

猶又左右の面向外向の事、如此さだめて定めがたし、口傳あり、

〔庖丁聞書〕一出門に用る魚、鳥、鯛、鯉、鮒、鮑、かつほ、數の子、雑子、鶴、雁の類を第一とす、海老、蟹、鰐、鷺、茸の類不宜也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一手の物あつかいの事、其座に功者一兩人あつかはれ候時、若輩として功者の様にあつかい候事、いかゞに候あひだ、あつかいをば仕候てくふ事は、それほど仕候はぬもよく候、

〔貞丈雜記六食〕一料理に手の物と云事有、鶏の羽ぶしもり、鳴のつぼいり、かざみのこうもり、海老の舟づみ、鮎のいかだなますなどの類、名ある料理を手の物と云也、大草相傳聞書にあり、

〔庖丁聞書〕一手鹽を組付る事は、膳部の不淨を拂の心と云へり、其外心入有べし、

〔貞丈雜記六食〕一いにしへは殿中を始め諸家にても、酒宴の時庖丁人出て、魚鳥を切て御目に懸る事有、其切様庖丁方の作法あり、まな板持參し様の法も舊記に有、其比は庖丁を習ふ人も多かりしなり、今は庖丁の法知りたる人少し、庖丁の故實世にすたれたる故、食物も古法を知りたる人少き故、調味の亥かたも新らしき事のみ多く、あらぬ事ども多し、

〔四條流庖丁書〕一俎紙上ニ土器可置様ノ事、鯉ヲ俎ニ置テ出時、内ヨリ庖丁人ヲ召出スベキニハ、筋刀ヲ俎上ニ不置シテ、俎紙ノ上ニ土器ヲ置テ出也、此時ハ坐中ノ心得ニ、内ヨリ人ヲ召出スト。覺悟スペシ、又俎ノ上ニ筋刀土器ヲ所置時ハ、如此杉差ノヒレノ下ニ庖丁刀ヲ敷テ、筋ヲバ俎紙ニ置テ、同土器ヲ可置也、此法ヲ不知者ハ、俎紙ノ上ニ筋刀土器ナドヲ一一ニ取集テ置間、俎紙ノ上セバクシテ見惡キ可成、杉差ノヒレノ下ニ置庖丁ノ刃向ニヨリテ、庖丁人々心遣有ベシ、魚ノ尾方ヘ刃ヲ向ルコトモ有ベシ、又頭ノ方ヘ向テモ置也、庖丁人々心遣ヲ以ケイコノ程顯也、但俎紙ノ上ニ刀ヲ置ドモ、此用心ハ有ベシ、然間當流ニハ俎紙ノ上ニモ置様ハ、刃方ヲ俎ノ上ヘ成テ置