



廣東新語

特別
イ 4
3159
B53



魚

廣州地多池塘所畜者鯉鱖鮫鯿鯽皆以魚秧長之
鱖一名鱖語曰網魚得鱖不如啗茹言不美也鮫之
美在頭鯿在尾鯽在腹語曰鮫魚頭鯿魚尾鯽魚之
腹甘且旨又曰水鯿土鯿病人宜食鯿浮鯿沉可以
滋陰蓋鯿屬土其性沈長潛水中鯿屬水其性浮游
長躍水上鯿食之可以實腸鯿食之可以行氣鯿守
而鯿行故以為美也江海魚之美者語有曰第一鯿
第二鯿第三第四馬膏鯿又曰黃白二花味勝南嘉
又曰寒鱖熱鱖黃者黃花魚白者白花魚也又春曰



黃花秋曰石首也凡有鱗之魚皆屬火二花不然其功補益而味甘故美鱗魚至冬益肥故曰寒鱗鱸至夏益肥故曰熱鱸言一以寒而美一以熱而美也凡鱸魚以冬初從江入海趨鹹水以就煖以夏初從海入江趨淡水以就涼渙者必惟其時取之語曰魚鹹淡產者不入江淡水產者不入海未盡然也白花魚鹹淡之水皆有黃花惟大澳乃有大澳者鹹水之邊也自十月至十一月以日昃盡浮出水渙者必以暮取之聽其聲稱則知未出大澳也聲老則知將出大澳也聲老者黃花魚嘯子之候也其嘯子必於大澳故於

大澳取之取鱖及黃皮蜆鱗青鱗亦皆聽其聲々齊則罔鼠取之鱖魚以孟夏隨鱗魚々其性喜浮游網入水數寸即得或候其自海入江逆流至潯州之銅鼓灘觸石壁不能西上則多得語曰黃魚不上隻魚石三鯿不上銅鼓灘三鯿者鱖也黃魚每新水長則出嘉魚以孟冬天大霧始々々必於端溪高峽間其性潔不入濁流嘗居石巖食苔飲乳以自養霜寒江清潮汐不至乃々穴噓吸雪水凡嘉魚在蜀中丙穴者以三月出穴十月入穴在奧中大小湘峽者以十月出穴三月入穴西水未長則四五月猶未入穴蜀

嘉魚畏寒而喜熱粵嘉魚不然自沙詩兩山漸處小
湘峽十月嘉魚出水鮮是也鮓魚鱠白皆以仲春出
大者重數十斤入自大洋望之如黑雲至虎門則鮓
魚之穉者多變為鮓漁者輒合圍取之又鮓魚大至
時其下堆積至數十百丈不可底極以鎗刺一魚取
之次魚飲其血復上復鎗刺取之如是者相連不斷
不可勝取故鮓魚放卵雄者為雌者含卵口中卵不
分散故類繁彼此尾相啣無一斷續故得其一則千
萬源々可得竹魚產二禺連口以盛夏出色如篠葉
青翠鱗下多朱砂點味甘馬膏鯽以臘月出至三四

月有馬伍者以九十月之似鱣而肉厚為馬膏鯽之
次故曰馬伍貼沙一名版魚亦曰左鯽身扁喜貼沙
上故名市歸以貼牆壁而三日猶鮮即比目魚也一
名鯽一邊青綠一邊白一目在青綠邊亦有兩目合
而為一者吳都賦云雙則比目片則土餘河鮓以番
禺菱塘所出者為美白虎頭門至菱塘六七十里許
其河鮓小色黃而味甘少毒與產他縣大而板身色
白者異其價賤土人以當園蔬秋時競為河鮓之會
以火燔刺以沸湯沃涎浣至再三雜肥肉烹之皮骨
脫落斯可食矣河鮓終歲皆有入秋尤宜多食益胃

煖人可減一衣產婦每以為補其腹在膈即肝也俗以為八珍之一云鯽魚狀如鯽肉鬆少刺味甘大者重數十斤出海豐鱈魚多產端州以春時出浮陽見日則眩渙者輒於湯處取之一曰鱈龍魚長至丈有甲無鱗魚之至貴者也鮎魚出流水者色青白出止水者青黃故以灘瀨中者為美鯧魚狀如鯿圓頭縮尾狹鱗肉厚而細一脊之外其刺与骨皆脆美新安人每以奉客味甘以平食之肥健益氣一名鏡魚以其圓也鮎有犁頭鮎刺鮎斑點鮎虎鹿鮎鮎背鬣而腹翅大者丈餘皮有沙圓細如珠可以治木發光潤

海水將潮天將雨毛皆起濕雖千里外不爽一名潮鯉腹中有兩洞以貯水養子子必二皆從胎生朝出口暮則入臍其肉淡而鬆以翅作銀絲菜稱珍品蠟魚產陽江似鯽而白肉柔膩性喜溫煖臘月時渙人立水中魚爭附足可掇也紅者肉稍粗鯪魚一名狼藉筭魚如筭長尺許与鰈鰈二魚皆惠州出鰈魚大者盈丈鰈魚大如指許長七八寸脊骨美滑宜羹魚如小兒臂大有腹無口其足三十如筭簪章魚足有八一名章拳昌黎南食詩其五為章拳魚是也百冷魚似蝦蟆而黑生石穴中倒挂魚鮮食醉人宜鮓

出萬州鳳尾魚一名馬鱗其子宜醃葵鯉出羅旁水
口圓如葵扇已上皆魚之美者大率出於海者十之
七出於江者十之三然皆美於池塘者也其最微細
而美者曰鱮魚春時自巖穴中出狀似初化魚苗宜
乾之食以薑醋曰銀魚以秋九月出九月有風曰銀
魚風予詩九月銀魚出水長銀魚風起水決々是也
其出惠州豐湖之第一橋下者長二黍許光滑無鱗
表裏朗徹以白磁盆滷之与水無異惟見兩目瑩漆
希貴弗多渙者但量器計值煮以湖上清醒泉及姚
坑水有味無渣而出於清明節者尤美曰鷺毛魚取

者不以網罟乘夜張燈火艇中鷺毛魚見光輒上艇
須臾而滿多則滅火否則艇重不能載其氣味絕香
一曰香魚外有金鱗魚者大可二指長寸許身有橫
理十二道鱗如錯錦具五色尾長於身如帶金彩縷
々以盤盃畜之於午日中投花一二瓣皆爭覆陰不
得者忿而相鬪翩反鼓舞各有態度鬪罷復比目而
游又有金魚者分鯉鯽二種春深咬子咬子者雄以
口咬雌者眼子則出腹子出腹宜亟取之否則雌者
還食之矣或不食則子著葶藻間遇雷雨輒隨雷光
而去子初出色黑絲黑而紅而黃則純金矣以鬣小

三尾五尾者為貴謂之蝦尾咬子又名跌子當跌子時以大蝦蓋之則多蝦屍々又以撒閩象木芙蓉葉者為貴謂之美蓉屍此二種則魚之可玩者也

廣東新語卷二十二

業

魚花

南海有九江村其人多以縵魚花為業曰魚花戶魚花產於西江粵有三江惟西江多有魚花取者上自封川水口下至羅旁水口凡八十里其水微緩為魚花所聚過此則魚花稀少矣魚花之步凡數十步皆有餉魚花戶承之歲納千朝當魚汕種時雄者擦雌者之腹則卵出卵出多在藻荇間雄者出其腹中之腹覆之卵乃出子然見電則子不出矣土人謂魚散卵曰汕腹者魚之精也子曰花者以其在藻荇之間若花又方言凡物之微細者皆曰花也亦曰魚苗以

當春中於苗始生時与苗俱生也亦曰魚秧農人種禾兼種魚視魚猶禾也而多言魚花者又以其類不一故曰花也凡取魚花自三月至千八月當日落時望其方電脚高則知某方無雨某江之水不長某方電脚低則知某方有雨某方之水長々則某魚花至矣西南為南寧左江其水多土鯰正西為柳州右江其水多鱸鯨西北為桂林府江其水多艸魚々々者鰕也魚花以此四種為正畜於池易長故務取之他魚花則弗取也鯉鯽則或取諸蛋人以其雌者放子也凡取魚花以苧布為罾々尾為一木筐而無底半

浮水上魚花從罾入至筐乃杓干船中罾之狀如復斗帳凡兩重外重疎以布四十丈內重密以布一丈為之大步置筐八九十小步十或二十上步取已復於下步取之其々不窮然多在江水灣環之所取之盛以白磁方如針許已能辨其為某魚棟為一族其浮而在盆上者鯨也在中者鱸在下者鰕最下則鯰也今養池中水淺而向陽則易長稍長者曰葦鱸謂可以食葦葦也歲正月始鬻魚花水陸分行人以萬計筐以數千計自兩粵郡邑至千豫章楚閩無不之也其鬻於近者魚花大遠者小日以米湯和鴨子黃

飼之又數易以生水其在舟中者則舟旁為兩水車
晝夜轉水使新水入舟故水不留而後魚花不病也
價則鯨鯨貴以易長而不費艸也鰕賤以費艸每鰕
百尾日需艸百斤也土鯨賤以其難長罕有重至一
斤者又必冬寒而始肥也凡池一畝畜鰕三十鯨百
二十鯨五十土鯨千日投草三十餘斤鰕食之鯨鯨
不食或食艸之膠液或鰕之糞亦可肥也楚雖多魚
而所產魚花楚人不重率重九江人所鬻者以粵之
魚花易長也魚花難偽楚魚胞一重而直粵魚胞兩
重上大而下小以此為辨也九江之地如棋枰周廻

三十餘里其黑脈者堤也方罫者池塘也池塘之水
養魚花者十之七養大魚者十之三養魚花水濁養
大魚水清視其水色則知所養為何等魚也地狹小
而魚占其半池塘以養魚堤以樹桑男販魚花婦女
饒愛蠶其土無餘壤人無教民蓋風俗之美者也人
之富多以穀估及販魚花史稱水居千石魚陂者此
也

魚花產北江者不貴以北江多石灰水魚花食之不
肥取之又不易畜而北江絕少淵潭故也凡魚皆藏
於淵潭魚花從淵潭出者易養西江多淵潭而其源

從滇黔交趾而來甚遠故魚花多而肥池塘中可以
多養故諺曰北江魚種讓西江然廣西人不解取即
取之而西江上流恒不如下流故諺又曰下流魚花
上流魚又曰上江魚放下江花

廣東新語卷二十二

魚生

粵俗嗜魚生以鱸以鯉以鱠白以黃魚以青鱓以雪
鯪以鮫為上鮫又以白鮫為上以初出水淡刺者去
其皮劍洗其血鮫細割之為片紅肌白理輕可吹起
薄如蟬翼兩々相比沃以老醪和以椒芷入口冰融
至甘旨矣而鮪与嘉魚尤美予嘗蕩舟海目山下取
鮪為膾有詩云雨過蒼々海目閑早潮未落晚潮催
時鮪魚不少櫻頰与客朝々作膾来又云羶羊峽口
嘉魚美不若鮪魚海目鮮黃頰切來紛似雪綠尊頌
去更如泉又云刮鑊鳴時春雪消鮪魚爭上九江潮

自鰾膾且過漢父隻漿如飛不用招鱗以櫻桃頰為
上黃頰鐵頰次之爛鱗粉頰為下其肪在鱗々不可
使爛々則脂流而味損蓋鱗亦自惜其鱗每一絲罾
鱗即不復動故取之必以絲網使柔弱而不傷鱗嘉
魚亦多脂嘗食乳泉石沐冬則出穴飲雪水而所處
大小湘峽端溪錦水楊柳沙潮鹹不到故肥美不腥
膾之並美於鮓食也雪鮓以冬而肥其性屬水喜游
泳波上得湊流則跳躍尋丈生食之益人氣力鱸鮓
鰾塘虱亦可膾然食魚生後須食魚熟以適其和身
壯者宜食諺曰魚生犬肉糜扶旺不扶衰又冬至日

宜食諺曰冬至魚生夏至犬肉予詩魚膾宜生酒餐
來最益人臨溪親舉網及此一陽春所以者凡有鱗
之魚喜游水上陽類也冬至一陽生生食之所以助
陽也無鱗之魚喜伏泥中陰類也不可以為膾必鮓
食之所以滋陰也或云凡魚行隨陽春夏浮而溯流
秋冬沒而順流其浮時可膾其沒時必須烹食乃不
損人云粵人多有魚生之會以天曉空心食之佳或
以鱸之烏耳者藤者黃者為生亦有以蠔為生者嶺
內人不知此味不足與之言也 廣東新語卷二十二

養魚種

廣州諸大縣村落中往往棄肥田以為基以樹果木
荔支最多茶桑次之柑橙次之鳧眼多樹宅旁亦樹
干基々下為池以畜魚歲暮涸之至春以播稻秧大
者至數十畝其築海為池者輒以頃計九江鄉以養
魚苗之池惟九江鄉有之他處率養大魚即養魚苗
不蕃滋也諺曰九江估客魚種為先左手數魚右手
數錢凡歲三月始有西水西水長故有魚苗八月西
水盡則無之自封川江口至羚羊峽口皆有魚花步
々凡六七十處魚花者魚苗也亦曰魚秧以其利与

田禾等故曰苗曰秧而嘗名則曰魚種云魚種皆出於左右兩江左右兩江者何赤雅云左江發源交趾右江發源牂牁至潯而兩江合為一至梧而桂江入之而三江合為一而左右江之名不存然地形左宜為右右宜為左而今後潮流而言分左右不從地形分左右也又南寧亦有左右江左出廣源右出峨利會於合江鎮以入橫州是左江之中又有左右江也然出廣源者古夜郎豚水也古名爵江出峨利者古交濛泓水也古名黔江則謂爵黔為小左右江可也

廣東新語卷二十二

白蜆

番禺海中有白蜆塘自獅子塔至西江口凡二百餘里皆產白蜆歲二三月南風起霞氣蔽空輒有白蜆子飛落微細如塵然落田輒死落海中得鹹潮之力乃生秋長冬肥積至數丈乃撈取予有謠云南風起落蜆子生於霧成於水北風瘦南風肥厚至丈取不稀殷勤祭沙渾莫使蜆子飛外有黑蜆黃蜆一名扁羸遇風雨亦輒飛徙蛋女率於黑沙泥處取之貧者以為蔬然味不如白蜆凡生於海者曰白蜆生於江者曰黑蜆黃蜆而金鑊蜆者生大梅中獨珍劉錕時

取以自奉禁民不得採亦曰金口蜆有無耳蜆產章
涌相傳宋帝島幸章涌時食蜆而美之曰惜不令其
無耳至今帝泊舟處蜆皆無耳甘美異常進蜆漁人
配祀將作大匠梁公廟中人稱蜆子丈人云蜆之美
可以解豔以為腊不能水土者宜之

白蜆多生於霧每當春暖白霧瀰空濛濛之中
土人知為白蜆落也名落蜆天白蜆者霧之屑也霧
白者曰南霧南風之霧也白蜆以春南霧而生以冬
南風而熟皆宜暄暖若天盛寒則瘦矣又雷多則蜆
子亦瘦蜆子蓋風之族宜風而不宜雷風之南者生

物故又宜南風也南風之起舊蜆子未盡新蜆子復
積其上厚至數十百丈不可極過春則化為泥滓故
取之貢及其時有南風羸形大如荔枝肉頗堅韌風
從南來則羣至亦其類

凡取蜆之蛋曰蜆笊取蝦之蛋曰蝦籃其富者則出
洋皮取大魚蜆之利以白蜆塘為最豪右家擅奪海
中深澳以為塘白蜆之所生或多或少視其人造化
所至蛋人佃其塘以取白蜆亦復如之故諺曰今年
白蜆多蛋家銀滿笊

廣東新語卷廿三

又

凡南風霧重則多白蜃北風霧則否蓋白蜃之生生於霧霧味鹹鹹為白蜃之生之本始生時白蜃之形如霧自空而下若無若有人見之以為霧也漢人知之以為天雨蜃子也蜃子既成以天煖而肥寒而瘠在菱塘沙灣二都江水中積厚至數十百丈是曰蜃塘取之若泥沙量之以舸艘以食以糞田以塵蔗以飼鳧鴨其利頗大自冬至春淘者鬻者所在有之

廣東新語卷廿三

天蠶

天蠶出陽江其食必樟楓葉歲三月熟醋浸之抽絲長七八尺色如金堅韌異常以作蒲葵扇緣名天蠶絲亦有成繭者大於家蠶數倍禹貢厥篚檿絲或即此類然不可繅為絲入貢者齊魯之山繭也有沙柳與腹中絲亦可作緣

廣東新語卷廿四

