

き。が。に。と。云。西。國。及。四。國。に。て。田。う。ち。が。に。と。云。古。歌。に。い。な。つ。き。が。に。と。よ。め。る。は。是。な。り。一。種。豆。蟹。
 又。蜘蛛。蟹。と。俗。に。云。備。前。小。島。に。て。い。ぞ。く。といふ。今。按。に。豆。蟹。小。に。し。て。形。丸。し。又。其。か。た。ち。蜘蛛。
 似。たり。蛤。好。で。是。を。喰。ふ。又。蟹。の。小。な。る。を。蜘蛛。が。に。と。呼。蜘蛛。の。小。な。る。を。さ。が。に。と。呼。こ。そ。を。か。し。け。
 れ。參。州。に。て。岩。蟹。と。云。鹽。辛。と。す。名。産。也。略。中。又。薩。州。指。宿。の。濱。に。藻。蟹。と。て。小。き。蟹。を。産。す。寸。許。に。し。
 て。圓。也。總。身。紅。色。此。蟹。鹽。辛。に。製。し。て。其。色。變。せ。ず。甲。及。八。足。や。は。ら。か。に。し。て。氣。味。香。く。寔。に。上。品。な。
 る。物。也。又。云。藻。蟹。は。藻。或。は。ひ。じ。き。な。ど。に。住。物。也。略。中。
 鬼。蟹。を。に。が。に。攝。津。に。て。島。む。ら。が。に。といふ。兵。庫。及。播。州。に。て。武。文。が。に。と。云。讚。州。に。て。平。家。蟹。と。
 云。加。賀。越。前。に。て。長。田。が。に。と。云。

〔本朝食鑑〕蟹十蟹訓加爾

集解蟹類最多、江河陂澤處處有之、然其形略同、外剛內柔、骨眼蜎腹、二螯八足、利鉗尖爪、殼脆而堅、雄
 者臍長、雌者臍團、腹中之黃應月盈虧、其性多躁、引聲噴沫、至死乃已、霜前食物、故有毒、霜後欲蟄、故味
 美、凡本邦所食者、擁劍石蟹、二物也、擁劍者一螯大、一螯小、常以大螯鬪、以小螯食物、和名訓稱加佐女、
 以生江海、而大者為佳品、用鹽水煮熟、則全體變作純赤色、脫甲取白肉、和薑醋食、其黃最美也、石蟹者
 生溪澗石穴中、小而殼堅、赤者背團起如肥栗子、源順引兼名苑曰、生海際石下者非也、土人鹽藏以為
 酒筵之佳品也、漁子野人採蟳、望潮之類、而煮乾、或鹽酒醃藏、以鬻諸市肆、蟳者音彭越、以彭越為
 名者訛焉、楊氏漢語曰、葦原蟹形最小、無毛者也、望潮者今俗稱爪白、生于海中、大於蟳、潮至出穴、而
 望者也、其餘曰有毒、必害人而不食、但稱名耳、蟳、蚌、一名蚌、今俗稱島蟹、隨潮退殼、一退一長、其大者如
 升、小者如盞、楪、兩螯如手、其力至強、能鬪、最異於衆蟹者也、蟳、大於蟳、生于陂池田港中、或來往於
 糞廁邊、故有毒、食之令人吐下、沙狗似蟳、而小、生于沙穴中、見人便走者也、凡蟹至八九月蟹浪之
 後、多采之矣、傳稱近時攝之尼崎天王寺前海濱、有大蟹、腹文如人面、呼島村蟹、後奈良帝享祿四年、細