板者、用方頭魚、緋魚、藻魚鮸等無毒魚作蒲鉾、其肉稍脆、故加雞卵汁令粘之、病人食之無損、又有以鱣者、此魚家僞于海鰻肉者味不佳、

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕調味抄に、かまぼこ竹に卷形を名とせり、近代杉板よし(是こと雍州府志にも云り)と云る是なり、竹輪かまぼこの名は、櫻陰比事にみゆ、むかしのかまぼこは、煠熟ることなく燒たるものなり、石屋の宗山が明暦の火災に逢たる記錄に、正月十八日本鄕お弓町料理する人ありて、それをくひに行たるに、火事起りて庭に火のこ落る、勝手に行て見候へば、膳立出來、汁などもりかけ是あり、庭に長火鉢を置、杉大板のかまぼこ燒ちらし有之候を、客三人にてこれを懷に入、膳棚に菓子盃に見事なる枝柿蜜柑鉢につみおけり、是をも懷中して、はや此家に火かゝり申故、亭主に暇乞申さず云々あり、娘容儀は享保二年の草子なるに、やきたてのかまぼこに、生醬油つけて板ぐちかぶり云々いへり、是にても知べし、

〔瓦礫雜考 二〕香物　かまぼこ　蒲燒

此說(〇雍州府志)のごとく竹につけて、蒲の穗の形に作り、燒て食ひたるもの也、故に今も蒲鉾にうすく燒目つくるは、古製のこりたるなるべし、

〔江戶流行料理通大全 初編〕硯蓋蒲鉾の部

鯛かまぼこ　鰹味噌かまぼこ　あま鯛かまぼこ　きすかまぼこ　鮭かまぼこ　鰆かまぼこ

鱈かまぼこ　ひらめかまぼこ　生貝わたかまぼこ　雲丹かまぼこ　たまごきみかまぼこ

いかかまぼこ　濃茶かまぼこ　あさひかまぼこ　青山かまぼこ

一　玄んぢよの傳

一鴨鯛きすあまだいひらめの類、魚の上身かき、鯛のごとく庖丁にて取、擂鉢にて能々すり、薯蕷鷄卵の白みを入、水に鰹節をかきて入、能浸し置、其水だしにて身をのばし、甘みはみりん酒を煮