

肉氣味甘溫無毒，源順載食經言或曰小，主治未詳，破血故瘍醫禁之，然此魚食鮮故耶？

疣背魚（俗名伊保世）

釋名島鰻俗爲鯧名訛矣。

集解疣背卽鯧也，頭小身正圓，狀如鯿鯉而腦上突起，連背如瘤疣，故俗號疣背魚，無鱗，色白似雲母紙，或有斑紋，肉厚味美，炙之可食，不宜煮臘，然魚性多涎脂之故也，味雖美不爲上品。

肉氣味甘溫無毒，主治俗稱治小兒龜背，未試之多食動蟲積也，腹中子有毒不可食之。

〔本朝食鑑華和異同〕鰻

字彙曰鰻鰣字之譌，鰻蘇曹切，音騷，魚腥，續字彙不爲譌字，謂蘇刀切，音騷，鯤鰻也，崔禹錫辨爲魚名，其狀大抵相似矣。

疣背魚

本草謂鯧魚也，時珍曰昌美也，以味名，或云魚游於水，群魚隨之，食其涎沫，有類於娼，又有鮀魚，鯧魚，昌鼠之名，陳藏器曰，狀如鯽，作炙食至美，嶺表錄云，形似鯔，腦上突起，連背，身圓肉白，南產志曰鰻魚，屠本畯疏，鰻板身口小項縮肥腴少鰓，小者形匾曰鯧，又小者形圓曰斗底，又黃蠟樟亦鯧也，鱗金點而差厚，小者名鮀鰻，以其好交群魚，若媚然故名鯧，又有鮀魚，身扁色紫無鱗，以其首銳腹廣尾細如鑠鎗，故名，又有黃三似鯧，差長，鱗細黃赤色，考此數言，則本邦疣背魚無疑，此鎗及黃蠟樟黃三略似鯧耳。

〔和漢三才圖會〕

江海無鱗魚，鰻音鱗，同

和名阿遲○中

按鰻無鱗，魚背青腹微白，小者二三寸，大者尺餘，形似鯧而背後兩邊相對，自腮下至尾末，硬鰓如白刺，如鱗，其肉中黑血肉，綿綿成條，性喜成群游，好海糠食，自春末至秋末多采之作，鮮煮炙臘共味甘美，其品類甚多。