

葉柿のかはもよし、是を白水に此内一色入て、明日の客來には、よひより白水にてひたし候へば、いかにも白く成候、さて能比取いだし、いつもの水にて二三度もよくあらふべし、扱鮓のみを手にてわり候へば、いかほどもこまぐわれ候、又さけのかはをば、魚のをのかたよりをしまき、いかにもこまかにきり候、ながきはいかほどもながきが能候、扱ねせりをもとはきらすして、ゆにしてすこしゆがき、取あげてせりをばすにひたし置候、あへやうはもちのこめをいりて、ほどばかしけしをいりて、べちくにこまかにすり、けしとかつを、米のこよりは少多く、いれ候、一つにくはへて物にてうるしこす様にこし候て、さけをあへ候、其後もり候て、はじかみをはりのごとくこまかにきり、同あんにんを又こまかにきりてうへに置也、あんにんなき時は、たうにんをも入候、

ミカハアヘ

〔料理物語 鮨〕みかわあへ きうりをかわともにきざみ、鹽すこしふりもみて、ざつとす、ぎ志ほり、花がつほ入けしみそをいり、酒すにてのべあへ候なり、こわくなり候時は、かわをさりてもつかまつり候、

指身

〔易林本節用集左服〕指身

〔倭爾雅六後編〕魚軒 肉塊小切爲軒、

〔倭訓栞佐〕魚軒 さしみ 魚軒也といへり、刺身の義也、身は肉を云、雪のさしみは、鯛をあつゆもて色をとりつくりたるをいふと、大諸禮に見えたり、

〔松屋筆記 百四〕刺身、鱈、ぬた和、

膾に刺身といふ名目おこり、製法も一種出來たるは、足利將軍の代よりの事なるべし、

〔類聚名物考 飲食三〕縷切

文選西征賦 潘安仁 雍人縷切、鑾刀若飛、應刀落俎、注、劉良曰、縷切、言切魚細如線縷也、