

わさびくはへよし、

〔料理物語 鰯〕鴈 汁 ゆで鳥 煎鳥 かはいり 生かは さしみ なます○中

鴨 汁 骨ぬき いり鳥 生かは さしみ なます○中
略

雉子 青かぢ 山かげ ひしほいり なます

〔當流節用料理大全〕鰯の仕様并鳥料理の仕様
鳥鮓 鷹鳴にても、身を二ツ三ツに切へぎ、油皮を去て成程細作り、あたゝめ酒にて洗酒を捨、酢は鳥のどうがらを入れんじ少さまし、右の鳥にかけあへてよし、わさび花がつを入る魚何にても少ませてよし、

〔大草家料理書〕一海月白あへはげし豆腐生姜酢摺交て、加減次第に酢をかけてあへる也、是は上上也、

〔料理物語 鰯〕青あへ いりこをよくゆにして、だしたまりにてよく煮候て、あをまめをすり、鹽かげんしてあへ申事也、

〔四條流庖丁書〕一當世ワロキ事ドモ、何ニハ針栗ヲ入、針生姜ヲ入事、イカナル口傳ヅヤ、ホヤ汁ニハリグリヲ入事ハ、ホヤノ毒ヲ生栗ニテ可消タメニハリグリニシテ入也、

カラ鮓ノ水アエニ生姜ヲ針ニシテ入ハ、水アエト名ヲ指タル間、水毒ヲ可消タメナリ、ケ様ニ萬事昔ヨリ飼舗以下ノ事迄モ、ツノ徳ヲホメタルニヨリテ定置所也、鮒ノ子膽ニ當世ハリ生姜ヲ入事、如何ナルドクヅヤ、若辛ミノ爲歟、然バヲロシテ入ヨカシ、乾鮓ノ水アエニハリ生姜ヲ入事ハ、ヘギ生姜ノ心ニテアレバコソアレ如何、但毒ヲトリタルハリ栗トハリ生姜トヲ參タランハ如何ト申、不審有ベシ、ゾコニ口傳有、

〔料理物語 鰯〕水あへは いりざけに酢をくはへよし、ごんぎり、田つくりするめ、いりこ、小鳥やき 入

水アヘ

青アヘ

白アヘ