

古典料理の研究（十四）

—『黑白精味集』中・下巻について—

松吉山 下幸子 次(共立女子大学)
川下誠雄(慶應義塾大学)

まえがき

前報では『黑白精味集』上巻について報告したが、本報では引き続き、中巻、下巻について報告する。前報と同じく底本としたのは岡山大学附属図書館池田文庫の蔵書であり、

翻刻にあたっては、慶應義塾大学医学部食養記念文庫のマイクロフィルムを使用した。

報に報告し、『四季料理献立』との比較についても表によつて示したが、本報では『四季料理献立十二段』についても校異を行つたので、前報と重複する部分もあるが、三書の比較を表一に示した。

『黑白精味集』の成立についての推定は前報に記したが、今回、中、下巻を翻刻し、詳細に検討した結果、明らかに本書は原著である手稿本、もしくはその写本を書き写したものと考えられる。すなわち本文中の数箇所に「虫喰イ」と注記した欠字があること、また書き写すに際しての解読困難を示す「本ノママ」の注記も数箇所に見られる。さらに前記二書との校異によつて、誤記や欠落部分がかなりあることも判明した。

『四季料理献立』は、三巻から成り、紙質などからも、私見では手稿本の一部とは考えられないが、校異の結果、他の二書にくらべ

て誤記は僅少で、欠落部分はほとんど見出せなかつた。また『黑白精味集』の虫喰いによる欠字も、『四季料理献立』によつて補填することができたのも、この書の成立に関連する事柄として特記すべきことであろう。

『四季料理献立十二段』は『四季料理献立』の第一巻に相当する内容であるが、数箇所に誤記、欠落がみられ、書き写したもの的一部とと考えられる。

なお、『黑白精味集』の表紙については、マイクロフィルムでは判読困難な部分があつたため、前報では「各巻の表紙には書名の下に上、中、下の文字がある」とのみ記した。その後、岡山大学附属図書館参考調査課のご助力により、原典によつて次のように判読したので追記する。上巻については表紙左上部に「精味集 上」とあるが、さらにその上に判読できない二字があるよう見える。中巻表

書誌的な考察

『黑白精味集』の全体の構成については前

表一 「黑白精味集」「四季料理献立」「四季料理献立十二段」の構成

紙には同様に「精味集 中」とあるが、その上の横ならびの小字二字は、右から「控注」と判読される。下巻には「精味集 下」とあり、その上の二字は中巻と同様に「控注」のようである。なお『黑白精味集』の書名は、巻頭および序文によるものである。

中、下巻の特色

前報で報告した上巻の内容は、調味料や加工食品の製法、飯、汁、膾、差躬などの調理法であり、目新しいものはなかつたが、本報でとりあげた中巻、下巻には珍しく感じられる内容が多い。

まず第一に、中巻五の煮物の中に唐料理として異国風料理がまとめられていることで、てんぶら、ひかど、づるへい、ぱすていら、べんしん、ひりようず、けんちんなどの作り方が詳しく記されている。異国風料理をまとめて記述している料理書には『南蛮料理書』『新編異国料理』白蘿華著の『料理集』などがあるが、いずれも異国料理を中心とした料理書であり、本書のような一般的料理書に唐料理の部があることは興味深い。

また下巻では十の一色料理上で、魚を上中下に格付けして、それぞれに適した料理名を記し、取り合わせの材料もあげている。現在もよく用いられている魚を、本書の格付けによつてみると、上魚にタイ スズキ コイ フナ サケ マス サワラ アンコウ カレイ

イ アマダイ キス サヨリ アユ シラウオ タラなど、中魚にタコ イカ ナマコ ボラ コチ ヒラメ カツオ アジ ウナギなど、下魚にブリ ムツ クロタイ シマアジ ハゼ サバ ニシン マグロ イワシ フグなどがある。上魚にフナ タラがあつて、下魚にブリ ムツ クロタイ シマアジなどがあるのは現在の格付けとは異なり、約二百年の年月のへだたりなのであろうか。

さらに下巻十一の一色料理下では、鳥の類、肉食の類の記述に、他書に見られない特色がある。江戸時代に広く好まれたという鴨も「真

鴨皮をむき臓腑へさはらず身斗取作りて、水

にさらし酒をかけ置煮る也」とあるのをみると、その臭みをとるために、下拵えに手をかけていたことがわかる。

また肉食の類には鹿 猪 かもしか 猪

狐 豚 兔 狼 赤犬 牛 犬 蛇 蛙 柳

の虫 臭木の虫 むかで いなごなどがあげられ、それぞれに適した調理法が記されてい

る。これらの動物の肉を食用としていたこと

は、『料理無言抄』その他によつて知られて

いるが、取り合わせの材料まであげて、料理として記しているのは珍しいことである。獸肉は臭いので、臓腑に手をつけずに肉をそぎ取

り、冷水にさらして何度も水をかえ、水が濁らなくなつたらとり出し冷酒をかけておくなど、下拵えについて詳しく記されているのも

他に例を見ない。

『黑白精味集』中・下巻の翻刻と校異

凡例

一翻刻は岡山大学附属図書館の池田文庫本を底本とした。

一底本にみられる欠落、誤記については校異によつて補正して本文とし、補正した部分は傍線を付して番号をつけ、各部の末尾に校異としてまとめて記した。その場合『黑白精味集』は(黒)、『四季料理献立』は(加)、『四季料理献立上中下十二段』は(引)として略記した。

一翻刻は原則として底本どおりにしたが、次の点は変更した。

①底本には句読点がないので、読みにくいため、必要箇所には濁点をつけた。

②底本には濁点がないが、読みやすくするため、必要な箇所には濁点をつけた。

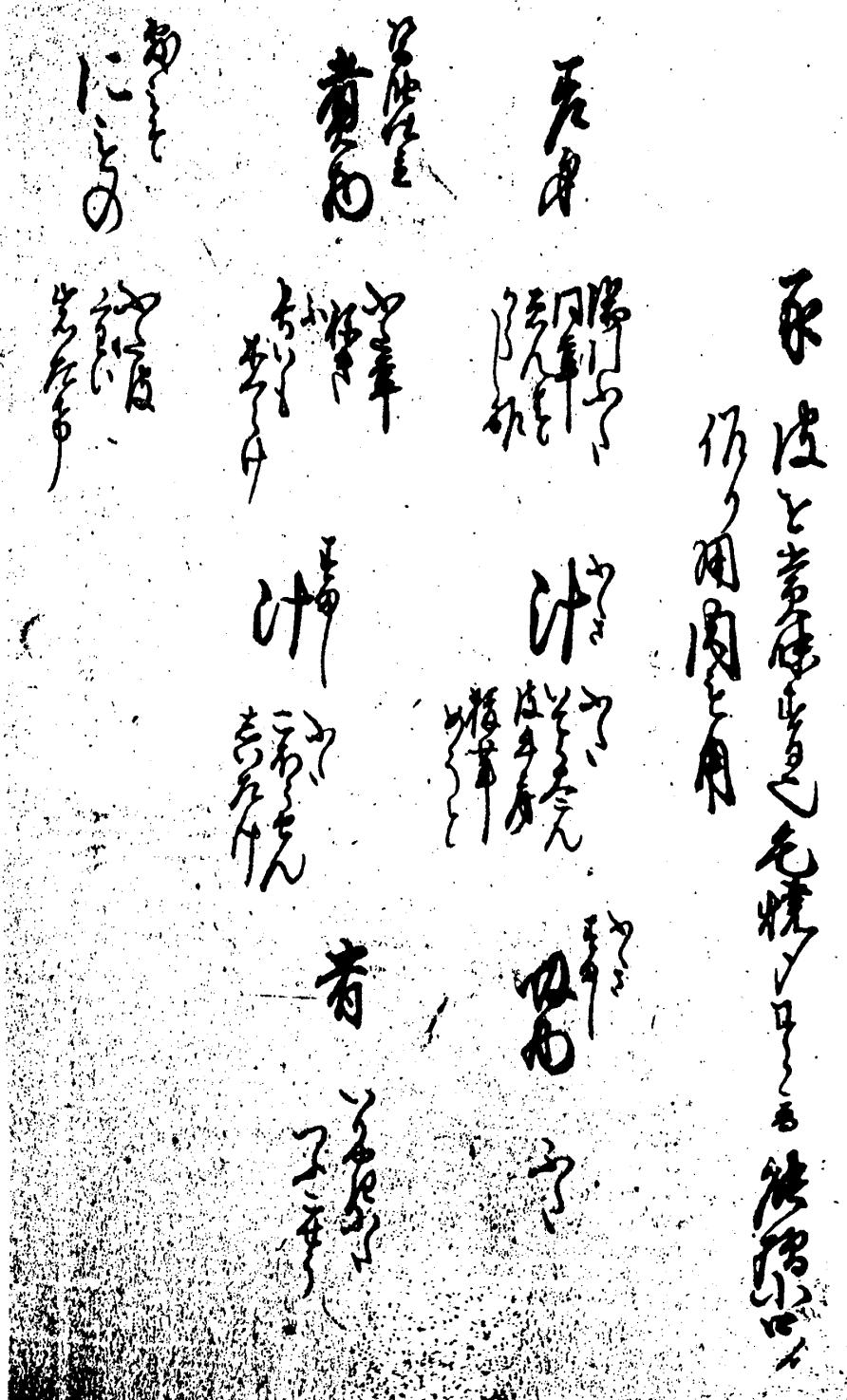
③読みにくい漢字には平がなで振がなをついた。片かなの振がなは原文にあつたものである。

④異体、略体の漢字は正字とした。(例 食
→飯。煎→煎。煮→煮。凡→凡)

⑤本文中「一」とあるのは原文の一丁表の終を示し、「二」とあるのは二丁裏の終りを示す。
以下同様。

⑥解説し難い文字は□で示した。

図一、「黑白精味集」下巻 百二十四丁裏



黑白精味集 五

煮物
炙物
膳付

煮物

一 濃蕉 白味噌能摺かたこしにして 水だし
にて少しのべ 濃みそよりこく 煉みそよ
りうすくする也 葛少しだけ入て吉 鯛 鰐

白 切形さん木也 鮫鰐はわたを入一色也
外は 長いも 木くらげ杯取合する也 杉
の箱也 次は 鯿さん木 鯿の皮むき 大
赤ゑいほね去用

一 煉味噌 白味噌かたこしにして べたく
する程 尤 水さしにてのべ申也 鍋へ入

炭の火にてせつかいにて一廻しながら煮立
る也 こげ付ぬやうにしてよし くず少入
る也 敷みそなり 菓みそ こせう味噌

辛子みそ杯にもする也 鷄 生椎茸 くわ
い杯取合 薄醤油にて味を付盛也 杉の箱
大平皿杯にも 大切形吉

一 鳥味噌 濃蕉 煉みそにも 小鴨を身取能
摺て 味噌にすりませだしにてのべて煮立
敷みそにも 又かけて わさび こせう
生姜杯入てよし 焼豆腐 天王寺かぶ 上

総牛房杯一切盛りにする也 又ねぎの白
みニウ 烧栗 松茸杯取合てもよし にんじ
んの太煮もよし

一 煎物 鮭 鰐杯うすく鱗切にして 松茸
麩 むかご杯取合 いり酒 溶りにて塩梅

して出す わさびを入候 又鰐 赤ゑい

こんにやくのせん へがしねぎ杯取合 だ

し 醬油にて仕立ててもよし

一 煎鳥 鴨 松茸 麩 草牛房杯取合 いり
酒 溶りにて塩梅する也 くわいか長芋類

も取合する也

一 のつpei 煎物類に 玉子とき入たるを云ミオ
白魚 いか 蟹杯もよし

一せんば 本塩物を 水煮いたしたる名也

雉子 鳩杯作りて 芹 みつばせり 檻茸

など入 酒だしに焼塩にて 仕立たる物な
り

一 平目のせんば煮 平目をおろし かき身に
して 又少作りたるもの入て 酒だしにても

水だしにても やき塩にて仕立 専ら白を
賞翫する也 せりみつばなどさくくにし
て入 赤貝杯細引入てよし 鯛 鮭 鰐

鰐の類も一せんばによし 又いかを細引
ほうれん草つみて多く入 割山升杯入たる
もよし 白魚を入れたるもよし

一 煎鳥 鳥の革を引 油皮を鍋へ入煎て油の
よく出たる時 革斗取出し捨 煎酒にて塩
かけ出す 鯉 鰐は湯煮してもよし 葛溜

梅して鳥に入る 冬は其便吉 春夏は 油
の匂ひ悪敷ゆへ 葛に入る也 葛より う
んどんの粉よし 是を麦鳥と云也 甘革と
云時は革とも鳥を作り 煎酒仕立葵など入
て出す

一 鴨の生皮 皮を引 鳥を細作にして 煎酒
にて さわくと四オ 煮て出す也 鯉の生皮

も同じ事也

一 じぶ鳥 作りたる鳥を鉢に入 水だし 醬
油 酒塩を入かき廻ししばらく置 扱鍋を

よほど暖め 右の鳥に掛たる汁共に打込
ふたをしてさつと煮立て其便出す也

一 煎鳥 鷄 鴨 雉子 と尻をふかくと切
内を能洗ひ 塩を少入れ丸煮にして切る也

湯で鳥の時は 塩を不レ入 白酢 生姜酢

みそ わさび酢みそ掛け出す 敷味噌敷葛
にもよし

一 鳥のはね抜四ウ 小鴨か鳩か毛を引 と尻を深
く切さき 内のほねを抜取 摺身を詰 麻

にてぬい だしに醤油少入 丸煮にして筒

切にして 敷葛 敷みそ物杯に用ゆ

一 蒸魚 鰐 平目魚 鯉 生鰐 鮭 鰐はお

ろし四角に成程大切にして ひらめは鰐を
たち取 すい切にして二色共に一塩あてて

せいろいろにて蒸 くず溜りかけ出す也 鯉

鰐は生にてむす也 鮭は 越後 仙台の能

塩引を卸すい切にして 煉酒 山川酒杯
かけ出す 鯉 鰐は湯煮してもよし 葛溜

りかけ出す也 鯛も上なり

一 煉粕 諸白粕三分一 白味噌三分二 よく
摺かたこしにして 能程にだしにてのべ

炭火にて煉 かけても 敷ても 物により
粕みそ折合てもよし 又粕三分二白みそ三

分一にてもよし

一味噌煮豆腐 豆腐の皮を取 板の上に布を

敷 其上へ豆ふを置 上にも布を掛 水気

を取り 拗みそを立鍋へ入 とうふを切形
して四五時みそに漬置煮立なり

植村半助殿の法

一八盃豆腐 醬油一盃 水七盃入久敷煮也

又 水へ^{五ウ} 醬油少入塩梅して煮立 豆腐

細く切置 汁煮立て入れ一あわ煮て出す

又豆腐細く切 鍋へ水を入れ置直に とふふ

を入煮立 後に醤油少入塩梅して出す

手前之法也

一印籠豆腐 豆腐立長く切 立ての面を取

焼て 薄いだしにて洲の立程煮て 後に醤

油少さし塩梅して うは汁尾多くため わ

さび入て其専出也

青木殿法

一酒煮豆腐 酒 水折合 平かつを多く入

炭の火にかけ三時程煮て 後に醤油さし塩

梅して 其専出也

一包豆腐 とふふ下炙して 餅米の粉を玉子

にてねり薄くは二三べんも付炙て だし
醤油にて煮申也

一料理豆腐 豆ふをもみくだきしづぼり 摺身

に玉子を入れ 餅米の粉を少入 もとの豆腐
のごとくかため 蒸つかふ也 油上にて吉
一煮和 まで 田にしつくし 嫁菜 かん
ぴやう うば 長いも けづり大こん す
るめ いか 花鰹など取合能を入 だし
醤油にて仕立 醋少し加へてよし 鮎のす
し うなぎのすし 鯛のすし いわし投入
てよし ねぶかを^{六ウ} 入たる時は 近江煮和
と云也

一伊勢豆腐 鯛をかきたたき三分一 山の芋
をおろし三分一 豆ふ 玉子の白身右四色
一つにして摺合 杉の箱に 布を敷入包
湯煮をして 冷し物 くずたまり 敷味噌
物に用ゆ

一野羹^{ノグスマ} 小鳥能たたきて 鯛をかき鯛のごと
くにして細にたたき 大き成る鮑をうすく
へぎ 水だし醤油にて仕立 三色を入かき
合候へば 鮑袋に成中へ 小鳥鯛をおのれ
と包むなり 盛て上に玉子のせんを置いて吉
鯛には^{七オ}たたきて 湯をかけてよし

一湯せん玉子 玉子を常のふわくより少し
かためにして 茶碗に半分程入 白魚か

鮑のせんか 赤貝 いか 青豆 はららご

木くらげなど能様に取合 平き鍋に湯をた

て茶碗にかるふたして 湯せんにする也

数多き時はせいろいろにてむしてよし
入 一盃になる也

むき 玉子の白身を摺ませ せいろうにて
むす也 豆腐の如く成を切形して 冷物
敷みそ 敷葛に用 かき芋にして差躬に^{ナガ}
盛合す かき様魚に同じ

一半弁 魚の身摺て三分一 長いも三分一
魚をよく摺て芋を摺合せ 貝杓子にて
も金杓子にてもすくい せつかいに 酒に
ても だしにても付 なりを直し 杓子共

に 湯にさし入 暫く置 せつかいにては
なし よく湯煮して盛 葛溜りをかけ 上
置して わさび置き出す

一芋巻 魚三分一 いも三分二 玉子白身少
入 右の通りにして 湯煮してもせずにも
油上けにする也 吸物によし

一め巻 あらめ 青こんぶ わかめ すいぜ
んじのりの類へ^{ハラ} 右の 半弁の摺身を付
巻ていわへ 湯煮 小口切にして 冷し物
敷味噌 敷くず 重の物 吸物にも 裏白

と云時は 岩茸の裏 菊の葉 錢ふきなど
のうらへ付ふ湯煮する也 吸物にもよし

一湯かまぼこ 鯛を摺 玉子の白身かいなか
ゑびか 十分二まぜよく摺合て 塩少し入

板に付て 湯煮してつかふ 烧て云時は玉

子の白身を引 つやを付 ざつとあぶりか
わかして出す ねばりに 葛に入る時は

葛かまぼこと云 冷し物 敷みそ 敷葛に^{ナガ}
専ら用ゆ

一蛸太煮^{ハラ} 湯煮して取上る時 醋少しさして

取上 平皿のたけに切り 溜りに 酢少し
加へ煮出す 又湯煮して 冬の中は一夜外
につるしさらして 溜りにてとくと煮て出
す 酢入候へば いぼ落す 和らか也

¹⁵ 一 蝦の色煮 生蝦 生みそをつかみ付 水を
入れず煮て醤油さし又煮て取出し 味噌を
洗落し切出す 齒切れして能煮様也 同く
味噌共に切れば風味格別よし

集の内 斎藤伝内取上の法也

一 桜煮蝦 本法は越後にて 大蝦のいぼを薄
く切煮^九 たるを桜いりと云 生蝦の皮をむ
き小口^九 よりうすく 目かねの如く一つはか
け二つ目を切はなし 湯をたて煮て 烧塩
にて塩梅して出す 生にて作る事は包丁軽
くなくしては作られぬものなり

一 桜煮蝦 蝶を洗ひ熱湯をかけて皮をむき
右の通り作りて 二へん湯をかけ薄だしに
やき塩にて塩梅して出す 膾には湯かけて
生姜酢にて出す 桜膾共^云

一 蝶の太煮 蝶を洗ひ 酒に茶をさして 湯

和らか成といへども筋^九 残りて喰にくきも
のなり

一 蝶の濃蕉^{ウナギ} うなぎをさき皮めよりざつと
あぶりて 酒の粕少し入れてよし
一 煎やき 白鳥 鷹 鴨 雉子大切に薄く
廣く切て 生醤油に溜り 酒少づゝ入て
いり鳥鍋に入 作りたる鳥を 二切三切れ

づつ入 はしにて打返しりて直に鍋引に
する也 酒の肴などには 魚の如くいりて
もよし

一 煎炙 鮓 鯉 さわら まぐろなど ぶり
切にして 生醤油に 生塩多く入ぢぶく
と煮立て 二切三切れづゝ入り上る
也^十 色の赤く成程いる也 さわらは切て
一夜塩をしていりたるがよし 丹後鮓 塩
まぐろ杯は 酒斗にて色の付程煎なり 土
器いりと云時は 中かわらけに酒を入れり
て 土器儘にて出す

一 赤ゑい肝煎 炙いを切 肝をよく摺り生醤
油にてのべ煎鳥鍋にていりて 組炙の付合
にも 鍋引にもする也

一小鯛煎煮 小鯛壺抜にして 酒を鍋へ入

能鯛を煮て 扱煮汁を入れ又煮て出すなり
一 煎鯉 鯉の皮を引 細く作り 皮を切鍋へ
入り付^十 油を出し 其後皮を去り 水
だし 醬油少し加へ 玉子をとき 鯉の作
りたるをとき合 煮立て出しがまに くり
せうが 花かつお上置にして出す

一 煎鯛 さし身より少し大きに作り 鯛のこ
半分くだき 半分つみ切 子は湯にしてく

だく也 扱い酒に 酢を加へ煮立て 出
しまに鯛も子も入 かき回し其儘出す
魚を入煮過候へばあしく なま煮方よし
葵を入てよし 鯉の子もよし

一 駿河煮 鯛を切 白焼して 水だし 醬油

酢少し加へ鯛^十 を煮て 玉子をとき入る
又弥吉と云は 鯛炙 油上にして 右の如
く仕立たるを云

一 鮓の煎炙 鮓の身を杉やきのごとく切 ひ
ずうすく切 腸肝 はらら子 半分丸半分
はよく摺つぶし 水だし 溜りにて仕立
右の道具を入塩梅して 出しきまに子を入
かきあわせ出す也

一 仙台煮 鮓を皮を付ぶり切に薄く切 みり
ん酒を入 炭火にて一時程煮て 溜りにて
塩梅して 出すときはらゝごを入出なり
火強は鮓くづるゝ也 煎酒仕立にすれば^{十一}
上戸も喰るゝなり わさびに入る 味淋酒^{十一}
斗にて仕立たるは下戸料理なり 奥州煮と
もいふ

一 鯉煎物 皮を引細く作り 骨をたゝき摺鉢
にてよく摺りて うすだし 醬油折合仕立
る也 いり酒はおも過申候 醬油にて塩梅
して よし わさびよし 摺からしもよし
一 鯉煎物 鯉細作りにして 又なげ作にもし
て 扱い酒にて塩梅して煮立て さわさ
わと煮て其儘出す 妻を入れる時は鯉より先
へ入てよし 是を鯉のあつ物と云

一 鮓焼 鮓にても 鷹にても 赤貝にても
ねりみそにて煮立^十 能かげんの時 ふわ
くの如く玉子をとき入て煮る也 玉子の
かげん第一也

一 磯の見るめ 干鯛を骨共に三時程湯煮して

大骨指にてひねり つぶるゝをあいずにし
て取上むしり 水だし 醬油にて仕立 平
まめ 麵一杯入汁を溜め出す 冷物にも吉
一煎海鼠 海鼠を跡先を切開 つぶくと切
て 煮汁薄だし又は水醤油少入塩梅して
海鼠をかき廻し あみ杓子にて救上 ぬり
重箱へ入ふたをして盛出す 煮過候へば一
かたく成也 いり鼠 鮓汁だしを不^{ナラ}入
醤油にて塩梅する事伝也 又右の如く切て
内の方を上にして 紙一枚当 塩少々ぶり
暫置て煮汁へ入候へば こわく成事なし
歯あしき人杯に吉 塩多くふれば 海鼠塩
からくしてあしく 久敷塩すれば はなは
だ歯ぬかりする也 かげん第一也 別に汁
を搾へれば 海鼠においなくしてあしく
始ゆがきたる汁を 暖めて出す也 塩し
たる海鼠は 何程煮てもこわくなることな
し 吸物にもよし 吸口袖

一太煮煎鼠 なまこをひらき 内の方へ指に
て塩少々^{ナラ}ぬりて ぬり重箱へ入 热湯を
かけふたをして置也 湯ぬるければつめた
くかたし 数多き時は重箱二つにも三つに
も入てよし 塩して間あれば 塩からく歯
ぬかりする也 かげん第一也 敷みそ 葛
溜り わさびみそ吉 葛の時は葵を摺置な
り 盛合してもよし かげんよきは 最上
の煎鼠也

板倉甲斐守殿法

小崎空之進伝

大骨指にてひねり つぶるゝをあいずにし
て取上むしり 水だし 醬油にて仕立 平
まめ 麵一杯入汁を溜め出す 冷物にも吉
一串海鼠 海鼠を跡先を切開 つぶくと切
て 煮汁薄だし又は水醤油少入塩梅して
海鼠をかき廻し あみ杓子にて救上 ぬり
重箱へ入ふたをして盛出す 煮過候へば一
かたく成也 いり鼠 鮓汁だしを不^{ナラ}入
醤油にて塩梅する事伝也 又右の如く切て
内の方を上にして 紙一枚当 塩少々ぶり
暫置て煮汁へ入候へば こわく成事なし
歯あしき人杯に吉 塩多くふれば 海鼠塩
からくしてあしく 久敷塩すれば はなは
だ歯ぬかりする也 かげん第一也 別に汁
を搾へれば 海鼠においなくしてあしく
始ゆがきたる汁を 暖めて出す也 塩し
たる海鼠は 何程煮てもこわくなることな
し 吸物にもよし 吸口袖

一当座串海鼠 新米の荒糠を鍋へ敷 海鼠跡
先を切り わたを抜ならべ 又糠を置 二
へん三べんも置て から煎にする也 海鼠
より水出 和らかに成也 敷葛 敷みそに
も だし溜りにて煮ても
一当座串海鼠 海鼠は三浦鼠と云て色の赤き
海鼠吉^{十四オ} 大一番の一桶に二十四五入よし
醤油樽也 跡先を切 わたを抜き 新米も
みを入 水多く入 二時ほど煮なり もみ
なくば新米わらを切入もよし 其中にて小
さきは早く煮へ大き成るはおそらく煮ゆる也
煮過候へばくづれ申也 あみ杓子にて救て
見て ぶり付のを取り上段々取上で 扱水へ
漬七日程置也 其間水を二三度替ゆるなり
其度に手の上にてさすり洗候へば 黒みあ
かの如く成てとれ申候て 生の海鼠の如く
成る いぼも透き通る如く成也 一度に百
も大釜にて煮候へば^{十四ウ} 薪ついゑずしてよ

し つかいあまれば 簗の上へのせ干して
置 入用の時湯につけつかふ也 加藤越中
守殿法にて寒見舞の音物に 重箱に三つ五
つ入てつかはれたり 料理につかい様は串
鼠同様也 大平皿に敷葛して出せば至極の
煮物也

平尾正斎伝
正斎は越中守殿用人にて 料理上手にて薦
麦芽明人にて有也 水に漬置大秘事也 七
日十五日甘日ももつ也 十一十二月正月造
の内也

一石割麿 生ふを重箱などへ入 うんどんの
粉一升に餅米^{十五オ}の粉三合入 もみ付で半日
程ねせ置 右の粉を洗ながし又うんどんの
粉斗かけて 能々もみて其後つみ切 湯煮
して酒麿にする也 酒麿は酒に薄だし少入
て酒氣うする程煮て 醬油をさし又は溜り
にても塩梅する也 揉麿とも云

曾我周防守殿法

一柔麿 凡壱分麿十 長いも大き成を壱本
頭を去り湯煮して皮をむき 揉くだき 右
の生麿へ摺合せ よくく摺らざればあわ
ぬ也 能摺候時 望み程につみ切 湯煮す
る也 湯煮は吹上候を 其儘すくい上げ
水へ入申候^{十五ウ} 煮過候へば くづれ申也
扱だし溜りにて塩梅して煮立 麝を入れた
ためて其儘出す也 森川下總守殿伝

一思案麿 生麿へ豆腐もみくだき布へ入 水
気をしめ取て置 摺鉢へ麿を入 豆腐を少

づゝ入て摺合する也 摺鉢の真中へ一所に寄るまで しめ豆腐を入れてする也 一所に寄りたる時 よき程につみ切湯煮して 酒麩 塩梅してよく煮て出す わさびよし

堤文右衛門伝

一油上豆腐
豆ふをでんがくより大き目に切板の上に布きんを敷 とうふをならべ へもふきんをかけ ざつと 上水を取也 扱鍋へ胡摩の油壺升程入れ煮立 豆腐を二つ斗入て煮て 四方色付たる時あみ杓子にて救ひ 油をしたみ 桶に水を入置其中へ直に入る也 上油うきてこわばらぬなり直に水へ入る事大秘事也 扱上げ仕廻て水にて二三べんすゝぎ だし醤油にて塩梅してとくと煮て 摺からしを置出す 常上げどうふのごとく手荒く取扱へば皆くづるゝ也 油は又徳利へ入置 又重て油少し加へ用ゆ かやの油もよし

一風波くわ
玉子七つ だし貝杓子にて五つ酒盃に一つ 醬油盃に壺つ 右合てかき廻し煮立る也 横他田法

一塩仕立ふわく 烧塩にて塩梅する也 吸物 看にする時は 水多く入れ 塩を入塩梅して 玉子一つ二人前のつもりにてかき廻して 右の水煮立候へば 鍋一ぱいに浮く也 上汁をため出す

一白魚のふわく 白魚を多く水へ入 二時

程はしにてかき廻し候へば 水白くにごり白魚ほそく成也 其時魚を取出し 右のにごり水に塩少し入 塩梅して煮立出す 専ら吸物 看に用ゆ

一白身ふわく 玉子を皿の中へ一つづつぶし ヒにて黄身を取りわけ 白身斗かき廻し 塩 酒だしにて塩梅して煮立出す

一鯛のふわく 鯛の身をかきて能摺 薯預を二十部一ほど入てとくとすり合せのベ汁は水だし 酒だし 醬油を加へ煮立てよくくさまし置 其汁にてどろりとする程のべて 煎鳥鍋か 平め成る鍋にて 炭の火にて煮立て こげつかぬよふに考へしこげつかぬ11 ためには 手あつき瀬戸ものにて煮申12 が能候 煮汁少し溜る程にしてよし 口伝 玉子の白身少し入てよし 口なしにて色付けるも候へども さながら玉子の如くにしておもしろからず 鯛のふわく13 は専ら白きをよしとする也 榆茸 長せりなど取合せ 平皿物などによし 坪皿にて看にもよし 曾我周防守殿法

一てんぶら 鯛をおろし切目にして 暫塩をあてあらいて うんどんの粉を 玉子にてねり 右の鯛を入くるみ 油上にして汁だし 醬油にて塩梅して出す 鯛をうんどんの粉斗にくるみ 油上14 にする也 一ひかど あひるのせん いかの丹尺 海老のさいのめ 大根さいのめ湯煮して ねぎのざくく だし 溜りにて 塩梅して出す 歯なき人に最上の煮ものなり あひるのかはりに鴨を用ゆ

板倉殿法

一煮骨半弁 鯛 はた白 鰯にても身を摺骨 かしら 薄身共に水煮にして かき廻し15 煮申候へば 水とろくするやうに一ぱすていら うんどんのこ 水すこし入れ

成る也 その時おろしましして骨をすてのこりの水を 摺身にすりのべ湯煮してもせずにも吉 板倉殿の法

一玉子半弁 蒸玉子の事なり 玉子をつぶしかき交也 すいのふの内へ 薄板にて仕切して 美濃紙を敷布の如く敷 つぶしたる玉子を入 鍋に湯少し入てむすなり 嶋にする時は 黄身 白身 取わけ 黄身一通り入かたまりたる時 又白身を入れ 段々に入てむすなり 切形して 冷物 敷葛 敷みそ 吸物にもつかふ 玉子へめしのとり湯入てむしたるをやわらかまほこと云

こねて 手のうらに ごまの油すこしつけて再応こねて 手のうらにうんどんの粉のつかぬ迄 ごまの油に入る 手の裏に^{十九ウ}つかぬときになり 一時半ほど右の器にふたをしてねせおき さて右のうんどんのこねたるを 少しづゝとり両手にて引のばせば紙の如くのびる也 さて大皿の深めなるに引はり付て 薄ければ四五へんも引はり内へ あひる白あひるなど第一よし ごぼうのせんしいたけ細引 やゑなりもやしおのみくるみなど取合せて入て 煮汁いり酒 溜りだしにて塩梅して入^上より又右のこね粉を引ぱり蓋をしてゆびにて口をよくつまみ合^{ほうろくを重ね} 上下より 火を置やきて 小鉢へうつし其儘出すしつぼ^{二十}料理也

一ぺんしん うんどんの粉うんどんの如く塩かげんしてこね 少く平くかしわ餅の如くして 内へ鴨の身をすり あんの如くして八重なりもやし 牛房のせん 麻の実 木くらげ 玉子のわ切など入て口を指にてよく合せ油上にして すましの煮物に用ゆ 敷くず わざびなどもよし

一ぱすていら 小麦の粉玉子にてねり かすていらの如く蓮の葉なりに 内をうつわものゝ様に作り ねり^{二十}みそ 鳥魚作り入 山升 もやし大豆^{二十}青にんにくなど入て友ふたをして かすていら鍋へ入 上下よ

り火を置やきて 能煮へ候時 取出し 鉢に入出す

一飛龍す 生麩へ 豆腐をしめて摺合也 合にくき物也 能々すり合て 牛房のせん木くらげせん 麻の実などかき交つみ切油上にして 煮物 二の汁 吸物にも用ゆ又 豆腐をしめ 小麦の粉を摺合 粉を入れ法も有り 掐安し 又生麩をあめを引ごとくにして しめとうふを合 湯煮するあり

一巻煮^{二十}八重なりのもやしを豆腐のうはに包かんぴやうにてむすび油上にして からしかんぴにて出^上酢にて出^下 又 牛房のせん にんじんのせん 芹の根 木くらげのせんなどうはに包 かんぴやうにて結び 薄醤油にてさわくと煮て からしを入 重引にもするなり

り あぶらあげにはせず これも巻煮と云 一けんぼろ 豆腐しめてよくすり 拗 せうゆ一盃 水七盃 油を一盃入て煮立能々煮候へば 油の匂ひ薄く成る時 右の豆ふを入煮る也 ふわくのごとく成る時 盛出^{二十}一しんきん 精進のふわく也

一鹽梅^{二十}精進のふわく也 塩梅して出^上 しつみ切 油上にして だし 醬油にて云

根 ねぎなど入る 煮汁は水だし 醬油にて仕立る也

一鴨南蛮炙 鷹鴨 白鳥 雉子何れにても身取 串にさし下焼して 小麦の粉に玉子を合 燒たる鳥に付 又あぶりかためて鳥の油にてあげ 切て 水だし せうゆにて仕立 ねぶか^{二十}杯 入てよし

一あるまと あひるを作りて 湯で玉子の黄身を衣にして こげぬ程に火とり 鶏を湯にして 其汁へ塩にて塩梅して 妻好次第に入る也 替に鴨 雉子を用ゆ 煮物二の汁にも

一小鯛煎炙 鍋へ油を入 小鯛を入煎付 少し油の残りたる所へせうゆを少しこみ入り焼て 胡せうの粉をかけ出す 是迄唐料理なり

一腸煎 蟹のをうすく切 わたを摺入る 味噌にて煮たるもの也 式法の煮物也 貝炙にもするなり

一貝焼 蟹をすく作り だし 醬油にて仕立ぎなんんくわい 木くらげ 岩茸抔取合 拗^{二十} 蟹の穴えくずを詰めて貝にて焼出する^{二十} 蟹台輪する也 腸をすり入れは腸煎と云

一玉子貝焼 玉子をふわくの如くして白魚 いか丹尺 蟹のせん 赤貝のせん みるくい たいらぎなど一色入て 木くらげくわいなど入焼て出す

一 赤貝焼 其貝にて焼也 赤貝を作り わた

共に 醬油 だしにて塩梅して 塩からき 方よし 玉子に入る時は 塩二十才 あまくすべし かる蓋して 皿に塩置出す

一 蟹甲焼 大蟹 湯煮して甲をはなし 手足のふしを切 身を取りて だし 醬油にて仕立 蟹の甲にてやき出す かる蓋して皿に塩置のせ出す

一 大壺煎 大さうい生にて薄く作り 小梅干木くらげ 割山升など入て とも蓋して台輪にて出す

一 辛螺壺煎 にしの身作りつぼ入にする也 塩酒にて仕立る也 にしみそとは ねりみそに仕立 烧たるもの也 にしのからみ少摺入たるもよし

一 当座鰯煎炙 わらさ 大ぶりのいなだにても鰯切にして 油出候時 生醤油を入れ 塩を入して煎付 油出候時 生醤油を入れ 塩を入してぢふくと煮立候所へ いなだを入 色の付く迄煎る也 能鰯に成る也

一 鯉鮒炙漫 大鮒 鯉はふんせうと云 小きを鱗共に さつと焼 昆布に包 酒だし多く 醬油うすくして久敷煮申候へば骨共に随分うすく引 其上をこげめ付ぬ程やきにへ湯へ入油氣を取 其上を煮申候へば骨なき様に煮へ申す也 昆布あらめにて巻て煮るもよし妙也

一 華豆腐 半町の豆腐四つに切



一 茄の茎太煮 ずいきを丸の伝切 摺鉢の内

如く角を取 長半分切て下をばつゞけ置手にのせ 水の内にて切めへ水をふくませ鍋へ入煮立 平皿に 布くずして上へ盛ればとうふ乱れて平皿一盃に成也 真中へわさびおろし置也 又赤きかんてんを刻み置ても見事也

一 柄子豆腐 とうふ一丁の儘焼也 金あみの上へ 青竹二十四才 をわり ならべて豆腐をのせ 四方を焼て 一丁の儘鍋へ入 水 だし酒 折合 久敷煮て 出しさまに醤油

にて塩梅して 貝杓子にてすくい切にして大平皿にて出す

一 風呂吹大根 大根五本皮をむき輪切にして外に大根一本わさびおろしにておろし 釜の底に敷 切たる大根を置 塩少しふりてむし とうがらしみそにて出す

一 風呂吹ねぎ ねぎの白身二寸斗りに切 湯煮して とうがらしみそにて出す 着にもよし

一 煎海鼠 大海鼠十ならば作りて 生塩一匕ほどぶりかけ二十五才 を替へ十べん程洗 下地を醤油にて塩梅して入かき廻し取上 ぬり物に入置 あみ杓子へ入れ あたゝめて盛出す 又ぬり重箱にて振鼠にして 切てりこにすれば かたくならず 齒切してよきいりこなり

菅沼省広伝

一 赤魚の茎太煮 ずいきを丸の伝切 摺鉢の内

にて 塩をふりてそろくとおしつけ 手の内にてにぎりもみ候へば 黒き水おびたゞ敷出る也 暫くして 水へ入洗ながし下地 塩梅して煮て くず引にして わさび二十六才 からしなど置出す 齒切してぐしやつかず 又酢和にも細く割 摺鉢の内にて塩をふりおしつけ のちにもみて淡水を取れば 格別成物也 宮城平右衛門殿法

一 煎蠣 かきを煎鳥鍋にていりて かきの水が出るを 外の鍋に取り置也 細かなるかき 丸蠣を入れ かきの水の塩にて出す 吸物吉 胡升の粉をふり出す 重き料理にて

一 蟹濃蕉 大鯛つぼぬきにして筒切 みそかげん 赤みそ二十六才 三分一 白みそ三分一吉 わり山升よし

一 鯉濃蕉 大子持鯉切にして 毛切は鱗をふかず わたをもとらず 筒切にするを云みそかげん同前

一 赤魚の一切盛 赤魚の大切形にして だし醤油にて仕立 くずをこく引たるがよし又 葛溜りにも わさびよし

一 赤鱈いり物 爰い切形にして湯引 水だし焼塩にて仕立 こんにやく長せんなど取合隠し醤油 つかいてもよし わさびよし

一 鰯酢煎 いなだ箇切にしてだし 醬油に

て仕立 酢をさし塩梅してよし 摺生姜よ
し

一 冬瓜煮物 とうくわを四角に切 一切れ盛
に切 薄せうゆ 水だしにてとくと煮て
葛溜りをかけ 上置に山吹玉子 又はは
らら子杯置て出す 薄醤油の儘出す時は
華鰹を置出す也

一 蟠まくり 蟠耳を取り 貝付の所より薄く
へぐ事也 煮候へばかたくなるなり 热湯
をかけ 蓋をして置く 盛る時入るものな
りのつべい 濃蕉にも

一 笋寒 竹の子 煮かまぼこ 長いも塩煮な
り わらび 蒸貝 大しいたけ 梅干 青
枝山升 品は色々あり 一色づゝ煮しめ
筍寒皿大平皿 杯にて出す事也

一 冷し煮物 煮汁を冷し置ためてだし 酒
だし折合 醬油にて塩梅して 花えびむ
し玉子 錢くしこ 青豆 しゝ茸 品色々
有るべし

一 湯豆腐 豆腐 耳を取一切れ盛に うす刃
のむねにて切めしかまにて 水だしを多
く入 豆腐に巣の立つ程煮て二十七 そば切料
理 又はくず溜りかけても

一 敷紙豆腐 仕様吸物の所に有り 長さ七寸
斗に細く切 大平皿に 猪口に汁 手塩に
割り

中条山城守殿法

一 敷紙豆腐 仕様吸物の所に有り 長さ七寸
斗に細く切 大平皿に 猪口に汁 手塩に
割り

かやくを入出す 看にもよし

一 南善寺豆腐 よせ豆ふにくず溜りをかけ
辛子 唐がらし わさび こせう 柚をわ
さびおろしておろし 盛替に替りく出
す

一 煎煮 鰹 平目など切形して小ぶりなる鍋
へ 醬油 酒少し加へ 看の浮く程多く入
れ 二切三切づゝ入て煮て 網杓子にて取
上 段々跡へ入 一度に入れず 二切れ三
切れづゝ煎るなり二十八 水気少しも入れざる
様にする事也

一 塩煮 極暑の節 炙物の替りに用ゆ きす
石もち 石鰯の新しきを 塩いりにしてさ
まし出す也 朝とく小田原町にていらせ
取寄せたるもよし 上方にて堺にていり近
国へ遣す学び也

一 蒸貝 貝を薄醤油にてよく煮 後に溜りに
て色を付け 冷しに物 筍寒 看 重の物
に用ゆ

一 衣 葛溜り 煉みそ ねり粕 とろゝ 煉
酒 山川 ふわく しんじよ二十九
一 上置 山吹 玉子せん 薄様二十九 摺身せん
はらゝご 青豆 丸雪 青のり 浅草のり
ゆのせん わさびのせん 摺胡麻 割く
るみ二十九

一 炙物 手手のごとく向を高く土にてぬり

其土手へ おこりたる火をかき上げ 魚を
くしにさし 灰へ串を立てやく也 水わけ
の鰯はゑらへてやく也 尾鰯のこげぬ様

に焼事也 大事の炙物は尾を 菜の葉にて
包焼事也 炙物に競を付ると云事有り く
しのさし様也 リリ 如此骨をすべ
い裏の目より串をさす也 炙物は焼様第一
也

一 こげめ付ぬ炙様 炭を 大栗程にくだきそ
ろへてよく火におこし 火鉢へ入れむらな
く平にして暫く置 上に ぢよふのたまり
たる時 魚をかけやき申也 狐色にやけぶ
つゝくとこげ付ぬ様に炙なり

一 平尾正斎伝 加藤越中守殿法也
一 紙塩炙 鯛をつぼぬきにして 鰯を付置
塩をぬり 紙にて一重包 また塩を多く付
其上を五篇程紙にて水ばかりにして炙也 よ
く焼たると思ふ時紙を取り 火にてあぶりか
わかして出す也 鰯はゑらへ入後に取出し
てこげぬよふにかはかして出す也 何魚に
ても此の炙様よし 大き成る一魚は火通り
かぬる也 条を入べし

一 開生干物炙様 きす さよりの開き 皮目
より能炙 身の方は白く色の変る迄に焼事
也 すべて一塩の切め 生干類はすべてか

様に焼事也

一向詰 鯛也 目の内七寸八寸を用ゆ 皿も

七寸八寸を用ゆ

一炙物 石鰈 甘鯛 金頭 ほうぼう 鰐 セイ
あいなめ いし持 大鰈 うほせ 何れも

目の内七寸八寸を用ゆ

一大鰈炙浸 大鰈を焼き 敷鰈 ちんぴせん
わり山升 ミナガ など入れ煮て 略したる向詰に
も成也 石鰈焼物も 略する時は向詰にす
る也

一小炙物 台引也 多く組炙也 或は大板か
まぼこ 烧鳥 鮭 鰐の一塩に きすの開
き 或はさよりの重開きに小板のかまぼこ
なり 順て色々取合する事也

一すはり 大小鯛洗て こけをふき 裏表へ
塩を付 頭を下にして一夜つるし置 塩水
をたらし 翌日一日日に干て 丸のまゝす
い切にして炙也 小鳥杯組合 よき炙物也
平目も右の通にしてよし 大小鯛と云はミナガ

目の内八九寸一尺迄を云

一本の芽炙 魚に塩をぶり 柚の葉を並べ
上を紙に包みむし炙にして かけ塩して出
す

一鮎芝炙 川端にて芝を集め焼を云 是を学
びて藁火にてふすべ炙にする也 川はぜ
きすなどの小魚を焼てよし

一鮎石炙 是は石の上にて焼たき火して 其の焼
石へ打付て炙也

一鯉蒸炙 鯉うろこ共に 塩を付 竹の子の
皮にて包み 土にてぬり だし 醬油さい
くさし能炙て取上竹の皮を「取 浜炙の

ごとくして出す 土蔵炙共云 ミナガ セイ
一浜炙鯛 浜にて鯛を紙に包み 塩かまの中
へ入 烧立の塩をかけて蒸し焼にする也
常にも紙塩炙よし 又常の浜焼は 大鯛を
洗い鱗をふき わり竹をして 立に骨通を

て出す 又むしりて皿に かけ塩して出す
摺り生姜置てよし

一塩ぶり炙 魚を串にさし 火へかけ候時
かわきたる塩を多くぶり炙けば 塩浮きて
見事也 早く塩をふれば塩ながれて浮かざ
る也 又塩ぶりの上へ 溜りにて色付ミナガ
出すもあり 阿部豊後守殿炙物此通也 塩
ぶり焼置 溜りをかけあたゝめて出す 手
廻しよし

一切目焼 鮭 鰐 さわら也 身のはば四角
に成程に切て かけ塩 又すり溜りもよし
かけ塩の時は摺生姜 くず溜りの時はわさ
びよし 平目 鰯 鰯杯も切目炙にすれば
も次成魚なり

一おろし身炙 鯛 はた白 あいなめ もい
を かさご 赤魚 何れも三枚におろし
溜りにて色付に炙也 小ぶりなれば組やき
にしてよし

一鯛松笠炙 ミナガ 大小鯛を三枚におろし こけを

付置 うすみを付 塩ぶりして炙也 こけ

の方松笠の如くなる故 松笠炙と云

一鯛の生干

六七寸の小鯛 尤目の内の寸也

頭より尾迄三枚におろす也 尤こけもふき

扱塩水からくして おろし身を付け 暫く

ありて取上 ざるの尻に並べ干て こけの

付ぬ様に炙 後段などの焼物に最上也 尾

頭をへぐ事手ぎわ物也

一鬼柄焼 伊勢海老を 立に串をさし 遠火

にてから共にミナガ 溜りをかけく 二時も

炙也 こげめ付ぬ様に いかにも遠火炙

から共に箸にてほりくとくだける様に炙

出す也 長き髭共に皿に付て見事なる物也

車海老もから共に炙を 鬼がら炙と云 唐

辛子醤油付て炙て吉 松平伊豆守殿法

一海老開き 車海老を腹の方より包丁にてわ

り開き わりくしに

一讚岐塩 鯛を骨抜きにして 一塩あてゝ焼

をミナガ 一骨抜鯛 甘鯛 鮎鮒 かな頭 細魚など
も抜也 専らほうぐ 金頭をする事也

腹より開きの様に包丁を入大骨を抜 跡を

合せて 丸魚のごとく串にてぬい候へば

自ら競付也 扱色付 塩ぶりにも炙なり

一炙冷し 糸より 甘鯛 石持などの身の和

らかなる魚をする事也 塩ぶりて炙 さま

して出す也 専ら夏也 冷酒をかけてもよ

一小鳥焼 鯉 鮎 いなもよし おろし身にして薄身を取り 串にさして炙 山升味噌を付たるをいふ 雀炙は 小鮎三十四ウ を背開にして遠火にてほりくする様にやく也 溜りにて色を付 山升醤油もよし しめらぬ様にさましたるが吉 かみなり焼共云

一雉子炙 鯉をおろし 身取 色付に炙て切て出す也 又一切づつに切 色付にやくを雉子やきと云 鯉にかぎりたる也

一玉子焼 茂魚 めばる抔頭を取 皮を引又鰹の中打もよし 玉子をときかけく炙て山の芋すりてかけ いり酒合て出す又玉子に醤油を合 付炙にしていもをかけずとも出す 組炙 小串にもよし

一魚田楽 何魚にても切形して 油三十五オを引炙て油引かずにも 山升味噌を付炙出す 組炙 小串物にもよし

一鮑田樂 大きなる鮑を大切に厚く切板の上にて摺木か 大根にてよくたゝき炙て山升せうゆ 又はどうがらし味噌 山升みそにても付焼也 組炙 小串物にもよし

一海老田樂 車海老生にて皮をむき 頭を取尾を付置 立に串にさし色付焼にする也 伊勢も如此する也 組炙には 湯煮して皮をむき まがりたるなりにて串にさして焼くもよし 山升みそ 唐がらし味噌も

一鮑田樂 蝶の耳を取 大きになびけ切にし

て葛の粉をふり 湯に漬 又葛をふり湯に漬 二三度して たまりを付焼て出す組炙小串にもよし

一赤えい田樂 切形にして 湯をかけ 山升えぞ付炙て出す

一炙鮎 五六月には 塩焼にして 莼酢をかけ出す 七八月の子持鮎は 色付にしてよし

一へぎ炙 鷦鷯 雉子大きく平く作置 醬油をかけ置て 杉のかんなかけの上にて焼かんなかけの儘出す 又小皿に入てもよし

一かまぼこ 魚は甘鯛 きす最上也 鯛ハモも最上也 交物なしによく摺 塩少し入て 板に付焼也 鯛ハタハシはた白上也 いかをたゝき四分一程ませてよく摺 板摺をかけ筋を取る也 鰯ヒラメ中也 いかか玉子の白みかゑびか ませざれば歯ぬかりする也 交物多くしてよし 鯛ヒラメ目近 もうを 嶋あじの類もよく摺り交ものすれば かまぼこに成り候へ共下也 惣て魚よく摺 板摺とてまな板へすり付 筋を取 よくすり候事也

一かまぼこの法 大小鯛一枚 大烏賊三つ 飯の取湯 中蛤に二つ 烧様常の通り

一又法 大小鯛一枚 小さき茂魚十 右摺合かなればすり木にてよくたゝき先へする也 海老は甘皮 背わたをよく取 たゝき先へ

一かまぼこ炙様 かまぼこ板の裏を 水にてぬらし 生塩を多く付て 火鉢へてつきうを渡し かまぼこをのせ 上より水氣有る桶をかぶせやく也 摺鉢をかぶせても炙なり 又かまぼこかわらとて 丸瓦の跡先をふさぎたる瓦有り 是をかぶせるもよし又かすてら鍋へ入上三十七オ 下に火を置焼もし 此時は上に置く火 ふちにばかり火を置 真中に火を置かざるがよし 扱火の通りたる時取出し 少し焼色を付て切て出す一かまぼここしとて はりかねにて拵たるふるい有 是は筋よくとれてよき物也 みそのかたこしするごとく せつかいにてこそ也 一かまぼこ板とて赤かねにて 小手の如くして穴をあけたる板有 畏竟かんりやく道具也 よろしからず 一かまぼこ石臼にてつく事大きにあし、 一蒸かまぼこと云は 湯煮して 玉子の白みを引火にてかはかし少しこげめを付て一切也 一煮かまぼこと云は 板に付薄醤油にて煮て切てつかふ也 皆手廻し也 かまぼこは炙事也

申候 拠板の裏に常のごとく塩を付 表へ

先鯛斗の摺身をかけ申候て 右の合たるす
りみをかけ申候 和らかなる故 流れ申候
を そばよりかき上く形の能き程付て

桶の水気多きをかぶせやく也 蒸心也

初手には火の強きがよし 又布目蒸と云時
は 右のすり身を布袋に入 内へもじの袋

を入二重にしておず也 形望次第 丸きは
枕の如くしておず也 四角は板 三寸にて
はさみ かまぼこなりは簀の上へ押付 む

す也 同人法

一 鮫かまぼこの法 鯛に 蛤を四分一摺合する
也

北条左京亮殿法

一 鮫かまぼこ かす鮫 とんぼ鮫共云 皮を
すきおろしてこそげ まな板にて能くたゝ
き

一 鮫かまぼこ かす鮫 筋を取 鯛
などと違すれかぬる也 拗いかをたゝき
四分一交 酒だしにてゆるくとのべ 板

一 鮫かまぼこ かす鮫 ほりくとするように遠火
に付やく也 上々のかまぼこ也 いかなき
時は玉子の白みを三つ四つ入れてよし 交
せ物多き方よし つみ入にも吉 やはらか
成つみ入を好む時は つくりも少し入る也

一 料理かまぼこ 玉子を湯煮して二つに割
黄みを取玉子十ならば 白み三つ四つあら
くと切 むきくるみ かや 木くらげな
ど入て 黄みをもみくだき 水だしに葛少
し入 かたくこねて かまぼこ板へかまぼ
こなりに付 其上へすり 三十九身を付やく也

対州公法

付様也

此角より付くりかたよりおりかへす

対州公小板也

一 鳥かまぼこ 鷹 鳴 雉子何も身をよくす
り 塩少し入 右の如く板の中へ付 其上
へすり身を付てやく也 麻の実 木くらげ
など入たるもよし

一 鳥賊かまぼこ 大鳥賊五つ能水気を取 た
たき摺て 豆腐半丁 布に包 よくしづり
摺交申也 豆腐少しにてよし つみ入にも
吉 つみ入には長いも少入てよし

一 海老かまぼこ 芝海老皮をむきて 豆腐小
半丁 いか二つ 葛少し右摺合 湯煮して
やく也 湯煮せすには甘過て あしゝ

一 貝の柱かまぼこ 貝の柱六七合 小きかな
頭三つ程すり合せ湯煮してやく也 つみ入
にもよし

一 骨かまぼこ 小鯛の中みを炙 薄醤油を付
鰯の能やけて ほりくとするように遠火
にて焼て 摺身を付 又炙て出す

一 竹輪 細き丸竹に摺身を付焼て 小口切に
して 汁 吸物によし 小串かまぼこと云
は 小板の替り 小串に摺身を付てやきて
出す 湯煮して玉子の白みを引あぶりても
よし 組炙 看にもよし

一 開き炙物 鯛のひれ 肉少しづゝ付け 塩ぶり
にして遠火にてあぶり 台の物 取肴にす
る也 けいき見事なる物也 板倉殿物好

一 烟鰯 鯛のひれ 肉少しづゝ付け 塩ぶり
ひらく事也 背開きしてほねをぬき 色付
塩ぶりにも あいなめ 四十九 すばしり杯もひ
らいてよし

一 鰯炙物 石かれい上 星かれい 小鱸め
いた鰯中也 茂鰯 水平目とも云下也 蒸
鰯は洗ひ こけをふき 塩を付 尾の所に
穴をあけ わらを通し 一日日に干て炙は上
の炙物也 後段の炙物によし

一 きす 細魚開様 こけをふき はらをあけ
わらにて内をよく洗 開て 隨分薄く う
す身をすき取 骨を抜き 塩水を塩から
くして 平き鉢に入 其水の内へ入 暫く
置て引上げ ざるのうらにならべ 一日干也
甘鯛小鯛もよし 又塩水に入ればきれいに
は出来候へ共甘みぬける也 指の腹に塩を
付てぬりて干せは味み格別也 すべて切た
る魚を水に入れれば味薄く成る也 きす 細
魚身薄にて味もあわしき故 味の抜けぬ
様にしてよし 細魚重開きと云は 開て

一 小板棒付 摺身の付様也 摺身をまな板に
ならし 包丁のむねにてこきよすれば 包
丁のむねへ 棒のごとく付也 拗小板の角
より付出して二寸四五分付おり返し上へ重
ねて付 先の板きわにて切取也 くいよき

尾 頭を切捨て 指にて 塩少しぬり 二

つ合せて両方に皮のある様にひらきは
たを合せて一日干して焼也 惣じてこげ目
付ぬ様に一して炙くなり 生干と云なり
一切め一塩物塩加減 切めにして塩を付程付
よく塩をはたき一夜おく也 塩を当ると云
は一時半二時にて水へ入すゝぎてやく
也 二の汁などの塩を当るも如此
一奥津鯛 一夜酒につけ置き 翌朝取上 水
氣をかはかして炙なり
一鯽煎炙 ぶり切にして 煎鳥鍋にて酒にて
色の付程煎る也 塩まぐろ同事なり
一鳥煎炙 鷄 鳴 雉子 白鳥 生鳥を作り
大切にして煎一鳥鍋にて 生醤油 生塩多
く入 二切れ三切れづつ入て煎なり
一生魚 鯽にして鳥同前 鯛 まぐろ 鰆は
切て一夜塩をし煎也 生鯽 鰆
一生鯽 わらさ 鮎は 油わたを先煎 身に
一塩あてゝ煎てよし 赤鱈も同じ
一赤鱈きも煎 胆を摺つぶし 生醤油にて煎
也 組炙肴によし

一夏開きの炙物 朝開き 塩酒に漬置き 炙
候へば一魚下り申さず 軽き味噌漬の味
いたし 手廻し至極なり

膳付

二三膳の向に付る猪口の物也
一田夫 田作を尾頭を切 湯煮して 湯煮せ
ざればなまくさし 田作の入ざるはでんぶ
とはいわづ 麻 串貝 かちくり ちよろ

ぎ 牛房小口切 結ひこんぶ 右煎酒にて
煮染出す

一都春錦 松前から鮭 くし海鼠 小梅干

ぎんなん にんじんさんぎ 水こんにゃく
せん 結びかんひやう 右煎酒にてにしめ
けしをふる

一座禪大豆 黒大豆 ちんぴ からかは 生

姜 貝の柱 田にしなど入たるもよし 生

醤油 酒だし少入て 砂糖に入る法もあり

一磯の見るめ 法 烹物の内に有り

一梅がか 鰆ぶしを上げづりして しん斗り

花かつほの如くけづり 手の内にてもみく

だき あらきふるいにてふるひ 中梅干一

夜塩出しして かつをぶし一升に 梅五十

程入 煎酒にていりて さら／＼する程煎

て吉 鰆節 やげんにておろす法有り 細

か過悪しへ ふるひて あらきを 少しや

げんへかけてよし

一雉子醬 きじの羽ぬき内を取 丸焼にして

内外へ醤油をつけやきて 皮をむき引きさ

手の内にてそろ／＼もみふくめ 鯛のごと

くして 煎酒にて煎付 さわ／＼する程い

りてよし 木くらげのせん 麻の実入てよ

し

割山升 内を取り入てよし

一塩辛類 海鼠腸 海栗 子うるか 鯛子塩

辛 惣て名物の塩辛用ゆる也

一和物 白和 下地を醤油にて味をつけ 豆

ふ斗にて あゆるなり きれいにしてよし

又白みそ 白胡麻 けし杯入 豆腐に摺交

せあゆる有り 味し 串海鼠 串貝 れん

根 ひじき 朝鮮ひじき 長あへと云は

そろへてあへ切て出す 梨生にてあゆる

是は白みそ入くるみ杯摺入る こんにや

くたゞき牛房凡如此

一青和 よせ菜へみそ少し入て 是も 下地

味付るよし うど いかだ 丸むきにも

大根同く 田にし 田にしもどきと云は

にし ぱい さざる 田にし程に切てあゆ

る也 ゆでぬきて切也 凡如此

一黒和 黒胡麻をよく／＼摺て かたこしに

こし 味噌を摺ませ だしにてのべあゆる

茄子 さゝげ 長あへ也 うど 大こんも

吉 凡如此

一木の芽和 烏賀 田にし ばい ささい

にし

一辛子和 竹子 菜 おご ふき

一鰯鰓共和 あんかうのふきを煮しめ 湯煮

したる肝を摺て和る也

一蓼巣の辛み和 にしを湯煮して切形して
みそに にしのからを入れ和る也

一丸し鮑 生鮑 耳を取 切形して 腸を摺

みそを入 わさびにて和る也 とうからし
も吉 着に吉 酢少し入たるもよし

一浸物 数の子 けしな 土筆 ほうれん草
烏賊丹尺 ふりけし 春菊 みるくい あ
しだくるみ わかめ かぶらほね よめな
唐くらげ 白胡麻 うど 備前くらげ 黒
ごま 青ささげ 黒胡麻 くこ むきく
るみ 凡如レ此 だし 醬油折合かけて
四十六ウ 物により 煎酒かけてもよし むきしじみ
など取合たるものよし

一焼松茸 生松茸焼て引さき 醬油だし折合
柚の酢少し加へて すり生姜置てもよし

一切和 さいかちの芽 うこぎ くわ くる
み芽 檻の芽 藤の若葉 くこ はだな大
根の葉 葉にんじん凡是等也

一ひたし物 忍冬の華 金花取交て 葉は
切和にもよし

一ひたし物 やゑなりもやし きれい成るひ
たし物なり

一座禪大豆の法 黒豆さつと湯煮して煮立て
水を捨 四十七生塩 一つかみ 生醤油を入れよ
ほど煮て酒少しさしてよし かたく塩のか
らきを好む法なり 手前の法也 又 黒豆
一升 壺皿に酒二盃 醬油壺皿に二盃入
よきかげんに煮へ 堅き和らかは好次第
又砂糖に入る方あり

1 ■ナシ	2 ■とら煮ト誤記	3 ■ナシ	4 ■ナシ
5 ■■■	6 ■少く	7 ■土用ト誤記	8 ■ナシ
シ 9 ■ナシ	10 ■ナシ	11 ■ナシ	12 ■食ト誤記
13 ■ナシ	14 ■ナシ	15 ■浜鯛炙ト誤記	16 ■ナシ
17 ■ナシ	18 ■ナシ	19 ■皿	20 ■麻のみしその子
21 ■一盃			

黑白精味集 六

吸物 着物 鮓

吸物

夫吸物着は第一出ししほ也 前後する時

は味を失ふ 節に中を得事肝要也 故に塩
梅も必とする事なし 凡着二つに吸物一つ
或味噌みそとならべ すましくとならべ

炙肴 烹肴皆ならばぬよふに出す事也 或
大名 料理人を抱られたるとき 珍客をえ
られたり 一入精を出 料理を出来せと有
ければ 畏りたりと請て 下拵をして 己

は料理所に打直り 客と同じく膳にすわ
一塩仕立 塩仕立は水へやき塩にて塩梅し
てよし 飯の湯と心得 塩もあまきがよし

川ゑび 小梅干などと いふ成るよし 汁

こと也 酒長しめは 生塩にてはつきりと

塩けの有もよし 塩は煎塩 あかふの焼塩
よし 常の焼塩は一汁にごりてきたなし

一ふくさ吸物 多くは赤みその薄みそ也 然
れ共時により 中みそ 濃みそも 時物に

よせ 一睡し御目ざめと聞て 己もおきて
つらをなでて口を考え吸物を出せり 蓋し
料理至極出来たると云咲有 誠に料理には
まりたるといいべし 如此にあらざれば
節に当るべからず 常にも此心を以てよく
く心を付されば 不叶事也 近世珍敷
もよふを第一とすれ共 白うをに生のり
花海老にみつば芹 包玉子 花いか 小鯛
の吸物杯 神代よりの吸物なれども 捨ら
れぬもの也

一鰆の吸物

儀式の吸物也 塩鯛塩出して一

切 鰆一つ すまし也 汁 薄だし 塩あ
んばい少し盛也 一口吸までの事也一座着吸物 中味噌 小鯛目の中三寸より三
寸五分まで きす 尾先をつめ 頭を筋違

に切て 鯛はた一白 鰐 鯛 茂魚など
切めにして 吸口柚五十九などよし 座着は切形
も大き成よし

一料理後吸物

初にては口に溜らぬもよふ由

川ゑび 小梅干などと いふ成るよし 汁

は湯の心也 至極薄だしに焼塩にて塩梅し

てよし 飯の湯と心得 塩もあまきがよし

こと也 酒長しめは 生塩にてはつきりと

塩けの有もよし 塩は煎塩 あかふの焼塩
よし 常の焼塩は一汁にごりてきたなし

一ふくさ吸物 多くは赤みその薄みそ也 然
れ共時により 中みそ 濃みそも 時物に

よるべし 鯉のあらなどと云時は 濃みそ
わり山升よし 皆赤味噌なり 酒の上にて

白みそは遺ぬ事也 鮎杯は 玉味噌もよし
つかみ立は 下みそよし 味噌の所に法あり
重き肴は糠みそもよし

一 醬油仕立 生鰯 いりこ 松茸 生のり

此分醤油塩梅してよし だしを入れぬこと
なり 生鰯は切て 「一塩」^{五十音}あて少し塩の気
味残る程よし 口塩も塩出しして用 塩の
少残る方よし 松茸隨分薄く切てよし 塩
松茸は塩出して引きさき 糸の如くしても
よし いりこは煮物の所につぶさ也 生の
りの入たる吸物には かくし醤油必ず入て
よし 手作醤油の色の薄きを塩あまにさす
をかくし醤油と云

一生鰯の吸物 中小鰯の水わけの鰯に薄身を 一寸一二分四方つけて切 鰯の切れ一切か 中はまぐり一つ取合せたるもよし 祝儀の 吸物也 「一塩の鰯も」^{五十音}よし すまし ふく さにもよし

一 蛤吸物 新しき塩水少し入蒸す也 煮過れ
ば身すはり味も悪く成る也 むして口のあ
くと其儘出すがよし 汁は薄だし 塩塩梅
にして外に仕立 盛る時 身の一盃にふく
れを一つ二つ入出す也 又大蛤片身に み
るなど入たるもよし ふくのとうをへがし
月杯の吸物によし 大蛤はめを切てむした

るが吉

一 花小鰯 小鰯 背びらきにして 尾頭を付 置 背ひれと「中骨を抜取り 下地を潮煮 仕立にして打込 煮候へばはせ反りて花に なる也 二の汁にもよし

一 鮎小鰯 小鰯へ昆布か のしをほそくして
音物鰯の通り つり糸をかけて 下地同前
又尾の上へ曲る様に 細き串をさし炙て
出す時串を抜き出すもよし

一 按鰯 常のごとくかきて 中鍋に 湯を煮 て 塩少入煮立候処を 鍋をおろして か き魚を入れ ふたをして 暫くおけば煮る なり 鍋の下にて火をたけば 煮へ上りて くづるゝなり 青み取合せてよし 能吸 物也

だしにても 水にても かたきとろゝ汁程
にのべ 湯を大き成鍋に煮立せ 金杓子を
当て そろりと しづまぬ様に入る也 ふ
たをして 小火にたく也 火強きは悪しく
候 拶ふちのたちたる時 金杓子にて 下
の湯を 上へくみかけくして 拶吸物の
下地を 外の鍋にて 薄だしにて塩梅して
椀に盛 しんじよを一杓子盛て つみ菜杯
取合て盛出す 魚は鰯 甘鰯 きす 平め
などの上身よし

一 鬼がらゑび 伊勢海老の大きなるを箇切に する也 生にて切たるもよけれども 身ま い出てからとれがたし 腹のかたへ箸一本 わらにて巻付湯煮して 簡切に 茶せん豆 ふ 紫蘇の芽杯取合てよし すましなり 茶せん豆ふは花とふの少きを云

一 はん弁 吸物のはんへんは 煮物より和ら
かにしてよし 魚いも 等分にして 小
ぶり成貝杓子にて取 湯煮しても せずに
も すまし ふくさによし

一 しん薯 長いも 摺鉢にておろし よくよ く摺て「長いも三分二」^{五十音}上魚の上身をよくく摺 筋を 取入まし 雪の如くひらくと切 くずの 粉を付て湯へ入 二三度して 下地を仕立

入て 上置に酒いりの菜置なり すましな

り

一すいかん煎 摺身を板に付 暑さ四分程
長さ六寸斗にして 塩湯にして色取 水へ
入さまし 板をはなし 薄く一切て 華の
ごとく一重結びにむすび 葛の粉をまぶし
湯へ入かためて 煮汁へ入る 汁すまし也

一ひら煎 生干の鯛を 塩出して 四角に切
すましに仕立たるものなり

一ふわ／＼吸物 ふわ／＼を常よりは少しか
たくして 下地塩仕立にして 梠へ汁を盛
ふわ／＼を一杓子盛出す ふわ／＼うまき
故 必塩仕立よし

一餅の吸物 雜煮也 改てぞうにを不出時
益事の時の吸物に出す 手前にて年始振廻
の家例也 ^汁_{五十五}薄醤油仕立よし たれみそ
は重して悪しゝ 餅 平かつをくゝ立
さといも一つ ふくさにも 又餅の替りに
半弁を角にして餅と見せてもする也 年々
もよふを替て用ゆ

一桜鯛 三四月頃の油のかゝりたるを背切

おろしみにも 汁糠みそ又下味噌のつかみ
立杯にしてだし入れず ふたの上に青ひる
を置出す めん類の上の吸物杯に最上也

一しきし豆腐 豆腐しめ よく摺て 葛少入
て摺合 ^{五十五} 美濃紙に厚さ四分斗に付巻てさ
つと引きさき 紙杯にてゆひ 湯煮すれば紙

はなるゝ也 長切にして めん類の後 し
るこ餅の上の吸物によし 中みそ也 水だ
し入てよし 薄きは板に付 湯をかけても
よし

一しきし半弁 摺身をまな板の上にてよくな
らし 热湯をかけはなし 四角 三角又は
長せんに 水引にも 水引は中を 唐辛子

の輪にさすなり 青み取合 すまし也

一柚かまぼこ 柚の頭を切り 中へ摺身を詰
蓋をして ^{五十}_六オ³ むして輪切にして 青み取合
すまし也 冷しに物にもよし

一蛸桜煮 に物所にあり 一篇湯をかけて切
汁塩仕立てにして だし入れず 蝦の味み
にて出す 吸口 柚又こせうの粉もよし

一蜆吸物 成平大蜆 薄味噌也 からしを入れ
てよし 惣して酒の上の味噌吸物少きもの
也 心を付てよし つかみ立よし

一煎海鼠 薄味噌からしなと入もよし

一ふわ／＼ 中みそにて仕立も面白きも

の也 ^{五十}_六ウ

一蠣吸物 深川かきよし 丸かき共云 煎酒

にて塩梅してかきを入 かき廻し其儘出す
煮過候へばかたく成也 とろゝをかけたる
もよし 大かき一つ 又中なれば二つも三
つも とろゝをかけ候時は少きかきよし
ところ長いも摺 常のところよりこく 水
だし摺のべてかける也 又蠣斗ふくさにも
袋かきと云は大かきへ湯をかけて置 口の

所をむしりて取 丸き所斗りを用る也

一千葉の吸物 大根千葉 湯煮して あらあ
らさく／＼と切り 多く入たるかよし 平

かつを ふきのとうき ^{五十五}_七オ 少し入てよし
汁下味噌を随分うすくして 煮立よし 出
しほ有吸物也

一浮玉子 玉子を 湯煮して 黄身を取り分
玉子の黄味一つに めしつぶ二粒のつもり
入ておし合 すゝり団子程に丸め 下地を

煮立入れは 皆々浮也 きれい成吸物也

一つと玉子 粽玉子とも云 玉子をさつと湯
で 其儘取上 内の煮かたまらざる中に
かはをむき 少きわらつとを揃 その中に
入て上よりきり／＼とわらの ^{五十五}_七ウ 糸にて巻し
め 又湯へ入よく／＼湯煮して取上 つと

より取出せば ちまきの如く成也 すじか
へて二つにも 三つにも物好に切 青みを
取合 すまし也

一蛤玉子 右同然 蛤貝の内へ漸 ^{ようやく} 入べしと
思ふ貝の中へ入しめつけて二度煮する也

貝の目まで出来る也

一玉子草 玉子をとき すいせん鍋か 金ぼ
んなどを 火にかけ ヒにてときたる玉子
を一ヒ流せば 丸くかたまる也 燃玉子ま
きてぢくを摺へ 又はねぎを四五分に切
てぢくにもする也 青み取合てすましによ
し 又台の物などにする時は 玉子に塩か
醤油にて味を付て炙たるが吉

一家つと 小鮎か 小きすか はぜか やき
て 柚枝付 烤らより二つさして すましの
吸物也

一水仙 色紙やき玉子 葉めうかたけ 花く
す かんぴやうにてむすびすまし也

一鳴立沢 鳴を煮出し しきを取 かのこ
とうふ めうかのこ わさびせん入たるを
きたるを云

一葛茸 くず一升 うるの米の粉一合 右あ
つ湯にてこね きのこの形に拵へ 湯煮し
て ふくさの吸物中みそよし

一鯉の吸物 毛切 筒切也 毛切こけわた共
に切る 筒切はこけもふき わたもつぼぬ
きにして切也 あらめの丹尺 せんにて取
合 濃みそ也 わた 鱗斗りもよし

一鮒吸物 大鮒筒切 鱗をふき 子持鮒など
は わたともに筒切にして あらめ取合て
よし 濃みそ也^{五十九} 割山升よし

一みる吸物 みる一色 紙に包み水をかけ
あつ灰にうずみむして切る 汁すまし か
くし醤油入てよし 水だし入てよし

一結薯蕷 むすびいも 手長ゑびすまし也
長いも生にて革をむき 塩をぬり暫く置
薄刃にてへぎむすぶ也 せんにするも此通
り也

一結豆腐 むすびどうふ 大かき一つ 中み
そ也 すましの時は かきに熱湯をかけ

汁のにごらぬ様にして盛也^{五十九} 豆腐長切に
して 凡そ水一升に くず中くり程 中蛤
貝に酢一つ入て湯煮して取上 さましてむ
すぶ也 敷紙とふふにしてむすびてもよし
むすびめへ 葛の粉少しありかけ すいの
ふへならべ すいのふ共に熱湯へ入引上盛
也 集の末にあり

一雜水豆腐 汁生塩にて塩梅して煮立 つか
みとうふにして入 生菜さくくにして打
込 かき廻し 其儘出す 梠 ふた茶わん
よし 長座の二度酒杯のとき出してよき吸
物也^{六十}

一いも巻 つくるもよし おろして くずか
かんざらし餅米のこか少しかきませ つみ
入のごとく取て 汁中みそよし 摺身入法
あり 煮物の所にあり いも斗にてもいた
し候へ共 歯ぬかりしてあしく候

一上巻 山のいも 摺身 くず少し入 つみ
入の如くして 鳥の油にてあげ ふくさ
すましにも

一小貝の吸物 とこぶし湯煮 わたを取 貝
をよく洗い 貝ともに みる 小さざい
同断 からざるぼう かう共に松菜 囲み
るなど取合てよし 蛤の油かいをそろへた
るも面白き物也 からざるぼう 蛤は 薄
みそにて吉 大しぐみ二つ三つすましにも
よし

一じゅんさい吸物 よく塩出しして ねばり
まゝにて煮^{六十}てよし 味噌 すましにもよ
し

一鯛の吸物 鯛を細作にして四五筋 尤うし
を煮にして

一玉子吸物 湯で玉子一つ白湯に入 梠のふ
たの上へ やき塩 わり山升を置出す

一つかみ立 からあさり しじみ

一いりかき ところ こせうか青のりなど入
へり

てよし

肴 鮓

一肴は 煮物 炙物 生物 味噌 醬油振
なれば 生ねぎ 生みそ 生大根 生塩を
わけて ならばぬよふに出すよし 酒盛に

添出しても肴に成なり 見合出しほ第一也
一酢の物 蛤うすく切四切五切 蝶耳鳴も
取 表の青みをすき取 四五切 さざいわ
た付の所 にしわた付の所 赤貝うすくへ
ぎ 蛤湯煮立に切て 此類小一皿に盛る
わさび酢 せうが酢 青酢もよし 蠕貝

の柱 生姜酢猪口に盛 海鼠せうが酢小皿
也 猪口膾の類 さるぼう あさり 小蛤
からし酢

一酢味噌物

みるくい くこ むきしじみ
わかめ かぶら骨 ちさ 唐くらげ 湯引

わけぎ結て なまりぶし 莼酢味噌 湯引

あさり 湯引あさつき さきひしこ うど

丹尺 唐辛子酢味噌 すばしり背こし 生

姜酢みそ 平目 鰐杯なげ作にして 辛子

酢味噌 らつきよか あさつきの玉二つ三
つ盛合てよし 鰐なげ一作にして ねぎみ

そ酢 ねぎ青みを多く刻み入て みその青
く成よし 茄子皮共に湯煮して切て 莼酢

味噌 川ちき 紅白牡丹花

一煎酒物 海鼠畳 ふりこ 鯉 鮓なげ作
子付にも 平め 摺鯛など大猪口にて お

炙 小栄螺丸やきにして 上より醤油をさ
し ふたのきわより 小くしをさし出す

炙蛤 小赤貝醤油さしてもさゝずにも 蟹
の甲やき 凡そ是等也 大かきから炙 醬

油さしてよし

一炙肴 過半台引也 蛤小串色付塩炙にも
木瓜の方よし

し

一煮肴 ふわくの類 煎物類 麵の類 平

し

一白魚湯煮 白魚 多く鍋へ入 湯豆腐の如
くかたまるを一盛 汁生醤油煮返し かや
くそば切の如し 又葛溜りにてもわさびよ

一 煉いも 長いもおろし摺らずに 汁塩仕立
にして打込かき廻し 唐辛子の粉少入てよ
し

一 油上豆腐

でんがくより小く切 かやの油

鳥の油にてあげあげたてへ 生醤油わ
さび 大こんおろしなど入出すす 茄子を
輪切にしてあげたるもし

一 田楽類

上でんがくとうふ常のでんのごと
く切 あぶらかけにして 醬油を付やきて
出す 又湯煮して敷かつをして 醬油酒

水入て煮てあぶり 小串にて 山升のこ六十六ウ
唐辛子 胡升の粉かけてもよし 薄雪六十六ウとふ
ふ 常の通りに切 かみそり刃にて切 も

ち米の粉を水にてねり付てやき 其上へ味
噌付焼也 木のめでんがく さんしよのめ
みそにしてやく也 鳥でんがくにもよし

塩焼でんがく 豆腐をかみそり刃にて切
生にて塩を付やく也 茄子でんがく 茄子
皮をむき わ切にして 酒か胡麻の油を引
下焼して 唐辛子か山升か入 胡麻みそを
付やく也 しんじよでんがく 半弁をでん
がくにする也 玉子でんがく むし玉子を
でんがくに六十七オする也 又常の田楽に 玉子
に醤油を合 付てやくを玉子田がくと云
楊貴妃でんがく ゆで玉子を二つ割黄みを
取 跡へ唐辛子みそ 山升みそをつめ 小
板に付焼て出す 板に摺身を付て 玉子を
付る 又板に塩少しづりても付る也 柚子を

でんがくは 柚子を八つ割 皮にみそをつ
けやきて出す 糸瓜チマでんがく 若き糸瓜を
小口切にして串にさし焼て 山升みそ付て

一 鳴やき

茄子を革 へた ぢく共におき
二つ割にして 内の方へ細かに 立横に

ふかく包丁目六十七ウを入 油を引 下やきして
胡麻みそ 辛みを入 きれめの方へ斗付て
やき 小皿にて出す

一 伽羅

太きふきを皮をむき 四五分に切
生醤油に唐辛子を入れ煮しめ 板の間に押
ひしき 日に干せば さながら伽羅のごと
く成也 とうがらしさ刻み半日も酒に漬置

ば からみ皆酒へ出て 酒殊の外からく成
也 醬油へ其酒を入れ煮也 形見へずして

からし 牛房もよし 牛房 一たゝき程に
切て 水へ入れず六十八オ 直ちに生醤油にて
さつと煮候へば 齒切してよし 伽羅ごま

めは 田作の頭を取 大き成は 引さきて
もよし 先鍋かほうろくかにていりて 後
に唐辛子多く入 醬油少し入れ 鍋にて又
いる也 生醤油多ければ齒ぬかりしてあし
く候 牛房は長丹尺にして 台の物にもよ
し 丹尺は色白きをよしとす 伽羅は黒き

一 葛味噌

くず みそおり合 唐辛子入 紫
蘇の葉に包 又は生姜をへぎて付 すいの

ふにならべむして その上をやきて出す
一 茄子肴 茄子六十九ウ 茶くわしまんちう 湯かまぼこ
まんぢう形に板に付 むしても 湯煮して

も 玉子の白みを入 かはかして口取 椿
茸煮しめ 茄子盛にて 杉揚枝を付出す
茶とろゝ 青のり 一面にふり 濃茶茶碗
ふくさにて出す 後菓子 あるへい 鳥賀
生にて立に細に包丁めを入湯煮 塩を入て

成るものなり 拋焼塩をけづりかけ 金杓
子一すくひ中かさにて出す 吸物にする時
は すましの下地を盛 一杓子取入て出す
又黄みを箸にてはさみ 切らずに黄みを丸
くして置 火細くして 大かた煮立頃に鍋
のきわより だし 醬油 おり合 少しづ
つさしたるもし 又かたから だし醤油
少し 鍋の際よりそつと入 煮てもよし
黄みは丸く白みはちりくとちゞみ見事成
るもの也

一 茶味噌

つめ茶よくほうじ 魚の中打 よ
く焼 赤味噌白みそ よく焼 きざみ合
切あへのごとくして 猪口にて出す

一 落味噌 生のふきを さくへときざみ
生みそすらずに包丁にてたゝき 醋をかけ
猪口にて出す 九十月の頃 ふきのとう三
つ斗り塩焼にして 中かさにて出したるも
よき肴也

煮て 包丁目の筋へ紅粉を入 あるへいの
如く切て 松風には やき玉子 けしをふ
りて 水仙鍋か金ぼんにて 色の付ほどや
きて 松風^{七十オ}の形に切て ほうろ あわび
をほうろ方に拵へ くしをさし たまりに
て又煮しめ くしを抜き盛 みとり にん
しんのさんき 湯煮して 拢身を付 又煮
て 砂糖かや かやに擗身を付 湯煮する
右五色 大皿に盛出す

一 鯨煎和 くじらを切 湯煮してさまし わ
さびみそにて あへたるもの也

一 鳴かや 樵よし野かやの大き成を 頭の所
を少しそぎ 黒豆をいりて のりにて付
とさかに山升^{七十ウ}わりて付て 台の 砥ふ
た杯によし

一 夏水 鯉 鯿など筒切にして かんてんを
解 溶りにて塩梅して 皿に盛置 冷しか
ためて出す 又大鉢にて氷らせ 取て皿に
もりたるもよし

一 刺鯛のせんば 鯛をそぎ切に 薄く切 薄
だしにて仕立 みやうがのこ へぎ入て
ふた茶碗にて出す

一 包麩 ふを だし醤油にてよく煮て 串に
さし焼て その上へ擗身 玉子 餅米の粉
三色よきかげんに擗合 ふに付て炙て 薄
醤油を付て あぶりて出^{七十オ}

一 とうらん麩 生麩の大き成を引広げ 内へ
擗身 玉子 餅米の粉三色擗合入包て こ

んぶにて口をくゝり 油にてあげ だし
薄醤油にて煮て 葛溜りをかけ出す 油揚
にせずにも 木くらげ くるみ おのみな
と入たるもよし

一 あげ麩 生麩を一夜みそに漬置 油揚にす
れば 大きふくれて ひしげず 皿に盛
煎酒 わさびにて出す 又麩を湯煮して
つみ切て だし 醤油にて煮しめ 油あげ
にすれば 少ふくれてひしげず 煎酒わ
さび^{七十ウ}にて出す

一 かは煮鯛 いわしをひらき骨頭を取板に並
らべ 大根おろしをかけて 軽き押を置暫
く置て 細串にさし 色付焼して出す

一 め巻干かど 干かどを水に一日一夜程漬
よく洗ひ 二寸斗に切 こんぶか あらめ

にて巻 かんぴやうにて結び 酒水折合
久しく煮て 溶りにて塩梅して 台引によ
し 又平皿にて くず溜りかけてもよし

一 抹玉子 抹子の頭を切り内を取 玉子ふわ
くの^{七十オ} 塩梅にして八分めくみ入 ふたを
して やく也 むしてもよし 白魚 あわ
びのせん 赤貝のせん はらゝ子 青豆な
ど入たるもよし

一 こはく玉子 生玉子から共に 糜みそへ三
十日ほど漬置 打つぶし猪口にて出す こ
のわたの味出る也 又寒中に漬置候へば病
の妙薬也 味噌汁にて用ゆ 六七日か漬
置は黄みこはくの如くなるなり

一 若水 鯿をなげ作りにして 醋にていため

置 醋 水 酒等分にして せり 木くら
げ 栗 せうがせんなど入て 水の物^{七十ウ}の
如く ふた茶わんにても露多く入て出す

一 鯉のたゝき 鯉皮を少も入れず 烂ら 頭

大骨を去り 能たゝき 塩三分一入て鉢に入
紙にて蓋をして日なたへ出し置 紙ふ
たを取り 一日に四五度かき廻し申候 暑の
中は十日斗にて能なれ申候 青木殿法

一同 鯉一本に かつをのわた三つ四つ わ
た取候時三つ一つ塩を入れ置也 中打を皮
を去り よくやきて右の三つわたをものけ
一本の身わた骨のかさ三分一塩を入れた
き合せ 日なたにてかき廻し出^{七十オ}

一同 鯉一本頭皮骨を去り 細にたゝき 糜
一合 少しいりて 塩三合合て鉢に入 一
日に一度づつ少の内日なたにてかき廻し
内へ入 七日程右のごとくして壺へ入 口
を張り置也 強く日に干てはあしゝ 三方
共によき方也

横田殿法

一 江の嶋鯉のたゝき 鯉三本 皮血合を去り
上身斗り 鯉の三百本程の背わたを取合
塩四分一合 かたき時は かつをの血を入
かき合置也 鯉のとれ申す所ならでは な
らぬ塩から也

岩本院殿法^{七十ヲ}
一同 鯉のたゝき 小鯉五本 わたを取 外に
置て 頭皮骨を去りる袋をこき 身とわた

とをよくたゝき塩四分一入置くなり

松下殿法

一鯖の切漬 三四月の生鯖の新しきを 片身
おろしにして 骨を付置 皮共になげ作に
して 塩からく漬置 四五日も過て糀をき
ざみ 醬油にて塩梅して入置く也

一鰹切漬 かつを作り 塩を付次第付てな
らべ 魚の見へぬほど糀を入 かるき押を
おく也

一腸塩辛 しつきの塩辛 かますのわたなり
鯛のわた 金頭のわた 鯵のわた 海すば
しりのわた 川すばしりはわたにどろ有
腹ふくれて格別也 あしし 何れにも少
しも水をせず秘事也 塩三分一入置也

一たゝき漬

魚のわた 新しきを取 わたの
半分塩を入 ため置なり 先能たゝく也
其中へ鳥のもゝげ ぼらのうす 空の小茄
子 せうがなど漬置洗ても洗わずにも能
き肴也 鰹のたゝきに漬候へば一入よし
ももげ 七十四ワ 向などは洗いて切てだす

一雲雀たゝき 骨わた共によくたゝき 身

ももげ作り 塩四分一入 これにかけ爪を
付入置也 糜 塩のかさほどやげんにてお
ろし入る 小鳥たゝきは是を入れざるまで
なり

一鷹のたゝき 羽ふし 鶯はますを去り よ
くたゝき 塩三分一入時々かき廻し置也

惣して塩から一月に一度づつかき廻し か
びをふきおけば いつ迄も替らず かき廻
さざれば 塩しつみて味替るなり

一蛤塩辛 新敷小蛤むきて一升 塩三合入て
ざるへ一入 かたく成までふりて かたく
少く成たる時 水にて洗 又ざるへ入 水
気よく取て 塩二合 糀二合入 かき合せ
壺へ入れ ふたをして置く也 冬も十四五
日にはなるゝ也

一蚶煮取 赤貝の血を取 どろの入らぬ様
にすいのふにてこし 血一升へ 塩五勺
ほど入ねりつめ申候 一升の血 三合程に
ねりてよし

一さるぼうのたゝき からさるぼうをむき
ずいぶん細かにたゝき 血を取置てのべ
壺升に塩三合入かき廻し壺へ入置也 一
し、な 雉子骨色付にやきて能たゝき 豆
いりをしておしわり皮を去り 割山升内皮
を取 おのみくるみ 水こんにゃく 唐
辛子醤油にて煮しめ しづり さいのめに
切 干ゑび皮をむききざみ 粒胡麻 つぶ
けし挿入置 猪口にて出す

一まくわ大根 大根を七角に 皮をむき中を
くり みつかんを皮共に入て 小口切 八
寸にて出す

一梅漬 梅干の塩押水を取置く しその葉を
多く入しづり壺に入置ば 一周年梅漬出来
る也 ところてん つきたるまゝにて 半
七十六オ

分漬候へば 水引²⁷になり見事也 なすび漬
の色のよきをわ切にして 漬たるもよし
蓮根湯煮して外むきにして 半分色着く様
に皿に梅酢を取分け 半日程漬置也 平成

鉢に盛 炙鱈 小串物など取合能着なり
一煎きらず きらズをよく摺 醬油少し入
はら／＼する様に 下の少しこげ付様に煎
て 白魚 はら／＼子など湯煮して 岡ませ
にして 木くらげなどせんにして 猪口に

て出す 鳥の油をさしたるよし²⁶
一鍋引 ふわ／＼の類 煎物類²⁸ 煎鳥類 鳴
に 長ねぎなどと云物 八盃とうふに 鳥
の油をさしたる杯 鍋引にする也

一水貝 新しき大砲を貝をはなし よく洗
嶋の所へ 立に包丁め二筋を入れ 其貝へ
塩多く入て 包丁めへも塩を入れ 貝へ入て
貝のなりにうす板をあて 柱の平みへあて
縄にて板へきびしく巻付て 二時半三時置
て 耳を取る 三分斗りの厚さに 包丁少
しなぞへ切にして 又大きいのめにして取
合せ 錫皿 大猪口にて出す 専ら一夏也
葉付山もゝ 蓼挿取合 水を溜め出す急
成時は右のごとく切形して 塩もみ付け暫
置すゝぎて水を溜出す はやく塩けうす
る也

横田殿法

一塩煮貝 貝の新しきを貝共によく洗 大き
成鍋に塩を多く敷き 貝共にふせて 塩に
てころし 貝の見へぬほどに塩を入れ 水

を入れず からいりに煮る也 よく煮て取
出し耳を取切て喰へば むしかいのかろき

物にして よき肴也 第一水の物によし

久しく水漬置ても 塩氣うせず 夏も三十

日も損するなし

一 磯焼貝 貝共に七十才

鮑の生たる取立をよく洗

金あみへのせ焼ば 身まい上りくるゝ廻

る也 まい上りたる所へ 醤油を貝のきわ

よりさして やきて貝をはなし切て出す

少し磯くさき氣味あれ共 殊の外やわらに

してよし 又浜にて取立の 小鮑はなし

潮にてよくもみ洗 丸かぶりにする也 塩

かげん至極にしてうまき物也 はなし様手

のおや指をならべ貝付をはなす也

一 春の雪 酢うど也 うどをせんに打 水へ

入はせさせて 平き鉢に青酢をため 右の

うどを 水気をしたみ 山の一如く置出す

膳付の酢菜にもよし

一 鯛 鰯の塩子 二つ三つに切て 一夜酒に

漬置 皮を入れざるよぶに 酒をしたみ

はしにてほどき 猪口に少入出す 酢をか

け出す時は 紙にしめし酒氣をよく取て酢

をかくる也

一 塩鱈切漬 ぼう鱈をおろし 小口より薄作

り 二本作りて 凡一升程有る也 糊三合

きぎみ合 酒ひたくにして 塩は鱈の塩

にてよし 五十日斗りにてなるる也 塩鰯

も此の如くしてよし

七十才

一 六月水の物水 热湯をわらにて口をつめ

石を付 深き井戸へ繩を付しづめ 一夜お

けば水になる也 德利を打わり 取出し

打くだき用ゆ 水の物膾のけんにも吉

一 水の物しめ貝 湯で玉子二つわり 黄身を

取 湯煮いか 塩煮貝 水栗 白瓜 りん

ごなし 塩ぜんまい長きまゝ 黒くわい

皮付わ切 ほうずき うど 西瓜 去年の

有

一 取肴 卷するめ 松葉するめ生 ごん切は

もの干したる也 からすみてつひら鮭の

ひらき也 くま引しいらのひらき也 塩

引類 鯛 鮭 鮯 鰯開 田作 七十九才 かづの子

干川ゑび 白手ゑび 三州かりや 千あみ

備前 ちゝみのし竹嶋 貝切のし也 手

のよこれさるを第一とする也

鮓

一 古来の鮓は魚と飯とを合せ くさるとくさ
れざるとの間を鮓と云て 少し酢めの付を

好む者あり 当時能鮓と云は 魚と飯と思

ひ合 味の付たる所をよしとする也 依飯

を洗て少水氣の有様に漬れば古法也 当時

は飯を洗はず 一日二日にてくはるゝをよ

しとする也 尤物により古法の鮓吉 心を

付漬べし

一 鯉の鮓 八月頃のすばしり 開て骨をぬ

き 塩をして八十九才 一日半二日程置て取出 塩

かげんを喰て見て 塩からくば 少の内水

に漬置 取出よく洗 紙にて水氣をふき其

上をおしきに灰を入 紙を敷 其上へ開身

の方を紙の上へならべ 水氣をよく取 飯

は半湯取よし 烧塩をけづりかけ 腹の内

へも飯を詰 身を合せ 一へらくに漬る

至極重き押を一時半程置 手まり程の石を

置べし 惣じて当時のすしの漬様如レ此也

一日二日の間を賞翫する也 飯を洗ふ事か

たくきろふ也 重き押を久敷かくれば 魚

の身しまりてあしゝ 魚の身の一ふかく

とする様に漬る也 魚の身に飯のかたの付

程重き押を一時半ほどかけて取事也 押様

にて風味殊の外違ふなり

加藤越中守殿の法にて石河藏人殿伝

一 岐阜鮎鮓の法 鮎を塩おしして 能洗飯も

あらひて 塩をくい塩にまぜ常の通に漬

水の上の様に強き押を置 出す前日より

おしを取候て出す 是を学びて すばしり

を如レ斯漬る也

一 岐阜の塩鮎の鮓 塩鮎鹽だしして 飯にも

喰鹽に塩を入れ漬て 重き押をかけ なれ候

時 上へ水を入れ置也 二十四五日八十九才 も過候

へはなれ申候 捗取出候時は押のまゝかた

ふけ水を外へあけ置取出 あとをよくなら

し穴あき候はゝ 飯に塩少ませて穴へ入平

にして 又押をかけ水を入れ置ば

春三月頃

迄もつ也

大嶋織部殿法

一 塩鮎鮒 塩鮎百 塩を出してよくくはらの内を洗ひ 白米三升こわめに飯にたき塩二合斗りませ なめしの塩かげんにして鮎を水氣をかはかして はらへもよく飯を詰 鮎の見へぬ程飯を置 段々に漬 広きかきの皮を一二へん通しふたにして 桶の廻りへは くみわらを一廻しふたをして一人もちの石三つ置也^{八十一ウ} 是は八九月中漬る事也 二三月迄も持申候 冬春はすしの水かわき申候 時々飯の取湯に塩少し入 少しづゝつき申候 うなぎも同断也

一 鮎子入鮎 川はたにて鮎の盛に つぼぬきにして はしなどにて 内をよく洗 水をかはかし 子に塩少しませて ゑら本より入 子の出ぬやうにして 紙にてゑら本へつめを入 二日程塩押して 漬り様 常の通漬る也

一 大魚鮒 鯛 鰐 鯿 鯉 鮎 鯖の類也おろし身にして一薄身を取 塩を付ほど付はたきて かるき押を置 二日程塩押して水にてすゝぎ 水けよく紙にてふき 飯半湯にして 焼塩をけづりかけ漬て かたき紙をふたにして くみわらを廻し 一人もちの石三つ 二時程置 おしをからめて四五日の内盛也 三四月の生鯖など一入よし 鮎 まなかつをは一疋漬にする也 何れも切て出す也

一 当座鮒 醋つよき酢よし 酒醤油折合 塩少し入れて 嘔鹽に少しからめにして あしゃら漬のごとく煮合さましても 生魚を作り 合せすに漬暫置 魚はぜ候時 直に漬申也 尤も一切づつ作り 魚は 鯛 平め 鯉 鮎 鰐 きす さより 海老 いき湯にして 蚶生 みるくい湯にして 塩引鮎 一塩の魚もよし 三色程取合 鯛 鯉 鮎 海老と云う如くよし 扱めしは半湯取にして右魚を漬候 合酢を手にて少しづつうちくへ漬て 鮎桶に一杭をして底の方より随分重き押をかけ 一時ほど置けば能鮎に成る也 二日とはもちがたし

一 塩鯖の鮒 三四月の頃 塩めよきを片身おろしにして 骨共になぞへ切にきりて 強き酢に暫く漬て 少しづゝ酢を手にて打々漬 一夜すし也 四五日はもち申候 茄荷せうが 柚 蓼 青柚の輪 めうど 長うど 又ゆのせん 唐辛子のせんなど 木くらげに包 木くらげにてむすび漬たるもよし 柿鮎 一夜鮎にも取合漬てよし 飯押 前の通り

一 電鮒 鮎を塩押して作り はらゝ子を 湯煮してぶりて 上下に熊笹を敷き蓋にして 飯押前通り

一 鮎の鮒 新敷いわしを開き 骨をぬき尾頭を切 冷水にて五篇洗ひ 強き酢に塩多く入 一夜漬置 水気を取り事 鯿の通にして身を合せず 開のまゝにて 飯 押 鯿の通にして 焼塩よし 二三日持申也 至極の鮒也 手前の方也

一 鮎の鮒 いわしのわた ゑらを取 開かず一疋漬也 鉢に鰐をならべ鰐の見へぬ様に塩を入れ ひたくへに一強き酢を入れ 一夜置いて 水にて能洗ひ^{八十四オ} 随分水気をよく取りめしに塩少し入 桶を杭してふせて 重押を置 一夜すし也 是もよきすし也

一 小魚の鮒 鮎 鯿 小鰐 はや うばせ 鯿 こはだ このしろ是等也 久しく置には塩押二日もして 飯を洗ひ 塩を交漬たるがよし 尤一疋漬ると云は はらを開けたる斗りにて はらへめしを入漬る也 一夜鮎には 開きて 三塩漬に暫く漬て 腹へも飯を入れ あわせて漬る也 尤一骨をぬきたるがよし 三塩漬はあしやら漬也^{八十四ウ} 又五盆漬に一夜漬たるものよし 此一夜漬は久しくもたず 塩押したる魚はもちよし

一 粟飯鮒 小鮎 白うを ひしこ わた頭を取 小鮎はつかみ漬ともいふて 常の飯にも漬る也 三色共に一夜 三塩漬にして吉二日共三塩漬にすれば 魚の身しまりてあし、 扱 あわめしに塩少し交 押を強く

すれば其儘出してよし 少し酢を打たるが
よし

一日二日也

一 浅間鮓 大根をおろし よくしづかりて塩少
し交 魚は柿鮓^{ハナガツ}の如く作り 醋 醤油を

合暫く漬て 三塩漬もよし 押をつよくか
け其儘出す 冬は二日ももち申候

一 玉子の鮓 常の鮓の通 飯をあらい やき
塩を合せ 嘔鹽にして 拗鮓桶にめし二寸
斗入 玉子をから共に 飯にさし置 とく
と押付 玉子をそつとぬき 其後へ玉子を

わり入て 上へも飯一寸斗入 常のすしの
通にして 押軽き方よし

一 海鼠の鮓 なまこを 重箱にて振こにして
切て一夜三塩漬に漬て すしにする也 又
海鼠を切 いりこの通^{ハナガツウ}り 塩少し付 其
儘重箱に入 热湯をかけ ふたをして置

湯つめたく成時に 一夜三塩漬にして 常
の鮓の通に漬る 押軽き方よし いりこの
方 手間入れずしてよし 振この方は歯切
格別よし

一 竹子の鮓 竹子皮共に 湯煮して 皮をむ
き二つわりにして 切形にして 栗めしに
塩少し 紫蘇子の葉のほしたるをもみ少し
入て 竹のよふの内へ詰 白き飯に 塩少
し交て漬て押をかけ 水上りて かび付は
取出しかけ 俄鮓には 湯煮の内へ 醋を
よほどさし 切形にして 常^{ハナガツ}の飯斗にて
漬めしにも 酢少し打て 押をかけ直に

出す也

一 はやの鮓 五六寸有はやを腹をあけ洗う

三日斗り塩押して 常の通に漬る 冬は二
十四五日にて つく也 専正月の用意に漬
てよし 鮎のあじして 至極の鮓也

一 飯鮓 本法は飯を切 こは飯のことくして
はもの皮に包たる物也 是を学ひて飯に酢
少し打て 塩鰯の皮に包 切こわめしのご

とくして包 重箱杯の内へしかくとつめ
かろき押を置 二つ三つに切て出す 又

浅草のりに包 押をかけ置切出す 此時は
飯に打酢に 塩少し入たるがよし^{ハナガツウ}
一 冬春は古法は久敷置故に 水氣かわく事有
めしの取湯さまし塩少し入 少つつ手にて
打てよし 当時の鮓は 水氣をきらふ也
めしをあらわずに漬てよし 又冬早くな
る様には 飯のあつき所にて其儘漬たる
がよし

一小魚一夜鮓 開きて 合酢又は塩酢に暫く
漬て ほね抜きたるがよし めし洗わず塩
少合 又は合酢少しふりて塩不^レ入 押つ
よくする也 小鰯 おぼこ こはだ はや
小鰯の類なり

一 このしろの鮓 魚洗て塩押して漬申候
一 押形鮓 魚をおろし 薄塩にして さつと
日に干て 切て^{ハナセ} めしに塩酢を打 魚を
包み押形に入押也

一 当座鮓 飯水にて洗ひ 魚作り 酒に塩多

鰯 このしろ 右の通漬候へばなまくさけ
少しもなし

鰯 このしろ 右の通漬候へばなまくさけ
手前の法

く入 暫漬置き 外に酢塩 嘔鹽に入 其
酢へ魚を取出し しばらく置 常の通に漬
右の塩酢残らず打かけふたを下にして 押
を掛け 水気たれやむと直に喰也

手前の法

〔黑白精味集六の校異〕

1 () ト誤記 2 () わつさり 3 () わらにてヲ重複
誤記 4 () ナシ 5 () 加涼しに物^レ涼し物 6 () とも
シ 14 () ナシ 15 () ナシ 16 () あげたるへ 17 () ナ
シ 18 () 共ニでんトアルガでんがくノ誤記 19 ()
ニハ鳥でんトアリ 20 () 横立 21 () ナシ 22 () セン
にて 23 () ナシ 24 () ナシ 25 () 六合ト誤記 26 ()
塩 27 () 手引 28 () 寄る 29 () なり 30 () 一つ 31
32 () 鮓 33 () 一夜すし 34 () 三盆塩 35 ()

ナシ

黑白精味集 七

後段 麵類

菓子

一 蕎麦切 そばは粉第一なり 一番に信州よ

し 陳代寺 八王寺の内近辺のよきそば也
 からなき様に引抜にして 拗粉に挽也 蕎麦打申候日 粉に挽 引たてよし 二番をよく挽くこと也 蕎麦芽を引込む故されず におい有てしかも打よし 箱振にてふるい 箱の蓋 ふるいに付たるを羽根にてはき取 幾へんもふるい通して 内に付たるを取る也 是を飛粉と云 最上なり先は 細か成絹あるひにてふるいたるが上々の粉也 挽置 振置は悪し

^{ハナガオ} こね汁は 飯の取湯よし 豆腐にてこねたるもよし 玉にして てつち申候時自然と につとりと水づく所有り 夫までつちてのばし打也 其度をこゆれば 又かわきてあしゝ 度々に心を付打べし 湯煮は大水にして 蕎麦は少しづつ入一泡半 二泡にてあげ 水へ入洗い ざるへ入れ 湯をかけて 桶に熱湯をいれ ざるにふたをして蒸し出すなり 一かま湯煮して湯取替たるかよし 湯にごらんは二かまも湯でる也 二度め ふかずとも 蕎麦浮上るをあいずに揚てよし

又 平尾正齋伝 蕎麦の出所の吟味もせず朝引抜を取寄一 引立の粉にて打 一泡半にてあげ むし様同前也と云り 至極細く打 歯切至極也 又 横田甚左衛門殿には温飴の粉一升に 三合入て打給へり 湯煮同前妙也

一温飴 ねりよふ 中の椀に塩一盃 水三盃入 よくねる也 一番粉の飛粉よし 打粉をふり ごきの間へ入能ふみ よきほどの玉にしてのべ切る也 湯煮する時 中のわんに砂糖二盃 酒三盃入てゆで 三吹 四吹にして上る也 拗桶に入外の湯をかけ出す也 出候に間有時は 梅干三つ四つ入置ば のびざる也 産湯とて ゆで湯にて直に出すも有 町の粉も飛粉と吟味すれば 蕎麦と違ひませ物なき故 粉取寄たるも同じ事なり 手前にて挽時は 小麦の善惡を吟味すへし 挽置は温飴も宜しからず又法 打様 常の通町の温飴よりも少し太く四角に切て 湯で 水へ入 能さはし冷して 又湯を立入 二度煮をして 挽に盛り 外の湯懸けて出す

一大麦切 大麦上白に臼抜 摺鉢へ入 隨分あらひ しらげ白米のごとくにして干 大麦一升 朝鮮八重なり四合入れ 粉にして絹振にてふるひ 水にてこね 蕎麦切のごとく打切て ゆで様常より過し 四ふきも五ふきもふかせ 水へ入 ざるへ入 むし様同前 汁 かやく そば切の通にして八重なり 常の八重なりにてもよし

一稗切 ひへをよくつき 少も皮なき様にして あらいよなけ^{ハナガオ} 隨分砂の入うぬよにして 干 挽て絹ふるいにてふるい 飯の取湯にてこね 蕎麦切のごとく打切 泡ほとふかせあけて 水にてあらい ざるへ入 むし様蕎麦切のごとく 汁 かやく 同前 きれ候て打にくきもの也 上手は稗斗打也 下手はつなぎ 温飴の粉少しつなぎに入て打たるがよし 軽くして 甘く上ひたるものなり

一粟切 うる粟粉にして 稗切同じ事也一葛切 くず一升を四度ほどにこね申 隨分熱湯にてこね申也 湯ぬるく候へば悪敷候尤一こねくにして打仕廻申して又こね

一卵切 温飴の粉一升玉子四つ 右四つの玉子 二つ先へ入れ あらこねして 又二つ後より入 水少し入こね 温飴のごとくにふまず そば切の如く切打也 蕎麦の味出る也 汁 かやくそばの通り

一大麦切 大麦を上白に臼粉に挽 絹ふるひ

にてふるひ 長芋おろし 摺鉢にて能摺り右の芋にてこね 蕎麦切のごとく打 三吹程ふかせ 水へ入あらい ざるへ入 湯をかけ 桶に「湯を入 ざるをのせ ふたをしてむし出す」汁 かやく そば切の通り又水にてこね 塩少し入る法あり

候て打申也 こね置少し間有^レ之候へば うたれ不^レ申候 湯多く入候へば 和らか過 打たれ不^レ申也 初めははしてこね後手にてこね合 又桶に熱湯を入 はちをのせ ゆせんのことくしてこね申もよし 扱そば切のことく打 はゞ二分半三分斗に薄だし四盃 酒だし二盃 溜りと醤油にて一盃入せんじ合 水にて冷し出す 摺からし 摺蓼よし 此の汁を甘汁と云う

一 葛素麵 くずを細にふるひ 温湯にてこねかげん 手にすくい上て指の間よりほそくたるゝかげんにして 成程久しうこねて釜に湯を立 ひさくの底に穴二つ二つ明て釜の上にて くずを 柄杓へ汲入 穴よりたらして湯引也 釜と柄杓の間遠き程細成也 水を置 箸にて挟み 水へ入る也 汁 同断

一 葛素麵 くずを細に振るひ 粉にして 扱くずの粉少し 水にてとき 水の漸にごり申様にして 烹立 飯の取湯の様にしてあけてさまし 其葛湯にて右の葛の粉をねり こねかげん 手にてすくい上げ見候へば 指の間より一糸のごとく能づきおち切れ申さず候が吉 早く落申候へばこねかげんゆるき也 扱御器の底に人さし指の通る程の 穴を開け 柄杓のごとくゑをみじかくして ねりたるくずをくみ入 扱湯の

一 水とん 薄き味噌汁にて葛をとき 飯の取湯よりも一少しこわめにして 湯立少しまし 夫にて葛の粉をよき程にこねて のばし 切て 湯煮して 中味噌汁にて 妻なすびなど入 仕立よし 又丸くくわんし 中みそへ直に入煮立たるもよし

一 薯蕷麵 うるの米の粉 絹ふるひにてふるい 長芋を皮をむき おろし摺て こねて細く切 湯煮して 温飪のごとくして出すなり 又たい唐米八合 餅米式合 摺様

たちたる上へ かの穴に洩らぬ様に指を当てさしあげ 当たる指をはなし候へば 穴よりも也 御器をあげ候へばほそく出来御器をさげ候へは 太く成也 扱さつと煮て すいのふにてすくい上 水に入冷しよき程に切出す 汁右同然 白砂糖たゝきくるみなど置出す

一 水泉 葛の粉水にてとき 爪の上へ一露落して見候へば 爪の上より流れ不^レ落 たまりている程にしてよし 扱湯を立 水泉鍋へ杓子にて少づゝくみ入 大かたふのやきのうすさ 夫より薄きほどにして 湯せんにて 色かわりたる時 湯の中へすいせん鍋共に打込取上 水の中へ鍋共に入冷し水の中にへらにて落し 水に入置 扱板の上へ一枚づゝそろく上げ 薄刃にてはゞ二分斗づゝに切 水にさわし 皿に盛水溜出す 汁同然

一 薯蕷麵 秋冬はうるの米 新米成程上白に搗 洗ひかはかして細にはたき粉にして絹振ひにてあるひ 春夏は 餅米少し入てよし 但し春はうる米一升へ餅米五勺程 夏は一升へ一合程入てよし 次第に米ひねになり ねばりなきゆへ也 こね様何れも同事也 長芋皮むきおろし よく摺てめしの取湯少斗のべて摺合 扱米の粉をこね温飪のごとく打切て 湯をたてさつと煮て水の中へ取あげて置ば 暫置てものびず切れもせぬもの也 扱出し際に 热湯に漬て椀に盛 又熱湯をさして出す 汁 温飪の汁同然にして こせうの粉付て出す

一 鶏卵 餅米の粉六合 うる米の粉四合 はたき粉にして 絹振ひにてふるひ 水にてこね申候 黒砂糖を入れ 丸め 湯煮して椀に湯を入 浮かして甘汁にて出す

一 すり団子 餅米六合 うる米四合 はた

き粉にして 繩振ひにてふるひ ぬる湯にてこね むくろじ程に丸め かたまらぬ様に湯煮して 小豆 漂粉にして 塩喰塩に入 水にてのべ煮立 団子を入れ出す 向に砂糖 酢菜など付出す 粒小豆少し入たるも面白きもの也 又しるこ餅も 漂粉にして 粒小豆少し入たるが能ものなり

一 葛餅 くず一升 水升¹⁶五合入ねりて 拗濁粉に砂糖を入 常のあんよりゆるくして椀に盛その上へ餅を切盛 又其上へあんをかけ出す

一 牛房餅 牛房をよくく湯煮して 板の上砂糖を入よく摺合 少く丸め湯煮して 胡麻の油にて揚たる物也 砂糖過ればしく成あし 又玉子を入れ摺合たるもよし扱たれみそにて煮て 其たれみそを溜て出す 砂糖をかけてもよし 又菓子にする時は 油上の後 砂糖 玉子 水少し入 餅も入 煮て出す

一 鳥餅 常の餅九十六少くして湯煮して 鳴を少く薄く切 骨を細かにたつき 芥を摺合 ねりみそにて煮合出す

一 鳥餅 大仏餅 湯煮して 鳴をひらくと作り すましにして 汁を煮立 鳥を入煮て もちを入 く立の菜を酒煮して 上置にして出す

一 御所餅 餅米の粉六合 うるの米の粉四合長芋おろし摺てこね 少平めに丸めて 味噌汁にて煮て 餅斗盛て 砂糖一升に 水四合入せんじ かけて出す

一 酒香餅 もちを湯煮して 又焼ても 山升 砂糖 味噌三色摺合て 酒を入摺のべ ねりみそ程に九十七してすいのふにて かたこしにして 餅にかけ出す

一 生姜餅 常の餅 湯煮して わんに盛 砂糖 生姜 胡麻味噌 右三色水にて摺のべ摺合 かたこしにして 餅にかけ出す

一 砂糖餅 常の餅をちぎり 湯煮して椀に盛白砂糖をかけ出す 又黒砂糖を摺のべ漂て も 夏は水餅にして出すもよし 湯煮してよく冷し出す

一 杉原餅 杉原の紙をむしり ほんぼりのごとく わたの様に成たる時 山の芋の葉を湯煮して 筋を取 拗餅米六合 うる米四合粉にして 何れも一つにこねてよくつき合 似合敷妻を入れ 味噌汁にて仕立出す 也是は六月の物也

一 枸杞餅 くこの葉を 湯煮して筋を取 右之通仕立出す

一 葛水餅 葛一盆 水五盆 砂糖を入れる時は水四盆 右の通りねりて 重箱へ入さまし切形して 水を溜出す 又はしにて切 水の中へ入 幾度も水をかへ冷し びいどろ錫皿などへ入 白砂糖をかけ出す 此時は

くず一升 水一升五合の法もよし

一 色葛餅 水一升に ぼうかんてん一本半入せんじとけて一水になり候時 葛一升 水一升五合入ときて 右のところでん煎じたる内へ打込 かき合ねり申候 拗あけて重箱の内へ五分斗の厚さに くみ入 かたまりきわに 白きは葛こくとき 赤きは紅粉たこしにして 餅にかけ出す

一 黄は口なし 青きは挽茶 黒きは黒砂糖 何れもこくとき入てかきまわし 平ら成所に置 かため 指を付見てつかぬ時 上より水掛け入かため 水の中へ打ぬき 三角四角に切形して 錫皿に盛 替りも錫鉢にして 水を溜出す 皿に砂糖を敷 猪口も砂糖を入れ出す

一 薄墨 そばかき也 湯を煮立 塩喰塩に入て 拗蕎麦粉を かたまうの様に よくふるいさらくとして入 构子にて 急にかき廻しまゝ子にならざる様にする也 粉はふるひ立よし ね粉か 湯ぬるきかき廻し様おそきか 粉一度に多く入るは必まゝ子に成也 汁 かやくそば切の通りにして出す

一 にうめん 素麵を 湯煮して 鉄火箸にてかき廻し候へば油氣取るゝ也 拗水へ入よく洗 味噌にても 醬油にても汁を煮立 拗そうめんへ 热湯をかけ ざるへ入て蕎麦切などのごとく ふたをしてむし置はしに掛 煮立たる煮汁九十八をくゞらせ椀に

盛 露を不^レ入 茄子 さゝげ 椎茸のせ
ん 花かつをを上置にして出す 殊の外能
法也

一 水雜水 水を煮立 生塩にて塩梅して 飯
を洗 生菜のさくくを入出す 酒後の後
段に吉 又だしにて仕立 醬油にて塩梅
して よめ菜 芹杯のさくくを入 飯の
銀の箸 へたと上置にして出すもあり

一 蠕粥 白かゆ常の通に焼 五分ねぎ 薄醤
油にて煮て 蠕をもさつと煮 右のかゆの
中へ入かきませて出す

一 浮茶 飯へ小豆かさゝげ そら豆皮をむき
小栗皮を^{九十九ウ}むき あら糠にてもみ 又は摺
鉢にてかしても渋皮とれる也 右の類一色
入て 塩少^レ入 飯を鍋へ摺付やき付て
へらにてへがし 茶碗へ少し入せんじ茶
を汲んで出す 法茶 唐茶杯よし

一大和茶 飯少しこわめに焼 よく洗 大納
言小豆よく煮て 扱二色釜へ入 塩少^レ入
せんじ茶にて茶かゆのごとく ねばらざる
様に煮て 湯のこすくいにて救ひ 茶わん
に盛 外の茶をかけ出す 又上茶にても出
す 濃蕉 酢菜 香物にて出す

阿部文珠の風

一 水とん 葛一盃 飯二盃よく摺鉢にてすり
合 はしにてつみ切 時のけんを入れ 味噌
汁にて仕立出す

一 葛茸 葛十盃 うる粉一盃 右合 温湯に

てこね 木の子のなりに拵 湯煮して 中
みそ汁にて 時の妻を入れ出す かるき後段
なり 又くず茸斗 精進の吸物にもよし
少おろして摺て 右打様常の通り
一大御所様には 花鰯にふくめ鯛を召上られ
ると云へり

餅菓子茶菓子干菓子糖

一 饅頭 小豆の粉を甘酒にてねる也 能頃に
こねもみ合て 大きさまんちう程に切て
きぬに包 風引かぬやうにして置 扱一つ
づつ取り出し 指にて平め 中へあんを入れ
とぢめをよく合せ 形りを作り 火蒸をか
け申候 火蒸とは せいろいろへ 美濃紙を
敷 その上へまんちうを置 こたつに火を
むらなく置 ぬるくとして置候へば ま
んちうにあせをかく也 そのまま取上紙を
取 すぐれを敷 湯にて蒸也 あんはや
うかんのごとく也 甘酒は 餅米一升むし
て 糊一升 花を洗ひして みばかり入て
水一升入 甘酒に作り こして酒にしてこ
ね申し候

一 葛饅頭 葛の粉一升 米うる也 粉にして
五合合て 湯にてこね 饅頭のあんを入れ
す也 よね饅頭の仕様も同事也

一 葛餅 葛一盃 水二盃入ねりて 砂糖 豆
の粉にて あたゝか成内に出す

一 やうかん 小豆一升よく煮て漉あんのごと
くにして 成程水気なくほろくと干たる
様に成ほどしほりて 黒砂糖にても 白砂
糖にても一斤 水少し入 とろくととする
程に濃くときて さわくとせんじ立て
きぬにてこしほりて 右の小豆の粉に
葛の粉一合五勺 溫飴粉一合五勺もみ合入
て ねりたる砂糖水にてこね合 形を作り
きぬをしめしかたくしほり 葛の粉振ひか
けて其上置 上からも葛の粉をふるいかけ
て 包むす也 久しくむしたるがよし 小
豆はよく煮て 水の内にてもみ候へば 皮
と実とはなれ申候 其時 漢て皮を取り
水におとめ 上水を捨 きれに包み 押を
かけしめ 水気を取申し候

一 やうかん 小豆一升 しほり粉にして 蕎
麦粉五勺 溫飴の粉五勺 砂糖一斤 葛の
粉二合 右こね合 布に包 くるりと 葛
の粉をふりかけ むす也

一 やうかん 小豆一升 砂糖二斤 溫飴の粉
二合 葛一合五勺 わらびのこ一合五勺

一 やうかん 漢粉一升 葛三合 白蜜にてと
ろくとする程にこね せいろいろへ 薄板
にて底なしに箱をしけ しき布をして
くみ入むす也 蒸前方なれば火通りかねる
也 蒸すぐれば砂糖ぬけ申候 漢粉は水
にたて三篇一漉にして きぬの羽二重の切
に包 布袋に入しめて 水気を取 兼て拵

干置てもよし 三篇漉不_レ申候へば 小豆のにがみとれ不_レ申也

一やうかん 小豆五合 砂糖二百め 但し水二合余入 一日程寝せおき センジとろとろする程に煉也 葛の粉三合 烧塩二匁小豆よく煮て 摺鉢にてよく摺る也 拶鉢にてよく摺る水の中にて漉返し_く二三べん漉て 拶木綿二重袋に入 隨分押強くおし 右四色摺交る也 かげんは殊の外ゆるきものなり驚くべからす 蒸かげん_{百三十}見るは 大豆五六粒入置 能く蒸候へばよき也 敷布二重にして晒にてよし 右やうかんの形箱高さ一寸五分内八寸四方なり 但是は小豆五合の時如_レ此 其余は是に可_レ準

一雪餅 餅米一升三合を粉にして 少しめしせいろいろにきぬを敷 しめしたる米の粉をとおしてふるい入 くしかき かや あして切出す

一近衛殿雪餅 白朮二両 茄苿一両 山薬二匁 薫苡仁二両 右粉にして うるの米四合 餅米六合 はたき粉にして 砂糖八両右何も合 少ししめし せいろいろへきぬを敷 ふるひ入 常の如くむして切なり上々の法也

一雪餅 うる米上白米一升 餅米の粉一合はたき粉にして 砂糖半斤 水にてはらくとする様にこね せいろいろの内へきぬを敷

米通しにて 右のこねたる粉をふるひ入厚さ三分ほどにして蒸て むせて後 又三分ふるひかけむし 幾へんも望の厚さにする也 拶よくむせて後取上さまして切也

一雪餅 どうめうじ干飯 水にてさつと洗ひあげ せいろうに一布を敷 米通しにてふるひ入 上より砂糖水にて しとを打むす也 黄なるを搗わくるには 白きを三分斗ふるひ入 砂糖水を打 其上に干飯をくちなしにて色を付 又三四分も入てむし上てさまし切也

一大仏餅 常の如く餅を搗 又せいろうへかけ火を引 ほかくとしたるいげにて暫むして 又つき申し候 いづつよく上れは餅だらけてあしゝ 隨分つよき餅米を吟味して 上白に搗ぬきてよし

一宮餅 餅米をよく洗ひざるへ入 かはかして 拶小豆を煮て 煮たちたる所を煮汁を取り その汁へ洗ひたる一米を一時ほど漬置上下へかきませ_くして 一夜置候へば 米染まり申す也 それを常の餅のごとく せいろうにてむして搗也 色薄く 小豆のかすもなくきれいにして 後やきてもだらけ不_レ申候 赤飯には 小豆の水に米を漬 又其水をしとに打く むせば 黒きほど赤く成る也 小豆の水取かげん一種也 三升にてとき こね合 常の餅ほどにちぎ

り 平めにしてまるめ 白砂糖百め 小麦の粉二十め合包 白胡麻を煮 水にてしめし 餅に付て_{百五十} かすていらのことくやき申候 胡麻とうらんの事か

一御所餅 餅米の粉百め うる米粉百めはたき粉にして よく振ひ 葛の粉十五匁温鯪の粉十匁 黒砂糖望次第 水を入れてすいのふにて漉 右粉をよくこね合 よぎほどにて砂糖湯にてこね平め せいろうへ入むす也

一同 うる米一升 はたき粉にして わらびの粉十五匁 葛の粉十五匁 黒砂糖四百め右砂糖へ 水一升入さはくと煎じ 布にてこし 拶葛わらびの粉を入ときませ_{百五十} 拶米の粉を入よくかきませ_{百五十} せいろうにすだれを敷 其上へ美濃紙を敷_{其一} 上へ右のねりたるをくみ入むしよくむせて 板の上へ葛の粉をふりかけ_{百五十} 上へ打あけ 又上へも葛の粉をふりかけ_{百五十} さまで切る也 むしかげんは上へ玉の上る迄むす也 過たるはよし 前方成はあしゝ

一きんとん 餅米六合 うる米四合はたき粉にしてふるい 黒砂糖少し入 丸め浮くまで煮て あげて 水に漬てさまし 小豆の粉 砂糖をかけて出す

一きんとん うる米八合餅米二合はたき粉にして きぬ振ひにてふるひ 熱湯にてこね黑砂糖を内へ あんに入 よきほどに丸め

湯煮して 豆の粉に塩を入 衣にして出す

一 草餅百六オ

つゝみところ湯煮 皮をむき搗ひしが 常の餅に搗合たるもの也 又うるの米粉にても 餅米の粉にても むして 草をつき合せても 所餅トミズと云 豆の粉 砂糖又は 漾粉入かけても付て出す

一 脣月夜

うるの米の粉四合 餅米の粉一合かたくこね 团子にして押平め 湯煮して其後つきて うすくとして 竹の皮を外にさせ ふねのごとく作り 葛の粉 葛ねりのかげんにとき 白砂糖あまき程入かき合 こして 右の船の中へ 半分ほどくみ入 せいろへそろりと入 むして中の葛は水百六ウ かたまりたる時 長いも 湯煮して 丸むきにして 船の長さに切る舟の中へ入れ 又右のくず水少し入 むしよくませたる時 又舟一盃くず水を入れて取上 さまし小口切にして出す也

一千代餅

うる米の粉百目 長いも百五十目皮を去 よくすりて 白砂糖百目 右三色こね合 せいろうにきぬを敷むす也 こねかげんはたら／＼とする位よし むして後さまし切也 色付た時は くちなし 紅粉などにて色付る也百七オ

一 いぬま餅

餅米かんざらしのこ一升 うる米の粉二合 砂糖少し入 熱湯にてこね丸 むしかげんは 皮はりぎん出る迄むし

て 大豆の粉 砂糖をかけ出す

一 山升餅

うる米八合 餅米二合 山升三勺内皮を取 やげんにておろし 赤みそ一合砂糖半斤 米はたき粉にして 山升を入れて ふるひにてあるひ 味噌をよく摺りかたこしにして 水少し入こねて 玉にして むしつきて のし餅にしてさまして切て 出す

一 さつさ餅

うる米上白 はたき粉にして 絹振にて ふるひ 水にて こね三寸斗りの玉にして おしひらめ 蒸てよくむせたる時 うすにてつき取あげ 糖を引て おり返し／＼幾篇も引のせば あるへいの如くしほよりすし立申也 其とき糸にて切 ねじ 結び形をして出す

一 椿餅

餅米一升はたき粉にして 絹振にて ふるひ 黒砂糖一斤 水茶碗に二盃程入せんじ すいのふにて漉 右の餅の粉こね合くるみを入れ せいろうにてむし 蒸かげんは 米粒を上に置 めし程にむせ候時あけ 白砂糖を取粉にして あけさまし糸にて切 椿の葉に付出すなり

一 筒餅

温鰯の粉一升 砂糖一斤 諸白酒一盃に五盃入 摺鉢にて成ほとよく摺ませ ら／＼といたし候時 せいろうに 布を敷くみ入 包てます也

一 麺餅

生麺を酒にてよくもみ 切て だし

粉にて付出す也

一 なた豆餅

なた豆の若きを 湯煮して 丸く切 豆の粉 砂糖を入付て出す 又湯煮して摺鉢にて摺 くず少し入て 丸めむして 漾粉 豆の粉付出す百八ウ

一 かぼちや餅

かぼちや瓜を皮を取り むして つき丸めて あづき 豆の粉を付出す 粥餅のごとく也

一 より水

餅米はたき粉にしてよくふるい水にてこね 小指より細くして 長さ二寸あまりにして 中一寸あまりに三角にかどを立 そこをきり／＼とねじて せいろうにてむしたる物也

一 笹巻

うる米六合 餅米四合はたき粉にして 水にてこね 笹の葉に包 みごかいがらにて強巻しめて 湯煮してさましむきて 漾粉 豆の粉 粒あづき所々に付たるものよし むして敷砂糖にて出すもあり

一 墨形

餅米四合 うる米六合はたき粉にして 水にてやわ／＼とこね 又くちなしにて色を付 こね 拋白きを一篇広くのべて あらめの広きを 湯煮をよくして 上三べん敷 三べんめに くちなし染のこねたるをのべ 其上に串柿たねを取 二つわりにして もよふ能様に置 いりかや むきくるみなど望の品を入れて 其上へ又白くこねたるを置重ね巻 よくとぢめを合 長さ五六寸 丸さ六寸廻り斗にして 少平めな

べにわらを敷 濃きたれ味噌を煮立 右の
もちを入 色の付ほど煮て取上さまし切て
出す

一 鯨餅 餅米六合 うる米四合はたき粉にして 水にてさわくとこねて 厚さ四分斗
にのして はば二寸斗り程づつにたち切
扱上にやうかんをこしらへ 厚さ二三分程度
に一のし付 せいろいろにてむし 小口切に
百九十九オして出す

一 杏餅 寒晒うる米の粉はたき粉にして 水
にてこね いかにもうすぐ平めて あんを
入包み丸めて 大仏餅の大きさにして せい
ろうにてよくむして吉 茶くわしには少く
一錢もち程にしてよし

一 柿団扇 大き成大根をわ切にして 餅米
のこなを玉子にてねり合てやわくとして
大こんくしにさして 少やきて 右のや
きたるうへえ ねりたる粉を付てやき 又
醤油一篇付てやきて山升の粉をふり 青ぐ
しさしかへて出す

一 糖巻餅 もち米六合 うる米四合 はたき
粉にして 水にてこね 玉にしてむし よ
くつきて 引のばしくして 立しほをよ
せ糸にて切 砂糖 まめの粉にて出す さ
つさ餅か

一 くるみ餅 常の餅に小豆にくるみをたゝき
交 付で出百九ウす一 を云

一 えんとう餅 常の餅に八重なりを小豆の替

りに付たるをいふ

一 栗の粉餅 栗を湯煮して皮をむき 一日干
て 渋皮をむき 摺鉢にて摺 つきたる餅を
むし直て つき直して切 右のくりの粉を
米通にてとうし 餅に付て出す

一 粟餅 もち粟六合 もち米四合むしてつき
あんを入れても 又豆の粉も 又のし餅にも
する也

一 わらび餅 わらびの粉に吉悪あり 上粉は
葛にもハー色の色ありと云如し 上粉は
わらび一盃水二盃入ねりて 其儘出す 中
粉は鍋に湯を立て さつと煮てあくを取
湯をこぼし捨て 火を細くにしてかはかし
切て出す 砂糖 豆の粉敷出す

一 早餅 餅米を寒晒にして置 ぬる湯漬置
ふかしてつき申候 せいろいろのむし湯わく
内には ほとび申也 手水少々つかふ也

一 早餅 寒中に白たる餅をよくほし 打くだ
き 引うすにて引粉にして置 热湯にてこ
ね直に出す百九ウ 粉にして 絹振ひにてふる
ひたるがよし 粉にして置也

もつよき程 色よし 又 大根の葉湯にし
て ほいろにかけ はしやかし粉に入る也

一 羽二重餅 上白の餅米 一日一夜水に漬
摺鉢にてすりすいのふにてこし その上
を羽二重にて幾重も漬て 其水をおとめ
上水を捨 しめて丸め 湯煮する也 色を
付る時はしめたる時入 漬粉ハ豆の粉
望にして出す

一 水干餅 寒に入る日より二十五日 上白餅
米を水に漬置廿六日目に水挽にして き
ぬにて漉 かすを挽く 悉く白水にして
おとめて上水を捨 ほうろくに紙を敷 其
内へ打あけ 水気を取 日に干置 入用の
時水にてこね 湯煮してもむしても

一 平尾正斎伝 加藤越中守殿法ハ
一 寒晒餅 上白餅米 寒三十日水に漬け 每
日水をかへて晒し 摺鉢にて摺漬して 水
干して置 水にてこね湯煮して出す

一 玉子素麵 玉子をわり よくかき合 蜜を
わかし 拋御器の底に小指の通る程 穴を
明け 其穴へ指を当て玉子をくみ入 蜜の
鍋の上へさし上 穴に当たる指をはなし
高く上れば 細く成 ひくくすれば ふと
く成也 捏玉子をはしにて取皿に盛出す

一 蜜漬の法 白砂糖十斤 水一升五合入 赤
銅鍋にて煮立て 玉子二つつぶし 右蜜の
中に打込かき廻しハ さとふのあかをまと
め黒く成る泡の如く煮上るを 金杓子にて

すくい取捨て さまして 壺へ入置 ぶし
ゆかんの替りにだい／＼を輪切にして漬る
天門冬 せうがへぎて きんかん ところ
てんなど漬る 砂糖漬は右の蜜漬を取り出
かはかし 白砂糖のかはきたるに漬る也
ところてんは蜜漬のまゝかはかしてよし
玉子素麺の蜜も如レ此

一かすていら 温飴の粉一升 上々の粉挽立
よし 砂糖一斤 よくちりを取て 玉子夏
十二 冬十三 右一斤の砂糖へ玉子七つ八
つ入 先摺合 右の砂糖白く成る迄摺
玉子百十二を入温餅の粉も三度に入摺合 よく
しまりたる時 かすていら鍋へ美濃紙を敷
胡麻の油少紙に引 拗ねりたる粉を入 上
下に火を置也 火の置様第一也 上の火の
十分一下に置也 真中を明け 上下共にぐ
るりに斗火を置 あふぎたて 上の火焼候
内 二三度もかき集め 又ぐるりへ直にか
きのけ やき申也 一いきやきてふたを取
り 内の油のやけし氣をぬき申し候也 黒
煙出る物也 又蓋をしてやき申す也 匂ひ
出る時 蓋を取 見候へば 黄色に色付候
ばよし くろみ付候は 上の火過候也 上
の火少し下へ廻しやき申し候 黄色の時は
其まゝおき 少の内やきあげ申候百十三 けし
炭にてやき申し 炭半分ほどへり申候也
やけあがり申す積り也

一かすていら 玉子十六 砂糖一斤 小麦の
子を入摺合 小麦の粉を入摺合 如レ此三
段に入 よく摺べし 扱鍋の中へ胡麻の油
を引 其上へ美濃紙を敷 其上へ右の摺合
たるを入 蓋をして 先火を鍋の上に置焼
へし 少狐いろに成る頃 上の火を下へ廻
し 火斗にして置也 内焼加減を見るには
わらのみござして見るべし みごへ付かざ
るを一相図にするべし 又あひるの玉子二
つほど取替いれば すだちて面白きもの也
是をかすていら一斤と云也 又法 玉子一
つ 砂糖一匁 葛の粉一匁 摺様 やき様
右同然也

一精進かすていら 長いも皮を取百三十め
おろし 能く摺りて 砂糖百目百目にうる米粉
百め よく摺合 箱に入むす也 摺交ぜ様
かすていらの通り いも餅とも云
一小麦餅 小麦粉一升 砂糖三合 玉子にて
よき頃にこねて 丸め平め 水せん鍋かや
き餅にて 油を引やく也 百十四 ほうろくにて
油引かずにも焼也

一けんひ焼 温飴の粉に白砂糖よき程入 水
にてとろ／＼する程にねり 鍋に油を引
一分斗の厚さにやき へらにておこし 取
置 又一枚やき 間へ胡麻 くるみ杯を入れ
焼はたを上下にして 二枚合せ押付て 上
下より焼て切て出す

一けんひ焼 温飴粉一升 白砂糖一斤 水に

粉一升 先づ砂糖を摺鉢にてよく摺 扱玉
子を入摺合 小麦の粉を入摺合 如レ此三
段に入 よく摺べし 扱鍋の中へ胡麻の油
を引 其上へ美濃紙を敷 其上へ右の摺合
たるを入 蓋をして 先火を鍋の上に置焼
へし 少狐いろに成る頃 上の火を下へ廻
し 火斗にして置也 内焼加減を見るには
わらのみござして見るべし みごへ付かざ
るを一相図にするべし 又あひるの玉子二
つほど取替いれば すだちて面白きもの也
是をかすていら一斤と云也 又法 玉子一
つ 砂糖一匁 葛の粉一匁 摺様 やき様
右同然也

一水巻 温餅の粉 水にてかたくこね めん
棒にてのし 片表へ黒砂糖をぬり きりき
りと巻小口切にして 油上にして出す 干
菓子同然也

一おこし米 よくい仁をよくほして 挽割ヒキフリにし
て 狐色に百十五 砂糖に水少し入 鍋に
てねり よくい仁の引わりを入れ かき合
砂糖のねりたるを少づつ入 かきませかた
めて あげく幾度もする也 風あたれば
かたまりてよき頃に成る也 どうめうじ干
飯にてもよし

一りん餅 唐ほうしの米上白につき 餅にし
て あられのに切干て いりて 氷砂糖を
水にてせんじときて かけく いりて ふ
た物する也 小りんか

一かるめろ 水砂糖に水ひた／＼に入 玉子
少し入せんじ 絹にて漉して 又せんじ候
へば 水のごとくにてねばり出申也 其一

鍋の中にて摺候へば 泡立申を合図にして
あげて 何にもふとんのやう成る物をう
ちませ置候へば 軽石のよふに成申を 金
へらにておこし申也

一 藤の実 つばきの灰一升 水二升にてたれ
て 其のあくを二合ほどに煎じつめ 小麦
の粉一升の内を半分水にてとき 壺に入
五日ほど置候へば くさり申也 夫を残る
半分の小麦の粉を入れ かのあくを盃にて七
八分めほどさしこね 黒砂糖二百め 水に
て濃くとき入 こね合のして藤の実のごと
く切て かすてら鍋にてやき申す也百十六オ 竹
ながしも同じ事也

一 ぼうろ 小麦粉一升 白砂糖二百めを水に
てとき 小麦の粉を温飪のかげんにこね
棒にてのべ 平め 車の様に切 かすてい
らの如くやき申し候 又温飪の粉一升 砂
糖六十め 水一合入せんじ ねると云法有
又龜相成は水あめにてねる也

一 砂糖大豆 黒豆をよくいり 氷砂糖水少し
入せんじ 小麦の粉等分にかき合せ 赤か
ねの鍋にても 鉢にても入 火の上にかけ
置 せんじたる砂糖少づゝ入ながら百十六ウ か
き交々摺るなり

一 砂糖榧 右同断 かやの皮を去 餅のりを
うすくとのべてまぶし 天日によく干て
荒むしろに入て 強くもみ候へば 渋皮と
れ申し候 扱ほいろにてかうば敷いりて

又もみて皮を残らず取て 砂糖をかけ申す
也

一 軽焼 餅米一升 白砂糖百八十め 右餅米
水につけ くさらし申候 每日水をかへい
か程も 虫のわくほどくさらし 其後よく
ふかし 餅につき 砂糖を合せつき申す也
当分は和らかに候へども 後に強成申成
其後百十七オ めん棒にてのし 少し日に干 爪の
たち申候ほど干て切り 火にてやき申し候
あるへい 水砂糖に水ひた／＼に入 玉子
の白み斗一つ入 せんじ候へば 水に成申
し候 絹にて漉 又鍋に入せんじ へらに
付て水へ入て手にてしごき候へば ほりつ
き申す時 赤かねの鍋にても 鉢にても移
し 鉢を水にかけ置冷へ申す時 あけ候へ
ば少しかたく成り申を取上げ 手にて引の
ばしく候へば 白く成 立しば寄申す時
むすび又は切申也

一 牛皮糖 温飪の粉七十五匁はたき粉にして
絹振ひにて百十七ウ ふるひ候て 葛の粉七匁五分
わらびの粉七匁五分 砂糖四百目 内白二
百目 黒二百目 水二升五合少し多くても
吉 右の六色合せ鍋へ入れ 炭の火を細く
して 油断なく練詰る也 鍋より出す時
温飪の粉ふりかけ切申也

一 水肥糖 温飪の粉七十五匁 餅米の粉五十
め 葛の粉七匁 蕎の粉七匁五分 白砂糖
二斤 水六升入煉る法

一同 温飪の粉五合 葛二十五匁 蕎の粉十
八匁 砂糖一斤 水八合 右合せ鍋へ入
炭の火ゆるくして 一時斗煉り申し候

一 又法 餅米の粉一升 はたき粉にして よ
く絹振にてふるひ百十八オ 白砂糖一斤 右米の粉
に五分斗のるほど水を入 炭の火をゆるく
して そろくとねり 色の替りきわに砂
糖を入 ねりつむる也

一 五雲子糖 白砂糖二斤を水にてねば／＼と
するほどにとき 火を細く焼練爪 蜜のご
とく糸を引申時 わらびの粉五合 葛の粉
二合 水にて解き 右の蜜とねり合 葛の
粉を取粉にしてよし

一 大豆糖 まめをいり皮を去り 粉にして絹
振にてこまかにふるひ 水糖にてねりつき
かため 竹の皮に包みます也 隨分粉百十九ウ を
細にしてよくつき合たるがよし

一 水糖 餅米のこわ飯一斗 小麦のもやし一
升 もやし二寸程にのび候をきざみ こわ
飯のあつき内へうづみ 少しの内置 扱水
をひた／＼にして入 かき合せ 蓋をして
置き 其後麻切にて漉 鍋へ入火ほそくし
て ねりつめ申し候

一 米糖 米をいり あら／＼と粉にして し
る糖をせんじ 砂糖を入れかきませておろし
あつき湯に右米の粉をこね 薄くおして切
て出す

一 煉糖 餅米二升 少ししらけ 酒めしのご

とくむして百十九さまし 大豆のもやし中の茶碗一盃 但し一寸斗に芽出し時 能く干て挽て粉にして 麻のあるひにてふるひ 右二色もみ合 ぬる湯をひた／＼にして 甘酒のごとくにして 夏は一夜置 翌未明に大かた能成る也 なめて甘み出 色白く成候へば よき也 なれ過候へば あしく候拵鉢にてよく摺 すいのふにて漉 かすを幾度も摺漉て 釜へ入ねり 七分目に成候時布にて粕なき様に漉 ねりつめ申候こげつかざる様にかき廻し 火細くよはよは焼ねり申候

一上り糖 餅米百十九一升 炊き干し飯に炊き 麦のもやし六合 右の飯b2さめ不レ申内に もやしを合せ 成程熱湯をひた／＼に入 わくかき廻し 手へ飯をかけ ねばりなき時 布にて漉し 鍋へ火を細くして そろ／＼とたき さわ／＼かき廻し ねり候へば白く成申也 煉糖にする時はあまりかき廻し申さず

一甘酒糖 餅米一升やわらかに飯にたき 能さまし 糯一升二三合 水一升 右三色合せ 甘酒を作り 布袋に入 能くしづり漉て 鍋へ入ねる也 ひたもの杓子にてかき廻しねる也 甘酒なれかげんは 甘酒百十九

のこわめしのむしたてのあつきへ もやしを合 湯を常の飯の水あてかいに入る 湯かげんは手を入れ しつかりとするほどよし冬は漸手を付くほどの湯よし 右かき廻し蓋をして 二時 二時半ほど置て 手にてつかみ見候へば 飯かす斗に成 はら／＼とねばりなく成るとき しづり漉て 鍋へ入れ ねりつむる也百十九 水あめはゆるくとねり上る 引糖はよほどかたく練り上 うんどんの粉にまぶせ引く也

一新坂蕨餅 葛蕨の粉熱湯にてこね 厚さに二三分にして平め 六分斗のはばに切 湯煮して 砂糖 豆の粉ふるいかけて出す一浮団子 上白餅米一升 上白うる米二合はたき粉にして 緺振ひにてふるひ 温湯にてこね丸め 湯煮して 浮たるを取上冷水に漬け まめの粉に砂糖を入れ出す 又あんを入れてもよし

一蒸柿 かきを水にて洗ひ せいろうにてむして 切りて皿に入出す百十九

一蒸栗 小栗の上皮を取 渋皮をあら糠にてとり 塩少し入蒸て くわしに出す

一甘干の法 渋柿の大き成を皮をむき 中に穴をあけ 三四分ほどにわ切にして 拶穴へこよりを通し 能き日に三日四日も干てしいし干に成時 わらを敷き 柿のつき合申さざる様に並べ 上にも藁を懸 蓋をして置候へば 粉吹き申候 串柿のごとく成

一水糖 餅米一升 糯六合 右餅米めしにたる也

一やうかん 赤小豆一升 砂糖一斤 水三合右砂糖と水とさわ／＼とせんじ こし粉へ合せ せいろうへ薄板にてしきりを入 敷布してむす也

一かすていら 玉子十八 砂糖一斤 温飪の粉一升 酒三盃 右ねり百十九合せ せいろうに薄板にてしきりを入 敷布して蒸すなり よくむせたる時 取出 上下に火少しあたて 当 色を付る 大秘法也

一やうかん 一越粉一升 四分三 一餽飪粉四分一 一葛三十め 固し柔かは葛次第也一砂糖一斤半 一水三合 砂糖水せんじはしにかけて 糸の引くを度とする也 越粉 葛 うんどんの粉 一つにして蜜にてこね 敷布して蒸す也 砂糖一斤半より三斤迄 望次第

〔黑白精味集七の校異〕

- 1 ● ナシ 2 ● なし 3 ● 温飪 4 ● ナシ 5 ● ナ
 シ 6 ● 五合 7 ● 胡麻味噌右四色 8 ● ナシ
 9 ● 火火ト誤記 10 ● 湯湯ト誤記 11 ● ナシ 12 ●
 揭ぬきてニ続ケテ次ノ宮餅ヲ記述シ宮餅ノ項目ナシ
 13 ● ナシ 14 ● 小豆 15 ● わた 16 ● ナシ 17 ● 三
 盂 18 ● ナシ 19 ● ナシ 20 ● 厚さ 21 ● ナシ 22
 ● 立塙 23 ● 栗の餅 24 ● 漬 25 ● 栗餅くり粉トア
 リ 26 ● ナシ 27 ● 十五日ト誤記 28 ● ナシ 29 ●
 ナシ 30 ● ナシ 31 ● 白米粉 32 ● さめ申候内にト
 誤記 33 ● ナシ 34 ● ナシ

下巻

黑白精味集 八

集

一だしの方 土佐の節の上節にてなくては
 だしきかず 土佐の小節とて 六寸斗ふし
 一分に八十斗うりしが 近代見えず 至極
 の出節也 土佐の大一番は 一分に六つ七
 つする物なり 常には中節を用 中の鰹節
 一つ上げづりよくして 血あいをも取捨
 しん斗り一つづり 水一升入 八合に煎
 じつめて直にこして吉 出し柄に付置ば
 だしかへるなり 又冬は一日一夜 夏は一

夜 一節に水八合一入置ば せんじ申さず
 共能だしに成也

一薄だしの方 中節 一つに 水一升五合入
 壱升三合に煎じ詰るなり 又土佐守殿薄出
 しは 竹の簍をあみ 大釜にて竹のあみを
 煮出して 其簍の上へ節のしん斗りをなら
 べ 上より熱湯をくみかけ 其湯をだしに
 用ゆる也

松平土佐守殿法

一酒出しの方 常の酒を煎酒のことく 酒氣
 なき程せんじ さまし置用ゆるなり いか
 程さしても 酒くさき事なし 汗などの競
 にはあしゝ きおひには冷酒を用ゆ

一精進の出し 昆布を洗 湯煮することく煮
 て用ゆ 柿の皮を干置 出しに用ゆ かん
 ぴやうをせんじて用ゆ 初茸を干し置用ゆ

一煎酒の法 酒一升 中の鰹一つよく上げづ
 りして 中梅干塙出しして 三つ入せんじ
 大方五六合に成る時 酒氣なく成也 其時
 焼塙 醬油を入れ塙梅して 少し煮合 是
 も出しのごとく 直にこす也 横田殿法

一精進煎酒 古酒一升 古き茄子漬一つ大き
 なるを へたを切 二つにわり 外に一切
 入てせんじ 一切の茄子喰て見て なき時に
 塩梅して あまければ 醬油を

さし煮合して用ゆ 切返の方也

一早煎酒 酒を鍋へ入煮立 煮立候所へ 火

を入れもやし 火消候へば 酒氣なく成也
 其時醤油にて塙梅して出す だし不入也

一煎酒の方 酒一升味噌中かさに能く一つ
 入 布袋に入れ 鍋底へ袋のつかぬ様に

鍋つるへつるし 中梅干三つ入 酒氣の退
 く迄せんじ 塩甘くば 烧塙醤油にて 塩
 梅してよし

一煎酒の方 酒九盃 醬油三盃 醋半分 九
 三半にしてさわく とせんじ さましつ
 かふ

中条山城守殿法

一煎酒の方 酒九盃 醬油三盃 醋一盃せん
 じ合せ 砂糖一盃入 其儘おろします

筑山権八郎伝

一煎酒の方 酒一盃入 箸にきさを付置き
 水一盃入れせんじて もとの酒のかさに成
 とき 醬油 やき塩にて 塩梅して煮合
 さまして遣ふ 春夏は久しく持がたし

栗津惣三郎伝

一葛煉の法 葛一盃 水五盃半 醬油八分め

酒七分め 葛溜りと云時は 葛一盃 薄出

し五盃 溜り一盃半 酒だし半分也 すべ

て七盃水也 泡雪豆腐杯へは 醬油にして

一盃も一盃半も入たるが吉 其時は水を

ひかへ とかく七盃水のつもり也 梅干一

つ入てねりて あつ灰の上に鍋をおく也

後迄かたまらず

一麩の法 溫飪の粉一升 ね粉にてなきを

吟味して 塩四五匁入 水にて温飪より和

らかにこね 一時半二時ねせ 水少し入

もみ申す也 水白く成候を取 又水少し入

幾篇も水をかへもみ候へば 麵に成申也
右の白水をため置せうふにする也 塩は
少し入候へば 麵和らかにして吉 しかれ
ども 出来不出来あり 塩過候へば 出来
そこなふ事なき 四ウ ゆへ 世上共に塩を多く
入る事也

横田殿伝

一 麵の法 温鯪の粉一升 塩五匁右合 う
んどんより和らかにこね 一夜ねせ置 翌
日少づゝ切 水の内にてもみ申也 白水出
候時水を捨 右の麺へ ふのかさ三分一
うんどんの粉を入 手にてつかみ候へば
手に付申し候 其時盃に酒一つ半入れ 酒
のなくなる迄もみ 大方六つ程に切 湯煮
する也

一 麵の法 うんどんの粉一升 一番粉は悪し
く 夫少しき也 二番と云を取寄 塩四五匁
入 三時程ねせてもみ申也 十郎兵衛様法
一 麵の湯煮の仕様 生麺湯煮する時 鍋蓋を
取 煮候へば 五オ 歯切れ格別よし

一 酒麺煮様 いさらこ麺の能ふを 先白水に
てよくく煮て取上げ 其上を酒にてよく
煮て 出し申少前に 酒だし 醬油にて塩
梅して出す 又鰹節大きくけづり 敷かつ
をにして ふを入 だし四盃 酒二盃 醬
油八分め入れ 麵のふくれ申す程 煮申し
候法有り 看には白水煮の法よし

一 茄蘿の法 こんにやく玉 皮をむき わさ
びおろしにておろし 摺鉢にてよく摺て

よきほどに丸め 栗がらのあくにて湯煮す
る也 摺付がたければあわらのあく 少
しのべて摺る也 栗からを火にたき 火
の内ざるへ入置 直に湯をかけ あくにす
る也 こんなにやく玉大き成一つ 四十匁ほ
どする物也 上総こんにやくの法也

一 常の蒟蒻煮様 一夜暖み有灰へうづみ置
湯煮すれば格別歯切よし 冬二三夜外にて
氷らせ 煮申候へば 歯切至極なり

一 茄蘿赤く仕様 味噌を醤油にてとき

んにやくをつけ置候へば 赤く成る也 煮
しめなどの色によし

一心太 ところてん草のよきを吟味して 槌

にてたつき 砂をよくとり 白水に四五
寸斗多く水を入れんじ 大分能きとおもふ

日漬置 其中毎日白水をかへ 立白にて其
度くに搗 刃釜に入れ ひたくより二

寸斗多く水を入れんじ 大分能きとおもふ
時茶碗へ少入れ 水へつけさまし かげん

を見て かたまればよきなり 其時布袋の
口へ すいのふをあて 二篇こしにして

重箱へ入 さましかたまる也 二番もせん
じ申也 水菓子にする時はかためなるが吉

色付赤きは紅 黄は口なし 濃出し入る

青は濃茶こくたて入る也 黒は黒砂糖せん
じこして入る 白は餅米の粉又は葛を入れる

何も取わけかたまり際に色の一具を入れか
廻しかたむる也 葛も水にて濃くとき入る

也 菓子はかんてんにて折たるが 磯くさ

き氣味なくして至極也 敷砂糖まめの粉
錫皿にて出す

横田殿法

一心太 ところてん草よきを吟味して 川水
に漬 天日にさらす事一七日 其度々に水
をかへ一日に六七度も水に漬置 悉く白く

成たる時よし 拋晒たる草 二十め布袋に
入 水四升入せんじ 二升にせんじつめて
重箱に入しまし切也 釜小くは先水二升入
見合せ又二升入て 煎じたるか吉 磯くさ
くなし能法也

一所てん 水一升 白棒かんてん一本半セイ
みて入 皆とけ申す迄せんじ 布袋にてこ
して 重箱へ入しまし 望の通用ゆ 玉子
にする時は さめ際に葛をとき入て 玉子
跡先へ穴をあけ 振出しあとへところで
んをくみ入 上下を指にておさへ 冷水へ
入れ 居申候へは 其儘かたまる也 其時
手をはなし水へ入置 とくとかたまる時
からを打わり取出せは 則ゆで玉子也 包

玉子にもなる也 看に蓼酢をため猪口にて
出す 水の物によし 酢みそのによし

夏菓子によくひやして 吉 色付は前の通
り一 磯くさくなく最上也

前田氏法

一 香煎の法 唐ほうし米二十めよくくいり
て 山升一匁五分 陳皮四匁 茼蒿二匁
青木殿法

一 香煎の法 くこ生にて五十匁 塩いりて六
匁 山升七分少しいりて 陳皮六匁少しい

りて 黒胡麻十五匁少しいりて 茴香二匁
少しいりて 右末にして合す

一成法印香煎 たい唐米五十匁よくり 陳皮十匁少し煎 よくいにん十匁少しいり
茴香十匁少しいり 朝倉山升十匁少しいり
右能細末にして合する也 黒大豆入るも有

山田道種伝 ハオ

一香煎の法 黒米一味黒く成程 煙の出る迄
いり 白にてひき 又はやげんにておろし
絹ふるひにてふるひ用ゆ 黒く煎て よふ
く香色に成る也 松平七藏殿法

一柚べしの法 味噌一升 温飴の粉五合 米
の粉五合 一つに合せよく摺 塩あまくば
醤油を加へ ごま くるみ かやを入れ 柚
の内の袋を取り出し 八分め入てふたをして
むして日に干て吉 又法 餅米の粉七合
うる米の粉三合よくふるひ 醬油にてねり
砂糖好次第入 柚の内をよく洗 水気なき
様にして 六七分め入蒸て 少し押をかけ
日に干し むしかげんは 内の粉よくむ
せるほど蒸す也 又法 味噌一升 どうめ
うじ一升合 とうがらし粉少し入 六七分
めつめむして日に干也 みかんべしにも吉
又法 柚百内を取 醬油にてよく煮て 摺
鉢にてすり すいのふにてこし 味噌一升
よくすり かたこにして 餅米の粉一升
うる米の粉三合 白砂糖一斤 胡麻 くる
み かや心次第入て 丸め平め 又のして

竿にもして 蒸てさまし 竹の子の皮にて
包み 風吹掛けほす也 道明寺鉢へ入 醬
油をかけ四五日置 柚へつめ蒸也 砂糖を
入てもよし

一蜜柑柚餅子 干飯一升 砂糖一升 味噌一
升 右何もよく摺合 みつかんの頭を切
実を取り 後へ一盃入 蓋をして わらに
て十文字にゆひ せいろうにて蒸也 むし
かげんは ふたより外へはみ出せばよし
一煮蜜柑 みつかん九十月の酢味有内に 醬
油にてよくしめ 押をかけ平め 醬油の
よくかわきたる時目籠に入 風吹にかけ干
て 切て肴にする也

一柚陳 ゆづの皮斗を薄醤油にてよくくに
て 摺鉢にて摺つぶし 器物へ入置也 砂
糖に入る法も有ハウ 者にあしし

一麩の焼半弁 摺身をまな板に いか程も薄
くのべ付て 熱湯を二三べんかけてはなし
切形して結巻 セんに打 色々にしてつか
ふ 第一吸物也 セんにして 煎酒煮物の
上置にもする也 式紙半弁共云

一麩の炙玉子 ふのやき鍋 水せん鍋 いり
鳥なべ 赤かねぼんにても 玉子をつぶし
よくかきませ 鍋へながし入てやく也 丸
み有る鍋ならば ひろがり候様に なべを
かたむけ 回しながらやき付 へがして
せん其外の切形にもする也 又すいのふ
の底へ美濃紙を敷 少し紙に油氣をして

其上へ玉子をながしむす也 金銀の水引に
する時は 紙の上にうす板にて半分しきり
を入 黄身を半分入 むしてかたまりたる
時 右の板を取 半分の所へ白みを入 む
し付る也

一丸雪 摺身を湯煮して さいのめに切たる
を云 膾 冷し煮物にもよし

一山吹玉子 玉子を湯煮して 二つ割り 黄
みを取 すいのふにてかたこしにこして
煮物など上置にする也

一薄桜 摺身を湯煮して 摺てかたこしに
して 山吹のごとく上置也

一振海鼠の法 大きなる海鼠を丸の儘 提籠
かざるに入 石瓦 さざいから 蝦から
入 灰を入 振也 ざるを釣置 下にて松
葉かわらを ふすべながらふれば はやく
出来申也 ふすべず共久しく振れば 上皮
はげて白く小くなる也 其時跡先を切 洗
小口切にしてつかふ 醬の物 煎酒膾 差
身に盛合す

一いば不落振海鼠 大なまこ跡先を切り ぬ
り重箱に入 酒少し入 酒なくなる迄ある
也 海鼠のなり損ぜずして 一歯切 振この
通りに成る也 大切に切 大猪口にていり
酒 わさび 生姜酢もよし 此の如くぶり
て あちやら漬 鮭 煎こにも至極也

一串海鼠煮様 くしこ一夜水に漬 内をよく
洗 一日置 ぬか漬のぬかに一夜漬 ぬか

共打込 湯煮する也 三日程水に漬る心也
一なまり節の法 鰹を四つに割り ほね通り

を細く取り 皮を付置 湯を煮立 味噌少

し入 湯煮して吉 火の通りたる所取上
さげ籠にわら少敷 つりて干也 皮を引け

ば身われする也

一ろくぢやうの法 豆腐一丁のまゝ四方より

塩多く付 入物に入る 軽き押を置て 二

日斗おし 其後四つにわりて 串の先に胡

麻の油を付 とうふをさし日に干す也

一木づき豆腐 生豆を臼にてこづき 水にて

こね のして切遣う

一粉豆腐 生豆 挽臼にてひき 水にてこね

のして切つかふ

一千大根の法 美濃九日と云大根にて 九日

大根にあらず 秋大根の間の大根也 是を

洗干て 干大根に成たる一時 热湯をくゞ

らせ よく大根を一本づつねじて こもに

包置なり

一八重なりもやし様 五六月の頃至極の時也

四斗樽に砂交りの和らか成土二寸斗り入れ

八重なりを一夜水に漬置 めきれ申を土

の見へぬ程厚くまき 土をうすくかけ四斗

樽へこもをふたにして 家の内の土間に置

よし ひたし物 卷煮などに用い 膾のこ

にも吉 冬は土の下に馬ふんを敷 樽をも

外をこもにて二三篇巻 随分一あたたかに

して置てよし

一青大豆仕様 不時に青豆用 金輪豆湯煮し

て はじき用 まめ小粒にして 面白から

ず 四五日も前よりつとにして ながしの

下に置 水をかけ／＼すれば ふやけてま

め大きに成也 それを湯煮してはじけば

時の青豆のごとし 土にいたるも吉

一黒豆赤く仕様 すのみの中へ梅干を入れ

生の黒豆を入置候へば 赤く成也 見事也

一小豆煮様 湯を煮立 小豆を一度に入れず

手にてばらくと 次第に入れば煮こぢけ

る事なし はやく煮へる也 いちどに入れ

ば 湯ぬるくなる故 こぢける也 又女竹

の葉にても 皮にても 四五枚入れば は

やく煮る也

一さゝげ煮様 茶少しさし煮候へば はやく

煮ゆる也

一わらび湯煮仕様 生わらび一時半二時程塩

をして置 湯煮すれば 煮物 汁などにし

ても ひしげず 赤かね鍋にて湯煮すれば

色青くなり見事也 尤灰少入て湯煮してよ

し

一磯草湯煮の法 こんぶ かじめ わかめ

おご もづく 赤銅一鍋にて湯煮すれば

青み出で見事也 鉄鍋にて煮る時は 銅か

もみ付 热湯へ入手にてもみあらへば ね

ぱりとるゝ也 吸物 冷汁などに用ゆ 看

にする時はねばりをとらず 水にてよくあ

らい水気を取り 生姜酢にて出す也

一竹子湯煮仕様 湯煮する時 竹の子のこわ

き所を先へ入れ そばこ少入て煮候へば

やわらかになる也 和らか成所はあとより

入て煮てよし

一辛皮湯煮仕様 ^{十四オ} 湯へ塩少し入れ煮候へば

辛みいつ迄もうせず 其湯で湯へ辛皮を一

夜漬置 からみをもどして取上でよし

一夏こゝりの法 ところてんの如くかんてん

を煮て 葛少しこ 溜りにて塩梅して 醬

油にて下煮したる魚を 皿にても鉢にても

入 其上へかけ置 さまで出す

一六月氷搗様 手厚き徳利へ隨分たぎりたる

に氷湯を入 口をわらにても木にても紙を

巻 水の入らぬ様にかたくして 徳利へ石

を付 堀井戸の底へしづめ 一夜置候へば

徳利の内氷になる也 引上徳利を打わり

水を打くだき 膾のけん 水物などによし

一筆酸漿 ^{カクサウツキ} からぼうづき から共に疵のなき

を水に漬 三十日程置候へば 皮くさり

かごに成申し候を 能洗ひ寒の水壺に入

漬置 膾のけんにする也

一寄菜の法 からし菜 たか菜よし 冬菜

秋なても出来申候 むしりてくきをさり

摺鉢にてよく／＼すりて水を入れ すいの

ふにてこして 右の青き水を煮立候へば

ふわくの如く浮き上る也 其時すいのふ
へ打十五オ上げさまし置也 青酢の時は出し際
に塩酢にてのべてよし 早く塩氣入れば和
色黒く成てあし、漬蓼を少摺入てよし
此時は菜もからし菜程の事なし 青和も早
く和るは悪し、出し際に味噌へ摺合せ
あへてよし 汁 吸物などへさくくの
替りに椀の内へ少入かき廻し出す 至り
たるもの也

一辛子酢の法 摺鉢へ飯を少入すりて 扱か
らしを入れすり 酢にてのべたるがよし 魚
によし 思召得格別也 秘事也

一唐辛子辛み取様 唐がらしをきざみ 酒少
入 一時斗置候へば からみ皆酒へ出候て
酒至てからく成也 其時こしてからを捨
酒を少さしてつかふ からみむつくりとし
て 唐からしみえず最上也

一蚶ねばり取様 酢の物などにする時 蚶を
作り少の内塩をして置 洗てつかふ ねば
りなし

一す豆腐 とふふ半丁に切 湯煮する時 酢
をよほどさして とくと煮申し候へば す
だちて氷とうふのごとく成也 しゆんかん
酢の物など 吸物にもよし
一ひじき煮様 酢を少さし湯煮すれば 其儘
和らかになるなり

一蛸煮様 たこを洗ひ 鍋へ入 ひたくに
酒を入煮候へば 殊の外あわ立也 泡しづ

まる迄煮候て 酒10をしたみ うすきせんじ
茶を入煮候へば いぼ落ちず和らかに成也
又法 蛸を洗ひ鍋へ入 から煎にして 土
の上へ鍋をおろします 蛸より水出 よ
く煮へ歯切して和らか也

一蛸煮様 蛸を洗ひ 手にみそを持 足を一
本づつよくこきて 鍋か摺鉢へ入て 其み
そ一つかみ入て よくくもみて一からい
りにする也 いぼおちず歯切よく和らか也
里いも三つ四つ入る 大秘法也

一斎藤半九郎伝

一桜蛸の法 蛸を洗 熱湯にて一篇湯がき
皮をむき小口切薄く一重切かけ 二つめを
切はなし作り 桜いりと云時は 焼塩にて
塩梅して だし入れず 膾 差躬にする時
は 作りて二篇湯がきて用ゆ 生にて皮を
むき作る法あり ぬめりて 殊の外作りに
くし 湯をかけて作るがよし

一鮑和煮 鮑をはなし 貝付の方を手にのせ
板の上十七オ打申也 二つ打候へば 烹申す内にくづれ
申候 はしにてはさみ切る様に成也

一赤貝の和煮 貝をはなし ひもを取 紙に
包 手まりのごとく土間にてひたと打付候
て 其後煮申候 簪にて切るゝ也 又板の
上にて 大こんにてそろく打ても吉 又

ざるへ入 小石を入れ ふりこのごとくふり

さび取合す へぎめに切れればやわらか也

一干肴湯煮 棒鱈 干だら から鮭 干蛸
右の類菜をゆで其後に湯煮すれば和
らかに成也 ほう鱈は十七ウ湯煮して その
まゝ一夜置けば 至極和らかに成也 急に
も水煮にして出し際に醤油をさし塩梅すれ
ば 和らかになる也

一赤鱈エイ 一塩にして干て 酒びてによし
一ふくめ鯛 一塩にして干て 小く切 せいろ
うにてさつとむして 摺鉢にてする也 わ
たのごとく成也 常の干鯛 干鱈 塩鱈

するめもよし 後藤するめなど ふくめ
入よし 少斗りは火にてあぶり 摺りても
よし

一玉子湯煮かげん 鉄火箸にて挟む時 はさ
まるれば十八オ 火の通りたる也

一寄宿茹クワハオ くわい生にて皮をむき わさびお
ろしにて おろし摺て 布に包むして 切
形にしてつかふ

一割海老サザエ 伊勢ゑびの大き成を 生にてから
をくだき 草をむき引さき 湯煮してつか
ふ 長くして見事也

一海鼠畳 なまこ二枚にへぎ 背の方いぼを
そぎ取 まな板の上に紙一枚敷 其上にて
薄刃にて まくり 立に細引也 紙をしか
ざれば すべりまくりがたし

一疊鮑 鮑を洗 貝付の嶋より段々うすくま
くり 細引也十九 煎酒さしみ肴にも吉 わ
さび取合す へぎめに切れればやわらか也

一電豆腐 大きさ望次第 角に切てざるへ

入 桶に水を入 水の内にて そろくふ
り廻せば 角つぶれ丸く成也 やく時は細
ぐしにさして炙也 焼ずにも

一松露皮むき様 松露をざるへ入 杉の葉少
入て 水の中にてざるをふり廻し 洗へば
皮とれて 白く成也

一松茸皮むき様 笠のふちをゆびにてつまみ
上の方へそろくむけば 皮とるゝ也 く
きは親指にて石付の一方へなで候へば の
こらずむけ申也 塩松茸も如じ此むく也

一砂糖塩の事 魚鳥の塩するかはりに砂糖を
用ゆる也 鰐杯おろし身取て 砂糖にまぶ
せ置ば 極暑の節も 一日 二日生にても すじ
つ也 夕方 夜迄の用心には 砂糖を水に
たて 漬置てよし

一はららごほどき様 はららごにても すじ
子にても 半日程 引茶を水にてとき つ
け置 はしにてほどけば よく割るる也
くるみむき様 からくるみ 火に入やきて
口のあく時水へ 入候へば いよく口あ
く也 又四五日生にて水に漬置ても 口あ
く也

一岩茸洗様 岩たけ小桶へ入 灰をかけ熱湯
をかけ暫くをきて手にてもみ候へば 裏の
黒とれ申也 拓石付をつまみ切用ゆ

一かや渋皮取様 めしの取湯をかけ干て ほ
うろくにていり候へば はね上り皆とれ申

也

一餅草煮様 わらの灰をあくにたれ そのあ
くにて湯煮して 板の上にて摺木にてよく

たゞき筋を取 細くちぎり一餅につき合せ
る也 干置くには あくにて煮た儘にて水
へとらず たゞきちぎりて干置 米の粉を
引時一つに入て引也 もちにも粉にしてつ
入たるが吉

一煎じ茶煮様 何国の名茶にも 美濃くき長
少し加へてせんずれば 格別茶能成也 水
は水道水 川水 堀抜の水吉 中水はあし
し

一粧の仕様 米を洗ひ 冷し置 能むし 人
はだにさまし置 戸板に厚み一寸程にひろ
げ 其上に 豆がらを焼 其灰の白きをふ
るひにてうすくとふりかけ 其上へ筵
二枚も三枚もきせ置 あたたかみまいり
飯はぜ申時 むしろを取 少し花付候時
上を下へ打返し置候へば 能花付粧に成也
一はたき物の粉すゑざる様 しんちうの杓子
を入置ば すゑず

一酢漬の法 酢に塩を入 めうがせうがなど
漬置候へば そのまゝかび申也 からしの
粉を布に包入置ば いつ迄もかび不申候

一串貝煮様 湯煮する時 蒜麦粉のそばがら
を入煮一候へば 早く煮へ申す也

一辛み大根の法 大根は信州からみ大根と云

有 又ねずみ大根と云有 源田町大根問屋

にいつも有 手前にて 九月頃の霜あたら
ざる大根 家の内土蔵の土間などに土大根

のまゝ置 薄くわらなどをかけ置けば 正

二月三月迄も辛みうせず 春ははだな大根

の太きも吉 懃じて大根一夜ぬか漬にして

おろしたるも吉 又半日程日に干て おろ

したるも吉 又大根皮をむき 一夜か一日
か冷水に漬置おろしたるよし

無心殿伝 拙大根何大根にても 大根のあ
との方よりおろし 塩少入かき廻し 其上
を湯とうに熱湯を入暫く置 湯をあけそ
後へ入かき廻し出す也

一唐からし漬 とうからし一つを しその葉
にてまき こんぶにて結び 一二三日塩押し
て 天日に二三日干て 壺に入置也 又し
その葉二十枚斗重ね とうがらし 生姜
茗荷 など心にして巻 こんぶにて結び
塩押して かはかし 味噌漬 小口切にし
て 着にする也 押はつよく塩もからき方
よし

一晒唐からし 青とうがらし 辛きを 塩水
に漬 日に干候へば 白く成也 子供のほ
うづきをさらす如くさらす也 辛みうせず
出し 心と皮斗をきざみ 摺鉢にてよくよ
く摺 酒にてのべ 又醤油にてのべる法も
有 こして其酒を火にかけ煉つめる也 又
植木とうがらしを 青赤共にむしり 塩漬

にして置きざみても すりても吉 是は
ねらずに直に用ゆ 又青とうがらしを葉共
に細かにきざみ 二十一ウ 塩を交せ 塩押して
肴 菜にもよし

一 塩鳥塩出しの法 鳥を切水へ入 外の塩
少し入置けば 塩早く出る也 又のしを少
入置てもよく 早く出る也 又椿の葉を入
置ても吉 又麻がら一寸斗入置てもよし
又湯へ砂交りの土をもみ立 其内へ半時斗
入置ても 如何様の塩も出る也 又塩鳥毛

を引かはきたるまな板にて 水気なき包
丁にて作り 塩出しせずに入 塩からずし
て妙也 少も水氣あれば塩辛くして食われ
ず

一 塩物塩出し 青漬なすび さゝげ わらび
せんまいなど 赤かね鍋にて湯煮して 扱

水に漬たるが吉 急に出し候時は のし
砂土など入て吉

一 松茸塩出し 切形にして熱湯を入 手にて
さくともみしばり 湯へかへ暫く置て
つかふ 湯をかへ二へんもめば塩気なくな
れ共 匂ひうせる也 一へんもみ暫漬置た
るがよし

一 塩物塩出し 大根のしづり汁へ 塩物を三
十日斗漬置ば 塩氣残らず出る也 塩引な

どは 生の鮭のごとく成也 夏は二日斗に
て吉 からみとりかへたるがよ 二十三ウ

一千松茸 しいたけ 干榎茸生に仕様 二十二ウ 白水

に漬ふやかし 白水にて赤土をねり 石付
を植置候へば 生の如く成也 松茸は 米
の中へ二三日入れ置けば生に成也 食傷を
する物也と云へり

一 塩辛早ならし 何魚鳥にても 常の通り
塩を入 焼みそ一つたゝき入れば 冬にて
も七日八日にてなるゝ也

一 海鼠畳 作りて壺に入 上下へ柚子輪切に
して入置けば 三十日は損じ申さず也

森文次郎伝

一 湯豆腐 米三粒入れば 十六 かたまる事なし
葛少し入たるも吉 二十四オ 始中終火をたきやめ
ざる事也

一 水栗むき様 上皮を取 热湯に漬 息をこ
め 一包丁の内息をこめてむく也 包丁目
付かず 鑑栗 さんぎなども 湯に漬て切
れば切よし 水栗は料理人の手見せ 甚だ
秘事にする事也

一 御煎酒の法 酒八盃はしにてかき煮立候へ
ば 泡立候處へ火を入れ 泡消ゆるを度にし
てふきけし 醬油二盃 酢一盃入 さわさ
わと煮ておろす也

一 上げ鰯 八九月の鰯身取て作り 一切宛油
上にして壺に詰置けば 来年二三月頃迄置

一 塩鳥の法 鷦鷯 雉子作りて 紙にてご
まの油を少し引てぬり 盆へやき塩をけづ
り 裏表より付て 壺へ詰置也 最上の法

也

一 塩鳥の法 鳥をおろし ごまの油少引 お
ろしだへ塩を付く程付けてはたき おろ
しだを合せ ぬきたる羽に塩酒を打包
つとにしておく也

一 薄身の事 魚善惣かまぼこ同前也 魚をお
ろしこそげ取て よくく摺也 された
る時 二十一 まな板へ取 壱丁にてならし 筋を
さき細きはしにて取 いか 組び板の上に
て摺木にて能々たゝき入 摺合する也 酒
にて少しのべてよし 塩少し入る つみ入
大中小 うけ 流し望次第

一半弁 魚 長いもすりて等分 堅きはいも
控へやわらか成はいもを過す

一 しんじよ 吸物の所にくわし

一 煎酒へ水あめ少し入る事 伝也 辛子

酢に一 飯粒をすりいれる心なり 二十六オ

切形の事

一 鯛背切 二ノ汁也 腹をあけ 薄身を取一
文字に切也 何魚にてもつぼぬきは はら
文字に切也

一 简切と云は 腹をあけずつぼ抜にして
をあけずゑらにつけてわたをぬく也

一 鯛の毛切と云は こけをふかず わたを抜

ず 一文字に簡切にする也 吸物濃蕉也

一 すい切 包丁をねせて はすに切を云
一切 吸物 小魚物類 おろし身一文字

すい切にも
 一いかだ 集汁 濃蕉 鯛 はた白 ぼら抔
 長一寸五六分 はば五六分 厚さ三分斗

一さんぎは 四五分斗 四角に切也 長さ一寸四五分

一鰯切 横に渡し 立に作り塩鰯也 専ら薄身をとり最上とす

一大切形 鮭 鮯 鱗 蒸炙物切形也 おろして薄身をすき五六寸

一中切形 おろし身はばにてすい切 或は鰯切 小やき物也

一小の切形 酒の肴 小串物也

一膾差身切形

一重作り 鯛をおろし薄身をすき 上身をすき 革を引 立に渡し 尾の方より作り重るを云

一なげ作 卸身立に渡し 魚も筋違て包丁もねせて 一切れ宛重ねずに入れる也

一薄重ねせ おろしみ二寸五六分に横に渡し 鯛一切のごとく立に薄く作り 重ねて四五枚づつわけて あるへい盛にする也

一鯛の皮付 革を付して作り 白きあま革作身に残る様に作る也 は糸のごとく革残し作る也

一鯉細作り おろしみ立に包丁めを入れ 上より段々すき取也 子付也 子は腹をあけ取り出し よくよく湯煮して すいのふへ打あけ ふきんに包しほり もみ候へば

すい切にも

ぶくに成也 鯛 鮎 鰯の子同様也
精進物切形

一そぼろ せんろふ共に大こんのせん也

一さんぎ 一分四方一寸五分斗長さんぎは四寸斗

一丹尺 大根 牛房 うど

一いかだ 大中小有 大根 冬瓜 うど丹尺

の厚もの也

一わ切大根 丸むきめんを取

一鹿の爪 角むきにして 四つにわり小口切

一いてう大根 丸むき四つわりにして 内を取捨 小口切

一大いてう丸むき 一つわりにして 両わき取捨小口切

一丸いてう 細丸むき小口切

一丸いかだ 大根 冬瓜 うど大中小有 丸むきにする也

一さいのめ 大中小有 一つ盛は一寸四方

小さいのめは五りん四方 とうふは少ししめて切也

一すなご 小さいのめ さんぎをまぜたるを云

一みなと形 こんぶ 革牛房等の切形也

一くし形 なすびの切形也

一あられとうふ とうふ五分四方に切 ざる

へ入 桶に入そろく あり候へば 角

それで丸く成也 細串にさしやきても用ゆるなり

三十

一敷紙豆腐法 とふふ半丁布切に包 能しめ

て 摺鉢へ入 能摺 葛粉にして少しこよくなく摺合 美濃紙に包 湯煮して取上

紙をはなし 切形して用ゆ

一按魚 鯛 ひらめ 鰯 鱸 鰐 鮭 鮻

一当座するめ いかを洗 裏表へ塩を付

二日 日に干て焼き引き肴に用ゆ

一白魚捺様 六七月干白魚を一夜水に漬させうぶをならべ 土をかけ置 白水をかけ候へば 生しい草に成也 一日に二三度

白水をかけ申候 わらにてもよし

一生椎茸捺様 土間へ裏白の椎茸うへ上にせうぶをならべ 土をかけ置 白水をかけ候へば 生しい草に成也 一日に二三度

白水をかけ申候 わらにてもよし

一しそたでのほ捺様 春よりめをとめめをつみくすれば 六七月ほ出る也

一いか洗様 いかのかうをとらず 丸煮にして湯煮すれば いか殊外和らかに成也 其上を炙ても煮ても ことのほか和らか也

一初茸置様 あたら敷初茸を洗 さつと湯をかけくゞらせ 寒水五合 塩五合入せんじ置 つぼへ入 口ばかりして置也 柄植殿にては水三升 塩一升煎じ漬置

一酢大豆の法

梅漬へ黒豆をなまにて漬置

十二三日過候て取出 猪口へ水をため 着

に出す 十二三日前はなまぐさし 冬は廿

日も過て吉

一蛸和らか煮 蛸湯煮にぬかを入湯煮して
鍋を土間へおろし 水に成迄置 ぬかを洗
つかふ いぼ落ちずやわらか也

持野玉林伝

一とろ、あたゝめ様の事 握候とろゝ鍋へ入
枝かき一つにてかき廻しながら あたゝめ
候へば きれ申さず候

- 1 ④一二時 2 ④よく入れ 3 ④六十匁 4 ④ナシ
 5 ④ナシ 6 ④ナシ 7 ④加炭 8 ④辛酢 9 ④湯煮
 10 ④内 11 ④ナシ 12 ④ナシ 13 ④煎茶 14 ④串柿
 15 ④三月 16 ④ナシ 17 ④ナシ 18 ④形 19 ④ナシ
 20 ④薄身 21 ④角むき

黑白精味集八の校異

四季十二段

黑白精味集 九

夫料理は千変万化にして もよふの珍敷事
あげてつくすべからず 然りといへども 三
汁十一菜 三汁九菜と云別は 七五三 五々
三の料理成故 魚鳥模様共に古風然るべし

当世の料理好と云は 模様の珍敷を是として
料理の躰を失ふ事多し 三汁と云別は 膾と
いへば鯛 差身と云へば鯉 向詰と云へば鯛
二の汁と云へば鯛 鱈 生鱈 又魚も鮫鱈と
云へば本汁 鶴 鷹 青鷺と云へば一本汁
煎鳥と云へば鴨 烧鳥と云は雉子 ^{三十四オ}か様にさ
し定めたるものにして 鯛 鯉などは四季共
に不用しては 料理は出来ざるもの也 余は
あらまし四季をわけたり 模様は四季共に春
の賦の七五三を上とすべしかけ合会席など
と云へども 上の賦の魚鳥を主にして献立す
べし 或は下魚を中心に加へ 中を上へ加へ
一汁のぐを二汁に抜用ひ 二汁のぐを三汁に
抜用て 時の軽重にしたがひ組合すべし 古
風の模様を上として是は書集たり 凡献立は
五味五色を取一合 生物 煮物 炙物の釣合
を見合 主と成魚鳥をおかざる様に組合せ
味噌 醤油の釣合 酢 煎酒とぶりわけた
とへば軽き料理にて煎酒膾と云別は 酒の肴
に先酢の物を出す 如此の心に獻立すべし
此主の取合は 魚鳥の上中下 四季をあらま
しわけたる故 取合よろしからざる事も有也
生洲 生鳥 塩物等を取合する時は 四季共
に十分に出来る也 心を可付なり

貝焼	台引	和物	差躬	土器焼	杉の箱 濃蕉	煎物	膾	三汁一菜 本膳	春の賦 上三段
貝焼 わたいり	台引 やきつゝみこ	和物 うど丸むぎ 青あへむぎ	差躬 鯛細作子付 九年き鯛 わさび	土器焼 丹後鱈 三膳	杉の箱 濃蕉 木くいも わさび	煎物 玉子のせん わさび	膾 鯛革付 くりせん 防生がせん きんかん	三汁一菜 本膳	春の賦 上三段
鮓 いせゑび	向詰	吸物	ちよく煎酒	杉の箱 濃蕉	煎物 玉子のせん わさび	膾 鯛革付 くりせん 防生がせん きんかん	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳
貝焼 わたいり	引て	吸物 うすみそ 汁	ちよく煎酒 三十才	杉の箱 濃蕉 木くいも わさび	煎物 玉子のせん わさび	膾 鯛革付 くりせん 防生がせん きんかん	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳
取肴	肴	吸物 うすみそ 汁	ちよく煎酒 三十才	杉の箱 濃蕉 木くいも わさび	煎物 玉子のせん わさび	膾 鯛革付 くりせん 防生がせん きんかん	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳
取肴 こ田作の子 さんぶ 三十六ウ	肴 ねり	吸物 うすみそ 汁	ちよく煎酒 三十才	杉の箱 濃蕉 木くいも わさび	煎物 玉子のせん わさび	膾 鯛革付 くりせん 防生がせん きんかん	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳	三汁一菜 本膳

平皿 煮物	貝膾	台引 一汁五菜	炙物	和物	差躬	濃蕉	膾
わくす 半 さびた まり	かく薄 うるく い	あく薄 うるく い	せんば 煮	大甘鰯 ひあへき	わひかき せんくらげ	木革 のめ	さより うどほ うづき
かうの物 めし	汁	肴	吸物	汁	めし	かうの物	かうの物 めし
木竹の め子	ふわ火 とりあゆ	酒麁 わさびす 三十七	長包玉子 わさびす 三十七	小たひ	めし	汁	汁 ゆつねつ みいみ入

貝焼	青鮓膾	柿鮓	炙物	浸物	差躬	濃蕉	膾	差躬	炙物
玉子 みるく わい	赤魚 みつせん	鮭鹽引 たでり	ほだか かな頭 引	かよか らめの 子	ひらめ あさり さるふり	木長 あくら がくら ひ	やき さゝ せうが きんかん	わい白梅 さりうを	かけ鱈 せうが
かうの物 めし	汁	肴	肴	いり酒	二	香物 三十ハウ	さゝ き 大こん	さりあ かへのめ	さりあ かへのめ
生のり さく	やき白魚 さく	青鮓 いき 三十九	あわ雪 せん					さやまで 三十八	さやまで 三十八

差躬	濃蕉	青酢鱈	下魚三段	和物	炙物	貝膾	一汁五菜	大平皿
いい色 わさび せ	青牛房 さめり わ切	青身 さめり わ切	大むつ みせん かん	白う あへこ くしまり	大升 はみせ そに	赤貝 あさつせん きんかん	青田 あへ	むし ひらめ くづたまり
かうの物 めし	汁	肴	本	香物	引	香物	和物	引
生のり さく	から鮪 めう葉 さく	四十 一	四十 一	かか立 たたき	めし	火とり しきす 四十	青田 あへ	一一
				いか色付炙 したで玉子 しほ	汁	梅花 干ひ		
					肴	木のめ でんがく 湯で玉子 しほ		
					吸物	口塩 さらし おごら		

夏の賦 上三段

二汁七菜

煎鰯	冷煮物	煎酒膾	一汁五菜	台引	炙物	和物	差躬	煎鳥	膾
わさび	わさび溜り 四十才	丸玉子 うすくしこ わさびせん わらびのぼ くこ	鯉子付 さきゑび 岩りたけん わさびせん	か興津たき はなき	か大石鱈 塩鱈	青いあへ	初あら 辛いからつ 子りつけを鶏 酢酒を鶏	わくわんせん ばかりめいせん	枝青白鮎 豆まうめり切 そで
引て	香物	汁	肴	吸物	大肴	汁	青はこんへんぶん	かうの物	二
四十才	わらびのぼ くこ	先松たけし さくたく	車えび 色付やき	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	めし	汁
し	めし	汁	肴	吸物	大肴	汁	青はこんへんぶん	めし	汁
し	めし	先松たけし さくたく	車えび 色付やき	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	四十才	越後 小鹽牛房たけせん

差躬							差躬
	桜煎	膾	鮓	やき物	差躬	濃蕉	煎酒膾
引て	ゆたこ	枝梅酢	は小鰯うが	塩大 ぶりいご	かめじか酢	大鱈 わり山升切	ひきりんくらげ わさびさんき
二		鰯背越 がたけ					
	かうの物			引て			
汁	めし	汁	肴	肴	汁	肴	肴
中 あじくら		青小茄 さい 升子 わ切	み同海松 かいに貝炙	せたこ うがす	水はり牛房 こんにやく	火とりえい とふふ大き い一つ	かばやき たで酢
			四十六 オ	花ゆいか		四五十五 ウ	

炙物							炙物
	差躬	膾	鮓	煮物	かうの物	冷煮物	炙物
敷さ かつを	わ木瓜 いり酒	敷みそ やきなす びき鮪	長さ しそ	ためはす がいのこ から	やきひやし 大石持 冷酒かけ	湯引い さくら蛸 あかかのいせん	大うをせ
二		かうの物			引て		
吸物立	汁	めし	汁	肴	吸物	汁	肴
吸ぱ壺	ゆ革目鰯 引せ切		さなさ ん升き 青めうがのこ	たでき小鰯 めはぜ背越	やきあゆ	むきしじみ さなことうふ	おぼこすし たで六十六
			四十七 ウ		四十七 オ		

膾							膾
	三汁十一菜	浜焼	鮓	膾	蒸しいら	煮物	膾
かうの物	本膳	田鰯作 摺せうが	14 生魚	洗うがし皮 たぬいのそ がらし枝付	わさびたまり	わかなご	豆からし粉 生鰯草引
	四十九 オ						白鰯かまぼこ 山升みそ
汁							
吸口ねぎ 上置筋 わらひ付 草びくし 形	吸物	肴	汁	肴	吸物	汁	肴
	すまし めし	鹽湯て尺	13 青なす び青山升	あなごのかば やきこちざこ	むつ塩して 皮くじら うちわなす	やきはぜ しなすびくく	いわしの すしの

和物	蒸鯛	鳥濃蕉	膾	鍋引	貝焼	台引	向詰	和物	濃蕉	煎物	差躬	小わんでんぶ
もやしまめ	わさびたまり	やきとうふ	木くらげのせん	木くらげのせん	玉馬刀	小板魚重開	白蓮根	子持鰯山升	わさびけ	わさびけ	わさび	わさび
二	二汁七菜本	かうの物	15	みるくい しきしどくふ	引て	三膳	三膳	三膳	三膳	三膳	二膳	二膳
山かけ	めし	汁	取看	すまし	吸物	汁	青とろり	青とろり	青とろり	汁	汁	飯
水こせほんうせんくん	きじ	いろ山升りこたぎなぶけ	山あらわせ	山あらわせ	伊勢海老つゝ切	山あらわせ	山あらわせ	山あらわせ	山あらわせ	岩たいおろしみ	岩たいおろしみ	岩たいおろしみ

濃蕉	膾	中魚三段	二汁七菜本	かうの物	汁	肴	肴	煮物	炙物	煎鳥	膾	台引	海栗貝焼	炙物
岩くわけい	たはらぼ	青柚葉付	たはらぼ子	たはらぼ	青柚葉付	たはらぼ								
二	かうの物	五士オ	かうの物	かうの物	めし									
かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物
五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ

炙浸	膾	焼物	和物	差躬	せんば炙	かうの物	膾	二汁五菜本	差躬	炙物	和物	貝焼
茂魚	からしなれた	かけ塩	青なし	からし酢	赤貝せんば	木くらげのせん	はらはら	はらはら	はらはら	はらはら	はらはら	はらはら
引て	かうの物	引て	青あへ	からし酢	かきみ	せんば	せんば	せんば	せんば	せんば	せんば	せんば
かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物	かうの物
五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ	五士オ

煮物	貝焼	炙物	台引
やきはや 茄子	さるぼう 土かぶり茸	こんにやく 小鰹色付炙	やまびこ 岩たけし
やまびこ 岩たけし	玉子	やまびこ 岩たけし	やまびこ 岩たけし
料理かまぼこ やき鳥しごき	鮭	鮭	鮭
岩たけし	鮭	鮭	鮭
引詰	向詰	差躬	濃蕉
引て 六才	鰯煮	ふたちゃんわん 鯉なげ作子付	粕煮
さき麩	わいこめん わいびん ちよく煎酒	ちよく このわた	さき麩
肴	吸物	汁	肴
貝の柱 せうがす	貝吸物 貝の柱 せうがす	汁	肴
しそのアスパラ 手水のアスパラ	吸物	汁	肴
五十 五	三の膳	二の膳	三十 三
五 五	大蒸しめんじんへんしんこ	敷くず 当座あんこ	杉箱
五 五	わいこめん わいびん ちよく煎酒	わい わい わい	差躬
五 五	ふりこけ わいこめん わいびん ちよく煎酒	わい わい わい	向詰
五 五	引て 六才	引て 六才	引詰
五 五	引詰	引詰	引詰

せんば ひらめかき身作り身	差躬 長重ねひらめ おごるへい盛	差躬 すまし 汁 半升
赤貝せん せりさく／＼	かけ塩 小鮮一献煮	蒸鱻 一塩當 わさび
湯引鰹 くすび	主差身 火当かつを 青みつかん	肴 かせんそう 茂平め おろし干 たるもの也
わさび くすまいり	摺身 ためうがつのこ	肴 かせんそう 茂平め おろし干 たるもの也
煎物 玉子 むかご	下魚中 小川たゝき 生醤油からみ 又ねぎみそ	肴 かせんそう 茂平め おろし干 たるもの也
鰹 作り共に かやく	差躬 湯引かつを むしりて 大明に湯はつて 中開大つあじ付で 葺からしみそて	鰹 火当かつを 薄みそ
八寸 肴 みそ	沖炙鰹 湯引かつを むしりて 掛け塩 摺せうが	鰹 小初草 さく／＼
花鰹ねぎ とうがらし 青柚七味 とうがらし 七十七ぞ	肴 玉子 みそ	鰹 色山升 なんばん煮
細作にして なんばん煮 塩梅 とうからし	肴 玉子 みそ	鰹 つぼ皿 長せり 當座鮓
青柚 とうがらし 七十七ぞ	肴 玉子 みそ	鰹 湯酢みそ 油上かつを
	肴 玉子 みそ	鰹 あちやらづけ へがしぬき
	肴 玉子 みそ	鰹 あちやらづけ へがしぬき

近目	主差身 膚 摺身中也	魚中也 鯉の 前に出る則は中の上也	三四月
鱗	差身	汁	肴
	煮物	目近飯	肴
炙物	色付	目近飯	肴
煮物	凡鰹の通に用	七十七セウ	肴
赤鱈	主濃蕉 中の上 摺身下 四季用		肴
酒浸	赤ゑい 生干 塩鳥し よりふし	七十七セウ	肴
煎物	赤ゑい 骨抜 きもい とうふ		肴
濃蕉	赤ゑい 引て 塩盛 わさび せん		肴
煮物	すまし 汁		肴
炙物	わ袖		肴
炙浸	赤ゑい 半		肴
茂魚	かさご并用 中 主なし 冬春多一		肴
	摺身下かたし 半弁吉		肴
茂魚	かさご		肴
色付	茂魚おろしみ		肴
にもの	かさご		肴
葛溜り弁	はん弁		肴
炙物	すまし 汁		肴
炙浸	ふくさ		肴
	と加革むき 岩升け		肴
	と州入 革山升け		肴
茂魚	かさご并用 中 主なし 冬春多一		肴
	摺身下かたし 半弁吉		肴
茂魚	かさご		肴
色付	茂魚おろしみ		肴
にもの	かさご		肴
葛溜り弁	はん弁		肴
汁	すまし		肴
	ふくさ		肴
	と加革むき 岩升け		肴
	と州入 革山升け		肴

沙魚	下の中	下の上也	かいす并同	四季に有 <small>ハナニウ</small>
膾	下の中	夏多し	膾魚	下の上
濃蕉	下の上	膾魚	下の上	
燒浸	夏多し	膾魚	下の上	
炙物	膾魚	下の上		
吸物	膾魚	下の上		
看	膾魚	下の上		
汁	膾魚	下の上		
沙魚	膾魚	下の上		
膾	膾魚	下の上		

炙物	生鯨	塩鯨	石焼鯨并同	下の中
差躬	前菜	かさいな ゆくじらみかわ	かさいな ゆくじらみかわ	かさいな ゆくじらみかわ
煮物	差躬	湯引くじら 唐かけぎし 湯からし酢みそ	湯引くじら 唐かけぎし 湯からし酢みそ	湯引くじら 唐かけぎし 湯からし酢みそ
和物	和物	とうからしみそ	とうからしみそ	とうからしみそ
大板	成也	交物多き程よし	交物多き程よし	交物多き程よし
に肴	差躬	下の上也	下の上也	下の上也
大板	煎物	下の中	下の中	下の中
まぐろ	に肴	共云	共云	共云
膾	大板	摺身に上也	摺身に上也	摺身に上也
まぐろ	まぐろ	まぐろ	まぐろ	まぐろ
さしみ	さしみ	さしみ	さしみ	さしみ
うすめうど	うすめうど	うすめうど	うすめうど	うすめうど
年ば	年ば	年ば	年ば	年ば
汁	吸物	吸物	吸物	吸物
ふくさ	ゆ革丸	ゆ革丸	ゆ革丸	ゆ革丸
牛房	牛房	牛房	牛房	牛房
看	看	看	看	看
まぐろ	まぐろ	まぐろ	まぐろ	まぐろ
いりやか	いりやか	いりやか	いりやか	いりやか
りやか	りやか	りやか	りやか	りやか
大こん	大こん	大こん	大こん	大こん
たど	たど	たど	たど	たど
かと	かと	かと	かと	かと
たでほ	たでほ	たでほ	たでほ	たでほ
はやさこ	はやさこ	はやさこ	はやさこ	はやさこ
炙物	吸物	炙物	吸物	炙物
はさい	はさい	はさい	はさい	はさい
鰯細作	鰯細作	鰯細作	鰯細作	鰯細作
わいさび	わいさび	わいさび	わいさび	わいさび
鰯	鰯	鰯	鰯	鰯
はやい	はやい	はやい	はやい	はやい
年ば	年ば	年ば	年ば	年ば

河豚	眞ふぐ赤	黒虎鰻	鮫鰻	塩さい
膾	色赤色上 眞ふぐ赤	黒虎鰻	鮫鰻	塩して一 赤味増薄
かうの物	みつかんわ切	吸物	吸物	吸物
濃蕉	ぬなか漬	肴	肴	肴
かうの物	ぬなか漬	肴	肴	肴
終	こはだ	主膾さし身	肴	肴
差躬	このしろ皮引 やき頭 やきんせん	吸物	塩さい皮むき頭取	塩して一 ぬかみそ
炙浸終	りやく立な わさび	肴	肴	肴
冬物終わた持	行せうがのせん 玉ひるの玉	肴	肴	肴
（黑白精味集十の校異）	唐辛子みそ付て	肴	肴	肴
1 煎物ノ内容ヲ誤記	又唐からしみそ付て	肴	肴	肴
2 鮭ト誤記	塩やき生醤油かけて	肴	肴	肴
3 蛤ト誤記	又唐からしみそ付て	肴	肴	肴

黑白精味集 十一

芝海老 中の下也 一色料理 戸の名物也 舟ゑび四季有江 下 専秋冬 川

季有 上也	煎酒膾	冷煮物
九十一才	さきゑび 小腹 叠加 わさびさ んぎ	むきゑび尾付 うちめ かきわらび
九十二才	あびあらいの 炎あらいたけ豆ふ よせな細引 めうど	ふくさ 汁
九十三才	海老のさい さきゑび ねぎさく 大こんさいのめ 玉子のせん	ゑび革むき 山升みそ ちに醤油やき きす色付
九十四才	凡伊勢ゑび	肴
九十五才	夏子有間不用	肴
九十六才	車海老	肴
九十七才	冷煮物	吸物
九十八才	筍寒 花ゑび	肴
九十九才	組炙	肴
一百才	車海老開塩 ぼらの切め色付	肴
一百零一才	鮑 上也 四季に有	肴

鶴
鳥の類
主汗 万事に遣れ候得共遣ざる事礼也
秋渡り春の始に帰る 渡りの間少く早く
帰る也

班鷹	上也	主汁	渡鳥也	生鳥有	菱喰白
鷹金	犬鷹皆中也	鷹薄作	うり酢三へんかけ	きんかんがん	百オ
			くどせのせんがん	牛生房いのたけ	大がんてう
			めうどたけ	めうどたけ	あつまし
煎鳥	煎鳥	鷹飯	鷹飯	吸物	吸物
煎鳥	鷹飯	肴	肴	ねがん	ねがん
鷹飯	鷹飯	あた茶わん	すまし	ももけん	ももけん
肴	肴	火取肴	火取肴	あつき	あつき
火取肴	火取肴	ももげり	ゆいりやき	ねがん	ねがん
火取肴	火取肴	ももげり	ゆいりやき	ねがん	ねがん
大煮物	大煮物	大大切形	大大切形	鷹細わた	鷹細わた
大煮物	大煮物	大大切形	大大切形	ももけん	ももけん
大煮物	大煮物	大大切形	大大切形	あつき	あつき
大煮物	大煮物	大大切形	大大切形	あつき	あつき
凡用方鷹に順ず	二汁	大とろ鷹	大とろ鷹	鷹細わた	鷹細わた
凡用方鷹に順ず	二汁	大とろ鷹	大とろ鷹	ももけん	ももけん
凡用方鷹に順ず	二汁	大とろ鷹	大とろ鷹	あつき	あつき
凡用方鷹に順ず	二汁	大とろ鷹	大とろ鷹	あつき	あつき
真鴨	上也	主煎鳥	渡り鳥	生鳥有	菱喰白
真鴨	上也	主煎鳥	渡り鳥	生鳥有	菱喰白
尾永	小鴨	赤頭	皆中也	着	着
尾永	小鴨	赤頭	皆中也	着	着
尾永	小鴨	赤頭	皆中也	着	着
尾永	小鴨	赤頭	皆中也	着	着

生革膾	革鴨	ももげ
濃蕉	わ 松たみびけ鴨	大こんせん
煎鳥	か 松長芋もくらげ	くりせうが
鳥かまぼこ	か 鳥かまぼこ	切九年ば
じぶ鳥	鴨 汁	ふくさ
ひかど	わさび 汁	汁
玉子入ればとち煮 <small>へい</small>	玉子白み	小鴨骨抜き入 つつけ
鳥餅	鴨 摺身	牛蒡せん
ふくさ	ねぎさくさいく	水こんにゃくせん
ふくさ	わさび	
吸物	ふくさ	肴
ふくさ	黒鴨下み也こん	火取ももげ
吸物	牛房さんぎ	鴨
吸物	吸口ねぎ	いうかどの
吸物	吸口ひるの葉	百才
吸物	口煮雑鴨	よめな

やき鳥	きじ
蒸雉子	きじ
差身	さききじ
せんば煮	さききじ 梅あら わさび
蒸雉子飯	さききじ 引さき すまし 汁
差身	さききじ いり酒 わさび
大煮物	きじ 木くわい うどんこ 百二十九
鳥かまぼこ	きじ 塩松茸引き 玉子半弁引き 岩茸 數ごまみそ
煎鳥	きじ ふくさ 青まめ 青まめ
炙鳥	きじ 青山升みそ
鷺下	きじ 主炙鳥
鷺飯	きじ 青山升みそ
肴	きじ ごぼうはす さつ葉 青山升みそ
汁	きじ ごぼうはす さつ葉 青山升みそ
上也	きじ 白
やくなき	きじ 中也
上也	きじ 四季に用
やくなき	きじ 中也
渡り鳥	きじ 生鳥有し
吸物	きじ おののみそ わり山升
肴	きじ 春きく
肴	きじ 春きく

鶴	水	煎鳥	煎鳥
主 炙鳥 上也 四季に用	パン	上也 生鳥有 夏四五月専ら用 大鶴	あしかかも 水こんにゃく 漬松茸 わさび
高盛也	中	中 并同	すまし 汁
鳴羽盛	并	并同	あしきがも ふき長せんけ 竹の子長せんけ 青山升
炙鳥 いろ付	煎鳥	煎鳥	あしきかも ふき山升
長いも 長いも	鶴	鶴	あしきかも 青なすび
糸のき 茅	鶴	鶴	百四オ
汁	鶴	鶴	百四オ
小はなすび 小はなすび	胸 黒	胸 黒	百四オ
牛房 つけ牛房	あい 黒	あい 黒	百四ウ
つけ牛房	ぼとしづぎ	ぼとしづぎ	百四ウ
吸物	鶴	鶴	百四ウ
ごぼうせん	夏有	夏有	百四ウ
松茸	濱鶴	濱鶴	百四ウ
しづぎ	上也	上也	百四ウ
すまし	主羽盛	主羽盛	百四ウ
すまし	秋早く渡る	秋早く渡る	百四ウ
余は秋より冬	胸 黑	胸 黑	百四ウ
田しづぎ	こしづぎ	こしづぎ	百四ウ
鳴	うば鳴	うば鳴	百四ウ
鶴	羽まだら	羽まだら	百四ウ
炙鳥	そり足高皆中也	そり足高皆中也	百四ウ

平膾	雲雀	上也	專ら夏	ねり雲雀七月
煎鳥	煎鳥	中也	夏專也	雲雀たたき さくさくな のめ
炙鳥	煎鳥	也冬	四五月盛	ひばり骨共に さくさくな のめ
雉子鳩	煎鳥	さくつく 初わふるふな	水札中	ひばり骨共に さくさくな のめ
せんば はと 骨たたき	汁	ふくさ	かけ爪残す	すまし うすみそ
皮引下也	炙鳥	めか松けり うい笠斗 りなり	青山升めじ	吸物
中也	煎鳥	ごなく ごぼううびな	煎鳥	ふくさ
主雜水	煎鳥	ご山升めじ	木長けり くいり らげ	かけ爪身
山鳩中味ひ吉	汁	ふくさ	木長けり くいり らげ	かけ爪身
土鳩	炙鳥	くいな	ふくさ	かけ爪身
ふくさ	雉子鳩	くいな	ふくさ	かけ爪身
ふくさ	せんば はと 骨たたき	くいな	ふくさ	かけ爪身

大平皿に物	玉子子草入てぬき	鳩ほねでぬき	五分ねぎたきて	鳩雑水
やき鳥	玉子草入てぬき	鳩	五分ねぎたきて	鳩
煎鳥	玉子草入てぬき	鳩	五分ねぎたきて	鳩
白鳥 中也	冬	白鳥 長さんぎ わきびすみそ ふくさ 汁	白鳥 漢めうど せりめじ すまし	白鳥 生椎茸 ふくさ 吸物
差身	白鳥 湯引白鳥 わきびすみそ わさび	白鳥 水塩の白鳥 せりめじ 白鳥 看	白鳥 白鳥 めうど すまし	白鳥 白鳥 ふくさ 吸物
猪煮	白鳥 汁	白鳥 白鳥 せりめじ 白鳥 看	白鳥 白鳥 めうど すまし	白鳥 白鳥 ふくさ 吸物
小鳥 中也 専ら冬	鶏上也	主炙鳥 ひよ鳥 しるい	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
小鳥 滷	かわちひしほ	むく鳥 桤鳥類中也	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
小鳥 濃蕉	小鳥たたき入て やきとうふ	炙鳥 煎鳥	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
小鳥 雜水	小鳥たたき 小こん干葉き	汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
炙小鳥	開きて	小皿 看	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
深山鳥 下の上也	下也	真鶏に順ず 常に真鶏と云内 に鴨鶏多し 白鶏 鶏共に味ひは吉 土臭し下也 皮を引腸に手を不付取 ぎ料理する也	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
鳥 汁にもよし	煎	一鶩南蛮煮 毛を引わたを取 豚の油引て 丸煮にして とくと炙てむしり 時の妻 を入れ 蒸鳥の如く仕立たるもの也	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁
一常の鳥 臌腑にさわらざる様に身皮を引 作り 尾鶩の油皮にていりて 其後を煎	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁	鶏 鶏 のつぺい ねぎ白み 皮牛房 汁

子下也 土臭し	吸口 姬玉子	玉子酒
	味噌油仕立者	海粟仕立
玉子貝炙	湯で玉子	玉子飯
にもの肴	包玉子	くわし玉子
玉子とぢ	色々同	素麵
肴	花玉子	肴
白身ふわふわ	丸玉子	玉子のすし
色々に用	揚げ卵でんがく	あわ雪
むし玉子鳴にも	うに玉子	肴
ふのやき玉子	玉子でんがく	こはま玉子
水引にも	山吹玉子	上置
金銀玉子	浮玉子	吸口
吸口肴	百十 ^{タメ}	うみ
つと玉子	生玉子	いり酒 酢せうゆ 大こんか
卯切	同	
摺身に入る		
砂糖のあかを取		
かくてら		
かるめる惚じてくわしに入る		
右の外いろいろ遣ひ方あるべし		
百十 ^{タメ}		
塩物干物の類		
塩鳥 鶴 鳴 鷹 雲雀 上也	雉子 山鳴	
白鳥中也 主汁専ら夏用	塩鴨越後最	
上也 江戸に賣売有		
手塩皿		
塩鳥		

冷煮物	岩鳴貝 ぎんなん みつばせり	肴鹽辛	肴水貝	肴水貝	肴水貝	肴水貝	肴水貝
和物	くしかい白あへ	肴	くしかい煮しめ	肴	柳かつを	肴	肴
熨斗揉	切熨斗	鮑	榮螺有	鮑上	めさし	竹鳴貝	竹鳴貝
和物	のし	經のし	一くみあゆに物	一白魚めざし	一色付炙	一しめ貝	一しめ貝
吸物	白あへ	白瓜もみて	一吸物付炙	一吸物付炙	一物汁	あわびわた	あわびわた
取肴	切縮のし	盛合	一若鷺同断	一其儘吸物	一	一	一
取肴	一	一	一	一	一	一	一
肉食の類	一	一	一	一	一	一	一
一 總て四足の類鹿臭して惡し 料理にて臭き なし 腸腑に手を不付 肉をそぎ取作りて 冷水にて晒し候得ば水血の如く成也 幾篇 も水を替 水のすむ迄水をかえ 能水氣を 取 冷酒かけ置候へば 三十日はもち申也 兎下鳥の臭皆如此してよし	一	一	一	一	一	一	一
一 專ら寒中に用 十月より十一月十二月迄用	一	一	一	一	一	一	一

鹿 女鹿 若鹿 一歳上也		肴
差身	鹿湯引て ねぎみそ	鹿 ふくさ 汁
煮物	鹿 ねぎか ごとし	白煮四五月 すまし 一塩の鹿 めうが なすび
煎鹿	じぶ鳥の か	着 めうが のこ
煎物	生ねぎ とうがらし 酢みそ	味噌漬の鹿 やきて 鹿みそ 百二十
煎猪	湯煮猪 とうがらし わさび	肴
差身	大こんさ 牛房 肉同革 ふくさ 白煮 汁	鹿 ふくさ 汁
猪	猪 ささがき 白煮 汁	肴
瓜坊主小猪也	猪 ささがき 白煮 汁	肴
煎猪	寒塩猪 へがしねぎ にく	肴
煎物	茄子 ささがき 牛房 ゆ	肴
煎物	猪 ささがき 白煮 汁	肴
煎猪	山升みそ 色付 いろやき猪 百二十	肴
差身	毛焼 して わらにて 得とすり	肴
猪	其後小口切より薄く	肴
瓜坊主小猪也	一八人持杯云大猪皮一寸余も有	肴

差身	皮を賞味する也 毛焼してわらにて能摺 小口より作り用 肉も用	豚	皮を賞味する也 毛焼してわらにて能摺 小口より作り用 肉も用	狸	汁	煮物	差躬	汁	煮物	差狐	汁	煮物	カモシカ	カモシカ	一猪寒晒	寒中に身の肉湯煮して 一夜外 にて晒 又又湯煮して一夜さらし 三日 程さらす也 事の外軽して能もの也	切汁	煎猪杯に用 尤背通の皮厚し
湯引酢	同革からし酢	湯引酢	皮牛房	つかの瓜大こんく	汁	なかも鹿	にんにく酢みそ	汁	かも鹿	めせんうどふ	汁	かも鹿	かも鹿	かも鹿	四五月ふき	わらび 竹入味噌 汁にして上也 尤一夜塩出しだる也	煎猪	煎猪杯に用 尤背通の皮厚し
大いぶつ房	大いぶつ房	大いぶつ房	牛房	大いぶつ房	汁	うどんの丹尺	ごくつね ねぎ吸口	看	かも鹿	かも鹿	看	かも鹿	かも鹿	かも鹿	四五月	わらび 竹入味噌 汁にして上也 尤一夜塩出しだる也	煎猪	煎猪杯に用 尤背通の皮厚し
吸物	すまし	吸物	ぶた	吸物	すまし	煮物	なかも鹿	にんにく酢みそ	煮物	なかも鹿	めせんうどふ	煮物	なかも鹿	かも鹿	四五月	わらび 竹入味噌 汁にして上也 尤一夜塩出しだる也	煎猪	煎猪杯に用 尤背通の皮厚し
ぶた																		

牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物	牛	煮物
蛇膾	いりやき	牛	ねぎ																
蛇膾	山越	野牛	山升																
蛙	柳の虫	牛餅	牛房																
臭木の虫	百虫	雜煮にうしを入たるもの也																	
臭木の虫	百虫	百虫	百虫																
看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看	看
赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙	赤蛙革引色付炙
百十六才																			

於江戸用る魚物并所々の名物出所

一前の魚 金川浦より鎌倉沖 三浦三崎 本
塗 走水 鴨居右を前の魚と云 第一番也

尤芝浦上也 右の内三段在り かつほ生
第一番也 二間四方も有之ふごに入 二

三日海へ生置たる魚也 野じめ第二番也
魚のもちよろし 生洲第三番也 魚やせて

風味も次也 海の内へ州を立生置魚也 押
送り岡着也

一伊豆浦 热海 あじろよりぬまづ辺まで押
送り岡着山越と云 中の上也 前の魚の次
也

小田原よりあじろ辺一夜の舟路は年中廻
る也 山越は三月中旬迄也

一房州上総ならば中嶋 大堀 牛込 ごい
青柳 八幡辺の魚年中多し 味ひ山越
の次也

一水戸 鹿嶋 兆子 小瀧 風により廻よし
小瀧鯛多し 大味也

貝を喰故か 無袋にばか貝多し

一ふ川鮭鱈上々也 水戸廻り迄有 不宜

一芝浦鰯 中ふくら 鰯 芝海老
一深川鰯 丸かきと云 鰯 深川 うなぎと云
へ共 三つまた四つ手の魚也 鰯は千手よ
り三つまたの間よし 色浅黄とてあい串に
て口細き鰯也

江戸前名物

一芝浦鰯 中ふくら 鰯 芝海老
一深川鰯 丸かきと云 鰯 深川 うなぎと云
へ共 三つまた四つ手の魚也 鰯は千手よ
り三つまたの間よし 色浅黄とてあい串に
て口細き鰯也

一千手二合半 鮎平鮎色白し 鮎おく白
魚皆千手より三つ又百二十セウまで 川筋の鯉上
なり

一鯉方々より来るといへ共 利根川最上也
忍館林 大浪の鯉上之由 本庄成平 峴
大しじみ也

下魚菜也 惡所摺身也等皆用ゆ

一二ベクチ 石持の大き成也 ニベといへ共
石なぎ炭焼をニベと云商也

一石鯛 四五月盛

一石鯛 黒鯛のこけのこまか成物也

一平まさ 大魚也 色々に用 摺身によし

一ビン永 目近の鰐長き物也

一伊勢鯉 めなだと云 中國にて味鯉と云百十七
ぼらの如く

一め鯛 まと鯛と云 一かん鯛 一こせう鯛

一もふし鯛 一だつ 沖さより共

一海鯉 一川鮎摺身によし 一太刀の魚一
鮫の類

一似り 一小魚たなご あなご もろあじ

□□しゆす魚とも たかべ 飛魚 さんま
青かます 海鰶 ぎす 一とうへい か
どの如く黒き魚也 草はぎ 茄子ざこ 鮪

ざこ かますざこ はぜざこ 海老ざこ
一鮫 かすざめ とんほ共 鮫の上也 摺身

上々 おくせい鮫権平共いふ 猫鮫 ふか
大しじみ也

鮫 棒鮫皆摺身によし しもくさめ 角鮫

鰐鮫 星鮫 そとわ鮫 てんがい共 鯉鮫

一貝の類 とり貝 つべた 兆子蠣 ほたて
貝の身なり 大丸がきと口のひだ一重なり

京 大坂 明石邊の魚

一飯蛸 まな鰐 鰐魚ハモ 鮎ハマチ 明石名物 赤鼻ヒズナ 夏差身ハマチ 赤めば
る 明石名物 赤鼻ヒズナ 大ころヒズナ 赤鮭ヒツザケ のごとし

湖水魚

一雨の魚 鮎の身シシタ 鮎ハマチ もろこ わたか 白鱈
赤はら 鯉 鮎ハマチ 鰐イサザ 小魚 小

駿州珍魚

一みのかさご 岡赤魚 甲海鰐 金山しいら
也

諸国銘物

一若狭 鼻おれ小鯛 一丹後鰐 粟田入海に
て交着の中に有 常の寄鰐の事にはあらず
名物也 一伊預のうは嶋鰐 一因幡蠣

大かき也 夏有 一垂魚 長崎 一とび魚
西国に多し かまぼこ吉 一とび魚

藝州珍魚 いた うぐひの類は三尺迄有
差身 鮓 粕漬 濱戸貝 いそくひと云
ほやのごとくか 大貝 みるくいの如し
少しき也 一鯉瀬宇治丸 一鯉鮎淀 一江州

鮎魚 主摺身也

鮎 膾 煙革 烧革切て 时の妻ハマチ
煮物 半弁まぜ物なし 大こんせん
花青 ゆ 半弁まぜ物なし あへて
膾 花青 ゆ 半弁まぜ物なし
大坂小板かまぼこ

鮎魚 主粕漬 万事に用重くして不宜 摺
身に吉

膾 花青 ゆ まな鰐 烹物も なしだけ
煮物 葛溜りわさび 半弁まぜ物なし
花青 ゆ まな鰐 烹物も なしだけ
膾 花青 ゆ まな鰐 烹物も なしだけ
汁 すまし まな鰐 まな鰐 まな鰐
炙物 又切め夜みそ漬てもな鰐 と岩だけ
濃蕉 まな鰐 木くらげ まな鰐
灸物 切め夜みそ漬てもな鰐 まな鰐
膾 まな鰐 木くらげ まな鰐
差身 まな鰐 いせうがし酢 酢酢
蒸鮎魚 いせうがし酢 酢酢
蒸鮎魚 くず溜り まな鰐

飯^{マチ}

明石にては夏差身上にする也 大坂にて
は下魚也 まぐろの味のせし形は江戸の
生鮒也 塩にして鮎鮒と云

膾

はまんせん
大こんせん
くくり
みせうが
みつかん

煎菜

はまち
水な
ゆまち

炙物

はまち
つけ
はまち
きり

汁

はまち作
すすき
ねぎ
いり
はまち
からし
百三十
オ

肴

はまち
差身
はまち
酢

参考文献

- (1) 松下幸子・吉川誠次・山下光雄 「古典料理の研究」
(一三) 千葉大学教育学部研究紀要 第三六巻 第二部
二部 昭和六三年
- (2) 吉川誠次 『日本料理秘伝集成』 第七巻 同朋舎出
版 昭和六〇年
- (3) 川上行藏他 『料理文献解題』 柴田書店 昭和五
十三年

謝辞

御助言いただいた川上行藏先生、複写およ
翻刻に便宜をはかつていただいた岡山大学
附属図書館、東北大学附属図書館に、深く
感謝いたします。