

篠搔

酒浸

〔倭訓栄中編九〕さゝがき 料理にいふは、篠葉の如く薄くかくをいへり。

〔書言字考節用集六服食〕酒浸

〔大草家料理書〕一酒びてとは、何魚にても出し、酒計に鹽を入れて、酢を少し加る也。

〔料理物語海の魚〕鯛はさかびて、鱈さかびて

〔料理物語川魚〕鮎さかびて

〔料理物語鳥〕鶴さかびて 白鳥酒びて 雁さかびて 鳴酒びて

〔料理物語指身〕さかびて 鯛あわびたらさけあゆの鹽引からずみかぶらぼね

鶴 雁 鳴

右之内いかにも鹽めよきを取あはせ、つくりもり候けんくねんば、其外作次第、だし酒かけてよし。

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日未刻○永 御成略○中

一公方様○足利御前并御相伴衆、御供衆、走衆雜掌方之事、進士美作守被申談、八十貫文にて十七獻之分調進云々、進士美作守請取調進獻立次第○中

よおちんかひあはびくじら

〔類聚名義抄四黑〕煮俗今音清、鬻正ニタル、カシル、烹烹普耕反

〔伊呂波字類抄仁〕臍煮已上同

〔鈴鹿家記〕應永六年六月廿四日甲戌、アタゴ講、當人小山田志摩何モ一町寄合遊、晝素麵、夕食汁エハ

ナスビ 鯿赤貝子イモアサフリラゲ煮物ヤクココソニスリ山椒

〔増補下學集下二〕煮染

〔庭訓往來〕菜者、纖蘿葛煮染牛房、

煮物

煮染