料理方心得之事

〔表紙オ〕

【絵】

右一水

〔表紙ウ〕

料理方心得之事

〔１オ〕

　　蓮すりて用る事

蓮こんをすりて其中へもこしちそののミ

など入是をまるめて油にてあけべし

何に用てもよし

　　竹の子扱方之事

是ハとふふてもよし山のいもにてもよし

□芋にてもよしゆりにてもよし

何なりとよく／＼すりて久助を入わさん

ほんを入よく／＼すりてかみにのべ

うでゝそれをすじかひまきに

すべし竹の子の様になる是を竹の子切形にてよし

〔２オ〕

　　　　菓子積（ツミ）方之事

むこふへもち菓子うち物かけ物焼物前に

置べし右中の弐色頭同

　　　　十三月の内何月なり共竹の子喰す事

竹の根をほりてさきの角を取置べし

　　　　　　　　　是秘伝也

　　　　梅附青紅付別是秘伝也

しやふちふを膳の様なる物にまけ置

其中へ梅を并置しはらく過附べし

右よふに出来るなり

〔２ウ〕

　　　　よそもの拵方之事

かんてん水にてもミ是よく／＼水になるまで煮べし

之れにて何れなりとも色をときて何にでもぬり

あとをせんにこほししはらく置て取何の中へ

入てももやふ付なり色付何へてもぬりたるのハえの

久助をてん水にてとき是を前にぬり置たるのへ

又上こほししはらく置て取へし是口伝也

又箱へしきりをし久助を其水ニてとき入前に

膳に置たる色を付たるのを中へ入へし何れも

細工肝要なり

〔３オ〕

　　　　一　あじわひ之事

醤油壱合へ直酒五勺是にてよろつハよし但し

煮帰すべしあんかすさふ醤油久助

　　　　一、みなとあけ拵方之事

是ハ久助と麦粉とさとふと白玉粉とふふを入

是をだん／＼に入能々すりてあさ草のりニ

紙（のべ）是を上て用へし

　　　　一、なま上拵方之事

是ハとふふを切りて久助の中へ入ころかし

是をあけへし

〔３ウ〕

　　　　あわやきとふふ拵方之事

豆五合もち米四勺入是挽て煮返しあわを切

延紙壱枚を三ツさきにし油を能しミらかし

三度ニ入よくかんまはしよく煮てより袋にて

こし桶へ入にが酢五勺程五度に入初入たる

時桶はたを下まわりかんまハし中を十文字

あら／＼通事口伝なりしはらく置て

水をしやくしにてくミ取しはらく置て壱人

前程にかなじやくしにて切さゆをにへ返し

しつめて其中へ入煮てより上しほり

　　　　　　　　　あんかけにして出すべし

〔４オ〕

玉子そふめん拵方之事

玉子久助半々に入砂唐見合に入べし

よくときて玉子焼に入鍋に揚をにへ返し

其中へ曲らぬ様に入しはらく置湯の

中へとつふりいれしはらく置上て水に

はなし何れなり共用べし

　　　水仙拵方之事

久助をとき色付なりすくになり共是を

玉子焼にて前如く用べし

〔４ウ〕

　土ひんむし松茸之事

しやふちふすこし入酒にひた々様にし

なほし

蓋取ぬよふにふかすべし

　　　おきな拵方之事

かんてん壱本付あめ弐拾四匁砂唐三拾

弐匁久助三匁但シよふかん同様なり

　　　菊附の事

梅漬を壱并置下并置砂唐をふかけ

いく并ならべくもかよふにすべし

　　　せんしやふか拵方之事

さつま芋を切おろししやふがにて三日も

漬置上て用べし

〔５オ〕

　　　紅葉とふふ拵方之事

とふふを水をぬきすりて久助を入紙に延

湯の中へ入煮上てさひのめに切また生とふ

ふをよくすりて久助を入わさんほんを入

是を前箱の中前さひの目に切たるを

中へ入ふかして用べし

　　　薄雪拵方之事

白米ほとばし挽きて絹ふるひにてふるひ

湯にてこたちきりてふかしかすへ入

つきて之れを鉢の蓋のよふなる物へ油引

あふりて其上にのへ竹の筒にて薄くおすべし

しはらく置てひたを付べし

〔５ウ〕

　　　山の芋□□□之事

山の芋をうで皮をむきてよく／＼すり

久助を入またよく／＼すりわさんほん

を入又よく／＼すりそれを紙になり共

板になり共のべうてべし

又形の類ハふかすべし万如此

　　　　　　　　　能々心得べし

　　　とふ□□□方之事

是も山の芋の如くなり何も

かんかへべし

〔６オ〕

　　　大和牛蒡拵方之事

きせるのらほくらひなる牛蒡壱寸ニ切さつと

煮中へしミるまで煮上ごま塩油にて用へし

　　　朧とふふ拵方之事

とふふをさ湯の中へ入よく／＼煮こして

ミりん醤油にて砂唐を入用へし

　　　とふふ飯拵方之事

是ハ朧とふふの如くしそれを飯と諸共に入

よく／＼かきまわすへし是を汁の湯（所）へ入

茶にて用へし

〔６ウ〕

　　　一　よふかん拵方之事

砂唐石弐拾匁水弐号五勺入煮かへし

玉子壱ツ入あくを取あん百目かんてん

七分入久助壱匁五分入正最になる迄煮

つめべしそれより竹のかわ重箱の

ふちへ両方へ掛置其中へ入用へし

　　　一　酢の仕立方之事

いり酒上酒弐合を壱合ニつめ右酒壱合酢弐合砂唐

拾五匁醤油三勺焼塩少々是を弐合半につめ

用べし但シ拾人前

〔７オ〕

　　　ミかん酢仕立様之事

酢壱合五勺醤油五勺いり酒壱合砂唐

拾五匁焼塩少々ミかん七ツ但シかハをさり

たねをとりすり鉢にて揩ふるひにて

こし右しな一同ニ鍋に入にかへし

用べし

　　　一　酒のさかなのるひに用る酢

酢壱合五勺醤油五勺いり酒五勺塩少し

煮かへし

　　　　用るべし

〔７ウ〕

　　　めまき拵方之事

山の芋をさ湯ニして煮皮を取すり鉢て

よく／＼すり玉子入をきミをとりて入又

よく／＼すり青板こんふをもミ出し

かわかしよく／＼ふき之れを二枚合芋

つぎぬり付但しごひらになるよふぬりて

まくべし布にまきあさ糸にて所々へ

はしのよふなるをあてゝ能々まき鍋ニ而

ふかすべし

之れよりさまてほくすべし

〔８オ〕

　　　う塩仕立方之事

みかんを焼皮を取種をとり又くミの皮を取

梅ずけを少焼切半入さゆをにかへし

吸物椀に入梅とみかんを入青のり蓋にし

わさひかすりしやふが入べし

　　　わさひ拵方

わさひハおろしをあたゝめそれにてす

まな板にのせ能々たゝき用べし

　　　つミ入とふふ拵方之事

よく／＼すりて久助を入また能々すり之れをちきりて

湯の中へ入かて上て汁へ入べし

〔８ウ〕

　　　竹の子の切方くし切之事口伝也

くの字しの字是也図之通り

【絵】

　　　三はひ酢拵方之事

皆同升に入弐はひ半につめ用へし

　　　金かん上

是もせの如の物をあんにし

　あけへし

〔９オ〕

　　　かまほこ拵方之事

玉子そふめんの如にそれを竹の筒を

二ツ割し両方へふしを付其中へ

入さかなをうすくそきもよふなる

よふに入へしそれをふかし

外へ玉子をふるへし

〔９ウ〕

【１】精進膳組目録

【２】座附　とふふめし

【３】二ノ汁

【４】本膳

【５】皿　ひたしもの

　　こふの物

【６】茶附

【７】茶椀　しまだゆは

　　　　　　　せり

　　　　　　漬松茸

【８】汁　つミ入とふふ

　　　　　はたき菜

【９】猪口　むめかんゆり

　　　　　　此事ハ梅漬を種を取すり

　　　　　　ゆりにあしを附あゆべし

【１０】皿　白らか大根

　　　　　　もやししやふか

　　　　　　あほな

　　　　　　岩茸

　　　　　　ミ嶋

　　　　　　すひせん

　　　　　　生くり

【１１】平　しひ茸

　　　　　　かんひふゝ

　　　　　　山のいも

　　　　　　はす

　　　　　　くわひ

　　　　　　あほな

　　　　　　ひかふす

〔１０オ〕【画像１２】

【１】坪　あわ雪あんかけ

　　　　　すりしやふか

　　　　　しら玉あんかけ

　　　　　しやふか

【２】大引　よふかん

　　　　　　よせもの

【３】手塩　こふの物

　　　　　　梅干

【４】引菓子　梅雪

　　　　　　　松雪

　　　　　　　朧まんじふ

　　　　　　　あるへひ

　　　　　　　こんへひ

　　　　　　　焼きし

【５】是ハ別もの

　　　　　　　さんしやふはらん惣してよき青物を敷べし

【６】新肝　竹の子

　　　　　　しひ茸

　　　　　　かんひふ

　　　　　　わらひ

　　　　　　ゆば

　　　　　　三津葉

【７】どんふり　すひせん

　　　　　　　　さんばひニすべし

【８】　　　　　精進三ツ物

　　　太平　大皿　どんふり

【９】大皿　ぎせひとふふ

　　　　　　ゆば木のめてんかゝ

　　　　　　猪茸

　　　 山いも

　　　　　　くわひ

　　　　　　むすひこんふ

　　　　　　よせもの

【１０】大平　ちくわふ

　　　　　　　三ツ葉

　　　 　しらたき

　　　　　　　小しひ茸

　　　　　　　つくし

【１１】祝儀料理

　　　　大平　大くわぶ

　　　　　　　はんへん

　　　　　　　むすびたま子

　　　　　　　せり

　　　　　　　白魚

【１２】どんふりなひたし拵方之事

【１３】なびたし漬を煮たてをろし其中へ入すぐに上なをしにて

　　　　あんばひにうでミりんと醤油半々ニ入一はひはんにせんじ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　用ゆべし

【１４】皿　さかなの煮付

　　　　　もやししやふが

〔１０ウ〕〔１１オ〕【画像１３】

1. 玉子蓮根拵方之事
2. 別サ　　　　　　　　　うで

　　　蓮根の穴へ玉子の白ミトキミどれなりとも一色つぎ込べし

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　白ミよし

【３】硯蓋　めまき

　　　　　　かまぼこ

　　　　　　まきするめ

　　　　　　さらさ玉子

　　　　　　猪茸

　　　　　　よせ□み

　　　　　　なし

　　　　　　玉子れんこん

　　　　　　くわい

【４】是ハ玉子をうで白実ト黄実をわけ

　　　玉子をつぶし白ろミトキミをわ白ミの水へ

　　　キミをあら／＼つぶして入キミの水へ白ミの

　　　うでたを入それをはこへ入

　　　ふかすべし

【５】三物組合之事

【６】右大平どんふり硯蓋

【７】一何月何日祝儀献立

【８】一御引渡シ

【９】熨斗　三方

【１０】一御茶

　　　　　　　　座付

【１１】一御菓子

【１２】一御盃

　　　　　　　　銚子

　　　　　　　　取肴

〔１１ウ〕〔１２オ〕【画像１４】

【１】一御吸物

【２】引盛名

【３】本膳

【４】一鱠

【５】汁

【６】中

【７】一坪

【８】飯

【９】二

【１０】一手塩

【１１】二ノ汁

【１２】一平

【１３】一かひ焼

【１４】一軒身（さしミ）

【１５】一焼鳥

【１６】一組物

【１７】後段

【１８】一御盞

〔１２ウ〕〔１３オ〕【画像１５】

【１】同台

【２】一湯の打銚子

【３】一御吸物

【４】一御盛名

【５】一硯蓋

【６】一水の物

【７】一嶋台高砂

【８】一押へ

【９】一千秋万来

　　　　　　目出度可

【１０】　　献立ならびの事

　　　　一先しよてに上ノ下りをかくならハ下ノくだりをよこニならべ置べし

　　　　　いちなきハ下ノだんに置べし

〔１３ウ〕〔１４オ〕【画像１６】

【１】春たつや日本めで度

　　　　　　　　　門の松

【２】古人将元

【３】　　辛亥

　　　嘉永四年　四月吉日　持主池田氏

【４】若やかに　いさ蓬莱の

　　　　　　　　熨斗酢千子

【５】古人岩翁

〔１４ウ〕【画像１７】

【図】

〔１５オ〕

【１】るすの茶屋

　　　　うらきてハ行

　　　　　　　暑かな

【２】右一寿

〔１５ウ〕【画像１８】