

## 說「鰻」與「鮑」\*

李福言\*\*

### 摘 要

上古鰻、鮑不同，前者是有殼的貝類軟體動物，又叫石決明，其殼可入藥。而上古的鮑，指醃製或乾燥魚類的方式。上古以來，鰻、鮑讀音逐漸相混。鰻魚稱為鮑魚，而作為一種貯藏魚類方式的鮑則很少提及。究其原因，韻類上，鰻，上古屬於覺1部，鮑，上古屬幽1部，二者主元音和聲母都相同，韻尾相近。後來由於歷史音變，鰻字分化為屋韻和覺韻兩種讀音。中古以後，覺韻分化，逐漸和宵韻相近，依然用鮑魚指稱鰻魚，而鰻魚這一稱呼很少使用。聲類上，與「鰻」字及其聲符「復」的濁音清化以及唇齒化有關。語義上，可能與鰻魚的外形像被包裹有關。另外，《通鑑音注》記載的「鰻」字異讀「步各翻」，還反映元代鐸韻和覺韻入聲消變後混同現象。現代日常生活和科學研究中使用的鮑魚，其實就是上古的鰻魚。

**關鍵詞：**鰻、鮑、異讀、成因

---

2022.12.16 收稿，2023.04.30 修訂稿收件，2023.06.16 通過刊登。

\* 國家社科基金後期資助項目「胡三省《通鑑音注》同義異讀來源與性質研究」(22FYYB019)、江西省高校人文青年專案「元代方言層次與性質研究」(YY19211)階段性成果。感謝匿名審稿專家以及李華斌師兄對拙文的寶貴建議。文責自負。

\*\* 江西師範大學文學院講師

## 一、前言

文章梳理了「鰕」與「鮑」兩種上古有別而中古以來相混的材料，進而從語音、語義、命名方式等方面揭示其混用原因。

## 二、辨「鰕」與「鮑」

鰕魚與鮑魚是一種魚的不同稱呼還是兩種不同的魚。筆者認為二者關係複雜。首先，二者《說文》皆收錄。鰕，在《說文》中是「海魚名」，而「鮑」在《說文》中是「鱣魚也」。《段注》：

鱣，飯傷溼也，故鹽魚溼者為鱣魚，《周禮·籩人》有鮑注云：鮑者，於穢室中穢乾之，出於江淮。師古注《漢書》曰鮑，今之鮑魚也，鄭以為於燂室乾之，非也。秦始皇載鮑亂臭，則是鮑魚耳，而燂室乾者，本不臭也。鮑，於業反。按《玉篇》作裊魚，皆當作浥耳。浥，溼也。《釋名》曰鮑，腐也，埋藏淹使腐臭也。

結合段注所論，可見古代所說的鮑魚，其實有兩種不同的作法，一種就是鄭玄說的烘乾的魚，一種是將魚用鹽醃濕，使其腐臭，但沒有具體指哪一種魚類，似乎一般的魚都可以做成鮑魚。可知，鰕魚是一種魚，鮑魚是保存魚的方法。《釋名·釋飲食》第十三指出「鮑」得名之由，認為「鮑，腐也，埋藏淹之，使腐臭也」，就是包藏好後用鹽醃使其腐臭。而對於秦始皇死後車中所載的鮑魚是一種什麼魚，後面將作出分析。

鰕魚在中古以前文獻中多出現，中古以後很少見。據宋代高似孫《緯略》卷九「鰕魚」條記載：

《後漢書》曰張步遣使伏隆詣闕上書獻鰕魚，郭璞引《三蒼》曰鰕似蛤，偏著石。《廣志》曰鰕，一面附石決明，細孔雜雜，或七或九。《魏志》

曰：倭國人入海捕鰻魚，水無深淺，皆沈沒取之。吳良為郡議曹掾諫太守，無受，正旦賀觴賜鰻魚百枚。魏文帝與孫權書曰今因趙咨致鰻魚千枚。陳思王求祭先主表曰先主喜食鰻魚，前已表徐州刺史臧霸送鰻魚二百，足自供事。皮日休詩：君卿唇舌非吾事，且向江南問鰻魚。詩中用鰻魚僅見此。

由上可見，鰻魚就是一種表面有孔的魚類。宋代梁克家《（淳熙）三山志》卷四十二土俗類四「石決明」條記載：

石決明，即鰻魚也。狀如蛤，惟一殼，無對，大如手，小者如兩三指，海人噉其肉，取其殼，清水洗乳。

梁克家認為石決明就是鰻魚，這是對的。漁民一般吃它內部的肉，而取它的外殼，用清水洗掉乳汁。

又明代屠本峻《閩中海錯疏》卷下「石決明」條：

石決明，俗名將軍帽，溫州與登州海中俱有之，即名鰻魚，溫人醃用，登人淡曬乾，串入京饋遺。

屠本峻認為石決明就是鰻魚，並介紹了石決明的吃法。

明代陳絳《金罍子》下篇卷十二：

鰻魚，蚌蛤屬，生遼東金、復等州，海上土人薨以炆羹，嘗有餉予。京師書狀作蝮，竊意蝮是毒蛇，螫人，觸膚輒殺人，不宜名魚。考《遼志》亦書蝮，《志》極淺陋，無足據。或疑即鮑魚。《家語》入鮑魚之肆，久而不聞其臭，《證類本草》云其臭如屍，《史記》秦始皇道死，不發喪，載屍輜輦車中，用鮑魚一石，亂其臭，非是魚了甚。適讀《西漢書·王莽傳》，莽憂慙不能食，晝飲酒啗鰻魚。顏師古注：海魚也，

音電。《東漢書·伏隆傳》：使青徐等州招降張步，步遣使隨隆詣闕上書，獻鰓魚。郭璞注《三蒼》云：似蛤，偏著石。《廣志》曰：鰓無鱗，有殼，一面附石，細孔雜雜，或七或九。《本草》云：石決明，一名鰓魚，乃殊用洒然。且喜幸為此魚頌冤，無令人妄以文字形聲間疑似橫復見加，亦一快也。

陳絳指出當時京師以及方志將「鰓」字寫作「蝮」字，「鰓」、「蝮」音近，即都讀屋韻。但他不認為就是歷史文獻中的鮑魚。其說極是。他認為「鰓」就是石決明，且讀音當為「電」。其說可從。但是這種讀音是後來語音演變造成的。

宋代唐慎微《證類本草》卷二十「石決明」條：

石決明，味鹹平，無毒，主目障腎痛、青盲，久服益精輕身，生南海。陶隱居云：俗云是紫貝，定小異，亦難得。又云是鰓，步角切。魚甲附石生，大者如手，明耀五色，內亦含珠，人今皆水漬紫貝以熨眼，頗能明。此一種，本亦附見在決明條中。既是異類，今為副品也。《善本生》云此物是鰓魚甲也。附石生，狀如蛤，惟一片，無對，七孔者良，今俗用者紫貝，全別，非此類也。今注：石決明生廣州海畔，殼大者如手，小者如三兩指，其肉南人皆噉之，亦取其殼以水漬洗眼，七孔九孔者良，十孔以上者不佳，謂是紫貝及鰓魚甲，並誤矣。臣禹錫等謹按《蜀本》云：石決明寒，又注云鰓魚，主欸噉，噉之明目。又《圖經》云今出萊州即墨縣南海內，三月四月採之。日華子云：石決明，涼，明目，殼磨障腎，亦名九孔螺也。

《證類本草》又錄《圖經》曰：

鰓魚，王莽所食者，一邊著石，光明可愛，自是一種，與決明相近耳。

《證類本草》介紹了石決明的特點，認為石決明與鰻魚不是一類，不確。方以智援引白安石之說，認為石決明不是鰻魚。亦不確。他可能將石決明與一般的蚌螺混為一談。見《通雅》卷四十七：

石決明，九孔螺也，舊說肉為鰻魚，非矣。以紫貝代之者，非。楊倞注《荀子》以為龜腳，亦非也。《本草》以鰻魚附石而生，其石有孔，即石決明。業師白安石司理登州，言鰻魚自一物，不附石也。所言九孔螺者，即蚌也。大者如掌，其蚌殼有孔，與鰻絕非一物。不知千古何以訛傳，豈古是一物而今二邪。

李時珍介紹了鮑魚的幾種稱呼及其得名之由，認為現在流俗把幾種保存魚的方法比如鮑魚和鮑魚統稱為乾魚，是混淆不明的。見《本草綱目》卷四十四「鮑魚」條：

釋名：菹魚，《禮記》音考。蕭折魚，《魏武食制》。乾魚，時珍曰鮑即今之乾魚也，魚之可包者，故字從包。《禮記》謂之菹，《魏武食制》謂之蕭折，皆以蕭、蒿承曝而成故也。其淡壓為腊者曰淡魚、曰鱮魚，音搜，以物穿風乾者曰法魚，曰鮑魚，音怯，其以鹽漬成者曰醃魚、曰鹹魚、曰鮑魚，音葉，曰鮑魚，音蹇，今俗通呼曰乾魚，舊注混淆不明，今並削正于下。

又《本草綱目》卷十四指出鮑魚也可能是一種乾魚，即不用鹽，曬乾而成，這樣魚就會有類似尸體的腐臭味：

集解：《別錄》曰鮑魚，辛臭，勿令中鹹，弘景曰俗人以鹽鮑成，名鮑魚，鮑字似鮑也，今鮑乃鱮魚淡乾者，都無臭氣，不知入藥者正何種魚也。方家亦少用之。恭曰李當之言，以繩穿貫而胸中濕者良，蓋以魚去腸，繩穿，淡暴使乾，則味辛不鹹，魚肥澤中濕而彌臭似尸氣，無鹽故也。

若鯁魚，則沔州復州作之，以鹽鮑成，味鹹不辛臭，亦與鮑不同，濕亦非獨胸中，以有鹽故也。二者雜魚皆可為之。頌曰今漢沔所作淡乾魚，味辛而臭者是也。或言海中自有一種鮑魚，形似小鱸，氣最臭，秦始皇車軸亂臭者是此，然無的據。時珍曰：《別錄》既云勿令中鹹，即是淡魚無疑矣，諸注反自多事。按《周禮注》云鮑魚以魚置糴室中，用糴乾之而成。糴室，土室也。張來《明道志》云漢陽武昌多魚，土人剖之，不用鹽，暴乾作淡魚，載至江西賣之，饒信人飲食祭享，無此則非盛禮，雖臭腐可惡而更以為奇。據此則鮑即淡魚，益可證矣。但古今治法不同耳。又蘇氏所謂海中一種鮑魚，豈顧野王所載海中鮓魚似鮑者耶。不然即今之白鮓也，鮓亦乾魚之總稱也。又今淮人以鯽作淡法魚，頗佳，入藥亦當以石首鯽魚者為勝，若漢沔所造者，魚性不一，恐非所宜，其鹹魚，近時亦有用者，因附之。

又宋代唐慎微《證類本草》卷二十：

鮑魚，味辛臭，溫無毒，主墜墮腰痠跗折瘀血，血痺在四肢，不散者，女子崩中血，不止，勿令中鹹。陶隱居云所謂鮑魚之肆，言其臭也，俗人呼為鮑（音裊）魚字，似鮑，又言鹽鮑之以成故也，作藥當用少鹽臭者，不知正何種魚爾。乃言穿貫者，亦入藥，方家自少用之，今此鮑魚乃是鱸（音慵）魚，長尺許，合完淡乾之，而都無臭氣，要自療漏血，不知何者是真。唐本注云此說云味辛，又言勿令中鹹，此是鯁魚，非鮑魚也。魚去腸肚，繩穿淡暴使乾，故辛而不鹹。李當之《本草》亦言胃中濕者良，鮑魚肥者，胃中便濕。又云穿貫繩者，彌更不惑，鮑魚破開，鹽裹不暴，味鹹不辛，又完淹令濕，非獨胃中，且鯁魚亦臭，臭與鮑別，鮑、鯁二魚，雜魚並用，鮑似尸臭，以無鹽也，鯁臭差微，有鹽故也。鯁魚，沔州復州作之，餘處皆不識爾。本注今考其實。止血須淡乾，勿令中鹹入，別方藥用，則以鹽裹之爾。臣禹錫等謹按，《蜀本圖經》注云十月後取魚去腸，繩穿淡乾之，凡魚皆堪食，不的取一色也。據陶注

作藥，當用少鹽，不知正何種魚爾。又據本經云勿令中鹹，是知入藥當少以鹽，鮑成之，有鹽則中鹹而不臭，鹽少則味辛而臭矣。古人云與不善人居如入鮑魚之肆，謂惡人之行如鮑魚之臭也。考其實，則今荊楚淡魚頗臭而微辛，方家亦少用。

《證類本草》所言可信，所論鮑魚其實是側重作法，各種魚都可以做成鮑魚，基本手法有兩種，一種是用少鹽醃漬，一種是不用鹽，淡乾之，有臭味。有鹽的話，微臭，無鹽的話，臭味如尸體。並且《證類本草》論及鮑魚的時候，沒有涉及鰕魚，說明二者非一物。

由上可知，秦始皇死後在車中載的鮑魚，有可能是一種曬乾的無鹽的魚。因為不管用鹽還是不用鹽，都會有略微腐臭味，只是不用鹽的話，腐臭味如尸體。這在唐代以至明代的重要醫學書籍中都有記載，應該是比較可信的。

但是為何鰕魚在中古以前文獻中多出現，中古以後很少見？特別是現代，日常生活和學術研究中，都將鰕魚稱為鮑魚。

比如，聶宗慶、王素平等所編著的《鮑科學養殖百問百答》（2010），指出石決明就是鮑殼，它是傳統中藥材，幾百年來一直被沿用，具有平肝、明目的作用，世界上的鮑類有 70 種。又如，陳鍾等編著的《鮑類養殖》（1998）指出，鮑在我國有九孔螺、鰕魚、鮑魚之稱。

筆者還發現，雖然現代社會稱古代的鰕魚為鮑魚，但是此處的鮑魚並不是古代文獻中的用鹽淹藏或者無鹽暴曬的鮑魚，而正是有殼的鰕魚。而古代文獻中的「鮑魚」，現代很少說了。筆者認為這與鰕字的歷史音變有關。

### 三、「鰕」的異讀問題

《通鑑音注》和《切韻》系韻書共記載了「鰕」字的三種異讀。其中前者記載了鰕字的兩個異讀音。《通鑑音注》：「鰕魚（1329）：**鰕**，步各翻。」<sup>1</sup>又

<sup>1</sup> 所錄胡三省《通鑑音注》中的頁碼取自司馬光《資治通鑑》中華書局 2016 年第 2 版。下同。加粗字體為筆者所加，起強調作用。

「鰓魚(1270)：鰓，師古曰此海魚也，音電。」又史炤《通鑑釋文》：「鰓，音電。」鰓，《王三》《裴韻》《廣韻》皆有異讀，一音房六切，並屋入通合三；一音蒲角切，並覺入江開二。電，即《廣韻》蒲角切。

鰓，《玉篇》卷二十四：「步角切，海魚也，又音伏。」《集韻》：「鰓，步木切，房六切，又弼角切。」戴侗《六書故》卷二十：「鰓，弼角切，又房六切，石決明也，肉似羸肉。」《五音集韻》卷十三：「鰓，房六切，又蒲木切，蒲角切。」

木，《廣韻》莫卜切，明屋入通合一，六，《廣韻》力竹切，來屋入通合三。字韻書中的「步木切」和「房六切」反映中古屋韻一三等混併現象。據王力(2015：163)，「屋韻一等和沃韻自從促音韻尾失落以後，全部合流爲 u。屋韻三等和燭韻，促音消逝以後，舌齒音和輕唇字念 u，其餘念 y。」即屋韻一等 uk > u，屋韻三等 iuk > u。筆者認爲本例中的屋韻三等和屋韻一等混併，說明屋韻三等 i 介音先丟失，後與屋韻一等 uk 共存的階段。

覺韻有些字現代讀 au，屬於白話音，比如「電」字。王力(2015：147)指出：

這個 au 的來源很早，至少在十四世紀以前形成了。北京念 au 的原入聲字，絕大多數在《中原音韻》裏是歸入蕭豪韻去的，ak 變為 au 是有道理的：k 是舌根輔音，u 是舌根元音，由 k 變 u，發音部位是不變的。

也就是說，王力認爲覺韻後來讀 au，是韻尾 k > u 造成的。

王力(2015：144)還指出，「中古的 ak 鐸到現代也分化爲 o (或 uo) 和 ə 兩類。鐸韻的發展情況和歌戈一樣：第一，元音高化了；第二，喉音爲一類，其開口呼發展爲 ə。舌齒音爲一類，不論開合口，一律發展爲 uo。」各字，現在讀 ə，當屬這種情況。

各，《廣韻》古落切，見鐸入宕開一。《通鑑音注》記載的「鰓」字異讀音「步各翻」，在字韻書中比較少見，當反映元代鐸韻和覺韻入聲消變後混同現象。《中原音韻》將各、鮑、覺歸在蕭豪韻，張玉來(2013)將「各」擬爲



kau，就說明了這一問題。這也說明，「各」字在由中古到現代轉變的過程中，韻母經歷了 ok>au>ə 的階段。而 ak>au 應是韻尾 k>u 造成的。

鮑，《廣韻》薄巧切，並肴上效開二。「今人讀作鮑」，反映「音電」或「步角切」的入聲消變問題。見宋代江休復《嘉祐雜志》：「鰓，又讀如鮑，非。」明代謝肇淛《五雜俎》卷九：「鰓，音撲，入聲，今人讀作鮑，非也。」

現代方言中「電」、「鮑」讀音多相同。據《漢語方音字匯》（北京大學中國語言文學系語言學教研室編 2003）：

表 1

	北京	濟南	西安	太原	武漢	成都	合肥	蘇州	雙峰	建甌
電	ɛpau	ɛpɔ	ɛpau	pau <sup>ɿ</sup>	pau <sup>ɿ</sup>	pau <sup>ɿ</sup>	pɔ <sup>ɿ</sup>	bæ <sup>ɿ</sup>	p'ɿ <sup>ɿ</sup>	p'au <sup>ɿ</sup>
鮑	ɛpau	ɛpɔ	ɛpau	ɛpau	pau <sup>ɿ</sup>	pau <sup>ɿ</sup>	pɔ <sup>ɿ</sup>	bæ <sup>ɿ</sup>	bɿ <sup>ɿ</sup>	p'au <sup>ɿ</sup>

可見，蘇州話的「電」、「鮑」聲母以及雙峰話的「鮑」字還是全濁聲母，是古音的殘留。此外，現代方言這種「電」、「鮑」讀音多相同，這種情況至遲在宋代就已出現。

明代楊慎《轉注古音略》卷五：「鰓，蒲角切，莽嗜鰓魚，音復，非。」其實這兩種讀音都屬中古以後的讀音，反映了上古到中古的音變問題。

今考《說文》以「復」為聲符的諧聲字，如下表 2（音韻地位為徐鉉音）：

表 2

復	腹	複	榑	鰓	蝮	鍍	輓
房六切	方六切	方六切	扶富切	蒲角切	芳目切	方副切	芳六切

可見，上古以「復」為聲符的諧聲字，中古多為屋韻字。只有「鰓」字為蒲角切，屬於特殊。角，《廣韻》有異讀，一音古岳切，見覺入江開二；一音盧谷切，來屋入通合一。盧谷切，主要指「角里先生，漢時四皓名」。可見，此處鰓字「蒲角切」，當取覺韻。

中古屋韻的「鰓」字，鄭張尚芳（2013）上古歸在覺 1 部，擬為 bug，中古音

鄭張擬爲 biuk。「𩶇」字，鄭張尙芳（2013）歸在覺 1 部，擬爲 bruug，中古音鄭張擬爲 byak。鮑，王三無異讀，只有一音薄巧切，《廣韻》與此同，並肴上效開二，義爲「鮑魚，又姓，出東海、泰山、河南三望。本自夏禹之裔，因封爲氏。」鮑，鄭張尙芳（2013）歸在上古幽 1 部，擬爲 bruuʔ。從鄭張的上古音系統演變看，二等長元音幽 1 部 ruu > rəu > ɣau，即爲中古的肴韻。

從上古音的角度看，「𩶇」字的中古屋、覺異讀都屬上古覺 1 部，表現爲長短元音和有無 r 介音的差異。而「鮑」字上古音屬幽 1 部，與「𩶇」字上古音的差異在韻尾，前者韻尾爲 g，靠前一些，後者爲 ʔ，靠後一些。發音部位上，二者仍有一致性，即都屬靠近喉部的塞音，所以上古以後，在語音分化過程中，很容易造成覺 1 部與幽 1 部的相混。特別是在中古以後，隨著入聲韻尾的消變，「𩶇」、「鮑」讀音逐漸接近，以至于在普通話和現代方音中，二者讀音基本一致。

語音的演變造成的讀音混同，影響到詞義的混同。「𩶇」、「鮑」本來是兩個不同概念的詞，由於音近，二者逐漸相混。

從韻類上看，中古以後，「𩶇」字的屋韻讀音多保留在保守的字韻書中，日常生活中，「𩶇」字的覺韻異讀隨著入聲的消變，逐漸與「鮑」字的肴韻讀音混併，導致人們將原來表示貯藏方式的「鮑」代替了「𩶇」，使「鮑」具有了鮫魚的概念，而原來的概念逐漸退化乃至消失。現代社會，人們日常所說所食的鮑魚，其實是鮫魚。而中古以前文獻中的鮑魚，主要是用鹽醃漬或者晾曬的各種魚類。

從聲類的角度看，也可以作出推測。𩶇、鮑，上古皆爲並母，中古以後濁音清化，以及合口三等造成的唇齒化現象，導致從聲符的角度看「𩶇」字的聲符「𩶇」不再讀雙唇音了，而相近讀音的二等字「鮑」還保留了上古的雙唇音，於是造成的「鮑」對「𩶇」的替換。

另外，對於鮫魚的得名，筆者認爲當與該魚用腹部行走有關。高緒生（高緒生等編著 2000：35-36）詳細描述了鮑魚足部的特徵與功能，「足部位於軟體部的腹面，包括足及上足兩個部分。足在下，橢圓形盤狀，底面平坦寬大，收縮時可以縮入殼中，伸展後下部可突出于殼口之外。足的前後部中央位置各

有一條裂縫，前裂縫位於吻的下方，後裂縫位於足腺的下方。足的背面中央為較大的肌肉柱，稱為右殼肌，其頂部與貝殼相連，周緣與外套膜內緣相接。上足位於足的上側，呈薄片狀，邊緣較厚，周緣生有許多形狀不一的上足突起和鞭狀的上足觸角，司感覺功能。」「鮑的足主要司吸附及運動的功能，其吸附力很強。據報道，一個殼長 15CM 的鮑，當其處於完全吸著狀態時，吸附力可達 200kg。足蹠面具有強大的吸附力是與鮑的生存環境以及匍匐運動的生活方式相適應的。」從聲音上看，「鰻」的聲符是「复」，與「腹」字《廣韻》皆為屋韻，二者當有同源關係。腹，鄭張尚芳（2013）也歸在覺 1 部，擬為 pug，與「鰻」字的擬音 bug 音近可通。

對於現代鮑魚的得名，除了跟「鰻」字音變有關外，還可能跟形體特徵有關。高緒生（高緒生等編著 2000：33）指出，「鮑只具有一枚外殼，從背部包被于軟體部之外，起保護作用。」也就是說，該魚形體像被包裹之形，包、鮑音近，故名。

#### 四、結論

「鰻」與「鮑」在上古是不同的，前者是一種有殼的貝類軟體動物，其殼又叫石決明，可以入藥。而上古的「鮑」，主要是用鹽醃漬或者暴曬以便於保存各種魚類的方式。秦始皇死後在車中載的鮑魚，可能是一種曬乾的無鹽的魚。因為不管用鹽還是不用鹽，都會有略微腐臭味，只是不用鹽的話，腐臭味如尸體。上古至中古，鰻、鮑相混。「鰻魚」稱為「鮑魚」，而作為一種貯藏魚類方式的「鮑」則很少提及。究其原因，韻類上，鰻，上古屬於覺 1 部，鮑，上古屬幽 1 部，二者主元音和聲母都相同，韻尾相近。後來由於歷史音變，「鰻」字分化為屋韻和覺韻兩種讀音。中古以後，覺韻分化，逐漸和宵韻相近，依然用「鮑魚」指稱「鰻魚」，而「鰻魚」這一稱呼很少使用。聲類上，與「鰻」字及其聲符「复」的濁音清化以及唇齒化有關。另外，《通鑑音注》記載的「鰻」字異讀音「步各翻」，反映了元代實際音變，即元代鐸韻和覺韻入聲消變後混同現象。現代日常生活和科學研究中使用的鮑魚，其實就是上古的鰻魚。而作為貯藏魚類製作方式的「鮑」這一說法，湮沒在上古文獻中了。

## 引用文獻

### 一、傳統文獻

- 〔宋〕史炤，《通鑑釋文》，十萬卷樓叢書本。
- 〔宋〕司馬光，《資治通鑑》（第二版），北京：中華書局，2016年。
- 〔宋〕江休復，《嘉祐雜志》，清文淵閣四庫本。
- 〔宋〕唐慎微，《證類本草》，四部叢刊景金泰和晦明軒本。
- 〔宋〕高似孫，《緯略》，清守山閣叢書本。
- 〔宋〕梁克家，《（淳熙）三山志》，清文淵閣四庫本。
- 〔元〕戴侗，《六書故》，清文淵閣四庫本。
- 〔明〕李時珍，《本草綱目》，清文淵閣四庫本。
- 〔明〕屠本峻，《閩中海錯疏》，學津討原本。
- 〔明〕陳絳，《金罍子》，明萬曆三十四年陳昱刻本。
- 〔明〕楊慎，《轉注古音略》，清文淵閣四庫本。
- 〔明〕謝肇淛，《五雜俎》，萬曆四十四年潘膺祉如韋館刻本。
- 〔清〕方以智，《通雅》，清文淵閣四庫本。
- 〔清〕畢沅，《釋名疏證補》，經訓堂叢書本。

### 二、近人論著

- 王力，2015，《漢語史稿》，北京：中華書局。
- 北京大學中國語言文學系語言學教研室編，2003，《漢語方音字匯》，北京：語文出版社。
- 高緒生等編著，2000，《鮑魚》，瀋陽：遼寧科學技術出版社。
- 張玉來，耿軍校，2013，《中原音韻校本：附中州樂府音韻類編校本》，北京：中華書局。
- 陳鍾等編著，1998，《鮑類養殖》，廣州：廣東科技出版社。
- 鄭張尚芳，2013，《上古音系》（第二版），上海：上海教育出版社。
- 聶宗慶、王素平等編著，2010，《鮑科學養殖百問百答》，北京：中國農業出版社。

---

江西師範大學文學院

lifuyan\_188@163.com

## A Study of 鰾 *fu* and 鮑 *bao*

*Li, Fu-yan*\*

### Abstract

In ancient times, 鰾 *fu* and 鮑 *bao* were different. The former is a shellfish mollusk, also known as Shi Jue Ming 石決明, and its shell can be used as medicine. 鮑 *bao* in Old Chinese, refers to the way of pickling or drying fish. Since the Old Chinese period, the pronunciations of 鰾 *fu* and 鮑 *bao* have gradually mixed. 鰾 *fu* ‘abalone’ is called 鮑 *bao*, while 鮑 *bao* as a way of curing fish is rarely mentioned. The reason is that 鰾 *fu* belonged to the Old Chinese Jue 覺 1 rhyme group, and 鮑 *bao* belonged to the Old Chinese You 幽 1 rhyme group. The main vowel and initials of the two are the same, and the codas are similar. Later, due to the historical phonetic changes, 鰾 *fu* was divided into two pronunciations: The Wu 屋 rhyme and the Jue 覺 rhyme. In Middle Chinese, the Jue 覺 rhyme diverged and gradually became similar to the Xiao 宵 rhyme. 鮑 *bao* is still used to refer to the abalone, but the name 鰾 *fu* is rarely used. In addition, the different pronunciation of 鰾 *fu* recorded in the *Tongjian Yinzhu* 通鑑音注 also reflects the mixed phenomenon of the Duo 鐸 rhyme and Jue 覺 rhyme in the Yuan Dynasty. The abalone used in modern daily life and scientific research is actually the Old Chinese 鰾 *fu*.

**Keywords:** 鰾 *fu*, 鮑 *bao*, different readings, cause

---

\* Lecturer, College of Liberal Arts, Jiangxi Normal University