

よるに蚌と蛤と同類而異形、長者通曰蚌、圓者通曰蛤と見えたり、此國にしてハマグリと云ひしは、其形の圓ならむにも、長ならんにも、すべて海濱砂泥の間にある事、石の地中にある如くなれば、ハマグリといひし也、されば蚌蛤の二字、引合せて、讀てハマグリとはなしけるなり、即今花蛤をのみハマグリといふは古義とは見えず、前の石の誌に見ゆ

〔物類稱呼二動物〕蛤蜊はまぐり　上總にてせんなど云、同國にて蛤の大なる物を小だまと云、小なるを大玉と云是は雄鷺をせうといひ、雌鷺をだい

〔天王簾御名之事〕女房ことば

一はまぐり　おはま

〔本朝食鑑十〕蛤

訓波萬久理古訓

字無木○中略

集解、江海處々有之、大小不一、殼有白紫赤斑及花斑雜色、其狀上尖下開、上之縫處、一片有鋸齒兩三箇、一片入鋸齒之穴而緊合、一端長、一端短、長處俗曰耳、耳有小凸、俗曰目、耳之紫黑曰耳黑、耳之青白曰耳白、是皆通俗之稱也、肉有膜、有唇、有腸、其腸有黑青有淡黃、又有兩小柱、纏膜粘殼、纏膜者易取、粘殼者用箸徐徐撞之即落、其肉味以大爲美、小亦最佳、炙食極好、煮食次之、生食和芥薑醋亦佳、炙食有法、以松燧火爲上、稻草火炭火次之、縱雖用此火、而妄炙之、則火透殼肉、必殼口自開、腥漿溢外以消火、煤灰混肉而不可食、故常禁灰火也、煮食者采鮮蛤洗淨入空鼎而煮、則從火氣燃起、蛤漿自沸、熟時和好酒冷水少許而可也、生食者割生蛤殼口、取肉用冷水洗淨數遍而食、若以熱湯而燉之、則無味也、唯恨動蛤殼內及腸中有砂者、是海俗所謂月夜蛤、開口、故砂自口入、暗夜蛤閉口、故砂不入、此亦一奇也、凡以勢州桑名海上者爲上品、桑名土人炙蛤必用松燧子火曰、蛤能熟美而不中病焉、或曰、松既欲枯時、掘根邊四圍之土作溝、用生蛤數顆搗碎入溝中、掩之以土、則徐而蘇、或取煎蛤汁候冷入溝中亦可、然則松蛤素相喜之理乎、海西之產甚大而肉味亦佳、常漁艇傳送難波之市以鬻之、江都芝江及房