

鮓汁

ど入候時は、味噌かげん口傳、

〔大草家料理書〕一鮓の料理は、能々ごみを出せ、其上ぬかにてみがき、ぬめりのなき程にして、にぎり酒にて能煮候也、其上ニ如常にこを入、みそをこくして煮也、

〔料理物語〕鮓汁 中みそにだしをくはへよく煮申候、どぶをさしてよし、妻はごぼう大こん、其外色々、但久しくたき候て、又みそのあぢあしくなる事あり、左候へばあたらしき味噌をたてさし候て出しそよき物也、いづれもみそをこうしてひさしくに申、亥るには此心持入也、口傳、すい口山椒のこ同葉、

〔大和本草魚十三〕泥鮓 泥鮓ノ羹、米泔ニテ能煮、アブラ浮ビタルヲスクヒテ、シリミソヲ入一沸スレバ、氣ヲ不塞シテツカエズ、煮鮓法也、

〔浪花の風〕ほね拔泥鰌の調製江戸と替ることなく、刻み午房を加へ鶏卵をかけたる杯、全く江戸の通りにて、三郷一般にあり、元この調理方は、文政の始予美祐雋久須が二十四五歳の頃、江戸本所大川端石原町にて、石井某といへる饅店にて初て製せしに、今は三都一般に専ら行はる、こととはなりぬ、しかし初は鶏卵は入る、ことなかりしが、其後に加ふることとなりぬ、今も江戸にては鶏卵を加へざる製もありと覺るに、坂地の製は一様に鶏卵を加ふる様なり、この骨拔の調理を始めたる石井某は、其後店を兩國薬研堀へ轉せしが、其後はいかゞ成たるや知らず、其元住し大川端の店は、舊に依て石井をば名乗しかども、即席料理の店となりて、其主人は橋本や富五郎といへる船宿にて兼たりしが、富五郎は天保十二丑年に死して、後は其家も絶へたり、うなぎ蒲焼鼈烹杯は、古來よりある調理なるに、江戸と坂地とは其製違ひぬるに、骨拔の泥鰌に限りて、千里一様なるもおかしといふべし、都て新製の一時に傳播せしゆゑに、かくは一様なることなるべし、