

一庖丁ノ柄ヲ可卷事、アキ革ニテ左卷可成、卷數ハ十餘リニシ、切面ヨリ卷始テ手ノ内ニテ止ベシ、上下六ノ間ヘ卷留ル、皮先ヲ引可出、口傳ニ有之、又皮ノ上ヲ紙ニテ卷事在、是切物ニ隨テノ事成ベシ、可包紙ハ杉原成ベシ、其用過バ包タル紙ヲホドキトル也、當世ハ此事ナシ、可秘之、

〔大草家料理書〕庖丁刀の寸分、長、自、目、抜、穴、上、九、寸、な、か、ご、の、分、は、四、寸、鉄、朴、木、な、り、

〔近世畸人傳〕四、高橋圖南

一笑話有、上京の鍛冶に狐つきて、今は此業をせじ、出身するなどいひて狂けるに、老人たいめして、狐にてあらば庖丁をうちてあたへよ、是はおはやけの御物を調ずる料也、是計はうつべしといはれしかば、雌雄二刀をうちしに、雌のかたよくきるれば、小狐と名づくとなん、

〔和漢文操賦〕有磯賦 井序

さて山里の土産には、○中 女良庖丁は賤が手になれて、終に惠王の厨を見ず、○下

〔毛吹草〕三、山城 政平庖丁 ○中 口人菜刀 クチウノナカタナ 和泉 出齒庖丁 攝津 庖丁菜刀

〔元祿五年〕萬買物調方記、諸工商人所付、いろは分

ほ 京之分 庖丁の柄、まなばし ふや町四條下ル 同 河原町三條上ル丁

う 大坂之分 うすばほうてう さかひすぢ

〔大草家料理書〕庖丁箱の寸、長、サ、一、尺、二、寸、七、分、又、廣、サ、二、寸、五、分、な、り、

〔西鶴織留〕五、一日暮しの中宿

見へませなんだ、かたしのまなばしも、廣敷の疊の間よりたづね出しまして、庖丁箱に入れて置ました、

播鉢

〔饅頭屋本節用集〕財、寸、寶、播、盆、

〔易林本節用集〕寸、器、財、雷、盆、