

大草家料理書

一庖丁士之俎。寄時躰配事。先向魚板本寄時。兩膝突。箸刀一度とりて。刀先鹽紙を抑て拔_レ箸。躰而板のかどを刀のむねにて三度撫下_レて。躰而右の膝を立て左をしき。右膝は板より六七寸程可_レ退。左の膝三寸程退。次式に箸を取。左手内外に向て中二つふせて。人指指片方の箸にはさむべし。次魚をすくひて向の板の下に置。引刀にて鹽紙を一刀切て。半分刀の方を板より下に刀崎にてかき落す。さて魚を刀と箸にて取て。まへにひき寄て。板に有紙を腹の内に入て。いたより在下紙を箸にてはさみ上て。指の饒際にしきて魚の腹なる紙をとり出て。下なる紙にて裹。刀と箸にてかみのはし_くを返して裹なり。躰而の文字形に板を拭て。本の鹽紙の所に直。躰而魚の背方よりまな箸にてはさみて。水はたけを

三度宛撫下す。又前の方を三度可_レ撫。中をば一度可_レ撫。躰而口より箸を入て可_レ返。又如前水はたけをすべし。次に水返骨に箸を立て。鱗三目_一の刀を切。次魚喉を刀にてすくひ上て。箸を以てはさみ上。肉をおろす。躰而向に置。引箸刀にて魚頭を向の板の角方_二はり頭に置。引刀にて魚を返て一方の肉をすくべし。躰而返て向に先の肉の前_二置。引刀にて中骨を中程より切て。刀手の方の骨を一寸程切て。又躰而二切て。魚頭置たる下方_二今骨を可_レ直。是をうなもと_一云。此後は記に無_レ計。一々有_二相傳_一。

一式鯉_二切刀曲四十四在之。式草鯉三十八。行鯉三十四刀也。又俎_二切放て竝たる數十二。置所六あり。

一まなばし_二七の病有。刀_二五の病。此内禁忌箸刀あり。秘事ナリ。

一魚烏鯉切様。一條院御宇。於三神泉苑。自池賜取。鯉上所。折節於三南陳。藤藏人自負矢拔出。射處。過內裏南殿落庭。鳥魚取組不_レ放。是則奏聞。公卿殿上祇候有_シ。惟隆卿見之。切出毛包丁叶_ニ觀覽。寫形事ナケレドモ。次_ニ依_レ望出之。自今以後人教時。此手_ヲ不_レ可_レ有_レ傳。自家本_ニ外へ出_ル事是始也。能々可_レ秘。不_レ可_レ聊爾。若聊爾_{ナラバ}大明神可_レ蒙_ニ御罰。可_レ有_ニ口傳。

一組の寸法事。在_ニ形。板ノ長_ヲ三尺三寸五分。廣_ヲ二尺一寸五分。厚_ヲ二寸八分。足ノ高_ヲ二寸五分。足ノ廣_ヲ四寸二分。厚_ヲ一寸八分。

一足付事。切口より三寸。傍より七分。

一包丁刀の寸分。長自_ニ目抜穴_ニ上九寸。なかこの分は四寸。鉄朴木なり。

一箸の長_ヲ一尺二寸。手形四寸_ニ切かむきめあり。崎一寸二分_ニがす。

一魚箸の木。つげ。若つげなくば山桓。是は式箸の事也。膳部方_ニ何にても用木を可_レ用。又此組は御前包丁の寸尺なり。膳部方の用には。此尺より内を以て可_レ作。在_ニ口傳。

一包丁箱の寸。長_ヲ一尺二寸七分。又廣_ヲ二寸五分なり。

一包丁士可_ニ如木烏帽子_ニ。調度懸可_ニ裏打_ニ。大口可_レ重_レ袖。衣文者鯉。紫革可_ニ閉結_ニ。有_ニ口傳_ニ。專祝儀時者可_レ用之。凡庖丁之道雖_レ爲_ニ相傳_ニ。不_レ存_ニ深道_ニ者。或鷹如_レ翅_ニ山雲_ニ。或如_レ守_ニ犬只星_ニ。是以釋_ニ此譜_ニ。雖_ニ爲_レ持向_ニ師_ニ。深道不_ニ相傳_ニ。教人有春日大明神の可_レ漏_ニ御誓_ニ。永可_レ生_ニ智惠_ニ者。此於以一心生記置也。仍包丁髓腦口傳雖_レ如_ニ雲霞_ニ。徒返_ニ財用_ニ。無_ニ特故_ニ。爲_ニ末代_ニ記置_ニ。深洩出_ニ是_ニ。能々可_ニ心得_ニ事也。一可_レ秘々々。

一生霍料理之事。先作候て酒鹽を懸て置。汁は

古味噌をこくして。能かへらかして。煮出を後入候様にして。座敷の躰により鳥を入候也。何も時の物を加へて吉也。夏菜うどんなどを酒にて煎て入候也。又もみにうふも吉也。すひくちは柚を入て吉也。

一生白鳥料理は。作候て薄酒鹽を懸て。味噌に出を入て。かへらかして鳥を入候也。但こゝは何にても時々物を入候也。うど京菜は酒にて煎て加ても吉。又もみ豆腐を湯ににしても吉なり。

一鹽白鳥料理之事。先作候て能程に鹽を出て。餘りあつからの湯にて洗。しばらく酒を懸候。汁はすまし味噌少こき程にして。煎出しを後にさして。下地をかへらかして能入候也。何にても加へて吉也。但みやうがふさとも湯にをして吉。椎茸も能なり。何色にても二色程加て吉也。

一鹽鳥肴の時。同は古酒にて洗あげて煎也。

一鹽鳥汁の時。荒作をして能鹽を出して。洗候て後小作をして水につけて。かげん吉時分湯かき候て。酒をかけてすましをかへらかして。鳥の酒をしぼり出して入候也。但吸口は胡椒吉也。

一眞雁料理之事。作候て酒を懸。汁_ニ入候時_ニ。なまぬる湯の少あたゝかなるにてゆがき。しばらく入候也。又すましに足骨を入て。煎じ出しをも別にして後にさすなり。又別の鍋にて羽がいむねの皮を取て。酒煎にしてわり付たる皮を能取て。其跡を煎候て。すましを入て鳥を入候也。二には夏菜せりなどを加て吉。但吸口胡椒なり。但鹽鳥鶴なども同前也。

一生青鰯料理之事。作候て二度湯がき。酒にて付て。古味噌こくしてかへらかして。出し候時しばらく候て。にだしをもさして吉。但古味

噌の時。いものすひきを酒にて煎て入候也。又すましみその時は。なすびを酒煎にしても吉也。但椎茸荳荷なども能也。吸口は柚胡椒の内しかるべく候也。

一肥生鳥の事。作候て薄酒を懸て。ふくさみそをこくして。かへらかして入候也。但みつばぜりを湯ににしても吉。又生椎茸ふきなどは焼豆腐などを加て吉也。

一雉の青かちの事。如常別候て作り。酒をかけず候。則わたを念の入すごき。能々たつき候也。其後鍋にて鹽を煎候て。其跡に右のわたをかうばしく成程煎候て。すましの汁を入。則煎出をも入。にたて候時鳥を入候也。但こには夏菜うどなすび豆腐。何も時の物を酒にて煎候て。汁もり候時少づゝ入候て。上汁をかくるなり。但酒鹽は古酒一段上々也。吸口には胡椒柚など能候。鹽は右の煎鹽を鳥入さ

る先に入候て。能加減の時鳥を入候也。一野鶏はすまし味噌能也。但山のいも。あまのり。うど。つくくし。右の間など能也。但ふくさみその時にはいもがらも吉。鳥には酒鹽をかけずして能也。又焼鳥には一通かけて吉。焼鳥をけし胡椒山椒などを加てもする事有之也。

一鶏汁の時は。少焼候て。鳥六ッ程に切て。何にても時の物を加て。ふくさみそにて吉也。又は焼候てけしくるみなどにてあへ候事も有べし。又丸ながらわたばかり取て。くるみ。くり。けし。はじかみなど入てぬひふさぎて。醬油にてにしめて。筒切にしても出候也。

一むじな汁の事。焼皮料理共云。但わたをぬき。酒のかすを少あらひて。さかはゆき程の時。腹の内に右のかすを入れて。則ぬひふさぎ。どろ土をゆるくとして。能々毛の上を泥にて

ぬりかくして。ぬか火にて焼候也。焼様の事。下にぬかを敷。上にも懸て。うむし焼にして。土をおとし候得者。毛共に皆土にうつり候を其儘四足をおろし。なまぬる湯に能酒。鹽はいかにもかけじはしてさし候也。

一鰯の汁は。柚の葉をませてもみ候て。水にて洗てしぼり入なり。ふくさ味噌こくして。大根豆腐ふきなどをも入て能也。

一鯛はさしみにもする也。但辛酢上也。是は夏の料理吉也。

一川鱸料理の事。但差味は上也。酢鹽はしやうが酢上なり。又煎酒中也。辛し酢下也。

一同汁はうしほに上也。但此料理は三番の白水をいかにも薄して。出し汁初より入て味噌を袋に入て。鹽は初より少入て吹立て。加減を見る也。酒鹽はたべ候時にさしたるが能也。

一海鱸は汁にするは上也。さしみは中也。加減

は右同断也。

一真鯉汁は上也。但差味しやうが酢上々也。但様口傳有。同煎皮は中なり。

一鰯の鱠は。三枚におろし。其儘鹽を付。みを堅して薄く切也。是は水出しなくとも不苦也。

一鯉の差味は煎酒上々也。辛し酢中也。又汁にはふくさ味噌など入て吉。加減は右同断也。

一鯛なますの事。作候て水出し酒出し。夏は酢を多く入て吉。冬は酢を少しひかへる也。何もなますの加減同前也。但鰯の口傳は。酢を酒水出し入合。念を入てき色大事なる加減也。

一生ざより。同きすは。さしみにも吉。又あぶりても珍敷物なり。但焼様は醬油酒を入合て焼也。但さしみの時夏はたで酢上々也。

一養料理は先湯にてして。辛し酢にてもしやう

が酢にてもさしみに吉也。

一鯰の料理は先切候て酒をかけ。かはひく程に焼候て。いかにもねばり候程。ふくさみそにて水より入て煮付て。後を水をさしのべ候なり。

一結料理切候て酒に付入候時。湯かきてあげて入候也。但なまいものくきちしやなどを湯にをしても吉。又山椒みそ付て焼ても吉也。

一うなぎ鱈は醬油を薄くして魚にかけて。少し火執候て切て右同加減にする也。又は湯を暑かにして拭てもあぐる也。是は中也。鱈は口傳有也。

一海月鱈は能洗候て加減如右也。

一同白あへは。けし豆腐生姜酢摺交て。加減次第に酢をかけてあへる也。是は上々也。

一鹽鰯をあへるは。けし豆腐を摺合て。貝の鹽を水にて出してあへるなり。又は青大豆を摺

ても吉。又青くあゆるは青辛しを火取てまする也。時分にはたでも吉也。

一のたあへ鱈は酒のかすを能摺て。大豆の粉を入て。花鰹を摺てまぜて。魚に酢を掛けてあへる也。何も萬の魚も如此候也。又は大豆の粉なくばけしか胡麻かを入て。糟と酢と酒にてあゆる。又ひとしは青くするは。青辛たて摺交り吉也。大魚は中うちを焼ても入吉事もあり。

一辛螺。さといは。みをぬきて水出し多く入て。醬油を入て加減をして後に煎也。

一貝焼は水出しとすだてとませて。ひとつにやして吉也。又料理焼は。貝のわたと黒き胡麻を摺交て吉。又うくら大豆などを加減。右同斷也。

一酒びてとは何魚にても出し酒計に鹽を入て酢を少し加る也。

一釜鉾の加減は鯛は水出しを入て能摺也。又鰯は水出しと酒出しと入て能摺也。料理釜鉾とは。葛の粉を串柿に入て。又少し山椒の粉を入て能摺合て吉也。

一鰯の料理は能々ごみを出せ。其上ぬかにてみがき。ぬめりのなき程にして。にぎり酒にて能煮候也。其上に如常にこを入みそをこくして煮也。

一鯛の苦焼と申は。わたをぬきて。皮をむかすに藁にて巻候て。上に壁土を塗付。火中にくべて焼也。則口より竹を指こみ。竹より醬油をさし候也。

一同南ばん焼は。油にてあぐる也。油は胡麻又はぶたの□てあぐるなり。後味噌汁を入候也。

一雁の鳥。白鳥同前也。水出し多入て吉也。

一雁のいで鳥と云は。足手を落し。水出しと醬

油にて不切にて。食樣薄切に作也。

一鴨。何も水鳥は雁の加減也。

一鴨のいで鳥は。湯を以て洗て。丸に鍋入て花鰹を入て。酒とぬかみを少し入てたく也。食様に薄く作て。醬油か酢か又は辛酢も食也。

一鴨煎鳥は薄く切てよく鍋にて其儘いる也。但後に醬油酒を指て吉也。又時分によりては青菜芹などを入ても吉也。何大鳥小鳥同前也。

一あふり貝は醬油にて丸にて。少油でだす事も有。好次第に吉也。

一字治丸かはやきの事。丸にあふりて後に切也。醬油と酒と交て付る也。又山椒味噌付て出して吉也。

一ふぐ汁料理は差合有候故。取捨仕候也。但しきみの木又は古屋の煤堅嫌べし。

一鯛は湯にてはあらはず候也。

一同うしほにの事。右鱸のごとく也。

一冬は生姜酢にても辛酢にても。鯛を少し暑かにして一返加減する也。但出す時花鰹を上置き置て吉也。是は則霜降と云る料理也。

淨請物之覺。

一こぶ汁料理は先火執候て其儘水入て。後に能比に切候てより。醬油にても水出しにても。粒山椒を入て焼之ば。一段と藥に成候由言傳候也。

一うどん豆腐料理は常にはほそく切て湯にをして。醬油に山椒胡椒を入て吉也。但別流には。作様薄く細く長き様に有之。湯にに口傳あり。

一あん豆腐と云は。二寸計に切て。湯にをしてさらに入て。其上くすだまりをかけて。同けし山椒の粉くるみのみを上置にする也。

一とや豆腐と云は。少火執て水出しにてにる。則山椒の粉をふりて出すなり。

一ふやこんやく。とうふ。何も萬の精進物。油にてあげても吉也。但淨請物は口によりてする也。

一なつとう汁の事。とうふいかにもこまかに切て。くきなどもこまかに切て。ふくさ味噌にて能々立て。すひくちを入候也。但くきは出し様に入て吉也。なつとうのはしやうは如く常ねせて吉也。