

惠安縣志卷之五

邑人淨峯張岳維喬

楊越以南土穀宜稻橘柚蕩篠天喬啄抱形質分殊厥有醜好古禁異物亦戒殄暴九職授事三農是導重本抑末孰敢游惰時有盈虛物力登耗食節時事優哉覆燾志物產

穀屬

稻之品先後遲速大率繫於地氣依山山高氣深寒常多暮春漬種苗生甚遲至冬乃熟謂之大冬分赤白二種白中亦有杭有糯顆大殼厚味香氣力完足

〈惠安縣志卷五〉

一

陳刊

雖一種而收入兼二季所有者平原之地煖常多驚蟄後即漬種至秋初而熟謂之早稻又翻治其田種冬稻早稻種類頗同大冬而氣力差減冬稻皆赤杭米

青晚耐風與水旱亦能勝鹵氣埭田多種之其種與收俱遲早稻一月又有烏芒稻種漬甲微拆投土中乃發芽抽苗與青晚同熟鹵地之尤鹹者宜之殼粗厚味酸澁不香

占城稻耐旱瀕海春多雨至夏常旱此穀自種至收僅五十日備旱之地多種之亦有白赤二種

畚稻種出獠蠻必深山肥潤處伐木焚之以益其肥
不二三年地力耗薄又易他處近漳州人有業是者
常來賃山種之

論曰稻不列其品特論燥濕寒酸鹹淡所宜者語曰
人不天不因天不人不成詩相陰陽周官辨五土其
因諸天以成之者法詳而利周矣

麥有二種有大麥小麥邑人多蒔大麥絕早者仲春
即熟芒粒稀鬆收入不甚多大抵冬稻若不登及春
多艱食故預種早麥以濟之以所入不多故種之亦
少其常種者為松蕾麥又以節間五葉謂之五葉麥

長穗顆稠密有赤白二種白者名秫麥麥根入地最
深善耐風寒宜亢爽地若深山氣常蒸鬱春夏霧雨
麥反浥黃瘴以死故山居少麥邑之種植有歲獲三
稔者冬治田種早麥仲春穫又種早稻秋後又種冬
稻糞多力勤亦自倍收

小麥微分二種其稈深而顆大者熟較遲南方小麥
生濕熱有小毒食時當與生蘿蔔及蒜韭之類共食
之能消麩積化其毒

黍稷梁粟之類苗葉多相似方言各自為名與經典
不同其顆粒稠結深黃而上竦者謂之粢粒稍大微

黃謂之粟其踈散下垂謂之黍黍與黍俱分秠糯二種黍即稷也禮曰稷曰明齊五穀唯黍最易熟故稷爲五穀之長梁亦粟類唯其穗大毛長顆粒粗厚爲異爾亦分黃白二種

豆之品甚多有黑豆黃豆有白豆綠豆有騎草豆有死豆有九月豆諸豆唯綠豆用爲真粉黑豆白豆爲豉醬及豆腐之類人多種之又有筋豆架引其蔓夾長如筋亦名菜豆與葛豆蚕豆虎爪豆皆入蔬品

論曰吾邑論五穀重稻論歲豐歉亦唯視稻往歲稻嘗弗登矣民食且急已而麥大熟黍稷梁豆之屬皆熟一歲之蓄沛乎亦有餘計也特其本在稻耳是故丘陵數澤高下相因食地博而墾藝蕪之以此治國則無敝國以此治生則無匱民故曰黍稷重穋禾麻菽麥蓋蕪之也

蔬屬

芥菜蘿蔔有冬春二種冬種老辣春種鮮脆其淹藏爲菹及曬乾俱用冬種者以能耐久也芥藍叢生葉翠如藍月一割之復生菠菜宜和麵食又名麵菜若蓬蒿蒿俱有小毒不宜多食以上數菜冬月收藏後即治畦種之

子菜即子可榨油者摘其嫩心瀹食之味甚佳
莧菜有赤白紫等種不同苦買菜一種葉短者不苦
名龍舌苦買雍菜莖節似竹傳本而生此三菜春夏
之間種之最易長性俱寒故夏月宜食之

枸杞菜取舊根斷而埋之加糞其上春月發生摘嫩
苗食之最益人芹菜有二種荻芹莖白赤芹莖葉俱
赤可瀹食之亦可爲菹園葵菜味辛香少切置諸羹
中香益益然浮藤菜柔滑宜作羹與蟬同食之美又
名蟬菜此四菜風味最清爽人未知重之種者絕少
諸葷葱韭薤俱無毒蒜有毒獨子者尤辛烈逆鼻凡

諸葷能勝魚肉之腥多食亦能動氣故善養生者必
戒而斷之

諸瓜邑南近洛陽一帶西瓜最甜美白瓜刺瓜俱不
及晉江凡淹白瓜必剖去其穰而乾之可久藏苦瓜
能降火夏月宜食之冬瓜經霜後皮生白衣者佳或
謂能益氣耐老去熱

匏子大槩有二種附地生者四月中即成懸架生者
較遲田家五六月麥熟既收黍豆皆熟鯽魚肥美剖
瓜斷匏以嘗新穀其風味亦復不淺

薑三四月種至五六月發紫芽纖嫩如指名子薑至

九月盡撒之名曹薑其初種之本名薑毋薑與薯芋同時種其治畦糞壅澆灌之法皆同

茄子一名落蘇有紫白二種

紫菜產小岙海中柔嫩縑成索者勝

論曰夫蔬品之於民食切矣昔樊遲願學稼又願學圃意其栽培護養必有成法如世所傳種樹書者古人作事不苟亦必待學而後能之周官宅不毛者有罰漢書言千畝卮茜千畝薑韭其人與千戶侯等其重如此惜吾邑人之勤力於此者少也諸品甚多特據邑中所宜取其美者列之以資老圃

木屬

松植之最多然用爲棟梁易生白蟻聞江東人剝其皮浸水中或用火燒熨令膏液浸灌凝結則蟻不能入其花可服餌根節可作燎枚身上綠皺皮研細和諸香爇之名艾蒨香其烟不散脂又爲白膠

栢檜皆香木亦可製器用

楓木有脂而香葉厚弱善搖故字從風取脂及木柿烘焦碾屑極細和以乳檀麝香助其芬郁篆盤一縷可達晝夜名印香其木理密緻亦可鏤刻文字

樟有白赤二種木理細密可製器用及中舟楫棹桶

之用其氣辛芳熬汁爲腦置水中火燃不熄子亦可
壓油

楠深山中有之然不能如川陝產者大又從山谷輦
出平地費多故少有用者

槐有二種以葉大小辨之其華可染舊說弱槐初生
不能自立即於槐下種麻脅之令長而移植之則亭
亭若一

桑有牝牡二種柘山桑也葉皆可飼蚕湖桑常糞擁
葉厚力量大故蚕食之繭厚而絲無疵類土桑葉薄
飼蚕力亦薄故其絲多類織文綺必資湖絲蚕性惡

濕凡桑葉不可有雨露霑濡禮云蚕于公宮風戾以
食之是也柘蚕絲作琴瑟絃音尤清亮異他絲
烏相冬月結白實可作油其葉亦可染皂此樹隙地
宜植之且易長

枘櫚之醜取爲兩具按月一割之不然則榦爲所束
而不能大凡種調其子移苗植之五六年後方可用
皂莢細葉多刺有牝牡二種牡者不能作莢其莢利
滌垢穢與肥皂同功

榕陰極大以能容故名或曰橐也擁腫不中繩墨人
家當風處多植之若偶見光彩及無故自披折者必

有吉凶之應

諸竹唯筍竹赤竹二品用之者多赤竹隨處有之筍竹產深山者大移出平地反小亦地氣不宜也凡栽竹無時或曰宜五月十三日

論曰松栢楓楠以材桑柘以葉槐以華烏桕以實栢櫚以醜榕以蔭諸此類皆美材也往年風雨時叙自海隅達之山陬莫不有茂林蒙密今則童山而樵矣擁腫拳曲之給薪蒸者無幾而况有所謂材且美者哉氣數有盛衰則草木亦與之消長噫可畏哉

果屬

荔枝產楓亭泉南者勝邑中唯中冠狀元紅二品氣旺能耐風寒植之者多若桂林火山丁香白蜜松蕾鱉卵等蓋僅有種者

龍眼大者名龍眼其次名人眼小者名鬼眼俗不復識別總謂之龍眼荔枝熟龍眼溫性自不同

柑橘柚略相似皆翠葉刺幹開花香濃郁而有高低大小不同柑大於橘柚又大於柑禹貢厥包橘柚不言柑蓋柑其總名也產漳州者勝邑中所產無多亦不能及之柑橘皮皆可入藥

桃有五月熟者有六月熟者有七月八月熟者凡四

種

李有琥珀鵝黃二種語曰桃三李四柑橘十二又曰白頭種桃言其易成也桃皮緊急不四五年便敗李較耐久雖老幹亦生

梅四月熟時水潤土溽礎壁器用皆汗蒸鬱成雨故謂之梅雨梅與桃俱以花勝梅花優於香桃花優於色故天下之美有不得而兼者多矣

楊梅有紅白二種亦有牝牡者華而不實此果江南皆有之然出揚州者爲最故名楊梅

梨以清消梨爲上凡梨結實後以油紙就樹包絡之則渣滓消化脆潤如香水

柿有鍾柿柶柿朱柿猴柿數種俗言種柿有七絕一壽二多陰三無鳥巢四無虫毒五霜華可玩六佳實七落葉肥大山中隱者摘柿葉著書久之亦成卷帙石榴有二種皮黃子晶瑩如水精核小者名銀榴皮斑赤肉薄核大味酸者名柴榴

枇杷冬花夏初熟熟時果子正缺故有枇杷熟果子荒之言

香綠氣極芬郁能綠襲人衣故名又有五瓣者名佛手香綠

棗栗葡萄皆北方果邑中亦有之

橄欖小者名丁香橄欖大者名柴橄欖小者尤香以鹽贊之則香氣滿席其味尤苦澁而後甘人以比之忠言云

蔗有二種節短而皮薄者名竹蔗其竦節皮厚者名荻蔗竹蔗可煮白糖荻蔗只宜糖水而已

論曰語云藝之精者不兩能誠哉是言也夫果木地力不審糞溉不時穢蠹不剔風雨寒暑不護視則其植不蕃吾邑務本重農數十畝之田終歲竭力治之旱潦燥濕猶有不能備也况於果實豈有餘力是故宜其不蕃然今民生益衆良田不足於耕而游惰澆僞者多使其勤力於是猶爲近本不愈於游惰以待饑澆僞以亂俗乎

花卉屬

菊品最多以黃者爲正圖經言南陽菊潭人飲其水者壽百歲陶隱居謂菊有二種甘菊莖紫花微小氣香味甘葉嫩可食其青莖細葉作蒿艾氣味苦花大非真也

蘭蕙皆非本土所有人家植於盆檻葉如茅夏秋開花有一幹一花一幹數花有正月開者名拜歲蘭根

謂之士斷續非真蘭也離騷經云紉秋蘭以爲佩言其花葉皆香燥濕不變故可佩與此不同楚辭註云即零陵香今廣西潯象之間有之土人呼爲零香草諸花當以蘭菊爲最故楚辭亦云春蘭兮秋鞠其餘則以香與色第其淺深分之邑中諸花以香名者有瑞香薔薇末利素馨酴醾岩桂閣提鷹爪含笑等以色名者則有海棠山茶紫薇山丹芙蓉佛桑鷄冠羅漢等皆名品唯蓮華香色俱全亦恨其不能久爾

木綿花樹高三四尺春種秋收其花結茸成苞蓬鬆如鵝毛核在苞中以輪車絞出之而用其茸所謂吉貝也邑中種之不多

紅花冬種夏初成搗其花爲餅以染繒帛凡染鮮明大紅皆用此其蘇木所染又其次也

藍青有二種葉大高者謂槐藍小者謂馬藍霜降後割之浸再越宿取出其梗入灰疾攪之即澄沉而爲澱矣又有一種名大青高二三尺樹陰下隙地最宜之

麻即火麻緝爲粗布儀禮所謂麻之有菁者即今黃麻

苧產永春者勝邑中產者多紕

山梔百葉者開花不結子其結子者多是單葉小而多稜者入藥大者可用以染花一名蒼蔔佛書云如入蒼蔔林中唯嗅蒼蔔不聞餘香

金櫻子類薔薇四月花夏秋間結實霜降後摘實剥去其核爛搗入水以文武火熬之成膏煖酒調服甚益元時曾充貢品

小懷香人家園圃多有之開花踈細如傘蓋實如麥而小味辛香和諸食甚妙俗呼爲芹香

山藥深山中野產者佳年久入地深二三尺駢附如擁腫者氣力尤全種法以黃沙和牛糞作畦如薯蕷

之法種之夏月頻灌溉則當年肥美可食

萱草一名鹿葱相傳謂妊婦佩之則生男故又名宜男亦名忘憂實一物也其花可熟食

鼠麴生野田葉蒼白色三月間採之搗爛和米粉作餅蒸食能壓時氣

芡生泥浦中根入土白肥鮮嫩可食謂之芡筍此味江南曾充貢品

吉鈞藤即道家降真香生深山中以枯老紫色者爲貴

山茨菰蔓生山谷間實如蘋而小能辟風邪近時人

甚尚之

菖蒲生山澗九節者入藥

艾產蘄州者勝葉厚茸多邑中亦有之其細葉者乃蒿艾也艾藏陳久則行火有力

論曰凡草木之根莖花實色香氣味皆有益於人也要在別緩急輕重審取之而已矣是故或以養性或以理生或以攻疾物不同用亦異也擇取而時宜之不以無益害有益斯善用物者矣

畜屬

凡畜馬常必有一僕事之然後馬常肥健無病非大

家貨力稍厚鮮有畜者馬之良者大槩望之大就之小前視見目旁視見腹後視見足毛束皮皮束筋筋束肉肉束骨不如是皆爲駑駘下乘細民家多畜驢驢有力善載驢與馬相牝牡而生者曰螺尤粗健有力能致物於遠

牛以多力而壽者爲最毛少骨多有力岐胡有壽凡牛壁堂欲潤膺庭欲廣豪筋欲就插頸欲高排肋欲密尾不用至地頭不用多肉角欲細身欲圓眼欲大口方易飼鼻廣易牽形欲如卷懸蹄欲如八字亂睫者好觸長頸突目者好跳毛拳角冷者有病凡牛病

則耳燥又曰牛耳無竅以鼻聽邑人畜犝牛爲多其水草深茂處畜水牛

羊性善群故於文羊爲群犬爲獨其物以瘦爲病善耗敗畏露晚出早歸邑瀕海多曠土無豺犬之害畜羊者多至冬草乾羊食之壯實販入他郡者常百十爲群

豕俗只謂之猪古人牲先羊後豕今則豕重而羊次之然而北方羔羊皮可裘材至今尚重於豕南方產者北人謂之山羊不甚貴也以小大輕重論肉宜在豕下矣醫書言豕肉動風多食令人虛肥羊善補

狗後有懸瓜者曰犬善警苟食故目人之卑污者曰狗苟古者有田犬有吠犬有食犬記曰士無故不殺犬豕指食犬也

猫輕健而好動者善捕鼠猫睛且暮皆圓至午則直歛如線鼻端常冷唯夏至日煖盖猫陰類也其應陰氣如此

鷄陽物陽動則鷄鳴知時善伏道家言修內丹者專神內守火候足則丹成以鷄抱卵譬之甚切

鵝即禮所謂舒鴈鴨即爾雅所謂舒鳧我伏郊隨日光所轉毛柔煖而性冷宜覆小兒又善動轉其頸古

之學書者法以動腕義之好鵝以此

鴨不能伏郊畜之者多寄抱鷄鵝窠中或炒小麥抱之日一易麥令常溫暖亦成

論曰吾邑牧畜之利頗博假令一夫傭田以耕水旱災青卒然莫爲備有牝牛一羊豕之牝者一鷄鵝鴨雌者亦一牛歲乳羊豕時乳鵝亦時乳鷄鴨以月乳胎伏者不夭殯稿秬稗播屑雖微謹畜而時予之則孳息日蕃衣食百需緩急亦或有賴也不至甚病漢世循吏常以時課民種葱韭瓜匏及畜牛羊鷄豚蓋古之勤民者已如此

鳥獸魚虫之屬

虎豹之皮堪裋褐其肉腥燥不可食虎奮衝破將求食以爪畫地觀竒偶而行故曰蛇蟠向壬鵲巢面歲燕伏戊巳虎奮衝破物性之靈如此

捕鹿者養鹿爲媒以誘而射之鹿性愛其類食必相呼故人以見利而賣友者比之鹿媒麋即麇如小鹿而美鹿麋皆健駭而麋性膽尤怯飲水見影輒奔或曰麋喜文采獵戶常舞采服以惑之

孤立冬後獵取之毛生毳茸性溫宜裘性好疑禮北斗而靈善幻惑人若無故見人吠或人居不時有狐

嗥者皆不吉

塵絕類水牛相傳尾能辟塵晉人常揮以清談者此
又以置繒帛中能令紅色不黧肉味似牛其皮與鹿
麀俱可爲靴材

熊大帽深山有之冬蟄飢則自舐其掌故掌美又當
心有白指如玉味亦甚美俗呼熊白好舉木引氣謂
之熊經導引者法之

鶴似鶴而不善啖其鳴但以喙相擊作聲天將雨則
長鳴群飛薄霄激雨雨爲之散或言鶴數入水伏郊
時取磬石周圍繞郊以助煖氣故術家以鶴巢磬石

爲真

蒼鶴似鶴而色蒼可馴畜

鷺一名屬玉性畏露畜之雖馴至白露降日必飛揚
而去俗言鷺雌雄相眄而產故曰鷺目成而胎鶴接
影而卵烏傳沫而孕鴛鴦交頸野鵲傳枝龜龜相顧
鶴鶴相啖

白鷗白質黑章紅頰首有冠綏尾長三四尺性閑雅
可畜

雉與鷓鴣俱善護疆界有侵越其疆者必與之鬪人
亦以是取之

山胡畫眉其聲俱清亮圓轉可聽人家多籠畜之
鴛鴦善思人得其一其一思而死故謂之匹鳥

鳥惡異物見之則群噪鵲見繁華則喧今人聞鵲聲
則喜聞烏聲則唾之謂其能前知吉凶者以此

蠶再登者謂之原蠶周禮禁原蠶爲其耗馬蓋蠶與
馬同氣月直大火則蠶浴其種此盛則彼衰故禁之
蠶惡水食而不飲淮南子蠶食而不飲蟬飲而不食
蜉蝣不飲不食

蜜蜂有兩衙應潮採百花成蜜其葉如脾謂之蜜脾
蜂其王所在則群聚而繞之若王死則亦自相攢蹙

以至盡死無一入他族者其義如此

鯉鯽所在池澤皆有之鯉少而鯽多鯉春有三十六
鱗以六六數之陰數也魚陰類鯉爲魚之長其數如
此鯽古謂之鮒少牢饋食用鮒十有五而俎取數於
月之盈淮南子曰月虛而魚腦減醫家言諸魚皆屬
水唯鯽屬土能健胃可常食又有金鯉金鯽可盆畜
之

鱖魚種不一皮肉皆同唯頭目稍異宜曝爲麩能耐
火致遠皮用湯泡去沙縷切作鱠及髻鬣泡去外皮
存絲亦用作膾其色俱晶瑩白淨如銀絲然

石首魚俗呼黃瓜又名金鱗此魚味清爽宜羹食之能養胃浙人所制白鯊即此

烏魚子魚形同而大小不同冬月脂膏滿腹至春則漸瘦無味產莆田通印港者有名

時魚南京人食之以笋菜襯墊加葱椒酒醬蒸之則味豐又有一種似時魚而小謂之勒魚似勒魚而小

謂之黃魚時魚之美在腴凡魚腹肥白處謂之腴鰯魚與鱸魚並言其實鰯肉理細嫩而甘鱸氣腥

不及鰯遠甚俗以二魚皆乘春令而至故並言之

奇鬣烏頰形頗似俱於隆冬大寒時取之則其味肥美入春味減奇鬣之美在首

鰕魚鱸魚午魚形亦頗似皆魚之佳者鰕與鱸能食諸魚故其肚厚脆可食

白帶魚鯧魚魴魚毒魚此四魚俱乘氣候而至春魴夏鯧及毒秋冬白帶每群聚乘潮而至夜視之水上

有浮光網至不能容唯白帶宜晝藏之其餘俱可爲腊藏久爛熟其氣鬱然甚美

跳魚大如指而味極豐中有黃子者尤勝章魚石拒烏賊鎖管形頗相似而有大小不同性味俱寒烏賊可爲脯鎖管邑人常與大蝦合而醃之藏

久愈佳凡魚之醃者皆宜久

鰻魚出淡水者大補虛損鱈煮熟抽去其骨以肉和麵粉作羹食之補五臟

蟹唯黃崎小岞多有之能動肺氣

蟹蟬亦相似然所謂蟬蟻乃方言爾要之皆蟹也皆八跪而二螯螯其兵也所以自衛折其螯隨後更生故曰龍易骨蛇易皮麋鹿易角蟹蟬四時常有潮大則肉虛小則滿蟻二三月應候而至者膏滿殼子滿臍過是殊不及矣

江珧柱車螯蛤蜊蚌牡蠣花蛤西施舌仙人掌淡菜

蛭凡介類皆純陰之極故車螯蛤蜊蚌老者俱能孕珠

香螺以肉味香名其麤研細和諸香蕪之能歛其烟不散糍螺次之

龍蝦出大岞海中爲諸蝦之最對蝦次之

蟹之美在裙其伏隨日光所轉上有浮沫捕者以是得之龜與蟹皆隔津望郊而生故曰龜思蟹望

鼃類不一其大而可食者俗謂之田鷄又有一種名石鱗魚生山澗中泉石清處性高潔秋夜或登樹杪吸露取之者必篝火覓之乃得

論曰吾邑地兼山海俶儻詭恠之產皆有然其肉不登於俎皮革齒牙骨角羽毛不登於器雖有殊絕猶無濟於民生也夫鳥獸魚鱉之登耗與政事實相流通故書稱咸若詩歎於物其理有足徵者余故列其可登於俎與器者將驗其登耗以觀政理焉若其他則圖經本草載之詳矣

貨屬

自青山以南至鳳山其民多業鹽以鹽為籍宋元以前用煎法今則純用曬法煎法朔望前後潮退鹵壤遇烈日結生白花刮而聚之坎地為池用茅襯底

而堅築之復穴其下為井有竅相通以蘆管引之取所聚鹵花實於池淋鹹水循蘆管下注井中投鷄子或桃仁若浮則鹵可用別為土斛竈傍微高於竈乃瀉鹵其內亦引以蘆管乘高注之於盤盤編竹加蠣灰塗焉大盤日夜煎二百斤小盤半之曬法亦為池與井聚鹵壤之鹹者實於池別汲海水淋之滲漉入井滲盡則幹去舊泥入新泥就以井中水淋之如是者再則鹵可用矣乃運井水注盤中盤以密石砌治極堅為風吹盪故廣狹不過數尺一夫之力一日亦可得二百斤凡煎與曬俱欲風和日煖則鹵花易結

而鹽成

凡魚得四時之氣不同各乘氣候而至漁人隨時設
枝以待之曰竹編網船曰旋網船曰竹編鎗船曰牽
絲縛網曰拖釣船網曰沿岸撒網曰撒網漁船曰拖
紗縛網曰方網曰沿岸攀罾曰拆插竹木繫網曰杆
插扈曰網斗曰石扈曰竹箔曰杆楸小網曰手罾曰
手槎釣船曰步取凡魚大者宜罾小者宜腊賈人常
哀而市之或由海道以達於三山及延建諸郡

宋時王孫走馬埭及斗門諸村皆種蔗煮糖商販輻
湊官置監收其稅今不復有唯深山肥潤處種番稻

兼種番蔗傍山煮煉歲亦獲利凡煮糖取蔗入碓舂
爛用桶實之桶側近底有小竅其下承以巨桶每實
一層輒灑以薄灰及桶滿以熱湯淋之則漿液自竅
注大桶酌入釜烹煉俟其漿漸稠挹置大方盤中冷
結遂成黑砂糖至正月復取黑砂糖煮之劈鴨卵投
釜中疾攪之使渣滓上浮輒去至盡乃以甕器上廣
下銳如今酒家漏危者有竅當其銳以草塞竅下承
以甕甕挹糖水入器及冷凝定其不凝者瀝入甕爲
糖水至三月霉雨候用赤泥封之大約半月一易封
伏月剖封出糖則糖水瀝盡其凝定者遂燥結無濕

氣是謂白砂糖其響糖糖霜皆煮白砂糖爲之

土綢五月蠶孰煮繭抽絲繅治成綢凡治絲必澡濯以清水使其絲潔白乃細緼爲綿又細繹其綿以爲綾段紬絹之類土蠶繭薄絲多類只可爲粗綢爾

北鎮布漚白苧麻爲之婦人治此者至井臼之類亦不敢親操恐浣手成迹也此布成之甚艱其實太輕楚不耐於用然今人多重之每歲和買及橫索無慮千百匹里甲甚患苦焉此外又有青山布苧不漚治布如苧之色亦頗鮮澤若民間常服則土機夏布有紡縷而織之者只名苧布有不紡縷用糯米作糊繹

過者名糊布皆粗韌能久

吉貝布即木綿花茸邑人爲之多粗拙視晉江機湖所織者遠不能及

紅花治法必擣之而絞去其汁爲餅而乾之亦有散花不擣不絞不爲餅者散花價尤高凡紅花吉貝藍澱邑中雖有之尚未能足用必市於商旅而給之

油有芝麻子菜二品凡造油剝巨木爲榼炒熟麻菜實舂爛納於榼中壓出其油其查滓不可爲油者自搏聚成塊用以壅五穀收入倍常

宋時卜坑黃崎曾爐盧頭沙步峯前牛埭俱產鐵砂

置冶煮煉至今尚有遺屑凡煮鐵依山爲窰以鑛與炭相間乘高納之窰底爲竇竇下爲渠炭熾鑛液流入渠中者爲生鐵復以生鐵再三銷拍爲熟鐵以生熟相雜和作器械鋒利者爲鋼鐵

依山伐木燒炭與濱海燒蠣殼爲灰皆貧民業作之以供衣食

論曰天生五材民並用之故先王之任民也審度天時地利因民所宜穀粟桑麻爲本佐以山海而權以泉布使民通變不倦以成其務是故均之利也爲民興之則王爲國興之則霸攘以自私而民與國無利

焉則謂之蠹嗚呼今之司民者其王邪霸邪蠹邪