

大こんおろし
鶏子鱈きせり こまじうが かき に た て き

汁ふく な め す き
鷹の ま ら に

鳥こ く せう 山 の い も 小 口 切

すまし汁あ な の き 入 り ほ そ

三平皿
小鴨わ く す た り ま り

汁ふく な 小 鳥 た き

引あ ま か は 細 作 り

和物わ け し み そ げ
向詰むかひづめ の せ 玉 子 の ら ふ の き や き

足打あし う ち の り 酒 わ さ び
引合ひ あ ひ の う き ば

鳩酒

はとたき入さ み け そ を 入 り ま せ

吸物あ ひ の ほ の く わ き
菓子か す て ら め ん

後段

鳥雑水とり つ ち く れ 鳩 に た き

引あ ま か は 細 作 り

牡蠣料理

〔浪花の風〕牡蠣は少なき方なれども、土人尤賞味す、故に十月頃よりかき船として、□□邊より多くかき積たる船來る、此船にてかき料理とて、かきを加へ飯を焚、其餘汁、平等に至る迄、二式かきのみを用ひたる料理ありと、土人之を賞玩す、

精進料理

〔倭訓栞前編十一〕玄やう玄ん 野菜海草の類を精進物といふは、古き語也、朝野群載御齋會加供解文に、精進物と出し、青苔曳干、和布曳干、海松、昆布など見えたり、醋食といふも、精進の事也、精進落は、西土にいふ開齋也、又開葷といふ、杜詩に、多年病酒開、硯滴とある、開の字義に同じ、精進の語は、もと美食せざるをいへり、今魚肉を食ざる事とするは、佛氏の意也、

〔倭訓栞中編十二〕そじき 匡謬正俗に、素食、謂但食菜菓糗餌之屬、無酒肉也、今俗謂桑門齋食爲素食、蓋古之遺語焉、と見えたり、