

に、柴を襯してその上に魚を積重ねるもあり、此等の鮮久しくなりたるも腐らず、人取て賞食すといへり、秋坪新語、忠州山中黒猿善釀酒ことを載、狒狒酒といへり、みさごすしに對すべし、

〔皇都午睡 初編中〕鮮鮮

鶉ウツクシ鮮は、鶉と云鳥、沖にて浮みゐる魚を爪にかけ、海岸の巖に生たる藻を搔分て埋み置を、海士の子藻の影より是を取食する也、藻の上より取る時は、重ねて漬る事なし、下より取る時は、しけ日和の食料にとか、いやが上にも漬置物也とて、海邊の者に聞たり、

〔大草殿より相傳之聞書〕一すしは、刀をなびけて一文字に切て、すぎもりにする也、

〔貞守漫稿 生業 六 略〕鮫賣 略 中

因曰、京坂押之時、及ビコレヲ器ニ盛ルニ、必ズ葉蘭ヲ用フ、又音物ニ用フル時、鉢重筥等ハ三都トモ用、或ハ京坂籜裏ニス、江戸自食ニハ同之、音物ニハ龜折ヲ用フ、白杉板製ノ折也、俗ニサ、オリト云、○下略

〔燕居雜話 六〕抑鮮

鮮を漬ることを、何れの書にも爲鮮とのみあり、二字不雅して、詩などには入れがたし、芥隱筆記に云く、宋景文詩、蟹美持螯日、魚香抑鮮天、用楊淵五湖賦、連統抑鮮、といへり、これ今いふすしをおすといふによくかなへり、又鮮桶を鮮統と云ふべし、

〔幕朝故事談〕公方家

尾公鮮獻上は、五日目くくなり、