

〔易林本節用集^字食服〕潮煮^{ウシホニ}

〔三議一統大雙紙〕うしほ煎は、神功皇后異國退治の時に、舟中にて御酒の遺水を海中へ御入ある時、鯛寄て是を吞、夫より始る也、口傳、

〔大草家料理書〕一川鱸汁はうしほに上也、但此料理は三番の白水をいかにも薄して、出し汁初より入て、味噌を袋に入て、鹽は初より少入て吹立て、加減を見る也、酒鹽はたべ候時にさしたるが能也、

一鯛うしほにの事、右鱸のごとく也、

〔宗五大草紙^上〕公方様諸家へ御成の事

一式三獻あがり候て、式の御成之時は、主殿へ御成候、御座をしかれ候、御盃參三度入、初獻あつ物、鯛如常うしほ煮、

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕様

鯛うしほ煮 身もほねも常のごとく切、古酒をひたくくに入、火をほそくして煮申候、酒の匂ひなきとき其うへ、水を入、鹽計にて仕立申候、

〔料理談合集〕うしほ煮加減の事

鯛のあら 魚にまばらく鹽をふりおき、なべにまほを入れて、かなまやくしにてなべにすりやきつけ、だしを入煮立て、さて魚のまほをよくあらひおとして入、すこしたまりおとしあんばいする也、

同 是は酒のすぎたる上のかげん也、此時は魚をまほ湯にてゆがき上て、水にてよくあらひおき、さてなべにまほをやき付、水ばかり入て煮立、出スマへに右の魚を入る也、

但し湯のにごらす、たるきうまみなきやうに仕立る事肝要なり、小鯛もみぎのとふり也、