

丁聞書、大草相傳聞書、料理物語、料理獻立集などとおほかり、

〔江戸料理通大全 初編〕日本の料理庖丁の發りの事

一山蔭申納言、四條藤原の政朝卿は、日本料理并庖丁の祖也、何れの慶賀にも鯉魚を職掌する事を第一と祝ひ給ふ、凡魚として飛龍と成によりて、高貴の祭とする事、鯉にかざる也、もとより鯉は中通りの鱗、大小にかざらす三十六枚を具足せり、是を工夫し給ひ、鯉に三十六枚の庖丁を作り給ふ、彼卿の清光を尊て、世に四條流と號すと也、

〔四條家法式〕四條家園部流禮式序

武家禮節之所起、出於小笠原足利氏之時、信濃前司貞宗深達弓馬之法、是時嚴禁犬追物、貞宗捧狀請弛其禁、將軍家從之、遂命考定武家諸禮法式、其後伊勢氏傳饗應式、今川氏傳書禮式、雖各立門戶、而其一本也、故輯錄三家言、著成一書、名曰三議一統、慶長以降、幕府饗禮、專用園部流者、橫輿於泰親公在參州之日也、先是林藤助光政、元旦進免羹於親氏公、初爲嘉例、其後洞院大納言實熙卿、有故配于參州、泰親公奉之甚謹、而饗應之式、有不中禮者、實熙卿曰、飲食者禮之本也、正其本者、有邦者之事也、今見君有治世長民之器、宜定其法式以立禮之本也、泰親公大悅、招膳職官人園部和泉守之族于京師、講求其式、實熙卿亦參互斟酌、采擇武門可用者、隨時制宜、其後出征之日、始用三獻之禮、武威日盛、四方服從、寛永中御臺所頭天野圖書、撰定韓使來聘公卿參向之饗式、而歲首五節、一仍參州之舊、於是幕府燕饗之儀大備矣、是謂當流、既而圖書有罪處流、世少知其法者、或混合他流儀制頗紊、予先人得當流傳法、深究秘奧、貞享中、秋元但馬守喬朝傳命使先人釐正之、雜者刊之、舛者糾之、盡得復舊矣、予恐久而失其傳、是以繙閱家記、抽其精要、勒成一書、以貽万代、因書當流之緣由、以爲之序、

享保九年辰曆初冬

小川藤原良恭謹識

〔庖丁秘密上〕一式三獻の事、二梅干の事、三引渡熨斗の事、四三つ盃の事、五内外の事