

桶一手、酒干鰯壹連、上座敷十四人朝振舞、汁スマシ、生コシ仁物ニモノ、イリココ、鱈ハエ、アサ瓜シヤウガ、引テ指ササビ、酒酒、鱈カバカバ、焼焼、鮒スシスシ、カマボコ、香物、肴種々、臺物五ツ、

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事〕一御湯漬略 中御二略 中 しばやき

〔風俗文選六〕飲食色欲箴

許六

焼蛤の馨しきには、胡椒の粉の鼻に入たるがうれし、かばやきの匂ひ、風流にはあらねど、うまさき匂ひとやいはむ、

〔理齋隨筆三〕鯛のこけは大根にてこする時はことごとく落るとぞ、また鰻鱺を殊の外味よくするには、生たるを地にかく度も打付うちつけ殺してかばやきにすれば、其風味格別に成ると、併生を殺すば、いづれおなじ事ながら、其味をよくせんとか、るさまをせん事、餘りむごき趣なるべし、君子庖厨をだに遠ざく、いはん哉、如斯わざをや、

〔嬉遊笑覽十上〕宇治丸は鰻鱺の鮓にて、古く名高きものなり、今の人うなぎに醋を忌といふは、い

つの頃よりいふことゝも聞えず、調味抄繪に用べき魚云々、鰻やきで細く作り、蓼酢おろし大根

芹うど栗生薑ぼけの酢犬にいむべしとあり、唯木瓜の酢を忌を、常の酢もいむやうに誤りしな

り、うなぎを焼て賣家むかしは郭の内にはなかりしとぞ、新增江戸鹿子寛延四年撰 深川鰻名産なり、

八幡宮門前の町にて多賣云々、池の端鰻、不忍池にて取にあらず、千住尾久の邊より取來る物を

賣なり、但し深川の佳味に不及といへり、此頃迄いまだ江戸前うなぎといふ名をいはず、深川に

は安永頃いでうやといへるが高名なり、耳袋に濱町河岸に大黒屋といへる鰻屋の名物ありと

いへり、天明頃の事にや、これらや御府内にてうなぎやの初めなるべし、京師も元祿頃迄よき町

にはかばやきなかりしにや、松葉端歌に、朱雀がへりの小歌に、松ばら通りのかばやきはめすま

いかと卑きものにいへり、