

七十六

鰻 ● (魚に麗)

様

浅草紫菜を板にのべしき、

上へすり豆

腐に麦塵少しすりませたるを厚さ三分ほ

とにのべ、はゞ二寸五六分にきり、香油にてきつ

と ● (火に果) げ、串にさし、泰椒・豆油のつけ灸にするなり

すべて浄饌の物を肉物の形容にしなす

こと世間往々に用ゆ、畢竟鄙劣しわざ

といふべし、しかれども前編此編とも

味ひ頗る佳なるもの二三をあけて

百珍のかずに備ふ、