

州并荒之者爲上相州小田次之與州倉之醴色白味佳
 酒盜 鯉腸爲醴出於阿波者得名爲着則酒益勸故名



鮫 危音

鮫魚 鮫魚
 俗云奈大魚
 和名抄訓
 波江鯉也

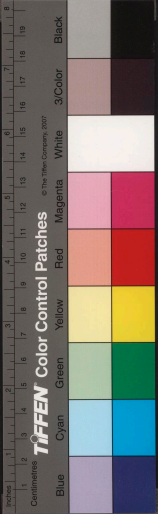
本網鮫生江淮間無鱗魚亦鱗之屬而頭尾鬚共似鱗惟
 鼻短爾口亦在頷下骨不柔脆腹似鮐背有肉鬚
 肉甘平不可合野豬野雞食令人生癩
 △按鮫狀似鮐亦如鮐而身圓其大者長至二三丈灰色
 無眼但頭上有二穴而吹潮其尾似鯨尾肉味亦畧如
 鯨脂多熬取燈油



海豚魚

海猪 江豚
 江猪 水猪
 鮫魚 鮫魚
 鮫音 鮫音
 鮫音 鮫音
 鮫音 鮫音

本網海豚魚狀大如數百斤猪形色青黑如鯨有雌雄有
 兩乳類人數枚同行一浮一沒謂之拜風其骨硬其肉肥
 不中食其膏最多和石灰粉狀良也味鹹腥如水牛肉
 生海中曰海豚候風潮出沒其鼻在腦上作聲噴水直上
 百數爲羣其子如蠶魚子數萬隨母而行人取子繫水中
 其母自來就而取之
 生江中曰江豚小於海豚出沒水上舟人候之占風其中
 有肉脂點燈照標捕鯨也即明照讀書工作即暗俗言懶
 婦所化也
 △按海豚西國多有狀似豚眼細狹亦如豚齒細小背有



刺鬣兩鰭如足尾有岐硬漁人不好采如得之投岸棄之有聲此鳴鼻乎



河豚

ホクトラン

吹吐魚 噴魚

鮭同 鮭鱈

氣包魚

和名布久閉

本細河豚魚江淮河海皆有之狀如鯽斗大者尺餘背青白有黃縷無鱗無腮無膽目能開闔觸物即噴怒腹脹如氣球浮起故名魚之腹下白而不光率以三頭相從為一部春月珍貴之其腹腴味最美呼為西施乳腮無鱗無能與者此魚備毒品狀故人畏之其肝及子有大毒然有二種其色炎黑有文點者名斑魚毒最甚鮭及鱈中此魚樹立便乾枯樹實榮盛雖小而類及大魚不敢啖之則不惟毒人又能毒物也食之一日內不可服湯藥刺鬣

中其毒者以槐花炒乾臙脂等分水調灌之大妙

△按河豚魚雖得河之名河中無之在江海耳海豚

乎狀如上說自頭至尾腹背有小鬣如刺其尾無岐而細肉白味淡脆美而不飽大骨兩邊有赤血肉又腸胃

後傍大骨有如胡蝶形者青白色投水如動此物有木

毒殺人猫犬亦食

鱈魚 皮薄柔而有滑背黃白斑腹白頭畧方其眼大而

腹背無刺鬣其肚不甚脹微似鱈故名者食多食無毒

名護屋鱈 背黃亦有白點無刺鬣腹白味不美惟剥皮

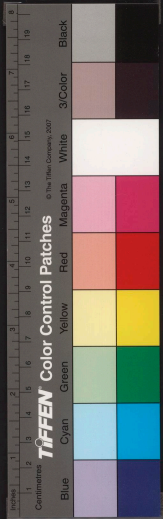
乾之名皮鱈夏月為臘食之凡鱈九月至二月出冬月

最貴之故夏以皮鱈代之

鮮鱈能洗淨腸血食之不中毒冬月爭喫也和漢共然焉

其味以異于他也又食之舉家皆死者予亦見之肥暫

時口味賤身命矣與密端者趣一也





鰐

音

和名赤仁

鱧字

和名抄云鰐形似蜥蜴而大水潛吞人即浮
說文云鰐食人魚一生百卵及成形則有爲蛇爲龜爲蛟
者其亦靈

三才圖會云鰐南海有之四足似鼉長二丈餘喙三尺長
尾而利齒虎及龍渡水鰐以尾擊之皆中斷如象之用鼻
往往取人其多處大爲民害亦能食人既飽則浮在水上
若昏醉之狀土人伺其醉殺之

△按鰐狀灰白色頭圓扁足如蜥蜴而前三指後一指脰
額大眼尖喙稍長口甚闊牙齒利如刃上下齒有各二

層牙上下相貫交齒物無不斷切者故諺曰稱鰐之一
口也無鱗背上有黑刺鬣而有沙尾長似鱧尾其尾足
掌之甲皆黑色小者一二尺大者二三丈
社頭拜殿懸鐵鉦以布繩鼓之形圓扁如二鉦合成有大
口頗象鰐頭俗謂之鰐口其來由未詳古有神駕鰐之
事據于此矣
建同魚 大明一統志云真臘國有建同魚四足無鱗身
如象吸水上噴高五六丈是亦鰐之別種乎



鯨

音

和名佐米

沙魚 鱧 鱧

溜魚 鱧 鱧

本網數東南海皆有之有數種形稍異而皮一等青目赤
類背上有鬣腹下有翅大者尾長數尺能傷人皮皆有沙



我海三才圖會 卷五十一 魚類

如真珠可飾刀靶又堪指木如木賊也其子隨母行驚即從口入腹中其肉甘平作膾及鮮味美補五藏功亞干鯽

鹿沙白泥 其背有珠文如鹿而堅澀者能變鹿也

虎沙胡沙 背有斑文如虎而堅澀

錐沙又名錐 鼻前有骨如斧斤能擊物壞舟

△按鮫形狀畧如上說但灰黑色無鱗魚也鈎得後以急擲岸頭則魚困痛忿而皮上黑沙起脹堅硬如真珠刀鋒不能裁之工人以竹帚頻洗之成白珠者有一大粒其大如薏苡仁其間匝七八粒亦大而圓魁粒共似九曜星次次二三座亦然似王蜀黍子者節櫛甚良其粒粒大小兼備者價最貴重也若魁粒陷或歪者盪去之更以鹿角作成魁粒擊入亦難曉矣而櫛鮫皆用異國之產本朝之鮫全體粒粒平等止可為鞣鮫

取聖多獸大泥古城之產為最上 吐囉吧 暹羅 阿媽 港 文 之

南京鮫 幅廣鮫等下帛也此外交趾東埔黎有數品而鞣鮫亦多來焉

鵝鮫 巖石鮫 發斑鮫 虎鮫 鹿鮫 海子鮫 白倍志鮫 加伊羅介鮫等不悉記之

本朝之鮫亦有數種 駿州大愛鮫 同國蒲廓小愛鮫

常州愛古呂 紀州脊古呂 松前菊登知等不悉記之凡鮫和漢同物異品因土地之差乎不獨鮫而草木鳥獸皆有異同



皮剥魚

かハクイ 正字未詳

△按此魚形狀甚醜而頭似方頭魚狀畧似鮫全體薄扁灰白色無鱗皮厚有沙口極小鰓鰓亦小背上有翼膜



和漢三才圖會 卷之三十一 魚

下有翅背中目上有一刺尾無故從尾末剥皮乃皮裏青而肉潔白炙食淡甘味美傳云用皮擦錢瘡能治春夏京師希見之蓋此魮之屬乎



馬魮

魮魮 章魮 俗云佐波良 青箭魚 棋小 俗云佐古之

南產志云馬魮魚青斑色無鱗有齒章魮小者曰青箭
△按馬魮魚頭尖眼大腮硬無鱗青色背有青斑圓紋又無背文有之肚白鬚硬刺尾有岐尾齒有刺鬚如大鰲齒其大者三尺許春月盛出故俗用魮字形狹長故稱狹腰狹腰乎其小者尺許色最青並肉白甘溫脂多味厚美膾炙膾膾皆佳
洋魮 馬魮之極大者長五六尺味劣

唐墨 馬魮之鯨也其胞多子形如刀豆莢而大乾之褐色微似唐墨故名之土州河朔讚州多出之味甘微美然不如於魮魮之唐墨



文魮 音 鯨飛 飛魚 俗云止比魚 又云比以古

本細文魮大者尺許狀如鯉有翅與尾蕭羣飛海上其身蒼文白首赤喙常以夜飛肉甘脆食之已在又宜雜鱗
△按飛魚西海多背蒼腰灰白色三四月群飛其飛必雜水上尺許可一腹而沒水復飛薩摩最多作郵送他邦



鰻鱺 喙尖色黑有肉翅頗似鳧之形故名焉鱺本名

海鰻魚亦提此乎其肉脆味美

窓引鱧 狀薄扁而尾細長如挽窓戶繩故名之其肉骨

牛鱧 黑色肉白肥味最不美



鰯 音

鰯鱺 鱧魚

俗云末奈加豆干

本細鰯生南海四五月出之形似鰻鱺上突起連背身圓肉厚白如鰻肉只有一脊骨治之以葱薑金之以粳米其骨亦軟而可食甘平或云鰯游於水群魚隨之食其涎洩有類於鰻故名之腹中子有毒令人下痢三才圖會云鰯鱺斑扁身似鰻而扁鱗細色白

△按鰯形狀如上說攝泉紀播最多東北海無之大一尺余白色帶青作魚軒最美也然有微青臭氣炙食亦佳或作鮓作糟漬惟不宜煮食但雖有鱗細白而如無

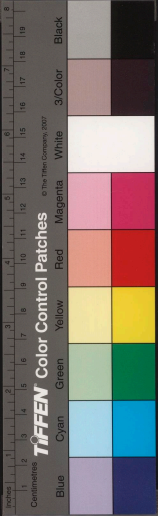


鰻 音

俗云鏡魚又云的魚

本細鰻小頭縮項窄脊闊腹扁身細鱗其色青白腹內有筋性宜沽水其狀方其身扁故名之作鱠味最腴美作羹臠食甘溫宜入功與鰯同疳痢人勿食火燒鱺 頭尾俱似鰻而脊骨更隆上有赤鬚連尾如鱗

△按鰻鱺二物形狀相似而其所說亦難別惟三才圖會所圖以能別矣蓋鰻自項至尾有鬚者而有一條絲鬚宜



炙食色白於鯉



魚背魚

正字未詳
俗云字保世

此魚體畧似鮫貨故俗曰
鮫背魚又訛為字保世少

△按字保世形似鯉而小腦上突起連脊如瘤疣極細鱗
色白先如傳雲母九十月攝泉紀播出之二三寸至五
六寸多食作鮓亦佳



仁良岐魚

みりぎ

正字未考

△按仁良岐狀似字保世而小色青白其頸有一刺八九

日出之攝泉多有之大一二寸為醢為糟漬俱香味甘
美



鯉音
鯉音比目魚

鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚
鯉音比目魚

本細鱗狀如牛脾及女人鞋底細鱗紫白色兩片相合乃
得行其合處半邊平而無鱗口近腹下各一目相並而行
故名比目魚劉涓子以為王餘魚蓋不然今云白魚乃
肉甘平益氣丸

△按倭名抄亦用王餘魚訓如良謬也王餘魚乃鯉形似
鯉而扁頭小口尖黑紫有細鱗裏白滑其兩眼相去甚
近向上而相比故名比目魚手然本草引爾雅云鯉一
目而不比不行故兩片相合乃得行之說非也不知別



一物有字否大者二三尺其種類多可炙可臠其肉白
柔甘美味厚脾虛痞滿者不宜食

蒸鱧 出於若狹及越前大尺許者以鹽水蒸令半熟取
出陰乾數日而炙食如有些鱧氣而亦味美也

星鱧一名 裏白皮有黑點者其大者尺余小者五六寸
石鱧 表黑皮鱧兩邊有黑片石子者味勝大者尺許

瓶子鱧 形圓大而背緣中有九文秋冬出於播州明石
大者尺半其味美為最上

白水鱧一名霜月鱧 仲冬多出大者不過六七寸形狹
小而肉薄軟子亦雖薄腹味不佳

月極鱧 表裏無鱗畧校長
木葉鱧 大一寸許作肺炎食香美出於泉州異物志所
謂筭葉魚者乃是矣



牛舌魚

しのごう

△按牛舌魚形畧類鱧而薄狹長色亦淡赤黑細鱗無尾
大者下尺許腹有背口如巴紋肉與鱧同味稍淡
馬舌魚 似牛舌而腹白而表兩邊黑色味亦相似二種
共肉薄為下品乃鱧之屬也



鱧

音

和名阿運

鱧同

和名抄載 雀齒鰻 食經云鱧似鰻而尾白刺相次者也



△按鱈無鱗魚背青腹微白小者二三寸大者尺餘形似鯖而特後兩邊相對自腮下至尾末硬鱗如白刺如鱗其肉中黑血內綿綿成條性喜成群游好海獺食自春末至秋末多米之作鮓煮炙膾共味甘美其品類甚多

棘高鱈 大三四寸皮厚刺硬作鮓最為下品

室鱈 多出於播州室津故名之形似鱈而畧圓有白刺眼大冬月作鮓東海亦多出味脆不佳為下品

目高鱈 喙長兩眼之間廣又目大而口小者名目太鱈

鳥鱈 似鱈而畧扁有橫文尾端有刺鬣三四月出

波托鱈 似鱈而稍扁尾前帶黃無刺鱗



楂魚

滿方魚 註詳俗云宇收水

△按楂魚與州常州海上有之狀類鱈而方故名滿方魚大者方一二丈厚一二尺周緣稍薄灰白色肉白骨硬味不佳性魯訥不知死浮海人以長把留則留如楂故名割背取白腸長丈余黏百作鮓或糟漬或曝乾食之



海鰻

慈鰻 狗魚俗名波無唐音之畧歟

本細海鰻生東海中類鰻而大也

△按海鰻鰻西南海多鰻而東北全無之形似鰻而大背有鬣連尾青黑色淺於鰻無鱗腹白牙齒長短

相並中道亦小齒數十相連太抵又半二尺許肉白不脆割之連皮傳醬油炙食脂少於鰻味美

蒲鉾以海鰻肉搗搗為魚餅粘于竹狀似蒲穗而如餅



故名之或拈板片炙亦佳為肴中之珍以他魚為蒲餅之

風海鰓俗云五海鰓十頭相聯聯作白鰓形如片板者夏

秋貴之繼刻之扣酒醬代膾甚可矣本細註鰓鱧云乾

者名風鰓者蓋是矣鰓鱧之乾者

銅鰓字未詳海鰓之大者四五尺許出於讚州味多

於尋常者

凡海鰓之肝腸亦可煮食或作醢佳其膽苦不可食有如

白袋者乾之可以磨唐弓絲和朽者粘

一種有海宇奈岐鰓鰓鰓有江海之鰓鰓色稍淺味

亦劣
△海鰓或與出...



阿名吳

あなご 正字未詳

△按阿奈古狀似海鰓而色淺於海鰓不潤從項至尾有小白點如星者兩邊相連各百有餘其味甘平脂少不美漁人炙之偽鰓鱧



玉筋魚

俗云以加奈古又名加末須古

三才圖會云玉筋魚身圓如筋微黑無鱗兩目點黑至菜花開時有子而肥俗謂之菜花玉筋



△按其大，一二寸無鱗，白色，脊微青，似梭子魚之形。然本
 是別種，春末腹在，卿凡春分時捕州一谷，殆多取之。立
 夏播州明石浦鹿，漸盛取之。夏至前後，讚州八島及下
 關取之。自一谷次，其翌日更無之。亦一異也。其盛出時
 一網幾十，初春偶有之者，大三四寸，背青腹白，蓋此舊
 魚也。盛時以布網取之，用潮水，臍之脂多，浮于釜中，扱
 取為燈油，與鯨鱈油相並矣。所爨魚亦黃，而脂尚，有之
 甘溫，以送四方為賤民食，其利用廣大。亞于鯨鱈。

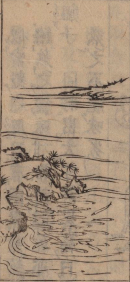


贈殘魚

俗云白魚

本網贈殘魚大者四五寸身圓，如筋，潔白如銀，無鱗，若已
 鱗之魚，但目有兩黑點，爾小者曝乾，以貨四方。清明前有

子甚美，清明後子出而瘦，但可作鮓腊耳。博物志云：吳王
 餘於江化，馬此魚，故名。或作鮓王，肉作羹，食健胃。
 或作鮓實，諸皆傳會也。不足疑。辨
 本草必讀云：贈殘魚，色青，離水色變則白矣。
 △按贈殘魚生江海，文伊勢志摩，李參河肥後，備前多出。攝
 播亦有之。凡立春初出，人賞之。二三月腹有子，味稍劣。
 焉生，帶青色，離水則白。煮之則益潔白，頭尾尖，而身扁。
 有鬚，無皮，骨煮食軟甘美，供上饌。或以行串，貫眼相聯。
 曝乾作鮓。俗云目一種有水魚，魚下有之。



鱈

俗云鱈小鱈

本網鱈小魚也，大如針，一斤千頭。春月自岩穴中，隨水流
 出，狀似初化魚苗。取收曝乾為脰，名鱈毛，烘其細如毛食。



以薑醋味同蝦米甘溫或云此鱧魚苗也

△按鱧魚春月攝播多取之最細小不過寸身圓潔白而似索麩之屑目有兩黑點熬之縹緗如縹線故名縹小鱧熬之食味甘如饌曝乾亦佳也實非鱧子此鱧苗也
鱧子 同時出大寸許畧扁白而帶微黑色是亦種小鱧
熬之不脆味劣



章魚

傷魚 章舉
鮑鮑喜式
海捕子

和名太古

本細章魚生南海形如鳥賊而大八足身上有肉採解者
薑醋食之味如水母并鹹寒

△按和名抄云海捕子如姑貌似入裸而圓頭者也長丈
餘者謂海肌子稍正作鮑鮑鮑鮑等蓋本草細目鮑別

此一種非章魚屬也

章魚狀似鳥賊而大八足疣多其疣凹疊疊色白帶微赤
黃之變深赤色頭圓而白眼口在頭與足之交無腹而
腸在頭中八腿交股之中間白皮中有如數小鳥者褐
色其狀一如鴉一如鷄也章魚頭似囊而肉薄但足肉
厚味亦美然硬於鮑而老齒不堪食惟先以柔策敷敲
之後煮之則肉軟以薑醋食之酒水等分以文火煮半
日許加醬油再者則較脆甘美倍常俗謂之關東煮
凡取章魚以繩紮壺投水中則久而章魚自入也無大小
壺一箇章魚一頭北海乃大者多有一二丈許長足若
人及犬猿誤對之則足疣吮著皮膚無不殺也鮑性好
芋入田圃掘芋食其行也怒目睛八足立行其頭如浮
屠狀故俗稱章魚坊主最難死惟打兩眼中間則死
又云章魚若飢則食已足故五足六足者亦間有





石距

てふうたゝ 石距
俗云手長鮓

本細石距亦章魚之類身小而足長入鹽燒食極美也
△按蛇入江海變石距人有見其半變者故多食則



望湖魚

俗云飯鮓

△按望湖魚狀類章魚而小凡五六寸許其頭如鳥印頭
中蒲白肉煮食其肉粒粒如蒸飯味亦然故名飯鮓足
亦軟美正二月盛出播州高砂之產頭中之飯多攝泉

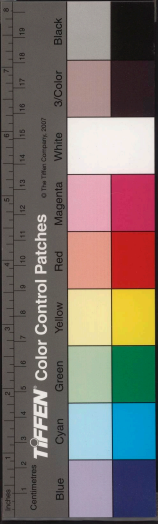
之產無飯者亦相半至季春則魚瘦而無飯余月全無
東北海亦曾無之取之繫架螺空貝投之則久而鱗入
貝此鱗亦頭與腹中間如鳥鴉者有之
貝鮓 大如鱈魚而無飯每一頭生貝中其貝白狀似秋
海棠葉形日本紀私記云貝鮓此名如是矣類之
蜘蛛鮓 似鮓而最小頭如雀卵加州越州有之播州明
石取之乾送四方以似蜘蛛名之和名抄所謂小鮓魚
如此是矣



烏賊魚

和名以加
烏賊 烏刺
墨魚 鱧魚

本細烏賊魚狀若革囊無鱗有鬚黑皮白肉大者如蒲扇
口在腹下八足聚生于口旁其兩鬚如帶甚長背上一



骨厚三四分狀如小舟而兩頭尖輕虛而白脆重重有紋以指甲可刮為宋名海螺蛸亦鐵之為鈿飾又腹中血及膽正如墨可以書字但愈辛則迹滅惟存空紙爾此魚遇風波則以鬚下研或粘石如繆故名鱗魚性嗜鳥每自浮水上飛鳥見之以為死而啄之乃卷取入水而食之因名鳥賊過小滿則形小也又云此是本鵝鳥所化今其口腹具存猶頗相似

肉酸平益氣強志其墨能治心痛以醋海螺蛸鳥賊骨能治婦人血閉不足症咳嗽微瀉唾血下血又止瘡多膿汁不燥

三才圖會云鳥賊腹中有墨見人及太魚常吐墨方數尺以混其身人反以是知取之
 △按鳥賊形狀如上說漢人以銅作鳥賊形其鬚皆為鈿真鳥賊見之自來則墜鈞蓋此見已革而慕乎煇手鳥賊亦類之交有如鳥鵝者



柔魚
さういり
 すりめいり

明鰲鹽說者俗須留女
 肺鰲淡乾者
 俗云太知以加
 又云鰲以加

本細柔魚與鳥賊相似但無骨爾

△按柔魚同鳥賊而身長大乾之為鰲出於肥州五島者肉厚大味勝微炙食切則味佳或不炙細刻代膾皆甘矣柔魚骨亦似舟形而薄玲瓏似嫩紙無滑者又章魚膾乾為鰲不鮮須離玄而古者是亦謂須留女手和名抄
 障泥鳥賊訓須留女大於真鳥賊四周有肉緣狀似障泥阿千里是亦為鰲佳

龜甲鳥賊背隆而肉厚故名之
 針鳥賊似真鳥賊而骨端顯尾碑手如針鋒故名





璣管鳥賊 身狹長如竹筒故俗名尺八鳥賊

羅烏賊 鳥賊小者其大一寸余頭中有飯者亦有之
以此保骨亦小攝州播州采之味美蓋此自一種非鳥賊子也此者何處多有



海鼠

ハイレチチ
 和名古
 俗云止良古

和名抄載食經云海鼠似蛭而大者也
 食物本草曰海參生東南海中其形如蠶色黑身多瘤癭
 一種長五六寸表裏俱潔味極鮮美功擅補益散品中最
 珍者也一種長二三寸者剖開腹內多沙雖刮剔難盡味
 亦差短今北人有以驅馬之陰莖質為狀味雖畧同形帶
 微扁者是也

五雜俎云海參遼東海濱有之一名海男子其狀如男子
 勢其性温補足敵入參故曰海參石華文選註云土肉正
 黑長五寸大如小兒臂有腹無口目有三十足可免食
 牽波府志云沙暎塊然一物如牛馬腸臟形長可五六寸
 許脾軟脾半體如水蟲無首無尾無目無皮骨但能蠕動
 觸之則縮小如桃栗徐復擁脹土人以沙盆搽去其涎腥
 雜五藏煮之脆美為上味

△按海鼠中華海中無之見遼東日本熬海鼠未見生者
 故所載於諸書皆熬海鼠也刺文選之土肉入本草綱
 目性類賦之下焉惟寧波府志所言詳也寧波去日本
 不甚遠近年以來日本渡海船多以寧波為濤海鼠亦
 少獲至乎於今唐船來長崎時必多買熬海鼠去也
 本朝自神代既有之舊事紀云彥火瓊瓊杵尊時諸魚
 皆仕奉曰之而海鼠不日爾天鈿賣命以細小刀折其
 口故云今海鼠口折是也處處海中皆有之與州松前

津輕為上其大者尺有餘尾州和田參州柵島相州三浦武州本木讀州小豆島皆得名大抵五七寸無骨鱗無尾鱗背圓淺青色又有帶黃者畧以似虎彪名虎兒全體死多滑軟其腹扁白色常在水中擱身而薄扁能游行水庭如物觸則橫縮至離水則如半片胡瓜其口拚而無齒腮其目切而無珠先共如小刀痕冬月盛出春月終盡夏月全無也

肉甘鹹類鮫而有香氣帶黃者最佳為齋以薑醋食之煮寒食亦良或攪破數振篩則肉軟老人亦易喫

海鼠腸腹中積黃腸三條渣之為醬者也香美不可言冬春為珍肴色如琥珀者為上品黃中黑白相交者為下品過正月則味變甚鹹不堪食其腸中有赤黃色如糊者名海鼠子亦佳

熬海鼠鮮者去腸熬之則鹹汁自出而焦黑取出候冷曝乾所謂如小兒臂或如男勢者是也出於真州金花

山海邊者帶金色名金海鼠為極上又熬之每十箇懸張二小柱而如椽之形者名串海鼠處處皆有之共使時下日漫水煮熟則肥脹味甘美

尾海鼠性忌稱蒙如犯之則體解如泥又鼯鼠ノボリネ長海鼠以串海鼠柱採于花園饒不敢入

老海鼠佛夜出干介甲類

海兔佐蝦似海鼠而腹黃色大者一尺二三寸豫州海邊有之人不敢食俗傳云誤突殺之則黑血流出乃忽雨屢試亦然



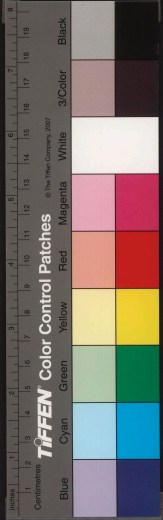
海蛇

ハアイレト云

水母 石鏡 樽蒲魚

俗云久良介 和名抄用海 月二字非

本細海蛇形渾然凝結其色紅紫無口眼腹下有物如懸



紫羣蝦附之。嘔其涎沫，浮泥如飛，為潮所擁，則蝦去而蛇不得歸。人因割取之，常以蝦為目，蝦動蛇沉，猶蛭蝨之與駢驅也。其最厚者，謂之蛇頭，味鹹溫，更勝生熟，皆可食。以薑醋進之，茹柴灰和鹽水淹之，良。又浸以石灰礬水，去其血汁，其色遂白。

△按海蛇形圓，上面扁也。故上面曰平，跣下面有物如耳。又如足曰臙，其大者徑三尺，厚一尺許，無鱗骨，頭目惟如口者有，腹下八九十月以攪網取之，和鹽水淹之，取鉤栗葉微焙，確碎，共漬之，夏每日冬三日一度換水，使時用，灰能擇洗淨，去臭氣，味甘鹹脆美，代魚膾，備前之產為上。
又略唐一物異製也，其製明礬和鹽，揉合清之，色黃白，使時能洗淨去瘴氣，肥前之產最佳，故名其味淡，噉之有聲。

味不佳，且有毒，漁人不取之。



網魚

俗云雀魚

食物本草云：網魚形似河豚，而小背青，有斑紋，無鱗，尾不歧，腹白，有刺戟人手，亦善噉，噉則腹脹大圓，緊如泡，仰浮水面。

日本紀齋明帝時，於雲州北海濱魚死，而積厚三尺許，其大如鮑，雀喙針鱗，鱗長數寸，是雀入於海為魚也，名曰雀魚。

△按雀魚今亦處處有之，狀類雀，而首短，額有一小角，嘴尖如鳥，無足，有四鱗，尾向上，背腹方，有四稜，無鱗如鮫皮，而有龜甲紋，灰白色，大不過三四寸，世人未食之，或



用海牛字未知其蝦又日本紀所謂者與今雀魚異



蝦音 海老俗 和名衣比

本細蝦凡江湖出者大而色白溪池出者小而色青皆碎鬚截鼻背有斷節尾有硬鱗多足而好躍其腸屬腦其子在腹外凡有數種米蝦據蝦類譜青蝦白蝦以色泥蝦海中化為蝦凡蝦之大者蒸曝去殼謂之蝦米食以薑醋所珍凡蝦類性溫有水田及溝渠者有毒小兒及雞狗△按蝦處處有之其品類亦多不可悉記
真蝦 大二寸皮薄而白手足鬚共短細煮之淡赤色味甘美有河海之交江戶芝蝦是也

車蝦 大四五寸皮厚而節隆有獨白色橫文煮之變紅

形曲如車輪故名自夏出秋冬盛味最甘美為上品

手長蝦 大二三寸兩手肥長有螯其雌者形相似

而手小無螯腹下抱多子煮之正紅色

白拔蝦 大二三寸白色煮之亦不赤

川蝦 大一寸許褐色冬月江池取之與蘿蔔同煮食味

甘美又為彈塗魚餌可也

尻引蝦 大一寸余頭尾短其背微扁煮之不赤雜有中

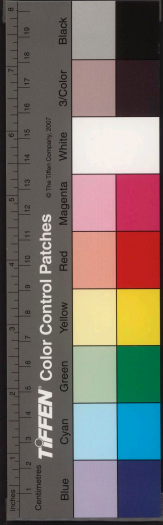
混來是為蝦中之下品



紅蝦

俗云伊勢蝦 又云鎌倉蝦

本細紅蝦乃海蝦也皮殼嫩紅色前足有鉗者色如木長



本草綱目卷之二十一 魚部 海魚類

一尺許其肉可為鮓鬚可作替杖大者七八尺至一丈
五色鰕 閩中有之長尺餘彼人兩兩乾之謂之對鰕

△按紅鰕勢州相州多有之紫黑者之正赤色口有四鬚
鬚長過一二尺板有硬刺殼有如鏡沙者而尖手足有
節掌指如毛尾端如花葩是稱海老以為賀祝之肴或
謂有榮螺變成紅鰕而半螺半鰕者入往往見之蓋悉
不然也紅鰕腹中有子則是亦山芋變鰕之類矣



海糠魚 俗名阿美 俗云阿女 糠鰕細

△按和名抄之海糠本草之糠鰕一物而鰕中細小者而
非鰕苗本自此一種終不長者也為鰕為醃味甚美

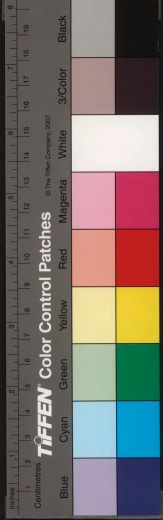
夏糠鰕 自立夏至立秋出其大者不過四五分色白帶
微赤備前海上多以布網取之作醃名糠鰕鹽辛
秋糠鰕 九十月盛出其大六七分色白頭與尾正紅豐
前中津多取之備前亦少有之



青龍鰕 俗云志也古 又云尺奈介

閩書載開元遺事云鰕姑狀如蜈蚣尾如僧帽泉人謂之
青龍

△按鰕姑狀類鰕而扁頭尾相等有鬚手足多背有細節
灰白色帶碧攝泉雜肴中亦混來而熱食其肉少而味
不佳相傳云治婦人血閉消癥瘕
於外里加羊木里 鰕姑頭中之小石如鏡頭能治五淋





腴

史音

俗作腴，和名豆魚腹，下肥也。禮少儀云：進魚冬右腴，夏右膾。凡莫冬時，陽氣在下，肥美在腹，夏則陽氣在上，肥美在脊也。

史音

鮠

故音

鮠，和名以手魚，腹中，腸也。又曰鮠。諸魚之白，脰其中空如泡，故曰鮠。可治為膠，名諸鮠，皆可為膠。而海魚多以石首魚鮠作之，粘物甚固。此乃工匠日用之物也。

史音

鰾

鰾音

鰾，和名本細諸魚之白，脰其中空如泡，故曰鰾。可治為膠，名諸鰾，皆可為膠。而海魚多以石首魚鰾作之，粘物甚固。此乃工匠日用之物也。



鯁

梗音

鯁，和名魚骨謂之刺。又食，莫骨謂之刺，中曰鯁。直言，難受，如骨之刺咽。

鮓

米音

鮓，和名魚骨謂之刺。又食，莫骨謂之刺，中曰鮓。直言，難受，如骨之刺咽。

炙

藤音

炙，和名阿布，說文字及肉置火中曰炙。和名豆魚腹，下肥也。禮少儀云：進魚冬右腴，夏右膾。凡莫冬時，陽氣在下，肥美在腹，夏則陽氣在上，肥美在脊也。

上品此鮓得美

蒲鉾

魚餅○造法刮取海鯉肉搗于杵和鹽酒各少許再搗令如餅粘着竹枝炙之如蒲草穗又以餅故名或有布杉板者用方頭魚細魚藻魚鮓等無毒魚作蒲鉾其肉稍脆故加鷄卵汁令黏之病人食之無損又有以鱸者此魚家偽于海鯉肉者味不佳

魚醢

○陶氏云肉醬魚醬皆呼為醢和名較々毛氏禮記注云凡作醢者必先膊乾其肉莖之雜以梁麩及鹽以美酒塗置甄中百日即成南蠻漬法醋酒等分一沸入燒鹽少許盛甄以鮮魚肉臠入其中經一晝夜味極美復次加入亦佳雖極暑五七日不變以代鮓鮮良方也

鮓

○鮓鮓俗加良唐韻云鹽臠魚腸也漢武逐夷至海上見漁人造魚腸于坵中取而食之遂命此名言因鮓夷而得是矣

鮓

臠鮓鮓同○鹽漬魚也俗云及煮食之時急欲去鹽者漬冷水搗漚汁少加入則鹽氣速去淡鮓粉之鮓鹽微止經一夜者味甚佳

鮓

冬月取鮓鮓等鮮者拔去鮓及鮓蒲鹽於腹中裹薑葱倒懸于檐待鹽汁垂盡解之復固裹而春夏食之

鮓

鮓鮓鮓鮓鮓魚○漢書師古注不着鹽而乾魚曰鮓禮記謂之鮓凡物乾陳者皆謂之鮓羅願云諸魚鮓皆為鮓物

鮓

膊鮓魚和微鹽乾之半濕者謂之未乾鮓味與淡鹽魚同美

鮓

法魚○鮓俗云目字書云以竹貫魚為鮓也△按白魚米魚等十頭相連為鮓

鮓

有鮓鮓之類鮓者不着鹽僅乾者雖極暑耐久敬曰○禮記注云肉帶骨曰鮓骨剛故看左居唐韻云非數而食皆謂之鮓



NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.

△按肴訓鉶酒魚也凡吃酒時閒少啖之以為酒媒者也
 與禮記注所言不當也如遇漁舟乞買魚者親者則甚
 恚不與親魚則與之言者乃些少之物也漁者特真向
 來之祝辭也

并
 同美



國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



和漢三才圖會卷第五十二

蟲部

蟲，僻乃生物之微者，其類甚繁，有足曰蟲，無足曰豸，裸毛

羽鱗介之總名也，與虫字不同。

虫，蟾乃古虺字，蛇之屬，文字象形，然俗讀仲莖以蛇虫

之虫，為蟲身之蟲，今順非通用。

有外骨內骨却行及行連行斜行之異。

有羽毛鱗介裸之形，胎卵風澤化之異。

以雁鳴味鳥，旁鳴翼鳴，腹鳴胸鳴者，謂小蟲之屬。

蠢動會靈各異，性氣也，蟲部分為三類，卵生化生，溼生

本草綱目所載，凡一百六種，今刊遠而繁，補近而洩者，

記之耳。

蝦蟆於端牛，且知人取之必四遠逃遁，麋知人欲得，昏



NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



435722 x 36





輒自扶其臍，蛤蚧為人所捕，輒自斷其尾，蚘蛇膽曾經割取者，見人則墮，腹呈創物類之存，知惜命如此，不獨雞之悍為獠也。

張子和云：蟲之變皆以溼熱為主，得木氣乃生，得雨氣乃化，豈非風木主熱，雨澤主濕耶？故五行之中皆有蟲。諸木有蠹，蠹諸果有蟻，諸穀有妨，五穀有螟，蟻蝨，麥朽，蛾罷，粟破，蟲出草腐，螢化皆木之蟲也。烈火有鼠爛，灰生蠅，蠅皆火之蟲也。穴蟻，蟻蟻，田螺，石蠟皆土之蟲也。蝌蚪，馬蝗，魚鼈，蚩龍皆水之蟲也。青有海，工破一金，見其斷處，白中有一蟲如米，蠹色正赤，此則金中亦有蟲也。

蟲之用

蛟行，如蝮蟲之行也。毒，無以蟲之動也。螫，蜂蠶之類能毒人也。行毒也。蒼蠶並同。須，在蜂蠶之類能毒人也。

蟲之解皮也。謂之。蠶，謂蠶古蟲之至冬隱不出也。嚶，類大蟲之聲也。詩召南：嚶嚶草蟲。啾啾蟲之小聲也。凡蟲魚之牝牡者，牝大牡小也。鳥獸之雌雄與人同，而雌小雄大也。

卵生類

蜂

土蜂

露蜂房

竹蜂

蜜

木蜂

赤翅蜂

五倍子

蜜蠟

大黃蜂

螞蟥

阿仙藥

胡蜂



和漢三才圖會卷第五十二

卵生類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編



蜂 音 峯

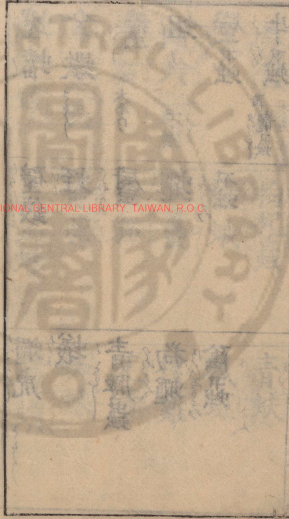
唐音 フブン

ハシ

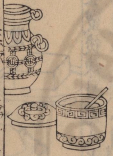
蜂音范 和名波知

本州細目云蜂尾垂鋒故字从峯蜂有君臣之禮範故一
名曰蜂有三種

野蜂 在林木或土坵中作房
家蜂 人家以器收養以蠶並小而微黃蜜皆濃美
山蜂 在山巖高峻處作房節石蜜也其蜂黑色似牛蜂



三者皆群居有王王大於衆蜂而色青蒼皆一月兩節
 潮上下凡蜂之雄者尾銳雌者尾岐相交則黃退噴花則
 以鬚代鼻米花則以股抱之窠之始營必造一臺大如桃
 李王居臺上生子於中王之孳復爲王歲分其族而去
 其分也或鋪如扇或圓如罍擁其王而去王之所在蜂不
 敢擊若失其王則衆潰而死其釀蜜如脾謂之蜜脾凡取
 其蜜不可多多則蜂飢而不蕃又不可少少則蜂惰而不
 存其王無毒嗚呼王之無毒似君德也登窠如臺似建國
 也子復爲王似分定也擁王而行似衛主也王所不擊似
 遵法也王失則潰守節義也取惟得中似什一而稅也凡
 群蜂且出午時銜花葉等來入銜窠有二大蜂兩銜之窠
 口相對如改群蜂所銜來花若有不銜花而來者逐還不
 入有爭拒者則群蜂蔽殺之音牙天子居曰銜行
 蜂子氣味甘平微寒
 △按蜂人不觸則不螫如行於巢下則追來螫蜂乳傳也則不螫



蜜

蜂糖 蜜字

和名美知

本細蜂蜜生涼不冷不燥得中和之氣故十二臟腑之病
 罔不宜之但不可多食蜂未無毒之花釀以小便而成蜜
 其功五清熱補中解毒潤燥止痛

石蜜 生巖石色白如膏最爲良
 木蜜 懸樹枝作之者色青白

土蜜 在土中作之者亦色青白味酸

人家及樹空作者亦白而濃厚味美

北方地燥多在土中南方地濕多在木中凡新蜜稀而黃
 陳蜜白而沙也煉蜜以器盛置重湯中煮掠去浮沫候滴
 水不散取用一斤只得十二兩去法得百二十五錢





以水牛乳沙糖作蜜餠之凡試蜜以燒紅火筋捕入提出起氣是真起烟是偽

△按蜂蜜出於紀州熊野者最佳藝州之產次之今多用沙糖蜜偽之沙糖與膠飴相和作之真蜜黃白偽蜜色黑易乾

用蜜煉藥者其藥末與蜜宜等分用蜜丸藥者蜜內減二分半加水二分半共為等分不然則難乾假令藥末百兩蜜七兩五錢水二十五錢為準



蜜
蜜蠟

本綱取蜜後煉過濾入水中候凝取之有黃蠟有白蠟與今時所用蠱造蠟不同

△按華之蜜蠟形方如雙大局而黃色不鮮明一箇約五十斤許倭之蜜蠟形圓如鍋而正黃色用倭為佳



土蜂
馬蜂
蜚零
螳蜂
和名由須
留波知

本綱土蜂山谷尤居作房亦黑色最大螫入至死亦能釀蜜其子亦大白



木蜂
和名美加波知

本綱木蜂似土蜂而小在樹上作房人亦食其子蜜蠟土蜂木蜂

黃蜂子
俱可食



大黃蜂

也未波知

アマハハフラン

本網大黃蜂其狀比蜜蜂更大其色黃在人家屋上及木間作房大者如巨鐘其房數百層土人采時着草衣敵身以捍其毒螫復以烟火熏去蜂母乃敢攀緣崖木斷其蒂一房蜂兒五六斗至一石捕狀如蠶蛹瑩白者然房中蜂兒三分之一翅足已成則不堪用

胡蜂

壺蜂傾瓢蜂玄瓢蜂○大黃蜂之黑色者也凡物黑者謂胡故也及是大黃蜂一類二種也

△按黑蜂遍身正黑唯背一處自頸至腰正黃身肥圓四

翅六脚其脚末曲如鐵把而尻出刺能螫人



露蜂房

紫金沙

ロウフシハン

本網露蜂房味甘鹹有毒有四件

革蜂窠乃山中太黃蜂窠也其房有重重如樓臺者其大者圍一二丈在樹上內窠小隔六百二十六箇大者至千二百四十箇其最粘木蒂是七姑木汁其益是牛糞沫其隔是葉蓋也

石蜂窠在人家屋上大小如拳色蒼黑內有青色蜂二十一箇或只十四箇其蓋是石指其粘處是七姑木汁其隔是竹蛙也或云其隔葉蓋也

獨蜂窠大小如鴛卵大皮厚蒼黃色是小蜂并蜂翅盛



裏只有一箇蜂大如小石燕子許入馬被螫着立亡也
俗名七里蜂者是矣

草蜂窠尋常所見蜂也入藥以草蜂窠為勝
主治蟲牙痛喉痺及舌上出血吐血衄血或二便不通者



赤翅蜂

あらしら
チツツツラ

本細赤翅蜂狀如土蜂翅赤頭黑大如螞蟻穿土為窠食
蜘蛛蜘蛛遙知蜂來皆狼狽藏隱蜂以預知其處食之無
遺

獨蜂作窠於木其窠大如鷲卵皮厚蒼黃色只有一箇
蜂人馬被螫立亡也
在褰鼻蛇穴內其毒倍常中入手脚即圯裂非方
路蜂

藥可療惟禁術可制

獨脚蜂在嶺南似小蜂黑色一足連樹根不得去不能

動搖

又有獨脚蟻是亦如此蓋嶺南有樹小兒樹蛟蝶及此蜂
蟻皆生於樹是亦氣化乃無情而生有情也



蠛蠓

謁翁

俗云似我
又名腰細蜂

土蜂細腰蜂
裸羸 蒲蘆

本網其蜂黑色腰甚細雖多土蜂不就土中作窠啣泥於
人屋及器物邊作窠如併竹管其生子如粟米大置中乃
捕取草上青蜘蛛十餘枚滿中仍塞口以待其子大為糧
也詩云蠛蛉有子果羸負之教誨爾子式穀似之類於乃
果羸乃蓋不知此詩之本旨而以爲細腰蜂無雌皆取青
蒲蘆也



虫放祝便變成巳子斯謬矣但詩言國君之民爲他人所
取爾說者不知似字乃似續之似誤爲如似之似遂附會
其說爾今屢破其房視之果有子如粟米大色白而微黃
雌雄往來所負青虫却在子下不與虫相着

△按蠟蟪無雌取桑虫負來入于窠爲養子祝曰似我似我
則長爲蜂故名似我蜂之說甚誤而和漢共然焉其說辨
多取要肯又倭名抄以蠟蟪訓佐曾里者非也佐曾里
即職也



竹蜂

チヨフエ

留師

本綱竹蜂于野竹上結窠紺色大如雞子長寸許有蒂窠
有蜜甘倍常蜜
一種黑蜂大如指頭能穴竹木而居腹中有蜜小兒撲殺

取食亦此類也



五倍子

ウホイソウ

俗云布之
盛斃子之上下
畧也

倍字
倍稱 文蛤

本綱五倍子生於鹽斃子木上詳見果部其木生叢林處
者五六月有小蟲如蟻食其汁老則遺種結小毬於葉間
正如蛸斃之作雀斃蟪蟲之作蠟子也初起甚小漸漸長
堅其大如拳或小如菱形狀圓長不等初時青綠久則細
黃綴於枝葉宛若結成其殼堅脆其中空虛有細蟲如蠟
蟪山人霜降前水取蒸殺貨之否則虫必穿壞而殼薄且
腐矣又造爲百藥煎以涂皂色大爲時用
△按五倍子味酸出處多出於信州者爲良其功甚多解
藥毒治五痔脫肛及口舌牙齒痛故婦人深齒用五倍



神農本草經 卷之五十一

子和鐵漿食之味流酸又五倍子柘榴皮用洗皂色俗
 黑茶湯之類

百藥煎

○本綱造法用五倍子為粗末每一斤以
 真茶一兩煎濃汁入酒糟四兩搗爛押和
 器盛置糠缸中留之待發起如發麩狀即
 成捏作餅九張乾用法更作
 氣味酸鹹其功與五倍子不異而治上焦心肺痰咳熱渴



阿仙藥

△按阿仙藥來於吐噀其氣味微甘功似百藥煎而多入
 用万金丹透頂香等藥或用阿仙藥一味邊境人為頭
 痛腹痛解毒等要藥蓋犬百藥煎者容易之藥何為唐

あせんやく 搽胞 俗稱
 佐留保宇

船無此乎未審今有二種其淺黑色帶微赤而形如芋
 魁者名圓核胞如燧石者名平核胞縮小而感之中微
 赤白色潤澤者名縮核胞最為佳

一種出於泉州界有稱斧破核胞者區圓尺許厚七八分
 純黑押印字賣之製透頂香外即者多用之



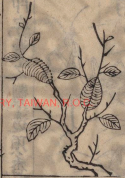
螳螂

わしりり 螳螂 刀痕
 非斧 不過
 蝕脫
 和名以保無之刺
 俗云如木木里

本綱螳螂腹有脊骨其兩臂如斧當職不避故得當即之
 名修頭大腹二手四足善緣而捷以鬚代鼻喜食人髮能
 醫葉捕蟬能食人之疣令人病脫疥也內者往往捕此食之
 其來有自矣故名蝕脫深秋乳子作房粘着枝上即螳螂
 也房長寸許大如柶指其內車重有隔房每房有子如蛆



卵至芒種節後一齋出故月令有云仲夏蟪蛄生也
△按蟪蛄以蠶無脫摘木刺未髮剪之通音乎形似水蠶而
大青半身以下有翅兩手如鎌而有鋸齒常捕小蟲食
又有帶微赤色者小兒捕糝熟灰或鹽則苦出黑糝腸
如長縷以為雀子蓋非子小腸也而蟪蛄未死



桑蠶蛸

あやらぐふり 蝶蛸 蛸蛸
野狐鼻房 致神
扣名於保知 加不久里

本桐桑蠶蛸者蟪蛄子房生桑樹枝者入藥用味甘平肝
腎命門藥也勿用禿樹上生者惟連枝斷取者為真偽者
亦以腹着桑枝之上也村人每炙焦飼小兒云止夜尿蓋
能通五淋利小便又能治遺尿遺精也

△按桑蠶蛸山人取之灌熱湯貨之藥肆收紙袋中夾溫
蟪蛄子乎出者亦有



雀窠

つめたむ 蛇蟲 躁舍
雀兒飯窠 蛸蛸房
天漿子 俗云雀乃太古

本綱雀窠者毛蟲之窠也雀好食其糞是中子故名雀兒飯
窠此蟲多生石榴樹上故名天漿子天漿乃甜榴之名也
正如蠶蛸取桑上者

△按俗云雀擔桶是也果樹枝間在之形似草麻子取甜
石榴樹上者可治兒驚癇正二月未開口者佳也遲則
空敲耳或採雀窠紙包收經日開之乃燈蛾出去





蚝

同 戴

蝓 蝓 紅 姑 娘
棘 剛 子
楊 刺 子

俗云以良無之

本網俗呼為毛蟲好，在果樹上，大小如蠶，身向背上，有五
色，班毛有毒，能刺螫人，發老者口中吐白汁，凝聚漸硬，正
如雀卵，大如巴豆，其蟲以窠為蔭，在中成蛹，如蠶之在繭
也，夏月羽化，而化作蛾，放子於葉間，如蠶子。

△按蚝蟲俗云苛蟲，以良苛者小，草生刺也，此蟲刺人如
前刺故云爾，棘剛子之名亦然，也有數種，大抵初生黃
色，黑點大者寸許，扁身五色鮮明也，予捕之以蠶眼鑑
視之，彩色美形狀怖者莫如，此扁身黃黑斑而背有，四
白點，如結成黑耳，黑鬚黑尾，皆數十毛，以成家，額有正
紅紋。



蛸

音 墨

蝓 蝓 烏 毛 虫
初名加波撫之
俗云介無之

和名抄引說文云蛸，俗名久虫，似豪猪而小者，也似指
此蟲然恐誤也，蓋豪猪者獸也，蛸雖从虫，非蟲名。

△按蛸俗云毛蟲也，與紅螞蟥一類，二種而其形狀亦各
別也，然本草綱目以為一物者，久許。
蛸，正黑色大者，二三寸，圓身深毛，其毛易脫，螫毒亦輕。
又有褐色者。
蛸者形扁，淺毛色斑，而螫毒甚重。



△按今養蠶之地多，但幾內多作其綿加賀越前為最上，但馬丹後次之，共潔白為婦人帽子佳也。近江飛騨雖不潔白，性強故堪為衣服。讚岐丹波伊勢上野又次之，其他不遑悉記。

養蠶法每仲夏取繭收之，半月而繭中蛹化，蛾出，放蛾於紙，則遺卵於紙而缺死，取紙收于櫃至翌年三月桑芽生，比出所藏紙則卵成蚊，畧似小蛾而微黑色，歷半月則變白色，有黑點者初生者，用桑嫩葉細割養之，稍長者用桑葉拭乾，不到養之，趁脫衣時不食葉，半日許似煩狀，既脫皮成蛾，五月初將作繭時用葭簾為棚，放之擇取不食桑身白色透明者，以投櫃中，先用穢或搗菁草縱內而為蠶之，寓居數千蠶各作繭，勢有不能作即自死者，即取白採其繭，晒乾二日，則蠶死，投沸湯中，煮之二百或三百，數外則細待，煮起用篩，經練取之用，葉

原汁煉則為絲。

欲為綿者，用意戾汁，煮繭投水中，擲于板上，則為綿，如一

蠶能政行而不出於席外，亦一異也。其席宜要清淨，但臭穢之氣，腦腐之香煙草之相共忌之，最可畏耳。

蠶如咬入毒入內，取芋麻汁飲之，即解厄，以麻子近於蠶，種則蠶不生。本草見于芋麻下

春蠶夏蠶異種也。夏蠶形大，而繭亦大，六月作繭，極暑者不養，易又不堪為絲，惟可取綿，所謂原蠶是也。蓋南方有再三或七出入出之，蠶者未審。

繭

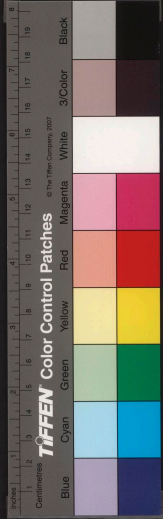
音堅

蠶已出，歸者曰繭，未由狀似草綿之桃，味甘，温，治癰疽代鍼，用二枚，酒服，即出一頭，二枚

即出一頭，效無比。

山繭乃山中蠶自所作，繭也，取之為絲，織者甚強，但澁而不滑也。





本草綱目卷之五十一



雪蠶

雪蛆

本網雪蠶生陰山以北及峨嵋山其二山積雪歷世不消其中生大如瓠

水蠶 貝嶺之山有水蠶長六七寸黑色有鱗肉以霜雪覆之則作繭長一尺抽五色絲織爲文錦入水不需投火不燒亮時海人獸之其質輕暖柔滑此亦雪蠶之類石蠶石蠶類 石蠶 山河中多有附生水中石上作絲繭如

取股長寸許以蔽其身其色如泥蠶有其中春夏初化作小蠶水上飛細蠶有沙蠶者與此同名異物矣海蠶 生南海山石間狀如蠶大如物指其沙甚白如玉粉狀每有節難得真者

枸杞蟲

蠅



本網食枸杞葉其狀如蠶亦有五色者老則作繭化蛾子諸草木上皆有之亦各隨所食草木之性故蒼蠅香槐蠅臭又有藜香蟲生藜香枝葉中狀如尺蠖青白色枸杞蟲 鹹温益陽道令人悅澤有子酸黃如地黃末

青蛭

蛭 魚父 魚伯



本細青蛭似小蟬大如蛭青色有先生于池澤多集蒲葉