

開放文學 – 歷代筆記 – 廣東新語 第二十三卷 介語

○蟹 蟹大者尺餘，如覆箕，其甲瑩滑而青綠，眼在背，口藏在腹。其頭蜣螂而足蟹，足蟹而多其四，尾三稜，長一二尺，其血碧。凡諸血皆赤，惟蟹碧色。碧生於咸，赤生於淡，海之水咸，故色碧。蟹之血與海水同，得咸之氣多故也。其子如粒珠，出而為蟹者僅二，餘多為蟹為■寧蝦麻蝦及諸魚族。蓋淡水之魚，多生於魚，鹹水之魚，多生於蟹，蟹乃諸魚蝦之母也。蟹者，候也，善候風，諸水族亦候之而出，故曰蟹。性喜群游，雌常負雄於背，背有骨如扇，作兩截，常張以為帆，乘風而行，雌雄相積，雖遇驚濤不解，名曰蟹帆。漁者每望其帆取之，持其雄則雌者不去，如持其雌則雄去矣，然失雄亦不能獨活，故曰蟹媚。取之又多以夜，凡海中夜行，舉棹撥浪，則火花噴射。蟹蟹之屬，緣行沙，單，亦一一有火花。水咸成火，漁者每拾一火，則得一蟹蟹之屬。蓋海族多生於咸，咸，火之渣滓也。海族得水之清虛者十之三四，得火之渣滓者十之五六。介之類屬離，離為火，蟹蟹者，火之渣滓所生者也。水之清虛所生者知雷，火之渣滓所生者知風，豚魚與風相孚，蟹亦然。

昌黎詠蟹詩：「蟹形如車文，背眼相負行。」其詠蒲魚云：蒲魚尾如蛇，口眼不相營。蒲魚者，■專也，形如盤，大者圍七八尺，無鱗，口在腹下，目在額上，尾長有刺，能螫人。肉白多骨，節節相連比，柔脆可食，二物口眼皆與眾魚異，故昌黎並言之。又昌黎《南食》詩：「一曰蟹，二曰蠔，三曰蒲魚，四曰蛤，五曰章舉，六曰馬甲柱。」其詩曰：「南食驚呈怪。」又曰：「南烹多怪味。」又曰：「我來御魑魅，自宜味南烹。」蟹亦佳味，故昌黎首言之。蟹殼可代甲香以合香，其勢力均，尾尤佳。

蟹，雌大而雄小。諺曰：香山蟹，雌長雄勳。雌稍大，常負其雄，得其雙者乃可食。單者及身小名鬼蟹者，與尾有鋸刺者，不可食。漁者殺而賣之，中有清水二升許，不肯棄，雲以其水同煮，味乃美。非水也，血也，以色碧，故不知其為血也。

水者火之本，水潤下作咸，則火炎上作苦，海族生於潤下，即其生於炎上者也。凡蟹蟹之屬，置陰處皆有火光，鯉魚亦有火。元微之送客游嶺南詩：「曙朝霞几几，海夜火磷磷。」火磷磷，謂蟹蟹之屬也。

○珠蟹

珠蟹，產高州海中，其背隆起者有珠，珠或從口吐出。予《高涼曲》有云：「蚌含明月浮滄海，珠蟹江中亦吐珠。」又記云：「珠蟹三足，有珠百碧。」或云六足。珠蟹味甚美。伊尹云：魚之美者體水之魚，名曰朱蟹。

○玳瑁

玳瑁，產廉、瓊州，一作玳瑁龜。夜伏沙江，注目上視，與月爭光，月之精華因入焉，而為文介。漁人捕得之，覆其背即不能去，比曉，其介文采益鮮明，因厄於沙而磨瑩焉，自脊兩分，得十四版，以厚而黃多有物形者為貴。區懷瑞賦云：「其物也，非龜非鼉，非蜴非蛙。辟暍，皮鸚喙，六甲千葩。紺彩斑駁，若云若霞。」又云：「是為玳瑁，穴於丹水，游於桂海。餌於珠苗，吸於瓊瀼。既異■觜■，又非■著■。珍■俞百朋，章含九貝。E 4 3 茹五英，以為幅背。映日凝丹，流文■葑■。繡錯金相，飛潛譎怪。變幻出沒，螭鏤鬼繪。血御鳩毒，甲搖蠱慙。島之諸夷，是帶是佩。」■觜■，山巨龜也，巧匠以其甲黃明無日腳者，煮而拍之，陷黑玳瑁，狀甚明媚。日腳，謂甲上有散黑暈也。一種赤■令與相似，然介脆薄，文采亦晦。

○龜

毛龜出韶州，大如錢，以水養之，其毛披放色碧綠，置之几案可辟蠅。有六目龜，出欽州，本兩目，其四目乃金黃花紋，圓長中黑，與真目排比，狀似六目，故名。有卜龜，出雷州，俯行者靈。有巨龜，出惠州，背生樹木，望之儼如洲渚，然不常見。有紅白二龜，在文昌北石井中，旱禱之，紅出則雨，白出則否，亦神龜也。

○蟹

蟹善候潮，潮欲來，舉二螯仰而迎之，潮欲退，折六跪俯而送之。漁人每視其俯仰以知潮之消長，蟹以潮之消長為多少，潮長則蟹少，消則蟹多。予家在菱塘，當蟹浪時，使童子往三沙四沙捕蟹，隨潮上下，日得蟹數{■狸}。或乘潮乾，蟹從稻田求食，其行有跡，跡之得其穴，一穴輒一輩，然新穴有蟹，舊穴則否。其匡初蛻，柔弱如綿絮，通體脂凝，紅黃雜糅，結為石榴子粒，四角充滿，手觸不濡，是名■蟹。其未蛻者曰膏蟹，蓋蟹黃應月盈虧，為月之精所注，故以膏為美。膏多則又曰母蟹，蟹以有膏為母，猶蚌以有珠為母也。次者肉蟹，自扶胥以上，水淡，多肉蟹，近大小虎門，水咸，多膏蟹。蓋水淡則蟹多肉，水咸則蟹多膏，咸者火之所為，火之膏也，淡者水之所為，水之肉也。蟹以■者為貴，其字從解，言以甲解而美也。甲解者，蛻也。蛻而■，蛻必以秋，然每年四月八日，潮不大長，是日■蟹尤多。故諺有云：「四月八日，■蟹爭出。」則蟹亦以夏而蛻矣，蛻則益肥。然大抵潮減則蟹肥，潮滿則螿蜺肥，每月初九、二十三兩日潮必乾，潮乾而蟹食泥則肥，潮滿而蟹食水則瘠。又蟹一月一解，自十八以後月黑，蟹乘暗而出而取食，食至初二三而肥，肥則殼解。月皎時蟹不敢出，則瘠矣。然蟹率以秋深以盛寒而肥，以月黑潮水小而解，蓋蟹產於鹹淡水之間有白蜺之所，盛寒時白蜺子肥，故蟹食之而肥。又蟹以流水生者色黃而腥，止水生者紺而馨，得白芷則黃不散，得蔥及五味子同煮則色不變。

蟹類甚多，有曰小娘蟹，其螯長倍於身，大者青綠如錦，味與諸蟹同。而新安人賤之，惟熟其螯以進客。有擁劍，五色相錯，螯長如擁劍然。新安人以獻嘉客，名曰進劍，為敬之至。有飛蟹，小者如錢，大者倍之，從海面飛越數尺，以螯為翼，網得之，味勝常蟹。此三者，蟹之異者也。尋常以膏蟹為上。蟹之美在膏，而其容善於俯仰，俯以八足之折故曰跪，仰以二螯之倨故曰螯。螯者，敖也。以螯敖人，故昔人食蟹上螯，今則上膏。予村居多暇，秋日輒出扶胥釣蟹。有詩云：「紫蟹得霜肥，銜禾上釣磯。閒垂兄弟釣，更得白魚歸。」兄弟釣本以釣河豚者，蟹觸之亦往往多得。又或緯蕭為斷，承流而取之。或置小石數百枚罟中以為餌，二人持罟截港口而取之。予又有《捕蟹辭》云：「捕蟹三沙與四沙，秋來樂事在漁家。隨潮上下菱塘海，艇子歸時月欲斜。」又云：「紫蟹迎潮復送潮，紛紛銜穗上蘭橈。蟹黃應月秋逾美，亂擲金錢向市橋。」又云：「匡螯初蛻及秋肥，母蟹膏多肉蟹稀。飽食沙田霜降稻，潮乾拾得滿船歸。」又云：「虎門潮水接■，春秋秋咸蟹總多。水肉金膏隨月滿，精華更索稻花何。」

○石蟹

環瓊水咸，獨崖州三亞港水淡，故產石蟹。石上有脂如鉛膏，蟹食之黏蟹濡足而死，輒化為石，是為石蟹。取時以長鉤出之，故蟹足不全。或謂石蟹浮游海中，見風則堅，誤也。或謂石蟹水沫相著所化，多生海潮出入處，隨風漂出，善水者沒而取之，於水中洗刷，出水則泥不能脫雲。

○螿蜺

凡春正二月，南風起，海中無霧，則公螿蜺出。夏四五月，大禾既蒔，則母螿蜺出。其白者曰白螿蜺，以鹽酒醃之，置茶蘼花朵其中，曬以烈日，有香撲鼻，生毛者曰毛螿蜺。嘗以糞田飼鴨，然有毒，多食發吐痢，而潮人無日不食以當園蔬。故諺有曰：「水潮■另，食咸解。」咸解者，以毛螿蜺入鹽水中，經兩月，熬水為液，投以柑橘之皮，其味佳絕，解春渣滓不用，用其精華，故曰解也。■另者，蛤之屬。諺曰：蟾蜍、蛤、■另。三者形狀相似，而廣州人惟食蛤不食蟾蜍、■另，■另惟潮州人食之，故名曰水潮■另。■另有一種生海泥中，長二三寸，大如指，兩頭各有兩歧，以其狀怪，故曰螿。氣味甘溫，能去胸中煩悶，然病後不可食，食惟白螿蜺稱珍品。予詩：「正月螿蜺出，雌雄總有膏。絕甘全在殼，雖小亦持螯。」又云：「風俗園蔬似，朝朝下白黏。難腥因淡水，易熟為多鹽。」

○蠔

蠔，鹹水所結，其生附石，■鬼■相連如房，故一名蠔房。房房相生，蔓延至數十百丈，潮長則房開，消則房闔，開所以取

食，闔所以自固也。鑿之，一房一肉，肉之大小隨其房，色白而含綠粉，生食曰蠔白，醃之曰蠔黃，味皆美。以其殼累牆，高至五六丈不僕。殼中有一片瑩滑而圓，是曰蠔光，以砌照壁，望之若魚鱗然，雨洗益白。小者真珠蠔，中嘗有珠。大者亦曰牡蠣，蠔無牡牝，以其大，故名曰牡也。東莞、新安有蠔田，與龍穴洲相近，以石燒紅散投之，蠔生其上，取石得蠔，仍燒紅石投海中，歲凡兩投兩取。蠔本寒物，得火氣其味益甘，謂之種蠔。又以生於水者為天蠔，生於火者為人蠔。人蠔成田，各有疆界，尺寸不逾，逾則爭。蠔本無田，田在海水中，以生蠔之所謂之田，猶以生白蜆之所謂之塘，塘亦在海水中，無實土也。故曰南海有浮沉之田。浮田者，雍(牌)是也。沉田者，種蠔種白蜆之所也。其地婦女皆能打蠔，有《打蠔歌》，予嘗效為之。有曰：「一歲蠔田兩種蠔，蠔田片片在波濤。蠔生每每因陽火，相疊成山十丈高。」又曰：「冬月真珠蠔更多，漁姑爭唱打蠔歌。紛紛龍穴洲邊去，半濕雲鬟在白波。」打蠔之具，以木製成如上字，上掛一筐，婦女以一足踏橫木，一足踏泥，手扶直木，稍推即動，行沙坦上，其勢輕疾。既至蠔田，取蠔鑿開，得肉置筐中，潮長乃返。橫木長僅尺許，直木高數尺，亦古泥行踏橇之遺也。

香山無蠔田，其人率於海旁石岩之上打蠔，蠔生壁上，高三四丈，水乾則見，以草焚燒之，蠔見火爆開，因夾取其肉以食，味極鮮美。番禺艾塘村多蠔。有山在海濱，曰石蠔，甚高大，古時蠔生其上，故名。今掘地至二三尺，即得蠔殼，多不可窮，居人牆屋率以蠔殼為之，一望皓然。

○雷

雷，比黃蜆而大，聞雷則生，故文從雷。《雜錄》云：番禺每震雷，有大蛤從空而下，名天蛤，非也。白蜆從霧中落，可名天蜆，而蛤多因黃雀入海而化，不可名天蛤，故謂雷曰天蛤，非也。雷者雷之所感，白蜆者霧之所感也。然陽江有紅羸焉，殼黑而肉微紅，味絕甘，生海中，千百萬群，若蜂房相結，海人鉤取其一，則千百群起。其年若地震則不生，聞雷則死，又與雷異。粵故有雷田，在番禺市底之南，春初取小雷種之，至冬乃取，故曰雷田。田在鹹海中，亦曰雷塘，猶夫白蜆之塘也。雷與蠔、白蜆、蠔、蚶，雖生於天，亦恒生於人，惠潮多蚶田，蚶與沙白、雷皆味甘性溫益人。蚶從甘，不用調和，自然甜美，愈大愈嫩。志稱，嶺南炙之名天饜，是也。一名花雷，沙白不可種，故粵人貴沙白而賤雷。雷凡沙坦皆有，冬月時漁者以足取之，謂之踢雷。雷以天寒乃肥，其以仲秋孕者腹黑，廣人有釀雷之食，以白者為貴。

○白蜆

番禺海中有白蜆塘，自獅子塔至西江口，凡二百餘里，皆產白蜆。歲二三月，南風起，霞氣蔽空，輒有白蜆子飛落，微細如塵，然落地輒死，落海中得咸潮之力乃生，秋長冬肥，積至數丈乃撈取。予有謠云：「南風起，落蜆子。生於霧，成於水。北風瘦，南風肥。厚至丈，取不稀。」慙慙祭沙單，莫使蜆子飛。」上有黑蜆、黃蜆，一名扁羸，遇風兩亦輒飛徙，蛋女率於黑沙泥處取之。貧者以為蔬，然味不如白蜆。凡生於海者曰白蜆，生於江者曰黑蜆、黃蜆，而金蜆者，生大海中獨珍。劉長時，取以自奉，禁民不得彩，亦曰金口蜆。有無耳蜆，產韋湧。相傳宋帝幸韋湧時，食蜆而美之曰：惜不令其無耳。至今帝泊舟處，蜆皆無耳，甘美異常，進蜆漁人配祀將作大匠梁公廟中，人稱蜆子丈人云。蜆之美可以解蠱，以為臘，不能水土者宜之。

白蜆多生於霧，每當春暖，白霧彌空，之中，土人知為白蜆落也，名落蜆天。白蜆者，霧之屑也。霧白者曰南霧，南風之霧也。白蜆以春南霧而生，以冬南風而熟，皆宜暄暖。若天盛寒則瘦矣。又雷多則蜆子亦瘦。蜆子蓋風之族，宜風而不宜雷，風之南者生物，故之宜南風也。南風之起，舊蜆子未盡，新蜆子復積其上，厚至數百丈不可極，過春則化為泥滓。故取之貴及其時。有南風羸，形大如荔支，肉頗堅韌，風從南來則群至。亦其類。

凡取蜆之蛋曰蜆多，取蝦之蛋曰蝦籃，其富者則出洋皮取大魚。蜆之利以白蜆塘為最，豪右家擅奪海中深澳以為塘，白蜆之所生，或多或少，視其人造化所至。蛋人佃其塘以取白蜆，亦復如之。故諺曰：「今年白蜆多，蛋家銀滿多。」

○蛤

蛤生田間，名田雞，冬藏春出，篝火作聲，呼之可獲。三月三日，農以其聲卜水旱，聲小水小，聲大水大。諺曰：「田雞聲啞，田好稻把。田雞聲響，田好蕩槩。」又田雞上晝鳴上鄉熟，下晝鳴下鄉熟，終日鳴上下齊熟。唐詩：「田家無五行，水早卜蛙聲。」蛙，蛤也。或謂大聲曰蛙，小聲曰蛤。韓退之《南食》其四曰蛤，未知是此否。珠蚌亦名蛤，然非常食。一種尚田雞而無腰股，鳴長聲，俗乎為另，主瘰癧，即蠖蠃雲。

○巢吉

巢吉，狀似珠奉，殼青黑色，長寸許，大者二三寸，生白沙中，不混淖，互物之最潔者也。有兩肉柱能長短，又有數白蟹子在腹中，狀如榆莢，合體共生，常從其口出，為之取食。蓋二物相須，巢吉寄命於蟹，蟹托身於巢吉。郭璞謂：巢吉腹蟹。葛洪謂：小蟹不歸而巢吉敗。是也。然巢吉清潔不食，但寄其腹於蟹，蟹為巢吉而食，食在蟹而飽在巢吉，故一名共命羸，又曰月蜆。每冬大雪則肥，瑩滑如玉，日映如雲母，味甘以柔，蓋海錯之至珍者。諺曰：「霜蟹雪羸，味不在多。」凡羸皆以雪肥，蟹則以霜。予詩云：「霜肥羸有柱，月滿蟹多黃。」有紅羸，腹中亦有小蟹，漁者率釣取之。又有海鏡，二殼相合甚圓，肉亦瑩潔，有紅蟹子為取食，一名石鏡。其腹中小蟹曰蚌孳，任謂之箸。

○羸

羸種最多，以香羸為上，產潮州，大者如盤盂，其殼雌雄異聲，可應軍中之用。次則珠羸，出東莞大步海，南漢常置三千人彩之，名其地曰媚川都，人曰珠羸戶。有銀母羸，狀若蚌，內多小珠，而珍色不及，殼厚而瑩，可以截鑲器皿，亦名珠母。其曰銀母者以殼言，曰珠母者以多珠子言也。其肉最珍而性寒。有九孔羸，產珠與蚌珠類。有鸚母羸，珠光隱隱可燭，文采五色類鸚母，有指甲羸，一名紫劫。荀子：東海有紫紵去。紵去即劫也，一名石劫。味甘咸，能利小水。江淹謂：石劫有足翼，得春雨則生華。郭璞謂：石劫應節而揚葩，是也。味絕鮮美，虛損人以米酒同煮最補益。有馬甲柱，形如指甲羸，殼薄肉少，味頗清。昌黎《南食》詩：「章舉馬甲柱，鬥以怪自吳。」有寄生羸，生鹹水者，離水一日即死，生淡水者可久畜，殼五色如鈿，或純赤如丹砂。其蟲如蟹有螯足，腹則羸也。以佳殼或以金銀為殼，稍炙其尾，即出投佳殼中，海人名為借屋，以之行酒，行至某客前而駐而飲，故俗以為珍。有螭螯者，二螯四足似彭骨，其尻柔脆婉屈，則羸每竊枯羸以居，出則負殼，退則以螯足戶。稍長更擇巨殼遷焉，與寄居蟲異名，多足羸亦曰竊。《越記》：負屋之螯，飼以雲母，能產白珠。《梅華國志》：屋千歲，出海為螯龍。蓋此物也。有神仙羸，產羅浮，曾經仙人所齧，尾端盡破，味甚甘。有流羸，大如小拳，一名甲香羸，肉亦視月盈虧。有蛤蜊生海濱土中，白殼紫唇，一名赤口羸，以殼為粉曰蛤粉，可入藥。凡羸類兩殼相合皆名蛤，而此羸肉殼並利於人，故曰蜆。有車螯者，似蛤蜊而大，甲厚而瑩，有斑點如花，絕水佯死，烏鳥信而啄之，輒為所得。一名沙白，有海膽，生島嶼石上，殼圓有粟珠，大小相串，粟珠上又有長刺，累累相連，取一帶十。如破其一，餘皆死黏於石上，殼破流漿，終不得起。肉色黃鮮，以作醬味佳。以上諸羸，皆舉其知名者。史稱：楚越之地，飯稻羹魚，果隋羸蛤，不待賈而足，地勢饒食。蓋謂此。

語曰：「羸飢蜆肥。」凡年豐，則白蜆、烏蜆多，凶則沙羸多。沙羸亦霧露所為，霧露之渣滓為白蜆、烏蜆，其精華為沙羸，故沙羸不能多有。沙羸者，巢吉也。嶺南蛤蜊，不如江浙，巢吉則勝之。予詩：「巢吉羹清絕，河豚美在肝。」凡河豚以三月從鹹海入者可食，以冬十一二月從淡江出者不可食，以其在江之灣澳，食胡蔓草汁益其毒，其肝雖美，亦毒之所聚，不可不慎。

○蚌

蚌，川澤處處有之。凡狹而長者皆曰蚌，廣而圓者皆曰蛤。車白與蜆皆蛤屬。車白即車螯，土人以為沙白者，謬也。蜆老，則肉出小蛾而蜆死，小蛾復散卵水上為蜆，蜆在沙者黃，在泥者黑，蛋人以撈蜆為生。有諺曰：「飢螺飽蜆。」謂螺多則歲不熟，蜆多則歲大豐雲。廣中蜆特多，人以為蔬，貧者不能買魚，惟買蜆而已。有先達都憲何經者，罷官家居，偶思食蜆，蜆適過門，探

囊中無錢，夫人曰：「何不書清字售之？」公笑而止，此蜺之佳話也。

○蠶子

蠶，雌者子滿腹中，殆無空隙。炎海之蟹不孕，子皆蠶子所化，九為蟹，十一為蠶也。蠶者蟹之母，然獨炎海之蟹母之，他處無蠶，蟹之所生又異矣。

○白蜺

凡南風霧重則多白蜺，北風霧則否，蓋白蜺之生生於霧，霧味咸，咸為白蜺之生之本。始生時，白蜺之形如霧，自空而下，若無若有，人見之以為霧也。漁人知之，以為天雨蜺子也。蜺子既成，以天暖而肥，寒而瘠。在芟塘、沙灣二都江水中，積厚至數十百丈，是曰蜺塘。取之若泥沙，量之以斛。以食，以糞田，以壅蔗，以飼鶩鴨，其利頗大。自冬至春，淘者、鬻者，所在有之。

○殺鱷魚

昔韓愈守潮州，鱷魚為暴，為文以祭弗能去，後刺史至，以毒法殺之，其害乃絕。按《周禮·秋官》：壺涿氏之職，曰掌除水蟲。以炮土之鼓以驅之，以焚石投之。永樂中，吳淞陂塘壞，壅水橫流，漂沒廬舍，田屢不登，官賦匱缺。朝遣使者治之，治輒壞。居民告曰：「水有怪焉，穴於塘澳，塞土填石，不勝其一奮，必殺怪而後塘可成也。」於是使者相繼謀殺怪，卒無計策。朝廷憂之，遣夏原吉往。原吉至，命具舟數百，載以焚石，布塘之上。下令曰：「聞鼓聲，齊下焚石。」於是兩岸擊鼓，竟投焚石，急散舟以避之。須臾波濤狂沸，水石搏擊，震撼天地，輾轉馳驟，赤水泉湧，有物仰浮水面，焦灼腐爛，縱橫數十丈，若龜若鼉，莫可名狀。怪絕而塘成。假使昌黎讀《周禮》，得此殺怪之方，則盡鱷魚之種類以誅，何暇與之論文哉！鱷魚而祭，祭且用文，彼爰居之，祀又何譏焉。此何一番之說也。

○玳瑁

玳瑁，如龜，大者如盤盂，上有鱗，發之因見其文，有光輝，可作器，生帶之。遇有蠱毒，則其甲自動搖，每以為驗。一種名脊鱗，大如巨龜，甲上有膜一層，以火向下焙之，可坼而起，文似玳瑁而質薄，廣人所飾器用皆以此。陳震詩：「玳瑁脊鱗彩不殊，甲膏熊膽功堪比。」

○甲

甲，介之屬也，產瓊州海口港中，蛇頭鼉身，水宿不棲，其膏其輕利，貯以銅瓦皆滲出，惟雞卵盛之則不漏。以治諸腫毒，功同熊膽。

○白鱉

白鱉，可以愈痰火症，其初得之神授，廣人甚珍之。有口號曰：「烏耳鱉，白腳魚，滋陰降火只須臾。」

○仙蟹

仙蟹，產羅浮阿耨池旁，形如錢大，色深紅，明瑩如琥珀，大小數十，群行見人弗畏。以泉水養之，可經數月，見他水則死，相傳仙人擲錢所變。

○鯪鯉

鯪鯉，似鯉有四足，能陸能水，其鱗堅利如鐵，黑色，絕有力氣，能穿山而行。一名穿山甲，蓋陸之魚也。楊孚《異物志》：鯪鯉吐舌，螻蟻附之而因吞之，又開鱗甲，使螻蟻入之，乃奮迅而舐取之。予詩：「穿山有陸魚，螻蟻食無餘。水中魚尚可，只解食沮洳。」其甲灰可治蟻痛，血入土則堤岸滲漏。語云：「百丈之堤，遺於蟻穴。」其鯪鯉之故耶！