

一每年十二月廿七八日比號節料鳥、但元三之饗時山鳥雄一羽長御館進之間出納請取之云々、但近代檜垣東長官御時依被精好雉雄一羽進之雉新儀也

〔本朝食鑑五原禽〕雉略○中

肉氣味甘溫無毒、秋冬宜食、春夏有_レ毒、發_レ五痔立下血、同_ニ薺食生肥蟲卵同_ニ葱食生寸白蟲自死爪甲不伸者殺人必大按以_ニ其_ニ菌_ニ蕈語應不應在時宜不可一槩論之、上數_ニ蕈_ニ麥之同食而不中多_ニ多矣、

主治溫中益氣止瀉痢除蟻癥

發明李時珍論別錄發痔病治痢瘻者詳矣、曰久食或非其時則有毒此亦相當然本經曰酸微寒何不論之、謂雉屬火則不溫何哉、今嗜食雉者必發惡瘻創血下血患痔瘻是溫蓄火毒而不拘非時非月之故也、

〔雍州府志土產〕雉 洛外山林執之賣市中、凡雉在寒谷而不飲海潮者形小而脂多其味爲良、

〔藝備國郡志備下〕土產門

雉鳥俗傳雉生山谷之間者其形雖小其味大勝也、凡物生北方之寒國者其性強健、雉亦在山谷者厚、又曰不飲海潮者又佳也、凡鳥獸飲潮則其肉軟而無脂其味亦薄、三谷郡東條山深海遠故雉之產于此地者爲上品、〔渡邊幸庵對話〕一片羽道味駿府の人也、名醫にして異人也、○中或時水戸賴房卿雉子を上り候て、御食傷被成御苦み甚し、其時道味を被招候處に、殺生_ヲ直に鐵炮かたげ草鞋をはきながら御寢所へ伺公御様子を聞よくして可進と申、生姜一味煎じて上る所に忽吐ありて御本復也、道味は夫_ヲ直に殺生に出る夫_ヲ雉子の倉傷に生姜を用る事皆人知りけり、總て諸鳥の食傷に能といへり、

〔古事記上〕八千矛神將婚高志國之沼河比賣幸行之時到其沼河比賣之家歌曰、○中遠登賣能那須夜伊多斗遠淤曾夫良比和何多々勢禮婆○中佐怒都登理岐藝斯波登與牟○下