

骨取汁待冷解醬雞汁亦得無用陳肉令醬膩無雞

〔新撰字鏡魚〕直六反、鱈、乃和太、

〔書言字考節用集六〕服食、鱈、鱈魚腸也、

〔筑志〕

〔倭訓栞前編十九〕なしもの、醃をいふ、鱈も同じ、魚鹽物の義也といへり、新撰字鏡に鱈を魚

のわたとよめり、今わたじほからといへり、

〔和漢三才圖會五十一〕鱈、鱈、俗云之、唐韻云、鹽藏魚腸也、漢武逐夷至海上、見漁人造魚腹于坑

中、取而食之、遂命此名、言因逐夷而得是矣、

〔齊民要術八〕作醬法

作鱈法昔漢武帝逐夷至於海濱、聞有香氣而不見物、令人推求、乃是漁父造魚腸於坑中、取石首

魚、鮫魚、鰻魚、三種腸肚胞齊淨洗、空著白鹽、令小倍鹹、內器中密封置日中、夏二十日、春秋五十日、冬

百日乃好、熟時下薑酢等、

〔重修本草綱目啓蒙三十〕鱈

唐韻ニ鹽藏魚腸也ト註スルハ、ナシモノ或ハウルカナリ、香魚腸鹽藏スル者ヲウルカト云ヒ、又

シブウルカト云フ、子ノミヲ鹽藏スル者ハコウルカト云フ、棘鬚魚腸ヲ鹽藏スル者ハナシモノ

ト云、諸魚モ亦然リ、沙、鯉腸ノコノワタト云、梭魚腸ハシユトウト云、是皆食用ノ鱈鱈ナリ、

〔本朝食鑑九〕魚醬

釋名興魚、醃、同本邦通、稱鹽、辛者是也、

集解、詳于諸魚各條、凡非諸州貢獻之餘饋、及諸家新釀之佳品、則不可食、其餘辛臭陳腐生蛆耳、

氣味、甘鹹微辛無毒陳腐者有毒、熱者亦不可食、主治、據魚之性有好惡也、