

普茶は先菓子と生茶とをならべ、ちよくと箸とを添て出すべし、次に茶を引なり、茶は其ちよくにうけて喫菓子生菜を喰て、ゆるくと茶をのむ也、茶四五遍も過ば、煮菜を二三種出し、其次に小食の饅頭か菜包ツァイパウを二三種、其馳走の多少によりて出すなり、凡菜十五六種あらば、八九種程出してから食を出し、次にだんくんに菜を一種々々出すべし、此圖は四人合の圖なり、是も四人五人乃至十人にかざらず、相合て喰なり、菜の多少は其時の馳走に依て定まらず、凡煮菜十種あらば、生菜も亦十種なるべし、生菜と菓子とは皿に釘煮菜は大碗に釘なり、人多き時は鉢にも釘なり、

〔浪華の賑ひ 二篇〕茶白山

此地は天王寺の西南にあたりて、一心寺の後なり、舊の名荒陵といふ、慶長元和の年間御陣營となる、是より後當山に登ることを禁せらる、又此南の向ふに邦福寺といふ禪刹あり、此方丈の座敷より眺望殊に美景なり、春秋の花紅葉はもとより、螢、水雞、時鳥、萩、菊、女郎花、雪の景色一しほよくして、遊觀たへざる勝地也、且知音の徒乞ふに任せて、普茶の料理を出せり、

〔黄檗清規 節序〕十二月

除夜、毎年廿九日開浴結算、略○中 下午小參藥石後常住普茶、次堂中執事等、就齋堂備茶筵、請堂頭及大衆、初一夜堂外執事備茶筵、初二夜堂頭設普茶、

南蠻料理

〔大草家料理書〕一同調○南ばん焼は、油にてあぐる也、油は胡麻又はぶたの間であぐるなり、後味噌汁を入候也、

一鴈の鳥、白鳥同前也、水出し多入て吉也、

〔料理物語 汁〕南蠻料理は、鶏の毛を引、かしらあしとしりをきりあらひ、なべに入、大こんを大きにきり入、水をひたくよりうへに入、大こんいかにもやはらかになるまでたく、さて鳥をあげ、