

古代漁業著作選輯（明、清部分）

施鼎鈞、劉惠生、余以桂編

一九八六年四月

劉惠生



《魚 經》

作者简介 《魚經》作者黃省曾，字勉之。明吳縣人（今江苏省蘇州），舉嘉靖鄉試，以仕途弛終身。詳聞奧學，近古無比，于書无不覽。黃省曾還著有《西洋朝貢典錄》、《擬詩外傳》、《客問》、《五嶽山人集》等書。

《內容摘要》：《魚經》一書，分為三部分：一之種、二之法、三之江滬諸品，全書約三千字。成書于1618年前。書中錄有陶朱公《養魚經》、賈思勰的《作魚池法》部分內容，還介紹了飼養草魚、鱮魚等養殖方法。

《魚 經》

明 黃省曾

一 之 種

古法俱求怀子鯉魚，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、蕪澤、陂泖水際之土，敷舟布底，則二年之內，土中自有大魚宿子，得水即生也。

今之俗，惟購魚秧，其秧也，漁人沿大江乘潮而市，網取之者，初也如針鋒然，乃飼之以雞鴨之泔，或大麥之麩屑，或炒大豆之末，稍大，則鰲魚池養之。《閩象》云：仲春取于

于江，曰鱼苗，育于小池，稍长，入葦塘，曰葦鯪，可尺许。徙之广池，饲以草，九月乃取。有难长之秧，曰鳊鳊，其首黄色，曰螺师青，以其食螺师故也，故名。《尔雅翼》曰：“鳊鱼食螺蚌”是也。其口尖，著年而鼻竅始通，不通则死。长至尺许，乃易大。惟鳊鱼为良，其口润而盆首，似鲤而身圆，谓之草鱼，食草而易长。《尔雅翼》曰：“鳊鱼食草”。白鳊乃鱼之贵者，白露左右始可纳之池中，或前一月，或后一月，皆不育，渔人携于舟，若煎炙油乞融之，则目皆瞎。《京口系》云：“巨首细鳞，池塘中多畜之”。鳊鱼，松之入于淤泥地莲池，伸着潮水中。捕盈寸者养之，秋而盈尺，腹背皆腴，为池鱼之最，是食泥，与百药无忌。《京口系》云：“头痛而骨软”。《固志》云：“目赤而身圆，口小而鳞黑，吴王沱鱼，以鳊鱼为上也”。其鱼至冬能率被而自盖。

二 之 法

凡莲池养鱼必以二，有三善焉：可以蓄水，需时可去大而存小，可以解汛，（此池汛，可入彼池），不可以涸麻，一日即汛。鱼遭饥寒则汛，以圆粪解之。鱼之自粪多而反复食之则汛，亦以圆粪解之。池不宜太深，深则水寒而难长。鱼食鸡鸭卵之黄，则中寒而不予，故鱼秋皆不予。鱼之行游昼夜不息，有洲岛环转则易长。池之旁种以芭蕉，则露滴而可以解汛，种柳木则落子池中，可以饱鱼。种葡萄芥子于上，可以免鸟粪；种芙蓉岸周，可以辟水獭。鱼食茄花则病，亦以粪解之。食螺蚌与嫩草，食柿子。池之正北，浚宜特深，鱼必聚焉。则三面

有日而易长，饲之草亦宜此才，一日而两番，须有定时。鱼小时，草必细饲，至冬则不食。凡鱼哺子，必沿水痕，虽干涸十年，迁水即生。其长甚易，其哺子也以五月，鲤鱼以五月下，惟银鱼，脰残鱼哺子于冰，冰解三日乃生也。饲鱼之草，不可捺水草，恐有黑鱼、鲇鱼等子在草上，是能食鱼。黑鱼者，鳢鱼也，夜则仰首而戴斗。鲇鱼者，鲶鱼也，即𩶛鱼也，大首方口，背青黑而无鳞，是多涎。池中不可着碱水、石灰、能令鱼汎。凡池之藪、相传一夜生七子，太密则鱼皆郁死，必去其半乃佳。

三五江海诸品

江海之产有鲟鱥之鱼，其长丈余，鼻端有肉骨四分身之一。两颊之肉谓之鹿头，可以为鮓。《永口录》云：“是两种，鲟肉之色白，鱥肉之色黄，广州谓之鲟龙之鱼，云类龙而无角。

有鲈鱼，惟松江者四鳃也。巨口而细鳞，非江海之产则二鳃矣。《金谷围记》曰：“秋仲由海而入江，可以作脍”。《永口录》云：“有二种，曰脆鲈、曰烂鲈”。《国志》曰：“身有黑文。

有鮓鱼，腹下之骨如锯可刺，故名。出与石首同时，海入以冰养之而鬻于诸郡，谓之冰鲜。

有鲟鱼，身广而头锐，细鳞而软骨，出于海。

有石首之鱼，其色如金，俗名黄鱼，掠花而来，秋而化鳧。《炙鞮子》曰：“石首，鰕也。首有小石，故名”。《海族志》云：“其初出水也龙鸣，夜视则有光。盐晒为鲮，则曰白鲞。闽

人谓之金鳞，又谓之黄爪。

有白鱼，《埤雅》云：太湖之白鱼冠天下，梅后十有五曰入时，于时白鱼最盛，谓之裹白。

有鲩鱼，宿项、窄脊而细鳞、博腹，其味腴，其色青白，即鲩鱼也，古称汉水槎头之鲩、吴之太湖亦甚佳矣。

有银鱼，其形纤细，明莹如银，太湖之人多鲙以鬻焉，长者不过三寸。

有鲥鱼，盛于四月，鳞白如银其味甘腴，多骨而速腐，广州谓之三薰之鱼。《闽志》曰：大者长数尺、春末有之。

有脰鳊之鱼，状如银鱼而大，冬月带子者谓之冰脰。

有鳊鱼，狭薄而首大，长者盈尺，其形如刀，俗呼为刀鲚。初春而出于湖，《尔雅》曰：鰈，鰈刀。注：今之鳊鱼也，亦呼为刀鱼。《说文》云：鲙，饮而不食，鲙也。

有鲚子鱼，其生也带子。

有鰕鱼，巨口而细鳞，肉味鲜美，背黑有斑，《本草》云：昔仙人刘况，常食石柱鱼。今此鱼乡之人犹有桂之呼焉。其殆是欤？

有鰕鱼，即鲚鱼也。此鱼独行，鰕者，相鰕，鲚者，相附也。至冬而味美。

有鰕虎之鱼，类土附而腮红若虎，善食虾，俗谓之新妇之鱼。

有土附之鱼，似黑鰕而短小，附土而行，不似它鱼浮水，故名。《水口录》：“首大而身小，谓之吐鰕”。

有鲙鱼，其色黄，又谓之黄颊。

有针口之鱼，首戴针芒，身上五六寸，土人多取为鲙。

有河豚之鱼，出于江海，有大差，能杀人，无颊，无鳞与口，目能开，能依声，是鳞中之毒品也。凡烹调也，晚之于。

目之精、脊之血必尽弄云，洎二皮、肉、肝之有斑，眼之赤，肝之独，仓钳之异，俱不可食，凡洗血极净，煮血极熟，治之不中度，不熟，则毒于人。中其毒者，水调槐花末、或龙脑水、或至宝丹、或橄榄子，皆可解也。收诸荆芥等风药，服风药而食之者即死。《物类想感志》以荆芥煮其子，候如茱萸大，易荆芥再煮至复小，乃可食。苏文定公微堂记某入丁 食河豚而死，以为世戒。杨礼部家僮三人入细共食河豚，皆即死。江南称江阴所烹调者为食。予在金陵，毛鸿胪饷予，出之曰：乃江阴某官所遗也。予曰：“江阴之人偶不中度，将如何？可信也！某不敢以不贵之躯，试可谢之物。”毛公即命撤去。此品决不可食，倘迂宅氏宴会饌此，亦必禁谢不食，乃为珍玉其身者。斑金似河豚而小，食者虽无恙，然亦是其种类，并绝之可也。