

食卓料理

〔文化京羽二重大全三下〕精進肴割物所
増補 富小路四條上ル町

丁子屋白水

〔倭訓栞中編十〕しつぽく 蠻語なるべし、或は卓袱の唐音也といへり、又卓子をよめり、丈膳をよめるは孟子の食前方丈によれるにや、又八仙卓ハクセンエツコを訓す、八仙人に据にや、高三尺餘、幅四尺餘、四方朱漆にて塗て、縁に斑竹を打、四隅に獅子の形の脚あり、廻りに紅白の紗綾を垂る、卓下に餽餘の物又皮骨などを入る器を置く、是を渣斗ツク、テウといふ、

〔新撰會席しつぽく趣向帳〕凡例

一しつぽくといふ詞は、肥前の長崎にていふ言葉にして、おそらくは蕃語ならん、唐にて八僊卓ハクセンエツコといふて、猪豕の肉を專に用ゆる事也、是彼國は米穀の味麤ざつとなる故なり、日本は米穀の味、万國にまさりて厚味なり、故に肉脂の力をかるにおよばず、殊に繁華の地に遊戯あそびする人は、常に厚味を食す、ゆへに胡麻の油さへ脾胃にもたれ、食後に必おくびに出て心よからず、然るを去つぽくといふ名に泥みて、唐めかしたき心より、脾胃にもあはぬ油氣を喰ふ事も、何とやらをかしからずや、器物の唐めきたるも、又めづらしく風流なれば、今新に撰みて油を用ひずして、調味をなす趣向を數多ゑるす、

一玄つぽくは、大菜五種、小菜七種の物也、大宴なれば大菜九種、小菜十種、これを引替るに氣轉あるべし、此時は異酒めいしゆ等にて氣を轉る事馳走也、是を能くふうして取まはせば茶の湯の料理會席は自由なるべし、略○中

一玄つぽくの文字詳ならず、然れども朋友懇に酒を飲む事を、演義文に卓袱と書たり、唐音にて也、因て此字を用ゆ、なほ後人の考を待つのみ、

浪花 禿篋子著