

承久以後武家ノ肴ノ様ヲミルニ如此、梅干ハ僧家ノ肴也而ヲ俗家ニ用ラル、事如何、若漢土ノ作法歟、漢土ニ鳩ト云鳥アリ、其鳥ノ羽ノ拘入ツル酒ヲ鳩酒ト云、此酒ヲ飲ツレバ必死スト云々、其藥ニ梅干ヲ用ル、而ヲ若敵ハカリテ鳩酒モヤス、ムルト、ハシノ臺ニ梅干ヲ一置ト云々、而ニ日本ニハ鳩酒ナシ、彼梅干ヲ肴ニスマフベキナリトモ、上ニスマフル事如何、式ノサカナニ精進ヲモチイル事イリ豆ノ例歟、縱梅干ヲスマフベキナリトモ、クラゲヲスヘラレタル所脇ニスマフベキカ、予元日ノワウバンツトメタリシハ、サズスヘタリシ、ムメボシノ所ニクラゲヲトリカヘタリ、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一しきの御肴にはじかみ梅干鹽などをすへ、口に入てまいらする事は、自然物をきこしめす時、むせ給ふ事有、酒にも飯にもむするは大事也、梅干をみれば口の内につの出来て、物にむせぬ也、鹽も箸の前に付て少なむれば、物にむせぬ也、又はじかみは、物のあらぢはいをよくする物也、さこしめす時あぢはいわろき時は、入てきこしめせばよきとの心也、又鹽もきこしめす物に不足ならば、入てきこしめせとの義也、

〔當流節用料理大全〕引渡し式正の圖略○圖

三方に三重組のかわらけむかふに置、のし九筋右の手先に、かちぐり五つ小角に付る、左の手さきに昆布二切小角に付る、又九七五と組のし九筋、くり七、こんぶ五つともくも事あり、三方の左に三つ重の餅をすへ、右の方に小角にのし九切、五横四堅に付、右の小角にかち栗五つ、左の小角に昆布三切付る、出陣の時は、かつて、うつて、よろこぶとくむべし、歸陣の時は、うつてかつてよろこぶと組べし、右の引渡しは、兩人の時は眞中にかざり置、外に三方に三つ重の土器を出し、銚子提にて盃ごとあるべし、

〔四條流庖丁書〕一引渡シノ事、ノシアワビヲ五重テケヅル也、口傳等ヲ十二タツベシ、閏月ニハ十