

〔當流節用料理大全〕燒物に用肴の有増

一 ころやき

白焼

〔當流節用料理大全〕御成式正獻立 三之御膳

一大鰯 白焼しとぎかけ汁 太皿 八寸

鹽焼

〔料理物語 燒物〕あらしほやき。鰯にまほばかりつけやきて、かけしるさかしほにかげをおとしかけ出し候也。

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

あらしほやき あぢこほだふな、あゆなどのるい、白まほにしてやき、かけじほして出ス事也、大こんおろしもよし、

〔當流節用料理大全〕燒物に用肴の有増

一 石かれいやしな

〔江戸料理通大全 二編〕四季燒物之部

夏 江珧たじろぎ桂鹽焼

付焼

〔當流節用料理大全〕燒物に用肴の有増

一 あはびに付やき 一 學鱈油付 一 さより醬油付

〔今昔物語 二十八〕左大臣御讀經所僧醉茸死語第十七

今昔御堂ノ左大臣ト申シテ、枇杷殿ニ住セ給ヒケル時ニ、御讀經勤メケル僧有ケリ、名ヲバ口口トナム云ケル、口口ノ僧也、枇杷殿ノ南ニ有ケル小屋ヲ房トシテ居タリケルニ、秋比童子ノ童ノ有テ、小一條ノ社ニ有ケル藤ノ木ニ、平茸多ク生タリケルヲ、師ノ取り持來テ、此ル物ナム見付タルト云ケレバ、師糸吉キ物持來タリト喜テ、忽ニ汁物ニ爲サセテ、弟子ノ僧童子ト三人指合テ、吉