

細作

小ダ・ミ

霜降

カキ鯛
小川
ダ・キ

申程洗、水けをしほり、身のち、み申様にいたし、いり酒に酢をくはへ候てもよし、からし味噌にてもよし。

〔饅書〕鱸魚○略 中此物味狀俱韻其稱洗鱸者、鼎鑪投新汲水攪洗數次、薄酒喫之品味迥秀、其僅尺者宜鹽炙。

〔當流節用料理大全〕魚類指身の仕様

生海鼠細作りは、二ツ三ツにへぎ、成程細作り、煎酒にてあへ、其いり酒をして、又別の煎酒をかけ今一へんあへ候へばさらりと成る、わさび花がつをを上置にいたし候、ぬる湯にてざつと洗候へば、ねばりけなくよく候、

〔當流節用料理大全〕魚類指身の仕様

小だ、みは常世間にする通り也、され共鯛の中うちをこげ不申ぬ様に遠火にあぶり、うへのかう色になり候時分、骨に付たる身を竹箸にてむしり細に刻み、すり鉢にて能すり、是を加へ候へば猶以ふうみよし、

〔天草家料理書〕一冬は生姜酢にても、辛酢にても鯛を少し暑かにしては一返加減する也、但出ず時花鰹を上に置いて吉也、是は則霜降と云る料理也、

〔料理物語 指身〕霜降 鯛をおろし、よきころにきどり、にえゆに入亥らみたる時あげ、ひやしつくりた、み候事也、いりざけ青、からしなどもをく、

〔料理物語 指身〕かきだい 鯛を三枚におろし、こそげてかさねもり候、いりざけよし、からしなどもをく、けんはよりがつほくねんぼみかん きんかん

小川だ、き 生がつほをおろしよくた、き、杉いたにつけにえ湯をかけ、亥らめてつくりた、み候右のかきだいにもりあはせよし、鯛にてもつかまつり候也、同いり酒