

桺かばやき うなぎはも、さより、沖さより、ふかなどのるい、長くきり、小ぐしにさしてやく事也。

近來かばやきといふは、うなぎよりいひ出たるやうに思ふなれども左にはあらず、かばやきといふは、紀州よしの山のふもとにて、桺のかはをすきて、竹のくしのわりかけにはさみてうる。そのさくらのかはをかばといへば、その形に似たるより、かばやきといふなり、玄かれば何にても右のなりにしたるは、すでにかばやきといひて玄かなり。

〔近世事物考〕蒲燒

當世うなぎをさきて焼たるをかばやきといふ、其製昔とはかはれり、昔は鰻を長さま、丸でくしに堅にさして、鹽を付焼たるなり、その形河邊などに生たる蒲の花のかたちによく似たる故に、かまやきとは云しなり、今世の製はいと近き頃より初る、今の形にては名義に叶はねども、名は昔のまゝに呼ぶなり。

〔本朝世事談綺一 飲食〕樺燒

鰻のやく加減、紅黒の色なるころをよしとす、其色その状ともに樺皮に似たるを以名とす。

〔傍庸一〕かまぼこ かばやき

蒲燒も鱈の口より尾まで、竹串を通して鹽燒に炙たるなり、今の魚田樂の類なり、さるを今脊より開きて竹串さしたるなれば、鎧の袖、草摺には似れど、蒲の穂には似もつかず名義を失へれど、味は無雙の美味となれり、これはいにしへにも遙にまされり、わきてこの大江戸なるを極上品とせり。

〔松屋筆記 九十六〕蒲燒は香疾燒

かばやきといふ名目、文祿三年卯月八日、加賀中納言殿へ御成記に、かばやき云々、東海道名所記二卷十五、駿河の新田の條に、此所にてうなぎのかばやきをうる云々、按に新猿樂記六丁七御許