



日東魚譜

下

二 15
2216
2 止



魚譜上卷目錄

棘鬣魚 <small>閩書</small>	絲間鯛 <small>同上</small>	烏賴魚 <small>同上</small>	鯧鯪 <small>拾遺</small>	子魚 <small>諸確</small>	鯪魚 <small>食療</small>	文鯪魚 <small>拾遺</small>	箬葉魚 <small>異志</small>
索鯛 <small>和名</small>	黃穉魚 <small>漳府志</small>	排魚 <small>王氏</small>	白昌鼠 <small>和品</small>	鯧魚 <small>閩寶</small>	吳魚 <small>東醫</small>	比目魚 <small>食療</small>	石首魚 <small>開室</small>
目白鯛 <small>同上</small>	金線魚 <small>閩書</small>	黑鯛 <small>和品</small>	灌葉魚 <small>確確</small>	梭魚 <small>閩書</small>	版魚 <small>南越志</small>	鱒魚 <small>同上</small>	躑水 <small>臨海異志</small>
口見鯛 <small>同上</small>	方頭魚 <small>閩書</small>	海鯽 <small>閩書</small>	海鱸 <small>集解</small>	躑魚 <small>東山</small>	鯪魚 <small>綱目</small>	勒魚 <small>綱目</small>	春末 <small>同上</small>

鮎魚 食療
目黑 同上
脆鱗 同上
鰭魚 同上
鱈魚 同上
鱈魚 同上
鮫魚 唐本
白沙 同上
番沙 同上

鮎魚 拾遺
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 拾遺
藍沙 和品
鹿沙 同上

鮎魚 食療
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
胡沙 同上
虎沙 同上
小刺鮎 同上

刀魚 和品
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鋸沙 同上
斑沙 同上
鮎魚 拾遺

白魚 開塞
腹利魚 和品
藻魚 同上
聖魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
製魚 南越志

鮎魚 和品
丹鱗 同上
丹魚 同上
雲圖鯉 同上
魚師 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 和品

甲鯉 同上
星鱗 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上
鯉魚 同上

鱈魚 同上
黑體 同上
鏡鯉 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
鮎魚 同上
石鯛 同上
青魚 東醫
部鯉 和品

鯉魚 細目 鮒魚 同上 鱧魚 同上 手魚 同上

鱧魚 同上 鱧魚 拾遺 鱧魚 同上

鯢魚類有異形者見于異魚之部

海鱗魚之部

凡海鱗可食者僅八十六種出于此備于參考既而此邦人以鯽魚為海魚之長故以棘鬣魚使之冠于諸魚之首其他魚類混雜尊鄙大小而論之已且亦圖之諸魚之大小不的于其形狀則因于其副葉紙狹不得其精細唯辨其形同不同耳



棘鬣魚 八閩

釋名古鬣魚 嶺表 髻鬣魚 泉州 奇鬣魚 同上

髻鬣魚 同上 過臘魚 同上 臘魚 府志 赤鬣魚 書類

要鬣魚 崔氏 平魚 延喜 太比 業 太比 乃 太

位也是即小位之對也說見于鯉魚下崔

禹錫食經曰鯽名出和因以今通用鯽字也

古名比羅乃以其形扁也又名尾比羅並

古名也多比又古名也以鯽魚為海魚之

長也周魯南曰棘鬣魚其鬣剛如棘故呼
棘鬣又其鬣赤者呼赤鬣類書
集解八閩通志云棘鬣魚似鯽而大其鬣
如棘紅紫色嶺表錄異名古鬣泉州謂之
髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬣
興化志云赤鬣似棘鬣而大則二魚也宗
志云棘鬣與赤鬣味豐在首首味豐有在
眼蒸葱酒珍十月味尤佳浙人屠本峻海

錯疏疏過臘頭類鯽身類鯽又類鯉肉微
紅味美尾端有肉口中有一牙如鋸好食蚌
蚌臘來春去故名過臘云啓慶府志云臘
魚形頗似鯽而色白亦有紅者白味柔膩
鮮美伯仲嘉魚紅者肉頗粗臘魚性嘉煖
冬月人立水中魚即附足隨手而獲云此
邦四時常有三月盛也故呼櫻鯽也因產
地而形色微異味又有勝劣又有種類備

于尤焉

氣味甘溫無毒

食無反

東井翁曰多食腹滿

實熱人勿食又生痰遺溺失禁遺精白濁

不宜

主治調中益胃養氣壯陽道利水道和氣

血下乳汁宜于水腫人多食生火動風萎

瘵

凡此魚鱗中之最貴者也作鱠無先于此

作臠食味美勝于諸魚矣鄭望膳夫錄云

鱠莫先於鯽魚鱠鮑鱠鱸次之鱠鮓黃竹

五種為下其他皆強為云惟然珍饈美鮓

以鯽魚為貴品者也又有赤鯿身化名呼

大鯽從於八九尺至丈餘中國及九州間

有之味不及棘鬣魚也

索鯽和品

釋名久鯽上此乃索鯽之上路也形如棘

鬣魚背股有文似解索黑色如圖箋內及
中國有之味比子鯛魚則短也聞東未見
此魚也

目白鯛上同

釋名此魚眼目至白故名之也形如鯛魚
扁而脊高股背有紫青斑文微似于席文
足又所在有中國及西土聞東未聞在此
鯛魚也味伯仲常鯛魚蓋一類別種也

口見鯛上同

釋名讀如字訓形狀如鯛魚而微帶淡黑
色其口比于常鯛魚則稍尖而也故名之
味不及真鯛魚也又鯛魚種類也

絲間鯛上同

類名形似鯛魚而褐色背上有斜條故名之
又有一種形似口見鯛後頭至尾有黑條
者名曰條鯛今按絲間鯛之二魚實非鯛

屬味迴芬

黃穉魚 漳州府志

秋名花 漳州府志 岐辰鱗 和錦鱗 以其子色名之也

漳州府志 云黃穉魚形畧似奇鬣魚身小

而薄其尾淡黃性輕無毒云其鬣尾黃

色碧紅相交如錦紋可愛蓋花岐辰乃花

黃鬣之略語也

金線魚 閩書

秋名 和錦鱗 名以文象名之形如方頭魚

頭額不扁而鱗色水紅而有黃條從頭至

尾故名之中國多有之氣味甘平無毒

主治調中和胃利水道益氣味比于鯛則

淡矣聞東稀者之皆小魚也

方頭魚 同上

秋名 和錦鱗 其鯛 同上 屈頭魚即以其形

其鯛以味淡其名之 一身似金線魚但頭

尾為異耳中國產大而至于尺餘關東產
少也氣味甘平無毒

主治調中和胃利水道益氣味淡無毒病
人食之無妨又有一種名白皮者微白色
而皮肉勁味不及于淡紅者也

烏頰魚同上

秋名寒鰓和名折鰓同上燒炭鰓同上此魚出

臘月盛也故名寒鰓和名折及賣炭之名即

以兩頰黑其鼻屈也氣味甘溫無毒其腸有毒

勿食 主治益氣破血味美而苦鰓魚伯仲

以供于飲膳

排魚王氏

秋名夷鰓和名馬盜人相州方言沖目張此魚

形扁而頗似棘鬣魚鱗色蒼如丹朱恰似

画工繪夷鰓故名之馬盜人之名未詳又

沖目張以眼目稍大也實非鰓魚屬也

氣味甘平無毒肉色白味淡薄不美
主治益氣和中

黑鯛和

類名此魚形狀頗似棘鬣魚從頭至尾其
色淡黑故名之凡與烏頰魚及海鯽魚不
同別一種也西土有之而江武未見此魚
也未知漢名蓋奇鬣魚之一種別類者如
氣味甘溫無毒煮食不及棘鬣魚味作鱸

則與鯛鱸伯仲也

海鯽函書

類名鱸魚送格黑鯛名和形似鯛魚而其色青
黑故名西土名呼知年又曰地奴知奴乃
知年之轉也閩書云海鯛似奇鬣以青黑
好食人薰故賤之已云按知年之名本于
此手地奴類皆好食人薰也以其所好相
同也氣味甘溫無毒

主治暖胃益人汪穎破瘀血生新血予聞之
遠州之漁人每產婦有之必与之令產婦
食笑是誠所以破瘀生新也
肝氣母氣主治小兒五疳以味增汁煮令病兒
食之好之食者愈不食者不治備前方民
辨疑或問吾子以鱸魚為海鯧之一種其
由何哉予曰中華遠于海不精海產是故
惟聞其說於塗立論間多矣可見三才圖

繪出鱸魚而其說即海鯧而所圖乃吞舟
之鱸魚也以彼案此拾遺出鱸魚豈鱸魚
併為一物也今考之於集解藏器曰鱸魚
目旁有骨名乙禮記云食魚去乙是矣時
珍註鱸曰狀似鱧而色黑其頭最大者至
四五十斤者綱目如此說非海鯧而何哉故
取之此也
鱸魚拾遺

尺名鯧鯨魚上曰昌鼠上曰寄鼠和此邦俗言
性躁者同寄鼠也此魚性躁而
微似家鼠故作鼠頭魚呼寄鼠子也
云鯧魚生南海狀如鯧身正圓無硬骨作
食食至美藏
氣味甘溫無毒主治益氣補肺和中利水
病人食之無妨
附錄曰昌鼠鱗白比真昌鼠則稍小也

穴子昌鼠形短小耳味勝于白昌鼠也

虎昌鼠有文形似穴昌鼠有文又名鷹羽

昌鼠下品也不供于膳又名真昌鼠呼阿

昌鼠非也非河產也又至尺者名鼻曲

藿葉魚類

釋名藿魚錄藿鯛和形微似鯛故名

和漢意會又呼疣脊藿類書云細魚
冰盤藿葉魚禮記少儀云牛羊之

腥其而切之為脍註云其之為言腥也先
藿葉切之復報切之則成脍云氣味甘溫
毒或曰其腹中子有毒不可食主治益氣
力令人肥健并疑或問鮓魚即出于網目
鮓魚之釋名下而蓋一物也今取于此以
為藿葉魚之別名何哉予答曰鮓魚乃載
于嶺表錄云形似鮓魚腦上突起連背身
圓肉厚白如鯁肉只有一脊骨云炙則為

和產疣脊明白也與鮓魚之註解懸隔也
鮓魚乃藏器所說非鮓魚其說符合和產
寄鼠也故今為二魚也客曰善哉問一而
得二昌鼠雖供于貴人高客之饌食不知
為何魚今聞此說以安進之於君父之心

鱸魚產海

尺名錫寄和名義見河鱸條下有河海

海鱸條下有河海產海鱸大者二三尺
形与河鱸無異其兒名呼弗津子又備前
方言呼名小孫祚也
氣味甘温無毒或曰毒產後及疹後俱七十
五日間不可以食焉
主治補五臟益筋骨和腸胃利水氣
子魚類書確
尺名朱類書確口和紫口西土目朱上同口目幾內

名記肥前目奈武州朱口目朱以口眼
朱名之与鮎魚一類別種者也王得臣塵
史云子魚國中鮮食最珍者長七八寸鱸
二三寸剖之子滿服冬月正具佳時莆田
迎仙鎮乃其出處類書確又時珍曰生東海
狀如青魚長者尺餘其子滿腹有黃脂味
美綱目不精辨与鮎魚為一也今改分
條西土魚多矣氣味甘平無毒主治開胃

利五臟食而無忌

鯧魚開寶

尺名腹方和保良江武名苦方西黑目上同

伊勢鯉方言名兒呼兒及異名六七寸

者名策走也此魚有河海之產馬志所說

乃河產也鯧魚生於氣化故腹無子是以

名異魚年味不及于子魚也氣味主治

子魚同

拔魚開書

尺名加未須和名義未詳開書云拔鐵具

所以行鱗者也此魚狀似之故名拔魚頭

尾向上細鱗青白鬣鬣尾帶黃色腹稍起

肉原多脂味美氣味甘溫無毒主治益氣

和中殺疰蟲

鐵魚東山

尺名銅吃魚臨海姜公魚俗少純和以浮

游形名東山狎云職魚狀如鯢魚其喙如
職氣味甘平無毒主治食之無疫疾珍益
氣力和中

鯢魚食

尺名澳海職名此魚不集于江而在澳而形似
職魚故名之時珍曰鯢生江湖中体尚原
而長似鯢魚腹稍起扁額長喙口在頷下
細鱗腹白背微黃色又能噉魚大者二三

十斤細目和藻一也

氣味甘平無毒主治補五臟益筋骨和脾
胃洗子作脍佳羹也取在雒和漢異是又如
鯢鯢者河海之產况不可謂於和漢風化
相同矣○脊骨綠色

吳魚東醫寶鑑

秋名大口魚同鱈名義未詳北方魚也
東醫寶鑑云吳魚俗名大口魚性平味鹹

無毒食之補氣腸子脂在佳許後寶鑑雖不
見其形狀既知求於朝鮮鱗吳魚見之私
漢同一也此邦越前只產為最上越後州
多有之常及鹿次之出盛于臘月形如圖
細鱗青白者黑章脊者三鬣腹下近于尾
有二鬣額下有肉鬣口大肉白白腸滿于
腹形似全腸名雲腸味佳美也作醃魚寄
于遠佐州人唯見醃魚而多不見鮮魚故

疑此圖是以出于醃魚之圖以備于參考

版魚南越志

秋名平目名大者名呼戶板並以形名之
一片黑灰色一片白俱者細鱗目並者於
一片黑方也氣味甘溫無毒主治益氣調
勇春夏味美冬月不佳患目人不可食

鱈魚目

秋名目板可疾名和面板乃對戶板名之可

厥以形厥于侏，臭狀名也。狀似版魚，小而少圓，一片灰黑，而帶茶褐色，有細鱗一片，雪白無鱗，氣味甘溫，無毒。主治益氣調腸，胃炙食，味自美也。

箬葉魚

異物志

又名脆，可厥，名和水，平目，其肉脆軟，味淡，如水形，又如版魚，故有二名。作腊名，無脂，可厥，食味勝于鮮，氣味淡，其平無毒。

主治和中，補脾胃，作腊者，有臭氣，而肉酒色者，不可以食。食若腸，則奈腹痛，病人不可以食也。

此目魚

尺名鞋底魚，目細，西土名呼曰底，今按口底

即鞋底之誤稱矣。關東名呼牛舌，以形色相似也。為下品，臭氣味甘溫，無毒。有平味，勝于鮮魚類矣。主治補虛益氣，力多食動。

氣^綱此魚雖味佳包丁賤之而不供于飲膳也綱目出比目魚而以版魚及著葉魚鯀^鯀混為一此是漢人所次不精于海魚也予盡考之今其類以齊合于和漢也

鮒魚

食瘡

尺名平^平鮒名和以形扁名之今鮒之和名一時珍曰鮒魚形秀而扁微似魴而長白色如飯肉中多細刺如毛其子甚細膩故河

明稱其鮒鱗細骨彭淵林恨其美而多刺也大者不過三尺腹下有三角硬鱗如甲其肋又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呈鱗即不復動才出水即死最易餒敗故袁達舍出述云鮒魚骨細而不動護其鱗也不宜烹煮惟以筍蕈芥菘之屬連鱗蒸食乃佳又可糟藏之綱和漢如合符節西土多者

之開東絕魚之又出盛于四月五勒魚行
緋多氣味其平無毒性易死孟詵曰棄疔
痼主治補虫勞洗子和中養脾肺作軒魚佳
味也蒸下油以瓶盛埋土中取塗湯火傷

甚効源

勒魚綱

秋名冰魚二日名熊列上日鱗色如冰有硬刺
中之似熊抓故名之肥前州呼貓面名冰

魚九下五此別也時珍曰勒魚出東南
海中以四月至漁人投網候之聽水中有
聲則魚至多有一次二次三次乃止伏如
鱗魚小首細鱗腹下有硬刺如鱗腹之刺
目綱形狀出時与鮒魚紛乱但頭小鱗細耳
氣味又相同主治開胃中臄治瘡寸切入
湯酒煎
冷露服

文鱣魚遠

秋名飛魚志一鏡藏器曰生海南大者長尺許有翅与尾舟群飛海上海人修之當有大風与都賦云文鯨夜飛而觸是也納氣味其酸無毒主治婦人難產燒黑研末酒服臨月帶之令婦人易產藏器已狂已痔珍時

石首魚字用
秋名石頭魚嶺表黃花魚臨海鮠魚和名
魚膠味尔边取此魚之鱗作膠以名之也

日本記取謂鮠魚与此別也江魚与鮠魚別一種也故陰之氣味甘温無毒鮠味美而多脂也主治開胃益氣本草包丁燧之不能飲膳人以為有毒也

酒水臨海
釋名禹知名義不詳形比春末則稍大毛子鱗又粗也腦中有白石以為石首魚之一種類也石首魚大魚也酒水僅數寸也

春來同

石名 石持名以腦中者石名之形似酒水

稍小而細又細也臨海夏物志云石首魚

少者名酒水其次名春來田九成遊覽志

云每歲四月來自海洋綿亘數里其声如

雷海人以竹筒探水底其声乃下網截

流取之遂以淡水皆圍之無刀初水來者

甚佳二水三水來者魚漸小而味漸減

酒水及時珍曰石首魚生東南海中其形

如白魚扁身弱骨細鱗黃色如金首有白

石二枚望潔如玉胸是乃註鮠魚者也西

國產昂時珍說相同多關東產灰白而不

黃色其至大者長六七尺小者三四尺多

脂而味美也又酒水者味淡肉脆恐

非一物但形相似耳故分條出之也春來

能通小便

白臭

字開

尺名鱈臭

音喬

惠津

名和

名義未詳考時珍

曰鮑形容腹扁鱗細頸尾俱向上肉中有

細刺武王白臭入海昂地也細此臭西土

多矣如時珍所說開東絕無此魚氣味甘

平無毒上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

相及氣食治肝氣不足補肝虛明目助血

脈華與棗同食患腰痛瑞

鱣魚

品和

尺名吹笛魚

通

此魚重口而息于水中形

似吹笛故名之狀似鯢而赤褐色兩眼有

橫條淡黑色尾扁有白點肉色白氣味

甘平無毒主治和中脂少味淡平

甲鯢

前

尺名名義未詳形似鱣魚灰黑色肉白味

微似鱧淡又作鱧及鱧則却多脂也氣味
其^温毒主治和中益氣多食動氣以性
多火也

鱧魚上同

尺名肌白通此魚調理之必去鱗皮其肌

肉雪白故名之狀似甲^サ魚^ゴ黑褐色大者至

二尺秋冬盛生而夏月少也氣味甘温無

毒作臭餅而鬚鬚於鱧魚主治和中益氣

利水道又有種類以備于左焉

腹利子鱧魚種類

尺名呼如字名義未詳形狀似鱧魚腹稍

起調理與肌白同

丹鱧尺名形頗似丹魚有黑斑肉氣味似

于鱧臭耳難為鱧之一種味勝于黑體

星鱧新名形似丹鱧黑背細圓白点

如星故名味不及于丹鱧可煮食

黑體尺名以皮色名之形似丹鱈黑味与星鱈相同矣

藻魚上同

尺名藻魚乃摸魚類何則此魚頭面頗似于丹魚而灰黑色鬣尾者白黑斑文其取如摸毒丹魚之取狀故名之乎氣味其平無毒主治和中神氣和氣道肉白而作魚餅佳也多食則破血失血人不可以食

丹魚亦同

尺名此魚形似摸魚大頭大目突出如鬼面一身淡赤而有丹色斑文故名之氣味甘溫無毒又無忌百草主治和中神氣血中魚陽貨養陰也調理之見之則腹內藏外在黑膜与鯧魚腹中相同是乃三焦之類也以知其無火矣

鯧魚亦同



尺名名莖末詳形狀微似鱸魚頭微長細
鱗灰黑帶黑赤色大者至二三尺小者七
八寸氣味甘溫無毒主治溫中活血
田家軍用一方有于七氣湯劑中在此魚
而為君藥又患瘡瘍人不可以食

鏡鯛 同前

尺名取色微似海鯽兩眼有黑光青色圓
文似圓鏡狀故名之實非鯛魚之屬別

種也氣味甘溫無毒或曰細鱗玄色春夏
間盛出也肉白而多脂炙食味佳美也主
治益氣養肝腎多食微泄患瘡癩人及虛
人小兒不可以食

堅魚 カワフ

尺名鱧魚名頰和古事記亦作堅魚也因于
肺肉之質名之愚按古惟為鱧肺子食之
而不愛鱧魚既知兼好徒如草載其時世

鮫漸食鮮魚又貴公子不食之說也今以
此魚供于貴人言客之飲膳也四月首者
稱初鯉而競爭求之珍嘗後也六月七八
月間盛也形似目黑魚也鼻尖尾本銳
而中身寬肥肉厚近于頭外肩脊間有細
鱗而服腹無鱗背青腹銀也脊鬣有二段
近尾者十鬣者次上下肉色淡紅多脂味
厚作軒以芥子醋食之而清胸膈進飲食

為新魚無先于此又作鯉及一時鮓魚也
日州土州多矣製作鯉肺子以土佐者為
上品也豆相二州海中多有之此魚出入
于鎌倉海則浮帽子漁人候之以釣矣氣
味其溫無毒但餒敗者有毒中其毒者可
以服薑汁及藍錠治之有主治益氣力養
精血和脾胃補氣血多食助火生痰作肺
則魚百病忌之也

倒置之法也

雲田鯉名和

尺名此魚形色頗似鯉魚而身上有雲文
故名之云云細代海中多有肉色薄于
堅魚肉色紅味又劣矣厨子賤之而不供
于飲膳人又不珍矣氣味甘温無毒肉脆
軟似鯉魚之味不及堅魚風韻主治益氣
利肝遺溺失禁人不可以食
鯉魚上曰

尺名此魚鮮者賤之不供膳食作醃魚則
供于貴人高客膳食其色如鐵鏽故名之
佐膳昂鐵衣之轉也形似堅魚因而碧色
有紋似印文目大有細鱗自古當用者青
魚非也今改之氣味甘微酸温無毒利肝
遺溺失禁人不宜

鯉魚名和抄

尺名鯉魚字畫歌濱路千義內
失頭方肥前並名

身未詳形似布利魚也細細鱗青綠色
腹白名其兒呼若魚兒長尾則為布利末
知的否氣味其溫帶酸苦形色氣味俱屬
木火多火主治益氣助火積聚人不可多

食

師魚上曰

尺名布利上曰名茂未詳細目出魚師而不
見其形狀只為亮魚之謂今按此魚為鮫

魚之死者因乏海順意會以作師魚當于
布利是此取唐韻所謂之鮫死魚者乎丹
後產上品也雲及疆島產次之作鮫味佳
美也佗及產不及于丹後及雲州之產也
氣味其溫無毒因于魚師之說為者毒耳
主治益氣助火病人小兒不可以食

鱈魚名和

尺名九下足上方前言金山肥前肥魚上日貓面

筑堂
方言 中奥海中乃群故名九万正金山猫
面肥奥以形色名之也鰈奥之名未详
形似鰈奥头短尾收上长下短两髻长腹
色有金色银色者故名金山之名其味其
温无毒主治益气助阳西土有不开束鱼
之解作名
鰈奥前曰
尺名鰈及鰮鰾并皆胡知名其未详

头扁肩宽下锐细鳞黄褐色有黑斑黑肉
坚骨硬气味其温无毒主治益气破血生
血人不可以食

鰮奥上曰

尺名阿知其味至美也故名之顺和名抄
引崔氏食经曰鰮其温无毒似鰈而尾白
刺相次者也主治益气利肝故宜于痢疾
又通水道患眼病瘡疹人不可食大者八

九寸少者三四寸至五寸江武呼名中鰮者味最佳美也遠溺失禁不宜也

鯧魚

書國

尺名鯧魚名和此魚性至脆弱也故名鯧魚

弱之轉也國書似馬鮫魚也有蘇大者數寸云云和漢一之福州有之一個得數萬

選少者為腊名乾魚為肥又煎取油為劑

也可食夫為醃魚寄于遠以武多有解鱖

多脂而味佳也氣味其溫無毒主治益氣

調中令人肥健

潤目鱖名和

尺名中魚形色頗似鯧魚頭比鯧魚微長

而眼眶赤目不情故名入脂油少味淡不

唯野人食之已

鱈魚

尺名游江通稱柳前方仙臺河鱈方相言形狀似

鱸魚小也故以鱸魚名也猶如石首魚之
一類別種有春帶踊水也以其為鱸兒非
也氣味甘溫無毒或破血也主治益氣和
中多食則生痰破血或問吾子非鱸兒其
有河鱸之名何哉曰以形相似此全非河
產雖似形狀鱗色懸隔也蓋夫如海產有
河豚之名何疑之哉
鱸魚前

尺名金頭チカシウ通此魚頭方而以此銅携故名
形如魴鮒細鱗赤褐色腹下白氣味甘平
無毒肉堅脂油少矣主治神肺氣和中利
肝此邦瘧家重之瘧者又食之無妨
碎埃魚前
尺名此魚就于海石碎食海埃故名之形
似多層魚縮頭細鱗赤褐色有黑斑點鬣
鬚黃赤而紅白相交尾扇無岐肉厚大者

至尺餘名呼貓面味最佳美也氣味其平
無毒少者味淡主治調脾胃和中病人食
之無妨

鱮魚和

尺名此魚形微似馬鮫魚細鱗青色頗似
鱮魚稍細長味又勝于鱮魚故魚商臆以
其似佐和良非佐和良物倒其名名和良
佐者爭野語也以不異之辨矣氣味甘溫

無毒主治益氣力作軒可食清利胸膈補

肝家也

石鯛和

尺名目品古形似棘鬣魚細鱗青黑皮厚
肉堅故名呼石鯛也目品名義未詳背青
黑色脊近于底近有黑條腹色白腹下有
大鱗白色實非棘鬣魚之屬包丁鱖之不
供于膳但野人食之已氣味甘溫無毒

主治補肺家益氣力

鯽魚前日

尺名鯽魚通此魚者之則肉白而軟弱味

淡薄有花米之凡類故名形似穴昌鼠水

白色軟着細鱗方者七寸氣味甘平無

毒主治和中調脾胃益氣脂油少而味淡

故虛人老人食之無妨江武多有之與商

呼河鯽非河產謬也是如呼昌鼠曰河鯽

鼠也

鯽魚前日

尺名惠通曾通名義未詳形似白魚頭面似

蝦蚶鱗粗赤褐色鱗尾有黃條首尾向上

氣味甘溫無毒無脂油味淡厨子賤之而

不供于膳主治溫中已嘔吐

鱣魚前日

尺名島鯽通此邦人稱物非正呼島此魚

形似鮑魚但頭微似鱗近于尾處有白刺
逆鱗故名之呼見名板葉又取飼及對志
我志皆此類也實非鱗屬氣味甘溫無毒
味極美也庖丁賤之不俱于膳野大食之
耳也治益氣和中多食動火也

青魚 東醫寶鑑

尺名加土名和名茂未詳又名二款其子作
腊名數子以之為正月祝儀及婚祀云下

具也東醫寶鑑云青魚形似鯉長尺云
漢相同又与鰓目之青魚迥別也氣味甘
溫無毒主治慈陽神肝破瘀血生新血○
味ハカツ破血非佳物

製魚 南越志

尺名頭 本草 子代 日本 以魚頭額脂油凝
而味佳好也人穡其頭額之善名頭無也
可見其魚圖廣云製魚之味其好有額古

諺云寧去屨也宅不在制魚額云和漢一
意也又子代之名由來久矣存德天皇之
法字在鹽屋蟹者及跡以天皇之朝在蟹
魚臣者祀口也也而名之子代則上台者行
取龜者龜所養娘容色無雙以名赫屋娘
養母唱之而得殺赫屋姬焉龜不堪于悲
而後燒取丸以偽赫屋之燒尸救姬無罪
而執于死地自中名呼子代也形似鱉象

微長白鱗淡青首十黑點額上水也如蠟
丙中多細刺如毛南越志云蟹魚長土六
寸味極肥腴土人重之下文生蟹日中與多
真圖類脂而味美也如厨子賤之而不供于飲膳
但野人食之耳氣味其溫少毒大便軟滑
小便頻數造溺失禁人不可以食又被鼠
嚼人分食之不親見其害間有之中魚海
產而又生于富峰之池此一異也或曰与

毒心葦石不可同食令人吐血煩悶

○投又魚

魚名饒加利西土硬端方言東汗魚腹下投

如又故名饒加利及硬端之名並象于腹

下形狀如鱉魚白鱗如銀腹下似鱗腹

魚一類別種也為鱉兒非也氣味甘溫無

毒主治和申利肝

鱧魚山出

天名年津二物名義未詳山海經云鱧魚

似鱧大首食之已疣或曰鱧魚即鱧魚

之別名也吾子今分為二條何外各曰漢

人不精于海產故時珍誤混為一也可見

時珍注于鱧魚曰狀似鱧而色黑其頭最

大有至四五十斤者乃海鱧也故分四為

二物也氣味甘溫無毒但多脂而為魚下

品

部 鯢 魚

尺名名豕未詳形似鯢厚鱗赤褐色或銀色而帶紫色者有之肉白味淡薄大七八寸下尺魚也氣味其淡平無毒可以神肺氣矣

鯢 魚 食

尺名鯢魚偏學鯢也中魚作斬以芥子醋食之氣味凡類似堅魚故名畿內西國

者之時珍曰鯢魚也者之漢河石多

頭縮項脊脊溜腹扁身細鱗其色青白腹

內有肪味最腴美曰網黑色者名火燒鯢上

和漢一如合符節也又網目曰有一種火

燒鯢頭尾俱似鯢而脊骨隆上有赤鬚連

尾如蝙蝠之翼黑質赤章色如烟蓋時此

邦亦有之通稱學里魚三州呼之各底佐

婆時珍曰其性宜活小故時云豈其食魚

必河之鮎，俚語云伊治，鯉鮎，美如牛羊，
此邦亦鄆河產，有之誠風化所以異也。氣
味其溫無毒，餘者有毒，中于人，与堅魚相
同。主治調胃氣，利五臟，和芥食之，能助肺
氣，去胃風，消穀，作饗食之助，脾氣令人能
食，作羹，睢食宜人，功与鮎同。痲病人勿食。
孟詵調烹和淡，無異。又糟藏，寄于遠。
鮎魚造於

鮎名矢柄，和吹笛，西土方言。並象于形，藏器
曰出江湖，形似馬鞭，尾有兩岐，如鞭鞘，故
名。造於希，褐灰白之二色，有之首方而長，重
口細，鱗尾端垂一絲，如鞭鬚，赤褐色者最
佳也。氣味甘平，無毒，主治五痔下血，瘀
血在腹，造於治膈噎，名味淡，不佳。鮎
鮎魚食
尺名黃魚，音，鯉魚，音，鯉刀，音，鮎魚，音，糟魚，音

亦作望魚魏武太刀魚名和時珍曰狹而

七薄如削木片又如長薄尖刀形細鱗白

色吻上者二硬鬚腮下有長鬣如麥芒腹

下有硬角刺快利若刀腹後近尾者短鬣

肉中多細刺細和漢一如合符節此邦厨

子賤之不狃于曠氣味其溫無毒作鮓貼痔瘻珍

刀臭品

狀名其象于形頭似方頭魚扁身鱗

青白如銀大魚也長七八尺或至六餘圍

二三尺肉白多脂味佳也然庖丁賤之不

供于飲膳出于相公海人食之耳

目黑魚同前

尺名以其目黑名之形似鱧魚大皮色青

黑細鱗肉絳色而多脂大後二三尺至四

五尺鬣長者名呼鬣長也出盛于冬也僅

俗曰此魚出多則雪數降氣味其溫少毒

主治益氣助陽虛人十兒及婁瘡疥人不可食

鮑魚前曰

尺名名義未詳但志尾名由來久武烈之朝在平郡鮑臣也此又目黑之一類別種也三四尺至六七尺名呼胴滿皮色黑灰色有黃星点肉色慘白而帶水紅肉中有血点多于肥之土嶋作醃魚寄于遠指

小毒不可多食

鮑魚前曰

尺名目近鮑一作其目近于口故名海人曰此魚鮑及目黑之兒而髻鬣黃褐者鮑也淡黑者成目黑也三四月間先于堅魚出以微似堅魚之凡韻供于飲膳耳至堅魚盛生則人不乏愛患瘡疥人不可以食

鮑醋魚前曰

尺名此魚作鱠味不佳毀米醋味故俚俗
名呼毀醋也形似部朝十鱗色淡綠而帶
紅紫色服腹間有黃條其形色可愛肉無
脂油味淡下品魚也今按是此部朝之一
種各類也但炙食耳其色綠而帶水紅色
味又帶微酸木火之鮮也可以助火
脆鱔前曰
尺名此魚形似鯉魚尾上者白鱗似鱈魚

肉脆味淡故名之魚下品者也庖丁賤者
不供于饌野人食之耳作鱠魚以寄于遠
味勝于鮮魚矣又有鱠魚之一種島脆鱔
紙者臭氣味勝于常脆鱔鱣魚氣味其淡
溫無毒少便類數人不可以食

顯無魚前曰

新名以魚形似嘉魚而細鱗青白只在額
下如無下顯故名之鱣內及相豆二州

海中者之肉厚多脂而味佳美也漁人取
食而不乏於市也氣味其溫無毒或曰有
十毒未知主治

目張魚前同

尺名坎魚形似鱈魚細鱗玄色而目開張
故名僅長寸大者至五六寸魚下取者也
氣味其溫無毒未知主治功然

鱈魚前同

尺名伊佐岐之名尾末祥形似松江灰黑
眼上有黃條此目張微帶赤褐色氣味又
似于目微帶赤褐色氣味又似于目張魚
下取也

鱈魚前同

尺名多加邊之名尾末祥形似鱈魚諸頭
山口細鱗青白微帶灰黑鱗紫赤褐色如
毛魚下取也作鱈寫于遠也

鱮魚前日

尺名胡志多美未祥形似鱮細鱮白色肉

脆細刺多而如毛味不佳也魚下品者也

魴魚前日

尺名比志胡誤作鯉名義未詳形似鯉魚細

名目大口尖鱗易脫如鯉味亦似鯉坎邦

自古以鯉為干坎北也鯉而鮓魚之別名

也作鮓名由作用正月祝也氣味其年

魚毒作鹽佳也

鯽魚前日

尺名細魚名和力強免于細故名之形狀似

魚即鱗色淡黑鼻尖長似鯽大者六七尺

肉色白有脂油西土產稀出其民食之味

佳也未知漢名及主治矣

鱮魚前日

尺名坎魚脊鬣連連故名連連形似鯉

鼻長如鰻魚細鱗青黑腹下灰黑肉色
赤如松魚但無脂油而味不佳此魚產于
西海今以鱧魚當之此其枕骨黃色而近
鮓魚之貌故假為此名耳氣味淡其無毒
未知之治功然

鯢魚造

尺名此家名此魚產于日向之海形似于
鱸魚大者八九尺力強破網能免於釣之

耳漁人適得之則獻之於國主自主賜漁
人於銅錢一貫文以難得此魚也因之名
九家蓋夫富一人謂九家也所以名之既
取此魚者多其鱗如穿山甲而厚堅硬勝
于剛鐵故曝乾作裘甲甚輕良也肉味佳
美如鯢魚又似于石首魚故仿鯢魚之名
耳實非為鯢魚也此魚日州之海獨有之
而未聞有他州

沙魚類

凡沙魚者非鱗又不可謂無鱗魚改沙乃
乃骨角之屬也蓋骨角類屬於玉石雖有
于火与金氣相同金生水之自然以為毒
少故出之於鱗魚之次也

鮫魚唐本

尺名沙魚造於鮫魚鵠音錯鮫魚溜魚綱沙

面和知沙魚皮上有沙而粒如玉故名沙

面星乃以其沙沙魚為面目也從蠻舶來

鮫皮有上中下品以為刀劍之飾又種類

多氣味其溫無毒肉主治益氣煮食皮

燒灰治中魚毒止鼻衄吐血綱又作膠皮取

肉

鮫鰐爾雅

尺名輪午名和是即輪年轉也和語言一也

食物曰輪年其魚食物以吞食物故名

爾雅翼云鮫出南海其形似鼈魚脚有尾
今謂之沙魚唐本草所註又同之韓保昇
曰圓廣尺餘尾又尺許背皮粗錯云各所
說此邦所名和尔也沙魚之一類別種也
胡沙圖
尺名腐臭和尔名其氣腐臭故名獲頌曰
沙魚大而長喙如鋸者曰胡沙性善而肉
美圖沙魚好食人海人舟子惶之

鋸沙圖

尺名才腐臭和尔以喙形名之時珍曰鼻前
有骨如斧斤能擊物壞舟者曰鋸沙又曰
挺額魚又曰鱮鱮圖今按沙魚及胡沙鋸
沙並此邦名呼和尔者而大惡魚也沙魚
乃此類通稱也又所乘於船之鮫皮有數
品曰白沙ハナカ曰鹿沙カキ曰虎沙トラ
曰玳沙サバ番錯ハ藍沙ア又和

神原鮫又藍沙之一種也又云有細沙鮫

其皮可楷骨角如木賊也南越志

小判鮫品和

尺名是又鮫屬而腦上者文如小判金形

故名狀似鮫魚有細沙黃赤色而帶淡黑

腦上文中者刺沙自着于船底則不能退

去故名呼舟漆者也蘇頌註于沙魚類曰

並食其肉可作鱗脂甚益人

鮫魚遺拾

尺名藻玉幾內方言害面中國腐臭開東方言面目

醜是故名害面手又有腐氣故名腐臭也

藻玉名義未解藏器曰鮫生海中大如石

首臭不腥作鮫如雪遺拾時珍曰鮫無鱗魚

又鱗屬也頭底身髻俱似鱗狀惟鼻短爾

口又在額下骨柔脆腹似鮫魚背有肉髻

目網和漢一也皮色淡黑有細沙大者八九

尺至丈餘又有種類但異于形爾其味毒
治相同氣味其平無毒主治開胃下膀胱
水不可合野豬野雞肉食治痔疾水腫
下乳汁方今分列其種類以備于以鯉魚
桔梗鮫一名貓鮫名並和頭有楞如桔梗花
未開又似猫面故名其大者名呼割刺螺
周子黃褐色有黑細文鮑魚糟玉詔一名
星鮫名並和脊上有細白圓点故名味佳也

鱧魚 鱧魚名和其形似于佛帽故名俚俗謔

呼天蓋鮫也味美而無腐臭氣也 **牛魚** 姬

鮫名和甘皮皺而無齒故名治六畜疫疾作

肺末以水灌鼻中即出黃涎又可置病牛

此令氣相熏 **鰻魚** 鰻魚名和形似鯉魚白

边有小肉贅醜全身灰赤帶黑色有斑文

似癩癬故名之味佳也坎邦俗以鮓魚類

為鮓魚一屬故名于坎以佐女及布加

名也

鱣魚遺物

尺名鱣魚二尋音淫鮑魚音消知頭和名鼻長長似

于箭筈故名時珍曰牛江准黃河遼海深

水處又鱣屬也岫居長者丈餘至春始出

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馨骨不

脆氣味甘平無毒主治神虛益氣令人肥

健

鱣魚同前

尺名黃魚食蠟魚鱣魚鱣玉版魚肉色角地和

因形狀名之藏器曰鱣長二三丈鱣灰色

体有三行甲逆上龍門能化為龍遺物時珍

曰鱣出江淮黃河遼海深水處無鱗大魚

也其狀似鱈其色灰白其背脊骨甲三行
其鼻長者頗其口近頷下其尾肢其出也
以三月逆水而生其居也在磯石湍流
間其食也张口接物聽其自入食而不飲
蟹莫多誤入之昔人所謂鱈鮓坤居世俗
所謂鱈鮓莫喫自事食是矣其行也在水
底去地數寸漁人以十鈎近于沉而取之
一鈎着身不動而護痛諸鈎皆着無游救

日待其困憊方敢製取其小者近百斤其
大者七二三丈至一二千斤其氣甚腥其
脂与肉層々相間肉色白脂色黃如蠟其
脊骨及鼻并鬚与鰓皆脆軟可食其肚及
子鹽藏又佳其鱠又可作膠其肉骨煮炙
及作鮓皆美細此邦漁人雖有通視之者
又以為龍蛇類甚懼無之取者予聞之或
人使于西國夜乘舩涉海有物橫于艦圍

二三尺餘其色灰黑背有骨角終無見其
首尾者此物退而後見船中則落油有數
升甚腥矣問其名海人每子曰海蠅也蓋
此魚也

氣味甘平有小毒及子荊芥穗也主治利五臟肥
人多食難化

二五卷終

