

醬煎

〔庖丁聞書〕一醬いりといふは、魚鳥共に摺醬にして置出す時山のいもを湯引たれみそを煮立候て魚鳥を入、一泡煮立いもを入、柚の皮を置出す也。

〔武家調味故實〕一ひしほいりには、頭魚を入べし、鳥の汁には不可入。略中

一ひしほいりの事骨をもりやう、何にてももりて、其上にかうしやう骨を三切、上下可置、當事は是ひしほ入りの汁といふ也。

〔よめむかへの事〕一きやうのせん、しるかけい、などまいり候。略中

ひしほいり 山のいもをかはをすきて一寸ばかりにきりて、きじをつくりてたれみそにてした、め候て、うへにあまのりををくなり、わなし。

〔料理物語汁〕ひしほいり うす味噌にだしをくはへ、きじを入仕立候、山のいものりなど入て仕候。

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一しきの御飯之事。略中こづけの上にかけて參らする御汁は、ひしほいり等也、さてはた、みの汁也、た、みの汁とは、色々のうちな等也。

〔古事談二臣節〕二修帥長實、著水干裝束、遊女神崎君目古曾ニイカ、見ユルト被問ケレバ、目出度御座之由

申之、重被問云、水干裝束ニテヨカリシ人、又誰ヲカ見哉云々、遊女申云、肥前守景家ト申人コソ見候シカト、詞未了前忽解脱云々、伴景家水干裝束之時無雙、布衣之時似田舎五位、束帶之時ハ諸人咲之云々、常ハ小鳥柿ノ水干無文袴紅衣ヲ著テ、赤ツカノ刀ノマブタキニ貝摺タル差テゾ、家中ニハ居タリケル、最後ニ何事カ思置事有哉ト問人アリケレバ、無別之遺恨、但大殿大饗之時、山鳴ノ翳焦被召之時、山鳴ノナクテミヤマ鷄ノヒシホイリヲマキラセタリシ事ナン遺恨云々、

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻ニ付而次第。略中