

はる、夜の星か澤邊の螢かも家すむ里の海人のたく火かとよめるが如しと見えたり、げに此歌をよくもあらぬ體のやうに評せし説も侍れど、星夜一天のけしき、人皆常になる、所にして宇治瀬田をはじめ、山川の螢能登出雲などの鯖の漁火より沿海の國にあまのたく火の數かぎりなきありさまは、親しく見る人ならではかく比類し、よく形容したる意味は辨へがたくこそ、

〔雲州消息 中本〕所給枝柿甘於蜜房、人丸之姓知有所以乎、況櫻鯛柳鯖可具春遊三種之物、千金還輕、〔大上翦御名之事〕女房ことば

一さば さもじ

〔本朝食鑑〕江海有鱗鯖 阿乎佐波或曰

釋名 鰐 普番漢語抄 魚音甫辨色立成訓奈波佐波、鯖或作青魚、以色名、按源順以魚有橫骨在鼻前、如骨如鉗之細小、若乃青魚之大則鼻骨亦大、而如竹斤斧者爲鯖、太平御覽曰、鯖者新婦魚也、今未見若斯之類、惟青魚鼻邊有縱則非鯖之類、而和名所謂鯖魚亦今未見若斯之類、訓鯖謂加世耶、鯖者唐韻曰大魚名也、字書謂江豚別名、然青斑如繩之纏乎、繩如繩焉、

集解 東南西北江海所在有之、雖采無時、而自春末至秋末最多采之、似師魚而小、鱗亦至細、背正青色、中有蒼黑虎紋、或如繩之纏、尾兩兩相對有角刺之硬鱗、凡生用不佳、而多食則醉、作鮓食則不醉、呼鮓曰刺鯖、氣味勝于生魚、故上下賞美之、今時七月十五日、用生荷葉裹強飯盛膳、又以荷葉裹刺鯖添之、先供家君及子孫、而臣僕次第飧之、號曰荷供御、此是官家士商並本朝通俗之祝例、而未識何時之濫觴焉、

〔本朝食鑑〕十  
華和異同 鯖

鯖者華和尤異、本邦鯖魚中華未聞之、崔氏食經所言相似耳、近聞華客語曰、五侯鯖甚大、北京希有、故自南京之近海貢獻之、捕大魚置于水中、用繩緊縛魚之首尾、而總結其繩尾、總結處上著大銀環、環中