

大一二尺或五六寸裏之白皮有黑點者號曰星鯧一種大者尺許或自七八寸至一二寸者表之黑皮
鱗之兩邊自上向下有黑片石子而相聯者號曰石鯧イシカレイ江都最多味亦殊美官家賞之不少炙食則兩鱗
軟脆香美也一種大者不過六七寸形比尋常之小鯧則狹小肉薄雖子滿腹味不佳號曰藻鯧又曰霜
月鯧一種形略同而有表裏無鱗者號曰雌板鯧一種有鱗片口者此亦鯧之類或曰似藻魚未知何是
所稀有也又一種有號水戶鯧者此京師所謂鱒魚之類乎

比目集解俗稱平目字義不相叶也其狀比鯧則黑處色薄其肉亦瘠而味不美子亦滿腹味稍佳而亂
子鯛子今武江春夏之際小鯧最多其無背石者恐是平目之子矣大者二三尺許尚味不爲佳或作鯧
亦味惡惟鮮者作鱠羹作炙及蒲鋒然俱不稱美爾

內氣味甘平無毒或曰微温俗謂鯧之骨根治難拔常可懼之也主治益氣力補脾胃無諸病禁忌唯多食鬱肺氣或塞胸閉胃
而必妨食

發明本草曰甘平無毒孟詵曰多食動氣又本朝舊稱鬱肺閉胃然則性平無毒者豈有動氣鬱閉之理
耶是未試者之言也予必○平野每試之鯧之犬者微温而多食則有鬱閉動氣及生熱動血之毒惟石鯧

甘平無毒最無諸病之禁忌耳

子氣味甘微温有小毒多食則動蟲積令人嘔吐小兒最可忌之

蒸鯧出兩越及若州而就中前越者爲上近在江都漁市或家家製之然不及越之產味亦最美其法采
鮮鯧多子者以鹽水蒸之令半熟而取出陰乾數日號曰蒸鯧

乾鯧尋常之乾肺也出泉紀等州炙食而香美可愛一種犬不過一寸餘者作脯名曰木葉鯧是泉之珍
品號岡田鯧者也

〔本朝食鑑十華和異同〕鯧

鯧與比日本同類也今本邦以二名而分之有氣味形色之異李時珍爲一物者未詳閩書南產志曰鯧