

食
羽
本
州

首子
起卷

十一

食物本草卷之十目錄

鱗部 二類

魚類 五十二種

。鯉魚

。鱖魚 鱖魚

。鱸魚

。鱒魚

。鮭魚

。青魚

。竹魚

。鱠魚

。白魚

。鱣魚

。鰻魚

。石首魚

鮓魚

勒魚

○ 鱗魚

○ 墨頭魚

○ 鮳魚

○ 嘉魚

○ 鮓魚

○ 鯽魚

○ 鮓魚 鱈魷魚

○ 魴魚

○ 鱸魚

○ 鰕魚

○ 鯊魚 中 鮓魚

○ 杜父魚 ？ 鮓魚 鮓魚

X 石斑魚

○ 石魷魚

○ 黃鰰魚

○ 鰱魚 鮓魚 鮓魚

○鱈殘魚 古稱魚冬魚

鱈魚

○鱈魚

○金魚

○土鱈魚

即土附

○騰魚

×黃鱈魚

無功用

×飯鮓魚

無功用

橫貫魚

×鱸鱖魚

無功用

即鱸魚冬魚

○紅斗魚

○石鯽

○銀魚

即鱈殘魚重復

○水晶魚

○鼠頭魚

○糊團魚

鮐子魚

○鯢虎魚

併入鯢魚

鮫絲魚

鱈魚

省批池外類

鮫鯉

附補元妻

蛤蚧

附池行妻

無鱗魚類

六十一種

鯉魚

鯉魚

海鯉

江鯉

鯉魚

鯉魚

鯉魚

鯉魚

牛魚

鯉魚

鯉魚

鯉魚

西橋美

○鯢魚 兩橋美

○黃頰魚

○河豚魚

○海豚魚

○比目魚

○鮪魚

○鮫魚

○烏賊魚

軟仔抄

○龍頭魚

○縐魚

○五色魚

○耳魚

○鯛魚

○明府魚

附奴魚
婢魚

○苦魚

○鹹魚

○抱石魚

○蓴絲鯽

○石花魚

○重唇魚

雙鱗魚

羊頭魚

○鬼頭魚

○壞魚

○君魚

鹿子魚

X羊肝魚 無用

○鮫魚

○公魚

○油魚

○飛魚 与文鯨魚重復

○鮓魚

○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 胎毒功物

海鰻 二甲狀功物

鱖魚

魚鮓

○文鱗魚

×魚師 無功用

鰻 二甲狀功物

鮑魚

魚膾

諸魚有毒

食物本草卷之十目錄

食物本草卷之十

元 東垣李杲

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

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

食

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。瘕癖。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。用童便浸煨。止反胃。及惡風入
腹。○寇宗奭曰。鯉至陰之物。其鱗三十六。陰極則
陽復。故素問言魚熱中。脈訣言熱則生風。食之多。
能動風熱。風家食之。貽害無窮。○李時珍曰。按丹

漢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犬肉及葵菜食。鮓味鹹平無毒主殺蟲不可合糞食乃成消渴。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澗耳治。蠟脂食之治小兒驚忤諸癩。腦髓

治諸癩。煮粥食。治暴聲。和醋等分。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。聒耳。有蟲。同醋搗爛。帛裹塞之。痔瘻。有蟲。切斷

炙熱。帛裹坐之。俱以蟲盡為度。**素**合猪肝。食。害人

目主刺瘡。傷風傷水。作腫。燒灰。傅之。汁出。即愈。**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。當下利即瘥。

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鬚失水易死蓋弱魚也○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

鱖魚

一名鱖魚今俗稱曰皂鱖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○李時珍曰鱖魚處處江湖有之狀似鱗而色黑其頭最大有至四五十斤者味亞於鱧鱧之美在腹鱖之美在頭或以鱖為一物誤矣首之大小色之黑白大不相同伴山海經云鱖魚似鯉大首食之已疣是也○鱖音序鱖音蓋

鱖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

一名鱒魚。一名赤眼魚。處處有之。狀似鯉而小。赤脉貫瞳。身圓而長。鱗細於鯉。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

一名鱒魚。鮠鯉俱音泥。形長身圓。肉厚而鬆。狀類青魚。有青鮠白鮠二色。白者味勝

商人多醜之。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鮠而背正青色

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

拍作酒器梳篦甚佳

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

骨無癢惡癢

○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為末丸如梧子大

每空心茶下十九。

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

如鱖魚為

廣南珍品

竹魚味甘平無毒主和中益氣治溼氣

鱮魚

鱮魚生江河淺水身圓頭扁性好食泥。李時珍曰鱮魚生東海略似鱈魚更覺細長鱗有黑斑點點其子滿腹有黃脂味美。願喜食之。吳越人以爲佳品醃爲齋腊。

鱮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卽此鮮者作羹頗爲美味醃腊糟藏更佳。

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
患瘡瘡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

鰻魚

鰻魚生江湖中體圓厚而長似鱧魚而腹
稍起扁額長喙口在頷下細鱗腹白背微

黃色亦能啖魚

大者二三十斤

鰻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。

鰓魚

鰓音感。一名鮓魚。生江湖中。體似鰓而腹平。頭似鮓而口大。類似鮓而色黃。鱗似鱗而稍細。大者三四十斤。啖魚最毒。池中有此。不能畜魚。

鰓魚味甘平。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。小者名踏水。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擊水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羹乾皆為鮫其美不及石首故獨

得專稱以白者為佳故呼白鮫若露風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。

鮫魚

鮫魚生東海。形似石首。但頭小而色青白。肉鬆而腥氣更重。味之下者。

鮫魚味甘平。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。狀如鱗魚。小首細鱗。腹下有硬刺如鱗腹之刺。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

者用勒養骨插上一
夜便熱石首骨亦然

勒魚味甘平。無毒。主開胃煖中。竹鯊尤良。鰓治瘡疾。

以一寸入七寶飲。酒水各半。煎露一宵服。

鱗魚

鱗音刺。一名鯊魚。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。細鱗白色。吻上有二硬鬚。腮

下有長鬚如麥芒。腹下有硬角刺。快利若刀。

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。鯊魚飲而不

食。鱗食而不飲。又異物志云。鱗魚即鱗魚。

初夏從海中沂派而上。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。其鳥白色如鸞。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。湖鱖時或有之，產洞庭鄱陽具區諸大湖中，光白如銀，形長尺許，味略鮮美。江鱖每歲清明前來自長江入海接吻之處，味鮮而美。漁人捕得，以充時物。

鱖魚亦日溫無毒，助火生痰發疥，不可多食。江鱖味

甘溫無毒，主開胃爽脾。鮮而不腥，魚中佳品。多食亦能助火生痰發瘡。湖鱖味甘溫無毒，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，頭上有白子二枚，又名北寸

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。

鱒魚

初夏時有餘。凡則無。故各。按孫。江云。鱒。出江東。今江中皆有。而江東獨盛。故應天

府以充御貢。每四月海中沂上。人甚珍之。惟蜀人呼為癩魚。畏而不食。李時珍曰。鱒形

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。其肋亦在鱗甲中。自甚

惜之。其性浮游。漁人以絲網沉水數寸取之。一絲墨鱗。即不復動。才出水即死。最易餒敗。

故衣達禽蟲述云。鱒魚罾網而不動。護其鱗也。不宜烹煮。惟以筒莧芹荻之屬。連鱗蒸食。

乃佳。亦可糟藏之。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。

鱒魚味甘平。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。首有單點。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。梧州人以爲鮓

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。每災食以芭

蕉隔火。恐脂燭火中。又可爲隄。

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蜆故名。○李時珍

曰鯧魚閩浙廣南海中四五月出之形似鯪魚腦上突起連背身圓肉厚白如鯪肉只有

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健益氣力。腹中子有毒令人

人痢下

鯽魚

一名鮓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。鄧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鮓觀此則鮓為佳品自古尚矣

鱖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茭白羹主丹

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鮓屬

土有調胃實腸之功若多食亦能動火又鮓魚合

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

氣鮮治癩瘡。批片貼之。或同椀葉擣傳殺其蟲。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
汁和塗。治面上黃水瘡。子主調中。益肝氣。骨治蠶
瘡。燒灰傳之。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。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。

治小兒駒喘。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。入水和傅之。

治小兒辣禿瘡。用鯽魚燒灰。醬汁和塗。

鱖魚

一名鱖，鮭魚形類，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。

惟鮓鼠化鱖，鱖化鮓鼠，錮績霏雪錄中嘗書

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，一名鱮魚。魴方也，鱮扁也。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。上有赤鬚，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

臍氣去胃中風消殺作鱠食之助脾氣令人能食
作羹臠食宜人功與鯽同疴痢人勿食

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奉玉尺如何短鑊出銀鞍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迤然南郡記云吳人獻鱸膾於隋煬帝帝曰金羹玉脍東南佳味矣○普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。作鱸尤佳。多食亦能發瘰癧瘡腫。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。松江細鱸美。吳田香粳飯。令人努力加餐。即此是矣。

鰕魚

鰕魚。若術切。一名鰕魚。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。乘斑色。明者為雄。稍晦者為雌。背有鬚。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。尺十二。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。當即是此。

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。治腸風瀉血。○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。以吐為度，酒隨量飲，無不出者。鯉、鯢、鯽、鯽、鯽、鯽皆可。

鯊魚

一名鮫魚，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。

頭狀似鱗，體圓似鱗，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，小時即有子，味頗美，俗呼為阿浪魚。

鯊魚味甘平。無毒。主煖中益氣。

杜父魚

一名渡父魚，一名船石魚，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捕入泥土中如船可也

杜父魚味甘溫無毒治小兒差顏用此魚擘開口咬

之七下即消差顏陰核大小也

石斑魚

一名石磐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

石鮫魚

生南方溪澗中長一寸背裏腹下赤南人以作鮓云甚美

石鮫魚味甘平有小毒主諸瘡疥癬

黃鮟魚

鮟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

黃鮟魚味甘溫無毒白汁煮飲止胃寒洩痢油塗瘡

癰有蟲然燈昏人目

鱖魚

一名白鱖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鱖浮陽之魚也最宜鮓茹食之

鱖魚味甘溫無毒煮食已憂煖胃止冷瀉

鱧殘魚

一名王餘魚。博物志云：是吳王闔閭江行，食魚膾，其殘餘於水，化為此魚。故

名。今蘇松浙江一帶，皆有其魚。其色潔白如銀，無鱗，若已鱧之魚。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，但可作鮓腊。

鱧殘魚味甘平。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。

鱻魚

鱻音針。一名姜公魚。一名銅兜魚。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，竝同鱧殘，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。

鱻魚味甘平，無毒。食之治疫。

鱖魚

鱖音聿作膾名垂毛脰。○李時珍曰按段公路北戶錄云廣之恩州出鱖毛脰用鹽

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鱖魚兒也然

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

鱖魚味甘平無毒主和中益氣令人喜悅

金魚

李時珍曰金魚有鱖鯉鯢鱉數種鯢鯢尤難得獨金鯉耐久前古罕知惟博物志云

出力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魚即此也自

宋始有畜者今則處處人家養玩矣春末生

戶於草上好自吞啖亦易化生初出黑色久

乃變紅。又或變白者，名銀魚，亦有紅白黑相間無常者。其肉味短而物類相感。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

鱖青薄處。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

騰音滕李時珍曰按山海經云滂水多騰魚狀如鰕居於遠達乃水中穴道蒼文赤

尾食之不癰可以已瘦

騰魚味甘平無毒可以已瘦其他功用與鰕魚同

黃鰈魚

生諸溪澤中身扁白色長四五寸略似白魚俗呼竅嘴黃鰈

黃鰈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。大。頭頰白魚。但頭尖。身渾大者。蝦十、。悍而有力。跳擲橫斜。極善過。

也。網者

橫貫魚味甘。無毒。肥健人。去水氣。多食生痰。醃藏

糟殖。堪供日用常品。

鱖鱖魚

生河澤中。扁身。銳首。長五六寸。性善跳。味少。之下者。

鱖鱖魚味甘淡平。無毒。不益人。較之飯鮓魚。差勝。聊

充日用。不可多食。

紅料魚

生江湖中。形類橫貫。尾赤。肉厚。充庖甚佳。

紅料魚味甘。溫。無毒。煨脾益胃。醃藏尤美。亦不可多

食恐助火生痰。

石鯽

生溪濱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

上客位樽酌土人曝而貨之四方尤為珍美似不可失風毒水恐致變壞也

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

一名鱧魚出吳淞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

小時其
肉可愛

如葱

久則稍
甚為佳

水晶魚味甘平無毒

工疏利脾胃

潤肺不可多

食動濕生瘡

鼠頭魚

一名鼠頭魚。四五月有之。長四五寸。頭類鼠頭。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

鱈子魚

生江海中。似但首。日肚。每四五月浮出。腹內有

子。煎

蓮極

鱈子魚味甘

平

無毒。主益胃潤腸。多食洩瀉發

疥。

鰕虎魚

出吳淞。湖間。形類土鱸魚。善以魚。

并入鱸魚

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。

鱈絲魚

在諸溪河中。長五六寸。非視。無鱗。口口有細齒。如鋸。腮下有硬骨。亦硬。

善吞小魚。肉薄味短。

鱖絲魚味甘平無毒。益脾胃。和五臟。發小兒痘疹。

多食生疥。

附註

生南海池澤。皮可胃。鱖性至難死。沸湯沃之。○鱖性嗜睡。恆閉目。力至

猛。能攻江。一人掘之。百人掘。須百人牽之。一人

江湖。背尾。珍曰。鱖穴極。能積聚。不能上騰。其聲如

鼓。夜鳴。應更。以占雨。其枕。勝於魚。枕生卵甚。至百

亦自食之。南。生背肉。唯蛇肉在尾。最毒也。

云。置身具十。氣吸吸。足不立地。及溼氣邪。

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癩疾梁周興
 嗣嗜此肉後為鼯所噴便生惡瘡此物有靈不食
 更佳其涎最毒甲味酸微温有毒主心癰癥瘕伏
 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時驚腰十重痛小兒氣
 癰背潰小腹氣疼及驚恐除血積婦人帶下百邪
 癰癩療牙齒 鱉一露殺蟲治瘰癧癩瘡風頑瘡
 疥惡瘡炙燒酒浸服之功同鼈甲治陰瘡脂主一
 風及惡瘡肝治五尸病用一具炙熟同蒜蓋食

附

鮫鯉

一名穿山甲。生湖廣。州及金商均房。州深山大谷中皆有之。形似鱗而短小。又

似鯉而有四足。黑色。能陸能水。日中山岸。張開鱗甲如死狀。誘蟻入甲。即閉而入水。闔

蟻皆死。因接而食之。○李時珍曰。鮫鯉狀如鱗而背如鯉。而闔首如展。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。

鮫鯉。味鹹。微寒。有小毒。主五邪驚啼。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。療蟻。癩瘡。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。

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。取表面肉。鑿投入。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。外以油梳梳乳即通。

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為末。入麝香少許。每服二錢半。溫酒下。

治婦人陰癩硬如刀狀。隨病之左右。取穿山甲之左右邊五錢。以沙炒焦黃為末。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。按領表錄異云。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
 城樓間雌雄相隨口暮則鳴或云鳴一聲是
 一年者俚人采齋云治肺疾○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
 多居木竅間亦壁虎蝮蛇之類也又顧玠海
 槎錄云廣西橫州多蛤蚧牝牡上下相呼
 累日情洽乃交兩相抱負自墜於地人往捕
 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

補精扶羸功同羊肉近世治勞損痿弱消渴皆
 之俱取其滋補也劉氏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一朝
 此斗有自然之禮故謂之鱧又與蛇通氣

色黑北方之魚也
 相等細鱗玄色有
 有齒有肚背腹有鬣連尾尾無岐形狀可憎
 氣息腥惡食品所禁南人有珍之者北人尤
 絕之道家捕鱧
 水厭齋錄所忌

鱧魚味甘寒無毒療五痔治濕痺面目神腫下大水

利大小便壅塞氣又主妊娠有水氣作鱸與風氣
脚氣人食甚良不可多食能發痼疾有瘡者不可
食令人疤白腸及肝治敗瘡中生蟲腸以五味炙
香貼痔瘻及蛀肝瘡引蟲盡爲度膽諸魚膽苦惟
此膽甘可食治喉痺將死者點入少許卽瘥病深
者水調灌之

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。遍身七竅俱到。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。屬之鱸。或云黑魚。背上出鰓。故其體

花紋酷肖之。善攻江岸。人甚畏焉。○李時珍曰。鰓鱧狀如蛇。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。名金絲鰓鱧。此魚善穿深穴。非若蛟蜃之攻岸也。或云鮎亦產鰓。或云鰓與通。

鰓鱧魚味甘平。有毒。治五痔瘡癩。殺諸蟲惡瘡。女人

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。
患諸瘡癩癧瘍風人。宜常食之。治小兒疳勞。及蟲
心痛。婦人帶下。療一切風癩。如蟲行。又壓諸草石
小毒。不能爲害。小者可食。重四五斤。及水行昂頭
者。不可食。嘗見舟人食之。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。每以飯饌食之。遂愈。因爲人之妻。張鼎云。燒烟熏蚊。令化爲水。熏毯及屋。百竹木器皿。斷蛀蟲。置骨於衣箱書篋中。斷諸蠹。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。治痔痢腸口崩帶。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

治骨蒸勞熱用鰻鱺二斤。治淨酒二盞煮熱入陳醋食之。

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。治皮膚惡瘡疥癬蠱痔癩。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大味差

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

一名黃鰻生水岸濕處中以鰻鱺而細長亦似蛇而無鱗有青黃二色李時珍曰

黃質黑章體多涎沫犬者長二三尺夏出冬蟄一種蛇變者名蛇鰻有毒害人南人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毒之或以蒜瓣投於缸中則鰻跳擲不已亦物性相制也或云鰻是茯苓根所化又云死人髮所化今日胸中自有于不必盡是變化也

鰻魚味甘大溫無毒主補中益血療瘡唇補虛損婦

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患溼風惡氣人作

臍空腹飽食煖臥取汗出如膠從腰脚中出候汗
乾煖五枝湯浴之避風三五日一作甚妙專貼一
切冷漏疥癩疥瘡引蟲多食發諸瘡亦損人壽大
者有毒能殺人不可同大肉食血主塗癰及癩瘰
口眼喎邪同麝
洗去治耳痛滴
目治赤疵同蒜
甘平無毒燒服
消同地頭地龍
燒灰酒服治小腸癰百蟲入耳

少許左喎塗右右喎塗左正即
點入鼻治疹後生翳點少許入

墨汁頻塗之又塗赤遊風(頭)味

痢主消渴去冷氣除痞癥食不

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

治賺瘡蛙爛用黃鱔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。

鮎魚

一名泥鰍李時珍曰海鮎生海中江鮎生江中皆極大泥鰍生湖池最小長三四寸

沈於泥中狀似鰱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鮎與魚游生沙中者微有文采閩廣人剗去脊骨作腫食甚美物類相感志云燈心煮

鱸甚妙

鱸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

治喉中物鯁用活鯽線縛其頭以尾先入喉中牽拽出之

鱧魚

一名着甲魚一名蠟魚一名玉版魚陳藏器曰鱧長二三丈純灰色體有三行甲逆

上龍門能化為龍也○李時珍曰鱧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鱖魚實自來食是矣其行也在水底去地數寸漁人以小鈎近于沉而取之一鈎着身動而護痛諸鈎皆着船游數尺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森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鱖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尅化

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

居長者丈餘至春始出而浮陽見日則目眩
 其狀如鱧而背上無甲其色青碧腹下色白
 其鼻長與身等口在鼻下食而不飲頰下
 青斑紋如梅花狀尾岐如丙肉色純白味
 於鱧著骨不脆羅願云鱧狀如鶩鼎上大下
 小大頭吻口似鏡兜蓋其鱗亦可作膠如鱧
 鱧也亦能化龍

鱧魚味甘平無毒主補虛益氣令人肥健煮汁飲治

血淋鼻肉

即鱧骨

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嗽及癥瘕作鮓雖珍亦不

益人。

牛魚

注東海其頭似牛。○李時珍曰按一統志牛魚由直隸同江大者長丈餘重三百

斤無鱗骨其肉脂相間食之味長又異物志

每有牛魚一名引魚重三四百斤狀如

斑文腹下

青色知海潮以味頗長

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

在頰下骨不柔脆腹似鮓魚

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，鰓

生止水者，色青黃，大者亦至三四十斤，俱是

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，竝殺人。

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、荆州臨沮青溪多有之、似鯽而有四足、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、鯽魚形微似鱗

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、其顛頰軋軋音如兒

啼、即鯽魚也、一種生溪澗中、形聲皆同、但能

上樹、乃鯽魚也、北山經云、決水多人魚、狀如

鯽、四足音如小兒、食之無痕疾、又云、休水北

注於洛、中多鯽魚、狀如蟄、雌而長距、足白而

對、食之無蟲疾、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，後有紅鬚，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。

因以食之，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，如橘汁，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

閩觸物即瞋怒。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。為一部。彼人春月甚珍貴之。尤重其腹腴。呼為西施乳。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。或云三月後則為斑魚。不可食也。河豚魚雖小。

而御及六魚不飲味之則
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瘡疾殺
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薑蒿禿菜
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茱實也。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苦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嗶河豚者耶。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，執而取之。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，照樽，猶即明，照讀書，工作即暗，俗言願婦所化也。○李時珍曰：其狀大如數百斤，纒形色青黑如鮎魚，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，瘡癰，作脯食之。**肪**，摩惡。

瘡疥癬痔，瘦犬馬，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，其合處半邊，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。

鮫魚

出江湖形似馬鞭尾有兩岐如鞭鞘故名

鮫魚味甘平無毒治五痔下血瘀血在腹

鮫魚

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小

而皮粗者曰白沙肉彊而有小毒彼人皆鹽

作脩脯其皮刮治去沙剪作膾為食品美食

最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

皆有之形竝似魚青目赤頰背上有鬣腹下

有翅味竝肥美南人珍之大者尾長數尺能

傷人皮皆有沙如真珠斑其背有珠文如鹿

而堅彊者曰鹿沙亦曰白沙云能變鹿也背

有斑文如虎而堅彊者曰虎沙亦曰胡沙云

虎魚所化也鼻前有物如斧斤能擊物壞舟

者曰鑷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，亦可作鱸。

鮐甚益人。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。

烏賊魚 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，因名烏賊。言為鳥之賊害也。○烏賊魚近海州郡皆有之，形若華囊，口在腹下，八足聚生於口傍。

其背上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即
以鬚下矧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
檣蕩子而長兩頭尖色白脆如通草重重有
紋以指甲可刮為末人亦鑊之為鈿飾海人
云是秦王東游棄算袋於海化為
此魚故形猶似之墨尚在腹也

易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

人血瘕。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。治瘡消癭。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。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。含化嚥汗。

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。尾不歧。腹白有刺。戟人手。亦善噴。噴則

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

生江西信豐縣城泰漢觀右鳳皇井中
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瘰解諸毒清臟腑

熱邪

鯛魚

生直隸寧國縣東岸溪澗中長二三寸細
鱗味極甘美其性甚點人難捕捉惟暮春

時腹中孕子，則日
昧不見，纔能網之。

網魚味甘無毒。主補五臟六腑，益精氣。令人有子。延

年却疾。

明府魚

色朱，腰有
癩如束帶。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

牛浙江遂昌縣匡山之溪匡山之鱸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其甘之

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

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

石花魚

出山西保德州泅水石五開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顛目

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為此地珍品

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為彼中

貴珍

雙鱗魚味甘無毒主益腎精生血利筋脉和胃氣去

風溼痰涎

羊頭魚

產四川雲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

生廣東韶州府樂昌溪中，味極香美，形狀特惡，故名。

鬼頭魚味甘。主瘰癧、瘰癧、毒下痢、傷寒後餘熱不解、溫

瘰癧、風瘰。

環魚

生廣東南海中，大如指，長七八寸，惟脊骨美滑肥脆，宜於作羹。

環魚味甘。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，每遇諸小魚及鼈，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，消化而為鹿，曾有人拾得一魚，

已化，鹿尾猶是魚，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。

鮫魚

生廣東瓊州府城東嶼靈潭中，魚色白而身短促不舒，大者長二尺，作胎食之，味甚

美香

鮫魚味甘無毒，主滑利肌肉，通小便，治膀胱結熱黃

疸水鼓

公魚

生滇南潭水中長
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血痢

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

鮓魚

生西南。東孟良府界內。小孟貢江中。去雲南省城八千餘里。此魚食之日。御百女。故

直性。輕澤。無論貴賤。有數妾而不相妬忌。故彼中有八百大甸。宜慰使司。其所長有妻妾

八百人。

鮓魚味甘。性熱。有小毒。主壯陽道。堅長。玉莖。溫中。補

衰。延齡。廣州。中原之地。稟性寡薄。雖或遇之。不可

過食

五味魚

生鄰西。鄰縣西。三單。漢披中。五味具焉。

五味魚主坤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

魚組上通三印蓋亦誤認也通齊問覽云詩

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譯因

言近日子魚絕小夫人對曰妾家頗有之當

以百尾選比歸告檜檜答其失言恐朝廷因

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

我道這紫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圖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

一名祁陽魚，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，候人尿處釘之，令人陰頭腫痛，拔去乃愈。海人披刺毒者，以魚尾竹及海狗皮解之，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。

文鰩魚

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。文鰩夜飛而觸網是矣。按西山經

云。觀水西注於流沙。多文鰩魚。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

出人羣。飛遊翔翳。蒼沉則泳於海底。又一統

志云。陝西鄠縣滂水出飛魚。

狀如鮒。食之已瘳疾是也。

文鰩魚味甘酸無毒。主婦人難產。燒黑研末。酒服一

錢臨月帶之。令人易產。又能已狂已瘳。

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：歷瀟之水有

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。商人訛為海蜃，非也。蛇生東海，狀如血蛤，大者如疥，小者如斗，無眼

以腹胃以蝦為目，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，浮沈如飛，為潮所擁，則蝦去而蛇不得歸，人因割取之，浸以

石灰礬水去其血汗其色遂白其最厚者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雨時有也泥鰕海鰕以出產名也嶺南有天人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瓜鰕大如鷹瓜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。鰕內者尤有毒，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，頭可作髻，鬚可作簪，其肉可為鮓，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

河鰕味甘平有小毒作鮓主飛尸虺蟲口中甘蜜齒

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

即今之乾魚也淡歷為腊者曰淡魚鹽漬成者曰醃魚石首魚曝乾者為白鮑湖廣

漢陽武昌多魚土人劑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為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。主墜墮腿蹙腕折瘀血血痺在
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。通乳汁。**頭**煮汁。治
眯目。燒灰療疔腫瘰氣。**鮑魚**味鹹溫無毒。治小兒
頭瘡。出膿水。以麻油煎熟。取油頻塗。

鮠魚

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。鮠魚。烏賊魚腸也。孫愷唐韻云。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。今人以鮠煮凍作膏切片。以薑醋食之。呼為魚膏者。是也。宋齊丘化云。鮠即諸魚之白肝。其中空如泡。故曰鮠。可治為膠。諸鮠皆可為膠。而

食。○李時珍曰。按食治云。凡殺物命。既虧仁愛。且肉未停冷。動涎猶存。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和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之
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。而菑及其身者矣。