

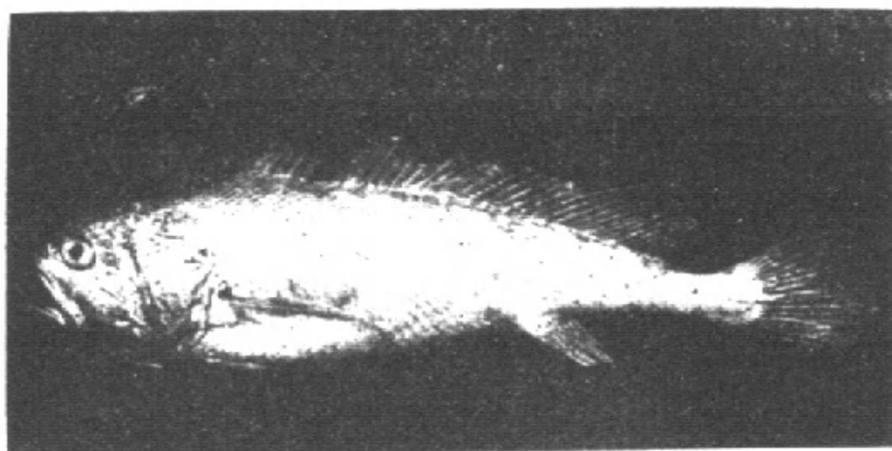
第一編

1. 大黃魚 *Pseudosciaena amblyceps* Bleeker

屬硬鱗類石首魚科。頭蓋骨裏面，有枕骨兩枚，瑩白如玉，堅如石，大如豆，所以也叫牠石首魚。市場上販賣者簡稱為大鮮。

大黃魚體軀的全長，約三倍於體高及頭長。頭長三倍半於吻長，四倍半於眼徑。普通一般大黃魚的長度，大概在三十五公分左右。體側扁，像紡錘的形狀。頭蓋骨上，有斜方形楞格。兩眼的位置高而小，口闊，下顎微向前突出，齒密生於口內。閃爍的金黃色細鱗，被於全身；脊背上的顏色，灰而帶微青，腹而黃白。雄魚腹內的鰾，較雌的來得大而且厚。背上脊鱗，有九或十棘和三十一乃至三十五軟條；臀鱗是兩根小棘和八或九軟條所組成；腹鱗小，位於胸鱗之直下部位；尾鱗大而為扇狀。

大 黃 魚



是魚的習性，歡喜羣游，常常溯着潮前進，終年可以漁獲。惟不耐寒冷，一到冬季，就潛伏到外海的下層。五六月的時候，因為營生殖的關係

，來游於沿岸一帶；在最初因水溫低，多居下層，及後水溫漸高，則漸向上浮。移動的方向，是由東南向西北。當大羣來游的時候，有聲如蛙鳴。有經驗的漁夫，察其聲的大小，即可度漁獲的多寡了。肉厚骨少，味鬆而嫩，人多喜食，尤其是節屆端陽，差不多人家總要買幾尾來作饌，以點綴節景。我江浙兩省洋面出產最多，本市二十三年份的銷費量為二十四萬六千四百二十担，價值一

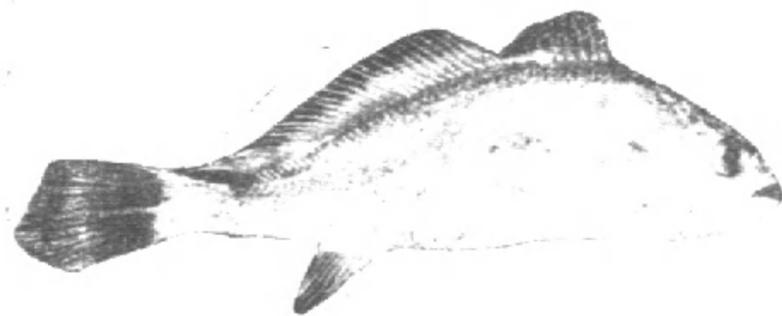
百九十六萬三千二百七十九元。每担售價，最高三十五元，最低四元。本市漁輪捕獲量，約占其九十分之一，餘均由冰鮮船或桶頭進口。乾製的黃魚鯊，國人喜食者多，本市歲有大量之消費，近年因受舶來鹹魚侵銷的影響，銷路呆滯，價格跌落。乾製的鱠，即所謂魚肚，或名片膠，為貴重海味之一。其有形狀不整或是太小的鱠，可集合之，作為長膠或圓膠，雖可供食，然品質較遜。在工業上是有用場的。

大黃魚的肉，把牠分析一下，其成分為水分佔百分83.07，粗蛋白13.24 粗脂肪2.83，粗灰分0.86。

2. 小黃魚 *Pseudosciaena undovittata* J.&S.

小黃魚亦名黃華魚。春季裏漁獲最多故又名春魚。市上販賣者，簡稱小鮮。是春夏二季間，東南沿海數省，每一個家庭中最普遍的「恩菜」，因為是價廉味美，平民化的緣故。有很多經濟的農家，在三四月很便宜的時候，把牠大批的買回鹽乾，藏於罐內，密封其口，等到農忙的時候，取出作農工的下飯小菜。據農人們說：既然是節省金錢，且經濟買小菜的時間。（因農忙的時候，光陰是很寶貴，如要買小菜，非要跑到很遠的市集不可）。這魚的體長，為體高的

小 黃 魚



的三倍又十分之三；為頭長的倍半。頭長為眼徑的四倍半；為吻長的三倍；為兩眼間隔的三倍又十分之六。牠的體形似大黃魚而小，體軀側扁，頭大。眼亦大，位於

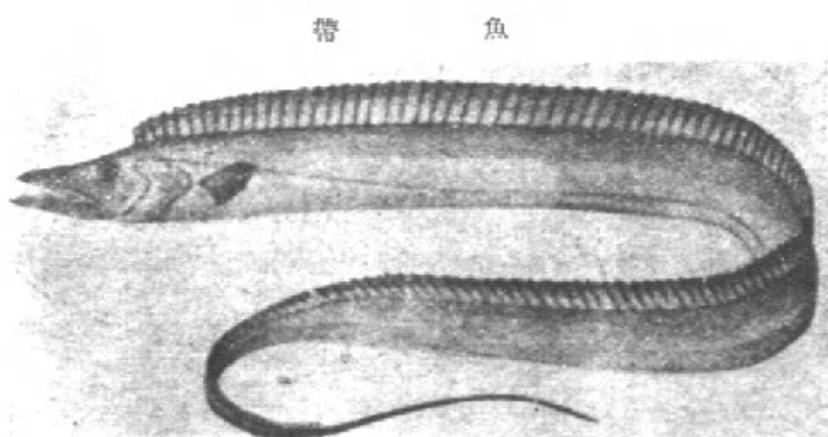
頭部前上方。朱口；細鱗，較大黃魚者略粗，尾細。體色背部灰黑，腹部呈淡黃的色。由頭後起，差不多將達到尾鰭的背鰭，有十一棘和三十六軟條。臀鰭形小，有一棘七軟條。胸鰭靠近鰓孔，腹鰭位於胸鰭的直下部份。

牠所以來游沿岸，是為生殖作用。凡水深十尋左右的沙灘，是牠產卵適當

的場所，卵產出後，有因生理上關係，而躍出水面。牠們大羣來游的時候，雌雄不相混，雌羣都在雄羣的前面，是以捕獲雌羣時，多滿載而歸，待有雄魚捕獲，則知漁汛將終了。又當大羣游近時，有極大的響聲，發自水中，由聲的大小，漁者可得知魚羣的多寡。牠們在沿岸移動的方向，概由南而北，三四月的漁獲最多，冬季則潛入深海，捕獲甚少。小黃魚一年生的大概有十二三公分，二年生者十八九公分，三年的魚二十四五公分。體重大者約合市秤一斤小者四五兩。上海市二十三年份銷費二十一萬八千一百四十一担，價值一百四十一萬七千零十九元，漁輪捕獲者約占三十分之一。鹽藏之為鹹黃魚，市上有南洋鮮北洋鮮之別。在上海，北洋鮮是比較南洋鮮為名貴，所謂北洋鮮的鹹黃魚，是從華北各口來的漁船，將剛捕得的活魚醃製之。長江口以南多將已死的魚體醃一下，即叫南洋鮮，其味及價值，遠遜於北洋鹹黃魚。這兩種醃製的小黃魚，本市每年消費約六七十萬元之譜。

3. 帶 魚 *Trichiurus japonica* (Schlegel)

帶魚又名白帶魚，北方稱大刀魚，其幼小者呼為帶絲，屬硬鱗類帶魚科。體長約十三倍於體高，九倍於頭長。頭長約為吻長的二倍半，為眼徑的六倍。體形側扁如帶，吻突出，下顎較上顎長，齒尖銳；眼大，上顎骨的後端，差不多達到眼的中央。後部有細長如絲的尾。牠那閃爍有銀光的很細小的鱗，被於全身。牠的體色，背部帶青，腹部作銀白色。從頭後起的背鰭，一直達到尾



端，有一百三十五根的軟條。靠近於鰓孔後的胸鰭後端，斜向背方。臀鰭不很明顯，從體の後方，於體長約四分之一處起，達於尾端，約有百餘軟條，隱於皮膚

之內，尾鳍成絲狀。體之長大達者一公尺半。

是魚性貪食，平常居於遠洋，棲息在八十公尺內外的深海中，黎明及薄暮的辰光，則喜羣游於水的上層。九十月頃產卵，來游港灣淺處，多游於水之中層，因水溫之高下而有昇降。其移動亦自北而南，江浙閩等省漁民由九月到十二月多以嵎山為根據地而在嵎山海礁之間捕捉。漁法福建則用延繩釣，江浙漁人則用大小對網。肉嫩味佳，醃藏之，味亦美。

本市二十三年份鮮帶魚的消費量，為五萬二千六百一十担，價值三十一萬六千一百九十四元，每担最高價值二十元，最低為五元。本市漁輪捕獲者，約占六百分之一。鹹帶魚之進口量，為一萬五千一百四十八担，價值十三萬二千二百三十二元。

帶魚魚肉分析成分，為水份佔百分之 71.77，粗蛋白 19.84，粗脂肪 7.06，粗灰分 1.33。

4. 鱘 魚 *Ilisha elongata* (Bennett)

鱘魚或者寫作勒魚，本市市上簡寫作力魚，亦名鯨魚雷魚，其幼小者名曰白頁。廣東人所稱之曹白魚，與是魚的樣子差不多，屬於喉鱸類鱸科。牠的體長為體高的三倍，為頭長的三又五分之二倍，頭之長約二倍半於吻長，四倍又五分之二於眼徑。

是魚的體形，大而高，頗側扁，與鱈魚的形狀，有點相似。牠的頭小而眼大，因為下顎比上顎長，所以口仰向上。自頭

下起一直到臀鳍起點，生有硬刺三十五至四十枚，刺頗勒人，故有是名。體色



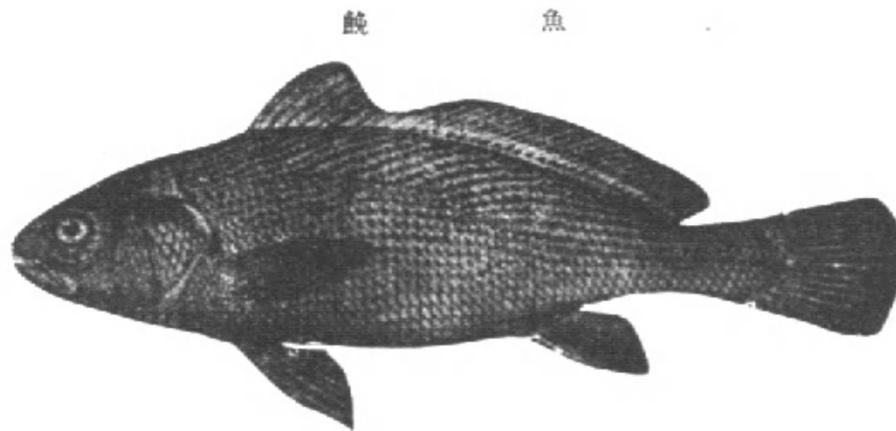
背部青黑，腹部白而有銀色光。牠的體長，普通約三四十公分。

很小的背鰭，位置在體之中央，有十六軟條。胸鰭後面有極小形的腹鰭；臀鰭的起點，位於背鰭直下部份，有軟條五十一枚；尾鰭分叉。

在五六月間產卵的時候，來游近海。肉味則不及鱈魚之美，本市二十三年份消費量為二萬二千六百六十六担，價值二十萬七百二十八元，每担售價最高三十元，最低四元。漁輪捕獲者，約占百分之一；其醃製者，本市年有萬六七千担之消費，價值約有二十萬元之譜。

5. 鮫魚 *Gorvina japonica* (Schlegel)

又名鱸魚，本市市上簡稱鮫魚為米魚，屬硬鰭類石首魚科。市上通常所見的鮫魚長約三四十公分，體長約四倍半於體高及頭長，頭長九倍於眼徑，三倍於吻長。此種魚的體形，作長橢圓形而側扁，狀若大黃魚。眼小而低，兩眼間隔略隆起。吻端圓，



齒在顎之外面者大。牠的體面顏色淡黑而帶銀灰，有很多之縱走的褐黑色斜紋。肉味美。其鱔可製優良的魚膠。

背鰭軟條部之長，約為棘部的二倍半，計有十一根的棘，和二十七乃至三十一根的軟條。臀鰭有二棘七軟條，第二根棘長而強。腹鰭生於胸鰭後下方。尾柄細，尾鰭小而作方形。側綫上的鱗數有六十片。

鮫魚習性，似喜暖流。牠在平常的時候，棲於深海之泥底，冬春之交，則來淺海產卵。上海二十三年分消費量為一萬七千二百六十四担，價值二十二萬一千四百六十三元，每担最高售價四十元，最低五元。本市漁輪捕獲者，約占總數的二分之一。西菜館中之花旗式烙魚，即用是魚作為原料。