

〔鳥板記〕鳥を板にすゝる事、總別庖丁の事は進士大草兩流あり、鳥のくびを鳥の左の方へ折てす  
ゆべし、出候同じ事成べし。

〔文化〕京羽二重大全三上生間流料理

〔兩替町姉小路〕生間

〔俚言集覽禮〕料理人、鱈の不手際、生間流

〔笈埃隨筆〕五十間庖丁。

京都に五十間某とて、代々庖丁の家あり、元來豊臣秀頼公に仕へし者也、大坂城亂の時、故有て京極宮に入て今に庖丁司たり、料理をする人多く此門下に客たり、其百日の鯉を截事、山蔭中納言殿に始り、今に庖丁の名譽とす、正月五十間氏に庖丁始といふ事あり、門人會して諸の魚鳥を料理すに、花美なる見物也。予塘雨百井が見候時は、東山長樂寺の佐阿彌が亭にて有し、先其日の番組有て、奉書紙に書いて出すに、料理人の國所姓名又料理の題名あり、第一の祝儀として熨斗包鯉となり、一人は麻半上下を著し、眞那板長五尺計、幅貳尺計り、眞那箸庖丁を置膝行して眞那板により、庖丁箸を取て種々の式ありて、先眞那箸を以て奉書紙を行の熨斗包に折形し、扱鯉の大なるを截立て、彼紙につゝみ水引を以て結ぶ、始終庖丁眞那箸にて、更に手を以てせず、斯て次第に出て料理す、都合十五番なりし中に、鰐通し鯛と銘せし物は、貳尺に餘る大鯛を、堅にして其口より鰐尾に至る迄三枚に卸す、又幣帛鯉といふは、鯉を横に堅に毛切にして、眞那箸に貫きたるは、則幣の形とす、左右の刺身離る、如くにて連れり、其餘は宗氏五十間氏俱利加羅鯛といふを勤らる、魚多鯛鯉又鰐ありし、其手練無造作なるや目覺る見物也、其庖丁眞那箸と同じ長さ貳尺計也、兼て思ふ、庖丁は目釦にて、固めし物やと曾て左にあらず、時として抜る事あり、是を以て見れば、皆手の内の練磨にて、誠に業に熟せしなめり、人いふ西國の諸侯、船にて上坂の時、料理人の者、眞