

鱸ハ、皮スカズ、ツクリカサ子テモルベシ、説々アリト云々、
雉ハ、生鳥トモイフ、鳥ノ右ノヒタレヲツクリカサ子テモルベシ、

〔大草家料理書〕一鱸の鱠は三枚におろし其儘鹽を付、みを堅して薄く切也、是は水出しなくとも不苦也、○中略

一鮒なますの事、作候て水出し酒出し、夏は酢を多く入て吉、冬は酢を少しひかへる也、何もなますの加減同前也、但鱠の口傳は、酢を酒水出し入合、念を入れてき色大事なる加減也、○中略

一うなぎ鱠は、醬油を薄くして魚にかけて、少し火執候て、切て右○結同加減にする也、又は湯を暑かにして拭てもあぐる也、是は中也、鱠は口傳有也、

一海月鱠は、能洗候て加減如右也、

〔料理物語〕鱠なます ふなを三枚におろし、ほねかしらに玄やうゆうを付、よくやきてこまかにたくき、身はいかにもうすくつくり、いりたる子をかきあはせ、からし酢にてあへ候、又たですにてもよし、やきがしらめんくにもりわくることもあり、總別なますの酢かげんは、なますをみなもりて、あとにすのおほくあまり候はぬが、よきかげん也、

汁鱠

ヨリ鱠

山吹鱠

〔定家朝臣記〕康平五年正月廿日、有大饗事、○中略此間羞汁物、汁鱠、燒物、雜

〔類聚雜要抄〕一五節殿上饗目錄、保延年右衛門督家成進、五節時玄蕃頭久長調進之

居物次第○中略 次寒汁 鯉ヨリ鱠 追物 蒲鉾 鳥足 細蛇 ヨリ鱠

〔四條流庖丁書〕山吹膾ト云ハ、王餘魚ナマス也、マナガツホハ蓼ズニテ可參ラズ、總ジテ蓼出來ス

レバ、ナニ魚ニテモ蓼ズ良也、

〔四條流庖丁書〕一膾ノ事、山吹ナマスト云ハ、半面魚膾ノ事也、カレイノ子ヲイリテ、アヘテ參ラスル、ヨリテ山吹ノ如ナルト申傳侍、