

一御前の火にてうちくべ焼の魚をせば、火を前へ昇出し焼て、其火を取て立べし、口傳、
〔大草家料理書〕一鹽鳥肴の時、同は古酒にて洗あげて煎也、

一鹽鳥汁の時、荒作をして能鹽を出して、洗候て後、小作をして水につけて、かげん吉時分湯がき候て、酒をかけてすましをかへらかして、鳥の酒を去ほり出して入候也、但吸口は胡椒吉也、

〔庖丁聞書〕一このわたの鹽をとるには、箸を紙にてまき、このわたをかけ、脇の水へ入れば鹽とれる也、○中略

一ぼんぼりとは、干鯛、干鱈をふくめ、高立の中へつまみ盛事也、○中略

一鮭の式の鱸とは、背鱸一二三の内を云也、賞翫也、間の肴杯に出す也、

○按ズルニ、羹汁、吸物等ニ關スル料理法ノ事ハ、各、其條下ニ散見シタレバ、宜シク就キテ見ルベシ、

料理人心得

〔今川大雙紙_下〕食物之式法の事

一れうりする人心得べき事、魚鳥はあぢはいよき所を、主人にも又上座の人にも參らすべし、_下略

〔庖丁聞書〕一魚鳥組合の次第

左ニ山のもの 右に川海のもの

此心にて、山の鳥、田の鳥、海川の魚鳥分別すべし、鷹の時は何も左に引也、

〔庖丁聞書〕一板に鳥据る事、鷹の鳥は志餌_{チマ}たる方を上になし居る也、射鳥は矢目を上にして居べし、順逆の沙汰に有べからず、

〔武家調味故實〕一魚鳥の面向外向の事

鳥をば左を面向とす、魚をば右を面向とす、但鱸を賞する時は、左を用ゆる也、口傳にあり