

苔焼

りものとして、小肴を鹽にし籠に入れて賣る。
〔大草家料理書〕一鯛の苔焼と申は、わたをぬきて、皮をむかずに藁にて巻候て、上に壁土を塗付、火中にくべて焼也、則口より竹を指こみ、竹より醬油をさし候也、

マクリ焼

〔料理物語 焼物〕まくりやき たいをおろしうすくきり、玄ほをうち候へてやく事也、

木芽焼

〔料理物語 焼物〕木のめやき 糸そに鹽を付、ゆの葉にてつ、みそのうへをかみにつ、みむしやきにして取出し、かけしるをかけ出し候也、

土藏焼

〔料理談合集〕名目のやきもの、部
土藏やき 魚は何にてもする、さん玄やうみそつけてやく事なり、魚のうへをぬるゆへにかくいふか、

〔類聚名物考 飲食三〕魚 つ、みやき○中略

今俗にも鮎、鮓などをそのま、焼をば土藏焼といふ、至りていやしき詞なれどもつ、みやきとの意はたがはざるなり、

鐵炮焼

〔料理談合集〕名目のやきもの、部
てつほうやき これも右○土藏焼に同じけれど、とうがらしみそにするをいふ也、

精進のてつほうやき といふは、竹の子かはのま、なまにてねをきりはなし、内のふしをぬきて、さかしほにたまがをくわへつぎこみ、切口を大こんにてふさぎ、わらばいの内に入れてやく也、やけたるころ出し、かはをむきてきれば、内へつぎたる玄やうゆよく玄みて、甚こうみ也、

但し竹の子あたらしければ、ひと玄ほよし、

蒲焼

〔書言字考節用集 服食六〕樺カマキリ焼カマキリ 本朝俗、炙鱈鱈則色紅、
〔料理談合集〕名目のやきもの、部