

く賞翫せられて侍るに、勝元もおなじく一禮をのべられけるが、此鯉はよろしき料理と計ほめて、外のこと葉はなかりけるを、勝元すゝんで、是は名物と覺え候、さだめて客もてなしのためには使をはせてもとめられ候とみえたり、人々のほめやう無骨なり、それはおほやう膳部を賞翫するまでの禮也、切角のもてなしに品をいはざる事あるべうもなし、此鯉は淀より遠來の物とみえたり、そのしるしあり、外國の鯉はつくりて酒にひたす時、一兩箸に及べば其汁にこれり、淀鯉は玄からず、いかほどひたせども汁はうすくしてにごりなし、是名物の玄るし也、かさねてもでなしの人あらば、勝元がをしへつること葉をわすれずしてほめ給ふべしと申されけるとなり、まさにとに淀鯉のみにかぎらず、名物は大小となく其徳あるべきもの也、かやうの心をもちてよろづに心をくばりて味ふべき事と、その時の陪膳の人の子あるひとのもとにてかたり侍るとぞ、

〔嬉遊笑覽飲食上〕伊呂三絃に、其頃のひねりたる料理をいふに、何も入れずに鶏頭の葉のはしだがし汁割するめにあらめ置合たる酒びて、是よりは古代青鷺鹽鳴増ぞかし、とかく手づまのきいたがるい料理より、べたくろしう、うまきがよしといへる、今から見ればいとをかし、
〔嬉遊笑覽飲食上〕鰯魚は寛永の料理集にも載たれど、是は近在にあるを廣く舉たる物なり、大和本草に、箱根より東に是なしと有、これも又誤りなり、日東魚譜に、昔は江戸になまづなかりじが、享保十四年九月、井頭より水溢出たることありし、其より鰯魚出來けるよしみゆ、増補總鹿子に、往昔は此魚關東には曾てなかりき、享保年中より甚多くなれり、西國のなまづとは其形や、異なり、關東にては下品の人のみ食す西國の産と異なりといへるは、非な團魚を載せざるは、これもいと下品のものにて、賣ことも稀なむしにや、寛永料理集に、眞龜は吸もの、さじみ、石がめも同といへる、眞龜はすつぽんをいへり、浪花にてはもとより好て食たる者のなり、諸艶大鑑、世渡り