雀燒

雉燒

云は、生茄子のうへに、枝にて鳴の頭の形をつくりて置也、柚味噌にも用とあり、されどこれもやや後の製なり、猶古くは武家調味故實に、玄ぎつぼの事、つけなすびの中をくりて、玄ぎの身をつくりて可入、柿葉をふたにしてからぐる事あり、わらのすべにてからぐる也、いしなべに酒を入て煎べし、折びつにみゝがはらけにいためじほ置て可獻云々、折びつは口四寸五分、高サ二寸三分、足なし、下座は折敷也云々、かはらけの上にあるはつけなすび也、柿葉二枚ふたにしたる也、ふたの上に鳴の下はしをさしたり云々とあり、此書は天文四年の奥書あり

〔料理物語燒物〕鳴やき　なすびをゆで、よきころにきり、くしにさし、山椒みそ付候てやく事也、

〔風俗文選六〕飲食色欲箴

ある法師の茄子の鳴やきをほめられければ、傍の俗人、鳴の茄子やきも又よしと返しける、

〔料理物語燒物〕小鳥やき　ふなの三四寸ばかりあるを、三枚におろしくしにさし、山椒みそをつけやく事なり、こいなよしなどもよし、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

小鳥やき　今いふふなのすゞめやきなり　但し小ぶなよりは、四五寸のふなをせびらきにてやきてよし、

〔饌書〕鯽魚略○中　其五六寸者、燒酒烹之、骨尾酥軟、二寸許者、剖脊串炙曰雀燒、芳美仙壽驛有名、

〔料理物語海の魚〕名吉　小鳥燒

〔料理物語川魚〕鯉　小鳥燒　鮒　小鳥やき

〔易林本節用集幾食服〕雉燒（キジヤキ）

〔料理物語燒物〕きじやき　とうふをちいさくきり、鹽をつけうちくべてやくなり、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部