于今愛其潔白淡味而嗜之、多食中毒者鮮矣、故冠宗奭所謂雖有小毒不甚發病、此確論也、李廷飛曰、肝不可食、剝人面皮、然今亦煮諸腸者、但用脛與回腸、而味美脂多、其餘微少、麁淺不足嚼、何愛肝哉、子、氣味、甘温有毒、多食動癖積、最忌嬰兒也、作唐墨亦佳、

〔大草家料理書〕一川鱸料理の事、但差味は上也、酢鹽は去やうが酢上なり、又煎酒中也、辛し酢下也、一海鱸は汁にするは上也、さしみは中也、

鱸事蹟

〔平家物語一〕鱸の事

清もりいまだあきのかみたりしとき、いせの國あの丶津より、舟にてくまの丶まいられけるに、大きなるすゞきのふねへおどり入たりければ、せんだち申けるは、むかし去うの武王のふねにこそ、白魚はおどり入たるなれ、いかさまにもこれはごんげんの御利しやうとおぼえ候、まいるべしと申ければ、さしも十かいをたもつて、去やうじんけつさいのみちなれども、みづからてうびして、我身くひ、家の子らうどうどもにもくはせらる、

〔應仁記二〕今出川殿勢州下向之事

室町殿ハ（足利義政、中略）京都ノ依怒劇、御臺所坂本ヘ御忍有テ御暇乞ノ御對面御一獻有、（中略）御舟十二艘ニテ、廿四日（應仁元年八月）明方ニ江州山田ノ浦ニ御著アリケルニ、雜嘗船ニ鮓ト云魚一尺計成ガ飛入ケリ、疎忽ナル者取テ海ヘ投入ケレバ、又鱸一ツ入ケリ、（中略）本朝ニハ平ノ清盛公熊野參詣之時、舟ヘ鱸飛入ケルヲ天ニ祭テ、後ニ太政大臣ヲ極メ、天下ヲ治テ振其威、吉例一方ナラズトテ、是ヲ料理テ御酒モリ有ケリ、

鱸雜載

〔吾妻鏡十一〕建久二年八月一日丁丑、今日大庭平太景能、於新造御亭獻盃酒、其儀强不極美、以五色、鱸魚等爲肴物、

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕三月（永祿四年）卅日未刻御成（中略）