

氣味甘冷無毒按味淡甘無溫熱之性多食則腹脹水瀉故曰冷 主治祛瘴毒消腸胃積熱補肝腎強筋骨多食則動蟲積腹脹冷瀉

附方脚氣腫痛以鮮者去頭尾骨鬚而塗醬汁炙之點胡椒末用之

〔本朝食鑑華和異同〕細魚

細魚者鱖魚也一名銅吮魚或名姜公魚李時珍曰俗云姜太公釣鉞此傳會也又曰大小形狀並同鱖殘但喙尖有一細黑骨如鉞為異耳東山經云泝水北注于湖中多箴魚狀如鱖其喙如鉞即此太平御覽載臨海異物志曰銅吮魚長五寸似鱖魚予必大按李時珍言形色並同鱖殘者不然箴魚素有細鱗而青色背後有黑條二道其言似鱖者固好今本邦之箴魚圓肥大者過尺爾

〔大和本草海魚十三〕鱖魚形小クシテ圓ク長シ上ノクチバシ短ク下ノ喙長シ性平ニシテ毒ナシ病人可食又スト云魚アリサヨリニ似タリクチバシ上下共ニ其長サヒトシ又サヨリニホ子ノアラキコト綠青ノゴトクナルアリ味モ性モ不好不可食西州ニテエイラクト云又ナガサレト云

〔和漢三才圖會四十九〕鱖魚針音 銅吮魚 姜公魚 針口魚 和名波利乎一云與呂豆 俗云佐

與利

本網鱖生江湖中大小形狀並同膾殘魚但喙尖有一細黑骨如鉞為異耳 三才圖會云針口魚口似針頭有紅點腹兩旁自頭至尾有白路如銀色身細尾岐長三四寸二月間出海中

按上二說並鱖小者也大抵名真鱖魚者身七八寸下喙三寸許如鐵針黑尖上喙一寸許尖如劍身圓形似梭子魚而頭小帶微赤色眼大腹白其鱗極細其骨黑色肉潔白味甘淡作膾最佳也東北海者大長二三尺者有蓋海中魚其謂出江湖者未審

〔重修本草綱目啓蒙二十九〕鱖魚 ヨリトウヲ式延喜 ヨロト和名鈔 ヨロツ ヨリツ ハリヲ共