

# 中世の料理書の研究

— 今古調味集について — (1)

江後 迪子  
山下 光雄\*

\* 慶応大学スポーツ医学研究センター

## 一 まえがき

わが国の料理書の多くは、江戸時代に集中し、版本または写本として現代に伝えられている。明治中頃よりこれらの本の翻字が行われ、とくに近年の地方史ブームは新しい料理書の発見のきっかけを作った。これを契機に版本、写本の料理書の多くが翻字され、多くの人々がその内容を知ることができるようになった。しかし、日本料理は中世に大成されたといわれながら、これらを知る資料は群書類従などの散見できる十種程と大変少ない。

今回、中世の料理書の研究を試みたのは、古典料理の研究に欠くことのできない分野であり、これまでの研究も少ないことにある。中世の料理書を翻字することで、これまで目につれることの少ない江戸前の料理書を多くの人々に知らしめると同時に、乏しい中世の料理資料を補いこの分野の研究の発展に寄与することを目的とした。また、翻字することで若い人々が新しい食文化にふれ、関心を抱いてくれることへの期待もある。

## 二 本書の特色

本書は、東京都立中央図書館「加賀文庫」所蔵の一冊（一四四丁）の手写本である。本の大きさは縦二十三センチ、横十六・五センチであり、現在のところ他に同書名の架蔵はみられない。

丁数全一四七、目次二六丁、本文一二一丁からなる。江戸期の写本で、原奥書に天正八年庚辰（一五八〇） 信州山家住人 折井内近助 入道源祐閑とあるが、その人物については今後の研究にゆだねたい。筆跡は江戸期のものであり、これに朱書きで追加や書き入れがある。また、最後に付された七五三などの式次第の書は手が異なるようである。

これまで知られている中世の料理書で作り方などを記すものは少なかったが、本書は目次内容からみても菓子、酒、調味料、飯、湯、油、卵、豆腐、鯛、味噌、和物、漬物、焼物、煮物などに区分し、さらにこれを六百項目近くに分け調理法などを記している。これらの調理法などが江戸時代の料理書に与えた影響なども今後検討する必要があると考えている。本書の翻字は紙面の関係で第一報を江後が担当し、第二報を豊後が担当しこれは広島文教女子大紀要（30巻）に、第三報を橋爪が担当しこれは香蘭女子短大紀要（38巻）に掲載し完結する予定である。

### 菓子名酒の事

#### 安留平糖

氷砂糖八拾匁白砂糖廿匁右二色を煮し 砂糖のあく浮上り夫をさじ にて取能右をあく取其附毛ずいのうにて漉し又炭火にて煮詰段々と 詰り泡立其泡細に立つなり 尤煮詰内はかき廻しては熱しておりくふちをそろく廻すすべし 能詰たる様に見へし時楊枝の様なる

協力者 豊後孝江 広島文教女子大学 橋爪伸子 香蘭女子短期大学

物に付け水に入るなばかたま りおれるなり 其時外の焼鍋へ能油を引火に掛あたたため其鍋を水に漬置 右に煮詰たる砂糖を明け暫く冷し上かわき時又かへし候へは中かたまらぬ ゆへ中より砂糖だら／＼と落なり 夫を又交返し能々かたまりし時分手の内 に少し胡麻の油を引右の砂糖を能引返し拵様作 意次第 夏は随分 能く練方宣し

(砂糖あくの取様)

(砂糖と水と能程入て 煮る返し桶鉢の類に 明け真中へ玉子を打割 入るなり あく浮上り玉子 共に上る夫をすくひ取拾べし

○精進是山芋を入て宣し)

餅の粉五合水にて能とき糊の様に煮砂糖四百七拾匁入交ぜ地黄煎二百 五拾匁入れ能き炭火にて練詰宜きと思ふ時分箱へ温鈍の粉を敷其上へ明て宣し 但し黒砂糖水にてとき尤布にて漉して煎ずべし 玉子少し 入るも宣し 右の加減水積りの所□ 出すべし

(黄粟饅頭)

(新小豆よく煮 漉あんにして 随分よく絞り胡摩をいりて 入鍋に胡摩の油を引右 のあんを煎るなり □いりにくきものなり ほうときらずも煎たるごとくにしておろし冷して 大白砂糖 生砂糖にてこねてあんへ入しめり にて常の あんの如にしつとりとなる様にすべし 上々のうんどん粉をそばのかげんにこね 右のあんを入て包 常の 饅頭の形にしてかすていらの 鍋に入て上にて火蓋をして焼 扱ほいろにかけるなり 但しこの火かげんむつかしき たびたび手をざれにしれ かつし但しまんちうの皮花ぼうろのことくなるなり 小口□たり 夏の日 百日置ともすえることなし

同求肥

餅の粉一升葛少し入水にて練上々の蕨粉三合程練り合中大白に氷砂糖ヲ せんじ水飴を入三色にて二斤程加減能せんじ詰 右の粉に打込練り合後箱に小麦 粉を敷て右の品を明るなり 能さますべし 但し砂糖煎し様水砂糖にても 大白にても銅鍋にて砂糖一升に水五合入せんじ砂糖のあく汁を取拾玉子白身 少し入べし 但し精進の時はだすべし

葛飯餅

葛焼餅

葛饅頭

羊羹

(龍眼肉)

葛一盃 砂糖一盃 水一盃 右の品を練詰丸め焼べし 寒晒餅の粉四勺葛粉六勺湯八勺入練り 中へ餡を入る也 但し十ヲ程に分量なり 餡百匁 温鈍粉拾六匁 煎砂糖四拾匁 水一合 右三色合せ能く練り 箱へ詰蒸べし 但し蒸加減は杉楊枝にてつき見箸に付きざる時を 宣敷とだすべし 但し三時程も蒸す也 一棹の分量 (皮たねをさりうんどの粉を生姜のしぼり汁と焼塩入て衣にかけ芥子の油 にて揚るなり) 羊羹餡百匁白砂糖五拾匁葛八匁温鈍粉三匁塩五を右能交木綿に包三時斗も蒸て宣し)

練り羊羹

白羊羹

(梨子饅頭)

漉粉二盃 葛一盃 砂糖一盃半右三色を葛餅の通りに仕立て宣し 白餡百廿匁温鈍粉拾八匁煎砂糖八拾匁水一合三勺 長芋すいに切入べし

玉の井

水山吹

(水なしの両方を切り取り中のはいを能くりぬき 此中へまんぢう二つ斗押込て蒸ス 蒸上て小口切にすべし) 糯の粉三合五勺 砂糖一合八勺 白餡四拾匁温鈍粉四匁 棗棹分量 水おろし三拾五匁糯の粉同断山芋五拾匁くちなし色付中

山吹瀬

へ羊羹を入れるなり  
砂糖四拾匁 糯の粉二合 餅の粉五勺 うちなしにて色付 羊羹さいに切り入るべし 但し棗棹の分量

侍従餅

砂糖六拾匁糯の粉二合餅の粉三勺生姜少し入黒ごま上へふり掛針栗置なり

時雨餅

漉し粉一升 米の粉一升 餅米の粉五合 砂糖二百匁 右五品を能交 もみ合竹どうしにてふるいに漉してかため蒸すべし

山椒餅

糯粉一升 餅の粉五合 味噌中盒にて一つ 右の味を漉して夫にてこね砂糖一斤 右の内四分一黒砂糖入 山椒四匁品々を能まぜ蒸籠に入蒸べし

小煮餅

温飩の粉百六拾匁 砂糖八拾匁 水四合 玉子十ヲ 砂糖百目 温飩の粉百目

芋饅頭

芋廿を能摺り 其上へ糯の粉拾四匁入又摺り水おろし拾四匁入能摺り 其上へ糯の粉拾四匁入又摺り水おろし拾

紅梅香

道明寺随分細成をいり 同花粉と言みじん粉まぜ三盆砂糖九拾匁煎し 其砂糖にて右の粉を練り能程に堅め落鷹の形に詰□なり 右の砂糖へ紅粉交べし

味噌松風

砂糖百廿匁 糯の粉三合 餅の粉五勺 味噌摺りて百目水六勺

ふわ餅

小麦粉一升黒砂糖一斤白砂糖半斤水一合入煮とかし布にて漉し すまし置 右一升の粉に古酒一合砂糖廿に入かき交夜の明たる箱に布を敷其上へ入て蒸し 但し右之合物にて能 堅き節はだしてよし和らか加減に蒸すべし

椿餅

餅煎粉五勺 精餡四拾匁 肉桂少し 右三色を合せ蒸て宣し

薯蕷餅

糯の粉ふるい百目 砂糖百目 薯蕷の皮おろして二百匁 塩六分 右の品 を合随分練摺て蒸すべし

(白玉餅)

(糯米水に漬置鍋鉢にて摺り水へ入すいのうにて漉し漉しかすを能其水を袋へ入て 絞れハ漉餡の如く成なり 右を丸メ煮湯へ入浮上ル所をすくう成 但し黄はくちなしにて染る)

蕨餅

蕨の粉一升 水一升六七合入煮能かき廻して練なり いろ□を取るべし

雪餅

糯の粉一升 餅の粉三合水にてそとしめし蒸籠に敷布をして米の粉をふるいて 入蒸し 中へ串柿くり榎などを入て宣し 但し黄色ヲ好時は山梔子の汁にて練り候色付べし

麻地飴

餅米の粉三合砂糖一斤水五合五勺 右三色鍋へ入 色こげつかぬ様に煉り白胡麻三合 程に煎半合程下へ敷其上へ右の飴を敷て又其上へ右の白胡麻ヲ掛るなり

水飴

餅米一升 麦もやし粉にて二合五勺程右の餅米を飯に焚其中へ麦のもやしを 入一夜ねかし翌日細き布にて漉し右の水を焚火にて煮詰べし かき廻してハ 熱し水飴の色白成なり煮詰加減は箸などの先へ付て上げ見候て三四寸もつららの如く糸を引其頃を宣しとするなり但麦もやし沢山に入置はその味は深くなれ共水飴の色黒く成るなり

大白飴

餅米一升こわ飯に蒸し花粧一升右二品を甘酒に作りなれし時分布 にて漉し右の甘酒を煎ずれば水飴に成 能せん詰能程のおり手にて 引廻しく度々すれば其内段々とかたまり本飴に成るなり

淡路嶋

道明寺二合五勺 糯の粉一合 砂糖一合 水三合 煎砂糖一合五勺 葛一合五勺 長芋せんに切入 湯にて

ささ巻

こね蒸籠に入蒸べし

ういかん

寒晒の粉一升餅の粉三合入水せんじ砂糖にて合其後山梔

大原木

子にて右の内へ入て蒸し 箱に敷布して一時半も強く蒸べし 但し砂糖熱しては出来かぶるものなり  
砂糖六拾匁 糯の粉三合 餅の粉三勺程 肉桂少し 上に胡桃置漉餡に色付

御所餅

糯の粉四分 餅の粉六分 山芋おろしこね 小さく平めに取り味噌汁にて能煮 取り上て飯斗盛出すせんじ砂糖かけ出べし

草餅

蓬若葉を取り 湯煮して筋を取りつく 糯の粉四分 餅の粉六分をこねしめして蒸て 搗又湯煮にても扱蓬を入る 又汁絞り入れるも有なり 能つきてちぎりあんに入るるなり

粽餅

餅米一升蒸 少しつきて山梔子入て好次第に丸め 苞に包又蒸すべし

やうせい餅

餅の粉一升 葛少し入 水にてねり炭火にて能煮 水砂糖煎し詰水飴を少し入 砂糖自飴の同両品にて二斤程煎し詰 能時分に入合 練り詰さわり たる時箱に小麦を敷 其儘あけ上にも能掛 能さめ候時 右をやうせい餅水の中へ入洗い布にて能ふき胡麻を付べし右は加減六か敷ものなり

金平糖卵

玉子の白身を漉 鍋へ能油焼置て右の白味 箸の先に少しく付て落し焼くべし 但し白砂糖合する也 右焼置たる 玉子一つずつ玉子の汁を付て焼バ 丸く成なり 右の内へ生姜の汁を入れ焼も宣し

卵安留平

玉子の白身を取り氷砂糖の粉を見合せ入れ細き布にて漉絞深き鉢に入細き竹串にて せわしくかき立てれば白味ふく次第泡立を薄板のかまぼこの様に厚さ六分位に 平目に付蒸籠に入蒸べし是は早く蒸せるなり 取出し熱き内生蕪摺汁又は 青菜汁山梔子の汁にて嶋筋を引べし

家主貞良

扱板を取り詰り又は織に切て菓子肴せ廻し  
大卵十八 砂糖百六拾匁 餛飩の粉八合右三色をととき合布目のあらしきに入一篇絞り鍋口へ油を引右合せ味を少し下へ火を よわして上へ祈燈の火皿へ灰を敷其上へ火を入焼べし 又玉子二十砂糖一斤餛飩の粉百目

甘酒漬卵

甘酒を熱めにして三日程して煎卵の玉子の熱き内皮を去り右の甘酒へ漬込 べし 三十日程して右の甘酒を煮返し冷して又右の玉子を入蓋をして風の入ざる 様にすべし 尤二ヶ月へて宣し 小皿様に盛り砂糖かけ出すべし 長崎にて寒漬ほちこ言もこの類 但し寒中に仕込は久敷拵べし 但し精気の薬りなり

練酒

大玉子一ツ酒中盒にて三盃にて宣し 玉子をつぶし冷酒少入かき交塩少加へても 宣し砂糖を入れ炭火にて煮なり 但砂糖不入を玉子酒と言なり

豆淋酒

○(酒一升砂糖一斤卵白身二つ入練なり此法も宣し)  
小さき黒豆一升洗水気を取り能干て古酒二升龍眼肉十八匁但し上皮を去り 右の中へ入漬置 右の酒甘く成し時を宣し頃 夏は十二三日冬廿五日程にて宣し

芋酒

○(黒豆一升を煮て冷し能酒一升五合入漬置は豆ふやけ和らに成時宣し)  
随分白き芋皮を去りおろし摺り冷酒にて能とき 塩砂糖を入能加減致すべし

(卵酒)

(酒茶碗二盃卵一つ半程卵冷酒へ入かき廻し煮立但し酒気強時は白砂糖少し入べし)  
上白米一升白麴一升五合水一升入飯を能煮仕立べし 八月迄は前日作るが宣し冬は五程して宣し

甘酒

早甘酒

道明寺一升湯煮して洗い上げ麴一升到水一升五合入れあらく摺立鍋に入砂糖を 加へ能く火にて練り節時用いら

梅酒

るべし

豊後梅大さ成疵の無き□き品をえらみ二升能洗日常の灰を水にてゆるくとき 梅を右の中へ入一夜漬置 翌日取上げ灰と水気無き様に紙にて能ふき上々の古酒五升に水砂糖粉にして一貫目右品々□に入置 家の内の土中へ埋み口をば出置能 蓋をして置廿五日をへて梅を取出し梅は別に置方宣し 尤右の酒を漉すなり但し 甘き好時は随分砂糖入ても宣し 但し梅の色の付たるを入るれば早くすく成るなり

粟酒

餅米の白きを引割能蒸し麴を水にてもみ漉し右の汁にて作込なり 餅米一升 麴二升或一升五合 但し水は何れにても水一升にて宣し

栗酒

くり酒は栗を蒸して皮を取り摺り甘淋酒一升に大白砂糖みつにて二百目入 漉して用ゆべし 但し二三夜も留て用ゆるなり

薯蕷酒

いもねり酒といふはいもを能□に蒸して三年酒にて延るなり 但し砂糖入るは好随ふべし

何首烏練酒

かしう練り酒はかしうを蒸して漉し三年酒にて延るなり 但し砂糖入るは好随ふべし

桑酒

くわのみの能いへたる取斗取つぶし布にて漉汁を取り右の汁一升五合唐金 鍋にて一升に煮詰さますなり但し銅鍋をいむなり 古酒一升焼酒五合水砂 糖二百五拾匁右の三品を瓶に入三十日へて宣し 壺にても何にても七分位入置べし

葡萄酒

ぶどう酒はくわ酒の通りにて宣し 又ぶどうエビツルにて作たるをチンタ酒と言なり 日本葡萄酒にて作たるは□法宣きなり

百合練酒

ゆりのねを茹で火取りて皮を去漉して三年酒にて延るなり

苧苳酒

り 火取るは水気を取るなり 但し砂糖入手宣し 焼酒一升糶二升餅米一升飯に焚 金銀花三十匁イバラの花廿匁 右を糶ヲ焼酒にてもみ先麴の糟を去り何茂揆合せ瓶に入口を紙にて巻二三日目にはかき 廻して辛く仕立る時は三十日程して宣し 甘きを好む時は五十日程して宣し 右の酒布袋にて 絞り出し濁り候時は又袋に入漉なり 右の酒澄程宣とするなり

切山椒

しんしょを摺り身を去り白皮を去り味噌溜まり花鰹を入辛味能程にして押 平してにして細く切日に干し又ほいろに掛べし 又陳皮を入たるも宣し 但し肴との並小重などとの置合も宣し

酒

米一升能洗水一升に漬置米一升を飯に焚布袋に入れて右の水へ漬る 米の中へ入れ置三日程をへて其水をなめてみればす氣付来る時米を引上袋に入以前の米漬たる水にて作り入れるなり 壺に入置ば一夜にてわき上るなり 扱布袋に入てから絞り去るべし 但し作り入る時水すてなき時はまし水して宣し 生米一粒も入る時はたちまちすに成なり

白川甘酒

白米三升引を引わり能蒸して冷糶五升到水五升入れ能もみてすいふにて漉から捨て 其水にて 米の蒸したるをかき合置四五日にして宣し

くわへむし

くわへ凡十ばかりよく皮をむきむしすいのうにてこしさかづきにくず 八分目入うどん粉三十目入よくすりをりに入せいろうにてむすべし

ようかん

上物三宝か出嶋によし中したをとり下をうどんこにて砂糖四十目 こしこ五合上にくず拾匁合てするべし ○印少々つらし入べし ○□とはやきみゃうばんなり

唐ようかん

あつき一升上々くず三合もろこしのこ廿匁入前の通り

但し色きいろくいたし候はきい粉茶わんに入○印入とくべし

## さつま芋

一ト棹分量小豆一合葛二勺砂糖八匁合てすりむすべし  
目方百匁むし皮をむきすいのにてこし砂糖見合入やきめう ばん少々入折にてむすべし

## 紅梅焼

うどん粉百目砂糖白黒にて百目廿五目入よくすりねり  
少々あいだおきかたにて切るべし

## らくがん

らくがん粉百目廿五目砂糖見合入べし あらこ同断 餅  
米一升をよく小米にいたしせいろにてさつとふかし阿め  
目方三十目入砂糖見合ぬくみさめ候後はかたに入てよ  
しかたの義は両三四斗り水にひやすべし

## 醤油

味噌 酢 香物之事

## 醤油

小麦一斗炒破 大豆一斗煮て二色共麴とする塩一斗右小  
麦の挽割 たると大豆と交麴とす 右三品桶に入水二斗  
五升を入れて杓子にて頻くとかきまぜるなり 尤初一ケ  
月斗は頻くとかきまぜ夫より朝夕暮三度程攪尤十二  
三ヶ月にて 醸成とす 扱一年程して程布袋に入て絞な  
り 又好みにて酒粕豆液など入和 して絞る時は悪節事  
なりと言も 夏月は勿論秋冬と言も久敷成て色 かび出  
又は虫などを生じ易し又だしに和調ば酸気を出し大イに  
味を失うなり 家醸の如は全て酒粕の類を用ゆべからず  
又事節を好時ハ 右の中へ末糶二斗ばかり入れとくと年  
月を経て絞り用時はそれ甘味なり 右之仕入方は八味と  
言積りなり 但し六味とは水一石に 麴六斗の積を以て  
仕立るを言なり

## 大麦醬油

大麦一斗二升研破 大豆一斗塩一斗右両品糶とする事  
小麦の 如して水二斗を用いて成醸する事前の如して宣し

## 溜り醤油

製法右前の如くにて宣し桶中へ簀をたつ 但竹にて籠を

## 味噌

作り桶中 へ立其中へ溜たるを汲取り用ゆ外に法有にあ  
らず 但し備前紀伊播磨三州の醤油皆鹹ヲ宗として又甘  
きなり 然共上下有り 先湯涉成物を最上トス 作再交  
物有なり能 吟味すべし 或は水をさし和布扱煎て其汁  
へ調和し又は酒粕など入又豆液の類を入 右の類ヲ用ゆ  
る時ハ決して鹹の内に苦酸の氣ヲ帯して悪敷又酸氣を  
発して煮汁の味を 失して品身悪敷して腐り易すし  
能々得心して味ひ仕立べし

秋田味噌大豆一斗能煮熟し液を能絞り搗なり 麴一斗塩  
七升五合右 三品をとくと搗交て桶に入 尤一月斗毎日  
一度づつ搗もとの如く桶に入密封し風の 入ざる様にす  
べし 尤一年余 して用ゆべし 又初搗て納る時塩五升  
入れ 其後一月に一度づつ搗度に塩二合づつ入るるも宣  
し

## 後藤味噌

大豆一斗煮糠一斗五升ヲ蒸し塩六升右三品をとくと搗交  
桶等 の類入堅く封して風日を厭い年を経て用ゆれば其  
節宣と言なり

## 漉味噌

仕立有る味噌を常の摺鉢にて能摺り汁にたて布の袋に入  
て釘などへ掛けて 溜するものを澄して用ゆる也 右を漉  
味そと言なり

夫味噌ハ皇国の製して唐山の政なちしハ其法も又能なり  
出附て能く 吟味すべし 但し白味噌は口に甘して胸  
臍に偏滞し男女共癩氣 有る人又は酒様好人ハ忌厭ふな  
り 依テ味噌四分塩ト言 作方ハ其味鹹 甘く酸氣無き  
なり 是ヲ宣とす故に秋田後藤用ゆる方宜かるべき と  
用ゆるべし ○又液味噌の法 一升水三升五合入せんし  
三升程に成りたる 時袋入置下へ溜りたるをすふなり  
黒米五升白米三升右二色を常の如にして麴とす 尤全て

## 薩摩酢

能麴の花をさくべし 能擦て水一升 五合ヲ男桶壺に入蓋をして出来上るまで頻々かきまぜ甘味 変りて酸氣出ル時桶壺 の口を紙にて堅く封じ土を□て半分斗 塩

菖蒲酢

風雨を厭ず尤一ヶ月斗して絞り用ゆべし 酒一升水一升白餅十文取り位一箇右三品を壺に入巖醋□ 出しとて 三入菖蒲の根三莖斗をくわへ入小壺を堅く封じ 風の入ざる様にし 七日に曝す事 夏秋は半月冬春は一ヶ月の余にして熟す 尤用る 時の分量に随ひ酒水当分に酒へ入れ置ば悪事なし故に俗に万年 酢と言なり 又餅は二三ヶ月に取りかはし新キ餅入替べし

(萬年酢)

(能酒一升に切餅二ツ能 焼也 右之酒の中へ入れ 四 五日程を経て強き酢に 成ル也けふ時小サキ 柄杓にて 搬出すべし けふ酢へ汲出たる程水を入置べし いつれも 取当)

又一法

玄米多少寄ず麴として水をかうじへの分量に応し桶壺に汲み入れ かうじを日々おりおりかきまわし醋の氣出たる 時布のふくろに入れて絞り置べし

糍糍

糠を細くふるい水にてしめし一斗ふかし麴五升塩一升五合能合せ押付 置 三十日程して□ふべし但寒中仕込方 宣し

糠味噌

餅米糠一升上糍一升塩一合味噌常の団子程にして三ツ尤 糠をふるいかす を□水にて堅くねりこしきにて蒸し一夜ねり冷し右の品を春にてつき合桶 成共壺成共へ入五十日程ならし置なり □広き物にてハ風入て悪し 随分 堅き加減 にて宣し尤水にて練るなり

浅漬

大根百本中白米四升食に焚糍六升塩一升右の三品すすの 様に交 合大根を漬 押を掛水廿日程にて宣し

粕白味噌漬

糟上白味噌等分糍糍三分一摺り合尤寒中に仕込ヲ□ふ方 宣し 右三品塩 水に半時程漬 瓜茄子大根杯漬一夜にては宣し 干瓜能天氣に 一日干後粕へ合漬込三日程て 宣し

(葛餅)

(くわへ凡數十但しよく皮をむきむしすいのふにてこし ぐずを さかずに八分目入うどん粉目方三十目入よく すりおりに入せいろふにてむすべし

くず一合水一合五勺砂糖見合にて赤鍋にてよくとき さつま芋百目むし皮をむきすいのふにてこし砂糖見合して 焼みよばん少々入れ折にてむすべし 色ハべにてても 青にてても

(紅梅焼)

○印にてとくべし (温飩粉百目入して但し砂糖白したにても百目割廿五匁 入よくすり ねり少しづつあいだおき必指にて切べし)

(らくがん)

(あら粉百目あめ十五匁砂糖見合入べし 但しあら粉は 餅米一升 よく小米にいたしせいろふにてさつとふかし ござの上にあけばらくんに いたすべし あめ目方三十 匁入砂糖見合ぬくみさめ□□ 方に入べし方の儀は両三 日前よりひやし置べし)

飯の部

焚干飯

焚様常の如く成リト言モ第一ものふれば至テ上白を用ヒ 米をも吟味 して焚べし 但し新米ハ一升到水一升にて 宣古米ハ一升到水一升二合にて宣し 又米の出口にて加 減有ルものなれ共先たいいは 此定にて宣かるべし 常の通りなりと言も粥の加減にて煮熟せんとする時水吸 出スハ手間取て悪し 始より箆へ入れ釜へ入れ能程に水 を入焚て熱さんとする時引上ケ置湯を捨 夫より釜へ打

湯取飯

## 茶飯

明け焚干なり

常の焚干飯をさら／＼と焚て釜より少しづつうつしなが  
ら挽茶を むらなくふるべし 飯の多きは悪し 但し汁  
は落醬油塩様にすべし

## 素良茶飯

随分能煎茶をとくと煎出して飯の水かげんにして焚なり  
但し塩にて味を付たる時 悪し たとへ一升の米なら  
ば中盒に醬油一盃酒一盃入て焚べし

## 焚干麦飯

常々麦飯のごとく焚て宣し

## 湯取麦飯

煮熟したる麦を能洗濯て常の湯取飯ヲ焚干時右之麦を上  
へ置なり

## 麦挽割飯

最上の仕立ハ麦を煮て干飯となし挽割て磨たる米にまじ  
へて焚なり し ずがや干飯といふ者有り 是則麦の干  
飯イ也 是にて□も宣し

## 紅花飯

紅花を使う時ハ山梔子飯の如し然共婦人喰して易有なり  
焚様は紅花を水に浸し 布にて絞りにて其水にて焚なり  
又赤く焚時ハ生燕脂を絞りにて焚なり

## 山梔子

くちなしを割りにて布袋に入れて水浸し絞りにて焚なり

## 菜飯

菜を摺りにて其汁にて焚べし塩少し入れ宣し薯蕷ヲさいに  
切入べし

## 干葉飯

冬大根の随分和らかな所を塩干にして置 飯に焚時能も  
みて莖を去りて さつと湯を通し引上て磨たる米にまじ  
へ塩少しくわへ焚べし

## 大根飯

常の通りなれ共めすらしきする節は大根をさいに切て山  
梔子しるにて煮染置 米 を能く磨て大根をおろして絞  
り汁を水等分に合焚たる 夫より色付たる大根をませ合  
すべし飯は少し塩をくわへて焚も宣し

## 芋飯

芋の子斗をいか様に割て塩を和へて湯煮をして夫より米  
にまぜて焚べし 尤芋の塩にて飯を□するゆへ加減こ

## 茄子飯

ろへあるべきなり

生茄子を炭火にてさつと焼水にて皮を去り細くさきて椀  
え盛り上に飯を盛り出すべし汁薄醬油にて菜味胡麻の粉  
其外見合取り合すべし

## 栗飯

くりは随分大キ成ルをえらみ上皮を剥ぎつと火にて焼バ  
しま皮尤安くむけ るなり 夫より二つ割か又すいに切  
焚中場の上へ置て又焚べし 飯が煮過た るは栗くだけ  
て躰悪敷成るなり得心べし

## 粟飯

あわを能水にひやしてとくと交せ合焚べし

## 稗飯

粟飯と同じ事なれ共菜を絞りにて色付たるも宣し

## 蕪飯

大根飯の通りなれど花甘キ者なり飯多く入れては悪敷  
加減して焚べし

## 蓮葉飯

蓮の葉の若キを用ゆべし さつと湯でて細く刻米に交塩  
少しくわへて焚べし

## 実ささげ飯

ささげをつぶれぬ様にして湯煮ス茶飯にませ焚なり 煮  
汁に出るべし 焚上て飯に間ありてハ悪敷なる成り 其  
心得にて出すべし

## 小豆飯

能キ大キ小豆を以テ焚べし ささげ飯の如くにしも宣し  
煮汁を捨てまぜて白く焚上るも又宣し

## 黑豆飯

小豆飯ささげ飯と同じころへにて焚べしななり

## 緑豆飯

是も小豆飯ささげ飯と焚様同様にころへて焚べし

## 刀豆飯

なたまめを水にひやして皮を去りて焚べし

## たがらこ飯

ははこ草言くさの葉を取りて湯煮をして暫く水に漬置後  
細かに きざみて焚べし

## 木の芽飯

きさらぎの頃やう／＼萌出たる時摘てにへ 湯を掛絞り  
細に刻て上置焚べし 塩少しくわへるなり 木、な食せ  
ざる有べし能／＼吟味すべきなり

## 椎の実飯

椎の皮を去りて塩を和へ焚也 常の飯り如にて宣し

豆腐飯

豆腐を細くさいの目にして湯沢山にして煮上ケ杓子にてすくい上ケかわかして 食を和らかに焚て扱出さんする前に椀に盛右の豆腐を上へかけすまし 汁にて薬味品々なるべし

蓮飯

はすの葉を洗い米の上へ敷て蒸べし 食出来て後亦外の葉にうつし しばらく包置べし

紫蘇飯

刻なかば煮たる時 打込一ト焚焚上ル也かし塩をくわへてはやし但しそハ塩もみ能々すべし 余飯に色付過ゆへなり汁はすまし役味もあるべし

枸杞飯

紫蘇飯如くにて宜し 但し塩もみハざつとにて宜し

五加木飯

うこ木の葉を摘て湯で暫く水に漬置細に刻て打込焚べし 塩ゆでをして細にきざみて後まぜるなり

包角飯

ぬか子を摺鉢にて能くもみ洗皮を去りて米に交塩少し入て焚べし

二度飯

飯を少しこわく焚上酒少しふりて又蒸べし随分上白をえらみ用ゆべし

海老飯

鎌倉えび車海老にても塩にて湯で皮を去り細に引きき飯を盛り上へばらりと 置て出すべし 汁はすまし役味有べし 又飯は山梔子にて染るも一奥なり

鰯飯

飯を焚火をひかんとする時鰯の頭を去り能洗上置て右の飯へ逆に差込 其後火を引べし 夫より能むれし時差込たる鰯の尾を引立れば 骨はことごとく付きて穢るなり 飯は上より下へ能まぜべし すまし汁役味有べし

鶏卵飯

散玉子にして食にかけ出す 又湯でて黄味斗をもみてかけ出すも宜し 汁はすまし汁役味品々有べし

赤海老飯

芝海老を薄塩にて湯で皮並に頭を去り飯の煮たる時分に打込とくと飯焚 火引べし 其後能まぜ役味並汁はすま

鯛飯

しにて出すべし 鯛の身をさいに切置て鯛の洗汁にて飯の水をひとつにしに焚べし火を引取 飯の上へ置べし 汁はすまし役味さまざま有べし

雉子飯

土佐の上鯉節を煮出し飯をしかけ焚なり 雉子は身斗作り湯でて飯の 上に置出すべし汁はすまし役味有べし 随分白きひしこを竹べら様にて骨を去り能洗ひ鯛飯の如くにて宜し 汁はすまし役味有べし

鯉飯

黄鶏の外用ゆべからず 仕立方雉子飯と同様心得べし

鴨飯

かもの身所斗細く拵へ湯でて飯の上へ置也汁はすましにて役味も品々有べし

鯉飯

鯉をおろし□のかたの身斗を切てとくと湯がきさまし細かにききて布に包 しぼりてもみほぐして又いよいよ細にききて飯の上へ掛出す 汁はすまし 役味と品々置べし

五

焦湯

練湯之事 焦湯

水米煎て

とうがらし煎こがして

肘湯

胡麻湯

蕎麦粉あつく

黒ごま白ごま練塩

蒸湯

麦煮

黒ごま黒豆煎塩

麦煮て挽割

沙湯

煎蕃椒番せんくの粉

(ひね蕎麦粉を匂ひ出すには粉に煮へ湯にてこね蓼しぼり汁を入れ練るなり 匂ひ出て新蕎麦の如し)

(蕎麦切)

(上のそば壺升うんどの粉壺合五勺入て飯の取り湯に

てこねる又はぬるゆにてこねて宣し 延し切て湯てかけんは二た吹氣にて宣し 一ト吹氣時小 杓に一ツ水をさし二タ吹の時と右の通り三吹メニ上ケべし 能水にて洗ひざるに入水を切出す前 にあつき湯にて通し湯にて蒸し水氣去る時出すべし)

## (温鈍)

(温鈍いか程打とも夏は塩一升水三合入冬は塩五合入右の水にて能程こねごぎに 包て能くつや出る程にして打べし 風引ば丸めにひび出て悪し 風の引か様にすべし)

## (蘭めん)

(そば粉にて 玉子十四五くだき入こねて打也 又豆腐をすり入るも宣し 又山の芋をおろし)

## 酒爛之事

第一金二銀三燒物錫器なり 右之内にて温 ば美酒として葉と成なり 今世上タンホと言有り しかも銅器なり 右は鉛錫落ざる内は宣し 鉛錫落れば緑青生ずるかならず用ゆ べからず 又温酒は鉄器を用ひぬるき火にて温むる時ハ臣と言書も見へたり 其法ハ 蓋有ル者は蓋を取り半紙一枚を底に敷て酒を入れて温むるを宣とす 其書をあらわす人は嗜ざる人にや 又大酒の又毒にもかまわざる人にや見えたり 此法も 船中旅中なりばの事にならば用ゆるも宣し 又一法杉の器に酒を入れ熱 湯に温むるを すと次 是も杉の香氣酒移りて味宣し共香氣を損ず 夫爛ハ 爛にして冷熟の間より冷成時ハ味甘胸痛場に滞り熟なる時は猛悪にして口鼻 を戟す 爛の爛成は大小えがたき□なり 故□其中を極用ゆる葉隆あらひ炭火を □く水とくと沸らせ温□をひたすべし 湯ぬるき時ハ酒氣漏れ味もどりわる□り 停滯して□酒をも失ふ 只沸たる湯へ手提手の□に□る□宣とすべし 又温□に紙を□そへ湯へ漬右の紙しめりたる時引上けて宣と定むべし

## 長命水の事

大白砂糖百目 水一合入 鶉の卵白身 右三品を能交ぜ合て強き炭

火にて煎れば砂糖の泡とあくとかたまり浮上る 杓子にてすくい取り捨るべし 油新すれば鍋より吹こぼるるなり 能器を付へし 是則砂糖蜜なり 肉豆蔻 調味 酢 焼酒 右四品を調合して塩梅ハ甘く蜜柑の味わひのやうに合すべし 右之調味を水へ少しづつさして呑まば酒 毒を解 並魚鳥の毒其外諸毒をも解なり 至て精氣健にする藥なり 但し卵の白身半分程にて宣し 酢置て上酢を用ゆべし 杓子ハ木杓子を用ゆべし

(湯茶の方)(好茶大 木車大 白直大 丁字大 桂心大 胡椒大 右

六味細末にして丸め金銀の衣にて拭錢色者臺杯戴出す乱酒の時定め法なり)

(湯茶の方)(陳皮大 白木大 丁字少 胡椒少 右四味を細末にして紙に包出すなり)

(點心の粉)(胡椒 杏仁 山椒 右三味当分にして細末にして土器盛なり)

## 諸煮漉油の事

## 諸漉油

鉄釜の清水二斗を入煮三分一を減して水のうにて漉し能冷し 後□ 煮沸し時鯉節又は干瓢昆布の類好に随ひて水積り応じて入煮 湯たぎりたる時四分一を減しだしがらを取り上て能冷し用ゆ 右の如くに製する時ハ夏といへ共腐事なし然共□の用に立てんと する時ハ此製成がたし只清水を能煮沸し其中へ品味を入れて 漉油葉の色五に至る時を宣とす 煮汁を製するも水より品味まふずれば焚火の塩梅にて酢氣生ずるなり 大イキ味わひを損ちちろへべし

## (蜜漉油)

(上々の古味酒上々の醬油少し白砂糖入能煮詰□漉にて漉して□ふなり)

乾鰹溘油

先鰹節搾み能洗ひ上皮を去り作桃色斗成所削り細かにして煎 水を一升を以て煮四分を減して用ゆ 尤鱧は大キ成を例とす 其 大小より水積然へべし 但し鰹は土佐を最上し又薩摩 続て紀州此三列なり皆惣有といへ共先土佐に限るなれ共土州に先 がたし土佐の鰹尾 首それたる以て証とすべしといへ共今諸州皆 土佐の鰹を□して製□に大イニわかちがたし 但し薩摩にて製する上品をえらむ時はかび気虫敗せざるを吟味して用 ゆべし又紀州熊野の浦にて製する鰹はすべてかび気多く 和かにして煮出したる時ハ少し濁りて見ゆれと味わひは宣し 二州にもおとらずされとも土州ニハ続がたし能く吟味すべし

干瓢溘油

かんひやう新古にかかわらず虫ばみ上黒皮の生ぜざるを搾みて二拾匁 得て洗ひ暫くして煮水一升を以て煮て六合に至る時干瓢を取上すまし用ゆべし

昆布溘油

洗ひ 砂を去り一尺斗切煮水一升五合を以て煮一升に至る時昆布を 引上て煮汁を漉し用ゆ 但し世上にたし昆布とて有なり 右の品を進 かふべからず 右の昆布製する時酢水を以て製すると言ふ 是を 用ゆる時必品味ふ酢気を出し大イキ塩梅を損ずるものなり 能吟味すべし

五種溘油

蓼拾五匁柿の皮五匁大豆一合仙人骨四匁昆布四匁右五品共能 洗ひ浄め煎 水一升五合を以て煮る八合を取り調和用ゆべし  
夏秋の胡瓜の皮を取り風に吹かし陰干にして用ゆる時能洗ひ 浄め掛目拾匁に水二斗の積を以て一升煮て用ゆべし 右の 煮汁を少しづつ合せ進ふ時ハ美味也又此だし

諸溘油

一品にて 精進清し汁吸物等に仕立てば煮汁すみて椀中きれいにし又美味なり ○又唐茄子切重ね置精進のだしにも一段と宣し

水三升沸立鰹節削て百五拾二升にせんじ詰なり 煮上りし時酒三合入れて ひと煮立煮た仕て進ふべし

(溘油俗言かげとぶと言事有 かげをさすとは味噌すまし等の類へたまりをさす事をいふなり とぶとは極上の酒糖を水にてとろとろに摺り煮致し漉して進ふ事なり とぶなき時は味淋酒にても省し)

雲丹溘油

だし汁の中へ雲丹を和かめにして麻の切様に包振出すべし

精進溘油

水三升昆布三枚細かにして炭火にて二升にせんじ詰酒三合程入 ひと沸立て右之昆布を早く去べし

煮酒溘油

鰹節削て塩少し入れて新酒にて宣し 煮立二たふき程して宣し 但し品に寄て古酒にてもすべし

椎茸溘油

椎茸一升に煎水三升五合を得々沸し煮て二升を取り用ゆべし但し椎茸多き中にも日向を宣しとす 雪子といふ色薄黒の如く裏白くして根恒付せざるものを搾みて能洗ひ内黒にして腐りたるを用ゆべからず

(鳥類上置の事)

- 白鳥 水扎鶴 菱喰 黑豆
- 鷹 水かき 五位鷲 雲雀
- 鶺鴒 黄豆 水札

(改敷の事)

- 乾 海草 鱸桧葉 海松
- 桃花鯉 桃花 生鰹 庭床 鰹 黄花
- 鴈 水草 鶴 芦葉 芦 鴨 おもだか 鶺鴒 根苺 雲雀 地草又は 芝 右の外魚鳥 あらず桧葉を敷べし 又雫 の改敷に言事有り

(魚鳥組合の事)

左りに山物 右に川海の物 右の心にて山の鳥 田の鳥  
海川の魚 鳥分別すべし 但し鷹の鳥は何時にても左に  
引なり

(出門に用ゆ魚鳥)

鯛 鯉 鮒 乾鰹 鱈 鱈子  
鴈の類を第一とス 海老 蟹 鱒 死鳥  
茸の類は用ゆべからず

卵之部

金糸卵

玉子の白身を取り半紙にて漉し金箔のふり粉を少し入竹  
の串にてそろ／＼ かき廻し平鍋に湯煮だし水仙鍋にて  
湯せんに焼べし右の鍋の 底に胡桃の油を引べし 冷し  
て巻小口切にて宣し 又延して何にても進べし 但し鱈  
指身 一二三の汁 吸物 生盛小皿物 作り身取り合せ  
にて宣し

銀糸卵

玉子の白身に銀箔の粉を合 右金糸玉子通りに致すべし  
玉子麩の焼きして火をゆるく焚随分薄く焼中へ魚のくず  
しを入ざり／＼と 巻上を干瓢にてくくり醬油少しにて  
煮 後作□次第切べし

切卵

卵五つ程割 葛の粉濃茶一ぶく程入 炭火をぬるくして  
ふの焼に焼なり 随分薄く焼べし 細に切指身取り合  
又和物にも宣し

みの煮卵

卵を金杓子にすり入煮へ湯に乱ざるように入白め付しと  
時湯へ移し能く 煮てすましにして防風もづくみる松茸  
水泉寺のり松のり扱取り合吉 吸物

かもじ卵

玉子の白身を紙にて漉し鍋墨を細にすり細き□にて漉し  
右の白身の中へ 入れとく／＼と合せ布にて漉し右を水

浮卵

仙鍋にて湯焼にすべし  
玉子を茹黄身斗を漉して丸め湯煮して吸物を散ちらし盛  
べし

(白玉卵)

白髪卵

(白身斗に黄身少し入能すり焼鍋に油ヲ引丸く脳程に焼  
べし 但し飾り焼目の付ヌ方宣し)  
玉子白味を取り漉して水仙鍋にて湯焼にすべし 進ふ方  
作置次第

(牡丹卵)

(胡麻の油ヲ煮立卵を割て打明て揚黄身中に在て白身で  
牡丹の様成□の□なり)

玉川下汁卵

糸組卵

玉子の黄身斗を古酒にて前上ケ吸物煮物等へ掛出すべし  
玉子の白味漉し白味其俣生燕脂にて色付青ハ寄せ菜の類  
色付黄ハ 卵黄のまま黒ハかもじ卵の通りにして焼べし  
組様心次第 但し臺引色々用ゆ

白身閉卵

卵の白身ヲ蒸籠の内へ紙をしめし敷流し少しかたまりし  
時分白魚 小海老の類を湯引にしてばら／＼と置又蒸す  
べし 水一入離し切方好次第

紅焼卵

玉子白味に生燕脂にて能とき合薄焼ハ湯焼切重物ハ箱に  
入又蒸すべし

岡の雪卵

玉子泡雪を丸く丸め中へ漬梅花を入るるなり

青海卵

玉子の白身に青菜細々にして其汁を取り白身に合するな  
り

紅煮卵

玉子を煮置にして皮を去り熱湯へ漬て能□り廻りたる時  
生燕脂の汁か 紅粉の汁へ漬て能冷し切るべし 花様に  
作る時ハ熱キ内紙に包趣向すべし

黄身煮返卵

玉子の新きを針にて頭の方ハ少し穴を明け扱能糠味噌五  
六日も漬置て 取出し洗ひ煮卵にして皮を去り黄味外ハ  
廻り白味中に成ルなり

霰卵

あられ玉子ハ玉子黄身斗竹すいのふ様目のあらきにて漉

玉子蕷  
黄苞卵

して 用ゆるなり  
玉子の白身に蕷をおろし三分の一入泡雪の様に仕立べし  
茹玉子の黄身斗毛すいのふにて漉し器に入置 生玉子の  
黄身斗入能く 交せ蕷苞に包蒸して冷し小口切敷味噌様  
宣し 硯蓋取合せにて宣し

花卵

玉子を煮卵随分熱き湯へ漬置取出し紙にて包 卷簀竹の  
類にてかたを入れ はさみ上をくくり又切食の形様に入  
押付冷して趣向すべし

饅頭卵

煮卵玉子の皮を去り横の所を少し立に切中の黄身をほり  
出し右の □へ 餡を詰切して入れる所へ生の白味をぬ  
り少し遠火にて火取り熱湯へ 暫く漬取り上紙に包手  
にて丸く平目に押付冷し置 焼目を付るなり 饅頭の如  
く成なり

小倉卵

饅頭玉子通りにして中へ煮小豆の餡を入れるなり能く切目  
を出付ケべし

泡雪卵

玉子十ツ葛にて壺刃入尤白身斗深き鉢様に入茶せんにて  
かき立れハ雪の如く成り かたまり夫を蒸籠に敷布をし  
て蒸其上を焼鍋にて焼目付趣向すべし

早泡雪

鍋に湯を煮立置 玉子の白身五ツ 葛一分程入茶せん  
にてせわしくかき立つれハ 泡立あがる 手早右の湯へ入  
め也 但し常の泡雪十ヲ程のかさに成来り

寄卵

玉子一合ならばだし汁一合五勺合鉢の箱に入蒸すべし  
上に汁乗無キ時宣とす

小板卵

煮卵の玉子を二ツ割にして黄身出し其中へ味噌にても摺  
り身にても入杉板に付焼べし

卵蕎麦

蕎麦粉一升大玉子十五八ツ程黄身廿七ツ程白味斗打粉に  
ハ糠を進ふべし 湯で 様は二程沸立時取り上ケ水に冷  
し右の上は常の蕎造り通得心べし

婦さ卵

玉子の白身を薄く蒸て其上へ黄身を薄く流し切形取分次  
第すべし

卵索麩

玉子の黄身斗を能くかき廻し金杓子様に穴を明ケ湯煮鍋  
へ引茹湯へ砂糖 みつを入煮立たるを炉に鍋を掛替炭火  
強め廻り灰を掛け鍋の真中へ火の当る 様にして杓子へ  
入たる黄身を引込側より箸にてはさみ器へ取りなり 白  
砂糖少し入葛粉絹ふるいにてふるい入るなり

柚べし卵

冬の柚子の上のぢくの所を三分斗切常の柚べしの如く中  
の核能さらい暫く水へ 漬置あくを取り能かわかして卵  
を右の柚の中へ入白砂糖少し入其上へ其上へ 又玉子を  
刻込黄身の乱ぬ様に入又其上へ黒胡麻を浅漬山椒を六ツ  
七ツ入能蒸すべし 又紅を入れるも宣し 是ハ生燕脂を湯  
にてとき玉子の白身に合玉子の中へ流し込也 寒中に掲  
置苞入干て翌年は五月頃取り出し進ふ□宣し

玉手箱卵

煮□玉子の皮を去り内の黄味取り出し中へ梅干を入るる  
なり

糟漬卵

冬春の粕へ酒少し入れ能煉り合煮卵玉子の皮を去り熱き  
内直右の粕へ 漬凡二日程して宣し 但し其引は青海苔  
の粉を掛なり 右の玉子能冷し 漬置ハ一ヶ月程は掲べ  
し 又生漬ハ卵を其儘粕へ漬置 十五日程して 出し煮  
卵するなり 是ハ玉子蜜と言 長崎様にてハ寺用ゆるな  
り □精氣の菜なり

漉卵

煮卵玉子の黄身を出し細揉返火にてはしやげ古酒少して  
打能はしやぎたる を摺鉢にて摺り又細にふる温酒に砂  
糖を右ふるいたる玉子と等分に合せて喰するなり 右ハ  
第一牌を調精氣増奇薬なり 但し料理にハ煮卵の卵の熱  
き 内には是をふり掛出す又吸物等ふり掛て宣 又殻に掛  
出すも宣し

## 卵味噌

又煮卵の卵の黄身斗すいのふにて漉して用ゆ煎ても宣し

玉子黄身斗五ツ白味噌一合能すり水濃にて漉し右の味噌に古酒半合入能 摺り延し炭火にて煎返し此中へ右の五ツの黄身を其儘入小匙にてそろととかき 廻し焦ざめ様にして扱肥毛の卵を白味黄味共入とくと煎て黒ごま一合を 炒て摺此中へ入れ又白砂糖五拾匁入るなり 右の品を寒中拵置 壺などに入置ば 翌年土用中にも用ゆるなり 鯉の味噌漬を和へる又鯛の薄身様和へ又焼て 栗獨活松露松のみどり其外何なり共作意次第和へべし 右味噌も□精気の菜なり

## 卵煮餅

玉子白味五ツ程黄味三ツ程能摺り砂糖二拾匁程入れ布にて漉して絞り鍋へ流し 焼べし 其上をけし粒の又黒ごま少しふり焦ぬよふに焼べし

## 鳥ふわく

卵何鳥にても能摺り玉子白味がちに鍋へ流焼すべし 但し だろくゝに摺合す加減にて宣し

## 冷し羊寒卵

大角の赤干藻一本を水漬少し返て水二合入煎布にて一べん早く漉し又鍋へ入れ熱して卵 七ツ割込能ときは布にて漉し扱外の鍋にて黒砂糖五拾匁酒少し入是も布にて漉し 此二品をかんでん鍋の中へ入ル 小杓子にてそろととかき廻し葛粉少し水にてとき入扱 鍋をぬれ折敷様へ打明ケ入物共水冷すなり 指身物切重繪小皿物見合進ふべし

## 甘露卵

古酒凡五合程炭火にて温め玉子二十能とき酒の中へ少しづつ入小杓子にて鍋へ入焦ぬよふにかき 廻し右玉子酒泡立時鍋をおろし暫く冷すれば泡さめるなり 此中へ出島白砂糖 一斤入細かな金すいのふにてふるい漉し又右の酒を火に掛 砂糖を入又葛粉小皿三杯程 酒にてとき

## 酢煮卵

入る也 能搔廻し一、附子一両 一、肉桂一両 一、蓮肉一両 右三品を随分細末にして右の酒の中へ合す寒中に拵置ハ翌年土用迄も持べし 右の酒一盃常の酒一盃合温て朝夜服ス時ハ至て精気の寄藻也又料理ニハ一夜塩の鯛を蒸して其露掛出すべし

## 磯菜卵

玉子の黄味の乱ぬ様割て鍋に水五合程能沸し酒一合程入煮右沸立所へ玉子 一つづつ入れ浮上りたる時取り上げ砂糖少掛又酢を少しわきへ入れ出す 菜料理に宣し 卵一つづつ湯沸立中へ入れ煮上て取り上浅草海苔ヲ掛 別に猪口様へ山葵醬油又ハ 煎酒入て出すべし 但し 汁は汁次に入出し卵ハ小皿に入海苔折形納入出すべし 茶家の教なり

手取り田菜卵泡雪卵を切形して梅ひしほ付て焼出すべし 蛤を抜身にして塩汁の□ぬよふに狙の上にて切大根にてそろくゝと叩き蛤の摺身の如く成 を摺鉢に入とくと摺廻し此分量三分玉子七分割込□くとかき廻し鉢か箱に入て蒸す 木の目山椒様入蒸すべし 小匙様にすくい取り出すべし

## 梅仁卵

梅仁壹分薄皮を去り温湯に漬摺鉢にて能摺り砂糖五拾匁に古酒五合入又摺延し 玉子二十程を一つづつ割込能摺り合箱の鉢にて蒸し山葵生姜味噌の類にて何にても 品味を和るなり 又敷味噌にしても宣し 又汁の類指身ニハ冷して切重趣向すべし

## 鶉卵

煎煮の玉子の皮を去り立に六ツ割切目を下にして上の方へ火箸杯焼て筋を付て 上に水研を掛出す但し取り看提重臺引様に宣し

## 卵香物

青瓜の小さき時中のさなごを小刀にて取り暫く水漬取り上能かわかし煮卵 の玉子の中へ立に押込詰奈良漬の粕

丁字焼卵

に塩少し入れ漬十四五日程して進ふべし 菜料理様の香物に宣し

玉子五ツ程肉桂一両程粉にして二品を能とき合醬油少し入魚の摺身四分程入蒲鉾 仕立に拵るなり 但し右の中へ何品成共作意次に入べし

芋巻卵

長芋を湯煮して皮を去り庖丁にてとくと押つぶし摺身の如にして玉子薄焼にして右の 玉子の上へ芋を敷廻し玉子の白身少し引葛粉を少しふり右の長芋を其上へ 延し押付くるくと巻して留を又玉子の汁にてぬり葛を引て留ル布に巻て蒸すべし

殻切卵

玉子を酢に半時斗漬置夫より右の酢にてとくと煮卵取り出し酒の中へ 一寸漬て切なり凡十四五枚程ハ切るなり煮時ハ鍋の蓋を取りて火を焚くべし  
(又湯で湯の中へ酢をさし湯煮するなり 切る時庖丁にも酢ぬりて切るべし)

卵田楽

玉子打割かき廻し薄焼に麩の焼玉子にしているくくに切山椒味噌辛子味噌様に 付焼仕立べし

紅葉焼卵

麩の焼にして鱗形に切りとうがらし醬油様付て焼べし 玉子の黄味の散ぬ様に銅杓子へ割落し杓子を持たながら茹湯へ浮かめ湯せんにして 能煮へしと思ふ頃上ケ竹べら等にて廻りよりおこし取り是を湯せん玉子と言なり 敷味 噌煮冷等に進ふ尤古代の料理なり 又白身黄身を分て黄身を酢に漬是を黄丸酢 と言なり 漬様黄味へ少し

黄丸卵

振り鮪の飯塩酢酒の内能程合切溜の蓋様に黄丸を間能程に並らべ黄丸の出る様に平める置重キ石を掛鮓の盛り合せにするなり

麩の焼卵

麩の焼玉子に魚の摺り身を付其上へ色かわり摺身を付だんくくといくへにも重て蒸すべし 紅は生燕脂様合青ハ

琥珀卵

寄菜合黒ハ鍋墨又は浅草海苔様摺り交て趣向すべし 玉子の黄味猪口様に一ツ宛入上より焼塩をすり掛置二日程にてかたまる也琥珀の如く 成なり 但し酒浸取り合様に宣し

(卵黄此中へする法)

(卵黄身かたまりたるは卵の持前なり されども卵の黄をこの中へ居へおかんとする時ハ 湯煮の時 箸にて少しくかき廻し 湯煮するなり)

卵ふわく

常の通り玉子をととき水を入れふわくするなり 玉子の中へ酒をさす事悪し 又品物の上へ置ゆへに更くさく成ては品宜得心べし

卵半弁

玉子を割黄身白身共能かき交山の芋おろして右玉子の半分程入能摺りて 猪口様へ入れ蒸すべし 但し美濃紙様にて包て蒸ても宣し

敷卵

常の通り堅ふわく置て敷なり 尤右の上へ何成ても盛なり

豆腐の部

金砂豆腐

豆腐の水を絞て卵の白味をつなぎに入板に延し煮卵の黄身をむしわり砂子の如くまきて能おさへ小色紙様に切なり

(伊勢豆腐)

(山の芋おろし摺り鯛の身かきて三分一入 豆腐に卵白身加へ能摺り箱の中へ布を敷入て湯煮して葛溜り山葵) 豆腐の水を絞り長芋摺りて等分にして美濃紙に能包湯煮すべし

半ぺん豆腐

(こはく豆腐)

(水を絞くずし卵を入能摺り葛粉少し入 丸くも長くも勝手次第して油にて揚るなり) ふわく豆腐玉子と豆腐と等分に合摺交せふわくするなり 玉子の

ふわ／＼と風味かわる事なし

(今出川豆腐) (常の焼豆腐を酒醬油少し入煮汁沢山にして煮 細杓子にて盛胡麻味噌和く延して拭出すなり 但し煮汁はいかにも薄醬油宣し)

利休豆腐 豆腐を焼だし酒醬油にて暫く煮て紙包蒸し葛あんばいすべし

粕ていら豆腐を絞り摺り玉子を摺合砂糖ヲ入どろ／＼にして敷布をして蒸し焼目付切形すべし

(豆腐結様) (豆腐をにへ鍋箕に置いて結べし)

○温鈍豆腐如くに切四色筋あつめ結ぶなり

但し湯漬けながら結ぶべし)

結豆腐 豆腐切酢漬いかよふにも結べし結て水へ入れ酢氣を去るなり

麩の焼豆腐 豆腐を温鈍の粉と豆の粉を入れのして薄鍋にて焼べし

梨子豆腐 青干葉をあぶり細にして豆腐の水を絞り交かき廻し能程に布に包湯煮するなり 又昆布炙りて粉にして右の製するなり

是を墨染豆腐と言

小鳥豆腐 豆腐と小鳥の身摺交仕立なり 又右の小鳥と納豆と摺り

合味噌にて延し仕立なり 納豆汁の如し

鶏卵豆腐 豆腐の水を絞り葛粉つなぎに入能すりかためにして

胡蘿蔔<sup>ゴウカク</sup>しんの無きを宣を 丸剝にしていかにも和らかに煮て右の摺豆腐巻包竹の皮様にて巻くくり湯煮 して小

口切又になじんの代りに薩麻様も宣し 但し豆腐を紙の上に延し右のになじんを巻て其上を皮にて巻べし 但し

胡蘿蔔へ味わいを付置べし

九重豆腐 青竹をあぶり其上へ豆腐をとろばし焼にして水にて洗鍋へ昆布を敷右の豆腐をならべ 上 へも昆布にて蓋をし

て水六七合酒二合程入醬油能程入ゆるき火にて二時斗も煮て 塩梅能時取上ケべし 但し昆布ハ下二枚敷方宣し 右昆布重て敷加之各なり

麩豆腐

生ぶへ漉し豆腐を入れる麩二分豆腐八分入摺鉢にて能摺り合いか様にも取り湯煮す 但し蓋せずして煮なり 別の下地を拵置て煮なり 但し二度目には火のゆるき方宣し 魚精進共若堅き時ハ煮酒を少し合せて宣し

玲瓏豆腐<sup>こおり</sup>

かんでんを煮ぬき其湯にて豆腐を煮染さまし進ふ調味好に随ふべし火取り淡雪 俎並べ網杓子に火を入豆腐の上にてあをぎ焼めを付ルなり □ひ方作意次第 常の如く田楽にして花鯉能揃たるを味噌の上へ密かけるなり

蓑田楽

鰯もどき

揃八盃豆腐

豆腐を長く□子に切油にてざつと揚麥酢ヲ掛出すべし 豆腐の水を絞すいふにて漉し葛粉少し入交美濃紙ヲ敷右の上へ豆腐 をむらなく延敷又其上へ紙ヲ紙又豆腐延しいくへにもして湯煮して水へ取り冷紙をはなし重ねて切ルべし ○八盃豆腐水七ツ酒一ツ煮醬油一ツ

肥後豆腐

豆腐を絞り漉して豆腐一丁に玉子白味五ツ程入板へ一分斗の厚サ□し無く 延し付竹のひごを能程に拵置並て二分位の間に間能並べ又豆腐を付て煮染なり 尤初蒸し後煮染なり

小倉豆腐

豆腐を絞り浅草海苔摺り交板へのばし湯煮するなり 小色小短冊に切調味好随ふべし

魚豆腐

鯛の摺身へ玉子沢山に入摺身五合ならば餅のね種中盒にて三盃入能摺り合 若かたければ 煮出し少し入延し箱へ入蒸なりと茹なりとすべし 取り上水へ入箱より出し切形進ふ方作意次第 但し餅は餅米を水にひやし摺り鉢にて摺り絹ふるいにてふるい漉しのりの様に煉ルなり

蓮豆腐

大煮煮卵のかためにして合すべし  
蓮根をおろし豆腐の水を絞り等分に交て能程に取り美濃紙にて包湯煮して白味 噌胡麻等分に合摺交砂糖少し加へ温たるを敷味噌にして豆腐盛出すべし

松風豆腐

豆腐の水を絞り八分ふくさ味噌二分玉子一分山椒の粉入能摺り合酒にて能程に 延し焼鍋へ油を引右の摺りとうふをまんべん無く敷けしをふり掛焼なり

肉饅豆腐

胡桃を湯に漬置し皮を取り摺つぶし絞豆腐七分胡桃三分摺り合て杉板に かまぼこの如く付蒸なり 但し肴揚る□節ハ初に酒しほ塩梅にすべし

霰豆腐

絞りたる豆腐六分大根をおろし水を絞り四分能摺り交紙様に取り湯煮して 生の煮かへし醬油に蕃椒の粉様掛出すべし

霽嫌

豆腐水絞り摺り右の中へ加料を入小角様に取り櫃の油にて揚なり風味 最上也 調味好に随ふべし

紫豆腐

絞り豆腐能すり置紫蘇の葉能く 摺り紅粉を少し入レ能程合蒸すべし

山梔子豆腐

しほり豆腐を山梔子にて能染 いか様にも趣向して作意まかすべし

紅半べん

豆腐の水絞り八分程薯蕷にても長芋にても擦して二分程入摺り合葛粉つなぎ に入又摺り生燕脂を砂糖湯にてしほり尤大白ヲ煎し絹漉して熱き内に用ゆ 但し画人様の進ふりもあまく煎ても宜し 右の摺りどうふへ交とく色にすべし凡豆 腐二挺ニ生燕脂一枚の分量にて宜し濃キハ宜からず 能程に蒸なり 蒸せば色濃成物なり蒸しすぐすべからず 又時ノ蒸加減に寄て皮を一べん取りおぼる饅頭の如くするも宜し 是ハ見合すべし 但し敷葛あんにして山葵を上へ置薯蕷様掛出すべし

(紅の留様)

(黄ばくの粉と酢少し紅に交もすべし 多く入れればにかみ有て悪し

○葛長芋米の粉温飩の粉等には子細なく留る物なり 留りかぬるは豆腐魚身の類なり塩と油のかげんにて紅の色ぬけるなり

○但し紅をとくにはぬり物の上にて能こなしおくべし

○但し喰物類紅入色取などするは雛の重絵などの事□の事にては□に手柄にも成がたし

西洋唐衣

胡桃を細刻て饅飩粉にまぶせ巻湯皮の中へ能詰醬油にて煮染小口切すべし

廣東汁

豆腐のからを油にて能煎置 玉子を摺交たる味噌汁を沸し中へ入るなり

菜饅頭

銀杏麩皮牛蒡葱菹椎茸皆一分位に切青菜を細かに刻七品合五合斗 有時ハ油三勺□も鍋へ入能沸たせあげ豆腐を入煎付醬油にて味を付冷し置 小麦の粉を能ねり酒少し加へ随分薄く延し酒しほ入随分のび るなり扱右の小

麦を二寸三四分の丸さに切り取りあみ笠の形に打右の中へ加料 物を入包 小口水を付て合蒸なり 但しケンチエン酢にて用ゆべし

湯皮膾

湯皮を醬油にて煮染油にて揚細く切大根を擦して汁を絞り其上へ極上の酢ヲ等分 に合大根の絞り身の方刻ゆばをませ盛りにして酢を底溜なり 生姜掛出すべし

鹿茸

ろくしやうハ豆腐を塩湯煮して串にさし日に乾して堅め□ふなり 随分すの立程に煮て宜し ○花鯉の如く削て進ふと宜し ろくしやうの拵方別にハあるまじきなり

(厚焼豆腐)

豆腐の水を少し取り才の目切て胡麻の油にて揚るなり

霰豆腐

(豆腐絞り山の芋をおろし温飩粉少し入 能 交□鍋にて焼なり)