

皆長の數なり、次第は圖に出せり、引合せて見給ふべし、

卓子料理の内にも、當時の清風と、おらんだ流とて、大に異なれども、尤それは長崎に於て、通辭衆の宅などにて、催す事なれば、白煮の猪だだの蹄丸煮の雞、焼羊の屬、日本にて調味しがたき物は、その時々魚鳥に更て庖丁す、

世に普茶卓子などいへば、諸事費多く、驕奢の沙汰に聞ゆれども、左にあらず、その仕様に依て、有合の物到來の品にても、濟事なり、唯器物の次第、席上に持出して物々敷盛並る故に、目新しく一入の興になりて、客の歡ぶものなれば、其略式に倣ひて、試み給ふべきなり、

〔江戸料理通大全 四編〕普茶卓子略式心得

一卓子料理は、清風の茶の會席に齊しく、貴賤のへだてなく、懇意を結び交りを厚くするの一人、器の中へ興に箸を入れて食する物なれど、正客より順に賞翫すべし、

一こつぶ酒鍾は、銘々ひかへあれど、酒たけなはにおよびて、各互ひに盃をとりかへて飲事なり、一臺上に汁をこぼす事なかれ、若あやまちてこぼす時は、拭ひとるべし、箸に挟みて喰物は、碟こすり兒にとりて食べし、湯匙は左の手に持べし、骨ある物は、皿子に残し置直に渣斗はきに入れるなり、

一席中、都て雅言を用ゆ、小皿を碟てら兒とよび、皿子といふ、盃を爵といひ、又單提といひ、盃猪口を十景套きんばい盃、また石ともいふ、吸物椀を蓋碗といひ、銚子を耐瓶ちびんといひ、散蓮華ちりれんげを湯匙たんすちといふ、土瓶を茶瓶ちびんといひ、箸を牙筋がしんといふ、箸紙に差て細き朱唐紙にてまき、福祿壽などの目出度文字をか

一 大菜小菜とて、別に器のかはる事なし、常々の皿しん井大平臺重鍋なども遣ふべし、只名目のからめきたるのみにて、異様の調味すべからず、客の上戸下戸を窺ひ、腹をうがち、臨機應變見はからひに有べし、