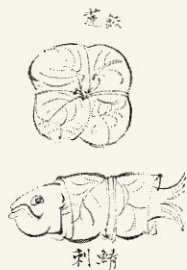


50 四季献立式



〔書誌〕半紙半截版、大体縦一八・九センチ×横九センチの小型木で筆書一二丁から成る。執筆者は森弥平治及び野中五左衛門の連名で誰か弟子の一人に与えた伝書の形式になっている。しかしその宛名が墨で完全に塗抹してあって全然読めないようになっている。伝書だからもちろん序も跋もない。日付は単に戌十二月とあるだけで年代は全然わからない。東北大学狩野文庫の所蔵本で奥村文庫の蔵書印がある。

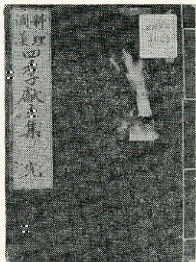
〔内容〕四季献立といっても春夏秋冬の四季ではなく年間を通じての行事の献立を書いたものである。たとえば歯固、具足餅の飾り様、上巳端午、七夕祭、中元重陽等の飾り方、冢子の事などが図解して述べられている。歯固の一例を挙げると「歯固。橙、蜜柑、栗、穂俵、かや、柿、魷斗、昆布、野老、根松、田作、飯柑子、米、裹白、はせ米」とあって上記の品々を盛った絵があり、台の寸法を指渡一尺八寸、腰高一尺五寸、縁高二寸、などと説明は詳細にわたっている。さらに手掛台には「公卿常より厚く念をいさせ、紙一重両方へすかしの見ゆる程敷き、米をまく也」としてある。公卿は三方の類で三方に穴のあるのが三方、穴の無いのが公卿である。その公卿を普通の場合よりも板を厚く作る様に大工に注文しなさいという注意である。

料理塩梅集には所々に「森言う」と書いた所があって、料理の達人らしい森という人の意見が載っている。それが時々「森四云う」となっている。森四は森弥平治の四季献立式の省略ではないかと思っただが全然違っていた。

掲載の図は狩野文庫本挿絵の模写である。

(川上)

51 料理四季献立集 秋山子



〔書誌〕著者は秋山子。天保七年(一八三六)尾城書肆玉野屋新右衛門刊行。同年刊行で永楽屋東四郎など一三軒刊行の版もある。刊行が名古屋の書肆であるのは、料理書の多くが京都、江戸で出版されている中で珍しい。一卷一冊、縦一八センチ×横一二・五センチ。序二丁本文三二丁から成る。幸田露伴は古今料理書解題の中で「此書は最初にざつと献立をならべ、後に仕立方を書きたり、取出でてもなく又不可も無し」と書いているが本書の性格を端的に示している。書名の料理調菜とは魚鳥料理と精進料理の意味である。

〔内容〕はじめに二汁七菜、一汁五菜の献立があり、次に鱈、酢、汁、坪、香の物、平、二の汁、猪口、茶碗、台引、吸物、口取、砚蓋、鉢肴、井物、さしみの各物ごとに、四季・精進・四季附込などに分けて献立が書かれている。一八丁裏からは仕立方として各部に分けておこな料理の作り方の説明がある。一例をあげると「合せ小だい、小鯛を三枚におろし水気能く取り身と身を合せ紙に包、竹すだれにまきむす也」

本書の献立の部分は一頁を八欄に区切って一欄に一つの献立を書く形式をとっており、「料理通」(一八三三)と似ている。また鱈春の部分だけと比較してみても、さきたら、白髪大根、さより細作り、海部のり、白髪人じん、かたはみ菜、巻水仙など共通するものが多く、料理通の影響が大きい内容である。

(松下)