

ごろ世人貪り嗜む者多し、西土にも同じきにや、梅聖俞が詩に、春洲生荻牙、春岸飛楊花、河狹當此時、貴不數魚鰕と見えたり、荻牙よく毒を解すといふ、上野砥の粉もよし、又梔子を食ふて助會せるものあり、此物に就て一國侯古今の卓識あり、藥選に載て詳なり、すゞめふぐは、食物本草にいふ細魚也といへり、又かはごふぐあり、異品なり、又はりふぐ、いばらふぐともいふ、針あり、背に虎斑あるを虎ふぐといふ、至小の品を麥はらふぐとも、玄ほさいふぐともいふ、又川ふぐあり、和名抄武藏の郷名に、鮎浦をふくらとよめり、鮎の字誤りか、

〔物類稱呼動物〕河豚ふぐ 京江戸ともにふぐとよぶ、西國及び四國にてふぐとうと云、又江戸にて異名をてつぼうと云、其故はあたると急死すと云意也、又玄ほさいと云有、小しきなる物なり、肥前の唐津にてちんぶくとうと云是也、又まふぐといふ魚は冬の内賞蕪すとらふぐと云は、春夏ともに喰ふ也、

〔皇都午睡 三編上〕上方にて買て來るを、江戸にては買て來る、○中 名古屋鰕を鹽さい鰕、

〔庖厨備用倭名本草八〕河豚○中 河豚味甘性温大毒アリ、虚ヲ補ヒ濕ヲサリ、腰脚ヲ調ヘ痔疾ヲ

サリ蟲ヲ殺ス、又云味珍美トイヘ共修治其注ヲ失スレバ人ヲ殺ス、又皮膚厚生ノ人ハ食スベカラズ、海中ノハ大毒アリ、江中ノハ其次也、食禁煮時ニ煤始入タルハ食スベカラズ、服藥ノ人ハ食スベカラズ、常ニ病アル人ハ食スベカラズ、肝子ハ食スベガラズ、解河豚魚毒、橄欖木魚、茗木蘆根、烏薺草根煮汁ヲ用テ其毒解スベシ、元升○向 曰解毒アリト云ドモ、全ク食スベカラズ、

細魚○中 元升曰俗ニ云ス、イメフグ、

細魚味甘性平毒ナシ、中ヲ補ヒ氣ヲマシ、多食久服スベカラズ、瘡疥ヲ生ズ、目疾アル人ハ食スベカラズ、

〔本朝食鑑九〕江海無鱗 鰕音侯怡訓布久、