

魚經目錄

一之種

二之法

三之江海諸品

魚經目錄終

魚經

目錄



國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



魚經

夷門廣牘七十五卷

吳郡五嶽黃省曾勉之著

嘉禾梅墟周履靖逸之校

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  
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泛大江乘潮而



魚綱  
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  
魚池養之家閩錄云仲春取子于江曰魚苗畜  
于小池稍長入葦塘曰葦鱸可尺許徙之廣池  
飼以草九月乃取  
有難長之秧曰艍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

惟鱒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鮭魚食草

白鱧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錄云巨首細鱗池塘  
中多蓄之

鱸魚松江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鰻爲上也其魚至冬能牽被而自蓋

### 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泥

此池泥可入彼池

不可以漚麻一日卽泥

魚遭鴿糞則泥以園糞解之

魚之自糞多而反復食之則泥亦以園糞解之池不宜太深深則水寒而難長

魚食雞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泥樹棟木則落子池中可以飽魚樹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



魚經 卷之三  
易長飼之草亦宜 方一日而兩畚須有定時  
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  
魚鱸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  
斗鮎魚者鮎魚也卽鯉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

泥

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直五千可得榆莢者一  
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  
凡池之蘊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

江海之產有鱠鯉之魚其長丈餘臯端有肉骨  
四分身之一兩頰之肉謂之鹿頭可以爲鮓京  
口錄云是兩種鱠肉之色白鯉肉之色黃廣州

謂之鱠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  
之產則二腮矣金谷園記曰秋仲由海而入江  
可以作鱠京口錄云有二種曰脆鱸曰爛鱸閩  
志曰身有黑文

有鱠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椽花而來秋



而化鳧炙。韋子曰石首鱖也。首有小石，故名海族。志云其初出水也。龍鳴夜視，則有光。鹽晒爲鱸，則曰白鮫。閩人謂之金鱗，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，于時白魚最盛，謂之時裏白。有鱖魚縮項穹脊而細鱗，博腹其味腴，其色青白，卽魴魚也。古稱漢水槎頭之鱖，吳之太湖亦甚佳矣。

有銀魚其形纖細，明瑩如銀。太湖之人多鱸，以鬻焉。長者不過三寸。有鱠魚盛于四月，鱗白如銀，其味甘腴，多骨而速腐。廣州謂之三鰲之魚。閩志曰：大者長數尺，春末有之。有鱸殘之魚，狀如銀魚，而大。冬月帶子者，謂之揆冰鱸。

有鱣魚，狹薄而首大，長者盈尺，其形如刀，俗呼爲刀鱣。初春而出于湖，爾雅曰：鯨，鱣也。注：今之鱣魚也。亦呼爲刀魚。說文云：鱣，飲而不食，魴魚。



也。

有鮎子魚其生也帶子

有鰈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嬾之魚

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鰈有鱠魚其色黃又謂之黃嬾

有針口之魚首戴針芒身長五六寸土人多取爲鱠

有河豚之魚出于江海有大毒能殺人無類無鱗與口目能開闔能作聲是鱗中之毒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根之赤肝之濁包鉗之一異俱



不可食凡洗宜極淨者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  
煮其子候如茨大易荆芥再煮至復小乃可食  
蘇文定公轍嘗記吳人丁隲食河豚而死以爲  
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  
亦是其種類弁絕之可也