

〔料理物語 海の魚〕よなき からやき。 みるくひ からやき 赤貝 からやき 鳥貝

からやき ほたてがひ からやき

〔料理簡便集〕焼物方

焼。。。。けし炭 松かさ松木雜木の火にて焼くべし、中に火をおこし、はまぐりの口を火の方へ向けずもう場の土俵のごとくならべ立まわす、口を玄める故、目切て汁もれず、其時火ばしにてはさみ兩へらを焼也。

〔今昔物語三十〕品不賤人去妻後返棲語第十一

而ル間男十日許有テ、攝津ノ國ヨリ返リ上テ、今ノ妻ニ何シカ彼ノ奉リシ物ハ侍リヤト打喰テ云ケレバ、妻遣タリシ物ヤハ有シ其レハ何物ゾト云ケレバ、男否ヤ小キ蛤ノ可喫氣ナルニ、海松ノ房ヤカニ生出タリシヲ、難波ノ濱邊ニテ見付テ見シニ、興有ル物也シカバ、急ギ奉リシハト云ヘバ、妻更ニ然ル物不見エズ、誰ヲ以テ遣セ給ヒシヅ、持來タラマシカバ、蛤ハ焼テ食テマジ、海松ハ酢ニ入レテ食マシト云フニ、男聞クニ思ヒニ違テ少シ心月无キ様也。○下

〔料理物語 海の魚〕榮螺 つぼやき

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

つぼやき さゞい、かきなど貝にてやきたるをいふ、さゞいのこしらへがたつねにする所也、又やきはまぐりなどもみなおなじ、あわびのかひやきもつねにする所なれば、仕やうは玄るさす。

〔鼎左秘錄〕榮螺の壺やき心得べき術

海滨にて榮螺を島やきとて焼なり、其とき其實貝をはなれ飛ぶこと五六間にも及び、もし人にあたる時ニ、甲にて傷付ること石弓のごとし、恐るべし、先さゞゐを焼んとおもふとき、鹽にても醤油にても殻の中へ入れ、小さき火を甲の上に置てのち焼べし、取たての生のさゞゐにても、飛