

※禽獸魚蟲禁忌并治 第二十四 567

龜肉不可合酒果子食之。

〔註〕：

龜多神靈，不可輕食，若酒果合食，更非所宜也。

鰲目凹陷者，及腹下有王字形者，不可食之。其肉

不得合雞、鴨食之。

〔註〕：

鰲無耳，以目為聽。目凹陷，及腹有王字形者，皆有毒，慎之。性與雞、鴨相反，故不可合食。

龜鰲肉不可合菹菜食之。

〔註〕：

龜鰲皆與菹菜相反，若合食之必成鰲瘕。

蝦無鬚，及腹下通黑，煮之反白者，不可食之。

〔註〕：

無鬚、腹黑、反白者，怪異之蝦也，故不可食。

食膾飲乳酪，令人腹中生蟲為瘕。

〔註〕：

膾乃牛、羊、魚之脰，聶而切之為膾，乳酪酸寒，與膾同食則生蟲為瘕，故戒合食。

膾食在胃不化，吐不出，速下除之，久成癥病治之方：

橘皮 一兩 大黃 二兩 朴硝 二兩

上三味，以水一大升，煮至小升，頓服即消。

〔方解〕：

橘皮解魚毒，得硝、黃使下從大便而出也。

食膾多不消結為癥病治之方：馬鞭草。

上一味，搗汁飲之。或以薑葉汁飲之一升亦消，又可服吐藥吐之。

〔方解〕：

馬鞭草主治癥癖血瘕，破血殺蟲，薑葉解毒，皆可用之。

食魚後食毒兩種煩亂治之方：橘皮濃煎汁，服之即解。

〔方解〕：

橘皮味苦辛溫，下氣通神，故能解毒。

食鯀鯪魚中毒方：蘆根煮汁，服之即解。

〔方解〕：

鯀鯪即河豚魚，味美其腹腴，呼為西施乳。頭無腮，身無鱗，其肝毒，血殺人，脂令舌麻，子令腹脹，眼令目花，惟蘆根汁能解之。

蟹目相向，足斑，目赤者，不可食之。

〔註〕：

蟹目相背，若目相向，足斑目赤，有毒，故戒勿食。

食蟹中毒治之方：

紫蘇煮汁飲之三升。紫蘇子搗汁飲之亦良。冬瓜汁

飲三升，食冬瓜亦可。

〔方解〕：

紫蘇、冬瓜，俱能解毒，故用之。

凡蟹未遇霜多毒，其熟者乃可食之。

〔註〕：

蟹未經霜，有毒，不可生食，經霜則毒無。

蜘蛛落食中，有毒，勿食之。

〔註〕：

蜘蛛有毒，凡落食上，不可食，有毒故也。

凡蜂蠅蟲蟻等多集食上，食之致癯。

〔註〕：

蟲類有毒，凡蟲集食上者，食之則致癯。