

飯鮓

ニ狐ニ因アル名ニテ、野干ハ油揚ヲ好ム者故ニ名トス、最モ賤價鮓也、尾ノ名古屋等從來有之、江戸モ天保前ヨリ店賣ニハ有之歟、蓋兩國等ノ田舎人ノミヲ專ラトス、略下

〔毛吹草〕山城 六條飯鮓 大和 奈良飯鮓

〔雍州府志造釀〕飯鮓 六條人家製之、精飯長三寸許、四圍寸許物相盛之、貼乾魚皮一片、堅密壓之、而

出之、再盛桶以別飯、醉藏之、爲以石壓之、是謂飯鮓、或號月夜、以其色白也、熟後盛磁器、灌冷酒、加生麥葉而食之、是又夏日珍味也、倭俗量飯之器、謂物相、或一合、或二合、或三合、隨用而有之、相木形之謂也、

每年西本願寺門主待藤花開、而與飯鮓被獻、禁裏院中、凡松葦竹笋茄子皆倣魚鮓而藏之、略下

〔風俗文選六〕飯鮓銘 吾仲

飯鮓はいづれの時よりか、もてはやしけむ、此六條の銘物にはいへりけり、今はおほやけの奉りものにかぞふれば、下さまの人は目を限りても待べし、まして卯の花の咲ころは、此もの、けしきも清からんに、藤の花の咲時に、それら節をあはせたらん、いかなる人の深き心の侍りけむ、是にて二季草の名も、世の人はいふべし、器物は杉の香もてつけたる折に入て、此花をかざしにも、又は文など付てもやるべし、かくことくしきやうなれど、すべて上さまのもてあそびもの也、長良の鮓はむかしをしのぶより、梅津かつらの名にしられて、大津松本の旅人も、笠かたぶけすといふ事なし、かの茄子たけの子の鮓といへば、何のこけらにも似かよひて、あま法師のこがれものならんに、是は形のもてはなれたれば、大の得しらぬも、尤なるべし、是に黄な粉といふものを、など添ては給はらぬぞと、ある人のいひたるを、飯すし見るたびの笑ひ草にはいふなるべし、其銘にいはいはく、

- 以飯名鮓 鮓而非飯 一點鱧皮 十重鳥子 色於雪白 香非梅酸 藤花漸暗 橘香已近
- 貴介尤褒 下臆未知 昔卞和玉 似之是照