

〔御日記〕寛永八年正月元日○中三御盃置右青山大藏少輔役之、兎御吸物被成、御初御盃公方様、其御杯駿河殿、其盃公方様、其盃相國様御納、

〔料理物語吸物〕三國はのとのり也、だしたまりにて仕たて候、川えびをくはへよし、すい口こせらのこ、

## 松茸吸物

〔料理物語吸物〕松茸 古酒にてさわくといひ、さかけのなき時白水をさし、だしたまりくはへふかせ候て、すいあはせ出し候、すい口柚輪切其まゝ入青、

〔襷花街洒尊四〕菓子椀 江戸通用の吸物椀に同く、大ぶりにて深みあり、色は内外あらひ朱にてぬる、料理種はくさぐなれども、先は切身、かまぼこ、ゑび、椎茸、松茸、麩、ゆば、菜、せりの類也、江戸の太平の種と同じ、

## 菓子椀

〔襷花街洒尊一〕千長、向ふの角に行燈が見えるが何だらふトやめて其處にいたり見れば二人して足なは御吸物

じ さしき 御酒肴 くわしわんと記したる看板なれば、万松、吸物で一つ出してくんない肴は何がありや

すねへ、小女ハイそそこにかきつけてござりますものは、みなできます、千長なるほどかきつけてある、先さしみを出してくんないオヤく解らぬものがある、此菓子椀といふは、菓子を椀へ盛ッたのかね、小女へんなかほをして、イヘーめつさうな万松、そして何だね、小女わん盛てムリ升、千長、椀盛とはア、何かしるこのことかへ、小女わからずまごくしてると、奥より女房も見えて、年はいの女かけいで、女房イヘーくわしわんは、かまぼこ、しい茸、鯛の切身などを入れましたづゆものでムリ升、お江戸で申太平種でムリ升わいな万松、へ、分りやした、それをこちらでは菓子椀といひますか、女房、わらひながら、へ、さやうでムリ升、千長、何でもねいことにおほきに骨を折た、さうなら其菓子椀で飯を出しておくれ、