

りて、酒と鹽と入てよくあへて、皮いりするやうに石鍋にているべし、鹽をすこし多入て、常の皮
いりよりもいりすこし、さて取あぐる時、かふちのすをまはりかけて進すべし、汁はきはめてし
ほからくしてわろし、

ウケミ煎

〔大草殿より相傳之聞書〕一河うそ受けみいりの事、やきやういかにも能焼て、毛の一ツもなきや
うにやくべし、うそをやき候時、石を二ツ三ツ火にくべてをき、うその腹をたてにわりて、わたを
とりいだし、腹の内水を打候へば、腹の内のかくさき事もうせ候、其後腹の内の石を取いだし、こ
ぬかを入て内外をよくあらふなり、うそのつくり様は、うそのなかりのごとく、まさめに、つくり
候へば、すいく候つくり候ながさは、三寸四寸程につくる也、つくりたるを其ま、さかしほにつ
けてをく、又しるの仕様はすましみそ一はいに、すめ味噌小わん一ツいれ、かつをと、けしとを布
の袋に入て煮だし、取あげて能時分、にうそを入候、うそのうはをきには、牛房を四の一寸程にう
すくへぎ、はりきりにしている、也、すい口はうそのを、車切にきりて、鹽と酒にていりて、其上
にさんせうをすりて、それをさか鹽にてこねて、いまのうその尾の車切の上に置て、汁の上を
くなり、うその尾はをぐるまといふ也、

炙物

〔新撰字鏡〕火炙、火炙、三形同、快雲、快芬二反、以物

〔倭名類聚抄十六〕魚鳥炙、唐韻云、炙、之夜反、又之石反、炙、突、說文字從月、火、

〔箋注倭名類聚抄四〕魚鳥文、選樂府詩同訓、今俗呼也、岐毛乃、

〔伊呂波字類抄安〕飲食炙、ア説文云、燒肉也、黄帝始播肉爲炙、又 烘、耿已上

〔下學集下〕飲食炙物

〔運歩色葉集阿〕炙物

〔易林本節用集阿〕炙魚