

東醫西寶鑑

卷二十七

訂正東醫寶鑑湯液篇卷之二

御醫忠勤貞亮扈聖功臣崇祿大夫陽平君臣許浚奉教撰

魚部凡五十三種

鯉魚膽

性寒味甘無毒主青主黃疸止消赤痛療耳聾。點眼主赤腫腎治胎動及姪

肉

性寒一云平味甘無毒一云有毒主黃疸止消渴

療水腫腳滿下氣破冷氣痲癢又治胎動及姪婦身腫能安胎。鯉魚最為魚之主形既可愛又能神變脊中鱗從頭數至尾皆三十六鱗亦其成數也。生江湖池澤中處處有之今人食品中以爲上味。修事法可去脊上兩筋及黑血毒故也乾

腦髓

主暴聾煮粥食之本草

齒

主石淋燒灰本草。主齒肉中不出又信傳

目

燒灰付瘡本草。眼晴主刺在肉中不出及諸瘡中風水毒腫痛燒灰納瘡中即愈諸魚目並好入

骨

主女子帶下赤白及陰蝕本草

腸

主小兒肌瘡及腹中瘡本草

鱗皮

破產後滯血及癰疹燒灰酒服本草

血

主小兒丹腫及瘡塗之即差本草

鯽魚

性溫一云平味甘無毒平胃氣益五藏調中下氣止下痢合葷作羹主胃弱不下食作膾主久

赤白痢。一名鮒魚諸魚中最可食色黑而體促

肚大而脊隆池澤皆有之。一種背高腹狹小者

名鱗魚力差劣本草。諸魚皆屬火惟鮒魚屬土

故能入陽明而有調胃實腸之功又云魚在水中

無一息之停故

能動火入門

頭

性溫主小兒頭瘡口瘡
重舌目腎燒灰用本州

膽

主小兒腦疳取汁
滴入鼻中本州

子

調中益肝氣凡魚生子皆粘著草土及土中
經冬月至六月三伏時雨中假化為魚本州

烏賊魚骨

上證主婦人漏血治耳聾及眼中熱淚又療血
崩發虫心痛。形如革囊口在腹下八足聚生口

傍只一骨厚三四分似小舟輕虛而白又有兩鬚
如帶可以自纜故一名纜魚生東海取無時本草

○骨一名海螵蛸凡使水煮一時煮令黃去皮細
研水飛日乾用入門○浮于水上烏見以為魚往

啄之乃卷取入水而食之故謂之烏賊有無骨者
謂之柔魚

本草性平味酸主益氣強志通月
經久食益精令人有子本草

肉

性平味酸主益氣強志通月
經久食益精令人有子本草

腹中墨

主血刺心痛醋摩服之。腹中血及膽正如墨能吸波。墨以酒水自衛免為人獲。本草

蠶

不可食令人癩白。一名鱧魚。生池澤中處處有之。是蛇所變至難死。猶有蛇性。本草。治癩用

此以代花蛇。是亦去風丹心。一名鰕魚。黑色無

鱗頭有星名

水厭日用

腸

主五痔炙熟納肛中虫出。本草

膽

主急喉痺取點即差。諸魚中惟此膽味甘可食。本草

鰻鱺魚

性寒味甘無毒。主五痔瘡癰殺諸虫。治惡瘡及婦人陰戶虫痒。此魚雖有毒而能補五藏虛損治勞瘵。似蟾而

腹大無鱗青黃色蓋蛇之類也。生江湖中處處有

之五色者功

尤勝。本州

海鰻

性平有毒治惡瘡疥癩功同上生海中本草

鮫魚皮

食魚中毒。今之沙魚皮也。皮上有真珠斑背

皮鹿錯堪指木如木賊生海中即

飾鞍劍裝刀靶魚皮也 本州

肉

性平無毒一云小毒補五藏為膾為

鰵魚

肺皆食品之養者食之益人本州 云微毒補勞益脾胃治

腸風瀉血去腹內小虫益氣力令人肥健生江

溪間背有黑點巨口一名正

膽

主骨鯁在喉中不下本草

青魚

性平味甘無毒主溼痺脚弱。生江湖間似鯉

鮠而背正青色本草。非我國之青魚也俗方

石管魚

作羹開胃益氣。乾食之名為鰲想生東海草

頭中石

頭中有小石如碁子主下石淋磨服之本艸

鯔魚

此魚食泥與百藥無忌似鯉而身圓頭扁骨軟生江海淺水

中本艸

鱸魚

性平味甘有小毒補五藏和腸胃益筋骨作膳尤佳多食宜人雖有小毒不至發病生江湖中

本艸

鮎魚

性煖味甘無毒主浮腫下水利小便。生池澤處處有之大管方口背青黑無鱗多涎。有

三種口腹俱大者名鮎音背青口小者名鮎音背青口

小背黃腹白者名鮎音背青皆無鱗有毒非食品之佳

味也一名

本艸

涎

主三消渴疾本艸

鱣魚

二령히리性大溫味甘無毒主溼痺補虛損療瘡
唇冷婦人產後淋瀝血氣不調羸瘦。一名鱣音善
魚似鰻鱧魚而細長亦似蛇而無鱗有青黃二
色生水岸泥窟中所在皆有亦蛇類也本草

血

主癰及瘰
瘡本草

頭骨

止痢治消渴端午
日取燒灰用本草

皮

主婦人乳硬結痛燒
灰酒下二錢本草

比目魚

寸寸以性平味甘無毒補虛益氣力多食稍動
氣。東海有比目魚其名爲鱣本草。形如箸

葉一邊有兩目動則兩邊相比而行

用。即今廣魚舌魚之類俗方

魮魚

寸오리食之益人尾有大毒有肉翅尾長二尺刺
在尾中人被刺煮海獺皮及魚簾竹解之。候人

尿處以刺釘之令人陰
腫痛拔去即愈食物

河魨

性溫一云涼味甘有毒一云大毒補虛去溼理
腰脚去痔疾殺虫。生江河中觸之則怒氣滿腹
膨脹又名鰓魚吹肚魚胡夷魚。此魚有大毒味
雖珍然修治不如法食之殺人不可不慎也。此
魚肉無毒肝與卵有大毒凡修事宜去肝與卵並
脊內黑血淨洗去血為好本草。與水芹同煮則
無毒云
俗方

吞魚

性平味甘鹹無毒食之補氣腸與脂
味虎佳庄東北海俗名大口魚俗方

八梢魚

性平味甘無毒食之無別功身有八條長
刷無鱗無骨故又名八帶魚庄東北海俗名文
魚俗方

小八梢魚

性平味甘無毒形似八梢魚而小亦無鱗無
骨生海邊俗名各歸俗方。本經名章來魚

一名石距魚比烏魴魚差
大味珍好即此也本草

松魚

性平味甘無毒味極珍肉肥色赤而鮮明如松節故名為松魚生東北江海中俗方

鯉魚

性平無毒味亦甘美卵如真珠而微紅色味尤美生東北江海中俗方

白魚

性平無毒開胃下食生江湖中冬月鑿冰取之生漢江者尤好俗方

鰕魚

性平無毒補中止泄形短小常在泥中一名鱖魚入門

黃鰮魚

性平味甘無毒主醒酒一名缺亂尾如鮎魚日用

鰲魚

性平無毒治痔殺虫及腸風瀉血產後痢生南海大者如扇長六七尺似蟹皆壯北相隨無目得北

始行北去壯次生南海本界

銀條魚

性平無毒寬中健胃合生薑作羹良入門疑今之銀魚也

海狗

脂摩惡瘡疥癬痔瘻生大海候風潮即出形如狗

江中亦有入門

鮰魚

生南海味美無毒鰓可作膠一名江鰓入門。一名魚鰓治破傷風正傳。疑是今之民魚俗方

魚鮓

魚所作之鮓也不益脾胃入門

魚膾

豈正性溫味甘主喉中氣結心下酸水和薑芥醋食之。鮓魚膾開胃止腸瀉。鯉魚膾主氣結本門

蟲部

凡九十五種

白蜜

以合性平一云微溫味甘無毒主安五藏益氣補中止痛解毒除衆病和百藥養脾氣止腸瀉瘵

口蒼明耳目。生諸山石中色白如膏者良一名

石蜜即崖蜜也。生諸山石中或木中經二三年

者氣味醇厚人家畜養則一歲再取之取之既數

則氣味不足所以不及陳白者為良本草。蠟取

新蜜取陳也凡煉蜜必須用火熬開以紙覆經宿紙上去蠟盡再熬變色大約一斤得十二兩為佳

不可過度入門而東則其式諸海曰以火調蜜本藥

蜂子

引處川性平味甘無毒○蜂子即蜜蜂子也

在蜜脾中如蠅而色白大黃蜂子即人家及大木間作房飢飢蜂也比蜜蜂更大大土蜂子即穴土居者形最大凡用蜂子並取頭足未成者佳鹽炒食之皆性涼有毒利大

小使治婦人帶下本明風不飲酒金之

蜜蠟

性微溫味甘無毒主下痢膿血療金瘡益氣不飢耐老○蠟即蜜脾底也初時香嫩重

煮治乃成俗人謂之黃蠟木明不調苦難無毒一

謂之黃蠟木明不調苦難無毒一

白蠟

性平味甘無毒療久痢補絕傷○取黃蠟薄削之暴百許日自然色白若卒用則烱納水

中十餘過亦白色本草○又有白蠟出於兩南及

濟州乃水青木脂也作燭甚明非此白蠟也俗方

蝟螭

出性平味辛無毒一云有毒主久聾療鼻窒

止嘔逆出竹木刺。即螺贏一名蒲盧乃細腰

露蜂房

蜂也黑色腰甚細能連泥在屋壁間或器物傍作房如並竹管者是也入藥炒用本草主驚

風露氣者佳七月七日或十一月十二月採熬

上大黃蜂窠也人家者力慢不堪用不若山林中

乾研用。土蜂房冷癰腫不消醋調塗之本草

紫金砂即蜂房帶也冷大小便不通熬研用之總錄

牡蠣

小便及盜汗療泄精及女子帶下赤白除溫瘧

牡蠣為軟堅收斂之劑入足少陰經總錄

海採無時一云十一月採為好其殼舉腹向南

之半斜向東則是左顧或日以尖頭為左顧左顧

者入藥大抵以大者為好。先用鹽水煮一伏時

火煨研粉

用之總錄

肉 言食之養好更有益兼令人細肌膚

義顏色海族之最可貴者也

總錄

龜甲

甘性平味鹹甘有毒一云無毒主漏

下赤白破癥瘕痰癰五痔陰蝕溼痺痿弱

破癥止漏攻癰治勞復醫鑒一名神屋生江河

湖水中採無時勿令中溼即有毒本草凡用龜

甲以生脫者為上酥

炙或酒炙用之入門

龜版

甘性平味同龜甲。上甲即龜甲下

甲即龜版皆善治陰虛食積發熱入門。龜版

補陰續骨逐瘀血醫鑒。腹下可十鑽遍者名敗

龜治血麻痺方書多用敗龜取鑽灼之多者一名

漏天機本草。龜乃陰中至陰之物稟

北方之氣而生故大有補陰之功丹心

性溫味酸除溼痺風痺痿折食之一如鼈法。

肉

十二月勿食龜肉損命多神靈不可輕殺本草

尿

主耳聾滴耳中即差。龜尿最難得取龜置盤中

以鑑照之龜見影搖發而失尿又以紙燃點火以

良方集要卷之五 醫鑒 龜 七

鼈甲

點其尻亦致失尿本草。以龜置荷葉上用猪鬃鼻內刺之即出類聚。○熱龜體上下抖擻之尿即出俗方。○置龜蓮葉以鏡照之尿自出諸法皆不及鏡照之驗綱目。本甲色性平味鹹無毒主癰瘕疔瘰除骨節間勞熱婦人漏下五色羸瘦小兒脇下痞堅療溫癰墮胎本草。除崩主漏消痰瘰癧骨蒸勞熱醫鑒。○生江湖生取甲剔去肉為好不用煮脫者但看有連厥及乾厥優好若兩邊骨出知已被煮也。要綠色九肋多稀重七兩者為上取無時。食鼈忌荳。凡用以醋煮黃色去勞熱重尿煮一日本草。

肉

性冷味甘主熱氣溼痺婦人帶下益氣補不足細擘和五味煮食之但不可久食則損人以其性冷故也。○鼈甲鼈肉補陰。○二足者獨足者頭足不能縮者並大毒不可食之本草。○鼈其聽以眼故

稱守神

人門

頭

主產後陰脫及脫肛燒灰
付之頭血亦塗脫肛 本草

龜

大者為龜生江湖中有闕一二丈者卵大如雞鴨

子人捕食

之本州

瑇瑁

性寒無毒解百藥毒辟蠱毒療心經風
熱。瑇瑁與玳瑁同瑇瑁類也惟腹背甲皆有紅點斑

文生海中採無時入

藥須生者乃佳 本草

肉

性平主諸風鎮心利
大小腸通月經 本草

石決明

熱目中障翳。鰕魚甲也一名九孔螺一名千

里光生東南海中以七孔九孔者為良採無時真

珠母也內亦含珠。麪裏熟煨或鹽水煮一伏時

然後磨去外黑皺皮子

細研如麪方堪用 本草

肉

名鰕魚性涼味鹹無毒啖之明目。人採肉以供饌最為珍味。殼肉皆冷目。本草

蟹

川性寒一云涼味鹹有毒一云微毒主胃中熱結冷澗湖澤中八足二螯足節屈曲行則旁橫故日一名螃蟹今人以爲食品之佳味。每至夏末秋初則如蟬蛻解當日名蟹之意必取此也。八月前每箇腹內有稻芒一顆東輪海神待輸芒後過八月方可食經霜更味美未經霜時有毒。本草

闊多黃者名蠟其螯最銳食之行風氣扁而大者名螳蜋解熱氣最。小者名螳蜋食之生吐利一螯大一螯小者名擁劍可供食。入門。獨螯獨目四足六足皆有不可食海中有大蟹不入藥用。本草

腳中髓及殼中黃

並能續斷絕

爪

破胞墮胎破病血止產後血閉腹痛。本草

大