

前ニ出セル塵塚談ニ云ルモ是歟

〔南畝莠言〕上菊の葉を油の漬あげにして食ふ事、五雜組に、今人有采菊葉煎麵米食之者、其味香尤

勝^コ枸^コ杞^コ餅^コ也とあり

天麩羅

〔皇都午睡 三編上〕揚物を天麩羅また金麩羅とも、略下

〔守貞漫稿 後集一〕半平 ハンヘイハ蒲鉾ト同ジク磨肉也、略中 京坂ニテハ半平ヲ胡麻油揚ゲト

ナシ、號ケテテンプラト云、油ヲ用キザルヲ半平ト云也、江戸ニハ此天麩羅ナシ、他ノ魚肉海老等

ニハ小麦粉ヲチリ、コロモトシ、油揚ゲニシタルヲ天プラト云、此天麩羅京坂ニナシ、有之ハツケ

アゲト云、略中

天麩羅 京坂ノ天プラハ前ニ云ル如ク、半平ノ油揚ヲ云、江戸ノ天麩羅ハ、アナゴ、芝、エビ、コハダ、

貝柱、スルメ、右ノ類總テ魚類ニ、温飩粉ヲユルクトキテコロモトナシ、而後ニ油揚ニシタルヲ云、

菜蔬ノ油揚ハ、江戸ニテモテンプラト云ズ、アゲモノト云也、略下

〔蜘蛛の糸卷〕天ぶらのはじまり

天明の初年、大坂にて家僕二三人も仕ふ商人の次男、至情の歌妓をつれて江戸へ逃げ來り、余岩

山^〇 京^〇 が住みし同街の裏にすみ、名を利介とて、朝夕出入しけるに、或時亡兄^傳 京^〇 にいふやう、大坂

にてつげあげといふ物、江戸にては胡麻揚とて辻うりあれど、いまだ魚肉あげ物は見えず、うま

きものなれば、是を夜見世の辻賣にせばやとおもふ、先生いかん、兄曰、そはよき思ひつきなり、ま

づ試むべしとて、俄にてうじさせけるに、いかにも美味なれば、はやく賣るべしとす、めけるに、

利介曰、是を夜見世にうらんに、そのあんどんに、魚の胡麻揚と云るすは、なにとやらん物遠し、語

聲もあしく、先生名をつけてたまはれと云ひけるに、亡兄すこし考へ、天麩羅と書きて見せけれ

ば、利介ふしんの顔にて、てんぶらとはいかなるいはれにやといふ、亡兄うちゑみつ、足下は今