

〔和漢三才圖會三十一庖厨具〕鑿音傲 和名以里奈倍 鑿字从熬省略 ○中

按鑿者鍋屬淺而有耳足、鄺家燒餅及獸燒用之、油煎或熬鳥亦佳、

〔立身大福帳七〕醬油やいり鍋

玄やうゆやに小麥いるなべをいりなべといふ、これはおもめの成程あつきがよし、うすきは火きうに通りて麥こげる、あつきは火通りてから後、いれもはやし、徳也、

〔寶藏四〕汁鍋。

かまになべのそふ事、猶聖主の賢臣を得がごとし、飯は汁をえて其徳をたかうし、汁は飯に玄たがつて其味をひろむ、朋友のかたへつかはすひねりにも、菜汁申上度奉、存候などいひやれるは、よき肴ふるまはんといふにをとれるかは、略 ○下

〔好色二代男一〕花の色變へて江戸紫

何の爲に朝起するぞ、誰が許して尻を振つて歩行くぞ、飯鍋が磨過ぎて白いが氣に入らぬ、略 ○下

〔一話一言二十九〕江戸風俗の事略 ○中 器財之部 行平鍋。

近きころまでは、羹をと、のゆるには、かならず土にて鍋の形せる小キ器を用ひ、一人々々に供するに便りとす、其後安永のころよりは、銚をもつて、いとあさくちゐさき鍋を造り出しけるより、いつとなく土鍋のま、供する事すたれぬ、其後天明の末より、又土にも平椀の形チしたるものに、汁うつすべき口をつけ、又とり手をつけて、持に便ある器を製し、行平鍋と稱す、此うつは一度出て、一人々々の配供に甚便りあるをもて、鑄鍋漸衰へたり、貴人の器にあらずといへども、冬日不可闕の器とはなれり、そも行平の名、何によりて名付けるや、いといふか、もし平椀の用に、して、暖食せる縁によりて、湯氣平といへる心にや、又は中納言の卿、須磨のさすらへのわびしさに、かゝる器をもて、味ひをと、のへ、長き日を消し給つるにやとおぼつかなし、右中川飛州手