

〔續視聽草 五集 八〕水府公飯膳式目

御五十日過より左之通ニ而、御膳等被差上候思召候事、

五節句式日者 老公之御時之通、其外常々は、

朝晝は 一汁一菜之事但一汁一菜之時、向皿に而も壺に

夕は 汁計汁は大根菜ふき冬瓜うどゆば豆腐、右

肴は 鯉鮒赤みび鰯、鱈よし、外は迷惑存候、右品も好候時計ニ而、常は無用に候、

右之外好みて申付候事は、臨時に候得ば不記魚は水府より参り候計可用候、尤客來之節向等は飾の事故、何方之品を用ひ候而も宜敷候、

御守殿にて御膳被進候節も、右之心得ニ而宜敷候、前文之通ニ致候ても、是迄之食には勝候得ば、是迄之事を忘れ不申様存度候、儉約ニ而致候儀には無之、是迄一汁一菜にて仕來候處、養生に宜敷様に相覺候得ば、右の通拵候様可申付候、乍然右之通致候而は、臺所下働人益に成兼可申候得ば、一汁一菜は如何體ニ而も多拵候様是亦可申付候、

前文に申候通り、式日等には臺所預之了簡次第にて獻立仕候様、連枝方客來之節は、一汁三菜燒物吸物差身位之事ニ而可然存候、

鹽梅

〔倭名類聚抄十六〕鹽梅 尙書說命篇云、若作和羹、爾惟鹽梅、孔安國云、鹽鹹也、梅酢也、

〔易林本節用集言安〕按排味 〔同食服〕鹽梅

〔書言字考節用集服六〕鹽梅尙書註、作羹者鹽過則鹹、梅得中然後成羹、按排鹽梅按

〔貞丈雜記飲食六〕あんばいと云は、鹽梅の二字也、上古は味噌醬油も醋もなし、鹽と梅を以て味を調へたる故、鹽梅といふ也、

〔倭訓栞後編一〕あんばい 羹を和するをいふは、書の鹽梅の轉せる也といへり、李時珍も梅者媒