

〔料理物語 汁〕ふくとう汁は、かはをはぎ、わたをすてかしらにあるかくしきもをよくとりて、ちけのなきほどよくあらひきりて、まづどぶにつけてをく、すみざけも入候、さて下地は中味噌より少うすくして、にえたち候てうを、入、一あわにてどぶをさし、鹽かげんすい合せいだし候也、すいくちにんにくなすび、

〔秋里隨筆上〕備後鞆津鰯汁

爰に備後鞆の津は、近邊船だよりよき湊にして、日夜入出の船おふき繁津なり、かゝる海濱なれば、諸魚の價下直にして、完く自由をなす、時に此地別て鰯おふく食すことなり、餘國に異て、當地歴々の人だに是をいとはず食すに、尺にたらざる鰯は料せず、焚火にくべき時分引出して、皮を剥て柚醤油などにて食す事なり、わきて鰯は頗毒なれば料理第一に念入、或は鹽水にさらしあぶらをぬきて食すに、折とし時としてこれがために命を落すものすくなからず、しかあるに此當地のものいにしへより鰯にあたりて死たるものかつてなきよしをいふ、一應不思議の事なり、予籬島○秋里 つらく 鰯魚を思ふに、他の魚に異りて毒おふかるべし、されどこれを食しかならず命を失ふと決しがたし加之俗説に北向の鰯を食せばかならず死すといひ、或は料理杜撰なれば毒にあたると決定せしものならば、蓋鰯を恐る、ことなし、此説全く虛成べし、是如何といふに料理いかにも丁寧をつくし、且魚の新古をわきまへ食するに、折として魚毒にあたり命を失ふ者まゝあり、亦別條なきものあり、されば魚の新古によらず、料理の丁寧杜撰にもかぎるべからず、已腹中虚時是を食すれば魚毒のあたりつよくして命を落すなるべし、亦鰯を食すれば、決て寒を防ぐなどいふ、元來鰯魚は温なるものなれば、極寒の節是を食すれば、寒さをしのぐこと全く自然の理なり、は或は仲春の頃より下春にいたりては、菜たね鰯といひて、かならず毒おふしといふ、案るに、都て立春より草木陽氣をふくみて芽だ、んとす、況人は万物の靈なれば、