

貝等に合はざるものゆゑ、婚儀を祝するには程めで度物はなし、夫故の御定なり、恐れながら味ある事なり、蛤は四季とも澤山なるものにて儉を接する第一なり、その餘風京師には傳はりたれども、大坂には曾て用ひず、あるまじきことなり、これはその澤山なるを鄙みてのことなるべし、然るにすでに上巳には専ら蛤を用て祝儀とす、既に風をなせば誰も鄙とせざるを見るべし、かつは蛤は宰割もいらず、烹飪も隙も取らず、鹽梅も易く、是にて祝儀をなして済めば、至簡至當といふべし、實に先世の遺美なれば、頼ある號令ありたきものなり、草茅危言

〔三省錄後編〕有德院様御代始に、御儉約の被仰出にも、凡て嫁取の規式も蛤吸物酒三獻を不可過との御書付出來たり、是はと笑ふものもありけれども、吸物蛤と婚禮の法に立給ふ事は、御學問すぐれ給ふゆえなりと、或學者これを稱し奉とかや、外の貝にあはざるは、外の夫にこゝろをかよはさぬ貞女の兩夫にまみえざるの戒めといふことわきまへさせ給ひて、蛤吸物と被仰出けるぞありがたきとて、諸人これを賞しけり、明君享保錄

生海鼠吸物

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕様
生海鼠吸物 なまこ二つに割洗、大きに切、銅鍋にていり、ぬる湯に漬置、扱出し申時、煮汁能かけんに調にやし置、わんに柚の輪敷て、其上へ右のまなこ入、煮汁かけ、其まゝ出し申候、上置に芹など置てもよく候、

〔料理物語吸物〕このわた よきころに切、うすみそにだしを入、ふき立候時わたを入れ、すい合せ其まゝ出し候也、

〔式正秘傳書〕一御嘉例年中行事

一正月朔日之朝、○中 御黒書院出御、御盃捨土器御引渡、二獻式御膳煮、三獻兎御吸物、御相伴大納言殿、中納言殿、

兎吸物