

興城縣志卷之十二

物產

特產

魚類

蟲類

貨類

興城縣志

卷十二物產目錄

一

興城華昌印刷局印

興城縣志卷之十二

物產

土宜方物稅熟貢新秋菘春韭適口稱珍迨及瓜期文園消渴藥
籠收貯醫療用佐蟲魚鳥獸爾雅特詳動植與鑛博物大綱寶藏
速興地利盡闢無待外求萬彙萃聚述物產

夷考禹貢一書一則曰厥貢漆絲厥篚織文再則曰厥貢鹽絺海物維
錯古帝王欲制貢賦先辨土宜惟正之供初不外服食器用之物太史
公序貨殖亦曰山西饒材竹穀繡旄玉石山東多魚鹽漆絲聲色其因
勢利導使民勸業樂事致力於衣食之原實富國之要圖也縣境南瀕
渤海魚鹽之利銷路甚廣北峙羣山金砂鉛鐵石炭等質鑛產富饒南
興城縣志 卷十一 物產 一一 興城華昌印刷局印

部烟台六股諸河流域膏腴之田五穀尤美使經國者休養民力不違
農時則戶口之增商業之盛有不蘄其然而自然者全國統一之日即
實業發達之時地不愛寶可想見民豐物阜之景象焉

魚類

鱖 大者長二三尺小亦尺許脊高腹平鱗小味腴爲本邑夏季海產之大宗現外來之鱖魚肝油即此若能精研製造或可較盛於舶來品矣

鰻 身圓無鱗尾多三岐肉細味厚勝於鱖大者長二尺餘小者數寸俗呼鰻魚羔子一名霸魚

同勒魚 大重斤餘似鯉而頭微大鱗小而微黃出海中亦最多骨董魚 一名大頭魚身粗而短肉細味腴爲魚中佳品

鱗 俗呼刀魚飲而不食形薄多刺亦名刀鱗

石首魚 俗呼白蜜子身微寬鱗細頭中有兩石白如玉又一種扁身

興城縣志

卷十二物產

三

興城華昌印刷局印

微小略有雜黃色者名曰黃花魚本邑不產所食者惟鹽醃來自他邑耳

鯊鮫 體圓而狹小有斑點張口吹沙俗呼沙根魚又一種沙魚之大者其鬚爲海味珍品本邑不多見

羊魚 身圓色黃尾如羽箭能刺人相傳此魚胎生聞雷羣入母腹往往於大魚腹中得衆小魚又以其箭能刺物他魚遠避之爲漁人所最惡

河豚 俗呼蠟頭棒子頭大尾小形如科斗腹下白眼能開閉肉亦可食但血皮頭子皆有毒烹調失宜即遭危險相傳薤白能解食之者其慎諸

鮫魚 俗呼梭魚身圓而長鱗色微黑肉細而肥美先他魚而見爲初春之佳品

鱸魚 俗呼魯子魚身微扁而口大鱗細而色微黃有黑斑點長一二尺夏日正肥腹中多脂俗有春鮫夏鱸之說以其隨時而肥美也小二三寸者俗呼鱸渣子

海青魚 俗呼青魚身長五六寸相傳此魚上下有大魴魚尾而食之故至時海水有聲去時噴水如箭據鄉中父老所云此魚不產已近百年市上賣者率皆醃乾來自他邑非興產也

瓶魚 細鱗如形瓶而扁故名

鏡魚 其形如鏡肉細色白味極佳美

興城縣志 卷十二物產 四

興城華昌印刷局印

偏口魚 形薄口偏背青腹白先鱣魚而見

比目魚 俗呼鞋底魚形扁平而闊頭小口尖身分兩面上面細鱗紫黑色下面平滑色白一眼須兩兩相合乃得行爾雅東方有比目魚焉不比不行其名謂之鱣即此又一名鰓板魚亦此類也

烏鰂 無鱗形如革囊腹中有墨遇人或大魚則噴墨以自蔽口在腹下八足聚生口旁如帶背上一骨色白質輕入藥名海螵蛸

鱠殘魚 俗呼面條魚形狹而長若條然杜詩白小天然二寸魚是也
鯽魚 形似鯉而脊隆故又名鱗魚產河水中亦佳品也

鱖魚 同鱗似鰻鱺而細長似蛇而無鱗生水岸泥窟中有黑白黃數種不多見

鮎魚 身圓而多黏液頭大口方而無鱗以其液黏滑故名

鱮魚 俗呼泥鰍以其穴於泥中也似鱣而有縻濡滑難握與他魚相

牝牡

箭頭魚 長七八寸頭大口尖形如箭頭故名又一種長二三寸黃色

有斑見人則喙插泥中名船丁魚

扔扒魚 一名能蹦頭大尾細鱗小微黑形似箭頭魚而小俗呼扔扒

頭魚

青皮魚 長二三寸許身薄多刺鱗細而色青故名夏季此魚最多漁

人每羣取之鹽醃食之尤美

榛子魚 似青皮魚而稍大肉細刺多腹肥如膏脂鮮醃皆可食味極

興城縣志

卷十二物產 五

興城華昌印刷局印

鮮美產數之多亦不減於青皮

青條魚 似鰻而狹小口有尖長寸餘皮青色無鱗肉細多刺味極濃

厚煎湯食之最美

裙帶魚 似青條而長扁如帶故名肉厚刺少亦稱佳品

海鮑 形如笠隨水常浮爾雅翼蛇生東海濛濛如沫又如凝血縱廣

數尺有知覺無頭目故不知避人衆蝦附之隨其東西故人謂其以

蝦爲目土人取之以灰鹽燻水去其涎汁名海蛇佐酒極佳

白眼魚 其色白類似鮫魚而眼白故名於刈穀時最肥美諺云白眼

刈穀

鱈 似鮎而小色黃者俗呼黃昂刺又一種名扒刺皆海中小魚之類

蟹 種類不一海產者有海基子鬼頭蟹紅夾子稍海子諸名今人統呼旁蟹以其側行故也八跪二螯隨潮解甲腹中虛實亦應月臍有尖團團者牝尖者牡立夏始見海基大且肥其殼兩端有尖甚銳河蟹殼圓而小螯有毛俗呼毛夾霜後正肥冬取者名子蟹冰蟹酒醃曰醉蟹佐以薑醃更別饒風味

蝦 正字通云磔鬚鉞鼻背有斷節尾有硬鱗多足好躍腸屬腦子在腹外大者產海中長數寸俗呼對蝦以賣者必以對計故也其小者有白蝦青蝦霧蝦狗頭蝦各種均與海蟹同時並見去殼曝乾曰蝦米帶殼曝乾曰蝦皮並可製蝦醬蝦油等類河產者小而味亦遜

螻 蚌屬生海濱泥水間噓氣成孔形似硯而長肉在殼中上下分兩

興城縣志 卷十二物產 六

興城華昌印刷局印

岐一長一短與月消長土人取之計日下鉤得之甚易獨脚者俗呼筆管螻四足者俗呼美人螻

蚶 有白蚶麻蚶二種本草云狀如海蛤圓而厚殼外有理縱橫即今之蚶也大抵麻蚶勝於白蚶麻者貴而白者賤具出東南各海口

蠣黃 本草云今海旁皆有之附石而生磈礪相連如房呼爲蠣房潮落石出土人登石去殼取肉以充鼎食尤佳謝靈運詩揚帆採石華即指此殼入藥名牡蠣

蛤 殼有花斑即蚶之類本草云生東南海中白殼紫脣大二三寸說文云蛤蠣海蛤魁蛤三種皆鳥類所化

螺 俗呼海螺子種類大小不一殼硬如石而有鈍尖易離爲羸即此

蠃 似蠃而闊出海濱鹵地本邑不多見

海豚 俗呼海猪其形如豚鼻在腦上隨風潮出入舟人每以占風之有無

海狗 身首皆如獸魚尾有足有毛腎可入藥名海狗腎海行者或見之

蟲類

蠶 酉陽雜俎曰食而不飲者蠶也三眠三起二十七日而老自卵出而爲杪自杪脫而爲蠶蠶而繭繭而蛹蛹而蛾蛾而卵卵而復杪亦有胎生者與母同老蓋神蟲也其繭有黃白二色本草謂孕絲蟲也種類甚多喜燥惡溼本邑多寒業蠶者少近年苗圃成立若於蠶桑

興

城縣志

卷十二物產 七

興城華昌印刷局印

深加考察如盛京蠶業學校著有成績亦未始非一莫大利源也

貨類

鹽 世本黃帝臣夙沙氏始煮海爲鹽是也縣境西南沿海一帶爲產鹽之區鹽之出處曰灘有灘者曰灘戶其製鹽之法鑿地爲池引海水注之日光蒸晒積久漸涸所餘者卽成鹽矣晒鹽之期在春夏之間雨少天旱則出鹽較多每年共產鹽約計三十五萬八千三百二十八擔行銷各處爲出產之大宗灘之聚處曰場場設場知事一轄灘務所九專司封坵開坵巡灘緝匪監秤事宜另有稽核所九專司起票納捐過秤事宜餘見實業按本省鹽課於前清同治初間每斗只捐制錢一百後此以漸增加今則每鹽百斤捐奉小洋十元矣孰

謂今不異於古耶亦可以觀世變矣

滷塊 即鹽下重濁之水也爲製豆腐必需之品或有煎製成塊以便行銷者

金 產於縣城西南五十里夾山暨縣城西北塔子溝等屯因開採者賠累不堪現已停採詳見鑛產門

鉛 產於縣城北五十里甘甯溝暨縣城西北五十里松樹卯等屯因開採者賠累不堪現已停採詳見鑛產門

錳鐵 產於縣城西北六十里黑松林屯鷄冠山等處因開採者賠累不堪現已停採詳見鑛產門

煤 產縣境西北諸山色黑質脆火力甚強可代燃料少烟耐煉與唐

興城縣志 卷十一 物產 八

興城華昌印刷局印

山等處烟煤不同開採者約計有七八處著有成效居現今鑛產之大宗其餘脈已發現而開辦未能者亦有數處之多或乏於人材或限於資本徒深望洋之嘆亦良可惜也若能合羣策羣力提倡而擴充之將來煤鑛之興可爲東省之冠是在有心者惟利是圖之

石灰 產縣境西北諸山其製法掘地爲竈中架版石燒之逾半日止火間日取出即成石灰色白牲熟用時以水泛之爲建築必需之品近來消毒亦用此灰行銷境內爲數頗多

按物產原遵照盛京通志列穀蔬藥草木花果禽獸魚蟲貨共十

二類茲遵

省批專詳特產特附誌之