

鱗部卷之下

李時珍曰鱗蟲有水陸二類類雖不同同
為鱗也是故龍蛇靈物魚乃水畜種族雖
別變化相通是蓋質異而感同也鱗屬皆
卵生而蝮蛇胎產水族皆不瞑而河豚目
眇藍蛇之尾解其頭毒沙魚之皮還消魚
積苟非知者熟能察之今節取世人朝夕

之所供饌者四十九種分為二類曰有鱗
曰無鱗俾養生者得以辨其性味之良毒
焉

食物小錄鱗魚部卷之下

魚部鱗魚類

鯉魚

甘溫有小毒而腥煮食下水氣利小便
下乳汁鯉脊上兩筋及黑血有毒溪澗
中者毒在腦俱不可食多食動風動火
發諸瘡其鮮美在尾為八珍之一

鰕魚

音序
即連魚

甘溫無毒溫中益氣多食令人熱中發

渴發瘡

鰮魚

甘溫無毒暖胃益人多食動風熱發瘡

鱖魚

即赤眼魚

甘溫無毒暖胃和中多食發熱發瘡癰

鮠魚

即草魚

甘溫無毒功同鱮魚

青魚

甘平無毒助脾益氣力不可同生蘆蓂

葵菜食

白魚

甘平無毒開胃下氣去水氣令人肥健

助脾氣調五臟補肝明目助血脈多食
生痰同來食患腰痛

鰻魚

音宗

甘平無毒補五臟益筋骨和脾胃多食
宜人作鮓尤佳曝乾香美

鰾魚

甘平無毒暖中益胃作鮓良

石首魚

即鮓魚
鮓音想

甘平無毒開胃益氣消食理脾胃乾者

佳鮮者動溼

鰾魚

甘平無毒補虛勞開胃助脾其肪在鱗
甲中出水即死最易餒敗不宜烹煮惟
以筍莧芹荻之屬連鱗食乃佳亦可糟

藏

鯽魚

甘溫無毒作羹治胃弱不下食調中益
五臟諸魚皆屬火獨鯽魚屬土有調胃
實腸之功若多食亦能動火

魴魚

即鰱魚

甘溫無毒調胃氣利五臟和芥食能助

肺氣去胃風消穀食作繪食助脾氣令
人能食

鱸魚

諸魚二
江之鱸四
鰓惟
滋

甘平有小毒補五臟筋骨和胃治水氣
多食宜人作鮓良曝乾甚香美益肝腎
安胎作繪尤佳中其毒者蘆根可解

鰕魚

甘平無毒益氣力令人肥健補虛勞益
脾胃

鯊魚 即沙溝魚

甘平無毒暖中益氣

鰮魚 即鰲魚

甘溫無毒暖胃助脾止冷洩

繪殘魚 即銀魚

甘平無毒作羹食寬中健胃

鯉魚

即烏魚

甘寒無毒有瘡者不可食令人癥白。
時珍曰形長體圓首尾相等細鱗。色
有斑點花紋頗類蝮蛇有舌有齒有肚
有腹有鬣連尾尾無歧形狀可憎氣息
腥惡食品所卑南人有珍之者北人尤

絕之道家指為水厭首有七星夜朝北斗有自然之禮故謂之鱧凡吃齋人不
可食

鮎魚

甘溫無毒大益有痔人同甘草食殺人

鰻魚

甘平有毒以五味煮食甚補益腹下有

黑斑者毒甚小者可食重四五斤及水
行昂首者皆不可食四目者食之殺人
背有點無鰓者不可食妊婦食之令胎
有疾患諸瘡癰癰癰癰風人宜常食

鱖魚

味甘大溫無毒補中益氣補虛損黑者
有毒時行病後食之多復多食發諸瘡

亦損人壽大者有毒殺人不可同犬肉
犬血食婦人產後宜食

魮魚

即泥鰍

甘平無毒暖中益氣醒酒解消渴同粉
煮羹食調中收痔

鮑魚

即回魚

甘平無毒開胃下膀胱水其肚白如猪

脂和中利腸胃甚肥美

黃頰魚

甘平微毒肉至能醒酒煮食消水腫不
可同醬油與甘草食

河豚魚

甘溫有毒味雖美終不可食要洗淨子
血忌煙塵犯之則殺人其肝名為西施

乳甚是肥美

比目魚

甘平無毒補虛益氣力多食動氣

烏賊魚

即墨魚

酸平無毒益氣強志益人通月經其尾
後有二腎名蛋又呼為黑龍肝其味甚
美寧波出者佳