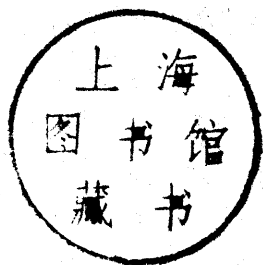


上海图书馆藏书



A541 212 0015 6243B



漁業歷史序目

漁業在中國開化最早自結繩爲網罟以至唐人設官漁政漁法燦然以備此爲一時代秦皇專制累代仍之農工商實業苟且簡陋衣食是是亦足矣士夫之流則且睥睨之曰是農也工也商也漁之名號或僅爲文學士所寄託佃漁古制不絕蓋如縷絲秦迄明數千年間大都無甚興革此又一時代明代海疆有事談海防者始計及編漁戶之法 國朝因之瀕海各省仿設漁團經始於左文襄任兩江總督時而劉忠誠奉 命督師榆關亦亟亟以各省籌辦漁團爲請畧言漁戶熟諳風濤沙淺膂力過人前明海盜汪直徐海之黨多出其中我 朝名將李長庚王得祿之屬亦出其中一轉移間利害已判有 詔飭沿海各督撫實力籌辦漁業之干涉政界自明已然此又一時代夫中國沿海七省爲水產所饒江蘇居七省之中互市又最早季直同年思實業之失隊也瓶十數公司以爲農工

商所有事罔非士夫所有事也而漁業一途更或農工商所弗屑弗潔季直視之亦士夫所有事也歲乙巳商部據所條陳者聞於朝既報可矣顧以余所聞中國漁業舊歷史蓋如彼他日水產校傳習所之更相研究且將以得諸實驗者爲新歷史之嚆矢然則是編又奚爲者固以見我國漁業開化之早而中國語言文字不能劃一語言與語言又不能劃一則不得不取某書某志一一條注其所自出以見實業界亦非學無以發明且恐同種異名紛見畚出將以資傳習者之考證非侈博也抑余聞日本明治二十二年東京始設水產會及傳習所提倡教育水產之學逾年開會始有水產館名目嗣後增築營舍擴增教務又官設水產學習所農商務省助其費三十三年定入學程度分設學科三年卒業又卒業生入現業科練習實業一年又入研究科研究學理三年方畢在學之業又定遠洋漁業練習所分科有九每科分目十餘類以爲課程亦三年卒業蓋

十數年間卽漁業一端致力已如此其瘁然則漁業者士夫所有事而又不僅士夫所有事也而勿之事也勿之事也嗟夫武進沈同芳

前代漁史總論第一

漁界總論第二

漁業公司第三

漁會之附屬及章程

漁校商船校之組合

漁業設官第四

漁撈第五

漁具 漁船之種別 漁網之種別 捕撈法之種別

漁時 附甯波漁時海產表

魚產地及名稱 海洋魚產之種別 江湖河池魚產之種別

特殊魚產之種別 介類之種別

製造第六

食用品 乾製品加工乾製品 淹製品 附通州頤生罐食公司

藥用品 鱗類 介類

工用品 使用具 文飾具

養殖第七

移殖法

保護法

飼養法

水產第八

鹽類 鹽政 各省鹽說略 通州呂四場改良之鹽說略

附表

水菜類
珍寶類

前代漁史總論第一

漁古無專業。故亦無專史。上古之世。倮者與羽者。毛者鱗者。介者雜處。所見者狎。性亦相狎。久之。倮者與羽毛鱗介各族爭。而倮者處於優勝之勢。日月遞嬗。積爲人羣之世界。又久之。乃利用羽毛鱗介諸品。就其所長。從而爲之辭。精水產學者曰。此漁業也。此後來所加之名詞。非業此者意也。何以言之。古者君與民親。名詞亦簡樸無繁縟。火食之制。既。有。以。庖。犧。而。氏。其。帝。者。矣。不。專。一。業。也。迨。作。爲。網。罟。耒。耜。以。佃。以。漁。遂。爲。專。業。之。漸。虞舜以上。草木鳥獸。疇咨臣工。爲後世設官所自祖。（泰西古代漁人。日坐海濱石上。俟魚近岸。射以矢刺。以叉沿海之人。得食之內地。則否。嗣有羅馬王。食比目而美。由教堂勸人。列爲珍味。始有嗜者。然魚價頗不賈。近今數百年始有專講漁業者。十五世紀英設漁業專官。漁業乃日盛。與中國古時亦相類。）夏禹治水。與水族相競。尤烈。其形狀。椒。俛。散。見。於。山。

經諸書者。多怪誕不可考。摺紳先生難言之。夏之衰也。伊尹以任天下聞於時。而致身之始。依綠割烹。竊疑周官內饗。掌膳羞之。割烹外饗。掌外祭。祀之。割烹在夏商之間。已有專職。故六百祀。問前則選舉於割烹。後則選舉於魚鹽。伊尹膠鬲兩賢。謂皆漁業中人可也。尙父起於東海。習水產。後世子孫。卒擴張魚鹽蜃蛤之利。以大其國。其所表白。時時見於管晏所稱道。蓋其時版圖中國者。僅區區中原數千里地。濱海之國。惟有一齊。魚鹽發達。氣候最早。惟所見者狎。故性亦相狎。雖然。齊終春秋之世。號爲強國。漁界與國權相利。賴當時已如此。周衰。吳越海壤。稍稍溝通。至今侈治生法者。必曰陶朱公。顧所述頗愜悅。其言曰。治生之法有五。水畜第一。水畜魚也。以六畝地爲池。池中有九州。求懷子鯉魚。長三尺者二十頭。牡鯉魚長三尺者四頭。以二月上庚日。內池中。令水無聲。魚必至。至四月內一神守。六月內二神守。八月內三神守。神守者鱉也。內鱉則魚不復飛去。在池

中周遶九州無窮。自謂遊江湖也。至來年二月得魚一尺者一萬五千。三尺者五千。二尺者萬枚。直五千。得錢一百二十五萬。至明年一尺者十萬枚。二尺者五萬。三尺者五萬。四尺者四萬。留長二尺者二千枚。作種所餘皆貨。得錢五百一十萬。俟至明年不可勝計。此爲發明漁業之始。惟計所直或過當。且內魚必二月上庚與近世所傳致富書謂捕魚必以亥日或危日（致富書亦託於陶朱公所撰）拘牽膠滯。易爲迷信者所依託。張籍詩江村亥日常爲市。黃山谷詩魚收亥日妻到市。李淳風易鏡占取魚卦宜二水。又云取魚宜見水忌土。皆此類。夫數千年相傳之中國實爲神權參互之時代。故迷信之根性爲實業界上之大玷。士無改良。工無進步。厲階在此。漁業其一端也。秦漢以降。幅員漸廣。瀕海水產之利。詳於鹽而略於魚。業魚者類窮海荒島之民。否則內地畜飼魚類。一池一沼。徜徉以爲樂。無競爭利益之思想。史官紀載。或摭拾一二。爲食貨志之點綴。

否或高人畸士寄跡水濱理想元妙往往託諸寓言濠梁之趣技止是矣至經生家言從事箋注其蔽也密於考證而疏於經驗然爾雅釋魚及詩三百篇多魚之訓周官冢宰所職與夫禮經內則郊特牲各篇所紀載繁徵博引攷訂名稱一切魚具魚類頗藉之以傳不可謂非漁史之一助也唐宋以還文人學士時時稱述而昌黎大儒謫官嶺海其詩中所謂鰲相粘爲山十百各自生者殆得諸目擊至今粵人猶稱蠔山焉惟祭鱷魚一文傳者謂一夕大雷風鱷卽徙去其偶然耶何迷信之篤耶至若託物起興咏漁之詩多於咏樵皮陸詩中間詳漁具足資摻討綜前後時代唐虞以前君民一體勤苦勞動又頌洞甫平水產皆所素習故漁界之闢最早而不以一業名唐虞汜周季漸以文勝魚具及製造品始萌枿發達惜幅員尙狹漁界光線僅發見東海一隅自秦皇以專制愚黔首累代仍之民間實業罔識提倡卽如魚鹽並稱所謂經營鹽法者不外乎收鹽收稅之

兩。端。官。賣。商。賣。之。兩。術。積。久。弊。生。爲。世。詬。病。於。鹽。學。固。未。聞。改。良。也。況。漁。業。又。若。現。若。伏。任。民。自。便。視。鹽。業。又。相。去。甚。遠。哉。明。代。中。葉。海。疆。多。事。始。稍。稍。留。意。其。法。聯。合。十。餘。漁。艇。或。八。九。艇。爲。一。鯨。同。罟。網。魚。稱。爲。罟。册。每。册。有。料。船。一。艘。以。隨。之。醃。魚。彼。船。帶。米。以。濟。此。蟹。各。蟹。得。魚。歸。之。料。船。兩。相。貿。易。亦。兩。相。覺。察。是。爲。漁。業。干。涉。政。界。之。始。亦。爲。維。繫。海。界。之。始。

漁界總論第二

海界與陸並重。各國公例也。故中國之漁界。爲外人公認。卽中國之海線。爲外人公認。漁業者。海線之標幟也。顧英法交界海峽甚狹。海濱小島亦多近岸。非若中國沿海島嶼。棋布星羅。甚有相隔百餘里者。皆漁人踪跡之所託。較之英與法美。前後所訂捕魚之約。以淺水低浪三海里之限。情事至不相侔。故今日中國之所謂漁界。卽前所云外人公認之海界也。有公認之海界。卽當自行我領海主權。據英國海軍官圖局冊載。中國瓊州島漁甚夥。每年漁艇恆出行數月。離島至七八百海里。收採海參。剝玳瑁。晒魚翅。西歷三月。諸艇相率至瓜哇。陸續至六月始還。又覓得一礁。在緯線北十六度九分。至十七分。經線由英起算。偏東百十一度三十七分。至五十三分。西歷正月。至五月。瓊州艇船咸集於此礁。以圍漁。又於杜康島植椰樹。并有一井。亦瓊州漁人所鑿。又有樹島。爲華船避風停泊之所。漁

者亦以時至。是中國漁業直出南海之外。是書又載臺灣瓊州相距之間。適當油頭正南。遙遠處有蒲拉他士島。在緯線北二十度四十二分三秒。經線由英起算。偏東百六十度四十三分十四秒。島有淺灘。有澳。掘沙數尺。可得清水。中國人至此。圍漁。或避風。多歷年所。是島約與呂宋之博志社角相值。是南海漁界所到中國已領其全矣。又按廣輿記言直隸灣中有桃花島。爲春日漁人聚集之所。所捕鯨鯢多在朝鮮海東以外。桃花島卽江海圖志所謂馬鞍列島之一。然則中國漁界東海黃海無弗及也。此皆英國海軍海圖官局所編中國海方向之書。其爲他人公認。灼然可見。近者商部咨行海軍提督繪具漁業海界全圖。陳知縣壽彭從事尤瘁。海界大明。將在今日。漁業大興。亦在今日。海圖另編成帙。撮舉大要。著於篇端。

附陳知縣壽彭節錄中國江海險要圖誌

廣東省

覓出礁。西歷正月至五月。瓊州艇船咸集此礁以圍漁。礁在緯綫赤道北十六度九分至十七分。經線東百十一度三十分至五十三分。林康島。島之中央一椰樹不甚大。並有一井。乃瓊州漁人所掘。以摠鹽水者。島在緯北十六度四十七分七秒。經東百十二度四十三分三十二秒。

樹島。島上恆有中國漁人。以上見補編一卷。

克巴港。當東北風時。每年閏八月。此港有無數中國大漁船避集焉。大羅鼻。是處漁梁殊可畏。牽網直達於濱岸也。

海郎澳。澳中無居民。恆有舢舨捕魚採蠟。以上三節皆在東京灣北與海防交處。見補編二卷。

光頭。光頭之南十二海里。漁梁衆多。在水深六至八拓處。

圍洲島。淺水處有漁梁。以上二節在東京灣北北海之東。

瓊州。島畔漁艇亦夥。皆以堅重之木料爲之。以代中國常有之松木小艇也。每年漁季。諸艇皆出行兩月。常離其島至七八百海里。收採海參。剝瑋。晒魚翅。其所漁者。常至中國海東南部。衆淺水淺灘之間。出漁。恆在西歷三月。能望見北向諸岸。每船僅用一二舵工。並數甕清水而已。諸艇皆進至瓜哇隣近諸大淺上。陸續漁至六月初旬始歸。各積其所有以爲貨。此等漁艇亦常遇之於中國諸淺間。

天風。晴和天氣。沿濱恆見竹圍插立海面。乃編網以圍漁者。是處漁人。有時亦至灘岸遠處。以捕飛魚。

南海山。澳中之魚特盛。以上皆在瓊州之南。

鸚哥海村。離是處漁梁甚多。

海他。海他海濱漁梁最大。以上皆在瓊州之西。

青馬澳。澳之東有數漁村。層網林立。或沉或浮。由岸漳塞而出一迷

當。

官帽。漁梁衆多。由北向西。皆漁梁伸展。

白沙。漁梁衆多。

保清澳。此澳週圍皆大漁梁。以上皆在瓊州口左右。見補編三

卷。

香港。香港珠江附近一帶。常遇華式漁船。迅速強行穿過。此洄格外提防之。此船張挂小方帆。隨風向往。夜不燃燈。其船所製。必不勝諸船相撞也。有時離岸四十。迷當之遠。卽遇此船。

老萬山。當東北風時。漁船泊此以避。

東澳。天氣惡劣。華式漁船。皆集於此。

白瀝島。上有漁舍。並漁磯。

刺撒尼· 上有漁舍臚罩網·

檄欖沙· 當慎避漁梁·因其豎插於灣中者良多也·

寬河· 此淺中甚多漁梁·船行須取其中道· 以上皆香港附近處·
見正編四卷·

龍穴平灘· 近此灘之北·常有漁梁及漁舟甚密·即龍穴與伶仃相接處·亦有漁舟·務宜謹慎·惟此船夜則有燈·

利馬水道· 提防漁船·

大濠水道· 慎勿撞入漁梁· 以上皆在珠江內外·

平洲島· 約離東岸處亦可停泊·水深八九拓·惟漁梁甚多·夜行恐相觸·

伯亞士灣· 其中央部位多漁梁·木椿·疊網·繩索之屬·

江海灣· 天氣清爽·華式漁船結隊尤多·

碣石鎮灣。天氣稍佳。附近處漁船結隊而出。

望澳。至低水時。雖大漁船亦不能過。

漁翁島。距雙倍島。至約離汕頭停泊處。有漁梁行行排列甚多。亦有仲長橫於當路。夜間駛行此路多挂礙。大船亦常撞之。小艇乘潮常誤入於網中。

韓江。江之中。漁梁衆多。惟水最深之處。則離開足容華船行過。此亦妥善駛行之引導也。然在夜間。小船乘急潮而行。則險甚。其漁梁相望。多木椿。以繩縛焉。至是處。若遇帶火之漁舟。則近其漁梁盡處。

汕頭。乘潮以過雙倍島者。須避漁梁也。以上皆在廣東東向。見

正編六卷。

南澳。島中地雖瘠。居民頗盛。多以漁爲生。其島周圍深水之處。皆漁梁。須避之。有時亦足以壞船也。及入島之內。向其兩旁之漁梁尤夥。

福建省

禮是門

禮是島。童然不生草木。惟漁人聚居之。

紅澳

舟澳深水處。有許多漁梁。以上在廈門之西。見正編七卷。

深滬澳

離岸漁梁衆多。網罟相接。

崇武澳

離崇武諸石之西。魚鮮特盛。

孟爾假石

諸島之上。皆漁人居焉。以上皆在廈門之東。見正編

八卷

盲水道

諸島係漁人所居。以上在福州口之西。見正編九卷。

蒲拉他士島

島內有淺及澳。透入其西向半英里。足供中國漁人以

避風。中國至此圍漁。已有年所。島在緯北二十度四十二分三秒。經

東百十六度四十二分十四秒。

沙馬沙那島

中國之居此島。多爲福建籍。以上在臺灣左右。見

正編十卷。

北桑列島。

漁梁甚密。在福建東北。

見正編十二卷。

浙江省。

甌江。

此江周圍多漁梁。

黑山群島。

其居民皆福建人。謂此島曰鞍山。其人皆漁父。嘉魚可得。

齊克寨。

當春月時。漁人留集。有島曰清明。曰摩母路兒。足障東北風。

也是季中有漁舟數百。停泊於摩母路兒。及陸地相距間。以上皆在

象山港之南。

見正編十三卷。

沈家門港。

舟山東南角盡處。皆漁人所居。取魚於普陀之東。載而貨

之。雷波。當夏月得漁。則以冰凍之。

東嶺。

是處僅小戶漁人居之。

長塗島。

小長塗東北濱。有一小島。島巔有土著所設小燈塔。足爲近

處指示維此燈乃油燈也指示五六七等月是漁人私自鳩費燃點東北水道不見險阻且有無數漁人小艇及罾網等在於最好停泊處之前一路之間罾集充塞諸網橫展至港之半直至廟前相并處而止以上皆在象山港之北見正編十四卷

蘆岡列島 諸島皆無民居但有漁人所建茅廬甚多是爲魚季休聚之所

值港 灣內有大村一魚季時小艇必多嘗見一時聚泊至一千二百艘以外

道遜列島 諸島與疙瘡冶匠相距之間漁網甚多
塔小島 除小島外皆漁人所居

生孝斯島 其間漁網由散子島伸至半路者甚夥
時素士土利石 定遠砲台相並處轉舵再入水道之中左畔漁梁甚

多。以上皆在長江口之南。見正編十五卷。

江蘇省。

南淺灘。此灘之泥甚軟。其外向有漁梁浮椿。排列層網甚長。在長江口。見正編十六卷。

山東省。

息都塘島。有一漁村在其北向渡頭上。島在成山頭之南。見正編十九卷。

威海衛港。居民皆漁農。春季有一大隊華船。從北直隸海灣之南岸。萊州府及隣近諸港咸集於此。是爲魚季之始。

之罘。牡蠣與魚鮮尤多。鱉魚特有。西歷三月向盡。鱸魚正美。海濱一帶。強半爲業漁之民居。

柴母利伯的士港。除石蠣魚鮮可得外。餘無可供接濟之物。

曾令休石。陀磯島上之漁人常謂其間有一小尖石。以上皆成山頭之北。見正編二十卷。

三山馬鞍。馬鞍之麓有一大村落。雖爲漁人所居。其屋宇以石建之。殊精善。在萊州灣。見正編二十卷。

直隸省。

大山河。是處諸村中。所謂長頭鋪者。土屋三十家。其人自言其苦況。謂生計專在夏月之漁。及冬月則漁業荒矣。小津鋪乃一村落。其濱產乾蛤蜊。乃一種之蚶也。由華船貨與廣東福建。謂之蚶乾。又有一種蠣壳極大。謂之牡蠣。亦收集出販。以供藥餌之需。

岐河。岐河進口之南角上。所居皆漁人。窮苦鄙陋。華船能載五噸至二十噸者。常由天津運粟來此易魚。

沙留汀島。淺上漁網無數。其與陸地相接處。似無隙可入。

海若子蠶河。居民無多。惟漁爲生。以上皆在大沽口左右。見正編二十一卷。

奉天省。

遼河。駛行至深孔處。有漁人所設之漁梁三。互相開展。一在西向。二在東向。在遼河口。見正編二十二卷。

惡丁灣。西歷二月向盡。則有華船結隊。出高麗濱海捕魚。在關東半島之東。見正編二十卷。

按以上所錄較詳于漁海諸圖。因圖幅逼於地勢。不得不從畧。茲悉照江海圖誌。凡沿海一帶。有關漁業者。節書於此。以補諸圖所弗及。馬鞍島距江蘇崇明近處不及二百里。其地清幽。宜避暑。汽船泊此。又可避風。今海上人烟縹緲。設度地於此。爲漁之蒐集。以固圉。以殖民。樂利何如也。鄞縣張美翊。示余馬鞍羣島考略。附錄於後。

大小約二十五島。小嶼礁石無數。

北馬鞍。原名花腦山。

花一作鳥

東西長約二海里。廣處約一海里。居民百餘

戶。漁季至二三百戶。島北岸有澳。可下碇。惟不能避北風。西北角有燈

塔。有霧礮。定海營派有練軍駐南澳。

其東南爲假馬鞍島。原名枸杞山。凡三小島。中間水道。可行小艇。居民約二三十戶。北島西岸有澳。爲停泊善地。

又東南爲東馬鞍島。原名陳錢山。一名嵯山。亦名盡山。自西北至東南。長二海里餘。廣一海里餘。居民二百戶。漁季多至千戶。南有玉環澳。容大汽船停泊。可避東北西北風。西北有箱子澳。兩山環抱。中開一港。小汽船泊此。無異內港。定海營派有練軍駐箱子澳。

東馬鞍之西。爲南馬鞍島。原名壁下山。東北至西南。長二海里半。廣二海里。居民二百戶。有溪水可種稻田。有山名五里牌。摩厓。刻山海奇觀。

四大字下有明萬歷庚寅春都督等小字餘泐不可辨識其東南西南有澳可以停船。

北馬鞍島西南約二海里爲西馬鞍島亦稱旁馬鞍原名東西緣華凡二小島西島大東島小中間海港小艇可通停船亦穩自西島西北望崇明東南角僅一百八十七里西馬鞍之南三海里爲馬鐙羣島總凡六小島北馬鐙三島原名東庫山在北柏子山在中遲遲山在南中馬鐙二島原名三橫山南馬鐙一島原名台南山。

西馬鞍之西偏南約二十五海里揚子角之東偏南約十七海里中間小島爲葛詞拉夫島原名大戢山其北偏東約三十八海里卽佘山或名沙尾山佘山之南偏東約十六海里卽雞骨礁極險大戢山西畔有海線電報局通吳淞長崎廈門等處有大燈塔其西南八海里半爲窩雞列島原名小戢山則矗立三叢石而已。

漁業公司第三

瀕海延袤七千餘里。魚鹽大利。世所著稱。自中外交通。賈琛畢達。浸成商戰之世界。商戰之利用。合羣也。惟設公司爲尤便。中國瀕海諸省。舊有漁團。頗具聯絡之意。爲公司之所胚胎。其水鮮醃切。各行戶散見於江淮遼渤之間。時其經紀。利其食用。于于相望。閭閻溢顧。貲積不厚。在上者聽民自爲。民間亦無有操奇贏。決勝算。以綱維之。提挈之用。是民氣日窳。因仍其簡陋。陋劣之習。業用勿振。通州翰林院修撰張謇。有鑒於此。光緒三十年三月。條陳商部魚業公司辦法。有旨報可。並詔沿海七省督撫。同時籌辦。謇至上海。會有購回德國萬格羅捕魚輪船。改名福海之事。事具謇所著漁業紀要。此爲公司有漁輪之始。謇既與蘇松太道袁樹勳。相度形勢。規畫一切。以內外界定新舊法爲宗旨。以南北洋總公司爲綱。以省局縣會爲目。以官經商緯爲組織。畧言各國領海界。視近海遠洋爲區別。

近海爲本國自有之權。遠洋爲各國公共之路。挖船捕魚。宜在遠洋布置。近海數百里。仍爲我尋常小船捕魚之利。外爲內障。內爲外固。相資爲用。而不相妨。所謂總綱如此。江浙閩粵四省皆屬南洋。先立總公司。則目前有一氣團結之先聲。各省有斟酌施行之餘地。此以總公司爲綱。總公司其名也。實事在四省自立公司。然不可複公司名。擬名某省局。四省舊俗彼此不同。四省舉辦先後不一。或分或合。各聽其便。以江浙論。目前可并。并則可名江浙局。凡鳩集股分。仿造新式船網。皆局任之。會卽就各州縣漁團保甲而易其名。兩省可一局。一省不必一會。卽如江可分揚淮通海。蘇松太浙。可分杭嘉湖甯台溫。各就其地。聯之以會。使隸於局。分類編船。分船編人。分人編姓。使皆瞭然。易查易察。此以省局縣會爲目。如是則能使沿海漁戶。樂於有會。而受局之保衛。樂於有局。而不受外人之勾引。去其平日輸納各衙門陋規之擾。保其平昔被盜失風之患。我實利彼。彼乃

增我若何而能去陋規。能護劫盜。商力不及。必倚之官。欲製造新船新網也。須購德船。欲乘時衛我漁商之路也。須速購德船。然甫議公司。費本未集。此購船之款。則由蘇松太道撥公款墊辦爲宜。此項撥款。卽作官本。與商股均分所入之利息。此項利息。卽供漁政上辦公經費。及調撥兵輪之用。此以官經商緯爲組織之一。既合四省爲南洋漁業總公司。舉辦之始。至少須一省二船。約計四省須八船。今如江浙合辦一省二船。約共四船。江局分江南一艘。江北一艘。浙局分溫台一艘。甯波一艘。暫時不用小輪運船。按其費本。須四十萬兩以外。約以四十五萬兩。除擬由官撥五萬兩外。仍須由公司集股規銀四十萬兩。兩省分認各集二十萬兩。爲製造船網及經費之用。公司集股辦事。各就地舉董經理。而集成於官。國家宜特設一漁政之官。以爲之筭鑰。此亦組織之一。以上皆規畫之大槩。審所咨報於南洋大臣者。三十一年春。南洋大臣始會同北洋奏設江浙漁業。

公司爲次第推廣直奉東閩粵各省之漸於是山東福建沿海紳士先後期會於滬奉天粵海各路馳書旁午斟酌磋商直隸漁業繇官司其事行戶領諭繳稅均由公司大概辦法無甚差別洋式漁輪購圖擬造意七省合群之效果將於漁業公司實驗之自漁業公司購回德國漁輪議大加擴張復籌每年七省漁輪會合之策以海岸言江蘇居七省之中吳淞又居江蘇之中各國輪舶雲集鱗萃爲觀聽所繫屬以七省公共漁業公司自行我領海主權以七省聯絡之保護官輪自表我中國漁界南北梭巡彼此糾察歲正月或十月電約會合吳淞一次由主其事者詞勤情察利弊各貢見聞有更新而改良者筆之於書彙爲漁史公司之所以互換知識者如此前人陳生巨綱發明漁業頗夙公司集股設局辦事及漁輪管理轉運各事宜反覆討論多藉計畫章程另有訂行茲不箸錄

漁會之附屬及章程

公司經營伊始。措置頗困難。蚩蚩者氓。罔識大計。咸疑一家自立公司。專爲牟利。謠謗蠱起。群思抵抗。黠者則牽洋旂。冀滅其固有之稅。總董樊棻。怒焉憂之。白諸蘇松太道。稟機利導。聯合漁會。附於公司。優給利益。擔任保護。復散布簡明廣告。諭海濱父老。各自衛生計。且可恃以捍寇救險。羣疑乃熒。試行數月。江浙洋面。遽無盜警。甬人頌之。謂數十年所未有。江浙相較。向來漁業。江散而浙聚。江但漁戶。而浙有士人漁會。組織尤甬人是賴。蓋實業之開化。未有不始於學校者也。樊棻稟道。魚會章程如後。

稟爲沿海漁戶。願合魚會。擬章懇請轉詳立案。以收人心。而保權利事。竊本年八月間奉 憲飭辦江浙漁業公司。九月間修竣。購買德商之船。在浙洋試辦以來。考察水性。改良網口。講求捕法。漸有進步。又於隨時散布簡明廣告。由是沿海漁戶。咸知漁輪之設。係爲保護本國海權。魚利絕不妨其向來之生計。且可恃以捍禦寇盜。救護風險。願合魚會。

附入公司。當此各國商戰風潮劇烈之時。亟爲收拾人心。自固藩籬之計。自應乘此機會。許其歸附。惟若不任爲除害優予利益。仍恐無以感激其天良。永杜乎外誘。查光緒二十四五年。魚船進滬。吳淞釐局收大船捐。每次錢七十四千文。小船捐。每次五十六千文。關稅大船二十七千八百五十文。小船十五千七百五十文。加看船埠頭一切規費。每船每次非用錢一百餘千文。不能進口。小本勞力。不堪其苦。遂有熟識法商之華人。出爲包攬。每船每次收洋銀七十圓。一律改掛洋旗。釐局免捐。海關減稅。每大船繳稅銀十二三兩。小船三四兩不等。所有向索陋規之人。亦遂不敢過問。淵魚叢雀。誰爲毆之。國弱民離。卽此已見。茲蒙憲台有提倡漁業之盛心。公司宜盡切實保護之公義。擬仍向例分漁船大小二等。除完關稅噸鈔。及認官墊漁輪正息。并開支外。所有已失之釐捐。卽爲豁免。排號編照。給予外部。咨明各國海陸軍之中國商

民公司旂以爲符信。并予以各應有之利益。庶我辛苦人民。猶識國家寬厚。既信公司可恃。漁業更易振興。謹擬詳細章程十二條。照式一帙。稟請察核轉詳。督撫憲立案。分飭各海關釐局一體遵照。實爲德便。計粘船照式一帙。章程十二條。

存

根

案准魚會附入公司合給執照以憑保護今據 縣漁戶

所有 號 船壹隻計合營造尺長

寬 編列第 號除給照外須至存根者

光緒 年 月 日

漁字第

號

江浙漁業公司為

給發魚船執照事案奉

蘇松太道詳奉

督撫憲覆准沿海漁戶願合魚會附入公司者各就所在海口分船身大

小二等編列號數給予執照并公司旂共享漁戶應得公司保護

之利益今

縣漁戶

有

號

船壹隻計合營造尺長

寬

編列第

號另給公司旂編號旂各一面合給執

照每次進口時呈由公司核驗蓋戮以便保護湏至執照者

船戶

收執

光緒

年

月

日給

週年更換

照

執

江浙漁業公司魚會章程

一爲欲合江浙沿海漁戶團結一氣休戚相關故公司力任保護開通之義務。

一願合魚會附入本公司者由公司給予中國外部移明各國外部并海陸軍之合衆公司旂另掛一公司編號旗使各國兵商船及海關易於識別。

一魚船號旗每屆正月分由該漁幫柱首開列船戶編號清冊向本公司領給以歸一式。

一會內魚船由本公司給予編號船照一帑每次裝魚進口先將船照送公司核驗並報明魚數若干由公司查明代爲完納關稅聽魚船自行投行銷售。

一船照及公司旗一年一換大船納旗照費兩元小船一元其費充漁政

總局之用。

一願入魚會之魚船。凡裝水鮮進滬者。向掛洋旗。每船每次出洋銀七十圓。今議減省大船按八折。每次繳洋五十六圓。小船按六折。每次繳洋四十二圓。其銀圓卽由經售魚行照數扣除。繳入本公司代爲完納關稅噸鈔諸費。

一魚船進口。每次所繳洋銀。除完納關稅噸鈔及魚會中定章應支各款外。贏餘之數。貼補官墊漁輪價款之息。并備充漁政總局之用。

一本公司係江浙合辦。進滬之水鮮魚船。多係浙民。理合查照浙江鎮海關鮮魚每百斤徵稅銀四分之一之則例。魚船到埠。報關驗徵。以昭一視同仁之理。抑或參酌江浙稅則。通融辦理。不分船身之大小。祇計魚汛之旺衰。每年以四五月爲旺月。餘皆衰月。旺月每魚船完納江海關稅銀拾兩。衰月每魚船完納稅銀五兩。庶海關無稽查之勞。而漁民樂遵循。

之易。至魚船出口時。仍請江海關照章查驗。以杜夾帶偷漏之弊。

一逢星期及停徵日期。水鮮魚船進口。如欲啟艙上貨。請照帆船定章核減五成繳費。以示體恤。其費由該魚船自任。由售魚行家扣除。本公司代爲完納。

一魚船大小。向以樑頭尺寸爲準。今定前樑頭營造尺八尺以外爲大船。八尺以內爲小船。每屆給照編號時。量準尺寸。填入照內。如有弊混。一經察出。歸該幫柱首議罰。

一魚船進口。除關稅噸鈔費。由本公司代爲完繳外。其餘善捐及巡捐等項。爲數不多。均歸魚船自繳。

一總會附於漁政總局。每年或春秋團聚一次。會議利弊。因革及如何擴張之事。

漁校及水產商船校之組合

漁業之性質非多。設學校不足以發明利而導之。則可以造就軍人之資。格古者。寓尙武於蒐苗獮狩。漁亦海獵也。爲自有領海權者。所尤宜注意。何以言之。漁民自幼狎習風濤。沙線潮汎。各諳所近。僻處窮島。舟楫網罟。外無所事。識字知算。輒曉外事。百不得二三。蠢蠢終古。難語進化。於是議就各漁會地方。建立初等小學校。或設半日小學校。以輔之。特編課本。學期四年。其經費或由地方勸集。或即在裁減陋規內酌留數成。以資俸食。均由各省總會酌定。報明公司。此爲漁業中謀教育之普及。中國海產種類不一。船形網式。南北亦殊。同治年間。有法人攷求中國漁業。著爲圖書。携回巴黎。資實業家參攷。而中國舊有閩中海錯疏。江南魚鮮品。及養魚經海語諸書。與夫沿海各郡縣所志。大都詳於魚類。無專紀魚業者。歐洲俄奧有水產博覽會。德有海洋學博物館。美有水產士學校。英法有漁業賽會。日本有水族院。不特本國漁產搜羅務盡。即他國足供參攷之品。往

往以重貲購致之。躉化有學。飼畜有法。製造有業。防範有令。皆水產學之事也。日本汽船初興。駕駛管輪。亦借材於歐美。今則自商船至海軍。皆本國學生學成備用。歐美之人。踪跡無幾。今師其意識。就吳淞總公司附近。建立水產商船兩學校。卽選漁業各小學校畢業學生。聰穎體弱者。學水產體壯者。習駕駛。學成之後。卽以漁輪爲練習。商船與兵船。駕法略同。則漁業與海軍。影響尤切。此爲漁業中振尙武之精神。嘗旣以上所條議。白諸商部。復咨南洋大臣。就吳淞隙地。與空間官房。撥爲暫行建設公司之用。循序而進。以漁會爲總公司之附屬品。而學校者。尤漁業之母也。練習駕駛爲海軍之預備。則尤因母而得子也。政治與實業之組合。蓋有如此者。

漁業設官第四

漁業設官。周禮。獸人所職。辨魚物爲鱸。薨以共王膳羞爲專官之始。至於虞人入澤。必以時。校人爲主池沼之小吏。皆爲漁官之流。派近日泰西各國。注重漁業。英國商部。漁政專官三員。司內河者二。司海者一。司保護征稅稽查造冊理訟之事。視獸人所掌地位。既不同。造端爲尤遠。張謇既奉命籌集公司。念惟派員專辦。庶商情可達。若得淮運司兼督漁政。則核實。醜切鹽稅。安頓沿海窮民。一氣聯絡。其效易睹。且魚鹽並稱。運司兼轄情事。亦倖然。商部故事。公司無派督辦者。議未遽行。顧漁業公司與他公司殊異。有官則擾。無官則安。此公司通例也。始謇辦通州紗廠。請不必派官。即商部定章。不用官督商辦之意。至是商部以爲言。然漁業經始頗困難。對外言則有種種交涉。對內言則實行保護。本國嚮有之漁業。一酌裁沿海各衙門病漁之陋規。二每月或一次或二次特派兵輪游弋。三漁輪

用煤與各海關道有關繫。用鹽與各運司鹽道有關繫。四舊業漁戶不能人人盡泯奪其生業。猜疑之見。苟有猜疑。必生謠謗。苟有謠謗。必生阻撓。苟有阻撓。必資彈壓。凡此皆他公司所必無之事。運司兼督。既不獲所請。則又咨南洋大臣。請奏派蘇松太道。就上海督辦漁政。而謦自任經理。蓋公司總匯七省適中。惟江蘇爲利便。就江浙公司兩省之適中。惟上海爲利便。蘇松太道所轄。歲有大幫漁船。江南通州沿海。搖網船捕漁鹽。旂皆道所經理。道員袁樹勛。始終贊畫。於辦理漁業。致力爲甚。仍以定章不符。部議未卽報可。而謦牽於通州各公司。實業復以興辦宿遷玻璃廠之舉。足跡繭徐海間。往返輒千里。公司旣設。內而愚民黠吏。因緣侮弄。外而稅司洋人。交涉變幻。非有常川駐滬特簡之員。事之迂者直之。繁者壹之。睢盱惶惑。莫可得而理會。駐京義大利國巴使。照稱義國密拉諾地方。有漁業賽會之舉。故事日美兩屆賽會。廷議特派專使前往。謦復請於

商部及南洋大臣擬商請卸事。廣西邊防大臣候補京堂鄭孝胥於至滬就醫之便。設所患速痊。願任漁業公司總理。卽奏派出使義國賽會事。未決。已有旨派駐義使臣許珏入會。而商部亦奏派升任江蘇按察司使蘇松太道袁樹勛爲頭等顧問官。兼充漁業公司監督。則光緒三十一年十一月也。嘗自條陳漁業設官之命。期而後可。中間購回德國捕魚萬格羅船。又減免捐稅。招徠掛用洋旂。沿海漁船編隸公司。頗藉蘇松太道袁樹勛之力。最後美國漁艇巴勒司駛至南洋。開網請購水手食米三百石。樹勛復以南洋爲中國領海。米石未弛。禁却之。美領事復謂巴勒司係開往舊金山。迤東海島。開捕距南洋一萬餘里。米爲水手日食所需。請量改爲五十石。始允所請。於時廷議以漁業公司爲能自行領海權。而尤嘉樹勛之遇外得體也。嘗寓書商部參議王清穆。楊士琦曰。袁察使之才難得。自願去膏潤之地。就寂莫之友。更難得。故目前尤需此公。各國官

也。與商合故商倚官中國官與商不合故商尤不得不倚官蓋有郵乎言之

漁撈第五

中國漁界既有遠洋近海外江內河及湖蕩池沼之不同。魚類名稱往往古與今異。此與彼異。欲講求捕撈宜分爲三。曰漁具。曰漁時。曰魚之產地及名稱。

漁具。約分爲三。曰漁船之種別。曰漁網之種別。曰捕撈法之種別。

漁船。中國漁業肇興。結繩爲網。罟臨流垂綸。尠舟楫之利。後人著述。託諸咏詠。插竿繫艇。點綴風景。漁以船競者蓋寡。惟廣東通志載。蟹戶以舟楫爲家。以捕魚爲業。晉時不賓服者五萬餘戶。自唐以來。計丁輸糧。明洪武初。編戶立里長。屬河泊所。歲收魚課。廣惠潮尤多。愚蠢不識文字。不記年歲。土人目爲蟹家。不通婚。不陸居。朝夕躡舟中。所得魚僅足一飽。其女大曰魚姊。小曰蜆妹。以魚大而蜆小也。婦女嗜生魚。能泅汗。昔時稱爲龍戶。能行水中三四十里。不遭物害。此漁船合羣之大者。雍正七年奉

諭旨聽其登岸居住。近復多以武功起家者。蓋練習風濤。具軍人資格也。又通志載漁船製小材簡工亦甚約。每載三人。一人執布帆。一人執槳。一人執防身火器。布帆輕捷。無墊沒之患。易進易退。隨波上下。爲言海防者所注意。與近人所譯英國海軍官圖冊附記言香港珠江附近常遇華式漁船。張小小方帆。隨風疾行。夜不燃燈。往往離岸遙遠。尙遇此船。其於漁梁漁樁漁網之類。行船悞犯。尤引爲厲。禁中國漁船爲外人所注意者。又如此江浙之間。有溜網船。張網船。搖網船。大捕船。對魚船。小對魚船。舢板船。拖網船。摘網船。網樁船。猛網船。插網船。緊網船。滾釣船。穿洋船。水鮮船。七圍舢板船。八圍舢板船。諸名色。或形式畧同。而土語從別。直隸一帶漁船踪跡。率至馬鞍島。桃花島。所捕鯨鯢船。多在朝鮮海東以外。此見於廣東記者。漁業公司。既就舊有之漁船。編入漁會。又購回福海漁輪。以爲之倡。用新法。以電燈繫網。引魚網。大船快電燈。佐之。斷非粗笨淺隘舊有之。

捕魚船所可較量。預計漁輪捕法。日夜換班。約每日三網。每網八小時。每二十小時。多可得魚七八千斤。少或不及二千斤。多少約算。每日得三四千斤。照至賤之價。每斤五分。日可得銀洋二百圓。七省通力合作。造輪之費。一以官款爲之先。以堅民信。且爲實行保護近海。舊有漁船之計畫。惟各省漁輪開支。經營伊始。能否取之於漁輪所獲之魚。應各省自爲補助。總公司及水產商船兩校。爲七省所公共。即指撥吳淞空閒官房。而建築之費。尙需十萬元。常年之費。需三四萬元。七省合辦。衆擎易舉。常年支款。每省約五六千元。漁輪所獲。設有贏餘。尙不必盡取諸官。建置漁輪之始。所爲規畫善後者。又如此。

漁網 爾雅。纒罟謂之九罟。九罟。魚罔也。嫠婦之笱。謂之罟。巢謂之汕。篚謂之罩。摻謂之涿。又魚罟謂之罟。視結繩之制。蓋加詳矣。又廣東通志。漁戶有大罟。罟門。竹箔。箕箔。攤箔。大箔。小箔。大河箔。小河箔。背風箔。方網。鞦。

網竹筴布筴魚籃蟹籃大罟竹筴等一十九名。色按字書無筴字。而廣東新語尙有蜆筴。筴蓋土字網罟之屬。一十九名目。殆視其所利用之漁具。從而爲之辭也。顧遠洋近海與內地網式既不同。織網之具亦異。自有捕魚輪船用新法改良。拖網之式。視舊網爲迥別。附說如後。

拖網尺寸 (以網言則曰闊以綱言則曰長)

拖網上綱繩 英尺八十六尺 拖網下綱繩 英尺一百三十尺

網袋筒底至綱口上面卽上綱 英尺長八十四尺

網袋筒底至綱口下面卽下綱 英尺長五十二尺

網袋筒底一寸方眼計一百二十眼圍圓自底眼數起至三十眼處

計二百眼圍圓

袋筒放生道每續一眼放生一眼續至三眼加放一眼所以自一百二十眼起數至三十眼處有二百眼 上下綱處網眼約一寸半

方其生道每續十眼。加倍全放一次。再續十眼。再倍放一次。換次遞加。至於成網。

捕撈法。拖網漁輪。在遠洋布置。其近海數百里內。仍爲舊時漁船之所萃。陳生巨網。爲言鎮海劉貢生鳳岡。董漁圍有年。一切捕法。皆得諸目擊。蓋漁業之有實驗者。捕法分兩大種。一曰溜網。繫網船首。而隨潮流行。一曰漲網。種根海底。而張網迎流。溜網又分輕重二法。其輕者曰勒魚船。曰黃魚船。其重者曰沙魚船。曰米魚船。曰蟹船。漲網亦分呆活二法。其呆者曰打樁船。其活者曰撓撓船。曰拋旋船。曰大指船。曰串網船。此外有非溜非漲。借風力人工而圍捕者。曰大對船。曰小對船。有不網不綱。用利鈎引餌而誘取者。曰拉鈎船。曰秋鈎船。又有依山之拖網。扳繪以指墨魚。傍岸之推網。棚繪以捕小魚。至綱式捕法。洋面魚種。以及入船醃製。各不相同。條列如後。

鮑魚船亦名溜網。谷雨到洋。大暑回洋。係用輕網法。隨潮流行。上不出水面。下不及海底。量魚高低以為度。其網用蔴線結成。如平面方格窗櫺。長約三丈。闊約二丈。舵水八人。用網二百數十口。在水中豎立。排聯若長城。有風管以竹筒為之。浮挈上網。有錘石外國裏空以土燒成。鎮壓下網。一端用大索名魚繩。引長帶在船首。一端用小索繫竹杆為表名為樣。桅浮植水面。以便瞭望。所獲以勒魚亦名香魚為大宗。用鹽醃漬。色白味美。

黃魚船。立夏出洋。小暑回洋。亦用輕網法。隨潮流行。其網以細蔴線結成。形式大小收放。略如溜網。亦一端帶在船首。一端繫竹桿為表。上網有浮

子。杉質。方形。長五寸。兩端稍尖。提浮水面。下網繫錘石。以土燒磚。外圓裏空。長三尺。懸墜水中。舵水

六人。用網一百數十口。所獲以黃魚為大宗。用水則售鮮。用鹽則劈晒為鯫。色由黃轉白。故謂白鯫。

沙魚船。立冬出洋。至下年清明節回洋。係用重網法。上網用風管提挈。下

綱用錘石拖沈。因重力較大於浮力。而綱自豎立。在海底。隨潮進退。搜括

潛魚。其綱式大小收放。畧如勒魚網。惟一端繫大石。名爲拖脚石。約百餘斤。由石用

大索。名爲魚繩。引長帶在船首。大索之長短。以海水之深淺爲度。舵水八名。用

綱八十口。視綱上之水草。以定洋之遠近。如曰雞毛。曰鵝毛。曰金花。曰瓜

花。曰楊梅。曰大炮等類。所獲以沙魚爲大宗。亦可售鮮。晒鯨。餘如銅盆魚

亦多。

米魚船。立秋出洋。白露回洋。亦用重綱法。隨潮流行。下綱着泥。其綱式捕

法等。概與沙魚船相同。惟所捕之洋面較近。

蟹船。白露出洋。立冬回洋。亦用重綱法。隨潮流行。其綱式捕法。洋面等概

與米魚船相同。惟綱線較細。綱眼較大。所獲之蟹。最宜搗漿。或全蟹用鹽

滷。浸漬。名曰醬蟹。味極爽口。以上係溜網船。

打樁船。驚蟄出洋。小暑回洋。先在各島。構結草廠。候風靜浪平之日。定向

打樁迎流設網。其網用蔴線結成。以四竹橫直並行撐成。見方一丈之口。自口至尾。即底約長三丈。內容逐漸減縮。視之如方底立錐形。橫眠水中。口角出四索。併繫於獨轆。木質丁字形。橫木兩端各繫兩索。直木鉤上挽帶。一索二木連合處有活而不呆。帆而不脫之妙。

再由獨轆繫索。量水深淺。牽至樁頭。扣牢網口。下二角各用十六斤方磚鎮壓。隨潮漲落。四面旋轉。流急則伏於海底。溜寬則浮至水面。每船舵水六人。廠工四人。用網五十口。所獲之魚種類不一。俱用鹽醃。漬製成鹹魚。燥燄。但此法無論魚汛衰旺。不能移改別處。

挑捕船。大暑出洋。霜降回洋。用巨梃。木質拋於海底。繫大索。藤蔴打成以帶船首。

船旁挾兩網。左右分佈。如挑担然。其網與打樁船略同。但裝法迥異。用毛竹三支。各長一丈二尺。裝成正三角形。三角出三繩。併繫於船頭。兩角入水。一角出水面二尺許。於兩竹之腰。再橫架一竹。與水面平。然後以網之上二角繫於橫架竹之兩端。以網之下二角繫於水內底竹之兩端。而網

口遂成匾方形。左右一式。船隨潮轉。網偕船移。尤好在視魚蝦之多寡而起。旋以定去就。故無專捕洋面。法最活動。舵水七人所獲。以蝦爲大宗。間雜小魚。爲近水面也。蝦用鹽滷熬之。名曰烤蝦。小魚用鹽醃之。名曰魚鮓。拋旋船時。令網式洋面魚種。以及醃製各法。均與打椿船相同。惟此船用拋旋活法。一網一旋。故用網二十頂。卽需旋二十門。每視天氣之變動。魚汛之衰旺。可任意起網拔旋。以定去就。舵水十人。船亦較大。

大捕船。春分出洋。冬至回洋。爲時最長。船小而限用四人。網大而祇放一口。因船小。網大。必須耐風浪。所以另有造船妙法。船身前段中高。邊低。兩旁多開眼孔。後段藏人處。亦用避水法。故有時巨浪從船上滾過。水不能入內。卽向兩邊分瀉回海。雖屬危險。終無禍害。其捕法。用巨旋木質二門。並拋海底。各繫大索。用稻草篾絲打成二條。各長三十丈。名曰下根。以挽網口之下二角。又上二角。各用大毛竹二株。共計四株。在水面浮挈竹根。與網角間。用大索以牽之。隨長

水之深淺
名曰上根

流急則沈伏海底。溜寬則浮近水面。其網口長二丈。闊丈許。如

畫圖之針立萬卷書形。自口至尾即底約長十丈。橫眠水中。與打椿船網形

略同。再在網口下網中繫大索一條。比上根多五丈。名曰命根。帶在船首。

遇盛潮時。恐槌力不敵。將命根收短。使網口略小。以免損傷。俟潮平取魚

畢。即將網尾由網口翻出。反俗名肚改向以迎來潮。

串網船載網數十口。備竹數百桿。長年在海邊各島游弋。以察魚之多寡。

其網如勒魚船相同。惟線眼較小。放捕時先將竹竿排插塗間。前後相距

各一丈許。將網繫掛竹竿上。宛若長城。一端向上稍高。步步低近。退潮末

點。此一端捲曲如鈎形。名曰魚籠。蓋潮漲則泛濫過網。潮退則網頂步步

露見。魚隨潮而退。遇見網時。欲尋出路。不得不循網而漸入籠內。船共八

人。每天挑魚入市售鮮。次日解網拔竹。移改別處。以上均係漲網船。

大對船。霜降出洋。至下年大暑回洋。兩船並捕。一曰網船。一曰煨船。舵水

共計十四人。其網以蔴線結成。在水中放開。形如笠帽。以笠頂爲底。以笠邊爲口。故網口極大。周圍長數十丈。以十分之七爲上綱。繫浮子。比黃魚船稍大以十分之三爲下綱。繫錘石。比黃魚船稍大懸墜水中。下綱兩端用大索引長。一帶在網船。一帶在煨船。或風駛。或人搖。分向前行。於是上綱卽牽直如弦。下綱亦曲浮如弓。約行數海里。兩船同時收拖。索收下綱。收畢。則兩船相遇。而上綱卽在水面。變成圓圈形。然後再收上綱。并網以取魚。一圍既畢。再放二圍。每日圍數不定。全恃風駛人搖之力。所獲或帶魚。或黃魚。或鱮魚之類。

小對船亦用網煨。二舟捕法。等概與大對船同。但大小約減其半。

拉釣船。穀雨出洋。大暑回洋。先用長繩一條。浮飄水面。而船帶之。再用短繩一千數百條。一端繫利鈎。一端在長繩上扣牢。前後相距各三尺許。如瓜籐然。節節放鈎。卽節節繫浮子。以提挈之。隨潮漲落。游魚着鈎一動。而

旁鈎齊集。萬難脫身。所得俱大魚。

秋鈎船。大暑出洋。立冬回洋。每船用人七名。備鈎線五十籃。鈎插籃邊。

有草

線盤籃內。每籃配鈎八十枚。再備小椗。

木

十餘門。欲放捕時。先用大

椗。拋在海底。將此船帶定。然後取籃內之鈎。插上引餌。依次放出。每隔

三籃。用小椗一門。扣牢總線。拋沈海底。椗尾繫八斤磚一塊。以鎮壓之。五

十籃總線在海底。連接爲一。每鈎各有短線。帶在總線之上。其鈎飄動。誘

魚吞嚥。所獲大魚居多。鮮鹹隨時酌定。

拖網。立夏出洋。小暑回洋。先赴各島。構結草廠。一船三人。以二人搖櫓。一

人手執拖網之索。沿山脚而行。其網以麻線結成。形如荷包袋。以袋口三

分之一。用橫木撐之。長六尺許。以袋口三分之二。鎖以大錢。使圓活而不

呆滯。恆在水內之山石上。拖括而墨魚。因以就捕。雨則鹽醃。日混子晴則

晒。鯊曰螟。蝟。

扳繪時令海鳥魚鯨均與拖網同。惟捕法不同。先擇定相宜山嘴。搭成木棚。繫以活車。其網用長竹十字撐角。于十字交點用索扣牢。引過活車。以數人挽之。起落無不如意。再於木棚中間吊以火籃。四面照耀。墨魚卽隨光而至。捕獲自多。

推網沿海漁民。長年可以出捕。乘夜間潮漲之時。在塗邊涉水而行。兩手推網杆。背後負魚籠。頭上戴燈火。魚見光而羣至。捕獲自多。均係小魚跳蝦。早晨挑鮮入市銷售。其網可合可開。如摺扇然。但扇係平面。網則有底而可容物。

棚繪亦長年可捕。擇海邊風潮和平之處。架木爲巢。人居其內。巢前有棚。彷彿如墨魚之有扳繪。所獲以小魚跳蝦居多。每日發行售鮮。一種在江內。插竹阻魚。使之漸歸一邊。人在船上捕之。此船頭裝棚繪起落亦無不如意。

江蘇東臺縣之東南耕茶角斜兩場沿海魚業所萃也。徐生鎮調查頗覈。有足與劉生鳳岡所言互相發明者。爲摘錄於後。江浙接壤捕撈柴略已具於此。

船製上面整木圈口兩根。兩旁前後整木各六根。再上艫艙籬帮。右名櫓前。左名櫓後。後用掉挺貫舵。下有舵合。活裝海底關外。藉合舵管。再後閣艚。大桅前三艙。後五艙。內兩關頭有彎木靠帮肘。面蓋平基。極前浪頭極後艚頭。內各穿弓勢樹三支。此兩處係魚工宿息之所。

船度長四五十尺。至八九十尺。寬七八尺。至十四五尺。深三四尺。至七八尺。板厚二三寸左右。

艚篷大船皆用。篷內前兩邊眠樓各兩層。後兩邊航竈米櫃。

帆檣有四合。有五合。極小船用兩合。止在沙邊探捕。不能往洋張網。帆寬七八尺。至二三十尺。高十餘尺。至五六十尺。大檣與船同長。餘遞減。

撬板兩扇。在船兩旁。長十餘尺。上寬二尺左右。下寬三四尺。船行時。用在下風。船大亦用。匠水置在兩參之下。

絞軸。前一條起錨。後一條起舵。又大船有盤車。更便於起錨起網。鐵錨三口。一大錨。一二錨。一提錨。重自一擔至十餘擔。又有小移錨。遇大風軟槌保險。

縲兩條。福建櫻最佳。外纏絡麻絞。可用十年。若絡麻與籐肉。每年必換。長一百二三十尺。至一百五六十尺。周四五寸左右。

太平籃。竹篾所造。方七八尺。高一尺餘。船遇大風。既不能航。又不能拋錨。惟此放乎中流。可以保險。

舳板長十餘尺。頭寬二三尺左右。船寬五六尺左右。深二尺左右。用艫行駛。以便開網提錨淘魚。

張網。穀雨時。捕鱈魚者。在洋約三十尺至一百尺深。前口七八十尺。後有

稍袋漸成尖形。長一百二十三十尺。至一百六七十尺。口網有大竹夾頭兩根。長十四五尺。眼方半寸。又花鼓泡長一尺六七寸。徑七八寸。三個分浮水面。

圍網小滿時捕鱮魚者。其形如袴。後有稍袋。長二百五六十尺。寬一百餘尺。眼方一寸。上口網繫木瓜浮一百餘個。下口網繫錫脚三四十個。及轆脚八十餘個。圍要船快。須加用穿艚艚及槳四把。

搖網亦捕鱮魚。各船皆用麻線。此網有麻有棉。形如絲網。高二三十尺。長五六十尺。每船四十餘條。

海鷓魚網。眼方二寸。形如張網。

彌網捕米魚。鱮魚者。高八尺。長五十尺。眼方一寸。每門六條。每船自十餘門至三十餘門。

緯網捕黃姑米魚。鯉魚及雜魚蝦者。有疏密兩種。疏在高處。密在低處。高

三尺長八十尺。每分六條。每船十二三分至十七八分。
罟網長寬如緯網。另有稍袋在後。

張方。方十四尺。眼方三分。每分十餘方。每船二十餘分。
拉網。高二尺餘。長一百五六十尺。眼方二分。

麗以柴編成。前口扁方。內有倒鬚。後用繩束。高二尺。寬三尺。

滾鈎。以寸半長鐵鈎繫於繩上。三寸遠一把。每分二千餘把。每船十餘分。
撈網。有兩竹柄。三角尖形。高七八尺。上寬三尺。下寬十尺餘。眼方三分。

粵東爲南洋第一門戶。漁氓屯聚最早。尋常魚艇名目滋繁。今舉其大者
如後。凡船載之大小輕重。漁戶人數。漁船價值。資取攷焉。

頭號密尾漁船。又號稱洲密尾船。因船始稱洲故名。長六丈。廣一丈五尺。載魚十萬觔。船上

有三桅。中桅高四丈八尺。頭桅三丈八尺。尾桅二丈二尺。中桅帆上廣二丈七尺。下廣三丈八尺。頭桅帆上廣一丈八尺。下廣二丈五尺。尾桅帆上

廣八尺。下廣一丈二尺。順逆風均可行駛。如遇順風。其速率可比輪船。收

網則用車盤安置船面。其長與船同闊。用收網上之繩者。船上備網數張。

說具網類每張重一百五十觔。落網採捕時。須兩船並行。分牽兩瓜。絕流而漁。

魚多時則一網可得魚四五千觔。少則一千觔左右。惟每日只捕一次。晨

早五點鐘落網。下午三四點鐘起網。船上漁夫除舟主眷屬外。雇用十一

人。每船連漁具共值銀二千圓。密尾船分二三等式。同但長短廣狹遞減耳。

大開尾船。長五丈一尺。廣一丈三尺八寸。載魚三萬觔。船上有三桅。中桅

高四丈六尺。頭桅高三丈二尺。尾桅高二丈。桅帆廣狹視頭號密尾船遞

減。收網則用車盤安置船面。其長與船同闊。魚網每張重一百觔。其行駛

及採捕法。與頭號密尾船同。魚多時每網得魚二三千觔。少則七八百觔。

漁夫除舟主眷屬外。雇用六人。每船連漁具共值銀八百圓。開尾船分二

長短廣狹遞減耳。

海南艇長三丈五尺。廣一丈。載魚一萬觔。船上有二桅。大桅高四丈。小桅高二丈六尺。桅帆亦視頭號密尾船遞減。其行駛及採捕法如之。收網車亦如之。魚網每張重四十觔。魚多時每網得魚一千觔。少則一二百觔。漁夫除舟主眷屬外。雇用五人。每船連漁具共值銀八百圓。此等船多在粵海面採捕。間往越南。

兩頭尖淺海船長二丈八尺。廣一丈。船上只有一桅。高三丈四尺。桅帆視頭號密尾船遞減。魚網每張重十餘觔。漁夫雇用四人。卽在北海海面採捕魚蝦。朝去暮返。每船連漁具共值二百五十圓。

網頭號漁船所用之網均用苧麻結之。其網頭長一十二丈。廣七丈。網眼廣一寸四分。網尾長四丈。廣一丈。網眼廣三分。二號漁船所用者其網頭長九丈。廣四丈。網眼一寸二分。網尾長二丈。廣五丈。網眼二分。餘船遞減。網口上繫有浮木。每長五寸。廣四寸。厚一寸三分。每浮木相間。由尺餘至

數尺不等。網口下繫有墜鉛。廣八分。長一寸三分。厚一寸三分。每墜重十餘兩。蓋浮木用以浮在水面。使網口開張。墜鉛使網下墜也。以上所言。輕重廣狹。係指頭二號船之網而言。其小船之浮木墜鉛。因網遞減。頭二號網。用蔴絞成。每長一十八丈者。則重一百觔。漿網之法。則用薯蕷。或油柑膠水。

撈箕。用以撈網內之魚。大小不一。其大者可載魚一二百觔。其形如袋口。屈鐵枝爲邊。橫木其中。其箕柄用木爲之。長丈餘。卽插橫木之孔。撈時須用二三人。合力撈箕。亦以苧蔴爲之。眼廣一二分不等。

簪棚。高一丈六尺。用兩竹豎起。成梯樣。棚上安絞盤一個。可立二人。以手絞盤。可使簪上下。放簪處有四竹。插入水中。每竹繫一簪角。簪下則竹與之俱下。簪起則竹與之俱起。簪長三丈。廣二丈二尺。重三十觔。魚多時。每簪可取魚一千餘觔。少則或二三百觔不等。北海上下。約有簪棚五十架。

罾亦以苧麻爲之。漿罾之法亦用薯蕷。或用油柑膠水。

長江航線自吳淞汭流而上。達武漢。彌望水鄉。皆漁所蒐集也。顧外江內河。漁具時有不同。用法因之殊異。皖省居江岸之中點。調查頗詳。凡長江上下游漁具名稱。類視此矣。節錄安慶府漁具調查表如後。

撒網 又名旋網。用麻線結成。長一丈六尺。網眼見方六分。撒開圍圓六丈六尺。邊向內兜。每間一尺三寸。用線吊繫。成六十六兜。兜深五六寸。每兜綴錫墜三枚。枚重一兩。一網共二百枚。線粗每寸四十四條。先用樞皮煮染。再加生豬血染之。亦有大眼二寸見方者。專取大魚。用法一人站立船頭。左手執網。右手帶住墜脚。一二個用力撒出。後右手墜脚一併放下。船尾一人順流蕩槳。約行十餘丈。將船棹轉。卽行起網。江湖內河皆有。滾鈎 網繩長三十丈。間三寸繫一鈎。共一千鈎。鈎線長五寸。鈎有大小。大者每千个。自十二斤至三斤不等。每間三十鈎。有竹浮一個。綴之於網。

間丈許。繫一鐵墜。線長於鈎。墜着江底。鈎離江底五寸。浮離江底一尺。網繩一端繫於不障。以板爲之。長四五尺。下寬尺許。上寬五六寸。背面綴粗竹一根。長與板等。板下繫石一塊。沉着江底。使障浮立水中。障之四角各繫以繩。長三尺許。總縮一結。以接網繩。一端繫於船首。橫截江中。障須迎溜稍側。方能與船掙離。並行障角之繩。長短須隨時縮放。障在船左。則右繩長於左繩。在船右。則左繩長於右繩。方合側度。船首所繫網繩。離船丈餘。亦綴石一塊。沉着江底。使兩端之鈎。均離江底五寸。浮離江底一尺。不相上下。魚近江底而游。着鈎。負痛亂竄。則鈎着愈多。雖數百斤大魚。可得江中大魚。多用鈎取。湖中深水處。間亦用之。又有挂鈎。不用船障。擇有岩洞之處。釘椿繫鈎。以取出入岩洞之魚。鈎網有長至六十丈。繫二千鈎者。長短不拘一定。

罾 用長竹四根。接合成十字。竹杪四出。如長爪。罾網每寸三眼。以麻爲

之樞皮豬血染色。見方三丈。四隅繫於爪端。懸如仰盂。岸邊置設木架。上鋪木板。架前有橫軸一根。四長五尺。另用長木作銳人字架。前後各一下。端合裝於軸。上端相去成九十度。直角連之。以繩前端繫。後端繫大石一塊。並繩兩條。分開四五寸。間二尺。設一橫檔。漁人攀之。起罾。大石着地。罾卽出水。大罾之底。綴有密眼網袋。深三尺許。口徑八九寸。罾底孔亦如之。袋口有竹圈。倒刺起。罾得魚。落入袋中。卽不能出。小罾無袋。得魚以兜竿取之。最小之罾。見方丈許。不用木架。僅用粗竹一根。繫罾竹端。拉之以繩。凡罾宜於內港水深之處。懷甯之石牌河。桐城之樅陽河。湯家溝等處最多。江湖之濱。亦有設者。

船罾 與岸罾大略相同。惟長竹只用二根。根上四五尺。交繫十字形。根裝於軸。軸置船首。竹杪二枝。前伸如爪。網之前二角繫於爪端。後二角另繫竹篙兩端。長七八尺。置於軸前。軸上亦有銳人字架一具。前繫長竹交

紮之處。後用繩攀之起落。網眼大小不一。網線染色。與岸罾同。此罾裝置船首。船長二丈餘。蕩槳迎流攀取。外江內湖均有之。

脚網 卽古之百囊罟。以麻爲之。網眼見方五分。分幅銜接。每幅橫長七八丈。寬二尺二寸。下脚兜轉二寸。每間六七寸。用線吊綴。線長四寸。上繫鐵牌一塊。牌形上小下大。長寸許。重一兩。每幅一百餘兜。兜底有囊。口徑六寸。深一尺五寸。眼與網同。上面網繩一條。間四寸。有木浮一塊。浮長四寸。寬寸許。夾於網繩與網之間。銜接幅數。視河寬窄。三四幅至七八幅不等。用法。將網載之於船。用二三人。在岸拉其一端。將船划至河心。全網下水。船卽攏至岸邊。用二三人。上岸牽引。兩端齊拖。緩緩起出。大小魚悉入囊中。網線粗細染色。與撒網同。

罾網 俗稱黑網。以粗麻布併成。橫長數百丈。寬八尺。上用粗麻繩爲綱。間一尺。有杉木方浮一塊。四寸見方。夾於綱繩與網之間。下脚墜以甄石。

用船下網之法與脚網同。兩端相去有遠四五里者。每端各用二三十人。緩緩牽拖至岸。魚無大小。悉在網圍之中。另用網兜撈取。數晝夜拖取一網。得魚百數十石不等。網過之處。魚類幾無遺種。土人無製此網者。宿松等處現多用之。間由江西販來。並非本地所製。

濠網 形如大袋。網口徑六丈。深十餘丈。中分三段。近口三丈。以粗稷繩結成網眼。見方五寸。中段四五丈。以粗麻線結成網眼。見方二寸。末段網底深六七丈。亦以麻線結成網眼。由寸半起。漸縮漸小。近底丈餘。細僅分許。網底有口。用繩繫住。前口用粗篾纜二條。長數十丈。上下各一。兩端總繫於樁。牢釘兩岸。每網占河面之半。用大石一塊。壓住下口。篾纜口之正中。釘大木樁一根。將上口之纜繫於樁端。出水數寸。兩纜撐開。如獅張口。迎溜張設。專取隨溜衝出之魚。每日用船將網底口解開。取魚一次。望江之急水溝。五十里之內。專設此網。九十餘具。他處無之。網線亦用樞皮豬

血煮染

銀魚網 以麻線爲之。亦有生絲線者。分幅輯接。每幅橫寬六尺。直長四尺。網眼細不盈分。浮用杉木圓棍。徑半寸。長三寸。間三寸一浮。綴於網繩。名曰浮網。每幅十浮。下脚綴小鐵牌十塊。每塊重一兩。網邊亦有網繩。名曰脚網。用法以兩船分拖。浮網兩端繫於兩船之尾。脚網稍前。繫於船首之柱。網眼既密。拖水力重。故須用較大之船。或雙桅。或三桅者。乘風揚帆。相離七八丈。駛行湖中。銀魚喜游水面。來必成陣。廣蔽數畝。魚入網界。兩網齊收。船漸攏近。可以起網。上船取之。亦有小網。見方三四尺。繙於木框。四角繫繩。挂於船側。戔風揚帆。以橫拖之。每船拖三四五六網不等。

蟹網 用竹竿一根。長一丈。網爲半圓形。弦長一丈。弧長一丈五尺。弦邊綴於竹竿。弧邊兜轉六寸。每間一尺。用線吊繫。邊有鐵墜。共四十八個。每個重四兩。形如荷包。網眼見方寸許。梘皮豬血染色。竹竿兩端繫繩。丈餘。

以上并合爲一。繫之船尾。將網覆沉江中。鐵墜着底。順流拖之。起網則蟹入兜中。

蟹籠 以竹爲之。如褲形。高四尺。兩腿管端相離亦四尺。當底爲門。圓徑八九寸。有倒刺向內。腿管徑尺許。向下漸小。亦有倒刺兩層。管底有蓋。蟹由門進。一過倒刺。卽不得出。

蝦籠 以竹爲之。形如蟹籠而小。僅尺餘。當下無門。門在兩腿管口。亦有倒刺。蝦能入而不能出。

卡線 卞用篾絲。長八分。屈而圓之。兩尖相並。插蒸熟小麥一粒。魚來吞麥。篾絲彈開。橫撐腮間。卽不得脫。網用長藤線一條。闊五寸。繫一卡以盧管爲浮。綱線長短不一。兩端皆繫於竹。插之河中。用小艇。或大盆。朝設晚收。專取鯽魚。鰕魚之類。牙邊內河多用之。

斷 土人呼爲筭。又曰迷魂陣。編小竹爲箔。屈曲攔插河中。魚能入而不

能出當河心一二丈。僅露竹梢。船可壓過其上。樅陽一帶。有專門製籩之人。

魚叉。以鐵爲之。如而字形。排列五齒。長七八寸。尖有倒刺。柄用長竹。又取清水中大魚及鼈。

湖南本屬腹地。惟洞庭一湖。水面較闊。港汊分歧。方春夏水漲。漁船頗盛。濱湖州縣。如巴陵。華容。澧州。安鄉。龍陽。沅江。湘陰。益陽。與湖心新設之南洲廳。皆漁船所到之地也。業漁之人雖多。惟風網船方爲專業。以外各漁戶。悉散置無定數。洞庭原分東西兩湖。沿岳州湘陰界爲東湖。沿常德澧州界爲西湖。西湖一名青草湖。向來東西湖所有風網船。各編一團。每團約三百戶。

船筏類 曰風網船。曰拖網船。曰抓魚筏。曰小漁筏。

網罟類 曰攔江網。曰麻袋網。曰鈎網。曰搭筥網。曰撒網。曰掛鈎。皆因所

用而立名者。

釣絲 湖南各屬樹木叢雜。每值春季。生有一種毛蟲。至五月便向下垂。捉而斷之。取其腹內一絲。質堅而白。始滌以水。繼浸以醋。因扯卽長。外洋常以善價購去爲繩索。昔湘人因格知海水多鹹。他物最易漚損。此絲乃占鹹味。則質愈堅。漁人因作絲綸。乃以入水。無影無聲。魚不因驚而逸。漁時 從來蓋古矣。月令孟春獺祭魚時一也。季春薦鮪於寢廟。與獻人春獻王鮪同時二也。鱉人職秋獻龜魚時三也。王制獺祭魚。然後漁人入澤梁。是十月取魚時四也。潛詩序季冬薦魚。與月令季冬漁人始漁同時五也。惟夏非其時。國語宣公濫於泗淵。故聖革諫之。蓋古者魚蛤蟹鱉之屬。固未嘗不取。然平日於虞衡之官。滋之息之。所以遂其孳。生游泳之性。亦頗具至意。攷英國漁業章程。一千九百零九年。至二十六年。添設漁官。專稽醢鮓之事。鮓小魚也。發售甚廣。爲商業大宗。然亦有禁。每年自西歷

九月朔至正月底止爲鮰魚誕子之候。不准網取。惟九月十月用竿垂釣者則不禁。十一月釣亦並禁。有水警警察防範甚嚴。犯者必罰。其與中國澤梁之禁亦相類。然所以能實行其禁令者。則水警察之力也。故漁無中外。必諳魚性。然後知魚之蒐集。中國老於漁者。謂南洋一帶。鰲蟹節後。魚聯爲羣。稍稍循江浙洋面。以次至遼渤海間。夏至以後。有烏鯁魚出現於北洋。魚羣卽渙散。烏鯁亦害羣者。耶。立秋節後。仍復向南。魚性喜燠。如此公司既成立。蘇松太道檄所屬瀕海州縣。仿寧波辦法。分別魚船名色。魚品產地。漁幫船數。售處給牌處所。進出牌費。驗費。魚局收數。局用支銷。列爲一覽表。而於漁時尤注意。今所屬有如檄報告者。一以寧波表爲式。茲增寧波表如下。以概其餘。

寧波漁時漁船海產一覽表

魚時

魚船名色

魚品

產地

魚幫

春季三月起

溜網六月止

冬季九月起

次年二月止

春清明起
夏至止

秋夏至起
六月打椿止

半秋七月底止
全秋重陽止

冬重陽打椿起
早年底止
遲則清明止

四礁早冬止
黃龍清明止

溜網船

張網船

連拋釘

船在內

勒魚為大宗
箸魚

沙魚為大宗
蟹紅頭魚五種

沙魚鯨
箸魚
銷外雜品

小黃魚乾
帶魚乾
墨魚
墨棗
蝦
鰻魚
鰻魚
黃魚

海蛇

諸鮑
淡菜
海鱈

理泗

東西霍外
及東洋界

盡山黃龍四礁
出小黃魚

大羊山小羊山
衢山

岱山盡山
帶魚干
墨棗

黃龍四礁
墨棗

各沙頭
海蛇

海鱈出盡山

蟹浦

滬港

衢山

岱山

別幫均係小數

審鎮定

台州衢山
岱山
溫州象山

各山聚集

春
清明起
夏至止

立夏起
夏至止
視節氣
為遲早

清明出門
夏至回洋

大捕船

墨魚小
對船

春對
漁船

黃魚居多
鱈魚勒魚

淡墨魚
鹹墨魚
大墨水黃魚
鮎魚

大小黃魚
小黃魚
鮎魚
鰻魚
勒魚
各魚
虎魚
鱔魚
雜魚

大小羊山
小羊山
衢山
岱山
大七山
魚山

盡山黃龍四礁
東西霍青濱
苗子湖南洋
又台州日魚
衢港大水黃魚

衢港四礁岱山
大小羊山
大小羊山
魚山
瀝江山洋面
南洋
青濱界
苗子湖
盡山
黃龍

衢山
岱山
大小羊山
小羊山
苗子湖
另小在外湖

東錢湖
定橋茅洋
陳埠頭
栖霞洞照
岱山
衢山
台不計

甯波鎮海奉化
台州盡山黃龍
四礁大小羊山
南洋
衢山岱山
象山
橫溪

六月終或立秋起
中秋後或重陽回
八月底出洋
次年清明後回

春 正月底起
夏至止
秋 六月底起
中秋止
冬 中秋後起
次年正月止

秋 對
冬 漁 船

冰 鮮 船

米黃魚
大黃魚
又鯊魚
虎魚
青鱈
帶魚
鯊魚
魚
魚
魚
除雜不備錄

鯧魚 勒魚 墨魚
大黃魚 小黃魚
鰻 虎魚
米魚
桂花黃魚
大黃魚 小黃魚
帶魚 虎魚 鰻
名爲十樣景

衢洋大羊山四礁
岱洋小羊山青濱
黃龍苗子糊盡山
盡山 南洋 黃龍
青濱 衢山 苗子湖
岱山 大小羊山

盡山收大小羊山收
衢山收 岱山收
南洋收 四礁收小
沙等沿路收
盡山 黃龍 四礁
大小羊山 衢山
岱山收
同上加南洋

甯波奉化象山
盡山 黃龍 四礁
衢山 岱山
及各小沙頭

甯波 鎮海
盡山 黃龍
四礁 衢山
岱山 南洋
溫州 台州
各小沙頭

<p>定屬滙港等處 二千號 勤鎮五百號</p>	<p>船數</p>	<p>春 二月來 端午後去 秋 八月來 來往不息 冬 帶川 均轉沈家 門停泊</p>
<p>鎮海總局 首鎮慈 奉象定 各船均就近 向局給牌</p>	<p>售處 牌地方給</p>	<p>建 釣 幫 魚 船</p>
<p>大牌 二元 中牌 一元五角 小牌 一元 墨魚旂五角</p>	<p>進出 牌費 驗費</p>	<p>捕雜魚 祇備 自食 帶魚為最 在沈家門售賣</p>
<p>牌費 共一萬四千元</p>	<p>魚局 收數</p>	<p>盡山 黃龍 大羊山 小羊山 衛山 岱山</p>
<p>鎮局 一千元 宿局 一千元 定海 五百元 沈家門 六百元 繁浦 二百元 石浦 二百元 歸象 二百元 司事 二百元 各處 二千 柱首 元</p>	<p>支局 銷用</p>	<p>建 幫 白界 泉州 淡水 別幫互有</p>

盡山一百號

衢山約又

岱山約又

黃龍約二百號

四礁約二百五十號

南洋約又

大小羊山約二百號

小衢山

黃澤 約共一百號

徐貢

大小羊山五十號

大七
衢港
魚山
三百號

甯波

甯波公所

北莆公所

惟東錢湖目魚

帮山總柱派給

各散柱分給旂

照

驗費

鎮關重入空出

每號三百文

墨魚中路

全節 載竹篾柴炭

每隻五千

空入三百

蝦蚶入八百

驗費

鎮 二千元

甯 二百元

乍 四百元

定 四百元

後海 一百元

蟹浦 二百元

小港 一百元

穿山 二百元

新堤 二百元

衢岱 四百元

瀝江 二百元

餘未載

營船

洋況時由定海屬

派船一隻歸局用

又局中自賃船一只

洋況時約三個月

船及人工費二百

元

小輪船費一千二百

元

鎮

向各稅行及

各職行

蟹浦南北維豐

公所

江南大堤頭小港

新堤頭

背溪跟

張網中路

重入空出八百

全部重出二千

大班一千二百

小班一千

又少照歲每二百

溜網同上

審約五千號

台象約六千號

甯約五百號

衢山

岱山

盡龍

四礁

大小

南洋

甯約

衢山

各小

南洋

瀝江衢山岱山
沈家門
以上均設局

台幫亦給甯屬總局
牌
乍浦明州公所及東
巷鮮行西巷鹹行

彈櫓

重入空出八百

馬龍照上式
重出隨貨定

搶蟹船

每只一百五十
乍浦各漁船

每只重入空出
角五

張網船

大牌中牌統扯一元
溜網 五角

大中通扯一元
五角

墨魚申路扯二元
小對給旂 五角

秋冬對漁扯二元
水鮮鎮扯一元五角

又定又
小對間有給牌 又
與旂扯六角

各山中路扯二元

各山中路扯二元

各山中路扯二元

各山中路扯二元

各山中路扯二元

甯鎮約一百五十號

盡山黃龍約一百號

四礁

衢山岱山及小沙

約一百號

南洋約五十號

溫台等約一百號

常川二百號

又建幫名爲石

浦船專運蝦蚶

約二十號

魚產地及名稱。分爲四曰：海洋魚產之種別、江湖河池魚產之種別、特殊魚產之種別、介類之種別。夫載籍所稱亦云詳矣。顧舊時學子聞神州九縣之說，或皇然色駭。自海禁大開，估舶利便，篙師舵工所述證之古書，十得六七。今何必異於古所云也。江湖河池見聞較習，然方言所囿，往往數百里外，同類異名，同文之國，固知語言文字必自畫一始。至特殊魚產類多不經見之物，或此物卽彼物所化，有種類思想者，尤注意焉。

海洋魚產之種別。

鯨魚。海魚也。五六月就岸邊生子。其雌曰鯨。古今注

海鱸魚。每歲廣州常發鯛船。過安南經調黎鼓船而噪卽沒。嶺表錄異鱸居

海底。入穴則海爲潮。出穴潮退。水經注小者名泥鱸。好與魚牝牡。薨鯨乃佳。

又鰵魚田鱒皆此類。閩中海錯疏

番車魚。頭下尾上。浪起煙波長數丈。一躍聲震里許。海槎錄

鰭魚。南越謂爲環雷魚。子朝出食。暮還母腹。腹有兩洞貯水以養子。太平

御覽

鮫魚。虎魚老則爲鮫。任昉述異記按鰭魚虎鰭鮫魚爲一物。背上有甲珠文。

堅強可飾刀劍。交州記左思賦扈帶鮫函卽此。

鯨魚。吹鯨。海鯨能變虎。土人多掘岸爲坡。俟其前二足緣坡而上。則

襲取之。四足俱上。則食人而不可制。菽園雜記按鯨魚有虎鯨鰭鯨狗鯨鳥頭

鯨鯨帽鯨鮫鯨劍鯨鳥鯨出入鯨時鯨黃鯨各名目種類不一。皮肉皆同。

吹鯨別是一種小魚也。閩中每錯疏

鱉魚。數年一至南海。明一統志脊若鋒刃。銳喙長齒大腹。鼻在顙上。而能作

聲。多膏健啖。長一二丈。廣東新志

鱉魚。狀如龜。斬其頭而乾之。斷喙去齒而更生。三乃止。博物志好出沙上。

卵大如鵝卵可食。太平御覽別號雷熊能制之。洽聞記

海鰻鱧 身徑如磨盤。鎗嘴鋸齒。遇人輒鬪。舶人執鏢戟諸器。以灰澆其

來路。乃困殺之。皮美於肉。黃夷海語

鋸魚 亦名狼藉。長二丈。口長六尺。左右如鋸。明一統志

潛龍魚 亦曰潛龍鯨。重百斤。其小魚從者數千。肉甚甘。諸骨柔脆。南越筆記

鮐 似鱧而色青黑。頭如鐵兜。口在頷下。一名鱔。肉色白。南越筆記

翼魷 鳥頭魚尾。鳴似磬。而生玉。山海經 廣州海中出此。郭璞江賦所謂文

紫孕璆也。

劍魚 海魚。千歲化為劍魚。一名琵琶。形似之。而善鳴。海語

印魚 出南海。似青魚。而修廣過之。腦後垂皮。方徑三寸許。有文如篆籀。

故名。獲者必珍藏之。海語

海河豚 海中大者如豕。皮雜紅黃。文采可玩。舟人以小絙繫。又鏢擲而

獲之。重數十斤。海語

鯪魚。類鮎。嘴長無鱗。大者數十斤。韶州府志

章拒。石矩。柔魚。海上鱗族之異者。亦名塗婆。閩中海錯疏。居石穴。能以

脚粘石拒人。或謂項羽引江東卒與秦戰。秦將章邯拒之。卒為羽所降。故

江東名為章拒。談種亦曰章舉。似烏賊而差大。生南海。政和本草韓詩所謂章舉

為甲也。石矩亦章舉之類。身小足長。燒食極美。又有小者兩足如帶。曝

乾後似射踏子。故南中呼為射踏子。太平御覽又柔魚類墨魚而長。無螵蛸

骨。故名海豐。名鮆魚。較他產脆美。大約章舉柔魚墨魚一類也。嶺南雜記

鮆魚。鏡魚。金石魚。鮆生南海。狀如鯽。身正圓無硬骨。陳藏器本草鏡魚

圓如鏡。或云即鮆魚。南越記金石魚形圓如七寸。梓疑即鏡魚。又閩人曰鱗

曰斗底鮆。曰黃蠟。皆鮆類。性善婚。與羣魚相牝牡。故名。閩中海錯疏

鰲魚。雌常負雄而行。漁者必得其雙。雜類形如惠文。亦如便面。惠文武冠

也。爾雅在海羣行。相積於背。高尺餘。人呼鰲帆。雨航雜錄

郎君子鯨 一名郎君子元本草狀如螺實如石大如豆置醋中卽盤旋不

已海槎錄

鱮魚 鱮一名鱮亦曰鮑廣韻鱮蓋鱮字之誤異魚圖贊初夏從海中泝流而

上長尺餘肉中細骨如鳥毛係鸛鳥所化腹內有鳥腎異物志

鯨鮪 卽海豚隨風潮出沒形如豚其子數萬隨母而行陳藏器本草江豚生

江中而小郭璞賦江豚海豨卽此

鯪魚 鯪魚若鯉四足南徐州記或謂鯪魚若獸吳都賦四足如獼腹背有刺如

三角菱風土記頭似蜥蜴鱗如鎧甲南越志常吐舌誘蟻吞之本草綱目按山海經

鯪魚吞舟當是海產

鰓魚 鰓魚大者名鰓本草綱目能以足行如蝦故名異物志一人魚山海經亦

名鰓魚與海中鯨雌同名而異物拾遺記

鰓鰓魚 狀如鵲聲亦似之十翼鱗在羽端述異記

飛魚。生南海羣飛海上。候之當有大風。陳藏器本草魚身鳥翼。蒼文白首。赤

喙。夜飛。其音如鸞鷄。山海經吳都賦。文鱗夜飛而觸綸。即此。

龍魚。龍魚陵居狀如狸。海外西經又出電白海中文。選龍鯉一角。即此。

鱻魚。身類鱸。口類石首。長丈許。重百餘斤。四明諺云。甯棄三畝稻。勿棄

鱻魚腦。蓋美在腦也。閩中海錯疏

嘉酥魚。海中魚之大者。重千斤。昔琉球人以其脊為酥。販鬻閩中。閩中海錯疏

水母。一名鮑。海中浮漚所結也。色白如沫。縱廣數尺。有知識。無腹臟。頭

目以蝦為目。閩中海錯疏一曰樗蒲魚。本草亦曰鮓。北戶錄即海蜚。色紅紫。浸以礬

水去其血。汁乃白。松江府志

魴魚。有鱗。魴水。蓋班車黃貂。諸名。形如團扇。口在腹下。無鱗軟骨。紫黑

色。尾長於身。能螫人。其首似燕。名燕魴魚。尾似牛。亦名牛尾魚。味美在肝。

俗呼鯀魚。閩中海

鯀魚。海產其類甚衆皆可食。閩中海鯀魚味爽可析朝醒。異魚

楓葉。海樹霜葉風飄浪翻腐若螢化厥質爲魚。海物異

鹿角。醃爲酢味佳大者五六寸其皮可以角錯。海物異

鯀鯀。漢武帝逐夷至海上造魚腸食之因名。齊民要術齊明帝嗜鯀鯀。南史

江湖河池魚產之種別。

魴。鯉。魴身廣而薄少力細鱗尾白。汝墳廣而肥甜魚之美者。廣州記一

名鯀。今之青鰻。雅海魴身扁而博縮項穹脊兩傍似翼尾長有刺捕者多

爲所螫尚有黃魴黑魴燕魴味佳無尾錦魴皮有硬珠又一種名金絲魴

出閩福甯肉有絲如金色與毛詩所云河產迥異。林口瑞鯉蓋健魚也。農

書大小脊並三十六鱗。續博物志脊鱗一道每有小黑點。雜亦名樛龍。釣磯崔

豹云交州人呼赤鯉爲元駒白鯉爲白驥黃鯉爲黃驢。異魚圖又有大姑

四明謂之密姑。大姑生子。色紅黃。曰金鯉。閩中海

嘉魚。嘉魚出於丙穴。蜀都賦。在漢中沔縣北有魚穴二。或謂即鮭魚。出漢

河丙穴中。正字通。魚知丙穴由來美。杜甫詩。即指此。後人取以箋詩。按蜀人呼

嘉魚為抽魚。蜀中丙穴甚多。本草綱目。又廣西梧州戎城縣江水口出嘉魚。形

如鱒。甚肥美。嶺表錄異。以為鮓餉。遠桂海虞衡志。肇慶所產頭如鼠。其鱗炙之明如

珠。廣東通志。是兩粵亦有嘉魚。與詩南有嘉魚。特言南方魚之善者。莫善於江

漢之間。正義。不必強合。

蒲魚。或曰鱗魚。味美。尾有毒。狀如荷葉。廣有雜記。韓昌黎詩。蒲魚尾如蛇。口

眼不相營。

鮒。即鱒。色黑而體促。腹大而脊隆。所在池沼皆有之。本草。相接曰鮒。相附

曰鮒。埤雅。東南海中有溫湖。鮒生焉。神異經。以其附土而行。又謂之吐鮒。養魚經。

鱖。鱖性旅行。故制字從鱖。埤雅。亦稱鱖。失水即死。弱魚也。釋名。鱖本鱖。

一名鱖。幽州曰胡鱖。說文一名鱖。魚中之下品。本草

鱖。鱖魚食螺蚌。爾雅赤目似鱖而小多獨行故從尊。爾雅此魚處處

有之。

鯽。蒙舍池有鯽魚大者重五斤西洱河及滇池冬月多鯽魚。甫夷志鯽喜

猥泥。本草潯陽青林湖鯽大者二尺餘小者盈尺味肥美東南海內有恆湖

鯽長八尺。神異經又金鯽能變幻可畜盆中。閩中海錯疏

紫魚。紫狹薄而首大長者盈尺俗呼刀鱗初春出於湖。養魚經蘇子瞻詩

知有江南風物否桃花流水紫魚肥。指此。

鱸魚。鱸四腮巨口而細鱗。養魚經秋中由海而入江可以作鱸。金谷園記華亭

谷有水縈繞百餘里乃長泖之異名出鱸魚。松江府志鱸出松江者四腮。江南鮮

品。隋煬帝謂金齏玉膾東南佳味。指此。

鱖。鱖鯉鱖同江海之產有鱖鯉之魚。養魚經鯉有二種類時魚而小河

海皆產。二八月羣至數百。騰於沙嶼。移時化爲鳥。俗呼火鳩。黃衷海語

鱣。鱣無鱗。長鼻軟骨。俗謂玉板。江東呼黃魚。續博物志亦鱣屬。長數丈而骨

可啖。三月中從河上於孟津。捕之堪作鮓。南越志大者曰王鱣。釋名

洄魚。鮓即洄。釋名至秋爲美。俗曰菊花魚。江南魚鮮品生江淮間。無鱗甲。亦鱣

屬。北人呼鱣。南人呼鮓。並與洄音相近。今通稱洄。而鱣鮓之名不彰。其名

鰓者。鱣音之轉。秦人謂其發癩。又稱鰓魚。本草綱目一名水底羊。蘇子瞻有洄

魚詩。

河豚。河豚出於江湖者。皆不盈尺。海語鰪。鰪。鮓。鮓也。觸物即怒。鮓即豚。雅博又

黃駒。即鰪魚。俗所謂河豚也。一名鮓。一名噴。一名鮓。一名鰪。夷。一名鰪。鮓。鮓。

其肝最毒。獨眼者尤甚。兩航雜錄目能開闔作聲。養魚經故鮓肝死人。鮓鰪螫人。

萬物含太陽火氣而生者皆有毒。王充論衡

鱠魚。盛於四月。鮮白如銀。其味甘美。多骨速腐。養魚經亦名箭魚。腹外細

鯪兒。鯪鯪同為鯪兒之訛。鯪歸小魚是也。爾雅廣東陽江出鯪兒魚。一統志

今興國州諸處亦有之。呼為春魚。又甯國府涇縣琴溪產細魚。僅類小棗

核。土人呼琴魚。或麥魚。異魚圖贊又闌古如小鯪而短。僅如人指。長三五寸。

頭有斑點如星。一名彈塗。兩航雜錄一名鮎。潮至出行水上。以跳為行。閩人亦

名塗虱。以生泥中如虱。閩中海錯疏此魚之小者皆鯪類也。

丁香魴。似銀魚而短。小腹博。異魚圖贊按英國添設漁官。專管醃魴之事。

此魚福建最多。土人名之曰鯪。

鯪。北溟有魚。其名為鯪。鯪之大不知其幾千里。莊子此寓言也。按內則卵

醬。卵音鯪。國語魚禁鯪。鯪皆以鯪為魚子。至小之物。

石首魚。每歲四月自海洋來。綿亘數里。有聲如雷。本草綱目狀如鱸。腦中有

二石子。如蕎麥。瑩白如玉。好奇者取魚腦石。以植酒簪。嶺表錄異亦曰石首。饒

子灸穀能鳴。夜視有光。鹽曬為鱸。則曰白鯨。閩謂之金鱗。又謂黃瓜。海族志小

曰鰈。又名躡。最小曰梅首。又名梅童。其次名春來。又有鰈形相似。雨航雜錄謂

之鰈。雄石首。南越志亦曰黃魚名。四明梅魚比黃魚極小。肉味相似。或誤合

鯉黃為一種。魚味志至秋化為兒。頭中猶有石。吳地志按韋昭春秋外傳石首

成鰈。鰈鴨也。即此。閩中有鮪魚。形如石首而差鱗細。口紅。閩中海錯疏

比目魚。東海有鱈魚。卽比目魚也。不比不行。山海經南人謂之鞋底魚。江

淮謂之拖沙魚。嶺表錄異又謂之板魚。亦曰左介。南越志板魚片立合體俱行。一

名鱸。一名兩鮪。臨海水志又稱婢。屨奴。屨。異魚圖登

王餘魚。雙則比目。片則王餘。吳都賦出蘇松江浙。大者長四五寸。身圓如

筋。潔白如銀。無鱗。本草綱目相傳吳王江行食鱸之餘。棄中流所化。名吳王鱸。

餘。博物志皮日休詩。隱几船舫無一事。分明數得鱸。殘魚卽此。

王鮪。王鮪岫居。東京賦至春始出。埤雅三月遡河而上。蜀曰鮪。鱮。水經子虛賦。

鮪。鱠。漸。離。指。此。亦。生。江。中。背。如。龍。陳藏器本草 一。名。魴。鮪。七。八。尺。者。益。州。謂。之。

鮪。鱠。大。曰。王。鮪。小。者。叔。鮪。更。小。者。鮪。子。一。名。鱠。或。作。鱠。一。名。碧。魚。今。東。萊。

遼。東。謂。之。尉。魚。或。名。仲。明。魚。以。樂。浪。尉。仲。明。溺。海。故。名。名釋

丹。魚。出。南。陽。丹。水。先。夏。至。十。日。夜。伺。之。魚。浮。於。水。赤。光。上。照。抱朴子 丹。水。

在。內。鄉。縣。風土記

鱠。鰈。一。名。鱠。一。名。鰈。一。名。黃。頰。魚。生。江。湖。中。腹。平。口。大。色。黃。鱗。細。

大。者。三。四。十。斤。啖。魚。最。毒。池。中。有。此。不。能。畜。魚。其。性。獨。行。故。曰。鰈。本草綱目 諸。

魚。欲。產。鱣。輒。舐。其。腹。類雜

望。魚。望。魚。側。如。刀。可。以。刺。草。出。豫。章。魏志

烏。魚。烏。魚。即。鱧。首。有。七。星。夜。如。朝。斗。狀。野經 形。長。體。圓。頭。尾。相。等。細。鱗。元。

色。有。斑。點。花。文。類。蝮。蛇。本草綱目 凡。魚。散。子。不。沫。惟。文。鱧。沫。子。而。長。或。云。是。公。

蝮。蛇。所。化。至。難。死。亦。謂。之。鱣。格物志 鱣。大。鯛。小。者。曰。鮠。爾雅 一。作。鱣。魚。諸。膽。苦。

惟鱧膽甘。本草綱目

瓊魚。仙人上藥。有劉淵瓊魚。內傳武其言不足信。杜詩出網銀刀亂疑卽

瓊魚之類。

石桂魚。鰕魚巨口而細鱗。肉味鮮美。背黑有斑彩。經桂鰕音之轉。唐

張志和詩。桃花流水鰕魚肥。

橫公魚。北方荒外有石湖中。有橫公魚。如鯉而赤。刺之不入。煮之不死。

以烏梅二十七枚煮之乃熟。神異錄按魏略文帝將受禪。赤魚游於露。鱗即

此魚也。其性自然。乃矯節之爲瑞應。

金箍魚。三尾。色如硃砂。盆魚中品之佳者。閩中海錯疏

棘鬚。赤鬚。方頭。鳥類。形味俱相似。亦曰吉鬚。嶺表錄異泉州謂之鬚

鬚。閩中海錯疏

魷。似烏魚而短。身圓口小。目赤鱗黑。一名魷。味與魷相似。一曰撥尾魷。

魚之小者。莆田東北五十里迎仙橋下所產。極為珍味。又有草魚。紅鯪。烏

鯪。黃鯪。諸名。出邵武。閩中海

鱣魚。一作黃鯪。苑異冬蟄夏出。亦名蛇鱣。按漢書鶴雀銜三鱣。鱣即鱣。或

作鱣。閩人呼曰土龍。曰地龍。蜀中海荇菜。苔根土龍之屬。化而為鱣。有黃

白二種。抱朴子

鱣。形與鱣相似。泉州志味亦相似。福州志然其美在腴。而鱣較鱣為多。鯪亦

作鱣。文字集畧又曰鰓。異魚圖贊沿海皆有之。閩人或呼為黃炙。

鰓。鰓滑而鱣澁。鰓脊骨圓而鱣方。興化縣志焚其骨可辟蠹。魚有雌無雄。以

影漫鱣而生子。故謂之漫鱣。埤雅海鰓。鱣與此異。

鯪。似鮎而小有刺。能整人。其聲鯪。鯪。異魚圖亦名黃類。能醒酒。本草綱目

四明謂之鯪類。閩中海

鱣。魚禁鱣。鱣。國語小魚也。呂覽東海之鱣。當別是一種。或作鱣。

烏鯛魚。一作烏賊。一作烏則。一名黑魚。一名纜魚。鹽乾者名明。鯨淡乾

者為脯。鯨異魚圖。閩浙間皆有之。見人及大魚。輒吐墨以混其身。閩人有

鎖管墨斗。猴染諸名。

馬鮫。青斑色。無鱗有齒。又名章。鮫亦謂之章胡。連江志

訓鮓。板身多鯁而肥美。亦謂之當鮓。爾雅

帶魚。身薄而長。其形如帶。銳口尖尾。一脊骨。無鯁無鱗。長者五六尺。小

者曰帶柳。閩中海錯疏

鱧魚。長七八寸。骨柔無鱗。類錢之半。有五色文。又白鱧。一名金錢。鰓亦

鱧類。閩中海錯疏

丁斑。大如指。長二三寸。身有花紋。紅綠相間。尾有黃點。善鬪。盆中畜之。

號鬪魚。又溪斑。重唇疊甲。皆此類。閩中海錯疏

銀魚。大者曰麵條魚。身白而長。不踰數寸。小時曰白。小亦曰銀毛。白小

見杜詩。江南魚。閩人一日白沫凝沫成形雪色無骨其大如筋蕘之味厚。
類丁香鮓。閩中。又水晶魚長不滿寸大不過分俗呼爲白飯魚。嶺海名勝記

亦此類。
白魚。身窄而長鱗細白肉美而不韌。江南魚。杜少陵詩白白江魚入饌。

來卽此。閩人有鱻魚大面諸名。

竹魚。身甚薄。閩中。廣西亦有之。灘水澄碧見底竹魚最多。味如鱻。桂海

虞衡志

含光魚。鱻魚。按含光卽鱻。鱻卽鱻之譌。異魚圖。長咫如竿爆之爲

燭。可作羹餐。臨海志

鱻魚。亦名鱻。給。山海經。其形如鯉六尺鳥尾。異魚圖

髮魚。帶髮如婦人出滇池肥白無鱗。魏武四時食制

戴星魚。背有星文點黝均。鱻。異魚圖

製魚。又作鱖。其美在骨。異魚。犍為郡犍道縣出臚骨黃魚。郭義恭亦此

類。

觸魚。鮒。鮓。鱸。鯉。皆出樂注。亦見說文。異魚。按鱸鯉當是鱖鯪之

訛。

青魚。類鱖而鱗微細。江南魚。滑以爲鮓。曰五侯鯖。異魚。即草魚之青者。

書漁

鱣魚。遼東沮水。鱣狀如蝦。異魚

魴魚。按石鼓文當作鱖。舊訓作魴。惟鱣似魴形。體薄而廣者爲鱣。重五

六斤。魴不盈銖兩。此當與鱣同。異魚

竹頭鱖魚。滇池所饒。亦名竹丁。異魚。按張揖廣雅。竹頭鱖是也。

鱖魚。或作鱖。本草。魚類之淫。說文作鱖。按魚部凡一百三。始鱖終鱖。

江海間有魚游必三。如媵隨妻。人號婢妾魚也。表異。所謂鱖惟妾魚也。異魚

圖

鱮魚。又作鱮。吳楚鱮魚。其文如劉。異魚圖贊

鮳。無皮鱗。嶺南呼為綿魚。又土螻。形如蚯蚓。蟲鮓。穴於田塍。或泥岸中。

又有細如米粒者。長樂所產。呼曰殼。可鮓。閩中海錯疏

鱖。鱖。鱖脊多映。亦曰火筒魚。鱖身圓如竹。頭尖喙長。亦類火筒。善

啗諸魚。江南魚鮮品

鮓魚。形如鱸。肉鬆少刺。味甘。重數十斤。出海豐。惠州志

鮓魚。如白魚而身短。清遠江多此。南方之魚。鮓為上。嶺表錄異

臘魚。產陽江。似鱖而白肉油膩。性喜溫。臘月漁人立水中。爭附足。可掇

也。粵東筆記。閩人呼為過臘。以臘來春去也。四明謂之銅盆魚。閩中海錯疏

緞杼魚。真魚。形相似。背上正青。南越志

鱸魚。尾上有刺如櫟樹刺也。南越志

黃多。黃鱮。要魚。金駱。寸金。皆鱗細黃色。或赤色。長寸許。出甯

德縣閩中海

白刀。鱈。鱈。白澤。白鱗。形如刀。生湖河間。鱈魚白質黑章。閩中海

白澤群生隨波。潮縮生澤。海物異

鳳尾魚。一名刺尾魚。俗呼刺潑。產廣東海中。盛於三四月。清明掃墓必

買是魚。廣東通志

蝦魁及蝦類。前兩脚大如人指。長尺餘。上有芒刺。鉞硬手不可觸。腦殼

微有錯身。變環。熟之鮮紅色。一名蝦。孟俗呼龍蝦。嶺表異錄蝦類甚多。曰蝦姑。

能食蜈蚣。曰白蝦。江浦城南有白蝦浦。曰草蝦。曰梅蝦。梅雨時出。曰蘆蝦。

蘆葦所變。味甘美。明初曾進貢。曰稻蝦。稻花所變。曰對蝦。兩兩相插。腊之

可寄遠。曰赤尾。即天津之滿蝦。曰塗苗。海物異名。記謂之醬蝦。細如針芒。

鹹以爲醬。南通州出長樂港。尾者佳。曰金鈎子。小於赤尾。淡者佳。曰海蜈

蚣。狀如蝦姑。出興化。土人切以爲膾。閩中海粵中尙有蒼蝦。雙枕蝦。河清

蝦諸名不能盡錄。

水雞。色黃皮皺。頭大嘴短。其鳴甚壯。如在甕中。有尖嘴。蛤似水雞而小。

青鯉。黃鯉。亦相類。閩人惟食水雞。黃鯉等種。則不食。閩中海 錯疏

蝦蟆。蟾蜍。雨蛤。蝦蟆大如拇指。微黃腹白。生草澤間。蟾蜍皮皺。色

黑。頭腹大而脚細。好伏牆陰下。而絕壽。雨蛤一名雨鬼。如蝦蟆而小。天將

雨則鳴。閩中海 錯疏

石鱗。生高山深湖中。皮斑肉白。味美。晝伏巖中。夜踞山頂最高處。閩人

以為神物。捕者戒勿洩。緣崖攀石以火照之。見火輒醉。十不脫一。閩人飲

饌。以此為佳品。俗名石齧魚。又名谷凍。閩中海 錯疏

水蕙。俗名鍋蓋魚。背光黑。尾長尖甚毒。能刺人。漁呼為魚翦。又黃鱗似

水蕙而黃。俗呼黃婆子。通州志

馬鱖。春社時生。一名社交魚。通州志

容魚 又名萊花魚。似四鯽鱸而差黑。惟青溪二十里有之。青浦志

鱖魚 亦名銅曉魚。臨海志 生江湖中。狀同鱸。殘但喙尖。有一細黑骨如鐵。

本草綱目

鱖魚 狀似白魚。長不近尺。闊不踰寸。扁身細鱗。腸腹多脂。南人呼為黃

鱖魚。江海並產。

燕尾魚 頭似鯉。嘴稍長。身寬如鰻。脊翅二寸。其尾似燕。故名。紅白相間。

出廬州等處。

青金魚 形似缺亂。有鬚。色青。長僅四五寸。刺能螫人。

特殊魚產之種別。

海魚之異者。黃魚化為鸚鵡。泡魚大者如斗。身有刺。化為豪豬。鯊魚之斑者。化為鹿。不但化虎也。凡魚皆孳子卵。生惟鯊魚口吐而生。破腹取胞。魚

目未開者肉嫩。廣東新志

水猪。隨海潮薄岸食人。人刺之大者圍九尺。長二三尺。似猪。太平御覽

海和尚。人首鱉足。身差長無甲。海語

人魚。長四尺許。體髮牝牡人也。背有短鬣微紅。出沙汕亦能媚人。海語

海朮。南海有水族。左脚長。右脚短。口在脅旁。以左脚捉物。右腳有齒。噴

之方因于口。其聲朮朮。南人呼為海朮。西陽雜俎

嬾婦。似豪豬而小。以機杼織絛。懸於厓望之。面走雙乳垂腹。取以剪油。

其膏百斛。赤雅按嬾婦產瓊南溪湖中。齒長則入海化為奔鱗。廣東通志

鹿魚。海魚形如鹿。五月五日登岸化為鹿。小於山鹿。廣東通志

海馬。出南海形如馬。長五六寸。陳藏器本草

何羅魚。一身十首。化為鳥。夜飛曳音。聞春疾走。異魚圖贊

鯢。鯢即狗魚。生山溪中。似鮎。有四足。長尾。能上樹。聲如小兒。故名。

與海中鯨鯢同名異物。鱒亦名孩兒魚。啼聲如孩兒也。按孩兒魚有二

種生江湖中形色皆如鮎鮠。腹下翅形似足。軋軋音如兒啼。此鱖魚也。一種生溪澗中。形聲皆同。但能上樹。乃鯢魚也。本草綱目

介類之種別

龜類。鼈。鼈名。鼈。說文又曰海航。臨海水志形大如麋。出自沙灘。一枚剖之。

有三斛音。異魚圖贊龜。一作蚰。蟬。卽蟬。龜。本草綱目一作履。履。所謂巨靈履。履也。

蜀都賦或云大者為蟪。蟪。履。小者為龜。鼈。異魚圖贊山蟪以胸鳴。其音如鼓。

說文洛神賦所稱馮夷鳴鼓也。夾板龜所在皆有。其性冬令閉氣藏身。爾雅

曰攝龜。又綠毛龜。板有綠毛。為介中之特別。湖北蘄州。湖南澧州皆有之。

余任唐縣時。西關有一井。亦產綠毛龜。元順帝時曾遣使取之。然則此龜

亦不僅產自湘楚也。

鱉。一名團魚。一名脚魚。卵生。形圓。穹脊連脇。四周有裙。外肉內骨。不可

與鳧同食。閩中海錯疏亦稱神守。養魚經

蟹類。八跪二螯。堅殼。其行郭索。臍尖者牡。圍者牝。俗稱有毛蟹。金錢蟹。

螃。蚌。虎。獅。金。鱗。虎。鱗。蘆。禽。塗。蜥。諸名其別種曰海鱗。亦曰蝮。蚌曰蟻。似蟹

而大。螯有稜。鋸利。截物如翦。故曰蟻。閩中海又有千人。擘。聚刺。獷殼。擘不

能開。異海物亦謂千人。捏。西陽又女丑。大蟹。舉螯為山。山海經雲間人謂之沙

狗。蟹又有擁劍。招潮。倚望。諸名。異魚亦曰彭蠡。或誤為彭越。更作蟻。蟻

紫。蛙。東海有紫蛙。荀子又名紫蠶。江淹石賦謝朓詩。紫蠶燿春流。是也。一名

石蛙。郭璞石賦。石蛙應節而揚葩。王維詩。去問珠官俗。來經石蛙春。皆可

證。或名龜脚。或名仙人掌。佛手。蚌。閩中海則以形似名之。

石決明。無鱗有殼。一面附石。細孔雜雜。或七或八。爾雅鰓魚別是一種。

與決明相近。本草俗名將軍帽。温州與登州海中俱有之。即名鰓魚。溫人

醃用。登人淡晒。閩中海南蠟。其鰓介生別構也。後漢書伏隆傳注

海膽。石榼。寄生。海膽殼圓如盂。外結密刺。內有膏黃色。土人以爲

醬四明謂之海。績。筐。石。榼亦相類。寄生為海上枯癩殼。存者寄生其中。負

殼而走。形如蟹。味如蝦。大如榆莢。閩中海

蛭。生海泥中。大如指長三寸許。肉白殼薄。兩頭稍開。其長大殼厚者曰

竹蛭。三月麥熟時最盛。形如麥稿。又名麥稿蛭。一曰玉筋蛭。閩中海 閩粵

人以田種之。謂之蛭田。潮州府志 浙江象山縣等處亦有之。

螺類。香螺。大如甌。長數寸。雜衆香燒之。益芳。獨燒則臭。鋪螺。光彩如鈿。

可飾鏡背。紫背螺。鸚鵡螺。泥螺。產鄞縣南田者尤佳。米螺。田螺。黃螺。紅螺。

蓼螺。梭尾螺。馬蹄螺。指甲螺。鵲鵲螺。花螺。竹螺。油螺。醋螺。莎螺。石螺。螺獅。

可種不一。而肉多同。惟殼異。閩中海

海月。石華。海月形圓如月。謂之蠟鏡。磨礪其殼。使之通明。次以蓋天

窗。閩中海 水沫所化。煮時猶化為水。本草綱目 嶺南謂之海鏡。又曰明瓦。石

華附石而生。方言謂之石甕。肉如礪房。殼如牡蠣而大。可飾戶牖。天窗。閩中

海錯

按謝靈運詩挂席拾海月揚帆探石華是也

石帆 沙筋 石帆紫黑色枝柯相動連帶不絕生海上石穴中閩中海錯疏

沙筋生海岸沙中春時吐苗其心苦骨白而勁可為酒籌嶺表錄異

殼菜 江珧柱 殼菜一名淡菜一名東海夫人生海石上以苔為根殼

長而堅硬紫色味最珍生四明者肉大而肥生閩者肉瘦閩中海錯疏形雖不

典而甚益人本草綱目所謂東海夫人淡菜有殼也異魚圖贊小者曰沙箭尤小者

曰鳥蟪無毛曰鳥投殼堅有毛 江珧柱一名馬甲柱閩中海錯疏厥甲美如

瑤玉海物異名記肉柱膚寸名江珧柱萬震南州志贊四明奉化者佳

蜆 蚌 凡生於海者曰白蜆生於江者曰黑蜆黃蜆遇風雨輒飛

徙廣東新語廣州海中有白蜆塘廣東通志金錢蜆亦曰金口蜆廣州府志閩俗謂之蠔

有黃蠔土蠔之別 蚌 一名瓊珩生曲岸中肉如蛤蜊殼厚而長腹中

有蟹子如榆莢合體共生蛤青似蚌殼薄青色翠者呼曰翠翠閩中海錯疏蚌

之狹而長者曰蠶周禮

蟠比黃蜺大聞雷則生海中有蟠塘南越筆記

蠶房海曲蠶房或名蠟山南州志贊其殼魄礪相粘如房地無石灰者燒蠶

殼為之嶺表錄異草鞋蠶大如杯黃蠶大於蠶房數倍閩中海錯疏

蛤蜊其種甚夥一月生一暈南志凡蛤之屬開口聞雷鳴則不復閉南越志

殼白厚而圓肉狀如車螯有赤蛤海紅螂蜞蜞螂沙蛤紅栗文蛤海蛤

沙虱土銚白蛤空豸諸俗名閩中海錯疏大蛤曰車螯凍藏器本草亦曰蜃周禮以

時籍魚鼈龜蜃是也

蚌蚌為蚌屬狀如屋上瓦壠殼中有肉紫色滿腹荆州記細者曰珠蚌或

種水田或種海塗有文如絲者曰絲蚌閩中海錯疏

蠟老蚌牙石磷蠟生海中附石殼如蹇蹄殼上肉下大者如雀卵

老蚌牙似蠟而味厚一名牛蹄石磷形如簪笠閩中海錯疏

西施舌浙温州有之生海泥中似車螯而扁常吐舌寸餘本草從新本名車

蛤以美見諡閩東四郡海錯以此爲最閩中海

製造第六

吾觀於日本。水產學製造之品。而知與我中國。周官制禮。深有合也。乾製食料品。則腊人所掌。是醃製及他食料品。則醢人所掌。是冰鮮貯藏品。則庖人所掌。冬行蠶。是工藝用品。則獸人所掌。凡皮毛筋角。入於玉府。是又英國舊俗。得鯨則獻首於王。獻尾於后。而蘇格蘭舊例。亦載凡鯨魚跳躍上坡。大逾六匹馬者。宜獻於后。后則賜海軍提督。或其部落之酋長。謂之御魚。猶之鳧鴈。自集其地。稱爲御鳥。與周官膳夫所掌。歲終則會也。會計唯王及后。世子之膳。不會。皆有受。天下養之意。而庖人饗人等官。辨物必詳。致用必潔。詩稱仲允膳夫。又稱膳夫左右。尤拳拳三致意。非惟衛生之道。以尊且王。莽之椒酒。梁冀之煮餅。皆因飲食。以肆大惡。其誤食戕生。色惡臭惡者。更何可勝道。以是知周公之法。爲可行也。中國烹飪之美。及其他食品。見於私家撰述者。不可勝紀。何曾有安平公食單。韋巨源有燒尾宴。

食單。段文昌有食經。鄒平公有食憲章。虞棕有食方。謝諷有食經。孟蜀有食典。越絕書以夏日供帳飲食處曰水廚。歲時記以四月十五後謂之櫻筍廚。其所製造者固不拘拘水產一端。然亦食品中之良史也。自漁業廣設公司。製造食品。爲他日貿易輸出之預計。江南鹹鮮諸味。閩閩鱗比膾炙人口。而通州先已有頤生罐食合貴公司之設。增表於後。以資觀覽。水陸諸品並列。鱗介其一也。凡製造所有事計分爲三。曰食用品。藥用品。工用品。

食用品 分爲二。曰乾製。及加工乾製。曰淹製。

乾製之法最古。易噬腊肉。周禮腊人掌乾肉。脯腊臠。腊之事。按去骨曰脯。帶骨曰腊。全體曰臠。半體曰腊。其法至備。庖人夏行脰鱸。鱸乾魚也。今人乾製不一其名。有素乾者。亦曰風乾。其借火氣日力併製而成者。俗通呼曰乾魚。卽魚之薹者。凡乾魚可盛器以致遠。石鼓文何以橐之。惟楊及柳。

橐包也。易曰：包有魚。今乾魚之最著者曰鮑魚。故字亦從包。魏武食制謂之蕭析。謂以蕭蒿承曝而成也。李時珍謂淡壓爲腊者曰淡魚。曰鱸魚。以物穿風乾者曰鮫魚。以鹽漬成而乾者曰醃魚。曰鮓魚。曰鱧魚。烏鰂魚。鹽乾者曰明鯊。淡乾者曰腹鯊。凡魚之乾製者其法多類。此又南人呼沙魚之大而長喙如鋸者曰胡沙。肉美而皮粗。鹽作修脯。其它鯉、鯽之屬醃乾可久食。然衛生者謂頗阻消化力。小者如銀魚、麵條之屬曝之尙易。淡菜、海鰕等物味含鹽質。蒸曝尤便。惟海參出水必先剝去腸胃。石灰醃去腥涎。令體肉緊密。乾之縮至寸許。燕窩爲貴家宴品。其價頗翔。黃衷海語謂海燕大如鳩。春回巢於古巖危壁。茸壘乃白海菜也。烏人伺其去以修竿。執取而齧之。爲乾藏餽遺之珍品。此其大略也。其加工製乾者曰燻魚。如鱸、鰱之屬。去鱗、剝腸胃。和酒漿。瀟淨。架貯於鐵具。下藝木屑。皮黃骨酥。爲度。按嶺表錄異。嘉魚肥美。最宜爲鮓。每炙以芭蕉葉隔火。恐脂滴而火滅。

鯁蓋卽燻魚之類。有爆魚。亦曰炸魚。法亦略同。但魚須片切。洗淨血。腥和酒漿。濾乾。投沸油鑊中。有間皮。皺肉黃。以箸夾起。冬月之間。經旬可食。其炸者。或用鱸魚。長如箸。更弗切片。如上法。以沸油炸之。更鬆脆可口。又有製魚鬆之法。取活鱮鱠之屬。背肉切成正塊。濾乾。蒸數遍。使勿漬水。以皮肉脫骨爲度。皮骨紫肉。悉剔除。勿用。將魚肉擠碎。略用豆油一二匙。入炒。炒至極乾。加黃酒。仍須炒乾後。再加醬油。糖瓜姜末。脂油各物。以炒乾爲合格。則成鬆矣。或稱爲魚粉。此加工乾製之概略也。淹製之法。較乾製爲尤夥。膳夫之職。羞用百有二十品。珍用八物。醬用百有二十甕。可謂備矣。外甕俱其脯。修者加薑桂也。鱉人共廬。麻蟻以授醢人。爾雅。卵醬。卵卽鯁。小魚也。是魚類淹製之法。歷史之最古者。今人淹製。其類不一。有以酒製者。亦曰糟魚。法將魚醃至一月後。曝日中。至乾。以水滌淨。切成方塊。盛筠籃中。濾乾。醃燒酒。勻貯罐內。逐層如酒釀。及椒鹽少許。澆麻油其上。

可避蠅且亦不變。食時蒸熟不再加料。味最佳。海錯謂王魚醃糟食之。已酒病則又以類相治也。其酒製介類則醉蟹爲尤。嘗江海居民多有市之者。蝦蚌之類。食時或和以酒。然必參以他味。與製蟹之法迥異。且不可醃遠。有以醬製者。魚類較少。惟鱸魚似馬鮫。粵海以秋至網之。連得數船。醃以爲醬。味頗佳。又廣東通志稱蝦醬以香山所造爲最美。新寧大襟海上。下二川者亦佳。初醃時每百斤用鹽三斤。封缸口。俟蝦身潰爛。乃加鹽至四十斤。可以久食。海物異名記所謂醬蝦。細如針芒。海濱人鹹以爲醬者。江南蝦醬或雜以魚子。惟出通州長樂港。尾者爲海錯。疏所稱述。有以鹽製者。凡魚欲久蓄。必漬以鹽。則雖久不敗。浙人醃鱸魚之法。尤特別。鱸甫上水。以繩繫尾而懸之。其水從口濾盡。卽以棕櫚裹之。倒插於醃艙。使窟於鹽內。逾一月取出。去外裹之物。則魚色如生。而味已漬入。恒以餽親朋。不輕入市也。鹽漬之品爲普通用醃之法。不能悉數。英人至添設魚。

官專管醃鮑之事。閩人所稱丁香鮑者也。其味如蝦米。凡此皆淹製之概畧也。

附通州頤生罐食合費公司

海關貿易冊進口貨項下。罐頭一類日增而月盛。中國惟廣東香港有廠製造。外此未有聞焉。通州江海奧區。水陸物產饒有可紀。同人議興此利。就通州唐家開試製。今度城東四甲壩。當通如海動植物產地適中之處。建廠置器。專製各種食品。並延良工。以廣傳習。此在實業界中爲最小數。然爲開通風氣計。事無大小。在爲之而已。罐詰品類每月製造分列於後。

冬筍

水沙魚 本筍 本筍

蛤蜊 鯉 菌

蜚蠊 銀魚 刀魚 木筍 玉米筍

正月 沙參 小黃魚 枇杷 桃

二月 蝗 蠶豆 豌豆

三月 櫻桃 鮭魚 密灸火腿

四月 白鱧 白鱧

五月 甲魚 雞脯 茶豆 白果

六月 甲魚 扁豆猪肉 梨

七月 甲魚 洋蔥 野雞 野雞

八月 春鴿 蛤蜊 鳩 蜚蠊

九月 鯉 鵪 蛤蜊

十月 鬼 蝗

十一月 銀魚

十二月

藥用品 分爲二曰鱗類曰介類

鱗介類之爲藥用者蓋繁矣。李時珍謂鱗蟲有水陸二類。類雖不同。同爲鱗也。龍蛇靈物。魚乃水畜。種族雖別。變化相通。鱗屬皆卵生。而蝮蛇胎產。水族皆不瞑。而河豚目眩。藍蛇之尾。解其頭毒。沙魚之皮。還消膽積。苟非知者。孰能察之。唐宋本草。虫魚不分。乃析爲鱗部。凡九十四種。分爲四類。曰龍九種。曰蛇十七種。曰魚三十一種。曰無鱗魚二十八種。附錄魚九種。又介蟲三百六十。而龜爲之長。周官鱉人有專職。其可充藥品者。唐宋本草亦混入虫魚。復析爲介部。凡四十六種。分爲二類。曰龜鱉十七種。曰蚌蛤二十九種。其同物異名。同類異性。具載原書。茲不亂錄。自海市交通。水產之學。與生理學相比。增魚肝油盛行內地。徃徃爲搢紳先生所服習。今閩中海錯疏所載鱉魚長丈許。重百餘斤。味腴在腦而不及肝。其名亦遂

爲本草所不錄。然則有益生人之具。亟待摭攷而研究之者。爲何如也。實業之增進。率視輸出品爲之盈縮。區區藥用云乎哉。

工用品 分爲二。曰使用具。曰文飾具。

使用具 凡魚油可以然火。或制燭。嶺南鱖婦魚似鮫。雙乳垂腹。取以煎油。其膏百斛。澆蜡作燭。相傳飲酒則明。讀書則昏。非篤論也。鰻魚如指長七八寸。曝之亦可作燭。聞海濱人言。魚油然火光燿黑。味腥不可嚮邇。漁戶習用之。瓊州志稱海鱈多油。貨至萬錢。則亦入市矣。殼類可以藝香。蟹皮殼堅銳。焚之避蚊。香螺雜衆香中。則芳益烈。本草謂之甲香。其爲器用者。皮日休以蟹殼爲樽。曰詞陵樽。潛龍魚鱗大如掌。可爲帶。及酒器。見南越筆記。閩人以螺似鸚鵡者作酒盃。嶺南以石首魚腦中二石子貯於竹器。以植酒簍。頗不俗。蟹圓如熨斗。殼可爲杓。尾可爲如意。海鱈脊骨可爲舂臼。至於魚鰾有膠。用以粘物。海獸之皮貯爲革囊。鱸魚一名忽雷。

枯骨可製樂器。烏鯛膽墨。取以書字。蠟房煨粉。利於圻壁。海綿海藻。利便使用。尙難悉數。姑從畧焉。

文飾具。鰭魚南越謂之環雷魚。皮有珠文。可飾刀劍口。說文鮫魚皮。可飾刀是也。又可以飾函。左思賦。扃帶鮫函。並可鑪物。珠貝之屬。爲服御所致飾。禹貢淮夷蠙珠。鹽鈹論。夏后氏以元貝。從來蓋遠矣。螺彩如鈿。初以飾鏡。近則文具之細。鏤刻之觀。璀璨奪目。比比皆是。中邦士夫。以飾領鈕。鬪鬪之間。且充物矣。海月形圓。亦曰蠟鏡。磨礪其殼。飾諸戶牖。鱗次通明。亦曰明瓦。石華石雹。皆其類也。珍寶之飾。繫於水產。另箸於篇。

養殖第七

中國嚮言治生者。必託始陶朱公。顧吾聞陶朱公十九年之中。僅三致千金。今人處之。必夷然不屑。然其權子母析錙銖。預計歲出入之盈縮。且爲計學家所自祖。夫治生之法。五水畜居其一。尋常養殖之法。海濱人多能道之。日本創設水產學校。養殖之法。益有發明。凡人工交接之要點。保護蕃殖之效果。搬運鍼治之傳習。一一箸錄。編爲課程。別三學級。三年卒業。蓋如是其勤也。中國古書。養殖亦頗有紀載。顧蠶蠶漁戶。類不識字。無研究改良之階級。然瀕海居民。致力於種蠶種蠔。種蠔田蠔田者。亦自有私相授受之成法。擴而張之。範之。淬之。俾知識以互換而愈增。成法以實驗。乃益進。非細故也。養殖舊聞。歷史可證者有三。曰移殖法。曰保護法。曰飼養法。

移殖法。農圃四書載魚種古法。俱求懷子鯉魚。納之池中。但自涵育。或取

左近江湖藪澤陂泐水際之土。數舟布底。則二年之內。土中自有大魚。宿子得水卽生也。今人惟購魚秧。汎江乘潮。布網取之。初時如鍼鋒然。飼以雞鴨之卵黃。或大麥之麩屑。或豆末。稍長。則畜池中。閩錄云。仲春取子於江。曰魚苗。畜於小池。稍長。入葦塘。曰葦鰓。可尺許。徙之廣池。飼以草。九月可取。有難長之秧。曰鱸鰓。其首黃色。曰螺獅青。以其食螺獅也。爾雅翼鱣魚。螺蚌。其口尖。期年而鼻竅始通。不得通則死。惟鱣魚爲良。口闊。盆首似鯉。而身圓。謂之草魚。食草易長。爾雅翼鯢魚。食草。白鱣於白露。左右始納池中。或前一月。或後一月。皆不育。漁人携於舟。若煎炙油氣。觸之。則目皆盲。鱣魚於湖泥地鑿池。仲春捕盈寸者。養之。秋而盈尺。腹背皆肥。爲池魚之最。惟食泥。百藥無忌。又廣東新語載南海九江村。以撈魚花爲業。魚花產於西江。其類不一。取時知某方有雨。某方之水長。則某魚至。西南爲南甯。左江多土鯪。正南爲柳州。右江多鱣鰓。西北爲桂林。多草魚。草魚者。鰓

花四者畜池易長。初取時盛以白磁。長至針許。已能辨其魚類。浮者爲鰈。在中者鱸。在下者鰻。最下鮫也。分養池中。向陽易長。稍長曰葦鱸。蠔蜆之屬。閩粵浙人多殖之。南越筆記。東莞新安有蠔田。與龍穴洲相近。以石燒紅散投之。蠔生其上。取石得蠔。仍燒紅石投海中。歲凡兩投。兩取。謂之種蠔。又以生於水者爲天蠔。生於火者爲人蠔。成田分界。尺寸不踰。踰則爭。生蠔之所曰蠔田。生蜆之所曰蜆塘。塘在海中。亦無實土也。廣州海中。蜆塘長三百里。皆產白蜆。蟠大於蜆。聞雷則生。春初種之。冬月乃取。田在海中。亦曰蟠塘。蠔閩粵人種之。謂之蠔田。饒平有竹節蠔。浙江瀕海。種蠔亦多。穀雨節時。象山人用夏布小網。向塗邊取子。名蠔秧。小如米粒。大者倍之。將泥淘淨。播散塗內。如播秧穀。即蠔田也。潮汎漲入。蠔秧鑽入泥中。上有小洞。此蠔即活。塗泥肥者。逾年即可採取。獲利恆倍。蕈不如法。則折閏亦甚。

保護法。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。漚麻則汎。魚遭鴿糞亦汎。均以圍糞解之。食楊花亦然。池不宜太深。深則水寒而難長。魚之遊行晝夜不息。有洲島環轉。則易長。池旁樹芭蕉。則露滴可以解汎。樹椶木。則落子池中。可以飽魚。樹葡萄。架子於上。可免鳥糞。種芙蓉叢。生岸周。可避水獺。池之正北三面。有日。魚必聚焉。浚宜特深。飼草亦宜北方。飼魚不可揀水草。恐有黑魚。鮎魚等子。在草上。是能食魚。池中不可着碱水石灰。能令魚汎。凡池之蘓太密。則魚鬱死。必去其半。又山中暴雨入池。帶惡蟲。或蛇氣。俱令魚生虱。魚虱如小豆。大似團魚。魚生虱則瘦。宜細檢視之。有則以松毛遍池中。浮之則除。凡大池之旁。宜有小池。以便冬月寄魚。具栽荇焉。

飼養法。凡育魚之所。須擇泥土肥沃。蘋藻繁盛爲上。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。遇水即生。其長甚易。江西養

魚法掘小池方一丈深八尺底又作小池方五尺深二尺用杵築實畜水至清明前後買鱧魚鱣魚長一寸許者每池鱧六百鱣二百日以荇帶草喂之無草可用鹽蛋殼食之冬月大魚無食法用積舊草薦置僻處人溺其上久之冬月剉細以稻泥或黃土和草成團大如碗晒乾置池中心深處大魚則并泥食之中魚剉草更宜細入水二三日和土成團冬月乾取起魚寄別池內或入大桶速乾水起生泥壅池主泥只取爛泥勿取乾者一法作羊棊於塘岸上安羊每晨掃其糞於塘中以飼草魚而草魚之糞又可以飼鱧魚但不免略有滯味耳要之水畜之利宜背山而湖山聚水曲之處建築屋舍開軒而圃僕從以暇從事播穀種蔬樹植蠶繅以經紀其衣食衆雜魚矣實維豐年實業之發達意在是乎

水產第八

水產品爲古今中外所必需。而不可一日無一人缺者。鹽是也。稽古以來。鹽法屢更。大要祇兩端。曰收鹽收稅。曰官賣商賣。數千年來。朝野上下。旁皇而周諮者。鹽政蓋如是矣。自海網既弛。民間食用之具。服御之飾。外人殫思竭慮。必求悅於吾意。凡不便者。益致力改良。俾無不稱便。乃已。中國舊有之粒鹽末鹽。其品瑩潔白。恆不逮外來之鹽。於是外來之鹽稍稍浸灌內地。我國嚮恃爲官山府海者。至是又多一漏卮冠。絀於商戰。實絀於學戰也。今次鹽類析目爲三。曰鹽政。曰各省鹽說略。曰通州呂四場改良之鹽說略。水菜珍寶。皆談海錯者。所有事故。附見焉。

鹽政

古諸侯夙沙氏煮海爲鹽。以資民食。此有鹽之始。管仲曰。海王之國。謹正鹽筴。國用富彊。蓋計其鐘釜而出之。漢吳王濞封於海陵。招致亡命。煮海

爲鹽國無賦而用饒。此權鹽之始。武帝時募民自給費。因官器煮鹽。置幹官長丞。及水衡都尉均輸官。皆主鹽事。所謂鹽器者牢盆也。此設官之始。後則循覬請置使者監賣鹽。魏武從之。陳文帝則立煮海鹽賦。後魏宣武收鹽池利。迄永熙。傍海置竈。此有竈池之始。唐開元元年開江淮轉運使裴耀卿置輸塲鹽倉。以受淮鹽。此官收之始。乾元初。第五琦變鹽法。就山海井竈近利之地。置鹽院。籍游民業鹽者爲亭戶。免雜徭。此民灶之始。至德十四年。以劉宴爲轉運使。置吏及亭戶收鹽轉鬻。任商所之。歲獲鹽利至六百餘萬緡。以利國之權。行愛民之政。故言鹽政者。首推晏。此商運之始。宋制鹽聽州縣給賣。致軍吏困於轉輸。舟卒侵盜。雜以沙土。鹽惡不可食。多露積。此鹽有撓和之始。天聖中。用盛度言。罷官鬻。聽入錢京師。權貨務。而以淮鹽給之。其後西事劇。募商人輸芻粟塞下。又置折中倉。聽商以金錢輸於京師。予券以所在鹽給之。此中鹽之始。元太宗庚寅歲。始定鹽法。

或銀或鈔其制不一。郝彬請建六倉。江河之商市易皆賴其營建之功。此建倉之始。明初因予券之制而改爲引。日每引四百斤。運司請戶部印造。召商中鹽。每引輸銀八分。凡鹽出場。經批驗所。定行鹽地界。引與鹽離。及越境者。卽以私論。永樂中。令商納米於邊。米二斗五升。粟四斗。淮鹽一引。成化中。更其法。輸銀於運司。銀四錢。支鹽一引。此造引定界之始。嘉靖五年。用御史戴金言。每正鹽一引。許帶餘鹽一引。正引納糧草於各邊。餘引納銀於運司。其夾帶者。割沒入官。此正引餘引割引之始。其後邊穀踊貴。又勢要占中賣窩。商人輸邊輸銀。而挨單候掣。非五六年不行。復分爲邊商內商水商三項。沿邊土著者爲邊商。輸芻粟於邊。領倉鈔賣於向居揚州之內商。內商卽赴場買鹽。賣與水商。所謂占窩卽後來根商之始。邊商卽窩商之始。道光十一年。裁鹽院時。根窩作爲廢紙。准商自運。並無窩商矣。內商卽今之運商。水商卽今之水販也。往者李雯論鹽之產於揚。猶五

穀之生於地。宜就場定額。天下皆私鹽。則天下皆官鹽。其意亦取法劉晏。後人習聞之。舉以聞於朝。諗之當事之吏。皆而不行。則所謂鹽利之不可興。實鹽吏之不可罷也。然馮氏桂芬。又以李說爲書生之見。則今昔之勢殊。而其所著利淮鹽議。按之今日。亦不盡有效者。事無十年而不變。膠柱馬皆覆車也。今天下產鹽之地。曰兩淮。曰兩浙。曰長蘆。曰福建。曰廣東。曰河東。曰甘肅。曰雲南。曰四川。曰奉天。鹽課居天下財賦四之一。兩淮最鉅。其弊亦最甚。爲鹽之策者。亦獨繁。不能備舉。以余所習聞者。別爲各省鹽說略。俾有所攷焉。

各省鹽說畧

密縣王守基。咸豐年間。官戶部山東司最久。鹽法綜於山東司。著鹽法議略。持論頗與李雯相砥礪。書中載各省鹽法致贍。多可取證者。撮略如後。兩淮產鹽之場。二十有三。隸通州分司者九。泰州分司者十一。海州分司

者三海州三場鹽出於晒行銷淮北餘則出於煎而行銷淮南淮鹺紀要誌之尤詳淮南鹽滴鹵煎成其法擇海濱之地有鹵氣者平治之各曰埤置置成名曰筦場取鹵時鋪草灰於埤上俟一二日灰色轉黑遙望之有白光則知鹵氣已升豫於高處挖有一池入以潮水攪和之名曰灰池低處亦有一池用蘆竹管通於灰池使灰水澄清灌入名曰鹵池池旁設土灶灶上安鐵撇以草煎之俟撇中起大泡則點以皂角水而成鹽凡產鹽則旺於春秋在夏則燥烈而無鹵在冬則鹽花入土非數日西風不能也約計草十束可煎鹽一桶淮北則以日晒其法於濱海處挖深溝冬令東北風緊潮水必大灌入溝池即以蘆草填塞口使在溝之潮不退謂之拏寒潮其鹽池於平地挖深尺許用磚鋪成俟日煖時引潮入池晒一二日潮水卽起泡池下持帚入水掃之隨掃成鹽太平局之鹽顆粒較大俗名棋竿斗以牙色爲中富鹽色稍紫則次之西臨臨浦青口則白而細爲下

矣。每小滿節前後。掃鹽極易。故諺云。小滿十八掃。此十八日之內。即可收足一綱之鹽。過此亦能晒掃。第成鹽較遲耳。酷暑所掃爲火鹽。粒必中空。酷暑所掃爲寒鎗。其形尖而長。作凌冰色。皆不堪用。從前鋪池。按引額有一定丈尺。不准私放寬大。池丁作奸。則將池之四旁沙土平築如底。名沙基。小滿時潮水過此。不待入池。即可成鹽。是以淮南有缺產之慮。淮北則恐餘鹽太多。透私害價也。

兩浙產鹽之場三十有二。其轄於甯紹分司者二十。嘉松分司者十二。各場之鹽皆出於煎。故統謂之末鹽。煎鹽之法。先於傍海近潮之處。開闢坦地。削去草根。光平如鏡。名曰攤場。又謂之灰場。分上中下三管。潮汎分上半月。下半月兩次。初三十八以後。潮勢日減。次第晒之。盛夏二日。或三日。秋冬四日。晒力方足。嚴冬則西北風尤勝。俟地起白霜。用鐵鏟收起。名爲刮土。所刮之土。三月爲桃花土。六月謂伏土。九月謂菊土。伏土最鹹。桃土

菊土次之。傍築小槽，廣四尺，長八尺，封塗於底，覆以刮竹，鋪以淨茅，下承以池，實土二十四擔於槽，沃灌清水，滲及周時，泥融水溢，流入池中，卽成鹽滷。試滷之法，探廣東石蓮，用兩竹管，約長六七寸，並縛於細竹竿頭，分置十蓮於管內，管口用竹絲隔定，探入滷井，滷沃蓮浮，浮三四蓮，味重五蓮俱浮，尤重，浮取其直者，橫直相半，則味薄，蓮沈於底，則滷不能入煎矣。煎鹽用盤，盤以鐵版湊合，底平如蓋，四周高一二尺，其合縫處以滷和灰候之，一經寒結，永無罅漏。嘉慶四年，詳定設立官廠，領鐵開鑪，不許私鑄。煎滷於盤，未卽凝結，將阜角末和米糠攪沸滷中，頃刻結成，蓋阜角結鹽，猶石膏之結腐耳。其鹽色白，但味稍淡，不如淮鹽之爲勝也。

長蘆卽滄洲也。滄洲舊治去長蘆四十里，後移治於此。人遂以爲滄洲，而莫知長蘆所在。五季以來，卽於其地設鹽司，故直隸之鹽以長蘆名。歷遼金元皆二十四場。明隆慶間，裁爲二十場。國初又裁爲十六場。雍正十

年裁并爲十場。今則與國富國亦裁祇八場十場產鹽由煎而成者三爲石碑爲濟民

爲歸化山曬而成者四爲興國爲富國爲海豐爲嚴鎮若豐財越支蘆臺

三場舊皆半煎半曬今則蘆臺如故而豐財晒越支煎矣凡鹽出於煎者

其形散名曰末鹽出於晒者其形顆名曰鹽鹽周禮所謂鹽鹽是也鹽鹽

味稍遜末鹽爲上煎鹽之法秋日刈蕩草以煎鹽而藏其灰至十一月鑿

海水藏之待開春晴暖以後攤灰於亭場俟鹽花浸入用海水淋之成滷

其試滷也投以石蓮北方石蓮難得代用雞卵沈而下者淡浮而橫側者

半淡煎皆耗薪必浮而立於滷面者乃鹹注鍋煎之可頃刻成將成時投

皂莢數片始凝爲鹽周十二時爲一火伏可成六鍋鍋得鹽百斤詰且出

坑灰仍攤於場滲取鹽霜灰以年久爲良因滷水浸潤成鹽尤多也旱則

土燥潮氣下降鹽花不生雨則客水浸淫亭場沾濕晒灰反致銷蝕故煎

雖由人工亦必雨暘時若鹽乃豐收曬鹽之法近海豫掘土溝以待潮入

溝旁堅築曬池九層或七層自高第下潮退兩人繩繫柳斗厚溝水入第一層池中注滿曬之然後放入第二池則又灌首池使滿次第放至末池投石蓮試之蓮直立滷即成趁晴曝一日即成鹽矣

山東鹽塲舊一十有九嗣後歷經裁并定爲十場皆膠萊分司所轄煎鹽之場三爲登甯爲石河爲信陽晒鹽之場三爲永利爲永阜爲王家岡煎晒兼者四場爲西絲爲濤雒爲富國爲官臺煎鹽之法亦候潮汐其攤灰刮土淋滷試蓮與浙粵大同小異惟負海最近之場晒鹽較他處爲便或就灘地周圍掘溝見水其前築員池一以納溝中之水名爲馬頭員池之旁開大方池一大池之旁列小池四先用柳斗將員池汲入大池一二日可成滷然後引入小池數日即可成鹽或就灘中掘井周圍圍十二丈井上畔開五圈圈之外開四池汲井水入頭圈盈科而進放至第五圈水已成滷謂之滷臺於是分引入池曝晒數日即可成鹽煎鹽須刈草蕩以後

秋冬爲多。晒鹽惟藉烈日之功。春夏爲便。厥民蓬跣。滴蝕膚剝。故煎鹽之戶多盲。以日燦於火也。晒鹽之戶多跛。以骨柔於鹹也。

河東鹽池。居中條山麓。以北東據安邑。西據解州。廣袤長五十里。南北闊七里。四面皆高。池居其中。形如釜底。北高南下。最南爲護寶長隄。隄爲黑河。卽池積水之處。其味鹹。鱗介不育。其性溫。隆冬不冰。泥土純黑。稍深顯露硝版。此卽鹽根。池水不溢不涸。或曰海眼。卽山海經所謂鹽販之澤也。池北利地治畦爲種鹽之處。圍以土墻。名曰禁垣。池分三場。曰東場。中場。西場。禁垣北開三門。曰育寶。成寶。祐寶。祐寶門外爲運城。蓋運治所在也。運城西六十里許。有六小池。產鹽無幾。又有女池。客滯時注。水滿則淡生魚。水涸則苦生硝。故又名硝池。水經注所謂女鹽澤是也。顧保護鹽池之法。最重渠堰。渠堰旣治。則鹽池之患消。而利始溥。夏令甫屆。薰風南來。附岸池面綴珠凝脂。鹽顆自結。虞舜所歌薰風阜財。卽指此池。上有歌薰

樓中條山陰有薰風洞。俗謂之鹽風洞。自元迄明。皆調派蒲解十三州縣鹽丁。赴池撈採。謂之撈鹽。宋崇寧間。開二千四百餘畦。百官入賀。爲治畦種鹽所自始。國初。裁去鹽丁。鹽歸商種。而種治之法始詳。先就池上治地爲畦。每畦濶七八丈。或十餘丈。三塲各異其制。長則隨其地之所極。兩邊疊土作埂。堅築如砥。以入水不滲爲度。畦旁各掘港道。以洩雨水。一畦爲一號。就中界爲數段。每歲二月一日。畦工入垣蓋庵。治畦淘溝。俟南風至時。引水澆晒。用枯棹挹水。注於畦之首段。時以鐵扒墮之。日曝。味作。移注次段。首段月注新水。次段水鹹色赤。移注三段。俟其澄清。開隙腔。以灌四段。要俾清流盈科而進。水深不過一二寸。經時。鹽花浮上。望如皎雪。乃用木扒徧榻。謂之榻花。花落水底。風力震蕩。逼以烈日。映水視之。如編貝然。則鹽成矣。若得小雨。顆愈鮮明。夏月生鹽尤美。春秋生鹽多硝。歲旱粒細而芒。雨多日不烈。則青頭色。故有青鹽白鹽之分。南風東風則鹽成。

一夕東北風西南風則鹽花不浮滿畦如沸稀粥謂之粥發色惡味苦須
灑棄畦邊待風轉時再上水澆晒方堪食用惟池深岸高內無不竭之源
外無可引之派雨則病澇旱又病枯勢使然也

花馬池本西秦牧地卽土治鹽方言謂之花馬花馬池大池小池共三池
在陝西慶陽府寧州之北與馬槽等池星羅棋布於百里之內若三池之
相間亦有遠至百里者花馬一池爲靈州之重鎮周四十三里大池白沙
漠中來周八十里小池控靈夏之全勢周二十七里向屬河東兼管明末
遭賊蹂躪池廢工散風興邠三屬向食花馬池鹽者改食土鹽洎改爲民
運之後花馬池鹽之行銷陝甘各州縣應納課稅及土鹽之按縣征稅者
均由陝甘總督題報焉

書蘭秦鹽池當乾隆五十七年河東課歸地丁蒙古阿拉善王將其鹽池
進獻商人領辦蒙鹽順流而下河東引地半爲所佔嘉慶五年甘肅奏稱

甘肅全省食花馬小池鹽者十之三。食各縣私池鹽者十之一。食阿拉善王之鹽者約十之六。後復招商辦運。將鹽池 敕還。停其水運。引額卽加於河東。咸豐八年。陝甘總督奏請酌改商稅濟餉。指定運往路徑。不准侵及漳鹽。漳鹽卽花馬小池鹽也。顧亭林云。余游大同。所食皆蕃鹽。堅緻精好。此地利之便。非國法所能禁。信然。

福建近海之縣十有一。統煎晒之場十有六。其煮海而成。形質較細者曰細鹽。塲晒鹽之塲。有鹽坵。鹽埕。鹽坎。鹽塼之分。疊土作塼。四圍周築。名爲鹽埕。以埕截而爲坎。以坎折而爲坵。名雖異而實則同。卽晒鹽之池。因地異其制耳。至於鹽塼。則空土爲窟。其下承以溜池。擇鹹之地。刮取白霜。實之於塼。沃水淋之。滲入溜池。再淋之。滲卽可用。挹入埕坎。日暴成鹽。煎鹽之法。築土爲斛。畎於窰旁。以盛滷。接以竹管。注之旋盤。如畎澮之流。盤用篾織。以蠣灰塗。由盤注之於釜。釜上亦織篾爲釜牆。周圍繞之。堅以蠣灰。

蒸取其受滷之多。海物異名記云。編竹爲盆。熬波出素。南越志所謂織箴爲鼎。和以牡蠣。卽指此而言也。

廣東產鹽三十五場。有生鹽熟鹽之分。有場官主之。惟瓊屬各場。四面環海。徧地產鹽。俱係灶丁自煎自賣。並不配引徵餉。亦不設官場課歸州縣徵解。羈縻之而已。各場濱海。皆係沙田。其收沙晒滷。專以海潮爲期。潮汐與月盈虧。每月祇有初一十六日兩次。平日將沙田耙鬆。其旁掘成濠溝。俟潮水至。引水入溝。把灌沙田。漬晒三四日。將水放出。沙復翻鬆。風日晒乾。卽起鹽花。一遇天落水至。則漬晒皆不成功。天落水者。粵人所謂雨也。故陰雨過多。場鹽卽缺產焉。鹽花旣結。將沙收起。實之於堀。其堀或以木製。或用土築。皆編竹篩爲底。使通氣下注。仍沃潮水淋之。卽成滷。可以煎晒。其晒鹽。則挹滷水於池。暴晒成鹽。池用石鋪砌。甚爲精潔。大概夏秋日燥。一日可一收。春冬日柔。須三四日一收。其煎鹽則有竹鍋鐵鍋之分。鐵

鍋不能甚大。一灶架鍋三口。引通火氣。使之齊燃。煎方迅速。竹鍋大者。周圍丈餘。小者亦六七尺。用竹篾編成。塗以牡蠣。另用鐵條數幅。支架之。骨立其受火處。以白蜆殼灰。盪五六分厚。卽能敵火。不至焚煨。想蜆殼得水之精。故耳。實瀨於鍋。加柴燒煮。約五六時。卽可成鹽。至鹽將成時。或點用麻仁。或點用米粉。各場不同。此與淮南煎鹽用阜角同法。然物性亦因地而異矣。

四川古未有鹽也。前代多以解鹽易蜀茶。宋史皇祐四年。范祥置制解鹽。舊禁鹽一切通商。聽鹽入蜀。公私稱便。熙寧七年。熊本討瀘夷。降之。清井長甯皆內緝。清井在叙州府長甯縣北。泉有二脉。一鹽一淡。取以煎鹽。宋初爲清井。夷所據。後置監於此。此蜀鹽見於記載之始。然所產無幾。不能及遠。國朝雍正初年。河東鹽池。猶歲辦川鹽五萬席。運蜀行銷。嗣後蜀人識泉脉者。始漸闢鹽井。徧於各州縣。井深百餘丈。淺亦數十丈。井透瀨

涌以竹筒汲之。煎之於釜。自然成鹽。其釜大者千餘斤。煎鹽有巴鹽。花鹽之分。花鹽者散碎如雪。水氣大而耗多。巴鹽者堅凝如水。水氣淨而耗少。煎鹽用煤者多。獨叙州之富順。嘉定之榮縣。則皆有火井。其井鑿之甚難。鑿透時。火苗自生。然以氣成。不得凡火。不然。井口覆以銅帽。四面穿空。以竹筒接而引之。一井之火。可供數十灶之煎。井火竭時。間或出油。卽猛火油也。其油入水。能然得風。愈烈。地不愛寶。諒哉。

雲南鹽井二十四區。不詳始於何時。多傍山依水。似池而深。中有瀉源。自涌。汲瀉以罐。十六罐爲一背。每罐六斤。濃瀉可煎鹽十八兩。淡者遞減。井上爲屋。附近建煎舍。鹽倉。周外。剛以大隄。以防客水。惟石膏等井。出於極南。環山深箐之中。生瀉係屬礦礁。先入釜融化。鍊去渣滓。再煎成鹽。沙丁入井探礦。皆開挖礦洞。日久洞深。兩旁用短木撐抗。須裹糧張燈。佝僂而前。屈曲探鑿。運至井口。桔槔而上。視汲瀉之便。難易懸殊。井有數口。引風

出入呼吸相通。否則礦洞火不能燃。此亦如內地之開採煤窯。必須關風也。同爲鹽井。而滷源滷礦。所產迥別。則前人所紀西域鹽生於木。生於草。生於石者。皆無足異矣。蓋滇蜀之鹽。皆產於井。蜀井鑿於人。滇井則成於天焉。

奉天沿海各州縣。處處產鹽。未嘗有課。然遼東之鹽。非不可權也。金時上京東北二路。食肇州鹽。速頻路食海鹽。皆征其稅。元時北京路徵收遼陽鹽課。立隨車隨引載鹽之法。更有明文。我朝以東三省爲湯沐邑。世世無所與恤。旂民培根本也。咸豐後籌餉設防。於是或議辦鹽課。或請辦鹽厘。紛紛見於章奏。自甲午一役。東三省情勢屢變。歲乙巳日俄協約告成。朝廷念根本重地。將大加整治。於是黑龍江將軍程德全有設立魚鹽公司之奏。略謂呼倫貝子城所屬河泡。產魚極多。珠爾畢特暨巴彥察罕等泡。出鹽尤旺。旂丁惑於風水之說。向以捕魚爲厲禁。且重在游牧。於他

項利益。素不講求。魚鹽而外。尙有木植一宗。亦爲歲入鉅款。擬設局試辦。有詔施行。况奉天瀕海。水產尤饒。近年調查鹽業者。謂奉省沿岸鹽田之產額。以雨旱之多寡。及鹽田之位置而異。平均之數。每畝約三百石。每鹽田一年。除去人夫工食雜費。可歲獲利一百兩。三年卽收回開築時所費之資本。遼東半島產鹽地。東自普蘭店起。西至皮子窩。及散在沿海各地方。其在普蘭店附近者。爲三官廟。交流島等地。在旅順附近者。爲雙島。大井口。羊頭窪。鴛鴦嘴。營城。小磨子等地。在皮子窩附近者。爲夾心子。畢利河等地。此爲歷來鹽政書所略。故附參考焉。

要而言之。奉天。長蘆。山東。兩淮。閩浙。廣東所出者。皆海鹽也。四川。雲南所出者。皆井鹽也。河東。安邑。西夏。靈州所出者。皆池鹽也。并州。河北。取鹹煎鍊而成者。曰鹹鹽。階。成陵。鳳諸處。生土崖之間。狀如白礬者。曰崖鹽。五者皆食鹽也。海鹽。井鹽。鹹鹽。出於人。池鹽。崖鹽。出於天。周禮。鹽人掌鹽之政。

令祭祀供其苦鹽散鹽。賓客俱其形鹽。王之膳羞俱其飴鹽。夫苦鹽卽顆鹽。顆粒未鍊其味鹹苦。散鹽卽末鹽。煎煮而成者是形鹽。卽印鹽。所謂鹽虎形者是飴鹽。不得其碯。解顧余聞南通州呂四場之鹽。昔人所謂色味甲於天下者也。日本工師來調查謂撈鹽之色瑩潔可及日本。若它處所見至白之鹽。裁及日製之中。下至餘味含甘。則日產所無。稱爲獨絕。儻所謂飴鹽者耶。抑周已有之。而今失其傳耶。張謇營呂四鹽業公司。致力頗瘁。其言曰。舉數十年委散於地之國權。聽其不收而漸滅焉。將必有人焉收之。而爲我全國之害。此不得不盡吾力以圖維。至於毫髮無可用。吾力而後已。又曰。時會所迫。民智開。亦開不開。亦開。嗚呼。獨鹽也。與哉。獨鹽也。與哉。

通州呂四場改良之鹽說略附表

張謇營呂四鹽業公司。審通九場鹽法之弊。瞿然曰。蹇通人也。議所以變。

通。通。九。場。者。先。變。一。切。之。死。法。曰。繳。曰。草。曰。鍋。曰。運。言。之。蓋。詳。矣。既。而。籌。出。產。統。一。之。計。謂。卽。用。舊。法。煎。制。亦。無。不。可。顧。不。參。用。新。法。則。狃。於。淋。瀝。必。用。灰。攤。灰。必。擇。場。之。說。必。不。能。統。一。故。參。仿。日。本。鹽。田。爲。必。不。可。緩。蓋。擇。場。必。取。滷。氣。易。升。之。地。因。乎。天。然。人。又。各。取。其。居。之。近。者。而。圖。之。故。散。散。則。便。於。私。賣。故。煎。丁。皆。堅。持。利。散。不。利。聚。之。說。日。本。鹽。田。卽。滷。氣。易。升。之。法。法。由。人。工。故。聚。聚。則。可。久。久。則。滷。氣。醞。釀。愈。濃。事。亦。練。習。愈。熟。鹽。出。愈。多。本。愈。輕。而。利。益。愈。厚。又。精。製。以。求。至。白。之。色。化。分。以。明。含。甘。之。理。爲。他。日。鹽。業。專。家。學。問。之。嚆。矢。今。日。本。海。鹽。陳。列。所。附。列。鹽。品。細。白。者。呂。四。之。鹽。得。與。其。列。又。標。別。用。途。有。三。一。曰。食。味。用。鹽。漬。味。嗜。釀。造。醬。油。味。嗜。豉。也。二。曰。農。業。用。肥。料。三。曰。工。業。用。曹。達。鹽。酸。硫。酸。其。副。產。物。則。分。硫。酸。石。灰。硫。酸。苦。土。硫。酸。曹。達。鹽。化。加。里。鹽。化。苦。里。等。日。鹽。學。之。繁。重。蓋。如。此。茲。將。呂。垣。煎。鹽。舊。法。鹽。田。日。本。法。洋。鹽。歐。洲。法。爲。鹽。質。分。析。比。較。表。列。後。

甲表

種別	成分		鎂	綠	硫養	水	合計
	鈉	鈣					
呂垣煎鹽	三三、四三、三六一	〇、一五二、五一三、六一	〇、一五二、五一三、六一	〇、二八	八、八、〇、〇、〇	〇、〇、〇	
鹽田苦汁和煎	三三、二九、三一	〇、六一五一、七六二、六二	〇、二四一一、一七一	〇、〇、〇	〇、〇、〇	〇、〇、〇	
鹽田苦汁去煎	三三、九九、三三	〇、七一五二、八〇、三、一六、四一	〇、八、五八一	〇、〇、〇	〇、〇、〇	〇、〇、〇	
洋鹽	三八、五八、三一	〇、一五九、五八	〇、九九、〇、九	〇、四四一	〇、〇、〇	〇、〇、〇	

凡數種不同之鹽類同時溶解於水其各金與各酸基化合之狀態常隨水之冷煖濃淡等種種原因而異不能一定故甲表祇就各金各酸基分列然欲知鹽之純雜分列頗不醒目故復假定綠全合於鈉合於鈉而有餘乃合於鎂依此原則更列爲乙表

乙表

種別	成分	純綠即	鈣硫養	鎂硫養	鎂綠	鈉硫養	水內不溶	水	合計
呂垣煎鹽		八四、九八一、二三三、四四一、二八							一〇〇、〇〇〇
鹽田苦汁和煎		八四、六四一、〇四二、三六							一〇〇、〇〇〇
鹽田苦汁去煎		八六、四二一、一〇二、九八							一〇〇、〇〇〇
洋鹽		九八、〇六一、〇六				、二九			一〇〇、〇〇〇
							表甲見		
								表甲見	

一斗滴巾生成物實驗表

濃度	鹽分	水分	苦汁及夾雜物
零度	二〇二〇四五	升	兩
半度	四〇四〇九〇		三五六五五
一度	六一九五〇〇		七三三三〇
一度半	八三二五二一		一〇七三三〇
二度	一〇四八一六九		一四六七三九
二度半			一八四九七一

三度

一二六四八二五

九八三九四九

二二三二〇五

三度半

一四九八八五六

九七八六四三

二六四五〇四

四度

一七三二八九五

九七八六四三

三〇五八〇五

四度半

一九五九七一九

九七二〇二九

三三九九五一

五度

二二七六五五二

九七二〇二九

三八四〇九八

五度半

二四三四〇七七

九六八三三九

四二九五四三

六度

二六七四六〇一

九六八三三九

四七七一九九

六度半

二九四四二五五

九六二五三八

五一九五七五

七度

三二一三九〇九

九六二五三八

五六七一六一

七度半

三四七九四六六

九五六〇九五

六一四〇二四

八度

三七四五〇三二

九五六〇九五

六六〇八八八

八度半

四〇一七六一八

九五〇五五二

七〇八九九二

九度

四二九〇二二三

九五〇五五二

七五七〇九七

九度半

四五八一九六七

九五〇五五二

八〇八五八三

十度

四八七三七二一

九四四三五八

八六〇〇六九

十度半

五一八九一一四

九一五七二六

十一度

五五〇四五〇六

九三七七一九

九七二三八四

十一度半

五八二九二四九

一〇二八六九一

十二度

六一五四〇〇〇

九三〇九一〇

一〇八六〇〇〇

十二度半

六四六六九九五

一一四一二三四

十三度

六七七九九九九

九二二一一〇

一一九六四七一

十三度半

七一〇一四四二

一二五三〇七八

十四度

七四二二六九三

九一三六二五

一三〇九八八七

十四度半

七七六一八〇九

一三六九七三一

十五度

八一〇〇九二五

九〇三四六八

一四二九五七五

十五度半

八四三三二四七

一四八八五七三

十六度

八七六九五七七

八九八五七二

一五四七五七三

十六度半

九〇四九〇四五

一五九七八八五

十七度

九四一〇一〇四

八九一五九〇

一六六〇六〇七

十七度半

九七四一四一七

一七一九〇七三

十八度

一〇〇六七六三〇

八八四七六八

一七七六六四〇

十八度半

一〇四二三五〇八

一八三九四四三

十九度

一〇七七九三八五

八七六二四九

一九〇二二四五

十九度半

一一一二四三七五

一九六三一二五

二十度

一一四六九三六五

八六八四八五

二〇二四〇〇五

二十度半

一一七〇〇六九二

二〇六四八二八

二十一度

一二九三二〇二八

八五九八五一

二一〇五六五二

二十一度半

一二四四五二二四

二一九六二一六

二十二度

一二九五八四二〇

八三九九九九

二二八六七八〇

二十二度半

一三三四七九〇七

二三五五五一三

二十三度

一三七三七四〇三

八四〇二〇一

二四二八二四七

二十三度半

一四一二九二一〇

二四九三三九〇

二十四度	一四五二二〇二六	八三三五九三	二五六二五三四
二十四度半	一四九一二六〇四	八〇七五〇一	二六三一六三六
二十五度	一五三八九一八二	八〇二六三三	二七一五七三八
二十五度半	一五八七五四八四		二八〇一五五六
二十六度	一六三六一七八六		二八八七三七九
二十六度半	一六九三一八四		二九八七八五六
二十七度	一七五〇〇五九〇		

備考(日本一斗清水四百八十兩)

光緒三十一年四月下旬改良鹽試驗成績(平均)表

瀟池		溫		釜		鹽		釜		煤		炭	
溫度	比重	容量	溫度	比重	容量	每釜時間	每釜鹽量	每釜煤量	煤價每斤	鹽每斤煤費			
一〇。〇度	一七。〇度	三。〇石	五七。六度	一五五四	三。〇石	時間四分二四九二	一六。〇斤	二二四斤	四二文	五六三			

備考 鹽一斤十八兩三錢 日本一石清水四千八百兩

煤一斤十六兩

水菜類

水產可食者甚夥。菱、莢之屬。比於果。麻不悉紀。若夫可以爲蔬。或并儲之藥籠。爲衛生家所研究者。撮舉於左。

紫菜 閩粵海邊悉有之。大葉而薄。附石正青色。按成餅狀。晒乾貨之。其色正紫。亦石衣之屬也。

石蓴 生南海。附石似紫菜。色青。

石花菜 雞脚菜 生南海沙石間。高二三寸。狀如珊瑚。有紅白二色。枝

上有細齒。以沸湯泡去砂屑。沃以薑醋。食之甚脆。其根埋沙中。可再生。枝一種稍粗而似鷄爪者。謂之雞脚菜。味更佳。二物久浸。皆化成膠凍。郭璞海賦所謂水產則土肉石華卽此。

鹿角菜 南越志猴葵一名鹿角蓋鹿角以形似猴葵因其性滑也生江南之海州及山東登萊沂諸處海中石厓間長三四寸大如錢線如鹿角狀紫黃色土人曝之貨爲海錯水洗醋拌則脹起如新味極滑美久浸則化如膠用以梳髮粘而不亂

麒麟菜 生海濱石上瓊州產此又奉天志龍鬚菜生東南海邊石上土人呼爲麒麟菜鹿角菜乾之可爲海錯金州海邊有之然則麒麟鹿角殆一物二種與

龍鬚菜 生東南海邊石上叢生無枝葉狀如柳根鬚長者尺餘白色以醋浸食之和肉蒸食亦佳按博物志此卽石髮

睡菜 亦名綽菜南方草木狀云綽菜夏生池沼間葉類慈姑根如藕條南海人食之令人思睡呼爲暝菜或采根爲鹽菹食之

眞珠菜 生水中石上四川戎瀘等州有之以蜜熬食或以醯煮可致千

里不變。按黃山志：眞珠菜，籐本蔓生，暮春發芽，每芽端綴一二蕊，圓白如珠，葉翠綠如茶。連蕊，腊之，香甘鮮滑，他蔬不及也。

鷓鴣菜 連江志：生海石上，色微黑。漳州府志：鷓鴣菜，散碎，花微黑，出漳浦。

紅海粉 嶺南有蟲，狀如蛭，輪大如臂，所茹海菜，於海濱淺水吐絲，是爲海粉。鮮時或紅或綠，隨海菜之色而成。或曰：此物名海珠母，如墨魚，大三四寸，濱海之人，冬養於家，春種之，瀕湖田中，遍插竹枝，其母上竹枝吐出，是爲海粉，以點羹湯佳。

萼菜 萼本作蕮，從純，絲名，其莖似之。齊民要術云：蕮性純而易生，種以淺深爲候，水深則莖肥而葉少，水淺則莖瘦而葉多，其性逐水而滑，故謂之蕮菜。詩：薄采其茆，茆卽蕮也。生南方湖澤中者佳。吳越人善食之。夏月開黃花，結實青紫色，大如棠梨，中有細子，春夏嫩莖未葉者，名稚萼，葉稍

舒長者名絲蓴。至秋老則名葵蓴。或作豬蓴。言可飼豬也。

蘋 萍蓬草 蘋本作蓢。左氏傳。蘋蘩藇藻之菜。其草四葉相合。中折十字。故俗呼爲四葉菜。田字草。皆象形也。爾雅。萍。萍也。其大者曰蘋。後人聚訟。輒不得其解。李時珍本草綱目。謂一一采視。頗得其真。其葉徑一二寸。有一缺。而形圓如馬蹄者蓴。似蓴而稍尖長者蒼。其花並有黃白二色。葉徑四五寸。如小荷葉。而黃花結實。如小角黍者萍蓬草。楚王所得萍實。卽此萍之實。四葉合成一葉。如田字形者蘋也。此說最明。

藻 蘊 藻有二種。水中最多。水藻葉長二三寸。兩兩對生。卽馬藻也。聚藻葉細如絲。及魚腮狀。節節連生。卽水蘊也。俗名鰾草。又名牛尾蘊。爾雅。蒼牛藻也。二藻皆可食。米麵糝蒸爲茹。甚滑美。

海藻 昆布 海藻生海島上。黑色如亂髮。登萊等處皆有之。昆布葉如手大。似蓴。紫赤色。其細葉者卽海藻。柔韌可食。爾雅。綸似綸。組似組。東

海有之。今青苔紫菜皆似綸。而昆布亦似組。陳藏器以綸組爲二藻。殆亦同類異種者。

荇菜 詩作荇。俗呼荇絲菜。亦謂荇公鬚。淮人謂之鱸子菜。江東謂之金蓮子。說文謂之鱸。爾雅荇接余也。或曰符葵。又云鳧喜食之。亦稱鳧葵。叢生水中。葉圓在莖端。長短隨水深淺。江東人食之。與蓴菜一類。而二種也。菹 說文作菹。有米者謂之彫菹。江南呼菹爲菱。以其根交結也。根生水。中葉如蒲葦。江湖陂澤皆有之。春末生白芽如筍。卽菹菜也。又謂之菱白。生熟皆可啖。

香蒲 卽甘蒲。春初生嫩葉。出水時紅白色。茸茸然。取其中心入地白。莖大如七柄者。生啖之。甘脆。又以醋浸如食筍。大美。周禮所謂蒲葅者。是詩云其藪維何。維筍及蒲。蒲固水蔬之可貴者。

珍寶類

希世之珍。匪曰以供玩弄也。入五都之市。璀璨彌目。有同好焉。地不愛寶。奚獨於水產而遺之。條列於左。

珊瑚 生海中磐石上。白如菌。一歲變黃。二歲變赤。枝幹交錯。高三四尺。今廣州有之。紅油色者。細縱文可愛。如鉛丹色者。無縱文。入藥中。多有孔。亦有無孔者。李時珍謂珊瑚生海底。五七株成林。謂之珊瑚林。居水中直而軟。見風日則曲而堅。變紅色。漢趙陀謂之火樹是也。亦有黑色碧色者。昔人謂碧者爲青琅玕。說文珊瑚色赤。或生於海。或生於山。按生於海者爲珊瑚。生於山者爲琅玕。禹貢雍州厥貢惟球琳琅玕是也。青琅玕以形似得名。不必牽合。

眞珠 嶺表錄異。廉州邊海中有洲島。島上有大池。謂之珠池。每歲刺史親監珠戶。入池探老蚌。剖取珠以充貢。池雖在海上。而人疑其底與海通。池水乃淡。此不可測也。土人探小蚌肉作脯食。亦往往得細珠如米。乃知

此池之蚌大小皆有珠也。而今之取珠牡者云得之海旁。不必是池中。其北海珠蚌種類小別。人取其肉。或有得珠者。不甚光瑩。亦不常有。不堪入藥。又蚌中一種似江珧者。腹亦有珠。皆不及南海者。奇而且多。宗奭曰。河北滹澗中。亦有圍及寸者。色多微紅。珠母與廉州者不同。但清水急流處。其色光白。濁水流不及處。其色暗也。按禹貢。淮夷蠙珠。後世乃出嶺南。今南珠色紅。西洋珠色白。北海珠色微青。各隨方色也。予嘗見蠻人入海。取得珠子樹數擔。其樹狀如柳枝。蚌生於樹。不可上下。樹生于石。蠻人鑿石得樹以求蚌。甚可異也。又南越志云。珠有九品。以五分至一寸八九分者爲大品。有光彩一邊似度金者。名瑤珠。次則走珠滑珠等品也。格古論云。南番珠色白圓耀者爲上。廣西者次之。北海珠色微青者爲上。粉白油黃者下也。西番馬價珠爲上。色青如翠。其老色夾石粉青油煙者下也。凡蚌聞雷則瘵瘦。其孕珠如懷孕。故謂之珠胎。中秋無月。則蚌無胎。左思賦。

云蚌蛤珠胎與月盈虧是矣。陸佃云蚌蛤無陰陽牝牡。須雀蛤化成。故能生珠。專一於陰精也。龍珠在頷。蛇珠在口。魚珠在眼。鮫珠在皮。鼈珠在足。蛛珠在腹。皆不及蚌珠也。

車渠。車渠大蛤也。大者長二三尺。闊尺許。厚二三寸。殼外溝壟如蚶殼。而深大。皆縱文。如瓦溝。無橫文也。殼肉白。哲如玉。亦不甚貴。可飾器物。謬言爲玉石之類。或云玉中亦有車渠。而此蛤似之故也。沈存中筆談云。車渠大者如箕。背有渠壟。如蚶殼。以作器。緻如白玉。楊慎丹鉛錄云。車渠作盃。注酒滿過一分不溢。試之果然。

貝。貝類之最小者。亦若蝸狀。長寸許。色微白赤。有深紫黑者。今多穿與小兒戲弄。北人用綴衣及氍帽爲飾。髭頭家用以飾鑑。畫家用以研物。時珍曰。貝子小白貝也。大如拇指。頂長寸許。背腹皆白。諸貝皆背隆如龜。背腹下兩開。相向有齒列如魚齒。其中肉如蝌蚪。而有首尾。貝之大者如輪。

可以明目。

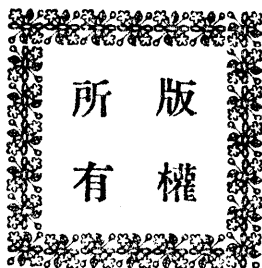
紫貝 南州異物志文貝甚大質白文紫無姿不假外飾而光彩煥爛畫家用以研物故曰研螺按貝類極多古人以爲寶貨而紫貝尤貴陸機詩疏紫貝質如白玉紫點爲文皆行列相當大者徑一尺七八寸。

珂 珂馬勒飾也亦名馬珂通典云老鵬入海爲珂卽珂也亦貝類大如鰻皮黃黑而骨白堪以爲飾異物志云馬珂螺大者圍九寸細者圍七八寸長三四寸。



A541 212 0015 6243B

丙午年三月初版



版權
所有

著
作
者

武進沈同芳

校
對
者

武進袁德芬

印
刷
者

上海派克路福海里
小說林活版部

發
行
者

上海各書局

總
發
行
所

上海小東門外城河浜
江浙漁業公司

定價洋一元

420 籍未現已將
原教退還高且系副柄
此系據原書裝印 835/24