

本朝食鑑

十

農商務省
圖書
第 號
共 册

太政官文庫
和書門
類號函架册
八三三二二
三〇一

內閣文庫
番號 和 8331
册數 12 (10)
函號 184 112

本朝



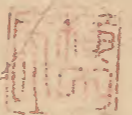
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM, Kodak



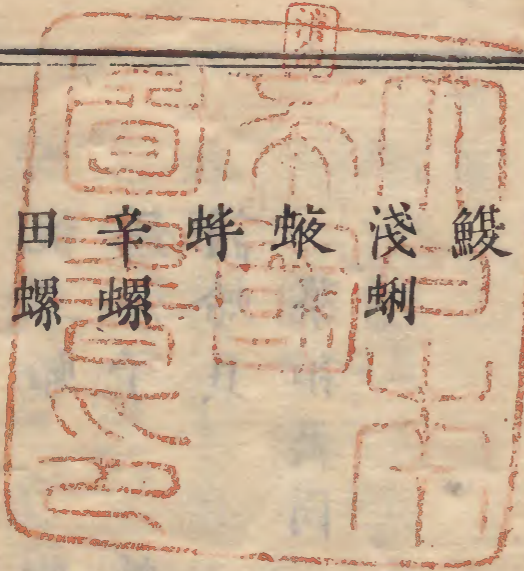


本朝食鑑卷之十目錄

鱗介部之四

鼈 水龜

介類三十種



鰻 淺蜷 蛭 蚌 辛螺 田螺

寄居子

龜蟹類六種

蟹 石龜

牡蠣 蛭 烏蛤

長螺 蜷

靈麻子

綠毛龜

鱉

蛤 蚶 海松 榮螺

寶螺 貝

貽貝

從初丁至六丁

從六丁至七丁

明六丁

白貝 潮吹蛤 馬鹿蛤

悅立蛤 紫貝 醋貝

錦沙子 蛸枕 石陰子

諸蛤貝

萃和異同

本朝食鑑卷之十

丹岳野必大千里父 著

男 浩元浩甫 閱

介部

龜鼈類

水龜

釋名 鼈 兼名死日龜一名鼈 漢語抄訓字美加米

集解 龜者藏六陰坎位之靈抱北方玄武之德保

壽通神故本朝自古上下不殺之若漁夫釣則放

之至今亦然矣雄略帝時丹後水江浦嶋子釣龜

放之得壽以為千載之奇談也近世知龜卜者稀

矣故不采之不采之則不食不食則不知氣味之

寒温偶有食之者而言甘酸也温歟平歟未可知之李東垣曰龜肉作羹雖云大補而多神靈不可輕殺人曾食之則蔡卜不靈勿食為良是本朝人人之意也然強言之則邇浮屠之戒乎

龜甲即龜板也自華多傳送來其氣味主治者李時珍綱目詳言之然不足言但陰中之至陰能通任脉補心補腎補血皆以養陰也

龜溺采之法置漆盆上以鏡照之或以紙然炷之虎尾或以猪鬃及松葉而刺鼻俱取大尿以摩傳于龜胸龜背然未聞有奇驗者也

龜液俗稱膏脂采之法置塗朱盆上則液出收取點水則盡見水中之物也

石龜

釋名 蔡龜

源順訓伊志加米

集解 石龜者山龜也山中溪澗之邊巖石泉流之間或伏碧莎濕苔之叢游蒼草菖蒲之上此亦蔡卜入藥之用與水龜同然無采者偶有采者暫用而放之故能至百歲而變化焉

附方 蛙牙苦痛

采龜尾陰乾切之者五分嚙合痛處上下之牙則少痛止

綠毛龜

釋名 簍龜

俗稱此龜出處未詳

集解 本朝畫土所描之龜皆尾有長毛是綠毛也然未知自何國而出者曾聞阿州海上有大龜大者方一二丈其尾毛綠如雲起傳稱國守繼世而

初入州時大龜必出于海上焉

鼈訓源津

釋名 洞龜俗名 ○凡鼈頭有礙則入洞無礙則出洞故曰洞龜源順訓加和加米

集解 鼈龜類也常居于池澤溝渠其狀全類龜有厚甲有四足穹脊連脇四緣有肉裙無耳以目為聽嘴長如鳥喙大鼈能害人若馱泳水而嬉大鼈曳入深處附人之背上必穿肚門盡吸身中之血以作枯骸常食小魚及蛙鰕人戲捕之以針刺頭則縮首入洞破傷不出今死採甲入藥或造諸器及笄櫛之類以代玳瑁或嗜之食者以炭火燒甲甲既黃炙則肉亦熟炙而離甲也或曰純雌無雄以蛇及鼈為匹此未知真今野人間見鼈之相孕

則最近于理爾鼈之最大者曰鼈背有臙肭青黃色大頭黃頸腸屬於背然本朝鮮未多見之謂大川深淵希視之或云此物在水食魚與人共體又曰此物老能變為魅是亦未知其所證也近時水邊有河童者能惑人或謂大鼈之所化也故面醜形如童肌膚多臙肭而青黃色頭上有凹處常貯水有水則多力難游無水則可捕之於是若人遇之必先舉腕掉拳急拊彼頭則斃傳聞海西諸國此物多為魅而邪魔害人土人所謂非大鼈而老賴之所化也其物類之變化難測海國最多此矣

氣味 甘平無毒按鼈性近于冷故食之者和以椒薑熱物而失其本性宜沙河小

蟹蟹頭去血以桑灰湯煮熟去骨甲換水再煮入葱薑作羹乃良凡三足者赤足者獨目者頭足不縮者其目四隨者腹下有王字十字文者腹有蛇文者俱不可食不可食者畏葱及桑灰或乾麻白子薄荷食能害人蟹性畏葱及桑灰或乾麻白
 刺蟹刺蟹甲則無不透然雖
 而述之亦贅也今患勞瘵者煮食則十有一而生但味甚甘而動蟲穢發嘔吐然強食還不然矣

甲氣味鹹平無毒惡馨石
主治此亦李時珍綱目詳言凡蟹甲乃厥陰肝經血分之藥故所主者癩勞寒熱疔瘕驚癇經水癰腫陰瘡也玳瑁入心水龜入腎同試每思之

附方經年脫肛

蟹頭燒灰和蟹血徐徐而搽之則徑日斷愈

集解蟹類最多江河陂澤處處有之然其形略同

外剛內柔骨眼蝦蟆土螯八足利鉗尖爪殼脆而堅雄者臍長雌者臍團腹中之黃應月盈虧其性多躁引聲嘆沫至死乃已霜前食物故有毒霜後欲蟄故味美凡本邦所食者擁釵石蟹二物也擁釵者一螯大一螯小常以六螯鬪以小螯食物和名訓稱加侏女以生江海而大者為佳品用鹽水煮熟則全體變作純赤色脫甲取白肉和薑醋食其黃最美也石蟹者生溪澗石穴中小而殼堅赤者背團起如肥栗子源順引兼名苑曰生海除石下者非也土人鹽藏以為酒筵之佳品也漁子野人採蟳望潮之類而煮乾或鹽酒醃藏以鬻諸

市肆蟳蛸者音彭越以彭越為名者訛焉楊氏漢語曰葦原蟹形最小無毛者也望潮者今俗稱爪白生于海中大於蟳蛸潮至出穴而望者也其餘日有毒必害人而不食但稱名耳蟳蛸一名蟳今俗稱鳴蟹隨潮退殼一退一長其大者如升小者如盞椽兩螯如手其力至強能開最異於眾蟹者也蟳蛸大於蟳蛸生于陂池田港中或來往於糞圃邊故有毒食之令人吐下沙狗似蟳蛸而小生于沙穴中見人便走者也凡蟹至八九十月蟹浪之後多采之矣傳稱近時攝之尼崎天王寺前海濱有大蟹腹文如人面呼鳴村蟹後奈良帝亨祿四年細川高國與三好氏戰于尼崎天王寺邊而

敗死高國黨鳴村某勢力勝人挾敵二人没于水中其靈化為蟹土人名曰鳴村蟹是蟳蛸之類矣亦效武文蟹歟武文蟹者蟹也事詳于後

氣味鹹甘冷有毒獨螯獨目兩目相向六足四足

點足斑目赤並不可食有毒冬瓜汁蒜汁蘆根汁皆鮮之不可同柿及荆芥食動風木香汁可解

主治能解酒毒生搗塗漆瘡及疥癬頓愈

發明李時珍曰諸蟹性皆冷亦無甚毒充饌甚佳和以薑醋侑以醇酒咀黃持螯略賞風味何毒之有饗嗜者頓食十餘枚兼以葷羶雜進飲食自倍腸胃腹痛吐利亦所必致而歸咎於蟹蟹亦何咎哉李氏之此論不獨蟹類雖如河豚亦去肝腸惡物而洗净煮食鮮者無甚毒一切食物皆有此理

附

附方 生漆發瘡

生一鱗青魚同痔
傳之則五愈
子死腹中并雙胎一死一一生服之令死者出生者
安用蟹九一錢甘草二分阿膠一錢以葦薪水煎
溫服五取
驗如神

鱈

釋名 甲蟹

甲俗讀作塊此
鮮殼如塊故名

集解 鱈狀如大頭之塊廣尺餘其甲瑩滑青黑色

其堅如鉄鍬背骨眼眼在背上口在腹下頭如蹠
頭十二足似蟹在腹兩旁長五六尺尾長一二尺
有三稜如稜莖背上有脊如角高七八寸如石珊
瑚狀每過海相負乘風而遊其血碧色腹有
子如黍米其行也雌常負雄失其雌則雄不動雄

小雌大也本邦不食之漁人亦不食之呼曰字
幾字或稱武文蟹之亂尊良親主家僕恭武
文死于兵庫湊其靈化作甲蟹故土人到今憐戚
不采之俚俗傳誕甚怯若斯耳

介類

鮑 音薄本邦讀音
伏訓阿和比

釋名 鮑

俗稱殼名石決明
本邦素用此字

云鮑蒲角及與窈同今案一音伏見本邦音義又
本單云鮑一名鮑音抱和名阿和比愚按源順
言本單者未詳時珍網目曰鮑乾魚也今以此諸
說而考之則以鮑為鮑者本訛矣謝肇湖五雜俎
曰鮑音撲今又
讀作鮑者非也

集解 凡介中之長自古美賞之形圓而長扁下序

無對殼雖扁肉尚圓大者徑尺餘小者方二二寸

其最モ小者且登古不志外殼甚粗藻苔依附內有五色光耀器土碎之以飾漆土最用之背側有孔七孔九孔或十孔亦有皆如穿成者其肉色有青赤二色青爲雄赤爲雌雌味優於雄肉味甘脆美於蛤蠣肉之四圍薄堅其端蒼黑如銹屑之凝堅在水中則半出殼外轉運以跛步俗稱鰻耳肉之首尾兩端有二竅如上下二口之形常附於巖腹石上蟹之男婦入水或深没于波底用小力乘不意急削采之若斯則易得否則緊粘難脫也凡蟹有男婦同依海濱之習俗以爲營爾食鰻者有生食煮食蒸食乾食醃食糟漬食俱去甲及腸又有切肉割腸和鹽以爲醬者故今古食品最多漁市

以爲貨其大者價貴近時以志摩ノ勞隱岐佐渡駿河伊豆相模安房等海濱之產爲上品今相列長田小坪來者大不過徑四五寸肥圓肉起其味極美海俗以爲御厨之供延喜式內膳部有志摩御厨鮮鰻及味漬腸漬蒸鰻玉貫御取麥鰻又有長門阿波出雲之鰻是乾醃糟之類乎土佐猷腸漬小鰻大膳有鳴鰻繩貫鰻佐渡鰻阿波串貫羽割鰻筑紫鰻醬鰻神祇部有東鰻雜鰻腸漬鰻薄鰻鮓鰻纏鰻主計部有志摩御取鰻相模短鰻安房烏子鰻都都伎鰻放耳鰻著耳鰻長鰻丸鰻上総鰻常陸鰻若狹薄鰻鰻甘鮓出雲石見薄鰻隱岐御取鰻短鰻長門雜鰻薄鰻阿波短鰻鰻腸漬

伊豫長鰻短鰻筑前御取鰻羽割鰻葛貫鰻陰鰻
 鞭鰻腐耳鰻短鰻火燒鰻薄鰻肥前御取短長羽
 割鰻腸漬肥後耽羅鰻日向薄鰻豐後御取短陰
 羽割葛貫耽羅薄鰻壹岐薄鰻此十八州之鰻皆
 所貢獻之物也然無糟鰻古不造之數味漬甘鮓
 之類歟近世最賞之吳越人以糟决明為美品者
 宜矣登古不志者以伊勢志摩安房為勝雖常采
 之自仲春至秋初最多伊州作腸漬醬以送之呼
 曰福溜今江都魚市四五月多鬻之此相房總之
 產也或謂是鰻子也長而作大鰻或謂非子鰻別
 一種鰻雖有雌雄未見其乎乳雌肚未見有子者
 然海中生態不可知矣李時珍所謂蚌蛤屬皆有

胎生卵生則此亦其類乎鰻腸有真珠不似蛤蚌
 色青白明瑩本邦入藥以鰻珠為上蛤蜊淺蜊次
 之未識以蚌珠為真也然本朝鰻珠者至寶之一
 而有大大如豆粒梅子者以為小珠與輕粉燈心同
 收盒中則日久必長贅出數子以成肥大此亦一
 奇也昔允恭帝出狩於淡路嶋嶋神欲赤石海底
 之真珠而為崇帝使海人男狹磯沒水探之狹磯
 入海六十尋竟抱大鰻出乃氣絕而死衆割鰻腸
 得珠大如桃子以獻嶋神矣

氣味甘微鹹平無毒 **主治**明目磨障清肝熱通五

淋止渴解醒石决明氣味鹹平無毒與肉切同李時珍詳論之

乾鰻**集解**乾者串鰻丸鰻薄鰻玉貫繩貫葛貫羽

割鳥子都都伎放耳著耳腐耳鞭耽羅之類平蔭者陰乾手火燒者燒而乾乎此亦乾鰾之類也串者串貫也以竹木削串子貫生鰾去甲勝而乾者今通稱串鰾焉丸者去甲勝不切不割全體而乾則乾枯如太丸子也薄者生時薄切而暴乾也玉貫者若貫玉環之謂乎繩貫葛貫者用草繩葛藟而貫之也羽割者割開一片連續一片而披之則如振蝶之羽也鳥子都都伎鞭鰾未詳或謂鳥子者環切鰾耳以作團如鷄卵也都都伎者搗之撲之以作軟也鞭者鞭之以作軟也俱是未識真矣耽羅亦未詳放耳著耳腐耳者如字爾近世以隱岐佐渡之串鰾丸鰾為上品其鰾最大絕勝于餘

川產故守令貢獻之市人亦貨之近世有鹽煮鰾者其法用鰾十箇去殼腸抹白鹽甲合入空鍋熬之則自然汁湧出候汁盡取出放于籃中懸陰處以風乾經二十日而收之薄切食之味最佳肥後太守獻之餽之

氣味甘鹹微温無毒 **主治** 一切之病無忌之多食則強力壯筋

長鰾 訓ス乃 **釋名** 慰斗 言引テ鰾片ヲ令長カク則如シ

集解 造長鰾法采生鰾去腸殼以テ小力ヲ從耳端環切至中肉成條次第切盡條條洗淨略暴乾待生乾而引舒令長復暴乾作明白條此謂長鰾短鰾亦略同近世伊勢志摩多造以貢獻之伊豆海人

造短鰈以貨之或用榮螺而亂之然味亦不減鰈故謂榮螺慰斗而賞之筑前肥後有丸片鰈此亦短鰈之類也凡本邦賞長鰈者仍為上下賀祝之先供也神祠亦奠之取延長悠久之義平

氣味主 治 與 乾 鰈 同 但 懼 多 食 難 消 耳

牡蠣 訓 加 後

集解今江濱皆有之附石而生或寄聚于泥沙其殼灰黑礧礧相連如房每一房有肉一塊形類荔枝核色白似括紗囊上肉片鹿散下白膜裹黑腸大者殼至一二三尺小者如人指頭肉亦應之初生止如拳石經日四面漸長而大也相聚相重斯巖作堆此謂蠔山乎蠔者太蠣也自九十月至春三

月味美夏月肉脆味甚鹹不宜食故海俗不采之以參州荊屋江上者為上品蠔亦大也尾勢次之江東房總最多今江都漁市所鬻者永代嶋江上采之蠔大而味亦佳海人生割殼采肉以賣之故明鮮以為珍也

氣味甘鹹平無毒 自古謂温温何不能丹毒及酒後煩熱按平而近冷也 **主治**

凉心滋腎去脾胃鬱熱止汗止渴調瀉消酒毒收婦人血氣久食令人美顏色生食煮炙食功同

殼氣味鹹平微寒無毒 **主治**李時珍載諸說言考其發明則功用尚明矣蠔殼者入足少陰血分為栗堅之劑又牡水之主以制陽光或消胸膈之熱以泄水氣故止汗止渴消痲積老痰結核而能益

精收澁也同以引使之劑則取驗者速哉

附方天行疫痢家家傳染者蠟殼粉 每五分白湯飲下霍亂腹痛及

粉每四五分濕爛瘡痛 燒研未傳之傷食或積痛者 白燒牡蠣寒水曝十錢丁子肉桂

甘草各四錢胡椒二錢半右細末白湯下

蛤訓淡萬冬理 古訓字無木

釋名白蛤日本 蚌蛤兼名 含漿上海蛤 源純耳蛤

上同 〇蚌本作蚌 蚌別種 比蛤 則扁薄也蕪恭日

槌如半杏仁者為純耳是 非蛤之圓類凡蛤類最

多本邦今古以蛤蚶為蛤 故從之諸蛤各有殊名也

集解江海處處有之大小不一殼有白紫赤斑及

花斑雜色其狀上尖下開上之縫處一片有鋸齒

兩三箇一片入鋸齒之穴而緊合一端長一端短

長處俗曰耳耳有小凸俗曰目耳之紫黑曰耳黑

耳之青白曰耳白是皆通俗之稱也肉有膜有唇

有腸其腸有黑青有淡黃又有兩小柱纏膜粘殼

纏膜者易取粘殼者用箸徐徐撞之即落其肉味

以大為美小亦最佳炙食極好煮食次之生食和

芥薑醋亦佳炙食有法以松毬火為上稻草火炭

火次之縱雖用此火而妄炙之則火透殼肉必殼

口自開腥漿溢外以消火煤灰混肉而不可食故

常禁灰火也煮食者采鮮蛤洗淨入空鼎而煮則

從火氣燃起蛤漿自沸熟時和好酒冷水少許而

可也生食者割生蛤殼口取肉用冷水洗淨數遍

而食若以熱湯而燻之則無味也唯恨動蛤殼內

及腸中有砂者是海俗所謂月夜蛤開口故砂自
 口入暗夜蛤閉口故砂不入此亦一奇也凡以勞
 刈桑名海上者為上品桑名土人多食蛤必用松毬
 子火日蛤能熟美而不中病焉或曰松既欲枯時
 掘根邊四圍之土作溝用生蛤數顆搗碎入溝中
 掩之以土則徐徐而酥或取煎蛤汁候冷入溝中
 亦可然則松蛤素相喜之理乎海西之產甚大而
 肉味亦佳常漁艇傳送難波之市以鬻之江都芝
 江及房州下總之江濱多采之肉味亦好昔景行
 天皇從上總經海至淡水門即安房時聞覺賀鳥
 之聲欲見其形尋而出海仍得白蛤於是磐鹿六
 馬以蒲為手繩采白蛤為膾以進之覺賀者雖鳩

也白蛤者蛤也大抵蛤大小殊處而成群漁人能
 祭其處而采之自春二三月至秋八九月最多

肉氣味甘鹹冷無毒性雖冷似膏腴漿蓄熱故多食引飲與丹石相及是皆濕中有火之故乎
主治潤肺開胃止渴醒酒老
 癖及婦人血塊用之能消

發明近俗專忌患痘疹之家入蛤蜊及諸蛤諸貝
 螺之類問之則言忌其名和訓以蛤螺貝通稱加
 比以瞽盲稱女津加比故曰患痘之人見蛤螺則
 痘入眼或曰蛤從合象故曰患痘之人見之則毒
 入眼合俱是於理不相當悉浮誕之說也李時珍
 曰俗言蛤蜊海錯能發疹多到傷損脾胃生痰作
 嘔作瀉又言痘毒入目者以蛤蜊汁點之可代空

本朝食鑑卷十 介部 十一

青夫空青性寒可治赤目蛤蚧亦冷若痘毒非不治然蛤蚧雖冷而濕勝生火不可不知矣多食發瘡疥生痒痛故瘍醫忌之是濕中有火之證也

附方經年頑癬

梁上黑煤十錢大蛤去殼二箇搗和先搗破瘡處而傳之

殼氣味鹹寒**主治**詳于綱目

發明本邦民俗未識作粉治痰喘疝積消腫利水鮮結散毒等功惟為日用之器玩爾今蛤蚧小者其價雖至賤民間平素之食物刺以其殼代入丹劑之盒子而病家醫家俱為急速之備眼科瘍醫最多貯之故藥肆常貨之大者取殼之明白花斑極厚堅者用沙石磨之令透明擇其耳白者為美以為後宮之玩而飾殼內用金銀泥漆五色畫花

鳥人物之彩或以錦繡綾羅自古女子初嫁時使耳白磨蛤彩飾者五百箇或三百箇分作二匣為輿前之先具要使一箇不奇一對作偶則象陰陽和合之義乎故春月後宮以蛤合作戲而競勝負是本朝女子之舊例也按消積正元之湯劑有海粉製以具球之法最妙其法取紫口蛤蚧炭火煨成以熟粘樓連子同搗和成團風乾用李挺入門曰八月製之陰乾次年聽用予每調正元方中海粉用此法取驗不少李挺以蛤粉為海粉所謂別海右也或曰紫口蛤者今之紫殼也是不然矣華之紫口者本邦之紫耳也近世俗以紫殼蛤為強陽之劑實蛤者腎經血分之藥紫黑者腎血之

色鹹者腎之味故陰血益則陽氣壯此其理哉

附方湯火爛傷蛤蚧燒灰為末油調塗之補效

淺蚧訓利

釋名古訓文蛤曰伊太也近世訓車渠稱伊太良也良相似故誤稱乎此物常聚于江水淺處

蚧者滑利之謂故號淺蚧矣

集解淺蚧者文蛤也形似小蛤而殼薄粗有白者有淡灰色者有淡黑者有紫斑黑斑者有花紋者大者圓一寸小者四五分其肉一頭小尖一頭大其小處有如兩耳者而尖黑俱有赤白二種其味短於蛤而亦稍佳性能成群漁家常多采之澤民間日用之食價亦極賤也腸中多小珠而色瑩白海俗采之送于藥肆市中多亂莫珠然入藥用亦

不惡惟功用劣矣乾淺蚧者用竹串子貫兩三箇而暴日此謂串淺蚧參遠之守令貢獻之

肉氣味甘鹹冷無毒牛食煮食俱好**主治**鮮煩止渴鹹味

走腎以增水氣故能利小便多食還消腎氣

附方齋蝕口鼻淺蚧燒灰以猪脂和塗之

蜆訓美

釋名蜆貝冬一字集略曰蜆貝音顯字亦作蜆似蛤而小黑者也凡扁螺者蛤類非貝屬然

本邦自古蛤螺通稱貝訓加比

集解江河俱多有狀似小蚌純黑色大者兩頭上有白禿斑而圓一二寸小者圓三四分大小厚薄不一漁家常多采之作食大者齋市貨之江都之芝濱品川隅田葛西戶田荒川多采之肉味亦佳

也或謂蜆者蛤屬聚處不通鹹水則不居然江之
勢多橋邊多采而味最厚是上都之嘉珍也勢多
之水即琵琶湖之流雖不通鹹水亦有之其末流者
淀川經十二三里入難波江難波江中無蜆則無
滋河之理惟湖中之蜆也李時珍所謂溪湖中多
有之類乎今好事者取江河之小蜆養庭池之泥
沙經兩年則大如蛤肉肥白味亦厚美也

肉氣味甘鹹冷無毒主治下濕熱消黃症利小水
治消渴解醒酒毒生蜆浸水洗瘡癰無廠痕

附方 遍身發黃生一蜆煎汁候冷服之
洗浴通身則愈

蚌古訓

釋名 瓦壘子木 魁蛤上 赤貝俗稱 ○蚌殼似瓦屋
故一名魁者羨也

之名蛤形肖之故也源順海蛤一名魁蛤是傳本
本草之誤也蚌肉赤色煮之變深紅色故近俗通
稱赤

集解 狀似蛤而圓厚殼背上溝似瓦屋之壘大者
徑三四寸肉純赤有筋膜纏柱柱形如榛子之大
而白色有黑腸者有赤腸者有外赤內黑者有外
黑內赤者其肉狀全類于蛤蚶而味極佳江海淺
處相聚成山不知幾千萬海俗呼稱蚌山漁人偶
遇之則其貨十倍或一處四五箇或數十箇每採
之江東海濱多有然比攝泉海上者其味甚劣佳
江泉界等諸濱之產殼肉甚圓厚肥實味最甘美
播列但列丹後若狹亦相同一種有小蚌圓一二
寸者江都流俗呼稱猿頰以色赤而名之乎味不

及大蚌但民間之食耳

肉氣味甘鹹平無毒主治益血止渴調洩痢便血及婦人失血

殼氣味鹹平無毒主治消血塊散痰積連肉燒存性研傅小兒走馬下疳有效

蛭

訓多此
釋名江瑤柱本草○近俗呼此名者多矣江瑤者殼黑潤有光然未以知海月玉一珠之形若空殼老枯變白而生美色乎

集解蛭殼似蚌黑色波紋上大下小大者廣五六寸長過尺餘惟有柱白圓如玉大者數寸味極甘美其肉腥韌不堪其帶膜白舌味稍好世俗取白柱而細切作片炙食烹食生食俱佳此海錯中之珍賞與鰻鱧蛤蜊為伍專充上廚之供古來未聞稱名近世多賞之海人亦探其大者以貨之

柱氣味甘鹹平無毒主治調中下氣利小便消宿食多食動疝積

蛭

訓萬
釋名馬蛤源類○或曰馬刀俱鳥貝之一名於蛭不相當

集解蛭殼圓如小竹管而青黑頭有兩巾出殼外此謂蛭袴其肉似鰻肉而細長其味淡甘脆美漁人采之先探求于海涯細砂上必有小穴靜步吞聲到穴處用白鹽一撮入穴口潛窺之蛭出穴口如聽人聲而深入有頃後出穴外以箒掃之若斯終日得數十箇或掘砂亦得之處處江海砂灘多

采一種有總角者似蠶而大味亦略同亦蠶之別類也

肉氣味甘微温無毒主治調冷痢

海松蛤訓美留

釋名水松源順方日食經云水松狀如松而無葉藻蛤多海陸東海夫人本朝俗稱海松貝又作蛤也

集解蛤殼肉俱類蚌一頭小生黑茸略比鹿茸而有黑毛茸頭生菜初微黃帶赤色味淡脆甘美老

變作深青色味淡而微澁此即海松也海松非

松狀為淡菜者相當矣庖人磨黑茸則頭紅茸白

味最美而充上厨世既嘉賞之其袴帶古柱亦味佳古者出雲石見紀伊參河女房等州貢之近世

處處多有之

肉氣味甘温無毒海松亦性同主治肉及菜補益壯陽

止吐血下血調婦人崩中帶下及產後血結腹痛其消瘵氣瘰癧者與海藻同切

蚌訓美加

集解蚌形似牡蠣淡菜蛤等而長殼薄於蛤蚶大者長七八寸或過尺小者三四寸其肉不佳但為民間之食也凡本邦之人知有鰾蛤淺蚶之珠而采為真珠誇于藥肆然未知蚌珠之貴是不類多之故乎江東見蚌者少勞參及海西間采之耳

烏蛤訓美加

釋名以殼黑茸身貝乎鳥貝即馬刀馬蛤也

集鮮鳥貝似蚌而小形狹而長殼黑而鹿肉甘腥不美但海人捕而食之江海處處有之瘍醫用鳥貝殼燒治腰以下之漫腫腰以上腫無功而言性寒江海之生者切少琵琶湖及東國川湖者切多其琵琶湖者最好又一種有雀貝者味詳

榮螺

訓佐佐伊

釋名

源一須貝食經榮螺子似蛤而圓者也和名訓佐伊在江按榮者螺之殼背夫角如鼓芽之向

榮故名秀之乎

集鮮榮螺狀類辛螺而圓色青白殼尾盤起殼背嵯峨多夫角一角長四五分螺口圓深屬亦甚厚堅而圓高起中凹外如鮫皮肉頭一端黑一端黃皆如爛肉而中白尾長捲碧色而包腸肉味甘硬

而厚美今嗜之人取肉去腸尾細切和醬酒入殼內投于炭火煮熟而食呼稱壺燻其殼內深如小壺之故也或生鮮者細切作鱠和薑山葵醋食亦可又有小榮螺圓五六寸者此榮螺之子也或曰非子別一種味詳尾腸苦而味甜好生不脫殼投于炭火煮熟而食此謂苦燒宴酒之佳者也凡榮螺以殼背無角最圓者為上品泉楯海濱之產是也其肉味最美而勝江東之產間糟之以送來矣今豆相房總之海濱漁人多採傳送于江都魚市也

肉氣味甘平無毒主治明目止渴利水解毒性硬堅入腹中難消故生而打却之煮熟則肉軟易

消也

辛螺

大訓何木
小訓仁之

釋名

蓼螺

漢語抄

赤白螺

上同

○按源順

分大一小

而

成等證之今辛螺之大一小不殊用也

集鮮

狀似

榮螺

而圓

無尖角

色紫黑

螺口圓

而一

端長

尖肉色純赤

口蓋亦紫黑

薄於榮螺

其肉頭

外黑

中白

尾似榮螺

而蒼黑

有勝亦青黑味辛辣

甚於芥蓼肉味甘美也

小辛螺亦同

肉氣味甘平無毒

得蕪菁葉良
惡糖霜及蜜

主治

經年眼痛及

心胸痛

胃脘痛

逐疝積殺蟲

辛腸氣味辛溫無毒

主治

殺寸白蟲及一切蟲症

最妙多食則下氣

令人泄凡食辛腸法取鮮腸洗

淨播泥和冷嚼汁及醬攪拌入生蒜一兩片而食

或浸麥飯食亦可矣

殼

主治

能祛上部積熱

取經年陳殼或生亦好洗

淨冷白鹽透明者滿于內燒炭火別采藜蘆生汁

頻頻用小匕滴于殼內鹽其殼通紅鹽亦燒枯而

後放地上去火氣連殼搥碎為末含口塗齒用

口津點眼或含口時和水以水洗眼亦佳久而明

目固牙最妙

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

長螺

訓奈加
仁之

釋名

香螺

本草

夜啼螺

或稱邊奈多禮

又云海鳥俗

置見之枕邊誓日汝不以此治見之夜啼則破殼拔肉

棄于野若治之則放于江海於是夜啼必止故俗

名之乎海鳥者

擬鸚鵡螺乎

集解狀類辛螺而小殼占如爵之長廣肉亦似辛螺味尚優矣故為會宴之佳者而被美賞也肉生小蓋薄輕紫黑藥市采蠶之呼號甲香或以辛螺海螵甲螺之蓋而亂之凡甲香本邦自古官家合香用沉檀麝腦甘松薰陸甲香之類極末修合以蜜和勻收藏經年而燒之此謂薰物御製稱勅方有黑方荷葉梅花曙蘭等名同入甲香以管眾香之氣若獨燒則臭今醫家全不用之矣

寶螺訓保良

集解海中之大螵也狀類海螵而殼白有紫黃虎斑大者一二尺小者四五寸許殼尾圓旋盤屈比婦人之髮髻或三四旋五六旋隨其大小殼尾旋

留作小米頭其肉淡赤色味短不食漁人待肉之出以繩急縛其肉則肉纏繩入殼而不出引繩懸簷牙經日螺乾死而殼自脫取其殼洗淨琢磨以曝之乾枯而後破尖尾作口吹之其聲嘹唳殺大者本邦軍中吹之進先鋒之兵或釋子吹之入勤行之峯小者為兒童之戲器世傳稱寶螺長大者數千自海中穿土潛山底拔山跳出飛入大洋則巖岳大崩變作江湖今遠列荒井之今切近世拔去之痕此類處處多有是未詳其真焉

田螺訓多

釋名蝸螺源順曰田中螺其有後者謂之蝸螺

集解甲羸生水由小川及池瀆岸側其殼蒼黑類

海螵有旋文大者如大海螵小者如小蝸螺其肉
 頭黑身白至三四月腸內抱子一箇有三五子而
 細小其形全不減母形子長則母半出殼子隨母
 出而蠶于泥中農家兒女采之鬻市或春初采水
 田放之家庭池經一兩月食之則肉脆無泥味最
 為佳大抵采之放清水盤中而養者經一兩日則
 無泥而味亦美矣食之煮熟和葫蒜味醬作茹或
 浸椒醬以煮乾食又擊破尾夫拔去尾腸以味醬
 汁而烹熟之吸食其肉烹煮之際有火之大過不
 及則冷殺肉相粘潤雖極力而吸之終不能出也
 此俗號吸壺危人常誇此法者也
 肉氣味甘寒無毒畏麝香葱韭之類故今和葫蒜而食之則妄不通利乎最惡濕

也 主治去腹中結熱利小便赤澁消手足浮腫取
 水搽痔瘻體氣

附方 小便不通 小腹痛急痛用大甲螺大蒜車前子各等分麝香少許搗膏攤貼臍上

下則 小兒白禿 用大甲螺生鷄腸草各等分白鹽少許搗膏和調先以木片摺起患處而抹之及二三度竟愈

蜷

訓美奈古ハ 訓ス美奈古ハ

釋名 河貝子 崔氏食經曰河貝子殼上黑小狹長似人一身者也按崔氏言似人一身者味

集解 湖邊溪澗流水有之大如指頭殼厚於甲螺而小色黑或生苔上有稜下細夫肉如小蝸牛其類成群惟山中之人間食之此物難死誤入泥壁中數年猶活也人人語之

肉氣味甘寒無毒主治消一切黃疸水腫利大小便鮮熱醒酒治產後血暈故近世家流傳法於產前四五日取生蜷數箇洗淨放盆水養之令吐泥待泥盡而采出入土器固封燒存性令黑研末和雞冠血及水糊攤小團紙至臨產時貼產婦額上髮際下產後七日內不落宜防血暈血逆若乾落則別貼之有病者不落無病者枯落或極虛之人亦易落不可不詳察焉

貝訓比

集解生海中石海崖巖壁海人乘其不測而取之每春初蟬起夏月最多殼類甲螺而黑有旋文甲五曲殼口頭上有唇其肉上黑中白尾盤曲有蒼

勝去其腸以水煮之則肉堅脆甘美或作吸壺亦可矣

肉氣味甘鹹寒無毒主治胸中鬱氣不舒利大小便多食之易瀉

寄居子訓訓如字奈古

釋名蟹蜷源類日多俗假用此

集解谿澗石川處處有之參遠最多狀似蜘蛛紫身黃腸殼似蜷殼灰黑色負殼而走觸之深入即縮如螺其前二足有螯鉗餘足皆有爪甲則蟹族乎用火炙之乃出或破殼采之其殼無相類者非蜷非甲螺亦不居江海然則寄居何等物乎未詳源順編蟹蜷亦為蜷族乎但非寄居之名耳不居

江海居川溪則其謂寄居于龜蠣蛤螺殼中者別
一種乎今作醢以貢獻之其味香脆可變與石蟹
彷彿以可持盃酒之右也

靈羸子

訓ス宇

釋名棘甲螺

漢語抄

甲貝

甲本朝俗誤傳讀作棘甲貝殼似胃形多角刺故名

聞書南洋志有海膽石楹之名亦同種乎

集解殼如橘子外多角刺而紫灰色或帶黑全似
燈瓏之形下有小白口今添土造盒子以爲兒女之
翫器焉殼內有白肉不足食之但有腸味佳海人
取之和鹽作醬其腸有赤黃者爲上品是大村五
嶋平戶之產也有紫黃者味亦殊他而佳是薩之
嶋津產也有黃白者味次前之二州是越之福井

與之巖城等產俱其守令所貢獻也

腸氣味甘溫冷無毒**主治**調瀉痢和酒食則能止

腸痛

貽貝

訓ス伊乃如比

釋名黑貝

源順曰爾雅注云一名黑貝按爾雅貝然則同下種乎黑貝女赤貝貽今之貽貝肉赤殼灰黑

集解殼類蚌肉微赤似蚶肉海人食之細切曝乾
以送四方味不爲美粗有臭氣嗜之者愛其臭氣
常和生茄蕪根等羹食之今參勢之守令貢獻之
本朝式亦若狹參河貢之江都漁市亦時鬻之
肉氣味甘鹹平無毒**主治**未詳海人傳稱同茄子
味噌汁煮食能止泄痢

本草綱目卷之二十一 貝類 貽貝

白貝 訓於保

釋名 潮吹蛤 江中淺處能吹潮故名也 白貝源順和名爲蛤類也

集解 殼似淡菜蛤而小肉亦似淡菜蛤而無菜及

紫茸但有黑茸白肉而味不佳海俗食之耳勞尾

參豆相武房海濱多采之式稱白貝古賞之乎

潮吹蛤 訓如

釋名 此蛤最吹潮故 名與白貝殊矣

集解 小者似淺蜆白而無紋殼口紫黑常水中開

口吹潮江東漁艇與淺蜆相雜而來故合烹而食

但肉白味短耳芝江常采之勞參尾及海西諸濱

亦多采之或曰潮吹長故作蜆又曰海西有大如

小笠者殼上略有紫花紋然則車螯之類歟素聞

筑之海越侏之大洋有時望重樓高閣乍出島嶼

上者則本邦亦有蜃哉

肉氣味 甘鹹平無毒 **主治** 海俗稱能解酒毒

馬鹿蛤 訓波加

釋名 馬珂 本草馬珂與馬鹿不相類也凡本邦稱 頑麕之人用秦二世世趙高之事號馬鹿

然於此蛤球知何以而言也一號大 野具此參州大野海濱多有之故各

集解 殼類蚌而淡白肉類蜆而淡赤味韌不食惟

采兩柱而鬻之味佳而賞之柱形如指頭或如葱

蒜根片其色微赤或白色春夏采之以貨今江都

漁浦最多矣

柱氣味 甘微温無毒 **主治** 未詳多食動蟲積令人

嘔也

伉立蛤

訓 伉 宇或稱 伊多良加比

釋名

蛤殼如望遠伉之開故通俗名之又稱伊多良加比是訛伊多夜之名乎伊多夜者文蛤也或有車渠海扇之名

集解 伉立者海中之大蛤也大者長廿六寸至一

二尺濶二三寸至一尺許厚二三分至一二寸殼外

溝壟如蚶殼而深大黃白色又有交紅斑者其肉

最自然味不佳海俗亦不食之海西諸州最多海

人采殼賣難波之市市工磨琢夾竹柄而造成大

食匙以貨四方是酌味噌汁醬汁之匕杓也

殼氣味 鹹寒無毒**主治** 解諸毒及蟲螫

發明 伉立蛤殼解諸毒故造成大匕杓以酌諸汁

羹而解禽魚蔬菜之毒是本朝占來何人之所為

乎其博識仁術不耻於農黃矣

附方 蜂蠶螫傷

及蠅蜈毒痛不可忍用伉立蛤粉 玳瑁粉等分和人乳服之極驗

紫貝

古訓字萬乃今世稱子易貝

釋名 寶貝

俗名大貝 兼名苑 ○大貝之名未詳按李時珍曰大者徑一尺七八寸交

趾九真以爲盤盂是也然本朝珠見之以若斯之類古人爲寶貨乎

集解 背有紫斑隆如龜背膜下白色而開相向有

齒其細刻者如魚齒其中肉如科斗而有首尾又

有背紫有波文者亦同種俱貝肉不堪食惟其殼

婦人求蓄以爲臨產之備耳

氣味 鹹平無毒

然本朝不入藥 **主治** 謂臨產之時持之則

生子最易故俗稱子易貝

醋貝

訓 源 如比

釋名 玉蓋 食經曰小蠶子口有白玉蓋訓之太美乃不熟

集解 源順載食經漢語所言按今之醋貝者是也醋貝者小螺大如小栗子殼類榮螺極細小殼外常被青苔其蓋如豆碧白色亦類榮螺之蓋而無沙積歲不壞置醋中即盤旋不已入甌茗器皿則潤滑最易回轉以為兒女之弄戲或謂雌雄相逐遂巡便合下卵如粟故有郎君相思之名或謂婦人難產手把之便極驗是別有一種乎今本朝所玩者螺屬也性瑩潔圓輕得醋之滑利彌旋廻不滯何有雌雄相逐之理乎獨非醋貝大抵貝蛤之蓋乾枯滑利者悉置醋中則盤旋周巡惟是一玩物耳凡山中之人未詳海物之奧而傳流聞之語者多若李時珍亦近此類宜哉

錦沙子 訓

釋名 錦貝 源順曰出自有夜久鳴來詳

集解 殼似蝸牛而厚堅旋文五色如錦殼中有蟲如寄居蟲今江東諸濱最多然不過杏子榛實之大參遠海濱之產者似文蛤小蚶之大俱海人采之煮熟而去蟲取殼洗淨磨砂以為兒女之翫

蛸枕 俗解

釋名 海俗所謂蛸魚得此物為枕而眠故名是兒女之戲謔也乎

集解 江海雜魚之中相雜入漁網來其形之殊歟味之短歟民間不食之或曰壯陽之藥也狀類蛸蚶一身五足背紫黑腹白俱有細文內有小甲大

者方一寸餘背青黑有平路花紋腹白有小口沙石自入口非食俗稱餅貝如小團餅亦一物也

石陰子 古訓如世

〔集解〕源順曰是物生海中而陰精故以名之今海濱巖上有小黑貝一片無對肉仰面殼粘于苔痕以筇撞面則縮甚醜是非海俗所食惟為烏鳶之食矣

諸蛤貝

〔集解〕凡蛤貝之類不可勝計矣其漁市海俗所賣貨者有形色有氣味辨論有品若大至若花貝梅花貝櫻貝千草貝瞿麥貝增尾貝蕪木貝之類者以形色而名之盡是空殼隨湖而來混于沙石也

若忘貝妹背貝袖貝背見貝片子貝之類者惟以意趣所寄寓也身無貝空世貝者空殼也若斯之類皆本朝歌客之艷辭浮虛不與早夕供給之事爾

華和異同

鱗介部

鯉

鯉魚形色氣味出擬華和相同但未見化龍之大者不過四五尺餘其赤黃白之三色亦不明於水中子細察之則有相似者爾華人取膽以療眼疾本邦之人以甚苦不食都去膽與鰾也

鮒

鯽鮒同一物與本朝之類不異東方朔酈道元所謂
辟寒暑者未見之又黔中石鯽魚亦無其膽亦甚苦
不食故不知治瘡殺蟲拔骨刺也

鮓

鮓鮓異同詳于前摠崔禹錫食經則華亦有之陶弘
景孫思邈甄權李珣楊損之蘇恭陳藏器陳士良等
味言故後之本草諸家尚味言之李時珍蒐羅百氏
訪來門方撰于綱目亦無及于茲時珍者聞之山中
人而不詳鱗介乎亦將知東南之江河未知北方之
江河乎其引書二百七十六家之目無崔氏食經惟
怨時珍珠見此書矣

鱧

梅膺祚字彙曰鱧蘇骨切音騷魚似鱧太平御覽載
山海經曰鳥鼠同穴之山謂水出焉其中多鱧魚其
狀如鱧魚動則其邑大兵今本朝所名鯉屬也古假
用此字乎其小者稱山女赤腹二名此即本草所謂
石鱧魚也陳藏器拾遺曰生南方溪澗中長一寸背
裏腹下赤南人作鮓是長為鱧乎

金魚

李時珍曰有鯉鯽鯽數種鯽鯽尤難得獨金鯽耐
久然本朝未見若鯽鯽者閩書南產志曰述異記載
晉桓冲遊廬山見湖中有赤鱗魚即此也金鯽魚取
佳魚三尾如蝦身赤尾金王弼州名為朱魚又有寸
金魚出寧德七郡明盱江鄧元錫函史編曰一種通

身紅如金曰金鯉一種尾如鳧或三岐或兩岐曰金鳧魚宋高宗養之池中真水銀其下者也時金胡昌而玩以為樂悖矣是亦金魚也

鯰

鯰字韻書未見之然崔禹錫作奴孺反源順用之為偃額大口之魚名從茲本朝專偃額為鯰細鱗為鮎也近世僧行譽以鯰字為細鱗魚凡鮎鯰鯉素俱鯰之名而本朝以鮎鯰二字假用細鱗之名以鯰假用小鯰之名又源順引四聲字苑曰鯰音題小鮎魚黑而少味也然漢語抄訓比師古以鯰之其比師古有味有脂能養稻稔而江海之換非河之羊魚類者明矣

鯰

鯰者人魚孩兒魚也有一種生江湖中形色皆如鮎鮎腹下翅形似足其顛頰軋軋音如兒啼即鯰魚也一種生溪澗中形聲皆同但能上樹乃鯰魚也然則本朝山椒魚者鯰也陶弘景郭璞寇宗奭山海經蜀志等說皆相同徐鉉稽神錄云謝仲圭者見婦人出沒水中腰已下皆魚又徂異記云查道奉使高麗見海沙中一婦人肘後有紅鬣俱是人魚而名同物異非鯰鯢也本朝亦海西洋中見若斯物者儘有

加志加魚

加志加魚者黃頰魚也又名黃鱗黃頰鯰軋黃軋李時珍曰頰頰以形鱗以味鯰軋以聲也又曰黃頰無

鱗身尾俱似小鮎腹下黃背上青黃腮下有二橫骨
兩鬚有胃群游作聲如軋軋性最難死陸機云魚身
無頭頰骨正黃魚之有力能飛躍者也與各條釋名
可併考

鯢

本草所謂杜父魚也當作渡父即渡父採于溪澗所
食也名舩石魚見人則以喙挿入泥中如舩石也時
珍曰生溪澗中長二三寸狀如吹沙而短其尾岐大
頭濶口其色黃黑有斑脊脊上有鬚刺螫人即是本
朝溪澗之鯢也鯢與鮠同非鯿鮠鮪鮠之鮠與任臣
續字彙補鮠魚名尾有毒太平御覽載山海經曰懸
甕之山晉水出焉其中多鮠魚其首如此此亦渡父

平

鮠

鮠南產志所謂抱石魚數背偃腹平無鱗如指大
於山溪石上安溪縣以為佳品石伏魚亦同類乎

泳沙魚

此是鯨魚非海中之大魚乃溪澗中之小魚也居沙
澗中吹沙而游噉沙而食故有吹沙沙溝沙鯢之名
大者長四五寸細鱗黃白有黑斑體圓肉多陀陀然
故爾雅名鮠魚俗呼為阿浪魚然本邦味見如此者
漸一二寸無鱗者也

鯛

按字書鯛都僚切音彫骨崱脆也或曰魚名唐崔鼎

錫初明魚名曰鯛似鯛而紅鰭者也閩書南產志有
棘鬣魚即鯛也曰似鯛而大其鬣如棘紅紫色嶺表
異錄名吉鬣泉州謂之髻鬣文名奇鬣或曰過臘莆
人謂之赤鬣興化志曰赤鬣似棘鬣而大則二魚也
宋志棘鬣與赤鬣味豐在首首味豐在眼十月味尤
佳浙人屠本峻海錯跡過臘頭類鯽身類鰻又類鱧
肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蚶蚌臘
來春去故名過臘今考之則紅紫棘鬣者江都漁市
謂小瀧之類乎赤鬣謂御前魚之類乎本邦四時俱
采鯛就中三四月最多此與過臘相乖矣然據土地
而殊乎南產志方頭者其鯛也黃穡者鼻折鯛也烏
頰者黑鯛而雀氏所謂左魚也海鯽者知叔鯛而黑

鯛之屬也中華北地無之乎韓人亦不知之

鰻

鰻子紅切音宗羅願爾雅翼曰鰻出南海首中有石
如碁子一名石首此與本邦石首魚同李時珍鰻性
啖魚其目駿視故謂之鰻似鰻魚腹稍起異物志以
為石首魚非也或疑時珍所謂黃色如金又臨海志
名黃花魚者是石首味出網槿之前活潑如黃鯉之
金色也海中大鰻不然但帶紫色耳

鰻

鰻魚之子以鮫字書未見此字本邦之人因象製字
耶或謂鰻鰻徂九切音驟白魚也此亦味詳名鰻子
之由皆以多聚跳走之稱乎太平御覽名跳鮫載錄

表異録曰跳鯁乃海味之小魚鯁也捕魚者中春於
高處卓望魚兒來如陣雲活二三百步既見報漁師
遂拊舡爭前而迎之舡衝魚陣不施罟網但魚兒因
驚跳入舡逡巡而滿以此為鯁故名之跳又云舡去
之時不可當魚陣之中恐魚多壓沉故也今本邦志
州鳥羽之江采鯁亦若斯矣宋馬志曰性喜食泥然
則今鮎覺有泥味者宜矣往時有一官人築別墅于
河邊構小池引湖水放養小鯁數十頭俗稱於保古
經三二年欲脩池邊之缺壞悉決水為涸不見一箇鯁
魚衆皆疑之細視池底之土則有魚之形而取之泥
也老漁聽之曰凡鯁鯁之類者江海腥泥所化也故
無子稱其子者盡是米那多之子也然勞土之產其

子甚多李時珍亦謂其子滿腹則鯁魚有子者不為
訛乎或曰鯁之大者謂米那多近寓肥之長崎遇華
商四五輩以問青魚之狀本邦之米那多全似之時
珍謂鯁狀如青魚恐是米那多者華之青魚矣予未
試之他日可證也海西人謂懶者老鯁所化也而未
知其真凡懶喜食之恐不可有此理矣

鱸

李時珍所謂吳中松江之鱸長僅數寸是本邦之鱈
也明流寓舜水朱氏亦見鱈為松江之鱸味亦同焉
然則不及本邦之大鱸者遠矣

鰈

孫愐唐韵鰈老魚也山海經歷瀕之水有師魚食之

本草食錄卷十
殺人陳藏器亦謂魚師大者有毒殺人李時珍曰今無識者予謂本邦何時為此名乎世人時時食之然未到殺人也

鯖者華和尤異本邦鯖魚中華未聞之崔氏食經所言相似耳近聞華客語曰立侯鯖甚大北京希有故自南京之近海貢獻之捕太魚置于水中用繩緊縛魚之首尾而總結其繩尾總結處上着大銀環環中貫繩懸敝去則經過萬里竟不死生獻于御厨也南產所謂青貫略似本邦之鯖焉

鯖

本草諸家未言之南產志曰溫魚似馬鮫而小有鱗大者僅三四寸是鯖乎

鱒

方日升韻會曰鱒魚可為醬晉虞嘯傳天時尚溫製魚鮫酢未可致文字集略或作鱒源順以四聲字苑之語而證之南產志曰鱒魚如鱒而小鱒名青鱒又名青鱗以其鱗脊俱青也冬月味腴此亦與本邦之鱒同

細魚

細魚者鱒魚也一名銅吃魚或名姜公魚李時珍曰俗云姜太公釣鉞此傳會也又曰太小形狀並同鱒殘但喙尖有細黑骨如鉞為異耳東山經云泝水北注于湖中多嚴魚狀如鱒其喙如鉞即此太平御

本草食錄卷十
北三

覽載臨海異物志曰銅吃魚長五寸似鯨魚予按李時珍言形色並同鱸殘者不然箴魚素有細鱗而青色背後有黑條二道其言似鯨者固好今本邦之箴魚圓肥大者過尺爾

學鯨

學鯨者魴也李時珍所言與本邦之學鯨不異其言火燒鱗者未見之似鱸之類是詩所謂頰尾乎

鰈

鰈與比目本同類也今本邦以二名而分之有氣味形色之異李時珍爲一物者未詳闡書南產志曰鰈魚名潔沙潔音捷魚在江行漂潔也又名貼沙今閩廣以此魚名比目不知比目又一魚也按比目諸

書俱言比並也魚各一目相並而行也是未解得細視魚形則黑爲表白爲裏其黑處頭中有兩眼相並甚邈然則非他魚之相並而行也太抵此魚多名義上林賦謂之鮠相胙也吳都賦謂之鮠相介也段公路北戶錄謂之鮠兼也臨海志名婢徒臨海風土記名奴儔宋沈懷遠南越志名版魚房千里南方異物志名著葉皆因形也

鯨

鯨鯢者海鱣也唐李昉御覽載金樓子曰鯨鯢一名海鱣穴居海底鯨入穴則水溢溢爲湖來鯨既出入有節故潮水有期也劉恂嶺表錄洪邁夷堅志等曰廣州發船道南蕃貿易路經海心深淵忽見十餘

山乍出乍沒，篙工曰：非山也。海鱣魚背也，目如閃電，鬚鬣者數，朱槓日中忽雨，濛濛篙工曰：此鱣魚噴氣，水散於空，風勢吹來，若而耳。李時珍曰：海鱣生海中，極大江鱣生江中，泥鱣生湖池，南產志曰：海鱣巨能吞舟，其來也移，若山嶽，舟行日中，閃鬚鬣若相值，必鳴金鼓以怖之，布米以厭間，有整沙上者，梯而鬻之，剝脂為油，脰船甚固，陸佃云：道健好動，故名鱣。按華人味言鱣之利，如李時珍亦不詳論，但有泥鱣海鱣之辨，其江鱣者何哉？言小鱣游于江，乎故海人所謂泥鱣之狀全類鱈者，泥鱣入海長，作鱈是似。提時珍之說乎？或曰：華人不言鱣之利，亦有故乎？鱣利唯在脂油，寧從投身于江海而覓利，不若辛苦種稻麻矣。

鱣

鱣者鱣也，詳具各條。陳藏器曰：逆上龍門能化為龍，也是似有理而不然。鱣能食人，龍豈有食人之理？或曰：是揚震之三鱣也。御覽所謂顏氏家訓曰：後漢書云：鸛雀銜三蟬魚，善多假借為蟬，鮪之蟬，俗之學士因謂為鱣魚。按魏武帝四時食制，鱣魚大如五升，盍長一丈，郭璞注云：鱣長二三尺，安有鸛雀能勝一者？况三頭乎？鱣又純灰色，無文章也。鱣魚長者不過三指，黃地黑文，故都講云：蛇蟬卿大夫服之象也。續漢書及搜神記亦說此事，皆作鱣字。孫卿云：魚鬣蟬鮪及韓非說死皆鱣似蛇，蠶似蠅，並作鱣字。假鱣為蟬，其來久乎？然則非此鱣而為黃鱣者明矣。

鮫鱈鯨鮪

三魚俱詳于各條

鮪

鱈也鱈也尋活一曰碧魚此魚名擬形故讀尋讀覃皆延長之義其色青碧故名碧魚也羅願曰鱈狀如鰐鬚上大小頭吻口似缺堯蓋是足形容之李時珍曰頰下有青斑紋如梅花狀尾岐如丙肉色純白味亞於鱸鬚骨不脆此亦詳說但肉色純白不相當鮪肉非若鱈肉純白可賞者必帶赤爾

鯨

華人全未辨本邦堅魚之事源順引唐韻玉篇而論之然一家俱言鱧魚故猶未明自序所謂假借之義

矣

鱈

鱈字彙曰目屑切音春海魚名即馬鮫也南產志曰馬鮫青斑色無鱗有齒又名章鮫連江謂之章胡閩人方言山食鵬胡麀海食馬鮫鮪蓋兼美之鮪細口扁身而團無鱗無腸馬鮫銳口圓身而長無鱗有腸又一種名濶腰一種名青貫

鮪

字彙曰鮪鱧字之譌鱧蘓曹切音騷魚腥續字彙不為譌字謂蘓力切音騷鯤鯨也崔禹錫辨為魚各其狀大抵相似矣

疣背魚

本草謂鰯魚也時珍曰昌美也以味名或云魚游於水羣魚隨之食其涎沫有類於媚又有鱸魚鰯魚昌鼠之名陳藏器曰狀如鯽作炙食至美嶺表錄云形似鰯魚腦上突起連背身圓肉白南產志曰鰯魚屠本峻疏鰯板身口小項縮肥腴少鯁小者形匾曰鰯又小者形圓曰斗底又黃蠟樟亦鰯也鱗金點而差厚小者名鰯鰯以其好交群魚若媚然故名鰯又有鱸魚身扁色紫無鱗以其首銳腴廣尾細如鏢鎗故名又有黃多似鰯差長鱗細黃赤色考此數言則本邦疣背魚無疑此鱸及黃蠟樟黃多略似鰯耳

鰯

一名蠶魚黑鰯玄鰯烏鰯鰯魚文魚時珍曰鰯首有

七星夜朝北斗有自然之禮故謂之鰯又與蛇通氣色黑北方之魚也故有玄黑其小者名鰯魚又曰形長體圓斑點花紋此則本邦鰯魚也但疑與蛇通有蛇性者予常尋繹之海人無知之者也

鰯鰯

鰯鳥肝切音按魚名鰯未考得此魚華人未言焉或曰南產志謂水蓋魚乎背脊薄於鱸刻之多水此亦未為真

鰯鰯

鰯平鉤切音侯鰯戈杖切音移鰯鰯魚名背青腹白其肝殺人李時珍曰鰯鰯一名鰯鰯鰯鰯魚一作鰯鰯魚吹肚魚氣包魚侯夷狀其形醜也鰯謂其體

圓也吹肚氣包象其嗅脹也又曰吳越最多彼人春
月甚珍貴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
見牛人尸戶食之但用菘菜萋蒿荻芽三物煮之亦
味見死者南人言魚之無鱗無腮無膽有聲目能睚
者皆有毒河豚備此數者故人畏之按華人重腴本
邦知有毒去肚不食是幸歟不幸歟味知

鱻

鱻者海鱻魚也邵陽魚或作少陽荷魚或名鱻鱻音念
魚鮪鮪魚石礪蕃踰音魚御覽作蕃踰嶺表錄異曰
鷄子黃陳藏器曰鼠尾魚地青魚亦此類也南產志
曰牛魚尾如牛尾味美在肝俗呼鮪魚口在腹下無
鱗軟骨紫黑色尾長於身毒能螫人此亦海鱻乎

鱻

鱻者文鱻魚也具都賦云文鱻夜飛而觸網是也陳
藏器曰大者長尺許海人候之當有大風李時珍曰
西山經狀如鯉林邑記大者末餘一統志狀如鮒按
本邦味見者許大者南產志飛魚頭大尾小有翅善
跳福人名緋魚以其色紅如緋本邦飛魚亦略帶紅
色乎

八目鰻

八目者鱻魚與鱻同名黃祖李時珍曰一種蛇變者
名蛇鱻有毒害人以缸貯水畜數百頭夜以燈照之
其蛇化者必項下有白點通身浮水上即棄之今本

本朝食錄卷十
邦捕有其白點者為八目鰻以入藥治雀目及小兒
疳毒若為有蛇毒反治此等病敷未詳

冰魚

冰魚者鱖音魚也兩雅曰鱖歸小魚也段公路北戶
錄云廣之恩州出鷲毛艇用鹽藏之其細如毛一統
志云興國州諸處亦有之彼人呼為春魚云春月自
巖穴中隨水流出狀似初化魚苗若斯之類今本邦
之白子也

鮪

白魚者銀魚一名鱠殘魚王餘魚也時珍按博物志
云吳王闔閭江行食魚鱠兼其殘餘於水化為此魚
故名予常疑之吳王有何積德而水族有此感乎鱣
殘出蘇松浙江大者長四五寸身圓如筋潔白如銀
無鱗若已鱣之魚但目有兩黑點爾小者曝乾以貨
四方清明前有子食之甚美清明後子出而瘦本邦
亦尚如許

蛸

蛸章魚一名章舉傷魚音倍時珍曰章魚生南海形
如烏賊而大八足身上有肉閩粵人多採鮮者薑醋
食之味如水母韓退之所謂章舉馬甲柱闔以恠自
呈者也石距亦其類身小足長入盪燒食極美或疑
薑醋食味如水母予謂有何疑乎章魚煮食則有美
味生食則如生水母耳惟疑身上有肉其身上之肉
薄硬不佳而足肉厚脆而味最美石距者今之蛛蛸

本朝食錄卷十
九

味短其燒食極美者未知其佳也南產志曰鱗魚一名望潮魚廣南有蟹亦名望湖蓋名同質異紫色腹圓有腹無頭頭在腹下多足而長皆環口上有圓文星聯凸起腹內有黃褐色質如卵黃有黑如烏鰂墨有白粒如大麥味皆美按有白粒者今之飯蛸也然未見章舉之類而有黑者又曰石距一名八帶章舉一名紅舉又有塗婆章舉別名似石距而帶短此本邦未見者歟柔魚蘓頌曰越之柔魚與烏賊相似但無骨南產志謂似烏賊而長色紫是亦章舉之類也乎

烏賊

一名墨魚又名纜魚日華曰魚有兩須遇風波即以

鬚下矢或粘石如纜故名纜魚蘓頌曰腹中血及膽正如墨可以書字若逾筆則迹滅惟存空紙爾世言烏賊懷墨而知禮故俗謂是海若白事小吏也物類相感志云烏則適小滿則形小也南產志曰又名河伯從事晒乾者閩浙謂之明府又曰柔魚似烏鰂而長色紫漳人晒乾食之其味甘美瑣管或云即柔魚第差小爾又有一墨斗似鎖管而小亦能吐墨又有猴染大於墨斗小於鎖管此今之太刀鰂障泥鰂雜鰂之類乎

海月

曰水母曰蛇或名樗蒲魚又名石鏡或謂華之海月者江瑤也然崔氏食經云海月一名水母狼似月在

海中然則華人以水母亦為海月惟疑崔氏所言者以色白者則指水海月而言乎海月色紫不似月之色若以團容而言則可也南產志曰色正白濛濛如沫者今之水海月也乎

海鼠

崔島錫食經曰海鼠似蛭而大者也李東垣食物本草曰海參生東南海中其形如蠶色黑身多疣癩一種長五六寸表裏俱潔味極鮮美切攪補益殺品中之最珍者也一種長二三寸者割開腹內多沙雖刮剔難盡味亦差短今北人又有以驢皮及驢馬之陰莖質為狀味雖略同形帶微扁者是也謝肇淛五雜俎曰海參遼東海濱有之一名海男子其狀如男子

勢然淡菜之對也其性溫補足敵人參故曰海參按俱是為今之海鼠者無疑東垣初言五六寸者今之生海鼠乎後言二三寸者今武相江上多者乎東垣能知二者有別謝氏亦能知其佳然不言其勝者為恨耳近有以土肉為海鼠者此亦相似御覽臨海水土物志曰土肉正黑如小兒臂大長五寸中有腹無口自有二十足如釵股大中食是郭璞江賦所言者乎南產志有沙蠶土鎖是亦此類耶

老海鼠

石蚶又有紫蚶音紫蠶紫蠶音龜脚之名南產志曰石蚶福且黃蟪泉曰仙人掌莆曰佛爪春而發華故江賦有石蚶應節而揚葩之語而謝朓詩亦云紫葛擘春

本草綱目卷之十一 蟹類 蟹 卅七

流今按春而發華者春月肉吐在外秋冬則否

鰈

海鰈大曰鯧北戶錄曰紅鰈長二尺餘若此者本邦亦希有焉嶺表錄曰長七八尺至丈者味見之可謂奇耳李時珍曰閩中有五色鰈亦長尺餘彼人兩兩乾之謂之對鰈以充上饌南產志曰大者名鰈魁又有鰈抃龍鰈之名又曰有赤鰈黃鰈沙鰈水港鰈斑節鰈白鰈泥鰈梅鰈狗鰈蘆鰈蘆鰈云蘆花所變梅鰈云梅雨時出泥鰈云稻花所化暴而蒙之小者採之曰鰈米李時珍又曰嶺南有天鰈其虫大如蟻秋社後羣墜水中化為鰈人以作鮓食比大者蒸曝去殼謂之鰈米食以薑醋饌品所珍本邦亦有似鰈米者味最佳矣

石楠鰈

即鰈姑也南產志曰開元遺事載其名狀如蜈蚣尾如僧帽泉人謂之青龍本邦以似石楠花為名本草未嘗言之

乾魚

即鮑魚也李時珍曰鮑即今之乾魚也魚之可包者故字從包禮記謂之菹魏武食制謂之蕭折皆以蕭蒿承曝而成故也其淡壓為脂者曰淡魚曰鱮魚音搜以物穿風乾者曰法魚曰鰈魚音怯今俗通呼曰乾魚按本邦稱于物之類白煮亦乾魚之總稱而本邦白干之類耶

魚鮓

李時珍但言以鹽糝醞釀而成也接近世造魚鮓法每大魚一片切作片嚙不得犯水以淨布拭乾夏月用鹽一兩半冬月用鹽一兩待片時醃魚水出再擗乾次用薑橘絲蒟蘿紅麴飯并葱油拌勻入磁罐漆實箬葉蓋竹簽挿覆確去滷盡即熟或用元水浸內緊而胞此與本邦之鮓迥相隔矣

介部

蟹

傳胘蟹諸蟹水蟲也其字從虫亦曰魚屬故古文從魚作蟹又蟹論凡十有二種一曰蝟蚌乃蟹之巨者而螯大而有細毛如苔八足亦皆有微毛二曰撥掉

子狀如蝟蚌螯足無毛後小足薄而微闊類人之所食者然亦頗異其大如升南人皆呼為蟹八月間盛出人採之與人鬪其螯甚巨往往能害人三曰擁釵狀如蟹而色黃其一螯偏長三寸餘有光四曰蝟蛸螯微毛足無毛以鹽藏而貨于市爾雅曰螯蟬小者蝟云小蟹也釋音蝟音勞吳人呼為蝟搜袖記言此物嘗通人夢自稱長卿今臨海人多以長卿呼之五曰竭朴大於蝟蛸殼黑斑有文章螯正赤常以大螯障目小螯取食六曰沙狗似蝟蛸壤沙為穴見人則走屈折易道不可得七曰望潮殼白色居則背坎外向潮欲來皆出坎奉螯如望不失常期八曰倚望亦大如蝟蛸居常東西顧睨行不四五又舉兩螯以

足起望惟入穴乃止九曰石烟大於常蠃八足殼通赤狀若鵝卵十日蜂江如蟹而螯足極小堅如石不可食十一曰蘆虎似鬚蟻正赤不可食十二曰鬚蟻大於蠃小於常蟹李時珍曰海中有紅蟹大而色紅飛蟹能飛善化國有百足之蟹南產志有虎蟬虎獅千人摩赤脚蟹之名凡蟹種類多大抵詳于前餘重可尋海俗爾

鰩

鰩大抵詳于各條本邦之人泗水採鰩故御覽載魏志曰倭國入海捕鰩魚水無深淺皆沉沒取之謝肇淛五雜俎曰北地珍鰩魚每枚三錢漢王莽嗜鰩魚魚憑凡不復後漢吳良為都吏不阿太守賜良鰩魚

百枚又南齊時有遺褚彥回三十枚者每枚直數千錢古人已重之矣韻譜一名石决明一殼如笠黏石上閩中亦有之但差小耳南產志曰有味苦者謂之苦鰩是本邦未知者也

牡蠣

諸家言牡字以右顧右顧念牡牡李時珍曰蛤蚌之屬皆有胎生卵生獨此化生純雄無雌故得牡名曰蠣曰蠔言其粗大也是雖有理而不可當寇宗奭以牡丹而證之此亦不快解凡物中有生而後豈有獨陽之理乎雖有諸蟲之化生而生後有匹偶之事然蠣獨得生何無陰陽之理耶予按大抵牡大牝小雄大雌小今牡蠣之牡亦併言粗大也乎南產志曰蠣

房名蠓袍亦名蠓山又一種生海中大如杯曰蠓鞋
蠓又一種大蠓房數倍五六月有之名曰黃蠓本邦
亦夏月黃蠓有之然味甚鹹不可食也

蛤 附淺蚶

諸本草詳于蛤殼不詳于生蛤然蛤蚶者今之蛤也
大蛤者今之淺蚶也南產志別言蛤而以蛤蚶文蛤
為一曰蛤殼有斑文一名花蛤禮記曰雀入大水為
蛤唐人以充貢又有紫色而長大者名紫蛤出連江
似蛤而小殼薄白色者名白蛤出福清又形類紫蛤
而大者曰海紅蛤蚶殼自厚而圓海上人云蛤蚶文
蛤皆一潮生一暈按本邦言蛤耳者華人以唇曰口
故汪機所謂白殼紫唇吳球所謂紫口蛤蚶之類耶

蜆

時珍曰蜆蜆也殼內光耀如初出日采也陳藏器曰
能候風雨以殼飛今江都多蜆然味見若斯者惟有
大小侏類爾

蚌

南產志曰蚌殼中有肉紫色而滿腹以其味甚故從
其此謂紫色者網目所未言也然大者為車渠者甚
訛矣

蛭

李時珍載王氏宛委錄云大肉腥靱不堪惟四肉柱
長寸許白如珂雪以雞汁淪食肥美過火則味盡也
然今一殼一大柱未見四肉柱者也韓愈謂馬用柱

蘇軾以配荔枝亦是也

煙

時珍曰閩粵人以田種之候潮泥壅沃謂之煙田其肉為煙勝南產志曰煙田或曰煙垵或曰煙蕩又有竹煙似煙而圓類小竹節其殼有紋有石煙生海底石孔中長類煙圓尖上小下大殼似竹煙更紅紫按竹煙今本邦所賞之煙也李氏所言煙者今之總稱也

海松蛤

海松者淡菜也華人賞菜而用蛭者少矣本邦俱用就中賞美于蛭也

蚌

李東璧曰蚌與蛤同類而異形長者通貝蚌圓者通貝蛤後世混稱蛤蚌者非也蚌類甚繁今處處江湖中有之惟洞庭漢沔獨多大者長七寸狀如牡蠣輩小者長三四寸狀如石決明其肉可食其殼可為粉古人謂之蜃灰以飾牆壁闔墓壙如今用石灰也本朝以諸蛤粉及蠣蚌決明之類而燒代石灰飾牆壁其青石灰者價稍貴今海濱間采蚌漁俗亦不賞耳

螺

海螺大如小拳青黃色長四五寸諸螺之中此肉味最厚時珍曰大者如斗是今之榮螺乎崔禹錫食經載榮螺然未言其殼刺也辛螺者蓼螺也味辛如蓼此亦未知肉味甘美也香螺按螺田螺詳于各條其

餘諸螺繁多尋求海人之博識可以論之

蜷

蜷者蝸蠃螺蚶也經年爛殼名鬼眼睛

貝

貝者諸貝子之通稱然今本邦俗以海蚶稱貝故暫隨俗耳李東垣食物本草曰海蚶生海中比之螺蚶身細而長殼有旋文六七曲頭上有厝每春初蜉起在海崖石壁海人設網於下乘其不測一掠而取貨之四方今本邦海蚶十倍于螺蚶焉

寄居子

即寄居蟲也陳藏器曰陶註蝸牛云海邊有蟲似蝸牛又曰南海一種似蜘蛛入螺殼中負殼而走觸之即縮如螺火炙乃出一名賸是則本邦之寄居子也味知若蝸牛者然今若蜘蛛者不在海邊而常居溪澗淺水之流耳

靈蕨子

本草未言之南產志稱海膽曰殼圓如盃外密結刺肉有青黃色土人以爲醬舊志又有石楹注云形圓色紫有刺人觸之則刺動搖疑即海膽而異其名也

馬鹿蛤

本草謂馬珂螺屬又稱馬軻螺時珍曰珂馬勒筋也此貝似之故名或曰白如蚌或曰如鰓今本邦馬鹿殼肉俱不似馬珂別一種乎

忼立蛤

忱蛤者車渠也。一名海扇，背上壘文如車輪之濕，故名車溝。貝渠劉績罪雪錄云：其形如扇，背文如瓦屋。三月三日潮盡乃出。今本邦三月三日號潮于都人相牽會于江上待潮，竭而采蛤貝及藻苔。寔此日潮乾倍常，故然矣。唐李珣海藥本草曰：車渠云是玉石之類，西城七寶此其一也。李時珍曰：大者長二三尺，濶尺許，厚二三寸，殼外溝壟如蝟殼而深，大皆縱文如瓦溝，無橫文也。殼內白，皙如玉，亦不甚貴。番人以飾器物，謬言為玉石之類。或云玉中亦有車渠，而此蛤似之，故也。楊升庵丹鉛錄云：車渠作盃注酒，滿過一合不溢。今本邦惟作匙杓及盤盃也。

蛸枕

李時珍所謂海燕狀，扁而圓，背上青黑，腹下白脆，似海蝶。蛸有紋如葷茵，口在腹下，食細沙，口旁有五路，正勾即其足也。沈瑩臨海水土記謂陽遂足亦是一物乎。

鮎

鮎鮎素同，為鯰魚名。本邦借為年魚名也。年魚者本草所謂鯰魚乎。鯰別號白條，條音鯰，鯰音鮎，鮎音鮎。鮎鮎也。鮎，囚也。條，其狀也。鯰，其色也。囚，其性也。時珍曰：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。本朝古歌人稱楊葉則為鯰者，無疑。近俗亦用鯰字者多矣。本朝食鑑卷之十終。

本朝食鑑卷之十終

