

こまかにむえり、もとの玄るへかげをおとし、又大こんをにて、すいあはせ出し候時、鳥を入さか
 鹽吉、すい口にんにく、其外色々、うす味噌にてもつかうまつり候、妻に平茸ねぶかなども入、

〔當流節用料理大全 頭書〕鶏南蠻料理

鶏毛を引、け焼をして羽を打、腹のさう物を取り出し跡をよく洗、中へ

一餅米の粉 一はい 一うるの粉 一盃 一酒 一はい 一す 一盃 一醬油 一はい 一味噌 一盃

此間へ大根かつを入、水はめしをたくかげん也、右の鳥を入、水を入、手を平にしておせば、水手く
 びまでつくかげんによし、扱水みなになり申まで食のごとくたきにえつまりて後つかひ申候、
 鳴にても雁にても何鳥にても仕候、

〔鹽尻 三十三〕一異邦殺饌に立料事獻、獸肉を先とす、魚鳥是に次ぎ、先是を喰ひ酒を吞、後飯を服せり、
 我國の飯を第一にするもろこし古への風也、阿蘭陀の如きは、もろこし人の調味に似て亦異也、
 酒肉蔬菜羹に湯を食て、飯を噉せず、唯わづかに粉餅を用ひて止む、近きころ長崎より筆して贈
 りし通使の者を、紅夷饗する治具の事、左のごとし、賢按、今俗卓袱シツホクといふ、

スラカ せさせち
 さきんんさ
 皮ひと玉う
 肉とぶ子ど
 もんじ

かけ汁 酢とがる油
 胡椒粉

ストウ 夷さう
 少醬胡茸あな
 入油椒也りぎ
 て少鹽紅
 煮

牛 紅毛
 肉にニぶ漬毛
 結切たおの
 入豚のみすら
 ルの百をとな
 粉の尋細

カリヲラ せせ鶏
 粒ふへんの
 胡椒らんひ切
 のう入んと身
 こが入てうも
 入煮ルじ

上玉にて
 下少入
 醬油少入

ラツフへ、ル
 鴨丸
 玉のみ