

かへしてさまし、鹽にてあんばい致し、茶碗の蓋にて形取こしらへ、大鍋へ湯を澤山に入れて仕上る也。

一鳴は身を能々いたにてた、き仕様右同斷。

蒲ぼこの傳

一鯛片身におろし、上身をかきて取すり鉢にて能々すり、玉子の白み少しに味淋酒煮かへし、さまし入鹽にてあんばいする也、何れの魚にても仕様同斷、尤鯛は小鯛よろし。

〔守貞漫稿後集一〕蒲鉾○中

今製ハ圖ノ如ク○三三都トモニ杉板面ニ魚肉ヲ堆シ蒸ス、蓋京坂ニハ蒸タルマ、ヲシライタ

ト云、板ノ焦ザル故也、多クハ蒸テ後焼テ賣ル、江戸ニテハ焼テ賣ルコト無之、皆蒸タルノミヲ賣ル。

上圖ハ三都トモニ普通トスルノ形也、京坂一枚四十八文、六十四文、百文也、江戸ハ百文、百四十八文、二百文、二百四十八文ヲ常トス、蓋二百文以上多クハ櫛形ノ未焼物也。

又下圖ノ如キハ、大坂及ビ攝ノ尼ヶ崎、兵庫、泉ノ堺等ニテ製之、京都ニ漕シ賣ル者櫛形ニ似テ短ク、粗製鹽ヲ多クシ、必ラズ焼タリ、是遠境ヨリ遣之モノ故ニ、焼ザレバ腐レ易キ故也。

又三都トモ別ニ其工ニ命ジテ精製スル者アリ、或ハ庖丁ヲ雇テ製之等ハ、必ラズ精製也、江戸精製ノモノハ櫛形ヲ專トスル也、近年コレヲ蒸ズシテ焼ヲ良トスル也、然ドモ必ラズトセズ、三都

トモ精製ハ鯛ヒラメ等ヲ專トス、又京坂ハ鱧製ヲ良トス、江戸ハ虎ギスヲ良トス、凡製ノモノハ三都トモ鮫ノ類ヲ專トス、鮫ノ類數種アリ、名ヲ略ス、又京坂凡製ノモノハ豆腐ノ水ヲ去リ、加之

又浮粉ト號シ、小麦葛ヲ加フ、江戸ニテハ米ノ粉ヲ加フ、又文政比以前ハ、烏賊ヲ用ユルコトヲ知ラザリシニ、其以來ハ槌ニテ叩キ、後磨肉トナシ用之。