

食物本草卷之十目錄

鱗部 二類

魚類

五十二種

。鯉魚

。鱖魚

鯢魚

。鱸魚

。鱒魚

。鮭魚

。青魚

。竹魚

。鮠魚

。白魚

。鰻魚

。鰻魚

。石首魚

鯢魚

勒魚

鯢魚

墨頂魚

鮐魚

嘉魚

鮓魚

鯽魚

鮓魚

鯽魚

魴魚

鱸魚

鰕魚

鯊魚

鯊魚

杜父魚

杜父魚

石斑魚

石魮魚

黃魮魚

鯪魚

鯪魚

○ 鱠殘魚

古銀魚多食

鯪魚

○ 鱖魚

○ 金魚

○ 土鱖魚

即土附

○ 鱖魚

× 黃鱖魚

無功用

× 飯鮓魚

無功用

橫貫魚

× 絲絲魚

無功用

即鯪魚之類

○ 紅料魚

○ 石鯽

○ 銀魚

即鱖殘魚重複

○ 水晶魚

○ 鼠頭魚

○ 糊團魚

鰐子魚

○ 鰐虎魚

併入鱖魚

鮓絲魚

鮓魚 附 省批 記外 表

鮓鯉 附 補 乳 表

蛤蚧 附 記 行 表

無鱗魚類 六十一種

鯉魚

鰻鱺魚

海鰻鱺

江鰻鱺

鯽魚

鮓魚

鱮魚

鱮魚

牛魚

鮓魚

鯪魚

鯪魚 西棲 表

鯢魚 兩棲類

黃頰魚

河豚魚

海豚魚

比目魚

鮡魚

鮫魚

烏賊魚

軟骨動物

龍頭魚 ?

綳魚 ?

五色魚

耳魚

鯛魚 ?

明府魚

附奴魚
婢魚

苦魚

鹹魚

抱石魚

蓴絲鯽

○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

無用

○鮓魚

○公魚

○油魚

○飛魚

与文鰻魚重複

○鯢魚

○五味魚

子魚

章魚

與倭功物

柔魚

軟倭功物

○海鵠魚

×魚虎 無功用

海蛇 腔腸動物

海鰩 二印腔動物

鰩魚

魚鮓

○文鰩魚 印腔魚 香魚

×魚師 無功用

鰩 二印腔動物

鮑魚

魚膾

諸魚有毒

食物本草卷之十一目錄

食物本草卷之十

元 東垣李杲

編輯

明 瀕湖李時珍 叅訂

鱗部

魚類

鯉魚

鯉鱗有十字文理故名鯉雖困死鱗不反白○鯉魚處處有之其脇鱗一道從頭至

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湖所以僊人琴高乘之山澗之水有此不

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。痙痺。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。小童便浸煨。止反胃。及惡風入
腹。○寇宗奭曰。鯉主陰之物。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。不可合大肉及葵菜食。鮓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忤諸癰腦髓

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。同醋擣爛。帛裏塞之。痔瘻有蟲。切斷
炙熟。帛裏坐之。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
癰疹。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魴躍

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鱖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首食之已疣是也○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

一名鮠魚。一名赤眼魚。處處有之。狀似鰱而小。赤脉貫瞳。身圓而長。鱗細於鰱。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。發疥癬。

鮠魚

一名鰱魚。鮠鰱俱音混。形長身圓。肉厚而鬆。狀類青魚。有青鮠白鮠二色。白者味勝。

商人多鰱之。今浙湖地。曰林坪。多養畜以爲生息。

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鮠而背正青色

南人多以作鮓古人所謂五侯鯖卽此其頭中枕骨蒸令氣通曝乾狀如琥珀荆楚人煮

拍作酒器梳篋甚佳

青魚味甘平無毒同韭白煮治脚氣脚弱煩悶益氣

力鮓與服石人相反不可合胡荽葵菜同食枕骨

水磨服治心腹卒氣痛平水氣作飲氣解蠱毒服

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。爲末丸如梧子大。

每空心茶下十丸。

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

如鰕魚爲

廣南珍品

竹魚味甘平。無毒。主和中益氣。治溼氣。

鰯魚

鰯魚生江河淡水。身圓頭扁。性好食泥。○李時珍曰。鰯魚生東海。略似鯉魚。更覺細

長。鱗有黑斑點。其子滿腹。有黃脂。味美。頗喜食之。吳越人以爲佳品。醃爲鯊腊。

鰯魚味甘平。無毒。主開胃。利五臟。令人肥健。與百藥

無忌。

白魚

一名鱖魚。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