

柔煮

それを切様はずぎもりになるやうに切べし、亥せんあへてもいだす事あり、其時はけしともちの米をいりて、湯にてはとばかして、扱いかほどもすり、けしほどもかすのなきやうにすりて、酒鹽ばかりにてあゆる也、亥などは入候まじく候、自然からみ入候は、はじかみよく候。

〔嬉遊笑覽飲食上〕柔かに煮は、駿河煮と混じたるなり、同書○料理するが煮、たこをよく洗ひ、其儘だしまりに酢を加へ、いぼのぬくる迄よく煮とある是なり。

〔江戸流行料理通大全 初編〕やはらか煮の傳

一生貝赤貝榮螺とこぶしの類、大根にて能々た、き、其大根こぐち切にして、其中へ米ぬか少しくはへ、釜に入、一日一夜たき火にて能々煮る也。

蛸やはらか煮の傳

一蛸を大根にて能々た、き、白豆まめを入、みりん酒壹ぱい、醤油半分、水一盃入、火かげん火の上へわら灰をまき、能々煮て煮上ぐる時に、鍋共に土間におろし亥ばらく置也。

〔鼎左秘錄〕諸魚類骨まで和らかに煮る法

山楂子 壱味

右十粒ばかり魚を煮る鍋へ入、一所に煮るときは、いかやうの魚にても、和らかになる事妙なり、又此山楂子は魚毒を解す功能あり。

〔大草殿より相傳之聞書〕鯉の衣煮之事、鯉のつくり様、うろこを小刀のさきにて、魚のかは共におこし、それを方一寸二三分に切ぐる物に鹽を入れて、鹽のいれたる時酒を入れ、又白水を入れて、鯉のうろこを煮候而置候、鯉のつくりやうは三まいおろしにして、方一寸づゝ、みをさり、酒をかけをも也、亥たじのこしらへ様は、すましみそ飯のわん一はいに、まへしほざら程の物にすたでをさして、なま水より鯉を入れて、ふたをもとらずに能煮たてたる物にて候、扱御座にあがる時、酒

柔煮