未レ爲レ眞、

〔大和本草十三海魚〕華臍魚（アンカウ）○中略　國俗鮟鱇ト稱ス、未レ見二出處一、恐可レ爲二妄稱一、坂東ニ多シ、尤珍賞ス、西州ニハマレナリ、臘トシテ食フ味甚スグレタリ、上品トス、冬ハ味ヨク春ハ味ヲトル事、寧波府志ニ云ガゴトシ、性温補無レ毒、百病不レ忌、

〔魚鑑下〕あんこう　俗に鮟鱇の字を用ゆ、漢名華臍魚、一名琵琶魚、一名蝦蟆魚、中華には、形琵琶と見蠻夷には蝦蟆と見て名く、或書に出たり、夏月の堅魚に對て、冬月の上饌なり、貴賤となく、好事家の欲（ほ）りする所、寒中その價尤貴し、その吻上に兩長鬚あり、名づけて釣竿といふ、常には額に冠り、時ありて鯉のぶれば、綸を垂に似たり、其末蠕々して、虫の游が如しとなん、其性游流連緩にして、他魚のごとく迅疾ならず、因て食を求ること易からず、飢ればかの釣竿をのべ靜止（いとか）ず、小魚その蠕々たるを見て、香餌ならんと爭ひ群れ來るとき、口をくわつとひらき、一吸にしてその釣竿をもとの如く納、緩々然たるを、かの孜々汲々終日にして、纔に飢を凌ものに似ずといへり、扨この振舞には、右の釣竿を必ず上客に薦る習せなり、東海多しといへども、就中相豆常州多し、皮肉鬣腮骨腸膽みな食ふべし、

〔毛吹草三〕常陸　鮟鱇

〔享保集成絲綸錄三十六〕慶安四卯年正月

一鮟鱇之肝を拔手くろういたし賣申間敷事○中略

正月

〔鶉衣前篇拾遺〕百魚譜

鮟鱇の唐めきて子細らしきに、つるし切とはいぶせくして、桀紂が料理めきたり、かれは本汁にゑらまれ、鱈はかならず二の汁の大將にて、搦手をぞうけ給りぬ、