

鱼只是大自然芸芸众生之一，它们优哉游哉地生活在江河湖海中，似乎不存有什么文化；而对人类来讲，大自然中的生命则是人类延续生命的

基础，鱼是人类果腹的食物，是饕餮的美食，所以，所谓

『鱼文化』应该是对鱼的文化。人们捕鱼，吃鱼，怎么

捕，怎么吃，是『鱼文化』；人们识别鱼，认知鱼，

也是『鱼文化』，当然，由鱼派生出来的『山海

经』——民间故事和传说等更是『鱼文化』。



说鱼道虾

薛理勇 著

上海文化出版社

说鱼道虾

薛理勇 著



上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

说鱼道虾/薛理勇著. - 上海:

上海文化出版社, 2008

ISBN 978 - 7 - 80740 - 291 - 6

I. 说… II. 薛… III. ①鱼类 - 饮食 - 文化②虾类 - 饮食 - 文化

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 058666 号

出版人

陈鸣华

责任编辑

黄慧鸣

插图

曹兴旺

装帧设计

育德文传

书名

说鱼道虾

著者

薛理勇

出版、发行

上海文化出版社

地址: 上海绍兴路 74 号

电子信箱: cslcm@public1. sta. net. cn

网址: www. slcm. com

印刷

上海市印刷十厂有限公司

开本

890 × 1240 1/32

印张

7

字数

174,000

版次

2008 年 9 月第 1 版 2008 年 9 月第 1 次印刷

印数

1—5,100 册

国际书号

ISBN 978 - 7 - 80740 - 291 - 6/TS · 382

定价

20.00 元

告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

T:021 - 65410805

前言

上海濒海，上海又是江南水乡，水产资源非常丰富，古人留下了很多歌咏上海水产的诗篇；上海也是一个国际化的大都市，饭店宾馆林立，茶楼酒肆遍布，只要够条件，你就可以品尝到来自世界各地、五湖四海的山珍海味，当然，当代的文豪们也留下了许多的美食文章。不过，古人的诗篇和今人的文章，讲得太多的是一——吃，好像，众多的水产就是供人饕餮的“众生”。

上海水产大学计划从市区的军工路搬迁到南汇的芦潮港新址，并决定在新校址建一个“鱼文化博物馆”，我应邀参加了几次“鱼文化”的讨论。鱼只是大自然芸芸众生之一种，它们优哉游哉地生活在江河湖海中，似乎不存在什么文化；而对人类来讲，大自然中的生命则是人类延续生命的基础，鱼是人类果腹的食物，是饕餮的美食，所以，所谓“鱼文化”应该是人对鱼的文化。人们捕鱼、吃鱼，怎么捕，怎么吃，是“鱼文化”；人们识别鱼，认知鱼，也是“鱼文化”，当然，由鱼派生出来的“山海经”——民间故事和传说等更是“鱼文化”。

我很小就喜欢阅读中国的笔记和古典小说，《三国演义》中有“左慈嬉曹操”的故事，后来才知道，这个故事是演义《后汉书·左慈传》而来的。故事大概讲：曹操在北方某地宴请宾客，山珍海味应有尽有，唯一缺少的就是“松江鲈鱼”，因而感到十分遗憾。此时，站在一旁的方术之士左慈站了出来，说这并不难。他叫人到院子里折了一根竹竿做成鱼竿，又叫人拿来盛有清水的铜盆，当场从铜盆中钓出一条松江鲈鱼。这个故事太离奇，也给我留下了深刻的印象。后来我在位于西郊虹桥路上的上海农业展览馆里见到了松江鲈鱼的标本，它仅是一种长三四寸的小鱼。我的老家在福建沿海，鲈鱼也是我家乡的四大名鱼之一，市场上常见的鲈鱼单枚也有一两斤，而大的足有几十斤，所以我一直在想，松江鲈鱼怎么与我家乡产的鲈鱼不一样。后来我进了上海市历史博物馆，成为上海历史的职业工作者，有机会接触到更多的文献资料，才弄清“松

江鲈鱼”是属杜父鱼科，与海鲈鱼和现在餐桌上常见的淡水鲈鱼不是一个种。之后我写了一篇《松江四鳃鲈鱼的故事》发表于《食品与生活》杂志上，这篇小文章竟被许多刊物转载。

古人讲的“松江”就是吴淞江，上海人叫“苏州河”，在历史上吴淞江是太湖流域最大和最主要的河流，而如今，它仍然是流经上海的最大的河流之一。“松江鲈鱼”是吴淞江特产的名贵鱼种，也留下了许多美丽的传说和故事，这些故事和传说何尝不是文化呢！

我们年轻时代，人人都熟知和背诵毛主席诗词，《水调歌头·游泳》中有“才饮长沙水，又食武昌鱼”句。1986年我去武汉出席一个会议，在那里听到不少关于“武昌鱼”的故事，才知道，“武昌鱼”就是汉水产的鳊鱼，而毛主席“才饮长沙水，又食武昌鱼”套用了《三国志·吴志·陆凯传》中“宁饮建业水，不食武昌鱼”，诗文中的“武昌鱼”早已不是“吃鱼”那么简单，而是借用典故在表述另外的意思。这就是由鱼派生出来的文化。

我不是水产工作者，也不是大菜师傅，更不是美食家，但也许够得上是一位历史学家或民俗学家。本书取名《说鱼道虾》，就是讲鱼的文化，说虾的故事——也许，这本小书真的能给水产工作者一点启发，给水产经营者一点灵感，而给更广大的食客以酒醉饭饱时的谈资。

薛理勇

写于秋月枫舍

2008年3月28日

目 录

1	鱼·𩚑·𩚑·𩚑	54	刀边抽箸吃枪头
5	“鲜”的本义	58	九肚鱼·蜆·龙头鮳
8	吹毛求疵说鲫鱼	61	长江银鱼与太湖银鱼
11	松江四鳃鲈	65	长江鲥鱼
16	黄鱼·黄鱼脑袋·咸瓜街	68	才饮长沙水，又食武昌鱼
21	鲳鱼·狗鲞睡鱼·车扁鱼	72	满大人与鳊鱼
24	太湖三白话“白水”	75	鲤鱼的故事
27	胖头鱼与鱼仙人	80	鳊鲰·黄鲈·泥鳅
29	春三刀鲚炖鲜汤	85	通印子鱼
32	拼死吃河鲀	90	鸦片鱼的得名
38	昂刺鱼与塘鳢鱼	93	比目鱼——从多宝鱼讲起
42	因时来去的鲥鱼	98	追根溯源三文鱼
47	味苦而涩的小鱼——鳊鲰鱼	101	被误解的石斑鱼
51	相貌丑陋的鲟鳇	104	三个铜钿买个落头鲞，越看越勿像



- | | | | |
|-----|------------|-----|-------------|
| 108 | 鲨鱼的“翅膀” | 149 | 吃螺蛳与挑青节 |
| 111 | 鱼肚与鱼胶 | 155 | 说“香螺” |
| 113 | 趣话“生鱼片” | 158 | 泥螺·土贴·土铁 |
| | | 161 | 沙边觅得小娘蛭 |
| | | 165 | 中国特产老甲鱼 |
| | | 169 | 乌贼·章鱼·鱿鱼 |
| 119 | 蝦与虾 | 175 | 水母与海蜇 |
| 123 | 懒尿虾与小龙虾 | 179 | 鲍鱼：名贵的“死鱼” |
| 126 | 中华绒螯蟹——大闸蟹 | 183 | 蛤·蚌·蜃 |
| 134 | 四季可食的青蟹 | 190 | 扇贝与江珧柱 |
| 138 | 毛蟹与闸蟹 | 194 | 说“牡蛎” |
| 141 | “蟹膏”与“蟹壳” | 197 | 甲肝流行的替罪羊——蚶 |
| 144 | 咏蟹诗 | 201 | 说“鲞” |
| 146 | 蟛蜞·沙里狗·望潮郎 | 205 | 被叫作“拉丝”的癞蛤蟆 |

魚·𩺰·𩺰·𩺰

东汉许慎著《说文解字》是中国第一部分析汉字起源，解读文字本义的辞书，对后世的古汉字研究起了很大的作用。《说文解字》本身也成为后人研究的对象，并成为一专门的学问。许慎确认的汉字的六种构字方法——即象形、指事、形声、会意、转注、假借合称“六义”或“六书”，至今仍被人们认可。

一般讲，汉字起源于象形文字，“鱼”即其中之一。许慎所在的东汉年代，汉字已经经历了至少两千多年的发展和变化，当时通行的文字为篆体，与更古的文字的造型已有很大的不同，时人对许多字的本字或字的本义产生了歧义，“鱼”也是其中之一。

东汉时代的“鱼”通常的写法有𩺰、𩺰、𩺰等，它已不太像一条鱼，而字的下部的“火”“灠”更像“火”字，汉字中底部为“灠”的字大多是从“火”的古字“灠”演变过来的，如照、热、熟、煮等，因此，有人以为“鱼”不是一个象形字。而许慎提出了独到的见解，《说文解字》中讲：“鱼，水虫也。象形。鱼尾与燕尾相似。凡鱼之属皆从鱼。”这段话可以理解为：鱼是生活在水中的一种动物，鱼字是一个象形文字，鱼的尾部与燕尾很像，鱼字下面的“火”就像鱼尾。凡是与鱼有关的字都用鱼字旁。清乾嘉学派的杰出人物段玉裁在《说文解字注》中也讲：

其（指鱼和燕）尾皆枝，故像枝形，非从“火”也。

进一步指出，燕字下面的“灠”也不是“火”，与鱼一样，是燕尾的象形。



营业写真：卖鱼

汉语大字典编辑委员会编《汉语大字典》，在条目中附有从古至今“鱼”字的不同写法，使我们可以更直观地了解，水中游的“鱼”是怎么变化成今天汉字中写的“鱼”字的。

魚 [鱼]

𩺰 佚八一二

𩺱 前四·五五·七

𩺲 凤鱼鼎

𩺳 犀伯鼎

𩺴 稣治妊鼎

𩺵 番生簋

𩺶 侯马盟书

𩺷 鱼鼎匕

𩺸 石鼓

𩺹 说文·鱼部

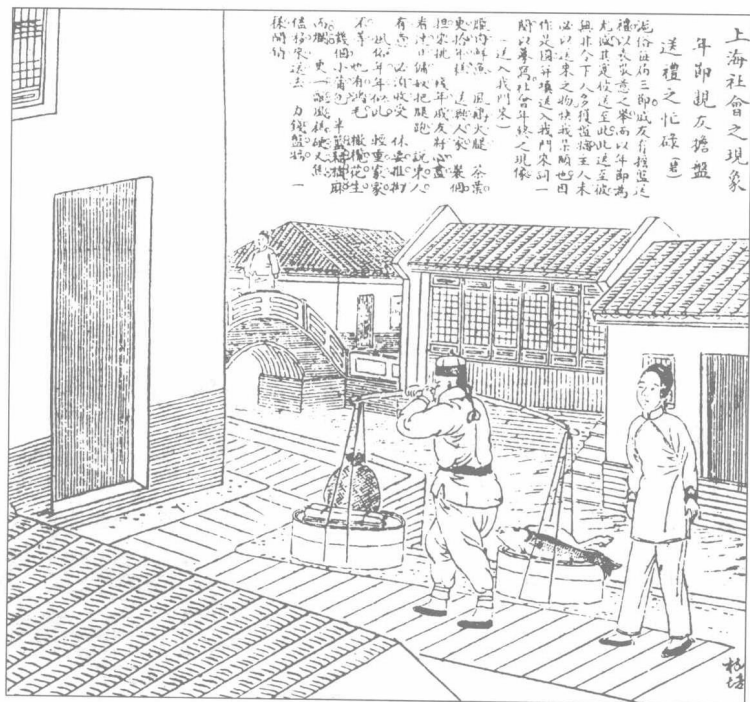
𩺺 睡虎地简一〇·五

𩺻 一号墓竹简一二

𩺼 纵横家书一九

魚 孔宙碑阴

魚 丙午神钩



年节送礼



“凡鱼之属皆从鱼”，这我们可以随手找几个字：鲤、鲢、鲈、鲳、鳊、鲸（鲸是哺乳动物，不是鱼，但古人误以为是一种鱼）等。《说文》中也收录了几个如今已经消失不用而字形奇特的字，本文作此解释：

𩺰，二鱼也。凡𩺰之属皆从𩺰。

《说文解字》的释文太简：𩺰，即二条鱼。我们无从正确领会许慎的意思——这是二条死鱼，还是一对在游嬉的鱼，还是正在交配的鱼？于是段玉裁《说文解字注》释道：

此即形为义。故不言“从二鱼”。二鱼从而不并，《易》所谓“贯鱼”也。鱼行必相随也。《晋语》：“暇豫之吾吾，不如鸟乌。”韦注：“吾，读如鱼。”韩文公诗用“鱼鱼雅雅”，岂即本《国语》乎。从二鱼与从三鱼不同，三鱼谓不变其新，二鱼谓连行可观。语居切。

“𩺰”的读音为“语居切”，相当于“yú”。古代汉语中，“一”表示单个，“二”则多表示“多”，而“三”则表示“全”。这里“从二鱼”并不是讲“二条鱼”，而是讲“多条鱼”，鱼有结群相从的习惯，所以“𩺰”即“鱼贯而入”、“鱼贯而行”的意思。不过，后人又把“𩺰”的词义扩大了，如《集韵·模韵》：“𩺰，鱼之大者”，𩺰是指很大的鱼。

《说文解字》中又说：

𩺰，新鱼精也。从三鱼，不变鱼也。

这段释文也不易理解，《说文解字注》有大段的注解，抄录如下：

……谓以新鱼为肴也。《周礼·敝人》：“辨鱼物为𩺰薨。”郑司农曰：“鲜，生也；薨，干也。”《诗·思文》正义引郑注：“《尚书》曰：众𩺰食，谓鱼鳖也。引伸为万物新者之称。《兽人》六畜、六兽、六禽亦称𩺰薨，史言：数见不鲜。”许书“玼”下云：“新，玉色鲜也”；“党”下云：“不鲜也。”其字盖皆本作𩺰，凡鲜明、鲜新字皆当作𩺰。自汉人如以“鲜”代“𩺰”，如《周礼》“经作𩺰”注：“作鲜”，是其证。至《说文》全书不用假借字，而玼下、党下亦皆为浅人所改，今则“鲜行”而“𩺰”废也。……此释“从三鱼”之意，谓不变其生新也。他部如𩺰、𩺰、𩺰等谓其生者，𩺰则谓其死者，死而生新自若，故曰“不变”。

段玉裁的释文已经很清楚了，但对今人来讲，要完全理解这段文字还是有较

大的难度的。释文大概意思是：𩚑的本义是新鲜的鱼的意思，这在古文献中有大量的证据，许慎的《说文解字》是不使用假借字的，《说文解字》中使用的表示新鲜的“鲜”一概是写作“𩚑”的，到了后来，“𩚑”被人们以“鲜”代用，于是《说文解字》中的“𩚑”也被知识浅薄的人改为“鲜”，到了汉代以后，“𩚑”字逐渐被人遗忘，而“鲜”作为“𩚑”的代用字反而“弄假成真”了。古代，由三个同样的字合成一个字是很普遍的，陆地动物的马、鹿、犬三字合成的𩚑(biao)、麤(cu)、𩚑(biao) 都是指强壮的动物集群快速奔跑的意思，而生长在水里的鱼一旦离开水面就会死亡，所以，“𩚑”只能指离开水面、死后不久、肌体没有发生腐变的鱼，也就是今天人们讲的新鲜的“鲜”。

《玉篇》中还收了一个由四个鱼字组成的𩚑，此字念yè，就是鱼很多很多的意思，这个字本来就很少用，认识的人是不会多的。古汉字中用相同的四个字合成一个字的情况不少，如四个“草”合成一个字为𩚑，实际上这个字念mǎng，就是草长得很茂盛的样子《说文解字》：“𩚑，众𩚑(草)也，从四中。”朱骏声《说文通训定声》：“经传草𩚑字皆以莽为之”，后人也以“莽”替代“𩚑”，在沪方言或吴方言中，草长得很茂盛、很密讲作mán，如“迭棵树上的橘子长得mán来”，实际上方言中的mán就是“𩚑”，后人不知mán即“𩚑”，往往会用“猛”代用。

这篇文章与“吃”无关，只是当作一种知识介绍而已，也没有提倡恢复使用“𩚑”的意思。



“鲜”的本义

单位组织到井冈山考察兼旅游，由同行中的井冈山博物馆接待，几天的旅程安排得很合理，生活过得很舒适。一次，餐馆的厨师极力向我们推荐当地的一种“山鸡”，还不断地讲：“这东西做的菜很甜，很好吃。”现代上海人已不太习惯放糖的菜饌，而对部分血糖偏高的人来讲，更是怕糖如畏虎了，所以一听说这“菜很甜”就立即谢绝，弄得那位厨师也是莫名其妙。我的老家在福建沿海的一个小镇上，我也会讲一口比较流利的家乡话，实际上，我在青少年时期，由于父母支内江西吉安（就是井冈山地区），我也在这里生活过一段时间。在我老家和江西吉安的方言中，糖的甜叫作“甜”，而食物的“鲜”也叫作“甜”，那位厨师讲的“菜很甜”实际上是讲“菜的味道很鲜”。于是我就对同事作了解释，这件事就摆平了。

吴方言把口感好，味道xi的xi写作“鲜”，北方官话则叫作xiān，也写作“鲜”，而“鲜”字由“鱼”和“羊”合成，不少人望文生义，认为把鱼和羊肉放在一起煮，这菜的味道一定很鲜，很好吃，更有甚者，有的菜馆干脆打出了鱼菜加羊肉菜的招牌。那么，这个“鲜”到底是什么意思，它与味道xiān到底有没有关系呢？

东汉许慎《说文解字》中释：

鲜，鲜鱼也，出貉国。从鱼，羴省声。

这段文字比较难读，下面参照清段玉裁的《说文解字注》和朱骏声《说文通训定声》作解释：鲜就是一种生长于中国北方一个叫“貉国”的国家的鱼，“鱼”是“鲜”的义部，“羊”是“羴”的省笔，是“鲜”的声部，而“羴”是“膾”的异体字。显然，“鲜”是一个形声字，右边的“羊”只是“鲜”的发声。这个被叫作“貉”的国家早已不存在了，而它在哪里，人们也讲不清楚了，当然，这种被叫作“鲜”的鱼到底是一种长得怎么样的鱼，后人就更弄不清楚了。

“鲜”字的本义既已丧失，于是它的字义就会发生转移。最初，“鲜”被



“鲜”的本义是一种鱼

泛指鱼类，《老子》中有一句名言——“治大国若烹小鲜”，河上公注：“鲜，鱼也。”这句话的大意是：治理好一大国，其原理与烹制鱼差不多，就是要掌握火候和烹调技巧。后来“鲜”又引申指活鱼，《礼记·内则》：“冬宜鲜羽”，郑玄注：“鲜，生鱼也。”一般讲，鱼在离开水面一段时间后即会死亡，但死亡时间不长的鱼并不影响以它做菜的质量，于是，鲜又引申而指刚死的鱼，刚被宰杀的家畜、家禽，刚采摘的五谷蔬果等，而这些“鲜”的食品肉质较紧，外观光泽，于是又被引申指明亮、光鲜。一般讲，“鲜”的食品口感、味道均较“不鲜”的强，大概到了唐朝，部分地区的方言就以“鲜”来喻味道xian的“xian”了。唐代权德舆《拜昭陵过咸阳墅》中讲：“村盘既罗列，鸡黍皆珍鲜”，这里的“鲜”既有新鲜的意义，也可以理解为味美的“鲜”；而《水浒》第三十九回：“宋江因见鱼鲜，贪爱爽口，多吃了些”，这里的“鲜”应该指鱼烧得很好，味道很“鲜”。



段玉裁《说文解字注》中讲：“按此乃鱼名。经、传乃假为新𩺰字。又假为𩺰少字，而本义废矣。”当“鲜”被假借为“少”时，它的读音为xiǎn。这里就不作解释了。

中国是世界上种植大豆最早的国家，也是最早以大豆加工豆浆、豆腐、豆豉之类的调味食品的国家。陆机、陆云是上海人，以文学著称，兄弟俩在中国文学史上被尊为“西晋二陆”，《世说新语·言语》中记录了陆氏兄弟口才敏捷的故事，其中一则说：

陆机诣王武子，武子前置数斛羊酪，指以示陆曰：“卿江东何以敌此。”

陆云：“有千里萁羹，但未下盐豉耳。”

文中“盐豉”即今人讲的豆豉。《释名·释饮食》：

豉，嗜也，五味调和，须之而成，乃可甘嗜也。故齐人谓豉，声如嗜也。

在味精等人工合成、大工厂生产的调味品出现之前，人们可以利用鱼虾之类的下脚料，加猪肉骨等熬制成口味上佳的调味汤料，称为“高汤”（实际上宜写作“羔汤”），但对大部分家庭来讲，则以自己制作的豆豉作调味料，既方便，又实惠，现在市场上供应的酱油在我老家被叫作“豉油”，是后来发明的最常用的调味料。《集韵》中记录一个“𩺰”字，释文是“豉味厚”，就是一种比通常豆豉味更浓、更鲜的“特种豆豉”，我以为，方言中味美的xiǎn应该是“𩺰”。

江南有一民谚——“甘蔗老到头，越老越鲜甜”，确实，甘蔗近根的一段含糖量高，口感好，而民谚借以比喻老年而童心萌发的“老来俏”。在味精未出现之前，人们一般用酱油、伏酱作调味料，江南地区还习惯在烹制菜饌时添加适量的糖，叫作“吊鲜头”，看来，江南的甜与鲜是可以通用的。

噜里噜苏地讲了一大通，无非是说明，“鲜”的本义是一种鱼，后来字义转移而指活鱼，或刚被宰杀的鱼、家禽、家畜的肉，而人们称味美的“鲜”只是一个借过来使用的字而已，如真的把鱼和羊放在一起煮，它的味道肯定不是“鲜”，而是“腥”和“臊”，有点“鸭尿臭”的味道。

吹毛求疵说鲫鱼

在上海人的家庭菜谱中,河鲫鱼是最常见的鱼之一,烹制的方法和形式很多,如入酱油加适量的糖为“红烧鲫鱼”;在“红烧”的同时添加较大量的葱,则叫作“葱烤鲫鱼”;将河鲫鱼剖膛洗尽,在鱼肚里填塞肉糜,则又叫作“河鲫鱼塞肉”。总之,河鲫鱼的体形不大,而其味可口。当然,上海人也有一些以河鲫而引申的谚语。河鲫鱼较小,野生河鲫体重一般不会超过250克,河鲫鱼的头也很小,但河鲫鱼头含有胶脂,口感颇佳,沪谚有“宁吃三拳头,也要吃河鲫鱼格颧郎头”。“颧郎头”即“骷颅头”,指人或动物的头。宁可被人打三拳,也要争河鲫鱼的头,可见其味之美了。

河鲫鱼的味道很好,但它鱼身小,鱼刺多,一般不宜用于酒水台面,也就是讲“勿上台面”的。旧中国的婚制中不限制一夫多妻,富裕的男人除了正妻之外,讨小的现象是很普通的,根据传统礼制,只有正妻才是家庭的主妇,也就是讲,如必须携妻子出席的社会、家族活动,只有正妻可以陪同出席,而妾是“勿上台面的”——不能坐到筵桌上的,于是,“河鲫鱼”又被比作“勿上台面”的“小妾”,因为小妾与河鲫鱼有相同的特点,被人(丈夫)疼爱有加,而“勿上台面”。当然,后来人们也以“河鲫鱼”调侃自己或他人的嗲而难看的老婆。

成熟的河鲫鱼体重不足半斤,首尾长在4~5寸之间,与“天足”(自然足,即不缠足)女人的脚板的大小和形状很相似,所以古人也以“鲫鱼”嘲笑“大脚娘姨”。《淞南乐府》是上海《申报》主笔杨光辅(字徵男,号心香)以诗歌形式唱咏上海的集子,约刊印于清嘉庆年间。其中一首咏:

淞南好,妓席听新歌。

武弁帮闲更小帽,

文人避谤换新靴,

客比鲫鱼多。

这里的“鲫鱼”喻上海的歌妓。上海地方真正好,可以上妓院听妓女们新学会的新曲,军官们怕被人发现,脱下官帽换上便装,而文官和读书人怕被人



发现，就不穿朝靴、学士靴，换上一般的靴鞋，“客比鲫鱼多”，即客人比歌妓多。

鲫鱼是我国常见的淡水鱼，全国各地都有，但是，《说文解字》中没有记录“鲫”字，不过收了另一个与“鲫”读音相近的“鲋”字，说“鲋，鱼也。从鱼，脊声”。后来的许多注本都认为“鲋”字就是后人写的“鲫”字。河鲫鱼属鲤鱼科的淡水鱼，这种鱼的体形上有一特点，就是背脊躬起，古人把这种脊梁隆起的鱼叫作“鲋”是有其道理的。

我国各地的江河湖泊中都有鲫鱼。我读大学时，一位叫闵小益的同学老家在嘉定的农村，暑假里，我们一帮同学就到他的老家玩，同学们找来一些鱼钩到塘里钓鱼。有一位叫谢平安的同学从来没钓过鱼，竟然在野河塘里钓上了一尾估计有半斤的鲫鱼，他兴奋之下，当即将鱼装入一只盛水的塑料袋，并立即赶回上海，要把此快乐与父母同享。至今，我们还会经常提起此事。

鲫鱼是野生河鱼，味道鲜美，古人留下的歌咏鲫鱼的诗也不少，宋代梅尧臣《蔡仲谋遗鲫鱼十六尾，余忆在襄城时获此鱼留以迟欧阳永叔》中咏：

昔尝得圆鲫，留待故人食。

今君远赠之，故人大河北。

欲脍无庖人，欲寄无鸟翼。

放之已不活，烹煮费薪棘。

诗人由鲫鱼而联想起分手多年的好友欧阳修。

北宋诗人黄庭坚（山谷）的《谢荣绪惠贶鲜鲫》诗讲：

偶思暖老庖玄鲫，公遗霜鳞贯柳来。

齑血方看金作屑，鲙盘已见雪成堆。

黄庭坚大概不会宰鱼，收到朋友荣绪惠用柳条贯串的一串鲫鱼，突然想起自己原来的厨师宰鱼、煮鱼时的情景。

沈善宝，字湘佩，清浙江钱塘（今杭州市）人。他很早就听说赵北口的鲫鱼肥美，当地厨师烹鱼也有独到之功，一次他有机会到赵北口品尝鲫鱼，高兴之余写下了一段文字和一首诗：

赵北口之十二联桥，垂杨拂水，鱼艇参差，颇觉眼界一清，而鲜鲫