

にすり合板に付る也付やうは、かさをたかく本うらおなじ様に付べし、又五ツの時はかさをひきく付てよく候、あぶりやうは板の方よりすこしあぶり、能酒に鯉をけぶり煮びたし候て、魚の上になんべんも付あぶるなり、總じて針をさす事あるし、
 一かまぼこのしべは、りうこきといふなり、

〔本朝食鑑〕蒲鉾訓加末

釋名蒲香蒲也、蘇頌曰、花抱梗端、如武士捧杵、故俚俗謂之蒲槌、按摺爛魚肉、以為泥、粘于小板子、作蒲槌之形、又象鉾狀、故號蒲鉾、或細摺作泥、摺入于熱湯中、則凝結作餅、此謂久津志、或曰、京師內膳官屬老庖人語、予曰、摺爛生肉粘著于竹枝端、以模蒲槌、如鉾形、故號蒲鉾、今粘片板者、茶會家所造乎、此說真好、

集解凡造蒲鉾法、刮取于生魚肉極鮮脆者、去皮骨膜細切、入搗盆中摺之數百回、和鹽酒少許、若不粘者、和雞子白烏賊肉及米煮汁等類亦好、各研爛作泥、再放于魚板上、苦取去于細刺微筋、或以馬尾篩及龜布而濾去亦可也、采其極泥而粘于小板子、作蒲槌小鉾之形、而炙于炭緩火、又粘大板號大蒲鉾也、此法但據魚之極鮮與搗摺之用力俱精選、則不用鷄鯛而佳、其所用之魚者、以鯛甘鯛鯉為上、比目旗代藻魚赤魚幾須破絮烏賊鯔鮭海鰕次之、阿羅鯨鯨為下品、箇中用比目有法、取其最鮮肉而細切、採白鹽聚一處作塊待、一二刻漏之過、而盛篩底、頻灑冷水者數次、候餘露之滴盡、入搗盆中、用力急研、不停手作泥、又去骨筋如前法、粘板炙之、味次于鯛鯉也、古未聞有蒲鉾之名、傳聞近世江州庖人鹿間某者初造之、今諸家庖人競美、或曰韓客謂之魚餅、此亦佳名乎、

〔本朝食鑑〕阿羅魚

以其鮮者作魚餅、則有微味、最為有治血之功也、兩越賀能等州多采之、就中越後漁市作此魚餅而鬻之、傳至信州甲州之山郭、農樵以賞美之、信甲者嶮岨之地、而江海隔絕、且無魚鹽之利、故若斯乎、

〔和漢三才圖會〕蒲鉾魚餅

造法刮取海鰻肉擣千杵、和鹽酒各少許、再擣令如餅、粘著竹枝炙之、如蒲草穗及似鉾、故名、或有粘杉