

## 庖丁汁

うのあんをかけて出してよし、

〔嬉遊笑覽<sup>飲食十上</sup>〕庖丁汁、笈埃隨筆、日向より薩摩に至る處、やがて夕餉して、平温飪に茄子やうの物をうすき味噌汁に煮たるなり、亭主云、是は此國の一調味なり、卑き品なれども頗據あり、昔此邊大友宗麟領せられし時、俄に菊池肥後守來會あり、取あへずせし事なれば、蛤の腸を汁に調じて出さむとす、然るに菊池思ひの外多人數にて、其用意足らず、いかゞせんといふに、人教へて、如此作らしめて中を足したり、いづれも分がたかりし、それより名をほうてう汁と呼も、蚌腸と申ことのよしを誤りて庖丁汁と覚えしと語る、其製至て無造作なり、小麥の粉を鹽をすこしやわらかめにして水にて練り、暫らく布など覆ひて寝さしむれば粘るなり、其内に醬汁をうすく煮て、茄子瓜の野菜をも入置、かの粘りたる粉を手の内に少づ、丸め持て引のばせば長く延るなり、それをよき程づゝに引き、直に汁の鍋に入、手なれしものは、甚平らに延し、平うどんのやうにするなりといへり、此説附會なるべし、是むかしの入麵なり、又庖丁の名は烹雜の誤りなるべし、梅窓筆記に、烹雜とは今之雜煮餅のことなり、御厨子所預紀宗國記、明應六年十二月七日要取三獻公家衆、ボウザウとありといへり、今之雜煮餅と定むるもいかゞなり、何にてもくさぐ煮たる故なるべし、然らば雜炊と云も似たることにや、其ながら雜炊は野卑なるものなるべし、上杉上州平井に在城のとき、出仕の人の下部共平井の民家に充満し、誰が玄初るともなく、菅を引て手すさみに蓑を織て、家主にとらすれば、家主よろこび、大鍋をゐろりにかけて湯を炊ば、下部共豆粟菜かぶら何にても一品づゝ、打込んで煮る故に、これを雜炊と云へりとなり、

〔類聚名物考<sup>飲食三</sup>〕とろ、薯蕷汁

薯蕷汁をとろ、といふは、其さまとろくとする汁故いふ成べし、秋齋閑語三とろ、は奥州ところ、山より出る薯蕷とろ、によし故にとろ、の名有といへども、とろといふ地名は諸所に多