

候て、さか鹽ニかげをおとしかけ候て出し候也、

〔料理物語 海の魚〕鯛はまやき。

〔料理物語 川魚〕鯉はまやき。鱈はまやき。

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

はまやき 土間へ瓦を立ならべ、鯛をよくあらひ、土間へ瓦をあつく敷上へ鯛を置、上より瓦をふたにして、跡先も瓦にてふさぎ、炭火を多くくわらの上よりかけて、むし焼にしてやき上さてこてを火にやきて、かつ手よき所へやきめを付るなり、但しきうなる時は、大竹ぐしにさし、長そればかりやうなくしたるやきやうなり、

〔料理簡便集〕焼物方

濱焼鯛は、鹽がまある處にて焼上たる鹽の中に、鯛を埋み置、冷て取出す事也、大なべニしほ五六升水一二升入火をたき水氣さりたるとき、鯛を埋み火を引、おきばかりにして暫く置冷して出す、鱗は不去、腸ばかりさるべし、生姜醤油添出ス、鹽がま焼玉子鯛と同方也、これは小なべニしほ五合水三合ばかりニても出来る也、

〔饅書〕鯛魚○中此物宜生宜炙宜蒸宜煮、又宜糟豉麴鹽食方綦多、然欲知其真味、莫若濱燒潮烹打生三方、濱燒言鹽鍋炮蒸、潮烹言鹽湯清燶、其法至簡而愈見其美脂味之濃可知、

〔屠龍工隨筆〕濱燒は、夏月には生魚あさる故にて、はまにて鯛を焼て、京へ送りたるをもてはやして、京より云出せる名なるべし、今も夏の間は、焼たる鯛計を京へは大坂より来るなり、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月五日丁未、雪雨持病指發御本所エ不參、筑前安田周防牧掃部、小山田主膳持病見舞藥飯、大根フトニ、鯛濱燒、小鳥燒、酒出ス、

〔見た京物語〕一鯛を青竹にはさみ焼て賣る、多く堺より來るよし、是濱燒なるべし、此の外堺のい