

兒疳疾、婦人肝傷不足、血枯血痕、經閉崩帶、令人有子。

略

中

附方、熱眼赤翳、攀晴貫瞳、及風熱攻眼、或血風或流淚不止、用烏賊骨黃連、黃柏、雀白眼胞生瘡粉、黃柏骨末各等分、和以楊梅皮煎汁而點之、婦人血崩、海螵蛸末、龍腦少計、細末、和乳汁以鷓羽入眼則愈甚妙、研碎作粘同和勻傅之停耳出膿一字爲末以蘆管吹入

耳中跌撲出血、及金傷血不止、用烏賊骨末傅之、
鷁訓須留女釋名字書音湯亦鱸也、又音亦鱸也、然本朝爲乾烏賊者久矣、假用者乎、宋大明曰、乾者鰱、吳瑞想乾魚之總稱也、按此鰱者乾烏賊而與今之鷁同

集解鷁者用太刀烏賊、其腹背狀細長、故名之乎、或號筒烏賊、此亦據形名之、若用尋常之烏賊、則乾肉薄枯色黑、味亦短焉、太刀者乾肉厚肥、色黃白微赤、軟脆而味尙美矣、大抵太刀宜乾、亦宜鮮、常之烏賊宜鮮不宜乾也、古者混稱烏賊、延喜式神祇民部主計等部有若狹丹後隱岐豐後貢烏賊者、是皆今之鷁也、近世以自肥之五島來爲上品、丹後但馬伊豫次之、古來用賀祝之饗膳、今亦然矣、源順引崔氏食經曰、小蛸魚訓須留女、此亦同種乎、

氣味甘溫無毒、爲溫日主治患噎膈之人食之則寬膈進食、或強筋骨也、

雛烏賊訓比伊加是烏賊之子也、有黑白二種、黑者常之烏賊子、白者泥障之子也、狀與烏賊同、但背骨細小如芒刺、今作羹食、其味最美、和黑汁及醬而煮、呼號黑煮、凡雛多食則動蟲積、令人惡心、一種身細小而長如竹管、號尺八烏賊、是瑣管歟、猴染亦小烏賊歟、俱南產志載之、

〔本朝食鑑十和異同〕烏賊

一名墨魚、又名纜魚、日華曰、魚有兩須遇風波卽以鬚下研、或粘石如纜故名纜魚、蘇頌曰、腹中血及膽正如墨、可以書字、若逾年則迹滅、惟存空紙爾、世言、烏賊懷墨而知禮、故俗謂是海若白事小吏也、物類相感志云、烏則過小溝則形小也、南產志曰、又名河伯從事、晒乾者閩浙謂之明府、又曰、柔魚似烏鰐而長色紫、漳人晒乾食之、其味甘美、瑣管、或云、卽柔魚、第差小爾、又有一墨斗似鎖管而小、亦能吐墨、又有