

きを我が前になし、おしきのふちにかけてをく也。其後左の手にはし持ながらゆひ、ふたにて筏ををさへ、右にてゆひ、かやをとき、さかてにとり、我前にひき、又左の手をそへて、さか手にかやをとり、其後右の手にて棹をさか手に取、棹とかやとを取て、かやをかたむすびに結て、さて棹をとりなをし、右の手にてかやをおしきの前にをく也。其後左の箸と筏の棹とひとつに取そへて、右にて筏の板をかはらけの前によせ、上のふたを取て、さらかはらけのさきにをき、又其下の板を筏にくみ、棹を板のさきにさし、其後花を兩の手にて取て、前のごとくかんじて、扱ふたの板の左の方のさきに、花のりんを我左になし置て、其後又右にはしを取なをし、すこしかんする心もして、集養の時は、いかだの上のいたを、ふたの板の上にちとちがへてかさね、其後はしを取なをし、魚のかしらをすしほのあたりにおろし、その次より集養有也、又も集養ある度にはしを取なをし、二番めの板をふりなをし、其下の板の魚を集養は同前。

〔風呂記〕一鮎の筏なますは、料理の第一の秘事なり、知たる人稀なり、是も酢鹽うすぬたなり、大豆をぬたにすべき也、かい敷は柳の葉なるべし、折敷は筏を二ぎやうにならぶるなり、筏秘事なり、料理方にも知人稀なり、京都におるても稀なり、こと物をくみませぬ習なり、一段賞翫の鱈なり、鮎のさびぬ時計なり、

〔嬉遊笑覽十上〕飲食筏鱈、庖丁家書に、鯉、鮎、すゝき、鮎などをするなり、皮をひくに依て筏鱈と云なり、筏は川を引の謎なり、庖丁聞書に、鮎の筏鱈といふは、鮎をおろして細づくりにして、柳の葉をいかだの如く皿にならべ、そのうへに作りたる身をもりて出すべし、柳の葉さき人の左又は向へなるやうに敷べしとあれば兩義なり、今蘆の莖を筏に作るも杜撰にあらず、

〔庖丁聞書〕一ひでり鱈といふは、削大根の入たる鱈也、世に之を筆吹鱈といふ也、
〔料理物語 鮎〕ひでりなます　あめのうをを三枚におろし、身はすきてつくり、兩のかわをうちあ