

次暑豫粥、

〔大饗次第〕嘉禎二年六月九日

居冷汁 鮒汁繪實同數鏡葉數木綿之濱木 雜錦足以濱木 居一折數

大汁

二汁

〔尺素往來〕本膳追膳三膳、大汁、小汁、冷汁、山海苑池之菜、誠調百味候也。

〔四條流庖丁書〕一飯ノ獻立ノ事○中略メシノ大汁ニビブツヲスル事不可難當流ニハ有之

〔食物服用之卷〕一食にかかる汁は、大汁。又はそへ亥るほん也。魚鳥の亥るかけべからず、さりながらあひてのことわりによるべし、又貴人御もちひの汁かけてもよし。

〔膳方明記四〕一常の食喰べき事、箸を取、卒度二箸程給、さて大汁を取あげ、始は汁を不吸してみを喰べし、又食給、汁を吸候ひてみを喰なり、三度迄は大汁にて給候て能なり、扱中の菜を參なり、其後食を喰、さて二の汁を參なり、二三給やう湯漬の時と同前也。

〔膳方明記四〕一二の汁喰べき事、箸を取直し、右の手にて取あげ、左へ取移し、箸を取直し、みを喰べし、扱下に置候時は箸を取返し右へ取移し、下に置なり、幾度も如斯なり。

一三ツ目の汁喰べき事、箸を取直し、左にて取箸を返しみを喰べし、下に置時は箸を取直し、其ま

ま左にて置なり、五ツ目迄御入候とも、左右まいり様二三と同前なり。

〔鹿苑日錄〕慶長八年五月十三未明ニ赴尊勝院以心西堂光駕、寺志州同半左衛門尉玄仍、永旬、藏人朝之會席、口汁糟糖ニ蔓艸、白瓜、煎昆布、鹽山椒、引テ煎麩、二ノ汁、筍加椎、根若サシミ、中酒七片、菓子金飴、茶請筭、各々休息、俗客者本膳汁、同白瓜、同煎昆布ノ處ニシヲ引一切、二ノ汁ニ筍ニ加鳥、又引テ鮎、并ニ鯉、

〔厨事類記〕溫汁

鮑汁、烏臘、鯛汁等也、汁實ベチノサラニモリテ、追物ニ居クハヘテ借之云々、

鯛鮑  
汁