

食物本草卷之十目錄

鱗部 二類

魚類 五十二種

鯉魚

鱖魚

鯪魚

鱸魚

鱒魚

鮭魚

青魚

竹魚

鱠魚

白魚

鱣魚

鰻魚

石首魚

鯢魚

勒魚

○ 鱗魚

○ 墨頭魚

○ 鮒魚

○ 嘉魚

○ 鮓魚

○ 鯽魚

○ 鮓魚

鮓鮓魚

○ 魴魚

○ 鱸魚

○ 鰕魚

○ 鯊魚

鯊魚

○ 杜父魚

杜父魚

○ 石斑魚

○ 石魴魚

○ 黃魴魚

○ 鱈魚

鱈魚

○ 鱧殘魚 古銀魚名

鱖魚

○ 鱖魚

○ 金魚

○ 土鱖魚

即土附

○ 鱖魚

× 黃鱖魚

無功用

× 飯鮓魚

無功用

橫貫魚

× 絲鱖魚

無功用

即鱖魚

○ 紅料魚

○ 石鯽

○ 銀魚

即鱖殘魚重複

○ 水晶魚

○ 鼠頭魚

○ 糊團魚

鱖子魚

○ 鰕虎魚

併入鱖魚

鮭絲魚

鱈魚

附 省批 似外 表

鮫鯉

附 浦 乳 表

蛤蚧

附 似 行 表

無鱗魚類

六 十 一 種

鱧魚

鰻鱺魚

海鰻鱧

江鰻鱧

鮓魚

鮓魚

鱮魚

鱮魚

牛魚

鮠魚

鯪魚

鯪魚

兩 棲 表



鯢魚 兩棲類

黃頰魚

河豚魚

海豚魚

比目魚

鮪魚

鮫魚

烏賊魚

軟骨動物

龍頭魚?

縹魚?

五色魚

耳魚

鯛魚?

明府魚

附奴魚  
婢魚

苦魚

鹹魚

抱石魚

蓴絲鱒

○石花魚

○重唇魚

雙鱗魚

羊頭魚

○鬼頭魚

○壞魚

○君魚

鹿子魚

×羊肝魚 無用

○鮫魚

○公魚

○油魚

○飛魚 与文鯨魚重復

○鯢魚

○五味魚

子魚

章魚 軟体动物

柔魚 軟体动物

○海鷓魚

×魚虎 無功用

海蛇 腔腸動物

海鰩 二印肢動物

鮪魚

魚鮓

○文鯨魚

×魚師 無功用

鰩 二印肢動物

鮑魚

魚膾

諸魚有毒

食物本草卷之十一目錄

食物本草卷之十

元 東垣李 杲

編輯

明 瀕湖李時珍 叅訂

鱗部

魚類

鯉魚

鯉鱗有十字文理故名鯉雖困死鱗不反白○鯉魚處處有之其脇鱗一道從頭至

尾無大小皆三十六鱗每鱗有小黑點諸魚惟此最佳故為食品上味○陶弘景曰鯉為

諸魚之長形既可愛又能神變乃至飛越湖所以僊人琴高乘之山澗之水有此不

鱗部



鯉魚味甘平。無毒。煮食。治欬逆上氣。黃疸止渴。水腫  
脚滿下氣。懷孕身腫。及胎氣不安。下水氣。利小便。  
作膾。溫補。去冷氣。痲痺。氣塊橫關。伏梁結在心腹。  
燒末能發汗。定氣喘欬嗽。下乳汁消腫。米飲調服。  
治大人小兒暴痢。川童便浸煨。止反胃。及惡風入  
腹。○寇宗奭曰。鮠至陰之物。其鱗三十六。陰極則  
陽復。故素問言魚熱中。脉訣言熱則生風。食之多。  
能動風熱。風家食之。貽害無窮。○李時珍曰。按丹

溪朱氏言諸魚在水無一息之停皆能動風動火不獨鯉也。○鯉脊上兩筋及黑血有毒溪澗中者毒在腦俱不可食。凡炙鯉魚不可令烟入目損目光。三日內必驗也。天行病後下痢及宿癥俱不可食。服天門冬硃砂人不可食。不可合大肉及葵菜食。鮓味鹹平無毒。主殺蟲。不可合藿食。乃成消渴。膽味苦寒無毒。主目熱赤痛青盲。明目。久服強悍。益志氣。點眼除赤腫。翳痛。塗小兒熱腫。點雀目。燥痛。卽明。滴耳治聾。脂食之治小兒驚忤諸癩。腦髓

治諸癩。煮粥食。治暴聾。和膽等分。點目背。治青盲。  
[血]治小兒火瘡。丹腫瘡毒。塗之立差。[腸]治小兒肌  
瘡。聾工有蟲。同醋擣爛。帛裏塞之。痔瘻有蟲。切斷  
炙熟。帛裏坐之。俱以蟲盡爲度。[子]合猪肝食害人。  
[目]主刺瘡。傷風傷水。作腫。燒灰傅之。汁出卽愈。[齒]  
治石淋。[骨]治女子赤白帶下。陰瘡。魚鯁不出。[皮]治  
癩疹。燒灰水服。治魚鯁六七日不出者。[鱗]治產婦  
滯血。腹痛。燒灰酒服。又治吐血崩中。漏下帶下。痔  
漏。魚鯁。

○附方

治水腫及妊娠腫滿。用大鯉魚一尾。醋三升。煮乾食。又方用鯉魚一尾。赤小豆一升。水二斗。煮食飲汁。一頓服盡。當下利卽瘥。

治咽喉痺痛者。用鯉魚膽二十枚。和竈底土以塗咽外。立效。

治目睛生暈。不問久新。鯉魚長一尺二寸者。取膽滴汁銅鏡上。陰乾。竹刀刮下。每點少許。

治魚骨鯁。鯉脊三十六鱗。炒研水服之。骨自出也。



鱖魚

一名鱖魚處處有之狀如鱗而頭小形扁細鱗肥腹其色最白故西征賦云華魴躍

鱗素鱖揚鬣失水易死

蓋弱魚也○鱖音序

鱖魚味甘溫無毒主溫中益氣多食令人熱中發渴

又發瘡疥

鱮魚

一名鱮魚今俗稱曰皂鱮又呼為皂包頭即此魚也其魚目旁有骨名乙禮記云食

魚去乙是矣○李時珍曰鱮魚處處江湖有之狀似鱮而色黑其頭最大有至四五十斤者味亞於鱮鱮之美在腹鱮之美在頭或以鱖鱮為一物誤矣首之大小色之黑白大不相同伴山海經云鱮魚似鯉大首食之已疣是也○鱮音庸鱮音羞

鱮魚味甘溫無毒主煖胃益人食之已疣多食動風

熱發瘡疥。藏器謂其祇可供食。別無功用。

鱒魚

一名鮠魚。一名赤眼魚。處處有之。狀似鱖而小。赤脉貫瞳。身圓而長。鱗細於鱖。青質

赤章。好食螺蚌。善於遁網者也。

鱒魚味甘溫。無毒。主煖胃和中。多食動風熱。發疥癬。

鮠魚

一名鱖魚。鮠鱖俱音混。形長身圓。肉厚而鬆。狀類青魚。有青鮠白鮠二色。白者味勝

商人多鮠之。今浙湖地。曰林坪。多養畜以爲生息。

鮠魚味甘溫。無毒。主煖胃和中。不可多食。能發諸瘡。

膽味苦寒。無毒。臘月收取。陰乾。治喉痺飛尸。水和

攪服。一切骨鯁竹木刺在喉中。以酒化二枚。溫呷

取吐

青魚

青亦作鯖以色名也生江湖間南方多有北地時或有之取無時似鮫而背正青色

南人多以作鮓古人所謂五侯鯖即此其頭中枕骨蒸令氣通曝乾狀如琥珀荆楚人煮

拍作酒器梳篋甚佳

青魚味甘平無毒同韭白煮治脚氣脚弱煩悶益氣

力鮓與服石人相反不可合胡荽葵菜同食枕骨

水磨服治心腹卒氣痛平水氣作飲氣解蠱毒眼

睛汁注目中能夜視膽味苦寒無毒臘月收取陰

乾點暗目消赤目腫痛塗熱瘡吐喉痺痰涎及魚

骨鯁療惡瘡

○附方

治乳蛾喉痺青魚胆含嚥。

治赤目障翳青魚胆頻頻點之。○又魚胆丸治一

切障翳用青魚胆鯉魚胆羊胆牛胆各半兩熊胆

二錢半石決明一兩麝香少許爲末丸如梧子大

每空心茶下十丸。

竹魚

出桂林湘灘諸江中狀如青魚大而少骨刺色如竹色青翠可愛鱗下間以朱點味

如鱖魚爲

廣南珍品



竹魚味甘平。無毒。主和中益氣。治溼氣。

鰻魚

鰻魚生江河淡水。身圓頭扁。性好食泥。李時珍曰。鰻魚生東海。略似鱣魚。更覺細長。鱗有黑斑點。其子滿腹。有黃脂。味美。懶喜食之。吳越人以為佳品。醃為齋腊。

鰻魚味甘平。無毒。主開胃。利五臟。令人肥健。與百藥

無忌。

白魚

一名鱠魚。生江湖中。色白頭昂。大者長六七尺。李時珍曰。白魚形窄腹扁。鱗細。頭尾俱向上。肉中有細刺。夏至後皆浮水。捕者乘其候多獲之。故人謂之時裏白。武王白魚。入舟即此。鮮者作羹。頗為美味。醃腊糟藏更佳。

白魚味甘平。無毒。主開胃下氣。去水氣。令人肥健。助

脾氣調五臟。理十二經絡。舒展不相及氣。治肝氣不足。補肝明目。助血脈。炙瘡不發者。作膾食之良。患瘡癰人食之發膿。鮮者宜和豉作羹。雖不發病。多食亦泥人。經宿者勿食。令人腹冷。炙食亦少動氣。或醃或糟藏皆可食。多食生痰。與棗同食。患腰痛。

鰾魚

鰾魚生江湖中。體圓厚而長。似鱖魚而腹稍起。扁額長喙。口在額下。細鱗腹白。背微

黃色。亦能啖魚。大者二三十斤。

鰾魚味甘平。無毒。主補五臟。益筋骨和脾胃。多食宜

人作鮓尤宜。曝乾香美，亦不發病。

鰻魚

鰻音感，一名鮓魚，生江湖中，體似鰻而腹平，頭似鮫而口大，頰似鮎而色黃，鱗似鱗

而稍細，大者三四十斤，啖魚最毒，池中有此，不能畜魚。

鰻魚味甘平。無毒。食之已嘔。煖中益胃。

石首魚

一名黃魚，出水能鳴，夜視有光，頭中有石如碁子，一種野鴨頭中有石，云是此

魚所化。○李時珍曰：石首生東海中，其形如敏魚，扁身弱骨，細鱗，黃色如金，離水日久，金色盡退，首有白石二枚，瑩潔如玉，璽瓏尖峭，有似人工雕琢者，至秋化為冠鳧，即野鴨有冠者也。腹中白膘，可作膠，用以粘接器皿，雜物牢固，如漆，為世用甚普。臨海異物志云：小者名躡水，其次名春來，田九成遊覽志云：石首每歲四月來自海洋，綿亘數里，其聲如雷。

海人以竹筒探水底聞其聲乃下網截流取之潑以淡水皆圍圍無力初水來者甚佳二水三水來者魚漸小而味亦減海鮑中重載堅冰使其凝凍恆如嚴冬氣候不然則易敗腐而難致遠也

石首魚味甘平無毒合蓴菜作羹開胃益氣頭中石

治石淋小便不通解砒霜毒野菌毒蠱毒俱燒灰

服或水磨服白鮫

有醃曝者亦有淡晒者諸魚薹乾皆為鮫其美不及石首故獨

得專稱以白者為佳故呼白鮫在露底則變紅色失味也炙食能消瓜成水治

暴下痢及卒腹脹不消消宿肉主中惡鮮者不及

○李時珍曰陸文量菽園雜記云痢疾最忌油膩



生冷惟白鯊宜食。此說與本草治下痢相合。蓋鯊飲鹹水而性不熱。且無脂不膩。故無熱中之患。而消食理腸胃也。

### 鮓魚

鮓魚生東海。形似石首。但頭小而色青白。肉鬆而腥氣更重。味之下者。

鮓魚味甘平。無毒。食之補中益氣。不宜多食。發瘡疥。動脾濕。足膝不利。

### 勒魚

魚腹有硬刺勒人。故名。出東海中。以四月五月至。漁人設網候之。聽水中有聲。則魚

至矣。有一次二次三次乃止。狀如鱈魚。小首細鱗。腹下有硬刺如鱈腹之刺。頭上有骨。合之如鶴喙形。魚目比之他魚最大。日傍有骨。宛似鼠狀。乾者謂之勒鯊。吳人嗜之。甜瓜生

老用勒養骨插上一夜便熟石首骨亦然

勒魚味甘平無毒主開胃煖中作養尤良鰓治瘡疾

以一寸入七寶飲酒水各半煎露一宵服

### 鱗魚

鱗音劑一名鱗魚一名魴魚鱗生江湖中常以三月始出狀狹而長薄如削木片亦

如長薄尖刀袖鱗白色吻上有二硬鬚腮下有長鬚如麥芒腹下有硬角刺快利若及

腹後近尾有短鬚肉中多細刺煎炙或作鮓鱗食皆美烹煮不如淮南子云鱗魚飲而不

食鱗鮓食而不飲又異物志云鱗魚即鱗魚初夏從海中沂流而上長尺餘腹下如刀肉

中細骨如毛云是鱗鳥所化故腹內尚有鳥腎二枚其鳥白色如鷺羣飛至夏鳥藏魚出

變化無疑然今鱗魚亦自生子未必盡是鳥化也○常鱗四時皆有出諸湖中巨細不一

然大者不踰四五寸。小者如針芒。味短。湖鱮時或有之。產洞庭鄱陽具區諸大湖中。光白如銀。形長尺許。味略鮮美。江鱮每歲清明前來自長江入海接畛之處。味鮮而美。漁人捕得。以充時物。頗於貴之。

鱮魚。日溫。無毒。助火。生痰。發疥。不可多食。江鱮味。古溫。無毒。主開胃。爽脾。鮮而不腥。魚中佳品。多食亦能助火。生痰。發瘡。湖鱮味甘溫。無毒。雖有適口之用。而無資養之功。有溼病瘡疥。勿食。

墨頭魚

四川嘉州出之。狀類鱖子。長者及尺。其頭黑如墨。頭上有白十二枚。又名北斗

魚。常以二三月出。漁人以火夜照叉之。

墨頭魚味甘平無毒主悅顏色益智慧

鮓魚

初夏時有餘月則無依名○按孫愐云鮓出江東今江中皆有而江東獨盛故應天

府以克御貢每四月海中沂上人甚珍之惟蜀人呼爲瘟魚畏而不食○李時珍曰鮓形

秀而扁微似魴而長白色如銀肉中多細刺如毛其子甚細膩故何景明稱其銀鱗細骨

淵材恨其美而多刺也大者長四五尺腹下有三角硬鱗如甲其肪亦在鱗甲中自甚

惜之其性浮游漁人以絲網沉水數寸取之一絲墨鱗卽不復動才出水卽死最易餒敗

故袁達禽蟲述云鮓魚罾網而不動護其鱗也、不宜烹煮惟以筍莧芹荻之屬連鱗蒸食

乃佳亦口糟藏之其鱗與他魚不同石灰水浸過晒乾層層起之以作女人花鈿甚良

鮓魚味甘平無毒主補虛勞發疔瘡不宜多食蒸下



油以瓶盛埋土中。取塗湯火傷甚效。

### 嘉魚

一名丙穴魚。左思蜀都賦云：嘉魚出於丙穴。謂魚以丙日出穴。或云穴向丙耳。嘉美

也。杜甫詩云：魚知丙穴由來美。是矣。按益州記云：嘉魚蜀郡處處有之。狀似鯉而鱗細如

鱗。肉肥而美。大者五六斤。食乳泉。出丙穴。二

三月隨水出穴。八九月逆水入穴。夔州志

嘉魚春社前出。秋社後歸。首有黑點。長身細

鱗。肉白如玉。味頗鹹。食鹽泉故也。虞衡志云

嘉魚狀如鱗而多脂。味極美。梓州人以爲鮓

餉。遠嶺表錄云：蒼梧戎縣江水日出嘉魚。似

鱗而肥美。衆魚莫及。每炙食。以芭

蕉隔火。恐脂滴火中。也可爲醢。

嘉魚味甘溫。無毒。食之令人肥健悅澤。治腎虛消渴。

勞瘦虛損。此魚食乳水。功用同乳。能久食之。力

於乳。

鯧魚

鯧魚生南海身正圓無硬骨游於水羣魚隨之食其涎沫有類於蛆故名○李時珍

曰鯧魚閩浙廣南海中四五月出之形似鯰魚腦上突起連背身圓肉厚白如鰾肉只有

一脊骨治之以葱薑缶之以粳米其骨亦軟而可食

鯧魚味甘平無毒令人肥從益氣力。腹中子有毒令人

人痢下。

鯽魚

一名鯽魚所在池澤有之形似小鯉色黑而體促肚大而脊隆大者至一二斤喜

泥不食雜物故能補胃春月肉厚子多味尤美。酈道元小經注云蘄州廣濟青林湖鯽

魚大二尺食一肥美辟寒暑東方朔神異經云南方湖中鯽魚長數尺食之宜暑而辟

風寒呂氏春秋云魚之美者有洞庭之鮒觀此則鯽爲佳品自古尚矣

鯽魚味甘溫無毒合五味煮食主溫中下氣補虛羸  
止下痢腸痔夏月熱痢有益冬月不宜合蓴菜作羹  
主胃弱不下食調中益五臟合菱白羹主丹石發熱不宜和蒜食能助熱同沙糖食生疔蟲同芥菜食成腫疾同猪肝雞肉雉肉鹿肉猴肉食生癰疽同麥門冬食害人丹溪曰諸魚屬火獨鯽屬土有調胃實腸之功若多食亦能動火又鯽魚合小豆煮汁服消水腫炙油塗婦人陰疔諸瘡殺蟲

止痛。開腹納以白礬燒研飲服。治腸風血痢。納以  
硫黃煨研。或釀五倍子煨研酒服。竝治下血。釀茗  
葉煨服。治消渴。釀胡蒜煨研飲服。治膈氣。釀鹽花  
燒研摻齒疼。釀當歸燒研指牙烏髭止血。釀砒燒  
研治急疔。釀白鹽燒研治骨疽。釀附子炙焦。同油  
塗頭瘡白禿。生搗塗惡核腫毒不散及癩瘡。同小  
豆搗塗丹毒。燒灰和醬汁塗諸瘡久不瘥者。以猪  
脂煎灰服。治腸癰。鱧治久痢赤白腸澼痔疾。大人  
小兒丹毒風眩。溫脾胃。去寒結氣。又治脚風及上



氣。鮓治癩瘡。批片貼之。或同柘葉搗傳殺其蟲。頭

治小兒頭瘡。口瘡。重舌。目翳。燒研飲服。療欬嗽。治

下痢。酒服。治脫肛。及女人陰脫。仍以油調搽之。醬

汁和冷。治面上黃水瘡。子主調中。益肝氣。骨治蠶

瘡。燒灰傅之。膽汁塗疳瘡。陰蝕瘡。殺蟲止痛。點喉

中。治骨鯁。竹刺不出。腦治耳聾。以竹筒蒸過滴之。

○附方

治男婦勞瘦發熱欬嗽。湯藥不愈者。取活鯽一尾。

刮去鱗腸。將草麻子去殼。如病人年紀。一歲一粒。

納魚腹中。外以濕草紙包五十重。柴火中煨。令極熟。臨臥食之。必盡。連進三尾。奏功甚速。

治婦人血崩。用鯽魚一箇。長五寸者。去腸。入血竭乳香在內。炭火中煨存性。研末。每服熱酒下三錢。

治小兒齁喘。活鯽魚七箇。以器盛。令兒自便尿之。待紅煨熟食甚效。一女年十歲。用此永不發也。

治小兒丹毒。從髀起流下陰頭。赤腫出血。用鯽魚肉切五合。赤小豆末二合。搗勻入水和傳之。

治小兒辣禿瘡。用鯽魚燒灰。醬汁和塗。

鱖魚

一名鱖魼魚，形類鯽魚而小，扁身縮首，頗似竹筴，處處湖澤有之。冬間煮食，味美。夏

秋微有土氣，味稍不及。云是櫛化，恐無是理。惟鼯鼠化鱖，鱖化鼯鼠，錙績霏雪錄中嘗書之。李時珍亦云曾親見之，生生化化之理，猶可徵信。至於無情而化有情，安足誣也。

鱖魚味甘平。無毒。益脾胃。此魚屬土。雖多食不傷人。

魴魚

魴音房，一名鱠魚。魴方也，鱠扁也。其狀方，其身扁也。○李時珍曰：魴魚處處有之。漢

沔尤多。小頭縮項，穹脊闊腹，扁身細鱗。其色青白，腹內有肪，味最腴美。其性宜活水，故詩云：豈其食魚，必河之魴。俚語云：伊洛鯉魴美如牛羊。又有一種火燒魴，頭尾俱似魴，而脊骨更隆，上有赤鬣，連尾如蝙蝠之翼，黑質赤章，色如烟熏，故名。其大有至二三十斤者。

魴魚味甘溫。無毒。主調胃氣，利五臟。和芥食之能助

疔氣去胃中風消穀作鱠食之助脾氣令人能食  
作羹臠食宜人功與鯽同疔痢人勿食

鱸魚

一名四鰓魚出吳中松江尤盛四五月方出長僅數寸狀微似鰕而色白有黑點巨

口細鱗有四鰓楊誠齋詩頗盡其狀云鱸出鱸鄉蘆葉前垂虹亭下不論錢買來玉尺如何短鑄出銀梭直是圓白質黑章三四點細鱗巨口一雙鮮春風已有真風味想得秋風更迥然南郡記云吳人獻鱸膾於隋煬帝帝曰金盞玉膾東南佳味矣○昔張翰思蓴鱸之美假官而歸故詩有鱸魚正美不歸去空戴南冠學楚囚句

鱸魚味甘平有小毒主補五臟益筋骨和腸胃治水

氣多食宜人作鮓尤良曝乾甚香美益肝腎安胎



補中。作鱠尤佳。多食亦能發疹癬瘡腫。不可同乳酪食。肝不可食。剝人面皮中其毒者。蘆根汁解之。

○沈存中筆談云。淞江細鱸羹。吳田香杭飯。令人

努力加餐。卽此是矣。

鰕魚

鰕居術切。一名鱖魚。一名石桂魚。一名水豚。生江湖中。扁形闊腹。大口細鱗。首尾短。

促不舒。難以屈曲。有黑斑采斑色。明者爲雄。稍晦者爲雌。背有鬚釐刺人。厚皮緊肉。肉中無細刺。有肚能嚼。亦噉小魚。夏月居石穴。冬月偎泥。罾魚之沈下者也。小者味佳。至三五斤者不美。李廷飛延壽書云。鰕鬚刺凡十二。以應十二月。誤。鰕人惟橄欖核磨水可解。蓋魚畏橄欖故也。○昔有仙人劉憑常食石桂魚。桂鰕同音。當卽是此。

鱖魚味甘平。無毒。主腹內惡血。去腹內小蟲。益氣力。  
令人肥健。補虛勞。益胃固脾。治膠風瀉血。○李時  
珍曰。按張杲醫說云。越州邵氏女。年十八。病勞瘵  
累年。偶食鱖魚羹。遂愈。觀此。正與補勞益胃之說  
相符。則仙人劉憑。隱士張志和之嗜此魚。非無謂  
也。古詩桃花落盡鱖魚肥。按此則鱖魚之美。更在  
春暮乎。

○附方

治骨鯁竹木刺入咽喉。不拘久近。或入臟腑。痛刺

黃瘦甚者服之皆出臘月收鱖魚胆懸北簷下令乾每用一皂子煎酒溫呷得吐則鯁隨涎出未吐再服以吐爲度酒隨量飲無不出者鯉鯢鯽鯽胆皆可。

### 鯊魚

一名鮪魚、一名沙溝魚、一名吹沙魚、生南方溪澗中、大者長四五寸、其頭尾一般、大頭狀似鱒、體圓似鱖、厚肉重唇、細鱗黃白色、有黑斑點文、背有鬚刺甚硬、其尾不岐、居沙溝中、吹沙而游、啞沙而食、小時卽有子、味頗美、俗呼爲阿浪魚。

鯊魚味甘平。無毒。主煖中益氣。

### 杜父魚

一名渡父魚、一名船矴魚、生溪澗中、長二三寸、狀如吹沙而短、其尾岐、大頭闊

口其色黃黑有斑脊背上有鬚刺螫人見人則以喙插入泥土中如船疔也

杜父魚味甘溫無毒治小兒差頰用此魚擘開口咬

之七下即消

差頰陰核大小也

石斑魚

一名石磬魚一名高魚生南方溪澗水石處長數寸白鱗黑斑浮游水面蜀人

聲則劃然深入臨海水土記云長者尺餘其斑如虎文而性淫春月與蛇醫交化故其子有毒南方異物志云高魚似鱒有雌無雄二月三月與蜥蜴交於水上其胎毒人西陽雜俎云石斑與蛇交南方有土蜂土人殺此魚標樹上引鳥食之蜂窠皆盡也○石斑魚毒魚尾草汁可解之

石斑魚味甘平有毒不益人子及腸令人吐瀉



石魮魚

生南方溪澗中長一寸背裏腹下赤南人以作鮓云甚美

石魮魚味甘平有小毒主諸瘡疥癬

黃鮠魚

鮠音固一名黃骨魚生江湖中小魚也狀似白魚而頭尾不昂扁身細鱗白色

闊不踰寸長不近尺腸腹多脂可作鮓煎炙甚美

黃鮠魚味甘溫無毒白汁煮飲止胃寒洩痢油塗瘡

癰疔蟲然燈昏人目

鯪魚

一名白條生江湖中小魚也長僅數寸形狹而扁狀如柳葉鱗細而整潔白可愛性

好羣游荀子曰儵浮陽之魚也最宜鮓菹食之

鯪魚味甘溫無毒煮食已憂暖胃止冷瀉

鱠殘魚

一名王餘魚。博物志云：是吳王闔閭江行，食魚膾，棄其殘餘於水，化為此魚。故名。今出蘇松浙江，又者長日五一，少鳳女魚。

潔白如銀，無鱗，若已鱠之魚，但目有兩黑點耳。彼人尤重，小者曝乾以貨四方。清明前，有子食之甚美。清明後，子出而瘦，但可作鮮腊。

鱠殘魚味甘平。無毒。作羹食，寬中健胃，利氣和中。鮮

者多食，亦能動濕。乾者尤良。

鱖魚

鱖音針，一名姜公魚，一名銅吮魚，一名針嘴魚。此魚喙有一針，故有諸名。俗云：子牙

釣針所化，亦傳會也。生江湖中，大小形狀，竝同鱖殘，但喙尖有一細黑骨如針，為異耳。東山經云：泚水北注於湖中，多箴魚，狀如儵，其喙如針。即此，又一種，出諸溪河，長一二寸。

鱖魚味甘平。無毒。食之治疫。

鱮魚

鱮音聿作腊名鰓毛脰。○李時珍曰按段公路北戶錄云廣之恩州出鰓毛脰用鹽

藏之其細如毛其味絕美郭義恭所謂武陽

小魚大如鍼一斤于頭蜀人以為醬者也又

一統志云廣東陽江縣出之即鱮魚兒也然

今興國州諸處亦有之彼人呼為春魚春月

自巖穴中隨水流出狀似初化魚苗土人取

收曝乾為脰以充苞苴食以薑醋味同蝦米

或云即鯉

魚苗也

鱮魚味甘平無毒主和中益氣令人喜悅

金魚

李時珍曰金魚有鯉鱮鯪鯪鯪數種鯪鯪尤難得獨金鯪耐久前古罕知惟博物志云

出功婆塞江腦中有金蓋亦訛傳述異記載

晉桓冲遊廬山見湖中有赤鱗鯪鯪自

宋始有畜者今則處處人家養玩奕春末生

于於草上好自吞名亦易化生初出黑色久

乃變紅。又或緋白者，名銀魚，亦有紅白黑斑相間，無常者。其肉味短而韌，物類相感。志云：金魚食橄欖渣、肥皂水即死。又有丹魚，按抱朴子云：丹水出京兆上洛縣冢嶺山，入於洧水，中出丹魚。一夏至十夜伺之，魚浮水側，必有赤光上照。火割血塗足，可以履水，其即金魚之類乎。

金魚味甘鹹平。無毒。治久痢及搗塗火瘡。

土鱖魚

鱖音簿，處處溪河有之，長三四寸，頭扁口闊，腹大，青黑色，有斑點，目傍有肉，身

肉亦多，冬月最多。薑葱烹食為佳品。

土鱖魚味甘溫，無毒。其性屬土，補脾胃，益元氣，養榮血。多食亦不傷人。



騰魚

騰音滕李時珍曰據山海經云洛水多騰魚狀如鯪居於連連乃水中穴道蒼文赤

尾食之不癩可以已瘰

騰魚味甘平無毒可以已瘰其他功用與鯪魚同

黃鱮魚

生諸溪澤中身扁白色長四五寸略似白魚俗呼鯪嘴黃鱮

黃鱮魚味甘淡平無毒脾家之魚不可多食亦能損

脾洩痢

魴鮓魚

生小澤中長二三寸身扁色白骨硬而無味魚之下品

魴鮓魚味淡平無毒不益人食之發瘡疥多食傷脾

胃

橫貫魚

生江中。頗類白魚。但頭尖。身渾大者。

數寸。悍而有力。跳擲橫斜。極善遁。

網者也。

橫貫魚味甘。無毒。肥健人。去水氣。多食生痰。醃藏

糟菹。堪供日用常品。

鱖魚

生河澤中。扁身。銳首。長五六寸。性善跳躍。味少。之下者。

鱖魚味甘淡平。無毒。不益人。較之鮓魚。差勝。聊

克日用。不可多食。

紅料魚

生江湖中。形類橫貫。尾赤。厚。克庖甚佳。

紅料魚味甘溫。無毒。煖脾益胃。醃藏尤美。亦不可多

食恐助火生痰。

石鯽

生溪澗池澤中長五六寸有斑點身圓厚

石鯽味甘平無毒安胃和中利小便解熱毒醃食更

佳。

銀魚

生江湖中色白如銀身無骨長二三寸圓細如燈心者乃為真也味極鮮好可以供上客佐樽酌土人曝而貨之四方尤為珍美似不可失風露水恐致變壞也

銀魚味甘平無毒寬中健胃利水潤肺止咳作乾食

之補脾。

水晶魚

一名鱧魚出吳浙太湖及諸湖中頗似膾殘長四五寸大者及尺無骨無鱗圓

渾如筋。初光白無屯終

小時。如葱。久則稍晦。

甚為佳。

潤肺不可多。

水晶魚味甘平無毒。工疏利腸胃。潤肺不可多食。動濕生瘡。

鼠頭魚

一名鼠頭。四五五月有之。長四五寸。頭類鼠。身圓肉厚。鱗細有斑點。

鼠頭魚味甘淡平無毒。利五臟。能助濕熱。發瘡疥。不

宜過食。

糊團魚

生諸河中。長寸許。色白細小。無鱗。無骨。土人曝而貨之。味亦下劣。

糊團魚味淡平無毒。和脾胃。利小便。不可多食。動風

助火。

物本草 卷十 鱗部

七



鮎子魚

生江海沙底之處形軀大小與鱸魚相似但首如月肚每四五月浮出腹內有

子煎

茹極

鮎子魚味甘

平

無毒主益胃潤腸多食洩瀉發

疥

鰕虎魚

出吳淞一湖間形類土鱮魚善以魚卵

併入鱮魚

鰕虎魚味甘溫無毒食之主陽道健筋骨行血脈

消穀肉多食生痰火

鱸絲魚

諸溪河中長五六寸許初無鱗開

善吞小魚

肉薄味短

鱣絲魚味甘平無毒。上益脾胃。和五臟。發小兒痘瘰。

多食生疥。

附 鼃

生南海池澤。皮可胃。鼓性至難死。沸湯沃之。入腹。良久。鼃性嗜睡。恆閉目。力至

猛。能攻江。牽之。一人。千穴中掘之。百人掘。須百人

牽之。一人。壁虎。山甲。華而長一二丈。夜則。吼。舟人畏之。李時

珍曰。鼃穴極。能橫飛。不能上騰。其聲如

鼓。夜鳴。應更。鼃鼓。亦曰鼃史。人聽之

以占雨。其枕。勝於魚。枕生卵甚。至百

羅肉味甘。有小毒。主氣吸吸。足不立地。及溼氣邪

氣諸蟲腹內癥瘕惡瘡多食發冷氣痛疾深周興  
嗣嗜此肉後爲鼈所噴便生惡瘡此物有毒不食  
更佳其涎最毒甲味酸微溫有毒主心煩癥瘕伏  
堅積聚寒熱女子小腹陰中相引痛崩中下血五  
色及瘡疥死肌五邪涕泣吐驚腰重痛小兒氣  
癢背消小腹氣疼及驚恐除血積婦人帶下百邪  
癰腫療牙齒疔蜜一露殺蟲治瘰癧瘻瘡風頑瘡  
疥惡瘡炙燒法浸服之功同鼈甲治陰瘡脂主  
風及惡瘡肝治五尸病用一具炙熟同蒜羹食

附 鱖 鯉 一名穿山甲生湖廣及金商均房

州深山大谷中皆有之形似鱈而小又

似鯉而有四足黑色能陸行水日中出岸張

開鱗甲如死狀誘蟻入甲即閉而入水開

蟻皆死因接而食之○李時珍曰鱖鯉狀

如鼯而背如鯉而闊首如鼠而無牙腹無

鱗而有毛長舌尖喙尾與身等尾鱗尖厚有

三角腹內臟腑俱全而胃獨大常吐舌誘蟻

食之曾剖其胃約蟻升許也

鱖 鯉 味鹹微寒有小毒王五邪驚啼悲傷燒灰酒服

方寸匕又治小兒驚邪婦人鬼魅悲泣及疥癬痔

漏瘰癧瘡癩及諸疰疾燒灰傳惡瘡又治山嵐

瘴瘧痰瘧寒熱風痺強直疼痛通經脈下乳汁消

食物本草 卷十 鱗部 三



癰腫。排膿血通竅殺蟲。此物食蟻。故治蟻漏。按劉伯溫多能鄙事云。凡油籠滲漏。剝穿山甲。衣面肉。壓投入。自至漏處補住。又永州記云。此物一可於隄岸上殺之。恐血入土。則隄岸滲漏。觀此二說。是山可。使穿隄。可使漏。而又能至滲處。其性之走竄可知矣。諺曰。穿山甲。王不畱。婦人食了乳。長流。亦言其迅速也。

○附方

乳汁不通。泉湧散。用穿山甲煨存性。研末方寸匕。

日二服。外以油梳梳乳卽通。

治便毒便癰。穿山甲半兩。猪苓二錢。並以醋炙研

末。酒服二錢。外仍以穿山甲和麻油輕粉塗之。

治腫毒初起。入穿山甲於籠糠火灰中炮焦爲末。

入麝香少許。每服二錢半。溫酒下。

治婦人陰癩硬如卵狀。隨病之左右。取穿山甲之

左右邊五錢。以沙炒焦黃爲末。每服二錢。酒下。

附 蛤蚧 生嶺南山谷及城墻或大樹間形如壁虎

身長四五寸尾與身等最惜其尾見人取之多一齒斷其尾而去藥力在尾尾不全者不效 續表錄異 二 蛤蚧首如蝦蟇背有如

蠶子細鱗、土黃、色身短尾長、多巢於榕木及  
城樓間、雌雄相隨、日暮則鳴、或云鳴一聲、是  
一年者、俚人采鬻、云治肺疾。○李時珍曰、按  
段公路北戶錄云、蛤蚧首如蟾蜍、背綠色、上  
有黃斑點、如古錦紋、長尺許、尾短、其聲最大、  
多居木竅間、亦壁虎蜥蜴之類也、又顧玠海  
槎錄云、廣西橫州、心多蛤蚧、牝牡上下、相呼  
累日、情洽乃交、兩相抱負、自墮於地、人往捕  
之、亦不知覺、以手分擘、雖死不開、乃用熟稿  
草細纏、蒸過曝乾、售之、煉為房中之藥、甚效。

蛤蚧味鹹平。有小毒。主久欬嗽。肺勞傳尸。殺鬼物邪。

氣下淋瀝。通水道。及月經。療欬血。咯血。肺痿。肺癰。

消渴。治折傷。助陽道。○李時珍曰。補可去弱。人參。

羊肉之類。蛤蚧補肺氣。定喘止渴。功同人參。益陰。

助精扶羸功同羊肉近世治勞損痿弱消渴皆  
之俱取其滋補也劉純云氣液衰精血竭者宜  
用之何大英云定喘止咳莫佳於此

無鱗魚類

鱧魚

一名玄鱧即今之烏魚也首有七星八朝  
北斗有自然之禮故謂之鱧又與蛇地氣

色黑北方之魚也處有之形長體圓頭尾  
相等細鱗玄色有黑點花文類蝮蛇有舌  
有齒有肚背腹有鱗連尾尾無岐形狀可憎  
氣息腥惡食品所卑南人有珍之者北人尤  
絕之道家指為水厭齋錄所忌

鱧魚味甘寒無毒療五痔治濕痺面目浮腫下大水



利大小便。六。毒氣。又主妊娠有水氣。作。鹽。與風氣。脚氣人食甚良。不可多食。能發痼疾。有瘡者不可食。令人。疝。白。腸。及。肝。治敗瘡中生蟲。腸。以五味炙香。貼痔瘻。及。蛙。肝。瘡。引蟲盡。度。臚。諸魚膽苦。惟此膽甘可食。治咳嗽。將死者。點入少許。卽瘥。病深者。水。灌。之。

○附方

治十種水氣垂死。黑魚一斤。重者煮汁。和冬瓜葱白。作羹食。

浴兒稀痘法。除夕黃昏時用大烏魚一尾。小者二三尾。煮湯浴兒。徧身七竅俱到。不可嫌腥。以清水洗去也。或以爲謬。留一手足不洗。遇出痘時則未洗處偏多也。此乃異人所傳寶之寶之。

鱧魚

所在有之。似鱣而腹大。青黃色。云心蛟。屈之屬。或云黑魚。背上山。出鱧鱧。故其體

花紋酷肖之。善攻江岸。人甚畏焉。○李時珍曰。鱧狀如蛇。背有肉鬣連尾。無鱗。有舌。腹白。大者長數尺。脂膏最多。背有黃脉者。名金鱧。鱧此魚善穿深穴。非若蛟蜃之攻岸也。或云鮎亦產鱧。或云鱧與通。

鰻鱺魚味甘平。有毒。治五痔瘡癩。殺諸蟲惡瘡。以人

陰瘡蟲痒。治傳尸。疰氣勞損。煖腰膝。起陽。療濕脚  
氣。腰腎間濕風痺。常如水洗。以五味煮食。甚補益。  
患諸瘡。瘦癭瘍風人。宜常食之。疰小兒疳勞。及蟲  
心痛。婦人帶下。療一切風瘙。如蟲行。又壓諸草石  
小毒。不能爲害。小者可食。声四五斤。及水行昂頭  
者。不可食。嘗見每人食之。七口皆死。腹下有黑斑  
者。毒甚。與銀杏同食。患風軟背。有白點者。無腮者。  
俱不可食。妊娠食之。令胎有疾。○魚雖有毒。以五  
羹。能補虛損。及久勞病瘵。有人病瘵。相傳死

者數人。取病者一棺中。棄於江以絕害。流至金山。漁人引視之。乃女子。猶活。取置漁舍。每以鰕鱸食之。遂愈。因爲人之妻。張鼎云。燒烟熏蚊。令化爲水。熏檀及屋。百竹木器皿。斷蛀蟲。置骨於衣箱書篋中。斷諸蠹。胃治諸瘻。耳中蟲痛。曝乾微炙。取油塗白駁風。卽色轉五七度。便差。骨及頭炙研入藥。治痔瘡。腸胃崩帶。燒灰敷瘡之惡者。燒烟熏痔瘻。殺諸蟲。血治瘡疹入眼。生翳。以少許點之。

○附方



治骨蒸勞熟用鰻鱺二斤。治淨。酒二盞。煮熟入陳醋食之。

治白癩風生頭面上。浸淫漸長似癩者。刮令燥痛。炙熱脂搽之。不過三度。即差。

海鰻鱺 生東海中。類鰻鱺而大。功用相同。

海鰻鱺味甘平無毒。治皮膚惡瘡疥癩痔瘻。李九

華謂其煖而不補。

江鰻鱺 生長江。他處鰻鱺食晶申以滑者為美。惟此不論以其離水便死。形略入。味差。

短。烹治以葱薑汁。

醬。最忌花椒等物。

江鰻鱺味甘平無毒。主補虛羸。去勞熱。殺蟲。益血。

鰻魚

一名黃鰻。生水岸泥窟中。似鰻鱺而細長。亦似蛇而無鱗。有青黃二色。○李時珍曰：黃質黑章。體多涎沫。大者長二三尺。夏出冬養。一種蛇變者。名蛇鰻。有毒害人。商人謂鰻肆中。以缸貯水。畜數百頭。夜以燈照之。其蛇化者。必項下有白點。浮水上。即棄之。或以蒜瓣投於缸中。則其蛇跳擲不已。亦物性相制也。或云鰻是苻苓根所化。又云死人髮所化。今其腹中自有子。不必盡是變化也。

鰻魚味甘大溫無毒。主補中益血。療滯唇。補虛損。婦

人產後惡露淋瀝血。氣不調。羸瘦。止血。除腹中冷

氣腸鳴及溼痺氣。逐十二風邪。除風惡氣。人作

雁空腹飽食。煖臥。汗出如膠。從腰脚中出。候汗

乾。以五枝湯浴之。避風。三五日。一作甚妙。專貼一

切冷漏痔瘻。腫瘡。引蟲多食。發諸瘡。亦損人壽。大

者有毒。能殺人。不可同犬肉食。血主塗癬及瘦瘰

口眼喎邪。同麝。二會少許。左喎塗右。右喎塗左。正卽

洗去。治耳痛。滴入鼻。治疹後生翳。點少許入

目。治赤疵。同蒜。墨汁。頑塗之。又塗赤遊風。頭味

甘平。無毒。燒服。痢。主消渴。去冷氣。除痞癥。食不

消。同蛇頭。地龍。燒灰酒服。治小腸癰。百蟲入耳。

燒研綿裹塞之立出皮主婦人乳核硬疼燒灰空心溫酒服之。

○附方

治賺瘡。用黃鱗數條打死。香油抹腹。蟠瘡上繫定。頃則痛不可忍。然後取下。看腹有針眼。皆蟲也。未盡更作。後以人脛骨灰油調搽之。

鱮魚

一名泥鰍。李時珍曰。海鰮生海中。江鰮生江中。皆極大。泥鰮生湖池。最小。長三四寸。

沈於泥中。狀似鱗而小。銳肉身青黑色。無鱗。以涎自染。滑疾難握。與他魚牝牡。故莊子云。鱮與魚游。生沙中者。微有文采。閩廣人剷去脊骨。作臠。食甚美。物類相感。志云。燈心者。



鮓甚  
妙

鮓魚味甘平。無毒。主煖中益氣。醒酒。解消渴。同米粉  
煮羹食。調中收痔。

○附方

治喉中物鯁。用活鮓。線縛其頭。以尾先入喉中。牽  
拽出之。

鱣魚

一名着甲魚。一名蠟魚。一名玉版魚。陳藏  
器曰。鱣長二三丈。純灰色。體有三行甲。逆

上龍門。能化為龍也。○李時珍曰。鱣出江淮

黃海遼海深水處。無鱗大魚也。其狀似鱗。其

色灰白。其背有骨甲三行。其鼻長有鬚。其口

近頷下。其尾岐。其出也。以三月逆水而生。其

居也在礫石湍流之間其食也張口接物聽其自入食而不飲蟹魚多誤食之昔人所謂鱣鮪岫居世人所謂鱣鱠魚自來食是矣其行也在水底去地數寸漁人以小鈎近千沉而取之一鈎着身動而護痛諸鈎皆着船游數日待其困憊方敢掣取其小者近百斤大者長二三丈至一二千斤其氣甚腥其脂與肉層層相間肉色白脂色黃如蠟其脊骨及鼻并鬚與鰓皆脆軟可食其肚及子鹽藏亦佳其鱣亦可作膠其肉骨煮炙及作鮓皆美翰墨大全云江淮人以鱣鱣魚作鮓名片醬亦名玉版鮓也

鱣魚味甘平有小毒主利五臟肥美人多食難化

**肝**主惡血疥癬勿以鹽炙食和蕎麥食令人失音

鱣魚

生江中背如龍長一二丈○李時珍曰鱣魚出江淮黃河遼海深水處亦鱣屬也岫

居長者文餘。至春始出而浮陽。見日則目眩。其狀如鱣而背上無甲。其色青碧。腹下色白。其鼻長與身等。口在頷下。食而不飲。頰下有青斑紋。如梅花狀。尾岐如丙。肉色純白。味亞於鱣。鬻骨不脆。羅願云。鱣狀如鶯鼎。上大下小。大頭哆口。似鑊兜蓋。其鱣亦可作膠。如鱣能化龍。

鱣魚味甘平無毒。主補虛益氣。令人肥健。煮汁飲。治

血淋鼻肉

骨即脆

主補虛下氣子

狀如小豆

食之肥美殺

腹內小蟲俱不可多食。久食發一切瘡疥。動風氣。令人心痛腰痛。服丹石人忌之。勿與乾筍同食。發

癰瘻風。小兒食之。成欬及癥瘕。作鮓雖珍。亦不

益人。

牛魚

生東海其頭似牛。○李時珍曰按一統志牛魚出女直混同江六者長丈餘重三百

斤無鱗骨其肉脂相間食之味長又異物志

鱧無鱗背斑交腹下青色知海潮味頗長

無毒主六畜疫疾作乾脯為末以水和灌鼻即

出黃涕亦可置病牛處令氣相熏

鮓魚

即今所稱白戟魚生江淮間身無鱗亦屬也頭尾身鬣俱似鱈狀惟鼻短爾口亦

在頷下骨不柔脆腹似鮎魚背有肉鬣南人甚珍貴之

鮓魚味甘平無毒主開胃下膀胱水



鯪魚

一名鮎魚，身無鱗，大首偃額，大口大腹，鮪身，鱧尾，有齒，有胃，有鬚，生流水者色青白，

生止水者色青黃，大者亦至三四十斤，俱是大口大腹，凡食鮎鮪，先割翅下懸之，則涎自流盡，不粘滑也。

鯪魚味甘溫，無毒。主百病，作腫，補人，療水腫，利小便。

治口眼喎斜，活鮎切尾尖，朝吻貼之，即正。又五痔

下血，肛痛，同葱煮食之。赤目赤鬚，無腮者，並殺人。

不可合牛肝食，令人患風，噎涎不可合野猪肉食。

令人吐瀉，不可合鹿肉食，令人筋甲縮。涎治三消

渴疾，和黃連末為丸，每服五七丸，日三服。烏梅湯

下。目 治刺傷中水作痛。燒灰塗之。肝治骨鯁。

鯽魚

一名人魚。一名孩兒魚。○陶弘景曰：人魚，荊州臨沮青溪多有之，似鯁而有四足，聲

如小兒，其膏然之，不消耗。秦始皇驪山塚中，所用人膏是也。○寇宗奭曰：鯽魚形微似獺

四足，腹重墜如囊，身微紫色，無鱗，與鮎鮓相類，嘗剖視之，中有小蟹，小魚，小石數枚也。○

李時珍曰：孩兒魚有二種，生江湖中，形色皆如鮎鮓，腹下翅形似足，其顯頰軋軋，音如兒

啼，即鯽魚也。一種生溪澗中，形聲皆同，但能上樹，乃鯁魚也。北山經云：決水多人魚，狀如

鯁，四足，音如小兒，食之無痕疾。又云：休水北注於洛，中多鯽魚，狀如螫，雖而長距，足白而

對，食之無蠱疾，可以禦兵。按此二說，前與陶合，後與寇合，蓋一物也。今漁人網得以為不

利，即驚異而棄之，蓋不知其可食如此也。徐鉉稽神錄云：謝仲玉見婦人出沒水中，已

下皆魚乃人魚也。又徂異記云：查道奉使高麗，見海沙中一婦人肘，後有紅鬣，問之，口人魚也。此二種乃名同物異，非鯢鱖也。

鯢魚味甘有毒，食之療痲疾，無蠱疾。

鯢魚

生山溪中，似鮎，有四足，長尾，能上樹。大旱則含水上山，以草葉覆身，張口，鳥來飲水。

因食之，聲如小兒啼。○李時珍曰：鯢魚似鮎，四脚，前脚似猴，後脚似狗，聲如兒啼。大者長八九尺。山海經云：決水有人魚，狀如鯢，食之已疫疾。蜀志云：雅州西山溪谷出鮎魚，似鮎，有足，能緣木，聲如小兒，可食。酉陽雜俎云：峽中人食鯢魚，縛樹上，鞭至白汗出，如構汁。方可治食，不爾有毒也。

鯢魚味甘有毒，食之已疫疾。

黃頰魚

李時珍曰黃頰無鱗魚也身尾俱似小鮎腹下黃背上青黃腮下有二橫骨兩

鬚有胃羣游作聲如軋軋性最難死陸機云魚身無鱗頰骨正黃魚之有力能飛躍者其

膽春夏近上秋冬近下亦一異也

黃頰魚味甘平無毒能醒酒祛風消水腫利小便燒

灰治癰癤久潰不收斂及諸惡瘡涎取翅下治消渴

頰骨治喉痺腫痛燒研茶服三錢

○附方

治水腫黃頰三尾綠豆一合大蒜三瓣水煮爛去

魚食豆以汁調商陸末一錢尸其水化為清氣而



消訣云。三頭黃頰兩鬚魚。綠豆同煎一合餘白煮  
作羹成頓服。却教水腫自消除。

### 河豚

一名噴魚。一名吹肚魚。一名氣包魚。江淮  
河海皆有之。腹白背有赤道如印。目能開  
闔觸物即噴。怒腹脹如氣毬。浮起。故人以物  
撩而取之。○李時珍曰。河豚今吳越最多。狀  
如蝌蚪。大者尺餘。背色青白。有黃縷。又無鱗  
無腮。無膽。腹下白而不光。率以三頭相從。爲  
一部。彼人春月甚珍貴之。尤重其腹腴。呼爲  
西施乳。嚴有翼。藝苑雌黃云。河豚水族之奇  
味。世傳其殺人。余守丹陽宣城。見土人戶戶  
食之。但用菘菜萹蒿荻芽三物煮之。亦未見  
死者。南人言魚之無鱗。腮無膽。有聲。目能  
曉者。皆有毒。河豚備此。故有故人畏之。然有  
二種。其色淡黑。有文點者。名斑魚。毒最甚。或  
云三月後則爲斑魚。不可食也。河豚魚雖小。

而獺及大魚不敢啖之則  
不惟毒人又能毒物也

河豚味甘溫大毒主補虛去溼氣理腰脚去痔疾殺  
蟲伏礪砂味雖珍美修治失法食之殺人厚生者  
宜遠之海中者大毒江中者次之煮之不可近鍋  
當以物縣之。○李時珍曰煮忌煤炷落中與荆芥  
菊花桔梗甘草附子烏頭相反宜荻筍萋蒿禿菜  
畏橄欖甘蔗蘆根糞汁案陶九成輟耕錄凡食河  
豚一日內不可服湯藥恐犯荆芥二物大相反亦  
惡烏頭附子之屬余在江陰親見一儒者因此喪

命。河豚子必不可食。曾以水浸之一夜。大如茨實也。肝及子有大毒。主疥癬蟲瘡。同蜈蚣燒研。香油調搽之。陳藏器曰。入口爛舌。入腹爛腸。無藥可解。惟橄欖木魚。茗木。蘆根。烏蘆草。根煮汁可解。○李時珍曰。吳人言其血有毒。脂令舌麻。子令腹脹。睛令目花。有油麻子。脹眼睛。花之語。而江陰人鹽其子。糟其白。埋過。治食。此俚言。所謂捨命啣河豚者耶。糞清水亦可解其毒。

海豚魚

生江中者。名江豚。候風潮出沒。形如豚。鼻在腦上。作聲噴水直上。百數為羣。其

如蠶魚子，數萬隨母而行，人取子繫水中，母自來就而取之。江中狀如海豚，而小，出沒水中，舟人候之，占風，其中有曲脂，點燈照，樺蒲即明，照讀書工作即暗，俗言懶婦所化也。○李時珍曰：其狀大如數百斤猪，形色青黑如鮎魚，有兩乳，有雌雄，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，和石灰給船良。

海豚魚，味鹹腥，治飛尸蠱毒瘡，瘰作脯食之。**肪摩惡**

瘡疥癬痔瘻犬馬癩疥殺蟲。

比目魚

一名窮魚，一名鞋底魚，生海中，狀如牛，脾及女人鞋底，細鱗紫白色，兩片相合

乃得行，共合處半邊，平而無鱗，口近額下。

比目魚，味甘平，無毒，主補虛益氣力，多食動氣。



鮪魚

出江湖形似馬鞭尾有兩歧如鞭制故名

鮪魚味甘平無毒治五痔下血瘀血在腹

鮫魚

一名沙魚出南海形似鼈無脚有尾圓廣尺餘尾亦長尺許背皮粗錯沙魚有二

種大而長喙如鋸者曰胡沙性善而肉美小而皮粗者曰白沙肉強而有小毒彼人皆鹽作脩脯其皮刮治去沙剪作膾為食品美食益人其皮可飾刀靶○李時珍曰古曰鮫今日沙是一類而有數種也東南近海諸郡皆有之形並似魚青目赤頰背上有鬣腹下有翅味並肥美南人珍之老者尾長數尺能傷人皮皆有沙如真珠斑其背有珠文如鹿而堅強者曰鹿沙亦曰白沙云能變鹿也背有斑文如虎而堅強者曰虎沙亦曰胡沙云虎魚所化也鼻前有物如斧片能擊物壞舟者曰鋸沙長丈許腹有兩洞腹貯水養子一

腹容二子。子朝從口中出。暮還入腹。鱗皮有珠。可飾刀劍。治骨角。○陳藏器曰。其魚狀貌非一。皆皮上有沙。堪指木如木賊也。小者子隨母行。驚即從口入。母魚腹中。

鮫魚味甘平。無毒。作鱠補五臟。功亞於鯽。亦可作鱠。鮫甚益人。皮味甘鹹平。無毒。主心氣鬼疰。蠱毒吐血。蟲氣蠱疰。燒灰水服。主食魚中毒。解河豚毒。治食魚鱠成積不消。膽治喉痺。和白礬灰為丸。綿裹納喉中。吐去惡涎。即愈。

鳥賊魚

其性嗜鳥。每自浮海上。飛鳥見之。以為死而啄之。乃卷取入水而食之。因名鳥

賊。言為鳥之賊害也。○鳥賊魚近海州郡皆有之。形若草囊。口在腹下。八足聚生於口傍。

其背上只有一骨，厚三四分，狀如小舟，形輕虛而白，又有兩鬚如帶，甚長，遇風波起處，卽以鬚下石，或粘石如纜，腹中血及膽，正如墨，可以書字，但逾年則迹滅，惟存空紙爾。○李時珍曰：烏賊無鱗，有鬚，黑皮白肉，大者如蒲扇，煖熟以薑醋食，脆美。背骨名海螵蛸，形似檣，蘆子而長，兩頭尖，色白，脆如通草，重重有紋，以指甲可刮爲末，人亦鏤之爲鈿飾。海人云是秦王東游，棄算袋於海，化爲此魚，故形猶似之，墨尚在腹也。

烏賊魚味酸平。無毒。主益氣強志，通月水，能動風氣。

不可久食。

骨名海螵蛸

味鹹微溫。無毒。主女子赤白漏

下經閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕，無子，驚氣入腹，腹痛

環臍，丈夫陰中腫痛，令人有子，療血崩殺蟲，治婦

人血痕。大人小兒下痢。治眼中熱淚。及一切浮腫。研末和蜜點之。久服益精。主女子血枯病。傷肝。唾血下血。治瘧消瘦。研末傅小兒疳瘡。痘瘡臭爛。丈夫陰瘡。湯火傷。跌傷出血。燒存性酒服。治婦人水戶嫁痛。同雞子黃塗小兒重舌。鵝口。同蒲黃末傅舌腫。血出如泉。同槐花末吹鼻。止衄血。同銀硃吹鼻。治喉痺。同白礬末吹鼻。治蝎螫疼痛。同麝香吹耳。治聾耳有膿。及耳聾。血治耳聾。腹中墨。治血刺。

心痛



○附方

治骨鯁。用海螵蛸、陳橘紅、焙等分爲末。寒食麪和  
飭丸。芡子大。每用一丸。含化嚥汁。

龍頭魚

生海中。長尺餘。首如龍形。味短。

龍頭魚味甘鹹。主利腸胃。不可多食。發疥。

縹魚

處處有之。形似河豚而小。背青有斑紋。無鱗。尾不岐。腹白。有刺。戟人手。亦善瞋。瞋則腹脹大圓。紫如泡。仰浮水面。

縹魚味甘平無毒。主補中益氣。不可多食。久食發瘡。

疥諸癬。有目疾者不可食之。肝味甘。補肝益筋。

五色魚

生江西北信豐縣城東觀石鳳皇井中  
浙江杭州府城吳山北吳山井中亦產

此魚身有五彩  
斑文味美可食

五色魚味甘無毒。主益胃氣。養精神。悅顏耐老。生津

補脾

耳魚

生浙江會稽縣越城山盤石穴中。如鰻而  
有鱗。兩耳甚大。尾有刀跡。相傳為唐寇黃

巢所刺。人捕而  
取之。了無驚猜

耳魚味腥。無毒。主溫中。益血。消癭瘤。解諸毒。清臟腑

熱邪。

鯛魚

生直隸寧國縣東岸溪澗中。長二三寸。細  
鱗。味極甘美。其性甚黠。人難捕捉。惟暮春

食物本草

卷十

鱗部

三

時腹中孕子，則日  
昧不見，纔能網之。

鯛魚味甘無毒。主補五臟六腑，益精氣。令人有子。延

年却疾。

明府魚

色朱，腰有痕如束帶。

奴魚婢魚

生直隸和州瀟湖中，瀟湖古歷陽之

地源出桑山，即淮南子所載歷陽之郡。一夕反而為魚者也。昔有書生過歷陽，一姬待之甚厚，生謂姬曰：此縣門前石龜眼見血，地當陷為湖。姬數往視龜，門吏叩之，具以告。吏笑之，因以珠點龜眼。姬再至，遂走上西山，反顧城已陷為湖矣。今湖中所產諸魚，其名蓋本

此諸

明府魚味甘無毒。主除目中花翳，解熱祛邪。奴魚婢

魚主益筋骨助氣力

苦魚

生浙江遂昌縣匡山之溪，匡山之巔四石峭壁拔起，崖罅皆蒼石，下多白雲，上多北

風，植物之味皆苦，魚生溪中，身有斑文而小，狀如吹沙，味苦而辛，章三益先生結廬其間，曰苦齋，名雖苦而意甚非之。

苦魚味苦辛。無毒。主平肝。降逆氣。補心血。益脾肺。生

津開慧

鹹魚

生直隸宿松縣西南八十里，湖中，湖水廣闊，魚極大且佳。

鹹魚味甘。無毒。主養陰補血。滋腰腎。除燥熱。生津止

渴。益智慧。



抱石魚

生江西龍泉縣南遂水中其魚抱石而生

抱石魚味甘無毒主清邪熱祛暑氣益胃調中消痞

滿

蓴絲鯽

生江西安福縣東南十五里蜜湖中水味如蜜魚亦甚甘

蓴絲鯽味甘無毒主補脾胃去風濕邪氣益肝胆明目退昏花生津液

目退昏花生津液

石花魚

出山西保德州游泳水石間食石之花人捕食之肥美雙絕

石花魚味甘無毒主抑火邪清利咽嗑之氣治頭目

昏眩

重唇魚

出湖廣石門縣東陽山下、東陽水中、魚口兩層故名、其味鮮美、爲此地珍品、

重唇魚味甘無毒。治十年腰脊疼痛。腿膝酸麻。不能行動。

雙鱗魚

出湖廣石門縣東陽山下、東陽水中、魚身鱗甲、每有兩重、味肥而美、頗爲彼中

貴珍

雙鱗魚味甘無毒。主益腎精。生血利筋脉。和胃氣。

風溼痰涎。

羊頭魚

產四川平陽縣巴鄉村溪中、魚似羊頭、多肉少骨、美於他魚、

羊頭魚味甘無毒。主補中益氣。厚腸胃。除風熱。消痰。

涎利肺氣

鬼頭魚

生廣東韶州府樂昌榮溪中，味極香美，形狀穉惡，故名。

鬼頭魚味甘。主癩癬蠱毒下痢，傷寒後餘熱不解，溫

瘧風瘧。

瓊魚

生廣東南海中，大如指，長七八寸，惟脊骨美滑肥脆，宜於作羹。

瓊魚味甘。無毒。治風溼邪氣，頭目不利，四肢痿痺，作

痛。

若魚

生南海中，長一寸，背骨如筆管，大者如刀，每遇諸小魚及龜，腹皆破之。

若魚味甘。無毒。主男子白濁，小便淋瀝，女人經

鹿子魚

生南海中，身有鹿斑，赤黃色。每春身雖出洲渚，化而為鹿。曾有人拾得一魚，

已化，尾猶是魚，已化未化，肉腥臭，不可向口。

鹿子魚味腥臭不可食，惟可治風。

羊肝魚

生東洋海中，形斑頭大，尾有星，老則化而為蛇。

羊肝魚有毒，誤食害人。

鯨魚

生廣東瓊州府城東峻靈潭中，魚色白而身短促不舒，大者長二尺，作醢食之，味甚

美香

鯨魚味甘無毒，主滑利肌肉，通小便，治膀胱結熱黃

疸水鼓



公魚 生滇南洱水中長  
三寸許味甚佳

公魚味甘無毒主婦人勞損崩漏下血小兒痰熱風

### 癩丹毒

油魚 生雲南大理府鄧川州南廿里油魚穴中  
長僅二三寸中秋則肥美其味更勝于公

魚

油魚味甘無毒主補益元氣和養臟腑治洩痢久不

得瘥又治吐血女子崩中

飛魚 生陝西鄠縣南廿五里牛首山下潞水中  
狀似鮭魚食之味美可以已痔疾魚癩開

胃化 痰涎

飛魚味甘。無毒。主痔漏下血。大腸火熱。血痢。去瘀血。

### 治腹痛

### 鮰魚

生西南夷孟良府界內。小孟貢江中。去雲南省城八千餘里。此魚食之日御百女。故夷性極淫。無論貴賤。有數妾而不相妬忌。故彼中有八百大甸。宣慰使司。其酋長有妻妾八百人。

鮰魚味甘。性熱。有小毒。主壯陽道。堅長。玉莖。溫中補。

衰。延齡。廣胤。中原之地。稟性寡薄。雖或遇之。不可

### 過食

### 五味魚

生邛西鄂縣西三里。漢坡中。五味具焉。

五味魚主補五臟益氣力養精神悅顏色定欬喘消

痰涎稠濁

子魚

產閩之莆田縣通應港魚身長七八寸闊二寸其味絕佳名著天下王荆公詩長

魚俎上通三印蓋亦誤認也道齊問覽云詩

陽通應子魚名播海內蓋其地有通印廟廟

前有港港中魚最多故世傳為通印子魚今

人必求其大可容印者乃謂之通印子魚非

也○秦檜夫人嘗入禁中顯仁太后賜饌因

言近日子魚絕小夫人對曰妾家頗有之當

以百尾進比歸告檜檜咎其失言恐朝廷因

此一物察其所受四方供進富於帝厨也乃

與館客謀之進青魚百尾顯仁撫掌大笑曰

我道這婆子朴果然蓋青魚類子魚而味不

相若特

差大耳

子魚味甘無毒。主寬中健胃。利五臟。作鱠食之。助脾氣。令人能食。益筋骨。作羹臠。肥健人。益氣力。溫中下氣。

章魚

一名章舉。章魚石距二物。似烏賊而差大。更珍好。食品所重。○李時珍曰。章魚生南海。形如烏賊而大。八足。身上有肉。閩越人多捕鮮者。薑醋食之。味如水母。韓退之所謂章舉馬甲柱。鬪以怪自呈者也。石距亦其類。身小而足長。入鹽燒食極美。

章魚味甘鹹寒無毒。主養血益氣。

柔魚

生海中。與烏賊魚相似。但無骨爾。越人重之。

柔魚味甘平無毒。食之益脾滋腎。利血脉。



海鷓魚

一名那陽魚，生東海，形似鷓，有肉翅，能

飛上石頭，齒如石版，尾有大毒，逢物以

尾撥而食之，其尾刺人，甚者至死，候人尿處

刺之，令人陰頭腫痛，拔去乃愈，海人被刺毒

者，以魚尾竹及海獺皮解之，又有鼠尾魚，地

青魚，竝生南海，總有肉翅，刺在尾中，食肉去

刺。○李時珍曰：海鷓魚，海中頗多，江湖亦時

有之，狀如盤，及荷葉，大者圍七八尺，無足無

鱗，背青腹白，口在腹下，目在額上，尾長有節

螫人甚毒，皮色肉味俱同鮎魚，肉內皆骨節

節聯比，脆軟可食，吳人腊之，嶺表錄異云：雞

子魚，嘴形如鷓，肉翅無鱗，色類鮎魚，尾尖而

長，有風濤，即乘風飛於海上，此亦海鷓之類

也，又魏武食制云：蕃踰魚，大者如箕，尾長數

尺，蕃踰，即海鷓也。

海鷓魚味甘鹹平無毒不益人男子白濁膏淋玉莖

澀痛可以...之齒無毒治瘡瘻燒黑研末酒服二

錢七尾有毒治齒痛

文鯨魚

一名飛魚生海南大者長尺許有翅與尾齊羣飛海上海人候之當有大風吳

都賦云文鯨夜飛而觸網是矣按西山經云觀水西注於流沙多文鯨魚狀如鯉鳥翼魚身蒼文白首赤喙常以夜飛從西海遊於東海其音如鸞雞其味甘食之已狂見則大穰林邑記云飛魚身圓大者丈餘翅如胡蟬出入羣飛遊翔翳蒼沉則泳於海底又一統志云陝西鄂縣澇水出飛魚狀如鮓食之已痔疾是也

文鯨魚味甘酸無毒主婦人難產燒黑研末酒服一

錢臨月帶之令人易產又能已狂已痔

魚虎

生南海，頭如虎，背皮如蝟，有刺，着人如蛇咬，亦有變為虎者。○李時珍曰：按倦游錄云：海中泡魚大如斗，身有刺如蝟，能化為豪猪，此即魚虎也。述異記云：老則變為鮫魚。

魚虎有毒不可食

魚師

李時珍曰：陳藏器諸魚注云：魚師大者有毒，殺人。今無識者。山海經云：歷瀆之水有

師魚食之殺人，其即此與。

魚師有毒能殺人不可食

海蛇

音作一名水母，南人訛為海蜚，非也。蛇生東海，狀如血蛸，大者如疥，小者如斗，無眼

腹胃以蝦為目，蝦動蛇沉。○李時珍曰：水

母形渾然凝結，其色紅紫，無口眼，腹下有物

如懸絮，羣蝦附之，啞其涎沫，浮汎如飛，為潮

所擁，則蝦去而蛇不得歸，人因割取之，浸以

之蛇頭味更勝生熟皆可食沈石田有詩頰  
盡其狀生以蝦爲目來從水母宮堆盤疑凍  
結停筋便消融瑩潔玻璃白斑斕瑪瑙紅酒  
邊嘗此味牙  
頰響秋風

海蛇味鹹溫無毒主婦人勞損積血帶下小兒風疾  
丹毒湯火傷療河魚之疾消毛髮成癥

鰕

江湖出者大而色白溪池出者小而色青皆  
磔鬚鉞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鰕糠鰕  
以精粗名也青鰕白鰕以色名也梅鰕以梅  
再時有也泥鰕海鰕以出產名也嶺南有天  
鰕其蟲大如蟻秋社後羣墮水中化爲鰕人  
以作鮮食江陰有銀鈎鰕色白如銀又有鷹  
爪鰕大如鷹爪皆味之鮮美人所珍貴者也



凡鰕蒸曝去殼，謂之鰕米，拌以薑醋，食品所宜。

鰕味甘溫，有小毒。主五野雞病。小兒赤白遊腫，搗碎

傳之。作羹治鼈瘕，托痘瘡。下乳汁法，製壯陽道者

汁吐風痰，搗膏傳蟲疽。生水田及溝渠者有毒。鮓

內者尤有毒。以熱飯盛密器中作鮓食，毒人至死

無鬚及腹下通黑并煮之色白者，竝不可食。小兒

及雞狗食之，脚屈弱。猫食之，腰屈曲。有病人多食

之，動風發。

海鰕

海中大紅鰕，長二尺餘，頭可作鬚，鬚可作簪。其肉可為鱸，甚美。劉恂嶺表錄云：海鰕

皮殼嫩紅色前足有鉗者色如朱最大八尺至一丈也閩中有五色鰕亦長尺餘  
彼人兩兩乾之謂之對鰕以充上饌

海鰕味甘平有小毒作鮓主飛尸虻蟲口中甘蜜齒  
齒頭瘡去疥癬風瘙身痒治山蚊子入人肉初食  
瘡發則愈

### 鮑魚

卽今之乾魚也淡壓爲腊者曰淡魚鹽漬成者曰醃魚石首魚曝乾者爲白鮑湖廣

漢陽武昌多魚土人剖之不用鹽曝乾作淡魚載至江西賣之饒信人飲食祭享無此則非盛禮雖臭腐可惡而更以爲奇此風俗之尚不若吳中以白鮑乾魚風魚熏魚等類同雞猪肉及竹筍共烹食之味甚鮮美

鮑魚味辛臭溫無毒。主墜墮腿歷躄折瘀血血痺在四肢不散者。女子崩中血不止。煮汁治女子血枯病傷肝。利腸。同麻仁葱豉煮羹。迺乳汁。頭者。治。眵目。燒灰療疔腫瘟氣。鮑魚味鹹溫無毒。治小兒頭瘡。出膿水。以麻油煎熟。取油頻塗。

鮠

音逐夷。漢武逐夷至海上。見漁人造魚腸於坑中。取而食之。遂命此名。言因逐夷而得是矣。沈括筆談云。鮠鮠。烏賊魚腸也。孫愐

唐韻云。鹽藏魚腸也。南史云。齊明帝嗜鮠。鮠以蜜漬之。一食數升。又魚白。亦名鮠鮠。今人以鱠煮凍作膏切片。以薑醋食之。呼為魚膏者。是也。宋齊丘化云。鮠即諸魚之白脰。其中空如泡。故曰鮠。可治為膠。諸鮠皆可為膠。而

海漁多以石首鰈作之，謂之江鰈，粘物甚固。

鮠鰈味甘平無毒。治竹木入肉經久不出者，取白傅瘡上四邊肉爛即出，止折傷血出不止，燒灰傅陰瘡，瘦瘡，月蝕瘡。鰈膠味甘鹹平無毒，燒存性。治婦人產難，產後風搐，破傷風，瘧，止嘔血，散瘀血，消腫毒，伏礪砂。

○附方

治產後血暈，魚膠燒存性，酒和童便調服三五錢。

魚鱠

一名魚生，劊切而成，故謂之鱠。凡諸魚之鮮活者，薄切洗淨，血腥，沃以蒜薑薑醋，五



魚鱸味甘溫無毒。主補中。去冷氣溼痺。除膀胱水。腹  
內伏梁。氣塊冷疝。結癖疝氣。喉中氣結。心下酸水。  
開胃口。利大小腸。補腰脚。陽道。鮒魚鱸主久痢。  
腸澼痔疾。大人小兒丹毒。屨。竝宜與蒜薤食之。

以菘菜爲羹。謂之余羹。玉膾。開胃口。利大小腸。以  
蔓菁煮去腥。凡物腦能消毒。所以食膾必魚頭羹  
也。近夜勿食。不消成積。勿飲冷水。生蟲。時行病後  
食之。胃弱不宜同乳酪食。令人霍亂。又不可同瓜。

食。○李時珍曰。按食治云。凡殺物命。既虧仁愛。且肉未停冷。動性猶存。旋烹不熟。食猶害人。況魚膾肉生。損人尤甚。爲癥瘕。爲痼疾。爲奇病。不可不知。昔有食魚生而生病者。用藥下出。已變蟲形。膾縷尚存。有食鼈肉而成積者。用藥下出。已成動物。皆可驗也。汪穎云。魚膾辛辣。有劫病之功。予在蒼梧。見一婦人病吞酸。諸藥不效。偶食魚膾。其疾遂愈。蓋此意也。

魚鮓

鮓醞也。以鹽糝醞釀藏貯而成也。諸魚皆可爲之。

魚鮮味鹹平。無毒。治癰瘡。柳葉搗碎。炙熱傅之。凡  
鮮皆發瘡疥。鮮內有髮害人。鮮不熟者。損人脾胃。  
諸鮮皆不可合生。胡荽。葵菜。豆。藿。麥。醬。蜂。蜜。食。令  
人消渴。及霍亂。凡諸無鱗魚鮮食之。尤不益人。

○諸魚有毒

魚目有睫殺人。目能開合殺人。逆鰓殺人。腦中白  
連珠殺人。無鰓殺人。二目不同殺人。連鱗者殺人。  
白鬚殺人。腹下丹字殺人。

八右魚鰕等類。日用所需。偶或中毒。以生蘆根。馬鞭。

草取汁。大豆陳皮大黃煮汁。竝解之。素問曰。魚熱中。丹溪曰。魚在水。無一息之停。食之動火。孟子曰。舍魚而取熊掌。良有以也。食者節焉。自無口腹之慮。而蓄及其身者矣。