

一 御吸物 田にしめうがの子 薄醤油
江戸料理通大全二編すまし吸物之部

一 御吸物 水仙寺のり 薄醤油

春 ひめ鳥賊 柚練 つくばね○中
夏 手長鰯 専菜巻葉 露生姜○中
秋 白髪雞魚^さ 海藻^{ひづく} 青柚○中
冬 糸みる貝 水せんじ 海苔四半

鱈吸物

〔大江俊光記〕寶永六年十一月廿日巳刻參内、差次新藤人參、有栖川宮親王正仁御盃被下、^{略 中}ヒレノ御吸物出、又宮へモ右ノ勝手ヨリ御吸物出、又一獻上リ宮へ被下、一獻ウケテ藏人クバヘ持參退、クハヘ在テ銚子引、上ノ御吸物引、宮ノモ引、

〔庖丁聞書〕うけ煎とは、鯛の躬を摺て小むめほどにまるめ、湯びきたれみそにて煮也、是を夏はうけ煎の吸物と言、冬は零のすひものと言也、

〔貞丈雜記六飲食〕うけ入といふ料理は、今之魚のすりみなり、つみ入はんぺんなどの類、鯛の身を摺りくづして、小梅程に丸めて、ゆびきてたれみそにて煮なり、冬は零の吸物とも云、

〔宗五大草紙上〕料理の事

一 請入とは、鯛のみをこまかにおろして、すり合てゆるめて、折敷にても又只板にてもうつくしく村もなく付候て、板をおほひて十文字にからげゆで、あけてすいせんのごとく切てすへ、みそをかへらかして、しほさかしを心みて、何にても青みを少入て、其後魚を入れまいらする也、

〔天文日記〕天文六年正月十三日、興正寺先日より被申候點心、未刻過に被振舞候、相伴兼譽兼智兼

盛勝萬寺、○中 二獻の點心也、すひ物 うけいり也、

打海老吸物

〔庖丁聞書〕打海老の吸物とは、生にて皮をむき、葛の粉を交て、摺板の上にてをしねやし、うどん