

れ。さけのしらばし。何條事かあらん。鮎のしらばしは參らぬかはと申されけり。

〔本朝食鑑〕鱗 鮎音雪、訓一

干鮎白鮎也。經日曝爲微溫亦然乎。以白者爲上品。帶黃者次之。帶紅者爲下品。取純白者略炙過用木杵搗破去。手中揉之則細軟。如素絲之亂。味極美。煮食亦可。一切病癆之人食之無害。能益氣。進食令皮膚肥健。惟恐硬堅難消。則傷胃耳。世稱好角力者常嗜之。則增力十倍。久而能扛鼎。或曰。救荒亦有此理哉。

〔本朝食鑑〕鱗 鮎訓佐波或曰

刺鮎氣味主治俱詳于前。用ニヶ頭刺鰓法取鮮鮎去腸及鱗自背傍骨而割開之使全體不別。如楚割而後鋸之。販者是也。其色以赤紫者爲上。塗鮎油而乾則然矣。是漁家所深秘也。

〔本朝食鑑〕鱗 鮎漢語抄訓

小鰯即鰯處々最多采之。○中乾者號曰鱠。訓伍真。米鱠本鰻鱺之類。今訛名之歟。京師五畿勢賀尾濃及四國中國西海東北諸州俱種稻梁者。以乾鰯細剉和灰而培之。或和糞汁亦有之。故稻梁豐盈米粒甘實。因號乾鰯曰田作。又用乾鰯亦如此。號曰乾香也。俱是聲價極賤。利用增貴。以漁家一年所鬻諸魚價而論之。則鰯之利用十倍焉。於是謂魚中之貨殖。惟鯨與鰯耳。今世歲賀昏儀之供膳。必以乾鰯大豆。或鹽乾鰯鹽乾小鰯。盛于金器爲規祝之供。此亦取田作之義歟。或稱小殿腹而祝子孫繁榮之義也。凡乾鰯人々平生之佳肴。而朝夕用之不厭。又采其不足寸者。聯乾爲帖號疊鰯。此亦獻酬傳卮之嘉肴。或以爲茗酒小會之具焉。

〔本朝食鑑〕鱗 鮎音蝶比

蒸鰯出兩越及若州而就中越前者爲上。近在江都魚市。或家々製之。然不及越之產味亦最美。其法采鮮鰯多子者。以鹽水蒸之。令半熟而取出。陰乾數日。號曰蒸鰯。