

ト盛合スル、赤キト白キトニテ、小袖ノツマヲ重タル如也、亦川山陰陽也。右大形可有如此、龍指鷹之羽者、不可有時節、但指身生鳥可依時分歟、萬事分別肝要也。是者初獻三獻進、與獻之卷之御添肴之部也、後分別次第也。

〔庖丁聞書〕一梅燒といふは、くづしを梅ほどにまるめ、湯びき、たれ味噌にて味をつけて、青のりを衣に付て、梅の枝に指て、龜足を付、添肴などに出すなり。

〔食物服用之卷〕一むめやきの事、たちはなやきのごとく、鯉にてもたいにてもすりものに玄ん梅のせいほどにまるめ、青のりの粉にてころばし、あほきやうにしてやき、梅の枝におもしろくつけ候てもるべし。

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日未四刻○永 御成○中

一總衆へ參獻小西仕分○中

は獻 梅花かん御そい物梅やき。

〔庖丁聞書〕一橋焼といふは、梅燒のごとくしてくづしをする時、梶を入れ色付まるめ、たれみそにて味を付、からたちの枝に指、龜足を付、添肴に出す也。

〔大草殿より相傳之聞書〕一橋やきの事、先魚のみをいつものごとくすりて、むくろうじ程にまるめて、口なしをひたして、口なしのかすのなきやうにして、まるめたる魚をそめ候て、さて水に酒をすこしくはへにする也、其後橋の木を三寸ばかりにきりて、今の魚を小枝などくいなどにさして、皿の内にいれ、又枝にさざる魚をも、三ツ四ツ五ツ程下にいれたるがよく候、搾汁はすめみそ一ぱいに白水二はい入れて、それをにやしたて、酒鹽能かげんにさして、今の橋やきの上にかくるなり、すい口はなし。

〔食物服用之卷〕一たちはなやきのごとくこしらへ、ゆにのま、にやかずして、かわらけに五つ、賞翫ならば七つ、あるひは九つもり、ゆの葉のもとをきり、五三うへにをき、かつ