

# 邕寧縣志卷十八

## 垠西莫炳奎星五編纂

### 食貨志五

物產上穀類 豆類 蔬類 瓜類 芋藷類 野蔬類

#### (一) 穀之屬

粘穀。字亦作粘 作舛作稭 (李時珍) 曰白閩人得種於占城國。宋真宗。遣使就取三萬斛。分給諸道為種。

故今各處皆有之。吾縣以為常餐主穀。其類不一。俱植於水田。冬季播種。春李收穫者曰雪穀。仲春播種。仲夏收穫者曰夏至穀。亦曰早禾。播種畧遲於早禾。至六月穫者曰六禾。七月穫者七禾。八月穫者曰八禾。九月穫者曰正苗。刈早禾後。即翻田再種。至霜降後穫者曰翻稿。即晚禾。米皮紅者曰紅米。白者曰白米。粒尖小者曰小米。畧大者曰大米。小米皮簿質柔味甘。大米粗硬味淡。正苗晚禾之白者俱屬小米。若雪白粘、黃皮粘、鼠牙粘、長腰粘、晚粘、柔粘、均其佳者。夏至穀亦有小米。惟不及正苗晚禾之佳。紅米亦有夏至紅。晚造紅等種。縣人惟取以釀酒。以其得酒旨且多也。米皮之紅白間雜曰桃花米。白米。身有一部尤白者曰白肚米。又有植於旱田畝地者曰畝禾。或曰旱稻。其穗穀少米劣。總合全縣米質而論。以北鄉所產之柔粘為上。其鄉土質固佳。然亦關乎肥料足。耘田勤也。稗可飼牛。可作褥。可作紙。可當薪。採訪(天工開物)云。凡稻土脈焦枯。則穗實蕭索。勤農糞田多方以助之。人畜穢遺榨油糲餅。胡藤菜藤子之上。芸苔次之。大眼桐又次之。樟柏棉花又次之。按吾邕以花生糲為上。 草皮木

葉以佐生機。普天之所同也。磨菘豆粉者。取洩漿灌田肥甚。豆賤之時。撒黃豆於田。一粒爛土方三寸。得穀之息倍焉。土性帶冷者。宜骨灰蘸

秧根。石灰淹苗足。向陽煖土不宜也。土脈堅緊者。宜耕隴疊塊。壓薪而燒之。埴墳鬆土不宜也。

糯穀。字亦作稞作糯（說文謂之稌。（農政全書）云禾曰稌。米曰糯。禾本。較粘高壯。米亦較粘肥大

。性甚黏。其類有白糯、紅糯、黑糯、斑糯、黃皮糯、早糯、香糯、光糯、毛糯、六月糯

、赤陽糯、鵝鳩糯、銀絲糯、黃蠟糯、泥糯、飯糯、魚包糯、狗眼糯、小金糯等名。其粒

大皮簿。色潤質柔者。統名大糯。其粒略小者名細糯。均可釀酒。可為粢。可蒸糕。可裹

粳。可炒食。可製餅。能解芫青斑蝥毒。性寒。作酒則熱。糟乃溫平。久食令人身軟。糯

以粒大為佳。粘以粒小為美。

稗穀。字亦作粳（李時珍）曰。黏者為糯。不黏者為粳。（農政全書）不黏者禾曰稗。米曰粳。吾縣

粳米性較粘黏。此粘肥。質較粘硬。有毛稗。六月稗。八月稗等種。東路八九塘產者佳。

因人鮮以作常餐。故種者頗少。

麥。孟冬下種。初夏收穫。有大小二種。小麥宜下田。大麥高田亦可。性熱。可釀酒。可

磨為粉。作飽餅饊麪等。稈可編為帽。（種樹書）云麥最宜雪。吾邕冬無雪。夏收早禾。故

植者少。

三角麥。即菽字亦作蕎麥。一名鳥麥。秋種冬收。莖弱而翹然易長。色赤。高一二尺。花白。

葉與實俱成三角狀。形異於大小麥。惟以其實磨粉。效用亞於麥粉。故名。作飯食。壓丹

石毒。炒焦沸水冲服。可治絞腸痧腹痛。鄉人以爲農餘雜糧。

黃粟。字亦作粟象形（古文）名狗尾粟。禾弱於粘。粒小於梁。米若魚子。春種夏收。宜旱田畝地。穗

若狗尾。故名。其米粘糯之分。稗有紅黃之別。米色亦有深黃淺黃。氣味鹹微寒滯。磨爲粉。和水濾汁。可解諸毒。夏李人或和糖煮粥。或作糝。鬻於市。

糝字。字亦作糝

一作割。一名鴨脚粟。或曰鷹爪粟。龍爪粟。（府志）謂之鵝粟。士人呼爲鴨。讀若粵音之北稗音之槐

植於水田。或下濕地。夏種秋收。葉類稻而畧短。莖有三稜。穗分數歧。有似鴨足。故名。花小列爲圓錐形。粒大若狗尾粟。稗薄色赤。或茶褐色。味粗澀。磨爲粉。和糖作粥。頗適口。有痧病不思食米飯者。多以此充飢。

高粱。一名蜀黍。一名蜀秫。一名蘆稜。一名木稷。一名荻梁。北方謂之高梁。或紅梁。或曰黃梁。

（爾雅翼）云。今之粟類。南甯府志以爲黍。程氏九穀考以爲稷。爾雅郝疏謂九穀考。爲有據。數說存參。

宜下地。春初下種。孟秋收穫。莖高五六尺。或丈許。葉似蘆荻。稗如甘蔗。穗大如帚。粒大如椒。米圓性堅。味甘澀。有黃赤白三種。均可釀酒。亦可炊飯。磨爲粉。可作糝餅。或作糕煮粥。可以濟荒。可以飼畜。穗可作掃帚。莖可編籬箔根煮汁服。可止喘。利小便。亦穀之良也。

玉蜀黍。一名玉高粱。俗呼玉米。莖葉俱似高粱。而肥矮。宜畝地。苗茁則不能移植。移植不實。二月種者五月收。五月種者八月收穫。頂抽穗花而不實。其實形如竹筍。長可六七寸。自葉腋生。名曰苞。苞端出白色鬚數百條。疑一粒一鬚視其鬚變黃黑色。則粒必長成。便

可全苞擇取。若鬚純黑。則粒老質硬。味不佳矣。每株結苞一三四枚不等。苞嫩時名玉米筍。取而切片炒食。味若玉版。粒如齒形。取以磨粉。以作糕糝湖粥等。山農以此爲常餐。新鮮者全苞置水中煮熟。粒食極甜。或取粒炒爆。和糖作團。或和油鹽肉類煮食者均佳。植負粒之幹稗俱有甜味。可飼豕。可作薪。葉可治小便淋瀝沙石痛不可忍者。

脂麻。俗作芝麻。一名胡麻。以其種由張騫得自大宛。故名胡麻。以別中國原有之大麻也。莖方

故又名方莖。葉圓銳有光澤。秋開白花。節節結角。長者寸許。四稜六稜八稜不等。子大如蠶。故又名狗蠶。有黃黑白三種。皆可榨油。其油有大榨麻油小磨麻油之別。大榨油。普通之油也。商人多混入花生油發售。小磨油。氣味特香美。廚役進肴。每好加少許於內。以作香料。凡新墾荒地。先種脂麻。則土易熟。以其根葉子楷。皆可肥地也。

薏苡。狀似黍而大。花紅白色。作穗五六月結實。粒大於舶來者。形頗類珠。可煮食。亦可入藥。

稗。俗呼艸子。可煮粥炊飯。磨麵充飢。葉似禾。生田中。能害稼。治田者固應去之務盡。然稗性耐水旱。雖儉歲亦有秋。苟取而植之潢汙下濕處。或池畔畝邊。及荒地。不須人力培植。及時刈而藏之。亦備荒之一也。昔魏武帝使典農種之。頃收二千斛。元扈先生曰。凡春麥皆宜雜早稗耩之。刈麥後。稗長。即歲再熟矣。孟子曰。五穀不熟。不如稗稗。汜勝之書曰。稗釀酒甚美。李時珍曰。作飯食。益氣宜脾。故曹植有芳菰精稗之稱。

(二) 豆之屬

黃豆。皮色黃。形橢圓。其較圓者。又名珠豆。均夏種秋收。下黑白赤綠豆全。莖高二尺許。葉圓而尖。花色白。結莢。外有毛刺。內有豆二三四粒不等。豆可作饌、作餅、作豉、作腐。作種種醬料。又可榨油。豆渣可作肥料。或飼豕。油楛可糞田。

黑豆。大如黃豆。皮黑。故名。又名烏豆。形狀效用。畧與黃豆同。惟作藥品。則俱取黑豆。其緊小者為雄。藥用尤佳。

白豆。又名飯豆。莖高二尺許、苗嫩者可作蔬。豆皮白。亦有土黃色者。可伴肉作肴饌。可和米作粥飯。亦可作豆沙以製餅餌。（農政全書）曰大豆之黑者。食而充飢。可備凶年。豐年可備牛馬料食。黃豆可作豆腐。可作醬料。白豆粥飯皆可拌食。白黑黃三豆。色異而用別。皆濟世之穀也。

赤小豆。廣亦名紅豆。苗高一二尺。葉似豇而微圓峭小。花淡銀褐色。有腐氣。結莢長二三寸。莢皮微白帶紅。豆色赤黯。形橢圓而緊小。氣味甘酸。亦有色鮮紅。或淡紅。形略大。均可煑可炒。可作粥飯。惟作藥品。則必須赤黯者。葉煑食。明目。亦治小兒遺尿。

綠豆。字作亦菘苗高尺許。葉小有毛。花莢似紅豆而小。形圓。色有黯綠鮮綠二種。氣味甘寒。能解一切藥艸牛馬金石諸毒。可作飯作粥。夏季有綠豆。粥鬻於市。豆可釀酒。可磨爲粉。以製粉條。或供烹調之用。又可作糕餅糊餌之類。皮渣可飼畜。亦濟之良穀也。

豌豆。一名胡豆。一名青豆。一名回鶻豆。俗呼荷蘭豆。蔓生。植於圃。秋後下種。春暮拔根。葉羽狀。花白色。實成莢形。取其嫩苗。或嫩莢作蔬。清甘甜脆。豆圓如小丸。煑食味美。爲粉甚白。細膩可口。亦可罐藏。以備不時之需。

豇豆。一名豇。或名蠶。俗呼豆角。春種夏實。夏種秋實。蔓生緣籬。葉圓而尖。嫩者可茹。花有紅白二色。亦有淡紫色者。莢有深綠淡綠白赤斑四色。長可二尺。短者數寸。嫩時連莢作蔬。鹽醋漬亦可。老則取子。莢成必雙。故有蠶名。此豆可菜可果可穀。備用最多。乃豆中之上品也。

荷苞豆。蔓生緣棚。根可歷三四年。蒙似豇葉而小。花若小蛾色白。莢長二寸許。豆大如拇而扁圓。去其外皮。伴肉類熟食。味極佳。和糯米裹糗亦妙。

刀豆。

一名挾劍豆。蔓生緣棚。根可三四年葉似荷苞豆葉而大。花色紫。大如蠶蛾。莢長約尺。嫩時可茹。鹽漬酸漬蜜煎。或辣椒豆鼓漬均佳。老則棄莢取豆煑食亦妙。且能益腎補。別有一種野生山間。名山刀豆。莢長數尺。豆大如糞。可備飢荒。又自名鬼刀豆者。莢小。不可食。可治瘡疥。

麵豆。蔓生緣棚。根可歷二三年。葉畧似荷苞豆。葉花小於刀豆而白。能治目疾。豆扁圓可拌米作粥飯。亦可和肉作羹湯。味甜可口。

蠶豆。椒於圃。秋種春花。夏初收子。苗高二尺許。嫩時可茹。葉柔厚。狀若黃豆葉。而圓長光澤。面綠背白。花絃白色。莢頗似蠶形故名。豆色赤。味甜。蒸煑皆可食。和麥磨麵。可作餅餌。(太平御覽)云張騫使外國。得胡豆種歸即指此。今蜀人呼為胡豆。

菹豆。字亦作扁沿棚蔓衍。葉大如杯。圓而尖銳。花有紫白二色。豆有黑白兩種。白者可入藥解酒毒。河豚魚毒。及一切草木毒。

落花生。一名地豆。宜沙質畝地。二月間。和玉黍並種。玉黍黍長速。迨收成。而落花生適茂。莖弱。長二尺許。甚婆娑。葉為羽狀複葉。葉片大如足拇。形橢圓。開黃色花。花謝。雌蕊伸入土中。結莢如小指。皮皺。形微曲。每莢有仁一二三粒不等。仁有栗色。薄衣裹之。中秋後。掘土收莢。取仁。生食炒食煑食。或糖製。均可。味極腴雋香脆。然以其仁磨碎。蒸熱榨油。氣香質美。吾縣烹調。以此油為主。勝豆油菜油十倍。其油舖。農人以為重要肥料。莖宜飼牛馬。莢皮可當薪。其種有三。曰珍珠花生最可口。曰小花生。多油質。曰大花生。粒雖畧大。而效用遜二者。採訪按凡屬豆類。種之均可改良土地。以其根瘤能吸取空中育氣。以養植物也。(孝經援神契)曰。赤土宜菽。吾邕赤土居多。自應宜菽。

虎斑豆 一名虎豆。(爾雅)攝虎鼻注。今虎豆纏蔓林樹而生。莢有刺。老則黑色露筋。如虎狸指爪。粒亦有點如虎狸斑。煮之汁黑。可炒食。然多食令人悶。

鴛鴦豆 一名紅豆。一名相思子。野生。豆科羽狀複葉。不中食品。聊備藥物。可供玩好。有藤本木本二種。粒較黃豆小。半截紅。半截黑。紅逾渥丹。黑勝深漆。色澤光鮮。歷久不變。味苦平。有小毒。在藥品屬吐劑。能通九竅。主心腹邪氣。除蟲毒。又可嵌首飾。或置玻璃燈中以悅目。

羊矢豆。俗名羊咩屎。亦野生。豆科氣臭悶莖高數尺。有刺。葉羽狀複葉。似槐。可藩園圃。花黃白色。莢長三寸許。外密布毛刺。豆嫩時青色。老則黑皮厚硬。性苦寒。大如蓮子。形似羊屎。故曰之。藥店或偽作石蓮子。其苗名纒耙苗。治夾陰症最妙。

### (三) 蔬之屬

白菜。即菘菜。性微寒。四時可植。苗長數寸。即可作蔬。梗白而脆。葉片淡綠而柔滑。莖曰白菜心。煮食。或以鹽醃作酸菜。或曝作菜乾均可。花黃色。子可榨油。

黃芽白。俗名京白菜。以其種子每歲必自北方購來。否。則形味改變。苗出地數寸。必以繩束之。勿使散開。及長成。剝去外面青葉數層。內則葉梗雪白。葉片微黃。層層包裹。味極清甜。和肉類煮食尤佳。

厚皮菜。一名母猪。又名管特菜。植於圃。形似白菜。而葉微縐。日梗不甚白。質亦較柔和。豆豉煮食。味尤美。

芥菜。形畧似白菜。性甘溫微苦。葉梗微扁。葉片較白菜濶厚。邊有鋸齒。形純深綠色。植者隨時擇葉售於市。其莖以醋漬之。味脆美子可作芥醬。

肉芥菜。形性效用。畧似芥菜。而莖葉肥大則過之。煮食甚美。作酸菜或乾菜尤佳。

芸薹。俗名花邊芥菜。性辛溫。葉梗較芥菜圓。葉片畧尖狹。邊亦有鋸齒。植者連莖刈售。可煮作蔬。亦可炒半熟。密藏數刻。發其特性。名滄菜。以脂麻醬醋調食。辛香刺鼻。味極爽口。子灰赤色。可榨油。亦能治金瘡血痔。

芥藍。莖葉較白菜短小。藍綠色。可炒食。味甜脆。性溫。老則葉起灰色。味亦劣。花有黃白二種。莖曰芥藍心。味勝於葉。別有一種。苗卷曲如拳。俗名鑼椎芥藍。作蔬尤佳。惟植者頗少。

茼蒿。一名蓬蒿。莖肥脆。葉尖長。邊有刻缺。性溫平。味甘脆滑膩。嫩時生熟醃炒皆可食。老四抽莖。開黃色或白色花。形如單瓣菊。不中食品。

波菜。一名菠薐。或呼爲紅嘴綠鸚哥。性冷滑。能解酒毒。葉柄柔脆而中空。葉片柔厚而分歧。根赤色。味甘美。可作羹。可炒食。莖老者以沸湯掠過。曝乾備用亦佳。

苦馬菜。一名苦苣。一名苦蕒。或名牛利菜。葉長狹而碧綠。莖空花黃。子有茸毛附之。性寒。味苦。能解暑熱。可作蔬。惟忌與蜜同食。

生菜。一名白菜。狀似萵苣。性涼。瘦地植者微苦。肥地則否。葉圓面皺。質甚脆嫩。生熟俱可食。氣香味美。其莖剝皮生食。味清脆。醋醃尤佳。別有一種色光潤。質極脆嫩。微觸即斷。名玻璃生菜。味尤脆美。

莧菜。植於圃者。有紅莧綠莧二種。俱味甘性冷。三月下種。苗高數寸。即可作蔬。葉橢圓。亦有微尖者。莖高二三尺。秋時開細花。成穗。子扁細光黑。與鷄冠花子無別。忌與鼈同食。冬時植者。名冬莧菜。別有一種野生者。莖有刺。名竊莧菜。亦可食。人多採以飼豕。

薤菜。字亦作薤

（遼齋問覽）云。本出東裔古倫國。番舶以甕盛至。故名。植於池塘或園圃。莖

大如筆管。長二尺餘。中空有節葉似菽麥。畧長大。逐節而生。氣味甘平。不須肉類伴

煑。常食無厭。夏季之美蔬也。惟性畏霜。九月後便不佳。花白色。狀若牽牛花而短小。

其傳種方法。取宿莖置於濕田。田不可乾亦不宜多水任其依泥自由生長。迨翌歲夏始春餘。新雨後。

塘水足。即取田中莖。浮置水中。以細篾維繫之。勿使隨風飄蕩。越二三日苗茁。十日可

摘取作蔬。又十日可再摘。又十日可三摘。三摘後。將老莖牽出塘外棄之。任人取以飼猪

鷄魚鴨等。另如初法再植。水愈污濁。菜愈肥美。菜皮厚者不佳。斷之有白液者愈劣。故

水雍以濠池產者爲上。其植於陸者名園薤。園壅植法。以田中莖橫布地面。薄土覆之。俟

苗長成。即可作蔬。惟味畧遜水薤。二者莖葉均可炒食。或加蝦醬少許。或以豆豉少許伴

炒尤妙。亦可和醋作羹。性能解野葛毒。植於水之薤。且能吸收水中穢氣。是又有益於公

衆衛生者。

紫背菜。宿根艸本。最易生長。莖柔嫩。高尺許。葉尖長。面暗綠。背紫色。可作蔬。味

甘平柔滑。以醋調之尤佳。枸杞菜棘類植物。莖高三四尺。有刺。葉大如石榴葉。而輒薄

。可作蔬。味甘微苦。根皮名地骨皮。子赤色。名枸杞子。均入藥。

藤菜。一名落葵。一名燕脂菜。又名紫豆。莖赤。蔓延籬畔。葉微圓。肥厚輒滑。花紫。

實大如青豆。熟則紫黑色。揉取液汁。紅如燕脂。可點唇。或染物。葉作蔬。氣味酸寒柔

滑。或和魚肉作羹。味甚美。蘇東坡云。可以敵蓴羹。

千里香。一名滿殿香。又名夜來香。蔓生緣棚。宿根花類。葉濶寸許。形如心臟。花黃綠色

。合瓣四裂。攢簇成繖狀。以作羹。或炒食。清甜芬芳。可燕嘉賓。葉亦可茹。

金針菜。葉細長如艸蘭。自心抽莖。開金黃色花。其花苞尖長如針。故名。初放時。摘作羹。味清甜。亦可曝乾作蔬。

白桑花。即木槿花之白者。作羹。味柔滑。

水芹。字亦作鄞即芹菜。一名水英。一名楚葵。莖有稜節而中空。下半部色白。近苗處色青。

葉爲羽狀。複葉互生。作蔬者恆棄其葉。祇取莖。或加醋少許煑食。味甘美。作菹亦美。和魚類煑尤美。植法。十月間取秧苗。疏疏植之。自然長密。或植於淺水池塘亦可。俟莖長至二尺許。即可摘。摘後再如法另種。夏初開傘形白花。莖老味劣。鮮以作蔬。

香芹。一名苦堇。一名堇葵。一名旱芹。植於園圃。莖葉彷彿水芹。惟莖之下半部不白耳。氣味芬芳。微苦澀。莖葉均可食。但廚役祇取少許。作配菜香料。鮮有獨作蔬者。

紫蘇。苗高一二尺。莖萬。葉面深綠。背紫色。邊有鋸齒形。或深缺刻形。氣味芬芳。恆取其葉。以作蔬菜配料。子黑色。莖、葉、子、均入葯。作疎散劑。別有一種。葉背不紫者。名假紫蘇。又有一種。葉面中心紫者。名洋紫蘇。氣味皆劣。

冬管菜。莖高二三尺。葉尖長。較枇杷葉畧小。且無毛。色深綠。面光滑。氣味芳香。可取其葉。生切作配菜香料。子黑而小。有茸毛附之。

苧蓼。字亦作艾蓼後植園中。畏暑熱。秋後布種。莖青而柔。葉細而裂。邊有鋸齒。夏初開花。

狀若傘。色淡紫。結子小於綠豆。而色褐。子葉俱可用。生熟皆可食。亦可作菹。性辛溫。氣味香美。肴饌既熟。廚役恆好置生苧蓼葉少許以進。謂令菜有香味。且能辟魚肉毒云。

葱。字亦作蔥一名扎。一名菜伯。一名和事艸。四時可植。葉成針狀。色綠中空。頭白。即地下多鱗莖

鬚。前鬚根花白子黑。其種有二。一葉高尺許名大葱。可煑作蔬食味甜。一葉矮小名葱小。氣芬芳。生熟皆可食。恆作肴菜配料。鮮獨用作蔬。入藥品主達表和裏止血。能殺百藥毒。及一切魚肉毒。惟同蜜食。壅氣殺人。生合棗食令人病。別有一種洋葱。其頭即地下鱗莖扁圓。大如杯盞。味甚甜脆。近亦有植者。

薤。字亦作薤俗作薹

一名藟子。一名菝子。一名菝子。一名火蔥。形色全似葱。惟葉略小而澀。故食者棄葉取頭。煑食。辛香甘脆。三四月時。醬舖收買其頭。以鹽漬之。名酸薤頭。味甚脆美。（禮記內則）云切葱薤。實諸醢以柔之。（王氏農書）云生則氣辛。熟則甘美。種之不蠹。食之有益。

韭俗呼扁菜。一名豐本。一名起陽艸。一名懶人菜。言易種易生。根可歷久也。葉扁莖白。叢生豐本。可數刈。煑食香甜甘美。溫中下氣。補虛益陽。醃作茹亦益人。其花名韭菁。未開時。炒食味尤美。其子入藥。主補肝及命門。（禮記王制）庶人春薦韭。（宋史食貨志）男女十歲以上。種韭一畦。蓋以其較之他菜。獲利豐厚。有裨於家計生活也。

蒜。一名葷菜。秋植冬茂。齧較韭長大。下部白如蔥頭。名蒜頭。蒜頭老時。獨一顆者。名獨蒜。即小蒜蒜頭。數瓣合成一顆者名大蒜。即胡蒜。（孫緬唐韻）云張騫使西域。始得大蒜。初時中國止有小蒜。吾邕園圃。多植大蒜。以其葉與頭。俱可作配菜。以作饗殮。或醃作酸蒜。以供食品也。性辛溫有小毒。氣薰烈。能通五臟。達諸竅。去寒濕。辟邪惡。解諸毒。夏初開花。色白微紫。實作蒜瓣形而小。亦可食。惟道家以韭薤芸薑胡荽爲五葷。佛家以葱薤韭蒜興渠。即阿魏植物名出干闥國爲五辛。俱戒食。以其辛葷故也。

茴香。一名懷香。四時可種。莖高二三尺。葉細裂如絲。開小黃花。爲復繖形。花序實如

蛇床子。色褐質輕。稔有細稜。苗嫩時。和黑豆及肉類煑酒作蔬。芳香甜美。食後口有回香。故名。其子畧小者。名小茴香。氣味辛溫。入藥。主健脾開胃溫腸。殺魚肉毒。其子略大者名大茴香。效用畧同。

辣椒。薜俗作辣

根可歷數年。莖高二三尺。葉畧似薔薇某而柔軟滑膩。深綠色。邊無鋸齒。可

煑食。花白色。結實名辣椒。氣味辛辣。其種不一。實尖長如小指。而微曲。在未摘時。尖不必向上者名牛角椒。實長約三四分。尖必向上者名指天椒。實小如穀。而指天者名穀椒。實大如鈕扣。形若桃。而指天者。名桃子椒。實大如酒杯。橢圓而略方。向下垂者名燈籠椒。均嫩時色青。老則變紅。中有多子。形圓而扁。椒愈小愈辣。愈老愈辣。或生食。或醃酸。或作豆豉辣椒。或作椒醬。或曝乾爲粉。俱可食。嗜此者。每餐必需少許以調味。種植宜瘠土。且向陽。則椒多而味辣矣。

薑。禦涇之菜也。苗高尺許。葉狀如箭鏃。闊數寸。花色淡黃。地下根即薑。形如列指而壯大。嫩時芽微紫。名紫芽薑。又名子薑。煑食或醃食。或蜜漬。氣味辛香爽脆。老則辛辣。善辟腥羶。烹飪時。或用以調味。入藥。生用乾用煑用。去皮留皮。功效各殊。別有一種薑。微小。皮色金黃。味不辣者。名沙薑。或名三賴。又一種味不辣。而色黃者。名黃薑。可作染料及藥用。又味不辣而色藍者。名藍薑。亦入藥用。宜婦科。

蕪菁。一名蔓菁。一名諸葛菜。俗名大頭芥。根下結球成橢圓形。或柱形。長三四寸。色白。葉大如芥。狀似羹匙。邊有鋸齒。春開黃花。實成長角。其根球膏潤。氣味苦溫無毒。有穀氣。蒸煑煨食均可。生食亦可。又連莖葉縱切成片。鹽漬。名爲大頭菜。味脆美。可佐常餐。消流頗廣。

萊菔。一名蘿蔔。俗稱蘿白。宜沙壤土。根莖花葉。狀似蕪菁。惟根質較鬆。色較白。葉有細柔毛。花白色。根球供食品。生味辛。熟則甜。可炒可羹。可醬可豉。可醋可糖。可切絲暴乾藏之。以備不時之用。亦有一種紅者味較勝。

慈姑。

字亦作茨菰

一名白地栗。一名河鳧苳。植水田中。晚冬初春之蔬也。葉前尖後歧。形似燕

尾。莖高二尺許。中空。高黃蕊小白花。根下結球。大如盃。色白微黃。成扁圓形。或橢圓形。煮食。味極甜美。亦可磨爲粉。作糕餌之類。其地下匍匐莖。質嫩而白。名慈姑菘

俗字即菱也

可作蔬。味甚佳。別有一種名山慈姑。形雖畧似。氣味迥殊。有小毒。不入蔬類

。祇作藥品。主治癰腫瘡癤等證。

藕卽蓮之根。大如臂。每節長約五六寸。有紅白一種。紅者作羹。清甜鬆軟。白者炒食。清脆甜爽。取其嫩者。削去薄皮。切片。以酸梅白糖醃之。名梅藕。生食味尤美。取其老者。製爲藕粉。和糖作糊亦妙。（府志）云宣化出者。甘嫩不亞江浙。

金筍。種由耶穌教士。自美國傳來。葉似茴香。根似萊菔。色金黃。可煮。可炒。可羹。味甘甜清潤。

土瓜。俗名交蘿白。以來自交趾故名。宜沙土。莖韌而弱。葉掌狀。植者恆斷其苗。剪其花葉。僅使高四五寸。勿令茂。葉茂或開花則芋小。二月下種。六月可掘。外有褐色韌皮裹之。剝去皮。色白如雪。昔祇作水菓生啖。性寒涼。味清甜。今多以作蔬。或炒或羹。味俱美。病瘡者忌食。

豆芽。卽豆之幼根。黃豆、黑豆、綠豆、均可。其罨法以豆置漏甕中。上密蓋蒲蓆。勿使透光。每日以新鮮活水淋數次。如用腐水。則芽味酸。或有臭氣。越數日。根長二三寸。

白如雪。極脆嫩。或煑或炒。或作羹。味俱甜美。綠豆芽醋醃亦炒。

豆腐。以黃豆或黑豆。磨成漿。用布隔去渣。加石膏少許。煑沸。沸時水面所生之薄皮。提出曝乾。名腐竹。其淨漿則成水腐。色白質嫩。極其柔滑。生食煑食均可。以水腐切成片或顆粒。用沸油煎之一名油腐。以水腐切小方塊。排列架上。用蒲席圍護。候發菌將黴時。取置甕中。加鹽酒漬之。名豆腐乳。味均佳美。誤吞梘油入腹。幾致斃命者。以生豆腐漿。盡量灌之。即愈。

筍。其類不一。有甜有苦。苦者或以沸水加石灰少許。去其苦味。作黃筍。或監漬作酸筍。均可口。其大如指。長約六七寸者。名筋竹筍。又有蒲竹筍。冬月生者。（府志）謂其可敵江浙所產。

絡麻菜。即絡麻之嫩葉。味苦滑。能解暑熱。夏季人頗好食之。

百合。莖高二三尺。葉無柄。而脈縱行。花色白。其地下鱗莖。即百合也。可蒸可煑。可磨粉作糊。味甘美。亦入藥用。

金桔。艸本植物。與甘橘類異。莖高二尺餘。葉爲羽狀。複葉。花小而白。無香氣。結實大如杯。生青熟紅。形扁圓。皮薄弱。內瓢多。子可煑作蔬食。亦可蜜煎爲糖果。以供籩實。

（四）瓜之屬

黃瓜。一名胡瓜。以其種由漢張騫得自西域故名。正月下種。二月生瓜。乃瓜類之最早者。蔓生有卷鬚。葉掌狀淺裂。有細毛。開黃色合瓣花。雌雄同株。瓜長數寸。皮或有柔刺。色黃綠。性寒。瘠地植者微苦。味清脆。生食熟食醃食俱可。別有一種瓜色白者。名白

瓜。或名沙瓜。氣味與黃瓜同。

冬瓜。一名地芝。附地蔓生。瓜嫩時色綠。老則皮如塗粉。形有橢圓長圓二種。肉白。氣味清涼解暑。可和肉煮。可作清羹。或以糖製之。味尤清甜甘脆。亦可釀酒。

蒲瓜。蔓生。瓜長尺許。皮青肉白。質味較冬瓜柔而甘甜。

南瓜。蔓地而生。瓜熟皮黃。略起灰色。肉赤黃色。形有扁圓長圓二種。大者重可十餘斤。煮食味甜如糖。苗與雄花。均可作蔬。子可炒食。

苦瓜。蔓籬而生。葉深裂。瓜形如梭。而皮起礫如癩。嫩時色青綠。味甘苦。老則黃熟自裂。作蔬多取青綠者。別有一種。瓜大如荔枝。或植於盆以供玩賞。不供蔬食。

絲瓜。莖延棚上。瓜成圓錐狀。而有高棱。嫩時可蒸可羹可炒。味甘美清甜。老則絡韌味苦。可作葯用。或用以滌器。

水瓜。莖延棚上。瓜綠色。皮無稜。長可尺餘。氣味寒涼煮食味劣於絲瓜。

葫蘆。一名匏瓜。蔓延棚上。花白色。結實。細腰大腹。肥頸長嘴。嫩時可煮食。味甘甜如蒲瓜。老則皮堅。可作酒器葯壺。或配以汙水。其僅腹大而頸與腰嘴俱細者。名曰匏瓜。嫩亦可食。老則剖分作瓢。

茄瓜。莖高三四尺。根可歷數年。葉大如掌。花紫色。結茄色紫而光滑。長五六寸。性寒濕。味甘。或蒸或煮。或油滷。均可食。亦有白色者。植者甚少。又有山茄。其根。(府志)亦謂之地骨皮。

木瓜。樹非木質。亦非草本。植園中。莖中空。內有節。圓似柱。獨立挺生。若擎蓋焉。高可二丈許。摘其頂苗。亦生橫枝。葉潤一二尺。成掌狀。邊有缺刻。葉柄中空。長二三

尺。雌雄異株。莖高四五尺。即開花結實累累排擠。四時不絕。雌花四瓣微黃白色。花柄與葉柄。均環附莖之上部。新陳代謝。瓜中空。頭尖底平。畧成長方形。或五角形。生青熟黃。黃者生食味甜。青者不拘大小。必鹽醋醃之。或煮熟。乃可食。或糖煎豉漬。味尤爽脆。樹老伐之。取其莖之近地面者。去皮醃食。鬆脆勝於瓜。雄花小如千里香。花成穗下垂。（植物名實圖考）。謂之番瓜。

（五）芋藷之屬

甘薯 一名番薯。宜沙土。春種秋收。艸本蔓生。葉似蕹菜莖而大。或有深裂形。柔滑可作蔬。莖延地面。自節生根。入土中結薯。成長圓形。或卵形。皮紅肉白。味甘甜。可當米糧。亦可作果品生食熟食。或糖煎醋酢油炸。或曝作薯乾。皆佳。亦有皮肉俱黃者。名黃心薯。味尤美。又有四季可植者。名四季薯。

牛腳薯 亦名腳板薯。以其形似人足。或牛蹄。故名。蔓生。葉較甘薯大。薯生土中。皮紫黑。有鬚根附之。如毛。亦名芨薯。味劣。可熟食。然荒年得此。勝過良珍。

山薯。一名山藥。亦名薯蕷。俗名葛薯。莖葉畧似牛腳薯。蔓生。開花結實。其根皮黃肉白。即薯也。入藥用。亦可作蔬。

木薯。莖高數尺。不擇地而生。又能耐旱。葉成掌狀。花白子青。其根即薯也。有毒。生食殺人。如飢民煨食。須露一頭。去其毒汁乃可。掘取切片。以長流水漂去其毒。磨成粉。質潔白。性黏滑。效用與綠豆粉同。

馬鈴薯。原產南美之智利國。清季。其種始傳而吾縣。莖高二三尺。葉爲羽狀。複葉。花白。或紫色。其地下塊莖。形圓如馬鈴。煑食味甘美。

芋。古名蹲鴟。葉柄長二尺餘。自地面出。葉片畧成二角形。頂尖底凹入如燕尾。其地下

莖即芋也。約分三種。(一)大如鵝卵。或成圓錐狀者曰小芋。(二)大如碗。成橢圓形者曰

荔浦芋因種自荔浦縣來(一)數芋連成一塊。形如獸足。而扁大者曰狗爪芋。三者以荔浦芋氣味

最美。均可作蔬。亦可充饑。

蒙。即芋類。因取其葉柄作蔬。故別之。其生於淺水中。而葉柄紫者曰水蒙。植於圃而葉綠者曰粉蒙。俱可煮食。其芋亦佳。但甚小。若野生而葉色深綠者曰老虎蒙。其芋甚大。有大毒。膚着其液。癢不可耐。然可治惡毒瘡疥。

#### (六)野蔬之屬

瓜子菜。葉形如瓜子。一名馬齒莧。一名五行艸。布地而生。莖赤。葉青、花黃、子黑、

根白。故有五行之名。味酸寒。能散血消腫。利腸滑胎。解毒通淋。

水葛菜。葉有缺刻。似茼蒿而尖。根成小圓錐狀。味清甜。

鴨脚菜。莖高二三尺。葉柔。形如鴨脚。味香滑。可作蔬。又劉寄奴。亦名鴨脚菜。惟可

入藥。不可作蔬。

狗肝菜。莖高尺許。葉大如拇指而畧尖。味甘苦。

假蒟。莖高尺許。葉似扶蒟。氣味溫散。

牛肉菜。布地而生。葉大如指。成腎臟形。味甘苦。

菌。形如傘。可食者約四種。(一)松菌。生松林中。味香甜。(二)白菌。生原野。色白。

頂微褐。味甜滑。(一)香蕈。生於朽木。而氣味清香甜滑。(二)草菰。由朽腐之禾藁而生

。氣味畧同香蕈。其餘奇色怪狀者。大都有毒。甚者食之殺人。誤食毒菌。飲地漿水可解。

木耳。菌類。形似人耳。生於朽木。其裏面暗褐而平滑。表面淡褐色。味清脆。間亦有黃色白色者。味尤美。

茶。苦菜。花黃色生山田及澤中。得霜肥脆而美。

蕨。羊齒科植物。生山野間。春時出嫩葉。其端卷曲如拳。可採作蔬。老則不堪食矣。

苜蓿菜。味甘。以汁洗衣。可令潔白。府志

酸菜。狀如菽麥青色。府志

芟。葉細長扁。收實至春時種之府志

木薑。係樹生。初發葉似茶芽。烹食味甘。老則不堪。府志