

の段に、香疾大根とあり、蒲焼と書は誤にて、鰻鱈の香疾焼の義なるべし。

〔瓦礫雜考二〕香物　かまぼこ　蒲燒

又鰻鱈のかばやきは、右の香疾の意なりといへる人もあるれど、そは誤なり、又雍州府志の鰻鱈魚の條に、近江國云々、其下流宇治川之所取亦美、以其形肥大稱宇治丸、燒而用之、是謂樺燒、其所燒之色紅黑而似樺皮之謂也、といへるもみだりなる臆說なり、かばやきは蒲鉾の形によりて名付たる也。○中さてかばやきの名も、蒲の穂のかたちによりたりといふ證は、大草家料理書に、宇治丸はかばやきの事、丸にあぶりて後に切なり、醤油と酒と交て付るなり、又山椒味噌つけていだしてよき也、といへるにて、その形をおもひ見るべし、昔の質素なることみなかくのごとし、今は田舎にてうなぎなますなど、みな骨とともに煮もし燒もするなり、又京師にては江戸にていはゆる長ざきにしてやきたる後、に切ること常也、これも古風の存れるなるべし、おもふに萬葉集に家持石麻呂贈答の歌に、うなぎのこと見えたり、そのころはいかにしてくひけんおぼ束なしし、ある人のおのが此説を難じていはく、がまの穂をかま鉾といひ、肉羹のそれにかたどりて造れるを、直にかまぼこといへれば、蒲燒も清てかまやきといふべきを、さいはざるはいかにぞや、かつかまぼこも、本はかもじ濁りていひたるなるべし、蒲は濁りてがまといへばなり、さらんにはいよ、かばやきに遠しといへり、こは蒲をがまと濁るが正しきと思へるより、かゝるひがこといふなり、凡言のはじめを濁るは古例なし、蒲もすみてかまといへるは、かまぼこ即その證なり、蒲原蒲生などは、今又かまをかばといふは、蒲の御曹子などおもふべし、この例は斑をむちとよめると同じ、かばかりのことをも玄らで難じたるはをかし、

〔大草家料理書〕一字治丸かばやきの事、丸にあぶりて後に切也、醤油と酒と交て付る也、又山椒味噌付で出しても吉也、

〔鈴鹿家記〕應永六年六月十日庚申、當屋鈴鹿勝昌定師次男定好弟始テ神事ヲ勤、御本所へ赤飯荷