

鯛利用

〔本朝食鑑八江海有鱗鯛〇中

肉氣味甘溫無毒崔禹錫食經曰味甘冷無毒予平野必大按多食之令人患熱瘡癬疥若嗜之久食則故曰無毒主治煮食炙食共能益人補五臟溫中滋氣血常食而悅顏色令人延壽潤肝腎調腸胃治久洩虛

痢痢水氣腫滿或作膾與生薑山葵同食則利胸膈開胃進食止虛渴〇中

頭及鱗尾燒食則香美可愛

眼胞眼眶肉或煮或燒食之則佳味不可言

腹腴腸俱味殊美今以腸作醃醬或以子合之味逾美同爲珍賞就中以攝泉豫讚之產爲上品延喜式于海西醫壹對日薩之市歸時買生鯛數百用大絨刺魚背皆深秘不言其穴生入大竹籃繫船于水魚猶活潑于水中而不死或作醬淹歸來傳送于京師江都而大求其利近世皆若斯爾子多食之令人嘔吐有蟲積者可忌之遠來者以鹽收之故多以青魚子而混之味最減

干鯛白者爲上赤次之延喜式內膳有之今世多用爲嘉儀之贈公私相同故商賈以爲貨本朝每歲始千門萬相對而立向上橫引于注連繩而中間懸于干鯛雙尾海老煮紅一箇及橙橘白柿昆布海藻裏白讓葉等數品官家用大干鯛其餘中小任意用之號曰懸鯛是祝壽耶辟邪耶未如何然但我邦之舊流例也

〔武家調味故實〕一このみてまいるべき物〇中たい

〔庖丁聞書〕一出門に用る魚鳥〇中鯛

〔古事記〕海神悉召集海之大小魚問曰若有取此鈎魚乎故諸魚白之頃者赤海鯽魚於喉鯁物不得

食愁言故必是取於是探赤海鯽魚之喉者有鈎

〔日本書紀二神代〕海神乃集大小之魚逼問之僉曰不識唯赤女赤女鯛魚名也比有口疾而不來固召之探其口者果得失鈎〇中

一書曰〇中時海神便起憐心盡召鰭廣鰭狹而問之皆曰不知但赤女有口疾不來亦云口女有口

疾即急召至探其口者所失之針鈎立得於是海神制曰併口女クナメ從今以往不得吞餌又不得預天孫

之饌即以口女魚所以不進御者此其緣也

鯛事蹟