

なり、萬事我だけ一はひに働ひて、子の事を思はぬはたはけ者也と上意有、そこで佐渡守先年の天野が事不審晴たりとなり、

〔近世畸人傳四〕堅田祐庵。

祐庵は北村氏淡海堅田の浦の豪農にて、茶事に熟し物の味を志ることは、いにしへの符朗易牙にも恥ず、傳る所の話多し。略中かゝれば人に物を饗すること必つゝしめり、所がら湖中の鯉鮒の類を調するに、魚板數枚用ゆ、はじめ鱗をはなつより肉を切にいたるまで、次を追て板を轉ず、かくせざればうつり香ありてなまぐさしといへり、

〔近世畸人傳四〕高橋圖南。

高橋若狭守紀宗直老人號は圖南御厨子所預にして、庖丁は其家なれどもことに勝たりとかや、或時諸友六人會して庖丁を望むに、鯉一つを何の品もなく六ツに切られしに能みれば六つの割、一分もたがはざりしに皆其妙を感じぬ、

〔二話一言二〕樽三ぶ

樽三ぶ樽屋三郎兵衛事なりは庖丁に名高きものなり、初吳服橋外油會所のわきに居れり、其のち中洲にいで、よりや、評判おとろへたりといふ、深川升屋宗助升億とも號す、隱居と云ふ、と肩をも並ぶる程の調理なりしが、天明二年壬寅四月十七日身まかりぬ、

〔江戸流行料理通大全初編序〕略中

〔嬉遊笑覽十上〕江戸にて料理茶屋といふものむかしはなし、寛文の頃迄もすくなかりし、寛文八年申の十月、中町中諸職人諸商人共、間敷候、凡ふれごと江戸申を南北中を分ち、月番にかはるべく、三げんより觸出す此方申通