

かつを 是も酒の上のうしほのごとく烹たて、上ヶには大こんの煮ぼりしるおとしてよし、あち 夕がしのあたらしき鰯のせこをとり、口よりわたをぬきよくあらひ、さつと煮ほをふりおきだしにたまり少しやきしほかげんして煮たて、魚入て煮て出スなり。

はまぐり 祝儀ときの仕やうなり、なべに水七分に内へ中はまぐりを十五ほど入、まづにてからもみもすくひあげ、別にはまぐりの大きさのそろひたるを酒にてむし身をはなし貝をよくあらひて、かいの両方へみをひとつ、入て碗へもり、右の煮だしをかけて出ス、但し一碗にはまぐり二ツくらひ入、

精進のうしほ よきこんぶ煮ほのま、水にて煮出し、たまりすこし酒すこしおとしてあんばいする也、

もづこ とさかのり みるふさ ところてん草 燒いも さき松だけのるいよし わさびのしるはなすも吉

〔新撰字鏡 點劔力免反上肉  
魚鳥五鱗 乃奈万須、

〔倭名類聚抄魚鳥五鱗 唐韻云鱗音會、萬須、名細切肉也、

〔箋注倭名類聚抄魚鳥廣韻鱗古外切、會黃外切、說文徐音同、按古屬牙音見母、黃屬侯音匣母、其音不同、此云音會恐誤略。○中紀親宗曰奈万須去魚皮肉爲片疊盛也、非今俗酢和造者之類。○中按說文、膾細切肉也、孫氏蓋依之、廣韻細切上有魚膾二字、釋名、膾會也、細切肉令散分其赤白、異切之、已乃會合和之也、肉則內腥細者爲膾、大者爲軒、鄭玄注、言大切細切異名也、膾者必先軒之、所謂膾而切之也、少儀牛羊與魚之腥、而切之則爲膾、鄭玄注、言膾之言牒也、先藿葉切之、復報切之成膾、

〔類聚名義抄二〕膾 音榦ナマス 同魚膾音會、ナマス

〔伊呂波字類抄奈食〕膾ナマス、鮮見文 宰同上