

來申候、

精進煎酒 古酒壹升あま口なる酒よし 一昆布二本、上々を細かに割む、一かんへう 右かんへう細に刻み、昆布のかさ半分、但かちぐりも入候是は打くだきこんぶのかさ半分、一梅ぼし少は廿五、右の内へ水壹升いれ、よくかきませ、炭火のうへにてそろくとわかし、本の酒一升のかさ程にせんじつまりし時よき程鹽すくなくはあつき内にいれ申候、

同早煎酒 古酒四盃 一醤油一盃 一酢半盃

右三色合、炭火の上にて一淡にやし、其儘おろし箸にてかきまはし、人はだにさめし時、又火にかけにやし右のごとくさます、かくのごとく三べんにやし候へば、いり酒に成申候、

〔料理物語 萬聞書〕煎酒は かつほ一升に梅干十五廿入、古酒二升、水ちと、たまり少入一升にせんじこしさましてよし、又酒二升、水一升入、二升にせんじつかふ人もあり、

だし酒は かつほに鹽ちと入、新酒にて一あわ二あわせんじこしさましてよし、
亥やうじんの煎酒は たうふをでんがくほどに切、あぶりて、梅干ほしかぶらなど刻入、古酒にてせんじ候也、又さけばかりにかけをおとしてもよし、口傳在之、

〔料理物語 萬聞書〕煎酒急候時は、酒壹升ニかつほ二ふしだし五合入、あちをすひ見候て、たまりくはへ出し候、梅干は酒壹升に六七入候て吉、鹽もたまりもよき比せんじ候て入候事に候、

〔四條流庖丁書〕一海月之事、差ミ海月ノ時モ、醋ハクルミ醋ニテアエテ可參候、花鰹能入ベシ、カラミニハ生姜ヲ可用也、

〔四條流庖丁書〕一サシ味之事、鯉ハワサビズ、鯛ハ生姜ズ、鱸ナラバ蓼ズ、フカハミガラシノス、エイモミガラシノス、王餘魚ハヌタズ、

一イド鮨ト云ハ、鮒鮨ノ事也、○中略 マナガツホハ蓼ズ、ニテ可參ラス、總ジテ蓼出來ヌレバ、ナニ魚