

〔よめむかへの事〕一しき三ごんのと、のへの事、

うちみ よめ入にはこいをもちひすたいをもちふるなり、なほくでん有ひばのえだをさへる、

〔大草家料理書〕一鯛はさしみにもする也、但辛酢上也、是は夏の料理ニ吉也、

一川鱸料理の事、但差味は上也、酢鹽は玄やうが酢上なり、又煎酒中也、辛し酢下也、○中

一海鱸は汁にするは上也、さしみは中也、○中

一真鯉汁は上也、但差味しやうが酢上々也、但様口傳有、同煎皮は中なり、○中

一鯉の差味は煎酒上々也、辛し酢中也、○中

一生ざより、同さすは、さしみにも吉、又あぶりても珍敷物なり、○中 但さしみの時、夏はたで酢上

上也、

一鯨料理は、先湯にして、辛し酢にても玄やうが酢にてもさしみに吉也、

〔四條流庖丁書〕一鳥ヲ差味ニシテ參スル事、雉子山鳥ニテモ、荒卷テ置タルヲ夏取出シテ湯ヲカ

ベラカシテ、彼鳥ヲ入テ、湯ビキテ取上サマシテ、薄ク引テフクサ盛ニシテ、飼シキ同前、蓼酢ニテ

參ラスベシ、御湯漬ノ御廻ナドニ可然物也、

〔庖丁聞書〕一鯉の重皮といふは、躬とりて小口切にして盛たる刺躬なり、

〔庖丁聞書〕一岸盛といふは、鯉の刺躬也、盛形の名也、

一がんぎ盛といふは、鱧の刺躬也、からし酢かけ出す也、

〔三議一統大雙紙〕さしみの事可喰前に酢に浸すべし、

〔料理物語 指身〕すゝき あをす 生姜酢にてよし

まな鯉 いらぎけ 玄やうがすにても吉

くじら うすくつくり候て、にえ湯をかけ、山椒みそすにてよし、