

生姜 めうが かまぼこ あさづきなども入よし

〔四條家法式〕一十二冷汁 松島ヤ小島イカニト人問バ、何トコタエン言ノ葉モナシ、露ノ身ヲ
嵐ノ山ニ置ナガラ世ニ有頬トケムリ立カナ。一正月コ疊、鮮海鼠ヲイカニモ細造テ、酒ヲカヘ
ラカシテ、鮮海鼠ヲ洗テ、下地ノ汁ヘカキヲ入テ、一泡煮テ探アゲテ、タ、キ參時、鮮海鼠ヲ一度ニ
入テ山葵ガチ和ベシ。若山葵ナクバセウガ、又カキナクバ蛤成トモ。二月梅花冷汁、煎海鼠ヲイ
カニモ薄ク小口切ニ切テ、酒ニテ一泡煮テ探上テ、下地ノ汁ヘ入テ、亦栗ヲ小口切ニ切リテ入テ
花ノ心ヘ可有山ノ芋トロ、ヲ少入テ、アマリ子バラヌ様ニ可有、甘海苔針薑入テ、三月ハエ疊
ハエヲ下地ノ汁ニ入テ、一泡煮テ其ハエヲ探上ゲ、ベチノハエヲ炙燒ニ燒テ能摺蒸テ、下地ノ汁
ヲカヘラカシテ入テ、少シ増テ甘海苔ヲ小ニ燒テ入テ、カラミニハ山葵、若ナクバ芥子成トモ入
テ吉。四月卯花冷汁、イカヲ下地ノ汁ニテ一泡煮テ探上、其イカヲ薄ク造リテ、甘海苔ヲモ小ニ
シテ入山ノ芋ヲトロ、ニシテ入ベシ、アマリ子バラヌ様ニ可有、五月鮎疊、鮎ヲ下地ノ汁ニテ
一泡煮テ探上ゲ、能越テ和ベシ。右ノハヘ疊ノゴトシ。六月瓜冷汁、海老ノ皮ヲムキテ、下地ノ汁
ニテ一泡煮テ探上、能摺テ和ベシ、亦瓜ヲ割ミテ入ベシ、辛ミハタデ也。七月ホヤ冷汁、ホヤノ皮
ヲ去、腸ヲ能摺テ入、ホヤヲバ薄ク細クイカニモ小ニ造テ、下地ノ汁ヘ腸ト一度ニ入ベシ、ウケミ
ニハカタ海苔ヲ入テ山葵勝ニ和ベシ。若山葵ナクバ芥子成トモ。八月鯉見、フライノスタレ骨
ヲ下地ノ汁ニテ一泡煮、ヤガテ探上テ其骨ハノケテ、鯉ヲ蒲穂ノ様ニシテ、イカニモ薄ヒロゲテ、
能々色ヲ取テ、下地ノ汁ヲカヘラカシテ入ル也。ウケ身ニハ梨ノ皮ヲムキテ、流シ葉ニ切テ入、甘
海苔ヲモ少入テ、芥子ヲ辛ミニ可入、九月鯛トロ、鯛ヲ蒲穂ノ身ノ様ニシテ、酒ヲカヘラカシ
テ色ヲ取テ下地ノ汁ヲカヘラカシテ、鯛身ヲ摺入テカキ廻シ、甘海苔ヲ入ベシ、辛ニハ山葵若ナ
クバ芥子也。十月辛ミ冷汁、辛螺ノ辛ヲ能々アブリテ、能摺テ下地ノ汁ヘ入テ、亦辛螺ノ身ヲモ