

ちあへ、又あをがちと云は、雉子のわたをたゝき、みそをすこし入、なべに入て、きつね色ほどになるまでいり、なべをす、きさてだしを入れにゑ立ゑたい鳥を入、ゑはかげんすひ合せ出候なりと。あり前の夢すも調やうはことなれども、あをがちなり、かつとは雑るをいふ、もとかちあへなるべきを、字音に紛れてかざうと云ひしを、訛りてかんざうと云、かせちあへと云も、せもじ誤れり、又おもふに、嘉定の日などこれを作りしかば、かじやうなますともいひけんを、もとより和雜と書しなれば、かたゞ、混じあやまりて、字音のやうにかざうとなりしか、字音なればくわざうなり、音訓のかちあへなます也。

〔四條家法式〕一大猷院様○中略 寛永三寅年九月六日行幸二條御城、同十日還御○中略 同七日晚御本

カゾウ鱠木耳、栗海月、薑貝、老頭、大根、キス、冰頭、

〔武家調味故實〕一もなますと云は、殿中へは不知、よきほどの人にはまいらすべし、口傳あり、鯉鮎にてあふべし、鱸鯛又はにしのからへ、みあへなどにてもする也。口傳あゆる様は、いもをゆでてかはらけにむき入て、其上に此なますを掛てまいらすべし、時節をばいはずといへども、秋の事なるべし。

〔料理物語鱠〕沖鱠魚 あぢいなどをまろづくりにして、たでをあらくときり入候をいふ也、鯖もよし鯛其外のうをにても仕候、鹽かげんいよ／＼大事也。

〔料理物語海の魚〕鱠魚 おきなます 鯖 沖なます 名吉 沖なます

〔饅書〕鯛鱈魚加和都 俗作鰹魚○中 江都極賞鰹魚初出者一尾萬錢、其肉多血不宜打生、而有舟中研、塊洗以海潮浸、以嚴醋者曰沖鱠、

〔料理物語鱠〕太郎助なますは、一鹽のたいあわびなど、いかにもうすくつくり、いりざけ酢等分にしてあへ候、たゞしあはびは後にいれてよし、鱈鮎もよし、はながつほ、三月大こん、木くらげな