〔本朝食鑑九江海無鱗〕鰆訓佐波羅

釋名鱵壥囊小曰佐古之鱵字未詳、俗稱乎、漢語抄曰鰆魚子、訓太古之、按訓相似、亦同物乎、字書曰、鰆音春、海魚名、鰆音唐魚名、俱未詳其名狀也、

集解江海處處采之、頭鋭嘴尖眼大腮硬、無鱗、深青色、背有青斑圓紋、而肚白無背紋、亦有鬐硬刺、尾有岐、尾前兩片有角、鰭如大鋸齒、大者四五尺、肉白脂多、味最甘美也、小曰左古之、色最鮮青如箭、俗稱青箭、或曰江都芝濱、相州鎌倉之漁俗稱若菜子者是也、然未詳、鰆之大曰沖鰆、狀偏長六七尺、廣一二尺、味最劣、漁人亦采之者希矣、

肉、氣味、甘溫有小毒、或曰、無毒、能治痼積、按多食則動濕熱、故瘡疹熱腫患眼之人不可食之也、

唐墨鰆子也　集解鰆多子胞如刀豆之莢、曝乾似華墨之古、名曰唐墨、切之則驪色有光膩、味亦甘美、多食則辣粘牙唇而澀、或令人嘔、此亦動氣生熱之故乎、近代爲賀儀之佳肴而賞之、擬其多子乎、土佐阿波讃岐國守獻之、漁家亦貨之、鰡魚之唐墨味勝于鰆、事詳于鰡魚條下、或疑不言華墨而何獨言唐乎、曰然也、本朝初與漢魏通、後盛通、好者自唐高祖始、故有遣唐使之事、及于數代焉、於是唐字訓加良、而至今民俗以華物稱唐之類乎、　附方、產後腹痛方見鰡條、其功勝于鰡、

〔本朝食鑑十華和異同〕鰆

鰆字彙曰、昌脣切、音春、海魚名、卽馬鮫也、南產志曰、馬鮫、青斑色無鱗有齒、又名章魚、連江謂之章胡、閩人方言山食鵶胡麞、海食馬鮫鯧、蓋兼美之、鯧細口扁身而圓、無鱗無腸、馬鮫、鋭口圓身而長、無鱗有腸、又一種名濶腰、一種名青貫、

〔大和本草十海魚三〕馬鮫魚○中略　閩書曰、青斑色無鱗有齒、其小者謂青箭、今案ニ五月以後十月以前多シ、味美ナレドモ病人食スベカラズ、傷寒熱病有瘡瘍及患食積人不可食、其子ホシテ酒肴トス、味ヨシ、多ク食フベカラズ、滯氣名ヅケテカラスミト云、鰡魚ノ子ノ如シ、ヲキサハラハ長六七尺アリ、味ヲトル、東海西海有之、ミコ魚ハサハラノ如ニテ大ナリ、背ニヒレアリ、ヒレノ長キ事四五尺