

〔倭訓栞前編三十三〕めし 奈良茶食は、東大興福の兩寺より起るといへり。

〔物類稱呼衣食〕ならちや 大和奈良にてやじふと云、畿内にてならちやがゆと云、諸國にてならちやめじ也、宇陀法師三たしかなる夢を掃込む椽の下、といふ句に、

茗粥ちやたく火の夜は明にけり、と李由が附たり、

〔風俗文選二〕南都賦

あそによしならの都は御さふらひ三笠山の麓なり、○中なら茶はヤヂウと名づけ、晝食を硯

水みづといふ、

〔大和本草四〕造釀〕殮食

今國俗澆茶飯ヲ好ム、就中大和州俗最嗜之、朝夕啖之、稱曰奈良茶、開胸膈、進食、解渴除悶、或豈豆蠶豆、陳皮、薏苡仁、棗豆、栗、零餘子等、煮而點用亦可也、荷葉、薏苡葉、加茶煎澆、香味並良、茶ト共ニ煎シ出シタル初フニエバナヲ用ユ、失飪ハ不好、久ク煮レバ失香氣、南都ニテ旦夕所製煎、與他邦之製不同、穀茶自始一時ニ併煮、

〔本朝食鑑〕飯

集解○中 奈良茶飯者、本南都、東大、洪福兩寺之僧舍所製、而今四方上下俱嗜之、其法先煎好茶、取初煎再煎、其初者濃、再者淡、故用再煎、淡者、和鹽少許、煮火作飯、復台炒大豆、炒黑豆、赤小豆、燒栗等物亦好、飯熟後別浸、初煎濃者而食之、

〔料理綱目調味抄〕奈良茶飯

茶飯は茶を以て焚、鹽を加、綠豆一口かちぐり、小豆大豆は煎て其ま、熱き茶に入、菜きたる時、飯に加へ燒、何れも鹽を加、

〔料理獻立早仕組〕奈良茶食