

Universal Multiple-Octet Coded Character Set
International Organization for Standardization
Organisation Internationale de Normalisation
Международная организация по стандартизации

Doc Type: Working Group Document
Title: Proposal to add 34 characters related to fish and fish product in Chinese to UAX #45
Source: Eiso Chan (陈永聪, Culture and Art Publishing House)
Status: Individual Contribution
Action: For consideration by UTC
Date: 2024-02-21

This document includes 34 characters related to different fish and fish product in Chinese and the dialects, which include Chinese Mandarin, Min Bei, Min Dong, Min Nan, Wu, Yue-dialects usages and some modern usages based on the ancient books. #20 (𩺰) could be used for fish product, and #31 (𩺰) is only used for fish product, others are used to record different fishes.

1. Proposal

This table includes 34 proposed characters.

SN	Glyph	IDS	RS	TS	FS	Var.	Reading
1	𩺰	𩺰鱼友	195'.4	12	1	U+29D7C 𩺰	<i>Cant.:</i> jau5
2	𩺰	𩺰鱼今	195'.4	12	3	U+4C3C 𩺰	<i>Mand.:</i> qín <i>Cant.:</i> cam4
3	𩺰	𩺰鱼公	195'.4	12	3	U+4C38 𩺰	<i>Mand.:</i> gōng <i>Cant.:</i> gung1
4	𩺰	𩺰鱼勿	195'.4	12	3	U+9B69 𩺰	<i>Mand.:</i> mò <i>Cant.:</i> mut6
5	𩺰	𩺰鱼产	195'.6	14	4	U+29ECF 𩺰	

SN	Glyph	IDS	RS	TS	FS	Var.	Reading
6	𩚑	 鱼历	195'.4	12	1	U+29F4F 𩚑	<i>Mand.:</i> lì <i>Min Dong:</i> lik ⁴⁴
7	𩚒	 鱼力	195'.2	10	5	U+29D53 𩚒	<i>Mand.:</i> lèi
8	𩚓	 鱼户	195'.4	12	3	U+9B72 𩚓 U+9C78 𩚓 U+9C88 𩚓	<i>Mand.:</i> lú <i>Cant.:</i> lou4
9	𩚔	 鱼若	195'.9	17	2	U+9C19 𩚔	<i>Mand.:</i> ruò <i>Cant.:</i> joek6 <i>Wu:</i> n̩iæʔ ²² , n̩iaʔ ² , n̩ieʔ ¹²
10	𩚕	 鱼辟	195'.13	21	5	U+29F0E 𩚕	
11	𩚖	 鱼定	195'.8	16	4	U+29E0E 𩚖	<i>Mand.:</i> dìng
12	𩚗	 鱼卖	195'.8	16	1	U+29F46 𩚗	<i>Mand.:</i> xù
13	𩚘	 鱼子	195'.3	11	5	U+4C35 𩚘	<i>Mand.:</i> zī <i>Cant.:</i> zi1
14	𩚙	 鱼匡	195'.6	14	1		
15	𩚚	 鱼光	195'.6	14	2	U+29DB8 𩚚	
16	𩚛	 鱼每	195'.7	15	3	U+4C55 𩚛	<i>Mand.:</i> móu <i>Cant.:</i> mau4

SN	Glyph	IDS	RS	TS	FS	Var.	Reading
17	𩺰	 鱼舌	195'.6	14	3	U+2CD4F 𩺰	<i>Mand.:</i> shè
18	𩺱	 鱼桀	195'.10	18	3	U+2B66E 𩺱	
19	𩺲	 鱼厚	195'.9	17	1	WS2021-04607	<i>Mand.:</i> hòu
20	𩺳	 鱼巨	195'.5	13	1	U+9B94 𩺳	<i>Mand.:</i> jù <i>Cant.:</i> geoi6
21	𩺴	 鱼尔	195'.5	13	3	U+29D97 𩺴	
22	𩺵	 鱼带	195'.9	17	1	U+29E8C 𩺵	
23	𩺶	 鱼常	195'.11	19	2	U+2B672 𩺶	
24	𩺷	 鱼迪	195'.9	17	2		
25	𩺸	 鱼攸	195'.7	15	3	U+4C54 𩺸	<i>Mand.:</i> tiáo <i>Cant.:</i> tiu4
26	𩺹	 鱼厉	195'.5	13	1	U+9C71 𩺹	<i>Mand.:</i> lì <i>Cant.:</i> lai6 <i>Viet.:</i> lịch
27	𩺺	 鱼资	195'.10	18	1	U+2B681 𩺺	

SN	Glyph	IDS	RS	TS	FS	Var.	Reading
28	𩺰	𩺰鱼苍	195'.8	16	2	U+29F3A 𩺰	
29	𩺱	𩺱鱼文	195'.4	12	4	U+9B70 𩺱	<i>Mand.:</i> wén <i>Cant.:</i> man4
30	𩺲	𩺲鱼逮	195'.12	20	5	U+29EF8 𩺲	<i>Cant.:</i> dai6
31	𩺳	𩺳鱼建	195'.9	17	5	U+9C0E 𩺳	<i>Mand.:</i> jiǎn <i>Cant.:</i> gin2
32	𩺴	𩺴鱼孛	195'.7	15	1	U+29DDA 𩺴	<i>Mand.:</i> bó
33	𩺵	𩺵鱼唐	195'.10	18	4	U+29E76 𩺵	<i>Mand.:</i> táng
34	𩺶	𩺶鱼区	195'.4	12	1	U+9C38 𩺶	<i>Mand.:</i> qū <i>Cant.:</i> keoi1

2. Brief introduction and evidence

In this section, I show the brief introduction and evidence for the proposed characters.

2.1. 𩺱 𩺱鱼友

This character (𩺱) is often used in Cantonese or other Chinese dialects. We can confirm this character (𩺱) is derived from 𩺱 U+9C85, and UCV #256 supports the unification, but this character (𩺱) reads jau5 and 𩺱 U+9C85 reads as bat6 in Cantonese, and the corresponding traditional form U+29D7C 𩺱 had been encoded in Ext. B, which was submitted by Hong Kong SAR. That means it is better to encode this character (𩺱) separately.

马𩺱鱼 (maa5 jau5 jyu4-2¹) is also one common kind of fish which is used in Cantonese cuisine (粵菜). 马𩺱鱼 is similar to 马𩺱鱼 (maa5 gaau1 jyu4-2), but some people can distinguish them in the food markets, Fig. 2.1.3 shows the similar situation.

¹ This means the word tone sandhi in Cantonese.

吃农人家禽的“食鸡鱼”。若集五指山中的山珍野味弄两席不同的山珍味席,应不会有问题。

海南岛的饮食,为外间所熟知的,不过是热带产品,如椰子、咖啡及海味等,时鲜与野味因受交通限制,输出不多。(上世纪)三十年代前后,香港湾仔已有海南人经营的食肆,卖的多是南洋州府的食品,如咖喱、参乜、沙爹^①小食品,其中的海南鸡饭倒是海南口味。海南咖喱同马来、印、缅等也有不同。

① 参乜与沙爹均为新加坡、马来西亚等南洋地区的香辣酱料。

② 即鲳,海鱼,有多种,例如泥鲳及沙鲳。

③ 属于上价海鱼,味鲜肉嫩。

④ 鳓鱼,又称鲳鱼。

四面皆海的海南岛及海峡彼岸高钦等地方的人们,喜爱的海上鲜是“第一鲳,第二鲳^②,第三马家郎(即马鲛^③)”,同香港人偏嗜的石斑、黄脚鲳^④等不一样。原来琼州海峡的鲳、鲳、马鲛含丰富而甘腴的脂肪,慢火煎之不焦。至于文昌鸡为外间发现是骨软、肉嫩、味鲜的美食,还要提宋子文于一九三五年返文昌寻根之事。宋啖过文昌鸡,视为前所未尝的美食,其后乘军机飞往广州,还带若干只回去分赠显贵,文昌鸡之名方始在广州食坛流传。

为吃烧猪横渡海峡

文昌鸡的产量不多,据说是(上世纪)三十年代之文昌人毓培,在农家收购约一斤左右之子鸡,饲予特殊食料,养至二斤左右始出售。如今游文昌的,固可品尝文昌鸡,却不一定是正宗的。

烧猪或烧乳猪,为“南蛮”各地皆有的食品,惟海口附近福山的,却名闻琼州海峡两岸。原来福山的烧猪有小至二三斤,大至逾半担,无论大的小的,猪皮烧得一样酥化。割一片逾半担重烧猪的猪皮约二方寸,随意地跌在硬地上,会化为大小不同的碎片。所以往时海口对面的徐闻海安人,为吃一顿烧猪而横渡并不太阔的琼州海峡到海口,转车去

Fig. 2.1.1 特级校对(陈梦因):《粤菜溯源录》,天津:百花文艺出版社,2008.1, ISBN 978-7-5306-4872-8, p. 143

四 指 马 鲛

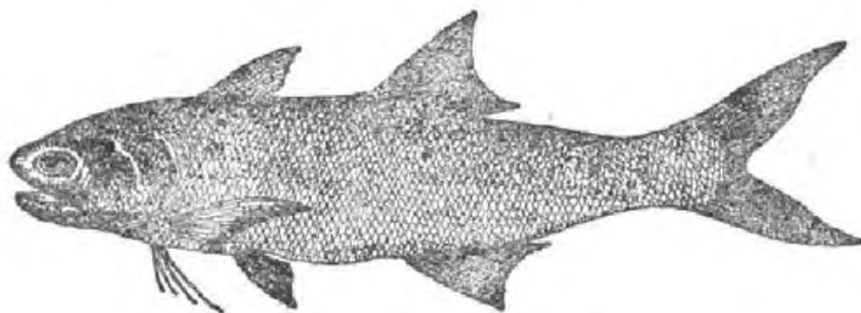
Eleutheronema tetradactylus (Shaw)

四指马鲛属马鲛科，四指马鲛属。广东地方俗称马友（广州、惠阳、佛山、湛江）、午鱼（汕头）、鲷鱼（海南）。据《南海鱼类志》记载，在南海北部海区产的马鲛科鱼类有二属三种。除四指马鲛属的四指马鲛鱼外，还有马鲛属的五指马鲛（*Polynemus plebejus*）和六指马鲛（*Polynemus sextarius*）。

在群众渔业刺网捕捞的马鲛科鱼类中，四指马鲛为最常见种类，产量最多，一般个体较大，大者体长可达 2000 毫米。五指马鲛一般体长 100—300 毫米；六指马鲛一般体长很少超过 200 毫米，均属体型较小的鱼类，产量不多。

一、形态特征

背鳍Ⅶ-1—13—15；臀鳍Ⅲ-14—15；胸鳍18+4；腹鳍1—5；尾鳍18—22。



79

Fig. 2.1.2 陈再超, 刘继兴: 《南海经济鱼类》, 广州: 广东科技出版社, 1982.11, 统一书号: 16182·45, p. 79

第十八篇

渔 业

台山沿海海域辽阔,水深 200 米以内海洋面积达 24257 平方公里;其中水深不足 20 米渔场面积 2751 平方公里;20—40 米水深渔场面积 2607 平方公里;40—100 米水深渔场面积 12406 平方公里;100—200 米水深渔场面积 6493 平方公里。川山群岛是通向南海的门户,著名的沙堤渔场、茫西虾场、矾石三月水渔场和鳌鱼场,历来是台山县和外县渔民生产作业的集结地。

台山县海岸、岛岸线绵延曲折,有泥滩海岸、红树林滩涂海岸等地质地貌。浅海滩涂约 244 万多亩。其中潮间带为 30 万亩。由于江河流入由县境东岸迳流入海,带来大量有机和无机盐物质,适宜多种不同类型的水生生物繁殖生长。

县境内水源丰富,地表水年总流量 44 亿立方米。河流、山塘、水库、鱼塘等水域面积为 16.406 万亩。还有可供养鱼虾的低洼水田 6 万亩。

台山水产资源丰富,计有各种鱼类 800 多种。虾类、贝类、藻类等资源也相当丰富。海洋中常见的主要经济鱼类有鳌鱼、大黄鱼(黄花)、白花鱼、带鱼、黄皮头、马鲛、池鱼、黄泽、金线鱼(红三、刀鲤)、犬鱼、鲈鱼、马鲛、**马鲛**、黑鲷、白鲷、鲑鱼、海鳗(门鳝)、海鲶(赤鱼)、鳊鱼;虾类有火虾、黄虾(对虾)、沙虾、白虾、龙虾等。

可供海水养殖的主要经济鱼类、贝类、藻类有鳙鱼(乌耳)、黄鳍鲷、鲈鱼、印鱼、对虾、青蟹、牡蛎(蚝)、青螺、珍珠贝、泥蚶(瓦碌)、毛蚶(毛碌)、白蚬、扇贝、紫菜、石花菜(胶菜)等。

海珍品有海参、鲍鱼、海胆。

淡水养殖鱼类有青鱼(黑鲢)、草鱼(鲩鱼)、鲢鱼(鳊鱼)、鳙鱼(大头鱼)、鳊鱼、鲤鱼、圆头鲂(武昌鱼)、莫桑比克罗非鱼(非洲鱼)、银鲫(东北鲫)、福寿鱼、兴国鲤(红鲤)、镜鲤、丰鲤、胡子鲶(塘虱)、鳊鱼、斑鳊(生鱼)、泰国野鲮、白鲮、加州鲈鱼等。

第一章 养 殖

第一节 海 水 养 殖

建国前,台山县海水养殖业并不发达,技术落后,水产资源未能充分利用。1949 年,全

Fig. 2.1.3 台山县地方志编纂委员会:《台山县志》,广州:广东人民出版社,1998.12, ISBN 7-218-02966-3/K·650, p. 284

万亩,其中水稻1.3万亩,甘蔗6380亩,还有蚝田3600亩,水果地1000亩。滩涂围垦面积6700亩。主产稻谷、甘蔗、水果、花生、鲜蚝等。主要出口产品有鲑鱼、盲鳗、鲈鱼、虾等。建国后,建有山塘水库、排洪渠、环山沟。基本解决农田灌溉和群众生活用水。设有高压线路,电源通全镇。镇内有中学1所,小学12所,各村设有医疗站。鱼堂村(原称西洋田)是中华全国总工会委员长林伟民出生地。田心村有日军侵华时,建于1938年的机场(现已废弃)。为悼念1938年农历三月十二日至十四日一连3天被日寇杀害的岛上2891位死难同胞,于1948年建有“万人坟”、“千人坟”纪念碑,并于1985年定为省一级重点文物保护单位。有草堂、洲仔、青洲、天然游岩洞和三灶铕城古炮台遗址。三灶岛海面宽阔,沙滩优美、林木苍翠,现建有三灶岛乐园,供游客旅游、避暑;还有莲塘湾、长沙湾、木头冲水库等游览点。镇人民政府驻三灶街,距香洲34公里。镇区面积1.6平方公里,人口3600。聚落在沿圣堂山西南方向,呈混合状分布,建筑多为钢筋混凝土结构楼房,间有砖木结构的旧式平房。街内有道路两条,成十字形布局。企业有日用化工、木材加工和维修等,产品有洗发水,护发素等系列品种。镇内有公路通各村,井岸、拱北、香洲的公共汽车在此设站;水路有客货船开往湾仔。

小林镇 [Xiǎolín Zhèn] 在香洲西南部,鸡啼门出水道东侧。东南与红旗农场接壤,西北与斗门县乾务、坭湾隔江相望。面积74.8平方公里,人口7247。华侨和港澳同胞305人。镇以驻地小林取名。建国前属中山县七区海荣乡。建国后1950年属中山县六区大、小林乡。1953年属珠海县第三区(三灶)。1957年设小林乡。1958年底并入中山县。1961年设公社属珠海县辖。1979年属珠海市辖。1984年属香洲区辖。1986年改为镇。辖26条自然村、5个村民委员会。该镇属大沙田区,地势西南高,易受旱咸;东北低,易受洪涝。每年秋末春初都有五个月左右受咸潮影响的咸水期。耕地面积2.3万亩,其中甘蔗1.2万亩,鱼塘1890亩。主产稻谷、甘蔗、塘鱼、香蕉、大蕉等;糖蔗、

稻谷、塘鱼人均产量都在全区的前列。建国后,建成防洪堤围、防咸水闸、灌溉河道、电动排灌站。昔日小林村民住茅棚、饮河水、走泥路,如今住上砖瓦和钢筋水泥结构的楼房。户户有自来水,村村铺了水泥路。镇内有中学1间、小学5间,影剧院1间,卫生院1所,乡村医疗站4所。镇人民政府驻小林街,距香洲35公里,镇区面积4.7平方公里,人口878。小林街成“丁”字形。聚落沿街道两侧成线状分布,街长200—300米,宽为6米,路面为水泥结构。两侧建筑多为两层砖木结构,间有钢筋混凝土结构楼房。镇内企业有农机修配、纸箱、钻石打磨、饮料、雨伞、织造、五金、造船等行业,主要产品有包装纸箱、雨伞、铝线、汽水、人造金刚石等。水陆交通方便,主要河涌有水泥桥,并有通往各村的公路,井岸、香洲的公共汽车经此设站;江门、石岐、前山的客货班船在此设站。

万山镇 [Wànshān Zhèn] 在香洲的东南部,由大万山、小万山、白沥、东澳、黄茅等19个大小岛屿组成。陆地面积30平方公里,人口1028人,另港澳流动渔民1383人。华侨和港澳同胞400人。镇以驻地大万山岛定名。建国前,万山原属中山县辖。1951年1月属省人民政府海岛管理局珠江分区,后改为珠江专区海岛管理处,隶属珠江专署。1952年7月,海岛管理处移交给中山县,同年12月属中山县渔民区辖。1953年5月1日属珠海县第一区(唐家)辖。1958年底成立公社,并入中山县,当时包括桂山岛、担杆列岛、外伶仃及佳莲列岛。1961年属珠海县辖。由于各岛分散,于1963年划出担杆、庙湾、外伶仃海岛成立担杆公社。1974年又划出桂山等岛屿成立桂山公社。1979年属市辖,1984年属香洲区辖,1986年撤区改镇。辖2条自然村、19个岛屿、2个村民委员会。万山是进入珠江口的咽喉,与港澳一水之隔,岛屿多,海域阔,山地陡峭,多为花岗岩结构。万山面临珠江口渔场,水产资源丰富。盛产蓝圆鲈(池鱼)、**马鲛**、马鲛鱼、墨鱼、石斑及鲷科鱼类等100多种,是我省六大渔场之一。60至70年代,每年春汛期间,省内和省

Fig. 2.1.4 《广东省珠海市地名志》编纂委员会:《广东省珠海市地名志》,广州:广东科技出版社,1989.1, ISBN 7-5359-0312-6/K·2, p. 15

背鳍Ⅳ, I-8; 臀鳍Ⅰ-9; 胸鳍16; 腹鳍I-5; 尾鳍14。纵列鳞29; 横列鳞9。背鳍前方纵列鳞16。

体长为体高3.9倍, 为头长4.3倍。头长为吻长3.3倍, 为眼径4.2倍, 为眼间隔2.3倍。尾柄长为尾柄高1.6倍。

体延长, 前部近圆筒形, 后部侧扁; 体高大于头长。头中大, 前端平扁, 后部侧扁, 两侧隆起, 峡部较狭。吻宽短, 稍平扁, 背视广圆, 大于眼径。眼中大, 圆形, 前侧位, 脂眼睑不发达, 仅存在于眼的前后缘。眼间隔宽阔, 圆凸, 大于眼径。眶前骨下缘具锯齿, 后端圆形, 亦具锯齿。鼻孔每侧2个, 位于眼的前上方, 前鼻孔圆形, 后鼻孔裂缝状。口小, 亚腹位, 口裂呈“八”形。上颌骨后端露出, 急剧下弯。上颌唇部发达, 中央具缺刻; 下颌唇部边缘锐薄, 中央具突起。上下颌、犁骨、腭骨、舌上均无牙。舌较大, 前端圆形, 不游离。鳃孔宽大。鳃盖膜不与峡部相连。前鳃盖骨及鳃盖骨边缘无扁棘及锯齿。鳃盖条6。假鳃发达。鳃耙细长。肛门位于臀鳍前方。

体被大圆鳞, 后缘波曲。头部被鳞, 头顶鳞片大, 始于前鼻孔上方。第二背鳍、臀鳍、尾鳍均被小圆鳞。第一背鳍基底两侧、胸鳍腋部、腹鳍基底上部和两腹鳍间各具一尖形鳞瓣。胸鳍腋部鳞瓣尖形, 小于胸鳍长的1/3。无侧线。

背鳍2个; 第一背鳍具4鳍棘, 起点距吻端较距尾鳍基为近; 第二背鳍起点与臀鳍第二鳍条相对, 距第一背鳍起点与距尾鳍基约相等。臀鳍较大, 始于第二背鳍起点前下方, 距尾鳍基较距腹鳍起点为近。胸鳍上侧位, 较短, 其长等于吻后头长, 向后不伸达第一背鳍起点。腹鳍位于胸鳍基底后下方, 短于胸鳍。尾鳍浅分叉。

体背侧青灰色, 腹面银白色。背鳍、尾鳍浅色, 边缘灰黑色, 其余各鳍浅色。

粗鳞鲷为近海暖水性鱼类。栖息于浅海或河口咸淡水交汇处。为港养鱼类之一。体长一般为150—200毫米。

标本一尾。体长155毫米。采自厦门集美。

Mugil dussumieri Cuvier et Valenciennes, 1836, Hist. Nat. Poiss., 11: 147 (孟买); Fowler, 1935, Hong Kong Nat., 6 (2): 142, fig. 55 (海南岛)。

白鲷 *Mugil dussumieri* 陈兼善, 1969, 台湾脊椎动物志, 294 (安平、澎湖)。

马鲛亚目 Polynemoidei

体延长, 侧扁。头中大, 前端圆突。吻前部为鼻骨所遮盖。口大, 下位。牙细小, 绒毛状。鳃耙细长。侧线完全。背鳍2个, 分离。胸鳍下侧位, 鳍条部分为2部分; 上部鳍条正常, 与第一、第二支鳍骨连接, 第三支鳍骨无鳍条; 下部鳍条分离成丝状, 与第四支鳍骨连接。腹鳍亚胸位。腰骨一般与后匙骨相连。椎骨24个。

马鲛科 Polynemidae

体延长, 侧扁。头中大。吻圆突。眼大, 具脂眼睑。口大, 下位。前颌骨形成上颌的边缘, 可伸出, 上颌骨长, 前部狭窄, 后部较宽, 伸越眼后缘下方。无辅上颌骨。上下颌、犁

骨和腭骨具绒毛状牙。鳃孔宽大。鳃盖膜不与峡部相连。鳃盖条7。鳃耙细长。体被栉鳞，头部也被鳞。侧线完全。背鳍2个，分离；第一背鳍具7—8鳍棘；第二背鳍具11—15鳍条。臀鳍与第二背鳍相对、同形，具3鳍棘、11—17鳍条。腹鳍亚胸位，接近胸鳍。胸鳍下侧位，由2部分组成，上部鳍条正常，下部鳍条游离呈丝状。尾鳍分叉。

属 的 检 索 表

- 1 (2) 下唇不发达，仅见于口角处；上下颌牙带伸达两颌外侧；胸鳍具3—4游离鳍条……………四指马鲛属 *Eleutheronema*
 2 (1) 下唇发达，不伸达缝合部；上下颌牙带不伸达两颌外侧；胸鳍具5条以上游离鳍条……………马鲛属 *Polydactylus*

四指马鲛属 *Eleutheronema* Bleeker, 1862

胸鳍具3—4游离鳍条。下唇较短，见于口角处。上下颌牙带宽，露于两颌的外端。其他特征与科同

Eleutheronema Bleeker, 1862, Versl. Akad. Amst. 14: 123 (模式种: *Polynemus tetradactylum* Shaw).

344. 四指马鲛 *Eleutheronema tetradactylum* (Shaw)

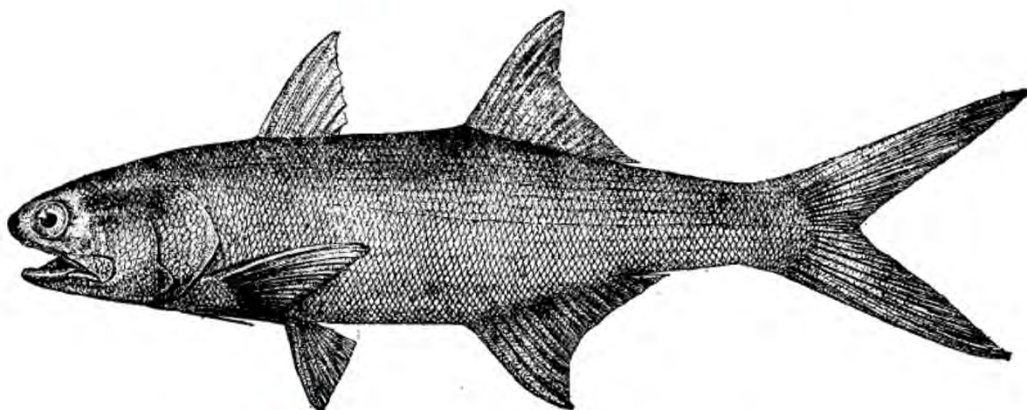


图342 四指马鲛 *Eleutheronema tetradactylum* (Shaw) (体长287毫米)

背鳍Ⅱ，I—14—15；臀鳍Ⅱ—14—15；胸鳍18+4；腹鳍I—5；尾鳍18—21。侧线鳞84—94 $\frac{11-12}{12-15}$ 。鳃耙5—6+6—9。

体长为体高3.9—4.4倍，为头长3.4—3.6倍。头长为吻长7.4—9倍，为眼径4—5.6倍，为眼间隔4倍。尾柄长为尾柄高1.7—1.8倍。

体延长，侧扁。头中大，前端圆钝。吻短而圆突，与眼径约相等。眼较大，位于头的前部，眼后缘距鳃盖后缘为眼前缘距吻端的4倍；脂眼睑发达，呈长椭圆形，遮盖眼睛。眼间

497

Fig. 2.1.6 《福建鱼类志》编写组：《福建鱼类志 上》，福州：福建科学技术出版社，1984.10，书号：16211·68，p. 497

2.2. 𩚑 [𩚑]鱼今

This character (𩚑) is used for one kind of fish recorded in the ancient books, especially mentioned by Xu Xiake (徐霞客). Xu Xiake mentioned he met this kind of fish in Guangxi AR.

(三) 水产方面

品种亦相当多。如撰人题遯园居士的明代《鱼品》中记江南鱼品20多种，有鲋鱼、刀鱼、鲈鱼、河豚、鲤鱼、鲢鱼、青鱼、白鱼、鳊鱼、鲟鱼、鳊鱼、鲢鱼、鲂、鲫鱼、鲢鱼、面条鱼、黄鳝、鳗鲡等等。多记各种鱼的形态，间或涉及食法。如介绍“鲢”说：“头巨而身微，类鲮，鳞细肉颇腻，江南人家塘池中种之，岁可长尺许。俗曰此‘家鱼’也。有青鱼二种，大者头多腴，为上味。”介绍“鳊”说：“身似鲢而色纯黑，头有七星，俗名乌鱼，道家忌食之。其性耐久，埋土中数月不死，得水复活。”

又明人屠本峻著《闽中海错疏》，专记福建见到的海产。共3卷。其中，鳞部2卷，计167种；介部1卷，计90种。收入鳞部的有石首、海鲂、比目、乌鲗、马鲛、带鱼、鳢鱼、鳊、水母、魮鱼、弹涂（又名跳鱼）、鲀鱼、丁斑、银鱼、鲻鱼、海燕、白鱼、镜鱼、火鱼等。收入介部的有龟、鳖、蟹、蚶、蛤蜊、蛎房、壳菜、海月、泥笋、龟脚、石决明、蛭、蜆、螺、龙虱等。

屠本峻还撰有《海味索隐》，涉及蚶子、江鳎柱、子蟹、蛎房、淡菜、土铁、蟹、蛤、黄蛤、蜆、团鱼、醉蟹、鳊鱼、鲞鱼、蛭、鳊鱼等，对了解明代福建海味也有一定帮助。

广东的水产特别丰富。在《广东新语》卷二十二“鳞语”，卷二十三“介语”中有详细记述。

如“鳞语”中有一节“鱼”，首先介绍广州在池塘中养的“鲢、鳊、鲩、鲮、鲫”，其次介绍“江海鱼之美者”，如鲈、鲟鱼、马膏鲫、黄花鱼、白花鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲟鱼、嘉鱼、鲮鱼、鳊白、竹鱼、马伍、贴沙、河鲀、鲈鱼、鲟鱼、鲂鱼、沙鱼、鲈鱼、鳊鱼、笋鱼、鲈鱼、鳊鱼、鳊鱼、鳊鱼、石冷鱼、葵鲤、鳊鱼、银风鱼、鹅毛鱼等等。“鳞语”中还有一节“鳊”，则介绍了鳊鱼、白鳊、黄鳊、泥鳅等。“介语”中介绍的则有蜆、珠蜆、蟹、蚝、鳊、白蜆、蛤、玳瑁、羸、蚌等等。

在《徐霞客游记》中，也写到不少地方的鱼，有南宁的“颇大而多，他处绝无之”的边（鳊）鱼、“小而甚肥”的湘江竹鱼、“味淡而不腥”的广西𩚑鱼、“中腴脂”的身有金线的滇池金线鱼、“甚肥”的澜沧江时鱼、“大亦如指，周身俱油”的洱海油鱼等等，皆为当地特产。

浙江水产亦多，尤以石首鱼为大宗产品。据王士性《广志绎》，五月石

Fig. 2.2.1 邱庞同：《中国菜肴史》，青岛：青岛出版社，2010.8，
ISBN 978-7-5436-6227-8, p. 343

纡行也。此鲮鱼，疑当作鲮鱼。）如白鱼而身稍短，尾不偃，清远①江②多此鱼，盖不产于海也。广人③得之，多为脍④，不腥而美，诸鱼无以过也。

①鲮鱼：《临海水土记》有：“鲮鱼似鲙鱼。”《异物志》有：“南方鱼，多不肥美。唯鲮鱼为上，大者长二尺，作脍炙尤香而美。”

②尾不偃：偃，仰卧之意。引申为倒下，尾不偃谓尾直立不倒下。

③清远江：清远，县名，本汉中宿县地，梁武帝于此置清远郡。隋开皇十年废郡，置清远县，唐因之，属广州。

④广人：即广州之人。详前注。

⑤脍：细切的鱼肉。特指生食的鱼片，俗称“鱼生”。

校：此条，《御览》无“案《类篇》云‘鲮，小鱼。鲮，鱼虫’。连行纡行也，此鲮鱼，疑当作鲮鱼”等巧字。

鹿子鱼

鹿子鱼，赭其尾①，鬣皆有鹿斑，赤黄色。余曾览《罗州图》云：州南，海中有洲，每春夏，此鱼跃出洲，化而为鹿。曾有人拾得一鱼，头已化鹿，尾犹是鱼。南人云，鱼化为鹿，肉腥不堪食。

Fig. 2.2.2 刘恂，商壁，潘博：《岭表录异校补》，南宁：广西民族出版社，1988.5，ISBN 7-5363-0060-3/K·0006，p. 150

西有一个三里城，那里的鲫鱼“独有四五寸者”。这是为什么呢，徐霞客联系三里其他物产的情况，分析此地“风气含和”、“土膏地腴”，是一块“良区异壤”。徐霞客正是用此法，从普通鱼中看出了特异处，看出了趣味来。

徐霞客对各地的特产鱼，十分注意观察，加以重点记录。“小而甚肥”的湘江竹鱼，“味淡而不腥”的广西鲇鱼，“中腴脂”而身有金线贯首尾的滇池金线鱼，状似鲭鱼而“甚肥”、又产出有时的澜沧江时鱼，“大亦如指，周身俱油”的洱海油鱼，等等，既珍又异，构成了鱼类世界的奇观，徐霞客一一给以了生动、具体的介绍。比如时鱼，是云南永昌人所“重”之特产鱼，徐霞客既描述了它的形状“似鲭鱼”、它的品质“甚肥”，还通过叙述其名称等的由来说明其珍贵：“出此江（澜沧江），亦出此时。谓之‘时’者，惟三月尽四月初一时耳，然是时江涨后，已不能得。”再如油鱼，产于云南洱海边的“油鱼洞”，徐霞客详细叙述此洞大小深浅及“有细穴潜通洱海”的情况，使人能了解到油鱼生活的环境：幽深而通达的地下井洞。油鱼的名称起因于它的周身皆油，由于生于深洞而体状小如手指。有趣的是油鱼和时鱼一样，每年中秋才出现，一过十月“复乌有矣”。油鱼、时鱼之珍贵，看来都与特定产地与时间有关，徐霞客通过其深入的探讨叙述告诉了我们这一点。

鱼不仅是观赏物，更是食物，因此徐霞客在介绍各种珍奇鱼种时也注意介绍其品味与食用法。他称鲇鱼“味淡而不腥”，竹鱼、时鱼“甚肥”又称油鱼为洱海“第一味”，金线鱼为“滇池珍味”，还介绍了广西都结民间将鲤鱼、鳊鱼“细切为脍”的食法，等等，这些介绍能使我们更具体细致地了解各种鱼（参见第八篇《旅途饮食》一文）。

徐霞客沿途除了观察了解各种鱼，也考察了各地养鱼的情

268

Fig. 2.2.3 郑祖安，蒋明宏：《徐霞客与山水文化》，上海：上海文化出版社，1994.5，ISBN 7-80511-646-6/K·51，p. 268

87	区	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
01	{	𩚑	𩚒	𩚓	𩚔	𩚕	𩚖	𩚗	𩚘	𩚙	𩚚	𩚛	𩚜	𩚝	𩚞	𩚟	𩚠	𩚡	𩚢	𩚣	
19						𩚤															
20	{	𩚥	𩚦	𩚧	𩚨	𩚩	𩚪	𩚫	𩚬	𩚭	𩚮	𩚯	𩚰	𩚱	𩚲	𩚳	𩚴	𩚵	𩚶	𩚷	
39																					
40	{	𩚸	𩚹	𩚺	𩚻	𩚼	𩚽	𩚾	𩚿	𩛀	𩛁	𩛂	𩛃	𩛄	𩛅	𩛆	𩛇	𩛈	𩛉	𩛊	𩛋
59																					
60	{	𩛌	𩛍	𩛎	𩛏	𩛐	𩛑	𩛒	𩛓	𩛔	𩛕	𩛖	𩛗	𩛘	𩛙	𩛚	𩛛	𩛜	𩛝	𩛞	𩛟
79																					
80	{	𩛠	𩛡	𩛢	𩛣	𩛤	𩛥	𩛦	𩛧	𩛨	𩛩	𩛪	𩛫	𩛬	𩛭	𩛮	𩛯	𩛰	𩛱	𩛲	𩛳
94																					

Fig. 2.2.4 GB/T 7589—1987 87-44

2.3. 𩚑 [𩚑] 鱼公

This character (𩚑) is used in one kind of fish recorded in the ancient books. This kind of fish was often commonly in current Shenzhen City, Guangdong Province (广东省深圳市).

The other name of this kind of fish is 海𩚑 in the ancient books, and the current term is 露脊鲸 in modern Chinese.

山猪，即毫猪，身有棘刺，能振发以射人，颇为禾稼之害，俗名箭猪。

獭，水兽也，一名獬獭，类青狐而小，喙尖足骈，能知水性，高下为穴，善捕鱼。猎人于春前捕之，取其皮以为裘。

鳞

海鳅，大者长数十丈，眼大如箕，牡蛎、蚌、螺丛生背上，崢嶸如山，一名鮃鱼。

鲛鱼，大者十余丈，嘴骨数尺，排齿如锯，有力善斗。《广舆记》名狼藉。谚云：“海鳅虽大鲛鱼强。”

鲎鱼，重数百斤，嘴如猊喙，脊若锋刃，有乌、白二种，一作鳃。谚曰：“白鳃、乌鳃，不劳频至，至则有风灾。”唐诗云：“江豚吹浪夜还风。”谓此。肉甚腥，不可食。渔人捕之以煎膏，夜照读而不伤目。

鲳鱼，圆头缩尾，狭鳞扁身，肉厚细嫩，刺与骨皆脆，美味甘平，食之肥健益气。一名镜鱼，以其形如镜也。有黑、白二种，白者为良。

鲷鱼，大者长二三尺，身圆皮滑，无鳞骨脆，味甘，肉多脂，性畏姜。若以姜拌，则味失真而臭。

马鲛，即马膏鲷也，滑皮，尖嘴，长身，叉尾，以腊月出，至三、四月乃海鱼之美者。语云：“第一鲳，第二鲷，第三、第四马膏鲷。”

马五，一名马母，似鲈，鳞细而肉颇粗，为马鲛之次，其甘美在头。

黄花鱼，周身金鳞，头有石，莹洁似玉，长尺许，采于大澳海中。自九月至十一月，渔者暮听其声，用罟合围以取，则曰打黄花。色白者名白花，细小者名黄花从，其胶甚美。语曰：“黄、白二花，味胜南嘉。”

泥顶鱼，大者数百斤，身长，色青黑，皮厚，人取其皮晒干，烹食甚佳。

石斑鱼，身有斑点，其味甚美。又有名称星者，身红，满缀小金星，与泥顶鱼俱出海中水深处。

Fig. 2.3.1 深圳市史志办公室：《嘉庆新安县志》，广州：华南理工大学出版社，2020.9，ISBN 978-7-5623-6479-5, p. 84

纤行也。此鲚鱼，疑当作鲚鱼。）如白鱼而身稍短，尾不偃，清远①江②多此鱼，盖不产于海也。广人③得之，多为脍④，不腥而美，诸鱼无以过也。

①鲚鱼：《临海水土记》有：“鲚鱼似鮓鱼。”《异物志》有：“南方鱼，多不肥美。唯鲚鱼为上，大者长二尺，作脍炙尤香而美。”

②尾不偃：偃，仰卧之意。引申为倒下，尾不偃谓尾直立不倒下。

③清远江：清远，县名，本汉中宿县地，梁武帝于此置清远郡。隋开皇十年废郡，置清远县，唐因之，属广州。

④广人：即广州之人。详前注。

⑤脍：细切的鱼肉。特指生食的鱼片，俗称“鱼生”。

校：此条，《御览》无“案《类篇》云‘鲚，小鱼。鲚，鱼虫’。连行纤行也，此鲚鱼，疑当作鲚鱼”等巧字。

鹿子鱼

鹿子鱼，赭其尾①，鬣皆有鹿斑，赤黄色。余曾览《罗州图》云：州南，海中有洲，每春夏，此鱼跃出洲，化而为鹿。曾有人拾得一鱼，头已化鹿，尾犹是鱼。南人云，鱼化为鹿，肉腥不堪食。

Fig. 2.3.2 刘恂，商壁，潘博：《岭表录异校补》，南宁：广西民族出版社，1988.5，ISBN 7-5363-0060-3/K·0006，p. 150

86	区	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
01																				
19		𩚑	𩚒	𩚓	𩚔	𩚕	𩚖	𩚗	𩚘	𩚙	𩚚	𩚛	𩚜	𩚝	𩚞	𩚟	𩚠	𩚡	𩚢	𩚣
20		𩚤	𩚥	𩚦	𩚧	𩚨	𩚩	𩚪	𩚫	𩚬	𩚭	𩚮	𩚯	𩚰	𩚱	𩚲	𩚳	𩚴	𩚵	𩚶
39		𩚷	𩚸	𩚹	𩚺	𩚻	𩚼	𩚽	𩚾	𩚿	𩛀	𩛁	𩛂	𩛃	𩛄	𩛅	𩛆	𩛇	𩛈	𩛉
40		𩛊	𩛋	𩛌	𩛍	𩛎	𩛏	𩛐	𩛑	𩛒	𩛓	𩛔	𩛕	𩛖	𩛗	𩛘	𩛙	𩛚	𩛛	𩛜
59		𩛝	𩛞	𩛟	𩛠	𩛡	𩛢	𩛣	𩛤	𩛥	𩛦	𩛧	𩛨	𩛩	𩛪	𩛫	𩛬	𩛭	𩛮	𩛯
60		𩛰	𩛱	𩛲	𩛳	𩛴	𩛵	𩛶	𩛷	𩛸	𩛹	𩛺	𩛻	𩛼	𩛽	𩛾	𩛿	𩜀	𩜁	𩜂
79		𩜃	𩜄	𩜅	𩜆	𩜇	𩜈	𩜉	𩜊	𩜋	𩜌	𩜍	𩜎	𩜏	𩜐	𩜑	𩜒	𩜓	𩜔	𩜕
80		𩜖	𩜗	𩜘	𩜙	𩜚	𩜛	𩜜	𩜝	𩜞	𩜟	𩜠	𩜡	𩜢	𩜣	𩜤	𩜥	𩜦	𩜧	𩜨
94		𩜩	𩜪	𩜫	𩜬	𩜭	𩜮	𩜯	𩜰	𩜱	𩜲	𩜳	𩜴	𩜵	𩜶	𩜷	𩜸	𩜹	𩜺	𩜻

Fig. 2.3.3 GB/T 7590—1987 86-39

2.4. 𩚶 [𩚶] 鱼勿

This character (𩚶) is a common one used in Chinese Min Nan-dialects in Fujian and Taiwan Provinces. 𩚶仔 or 𩚶仔鱼 is similar to 银鱼 (salangid), and it is the basic ingredient in Min Nan cuisine (闽南菜) or Taiwanese cuisine (台湾菜/台菜).



牛蒡炒**魩**仔

● 份量：2 人

● 口味特点：香咸酥脆

■ 主材料

牛蒡.....225g

魩仔鱼(银鱼).....150g

■ 副材料

葱、红椒、蒜.....各少量

■ 调味料

盐.....1/2 匙

胡椒粉、麻油.....各 1/4 匙

■ 作法

① 葱、红椒、蒜各切细末备用。

② 牛蒡用刀背轻轻刮除外皮，洗净再切 6cm 细丝，入油锅用 150℃ 油炸 3 分钟，待金黄酥香后捞出，用吸油纸吸干油分。

③ 魩仔鱼下油锅用 160℃ 油温炸 2 分钟，见鱼身质感变酥即可捞出，滴干油脂备用。

④ 锅中放麻油 1 匙，先爆香①料，见佐料中的水分炒干，香味溢出后，再放入②、③料和调味料一起用小火拌炒均匀即可。

■ 调理诀窍

① 油炸牛蒡和**魩**仔鱼时，须用竹筷不停在油锅中搅拌，可使色泽及酥脆感均匀。

② 口味以酥香不油腻为标准，因此在颠炒时，不宜放过多的油。

③ 牛蒡不宜用刨刀刨除外表层，因牛蒡的木质素残留在皮肉中间，有大量维生素，可降低血脂。



Fig. 2.4.1 郑衍基：《台湾菜（一）》，广州：广东科技出版社，2000.10，ISBN 7-5359-2568-5, p. 48



蚵仔菜瓜炸

● 份量：4 人

● 口味特点：外酥里嫩

■ 主材料

(澎湖) 丝瓜..... 300g

■ 副材料

蚵仔鱼..... 75g

韭黄..... 75g

葱、姜..... 各少量

糯米纸..... 数张

■ 调味料

盐..... 1/4 匙

胡椒粉..... 少量

■ 作法

① 韭黄、葱、姜各切碎末，丝瓜刨净外皮后，切除中间核囊组织，再取长 6cm、宽 2cm 的长形片，加入调味料拌匀备用。

② 取糯米纸一张，放入上述①料及蚵仔鱼 1/2 匙，再由左右两侧朝内折，由底端开始卷至另一端，接口处可用少许水分润湿粘紧。包制过程如遇受潮，可沾太白粉来防止受潮面积扩散。包好后下油锅用 160℃ 油温炸 90 秒钟即熟，取出摆盘，食用时不必另蘸调味，以原甜香作主味即可。

■ 调理诀窍

① 糯米纸可在一般传统干货市场选购，买回后可放在米桶中储存，防止受潮。调理时荤素皆宜，也可提早包好，放入冰箱中冷冻，食用时经解冻即可入油锅烹调。

② 包制时，如遇材料水分多，可多加一张，或在工作台上洒太白粉、熟牛皮纸皆宜。



Fig. 2.4.2 郑衍基：《台湾菜（一）》，广州：广东科技出版社，2000.10，ISBN 7-5359-2568-5, p. 80



兰阳温泉套餐

自助早餐



中餐厅内景

食 しょくじ屋 Dining

鸭赏 豆腐鲨 糕渣 兰阳平原好滋味

晚餐 “兰阳温泉套餐”强调的是当地食材以及均衡的营养，并随着季节更新菜色，以求游客都能尝到宜兰“最对时”的美味食材与料理。

此时的开胃前菜为“日式鱼肝酱”，在凉拌小黄瓜上抹上进口鱼肝酱，散发出浓浓古早味。而西式“扇贝沙拉虾”中所选用的虾，则是由附近大湾所养殖，保证新鲜够味。“鸭（赏）合鸡饭”，不用说，用的自然是宜兰特产鸭（赏），在经过香油与黑醋的调配后，香气满溢，特别是黑醋的酸劲配上鸭（赏）的Q劲，十分开胃下饭，令人齿颊留香。

至于“西芹豆腐鲨”，则是采用渔获量日益减少的鲸鲨，即豆腐鲨，加上西洋芹以及宜兰三星所产的蒜头一起拌炒，由于鲸鲨平均1公斤批发价就要200元，加上肉质极富弹性，所以相当珍贵。

另外，“糕渣”则是一味非常特别的兰阳小点。做法上，是采用动物大骨、全鸡熬成的高汤放入玉米粉，一起搅拌约2到3小时，待成为糊状后，再经过冷却、切块、油炸而成。由于制作时间需要4到5小时，颇费工夫，但尝起来的口感香滑爽口，令人百吃不厌。还有一道魷仔鱼羹，也十分有特色。由于所采用的原料，乃是由师傅每天下午亲自前往宜兰大溪、南方澳所采购的新鲜渔获，所以特别鲜美有味。

早餐 早餐在九楼的中餐厅享用，而这里的景观——远处的兰阳街景，则是佐餐的最佳良伴。餐点

Fig. 2.4.3 钟玉霞, 杨智仁: 《一泊二食——台湾新美食、泡汤指南》, 北京: 中国旅游出版社, 2005.8, ISBN 7-5032-2682-X, p. 140

银鱼花生



4 人 份		
材 料	鲢子鱼	75克
	蒜茸花生	225克
	葱、蒜头	各少许
	红辣椒	1个
调味料/ 麻油		
	胡椒粉	1/4 茶匙
		1/6 茶匙

做 法

前处理:20 分钟→上菜:25 分钟



1.切配材料——将鲢子鱼放入细网筛,以清水冲洗(图1),沥干。蒜头去皮、红辣椒对半切开去籽后与葱一起切成细末。



2.油炸材料——油锅烧热到 170℃左右转中火,放入沥干水分的鲢子鱼,约炸数十秒(图2),见鱼身色泽金黄酥脆即可捞出,将锅中炸油倒出。



3.入锅料理——利用锅中残留的油爆香葱、蒜、红辣椒细末,再放入蒜茸花生稍微煸炒数下至香味生出,加入鲢子鱼,略加以拌匀(图3),最后加入调味料稍加拌炒,即可起锅。

适用于

小吃·家常菜

味道

回口酥香

Fig. 2.4.4 郑衍基:《家常小菜》,天津:天津科学技术出版社,2007.4, ISBN 978-7-5308-4091-7, p. 16

阿基师的料理讲堂



·有些人在处理**鲮**仔鱼时,喜欢用热水烫过才烹调,其实这样会造成鱼身软化,即使经过油炸或煸炒过程,也无法达到干香、酥脆的口感。如果担心不易清洗干净,我建议可以放在筛网上,用流动的水多漂冲几次即可。

·**鲮**仔鱼因本身富含盐分,调味时需特别注意盐的添加量,喜欢味清淡者,可以食材原味咸度即可。此外在煸炒酥香时,也不可添加富含水分的调味料,以免造成口感软化。

口味也可以这样变化!

·如果想要享受**鲮**仔鱼的酥脆,可以先将**鲮**仔鱼调酱腌味,然后蘸粉入锅油炸,炸至外表呈金黄色后,即可捞起食用,就是盐酥银鱼;或者可以将**鲮**仔鱼直接裹上面糊入锅油炸,炸至酥脆后捞起,撒上胡椒盐,就成为“椒盐银鱼”。



■ 鲮仔鱼羹

·**鲮**仔鱼富含大量钙质又有多重营养,能促进新陈代谢,刺激细胞生长,摄食上没有年龄限制,且其调理多样化,可煮“**鲮**仔鱼粥”、“**鲮**仔鱼羹”、“紫菜鱼汤”、“银鱼丝瓜”,还可熬“味噌酱烩豆腐”等。

食材也可以这样替代!

·如果觉得**鲮**仔鱼太小,咀嚼起来不过瘾,也可以用丁香鱼或是银鱼来取代,烹调方式则大同小异。不过因丁香鱼较大,所以在煸炒时,无须一直翻动拌炒,只要将鱼尽量铺平,让鱼身维持有一面可以接触热锅,大约炒5分钟即可。



■ 熟丁香鱼

采买挑选原则

·市场上看到的**鲮**仔鱼,常根据体形大小分装在一篓一篓的篮子里,体积越大价格自然也就越高。购买时只需要注意鱼身是否干爽,鱼色是否明亮而略带灰色,千万不要挑选纯白无瑕的**鲮**仔鱼,因为可能添加有萤光剂或漂白剂。至于该选择大或小鱼,则视个人的喜好。

营养特色分析

·体长细小、体色呈半透明,由多种鱼类的稚仔鱼所组合而成,统称为**鲮**仔鱼。因其含有丰富蛋白质及钙质,质地柔软,口感极佳又方便煮食,故颇受国人的喜爱,特别是6个月以上宝宝摄取鱼类食物的第一选择。

·“北头城、南枋寮”是台湾**鲮**仔鱼最大的盛产地,除了供应新鲜鱼货以外,目前关于**鲮**仔鱼的加工产品更是琳琅满目,有**鲮**仔鱼鱼丸、**鲮**仔鱼煎、**鲮**仔鱼沙西米、**鲮**仔鱼脆片、**鲮**仔鱼糖果等等。



Fig. 2.4.5 郑衍基:《家常小菜》,天津:天津科学技术出版社,2007.4, ISBN 978-7-5308-4091-7, p. 17

鲮仔鱼

钙质丰富，可预防骨质疏松症。



营养价值 鲮仔鱼的脂肪含量虽少，钙质却相当丰富，并且含有维生素A和C，以及钠、磷、钾等营养素，加上鱼骨极细软，可轻易被人体消化吸收，对人体骨骼发育十分有益。婴幼儿、孕妇及老年人食用此鱼，可预防钙质流失。

采买须知 鲮仔鱼是还没有长大的小鱼，体型大约2厘米长，选购时应挑选鱼体呈自然白色者。

烹调要领 鲮仔鱼的肉质鲜美、柔软，适合用来煮粥、煎蛋，非常下饭。

银鱼煎蛋卷

材料

鲮仔鱼 100 克 鸡蛋 4 个 葱 4 棵

调味料

A 料：盐 1/2 小匙 香油 1/4 小匙

作法

1. 葱洗净、切末；鲮仔鱼洗净、沥干水分；鸡蛋打入碗中搅匀，再加入鲮仔鱼及 A 料，搅匀成蛋汁备用（图 1）。
2. 锅中倒入 2 大匙油烧热，倒入蛋汁煎至半熟，放入葱末，用锅铲将蛋皮卷成圆筒状（图 2），以小火煎至蛋汁完全凝固，取出、切片，盛入盘中即可。



烹调小秘诀

鲮仔鱼洗净后要完全沥干水分，这样才不会使鱼肉太过软粘。



鸡蛋卷

● 功效：修复肌肤、提振精神，想预防骨质疏松者可多吃



饮食禁忌

1岁以下的小孩子尽量不要吃**鲷仔**鱼，以免引起过敏反应，而**鲷仔**鱼处理时就带有盐分，高血压患者要注意食用量。

材料（2人份）

鸡蛋	4个
鲷仔 鱼	75克
葱花、盐	各适量

做法

- 1 **鲷仔**鱼洗净备用。
- 2 鸡蛋打散，加入**鲷仔**鱼、盐、葱花拌匀，备用。
- 3 锅中倒入2大匙植物油烧热，倒入蛋液煎至凝固，卷起即可切片食用。

中医观点

“鸡蛋”中含有丰富的蛋白质和维生素、矿物质等，却很少人能正视它的存在，每天适量地吃蛋可以让皮肤水嫩、具有良好修复力，不过胆固醇过高的人要注意食用量，不要食用过多。



西医观点

“**鲷仔**鱼”的滋味鲜美，而且含有丰富钙质，加上营养丰富的鸡蛋，不管是发育中的小朋友，还是年纪大需要补充营养的成年人，都可以当作补充精神食粮的一道美味料理，加上一点葱花提味，相信这道蛋卷，一定会获得全家人的一致喜爱。

化痰顺气萝卜泥

功效

清肝健胃、止咳化痰、促进消化、补强解毒作用。

材料

嫩豆腐1块、**鲷**子鱼50克、萝卜1段、葱1株、酱油1/3大匙。

做法

- ① 萝卜削皮洗净，磨成泥，稍微挤干水分。
 - ② 葱洗净切细。
 - ③ 豆腐盛盘，上铺萝卜泥、**鲷**子鱼，撒上葱花，淋上酱油即成。
- ※若买新鲜**鲷**子鱼，要先蒸熟。

健康一点灵

萝卜能促进消化、止咳化痰、顺气利尿。因含有多种酶类，还可清肝火、协助肝解毒；且所含萝卜醇有抗菌作用，纤维木质素则能抑制癌细胞扩散。

萝卜中所含的挥发油、酵素、维生素C等，会在烹煮的过程中流失，减低抗癌、解毒效果。这道菜生食萝卜，更能有效摄取萝卜中的有益成分。



MATCH 指数

除了肠胃极为虚寒脆弱、不宜生食者外，一般人都适合食用。但若肝、胆正在发炎期间，仍应避免生食。

Fig. 2.4.8 郭月英, 陈丽玲, 李家雄, 深圳市金版文化发展有限公司: 《养肝食谱》, 西安: 陕西旅游出版社, 2006.11, ISBN 7-5418-2085-7/J·466, p. 41

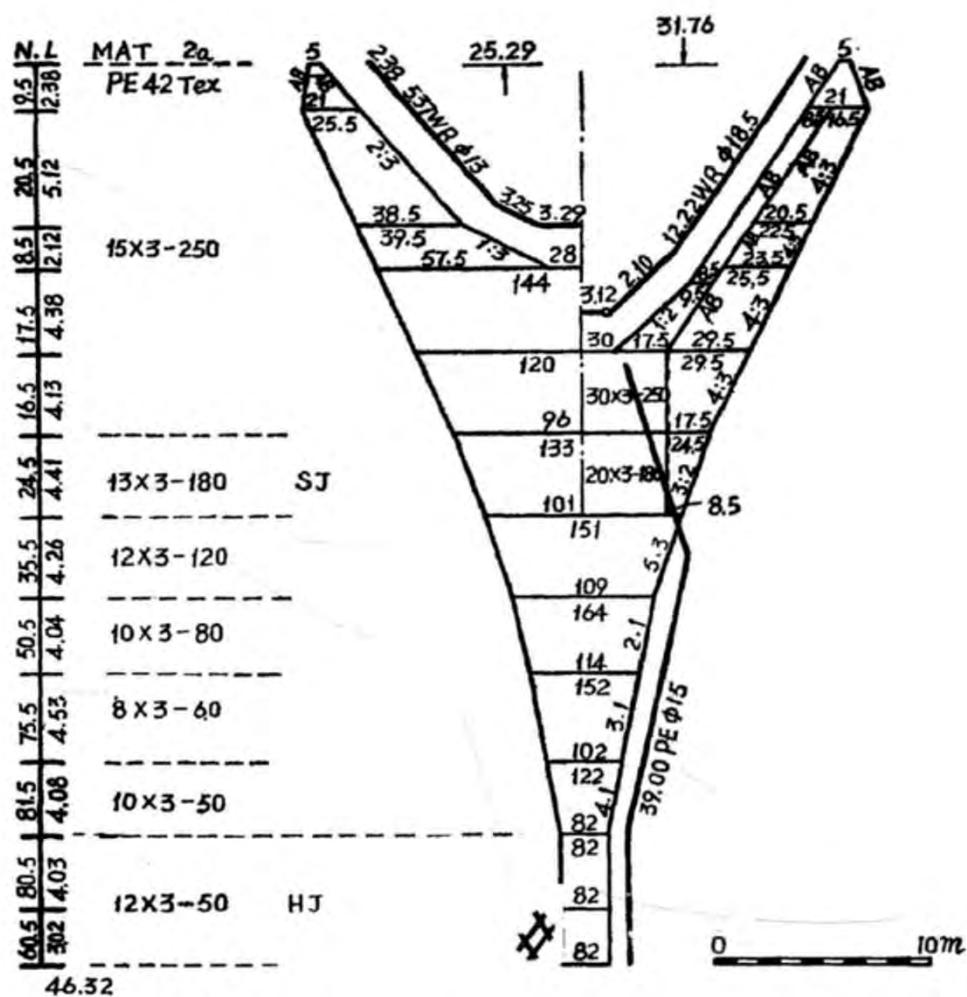


图 F-2-10 厦门机帆单船底拖网

二、双船拖网

台湾的双船拖网有基隆 150 吨级双拖、新竹南寮二片式双拖、高雄 200 吨级双拖、高雄 350 吨级双拖和枋寮魷仔鱼双拖。

福建省有机轮对拖网(福建省海洋渔业公司)、机帆船双拖网(厦门)、漏尾拖网(惠安)和九虾拖网(厦门)。

现以台湾新竹南寮二片式双拖与福建省机轮对拖网(福建省海洋渔业公司)为例进行说明。

1. 渔具结构名称对照

台湾新竹南寮二片式双拖与福建省机轮对拖网(福建省海洋渔业公司)对照见表 F-2-6:

Fig. 2.4.9 戴天元, 苏永全, 阮五崎, 廖正信: 《台湾海峡及邻近海域渔业资源养护与管理》, 厦门: 厦门大学出版社, 2011.12, ISBN 978-7-5615-3789-3, p. 280



豆豉银鱼空心菜

豆豉味

材料

空心菜 300 克

银鱼 100 克

豆豉 1 大匙

红辣椒 2 个

大蒜 3 瓣

调味料

A 料：盐、糖各 1/2 小匙

作法

1. 大蒜去皮后切成末；红辣椒洗净，空心菜摘除叶片，留下菜梗洗净，均切丁（图 1）。
2. 锅中倒入 2 大匙油烧热，爆香豆豉、红辣椒和蒜末，放入银鱼拌炒，再加入空心菜和 A 料炒匀即可（图 2）。



干煸苦瓜青椒

豆豉味

材料

苦瓜 300 克

青椒 150 克

葱 2 棵

红辣椒 2 个

豆豉 1 大匙

调味料

A 料：酱油 1 小匙

盐 1/4 小匙

糖、醋各 1/2 小匙

作法

1. 葱洗净后切成斜片；红辣椒洗净后切丝；苦瓜、青椒分别洗净后去籽、切片（图 1）。
2. 锅烧热，放入苦瓜和青椒（图 2），以小火炒至表皮干皱，盛起。锅中加 2 大匙油继续烧热，爆香葱、豆豉和红辣椒，加入苦瓜、青椒及 A 料炒匀即可盛起。



脆皮豆腐

材料 A. 嫩豆腐 1 块。

B. 葱花少许、芹菜末少许、香菜少许、生粉 1 大匙。

C. 酥炸粉 150 克。

调料 糖 1 小匙、油 1 小匙。

做法

1. 将嫩豆腐切碎，与材料 B、调料一起搅拌均匀后，放入蒸锅中，用中火蒸 3 ~ 5 分钟。
2. 将蒸好的豆腐切成长约 5 厘米的条状，表面均匀沾裹酥炸粉后，放入 100℃ 油锅中以小火炸至表面呈金黄色即可。



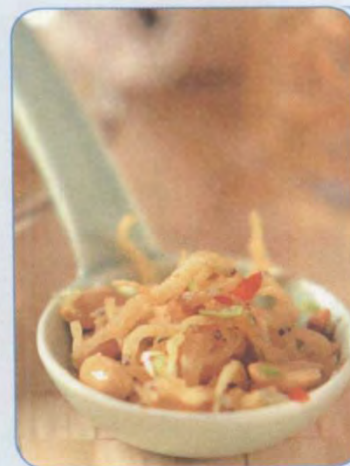
小鱼花生

材料 鲮子鱼 150 克、花生米 150 克、葱花少许、蒜末少许、辣椒末少许。

调料 盐 1 小匙、糖 1/2 小匙、胡椒粉 1 小匙。

做法

1. 将鲮子鱼放入 180℃ 油锅中，以中火炸约 3 分钟至表面呈金黄色，捞起沥油备用。
2. 热 1 大匙油，先爆香葱花、蒜末与辣椒末，再加入调料、花生米与炸好的鲮子鱼，快速拌炒至均匀入味即可。



麻辣臭豆腐

材料 臭豆腐 6 块、猪绞肉 10 克、肉酱罐头 1/2 罐、红葱头 10 克、蒜末 10 克、花椒 3 克、水 600 毫升。

调料 米酒 2 大匙、蚝油 1 大匙、辣油 2 大匙。

做法

1. 将臭豆腐切成小块备用。
2. 将猪绞肉、肉酱罐头以大火快速拌炒约 1 分钟后起锅备用。
3. 热 1 小匙油，先爆香红葱头、蒜末与花椒，再加入调料、臭豆腐块以及做法 2 的材料，最后加入水，以小火煮 5 ~ 8 分钟即可。



Fig. 2.4.11 高钢辉:《精选南北招牌菜一本全》, 汕头: 汕头大学出版社, 2009.11, ISBN 978-7-81120-683-8, p. 69



辣炒鲎仔鱼酥

> 原料:

鲎仔鱼200克、瓜子仁1/3杯、辣椒1支(切末)、葱1支(切末)

> 调料:

盐1/2小匙、鸡精1/2小匙、胡椒粉少许、辣椒粉少许、蒜酥1大匙

> 做法:

1. 鲎仔鱼放入细网筛，以清水冲洗后沥干，再放入油锅，以中油温炸后马上捞起，使油温回升后再放入鲎仔鱼炸至金黄酥脆，续入瓜子仁炸约10秒，捞起。
2. 另起锅，放入辣椒粉、葱末，以小火干炒至香，加入鲎仔鱼、瓜子仁拌匀，再放入调料快炒均匀即可。

贴心叮咛

1. 购买鲎仔鱼时，不可挑选色泽太白的，要挑选鱼身干爽，色泽自然明亮略带点灰色，拿起来闻没有化学味者。
2. 这道菜的重点在于干、香、酥、脆，所以千万别用热水余烫鲎仔鱼，否则肉质会软化而炸不酥脆。

◆ 应用的场合或方式

- 适合作为下酒菜、下饭菜或者配粥吃。

◆ 储存的时间和方式

- 应马上食用，如菜品由酥变软，可在微波炉中加热约20秒，即可恢复酥脆。

👉 美味举一反三

- 先将鸡炒香，再加入此道菜拌匀，放入米饭拌炒，即是香辣鲎仔鱼蛋炒饭。

Fig. 2.4.12 施建发：《拿得出手的私房菜》，青岛：青岛出版社，2011.1，ISBN 978-7-5436-6671-9，p. 42

2.5. 鲈 [𩚰] 鱼 产

This character (𩚰) is often used for Shaoxing cuisine (绍兴菜).

江南名菜名点图谱

85. 头肚醋鱼

原料：鲈鱼头及肚档肉 400 克，熟笋块 75 克。

调料：绍酒、酱油、白糖、米醋、甜面酱、葱花、姜末、湿淀粉、熟猪油、胡椒粉适量。

制法：鱼头、肚档肉斩成块，炒锅置旺火，下油至热，投入鱼块翻炒，烹入绍酒，加入酱油、白糖、笋块、汤水，烧至八成熟，加入甜面酱，断生，用醋、湿淀粉勾芡，淋入熟猪油，起锅装盘，撒上葱花、姜末、胡椒粉即成。

特色：活络浓滑，味鲜酸甜。



86. 腌菜蒸鲈鱼头

原料：鲈鱼头 1 只，腌菜 200 克。

调料：绍酒、葱、姜、红辣椒、花椒油适量。

制法：腌菜切厚片状置盘中垫底，鲈鱼头洗净焯水，肉厚处剖刀，置腌菜上，鱼头放上

腌菜、葱、姜、绍酒蒸熟，撒上红辣椒丝、葱丝，浇上花椒油，即成。

特色：

咸鲜合一，鲜活入味。



97. 鉴湖鱼翅

原料：带翅鳊鱼下巴 600 克。

调料：绍酒、酱油、白糖、虾油卤、葱、姜、蒜、红辣椒、胡椒粉、芝麻油适量。

制法：鱼下巴投入沸水锅氽至断生即捞起，盛入盘中，浇上由绍酒、酱油、白糖、虾油卤调成的汁，撒上葱、姜、蒜泥、红辣椒丝、胡椒粉，淋上芝麻油，浇上热油即可。



特色：
清鲜活络。

98. 油炸小鲈鱼

原料：小鲈鱼 500 克。

调料：精盐、烹调油适量，椒盐一碟。

制法：小鲈鱼剖洗净，晾干，置容器加精盐腌渍后，投入油锅炸至外脆里熟，捞起即成。



特色：
外脆里嫩，香
鲜入味。

2.6. 鲳 [𩚑] 鱼 历

This character (鲳) is a common kind of fish in eastern part of Fujian Province (闽东), especially Fuzhou City (福州市) and Ningde City (宁德市).

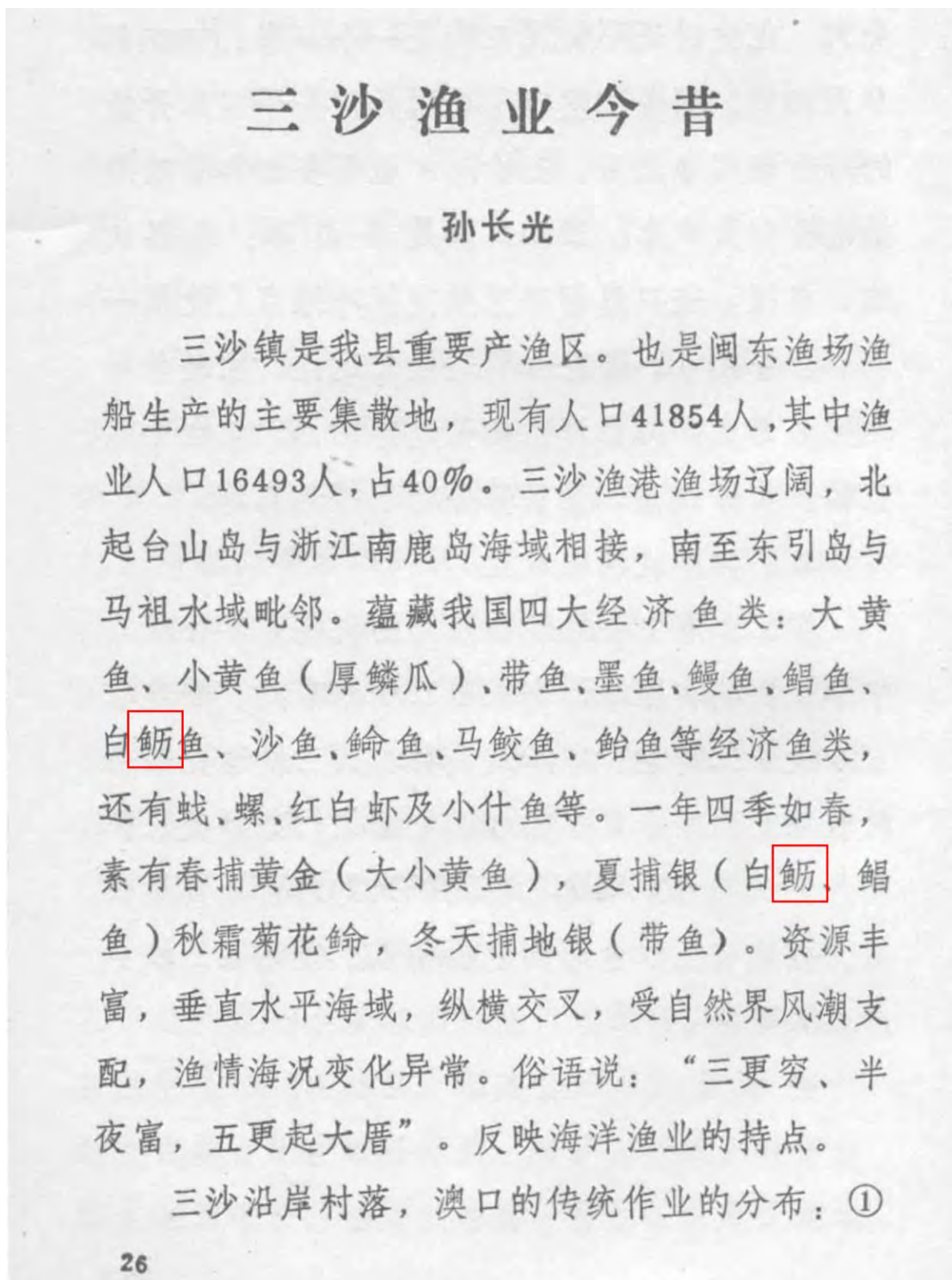


Fig. 2.6.1 霞浦县政协文史资料编辑委员会：《霞浦文史资料 第十二辑——三沙专辑》，宁德：霞浦县印刷厂，1994.6, p. 26



山包立刻被削成平地。同时，它扬起尾巴，往山边一甩，山岩顿时裂开一条路。洪水来了，淹到寺前第二台阶时，小和尚见水势凶猛，大惊，慌慌忙忙就鸣钟击鼓，洪水即时退去。至今，寺前尚存一丘特别阔的水田和一条水坝。平麓祖师和“象地龙”兄弟也一传十，十传百，百传千，千传万，到这里烧香祈梦的人就越来越多。方广寺住不下了，又在福安廉村盖一“麓祖堂”。相传清朝末年，福安城关叶某无业可就，便到“麓祖堂”祈梦，梦见有一白发苍苍的老人，拿一竹片给他。第二日，住持教他回去做豆酱卖。叶某照办，后来就成为大财主。

方广寺地处福安、宁德、周宁三县交界，海拔高，环境幽深。六月天，正是避暑胜地，加上此寺“龙”字当头，故畲家人过“分龙节”都要去游方广寺，他们边游玩边对歌，真是别有一番情趣。

讲述者：林光社 肖志四 陈佛新（周宁）

采录者：祝文秋（周宁）

龙·白鲂鱼·端午节

闽东、浙南沿海几个县的老百姓，特别是定居这里的畲族人家，每年端午节，送礼也好，自己过节也好，都要备一、二条鲜白鲂鱼，这里有一个传说。

很久以前，海边一个畲族村庄，有姑嫂两人经常来到海边捡贝壳。一天，嫂嫂看见一个又圆又滑的小石蛋，五颜六色的很好看，就捡起拿在手中。小姑看了很稀奇，就向嫂嫂要。嫂嫂不给，小姑抢到手后马上塞进嘴里含着。嫂嫂伸手去抓小姑的喉下，小姑“吃吃”一笑，就把这粒小石蛋吞下去了。

从那以后，小姑的肚子一天天大起来，只好躲在家里不敢出门。十月怀胎一朝分娩后，产下了一个小孩。可是孩子一落盘就不见了，到了晚上孩子才回到母亲身边吃奶，天未亮又没了。这样日复一日，年复一年。孩儿长到五岁，会讲话了，母亲就问：“仔呀！你究竟为何白天不见，夜间到我身边吃奶，让母亲见上一面，做娘的也放心哩。”仔说：“娘啊！您不见好，见了您就没人做了。”母亲不依，说：“不管怎么样，儿是娘的心肝肉，见了一面，为娘死也甘愿了。”在母亲夜夜苦苦的哀求下，孩儿答应了。他叫母亲在五月初五端午节午时，坐在大厅中，旁边放一桶水，与母亲相见。那一天，母亲早早坐在厅堂等候，旁边满满放了一桶水。午时到了，一刹时雷公大作，满天大雨来。这时屋檐下伸入一条二

我县工交也有省之最

蓝何俤

车站楼厅大又新，按摩电器五洲珍。松城非尽落人后，两项工交甲八闽。

电子针灸按摩器

郑名彦

小巧玲珑推拿机，盛名不翼五洲飞。莫言电子西方最，疗病还须向我祈。

县寿松酒、芋泥罐头、优等鱼露、盐藏白鲳鱼、松鹤味精五种食品工业产品荣获『武夷奖』

肖作泉

工业新花朵朵开，春风又送暗香来。武夷金榜题名日，『五子』同登授奖台。

三沙港

温怀灿

温麻史肇造滕幢，良港三沙水产丰。曾得孙文《方略》定，而今开发更兴隆。

烽火岛——对台贸易海上站点之一 郑名彦

千舟蚁集古桃津，赴沪航榕有『茂新』。烽火烟消渔火耀，三通争作赶潮人。

渔场是全国五大渔场之一，面积1.9万平方公里，盛产黄鱼、带鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、马鲛鱼、白鲟鱼、目鱼、梭子蟹、海捕虾等，海淡水交汇处还有大量珍贵的鳗鱼苗。海洋鱼类共有700多种，年可捕量达630万吨。浅海滩涂面积达106万亩，适宜发展渔、虾、贝、藻人工养殖，1991年全县水产产量达7.06万吨，居全省第8位，建立了对虾、食用菌、晚熟荔枝、活石斑鱼、榨菜、海带、鳗苗等十大创汇农业基地和食品罐头、电子汽配、五金机械、纺织、鞋帽、工艺美术、石板建材等六大骨干行业的16家重点出口创汇企业，可为发展对台贸易提供丰富的货源，为吸引台资和台湾先进农业科学技术提供广阔的前景。

3. 人文优势，语言相通，习俗相同。早在南北朝时期，霞浦与台湾就有通商往来、通婚结亲的历史，他们血统相联，风俗相同，语言相通，世代代都在一个渔场共同从事渔业生产，既使是在两岸对峙的30多年里，霞浦渔民与台湾渔民在生产、生活上的相互交往从未间断过。霞浦解放前夕，就有846人去台湾，其后裔现已发展到7000多人，他们思乡恋土之情甚深，为家乡建设尽力之心颇切。1987年11月2日，台湾当局开放民众赴大陆探亲政策后，三沙口岸已接待来霞浦贸易、投资、旅游、探亲的台胞1.65万人次。

4. 投资环境不断完善。三沙是全省最早接待台胞，最早建立台胞接待站；最早与台湾客商开展贸易；最早安置台湾渔民定居；最早处理台胞海事纠纷事件的口岸。一是涉外机构健全。先后设立了“台胞接待站”、“边防派出所”、“边防工作站”、“对台经贸专营公司”、“海关办事处”、“港口监督站”、“中国银行”、“外汇管理局”、“口岸办公室”等机构。同时逐步形成了对台经济、文化交往的市

220

Fig. 2.6.4 福建省计委经济研究所：《走向21世纪——福建省改革开放与发展战略》，北京：中国物价出版社，1992.9，ISBN 7-80070-156-5/F·145，p. 220

缣围马鲛鲳，钩钓白𩚫𩚫。

liŋ¹ ɔi¹ ma¹ kha¹ tshəŋ¹, kau¹ teu¹ pak¹ lik¹ xuoi¹.

【注】①缣：本义为双丝织成的细绢，这里指用于捕鱼的工具。②马鲛鲳：马鲛鱼和鲳鱼。③白𩚫：白𩚫鱼。④𩚫：石斑鱼。宁德叫𩚫鱼。

糠蟹虽糠蟹，蜀工两块底。

khəŋ¹ kh-ŋe¹ səy¹ khəŋ¹ kh-ŋe¹,
səŋ¹ kœŋ¹ laŋ¹ tɔi¹ t-le¹.

【注】①糠蟹：一种小螃蟹。比喻没出息的人。②蜀工：一天。③两块底：保底两元钱。

千赊不如八百现，八百不如七百便。

tshəŋ¹ sie¹ pu¹ ɔy¹ pək¹ pak¹ xiŋ¹,
pək¹ pak¹ pu¹ ɔy¹ tshek¹ pak¹ piŋ¹.

【注】①赊：赊账。②现：现金。③便：兑现。

蜀家穷店，强九家粗依。

səŋ¹ ka¹ kœŋ¹ tɛŋ¹, kyœŋ¹ kau¹ ka¹ tshu¹ nœŋ¹.

【注】①蜀：一。②粗依：指农民。

【解】指务农的收入远不如经商。

相拍买术米，跪地卖糍粑。

səŋ¹ pha¹ me¹ suk¹ mi¹, kɔi¹ tei¹ me¹ sei¹ pa¹.

【注】①相拍：打架。②术米：糯米。术米是制作糍粑的原料。

【解】本谚意为争得半死才到手，结果求着送给别人，比喻原料紧张，而产品又滞销。本地“买”与“卖”

愿商业部门、个体生意人不错卖，消费者也能逐渐减少错买的次数。

千赊不如八百现

做生意总喜欢现钱交易。福州有句俗语：“钱来货去，赊数没做”就是这个道理。但是，不论古今中外的生意场上，在建立信用的基础上，赊数的事总是有的，例如现在盛行的代销形式，就是先交货，待货脱手后再付款的，这是厂家或产地促销的一种手段。本条商谚的出发点不在否定“赊”，而是告诉人们“千赊不如八百现”的道理。也就是说，赊数卖 1000，宁可现钱卖 800。这对避免讨债的麻烦，加速资金周转都是有好处的。

早年福州生意场上盛行赊数的习俗。平时批发商把货赊给零售商，零售商也有把货赊给“铺家”（即老顾客），一般是一段时间结帐还款。到年底没还清的，则由债权人于年三十这一天上门讨债。手边拮据还不起的欠债者就要想方设法去躲债。那时澡堂、尚书庙的通宵戏都是欠债者的好去处。躲过了年三十晚，到正月初一，债权人不能上门讨债了。这说明“千赊不如八百现”是人们经过长期的总结所得出的结论。

春鳗冬带夏白鲂

福州地处东南沿海，因此，有关海产品的商谚丰富多彩，最

115

Fig. 2.6.6 方炳桂：《闽都风情录》，福州：福建教育出版社，1997.3，
ISBN 7-5334-2284-8/K·56, p. 115

三到五月，渤海四到六月等。主要用流刺网、手钩、延绳钩等渔具捕捞。鳎以生殖期前肥。《正字通·鱼部》：“鳎鱼以四月至海上，渔人听水声取之。状如鲢鱼，小首细鳞，腹下有硬刺，干曰鳎鲞。头上有骨，合之如鸛喙形，盖鳎鱼之一种也。”鲞（音 xiǎng），意干鱼、腊鱼；鳎为石首鱼，鳎非其一种。

美名雪映鱼、肋鱼。明·陈仁锡《潜确居类书》：“肋鱼似鲢而小，身薄骨细，冬月出者名雪映鱼，味佳；至夏则味减矣。”雪映鱼，意其鳞白如雪。明·胡世安《异鱼图赞补》：“勒鱼，东南海中，初夏谖谖（挺拔）。渔人设网，伺鳎次逐。状刺如鲢，冰鲜是鬻（音 yù，意卖）。甜瓜若生，骨蒂寻熟。”甜瓜若未成熟，鳎鲞骨插入瓜蒂，一夜便可成熟。

异称𩚰（lì）鱼。清·郭柏苍《海错百一录》卷一：“𩚰鱼，又呼白𩚰，多鲢似鲢而薄小，《闽书》鳎鱼似鲢……苍按：海产之白𩚰，出于春末，至暑渐灭，其状与《闽书》所称鳎鱼正合。”勒，福建读作力，鳎鱼福建称白力鱼，𩚰与力同音。

俗称白鳞鱼、𩚰（jiù）。光绪《日照县志》卷三：“鳎，俗呼白鳞鱼，故名𩚰。”

代称鲞鱼。光绪《重修常昭合志·物产》：“鳎，即鲞鱼。”鲞鱼，本意鱼干，此处寓意美味之鱼，后俗写为“鲞”。宋·范成大《吴郡志·杂志》：“美下着鱼，是为鲞字。”

捕捞鳎鱼至今已有 5 000 多年历史。山东胶县三里河遗址墓中四次发现鳎鱼骨，废坑中又有成堆的鳞片，说明鳎鱼在新石器时代就成为主要经济鱼，活着时爱吃，死后随葬。鳎鱼肉嫩味美，营养价值很高，适于体质虚弱、营养不良、心血管疾病患者食用。清·王士雄《随息居饮食谱》：“鳎鱼，甘平，开胃，暖脏，补虚。鲜食宜雄，甚白甚美雌者宜鲞，隔岁尤佳。”鳎仍为我国主要经济鱼之一，年产可达 34 000 吨。除鲜销外，主要制成咸干品，广东曹白鱼鲞、浙江的酒糟鲞均负盛名。鳎之方言，广东称曹白鱼，江浙称鲞鱼，河北、辽宁称鳎鱼和快鱼，又因其汛期藤萝开花，故又名藤香等。

刀鲚鱼

鲞鱼 𩚰 𩚰刀 𩚰鱼 刀鱼 望鱼 𩚰鱼 鲚鱼 母𩚰 骨𩚰 白圭夫子
𩚰 𩚰鱼 刀𩚰 刀𩚰 刀𩚰 江𩚰 凤尾鱼 刺鱼 𩚰𩚰 黄雀鱼 杉木屑
聚刀鱼 毛花鱼 螳螂子

刀鲚鱼 *Coilia ectenes* Jordan et Seale，鲱形目鲚科。体长一般 20 厘米，体被大而薄的圆鳞。体背青石板色或呈金黄，或青黄交杂，又有青背、黄背和花

Fig. 2.6.7 陈万青, 谢洪方, 陈驰, 肖建良: 《海错溯古——中华海洋脊椎动物考释》, 青岛: 中国海洋大学出版社, 2014.4, ISBN 978-7-5670-0170-1, p. 30

市上所售带鱼有“钓带”、“猛带”二种。“钓带”是放钓所获的，较佳；“猛带”即“网带”（方言呼网为“猛”），下网所获。带鱼虽小而甚有力，网中或渔船仓中，常极力挣扎，皮多磨损，故“猛带”不及“钓带”。

带鱼肉腐味腥，烹饪的方法，有“清炖”、“红烧”、“干炆”数种；“咸带鱼”也不失佳品。清末船政大臣沈葆楨之子沈瑜庆，官至贵州巡抚，喜欢吃“咸带鱼”。他曾作一首《咸带鱼》古诗，用五言全韵，长达五百七十余言，中有“寻香口流涎，煎油鼎腾沸。应令海滨人，悔作吴市尉”之句，一时传为佳话。

(六) 白 鲳

鲳鱼，福州叫做“白鲳”，“鲳”字简写作“力”。此鱼类似鲳而薄，鲳口大而脊圆，白鲳口小而脊锐，是其差异，而白鲳味腴而多鲙亦略如鲳，故谚有“三月白鲳小鲳”之语；但俗传其性“毒”（方言，凡食物有刺激性的叫做“毒”），“炆火”（方言，指性熟），不及鲳的温补，终难与鲳争一日之长。

鲳与白鲳同是多鲙的鱼，小者更为无肉，所以食白鲳要求比较大的，一尾要二斤上下才算合格。烹调的方法，家常只有“清炖”、“干炆”二种。

闽海白鲳产量丰富，故多腌制为咸鱼。而各种咸鱼之中，“咸白鲳”最美，以其别有风味，炆干时且有一种香气。福州风俗，端午节祀祖先，列为必不可少的祭品之一。食法一般用干炆，或炆干后把切碎的蒜头调以糖醋，釜中加热。这种烹饪方法，方言呼为“炆”（读界下平声）。旧时，广东人在福州开设的烧烤食品市肆，称“广东店”，烤制全尾的“咸白鲳”，标曰“全鱼”，每一尾分别用纸包装。又有用白糟腌制的“糟白鲳”，切块泡于罐中，都行销甚远。

(七) 黄瓜鱼和“横三”

石首鱼，即《尔雅》之“鲛”，今通称“黄鱼”，福州称“黄

Fig. 2.6.8 郑丽生，福建省文史研究馆：《郑丽生文史丛稿（下）》，福州：海风出版社，2009.8，ISBN 978-7-80597-871-0，p. 842



南风勃报，鲜鱼毛处倒
三年毛大水，猪母也戴金耳坠
海水毛门限
风飏没回南，石嘴没安闲
回南又转北，风飏做脍断
水缸出水，明旦落雨
井水变癩，地牛转肩
燕来三月三，燕去七月般
吓蛭叫，荔枝红，青甲叫，抱火笼
猫毛暝，犬毛昼
蜆饥，蟹乱，蛤太平
蚱毛目，虾做目
四月八，一滴雨一朵蚱
七都八吊九横路
死蜆活鲞，昧死先臭
春鳗冬带夏白鲞，横三横四毛横五
六月黄鲞鸡姆仔
三月枇杷出好世
山里好食鹿鹿獐，海里好食鲞翅马鲛鲳
热糍冻粽隔暝芋蛋，扁柿圆梨病屎西瓜
桃三李四橄榄七
猫三犬四猪姆五

4. 为人哲理

离祖毛离腔
哪里出世哪里好
井水不汲不出泉；
石头会长仔会大
兰潭下草会衔一滴露
田园日日去，亲戚淡淡行
一技在身，脍饿本身
坐食山崩
犬尾草也有一日开花
鸡屎落地三寸气
人不可貌相，海水不可斗量
老实人食老实饭

338

Fig. 2.6.9 《閩安鎮志》編纂委員會：《閩安鎮志》，福州：福建人民出版社，2010.3，ISBN 978-7-211-06152-5, p. 338

样价高。

◎一百要赚，一分要俭。

此乃企业管理的诀窍，要力争多赚钱少开支。

◎啼买笑卖。

意同“相拍余林米，跪着卖榭耙”。

◎生意买卖，没团没郎罢。

生意场上，不能因为父子就可以不计成本，往来账目上也不能马虎。

◎一个钱买针也要看鼻。

鼻即针中穿钱的小孔。教人购物时要检查关键部位或零件的质量。

◎有错买没错卖。

生意人内行，购物者外行。如遇价格奇低的货，即要注意是否伪劣商品。

◎千赊不如八百现。

赊的账难讨，加上还有利息的问题，故宁可现钱卖便宜一点。

◎春鳊冬带夏白𩚑。

春天鳊鱼多，冬天带鱼多，夏天白𩚑鱼多。多时价廉物美，对买卖双方均有利。

◎南风剥暴，鲜鱼没处倒。

指春夏之交，天气突暖，这时鲜鱼特多，鱼价也暴跌。

◎今日的看客，明日的顾客。

对于看客也热情接待，往后生意一定兴隆。

◎刨头生意有人做，蚀本生意没人做。

刨，即杀。意即做生意总要有利可图。但要反对做违法的刨头生意。

270

Fig. 2.6.10 方炳桂：《福州熟语》，福州：福建人民出版社，1999.3，
ISBN 7-211-03432-7/H·112, p. 270

2.7. 𩚑 [𩚑] 鱼力

Based on the evidence, this character (𩚑) is another form of the previous one (𩚑), but not only used in Fujian Province.

食物。

它们既是美味佳肴，又极富营养，具有保健作用，值得一尝。

吃荤菜佳肴还有与数字相关美食递进的俗语，如吃四条腿的（如猪、牛、羊等大畜）不如吃两条腿的（鸡、鸭、鸽子、鹌鹑等禽类）；吃两条腿的不如吃没有腿的（如鱼类、贝壳类等）。

从营养学角度说美食：禽类的美食比猪、牛、羊等生畜的肉类之胆固醇低且来的珍贵；而鱼类、贝壳类食物的丰富营养，鲜美味道比禽类食物更高一筹。

斤鸡，马蹄鳖，好食毛经敲

一斤毛重的鸡和马蹄大小的鳖（甲鱼），烹调起来本来就不多，加上这样大小的家鸡、草鸡等多为放养的鸡；天然野生慢慢长大的小甲鱼，肉嫩味美、营养价值高，这两样食材烹调出来的菜肴太吸引人了。

以此娇小的食材烹调出来的佳肴，上菜时量少，你吃了还想再吃，提起筷子再夹时已经没了。

该俗语最后一句也有说成“毛毛敲”（音 mǎo lou qiē，没东西夹）。

山吼麂、鹿、獐，海吼鲟鳇、马鲛、鲳

麂、鹿、獐乃山珍美食的动物类食材，鲟鳇、马鲛、鲳为海味鱼类中的上等佳肴的海鲜。但在保护珍稀物种的当下，麂、鹿、獐是不允许乱捕滥杀为食的。

福州人讲这俗语时，往往还与“春鳗，冬带，夏白鲞”的美食俗语连着一起讲。

春鳗，冬带，夏白鲞

每年春季的海鳗肉肥嫩美，冬季的带鱼肥嫩得会蒸出油来，夏天的白鲞鱼味美且鱼肉油嫩。据说这和海洋中不同鱼类有不同产卵期，造成不同鱼类在不同季节向沿海洄游有很大关系。

上述鱼类洄游时，沿海丰富的小鱼小虾等食物，养就它们肉质肥美，因此，美食家们喜欢在上述不同的季节吃不同美味的海鲜。

连江一带还有“春鲈冬鲙九月瓜，三月白鲞真作佳，十月黄鳊鸡母团，六月鲟蛋人人夸”的美食俗语，都是类似的意思。该俗语和下一俗语，突出显示福州美食家，讲究时令美食的又一特征。

73

Fig. 2.7.1 李盛炳，陈友荣：《榕城记忆 下》，内部发行，2014.7，p. 73

来：“你母亲生病，我没能去看望，代干点活算啥？你不领，我就不认你这个徒弟。”张林拗不过，只得领了。他遇上这么个好师傅，还有什么可说的呢？

不知什么时候，我睡着了。一觉醒来，天已泛白。

我伸了个懒腰，见同房的江师傅床铺空着，被子折叠得整整齐齐，我不由得惊诧了。莫非他……

队部客房设在海边。我走到窗口，但见港湾渔火点点，人声鼎沸，好奇心驱使我走出房间。

这时，大海和天空都沉浸在一片奇妙的霞光里。海滩上人头攒动，甚是繁忙。只见金闪闪的黄瓜鱼，银亮亮的带鱼、白鲳鱼，以及色彩斑斓的马鲛、花鲢，一筐筐，一篓篓，真是“遍地黄金满滩银”啊。

我正看着，忽然有人拽住我，乐哈哈地说：“走，上船看看新机器，棒哩。”

我回过头，见是小周，遂喜道：“啥个新机器？是哪家厂子造的？”

“哟，就是船尾挂机嘛，这是动力机厂江师傅的功劳啊。”

“江师傅……”

“对啦。他在船上，我们看他去。”

说话间，小周拉我跳上一条舢舨。他熟练地划着桨，一会儿，我们就靠上一条渔船。一位五十多岁的渔民和小周打招呼，告诉我们，江师傅到别的船上检查机器去了。哎，他也真是个忙人啊。

小周领我来到船尾，请老渔民开动机器。随着有节奏的机声，船尾旋起了一串串的浪花。老渔民脸上泛着红光，得

170

Fig. 2.7.2 李绪茂：《临窗随想》，福州：海峡文艺出版社，1992.8，ISBN 7-80534-438-8/I·390，p. 170



造北高峰塔有寺，犬自山下，街砖石至山巅，吻为流血，人怜之，以草系砖于背，塔成犬毙。寺僧恤衔砖之功，葬于寺门八面松下，又钱塘县界，地名狗葬桥，名良犬，故老相传云昔人被火燎几毙，犬入水以濡其主，得苏省，后犬死，里人葬之，立此名旌其义耳。

虫鱼之品

鲤。鲫，西湖产者骨软肉松。鳊，独西湖无此种。鲢、鳊、鳊、鳊、鲈、鲢、鲜、鲢、黄颡、白颊、鲢。石首，王右军贴云，此鱼首有石，是野鸭所化。蒲春鳖、鳖、鲈、白鱼。鲈，六和塔江边生，极鲜腴而肥，江北者味差减。鲢、鲢、鲢、鳊、鳊、鳊、蚌、龟。鳖，又名神守。虾，湖河生者壳青，江产者名白虾，大者名青斑虾。螯蛄、黄甲、螯蛄。彭胡，产盐官。蟹，《淮南子》云：蚌蟹珠龟，与月盛衰，皆阴属也。西湖旧多葑田，蟹鳖产之。今湖中官司开坼荡地，艰得矣。和靖诗有“草泥行郭索”之句。刘贡父诗云：稻熟水波老，霜螯已上簪。味尤堪荐酒，香美最宜橙。壳薄胭脂染，膏腴琥珀凝。情知烹大鼎，何似莫横行。蟹、蚬、蛤。螺，有数种，螺蛳、海螺、田螺、海蛳，金鱼，有银白玳瑁色者，东坡曾有诗云：我识南屏金鲫鱼。又曰金鲫池边不见君，则此色鱼旧亦有之，今钱塘门外多畜养之，入城货卖，名鱼儿活，豪贵府第宅舍，沼池畜之。青芝坞玉泉池中，盛有大者，且水清泉涌，巨鱼游泳堪爱。

免本州岁纳及苗税

杭州乃吴分野，号古扬州。昔武肃钱王统二浙，地狭民稠，赋敛苛暴，人不堪生。太宗朝纳土后，命考功范旻知两浙诸州，事镇抚，除一切苛害之政，蠲损害之赋，民得更生，四野老稚，咸鼓舞于德意之中。绍兴年间，六飞南渡，宝恩大颁，首除岁贡御绫百疋。景定间，度宗践祚之初，首导先朝遗制，蠲免临安府近例岁贡，增添

Fig. 2.7.3 刘坤，赵宗乙，金玲，孟庆祥：《中国古代民俗（二）》，哈尔滨：黑龙江人民出版社，2006.1，ISBN 7-207-05493-9/G·1198，p. 172

萄、薏苡、无花果、南无（又名软雾，种出南洋，传入台湾）、释迦（译音，由印度移入）、菩提（又名香果，亦出印度）、菠萝蜜、佛手柑、香橼、宾婆（出自西域，汉时传入台湾）、香蕉、凤梨、荔枝、龙眼、木瓜、石榴、奈菱（或称番石榴）、羊桃、槟榔、菱藤、爱玉子等。

木类：

桑、樟、桧、榕、松、柏、杉、楠、梓、柳、桤、杨、栋、椿、朴、枫、槐、榆、棕、桐、棒、柯、杜、楮、山杉、木棉、刺桐、蒲荆、相思树、八角树、红豆树、百日青（即罗汉松）等数十种。

竹类：

刺竹、绿竹、墨竹、红竹、麻竹、笙竹、石竹、棕竹、芦竹、斑竹、白竹、黄竹、猫儿竹、长枝竹、空涵竹、观音竹、金丝竹、七弦竹、人面竹等。

藤类：

水藤、风藤、黄藤、钩藤、鱼藤、乳藤、菱藤、紫藤、三叶藤等。

鱼类：

鲟、鳊、鲈、鲋、鲨、鲸、魴、鲙、鲚、鳊鱼、乌鱼、鲑、鲂、敏鱼、虎鱼、飞鸟、海蚁、赤鲸、银鱼、黄鱼、魴鱼、鲚鱼、花鲚、独鱼、乌鲗、螺鱼、章鱼、沙蚕、沙梭、马鲛、金精、秋姑、三爵、金钱、花身、旗鱼、蜈鱼、虹鱼、海参、水母、河豚、鱼虎、海龙、海马、麻萨末、比目鱼、龙舌鱼、白带鱼、铁甲鱼、狗母鱼、鹦哥鱼、狮刀鱼、三牙鱼、田鸽鱼、梳齿鱼、龙尖鱼、乌鸬鱼、石首鱼、赤海鱼、安美鱼、交网鱼、归秉鱼、牛尾鱼、五色鱼、鲟、鲢（又名国姓鱼）草鱼、年鱼、涂虱、涂鳅、（尚有常见鱼，如鲤鱼、鲫鱼等），以及螺、螺、蚌、

— 215 —

Fig. 2.7.4 郭蕴静：《清代商业史》，沈阳：辽宁人民出版社，1994.4，ISBN 7-205-02802-7, p. 215

之卵,结为一胎,略分为二,长及尺,重十余两,渍盐晒干,以石压之至坚,可久藏。食时濡酒,文火烤之,皮起细胞,不可过焦,切为薄片,味极甘香,为台南之珍羞。

敏鱼 俗称鲢鱼。春冬盛出,重二十余斤。台南以鱼和青楼煮之,味极鲜美。

虎鱼 状如虎头,巨口无鳞,长不盈尺,肉嫩而美。

飞鸟 状如江鳎,有翅能飞。

海鲤 俗称红青鲤。

赤鲟 色红,如海鲤而大,春夏盛出,基隆最多。

银鱼

黄鱼

魴鱼

鲛鱼 生海滨泥中,长三四寸,色黑,善跳。俗称花鲛,以身有白点也。

花鲚 身有花点。

独鱼 大如掌,皮粗,晒干可磨木器。

乌鲗 俗称木贼,一名黑鱼。

螺鱼 状如黑鱼,而身长瘦,晒干味美。又有小者曰小卷,基隆较多。

章鱼 状如乌鲗而大,澎湖较多。

沙蚕 生海泥中,状如蚕,晒干炸油,味美。

沙梭 状如梭。

马鲛 状如蛇鲀,略小,味逊。

金精 细鳞花点。

秋姑

三爵 身薄小,多刺。

金钱 状如花鲚,体薄多刺。

花身

旗鱼 色黑,背翅如旗,鼻一长刺,大者二三尺,极坚利,重至六七百斤,泳水如飞。

蜈鱼 俗称海竖,首如豕,大至千余斤,尝于水面跃起,高及丈余,喷水如雪。

魷鱼 状如章鱼,八足中有一足极长,腹大,无骨。

海参 小琉球花莲港有产。

水母

河豚 肝脏有毒,食之致死。

鱼虎 俗称刺鲀,体圆口小,遍身有刺,毒不可食,唯张其皮为灯。

海龙 产于澎湖。首尾似龙,无足,长及尺,冬日双跃海滩。以之入药,功倍海马。

海马 亦产澎湖,状如马,颈有鬃,四翅。渔人网之,以为不祥。

麻萨末 清明之时,至鹿耳门网取鱼苗,极小,仅见白点,饲于塭中。稍长,乃放之大塭。

Fig. 2.7.5 连横:《台湾通史》, 南宁: 广西人民出版社, 2005.9, ISBN 7-219-05397-5, p. 383

鮠宝庆志。案至正续志：似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。又《物产志[表]》：鮠，一作鱖，一作鮠。又见《只编》：蛇头鮠。俗称海蕉子，今亦名子鱼。

鱖宝庆志。《乐妙山居集》：邑产龙头鮠，或作鮠、鮠。案《温州府志》：岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之。龙头鱼，一名鮠，骨柔无鳞，身如骨髓。

乌贼宝庆志。乾隆志：乌贼稀则黄鱼旺，渔人谚云。案《酉阳杂俎》：乌鲗形如算袋，口旁两带极长，腹有墨，骨如通草，名海螵蛸，入药。贼或作鲗。

带鱼宝庆志。乾隆志作鲈，云海鱼之多而美者。案：字书无鲈字。宝庆志引《海物异名记》：修若练带，或名裙带鱼，字自作带[鲈]。胡世安《异鱼图赞注》：小者为带丝。《物产表》：闽呼为杨妃带，小者曰带柳。

鲳宝庆志名鲳鱼，嘉靖府志作鲳鱼，俗又呼鲳鱼。案：鲳、鲳并见《广韵》。《正字通》：鲳，似鳊，身图[圆]肉厚，骨软，可食。《六书》故作鲳。闽人讹为鲳鱼。

鲨宝庆志。案成化志：鲨类甚多，有十九，名见《只编》，鱼犁头燕尾，有翅无鳞。《草木子》：鳞虫皆卵生，独海鲨胎生。今其字又作魛，古作鲛。今鱼翅、鱼骨为一县特产。

比目宝庆志。案《至正志》：比目状比鲳而小。下有箸鱼，此比目非即箸鱼矣。《吴都赋》：“双则比目，片则王余”。《尔雅》：鰈，比目鱼，注：以为王余鱼，非是。

鲈宝庆志。乾隆志作肋鱼。案《至正志》：肋鱼似箭鱼而小，身薄细骨满肋。此鱼亦作鲈，今俗讹为鲤鱼，盐鮑糟鲈，皆可久藏。《物产表》：冬月出名雪映，味尤佳。

魮宝庆志。案《至正志》：形圆似扇，口在腹下，尾长于身。大者魮魮，次锦魮，又次黄魮，余有斑魮、牛魮、虎魮。字或作魮。《本草拾遗》：魮鱼或作烘鱼，又作魮鱼。

竹夹宝庆志。嘉靖志：竹筴鱼。案至正志：火鱼，又一种名竹夹，头微红而青色，又名土鲤。今别有竹夹鲛。《广韵》：鲛，海鱼，形似鞭鞘，实似竹刀鞘。

马鲛宝庆志。案至正志：形似鲈，肤似鲳，黑斑，最腥。嘉靖志：一名社交。今又名网鲛。一作马皋，实即《广志》斑文鱼，《尔雅》之魮魮。

Fig. 2.7.6 陈汉章, 重刊民国《象山县志》整理委员会:《象山县志(点校本)》, 北京: 方志出版社, 2004.7, ISBN 7-80192-238-7/K·170, p. 697

民国《象山县志》辑录

鱼 类

旧志：鳞之属。案：鳞虫虽见于大小《戴礼》，鳞物亦见于《周礼》，但一类中亦有无鳞之物，不如从宝庆志直名以鱼。动物学脊椎动物，亦名鱼类。

鲩宝庆志。案至正续志：似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。又《物产志[表]》：鲩，一作鱖，一作𩚰。又见《只编》：蛇头鲩。俗称海蕉子，今亦名子鱼。

鳎宝庆志。《乐妙山居集》：邑产龙头鳎，或作鳎鳎。案《温州府志》：岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之。龙头鱼，一名鳎，骨柔无鳞，身如骨髓。

乌贼宝庆志。乾隆志作鳐，云海鱼之多而美者。案：字书无鳐字，宝庆志引《海物异名记》：修若练带，或名裙带鱼，字自作带[鳐]。胡世安《异鱼图赞注》：小者为带丝。《物产表》：闽呼为杨妃带，小者曰带柳。

鲳鱼候宝庆志。名鲳鱼，嘉靖府志作鲳鱼，俗又呼鲳鱼。案：鲳、鲳并见《广韵》。《正字通》：鲳，似鳐，身圆[圆]肉厚，骨软，可食。《六书》故作鱼另又。闽人讹为鲳鱼。

鲨宝庆志。案成化志：鲨类甚多，有十九，名见《只编》，鱼犁头燕尾，有翅无鳞。《草木子》：鳞虫皆卵生，独海鲨胎生。今其字又作𩚰，古作𩚰。今鱼翅、鱼骨为一县特产。

比目宝庆志。案《至正志》：比目状比鲳而小。下有箸鱼，此比目非即箸鲳矣。《吴都赋》：“双则比目，片则王余”。《尔雅》：𩚰，比目鱼，注：以为王余鱼，非是。

𩚰宝庆志。乾隆志作𩚰鱼。案《至正志》：𩚰鱼似箭鱼而小，身薄细骨满𩚰。此鱼亦作𩚰，今俗讹为𩚰鱼，盐鮑糟𩚰，皆可久藏。《物产表》：冬月出名雪映，味尤佳。

𩚰宝庆志。案《至正志》：形圆似扇，口在腹下，尾长于身。大者𩚰𩚰，次锦𩚰，又次黄𩚰，余有斑𩚰、牛𩚰、虎𩚰。字或作鱼共。《本草拾遗》：𩚰鱼或作烘鱼，又作鱼呼鱼。

竹夹宝庆志。嘉靖志：竹筴鱼。案至正志：火鱼，又一种名竹夹，头微红而青色，又名土鲤。今别有竹夹𩚰。《广韵》：𩚰，海鱼，形似鞭𩚰，实似竹刀𩚰。

马鲛宝庆志。案至正志：形似𩚰，肤似𩚰，黑斑，最腥。嘉靖志：一名社交。今又名网𩚰。一作马𩚰，实即《广志》斑文鱼，《尔雅》之𩚰𩚰。

𩚰嘉靖志。案《尔雅》：𩚰鱼来。《集韵》：𩚰𩚰，𩚰鱼。《本草别录》：𩚰𩚰即𩚰鱼来，今有二种。至正志：生海中者可六七尺，冬月𩚰之，名风𩚰。宝庆志：又有慈𩚰，则生河中者。

章巨宝庆志。案《成化志》：章巨，大者名石拒，居石穴。人取之，能以脚拓石拒人，今又作章举。《本草》：章鱼似望潮，又似乌𩚰。《闽书》作𩚰鱼，今又名章干。

泥鱼宝庆志：似吹沙而首大，江河中皆有之。嘉靖府志同。案《庄子》：𩚰鱼，又云𩚰，𩚰𩚰同，𩚰与𩚰异。刘基《苦斋记》言：斑文小鱼状如吹沙，味苦而微辛，食之可以消酒。是

Fig. 2.7.7 象山县海洋与渔业局渔业志编纂办公室：《象山县渔业志》，北京：方志出版社，2008.8，ISBN 978-7-80238-347-0，p. 676

2.8. 𩚰 [𩚰] 鱼户

This character (𩚰) is the common vulgar form of 𩚰 U+9C88 used in Fujian Province, Jiangsu Province and so on.

八、海水养殖场

平潭可供海水养殖的潮间带浅海、海涂和垦区水域有16万亩，目前已利用的不及20%。开发潜力甚大。

1、竹屿海水养殖场

竹屿港位于平潭西南，紧靠海坛海峡南口。一道海堤分出两个世界：堤北，良田万亩，森林苍翠；堤南，碧海连天，波平如镜。这里海深、风平、水净、饵多，是人工养殖的好地方。1986年以来，陆续出现了“养鱼联合体”，在这里搭台挂网，发展人工海水养殖业。木架浮水，形成固定鱼台，每一台可挂方形的网箱8—10个，每箱养鱼300余尾。据1991年底统计：共有53个联合体，设鱼台212个，挂养1908个网箱，养鱼57万多尾。主要产品有真鲷、石斑鱼、鲷鱼和鲈鱼。年产42万多公斤，销售台港等地，年产值1900多万元。

渔台浮海，联成一片，水上新村，独具风光。台上一座座高与宽不过五尺的木板渔寮，各自为家，临波而居，别有一番生活情趣，如同北方草原的“蒙古包”那样，几分神奇，吸引游客流连观赏，登上渔台，探网观鱼，鳞光闪闪，佳趣横生。入夜，水上渔火点点，灿若繁星，亦诗亦画，令人陶醉。

2、幸福洋垦区养殖场

幸福洋在平潭西部，海坛海峡东侧。1981年建成海堤之后，成为平潭海水养殖基地。围垦10500亩，除了一部分用于垦田、

141

Fig. 2.8.1 中国人民政治协商会议福建省平潭县委员会文史资料委员会：
《海岛胜景说平潭》，北京：华艺出版社，1992.5. ISBN 7-80039-462-X, p. 141

工程水利、垦务,有草田的分堤还要学牛务(牛车及运输管理)、草务(荡草管理),第一期的学生还要学测量。后期学生在公司的时间不长,学生学的东西也少了。

六、七堤先是合在一起的,后来分开。六堤职员连学生八人,七堤职员连学生九、十人。后来,大股东分田自管,有的办事处撤销,公司还嫌办事人员多,把职员分往他处。至此,公司不再收学生了。

我当学生是从管食堂、菜园和苗圃开始的。

七堤食堂每天约有 40 名长工吃饭。工人和职员的伙食标准不同。长工伙食费每人每月不超过两元,吃的是蔬菜,和米的粳子饭,或吃一半米和一半玉米粉的粥。菜蔬有青菜、咸菜、萝卜、豆腐和豆芽等。十天开一次荤,当时一副猪内脏(包括肺、肝、大小肠)值八角钱,买两副猪内脏烧咸菜,足够长工吃了。有时食堂派人到海边买些海货,当时海货很便宜。职员伙食费每人每月不超过六元,以米为主食,中午、晚上三荤两素,早上四个盘子,两荤两素(海蜇、咸蛋等)。办事处的围沟里有青鱼、鲢鱼、河虾等,外面野沟里鲫鱼、鳊鱼、鲈鱼,品种和数量均很多。市场上黄鱼及野鱼均售一角一斤(有时还不到一角),很便宜。

七堤食堂,实际上就是一个饭店,从早到晚,琐碎繁忙。第一天晚上需开好上镇的购菜单,交采购的工人。早晨八时打米,要算着用米,不得浪费。每天买回的菜要逐个复秤,算钱数。然后要配菜,开始由厨师配菜,第二年我也学会了,就自己配,力求菜天天不相同,但又不超过规定的伙食费。

若有地方绅董经过七堤,不住宿的就加添几个菜;若住宿的,就要办酒席。食堂里存留有多少不等的鱼皮、海参、木耳、虾米,能随时加菜。公司的海参菜,春天要吃尖沙鱼海参、三丝(即鸡丝、火腿丝、芦笋丝)海参,夏天吃虾子海参,秋天吃三丝馄饨海参,冬天吃鸡竹海参,是又大又肥的日本货明月参。鱼皮要本地产的沙鱼皮,日本货无味。

• 44 •

Fig. 2.8.2 中国人民政治协商会议南通市崇川区委员会《崇川文史》编委会:
《崇川文史 第一辑》, 南通: 如皋印刷厂, 1992.10, 苏通城出准字 92029 号, p. 44

续 4.1 鱼类

产品名称	别名	地区	蛋白质 (%)	脂肪 (%)	碳水化合物 (%)	粗纤维 (%)	折合能量	
							kcal/kg	kJ/kg
鲷 鱼	白眼		182	25	0	0	1263.30	5292.85
鲈 鱼	大黄花鱼		175	31	3	0	1292.60	5415.61
大黄花鱼			176	8	0	0	1069.60	4481.30
大黄花鱼(咸)			290	32	0	0	1939.30	8125.09
小黄鱼	黄花鱼		167	36	0	0	1281.95	5370.99
小黄鱼(咸)			494	46	7	0	3252.55	13627.21
黄姑鱼	黄姑子		193	32	0	0	1391.25	5828.92
真 鲷			193	41	5	0	1496.60	6270.31
带 鱼	白带鱼		181	74	0	0	1718.25	7198.95
带鱼(咸)			244	115	2	0	2467.90	10339.76
鲐 鱼	鲐巴鱼		214	74	0	0	1904.70	7980.12
鲛 鱼	燕鱼		191	25	2	0	1322.45	5540.67
银 鲳	白鲳		156	66	2	0	1510.10	6326.87
塘鳢鱼			159	5	2	0	953.65	3995.51
乌 鳢	乌鱼		198	14	0	0	1250.30	5238.38
黄 鲂	鲂		188	9	0	0	1146.80	4804.75
云燕鱼干			542	66	34	0	3823.80	16020.57
鱼 翅			835	3	0	8	4745.95	19884.11
鱼肝(干)			844	2	0	0	4787.40	20057.77
鱼唇(干)			618	2	5	0	3531.25	14794.88
鱼 松			599	164	0	0	4925.95	20638.25
红娘鱼			172	17	3	0	1144.05	4793.23
鲮 鱼			185	20	0	0	1233.25	5166.95
芽 鲮	地鱼		191	17	1	0	1243.10	5208.22
花布鲮			157	32	4	0	1204.45	5046.28
舌 鲮			137	12	7	0	915.90	3837.35
鲟 鱼			181	19	0	0	1201.25	5032.88
大麻哈鱼			149	87	0	0	1659.65	6953.44
银 鱼			82	3	15	0	553.75	2320.05
银鱼(干)			721	130	5	0	5316.40	22274.12
青 鱼			195	52	0	0	1590.55	6663.93
草 鱼			179	43	0	0	1415.55	5930.73
鲢 鱼			208	54	0	0	1682.80	7050.43
白 鲢			186	48	0	0	1502.10	6293.35
黑 鲢	花鲢		153	9	0	0	949.05	3976.23
鲤 鱼			173	51	0	0	1456.85	6103.76
鲫 鱼	喜头		130	11	1	0	842.05	3527.94
珀 鱼	白鱼		186	46	0	0	1483.30	6214.58
钢 鱼	鸽子鱼		193	32	0	0	1391.25	5828.92
鲢 鱼	胡子鲢		144	206	0	0	2750.00	11521.68

Fig. 2.8.3 牛西午: 《柠条研究论文集》, 太原: 山西科学技术出版社, 2003.10, ISBN 7-5377-2128-9/S-270, p. 248

马元驭

马元驭，字扶羲，号栖霞，又号天虞山人，江苏常熟人。生于清康熙八年，卒于康熙六十一年(1669—1722)，父马眉，善写花鸟。画传家学，而气韵超逸，突过乃父，赋性落拓，纵酒逞笔，乃益豪放，醒则自以为神，略为点染，特开生面。女马荃亦善画。

马元驭得恽南田亲授，擅没骨写生。《南溪春晓》写日丽风和之春色，以林良法写八哥理毛，翅膀下展，体态生动。以没骨法写垂柳桃花，自下而上，更显其高。设色清雅，意趣萧闲。写意画则较为放纵，浑厚中见松动，设色亦较淡雅。《双鱼图》之鲈鱼，一正一反，生动有变化，当为其写生佳作。

· 149 ·

Fig. 2.8.4 马其宽：《花鸟百家》，哈尔滨：黑龙江美术出版社，1998.1，ISBN 7-5318-0446-8/J·447，p. 149



☆ 长丝鲈鱼

长丝鲈鱼又名大飞船鱼、飞船鱼、丝足鱼,产于越南、马来西亚、泰国。长丝鲈鱼体长达 10~15 厘米,体型较大,头阔嘴扁,嘴里有齿状软腭。背鳍长而尖;臀鳍基长,几乎从胸部直到尾柄;尾鳍外缘弧形;胸鳍扇形;腹鳍胸位,自然弯曲为长丝体。身长以淡黄色、褐色为基色调,头、背、前半身为蓝黑色。臀鳍上部及尾鳍前部色彩较深,边缘红色。幼鱼时额部已见隆起,成熟时隆额更高。

长丝鲈鱼对水质要求不严,弱酸至中性水质均能适应。能耐低温,最适宜生长温度 24~28℃,喜光照。对饵料不挑剔,食量大,生长快,肉味鲜美可食用。多饲养小、中型鱼,能在池塘中生长繁殖。

☆ 金尾灯鱼

金尾灯鱼又名尾灯鱼、彩丽灯鱼,产于亚马逊河流域哥伦比亚高加河上游。金尾灯鱼长达 5 厘米,其体型以及色彩和头尾灯鱼极为相似,身体很宽,身体基色调为黄绿色,鳃盖后亦有一块不明显的黑斑,眼圈上半部红色,尾柄必有一块金色斑块,但黑色斑纹比头尾灯鱼的黑色斑纹长,且在金色斑纹以下。

金尾灯鱼适宜弱酸至中性软水,pH 5.8~7,适宜温度 22~25℃。喜群



图 47 金尾灯鱼



涂士发创新菜

厨师长创新淮扬菜

084

原料

鲈鱼1尾(约400克), 蒜头50克, 西芹50克, 胡萝卜50克, 香菜30克, 葱30克, 金蒜茸15克, 吉士粉20克, 山芋粉100克, 料酒50克, 盐15克, 味精10克, 植物油适量。

做法

提示

掌握好腌制鱼的时间和炸油的油温。

特点

1. 将鲈鱼宰杀, 去除中间脊骨, 洗净。
2. 将蒜头、西芹、胡萝卜、香菜、葱切碎, 加盐、味精制成腌味汁, 将鲈鱼放入腌味汁中腌制24小时。将山芋粉、吉士粉调成厚糊。
3. 锅上火, 倒入油烧至七成热, 鲈鱼洗净, 挂上调好的糊, 入油锅中煎炸熟, 撒上金蒜茸即可。

香酥脆嫩, 齿颊留香。

蒜香鲈鱼

Fig. 2.8.6 马新勇, 何仿, 赵培胜, 涂士发, 花惠生: 《厨师长创新淮扬菜》, 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2006.1, ISBN 7-5381-4484-6, p. 84

2.9. 鲮 [𩶐] 鱼若

This character (𩶐) is commonly used in Chinese Wu-dialects as “𩶐𩶐”, which means 比目鱼 (flounder). The form of this word is also written as “簪𩶐”.

团脐 雌蟹,因腹甲圆形,故名:俗语:九月~十月尖。陆游《记梦》诗:

“~霜蟹四鳃鲈,樽俎芳鲜十载无。”

长脐 雄蟹,因腹甲狭长,故名。古人称为“尖脐”。

江白虾 一种一寸左右长,煮熟后呈白色的海虾。

强盗虾 一种壳较硬、性凶猛的海虾。

滑皮虾 一种壳较硬的海虾(学名哈氏仿对虾)。也作“活皮虾”。

竹节虾 一种身体有蓝褐色横斑花纹的大海虾(学名日本对虾)。

水虾 一种海虾,煮熟后呈白色。

白米饭虾 一种白色的小海虾,大小如饭粒,一般用盐水烤干后吃。

晒干则是上等虾皮。也叫“糯米饭虾”。

呛虾 呛音呛。用盐水腌制的虾。

醉虾 用酒等腌制的虾。

箸鲳 音肉塔。比目鱼,两眼长在头部的一侧,因形似箸壳而得名。

其中眼睛长在左边的叫“借手箸鲳”,眼睛长在右边的叫“顺手箸鲳”。也作“**鲳**”,也叫“箸鲳鱼”“鲳鳊”。

川乌 特指清明前后洄游到近海排卵的马鲛鱼。这个阶段马鲛鱼肉质特别鲜美,宁波人称为“川乌”。

青鳊鱼 鳊音专。鲈鱼,身体呈纺锤形,背青色,腹白色,多清蒸或烧咸菜食用。

叉鱼 鲳鱼,头小,体扁平,略呈菱形,银白色,尾鳍叉状。也叫“叉扁鱼”。

长鳞 鲳鱼的一种,体形比一般鲳鱼大。

黑叉 鲳鱼的一种,黑色,肉质较坚实,味道略逊于普通鲳鱼。

鳊鱼 鳊音类。一种海鱼,体扁长,银白色,头小,鳞薄而大,多刺。新鲜的叫“鲜白鳊鱼”,腌制的叫“咸鳊鱼”。

鲚鱼 鲚音齐。凤尾鱼,身体侧扁狭长,头小尾尖,银白色。生活在海洋中,春夏到河中产卵。

黄鲚 鲚音结。黄鲫,形似鲚鱼而稍阔,银黄色,多制成鲚头食用。

簍鱼 簍音咋,又音寨。一种小海鱼,长约二三寸,形似差鱼,生活在浅海,会浮出海面,渔家多盛于簍中上市出售,故名。

· 067 ·

Fig. 2.9.1 朱彰年, 薛恭穆, 周志锋, 汪维辉:《阿拉宁波话》, 宁波: 宁波出版社, 2016.10, ISBN 978-7-5526-2659-9, p. 67

驮马，要求鲳鱼替它求婚。鲳鱼耳软，经不住梅童纠缠，答应为媒。次日奏知龙王，龙王勃然大怒，骂小小梅童不自量力，骂鲳鱼不识时务，一巴掌把鲳鱼掴得扁扁的，两眼也挤到一边去，成了“扁鲳鱼”。梅童在外偷听，吓得掉头就跑，慌不择路，一头撞在珊瑚礁上，撞得头肿如斗，还嵌进两块珊瑚石，变成“大头梅童”。凑巧遇上虾鳐，虾鳐拉住盘问，得知真相，不觉捧腹大笑，笑得下巴骨脱落，成了“大嘴虾鳐”（即龙头鱼）。故渔民中流传：“大头梅童起祸根，鲳鱼眼睛单边生，幸灾乐祸烂虾鳐，下巴脱落自遭难。”

③ 河豚肚皮气圆

原先，河豚鱼的肚皮跟海鲫鱼差不多，小得很。

一日，他被渔民网住，肚皮一鼓一吸，眼泪直余，哀求道：“求求船老大放生。”渔民说：“要我放生容易，但你得动脑筋，让我每日捕满一舱鱼。”河豚点了点头。

河豚放生归第，碰到鲳鱼，轻轻地对他说：“你如果碰着网，要拼命往前钻，否则没命。”后又碰到大黄鱼，又轻轻地对他说：“你如果碰着网，要拼命往后退，否则难逃。”鲳鱼和黄鱼都将他的话牢牢记在心里。

不久后，鲳鱼和黄鱼都触网了。鲳鱼便拼命往前钻，他头小身大，越钻网得越紧。黄鱼则拼命往后退，他头大身小，一退反倒兜在网中。这就叫“鲳鱼好退勿退，黄鱼好钻勿钻”。渔民可高兴了！

不久，河豚又被捕住了。渔民想：鲳鱼和黄鱼都听了河豚的话，上当了，假如放了他，将真相讲出去，我不是没有下一回了吗？于是，就不再将河豚放生。

河豚自知上当，气得肚皮滚圆。

④ 虾蛄弹等的传说

我们现在看到的虾蛄弹将公子帽戴在屁股上，梅子鲢满头都是洞，红朱笔鱼一身血红，虾鳐下巴脱落，黄鲫全身夹扁——这些稀奇古怪的样子，听说都是虾蛄弹拜堂引起的。

虾蛄弹这日要同红朱笔鱼拜堂，高兴煞了，想戴顶公子帽打扮打扮，一高兴，就糊里糊涂将帽子套在了屁股上。

梅子鲢原与红朱笔鱼订过婚，想不到自己的爱人为虾蛄弹所夺，心里一气，一头撞在岩石上，结果未死成，头却撞了许多洞。

这时，虾鳐、黄鲫同来吃喜酒。一看虾蛄弹屁股戴帽，梅子鲢爱人他嫁，头又撞得都是洞，忍不住笑了。虾鳐大笑，下巴骨脱落，怎么也合不上了。黄

Fig. 2.9.2 丁建东：《宁波传统村落田野调查·东门渔村》，宁波：宁波出版社，2020.5，ISBN 978-7-5526-3720-5，p. 79

六月十三鱈鱼会, 日里勿会夜里会;
八月蛭子, 一根筋;
九月鳊鳊, 壮如鸭;
十月西风起, 蟹脚痒, 浪打芦根虾打墙;
十一月小黄鱼柯来, 大黄鱼叫来, 带鱼冻来 ……

南人内向细致的心地, 虽追求纤巧宛曲的格局, 但在“石骨铁硬”的宁波腔中, 有些词语特别倔强, 不容篡改。宁波人把狗一概称作“黄狗”, 不论其毛色是不是黄的; 把凳子一概称作“矮凳”, 不管它的高矮, 以至有“高矮凳”这样自相矛盾的叫法。

让人叫绝的是, 宁波人把男孩一律叫作“小顽”, 不管他是三四岁还是廿三四岁, 把女孩一律叫作“小娘”, 只要没嫁人, 统统是“小娘”, 乃至将雌梭子蟹叫成“小娘蟹”。如果想活灵活现地表达一番, 就会出现“大大小顽, 坐高高矮凳, 抡厚厚薄刀, 切石硬年糕, 喂黑黑黄狗”这样看似不通, 实则妙不可言的宁波话金句。

因宁波开埠较早, 不少派生词汇来自英语, 至今沿用。屋顶的英文为“Roof”, 宁波话索性叫成“老虎窗”。所以, 老房子里, 用于房屋顶部采光和通风的天窗, 称“老虎天窗”。英语“Stick”是手杖, 宁波话称“司的克”, 电视连续剧《向东是大海》里的宁波人, 口口声声这样称呼手杖。宁波人将日光灯的启动器读作“司搭特”, 也是来自英语“Start”。这种英语派生词在宁波人口中不

“鱼盐蜃蛤之利”，所以百姓多以捕鱼为业，海产鱼货甚多，春季如大黄鱼、鲳、鳓、小黄鱼、乌贼，冬季则有带鱼、海鳗等各种鱼类以及蟹、虾等水产品，泥涂产品则有蛏子、蚶子、蛤类等，由于是就近上市，故十分新鲜。木材行可分为杂木行和木行。距大碶南十余里的太白山，山峦绵延，有新路、城湾等岙，盛产竹木，尤以毛竹为多，为制作竹篾用品的主要原料。所产杂木是制作家具的好材料，所以有杂木行多家。建筑类木材以杉木为主，多由福建运入，所以亦开办有大型的木行，以供建房所需，其中以瑞和木行规模为最大。稻谷类是本地的主要农产品，后浦街有米谷行三家，都面临岩河，建有河埠头，以利农民船载而来投售方便。王茂利谷行资金雄厚，店面及仓库均大，称为大行。丰年收购稻谷外运，歉收年份则由外贩入。此外土产尚有果蔬之类，由地产行经营。

典当行业是旧时的一个重要行业，有恒祥当铺建于清光绪十七年（1891）。钱庄两家，分别由王品和与贺圣宽经营，是本地钱币汇兑存贷的金融机构。

大碶的集市贸易以上街、中街为中心，摊贩在店铺屋檐下设摊，出售各类水产、果蔬、日常小商品等。据清乾隆《宁波府志》记载，当时大碶的集市已形成，市日为每旬四天，三、八日为大市，一、六日为小市。每逢市日上午，赶集的四乡之民纷纷而来，买进卖出，十分热闹，形成农村集市的独特风景线。清翰林王荣商曾记载石高塘（今高塘）老街市集：“每市集之日，舟楫肩贩自远而至，市上人声浩然。”寥寥数语，把农村市日的盛况描绘得淋漓尽致。这种集市方式一直持续到20世纪80年代。1986年，集贸市场在芦山村建成后，店铺屋檐下设摊的贸易方式则不复存在了。

大碶商街曾数度遭火灾。清末时，横街大火，街屋民房全部被毁。1927年，中街大火，自晨烧至晚上，丁家弄以北及天宝堂王家被毁。1943年11月30日杨家桥战斗，日寇一中尉和小队长被镇海县自卫大队和定象保安一大队击毙，次日日寇报复轰炸，炸毁中街与坝头房屋40余间。此后，大碶商街又遭多次轰炸，老启成南货店、恒大祥布店等及百余间民房被炸，死伤7人。

390

Fig. 2.9.4 宁波市北仑区政协文史委，宁波市北仑区大碶街道办事处：《侨乡大碶》，宁波：宁波出版社，2019.12，ISBN 978-7-5526-3762-5，p. 390

桌凳 tzoŋ²² tɿŋ⁴⁴ 桌子。
 逐魂 dzoŋ²² fuɿŋ⁴⁴ 猫头鹰。
 吃豆腐 tɕ'yoŋ³³ dæŋ²² vu⁴⁴ 调戏妇女，
 戏弄人。

级密 tɕieŋ⁴⁴ mieŋ⁴⁴ 今天。
 呒做 m⁴⁴ tsəu⁴⁴ 没用，没用场。
 呒本 m⁴⁴ pɿŋ⁴⁴ 难道。
 青鲑鱼 tɕ'iŋ³³ tso⁴⁴ ŋ⁴⁴ 鲑鱼。
 枫树叶 foŋ³³ zɿ⁴⁴ fieŋ³³ 形似枫叶的小
 鲑鱼。

铜盆鱼 doŋ²² bɿŋ⁴⁴ ŋ⁴⁴ 青鲑鱼。

虾螺 huɔ³³ zɛ⁵³ 龙头鱼。

鲳鲞 niaŋ²² t'æŋ³³ 比目鱼。

青蟹 tɕ'iŋ³³ ha⁴⁴ 壳呈青色的海涂大蟹。

白蟹 bæŋ²² ha⁴⁴ 雄性梭子蟹。

门蟹 mɿŋ²² ha⁴⁴ 雌性梭子蟹。

石蟹 zæŋ²² ha⁴⁴ 壳硬如石的海蟹。

红钳蟹 fioŋ²² dzi⁴⁴ ha⁴⁴ 蟹螯呈红色的小蟹。

小门子 ɕio⁴⁴ mɿŋ⁴⁴ tsɿ⁴⁴ 小的雌性梭子蟹。

沙蟹 so³³ ha⁴⁴ 海涂上的小蟹。

海瓜子 he⁴⁴ kuo⁴⁴ tsɿ⁴⁴ 形似瓜子的小贝类动物。

辣螺 læŋ²² leu⁴⁴ 含有辣味的海螺蛸。

香螺 ɕiã³³ leu³³ 含有香味的海螺蛸。

六 各县市音系简介

奉化话

声母 奉化话有声母 29 个：

p 摆班巴包边标布褒文杯搬奔兵进白帮菠八北笔
 p' 派攀怕抛篇飘普胚潘烹捧文品胖颇柏朴匹
 b 排办爬袍皮嫖菩培盘盆篷贫彭旁婆白薄弼
 m 买蛮麻毛棉苗谋梅满门蒙明忙模麦莫灭
 f 番飞虎否分风文方法福
 v 凡微胡负文冯文房物服
 t 带点朵刀低丢雕都陡堆短敦东丁打党多答笃滴
 t' 太舔滔天挑土偷推吞通厅汤妥塌托铁帖
 d 汰谈代桃田条图投队团誊同亭堂驼达独笛蝶
 n 奶难男拿脑奴暖能农囊掇捺诺
 l 蓝来劳犁刘辽炉楼雷乱轮龙林冷狼罗辣落立略
 ts 资蚰债斩灾渣遭租奏醉专尊宗争白庄左札作
 ts' 雌杵蔡产精岔粗凑催川寸春撑白仓搓擦出
 dz 迟除栈才茶曹助骤泉存崇盛姓撞泽浊
 s 思书洒三沙苏馊腮酸孙身生梭杀失
 z 时如柴簪裁余姓皂愁瑞船层神柴尚坐闸凿
 tɕ 肌周家白者娇居佳金君蒋降白，下~接脚决
 tɕ' 欺丘笪且文巧犬清菌枪妾恰屈吃白
 dʒ 奇囚茄~子侨权琴群场杰着附~局掘白

Fig. 2.9.5 傅国通, 郑张尚芳: 《浙江省语言志》, 杭州: 浙江人民出版社, 2015.11, ISBN 978-7-213-06955-0, p. 245

十二、蟹

舟山渔场上蟹的种类很多,约有百种左右,形态各有不同,其中资源较为丰富、产量最高的是三疣梭子蟹。年产1.5万吨左右,1963年曾高达3万吨,是一种有发展前途的渔业资源。

梭子蟹是一种底栖动物,平时栖息在海底,夏初季节开始向沿岸移动,在砂质的海滩边产卵,产卵完毕,就移向外海栖息。农历9月以后,体内开始积聚脂肪(生膏),准备越冬,渔场也渐向外侧较深海域移动。

梭子蟹的汛期很长,夏汛结束就能捕捉,这时的蟹正在产卵期,叫做“子蟹”。中秋以前,刚产过卵的蟹,体瘦质次,称为“白蟹”;重阳过后,开始作越冬洄游,质量渐好;冬至前后最旺,质量也最好,小寒左右结束。

渔场很广,洋安洋面,中街山和花鸟一带外侧海域都能捕到。岱山的大流网,主要在吕泗渔场生产。

蟹的繁殖力强,生长迅速,资源情况良好。近年来,由于捕蟹作业单位不断增加,产量呈上升趋势,如果能进行合理地捕捞,保护亲蟹和幼蟹,则是项大可开发利用的资源。

十三、比目鱼

比目鱼在舟山渔场上的种类很多,群众统称“**鲆**”,有粗鳞和细鳞之分。

鲆是一种底栖鱼类,常栖伏在水深50—65米的海底。每年春分到立夏,气温转暖时,鱼头稍为上浮,捕获较易。外海渔场到处可以捕到,但不见集群的现象。从嵎山到海礁浪岗一带洋面,产量较高。

72

Fig. 2.9.6 《舟山渔志》编写组:《舟山渔志》,北京:海洋出版社,1989.6,
ISBN 7-5027-0146-X/S·5, p. 72

不得去,名之曰扈。”清初曾羽王《乙酉笔记》载:“嘉靖末年,海上倭起,海禁甚严,寸板不许入海。”清初,因郑成功据台,“海中严禁,寸板不入”,“家有藏网者以叛逆论”。康熙后,海洋捕捞恢复。光绪三十年(1904年),张謇购德商蒸汽机拖网渔轮1条,始有机轮捕捞。1958年,集体海洋渔业开始改风帆船为机帆船。1985年,引进联邦德国远洋拖网加工船,开始大洋性、过洋性捕捞作业。

一、机轮捕捞

渔场 20世纪40年代,渔轮作业渔场在东海花鸟山东北渔场、佘山岛东北渔场、海礁附近渔场、浪岗南方渔场、东亭岛东方渔场。鱼类资源,大黄鱼、小黄鱼、鲞、鳙、鲢鱼为最多,其次为带鱼、梭子蟹、乌贼、鲳、鳊、白姑子及蛇鲻鱼等。1950年,上海渔轮只能在长江口一带作业。1951年,扩至大沙渔场。1954年,进入吕泗渔场。1955年,向南拓展。到50年代末,正常作业的渔区有60多个,按地理位置分称5个基本渔场,(1)大沙鱼场,在黄海中南部,渔期8月~次年2月。主要捕捞小黄鱼,约占全区捕捞量70%,带鱼占5.1%,其他为鳊、鳙、河豚、比目、白姑等。(2)吕泗渔场,在南漕口与北漕口及二漕东口附近海域,渔汛4~9月。主要捕捞小黄鱼,占捕捞量58%,带鱼占9%,其他为鳊、蟹、鳙、鳊、大黄鱼、比目、鲳鱼、黄鲫。(3)长江口渔场,可全年捕捞,4~9月最佳。捕捞量中带鱼占40%,梭子蟹占14%,小黄鱼占12%,其他为鳊、鳊、比目、鲢、鳊、乌贼、大黄鱼。(4)舟山渔场,全年可捕捞,主要汛期为3~6月、10~12月。以捕捞带鱼为主,约占捕捞量42%,其他为鳊、鳊、鳊、蟹、鳙、比目、乌贼、鲳鱼。(5)鱼山渔场,在舟山渔场南面,渔期9月~次年5月,10月~次年3月最佳。春捕小黄鱼,秋捕带鱼。全年捕捞量中小黄鱼占47.5%,带鱼占19.9%,其他为鳊、鳊、鳊、蟹、鳊、比目、白姑、鳊。60年代,向东海外海拓展。1963年初,开始开发东海中、北部外海渔场,捕捞越冬带鱼。1973年起,开发东海中南部外海渔场,捕捞马面鲀。1979年,拓展至对马、五岛渔场。1985年,开始逐步向白令海公海、北太平洋公海拓展,到西非、南美一些国家沿岸渔场合作捕捞。

作业方式 主要为底拖网捕捞。围网捕捞20世纪60年代开始发展,1972年进入大沙渔场,开发鲈、鲈资源。1974年,拓展至济州岛西部、西南部。1979年,进入五岛渔场。1984年起,开发彭、钓渔场。鱿钓作业,1993年开始探索北太平洋鱿鱼资源,1995年开展鱿钓生产。

经营 清光绪三十年,商部奏准,张謇以4.5万两规银购进德商拖网渔轮万格罗号,更名福海号,成立江浙渔业公司。1914年,又有浙海渔业公司成立,购进渔轮1条,不久停业,售出渔轮。1919年春复业,先后购置渔轮3条,获利,投资者仿效。1934年,实业部登记注册的渔业企业21家,有单船拖网渔轮16条、手操网渔轮12对半。1937年,上海沦陷后,渔业企业部分渔轮被征用、吞并,其余为日军劫夺、破坏。此后至1945年,日本人在上海有渔轮17艘、运输船8艘进行海洋捕捞。抗日战争胜利后,国民政府农林部接收日、伪华中水产株式会社渔轮12艘,增配试验船2艘,成立中华水产公司。1948年,除中华水产公司外,尚有民营渔业企业22家,手操网渔轮74艘;善后救济总署渔业物资管理处渔轮112艘,中央训练团水产班实习渔轮6艘。1949年10月,上海市军管会接收中华水产公司和善后救济

3194

Fig. 2.9.7 《上海通志》编纂委员会:《上海通志 第5册》,
上海:上海社会科学院出版社 & 上海:上海人民出版社,2005.4,
ISBN 7-80681-645-3/K·151, p. 3194

天应市的海产品达数十种,而且远销外地,观城的海鲜在江、浙、沪等地颇有影响。

观城的菜也就是浙东沿海一带具有宁帮风味特色的菜肴。它以海鲜作为烹饪的主料,以蒸、烤、烧、炖、腌、糟、醉等法烹制,“鲜咸合一”,注重原汁原味,讲究鲜嫩香糯软滑。宁波菜爱用雪里蕻咸菜和苔菜作辅料,因而菜味大多咸里带鲜。《另饌饮故事》说:“宁波菜的口味特色以咸为主,而反映于此地人民在生活上以勤俭的习惯,使他们引以为傲。”

观城上市的海产品极为丰富,常见的水产有四十余种:大黄鱼、小黄鱼、梅鱼、鲳鱼、**鲮**、鳓鱼、黄姑鱼、虾鱼、石斑鱼、海鳗、鱼兔鱼、带鱼、铜盆鱼、鲈鱼、马鲛鱼、杜鰳、大弹涂鱼、泥鱼、鲎鱼、马面鱼、海蛤蜊、虎头鱼、硬壳虾、青虾、对虾、斑竹节虾、白蟹、青蟹、虾蛄、鱿鱼、望潮、墨鱼、佛手、蛏子、香螺、蛤蜊、海瓜子、牡蛎、淡菜、花蛤、文蛤、泥螺、蚶子、毛蚶等。

海鲜的丰实,为观城人的饮食特点奠定了基础。晚清人《清稗类钞》说:“宁波人嗜腥味,皆海鲜。”下面几种海鲜是观城人极受欢迎爱吃的菜。

大黄鱼为名贵海产鱼类,可红烧、清蒸或作烩菜,用雪里蕻咸菜烧煮的大汤黄鱼,其味更是鲜美无比。大黄鱼剖开晒干,即成白鲞,将白鲞与其它新鲜原料同煮,另具风味。

鲳鱼四季都有,而以每年立夏之后为多,因刺软而少,肉质鲜嫩,故深受人们喜爱。鲳鱼可红烧,清蒸,干烧,油炸等,也可用酒糟制成“糟鲳鱼”。

鳓鱼也称“比目鱼”,最常见的为“半滑舌鳓”和“宽体舌鳓”二种,体扁,呈舌状,有眼一面呈褐色,无眼一面呈白色。它为名贵经济鱼类,鱼刺甚少,肉味鲜美,老幼喜食,适宜于清蒸或红烧,裹以粉糊炸之,叫“炸板鱼”,味也甚佳。

鳓鱼以每年端午期间产量最丰。鳓鱼刺多,肉质细嫩,味鲜

132

Fig. 2.9.8 余麟年, 陆建立:《三北名镇观海卫》, 宁波: 宁波出版社, 2000.9, ISBN 7-80602-396-8/K·31, p. 132

- 吐铁〔du¹³t^hio⁵〕 泥螺
- 啍吭〔lɔ¹³hɔ⁴⁴〕 贝壳类小海鲜,壳浅黄色,肉质鲜嫩
- 蛏子〔ts^həŋ⁴⁴tsɿ³²〕
- 黄蛤〔uɔ²⁴kəŋ⁴⁴〕 淡水小蛤蜊,壳呈浅黄色,蛤,读若庚,小称
- 沙蟹〔sɔ⁴⁴ha³²〕 小海蟹的一种,生活在滩涂上
- 弹乌〔dɛ¹³u²⁴〕 滩涂鱼
- 梅鲛〔mɛ²¹so²⁴〕 梅鱼,肉质鲜美细嫩,为东海特产
- 箭鳗〔tɕiɛ⁴⁴mɔ⁴⁴〕 近海的一种鳗鱼,体形尖细,肉质紧实鲜嫩
- 僂屎扑〔dza¹³ɕi²⁴p^ho⁵〕 濑尿虾
- 𩚑〔ɲia²t^ha⁵〕 比目鱼的一类
- 虾𩚑〔ɦio⁴⁴zɛ²¹〕 近海的一种软骨鱼类,干制品为龙头鮑
- 鲚鱼〔zi¹³ŋ³²〕 凤尾鱼
- 章跳〔tsɔ⁴⁴t^hio³²〕 近海的一种鱼类,肉质鲜嫩
- 石蟹〔za²ha⁴⁴〕 海蟹的一种,肉质较为粗糙
- 黄夹蟹〔uɔ²⁴ka²ha³²〕 青蟹
- 青毡鱼〔tɕ^hiŋ⁴⁴tsɔ⁴⁴ŋ⁴⁴〕 鲛鱼
- 土蛸头鱼〔t^hu⁴⁴bə²dɔ¹³ŋ⁴⁴〕 滩涂上的小鱼类
- 蛎黄〔li¹³uɔ⁴⁴〕 牡蛎
- 鲜鳊丝〔ɕiɛ⁴⁴lo²sɿ³²〕 新鲜鳊鱼,腌制后称咸鳊丝,三北特色菜
- 滑皮虾〔ua²bi²¹ɦio²¹〕 海虾的一种,体形大,壳硬,一般活动在深水区
- 潮虾〔dzɔ²¹ɦio¹³〕 海虾的一种,体形小,壳软,在杭州湾近海处常见
- 竹节虾〔tso²tɕia²ɦio²¹〕 深水虾的一种,身上有竹节纹
- 鱼骨头〔ŋ²⁴kuə²dɔ²¹〕 鱼刺
- 划水〔ua²sɿ⁴⁴〕 鱼鳍及尾巴
- 鱼秧〔ŋ²⁴iə³²〕 鱼苗
- 翻白蔴〔fɛ³²ba²bu¹³〕 ①鱼类将死时漂浮在水面②无计可施

fiu²² ŋ³¹ di³³ di³¹ fia³³ tɛiŋ³³ tsø⁵³,
黄 鱼 条 条 象 金 砖,

黄鱼色黄如金,故用金砖作比

ta⁴⁴ ŋ⁰² tɛi³³ tɛi⁵³ ŋiŋ²² ku⁴⁴ ɛi⁰⁴,
带 鱼 尖 尖 银 光 闪,

u³³ ze⁴⁴ bɔ³¹ go⁰² dau¹¹ doŋ⁴⁴ ku⁴⁴,
乌 贼 抱 个 大 铜 鼓, 墨鱼身圆如鼓

fi²² dai⁴⁴ hu⁵³ nɔ⁰² p'ɛŋ³³ mo¹² su³⁵.
摇 头 晃 脑 喷 墨 水。

墨水:乌贼身上有种墨汁,防御时可喷黑色烟雾

lai¹¹ ŋ⁴⁴ dau¹³ bi⁰² fia³³ li¹¹ tɔ⁵³,
鲳 鱼 肚 皮 象 利 刀,

ŋiŋ²² liŋ⁴⁴ ŋiŋ²² tɛie⁰⁵ dzø³³ soŋ³³ pɔ³⁵.
银 鳞 银 甲 全 身 宝。

he⁵³ tsø⁰⁴ dai³¹ li⁰² te³³ pɔ³³ se⁴⁴,
海 蜇 头 里 戴 把 伞,

pɪ⁵³ pɪ⁰⁴ ŋie¹² t'ɛ⁰⁵ te³³ pɪ³³ ŋe³⁵,
扁 扁 鲳 鲳 单 边 眼, 鲳:比目鱼

ɛi⁵³ tsu⁰⁴ ts'ɔ³³ ŋ⁴⁴ ɛi⁵³ ɛi³³ ɛi⁰⁴,
小 咀 鲳 鱼 笑 嘻 嘻,

ho³³ ŋ³¹ dau¹¹ le⁰⁵ fia³³ dɔ³³ tɛi⁵³.
虾 鱼 大 勒 象 团 箕。

团箕:竹制晒物用具

da¹¹ he⁴⁴ zɪ³³ go⁰² zu²² pɔ⁴⁴ beŋ⁴⁴,
大 海 是 个 聚 宝 盆,

sɪ⁴⁴ tɛi⁰⁴ he⁵³ pɔ⁰⁴ su³³ fɛ³³ tɛ'ɪŋ⁵³.
四 季 海 宝 数 勿 清。

ŋi²² ŋ³¹ fiu¹¹ ŋ³¹ dau¹¹ so⁴⁴ ŋ⁰²,
鲛 鱼 鲛 鱼 大 鲨 鱼,

ho³³ dze⁴⁴ mai¹¹ doŋ³¹ fu⁴⁴ dai⁴⁴ ŋ⁴⁴,
虾 蟳 梅 童 虎 头 鱼, 梅童:鱼名

Fig. 2.9.10 方松熹:《舟山方言》,北京:中国文联出版社,2002.1,
ISBN 7-5059-3923-8/1·3037, p. 310

2.10. 鲢 [𩶐]鱼辟

This character (𩶐) is often used for the dialect of Ningde City, Fujian Province (福建省宁德市).

2.35%。1984年,开展落实渔业“两滩”(责任滩、自留滩)工作,测定全县浅海(指10米等深线以内)面积71.56万亩,滩涂(潮间带)面积32.78万亩。其中,牙城湾浅海1.8万亩、滩涂1.08万亩,福宁湾浅海20.67万亩、滩涂7.73万亩,东吾洋浅海8.69万亩、滩涂12.48万亩,官井洋浅海3.85万亩、滩涂6.36万亩,盐田港浅海1.95万亩、滩涂4.13万亩,东冲半岛外侧及海岛四周浅海34.6万亩、滩涂1万亩。

三、淡水水面

1983年,全县河流总面积1.55万亩,中小型水库及山塘、池塘水面5359亩,计有淡水水面2.09万亩。1990年,全县有中小型水库41处、山塘141处,总库容6464万立方米,水面面积8337亩,加上河流面积,共有淡水水面2.38万亩,其中可供养殖水面5421亩,占淡水水面的22.74%。

第二节 水产生物资源

全县现有水产生物700余种,其中浮游生物125种、底栖生物350种、鱼类及其他经济动、植物230种以上。

一、海洋生物

鱼类 狭纹虎鲨(虎鲨,括注为俗名,下同)、条纹斑竹鲨(狗鲨)、日本须鲨(虾蟆鲨)、鲸鲨(大鲨、钱纹鲨)、欧氏锥齿鲨(狗母鲨、白胡鲨)、灰鯖鲨(马鲛鲨)、噬人鲨(漏鲨)、姥鲨(昂鲨)、豹纹鲨(猫鲨)、狐形长尾鲨(剑鲨、长尾鲨)、尖头斜齿鲨(长条鲨)、黑印真鲨(赤鲨)、阔口真鲨(圆头鲨)、乌翅真鲨(乌鳍鲨)、皱唇鲨(竹鲨)、灰星鲨(尖嘴鲨)、路氏双髻鲨(小生鲨、双髻鲨)、日本扁鲨(枇杷鲨)、尖齿锯鲨(锯鲨)、及达尖犁头鳐(犁头鲨、鳐鲨)、林氏团扇鳐(魮鱼,下2种同)、斑鳐、何氏鳐、小眼魮(魮鱼)、尖嘴魮(魮鱼)、赤魮(黄魮)、光魮、中国魮(锦魮)、双斑燕魮(白眉魮)、日本燕魮(浮鳐、扶鳐)、花点无刺魮(花燕)、聂氏无刺魮(燕魮)、无斑魮(乌燕)、日本魮(牛角魮)、日本单鳍电魮(痹魮)、丁氏双鳍电魮(痹魮)、宝刀鱼(刀鱼)、鲔鱼、青鳞鱼(青鳞)、布伦青鳞鱼(浮核)、金色小沙丁鱼(鯷鱼)、鲱鱼(硬壳鲱)、鳓鱼(白鳓)、泰都后鳍鱼(眼鳓)、斑鳓(黄鱼)、凤鲚(凤尾鲚)、七丝鲚(长尾鲚)、刀鲚(猪刀鲚)、赤鼻梭鲈(突鼻)、汉氏梭鲈(含西)、中颌梭鲈(含西)、康氏梭鲈(白巾)、日本鲱鱼(海河)、黄鲫(白赤)、尖头银鱼(明鱼)、龙头鱼(水鲛)、斑纹狗母鱼(狗母鱼)、长蛇鳐(狗母鱼)、七星鱼(乌丁)、海鲶(松鱼)、中华海鲶(松鱼)、海鳗(鳗鱼、赤鳗)、中华须鳗(油龙)、尖吻蛇鳗(硬骨钻、涂龙)、裸鳍虫鳗(鳗仔虫)、鲈形短体鳗(油钻)、扁鰐针鱼(针鱼)、脂眼鲱、麒麟鲱鱼、遮目鱼、真鲷、日本鲷、日本鬼鲷、宽吻鲷(苦针)、小鳞燕鲷鱼(飞鸟)、绒纹单刺鲷、犀鲷(海泥鳅)、无鳞烟管鱼、海龙(鞋底索)、三斑海马(海马)、油鲰、梭鲈(鲈鱼、子鱼)、开氏鲈鱼(鲈)、鲻鱼(青头)、四指马鲛(鲔鱼)、六丝马鲛(鲔鱼笋)、青石斑鱼(鲉鱼)、赤点石斑鱼(红鲉)、斑脂、鲈鱼、半绒天竺鲷、线天竺鲷、天竺鲷、黄鳍鲷(黄翼、黄鲷)、黑鲷(乌格)、二长棘鲷、牛目大眼鲷、短尾大眼

Fig. 2.10.1 福建省霞浦县地方志编纂委员会:《霞浦县志》,北京:方志出版社,1999.12,ISBN 7-80122-542-2/K·201,p. 256

名双髻魮。

黄鲨。好食百鱼，大者五六百斤。

按：鲨之种类不一，皮肉皆同，惟头稍异。此外又有青鲨、淡鲨、夹鲨诸种种。而吹鲨别是一种，故列在下文。鲱类鲨，故附。

吹鲨 鲱

吹鲨。大如指，狭圆而长，身有黑点，常张口吹沙。

按：吹沙，小鱼也。味甚美，故“鱼丽”之诗称焉。罗颖曰：“非特吹沙，亦止食沙。”大者不过二斤，江南小溪中，每春沙至甚多，土人珍之。夏则随水而下。自是以后，时亦有之，然罕至矣。春来复举，大抵正月辄至，鱼之最先者。次则鲤至，次则鳊至。桃花水至而鳊肥，则三月矣。此鱼生流水中，非畜于人。

鲱。背有肉二片，干之名金丝鲞。形味俱类沙鱼翅。

鲱 斗底鲱 黄蜡樟

鲱。板身，口小项缩，肥腴而少鳃。

鲱。鲱之小者，其形匾。

斗底鲱。鲱之小者，其形圆。

黄蜡樟。亦鲱也。鳞金点而差厚。

按：鱼以鲱名，以其性善淫，好与群鱼为牝牡故。味美，有似乎媚，制字从昌。

Fig. 2.10.2 吴玉贵，华飞：《四库全书精品文存 27》，北京：团结出版社，1997.6，ISBN 7-80130-086-6, p. 697

圆呈棒状,体侧、背上有纵列的圆斑。《浙江动物志·淡水鱼类》:“棒花鱼 *Abbottina rivularis*,生活在水域底层,以底栖动物、藻类及有机腐屑为饵。繁殖时在水底泥砂中挖小窝作为产卵场所。因而叫淘砂郎或吹砂。”

鲮,《大字典》:“黄鲮鱼。又名黄颊鱼、黄颡鱼。《诗·小雅·鱼丽》:‘鱼丽于罟,鲮鲨。’陆玕疏:‘鲮,今江东呼黄鲮鱼,亦名黄颊鱼。尾微黄,大者长尺七八寸许。’……”

按,黄鲮鱼,今一般作黄颡鱼,鲮科。如黄颡鱼(*Pelteobagrus fulvidraco*)、江黄颡鱼(*P. vachelli*)等。形似鲇鱼而小,头略平扁,尾叉形,无鳞。背部灰黄色、橄榄褐等。体长可达30多厘米。其背鳍、胸鳍上各有一根硬刺,刺活动时发声,声似“缺轧(yà)”,故其名杨、缺、缺轧、黄鲮、黄缺等。毛亨传《鱼丽》:“鲮,杨也。”李时珍《本草纲目·鳞部》:“黄颡鱼,……今析呼为黄缺、黄鲮。无鳞鱼也。身尾俱似小鲇,腹下黄,背上青黄,腮下有二横骨,两须,有胃。群游作声轧轧。”黄颊鱼,则是鳢鱼的别名。鳢披鳞,颊黄色,性凶猛剽悍,详见前面“鲇”的“按”。三国吴人陆玕将黄鲮鱼和黄颊鱼相混,致使后人以讹传讹。宋陆佃、明李时珍、清王念孙《广雅疏证》、民国徐珂《清稗类钞》等都从陆说而误。如陆佃《埤雅·释鱼》:“鲮,今黄鲮鱼是也……陆机曰:今黄颊鱼,燕头鱼身,颊骨正黄,鱼之有力解飞者,一名黄扬。”陆机(玕)描绘的“燕头”指鳢鱼的尖吻,“颊黄”和“有力”均是鳢鱼的特征,会飞当指鳢鱼会腾跃。用鳢鱼的形态去描绘黄鲮鱼,牛头不对马嘴。《大字典》亦沿袭其误。今生物学诸书所列别名不误。

𩺰,《大字典》:“鱼名。乾隆二年修《福建续志·物产》引《海族志》:‘𩺰,背有肉二片,干之名金丝鲞,形味俱似鲨鱼翅。’”

按,𩺰即躄鱼,躄鱼科鱼类的通称。体短而高,长约10厘米,皮肤具绒毛状肉棘。能用腹鳍在海底行走。明屠本峻《闽中海错疏·鳞部上》亦有“𩺰鱼”,解说跟《海族志》相同。查《中国海洋鱼类

而喜鸣,因以为名。”老婆鱼见上条。

老头鱼、蛤蟆鱼、三脚蟾

[释名] 老头鱼:鲇能发声,声似老人咳嗽。

[释名] 蛤蟆、三脚蟾:其体形和皮棘似蟾蜍,其胸鳍和尾似“三足”。◆清李调元《然犀志》卷上:“三脚蟾,鱼类。形如蝌蚪而扁,左右两翅,视之俨如三足蟾蜍,故名。口大有齿,细如针,密如毳(cuì,细毛)。下腭长于上唇。唇之内别生窍,空如重唇也(按,此或许指牙有内外两行)。眼生背上,左右有二刺而分歧(按,指皮质穗),腹下有二短足,各五爪(指胸鳍基部的假臂)。背黄黑色,腹白而无鳞。”此是鲇无疑。今沿海俗叫蛤蟆鱼。

[用例] 老头鱼、蛤蟆鱼,今俗名。

躄鱼

[别名] 躄

[简介] 躄鱼科鱼类的通称。长约10厘米。吻端有触手状的诱饵器。皮肤具绒毛状肉棘。身体能随环境的改变而变色。如躄鱼 *Antennarius tridens*。参考文献:《中国动物图谱·鱼类》。



三齿躄鱼(《中国动物图谱》)

Fig. 2.10.4 李海霞:《汉语动物命名考释》,成都:巴蜀书社,2005.5,
ISBN 7-80659-719-0/H·81, p. 522

黑魮 《海族志》：“形如团扇，口在腹下，无鳞软骨，紫黑色，尾长于身，能螫人。又有一种黄色，味最佳。”

黄貂 《海味索隐》：“似燕而嘴尖，土人薨以为鲞，讹作燕。”

白沫 《福州府志》：“梅雨时，海水凝沫而成形，雪色无骨。大如筋，薨之味厚，名丁香鲷。”

溪斑 《海族志》：“黄质黑斑，身圆鳞细，大者长五六寸。”

鲩 巨口细鳞。

蛇 即水母，又名海蜇。以虾为目。

鲷鱼 《尔雅》谓之“当魮”，肥美味甘而多鲠。

白鲷 《府志》：“多刺，形似鲷而稍薄。”

鳅 有海鳅。《闽中记》：“最巨能吞舟。”有泥鳅，生水田中，大如指。

马鲛 青斑，无鳞，有齿，又名章鲛。

鳢 一作鰱。似鳊而差小，亦似蛇，有青、黄二色，生泥窟中。

贴泥 半边附泥，故名。贴泥形似鞋底，上紫下白，两目相比。

鲢 鱼背取肉二片，干为金丝鲞。

鳊

黄鱼 身扁薄而多鲠，色黄。

锁管 形如乌贼而小。

骹鱼 《府志》：“小如钗，股可鲞。春月最多。”

墨斗 《福州府志》：“似锁管而小，亦能吐墨。”

河豚 《三山志》：“肝及子有毒。一名胡夷鰕鱼，或谓之鲈鲙鱼，芼以蓝，煮令过熟则无毒。”

子鱼 《三山志》：“身圆鬣小，冬深盈腹皆子者，皆作咸，肥美可充方物。”

Fig. 2.10.5 周瑞光：《福鼎旧志汇编》，厦门：厦门大学出版社，2012.9，ISBN 978-7-5615-4175-3, p. 109

2.11. 鲢 [𩶐] 鱼定

This character (𩶐) is commonly used in Chinese Min Dong-dialects as “水鲢” or “烂鲢”. This kind of fish is commonly in different provinces, and the modern term is 龙头鱼.

惜它，称之为龙头鳐。其他地方人们起的名字，就多有轻慢的意思了：豆腐鱼、鼻涕鱼、狗吐鱼，等等。温州、台州一带叫它“水潺”，说它像水一样柔软。这是从古名“鳐”衍化来的。明朝冯时可《雨航杂录》说：“海上人目人弱者，曰鳐”。它确乎太水太潺了。

丝丁进入福建后，就读成“定”的音。霞浦三沙、福鼎沙埕祖籍闽南的渔民叫它水定，从宁德到福清叫**烂鲛**，到了闽南地界就叫丝丁，从潮汕到陆丰，依旧叫丝丁、定鱼。偏偏潮汕有好事者将闽南音的“定鱼”硬译成普通话，变成“硬鱼”，让丝丁鱼又多了一个欺人罪名——明明是那么绵软羸弱的东西！

例外的是晋江、台湾，据说有人也把它叫成“那哥”——和潮汕人对狗母鲛仔的叫法混同了，想来是知道它的前生的样相。

到了岭南，人们才又以其肉的质感定名，叫它绵鱼、鼻涕鱼。

二

大自然物竞天择，弱而能存活者，必有独特生存智慧，丝丁鱼就是如此。

丝丁鱼别无防身或猎食利器，唯有大口里，上下颌的数行细牙，十分锋利。特别是牙齿，成列内倒，猎物进去容易，之后就难以脱逃。

它甚至在舌头上也布满牙齿，十分锐利。与舌头相对的腭部上，也有两行牙齿。台湾人看它满嘴镰刀状细长的尖牙利齿，称之为镰齿鱼。我们过去常说“帝国主义侵略者武装到牙齿”，丝丁鱼牙齿武装之发达，不逊于长有五六排牙齿以备替换的海洋帝国主义者鲨鱼。但是除了牙齿可以对付入口之食，它真的没有任何自卫能力，更不用说攻击力。

还有呢，丝丁是出水烂，一死，体内的酶就开始自溶，所有生物皆然，只是它稀松得实在过分，又没有甲冑能对微生物入侵做一点抵抗。内外夹攻，腐败就很快了。过去无法保鲜，只能腌以重盐，大量水分被吸出后，肥腴的丝丁鱼变成了烂布条。

硬鼻涕也罢，烂布条也罢，总之它不受待见。

不过皇天也怜老实人，风水轮流转，羸弱丝丁鱼这些年竟然也迎来了空

Fig. 2.11.1 朱家麟，厦门市海洋与渔业局，厦门海洋摄影协会：《厦门吃海记》，厦门：鹭江出版社，2016.11，ISBN 978-7-5459-1138-1，p. 136

2.35%。1984年,开展落实渔业“两滩”(责任滩、自留滩)工作,测定全县浅海(指10米等深线以内)面积71.56万亩,滩涂(潮间带)面积32.78万亩。其中,牙城湾浅海1.8万亩、滩涂1.08万亩,福宁湾浅海20.67万亩、滩涂7.73万亩,东吾洋浅海8.69万亩、滩涂12.48万亩,官井洋浅海3.85万亩、滩涂6.36万亩,盐田港浅海1.95万亩、滩涂4.13万亩,东冲半岛外侧及海岛四周浅海34.6万亩、滩涂1万亩。

三、淡水水面

1983年,全县河流总面积1.55万亩,中小型水库及山塘、池塘水面5359亩,计有淡水水面2.09万亩。1990年,全县有中小型水库41处、山塘141处,总库容6464万立方米,水面面积8337亩,加上河流面积,共有淡水水面2.38万亩,其中可供养殖水面5421亩,占淡水水面的22.74%。

第二节 水产生物资源

全县现有水产生物700余种,其中浮游生物125种、底栖生物350种、鱼类及其他经济动、植物230种以上。

一、海洋生物

鱼类 狭纹虎鲨(虎鲨,括注为俗名,下同)、条纹斑竹鲨(狗鲨)、日本须鲨(虾蟆鲨)、鲸鲨(大鲨、钱纹鲨)、欧氏锥齿鲨(狗母鲨、白胡鲨)、灰鯖鲨(马鲛鲨)、噬人鲨(漏鲨)、姥鲨(昂鲨)、豹纹鲨(猫鲨)、狐形长尾鲨(剑鲨、长尾鲨)、尖头斜齿鲨(长条鲨)、黑印真鲨(赤鲨)、阔口真鲨(圆头鲨)、乌翅真鲨(乌鳍鲨)、皱唇鲨(竹鲨)、灰星鲨(尖嘴鲨)、路氏双髻鲨(小生鲨、双髻鲨)、日本扁鲨(枇杷鲨)、尖齿锯鲨(锯鲨)、及达尖犁头鳐(犁头鲨、鳐鲨)、林氏团扇鳐(魴鱼,下2种同)、斑鳐、何氏鳐、小眼魴(魴鱼)、尖嘴魴(魴鱼)、赤魴(黄魴)、光魴、中国魴(锦魴)、双斑燕魴(白眉魴)、日本燕魴(浮鳐、扶鳐)、花点无刺魴(花燕)、聂氏无刺魴(燕魴)、无斑魴(乌燕)、日本魴(牛角魴)、日本单鳍电魴(痹魴)、丁氏双鳍电魴(痹魴)、宝刀鱼(刀鱼)、鲔鱼、青鳞鱼(青鳞)、布伦青鳞鱼(浮核)、金色小沙丁鱼(鯷鱼)、鲱鱼(硬壳鲱)、鳊鱼(白鳊)、泰都后鳍鱼(眼鳊)、斑鳊(黄鱼)、凤鲚(凤尾鲚)、七丝鲚(长尾鲚)、刀鲚(猪刀鲚)、赤鼻梭鲈(突鼻)、汉氏梭鲈(含西)、中颌梭鲈(含西)、康氏梭鲈(白巾)、日本鲱鱼(海河)、黄鲫(白赤)、尖头银鱼(明鱼)、龙头鱼(水鲞)、斑纹狗母鱼(狗母鱼)、长蛇鳐(狗母鱼)、七星鱼(乌丁)、海鲶(松鱼)、中华海鲶(松鱼)、海鳗(鳗鱼、赤鳗)、中华须鳗(油龙)、尖吻蛇鳗(硬骨钻、涂龙)、裸鳍虫鳗(鳗仔虫)、鲛形短体鳗(油钻)、扁鰐针鱼(针鱼)、脂眼鲱、麒麟鲱、遮目鱼、真鲷、日本鲷、日本鬼鲷、宽吻鲷(苦针)、小鳞燕鲷鱼(飞鸟)、绒纹单刺鲷、犀鲷(海泥鳅)、无鳞烟管鱼、海龙(鞋底索)、三斑海马(海马)、油鲆、梭鲈(鲈鱼、子鱼)、开氏鲷鱼(鲈)、鲷鱼(青头)、四指马鲛(鲔鱼)、六丝马鲛(鲔鱼笋)、青石斑鱼(鲈鱼)、赤点石斑鱼(红鲈)、斑脂、鲈鱼、半绒天竺鲷、线天竺鲷、天竺鲷、黄鳍鲷(黄翼、黄鲷)、黑鲷(乌格)、二长棘鲷、牛目大眼鲷、短尾大眼

Fig. 2.11.2 福建省霞浦县地方志编纂委员会:《霞浦县志》,北京:方志出版社,1999.12,ISBN 7-80122-542-2/K·201,p. 256

俗名：狗母鱼（闽南）。

古名：狗母鱼《福建物产志》：“长尺许，有细刺，肉粗劣”。

46. 龙头鱼 *Harpodon nehereus* (Hamilton-Buchanan)

俗名：西丁鱼（厦门、东山）。

古名：鱈鱼《雨航杂录》：“鱈鱼身柔如膏，无骨，鳞细，口阔齿多”；钱《闽中海错疏》、龙头鱼《福建通志》：“龙头鱼形如龙，骨软无鳞，俗呼水𩚑，或以为风鱈鱼”。

47. 扁颌针鱼 *Tylosurus anastomella* (C.L.V.)

俗名：双针（厦门）。

古名：竹鱼《异鱼赞闰集》、鹤鱼《福建通志》。

48. 圆颌针鱼 *Tylosurus strongylurus* (Ven Hasselt)

俗名：双针（厦门）、鹤鱼（东山、厦门）。

古名：竹鱼《异鱼赞闰集》、鹤鱼《福建物产志》：“首喙酷似鹤”。

49. 乔氏吻𩚑鱼 *Rhynchorhamphus georgii* (Valenciennes)

俗名：水针（厦门）。

古名：贯尖、无唇《异鱼图赞闰集》、贯簪《诏安县志》：“似竹鱼而。长如簪，故名”。

50. 缘下𩚑鱼 *Hyporhamphus limbatus* (Cuvier et Valenciennes)

俗名：水针（厦门）。

古名：贯尖、无唇《异鱼赞闰集》针鱼《福建物产志》：“状似𩚑鱼，其喙如针”。

51. 燕鳐 *Cypselurus* Spp.

俗名：飞鱼。

古名：文鳐鱼《本草纲目》、飞鱼《闽中海错疏》、飞藉鱼《福建通志》。

52. 海龙 *Syngnathus acus* Linnaeus

俗名：海龙。

古名：钱串《福建通志》、海龙《本草纲目拾遗》、《福建通志》。

58

Fig. 2.11.3 福建省水产学会《福建渔业史》编委会：《福建渔业史》，福州：福建科学技术出版社，1988.10, ISBN 7-5335-0166-7/S·26, p. 58

(一) 兽类

境内历史上有鼠、猴、野猪、豺犬、狼、虎、金钱豹、狐、九节狸、果子狸、鹿、玉面狸、鬃、獐、獭鼠(又呼飞鼠)、鼠狼、竹鼬、刺猬、驳马、豪猪、涓猪、土猪、羊犬、山犬(赤狗)、貉、香狸、熊、蝙蝠、穿山甲等。

现在有鼠、野猪、豺犬、金钱豹、狐、九节狸、果子狸、鬃、獐、鼠狼、竹鼬、豪猪、山犬、蝙蝠、穿山甲等。

(二) 禽类

境内历史上有雉、白鹇、雁、鸳鸯、鸪鹑、鹧、鹰、进鸟、鹊、鸦、鸠、燕、雀、黄雀、花鸪、鹧鸪、翡翠、画眉、蜡嘴、鹭鸶、啄木鸟、竹鸡、水鸭、天鹅、鸥、鹰、鹭、练雀(长尾三娘)、白头翁、信天翁、郭公、鹌鹑、布谷、百舌鹀(伯劳)、八哥(鸛鹁)、杜鹃、鸲、雉、鹑、海鹑、隼、虎鹰、山鹑、鸲、金晖、海鹑、倒挂鸟、嘉多鸟、独足鸟(山鹑鸟)、红娘、雷舞、山胡、雪姑儿、呼潮鹑等。

现在有雉、白鹇、鹧、鹰、进鸟、鹊、鸠、燕、雀、黄雀、花鸪、鸲、鹧鸪、翡翠、画眉、啄木鸟、竹鸡、水鸭、八哥、山鹑等。

(三) 鱼类

境内历史上有鲙鲨、黄花鱼、鲳、鲈、白鲈、鳗、带鱼、鲢鱼(鲢鱼)、银鱼、墨鱼、鳐(水母)、鮟(油筒)、丁香鲷、海参、鲍、鲷、鲳、泥鳅、鲈、鳗、白刀、江鲈、鲮沙、鳢、过鼈、方头鱼、松鱼、梅鱼、石斑鱼、苦条、鲷、马鲛、白鳢人鱼(雌为美人鱼,雄为海和尚)、海马、海猪、海狗、梭鱼、沫鱼、沙筋、海鲢(鲸)、鲨鱼、比目、弹涂鱼等。

现在有鲙鲨、鲳、鲈、鲳、泥鳅、鲈、鳗、白刀、江鲈、鲮、鳢、过鼈、方头鱼、松鱼、梅鱼、石斑鱼、苦条、鲷、马鲛、白鳢、梭鱼、海豚、沙筋、鲨鱼、比目、弹涂鱼等。

(四) 贝壳类

境内历史上有蚌、蠃(梭子蟹)、蜆、毛蟹、蛎房、车螯、蛤、海蛤、蚬(俗称蜆)、蛭、黄螺、泥螺、辣螺、蛤蜊、螺、酥螺、海龙、蠃、西施舌(蚌)、翠翠、海红、桃花片、珠蚌、赤脚蟹、春螺、香螺、马珂螺、芋螺、虾蛄(虾魁)、螯、江瑶、蛭、淡菜、土苗、海粉(如绿毛龟)、各种虾、龟、鳖等。

现在有蚌、蠃、蜆、毛蟹、蛎房、车螯、蛤、海蛤、蚬、蛭、蛭、蜗牛、黄螺、泥螺、辣螺、蛤蜊、螺、酥螺、龙虾、各种虾、蠃、西施舌、金钱鲍、珠蚌、赤脚蟹、香螺、虾蛄、淡菜、土苗、龟、鳖等。

(五) 爬行类

境内历史上有金环蛇、银环蛇、泥蛇、草花蛇、蟒、眼镜蛇、蜥蜴、壁虎等。

现在各种蛇均有,蟒较少见。

(六) 两栖类

境内历史上有泽蛙、虎纹蛙(水鸡)、无纹雨蛙、青蛙、树蛙、林蛙、棘胸蛙等。

70年代后,因水田减少,各种蛙的数量也随之减少。

Fig. 2.11.4 《福州市郊区志》编纂委员会:《福州市郊区志》,福州:福建教育出版社,1999.12,ISBN 7-5334-2366-6/K·58,p. 75

《大词典》均因毕沅而误。江豚叫鮪鮪,当是鲟鮪之音转,致使与河豚别名相混。河豚味美,小心处理后人们爱吃,江豚则一般没人吃。明杨慎《异鱼图赞》卷一:“鲟鮪,或名江豚。”引《魏武帝四时食制》:“鲟鮪之鱼,出淮及五湖,黄肥不可食,大如百斤猪。”清李元《蠕范》卷七《物候》:“鲟,鲟鮪也,鮪鮪也……江豚也。……肥不可食。”李时珍以其肉入药,云“无毒”。

鮪,《大词典》释为“鱼名”。

池鱼,《大词典》释为“池中的鱼”。

按,所释均太粗略,未得其实解。海边人常挖滩涂为池,诱鱼或捕鱼进入而养之,名为池鱼。池鱼是海鱼,并非一般池塘里的家鱼。竹筴鱼、圆鲹、鲈鱼、鲷鱼等均可叫池鱼,清屈大均《广东新语》作“鮪鱼”。明徐光启《农政全书·牧养·鱼》:“鲷鱼,松之人于潮泥中凿池,仲春,潮水中捕盈寸者养之,秋而盈尺,为池鱼之最。”《中国动物图谱·鱼类》(第二版):“竹筴鱼,广东名池鱼。”“鲈鱼,(又名)花池、蛟池。”《辞海·生物分册》:“圆鲹,我国南方俗称‘巴浪’、‘池鱼’。”

鮪,《大词典》:“鮪,鱼名,明屠本峻《闽中海错疏·鳞部下》:‘鮪,无皮鳞,岭南呼为绵鱼。’清李元《蠕范·物名》:‘鮪,锦鱼也,火管也,无皮鳞,大者长尺余,如灰管。’”《大字典》所释略同。

按,鮪鱼,今汉语正名叫龙头鱼(Harpodon nehereus),狗母鱼科,海鱼。体长条形而圆,肉柔软莹白。口裂大,牙尖细,出水死亡后一律“狮子大张口”约90度,故名龙头。鮪鱼是福建方言,笔者在浙江沈家门咨询到一位福建籍水产干部,他说:“鮪鱼,福建把龙头鱼叫做鮪鱼。”清郭柏苍《海错百一录》:“鮪鱼,又名水鮪,即龙头鱼。福州呼油筒。形如火管,无鳞而多油,海鱼之下品,食者耻之。”笔者吃过此鱼,味确较差。鮪得名于其体形:长而圆,头钝尾小,似钉。又称绵鱼,言其体绵长。《蠕范》今《丛书集成》本确实作“锦鱼”,不知误于李氏原书,还是误于《丛书集成》本的排印。龙头

93

Fig. 2.11.5 牟百谦:《从英语学习词典的新发展看积极型中型英汉词典的编纂》,《辞书研究》,1999.1,ISSN 1000-6125, p. 93

型鱼类，产量虽不大，仍是近海食用鱼。蓑鲉 *Pterois volitans* Linnaeus，鲈形目鮟鱇科。体长30厘米，体色艳丽，身上具斑马状条纹，栖于暖水域的岩礁或珊瑚丛中，不善于游泳。方言火鸡鱼、火鱼。

古称鮟。《集韵·平尤》：“鮟，鮟，小鱼，或从攸。”《文选·张衡〈西京赋〉》：“钓魴鰭，魴鰭鮟。”李善注引薛综曰：“魴、鰭、魴、鮟，皆鱼名。”又晋·郭璞《江赋》：“魴，魴，魴，鮟。”李善注引郭璞曰：“旧说曰鮟似魴。”“鮟似魴”之说不妥。外形奇特，似披蓑衣，因以得名。鮟，字从由。由，自由。魴，从攸，意攸游。示其游动之状，安闲从容，自得其乐，因以称鮟。

鹿斑鲷 *Leiognathus ruconius* (Hamilton-Buchanan)，鲷科。体卵圆形（侧面观），侧扁而高，长7厘米。体背银青带红，腹部银色，背部有10余条暗色横带。

古称花鲷。明·胡世安《异鱼赞閩集》：“花鲷，大寸许，上下身薄，有花纹……形似鲷而无花。”《玉篇·鱼部》：“鲷，鱼名。”

鲷，制字从畐，原意满、广也，示其体侧扁而高，侧观幅宽。鲷是另一种淡水鱼。

龙头鱼 *Harpadon nehereus* Hamilton，灯笼鱼目狗母鱼科。体长而侧扁，长可达41厘米，体背淡棕，腹白。近海常见食用鱼。方言鼻涕鱼、流鼻鱼、豆腐鱼、狗奶、龙头鲞、丝丁鱼、硬鱼等。



图47 龙头鱼

古称鱮(zhan)。元·戴侗《六书故·动物四》：“鱮，海鱼之小者，诀吻芒齿，不鳞而弱。”

单称鲢(jiān)。明·冯时可《雨航杂录》卷下：“鲢鱼身软如膏，鳞细，口阔齿多。一作鲢。”

单称鲢(dǐng)。明·屠本峻《闽中海错疏》：“鲢，无皮、鳞。岭南呼为绵鱼。”

代称水晶鱼。明·方以智《通雅·动物·鱼》：“福州之水晶鱼最妙，在甬东则呼为龙头。”

方言水鲢、油筒。清·郭柏苍《海错百一录》卷二：“鲢鱼，又名水鲢，即龙头鱼。福州呼油筒。形如火管，无鳞而多油，海鱼之下品，食者耻之。”体大部无鳞，但有皮。

方言绵鱼。《康熙字典·鱼部》：“鲢，音定，鱼名。广人呼为绵鱼。”

因鱼头形似龙头，故称。海上人称人弱者为鲢。鲢，制字从孱。孱，弱也。鲢从戔，《说文》：“戔，贼也。”鲢，制字从定。“定，乱靡有定。《诗·小雅·节南

条，作蚌尤美。”

丁氏双鳍电鳐 俗名：痹魮。古名：黑魮。《海族志》：“形如团扇，口在腹下，无鳞软骨，紫黑色，尾长于身，能整人。又有一种黄色，味最佳。”

丁香鱼 俗名：白沫、丁香鲷。古名：白沫。《福州府志》：“梅雨时，海水凝沫成形，雪色无骨，大如筋、薏之味厚，名丁香鲷。”

古斑鱼 俗名：鲩鱼。古名：鲩。《福鼎县志》：“巨口细鳞。”

海蜇（腔肠动物） 俗名：蚌（蚌）。古名：蛇。《福鼎县志》：“即水母，又名海蜇，以蚌为目。”

鳐鱼 俗名：白力鱼。古名：白鳐。《福鼎县志》：“多刺，形似鳐而稍薄。”

鲟鱼 俗名：鲟刺、鲟鱼。古名：鲟鱼。《尔雅》谓之“当鲟”，肥美味甘多鲛。

马鲛鱼 俗名：马鲛、竹鲛。古名：马鲛。《福鼎县志》：“青斑、无鳞、有齿，又名章鲛。”

舌鳎 俗名：贴沙。古名：贴泥。《福鼎县志》：“半边附泥，故名；贴泥形似鞋底，上紫下白，两目相比。”

弹涂鱼 俗名：跳鱼、花跳。古名：泥猴。《海错海物异名记》：“登物捷若猴，故名；疏名弹涂，一名跳鱼。”

小鳞燕鳐鱼 俗名：飞鸟、飞鱼。古名：燕鱼。《闽海错疏》：“黑色形如燕，有肉翅，能奋飞海上。”

鲷科 俗名：海鲫。古名：鲷。《福鼎县志》：“一名海鲫。”

龙头鱼 俗名：水鲛。古名：风鳐鱼。《福鼎县志》：“俗呼水鲛，首似龙形，身白如银鱼，无皮鳞，骨软弱，霜降后渐肥而甘，干为龙头鲞。”

沙丁鱼 俗名：鳀。古名：鳀。《闽东海错疏》：“似马鲛，小，有鳞，大者仅三四寸。”

中华海鲢 俗名：松、成广。古名：松鱼。

中国毛虾 俗名：虾旺。古名：虾苗。《福鼎县志》：“虾……极小为虾苗……”。

鲳鱼 俗名：鲳。《闽东海错疏》：“鲳之小者，其形扁。闽中谚：‘山上獐，海上鲳’。”

黄鱼 俗名：黄瓜鱼。古名：黄瓜。《福鼎县志》：“一名石首。”《遁斋闲览》：“鱼之极美者。头上有石如棋子，取其石治以为器载饮者，如遇蛊毒，器必燬裂。”

鲛鱼 俗名：鲛鱼。古名：鲛、鲛。

（二）贝类

结蚌 俗名：红蚌。古名：丝蚌。《福鼎县志》：“壳上有纹如丝。”

橄榄蚌 俗名：珠蚌。古名：珠蚌。《福州府志》：“蚌之极小者，形如莲子而扁。”《福建通志》：“珠蚌〔陈品健按：橄榄蚌 *Arca (Barbatia) oliracea* Reere〕出福鼎。”

厚实贻贝 俗名：淡菜、壳菜、乌投仔。古名：淡菜。《福鼎县志》：“俗名乌投，亦名壳菜。生海滩中。”

缢蛏 俗名：蛏，古名：蛏。《闽小记》：“闽人培水田种蛏，盗者泄水，则蛏苗随之溢。”

四角蛤蜊 俗名：蛤蜊、土蛤。古名：蛤蜊。《福鼎县志》：“止消渴、开胃气、解酒毒。以萝卜煮之，则其柱易脱。”

寻氏肌蛤 俗：乌鳢、料仔。古名：鳢。《福鼎县志》：“薄壳、肉可煎卤为酱。”

Fig. 2.11.7 福鼎县地方志编纂委员会：《福鼎县志》，北京：中国统计出版社，1995.7，ISBN 7-5037-2029-8/F-827，p. 405

佳。大者长五六寸，其皮可以角错。”

抱石 石伏

抱石。出于山溪，背偃而腹平，大如指，常贴于石上，土人取以为腊。

石伏。伏于溪下。

鮫鱼 土蚌

鮫。无皮鳞，岭南呼为绵鱼。

土蚌。形如蚯蚓。

盍鲐 鲋 骹鱼

盍鲐。尾有腥，多穴于田塍或泥岸中。

鲋。一名蚶鱼，味不佳。

骹。细如米粒，可鲐，长乐所产，春月最多。即鱼苗之大者，土人名舜思鱼。

鲈鱼 斗潮

鲈鱼。海产，其类甚众，皆可食。

斗潮。乘波雾集。

Fig. 2.11.8 吴玉贵, 华飞: 《四库全书精品文存 27》, 北京: 团结出版社, 1997.6, ISBN 7-80130-086-6, p. 710

土蜂 形如蚯蚓。

涂曾 似跳鱼而小。

泥猴 《海错海物异名记》：“登物捷若猴，故名。”疏名弹涂，一名跳鱼。

燕鱼 《闽中海错疏》：“黑色形如燕，有肉翅，能奋飞海上。”

鲨鱼 数种：胡鲨，青色，背上有沙，长可四五丈，鼻如踞，皮可剪为绘缕，曝其肉为脩，可作方物。蛟鲨，鼻长似蛟，皮堪饰剑。一名锦船出入鲨。初生，随母浮游，见大鱼乃入母口中，须臾复出，故曰帽头，腮两边有皮，形似戴帽。

泥笋 形如笋而小，味甘。

鲷 《闽中海错疏》：“鲷之小者，其形扁。闽中谚：‘山上獐，海下鲷。’”

乌贼 能喷墨溷水以自卫。性嗜乌，每浮水上，伺乌啄其腹，卷取而食之，故名。

泥丁 一名海丁香。

鲈 一名海鲫。

泥肠 大者谓之泥花瓶。

土龙 《闽书》：“生海泥中，如鳗，长尺余，味佳。”

戩肠 形如戩甲，故名。

铜盆鱼 形扁，色红，鳞大，骨硬。

风螺鱼 俗呼烂鲩。首似龙形，身白如银鱼，无皮鳞，骨软弱，霜降后渐肥而甘，干为龙头蜆。

鳎 《闽中海错疏》：“似马鲛而小，有鳞，大者仅三四寸。”

虾姑 《福州府志》：“形如蜈蚣，又似鼈，大者广三指，味极佳。”

松鱼

虾 有黄、赤、白各种，极小为虾苗，大者为龙虾。又一

Fig. 2.11.9 周瑞光:《福鼎旧志汇编》, 厦门: 厦门大学出版社, 2012.9, ISBN 978-7-5615-4175-3, p. 110

古名：狗母鱼（福建物产志：“长尺许，有细刺，肉粗劣。”）

46. 龙头鱼 *Harpodon nehereus* (Hamilton—Buchanan)

俗名：西丁鱼（厦门、东山）

古名：鱮鱼（雨航杂录：“鱮鱼身柔如膏，无骨鳞细，口阔齿多。”）；鱮（闽中海错疏）；龙头鱼（福建通志：龙头鱼形如龙，骨软无鳞，俗呼水鱮，或以为风鱮鱼。”）；

鮓鱼、水鮓（海错百一录）

47. 扁颌针鱼 *Tylosurus anastomella* (C. & V.)

俗名：双针、鹤鱼（厦门、东山）

古名：竹鱼（异鱼赞闰集）；鹤鱼（福建通志：“首喙酷似鹤。”）

48. 圆簇针鱼 *Tylosurus strongylurus* (Van Hasselt)

俗名：双针、鹤鱼（厦门、东山）

古名：竹鱼（异鱼赞闰集）；鹤鱼（福建通志）

49. 乔氏吻鰻鱼 *Rhynchoramphus georgi* (Valenciennes)

俗名：水针（厦门）

古名：贯尖、无唇（异鱼赞闰集）；贯簪（诏安县志：似竹鱼而口长如簪，故名。”）

50. 缘下鰻鱼 *Hyporhamphus limbatus* (Cuvier et Valenciennes)

俗名：水针（厦门）

古名：贯尖、无唇（异鱼赞闰集）；针鱼（福建物产志：“状似鰻鱼，其喙如针。”）

51. 燕鲙 *Cypselurus* spp.

俗名：飞鱼（福州、连江）；飞鸟（东山、晋江、平潭、福鼎沙埕、霞浦三沙）

古名：文鰻（本草纲目）；飞鱼（闽中海错疏）；飞藉鱼（福建通志）。

52. 海龙 *Syngnathus acus* L.

2.12. 鲢 [𩶐] 鱼卖

This character (𩶐) is needed for the famous novel 《孽海花》.

鲮 (红目眶)、多鳞鲮 (沙钻)、条纹髯鲮 (拍铁鲮)、棘头梅童鱼 (黄梅丁)、黑鳃梅童鱼 (胖梅)、大黄鱼 (黄瓜鱼)、小黄鱼 (黄瓜弟)、鲩鱼 (鳊鱼)、黄唇鱼 (黄瓜鲮)、白姑鱼 (白梅)、黑口白姑鱼 (白梅)、皮氏叫姑鱼 (屎包)、杜氏叫姑鱼 (屎包)、黄姑鱼 (黄丹、春姑)、斑条鲱鲤 (红娘鱼)、大甲鲮 (犬鲮)、蓝圆鲮 (鲮古)、沟鲮、印度丝鲮 (线鱼)、弱萨拉鲮、竹筴鱼 (大眼鲮)、乌鲳 (鲳鱼)、银镜鱼 (斧头啄)、鹿斑鲳 (花钱)、条纹鸡笼鲳、扑蝴蝶鱼、背带鲳、长青鲳 (虎鱼)、揭蓝子鱼 (鬼鱼)、带鱼、小带鱼 (带柳)、沙带鱼 (算满)、鲐鱼 (花鲢)、羽鳃鲐 (白面鲢)、康氏马鲛 (马鲛)、蓝点马鲛 (竹鲛)、中华鲈、银鲈 (鲈鱼、鲈板)、灰鲈 (流鼻鲈)、刺鲈 (蛇鲈)、中华鲈、乌塘鳢 (蜆虎)、鮠 (梭鱼)、鳊塘鳢 (石鲈)、尖尾鲈虎鱼、多髯拟尖尾鲈虎鱼 (鳊锥)、盲狼鲈虎鱼 (鳊锥)、矛尾鲈虎鱼 (猪母尾)、孔鲈虎鱼 (红猴亮、红罗垵)、红狼牙鲈虎鱼 (瘦亮、红亮鱼)、弹涂鱼 (跳鱼)、青弹涂鱼 (潭条舅)、大青弹涂鱼 (白颊)、褐昌鲈 (岐头鲈)、单指虎鲈 (虎鱼)、日本鬼鲈、翼鲈、绿鲈 (郭公鱼)、印度鲈 (牛尾鱼、盾甲、戥甲)、鰕 (俗名同上)、细纹狮子鱼、扁舵鲈 (铅舵)、五眼斑鲈 (半月帆)、格氏虫鲈、木叶鲈 (歪嘴婆)、条鲈 (花贴泥)、短吻舌鲈 (贴泥, 下 4 种同)、小吻无鳍鲈、中华舌鲈、三线舌鲈、宽体舌鲈、窄体舌鲈 (贴泥舌)、来氏舌鲈 (草鞋鲈)、卵鲈 (肥毕)、短吻三刺鲈 (𩶐)、绿鳍马面鲈 (𩶐, 剥皮鱼)、日本粗单角 (三角鱼)、长须柳叶鲈、虫纹东方鲈、铝点东方鲈 (鳊鱼)、青圆鲈 (青鲈)、金圆鲈 (金鲈)、条纹东方鲈 (花鲈)、星点东方鲈 (米鲈)、黄鲈 (虾蟆鱼)、黑鲈 (虾蟆鱼)、三齿鲈、辣加鱼 (九母)、时鲈 (俗名, 下 10 种同)、加粒鲈、颈鲈、花罗鲈、麦鲈、竹竿、潭条仔、布袋鱼、骰鱼、缸月、月色红。

贝类 红条毛肤石鳖 (岐猫咪)、石鳖 (岐猫咪)、泥蚶 (布蚶)、紫贻贝 (壳菜)、寻氏肌蚶 (蚶、乌蚶, 蚶方言音 niǎn)、褶牡蛎 (竹蛎)、棘刺牡蛎 (岐蛎)、太平洋牡蛎、杂色蚶仔 (沙蚶、花蚶)、缢蛏 (蛏)、白荚蛏 (薄荚蛏)、日本鸭嘴蚶 (胆囊)、渤海鸭嘴蚶 (白蚶)、八角角贝 (沙角, 角方言音 gò)、笋椎螺 (长螺)、笔螺 (沙螺)、棒椎螺 (阔嘴漫)、珠带础螺 (础螺)、蛎敌荔枝螺 (辣螺)、泥东方螺 (黄螺)、结节管角螺 (刺螺)、织纹螺 (鸡屎螺)、泥螺 (梅螺、涂蛸)、曼氏无针乌贼 (墨鱼、乌贼)、金乌贼 (花鲑、花枝)、小管枪乌贼 (锁管、锁言)、长蛸 (赤牡)、短蛸 (章鱼)、尖刀蛸 (剑蛸)、东方海笋 (马蹄蛸)、斑玉螺 (香螺)、短竹蛸 (竹蛸)、翡翠贻贝 (乌投)、厚壳贻贝 (乌投)、斗笠贝 (覆鼎)、滨螺 (麦螺)、杂色鲍 (鲍鱼)、皱纹盘鲍 (鲍鱼)、近江牡蛎 (草鞋蛸)、魁蚶、日本镜蚶 (白厝)、文蚶 (车螯、蚶)、巴非蚶 (油蚶)、海蚌、扇贝、酥螺 (俗名, 下 5 种同)、竹节蛸、草坯蛸、八八螺、珠蚶、丝蚶、海月 (天通瓦)、法螺 (角螺)、羽江珧 (牛角蛸)、海豆芽 (竹蛸)。

甲壳类 宽额假磷虾、康虾、日本对虾 (九节虾)、斑节对虾、长毛对虾 (对虾、明虾)、中国对虾 (东方对虾)、周氏新对虾 (黄虾)、鹰爪虾 (九虾, 下 2 种同)、哈氏仿对虾、细巧仿对虾、剑额仿对虾、长缝拟对虾、须赤虾、中华管鞭虾 (红虾)、高脊管鞭虾 (红虾)、日本毛虾、中华毛虾 (虾苗)、葛氏长臂虾 (卜卜虾)、脊尾白虾 (白虾)、安氏白虾、日本关公蟹 (关公蟹)、锯缘青蟹 (蛸)、红星梭子蟹 (蟹)、三疣梭子蟹 (三眼蟹)、虾蛄、网纹虾蛄、龟足 (岐戟)、布纹藤壶 (虎蟹)、中国龙虾 (龙虾)、中国鲎 (鲎)、蜆、蜆 (雄性称大散蜆)、长足长方蟹 (长散蜆, 蜆方言音 ài)、日本寄居蟹 (寄生)、少

Fig. 2.12.1 福建省霞浦县地方志编纂委员会: 《霞浦县志》, 北京: 方志出版社, 1999.12, ISBN 7-80122-542-2/K·201, p. 257

我装场面，内中我知道就有这里的炮队长和机关枪队长。这些都是昨夜约定的话。老实说，我早准备下虎阱龙窝，就打算在这筵席上关门杀贼。可恨那些小鬼，一向看扁了中国人，这回也叫他们尝尝老娘的辣手，可见汉族还有人在，不是个个象辽东将帅的闖茸。我探知统领被困在此，所以特地偷空从小路冒险而来，通知一声。请你们记好，在后天夜饭后，见东南角上流星起时，尽管放队猛攻，做我声援，必可获胜。’

“郑姑姑说完这一席话，吴、林二人都咋舌惊叹。还没有等到林义成告诉她徐骧往访被害的话，一眨眼早把原来的番装重新扎扮停当，上前一把拉了义成说道：‘我不能久留在此，请义士伴送出营。只须说明是旧识的番女，免得大家疑心。其余的事，请统领依着我的话做就得了。’当下吴彭年惟有唯唯听命，义成也一一照了她的话，恭恭敬敬送到营外山角一座树林边，看她跨上骑来的一匹骏马，丝鞭一动，就风驰电掣的卷入林云深处不见了。

“话分两头。如今且说郑姑姑久住番中，熟悉路径，随你日光不照处，也能循藤跳石，如履平地。不一刻，已赶回了郎娇社自己家里，招集了她的心腹女门徒，有替她裁缝的，有替她烹调的，有替她奔走的。备了十坛美酒，十桌筵席，又请了许多同社的番女。那队长见她这样的高兴忙碌，居然深信不疑。到了结婚那一天，家中挂灯结彩，小番女打着铜鼓，吹着口琴，当做音乐。满屋陈列着四季锦边莲等各种花卉。日到中天时候，一排军乐队和一班肩襕辉煌、袖章璀璨的军官，簇拥了扬扬得意的队长进门。推了两位年长的做了证婚人。郑姑姑穿了极美丽的日本礼服，就在大厅上举行了半中半日式的结婚典礼。黄昏将近，厅上已排开了十个盛筵。筵上鲜果罗列，最可口的是味敌荔枝的核果，其他如波罗蜜、梨仔茛、王梨、芭蕉果、椰子、槟榔、甘马粥等，不计其数。肴饌中，有奇异的海味、泥鳅、乌鱼之外，又有蚊港的蜆虾，坑子口的蚶蟹和蚝螺，样样投合日人的口味。络绎左右的，又都是些野趣横生的年轻番女。那些日军官刚离了硝烟弹雨之中，倏进了酒绿灯红之境，没一个不兴高采烈，猜忌全忘。队长则美人在抱，目眩魂消，不知不觉的和大家狂饮大嚼起来。

“酒过数巡，陡见满堂的灯烛逐渐熄灭，伺候的番女逐渐减退。大家觉得有些诧异，互相诘问，人人都道腹痛如裂，正要质问郑姑姑。郑姑姑出其不意，已袖出匕首，直洞队长之胸，立时倒地；拔出刀来，顺手又杀一人。其余番女各持兵器，从暗中窜出，逢人便斫。日人都徒手袒露，无可抵御。众人想夺门而走，谁知前后门都落了大闩，锁上铁锁。日人无奈，只好应用他国粹的柔术来抵敌。郑姑姑率领了一大队亲练的蛮学生，刀劈枪挑，杀人真如刈草。一刹那间，死尸枕藉满庭。即不受刀枪刺死的，也都中毒死了。这一场恶战，大约来赴宴的百余人，没有一个幸免。

“那时忽听西北方凹底山边枪炮声一阵紧似一阵，郑姑姑知道她放射流星的效力，吴彭年军队已响应了。门外知风的日兵，也围得铁桶般的剧烈撞击。郑姑姑忙收拾了屋内和场上纵横倒毙的日人身上许多枪弹，分配给众番女，高声喊道：‘我们的死期到了！一样的死，与其在此等死，不如冲出去战死！’大家同声附和。郑姑姑举起一块大石，打破边墙，率领了众番妇，长枪短铳，和关铁镖弩箭，一窝风的向日兵聚集处杀去。日兵正集中在攻门，没有提防到一大群见人即噬的雌狼在外面反攻，一时措手不及，等到转身抵御，已经成了肉搏的形势，火器失了效用。虽然杀伤了不少番女，究竟大和魂的勇猛，敌不住傀儡番的矫捷。还有郎娇社全社的番壮，一齐舞动蛮器，旋风似的卷来，只好往下直退。退到太甲溪相近，恰遇到吴彭年和林义成也率了大队在凹底山冲下。郑姑姑和

Fig. 2.12.2 马森彪：《中外文学名著集成 中国部分第九卷》，太原：北岳文艺出版社，1997.10，ISBN 7-5378-1762-6/I·1718，p. 824

不疑。到了结婚那一天，家中挂灯结彩，小番女打着铜鼓，吹着口琴，当做音乐。满屋陈列着四季锦边莲等各种花卉。日到中天时候，一排军乐队和一班肩襕辉煌、袖章璀璨的军官，簇拥了扬扬得意的队长进门。推了两位年长的做了证婚人。郑姑姑穿了极美丽的日本礼服，就在大厅上举行了半中半日式的结婚典礼。黄昏将近，厅上已排开了十个盛筵。筵上鲜果罗列，最可口的是味敌荔枝的糖果，其他如波罗蜜、梨仔芡、王梨、芭蕉果、椰子、槟榔、甘马弼等，不计其数。肴饌中，有奇异的海味、泥鰍、乌鱼之外，又有蚊港的蜆虾，坑子口的蚶蟹和蚝螺，样样投合日人的口味。络绎左右的，又都是些野趣横生的年轻番女。那些日军官刚离了硝烟弹雨之中，倏进了酒绿灯红之境，没一个不兴高采烈，猜忌全忘。队长则美人在抱，目眩魂消，不知不觉的和大家狂饮大嚼起来。酒过数巡，陡见满堂的灯烛逐渐熄灭，伺候的番女逐渐减退。大家觉得有些诧异，互相诘问，人人都道腹痛如裂，正要质问郑姑姑。郑姑姑出其不意，已袖出匕首，直洞队长之胸，立时倒地；拔出刀来，顺手又杀一人。其余番女各持兵器，从暗中窜出，逢人便斫。日人都徒手袒露，无可抵御。众人想夺门而走，谁知前后门都落了大闩，锁上铁锁。日人无奈，只好应用他国粹的柔术来抵敌。郑姑姑率领了一大队亲练的蛮学生，刀劈枪挑，杀人真如刈草。一刹那间，死尸枕藉满庭。即不受刀枪刺死的，也都中毒死了。这一场恶战，大约来赴宴的百余人，没有一个幸免。那时忽听西北方凹底山边枪炮声一阵紧似一阵，郑姑姑知道他放射流星的效力，吴彭年军队已响应了。门外知风的日兵，也围得铁桶般的剧烈撞击。郑姑姑忙收拾了屋内和场上纵横倒毙的日人身上许多枪弹，分配给众番女，高声喊道：‘我们的死期到了！一样的死，与其在此等死，不如冲出去战死！’大家同声附和。郑姑姑举起一块大石，打破边墙，率领了众番妇，长枪短铳，和着铁镖弩箭，一窝风的向日兵聚集处杀去。日兵正集中在攻门，没有提防到一大群见人即噬的雌狼在外面反攻，一时措手不及，等到转身抵御，已经成了肉搏的形势，火器失了效用。虽然杀伤了不少番女，究竟大和魂的勇猛，敌不住傀儡番的矫捷。还有郎娇社全社的番壮，一齐舞动蛮器，旋风似的卷来，只好往下直退。退到太甲溪相近，恰遇到吴彭年和林义成也率了大队，在凹底山冲下。郑姑姑和吴彭年合在一起，奋勇追奔。日兵本备下渡溪的船只，一到溪边，都争先上船，慌乱之际，落水和中弹的不计其数。数百只船舰正载着逃军荡到中流，岸上的追兵和船中的败兵还不断的天弹横飞。忽地上流头顺着风淌下无数兵船，枪炮纷来，向日船中腰轰击，顿时把日船打得东飘西荡，不成行列。吴、林等在火把光中看时，只见来船

Fig. 2.12.3 曾朴：《中国古典文学名著普及文库 孽海花》，济南：山东文艺出版社，2016.1, ISBN 978-7-5329-5130-7, p. 234

卷之五

省 不 得

苏辙《杂纂二续·省不得》条，其一曰：“闽人读书，盖言方音侏离，人莫能晓也。”

案牒禁用土音俗字

闽方言复杂，而方字亦特多，任意杜撰，有通行于一郡者，有仅通行于一邑一乡者。民间诉讼，所书名物尤多不经见，外地之人，仕宦兹土者，每视为苦事。清同治间，按察使葆芝奎，以犯人名字有关题咨，即外结案件，亦不宜以土音俗字形于案牒之中，使阅者费解，莫辨真伪，致滋淆混。通飭各属严禁代书及各房书吏，嗣后原被犯证名字及地名，如有俗字土音，应于某俗字之下，即以同音之字声叙明白，以昭详慎。然积习难返，亦无可如何也。

台湾字多意造

朱景英《海东札记》引《小琉球志》云：“台地字多意造，为字书所不载。如番槎之槎字、泥𩺰之𩺰字、管獠之獠字、啊乳酒之啊字、茄荖网社之荖字、颱風之颱字、兽善走為𨔵之𨔵字，不一而足，尤难枚举。”

按：郭柏苍《闽产录异》云：“槎字始见于郑樵《通志》，荖字福州常用为槟榔荖叶之荖，颱字今则四方通行矣。”

《赤嵌笔谈》云：“台人十月内筑厝屋，置蔗车，雇募人工动厝碇糖，每厝用十二牛，日夜碇蔗，另四牛载蔗到厝。”厝字亦不见字书。至碇字则方言，意为压榨。

Fig. 2.12.4 郑丽生，福建省文史研究馆：《郑丽生文史丛稿（上）》，福州：海风出版社，2009.8, ISBN 978-7-80597-871-0, p. 103



二 闽台方字

在文字方面，台湾使用的一些文字，多数为大陆（甚至台湾）书籍上所不大使用的，朱景英在《海东札记》中曾引述了台湾一些书籍的记载说，“台地字多意造”，如番槎的“槎”、泥鯪的“鯪”，管獠的“獠”，茄苳网的“苳”，颱风的“颱”，以及“𪔐”字等不一而足，《赤崁笔谈》中还提到“廊”字和“硖”字等。

这当中讲的多数是使用福建的方字，也有些是台地自己独创的，像“槎”字，在郑樵的《通志》中已用过，而在台湾使用得最多，“苳”字，有人说是福州人爱用的字。“颱”字也有人说是福建人最早造出来的，因福建人发现台风多从海上来，台湾在海上，于是认定是从台湾来的，故称“颱风”即“台湾之风”。这种说法可能是一种推测。因为“台”字是从“臺”字简化而来的。而“颱风”的“颱”字早已有了。“硖”字系闽南方字，意为压榨。“廊”字可说是闽南人所意造的，意为制糖之房子。

其他如：𪔐、𪔑、𪔒、𪔓、𪔔、𪔕、𪔖、𪔗、𪔘、𪔙、𪔚、𪔛、𪔜、𪔝、𪔞、𪔟、𪔠、𪔡、𪔢、𪔣、𪔤、𪔥、𪔦、𪔧、𪔨、𪔩、𪔪、𪔫、𪔬、𪔭、𪔮、𪔯、𪔰、𪔱、𪔲、𪔳、𪔴、𪔵、𪔶、𪔷、𪔸、𪔹、𪔺、𪔻、𪔼、𪔽、𪔾、𪔿、𪕀、𪕁、𪕂、𪕃、𪕄、𪕅、𪕆、𪕇、𪕈、𪕉、𪕊、𪕋、𪕌、𪕍、𪕎、𪕏、𪕐、𪕑、𪕒、𪕓、𪕔、𪕕、𪕖、𪕗、𪕘、𪕙、𪕚、𪕛、𪕜、𪕝、𪕞、𪕟、𪕠、𪕡、𪕢、𪕣、𪕤、𪕥、𪕦、𪕧、𪕨、𪕩、𪕪、𪕫、𪕬、𪕭、𪕮、𪕯、𪕰、𪕱、𪕲、𪕳、𪕴、𪕵、𪕶、𪕷、𪕸、𪕹、𪕺、𪕻、𪕼、𪕽、𪕾、𪕿、𪖀、𪖁、𪖂、𪖃、𪖄、𪖅、𪖆、𪖇、𪖈、𪖉、𪖊、𪖋、𪖌、𪖍、𪖎、𪖏、𪖐、𪖑、𪖒、𪖓、𪖔、𪖕、𪖖、𪖗、𪖘、𪖙、𪖚、𪖛、𪖜、𪖝、𪖞、𪖟、𪖠、𪖡、𪖢、𪖣、𪖤、𪖥、𪖦、𪖧、𪖨、𪖩、𪖪、𪖫、𪖬、𪖭、𪖮、𪖯、𪖰、𪖱、𪖲、𪖳、𪖴、𪖵、𪖶、𪖷、𪖸、𪖹、𪖺、𪖻、𪖼、𪖽、𪖾、𪖿、𪗀、𪗁、𪗂、𪗃、𪗄、𪗅、𪗆、𪗇、𪗈、𪗉、𪗊、𪗋、𪗌、𪗍、𪗎、𪗏、𪗐、𪗑、𪗒、𪗓、𪗔、𪗕、𪗖、𪗗、𪗘、𪗙、𪗚、𪗛、𪗜、𪗝、𪗞、𪗟、𪗠、𪗡、𪗢、𪗣、𪗤、𪗥、𪗦、𪗧、𪗨、𪗩、𪗪、𪗫、𪗬、𪗭、𪗮、𪗯、𪗰、𪗱、𪗲、𪗳、𪗴、𪗵、𪗶、𪗷、𪗸、𪗹、𪗺、𪗻、𪗼、𪗽、𪗾、𪗿、𪘀、𪘁、𪘂、𪘃、𪘄、𪘅、𪘆、𪘇、𪘈、𪘉、𪘊、𪘋、𪘌、𪘍、𪘎、𪘏、𪘐、𪘑、𪘒、𪘓、𪘔、𪘕、𪘖、𪘗、𪘘、𪘙、𪘚、𪘛、𪘜、𪘝、𪘞、𪘟、𪘠、𪘡、𪘢、𪘣、𪘤、𪘥、𪘦、𪘧、𪘨、𪘩、𪘪、𪘫、𪘬、𪘭、𪘮、𪘯、𪘰、𪘱、𪘲、𪘳、𪘴、𪘵、𪘶、𪘷、𪘸、𪘹、𪘺、𪘻、𪘼、𪘽、𪘾、𪘿、𪙀、𪙁、𪙂、𪙃、𪙄、𪙅、𪙆、𪙇、𪙈、𪙉、𪙊、𪙋、𪙌、𪙍、𪙎、𪙏、𪙐、𪙑、𪙒、𪙓、𪙔、𪙕、𪙖、𪙗、𪙘、𪙙、𪙚、𪙛、𪙜、𪙝、𪙞、𪙟、𪙠、𪙡、𪙢、𪙣、𪙤、𪙥、𪙦、𪙧、𪙨、𪙩、𪙪、𪙫、𪙬、𪙭、𪙮、𪙯、𪙰、𪙱、𪙲、𪙳、𪙴、𪙵、𪙶、𪙷、𪙸、𪙹、𪙺、𪙻、𪙼、𪙽、𪙾、𪙿、𪚀、𪚁、𪚂、𪚃、𪚄、𪚅、𪚆、𪚇、𪚈、𪚉、𪚊、𪚋、𪚌、𪚍、𪚎、𪚏、𪚐、𪚑、𪚒、𪚓、𪚔、𪚕、𪚖、𪚗、𪚘、𪚙、𪚚、𪚛、𪚜、𪚝、𪚞、𪚟、𪚠、𪚡、𪚢、𪚣、𪚤、𪚥、𪚦、𪚧、𪚨、𪚩、𪚪、𪚫、𪚬、𪚭、𪚮、𪚯、𪚰、𪚱、𪚲、𪚳、𪚴、𪚵、𪚶、𪚷、𪚸、𪚹、𪚺、𪚻、𪚼、𪚽、𪚾、𪚿、𪛀、𪛁、𪛂、𪛃、𪛄、𪛅、𪛆、𪛇、𪛈、𪛉、𪛊、𪛋、𪛌、𪛍、𪛎、𪛏、𪛐、𪛑、𪛒、𪛓、𪛔、𪛕、𪛖、𪛗、𪛘、𪛙、𪛚、𪛛、𪛜、𪛝、𪛞、𪛟、𪛠、𪛡、𪛢、𪛣、𪛤、𪛥、𪛦、𪛧、𪛨、𪛩、𪛪、𪛫、𪛬、𪛭、𪛮、𪛯、𪛰、𪛱、𪛲、𪛳、𪛴、𪛵、𪛶、𪛷、𪛸、𪛹、𪛺、𪛻、𪛼、𪛽、𪛾、𪛿、𪜀、𪜁、𪜂、𪜃、𪜄、𪜅、𪜆、𪜇、𪜈、𪜉、𪜊、𪜋、𪜌、𪜍、𪜎、𪜏、𪜐、𪜑、𪜒、𪜓、𪜔、𪜕、𪜖、𪜗、𪜘、𪜙、𪜚、𪜛、𪜜、𪜝、𪜞、𪜟、𪜠、𪜡、𪜢、𪜣、𪜤、𪜥、𪜦、𪜧、𪜨、𪜩、𪜪、𪜫、𪜬、𪜭、𪜮、𪜯、𪜰、𪜱、𪜲、𪜳、𪜴、𪜵、𪜶、𪜷、𪜸、𪜹、𪜺、𪜻、𪜼、𪜽、𪜾、𪜿、𪝀、𪝁、𪝂、𪝃、𪝄、𪝅、𪝆、𪝇、𪝈、𪝉、𪝊、𪝋、𪝌、𪝍、𪝎、𪝏、𪝐、𪝑、𪝒、𪝓、𪝔、𪝕、𪝖、𪝗、𪝘、𪝙、𪝚、𪝛、𪝜、𪝝、𪝞、𪝟、𪝠、𪝡、𪝢、𪝣、𪝤、𪝥、𪝦、𪝧、𪝨、𪝩、𪝪、𪝫、𪝬、𪝭、𪝮、𪝯、𪝰、𪝱、𪝲、𪝳、𪝴、𪝵、𪝶、𪝷、𪝸、𪝹、𪝺、𪝻、𪝼、𪝽、𪝾、𪝿、𪞀、𪞁、𪞂、𪞃、𪞄、𪞅、𪞆、𪞇、𪞈、𪞉、𪞊、𪞋、𪞌、𪞍、𪞎、𪞏、𪞐、𪞑、𪞒、𪞓、𪞔、𪞕、𪞖、𪞗、𪞘、𪞙、𪞚、𪞛、𪞜、𪞝、𪞞、𪞟、𪞠、𪞡、𪞢、𪞣、𪞤、𪞥、𪞦、𪞧、𪞨、𪞩、𪞪、𪞫、𪞬、𪞭、𪞮、𪞯、𪞰、𪞱、𪞲、𪞳、𪞴、𪞵、𪞶、𪞷、𪞸、𪞹、𪞺、𪞻、𪞼、𪞽、𪞾、𪞿、𪟀、𪟁、𪟂、𪟃、𪟄、𪟅、𪟆、𪟇、𪟈、𪟉、𪟊、𪟋、𪟌、𪟍、𪟎、𪟏、𪟐、𪟑、𪟒、𪟓、𪟔、𪟕、𪟖、𪟗、𪟘、𪟙、𪟚、𪟛、𪟜、𪟝、𪟞、𪟟、𪟠、𪟡、𪟢、𪟣、𪟤、𪟥、𪟦、𪟧、𪟨、𪟩、𪟪、𪟫、𪟬、𪟭、𪟮、𪟯、𪟰、𪟱、𪟲、𪟳、𪟴、𪟵、𪟶、𪟷、𪟸、𪟹、𪟺、𪟻、𪟼、𪟽、𪟾、𪟿、𪠀、𪠁、𪠂、𪠃、𪠄、𪠅、𪠆、𪠇、𪠈、𪠉、𪠊、𪠋、𪠌、𪠍、𪠎、𪠏、𪠐、𪠑、𪠒、𪠓、𪠔、𪠕、𪠖、𪠗、𪠘、𪠙、𪠚、𪠛、𪠜、𪠝、𪠞、𪠟、𪠠、𪠡、𪠢、𪠣、𪠤、𪠥、𪠦、𪠧、𪠨、𪠩、𪠪、𪠫、𪠬、𪠭、𪠮、𪠯、𪠰、𪠱、𪠲、𪠳、𪠴、𪠵、𪠶、𪠷、𪠸、𪠹、𪠺、𪠻、𪠼、𪠽、𪠾、𪠿、𪡀、𪡁、𪡂、𪡃、𪡄、𪡅、𪡆、𪡇、𪡈、𪡉、𪡊、𪡋、𪡌、𪡍、𪡎、𪡏、𪡐、𪡑、𪡒、𪡓、𪡔、𪡕、𪡖、𪡗、𪡘、𪡙、𪡚、𪡛、𪡜、𪡝、𪡞、𪡟、𪡠、𪡡、𪡢、𪡣、𪡤、𪡥、𪡦、𪡧、𪡨、𪡩、𪡪、𪡫、𪡬、𪡭、𪡮、𪡯、𪡰、𪡱、𪡲、𪡳、𪡴、𪡵、𪡶、𪡷、𪡸、𪡹、𪡺、𪡻、𪡼、𪡽、𪡾、𪡿、𪢀、𪢁、𪢂、𪢃、𪢄、𪢅、𪢆、𪢇、𪢈、𪢉、𪢊、𪢋、𪢌、𪢍、𪢎、𪢏、𪢐、𪢑、𪢒、𪢓、𪢔、𪢕、𪢖、𪢗、𪢘、𪢙、𪢚、𪢛、𪢜、𪢝、𪢞、𪢟、𪢠、𪢡、𪢢、𪢣、𪢤、𪢥、𪢦、𪢧、𪢨、𪢩、𪢪、𪢫、𪢬、𪢭、𪢮、𪢯、𪢰、𪢱、𪢲、𪢳、𪢴、𪢵、𪢶、𪢷、𪢸、𪢹、𪢺、𪢻、𪢼、𪢽、𪢾、𪢿、𪣀、𪣁、𪣂、𪣃、𪣄、𪣅、𪣆、𪣇、𪣈、𪣉、𪣊、𪣋、𪣌、𪣍、𪣎、𪣏、𪣐、𪣑、𪣒、𪣓、𪣔、𪣕、𪣖、𪣗、𪣘、𪣙、𪣚、𪣛、𪣜、𪣝、𪣞、𪣟、𪣠、𪣡、𪣢、𪣣、𪣤、𪣥、𪣦、𪣧、𪣨、𪣩、𪣪、𪣫、𪣬、𪣭、𪣮、𪣯、𪣰、𪣱、𪣲、𪣳、𪣴、𪣵、𪣶、𪣷、𪣸、𪣹、𪣺、𪣻、𪣼、𪣽、𪣾、𪣿、𪤀、𪤁、𪤂、𪤃、𪤄、𪤅、𪤆、𪤇、𪤈、𪤉、𪤊、𪤋、𪤌、𪤍、𪤎、𪤏、𪤐、𪤑、𪤒、𪤓、𪤔、𪤕、𪤖、𪤗、𪤘、𪤙、𪤚、𪤛、𪤜、𪤝、𪤞、𪤟、𪤠、𪤡、𪤢、𪤣、𪤤、𪤥、𪤦、𪤧、𪤨、𪤩、𪤪、𪤫、𪤬、𪤭、𪤮、𪤯、𪤰、𪤱、𪤲、𪤳、𪤴、𪤵、𪤶、𪤷、𪤸、𪤹、𪤺、𪤻、𪤼、𪤽、𪤾、𪤿、𪥀、𪥁、𪥂、𪥃、𪥄、𪥅、𪥆、𪥇、𪥈、𪥉、𪥊、𪥋、𪥌、𪥍、𪥎、𪥏、𪥐、𪥑、𪥒、𪥓、𪥔、𪥕、𪥖、𪥗、𪥘、𪥙、𪥚、𪥛、𪥜、𪥝、𪥞、𪥟、𪥠、𪥡、𪥢、𪥣、𪥤、𪥥、𪥦、𪥧、𪥨、𪥩、𪥪、𪥫、𪥬、𪥭、𪥮、𪥯、𪥰、𪥱、𪥲、𪥳、𪥴、𪥵、𪥶、𪥷、𪥸、𪥹、𪥺、𪥻、𪥼、𪥽、𪥾、𪥿、𪦀、𪦁、𪦂、𪦃、𪦄、𪦅、𪦆、𪦇、𪦈、𪦉、𪦊、𪦋、𪦌、𪦍、𪦎、𪦏、𪦐、𪦑、𪦒、𪦓、𪦔、𪦕、𪦖、𪦗、𪦘、𪦙、𪦚、𪦛、𪦜、𪦝、𪦞、𪦟、𪦠、𪦡、𪦢、𪦣、𪦤、𪦥、𪦦、𪦧、𪦨、𪦩、𪦪、𪦫、𪦬、𪦭、𪦮、𪦯、𪦰、𪦱、𪦲、𪦳、𪦴、𪦵、𪦶、𪦷、𪦸、𪦹、𪦺、𪦻、𪦼、𪦽、𪦾、𪦿、𪧀、𪧁、𪧂、𪧃、𪧄、𪧅、𪧆、𪧇、𪧈、𪧉、𪧊、𪧋、𪧌、𪧍、𪧎、𪧏、𪧐、𪧑、𪧒、𪧓、𪧔、𪧕、𪧖、𪧗、𪧘、𪧙、𪧚、𪧛、𪧜、𪧝、𪧞、𪧟、𪧠、𪧡、𪧢、𪧣、𪧤、𪧥、𪧦、𪧧、𪧨、𪧩、𪧪、𪧫、𪧬、𪧭、𪧮、𪧯、𪧰、𪧱、𪧲、𪧳、𪧴、𪧵、𪧶、𪧷、𪧸、𪧹、𪧺、𪧻、𪧼、𪧽、𪧾、𪧿、𪨀、𪨁、𪨂、𪨃、𪨄、𪨅、𪨆、𪨇、𪨈、𪨉、𪨊、𪨋、𪨌、𪨍、𪨎、𪨏、𪨐、𪨑、𪨒、𪨓、𪨔、𪨕、𪨖、𪨗、𪨘、𪨙、𪨚、𪨛、𪨜、𪨝、𪨞、𪨟、𪨠、𪨡、𪨢、𪨣、𪨤、𪨥、𪨦、𪨧、𪨨、𪨩、𪨪、𪨫、𪨬、𪨭、𪨮、𪨯、𪨰、𪨱、𪨲、𪨳、𪨴、𪨵、𪨶、𪨷、𪨸、𪨹、𪨺、𪨻、𪨼、𪨽、𪨾、𪨿、𪩀、𪩁、𪩂、𪩃、𪩄、𪩅、𪩆、𪩇、𪩈、𪩉、𪩊、𪩋、𪩌、𪩍、𪩎、𪩏、𪩐、𪩑、𪩒、𪩓、𪩔、𪩕、𪩖、𪩗、𪩘、𪩙、𪩚、𪩛、𪩜、𪩝、𪩞、𪩟、𪩠、𪩡、𪩢、𪩣、𪩤、𪩥、𪩦、𪩧、𪩨、𪩩、𪩪、𪩫、𪩬、𪩭、𪩮、𪩯、𪩰、𪩱、𪩲、𪩳、𪩴、𪩵、𪩶、𪩷、𪩸、𪩹、𪩺、𪩻、𪩼、𪩽、𪩾、𪩿、𪪀、𪪁、𪪂、𪪃、𪪄、𪪅、𪪆、𪪇、𪪈、𪪉、𪪊、𪪋、𪪌、𪪍、𪪎、𪪏、𪪐、𪪑、𪪒、𪪓、𪪔、𪪕、𪪖、𪪗、𪪘、𪪙、𪪚、𪪛、𪪜、𪪝、𪪞、𪪟、𪪠、𪪡、𪪢、𪪣、𪪤、𪪥、𪪦、𪪧、𪪨、𪪩、𪪪、𪪫、𪪬、𪪭、𪪮、𪪯、𪪰、𪪱、𪪲、𪪳、𪪴、𪪵、𪪶、𪪷、𪪸、𪪹、𪪺、𪪻、𪪼、𪪽、𪪾、𪪿、𪫀、𪫁、𪫂、𪫃、𪫄、𪫅、𪫆、𪫇、𪫈、𪫉、𪫊、𪫋、𪫌、𪫍、𪫎、𪫏、𪫐、𪫑、𪫒、𪫓、𪫔、𪫕、𪫖、𪫗、𪫘、𪫙、𪫚、𪫛、𪫜、𪫝、𪫞、𪫟、𪫠、𪫡、𪫢、𪫣、𪫤、𪫥、𪫦、𪫧、𪫨、𪫩、𪫪、𪫫、𪫬、𪫭、𪫮、𪫯、𪫰、𪫱、𪫲、𪫳、𪫴、𪫵、𪫶、𪫷、𪫸、𪫹、𪫺、𪫻、𪫼、𪫽、𪫾、𪫿、𪬀、𪬁、𪬂、𪬃、𪬄、𪬅、𪬆、𪬇、𪬈、𪬉、𪬊、𪬋、𪬌、𪬍、𪬎、𪬏、𪬐、𪬑、𪬒、𪬓、𪬔、𪬕、𪬖、𪬗、𪬘、𪬙、𪬚、𪬛、𪬜、𪬝、𪬞、𪬟、𪬠、𪬡、𪬢、𪬣、𪬤、𪬥、𪬦、𪬧、𪬨、𪬩、𪬪、𪬫、𪬬、𪬭、𪬮、𪬯、𪬰、𪬱、𪬲、𪬳、𪬴、𪬵、𪬶、𪬷、𪬸、𪬹、𪬺、𪬻、𪬼、𪬽、𪬾、𪬿、𪭀、𪭁、𪭂、𪭃、𪭄、𪭅、𪭆、𪭇、𪭈、𪭉、𪭊、𪭋、𪭌、𪭍、𪭎、𪭏、𪭐、𪭑、𪭒、𪭓、𪭔、𪭕、𪭖、𪭗、𪭘、𪭙、𪭚、𪭛、𪭜、𪭝、𪭞、𪭟、𪭠、𪭡、𪭢、𪭣、𪭤、𪭥、𪭦、𪭧、𪭨、𪭩、𪭪、𪭫、𪭬、𪭭、𪭮、𪭯、𪭰、𪭱、𪭲、𪭳、𪭴、𪭵、𪭶、𪭷、𪭸、𪭹、𪭺、𪭻、𪭼、𪭽、𪭾、𪭿、𪮀、𪮁、𪮂、𪮃、𪮄、𪮅、𪮆、𪮇、𪮈、𪮉、𪮊、𪮋、𪮌、𪮍、𪮎、𪮏、𪮐、𪮑、𪮒、𪮓、𪮔、𪮕、𪮖、𪮗、𪮘、𪮙、𪮚、𪮛、𪮜、𪮝、𪮞、𪮟、𪮠、𪮡、𪮢、𪮣、𪮤、𪮥、𪮦、𪮧、𪮨、𪮩、𪮪、𪮫、𪮬、𪮭、𪮮、𪮯、𪮰、𪮱、𪮲、𪮳、𪮴、𪮵、𪮶、𪮷、𪮸、𪮹、𪮺、𪮻、𪮼、𪮽、𪮾、𪮿、𪯀、𪯁、𪯂、𪯃、𪯄、𪯅、𪯆、𪯇、𪯈、𪯉、𪯊、𪯋、𪯌、𪯍、𪯎、𪯏、𪯐、𪯑、𪯒、𪯓、𪯔、𪯕、𪯖、𪯗、𪯘、𪯙、𪯚、𪯛、𪯜、𪯝、𪯞、𪯟、𪯠、𪯡、𪯢、𪯣、𪯤、𪯥、𪯦、𪯧、𪯨、𪯩、𪯪、𪯫、𪯬、𪯭、𪯮、𪯯、𪯰、𪯱、𪯲、𪯳、𪯴、𪯵、𪯶、𪯷、𪯸、𪯹、𪯺、𪯻、𪯼、𪯽、𪯾、𪯿、𪰀、𪰁、𪰂、𪰃、𪰄、𪰅、𪰆、𪰇、𪰈、𪰉、𪰊、𪰋、𪰌、𪰍、𪰎、𪰏、𪰐、𪰑、𪰒、𪰓、𪰔、𪰕、𪰖、𪰗、𪰘、𪰙、𪰚、𪰛、𪰜、𪰝、𪰞、𪰟、𪰠、𪰡、𪰢、𪰣、𪰤、𪰥、𪰦、𪰧、𪰨、𪰩、𪰪、𪰫、𪰬、𪰭、𪰮、𪰯、𪰰、𪰱、𪰲、𪰳、𪰴、𪰵、𪰶、𪰷、𪰸、𪰹、𪰺、𪰻、𪰼、𪰽、𪰾、𪰿、𪱀、𪱁、𪱂、𪱃、𪱄、𪱅、𪱆、𪱇、𪱈、𪱉、𪱊、𪱋、𪱌、𪱍、𪱎、𪱏、𪱐、𪱑、𪱒、𪱓、𪱔、𪱕、𪱖、𪱗、𪱘、𪱙、𪱚、𪱛、𪱜、𪱝、𪱞、𪱟、𪱠、𪱡、𪱢、𪱣、𪱤、𪱥、𪱦、𪱧、𪱨、𪱩、𪱪、𪱫、𪱬、𪱭、𪱮、𪱯、𪱰、𪱱、𪱲、𪱳、𪱴、𪱵、𪱶、𪱷、𪱸、𪱹、𪱺、𪱻、𪱼、𪱽、𪱾、𪱿、𪲀、𪲁、𪲂、𪲃、𪲄、𪲅、𪲆、𪲇、𪲈、𪲉、𪲊、𪲋、𪲌、𪲍、𪲎、𪲏、𪲐、𪲑、𪲒、𪲓、𪲔、𪲕、𪲖、𪲗、𪲘、𪲙、𪲚、𪲛、𪲜、𪲝、𪲞、𪲟、𪲠、𪲡、𪲢、𪲣、𪲤、𪲥、𪲦、𪲧、𪲨、𪲩、𪲪、𪲫、𪲬、𪲭、𪲮、𪲯、𪲰、𪲱、𪲲、𪲳、𪲴、𪲵、𪲶、𪲷、𪲸、𪲹、𪲺、𪲻、𪲼、𪲽、𪲾、𪲿、𪳀、𪳁、𪳂、𪳃、𪳄、𪳅、𪳆、𪳇、𪳈、𪳉、𪳊、𪳋、𪳌、𪳍、𪳎、𪳏、𪳐、𪳑、𪳒、𪳓、𪳔、𪳕、𪳖、𪳗、𪳘、𪳙、𪳚、𪳛、𪳜、𪳝、𪳞、𪳟、𪳠、𪳡、𪳢、𪳣、𪳤、𪳥、𪳦、𪳧、𪳨、𪳩、𪳪、𪳫、𪳬、𪳭、𪳮、𪳯、𪳰、𪳱、𪳲、𪳳、𪳴、𪳵、𪳶、𪳷、𪳸、𪳹、𪳺、𪳻、𪳼、𪳽、𪳾、𪳿、𪴀、𪴁、𪴂、𪴃、𪴄、𪴅、𪴆、𪴇、𪴈、𪴉、𪴊、𪴋、𪴌、𪴍、𪴎、𪴏、𪴐、𪴑、𪴒、𪴓、𪴔、𪴕、𪴖、𪴗、𪴘、𪴙、𪴚、𪴛、𪴜、𪴝、𪴞、𪴟、𪴠、𪴡、𪴢、𪴣、𪴤、𪴥、𪴦、𪴧、𪴨、𪴩、𪴪、𪴫、𪴬、𪴭、𪴮、𪴯、𪴰、𪴱、𪴲、𪴳、𪴴、𪴵、𪴶、𪴷、𪴸、𪴹、𪴺、𪴻、𪴼、𪴽、𪴾、𪴿、𪵀、𪵁、𪵂、𪵃、𪵄、𪵅、𪵆、𪵇、𪵈、𪵉、𪵊、𪵋、𪵌、𪵍、𪵎、𪵏、𪵐、𪵑、𪵒、𪵓、𪵔、𪵕、𪵖、𪵗、𪵘、𪵙、𪵚、𪵛、𪵜、𪵝、𪵞、𪵟、𪵠、𪵡、𪵢、𪵣、𪵤、𪵥、𪵦、𪵧、𪵨、𪵩、𪵪、𪵫、𪵬、𪵭、𪵮、𪵯、𪵰、𪵱、𪵲、𪵳、𪵴、𪵵、𪵶、𪵷、𪵸、𪵹、𪵺、𪵻、𪵼、𪵽、𪵾、𪵿、𪶀、𪶁、𪶂、𪶃、𪶄、𪶅、𪶆、𪶇、𪶈、𪶉、𪶊、𪶋、𪶌、𪶍、𪶎、𪶏、𪶐、𪶑、𪶒、𪶓、𪶔、𪶕、𪶖、𪶗、𪶘、𪶙、𪶚、𪶛、𪶜、𪶝、𪶞、𪶟、𪶠、𪶡、𪶢、𪶣、𪶤、𪶥、𪶦、𪶧、𪶨、𪶩、𪶪、𪶫、𪶬、𪶭、𪶮、𪶯、𪶰、𪶱、𪶲、𪶳、𪶴、𪶵、𪶶、𪶷、𪶸、𪶹、𪶺、𪶻、𪶼、𪶽、𪶾、𪶿、𪷀、𪷁、𪷂、𪷃、𪷄、𪷅、𪷆、𪷇、𪷈、𪷉、𪷊、𪷋、𪷌、𪷍、𪷎、𪷏、𪷐、𪷑、𪷒、𪷓、𪷔、𪷕、𪷖、𪷗、𪷘、𪷙、𪷚、𪷛、𪷜、𪷝、𪷞、𪷟、𪷠、𪷡、𪷢、𪷣、𪷤、𪷥、𪷦、𪷧、𪷨、𪷩、𪷪、𪷫、𪷬、𪷭、𪷮、𪷯、𪷰、𪷱、𪷲、𪷳、𪷴、𪷵、𪷶、𪷷、𪷸、𪷹、𪷺、𪷻、𪷼、𪷽、𪷾、𪷿、𪸀、𪸁、𪸂、𪸃、𪸄、𪸅、𪸆、𪸇、𪸈、𪸉、𪸊、𪸋、𪸌、𪸍、𪸎、𪸏、𪸐、𪸑、𪸒、𪸓、𪸔、𪸕、𪸖、𪸗、𪸘、𪸙、𪸚、𪸛、𪸜、𪸝、𪸞、𪸟、𪸠、𪸡、𪸢、𪸣、𪸤、𪸥、𪸦、𪸧、𪸨、𪸩、𪸪、𪸫、𪸬、𪸭、𪸮、𪸯、𪸰、𪸱、𪸲、𪸳、𪸴、𪸵、𪸶、𪸷、𪸸、𪸹、𪸺、𪸻、𪸼、𪸽、𪸾、𪸿、𪹀、𪹁、𪹂、𪹃、𪹄、𪹅、𪹆、𪹇、𪹈、𪹉、𪹊、𪹋、𪹌、𪹍、𪹎、𪹏、𪹐、𪹑、𪹒、𪹓、𪹔、𪹕、

2.13. 鲟 [𩚑] 鱼子

This character (鲟) is used for one kind of fish recorded in the ancient books and some modern books in Fujian Province.

福建省石狮市投资环境专辑 533

“铁民”，勇创中国名牌



祥芝水产食品开发有限公司董事长 吴铁氏

石狮市祥芝村是全国著名渔村，渔产品十分丰富，诞生在这里的石狮祥芝水产食品开发有限公司，可谓得天独厚。公司创办于1988年，主要从事水产食品的加工，注册资本1685万元，占地面积15亩，厂房建筑面积11000平方米。公司拥有大小冷库能力达450吨；管架式速冻间二个，日产15吨；单冻机一台，每小时可冷藏0.6吨；烘干机三台，日产2吨；烤鱼生产线2条，以及调味机、微波灭菌机、自动油炸机、锅炉、发电机组、臭氧消毒等40余台(套)，加工设备齐全，生产技术先进。目前，公司已形成调味干品和冷冻品二大系列20多个品种，其中出口产品有冻刺鲳、冻沙梭片、冻凤尾虾、冻虾仁、调味虾、调味鳗、冻鲟鱼、冻鳗等十多个品种；内销产品主要有烤虾、烤鱼片、香鳗片、芝麻沙梭片、黄鱼干、烤鲛片、鱼鳔鱼片、鱿鱼片等品种。产品畅销福建、浙江、广东、上海等省、市，并出口日本、美国、欧洲、台湾、香港等国家和地区。1998年总产量2500吨，销售额5000多万元，出口创汇200多万美元，税利500余万元。几年来产品先后获得“全国新技术、新产品博览会银奖”、“全国星火科技精品金奖”、“1997年第三届中国农业博览会名牌产品”。

十年的创业历程，公司在艰难中创业，在改革中发展，探索出一条低值加工，高效产出的创业之路，使企业初具规模。在发展过程中，公司始终注重内部管理和后备人才的培养，坚持“以质量求生存，向管理要效益”的原则，在企业内部推行全面计划管理方法，实行全员经济责任制和全面质量管理等一系列先进管理方法。1998年通过国家农业部检查验收，达到国家规定的企业推行全面质量管理标准。

提高产品质量和档次，是增强市场竞争力的重要策略。祥芝水产食品开发有限公司始终以产品的质量

为公司生命线，把创建中国名牌当作公司的追求目标。几年来，公司采用现代科学技术和先进机械设备，把“铁民”牌的传统加工工艺加以优化改革，进行科学加工和独特配方，使产品具有很好的色泽和鲜美的口味，受到消费者的青睐。公司主要产品质量已达到国际同类产品水平和国内同行业先进水平，在市场上拥有较高的声誉。目前生产的冻品、干制品、调味品等出口产品，经商检部门检验合格率达100%，获得外商的高度称赞。1998年通过美国FDA和国家商检局检验，同意批准HACCP注册，现有块冻凤尾虾仁、鱿鱼、蟹肉三个产品获得许可证书。

面向新世纪，石狮市祥芝水产食品开发有限公司竭诚欢迎海内外客商、同仁朋友前来合作，共同发展，同创伟业。

石狮祥芝水产食品开发有限公司
地址：石狮市祥芝码头开发区
电话：0595—8983310
传真：0595—8902310

凯胜球拍， 中国羽毛球的好拍档

在1999年全国羽毛球锦标赛上，部分在单项比赛中获得佳绩的选手因为身着印有“凯胜”字样的运动衣或使用“凯胜”牌球拍，获得了一份意外的惊喜——凯胜最佳拍档奖。作为“凯胜”的生产企业——石狮日东体育用品制造有限公司，之所以要设立这一类项，据董事长兼总经理王平东先生介绍，希望通过这一活动，激发年轻选手奋勇争先的斗志，同时促进像“凯胜”这样的国内体育品牌的推广与发展，让更多的名将高手认识和使用国内品牌的球拍，增强国内品牌的竞争，“凯胜体育”成为石狮日东体育用品制造有限公司的企业形象。

日东体育用品制造有限公司创立于1991年，一直致力于羽毛球拍生产。公司集合中、日、台三地球拍制造产业的优势，聘用专业人才，提供严格专业的员工培训，确保产品及服务的良好素质，本着更高、更快、更强的体育竞技精神，积极拓展产业市场

Fig. 2.13.1 李琮，世界华商经济年鉴编辑委员会：《世界华商经济年鉴 1998~1999》，北京：世界知识出版社，1999.9，ISBN 7-5012-1175-2/Z-116，p. 533

黄雀似鰓而小冬月最成
青岐鰓黄雀而不甚大
带鱼柳带
带身薄而长其形如带口尖尾只一脊骨而無鰓
鳞入夜燭然有光大者長五六尺
带柳带之小者也味差不及带
推带冬月最成一釣則羣带街尾而升故市者獨
多或言带無尾者非也盖为羣带相街而尾就也

《闽中海错疏》中关于带鱼的记述

物志或海洋动物专著。

屠本峻通过对海洋动物的研究，获得了许多海洋动物形态、生态知识。例如，他形象地描述方头（方头鱼）头略呈方形，虎鲨（狭纹虎鲨）头目凹而身有虎纹。对过腊（真鲷）、珠蚶（橄榄蚶）、丝蚶（结蚶）等海洋动物形态，他描述得也很具体。在生态习性方面，屠本峻明确记载了泥螺的生长、繁殖情况。通过书中的具体描述，可知屠本峻对泥螺进行了仔细的观察，并对其生态习性有清晰的认识。他还观察到鲆鱼（棱鲆）在深冬时卵巢和精巢充满腹腔，以及性腺成熟和产卵。到春天鲆鱼排精产卵后，即体瘦而无味。这种对鲆鱼生殖期的认识，在养鲆业上有很大参考价值。

书中对某些海洋动物的内脏器官也有叙述，如指出“章鱼腹内有黄褐色质（肝脏），有卵黄，有黑如乌鳢

墨（墨囊），有白粒如大麦（卵）”。这些均说明，在16世纪时，中国人对海洋动物的观察和认识已达到了较高的水平。

明代淡水养殖业已相当发达，在《闽中海错疏》中也包含一些有关的资料。如记载食肉性的鳢鱼（即乌鱼）时说：“凡鳢一尾，入人家池塘，食小鱼殆尽，人每恶而逐之。”指出在池塘放养鱼之前必须清除池塘中的乌鱼。书中还介绍了福建地区饲养草鱼和鲢鱼的方法：农历二月从鱼苗养起，先到小池，稍长后移到“葦塘”，到一尺左右再移到广池，用青草喂养，九月起水。随着鱼的成长而更换鱼池，当年即可从鱼苗养成商品鱼。这些经验反映了明代池塘养鱼的进步，在今天仍有参考意义。

自然分类的先驱人物

屠本峻在《闽中海错疏》中将性状相近的种类放在一起。例如，把棘鬣（真鲷）、赤髯（黄鲷）、方头（方头鱼）、乌鰮（黑鲷）、魴等连续排列，把虾蟆（泽蛙）、蟾蜍（黑眶蟾蜍）、雨蛙（中国雨蛙）、石鳞（棘胸蛙）、青鲟（黑斑蛙）等连续排列，相当于现代动物分类上的鱼类和两栖类。

屠本峻又把大类中性状更接近的水生动物排列在一起。例如，在鱼类中，把银鱼（尖头银鱼）、面条（白肌银鱼）、浆（短尾新银鱼）排列在一起，现在知道它们属于银鱼科；在两栖类中，把石鳞、青鲟、黄鲟（沼蛙）、水鸡等排列在一起，现在知道它们都属于蛙科。

屠本峻把海洋动物分成不同的大类，在大类中再分小类，这种分类方法在一定程

Fig. 2.13.2 中共中央宣传部宣传教育局，教育部基础教育司，科技部政策法规与体制改革司：《中国古代100位科学家故事》，北京：人民教育出版社 & 北京：学习出版社，2006.3，ISBN 7-107-19454-2, p. 220

食物项目	别名	地区	食部 (%)	部分及重量	水分 (克)	蛋白质 (克)	脂肪 (克)	碳水化合物 (克)
小黄鱼	黄花鱼、小黄花、花鱼、古鱼	北京	63	食部一百克 市品一市斤	79.2	16.7 52.6	3.6 11.3	
小黄鱼	黄花鱼小鲜	江苏	(63)	食部一百克 市品一市斤	83.4	18.7 58.9	2.8 8.8	4.2 13.2
小黄鱼	黄花鱼、小黄瓜	福建	63	食部一百克 市品一市斤	80.0	18.0 56.7	0.9 2.8	
小黄鱼(咸)		北京	57	食部一百克 市品一市斤	26.3	49.4 140.8	4.6 13.1	0.7 2.0
小黄鱼(干)	黄瓜鱼	福建	67	食部一百克 市品一市斤	19.0	57.6 193.0	5.3 17.8	0.2 0.7
黄姑鱼	黄姑子、黄婆鸡、春水鱼、皮鲷	北京	60	食部一百克 市品一市斤	77.1	19.3 57.9	3.2 9.6	
黄姑鱼		湖北	60	食部一百克 市品一市斤	63.0	28.0 84.0	9.3 27.9	
黄姑鱼	春 ^舒 鱼、春水	福建	85	食部一百克 市品一市斤	78.0	14.1 59.9	3.6 15.3	3.3 14.0
花鲈鱼 “鹿斑鲈”		福建	85	食部一百克 市品一市斤	83.0	15.7 66.7	0.2 0.8	0 0
鲈鱼	鲈鱼	江苏	65	食部一百克 市品一市斤	79.6	18.8 61.1	2.0 6.9	
真鲷	铜盆鱼、加拉吉鱼、加拉鱼、立鱼	北京	56	食部一百克 市品一市斤	74.9	19.3 54.0	4.1 11.5	0.5 1.4
真鲷		江苏	55	食部一百克 市品一市斤	76.3	19.6 53.9	2.7 7.4	
髯鲷 “条纹髯鲷”	铜盆鱼、打铁被、海猴、金鼓	江苏	...	食部一百克 市品一市斤	78.3	14.0 ...	3.2 ...	2.9 ...

— 236 —

Fig. 2.13.3 中国医学科学院卫生研究所: 《食物成分表》, 北京: 人民卫生出版社, 1976.12, p. 236

《闽中海错疏·鳞部上》：“**𩚑**，似乌鱼而短，身圆口小，目赤鳞黑，一名𩚑，味与鲋相似，冬深脂膏满腹，至春渐瘦无味。”

〔**𩚑**〕𩚑鱼的别名。清·李元《蠕范·物食》：“**𩚑**，**𩚑**也，子鱼也，黑𩚑也，𩚑也，浪鲤也，滑鱼也，似鲤，身圆头扁，口小目赤，鳞黑骨软，其子满腹，重不及两，生江海浅水中，好食泥。”

𩚑鱼

〔**乌鱼**〕𩚑鱼的别名。亦名乌𩚑，通称黑鱼。《正字通·鱼部》：“𩚑，今乌鱼。”

〔**黑𩚑**〕𩚑鱼的别名。见明·李时珍《本草纲目·鳞四·𩚑鱼》。

土附鱼

〔**吐蚊**〕土附鱼的别名。清·厉荃《事物异名录·水族·吐哺》：“《山堂肆考》：‘杜父鱼，一名吐哺……又《京口录》谓之吐蚊，或谓之土父。’”

〔**黄𩚑**〕杜父鱼的别名。见明·李时珍《本草纲目·鳞三·杜父鱼》。

〔**𩚑**〕亦作“**𩚑**”。杜父鱼的别名。宋·程大昌《演繁露·土部鱼》：“**𩚑**，今俗名土部……吴兴人名此鱼即云𩚑，以其质圆而长，与黑𩚑相

似，而其鳞斑驳又似鲈鱼，故两喻而兼言之也。”

土附

〔**虾虎**〕土附的别名。明·王稚登《虎苑》卷下：“禽虫之善搏生者多称虎，如虺曰蝇虎，鸱曰鱼虎，守宫曰蝎虎，土附曰虾虎，鸱鸢剖苇食虫曰芦虎，皆以其善食是物而有是名。”

黄𩚑鱼

〔**黄𩚑**〕亦称“**黄𩚑**”、“**黄𩚑**”、“**黄𩚑**”。黄𩚑鱼的别名。明·李时珍《本草纲目·鳞四·黄𩚑鱼》：“**𩚑**、**𩚑**以形，**𩚑**以味，**𩚑**以声也。今人析而呼为**黄𩚑**、**黄𩚑**。”

黄𩚑

〔**长鱼**〕方言。黄𩚑的别名。清·李斗《扬州画舫录·虹桥录下》：“面有浇头，以长鱼、鸡、猪为三鲜。”

〔**油蒸校尉**〕对𩚑鱼的谑称。清·厉荃《事物异名录·水族·𩚑》：“**𩚑**似𩚑而长，无鳞有涎，黄色，俗呼**黄𩚑**。一作**𩚑**，一作**𩚑**。梁·韦琳以𩚑为**粽熬将军**，又曰**油蒸校尉**，又曰**臞州刺史**。”

〔**粽熬将军**〕对𩚑鱼的谑称。唐·段成式《酉阳杂俎·酒食》：“臣**𩚑**言，

Fig. 2.13.4 郑恢：《事物异名分类词典》，哈尔滨：黑龙江人民出版社，2002.9，ISBN 7-207-05045-3/G·1052，p. 207

是少见的，“不可畜”是对的，到现代人们还不能成功养鲟，明代其他文献多说用钩捕鲟，未见网捕的记载，照这里说的，或许也有捕鲟网具。

这些记载说明，鲟鱼历来为江、淮、河，以及某些沿海的重要捕捞对象。在黄河可达山西河津的龙门，在长江可达宜都以上，进入四川界内。捕捞量可能也不小，既作鲜食，又加工成鲈、酱，上贡朝廷，下售世人。

三、鲻科鱼类

鲻科鱼类种类很多，我国目前已发现20种左右，分布也很广，遍及热带、亚热带河口港湾浅海区域，亦能进入淡水环境。自古至今，鲻鱼都是我国海洋渔业的重要捕捞对象，也是海水养殖的良好品种。

我国古代捕捞的鲻科鱼类，主要有以下几种：

鲻鱼。宋人所著《京口录》载：“鲻鱼。头扁而骨软，惟喜食泥。色缁黑故名。”李时珍的《本草纲目》说：“生东海，状如青鱼，长者尺余。”冯时可的《雨航杂录》说：“鲻鱼似鲤，生浅海中，专食泥。身圆口小，骨软肉细。”其他古籍中还有许多类似的记载，都比较正确的描述了鲻鱼的特征和生活习性，说明鲻鱼历来是常见食用鱼类。

梭鲻。古籍中有不少“子鱼”、“海鲈”的记载，如宋代王得臣的《尘史》载：“闽中鲜食最珍者所谓子鱼也，长七八寸，阔二三寸，子满腹，冬月正其佳时。”屠本峻的《闽中海错疏》载：“**𩚑** 似乌鱼而短，身圆口小，目赤鳞黑”。清代郭柏苍的《海错百一录》载：“海鲈，色微黑，形似草鱼，肉厚多油，不论四时，随潮群至，一鱼得则群鱼皆得。”按照这些古籍所描写的形态特征，“子鱼”、“海鲈”就是梭鲻。梭鲻是鲻科鱼类中个体较小的一种，成体在20厘米左右，体宽2、3厘米。

鲃鱼。鲃鱼也是鲻科鱼类，称红眼鲃或白眼鲃，北方红眼鲃

203

Fig. 2.13.5 张震东, 杨金森: 《中国海洋渔业简史》, 北京: 海洋出版社, 1983.4, 统一书号: 13193·0205, p. 203

另一方面,经过广大劳动渔民的世代努力,海洋渔业的生产技术和知识、渔场开发、生产规模还是向前发展了。

首先是对于鱼类品种的认识逐渐增多。据我们在《诗经》、《庄子》、《周礼》等各种先秦典籍中出现的鱼类名称的不完全统计,共约 40 种,其中海洋鱼类七八种,如鲸、鲨、鲐等。到汉代就增多了。西汉成书的《尔雅》,记载了二十多种鱼名,海鱼五六种。东汉许慎所著的《说文解字》,有鱼名七十多种,海鱼品种更多了。明代是鱼类分类学成果最丰富的时期,《本草纲目》、《闽中海错疏》等书,都记载了大量的鱼类名称。《闽中海错疏》一书就记有 80 多种鱼名,其中海产鱼类约四、五十种,还有软体动物、节肢动物等多种,共有海产动物二百多种。在清代编写的地方志中,鱼名更多了。我们曾选择福建、浙江、山东几省的一些县志所记鱼名,与现代当地所产鱼类品种作过比较,几乎没有什么区别,现代捕捞的主要经济鱼类,清代以前基本上都被开发利用,作为当地物产载于史册。

其次是关于鱼类生态习性的认识。早在汉代的文献中,就有关于鱼类生态习性的记载。《论衡·答佞篇》载:“鱼鳖匿渊,捕鱼者知其源”,说明对于鱼类的生活规律已有一定的认识。晋代郭璞注《尔雅》时,对于鱼类的生态习性、产地已有具体记载:“鱣鱼出江海,三月从河下头来上。”《闽中海错疏》所记二百多种海产动物,大都有生态习性的描述。例如:“冬深脂膏肥满,至春渐瘦无味”,说明作者屠本峻对鲟鱼的生殖季节已有细致观察。

第三是捕捞技术也在生产实践中逐渐进步了。先秦时代就出现了叉、射、钓、抓、网等多种渔法。汉代以后,渔具渔法逐渐成熟,各地都创造了多种适应本地区渔业资源和海洋环境的渔船和渔具渔法。据张震东同志调查整理的海洋渔业捕捞渔具资料,渔具共有三大类:网具、钓具、杂具。每一大类又分若干小类,仅网具就有七类,每一类又有多数,每一种又都有各地的特殊品种。钓具有四类,每一类又有若干地方品种。杂具的种类更多了。

第四是海水养殖技术的发展。我国人工养鱼的历史已有三千

37

Fig. 2.13.6 黄公勉, 杨金森:《中国历史海洋经济地理》,北京:海洋出版社,1985.12, 统一书号:11193·0524, p. 37

六尺”。

带鱼属带鱼科(Trichiuridae),是沿海重要的经济鱼类,产量最高,居海产鱼类的首位。带鱼为中上层结群性洄游鱼类。有明显的垂直洄游现象,白天下降到深水层,晚上上升到表层。带鱼表皮有一层银膜,夜晚当它们上升到表层时,就呈现出“烂然有光”的景象。可见,当时人们对带鱼生活习性的观察是很精细的。

除列举以上几种海产经济鱼类外,《闽中海错疏》中还记载有鲱科(Chupeidae)的鲱、鲮、鲮等鱼。这些鱼到现在仍是著名的海产珍品,在国内外颇负盛名。

《闽中海错疏》对许多鱼类的生活习性也有生动的描述。例如,鳢鱼:“凡鳢一尾,入人家池塘,食小鱼殆尽,人每恶而逐之。”可见,当时人们对鳢的生活习性已有一定的认识。鳢是鳢科中的乌鱼,*Ophicephalus argus* Cantor,分布广。具有肉美、骨刺少的优点。它是很凶猛的肉食性鱼类,因此人们在养鱼前必须清除池塘中的乌鱼。说明在明代,人们已初步掌握乌鱼的生活习性并在池塘养鱼中对它加以防范,也反映明代池塘养鱼已有很大的进步。

鲟鱼即梭鲟 *Mugil carinatus* Cuvier et Valenciennes,为浅海中上层鱼类,并可进入淡水。这种鱼生长快,肉味美,为世界著名的海产养殖鱼类。《闽中海错疏》指出:“鲟鱼以至子月肥极”、“冬深脂膏满腹,至春渐瘦无味”。已观察鲟鱼正月肥美,解剖以后,深冬的鲟鱼卵巢、精巢充满腹腔,正是鲟鱼生殖季节。到了春天,鲟鱼排精产卵后显得体瘦而无味。这说明屠本峻对鲟鱼的生殖季节已有精确的观察。梭鲟的生殖季节正是冬春之交。这些认识在养殖业上仍有参考价值。

前面已经提到,“过腊”就是真鲷。《闽中海错疏》说:它“口中有牙如锯,好食蚶蚌,以腊来春去,故名过腊”。真鲷为近海暖水底层鱼类。这种鱼上颌前端具犬牙4个,两侧为白齿二列,每列前部齿较小,呈颗粒状;后面增大,为白齿。下颌前端具犬牙一个,两侧白齿二列。曾有人认为“口中有牙如锯”指的是真鲷的白齿。我认为应该是犬齿,而不是白齿。理由是:第一,“口中有牙如锯”,是说牙齿的形状象锯齿,而真鲷前面的白齿呈颗粒状,这是两种外形上不同的牙齿;第二,有可能将呈颗粒状的白齿误认为犬齿,不可能将犬齿误作为白齿。真鲷鱼类的食物大多是底栖甲壳类、软体动物、棘皮动物、小鱼及虾等。由此可知,我国在明代就对真鲷鱼类的食性有了一定的认识。

《闽中海错疏》:“弹涂大如拇指,鬣鬣青斑色,生泥穴中,夜则骈首朝北,一名跳鱼。”登物捷若猴然,故名猴泥”。此鱼今名弹涂鱼 *Periophthalmus cantonensis* (Osbeck),属弹涂鱼科(Periophthalmidae)。为暖水性小型鱼类,多栖息沿海泥沙滩上及咸淡水处。退潮后,海滩上的湿洞口是常有弹涂鱼的地方。善跳跃,平时匍匐于泥沙上,受精时借尾柄弹力,迅速跳入洞中,以逃避敌人。

“飞鱼,头大尾小,有肉翅,一跃十余丈。”这一记载形象地描绘了飞鱼的形态和生活习性。飞鱼属飞鱼科(Exocoetidae),胸鳍特别发达,常成群靠近水面滑翔相当距离,有时可达几十米。在生态上,常作为鱼类能飞翔的例子。

《闽中海错疏》指出:“鰕,似蛇无鳞,黄质黑章。体有涎沫,生水岸泥窟中”。鰕即黄鰕 *Monopterus albus* (Zuiew),亦名鰕鱼。这些认识都是相当正确可靠的。黄鰕已成为人们普通的食物。

“草、鲢二鱼,俱来自江右,土人以仲春取子于江,曰鱼苗,畜于小池,稍长,入岸塘,曰摩鰕,可尺许,徙之广池,饲以草,九月乃取。”

• 104 •

Fig. 2.13.7 《生物学史专辑》编纂组:《科技史文集(四)(生物学史专辑)》,上海:上海科学技术出版社,1980.9,书号:18110·838, p. 104

𩚑^{拔尾} 𩚑 草鱼 鲢^{红鲢} 乌鳢^{黄鳢}

𩚑。似乌鱼而短，身圆口小，目赤鳞黑。一名𩚑。味与鲢相似。冬深脂膏满腹，至春渐瘦，无味。一名𩚑。

拔尾。𩚑鱼之小者。𩚑鱼以至子月肥极，故云其子尤佳。莆田县东北五十里迎仙桥下潭所产，极为珍味。

𩚑。似𩚑而目大，似鲤而鳞粗，能以鬣刺水蛇，食之。

草鱼。似𩚑，身圆而长，以其畜于池塘，饲之以草。

鲢。口小，鳞细，色白。

红鲢。似鲢而色红。

按：草、鲢二鱼，俱来自江右，土人以仲春取子于江，曰鱼苗。畜于小池，稍长，入群塘，曰葦鰾。可尺许，徙之广池，饲以草，九月乃取。

乌鳢。形似草鱼，头与口差小，而黑色，食螺。

黄鳢。鳞色黄，俱出邵武。

𩚑 𩚑 𩚑^{江𩚑} 黄鳢

𩚑。板身扁首，燕尾，青脊白鳞，大者长数尺，肥腴多鳃。春末有之。又一种，春涨溯流而上，月长一寸，至十月盈尺者佳。

𩚑。似𩚑而多鳃。

按：𩚑、𩚑其美在腴，𩚑侈口圆脊多鳃，大者长三四尺，重七八斤。𩚑狭口剑脊多鳃，大者长二三尺，重三四斤。𩚑小口圆身少鳃，大者长五六尺，重二三十斤。《泉志》云：“𩚑与𩚑形相似。”《福志》云：“𩚑与鲤味相似。”俱误。

𩚑。如𩚑而小，鳞青色，俗呼青𩚑。又名青鳞。

Fig. 2.13.8 吴玉贵，华飞：《四库全书精品文存 27》，北京：团结出版社，1997.6，ISBN 7-80130-086-6，p. 697

“首尾似龙，无牙爪，长不径尺，以之入药，功倍海马”。

53. 日本海马 *Hippocampus japonicus* kaup

俗名：海马。

古名：海马《本草纲目》。

54. 烟管鱼 *Fistularia petimba* Kaepecke

俗名：火管（东山）。

古名：鲉鱼、火管鲉《福建通志》、马鞭鱼《海错百一录》、《福建物产志》：即鲉鱼，形似鞭鞘。

55. 鲮鱼 *Mugil Cephalus* L.

俗名：乌鱼（厦门、东山、诏安）。

古名：乌鱼《闽中海错疏》《闽书》、鲮鱼《本草纲目》。

56. 稜鲮 *Mugil Carinatus* (Ehrenberg)

俗名：仔鱼（厦门）。

古名：𩚑鱼《闽中海错疏》：“似乌鱼而短身，口小目赤鳞黑”、子鱼《福建通志》、《诏安县志》：“似乌鱼而头尖，冬深子盈”。

57. 鲢鱼 *Mugil Soing* Basileiosky

俗名：红目鲢（厦门）。

古名：赤目乌《闽书》：“形类乌而目赤”。

58. 英氏鲮 *Mugil engeli* Bleeker

俗名：加八（厦门）、青砚（晋江）。

古名：青耳《诏安县志》。

59. 油鲟 *Sphyraena Pinguis* Günther

俗名：牛楔（东山）、梭君（诏安）。

古名：梭君《诏安县志》：“嘴尖，身长而圆”。

60. 四指马鲛 *Eleutheronema tetradactyla* (Shaw)

俗名：鲆鱼（惠安、厦门、东山）。

古名：鲆鱼《闽书》、《福建通志》、《异鱼赞闰集》。

61. 石斑鱼 *Epinephelus* Spp.

59

Fig. 2.13.9 福建省水产学会《福建渔业史》编委会：《福建渔业史》，福州：福建科学技术出版社，1988.10, ISBN 7-5335-0166-7/S·26, p. 59

小牙。鳃孔大，鳃盖条 12—13。鳃耙短而硬。体被圆鳞。腹部棱鳞 15+8—9。偶鳍基部具腋鳞。背鳍前方具一小刺。背鳍起点距吻端较距尾鳍为近。臀鳍基底长。胸鳍向后伸到腹鳍。腹鳍小。尾鳍深叉形。体背呈青绿色，体侧、腹部为白色。头背部有一块鞍状的绿斑。系浅海食用鱼类。产量不多。分布于中国东海、南海；国外见于日本、菲律宾、印尼、马来半岛及印度。

黄鲫属 *Setipinna* Swainson

黄鲫 (油扣、丝翅鲷、黄尖子) *S. taty* (Valenciennes); Yellow goldfish, Yellow carp 背鳍 13—14; 臀鳍 51—56; 胸鳍 12—13; 腹鳍 7。纵列鳞 44—46。横列鳞 12。体长为体高 3.2—3.5 倍; 为头长 5.5—6.2 倍。头长为吻长 5—5.6 倍; 为眼径 3.8—4.4 倍。体延长, 侧扁, 腹部有棱鳞。头小, 吻短。吻长短于眼径。眼侧前位。口大, 口裂下斜。上颌稍长于下颌。上颌骨后端不伸到鳃孔。两颌、犁骨、腭骨和舌上均有细齿。鳃孔较大。鳃盖条 12。体被圆鳞。腹缘棱鳞 19—21+8—9。背鳍前有短棘。奇鳍基有鳞鞘。偶鳍基部具腋鳞。背鳍与臀鳍起点相对。臀鳍基底甚长。胸鳍第一鳍条延长呈丝状。腹鳍小。尾鳍叉形。体背灰黄色体侧银白色。吻端桔黄色。背、尾鳍末端黑色。系暖水性近海中下层小型鱼类。每年 4—6 月游向黄海、渤海繁殖。11—12 月离开产卵场、索饵场南下越冬。产卵量为 0.4—1.4 万粒。幼鱼生长速度较快, 成熟早, 生命周期仅为 4 年。以虾类和挠足类为食。资源较稳定。分布于中国沿海; 国外见于太平洋西部、印度洋温带、亚热带海域。

鲚属 *Coilia* Cray

七丝鲚 (凤尾鱼、白鼻) *C. grayi* Richardson; Seventhread anchovy 背鳍 12—13; 臀鳍 74—88; 胸鳍 7+10—11; 腹鳍 7。纵列鳞 58—62; 横列鳞 9。体长为体高 4.3—6.3 倍; 为头长 5.4—6.3 倍。体延长, 较侧扁, 向后渐细长, 腹部有棱鳞。头短小。吻钝圆。口中等大, 下位。口裂微斜。上颌骨向后伸达胸鳍。两颌、犁骨、腭骨和舌上均有细小牙。鳃孔大。鳃盖条 10。鳃耙硬。体被圆鳞。腹部腹棱 15+24—20。背鳍之前有一小刺。偶鳍基部有一大腋鳞。背鳍位于体背前半部。臀鳍与尾鳍相连。胸鳍上部游离鳍条 7, 最长鳍条向后伸过肛门而达于臀鳍起点。腹鳍短。尾鳍上叶长于下叶。下叶与臀鳍相连。体背缘绿色。身呈白色。系浅海中小型鱼类。产量不多, 肉可食用。分布于中国东海、南海; 国外见于中印半岛和菲律宾。

凤鲚 (烤子鱼、**鲚**鱼、凤尾鱼) *C. mystus* (Linnaeus); Tapertail anchovy 背鳍 1, 13; 臀鳍 74—86; 胸鳍 6+12; 腹鳍 1—6。纵列鳞 60—65。鳃耙 16—17+22—26。体长为体高 5.3—6.1 倍; 为头长 5.6—6.4 倍。头长为吻长 3.7—5.4 倍; 为眼径 4.1—5.6 倍。体延长, 侧扁, 向

后渐细尖, 腹部有棱鳞。头短, 侧扁。吻短, 圆突。口大, 下位。口裂倾斜。上颌骨后延伸达或伸过胸鳍基底。下缘具细锯齿。两颌具绒毛状牙一行, 犁骨、腭骨均有细小牙。鳃孔大。鳃盖条 9—10。鳃耙细长。体被圆鳞。腹缘棱鳞 16—17+22—26。背鳍起点与腹鳍起点相对, 臀鳍低而延长, 与尾鳍相连。腹鳍短小。胸鳍上部游离鳍条 6 延长成丝状, 后超过臀鳍起点。尾鳍不对称, 上叶长于下叶。体长 191mm。体呈白色, 体背淡绿色。系河口性洄游鱼类。每年 4—5 月从外海游到江河口, 在咸淡水域产卵。长江口产卵期 5—7 月上旬。怀卵量为 0.5—20 万粒, 受精卵约经 48 小时后孵化出仔鱼, 仔鱼长 0.3—0.6mm。7 月下旬产过卵的亲鱼又回到海中生活, 以糠虾类、桡足类及幼鱼等为食。在长江口产量较高。是该地主要经济鱼类之一。分布于中国沿海; 国外见于朝鲜、日本、印度尼西亚、印度。

鲚 (刀鲚、长颌鲚、梅鲚) *C. ectenes* Jordan et Seale; Anchovy 背鳍 1, 13; 臀鳍 97—112; 胸鳍 6+11; 腹鳍 7。纵列鳞 74—80; 横列鳞 10—12。鳃耙 16—18+24—25。体长为体高 5.8—6.7 倍; 为头长 6.6—7.1 倍。头长为吻长 4.2—5.9 倍; 为眼径 5.5—7.9 倍。体延长, 侧扁。背缘平直, 腹缘圆突, 具棱鳞。头短小。吻钝圆, 突出。口裂倾斜。长颌骨长向后伸达胸鳍基底。两颌、犁骨、腭骨均具细小牙。鳃孔大。鳃盖条 6。体被圆鳞。腹缘棱鳞 18—22+27—34。背鳍起点稍后腹鳍起点。臀鳍延长与尾鳍相连。胸鳍上部游离 6, 伸越臀鳍基底前半部。腹鳍小。尾鳍上叶长于下叶。体呈银白色。体长 390mm。系近海溯河鱼类。每年 2—3 月份鱼群由海溯江, 4 月下旬到 6 月中旬为产卵期。产卵群体沿长江进入湖泊、支流或干流的浅水弯道, 于流速较缓的地区产卵。怀卵量 1.9—11.8 万粒。受精卵漂浮在水的上层进行发育孵化。当年幼鱼顺流而下, 聚集在江口一带, 然后再回到海中生活。以小虾、小鱼为食。为长江重要经济鱼类之一。分布于中国沿海; 国外见于朝鲜、日本。

短颌鲚 (毛花鱼、烤子鱼) *C. brachygnathus* (Kreyenberg et Pappenheim); Shortjaw tapertail anchovy 背鳍 1, 12—15; 臀鳍 91—107; 胸鳍 6+11; 腹鳍 7。纵列鳞 68—77。体长为体高 5.5—6.6 倍; 为头长 5.7—6.9 倍。头长为吻长 4—5.6 倍; 为眼径 3.7—5.9 倍。体延长而侧扁, 前部高, 向后渐低; 背缘平直, 腹缘圆突, 且具锯齿状棱鳞。头短小, 侧扁。口大, 下位。口裂倾斜。上颌骨短, 向后伸不超过鳃盖骨。鳃耙外侧 40—46。体被圆鳞。腹缘棱鳞 45—56。体呈银白色。系淡水鱼类, 常在长江干、支流及湖泊中栖息。于 4 月上旬, 分别在黄石、宜昌和鄱阳湖产卵, 成熟卵巢为淡黄色, 卵径 0.38—0.45mm, 雄鱼体长最小为 120mm, 体重 6.5g。雌鱼体长最小为 153mm, 体重 13.7g。以桡足类、枝角类、水生昆虫幼虫、虾和小鱼等为食。主要分布在我国长江中、下游, 尤其以

Fig. 2.13.10 刘明玉, 解玉浩, 季达明: 《中国脊椎动物大全》, 沈阳: 辽宁大学出版社, 2000.4, ISBN 7-5610-3904-2, p. 46

2.14. 鲢 [𩶛]鱼匡

This character (𩶛) is commonly used in Jian'ou City (建瓯市, 闽北) and Fuzhou City (福州市, 闽东) as “溪鲢”.

除上述淡水鱼类外，尚需要补考的有如下一些种类：

1. 鳊鱼 *Elopichthys bambusa* (Richardson)

俗名：虎鱼（闽南）、鳊鱼（闽西）、牛头湾（福州、南平）。

古名：鳊《闽产录异》、《龙岩府志》、鳊《汀州府志》。

2. 细鳞斜颌鲴 *Plagiognathops microlepis* (Bleeker) 或银鲴

Xenocypris argentea Günther

俗名：细鳞斜颌鲴：薄鳞黄尾（建瓯）、青尾（建瓯、南平、邵武）、幼鳞鱼（龙溪）；银鲴：厚鳞黄尾、小黄尾（南平、建瓯）、青尾（福州）、含唇勒、乌勒仔（龙溪）。

古名：黄尾《福建通志》、《延平府志》、黄尾片《南平县志》。

3. 翘嘴红鲌 *Erythroculter ilishaeformis* (Bleeker) 或红鳍鲌

Culter erythropterus Basilewsky

俗名：翘嘴红鲌、翘嘴巴刀（建阳）、巴刀（南平、闽清）；红鳍鲌、巴刀（建瓯）、驼背巴刀（南平）、溪白刀（福州、莆田、仙游）。

古名：白刀《福宁府志》、白鱼、鲛白《南平县志》。

4. 鲮 *Hemiculter leuciscus* (Basilewsky)

俗名：苦条仔（福州）、苦梭料仔（闽南）、青条（莆田、仙游）。

古名：苦条《福建通志》、鲮《闽产录异》。

5. 黑背倒刺鲃 *Spinibarbus caldwelli* (Nichols)

俗名：鲃（建阳）、溪鲃（建瓯、福州），溪魁（莆田）、杠子鱼、枋子鱼、粗鳞（闽南）

古名：鲃《泉州府志》、鲃、鯪《闽中海错疏》，刚鱼《闽产录异》、鲃《兴化府志》、《汀州府志》

6. 棒花鱼 *Abbottina rivularis* (Basilewsky)

俗名：白须公（建阳）、麻狗（长汀）、船钉（建瓯）、沙糠（福州、南平）

上下颌的外表，一般同上下颌不分离；后唇沟在颊部中断，中间不相通。吻须和颌须各一对，均很发达。鳃孔大。鳃盖膜在前鳃盖骨后缘下方和峡部相连。鳃耙短小，排列稀疏。咽头齿3行。体被圆鳞，鳞中大或大。侧线完全，平直或稍下弯。背鳍具3—4不分支鳍条、8—9分支鳍条，最后不分支鳍条一般为软条，后缘光滑；背鳍前方有一平卧的倒棘；背鳍起点一般在腹鳍起点的前上方。臀鳍具3不分支鳍条、5分支鳍条。尾鳍分叉。鳔分2室。

Spinibarbus Oshima, 1919, Ann. Carn. Mus., 12: 217 (模式种: *spinibarbus hollandi* Oshima)。

228. 黑脊倒刺鲃 *Spinibarbus caldwelli* (Nichols)

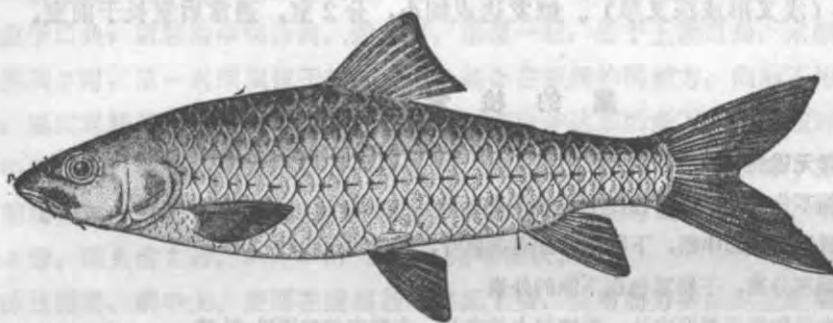


图227 黑脊倒刺鲃 *Spinibarbus caldwelli* (Nichols) (体长290毫米)

地方名：鲃（建阳），溪鲃（建瓯、福州），溪魁（莆田），杠子鱼、枋子鱼、粗鳞（闽南通称）。

背鳍 3 + 9；臀鳍 3 + 5；胸鳍 1 + 15—16；腹鳍 1 + 8；尾鳍 19。侧线鳞 $23-25\frac{4}{3}$ 。

鳃耙 9—12。

体长为体高3.6—4.2倍，为头长3.7—4.5倍。头长为吻长3.0—3.5倍，为眼径4.5—5.4倍，为眼间隔2.1—2.4倍。尾柄长为尾柄高1.0—1.1倍。

体延长，稍侧扁而低，腹部圆。头中大，稍尖，背面呈弧形。吻中长，圆钝稍突出，吻长大于眼径。吻褶止于上唇基部，与上唇分离。眼中大，上侧位。眼间隔宽凸。鼻孔每侧2个，紧相邻，位于眼的前方，距眼较距吻端为近。口中大，亚下位，口裂稍斜，腹视马蹄形。下颌稍短于上颌。唇光滑，上下唇褶在口角处相连；下唇褶发达，几伸达下颌前端；后唇沟在颊部中断，不相连；须2对，较发达，颌须略长于吻须和眼径。鳃孔大。鳃盖膜在前鳃盖骨后缘下方和峡部相连。鳃耙短小，锥形，排列稀疏。肛门适位于臀鳍前方。咽骨狭长。咽头齿3行，2•3•5/5•3•2，稍侧扁，先端尖弯，主行第二齿最大。

体被圆鳞，鳞大。侧线完全，前部向腹部稍弯，后部平直，至尾柄稍偏于下方。

背鳍短，具3不分支鳍条，第三不分支鳍条柔软，不形成硬棘；背鳍起点前方具一平卧倒棘；背鳍起点在腹鳍起点的前上方，距吻端比距尾鳍基稍近或相等。臀鳍短，起点约位于腹鳍起点与尾鳍基的中间，不伸达尾鳍基。胸鳍下侧位，不伸达腹鳍。腹鳍水平状，起点约位于胸鳍与臀鳍的中间，不伸达肛门，基底具腋鳞。尾鳍分叉。

8. 青鱼 俗称乌溜草。栖于水体中下层，主食螺、蚬、蚌等。为国内传统淡水养殖四大鱼类之一。
9. 草鱼 俗称鲩、草鲩。生活于水体中上层。草食性鱼类，生长快，为省主要的养殖鱼类。
10. 长江鲟 体长，侧扁。温水性鱼类。分布于闽江上游山区的冷水洞中，是该鱼分布纬度最低的记录。
11. 赤眼鲮 俗称红目鲮。形态与草鱼相似。主要栖于静水或流速较缓的水域，省内各水系均有分布。食物以藻类和水生植物为主。在福州地区，该鱼为池塘混养对象。
- 本属还有高体赤眼鲮，是福建省特有种，分布于九龙江和晋江水系。
12. 鳊 俗称竿鱼。一种生活于水体中上层、典型的肉食性鱼类。因食其它鱼类而被列为害鱼。省内各水系均有分布。
13. 鳊 俗称尖头鳊。体形与鳊近似。性凶猛。主食鱼类，吞食大量其它鱼苗，对养鱼业危害较大。分布于闽江水系。
14. 鳊 俗称金刀。体细长，略呈圆筒状。仅见于闽江水系。
15. 银飘鱼 俗称更薄条。体长，极侧扁。江河的上层鱼类，喜成群在水面上飘游。分布于各水系。本属还有寡鳞飘鱼，见于福建省九龙江水系。
16. 似鲈 俗称锯齿鳊。体形颇似银飘鱼。分布于晋江水系。
17. 餐 俗称苦条仔、青条。外形与银飘鱼相似。为江河常见的小型鱼类，广布于省内各水系。
18. 红鳍鲃 俗称溪巴力。体侧扁，栖于缓流或水草茂盛的静水区，主食小型鱼类、虾及水生昆虫。分布于各大水系。
19. 翘嘴红鲃 俗称翘鼻巴力。为中上层鱼。性凶猛，成鱼完全以鱼为食。是常见的经济鱼类。分布于闽江、汀江、木兰溪水系。本属还有蒙古红鲃和戴氏红鲃。
20. 大眼华鳊 俗称大目眶。体侧略呈长菱形。生活于水流较缓的溪河。喜食腐殖质藻类、小鱼及虾。为山地溪河中小型鱼类。广布各水系，以闽江上游为最多。本属还有海南华鳊，见于汀江水系。
21. 鲂 俗称鳊。体侧扁，呈菱形。喜生活于有水草的地方，食性杂。分布于闽江、木兰溪水系。
22. 团头鲂 俗称武昌鱼。成鱼草食，肉细嫩鲜美，名贵经济鱼类。已作饲养对象。见于闽江下游。
23. 银鲴 俗称厚鳞黄尾。为底栖性鱼类，刮食硅藻、有机碎屑及污泥杂食。该鱼为闽江上游产量最高的经济鱼类，现已成为池塘、水库混养对象，广布全省各水系。
24. 细鳞斜颌鲴 俗称薄鳞黄尾。体形、习性酷似银鲴。为重要的经济鱼类及养殖鱼类之一。广布全省各水系。
25. 圆吻鲴 俗称溪勒。食性大，饲养简易，闽西地区饲养该鱼有悠久历史。见于全省各水系。
26. 刺鲃 俗称溪鲮。体略呈圆筒形。食性颇杂，为山区溪河中重要的经济鱼类。分布全省各水系。
27. 半刺厚唇鱼 俗称石板鱼。为山区常见的食用鱼类。分布全省各水系。
- 相似种有北江厚唇鱼。分布于汀江水系。
28. 台湾铲颌鱼 俗称苦咸。体呈纺锤形，稍侧扁。为山区溪流性中小型鱼类。主食附着性藻类及腐殖质。是较重要的经济鱼类，分布于全省各水系，闽江上游和九龙江尤多。
29. 小口白甲鱼 俗称石雷黄。体形与台湾铲颌鱼相似，栖息于水温较高、水流湍急的溪河中，刮食底层藻类和腐殖质。分布于汀江和九龙江水系。
30. 瓣结鱼 为中下层鱼类。喜激流清水，常出没于石隙间，主食软体动物和水生昆虫。见于闽江水系。
31. 鲢 俗称雪鱼。体长而侧扁。底层鱼类，喜清水激流，不耐低温，水温低于7℃左右难于生存。以附着性藻类和腐殖质为主食。个体较大、生长较快，在上杭、永定已成养殖对象。分布全省各水系。
32. 东方墨头鱼 俗称双鼻。体前部呈圆筒形，向后侧扁。为溪河激流性鱼类，过底栖生活。个体不大，但体肥味美。分布全省各水系。
33. 唇鲮 俗称竹槁头。栖息在水温较低、水流湍急的江河中。常见的食用鱼类。分布全省各水系。
34. 福建华鲮 俗称花石斑。为常见的小型鱼类。分布闽江和九龙江水系。

237

Fig. 2.14.3 福建省地方志编纂委员会：《中华人民共和国地方志·福建省志福建省自然地图集》，福州：福建科学技术出版社，1998.8, ISBN 7-5335-1099-2/K·19, p. 237

2.15. 鲢 [𩶚] 鱼光

This character (鲢) is often used for the dialects in Fujian Province, such as Quanzhou City (泉州市), Pingnan County (平南县) and so on.

除上述淡水鱼类外，尚需要补考的有如下一些种类：

1. 鳢鱼 *Elopichthys bambusa* (Richardson)

俗名：虎鱼（闽南）、靛鱼（闽西）、牛头湾（福州、南平）。

古名：鳢《闽产录异》、《龙岩府志》、鳢《汀州府志》。

2. 细鳞斜颌鲷 *Plagiognathops microlepis* (Bleeker) 或银鲷
Xenocypris argentea Günther

俗名：细鳞斜颌鲷：薄鳞黄尾（建瓯）、青尾（建瓯、南平、邵武）、幼鳞鱼（龙溪）；银鲷：厚鳞黄尾、小黄尾（南平、建瓯）、青尾（福州）、含唇勒、乌勒仔（龙溪）。

古名：黄尾《福建通志》、《延平府志》、黄尾片《南平县志》。

3. 翘嘴红鲌 *Erythroculter ilishaeformis* (Bleeker) 或红鳍鲌
Culter erythropterus Basilewsky

俗名：翘嘴红鲌、翘嘴巴刀（建阳）、巴刀（南平、闽清）；红鳍鲌、巴刀（建瓯）、驼背巴刀（南平）、溪白刀（福州、莆田、仙游）。

古名：白刀《福宁府志》、白鱼、鲛白《南平县志》。

4. 鲮 *Hemiculter leucisculus* (Basilewsky)

俗名：苦条仔（福州）、苦梭料仔（闽南）、青条（莆田、仙游）。

古名：苦条《福建通志》、鲮《闽产录异》。

5. 黑背倒刺鲃 *Spinibarbus caldwelli* (Nichols)

俗名：鲃（建阳）、溪鲃（建瓯、福州）、溪魁（莆田）、杠子鱼、枋子鱼、粗鳞（闽南）

古名：鲃《泉州府志》、鲃、鲃《闽中海错疏》，刚鱼《闽产录异》、鲃《兴化府志》、《汀州府志》

6. 棒花鱼 *Abbottina rivularis* (Basilewsky)

俗名：白须公（建阳）、麻狗（长汀）、船钉（建瓯）、沙糠（福州、南平）

67

Fig. 2.15.1 福建省水产学会《福建渔业史》编委会：《福建渔业史》，福州：福建科学技术出版社，1988.10，ISBN 7-5335-0166-7/S·26，p. 61

20~30摄氏度，本县气候仅分布在6~9月份的4个月中，春秋两季冷空气活动频繁，对鱼类生长发育和繁殖不利，春夏暴雨又经常造成山洪暴发。稍有不慎就会水淹池塘，冲毁田塍，堤坝，造成逃鱼等自然灾害。如1987年“6.18”特大水灾，全县不同程度的被冲毁的池塘有500多亩，水库700多亩，200多亩的稻田养鱼基本冲光，经济损失达50万元左右。官定洋50亩池塘顷刻之间28亩被摧毁，变成沙砾地，冲走成鱼2000公斤以上，4月份投放培育的150万“水花”苗被冲尽光，经济损失在10万元左右。

再就是大量使用农药化肥，工业废料的排发，人为的电鱼、毒鱼、炸鱼等，对鱼类资源受到很大破坏，若不采取有效措施造成严重恶果是不堪设想的。以长汾村至古下桥头这段小溪流为例，70年代中期以前鱼类成群，鲤鱼大者达1斤以上，春暖花开气温回升之后，每天傍晚或夜里均有不少人在此垂钓取乐，由于电鱼和上游的毒鱼，目前鱼类已濒临绝迹。群众所喜爱的鲢鱼、鳊鱼等等，产量也大幅度下降。工业污水排放，水资源受到污染，鱼类资源也受到影响，据测定后龙溪上游水质氰化物含量每立升0.041毫克，高于渔业用水标准0.02毫克的一倍以上，氯化物含量每立升水为30.5毫克，酚含量每立升水为0.085毫克，都超过渔业用水标准。

此外全县溪河虽不少，流程较长，由于受到山脉限制，水流湍急，不利于鱼类人工繁殖。

总之，本县可利用的养殖水面积较大，1988年仅利用可养面积的0.32%，发展淡水养殖增殖有许多有利条件和因素，也已打下一定基础，特别是思想基础与技术基础，充分发挥这些优势，克服不利因素与存在问题，淡水养鱼是有发展前途的。

Fig. 2.15.2 中国人民政治协商会议福建省屏南县委员会文史资料委员会：
《屏南文史资料 第十一辑》，1990.12，内部发行，p. 21

两栖类 2 种，爬行类 2 种，腹足软体动物 3 种以及虾蟹等。

原生鱼类有，

鲤鱼，属鲤科，本县群众喜爱的鱼类之一，亦作为人工养殖品种。1984年后本县曾进行过几个杂交品种，如丰鲤、荷包鲤（红鲤）等，试验表明生长比较迅速，有部分为洪水少量冲进溪河而自然繁衍。

鲫鱼，属鲤科。1984年引进的日本大坂鲫养殖，生长比原生鲫鱼快，繁殖力适应力特强，因洪水冲流，棠口溪已发现此鱼后代。

黑脊倒刺鲃，属鲤科，土名“鲃鱼”

马口鱼，属鲤科，土名阔咀要。

红鳍鲃，属鲤科，土名巴栋（巴刀）。

麦穗鱼，属鲤科，土名乌噜噜。

温州厚唇鱼，属鲤科，土名花石斑（石湾）。

侧条厚唇鱼，属鲤科，土名溪石湾。

条纹光唇鱼，属鲤科，土名乳石湾，卵有毒，误食会产生腹泻、腹痛、头晕、呕吐等症状。鸡等食鱼卵会中毒死亡，本县曾发生此病例。

薄颌光唇鱼，属鲤科，土名赤颊鱼，卵有毒，误食会引起头晕等症状。

台湾鲈颌鱼，属鲤科，土名“鲈”本县有“苦鲈”及“狼鲈”之分。

宽鳍鱲，属鲤科，土名花斑。

大鳞鱲，属鲤科，土名海和尚。

银鲴，属鲤科，土名乌勒仔。

圆吻鲴，属鲤科，土名勒仔。

Fig. 2.15.3 中国人民政治协商会议福建省屏南县委员会文史资料委员会：
《屏南文史资料 第十二辑》，1991.12，内部发行，p. 44

2.16. 鲩 [𩚰] 鱼每

This character (𩚰) is commonly used in Chinese Min Dong-dialects, such as Fuzhou City (福州市) as “黄𩚰”.

一尝。闽东一带人，以“头水横三”（“头水”，指最早网获的）为“长命鱼”，更抢先购食。

作为常饕的“横三”，或“清炖”，或“煎煮”（略似“红烧”），或干炆，或调红糟油煎，或炒瓜片，或“滑汤”（切片调薯粉作羹），或作“鱼羹”（切脍，加酸辣）等等，都是比较容易烹饪的家肴。

旧时，福州市上所卖的黄瓜鱼（包括“横三”），渔贩出售时，必将其肚拔出，备以捣制为“鱼胶”。“鱼胶”，视为佳肴，高贵酒筵中用之。但七十年代以来，随着水产资源变化，不仅“冬瓜”极罕，而且“横三”亦不发，黄瓜鱼成为极为珍贵的鱼类，价格高昂，并很难得真品。

另有一种黄鱼，福州叫做“黄梅”，亦作“黄𩚰”，也叫“黄梅丁”（“丁”或作“星”），长只有四五寸，重不及半斤，形状和黄瓜鱼差异不大，味道也尚好。但民间有两句谚语说：“黄梅不是黄瓜仔，带柳不是带鱼儿。”认为二者的品种有所区别（“带柳”是一种小带鱼名）。

（八）𩚰

和“黄瓜鱼”有些相似的一种鱼，叫做“𩚰”，或云字本作“𩚰”。宁波谚云：“宁可弃我三亩稻，不可弃我𩚰鱼脑”，就是此鱼，因为它的脑骨胞类可食。

福州谚云：“黄瓜鱼博𩚰（“𩚰”谐音“命”，比喻拼命）。“鱼命”比“黄瓜鱼”差大，黄瓜鱼大者只五六斤，而𩚰大者常八九斤。口红，头部亦有“石首”，但鳞较细，色黯淡，不象黄瓜鱼那么“金金赤赤”的可爱。肉粗厚，味逊。郊区琅岐渔民有一句谚语：“春𩚰、冬𩚰、六月𩚰。”可见此鱼和黄瓜鱼一样，亦以天寒所出为美。但“冬𩚰”却很少见，到春末夏初才多，那是“横三”的季节了。现在，菜馆里有用𩚰冒充“黄瓜”的。

“𩚰”字，字书所无，音读如“恬”。也有咸水、淡水二种。

Fig. 2.16.1 郑丽生, 福建省文史研究馆:《郑丽生文史丛稿(下)》, 福州: 海风出版社, 2009.8, ISBN 978-7-80597-871-0, p. 844

- 古名：黄乡（诏安县志：“似鲳而差长，鳞细，黄赤色。”）
67. 虎斑鲷 *Leiognathus ruconis* (Hamilton)
 俗名：金钱（东山）；花鲞（厦门）
 古名：花鲞（诏安县志：“形略圆，身小有痕。”）
68. 大黄鱼 *Pseudosciaena crocea* (Richardson)
 俗名：黄瓜鱼（闽南）
 古名：石首鱼（本草纲目，闽中海错疏。）
69. 梅童鱼 *Collichthys lucida* (Richardson)
 俗名：黄毛（厦门）
 古名：梅童、大头鱼（闽中海错疏）；黄鲞（海错百一录）；黄梅鱼（福建物产志：“似金鳞鱼而小，骨少而口朱，长可七八寸）。"
70. 鲩鱼 *Miichthys miuy* (Basilewsky)
 俗名：鲩鱼（闽南）
 古名：鱖鱼（福建通志）；鲩（闽中海错疏）。
71. 黄姑鱼 *Nibea albiflora* (Richardson)
 俗名：春仔、鸡母（厦门）
 古名：春子（诏安县志：“色微赤，似金鳞，鳞较厚。”）
72. 白姑鱼 *Argyrosomus argentatus* (Houttuyn)
 俗名：鲷仔、鲷仔（厦门、东山）
 古名：水鲷鱼（平潭县志：“形似石首鱼而差白色。”）
73. 鳘鱼 *Sillago sihama* (Forsk.)
 俗名：沙梭（厦门）
 古名：沙梭（诏安县志：“长五六寸，状如织梭，诏人呼沙鳘”）。
74. 银鲈 *Gerres* spp.
 俗名：换米（厦门、东山、诏安）
 古名：鲛鲈（诏安县志）
75. 真鲷 *Pagrosomus major* (Temminck et Schlegel)
 俗名：加腊鱼（厦门、东山）

Fig. 2.16.2 周济：《福建科学技术史研究》，厦门：厦门大学出版社，1990.9，ISBN 7-5615-0326-1/Z·7, p. 33

别名黄灵鱼。《正字通》：“梅似鳊而小，一名黄花。《温海志》名黄灵鱼。”

别名鳊鱼、鰕（mǒu）鱼、梅首。明·冯时可《雨航杂录》卷下：“鳊鱼，即石首鱼也，小者曰鰕鱼，又名踏鱼，最小者名梅首，又名梅童。”

俗称大头鱼、小黄瓜鱼。明·屠本峻《闽中海错疏》卷上：“黄梅，石首之短小者也，头大尾小，朱口细鳞，长五六寸，一名大头鱼，亦名小黄瓜鱼。”

单称**鰕**。梅大头。明·方以智《通雅·动物·鱼》：“**鰕**，福、温多有之，即黄花鱼。”清·李元《蠕范·物名》：“**鰕**，梅童也，梅大头也，黄花鱼也，似鳊而小，朱口细鳞，长五六寸，小首，首有石，以梅熟时来，故名。”

代称新妇啼。乾隆《马巷厅志》卷十二：“石首……其小者为黄梅，俗号大头丁，又曰新妇啼，以难烹调，过烂则釜无全鱼。”

梅童鱼与黄花鱼都属石首鱼类，形相近，但属不同种，不能以大小来分类。梅，意“梅熟鱼来”；童，意体小头大，形如童年之躯，合之而称梅童鱼。梅大头，大头鱼，梅首，**鰕**，意同。踏字从酉，《博雅》：“酉，熟也。”《扬子·太经》：“酉……夏也，物皆成象而就也。”意随梅熟而聚也。口水，乃酉水之谐音。

鳊鱼 *Miichthys miui* (Basilewsky)。鳊鱼体稍侧扁，长不逾1米，重5千克以内。头小而尖，被栉鳞。暖水性底层鱼，以其他小鱼为食，我国近海都有。属名贵鱼，产量尚多，年产达8000多吨。鱼鳔可制高级食品鱼胶。

古称鳖鱼、茅狂。明·冯时可《雨航杂录》卷下：“鳊鱼，状似鲈而肉粗……《乐清志》：‘所谓鳖鱼是也，一曰茅狂。’”明·屠本峻《闽中海错疏》卷上：“鳖，形似鲈，口阔肉粗，脑腴骨脆，而味美。按：鳖身类鲈，口类石首，大者长丈许，重百余斤。四明谚云‘宁可弃我三亩稻，不可弃我鳖鱼脑’，盖言美在头也。”“长丈许”及“重百余斤”之说失实。

代称石头鱼。《正字通·释鳊》：“鳊，音免，石首鱼，一名鳖，《岭表录》谓之石头鱼。”又：“鳖与鳊同。”清·王士雄《随息居饮食谱》第七：“鳊，形似石首鱼而大，其头较锐，其鳞较细……鳊音免，今人读如米。其鳔较石首鱼大且厚，干之以为海错（海味泛称）。”

别名茅鳊、鳊姑。《宁波府志》：“鳊鱼状似鲈而肉同粗，三鳃曰鳊，四鳃曰茅鳊，小者曰鳊姑。”据连横《台湾通史·虞衡志》卷二十八：“敏鱼，俗称鳊鱼。春、冬盛出，重二十余斤。台南以鱼和青稬煮之，味极酸美。”

别名米鱼。明·王圻《三才图会》：“米鱼亦海中出，细鳞微黑，状如石首。”

方言称**𩺰**（mìng）鱼。清·郭柏苍《海错百一录》卷一：“𩺰鱼，似黄花鱼而差大……古无𩺰字，海人呼敏音。”𩺰为鳖的谐音，义同。

鳖与鳊同，鳊，制字从免。免的金文字形，下面是人，上面像人头上戴帽形，是冠冕的冕，意美在其头。茅鳊，乃鳊之贬称。茅，原意茅草。山东、河北俗

Fig. 2.16.3 陈万青, 谢洪方, 陈驰, 肖建良: 《海错溯古——中华海洋脊椎动物考释》, 青岛: 中国海洋大学出版社, 2014.4, ISBN 978-7-5670-0170-1, p. 60

鲷

免本州岁纳及苗税

557

Fig. 2.16.5 王国平, 徐吉军, 陈志坚: 《杭州文献集成 第7册 武林掌故丛编 (七)》, 杭州: 杭州出版社, 2014.6, ISBN 978-7-5565-0031-4, p. 557

杭州乃吴分野,号古扬州。昔武肃钱王统二浙,地狭民稠,赋敛苛暴,人不堪生。太宗朝纳土后,命考功范旻知两浙诸州,事镇抚,除一切苛害之政,蠲损害之赋,民得更生,四野老稚,咸鼓舞于德意之中。绍兴年间,六飞南渡,宝恩大颁,首除岁贡御绫百疋。景定间,度宗践祚之初,首导先朝遗制,蠲免临安府近例岁贡,增添

106

照志的解释,“春鱼”为小黄鱼,“石首”为大黄鱼。嘉庆州志又引嘉庆元年王城《赣榆县志》,“石首”亦列入当地鱼类物产之中^①。

2. 吕泗渔场

吕泗渔场为中国大、小黄鱼最主要的产卵场,但这两种鱼类资源被大规模开发的时间并不一致。按吕泗渔场小黄鱼资源的开发高峰系在乾嘉及其之后时期^②;大黄鱼在1957年之前仅仅“作为江苏省群众渔业在小黄鱼汛后期作为兼捕对象,产量仅千把吨”,但1957年以后随着小黄鱼大幅度减产,大黄鱼产量迅速上升^③。

虽然清代中后期和民国时期吕泗渔场以小黄鱼产量最大,但大黄鱼亦有捕捞。东台县是扬州府滨海县份,道光十年《东台县志》记载了当地所产各种石首科鱼类:“石首鱼,一名黄鱼,海户腊为白鲞。春鱼,俗呼春鱼子,小于石首,大于梅头,《雨航杂录》谓之鲱。鲱一名黄花鱼,俗呼梅头,似春鱼而小。”^④道光志对于石首科鱼类的区分十分明确,“石首”为大黄鱼,“春鱼”是小黄鱼,“梅头”即梅童鱼。

通州地区明代地方志中就有大黄鱼的记录,嘉靖九年《通州志》记载:“石首鱼,俗名黄鱼。”^⑤乾隆二十年《直隶通州志》列有“石首”和“梅头”两种鱼类^⑥。嘉靖三十九年《重修如皋县志》将“石首”和“梅头”列入当地物产名录之中^⑦。嘉庆十三年《如皋县志》对各种石首科鱼类解释如下:“春鱼,名榔头鱼;梅鱼,名梅头鱼;石首,黄鱼,江海皆产,江黄尤色灿如金,首中白石二枚,莹洁如玉,腹中膘可作胶,鱼腊为鲞。”^⑧这一记载值得注意的一点是大黄鱼“江海皆产”,说明长江口亦存在一个大黄鱼渔场。

乾嘉时期通州大黄鱼“江海皆产”还可从乾隆年间李斗的记载中得到证实。李斗在《扬州画舫录》中指出大黄鱼:“春产于江,秋产于海。故狼山以下人家,八月顿顿食黄鱼也。”^⑨所谓“春产于江”,指的是当地渔民春季在长江口之三沙渔场捕捞大黄鱼;所谓“秋产于海”,即秋汛至吕泗渔场捕捞大黄鱼,此时大黄鱼味极鲜美,又称“桂花黄鱼”。

虽然通扬地区出产大黄鱼,但由于数量较少和受到汛期影响,故尚需从外地输入。万历

① 嘉庆十六年《海州直隶州志》卷九《舆地考第一·物产》。

② 李玉尚:《乾嘉以来小黄鱼渔业的发展与市场体系》,《中国农史》,2013年第5期。

③ 毛锡林:《吕泗渔场大黄鱼资源现状》,中国水产科学研究院《黄海东海渔业资源状况》,内部印行本,1983年,第34页。

④ 道光十年《东台县志》卷十九《物产》。

⑤ 嘉靖九年《通州志》卷一《土贡·物产》。

⑥ 乾隆二十年《直隶通州志》卷十七《风土志·物产》。

⑦ 嘉靖三十九年《重修如皋县志》卷三《食货·土产》。

⑧ 嘉庆十三年《如皋县志》卷六《物产志》。

⑨ 李斗:《扬州画舫录》卷一,北京:中华书局,1997年。

Fig. 2.16.8 夏明方, 侯深:《生态史研究 第一辑》, 北京: 商务印书馆, 2016.6, ISBN 978-7-100-12207-8, p. 102

《养鱼经》：“土附鱼，似黑鲤而短小，附土而行，不似他鱼浮水，故名。”

按：鲋与鲫是一是二，其说不同，《旧志》并载，今仍之。

鱮

《埤雅》：“鱮，肉黄似鲤，口在颌下，无鳞、长鼻、软骨，俗谓之玉版。大者长二三丈。江东又呼为黄鱼。”

白眼

《旧志》云：“出海，类鳊，鳞黄，味佳。”

按：此疑即白眼之说。《旧志》分载，故仍之，以俟考证。

重鲈

《府志》云：“似鲤而窄，尾长，漆佳。”《本草》云：“肉能醒酒。”

按：鲈音央。

同罗

《旧志》云：“出海，细鳞，有黑点，形类鲑。”

叵罗

《旧志》云：“出海，细鳞，多刺，类鲈，天津呼为腾香鱼。”

石首鱼

弱骨，细鳞，黄色如金，首中有二石，故称石首，土人呼为黄鳞子。

按《府志·物产》载：[鲈]鱼，[鲈]音谋。《正字通》云：“似鳊而小，一名黄花鱼，福、温多有之。”《温海志》：“黄灵鱼首亦有石。”疑即此。

面条鱼

《旧志》云：“一名银鱼。出乐亭千金社。”

按《养鱼经》：“银鱼，其形纤细，明莹如银，长者不过三寸许。”《杜诗》：“白小当是此类。又有形同而刺软者，俗名出水烂，味极鲜。又有颌下微红，俗呼红胖，味稍逊。”

比目鱼

一目，行则二鱼相附，土人呼为鞋底鱼，今俗名偏口。《临海异物志》：“南越谓之板鱼。”《旧志》别出板鱼，疑为獾板所误也。

驴尾

《旧志》云：“出海，形如驴尾。”

丸子

《旧志》云：“出滦河，身黄头大，有翅无鳞。”

海鲈

《畿辅志》云：“永平出，形如黄菇，大不过二三两。”《正字通》云：“鲈，河豚别名。”左思《吴都赋》注：“鰕鲈鱼，状如蝌蚪，大者尺余，腹下白，背上青黑，有黄纹。”疑即今所谓蜡头者。《旧志》二物并载，不知何据。

泥鳅

《埤雅》：“鰕鳅，今泥鳅也，似鲇而短，无鳞，穿泥穴，故名。以涎自染，难握。”

章举

似乌贼而大，生海中，形如革囊，口在腹下，八足并生口旁如带，土人呼为八带。

乌贼

一名乌鲷。土人谓之墨鱼。《南越志》云：“乌鲷怀墨而知礼。”《旧志》谓八带为乌鲷，误。

秤杆鱼

《旧志》云：“小而长，似秤杆，鳞细，出清河。”

羊鱼

《旧志》云：“出海，味羶，形团，尾如羊尾，土人取其油。腹下剑，触之伤人。”

镜鱼

Fig. 2.16.9 乐亭县档案局：《明清乐亭县志》，石家庄：河北人民出版社，2008.4，ISBN 978-7-202-04709-5/K·868，p. 546

01

19

39

59

79

94

2.17. 鲐 [𩚑]鱼舌

110

水上。渔人乃接取之。”

(3) 食用水产种类

中国海域经济价值较大的鱼类和贝类种类繁多，大部分是传统捕捞对象，历史记载十分丰富。这里只介绍最重要或有较大文化意义的食用水产。

黄鱼。大小黄鱼是中国最古老最重要的海洋经济鱼类之一。《吴地记》记载，早在春秋吴阖闾十年（前505年）就知道它“食之美”，名石首鱼，说明已开始在东海渔场进行捕捞。此后这一种鱼每年的捕捞量是相当大的。《宝庆四明志》记载，每年三四月黄鱼汛时，出动渔船“多至百万艘”^①，鱼产量很大，“盐之可经年”。《天下郡国利病书》记载，在黄鱼汛时，“浹旬之间，获利不知几万金”。明王士性《广志绎》则强调，“此鱼俗称鲞，乃吴王所制字，食而思其美，故用‘美’头也”。

鲟。中华鲟和白鲟平时栖息于近海，生殖时溯江产卵。古籍常把鲟科鱼类称为鳢或鮓，在古书中记载相当多。它作为名贵的经济鱼类，在中国已经有3000年历史。《诗经·卫风·硕人》中就有捕捞鳢鱼的诗句：“施罟濊濊，鳢鮓发发。”

鲷科鱼类。种类很多，中国目前已发现20种左右。在古代，鲷鱼是常见的食用鱼类，是中国海岸捕捞的重要对象，主要种类是：鲷鱼；棱鲷（古籍中常称“子鱼”、“海鲋”）、鲈鱼等。鲷鱼肉味鲜美，又是良好滋补品，自古就成为名贵的海味，连远离海洋的殷墟中也发现了鲷鱼骨。《本草纲目》称鲷鱼“味美”，吴越人以为“佳名”，腌为鲞。鲷鱼在历史上的产地分布于福建、广东、浙江、山东等沿海，但以福建最有名。记载福建物产的《闽中海错疏》《闽书》《泉南杂志》《莆田县志》均把鲷鱼作为当地的重要物产。

豚类。以味奇美但有剧毒而出名。汉代已知河豚肝有毒。苏东坡吃过河豚之后，别人问他味道如何，他回答是“食河豚值得一死”。民间也广泛吃此鱼，并有“舍命吃河豚”的俗语。宋代梅尧臣有一首有名的写河豚鱼的诗《范饶州坐中客语食河豚》，生动地描写了这一点：“春洲生荻芽，春岸飞杨花。

^① 《中国海洋渔业简史》第200页认为：百万艘，“可能是上万艘之误”。因中国“历来没有上百万艘”渔船。

一尝。闽东一带人，以“头水横三”（“头水”，指最早网获的）为“长命鱼”，更抢先购食。

作为常饌的“横三”，或“清炖”，或“煎煮”（略似“红烧”），或干炆，或调红糟油煎，或炒瓜片，或“滑汤”（切片调薯粉作羹），或作“鱼羹”（切脍，加酸辣）等等，都是比较容易烹饪的家肴。

旧时，福州市上所卖的黄瓜鱼（包括“横三”），渔贩出售时，必将其肚拔出，备以捣制为“鱼胶”。“鱼胶”，视为佳肴，高贵酒筵中用之。但七十年代以来，随着水产资源变化，不仅“冬瓜”极罕，而且“横三”亦不发，黄瓜鱼成为极为珍贵的鱼类，价格高昂，并很难得真品。

另有一种黄鱼，福州叫做“黄梅”，亦作“黄鲞”，也叫“黄梅丁”（“丁”或作“星”），长只有四五寸，重不及半斤，形状和黄瓜鱼差异不大，味道也尚好。但民间有两句谚语说：“黄梅不是黄瓜仔，带柳不是带鱼儿。”认为二者的品种有所区别（“带柳”是一种小带鱼名）。

（八）鲞

和“黄瓜鱼”有些相似的一种鱼，叫做“鲞”，或云字本作“𩚰”。宁波谚云：“宁可弃我三亩稻，不可弃我𩚰鱼脑”，就是此鱼，因为它的脑骨胞类可食。

福州谚云：“黄瓜鱼博𩚰（“𩚰”谐音“命”，比喻拼命）。“𩚰命”比“黄瓜鱼”差大，黄瓜鱼大者只五六斤，而𩚰大者常八九斤。口红，头部亦有“石首”，但鳞较细，色黯淡，不象黄瓜鱼那么“金金赤赤”的可爱。肉粗厚，味逊。郊区琅岐渔民有一句谚语：“春𩚰、冬𩚰、六月𩚰。”可见此鱼和黄瓜鱼一样，亦以天寒所出为美。但“冬𩚰”却很少见，到春末夏初才多，那是“横三”的季节了。现在，菜馆里有用𩚰冒充“黄瓜”的。

“𩚰”字，字书所无，音读如“恬”。也有咸水、淡水二种。

Fig. 2.17.2 郑丽生, 福建省文史研究馆:《郑丽生文史丛稿(下)》, 福州: 海风出版社, 2009.8, ISBN 978-7-80597-871-0, p. 844

多不过六尾。云：所与者不过谏院故人二三公耳，今子鱼盛至京师，遗人或至百尾，由是子鱼价减十倍。”蔡君谟，亦名蔡襄，宋朝天圣进士，累官知谏院，直史馆。

宋·司马光《类书》：“秦桧之夫人常入禁中，显仁太后言，‘近日子鱼大者绝少。’夫人对曰，‘妾家有之，当以百尾进。’归告桧之，会之咎其失言。与馆客谋，进青鱼百尾。显仁拊掌笑曰，‘我道这婆子村（蠢），果然。’”就是说，南宋秦桧的老婆常到宫里去，一次，显仁太后说，近来大的子鱼不多见，桧老婆忙献殷勤，说我家有，送一百条来。回去秦桧怪她说漏了嘴，和谋客商议送了百条青鱼去。太后拊掌大笑曰：“我说这婆子蠢，果然如此。”秦桧连百条子鱼都舍不得拿出来，真是太好了。

粗鳞鲮 *Mugil sp.*, 鲮形目鲮科, 古称鲮。清·郭柏苍《海错百一录》卷一云：“海鲮（音 shè）色微黑，形似草鱼，肉厚多油。不论四时，随潮群至，一渔得则群渔皆得。咸淡水者名潮鲮，以暑月美。凡海鲮、潮鲮、江鲮及江塘之鲮，蛋腹中皆有二圆孟，肥美。海人呼为胗。”公元 1933 年陈子英在《福建省渔业调查报告》中称鲮为棱鲮，又称胗为鲮（*Mugil oeur*）的一种。实则胗指胃，是闽南地区方言，即鲮鱼胃幽门部特化的球形肌胃，并非鱼名。再者鱼以生殖季节时味最美，棱鲮肥于子月，鲮是以暑月美，说明生殖季节不同。由此看鲮不是棱鲮，而是粗鳞鲮。此鱼二龄个体重 360 克，7 ~ 9 月生殖，生长迅速。

真 鲷

过腊 嘉鲷鱼 棘鲷 髻鲷 橘鲷 奇鲷 家鸡鱼 鲷鲷 大头鱼 海鲫鱼

鲷科鱼种类较多，分布范围较广，多为我国沿海重要经济鱼类，属于高级的食用鱼类，具高经济及商业价值。

真鲷 *Pagrosomus major* (Temminck et Schlegel), 隶于鲷形目鲷科。体侧扁，长椭圆形，长者达 40 厘米。口小，上下颌两侧各具二列白齿，背鳍棘强大。体色淡红，背部散布有若干鲜蓝色小斑点。近海暖水底层鱼类，分布于南海、东海、黄海海区。寿命很长，最长可达 30 年，渔获物中以 2 ~ 10 龄鱼居多。

古称过腊，缘于来去福建之时



图32 真鲷（仿成庆泰）

是少见的，“不可畜”是对的，到现代人们还不能成功养鲟；明代其他文献多说用钩捕鲟，未见网捕的记载，照这里说的，或许也有捕鲟网具。

这些记载说明，鲟鱼历来为江、淮、河，以及某些沿海的重要捕捞对象。在黄河可达山西河津的龙门，在长江可达宜都以上，进入四川界内。捕捞量可能也不小，既作鲜食，又加工成鲟、酱，上贡朝廷，下售世人。

三、鲟科鱼类

鲟科鱼类种类很多，我国目前已发现20种左右，分布也很广，遍及热带、亚热带河口港湾浅海区域，亦能进入淡水环境。自古至今，鲟鱼都是我国海洋渔业的重要捕捞对象，也是海水养殖的良好品种。

我国古代捕捞的鲟科鱼类，主要有以下几种：

鲟鱼。宋人所著《京口录》载：“鲟鱼。头扁而骨软，惟喜食泥。色缁黑故名。”李时珍的《本草纲目》说：“生东海，状如青鱼，长者尺余。”冯时可的《雨航杂录》说：“鲟鱼似鲤，生浅海中，专食泥。身圆口小，骨软肉细。”其他古籍中还有许多类似的记载，都比较正确的描述了鲟鱼的特征和生活习性，说明鲟鱼历来是常见食用鱼类。

棱鲟。古籍中有不少“子鱼”、“海鲐”的记载，如宋代王得臣的《尘史》载：“闽中鲜食最珍者所谓子鱼也，长七八寸，阔二三寸，子满腹，冬月正其佳时。”屠本峻的《闽中海错疏》载：“𩚰，似乌鱼而短，身圆口小，目赤鳞黑”。清代郭柏苍的《海错百一录》载：“海鲐，色微黑，形似草鱼，肉厚多油，不论四时，随潮群至，一鱼得则群鱼皆得。”按照这些古籍所描写的形态特征，“子鱼”、“海鲐”就是棱鲟。棱鲟是鲟科鱼类中个体较小的一种，成体在20厘米左右，体宽2、3厘米。

鲟鱼。鲟鱼也是鲟科鱼类，称红眼鲟或白眼鲟，北方红眼鲟

203

Fig. 2.17.4 张震东, 杨金森: 《中国海洋渔业简史》, 北京: 海洋出版社, 1983.4, 统一书号: 13193·0205, p. 203

(3) 食用水产种类

中国海域经济价值较大的鱼类和贝类种类繁多。大部分是传统捕捞对象，历史记载十分丰富。这里只介绍最重要或有较大文化意义的食用水产。

黄鱼。大小黄鱼是中国最古老最重要的海洋经济鱼类之一。《吴地记》记载早在春秋吴阖闾十年（公元前 505 年）就知道它“食之美”，名石首鱼，说明已开始在东海渔场进行捕捞。此后这一类鱼每年的捕捞量是相当大的。《宝庆四明志》记载，每年三四月黄鱼汛时，出动渔船“多至百万艘”，^① 鱼产量很大“盐之可经年”。《天下郡国利病书》记载，在黄鱼汛时“浹旬之间，获利不知几万金”。明《广志绎》则强调“此鱼俗称鲞，乃吴王所制字，食而思其美，故用‘美’头也”。

鲟。中华鲟和白鲟平时栖息于近海，生殖时溯江产卵。古籍常把鲟科鱼类称为鱣或鲟。它作为名贵的经济鱼类，在中国已经有 3000 年历史。《诗经》中就有捕捞鱣鱼的诗句：“旣罟擣擣，鱣鲟发发”。^② 鱣或鲟在古书中记载相当多。

鲷科鱼类种类很多，中国目前已发现 20 种左右。在古代，鲷鱼是常见的食用鱼类，是中国海岸捕捞的重要对象，主要种类是：鲷鱼；棱鲷（古籍中常称“子鱼”、“海鲋”）、鲛鱼等。鲷鱼肉味鲜美，又是良好滋补品，所以自古就成为名贵的海味，连远离海洋的殷墟中也发现了鲷鱼骨。《本草纲目》称鲷鱼“味美”，吴越人以为“佳名”，腌为鲞。鲷鱼在历史上的产地，分布于福建、广东、浙江、山东等沿海。但以福建最有名，记载福建物产的《闽中海

^① 《中国海洋渔业简史》第 200 页认为：百万艘，“可能是上万艘之误”。因中国“历来没有上百万艘”渔船。

^② 《诗经·卫风·硕人》。

及其他一些古籍中亦可找到类似的记载。综上引述,可归纳如下:鲷鱼状如青鱼,身圆头扁,骨软肉细,色青黑,生浅海中,性喜食泥。这些描述,都是比较恰当的。

另有,明代张岳《嘉靖惠安县志》⁽²⁴⁾云:“乌鱼,子鱼,形同而大小不同。”《海错百一录》⁽²⁵⁾载:“乌鱼,似海鲷。产台湾。身圆口小,赤目细鳞,味似鲷鱼。”明代有“正乌二鲷”这一谚语。今福建、广东毗邻的一些地县,仍把鲷鱼叫做“乌鱼”。由此看来,乌鱼也就是鲷鱼。《海错百一录》所作的乌鱼形态描述,言其赤目,又似不类鲷鱼。《八闽通志》⁽²⁶⁾亦说:鲷目赤。这就令人难以判定,是鲷鱼,还是梭鱼?

2. 梭鱼 (*Mugil so-iuy* Basilewsky) 明代何乔远《闽书》⁽²⁷⁾中载有“赤目乌”,今南方俗称“赤目鲷”或“红眼鲷”,即梭鱼之别称。清代郝懿行《记海错》⁽²⁸⁾云:“鲷之言鲷也,其色青黑而目亦青。又有梭(梭)鱼,其形与鲷同,唯目做黄色为异。当是一类二种耳。其肉作鲷粒(并)美。”此寥寥数语,道出鲷、梭鱼的根本差异。今山东文登人仍有“青眼”(鲷鱼)、“黄眼”(梭鱼)的称呼法。

3. 梭鲷 (*Mugil carinatus* Cuvier et Valenciennes) 宋代王得臣《麈史》⁽²⁹⁾云:“闽中鲜食最珍者所谓子鱼也。长七、八寸,阔二、三寸。剖之,子满腹。冬月正其佳时。”梁克家《三山志》⁽³⁰⁾云:“子鱼,身圆聚小。”明代胡世安引《渔书》⁽³¹⁾云:“子鱼,似青鱼而小。”屠本峻《闽中海错疏》⁽³²⁾云:“好,似乌鱼而短,身圆口小,目赤鳞黑。”周瑛等《重刊兴化府志》⁽³³⁾云:“子鱼长不过六、七寸,博不逾两指。”清代郭柏苍《海错百一录》⁽³⁴⁾云:“子鱼,身小而圆长。”黄任等《泉州府志》⁽³⁵⁾云:“子鱼,俗名紫鱼,与乌鱼形同。但乌鱼头大,子鱼头小;子鱼有髻,乌鱼无之。”综上所述,子鱼的主要形态特征可归结如下:其一,子鱼似青鱼而小,也与乌鱼形同;其二,身小而圆长,体长不超过六、七寸,体宽不逾两指。体上有髻或称鬣。根据上述特征判定,子鱼即为梭鲷。梭鲷是鲷科鱼类中个体较小的一个种类。成体在20厘米上下。体宽约2、3厘米。那么,髻和鬣究竟指的是何物?作者认为,髻或称鬣是指梭鲷体背鳍前中线的一条隆起嵴。而这正是梭鲷的一个主要形态特征。梭鲷就是因此而得名的。今山东俗称隆背鲷。近人吴名世《绍安县志》⁽³⁶⁾(1946年)云:“子鱼,绍人呼尖头鱼。”今福建、广东,俗称梭鲷为“尖头”或“尖头鲷”。这就进一步确证:古代所谓的子鱼或好,即今名梭鲷。有关子鱼的记述,还可以在福建的许多府县志中看到(698~11918*29*23~25*23~33*35*38~40)。

此外,还有海鲷。清代郭柏苍《海错百一录》⁽³⁷⁾云:“海鲷,色微黑,形似草鱼,肉厚多油,不论四时,随潮群至,一鱼得则群鱼皆得。咸淡水名〔潮鲷〕。以暑月美。凡海鲷、潮鲷、江鲷及池塘之鲷,蛋腹中皆有二圆孟,脆美。海人呼为𩚑①。”据陈子英主编《福建省渔业调查报告》⁽³⁸⁾中所列的“福建食品鱼类名录”,鲷鱼 (*Mugil carinatus*) 即为梭鲷。它在海水、咸淡水,乃至淡水中皆能生活。

(二) 生态习性

根据前面引述的资料来看,鲷科鱼类在我国南北沿海都有过记载,多半栖息于港湾河浅水区域。不仅生活于海水中,而且有些种类亦能适应咸淡水或淡水生活环境。《闽

① 𩚑,指的是鲷的幽门胃(砂囊,俗称“胃盒子”)。

二十三 美且有雪片

雪片,亦号茯苓糕,松嫩甜香宜于老人小孩点心之用。美且有嫩饼店所制特佳。厥后以胡桃肉加入中心,名曰胡桃片(亦曰核桃片),更觉可口。(雪片并无茯苓为料,似名实不符,因思北京所制茯苓饼,形圆而薄,味甘而香,入口即化,雪片又不及之。)

诗云:“别名不称茯苓糕,尚有甜香属老饕;雪白霞红围一线,中樞位置让胡桃。”

二十四 桐口粉干

粉干,亦称米粉,与切面、线面等,同是普通点心之类,各地皆有之。而福州西门外桐口乡所制最佳,特称曰桐口粉。制时摊在竹簍上,排列山麓晒之。粉干配以鲜蚌肉煮之,名曰“蚌粉”,是优等点心。配以蛎肉煮之,名曰“米粉蛎”,乃除夕旧俗家家祀祖必备之祭品。

诗云:“桐口乡中制粉干,满山竹簍亦奇观。蛎房相配南烹美,除夕全家喜饱餐。”

二十五 螺江鲙鱼

福州鲙鱼与草鱼(即青鱼)、鲢鱼并重,但每尾重量不及斤。惟螺洲江中所产者,重可数斤,膏肥、肉厚、味极荤美。夏日尤多,亦时令佳肴之一。昔以台江广裕楼菜馆,烹制此鱼尤称妙手。

诗云:“六月鲙鱼味最优,膏肥肉厚产螺洲。难忘消夏江干集,烹饪齐推广裕楼。”(广裕楼,临江眼界甚宽。其楼上有“渔烟鸥雨楼”之匾,并林畏庐所撰楹帖甚佳,今忘其句矣。)

二十六 麻四炒龙肠

福州南大街锦巷口小食肆宝金,主人麻四,所治肴饌颇有名,

289

Fig. 2.17.7 福建省政协文史资料委员会:《文史资料选编 第二卷 社会民情编 新中国成立前史料》,福州:福建人民出版社,2001.9,ISBN 7-211-03987-6/K·328, p. 289

虾去，故为人所获。《越绝书》海镜蟹为腹，水母虾为目。《物类相感志》水母大者如床，小者如斗。《闽书》谓之“虾鲇”，其红者名“海蛰”。

沙蚕 一名“龙肠”，生沙中，味美而清，鲜食乾食皆佳。

海蜈蚣 状如蜈蚣，色紫。

鲤 脊有三十六鳞，有海鲤、池鲤之别，俗呼为“鲢”，有红黑二色。

鲢 “本草”作鯪，小口细鳞肥腹，色白形扁，有大头、竹叶二种。大者味亦美，但有泥气。头大者，髓融而滑，甚适口。

草鱼 一名“鲩”，一名“鰱”。身圆而长，以其蓄于池塘，饲之以草，故名。鲢、草皆来自江西。

鲫 鲋也。此鱼旅行相即，谓之鲫。以其相附，谓之鲋。凡鱼多属火，唯鲫属土，健胃。同甘草煮者，能杀人。

芦鳢 一名“𩚪鳢”，土人名曰“𩚪鳢”。大如升，长四五尺，能陆行，食芦笋。其有耳者，名“溪巨”，鱼之最腴者。

𩚪 似鳢而细长，亦似蛇。有青黄二色，生水岸泥窟中。字又作“𩚪”，有微毒，交蛇。

溪鳢 生溪涧中。冬月出海，产子如银丝，复入溪。浙东之“香鱼”也。清明节病。

江鱼 生笱笮港者佳。

豆鱼 如严滩子陵鱼。

弹瑟 头阔身短，口旁两须，有刺弹人，俗呼“泥蝨”。

金鱼 身有金能变数色，又谓“变鱼”。有虾尾，有鲫尾。又有身短径寸者，谓“寸金鲤”。

斗鱼 俗呼“丁斑”。身有斑文，尾有黄点。《泉南杂记》张世南宦游纪云：三山产小鱼，里儿豢之，角胜为博戏，即是物也。

• 287 •

Fig. 2.17.8 吴锡璜，厦门市同安区地方志编纂委员会办公室：《中华民国拾捌年刊同安县志 上》，北京：方志出版社，2007.3，ISBN 978-7-80238-005-9，p. 287

2.18. 𩚪 [𩚪] 鱼桀

This character (𩚪) is often used for Chinese Min Nan-dialects. The other name of the same kind of fish is 国姓鱼 which is named after 郑成功/鄭成功.

荷夷，开辟荒漠，先基始复。天若祐我，乞赐甘泉！”祝毕，拔剑而起，甘泉随之涌出，军心大振。于是郑成功命兵士在此挖成一井，取水饮用。据说每年端午节时分俯视井底，还可以看到宝剑的影子，所以称作“剑井”。当地人因为此井为郑成功所开，也为之立碑，称为“国姓井”。

与“剑井”的传说相近，台湾还有“剑潭”的传说。据说当年郑成功带兵北上收复基隆时，来到台北大龙峒山，只见一条大河挡住去路。当地居民说河中住了一条千年鱼精，经常兴风作浪，过往船只必须用一只活羊祭祀，才能通过。郑成功大怒，说“我率义兵收复宝岛，顺天应人，岂能取媚于鱼妖！”下令驱舟渡河。舟行河心，果然风雨交加，浊浪滔天，船只断楫折桨，倾翻无数。郑成功定睛望去，只见河中妖孽正在翻腾鼓浪，于是郑成功拔出宝剑，一剑掷去，正中鱼精。刹那间风平浪静，云开日出，郑成功率军顺利渡过大河。郑成功的宝剑却从此留在河底，据说每到月晦之日或风雨之时，宝剑一定光彩烨烨，震慑妖邪。也有传说说每月阴历十五之夜，河底也会泛出宝剑奇光。后来这个地方便被称为“剑潭”，大龙峒山也被称为“剑潭山”。

关于郑成功的传说还有很多。比如宜兰东方的龟山岛，相传是郑成功下令炮轰前来骚扰的大龟精，龟精死后，变成了今天的龟山岛。又如台湾有“国姓鱼”。相传虱目鱼是国姓爷郑成功来台后才发现的，故称国姓鱼；又有国姓埔海边出产国姓鲛与鱈鱼，也称国姓鱼。

在台湾人民的口碑中，郑成功爱国保民，正气凛然，刚毅威猛，马到功成，是台湾人民深为崇敬的民族英雄的代表。此外，也有不少与这种民族意识、保土意识相关的历史传说。比如台湾土著民族中也流传着雾社起义领袖摩那·罗达奥反抗日本殖民者，设计一举歼灭日人一百三十余，最后壮烈牺牲、碧

Fig. 2.18.1 胡友鸣，马欣来：《台湾文化》，沈阳：辽宁教育出版社，1991.5，ISBN 7-5382-1394-5/C·77，p. 180

萄、薏苡、无花果、南无（又名软雾，种出南洋，传入台湾）、释迦（译音，由印度移入）、菩提（又名香果，亦出印度）、菠萝蜜、佛手柑、香橼、宾婆（出自西域，汉时传入台湾）、香蕉、凤梨、荔枝、龙眼、木瓜、石榴、奈菱（或称番石榴）、羊桃、槟榔、菱藤、爱玉子等。

木类：

桑、樟、桧、榕、松、柏、杉、楠、梓、柳、桤、杨、栋、椿、朴、枫、槐、榆、棕、桐、棒、柯、杜、楮、山杉、木棉、刺桐、蒲荆、相思树、八角树、红豆树、百日青（即罗汉松）等数十种。

竹类：

刺竹、绿竹、墨竹、红竹、麻竹、筍竹、石竹、棕竹、芦竹、斑竹、白竹、黄竹、猫儿竹、长枝竹、空涵竹、观音竹、金丝竹、七弦竹、人面竹等。

藤类：

水藤、风藤、黄藤、钩藤、鱼藤、乳藤、菱藤、紫藤、三叶藤等。

鱼类：

鲟、鳊、鲈、鲋、鲨、鲸、魴、鲮、鲟、鳊鱼、乌鱼、蛇鱼、敏鱼、虎鱼、飞鸟、海蚁、赤鲸、银鱼、黄鱼、鲂鱼、鲃鱼、花鲢、独鱼、乌鳢、螺鱼、章鱼、沙蚕、沙梭、马鲛、金精、秋姑、三爵、金钱、花身、旗鱼、蜈鱼、虹鱼、海参、水母、河豚、鱼虎、海龙、海马、麻萨末、比目鱼、龙舌鱼、白带鱼、铁甲鱼、狗母鱼、鹦哥鱼、狮刀鱼、三牙鱼、田鸽鱼、梳齿鱼、龙尖鱼、乌鳢鱼、石首鱼、赤海鱼、安美鱼、交网鱼、归秉鱼、牛尾鱼、五色鱼、鲟、**鲮**（又名国姓鱼）草鱼、年鱼、涂虱、涂鳅、（尚有常见鱼，如鲤鱼、鲫鱼等），以及螺、螺、蚌、

— 215 —

Fig. 2.18.2 郭蕴静：《清代商业史》，沈阳：辽宁人民出版社，1994.4，ISBN 7-205-02802-7, p. 215

凡山水入江处皆有之；在乐清（县名）则石门潭为盛，筋竹溪、芙蓉溪次之，荡水西流于永嘉（县名）南溪，则自枫林觉溪下渡潭、石庙潭诸处亦有之，均产于荡水之一源也”。明隆庆年间（1567~1572）进士冯时可著《雨航杂录》内称“雁山五珍香鱼一也”（注：雁荡山五珍为雁茗、香鱼、观音竹、金星草和山乐宫鸡）。据明万历《温州府志》记载，楠溪江香鱼“长三、四寸，味佳而无腥，生清流惟十月时有，与乐产少异”，俗称瓜鱼；《临海县志》称“香鱼鳞细不腥，春初生，月长一寸，至冬盈尺，赴潮际生子，生已辄稿”，并称香鱼为“记月鱼”。相传当年乾隆皇帝微服游江南时品尝了浙江宁海鳬溪香鱼后，倍加赞赏，传旨把它列为贡品，故香鱼又称贡品鱼。清光绪《宁海县志》载“香鱼产溪中，又名细鳞鱼，无腥而香，其长随月，至七、八月，长七、八寸，过此则生子而味不美，出鳬溪者佳”。在台湾，据传香鱼是明代“国姓爷”郑成功率兵驱荷寇，开发台湾时从闽南引入放养的，后人为怀念郑成功，称香鱼为“国姓鱼”、鱖鱼；杜亚泉等在《动物学大辞典》（1931）内称“香鱼，我国雁荡山之溪间产之，味香美，春生，夏长，秋衰，冬死，又名‘年鱼’”。张春霖（1955）在《黄渤海鱼类调查报告》中记载“山海关附近渔民亦称为‘海胎鱼’”。而按照香鱼的习性，在海里越冬，春季上溯在河川里生长发育，秋天游至中下游多石的浅滩处产卵，在辽东半岛称“秋生子”；香鱼最佳捕获时间有一定的季节性，故在闽东地区称“时鱼”、“鲇鱼”；在厦门、漳州一带，香鱼又称为溪鳢、溪鲤，在福建莆田一带称为八月香，浙江青田一带称为西瓜鱼。传说当年八仙游崂山时，何仙姑见这一带河水缺少鱼游，感到美中不足，便挥臂从崂山顶千年老参上抓了一把红色的种子随手向崂山的泉溪河流撒去，这些神奇的种子落水后便变成头尖身扁、遍体芳香的细鳞

Fig. 2.18.3 叶岩豹：《香鱼增殖技术》，杭州：浙江科学技术出版社，2004.6，ISBN 7-5341-2396-8, p. 2

食以豚矢。或塼先曝干,下茶粕,乃入水,俾之生苔,则鱼食之易大。至夏秋间,长约一尺,可取卖。入冬而止,小者蓄之,明年较早上市,肉幼味美。台南沿海均蓄此鱼,而盐田所饲者尤佳。然鱼苗虽取之鹿耳门,而海中未见,嘉义以北无饲者,可谓台南之特产,而渔业之大利也。

比目鱼 俗称贴沙。味美,状如鳊,上黑下白,唯身较狭长。

龙舌鱼 状如舌。

白带鱼 亦名裙带鱼,无鳞。

铁甲鱼 鳞硬如甲,去皮方可食。

狗母鱼 长尺余,多刺,与酱瓜煮之,汤极甘美。

鹦哥鱼 状如鲤,色绿,嘴尖曲,故名。

狮刀鱼 状如长刀,无鳞多刺,然味美。

三牙鱼 色微黄,有三齿。

田鸽鱼 体圆。

梳齿鱼 色黑花点,齿如梳,肚有毒,食之立死。

龙尖鱼 澎湖多产,晒干尤美。

乌鳢鱼

石首鱼

亦海鱼 色红。

安美鱼 细鳞味美。

交网鱼

归秉鱼

牛尾鱼 状如牛尾。

五色鱼 产于基隆海中。(以上咸水)

鲤 俗称鲰。有红、黑二种,饲于池沼。

鲫 产于溪中,或饲于沼,仲春最肥。

鲢 每岁自江西购入鱼苗,饲于池沼。

鳊 饲于池沼。

鲈 海产者尤大。

鱮 俗称国姓鱼,亦曰香鱼。产于台北溪中,而大嵙崁尤佳。

鳗 咸水亦有,别有芦鳗。产内山溪中,专食芦茅,径大及尺,重至数十斤,力强味美。

鳝 即蜆。台俗凡持观音斋者禁食之。

草鱼 饲于池沼。

金 鱼 畜于池中。

斗 鱼 俗称三斑,产于溪沼,状如指,长二三寸,红绿相间,尾鲜红,有黄点,性善斗。

Fig. 2.18.4 连横:《台湾通史》, 南宁: 广西人民出版社, 2005.9, ISBN 7-219-05397-5, p. 384

作为产妇的补品，也有用于治疗痢疾。这种闽南溪鳗生长于福建九龙江流域山涧中，是一种溯河性之鱼类，秋天产卵，卵随河水漂到福建沿海孵化成小鱼，次年春天，小鱼又沿江流溯回九龙江，生活在那里。

郑成功收复台湾时，闽南人把这闽南溪鳗带到台地，在台北新店溪一带繁殖，后又从台北转到台湾其他地方，人称之为鱖鱼，也叫国姓鱼，那是为纪念郑成功而命名的。

蜗牛

蜗牛肉在不少国家被称为佳肴，法国、加拿大、瑞士等国，人多一尝为快。如今蜗牛肉列为世界四大名菜之一（其他三名菜为蚂蚁、蚯蚓和蜈蚣）。台湾各地夜市的摊贩，都有出售蜗牛肉，很受欢迎。

蜗牛在台湾是三十年代饲养起来的。据说1932年有个日本人从新加坡引进一批非洲蜗牛种，在台湾加以繁殖。这种非洲蜗牛喜欢生活在潮湿地方，夜间尤其活跃，喜欢露水，故称露螺。开头时因量少，贵如黄金，后因繁殖快，价格很快跌下来，也因繁殖快，满路可见，改称“路螺”。

蜗牛于日本侵略厦门期间从台湾被带到厦门，相当长时间里，人们不敢尝味，春夏间湿地处皆可见到，有的爬进农田，破坏农作物，成了祸害。前几年有人收购加工成罐头或在餐厅招待宾客，大受欢迎，一时成了名菜肴。有人见到蜗牛有利可得，大养起蜗牛，短时间里，蜗牛生产发展很快。

台地的喜鹊

台湾有一首儿歌：“树上喜鹊叫，家有客人到，客人唐山来，到此会发财。”把喜鹊叫与客人到联系起来的说法是来自福建的，而台地的喜鹊也是来自福建的。

居住在台湾的福建移民及其后代，他们到台后不时想念家乡，

阳,并作秋声分外凉。世局猝难纷以定,天怀本是淡弥长。飞来木叶全堆砌,剔起金镫独据床。色透四围山泼墨,停云安得一相望。”

倒挂兰

倒挂兰产台湾北路,根不著土,挂檐际雨露所及处,自能抽芽,出叶开花,花黄碧色,有微香,茎屈曲。昔郑所南先生宋亡后画兰常露根,人问之,辄曰:“土被人夺去,汝不知也。”若倒挂兰可喻台人倒悬之苦,宁只土为人夺去耶?

国姓鱼

台湾称𩚑曰“国姓鱼”,犹厦人称花贝为“国姓兵”,均纪念郑延平也。𩚑,一名香鱼,风味颇佳,生大科嵌者尤胜。或曰延平英雄也,不当以鱼介拟之。按延平起义时,人已称为东海大鯨。相传延平辛丑攻台,荷人见先驱入鹿耳门者,冠带骑鯨,将死数月,又有梦鯨首之人人海者。盖延平奋迹东瀛,立国鯢身,人以海上神物相拟,由来旧矣。

大甲席诗

近林小眉君邮示《东宁草》,诗题皆绝新,如《咏大甲席》云:“扞觉冰纹膩,展浮桂气轻。支离真大巧,壬癸比嘉名。八尺诗脾沁,三更酒梦清。吴中诸雅侣,久已薄桃笙。”按:大甲席为台湾特产,近人诗集仅见小眉此作耳。

杨止庭书法

厦人擅书法者,西村、东谷而外,当推杨止庭风来。先生为同安陈秋崖先生荣试快婿。相传先生尝赴外家,见妇翁笔砚精

121

Fig. 2.18.6 李禧; 何丙仲, 吴仰荣, 厦门市档案局, 厦门市档案馆: 《紫燕金鱼室笔记》, 北京: 北京广播学院出版社, 1995.12, ISBN 7-81004-588/Z-22, p. 121

郑成功在台后裔寻访记

◎ 骆朝宗

泉州市郑成功学术研究会成立以来,在开展学术研究,出版《郑成功研究》论文集的同时,也搜集一些有关郑成功后裔的资料,着手查寻工作。今年九月,我往台湾探亲时,黄夏莹副会长给我一张据说是从加拿大出版的中文报刊上誊印下来的剪报,要我设法寻找郑成功的后裔郑明能先生。据剪报载:郑明能是郑成功的九世嫡孙,现年 80 岁,有“台湾香鱼之父”之誉,目前埋首在宜兰县大南澳从事香鱼复育工作,我义无容辞地答应了。

我的家乡是面向海峡的新竹县,南澳则是紧靠太平洋的鱼港。需绕道而行相距 200 多公里。在亲友中查询郑明能的情况,毫无结果,一个偶然的机,我认识了在宜兰县苏澳镇渔会工作的张先生,在他鼎力帮助下,终于在十月十日查明郑明能的电话。通过电话联络,郑明能先生应邀于 10 月 13 日下午 2 时在台北市我的宗侄家里会面,我返闽前夕,又专程从新竹到台北县中市郑先生家中话别。两次会晤,因途中来往匆匆,时间短促,交谈未能尽兴,但他留给我的印象却是深刻的。他身材不高,显得瘦小,可是体质结实,精神矍铄,行动矫健,谈吐言辞清楚,声音宏亮清脆,额顶头发稀少,但却不染自黑,红里透黑的脸庞上时时挂着可掬的笑容。看上去,他倒像是充满活力的壮年人,谁也看不出竟是 80 高龄的老教授。

郑明能于 1920 年 2 月出生在高雄,祖居台南市,本名郑守让,是郑成功第六子郑宽的后裔,也是郑成功的 11 世嫡孙(原剪报误载为九世)。清初以后,其祖先担心暴露身份将惹来杀身之祸,告诫子孙不得表露是郑氏之后的身份。他的父亲郑子香是清朝的台湾秀才,日据时在台湾任机糖厂技师。母朱淑莲,原籍晋江县,是台南市富绅之女。郑子香传六男二女,郑明能排行第八为老么。如今,五个哥之即守忠、守义、守节、守孝、守廉均去世了,两个姐姐尚健。大姐郑招治(雪梅)

90 岁,侨居加拿大,二姐郑助治 86 岁,住台北,二姐夫林熏南曾任国民党军余汉谋的参谋长。郑明能有二男三女,长子达仁在台北市工作,次子达智留美攻研基因。目前,许多堂亲散居各地,少有来往,但各自都保存着郑氏族谱和家训。首次会面时,他特地送我一份家训,开头四句是:“吾本延平郡王孙,祖籍石井郑家门,欲把名声睦宗族,我等青年须合群”。他背诵了几段并用歌曲吟咏。他说,他一家人都会背诵或歌唱。

郑明能八个兄弟姐妹都是大学学历,他早年是日本动物学始祖岸上谦吉博士的徒孙,师承东京帝国大学木村重教授,对水产鱼类有专精的研究和突出的成就。他早就指出,台湾的樱花钩吻鱼、香鱼和阔嘴鲈(溪哥)这三种鱼是世界上少有的鱼种,应予保育好。1981 年他发现只分布在台湾北部溪流中的香鱼(鳟鱼)由于污染和不当捕捉而迅速减少,只有南澳地区尚有香鱼,他立即扎根南澳从事香鱼复育研究,并成功地繁育出鱼苗并把它放流,使香鱼得以繁衍发展起来。因此,他被尊称为“香鱼之父”,至今,他仍然主持南澳香鱼复原放流孵化中心的工作。此外,他对自然生态、天文地理、古生物、中草药等方面都有精深的研究。10 月 27 日我到他家话别时,他出示一本他的论文集,其中一篇地理论文,标题是:“台湾是世界危险之地。”他说:“这篇是十几年前发表的,我从地理形态和地层结构分析,指出台湾有大地震的危险,今天果然发生“9·21”大地震了。可惜我的论文没有引起当局的重视,防震意识淡薄,救灾应急措施无备,以致造成这么大的损失。”

初次会面时,我着重介绍泉州郑成功学术研究会成立的盛况,并将研究会出版的《郑成功研究》和有关资料赠送他。他十分高兴,连连致谢,翻阅一番之后,在扉页上写着“骆朝宗先生转来泉州郑成功学术研究会赠送之文集”,并签了姓名和日期。(下转第 16 页)

34

Fig. 2.18.7 泉州市郑成功学术研究会:《郑成功研究 第二辑》,泉州:《郑成功研究》编委会, p. 34

如在香港,有一种吃“招牌饭”的食俗。一些香港饭店的食谱上,后来还印有“招牌饭”的菜名。所谓“招牌饭”,其实是由当年的“三星饭”演变而来的。而所谓的“三星”,就是佐饭的三种不同的肉类菜肴,如叉烧、油鸡、烧鸭等,有时也有以烧肠、烧肉、排骨为佐食之菜的。各店的用料不一,就是早午晚各餐的用料也不尽一致。原因十分简单,就是“三星饭”,只须有三种不同的肉料便可。茶酒商店卖“三星饭”,主要是做招牌的意思。这种风俗一直流传至今。迄今为止,相当部分茶馆饭店仍经营“三星饭”或“招牌饭”。以三种不同佳肴置于饭上,不仅对顾客来说经济实惠,店主也获利。店家还借川流不息的人流,向外界介绍各种商品信息。

如果说,还有什么更能体现香港特色的食俗的话,那可能要数吃“及第粥”了。旧时,香港人要为子女过生日,让孩子高兴一番,一般都要到店里去吃“及第粥”。这是开始于科举时代风俗。是时,父母们希望孩子在科举中获得好名次,都要带孩子到店里喝“及第粥”,取意“状元及第”。或者说,虽无要孩子必中状元之意,但也希望借此机会,促进他们用功学习。开始,只有男孩子生日才吃“及第粥”,后来女子也上学了,所以父母也带女儿去店堂吃“及第粥”。“及第粥”最先也并非出现于粥品店,而是出现于饭店或酒家。因为饭店或酒家都有“炒及第”和“青菜及第汤”两个菜,后来一些粥店用“炒及第”和“及第汤”的材料来煮成粥品,才有“及第粥”之名。“及第粥”的用料十分简单,主要是猪杂,猪杂包括猪腰、猪肚、猪肠等,“猪杂”又俗称“杂底”。“炒及第”正是“炒杂底”的雅称。

(慈生)

林林总总的台湾饮食

台湾民间十分讲究饮食,日食三餐,颇有特色。粮食足,禽畜旺,渔产丰,是其饮食丰盛之基础。台湾饮食特色之一,是风味小吃多。台湾民间有夜间吃小点的风气,各城镇都有“夜市小吃”的食档和小摊的集中区。如台北市的“圆环夜市”、“华西街夜市”,基隆火车站附近的“基隆庙口夜市”,台中市的“中华路夜市”,台南市中正路“银座夜市”,高雄市的“六合夜市”等。这些夜市或以蛇店与鳖店著名,皆当场生杀蛇、鳖制成各种美食;或以面食类为特色,著名者有“三代祖传度小月担仔面”、“再发号肉粽”、“鲷鱼煮面”、芋粿、虾仁肉圆等,还有所谓的“山产店”,出售各种野味,包括穿山甲、果子狸等,可请人当场宰杀烹饪。是处食品有的十分稀奇,连油炸蟋蟀都可吃到。

特色之二是食品中米制品特别多,品种不下百十种。糕团店也特别多,各有其祖传秘法,制作“招牌糕团”。这大概与台湾盛产稻米有关。台湾的“担仔面”很有名,几乎各市镇大街小巷都可吃到,其中“度小月担仔面”特别好吃。台南市挂“度小月”招牌的担仔面店有十几家,据说真正老牌的是中正路144号那家,招牌上书“度小月三代祖传”。度小月担仔面之制法,据称是向福建漳州师父学的,关键是煮配料有秘方,必须用砂鼓子银炭文火慢慢炖,其中按秘方还加入某种海味。汤是用鱼骨与虾壳熬制,故味鲜香永,入口甘美生津。

特色之三是各城镇酒楼饭店都有专营某省风味食品者。台湾人祖籍遍及江南江北、西南西北各省。旅居台湾多年,向往家乡风味,所以台岛专营某一省风味食品的店很多。在台湾旅行,可享受到纯正的川、京、津、苏、浙、湘等菜式,以

及满、蒙、回、维、藏等各族独特食品。著名酒楼菜馆有悦宾楼,专营北京风味菜肴,能供应清宫肴饌,满汉全席。有苏杭小馆,经营苏杭风味菜肴,以江苏“小笼包”、杭州“片儿川”著称。有小魏川菜馆,专营川菜小吃,有“蚂蚁上树”、“豆瓣鲤鱼”、“荷叶排骨”、“怪味土鸡”等。还有专营川菜的荣昌菜馆,有“樟茶鸡”、“四味大虾”、“宫保鱿鱼”等。

特色之四是珍馐美味多。如台北新店溪碧潭香鱼就是很有特色的一种。碧潭是台北市郊新店溪的一处深水湾,潭中出产“香鱼”,学名“**鱖鱼**”,鳞细背黑,腹黄吻红,生性至洁,绝不冰于浊水。**鱖鱼**产卵期内,肥美多肉,富脂肪蛋白。将整条鱼(不弃鳞)油炸回锅,佐以适量的姜、葱、蒜、醋等,作为下酒之物;可连头带鱼骨、鱼肝、鱼肠等一气都吃下去,香酥无比。又如桃园县石门的“砂锅鱼头”也很有名。这道菜的原料来自石门水库。石门水库水深而洁,所产之淡水鱼、淡水虾细嫩鲜美,无泥土味。因此成为全台最著名之“水鲜”。砂锅鱼头宜以鲢鱼头烹煮,有“鲢鱼头,十八味”之说。其他名肴还有“贡丸”、“山河肉”、“棺材板”等。

特色之五是闽粤味浓。在台湾,很多菜深受闽粤菜的影响。如以虾油和红糟调味的福州菜,在台中市就大受欢迎。又如“燕皮饺”、“拔丝香蕉”等也颇负盛名,而“八仙面”、“蛋炒海螃蟹”等更是口味独特,风行一时。“佛跳墙”以名字奇特和味道鲜美轰动全台。它是传自福州“聚春园”的名菜。“佛跳墙”使用鱼翅、海参以及猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等20多种食品原料烹制而成,是一道集山珍海味大全的上等菜。据说因味道香美令人馋涎欲滴,连和尚也忘了佛规,“弃禅跳墙来”。

(慈生)

42 区	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	身								豸	角		青					其	雨	
01~19	𩺰	𩺱	𩺲	𩺳	𩺴	𩺵	𩺶	𩺷	𩺸	𩺹	𩺺	𩺻	𩺼	𩺽	𩺾	𩺿	𩻀	𩻁	𩻂
20~39	𩻃	𩻄	𩻅	𩻆	𩻇	𩻈	𩻉	𩻊	𩻋	𩻌	𩻍	𩻎	𩻏	𩻐	𩻑	𩻒	𩻓	𩻔	𩻕
40~59	𩻖	𩻗	𩻘	𩻙	𩻚	𩻛	𩻜	𩻝	𩻞	𩻟	𩻠	𩻡	𩻢	𩻣	𩻤	𩻥	𩻦	𩻧	𩻨
60~79																			
80~94																			

Fig. 2.18.9 SJ/T 11239—2001 42-44

2.19. 𩺰 [魚厚]

The corresponding traditional form of this character (𩺰) has been submitted to IRG WS2021 by China NB as GJ-00233. The following pieces of evidence don't show where this character is used, but we can know it is commonly used as the vulgar name of 草鱼 (grass carp), and the name in Cantonese is 𩺰鱼 waan5 jyu4-2, which is treated as one of the four major Chinese carps (四大家鱼) with 青鱼 (black carp), 鲢鱼 (silver carp), 鳙鱼 (bighead carp). In WS2021-04607 ([魚厚]), China NB provided one evidence cited from 《安次县志》, and I found this character was also used in 《霸州志》. 安次县 means current Anci District, Langfang City, Hebei Province (河北省廊坊市安次区), 霸州 means current Bazhou (county-level) City, Langfang City, Hebei Province (河北省廊坊市霸州市), both are not far from Beijing and Tianjin.

In other places in Chinese Mandarin-dialects region of Northern China, grass carp is also recorded as 厚鱼, 厚子 or 厚子鱼, such as Tianjin and some places in Hebei and Shandong Provinces. That means this character (𩺰) shares the same reading with 厚 U+539A in Chinese Mandarin-dialects. Therefore, I suggest using hòu as the Putonghua reading for this character (𩺰) and WS2021-04607 ([魚厚]).

青鱼是肉食性鱼类。由于咽喉齿呈砧状，大而坚硬，适于压轧，所以能嚼碎螺蛳、田螺、扁螺、椎实螺、小河蚌、蚬等软体动物，水蚯蚓和 水生昆虫等底栖动物也是常被摄食的对象。

通常 1 龄鱼达 0.5~1 公斤，2 龄鱼为 2.5~3 公斤，3 龄鱼可到 7.5 公斤左右。青鱼的个体重在四大家鱼中居首位，可达 70 多公斤。

4、草鱼（图 4） 又名鲩鱼、白鲢、鳊鱼、

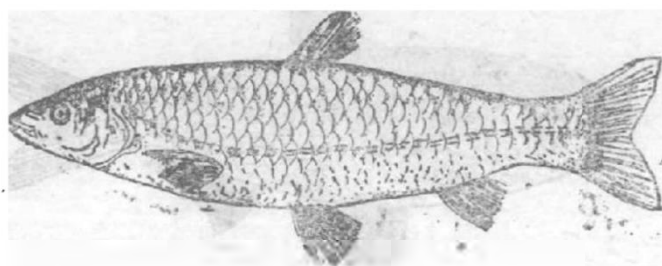


图4 草鱼

白鳊、草棍鱼、鳊鱼、鳊鱼。属鲤形目，鲤科，雅罗鱼亚科，草鱼属。它的分布很广，我国各地均有。在自然条件下和人工培养中也有较多的变异形态，但都具有其基本的形态特征。

草鱼体呈纺锤型，略侧扁，头中等大小，眼前部稍扁平，吻部较钝宽，下颌较短，额面较平，鳞片较大，体色呈淡青绿色或青黄而淡，背部及头背部颜色较深，腹部灰白色，各鳍均呈淡灰色。

草鱼亦属中下层鱼类。由于它性情活泼，温和好动，能在各水系中活动寻食，有时还能纵出水面追捕食物，其生活习性与青鱼相同。

25

Fig. 2.19.1 鹿文远:《钓鱼技巧》, 西安: 陕西科学技术出版社, 1987.5, ISBN 7-5369-0278-6/Z·33, p. 25

第八章 主要养殖品种介绍

1. 草鱼：草鱼又名鲩鱼、浑鱼、草根鱼、**鳊**、鳊。分布极广，长江、珠江、河北、东北等地均有。草鱼是一种生长很快，适应性较强的优良养殖品种，在我国各地均可饲养，并已移殖到二十多个国家饲养和繁殖。草鱼的消化能力很强，肠长为体长的2—3倍，能吞食各种水草、旱草。在长江中天然生长的大草鱼可达50公斤左右，在池塘中也可长到10—15公斤。在饲养良好的条件下，一龄鱼可达到250—500克，二龄鱼可达到1—2公斤，三龄鱼可达到3—4公斤。

草鱼在池塘养殖中，可以作为主养鱼（每亩放80—100尾），也可以作为配养鱼（每亩40—50尾）。草鱼适宜饲养于水草较多，水质较清新的池塘。主要投喂某些水生和陆生植物，其粪便可以肥水，促进鲢、鳊鱼生长。

草鱼的鱼苗，目前已逐步转为以人工繁殖为主。草鱼在池塘中的成熟年龄：华南为4—5龄，华中为4—6龄，华北为5—6龄，东北为6—7龄。从体重看，达到性成熟一般为6—8公斤。只要亲鱼培养得好，其他操作符合要求，催产率、受精率、孵化率，能达到70—90%。每尾草鱼产卵数平均约为50—100万。

草鱼由于贪食，易得病，特别是烂鳃、赤皮、肠炎最严

• 255 •

Fig. 2.19.2 朱林庚, 蔡仁逵, 胡保同: 《淡水养鱼 (第二版)》, 北京: 农业出版社, 1986.10, 统一书号: 16144·3157, p. 255

雌鱼晚一年怀卵量 100 万粒左右。繁殖习性颇似鲢，只是需要的涨水条件高些，所以，卵子也相对大些。

（三）养殖地位 四大家鱼之一。具有适应性强，生长快，易起捕等优点，肉味也好于鲢，是池塘养殖和大水面放养不可缺少的鱼种。

五、草 鱼

草鱼 [*Ctenopharyngodon idellus* (Cur. et Val)] 又名草根、鲮子、鲩鱼。属鲤形目，鲤科，雅罗鱼亚科，草鱼属。因成鱼喜食草而得名，被誉为池塘中的“拓荒者”，见图 1-6。

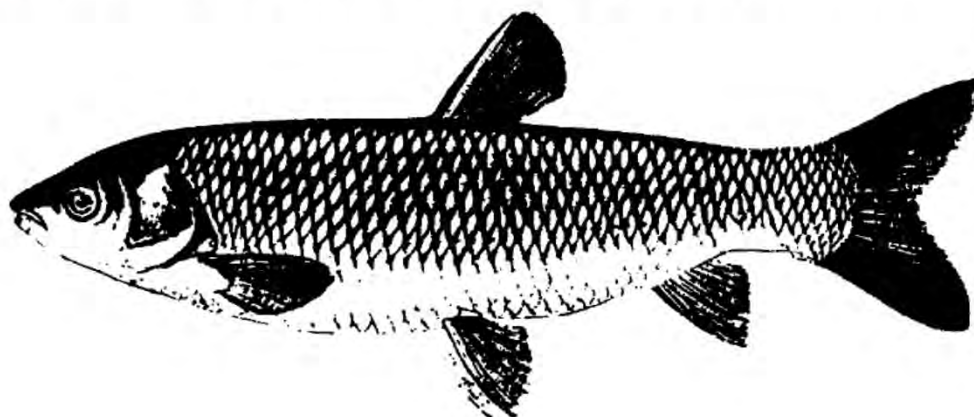


图 1-6 草鱼

（一）外部形态 身体延长，躯干部圆筒型，尾部侧扁，吻较宽钝，无须，上颌略长于下颌，体黄棕色，鳞大，每枚鳞片都有黑色边缘，使全身呈松弛的网纹状，肠长是体长的 2.3~3.3 倍。咽喉齿两行，侧扁，呈梳状，齿式 $2 \cdot 4 \sim 5/4 \sim 5 \cdot 2$ 。目前发现的最大个体重 35 kg。

草鱼是我国特产鱼类，分布比鲢稍广些，没有品种和亚种的分化。本属也只有草鱼一种。

（二）生活习性 草鱼通常栖息于水体中下层和近岸多水草的

Fig. 2.19.3 岳永生:《简明养鱼手册》,北京:中国农业大学出版社,2001.1, ISBN 7-81066-262-7/S-208, p. 17

鳙鱼的耐肥能力和耐低氧能力较鲢鱼强,喜栖息于水体中上层,但较鲢鱼偏低。鳙鱼性情温和,不善跳跃。鳙鱼头大口大,鳃耙大而细长,故滤食速度快,但效果不好,相当部分浮游植物会穿过鳃耙流到体外,所以,鳙鱼的主要食物是浮游动物,其次是较大型的浮游植物和有机碎屑。

鳙鱼的生长速度较鲢鱼稍快,个体也大些。一般在大水体中2龄鱼体长53厘米,体重2.6千克,3龄鱼体长71~75厘米,体重3.5~4.8千克,但在池塘中生长较慢。

鳙鱼雄鱼一般4龄性成熟,雌鱼晚一年,怀卵量100万粒左右。繁殖习性颇似鲢,只是需要的涨水条件高些,卵子也相对大些,卵径1.5~2毫米,吸水后为5.0~6.5毫米。

(三)养殖地位

鳙鱼为四大家鱼之一,具有适应性强、生长快、易起捕等优点,肉味也好于鲢鱼,市场价格也比较高,是池塘养殖和大水面放养不可缺少的鱼种。

五、草 鱼

草鱼[*Ctenopharyngodon idellus* (Cur. et Val)]又名草鲩^鯪、鲩子、鲩鱼,属鲤形目鲤科雅罗鱼亚科草鱼属,因成鱼喜食草而得名,被誉为池塘中的“拓荒者”。

(一)形态特征

草鱼(图1-7)体长,前部略呈圆筒状,后部稍侧扁,腹圆,无腹棱。口端位,呈弧形,上颌稍突出于下颌。吻稍钝而圆。眼中等大小,鳞大,侧线完全。鳃耙短棒状,排列稀疏。尾鳍深叉状。

草鱼体草黄色,背部青灰色,腹部银白色,各鳍浅灰色。目前发现最大个体为35千克。

(二)生活习性

草鱼通常栖息于水体中下层和近岸多水草的清澈区域,性活

Fig. 2.19.4 王纪亭, 岳永生: 《养鱼手册 第3版》, 北京: 中国农业大学出版社, 2015.4, ISBN 978-7-5655-1133-2, p. 17



海绵状。肠长为体长的5倍左右。最大个体重50 kg。

鳙鱼是我国的特产鱼类,分布不如鲢鱼广泛,黑龙江水系没有鳙鱼,华北地区河流中数量也较少,仅是长江及以南地区水系中较多。鳙鱼没有亚种和品种的分化,同时,本属也只有鳙鱼一种。

2. 生活习性 鳙鱼的耐肥能力和耐低氧能力较鲢鱼强,喜栖息于水体中上层,但较鳙鱼偏低。鳙鱼性情温和,不善跳跃。口大,但鳃耙大而细长,故滤食速度快,但效果不好,相当部分浮游植物会穿过鳃耙流到体外。所以,鳙鱼的主要食物是浮游动物;其次是较大型的浮游植物和有机碎屑。鳙鱼的生长速度较鲢稍快,个体也大些。一般在天然水体中2龄鱼体长53 cm,体重2.6 kg,3龄鱼体长71~75 cm,体重3.5~4.8 kg。但在池塘生长较慢。雄鱼一般4龄性成熟,雌鱼晚1年,怀卵量100万粒左右。繁殖习性颇似鲢鱼,只是需要的涨水条件高些,卵子也相对大些。

3. 养殖地位 四大家鱼之一。具有适应性强、生长快、易起捕等优点,肉味也好于鲢鱼,是池塘养殖和大水面放养不可缺少的鱼种。

五、草 鱼

草鱼[*Ctenopharyngodon idellus* (Cur. et Val)] 又名草根、**鲮**子、鲩鱼,属鲤形目,鲤科,雅罗鱼亚科,草鱼属。因成鱼喜食草而得名,被誉为池塘中的“拓荒者”,见图1-7。

1. 外部形态 身体延长,躯干部呈圆筒形,尾部侧扁,吻较宽钝,无须,上颌略长于下颌,体黄棕色,鳞大,每枚鳞片都有黑色边缘,使体表具松弛的网状纹,肠长是体长的2.3~3.3倍。目前发现的最大个体重35 kg。

草鱼是我国特产鱼类,分布比鲢鱼稍广些,没有品种和

Fig. 2.19.5 丁雷:《淡水鱼养殖技术》,北京:中国农业大学出版社,2003.1, ISBN 7-81066-559-6/S·418, p. 18

温和，游动迟缓。不喜欢跳跃，易捕捞。喜结群游动。生活在水的中上层。以浮游动物为主要食料，尤喜摄取原生动物、轮虫、水蚤(俗称红虫)、剑水蚤等类。鳙鱼取食的方法与鲢鱼大致相同，也是依靠鳃耙滤食浮游生物。因鳙鱼鳃耙(见图 I-7)间隙较鲢鱼的宽，没有骨质相连，也没有覆盖筛膜，因此只能滤食较大颗粒的食物。



1. 鳃耙管外被粘膜 2. 乳头
3. 鳃耙间隙

图 I-7 鳙鱼的鳃耙结构

鳙鱼生长较快，在北京地区正常喂养情况下，一龄鱼体长可达4寸左右；二龄鱼体重可达1斤左右；三龄鱼体重可达2—2.5斤；四龄鱼体重可达4—6斤。性成熟较鲢鱼略晚，一般为5—6龄，主要繁殖季节在6月中下旬。卵产出后粒粒分散于水中，卵在流水中

呈半浮状。鳙鱼常见的疾病有皮肤病和寄生虫病。

三、草鱼

草鱼(见图 I-8)，又叫草包鱼，**鲩**鱼。鲤科，青草鱼亚科，草鱼属。

草鱼体较长，近圆筒形，尾部侧扁。腹部圆而无角质棱。头部平扁，吻端略圆。背部呈暗青色，体两侧略

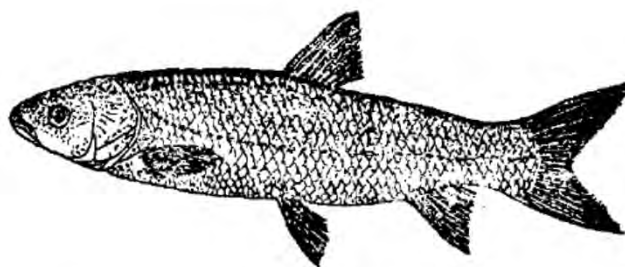


图 I-8 草鱼

三、草 鱼

草鱼(图 1-3)又名**鲮**子、鲩。自然分布于我国东部各大水系,是我国特产经济鱼类,在我国已有 1 000 多年的养殖历史。

草鱼身体延长,近圆筒形,尾部侧扁,吻(上唇至眼前部分)较宽钝,无须,上颌略长于下颌。体常呈棕黄色,腹部白色,鳞片大,每个鳞片都有黑边,使全身呈现网纹状花格。草鱼口不大,鳃耙较稀,以水草或陆草为食,是典型的草食性鱼类,每日摄食量约占体重的 40%。对人工投喂的粮食类饵料也能很好地抢食。生长较快,一般 2 龄鱼体长达 60 厘米,重 3.5 千克以上。

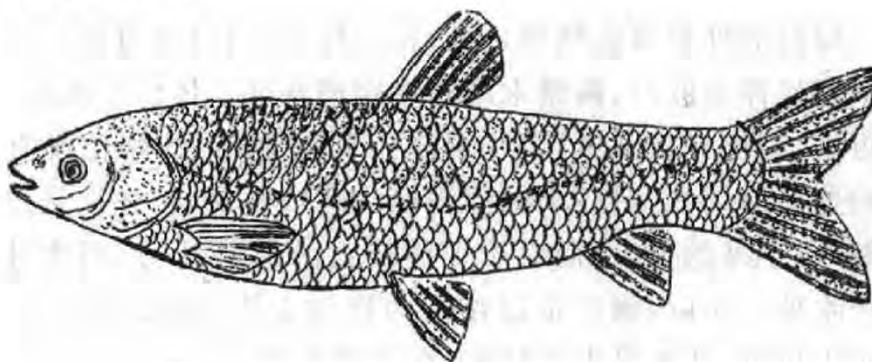


图 1-3 草 鱼

草鱼通常活动于水体中下层,摄食时会到上层来。它游泳快,性活泼,善跳跃。通常 4 龄性成熟,亲鱼怀卵量在 40 万~100 万粒,繁殖习性同鲢鱼相近,产漂流性卵,直径约 1.5 毫米,吸水后可达 5 毫米。仔鱼以小型浮游动物为食,全长 3 厘米,开始吞食鲜嫩的水草,随着其生长发育,食性逐渐接近成鱼。草鱼最大个体可达 35 千克。

• 4 •

Fig. 2.19.7 宋憬愚, 潘顺林, 岳茂国, 马越: 《池塘养鱼与鱼病防治(修订版)》, 北京: 金盾出版社, 2008.9, ISBN 978-7-5082-5245-2, p. 4

2.20. 鲮 [𩶛] 鱼巨

There are two usages for this character (鲮). In the ancient books, 石鲮 is similar to octopus; in Zhanjiang City, Guangdong Province (广东省湛江市), 鱼鲮 *ji¹¹ kui¹¹* means a kind of fish sauce mainly made from 青鳞鱼 *tsh^heaŋ⁴⁴⁵ lɛŋ¹¹ ji¹¹* (one kind of sardine). There are different kinds and different local names of fish sauce in China.



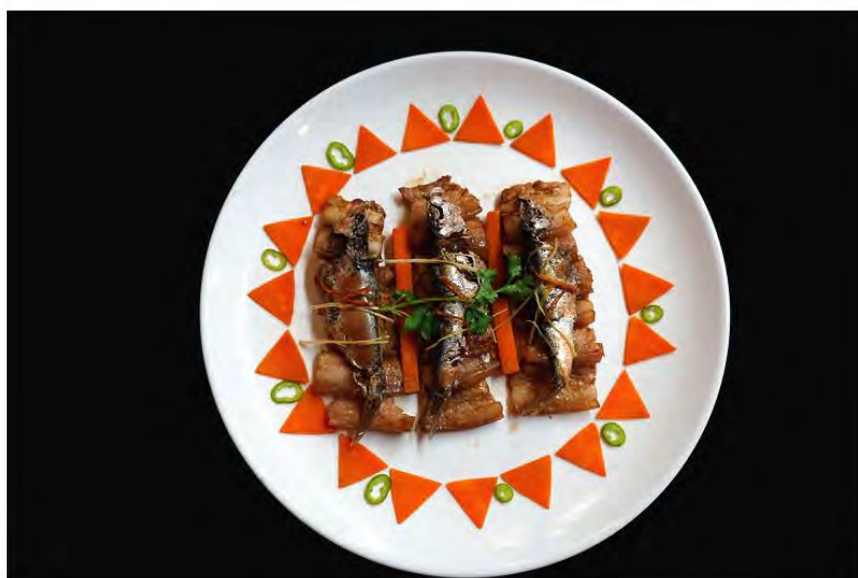
Fig. 2.20.1 Container for fish sauce in Jianghong Town, Suixi County, Zhanjiang City, Guangdong Province (广东省湛江市遂溪县江洪镇)
https://www.sohu.com/a/229458405_100155416

The government of Suixi County, Zhanjiang City, Guangdong Province showed one dish related to this kind of fish sauce, which is 青鳞鱼煲五花肉, and it is called as one of top 10 famous dishes in Suixi County. However, this character (鮓) has not been encoded yet, so they used the corresponding traditional form 鮓 U+9B94.

遂溪十大名菜：青鳞鱼煲五花肉

作者： | 来源：遂溪县文化广电旅游体育局 | 时间：2022-08-23 18:38:56 点击数：2260

| A⁺ | A⁻



青鳞鱼煲五花肉

主料：本地特产三年以上鱼鲛，五花肉

辅料：姜丝，果皮等。

该菜特色：采用本地纯天然食材鱼鲛，含有高蛋白、脂肪、氨基酸、铁、钙、碘等矿物质，营养丰富，易于人体吸收，配合土猪肉，是江洪风味特色，食用更方便，为佐餐佳品，色香味俱全。

Fig. 2.20.2 One famous dish in Suixi County

http://www.suixi.gov.cn/sxly/content/post_1081817.html

标曰“易、书、诗、春秋”，即所谓四配也。堂外为台，台东西，拾级以登，栅如棖星门^⑥。中仿戟门^⑦，半树塞以止行者。其外临水为屏墙。堂之东为明伦堂^⑧，堂北祀启圣^⑨。久米士之秀者，皆肄业其中，择文理精通者为之师，岁有廩给^⑩，丁祭^⑪一如中国仪。敬题一诗云：“洋溢声名四海驰，岛邦也解拜先师。庙堂肃穆垂旒贵，圣教如今洽九夷。”用伸仰止之忱^⑫。

国中诸寺，以圆觉^⑬为大。渡观莲塘桥，亭供辩才天女，云即斗姥。将入门，有池曰“圆鉴”，荇藻交横，芰荷半倒。门高敞，有楼翼然。左右金刚四，规模略仿中国。佛殿七楹，更进，大殿亦七楹，名龙渊殿。中为佛堂，左右奉木主^⑭，亦祀先王神位，兼祀桃主^⑮。左序为方丈，右序为客座，皆设席，周缘以布，下衬极平而净，名曰“踏脚绵”。方丈前为“蓬莱庭”，左为香积厨，侧有井，名“不冷泉”。客座右为古松岭，异石错舛^⑯，列于松间。左厢为僧寮^⑰，右厢为狮子窟。僧寮南有乐楼，楼南为园，饶花木，此乃圆觉寺之胜概也。

又有护国寺，为国王祷雨之所。龕内有神，黑而裸，手剑立，状甚狰狞。有钟，为前明景泰七年^⑱铸。寺后多凤尾蕉^⑲，一名铁树。又有天王寺，有钟，亦为景泰七年铸。又有定海寺，有钟，为前明天顺三年^⑳铸。至于龙渡寺、善兴寺、和光寺，荒废无可述者。

此邦海味，颇多特产，为中国之所罕见。一石鲈，似墨鱼而大，腹圆如蜘蛛，双须八手，攒生两肩，有刺，类海参，无足无鳞介，如鲍鱼，登莱有所谓八带鱼者，以形考之，殆是石鲈^㉑或即乌鲗^㉒之别种欤？一海蛇，长三尺，僵直如朽索，色黑，状狰狞，土人云能杀虫、疗瘤、已疔^㉓，殆永州异蛇类^㉔，土俗甚重之，以为贵品。一海胆，如猬，剥皮去肉，捣成泥，盛以小瓶，可供饌。一寄生螺，大小不一，长圆各异，皆负壳而行。螺中有蟹，两螯八跪^㉕，跪四

Fig. 2.20.3 沈复, 宋致新: 《浮生六记》, 武汉: 崇文书局, 2020.6, ISBN 978-7-5403-5697-2, p. 181

舛，列于松间。左厢为僧寮，右厢为狮子窟。僧寮南有乐楼，楼南有园，饶花木，此乃圆觉寺之胜概也。

又有护国寺，为国王祷雨之所。龕内有神，黑而裸，手剑立，状甚狰狞。有钟，为前明景泰七年铸。寺后多凤尾蕉，一名铁树。又有天王寺，有钟，亦为景泰七年铸。又有定海寺，有钟，为前明天顺三年铸。至于龙渡寺、善兴寺、和光寺，荒废无可述者。

此邦海味，颇多特产，为中国之所罕见。一石鲈，似墨鱼而大，腹圆如蜘蛛，双须八手，攒生两肩，有刺类海参，无足无鳞介如鲍鱼。登莱有所谓八带鱼者，以形考之，殆是石鲈或即乌鲷之别种欤？一海蛇，长三尺，僵直如朽索，色黑，状狰狞，土人云能杀虫、疗瘤、已疔，殆永州异蛇类，土俗甚重之，以为贵品。一海胆，如猬，剥皮去肉，捣成泥，盛以小瓶，可供饌。一寄生螺，大小不一，长圆各异，皆负壳而行。螺中有蟹，两螯八跪，跪四大四小，以大跪行，螯一大一小，小者常隐，大者以取食，触之则大跪尽缩，以一大螯拒户，蟹也而有螺性。《海赋》所云“璚蛞腹蟹”，岂其类欤？《太平广记》谓蟹入螺中，似先有蟹。然取置碗中以观其求脱之势，力猛壳脱，顷刻死，则又与壳相依为命。造物不测，难以臆度也。一沙蟹，阔而薄，两螯大于身，甲小而缺其前，缩两螯以补之，若无缝，八跪特短，脐无甲，尖

Fig. 2.20.4 沈复：《浮生六记》，北京：中国书店，2019.6, ISBN 978-7-5149-2333-9, p. 283

废无可述者。

此邦海味，颇多特产，为中国之所罕见。一石鲈，似墨鱼而大，腹圆如蜘蛛，双须八手，攒生两肩，有刺类海参，无足无鳞介如鲍鱼。登莱有所谓八带鱼者，以形考之，殆是石鲈，或即乌贼之别种欤？一海蛇，长三尺，僵直如朽索，色黑，状狰狞，土人云能杀虫、疗瘤、已病，殆永州异蛇类，土俗甚重之，以为贵品。一海胆，如蛹，剥皮去肉，捣成泥，盛以小瓶，可供饌。一寄生螺，大小不一，长圆各异，皆负壳而行。螺中有蟹，两螯八跪，跪四大四小，以大跪行，螯一大一小，小者常隐，大者以取食，触之则大跪尽缩，以一大螯拒户，蟹也而有螺性。《海赋》所云“璫蛞腹蟹”，岂其类欤？《太平广记》谓蟹入螺中，似先有蟹。然取置碗中以观其求脱之势，力猛壳脱，顷刻死，则又与壳相依为命。造物不测，难以臆度也。一沙蟹，阔而薄，两螯大于身，甲小而缺其前，缩两螯以补之，若无缝，八跪特短，脐无甲，尖团莫辨，见人则凹双睛，喷水高寸许，似善怒。养以沙水，经十余日，不食亦不死。一蚶，径二尺以上，围五尺许，古人所谓“屋瓦子”，以壳形凹凸，像瓦屋也。一海马肉，薄片回屈如刨花，色如片茯苓，品之最贵者，不易得，得则先以献王。其状鱼身马首，无毛而有足，皮如江豚。此皆海味之特产也。

此邦果实，亦有与中国不同者。蕉实状如手指，色黄，味甘，瓣如柚，亦名甘露。初熟色青，以糖覆之则黄，其花红，

Fig. 2.20.5 沈复, 冒襄, 陈君丹: 《浮生六记 影梅庵忆语》, 南京: 江苏凤凰文艺出版社, 2019.1, ISBN 978-7-5594-0189-2, p. 87

若宋人之拙三年而一叶。于是彫床易席地之野，文衣后弋绋之俭，玉杯鄙土锺之啜，此亦天下之妙工绝巧也。孺子欲闻乎？”孺子曰：“《书》云：玩物丧志。纣为象箸，而箕子叹。愿先生废此而语它。”

先生曰：“杭之为州，负海带山，盖东南美味之所聚焉。水羞陆品，不待贾而足。肉则封獐豚豕、置兔斂鹿、山狸白额、竹犬青尾、鸽鹅鹌鹑、鸚秃鸿鹄、园鸡池鸭、陇雉田鹑。陵收水截，头骈尾列，磔肩裂趾，飞毛洒血。鱼则鲙魴鱠魮、鲈鳊鳊鲤。黄颡黑脊，丹腮白齿。江鲚之醢，石首之羹。或腊而枯，或脍而生。白鳊青鲙，黄鳢黑蟹，鮰鱼花蛤，车蛾淡菜。蛙白肖鸡，螺辛类芥。鼎调瓠和，恒牛伺貉。噉果则枇杷杨桃、橘柚粗梨、青梅黄柿、紫栗乌棗、溪菱江蓴、田苽湖藕。壤肥水美，天下无有。冒以黄蜜，渍以白醪，芳香脆洁，析醒解痼。菜则茼蒿茵陈，紫蕨青莼、韭畦芋区、茭首芹根。藤花羞盘，菊叶荐莒。姜辛薤淡，芥甘笋苦。饭以姑苏之粳，荐以乌程之醴。于以和五气，于以资百体，此亦天下食饮之珍也。孺子欲闻乎？”孺子曰：“扬雄有云：弃常珍而嗜异馔，乌睹其识味也。且养身而尚乎味味，则愚以圣人为不如易牙。愿先生废此而语它。”

先生曰：“地不满东南，故八紘之水归焉。水之为物，润下作咸。溟渤荡波，海门莫緘，駸駸脉布，溢于江潭。老溲席资，爨山煮海。豫章为船，万斛更载。一船所受，车数十量。黄头多钱，富不可仿。士之顽钝不耻者，皆饵其无厌之赏。譬如山深而兽至，木茂而鸟往。故能收亡命，借厮养，连应高之交，合周邱之党。以北与中国争长，则盐之利也。夫盐者，食肴之将。五均賒贷，幹在县官。仅法议笼，不罅以完。大农给费，

Fig. 2.20.6 王国平：《西湖文献集成 第14册 历代西湖文选专辑》，杭州：杭州出版社，2004.10, ISBN 7-80633-716-4/K·63, p. 52

2.21. 鮰 [𩚑] 鱼尔

This character (鮰) is related to another kind of fish sauce in Teochow Region in Guangdong Province (潮汕地区).

炒饭、粿品的配料，还可以与蛋搅和煎成“菜脯卵”（萝卜干炒蛋）。在潮州菜中，以咸菜、菜脯入菜，常常可以起到清甘爽口更有韵味的作用。咸菜可以炒牛肉、猪肉，煮猪肚汤、海螺汤、明虾汤、鲶鱼汤，既可除去腥味，还使汤、菜鲜美开胃，增进食欲，以致许多人认为咸菜是潮州菜的一个标志性原料。归侨与旅居外地潮人，对潮州的咸菜、贡菜、菜脯视为家乡风味，回乡之时，总以一尝正宗的故土杂菜为愿。据《潮海关十年报告》统计，1870年潮汕出口的咸菜有4.6万担，1890年增至9.3万担，1910年达22.4万担，主要销往东南亚。近年来，由于保鲜技术的提高，这类杂菜外销出口量激增。仅澄海一地腌制蔬菜出口量，就从1978年的650吨增至1985年的4600吨。潮州咸菜，更是随着各地潮州菜馆的设立，出现在更大范围的餐桌上。

水产品腌制是指小海产腌制。潮州人把小如半个指头大小的甘鱼、细小的虾苗、指头大的鱿鱼苗以及小钱螺装在瓶子或小坛中加盐腌制，经常晒太阳，数日即可食。潮俗称“鲑”，分别称“甘鱼鲑”、“虾苗鲑”、“厚鲑”、“钱螺鲑”。薄壳，书名为蚶，是盛产于潮汕海滨的一种短齿贻贝，每年夏季上市，秋季即进入淡季。旺季时，选取肥大、透红且不开壳的薄壳，洗净后用粗盐拌匀，装进器皿中放阴凉干燥处，数日后，咸味渗透其肉，再放进鱼露中浸泡，捞出洗净可食用。这种咸杂鲜嫩可口，咸淡适度，生津开胃。咸薄壳还有一个雅名叫“凤眼鲑”。潮人有竹枝词说：“六月暑海蚶登场，鲜美更比江珧（即江瑶柱）强。腌作五香寄远客，‘凤眼’传情思故乡。”又有选小小的梭子蟹，洗净后用酱油、辣椒、蒜头为配料，浸几个小时后即取出佐餐。潮人吃之津津有味，但外地人多不喜欢，现时潮地的青年人渐渐没有这个食欲了。其发展趋势，与蔬菜腌品形成相反的态势，究其原因，与水产腌制品的加工



510

Fig. 2.21.1 陈泽泓：《潮汕文化概说》，广州：广东人民出版社，2008.12，ISBN 978-7-218-06096-5，p. 510

腌制的还有乌榄、橄榄菜、橄榄，各有风味，甚至芥兰头也可以用鱼露汁腌浸，清淡酥脆且绿色犹在，色味俱全。这些都是有益肠胃消化的佐餐杂咸。

咸菜、菜脯最常用的方法是直接佐餐，也有进一步加工的。如将咸菜切成粒状，拌以香油、芫荽。以菜脯剁成很小的粒状，加蒜头用油再炒，香味扑鼻，可以送饭佐餐，也可以作炒饭、粿品的配料，还可以与蛋搅和煎成“菜脯卵”（萝卜干炒蛋）。在潮州菜中，以咸菜、菜脯入菜，常常可以起到清甘爽口更有韵味的作用。咸菜可以炒牛肉、猪肉，煮猪肚汤、海螺汤、明虾汤、鲶鱼汤，既可除去腥味，还使汤、菜鲜美开胃，增进食欲。以致许多人认为咸菜是潮州菜的一个标志性原料。归侨与旅居外地潮人，对潮州的咸菜、贡菜、菜脯视为家乡风味，回乡之时，总以一尝正宗的故土杂菜为愿。据《潮海关十年报告》统计，1870年潮汕出口的咸菜有4.6万担，1890年增至9.3万担，1910年达22.4万担。主要销往东南亚。近年来，由于保鲜技术的提高，这类杂菜外销出口量激增。仅澄海一地腌制蔬菜出口量，就从1978年的650吨增至1985年的4600吨。潮州咸菜，更是随着各地潮州菜馆的设立，出现在更大范围的餐桌上。

水产品腌制是指小海产腌制。潮州人把小如半个指头大小的甘鱼、细小的虾苗、指头大的鱿鱼苗以及小钱螺装在瓶子或小坛中加盐腌制，经常晒太阳，数日即可食。潮俗称“鲑”，分别称“甘鱼鲑”、“虾苗鲑”、“厚鲑”、“钱螺鲑”。薄壳，书名为蚶，是盛产于潮汕海滨的一种短齿贻贝，每年

569

Fig. 2.21.2 陈泽泓，岭南文库编辑委员会，广东中华民族文化促进会合：《潮汕文化概说》，广州：广东人民出版社，2001.9，ISBN 7-218-03568-X/K·773，p. 569

胃，增进食欲，以致许多人认为咸菜是潮州菜的一个标志性原料。归侨与旅居外地潮人，对潮州的咸菜、贡菜、菜脯视为家乡风味，回乡之时，总以一尝正宗的故土杂菜为愿。据《潮海关十年报告》统计，同治九年（1870）潮汕出口的咸菜有4.6万担，光绪十六年（1890）增至9.3万担，宣统二年（1910）达22.4万担，主要销往东南亚。近年来，由于保鲜技术的提高，这类杂菜外销出口量激增。仅澄海一地腌制蔬菜出口量，就从1978年的650吨增至1985年的4600吨。潮州咸菜，更是随着各地潮州菜馆的设立，出现在更大范围的餐桌上。

水产品腌制是指小海产腌制。潮州人把小如半个指头大小的甘鱼、细小的虾苗、指头大的鱿鱼苗以及小钱螺装在瓶子或小坛中加盐腌制，经常晒太阳，数日即可食。潮俗称“鲑”，分别称“甘鱼鲑”、“虾苗鲑”、“厚鲑”、“钱螺鲑”。薄壳，书名为蚶，是盛产于潮汕海滨的一种短齿贻贝，每年夏季上市，秋季即进入淡季。旺季时，选取肥大、透红且不开壳的薄壳，洗净后用粗盐掺匀，装进器皿中放阴凉干燥处，数日后，咸味渗透其肉，再放进鱼露中浸泡，捞出洗净可食用。这种咸杂鲜嫩可口，咸淡适度，生津开胃。咸薄壳还有一个雅名叫“凤眼鲑”。潮人有竹枝词说：“六月暑海蚶登场，鲜美更比江珧（即江瑶柱）强。腌作五香寄远客，‘凤眼’传情思故乡。”又有选小小的梭子蟹，洗净后用酱油、辣椒、蒜头为配料，浸几个小时后即取出佐餐。潮人吃之津津有味，但外地人多不喜欢，现时潮地的青年人渐渐没有这个食欲了。其发展趋势，与蔬菜腌品形成相反的态势，究其原因，与水产腌制品的加工过程不易保证卫生有关，而且其食用方法也较单调，难以推广。

潮州的咸杂不止腌制品，有三煮三晒才上市，咸、甜、香

Fig. 2.21.3 陈泽泓，岭南文库编辑委员会，广东中华民族文化促进会合：《潮汕文化概说》，广州：广东人民出版社，2013.12，ISBN 978-7-218-09232-4，p. 491

指五果汤、八宝饭、杏仁茶等；而潮州人说的甜汤，则是指金瓜芋泥、糯米粥、甜番薯、绿豆爽、豆米茨宝、清心丸、膏烧白果、赤豆汤、绿豆汤、鸭母蛋等。清心丸是由薏米、柿饼片、凉粉、木耳、糖冬瓜条、淮山、百合、茨实等的大杂烩，有清热、润肠、利尿、沁心肺的治疗效果，是潮州甜品中比较特殊的一种。鸭母蛋其实就是有馅的大糯米丸。至于薯类的甜汤，主要是红心番薯。苏木薯呈深紫色，煮熟后汤也略变紫色，味与一般番薯不同。姜薯味道清香，富黏质，在薯类中价钱最贵。

总的来说，潮式的甜汤味道较浓。

17. 海鲜腌制品

潮汕人喜欢把很小(如半个小指头大)的甘鱼，细小的虾苗以及指头大的鱿鱼苗，用盐腌制，装在瓶子或小坛里，经常晒太阳，不几天便可吃了，潮语称为“鲑”，分别称为“甘鱼鲑”“虾苗鲑”“厚(鲛)鲑”，还有用小钱螺腌制的叫“钱螺鲑”，都是很香的佐餐腌制品。潮汕人还有选小小的梭子蟹或蔑蟹，洗干净后用酱油及辣椒、蒜头做配料，浸了几个小时后就取做佐餐用，很香甜，也助消化。汕头市夜间的食摊，也常有这些腌制的小海产配搭售出。普通人家也常自制。

三、TIPS

1. 潮安与潮州，很难分离，历史上潮州也曾被改称潮安。而且，在很长一段时间，潮安县府一直设在潮州市区。直到十年前，才在庵埠兴建自己的县城。潮安值得注目的，是出产功夫茶的名茶“凤凰单枞”，而且的确产在凤凰山上。凤凰山区处在潮汕的最高处，有茶场万亩，品种也繁多，其中以“凤凰单枞”最出名。上山到乌栋村的茶农家买茶，品质保证纯正不说，价格也平实。来这里还可以学到许多关于茶的知识。

2. 正月初七“七样菜”的来历。相传从前潮州有一户穷人，父子相依为命。有一年的正月初七这一天，儿子去南洋打工后一直没有音信。日久天长穷老汉猜想儿子一定是死了。因此每年的正月初七，不管有什么好吃的东西，都端到桌上并摆上两

为利市。家肴还有“黄焖鳗”，做法简单，就是用酱油和糖“煎煮”的。

再说“河鳗”，福州菜肴，淡水中最重“河鳗”，认为是很滋补富有营养的东西，价格比“海鳗”要贵三四倍。前面说过“河鳗”是淡水鳗的概称，它又总称为“鱖鳗”（亦作“壮鳗”）。福州有“壮鳗、水鸡、鳖”之语，三者并列，都是名贵的菜肴。按其所生之地，又有“池鳗”、“湖鳗”、“浦鳗”、“溪鳗”之别。“池鳗”是人工饲养的，小而肥美。“湖鳗”的湖，偏指人工湖（含水库）。“浦鳗”，生于有芦苇的港浦中的，叫做“芦鳗”。“溪鳗”，一名“溪滑”（骨入声），生溪涧中，最大，有如“海鳗”。

“河鳗”的烹饪方法，象“鲋鮓”一样，只有“清炖”一种。取二三斤重的一尾，或一斤以下重的二三尾炖之，整体不切断，惟相距约一寸用刀略加截划，谓之“寄刀”，以便下箸。菜馆“清炖鳗”，用粗陶小钵，钵口以绵纸遮盖，不使漏气，置蒸笼中。上菜时即将原钵置于盘中以进，以示郑重。

旧时最重“池鳗”，“湖鳗”、“浦鳗”次之。后来亦用“溪鳗”，溪鳗一尾常十余斤以至二三十斤，分段零售，因此，“清炖鳗”的“溪鳗”是“切箍”的。

海鳗多鳃而味带腥，而“河鳗”中惟脊骨，旁无他刺，且脂肪多而腥味微，宜乎为人所重。

（五）带 鱼

带鱼，以体长如带而名，字亦作“𩚑”。天寒时登市者为佳，故称“冬带”。冬天诸鱼都潜伏海底，带鱼则冬肥且性不怕冷，独冒寒风而出，自小雪至大寒，常逐群而行。

带鱼身薄，长至二三尺，阔至二三寸，头锐，眼大，口尖有锯齿，无鳞，肤腻有积垢，其色如银，灿然有光，台湾人呼为“银刀”。入夏，带鱼失时，呼为“麦带”，以产于割麦时节而名，味差。

商船半伤于道光十一年七月在浙江之普陀山飓风，沉船七十余号。计丧资本百余万。鹿耳门沙线改易，南风不能泊，多失事。又人心不古，出海昧心，故意沉失，遂致不复重整。又窥避配运兵谷，皆改商为渔矣。

渔船

渔船有大小二种、单桅双桅之别。初，渔船止准单桅，梁头七尺，归县征收渔税，不许越省采捕。后闽省渔船许用双桅，梁头至一丈而止。七尺以上归关征税。大者曰“白底艚”，春、冬渔汛准赴浙江定海、镇海、象山三县洋面捕鱈、钓鲳，与商船一体取具里、邻、族、澳甲保结，编号烙印桅上，篷上大书县分、姓名，船旁深刻字号。其小者在本省本港各洋面采捕，朝出暮归，不准在洋过宿。编十船为一甲，给与门牌悬挂，责令澳甲、房族取具连环保结，一船为匪，九船并坐。均不准邻县请照，亦不许将船私自租卖别县民人。出入概由汛口挂验。

康熙四十六年，准闽省渔船与商船一体往来。欲出海洋者，将十船编为一甲，取具连环保结。一船有犯，余船尽坐。桅之双、单并从其便。嗣后造船，责成船主取澳甲、户族、里长、邻右保结。倘有作奸事发，与船户同罪。

康熙五十三年，复准渔船出洋，不许装载米、酒进口，亦不许装载货物，违者严加治罪。其守口各官不行盘查者，照失察奸船出入海口例，罚俸一年。俱《会典》

沿海单桅捕鱼船只，免其纳税。《户部则例》

沿海等省商、渔船取具澳甲、族、邻保结，成造日由官验烙、书篷、给照。十船编为一甲，取具各船互结。商船于

Fig. 2.22.2 厦门市地方志编纂委员会办公室：《福建省地方志丛刊 厦门志 清·道光十九年镌》，厦门：鹭江出版社，1996.3，ISBN 7-80610-067-9/K·5，p. 134

西施舌本尚留香,海客偏能数数尝。不在若耶溪上去,惭将颜色对吴王(西施舌,瓯海产,蛤属)。

(《瓯江竹枝词》)

石首银鱼饌不虚,垂罾更欲问溪渔。为怜白小多风味,不种香鱼种子鱼(香鱼出雁山溪涧中,子鱼俗名白条子鱼,瓯江四五月间有之,味极鲜美)。

博物宜从《尔雅》详,螭蜺误食也须防。江湖稻蟹双螯健,艳说蝾蜥满壳黄(温州俗蝾蜥似蟹而大,远不及江湖稻蟹)。

骈罗海错供芳筵,逐臭真如蚁慕膻。龟甲砺房都列市,何须更税种蚶田。

玉环巨舶竞分旂,共祝今年海水肥。钓鲳船归拖白练,词人附会咏杨妃(玉环冬钓鲳鱼,闽船分旂,官为设局收税。鲳鱼细白而长,形如带。周乐仲少尉与石子元貳君名为之“杨妃带”,填词咏之,盖因玉环而附会也。词极清丽可诵,亦可为他年一段故实)。

(《温州竹枝词》)

三五一、清代温州海错远销外地

草鱼,鬻苗于括人,畜池塘,饲以草。

(乾隆《瑞安县志》卷一《舆地·物产》)

海味有明府者,为食品所常需,晒而干之,可以致远,江西人销售最夥。

(《浪迹续谈》卷二)

虾蚬夏秋间甚多,闽人贩之,岁可出数千金。

(《瑞安乡土史谭》稿)

邑中石马、蒲岐、朴头一带,多取蛤苗养于海涂,谓之蚶田。其苗小者如脂麻,大者如绿豆。有细陇、粗陇之别:细陇能飞,不可养,养者惟粗陇,然必三五年始成巨蚶。每岁冬杪,四明及闽

民国《象山县志》辑录

鱼 类

旧志：鳞之属。案：鳞虫虽见于大小《戴礼》，鳞物亦见于《周礼》，但一类中亦有无鳞之物，不如从宝庆志直名以鱼。动物学脊椎动物，亦名鱼类。

鲩宝庆志。案至正续志：似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。又《物产志》[表]：鲩，一作鱖，一作鲩。又见《只编》：蛇头鲩。俗称海蔗子，今亦名子鱼。

鳊宝庆志。《乐妙山居集》：邑产龙头鳊，或作鳊鳊。案《温州府志》：岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之。龙头鱼，一名鳊，骨柔无鳞，身如骨髓。

乌贼宝庆志。乾隆志作[鳊]云海鱼之多而美者。案：字书无[鳊]字，宝庆志引《海物异名记》：修若练带，或名裙带鱼，字自作带[鳊]。胡世安《异鱼图赞注》：小者为带丝。《物产表》：闽呼为杨妃带，小者曰带柳。

鲳鱼候宝庆志。名鲳鱼，嘉靖府志作鲳鱼，俗又呼鲳鱼。案：鲳、鲳并见《广韵》。《正字通》：鲳，似鲳，身圆[圆]肉厚，骨软，可食。《六书》故作鱼[月]又。闽人讹为鲳鱼。

鲎宝庆志。案成化志：鲎类甚多，有十九，名见《只编》，鱼犁头燕尾，有翅无鳞。《草木子》：鳞虫皆卵生，独海鲎胎生。今其字又作鲎，古作鲎。今鱼翅、鱼骨为一县特产。

比目宝庆志。案《至正志》：比目状比鲳而小。下有箸鱼，此比目非即箸鲳矣。《吴都赋》：“双则比目，片则王余”。《尔雅》：鲳，比目鱼，注：以为王余鱼，非是。

鲈宝庆志。乾隆志作鲈鱼。案《至正志》：鲈鱼似箭鱼而小，身薄细骨满肋。此鱼亦作鲈，今俗讹为鲈鱼，盐鮑糟鲈，皆可久藏。《物产表》：冬月出名雪映，味尤佳。

鲈宝庆志。案《至正志》：形圆似扇，口在腹下，尾长于身。大者鲈鲈，次锦鲈，又次黄鲈，余有斑鲈、牛鲈、虎鲈。字或作鱼共。《本草拾遗》：鲈鱼或作烘鱼，又作鱼呼鱼。

竹夹宝庆志。嘉靖志：竹筴鱼。案至正志：火鱼，又一种名竹夹，头微红而青色，又名土鲤。今别有竹夹鲈。《广韵》：鲈，海鱼，形似鞭鞘，实似竹刀鞘。

马鲛宝庆志。案至正志：形似鲈，肤似鲈，黑斑，最腥。嘉靖志：一名社交。今又名网鲛。一作马鲛，实即《广志》斑文鱼，《尔雅》之魴鲛。

鳗嘉靖志。案《尔雅》：鳗鱼来。《集韵》：鳗，鳗鱼。《本草别录》：鳗鲡即鳗鱼来，今有二种。至正志：生海中者可六七尺，冬月鲈之，名风鳗。宝庆志：又有慈鳗，则生河中者。

章鱼宝庆志。案《成化志》：章鱼，大者名石拒，居石穴。人取之，能以脚拓石拒人，今又作章举。《本草》：章鱼似望潮，又似乌鲗。《闽书》作鳗鱼，今又名章干。

泥鱼宝庆志：似吹沙而首大，江河中皆有之。嘉靖府志同。案《庄子》：鲋鱼，又云鲋，鲋与鲋同，鲋与鲋异。刘基《苦斋记》言：斑文小鱼状如吹沙，味苦而微辛，食之可以消酒。是

Fig. 2.22.4 象山县海洋与渔业局渔业志编纂办公室：《象山县渔业志》，北京：方志出版社，2008.8，ISBN 978-7-80238-347-0，p. 676

2.23. 鳊 [] 鱼常

Based on the following pieces of evidence, 骨鳊 is the local name of 海鲩 (sea catfish) in Hainan Province.

鱼、蓝刀鱼、石头鱼、白春鱼、庵鱼、鞋底鱼、甌箬鱼、鳅鱼、比目鱼、钻鱼、斑鱼、塘蝨鱼、马鲛鱼、沙鱼、子鱼、河豚鱼、短头鱼、章鱼、鳐鱼、白甲鱼、鲩鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳊鱼、鳊鱼、马鲛鱼、鲢鱼、墨鱼、鲫鱼、山花鱼、髻撒鱼、赤赖鱼、坦壳鱼、鲱鱼、亟鱼、黄鱼、绵鱼、锦蒲鱼、三珠鱼、赤母蟹、软壳蟹、白蟹、虎蟹、宁虾、白虾、涌虾、铁虾、五须虾、长气虾、水母、水鸡、蛙、蜆、独崖蠔、沙螺、香螺、青螺、龟脚螺、刀鞘螺、指甲螺、鸚鵡螺、琢螺、拍掌螺、红螺、白蜆、马甲柱、蛤蜊、车螯、瓦屋、丝蚶、猎涉、蠔。品种约八九十种。^①

《正德琼台志》载有约 40 种水产品：鲤（黄、赤、白、乌四种）、细鳞（巨口一种）、鲫（似鲤，有大小二种）、草龄（一作鲮，斑：食诸鱼、黄鲮：颌有刺能伤人）、鲇（大首方口，背青黑无鳞，亦名𩺰，又呼𩺰）、塘虱、泥鳅、𩺰（无鳞似𩺰）、𩺰（黄白二色）、黄花（首有二石）、偶（俗名卖子）、刀（匾长多刺）、马鬃（形扁而长）、黄（味雋永多，盐干食）、𩺰（有乌、黄蜡、白、涕𩺰，又小者曰𩺰匾）、马膏（一名乌鱼）、骨𩺰（一名大头，儋名赤鱼）、𩺰、燕（即老鸡鱼）、蜡（红、白、黑三种）、带（形如裙带）、巴榔（儋名朱公）、勒（即青鳞）、西纲（小白尖锐）、跳天（𩺰、蒲、竹叶）、屐（𩺰、鞋底，即比目形）、金钱、麻𩺰、白、飞、红（出昌化，倒挂、出万州）、含嘶（河豚，俗名归鱼）、𩺰（俗呼海龙）、翻车（海猪、乌贼）、龟（鳖，俗名团鱼，𩺰，似鳖）、玳瑁（类鳖而大）、田鸡、虾、蟹、蚌（蛤、蛭）、海镜（即海月形）、蜆、海蛎（蛤蜊）、螺（出溪田者二种）、江珧（俗名醋螺）、车螯、蠔（即蛎）、流螺（俗名甲）^②。

《元一统志·广州路·土产》载有鱼介共二十多种，自然还有

① （元）陈大震：《大德南海志》卷七《物产·水族》元刻本残卷，中国国家图书馆藏。

② 《正德琼台志》卷九《土产》下，天一阁藏本。

黎母雀 出自黎山,冠红如花,莫可罗致。

三结义 一红、一白、一绿。相随不离,土人呼为“火鸟”。见则必旱,不可罗致。

鸬鹚

鸬 斑、绿、白三种。

海鸟 秋夏夜飞鸣,群入黎山必颺。

慈鸟

喜鹊

兽之属

豹 纹如艾叶者居多。

野牛

野猪 **鹿** **山马** **麋** **兔** **穿山甲**

豪猪 **狸** **猴** **猿** **獭**

水族之属

鲚鱼

乌贼 腹有墨水。性嗜乌,每浮水面,候乌啄,以须卷食之。其类有

三:曰墨、鳃、魃。

骨鯮 一名大头。

鲳鱼

红鱼

鯊鱼 有数种。

马膏

海镜

偶鱼 俗名“卖仔”。味极佳,类马膏而有鳞。

车螯 一名沙白。

螺 其类甚多。有五指螺,其壳堪搁笔。

昆虫之属

蚺蛇 大如斗,长数丈。

Fig. 2.23.3 樊庶, 许朝瑞; 刘剑三, 郑行顺, 洪寿祥, 周伟民, 海南地方文献丛书编纂委员会:
《海南地方志丛刊 康熙临高县志 民国临高采访册》, 海口: 海南出版社, 2004.2,
ISBN 7-5443-0965-7/K·107, p. 53

及种稻,且无稗草,乃齐民之上术也。”^①

鲿鱼,《异物志》:南方鱼多不肥美,惟^②鲿鱼为上。大者长二尺,作鲿^③炙尤香而美。《岭表录异》曰,鲿鱼如白鱼而身稍短,尾不偃,为脍不腥而美,诸鱼无过也^④。

鱖,似鲿鱼而鳞细于鲿,赤眼。

魮鱼,能吹沙,大如指,圆狭而长者黑文。

鰕即赤鱼也,状似鲇^⑤而大。子^⑥如龙眼,可为酢。

鰕鱼,大如指,长八寸,有锋刺。脊骨美滑,宜羹。

蒲鱼,形似鳖而尾甚长,有数尺者。骨脆。肝美于肉。亦曰魮鱼。

黄鱼,刘欣期《交州记》:武宁县秋九月,黄鱼上化为鹑鸟。《吴书》薛综曰,交州刺史朱符,多以乡人分作长吏,强赋民黄鱼一枚,稻一斛。

班鱼,蠡鱼也。鱼肠主痔及恶疮有虫者。五味炙贴上,引虫出之。胆治喉痹。

① 此段引文,畦,原作“疇”;聚,原作“贮”;内,原作“外”;收,原作“取”。均据《岭表录异》原著改。

② 惟,原作“味”,据《异物志》原文改。

③ 鲿,原作“脍”,据《异物志》原文改。

④ 此处引文与原著有异。原文曰:“尾不偃,清远江多此鱼,盖不产于海也。广人得之,多为脍,不腥而美,诸鱼无过也。”

⑤ 鲇,原作“占”,误。

⑥ 原文无“子”字,据万历本州志,应作“子如龙眼”。

Fig. 2.23.4 彭元藻, 曾友文, 王国宪, 王云清; 林冠群, 洪寿祥, 周伟民, 海南地方文献丛书编纂委员会:《海南地方志丛刊 民国儋县志 儋县志初集 上册》, 海口: 海南出版社, 2004.2, ISBN 7-5443-0954-1, p. 205

及种稻且无稗草,乃齐民之上术也。

鯿鱼,《异物志》:南方鱼多不肥,美味鯿鱼为上。大者长二尺,作脍炙尤香而美。《岭南录异》曰:鯿鱼如白鱼,而身稍短,尾不偃,为脍不腥而美,诸鱼无以过也。

鱖,似鯿鱼,而鳞细于鯿,赤眼。

鲨,能吹沙,大如指,圆狭而长者黑文。

鰩即赤鱼也,状似鲇而大如龙眼,可为酢。

鰕鱼,大如指,长八寸,有锋刺,脊骨美滑宜羹。

蒲鱼,形似鳖而尾甚长,有数尺者。骨脆,肝美于肉。亦曰魴鱼。

黄鱼,刘欣期《交州记》:武宁县秋九月,黄鱼上化为鹑鸟。《吴书》:薛综曰:交州刺史朱符多以乡人分作长吏,强赋民黄鱼一枚,稻一斛。

斑鱼,蠹鱼也。鱼肠主痔及恶疮,有虫者五味炙贴上,引虫出之。胆治喉痹。

鳢鱼,嘴、头如鹭。

泥鳅鱼,大如指,在泥中。

鲩鱼,色缁黑,故名。身圆头扁肾软,生东海,性喜食泥。状如青鱼,长者尺馀。其子满腹,有黄脂,味美,獭喜食之。吴越人以为佳品,腌为鲞腊。

鱼虎,名土奴鱼。头如虎,皮如猬,有刺,着人如蛇咬。能化豪猪及虎。琼人又呼虎鱼。

Fig. 2.23.5 明谊, 张岳崧; 洪寿祥, 周伟民, 海南地方文献丛书编纂委员会:
《道光琼州府志 第一册》, 海口: 海南出版社, 2006.3, ISBN 7-5443-0974-6, p. 265

2.24. 魴 [𩚑] 鱼迪

This character (魴) is used for one kind of fish in Zhangzhou City, Fujian Province (福建省漳州市). That kind of fish is also called as 鹿角鱼 or 鹿角鲀 in modern Chinese. The similar name is also used in Shantou City, Guangdong Province (广东省汕头市).

100. 弹涂鱼 *Periophthalmus cantonensis* (Osbeck)
俗名:跳鱼(闽南)
古名:弹涂、泥猴(闽中海错疏);跳鱼(岭南杂记:“长二三寸,顶高而方,两眼在顶上,身有细绿点,能跳跃。”)
101. 大弹涂鱼 *Boleophthalmus chinensis* (Osbeck)
俗名:花跳鱼(厦门、泉州、漳州)
古名:白颊(闽中海错疏:“似跳鱼而颊白。”)
102. 鬼鲇 *Inimicus japonicus* (Cuvier et Valenciennes)
俗名:虎鱼(厦门)
古名:虎鱼(诏安县志:“状如虎头,巨口无鳞,长不盈尺,肉嫩味美。”;平潭县志:“背有刺能刺人,甚毒。”)
103. 翼红娘鱼 *Lepidotrigla alata* (Houttuyn)
俗名:角鱼(厦门、东山)
古名:角鱼(岭南杂记:“角鱼头有棱角四起。”);蜻蜓鱼(诏安县志:“有翅,状如蜻蜓,色红肉细,一名角鱼。”)
104. 绿鳍鱼 *Chelidonichthys kumu* (Lesson et Garnot)
俗名:国公鱼(厦门)
古名:国公鱼(闽书云:“福州人谓之国公鱼,言其如国公头上冠也。”)
105. 鲷鱼 *Echeneis naucrates* Linnaeus
俗名:印仔鱼(厦门)
古名:印鱼(酉阳杂俎,太平广记,异鱼图赞补,福建物产志)
106. 牙鲆 *Paralichthys olivaceus* (Temminck et Schlegel)
俗名:酒瓶(厦门)
古名:涂鲆(诏安县志:“似比目鱼,两眼一处,身扁。”)
107. 花鲆 *Tephirinectes sinensis* (Lacepede)
俗名:酒瓶(东山)
古名:酒瓶鱼(诏安县志:“形类涂鲆而色稍黑。”)
108. 木叶鲆 *Pleuronichthys cornutus* (Temminck et Schlegel)
俗名:涂龟(诏安)
古名:涂龟(诏安县志:“似贴沙而圆,肉坚。”)
109. 舌鳎 *Cynoglossus* spp.
俗名:鳎舌(厦门)
古名:鳎鲞(闽中海错疏);鳎沙(福建通志)
110. 鹿角鲂 *Monacanthus* spp.
俗名:鲂鱼(东山、诏安)
古名:鹿角鱼(闽书引海物异名记:“芒角持戴在鼻,小者醢为酢,味甚佳,大者长五六寸,其皮可以角错。”)
111. 东方鲀 *Fugu* spp.
俗名:鲑鱼(厦门)
古名:鲑鱼(诏安县志:“鲑音圭,亦作鲑,一名河豚。”)
112. 刺鲀 *Diodon holacanthus* Linnaeus
俗名:刺鲀(厦门、东山)
古名:刺鱼(福建物产志:“首连于腹,左右两^鳃尾短,浑身皆刺,其劲如椎,形圆如球,土人噬其皮为灯。”)
113. 翻车鱼 *Mola mola* (Linnaeus)
俗名:翻车鱼(厦门)
古名:斑车鱼(海错百一录:“圆身细鳞,黄质黑斑,名海斑车,闽书:背上有斑,肉粗味腴,大者三四百斤,腹中有肚,其味更美。”)

• 373 •

Fig. 2.24.1 丘书院:《丘书院海洋生物学文集》, 厦门: 厦门大学出版社, 1996.9, ISBN 7-5615-1209-0/Q·34, p. 373

106. 牙鲆 *Paralichthys olivaceus* (Temminck et
Schlegel)

俗名：酒瓶（厦门）

古名：涂鲂（诏安县志：“似比目鱼，两眼一处，身扁。”）

107. 花鲆 *Tephrinectes sinensis* (Lacepede)

俗名：酒瓶（东山）

古名：酒瓶鱼（诏安县志：“形类涂鲂而色稍黑。”）

108. 木叶鲽 *Pleuronichthys cornutus* (Temminck et
Schlegel)

俗名：涂龟（诏安）

古名：涂龟（诏安县志：“似贴沙而圆，肉坚。”）

109. 舌鲷 *Cynoglossus* spp.

俗名：鲷舌（厦门）

古名：蝶鲛（闽中海错疏）；蝶沙（福建通志）

110. 鹿角鲂 *Monacanthus* spp.

俗名：鲂鱼（东山、诏安）

古名：鹿角鱼（闽书引海物异名记：芒角持戴在鼻，小者醢为酢，味甚佳，大者长五六寸，其皮可以角错。”）

111. 东方鲀 *Fugu* spp.

俗名：鲑鱼（厦门）

古名：鲑鱼（诏安县志：“鲑音圭，亦作鳐，一名河豚。”）

112. 刺鲀 *Diodon holacanthus* Linnaeus

俗名：刺鲀（厦门、东山）

古名：刺鱼（福建物产志：“首连于腹，左右两髻，尾短，浑身皆刺，其劲如锥，形圆如球，土人嘘其皮为灯。”）

113. 翻车鱼 *Mola mola* (Linnaeus)

俗名：翻车鱼（厦门）

古名：斑车鱼（海错百一录：“圆身细鳞，黄质黑斑，名海斑”）

38

Fig. 2.24.2 周济：《福建科学技术史研究》，厦门：厦门大学出版社，1990.9，
ISBN 7-5615-0326-1/Z·7, p. 38

2.25. 鲀 [𩺰] 鱼攸

This character (𩺰) is often needed for Zhuangzi (庄子) and his fables.

型鱼类，产量虽不大，仍是近海食用鱼。蓑鮐 *Pterois volitans* Linnaeus，鲈形目鮐科。体长 30 厘米，体色艳丽，身上具斑马状条纹，栖于暖水域的岩礁或珊瑚丛中，不善于游泳。方言火鸡鱼、火鱼。

古称鮐。《集韵·平尤》：“鮐，鮐，小鱼，或从攸。”《文选·张衡〈西京赋〉》：“钓魴鰟，魴鰟鮐。”李善注引薛综曰：“魴、鰟、鰟、鮐，皆鱼名。”又晋·郭璞《江赋》：“鰟，鰟，鰟，鮐。”李善注引郭璞曰：“旧说曰鮐似鰟。”“鮐似鰟”之说不妥。外形奇特，似披蓑衣，因以得名。鮐，字从由。由，自由。鮐，从攸，意攸游。示其游动之状，安闲从容，自得其乐，因以称鮐。

鹿斑魮 *Leiognathus ruconius* (Hamilton-Buchanan)，魮科。体卵圆形（侧面观），侧扁而高，长 7 厘米。体背银青带红，腹部银色，背部有 10 余条暗色横带。

古称花魮。明·胡世安《异鱼赞閩集》：“花魮，大寸许，上下身薄，有花纹……形似魮而无花。”《玉篇·鱼部》：“魮，鱼名。”

魮，制字从畐，原意满、广也，示其体侧扁而高，侧观幅宽。魮是另一种淡水鱼。

龙头鱼 *Harpadon nehereus* Hamilton，灯笼鱼目狗母鱼科。体长而侧扁，长可达 41 厘米，体背淡棕，腹白。近海常见食用鱼。方言鼻涕鱼、流鼻鱼、豆腐鱼、狗奶、龙头魮、丝丁鱼、硬鱼等。

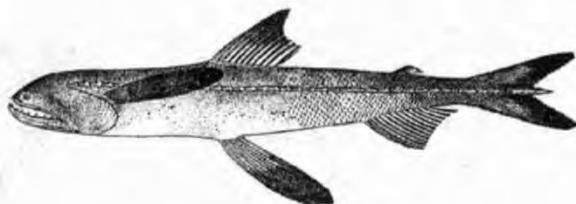


图47 龙头鱼

古称魮(zhan)。元·戴侗《六书故·动物四》：“魮，海鱼之小者，诀吻芒齿，不鳞而弱。”

单称魮(jiān)。明·冯时可《雨航杂录》卷下：“魮鱼身软如膏，鳞细，口阔齿多。一作魮。”

单称魮(dǐng)。明·屠本峻《闽中海错疏》：“魮，无皮、鳞。岭南呼为绵鱼。”

代称水晶鱼。明·方以智《通雅·动物·鱼》：“福州之水晶鱼最妙，在甬东则呼为龙头。”

方言水魮、油筒。清·郭柏苍《海错百一录》卷二：“魮鱼，又名水魮，即龙头鱼。福州呼油筒。形如火管，无鳞而多油，海鱼之下品，食者耻之。”体大部无鳞，但有皮。

方言绵鱼。《康熙字典·鱼部》：“魮，音定，鱼名。广人呼为绵鱼。”

因鱼头形似龙头，故称。海上人称人弱者为魮。魮，制字从孱。孱，弱也。魮从戈，《说文》：“贼也。”魮，制字从定。“定，乱靡有定。《诗·小雅·节南

有忠臣，轻则失臣，躁则失君，但他还没有直接提出无君无臣的问题。他还说，侯王若能守之，万物将自宾；侯王若能守之，万物将自化，侯王得一以为天下正，等等。

庄子这里所说无君于上，无臣于下，似乎是比较早地提出无君无臣的思想。讲到父母、妻子、闾里，应该是指父子有亲，夫妇有别，长幼有序，朋友有信这些伦理秩序。庄子论道，论自然无为，其他地方主要论是非、穷达、毁誉、贫富，而这里，除论生死之外，还论君臣、父子、夫妇等。这应该是值得注意的。

庄子的思想，对后世有不小影响。宋王禹偁的《译对》中就有论及。王禹偁说：“夫译易也，大则能易其心，小则易其语而已矣。古者巢居穴处，茹毛饮血，无君臣、父子、夫妇、长幼之制，无道德、仁义、礼乐、刑政之法，蠢然而生，仆然而毙，当是时天下之人皆如是尔。”后来才有饮食、衣服、器械、耒耜、牛马之用，君臣、父子、夫妇、长幼之制，道德、仁义、礼乐、刑政之法。再后来，译天下者或非其人，或以霸道译之，译道多乱，天下就乱了。

后来佛教传入，中土人知道佛无君臣之义，父子之亲，以为那是在方之外者，而非方之内者。佛教此说，后来引发了佛教徒是否要遵从君臣之义的讨论。

庄子这里所说的无君于上，无臣于下，确实涉及中国思想史的一个重要问题。这是与生死观同等重要的君臣观的问题。

【原文】

昔者海鸟止于鲁郊^①，鲁侯御而觞之于庙，奏^②《九韶》以为乐^③，具太牢以为膳^④。鸟乃眩视忧悲^⑤，不敢食一脔^⑥，不敢饮一杯，三日而死。此以已养养鸟也，非以鸟养养鸟也。夫以鸟养养鸟者，宜栖之深林，游之坛陆^⑦，浮之江湖，食之鰾鰼^⑧，随行列而止^⑨，委蛇而处^⑩。彼唯人言之恶闻^⑪，奚以夫谄谄为乎^⑫！《咸池》、《九韶》之乐^⑬，张之洞庭之野，鸟闻之而飞，兽闻之而走，鱼闻之而下入^⑭，人卒闻之，相与还而观之^⑮。鱼处水而生，人处水而死，彼必相与异^⑯，其好恶故异也^⑰。故先圣不一其能，不同其事。名止于实^⑱，义设于适，是之谓条达而福持^⑲。（《庄子·至乐》）

【注释】

① 海鸟：一种高大的鸟，古人认为是神鸟，鲁郊：鲁城的郊外。② 御：通“迓”，迎接。觞：本指饮酒器具，此作动词用，意即以酒招待。③ 九韶：舜时代的乐曲，在盛大隆重的场合演奏，乐曲有九章，因此称九韶。④ 太牢：牛羊猪三者都具备的祭祀规格，诸侯所用。膳：所供食品。⑤ 眩：目眩。

Fig. 2.25.2 卢盛江：《细读庄子》，北京：研究出版社，2019.3，
ISBN 978-7-5199-0053-3, p. 214

“绠短汲深” “褚小怀大”

“绠短汲深”的意思是用短绳子吊取深井的水。比喻难以胜任。

典故出自战国时的宋国人庄子的著作《庄子·至乐》。“至乐”是首句中的两个字，意思是最大的快乐。人生在世什么是最大的快乐呢？人应怎样对待生和死呢？这篇文章的内容就讨论、回答这样的问题。全文自然分成七个部分。第一部分开头连续五句提问后，列举并逐一批评了世人对苦和乐的看法，指出从来就没有什么真正的快乐，所谓“至乐”也就是“无乐”。

在《至乐》中，庄子讲了个故事：“颜渊东之齐，孔子有忧色。子贡下席而问曰：‘小子敢问：回东之齐，夫子有忧色，何邪？’孔子曰：‘善哉女问。昔者管子有言，丘甚善之，曰“褚小者不可以怀大，绠短者不可以汲深”。夫若是者，以为命有所成而形有所适也，夫不可损益。吾恐回与齐侯言尧、舜、黄帝之道，而重以燧人、神农之言。彼将内求于己而不得，不得则惑，人惑则死。且女独不闻邪？昔者海鸟止于鲁郊，鲁侯御而觞之于庙，奏九韶以为乐，具太牢以为膳。鸟乃眩视忧悲，不敢食一禽，不敢饮一杯，三日而死。此以己养养鸟也，非以鸟养养鸟也。夫以鸟养养鸟者，宜栖之深林，游之坛陆，浮之江湖，食之鰕^①蟹，随行列而止，委蛇而处。彼唯人言之恶闻，奚以夫谄谄为乎！咸池九韶之乐，张之洞庭之野，鸟闻之而飞，兽闻之而走，鱼闻之而下入，人卒闻之，相与还而观之。鱼处水而生，人处水而死。彼必相与异，其好恶故异也。故先圣不一其能，不同其事。名止于实，义设于适，是之谓条达而福持。’”

这个故事的大意是：春秋时期，孔子的弟子颜渊从鲁国到齐国去，准备与齐国的国君谈治理国家的大道理。孔子不放心。子贡离开座席，上前问道：“学生冒昧，请问，颜渊往东去齐国，先生面呈忧色，这是为什么呢？”孔子说：“你的提问实

Fig. 2.25.3 刘秀森：《商丘成语与典故》，郑州：大象出版社，2018.8，ISBN 978-7-5347-9377-6, p. 219

者,如五代徐夔《西寨寓居》:“鸱鸢啄腐疑雏凤,神鬼欺贫笑伯龙”。

(赵明敏)

鲁侯养鸟

昔者海鸟止于鲁郊^①,鲁侯御而觴之于庙^②,奏九韶^③以为乐,具太牢以为膳^④。鸟乃眩视^⑤忧悲,不敢食一脔^⑥,不敢饮一杯,三日而死。

此以己养^⑦养鸟也,非以鸟养^⑧养鸟也。夫以鸟养养鸟者,宜栖之深林,游之坛陆^⑨,浮之江湖,食之鰕^⑩,随行列^⑪而止,委蛇^⑫而处。

(《庄子·至乐》)

【注释】

①鲁郊:鲁国国都曲阜的城郊。《国语·鲁语》:“海鸟曰爰居,止于鲁东之外三日,臧文仲使人祭之。”

②御(yà) :通“迓”,迎接。觴(shāng) :本指饮器。此指以酒招待。庙:宗庙。

③九韶:舜时的乐曲名。④太牢:古代祭祀时具备牛羊猪三牲称太牢。膳:所供食品。

⑤眩视:眼花瞭乱。⑥脔(luán) :切成块的肉。⑦己养:养活自己的办法。

⑧鸟养:养鸟的办法。⑨坛(dàn)陆:平坦的大地。⑩鰕(tiáo) :即苍条鱼。

⑪行列:指海鸟群飞的行列。⑫委蛇(yí) :从容自得。

【今译】

从前有一只海鸟飞落在鲁国的郊外,鲁国国君把它迎接到太庙,送酒给它饮,奏《九韶》的音乐给它听,宰杀牛羊猪来喂养它。海鸟见之眼目昏花,忧愁悲伤,不敢吃一块肉,也不敢饮一杯酒,三天以后就死了。

这是用养人的方法去养鸟,而不是用养鸟的方法来养鸟。用养鸟的方法去养鸟,就应该让鸟在深林里栖息,在平坦的原野上翱翔,在江湖中漂浮,啄食小鱼,随鸟群行列而止息,从容自在地生活。

【评析】

这则故事又见《庄子·达生》。鲁侯养鸟本出于好心,但方法不对,结果适得其反。庄子用以说明君主治国如果把自己的意愿强加给民众,往往会给民众造成灾难。

这故事的深刻意义在于,办事不要单凭主观愿望,而要根据事物的客观规

Fig. 2.25.4 袁晖:《历代寓言选 上册》,北京:中国青年出版社,2012.7, ISBN 978-7-5153-0903-3, p. 98

鲁侯养鸟

昔者海鸟^①止于鲁郊，鲁侯御而觴之于庙，奏九韶^②以为乐，具太牢以为膳。鸟乃眩视忧悲，不敢食一脔^③，不敢饮一杯，三日而死。此以己养养鸟也，非以鸟养养鸟也。夫以鸟养养鸟者，宜栖之深林，游之坛陆^④，浮之江湖，食之鰕^⑤，随行列而止，委蛇^⑥而处。彼唯人言之恶闻，奚以夫诤^⑦为乎！

——《庄子·至乐》



海鸟，宋代画像砖。

【注释】①海鸟：传说中的神鸟。《国语·鲁语》：“海鸟曰爰居，止于鲁东之外三日，臧文仲使国人祭之。”传说这种鸟很大，举头高达八尺，形似凤凰。②九韶：舜时代的乐曲名，演奏于最隆重的场合。③脔（luán）：切成小块的肉。④坛陆：“坛”通“坦”，广阔的大地。⑤鰕（tiáo）：通儵，即苍条鱼。⑥委蛇（yí）：通“逶迤”。⑦诤（náo）：喧闹的声音。

【意译】从前有只海鸟栖息在鲁国的郊外，鲁侯亲自把它迎进太庙，送酒给它喝，并演奏最庄重典雅的《九韶》乐曲取乐它，还宰了牛羊猪来喂养它。

可是海鸟被弄得目眩心悲，不敢吃一块肉，不敢饮一杯酒，三天就死了。这是用养人的方法去养鸟，不是用养鸟的方法去养鸟。用养鸟的方法去养鸟，就应该让鸟在深林里栖息，在广阔的陆地上漫游，在江湖中漂浮，啄食小鱼，随鸟群的行列栖息而栖息，从容自在地生活。鸟最怕听到人的声音，为什么还要弄得这般喧闹呢！

【解说】有时尽管是怀着善意的动机，将自己喜欢的情趣，施于对方，以为这样做虽比不上菩萨的大慈大悲，总不会有什么不妥，但殊不知有时候这种善良的行为比明火执杖的掠夺更加可怕，更加残酷。

（马亚中）

Fig. 2.25.5 马亚中，吴小平：《中国寓言全集》，北京：新世界出版社，2007.12，ISBN 978-7-80228-505-7，p. 128

于其自己所得于天者，皆极满足也。《马蹄篇》云：

彼民有常性，织而衣，耕而食。是谓同德。一而不党，命曰天放。故至德之世，其行填填，其视颠颠。当是时也，山无蹊隧，泽无舟梁。万物群生，连属其乡。禽兽成群，草木遂长。是故禽兽可系羈而游，鸟鹄之巢，可攀援而窥。夫至德之世，同与禽兽居，族与万物并，恶乎知君子小人哉？同乎无知，其德不离。同乎无欲，是谓素朴。素朴而民性得矣。（《庄子》卷四，第12页）

又《天道篇》，老聃谓孔子云：

夫子若欲使天下无失其牧乎？则天地固有常矣，日月固有明矣，星辰固有列矣，禽兽固有群矣，树木固有立矣。夫子亦放德而行，循道而趋，已至矣。又何偈偈乎揭仁义，若击鼓而求亡子焉？噫！夫子乱人之性也！（《庄子》卷五，第30—31页）

“天地固有常”等，乃自然的，天然的，即所谓“天”也。“放德而行，循道而趋”，即随顺人及物之性也。《天道篇》云：

夫明白于天地之德者此之谓大本大宗，与天和者也。……与天和者，谓之天乐。（《庄子》卷五，第23页）

随顺人及物之性，即与天和，即天乐也。

政治上、社会上各种制度，由庄学之观点观之，均只足以予人以痛苦。盖物之性至不相同，一物有一物所认为之好，不必强同，亦不可强同。物之不齐，宜即听其不齐，所谓以不齐齐之也。一切政治上、社会上之制度，皆定一好以为行为之标准，使人从之，此是强不齐以使之齐，爱之适所以害之也。《至乐篇》云：

昔者海鸟止于鲁郊。鲁侯御而觞之于宙，奏《九韶》以为乐，具太牢以为膳。鸟乃眩视忧悲，不敢食一禽，不敢饮一杯，三日而死。此以己养养鸟，非以鸟养养鸟也。夫以鸟养养鸟者，宜栖之深林，游之坛陆，浮之江湖，食之鲜**皞**，随行列而止，委蛇而处，彼唯人言之恶闻，奚以夫谄谄为乎？《咸池》《九韶》之乐，张之洞庭之野，鸟闻之而飞，兽闻之而走，鱼

Fig. 2.25.6 冯友兰：《修订版冯友兰文集【第三卷】 中国哲学史（上）》，长春：长春出版社，2017.1，ISBN 978-7-5445-4654-6，p. 172

“马，蹄可以践霜雪，毛可以御风寒，龂草饮水，翘足而陆，此马之真性也……喜则交颈相摩，怒则分背相踶，马知已此矣！”^①庄子以拟人化的手法描摹马的习性，“喜则交颈相摩，怒则分背相踶”，状物生动逼真，富有情趣。“交颈相摩”、“分背相踶”，动词的使用极为精确，可谓观察细致。庄子像一位高明的画家，用极简洁精确的文字勾勒出了一幅形神兼备的“群马图”。马原本是自然活泼、随性而动的，在自然状态下的马，率真自由而惬意。自从声称善于治马的伯乐出现后，他使用各种手段治马：“烧之，剔之，刻之，雠之，连之以羁索，编之以皂栈。”“饥之，渴之，驰之，骤之，整之，齐之。”在伯乐的“善治”下，“马之死者已过半矣”。伯乐治马的过程，就是使马的活泼自然本真之性丧失的过程，也是雕琢其性、由真变伪的过程。又如庄子对鸟的习性的描摹：“夫以鸟养鸟者，宜栖之深林，游之坛陆，浮之江湖，食之鰕鳢，随行列而止，委蛇而处。”^②又如：“泽雉十步一啄，百步一饮，不蕲畜乎樊中。”^③庄子可谓善养鸟者矣！但如果违反了它们的天然本性，就是对原生态的美的破坏。所以，怡然自得的海鸟一旦被“御而觴之于庙”，即使是“奏《九韶》以为乐，具太牢以为膳”，但失去了自然生存的环境，最终“三日而死”。本来自在闲适的泽雉一旦“畜乎樊中”，则“神虽王，不善也”，失去了原本天然的美。《庄子》中对动物习性的记述，除这些人们日常习见的事实外，还有一些罕为一般人所知的稀奇内容，如《齐物论》中的“螂蛆甘带，鸱鸦耆鼠……猿獼狙以为雌，麋与鹿交”，显示了庄子蕴积的经验知识的广博和他对动物的热爱。

庄子不仅对动物的外形与习性了如指掌，而且深入它们的内心世界，对动物的心理也有细腻的观察描写，例如《人间世》：“汝不知夫养虎者乎？不敢以生物与之，为其杀之之怒也；不敢以全物与之，为其决之之怒也。时其饥饱，达其怒心。虎之与人异类，而媚养己者，顺也，故其杀者，逆也。”养虎者不用活的小动物或大块的肉喂养虎，就是避免虎在扑杀活物或撕裂大的食物时，诱引出怒杀的感情，发起凶猛的虎威来。又如《德充符》：“仲尼曰：丘也尝使于楚矣，适见豚子食于其死母者。少焉踴若，皆弃之而走。不见己焉尔，不得类焉尔。所爱其母者，非爱其形也，爱使其形者也。”吃乳的小猪崽忽然发觉母猪不像往日那样对自己亲热温柔，原来已经死了，就惊恐地逃开。猪崽爱的不是母猪的形体，而是驱动这形体的伟大的母爱。类似的描写在《庄子》一书中随处可见。如《至乐》：“鸟乃眩视忧悲，不敢食一禽，不敢饮一杯，三日而死。”作者以同情的笔调描述鸟的惊慌失措的心理，说明违反鸟的天性结

① 《庄子·马蹄》。

② 《庄子·至乐》。

③ 《庄子·养生主》。

Fig. 2.25.7 刘有富，刘道兴：《河南生态文化史纲》，郑州：黄河水利出版社，2013.1，ISBN 978-7-5509-0280-，p. 336

鰕，随行列而止，委蛇而处”^①，都充分地展现了天性，充满了生机活泼之美。一旦被伯乐以“烧之剔之，刻之雒之”来治马，就损其“真性”^②，“天”丧于“人”，又何美可言？同样，鲁侯之养鸟，“御而觴之于庙，奏九韶以为乐，具太牢以为膳”，鸟消受不了这等待遇，“眩视忧悲，不敢食一脔，不敢饮一杯，三日而死”^③。“人”丧其“天”，遂使鸟丧其命。反观人为的艺术又怎样呢？《齐物论》中有这样一说：

有成与亏，故昭氏之鼓琴也；无成与亏，故昭氏之不鼓琴也。

此谓昭氏鼓琴，既有表现出之声音（成），又有未表现出之声音（亏），故反而不如不鼓琴，倒没有成、亏之别。郭象在注释时演绎其说：“夫声不可胜举也，故吹管操弦，虽有繁手，遗声多矣。而执籥鸣弦者，欲以彰声也。彰声而声遗，不彰声而声全，故欲成而亏之者，昭文之鼓琴也。不成而无亏者，昭文之不鼓琴也。”在《天运》篇中，庄子假黄帝答北门成之问《咸池》之乐，表达了他对“天乐”的理解：

天机不张而五官皆备，此之谓天乐，无言而心说。故有焱氏为之颂曰：“听之不闻其声，视之不见其形，充满天地，苞裹六极。”

《齐物论》中又有天籁、地籁与人籁之别：“地籁则众窍是已，人籁则比竹是已。”天籁者“夫吹万不同，而使其自己也。咸其自取，怒者其谁邪！”“人籁”凭借丝竹，“地籁”凭借风吹众多之窍穴，而“天籁”却无所依赖，全在“自己”。

“法天贵真”通之于绘画，当然也不重五采，不应竭力“自为”，而要真正“自在”，才能得其“自然”。《田子方》中有这样一

①③《庄子·至乐》。

②《庄子·马蹄》。

可损益(改变)。吾恐回与齐侯言尧舜黄帝之道,而重以燧人神农之言。彼将内求于己而不得,不得则惑,人惑则死。且女(通“汝”)独不闻邪?昔者海鸟止于鲁郊,鲁侯御而觞之于庙,奏《九韶》以为乐,具太牢以为膳。鸟眩视忧悲,不敢食一脔(小块的肉),不敢饮一杯,三日而死。此以己养(用养自己的方法)养鸟也,非以鸟养养鸟也。夫以鸟养养鸟,宜栖之深林,游之坛陆,浮之江湖,食之鲜饍(随行列而止,委蛇而处。彼唯人言之恶闻,奚以夫谄谄(náo náo, 喧杂)为乎!《咸池》、《九韶》之乐,张(演奏)之洞庭之野(广漠之野),鸟闻之而飞,兽闻之而走,鱼闻之而下入,人卒(众人)闻之,相与还而观之。鱼处水而生,人处水而死,彼必相与异,其好恶故异也。故先圣不一其能,不同其事(不求才能的一致,不求事物的相同)。名止于实,义设于适,是之谓条达(条理通达)而福持(保有)。”

(选自《庄子·至乐》)

(2)下列四句中,主语后置的一句是

- A. 善哉汝问
- B. 丘甚善之
- C. 兽闻之而走
- D. 人卒闻之,相与还而观之

答:_____

(2)下列四句中,定语后置的一句是

- A. 夫子有忧色,何邪
- B. 褚小者不可以怀大
- C. 昔者海鸟止于鲁郊
- D. 张之洞庭之野

答:_____

(3)下面的四句中跟“唯人言之恶闻”句式不同的一句是

- A. 惟弈秋之为听
- B. 唯予马首是瞻
- C. 唯是风马牛不相及也
- D. 父母唯其疾之忧

答:_____

(4)翻译“是之谓条达而福持”,并找出其中的固定句式。

译文:_____

固定句式:_____

142. 南辕北辙

魏王欲攻邯郸,季梁闻之,中道而反(通“返”),衣赭(皱缩)不伸,头尘不去,往见王曰:“今者臣来,见人于大行(大道),方北面(向着北面)而持其驾,告臣曰:‘我欲之(往,到)楚。’臣曰:‘君之楚,将奚(xī,何)为北面?’曰:‘吾马良。’臣曰:‘马虽良,此非楚之路也。’曰:‘吾用(资金)多。’臣曰:‘用虽多,此非楚之路也。’曰:‘吾御者(驾车的技术)善。’此数者愈善,而离楚愈远耳。今王动(行动)欲成霸王,举(举动)欲信(取信)于天下。恃王国之大,兵之精锐,而

• 121 •

Fig. 2.25.9 梁葆申, 周本清, 陈孟华:《高中文言文百篇精释精练(附历年高考文言文试题)》, 上海: 少年儿童出版社, 2002.8, ISBN 7-5324-5103-8/G·1712(J), p. 121

民国《象山县志》辑录

鱼 类

旧志：鳞之属。案：鳞虫虽见于大小《戴礼》，鳞物亦见于《周礼》，但一类中亦有无鳞之物，不如从宝庆志直名以鱼。动物学脊椎动物，亦名鱼类。

鲩宝庆志。案至正续志：似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。又《物产志[表]》：鲩，一作鱖，一作魮。又见《只编》：蛇头鲩。俗称海蕉子，今亦名子鱼。

鳎宝庆志。《乐妙山居集》：邑产龙头鳎，或作鳎鳎。案《温州府志》：岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之。龙头鱼，一名鳎，骨柔无鳞，身如骨髓。

乌贼宝庆志。乾隆志作鳐，云海鱼之多而美者。案：字书无鳐字，宝庆志引《海物异名记》：修若练带，或名裙带鱼，字自作带[鳐]。胡世安《异鱼图赞注》：小者为带丝。《物产表》：闽呼为杨妃带，小者曰带柳。

鲳鱼候宝庆志。名鲳鱼，嘉靖府志作鲳鱼，俗又呼鲳鱼。案：鲳、鲳并见《广韵》。《正字通》：鲳，似鳐，身圆[圆]肉厚，骨软，可食。《六书》故作鱼另又。闽人讹为鲳鱼。

鲎宝庆志。案成化志：鲎类甚多，有十九，名见《只编》，鱼犁头燕尾，有翅无鳞。《草木子》：鳞虫皆卵生，独海鲎胎生。今其字又作鲎，古作𧈧。今鱼翅、鱼骨为一县特产。

比目宝庆志。案《至正志》：比目状比鲳而小。下有箸鱼，此比目非即箸鲳矣。《吴郡赋》：“双则比目，片则王余”。《尔雅》：鲮，比目鱼，注：以为王余鱼，非是。

魮宝庆志。乾隆志作魮鱼。案《至正志》：魮鱼似箭鱼而小，身薄细骨满魮。此鱼亦作魮，今俗讹为鲤鱼，盐鮑糟鮓，皆可久藏。《物产表》：冬月出名雪映，味尤佳。

魮宝庆志。案《至正志》：形圆似扇，口在腹下，尾长于身。大者魮魮，次锦魮，又次黄魮，余有斑魮、牛魮、虎魮。字或作鱼共。《本草拾遗》：魮鱼或作烘魮，又作鱼呼魮。

竹夹宝庆志。嘉靖志：竹筴鱼。案至正志：火鱼，又一种名竹夹，头微红而青色，又名土鲤。今别有竹夹魮。《广韵》：魮，海鱼，形似鞭魮，实似竹刀魮。

马鲛宝庆志。案至正志：形似魮，肤似魮，黑斑，最腥。嘉靖志：一名社交。今又名网魮。一作马鲛，实即《广志》斑文鱼，《尔雅》之魮魮。

鳎嘉靖志。案《尔雅》：魮鱼来。《集韵》：魮魮，魮鱼。《本草别录》：魮魮即魮鱼来，今有二种。至正志：生海中者可六七尺，冬月魮之，名风魮。宝庆志：又有魮魮，则生河中者。

章鱼宝庆志。案《成化志》：章鱼，大者名石拒，居石穴。人取之，能以脚拓石拒人，今又作章举。《本草》：章鱼似望潮，又似乌魮。《闽书》作魮鱼，今又名章干。

泥鱼宝庆志：似吹沙而首大，江河中皆有之。嘉靖府志同。案《庄子》：魮鱼，又云魮，魮魮同，魮与魮异。刘基《苦斋记》言：斑文小鱼状如吹沙，味苦而微辛，食之可以消酒。是

Fig. 2.25.10 象山县海洋与渔业局渔业志编纂办公室：《象山县渔业志》，北京：方志出版社，2008.8，ISBN 978-7-80238-347-0，p. 676

86 区 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19
 01 𩚑 𩚒 𩚓 𩚔 𩚕 𩚖 𩚗 𩚘 𩚙 𩚚 𩚛 𩚜 𩚝 𩚞 𩚟 𩚠 𩚡 𩚢 𩚣
 19 𩚤 𩚥 𩚦 𩚧 𩚨 𩚩 𩚪 𩚫 𩚬 𩚭 𩚮 𩚯 𩚰 𩚱 𩚲 𩚳 𩚴 𩚵 𩚶
 20 𩚷 𩚸 𩚹 𩚺 𩚻 𩚼 𩚽 𩚾 𩚿 𩛀 𩛁 𩛂 𩛃 𩛄 𩛅 𩛆 𩛇 𩛈 𩛉
 39 𩛊 𩛋 𩛌 𩛍 𩛎 𩛏 𩛐 𩛑 𩛒 𩛓 𩛔 𩛕 𩛖 𩛗 𩛘 𩛙 𩛚 𩛛 𩛜 𩛝 𩛞
 40 𩛟 𩛠 𩛡 𩛢 𩛣 𩛤 𩛥 𩛦 𩛧 𩛨 𩛩 𩛪 𩛫 𩛬 𩛭 𩛮 𩛯 𩛰 𩛱 𩛲 𩛳
 59 𩛴 𩛵 𩛶 𩛷 𩛸 𩛹 𩛺 𩛻 𩛼 𩛽 𩛾 𩛿 𩜀 𩜁 𩜂 𩜃 𩜄 𩜅 𩜆 𩜇 𩜈
 60 𩜉 𩜊 𩜋 𩜌 𩜍 𩜎 𩜏 𩜐 𩜑 𩜒 𩜓 𩜔 𩜕 𩜖 𩜗 𩜘 𩜙 𩜚 𩜛 𩜜 𩜝 𩜞
 79 𩜟 𩜠 𩜡 𩜢 𩜣 𩜤 𩜥 𩜦 𩜧 𩜨 𩜩 𩜪 𩜫 𩜬 𩜭 𩜮 𩜯 𩜰 𩜱 𩜲 𩜳 𩜴
 80 𩜵 𩜶 𩜷 𩜸 𩜹 𩜺 𩜻 𩜼 𩜽 𩜾 𩜿 𩝀 𩝁 𩝂 𩝃 𩝄 𩝅 𩝆 𩝇 𩝈 𩝉
 94 𩝊 𩝋 𩝌 𩝍 𩝎 𩝏 𩝐 𩝑 𩝒 𩝓 𩝔 𩝕 𩝖 𩝗 𩝘 𩝙 𩝚 𩝛 𩝜 𩝝 𩝞 𩝟 𩝠 𩝡 𩝢 𩝣 𩝤 𩝥 𩝦 𩝧 𩝨 𩝩 𩝪 𩝫 𩝬 𩝭 𩝮 𩝯 𩝰 𩝱 𩝲 𩝳 𩝴 𩝵 𩝶 𩝷 𩝸 𩝹 𩝺 𩝻 𩝼 𩝽 𩝾 𩝿 𩞀 𩞁 𩞂 𩞃 𩞄 𩞅 𩞆 𩞇 𩞈 𩞉 𩞊 𩞋 𩞌 𩞍 𩞎 𩞏 𩞐 𩞑 𩞒 𩞓 𩞔 𩞕 𩞖 𩞗 𩞘 𩞙 𩞚 𩞛 𩞜 𩞝 𩞞 𩞟 𩞠 𩞡 𩞢 𩞣 𩞤 𩞥 𩞦 𩞧 𩞨 𩞩 𩞪 𩞫 𩞬 𩞭 𩞮 𩞯 𩞰 𩞱 𩞲 𩞳 𩞴 𩞵 𩞶 𩞷 𩞸 𩞹 𩞺 𩞻 𩞼 𩞽 𩞾 𩞿 𩟀 𩟁 𩟂 𩟃 𩟄 𩟅 𩟆 𩟇 𩟈 𩟉 𩟊 𩟋 𩟌 𩟍 𩟎 𩟏 𩟐 𩟑 𩟒 𩟓 𩟔 𩟕 𩟖 𩟗 𩟘 𩟙 𩟚 𩟛 𩟜 𩟝 𩟞 𩟟 𩟠 𩟡 𩟢 𩟣 𩟤 𩟥 𩟦 𩟧 𩟨 𩟩 𩟪 𩟫 𩟬 𩟭 𩟮 𩟯 𩟰 𩟱 𩟲 𩟳 𩟴 𩟵 𩟶 𩟷 𩟸 𩟹 𩟺 𩟻 𩟼 𩟽 𩟾 𩟿 𩠀 𩠁 𩠂 𩠃 𩠄 𩠅 𩠆 𩠇 𩠈 𩠉 𩠊 𩠋 𩠌 𩠍 𩠎 𩠏 𩠐 𩠑 𩠒 𩠓 𩠔 𩠕 𩠖 𩠗 𩠘 𩠙 𩠚 𩠛 𩠜 𩠝 𩠞 𩠟 𩠠 𩠡 𩠢 𩠣 𩠤 𩠥 𩠦 𩠧 𩠨 𩠩 𩠪 𩠫 𩠬 𩠭 𩠮 𩠯 𩠰 𩠱 𩠲 𩠳 𩠴 𩠵 𩠶 𩠷 𩠸 𩠹 𩠺 𩠻 𩠼 𩠽 𩠾 𩠿 𩡀 𩡁 𩡂 𩡃 𩡄 𩡅 𩡆 𩡇 𩡈 𩡉 𩡊 𩡋 𩡌 𩡍 𩡎 𩡏 𩡐 𩡑 𩡒 𩡓 𩡔 𩡕 𩡖 𩡗 𩡘 𩡙 𩡚 𩡛 𩡜 𩡝 𩡞 𩡟 𩡠 𩡡 𩡢 𩡣 𩡤 𩡥 𩡦 𩡧 𩡨 𩡩 𩡪 𩡫 𩡬 𩡭 𩡮 𩡯 𩡰 𩡱 𩡲 𩡳 𩡴 𩡵 𩡶 𩡷 𩡸 𩡹 𩡺 𩡻 𩡼 𩡽 𩡾 𩡿 𩢀 𩢁 𩢂 𩢃 𩢄 𩢅 𩢆 𩢇 𩢈 𩢉 𩢊 𩢋 𩢌 𩢍 𩢎 𩢏 𩢐 𩢑 𩢒 𩢓 𩢔 𩢕 𩢖 𩢗 𩢘 𩢙 𩢚 𩢛 𩢜 𩢝 𩢞 𩢟 𩢠 𩢡 𩢢 𩢣 𩢤 𩢥 𩢦 𩢧 𩢨 𩢩 𩢪 𩢫 𩢬 𩢭 𩢮 𩢯 𩢰 𩢱 𩢲 𩢳 𩢴 𩢵 𩢶 𩢷 𩢸 𩢹 𩢺 𩢻 𩢼 𩢽 𩢾 𩢿 𩣀 𩣁 𩣂 𩣃 𩣄 𩣅 𩣆 𩣇 𩣈 𩣉 𩣊 𩣋 𩣌 𩣍 𩣎 𩣏 𩣐 𩣑 𩣒 𩣓 𩣔 𩣕 𩣖 𩣗 𩣘 𩣙 𩣚 𩣛 𩣜 𩣝 𩣞 𩣟 𩣠 𩣡 𩣢 𩣣 𩣤 𩣥 𩣦 𩣧 𩣨 𩣩 𩣪 𩣫 𩣬 𩣭 𩣮 𩣯 𩣰 𩣱 𩣲 𩣳 𩣴 𩣵 𩣶 𩣷 𩣸 𩣹 𩣺 𩣻 𩣼 𩣽 𩣾 𩣿 𩤀 𩤁 𩤂 𩤃 𩤄 𩤅 𩤆 𩤇 𩤈 𩤉 𩤊 𩤋 𩤌 𩤍 𩤎 𩤏 𩤐 𩤑 𩤒 𩤓 𩤔 𩤕 𩤖 𩤗 𩤘 𩤙 𩤚 𩤛 𩤜 𩤝 𩤞 𩤟 𩤠 𩤡 𩤢 𩤣 𩤤 𩤥 𩤦 𩤧 𩤨 𩤩 𩤪 𩤫 𩤬 𩤭 𩤮 𩤯 𩤰 𩤱 𩤲 𩤳 𩤴 𩤵 𩤶 𩤷 𩤸 𩤹 𩤺 𩤻 𩤼 𩤽 𩤾 𩤿 𩥀 𩥁 𩥂 𩥃 𩥄 𩥅 𩥆 𩥇 𩥈 𩥉 𩥊 𩥋 𩥌 𩥍 𩥎 𩥏 𩥐 𩥑 𩥒 𩥓 𩥔 𩥕 𩥖 𩥗 𩥘 𩥙 𩥚 𩥛 𩥜 𩥝 𩥞 𩥟 𩥠 𩥡 𩥢 𩥣 𩥤 𩥥 𩥦 𩥧 𩥨 𩥩 𩥪 𩥫 𩥬 𩥭 𩥮 𩥯 𩥰 𩥱 𩥲 𩥳 𩥴 𩥵 𩥶 𩥷 𩥸 𩥹 𩥺 𩥻 𩥼 𩥽 𩥾 𩥿 𩦀 𩦁 𩦂 𩦃 𩦄 𩦅 𩦆 𩦇 𩦈 𩦉 𩦊 𩦋 𩦌 𩦍 𩦎 𩦏 𩦐 𩦑 𩦒 𩦓 𩦔 𩦕 𩦖 𩦗 𩦘 𩦙 𩦚 𩦛 𩦜 𩦝 𩦞 𩦟 𩦠 𩦡 𩦢 𩦣 𩦤 𩦥 𩦦 𩦧 𩦨 𩦩 𩦪 𩦫 𩦬 𩦭 𩦮 𩦯 𩦰 𩦱 𩦲 𩦳 𩦴 𩦵 𩦶 𩦷 𩦸 𩦹 𩦺 𩦻 𩦼 𩦽 𩦾 𩦿 𩧀 𩧁 𩧂 𩧃 𩧄 𩧅 𩧆 𩧇 𩧈 𩧉 𩧊 𩧋 𩧌 𩧍 𩧎 𩧏 𩧐 𩧑 𩧒 𩧓 𩧔 𩧕 𩧖 𩧗 𩧘 𩧙 𩧚 𩧛 𩧜 𩧝 𩧞 𩧟 𩧠 𩧡 𩧢 𩧣 𩧤 𩧥 𩧦 𩧧 𩧨 𩧩 𩧪 𩧫 𩧬 𩧭 𩧮 𩧯 𩧰 𩧱 𩧲 𩧳 𩧴 𩧵 𩧶 𩧷 𩧸 𩧹 𩧺 𩧻 𩧼 𩧽 𩧾 𩧿 𩨀 𩨁 𩨂 𩨃 𩨄 𩨅 𩨆 𩨇 𩨈 𩨉 𩨊 𩨋 𩨌 𩨍 𩨎 𩨏 𩨐 𩨑 𩨒 𩨓 𩨔 𩨕 𩨖 𩨗 𩨘 𩨙 𩨚 𩨛 𩨜 𩨝 𩨞 𩨟 𩨠 𩨡 𩨢 𩨣 𩨤 𩨥 𩨦 𩨧 𩨨 𩨩 𩨪 𩨫 𩨬 𩨭 𩨮 𩨯 𩨰 𩨱 𩨲 𩨳 𩨴 𩨵 𩨶 𩨷 𩨸 𩨹 𩨺 𩨻 𩨼 𩨽 𩨾 𩨿 𩩀 𩩁 𩩂 𩩃 𩩄 𩩅 𩩆 𩩇 𩩈 𩩉 𩩊 𩩋 𩩌 𩩍 𩩎 𩩏 𩩐 𩩑 𩩒 𩩓 𩩔 𩩕 𩩖 𩩗 𩩘 𩩙 𩩚 𩩛 𩩜 𩩝 𩩞 𩩟 𩩠 𩩡 𩩢 𩩣 𩩤 𩩥 𩩦 𩩧 𩩨 𩩩 𩩪 𩩫 𩩬 𩩭 𩩮 𩩯 𩩰 𩩱 𩩲 𩩳 𩩴 𩩵 𩩶 𩩷 𩩸 𩩹 𩩺 𩩻 𩩼 𩩽 𩩾 𩩿 𩪀 𩪁 𩪂 𩪃 𩪄 𩪅 𩪆 𩪇 𩪈 𩪉 𩪊 𩪋 𩪌 𩪍 𩪎 𩪏 𩪐 𩪑 𩪒 𩪓 𩪔 𩪕 𩪖 𩪗 𩪘 𩪙 𩪚 𩪛 𩪜 𩪝 𩪞 𩪟 𩪠 𩪡 𩪢 𩪣 𩪤 𩪥 𩪦 𩪧 𩪨 𩪩 𩪪 𩪫 𩪬 𩪭 𩪮 𩪯 𩪰 𩪱 𩪲 𩪳 𩪴 𩪵 𩪶 𩪷 𩪸 𩪹 𩪺 𩪻 𩪼 𩪽 𩪾 𩪿 𩫀 𩫁 𩫂 𩫃 𩫄 𩫅 𩫆 𩫇 𩫈 𩫉 𩫊 𩫋 𩫌 𩫍 𩫎 𩫏 𩫐 𩫑 𩫒 𩫓 𩫔 𩫕 𩫖 𩫗 𩫘 𩫙 𩫚 𩫛 𩫜 𩫝 𩫞 𩫟 𩫠 𩫡 𩫢 𩫣 𩫤 𩫥 𩫦 𩫧 𩫨 𩫩 𩫪 𩫫 𩫬 𩫭 𩫮 𩫯 𩫰 𩫱 𩫲 𩫳 𩫴 𩫵 𩫶 𩫷 𩫸 𩫹 𩫺 𩫻 𩫼 𩫽 𩫾 𩫿 𩬀 𩬁 𩬂 𩬃 𩬄 𩬅 𩬆 𩬇 𩬈 𩬉 𩬊 𩬋 𩬌 𩬍 𩬎 𩬏 𩬐 𩬑 𩬒 𩬓 𩬔 𩬕 𩬖 𩬗 𩬘 𩬙 𩬚 𩬛 𩬜 𩬝 𩬞 𩬟 𩬠 𩬡 𩬢 𩬣 𩬤 𩬥 𩬦 𩬧 𩬨 𩬩 𩬪 𩬫 𩬬 𩬭 𩬮 𩬯 𩬰 𩬱 𩬲 𩬳 𩬴 𩬵 𩬶 𩬷 𩬸 𩬹 𩬺 𩬻 𩬼 𩬽 𩬾 𩬿 𩭀 𩭁 𩭂 𩭃 𩭄 𩭅 𩭆 𩭇 𩭈 𩭉 𩭊 𩭋 𩭌 𩭍 𩭎 𩭏 𩭐 𩭑 𩭒 𩭓 𩭔 𩭕 𩭖 𩭗 𩭘 𩭙 𩭚 𩭛 𩭜 𩭝 𩭞 𩭟 𩭠 𩭡 𩭢 𩭣 𩭤 𩭥 𩭦 𩭧 𩭨 𩭩 𩭪 𩭫 𩭬 𩭭 𩭮 𩭯 𩭰 𩭱 𩭲 𩭳 𩭴 𩭵 𩭶 𩭷 𩭸 𩭹 𩭺 𩭻 𩭼 𩭽 𩭾 𩭿 𩮀 𩮁 𩮂 𩮃 𩮄 𩮅 𩮆 𩮇 𩮈 𩮉 𩮊 𩮋 𩮌 𩮍 𩮎 𩮏 𩮐 𩮑 𩮒 𩮓 𩮔 𩮕 𩮖 𩮗 𩮘 𩮙 𩮚 𩮛 𩮜 𩮝 𩮞 𩮟 𩮠 𩮡 𩮢 𩮣 𩮤 𩮥 𩮦 𩮧 𩮨 𩮩 𩮪 𩮫 𩮬 𩮭 𩮮 𩮯 𩮰 𩮱 𩮲 𩮳 𩮴 𩮵 𩮶 𩮷 𩮸 𩮹 𩮺 𩮻 𩮼 𩮽 𩮾 𩮿 𩯀 𩯁 𩯂 𩯃 𩯄 𩯅 𩯆 𩯇 𩯈 𩯉 𩯊 𩯋 𩯌 𩯍 𩯎 𩯏 𩯐 𩯑 𩯒 𩯓 𩯔 𩯕 𩯖 𩯗 𩯘 𩯙 𩯚 𩯛 𩯜 𩯝 𩯞 𩯟 𩯠 𩯡 𩯢 𩯣 𩯤 𩯥 𩯦 𩯧 𩯨 𩯩 𩯪 𩯫 𩯬 𩯭 𩯮 𩯯 𩯰 𩯱 𩯲 𩯳 𩯴 𩯵 𩯶 𩯷 𩯸 𩯹 𩯺 𩯻 𩯼 𩯽 𩯾 𩯿 𩰀 𩰁 𩰂 𩰃 𩰄 𩰅 𩰆 𩰇 𩰈 𩰉 𩰊 𩰋 𩰌 𩰍 𩰎 𩰏 𩰐 𩰑 𩰒 𩰓 𩰔 𩰕 𩰖 𩰗 𩰘 𩰙 𩰚 𩰛 𩰜 𩰝 𩰞 𩰟 𩰠 𩰡 𩰢 𩰣 𩰤 𩰥 𩰦 𩰧 𩰨 𩰩 𩰪 𩰫 𩰬 𩰭 𩰮 𩰯 𩰰 𩰱 𩰲 𩰳 𩰴 𩰵 𩰶 𩰷 𩰸 𩰹 𩰺 𩰻 𩰼 𩰽 𩰾 𩰿 𩱀 𩱁 𩱂 𩱃 𩱄 𩱅 𩱆 𩱇 𩱈 𩱉 𩱊 𩱋 𩱌 𩱍 𩱎 𩱏 𩱐 𩱑 𩱒 𩱓 𩱔 𩱕 𩱖 𩱗 𩱘 𩱙 𩱚 𩱛 𩱜 𩱝 𩱞 𩱟 𩱠 𩱡 𩱢 𩱣 𩱤 𩱥 𩱦 𩱧 𩱨 𩱩 𩱪 𩱫 𩱬 𩱭 𩱮 𩱯 𩱰 𩱱 𩱲 𩱳 𩱴 𩱵 𩱶 𩱷 𩱸 𩱹 𩱺 𩱻 𩱼 𩱽 𩱾 𩱿 𩲀 𩲁 𩲂 𩲃 𩲄 𩲅 𩲆 𩲇 𩲈 𩲉 𩲊 𩲋 𩲌 𩲍 𩲎 𩲏 𩲐 𩲑 𩲒 𩲓 𩲔 𩲕 𩲖 𩲗 𩲘 𩲙 𩲚 𩲛 𩲜 𩲝 𩲞 𩲟 𩲠 𩲡 𩲢 𩲣 𩲤 𩲥 𩲦 𩲧 𩲨 𩲩 𩲪 𩲫 𩲬 𩲭 𩲮 𩲯 𩲰 𩲱 𩲲 𩲳 𩲴 𩲵 𩲶 𩲷 𩲸 𩲹 𩲺 𩲻 𩲼 𩲽 𩲾 𩲿 𩳀 𩳁 𩳂 𩳃 𩳄 𩳅 𩳆 𩳇 𩳈 𩳉 𩳊 𩳋 𩳌 𩳍 𩳎 𩳏 𩳐 𩳑 𩳒 𩳓 𩳔 𩳕 𩳖 𩳗 𩳘 𩳙 𩳚 𩳛 𩳜 𩳝 𩳞 𩳟 𩳠 𩳡 𩳢 𩳣 𩳤 𩳥 𩳦 𩳧 𩳨 𩳩 𩳪 𩳫 𩳬 𩳭 𩳮 𩳯 𩳰 𩳱 𩳲 𩳳 𩳴 𩳵 𩳶 𩳷 𩳸 𩳹 𩳺 𩳻 𩳼 𩳽 𩳾 𩳿 𩴀 𩴁 𩴂 𩴃 𩴄 𩴅 𩴆 𩴇 𩴈 𩴉 𩴊 𩴋 𩴌 𩴍 𩴎 𩴏 𩴐 𩴑 𩴒 𩴓 𩴔 𩴕 𩴖 𩴗 𩴘 𩴙 𩴚 𩴛 𩴜 𩴝 𩴞 𩴟 𩴠 𩴡 𩴢 𩴣 𩴤 𩴥 𩴦 𩴧 𩴨 𩴩 𩴪 𩴫 𩴬 𩴭 𩴮 𩴯 𩴰 𩴱 𩴲 𩴳 𩴴 𩴵 𩴶 𩴷 𩴸 𩴹 𩴺 𩴻 𩴼 𩴽 𩴾 𩴿 𩵀 𩵁 𩵂 𩵃 𩵄 𩵅 𩵆 𩵇 𩵈 𩵉 𩵊 𩵋 𩵌 𩵍 𩵎 𩵏 𩵐 𩵑 𩵒 𩵓 𩵔 𩵕 𩵖 𩵗 𩵘 𩵙 𩵚 𩵛 𩵜 𩵝 𩵞 𩵟 𩵠 𩵡 𩵢 𩵣 𩵤 𩵥 𩵦 𩵧 𩵨 𩵩 𩵪 𩵫 𩵬 𩵭 𩵮 𩵯 𩵰 𩵱 𩵲 𩵳 𩵴 𩵵 𩵶 𩵷 𩵸 𩵹 𩵺 𩵻 𩵼 𩵽 𩵾 𩵿 𩶀 𩶁 𩶂 𩶃 𩶄 𩶅 𩶆 𩶇 𩶈 𩶉 𩶊 𩶋 𩶌 𩶍 𩶎 𩶏 𩶐 𩶑 𩶒 𩶓 𩶔 𩶕 𩶖 𩶗 𩶘 𩶙 𩶚 𩶛 𩶜 𩶝 𩶞 𩶟 𩶠 𩶡 𩶢 𩶣 𩶤 𩶥 𩶦 𩶧 𩶨 𩶩 𩶪 𩶫 𩶬 𩶭 𩶮 𩶯 𩶰 𩶱 𩶲 𩶳 𩶴 𩶵 𩶶 𩶷 𩶸 𩶹 𩶺 𩶻 𩶼 𩶽 𩶾 𩶿 𩷀 𩷁 𩷂 𩷃 𩷄 𩷅 𩷆 𩷇 𩷈 𩷉 𩷊 𩷋 𩷌 𩷍 𩷎 𩷏 𩷐 𩷑 𩷒 𩷓 𩷔 𩷕 𩷖 𩷗 𩷘 𩷙 𩷚 𩷛 𩷜 𩷝 𩷞 𩷟 𩷠 𩷡 𩷢 𩷣 𩷤 𩷥 𩷦 𩷧 𩷨 𩷩 𩷪 𩷫 𩷬 𩷭 𩷮 𩷯 𩷰 𩷱 𩷲 𩷳 𩷴 𩷵 𩷶 𩷷 𩷸 𩷹 𩷺 𩷻 𩷼 𩷽 𩷾 𩷿 𩸀 𩸁 𩸂 𩸃 𩸄 𩸅 𩸆 𩸇 𩸈 𩸉 𩸊 𩸋 𩸌 𩸍 𩸎 𩸏 𩸐 𩸑 𩸒 𩸓 𩸔 𩸕 𩸖 𩸗 𩸘 𩸙 𩸚 𩸛 𩸜 𩸝 𩸞 𩸟 𩸠 𩸡 𩸢 𩸣 𩸤 𩸥 𩸦 𩸧 𩸨 𩸩 𩸪 𩸫 𩸬 𩸭 𩸮 𩸯 𩸰 𩸱 𩸲 𩸳 𩸴 𩸵 𩸶 𩸷 𩸸 𩸹 𩸺 𩸻 𩸼 𩸽 𩸾 𩸿 𩹀 𩹁 𩹂 𩹃 𩹄 𩹅 𩹆 𩹇 𩹈 𩹉 𩹊 𩹋 𩹌 𩹍 𩹎 𩹏 𩹐 𩹑 𩹒 𩹓 𩹔 𩹕 𩹖 𩹗 𩹘 𩹙 𩹚 𩹛 𩹜 𩹝 𩹞 𩹟 𩹠 𩹡 𩹢 𩹣 𩹤 𩹥 𩹦 𩹧 𩹨 𩹩 𩹪 𩹫 𩹬 𩹭 𩹮 𩹯 𩹰 𩹱 𩹲 𩹳 𩹴 𩹵 𩹶 𩹷 𩹸 𩹹 𩹺 𩹻 𩹼 𩹽 𩹾 𩹿 𩺀 𩺁 𩺂 𩺃 𩺄 𩺅 𩺆 𩺇 𩺈 𩺉 𩺊 𩺋 𩺌 𩺍 𩺎 𩺏 𩺐 𩺑 𩺒 𩺓 𩺔 𩺕 𩺖 𩺗 𩺘 𩺙 𩺚 𩺛 𩺜 𩺝 𩺞 𩺟 𩺠 𩺡 𩺢 𩺣 𩺤 𩺥 𩺦 𩺧 𩺨 𩺩 𩺪 𩺫 𩺬 𩺭 𩺮 𩺯 𩺰 𩺱 𩺲 𩺳 𩺴 𩺵 𩺶 𩺷 𩺸 𩺹 𩺺 𩺻 𩺼 𩺽 𩺾 𩺿 𩻀 𩻁 𩻂 𩻃 𩻄 𩻅 𩻆 𩻇 𩻈 𩻉 𩻊 𩻋 𩻌 𩻍 𩻎 𩻏 𩻐 𩻑 𩻒 𩻓 𩻔 𩻕 𩻖 𩻗 𩻘 𩻙 𩻚 𩻛 𩻜 𩻝 𩻞 𩻟 𩻠 𩻡 𩻢 𩻣 𩻤 𩻥 𩻦 𩻧 𩻨 𩻩 𩻪 𩻫 𩻬 𩻭 𩻮 𩻯 𩻰 𩻱 𩻲 𩻳 𩻴 𩻵 𩻶 𩻷 𩻸 𩻹 𩻺 𩻻 𩻼 𩻽 𩻾 𩻿 𩼀 𩼁 𩼂 𩼃 𩼄 𩼅 𩼆 𩼇 𩼈 𩼉 𩼊 𩼋 𩼌 𩼍 𩼎 𩼏 𩼐 𩼑 𩼒 𩼓 𩼔 𩼕 𩼖 𩼗 𩼘 𩼙 𩼚 𩼛 𩼜 𩼝 𩼞 𩼟 𩼠 𩼡 𩼢 𩼣 𩼤 𩼥 𩼦 𩼧 𩼨 𩼩 𩼪 𩼫 𩼬 𩼭 𩼮 𩼯 𩼰 𩼱 𩼲 𩼳 𩼴 𩼵 𩼶 𩼷 𩼸 𩼹 𩼺 𩼻 𩼼 𩼽 𩼾 𩼿 𩽀 𩽁 𩽂 𩽃 𩽄 𩽅 𩽆 𩽇 𩽈 𩽉 𩽊 𩽋 𩽌 𩽍 𩽎 𩽏 𩽐 𩽑 𩽒 𩽓 𩽔 𩽕 𩽖 𩽗 𩽘 𩽙 𩽚 𩽛 𩽜 𩽝 𩽞 𩽟 𩽠 𩽡 𩽢 𩽣 𩽤 𩽥 𩽦 𩽧 𩽨 𩽩 𩽪 𩽫 𩽬 𩽭 𩽮 𩽯 𩽰 𩽱 𩽲 𩽳 𩽴 𩽵 𩽶 𩽷 𩽸 𩽹 𩽺 𩽻 𩽼 𩽽 𩽾 𩽿 𩾀 𩾁 𩾂 𩾃 𩾄 𩾅 𩾆 𩾇 𩾈 𩾉 𩾊 𩾋 𩾌 𩾍 𩾎 𩾏 𩾐 𩾑 𩾒 𩾓 𩾔 𩾕 𩾖 𩾗 𩾘 𩾙 𩾚 𩾛 𩾜 𩾝 𩾞 𩾟 𩾠 𩾡 𩾢 𩾣 𩾤 𩾥 𩾦 𩾧 𩾨 𩾩 𩾪 𩾫 𩾬 𩾭 𩾮 𩾯 𩾰 𩾱 𩾲 𩾳 𩾴 𩾵 𩾶 𩾷 𩾸 𩾹 𩾺 𩾻 𩾼 𩾽 𩾾 𩾿 𩿀 𩿁 𩿂 𩿃 𩿄 𩿅 𩿆 𩿇 𩿈 𩿉 𩿊 𩿋 𩿌 𩿍 𩿎 𩿏 𩿐 𩿑 𩿒 𩿓 𩿔 𩿕 𩿖 𩿗 𩿘 𩿙 𩿚 𩿛 𩿜 𩿝 𩿞 𩿟 𩿠 𩿡 𩿢 𩿣 𩿤 𩿥 𩿦 𩿧 𩿨 𩿩 𩿪 𩿫 𩿬 𩿭 𩿮 𩿯 𩿰 𩿱 𩿲 𩿳 𩿴 𩿵 𩿶 𩿷 𩿸 𩿹 𩿺 𩿻 𩿼 𩿽 𩿾 𩿿 𪀀 𪀁 𪀂 𪀃 𪀄 𪀅 𪀆 𪀇 𪀈 𪀉 𪀊 𪀋 𪀌 𪀍 𪀎 𪀏 𪀐 𪀑 𪀒 𪀓 𪀔 𪀕 𪀖 𪀗 𪀘 𪀙 𪀚 𪀛 𪀜 𪀝

火鱼 绯鱼

火鱼。随潮蔽江结阵而来，故名。

按：《兴化志》不载鱼形色，但云结阵而来，则火字当作夥。

绯鱼。色如绯。《宋·志》云：“绯鱼，色如绯。”今海上有一种红桃鱼，全绯。又一种新妇鱼，近绯。二者不知何指。

白刀 鲋 𩚑 白泽

白刀。白鳞，形似刀，生江河间。

鲋。身长，鳞白。

𩚑。大者长五六寸，白质黑章，味美，少鯁。

白泽。《海物异名记》云：“群生，随波，潮缩在泽。”

鲭 鰩 鰪 鰻

鲭。背青，身长，一名青鱼。

鰩。雌生卵，雄吞之成鱼。青色，无鳞。一名松鱼。

鰪。色微黑，一名鰪。

枫叶 琵琶 鹿角

枫叶。《海物异名记》云：“海树霜叶，风飘浪翻，腐若萤，化厥质为鱼。”

琵琶。身扁，状似琵琶，无鳞。生南越者，长二丈。《述异记》云：“海鱼千岁为剑鱼。”

鹿角。《海物异名记》曰：“芒角持戴在鼻。小者醢为鲐，味

Fig. 2.26.2 吴玉贵，华飞：《四库全书精品文存 27》，北京：团结出版社，1997.6，ISBN 7-80130-086-6，p. 709

食以豚矢。或塼先曝干,下茶粕,乃入水,俾之生苔,则鱼食之易大。至夏秋间,长约一尺,可取卖。入冬而止,小者蓄之,明年较早上市,肉幼味美。台南沿海均蓄此鱼,而盐田所饲者尤佳。然鱼苗虽取之鹿耳门,而海中未见,嘉义以北无饲者,可谓台南之特产,而渔业之大利也。

比目鱼 俗称贴沙。味美,状如鳊,上黑下白,唯身较狭长。

龙舌鱼 状如舌。

白带鱼 亦名裙带鱼,无鳞。

铁甲鱼 鳞硬如甲,去皮方可食。

狗母鱼 长尺余,多刺,与酱瓜煮之,汤极甘美。

鹦哥鱼 状如鲤,色绿,嘴尖曲,故名。

狮刀鱼 状如长刀,无鳞多刺,然味美。

三牙鱼 色微黄,有三齿。

田鸽鱼 体圆。

梳齿鱼 色黑花点,齿如梳,肚有毒,食之立死。

龙尖鱼 澎湖多产,晒干尤美。

乌鳢鱼

石首鱼

亦海鱼 色红。

安美鱼 细鳞味美。

交网鱼

归秉鱼

牛尾鱼 状如牛尾。

五色鱼 产于基隆海中。(以上咸水)

鲤 俗称鲮。有红、黑二种,饲于池沼。

鲫 产于溪中,或饲于沼,仲春最肥。

鲢 每岁自江西购入鱼苗,饲于池沼。

鳊 饲于池沼。

鲂 海产者尤大。

鳙 俗称国姓鱼,亦曰香鱼。产于台北溪中,而大料堪尤佳。

鳊 咸水亦有,别有芦鳊。产内山溪中,专食芦芽,径大及尺,重至数十斤,力强味美。

鳊 即鳊。台俗凡持观音斋者禁食之。

草鱼 饲于池沼。

金鱼 畜于池中。

斗鱼 俗称三斑,产于溪沼,状如指,长二三寸,红绿相间,尾鲜红,有黄点,性善斗。

Fig. 2.26.3 连横:《台湾通史》, 南宁: 广西人民出版社, 2005.9, ISBN 7-219-05397-5, p. 384

萄、薏苡、无花果、南无（又名软雾，种出南洋，传入台湾）、释迦（译音，由印度移入）、菩提（又名香果，亦出印度）、菠萝蜜、佛手柑、香橼、宾婆（出自西域，汉时传入台湾）、香蕉、凤梨、荔枝、龙眼、木瓜、石榴、奈芡（或称番石榴）、羊桃、槟榔、菱藤、爱玉子等。

木类：

桑、樟、桧、榕、松、柏、杉、楠、梓、柳、桤、杨、栋、椿、朴、枫、槐、榆、棕、桐、棒、柯、杜、楮、山杉、木棉、刺桐、蒲荆、相思树、八角树、红豆树、百日青（即罗汉松）等数十种。

竹类：

刺竹、绿竹、墨竹、红竹、麻竹、笙竹、石竹、棕竹、芦竹、斑竹、白竹、黄竹、猫儿竹、长枝竹、空涵竹、观音竹、金丝竹、七弦竹、人面竹等。

藤类：

水藤、风藤、黄藤、钩藤、鱼藤、乳藤、菱藤、紫藤、三叶藤等。

鱼类：

鲟、鳊、鲈、鲋、鲑、鲸、鲂、鲦、鲢、鳙、乌鱼、蛇鲻、敏鱼、虎鱼、飞鸟、海蚁、赤鲸、银鱼、黄鱼、鲳鱼、鲱鱼、花鲞、独鱼、乌鳢、螺鱼、章鱼、沙蚕、沙梭、马鲛、金精、秋姑、三爵、金钱、花身、旗鱼、蜈鱼、虹鱼、海参、水母、河豚、鱼虎、海龙、海马、麻萨末、比目鱼、龙舌鱼、白带鱼、铁甲鱼、狗母鱼、鹦哥鱼、狮刀鱼、三牙鱼、田鸽鱼、梳齿鱼、龙尖鱼、乌鸬鱼、石首鱼、赤海鱼、安美鱼、交网鱼、归秉鱼、牛尾鱼、五色鱼、**鲟**、鲢（又名国姓鱼）草鱼、年鱼、涂虱、涂鳅、（尚有常见鱼，如鲤鱼、鲫鱼等），以及螺、螺、蚌、

— 215 —

Fig. 2.26.4 郭蕴静：《清代商业史》，沈阳：辽宁人民出版社，1994.4，ISBN 7-205-02802-7, p. 215

鱼、梳齿鱼、三牙鱼、龙尖鱼、乌鳊鱼、石首鱼、赤海鱼、安美鱼、交网鱼、归秉鱼、牛尾鱼、鲤、五色鱼、鲫、鲢、鳙、**鲈**鱼、鳞、鳗、鳝、草、金鱼（畜于池中）、斗鱼、涂虱、涂鳅等七十八种。以上所记，仅属鱼类，至于介属，有四十余种。台湾“鱼类之多，不可计数”，“惟台湾之鱼，多属土名”^①。

《钦定盛京通志·水族类》记载：鲤、鲂、鳊、鲫、细鳞鱼、八稍鱼、哲绿鱼、鱖、发绿鱼、鲜鲋、鲢、鮠、鲙、鲟、鳇、鲑、鲈、鳡、鰕、鲛、重唇鱼、黄颡、沙蛇、黄颡鱼、赤稍鱼、马口鱼、抿子鱼、船钉鱼、秋生子鱼、鲮鱼、河豚、江獭、鲚、鲱、鲳、鲈、鲹、鲻、蟹、蛙、山蛤、蜆、蚌、海狗、偏口鱼、雁鱼、海青鱼、鲑、同勒鱼、鲉、鲐、鲷、比目鱼、乌鳔、海蛇、海骨董鱼、羊鱼、镜鱼、达发哈鱼、奇尔富鱼、乌库哩鱼、石首鱼、鲎残鱼、牛鱼、勾星鱼、倒鳞鱼、海马、海驴、海驢、海狗、海豚、海猫、海豹、蚌蛤、文蛤、蚶、蛏、蛎、牡蛎、石蛎、蛸、蚌、海红、螺、蚬、车螯、龙骨、斑鱼皮等，^②所产共百余种，包括鳞类与介类，大部分是产于东海者，也有是产于江河者。

《金辽志·鳞类》载有：鲤、鲫、鲢、鲟、鲈、鳡、鳊、魮、鮠、鳙、鳊、鰕、鳗、银鱼、青鱼、白鱼、乌鱼、沙鱼、鳊鱼、鳊鱼、海鲫鱼、重唇鱼、黄骨鱼、八稍鱼、邵阳鱼、河豚鱼、虾、蟹、蛙、螺、蚌、蛤蜊、蚬子、蛎、海蜇、海猫^③。

三 内陆江河鱼品

在内陆的江河湖泊中，亦有多种水产品。常见的有鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、青鱼、鳊鱼、鲴鱼、鳊鱼、鲮鱼、鳠、

① 连璜：《台湾通史》卷二八《虞衡志》。

② 乾隆《钦定盛京通志》卷一〇七《物产·水族》。

③ 嘉靖《全辽志》卷四《方物·鳞类》。

𩚰,头微而小扁。

竹鱼,身甚薄。

大面,板身,阔二三寸,尾无鳞。

镜鱼 圆眼

镜鱼,眼圆如镜,水上翻转如车,亦名翻车鱼。

圆眼,口尖,眼圆而赤。

黄𩚰 黄𩚰 𩚰鱼 金𩚰 寸金

黄𩚰,鳞细,黄赤色。

黄𩚰,𩚰黄色。

𩚰鱼,厥状纤细,名黄丝𩚰。

金𩚰,尾脊有细鳞金色。

寸金,长寸许,黄色,出宁德县七都。

火鱼 𩚰鱼

火鱼,随潮蔽江,结阵而来,故名。

按:《兴化志》不载鱼形色,但云结阵而来,则火字当作夥。

𩚰,黄色如𩚰,○《宋志》云:𩚰鱼色如𩚰。今海上有一种红桃鱼全𩚰,又一种新妇鱼近𩚰,二者不知何指。(补疏)

白刀 𩚰 𩚰 白泽

白刀,白鳞,形似刀,生江河间。

𩚰,身长,鳞白。

𩚰,大者长五六寸,白质黑章,味美少𩚰。

白泽,《海物异名记》云群生随波,潮缩在泽。

𩚰𩚰 𩚰 𩚰

𩚰𩚰,背青,身长,一名青鱼。

𩚰,雌生卵,雄吞之成鱼。青色无鳞,一名松鱼。

𩚰,色微黑,一名𩚰。

枫叶 琵琶 鹿角

枫叶,《海物异名记》云:海树霜叶,风飘浪翻,腐若蜚化,口质为

118

Fig. 2.26.6 陈翥, 赵云鲜: 《四库家藏 桐谱》, 济南: 山东画报出版社, 2004.1, ISBN 7-80603-833-7, p. 118

2.27. 𩚰 [𩚰]鱼资

This character (𩚰) is the variant of 𩚰 U+9CBB and 𩚰 U+2B6A4.

【吹沙鱼】《尔雅》：“𩚰，𩚰。”注：“今吹沙小鱼，体圆而有点文。”

【重唇𩚰】陆玕《诗疏》：“𩚰似鲫鱼，狭而小，体圆而有黑点，一名重唇𩚰。”

又《正字通》单名重唇，以其唇厚也。

【沙沟鱼 呵浪鱼】《正字通》：“𩚰，溪间小鱼，体圆而鳞细，俗呼沙沟鱼，又名呵浪鱼。”

【新妇臂】《留青日札》：“吹沙鱼，海滨人呼曰新妇臂。”

【沙𩚰】《本草纲目》：“𩚰鱼一名沙𩚰。”

𩚰 𩚰

【𩚰𩚰鱼】《山堂肆考》：“𩚰一作𩚰，似𩚰而大，鼻长如𩚰𩚰，故名𩚰𩚰鱼，作𩚰甚美。一名𩚰𩚰鱼，《酉阳杂俎》作秦皇。”

【食宠侯】《水族加恩簿》：“食宠侯宜授添厨大监。”按谓𩚰𩚰也。

𩚰

【卢清臣】《水族加恩簿》：“惟尔清臣，销醒引兴，宜授橙齋录事，招贤使者。”按𩚰名红文生、卢清臣。

【四腮鱼】《正字通》：“𩚰巨口细鳞，似𩚰，长数寸，有四腮，俗呼四腮鱼。”

𩚰

【𩚰 𩚰】《物产志》：“𩚰一作𩚰，一作𩚰。”

【子鱼】《本草纲目》：“𩚰色黑，故名，粤人讹为子鱼。”

𩚰

【通应鱼】《扈虱新语》：“泉州有通应侯庙，其下临海，出𩚰鱼，甚美，世称通应子鱼者，记所出也。荆公、东坡谓通印，误。”

𩚰

【𩚰刀】《尔雅》：“𩚰，𩚰刀。”注：“今之𩚰鱼也。”

【刀𩚰】《养鱼经》：“𩚰鱼狭薄而首大，其形如刀，俗呼刀𩚰。”

【刀鱼 𩚰 𩚰鱼】《雨航杂录》：“𩚰鱼即刀鱼，一名𩚰，腹背似刀，又名𩚰鱼。”《文字集略》𩚰亦作𩚰。

【𩚰鱼 𩚰鱼 望鱼】《本草纲目》：“𩚰鱼一名𩚰鱼，一名𩚰鱼，一名望鱼。”

【白圭夫子 骨𩚰卿】《水族加恩簿》：“惟尔白圭夫子，貌则清臞，材极美俊，

Fig. 2.27.1 厉荃, 关槐, 吴潇恒, 张春龙: 《事物异名录》, 长沙: 岳麓书社, 1991.12, ISBN 7-80520-283-4/G·32, p. 551

鱼、蓝刀鱼、石头鱼、白春鱼、庵鱼、鞋底鱼、甌箬鱼、鳅鱼、比目鱼、钻鱼、斑鱼、蟾蜍鱼、马鲛鱼、沙鱼、子鱼、河豚鱼、短头鱼、章鱼、鳐鱼、白甲鱼、**鲩**鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳊鱼、鳊鱼、马鲛鱼、鲢鱼、墨鱼、鲫鱼、山花鱼、髻撒鱼、赤赖鱼、坦壳鱼、鲱鱼、亟鱼、黄鱼、绵鱼、锦蒲鱼、三珠鱼、赤母蟹、软壳蟹、白蟹、虎蟹、宁虾、白虾、涌虾、铁虾、五须虾、长气虾、水母、水鸡、蛙、蜆、独崖蠔、沙螺、香螺、青螺、龟脚螺、刀鞘螺、指甲螺、鸚鵡螺、琢螺、拍掌螺、红螺、白蜆、马甲柱、蛤蜊、车螯、瓦屋、丝蚶、猎涉、蠔。品种约八九十种。^①

《正德琼台志》载有约 40 种水产品：鲤（黄、赤、白、乌四种）、细鳞（巨口一种）、鲫（似鲤，有大小二种）、草龄（一作鲮，斑：食诸鱼、黄鲮：颌有刺能伤人）、鲇（大首方口，背青黑无鳞，亦名𩺰，又呼𩺰）、塘虱、泥鳅、鳗（无鳞似鳊）、鳊（黄白二色）、黄花（首有二石）、偶（俗名卖子）、刀（匾长多刺）、马鬃（形扁而长）、黄（味雋永多，盐干食）、鲳（有乌、黄蜡、白、涕鲳，又小者曰鲳匾）、马膏（一名乌鱼）、骨鲢（一名大头，儋名赤鱼）、鲨、燕（即老鸡鱼）、蜡（红、白、黑三种）、带（形如裙带）、巴榔（儋名朱公）、勒（即青鳞）、西纲（小白尖锐）、跳天（鳊、蒲、竹叶）、展（鳊、鞋底，即比目形）、金钱、麻鳊、白、飞、红（出昌化，倒挂、出万州）、含嘶（河豚，俗名归鱼）、鳊（俗呼海龙）、翻车（海猪、乌贼）、龟（鳖，俗名团鱼，鼈，似鳖）、玳瑁（类鳖而大）、田鸡、虾、蟹、蚌（蛤、蛭）、海镜（即海月形）、蜆、海蛎（蛤蜊）、螺（出溪田者二种）、江珧（俗名醋螺）、车螯、蠔（即蛎）、流螺（俗名甲）^②。

《元一统志·广州路·土产》载有鱼介共二十多种，自然还有

① （元）陈大震：《大德南海志》卷七《物产·水族》元刻本残卷，中国国家图书馆藏。

② 《正德琼台志》卷九《土产》下，天一阁藏本。

竹：桃竹、鹤膝、多枝、笼葱、簕、簪、单、班、紫、猫头、苦、筋、籐、黄陶、芦、石、大头、金丝、绿。

菜：芥、菘、蔓青、芥兰、芸台、芩、石辣、焊、地黄、苋、罗蔔、波菱、苳、蒿苳、苳蒿、葱、薤、蒜、韭、香菜、蕨、芹、苢、苦葵、芥、猪杞、茄、姜、瓠、果瓜、水瓜、冬瓜、蕈、芋、菌、茭笋、鹅眼、甕、猫头笋、笋、圣笋、蒲突、白菜、白瓜、白筍、菰苳、甜菜、胡荽、鹅肠、当风、藤菜、苦益、竹菜、面菜、秃菜、山姜、笋、芥、羊蹄、紫菜。

兽：象、虎、豹、狼、鹿、獐、麋、鹿、野猪、獭、猿猴、竹鼯、倒鼻、獠猪、刺猬、川山甲、香狸、白面狸、金钱狸、鼠狼、白鼠、豺、羚羊、熊、猩猩、麈。

畜：马、骡、驴、牛、羊、猪、鸡、鹅、犬、鸭、猫、潮鸡。

水族：暨鱼、鲛鱼、寻龙鱼、三鳌鱼、鼈、鼉、鼉、龟、鳖、鲎、赤鱼、鲙鱼、白饭鱼、黄皮鱼、苍鱼、温鱼、笋壳鱼、金鼓鱼、腰带鱼、沙钻鱼、针鱼、曹白鱼、牛尾鱼、蓝刀鱼、石头鱼、白春鱼、庵鱼、鞋底鱼、甌箬鱼、鳅鱼、比目鱼、钻鱼、斑鱼、塘蝨鱼、马蛟鱼、沙鱼、子鱼、河豚鱼、短头鱼、章鱼、鳐鱼、白甲鱼、**鲩**鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳢鱼、鳊鱼、马鲛鱼、鲢鱼、墨鱼、鲫鱼、山花鱼、髻撒鱼、赤赖鱼、坦壳鱼、鲱鱼、亟鱼、黄鱼、绵鱼、锦蒲鱼、三珠鱼、赤母蟹、软壳蟹、白蟹、虎蟹、宁虾、白虾、涌虾、铁虾、五须虾、长气虾、水母、水鸡、蛙、蜆、独崖螺、沙螺、香螺、青螺、龟脚螺、刀鞘螺、指甲螺、鸚鵡螺、琢螺、拍掌螺、红螺、白蜆、马甲柱、蛤蜊、车螯、瓦屋、丝蚶、猎涉、螺。

禽：白雀、五色雀、灰鹤、鸛、白鸛、竹鸡、画眉、留春莺、槟榔雀、鸡鹑、雉鸡、夜鸣鸡、山胡、鸥、鸕青、鸕鹚、鸕

Fig. 2.27.3 王颀：《暨南史学丛书 历史地理论集》，广州：暨南大学出版社，2002.12，ISBN 7-81079-203-2, p. 363

鮠宝庆志。案至正续志：似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。又《物产志[表]》：鮠，一作鮠，一作鮠。又见《只编》：蛇头鮠。俗称海蕉子，今亦名子鱼。

鱖宝庆志。《乐妙山居集》：邑产龙头鱖，或作鱖、鱖。案《温州府志》：岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之。龙头鱼，一名鱖，骨柔无鳞，身如骨髓。

乌贼宝庆志。乾隆志：乌贼稀则黄鱼旺，渔人谚云。案《酉阳杂俎》：乌鲗形如算袋，口旁两带极长，腹有墨，骨如通草，名海螵蛸，入药。贼或作鲗。

带鱼宝庆志。乾隆志作鲈，云海鱼之多而美者。案：字书无鲈字。宝庆志引《海物异名记》：修若练带，或名裙带鱼，字自作带[鲈]。胡世安《异鱼图赞注》：小者为带丝。《物产表》：闽呼为杨妃带，小者曰带柳。

鲳宝庆志名鱈鱼，嘉靖府志作鲳鱼，俗又呼娼鱼。案：鲳、鱈并见《广韵》。《正字通》：鲳，似鳊，身圆[圆]肉厚，骨软，可食。《六书》故作鮓。闽人讹为鲳鱼。

鲨宝庆志。案成化志：鲨类甚多，有十九，名见《只编》，鱼犁头燕尾，有翅无鳞。《草木子》：鳞虫皆卵生，独海鲨胎生。今其字又作鮓，古作鮓。今鱼翅、鱼骨为一县特产。

比目宝庆志。案《至正志》：比目状比鲳而小。下有箬鱼，此比目非即箬鱼矣。《吴都赋》：“双则比目，片则王余”。《尔雅》：鳢，比目鱼，注：以为王余鱼，非是。

魮宝庆志。乾隆志作魮鱼。案《至正志》：魮鱼似箭鱼而小，身薄细骨满肋。此鱼亦作魮，今俗讹为魮鱼，盐鮑糟魮，皆可久藏。《物产表》：冬月出名雪映，味尤佳。

魮宝庆志。案《至正志》：形圆似扇，口在腹下，尾长于身。大者魮魮，次锦魮，又次黄魮，余有斑魮、牛魮、虎魮。字或作魮。《本草拾遗》：魮鱼或作烘鱼，又作魮鱼。

竹夹宝庆志。嘉靖志：竹筴鱼。案至正志：火鱼，又一种名竹夹，头微红而青色，又名土鲤。今别有竹夹魮。《广韵》：魮，海鱼，形似鞭鞘，实似竹刀鞘。

马鲛宝庆志。案至正志：形似魮，肤似魮，黑斑，最腥。嘉靖志：一名社交。今又名网鲛。一作马鲛，实即《广志》斑文鱼，《尔雅》之魮魮。

Fig. 2.27.4 陈汉章, 重刊民国《象山县志》整理委员会:《象山县志(点校本)》, 北京: 方志出版社, 2004.7, ISBN 7-80192-238-7/K·170, p. 697

民国《象山县志》辑录

鱼 类

旧志：鳞之属。案：鳞虫虽见于大小《戴礼》，鳞物亦见于《周礼》，但一类中亦有无鳞之物，不如从宝庆志直名以鱼。动物学脊椎动物，亦名鱼类。

鲩宝庆志。案至正续志：似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。又《物产志[表]》：鲩，一作𩚰，一作𩚱。又见《只编》：蛇头鲩。俗称海蕉子，今亦名子鱼。

鳎宝庆志。《乐妙山居集》：邑产龙头鳎，或作鳎鳎。案《温州府志》：岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之。龙头鱼，一名鳎，骨柔无鳞，身如膏髓。

乌贼宝庆志。乾隆志作鳐，云海鱼之多而美者。案：字书无鳐字，宝庆志引《海物异名记》：修若练带，或名裙带鱼，字自作带[鳐]。胡世安《异鱼图赞注》：小者为带丝。《物产表》：闽呼为杨妃带，小者曰带柳。

鲳鱼候宝庆志。名鲳鱼，嘉靖府志作鲳鱼，俗又呼鲳鱼。案：鲳、鲳并见《广韵》。《正字通》：鲳，似鳐，身圆[圆]肉厚，骨软，可食。《六书》故作鱼片又。闽人讹为鲳鱼。

鲎宝庆志。案成化志：鲎类甚多，有十九，名见《只编》，鱼犁头燕尾，有翅无鳞。《草木子》：鳞虫皆卵生，独海鲎胎生。今其字又作𩚱，古作𩚱。今鱼翅、鱼骨为一县特产。

比目宝庆志。案《至正志》：比目状比鲳鳎而小。下有箸鱼，此比目非即箸鳎矣。《吴郡赋》：“双则比目，片则王余”。《尔雅》：𩚱，比目鱼，注：以为王余鱼，非是。

鲛宝庆志。乾隆志作鲛鱼。案《至正志》：鲛鱼似箭鱼而小，身薄细骨满肋。此鱼亦作𩚱，今俗讹为鲛鱼，盐鮑糟蚶，皆可久藏。《物产表》：冬月出名雪映，味尤佳。

缸宝庆志。案《至正志》：形圆似扇，口在腹下，尾长于身。大者鲛缸，次锦缸，又次黄缸，余有斑缸、牛缸、虎缸。字或作鱼共。《本草拾遗》：鲛鱼或作烘鱼，又作鱼呼鱼。

竹夹宝庆志。嘉靖志：竹筴鱼。案至正志：火鱼，又一种名竹夹，头微红而青色，又名土鲤。今别有竹夹鲛。《广韵》：鲛，海鱼，形似鞭鞘，实似竹刀鞘。

马鲛宝庆志。案至正志：形似鲳，肤似鲳，黑斑，最腥。嘉靖志：一名社交。今又名网鲛。一作马鲛，实即《广志》斑文鱼，《尔雅》之魴魴。

鳎嘉靖志。案《尔雅》：𩚱鱼来。《集韵》：𩚱鳎，𩚱鱼。《本草别录》：鳎鳎即鳎鱼来，今有二种。至正志：生海中者可六七尺，冬月鲙之，名风鳎。宝庆志：又有慈鳎，则生河中者。

章鱼宝庆志。案《成化志》：章鱼，大者名石拒，居石穴。人取之，能以脚拓石拒人，今又作章举。《本草》：章鱼似望潮，又似乌鲗。《闽书》作𩚱鱼，今又名章干。

泥鱼宝庆志：似吹沙而首大，江河中皆有之。嘉靖府志同。案《庄子》：𩚱鱼，又云𩚱，𩚱𩚱同，𩚱与𩚱异。刘基《苦斋记》言：斑文小鱼状如吹沙，味苦而微辛，食之可以消酒。是

Fig. 2.27.5 象山县海洋与渔业局渔业志编纂办公室：《象山县渔业志》，北京：方志出版社，2008.8，ISBN 978-7-80238-347-0，p. 676

2.28. 𩚱 [𩚱] 鱼 𩚱

This character (𩚱) is the variant of 𩚱 U+4C9D.

宜授骨鯁卿。”按谓鯽也。

【螳螂子】《辍耕录》：“鯽鱼子名螳螂子。”（鯽鱼子）

鯽

【冰鲜】《养鱼经》：“鯽鱼腹下骨如锯可勒，故名。与石首同。时海人以冰养之，而鬻于诸郡，谓之冰鲜。”

【雪映鱼】《类书》：“肋鱼冬月出者名雪映鱼，味佳。”

鱮

【玉板鱼】《埤雅》：“鱮鱼似鱠，口在颌下，无鳞，长鼻，软骨，俗谓之玉板鱼。”按《正字通》玉板指鱮，脆骨；鱮腮曰玉梭衣。佃以玉板为鱮别名，似非。然《本草纲目》亦以鱮为玉板鱼矣。

【黄鱼】《尔雅》“鱮”注：“今江东呼为黄鱼。”又石首亦名黄鱼。

【含光 阿八儿忽鱼】《正字通》：“鱮鱼，《异物志》谓之含光，言指肉夜有光。《饮膳正要》：辽人名阿八儿忽鱼。”

【蜡鱼】《本草纲目》：“鱮鱼一名蜡鱼，蜡言其脂色也。”

鲚

【鲚鱼】《宁波府志》：“鲚鱼一名鲚鱼，身扁而锐，状若锯齿。”又《杨慎外集》作鲚鱼，《事物纪原》作鲚鱼。

【昌侯】《山堂肆考》：“鲚鱼一名昌侯鱼，以其与诸鱼匹，如鲚然，故名。”

【昌鼠】《正字通》：“昌鼠，鲚鱼别名。”

【狗磕睡鱼】《杨慎外集》：“鲚鱼骨软，食之无余，俗号狗磕睡鱼。”

鱼

【燕缸鱼 牛尾鱼】《兴化府志》：“缸鱼头圆秃如燕，身圆扁如簸箕，尾圆长如牛尾，以其首似燕，故名燕缸鱼；以其尾言，故又名牛尾鱼。”

【鲚鱼】《雨航杂录》：“缸或作鲚，《文选》所谓鲚鱼也。”

章 鱼

【章拒 章锯】《蠲史》：“章鱼一名章拒，一名章锯，以其鱼似锯也，形类乌贼而小。”

【石拒】《稗谈》：“章拒大者名石拒，居石穴中，人取之，能以脚粘石拒人，

Fig. 2.28 厉荃, 关槐, 吴潇恒, 张春龙: 《事物异名录》, 长沙: 岳麓书社, 1991.12, ISBN 7-80520-283-4/G·32, p. 552

2.29. 𩺰 [𩺰] 鱼文

This character (𩺰) is used for one kind of fish in Guangdong Province.

三杯酒岛 (Sānbēijiǔ Dǎo) 距台山县台城镇东南57.8公里,处南海海面。西北距赤溪神塔咀山12.5公里。西与上川岛北端青栏头岬角相望,西北对三峡口水道,北邻小襟岛。本岛有三座花岗岩石屹立海面,远望形似三个酒杯,故名“三杯酒岛”。岛南有石山为风浪蚀穿成窿,别名“穿窿”。全岛面积为0.0127平方公里,南北长600米,东西宽30—50米,海拔33.5米。地势由东南向西北倾斜。由花岗岩构成。无植被。无居民。附近海域水深7.4—15米,盛产蟹、青螺等。岛周围散石密布,为海上交通险地,来往船舶不可靠近。为珠江口西侧航道天然助航标。

围夹岛 (Wéijiā Dǎo) 在台山县台城镇南75公里处南海海面。北距上川岛0.31公里。东北与乌猪洲(岛)相望。本岛围夹上川岛东南端,依地理形势取名“围夹岛”。岛长2830米,宽600—1000米,海拔203.1米,总面积为1.8平方公里。地势由东北向西南倾斜。围夹山海拔203.1米。由花岗岩构成,表层为浅薄赤红壤覆盖。无人居住。岛西北有围夹门水道,宽为300—850米,水深16.8—30米,可航千吨级船舶,岛西南端有导航灯桩。附近海域盛产马鲛鱼、鲳鱼与石斑鱼等。

黄茅岛 (Huángmáo Dǎo) 西北距台城镇区37.8公里。在赤溪镇区东5公里处黄茅海西部海面。西北与孖洲(岛)相望,西南邻青洲(岛)。西距大陆(赤溪镇)2.27公里。岛上遍地黄茅草,因名“黄茅岛”。岛长500米,宽400米,海拔55.7米,面积0.185平方公里,呈椭圆形。由花岗岩构成,表层为赤红壤土。沿岸多磊石滩。岛上居民30余人,以捕渔为主。岛南岸可供渔船避大北风。附近海域水深0.4—2.2米,盛产虾、蟹、牡蛎、尖鼻鲚鱼等水产品。为赤溪镇中口村渔船停泊

点。

独崖岛 (Dúyá Dǎo) 距台山县台城镇东南30.5公里,处黄茅海海面。北邻新会崖南新垦区,南靠二崖岛,东与斗门县相望,西距大陆(都斛镇)2.38公里。为台山县东北海疆第一个独立岛屿,故名“独崖岛”,又名“独崖山”。岛长500米,宽270米,岸线长1.3公里,海拔53.2米,面积0.077平方公里。由花岗岩构成,表层为赤红壤覆盖,杂草丛生,林木茂盛,常有人临时寄居岛上养鸭,兼捕鱼等。岛西浅滩落潮时裸露,东面附近海域水深1米左右,盛产虾、蟹、尖鼻鲚鱼等水产品。周围潮间带可围垦造田或海水养殖。

帆仔 (Fānzai) 东北距台山县台城镇97.7公里,在下川岛正咀岬角西南22公里南海海面上。北距北陡镇牛头山庙湾角26.4公里。东南邻大帆石(岛)。本岛酷似海上航进中帆船,比大帆石小,因名“帆仔”。又因在阳江市“西帆石(岛)”之东,故与大帆石统称“东帆”。岛长100米,宽50米,海拔13米,面积0.004平方公里,呈半月形。由花岗岩构成,无植被。附近海域涌浪大,水深8—25米,盛产海鲤、**鮫鱼**、石斑鱼与龙虾等优质水产品。为台山县西南最偏远岛屿。

濞洲 (Mǎngzhōu) 距台山县台城镇西南73.5公里。处台山县镇海口。西北距北陡镇冲口山7.25公里,东邻下川岛,距下川镇区略尾墟14公里,南靠黄埕岛。岛四周水面广阔,远望本岛,茫茫海中一点,故名“濞洲”。因岛形似杧果,“杧”与“濞”谐音,“茫”与“濞”亦谐音,义近,曾称“杧洲”、“茫洲”。面积6.42平方公里。岛南北长4600米,东西宽1300—2600米不等。地势由南向北倾斜。南部班礁山海拔296米,北端山仔顶海

Fig. 2.29.1 江门市地名委员会, 江门市国土局: 《江门市地名志》, 广州: 广东省地图出版社, 1991.11, ISBN 7-80522-115-4, p. 336

正是水肥鱼肥之时。张志和《渔父》：“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥。”②文鳞：指鳜鱼。

鮠

（宋）刘 吉

八珍一箸千金价，往往精庖贱惠文①。
莫道形模大刚拙，剖球也解献殷勤。

〔作者简介〕

刘吉，江左（即江东，今安徽芜湖）人。初仕南唐李煜为传诏承旨，归宋任供奉官。吉熟知河渠利害，治河有方略，人称之为：“刘跋河。”工诗。有《钓赘集》。

〔题解〕

鮠，是一种鱼。也有人称“文鱼”。它虽然不及八珍、精庖那样精美，但也有它的用处。作者写这首咏鮠诗，似乎要说明的也就是这个道理。

〔注释〕

①八珍：八种珍贵的食物。世以龙肝、凤髓、豹胎、鲤尾、鸂炙、猩唇、熊掌、酥酪蝉为八珍。箸：筷子。精庖：佳肴。贱惠文：即惠文冠。为赵惠文王所制。秦灭赵，以其君冠赐近臣，故意贱之。此句喻佳肴当作普通的食物。

153

Fig. 2.29.2 卓德元：《百物咏》，广州：广州文化出版社，1989.5，
ISBN 7-5431-0078-9/I·34, p. 153

昆虫门 鱼

鳊 鱼^①

叶岂潜

鱼翁今度零簪富^②， 正是桃花水腻时^③。
网得文鳞如墨锦^④， 贯来杨柳是金丝。

①鳊鱼：亦称“鲃花鱼”、“桂鱼”。体侧扁，背部隆起，青黄色，具不规则黑色斑纹，味道鲜美。

②簪簪（língxīng）：打鱼用的竹编盛器。皮日休诗：“朝空簪簪去，暮实簪簪归。”

③桃花水：即桃花汛。《宋史·河渠志》：“二月三月，桃花始开，冰泮雨积，川流猥集，波澜盛长，谓之桃花水。”此时正是水腻鱼肥之时。张志和《渔父》：“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。”

④文鳞：指鳊鱼。

昆虫门 海错

魼^①

刘 吉

八珍一箸千金价^②， 往往精庖贱惠文^③。
莫道形模大刚拙， 剖珠也解献殷勤。

①魼（wén）：鱼名。《正字通》引《埤雅》：“广要、倮鱮，细鳞有花文，一名‘文鱼’。据此，文鱼之改为‘魼’，犹人鱼之改为‘魼’也。一说，

• 565 •

Fig. 2.29.3 刘克庄，胡问依，王皓叟：《后村千家诗校注》，贵阳：贵州人民出版社，1986.12，书号：10115·616，p. 565

2.30. 鯪 [𩺰] 鱼逮

This character (鯪) is commonly used to record the local term “carp” (鲤鱼) in Chinese Min Nan-dialects. It is also the geographic name character used in Kaohsiung City and Yunlin County of Taiwan Province (台湾省高雄市、云林县).

虾去，故为人所获。《越绝书》海镜蟹为腹，水母虾为目。《物类相感志》水母大者如床，小者如斗。《闽书》谓之“虾鲞”，其红者名“海蛰”。

沙蚕 一名“龙肠”，生沙中，味美而清，鲜食乾食皆佳。

海蜈蚣 状如蜈蚣，色紫。

鲤 脊有三十六鳞，有海鲤、池鲤之别，俗呼为“**鯪**”，有红黑二色。

鯪 “本草”作鯪，小口细鳞肥腹，色白形扁，有大头、竹叶二种。大者味亦美，但有泥气。头大者，髓融而滑，甚适口。

草鱼 一名“鲩”，一名“鰮”。身圆而长，以其蓄于池塘，饲之以草，故名。鲩、草皆来自江西。

鲫 鲋也。此鱼旅行相即，谓之鲫。以其相附，谓之鲋。凡鱼多属火，唯鲫属土，健胃。同甘草煮者，能杀人。

芦鳗 一名“鳢鳗”，土人名曰“糍鳗”。大如升，长四五尺，能陆行，食芦笋。其有耳者，名“溪巨”，鱼之最腴者。

鰮 似鳗而细长，亦似蛇。有青黄二色，生水岸泥窟中。字又作“鱖”，有微毒，交蛇。

溪鳕 生溪涧中。冬月出海，产子如银丝，复入溪。浙东之“香鱼”也。清明节病。

江鱼 生笱笮港者佳。

豆鱼 如严滩子陵鱼。

弹瑟 头阔身短，口旁两须，有刺弹人，俗呼“泥蝨”。

金鱼 身有金能变数色，又谓“变鱼”。有虾尾，有鲫尾。又有身短径寸者，谓“寸金鱈”。

斗鱼 俗呼“丁斑”。身有斑文，尾有黄点。《泉南杂记》张世南宦游纪云：三山产小鱼，里儿豢之，角胜为博戏，即是物也。

• 287 •

Fig. 2.30.1 吴锡璜, 厦门市同安区地方志编纂委员会办公室: 《中华民国拾捌年刊同安县志 上》, 北京: 方志出版社, 2007.3, ISBN 978-7-80238-005-9, p. 287

前 金 区

前金区 [Qiánjīn Qū] 高雄市辖区。在
市境中部,爱河东岸。面积 1.8 平方公里。
人口 3.7 万。辖 20 行政里。区公所驻大同
二路与自强二路交会处。旧名前金或前岭,
或谓因与鼓山对望,取金鼓相邻之意。又谓
原分南、北两部,名为前金、后金,意谓面山
岭河,而以“金”代“岭”。日占时,1920 年后
属高雄州高雄郡。1924 年属高雄市。1945
年光复后置前金区。区境地势低平,棋盘式
街道整齐划一。主要纵向道有中华三路、市
中一路和二路、河东路等,横道有七贤二
路、六合二路、中正四路、大同二路、五福三
路等。与西邻盐埕区同是高雄市政治和金
融中心。与爱河对岸市政府有中正桥相通。
市法院、警察局、市议会等设此,并有公园、
图书馆、市体育场和市医院等。银行、投资
公司、票券金融机构亦多设此。有机械、电
缆、电线、电机、电子、造纸、塑料制品、木
器、乐器、食品等厂,以木器厂居多。爱河和
上游高雄第二运河可划小船。河上有多处
公路桥横跨,两岸交通方便。

中华路 [Zhōnghuá Lù] 在高雄市中心
部。北接 17 号省道,于左营南门外圆环,
经中华陆桥南下,过三民区西部、前金区,
东南至苓雅区复兴路。长约 6 公里。分 5
段。路侧有塑料、化工、钢铁、木材等厂和图
书馆、游泳池、体育馆及饭店、旅社。

自强路 [Zìqiáng Lù] 在高雄市中心
区,跨前金区、苓雅区。北起建国三路,南至
三多四路接新光路,中与河北二路、七贤二
路、六合二路、五福二路、青年二路、四维四
路等相交。长约 2.8 公里。路侧有市议会、
区公所、邮局、处市中心区,多旅社、饭店和
食品、杂粮、电子仪器、不锈钢材料等厂。

六合路 [Liùhé Lù] 在高雄市中心区,
跨前金区、新兴区。西起爱河岸,东至和平
路,中与市中路、自强路、中华路、中山路、
复兴路、民族路等相交。长约 3 公里。中山
路以东为一、二、三段,以西为四、五、六段。
路侧多旅社、商店,还有报关行、客运站和钢铁、木器、塑
料、铝制品等厂。六合夜市闻名,被誉为“南
台最佳食府。”

五福路 [Wǔfú Lù] 在高雄市中心区,
跨前金、新兴、苓雅 3 区。东北起自中正路
与凯旋路交叉口,西南跨爱河高雄大桥,转
向西北至鼓山路。长约 4.8 公里。自东向西
分 4 段。一、二路路侧有纪念堂、文化中心和
商业职校;三路路侧有百货公司、公园、
体育场和美国新闻处;四路路侧有证券公司、
船务行、轮船公司和饭店。文化中心前
有中山公园。

新 兴 区

新兴区 [Xīnxīng Qū] 高雄市辖区。在
市境中部,第二运河南侧。面积 1.7 平方公
里。人口 6.8 万。辖 32 行政里。区公所驻
中正三路。旧名鲟埔港,或鲟埔港。多荒原
沼泽,以产鲟鱼得名,鲟、鲟均为鲟的异名。
日占初改名为大港埔,1920 年后属高雄州高
雄郡。1924 年属高雄市。1945 年光复后,
以大港埔置新兴区。地势平坦,街道整齐宽
阔。工商业发达,有钢铁、机械、化工、电子、
印刷、服装、针织、首饰、木器、食品等厂。
主要纵向干道有中山路、民族二路、林森一
路、复兴一路,横向干道有河南路、八德路、
七贤路、中正二路、民生一路、五福二路等。
高雄商业职业学校设此。

中山路 [Zhōngshān Lù] 在高雄市中
心区纵向干道。北起高雄火车站广场,南至
中央公园,渐转东南,过苓雅区广场后入前
镇区,至临海桥接临海路。长约 5 公里。共
分 4 段。路侧多公司企业、饭店、舞厅和酒
家,其中著名企业为南亚塑料和硫酸铵。

民族路 [Mínzú Lù] 在高雄市中心区
东侧。北接 1 号省道,南经大顺、建国、九如
等路至民福桥南接民生路,长约 4.5 公里。
跨多条河道,自北而南建有鼎北桥、南鼎金
桥、大港桥、高雄陆桥等。大港桥以北为新
市区,有台湾陆军医院、文藻女子外语专科
学校和有机化工机械、食品、油脂等厂。大港
桥以南为市中心区,有饭店、旅社等。

七贤路 [Qīxián Lù] 在高雄市中心
区。长约 5 公里。分 3 段,东起和平路,西行
横贯新兴、前金 2 区北部,中经民族路、复
兴路,至中山路为一、二段,经中华路至河东路
为二段;过七贤桥跨爱河,转西南过陆桥,
至高雄港检验局为三路。与中山路交叉处
北侧为高雄火车站。路侧多商店和旅社,其
中以君国、京王大饭店著名。

大顺路 [Dàshùn Lù] 在高雄市中心
区。西起中华三路,东经博爱路、民族路转
向东南穿建工路、九如路,中正路至凯旋
路,略呈弧形。长约 6 公里。西北段凹子底
一带地势低洼,为爱河上游。西南段处市中
心区东部,多住宅和商旅建筑。

中正路 [Zhōngzhèng Lù] 高雄市中心
区东西向干道。东起高速公路高雄交流道,
西至爱河西岸旧市政府前。长约 5 公里。分
5 段。大圆环以东为一、二、三段,有少年辅
育院、司法新村、饭店、旅社等。四、五两段
以中正桥分界,桥西为五段,市政府 1994
年前曾驻此,南有仁爱公园及地下商场。四
路多工厂,有钢铁、电线、电缆、废船解体等
厂,其中第一钢铁和华荣电缆为大型企业。

苓 雅 区

苓雅区 [Língyǎ Qū] 高雄市辖区。在
市境中部,西南临高雄港。面积 9 平方公
里。人口 21.6 万。辖 69 行政里。区公所驻
西部仁智街与苓雅一路交叉处。1994 年市
政府迁入区内四维路,原名苓仔寮,苓为渔
具,以其地昔多渔民而名。后雅化为苓雅,
曾名能雅。日占初改名为苓雅寮庄。1920 年
属高雄州高雄郡。1924 年属高雄市。1945
年光复后设苓雅区。地势低洼,东部高速公
路两侧尚存少量耕地种植蔬菜,余均为工
厂和居民区。工业有钢铁、机械、电机、电
器、电缆、轮胎、木器等厂,以唐荣铁工厂较
著名。多中小杂货店。主要纵向街道有海
边路、成功路、中华四路、中山二路、复兴二
路、民权一路、光华一路,横向街道有四维
路、三多路、苓雅路等。有高雄师范大学、国
际商专、三信商联、渔训中心、文化中心、民
生医院和少年辅导院等。纵贯铁路港市专
用线在区境东西两侧通过。高速公路高雄
交流道在区东部,市中心区环形干道过境,
1 号和 17 号省道纵贯区内。高雄河口及
第二运河上游段在区境内。

三多路 [Sānduō Lù] 在高雄市中心
区,苓雅区、前镇区界路,西起成功路,东至
高雄县凤山市自由路,中与林森路、忠孝
路、复兴路、民权路、光华路、凯旋路相交。
长约 5 公里。路侧有钢铁、制铝、玻璃纤维、
橡胶等厂。为凤山市至高雄港的主要道路。

民权路 [Mínquán Lù] 在高雄市中心
区,跨苓雅区、前镇区。北起民生路,东南至
三多路转西南至一心路接中山路,中与五
福路、青年路、苓雅路、四维路、广西路相
交。长约 2.3 公里。路侧有学校、商店和金
属、机械、电器等厂。

四维路 [Sìwéi Lù] 在苓雅区。西起高
雄港第四船渠旁之海边路,东至凯旋路,中
与中华路、中山路、民权路、光华路相交。
长约 3.5 公里。分 3 路段。西端临高雄港,
东端北侧为文化中心。还有市医院和体育场。

成功路 [Chénggōng Lù] 在高雄市中
心区,跨苓雅区、前镇区。北起五福路口接
市中二路,南穿青年路、四维路、三多路、越
宏毅桥后与环市铁路平行,过成功大桥至
扩建路。长约 3 公里。分 2 路段。一路为商
业区,有苓雅市场、新宝戏院等;二路工业
较集中,较大企业有台铝公司、台机公司、
台肥厂、开南木业、台湾钢厂、耐火砖厂等。
成功大桥旁为第五船渠。苓雅、前镇 2 区
区公所驻此。

建国路 [Jiànguó Lù] 在高雄市中心
区。长约 6 公里。分 4 段。东起苓雅区东北
部,自高速公路东侧西行入三民区,至民族
路为一、二段。民族路以西至高雄火车站为
二路。火车站西至爱河东岸为三路。跨爱河
入盐埕区,至高雄港陆桥附近为四路。一路

高雄市 前金区 新兴区 苓雅区 5919

Fig. 2.30.2 崔乃夫:《中华人民共和国地名大词典 第三卷》,北京:商务印书馆,2000.11,
ISBN 7-100-02708-X/K·569, p. 5919

外委一，兵四十，今设四名。

三林汛 归鹿港汛分防，设兵十五，今设二名。

番挖汛 归鹿港汛分防，设兵十，今设二名。

笨港汛 旧设守备一，千总一，把总一，外委二，额外一，兵二百三十，裁去千总、外委，存兵七十，今设三十一名。

海丰汛 旧设外委一，兵二十，改归笨港汛分防，存兵二十，今设二名。

罴仔港汛 归笨港汛分防，设兵九，裁存七，今设二名。

猴树汛 归笨港汛分防，设兵八，裁存七，今设二名。

新店汛 归笨港汛分防，设兵八，裁存六，今设二名。

安平水师右营 改为台东陆路右营。

安平汛 旧设都司一，守备一，千总一，把总二，外委五，额外三，兵六百四十三，裁存守备一，把总一，外委四，额外二，兵二百，今设二十一名。

旗后汛 旧设兵十，改设外委一，兵五十二，今设十名。

打鼓汛 旧设把总一，兵三十，改归旗后汛分防，存兵四，今设一名。

烧港汛 归旗后汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

赤嵌汛 归旗后汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

万丹汛 归旗后汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

大莆林汛 归旗后汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

西溪汛 归旗后汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

下淡水汛 归旗后汛分防，设兵十，裁存四，今设一名。

东港汛 旧设千总一，兵三十，改设把总一，兵二十八，今设十五名。

茄苳汛 归东港汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

放练汛 归东港汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

大崑麓汛 归东港汛分防，设兵五，裁存四，今设一名。

安平水师左营

鹿港汛 旧设游击一,千总一,把总二,外委二,额外一,兵三百四十三,裁去把总、外委,存兵一百四十,今设一百十六名。

水里港汛 旧设外委一,兵二十,改归鹿港汛分防,存兵二十,今设三名。

王宫港汛 旧设把总一,兵四十五,改归鹿港汛分防,设外委一,兵四十,今设四名。

三林汛 归鹿港汛分防,设兵十五,今设二名。

番挖汛 归鹿港汛分防,设兵十,今设二名。

笨港汛 旧设守备一,千总一,把总一,外委二,额外一,兵二百三十,裁去千总、外委,存兵七十,今设三十一。

海丰汛 旧设外委一,兵二十,改归笨港汛分防,存兵二十,今设二名。

鯓仔港汛 归笨港汛分防,设兵九,裁存七,今设二名。

猴树汛 归笨港汛分防,设兵八,裁存七,今设二名。

新店汛 归笨港汛分防,设兵八,裁存六,今设二名。

安平水师右营 改为台东陆路右营。

安平汛 旧设都司一,守备一,千总一,把总二,外委五,额外三,兵六百四十三,裁存守备一,把总一,外委四,额外二,兵二百,今设二十一名。

旗后汛 旧设兵十,改设外委一,兵五十二,今设十名。

打鼓汛 旧设把总一,兵三十,改归旗后汛分防,存兵四,今设一名。

蜆港汛 归旗后汛分防,设兵五,裁存四,今设一名。

赤崁汛 归旗后汛分防,设兵五,裁存四,今设一名。

万丹汛 归旗后汛分防,设兵五,裁存四,今设一名。

240

Fig. 2.30.4 连横:《台湾通史》,北京:商务印书馆,1983.10,
ISBN 7-100-02020-4/K·470, p. 240

42 区	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	身								豸	角		青					其	雨	
01-19	𪚩	𪚪	𪚫	𪚬	𪚭	𪚮	𪚯	𪚰	𪚱	𪚲	𪚳	𪚴	𪚵	𪚶	𪚷	𪚸	𪚹	𪚺	𪚻
20-39	𪚼	𪚽	𪚾	𪚿	𪛀	𪛁	𪛂	𪛃	𪛄	𪛅	𪛆	𪛇	𪛈	𪛉	𪛊	𪛋	𪛌	𪛍	𪛎
40-59	𪛏	𪛐	𪛑	𪛒	𪛓	𪛔	𪛕	𪛖	𪛗	𪛘	𪛙	𪛚	𪛛	𪛜	𪛝	𪛞	𪛟	𪛠	𪛡
60-79																			
80-94																			

Fig. 2.30.5 SJ/T 11239—2001 42-45

2.31. 𪚩 [𪚩] 鱼建

This character (𪚩) is often used for dried fish in traditional Chinese medicine.

导,统一布置,统一规划,统一行动。共开发面积 167 公顷,其中建成标准鱼池 67 公顷,改造旧坑塘 47 公顷,造地 53 公顷,做到当年开发,当年投产,当年见效。如:回河乡主养鳊鲤平均每公顷产鱼 12207 公斤,利润 40905 元。孙耿镇 13 公顷鱼池,当年投放罗非鱼种 25 克/尾左右,每公顷产鱼 7500 公斤以上,利润 7692 元。(张国永)

【鳊鲤养殖大面积推广】 济南市 1990 年由无锡市引进鳊鲤乌仔 100 余万尾,已形成生产能力。1992 年共培育亲鱼 2047 组,孵化鱼苗 2000 余万尾,推广养殖面积 307 公顷。槐荫区吴家堡镇在 0.24 公顷鱼池中当年鳊鲤鱼苗养成鱼,平均每公顷产鱼 17070 公斤,产值 16.5 万元,利润 8.4 万元。各县(市)区因地制宜抓鳊鲤不同的养殖模式,效益显著。如:①乌仔当年养成。每公顷放鳊鲤乌仔 3 万尾或寸片 1.2~1.8 万尾,产鱼 12195 公斤,利润 4.95 万元。②二令养成。每公顷放鳊鲤 1.2~1.5 万尾,规格 50~150 克/尾,产鱼 1.2 万公斤,利润 49695 元。每公顷放鳊鲤 0.75~1.2 万尾,规格 50~150 克/尾 1 套鳊鲤鱼 4500 尾左右/公顷,规格 50 克左右/尾,平均每公顷产鱼 8671.5 公斤,利润 29940 元。(张国永)

林 果 业

【概况】 1992 年,济南市按照市委市政府“人民战争加林场化”的要求,一手抓造林绿化,一手抓资源管理,大旱之年,林业生产仍取得好成绩。

1. 造林绿化又有新突破,“三线一片”建设超额完成年度造林计划。绿化带新植和补植毛白杨等树种 57 万多株,近郊干线公路两侧初步形成长 378 公里宽 12 米的绿色长廊。年内全市人工造林面积共完成 1.92 万公顷,超计划 0.25 万公顷,比上年增加 0.48 万公顷;新建和完善农田林网 9.11 万公顷,林网化新增面积是上年的 2.3 倍;新育苗 0.22 万公顷。经济林建设又有新发

展。全市从调整种植结构入手,开发与挖潜并重,干鲜杂果结合,引进优良品种,加快老资源改造。年末全市经济林面积已发展到 3.13 万公顷,其中名优果品基地面积已达 0.91 万公顷。果品总产量 9.22 万吨,比上年增加 0.56 万吨。年内商河、章丘、历城三个平原半平原县(市)区的平原绿化,通过省级验收,达到林业部颁定标准。

2. 林木管护日趋强化,乡村林场建设大发展。年内,各县区统一规划,加强领导,大力兴办乡村林场。至年底,全市共兴办各类乡村林场 730 处,经营面积 9.4 万公顷。林场场员达到 7661 人。林场经营收入达到 246.23 万元。林业“三防”队伍更加巩固完善,森林火灾起数显著下降。病虫害防治目标管理通过了省林业厅的检查验收。

3. 林业科技成果喜获丰收。年内,全市又推出先进林业科技成果 4 项,其中《除草药膜在苹果园应用研究》、《金缘去丁虫生物学特性和防治技术研究》、《香椿芽材间作综合丰产栽培技术研究》获省林业厅科技进步三等奖。35 篇林业论文和研究报告被市科协评为 1989~1990 年度优秀学术论文。

4. 全民义务植树运动深入发展。年内,广大农村干部群众积极投身“三线一片”和大环境绿化工程建设,先后组织三次林业会战,义务投工 1000 多万个,绿化荒山 1.32 万公顷;城市工矿企业、机关、部队广大干部职工、解放军指战员自觉履行每人每年 3~5 株的植树义务。年内,全市 151 万名城镇居民先后到近郊责任区参加整地、植树,完成植树 3561 万株。(吴书海)

【乡村林场建设大跨度发展】 1992 年,济南市农村认真贯彻市委市政府“人民战争加林场化”的林业建设战略方针,各县区以十年绿化济南为目标,以发展高效林业为目的,大力创办集体林场,推动了林木管护工作的健康发展。年内全市共兴办集体林场 730 处,其中乡镇办 22 处,联办、村办 708 处。林场经营总面积 9.4 万公顷,场员人数 7761 人。年末经市县考核:一类林场达到 285 个占 39%,二类林场 350 个占 48%,三类 95 个占 13%。1993 年 2

月 18 日济南市人民政府作出决定,授予平阴县安城乡林场等 58 个单位为“乡村林场先进单位”称号;授予潘荣香等 75 人为“乡村林场建设先进个人”称号。对先进单位先进个人除颁发铜牌、锦旗和证书外,还分别奖励了拖拉机 36 部,机动喷雾器 42 台。(吴书海)

【济南市及商河、章丘、历城三区(市)区荣获“全国平原绿化先进单位”称号】 1992 年济南市及商河县、章丘市、历城区的平原绿化建设取得很大发展。年内经省检查验收,四项指标均超过部颁标准。并被林业部评为“全国平原绿化先进单位”。四项指标分别为:

1. 林木覆盖率:全市为 16.4%,商河县 12.4%,章丘市 18.7%,历城区 21.8%。

2. 农田林网化面积占耕地面积的百分比:全市为 86%,商河县 85.7%,章丘市 89.5%,历城区 91.5%。

3. 宜林荒地、荒山造林绿化率:全市为 95.3%和 67.9%,商河县为 96.3%,章丘市为 100%和 69.2%,历城区为 84.7%和 57.6%。

4. 村庄四旁树木覆盖面积占村庄面积的百分比:全市为 35.5%,商河县 32%,章丘市 37.8%,历城区 33.7%。

上述 1~4 项部颁标准依次为 10%以上、85%以上、80%以上和 30%以上。(王良庆)

【济南市森防目标管理达标】 年内济南市各级森保机构,认真学习宣传“一法两条例”,积极贯彻落实《山东省森林病虫害防治目标管理考核办法》,森保工作取得显著成绩。全年共发布虫情测报 46 期,检疫木材、苗木、果品 5000 多批,有效地控制了松柏毛虫、柏毒蛾、杨潜叶蜂等主要病虫害的发生。林木病虫害防治面积达到 3.3 万公顷以上。年底经省林业厅考核,全市林木病虫害发生率已控制在 35%以下,测报覆盖率已达 75%,防治率已达 67%,种苗产地检疫率达到 96%,四项考核指标均超过省定 38.8%、71%、55%、72%的标准,实现了一次验收,全部达标。(徐廷强)

Fig. 2.31.1 济南市志编纂委员会办公室:《济南年鉴 1993》, 济南: 济南出版社, 1993.9, ISBN 7-80572-795-3/Z-30, p. 135

鲍鱼 别录上品

【释名】菹鱼礼记。音考。萧折鱼魏武食制干鱼〔时珍曰〕鲍即今之干鱼也。鱼之可包者，故字从包。礼记谓之菹，魏武食制谓之萧折，皆以萧蒿承曝而成故也。其淡压为腊者，曰淡鱼，曰鱮鱼，音搜。以物穿风干者，曰法鱼，曰鲋鱼，音怯。其以盐渍成者，曰腌鱼，曰咸鱼，曰鮑鱼，音叶，曰鮑鱼，音塞。今俗通呼曰干鱼。旧注混淆不明，今并削正于下。

【集解】〔别录曰〕鲍鱼辛臭，勿令中咸。〔弘景曰〕俗人以盐鮑成，名鮑鱼，鮑字似鮑也。今鲍乃鱮鱼淡干者，都无臭气。不知入药者，正何种鱼也，方家亦少用之。〔恭曰〕李当之言：以绳穿贯而胸中湿者良。盖以鱼去肠绳穿，淡暴使干，则味辛不咸；鱼肥则中湿而弥臭似尸气，无盐故也。若鮑鱼同沔州、复州作之，以盐鮑成，味咸不辛，臭亦与鲍不同，湿亦非独胸中，以有盐故也。二者，杂鱼皆可为之。〔颂曰〕今汉、沔所作淡干鱼，味辛而臭者是也。或言海中自有一种鲍鱼，形似小鱮，气最臭，秦始皇车中乱臭者是此。然无的据。〔时珍曰〕别录既云勿令中咸，即是淡鱼无疑矣。诸注反自多事。按周礼注云：鲍鱼，以鱼置楅室中用楅干之而成。楅室，土室也。张耒明道志云：汉阳、武昌多鱼，土人剖之，不用盐，暴干作淡鱼，载至江西卖之。饶、信人饮食祭享，无此则非盛礼。虽臭腐可恶，而更以为奇。据此则鲍即淡鱼，益可证矣。但古今治法不同耳。又苏氏所谓海中一种鲍鱼，岂顾野王所载海中鲈鱼似鲍者耶。不然，即今之白鲞也。鲞亦干鱼之总称也。又今淮人以鲟作淡法鱼颇佳。入药亦当以石首鲟鱼者为胜。若汉、沔所造者，鱼性不一，恐非所宜。其咸鱼近时亦有用者，因附之。

【正误】〔保曰〕鮑鱼口小背黄者，名鲍鱼。〔时珍〕按鮑鱼注所引，是鮑鱼，非鲍鱼也。盖鮑、鮑字误耳。

肉

【气味】辛，臭，温，无毒。〔时珍曰〕李九华云：妊妇食之，令子多疾。

【主治】坠堕腰与腿同。羸厥腕折，瘀血、血痹在四肢不散者，女子崩中血不止。别录。煮汁，治女子血枯病伤肝，利肠。同麻仁、葱、豉煮羹，通乳汁。时珍。

【附方】旧一。妊娠感寒腹痛。干鱼一枚烧灰，酒服方寸匕，取汗瘥。子母秘录。

头

【主治】煮汁，治眯目。烧灰，疗疔肿瘟气。时珍。

【附方】新三。杂物眯目鲍鱼头二枚，地肤子半合，水煮烂，取汁注目中，即出。圣惠。鱼脐疔疮似新火针疮，四边赤，中央黑。可刺之，

Fig. 2.31.2 李时珍：《本草纲目 图文珍藏本》，北京：中国医药科技出版社，2016.2，ISBN 978-7-5067-7843-5，p. 1982

制干鱼〔时珍曰〕鮑即今之干鱼也。鱼之可包者，故字从包。礼记谓之藁，魏武食制谓之藁折，皆以藁蒿承曝而成故也。其淡压为腊者，曰淡鱼，曰鱮鱼（音搜）。以物穿风干者，曰法鱼，曰鲛鱼（音怯）。其以盐渍成者，曰腌鱼，曰咸鱼，曰鮑鱼（音叶），曰**鮑鱼**（音赛）。今俗通呼曰干鱼。旧注混淆不明，今并削正于下。

【集解】〔别录曰〕鮑鱼辛臭，勿令中咸。〔弘景曰〕俗人以盐腌成，名鮑鱼，鮑字似鮑也。今鮑乃鱮鱼淡干者，都无臭气。不知入药者，正何种鱼也？方家亦少用之。〔恭曰〕李当之言：以绳穿贯而胸中湿者良。盖以鱼去肠绳穿，淡暴使干，则味辛不咸；鱼肥则中湿而弥臭似尸气，无盐故也。若**鮑鱼**则沔州、复州作之，以盐腌成，味咸不辛，臭亦与鮑不同，湿亦非独胸中，以有盐故也。二者，杂鱼皆可为之。〔颂曰〕今汉、沔所作淡干鱼，味辛而臭者是也。或言海中自有一种鮑鱼，形似小鱮，气最臭，秦始皇车中乱臭者是此。然无的据。〔时珍曰〕别录既云勿令中咸，即是淡鱼无疑矣。诸注反自多事。按周礼注云：鮑鱼，以鱼置菹室中用糗干之而成。菹室，土室也。张耒明道志云：汉阳、武昌多鱼，土人剖之，不用盐，暴干作淡鱼，载至江西卖之。饶、信人饮食祭享，无此则非盛礼。虽臭腐可恶，而更以为奇。据此则鮑即淡鱼，益可证矣。但古今治法不同耳。又苏氏所谓海中一种鮑鱼，岂顾野王所载海中鲛鱼似鮑者耶？不然，即今之白鲞也。鲞亦干鱼之总称也。又今淮人以鲫作淡法鱼颇佳。入药亦当以石首鲫鱼者为胜。若汉、沔所造者，鱼性不一，恐非所宜。其咸鱼近时亦有用者，因附之。

【正误】〔保昇曰〕鮑鱼口小背黄者，名鮑鱼。〔时珍曰〕按鮑鱼注所引，是鮑鱼，非鮑鱼也。盖鮑、鮑字误耳。

肉 【气味】辛，臭，温，无毒。〔时珍曰〕李九华云：妊妇食之，令子多疾。【主治】坠堕腰（与腿同）。蹶厥踣折，瘀血、血痹在四肢不散者，女子崩中血不止。别录。煮汁，治女子血枯病伤肝，利肠。同麻仁、葱、豉煮羹，通乳汁。时

珍。【附方】旧一。妊娠感寒腹痛。干鱼一枚烧灰，酒服方寸匕，取汗瘥。子母秘录。

头 【主治】煮汁，治眯目。烧灰，疗疗肿瘰气。时珍。【附方】新三。杂物眯目鮑鱼头二枚，地肤子半合，水煮烂，取汁注目，即出。圣惠。鱼脐疗疮似新火针疮，四边赤，中央黑。可针刺之，若不大痛，即杀人也。用腊月鱼头灰、发灰等分，以鸡溲尿和，涂之。千金方。预辟瘟疫鮑鱼头烧灰方寸匕，合小豆末七枚，米饮服之，令瘟疫气不相染也。肘后方。

鮑鱼 【气味】咸，温，无毒。【主治】小儿头疮出脓水。以麻油煎熟，取油频涂。时珍。

穿鮑绳 【主治】眯目去刺，煮汁洗之，大良。苏恭。

鰾 拾遗

【释名】鰾匹少切。作胶名鰾胶〔藏器曰〕鰾（音逐题）乃鱼白也。〔时珍曰〕鰾音逐夷。其音题者，鲇鱼也。按贾思勰齐民要术云：汉武逐夷至海上，见渔人造鱼肠于坑中，取而食之，遂命此名，言因逐夷而得是矣。沈括笔谈云：鰾，乌贼鱼肠也。孙愐唐韵云：盐藏鱼肠也。南史云：齐明帝嗜鰾，以蜜渍之，一食数升。观此则鰾与肠皆得称鰾矣。今人以鰾煮冻作膏，切片以姜、醋食之，呼为鱼膏者是也。故宋齐丘化书云：鰾与足垢无殊。鰾即诸鱼之白腴，其中空如泡，故曰鰾。可治为胶，亦名鰾胶。诸鰾皆可为胶，而海渔多以石首鰾作之，名江鰾，谓江鱼之鰾也。粘物甚固。此乃工匠日用之物，而记籍多略之。

鰾 【气味】甘，平，无毒。【主治】竹木入肉，经久不出者。取白傅疮上四边，肉烂即出。藏器。止折伤血出不止。时珍。烧灰，傅阴疮、瘰疮、月蚀疮。李珣。【附方】新一。折伤出血但不透膜者，以海味中咸白鰾，大片色白有红丝者，

• 1297 •

Fig. 2.31.3 王剑, 孙士江: 《李时珍医药学全集》, 北京: 中国中医药出版社, 2019.6, ISBN 978-7-5132-4686-6, p. 1297

86	区	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
01																				
19		𩚑	𩚒	𩚓	𩚔	𩚕	𩚖	𩚗	𩚘	𩚙	𩚚	𩚛	𩚜	𩚝	𩚞	𩚟	𩚠	𩚡	𩚢	𩚣
20		𩚤	𩚥	𩚦	𩚧	𩚨	𩚩	𩚪	𩚫	𩚬	𩚭	𩚮	𩚯	𩚰	𩚱	𩚲	𩚳	𩚴	𩚵	𩚶
39		𩚷	𩚸	𩚹	𩚺	𩚻	𩚼	𩚽	𩚾	𩚿	𩛀	𩛁	𩛂	𩛃	𩛄	𩛅	𩛆	𩛇	𩛈	𩛉
40		𩛊	𩛋	𩛌	𩛍	𩛎	𩛏	𩛐	𩛑	𩛒	𩛓	𩛔	𩛕	𩛖	𩛗	𩛘	𩛙	𩛚	𩛛	𩛜
59		𩛝	𩛞	𩛟	𩛠	𩛡	𩛢	𩛣	𩛤	𩛥	𩛦	𩛧	𩛨	𩛩	𩛪	𩛫	𩛬	𩛭	𩛮	𩛯
60		𩛰	𩛱	𩛲	𩛳	𩛴	𩛵	𩛶	𩛷	𩛸	𩛹	𩛺	𩛻	𩛼	𩛽	𩛾	𩛿	𩜀	𩜁	𩜂
79		𩜃	𩜄	𩜅	𩜆	𩜇	𩜈	𩜉	𩜊	𩜋	𩜌	𩜍	𩜎	𩜏	𩜐	𩜑	𩜒	𩜓	𩜔	𩜕
80		𩜖	𩜗	𩜘	𩜙	𩜚	𩜛	𩜜	𩜝	𩜞	𩜟	𩜠	𩜡	𩜢	𩜣	𩜤	𩜥	𩜦	𩜧	𩜨
94		𩜩	𩜪	𩜫	𩜬	𩜭	𩜮	𩜯	𩜰	𩜱	𩜲	𩜳	𩜴	𩜵	𩜶	𩜷	𩜸	𩜹	𩜺	𩜻

Fig. 2.31.4 GB/T 7590—1987 86-77

2.32. 𩚑 [𩚑] 鱼亭

This character (𩚑) is used for one kind of fish in Taiwan Province.

萄、薏苡、无花果、南无（又名软雾，种出南洋，传入台湾）、释迦（译音，由印度移入）、菩提（又名香果，亦出印度）、菠萝蜜、佛手柑、香橼、宾婆（出自西域，汉时传入台湾）、香蕉、凤梨、荔枝、龙眼、木瓜、石榴、奈菱（或称番石榴）、羊桃、槟榔、菱藤、爱玉子等。

木类：

桑、樟、桧、榕、松、柏、杉、楠、梓、柳、桤、杨、栋、椿、朴、枫、槐、榆、棕、桐、棒、柯、杜、楮、山杉、木棉、刺桐、蒲荆、相思树、八角树、红豆树、百日青（即罗汉松）等数十种。

竹类：

刺竹、绿竹、墨竹、红竹、麻竹、笙竹、石竹、棕竹、芦竹、斑竹、白竹、黄竹、猫儿竹、长枝竹、空涵竹、观音竹、金丝竹、七弦竹、人面竹等。

藤类：

水藤、风藤、黄藤、钩藤、鱼藤、乳藤、菱藤、紫藤、三叶藤等。

鱼类：

鲟、鳇、鲈、鲋、鲨、鲸、魴、鲵、**鮠**、鳊鱼、乌鱼、鲇鱼、敏鱼、虎鱼、飞鸟、海蚁、赤鲸、银鱼、黄鱼、鲂鱼、鲃鱼、花鲢、独鱼、乌鳢、螺鱼、章鱼、沙蚕、沙梭、马鲛、金精、秋姑、三爵、金钱、花身、旗鱼、蜈鱼、虹鱼、海参、水母、河豚、鱼虎、海龙、海马、麻萨末、比目鱼、龙舌鱼、白带鱼、铁甲鱼、狗母鱼、鹦哥鱼、狮刀鱼、三牙鱼、田鸽鱼、梳齿鱼、龙尖鱼、乌鸬鱼、石首鱼、赤海鱼、安美鱼、交网鱼、归秉鱼、牛尾鱼、五色鱼、鲟、鲢（又名国姓鱼）草鱼、年鱼、涂虱、涂鳅、（尚有常见鱼，如鲤鱼、鲫鱼等），以及螺、螺、蚌、

— 215 —

Fig. 2.32.1 郭蕴静：《清代商业史》，沈阳：辽宁人民出版社，1994.4，ISBN 7-205-02802-7, p. 215

不少,所以说“名品甚多,土人以为美味”。《大德南海志·水族》载有水族共八十多种。其中有些是与《元一统志·土产》所载如鲫鱼、鞋底鱼、寻龙鱼等相重复外,且分类极细。例如虾,就有宁虾、白虾、涌虾、铁虾、五须虾、长气虾等六种。螺有:沙螺、香螺、青螺等,龟脚螺、刀鞘螺、指甲螺、鹦鹉螺、琢螺、拍掌螺、红螺等十种。明《正德琼台志·水族》载有鱼介品六十多种,清《崖州志·物产》载有《鳞类》六十多种,《介类》二十多种,共八十多种。《崖州志》所载鳞介类,不仅列出鱼品的名称,而且对每种鱼的别名、形状、颜色、大小,生长期和食法,都详细说明。各书所载鱼重复的不少,但这些鱼都是出产于南海领域的。

二 东海鱼品

产于东海的鱼品,据《至正四明续志》所载:“可供捕捞食用的海洋动物不下五六十种,比较重要的有石首鱼、比目鱼、春鱼、鲈鱼、鲑、鲩、带鱼、鳗、鲟、鲨鱼、华鲚鱼、鲎鱼、鳐鱼、魮鱼、虹鱼、白鱼、箸鱼、鲢鱼、乌贼、螃蟹、虾、蛤、蛎房、鲐鱼、蛭等。”由于长期生产经验的积累和造船工艺、航海技术的进步,已经形成了固定的季节性的渔场。庆元(今浙江宁波)一带渔民,“至四月、五月……发巨艘入洋山竞取(石首鱼),有潮汛往来,谓之洋山鱼”。“春鱼,似石首而小,每春三月,业海人竞往取之,名曰捉春,不减洋山之盛。”^①

产于琉球的鱼,据《台湾通史》所载,有:鲳、鳎、鲈、鲢、鳊、鲨、鲸、魴、鲱、鲚、鳊、鲐、乌鱼、敏鱼、飞鱼、海鲤、银鱼、魮、黄鱼、鲱鱼、花鲚、独鱼、乌鲗(亦称黑鱼)、螯鱼、章鱼、沙蚕、沙梭、马鲛、金精鱼、秋姑、三爵、金钱鱼、花身、旗鱼、蜈鱼、海参、水母、河豚、鲛、海龙、海马、麻萨末、比目鱼、龙舌鱼、白带鱼、铁甲鱼、狗母鱼、鹦哥鱼、狮刀鱼、田鸽

^① 《至正四明续志》卷五《土产·水族》。

此鱼,故又名国姓鱼云。郡治水仙宫之前,积水汪洋,帆檣上下,古所谓安平晚渡者,则台江也。自道光以来,流沙日积。淤蓄不行,人民给以为塭,税轻利重,继起经营。其大者广百数十甲,区分沟画,以资蓄泄。至今台江之迹,仅见港道一条,以通安平而已。夫养鱼之业,起于台南,南自凤山,北至嘉义,莫不以此为务。信乎天时之所锡,而地利之所兴也。澎湖群岛错立,以海为田,岁之凶稔,视鱼丰啬,故其民衣食之源,皆资于此。然捕鱼之法,尚未启明,苟能研求其理,精良其器,以从事海国,尤为无疆之利。唯台湾之鱼,多属土名,兹特列其雅驯者;其不详者,乃以土名释之。

鲟 有黑、白二种。

鳊

鲈

鲢

鳙

鲨 有十余种,大者至千余斤,肉粗而翅极美,销售外省,东港、澎湖所产较多。

鲸 俗称海翁。重万斤,舟小不能捕。时有随流而入,毙于海濱者,渔人仅取其油。

魴 有十种,锦魴身圆,有花点,大者三四百斤。

鲚 长约寸余,色白。

鮠 比鲚尤小,色纯白,刺弱。或名饲儿饭,以孩提食之,毋忧骨硬也。

鳊 身薄,晒干炸之,味尤香美,风邑较多。

鲈 为海鱼之最佳者,重十余斤。皮润微黑,身无鳞刺,仅一脊骨,骨亦脆。肉美味甘,作脍尤好。每冬初则至,晚春始稀。

538

Fig. 2.32.3 连横:《台湾通史》,北京:商务印书馆,2017.12, ISBN 978-7-100-15265-5, p. 538

2.33. 𩚑 [𩚑] 鱼唐

This character (𩚑) is used for one kind of fish in Hainan Province.

鱼、蓝刀鱼、石头鱼、白春鱼、庵鱼、鞋底鱼、甌箬鱼、鳅鱼、比目鱼、钻鱼、斑鱼、塘蝨鱼、马鲛鱼、沙鱼、子鱼、河豚鱼、短头鱼、章鱼、鳐鱼、白甲鱼、鲩鱼、鲈鱼、鲤鱼、鳊鱼、鳊鱼、马鲛鱼、鲢鱼、墨鱼、鲫鱼、山花鱼、髻撒鱼、赤赖鱼、坦壳鱼、鲱鱼、亟鱼、黄鱼、绵鱼、锦蒲鱼、三珠鱼、赤母蟹、软壳蟹、白蟹、虎蟹、宁虾、白虾、涌虾、铁虾、五须虾、长气虾、水母、水鸡、蛙、蜆、独崖蠔、沙螺、香螺、青螺、龟脚螺、刀鞘螺、指甲螺、鸚鵡螺、琢螺、拍掌螺、红螺、白蜆、马甲柱、蛤蜊、车螯、瓦屋、丝蚶、猎涉、蠔。品种约八九十种。^①

《正德琼台志》载有约40种水产品：鲤（黄、赤、白、乌四种）、细鳞（巨口一种）、鲫（似鲤，有大小二种）、草龄（一作鲮，斑：食诸鱼、黄蜂：颌有刺能伤人）、鲇（大首方口，背青黑无鳞，亦名𩺰，又呼𩺰）、塘虱、泥鳅、𩺰（无鳞似𩺰）、𩺰（黄白二色）、黄花（首有二石）、偶（俗名卖子）、刀（匾长多刺）、马鬃（形扁而长）、黄（味雋永多，盐干食）、𩺰（有乌、黄蜡、白、涕𩺰，又小者曰𩺰匾）、马膏（一名乌鱼）、骨𩺰（一名大头，儋名赤鱼）、𩺰、燕（即老鸡鱼）、蜡（红、白、黑三种）、带（形如裙带）、巴榔（儋名朱公）、勒（即青鳞）、西纲（小白尖锐）、跳天（𩺰、蒲、竹叶）、展（𩺰、鞋底，即比目形）、金钱、麻𩺰、白、飞、红（出昌化，倒挂、出万州）、含嘶（河豚，俗名归鱼）、𩺰（俗呼海龙）、翻车（海猪、乌贼）、龟（𩺰，俗名团鱼，𩺰，似𩺰）、玳瑁（类𩺰而大）、田鸡、虾、蟹、蚌（蛤、蛭）、海镜（即海月形）、蜆、海蛎（蛤蜊）、螺（出溪田者二种）、江珧（俗名醋螺）、车螯、蠔（即蛎）、流螺（俗名甲）^②。

《元一统志·广州路·土产》载有鱼介共二十多种，自然还有

①（元）陈大震：《大德南海志》卷七《物产·水族》元刻本残卷，中国国家图书馆藏。

②《正德琼台志》卷九《土产》下，天一阁藏本。

即封豕。似狗，居穴中。毛黑如锥，长四五寸，能射人 刺蝟 形似鼠，通身生刺 穿山甲 即蛟鲤也 豹 豺 猴 獐 熊 有猪熊、狗熊、马熊、人熊之别，马熊最大，人熊不多见 猿 雄黑雌白，似猴而两臂甚长，攀援树颠，往来甚捷，一坠地则木强矣，以善援木而不能走也。畜之者亦须置树间，近土气即病而死 山鼠 形似鼠，不能害稻谷 毒鼠 形大于鼠，尾有毛，能咬槟榔子

鱼属 附水族、海族

鲤鱼 细鳞 鲫鱼 草鱼 龄鱼 斑鱼 黄蜂
 鲇鱼 塘虱 泥鳅 镰刀 鳗鱼 鳊鱼 鲤音善
 斋鱼 鳙鱼 偶鱼 黄鱼 黄花 首有二石，即浙中鲞鱼
 刀鱼 马鬃鱼 黄鱼 飞鱼 燕鱼 脊皮有沙，肉有乌白
 鲳鱼 脊皮有沙，肉白味美 鲨鱼 胎生，皮可剉物 青鳞
 鲟鱼 马膏鱼 一名乌鱼 蜡鱼 脱肉 鱖鱼 面鱼
 色白无鳞 巴榔 勒鱼 银鱼 带鱼 长薄如带 西纲
 跳天 鳊鱼 鹦歌 蒲鱼 竹叶 乌贼 又名墨鱼，吐墨水自蔽 鞋底 即比目鱼 屐鱼 金钱 麻鱼 红鱼
 鲈鱼 虎鱼 满身红刺 翻车 河豚 俗名归鱼，烹饪失宜，食之杀人。饮芦根、橄榄、甘蔗汁解之 海猪 海鳐 俗呼海龙翁。最大远望之如连山，背常负子以游。蛋人驾小舟，系长索于铁枪以标其子，候其毙，曳至岸，取肉煮油。脊骨可为春白。康熙癸亥年，一极大者自毙，漂于盐灶港，兵民争割取之 龟 鳖 又名神守，三足者食之杀人 鼉 形似鳖而大，脂可燃铁 蛙 俗呼田鸡 蜩

Fig. 2.33.2 杨宗秉, 王秀臣; 洪寿祥, 周伟民, 海南地方文献丛书编纂委员会:
 《乾隆琼山县志》, 海口: 海南出版社, 2006.3, ISBN 7-5443-0795-6/K·142, p. 345

阳小鱼大如针，一斤千头，蜀人以为酱”是也。

角鱼，头三棱，有赤角、白角二种。白角有翅能飞。

带鱼，形如裙带，色白如银。肉细腻，味甜。参黄《通志》

鱮白鱼，相传鲋乃鱮白所变，在海为鱮，在江为鲋。鱮白于春，鲋于夏。其味皆美。

海鰩^①，一名荷鱼。口在腹下，目在额上。味美而尾极毒。昌黎诗：“蒲鱼尾如蛇，口目不相营。”俗亦呼为燕鱼。

鰮鱼，状似鲢而色黑，其头最大，一名硃鱼。《山海经》云“硃鱼似鲤，大首，食之已疣”是也。郡人呼为胖头鱼。多出定安。

鰮鱼，脊皮有沙，肉白味美。

海和尚，人首鳖足，身差长而无甲。舟行遇者，率虞不利。弘治初，吾广督学、淮阳韦彦质先生将视学琼州，陆至徐闻，方登海舟，此物升鹢首，举舟皆泣，议将禳之。先生方严，人不敢白也。试毕，泛海而还，若履平地。可见妖不胜德。《海语》

朱公，琼人呼作巴榔。小而皮硬者名老鰮。《儋州志》

鰮鱼，产石滩深处，无鳞，似鲢而长大。俗名麻鱼、海

① 鰩，原作“鰩”。

Fig. 2.33.3 彭元藻, 曾友文, 王国宪; 王云清; 洪寿祥, 周伟民,
海南地方文献丛书编纂委员会: 《民国儋县志 儋县志初集 上册》, 海口: 海南出版社,
2004.2, ISBN 7-5443-0954-1, p. 200

2.34. 鰮 [𩺰] 鱼区

This character (鰮) is used for one kind of fish in the ancient books.

《长沙马王堆一号汉墓》上集《竹简》一节指出斗卮见于《项羽本纪》，就是盛一斗酒的卮，并说：“墓中所出的 135 号漆卮，容量为 2 100 毫升，与七升卮（指底部朱书“七升”二字的 137 号漆卮）容量为 1 500 毫升相较，其容量当在一斗上下，当即此简所记的斗卮。”（144 页）后来发现的马王堆三号墓的遣策也记有斗卮。有了这样坚强的地下证据，斗字衍文说和斗为酒器说总应该销声匿迹了吧。但是我们翻检了十来种近年来出版的选入《项羽本纪》的古文注本（包括一部分未公开出版的），发现斗为酒器说仍然占有绝对统治地位。有的直接把“斗”注为“大酒杯”，有的笼统地把“斗卮酒”释为“一大酒杯”，没有一种注本是吧“斗”理解为容量单位的。

（2）瓿

《史记·货殖传》：

通都大邑，酤一岁千釭、醢酱千瓿……

《汉书·货殖传》“瓿”作“瓿”。《史记会注考证》改《史记》的“瓿”为“瓿”，一般人也多认为《史记》的“瓿”是“瓿”的误字。马王堆一号汉墓遣册所记食物有“马酱一坑”、“鲂一坑”、“瓿一坑”、“豉一坑”，“坑”为器名，应读为“瓿”^⑤。司马迁的时代与马王堆一号汉墓的时代相距不远。《史记》的瓿盛醢、酱，遣册的坑也用于盛酱、豉等物。“瓿”显然是“坑”（瓿）的误字而不是“瓿”的误字。

瓿和瓿是同类器物（二字声亦相近）。《史记集解》引徐广释“瓿”为长颈罍。《汉书》颜师古注也说：“瓿，长颈罍也，受十升（斗）。”《广雅·释器》把瓿、罍、瓿都训作“瓿”。所以我们也不必说《汉书》的“瓿”是“坑”（瓿）的讹

119

Fig. 2.34.1 裘锡圭：《中国出土古文献十讲》，上海：复旦大学出版社，2004.12，ISBN 7-309-04240-9/K·136，p. 119

鱼、梳齿鱼、三牙鱼、龙尖鱼、乌鳊鱼、石首鱼、赤海鱼、安美鱼、交网鱼、归秉鱼、牛尾鱼、鲤、五色鱼、鲫、鲢、鳙、鲈鱼、鳞、鳗、鳝、草、金鱼（畜于池中）、斗鱼、涂虱、涂鳅等七十八种。以上所记，仅属鱼类，至于介属，有四十余种。台湾“鱼类之多，不可计数”，“惟台湾之鱼，多属土名”^①。

《钦定盛京通志·水族类》记载：鲤、鲂、鳊、鲫、细鳞鱼、八稍鱼、哲绿鱼、鳊鲤、发绿鱼、鲜鲋、鱖、鲟、鳊、鳊、鲑、鲑、鲑、竹鱼、鲛、重唇鱼、黄鲷、沙鲷、黄颡鱼、赤稍鱼、马口鱼、抿子鱼、船钉鱼、秋生子鱼、鲟鱼、河豚、江獭、鲚、鲚、**鲚**、鲛、鳊、鳊、蟹、虾、蟹、蛙、山蛤、蜊蛄、海参、偏口鱼、雁鱼、海青鱼、鲚、同勒鱼、鲞、鲞、鲞、比目鱼、乌鲗、海蛇、海骨董鱼、羊鱼、镜鱼、达发哈鱼、奇尔富鱼、乌库哩鱼、石首鱼、鲛残鱼、牛鱼、勾星鱼、倒鳞鱼、海马、海驴、海驢、海狗、海豚、海猫、海豹、蚌蛤、文蛤、蚶、蜆、蛎黄、石蛎、蛭、蛭、海红、螺、蚬、车螯、龙骨、斑鱼皮等，^②所产共百余种，包括鳞类与介类，大部分是产于东海者，也有是产于江河者。

《金辽志·鳞类》载有：鲤、鲫、鲢、鲟、鳇、鰩、鳊、魮、鮠、鳅、鳙、银鱼、青鱼、白鱼、乌鱼、沙鱼、鳘鱼、鳡鱼、海鲫鱼、重唇鱼、黄骨鱼、八稍鱼、邵阳鱼、河豚鱼、虾、蟹、蚌、螺、蛭、蛤蜊、蚬子、蛎、海蜆、海猫^③。

三 内陆江河鱼品

[illegible]

① 连璜：《台湾通史》卷二八《虞衡志》。

② 乾隆《钦定盛京通志》卷一〇七《物产·水族》。

③ 嘉靖《全辽志》卷四《方物·鳞类》。

早期“鱼”字的雏形。这说明在甲骨文之前，人们对“鱼”就已经有所认识了。蛮荒时代，水资源非常丰富，人们又常常依水而居，因此，缺少攻击性的鱼，应该是先民们最早发现的可以食用的动物之一。许慎在《说文解字》中这样解释“鱼”，他说：“鱼，水虫也。象形。”“鱼”字最初的构形就是摹画的鱼的形状。“鱼”的古文字字形是： (甲骨文)， (金文)， (小篆)。《说文》中许多用“鱼”作为偏旁的汉字都是专用的鱼名，如“鱖”“鰲”“鲩(wěi)”“鲤”等，其中与鱼蚌之名有关的汉字就有八十八个之多。古人对鱼的观察很细，他们从鱼的外形来区分鱼的种类，例如“鱖”字，许慎解释为：“鱖，赤目鱼。”又如“𩚑(qū)”字，许慎解释为：“𩚑，鱼名，状似虾，无足，长寸，大如叉股。”这些专名用字的创造，一方面说明古代鱼的种类非常丰富，另一方面也说明古人对鱼种类区分得十分细致。鱼的腥味较重，对此古人有比较深的感触，他们专门造了“𩚑(xīng)”和“𩚑(sāo)”两个汉字，许慎分别解释为：“𩚑，鱼臭也。”“𩚑，𩚑臭也。”

古人不仅创造了许多汉字来表示鱼的各种专名，还从产地上来说明各种鱼的来源。如“鮑(bào, 马鲛鱼)”“鲐(tái, 鲐鱼, 今黄海、渤海盛产)”“鰩(鰩鱼, 又名鲍鱼)”等字，许慎都解释为“海鱼名”，“鲸”则解释为“海大鱼”。从这些解释我们可以看到，古人已经能够明确区分淡水鱼和海水鱼的种类了。有一些鱼类，许慎还专门说明它们的产地，如“鮠(miǎn)”“鲟(fén)”，许慎说它们都出自蕤(huì)邪头国(大概在现在的朝鲜境内)；“𩚑(qū)”，许慎说它出自辽东(辽河以东的地区，现在辽宁省的东部和南部地区)。《说文》存录的汉字所表示的鱼种类，从中原一带一直到边境，

其后穿木石。”(名词)

8. 地理名物式 被训释字多为山川、都邑、名物、制度,义界用以具体说明其方位、出处和制度。山部:“嶷,九嶷山也。舜所葬。在零陵营道。”水部:“河,河水。出敦煌塞外昆仑山,发原注海。”邑部:“郡,周制,天子地方千里,分为百县,县有四郡……至秦初,天下置三十六郡以监县。”鱼部:“𩺰,𩺰鱼也。状似鰕,无足,长寸,大如叉股。出辽东。”

义界的归类不是绝对的。在实际运用中,常常应视情况而定,如“𩺰”字的义界。

此外,有些特殊情况需要略说一下。其一,训释内容不止一个义界。约可分为两类:第一类同名异实,火部:“熄,畜火也……亦曰灭火。”水部:“澥,勃澥,海之别也……一说澥即澥谷也。”第二类同实异名,艸部:“苢,苢苢。一名马舄。其实如李,令人宜子。”衣部:“襦,短衣也……一曰羸衣。”其二,有些虚词的训释内容,看似义界而实非义界。因为虚词没有词汇意义。其下的训释内容只是说明语法功用而已。白部:“者,别事词也。”号部:“乎,语之馀也。”矢部:“矣,语已词也。”

三、用义界作成的声训及其分类

声训的重要性,声音和训诂的关系,自汉代以来即为学者们所确认。汉末刘熙的《释名》,主以声音推求事物命名之由来。乾嘉以至于晚近的训诂大师们,不但在训诂实践中大量运用因声求义的方法,而且多有透彻精辟的论述:“训诂音声,相为表里。”(戴震《六书音均表序》)“训诂之旨,本于声音,故有声同字异,声近义同,虽或类聚群分,实亦同条共贯,譬如振裘必提其领,举网必挈其纲。”“就古音以求古义,引申触类,不限形体。”(王念孙《广雅疏证序》)“完全之训诂,必义与声皆相应……若《说文》义训只居十分之一二,而声训则居十分之七八,故凡‘也’字上说解字与声音有关者皆

• 103 •

Fig. 2.34.4 辞书研究编辑部:《辞书研究 双月刊 1983年7月 第四期 总第20期》,上海:上海辞书出版社,1983.7, p. 103

上文，“𠂔^③”训“圆采”同意。“𠂔”之本义，疑当如此。亦先秦已上文而为吴越方言，故许不及。

𠂔 (𠂔)

𠂔属。从金，叉声。本止作“叉”，此字后人所加。楚佳切。

按，《说文》“𠂔”注云：“大如叉股。”《释名·释首饰》云：“叉，杈（今本误“枝”）也，因形名之也。”皆止作“叉”。加金当出汉后。

𠂔 (𠂔)

裂也。从金爪。普击切。

知同谨按，字体多讹作“𠂔”。《方言》：“𠂔、𠂔，裁也。梁益之间裁木为器曰𠂔。”“𠂔，又斲也。晋赵之间谓之𠂔。”《篇》、《韵》此字及他书传本皆同。而《文选·蜀都赋》“𠂔^④𠂔兼呈”，李注引《方言》作“𠂔”。又《前汉·艺文志》“钩𠂔析乱”，两文独不误。《说文》：“𠂔，破也。”“𠂔，𠂔也（𠂔裂也）。”皆本“𠂔”字。“𠂔”乃汉人别制。后因《方言》“裁木”之义，又别从片作“𠂔”；亦讹作“𠂔”。《众经音义》屡云“𠂔，古文‘𠂔’、‘𠂔’”。二形《汗简》亦载。《义云切韵》“𠂔”、“𠂔”为“𠂔”之古文。认为古文非是，而足证“𠂔”即“𠂔”字。钮氏乃以“𠂔”为“𠂔”之讹。不知字应从爪会意，不从辰声。大徐所书不误。

Fig. 2.34.5 郑珍，王锷，袁本良：《郑珍集·小学》，贵阳：贵州人民出版社，2002.10，ISBN 7-221-05507-6/H·49，p. 434



简六八 右方牛、犬、豕、羊、肩载（载）八牒，华一，筭四合，卑
瓠五。

原注：“小结‘华一’，当指盛牛肩的‘华圩’（参看简二〇一），本组简文
缺记，故小结言八牒而实际只有七牒。”朱德熙、裘锡圭先生说：“本组中，
牛、犬、豕的肩和载都是分简记的，独有羊的肩、载合记于一简。书写遣策的
人在写小结简的时候，大概误认为羊的肩、载也是分简记的，所以把本组简数
误计为八牒，比实际数字多出了一牒。并不是由于本组缺记盛牛肩的‘华圩’，
‘故小结言八牒而实际只有七牒’。61号简说‘牛肩一器，筭一’，‘一器’就
指‘华圩’。”（朱德熙，1995：125）按，二位先生正确地指出了原注的误释，
但对小结“八牒”与七枚简的不符的解释也有问题，因为前一简（简六七）刚
刚合记写完，写后一简（简六八）时就会误认为是分记两简的，这不太合情
理。我们认为，“八牒”就指牛肩、牛载、犬肩、犬载、豕肩、豕载、羊肩、
羊载八份肉食，“牒”是这些肉食的量词，“牛、犬、豕、羊、肩载（载）八
牒”，即牛肩、牛载、犬肩、犬载、豕肩、豕载、羊肩、羊载共八份。小结简
实际是既总结了食物，又附带说了食物的放置方式，而总结食物是重点，这一
点看一下其他小结简就可以知道，如简一〇“右方醢羹九鼎”、简三七“右方
脯三筭”。若依原有解释，就成了竹简和器具的总结。本小节随葬品肉食八份，
其中六份是先放在卑瓠（盘子）和华圩（盂）中，再一起放到筭中，有两份是
直接放到筭中。

简九〇 鱼鲑一资。

简九一 肉鲑一资。

简九二 鱼脂一资。

简九三 肉酱一资。

简九四 爵（雀）酱一资。

简九五 离然一资。

简九六 强脂一资。

简九七 孝粉一资。

简九八 马酱一坑。

简九九 鲋一坑。

简一〇〇 𩚑一坑。

简一〇一 枝（豉）一坑。

简一〇二 右方鲑、脂十牒、资九、坑五。

按，本组简为调味品，共十二种。鲑与脂都属肉酱。鲑，原注：“疑当读
𩚑。《说文·皿部》：‘𩚑，血醢也。’”《说文·酉部》：“醢，肉酱也。”脂，原

Fig. 2.34.6 陈燕, 耿振生: 《继往开来的语言学发展之路——2007 学术论坛论文集》,
北京: 语文出版社, 2008.1, ISBN 978-7-80184-944-1, p. 286

[illegible]

Fig. 2.34.7 GB/T 7589—1987 87-36

3. Acknowledgement

Lee Collins provided the Vietnamese usage and evidence.

(End of Document)