を打ごとくして、色々に切てたれ味噌にて煮也、

〔宗五大草紙上〕料理の事

一打海老は、ゑびなまながらかはをむきて、まな板の上にてこまかにをしねやして、くずのこをまきてをしまはしてひろぐれば、うどんのごとくなるをはからひて、切てみそをかへらかしてさと入てまいらする也、これらは今川の貞世のかゝれたる大雙紙といふ物にあり、

卯花吸物ミノニ

〔料理物語吸物〕うの花　いかのせのかたをすぢかひ十文字にこまかにきりかけ、又大さよきこ。。。。。。。。。。。。。ろにきりはなしゆにをして、妻にのりなど入、だしにかげをおとし、ふかせすい合出し候也、みのに　玉子をあけゑやくしにうけ、ぐだけぬをにえ湯へ入候、是も妻色々、汁同前、

蠣吸物

〔料理物語吸物〕かき　鹽をいりて、よきころにゑほを殘し、かきを入ふきたち候ときすい合せ候、汁すくなくば、だしにても水にても可入、鹽をいらずにつかまつる事も在之、さかしほさしてよし、

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕樣

蠣吸物　鍋に鹽を入付、其鹽を取上、かきを二つ三つならべ入すりつぶし、扨蠣に水ひた〳〵に入、一あはにてみきの入鹽かけ申候、時により少醬油をくはへ、尤酒をもさし候、

蛤吸物

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿六日戊辰、今晩若州御袋樣ヨリ御モタセ、御内義樣、御表侍從樣御内不殘食、石花ノ吸物、鯛濱燒、ヒツシホリ、蒟蒻、牛房フト煮、鴨皮煮青柴入　肴色々出、出雲歌色々御遊、

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕樣

蛤吸物　むき身を手の内にて少汁しぼり、扨酒と水と等分に入、酒匂ひなき程に能煮申候、燒鹽にても仕候、

〔三省錄ニ飲食〕婚禮に蛤の吸物は、享保中明君の定め置給ふよし、寔に蛤は數百千を集めても、外の