

〔醤豆貳拾陸斛充稻貳伯捌拾陸束斛別十

〔三代實錄光孝九〕仁和二年六月、七日乙卯、勅、唐僧湛譽供料、日白米三升二合、○中唐醬、泉酢桶五十、

〔略○下〕

〔中淳醬二合、醬一合、

〔異制庭訓往來〕酒肴等餘無沙汰無極候、何様尾籠之至可候乎、荒々所尋出者、○中唐醬、泉酢桶五十、

〔精進魚類物語〕納豆太郎糸重甥の重醬太郎、同次郎、味噌近冬、○中唐醬、泉酢桶五十、

〔略○下〕

〔本朝食鑑四〕柚

〔柚。俗稱柚比志保、其法采黃熟柚實洗淨、剗作兩片、剗去瓣膜、用外厚皮、入于冷酒漿中、而烹爛如膏、壓柚膏、俱爲食而造之、故利膈開胃、進食逐痰、或作茗酒之佐亦可矣、

〔大草殿より相傳之聞書〕一すりひしとは、能酒と鹽とくはへ、火のおきのはいを能吹のけて、その酒にいれ、酒のあたゝまる程に、なんどもおきをいれて、よき時分にひたす也、

〔料理物語 萬聞書〕正木ひしほ 大麥白一升一夜水にかし、さはくと煮ていかきにあげてむす、大豆八合むしくひはづかけえりて、水にてあらびほし、よきほどにいりて、こまかにさらくと引わり、かはをさる、右二色ませやはらかにむして、あつさ五分程に、むらもなくひろげ、上下にうどんの粉二合五勺ふりてねさせ、はなよくつきたる時おこし、あらくとくだき、少し日にほし、花のちらざるやうにして、かみぶくろに入置、何時にても五日まへに、こうじ四合、鹽貳合五勺、水一升入つくり候、冬は十日十五日前よし、右こうじ玄ほみづを、ぐらくとわかしよくさまし、桶にても、つぼにても作り入、日あたりにをき、一日に五六度もかき候、色のつき候までそこにをく、但五升とも仕候へば、鹽三合づ、入よく候、

〔料理山海經三〕利休醬。

大麥まづき二升挽割、水に四日程つけ、あげよくあらひ、大豆いりて皮を去、二ツ割に、升のそこに