筅ニテタツル時タフリ
湯ノ音ノ聞ユルヤウニクツルナリト阿伽井顕弁上人被申
キサレハ彼同宿トモノ茶タツル音ヲ聞ケハ尤可然也

一ともち粥ハ橡乃木の實を粥の中ニ交ニ煮さるゝ太平記巻五ニ
大塔宮熊野落の条十津川乃民家ニ宮宿り孫ひられハ
栗飯橡粥なとを系〻せし由見ゆ又橡の實を餅ニ
き交ニるをともちと云ふ又田舎ニて橡のみを粉ニて
こね捏て薄く丸の〻て切麦なとのゝ如く麪ニして食ス
そ是を橡麪と云ともちめんを作るニ手早くはさゝれもちゝ
のむす甚急ニ多くのせされとそのゝき事をともちめん
棒を振ると云とそ人のしりき貞丈橡餅を食ス事
何の味ハ無赤く味ハうまさるなり　何の味も無なり
よくもやろくもなき物なり

おこし米ハ併米を火にていりてあられにてこねてかためて竹の筒などにつきこみてあり出しこしきのあり
和名抄二文選註云粔籹以蜜和米煎作也和名於古之古ヤ

一おこし米の事古今著聞集巻十八（飲食部）法性寺殿元三は皇太后門院（すいこもんいん）せいはいなるはしぐぬをまいりきこしめされなるはをこし米をこそ世なのひてまいるこしこそはいとのなどはあてはぎりくぐりなどせなのひありけれどはいとのきぬのうへ可きこしきるをおそこそ世なのうけるいとどくきこしきりこそきるをおそこそ世なのうけるいとどくあん侍りをおこし大草流正月流儀作法絵はをこし高坏京都将軍家祝の式乃器あり

一柚の庖丁の事古今著聞集巻十八（飲食部）云柚を切るに、盃酌（はいしゃく）玉杯の肴（さかな）を盃を云る人必三度呑事をして侍るとこのやうのみなり切るをこそ一度盃を入て一度きるとして一度宗利

一あまたの味噌云々古今著聞集巻十八（飲食部）云武部大夫敦光朝臣のもとへ京良なる僧のあまたのみそとりあつめをおくりたりしつのをとりそとひられば僧ぬくもりきのふいでけふもてまいるあすもこそ敦光朝臣「みの法師をやるとて」きこしめ人者歌合の絵（土佐光信筆）さ京良をきてくるやとあり京氏の名ばかりあるハあすうといふ後ハ八ろうろ味噌といひあるくるまるやうろ味噌者よあり

一たくさあ○こしのこ古今著聞集巻十八（飲食部）云花京大夫顕輔卿のもとへ盃酌をきるにたくみめふこしのこ我者よりあり

を見てあるべし「あくこあよまく有てあるのりけを前よりなり

けるあ紙さるべしつけ侍りなるべしこれものこのこやきまさるらん

こものこハまこもとゝよ草の芽こもちく

井の子と云たぐいのことなり

一南天燭の葉 俗よあんてんとよ 赤さゝるる木なり 薯の香正外食物のこゝ義する

事ハ食物の味のそこなぶぐこんぐ為之 夏六七月の比暑氣

強き日も食物ハ南天燭の葉を敷又ハとりおりひお

けを食物饐るるなきゝ 初めて初ゞ又ふんてんを

毒を消ゝ也

一禁中女房の河食物異名品〻禁裏女房内〻記云

○くゞむの御膳とハ考の比猪鹿鳥也○きゝやきとハ豆腐ハ焼付

海人藻芥ニ云内裏仙洞ニハ一切ノ食物ニ異名ヲ付テ敬語也一向不存知者皆坐ニ迷惑スベキ者ナリ

飯ヲバ供御酒ハ九献餅ハカチ味噌ハムシ塩ハシロモノ豆腐ハカベ索麺ハホソモノ松蕈ハマツ鯉ハコモ元鮒ハフモジ鶏ハツモシ但ツクニハ供ゴニハ不備ツクくシハツク也蔬ハワラ葱ハウソ

如此異名ヲ被付近比ハ将軍家ニモ女房達皆異名ヲ申スニ〻御菜ヲハ御メグリト云常ニオマハリト云ハワロシ杉原ヲ

○はくざくとハどうふのすりかわりなり云○ひたとハひれのすり○ひたみそとハとうふ

さうすいのすり○白き九おんとハ行ノ風のすり○ぐこくこん○ぐこくこんハ赤小豆すて煮たび

ぐごとハこうめ○さゝぐいとハ七月七日之ちまきの拵ある餅のすり○こんぐ拵とハ

ぐこくこん○まもとハいもの○こんぶあもとハ昆布酢之当のすり 以上右こ外

まもありすぐて御食を供御と云又飯の事を供御とゝ

又飯をはぐいと云又ハものとも云○はこる汁ハ汁ありのすれこそのこ

汁をバくこれ水と云○はこるさいのとこ○こん恒の着く又ハさるとも○はこるおとハ奥の

○はこるこじ拵とハ精進拵也○ひろおとり雁のすり○はこるこ鯛のすり○うきく

ぐきれのすり○元ぐ えそとゝ云奥のこと 又ちゝあみとも云○めぐみ拵ちひのすり○すも

ぐすのすり○おころくのすり又ハけくなと云○ちおだなまこのこと○くろもろ

ハスイハ引合ヲハキ、
ト申ス
右海人藻芥

○るしまとハみるの
事 ちろとハちゝ
ちゝのこと たまゝハ
たんよやくの事
ちくみとハさゝしの
事 ゝしのとハれん
こんの事 ちゝとハ
もゝ大こんの事
ちゝとハめうどの事
小これいとハ午房の事
てんすとハぬんこん
の事 ちすとハ山のい
もの事
右ハ享保六年青
廿七日法皇林泉寺
宮江御幸ノ記ニ
見エタリ

○おかぶ 蔕の事 又はめたねと云○山ぶき 蕗の事○おがいおすな
ゝの事○ひるめ 蒜の事 又うるめ云○むゝさきいゝ 又きぬのつきとも云
事 おかぶとも云○くろ〳〵 こぐさけの事○さゝめ 笹の事○ゆのちおすな 湯の中の
ちかぶ 蕪の事○よこのみ 横の事 又まるゝくとも云○こうだいこの事
○ゆき 鯉の事○ゆざ 鰡の事○たゞ 蛸の事○おいさ 鳥賊の事○おひ屋
水のこと 又井の中とも云○おそ海 蛭の事○いも 芋の事○ちろちとも
きの事○ゆちん 椎の事○えびろ 椿の葉の事○くゝ 麻の事
○あふひ 葵の事○おいたみ 蓋のこと 又ちろものこと云○このゝ 蕨の事 又ちゝ
ろ拍とも云○くさおす 柚のこと○屋きおゝ 山椒のこと○むゝ 苧の事
○おすすび 蓼の事○くゝ 苔の事○何をゆ 茄子のこと○さゝ 笹の事○ゆゝ 柚の事

○ひとゝも 稗の事○ゆゝさゝ 蕎麦の事○ゆろ 赤小豆の事 又ゆろくとも云
○にかゞ 蒟蒻の事○小屋くこん 蒟蒻の事○ほん 蕃椒の事○ちゝのうを 乳の事
味噌汁の白うゝの事○ごん 牛蒡の事○ちろひ 蕪の事○まろ 丸豆の事○けたけの 毛豆の事○あさ
くあさぶけ 麻の事○ちく〳〵 竹の事○ぞろ 蔕の事 又ぞろくとも云○いと
まめちろ 豆の事○くろとも 豆の事○ふゝ 麩の事○おゆ 湯の事○きうぞろ
きうむ 胡瓜の事○みゝく 蚯蚓の事○ゞゆくゝ 蚯蚓の事○つめさかる 冷の事○おそろ
ぎうい 牛蒡の略語 ○すきちまき 杉の事○うすゞみ 薄墨の事
○つめくいぞろ 冷麦の事○ゞを 麦のこと云○淡をおゆ 又ゆゝ 粟とも云
○さく 中細 稍のこと云○うすを 薄くといふ○つるゆを 弦のこと云
ぐろと云○ふぎやうよ 奇麗をさゝ合と云 右ハ上箱名ゝ記ス

見さう右の詞ともハ大うさ出御門院の比の詞と今世ハ
かさるさる事も又用ひられざる事もあるべきなれども
一式三献の肴物形式書ニ云本膳引ちらし也二の膳うち
こあり是ハ鯉のうすこをさ〳〵この如く作り出器ハ式寸斗
高く形あるよ盛右組（ウヒタサ）左組（ウヒタサ）のひれをさ〳〵金銀の露を
置く也（ウヒタハ腹モノ所身ノウスキ所也右組左組ハ左右ノヒレヤリ流儀ニヨリテ露ナシ）三の膳ちさいうこ
是ハ鯉の才どころを作り肉（ワタ）腸を小口切すして三ツ上るおく
ゞ〳〵右組左組をさすく味噌すして煮る汁ハ入べう次
云〻大草流と引合考へ〳〵
一おんざと云る穏座（ムラヒ意）と書く貴人各上座の間すて饗應（モテナシ）あ

る我こハ次の間ニ居て相伴（ハンバン）するを穏座と云貴人と一坐
すて相伴せバ一宮隔て次の間すてお伴するをいう
一垣下（エガカイモト）乃座とハ公家すて饗應の時正客の外ハ人お伴の事を云
一ちりぎりとハ鯉をめを長サ一寸ばかり切てけづりて一片ゝ盛く
一九盛めとハ鯉めを巻て縄すて結て湯煮をしてさてちと
もゝ〳〵すて切てあるこ大草流
一けづもこんぶとハ昆布をそぐ二三寸ばかりたてる切て先を
わるくるかけて五ちゐどのこしてひすてあぶりゆへそぐこん
ぶつよくたろくそれをもどるこ日ち
一さゝ〳〵ちりげとハ鯉ゆ有〳〵そのまゝちと大ゆ切て盛る

上ようなるものに酢をくわへくるる　日おく

一むめ屋きとハ羹の数くハ梅花羹とかくくハ　日おく

一はきなとハあのるくハはこ菜を煮くるくハ　あのそのちいさき時を　日おつくるくる

一不ぞちと云ハ熟瓜のるくハ清悟云　小野宮殿十リ　家集ニ云女御す

のこるぞちをあらひつまいとてをこの世孫ーるをゆふぐちゆ

すれがみのうしーもろ高なる海ぎれまうせまれぞ

「ぬまくハぞちを見てもあれぞかーうとそやとそ

かくすくん　和名抄ニ熟瓜和名保曽知と云てり

貞丈云ホブフチノ畧語ホブチ瓜ノツエテ自ラホゾノ落タルナリ也

一基食まる瓜ハ甜瓜と云物くハ黄色まてあるそき色の細きた

て筋ありるる古代ハぞちとそーくハ今江戸まてまくくちうるとと

云くハ美濃ノ國真桑と云所まて出来る瓜名物くハ他國他和

まて作り出まをおーおくべて出桑瓜と云ハ無理あれども今

江戸まてハまくべてまくくちうるとと以ふくハ

一たること云ハ海胆乃事くハ本名こと云くハ海胆ハあるとと

云義まて串ハさーかーさるをいるとと云又くーこと云

一いるのうすハおすーのちいさき時をいると云いるの股ようす

のめくるるあり　おすハ江戸まてかくと云おすーのちいさきを赤ぞ

江戸まてハ赤ぞーりの　しーるを云赤ぞーりのちいさきをいるとと云いるのうすを

ぞるとと云ふ

一久喜と云ハ納豆の事くハ汁ようる納豆のるくあるハ　久喜　納豆ハ物ノ弱豆と云ハ　豉と書あり

殿中申次記ニ久茂一桶トあり和名抄ニ云豉釋名云
豉是義反和名久木五味調和也

一粉熟（フズク）と云ハ點心（テンシン）の類ニ源氏物語ニ高たこの
つきどもすてふぐくまいらせたり云々細流ニ點いく節（セチ）
會の時もみなこ餛飩（コントン）もいとうつくしうとあの熟（ウム）花香
餅ニ粉熟（フズク）ハ五色ニ成ハ如何ニ餅ニ成て粉ニて餅ニ成
也でゝ甘葛（アマヅラ）をうけてこ絲あハせて細き竹の筒をして
ニ中ニ如くにを入てたゞしておきてつき出しニ姿
双六の調度の如くまるがくうつ物語円位の小のおとゞ
よりまらうどの中ニおかきまいらをとゞそれニつぎ

細流の流いゝ花鳥の說委シ可用之
延喜式内膳式ニ粉熟白米ト大角豆両種ニテ作ル事見タリ

てふぐくまいれて和名抄云粉熟（フズク）辨色立成云粉粥（ふんしゅく）
今案粉粥即粉熟也

一碁子麺（キシメン）と云ハ小麦の粉を水ニてこねて落くのゝ
め垂て竹の筒の切口を内の方ハ肉を削て皮の方を落
双のめくしして生筒ニて押しきハ碁石の如くニ切
大さ碁石のごとくニ夫をゆでゝ豆の粉を衣ニ塗る
一ちとぎの事粢（シトギ）の字也本草綱目ニ時珍（ジチン）曰単糯粉者（タンダフンヲ）曰
粢（シト）単糯粉者ト云ハ粳米（ウルシヲ）ヲ交ズタ（マゼタ）モチ米ノ粉バカリニテ作ルヲ云 とあり是ハ唐の粢（シ）と云物の
ニて日本のちとぎのるすハあそび日本のちとぎと唐の
粢（シ）とハ別あり粢ノ字ヲシトギノ字ニ古ヨリ用来リタレ共和語ニ漢字ノアテ違ヒナリ然ト用之 日本のち

四條流献方傳書云粢ト上古ハ米ノ粉ヲ浄水ニテコ子ニテ團子ニシテ神ニ奉ル今ハ蒸熟シテ春テ鶏子形ニ搗也

雜記六

とぎハ神道類聚名目抄ニ云餅米ヲ蒸シ熟シテワヅカニ舂
鷄子ノ形ノ長キガ如ク造ルナリ

ちとぎの圖

此當右の神道類聚名目抄ニ云ハ
神祭ニ用るものゝ○つひぢつ形の鍔
をシトギヅバト云ハ是の形ニ似るゆゑ

一五種の削物と云ハ大草流ニハ青サメタリサメノホシタルナリ黄ノシアハビ赤カツラブシ
白ゴンキリハムノホシタルナリ黒イリコナマコノホシタルナリ此五種をうすく削りて手柳ニ
もるゝ雑煮の膳ニ組する亀の甲ニ蓬ヲ彩く亀の甲と
云ハ六角ニワげる折敷の形なるものゝ

一屯食と云ハすぎて飯のるゝ源氏物語の書ニ
屯ノ字ヲ飯ト云飯ヲ握リアツメタル也

どんぢき禄のゆゝひつと云り孟津抄ニ云屯食つゝいひも
云下らゆに張る強飯を握りの子ゝと云り貞丈云強飯を握り
ゆゝめて高のもゝのゆゝゆゝ丸くゆゝ長くゝゝるを云ゝ今も公
家方にてハ握食をどんぢきといふ由京都の人物語せり

一鯉をハ燒て食ざる物ゝと今世云ハ世古い燒ても食ける
也新猿樂記茂木明衡作云鰯酢煎鯛中骨鯉丸燒と云り鯛ノ中骨
ドハ鯛ヲ筒切ニスレハ骨ハ中ニアリ
今世鯛ノウシホ貴ト云モノヽコト歟

一飯を食ニ見ゝくきる武家成ゝ餝記ニハきゝかべき若の
汁の汁本膳の汁を吸て歩ニ二三の係の汁を吸を云さいのさい外のさいを食ニ云膳ぶし膳乃
ゆゝゆゝゆゝる膳の物を一つさいをいろまぜゝゝひて椀を
ゝゝゝて本膳を越てとるゝ箸おまを一つさいをいろまぜゝゝひて椀を
持てせゝしゝゝるゝけ時あゝゝ もろ

おこゝ　椀と箸とを一度は二度はえぶきこ
飯のこひそめの時のみ
あれこれ〳〵をやりてまどい
うろ〳〵てさいをくふるなり

まどひ箸　さいをくふこれを
と思ひ定めあぐねて

てうぐの箸　食ふて〳〵箸をおくる箸をさ
くさぶるもおく

すと箸　飯つぶ又さいるどの箸よりは
うるを箸を横すてねぶり

袖出るの箸　右の方はすあぐべ
るさい汁をえぶ

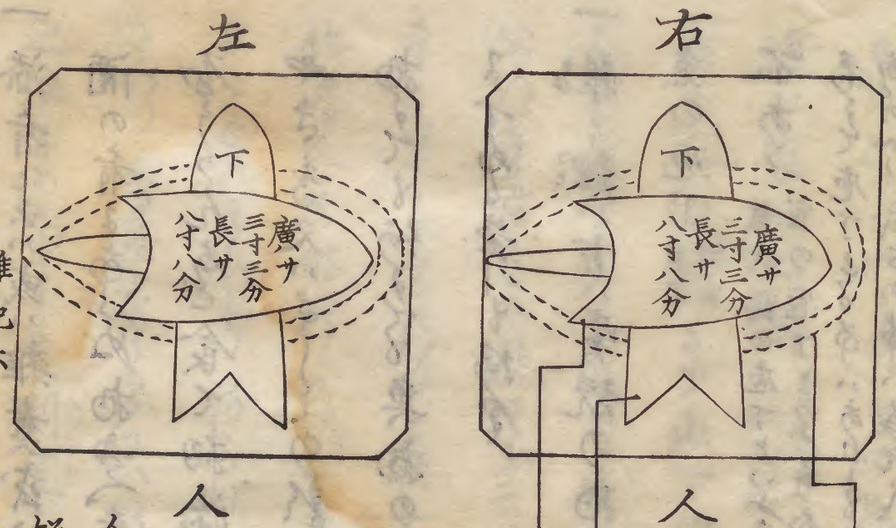
八箸を元ホ引　箸先を上へなりて持てさい汁をえぶ

箸先ハ一寸あすす

横をきるて手をやるをいふ

拭く　箸をきくぬぐさぬ拭くまるこ
○以上貞丈注を加ル

一　矢箭（ヤハズ）餅のゐ兵具雜記ニ云具足の祝言の時有喰
事と伺ひて矢箭餅の圖あり光源院御元服記ニ
二重と矢箭餅を清産ニ盛る傳一おくゐ見へさう
行松調進の
由見エさう



人前　有右ハ有をれちゝ食同右の子
ゐと上の餅を左りのこくゝ喰也

——ハウカシハノ葉

此圖兵具雜記ニあり

——矢箭餅　有左右ニ別ニアルト見ユ

——トガリ矢ノ形　フエ有ナルヘシモチヲ食テ
後ニ有ヲクヒ酒ノムベシ

人前　左より喰同左の子ゐて餅ハ十の
矢箭のさ紀をかくこまるゐ
人の前六ゐ也以上六かさゐあるべ〳〵
餅数十二也　右兵具雜記ニ見エタリ

一添肴（ソヘサカナ）と云ハ或ハ雑煮或ハまんぢう面うめんさゝめんの類ハ酒の肴まあ〳〵ぬ物を肴をそへて出すべき雑煮まんぢう面うどんなど食て物添肴を食て酒をのむべき肴をやき魚又ハさゝえの類を膳ゟ下ゟ組付るもの又ハ吸物なども付るも奥物の肴を別の膳ゟ載せて本膳の脇ゟすゆる事も有る事

一雉（キジ）と鯉（コヒ）ハ古ハ賞翫の物なる故庖丁家ゟ魚の庖丁（魚とハ鯉ゟ云雉を云）とて庖丁の式法ありされハ鮮魚名不あり（後代鶴の庖丁と云ふ有り古ハ雀を賞翫とせず故ゟ古ハ雀の庖丁と云ふ有り〳〵古ゟ鶴ゟ白丁ゟ貴人の比ゟ初て庖丁ゟ出る事ハあれとも雑鯉ゟ記し有るのみ〳〵武士の事ハ有記し

一鳥のひつくれと云ハ鳥の尾のとがりたる事ハ和名抄云膊（ヒタレ）遊仙窟云雉膊（音翠師説ニ比太礼）説文云膊（今按如ニ許慎説ニ俗ニ所謂所布良之利是也）鳥尾の肉也

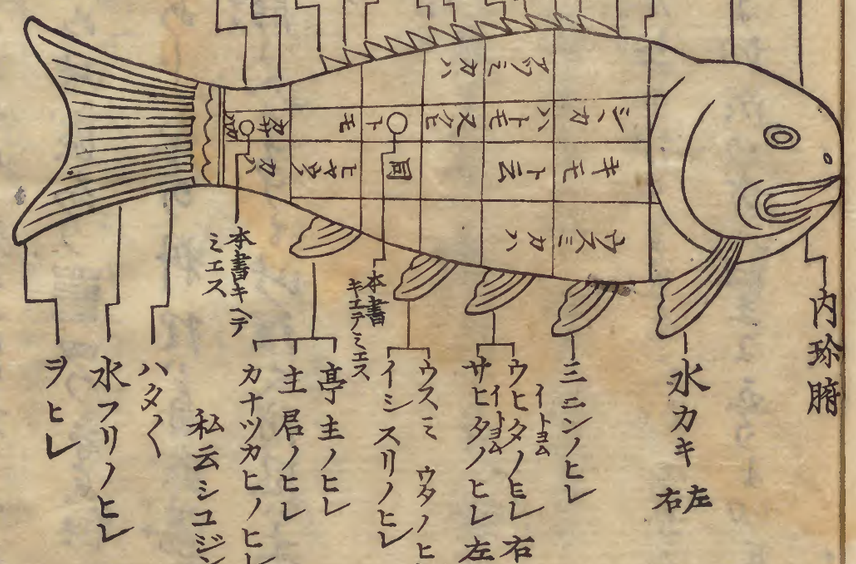
一鳥のべつそ〳〵と云ふ事雉（キジ）ゟ限り云ふ事ハ近衛龍山公の詩百首の歌淀ゟ云ふ付ける事昔禁野（キンヤ）の雉（キジ）ハ重羽（ヤエハ）すして足も三つ有りと云ふ之あるゟ鳥を丸ころ〳〵付る化鳥〳〵ゟ時付の付をくみ有り〳〵彼化鳥をとゝせけるとあんそれより付の付ハそ〳〵まりて付〳〵鳥おどれいさいりあるをとるゟハ付るけゟあハれハやすくとゝ用之雑子のあしを別足（ベツソク）とひつくるゟ禁野の雉子

すりおこれを當時はあごちゝ足三あるれども雉の足ハ
限り今より別足とゝく回〜足あごゝ山雞の足をハ別足と
ハいゝ〻ゝ

一雉（キジ）の名所（ナトコロ）の事 當流献方口傳書ハ云 四条流のごとく雉子の
くぶねと云ハ肩骨也山ごけ共云 鰹肉（カツラミ）とハ雞の胸の肉
也ひつくれとハ雞の羽ぶ〜ハ有る肉（ミ）と犬ちゝずとい
胸の平骨と雪まろぶせとハ肩骨の傷く右雉子の名所之

一鯉の名所尤〻絵図の如し〜 大草流

ひつくれの事 雞の和名抄の文を本とそゝぐ


外珍膳
内珍膳
水カキ 左 右
三ニンノヒレ
ウヒタノヒレ（イトヨ） 右
サヒタノヒレ（イトヨ） 左
ウスミ ウタノヒレ
イシスリノヒレ
亭主ノヒレ（本書キヤテミエス）
主君ノヒレ
カナツカヒノヒレ
私云シユジンノヒレ他流ニ云
スキサンノヒレ
ソンジヤノヒレ
コトヽメノヒレ
ハタく
水フリノヒレ
ヲヒレ（本書キヤテミエス）
かうかいこしらへ
龍門ニテ作り
雌鯉ニ出ス
大氣シヤクシンノヒレ
シヤクシンノヒレ
ひこうきのかこ
三ホウノ中ニ出ス
ハンヒレ
ハンヒレ
ハンヒレ

一鯉の三角皮の刺身と云尾先の肉の方をきて盛るべし
目目ぬき形薄皮といふハ皆〻形べく皮の事まてハ有〻四つ竜と
云も是晶重皮ぬき此盛あり 四条流献方少出ス尺ニ
一松茸椎茸をあぶりおどの料理ハ自然傷らるべくもなり
然るに防風を勝手に入るるも此程べく防風ハ木のこの毒を
去るものゝ 同書
一鯉の内形の刺身といふハ薄形のごとく鯉一ツを砂摺の
ごれを添て内形盛るべく砂摺のひれをいゝ摺のひれを
中皮を右板左板のごとく鯉をおろゝ薄みの
方を中より二つに切形の方ハ堅ゝ五つに切尾の方を堅ふ
四ツ切べく鯉一ツを
男女へ一ツ宛

右ニ生姜左ニ酢

頭ノ方左右ノ形如此切テ二人ノ内形ニスル也右同書ニ見
一腸煎ハ鯉の腸を煎て盛ハ頭と尾と是ゝ中ゝ腸を
盛也是ハ料理の時ゝ内形ゝハ右ゝ生姜左ゝ酢べく腸
煎ハ塩と生姜べく 同書
一鯉をゝ内形腸煎二人ゝ宛る時ハ尾も二ツゝ刺り
尾も二ツゝ切て盛べく 同書
一汁會之事文明十八年二月十七日親長卿記云藤中納
言以下人〻来有汁會事 飯尾加賀守清房奉行也 同廿二日昨日有召
条内府小漬次有三十首御讀歌今日此亭巡汁會也

貞丈雜記卷六

内閣文庫

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan