

天竺浪人なり、ふらりと江戸へ來りて賣り始める物ゆゑてんぶらなり、てんは天竺のてん、即ち

揚ぐるなり、ふらに麩羅の二字を用ひたるは、小麥の粉のうす物をかくるといふ義なり、と戯れ
いひければ、利介も洒落たる男ゆゑ、天竺浪人のふらつきゆゑてんぶらは面白しとて、よろこび
見世を出だす時、あんどんを持ち來りて、字をこひける故、亡兄余に書かしめ給へり、こは己れ十
二三の頃にて、今より六十年の昔なり、今は天麩羅の名も文字も海内に流傳すれども、亡兄京傳

翁が名付親にて、予が天麩羅の行燈を書きはじめ、利介が賣り弘めしとは知る人あるべからず、

○中 おもふに、物の始源おほかたは、かやうなる事にぞあらんかし、

〔嬉遊笑覽飲食上〕文化のはじめ頃、深川六軒ばかりに松がすし出きて、世上すしの風一變し、それより
少じ前に、日本橋きはのやたいみせにて、吉兵衛と云もの、よきてんぶらし出してより、他所にも
よきあげものあまたになり、是また一變なり、

〔江戸名物詩初編〕金麩羅仕出 深川櫻下

金麩羅名響海邊、會席料理品最鮮、揚出或五藻屑、卷初知意氣在深川、

〔倭訓栞中編〕二十二 ひりうす 料理の目にいへり、蟹名也とぞ、

〔紅毛雜話〕飛龍頭

此邦にて云、油揚の飛龍頭は「ボルトガル國」の食物なり、其製左の如し、ひりうづは彼國の語の
よしなり、粳米粉、糯米粉各七合

右水にて煉合せゆで上て、油揚にしたる物なり、

〔倭訓栞後編〕六 けんちえん しつぼくに用ふる料理の名也、油あげの品なり、卷煎なりといへり、
〔和漢精進料理抄上〕煮菜類 卷煎 ガンチエン 大根 午勞 栗子 椎茸 麵筋 青菜 豆腐
大根 午勞 栗子をはりにきり、椎茸麵筋も細切、青菜はみぢんにきり、豆腐は一挺を十二にきりて