

卷鮓

コハダ等ニハ、飯ノ上  
肉ノ下ニ山葵ヲ入ル、コハダ

以上大略價八文鮓也、其中玉子卷ハ十六文許也、添之ニ新生薑ノ酢漬、姫蓼等也、又隔等ニハ熊笹ヲ用ヒ、又鮓折詰ナドニハ、鮓ノ上ニ略○中熊笹ヲ斬テ置之飾トス、京坂ニテハ隔ニハランヲ用ヒ、又添物ニハ紅生姜ト云テ梅酢漬ヲ用フ、

〔料理山海郷二〕卷鮓

辛み大根をおろし、鹽を合、よく煮ばり、川鱒を作り、酢に煮ほを合漬をき、おろしをまんべんにならし、鱒をおきてまき、其上を簀にて半日ばかり煮め、おき、薄刃にてこぐち切にしてもちゆ、

〔守貞漫稿六〕鮓賣

卷鮓ヲ海苔卷ト云、干瓢ノミヲ入ル、新生姜、古同トモニ梅酢ニツケズ、弱蓼ト二種ヲソユル、

魚鮓

〔今昔物語二十五〕平維茂罰藤原諸任語第五

五六十町計行テ、野岳ノ有彼ノ方西ニ、小河ノ流タル傍ニ打寄テ馬ヨリ下テ、此ニ息マムト云テ、調度ナムド皆解テ居タル程ニ、大君ノ許ヨリ、酒大樽ニ入テ十樽許、魚ノ鮓五六桶許、鯉鳥酢鹽ニ至マデ、多ク荷ヒ次ケテ持來レリ、○下略

鮓鮓

〔四條流庖丁書〕一スシノ事、鮓ヲ本トスベシ、但何ノ鮓成トモ、モノ、下ヲスルコト不可有之、

〔當流節用料理大全〕鮓魚のあらまし

鮓の鮓。腹あけ少しも洗はず、一日にても一夜にても鹽おしして、翌日其鹽水にて能洗、ゑらを取、又水にて洗ひ、魚焼見候て、少し鹽辛口なるが能候、上白米のめし能さまし、腹へめしをにぎり、腹へ入たるが能候、其の外の食をばみづにて一へん洗、雫をたらし、食を澤山につけ申候、はやくたべんには、少かるめに押置候、久敷置にはおしつよくし、ふたの上に鹽水をため置候、取出し候時、鹽水をあけ、仕舞申時鹽水ため候、