

以用法爲名

く削成たる一筋をよりかゝめて、食を取たる也といへり、

〔下學集下器財〕生膾箸ナバシ 俎箸ナバシ同上、八分、

〔和漢三才圖會三十一〕木砧中略

魚箸以鐵作之、長六寸、柄四寸許、而左挾肉抑持也、

〔大草家料理書〕一まなばしニ七の病有、刀ニ五の病、此内禁忌箸刀あり、秘事ナリ、

一箸魚の長サ一尺二寸、手形四寸ニ切かむきめあり、崎一寸二分こがす、

一魚箸の木つげ、若つげなくば山桓是は式箸の事也、膳部方ニハ何にても用木を可用略、中下

〔四條流庖丁書〕魚筋魚之事

長一尺 金定

先キ一寸ヲコガスベシ、平形有ベク候、口傳アリ、先一寸ヲコガスベキ様、口傳ニ可有候、木ハ  
ウツ木、又ハコメノヲ可用也、猶口傳在之、

一筋ノ形コ、ニアリ、此ガンギガタノ事口傳有、ヒシ形トハ當世人ノ申付タル也、然間ヒシ形  
トハ不可言、ガンギ形ト云ベシ、古ハガンギノ如ニ對タル也、又網ノ目ノ如クホリタル也、口傳  
在之、筋サキコガスハ、鞆ノフヲマナビタル間如、毛成ベシ、數ハ不定、スヂノ數ハ半成ベシ、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一まな箸の寸一尺に切るべし、手がけを四寸に切也、さきは八分也、一尺貳寸にも切る也、

〔今昔物語二十八〕左京屬紀茂經鯛荒卷進大夫語第三十

今昔、左京ノ大夫□□ノ□□ト云フ舊君達有ケリ中而ルニ其ノ職ノ屬ニテ紀ノ茂經ト云フ

者有ケル略、今日包丁茂經仕ラムト云テ、魚箸削リ鞆ナル包丁ヲ取出シテ、打鋭テ遲シ遲シト

云居タル程ニ、遣ツル童ハ糸疾ク木ノ枝ニ荒卷三卷ヲ結付テ、捧テ走テ持來タリ、