

〔老の長咄〕おのれ好めるものとて、近しき友鰯を一升ほどくれられたり、よきものえたりと思ふ折から、一靜といへる友來たれり、幸なるかなこれを煮んといへば、先待れよ、こなたにては世話なり、我が宿にて煮させ申べしと、其ま、持行ぬ、間もなく下人に鍋を提させ、酒一陶トクそへてぞ來たる、こはふしげはやく煮べきものならずと思ひながら見てあれば、居酒やの煮おきのどじやう汁なり、是はいかにといへば、さればよ、けふは我心ざす事あれば、かくははからひしなりといひつゝ、喰ひ、酒も皆呑つくし、先の鰯を又取よせ、いさく御堀へはなしなんと川邊にいたりてうちあくれば、おほくの鰯れい／＼とさる。

## 越川汁

## 雜喉汁

## 鼈汁

## 笛巻汁

〔庖丁聞書〕一越川汁といふは、かぢかといふ魚を竹の子白瓜など入調也、夏の汁の賞翫也、冬も奉る事有、略してはへをする事も有。

〔料理物語〕雜喉汁は、こぶなえびまじりにても、かげんは右のごとく、妻ごばう大こん竹の子何にても作玄だいに入さかしほすい口同。

〔鈴鹿家記〕應永六年六月三日癸丑、御シンザウ様ヨリ、治部私呼ニ參、ザコ汁被下旨、夕飯給ル。

〔浪花の風〕鼈は土人賞玩するゆゑに、四時ともにあり、されど其調理江戸と違て羹となして、露澤山に仕立て、江戸にていふすつぱん烹といふもの、調理方は絶てなし、夫故土人の調製にては、江戸人の口には適し難し。

〔大草殿より相傳之聞書〕ふへまき玄るは、かまぼこのごとくちと鹽を入する也、扱玄やくはち竹程の竹につけて、いかにも能煮て、扱にへたる時水にてひやし、竹をぬきて、はす切にも車切にもきる又玄るの仕様は、すめ味噌一はいに、三ばんときの白水を二はい合て、又かつを、けづり、布の袋に入煮だし候てする也、袋を取り上げふへまきをいれにるべし、其うはをきは、時分によりせりのねがちに葉のかたを懸て、四寸にも五寸にも切て、酒いりにしている、又時によりはぎな