

海諸濱多出之。三越佐能及若丹但等州。或與羽海濱向北之處。每冬采之。海人二三里釣之。網之。邇磯岸者稍小。大者多。鮓中者少。鮓最可賞美。小者無鮓。自九月至二三月有之。夏月全無。性喜寒而不喜暖。味宜鹽而不宜生。初采之時。先以鹽盈口腹。則久而不腐。偶雖有些臭氣。亦稍可。又以微鹽者名曰一鹽。其味爲上品。以多鹽者爲下品。生鮮者淡白。短味惟賞新奇耳。今時官家珍賞之。故北州及與羽之太守刺史等爭獻之。孟冬開爐茗會之際。京師江都好新奇。或冠婚大饗之餽賞之。不減平魚也。古者未聞此名。中古以來賞之乎。一種有俗稱介黨者。色微黑帶白。而形小。味亦不佳。最爲下品。

肉。氣味甘平無毒。或曰大温有毒。又曰得昆布海藻海雲及蔓菁獨活葱白胡椒芹菜等良。主治補中益氣。令人強健。開胃消食。解宿酒。利水道。若炙食則進食披胸鬱。煮炙共多食而無害。略○中

腸。有菊腸。雲腸。強腸。菊腸者淡赤色。如菊花之開。味淡甘可煮食。或漬好醋食也。雲腸者細長色白。如畫雲之白。堆味美。與肉同煮。則最有佳味也。強腸者微赤帶白。生則可煮食。鹽則強堅難斷。牙齒不及。故漬水良。久而可用。三種同可嘉賞也。

子。味淡甘可愛。生食最佳。與肉及雲腸同煮食。亦絕勝也。與腸肉同作醢食。或用醢漬水去鹽而可煮。或和好醋食。俱爲佳品。

干鱈。即鱈之白鱈也。經日曝爲微温。亦然乎。以白者爲上品。帶黃者次之。帶紅者爲下品。取純白者。略炙過。用木杵搗破。去手中揉之。則細軟如素絲之亂。味極美。煮食亦可。一切病痾之人。食之無害。能益氣進食。令皮膚肥健。惟恐硬堅難消。則傷胃耳。世稱好角力者。常嗜之。則增力十倍。久而能扛鼎。或曰救荒亦有此理哉。

〔大和本草海魚十三〕吞魚。東醫寶鑑曰。吞魚俗名大口魚。性平。味鹹。無毒。食之補氣。腸與脂味尤佳。生東北海。今案大口魚。ハ北土ノ海ニ多シ。南海ニハ生ゼズ。西州ニハ北海ニモ生ゼズ。朝鮮甚多シ。寒國ニ生ズ。冬春多ク捕ル。夏秋ハ無之。生ナルヲ煮テ食シ。鹽ニ淹スモヨシ。爲脯味最ヨシ。四五月マデ可