

獻以下參らする也。

〔貞順故實聞書條々三〕一雜煮の汁をば吸候はぬが能候、雜煮は又汁は不入候間、かたくの汁のさたに不及候、次に雜煮をば先右にて取、同左をも添へて持上候て、給候て置候時も同左右にて置候、常の吸物よりは重候間、故實にて左右にて取申候、器を右に持て取候也。

〔庖丁聞書〕一雜煮上置之事

串鮑 串海鼠 大根 青菜 花鰹

右の五種を上置にする也、口傳下盛ニ里いも、其上にもちを置也、規式の握やう有、又上置に串柿勝栗結蕨などする事、精進の仕立なり。

〔料理物語後段〕雜煮は 中みそ又すましにても仕立候、もち、とうふ、いも、大こん、いりこ、くしあわび、ひらがつほ、くきたちなど入よし。

〔京都午睡三編上〕上方にて買て来るを、江戸にては買て来る。○中正月の雜煮も上方の莖立にて、菜を入れるすましなり、餅に子餅なく、大方切餅にて、味噌雜煮を大坂雜煮といふ。

〔醒睡笑不文字〕元日に羹をいはふ處へ、數ならぬ者禮に来る、亭主膳を出せといふに、そのまゝすへたり、亭主うれしげに、積善の餘慶じやなど感ずるを聞き、さてはかやうに下には芋大根を盛り、中に餅上に豆腐く、たちを盛るをば、積善のよけいといふ事よと覺えて立ち、件の者、又ある方へ行く膳出たり、見れば今度のは豆腐とく、たちを下に盛り、中に餅、上に芋大根を盛りたり、箸をもちてほめるはさても此餘慶の積善は、一段あたゞかに出来まゐらせ候よと申しけり、

○按ズルニ、雜煮ノ事ハ、歳時部年始祝篇四ニ在リ、參看スベシ。

〔骨董集上編中〕長崎柱餅并幸木

世間胸算用卷之四に、○中 これ元祿年中の事也、長崎の人間に問しに、此柱餅の遺風今もあり、餅を