

臍

油にあげ、又一切を二枚にへぎ、又ほそくきりて、右の七種合せて一升程には、油七八勺計よくたせ、先大根、牛蒡、青菜を入れてよくいり付、後に椎耳、麵筋、豆腐、栗子を入れて、推返々々て、搗醤油にて味付、よく熟せばとりいだしさまし置て、豆腐の皮を水に入て、そのまゝ引あげ打ひろげて、廣方に右の子高さ四五分計に長く置き、さてまきつけて、留口に水にて葛粉をといてぬり、又油にあげ、厚さ六七分ばかりにきり、生菜の中に有卷煎酢ケンチキンソ、謂ふやうと酢と合し、おやがをにさして喰ふべし、但大根、牛蒡、青菜の中一色ありてもよし、

〔倭名類聚抄十六魚鳥臍〕唐韻云、臍蘇弔反、興臍同、今案鹿臍、俗云、阿閉豆久利是也、切肉合様也、

〔箋注倭名類聚抄四魚鳥廣韻臍作臍按集韻臍或作臍則知臍臍同字、廣韻臍蘇弔切、切肉食様、又云臍所鳩切、乾魚蓋一字有二訓、只其音不同也、源君分爲二字、臍訓乾魚臍爲切肉合樣誤、今本廣韻合樣作食樣、然集韻作合樣與此合、則作食誤、

〔松屋筆記百三臍〕のたあへ

和名抄十六丁ウ魚鳥類に、唐韻云、臍切肉合樣也、今按鹿臍、俗云、阿閉豆久利云々、此アヘツクリは料理の書にのたあへといふ物にあたれり、

〔倭訓采中編二〕あへづぐり、倭名抄に臍をよめり、合せ作の義成べし、切肉合樣也と見えたり、

〔萬葉集十六詠酢醬蒜鯛水葱歌〕
醤酢爾、蒜都伎合而、鯛願吾爾勿所見、水葱乃煮物、

〔松屋筆記百四〕刺身、鱈ぬた和、

〔醤酢〕
醤酢は今の酢味噌の事にて、鯛の刺身蒜など和ませたるぬたあへの事也、後世のぬたあへは、酒糟大豆粉花鯛を酢にてすり、それに刺身の魚を和たるをのたあへ鱈といふよし、大草家料理書群書類十六卷廿二丁右に見ゆ、○中萬葉集の比は、刺身を酢味噌に和たるを、後世ヌタと云名を