

定家煮

五菜煮

杉焼

鮒貳三寸より五六寸位までの魚を、凡長日なれば二時計、短日ならば三時ばかり酒に浸し置なり、尤鱗はそのまゝ、腸は泥沙をよく去るべし、右のごとく酒にひたしたるもの、酒水おの／＼等分にして、文武火にて、半日ばかり煮て、其上醤油を少し入れ、又酢を少し入て、また文武火にて、寛く半日ばかり煮るなり、前後凡一日ばかり煮るなり、但し右の酢を入れること誠に極秘事なり、左すれば其骨すこしも齒にこたへず、眞に歎を喫と同やうになるなり。

〔江戸料理通大全三編〕定家煮

一燒酎と燒鹽にて味を付煮るを定家煮といふなり、

〔料理物語 煮物〕ございにさわらを白やきにして、だしたまりにてに申事也、

〔四條家法式〕一大猷院様○中寛永三寅年九月六日、行幸二條御城、同十日還御○中同九日晚御本略○中御二
五菜煮 鮒一鹽アテ酒ニ醤油少加ヘ、

〔倭訓菜中編十二〕すぎやき 禁中料理にあり、杉の折に種々の物を包みたるをいふ也、

〔嬉遊笑覽十上〕後撰夷曲集、花に酒月に芋くふ春秋も冬にはいかですぎ焼の鯛重櫻陰秘事に、杉燒のまはり振舞して、町衆四五人參會、伊呂三絃に、面々杉燒も鯛青鷺ならでは喰れずと云々、杉燒と云に二種あり、これは料理物語に、へぎやきといへり、鴨を大きいつくりたまりかけ置て、皮を煮身をはさみ入、一枚ならびにおきやくことなり、又調味抄に、杉の箱又面々和鼓にとぶろく加事もあり、鯛もしくは鱸鮓コチ鮭、取合に葱よく茄コウジて、又後卵餅を入煮と有、面々といへるは、面々杉燒なり、是古の杉の折櫃なり、又一種は一代男に、杉板につけて焼たる魚、お定りの蛸漬梅色付の薑云々、其外鴨の板やきあり、

〔料理物語 煮物〕杉やき 鯛をあつく作りをきだしにてみそをこうたてなべに入りにえ候時箱に入、先ほねかしらを入れる、身は入候てやかでよし、どぶをさしてよし、かき、蛤、たうふ、ねぶか、其外