を觸るに、茶屋なし、一軒

西鶴が置土産、元祿六年板　近き頃金龍山の茶屋に、一人五分づゝの奈良茶を玄だしけるに、器物きれいに色々とゝのへ、さりとは末々のもの、勝手のよき事となり、中々上方にもかかる自由なかりきとあり、これは寛文のころ、けんどん蕎麥切出來て、それに倣ひて慳貪飯といふも出たり、江戸鹿子、食見頓金龍山、品川おもだかや、同所かりがねや、目黒と幷び載、又奈良茶堺町ぎおんや、目黒かしはや、淺草駒形ひものや是なり、○略中　江戸鹿子に、奈良茶は別に出して、金龍山には食けんどんとあり、おもふに他の奈良茶は、今の如く一ぜんめしにて、一椀づゝの定なるべし、金龍山は其後よき料理したりと見ゆ、こはさきの奈良茶やとは異なる歟、衣食住の記に、享保半頃迄、途中にて價を出し食事せむ事、思ひもよらず、煎茶もなく、殊に行掛りに茶屋へ料理いひ付ても中々出來せず、其頃金龍山の茶屋にて、五夕料理仕出し、行がゝりに二汁五菜を出す、人人好みに隨ひ、ことの外はやる、其後兩國橋の詰の茶屋、深川洲崎、芝神明前などに、料理茶屋出來、堺町にて一人前百膳といふもの出きてより、是又所々に出たり、湯島祇園豆腐、女川菜飯、居酒やの大田樂、湯豆腐始る、寶曆の始より、吸もの、小付飯、大平、玄つぼくのうまみ、金龍山の料理は跡なく、夫より宮地端々おびたゞしく、わけて明和のころより、辻々に軒を幷ぶる、安永の頃より辻賣の油あげ、燒肴、餅菓子、唐菓子、一夜すし、くさぐさ筆に及ばずと云り、明和八年ごろ、深川すさきに、鹽やき場を開き、兩國橋づめと云、今もある中村屋、洲先は升屋宗助なり、是はするがの淺間の坊叔阿彌と云ものになれりとか、

〔蜘蛛の糸巻〕料理茶屋

百五六十年以前は、江戸に飯を賣る店はなかりしを、天和の比、始めて淺草並木に、奈良茶飯の店ありしを、諸人珍らしとて、淺草の奈良茶飯喰はんとて、わざ〳〵行きし由、近古のさうしに見えたり、本書より抄出し置きたれ共、坐右におきてむづかしければ引據せず、玄かるに都下繁昌につれて、追々食店多くなりし中に、明和の比、深川洲崎に、升屋祝阿彌と云ひし料理茶屋、亭主は剃髪にて阿彌といふ名をつけしは、