

外黑膩內淡紅者爲新爲上、其價亦貴、以狀瘦脆細小外乾枯內微赤爲舊爲下、其價亦輕矣、大抵造堅魚法、漁人釣之網之、潮水洗淨去頭尾皮腸、割兩片肉、去中骨復割兩片肉作兩三條、合其數百條而煮于大釜中、煮熟取出曝乾、此則鰹節他、

〔和漢三才圖會魚五十〕堅魚

鰹節 鯷肉乾脯者也、漁人造之、鮮魚去頭尾出腸爲兩片、去中骨復割兩片肉作兩三條、以煮熟取出曝乾、則堅硬而色赤如松節、故名本邦日用之佳肴調和五味之偏、一日不可欠者也、土佐之產爲上、俗稱出節、紀州熊野次之、阿州勢州又次之、以鮪脯爲之、雖

〔日本山海名產圖會四〕堅魚

行厨蒸乾制鱸鮑 魚舟を渚によせて、魚を砂上に拗り上れば、水郷の男女老少を分たず、皆桶又板一枚庖丁を持って呼び集り、桶の上に板を渡して俎とし、先魚の頭を切、腹を抜き、骨を除き、二枚におろしたるを、又二ツに切りて、一尾を四片となすなり、骨腸は桶の中に落し入れて、是を雇人各々の得ものとして、別に賃を請ず、其腸を鹽に漬酒盜として售るを徳用とするなり、又所によりて行厨を一里許他所に構へ、大俎を置いて、兩人向ひあわせ、頭を切り尾を携へて下げ切とす、手練甚だ早し、熊野邊皆然り、

かくて形様を能程に造り、籠にならべ幾重もかさねて、大釜の沸湯に蒸して、下の籠より次第に取出し水に冷し、又小骨を去り、よく洗淨ひ、又長五尺許の底は竹簾の蒸籠にならべ、大抵三十日許乾し暴し、鮓をもつて又削作り、繩にて磨くを成就とす、脊節を上とし、腹節を次とす、脊は上へ反り、腹は直也、贋ものは鮪を用ひて甚腥し、乾かすにあめふれば、藁火をもつて籠の下より水氣を去るなり、冷すに水を撰めり、故に土佐には清水といふ所の名水を用ゐ、名産の第一とす、

或云腹節の味劣るにはあらざれども、武家の音物とするに、腹節の名をいみて用ひられざる