

ば鳥の羽がいの左の方にて候、何も其心得にてあるべく候、然ども就此儀口傳有之。

〔家中竹馬記〕一まな板を持て出るには、魚の頭の方はうは手、是賞観なり、うはてはさきへ行、具足の前後には替也、是もさきへ行人は、後ざまにもそばざまにも出る也、可切人は誰にてもあれ、其座鋪に賞観の人可切様に、先板を向て可置、但きはへ持ては寄べからず、其通りにのけて置也、扱きるべき人定めて板を直す時、以前持て出たる人出て直すべし道にはなをさす順になをす、順ど云は東より南へめぐる也、南より東へめぐるは逆也、四方准之。

〔大草家料理書〕一魚鳥鯉切様、一條院御宇於神泉苑自池鷺取鯉上所折節於南陣、藤藏人自負矢拔出シテ射處過内裏南殿落庭、鳥魚ニ取組テ不放、是則奏聞、公卿殿上祇候有シガ、惟隆卿見之、切出毛包丁叶収覽、寫形事ナケレドモ、次ニ依望出之、自今以後人教時、此手ヲ不可有傳、自家本外ヘ出ル事是始也、能々可秘、不可聊爾、若聊爾ナラバ大明神可蒙御罰、可有口傳、

〔武家調味故實〕一本所の侍と云はたきぐちのも、口れうり包丁のこ實といふは、時の口ある物ニ取かゝるは人の目にもかゝる也、ありがたき子細、夏鯉などは必人の前などにては取かゝるべからず、其興なき物なり、是はなつ鯉の口傳大事なる故か、

〔貞丈雜記七膳部〕一活きたる鯉のはねる時は、目を紙にて張り、尾を包む也、板の上にてはねる時は、尾を切りたるがよし、かやうの事を知るを庖丁人の秘事古實といふなりと、四條流獻方口傳書に見へたり、

一藻分鹽分と云板の上にてする所作なり、先藻分と云は、庖丁にて魚をなでる事也、鹽分とは庖丁にて鳥を撫てる詞也、鷹鳥は飼方をおろし、飼方を上へして、式より上方へ直し、右の方に置也、首は左也、餘の躬は下方へ置也、射鳥は矢目を賞観して、鷹の鳥の飼方の所へ直す也、

〔新儀式四時〕行幸神泉苑覽競馬事