魚經

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

魚經　明
吳郡五嶽黃省曾勉之著

嘉禾梅墟周履靖勉之校

本作品收錄於《夷門廣牘》

一之種

古法俱求懷子鯉魚納之池中，俾自涵育。所以養鯉者，鯉不相食，易長又貴也。或在取近江湖薮澤陂泖水際之土十數舟，布底，則二年之內，土中自有大魚宿子，得水卽生也。

今之俗惟購魚秧。其秧也，漁人泛大江，乘潮而布網取之者。初也如針鋒然，乃飼之以雞鴨之卵黃，或大麥之麩屑，或炒大豆之末。稍大則鬻魚池養之家。《閩録》云：「仲春，取子于江，曰魚苗，畜于小池。稍長，入　　塘，曰　　。可尺許，徙之廣池，飼以草。九月乃取。」

有難長之秧，曰「艋艘」。其首黃色，曰「螺師青」，以其食螺師故也，故名。《爾雅翼》曰：「鱒魚食螺蚌。」是也。其口尖，朞年而鼻竅始通，不得通則死。長至尺許，乃易大。

惟鱄魚爲良。其口闊而盆首，似鯉而身圓，謂之草魚，食草而易長。《爾雅翼》曰：「鯇魚食草。」

白鰱乃魚之貴者。白露左右，始可納之池中，或前一月，或後一月，皆不育。漁人攜于舟，若煎炙油氣觸之，則目皆瞎。《京口録》云：「巨首細鱗，池塘中多蓄之。」

鰋魚，松之人于潮泥地鑿池，仲春潮水中捕盈寸者養之，秋而盈尺。腹背皆腴，爲池魚之最。是食泥，與百藥無忌。《京口録》云：「頭扁而骨軟。」《閩志》云：「目赤而身圓，口小而鱗黑。吳王論魚，以鰋爲上也。其魚至冬，能牽被而自盖。」

二之法

凡鑿池養魚，必以二，有三善焉：可以蓄水鬻時，可去大而存小，可以解汎。〈此池汎，可入彼池。〉

不可以漚麻，一日卽汎。

魚遭鴿糞則汎，以圊糞解之。

魚之自糞多，而反復食之則汎，亦以圊糞解之。

池不宜太深，深則水寒而難長。

魚食雞鴨卵之黄，則中寒而不子，故魚秧皆不子。

魚之行遊，晝夜不息，有洲島環轉則易長。

池之傍，　以芭蕉，則露滴而可以解汎。　楝木，則落子池中，可以飽魚。　葡萄架子于上，可以免鳥糞。種芙蓉岸周，可以辟水獺。

魚食楊花則病，亦以糞解之。食蟋蟀與嫩草，食稗子。

池之正　，浚宜特深，魚必聚焉，則三面有日而易長。飼之草亦宜　方，一日而两耡，須有定時。

魚小時，草必細飼，至冬則不食。

凡魚嘯子，必沿水痕，雖乾涸十年，遇水卽生，其長甚易。其嘯子也，以五月。鯉魚以五月下。惟銀魚、鱠殘魚嘯子于冰，冰解三日乃生也。

飼魚之草，不可撩水草，恐有黑魚、鮎魚等子在草上，是能食魚。黑魚者，鱧魚也，夜則仰首而戴斗。鮎魚者，鯰魚也，卽鯷魚也，大首，方口，背青黑而無鱗，是多涎。池中不可着碱水、石灰，能令魚汎。

陶朱公曰：「以六畝地爲池，池中有九洲，則週遶無窮，自謂江湖也。求懷子鯉魚三尺者二十頭，牡鯉魚三尺者四頭，以二月上庚日納池中，令水無聲，魚必生。至四月納一神守，六月納二神守，八月納三神守。神守者，鼈也，內之則魚不飛去。至來年二月，可得一尺者一萬五千，三尺者四萬五千，二尺者萬。枚值五千，可得榆莢者一百二十五萬。又明年，一尺者十萬，二尺者五萬，三尺者五萬，四尺者四萬。留二尺者二千爲種，餘可得榆莢五百一十五萬。候至明年，不可勝計也。」九洲八谷，谷上立水二尺，谷中立水六尺。

凡池之蠤，相傳一夜生七子，太密則魚皆鬻死，必去其半乃佳。

三之江海諸品

江海之産，有鱘、鰉之魚。其長丈餘，鼻端有肉骨，四分身之一。両頰之肉，謂之鹿頭，可以爲鮓。《京口録》云：「是両種，鱘肉之色白，鰉肉之色黄。廣州謂之鱘龍之魚，云類龍而無角。」

有鱸魚，惟松江者四腮也，巨口而細鱗；非江海之産，則二腮矣。《金谷園記》曰：「秋仲由海而入江，可以作鱠。」《京口録》云：「有二種，曰脆鱸，曰爛鱸。」《閩志》曰：「身有黑文。」

有鰳魚，腹下之骨如鋸可勒，故名。出與石首同時，海人以冰養之，而鬻于諸郡，謂之冰鮮。

有鯧魚，身廣而頭鋭，細鱗而軟骨，出于海。

有石首之魚，其色如金，俗名黄魚，楝花而來，秋而化鳧。《炙穀子》曰：「石首，鯼魚也，首有小石，故名。」《海族志》云：「其初出水也，龍鳴。夜視則有光。塩晒爲鰔，則曰白鯊。閩人謂之金鱗，又謂之黄瓜。」

有白魚。《避暑録》云：「太湖之白魚冠天下。梅後十有五日入時，于時白魚最盛，謂之時裏白。」

有鯿魚，縮項穹脊，而細鱗博腹，其味腴，其色青白，卽魴魚也。古稱「漢水槎頭之鯿」，吳之太湖亦甚佳矣。

有銀魚，其形纖細，明瑩如銀。太湖之人多鱐以鬻焉，長者不過三寸。

有鱘魚，盛于四月，鱗白如銀，其味甘腴，多骨而速腐。廣州謂之三黧之魚。《閩志》曰：「大者長數尺，春末有之。」

有鱠殘之魚，狀如銀魚而大，冬月帶子者謂之挨冰嘯。

有鱴魚，狭而首大，長者盈尺，其形如刀，俗呼刀鱭。初春而出于湖。《爾雅》曰：「鯦，鱴刀。」注：「今之鱴魚也，亦呼爲刀魚。」《說文》云：「鱴，飲而不食，魦魚也。」

有鮚子魚，其生也帶子。

有鱖魚，巨口而細鱗，肉味鮮美，背黑，有斑。《本草》云：「昔仙人劉憑常食石桂魚，今此魚鄉之人猶有桂之呼焉，其殆是歟？」

有鯽魚，卽鮒魚也。此魚旅行。鯽者，相卽；鮒者，相附也。至冬而味美。

有鰕虎之魚，類土附而腮紅若虎，善食蝦，俗謂之新婦之魚。

有土附之魚，似黑鯉而短小，附土而行，不似它魚浮水，故名。《京江録》：「首大而身小，謂之吐　　。」

有鱨魚，其色黄，又謂之黄頰。

有針口之魚，首戴針芒，身長五六寸，土人多取爲鱐。

有河豚之魚，出于江海，有大毒，能殺人。無頰、無鱗與口，目能開闔作聲，是鱗中之毒品也。凡烹調也，腹之子，目之精，脊之血，必盡棄之。洎二皮肉肝之有斑，眼之赤，肝之獨包，鉗之一異，俱不可食。凡洗宜極浄，煑宜極熟，治之不中度、不熟，則毒于人。中其毒者，水調槐花末，或龍腦水，或至寶丹，或橄欖子，皆可解也。反諸荊芥等風藥，服風藥而食之者卽死。《物類相感志》：「以荊芥煑其子，候如芡大，易荊芥再煑，至復小，乃可食。」蘇文定公轍嘗記吳人丁騭食河豚而死，以爲世戒。楊禮部家僮三人入肆，共食河豚，皆卽死。江南惟稱江陰所烹調者爲良。予在金陵，毛鴻臚饗予，出之曰：「乃江陰某官所遺也。」予曰：「江陰之人偶不中度，將何如？豈可信也？某不敢以不貲之軀試可謝之物。」毛公卽命撤去。此品决不可食，倘遇它氏宴會饌此，亦必禁謝不食，乃爲珍玉其身者。斑魚似河豚而小，食雖無恙，然亦是其種類，并絶之可也。

此作品在全世界都属于公有领域，因为作者逝世已经超过100年，且作品于1931年1月1日之前出版。

Public domainPublic domainfalsefalse