嶺表錄異/卷03

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

←

卷中

嶺表錄異
卷下
作者：劉恂

跳鋋乃海味之小魚鋋也。以鹽藏鰡魚兒一斤，不啻千筒，生擘點醋，下酒甚有美味。餘遂問名跳之義，則曰：“ 捕此者，仲春于高處，卓望魚兒來，如陣云闊二三百步，厚亦相似者，既見報魚師，遂槳船爭前而迎之。船沖魚陣，不於罟網，但魚兒自驚跳入船，逡巡而滿。以此為鋋，故名之跳。 ”又云：“ 船去之時，不可當魚陣之中，恐魚多壓沉故也。 ”即可以知其多矣。

嘉魚，形如鱒，出梧州戎城縣江水口。甚肥美，眾魚莫可與比。最宜為鋋。每炙，以芭蕉葉隔火，蓋慮脂滴火滅耳。漁陽有鋋魚，亦此類也

鱟魚，其殼瑩淨滑如青瓷碗，　　背，眼在背上，口在腹下，青黑色。腹兩傍為六腳，有尾長尺餘，三棱如棕莖，雌常負雄而行。捕者必雙得之，若摘去雄者，雌者即自止背負之方行。腹中有子如綠豆，南人取之，碎其肉腳，和以為醬，食之。尾中有珠，如栗色黃。雌者小，置水中，即雄者浮，雌者沉。

黃臘魚，即江湖之橫魚。頭嘴長而鱗皆金色，南人爨為炙，雖美而毒。或煎煿，或幹，夜即有光如燭。北人有寓南海者，市此魚，食之，棄其頭於糞筐中，夜後忽有光明。近視之，益恐懼，以燭照之，但魚頭耳！去燭復明，以為不祥。乃取食奩，窺其餘爨，亦如螢光達明。遍詢土人，乃此魚之常也。憂疑頓釋。

竹魚產江溪間，形如鱧魚，大而少骨，青黑色。鱗下間以朱點，鬣可玩，或烹以為羹，膩肥而美。

烏賊魚，只有骨一片，如龍骨而輕虛，以指甲刮之，即為禾，亦無鱗，而肉翼前有四足，每潮來，即以二長足捉石，浮身水上。有小蝦魚過其前，即吐涎，惹之取以為食。廣州邊海人往往探得大者，率如蒲扇，煠熟以薑醋食之，極脆美。或入鹽渾醃。為幹，槌如脯，亦美。吳中人好食之。左思《吳都賦》曰：“烏賊擁劍。”

石頭魚狀如鯆魚，隨其大小，腦中有二石子，如蕎麥，瑩白如玉。有好奇者，多市魚之小者，貯于竹器，任其壞爛，即淘之，取其魚腦石子，以植酒籌，頗為脫俗。

比目魚，南人謂之鞋底魚，江淮謂之拖沙魚。

雞子魚，口有觜如雞，肉翅無鱗，尾尖而長。有風濤，即乘風飛於海上，船梢類鮐鯧魚。

鱷魚，其身土黃色，有四足，修尾形狀如鼉，而舉止趫疾，口森鋸齒，往往害人。南中鹿多，最懼此物。鹿走崖岸之上，群鱷嗥叫其下，鹿怖懼落崖，多為鱷魚所得，亦物之相攝伏也。故李太尉德裕貶官潮州，經鱷魚灘，損壞舟船，平生寶玩古書圖畫一時沉失，遂召舶上昆侖取之，但見鱷魚極多，不敢輒近，乃是鱷魚窟宅也。

鮐魚，南人云，魚之欲產子者，須此魚以頭觸其腹而產。俗呼為“生母魚”。

鮯魚，如白魚，而身稍短，尾不偃清。遠江多此魚，蓋不產於海也。廣人得之，多為膾，不腥而美，諸魚無以過也。

鹿子魚，赬其尾鬣，皆有鹿斑，赤黃色。余嘗覽《羅州圖》云：州南海中有洲，每春夏此魚躍出洲，化而為鹿。曾有人拾得一魚，頭已化鹿，尾猶是魚。南人云：魚化為鹿，肉腥不堪食。

鯧魚，形似鯿魚，而腦上突起連背，而圓身，肉甚厚，肉白如凝脂，止有一春骨。治之，以薑蔥烏之粳米，其骨自軟。食者無所棄，鄙俚謂之狗瞌睡魚。以其犬在盤下，難伺其骨，故云“狗瞌睡魚”也。

全義嶺之西南有盤龍山，山有乳洞，斜貫一溪，號為靈水溪。溪內有魚，皆修尾四足，丹其腹，游泳自若，漁人不敢捕之。《爾雅》云：鯢似鯰，四足，聲如小兒。今商州山溪內，亦有此魚，謂之魶魚。

海鱒，即海上最偉者也，其小者，亦千餘尺。吞舟之說，固非謬也。每歲，廣州常發銅船過安南，貨易路經調黎深闊處，或見十餘山，或出或沒，篙工曰：“非山島，鱒魚背也。”雙目閃爍，鬐鬣若簸朱旗，日中忽雨霢霂。舟子曰：“此鱒魚噴氣，水散於空，風勢吹來，若雨耳。”近魚即鼓船而噪，倏爾而沒。交趾回，乃舍舟取雷州，緣岸而歸。不憚苦辛，蓋避海鱒之難也。乃靜思曰：“設使者鱒瞋目張喙，我舟若一葉之墜曾井耳！寧得不皓首乎？”

南人多買蝦之細者，生切彳卓萊蘭香蓼等，用濃醬醋，先潑活蝦，蓋似生萊，以熱釜覆其上，就口跑出，亦有跳出醋碟者，謂之蝦生。鄙俚重之，以為異饌也。

海蝦，皮殼嫩紅色，就中腦殼與前雙腳有鉗者，其色如朱。余嘗登海　　，忽見窗版懸二巨蝦殼，頭尾鉗足俱全，各七八尺。首占其一分，嘴尖如鋒刃，嘴上有須，如紅筋，各長二三尺，前雙腳有鉗，云：“以此捉食，鉗粗如人大指，長三尺餘，上有芒刺如薔薇枝，赤而銛硬，手不可觸。腦殼烘透，彎環尺余，何止於杯盂也！

石矩亦章舉之類。身小而足長，入鹽幹燒，食極美。又有小者，兩足如常，曝幹後，似射踏子。故南中呼為“射踏子”也。

紫貝即砑螺也。儋振夷黎海畔，採以為貨。

鸚鵡螺，旋尖處屈而朱，如鸚鵡嘴，故以此名。殼上青綠斑文，大者可受三升，殼內光瑩如雲母，裝為酒杯，奇而可玩，又，紅螺大小亦類鸚鵡螺殼，薄而紅，亦堪為酒器，刳小螺為足，綴以膠漆，尤可佳尚。

瓦屋子，蓋蚌蛤之類也。南中舊呼為“蚶子頭”。因盧鈞尚書作鎮，遂改為瓦屋子，以其殼上有棱如瓦壟，故名焉。殼中有肉，紫色而滿腹，廣人尤重之。多燒以薦酒，俗呼為“天癵炙”，吃多即壅氣，背膊煩疼，未測其本性也。

水蟹螯殼內皆鹹水，自有味。廣人取之，淡煮，吸其鹹汁下酒。

黃膏。蟹殼內有膏如黃酥，加以五味，和殼博之。食亦有味。赤蟹殼內黃赤膏如雞鴨子黃，肉白，以和膏，實其殼中，淋以五味，蒙以細面，為蟹飥，珍美可尚。紅蟹殼，殷紅色，巨者可以裝為酒杯也。虎蟹，殼上有虎斑，可裝為酒器，與紅蟹皆產瓊岸海邊。

蝤蛑，乃蟹之巨而異者。蟹螯上有細毛如苔，身上八足，蝤蛑則螯無毛。後兩小足，薄而闊，俗謂之撥掉子。與蟹有殊，其大如升，南人皆呼為蟹，八月，此物與虎鬥，往往夾殺人也。

蛤蚧，首如蝦蟆，背有細鱗。如蠶子。土黃色，身短尾長，多巢於樹中。端州古牆內，有巢於廳署城樓間者，暮則鳴。自呼蛤蚧。或云鳴一聲，是一年者。裹人采之，鬻於市為藥，能治肺疾。醫人云，藥力在尾，不具者無功。

海鏡，廣人呼為“膏葉盤”。兩片合以成形，殼圓，中甚瑩滑，日照如雲母光，內有少肉，如蚌胎，腹中有小蟹子，其小如黃豆而螯足具備。海鏡饑，則蟹出拾食，蟹飽歸腹，海鏡亦飽。余曾市得數個，驗之，或迫之以火，即蟹子走出，離腸腹立斃。或生剖之，有蟹之活在腹中，逡巡亦斃。

蠔即牡蠣也。其初生海島邊，如拳而四面漸長，有高一二丈者，巉岩如山。每一房內，蠔肉一片，隨其所生，前後大小不等。每潮來，諸蠔皆開房，見人即合之。海夷盧亭往往以斧揳取殼，燒以烈火，蠔即啟房。挑取其肉，貯以小竹筐，赴墟市以易酒。肉大者，醃為炙；小者，炒食。肉中有滋味，食之即能壅腸胃。

彭蜎，吳呼為彭越。蓋語訛也。足上無毛，堪食。吳越間多以異鹽，藏貨於市。

竭樸，乃大蟛蜞也。殼有黑斑，雙螯一大一小，常以大螯捉食，小螯分自食。

招潮子，亦蠻蜞之屬。殼帶白色，海畔多潮，潮欲來，皆出坎舉螯如望。故俗呼“招潮也。”

水母，廣州謂之水母，閩謂之蛇。其形乃渾然凝結一物，有淡紫色者，有白色者。大如覆帽，小者如碗，腹下有物，如懸絮，俗謂之足，而無口眼。常有數十蝦寄腹下，

咂食其涎。浮泛水上，捕者或遇之，即欻然而沒，乃是蝦有所見耳。《越絕書》云，海鏡，蟹為腹，水母即蝦為目也。南人好食之。云性暖，治河魚之疾。然甚腥，須以草木灰點生油，再三洗之，瑩淨如水晶紫玉，肉厚可二寸，薄處亦寸餘。先煮椒桂，或豆蔻、生薑縷切而煠之，或以五辣肉醋，或以蝦醋如鱠，食之最宜。蝦醋亦物類相攝耳！水母本陰海凝結之物，其理未詳。

十二時蟲，則蛇師蜥蜴之類也。土色者，身尾長尺餘，腦上連背有髻鬣，草樹上行極迅速，亦多在人家籬落間。俗傳云，一日隨十二時變色，因名之。

南土有金蛇，亦名蜴蛇，又名地鮮，州土出，黔中桂州亦有。即不及黔南者，其蛇粗如大指，長一尺許，鱗甲上有金銀，解毒之功不下吉利也。

蚺蛇，大者五六丈，圍四五尺，以次者，亦不下三四丈。圍亦稱是。身有斑文，如故錦繻，俚人云，春夏多於山林中等鹿過則銜之，自尾而吞，惟頭角礙於口中。則於樹間合其首，俟鹿壞，頭角墜地，鹿身方咽入腹。如此蝮蛇極羸弱，及其鹿消，壯俊悅懌，勇健于未食鹿者。或云一年則食一鹿。

蚺蛇膽，普安州有養蛇戶，每年五月五日即擔蚺蛇入府，祗候取膽。余曾親見。皆於大籠之中，藉以軟草盤屈其上，兩人舁一條在地上，即以十數拐子從頭翻其身，旋以拐子案之，不得轉側，即於腹上約其尺寸用利刃決之，肝膽突出。即割下其膽，皆如鴨子大。曝于以備上貢。卻合內肝，以線合其瘡口，即收入籠。或云，舁歸放川澤。

兩頭蛇，嶺外多此類。時有如小指大者，長尺餘，腹下鱗紅，皆錦文，一頭有口眼，一頭似蛇而無口眼。云兩頭俱能進退，謬也。昔孫叔敖見之不祥。乃殺而埋之。南人見之為常，其禍安在哉！

蠔蠣者，俗謂之茲夷，乃山龜之巨者。人立其背，可負而行。產潮循山中。鄉人采之，取殼以貨。要全其殼，須以木楔出肉，龜吼如牛，聲響山谷。廣州有巧匠，取其甲黃明，無日腳者。煮而拍之，陷黑琺瑯花，以為梳篦杯器之屬，狀甚明媚。

蜈蚣。《南越志》云：大者，其皮可以鞔鼓。取其肉，曝為脯，美於牛肉。又云：長數丈能啖牛，裏人或遇之，則鳴鼓燃火炬，以驅逐之。

龐蜂生於山野，多在橄欖樹上。形如蜩蟬，腹毒而薄，其鳴自呼為“龐蜂”，但聞其聲，采得者鮮矣。人以善價求之，以為藥。

宣歙人脫蜂子法，大蜂結房于山林間，大如巨鐘，其中數百層，土人采時，須以草覆蔽體，以捍其毒螫，復以煙火熏散蜂母，乃敢攀緣崖木，斷其蒂。一房中蜂子或五六斗至一石，以鹽炒曝幹，寄入京洛，以為方物。然房中蜂子三分之一，翅足已成，則不堪用。

交、廣溪洞間，酋長多收蟻卵，淘澤令淨，鹵以為醬。或云其味酷似肉醬，非官客親友，不可得也。

嶺南蟻類極多，有席袋貯蟻，子窠鬻於市者，蟻窠如薄絮囊，皆連帶枝葉，蟻在其中，和窠而賣之。有黃色大於常蟻，而腳長者。云：南中柑子樹無蟻者，實多蛀。故人競買之，以養柑子也。