

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衛門督義景亭へ御成事、

一於會所參進物并獻立の次第略○中

十四獻かすのこ卵花なます うけ入 御酌大興

五色繪

〔風呂記〕一鱸の五色なますとは、榎の木の葉をかいしきにして可認、此なますは定て二獻に參なり、酢鹽はうすぬた成べし、栗ぬたなり、川鱸にて可在之、

初音繪

〔風呂記〕一鶯の初音繪と云は、節分の夜の物なり、鮎にて認る物也、かいしきは芹の葉なり、是は大草の家の秘事なり、此繪は五獻目に參なり、世に有事をえらねば、物ごとにつまる物なり、

越川繪

〔庖丁聞書〕一越川繪といふは、かちかと云魚を背越にして、焼かしらをちらし、上に盛也、

子付繪

〔料理物語繪〕鯉の子づけなます こいを三枚におろし、身をうすくへぎかわをのけ、ほそくつくり候、やがていりたる子をつけてよし、をそく候へば付かね申候、さていりざけに酢をくはへ、はしらかしなます半分にかけて、半分はひえたる酢ニわさびいれてあへ、兩方かきあはせ出し候事也、たゞし鯉みにはしらかしたるをかけ候傳も在之、

色取繪
皮引繪

〔庖丁聞書〕一鮒の色どり繪は、下に焼かしらをもち、扱背越かさね、上ニ躬を盛、子をちらし、鱠を差なり、

一鮎の皮引繪といふは、皮を引てふくさ盛にして、たで酢をかける也、

カンザウ繪

〔料理物語繪〕かんざうなます きすご さより かわいい 悪い 鳥賊など色々つくりませ候事也、是は酢鹽かげんしてあへ、けんばかり置き也、

〔嬉遊笑覽十上〕和雜繪かざうなます、夏の料理なり、洛陽集、和雜なます、蓼の酢た、へて藍の如し、

永榮料理物語に、かんざうなます、きすご、さより、かわいい、悪い、いかなど色々つくりませ候事なり、

これは酢えほかげんしてあへ、けんばかりおくべきなり、又鶉汁と云條に、せんばほねぬきかせ