

F712.6
1

光緒丙戌

海簪百一錄

王步蟾敬署



閩海濱人於海族有終身未見未聞者飛潛動植陸之
所產海多有之稍異其狀而大焉狀同矣而名異名與
狀皆同而作用又異蓋水有鹹淡之殊復有潮汐往來
清濁溷雜之別網罟弗及得盡其天年前後數千載海
族將愈不可量矣說者遂因而無稽之蒼海濱人以數
十年所見者證之老漁老漁所見者粗細必記不厭其
鄙又以老漁所聞者證之諸書諸書同亦錄之存其名
備其說使音與義合其因音訛而訓背者皆從刪閩惟
福州福甯音同其他彼此行越宿則喁喁然不知所謂

豈但浙粵人不辨閩語閩人且不辨閩語故一物恆數
名一物且數志有見其物不知其名有詢其名忽悟其
物記載之書如三山志八閩通志閩書或紀全閩或紀
一郡焉能獨詳物產即王世懋閩部疏屠本峻海錯疏
非閩人又焉能盡通閩產且講求筆法但鄙之言不入
摭撫故其為書亦復有限且習者多同異者各別否則
異者愈異而習者忽矣古人多識於鳥獸草木之名曰
多識則不拘細大矣周禮覆夭鳥之巢驅水蟲去鼃鼃
焚牡鞠

心體無關紀其大不遺其細者乃備物致

用於無極之意也凡物命名之始必有取義義之從同者眾乃共稱久之舍其義以叶音求其雅以免俗眾人所共知共聞者書不之載所不知不聞者乃鑿鑿焉就一人口舌之好而稱美之因其物氣味之偏而抑置之援引多端覽者莫得確據而於物類之性烹調之法則闕焉閱者復何所取蒼少壯時覺海物壓市近粵人設食館烹鮮則取其豐腴而棄其咀嚼貨者多歸焉城市不得美品瀕海各灣輪舟來往轟擊不甯小魚且遠遁漁利不及昔時十之二三矣池館深寂錄成五卷記漁

記魚記介記殼石記蟲記鹽記菜皆以閩語為目而釋之末附記海鳥海獸海草雖稍違海錯之例然亦不越閩海以求博異閒有以他事隨筆附入者欲以一知半解告人不免畫蛇添足之誚云爾

光緒丙戌秋日郭柏蒼序於閩山柳湄小榭

海錯百一錄目錄

卷一 記漁 記魚



一 漁船名目 碇 繆 網 急網 縑 緝 罩

一 釣 步取

海鯪 鯊魚 鮫仔 黃花魚 附黃鮓 橫排 畫 鯨魚

鰓子 鮠魚 附黃蠟 樟 鎗魚 牛魚 蜈魚 鮓魚

附鱈魚 海鯢 黃魚 附柴 比目魚 附側目魚 扁魚 側

鰈沙 附蘆 戩匣 鯧 鯤 附硬尾 鯧 白麻魚 淡魚

青鯪 過臘 附赤 鬚 烏頰魚 黃鰭魚 黃多魚

方頭魚 鮪魚 黃炙魚 毒魚 白澤魚 黃爵

魚 斑車魚 訓鱒魚 麻蟲目 魴魚 海鯪

海鱸 海鮠 鮠附潮 海鯽 海鰩 鱈魚 鮓魚

鮓魚 烏魚 鮓 鮓附鮓魚 寒 紫 蚊蝶魚 旗

魚 鱈魚 鱈魚 念鹹 鹿角魚 鴨哥魚 龍

占魚 印魚 連刺魚 刺魚

海錯百一錄卷一

侯官郭柏蒼萊秋輯

記漁

漁船名目

海人討海之船

以漁為生者名討海

名目不一曰竹

編網船曰旋編船曰竹編船曰拖釣網船曰手搖

釣船漁者各有其技各乘其船各取其魚非一船能

取諸魚也

江河之魚春夏浮而遊流秋冬沒而順流有鱗之魚好迴流海水積而不動故漁者

視風為度惟恐魚不避風潮

碓 砌石海旁而曲折之而玲瓏之曰碓亦曰扈潮退

礎乾發發然揀入籃筐旦旦不竭也又有名杆插尾者以竹作尾爾雅樛謂之湊今海濱以雜木亂植使魚息而取之即爾雅注所謂樛也陸龜蒙漁具詠序列竹於海濱曰漉是矣

緹 漉二字見郭集村詞譜

又有名竹箔者

其狀如簾使魚為水所止不得脫

緹 大網也大者高二丈許廣百餘丈搗荔支木或龍

眼木煮汁染之不濡易晾大網值數十金攷字書無

緹字海鄉質庫質者皆作緹下緹之法延袤豎竹杠

視緹懸搖動

懸緹上浮木也

則水滿而魚入矣以舂

舂小打鑼

魚聞鐸聲匿罾中收罾而魚得矣又有乘小艇時收時放者名曰罾陸龜蒙詩雖然煩取舍未肯求津要
是也

網 網製不一名亦各異曰牽絲運網曰沿岸撒網曰
拖沙連網曰方網曰插竹木繫網曰網子曰打揪小
網漁人之技不同故所用之具亦異

急網 以破縵裁成高尺餘橫圍數丈兩端綴繩眾人
分執沿淺流曳之疾走掩其不備傍岸拾取

縵 縛魚網也似簾以小艇黑夜流縵於海中吞舟之

魚一人可縛

緝 小罟也沈海淑淺水中別用長繩屬草幡其腹作水鳥騫騫狀以蚶殼定之半沉自遠而近浚渌有聲魚見影聞聲驚遁緝中亦有以緝曳而撞之名撞緝罟從高而下取魚之具爾雅菴謂之罟注捕魚籠也以竹為之曰沿岸罟罟以繩起伏取之曰手罟隨手羅之

釣 放釣之法截竹為筒繩索間橫懸釣絲或百或數十相距各二尺許先用竹蒿布釣理蚬其中或蚯

蚶或蚶斗或帶魚尾投其所好也亦名浮釣與手釣
異手釣以蚶獨釣也

步取夫即捕魚也沿流步而取之潮退隨緝者亦稱步
取

記魚

海鰐

俗字作鰐

海魚之最大而性惡者

有緝得小海鰐者色黑

水經注海鰐魚長數千里穴居海底入穴則海水為

潮出穴則潮退嶺海異聞海鰐長者亘百餘里牡蠣

聚族其背曠歲之積崇十許丈鰐負以游鰐背平水

即牡蠣蚌蚶如水面山矣船猝過之如當其首輒震以銃砲躡驚徐徐而沒猶漩渦數里船顛頓久之乃定人始有更生之賀蓋觀甚奇而災甚切也南部新書載廣州有魚行海面經歲始竟首尾當亦鰕屬海東北記海翁魚即海鰕也大者三四千斤皮生沙石刀箭不入鹿耳門沙岸有自彊者肉粗不可食人割取其膏資燃紅馬或言口中噴涎常自為吞吐有遺於海濱者黑色淺黃色不一即龍涎香也聞上淡水有之云可止心痛助真氣欲辨真贗研入水攪之浮

水面如膏以口沫撚成丸擲案有聲噙之通宵不耗

分毫者為真

周亮工書影龍涎香真者雨中焚之輒爆有聲以此為驗京師一老中貴為

言子每兩值數十金豔其名者每於臺是徵然此地實

罕有仍購諸洋估所販者無益之物為累如此

節錄嶺海

續聞南巫里洋之中有龍涎巽當春明景和羣龍來集於上交戲而遺涎沫夷人採之歸市番舶其香若

脂膠黑黃色聞之頗覺魚腥能收斂腦齋清氣雖經數十年不變以少許和香焚之凝結不散蒼曾祖乾

隆閒從粵東購買一塊正與嶺海續聞相合惟其中瑣瑣通氣敲少許焚之又從壚底取出屢焚則色黑

節錄閩大記海鮫最巨能吞舟日中閃鬚鬣若簸朱

旗道健好動故名鮫閩中海錯疏海鮫噴沫飛灑成

雨其來也形如山嶽乍出乍沒三山志云舟人遇之必鳴金鼓以怖之布鹽米以厭之鱒則倏然而沒不然則害舟間有斃者土人梯而巒之剗其脂為油可灰船和灰船也蒼聞興化湄州界外前百年天后誕時每有海鰐閣沙與間土人以巨木搯其齒以火灰糝其舌數十百人荷擔執刃剗取其腦以祭煎其膏燃缸鰐若無關痛癢六時潮滿乘流而逝海上大魚過能蔽日晝見星斗亦名筮日見書影

鯊魚

即海鯊胎生福州呼鮪鯊青目赤頰背上有鬣

腹下有翅四時皆有南風乃盛種類極多宜為膾或

切絲和肉絲拌薑醋再取其湯切芥藍菜為羹亦美

品海族志云以其皮如沙故名種不一有胡鯊青色

背上有沙大者長丈餘小者三五尺鼻如鋸

蒼按亦
有上唇

長三四尺
齒如鋸者

皮可縷為膾薨以為脩可充方物

蒼按即
鯊鯊

鮫似鮫而鼻長皮可飾劍靴

蒼按海有毒魚
皮作磋尤利

俗呼

錦魚

蒼按鮫青斑身長
紅乃黃魚詳錦魚條下

劍鯊尾長似劍

嶺海續
聞海鯊

有變為虎者具見前說又有一種劍鯊俗呼為鋸鯊
云其大者鼻衝長丈餘闊尺許黃黑色其直似劍其

旁排列戟刺捷業如鋸齒然力能破舟裂網橫行海
中羣魚遠避稍不及即磔而食之莫敢攖其銜也

虎鯊頭四而身有虎文

蒼按能噬人手足

鮑鯊頭如狗頭

按蒼

頭大上有烏赤點

黃鯊好食百魚大者五六百觔時鯊有肉

無腹大者剗其肉多油可啖可燃

蒼按身圓尾長似蝦即油鯊

帽

紗鯊兩邊有皮如帶帽出入鯊初生隨母浮遊有警

從母口中入腹須臾復出

蒼按鯊初生皆出入母腹如雛之隨母稍長自散俗

呼阿娘魚裨海紀遊云鯊魚胎生市得一魚可四五斤用佐午炊庖人剖腹一小魚從中躍出更得五六

頭投水中皆遊去吳錄鯧魚子生後朝出索食

吹鯊

大如指狹圓而長身有黑點嘗張口吹沙味甚美

按蒼

海所云吹沙即詩鱸鮓之鮓非

秦王鯊

蒼按秦王鯊有甲如貝殆因諸

書多載其事因附會名之蒼從海邑所見尚有烏翅鯊口闊即烏

鰭鯊頰尾皆黑雙髻鯊頭如木拐圓頭鯊能食人犁

頭鯊頭如犁鼠蝟鯊皮白齒如梳蛤婆鯊泉州呼夾

鯊口闊尾尖泥鰕鯊口尖龍文鯊皮上有黑點白圈

扁鯊烏鯊黃鯊白鯊淡鯊大鯊其最美者乃龍文鯊

其翅尤美即對翅也最下者曰乞食鯊肉粗皮可飾

鞘凡鯊以肉白而紫紋少者為上味惡而紫紋多者

統呼彭鯊斯下矣六書故曰鯊魚大者伐之盈舟蒼

見海村以鯊魚脊節為白不止盈舟也出水時不辨

種類不論大小皆臭同洩溺煨土中亘晝夜乃發而
貨於市切為膾勝他魚而遜於鰻與鱒盛暑經兩日
不爛磨其皮染以石錄飾鏡囊劍牘其鬣即魚翅腹
下之翅名對翅鯊魚大者三月末於沙岸曝鬣亂滾
即變為鹿其肉作脯味仍如鯊虎鯊則變虎鳧之亦
鯊味聞書鯊魚一名鮫一名鰓一名鰓一名鰓圖經
曰鯊魚今南人但謂之鯊

鮫仔 鯊魚類也亦胎生四足皮淡紅長工三尺不等
孕者剖其胎胎中又有胎春末至秋初皆取之為膾

易成氣惡勿多食

黃花魚

即鰲也

遼齋閒覽石首魚頭上有石可治為器載飲食如遇蟲毒器必爆裂者非

是口紅鱗黃頭大而無腦二石相並如齒者即腦也

秋冬黃盛者肥美用釣者名驚釣黃花為膾宜麤不

宜精爾雅異名鰲頭大尾小無大小腦中俱有兩小

石如玉鰲可為膠鱗黃璀璨可愛一名金鱗宋口厚

肉極清爽不作腥蒼按閩中或呼黃瓜

瓜花音

又有

米口細鱗長五六寸亦名小黃瓜一名黃鮓

三山志作黃魚

即黃鮓釘與黃花魚異

稍大者名畫鮓黃花風日烈則曝為養

本草乾者名養魚亦作鱣李時珍曰養能養人人恆
想之故字從養羅願云諸魚薨乾者皆為養其美不
及石首故獨得專稱以白者佳故呼白養若露風則

變紅色失味也

養久即黝獨黃花變紅康熙字典引
吳地記閩閩入海會風浪糧絕不得

渡王拜禱見金色魚逼而來吳軍取食及歸會羣臣
思海中所食魚所司云暴乾矣索食之甚美因書美

下著魚又一種小於黃花色淡黃者春夏之交遇南
為養字

風排山而至數里外喀喀然其聲震天施大緹數十

人登岸曳之魚多人力不及則魚緹並沉急割緹而

棄其半每緹恆數千尾名曰橫灘排言其如木排之

橫攤而至也其魚視驚釣者多避矣此魚之赴刳而

至也其理不可解

或云洋山魚能鳴網師以長竹筒插水聽之聞其鳴則下網即指此

鯨魚

似黃花魚而差大鱗細其首亦兩齒相並如石

所為膾宜麤與黃花魚畧同按古無鯨字今海人呼

鯨音八關通志閩中海錯疏俱作鯨

集韻鯨音愍海魚名也海錯疏

鯨身如石首口闊肉粗腦骨脆而味美大者長丈許重百餘斤四明諺云甯可棄我三畝稻不可棄我

鯨魚四明所稱鯨魚疑即閩釣鯨魚者釣之倒刺海之鯨魚但鯨魚小於鯨魚耳

在前釣黃花者釣之倒刺在後諺曰鯨魚好進又不

進黃花好退入不退言鯨魚進黃花退皆可脫釣而

遁魚癖不同鈎與蚌亦各異

鯪子 似黃花魚而色黯似鯪魚而口尖殆黃花鯪魚
相感而生者故名鯪子味遜於鯪

鯪魚 似鰻而鱗特小白皮細者肉嫩曰斗底皮厚
者肉粗曰蓮房小者曰子鯪味饗集韻鯪鯪魚名正
字通鰻生南海似鰻頭上突起連背身圓肉厚只一
脊骨軟可食閩中海錯疏鱗板身口小項縮肥腴少
鯪小者形扁曰鯪又小者形圓曰斗底又黃蠟樟亦
鯪也鱗金點而差厚小者名曰鯪鰻以其好文羣魚

若娼然故名又曰鰓遊羣魚隨之食其涎沫有類於娼又曰昌美也又有鎗魚身扁色紫無鱗以其首銳腹廣細如鏢鎗故名海錯疏以鰓魚為鰓魚按鰓魚有黑白二種尾如燕形扁而闊集韻鱣鱠魚名集韻分鰓鱣鱣鱣為二魚則鰓非鱣明矣蒼按凡魚孕子者魚男感氣追逐爭啖其子鰓魚帶子時一鱣所得多牡魚是知其雜羣牡曰鰓者賤之也

牛魚 北方名鮪南方為鱣海產者背長鱗鯁頭有脆骨重百斤小者七八尺綱目云南海有牛魚重三四

百斤又本草載牛魚無毒主治六畜疾疫作乾脯為引以水和灌鼻即出黃涕亦可置病牛處令氣相熏

閩書牛魚尾如牛尾味美在肝俗呼鯨魚口在腹下無鱗硬骨紫黑色尾長於身毒能螫人閩書誤以

魚為牛魚以其尾似牛尾也臺灣志牛魚狀如牛尾無鱗身巨如條黑色則又非鯨魚矣

伯牙海上鼓琴鯨魚出聽是也博物志所云牛魚目似魚形如犢子剥皮懸之潮水至則毛起去則毛伏乃海牛產外洋與此異

蜈魚 產臺灣海東札記俗呼海豎頭似豬大者千餘斤小亦五六百斤常於海面躍起高丈餘噴水為雪

漁人見之輒避福州興化亦產

鮠魚 皆產於鹹淡水又有似鮠魚而鱗小者曰鰲魚

又名青鯽亦名青鱗冬月得者味腴

海鯉 嶺海異聞鯉有二種常鯉類鮠魚而小河海皆

產也海鯉身首差短歲二八月羣至數百騰於沙巖

移時化為鳥俗呼火鳩是也海濱居民候其上也譟

而驚之化者纔十五鱗鬣全不開者不全化矣居人

饜者市者瀕海皆足互見卷五火鳩條下

黃魚 身扁薄多鯁多油醃食可口福州呼油鰲背上

無鼠者為柴鰈次之

比目魚 狀如牛脾紫色鱗細一眼爾雅名鰈不比不行正字通比目魚名版魚俗改作鰈段氏北戶錄謂之鰈鰈兼也吳都賦謂之鮓言相介也皆不比不行之意上林賦謂之鮓鰈猶鰈也閩呼泥鞋魚廣名鞋底魚臨海志名婢篋臨海風土記名奴屬南越志名版南方異物志名箬葉則皆狀其形蒼在海濱以此為常般緝者多單得乃受氣之偏非不比不行也八

通志比目江淮謂之拖沙魚俗呼為卑末魚

海中尚有側目魚側口魚又

有扁魚形極扁雙目好對對行凡池魚大者先行小者次之小魚好羣遊扁魚好對行

鰈沙 即貼沙一名龍舌俗呼草鞋魚色淡白有脊骨

無細鰈產於夏三山志鰈沙形扁性溫浙人呼為箸

魚淮泗謂之鞋底魚以江中者為美閩書鰈沙魚形

扁而薄左目明右目晦昧又有釐踐匣以形名無鱗

肉細古稱比目魚為鱈為鰈為王餘魚云似牛脾今

鰈字見閩中海 連江長樂皆有之似青鱗而少細骨

六月無北風少暘時則多產骨軟者佳以鹽水醃隔

歲發香味食之扶土詔安銅山之鯧在海旁嘔東洋
土尤為補脾閩人以此下飯不厭腥嗔外省見者呼
為臭魚不敢近

鯧 又呼鯧鯧似鯧而無鱗醃法如鯧嗔勝於鯧而香

減味遜尾硬者亮之名硬尾鯧又白麻鯧身扁薄淡

鯧味饗勝於白麻鯧圓鯧鯧體圓厚而多肉臺灣鯧

肉粗而價廉鯧鯧二魚用薄鹽炊之名曰熟魚鯧炊

者美鯧不及也單炊者美雙炊不及也長樂壺井江

田所產為多壺井李姓江田陳姓舉族皆以討海為

生其鄉富足諺云海水無門限言易富也並井近亦
產鹽魚貨須陸行四十里至長樂縣河下裝載起入
省會之大橋鄉頑以大魚聽魚客起省

收魚裝筐以
者為魚客

熟魚等為小魚留為民食每於石尤嶺攔截

青鮫

據龍龕手鑑
鮫應作鮫

福州呼青鮫仔長不及三寸眼赤

鱗小色青生於首夏油煎有香氣煮之則腥

過臘 屠氏海錯疏頭類鯽牙類鱖又類鯉肉微紅味

美尾端有肉口中有牙如鋸好食蚶蚌臘來春去故
名過臘按福州呼棘鼠以其鬣如棘也興化呼橘鼠

以其鬣紅紫也泉州呼髻鬣又呼奇鬣味豐在首首
豐在眼十月蒸葱酒尤珍又有赤鬣大於棘鬣

烏頰魚 似過臘頰烏首亦兩石相並蓋其腦也當於

大寒時取之按閩書金鱗

此云金鱗指黃花魚

烏頰石頭鱸首

皆有石諸魚屬火而金鱗烏頰石頭鱸與鯽魚屬土
可以療病

黃鱮魚 身小而薄其尾淡黃畧似過臘福州泉漳皆
產土人呼黃翼志多誤鱮為穉

黃多魚 又名雞母魚鱗細黃赤色夏多產秋冬間得

之泉州呼雞魚帶鱗蒸透去鱗煮麩或米粉其味清
腴烹者次之

方頭魚 卽國公魚似過臘而頭方味勝之或呼芳頭
魚言其頭芳也凡魚一身有特異於他魚者其美多
在是

鯿魚 產鹹淡水長不盈尺濂浦螺州皆有之鱗薄身
長尾短而黃背上一鬣腹下皆刺兩鬣短而白兩鬣
黃而長鰓及於鬣按山海經敦水東流注于鴈門之
水其中多鯿鯿之魚食之殺人本草卽鯿鮓也與鮭

同蒼按亦河豚之類其肝勿食

黃炙魚 似魴而小多鯁細鱗味似鱒魚惠安呼黃魚
蒼按黃魚江河湖湘皆有之黃尾之類皆小魚也惟
鱒大者二尺頰黃其膽春夏近下秋冬近上性浮而
善飛躍江東呼黃鱒魚或呼黃頰魚海不產

毒魚

臺灣呼獨魚惠安呼鱒魚

按字書無鱒字

大如掌色微

黑味似鯊魚其皮粗可磨木器諺曰春鮐夏鱒秋冬
白帶乘風而來無船可載

白澤魚

即白爵福興泉漳皆產之海物異名記羣生

隨波潮縮在澤故曰白澤

福州呼水落為澤

黃爵魚

產臺灣疑即福州海產之黃雀魚色淡黃形

如鰲味美在首

斑車魚

圓身細鱗黃質黑斑名海斑車閩書背上有

斑肉粗味腴大者三四百斤腹中有肚其味更美蒼

按斑車肚炒食脆乾之名薨魚肚大者二三斤愈大

愈佳

江中溪中皆有斑車其肚小而不脆

訓鮒魚

板身多鯁而肥美異魚圖贊其美在額即鮒

也爾雅鮒當鮒注海魚也說文鮒當互也集韻似鮒

而大鱗肥美多鯁即鱠魚異物志鱠魚鱠烏所化故
腹中有烏腎二枚蒼按訓鱠亦稱鱠魚至肥炙食鮮
美諺曰甯去累世宅莫去鱠魚額是也

麻蝨目 身長鱗細四暑温中所產夏秋尤多臺灣以
為美品

魴魚 又名鮫魚產臺灣鱗細脊腴味甘美春初由海
沿溪入內山其時長方徑寸每月長一寸至冬成尺
矣還自內山到海邊出卵而沒蓋飲淡水而成卵還
鹹水而出卵烏魚則入鹹水而放子後引子歸淡水

凡魚生淡水者味多腴生鹹水者味多豐生鹹淡水者味豐而腴 福州六七月間每有所謂風颭者巨

二三晝夜諺云六月防初七月防半是也凡潮汐所至之處風颭亦至焉其地皆稱斥鹵八九月潮壯時恆至洪山橋上百里之下岐風颭亦至下岐下岐以上即有颭風亦與風颭不同下岐大江通海潮汐至者勢也舉凡下岐以內至閩安二百里無數山嶺潮汐雖不通風颭所至其下亦皆斥鹵所產之魚無論在溪在澗在池澤皆稱鹹淡水去海二百里以上其

魚迴異鯁草尤美

海鰕 形扁大口細鱗能食諸魚其肚尤美江湖所產者肉緊背有黑點與海異聞書鰕亦曰水豚鰕鰕也其體不能屈曲如僵鰕也其味如豚故名水豚蒼按溪鰕色蒼海鰕色黑爾雅翼曰皮厚肉緊特異常魚斑文鮮明者雄也稍晦昧者雌也凡魚雌雄不可辨者驗其兩鰓兩鰓點點者雄也魚病則鰓亦發白點

海鱸

狀類海鰕又似海鰩而有黑子能食諸魚斫膾

不鯿其肚尤美江河池澤產者肉細

海鮠

按字書無鮠字

色微黑形似草魚肉厚多油不訖四時

隨潮羣至一漁得則羣漁皆得鹹淡水者名潮鮠以

暑月美凡海鮠潮鮠江鮠及池塘之鮠蛋腹中皆有

二圓孟脆美海人呼為脰

按字書無脰字

海鯽 骨鯽味遜於池鯽溪鯽而勝於江鯽湖鯽豫之

洪鯽為天下最百陽雜俎東南海中鯽魚長八尺食

之宜暑而避風或云稷米所化故腹中尚有米色蒼

按腹內有黃褐色其油也可食

海鰻

身圓口小骨軟生鹹淡水味美本草鰻魚似鯉

身圓頭扁骨軟生江海淺水中吳都賦鮫鱈琵琶注
鱈魚如鮫長七尺蒼按水族皆多雌而少雄鱈魚為
最凡水居鮮無子魚蠻子之類狹不容身子如雁鶩
鱈魚風定見網即匿俟水有鞞紋以撞緝撞之或以
破罾倒影使入海套潮退圍之

鱈魚

龍龜手
鏡作鱈

爾雅注鱈小魚也似鮫子而黑俗呼為

魚婢江東呼為妾魚蒼按鱈魚出甯德鼻在頭上土
人煎油燃釭而棄其肉與爾雅所訓小魚二物而同

名

鮓魚 色白身扁弱骨細鱗頭中白石二枚疑即諸書
所稱石首魚正字通石首魚一名鮓生東南海中形
如白魚扁身弱骨細鱗頭中白石二腹內白鱗可作
膠蒼按鮓似鱸大者四五尺鱗細紫色無細骨肉粗
鮮魚 即午魚海錯疏鮮魚鱸之別種圓厚短感味豐

興化漳州泉州皆有之 閩書說文鰓魚名皮有文周

成王時揚州獻鰓則鮮當作鰓

閩書以鮮當作鰓不知何據

烏魚 似海鰩產臺灣身圓口小赤目細鱗似鮓魚冬
至前後盛出由鹿仔港始次及安平大港後至瑯嶠

海蛟

同呼海濱為海蛟

放子於石罅仍引子歸原港蓋如燕

之客而翼卵也冬至前捕得者為頭烏味肥美冬至後捕得者為回頭烏則瘦矣以其子成片用薄鹽薑之味豐漁人有自厦門澎湖伺其來時東渡採捕者鳳山縣水餉有採捕烏魚旗九十四枝蓋縣印豎船頭每枝徵銀一兩五分

鮫 史記貨殖傳鮫鯨千斤師古曰鮫海魚爾雅釋詁

鮫背疏老人皮膚消瘠背若鮫魚也鳥獸草木攷台鮫魚也生海中狀如蜥斗大者尺餘腹下白背上青

黑有黃又性有毒雖小獺及大魚不敢食之蒸者飲
之肥美今福清漳州甯德興化所呼鮓魚閩書云鮓
魚似烏魚而小身圓口小赤目細鱗味似鮓子月脂
膏滿腹尤佳一名鮓又名撥尾蓋鮓魚之小者八閩
通志子魚似烏魚而小冬深子盈腹其味尤珍三山
志子魚身圓鬣小冬深盈腹皆子者作鹹肥美可充
方物蒼按子魚似烏魚頭尖冬月脂膏滿腹漸欲盈
子者最佳至春放子則瘦而無味僊遊縣志子魚子
月肥而甘美故名相傳僊遊楓亭海濱有進入太平

港者額通三印可登俎王翬見聞近錄蔡君謨以子

魚為天下佳味嘗遺先君多不過六尾所與者諫院

二三故人而已其見重如此

三山志稱作鹹可作方物信矣

彭大翼

山堂肆考王得臣塵史閩中鮮食最珍者惟子魚莆

陽迎仙鎮有通應侯廟前水曰通應溪潮汐上下鹹

淡水不相入

迎仙橋港即通海何以鹹淡水不相入

此處魚最美俗呼

通應為通印者誤也閩中海錯疏魷一名鰯一名鮎

以至子月肥極故云其子尤佳莆田迎仙橋下潭所

產極為珍味捫蝨新話仙遊

仙遊應作莆田

有通應侯廟其

下臨海出子魚甚美世呼通應子者記其所
荆公詩遂誤用長魚俎上通三印東坡又以
魚對披綿黃雀此皆傳聞之誤蒼按子魚身
長冬月肥一種呼寒鰓亦可口福州冬月偶得
指為鱮又有青魚似鮒而差大又按海錯疏
稱鮒魚為鮎魚貨殖傳鮎紫千斤自非鮒魚明矣
海人呼子魚為胎魚言其小而肉細也鳥獸草木
稱其形如蚪斗亦不類

鯿江魚也海亦有之說文鯿飲而不食刀魚也又

鯨爾雅鯨鱣刀一名魴又名蔑刀魚一名鱗李時人
曰魚形如劑物裂蔑之刀故有諸名閩中海錯疏
山海經云食之可以已妬又云與石首皆以三尺
出故江賦云鯨鯢順時而往還蒼按鯢出於夏二
而肥海人呼刀身狹長如彎刀顯下有長刺如麥
其鯢微彎而利煎炙作鮓皆美入鍋則僵

蝾螈魚 產臺灣淡水栩栩然蝶也

旗魚 又名破傘魚產臺灣色黑大者六七百斤小亦

百餘斤背翅如旗鼻頭一刺長二三尺極堅利水面

鰻魚如飛船為所刺不能轉動揚鬐鼓鬣舟即沈沒
胃背開肉陷如溝鬐翅斂而不見忽而怒張如支雨
蓋故亦名破傘魚

鰻魚 又呼白鰻多鰻似鱒魚而薄小閩書鰻魚似鱒

亦多鰻鱒侈口而圓脊鰻狹口而劍脊二魚之美皆
在朕本草勒魚出東南海中以四月至漁人設網候
之聽水中有聲則魚至矣有一次二次三次乃止甜
瓜生者用勒鯨骨插蒂上一夜便熟蒼按海產之白
鰻出於春末至暑漸滅其狀與閩書所稱鰻魚本草

所稱勒魚正合海錯疏所稱魴魚即與鮪魚同登之

魴魚江溪皆產之三山志八閩通志及各郡縣志所

收水族多溷江海又按緹地

海邊挂緹取魚之地
互相傳買名曰緹地

取

白魴者以縑縑如簾小網也白魴羣至而挂網醃者

分次故名魴分白魴全魴二種白魴鹽多市於遠

姻不美全魴鹽薄市於近易姻乃美莆田林氏以甘

祖先鯁死歲取白魴數尾陳於神前木棍搗醃之一

鱸魚

鱸也即鱖郭璞曰鱸似魴而黑按鱸江產

海亦有之大頭細鱗目旁有骨八閩心閩書皆

雌生卵雄吞之成魚其卵如鰲卵大青色無鱗

字之誤首有枕去之乃不腥今福州呼松魚泉州

魚惠安呼鹹魚者是也正字通鱠海魚肉如鳧

水多鱠鱠之魚其狀如犁牛其音如歲鳴諸書皆以此魚為供饌

之為鱣為鱠性好旅行故从與俗云網魚得解

噉茹賤之也蒼按鱣鱣弱與鱣稍異凡魚孕子感氣

不同全形從牝異態從牡其皆無所從者則怪也如

魚腹出手之類海魚有圓身黑鱗四鰓縮尾目在項下口在項上者不知其名得者棄之

念鹹按字書無鹹字似鱣魚而味腴海魚之絕美者但緹釣

罕得耳

鹿角魚 閩中記大者梓人用其皮以錯角海物異名
記芒角特戴在鼻小者醃為鮓味甚佳大者長五六
寸其皮可以錯角蒼按鹿角魚色蒼黝小者帶皮酢
之大者索然矣蓋味在皮也興化稱小者為鮓鱖按
李時珍本草引齊民要術云漢武逐夷至海上見漁
人造魚腸於坑中取而食之遂命此名言因逐夷而
得是矣藏器曰鮓鱖魚白也據此則魚腸魚鮓皆稱
鮓鱖漳州臺灣福州皆產之

鸚哥魚 福興泉漳臺灣皆產之狀如鯉

哥故名華夷考魚青綠口曲而紅似鸚鵡
海上有一種小鸚哥魚即此魚所化故畜者不匹歲

即殂

凡魚化之鳥
通時即死

龍占魚 尖口細鱗形如海魴大一二斤色紅四時皆
有醃為齋味佳澎湖五十五島以此魚為上品

印魚 嶺海異聞印魚出南海中似青魚而修廣過之
頭角中坼如解頤之嬰頤後垂皮方徑三寸許若道
中之披餘然上有黑文儼如篆籀島夷間有獲者必

珍藏之不知其何謂也集韻鮒魚名身上如印類篇
鮒鱗魚名如篆一曰首象印吳都賦鮒龜鱗注鮒
魚長三尺無鱗身中正四方如印扶南俗云諸大魚
欲死者鮒魚皆先封之蒼按印魚脊鱗形如鰈魚額
上有文如印章東坡所云通三印或指此凡魚無腦
者其首皆有兩石如齒而相並黃花魚黃鮓魚鮓
魚烏頰魚石頭鱸之類是也凡魚首有兩石者其頭
骨皆現出三角如印者八塊或六塊即嶺海異聞所
謂頭骨半圻如解顱之嬰也謂之通印亦何不可城

陽縣南有堯母慶都墓前有一池魚頭閒有印文
謂之印頰魚若非祀者捕而不得

連刺魚 俗呼連刺產於二三月似鯊仔但鬣上有一
刺兩鰓有兩刺耳亦鯊魚之別種

刺魚

於

短渾身皆刺其

勁如錐形圓如毬土人噓其皮為燈

海錯百一錄卷一

海錯百一錄目錄

卷二 記魚

海鱘 附土龍魚 油筋魚

海鱒 馬鮫

塗鮐魚 嘉酥魚

鮎帶魚 附帶

魚魚 附鱖

錦紅 附泥紅 水沈

紅

黑魚 紅附牛

鱸魚 鮓 附鮓皮

鮓 鮓皮 鱖魚

鯪魚 鱖魚 琵琶魚 楓葉魚 四破魚 白

鰩魚 日月魚 鱖魚 鰈魚 鮓魚 人魚 美

人魚 海和尚魚 海馬魚 海豬魚 海狗魚 附狗

魚母 虎魚 燕魚 鶴魚 跳魚 氣魚 飛魚

鯨魚

鬪潮

墨魚

附明 臘 養 薰

冬鯢

章魚

附紅 舉

石拒

附赤 母

瑣管

墨束

附猴 染

柔魚

附大 明 脯

銀魚

丁朱

鱖魚

沫魚

丁香魚

新婦啼魚

飼

子飯魚

蠟魚

蠟魚

梭魚

銅盆魚

寸金魚

沙筋魚

青郎魚

獅刀

附花 身 金錢

紅 紗 竹 梭

花 鈴 金 梭

合 西

馬鞭魚

海錯百一錄卷二

侯官郭柏蒼藻秋輯

記魚

海鰻 諸書皆稱鰻鰻云有雄無雌以影漫纏而生子

其子皆附於鱧之箸而生故曰鰻鰻大者數十斤

諸書

所稱鰻鰻乃
蘆鰻非海鰻

海鰻有黃鰻白鰻青者特巨而肉非為

膾遜於黃鰻鰻性猛

易壞

手釣者鮮名曰釣仔理蚌

越宿取之名曰浮釣鰻吞鈎死水中其味腥凡海鰻

海鱒皆食螺蛤上釣時俱能齧人手足嶺海異聞鰻

江魚百一錄卷二
一
纒大者身徑如磨盤長丈六七尺鎗嘴鋸齒過人報
鬪數十為隊常隨盛潮陟山而草食所經之路漸如
溝澗夜則鹹涎發光舶人以是知為鰻鯪所集也燃
灰厚布所開路執鏢戟諸器羣謀而前鰻鯪循路而
遁遇灰體澁不可竄移時乃困舶人恣殺之皮厚近
寸食之美於肉也圖經鰻鯪似鱣是鮫蜃之類蒼按
鰻生於淡水玉篇云似蛇無鱗甲福州泉漳鹹淡水
皆產蘆鰻身有花紋具兩耳形短於池鰻而肥過之

閩安鎮江岸有蘆葦之處產蘆鰻夜齧蘆根晝入江
水巨者如碗味豐腴鄉頑以石截江亘半里如架屋

然以破網覆其上，違激水勢，使側流名曰流鰻，隔產
鰻入隔水撞之，不得出，舟陷其中，百無一生，間有健
洋浮於網內，鄉頑利其所有，挾刀銳從網上斃以漢
口舟行有戒心，謂之過隔，聞人呼中計者，謂之落隔。
嘉慶初，布政司燕南李殿圖拆其高柳，示海口道光
十四年，總督欽縣程祖浴以強盜論殺二人，程公丁
憂解任。又有土龍魚，生海泥中，如鰻，長尺餘，味佳，又
復砌。

有油筋魚，似鰻，生海淖中，長如筋，周身是油，味佳。

海鱒，嘴尖，色黑，目赤，與鰻少別。鰻羣遊，釣者魚貫而

至，鱒獨遊，間有兩三尾入釣者，故難得。斫為膾，極於

諸膾，曝為齏，味豐於鰻。

泉州人呼鰻之黑者為磁海鰻，又呼獨狗魚，即鱒也。

海

族志：鱒似鰻，目中赤色，一道橫貫蒼，按福州呼池鰻。

溪鰻曰鱒鰻蓋二物而統稱也

廣韻鱒讀蹲上聲今海濱亦呼上聲郡志

以江中所生者為壯鰻蓋二物統稱又誤鱒為壯

詩九罭之魚鱒魴傳訓大

魚爾雅鮒鱒郭璞曰鱒似鰻子赤眼者陸璣云鱒似
鰻而鱗細於鰻赤眼是也陸璣以鱒似鰻而鱗細
州記云嘉魚細鱗似鱒魚蜀中謂之拙魚出丙穴二
書皆以鱒有細鱗鱒無鱗也二書乃互引之誤蒼按
池鰻皆雄海鰻海鱒皆雌以影漫鱧之說或指蘆鰻
未考鰻鱒二魚冬至前後以紅糟和鹽風乾之或曝
為薰皆美凡魚孕子魚男羣逐感氣亦如鴨雄先行

以翼點水母鴨羣咬其水則卵可抱之意異苑載諸
魚欲產鮎魚輒以頭衝其腹鮎欲自生亦更相撞觸
俗謂眾魚之生母山海經稱鮎父之魚是也

馬鮫

龍龕手鑑
鮫俗字

即章鮫

音

連江謂之章胡青斑色無

鱗有齒肉硬海魚之賤而不入品者又一種名闊腰
一種名青貫諺曰山上鷓鴣聲海上馬鮫鮎又曰油

鰲馬鮫鮎馬鮫虛負盛名耳

一云馬交似鱗無鱗有
斑春社生故名社交魚

塗魷魚 口闊身黑無鱗似馬鮫重者四五十斤冬春

尤美肥澤薺甘為澎湖海族之最臺灣亦產呼泥鱸

魚按字書無鱗字或曰即鱖魚

嘉酥魚 閩書嘉酥魚其味在脊出福清蒼按嘉酥魚即馬鮫之大者重數百斤渾身文理皆自脊發日本國薨其脊味勝內地琉球所市者是也凡海產皆大
洋勝於各灣

鮎 說文鯪也爾雅釋魚註鮎別名鯪江東呼鮎為鯪本草圖經鯪背青而口小者名鮎三山志鮎大者長尺餘無鱗方言呼為鯪魚

諸書引三山志皆作池魚池鯪傳寫之誤

蒼按

海鮎即鯪兩目上陳頭大尾小身滑無鱗多涎謂之

鮎魚言其黏滑也。鯪鰕鱠稱無鱗魚，食之不益人。俗云：鯪魚登竹，以口銜葉而息於竹上。諺曰：鯪魚上竹是也。或曰：口腹俱大者曰鯪，背青口小者為鮎，口小背黃腹白者名鮎，有黃頰魚與鯪相類，但鯪白而鮎黃。爾嶺海異聞：鮎魚每沙際佯不動，海鼠以為彼死，水且死，齧其尾。鮎魚轉首，吸之從水去。

帶魚 身薄如帶，長至三四尺，闊至三四寸，銳口尖尾，僅一脊骨，無鯁，無鱗皮，白積鱗如膩。海濱呼大北瓜為惡風諸魚，皆匿獨帶魚上釣。故泉州興化呼惡魚。

臺灣呼銀刀小者名帶柳即蝦鮮帶在蝦鮮中挑出也肥厚者鮮貨之醃者裝載上游其市最廣閩中海錯疏云帶冬月最盛一釣則羣帶銜尾而升故市者獨多或言帶無尾者非也蓋為帶相銜而尾脫也蒼按帶身長好魚貫故釣帶者多截帶尾為蚌一釣偶得兩三帶醃帶者畧刃其尾使鹽力易透重刃則尾斷所云相銜而尾脫非也帶魚初上漁者罕得集數家而醃之前後需時魚不鮮故味遜至釣多則各魚隨得隨醃自成筐篋名曰網仔魚鮮故味腴凡以鮓

釣為生者曰討海所得之貨曰海水專候風信故
海水好呆之語凡海面微而不波日暖風和羣魚上
遊唾水曝鱗或乘陰曠欲雨海氣上蒸諸魚於鳴水
面急載網罟則海水好陰雨晦明狂風吼浪或乾風
不雨名曰風癡則海水呆春暴畏始冬暴畏終南風
多開北風罕斷南風舟從南北風舟從北之類謂之
上風此雖舟訣亦漁訣也凡魚肥則油厚而孕于油
性浮故魚肥則目矇眩而上浮易於觸網是以及時
而得者魚皆肥非及時也魚肥始易捕耳失時而偶

得者魚多瘦非失時也未及肥也又魚病乃避地氣
怯深流上將不息卒以勞死海魚重數千斤者恆登
岸自斃職是故耳魚將死必曝日反其性也何以郡縣志載巨魚
登岸自死為祥異

紅魚 或呼鯀魚音之為形如楫葉無鱗身扁闊而多

肉尾上圓而未銳氣味陰穢產於春末極於秋初種

類亦雜有黃白黑三色黃者並肝煮酸菜勝於白者

白勝於黑作蓋可遠市價亦賤諸書皆稱紅魚之美

在河但多食令人頭暈說文訓魴為赤尾魚陸璣疏

廣而薄皮恬而少力皆不云魚勞尾赤說文所訓魴
魚即與海中魴魚之狀合故閩人多誤魴為魴魴編
也海無之蒼按閩江之魚惟鱉胎生海魚則鯊魚結
仔之類多胎生海人云魴魚亦胎生數十年所見魴
魚無論大小腹無子囊亦無魚胎殆數百斤方孕魚
子凡四鰓魚多胎生人魚牛魚之類是也又有鰈魚
似魴而鼻長亦魴族也

錦魴 即黃貂似燕而嘴尖身有花點大者四五百斤

泥魴 掃帚魴 水沈魴 皆鯉穢不及也

黑魚 魚之最小者海族志形如團扇口在腹下無

鱗軟骨紫黑色尾長於身能螫人蒼按即燕魚肉潤

但味如積溺耳又牛魚色黃黑

鱻魚 亦魚之絕大者背厚尾長重二三百斤

鮫 一作鮫俗作蚌又作蛇一名海蜇即水母也

三山志亦

稱乍魚異苑名石鏡

夏至時海漚所結有淡色白色二種海面

日烈時雨迸之則多結無雨則產缺諺云四月八一

晡雨一葡鮫閩人呼暑雨挾雷者為晡時雨呼物之

聚結者為葡言夏至前後一點雨得一葡鮫也鮫本

海物時或浮於江海之交蝦聚腹背而唾其膩故曰

水母目蝦漁者以洗釣撈得而層刃之

釣之多者

其凝

結而白者曰鮫皮腹下臃腫肥滯而紫黑者曰鮫跋

周圍比附如懸絮者曰鮫鰓皆以灰礬和薄鹽壓去

其汁腹中無腸形如敗芝而渣滓者曰鮫血豬油薑

豉炒亦美品市稱鮫血乃鮫鰓之偽福州呼蠶子為

鮫譏其無眼耳鼻舌任人作為也海人掘坑盛鮫酒

以醃蠟以鮫酒漬帶魚則鹽省而味澀謂之灌鮫酒

新鮫單礬多適者名水鮫其值賤雙礬逾年始貨者

名座戶其值貴嶺表錄異以水母有足無口蓋口藏

腹下畧與鰲同

節錄宋沈與求錢塘賦水母詩出沒沙常如浮罌復如縞笠絕兩纓混沌

七竅俱未形塊然背負羣蝦行又云藏納眾污無滿盈浮埃沈滓涸九清結成此物宜昏盲使蝦導行作

雙睛乃能接跡蚌與蛭亦猶巨蛋二體并可謂善狀善喻矣

鱗魚 海族志背有肉二片乾之名金絲鱗形味俱類

鱗魚翅閩書亦云背有肉二片乾之名金絲鱗蒼按

今海人呼金絲鱗者其形如斧上廣下殺黃黑色即

黃鱗烏鱗之類氣味與鱗魚所變之鹿同

鮫魚 又名水鮫即龍頭魚福州呼油筒形如火管無

鱗而多油海魚之下品食者恥之醃市每斤十數文

貧人袖歸近釐金鹽價皆數倍油筒每斤五六十文

閩侯閩清商為南路幫例於城廂市售每鹽一斤十
一文同治五年南路商楊鼎成向鹽法道沅陵吳大

廷稟請起價今市售二
十文鹹醃自此倍貴 閩書鮫魚廣人呼為綿魚福

甯人名為新鮫大者長尺餘如灰管亦名火管鮫浙

東以風之謂之風蟬

鱣魚 又名鍋蓋魚形如笠又似大荷葉重百餘斤口

足尾俱在腹下目在額上尾長有節能螫人見江賦

即閩海濱所稱鼎蓋魚

琵琶魚 諸書皆云口在腹下目在額上尾長蓋誤以

琵琶魚為鱈魚也按閩書琵琶魚身狹如琵琶身狹

則非鼎蓋魚明矣吳都賦鮫鮠琵琶註會稽琵琶魚

無鱗形似琵琶述異記海魚千歲化為劍魚一名琵琶

魚形如琵琶而善鳴因以名焉其說無稽

楓葉魚 海物異名記海樹霜葉風飄浪翻腐若螢化

厥質為魚據此則指為楓葉所化蒼按海邊秋後有

三尾魚似葵葉扁薄浮泛無知識無血鯉或呼楸魚

疑即楓葉魚

閩人呼楓葉魚
楓葉似葵魚

四破魚 似鯢而無鱗惟喜火光產臺灣大武崙至三
貂一帶昏夜張罾於船以小艇燃炬為導羣魚望火
躍入罾中福州興化海中亦有望火結墜而來聞有
飛入棹中呼之為火魚以其多也又呼之為夥魚
白鰾魚 形圓薄類錢又名金錢鰾福州泉州皆產
日月魚 頭分兩儀身列八卦江亦產之亦七星魚之
類食之害人

鱖魚 長七八寸骨柔無鱗類錢之半具五色文三山
志唐李柔入閩稱鱖魚為銀羹水母為玉膾

海金百一錄 卷二
九
鰓魚 青白二色肥大數百斤其肉柔腐不受釣亦不
入饌以膏燃釭味羶羅源甯德為多諸書皆以鰓為
鮎鮎小鰓大誤矣

缺魚 即缺魼本草黃頰魚一名缺魼無鱗埤雅缺魼
魚其膽春夏近上秋冬近下蒼按缺魼魚身尾似鮎
腹黃背青口小腮下二橫骨兩鬚羣游作聲軋軋然
諸書皆曰一名黃鰓魚又名黃頰魚又按陸璣疏云
鰓一名黃頰魚似燕頭角身形厚而長大頰骨正黃
之大而有力解飛者閩海所產缺魚不聞能飛能

飛者飛魚燕魚鯨魚耳飛魚燕魚鯨魚頰骨又非正
黃其類既多難以辨別詳上鮎魚條下三山志黃類
魚一名鮎魚無鱗似鮎而小腮邊有刺能螫人其聲
鮎亂然

人魚 人首魚身色白能行水面甯德土人取其油以

燃燈不易消耗山海經休水北注于洛中多鯀魚狀

如蟄

稱猴之類

本草鯀魚四足黑色即人魚又名孩兒

魚啼聲如孩兒山海經即翼之洋其中多赤鱗其狀
如魚而人面其音如鴛鴦食之不疥是人魚有黑色

赤色非白色矣嶺海異聞人魚長四尺許體髮牝牡
人也惟背有短鬣微紅耳間出沙汭亦能婦人舶行
遇者必作法穰厭惡其為祟故也昔人有使高麗者
偶舶一港見婦人仰卧水際鬢髮蓬短手足蠕動使
者識之謂左右曰此人魚也慎毋傷之令以楫扶置
水中嘆波而逝蒼按凡魚四翅者多無鱗其名不從
人即從畜人魚無手足嶺海異聞以為能媚人真異
聞矣粵西有印壤魚能登陸與諸雄交

美人魚 人首魚身無鱗脰下微紅稍具穢狀福清江

陰連江各灣偶有觸網則海水不利輒棄之

海和尚魚 色赤身首皆人形四翅無鱗鱖者以為不

祥嶺海異聞海和尚人首鼈身足差長而無甲舟行
過者率虞不利弘治初廣東督學僉憲淮陽章彥質
先生將視學瓊州陸至徐聞方登舟此物升鷁首而
蹲舉舟皆泣謂有魚腹之憂議將讓之先生方嚴人
不敢白也詰旦抵瓊留十許日試士都畢泛海而還
若履平地後還福建憲副考終於家語曰妖不勝德
蒼按草木子郡子陸生之物水中必具

海馬魚 形似馬而四翅頭有鬚得者棄之

海豬魚 長樂福清連江皆有之莆陽呼海豕首似豬皮如青苔無鱗毛肉淡紅如豬肉而多油有得則村人爭買相傳食者解諸瘡毒煎其肉皆膏也生瘡痛者以此調藥江賦稱海豬是也

海狗魚 頭似狗尖尾曰翅又〔狗母〕魚長尺許有細刺肉粗劣

虎魚 頭似虎產臺灣白水亦有之海極深處水黑次則蔚藍次則五色如幔極淺則白故於白水微魚鱗

名曰零餉孫元衡詩清流環散戶白水散眾人臺
漁者出海最忌麒麟暴麒麟暴者麒麟過山也風中
挾火竹樹皆焦漁不及防即有覆溺之慘相傳虎魚
出有暴詩終風且暴暴大風也易風從虎虎魚虎屬
燕魚 即海燕魚色黑酷似海燕有兩肉翅能飛走泥
上但身長於燕耳臺灣出者重十餘斤

鵝魚 首喙酷似鶴燕鵝二魚甯德人恆乾之以為玩
跳魚 一名彈塗泉州漳州呼花跳福州呼江犬又呼
跳跳魚產鹹淡水大如指肉細味清腹有黃子尤勝

先用湯熟以淨水去其鬻鬻垢膩薑豉笋絲作湯海
物異名捷登若猴又名泥猴閩書彈塗大如梅指鬻
鬻青斑色生泥穴中夜則駢首朝北按僊遊縣志載
起魚兩目相連於額上身有斑點每尾極大不過一
兩起魚即跳魚音之偽詩鱸鯊之鯊訓為鮓性善沈
跳魚性善浮餘皆與鮓魚同鯊生於春跳魚生於夏
時亦稍異福甯鹹淡水所產白頰似跳魚但色白耳
氣魚產臺灣如龜如蝟駝背魚也大者尺許小者寸
許游泳如常魚有觸則鼓氣磔刺又名刺龜土人空

其腹為燈蒼按氣魚河豚之類以口噓之亦能翕張非觸物而怒也

飛魚頭大尾小有肉翅善跳連躍十餘丈福州呼鯀魚吳都賦文鯨夜飛而觸網是已臺灣呼飛藉魚蒼按飛魚有兩翼傳為沙燕所化漁船懸燈則投光撲面船力不任急滅燈亦稱燕子魚又名海燕魚

鯀魚魚身鳥翼大尺許翅與尾齊羣飛海上有大風漳州甯德多見蒼按說文文鯀魚名山海經觀水西流注于流沙其中多文鯀魚狀如鯉魚魚身而鳥翼

蒼文而白首赤喙以夜飛其音如鸞雞

闕潮 八閩通志閩書皆云乘波霧集故名海人呼闕潮身長色青無鱗內海外海風浪霖霧漁者緝者皆罷釣息網故此魚難得

墨魚 素問稱烏鰂說文鰂鰂魚名諸書亦稱烏賊鰂賊音之譌爾雅翼寒鳥入水化為之烏鰂有卵非鳥化也閩大

記烏鰂性嗜烏每浮水面俟烏下啄則卷而食之烏鰂

口小不能食烏二書皆因烏賊而曲為之說今海濱皆呼墨

魚重不及斤渾身白如硬玉兩鬚八足皆聚於口腹

中有煙如墨又有一黃如鵠卵者曰墨魚仔乃縹也

一圓如鵠卵而差扁者曰墨魚蛋乃子囊也別之

疊如蝶蛸

蝶蛸蟲腹之孕子者種類甚多凡螻蛄之屬母蟲子滿雄蟲絲網其腹使緊黏樹枝

而審其身首冬蟲枯死子囊備樹枝之生氣反時

咬囊而出獨在桑枝者曰桑蝶蛸得桑枝之氣可

風疾驗墨魚蛋形如蝶蛸剔之亦疊疊然近醫家

綱丸用海蝶蛸治婦人血崩又海蝶蛸治婦人水

嫁痛皆誤以墨魚骨為海蝶蛸幸其性相同遇

故不害人醫書烏綱骨與海蝶蛸本分為二遇
則噴墨以迷之漁者見沙坵水黑即舉網入
集足在口縮喉在腹懷板含墨每遇大魚輒
泗其波以遠害若小魚蝦過其前即吐墨以
網時亦施此技不知其已在網中也其墨可化

時則迹滅其骨雪白輕剝形如小舟入夜有光

烏網鹽乾者名明蓋淡乾者名脯蓋與閩語同

紀墨魚一名算袋一名烏網一名海縹緗刊傳一

吏醉歸陸海周身悉化為異物此其招文袋也所

白帶宛然浮游海面有物觸之輒吐墨自覆人反行

因其墨而迹捕之愚矣用溼紙層層裹之敲細稻

火煨之香熟可啖蒼按今海邊上緝者煨之輒轉即

腥臊矣亦有作煮以遠市者裝載甚廣

冬鯢 身似墨魚而稍圓故稱鯢色如墨魚而稍紫始

產於冬故名冬鯢鮮者沃以薑豉炒食或熟之拌香
糟黃韭

章魚 一作鱒魚閩書鱒魚一名望潮魚紫色腹圓有
腹無頭頭在腹下多足而長又云口上有圓文星聯
凸起腹內有黃褐色質如卵黃有黑如烏鯛墨有白
粒如大麥味皆美蒼按鱒魚生塹中有小穴通氣尋
而搥之乘其未斃以瓦礫磨其通身使縮小則魚腦
存而味足尤美閩書所稱黃褐色者即腦也甯德羅
源皆有之福清海口鎮東連江東岱小埕尤多暑不

能至則熟之傅以鹽糖香糟亦美品榕城內外連江
棧間有市者又有一種足短者曰紅舉亦名章舉韓
昌黎南食詩章舉馬甲柱鬪以怪自呈所云章舉曰
也興化呼章舉之大者為土婆

石拒 無鱗亦無皮渾身雪白畧似章魚而煙薄於墨
魚閩中海錯疏石拒似鱗而極大閩書石拒一名八
帶大者至能食豬居石穴中人或取之能以足黏石
拒人蒼按石拒生海潭中性寒海族之最怪者頭似
龜而無口眼項長眼在項上一鬣形如籜萐負於項

後口在腹下有牙如蟻螯腹扁薄只一黑者乃其肝也渾身飄出七條如帶其長視身二倍有奇每帶星星傑起斜列如圓盂者或百三四十或百五六十愈大則傑起者愈多另有一帶稍短者在項下其文亦如七帶故泉州臺灣皆稱八帶計八帶凡列圓盂千數百視之無隙如牙齒能着石吮海苔人或取之則八帶着石屹然不動漁人赤身入水則八帶糾纏着體啣人血脈漁者欲生得乘其不覺掖之而出或聯大小竹筒理蚌其中石拒聞蚌穿入不得進退斃於

筒中赤者名赤母大者潮退仰曝塹上豕涉流坦之
被齧相提而豕斃矣

瑣管 腹中有煙如墨魚而皮畧紫其管瑣瑣焉似足
非足氣通於管重不越二三兩鮮炒香油黃韭蒜亦
美品以鹽醃過冬發而食之調以酒或醋閩人恆以
鹹齶下飯瑣管蝦蛋鯧鯪土苗五者為鹹齶之最
墨束 即墨斗似瑣管而小皮紫白亦能吐墨醃法如
瑣管味尤勝又有猴染大於墨斗小於瑣管

柔魚 亦作鮓魚似墨魚皮微紫諸書皆云無骨蒼按

有一片如瑇瑁者即其骨故曰柔魚以豬油鮮炒味
豐乾之可達到不及日本至者為美火炙揉為絲尤
美又有作養而重一二斤味如墨魚者曰大明脯乃
大墨魚非柔魚以微火煮豬肉補水

銀魚 閩書其色如銀一名膾殘一名王餘爾雅翼王
餘長五六寸身圓如箸潔白無鱗但目點黑博物志
吳王食膾棄餘中流化而為魚今猶呼膾殘魚也泉
州漳州皆有之三山志銀魚口尖身銳如銀條作鮓
尤美

丁朱 形扁似鮭魚產晉江惠安海面

鱖魚 閩書大小形狀皆同銀魚但喙尖有一小黑骨

如鍼為異泰山經云其狀如儻其喙如針

沫魚 土人呼白沫立夏後時雨旭日所結閩書梅雨

時海水凝沫而成雪色無骨其大如筋無子種蒼按

沫魚以油微炸美作羹則味饗

泉州西溪產文昌魚細如鱉乾越文昌

說則滅郡武越陽溪產桃花魚長二三寸無骨味美

桃花開時僅止一候即滅福州五虎山麓春末鱖魚

效子暑天子大長寸許扁薄以油微炸夾光餅美品

也離山影則無之南平縣之鯪潭產鯪魚背青口小

越莊武王廟前後則無將樂縣西楔村產鯪魚即鱒

類重數十斤越西楔則無此數魚蒼皆啖之蓋隨地

氣而
生也

丁香魚

產於清明後似白小無子種鮮者為醬羹食

者愈小愈貴愈大愈賤白者味遜微黃綠眼紅腹者
勝剝蒜瓣雜之則久不壞榕城呼童子之無用者為

丁香魚言其越大越不值錢也

丁香魚之白者乃大
魚不鮮故味遜

新婦啼魚

產臺灣海東札記狀鮮肥熟則拳縮命名

以此

飼子飯魚

無骨可和飯飼幼子臺灣最多

蠔魚

閩中記生蠔中食蠔豐肉少骨

鱈魚 八閩通志大者長五六寸白質黑文味美少鯁
梭魚 閩書似鱉魚稍大如鱈梭豐肉脆骨蒼按梭魚
似江河中之苦條而味勝之

銅盆魚 出福甯形如此日魚能鳴以其聲名說文鱈
虛鱈也上林賦禹禹鮒鱈註鱈鮓魚也似鮓有四足
聲如嬰兒正字通鱈即今福州銅盆魚蒼按銅盆魚
形扁色紅鱗大骨鯁宜加蒜鹽食

寸金魚 色黃八閩通志寸金魚色黃長寸許出甯德

沙筋魚 長尺餘其狀如簪又名土釵嶺表錄異云生
海岸沙中春時吐苗其骨白而勁可為酒簍

青郎魚 似海鱸身長有齒如鋸能嚼螺蚌互見卷三
刺條下凡魚口有齒者必嚼螺蚌鯢有刺者必虐他
魚有齒之魚味多豐有刺之魚性多毒

獅子 形如刀花身紅紗花鈴金錢竹梭形長如梭金
梭赤色含西皆臺海白水鱗魚

馬鞭魚 即鮪魚集韻海魚形似鞭鞘本草鮪魚腹似
馬鞭尾有兩歧如鞭鞘故名

福州海魚自長樂福清連江甯德至者稱外港餘
稱本港昔人以暑天易姻偶亦夾冰赴市近夷人
貨米外港本港皆得滿載停泊大橋陸續入牙人
不勞而利倍冰水離巖寒氣凝滯頻年七月至十
月吐瀉即斃傳為冰魚之患姑記於此以證來者