

〔倭訓栞中編十八〕にしめ、庭訓に煮染と書り

〔江戸名物詩初編〕翁屋煮染 上野廣小路

暖簾高掛翁之面、幾箇盤臺煮染温、上野花開三月始辨當重詰注文喧、

〔江戸名物詩初編〕萬久煮染 芳町

蒲鉾長芋燒豆腐、干瓢椎茸露自舍、一重見舞幕之内、味得直知萬久甘、

〔四條流庖丁書〕一江州ノ鮒ヲ獻立ニ丸ニト書タラバ、魚ノ尾サキヲモオスベカラズ、少モ刀寄タラバ丸ニトハ不可云、

〔大草殿より相傳之聞書〕一ふとにりうりの事、たわらこの本うらを切て、いかにも内の物をよく取てあらひ候て、山のいもをおしいれ候、自然山のいもなき時は、ぐすにみけし又もちのこめのこぼをませてこねて、たわらこの中におしいる、扱なはにてまき候へば、たはらこいたみ候、あひこかへして、いかにもゆひて、一ばんすめのすめみそにて能煮候、扱取りだしさめたる時、きりやうは車ぎりにも、又はなびけても切て取也、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月朔日、聖護院村若衆吉田村若衆雪打、御本所御見物○中略御本所ヨリ御酒持樽ニ五荷、ハギノ花大桶ニ三荷、クキカマス大根フト煮、大重箱ニ二荷、

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之記〕次之御供衆貳百人前○中略

三ノ膳○中略ふとに

〔大草殿より相傳之聞書〕一くろにの事、まづくろ物の内にかぢめを敷て、其上にあふびを入れて、又其上にかぢめをふたにして、すめみそにていかにもよくに候、かぢめなき時は、をごひじきにてもあれ、かぢめの名代にいる、也、さやうに候へば、くろく成候、明日の客來ならば、宵より煮候、あふびも先煮候て、又すめ味噌にて、いまのごとくにる也、扱切候へば、中はしろく、まはりはくろし、