

食物本草卷之十目錄



鱗部

二類

魚類

五十二種

鱸魚

鯉魚

鱖魚

鱖魚

鱖魚

鮫魚

青魚

竹魚

鱖魚

白魚

鱖魚

鰕魚

石首魚

三  
五  
六  
七  
八  
九  
十  
十一  
十二  
十三  
十四  
十五  
十六  
十七  
十八  
十九  
二十  
二十一  
二十二  
二十三  
二十四  
二十五  
二十六  
二十七  
二十八  
二十九  
三十  
三十一  
三十二

鮫魚

勒魚

鱗魚

墨頭魚

鮪魚

嘉魚

鮓魚

鯽魚

鮓魚

魴魚

鱸魚

鰕魚

鯊魚

杜父魚

石斑魚

石鮨魚

黃鯛魚

鱖魚

鮓殘魚

鱖魚

鱖魚

金魚

土鱖魚

鱖魚

黃鱖魚

鮓鱖魚

橫貫魚

鱖鱖魚

紅料魚

石鱖魚

銀魚

水晶魚

鼠頭魚

糊團魚

鮓子魚

鰕虎魚

魚目錄

鱧絲魚

鼉附

鮫鯉附

蛤蚧附

無鱗魚類 六十一種

鱧魚

鰻鱺魚

海鰻鱺

江鰻鱺

鱒魚

鱸魚

鱣魚

鱈魚

牛魚

鮓魚

鯧魚

鯨魚

鯢魚

黃頰魚

河豚魚

海豚魚

比目魚

鮓魚

鮫魚

烏賊魚

龍頭魚

縹魚

五色魚

耳魚

鯛魚

明府魚附奴魚

茗魚

鹹魚

抱石魚

蓴絲鮓

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

鮫魚

公魚

油魚

飛魚

鮓魚

五味魚

子魚

章魚

柔魚

食物海鷓魚之十

文鱈魚

魚虎

元

東魚師

海蛇

明

瀕鰕李時珍

參訂

海鰐

鮑魚

鱧魚

魚膾

魚鮓類

諸魚有毒

食物本草卷之十日錄

食物本草卷之十日錄

食物本草卷之十

魚類  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚

鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚  
鱈魚

鱗部

魚類

鯉魚

鯉魚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江  
湖所以僊人琴高乘之山澗之水有此不河

元 東垣李杲 編輯  
明 瀕湖李時珍 參訂

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。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。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。不可合犬肉。及葵菜。食。鮮味鹹平。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。治小兒驚悸。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。聾耳有蟲。同醋搗爛。帛裹塞之。痔瘻有蟲。切斷  
炙熟。帛裹坐之。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鱖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鱖鱖之美在腹鱖之美在頭或以鱖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有食之已疣是也。鱖音庸鱖音羞。

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

鱖魚

一名鱖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。

鱖魚味甘溫無毒主煖胃和中多食動風熱發瘡疥

鱖魚

一名鱖魚鱖鱖俱音視形長身圓肉厚而鬆狀類青魚有青鱖白鱖二色白者味勝商人多醜之今浙湖地曰林坪多養畜以為生息。

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梳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

鮓力鮓與服石人相反不可合胡荽葵菜同食梳骨

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鯁魚為廣南珍品

竹魚味甘平。無毒。主和中益氣。液溼氣。

鰻魚

鰻魚生江湖淺水。身圓頭扁。性好食泥。李時珍曰。鰻魚生東海。略似鯽魚。更覺細長。鱗有黑斑點。其子滿腹。有黃脂。味美。懶喜食之。吳越人以爲佳品。醃爲鯊腊。

鰻魚味甘平。無毒。主開胃。利五臟。令人肥健。與百藥

無忌。

白魚

一名鱮魚。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

患瘡癩人食之。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。似鱈魚而腹稍起。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。

鰻魚味甘平。無毒。主補五臟。益筋骨。和脾胃。多食宜

人作鮮尤宜曝乾香美亦不發病

**鰻魚**

鰻音咸一名鮪魚生江湖中體似鱧而腹平頭似鮠而口大類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鰻魚扁身弱骨細鱗黃色如金雖水日久金色盡退首有白石二枚瑩潔如玉瑤龍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膠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海魚四月初來自海其魚巨數里其聲如雷之潑以淡水皆圍圍無力初水來者甚佳二三水來者魚漸小而味亦減海船中重載堅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**

**服或水磨服白鯊**

有醃曝者亦有淡晒者諸魚鱗乾皆為鯊其美不及石首故獨

得專稱以白者為佳故呼白鯊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

勒魚腹有硬刺。勒人。故名。出東海中。以四月至矣。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。目傍有骨。宛似鼠狀。乾者謂之勒鯊。吳人嗜之。甜瓜生者。用勒鯊骨。插上一夜。便熟。石首骨亦然。

勒魚味甘平。無毒。主開胃煖中。作鯊尤良。鯁治瘡疾。

以一寸入七寶飲。酒水各半。煎露一宵服。

鱗魚

鱗音劑。一名鯊魚。一名刺魚。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。形細鱗白色。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。故腹內尚有鳥骨。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。湖鱖時或有之，產洞庭鄱陽，其區諸大湖中，先自如銀，形長尺許，味略鮮美。江鱖每歲清明前來自長江大海接畛之處，味鮮而美。漁人捕得，以充時物，頗珍貴之。

鱖魚味甘溫，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，又名北斗

魚，常以二三月出，漁人以火夜照又之。

墨頭魚味甘平，無毒。主悅顏色，益智慧。

鮐魚 初夏時有，餘月則無，故名。○按孫愐云，鮐

府以克御貢，每四月海中沂上，人甚珍之。惟蜀人呼為廬魚，畏而不食。○李時珍曰，鮐形

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。

彭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，最易殺敗

故袁達禽蟲述云，鮐魚胃網而不動，護其鱗也，不宜烹煮，惟以筍莧荻之屬，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，細甚良。

鱖魚味甘平，無毒。主補虛勞，發癰瘡，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。二月三月隨水出穴。八九月逆水入穴。夔州志云：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。梧州人以爲鮮。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。又可爲脍。

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。力強

於乳。

鮠魚

鮠魚

鮠魚生南海。身正圓。無硬骨。游於水。羣魚隨之。食其涎沫。有類於鮠。故名。○李時珍曰：鮠魚閩浙廣南海中。四五月出之。形似鮠。魚腦上突起。連背。身圓。肉厚。白如鱖肉。只有一脊骨。治之以葱薑。啖之。以粳米。其骨亦軟而可食。

鮠魚味甘平。無毒。令人肥健。益氣力。腹中子有毒。令人痢下。

鮠魚

鮠魚

一名鮠魚。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。喜假泥。不食雜物。故能補胃。春月肉厚。子多。其味尤美。鄆道元水經注云：蘄州廣濟青林湖。鮠魚大二尺。食之肥美。辟寒暑。東方朔神異經云：南方湖中多鮠魚。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茭白作羹主丹  
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揩牙烏髭止血釀砒燒  
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。或同桃葉搗傳殺其蟲。頭  
治小兒頭瘡。口瘡。重舌。目翳。燒研飲服。瘰癧。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。  
治小兒齁喘。活鯽魚七箇。以器盛。令兒自便尿養  
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

一名鱖魚，形類鯽魚而小，扁身縮首，頰似竹筴，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，有情安足證也。

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，一名鱖魚。魴方也。鱖扁也。其狀方，其身扁也。李時珍曰：魴魚處處有之。漢

河尤多，小頭縮項，穹脊闊腹，扁身細鱗。其色青白，腹內有筋，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

肺氣。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。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，鱸於隋煬帝。帝曰：金蓋玉膾，東南佳味矣。昔張翰思葦鱸之美，假官而歸，故詩有鱸魚正美，不歸去，空戴南冠。學楚四句。

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

鰕魚。若術切。一名鱸魚。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。背有鬚刺。刺人厚皮緊肉。肉中無細刺。有肚能嚼。亦啖小魚。夏月居石穴。冬月偃泥。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。鰕鱗刺凡十二。以應十二月。誤。鰕害人。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。鰕同音。當卽是此。

鰕魚味甘平。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。偶食鰕魚羹。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。桃花落盡鰕魚肥。按此。則鰕魚之美。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鯪鯢胆皆  
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版大  
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

一名渡父魚一名船疔魚生溪澗中長  
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  
見人則以象插入泥土中如船疔也

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聞人  
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牠故其子  
有毒南方異物志云高魚似鱗有雌無雄二  
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  
樹上引鳥食之蜂棄皆盡也○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

黃鯛魚

鯛音圓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開不踰寸長不近尺腸腹多脂可作鮓煎炙甚美

黃鯛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

鯪魚

一名白鯪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鯪浮陽之魚也最宜鮓食之

鯪魚味甘溫無毒煮食已憂煖胃止冷瀉

鱠殘魚

一名玉餘魚博物志云是吳王闔閭名今出蘇松浙江大者長四五寸身圍如筴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存于食之甚美清明後子出而瘦但可作鮓腊

鱠殘魚味甘平無毒作羹食寬中健胃利氣和中之鮮

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鱻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並同鱠殘但喙尖有細黑骨如針為異耳東山經云涿水北注於湖中多鱻魚狀如鯪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

鱖音聿作腊名鰲毛脰。○李時珍曰按段公路北戶錄云廣之恩州出鰲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千頭蜀人以爲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爲春魚春月自巖穴中隨水流狀似初化魚苗土人取收曝乾爲脰以充苞苴食以薑醋味同蝦米或云卽鯉魚苗也

鱖魚味甘平無毒主和中益氣令人喜悅

金魚

李時珍曰金魚有鯉鯽鯪鯪數種鯪鯪尤難得獨金鯽耐久前古罕知惟博物志云出叻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卽此也自宋始有畜者今則處處人家養玩矣春末生子於草上好自吞陷亦易化生初出黑色

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韌物類相感志云金魚食橄欖渣肥皂水卽死又有丹魚按抱朴子云丹水出京兆上洛縣冢嶺山人於洑水中出丹魚先夏至十夜伺之魚浮水側必有赤光上照若火割血塗足可以履水其卽金魚之類乎

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厚冬月最多薑葱烹食爲佳

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 騰音騰李時珍曰按山海經云洛水多騰魚狀如鱖居於遠遠乃水中穴道蒼文赤尾食之不癩可以已瘻

騰魚味甘平無毒可以已瘻其他功用與鱖魚同

黃鱔魚

生諸溪澤中身扁白色長四五寸略似白魚俗呼鯪嘴黃鱔

黃鱔魚味甘淡平無毒脾家之魚不可多食亦能損

脾洩痢

鮆鮓魚

生小澤中長二三寸身扁色白骨硬而無味魚之下鱗

鮆鮓魚味淡平無毒不益人食之發瘡疥多食傷脾

胃

橫貫魚

生江湖中頗類白魚但頭尖身渾大者至數十斤悍而有力跳擲橫斜極善遊

也網者也

橫貫魚味甘平無毒肥健人去水氣多食生痰醃藏

糟菹堪供日用常品

鱖鱖魚

生河澤中扁身銳首長五六寸性善跳躍味少魚之下者

鱖鱖魚味甘淡平無毒不益人較之鮆鮓魚差勝聊

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醱食更

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但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欬作乾食

之補脾。

水晶魚 一名鱧魚出吳淞太湖及諸湖中類似鱸鱸殘長四五寸大者及尺無骨無鱗

渾如筋初出水時瑩潔如水晶久則稍晦然光白無疵終屬可愛蓋葱烹煮甚為佳品

水晶魚味甘平無毒主疏利腸胃消痰潤肺不可多

食動濕生瘡。

鼠頭魚 一名雞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 生江海交畛之處形軀大小與鱈魚相  
似但首俛背脰每四五月浮出腹內有  
子煎炙作  
菹極佳

鱈子魚味甘鹹微寒無毒主益胃潤腸多食洩瀉發  
疥。

鰕虎魚 出吳淞江湖間形類  
土鱸魚善啖魚鰕

鰕虎魚味甘溫無毒食之主益陽道健筋骨行血脈

消穀肉多食生痰助火

鱣絲魚 生諸溪河中長五六寸黃褐色無鱗闊  
口有細齒如鋸腮下有硬刺骨亦硬  
善吞小魚  
肉薄味短

鱣絲魚味甘平無毒主益脾胃和五臟發小兒痘疹

多食生疥

附 鼉 生南海池澤皮可胃鼓性至難死沸湯沃口  
入腹良久乃到之鼉性嗜睡恆閉目力至  
猛能攻江斬人于穴中掘之百人掘須百人  
牽之一人掘亦一人牽之不然終不可出今  
江湖極多形似壁虎穿山甲輩而長一二丈  
背尾俱有鱗甲夜則鳴吼舟人畏之李時  
珍曰鼉穴極深漁人以筏纜繫罾探之候其  
吞釣徐徐引出性能橫飛不能上騰其聲如  
鼓夜鳴應更謂之鼉鼓亦曰鼉更狸人聽之  
以占雨其枕瑩淨勝於魚枕生卵甚多至百  
亦自食之南人珍其肉以為嫁娶之敬陸佃  
云鼉身具十二生肖肉惟蛇肉在尾最毒也

鼉肉味甘有小毒主少氣吸吸是不立地及溼氣邪



氣諸蟲腹內癥瘕惡瘡多食發冷氣痢疾梁周興  
嗣嗜此肉後為鼈所噴便生惡瘡此物有靈不食  
更佳其涎最毒甲味酸微溫有毒主心腹癥瘕伏  
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中重痛小兒氣  
癢皆潰小腹氣疼及驚恐除血積婦人帶下百邪  
魍魎療牙齒疳匿宣露殺蟲治瘰癧瘻瘡風頑瘡  
疥惡瘡炙燒酒浸服之功同鼈甲治陰瘡脂主摩  
風及惡瘡肝治五尸病用一具炙熟同蒜齏食

附鱧魚一名穿山甲生湖廣嶺南及金商均房諸  
州深山大谷中皆有之形似鼈而短小又

似鯉而有四足黑色能陸能水日中出岸張  
開鱗甲如死狀誘蟻入甲即閉而入水開甲  
蟻皆浮出因接而食之○李時珍曰鱧魚狀  
如鼈而小背如鯉而闊首如鼠而無牙腹無  
鱗而有毛長舌尖象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

鱧魚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

漏瘰癧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。剝穿山甲裏面肉。磨投入自至漏處補住。又永州記云。此物不可於隄岸上殺之。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。王不留。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

生嶺南山谷及城牆。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。多自嚙斷其尾而去。藥力在尾。尾不全者不效。按嶺表錄異云。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  
城樓間雌雄相隨且暮則鳴或云鳴一聲是  
一年者僅人采鷺云治肺疾○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  
多居木窠間亦壁虎蜥蜴之類也又顧玠海  
槎錄云廣西橫州甚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閉乃用熟稿  
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

血助精扶羸功同羊肉近世治勞損痿弱消渴皆  
用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嗽莫佳於此

鱧魚類

鱧魚一名玄鱧即今之烏魚也首有七星夜朝

北斗有自然之禮故謂之鱧又與蛇通氣

色黑北方之魚也處處有之形長體圓頭尾

相等細鱗玄色有斑點花文頰類蝮蛇有手

鱧魚味甘寒無毒療五痔治濕痺面目浮腫下大瘰

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

○附方天黃湯治家湖土熱英計效此

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

鰻鱺魚

所在有之似鱣而腹大青黃色云是蛟  
屬之屬或云黑魚背上出鰻鱺故其體

花紋酷肖之善攻江岸人甚畏焉○李時珍  
曰鰻鱺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  
絲鰻鱺此魚善穿深穴非若蛟屬之攻岸也  
或云鮎亦產鰻或云鰻與蛇通

鰻鱺魚味甘平有毒治五痔瘡癢殺諸蟲惡瘡女人

陰瘡蟲痒治傳尸淫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癢如蟲行又壓諸草石  
藥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聰者  
俱不可食妊娠食之令胎有疾○魚雖有毒以五  
味煮羹能補虛損及久勞病瘵有人病瘵相傳死

者數人取病者置棺中棄於江以絕害流至金山  
漁人引視之乃一女子猶活取置漁舍每以鰻鱺  
食之遂愈因爲漁人之妻張鼎云燒烟熏蚊令化  
爲水熏氈及屋舍竹木器皿斷蛙蟲置骨於衣箱  
書篋中斷諸蠹膏治諸癩耳中蟲痛曝乾微炙取  
油塗白駁風卽時色轉五七度便差骨及頭炙研  
入藥治痺痢腸風崩帶燒灰敷瘡之惡者燒烟熏  
痔瘻殺諸蟲血治瘡疹入眼生腎以少許點之

○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。浸淫漸長似癬者。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。治皮膚惡瘡疥疔。李九

華謂其煖而不補。

江鰻鱺 生長江。他處鰻鱺。食品中以活者為美。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。夏出冬蟄。一種蛇變者。名蛇鰻。有毒害人。南人嘗鰻肆中。以缸貯水。畜數百頭。夜以燈照之。其蛇化者。必項下有白點。通身浮水上。即棄之。或以蒜瓣投於缸中。則羣鰻跳擲不已。亦物性相制也。或云鰻是荇荇根所化。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。療瀝唇。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

臃空腹飽食。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。同麝香少許。左喎塗右。右喎塗左。正即洗去。治耳痛。滴數點入鼻。治疹後生翳。點少許入目。治赤疵。同蒜汁墨汁頻塗之。又塗赤遊風。**頭**味甘平。無毒。燒肥。止痢。主消渴。去冷氣。除痞癥。食不消。同蛇頭地龍頭燒灰酒服。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

治臙瘡蛙爛。用黃鯁數條打死。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。

鰮魚

一名泥鰮。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。狀似鰮而小。銳首。肉身青黑色。無鱗。以涎自柔。滑疾難握。與他魚。壯故莊子云。鰮與魚游。生沙中者。微有文采。閩廣人。去脊骨。作臙食。甚美。物類相感。志云。燈心煮

鮪甚妙

鮪魚味甘平無毒。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。用活鮪線縛其頭。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。其四近頷下。其尾岐。其出也以三月逆水而生。其

居也在磯石湍流之間。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。弊自來食是矣。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。其肉骨煮炙及作鮮。皆美。翰墨大全云。江淮人以鱣鱖魚作鮮。名片醬亦名玉版鮮也。

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。鮪



居長者丈餘至春始出而浮躍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額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鱧馨骨不脆羅願云鱧狀如鶯鼎上大下小大頭哆口似鏡兜蓋其鱧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

即脆骨

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瘰風小兒食之成欬嗽及癥瘕作鮓雖珍亦不

益人

牛魚

生東海其頭似牛。李時珍曰按一統元牛魚出女直混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云南海有牛魚一名引魚重三四百斤狀如鱧無鱗骨背有斑文腹下青色知海潮肉味頗長

牛魚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

即今所稱白鮓魚生江淮間身無鱗亦鱧屬也頭尾身鬚俱似鱧狀惟鼻短兩口亦在額下骨不柔脆腹似鮓魚背有肉鬚南人甚珍貴之

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，鮠生止水者，色青黃，大者亦至三四十斤，俱是大口大腹，凡食鮠鮠，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，作臙補人，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。肝治骨鯪。

鯪魚

一名人魚，一名孩兒魚。陶弘景曰：人魚，荆州臨沮青溪多有之，似鯪而有四足，聲

如小兒，其膏然之，不消耗。秦始皇驪山塚中，所用人膏是也。冠宗奭曰：鯪魚形微似懶

四足，腹重墜如囊，身微紫色，無鱗，與鮠鮠相類，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，形色皆如鮠，鮠腹下翅形似足，其頭頰軋軋，音如兒啼，即鯪魚也。一種生溪澗中，形聲皆同，但能

上樹，乃鯪魚也。北山經云：決水多人魚，狀如鯪，四足，音如小兒，食之無瘕疾，又云：休水北

注於洛中，多鯪魚，狀如蠶，雖而長距，足白而對食之，無瘕疾，可以禦兵。按此二說，前與陶

合，後與冠合，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，腹已

下皆魚乃人魚也。又徂異記云：查道奉使高麗，見海沙中一婦入肘，後有紅鬚，問之曰：人魚也。此二種，乃名同物異，非鯢鮪也。

鯢魚味甘有毒，食之療瘰癧疾，無蠱疾。

鯢魚

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

因吸食之，聲如小兒啼。○李時珍曰：鯢魚似鮪，四脚，前脚似猴，後脚似狗，聲如兒啼。犬者長八九尺，山海經云：次水有人魚，狀如鮪，食之已疫疾。蜀志云：雅州西山溪谷出鮪魚，似鮪，有足，能緣木，聲如小兒，可食，而陽雜俎云：峽中人食鯢魚，縛樹上，鞭至白汗出，如搗汁，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，身尾俱似小鮪，腹下黃，背上有青黃，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

灰治瘰癧久潰不收，飲及諸惡瘡。

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，商陸末一錢服，其水化爲清氣而

消訣云。三頭黃頰兩鬚魚。綠豆同煎。一合餘白者。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。腹曰背。背有赤道如印。目能開闔。觸物即瞋怒。腹脹如氣。毳浮起。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。藝苑雜錄云。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。南人言魚之無鱗無腮無膽。有聲。目能瞋者。皆有毒。河豚備此數者。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。而懶及大魚。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。宜荻筍萹蒿禿菜

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。大如芡實也。**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。所謂捨命喫河豚者。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

子如蠶魚子。數萬隨母而行。人取子繫水中。其母自來。就而取之。江豚生江中。狀如海豚。而小。出沒水中。舟人候之。古風。其中有曲脂點燈。照樗。捕即明。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。驗船良。

海豚魚。味鹹腥。治飛尸。蠱毒。瘴瘧。作脯食之。**肪**摩惡

瘡疥癬痔。瘦犬馬。癘疥殺蟲。

比目魚

一名翳魚。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。口近頷下。

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岐如鞭梢故名

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日赤頰背上有鬣腹下

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瑛其背有珠文如鹿

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

者曰錫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于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

鮫甚益人皮味甘鹹平無毒主心氣鬼瘧蠱毒吐血蟲氣蠱瘕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鳥賊魚近海州郡皆有之形若革囊口在腹下八足聚生於口傍

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于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

鮫甚益人皮味甘鹹平無毒主心氣鬼瘧蠱毒吐血蟲氣蠱瘕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

其背土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即  
以鬚下矸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  
檣蒲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

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

人血瘕大人小兒下痢治眼中熱淚及一切浮翳

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文

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為末寒食麪和  
飭丸芡子大每用一九含化嚙汁

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

大綱魚

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

綱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

生江西信豐縣城奉真觀右鳳皇井中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癰解諸毒清臟腑

熱邪

鮰魚

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，則目  
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。夕反而為湖者也。昔有書生過歷陽，一媼待之甚厚，生謂媼曰：此縣門前石龜眼見血，地當陷為湖。媼數往視龜，門吏叩之，具以告，吏笑之，因以硃點龜眼，媼再至，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，匡山之巔四面峭壁拔起，巖岬皆蒼石，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 生江西龍泉縣南遂水中其魚抱石而生

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 出山西保德州游泳水石間食石之花大捕食之肥美雙絕

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

雙鱗魚味甘無毒主益腎精生血利筋脉和胃氣去

風溼痰涎 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

羊頭魚 味甘無毒主補中益氣厚腸胃除風熱消痰

羊頭魚 味甘無毒主補中益氣厚腸胃除風熱消痰

羊頭魚 味甘無毒主補中益氣厚腸胃除風熱消痰

羊頭魚 味甘無毒主補中益氣厚腸胃除風熱消痰

羊頭魚 味甘無毒主補中益氣厚腸胃除風熱消痰

羊頭魚 味甘無毒主補中益氣厚腸胃除風熱消痰

延利肺氣

鬼頭魚

生廣東韶州府樂昌榮溪中，味極香美，形狀怪惡故名。

鬼頭魚味甘。主痕癬蟲毒下痢，傷寒後餘熱不解，溫

瘧風瘧。

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，四肢痠痺，疼

痛。

君魚

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。

君魚味甘無毒。主男子白濁，小便淋瀝，女人經閉，愁

鹿子魚

生南海中，身有鹿斑，赤黃色，每春夏時出洲渚，化而為鹿，曾有人拾得一魚，頭

已化，鹿尾猶是魚，已化未化，肉俱腥臭，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，尾有星者，則化而為蛇。

羊肝魚有毒，誤食害人。

鮐魚

生廣東瓊州府城東峻靈潭中，魚色白而身短促，不銜夫者長二尺，作膾食之，味甚

香美。

鮐魚味甘無毒，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

生雲南大理府鄧州南廿里油魚穴中長僅二三寸中秋則肥美其味更勝于公

羊乳魚

魚毒熾食害人

油魚味甘無毒主補益元氣和養臟腑治洩痢久不

與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潑水中狀似鮠魚食之味美可以已痔疾血痢關

胃化痰涎

飛魚味甘無毒主痔漏下血大腸火熱血痢去瘀並

治腹痛

鮠魚

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人百大甸宜慰使司其酋長有妻妾人百

鮠魚味甘性熱有小毒主壯陽道堅長玉莖溫中補

衰延齡廣胤中原之鮠稟性寡薄雖或遇之不可

過食

五味魚

生鄠西鄠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二三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通齊閉覽云蒲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此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九溫中

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

海形如烏賊而大入足身上有肉闕越人多捕鮮者薑醋食之味如水母韓退之所謂章舉馬甲柱闕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。並生南海。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。天者圍七八尺。無足。無鱗。背青。腹白。口在腹下。自在額上。尾長有節。整人甚毒。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。此亦海鷓魚之類也。又魏武食制云。蕃躑魚。大者如箕。尾長數尺。蕃躑。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。可以治之。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。自首赤。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。翅如胡蝶。出入羣飛。遊翔翳蒼。沉則泳於海底。又一統志云。陝西鄠縣澆水出飛魚。狀如鮓。食之已痔。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。又能已狂已痔。

魚虎

生南海頭如虎背皮如蜃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蜃能化為豪猪此即魚虎也述異記云老則變為鱈魚

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釐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

音奔一名水母南人訛為海蜃非也蛇生東海狀如血蛸大者如牀小者如斗無眼目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

石灰礬水去其血汁其色遂白其最厚者謂之蛇頭味更勝生熟皆可食沈石田有詩頰盡其狀生以蝦為目來從水母官堆盤疑凍結停筋便消融瑩潔玻璃白斑爛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礫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木鰕據鰕以精粗名也青鰕白鰕以色名也梅鰕以梅有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墜水中化為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鮮內者尤有毒以熱飯盛密器中作鮮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疥

海鰕 海中太紅鰕長二尺餘頭可作杯鬚可作簪其肉可為鮓甚美劉恂嶺表錄云海鰕

皮膚嫩紅色前足有鉗者色如朱最大者長七尺入尺至一丈也閩中有五色鰕亦長尺餘彼人雨雨乾之謂之對鰕以充土饌

海鰕味甘平有小毒作鮓主飛尸蛇蟲口中甘蜜齧齒頭瘡去疥癬風癢身痒治山蚊子入人肉初食瘡發則愈

鮑魚 即今之乾魚也淡壓為腊者曰淡魚鹽漬成者曰醃魚石首魚曝乾者為自盡湖廣

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為奇此風俗之尚不若吳中以白脊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，吳溫無毒。主墜墮腿，蹙折，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，**鮑魚**味鹹溫，無毒。治小兒，**頭**瘡，出膿水，以麻油煎熟，取油頻塗。

**鮡**

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：鮡，鮡，鳥賊魚腸也。孫愐

唐韻云：鹽藏魚腸也。南史云：齊明帝嗜鮡，鮡以蜜漬之，一食數升，又魚白，亦名鮡，鮡，今人以鮡煮凍，作膏切片，以薑醋食之，呼為魚膏者是也。宋齊丘化云：鮡即諸魚之白，呼其上空如泡，故曰鮡，可治為膠，諸鮡皆可為膠。

海魚多以石首鮡作之，謂之江鮡，粘物甚固。

鮡味甘平，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，癩瘡，月蝕瘡。鮡膠味甘鹹平，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，伏穢砂。

○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，削切而成，故謂之鱠。凡諸魚之鮮活者，薄切洗淨，血腥，沃以蒜薑薑醋，五

魚鱠味甘溫無毒。主補中。去冷氣溼痺。除膀胱水。腹  
內伏梁。氣塊冷。疰結癖。疝氣。喉中氣結。心下酸水。  
開胃口。利大小腸。補腰脚。起陽道。**鯽魚鱠**主久痢。  
腸辟痔疾。大人小兒丹毒風眩。竝宜與蒜薤食之。  
以菰菜爲羹。謂之金羹玉膾。開胃口。利大小腸。以  
蔓青煮去腥。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

鮓醃也。以鹽糝醃藏貯  
而成也。魚皆可爲之。

魚鮮味鹹平。無毒。鱗瘡口柳葉搗碎。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。

△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。並解之。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。而苗及其身者矣。