

堅魚カタウラとは書るを古書には皆後に此二字を合せて此方にて鯉字は作れるにこそあれ漢國の鯉るには非ず漢國の鯉は鯉にて堅魚とは太く異なり、さて古にいはゆる鯉節カッラフシのことにて、貞觀儀式、延喜式などに多く見えたる皆是なり、○下略

〔萬葉集九〕詠水江浦島子一首并短歌

春日ルヒノカス之霞カスミ時爾トキニ墨吉スミキチ之岸キサ爾ニ出居イデ而釣船ツリフネ之得乎トクナラフ良布見者イシシヘノコトゾオホホルモノニ古之事コノコトゾ曾所念オモホルモノニ水江ウラシマ之浦島兒ウラシマノコ之堅魚カタウラ釣ツリ鯛タビ

〔物類稱呼〕動物、松魚マツイサかつを一種すぢかつをといふ有皮の上に縦に白き縷三四條有是を加賀

にてたてまんだらと云、又關西にてうづわとて小なる物有よこわとよぶ有今按にうづわ一名茶袋又まぶわといふもの有是等を江戸にて小がつをと呼て賣也然共別類也よこわと云はめ

なもんでムりやす、
〔浪花街酒樽一〕千長チナガ、うづはといふは、どんな魚でムりやす、鶴人、江戸でいふめじか鯉のやう

〔尺素往來〕巡役之朝飯明日可令勤仕候、此間依霖雨美物雖難得候、○中 魚類者、○中 魚味鯉

一かつほ おかつ から、共

〔本朝食鑑〕八海有鱗、學鯉訓麻那加豆乎

釋名、編音、魴音旁、方也、扁也、其狀方其身扁也、俱訓上同、學鯉之名未詳、或謂學如學文之學也、鯉堅魚也、凡鯉之鱗世最所賞美、而非生鮮者必醉也、京師海遠鮮鯉不至、紀勢雖多亦路隔難至、但以此動之證、然俚俗之說、此類最多矣、

集解、京師之珍賞而攝泉紀播最多矣、小頭縮項穹脊潤腹扁身細鱗、其色青白腹內有肪、味共美腴、鮮者作膾最賞美、作醬炙亦佳、諸骨軟弱可喰、然不勞牙齒也、或背鱗連骨、半身自項後至尾前縱切作偃