

中華書局

養

魚

經

黃省曾 撰

僅影此據百陵學山本  
有印初編各叢書  
此本

養魚經

養魚經一卷

吳郡五嶽黃省曾勉之

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賚也或在取近江湖藪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汎大江乘潮而布網取之者初也如針鋒然乃飼之以鷄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錄云仲春取子於江曰魚苗畜於小池稍長入崖塘

曰葦鱸可尺許徙之廣池飼以草九月乃取

有難長之秧曰艋舺其首黃色曰螺師青以其食螺  
師也故名爾雅翼曰鱈魚食螺蚌是也其口尖暮年  
而鼻竅始通不得通則死長至尺許乃易大

惟鱈魚為良其口闊而益首似鯉而身圓謂之草魚  
食草而易長爾雅翼曰鯢魚食草

白鰣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於舟若煎炙油氣觸之  
則目皆瞎京口錄云巨首細鱗池塘中多蓄之

鯔魚松之人於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渥與有  
藥無忌京口錄云頭扁而骨軟閩志云目赤而身圓  
口小而鱗黑吳王論魚以鯔爲上也其魚至冬能牽  
被而自藏

### 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

魚遭鴿糞則汎以園糞解之

魚之自糞多而反復食之則汎亦以園糞解之

池不空太深深則水寒而難長

魚食鷄鴨卵之黃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

池之傍樹以芭蕉則露滴而可以解汎樹棟木則落子池中可以飽魚樹葡萄架子子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嫩草食稗子

池之正此浚空特深魚必聚焉則三面有日而易長飼之草亦空此方一日而兩番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於冰冰解三日乃生也

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鰈魚也夜則仰首而戴斗鮎魚者鰐魚也卽鰐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州則周遶無窮自謂江湖也求懷子鯉魚三赤者二十頭牡鯉魚三赤者四頭以二月上庚日內池中令水無聲魚必佳

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赤  
者一萬五千三赤者四萬五千二赤者萬枚直五千  
可得榆莢一百二十五萬又明年一赤者十萬二赤  
者五萬三赤者五萬四赤者四萬眉二赤者二千爲  
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赤谷中立水六赤凡池之  
瓢相傳一夜生七子太密則魚皆鬱死必去其半乃  
佳

三之江海諸品

江海之產有鱈鯉之魚其長丈餘鼻端有肉骨四分身之一兩頰之肉謂之鹿頭可以爲鮓京口錄云是兩種鱈肉之色白鯉肉之色黃廣州謂之鱈龍之魚云類龍而無角

有鱸魚四腮巨口而細鱗非江海之產則三腮金谷園記曰秋仲由海而入江可以作鱠京口錄有二種曰脆鱸曰爛鱸閩志曰身有黑文

有鰯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

有鯧魚身廣而頭銳細鱗而軟骨出于海

有石首之魚其色如金俗名黃魚棟花而來秋而化  
鳧炙穀子曰石首鰻也首有小石故名海族志云其  
初出水也龍鳴夜視則有光鹽曜爲鱠則曰白鱮聞  
謂之金鱗又謂之黃瓜

有白魚避暑錄云太湖之白魚冠天下梅後十有五  
日入時於時白魚最盛謂之時裏白

有鯿魚縮項穿脊而細鱗博腹其味腴其色青白卽  
鯈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鱠以鬻焉  
長者不過三十

有鱗魚盛於四月鱗白如銀其味甘腴多骨而速腐  
廣州謂之三鱉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

有鱗魚狹薄而首大長者盈尺其形如刀俗呼爲刀  
鱗初春而出于湖爾雅曰鰈鱗刀注今之鱠魚也亦  
呼爲刀魚說文鱠飲而不食劙魚也

有鮀子魚其生也帶子

有鰓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

有鰐虎之魚類土附而腮紅若虎善食蝦俗謂之新娘之魚

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錄首大而身小謂之吐鮓

有鱠魚其色黃又謂之黃頰

有針口之魚首戴針芒身長五六寸土人多取爲鱠有河豚之魚出於江海有大毒能殺人無頰無鱗與

口目能開闔能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淨  
煮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  
反諸荆芥等風藥服風藥而食之者卽死物類相感  
志以荆芥煮其子候如芡大易荆芥再煮至復小乃  
可食蘇文定公轍嘗記吳人丁鷺食河豚而死以爲  
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  
毛公卽命撤去此品決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  
食者雖無恙然亦是其種類并絕之可也

養魚經一卷止