

同椀盛之部

春かたらまきらびらび 夏はすゞはすいきいたたげげせんせん 秋うづうづづららつつごごみみ入入うう 冬かかももししんんじじよよ

同焼物之部

春おおししかかれれいい 鹽燒 夏ははつつががんんつつをを生生ははりり節節 秋ああるるささけけななままささけけ 冬おおろろしし身身ああままだだいい

同すまし吸物之部

春おおししののととうう切切合合 鹽燒 夏ははいいんんつつががんんつつをを生生ははりり節節 秋ああるるささけけななままささけけ 冬おおろろしし身身ああままだだいい

同口取之部

春かかららすすみみ 夏むむかかごご鹽鹽煮煮 秋ああままつつかかせせききうう 冬ああままつつかかせせききうう

〔嬉遊笑覽十上〕又會席料理といふは、予村○喜節が覺えて藥研堀の川口忠七鳴竹始なり、彼は芝居の笛吹なりし。

即席料理

〔料理早指南大全初篇〕凡例

一 即席料理と部立せしは、先魚を得て、さて其魚に依て趣向するゆへに名づく、〔浪花の風〕當地も即席料理の店は多くして、江戸と替ることなし、されども其調理風味の大旨をいはゞ、江戸は淡味を主として甘美なる方にて、當地は滋味を主として鹽辛き方なり、これをむかし織田右府が大内家の料理人に調理を命せしに、口に適せずして怒られしかば、料理人改め乞ふて再び調理せしに、大に右府の口に適ひし時、料理人が評せし語に思ひ合すれば、江戸の料理は大内家の第一等に近く、當地の料理は第二等に當りぬべしと思はれぬ、當地は豪富のもの多く、奢侈を極めし様に思はるれども、飲食杯は江戸もの、如きにもあらず、諺にいふ江戸の食倒れといふもの思ひ合すべし。

鳥料理

〔當流節用料理大全〕鳥料理獻立之事