

雜要に汁鮓より鮓見ゆ、日本紀に割鮮をなますにつくるとよめり、

〔秋苑日涉八〕魚膾

說文曰、膾細切肉也。禮記内則曰、肉腥細者爲膾、大者爲軒。論語曰、膾不厭細。西陽雜俎曰、膾曰萬丈蠶足、言其細也。五雜俎曰、膾今之魚肉生也、聳而切之、沃以薑椒諸劑。閩廣人最善爲之。廣東新語曰、粵俗嗜魚生、以鱸以鰐以鮠白以黃魚以青鱈以雪鯉以鯷爲上、又以白鯷爲上、以初出水潑刺者去其皮劍洗其血鮓、細剗之爲片、紅肌白理、輕可吹起、薄如蟬翼、兩々相比、沃以老醪、酥以椒葉、入口水融、至甘旨矣。而鯷與嘉魚尤美。中饋錄遼生八牋並有肉生法。訓蒙字義曰、膾俗呼打生、又見雞肋編。今此方人裝膾必插花菓于中央、名曰軒。蓋古者以肉片大者裝中間故也。近人代以花果亦襲用其名耳。通雅曰、膾大者曰軒、細者曰剗、亦曰纖。南史趙鬼食鴨剗、諸鬼盡著調剗與調叶、當音蕭、細剗肉糅以薑桂也。蓋說文剗剗之剗、鄭玄誤解定爲乾魚耳。軒見內則、雞纖細辨其腊令纖免亦如之。見釋名、今謂之雞臍、肉臍、魚臍。筆乘曰、特牲饋食佐食舉幹、注牲肉長腸也可。證幹訛爲軒。又禮記考異軒或作肺、伴部。

〔膾ナマ〕

〔玉造小町子壯衰書〕鮓非頬鰓之腴不嘗、鮓非紅鱸之鰓未味、

〔日本書紀七景行〕五十三年八月丁卯朔天皇詔群卿曰、朕顧愛子何日止乎、冀欲巡狩小確王所平之國、是月乘輿幸伊勢轉入東海十月至上總國從海路渡淡水門是時聞覺賀鳥之聲欲見其鳥形尋而出海中仍得白蛤於是膳臣遠祖名磐鹿六鴈以蒲爲手繩白蛤爲膾而進之故美六鴈臣之功而賜膳大伴部。

〔本朝月令六月〕朔日內膳司供忌火御飯事

高橋氏文云、挂畏卷向日代宮御宇大足彥忍代別天皇行○景五十三年癸亥八月詔群卿曰、○中冬十