

鯉汁

ヲモ酒ニテ色ヲトリテ、蠣ヲバ能タ、キテ、サテ山葵辛ミニテ、辛ミニハ山葵可入、シホ酒ヨキ、若山葵ナクバ、辛ミニハ何ニテモ可入、若蠣ナクナマコ計ニテアラバ、コタ、ミト云也、蠣ナキ時人ノ了簡ニ蛤ヲ有脱字ナ下恐事非本儀。

〔料理物語汁〕こだ、みは、煮ぬきにて仕立候、汁をあた、め候て、出しさまにいとなまこかまぼこそぼろにつくり、あをのりなど入すいあはせ出し候也、山のいもおろしても入候也、むかしハいれす

〔徒然草上〕鯉のあつもの食たる日は鬚そ、けずとなん、膠にもつくる物なれば、ねばりたるものにこそ。

〔料理物語汁〕鯉のゐり汁は、まづゐをとう、ゐとほそわたをよくた、き、なべに入、きつね色にいりて、かすをとり、酒にてもだしにてもなべをながしして、後だしを入煮申候、こいは三枚におろし、うろごともにきり入候、夏はうろこ入事あしく候、口傳在之、亥はかげん大事也、又ゐをすりてさけにてのべ別に置、にがみのかげんすい合出す流も在之、五左傳同鯉みそ汁にては鮒のごとく仕立候、

〔料理物語汁〕鮒の汁は、みそを中より上にして、だしをくはへよし、若和布にてもかぢめにても、ふなをまきてに申候、あまみすくなき時は、すりがつほいれてよしいづれもみそをだしにてたて候てよし、よく煮候てさかしほさし、すい口山椒のこ、

〔言經卿記〕慶長八年四月廿七日癸丑、因幡堂へ禁中御代官トシテ參各相伴之衆、持明院冷千壽丸、五辻、正親町、三條、滋野井、高倉等也、朝餉已後各參了、略中長橋殿へ御ナデ物、御香水等進上申、珍重之由被仰出了、禁中常御所ニテ鮒之汁各被下了、

〔料理物語汁〕はら、汁はら、うすみひづにおろしなど入吉、中みそにて仕立候、だし入かきな

鮒汁

ハラ、汁