

を立ぎまにをしわりてにたるを云、切つゞくる也、

〔庖丁聞書〕一三鳥と云は、鶴、雉子、鷹を云也、此作法にて餘鳥をも切る也、

一五魚と云は、鯛、鯉、鱈、鮫、王餘魚をいふ、此作法にて餘の魚をも切也、○中略

一そぼろ切とは、細く削る事也、

一そぎ物とは、干鯛、こんきり、たらなどふとくそぐ事也、

一爪重とは、廻しもりのこぐちを云、

一鷹の羽とは、大かまぼこの内へ、たてに荒和布を入、焼て切を云也、

一筋引といふは、筋子の事也、

〔當流節用料理大全〕海川魚類庖丁指南

鯛、鱈、茂魚等は、先たい頭を左にして、腹を前へしてなをし、包丁にて尾の方へ背、中腹のとをりを三べん水をなでおろし、又上へなであげべし、是はこけの有なきを去るべきため也、扱箸を口へよくさし込、包丁ながしをよく切こみて、箸を内のゑらへよくたて、包丁ながしのきはより頭を切おとし、水はきを右になして、頭をむかふへむけて、俎左のむかふのすみへなをしおき、扱身の切口へ箸をさし込、尾の方へおろすべし、身向ふへかへし、俎右のむかふの角へ、尾の方を右になして直し、扱下身上下へかへし、尾を左へなして、頭の方より尾のかたへおろして、頭の方よりかへし、右の所にうすみとうすみとあふやうになをし、中打を真中より一打に打て、尾の方をうへにのせて、尾さきを左へして、頭の下に置べし、扱俎をよくなで、うは身より引よせ、頭の方をまへになして、ひれをそとへかへして、うす身をば取、中打を下に置べし、身は中のとをりに尾をむかふへなしてなをし、身をもかくのごとくにすべし、

鯉、鮒、うぐひさは等は、先こい頭を左へなして、腹を向へむけてなをし、右のごとく三べんづ、水