

青柚子の皮ばかりをむき、おとし湯にて能やはらかに煮、水をかえ三日ほど水にて洒し、にがみを去り、摺鉢にてよく摺り、すいのふにて越し、かんでんを煮解してませ、砂糖と焼しほにて味をつけ、清き塗もの、箱にながすべし。

梅羊羹

一豊後梅を水にてあらひ、能々湯煮をして、二日ほど水にさらし、酢味を去り種を抜て、摺鉢にて能摺、すいのふにて漉、かんでんを微細にたき、味淋酒にて遠火にて煮解し、すいのふにて梅の中へ漉こみ、久介葛をとき、梅壹升ほどならば、葛五勺ほどとき、三品をあはせ、淨き筥に流し、さめて庖丁すべし、最煮かた口傳。

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一羹のさんばの事、總じてさんばのかんは下にあり、上なるをばさんばにとらぬ事也、さんばのをき所ちやつの中也、さいのかすほどかんはあるべき物也、一番にすいとん、二番に羹、三番に饅頭、四番めんす、此中は一はかんの内に入、つぎより本とす、めんすのさきに、かんはいくつもあるべき也。

一かんにすさひくひ合する事、鼈かんには里の物大根などをすべし、其ゆへはべつの字をばかめとよむ、かめは海河の物也、海岡とくひ合する也、やうかんなどには、海草をくひ合する也、是は山海と喰也、ろちやうかんは鱸の腹わたをまねたり、是は山里のものを、すさいにくふべきなり、一玄やきんと云かんは、こがねをつ、む様也、橘の如し、是は包めをくいきつてくふべき也。

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一さんぼう膳の事、たしかならず候、殿中などにもしげくは見及候はず候、大方此分、先四季の山をつくる、一季を殘して、三季を作候、過去現在未來、此三を五と入に、三かなわにすへて、御前