

〔兼葭堂雜錄^四〕肥前國天草にて製する魚鱈の形、長さ五寸餘、徑七八分許細篠竹につけて、所謂蒲の穂の銚のごとし、是こそ其始蒲の銚に似たるよりして、蒲銚と號し、古風なるべし、圖の如し、[○]略畿内にては其名のみにて、形を異にす、就中竹輪といへるもの、其形長大なりといへども、大同小異にして、大蒲銚とも言べきものなり、是は切たる處、竹の輪切に似たるを以て、竹輪とはいふなるべし、ざるを又此太き竹のごときを、二に割て半分を板につけたるを半片といひしなり、然る後に尙蒲銚と言ならばせしが、京師にては其名のこりて半平といふものあり、浪花にて、摺身されども眞の半片は蒲銚と言ならひて、其切たる形をも表して、蒲銚行燈、蒲銚窓などいふこととはなれり、其上京師にて半片と號くるものに、浪花にて葛餡をかけて、販ぐに安平と號せり、是半片に餡をかくるよりしての名なるべし、然れども是を商者も、求めて食するものも知で過行ものならし、

〔浪華の風〕魚類は江戸よりも澤山なり、[○]土地の人ははもを殊更に珍重し、骨切とて細かに庖丁目を入れて照り焼にしたる杯専ら賞玩す、[○]骨切よりも却て肉羹とせしもの美なり、夫も蒲銚に作りしものは美なれども、こはくして老人の齒には合難し、はんべんまた土地にてあんへんと唱ふるものに製せしは、大によろし、あんへんと唱ふるものは、半片の又一段柔らかなる製にて、葛かけ杯には極よろし、至て和ら加故、豆腐の如く水に入れて取扱ふなり、[○]〔皇都午睡^{三編上}〕上方にて買て來るを、江戸にては買て來る、[○]摺身をはんべん、[○]〔守貞漫稿^{後集一}〕蒲銚、蒲銚ノ古制ハ、左圖ノ如キコト必セリ、

