

〔兼葭堂雜錄三〕河豚の毒にあたりたるには、烏賊魚の墨を呑べし、又河豚の善惡を知るは、肉を少し火に炙て試るべし、焼やすきものは毒なし、焼がたきものは必毒あり。食すべからず、干鰯に製するも、毒ある魚は乾きがたく、乾き安きは毒なしとぞ。

按するに、河豚の説區々ありて詳ならず、尤浪華に於は怖るもの半に過たれども、兵庫の津の邊にては、恐るもの些し、是は其料理を能心得たるが故に、中毒ものなしと云、則腹中にある臓腑の類ひを、残らず取すて、肉の餘は食せざるがよし。本草綱目に、其肝及子有大毒といへるに符合せり、一説に眞鰐まきに毒ありて結鰐むらこには毒なしと云、其形鯛鰐に彷彿たり、故に一年利潤に惑へる賤き魚商賣、鰐眞鰐を鯛鰐と偽り賣しを、其價の賤を以て、需て食せし者忽死せしとなり、是によつて其魚賈も咎を蒙りしよし、すべて諸魚たゞいせざれば、人にもたること、河豚のみにあらずとも、鰐は煮いたがたきものなれば、再三煮あらす、又或云、播州赤穂の邊にては、只一個も食する者なし、必ず毒に中といひて、若漁夫の網に入ことあれば、則海に放つとぞ、此故は赤穂郡の山中に、檣の多く生る處ありて、其子自然に谷に落爾して海に流れ出る、其子を喰ひし河豚は齒黒く染と也、是を喰へば忽死す、尤其實をおのく喰ふにはあらざれども、其字其葉のおち散て流る、水、海に入ゆへ、いづれも此水にて育し鰐なれば、すべて毒あるに決すといふ、檣は至つて河豚に合すれば、毒を發する故、檣の木にて鰐を煮焚することを禁ずとなん言傳ふ、又長州赤間ヶ關の邊にては、河豚は福の音義なればとて、祝儀事の贈物に用ひて、大に珍重するよし、斯有は一概にも言がたし、其中る者は料理の精疎にもより、又時候にもより、又食する者の身體、壯健と不快とも寄べし、既に時候を辨へず利潤に惑ひて賣ることを禁じ給ふ御觸わたしもあれば、時候の心得第一なるべし。

〔雲錦隨筆四〕魚の毒に中りたるは、山梶子を煎じ用ゆべし鰐に中りたるは、烏賊の黒みを飲べし、  
〔毛吹草三〕相摸 江島江豚