

川ちしや よめがはぎ あさづき、又は菊の花芍薬のるいはいづれもすみそにてよし。

松露 ゆがき 白すにてよし

眞龜 よくゆにしてむしり 生姜みそすよし

〔鈴鹿家記〕應永六年六月十日庚申、當屋鈴鹿勝昌定師次男定好弟、始テ神事ヲ勤、御本所へ赤飯荷桶一手、酒千鯽壹連、上座敷十四人朝振舞、○中引テ指身鯉イリ酒、

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻に付而次第、○中

獻立○中
略

五 はむさしみ 御しる こい

〔醒睡笑六〕一振舞の菜に茗荷のさしみありしを人ありて小兒にむかひ、是をばいにしへより今にいたり、物よみおぼへん事をたしなむ程の人は、みなどんごん草と名付、ものわすれするどくはぬよし申されば、兒きいて、あこはそれならくはふくうてひだるさをわすれうと、

〔貞丈雜記六 飲食〕一さしみにすたですもたせと云は、うすみを云なり、うすみとはみの薄き也、すもたせと云は、中骨を切て置、喰ふ時は、すたでを箸にてはさみ、醋に鹽をかきませて、それをすもたせの上において、此すたですもたせをば喰べからず、是をくひたらんは耻なるべし、鯉のさしみ鱈のさしみにもすたですもたせをもる也、

〔貞丈雜記六 飲食〕一魚のさしみのそばに、右の角の方に魚のみを五分計に四角に切て置く物也、それを箸にてはさみて、醋に鹽をかきませる爲也、其五分計に切たるをば食はぬ物なり、ぐふために玄たる物にあらず、此事北上記にみえたり、

〔當流節用料理大全〕魚類指身の仕様

鯉の水作り 子のなき鯉をいかにも薄く作り、ぐみたて水に鹽を少入、二三返も洗、鯉の身はせ