

〔嬉遊笑覽^{十上}〕飲食、玄つぼく、食卓は食をのする机なり、唐人流の料理を玄かひふ、陶說隆慶窯卓器清異録に、五代の時、貴勢以筵具たがひに相尙る、方丈の案なほ足らず、旁に二案を増して數百の器皿を排ぶ、これを綽楔臺盤といふ、又北轅録に、淳熙丙申待制張政といふ者、金國の生辰を賀する使にゆく、館に抵れば晩食を供す、まづ茶筵具瓦壠を設く、此にいふ卓器即筵具なり、一桌の器みな一齊にそろひたるものなり、盜色もやう俱に類從す、明窯にはこの隆慶窯ぞ始なるべき、今はさかりに行はる、古人は几筵を用ひたり、今の桌は几に代るものなり、楊億談苑云、感平景德中主家造檀香倚卓、借倚卓字、後人以木作椅、桌又卓字、加木傍作櫟俗書也、おこたり草に云、京師祇園の下河原に、佐野や嘉兵衛といふもの、享保年中長崎より上京して、初て大椀十二の食卓をし弘めける、是京師難波にて食卓の始とかや、嘉兵衛が娘はんといふ老婆、近ごろ迄存命せり、大坂にて彼是食卓料理あまた弘めたれど、野堂町の貴得齋ほど久しくつゞきたるはなし、江戸にも處々にありしなるべけれど行はれず、浮世小路の百川茂左衛門なども、初め食卓料理したるなり、大椀は大平なるべし、故にそば切を大平にもり、上おき玄たるを玄つぼくと呼、今は大平にもらねども玄かひふは、上おきの名となりしやうなり、又葱を入れる、を南蠻と云ひ、鴨を加へてもなんばんと呼ぶ、昔より異風なるものを南蠻と云によれり、これ又玄つぼくの變じたるなり、鴨なんばんは馬喰町橋づめの笹屋など始めなり、

〔料理山家集〕普茶と卓袱と類したるものながら、普茶は精進にて、凡て油をもつて佳味とす、卓袱は魚のいを以て調じ、仕様も常の會席などに別にかはりたる事なしといへども、蠻名を假てすれば、式と器もの、好とに心を付る事、要なり、猶數品調する内に、けんちへん、或めづらしきよせもの玄ん玄よ、魚でんなぞに、珍らしく佳味なる品を工夫する事を好とする也、但し普茶は下戸の好もの、卓袱は酒を進る仕やうと心得て吉、大よそ蠻名ゆへに、調る所も唐めかしたる事と