

年の政事萬端の事も、此頃より初る故に、事始と云、又十二月の八日も、此頃より追々歳暮の規式初る故に、一年の雜事は事納る故にいふ、此日色々の物を汁に煮て、いとこにの汁と云、是はいも、牛房、大豆などのゑ難き物を、まづ入て、おびくに煮安き品を入れて、有りなり、よりて追々煮るといふより、甥々似ると云て、甥とおひは從弟なれば、追々にるといふことを、いとこにとは戯て云し物なり、夫より此名始れり、

〔用捨箱上〕お事始 節供といふは、此日必神に物を供する設などなしにより、如此いふよしなれば、節供といひて食物の事とせば、理なきにもあるまじけれど、女童は唯式日の事とおもひ、節とのみいへば、却て正月式日の食物の事と思ひあやまれり、お事といふも、彼お節といふに齊く食物の事にて、是ば僧家より起り、在家に移りし歟と思はる、事あり、無住雜談集三巻に、昔は寺只一食にて、朝食一度乞けり、次第に器量弱くして、非時と名づけて日中に食し、後には山も奈良も三度食す、夕のをば事と山にはいへり、未申の時ばかりに非時して、法師原坂本へ下りぬれば、夕方寄合て事と名づけて、我々世事して食すと云りといふ事を載たり、按るに、十二月は日の短き頃にて、年の暮は事せはしくなる故に、八日を限り二食となるが、當時の僧家の風俗にして、事納めととなへ、二月は日も漸ながらなれば、八日より三度食する故に、事始といひしにはあらずや、浴佛日なる事、事物紀原に見えたれば、此日を用ひし歟、此日調する汁をお事煎といふ（從弟得煎ともに附會の説なるべし）、芋、牛房、人參やうの物に、粒赤大豆をいふ、近年は煎をもて、又案るに、赤小豆の汁に、醤油を和して煎たる豆腐を、黃檗豆腐といふ、お事煎もその類にて、赤小豆にて味をつくるは、僧家の食物なればなるべし、古風を守る家にては、此汁夜食に調じて朝は調せず、その原は知らずして、自然に昔風俗の残りしにやあらん、雜談集に、山といへるは叡山の事なり、彼所に事始事納の久しく傳はりてありしが、故ありて寛永中ヨリ、江戸の在家へ移りしなるべし、是はとりわ