

古事類苑

飲食部二

料理上

料理トハ、食物ヲ作り調フルヲ謂フ、元來料理ノ文字ハ、獨リ食物ノミナラズ、諸般ノ事ヲ處理スル意ナルガ、遂ニ專ラ食物ヲ調理スルゴトニ用キルニ至レリ、食物ヲ調理スルニハ、先ヅ庖丁ヲ用キテ之ヲ割截スルヲ以テ、直ニ之ヲ庖丁ト云ヒ、又食物ハ鹽梅ヲ主トスルヲ以テ、之ヲ調味トモ云フ、凡ソ鳥獸魚貝ヲ始メ、野菜、海藻ノ類、料理シテ膳羞ニ供スルモノ、殆ンド幾百種ナルヲ知ラズ、或ハ產出ノマ、庖丁ヲ加ヘタルノミニテ、煮燒セズシテ直ニ食用ニ供スルモノアリ、膾、刺身ノ如キ是ナリ、或ハ煮燒シ或ハ蒸茹シテ、膳羞ニ供スルモノアリ、羹、煮物、熬物、燒物、揚物、蒸物、茹物ノ類是ナリ、而シテ汁アルモノト汁ナキモノトノ多少、燒キタルモノト煮タルモノトノ分量ヲ比較シ、濃淡宜キヲ得テ、主客ノ口腹ヲ歡バシムルハ、獻立ノ主トスル所ニシテ、厨人最モ意ヲ用キルヲ要ス、膳羞ヲ供スルニハ、人品ノ貴賤高下ニ因リテ、或ハ折敷高坏ヲ用キ、或ハ單ニ折敷ヲ用キ、或ハ公饗、四方、三方等ノ器具ヲ用キ、菜數ノ多少ト、器具ノ異同トニ因リテ、三本立、四本立、六本立、十二本立等ノ稱アリ、又朝廷、公事ノ盛饗ニハ、威儀御膳、晴御膳、腋御膳、殘御膳等アリ、武家及ビ民間ノ饗膳ニハ、本膳、七五三膳、五五三膳、五三三膳、五三二膳等ノ名アリ、七五三膳ヲ饗スルトキハ、之ヲ撤シテ後引替膳ヲ進ム、