

に水を入れ、ひやし候て出すをいふ也。

一大しゆになりて貴人御つまりありて、御さかなをといふとき、ひやし物などを出すときは、やがてもちて参りたる人はさみ候てまいらせ候てもよき也。同又座中の人にれにてもまいらせられ候事ももちろん也。よくく心得べし。

〔膳方明記^五〕夏など冷し物御肴に出し候事、是は獻々の肴の外にて候。茶碗鉢などに冷し候て出し候なり。けづり栗などの類也。かやうの物は持出たるもの挾候て参せ候なり。又座中の人参らする事も可爲勿論なり。

一冷し物の事、夏は瓜など又は何にてもすゝの鉢或は茶碗鉢などに水を入れ、冷し候て出す物なり。

〔膳方明記^八〕一ひやし物などのたぐひは、本式の肴にはあらず候なり。亂酒などの時あるべし。一ひやし物とは、夏冬ともに有之、或はかたふるなどをちやわんはちにひやし候て持て参候なり。かやうの時は持て出たるものはさみてまいらせる事も勿論なり。

〔料理物語^{さか}〕冷し物 大こんどうりなすびはす、黒ぐわいりんごも、すも、あんずくりなし。此外いろく時の景物まし。

〔倭訓栞中編十三〕だし 垂汁の義又煮出の義

〔屠龍工隨筆〕鰹ぶしを味に用る事、いつよりありつるともぞらず、古へには沙汰もなきことなりけり。然而延喜式大膳式に鰹の汁幾榼と出。文字治拾遺物語に、みせんといふもの見えたるは文字をいかに書とも知れざれども、事のさま、今いふ水出しの様におもはれたり。

〔一話一言二十一〕煎汁

薩摩より出る鰹煎汁を、外の國にてはニトリといふ、薩摩にてはセンといふ、和名抄に煎汁とあ