

〔浪花の風〕鰻鱈蒲焼とは製すれども、其調理少しく違ひ、醤の鹽梅等、土製のものは江戸人の口には適し難し、されども二十年來のこと、今よし谷町に菱富、又は加賀重杯と稱する鰻店出來て、此二軒はもと江戸人の出せし店のよし、調理全く江戸と替ることなく、魚もよろしく江戸人の口にも適することなり。

〔浪花街迺噂〕鶴人、面白いおはなしだ、初で聞やした、イヤ此地の鰻を味って御覽じたが、江戸のやうに竹の串へは指やせん、金串へさして、出すときには串をぬき、皿へはとらずに大平へもりやす、千長へ引ヅレハおつをムリやす子、三谷の重箱もそれから思ひついだやつと見えやす、こちらのは風味ばどふでムリやす、鶴人隨分善うムリやす、網島の鮒與、せんばの取久など、きてば中にも喰やす、

〔奴師勞之〕鰻鱈に酢は毒なりと關東にてはいふに、長崎にてば浦上のうなぎを酢味噌にてあへて喰ふもをかし、うなぎを一斤二斤とて、死うなぎをさげて來るをみしなり、

〔一語一言四十〕神田旅籠町名主申村民書留抄書、寅享保七年八月九日某屋有之町々名主へ御尋、一うなぎをがらし酢にて給、三人相巣候由之事、

覃按、近來鰻之差身をがらし酢にてたべ即死のよし、長崎にてばうなぎを酢味噌に和へて食もおかし、

〔南畠秀言上〕世俗鰻鱈は山椒をそへて食ふ事、證類本草云、食醫心鏡に、生五痔瘻瘻殺蟲方、鰻鱈魚一頭治如食法切作片、炙著椒鹽醬調和食とあり、本草綱目引書に、食醫鏡とはあれども、此事を漏ぜり、

〔京都午睡三編下〕宇治丸と云は、鰻鮓にて價金百疋の由人々云傳へたり、中々左様の價にてば是なまことぞ、近年大坂中の島の何某と云ふ富貴なる人、出入の幫間を召連れ京都へ上り、數日逗留