

昆布汁

〔大草家料理書〕淨請物之覺

一こぶ汁料理は先火執候て、其儘水ニ入て、後に能比に切候てより、醬油にても水出しにても、粒山椒を入れて焼之ば、一段と薬に成候由言傳候也、

モツク汁

〔武家調味故實〕もづくしるには、こぶを煎出して、あまかりに入べき也、

吸物

〔書言字考節用集六服食スベテ〕吸物

〔枕苑日涉八〕解醒湯

解醒湯此云須伊毛イモ瀧伊世珍瑯環記曰、嘉平二十五日、叔良張叔良字房大曆中人宿醒未解、窈窕烹百酥解醒湯進之、隨飲而醒、後遂依法作湯、名窈窕湯、品字箋曰、世以醒酒羹謂之解醒湯、岳陽風土記有魚清羹、飯條亦醒酒羹耳、

〔玉勝間十四〕饌

つねの饌は、羹一つ、菜一つにて止べし、しなぐ、數多ければ、これかれにまぎれて、美きものもはらならねばさしもめでたくおぼえず、但し他の饗饌は數すくなくて、はさうかくしきこ、ちす、あまり多きも中々めでたからずおぼゆ、數おほくつもりて後々は、うるさくあきたくなるなり、たゞ羹は品をかへて數おほきもよるし、さて昔はすべてあつものといひしを、近き世には始の一つを汁といひ、次に出すを二の汁といひて、その餘をば汁とはいはず、吸物といひて、しるとすひ物とは別なる如し、

〔今川大草紙下〕食物之式法の事

一客人のしやうばん仕候へと仰あらば、座敷にて肴のすはりてくふ時は、すひものなどの汁をすふ事あるべからず、三はし三箸くふて後汁をすふべし、

〔三議一統大雙紙〕御吸物喰事、先右にて箸のものとを取、其手にて肴を持上て、其儘汁を吸ひ、其後左