

三朝以芋魁入雜煮中而俱賞之、上下家々爲流例也。

〔雜煮之卷〕正月雜煮 芋、肝木ヲ表ス、色青眼也、時ニトツテハ春也、方ニシテハ東ナリ、五常ニシテ仁也、鯉、心、火ヲ表ス、色赤、舌也、時ニシテ夏也、方ニシテ南、五常ニシテハ禮ナリ、串炮、脾、土ヲ表ス、色黄、肉也、時ニシテハ土、用方ニシテハ中央、五常ニシテハ信ナリ、餅、肺、金ヲ表ス、色白、皮也、時ニシテハ秋、方ニシテハ西、性ニシテハ義ナリ、熬海鼠腎、水ヲ表ス、色黑、牙、時ニシテハ冬、方ニシテハ北、性ニシテハ智ナリ、凡此五色を雜煮にして、正月に食する事、第一は五常の則を發行に依て、先元日に是を食、五行に法て五常の教を可行たために、最初に食之もの也。○中 右一卷雖爲秘事、依御懇望令相傳畢、可憚外見者也。

〔雜學集〕一雜煮上置之事 串炮、串海鼠、大根、青菜、花鯉、右の五種を上置にする也、口傳、下盛に里いも、其上にもちを置也、規式の拵やう有、又上置に串柿、勝栗、結蕨などする事、精進の仕方なり、一向の菜は、五種の削物、燒鳥、からすみ、數の子などを、龜甲又は土器に高立して盛也、又具足餅の時、は大根の香の物、田作甲の大豆を用ゆ、

〔年中行事故實考正一見〕朔日 煮雜 國々家々にて佳例同じからず、唐の春餅是におなじきにや、堂上にては煮雜と云、餅むすびのし、平か、向に菜莖土器に、三州邊風俗、餅なづな、結こんぶ、くし、向に田作り、大豆土器に、西國邊風俗、餅のいも、打あはび、いりこ、牛蒡、いも、し、信州邊風俗、餅な、芋、か、ら鮭、くしこ、串あはび、とうふ、漬わ、總じて十三色を入餅をあぶりて煮る、向に根ぶか二筋をおくなり、

〔守貞漫稿 二十六〕元日、二日、三日、諸國トモニ雜煮ヲ食フ、雜煮本名ヲホウザウト云也、五臟ヲ保養雜ト云、今世京都ノ雜煮、戶主ノ料ニハ、必ラズ芋魁ヲ加フト云リ、大坂ノ雜煮ハ味噌仕立也、五文取計リノ丸餅ヲ燒キ加之、小芋、燒豆腐、大根、乾炮、大略此五種ヲ味噌汁ニテ製ス、膳ハ外黒