

いかにもよきせんじ茶をとくとせんじて飯の水かげんにして焚こと、世にしれるごとくなれども、鹽にて味を付たるは悪したとせば壹升の飯なれば、中盒なかがきに醬油一はい、酒一杯入て焚べし、風味格外なり、

〔貞享四年〕江戸鹿子六諸職名匠諸商人

奈良茶

堺町 ざおんや

目黒 かしわや

浅草駒形 ひ物や

〔守貞漫稿六生業〕茶飯賣

京坂ニ無之、江戸ニテ夜二更後賣巡之、茶飯ト館掛豆腐ヲ賣ル、蓋此類ニ用フルアンハ、葛粉醬油烹ヲ云也、

魚飯

〔本草綱目啓蒙十七釀造〕飯

魚肉ヲ雜ヘ炊ク飯ヲ蠶餐ト云、格致鏡原ニ見ヘタリ、

〔料理調法集〕魚飯

一鯛甘鯛の類おろして皮を引身を才形に切、鹽湯にてしあげ置、扱米を焚時、魚を煮たる湯の能すみたる所を、水かげんに三分一程加へ焚べし、飯を鉢へうつす時に右の魚を交べし、又飯を盛たる上に置出すもよし、

〔料理花船集〕魚飯鯛、平目、鯉、共同

魚おろし身をすりて、ゆがきよくもみて、かなすいのふにてこす、めしつねのごとくたき、よくむれてのち、魚をませる、

鯛飯

〔料理獻立早仕組〕鯛飯

鯛のかわを去て、身をさいに切置て、鯛のあらひしるにて、食の水として焚べし、是も火を引まへかたに食の上に置べし、尤汁はすまし、やく味いろく有べし、