

鱈汁

〔料理物語〕鱈の汁は 昆布だしにてすましよし、うは置こんぶおごも入、雲腸（わた）入てよし、うすみそにても仕たて候也、

鱈汁

〔料理物語〕鱈汁は 昆布だしにてすましよし、すなはちこぶ上置によし、おごかたのりもをくだしをくはへよし、又はまぐりつみ入、みのなどをくはゆることもあり、同ひだらも汁によし、

鱈汁

〔大草家料理書〕一鱈の汁は、柚の葉をませてみ候て、水にて洗てしぼり入なり、ふくさ味噌こくして、大根豆腐ふきなどをも入て能也、

鯨汁

〔料理物語〕鯨汁は すましにかけをおとし候、みそ煮るにても煮たて候、妻ごばう大こんくきたちなどよし、竹の子めうがつくり次第、くじらはつくりさつとにえ湯をかけることもあり、又くじらにさつとにてよきも有、はじめこはく煮候て後よきも有、可心得也、

〔鯨史稿六〕鯨肉調理

赤身黒皮

味噌汁ニテ煮、或ハ煮付ニシタルモヨシ、又ハ醬油スマシニテモ用ユ、

〔文祿四年御成記〕一初獻御盃參候、御雜煮參候而、御銚子參候と御能初メ候同時也、○中

六ノ御膳○中 鯨汁

鯨汁

〔大草家料理書〕一ふぐ汁料理は、差合有候故取捨仕候也、但しきみの木又は古屋の煤堅嫌べし、

〔慶長見聞集九〕鯨の肉に毒ある事 見しは今知人四五人同道し、愚老○三浦所へ尋來り給ひぬ、われ出逢、たまさかの御出、何をかも

てなし申さん、あたらしき肴はなきかと、ひとりごといへば、客の中に一人申されけるは、亭主は

我等へ馳走ぶり見えたり、餘の物は無用、皆々鯨汁好物なれば、肴町に鯨有べし、たゞ鯨汁よとい

へる處に、又一人鯨汁のもてなしならば、鶴白鳥にもまさる成べし、たゞ鯨のあつ物よと口々に