

なぞらふといへり、

〔東雅十二〕羹アツモノ 倭名鈔に楚辭註を引て、有菜曰羹無菜曰臠、共に讀でアツモノといふ、今按に臠は魚鳥肉をもて羹とする也と註したり、アツモノとは熱きに宜しき物なるを云ひしなり、即今の俗汁といふものは是也、日本寄語に羹を水路といふと見えし即是也、

〔倭訓栞阿編一〕あつもの 新撰字鏡に羹をよめり、熱物の羹也、今いふ汁也といへり、源氏にもわかなのあつものが見えたり、臠も同じ、魚肉のあつもの也、禁裏す、はきにあつ物といふは、豆腐を水煮にしてみそをかけたる也、

〔貞丈雜記六飲食〕あつものといふは、今の吸物の事也、舊記に吸物と書たる本もあり、本名はあつもの也、羹の字をあつものとはよむなり、

〔燕石雜志四關東方言〕羹アツモノをおつけといふは、飯につけて食へば也、

〔延喜式三十三大膳〕仁王經齋會供養料

僧一口別略中 小豆一合六勺、菜餅料二勺、好物并羹料各四勺、酒一合六勺、汁物料六勺、海菜料三勺、羹料一勺、漬菜醬三合、生菜料三勺、薄餅料三勺、好物料四勺、茹菜料二勺、海菜料一勺、中略、味醬四合五撮、好物料一合、茹菜料四勺、漬菜料二合五撮、鹽九合八勺八撮、好物料五勺、茹菜料二合、生菜料二勺、薄餅撮、汁物料二勺、羹料一勺、菜餅料三勺、鹽九合八勺八撮、好物料三勺、海菜料二勺、汁物料二勺、漬菜料五合二勺八撮、羹料五勺、中略、瓜五顆、醬漬糟漬好物羹生菜餅料六勺、羹料五勺、中略、瓜五顆、醬漬糟漬好物羹生菜

右一日供料依前件

〔延喜式三十九膳〕榆皮一千枚、別長一尺五寸、廣四寸、五搗得粉二石、二枚別合

右榆皮、年中雜御菜并羹等料、

○按ズルニ、此大膳式及ビ内膳式ノ文ニ據リテ、當時羹ノ調理法ヲ推知スルニ足レリ、