

初鴈とほむべし、まさい有事也、口傳、

〔江家次第正月〕大臣家大饗

次汁物雜羹

〔定家朝臣記〕康平五年正月二日、有臨時客事、○中先一獻、少納二獻、左大羞海雲、三獻右京雉羹、次召薯蕷粥、事畢無引出物、

〔庖丁問書〕一青がち汁の事、鳥の肉を細に作り、すりびしほをして、鳥の腸を能ときて鍋に入り、付、酒を少ヅ、指、能時分に水を入、もみ鯉を入、煮立、鳥を入、心見て、胡椒の粉をはなし、柚を入奉る也、大事の汁なり、

〔大草家料理書〕一雉の青がちの事、如常別候て作り、酒をかけず候、則わたを念を入すごき、能々たつき候也、其後鍋にて鹽を煎候て、其跡に右のわたをかうばしく成程煎候て、すましの汁を入、則煎出をも入、煮たて候時鳥を入候也、こには夏菜うどなすび豆腐、何も時の物を酒にて煎候て、汁もり候時少ヅ、入候て、上汁をかくるなり、但酒鹽は古酒一段上々也、吸口ニは胡椒柚など能候、鹽は右の煎鹽を鳥入ざる先ニ入候て、能加減の時鳥を入候也、

一野鷄はすまし味噌能也、但山のいも、あまのり、うど、つくくし、右の間など能也、但ふくさみその時には、いもがらも吉鳥には酒鹽をかけずして能也、又焼鳥には一通かけて吉焼鳥をけし胡椒山椒などを加へてもする事有之也、

〔料理物語汁〕あそがちは、雉子のわたをた、き、みそを少入、なべに入、きつね色ほどになるまで、いり、なべをす、ぎ、さてだしを入、にえ立、次第鳥を入、鹽かげんすいあはせ出候也、いりかげん大事也、霜雪正月の事なり、

山かげは、だしになまだれをくはへ、雉子を入仕立候、妻は山のいものり、青麥にても、有次第に