

〔貞丈雜記 飲食〕青き柚ユツを小くけづりて香に入るを、古はかうとうと云、鴨頭アラヘと書なり、青柚アラユの皮の汁の中に浮たる體、鴨の水に入て青き頭を出して浮たるに似たる故なり、今はすい口といふ。

頭書 鴨、玉篇ニ烏甲ノ切音アフナレドモ、俗ニカフトヨミ來レリ、

太平記卅五ノ巻、湯川の庄司が宿の前に、作者いもせの庄司と書きて、宮方の鴨頭カラヘになりしゆの川は都に入りて何の香もせず、右落首は湯の川を柚の皮に取なしてよめり、

〔嬉遊笑覽アマシテイシヤウラン飲食十上〕口頭、湯河莊司が宿の前にある落書、太平記南方蜂起條に、宮方の鴨頭カラヘになりしゆのかは、都に入て何の香もせずとあり、湯河を柚皮にとりなしたり、猿樂の狂言すゞき庖丁にもののかうとうと云ことあり、これ今いふ吸口なり、

〔四條流庖丁書〕一參ラセ物ノ上ニ置カウトウノ事、香頭トモ申、鶴頭トモ申也、文字ニ書時兩說有、口傳、白鳥菱喰鷹ナドノ皮入ノ時ハ、ヘギ生姜ヲカウトウニ可置、萬美物ソシメ匂有、夏ノ時分ハ柚ヲヘギテ可置、是物ノ匂ヲ爲可紛也、當世吹口ト名付テ、万ノ毎物ニ香頭ヲ入ルコト、如何ナル仕立ヅヤ、非常流不可承引、

〔三議一統大雙紙〕吸口の事、鱈は山椒、雁鴨は胡椒、雉子はわさび、うしほ煎は柚也、しやうが本也、

〔大草家料理書〕一生鶴料理の事、○中すひくちは柚を入れて吉也、

一真雁料理之事、○中吸口胡椒なり、

〔庖丁聞書〕一引渡に組付る橘皮は柚の皮の事也、又陳皮をも割て土器に盛出す也、四時の邪氣を除との事也、

一同生姜を組付る事は、穢の氣を去との事也、此ゆへに用ゆ、

〔料理物語 指身〕かきだい、鯛を三枚におろしこそげて、かさねもり候、いりざけよしからしをく、けんはよりがつほくねんばみかんきかん