

鮫鰐

シ、本草原始ニ海牛アリ、形狀似タリ、海牛ニハ角アリ、此二物ニハ角ナシ、一種鯛魚ノ類其形方ナ
ル事、雙六ノ賽ノ如シ方一寸許、カドニ口アリ、尾ノ長五分許皆異物也、鯛魚ノ類猶アリ、不可盡知、
日本紀齊明紀出雲國言、北海濱魚死而積、其大如鯛、雀啄針鱗、名曰雀魚、コレ鯛魚ナルベシ、
〔日本書紀二十六〕四年是歲略中出雲國言、於北海濱魚死而積、厚三尺許、其大如鯛、雀啄針鱗、鱗長數
寸、俗曰雀入於海化而爲魚名曰雀魚、

〔和爾雅六龍魚〕華臍魚泉州府志云、一名老婆魚、一名綬魚、蓋其腹有帶如綬、子生附其上、故名綬魚、其形如科斗、而大者如盤、吳都賦曰、琵琶魚無鱗而形似琵琶、冬初始出者俗多重之、至春則味降矣、今按俗云鮫鰐是也、

〔書言字考節用集五氣形〕華臍魚老婆魚、綬魚並同、綬魚同鮫鰐所用

〔本朝食鑑江海無鱗〕鮫鰐音未詳、字義未詳

集解、江東多有之、就中駿豆相總最多、自冬初至春末采之、夏秋不至、其狀平圓如盤、肉厚肚大、背黑腹白、眼鼻向上、口闊大而鬚髮短弱、骨亦極軟、尾無岐而長、斯魚皮肉鬚骨腸膽皆可食、腸膽色黃味亦最美、煮膽則色赤黃、惟胃與頭不食、凡割鮫鰐法、庖人秘之、妄不傳授、呼曰釣切、其法以繩貫下唇懸于橫梁、大杓汲水自口投胃者可五六升、待其水自口溢外而止、先斷頸喉之外皮、次第剝盡周身之黑白皮、還割盡兩邊鬚及周身之肉、後采膽割腸斷骨而以刀刺胃則水迸出、急洗庖刀去、若不知此法妄割鮫鰐、則內著皮骨腸膽破壞不足用、故庖人秘之、近世作上饌、以冬月初采者貢獻之、公庖亦賞之、故價亦貴、至春價賤以爲衆人之賞耳、

肉氣味甘平無毒和潤膠則肉美、骨通軟弱尚佳、主治補腎益胃、煖腸壯筋骨、強腰膝、

膽氣味甘溫無毒、按與體膽同味、甘然比體膽則味厚、多食覺澀味動蟲積也、

〔本朝食鑑十華和異同〕鮫鰐

鮫鳥肝切、音按、魚名、鱗未考得、此魚華人未言焉、或曰、南產志謂、水蓋魚乎、背差薄於鱗、剖之多水、此亦