

雪鱠

青鱠

はせ、かわめよりやきてきざみ入たうのいものくきをさゝがき入、酔亥ほかげんしてあへ候を云也、皮も白やき也。

〔庖丁聞書〕一雪鱠は下に魚をもり、上におろし大根を置出すを言也。

〔庖丁聞書〕一青鱠は青ぬたにて和たるをいふ也、春三月のうちは賞翫也。

〔大草殿より相傳之聞書〕一青鱠の事、先葉からしを能すりて、すりばちの内にてすりたるこみを紙を上におひ候て、火を置ふすべ候て又すり、又前のごとく一ところによせ、かみをふすべてよし、又からみにはみがらしをよくすりて、それにけしかつを、一つに合すり候てされたる時、までのすりたるからしの葉を一つに合置候也、又酒のかすをすりてをく也、御座に參時、前のすりたる二くさを一つに合て、酒にてぬたをとき、魚はすにて白めたるが能候、それにぬたを入れたるもの也。

〔天文三年淺井備前守宿所饗應記〕天文三年八月廿日、御屋形様淺井備前守宿所江申入時之御座敷之次第并獻立進物能組以下注文、○中

一御肴之次第○中

三獻さぶい  
あをないます

〔庖丁聞書〕一生姜鱠は雪鱠のごとくもりて、上におろし生姜を懸て出す也。

〔宗五大草紙上〕料理の事

一卵花なますと云は、何魚にてもぬたにてあへて、所々にゑろくつくりたるををきたるを花のこゝろにてをく也。

〔庖丁聞書〕一卵の花鱠といふは、ぬた鱠の上へ湯曳たる魚をちらし盛也、又おろし大根を置ても卵花といふ也。

〔料理物語 海の魚〕烏賊はうのはななます

卵花鱠  
生姜鱠