

四升、○中其調副物○註正丁一人、○中堅魚煎汁一合五勺、

〔延喜式二十三〕交易雜物

伊豆國○猪皮十張、鹿皮卅張、堅魚煎

〔延喜式二十四〕凡中男一人輸作物、○中煮堅魚煎、○中

伊豆國○中中男作物木綿、胡麻油、堅魚煎汁、

〔延喜式三十三〕凡中男一人輸作物、○中煮堅魚煎、○中
正稅充直交易進之、

〔延喜式三十九〕凡伊豆國貢進堅魚煎汁一斛四斗六升、以中男作物內進之、

〔厨事類記〕四種器

酢酒鹽醬或止醬用色利

裏書色利、煎汁、イロリトハ大豆ヲ煎タル汁也云々、或鰹ヲ煎タル汁也云々、

鮓

鮓ハ、シント云フ、酸シノ義ニテ、飯ト鹽トヲ以テ魚ヲ藏シ、酸味ヲ生ズルニ至リテ食スルヨリ名ヅク、鮓ニハ馴鮓ト早鮓ト二種アリ、古ヘニ謂ユル鮓ハ皆馴鮓ナリ、之ヲ製スルニハ、鹽ヲ繙シテ魚ヲ壓スルコト一夜、水氣ヲ拭ヒ淨メ、冷飯ヲ用キテ桶ニ藏メ、重石ヲ以テ之ヲ壓スルコト若干日、味熟スルニ至リテ之ヲ食ス、全國到ルトヨロ之ヲ製セシカド、就中近江ノ鮓、大和吉野ノ鮎鮓、山城宇治ノ鰻鮓等、最モ世ニ聞エタリ、早鮓ハ酢ヲ加ヘテ之ヲ製リ、一夜ヲ經テ食スルヲ以テ一夜鮓ノ名アリ、亦之ヲ生成ナマナリモ云フ、徳川幕府時代ニ至リ、江戸ニ