

挾肴

〔大草殿より相傳之聞書〕一はさみ物とは、花などをくいもの、たぐひにてつくり、そのけいきを盛ても、はさみ物と申候、

〔大草殿より相傳之聞書〕一はさみざかなの事、取ざかなともいふ、ひしなりにきる事子細有、又五ツもる事、地水火風空を表す、又わうさうし、うらうをもへうする也、あし付め、に如繪圖もる也、あし付め、をかなかうけにすへてあぐる、かなかけにも足付たる能候、はしをもうちてあげ候、

一はさみ肴は、ひしなりにきり、のしなき時は、いか申あふびなどもする也、

引肴

〔當流節用料理大全〕四季常體料理獻立の事

御引肴 一赤貝
いと駄 くすわさび

〔鹿苑日録〕慶長八年五月廿三、朝施哦、嗚焉藏主始之、半齋同前、嘸金黃鵬、齋作法、本膳汁蔓細々、略 中

引肴 白瓜
冷物

追肴

〔世俗立要集〕ラヒザカナ三獻内

ハジメノ一獻 アクラゲウチ
アハラビニテ 次 ウチミ、
ツギ 時ノ美物、サテ三獻 ヲハリテ
トリアゲテ 饗 ヲス
ウ、

添肴

〔貞丈雜記 飲食〕一添肴と云ふは、或は雜煮、或はまんぢう、やうかん、さうめんの類は、酒の肴にならぬ物ゆへ、肴をそへて出すなり、其雜煮、まんぢう、やうかんなど、食て、扱添肴を食て、酒をのむ也、そへ肴は、やき鳥、又はさしみの類を、膳に一つに組付くるもあり、又は吸物にても、何にても、魚物の肴を別の膳に載て、本膳の脇にすゆる事もあり、

〔四條家法式〕一古事卷

一御添肴之事 春梅燒 夏橋燒 秋筋引 冬妻重 筋引ハ鶴ノ肉チ切重上ニサノカクシチ筋
ノゴトク引渡シ置妻重ハ鮭ノ肉ト雉ノ肉