

〔齊民要術八〕作醬法

作魚醬法
鱠魚鯉魚第一、好鯉魚亦中、去鱗淨洗拭令乾、如膾法披破、縷切之去骨、大率成魚一斗、用衣三升、一升全用、白鹽二斤、黃鹽乾薑一升、末之橘皮一合、縷切和令均調、內甕子中、泥密封、日曝勿令熟以好酒解之、作魚醬肉醬皆以十二月作之、則經夏無蟲、餘生蟲不得度夏耳。

〔本朝食鑑七〕鮓

鮓醬。鮓訓字留。
加鮓腸也、氣味甘澀無毒、主治止瀉痢腹痛、殺蟲能解酒毒、或謂治腸風下血、故諸州造醬者以無沙石而肉子相雜爲勝、又單腸者無沙石則佳、藝陽之貢爲天下之魁。

〔本朝食鑑八〕鯛

鯛腹臍腸俱味殊美、今以腸作醢醬、或以子珍賞就中以攝泉豫讚之產爲上品乎。

鱈。音雪、訓多良、

子味淡甘可愛、生食最佳、與肉及雲腸同煮食亦絕勝也、與腸肉同作醢食、或用醢漬水去鹽而可煮、或和好醋食俱爲佳品。

鯽。

集解○中其魚有黑腸美味者亦曰志豆岐、海市作醢而獻于國守、國守獻上厨贈四方、世以爲珍、尾勢之產最爲上品、賀越亦出而不佳。

波世魚。

黃腸醬、氣味甘微溫有小毒、主治多食令人嘔動疾。

發明、必大按諸魚平頭大口、圓身小尾者必有熱毒、波世魚雖微小、恐不免溫熟乎、今有黃腸造醢者、其腸至少、而一魚之腸子如大豆許、故欲造一甕之醢、則以數百尾而計之、其味美膩甘中有些之澀味、若多食之則吐也。