

可知也、蓋本草和名一名上傳寫有脫字、蓋源君所見本亦脫、故誤以鋪爲榮螺子之一名、遂以似蛤而圓形狀榮螺子也、榮螺子於他書無見、其形不能詳、本草和名亦不載和名、源君定爲佐左江、不知何據、佐左江當以甲羸子充之、前條詳之、嶧山君曰、寧波府志拳螺可以充佐左江也。

〔下學集氣形榮螺〕

〔日本釋名〕中サエ榮螺サエ さゝは小也、小さなるをさゝと云、えはいえなり、さゞえは其から堅固にして、ふたもかたく小家のごとし、

〔物類稱呼〕二動物榮螺サエ さゝえ 相州三浦三崎邊にてつばつかいと云、さゝえのふたを同所にてとうもいちと云、是は童部の戯玩に穴一といへる事をすなり、浦里にてあれば、錢のかはりに用るもの歟、

〔本朝食鑑〕十榮螺サエ

〔釋名〕源順曰、食經、榮者、螺之殻背尖角如枝芽之向榮、故名之乎、江、佐左、伊

集解 榮螺狀類辛螺而圓、色青白、殼尾盤起、殼背嵯峨多尖角、一角長四五分、螺口圓深、靡亦甚厚、堅而圓、高起中凹外如絞皮、肉頭一端黑、一端黃、皆如爛肉而中自尾長捲、碧色而包腸、肉味甘硬而厚美、今嗜之人、取肉去腸尾、細切和醬酒入殼內、投于炭火煮熟而食、呼稱壺熬、其殼內深如小壺之故也、或生鮮者細切作鱠、和薑山葵醋食亦可、又有小榮螺圓五六寸者、此榮螺之子也、或曰、非子別一種、未詳、尾腹苦而味稍好、生不脫殼投于炭火、煮熟而食、此謂苦燒宴酒之佳肴也、凡榮螺以殼背無角最圓者爲上品、泉州海濱之產是也、其肉味最美、而勝江東之產、問糟之以送來矣、今豆相房總之海濱、海濱漁人多採傳送于江都魚市也、

〔大和本草〕十四榮螺 肉氣味甘平無毒、主治明目止渴、利水解酒毒、性硬堅入腹中難消、故生而打却之、煮熟則肉軟易消也、

〔大和本草〕十四榮螺 漢名未知、順和名佐左江、中夏ノ書ニ出處未見之、本邦ニ甚多シ、頗佳品トス、