

其餘ヲバ汁ト云ハズ吸物ト稱スルニ至レリ。

〔伊呂波字類抄〕禮料理

〔下學集下〕禮料理

〔易林本節用集〕禮料理

〔庭訓往來〕配膳勸盃料理庖丁或盛物已下故實職者一兩輩可令雇給者也、

〔倭訓栞前編四十〕れうり 割烹を料理といへる事類聚國史に内膳に料理といひ高橋氏の文に

も見えたれば、いと古き事なるべし、居家必用にも萐蘋を製する事を料理と書り、太平記に、本院第二の御子を南朝へ取奉らんとせられけるが、とかく料理に滞りて、京都に捨置奉りけると書るは本義によれり、

〔居家必用九種萐蘋○中〕略料理法右於筭筐中指自凝、確中擣亦成片段、即於礮灰汁中煮十數沸、以水淘洗、換水更煮五六遍、即切作瓣片段、於五味汁中淹、兼少阿魏酥尤妙、作瓣及湯脯隨人所好、加少酥乳最佳、

〔貞丈雜記飲食〕一料理の二字は、はかりおさむるとよみて、食物を調ふる事ばかりに限らず、何事にても取りはからひ調ふることを云也、食物を調ふるを料理すと云も右の心也、本は食物を調る事をば庖丁するとも、調味するとも云也、

〔玉勝間十四〕ケ饅

饅をつくりと、のふるを、俗に料理といひ、それよりうつりて、そのつくりと、のへたる饅をさしても料理といひ、御料理を下さる、結構なる料理などいふみな饅をいへり、

〔增俚言集覽〕禮料理 困學紀聞、料理出王徽之傳、愚案、此は料理の文字の出處を云、此方の俗の厨