

也正月元日門戶立松竹上懸煮紅海老及柚柿之類又蓬萊盤中盛煮紅海老是亦祝壽之義也延喜式主計部有海老一斤是伊勢攝津和泉等州貢之乎凡大海鰻出水而久不死者數日故遠致自海濱而鮮者多又海中有數尺大老鰻然則頭作盃鬚作簪及丈餘者亦必有之爾今有車鰻者大不過六七寸殼厚而白或有斑節者俱煮之則色變純紅環曲如車輪故名武江及相豆房總皆多又有芝鰻者大不過三四寸殼薄而白手足鬚亦短細煮之則淡赤武之芝江多采故名其至小者亦味美也此鰻尾參之江濱海西亦有之據地殊名曝乾亦佳江海小鰻甚多與雜小魚相交入罟此混稱雜喉而最愛之河湖川溪之鰻者不過二三寸兩手長肥俗稱手長鰻其餘者細小不過一二寸味極甘美四五月際繞田流水最多或秋水蘆蒲之中亦成群箇中雜喉亦有采之煮熟曝乾則殼尾鬚足脫去而佳此俗稱裸鰻卽鰻米而是梅鰻蘆鰻米鰻也今江州草津驛采川鰻而煮熟鹽水以販之味尤爲佳京市所販之鰻雜喉亦俱此類矣江都近郊川澤亦此類多而味亦佳

肉氣味甘溫有小毒海河俱有毒俗謂尾不屈者有毒或曰與櫃子木相反未詳

積疥瘡入吐瀉鰻子主治殺瘡動蟲

〔本朝食鑑十華和異同〕鰻

海鰻大曰鯿北戶錄曰紅鰻長二尺餘若此者本邦亦希有焉嶺表錄曰長七八尺至丈者未見之可謂奇耳李時珍曰閩中有五色鰻亦長尺餘彼人兩兩乾之謂之對鰻以充上饌南產志曰大者名鰻魁又有鰻拯龍鰻之名又曰赤鰻黃鰻沙鰻水港鰻斑節鰻白鰻泥鰻梅鰻狗鰻蘆鰻蘆鰻云蘆花所變梅鰻云梅雨時出泥鰻云稻花所化暴而藁之小者揉之曰鰻米李時珍又曰嶺南有天鰻其虫大如蟻秋社後群墜水中化爲鰻人以作鮓食凡大者蒸曝去殼謂之鰻米食以薑醋饌品所珍本邦亦有似鰻米者味最佳矣

〔和漢三才圖會江海無鱗魚〕紅鰻

鯿浩

海鰻

俗云伊勢鰻

又云鎌倉鰻

略

按紅鰻勢州相州多有之紫黑煮之正赤色口有四鬚鬚長過一二尺根有硬刺殼有如鋸沙者而尖手