

日東魚譜

三

特別
= 15
712
3



15
卷



日東魚譜卷之三

一通子神田玄泉集之

爾雅云九夷八狄七戎六蠻謂之四海也四海通謂之裨海裨
 海之外復有大瀛海環之大哉海也荒遠冥昧而以天地萬物
 納之不厭也海為言悔也知過改過之意乎納百川承穢濁消
 散百毒其中畜魚介種族必養斯民貴賤供饌所不廢之者集
 之以為四分曰鱗魚曰無鱗魚曰海蟲曰蛤羸以為之次序而
 已

蜀下脫以清
穢濁四字

海魚鱗部 四十四種

棘鬣魚	赤鬣魚	白目鯛	索鯛魚	口見鯛
條鯛魚	島鯛魚	方頭魚	金絲魚	黃穉魚
錦鯛魚	緋魚	海鯽魚	烏頰魚	鰻鯪魚
昌鼠	鮎魚	海鱸魚	海鯊魚	鮪魚
白魚	梭魚	鐵魚	鰲魚	石首魚
躑水魚	春來魚	勒魚	文鰻魚	比目魚
鰈魛魚	茗葉魚	版魚	魴魚	大口魚
墨頭魚	魷魚	鏡鯛魚	鱒魚	鼠頭魚
白岐須	穴岐須	虎岐須	鮒魚	目錄終

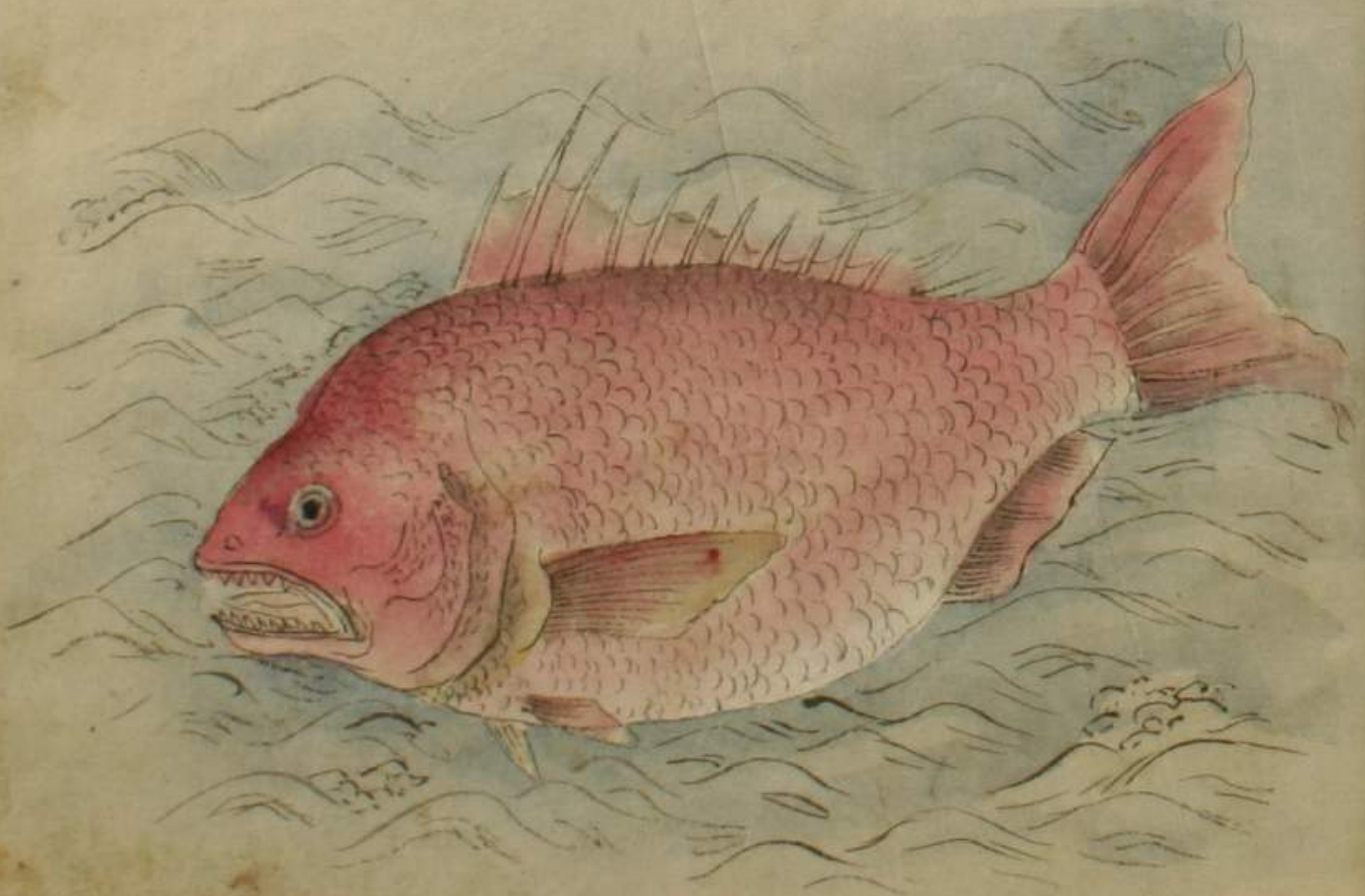
海鱗部

棘鬣魚 八閩通志

釋名 吉鬣 嶺表 警鬣 泉州 奇鬣 全鬣 鬣 上過 臘魚 上臘魚 府志 慶 棘鬣 福州 鯛魚 崔 經夕 吾 凡 鯛魚 者 對 于 鯉 魚 也 以 海 為 大 以 河 為 小 兵 吾 邦 自 古 以 鯉 魚 為 河 魚 之 長 以 鯛 魚 為 海 魚 之 長 也 訓 魚 呼 位 尾 故 名 大 位 也 比 羅 名 象 其 形 者 也 崔 尚 錫 食 經 及 鄭 望 膳 夫 錄 並 作 鯛 此 邦 通 俗 皆 以 鯛 為 此 名 氣 味 甘 冷 無 毒 凡 鱗 物 味 美 莫 先 於 鯛 魚 故 供 貴 人 高 客 之 膳 為 珍 焉 主 治 調 中 益 氣 補 五 臟 盛 陽 道 通 乳 汁 利 水 道 故 宜 水 腫 人 食 之 多 食 久 食 則 動 風 生 痰 患 疔 癰 人 不 可 食 附 方 療 痰 喘 久 嗽 吼 喘 用 醃 鯛 一 枚 尺 以 上 者 去 鱗 骨 以 好 酒 一 升 合 水 八 合 煮 自 辰 至 酉 煮 已 收 貯 瓷 器 且 夕 食 一 二 匕 妙 也 〇 鯛 腸 鯁 鯁 汁 滴 耳 痛 止 痛 並 和 發 明 棘 鬣 魚 形 扁 肉 色 白 有 大 骨 無 細 刺 鬣 鬣 多 針 骨 如 刺 棘 大 鱗 白 色 硬 有 腸 胃 魚 肝 全 肺 通 于 全 氣 性 剛 而 不 恐 人 利 水 勝 于 鮑 魚 故 益 氣 盛 陽 利 水 道 下 乳 汁 然 帶 赤 紅 則 火 色 之 表 也 古 人 止 言 冷 而 不 言 熱 冷 積 則 寒 寒 極 則 生 熱 故 多 食 久 食 則 動 氣 生 痰 凡 生 火 熱 中 矧 於 手 帶 赤 光 者 哉 何 冷 之 有

附錄 赤鬚魚俗名中國及西土有之大八九尺或至丈味不佳有毒
 索鯛魚俗名久太位乃佐久太位之上略也形如棘鬚有黑文如解索故名味美
 白目鯛魚俗名形扁肩高有紫斑似虎又眼目白故名西土多味亦美也
 口見鯛魚俗名形同棘鬚魚鱗色帶淡黑口尖故名西土多味劣於鯛魚
 條鯛魚俗名形似口見鯛從頭至尾有黑紫條故名又曰筋魚味不及于鯛
 島鯛俗名形似鯛魚赤褐色身上有斜條故名又曰島魚味不及于鯛凡條鯛及島
 鯛並非鯛魚類但微似鯛耳未考主治其形狀圖于左
 周魯南類書纂要云棘鬚魚其鬚剛如棘故呼棘鬚又其鬚赤者呼赤鬚云云
集解 臘魚形頗似鯽
 而色白亦有紅者白
 味柔膩鮮美伯仲喜
 魚紅者肉頗粗臘魚
 性喜暖冬月人立水
 中魚即附足隨手而
 獲啓慶棘鬚魚似鯽
 而大其鬚如棘紅紫

色類表異錄名吉鬚
 泉州謂之鬚鬚又名
 奇鬚或曰過臘甫人
 謂之赤鬚興化志曰
 赤鬚似棘鬚而大則
 二魚也宋志棘鬚與
 赤鬚味豐有首首味
 豐在眼丞葱酒為珍
 十味尤佳浙人屠本
 暖海錯疏過臘頭類
 鯽身類鯽又類鯽肉
 微紅味美尾端有肉
 口中有牙如好食蚶
 蚌臘未春去故名過
 臘閩鄭望膳夫錄云
 繪莫先於鯽魚編鮓



鯛鱸次之鱗鯨黃竹
五種為下其佗皆強
為云云鯛魚由產地
異形色味亦有勝劣

索鯛



鯛目白



口見鯛



島鯛



鯛餘



以上五種者並和品也
方頭魚 閩書

釋名 久津乃屈
頭也奈解見鮒魚之下
棘鬣魚一屬而形稍細
長紅鱗有黃條鬣尾交
碧色頭方而鼻屈故名
又肉脆軟而甘故名阿
麻太位氣味甘平無毒
主治調中和胃利水諸
病食之不妨 白皮
白色而皮便味不及紅
者為醃魚伯仲與鯛魚
之味

方頭魚



金絲魚 同前

釋名 イトヨリタイ名和
形似方頭魚頭似鯛與
不方身上紅鱗有黃條
三道自頭至尾故名
氣味甘平無毒
主治和中益氣調胃利
水方頭金絲並有黃條
供土氣表也故調中和
胃也



金
絲
魚

黃穡魚 漳州府志

釋名 ハナキレタイ名和漳州
府志云黃穡魚形畧似奇鬣
身小而薄其尾淡黃性輕無
毒云云穡愛杏也和俗愛物
稱花也此魚鬣尾俱黃色身
紅鱗可愛故名波奈岐礼乃
波奈岐飛礼之略語也和漢
同意趣氣味甘平無毒



黃
穡
魚

錦鯛魚 和呂

釋名ニシキタイ和俗呼
 數色相混者曰尔志岐此魚
 形似奇鬣魚小每鱗有一點
 紅腦上有深紅一伏指鬣尾
 鮮黃青碧紅赤白點相交故
 名誠可愛
 氣味甘溫無毒或曰有小毒
 主治和五藏調氣以五色備
 也

錦鯛魚
ニシキタイ



緋魚 王氏彙苑

釋名エビスタイ和名
 此魚形微似鯛魚全
 赤如丹畫工繪惠
 美酒所持之鯛魚其
 抹色必赤此魚形色
 似之故名非棘鬣魚
 類別一種也鱗粗而
 肉色白
 氣味淡甘平無毒或
 曰性溫
 主治益氣和中養心
 利水味劣于鯛魚

エビスタイ
 ラキメハル
 ムマヌスヒト

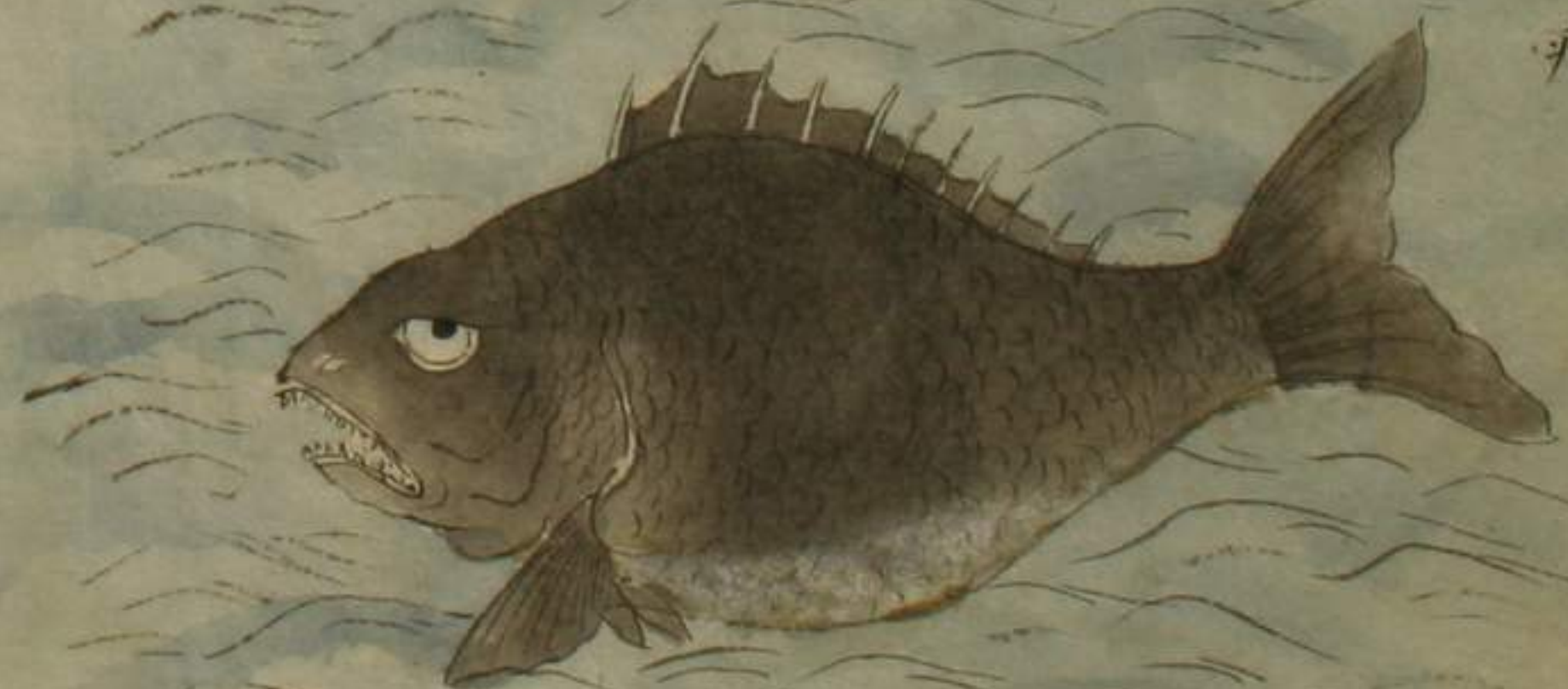


海鯽魚 閩書

釋名 尅魚 經食夕口夕イ名和
形同鯛魚其色黑故名又
西土人呼曰知奴名義未
詳○閩書云海鯽似奇鬣
以青黑好食人糞故賤之
已云云此邦亦不當於上
膳野人食之已
氣味甘大温有小毒生食
帶微苦
主治 益氣敗瘵血多食傷
血脉發瘡疥名其兒呼加
伊津今按時珍所說于緇
目之鱗魚乎

膽治小兒五疳

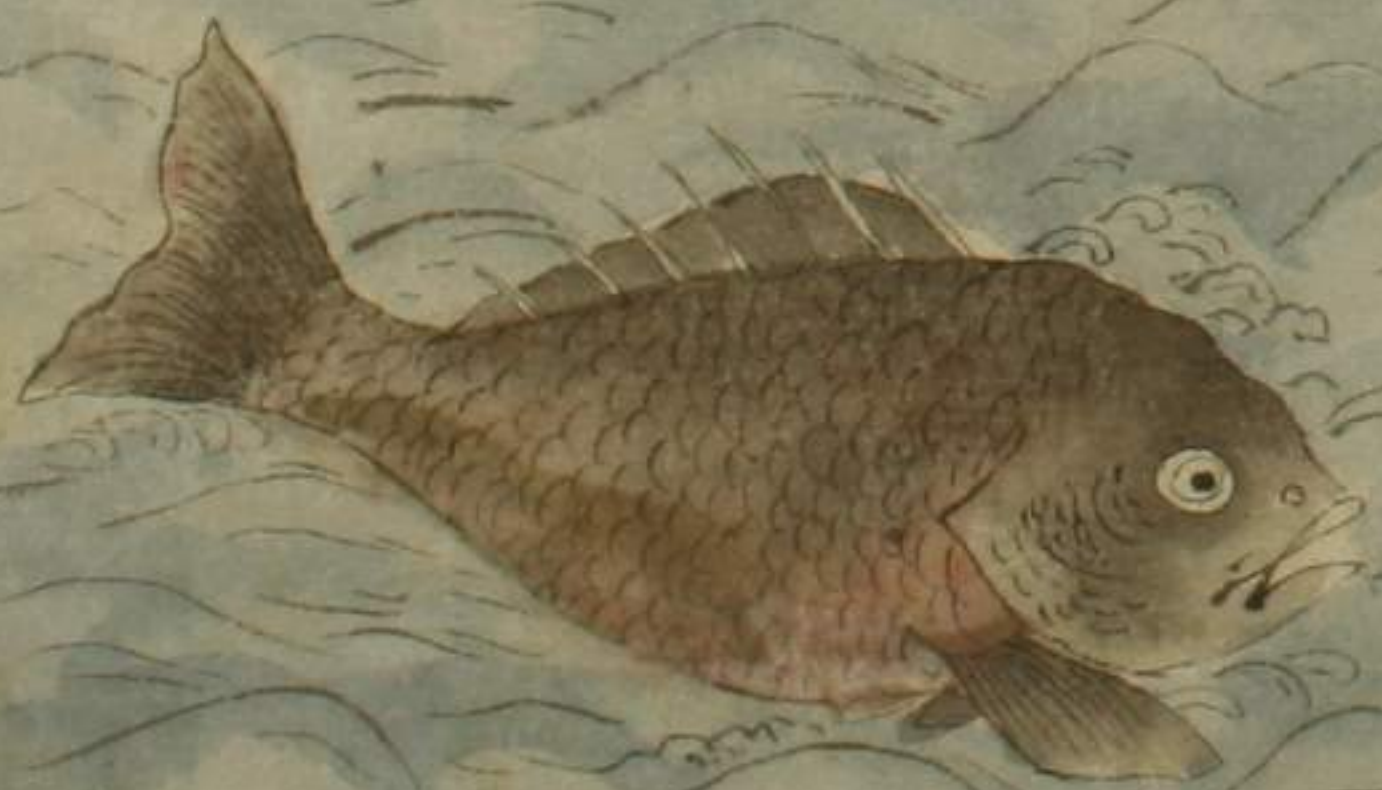
ク口夕イ
干又



烏類魚 同前

釋名 力シ夕イ 名和
此魚臘月多故寒
鯛狀似棘鬣魚腦
上突起鼻屈兩頰
黑身上帶蒼黑故
又須美夜岐太位
又波奈於礼太位
名之不當於上膳
氣味甘微苦大温
有小毒或曰無毒
但腸有毒不可食
腸腹
主治 益氣傷瘵

スミヤキ夕イ
ハ十ヲレ夕イ
カン夕イ

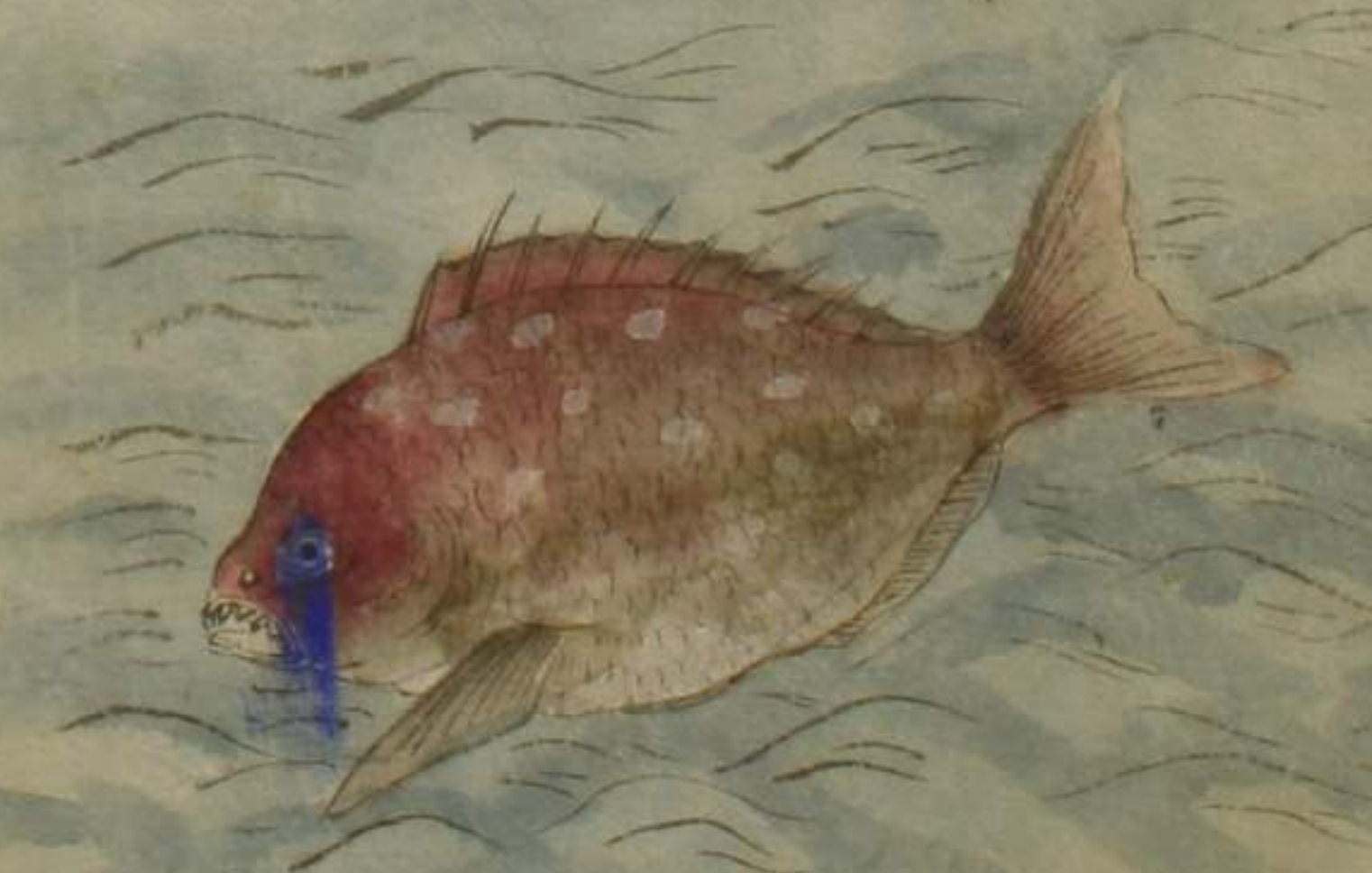


鯧魚拾遺

釋名 鯧魚 異錄 鯧魚 遺拾

カヌコタイ 名和形似鯛
魚圓脊脇有白小點又
有碧點者大者至六七
寸小者僅二三寸故名
時珍曰閩浙廣南海中
四五月出之云云今按
鯧魚與鯧魚則別也時
珍混為一也中夏海遠
故不詳審其物亦宜也
文昌星名也今借為此
名供上膳味美也
氣味甘溫無毒
主治益氣和中

カヌコタイ



昌鼠藏卷

釋名 鯧魚 異錄 昌鼠

魚有一脊骨似疣故名又
名木葉鯛象其形也昌鼠
本出于鯧魚之叔名今按
中夏海遠故註解鱗物有
相似而不似物藏吾所說
至鯧魚生南海狀如鯽正
圓乃此邦所謂糟小鯛也
復下文所謂無硬骨作炙
食至美此邦所謂伊保賴
也又時珍曰閩浙廣南海
中四五月出之者亦糟小
鯛也又曰閩人訛為鯧魚
予疑之為以鯧取倉黃之
義象其形色乎因以分借

イホセ
コノハタイ
ウホセ



鯧為小鯛借鎗當伊保瀨也
 氣味甘平無毒主治益氣和中炙食美味也或曰調脾胃
 發明昌鼠以味美與性躁名形扁圓細鱗蒼黃縮頭口鼻厚肉多涎肉白皆屬金
 土其氣滿形圓也故益氣力調脾胃可知

鯧魚 同前

釋名イシタイ和是誠
 非棘鬣魚類形似鮒魚
 頭微似方頭魚粗鱗赤
 褐色比方頭魚之肉鱗
 形色軟弱則堅硬如石
 故名又稱不太位以形
 色不美也氣味甘平無
 毒主治益脾肺利水道
 味淡煮及炙食則不佳
 作鱠佳也不當上膳

イシタイ
アタイ



鱸魚和品

釋名ス、キ和名義見于河魚部鱸魚下河鱸魚與海鱸一物而異河海之產已河產小而海產大至三四尺供於上饌與鯛魚伯伸頭大而銀鱗青章肉白多脂味劣河鱸氣味甘温有小毒本草甘平主治補五藏益筋骨和腸胃治水氣忌產後及痘疹後近

ス
キ



鯿魚 宋開室

釋名子魚奧夕十メ和名此魚其目近于口故名有河海產河產名曰比尾見于河魚時珍曰生東海狀如青魚長者尺餘其子滿腹有黃脂味美獺喜食之吳越人以為佳品醃為齏腊云云是乃西土所謂鮭也或曰目赤也閩東所謂目奈多是也取腹中鮓子曝乾名臘子肥陽長崎出之又未於朝鮮者曰朝鮮臘子皆鯿魚鮓也又馬鮫魚鮓作臘子形

シク
メナ
十ヨ
シタ
メ



大而味不及鰻魚鮓臙子氣味甘平無毒主治開胃利五藏令人肥健與百藥無忌開味比保良則最佳美也
 附錄保良和兒名曰於保胡稍長名伊奈及須婆志利弥長名保良及波良布土也腹魚子生氣化是乃馬志所謂鰻魚生江河淺水中似鯉身圓頭扁骨軟性喜食泥者是也又西土謂之黑目

鱖魚食療

釋名 鱖魚形扁而平也故名西土多有之關東絕無之時珍曰鱖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鱖細骨彭淵材恨其美而多刺也大者不過三尺腹下有三角硬鱖如甲其肋亦在鱖甲中自甚惜之其性浮游漁人以絲網沉水數寸取之一絲罟鱖即不復動才出水即死最易餒敗故不能遠達禽

七



蟲述云鱒魚罾網而不動護其鱗也不宜烹煮惟以筍筍芹菘之屬連鱗蒸食乃
 佳亦可糟藏之其鱗與佗魚不同石灰水浸過晒乾層層起之以作女人花鈿甚
 良云云
 氣味甘平無毒主治補虛勞益肺氣和中孟詵曰發疔瘡此魚肥前州多有之
 形狀氣味如所言四月出盛也

白魚 宋開寶

釋名 鱒魚 音工 名和 此
 魚多于西土閩東不聞
 有之肉中多細刺肉薄
 而不美西土言不好物
 謂惠津即不得也故名
 時珍曰鮑形容腹扁鱗
 細頭尾俱向上肉中有
 細刺武王白魚入舟即
 此云云形狀如所謂
 氣味甘平無毒○孟詵
 曰鮮者宜和豉作羹雖
 不發病多食亦泥人經
 宿者勿食令人腹冷炎
 食亦少動氣或醃或糟
 藏皆可食云云吳瑞曰



多食生痰與棗同食患腰痛
 主治開胃下氣去水氣令人肥健
 開助脾氣調五藏
 理十二經絡舒展不相及氣
 療食治肝氣不足補肝明目助血脈
 灸瘡不發者作鱠
 食之良患瘡癩人食之發膿
 時珍發明曰白魚比佗魚以可食亦能熱中發瘡
 所謂補肝明目調五藏理十二
 經絡者恐亦溢美之詞未足多信當以開寶注為正云
 今按白魚屬金瀉肝去
 水氣故少食明目似清利肝
 專補益脾土故與棗同食患腰痛也

梭魚 閩書

釋名カマス名和梭魚
 形微似米布袋故名
 梭織具所以行緯者
 也此魚其狀似之故
 名梭魚頭尾向上細
 鱗青白鬚鬣尾帶黃
 色腹稍起肉厚多脂
 味美氣味甘溫無毒
 主治益氣和中多食
 熱中

カマス



鱖魚綱目

釋名姜公魚俗銅吃也臨海志魚行水中狀如也和名鱖魚行水中狀如也和名相援故名時珍曰生江湖中大小形狀並同鱖殘但喙尖有一細黑骨如鍼為異耳東山經云沢水北注湖中多歲魚狀如鱖其喙如鍼即此氣味甘平無毒主治食之無疫時珍

鮫魚食療

釋名鯨魚食療ヲキヤヨリ和名居大盈沖不居江中形似鱖魚故時珍曰鯨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散魚大者二三十斤云云形狀如所說也但不居于江湖已氣味甘平無毒主治補五藏益筋骨和脾胃多食宜人作鮓尤宜曝乾香美亦不發病孟時珍曰異物志以為石首魚非也云云此邦以之訓加麻須甚誤矣此邦雖有之人賤之不當上膳野人食之已作鮓佳也

ラキヤヨリ



サヨリ



石首魚 宋開寶

釋名石頭魚類表鮑魚遺
江魚志浙黃花魚臨海二
和取腹中之鰾作膠故名
時珍曰生東南海中其形
如白魚扁身弱骨細鱗黃
色如金首有白石二枚瑩
潔如玉至秋化為冠息即
野鴨有冠者也腹中白鰾
可作膠臨海異物志云小
者名頭水其次名春來田
九成遊覽志云每歲四月
來自海洋綿且數里其聲
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

二尺
大者至四
五尺也



水來者甚佳二水三水未
 者魚漸小而味漸減矣
 氣味甘平無毒主治合尊
 菜作羹開胃益氣開寶
 ○此邦石首魚及頭水春
 來三種皆有之但以頭水
 及春來之二魚供于上饌
 賤石首魚謂有毒而不當
 于上膳只野人食之已石
 首魚多油膩忌痢疾也頭
 水春來魚脂不膩故百病
 不忌之魚熱中之患消食
 和脾胃也

春來魚
 細鱗也

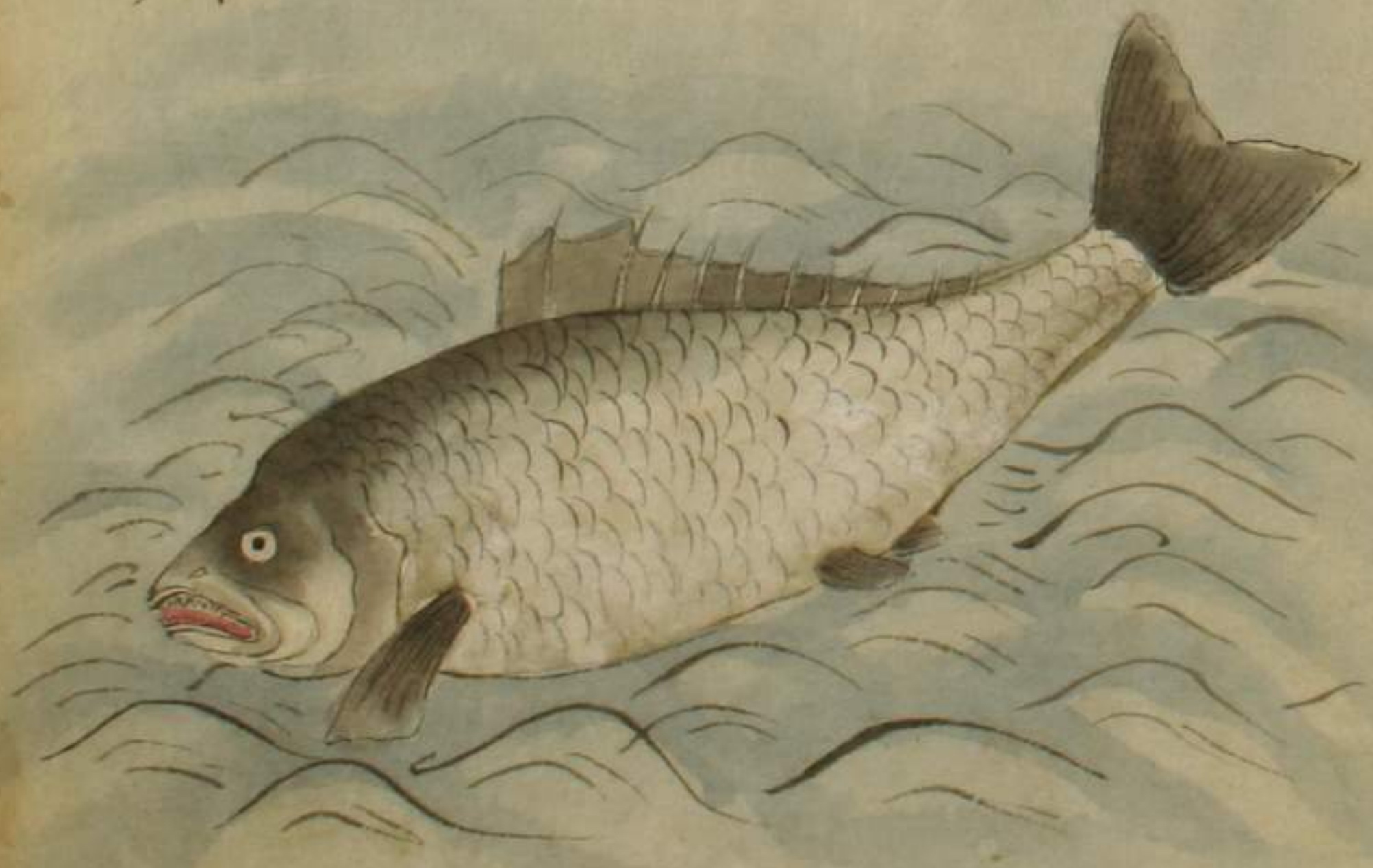
頭水魚
 粗如鱗光
 也銀也



勒魚綱目

釋名クマヒキ和名
 此魚腹下有硬刺
 勒人故名又別有
 九万足見下文與此
 不同形類鱗魚肥
 陽呼之曰冰魚是
 也時珍曰勒魚出
 東南海中以四月
 至漁人沒網候之
 聽水中有聲則魚
 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

クマヒキ
 ヒウラ



鶴喙形乾者謂之勒養吳人嗜之甜瓜生者用勒養骨挿蒂上一夜便熟石首養
 魚骨亦然云云頭上骨即腦骨也首微尖細鱗白色如銀大者二尺餘西土多有
 此關東未聞有此魚也
 氣味甘平無毒主治開胃暖中作養尤良時珍益氣多食熱中生痰

文鯿魚拾遺

釋名飛魚志一統トロウヲ名和
 此魚飛于海上故名藏書曰
 生海南大者長尺許有翅與
 尾齊群飛海上海人候之當
 有大風吳都賦云文鯿夜飛
 而觸網是矣時珍曰文鯿魚
 狀如鯉鳥翼魚身蒼文白首
 赤喙常以夜飛從西海遊于
 東海其音如鸞雞其味甘食
 之已狂見則大獲云云
 氣味甘酸無毒主治食之已
 狂已痔燒存性治難產下乳
 汁

トロウヲ

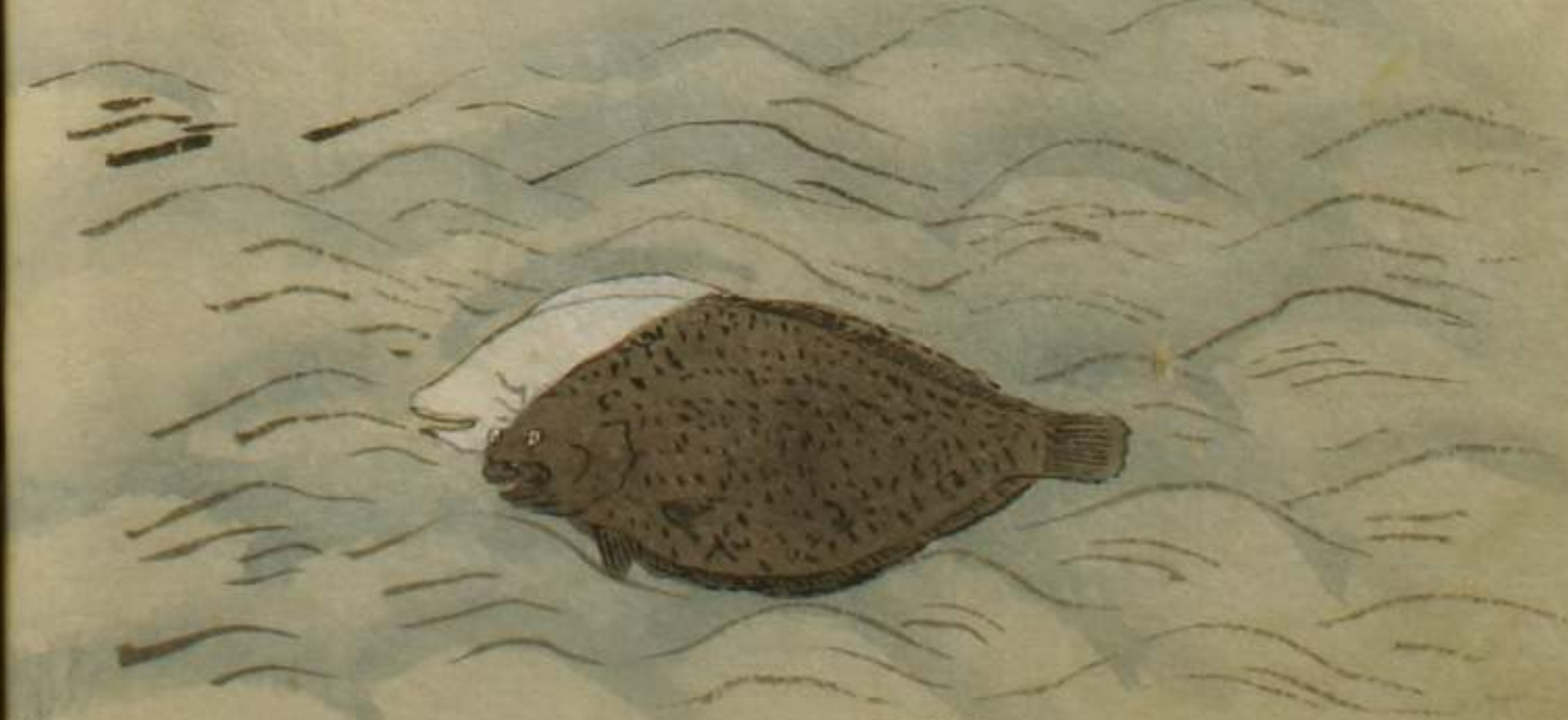


比目魚食療

釋名 鰈音鞋底魚俗

ウシノシタ和以形
色名西土呼鞋底時
珍曰粟郭璞云所在
水中有之形如牛脾
及女人鞋底細鱗紫
白兩片相合乃得行
其合處半邊平而魚
鱗口近腹下
氣味甘平無毒主治
補虛益氣力多食動
氣誑為下品不當貴
人之食野人食之已

ウシノシタ
クツソコ



鰈魚綱目

釋名 目板可戾和

俗以版魚名戶板蓋
戶板加小片板名目
板此魚形小而似版
魚故寄戶板名目板
也綱目唯載比目魚
而不分別版魚介魚
類而已今從形狀分
之形比鰈沙魚則圓
也郭景純曰鰈魚身
薄細鱗紫黑色云云
氣味甘平無毒主治
益氣補脾胃

メイタカレイ



箬葉魚 吳物志

釈名 **モカレイ** 和加礼伊
乃可戾也象其形此魚脆
弱也故名脆可戾也作蒼
者名無脂可戾北土甚多
矣

氣味甘淡平無毒乾者鹹
甘味勝于鮮者
主治 和中調脾胃下氣

モカレイ
ソケ
大者名
ミツヒラメ



版魚 南越志

釋名 **ヒラメ** 和状扁如版
而一片有兩目並著故名
與比目魚同類而大異也
今按中夏海遠不能辨明
一一以相似混為一已今
改分類版魚大者至二三
尺一片黑褐色一片白色
兩皆有細鱗尾如扇中央
凸肉白春夏味美也冬月
味不佳也中冬尤不宜也
氣味甘溫無毒主治 益氣
調胃不宣眼病多食壅氣
又能破血痘疹後不宣早
食也
發明 版魚屬乾大陽魚也

イ、クヒラメ
ヒラメ



側行而不能真行以戾常是故此屬皆有可戾之名故少食益氣力補中氣不足也作鱠則生泡沫是乃所火長也故多食動氣助火破血痘後食之早則患眼疾也

魴魚食療

釋名 魴魚 編音マナカツラ 名和
 名 鯽魚 稱 麻奈也 此魚似鯽
 其色似鯽故名時珍曰魴魚
 處處有之漢沔尤多小頭縮
 項窄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
 必河之魴但語云伊洛鯉魴
 美如牛羊云云此邦未聞河
 產有之也今在此邦者皆海
 產乃火燒魴也時珍曰又有
 一種火燒魴頭尾俱似魴而
 脊骨隆上有赤鬣連尾如魴
 蝠之翼黑質赤章色如烟薰
 故名大有至二三十斤者云

マナカツラ



云蓋此者也
 氣味甘溫無毒 主治 調胃氣利五藏和芥食之能助肺氣去胃風消穀作鱠食之
 助脾氣令人能食作羹臠食宜人功與鯽同疴痢人勿食 蓋此魚關西多有之或
 塩藏或糟藏寄于遠關東稀有之小而味不及于關西者

大口魚 東醫方鑑

親名 吞魚 同上 和俚語
 呼物之消潰曰多羅多羅
 此魚肉鬆脆也故和俗作
 鱈此字非正字俚字也象
 肉脆白耳所在產北海以
 生越後州者為佳品常州
 產次之狀似阿羅短鼻大
 口細鱗青白黑章肉白如
 雪肉中無細刺鮮者味不
 宜經宿者臭味最佳美也
 是亦肉食之一異者
 氣味甘溫無毒 主治 和中
 益氣患痞積人不宜食之
 多食破血
 醃吞魚 氣味 鹹平無毒



鮫吞魚ヒタ兩產後及失血人勿食
 發明大口魚細鱗灰白黑章而皮厚肉白其鰓腐臭腹中有白腸非肺名曰雲腸
 最味佳也腦中有石與石首魚同但無油膩性好居深海沉伏也今紫屬于金水
 魚也但以氣厚破血不宜患痞積人已

黑頭魚綱目

釋名ホソクラ和狀似大口魚細長故名又曰棒吞魚皆象其形耳墨頭魚本出於石首魚之附錄時珍曰舊川嘉州出之狀類鱠子長者及尺其頭黑如墨頭上有白子二枚又名北斗魚常以二三月出漁人以火夜照之云云
 氣味甘溫無毒主治溫中益氣多食破血生北海與大口魚相似別也

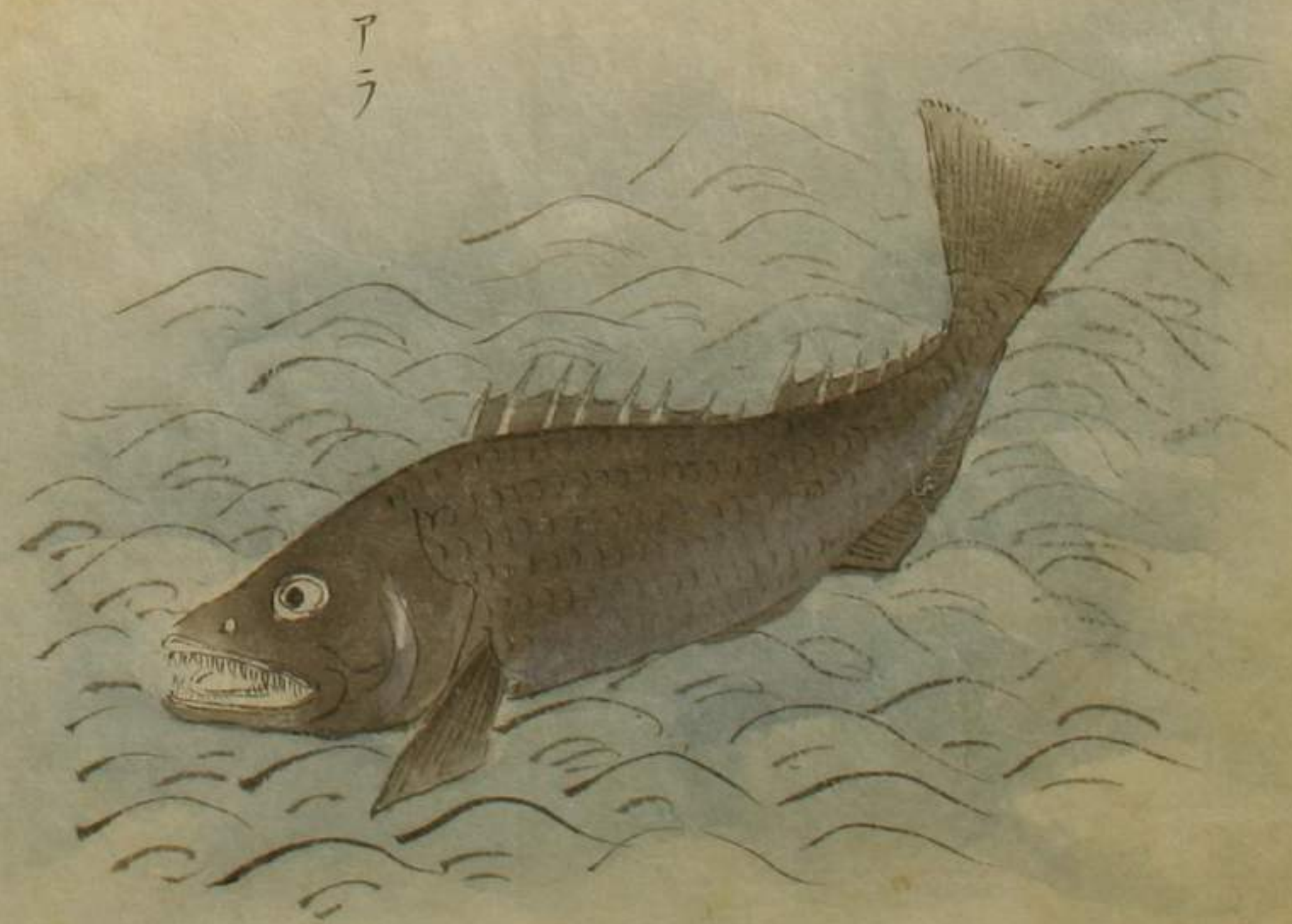
ホソクラ



鮫魚

和名 鰩 蒲巴二切

釋名 了う 名和 称似不似
曰阿此魚鱗甲肉色似
大口魚鱗稍粗也頭亦
類大口魚口尖大者二
三尺冬春多出油脂少
而味短
氣味甘淡温魚毒 主治
温中活血也和方有七
氣湯劑中為之君治產
後及金創打損又了う
燒存性合觀木燒存性
各等名黑神散治同上
方和



了う

鏡鯛魚

同前

釋名 力、ミタイ 名和
形微似鯛魚而脇有
青黑圓形似鏡樣故
名實非鯛類小頭細
鱗青黑肉色白多脂
而味佳美也以春夏
多出
氣味甘温小毒 主治
利肝益氣忌病人食
之多食微泄又發瘡
疥也

力、ミタイ



鱒魚 同前

釋名 工ノ知俚俗謂友
不為友曰惠曾武也此
魚性好喫魚故名或作
鱒鱒鱒俱以此魚獨行
不群也頭似蛇首首尾
昇類白魚赤黃褐色鱗
稍粗肉色白大者可尺
氣味甘溫無毒 主治
溫中和胃已嘔吐無
油膩不美味



鼠頭魚 同前

釋名 キスゴ 名和吾邦俚語
呼性躁人曰氣須氣須氣
須氣過也此魚性躁故名
以此當于鱠殘魚甚非也
形圓長鱗整頭微似鼠頭
全脰水白色肉厚其色白
肉中無細刺大者至尺名
呼鼻歪也味佳美也以供
上膳氣味甘平無毒 主治
清胸膈調胃和中利水百
病無忌之食之
附錄 白岐須キスラ鱗色白
弱肉脆軟味方於鼠頭魚
○穴岐須打ナ形與鼠頭
魚同大四五寸但尾小也



味同白岐須但海產也然
 以味佳美呼鼠頭魚曰如
 波岐須實非河魚也○虎
 岐須ナシ形似鼠頭魚首
 尾齊僅三四寸帶黃赤色
 有黑文故名不當于膳賤
 民食之耳

發明鼠頭魚上寬尾鬚銳
 鱗整色水白肉厚骨扁魚
 細刺油膩不多美味其性
 躁而不食雜物從四五月
 至八月間盛出也形質屬
 金陽魚也以清潔清胸膈
 調胃和中性躁以利水作
 鱠快利胸膈通水道灸食
 調中雖不患百病其性躁

則火盛也諸瘡火疾人不宜多食



鮑魚 同前

釋名 了伊十 和俚語呼
海埃曰阿伊沙此魚就于
海中岩石碎海埃故名小
頭圓身細鱗赤褐翅鬣黃
赤而有斑點肉厚其色白
大者至尺餘名曰祢胡津
羅大者味最佳美也性不
浮游氣味甘平無毒主治
調脾胃益氣病人食之不
妨百病發明 碎埃魚圓形
黃赤肉厚性沉下而不浮
泳食苔埃故属于土性平
以調脾胃益氣不妨百病
然其大者多油膩不可患
瘡瘍及火疾人多食



