

〔下學集〕下食〔鱈〕云之魚

〔運步色葉集〕那〔鱈〕同

〔易林本節用集〕奈食服〔鱈〕同

〔大上薦御名之事〕女房ことば

一なます おなま つめた物とも

〔塵袋九〕一ナマスト云フハ、ナマシキ魚ニスヲカクル心歟、

ツ子ニハ鱈ノ字ヲナマストヨメリ、其ノ心ニヤ、日本紀ニハ割鮮トカキテナマスツクルトヨマセタリ、コレハ野ノカリニカク云ヘリ、サレバ必ズ魚ニハカギラザル歟、文選ニハ割鮮ノ二字ヲバ、アサラケキヲサクトゾヨマセタル、アタラシキシムラヲキリサクナリ、魚ニハカギラザル歟、

〔大和本草〕魚膾 細者爲膾、大者爲軒、本草綱目、本草約言等ニ、治病之功多シト云、壯盛ノ人ハ食之可無害、虛冷病人老衰之人所不宜也、凡生肉ハ脾胃ノ發生ノ氣ヲヤブル、醋ハ脾虛ニ不宜、生肉生菜ニ醋ヲ加ヘ食ス、不傷胃、本草ニ魚膾ハ瓜ト同食スベカラズ、然レバ魚ト菜瓜トヲ和シテ後少煮アタシテ食フベカラズ、又生肉ヲ大ニ羶テ醋或煎酒ニ浸シ食フヲ指身ト云、病人不可食、生肉ヲ切テ沸湯ニテ微煮テ、ワサビ芥薑醋或煎酒ヲアタム、メ、肉ヲ入テ食フ無害、人ニヨリ生肉ハ不滯消化シ易シ、煮乾鹽藏シタル魚滯リヤスシト云、人ノ性ニヨルベシ、無病人ハ生肉早々消シテ不滯、〔東雅十二飲食〕鱈ナマス、倭名抄に唐韻を引て、鱈はナマス細切肉也と註したり、ナマとは生也、スとは醋也、生魚の肉を細かに切りて、酢をもて食ふ物なるをいふ也、

〔倭訓栢中編十七〕なます 脘膾をよめり、生酢の義也、新撰字鏡に、臍を肉のなますと訓せり、類聚