

月之形而後橫切細薄則其中洞濶上聯下放以摸箏柱之象而作膾味亦稍佳但是庖人費功之事而京俗傳為美玩耳今京近諸州作鮓作糟漬而餽贈之亦雖稱珍而不及鮮也江都芝濱及駿豆總與之海邊稀采之然不似京近諸州之物哉

肉氣味甘溫無毒主治調五勞七傷一切虛損消蟲積進穀食凡諸病無忌但傷寒家忌之

〔本朝食鑑華和異同〕學鯉

學鯉者魴也李時珍所言與本邦之與鯉不異其言火燒編者未見之似鯛之類是詩所謂頰尾乎

〔本食朝鑑九海無鱗〕鯉漢語抄訓加

其狀似真黑而小似目鹿而圓肥頭大背尖無鱗蒼黑有光膩或有白斑腹亦白色如雲母泥背有硬鱗到尾前兩片似鋸齒尾有岐而硬中大上下小類織梭之形肉色有深紅有淺紅深紅者味必厚背上兩邊肉中有黑血肉一條呼稱血合味不及紅肉略○中煮熟之候中外作白而入冷水則逾潔白呼號奈萬

里此亦為佳近時庖人偽雜肉者皆以鯉之奈萬里為上真黑目鹿次之於茲夏月上珍貴賤甚賞美之者不減鯉鱸之膾也略○中魚性易饒遇炎熱尙然故相武之漁人用礦塗魚則堅固不敗以亂鮮焉是以

肉堅無味無腥皮面小爛者為證然難分辨最傷人可恐哉大抵中魚毒者通俗曰醉就中中鯉者如醉面赤頭眩身發紅暈甚者吐瀉及氣絕欲死然失命者少但中石灰鯉者死亦有之故漁家固禁之近頃

若斯者全無之又肉中有生小白蟲如短絲者是濕熱之所為乎采之經三四日則然皆謂有蟲者必有毒也凡漁人釣鯉以犢角及鯨牙削措作鉤而釣者無餌以鐵鉤而釣者以鱖鱗為餌或以塘網采之若

乘釣時遇群鯉逐餌而來則驚跳入缸不可當魚陣之中恐魚多壓沈于船故遙望群鯉之至則急掉船去矣海俗所謂鯉之小者曰渦輪ウツ最小者曰橫輪冬月多采之其氣味略與大鯉同耳

肉氣味甘溫有毒或曰無毒按魚饒則醉雖曰鮮用鯉宿經日者作膾作炙及鮓而食則必醉若急飲而竟不至死此不為有毒也然此魚少醉之理則不為有毒而何乎故為有毒者宜矣犀角橄欖津波葉字爾加字留干鰻能解鯉毒