

新智識叢書

衣 食 住

第 二 冊



商務印書館發行

新智識叢書

衣食住

第二冊

食



桐鄉沈德鴻編

無錫孫毓修校

商務印書館發行

Modern Knowledge Library
HOW THE WORLD IS FED

BY

Y. P. SHEN

Edited by

SUN YÜ SIU

1st ed., April, 1918

6th ed., April, 1926

Price: \$0.50, postage extra

THE COMMERCIAL PRESS, LIMITED

SHANGHAI, CHINA

ALL RIGHTS RESERVED

中華民國十五年四月初六版

新智識叢書 衣食住(三冊)

(第二冊定價大洋伍角)
 (外埠酌加運費匯費)

編纂者 桐鄉沈德鴻

校訂者 無錫孫毓修

發行者 商務印書館

印刷所 上海北河南路北首寶山路
 商務印書館

總發行所 上海棋盤街中市
 商務印書館

分售處 北京 天津 保定 奉天 吉林 龍江
 濟南 太原 開封 西安 南京 杭州
 蘭谿 安慶 蕪湖 南昌 九江 漢口
 長沙 常德 衡州 成都 重慶 廈門
 福州 廣州 潮州 香港 梧州 雲南
 貴陽 張家口 新嘉坡

※此書有著作權翻印必究※

衣食住卷中目錄

第一章	緒言	一
第二章	人類養命之源	七
第三章	美國麥之出口	一六
第四章	世界一歲所產之麥	二一
第五章	麥粉	三〇
第六章	玉蜀黍	三五
第七章	米	四四
第八章	黍稷雜糧	五五
第九章	美國西部之牧場	六二
第十章	世界至大之宰牲場	七四
第十一章	豕與豕肉	八〇
第十二章	羊肉	八五

第十三章	牛乳乳油及牛乳餅	九二
第十四章	牛乳之工業	一〇一
第十五章	家禽雞鴨鵝火雞	一〇七
第十六章	野獸之肉	一一五
第十七章	野兔松鼠及飛禽	一二一
第十八章	水族概論	一二七
第十九章	鮭魚	一三三
第二十章	蠔	一三八
第二十一章	龍蝦蝦蟹及其他介族	一四一
第二十二章	美國以外其他各國之漁業	一四三
第二十三章	龜蛙蝸牛蜥蜴	一四八
第二十四章	菜蔬概論	一五二

第二十五章 番薯……………一五四

第二十六章 蔬菜之屬一 葱蒜芹類……………一五八

第二十七章 各國園圃之出產……………一六二

第二十八章 蔬菜之屬二 棕類蔓類……………一六五

第二十九章 百果與工商之關係……………一六七

第三十章 萍果……………一六九

第三十一章 桃……………一七二

第三十二章 杏梅梨木瓜櫻桃梅……………一七六

第三十三章 葡萄……………一七八

第三十四章 漿果……………一八〇

第三十五章 橘檸檬香櫞之屬……………一八二

第三十六章 波羅香蕉……………一八四

- 第三十七章 諫果及其他含油之果……………一八八
- 第三十八章 熱帶果實一 棗無花果……………一九二
- 第三十九章 熱帶果實二 芒果柿之屬……………一九七
- 第四十章 核果之屬……………一九九
- 第四十一章 咖啡……………二〇五
- 第四十二章 茶……………二一五
- 第四十三章 科科……………二二〇
- 第四十四章 菸草(淡巴菰)……………二二四
- 第四十五章 糖蔗之生產地……………二二九
- 第四十六章 蘿蔔糖楓糖蜜……………二三七
- 第四十七章 鹽……………二四二
- 第四十八章 香料五味及其他植物之有香者……………二四八

衣食住卷中

食

第一章 緒言

夫人。一。日。不。食。則。飢。五。日。不。飲。則。死。飲。食。之。於。人。大。矣。人。之。營。營。擾。擾。相。爭。相。殺。令。人。生。厭。世。之。心。者。無。非。爲。飲。食。也。人。之。熙。熙。皞。皞。相。慶。相。幸。令。人。有。樂。生。之。趣。者。亦。無。非。爲。飲。食。也。何。物。飲。食。能。使。聰。明。之。人。類。顛。狂。至。此。吾。求。其。故。而。不。得。乃。至。水。涉。重。洋。陸。踰。山。岳。長。途。跋。涉。遍。歷。世。界。以。求。之。

或曰。家中之庖廚。卽食品之製造所也。何必遠遊。則應之曰。吾輩今日之遊歷。其目的欲周知人類之食品。與其如何用此食品者。言乎五穀。應察其耕耘布種之次序。言乎果蔬。將辨其移種栽培之方法。飛禽走獸。居於曠野者。如何而人得食其肉也。魚蛤鱗介。匿於潛淵者。如何而人得致於陸也。旅行之際。每至城邑。第見

百工紛紜。舟車擾攘。大者爲篋。小者爲裹。由陸入海。由海上陸。入其菜市。又見萬人攢集。交易而退。更觀其工廠。則若者爲糕餅之總匯。若者爲魚肉之淵藪。役使萬人。旦夕不休。甚至山村水郭之間。僻壤遐陬之內。凡夫一畝之田。一畦之蔬。其狀雖甚寬閒寂寞。實則其爲人類之食物計。而胼手胝足。終歲勤勤也。正與城市問之工廠等。由此知人各爲其口腹之故。而極大之工業商業。於以興起。豈區區竈下之婢所能與知。吾輩一路之所見。無非工業與商業。而皆爲供吾輩之食物。而起人爲求其食物之甘旨與充足也。而後求爲農。求爲工。求爲商。與夫種種之營業。世界由此進化。人類由此文明。既受口腹之累。又受口腹之助焉。

上古之世。未有火化。草木之實。鳥獸之肉。皆生食之。此在我國。去此已遠。第視爲歷史上之陳跡而已。今澳洲 Australia 食人食蟲之族。阿比西尼亞人 Abyssinians 之食野獸。他種非洲人 Africans 之食草根樹皮者。皆尙未能知烹飪之法也。熟食之法。今日視爲尋常。而在當日。其神奇之不可思議。直與馬孔尼發明無

線。電。報。居。里。夫。人。發。明。雷。錠。等。書。闕。有。閒。此。發。明。熟。食。之。祖。今。不。可。知。相。傳。中。國。古。時。有。牧。豕。之。家。不。戒。於。火。火。熄。其。子。波。波。Bo-Bo。急。往。笠。中。視。其。豕。豕。盡。死。矣。而。氣。味。則。甚。芬。芳。波。波。食。之。其。味。之。美。得。未。曾。有。以。獻。其。父。父。亦。甘。之。由。是。此。家。父。子。如。中。狂。疾。盡。取。隣。家。之。屋。付。之。一。炬。冀。得。燒。豬。而。食。之。閭。閻。騷。然。隣。人。執。而。訟。諸。官。并。取。其。豚。以。爲。佐。證。官。聞。其。味。亦。饑。涎。數。尺。也。試。嘗。之。大。佳。依。律。不。能。直。波。波。父。子。而。未。嘗。不。羨。其。術。於。是。投。劾。而。歸。徧。尋。牧。豕。之。家。而。焚。之。一。時。聞。風。興。起。效。彼。所。爲。者。不。可。勝。數。聖。人。者。出。惡。此。之。壞。法。亂。紀。也。謂。欲。熟。豕。肉。以。常。火。燒。之。足。矣。安。用。此。爲。由。是。遂。傳。燒。食。之。方。

是說也。出於雷姆 Charles Lamb 之書。使其說而確。則此等燒法。誠爲熟食之初步矣。再進則爲薰烤之法。其法維何。掘地爲坎。下石其中。以火燒之。俟石之熱。已達極高之度。乃置肉於上。其精者。乃以樹葉或獸皮裹之。保護其肉。不受煙火之氣。今南洋 South Seas 土人熟食之法。皆如此也。非洲之野人。熟犀牛大象

食
之肉也。亦然。

以達於沸點之水。或他種熱力得熟食之法。當爲近世紀事也。今美洲土人文明程度之較高者。方能辦此。中有一族。名亞辛尼波因 *Assiniboins* 者。又稱爲煮石野人。因其尙未脫上古石燒之法也。其人得一大兜。則剝去毛革。爲囊形。中盛清水。攪切兜肉。投於囊中。以燒至極熱之石塊。次第下之。水沸而肉熟矣。

地球上有溫泉之處。則能以沸水供人之熟食。此所謂因地之利者也。此等趣事。曾遊美國之黃石公園 *Yellow Stone Park* 者。當

黃石公園溫泉中煮魚之狀



莫不見之。如以雞蛋若干枚。置於溫泉。或嫩或老。視其時之久暫。亦可於距溫泉數步之溪中。釣一生魚。試烹之。不久熟矣。新西蘭 New Zealand 境內多溫泉。又有川水沸騰。其勢如潮汐大至。熱力亦達於沸點。此間居人。因不須立廚竈。人家皆備一形如篋筐之器。其底似網。煮食之時。第以食物置於器中。而浮諸水面。爲時不久。其物已熟。與竈上燒成者。無以異也。

火化之法。始於上古。而亦至今莫能外也。惟與時進化耳。今之熟食。大非古之所謂熟食。即可食之物。亦愈搜而愈多。人既欲其物品之多。又欲千倉萬廂富於供給。令人民無艱食之嗟。於是裕其出產之源。思其保存之法。精其製造之方。而文明之事業成矣。我以我之有餘。益彼之不足。彼亦以彼之所餘。益我之不足。交相易也。即交相益也。而商務出矣。

古之王者。侈玉食。萬方之盛。今日交通便利。中人之餐。其食案之所列。或有來自化外。異國者。萬里云乎哉。加非亦尋常之物。而問其來歷。則生於南美洲上巴西。

Brasil 叢樹之中。投入加非杯中。之糖。其蔗亦爲南美洲古巴人所種植。苟能尾隨胡椒而至其家。則當見半裸之爪哇人。Java 或蘇門答臘人。Sumatra 遊息於其籐下。如一片麵包。能以其故事告人乎。則必曰。我其來自多稼如雲之大湖。Great Lakes 美國產麥之區詳見下 之上也。一方牛肉數日之前。猶寢叱於得撒州。Texas 之平原。而一童子執策以臨之也。

要而論之。吾輩所恃以充朝饔夕飧者。皆來自世界各國。彼世界各國。又恃吾國之所產。供彼之朝饔夕飧。一往一來。如水之不息。如環之無端。交易而退。各得其所。其樞紐之所在。則維商人。世界萬物。或限於地。而有盈絀。或隨於時。而有貴賤。商則持盈補絀。買賤賣貴。令人民無乏食之虞。今吾輩依其行程而前也。將見各處之製造食品者。莫不鈎心鬪角。精益求精。商界中人。爭先恐後。以販運之。舟車載道。輸諸四方。其繁盛有非言語所能盡者。因知茫茫大千員員。方輿不過一造。作食品之工廠耳。又如一零賣米鹽之雜貨鋪耳。吾輩所急欲知者。何國爲吾良

好之主顧。并知其所以易我之物者。為金錢。抑為物品也。

第二章 人類養命之源

民以食為天。此無論文明野蠻之人。一也。而文明人之所食。則以穀為多。耶穌經典已稱麥為性命之原。知其由來已久。而耕耘播種。為世界唯一之工業。則今猶古耳。穀之大要有六。麥也。印度粟也。雀麥也。小麥或黑麥也。大麥也。稻也。麥與印度粟之消費。莫多於美國。其在歐洲。有食大麥製之黑麵包者。有食雀麥粉者。亞細亞與阿非利加二洲之人。有以稷為飯者。而亞細亞東部之人。又以米為主要之物。煮之則為粥。為飯。磨之則為糕。為餅。

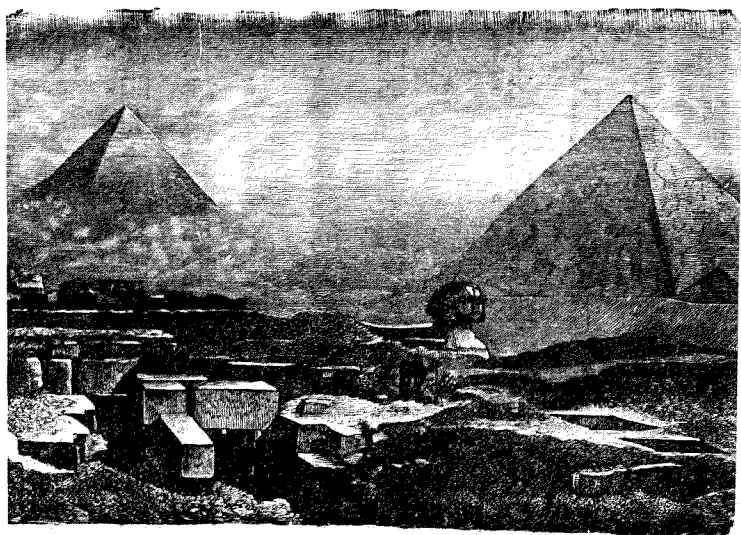
凡此六穀。為人所一日不可少者。其實皆草子也。總言之。則云西立爾士 Cereals 蓋古時羅馬豐年之神。名曰西立士 Ceres 今因為穀類之稱云。案古時明農之官謂之后

稷後世遂以土神為稷與此蓋同 穀之豐收與否。雖視乎培壅。亦各有其土地與氣候之所宜。若

麥與印度粟之產出。蓋莫有及乎美國者也。即他種穀類。美國之產額。亦未嘗少。

蓋總計一歲之所收。以重量記之。則爲九十兆噸。可得美金一千五百兆元。中以麥佔其多數。麥之爲文明人之食品也。今已三分而有其一。麥固草子耳。然百草皆有子。惟此爲一日不可少之物。後世智識大進。發明日多。亦未聞有善於此者。可以奪之。其發明至可驚也。至耑於何人始於何代。則世遠代湮。不可考矣。所可知者。當金字塔經始之際。埃及 Egypt 人已種麥於尼羅河 Nile River 之平原。蓋今發見埃及古王之墓。其壙石

金 字 塔



已畫此為飾而耶穌經中亦反覆言之矣。磨麥之廠與烤麵包之爐竈已見於旁

貝 Pompeii 古城之中。耶穌降生之初。維蘇

威火山 Vesuvius Volcano 爆發。此城遽埋

於灰燼之中。則知羅馬盛時。已以麥為食矣。

按詩云。貽我來牟。則我先民。竟以麥為天降象耕。鳥耕。明農教穡。其事已在五千年前。又

比埃及為古也。

近世歐洲之人。多以麥為食者。美洲初無麥。

有之。自清教徒之百有二人始。蓋自歐洲攜

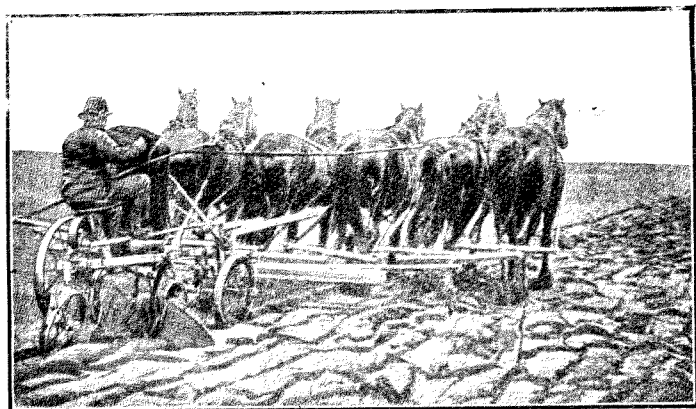
往者。美國未獨立以前。商業未盛。農產已豐。

華盛頓 George Washington 亦種麥之大

田主也。佛農山 Mount Vernon 有其磨廠

焉。其粉常售與西印度人。為時未幾。西方諸

耕 田 機 器



土亦皆藝麥。今商務中心之紐約 New York 昔亦曾爲產麥之區。更播種於俄亥俄、Ohio 干的伊、Kentucky 奕倫諾爾 Illinois 密執安 Michigan 諸邦。皆大有年。終乃渡密士失必河 Mississippi 北規明尼蘇達 Minnesota 及南北達科大。Dakotas 東至落機山 Rocky Mountain 南盡加利佛尼亞 California 俄勒岡 Oregon 華盛頓 Washington 皆闢草萊。開畝墾而從事焉。天時土宜人事三者俱至。而其效乃大著。

麥之種類甚多。某種宜於某地。老農能辨之也。其粒之形式。有巨有細。粒之分量。有輕有重。穗之顏色。有白有赤。亦有介乎白赤之間。而如琥珀者。其耕穫之時。有種於春而刈於秋者。是曰春麥。有種於秋而刈於夏者。是曰冬麥。中國南方之麥皆屬此類至其功用。亦各有別。春麥宜製麵包。冬麥多漿。亦宜製此。而製各種之點心尤佳。高原枯燥之區。他穀不能生者。則宜種通心麵麥。此亦麥之一種。形似大麥。顆粒堅凝。製通心麵。此麵中空。形如蔥管。非此不可。美國產之。自用之外。又運往意大利 Italy

及法蘭西 France 之南部是處之人皆食通心麵以代麵包者也。

謂美國以商立國。不如謂以農立國也。農之中又以麥爲主要。北部之中央與沿太平洋諸邦最爲有名。其實產麥之區。合聯邦與羈縻州并言之。則有三十三焉。一歲可收七百八十兆美國量名合中國三。全。世。界。之。男。女。兒。童。卽。不。耕。作。美。國。可。以。半。給。之。麥。徧。給。於。人。人。故。今。日。麥。之。產。出。當。以。美。國。爲。第。一。他。國。無。不。受。其。賜。者。也。

美國種麥者之田主。有大小之別。東部中部諸邦。皆以五畝或十畝種麥。亦有多至五十畝者。皆美畝也一百六十落得爲。餘種他物。此小農也。自加利佛尼亞之

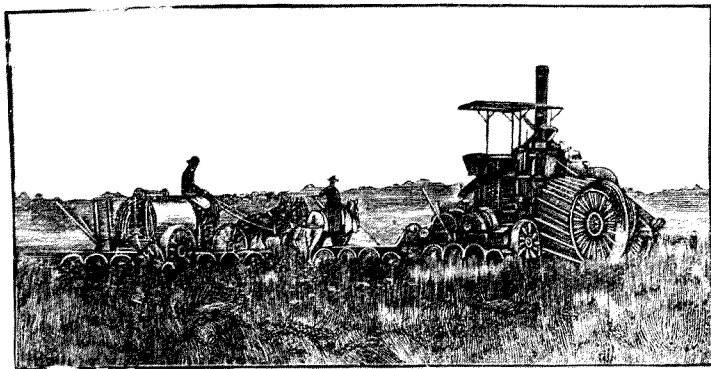
紅河 Red River 流域。北至加拿大 Canada 及明尼蘇達與北達科大 North

Dakota 之間。寔至加拿大之西部。其土獨宜於麥。雖一畦之田一撮之土。無不

藝此。家人婦女之所事。新聞雜誌之所記。無非麥者。於是上農出焉。加利佛尼亞有一莊。其主人擁田九千畝。北達科大有一莊。其主人擁田七千畝。加利佛尼亞

有田一區。大四十方哩。彌望皆麥。無一雜草。以如此廣漠之田。若以舊時胼手胝足之工。爲之須積十六年之久。方能耕穫一次。此發明家所以不得不竭其腦力以製造機器也。今講農事於美國。而不用汽機。是猶水之不用汽船。陸之不用汽車。有是理乎。即用汽機。而上農家所雇之工人。其數亦足當一軍團。當收穫之時。割麥機與打麥機之馳驅於阡陌間者。奚止數百人。亦稱是汽機聲厲。煤屑煙高。加以監督之指揮。傭工之笑語。千態萬狀。同時並作。此誠天下之壯觀也。每機之效用。日可刈田七十五畝。

種 麥 機 器



試往美國紅河之原。而觀彼之所謂大田者。其

氣象殊可驚也。往往乘馬周遊數日。尙不能窮其經界。主人之經營其事也。部署職事。有條不紊。儼如大公司之所爲。工人數千百名。某人司某事。各有監丞。主之記室。載之。亦有小鐵廠。爲之修補汽機。馬房數十處。以容駕機之馬。五百畝。或大於五百畝之田。以四十或五十人耕之。可崇朝而畢也。法先用犁鋤地。其犁繫於兩輪車上。每車以二馬或六馬負之。一車可繫二犁。馬行一周。故可犁地二行。別有工人追隨其後。以耜破泥。化其土塊。於是即可播種矣。播種之機。其形如廂。麥子藏於其中。車輪轉動。子從管中流出。徐則麥苗疏。疾則麥苗密。欲疾欲徐。人皆可以意爲之。隨種隨掩。一器又兼二用也。犁之鋤之播之掩之。其事有四。而畢之於同時。汽機之神妙。有如此者。

種子入土。則如流。民之有家。而有田園。長子孫之心。乃油然而生。日以暄之。雨以潤之。旬日之後。發榮滋長。一碧如草。數月之後。高可齊腰。于是秀且實矣。實初輒似乳。終堅似穀。幹葉之色。轉綠回黃。漸至不勝其穗。偃僂俯伏。狀如老人。蓋一年

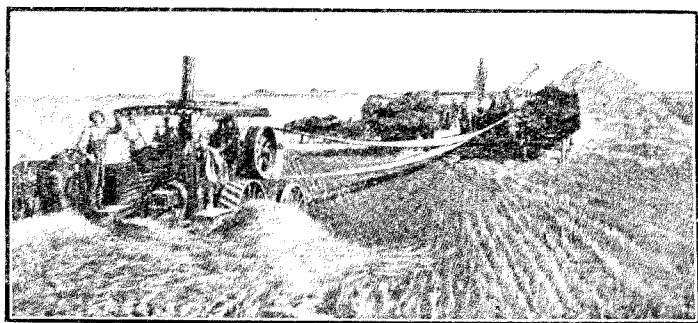
容易。又是麥秋之期矣。

食

若當北達科大麥熟之候。而吾輩之遊蹤適至也。窮目力之所至。惟見萬頃黃雲。隨風起伏。不啻黃海之波濤。主人借我以駿馬。東阡西陌。馳騁一日。所見惟麥也。明日續之所見。復同。幾疑仍就熟路。乃至累行數日。而猶未盡。至此始嘆其廣。非老農之始終其事者。不能數地以對也。而在同時。又可見蒼煙鬱然。起於田間者。首爲刈麥之機。此猶衝鋒隊也。次爲打麥之機。轉眼之間。已裝入袋中。水走舟而陸走車。長行之期。固不遠矣。麥之刈也有二。一則齊根斬去。一則第割其穗。

農之役汽機。與役人力。其勞逸自不可同年而語。

割 麥 機



今耒耜之用。能純以汽機代之者。美國當首屈一指。歐洲之俄羅斯。 Russia in

Europe 亦以農立國者。尙不能盡以汽機代人工。其刈麥也。仍用鎌鉤。與數千年

前埃及法老 Pharaohs 法老猶言王也 在位時之光景。無以異也。其在他國。更不見有

所謂打麥之機。麥既割矣。臥之場圃之上。以連枷擊之。在土耳其 Turkey 與

多瑙河下游各地 Lower Danube 人。則以牛馬之足踐之。隨乘風以揚其秕糠。

不勞財不勞心。亦居然萬寶告成矣。彼如審知美人之所爲得毋。哂其好事而徒

爲此紛紛耶。諸君思之。美人果好事也哉。吾國刈麥亦與土耳其等處相同。今略之。

舊日耕耘之法。蓋必不能治美國之大田。且美國之農。猶以現在之汽機。其所代

之人力。與牲畜尙未滿足。日夜孳孳。務求汽機之效力。愈多人畜之勞動。日少焉。

美國極大之打麥機一具。可抵人畜數千。蓋一日之間。可得淨麥幾千。畧也。當麥

之離。其老幹而奔赴於管中也。一時羣集。殆如金色之河。其時秕也。糠也。塵土也。

又與麥分道而馳。別如五色之波。淨麥自機中流出時。人則張袋以伺頃刻之間。

其袋已滿。有時以此爲煩。則導之入貨車。或逕入汽車。使遊於如山如陵之市場。而作世界之遊云。

購置汽機。其費似什百於人工。如統計之。則汽機之價實比人工減至倍蓰蓋汽機愈多。人工愈省。自刈麥以至打麥。若以人工爲之一。畧之多。當經十九次之手續。其煩如此。自汽機出。始將此煩重之勞費一掃而空。夫如是。所以美國之麥能流行於市場。而與彼牢守舊法者爭勝也。

第二章 美國麥之出口

吾輩既觀於其田。又當隨麥之所至。以知其市場之狀況。行十里五里。則有一村。村中茅屋數家。狗吠雞鳴之外。則有一種特殊之建築。映帶於山水之間。此皆儲麥之倉也。麥之出入於其中。皆以汽機運之。不煩人力。故名之曰 Elevator。謂器之能自升降者也。貨車停於戶外。滿載新麥。以待儲藏。鐵軌四達。交午其間。汽車列車。多不可數。皆向東南而去也。問其行程。則有至明尼波列斯 Minneapolis

之廠以磨粉者。或有入密士失必河。而至墨西哥灣。Gulf of Mexico 更分道而向南美或歐洲諸國者。亦有向蘇必利爾湖。Lake Superior 者。既至其處。將復登舟。泛諸大湖。過支克哥 Chicago 布法羅 Buffalo 由布法羅。復經伊爾釐運河 Erie Canal 以至紐約。更有一部分之船。不至布法羅。而從蕙蘭運河 Well-and Canal 以入安別釐阿湖。Lake Ontario 出桑羅稜索河 St. Lawrence River 渡大西洋而至歐洲。此爲水陸並行之程也。亦有自密士失必河流域之產地。走汽車至紐約。由此渡大西洋。以至歐洲者。

美國各處出海之口。每當麥熟之時。萬斛泉湧。八方雲集。不啻江漢之朝宗。於海其始也。自田野以登鐵路。其終也。自江湖而達洋海。更以種類言之。如冬麥則集中於聖路易。St. Louis 在此。或小駐行蹤。磨之爲粉。或一去不回。遠適異國。支克哥與紐約。則冬麥春麥皆往焉。三佛蘭西斯哥 San Francisco 爲太平洋岸之要口。其次則爲巴爾蘭 Portland 普格港 Puget Sound 麥之自產地至此者。

一部份供本國之消費。一部份則裝世界最大之汽船。以至日本、中國、西伯利亞及太平洋中羣島、檀香山、Hawaii 雖屬於美。而孤懸大洋。母國運麥濟之。亦常作海外貿易觀云。接濟菲律賓羣島 Philippine Islands 之麥。則必經香港。Hong-kong 自巴拿馬運河開通至非律賓可以不由香港矣 凡由太平洋輸出之麥。皆以布袋裝之。美國一歲所產之麥。實七百兆。有奇。姑無論其留以自用者若干。售諸外國者若干。而成熟之後。必由產地輸至市場。藉市場以分配之。如一貨車之容量。爲一噸。其駕車之馬。必需四頭。方其馳騁於康莊也。當佔地三十尺之多。若將全國所產之麥。同時運出。應佔地十二萬英里。此豈非世界貨車之奇觀也哉。

夫穀多則賤。賤則傷農。美國秋收之豐。既如此矣。得勿慮食之者寡乎。曰。是無慮也。世界之人。慕美國之風。離鄉背井。乞一廛而爲氓者。月異而歲不同。此多量之麥。本國當食其大半。海外諸國。僅丐其餘粒耳。大凡每一美人。歲食麥五。合全國計之。當需麥四百餘兆。皆磨成麵粉。以資民食也。除此之外。當留以作

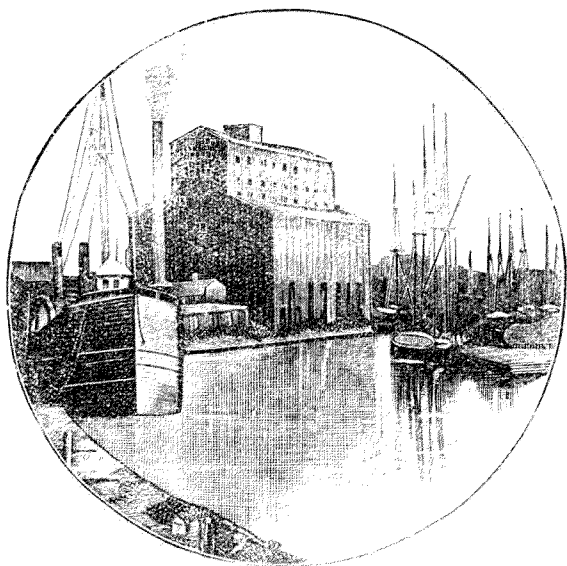
種子者亦復不少。故輸至歐亞非南美諸國者。縱遇大有年。亦塵一二百兆。而己。輸出品中。原麥與麵粉各半。

運送之法。爲商業中至要之問題。一畝之麥。重量爲六十磅。實等於十齡童子之重量也。今設使人肩六十磅之物。趨百英里之程。所費當不貲。而麥自田間運至海口。復閱海程。而分致之。世界各國也。其遠。豈特百里而已。是必使先輕其運費。方能與他國之商人競爭。費輕則糶賤。雖他國甚貧之民。亦得飽。美國之麥也。欲運費之甚廉。捨用汽機以代人工外。更無他道。美國則已行之。蓋一畝之麥。陸走車而水走船。從美之紐約至英之麗佛普 Liverpool 也。僅值美幣二仙耳。鐵路之運費。例較水道爲多。然自芝克哥載麥一畝至紐約。所費亦不過五仙。或尙可稍減。蓋自始至終。無非受成於汽機。需用人力之處甚少。故能取值廉而消售廣也。

所謂儲麥之升降機者。其狀至奇。其構造亦至巧。是不可不止步一觀也。是皆高

如十二層之樓。有外觀與平常之倉無異者。有中心爲鋼造之倉。而外護以磚牆者。頂上皆有起重機。更佐以他種之機械。麥之一出入純任自然。而無煩乎人力。凡麥之裝船之中心地。則此等升降機。或大或小。矗立如林。蓋麥自產地運送至此。或以市價不高。或因氣候不齊。屯積於此。以有待焉。亦事

倉 麥



勢所不能免者。此等升降機之所以應時而出也。其大者能容麥數兆給之多。而一升一降。每小時可盡數千給。加拿大之亞索爾 Port Arthur 有一極大之升降機。可積麥七兆給。如以之製成麵包。足供十五萬人一歲之糧。

運麥之汽車。風馳而至。升降機之鋼筩。自能由皮帶之端。入於車廂。運麥入倉。倉滿。別有一器。爲記其重量於紙條之上焉。倉底有門。啓之。則麥復由鐵管而入於船矣。極大之船。可載二萬餘。裝置之頃。僅三小時而已足。

第四章 世界一歲所產之麥

今吾輩將離美國。復考他國產麥之數也。美之產額雖富。然合全世界言之。則僅五分而有其一。全世界收穫之多寡。當視豐歉而定。大要總在二億餘。或三億餘之間。美國向出七百兆。近以機械之靈便。耕種之得宜。其數又不止此。英屬加拿大。出九十兆。更合其他北美諸國。一併計之。年得八百四十七兆。歐洲約兩倍。此數亞洲則半之。南美非澳三洲。僅抵亞細亞一洲之所產耳。

歐洲宜麥之區有三。歐洲中央也。俄羅斯南部。及近北海與波羅的海之一帶也。多惱與波 Po。兩大河之流域也。以國境言之。則俄、法、德、Germany、意、奧、匈、

Austria-Hungary 羅馬尼亞、Romania 是已。南美如智利、Chile 烏拉圭、

Uruguay 巴西南部、皆產麥。而阿根廷 Argentine 爲巨擘。加拿大之產額。近有非常之進步。諸大湖與落磯山之所產尤佳。歲可得數兆鎊。然其草萊猶未盡闢。田野猶未盡治也。他日人事益修。地利益盡。必爲美之勁敵。此又美國農夫之隱憂也。

亞細亞產麥之區。以印度及亞屬俄羅斯爲最。其次則中國黃河流域諸省也。而西伯利亞之南部。氣候土脈。無不與麥相宜者。今榛莽尙未開闢。故地力未盡。而他年之發達。正未有艾。非洲之南。有高原焉。亦宜於麥。法屬之阿爾及耳。Algeria 產堅麥最佳。澳洲及新西蘭亦皆爲宜麥之地。地球溫帶圈內。無不宜麥。故修農業者。以此爲最有無相通。多寡相裒。遂佔商業中重要之部分矣。

美國之麥。皆行銷於文明程度最高之人。如歐洲之全部。及南北美洲澳洲。皆食麥之國。而美國農夫之東道主也。非洲諸邑。以及遠東之中國日本。美之所產。雖亦及之。然不過近日事耳。

五洲之中。地狹人稠。莫如歐洲。人人以麥爲天。亦莫如歐洲。故麥之市場。推此爲第一。吾前既云俄奧匈及多瑙下遊諸國。皆爲產麥最旺之區。今細考之。此諸國者。皆足以自給而有餘。法國適以自給。而其餘諸國。或專騫於製造。或并力於礦業。非國無可耕之土。卽國無力田之人。饗殮之需。時仰給於隣邦。以是有餘之國。不患其不售。其中需要最切者。莫如英蘭三島。英在歷史上。亦爲有餘之國。今則人口多而工商繁。一歲中南畝之所入。僅足三月之糧耳。歲恃外來之接濟。其數爲二百兆鎊。世界麥價之貴賤。悉聽命焉。美國之產。以此爲尾閭。而俄羅斯、印度、加拿大、阿根廷。亦各連檣而去。與美國競爭也。

比利時。Belgium 者。全國如一大城。到處惟聞汽機之聲。殷如雷起而成。精妙之物。於頑鐵之中。實無農業之可言。德亦明農之國。近以工商之勃興。製作之盛大。而歲食亦虞不給。荷蘭。Holland 瑞士。Switzerland 挪威。Norway 瑞典。Sweden 地利天時。皆妨於農。民食故常缺乏。西班牙。Spain 意大利希臘。Greece

亦皆生者寡而食者多以歐洲之麥供歐洲之人歲不足五百兆。嗚呼！非得他洲之補助則餓殍載道矣。

世界之氣候至不齊也。故世界之農事亦至不齊。春耕秋收。徒一方之所見耳。吾輩周遊既畢。當知一歲十二月中。此以爲春者。彼以爲夏。此以爲秋者。彼以爲冬。地球無日不出其力以生活人類也。吾以六月離美。彼加利佛尼亞及南部諸邦已在萬寶告成之後。而土耳其、西班牙、法蘭西之南。適爲四月南風大麥黃之時。至於七月。美國北部之麥亦隨加拿大、德意志、法蘭西、瑞士、俄羅斯之南部。多瑙河之下遊。同時成熟矣。荷蘭、丹麥、Denmark、大不列顛、Great Britain、波蘭、Poland 以及西加拿大、美之聯邦達科大。皆以八月爲收成之季。若斯堪的納維安半島 Scandinavian Peninsula 俄羅斯之北部。蘇格蘭 Scotland 之全島。乃遲至九月中焉。

讀吾書者。當疑窮冬。迺寒。初春。脈凍之候。此世界上必無黃雲穰穰共賦麥秋之

地。矣。然。溫。帶。中。之。冬。即。赤。道。中。之。夏。我。則。役。車。其。休。彼。方。夏。哇。是。病。也。故。祕。魯。

Peru 南非之麥。熟於仲冬。而緬甸、Burma

北阿根廷之麥。刈於臘月。正月而阿根廷之低

原智利、澳洲畢其農事。二月而印度東部、埃及

上中二部。告其秋成。四月而中國、中亞細亞、

Central Asia 小亞細亞、Asia Minor 埃及低

原、墨西哥、亞爾其亞。糶其新麥。

世界之農功。以美國為最新。觀乎美。而更觀他

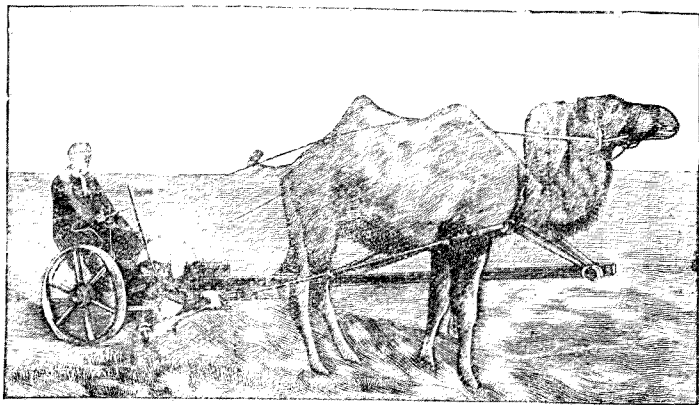
國。則。如。與。二。十。世。紀。之。人。近。言。十。世。紀。以。前。之。

事。令。人。有。進。化。退。化。之。感。焉。試。與。遊。俄。國。墨。斯

科 Moscow 之大平原。其土腴。其壤黑。俄國之

太倉也。而耕種之情形。又大異乎美國之所為

麥 刈 人 俄



矣。田畔不見藩籬。如美國之有界也。不見廬舍。如美國之有農居有倉廩也。離田數里。始有茅屋數家。望衡對宇。自成隘巷。村農居此。朝則荷鋤而出。暮則踏月而歸。爲問此一方之田。其主人分屬諸此村之東隣西舍乎。曰非也。蓋一方之田。一村之人共有之。不知誰是主人也。村有長。作息則受其指揮。豐歉則聽其量授。村民皆無怨言者。復集其餘糧。積於公中。以作種子。兼備凶荒。此亦世界特殊之田政矣。

俄之農器。大半皆仍未耜之舊。雖擁腴壤。而一愛克耳

英美德名

之所獲。僅得一石。有

欣羨美國之法。購其汽機。以代舊法者。則皆有成效。今高加索、西伯利亞等處。皆已棄其舊法。改絃而易轍矣。其地本產駱駝。俄人使駕農機。以代馬力焉。覘國者謂各國可耕之土。唯俄爲最廣。今之產額。尙未達極盛之點。故民猶有饜粗糲者。假以歲月。俄國出口之麥。其量必有加而無已。屆時與美並爭。未知鹿死誰手也。去俄羅斯而至印度。印度之土。亦宜於麥。如遇豐年。其產額足佔世界十二分之

一盛於北部。尤盛於極北之高原。喜馬拉耶山之雪水。浸潤灌輸。氣候最寒。而偏宜於麥。顧其規模。則又遠遜於俄矣。田皆狹小。雖上農亦無過五畝者。黧面之農。首戴五色之巾。力作於隴畝之上。頗覺見所未見也。晚皆歸宿村中。村舍多以泥或磚爲之。觀此露體塗足之倫。問其歲入幾何。則曰吾爲人傭耳。田非吾田也。問其傭資幾何。則爲數至寡。卽自有田而自耕之者。亦所望不奢。以無奢望之民。成苟且之俗。此所以處天富之國。而不能立於優勝之地位也。吾輩

山

雪



觀於印度而知懼矣。

印度農事絕無進化。夫耕不深則土膏不發。而印度人之犁其田也。僅以肩承之。其不能深入也明矣。刈麥仍用鎌鉤。打麥惟恃馬足。播精則藉風力。畝之所收。不但又出俄國之下。而更在東亞各國之下。印度別有一種麥。生於水田之中。如苗然。其品質頗優於他麥。

在阿根廷。見產麥之地。皆在國之東境。或近大西洋岸。以便其麥易於出口。境內山川平易。鐵路四通。麥之遵陸而出海也。固自不難。兼有大河拉巴拉他。Rio de la Plata。水深且廣。麥舟由此出海。以應歐洲之求。亦甚便利也。

吾輩離乎紐約。過赤道而南。以入乎拉巴拉他河也。舟行久之。則巴拉那河 Parana River 之洛刹利俄城 Rosario 在望矣。拉巴拉他河西岸之大城也。一川波路兩岸平疇。雉鳴麥秀層層不斷。如繼續。吾程潮流而進遊者倦矣。而青葱之麥依然鬱鬱蒼渺乎。不知其所止也。積倉與雲樹爭高。汽機與鳥聲相應。千態

萬狀。無非麥者。所用農器。皆購自美國。蓋亦人力少而機力多矣。

洛利利俄者。阿根廷之大城也。全國之麥。以此爲會歸之地焉。建於拉巴拉他河岸峭壁之上。岸高水低。一落千丈。轉運似苦其不便也。而阿根廷人籌之熟矣。岸皆砌以鐵板。麥自產地。裝入汽車。馳驅至此。臨斷岸之上。出其轆轤。挽麥登舟。運行極速。麥皆盛以帆布之袋。方捨車入舟也。自遠望之。儼加久困之獸。脫其羈縛而趨於山林焉。

讀者亦欲知阿根廷載麥之車乎。當秋成之日。行於其道者。此等車蓋時時遇之也。車式甚大。能容麥八十袋。以重量言之。則六噸有餘也。車輪之直徑。在一丈以外。兩人重肩併立。猶不能比其高。每車駕以閘牛十六頭。鐸聲泠然。其行甚遲。若夫升降機也。摩托車也。較善於牛車之轉運法。他日或能次第行之。

阿根廷之以麥聞於世界也。蓋近世紀事也。顧耕耘之法。則皆因循舊習。所恃者天時耳。四時皆春。歲可再熟。所蓄馬牛。任其在野食宿。不用人事之。亦不須廐舍。

阿根廷之農夫。非其本國人。而皆意大利之移民也。力作甚苦。往往黎明而起。至於日落西山。猶不得息。不徒男子作爾許事。卽婦女幼童。亦莫不呼犁叱犢。作苦田間。終歲勤勤如此。僅餬其口而已。居處尤卑陋。阿根廷人名之曰蘭狐斯之草 (Canoa) 以爲助力者。有牛馬騾之畜。農人生活之草。亦與牛馬騾無以異也。

第五章 麥粉

麥爲民食之原料。猶不能卽以爲食也。吾輩蓋曾觀美國明尼波列斯。而知麥之由原料而成粉之道焉。世界磨廠之大觀。莫如明尼波列斯。其城臨密士失必河之上遊。當聖盎蘇尼 (St. Anthony) 大瀑布之衝。而與產麥最旺之紅河平原。亦不遠也。吾書詳述明尼波列斯之地形。似與磨廠之本題無涉。不知此卽明尼波列斯之磨廠所由興也。遊人試俯察其繞城之河。見夫萬斛懸泉。陡然而下。密士失必河。悉容納之。相將携手。俱赴於墨西哥之灣。而當兩水初匯之時。一若聯雞之。不共栖者。則如沸如騰。如兩軍之相持。如風雨之交爭。而近此爭持之區。見麥

皆儲於瓦形之巨鍋中間之水濱之人則曰此麥也。水將舂之而成粉。因知此處密士失必流水之力。足抵數千匹馬力。美人因設水確。明尼波列斯之磨廠。皆不勞他力而成其事。

明尼波列斯之始製麵粉也。蓋起於五十年前。近來生涯日盛。遂爲世界麵粉之中心。凡美國之大廠。二十四小時內。可成粉一萬四千桶。美有如此之大廠。五家。年可出粉五兆桶。每桶可供美國人一歲中消費之量。則除紐約、賓夕爾法尼亞、Pennsylvania、奕倫諾爾、Illinois 三邦與販至隣國之外。卽此五家之所出。已足應全國之求。而不虞缺乏。

明尼波列斯之升爲美國之大城也。別無他道。惟恃磨廠而已。他如紐約、密爾窪基、Milwaukee 聖路易、干薩斯、Kansas City 支克哥、陀勒多、Toledo 英的安納波里、Indianapolis 蘇必利爾、Superior 都六次、Duluth 九城。磨廠亦林立也。其餘散處諸邦者。亦復不少。合計全國約有三千餘家。歲可出麵粉一百兆。

桶。卽人人如廉頗之強飯。猶不能盡。故十之七八。皆售諸歐亞南美各國。

凡事之進化與退化比較觀之。則更顯在吾輩未入明尼波列斯磨廠以前。先以古代與今代半開化人。其所以磨粉之法。一言之可乎。人民始知稼穡之時。依吾人之理想。則當食生麥也。稍有進化。乃知以麥在水中浸一宿。或用法搗之。較易於下咽。如此者久之。又知生食不如熟食之有味。更碎之而成屑。蒸之而爲餅。其碎之之法。不出二途。春之以杵。白或壓之以大石也。又不知閱幾何年。而石磨出焉。

石磨之法。流行極廣。不但中國今尙行之。世界各國之行此者。亦復不少。其製用圓石二片。厚各數寸。上片當較薄於下片。上動而下靜。故上片薄者。欲減其重量。易於旋轉也。片各有槽。麥自上片之孔中送下。而粉卽自中間之槽內流出。牽挽多用人力。用牛馬者。其石更大。借水力者。斯爲巧矣。多瑙河側。極多水碓。荷蘭用其風車。是皆能因地之利者也。

荷蘭境內無崇山峻嶺。變易海風之方向。故能創風車以興製造。

以石磨粉百年以前。視此爲最良之法。而鮮有非之者。亦有極大之公司。創設於名城劇鎮。省家人婦子操作之勞。一日間亦能磨粉數萬桶。自新法推行。人始知石磨之粉。既不及機器之精。卽麥之汁漿。猶未能提淨也。自分清機器 *Separating Machines* 發明。麥之有用者益多。無用者益少。出粉愈多。價日廉。而滋養力日富。此實可謂之麥粉之革命時代矣。今美國皆已行此。匈牙利都城布達佩斯 *Budapest* 磨廠極盛。雖謂之歐羅巴之明尼波列斯可也。今亦盡捨其舊而謀其新矣。

吾人欲知新法勝於舊法之處。當先驗麥粒中所有者。果爲何等質地也。麥粒甚小。耳一握可容數百。或至數千。其色則黃。其性則堅。投一粒於口。嚙之爲二。吐出視之。知其裏色純白。而味似澱粉也。或曰。此尙不足以盡之。則更納數十粒於口。大嚼數周。黏成一團。狀如稠膩之火漆。所含之澱粉。已不可見。蓋入於腹矣。所可見者。惟此狀似火漆之黏質。此所謂麥膠者也。是知麥粒之所含有二。澱粉與麥

膠是麥之可貴。惟此二者。人所藉以爲養。而欲研之成粉。以充食品者也。

麥之層累甚多。而物又渺小。人之目力。未能窺見其真相也。試以顯微鏡驗之。則可見其內部之結構。自分門戶。粉之外有糠。糠之外有膠。黃白相裹。層層不亂。其次第則粉居中心。糠次之。膠又次之。皮亦糖也。吾人又稱之謂麩。粒之下端有形如珠者。其仁也。麥之生機存焉。而以爲食。則其無用。等於麩糠。當在淘汰之例者也。麥之可食者。惟粉與膠。而混合於無用之麩糠之內。磨之者欲於渺小之澱粉及麥膠之中。取其精華。棄其糟粕。使之白如雪而軟如綿。味之芬芳。食之補益。磨者之目的。蓋在於是。

明乎此而後。可與入磨廠。以觀今之磨礱之道矣。及其門。耳中第聞機聲隆隆然。目中則不見有若干之工人。給事於其左右也。蓋自機器發明。自載麥入廠。以至成粉出廠。鮮有用人力者矣。先觀其淨麥機。麥入此機。其中不良之分子。混雜之砂泥。皆去之務盡。所餘之淨麥。復刷之以毛帚。揚之以空氣。至於纖塵不染。然後

以之入磨。觀其磨。則皆以鋼代石矣。麥由運送器送至磨頂。而自管中流下也。曾不須臾。又流入第二機。蓋第一機之作用。僅欲破之而已。第二機則成粉矣。於是篩以極密之絲篩。以爲粃糠已盡。廠中人口。猶未也。更入一機。以去其麩。乃成淨粉。一粒之粉。細如微塵也。必經六次之磨。始可以供庖廚。

除此大廠之外。在美國又有小廠無算。小廠之所磨者。不獨麥而已。兼製雜糧。以飼牛馬。又稱謂粗磨廠。此亦一種大工業。美國共有大小磨廠二萬五千家。所出之粉。歲可值美金千萬兆。近來大廠日多。小廠日減矣。

第六章 玉黍蜀

旅遊美國時。既盡閱其產麥之區。知美之爲世界之人代耕也。亦既勤矣。更附汽車。過俄亥俄 Ohio。英的安納 Indiana。奕倫諾爾之野。連阡累陌。皆種玉蜀黍。遊人已爲觀止。復渡密士失必河。奔馳南北。經衣華阿 Iowa。內布拉斯加 Nebraska。干薩斯 Kansas。密蘇爾釐 Missouri。諸邦。縱橫數千里。無處不有玉

蜀黍者。幹葉扶疏。其形則蕭疏。似竹。其色則蒼翠。如松。時屆成熟。穰皆脫穎。而出顆顆如黃金。然後知美國不獨爲人類代耕。獸畜待之。而得芻豢者亦不少也。

也。謂印度黍亦名珍珠米。英國各

種出西土則當自東印度入中

國考此

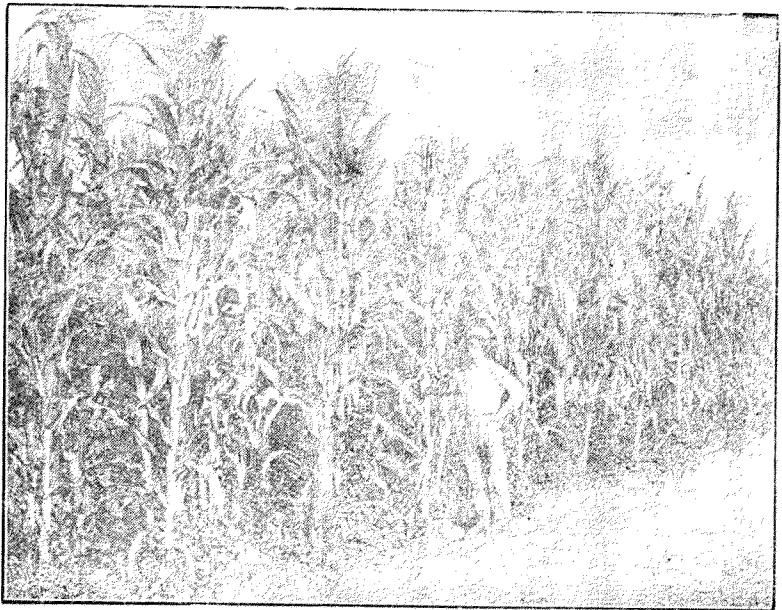
試下車而行其中。則離離者皆

成熟矣。其幹之高者。人雖立於

馬上。猶不能與之齊。葉有肥綠

形如利刃。對對相生。不稍參差。

蜀 黍 之 狀



每株有穗一顆或二顆。鬚之色尤麗。轉綠回黃。絢紅化紺。雖不堪食。亦足觀也。農人採一顆以贈。予去其皮。則金色之黍見矣。一顆之子。何止數百。他日千倉萬廩。水陸交馳。行乎四國。而爲美國一種絕大之商業者。卽此是也。

吾取其子一粒。嚼之爲二。見其色白而似澱粉者。猶之乎麥也。亦以顯微鏡驗之。則其中之部類極多。層層相裹。亦與麥同。中含澱粉。固不乏養生之資也。養豕家得之用肥。其豕而罐裝食物之出品。因以供給市場。焉麥易爲豕。此物之善變者也。

美國產麥之多。既具於上章。而美國之土。與其莖麥。不如莖黍之尤爲宜也。當紅色種人。自擁其土地之時。已以此爲食。白人既至。乃盛種之於東部。今歲產二千兆。鎊。實居全世界五分之四。蓋數倍於麥云。若問其價。則雖以美國一歲所出之金銀礦物。取以相償。猶不能當。卽以至低之價售之。猶值美金一千兆元。如以美國人口分派之。則人可得十元。以戶派之。則戶可得十五元。

玉蜀黍之出產。以密士失必河上遊之七邦爲中心。七邦者。河東之奕倫諾爾、英的安納、俄亥俄、河西之干薩斯、衣阿華、內布拉斯、加密蘇爾、釐也。今設以七邦之所產而載。以大車兩馬之力能任四十畧。假定此爲一車所容之數。同一時間。首尾銜接輸諸四方。則當繞地球六匝。方能盡之。顧此不過七邦之產耳。未盡全國之產也。欲徧知之。則雖巧歷亦不能算。

維時居於西部之人。將曰。我自祖宗以來。未嘗售一升之黍。彼東部之富。於我何及焉。則應之曰。黍易金錢。金錢之力。靡處不到。則無人不受其賜。例如農夫。以黍易錢。入學之。稚子曰。吾校之學期。又至。將買一新課本焉。負牀之幼女曰。秋陽猶烈。吾將買一新草帽焉。農夫則曰。舊衣已敝。吾將謀其新者。於是車則修之。室則飾之。器用則添置矣。親朋則饋贈矣。浸假而多收十斛。則自動車焉。金時計焉。琴瑟管絃書籍畫本焉。紛然並舉。工商交受。其賜何謂。與西部之人無及也哉。且也自有東部之黍。爲欲便於轉運也。鐵路興焉。於是造路有人。伐木有人。製軌有人。

造車有人。路成則管理者。行車者。簿記者。莫不有人。問其何以致此。則皆曰。因玉蜀黍之故。畜牧之家。關係尤大。常視玉蜀黍之豐歉。占其生涯之旺否。

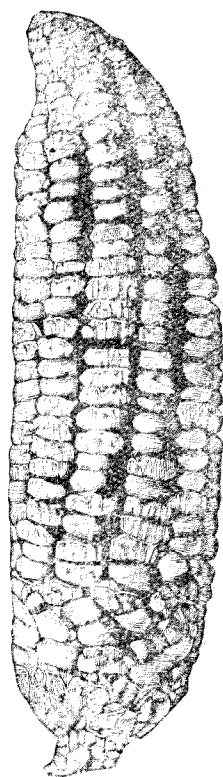
玉蜀黍爲美洲之特產。科倫布至美洲。見其土人。蓺此爲食。乃得其種。攜歸西班牙。種之亦佳。一時驚

相走告。曾不數年。西

班牙外。如意大利。如

俄羅斯南部。如多瑙

玉 蜀 黍



河下遊。皆有之。埃及與南非洲之高原。亦易繁殖。南美之阿根廷、祕魯、玻利非亞、Bolivia 亦產焉。亞澳二洲。出產甚寡。蓋與其地不相合也。而最相合者。莫如北美。美國東部之七邦。既號爲玉蜀黍地帶矣。而坎拿大與墨西哥。亦不少也。黍之性。喜暖而惡寒。喜溼而惡燥。而暖不獨在晝也。更需於夜。溼不可太甚也。宜適於可如此之地。惟有美國之七邦。故所產佔世界之大半云。

當吾輩之遊於田間也。農人告予以耕種之道焉。春風至。始有事於東疇。五月下種。大農用機械。小農恃人力。每株相距約三四呎。數日之後。芽穿土而出。視之。無異於青青之草也。及夏而長。始可辨其面目。然不知者猶疑爲蘆葦也。繼而一苞透出。佳者或有兩苞。垂於左右。頂上纓絡穆穆。而玉蜀黍成矣。下種之後。宜鬆其土。去其草。用力愈多。收成愈佳。此一定之理也。

自播種至於成熟。不過四閱月耳。其刈之也。小農皆用人工。一人伏於田中。割以灣如半月之刀。旣斷。承以左臂。至於臂不能任。乃捆載之。

黍雖刈。仍置田中。不遽攜歸也。數日之後。往採其穗。藏諸家中。而農家兒女之樂事至矣。蓋玉蜀黍之外。有白衣裹之。必去衣而可見其內。去衣之事。多以小兒女任之。彼則呼朋引類。聚儕輩於一室。有無相助。迭爲賓主。笑語喧譁。如蜂之衙。參殊可玩也。黍之紅者。殊罕。有得之者。衆皆拍掌賀之。衣旣去矣。則謂之淨黍。或藏以待時。或立卽出售。其稈亦可飼畜。

以上所云。皆用人工者也。則更觀上農之用機器者。要與用之於麥田者相同。今亦無煩重述。所奇者。剝去其衣。亦不勞人力耳。

黍之最要者。莫如選種。種之良否。其影響於收成者至大。一畝之田。大小相等也。人工相等也。有穫二十五畝者。七十五畝者。甚有二百三十七畝者。美國之種。以南喀爾勒那 South Carolina 者爲最。收穫亦最豐。論者謂美國七邦之黍。如盡能選擇佳種。則歲可倍收。七邦之學者倡之。七邦之農者信之。彼此競爭。進而不已。年勝一年。亦固其宜。更可喜者。農家小兒。亦助其父母爲之。選得一種。未敢必其良也。則試種之。一人倡之。於前。百人和之。於後。於是有所謂選子會者。出焉。某兒得最良之種子者。會中與以三元。或二十五元。皆美金之獎金。奕倫諾爾、衣阿華、密蘇爾、釐。以及其餘諸邦。兒童之與於此會者。得數萬人。

玉蜀黍生產之地。卽玉蜀黍消廢之地。其人爲牧而農。因農而牧。兩事蓋相聯也。畜之嗜黍者。惟牛豕爲甚。種黍之家。莫不畜此二者。以牛豕之糞肥其田。以牛豕

之肉肥。其農畜牧。故應並行耳。一磅之玉蜀黍。所值不過數文。一磅之牛肉。或豬肉。則增價數十倍矣。食此而肥之牛豕。見其默俟於汽車之中。運往俄馬哈。

聖路易、干薩斯、支克哥諸邑。其廠中將待之爲罐裝食品焉。

美國之玉蜀黍。十有八九。供本國之用。鮮有運至歐洲者。用處甚多。大要皆以爲食。磨之成粉。以製麵包。或糕餅。美人晨餐。多取給於是。亦可爲猛性之酒。如爲斯克。可隆。是也。又可爲香料。爲糖菓。爲假蜜。又富於澱粉。美人立大廠以製之。如製麥粉。然自用之外。輸諸他國者。亦復不少。

澱粉之吸取。亦自不易。觀之殊有興味也。圓如珠子之黍粒。先傾入銅鍋之中。如不得銅。或鐵。或木。俱無不可。其大常足容數千鎰。以硫磺酸及沸水浸之。化其堅強之性。初捏之如粉團。次以橡皮之輪碾之再三。取出濾以銅篩。其涿涿然下者。皆澱粉也。此時雖已與渣滓分離。而猶未純。更濾之以絹篩。漂之以清水。然後曝之使乾。而可以出售矣。洗衣廠內。單衣領巾。必需漿糊。所用皆此粉也。造紙家亦

時用之。若供人食品者。更須澄之使清。濾之使純。其煩難更甚於此。

穀類之有澱粉者。玉蜀黍外。則取之米麥中。而歐洲所用之澱粉。則皆從馬鈴薯得之。甘薯亦富於澱粉之物也。玉蜀黍全體有用。無一棄材。如芽與皮殼。乾而磨

成粉屑。

可以榨

油。油盡

存渣。猶

可飼牛

羊。牛羊

之悅其

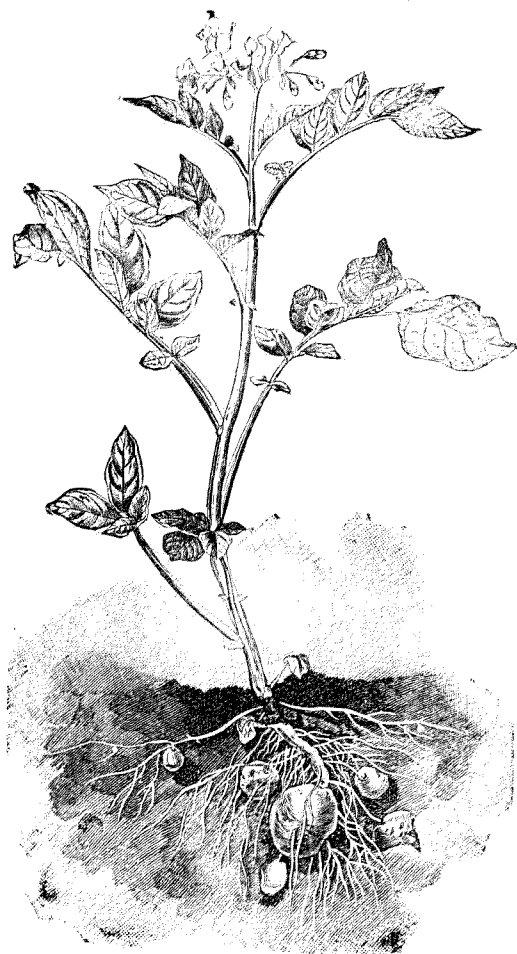
味也。勝

於芻豢。

馬

鈴

薯



食

美國用之不盡。復以其餘輸入歐洲。苞可代綿。以實椅墊。葉與梗亦可飼畜。而梗之外皮。又可造紙。其心可以製漆。性能爆裂。又造火藥者所必需也。且爲造戰艦者所必需。此物得水。能澎漲如海綿。鐵甲之內層。以此貼之。則雖中敵人之彈。亦不致遽行沉沒矣。

美國之玉蜀黍。種類甚多。有味絕甘者。謂之甘黍。Sweet or Sugar Corn 有性能爆裂者。謂之爆黍。Popcorn 爆黍多種之於家前屋後。以充園蔬。剝其粒。以火灸之。遂能爆。色白如霜。甘黍須在半熟時食之。老則味減。欲其四時可食。則惟用罐裝之法。乃有設極大之工廠。新式之機器。以爲之者。其裝罐之機。一小時內。能成一萬二千罐。

第七章 米

東西兩半球。不但山川人物不同也。卽農事亦不同。質言之。美洲可謂之黍土帶。亞洲可謂之米土帶也。天時地利。旣與此相宜。民食亦因而恃之。文明國人之糧。

食。麥之外當推此。東亞諸國。既莫不以此爲天。吾國南人。尤以米爲養命之源。故其產額。以亞洲爲第一。雖合非美諸洲。以抵之。曾不及其半也。

稻

稻之所喜者。土地欲溼。而氣候欲暖。以此言之。則惟溫帶中大河之口。與其流域之低原。如中國長江之濱。歲有春水泛濫者。皆甚宜於稻之發育者也。亞洲東南。如英領印度。及安南暹羅等國。當地球滄桑之際。水變爲陸。地形卑下。泥質鬆浮。江湖縱橫。易資灌溉。故其土人。皆以種稻爲唯一之生涯。



衣 食 任 卷 中

稻亦有種於山者。熱帶之中。雨量最多。飛泉洒沫於山巔。深澗奔流於樹杪。水源

不竭。苗自勃然興矣。如南洋之爪哇。墾山壠為田。狀如階級。日本亦然。山水自上

流下。不須人工。而水自有餘。轉較平地為便。宋方勺泊定編七閩地狹瘠而水源淺遠其人雖至勤儉而所以生之

具比之他處終無有甚富者墾山壠田層起如階級然每每掘引畚水以澆灌中塗必為之磴不唯堆米亦能播精朱行泉知泉州有水無涓滴不為用山到崔嵬猶

力耕之詩蓋紀實也今南嶺山田類如此引此以見其概

米以亞洲所產為多。既如上文所述。其實亞洲以外。溫暖之地。亦無不宜也。美國

南部。及沿墨西哥灣諸邦。歐洲之南。非洲尼羅河口。南洋之菲律賓羣島。蘇門答

臘。印度洋之錫蘭。馬達加斯加。Madagascar。太平洋之夏威夷。Hawaii。無不

產米者。熱帶圈內之中美南美。水澤多而地形卑者。亦以米為正產。

太古之時。茹毛飲血。其後始知稼穡。來牟既自天降。江米亦稱嘉瑞。人類之知食

稻。蓋不後於麥也。吾國之有稻種。實先於耶穌未生以前數千百年。歐洲則得自

印度。威內薩 Venice 人始種之於水澤沮洳之區。頗有良果。二百年後。乃傳播

於美洲。顧美洲之米。實得之於馬達加斯

加。一千六百九十四年。清康熙三十三年。有船自

英國赴美洲者。中途遇風。漂流至島。攜穀

一囊而去。後至美洲。上陸於南喀爾勒那

之查勒斯敦。Charleston 以贈殖民地長

施密斯。Thomas Smith 施密斯擇卑溼

之地種之。亦不期有秋也。其年乃大穫。明

年。種者愈多。農人益知其耕耘培養之方。

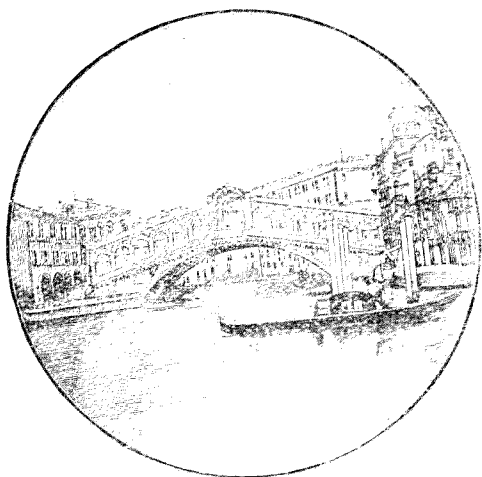
南喀爾勒那、給俄爾給亞、Georgia 二邦。遂成爲產米之鄉。數年之後。密士失必、

Mississippi 亞拉巴麻、Alabama 魯西安納、Louisiana 得撒四邦。皆有柴門

臨水稻花香之景矣。

吾國爲種稻之先進國。而進步改良之速。則不如美國遠甚。美國之米。其味則較

薩 內 威



甘。其色則較白。其形則較大。一入市場。卽得高價而去。

果蔬中種類之多。莫如番薯與蘋果。五穀中種類之多。則莫如米。南亞有野稻。不耕而穫。有旱稻。不水而活。水稻之中。其粒有大者。有小者。其色有白者。有紅者。其味有香者。有無臭者。其性有粳者。有糯者。食米之國。乃知其種類。而第其價之高下。

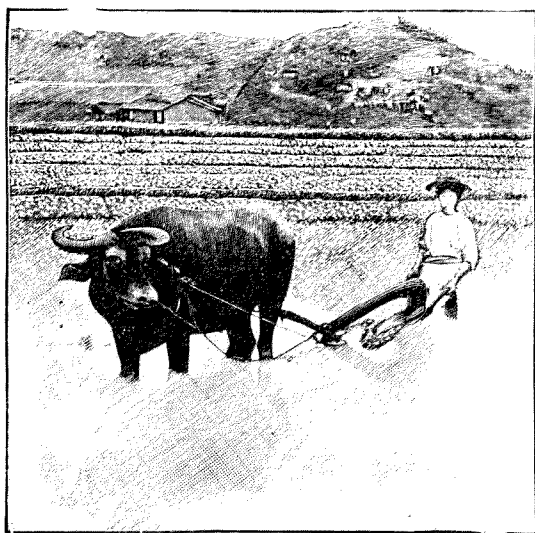
吾人周歷世界。而後知民食之中。惟米爲貴。蓋農之勞苦。莫過於種稻者。粒粒盤中米。點點農人汗。其價固宜貴也。吾國赤貧之人。乃不能數米爲炊。而代以黍稷。黃河以北。非中人之產。畢生不知白粲爲何物。印度日本亦然。

東亞稻米之鄉。夏景最佳。登高下視。則見淺水之田。如方罫然。區域皆甚狹小。觀美國之田。復來觀此。直疑爲家庭之園圃耳。高出於田間者。寬者爲陌。其大路也。狹者爲塍。其疆界也。閒花野草。叢生其間。新插之秧。一碧無垠。不知者。幾疑爲青。青之草。生於綠水中也。炎日當空。波光明影。上下照耀。如電復如鏡。

追思四五月間。麥初登隴。田中高者爲麥膝。下者爲水道。高高下下。未可以插秧也。乃以人或牛馬之力。犁之使平。灌水其中。農事於是始矣。鄉村之中。十室九空。蓋皆有事於南畝矣。農夫農婦。並其幼子童孫。各赴其事。星羅綦布。隨波分散。恍如水上之萍。首皆戴笠。以拒驕陽。婦女穿衫。男子惟蔽下體而已。其背飽受烈日。膚作紺色。脊骨隆起。如古梅橫幹。雖甚勞苦。而皆老健。吾輩觀之。殊有興味。則亦赤足下田。以助之也。水可沒踝。老農手足皆在水中。所插之秧。行行平直。無欹斜者。吾輩爲之。則無所措手足矣。乃自謝不敏而退。

稻之一生。自孩提至於成人。無不有資

日 本 人 耕 田



乎水。至於年老而止。故欲種稻。宜修水利。水利不修。而苗能勃然興起者。未之有也。水欲引之。使近。可以資浸潤。又欲離之。使遠。隱以防泛濫。吾國灌水之法。多用桔槔。以足踏之。或以牛運之。菲律賓、爪哇、及南亞諸地。則以水牛。

馬尼刺 *Manila* 菲律賓之會城也。其北有島曰呂宋 *Luzon* 茫茫平原。千頃稻熟。可謂極天下之大觀。吾在日本。見其人方冒烈日。揮熱汗。以耕以耘。而苗亦盛。氣如少年分枝。布葉發榮。滋長一日千里。有未可限量之概。及去日本來。呂宋曾日月之幾。何懷新之苗。已黃髮鮐背。搖曳風中。如耄耋之老人。此地多鳥獸。無人之際。時來登隴盜食。農家遣其小兒女。晝夜守之。不者縛草爲人。立於田中。風至則手搖目動。鳥獸駭然走矣。

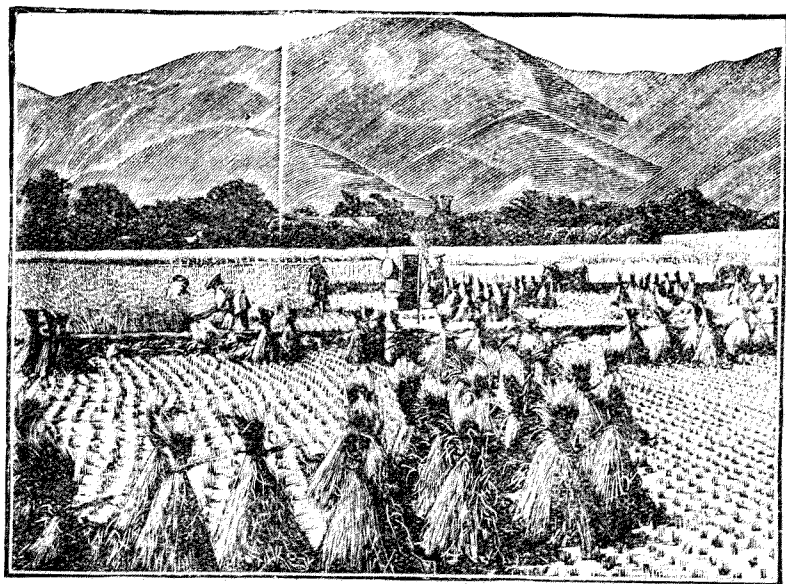
東阡西陌。不少可觀之處。察此已熟之稻。其狀如已熟之麥。以渺然之體。植立土中。何其壯也。首各載一穗。外裹金色之衣。農家盡室在此。自成一羣。紅男綠女。幼子童孫。通力合作。期不失時。人各持灣如半月之刀。齊根斫之。積成一束。則捨之。

更斫及暮。運歸場圃。乃積乃倉。比
戶有秋。其急於嘗新者。朝刈而且
舂。不一日而炊以爲食矣。亦有就
野田之中。礱之舂之。運至城市。以
易錢者。

產米之鄉。當秋收之季。萬戶騰歡。
如逢佳節。一歲之生計。三時之報
酬。胥在於此。其重視之也。固宜。禾
既畢登。相與宴賞。以志成功。雞豚
米飯。不醉無歸。此誠所謂田家樂
也。爪哇之俗。奉穀神尤虔。田畔有
祠。中祀穀神。其小不逾鵠舍。其神

稻

稜



則一麗人也。異哉。胼手胝足。豈女子事乎。其所獻於神龕者。爲雞卵一枚。果實數品。甘蔗三寸。熟飯一盂。

夫米白布種而後水耕火耨。不知幾費辛苦。既告成矣。猶不能遽以爲食也。米在皮中。呼之爲穀。所幸者。皮與米非有附骨之親。去之尙不難。去皮之米。謂之糙米。糙米者。未去糠之謂也。糠與米之黏合。如麥之與麩。故新穀登場。首則埒之。存其穗而棄其幹也。次則礱之。去其皮而取其米也。終則舂之。汰其糠而得其精也。食米之民。所以爲此者則同。而其法各異。掬取稻穗也。或以刀割之。或以畜踏之。其礱也。以木爲磨。順風而揚之。農家之蓋藏。或以穀。或以糙米。將欲出糶。則必先碾之。使成白米。舂米之法。最古莫如杵臼。時費而功半。美國人乃剏機器以代之。未幾。遂流行於亞洲。安南 Annam 之西貢 Saigon 暹羅 Siam 之曼谷 Bangkok 印度之孟買 Bombay 加爾各答 Calcutta 緬甸之仰光 Rangoon 皆米市之中心也。遊其地者。莫不有機器碾米廠。林立其間。吾嘗泛孟加拉之海。

灣 Bay of Bengal 以入伊落瓦底江 Irrawaddy River 而觀仰光唯一之大廠焉。千門萬戶。機聲隆隆。動如殷雷。據伊江之濱。一葦航之。載登歐洲之市。殊不難也。主其事者。爲英國人。而勞動者。盡爲棕色之緬甸人也。體皆半裸。而首戴粗巾。

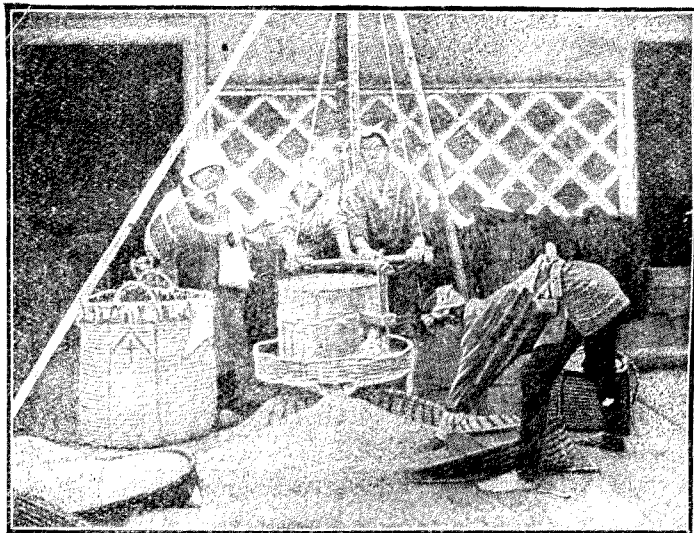
廠中機器之轉動。皆藉汽力。而式又極新。米甚脆。而糠之相附也如膠漆。少磨之。則糠不去。多磨之。則米易碎。廠中之磨。亦用石。欲其柔而不破粒也。故復覆之以羊皮。由粗入細。直至米之光色。分而觀之。白如珍珠。聚而觀之。亮如銀匙。始可以離此而售世矣。觀此。乃知白春水春之米。其去糙米。僅一間耳。皆不得謂之精也。或謂米過精。則其中滋養榮衛。及引起食慾之物質。皆已磨去。反不如半糙之米。食之有益。

美之聯邦。其天時地利。宜於稻者不少。自播種至於碾米。無不用機械。以代人力。故不勞而獲。收穫日多。而消費之量。亦隨之而日增。將來必以其有餘。輸諸鄰國。

如今日之麥也。吾國食米最古。而耕種之法。故步自封。未嘗改良。今惟通商大埠。間有機器碾米廠耳。

亞洲人之食其米也。大抵和水煮之。乾者爲飯。稀者爲粥。如麥之磨成米粉。製爲麵包。或糕餅者。殊居少數。安南人下飯。拌以黃薑末。日本人喜與乾魚及醬油同食。以米造酒。則惟吾國及日本爲然。亦有以之造澱粉者。粃糠及稻草。可以爲芻豢。皮可爲然料。物之易碎者。運至遠方之時。以此伴之。可免損壞。此亦利用之一法也。稻草之用更廣。編之爲蓆。織之爲屨。

粉 磨 之 人 本 日



草帽藉以遮陽。蓑衣可以禦雨。農人之愛其牛者。冬日為製草履。以禦冰霜。蠶老作繭。以稻草為帚。日本之馬。亦以此為履。不用鐵蹄也。

要之亞洲諸國。足國足民。胥恃乎米。猶美國之麥與黍也。吾國賦稅之大宗。皆取給焉。吾遊日本。日本人家。皆奉一土

偶。名曰大黑。Daisogan 坐於米袋之

大

上。即彼之穀神也。小而肥。笑容可掬。

喻其飽飯而歡騰也。日本人朝夕尸

麥

祝之。亦可謂鄭重之至者矣。

第八章 黍稷雜糧

小

穀之類有九。而皆備於我國。北人食

麥

以粟為主。南人食以杭

稻之不黏而晚熟者也今

俗作

為主黍

Indian-Corn

亦九穀

食



之一。上章既詳之矣。麥 Wheat 者芒穀。歐美人之所食。生之者衆。食之者多。與之同類者有大麥。Barley 有雀麥。Oats 有小麥。Rye 此三者。惟寒地瘠地之人。仰此爲生活耳。不居重要之列者也。然合全世界計之。則亦有億兆之人。朝饔夕殮。非此不給也。

茹毛飲血之世。生民始知粒食。實以大麥爲最先。其藝於吾國也。遠在六千餘年之前。又通行於文明先進之埃及希臘羅馬三國。性味堅實。不如麥之柔美。故麥起而代之。顧近日又有與麥代興之勢。雀麥之興。亦在有史之前。惟小麥則在此

二者之後也。羅馬帝喀力格拉 Cull-

cula 嘗曰。「予有金色之小麥以飼 燕

吾馬。」由此證之。小麥飼馬。當起於

羅馬之世。埃及希臘。則無聞焉。

麥

大麥小麥雀麥。其耕耘收穫之法。與



麥無異。惟土宜不同耳。麥之所生。必在膏腴之地。溫帶之中。彼則土不嫌瘠。性能耐寒。作業之劇。培壅之費。皆較麥爲省。故其價殊賤。可作饋貧之糧。耐寒之量。大麥尤勝。阿拉斯加、埃斯蘭島、Iceland 以及阿爾及耳、埃及之極南。皆冰天雪窖。北極鹿寒熊之所出。沒草木所不長者。大麥獨應南風。而黃天若憐。此方之人。無所得食。特以是賚之也。歐美溫帶中諸國。雖亦藝之。而不以爲食。僅以餵牛馬。或釀啤酒耳。大麥之中。有別種曰珠麥 Pearl barley 者。含滋養料最富。以之調湯。能膩厚如粥。吾輩遊閱之時。偶抱採薪之疾。醫生必囑侍疾者以珠麥代他食矣。美國加利佛尼亞產大麥最多。亦最良。衣阿華、明尼蘇達、威士干遜次之。蓋居全世界至少之數。全世界大麥之產額。可得一億有餘。鎊云。

歐洲有沙土帶。自北海登陸。縱橫於俄羅斯之中部。入波羅的海 Baltic Sea 而沒。此帶之中。不生他穀。惟小麥頗宜。北歐之食小麥。猶吾國北人之食粟。土宜不同。故風氣亦不同焉。製爲麵包。其色深黃。一望了然。不必辨其味。而後知也。德國

所製者。色黝如墨。又爲特異。味雖粗糲。而其補益。殊勝他麥。歐洲北部諸國。皆以此爲軍糧。貧民無力糴麥者。亦食小麥。學生亦然。設吾輩留學於俄德二國也。每日點心。將以小麥麵包數片。代英美之山特活斯 *Sandwiches* 矣。英美所食之麵包。皆以麥

粉爲之用。麵包作醃肉作點心。稱爲山特活斯。

美國賓夕法尼亞、威士干遜、紐約克內布拉斯加、密執安、

明尼蘇達、六邦皆產之。歲產二三十兆。誇耳。與俄國相比。則瞠乎後矣。其消費之途。盡以餵牲。人不以爲食也。

蘇格蘭人喜食雀麥。磨之爲末。調成膩粥。以爲朝食。又可爲餅。或軟或脆。各從其好。牛馬亦食雀麥。其悅口也。殊較他物爲勝。溫帶中之牛馬。皆得飽食雀麥。人類之居寒帶者。反不及其所食之精。

讀吾書者。觀上章所記美國麥與玉蜀黍之產額。似已極天下之大觀矣。若以與各國之雀麥相比。則合二者在內。尙不如遠甚。蓋世界穀類之產額。以雀麥爲最多也。美國境內。如衣阿華、奕倫諾爾、威士干遜、明尼蘇達、英的安納、內布拉斯加、

賓夕法尼亞、紐約、克得撒、咸種之。其產額亦比玉蜀黍多三分之一。成熟之後，售諸歐洲。俄國所產，亦不弱於美。常與美麥相競於市。德國、法國亦然。惟次於俄國耳。

生人養命之源，惟穀。植物學家外觀其形狀，內考其統系，知穀亦草類也。莠可亂苗。古人早已言之。今又考知有名蛇草 Snake weed 及酸謨草 Dock weed 者，其狀甚奇。所結之子，亦有穀斗狀如榲實。Beechunt 惟較小耳。與蕎麥 Buckwheat 則極相似。詩人式穀之詠，殆謂此也。蕎麥又名三角麥，外黑而中白，磨粉之後，旋成黃色，不可爲麵包。惟入餅肆，以製薄餅，食時佐以乳油及楓糖。蕎麥之生，也不辭瘠壤，而無耐寒之性。非溫帶不殖也。歐美皆有之。

人一日不食，則飢七日。不食則死，食之不可緩也。如是而穀類之繁殖也，並爲天時地利所限。人則山巔水涯，隨所至而居焉。乃無論繩行沙渡之民，身熱頭痛之國，各得其食。未聞絕糧之困。斯亦奇矣。南美玻利非亞高原之上，其大山有安的

斯。Andes 其大浸有的的喀喀。Titicaca

荒寒已甚。九穀所不能生也。紅種之人。世

居於此。問其何以爲食。則有一種雜糧。土

人呼謂金丸。Quina 者。結子如芥。以牛

乳調之。紅人恃之而飽。

麥米之外。有人類之大半。恃之而生。顧在

美國。僅以飼羊馬牛豕者。則稷 Millet 是

矣。世界各國莫不藝之。而我黃河流域之

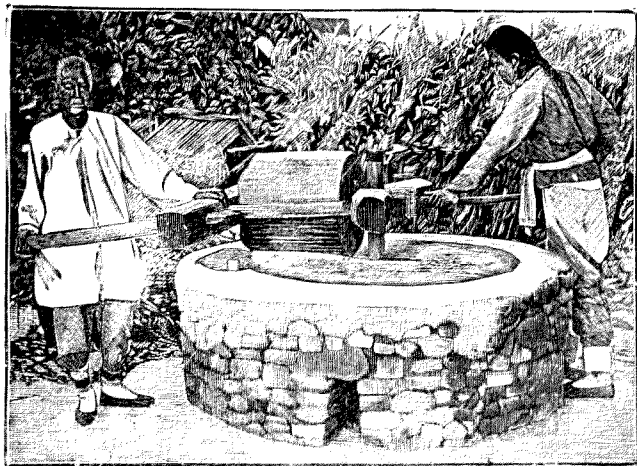
民。力不能食南省之米者。並以此爲天。印

度亦然。稷熟磨之爲末。或以調糊。或以製

餅。日本及布哈爾 Bokhara 土耳其波斯 Persia 之產額亦不少。上下埃及與南

非諸邑。亦恃此爲食。

北 省 人 磨 稷 之 狀



稷於草類中。自成一科。其子則比麥類爲小。吾國之所植者。有長而肥之穗。芄芄如雄狐之尾。蓋狐尾稷 Fox-tail Millet 也。高如小麥。有時又或過之。美國之羊豕皆餵以稷。吾國先民。以此爲明農之基也。蓋四千有餘年於茲矣。歐洲農業。亦托始於此。瑞士湖畔。曾於土中發見上古之稷云。歷史家考之。知此尙收穫於石代。Stone Age 之人。其耨鋤。皆非鐵製。而以木石耕者也。

美國盛植一種野稷。Barnyard Millet 收穫之後。取其稈以爲芻。印度人則擷其子以爲糧。其食之也。或炒之。或和牛乳煮之。

黍之類別。亦有數種。非洲北部。有黍曰度拉。Duhla 其粒甚大。西印度有一種曰幾因尼。Guinea 更有一種。吾人雖未嘗其味。而少年入塾。先生教以布席洒水。擁篲清塵者。不有帚乎。此以一種之黍藁爲之。美國因名爲帚黍。Broom Corn 帚黍之高。亦如玉蜀黍。所與玉蜀黍之形狀不同者。穗皆發於頂上。扶疏相連。有似拂塵。藁性極堅。故可爲帚。凡可植玉蜀黍之地。亦可植帚黍。地無論肥瘠。時無

論寒熱投之所向。無不生者。歐美人之種此也。取其藁以爲帚。而棄其子。吾國及印度非洲之人。則仰之而食。農家以其無用之藁。繫之爲帚。正與歐美人之用意相反。所志不同。故選種之目的亦異。

蔗黍 Sorghum Corn 之粒較他黍爲大。亦黍之一種也。出於印度。亞洲中有數處。非洲之埃及。皆種之。以製麪包。克弗黍 Kaffir Corn 者。南非洲之克弗人種之。因以爲名焉。其子兼養人畜。美國亦產此二種。其用又異於亞非之人也。克弗黍。同其葉。蔗黍利其藁。藁中含糖汁。搾而煮之。可以爲餈。味如蔗糖。當於下章詳之。

第九章 美國西部之牧場

英語曰 Meat 謂牛羊豕之肉也。曰 Game 者。謂野獸之肉也。曰 Poultry 者。謂雞鵝鴨之肉也。白人尙肉食。肉食之價。自比穀蔬爲貴。覘國者恆以肉類消費之多寡。卜其國力之強弱。生計之豐嗇焉。現世界中富庶之國。莫如美。其國之男女長幼。無不飽飫腥膻。猶能以其有餘。供給隣國。其畜牧之盛可知矣。

美國之牧場皆在西部。吾輩欲知其詳。則不可不作落機山之遊。而以木屋爲居。與牧童爲侶也。既至其處。倦夢初醒。耳際聞人聲喧動。披衣起視。曉露猶零。朝暾甫上。牧童成羣。已執鞭而從事矣。其人習與獸居。狀皆凶戾。衣短袖之衣。而履長靴。鞍轡在手。又並有一利刃。將入牧場。選擇肥瘠。使成一羣。驅之以入市也。

美之農業。可云極盛。以其副產。兼營畜牧。此亦自然之利也。故其農家。皆有牛羊豕若干頭。若併全國計之。則巧曆不能算矣。無已。則有法焉。讀者可設想地球赤道。至寬之處。自東至西。皆實以牛羊豕三物。行行分布。如帶之繞三匝也。然尙未盡當。更自南極至北極。列一長帶焉。其數如何。僅能意會之耳。

凡此家畜之中。其盡以充食品。而無他用者。則惟牛與豕矣。而牛爲尤重。牛之價值。雖盡美國之羊豕。猶不足以相抵。合驢馬在內。則庶幾焉。吾嘗觀其去年司農之報告。備知其牛之多也。如以戶口配之。每家可得數頭。蓄牛之家。在處皆有。要多聚於西郊。是爲玉蜀黍所生之地。養之者便也。吾昔之來此也。彼黍離離。行邁

山 機 落



靡靡。今則萬寶告成。而惟見牛之或寢。或叱。彌於原野。
落。機。山。之。高。峻。橫。亘。於。南。北。而。作。鎮。於。西。太。平。洋。之。颶。風。東。向。而。來。挾。山。中。之。寒。

氣而俱東。故其山下一帶之地。氣象荒涼。不宜五穀。所恃以潤空氣。而資灌溉者。間有寒泉數處耳。蓋美之東部。北自坎那大起。南至得撒。除野生之青草外。無所謂農業者。卽青草亦不能茂也。美國一愛克或二愛克之田。例足養一牛。獨落機山以東。必十五愛克而養一牛焉。其甚者且不止此。故放青之牛。宜使之散處於野。聚族而居。則將不給。

水草之寡如彼。而猶能支持極大之牧場者。以其地之廣也。有此牛羣之主人。方寄身於繁勝之區。獨使其牛與童子。處此荒涼之境也。曠野之中。柴門臨水。自成一村者。放牛之童。及主管人之棲息處也。益以打鐵鋪。廐舍。馬廠之屬。板屋參差。在此木石與居。鹿豕與遊之中。頗不寂寞矣。其人日用起居之需。皆來自千百里外。汽車自城市運至。距此最近之站。復用帆布爲帳之貨車。運至牧場。出賣之牛。亦駟至車站。登東去之車。以試屠者之刃。

旅人至此。出戶而望。極目平蕪。山川不語。天地悠悠。一種無聊之概。非親閱其境。

者不能喻也。跋涉終日，僅有蠢然之牛三五成羣，向此黃沙淺草中，自覓生活。倦馬失羣而悲鳴，牧童騎牛而長嘯耳。每一牧場，常有童子二百人，以進退羣牛也。吾輩此時，亦自作牧童觀也可。

平野之中，所藉以自遣者，其惟馳馬乎。顧廠主蓄馬之本意，非以供人之馳騁也。而爲牛之集合，牛本無合羣之心，加以各謀其食，所在散處，非騎馬逐之，則未易集也。未集之前，主者指示諸童，若者馳而東，若者逐而西，吾輩亦助之。日中而集，萬頭攢動，至此始驚其數之多，以爲古之國君，數蓄以對者，不能比其富也。牧人晝出夜歸，午飯熟於村中，以車來餉，人皆席地食之，饋食者更牽生力馬至，俾晨出之馬，得受代焉。

讀者亦知牧人之所謂認羣

Round-up

配合成羣以售諸市亦曰Round-up

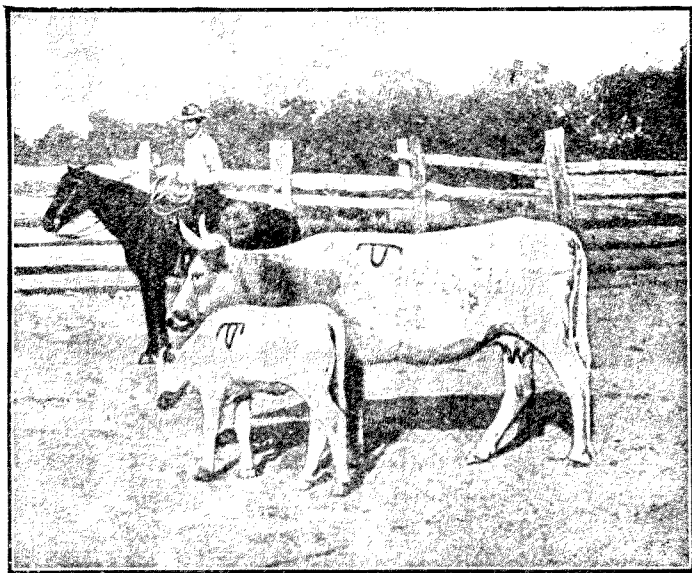
者果何事乎。牧牛之

地甚廣，近水之處，其田間屬於公民，若草地則爲政府之公產，而非一姓之所私。逐水草而往者，則不止一家之牛。旣無樊籬之隔，則此家之牛，與彼家之牛，相雜

也而不相分主者於牛初生之時。烙其毛爲一字母。或印一花紋。以作表記。小牛之尙未烙印。猶童子之尙未命名。每當認羣之時。各家牧童。無分彼此。見牛卽驅之集於一處。更自認其牛。與之俱歸。此則所謂認羣者也。

烙 印 者

當此時也。馳騁之疾。人馬之喧。雖無風毛雨血之景。差似秋射冬獵之觀。被逐之牛。或則惶恐而嘆息。或乃失母而哀鳴。悵無所歸。則徘徊於歧路。顧而之他。則軼羣以獨趨。千蹄所蹴。煙塵並起。牧人四圍逼之。愈聚愈



密四野之中。不見一牛。乃入其羣。選得其主人之牛。於是認羣之事畢。而烙印之事歸矣。

小牛受烙之先。牧人乘馬。手執套索。以縛其後足爲要。小牛之足瘦而高。觀之固甚親切。童子返而縛之。索之一端。繫於鞍上。馬見牛已受縛。卽止而不行。蓋訓練有素故也。小牛遁逃無所。乃被拘至罏火之傍。一人坐其頭上。捉其耳。一人牽其後足。引而伸之。使全身之皮。無有皺紋。一人從罏火中。取鐵印烙之。蓋需三人而集事。一時煙氣上騰。臭味四達。其痛苦當不減女兒之穿耳。彼特不能言耳。其印深入膚理。烙處不再生毛。以至於死。印記宛然。小牛事畢被釋。急趨老牛處。冀彼慈惠之母。憐其痛楚。而有以撫慰之也。人疾痛慘怛。未嘗不呼。父母觀於牛之母。子間亦然。夫老牛之知其子。猶人之知其子。固無須乎印記也。人乃非獨加印記於牛身。牧者之衣服。亦各有別。烙牛之事。雖數十人分爲之。亦必累日而竟。將待至次日受烙者。夜間必謹護之。旣畢。詳登其數於簿書。

吾輩以短日月。觀此大牧場。所得僅十之一耳。烏足以盡之。嗟乎。人爲口腹之欲。卽養牲一事。已紛拏若此。將離此。附汽車而東入五都之市。以供刀俎之牛。亦與吾同行也。乃并得其狀況焉。蓋從牧場至俄馬哈。干薩斯。支克哥之程。皆與之俱。此等牧場。又盛行於蒙大拿、Montana 窩民、Wyoming 科羅拉多、Colorado 亞利桑拿、Arizona 新墨西哥、New Mexico 干薩斯。而英的安公地、Territory 以及干薩斯、內布拉斯加、南北達科大諸邦中。亦皆有之。得撒之草地。爲地方之公產。租與牧人。以其歲入。供地方之學務。租期少則五年。多則十載。每一愛克耳。取息不過數分。面積甚廣。故所取雖廉。而所得猶甚多也。

得撒世界至大牧場之一也。長逾二百哩。寬及十哩。截長補短。較康內克的告特 Connecticut 全邦。有過之無不及焉。吾人欲徧窮其趣。雖日逐逐於馬背。猶須兼旬而畢。初得撒欲營自治局。而費無所出。會牧人豔其地之水草。欲租用之。惟恐不得當也。聞有事。乃請於邑人。願代任建屋費。而許其牧牛於此。邑人許焉。交易

乃成。牧場既興。利源日闢。公私賴之。場以鐵絲爲籬。雖以千萬頭之牛。遊息其中。自以爲世界甚寬。而不知其維繫於丘樊之中也。

美之西部。是等大牧場。到處遇之。其地不必爲中央或地方所公有。亦有爲個人之私產者。其場皆圍以鐵籬。於其頂上。附設電綫。以通電話。牧場內部之編制。與尋常之公司同。牧童受牧正之指導。監事牛羣。維謹。質言之。牛自生至死。蓋未嘗一刻而離牧童之守護也。場中之事。皆有記載。纖悉不遺。

事非親身爲之。則未有不以爲易者。吾始至此。見童子飽食終日。笑語喧譁。惟馳騁駿馬於豐草之中。以爲至樂。吾亦欲捨其故業。執鞭隨之也。觀之既熟。乃知此事亦頗辛苦。而牧童之生涯。殊不足爲也。風雪之夜。冰霜之晨。他人安處。彼獨不休。出視其牛。有飢餓者否。有陷於雪中者否。卽在平時。亦當晝夜出巡。風栖露宿。習以爲常。有時野火猝發。人畜皆當速奔。稍一遲回。便葬身火窟。牧人爲預備火災也。於場之內外。關路數條。使草不相屬。以免燎原之禍。

除此諸事外牧童又當注意者其一爲牛病其一爲獸害猛獸皆欲食牛固當驅之矣乃有渺小如兔之犬名曰牧場犬 Prairie dog 者恆聚族而窟處於牧場之中依草爲生而與牛爭食也故亦當除之此犬二十頭當食一頭羊之草牧童時或擲毒物於其穴中而斃之響尾蛇 Rattlesnake 居此空穴之中牛足陷入則嚙其足亦當除之。

覽此牧場而謂美國餉世界之肉食已盡於是則猶未爲確論蓋其產黍之區隨家飼養以充庖廚者其數又倍於牧場也西部之牛牧人將欲送諸俄馬哈 CHIT 支克哥干薩斯或其他罐裝肉食之製造所也必先令其優遊於玉蜀黍產三六生之地使飽飫穀味體量豐腴而得善價由此觀之美國之業牧者亦兼業農非若蒙古及中亞細亞之人知牧而不知農也。

牛之生致之英國者將由美國之西東盡大陸復渡大西洋始上陸於不列顛之島易車而舟入水登陸牛以蠢然之物具龐然之體跋涉長途固是不易且主人

之。售。其。牛。欲。其。豐。碩。肥。大。以。得。高。價。也。如。因。道。途。之。困。頓。飲。食。之。不。調。而。疾。病。時。作。毛。革。憔悴。則。人。將。望。而。去。之。矣。故。復。使。牧。場。之。童。子。登。程。送。之。爲。之。時。其。飲。食。驅。其。災。害。猶。之。乎。在。牧。場。時。也。一。人。事。牛。若。干。頭。各。有。專。責。英。國。既。需。美。國。之。牛。以。應。屠。門。之。客。而。美。國。復。需。英。國。之。牛。運。至。美。國。伐。毛。洗。骨。之。事。畢。復。以。其。肉。售。諸。英。國。焉。此。非。好。爲。其。煩。也。蓋。欲。乞。佳。種。於。海。外。爾。

嗚。呼。美。國。欲。以。其。牛。之。多。而。肉。之。美。以。饜。隣。國。之。人。以。致。隣。國。之。財。蓋。如。此。其。致。意。也。然。此。雖。不。可。忽。猶。是。末。也。非。本。也。其。本。安。在。則。曰。選。種。美。之。牧。人。農。人。尤。於。此。斤。斤。也。世。界。之。牛。約。有。百。種。其。體。有。大。有。小。其。用。有。以。肉。之。肥。美。見。長。有。以。乳。之。濃。厚。見。重。印。度。之。牛。有。峯。不。知。者。幾。疑。爲。橐。駝。恆。河。岸。上。有。牛。廟。羣。牛。食。息。其。中。受。萬。人。之。膜。拜。而。或。則。扶。犁。受。叱。老。則。殺。之。美。之。佳。種。皆。來。自。英。蘭。及。北。歐。諸。國。

美。洲。初。無。牛。有。之。自。一。千。四。百。三。年。科。崙。布。始。蓋。自。歐。洲。攜。至。者。初。育。於。西。印。度。

羣島 West Indies 漸分枝於墨西哥。復由墨西哥而北。入於得撒。今得撒之牛。猶存其苗裔焉。別有西班牙人。自其本國。載牛而來。放之於佛魯里達 Florida 之野。條頓之族。來此殖民。其出發之地。皆在荷蘭、英國。於是麻沙朱色得士 Massachusetts 紐約克、勿爾吉尼亞。以及其餘之殖民地。間有荷英兩國之牛。與百有二人。並遊於新世界也。牛之美者。或以其乳。或以其肉。惟荷英之產。能兼此二美。美故汲汲求之。以改良其種。至今猶未已也。

世界各國。殆無不食美國之鮮者。英則全國賴之。宜其輸出之額。居世界第一也。一千九百四年。自一月至六月止。運至歐洲者。值美金一百五十兆圓。此僅肉價也。生牛之數。尙不在列。但以英國言。美已售與牛三十八萬七千頭。肉三百兆磅。故英不啻爲美牧場之尾閘。歐洲地狹人稠。萬無興牧之餘地。美澳二洲。各以其有餘。捆載而供之。澳大利亞、新西蘭以羊。加拿大、阿根廷、祕魯、智利、巴西南部以牛。加拿大以豕肉著。輸出品中。豕恆多於牛。南美諸國。裝船之法。不如澳美。牛之

食
上船也。或以繩挂其角。縋而下之。或以絡索。

第十章 世界至大之宰牲場

今者吾輩隨西部之肥牛。附飛行之汽車。而向支克哥矣。六特至此。無復有生還者。批卻導竅。生致之市上者爲鮮。調和五味。封入罐中。以備不時之需者爲膾。是城也。其牛羊豕之修羅場乎。車行極速。翼不失趕市之期。吾輩匆匆亦似有後至之誅者。思之大可笑。人車中皆牛也。其人惟牧童耳。雜處牛車。司其飲食。察其安否。一息不敢怠也。車旁有水槽。以供牛飲。吾輩居於牛後之臥車中。本牧童之臥所也。牀蓐皆極草草。車載至支克哥。驅牛下車。寄宿傳舍。其去死期。祇餘二十四小時耳。

支克哥城之中心。有一大魔窟焉。卽所謂聯合宰牲場 Union Stock Yards 也。

吾輩下車。不難逕至其處。以諗其狀況。然待吾思之。此場之資本無算。用人亦無算。其規模之大。足以驚世而駭俗也。問其所業。僅一肉肆耳。果以何道而發達至

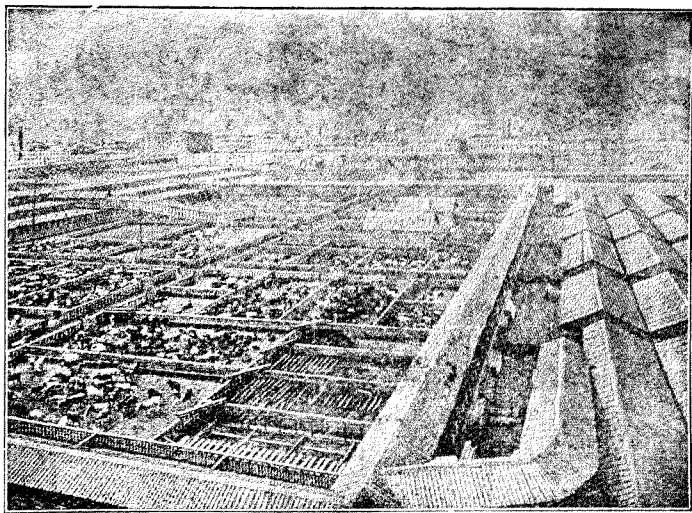
此夫美國國力之富。爲世界最。其人皆薄糲藿而饜牛羊。前旣言之矣。國內消費之量雖多。猶以其餘力。傾歐洲之市。前又言之矣。凡行銷於國內國外之牛也。羊也。豕也。莫不會歸於此。然後散諸四方。一生一死。一往一來。作業劇而財用興矣。若問其一歲之所得。則值美金八百兆圓。

吾國一城必有肉肆若干所。一鄉必有肉肆若干所。僻陋之處。僅見於城市。而鄉村無之也。以本地之肉。供本地之求。未聞南方之鮮肉。販至北省。北省之鮮肉。販至南方也。美國古時之情形。亦復若是。百年以前。乃有人焉。以防腐之劑。拌入豕肉。屠之於此。而販之至彼。其時星星拿的 Cincinnati 爲玉蜀黍豐收之邑。飼豕者之所聚也。皆就地宰之。而以其鮮。藉俄亥俄 Ohio 密士失必兩川。載至紐俄爾連斯 New Orleans 售之。并環海以入大西洋諸岸。此事雖已濫觴。而支克哥之業。猶未夢想及之也。迨鐵路通行。販鮮之夫。居爲奇貨。無遠弗屆。加以戶口日增。人民城郭。湧現於西部。逡巡至於南北戰爭之時。支克哥遂爲此業集中之地。

近者玉蜀黍之產額日益發達。牧事亦隨之而興。於是聖路易約色非、St. Joseph、干薩斯、南俄馬哈諸邑。又爲屠殺之場。然支克哥之業此者。微特不見衰落。且有蒸蒸日上之勢。今遂以極大之宰牲場聞於世界。

農事盛而蓄牧繁。蓄牧繁而此場作。是固然矣。抑使無保存之法。則當寒季。尙可作旬月之儲藏。遇流金鑠日。天不。一口而味變色。敗矣。焉能及遠。若是。則此聯合宰牲場之主人。不可不感謝。始。作人工冰之人矣。人工冰者。隨時隨地。可以造作。肉置冰中。累月經年。曾無所。

支 克 哥 之 獸 場



損不但常保其鮮腴也。且其味轉勝未冰之時。吾國保存肉類之法。漬之以鹽。或乾之以風。雖有防腐之效。而味已不鮮。美國古時亦復如是。近則雖當炎暑。支克哥之場中有肉。如林運入歐洲。陸則載以冰車。水則藏以冰艙。越千萬里之行程。廚娘發之色味。如在支克哥時也。若夫美國之人。縱居在諸大湖之中。落機之頂。但使家有冰廚。藏支克哥之肉。則庖廚自遠。而肉味亦饒。蓋支克哥之宰牲場內。之應。美國之需求。外之代。歐洲之刀俎。其規模之大。豈待言哉。而人造冰之關係亦大矣。

吾輩入場而觀。場在城之中心。場之外。皆人也。場之內。惟獸一入。其中徒聞豕之嗥。牛之鳴。羊之芊。接耳觸目。紛不可數。有上車而去者。亦有下車而至者。送往迎來。肩摩轂擊。是非人城也。直是獸城。升高望之。遠道交屬者。其街市也。回環往復。長二十哩。牛棚豕笠。分類而居者。其戶口也。此啞口之公民。有十六萬頭。汽車如電。馬車如龍者。其交通也。引湖水爲清泉。鑿長溝以流穢者。其衛生也。牧人監視。

秩序整如者其警察也。然既有民必有君。不見此城之中有崇墉高垣。名花碧草。環其左右。與他處之廬舍迥然不同者乎。此則獸城君長之宮也。日殺十六萬頭之子民以爲一己之利者也。奔走其左右。歲販千萬頭之牛羊豕以肥其家者。其輔弼之士爪牙之臣也不見宮外之豕與牛乎。人方驅之而就死地。行見半日之間已不脛而至華盛頓 Washington 七日以內已冰凍而入歐羅巴矣。

賣買之事終在朝時爲之。當此時也。諸畜皆不得安居。驅至街中。街爲之滿。販夫屠沽測肥量瘠於其間。叱呼鞭笞。諸畜方殽棘待命。而場中之經紀人已操刀以俟矣。

買者選擇。憑於一瞬。主人登記於簿。事定始行付價。市散而後衡其輕重焉。羣畜至此。外狀雖甚優游。而死期已定。不可復逃矣。吾輩下而遊其場中。見牛一羣。方張目而入屠殺之室也。乃尾之而行。牛皆循斜坡而上。入於樓中。吾知其生則萬里而來。此死則萬里而去。此耳。上則爲牛。下則爲鮮矣。

吾輩欲觀其屠牛之技。乃先之而行。牛既登樓。則囚之於圈中。傍有一人。執長柄之槌者。卽屠夫也。圈甚小。數牛居之。已局促無復餘地。屠者猛擊其首。應手立斃。倒於板上。板有活樅。啓而下。此諸死牛。一一墮於樓下之塞門。頓地上。樓板復合。復以此法殺他牛焉。

樓下之人。得此死牛。乃倒懸之。自空中運至他處。復施工於其身也。每一頭牛。自始至終。須經二十人之手。而問其時。不過二十分鐘耳。吾詳考之。見割其首而流其血者一人。血雖不食。而可爲肥料。故不常遺棄也。濯之以水者一人。剝去其皮。角蹄者一人。最後之一人。乃自其脊骨處分爲兩半。牛之一身。如油如脂。如革如毛。無不有用。所棄者。其體中之熱氣耳。宰割既畢。及其散入人家。烹調五味。陳於案上。又不知費若干人之手。

場中之肉。如擬作罐裝者。則當運至烹製之室。切之成塊。燒之有味。乃裝入馬口鐵之罐。去其空氣。而封之以錫糊。以彩印之招紙。如欲以鮮肉出售者。則運入冰

房。此房甚大。可容五百頭牛之肉。其寒度達於冰點。歷四十八小時之久。通體皆冷似冰矣。乃移至冰室之下層。每牛割爲若干塊。裝入冰車。分散之。紐約克或波士頓之肉肆。而無遠弗屆矣。其在冰車也。懸鈎於天花板。以肉掛之。窗門封閉極嚴。必達其目的地。方得啓焉。如擬販至歐洲者。則始以冰車載至大西洋之岸。復易冰艙。渡大西洋之海面。速則七日。遲則十二日而至矣。歐人得之。皆視爲鮮肉也。實已閱二十一日矣。

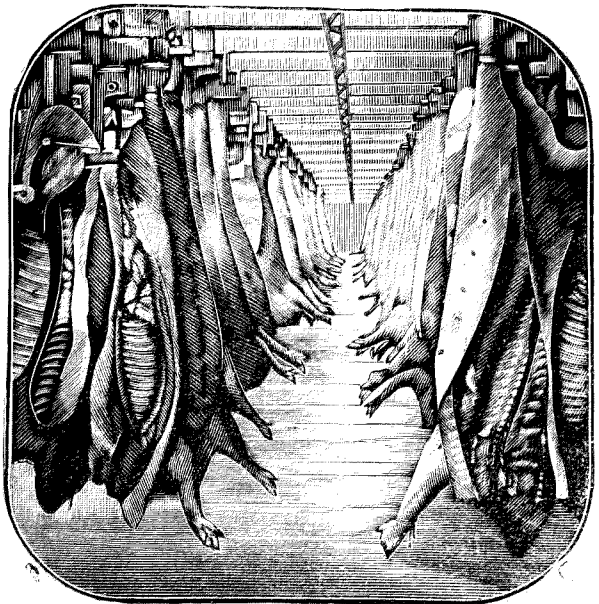
第十一章 豕與豕肉

豕者。待農而活之畜也。美國玉蜀黍所產之地。養豕最多。以飼之者便也。吾游其地。嘆觀止矣。美國蓄豕之所。雖不專限於此。要以此爲盛。一千九百年。統計全國家畜之數。實有豕六十二兆頭。如以戶籍配之。每戶可得四頭。而凡美國之童子。猶可得一初生之豕云。

美國產豕之多。旣如此。設有人問予曰。君願據美國之豕。以爲富乎。抑願據世界。

一歲中所出之黃金以爲富也。則答之曰願豕蓋豕之所值尤多於金也。歐洲諸國德與奧匈皆爲牧豕最盛者而美國則又倍之供給本國之外復輸諸海外各國焉。一千九百五年輸出豕肉及其副產物共值美金一億圓可爲巨矣其最大之主顧爲英法荷德四國亞非澳南美四洲以及西印度羣島亦莫不

支 克 哥 豬 肉 陳 列 所



需之。凡大汽船之開往阿拉斯加、菲律賓羣島者終必有豕肉在內也。獸之繁殖者莫如豕。性不擇食無往而不飽。故無往而不生也。始隨百有一人渡

大西洋而履新世界也。其族不繁。曾日月之幾何。乃與殖民之數而俱增。今則南北二洲皆有之矣。吾考其生平。大有隨遇而安之概焉。於加拿大則食豆。於古巴與西印度則食棗。於菲律賓賓於三毛亞 Samoa 於關島 Guam 則食椰子之粉。我國飼豕之物。隨地而異。亦有食番薯與栗子者。

豕雖繁殖於世界各國。第一則推美國。美國之豕。又聚於支克哥。故支克哥又別稱爲肉城 Porkopolis or the City of Pork 宰牲場中。有一大部份爲豕而設。終歲勤勤。曾不少休。一小時內。屠戮至於數千。其數遠過於牛羊也。

此場之經理人。從容語吾輩。場中之屠豕。亦如其屠牛。觀之殊有興味。君能從我遊乎。乃得其指導。更尋別道而往。先至一處。見羣豕方紆回而至。問其行程。皆已閱千百里。今初下車耳。耳紅毛溼。其狀甚憊。熱而償漲。若有熱病者。牛之初入場也。其形亦如是。故與以二十四小時之休養。而後殺之。豕則不然。一至即驅之死地。不稍寬假。中有甚肥者。行步蹣跚。人迫之。惟有長號而已。以其體熱也。將殺之。

時與以冰水浴。浴後驅之入一轉輪之中。死期愈近。此誠彼之輪迴歟。輪之周圍皆繫短索。輪轉則豕之後足縛焉。漸轉漸高。豕在空中。形似貫魚。宛轉哀鳴。其狀可悲。將近屋頂。自有機括。脫去其輪。豕則倒懸於斜倚之木棍上。送至一室。屠者已操刀而立。俄頃之間。豕已斷喉而死矣。死屍自墮於鑊中。鑊中之湯沸如也。一浴之後。復移至頂上之室。爲去其毛。去毛則有機器以代人力。毛既去盡。肥白精紅。非復向者之如塗炭矣。一一懸諸鈎上。如牛肉然。自空中移於別室。宰割之使成商品。諸人分任之。二十分鐘後。已藏入冰房。閉置二日。其堅冷亦如冰也。未冰之時。每豕已分爲兩半。然猶未足以入庖廚。而應人之求也。出自冰房。陳於俎上。若則爲肘。若則爲肩。若則爲脰。若則爲脅。羣分類聚。各當其用。而猶未已也。更入一室。則又以前之所分者爲未足。而復撻切之。如以備鮮食者。則裝入冰車。或冰艙。散入城鎮。歸市之人。方伺於肉肆之門。非此不足饜其求也。然在美國。鮮食者殊少。鹹之醬之。或風乾之。以爲食者。轉居十分之九。此皆取其脰與肩爲之。

若夫星零不成材者。則薈萃之。加以五味。以製臘腸。臘腸中亦有加水與番薯者。肉在鹹中。或醬中。浸過旬日。乃在竈上薰之。於是醬者名火腿。鹹者名鹹肉。出售之時。包以帆布。

臘腸之外衣。用豬腸爲之。以肉入之也。不用人工。而用機器。一分鐘時。可成一哩長之臘腸。其速如此。裝滿之後。陳於桌上。則需人力。以線結其兩端。遂可出售矣。豕之肥肉。謂之油。此於商務上。亦佔重要之位置。雖不可爲食。而可以爲用也。美國用之不盡。則復輸入外國。一千九百四年。輸入英國之數。已得三百兆磅。其他可知矣。

豕之形狀。非美觀者。而其一身。則無棄物。場中之人。告予。彼能使牛之全體。皆爲人用。所棄者。惟其跳踢。能使豕之全體。皆爲人用。所棄者。惟其啼聲。如血。可爲肥料。可煉蛋白質。可以飼畜。造紙廠中。以之爲膠。製糖者。得之。可使糖變粗爲精。其革染之。可爲種種之用品。其毛。可代駝毛。以紮刷筆。亦可爲氈。爲布。爲刷。骨角之

類亦無不可用。大者爲梳爲髮針。爲牙刷及小刀之柄。小者爲鉗。雖腦骨齒牙之屈曲不中材者。亦可燒之爲灰。而培土田。蹄與角。可煎之爲膠。椅墊內之所裝者。豕尾之毛也。醫生所用之消化汁。乃自豬胃裏面之膩膜中煉出。服之。令人健飯。燒牛肉爲汁。益人虛弱之病。豬肉亦可代之。

油可製各種之肥皂。亦可代乳油。以充食品。化學中之鈇。Cyanide of potassium 金礦中有大用者。可於豕糞中得之。不但可爲肥料已也。看似極穢濁之宰牲場。而至精之化學品。至貴之藥料。皆出其中。科學之士。猶日往其間。冀於廢物之中。更有所發明。以供世人之利用也。

第十二章 羊肉

不列顛與阿爾蘭 Ireland 之人。無不日餐羊肉。行於其野。則不見羊也。繼知其肉乃來於新西蘭。吾自美南航。而至其處。其地在赤道以南之西半球。不列顛與阿爾蘭。則在赤道之東半球。從海道穿麥哲倫港 Strait of Magellan 而往也。計

程常十二萬哩。乃倫敦之市。出賣紐錫蘭之羊肉。色新味鮮。初無朽腐之狀。亦無不給之虞。而其價又廉於本國所產者。雖美國亦不敢以其羊渡大西洋。而與新西蘭相爭。此則不能不驚近世交通之捷。與造冰之神奇也。

吾輩前遊美國。見其羊羣。亦有瀨山滿谷之概。若不出口。將焉用之。今歐洲之羊市。既爲紐錫蘭所壟斷。則安往而得尾閭之洩哉。既而察之以美國之羊毛。供本國之衣。以美國之羊肉。供本國之食。固不見其有餘也。支克哥之宰牲場。牛豕之外。亦日殺羊無數。然又不盡殺於支克哥之場中。其殺於他處之宰牲場。或屠肆者。又不少也。美國之人。皆嗜羊肉。每食必具。故消費之量極大。

生民之初。獵於山而釣於海。未知蓄牧之事。家畜之始。蓋始於羊也。美洲本無之。一千四百九十三年。科倫布第二次至美。始攜羊種。登陸於西印度羣島。後西班牙人又蓄之於墨西哥。及佛魯利達。墨西哥之羊。日以繁息。北方條頓民族之殖民地。如新墨西哥者。澤中常有羊萬頭。蓋西班牙人逐水草而來。此非條頓人之

所有也。既而羅馬教會之在加利佛尼亞者。兼事牧羊。此爲美國有羊之始。一千八百二十五年。教會中實有羊百餘萬頭。可謂盛矣。一千六百九年。英國之羊。牧於勿爾吉尼亞者。半飽餓狼之腹。因是其數不能增多。時紐約爲荷蘭之殖民地。紐約遂有荷蘭羊。新英格蘭 New England 又蓄英國西班牙之羊。其種日繁。乃隨殖民開拓之勢力。浸浸西向。而遂徧乎美國矣。

美國之羊。皆蓄於西部。十有八九。農家牧之。飼以麥黍。故易肥碩。落磯山之高原。雖不合樹藝五穀。而不乏水草。可以牧羊。據最近之統計。則有羊六十二兆頭。遊息於新世界也。最多者爲蒙大拿 Montana 窩民。與新墨西哥三邦。每邦有五兆或六兆頭。其次爲俄亥俄。俄亥俄之羊。皆爲小羣。散居於畝隴之間。其數亦四兆餘頭也。烏台 Utah 又次之。約有四兆。俄勒岡 Idaho 各有三兆。

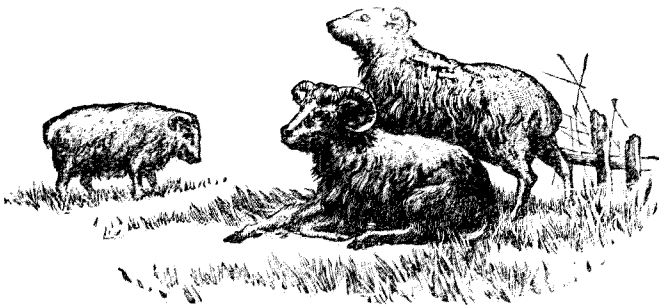
美國西部高原之牧羊也。亦如其牧牛。終年在野。恣其所之。以逐水草。而護之以牧童。更有牧犬。爲童子之佐使。一人率犬數頭。可牧羊二三千人。與犬之聰明。固

高出於羊萬萬矣。羊既長成。則載至東方以求售。或移至玉蜀黍地帶。飼以甘黍。使之肥碩。而後送入支克哥之宰牲場。其結果當與吾向所見之牛豕等也。

羊之爲利也溥。今歐洲諸國。無不育者。而俄羅斯之南。西班牙之野。地中海近山之區。氣候溫和。水草茂美。牧羊尤盛。非洲內地。凡白人所至之地。皆以牧羊爲利。所不能興此利者。惟撒哈拉 Sahara 沙漠之中耳。蘇丹 The Sudan 之羊。其毛如髮。阿比西尼亞 Abyssinia 之羊。其尾甚粗。長可曳地。吾國晉秦諸省。及蒙古之羊。亦有與此同種者。亞細亞高原之地。最合於羊之生活。其土人之生計亦恃之。赤道以南。如新西蘭、澳大利亞洲、阿根廷

羊

羣



福爾克蘭羣島 Falklands 牧羊最多。而澳大利亞洲與阿根廷尤爲巨擘。新西蘭次之。美國又次之。澳大利亞洲之視羊也。重其毛而不重其肉。阿根廷則重其肉而不重其毛。以吾言之。羊與人以衣。亦與人以食。固未能軒輊耳。

大地之上。氣候地理。適於羊之生存者。莫如新西蘭。新西蘭之羊。既易於生長。而其肉亦甘美異常。知味者能辨之矣。其氣候則四時皆春。雨量滂沱。碧草叢生。羣羊優遊其間。畢生不知飢寒爲何物。島以大山爲脊。散而爲小山。夷而爲山谷。流泉飛瀑。隨處有之。羊之所喜飲者也。土肥泥鬆。蘿蔔易生。羊之所喜食者也。地多人少。每見八口之家。佔廬一區。入其室也。井竈整潔。家有琴書。屋外有園。圍以疎籬。廣可數十畝。肥羊成羣。紛如團雪。依依於主人之側。不必如美國落機山畔之牧廠。別傭牧人爲之守護。費輕事簡。故業此者無不大獲。新西蘭以外。惟美國中部諸邦 Middle States 之形狀。略與之同。

吾輩在美國。田野之間。有乾草焉。積之爲阜。牛羊恃以禦冬者也。新西蘭之氣候。

有春生而無秋肅。故無需此。牧者逸矣。羊
 食鮮草。又爲適口。蘿蔔之葉與根。並爲羊
 所喜。農人植之。待其長成。驅羊至田。恣其
 飽啖。始則東阡西陌。一碧無垠。數日之後。
 葉盡根存。竟似黑壤之中。種以白球。新西
 蘭之蘿蔔。重皆數斤。其大足抵一足球。羊
 掘蘿蔔食之。爽脆如人之食梨。農夫或自
 上中取歸。藏之窖中。備羊不時之需。

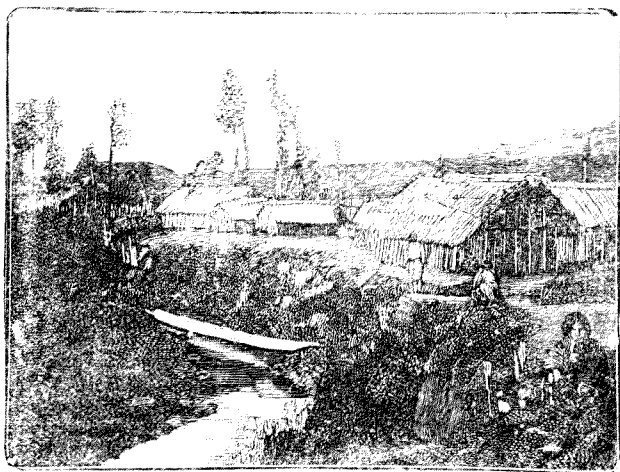
待吾吏言新西蘭宰牲場之狀況。以知新

西蘭之羊肉。何以越數萬里之重洋。而供

倫敦之庖廚也。直利斯徹池 Christchurch 有一場焉。雖非新西蘭之極大者。而

於所出之旅舍爲近。驅車過之。其廠屋之式。如一大涼棚。羊居其外。觀其狀。洋洋

新 西 蘭 之 郵 舍



然甚自得也。而不知死期已在眉睫。此場日可屠羊五千頭。較之支克哥。固遠不如。惟新西蘭全島。類此之大廠。不止一處。合而計之。所殺之羊。固多於美國矣。場外有晒場焉。其白如雪。實新漂之羊毛也。

吾輩先入其屠羊室。室在樓上。樓下之羊。不煩驅策。蜂擁而登。如水之赴壑。鳥之歸林也。彼豈不知一入此室。卽不復有再生之望耶。旣知每一羣中有老羊導之。此老羊者。其名爲囿。今日明日。今年明年。引其同胞。至於死地。曾無憐惜。而彼亦垂垂老矣。吾輩尾羣羊之後。與之並登。其室頗廣。屠夫操刀徘徊以俟。羊在欄中。觀此情狀。不知有動於中否也。每欄可容羊二十尾。卽盡殺之。僅費二十分鐘耳。不惟殺之甚速。自去血伐毛。以至送入冰室。每羊不過七分鐘時。蓋皆以機器爲之。故其速有如此者。直至上船運往歐洲。始需人力。

羊肉在冰室中。歷四十八小時。乃復取出。貯於別室。自此以後。任其堅凍如鐵。直至倫敦。乃如春回黍谷耳。入觀其貯藏凍肉處。情狀與冰室無異。所異者。彼則懸

諸空中。此則堆在平地。護以布袋。將自此裝入汽車。停於船塢。其上船也。用一長板。中心爲槽。一端在陸。一端在船。羊從槽中送下。落於船內。卽發軔以向倫敦。阿根廷之宰牲場。亦與此同。彼亦歲運多數之羊肉。以供倫敦之大嚼。而以宜諾斯艾利斯 Buenos Ayres 海口爲羊肉之中心。萬里之船。泊於場下。運送最便。其與倫敦之相距。比之新西蘭。可省行程之小半。然運往英國之羊肉。終不敵新西蘭之多。此兩國者。不獨以羊肉供給英國。亦有牛肉焉。牛肉之數。阿根廷多於新西蘭。惟尙不及美國。

羊之一身。都無廢物。與牛豕同也。毛以織呢。衣被人類。尤比牛豕之功爲大。皮可製造各物。角煮爲膠。骨之大者。可以爲刀柄。鈕扣木梳之屬。腸可爲琴絃。骨之無用者。磨之爲粉。以飼雛雞。或以糞田。血亦可以糞田也。

第十三章 牛乳乳油及牛乳餅

乳於世界飲料中爲最美。在在供人之用。飼養獸類者爲食。其肉而寢。其皮亦以

供人之飲也。歐洲之北有賴伯蘭 Lappland 人者。取乳於馴鹿。其地極寒。乳一離鹿。卽堅凍矣。藏以待用。有如吾人之藏粟米云。撒哈拉及阿拉伯沙漠之土人。所飲者駱駝及驢之乳也。亞洲之南。韃靼人種。盛飲馬。潼歐洲各國之山羊。易言之。卽窮人之牝牛。乳多而價廉也。地中海內馬耳他 Malta 小島。畜山羊三萬。爲其乳也。瑞士德意志奧地利亞及挪威。所飲山羊之乳。不啻數百萬。咖啡。法蘭西意大利西班牙亦然。有攪和於咖啡之中者。有用以製乳油者。其所製之乳酪。則輸於世界各部焉。

乳以新鮮而不雜水爲貴。售者欲見信於人。乃有牽羊而過人門者。售者於論價之先。翻其所挾之罐。以示其中未嘗貯水。爾詐我虞。貧民尤甚。可勝嘆哉。山羊之佳者。每次所榨之乳。按其分量。可兩升有奇。每日可榨三次。

山羊。緜羊。駱駝。馴鹿之乳。飲者雖多。然非乳中之主要者也。主要者惟牛乳。各國養牛之目的。蓋爲此也。人類如何飼家畜以作食品。前已言之。豢養羣牛。不利其

皮肉。而惟取其乳。以製乳油酪酥。此於全世界中。亦一重大之事。美國所養之乳牛。爲數之夥。斷非他國可及。設全美之人。欲廢食而飲者。人可每日飲一玻璃盃。年年歲歲。無虞缺乏。蓋嘗統計其所蓄者。有一千八百萬頭之多。牛乳乳油及乳酪之出品。爲數實繁。而工商業亦因之而起矣。

牝牛體中。所有之滋養料。銷費之於肉者少。銷費之於乳者多。每歲去其不產乳之六十日外。以三百日算。每日可得乳十二升。若積至一年。而以重量衡之。可有四千餘磅。此猶至少之數也。其善飼牛者。歲可得五千餘磅。牛之全體。重無過五百磅者。而所生之乳。一歲中已如此其多。蓋十倍於其體也。昔年支克哥開勸工場。折爾西 Jersey 島有牛焉。其色褐。其名曰比西。以乳油著者也。主人云。此牛於九十日內。出乳三千六百三十四磅。

參觀乳牛棚。卽知牛乳之質。其要點與重量等。折爾西島所出之乳牛。乳少而味厚。故製乳油極佳。每週可出乳油二十五磅。或至三十磅。以歲計之。每頭可產乳

油一千磅。古爾尼西羣島 *Guernsey's* 者在英吉利海峽中。亦以牛乳著名於世。挨爾府 *Ayrshires* 乳。來自蘇格蘭。世所著名之紅頭牛。短角牛。以其肉而非以其乳也。疴爾斯德音 *Holstein* 牛。厥狀甚大。毛則白黑相間。荷蘭之良產也。產乳亦夥。惟其味之濃厚。遠不逮以上所述者。

牛乳之佳否。以何爲標準乎。乳汁中有皮與油。此二者愈多。其乳愈佳。不知者。以爲乳盡是水耳。以顯微鏡。闕之則見一滴乳中有透明之小球。無量數也。憧憧往來。無有已時。此球乾之。卽成固體。人目易窺。今在水中。則如鹽與糖之融化。可味而不可見。球內之所含者爲脂。形極小。一滴之中。蓋有數兆。此物多。則乳味濃。否則味薄。

如於顯微鏡中。靜觀牛乳之動作。則知上浮者爲油。下沉者爲漿。 *Serum* 賣牛乳者。與製乳油者。旣莫不知之。乳漿之中。含糖及酪質。 *Casem* 亦稍含蛋白質。與礦質。乳之補益。卽在於是。其故當於下文詳之。糖漿與脂肪。性固凝滯。其流轉

不能如水之利。製乳皮者所以不能速成也。自分清器 Separator 出以代人工向之遲者速。難者易矣。

今美國造乳油之家。無不用分清器者。器之形狀不一。大小亦不一。合全美計之。蓋不下一百萬具。不特工廠用之。大田主家亦用之。其動力或以汽。或以電。或以水。小廠則以馬以牛以犬。或以縣羊山羊。器之大者。一分鐘時。可成乳皮八咖噲。是一小時可成五百咖噲也。其器爲旋轉之機械。傾牛乳於巨釜之中。攪之極速。質重之水漿。與質輕之脂肪。自然分離。其旋轉之速。一秒鐘間。能轉一千五百次。至二萬五千次。人熟視之。轉覺動極而靜。第見雪白之乳。與其淡黃之皮。分道流出。如麪粉與麥麩之並出於磨下。而又釐然不相雜也。

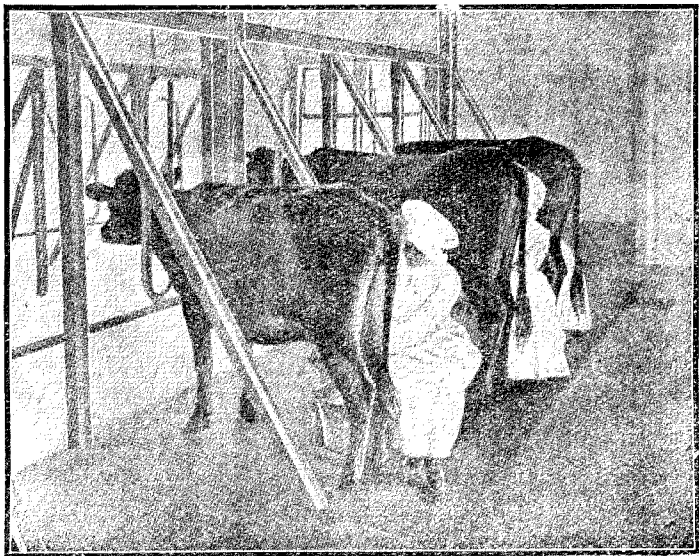
農人得乳於其家中之牛。手持一器。送諸廠家。廠家取其皮而還其乳。農人持歸以之飼豕。亦有盡售與廠家者。廠家欲知其乳之佳否。以定價之高下。則有鮑爾科 Balcoll 之量牛乳器在此。器爲一小罇。頸長而狹。附度數表。與醫生所用

以量人之寒熱者無以異也。試驗時取乳一盃加入硫酸少許以分清器攪之。其油浮至頸中。觀其度數。卽知乳中含有百分之幾之脂肪。佳否立辨矣。

上言牛乳之中於人有益者。脂肪爲最。然已提去脂肪之乳亦含有用之物甚多。如糖質、乳精、蛋白質、可貴之鹽質是也。其糖質之味雖不甚甜。亦可煉之爲霜以入藥。製乳酪腐者不能廢乳精。其鹽亦非尋常之鹽也。中有沙達、鹹、磷、石灰等質。大凡上等牛乳之重一百磅者。有水八十七磅。脂肪四磅。乳精及蛋白質三磅。有奇。鹽居十分之七。牛乳爲人生日用之品。固不可不知其性質。以分別其佳否也。購牛乳之家。恐受售者之欺。乃令人牽牛而至。且監視之。以爲售者不能試其飲羊之技矣。顧其術則愈出而愈工。法於懷中藏一橡皮水球。球有管引至袖內。捋乳之際。彼俯首曲躬。力壓其球。水自流入杯中。與乳相雜。人受其欺而不覺也。故與其面試。不如試以量牛乳表之無遁情也。牛乳之佳者。其色微黃。其味略甘。澄清數小時後。面上能起乳皮。其厚約佔原乳八分之一。或五分之一。傾出亦無

渣滓。惟稍留餘瀝耳。若味淡而色淺藍者。非原質不佳。即已提去脂肪者也。

牛乳廠分析牛乳之原料。而爲種種之食品。亦近世之大工業也。美國一歲之所出。爲七億咖噲。析言之。則生牛乳之售出者。爲二億咖噲。乳皮一百十四兆咖噲。乳油三億咖噲。乳餅二十一兆咖噲。抽去空氣。裝入罐中。備人不時之需者。其數當又不少。西人食麵包時。塗乳油於其上。故消費之量極多。而美國一歲所出之乳油。



足供全世界人一餐之需。而尙有餘。蓋以重量計之。每年之產額。爲一千四百九十二兆磅。乳餅亦可得三百兆磅。兩項合計。值美金六百兆圓云。

美國牛乳之業。既有如上所述之關繫。故其工廠。徧國皆是。而中南北三部尤盛。其乳牛。足佔全國三分之二。次之爲沿大西洋北部諸邦。佔全國六分之一。乳油多製於衣阿華、紐約、賓夕爾法尼亞、奕倫諾爾、威士干遜諸邦。而紐約、威士干遜之出品。亦居三分之一。

牧牛之家。自製乳油乳皮以出售者。其數固亦不少。要終不敵廠家之多。廠內之爲此也。無一不用機器。故用力少而成功多。彼恃一手一足之功者。奚足與之爭勝乎。乳油之裝置也。或籠以輕紗。或固以筐篋。其形有爲磚者。爲片者。某邑慣銷某式。習而安焉。若改易之。則不售矣。

乳餅亦美國重要之出品。其製造之故。固不可不一及之。法取生牛乳。於水中漂去其他之成分。祇留酪質及脂肪。以成乳餅。又以脂肪爲最要。脂肪愈多。則味愈

濃也。而其化水爲腐之際。乃必需小牛之胃汁。牛乳得此。卽能凝結。亦物性之不可解者也。更榨去其乳水 *whey* 則堅如我國所製之腐乾。乳水中可得乳糖。以飼牲畜。在工廠未立以前。此亦田家爲之。今則少矣。

美國之牛乳。所產既多。復爲罐裝品。以售諸隣國。小兒及病人。亦宜飲此。舟車行役。不能得鮮乳者。惟此爲便。製法。令牛乳蒸至極熱。使其中之水質。化汽而去。固封罐中。卽可久存。

飲鮮牛乳與乳皮者。須按日送至。美國人煙繁盛之處。一星期內。其消費之量。如聚而觀之。可使成一銀河。牛乳產於鄉村。距離城邑。皆數百里。如紐約、支克哥。皆有專運牛乳之汽車。亦有特設冰車者。車常以夜半到。次晨出之。冰中以貨車載之。本以馬口鐵罐裝置。大者罐容十咖噏。小者五咖噏。至此始分置玻璃餅內。致於主顧之家。餅容一古得。若在鄉間。則雇人送之而已。

第十四章 牛乳之工業

今者吾等又去美國。而遊於歐洲。再觀其牛乳之業。狀況又何如也。歐洲之地。與美等耳。而人則倍之。然綜計其乳牛之數。則未能有加於美也。徒以列國衆多。此有餘而彼不足。有餘者恃此爲輸出品中主要之業。非若美之止以本國爲尾閘。雖有銷售於英及其他諸國者。數亦甚少也。北海之丹麥。一小國耳。其地不能倍於美之紐折爾西 *New Jersey* 也。三面濱海。港汊紛歧。牧地又無多矣。惟水草甚便。牧盛於農。英隣其西。又丹麥之良主顧也。於是大蓄乳牛。製成乳油。以餉英國。相隔一水。朝發夕至。運費又廉。故丹麥號爲倫敦之牛乳廠也。

丹麥人儉約明敏。常謂商業中人。欲常保其所業之發達。則必求其貨物之致佳。丹麥之產。旣以牛乳爲大宗。故其政府所注意者。惟此。特設學校。教國人以製造乳油之法。期改良其出品。散居各村之農人。常結合一團體。營牛乳之業。而不藉政府之助。此等團體中。又大批購入美國之玉蜀黍棉子。以爲芻豢。自用之外。並事販賣。輸出之乳油。味較他國所製者。尤爲甘美。各處皆歡迎之。

丹麥之外。荷蘭、法蘭西、瑞士、瑞典、比利時、亦以善製乳油聞。恆以其有餘。售諸隣國。俄羅斯人。從前未嘗以乳油聞於世也。卽其國中。亦不多見。中人之家。方能有之。今則不然。美味之乳油。產自芬蘭 Finland 及歐洲之俄羅斯各部。而西伯利亞之西方。政府以全力注之。其出品爲世界之冠。運銷於歐洲也。裝入琵琶桶中。以快車越俄羅斯之平野。至波羅的海岸。易車而舟。輸入歐洲重要之市場中。以售與英國者爲多。

澳大利亞及新錫蘭島。歲產乳油。亦復不少。越數萬里之炎海。而以倫敦爲市場。由是觀之。消費乳油之多。舉無有及英國者。以金錢計之。則歲值美金一百兆圓。乳餅之數。尙不在內也。

乳油之味。以不加鹽者爲佳。故各國皆以淡乳油出售。惟法國則和鹽。購者頗疑其以不鮮潔之牛乳爲之。藉鹽味以掩之也。

美國人之掙牛乳。必在棚中。歐人則不然。平原淺草。牛正樂遊之際。則從而掙之。

貯以巨樽。既滿。載之車中。而更易一器焉。其駕車之驢。雖轡韉在身。而或飲或食。仍不失其安閒之態。吾在法國。遊瑯曼提。Normandy。見其婦女皆從事於此。牛乳攜歸田舍。歷數小時。乳皮出矣。此佳乳也。製爲乳油。則藏之小甯中。赴集之日。承以篋筐。外裹新潔之布。復藉以麥稈。道中可不致傾欹也。從此徑至巴黎。或其他的名城。

荷蘭人以小心精潔聞於世。其於牛乳也亦然。牛出外。恐其寒也。而爲之衣。夏日。掙乳不於室中。而於野外。欲其涼也。尤奇者。以彼好潔之民。而嚴冬寒夜。與蠢然之牛。同起居於一室之中。蓋牛棚之整潔。與洞房曲室等也。

荷蘭人不獨以善調乳油聞。其所製之乳餅。亦徧及於各國。挨丹。Edam。古戴。Gouda。二邑所出者尤有名。挨丹之乳餅。形圓。其巨幾等於足球。每枚重三磅。內黃而外紅。

瑞士之乳餅。亦極有名。一枚之大。等於車輪。厚自五寸至八寸。形之奇而銷之廣。

又莫如巴爾美珊 Parmesan 之乳餅。意大利製也。此以提去乳油之乳爲之。陳至三四年者。味尤雋。中白而外塗以炭。又加油焉。炭得油則黑愈甚。黝然如玉。其質之堅亦如之。取少許和入湯中。能令湯稠膩。亦可拌通心麵。

歐洲諸國。各以其意調製乳餅。殊形詭狀。若悉數之。則有一百五十餘種焉。美國所製者。又不少也。其出口之乳餅。比入口者有五十倍之多。

法蘭西境內。有出乳餅之地。曰羅圭佛得 Reguefort。吾人不可不於未離歐洲之前。一往遊之。其地在法國中央之南部。崇山崩崩。宜牧絛羊。山民之所利者。不獨寢皮食肉也。尤在於其乳。皆背山而居。面對高峯。後倚峭壁。其屋大抵皆不甚深。而樓則有三四重者。頗有仙山樓閣之觀焉。山後亦有市集。鑿山爲洞。以招空氣。澗水潺潺。流於街衢。其冷可以裂齒。世所名之羅圭佛得乳餅者。卽成於此。亦不知其始於何年。蓋當查理曼 Charlemagne 時。查理曼古時法國之王哥倫布 Columbus 未到美洲以前。羅圭佛得之人。已有榨羊乳而造乳餅者矣。今亦有數公司經理。

之。化小商爲大商。其業因以寔昌。設窖於石洞之中。山間之爽氣。可以自此流入也。羅圭佛得之乳餅。數百年來。舉世嗜之而不厭者。由其山川氣候之特殊。故其味亦特殊焉。色或黃或白。藏窖中時。間有銅綠色自內透出也。

遊羅圭佛得者。第見芊綿之羊。到處皆是。當產乳之候。每羊日可得乳一古得有餘。合全山計之。則其量之多可知矣。此種名爲拉薩克 *Larzac* 羊。白面粗腰。足與尾皆較尋常之羊差長。農夫告予曰。羊之尾愈修。則其乳愈多。主人以是護之維謹。不若美國之羊。恆爲人斷其尾也。他如布加利亞、匈加利、希臘、意大利亦善以羊乳製乳餅。

牛之多莫如南美。亞根庭國。多平原淺草。牧牛成羣。皆利其骨肉毛革而已。國人所食之乳油。皆來自萬里以外之丹麥瑞士。而不知自製也。亞根庭外。南美諸國中。能製乳餅以供本國之需者。亦固不少。飯後。以乳餅一片。與番石榴膠同食。以代飯後果。南美之俗。大率如此。

波爾多黎各。Porto Rico 在西印度羣島初屬西班牙今屬美國 一四時皆春之小島也。其地之牛。

終年可食鮮草。不知乾草爲何物。西印度羣島 West Indies 中某島之土人。其防牛乳之朽腐也。沸之以火。或漬之以鹽。

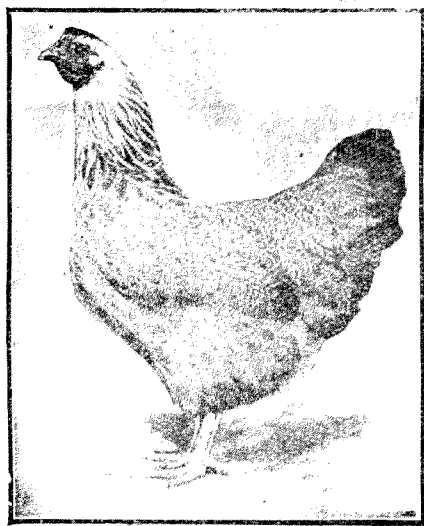
吾輩遊亞細亞。乃知此洲之人。尙未知有製牛乳業也。西伯利亞。乳餅乳油之業甚大。然盡銷費之於倫敦。中國、日本、高麗。鮮有飲牛乳者。乳油更無論矣。西藏人以乳油與茶。和入膩湯中。土人以爲美味。忻都斯丹 Hindustan 以融化之乳油。名爲沸 OIE 者。以爲調和之物。非律賓乳牛最少。故產乳不多。彼之賣牛乳者。肩挑瓦罐。沿門求售。以竹管量之。計其多少。而後論錢。

水牛角大而多毛。其狀甚醜。非律賓、暹羅、緬甸、印度、埃及、多有之。土人亦間以其乳製乳餅與乳油也。忻都斯丹、巫來由、馬達加斯嘎、及非洲各部。所產之乳牛。背有峯。不知者將疑爲駝也。南非洲、澳洲、紐錫蘭之牛。皆來自英國。

第十五章 家禽雞鴨鵝火雞

鳥之育於家而供人之食品者。皆家禽類也。文明國人所育最多。野蠻國人以獵弋自給。不知有飼養之法也。諸君亦知美國富源。除金銀鑛產及農牧之外。尙有何物與之鼎立乎。則代應之曰。家禽也。近年政府調查全國之雛雞。值美金數百兆元。其年產卵一百五十億。而全國所產之金銀。一歲亦止此數。雞卵一枚。卽以美金一分計之。亦值一百五十兆元也。如此至微之物。而關乎裕民富國之計。如此亦讀者之所不及料者也。

當調查之時。美國田莊約五兆餘處。有雛雞二百三十兆。鵝八兆餘。火雞五十兆。鴨五兆餘。數年以來。當又不止此數。設有人焉。能呼美國境內所有雞鴨鵝。火雞之屬。羣集於一處。則數百萬之鵝。盡作鵝鵝之聲。羣鴨相呼。不知其名。火



純白懷安特斯雞

雞以翼撲地之際。其聲如猛進之風。雄雞知時。喔喔齊鳴。母雞所唱之曲。不下二百兆種。生卵之後。伏雛之時。則又成一種別調焉。美國之雞。約有八十七種。而最多者。莫如潑立毛斯洛克。Plymouth Rock 餘則有產於本土者。有來自外國者。如布來曼、Bahamas 蘭山、Langshans 交趾。Cochins 皆以肉美而見珍。明諾爾開、Minorcas 黑西班牙、Black Spanish 則來自地中海諸國。而以產卵聞。兼此二者。則惟美洲之潑立毛斯洛克、懷安特斯、Wyandottes 爪哇、Javas 諸種乎。至於德國、波蘭、英、法、諸種。羽毛豐華。又以



雞 鬪 國 英

雞 禁 科

美麗而見重也。

潑立毛斯落克之所以見重於美國者以其軀幹堅強。易於長成。又善產卵。性極溫良。雞

白

中之賢母也。如以為食品亦不數月而肥碩。

可充庖廚矣。懷安特斯及爪哇種亦然。

亞洲所出之雞。狀殊怪異。交趾種毛長而色

雞

黃。不僅覆體。腓趾間亦蓬蓬然。布來曼種最

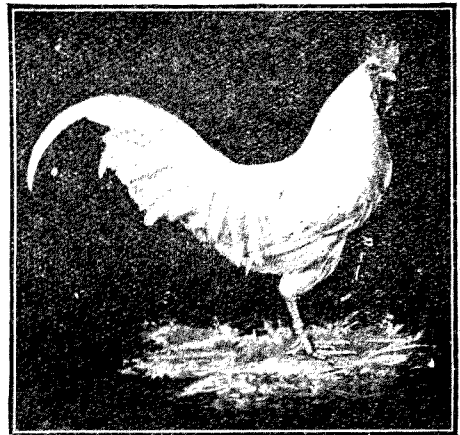
大。其雄雞有重至十二磅以外者。蘭山明諾

開爾來芳 *Leghorns* 諸種。雖無他長。色殊豔麗。更有鬪雞。供人玩好。種類繁多。

大約以軀長而瘦。毛短而稀者為佳。凡丹 *Bantam* 種之形最小。各處皆有之。來

自日本及爪哇者尤奇。

火雞本產於美洲。方殖民初。祖百有二人之初至也。無所得食。則獵取之。曾幾何。



時竟絕迹於林。中今則皆以人力飼之矣。西班牙人攜歸本國。遂傳其種於歐洲。當十六世紀之初。英國人視此爲肴饌之上品。

鵝鴨各處皆有之。亦有野生者。人以鵝鴨爲食品。由來已古。埃及盛時。已繪其形於坊表之上。羅馬用兵之時。曾以鵝鴨而預知敵人之來襲。因以保其國都。上古時代。鵝多蓄於西歐。其東向而售。諸羅馬也。人與鵝皆步行。崎嶇峻嶺之中。行程甚緩。

荷蘭及德國。皆有鵝莊。以育鵝。柏林一日之市。可售出數千百頭。蓋鵝爲德人所嗜。他國之人。皆不及也。德人尤嗜其肝。以爲包子。肝欲其肥。人每於鵝求食之前。強引其吭。與之食之。常常過飽。如此則其肝肥矣。或維繫之於火爐之側。使之不能運動。則其體易肥。爲德國之鵝者。亦良苦矣。

美國之鵝。約有十種。北京 *Pekin* 亞勒斯布里 *Aylesbury* 盧邨 *Rouen* 卡尤加 *Cayuga* 墨司科未 *Muscovy* 即俄羅斯 五者皆良種也。北京自吾國北京去。因

以爲名。鵝之至良者也。白羽黃喙。睛作青黑色。易長而味最佳。

家禽爲習見之物。到處有之。吾遊波爾多黎各之市。見其人攜雞十餘頭。縛其兩足。肩之而行。或更挾火雞若干頭。包以樹葉。僅其修尾可見。雞之宛轉哀鳴之聲。與其呼賣之聲相應也。爪哇及非律賓之賣雞者。置於柳枝所編之籠中。籠眼疏闊。雞頭可外探也。馬尼刺 Manila 之火雞。有時驅之市中。隨人指索。并不加以圈禁也。吾國之賣雞鴨者。皆囚之竹筐之內。以網封之。而防其逸。肩挑求賣。美國止有鹽肉。而吾國兼有鹽雞鹽鴨。此亦一特色也。

吾國講求飼養家禽之法。後魏時。賈勰已著書言之。

見齊民要術

歷久相傳。故飼雞孵

卵之術。竟有勝於歐美處。若彩蛋一種。能使蛋閱數年不壞。剖之色如墨。品味亦別致。鵝鴨皆喜水居。南部江湖縱橫。其人多恃鵝鴨爲活。如廣東珠江之畔。多放鴨船。每船可容三千頭也。主人手持丈餘之竹竿。而左右羣鴨。無不如志者。其術亦可驚也。

人工孵卵之法。剋於吾國。法以卵置諸筐中。暖以礬糠。或灸以木炭。歷二十四小時。移諸溫度較低之室。而蓋以紙。按日搖動之。旋裹以棉花。陳諸架上。雖無寒暑計。而室內之溫度。自無驟寒驟暖之患。俟之數日。則脫殼而成雛雞矣。今美國人投絕大之資爲之。而所得三效果。亦無以逾於吾國三家村中匹夫匹婦之所爲也。

吾國保護雞鴨之術。亦極巧妙。鷺鳥在空中有擇肥而噬者。則以長鞭揮之。鞭盡處。有一竹吹。得風彌響。鷺鳥聞之。疑爲彈丸。駭而却走矣。吾國北方之養鷺者。且能繫竹吹於其尾。飛行之時。如奏鈞天。爪哇亦然。爪哇人之售鷺者。兼售竹吹也。鷺亦爲人所喜食者。今則野生者少。而飼養之勤。等於家禽。鷺長至三四星期者。名爲雛鷺。Squabs 其味最美。價亦極高。

白人初至美洲時。見密士失必河畔森林之中。有野鷺焉。其數之多。不可思議。羣栖大樹之上。以爲罍。往往聚集過多。樹不能勝。而顛覆焉。交柯之樹。蒙茸蔽之。自

以爲與人無害與世無爭矣。不知弋者已伺其下。或以竹竿撲之。或以硫磺薰之。或竟斷樹而覆其巢。得鴿既多。人遂不甚愛惜。鮮食漬食之外。亦以之飼豕。殖民事業大定後。此等野鴿亦絕迹矣。

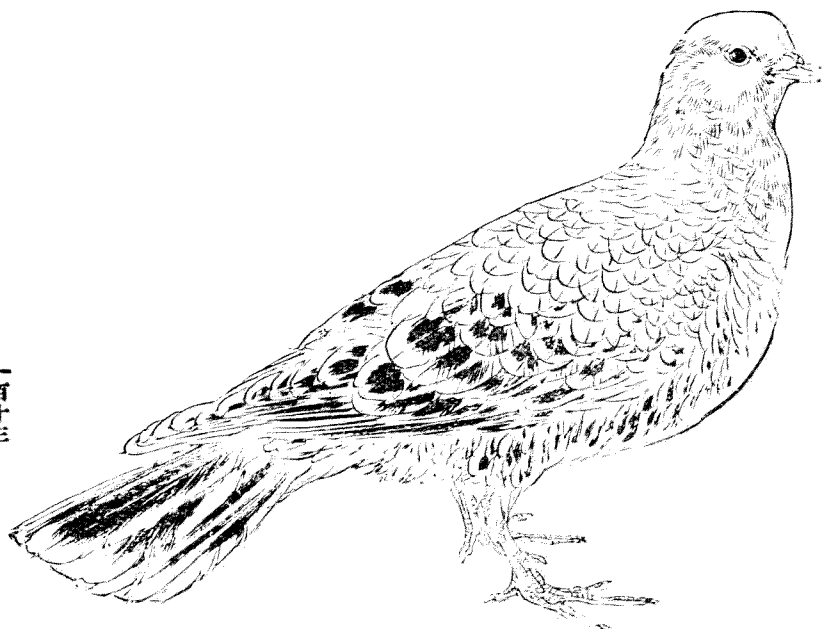
幾內

Guinea

西非州諸地之合稱

有一

種雞。形體頗小。毛具細點。作灰色。幾內人到處蓄之。其肉與蛋皆可售也。孔雀之雄者。其尾極華。古時亦以爲肴饌。



卵之爲人所食也久矣。非獨鳥類也。魚鰾之卵亦然。蓋物之富於滋養者。莫如卵。有其臭甚惡者。人勿喜食之也。太平洋羣島有海鳥之卵。數以千百計。而人勿貴者。職是之故。夏威夷島 *Hawaii* 一名檀香山 之西。不生草木。地上積巨鳥之卵。厚至數寸。人往往載之。以車輸之外埠。以爲肥料。及一種製造物之助。

亞馬孫河多鰾。遺子沙岸之中。其子大逾雞卵。以輭而堅之皮護之。藉以代殼。每鰾年可產子一百有奇。掘而聚之。其數未可量也。土人以之製鰾油及膏。巴拿馬土股及南美各處。有大蜥蜴之卵。土人以爲珍饈。美國人又喜龜卵。恆與介類之肉同蒸食也。魚卵亦爲食品。當於下章詳之。

商業上有重要之位置者。實惟雞卵。動物中出數之多。滋養力之富。此其第一也。歐洲之農。蓄母雞不殺。惟取其子以爲利。恃爲歲入之大宗。丹麥專販雞卵。至英國。其政府之中。令凡以壞蛋混售者。每枚罰金一圓有奇。所以堅外人之信用。而扶商業於不敝也。驗蛋之法。可置之於鐵絲盤中。於燈下照之。其中透明者佳。有

黑點者爲劣。俄國西伯利亞鐵路。列車數百輛。終年運送雞鵝及雞卵。可值金數百兆元。

高麗人之售蛋也。以稻草包之。一枚爲一節。狀如甘蔗。歐美人則裝以木箱。箱中以硬紙爲格。格置一蛋。雖行萬里。亦無破壞者。

諸君勿以爲一卵之值無幾。而渺視之也。閱美國調查冊。其年美國產卵一千二百九十四兆打。約值美金一百五十兆元。有奇。足敷全國一歲之需。並留有餘。以爲不時之需焉。自食之外。常賣與英國、阿拉斯加、夏威夷等處。

第十六章 野獸之肉

生民之初。不知耕牧。其所恃以爲生者。漁獵而已。今西印度、南美洲、非洲、及澳大利亞、未開化之人。猶然上古之時。生民少而野獸多。人畜雜居。而不能分。我輩遠祖日操強弓毒矢。以與之戰。彼乃退處於野。而不爲人害。今則不至動物院。幾不

高麗雞蛋包



知虎豹犀象爲何物矣。

白人之初至美洲也。鳥獸繁殖。初無城郭人民也。近則壯士騁遊獵之觀者。須西至落機山。東至押拉既俺山。Alleghanies 豔麗之海島。今惟見於折撒比克灣。Chesapeake 南大西洋岸。墨西哥海股。密士失必下遊卑溼之地。

野獸之爲人食者。以鹿爲最多。舍澳大利亞及南非洲外。各處有鹿之足跡。其種多至五十有餘。美國幾盡有之。呦呦食野。捕之不難。今猶時遇之於押拉既俺山。與南部西部荒原之中也。最多者爲白尾鹿。形殊小於歐洲之紅鹿。而亦有歐洲所未見之大鹿。

鹿之大者曰麋。及歲之麋。有重至數千磅一頭者。其類於麋之一種曰摩斯。Moose。鹿之至大者也。雄者肩高六呎有奇。重逾半噸。角大如屏。肉味甚美。除落

機山高原及阿拉斯加外。美國境內。今無復有摩斯矣。蒙大拿 Montana 安別釐阿 Ontario 英領科倫比亞 British Columbia 其餘英領美洲。並北冰洋岸。則

有之。出獵摩斯亦一壯觀。

美國之麋。今亦漸少。當科倫布未至之先。麋常

結羣而游於深林大澤之間。土人射之。食其肉

而屋其皮。以紅人所栖之帳棚彼之聽覺視覺嗅覺

皆極靈敏。獵者須屏息默伺。務居鹿之下風。不

即覺而逝矣。幼鹿行走極迅。又善泳水。夏日常

居水中。避蠅蚋之擾。夜則宿於水濱。獵人操舟

以暮往。而置鐙於船首。鹿聞聲而驚。注視其鐙

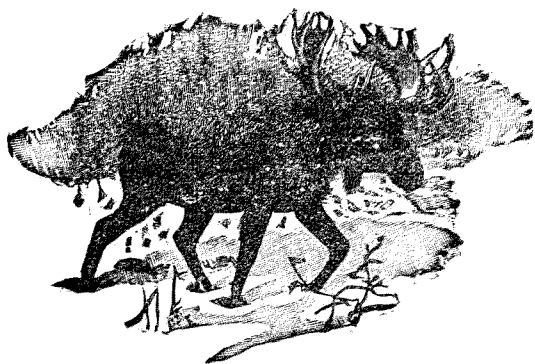
人以其明耀之眼光為的。發槍射之。

魯西安納 Louisiana 之獵鹿也。以犬押拉既。俺山則以人追之。非力濱羣島中

之小黑人。殊有巧思。其捕鹿也。以藤為孔。懸於樹枝。鹿奔馳其下。挂角而止。黑人

急以弓矢射之。

摩 斯 雄

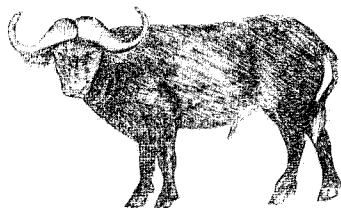


當白人初至密士失必河之平原也。其所恃以爲鮮者。有野牛焉。此獸領下多毛。角短而黑。徧體爲褐色之皮。尾及蹄。頗似家牛。恃草而活。其肉味極美。雄者一頭。重至一噸。雌者略減。然亦千二百磅有奇也。

野牛之大。既如上文所述。是一牛之肉。可供多人之食。如吾遊美洲之荒野乎。當見野牛之成羣結隊。遊息於其間者。不知凡幾。可知野牛一日不滅。紅人亦一日不滅。兩者之關係。蓋如此其重也。紅人以野牛之肉。暴諸日中。搗成肉餅。可藏數月不壞。

上古之人。不知稼穡。是必有巨大之獸。供其朝夕之需。今其種多有滅絕者。不可盡知。野牛雖未至絕種。亦惟於公園或動物園見之。若在古時。自墨西哥以至大奴湖 Great Slave Lake 之北。落基山以至押拉既俺山之東。到處有其蹄跡之跡焉。今之賓夕爾法尼亞、紐約、華盛頓、皆野牛之巢穴也。

美 國 野 牛



野牛遊息於美洲之高原。其數當以百萬計。一千八百六十八年。太平洋鐵道之遊歷家。曾見野牛一羣。長可百二十英里。探險家考爾定。George Catlin 當野牛繁盛之時。嘗耗其精力之大半。跋涉於美國之西部。以窮其數。嘗謂野牛之隤於林中也。殷如雷鳴。此可見其數之多矣。其死於土人之手者。不知凡幾。初僅利其肉以爲食。後則又利其革也。

野牛固龐然大獸也。數年之內。幾至滅種。其故何哉。蓋身與人。以可欲而智不足。以禦害也。雖蠢如紅色種人。獵之亦甚易。白人至。更難自存矣。白人得一全牛。僅割其舌。或割其峰肉之一片。以爲野牛之美者。惟此。餘肉甚賤。每磅止值一二十文耳。一千八百七十三年。野牛裘之以汽車運至西方者。二十五萬具。皮則十五萬磅有奇云。

美國開闢之初。白人恃以爲食者。又有熊。今落機山及阿拉斯加之人。猶以爲食也。熊掌爲吾國席上之珍。自春秋時已然。燔之不熟。則能殺人。熊本歐洲亞洲南

北美洲之土產。惟亞特拉斯山 Atlas Mts. 非洲北部

山之大與澳洲則絕跡也。熊形體笨滯。顧善走。性不

畏人。撲之。則人立而鬪。如爲所敗。必膏彼之利齒

矣。嗜蟲魚果疏。尤喜食蜜。雌雄並居。或掘地爲穴。

或匿居叢樹中。飢則覓食。不分晝夜。

非洲乃野獸繁生之大陸。歐美之好奇者。常入其

內地射獵。以逞風毛羽血之觀。其大者有犀、象、河

馬、麒麟、班馬。而羚羊則尤多焉。此皆黑人之糧食

也。獅豹大猩猩。並有野獸之不知名者。黑人亦不

以爲食。黑人之最嗜者。惟象肉。犀牛及河馬之肉亦然。如射得之。則一村之人。少

長咸集。共食其鮮。盡之而後已。無尺寸遺者。象之美者。在其腰腹脂肪。而足尤美。

黑人烹象。其法甚奇。穴地爲竈。傍砌以石。乃生火焉。既熱。則去其灰。而以象足入

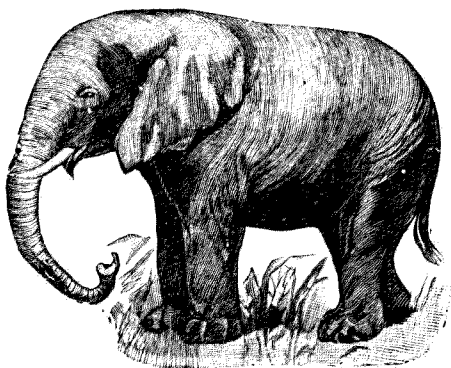
熊



(甬 獵 芝 名 亦) 麟 麒



象



之。竈上絡以樹枝。上覆綠葉。復封以厚泥。使竈內熱氣不能洩漏。歷數小時。足已熟矣。如象本幼者。則可使爛熟如漿。食時。以調羹取之可矣。
麒麟與豹。黑人亦為食品。羚羊之肉。即白人亦喜之。

第十七章 野兔 松鼠及飛禽

食

野味之佳者如鳥兔 Rabbit 松鼠 Squirrel 之屬。固日常習見之物也。南美之燻鴨。松鼠肉糜。炙鵝鶉等類。雖非珍異。而聞之流涎。見欲染指。其餘稀見之禽獸而充食品者。種類之多。無慮數千。今略舉其要。先言野兔。

美國各地。咸產野兔。而密邇落機山 Rocky Mountain 麓之村落。產兔尤夥。不

必守伺而始得之。村人恆於田野驅兔於一隅而殺之。爲數常千餘頭。得兔之易。殆無過於此矣。澳洲初無兔。自英人攜種至。彼寢相孳。乳遂大繁殖。今則澳洲之兔。無慮數十億。兆田疇山谷所在。皆是盡人力所能。凡火鎗網罟機辟毒藥之類。盡力摧殘。而兔猶不少。減且年益繁夥。蹂躪五穀。農夫苦不可堪。捕不勝捕。至編籬陌上以禦之。否則收穫時無粒米矣。新西蘭 New Zealand 亦然。每歲所捕。以千萬計。皆先入冰廠凍之。然後運至英國。再自英而海以舟。陸以車。不脛而走全球。

家兔狀如野兔。而體較大。歐洲各處咸產之。惟愛爾蘭、斯干的那維亞、及俄國北

部。則此種殊少。或竟無也。在坎拿大有北極兔。Polar hare 此兔產於坎拿大北部。密邇北極。寒冬一至。體毛轉白。見者幾疑爲冰雪所化。美國北部平原中。有所謂甲克兔 Jack-rabbit 者。跳躍速而且遠。每躍遠可及十五呎。繁殖之速。略如野兔。農夫苦之。編籬以禦。捕之之法。常驅之谷中。以棒擊殺。彼中所謂趕兔。視爲令典。男婦老幼。靡不與焉。

松鼠全球皆產之。而以印度及亞洲南部爲特繁。美國亦然。惟澳洲闕如。松鼠與鼠同類。惟不穴於室。而處於林。或掘地爲窟。或穿樹爲穴。古木而中空者。實松鼠之樂園也。其種類甚多。可分灰色。黑色。紅褐色數種。亦有大如雛貓者。美國常見之松鼠。皆紅色。長僅八英寸耳。吾人閒行山野。隨處可見。喜食栗枳。亦食五穀。鳥卵。小鳥之屬。然非所喜也。美國南部諸州。及大平原之東。亦產大至尺許之松鼠。名曰狐鼠。Fox squirrel 毛色在灰色。黑色之間。大尾擁腫。較其體爲修碩。

美國新英 New England 及中部諸洲之北。產灰色之松鼠甚多。村人日食其

鼠 松



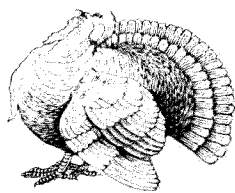
食

肉。而加列福尼亞省所產之松鼠。體尤大。尾色黑如漆。允稱貴品。他若西南部之栗灰色松鼠。耳際有球。亦奇物也。美人捕松鼠之法。或以鳥鎗。或以來福鎗。今則多用來福鎗矣。以鳥鎗散彈。常傷鼠肉。至不可食。若來福鎗。僅有一彈。獵者但擊其首。可不傷其體矣。

獵鳥之中。火雞 *Turkey* 爲最大。野火雞與家火雞相似。吾恐全世界所畜之火雞。其種皆野火雞也。古者美國亦有之。今滅絕矣。惟押

拉既俺山地。Appalachian Mountains 及西南之廣野中。問或一見。弋火雞之法。亦用來福鎗。弋者以火雞翼骨爲口。笛做火雞鳴聲而吹之。有頃。遠處之雄火雞聞之。必鳴以應。或且尋聲而來。其來也恆以羣。斯時弋者常伏於柞旁。柞蓋

火 雞



預設。知其見柞必集也。迨火雞羣集於柞。一發擊之。鮮得脫者。此等弋法。常用於月夜。以日間則人形將爲鳥見。黑夜人又不能見鳥也。

火雞之外。野鴨及鵝。北美人亦常獵之。野鴨性畏甚寒。大暑當夏日則遷移北地。秋風一起。又遷而南。履霜堅冰之候。直南遷至赤道矣。哈得孫海灣 Hudson Bay 迤北之區。爲加拿大鵝繁殖之所。數千成羣。飛時如白雪。在天時或囓飲於湖沼。獵人百計誘之。或置餌於湖畔。或浮木鵝於湖內。彼蠢爾鵝羣。若見餌而來食。見木鵝以爲同類而來就。但脛一著地。鎗丸卽集其身矣。

野鴨一物。美國湖泊中往往見之。而水草漸洳之地。如折撒比克灣 Chesapeake

Bay 附近之地。爲最夥。膽怯易驚。弋之者必伏身箱中。或匿舟中。靜以待之。亦有依蘆葦以自隱。待其近而彈之。亦如捕鵝者。刻亮爲媒。亮泛於水。初無機心。見之以爲同聲相應也。而不知其命已懸於庖廚矣。

野鴨中味最腴者。爲開凡思白克種。Canvasback 其背翻白。喙及腹下之毳黑。頭上之毛爲栗色。尤奇者此鴨。若飼以折撒比克灣 Chesapeake Bay 之野芹。則肉味更美。猶鼠食巴菽而肥也。又美國大西洋海岸及坎拿大湖中之紅頭鴨。亦稱佳味。餘若刁鴨 Teal 蜆鴨 Mallard 之屬。則美國河中多有之。不足奇矣。美國有所謂草原鷓雞者。Prairie chicken 食中之美味也。美人宴客。非具此不足爲盛筵。此雞大如家雞。營巢於野。每次產卵。率多至十五六枚。至冬畏寒。常見其成羣而過村郭。或止於鄉野之草堆。捕之者恆以犬逐之。鎗擊亦易得。蓋沙鳩之變種也。坎拿大亦有之。

竹雞 Partridge 又名鶴鶉。亦野味之一也。歐美兩洲咸有之。亦名波波滑安脫。

Bobwhite 則以其鳴聲象之耳。常羣居於草間。或灌木林中。飛時有聲。隆隆如車行。獵者先縱犬以驚之。待其飛起。而擊以鎗。烹製之法。常置於麵包片上炙之。若肥嫩之鷓竹雞。炙有法。實天下之至味也。

蒙鳩 *Reedbird* 小鳥也。味亦甚美。美國近大西洋南岸之數州盛產之。每秋所捕。以數千計。且輸至各地。沙鷗 *Snippe* 亦產美國。亦有獵以爲食者。

第十八章 水族概論

昔清教徒百二人至美洲之時。求護照於英王及姆士 *King James* 曰。余儕至美。一以求上帝。一以捕魚。至今新英格蘭 *New England* 人之漁業至廣。全球俱有其足跡。美國所食之魚。大部取給於是。然美人未嘗不自漁。計有二十五萬美人。從事於漁業。內而國中之大湖沿。密士失必河 *Mississippi River* 之本幹支流。外而大西洋太平洋沿岸。船舶絡繹。皆捕魚者也。每年得魚約二千兆磅。售美銀五十兆圓有奇。可謂鉅矣。

雖然此無量數魚。果取自何所乎。其大半則取之於新英 New England 格蘭及中部諸州、大西洋沿岸。其十分之一。則取自大西洋南岸。及墨西哥灣。太平洋中及其沿岸亦有焉。在阿拉斯加島 Alaska 所捕之鮭魚。每年達數百萬磅。即捕自大湖 Great Lake 之白魚。亦至百兆磅也。

美國之外。如坎拿大。如歐洲各國。如英國。如挪威。以至於東方之日本中國。漁業皆極盛。嘗嘆洋海江河湖泊之有功於人甚大。供人食物。終無匱時。即如美國之鯪魚。其形至小也。惟供美人自食而已。從不運銷他方。在今日世界上商品之中。可謂至無價值。然而每年消耗之數。乃達一千五百兆磅。則世人共嗜之。魚銷行全球者。總計其每年消耗之數。又當何如。耶。吾人苟以統計之法。求之。則知大地生物。雖繁演。至不可數。而人類消耗之力。亦誠有不可思議者。求過於供。吾知世界必有食盡之患。Malthus 馬爾賽之生物論。亦自有理。不能以杞憂嗤之也。雖然。請進一解。科學家嘗言世界魚類。無滅絕之患。食之者多。尙不及生之者多。

黑胥黎 Professor Huxley 嘗曰。挪威沿海產鱉魚之區。取之不窮。土人謂之鱉魚之山。Cod Mountains 今假設此處水深。爲自百二十英尺至百六十英尺。則方一里內。可得鱉魚百二十餘兆尾。吾國婦孺老幼。人饜一尾。尙餘一兆。夫黑氏之言。惟舉鱉魚一種。而不及其他。且鱉魚亦僅就挪威沿海一方里而言。不及其他諸海。而吾人視之。已驚造化生物之多。準此以觀。就令現世界魚類。永存今數。不再繁多。則千百年間。世人無乏魚之慮。又况日增月盛。而歲有積耶。然後知孟子數罟不入洿池之語。雖爲仁者之言。而實未窮天心之巧。宇宙之奇也。

夫鱗介之多。既若此矣。彼固何由致此耶。吾讀倍曲蘭氏 Bertani 深海收穫

The Harvest of Sea 一書。而知其繁殖之速。出乎意料也。倍氏之言曰。吾嘗細數一鱒魚之子。實有七兆餘顆。鱉魚每次產子。三兆有奇。其他各魚。或多於此。或少於此。雖不一定。而其最少者。亦達百千顆焉。天既賦予水族以極大之生殖力。又隨之以相當之殺伐。俾深海不至有魚滿之患。人類之漁釣。鷺鳥之啄攫。同類之

相殘。皆造化之故。施狡猾以救魚滿之患者歟。

今試談美國之漁業。固何如者。吾前已言美人之業漁者。計二十五萬人。漁業之大可知。美之漁者。恆在大西洋海岸。朝曦初上。其人已駕小艇理網而出。時或留海中。月餘乃返。就中專業捕鱉魚者。約七千餘人。年售美金約七兆餘圓。坎拿大人業此者尤多。每年可售金二十兆圓。

在大西洋中。南至哈得拉斯角 Cape Hatteras 北至北冰洋 Arctic Ocean 中

間之區。皆鱉魚之出產地也。太平洋中則俄勒岡 Oregon 華盛頓 Washington

及不列顛可倫比亞 British Columbia 沿岸亦有之。日本海岸及南阿拉斯加

Southern Alaska 亦產此魚。美人捕鱉。常在大西洋北部。而往紐芬蘭 Newfoundland

Land 及新英格蘭者 New England 尤夥。蓋依公法。凡領海^{三英}里以內。其漁權

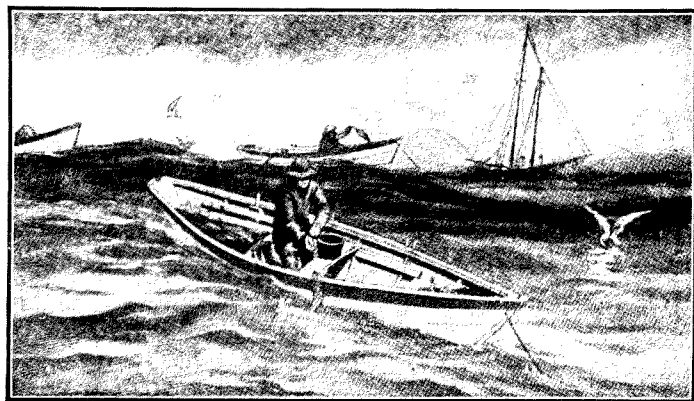
屬之本國人。外人不能至。過此以外。則公之萬國。紐芬蘭 New Found Land 以

產鱉著。公海之中。各國漁船。雲集輻輳。每交春令。瓜塞斯脫 Gloucester 鮑司東

Boston 各處之漁者。咸向紐芬蘭啓旋矣。船員皆漁者也。船主則老海客也。船中蓄糧及鹽甚富。糧以支數月之食。鹽以醃魚。防其腐也。出以季夏。歸以深秋。鬻魚得貲。則按股均分。蓋船主船員。非有主人傭工之分。直一合夥合貲業也。

鱉魚爲深海之魚。常見於市者。大率取自深三四十尋之水中。其大專車。故漁者得鱉一尾。卽鼓柁而歸。去腸而醃以鹽。醃之之法。先以魚浸鹽汁中。數日取出曝乾。再加鹽裝入筩中。以輸於各地。美國醃鱉。盛行於法蘭西西班牙葡萄牙意大利比利時等國。

魚 鱉 捕

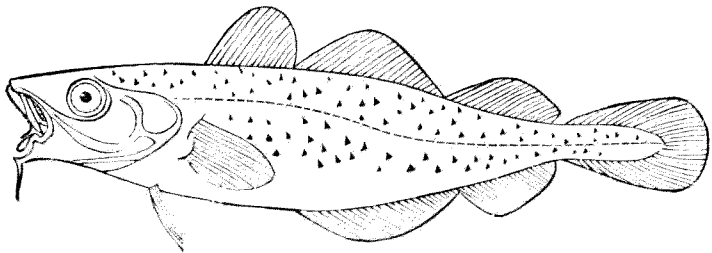


鱈魚而外。青花魚 *Mackerel* 大扁魚 *Halibut* 亦爲美國出口貨之一。盛銷各處。大扁魚則北半球洋海中胥產之。而以紐芬蘭冰島 *Iceland* 格陵蘭 *Greenland* 爲尤夥。美國漁人皆集於此。捕後或護以冰。而以鮮魚上市。或燻乾爲腊。輸諸遠方。

青花魚爲英國挪威坎拿大及美國之主要漁品。此魚游時成羣。若一網盡之。可數十萬尾也。性好遷移。隆冬深潛海底。交春又見於水面。一入夏令。則又徙而北矣。美國漁者常至南部中部諸州海岸。俟魚羣過時而漁之。捕此魚須諳練之漁人及堅快之舟。

鱈魚 *Herring* 可於北海中得之。美國內地湖泊亦有市上所賣。有鮮者。燻者。醃者。亦有以冰久藏。以爲釣鱈

魚 鱈



之餌者。

沙丁魚 *Sardines* 以橄欖油熬之。味亦特佳。鱒魚 *Shad* 其品尤美。爲魚中之冠。但恨多骨耳。其子亦可口。美人食鱒魚之法。先劈魚去腸雜。洗淨。釘著桃木板上。因以炭火灼板之一端。板熱而魚可食矣。此法爲美人所最歎賞者。言之常嚙涎三尺也。

第十九章 鮭魚

當一千八百六十七年。美國以七兆二十萬圓向俄國購買阿拉斯加島 *Alaska* 時。美國人民咸咎政府之失計。以爲版圖雖增五分之一。而人民負擔亦因之加重。且阿拉斯加島特北冰洋內一不毛之地耳。五穀不生。禽獸稀少。移民則苦寒。開鑛則少利。彼狡詐之俄人方匿笑於旁。謂美人之拙也。然至今日而事大白矣。阿拉斯加久蘊之財。至今而始開發。就鮭魚 *Salmon* 一項而論。所得之利已超買價無數倍矣。其他鯨魚獸皮金銀之屬。無論也。試觀美國統計。在一九〇二年。

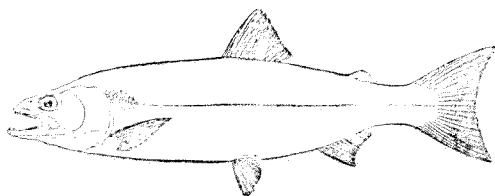
美國售阿拉斯加所產之鮭魚。得金已十二兆圓。其餘每年所售之數。咸在七兆以上也。然則俄人得耶。美人得耶。昔日俄人自詡爲得計。今則惟有悔恨耳。

鮭

鮭魚固何物。而與美人以如許之利耶。鮭魚者。最宜於爲膳者也。取自太平洋者。大小不一。最大之鮭魚。名曰鬼納脫。

Yuinmat 或曰紅人。Chinook 乃鮭中之王也。育空 Yukon 魚

河內所獲者。爲重百磅之魚。可倫比亞河 Columbia River 所獲者。約重八十磅有奇。夫十歲之童。最壯碩者。亦無至八十磅以上者。今魚乃至此。可謂巨矣。嘗聞人言。及姆士勃蘭納 James G. Blaine 者。美國之政治家也。其友人饋以鮭王。重八十餘磅。煮而送之。其家會食之時。見者莫不驚訝。以爲何來。大鯠。煮此魚也。斯亦食譜中之佳話矣。然鮭魚如此大者。初不常見。尋常出口之魚。大率二十餘磅。皆可倫比亞河產也。

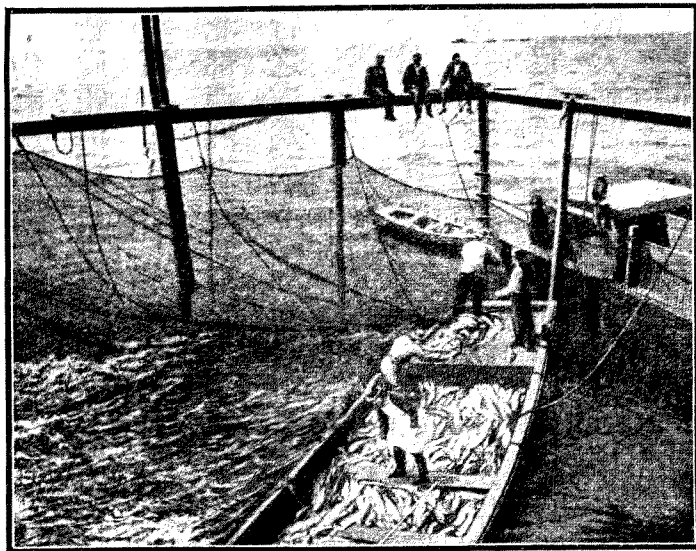


產於利來門河 *Sacramento River* 者尤小。尙有所謂窩眼種 *Sock Eye* 者。僅重五六磅耳。太平洋中產鮭魚之區。卽自芒脫雷海灣 *Monterey Gulf* 至阿拉斯加島是已。而在北冰洋洋流線中之育空河 *Yukon R.* 亦有之。大西洋沿岸。間或一見。惟已稍變其形狀。坎拿大、歐洲北部、亞洲東部。亦不乏也。然依世界貿易統計觀之。則謂太平洋所產爲最多。銷行之處。爲英國、歐洲各國、中國、日本、印度、菲列濱羣島。亦至澳、非兩洲。可謂廣矣。

太平洋之鮭魚。於商品中。旣若是其重要矣。則吾書宜一論列鮭魚之性質。及其在水中之情形。鮭魚初生之時。在冰澗中。稍長。隨鎔化之冰。至於河中。復自河入海。其入海也。沿北冰洋洋溜而往。三四年後。已成大魚。又厭海而思返於生長之冰澗。則依洋流而歸。其所從出之河。復由河入澗。歸時必雌雄相偕。旣歸。其游釣之鄉。乃於澗底掘泥爲穴。雌鮭產卵。其中至是而鮭魚之事已畢。或病或死。明年春風始振。卵化爲魚。亦初生而出游。長成而後歸。與其父母如出一轍。其出其返。

亦必從洋流。故北冰洋流所經之區多鮭魚。以此也。年年歲歲往來不絕。漁者知其然也。乃於其途中施網。在披乾桑 Puget Sound 島常見極大之網。預設以待。此爲鮭魚旅行之要道。而其來也。又必萬千成羣。故一網可得五六千尾。多者至八九千。如此捕魚。可謂至不費力。然惟海中始如此耳。若在江河則不然。有所謂總網者。Gill Net 則布於河口。網長一英里有奇。鮭魚來時。首項網目。思此逸從。然目小不能出。欲退則總爲所鉤。不能脫矣。

網 大 之 鮭 捕 島 Puget Sound



在可倫比亞河漁鮭之法。多用魚輪。Fish Wheel 狀如吾國紡車

上之輪。而蒙以鐵絲網。裝於舟尾。

其地水流湍急。魚輪即藉水力以

轉。舟行則輪轉。鮭魚若一觸網。即

為輪捲入舟中。其捕魚如吾國水

車之挹水。當魚多之時。絡繹不絕。

漁者但旁坐而謳耳。每日可得魚

萬三千餘尾。時或漁者貪多。舟不

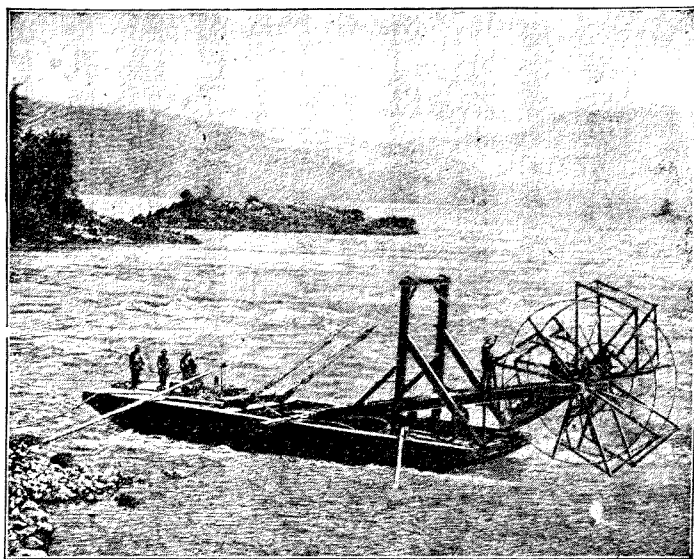
任載。因而覆者有矣。

捕魚之法。既如上述。此後則烹煮

裝罐。為惟一之事矣。阿斯拖力亞

魚

輪



Astoria 波齊桑 Puget Sound 阿拉斯加

Alaska 等處。咸設有工廠。專爲此事。各種動作。皆以機器爲之。惟去頭尾及刮鱗。則所雇中國人及日本人所爲。其製法。先去頭尾及鱗。然後以機剝腸分段。又入機洗淨。裝入鐵罐。加五味而煮之。罐蓋有小孔。所以洩氣。煮移時。至熱度已達沸點。腐物細菌。略已盡死。罐中空氣。亦因熱膨漲而外洩。則封孔更蒸。又歷若干時。約已爛熟。乃取出入冰房凍之。至是而烹製已了。裝箱以運至各處。卽吾人所食之罐頭鮭魚也。

第二十章 蠔

西國當羅馬時。以蠔 Oyster 爲極貴之物。用以祀神祭祖。至今日迷信已破。用充口腹之欲。歐洲各邦。北美各邦。亞洲澳洲之人。莫不嗜蠔。就倫敦一隅而言。每年需食生蠔一千兆有奇。美國產蠔之多。爲全世界冠。每年產額。可當全世界人口之十二倍。其東海岸爲產蠔之區。他如墨西哥灣 Gulf of Mexico

蠔



加利佛尼亞灣 Gulf of California 川佛蘭西斯哥灣 San Francisco Bay

俄勒岡 Oregon 及華盛頓 Washington 沿岸亦有之。

美國長島海峽 Long Island Sound 有種蠔之田焉。讀吾書者驟覩此語必驚怪。以爲蠔豈可種者實則此常事耳。歐美產蠔之區莫不種之。蓋先布其卵於沙中。卽所謂蠔田是也。一年或二年之後則於此取蠔。其與人工伏卵無以異也。法人爲世界著名之種蠔者。在法國五百畝大之蠔田。每年所產可值美金一兆餘圓。利亦厚矣。英國倫敦相近之白定鎮 Town of Whitstable 附近亦有蠔田。計方二十七里。每年產蠔售金亦達一兆圓也。數年前美人尙未知其法。近時美政府始於其太平洋沿岸諸洲設蠔田多區。識者謂其術更精。產額當大增。預計每年所得之蠔當值金七百兆圓。

美國產蠔之多。旣如上述。但不覺其多。反嫌其少。何也。則以每年所食旣不尠。而海中大魚及海螺 Barnacle 海鑽 Drill 之類。皆足爲蠔害。海鑽爲如釘之小

蟲有舌甚利。以吮蠓貝。立成小孔。乃吸食其肉。而蠓即死矣。顧仇讎雖多。而蠓之繁殖甚速。往者聽其自生自死。自洪荒迄今。其種曾不滅絕。又況今日既事種法。則其繁殖。當更易矣。美國折撒比克灣 Chesapeake Bay 之蠓。每次下卵。數當無量。其卵至細。非肉眼所能覩。但見有白色之汁。即是矣。卵見水。即化為小蠓。然其最大者。亦才如針尖耳。浮漾水中。遇木石之物。即附着其上。日久漸大。初如白點。後則如芥。一歲後。大可如錢。此後若無物害其生育。則年大一寸。又三四年而可食。

蠓之爲物甚奇。無首而有口。然所謂口。初不能名爲口。特一竅耳。無齒亦無舌。惟有四膜如唇。食物即從此入。其所謂食物。即水中之寄生蟲。及萍藻之小芽耳。物既入口。即達於胃。胃在口下。肝繞之。有肺。與魚脰相似。亦有心。皆極簡。無耳無目。然科學家考驗所得。則謂蠓亦有目。以其在水中時。若有影掠過其前。即閉其目。設使無見。安能爲此。特人不易見耳。

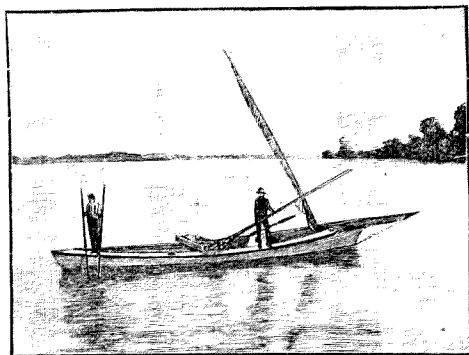
蠔貝相連處有筋以司啟閉。當其靜臥水底。貝則大開。海水浸淫之。卽於此覓食。其貝逐年增厚。故觀其貝上層紋。可以知蠔之年齡。普通之蠔貝約九寸厚。據科學家言。則謂蠔之壽可至百餘年。確否未可知也。

捕蠔常在冬令。或以網。或以耙。市上所售之蠔。或爲鮮蠔。或貯罐內。貯罐內者皆去貝。輸運外國者。以此類爲多。其去貝用機。美國折撒比克灣 Chesapeake Bay 附近有去蠔貝之工廠。所用男女工人。以萬計。

生蠔味甚美。歐美各國人皆生食之。美人有用作湯者。有烹炙食之者。亦有和之肉糜中者。

第二十一章 龍蝦 蝦 蟹 及其他介族

蠔 捕



介族產於淡水或鹽水之中。若蟹 Crab 蝦 Shrimp 龍蝦 Lobster 之屬。皆味美可食。無論東西洋人。皆嗜之者也。龍蝦在介族中。尤爲上品。嗜之者衆。以此爲業者斯衆。亦一大漁業也。美國每年所捕。恆達一兆餘磅。大抵取自大西洋沿岸。拉布刺達 Labrador 至特拉華灣 Delaware Bay 一帶。爲最多之區。捕法用箝機 Trap 以小魚爲餌。每次可得三五枚不等。生時體爲灰綠色。入沸湯中。乃變深紅矣。卽自死者。久久亦變淺紅。與常蝦不殊。惟較大。約當常蝦六倍。坎拿大沿大西洋之海岸。亦產之。美國漁者。亦漁龍蝦於是地。

二螯八跪者。謂之蟹。此在我國古時。已有之矣。蔡洪過江。以螯爲蟹。而在今日。產蟹之地。則婦孺亦能辨此矣。顧蟹之種類殊多。有生於淡水者。有生於鹽水者。因其水土氣候之不同。故色澤大小亦不同。若蠔貝內所得之豆蟹 Pea Crab 僅大如指甲。而日本所產之巨蟹 Giant Crab 則廣約尺許。長約十八寸許。兩螯開張。大至十五尺許。又如塔斯馬尼亞 Tasmania 所產之蟹。亦極大。最重者至三

十磅則與三歲之嬰不殊矣。

美國常食之蟹爲青蟹 Blue Crab 在折撒比克灣 Chesapeake Bay 得之。其惟一之捕法用箝機亦有釣者。

凡蝦蟹之屬其殼常蛻故生新。當舊殼將蛻新殼未生之時肉味特美。待舊蛻新生則肉味已老。故蛻殼之蟹最貴。然蛻殼無定時。千百中一二遇耳。蛤 Clam 亦介族之一。似蠔。惟不可生食。美人亦嗜之。

第二十二章 美國以外其他各國之漁業

既詳美國漁業。當旁及其他各國矣。請先述日本。以日本者。無數小島合成之國也。四圍大海。實與魚鼈爲鄰。彼中主要之工業。卽漁是也。如就本國人口比例。則日本漁人較美國爲多。吾嘗泛舟日本海中。目所見者。盡漁船也。

日人食魚之法多矣。烹燻風炙。無不畢具。且有生食之者。其法切魚成薄片。冰凍之。食時醮以醬油。不嫌腥也。

鏗魚 Bonito 出於日本海沿岸。其形圓。每尾約重三四磅。日人常製爲魚乾。其法先去魚骨。洗淨風乾。然後加五味。而以煙燻之。及乾。魚已熟矣。再曝於日。至堅如石而後止。藏之不腐。亦不受蟲蛀。極耐咀嚼。實極妙之餼糧也。當日俄戰時。此鏗魚乾之運往戰地者。日常千萬磅焉。

鏗

凡魚類介族之產於美國者。日本亦有之。卽美國特產之

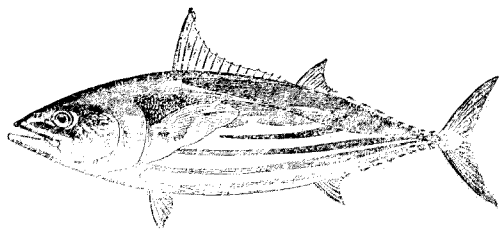
魚

鮭魚。日本亦有之。惟不如產於美者佳耳。餘如蟹、蠔、蚌、蛤

之屬。無論矣。日本著名之捕魚場爲庫頁島 Sakhalin 日本

稱爲樺太 此島本爲俄屬。日俄戰後。始割南半島與日。今則全歸日矣。

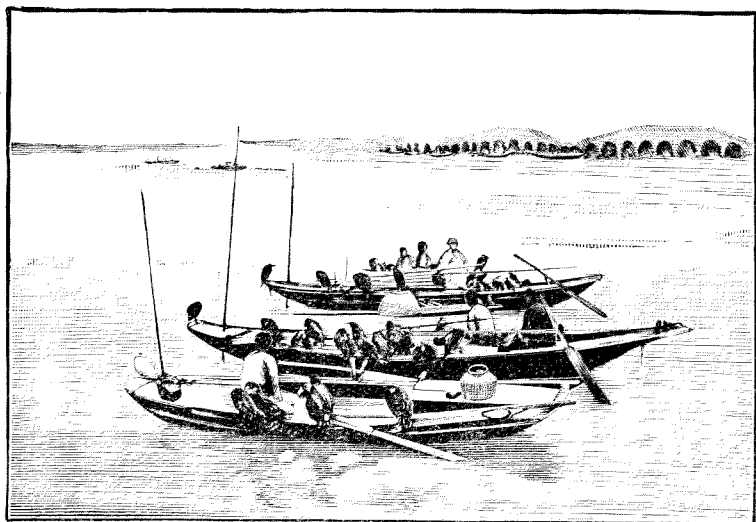
中國日本所持以爲餼饌者。魚、蝦而外。則海菜是已。沿海居民。咸取海藻。海帶。海髮之屬。曝乾食之。別有風味。與魚肉之味。腴者不同。日人曝海藻。西人常笑以爲不知味。然五味旣調而進之。吾知其必且自詫。疑日人之海藻。有以異於彼國所



產也。日人亦以海藻搗汁取膠。製爲藻膠。銷行各國。中國亦多用之。夫天下萬物莫不有用。惟在用之者耳。不得其用。則照乘之璧。用以投犬。隋侯之珠。取以彈雀矣。

中國產魚極多。人民咸嗜魚。苟游行其內地河港。將見淺溪疎柳之中。漁村也。且常見村夫著牛犢褲。施網河中。時一舉之。而最常見者。則爲鷓鴣捕魚之船。鷓鴣 *Cormorant* 者。水鳥也。大如鴨。頸長口闊。項下近肩之處。有囊極大。每潛水中得魚。吞之。不

鷓 鴣 捕 魚



即食貯於囊中。出水後再吐出咀嚼之。性善泅水。漁人教之使馴。以代網罟。馴鷓之法。幼時即驅入水中。使捕魚。不得則鞭之。又教以聽哨聲。哨聲有二。一以使其入水。一以使其出水。兩者純熟。可云卒業。而付以捕魚之事矣。將命其入水求魚。先以水草或小繩繫其項際。適當囊下。俾得魚不能吞下。獻與主人。既得魚出水。則漁者徧揣其囊。有魚則吐而出之。再放入水。至鷓鷓有倦容。然後去繫與之食。

我國魚市所售。皆活魚。無極大者。間亦有燻者。尤奇者。則嗜沙魚之翅。曝乾以爲美味。實則沙魚之翅。淡而無味。惟恃美羹以爲之輔耳。否則味同嚼臘矣。又海參 *Trepang* 一物。我國人以爲珍品。歐美人則鮮有嗜之者。

菲力賓 *Philippine* 人下箸之物。大率爲魚。其捕魚之法常用網。每見一人以網下水。一人以長竿從旁攪之。以爲趕魚入網。而不知其適足驚魚使遁耳。又有魚欄 *Fish Corral* 者。則立竹爲欄。編之以籐。平時與水面齊。潮至則沒於水中。

魚不知而入之。潮落不能出矣。人以小網兜出。或以魚叉刺之。

菲力賓 Philippine 卑溼之地。泥淖淺澤。往往而在。產泥鰍鰻之屬甚富。出門數武。即可漁矣。往往大雨之後。溝壑皆滿。俯拾即是。魚蝦之利。天所以與菲力賓人者厚矣。

南洋漁業。既已述之如上。吾儕且觀北地何如者。西伯利亞 Siberia 東岸。產魚至多。俄人每年所得。恆數百兆磅。就中以海參及蟹爲大宗。嘗聞西伯利亞人以魚飼犬。可知其魚之富。

西伯利亞 Siberia 外。若復爾加河 Volga River 東河 Don River 尼迫河。

Dnieper River 皆俄人之漁場也。餘如亞速海 Azov Sea 黑海 Black Sea

及裏海 Caspian Sea 皆爲產魚之所。而裏海爲尤著。此處產鱒魚 Sturgeon 最

多。俄人剝其子。醃爲滷子 Caviar 銷行於世。味苦鹹。我不知世人何以舉嗜之

也。今美國亦有以鱒魚子製爲滷子者矣。然世上盛行者。仍爲俄國產也。

波羅的海 Baltic 及北海 North Sea 產魚至富。倫敦所食之魚。

大宗取給於是。必林斯該 Billingsgate 者。為倫敦之魚市。亦即

世界魚市唯一之大批發也。太晤士河 Thames River 中。帆檣

蔽天。皆世界運魚之船也。鐵軌四走。貨車如山。亦皆世界運魚之

車也。統計每日交易。常數千噸。四海水族。人所能得者。畢集於是。

大至吞舟。小至盈寸。無不備具。林林總總。光怪陸離。九洲之人。熙

往攘來。出入於必林斯該門。限為穿。試觀其人。種則五色。咸呈試

聆其語言。則五方畢備。今英諺有所謂必林斯該語 Talking

Billingsgate 者。以言人之語。音龐雜如人。必林斯該之肆也。

第二十三章 龜 蛙 蝸牛 蜥蜴

龜 Turtle 蛙 Frog 蝸牛 Snail 蜥蜴 Lizard 等物。亦有嗜

之者乎。吾嘗徧考各國風俗。而知固有嗜此者矣。龜羹之美。舉世

魚

鱈



所知。蛙則美人亦嗜之。蝸牛為派力興人 Parisians 之

常餐。又如巴拿馬土腰 Isthmus of Panama 所產之一

瓜那蜥蜴 Iguana Lizard 則嗜之者。謂其味如鷄雞也。

口味之不同如此。

龜為甲蟲之一種。背負堅甲。四足短尾。首如蛇首。頸長。四

足首尾。能縮納甲中。蓋天然之自衛術也。常掘地為穴。產

卵其中。既產。則以土覆穴。使平如常。日光炙之。卵始孵化。

至明年又產卵故處。年年如此。率以為常。其種甚多。最大者產於太平洋大西洋

南部。其大專車。利齒如劍。嚙人指立斷。捕之者咸有戒心。不近其首。太平洋中有

島名加拉巴哥斯 Galapagos Is. 南美沿岸之島者。盛產此龜。紐約動物園中所蓄。有此

種。最大者重至三百磅。

亞馬孫 Amazon R. 河沿岸。產龜亦多。遺卵徧地。土人取卵佐餐。或以熬油。卵大

一 瓜 那 蜥 蝸



如雞子。殼韌而軟。然足蹴之。鮮有不碎者。矣。含油甚少。一瓶之油。須聚六千餘卵而得之。故亞馬孫河之龜。後將絕種。以土人不特掘卵煮油。且喜以鵜龜爲食也。龜味之最美者。爲美國之鑽石背龜。Diamond-backed Terrapin。產於大西洋沿岸之滷地。而折撒比克灣 Chesapeake Bay 爲尤富。較常龜爲小。最大者無過十寸。恃小魚野草爲食。夏日游泳水中。悠然自得。至冬則潛伏湖底。陷身泥中。至春再出。蓋性畏寒也。此物在美國爲無上珍品。價奇昂。肥者值銀五六元。大利所在。人趨

加 拉 巴 哥 斯 島 之 大 龜



之若鷺。每冬日閒行海岸。常見漁人擔筐負鋤。淘掘池沼。夏日則有用箝機釣之者。亦有用犬獵之者。蓋犬目銳敏。豐草淺澤之中。龜以爲藏身之所者。犬能得之。美政府常以此種龜卵。徧布各地。考驗何處水土最宜此龜。今於馬里蘭 Maryland 及北喀爾勒那 North Carolina 兩地池中。養龜甚多。且以其卵分布無龜之處。俾易繁殖。

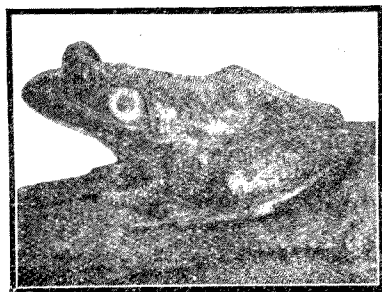
美人極喜食蛙。言其肉味如雞也。每年殺蛙以兆計。雖法人亦嗜此。然終不如美人好之之甚。在明尼蘇達 Minnesota, 馬里蘭

Maryland, 勿爾吉尼阿 Virginia, 俄亥俄 Ohio,

加利佛尼亞 California, 密蘇爾釐 Missouri, 紐

約克 New York, 阿甘色 Arkansas 等處。竟有恃

捕蛙爲業者。大概以鈎釣之。或以鎗。或用弓。皆宜於昏夜。以蛙目畏火光。一見燈光。雙目若盲。不能逃矣。



尙有倍爾蛙 Bullfrog 者。最大之蛙也。長約八寸。美人所食。概爲此類。其他綠蛙 Green frog 春蛙 Spring frog 之屬。品類繁多。大約相同。然皆不如倍爾蛙大也。

蝸牛一物。各地俱有。讀者必習知之也。然未聞以爲食者。余嘗訪問各國。知法人最嗜此物。巴黎菜市中有售之者。且盛行於南歐各國也。

第二十四章 菜蔬概論

據美國農林部報告。謂菜蔬一項。實爲美人餽膳之主要品。吾思美國則然。世界各國亦莫不然。卽不知樹藝之未開化人民。亦莫不以菜蔬爲食也。其名目至爲繁夥。不能備舉。今言其大要。則蕪菁 Turnip 胡羅卜 Carrot 之類。人食其根。葱 Onions 蒜 Garlic 之類。人食其根莖。芹苳之屬。人食其莖。萵苣 Lettuce 菠菜 Spinach 之類。人食其葉。而冬瓜黃瓜之屬。人食其果。

美國爲明農之國。田圃彌望。所藝菜蔬。自食之外。更輸至他國。其南部天氣較暖。

隆冬亦可樹藝。於是南部人民大好田疇不種五穀而種菜蔬以應北部之需。美國人所謂菜田是也。 Trucking 折撒比克灣 Chesapeake Bay 附近業此者尤多。凡往來於彼中之輪船火車。纍纍然所載皆菜蔬也。

往時罐頭食物未有之時。防腐之法。惟曬乾鹽醃糖漬諸法而已。至今日無物不以罐貯之。以防其腐。世界罐頭食物工廠。不計其數。即以美國一國而論。業此者都二千餘家。其中五分之四。皆裝菜蔬菓實者也。統計其資本。不下五十兆圓。雇男女工人約百萬人。今市上銷行最廣之罐頭植物。如番茄 Tomato 豆、黃瓜、萵苣、白菜之屬。大半皆來自美國也。

自罐頭防腐之法。明異國風味。不出戶牖。而可知之。然既受此賜。亦知創此者爲何人乎。考之載籍。則西歷一千七百九十五年。法人尼古拉斯阿伯脫 Nicholas Appert 實首創之。尼氏之法。即以玻璃瓶置沸水中。乘沸時封其口。此法在今日已習見之。原不足奇。而在當日視之。直與初得火食同一神妙。尼氏以此法上之

政府。甚得法皇拿破崙之賚賜。後英人亦傳其法。至一千八百十五年。愛拉達干脫 *Enri Daggert* 至美國之時。則魚蔬之屬。莫不如法泡製以防腐。至今日而爲重大工業之一矣。罐則改用洋鐵。以便輸運。裝運則用機器。以省人工。視尼氏草創之時。大有進步。然非有尼氏之因。又安得今日之果乎。

第二十五章 番薯

歐西各國。以番薯 *Potato* 爲主要糧食。幾有民非此不活之概。美國亦然。顧番薯非歐產也。實爲美洲之物。當哥倫比亞初得新大陸之時。番薯尙不見於世。其後西班牙人見美洲土人食此。取其種歸。獻之格撒比拉女王。 *Queen Isabella* 始植於上林。蓋視爲奇卉也。其後西班牙人又移植之勿吉爾。 *Virginia* 而約翰何根士 *Sir John Hawkins* 又移植之愛爾蘭 *Ireland* 至滑爾脫拉來夫 *Sir Walter Raleigh* 始移往英吉利。獻之女王愛利沙伯茲。 *Queen Elizabeth* 定爲食品。初亦惟用以飼犬馬耳。適逢飢饉。貧民食之以爲美。於是愛爾蘭人爭藝

此物矣。其後加以考驗。而知其不特可食。且含滋養品甚多。歐西各國。亦漸有種之者。今則歐洲種番薯之業。獨盛於全球。而德國在歐洲諸邦中。尤首屈一指。其所產足當全球四分之一。餘如俄國、西班牙、葡萄牙、奧匈帝國、法國等。皆有名之番薯出產地也。美國重視番薯。僅次五穀一等。農人大半種之。最盛者。

爲紐約克

New York,

威士干遜

Wisconsin,

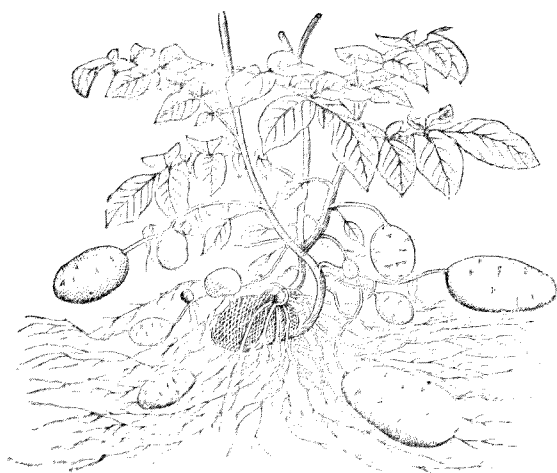
密執安 Michigan,

賓夕爾法尼亞

Pennsylvania

等處。而最佳之種。乃產於加利佛尼亞 California 及烏台 Utah。落機山 Rocky Mts. 附近之平原亦產。

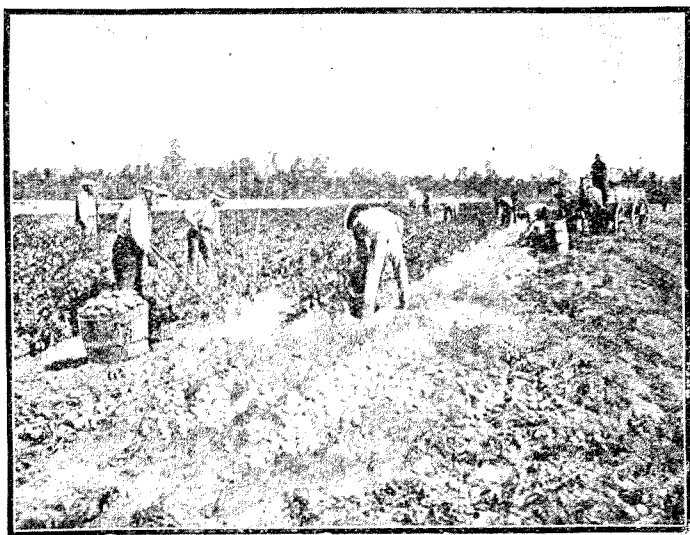
番 薯



番薯生於地內。植物家謂之塊根。狀如萍果而大。法人名之曰地下之萍果。Pomme de Terre 德人名曰 Der Erdapfel。亦地萍果之意也。此物含水分不多。而澱粉質極富。實最宜營養之食物也。

薯 番 穫

種番薯之法。卽以老番薯之生苗者。埋栽地下。頃之上發莖葉。下生根矣。根淺漸長。初如豆。繼如李。終乃擁腫如土塊。是卽吾人所食之番薯也。而上茁之莖葉。亦與根俱



長。苟莖高二三尺許。則知番薯已長成。可待熟而刈。其莖葉爲深綠色。生花甚小。

美麗悅目。亦有紫色種子。點綴其上。然無用。非可用以播種也。既而莖葉日以萎。則知番薯已熟。農夫執耰以臨之矣。

番薯之種類甚多。或大或小。隨地變狀。有所謂早玫瑰薯 *Early Rose Potatoes* 者。

南美洲野薯之變種也。在南美時。則爲野薯。移種於芒佛 *Vermont* 則爲早玫瑰薯。猶橘生江南。遷北則爲枳。地土使然也。又有倍彭薯 *Burbank potato* 者。則爲

早玫瑰薯之變種。爲路德倍彭 *Luther Burbank* 所發明。倍彭者。一學生也。習

聞早玫瑰薯爲野薯變種之說。常思一試。早玫瑰之變種爲何如。一日自學歸來。

瞥見路旁有早玫瑰薯一枝。綠子燦然。大喜過望。旣而撥葉細覓。惟此一子。於是

採歸種之。將護倍至。日復一日。轉瞬而收種之期已至。倍彭味爽。卽興。雀躍拊髀

而往。至則艱苦培養之種。盡歸烏有。寸莖片葉。不留地上。懊喪已極。聊復尋之。旣

而固得之牆陰。如爲風吹往者。距原種處已丈許矣。倍彭大喜。收種藏之。明年又

種之。果爲變種。卽今日世上所最著名之倍彭種也。

久藏番薯之法。不外風乾而已。而玻利非亞 Bolivia 之印度人。猶有冰凍一法。其法冬日以番薯浸水中。至夜露置。以待其冰。復浸復冰。至軟爲度。然後去皮曝之。其堅如石。久藏不腐。食時。須隔宿浸三四日。否則嚼之決齒。土人名之曰蕭奴。Chimo

愛爾蘭番薯。Irish Potato 常磨粉濾漿。製爲薯粉。或製爲薯糖。德人直以之製酒精。渣滓用飼牛豕。

美國有甜薯者。Sweet Potato 品次於愛爾蘭薯。每年產額極多。售銀可二十兆圓。南部諸洲。大都種此。紐折爾西 New Jersey, 奕倫諾爾 Illinois, 密蘇爾釐 Missouri 等處亦有之。性宜熱地。沙田尤宜。寒地不能生也。

第二十六章 蔬菜之屬一 葱蒜芹類

吾人所食之植物多矣。使植物能言。必曰。洪荒之初。吾儕蔓延地上。自生自長。飛鳥嚼實。野獸嚼根。風霜雨雪。日夜煎逼。各任其運命。所遭俄焉。而人類生於。是採

之。刈。之。栽。之。植。之。芻。糞。以。飼。牛。馬。芝。蘭。供。之。園。苑。荆。棘。用。作。薪。材。文。木。刻。爲。犧。樽。天。地。生。之。初。無。軒。輊。人。類。用。之。乃。見。愛。憎。故。使。能。一。一。自。述。其。歷。史。則。草。木。春。秋。其。繁。演。豈。遜。於。人。類。吾。儕。今。日。所。見。特。其。近。世。史。耳。顧。已。煩。蹟。若。此。如。豆。之。爲。物。至。微。也。而。種。已。多。青。豆。產。於。美。國。利。瑪。豆。Lima bean 產。於。南。美。骨。豆。Pone bean 來。自。蘇。格。蘭。白。豆。Soy bean 產。於。中。國。日。本。現。世。所。有。者。已。屈。指。難。數。非。老。農。不。能。對。然。則。太。古。之。時。種。類。之。多。更。可。知。矣。

吾。就。所。知。者。言。之。如。豌豆。一。物。始。生。於。歐。洲。南。部。及。亞。洲。希臘。羅。馬。人。已。知。食。之。英。國。未。有。番。薯。以。前。貧。民。賴。以。果。腹。至。今。或。生。食。或。煮。食。分。枝。布。葉。遍。於。全。球。又。如。白。菜。Cabbage 一。物。羅。馬。神。話。謂。其。來。自。木。星。Jupiter 而。考。其。實。則。來。

自。美。洲。羅。馬。伐。英。始。播。其。種。於。英。倫。至。今。而。人。類。所。在。莫。不。知。有。白。菜。者。矣。高。苜。Lettuce 來。自。東。印。度。而。盛。於。歐。西。其。他。如。蘿。蔔。Beet 葱。Onion 胡。蘿。蔔。

Carrot 之。屬。皆。數。千。年。來。相。沿。以。爲。食。物。者。也。而。皆。莫。知。其。所。始。希臘。大。歷。史。家。

希洛道脫。 Hierofotus 謂埃及金字塔所刻。詳記造塔之時。工人所食大蒜

(Garlic) 蘿蔔、葱之數。卽此區區菜蔬。已值金兆餘云云。然則此等物之爲人食。其來久矣。今西班牙人意大利人尤嗜大蒜及葱。常於西班牙見售葱蒜者。以索貫蒜累數十枚若數珠。荷之肩上。沿途叫賣。

蘿蔔亦用以製糖。性較蔗糖爲和。詳見下章。

龍鬚菜 Asparagus 始見於羅馬。其後輸入加爾(Gaul, 不列東、Briston 等處。荷蘭、英、法、德皆產之。清教徒百有二人至美洲始帶其種而播於美。今則大西洋沿岸諸洲。無不種此。自給有餘。且以供人矣。種龍鬚菜。卽由播種而得。每季有新芽怒茁。可食者惟此芽耳。芽如葱白色。圓而扁。約長數寸。嫩時割之。

芹 Celery 爲歐洲出產。美國密執安 Michigan 俄亥俄 Ohio, 紐約克 New York 等地最宜種芹。出產之多。直欲奪歐洲之席矣。又如佛魯里達 Florida, 加利佛尼亞 California 等處所種者。則爲冬日用也。性喜潮溼。淺澤最宜。芹田

之泥最鬆。芸時以板縛馬足。蓋恐其陷入泥中不能出也。

番茄 Tomato 一物。在今日則人皆食之。爲主要餚品矣。而在美洲未發現以前。番茄二字。未經人道。卽美洲既發現以後。亦惟視爲異卉。供觀玩耳。皆疑其有毒。無以爲食者。名之曰可愛之萍果。The love apple 言萍果可食。而此則惟可愛耳。迄後何人始以爲食品。如何盛行。則不可考矣。

甜瓜 Musk Melon 產於亞細亞南方熱地。今則凡非極寒之區。皆產此瓜。其變種有香瓜 Cantaloupe 者。

收 穫 香 瓜



雖小而味美。西瓜 Water melon 本爲非洲熱帶地之土產。今亦全球皆有之。美國產此最多。每年輸運他國。達數百萬噸。

第二十七章 各國園圃之出產

美國而外。歐西各國。莫不園圃林立。供過於求。至冬令則唐花園中。亦產夏令之菓。人力之巧。可迴天工。而橫貫歐洲南北之鐵道。又爲之運輸。南洋之物。不難朝發夕至。於是倫敦一地。又爲天下之菓品市場矣。嘗怪世上鐵道縱橫。密如蛛網。輪舶往來。多於春蠶。試觀於車站船埠。曾無一日之寧靜。出口入口之貨。咸高積如山。今日如此。明日亦然。今歲如此。明年亦然。彼之碌碌。固何爲耶。曰爲口腹而已。夫米糧之類。所以生人。不食則死。彼之營營爲是。則猶有說。若夫鮮菓乾脯。非不可離之物也。而運輸之頻。交換之多。不稍末減。何也。試閉目一思。假設身在輪船。由美至亞。將見由美運出者。有百果菜蔬也。既至亞洲。則與之交換。轉而運亞洲之土產至美。推而凡之歐澳非等洲。莫不皆然。故知世界商業。吾儕所驚嘆以

爲巨絕者。其實起於交換口腹之欲耳。卽世上工業亦何不然。

雖然以余所知。不特百果蔬菜彼此交換也。卽泥土亦然。彼南美西岸之沙地。智利 Chile 北部之滿地。皆宜於種植者也。而氣候嚴寒。不宜種植。雖有沃土。無所用之。於是掘土之工。以興荒僻之地。立成城鎮。工廠林立。船舶雲集。運沃土至瘠地。俾天時地利。兩得其用。亦一交換法也。不寧惟是。彼沙漠中亦有肥土。金銀等礦是也。惟交換之法間接耳。彼沃土者。所以生植物。而金銀者。所以購植物。其因異其果同也。

世界交通。旣如上述矣。則世上百果菜蔬。宜可聚之一堂。而遍嘗之矣。孰知不然。世人所食之物。非吾人所習見者。不知其幾千萬種。豈特不習見而已。尙有不知其名者矣。如滿尼哇克 Manioc 是已。吾儕初聆此名。必驚其不習於耳。而西印度人及非洲土人。實與之相依爲命。日相親炙也。此爲薯類之物。含澱粉甚多。西印度人食此之法。或生食。或煮或烤。一如吾人之食番薯。且磨爲粉。以製餌餅。

一如吾人磨麥成粉。吾人徒知有麥薯。不知有此物也。而在康各山谷

Congo

Yalloy 等處。以此物搗爛如泥。待其

發酵。和以麵粉而焙之。如製布丁。以

為奇味。設使吾儕得此。惟飼六畜耳。

滿尼哇克 Manioc 種植之法。略如

種蔗。取上年之莖種之。俄焉。節間長

莖至四五尺高。則可以刈矣。刈後截

為短段。洗淨搗爛而壓之。盡出其澱

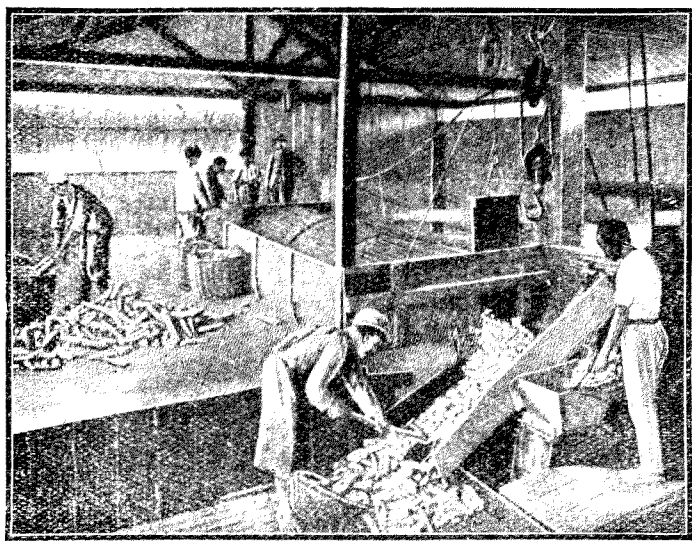
粉質。色白如牛乳。又陰乾之。則澱粉

凝而成塊。然後裝箱入篋。運至各地

製布丁或調濃湯。多用此物。

檀香山 (哈瓦連羣島) Hawaiian

新加坡之滿尼哇克製粉廠



Islands 產芋 Taro plant 甚多。土人恃以爲食。或煮或烤亦有搗爛發酵焙之如布丁者。種芋之法。卽以芋頭埋泥中。明年生葉如傘。大色綠。葉不可食。食其塊根。富於澱粉。略如番薯。喜馬拉亞山附近及日本亦產之。按芋我國亦產之

竹 Bamboo 生於熱地。竿可用作釣竿。及種種器具。當春生筍。筍長卽爲竹矣。相傳中國昔有孝子。其母臥病思食筍。而時方嚴冬。筍不可得。孝子抱竹而哭。熱淚滂沱。下灑竹根。大地爲之回春。而新筍竟生。因取以奉母。母病遂愈。

第二十八章 蔬菜之屬二 棕類蔓類

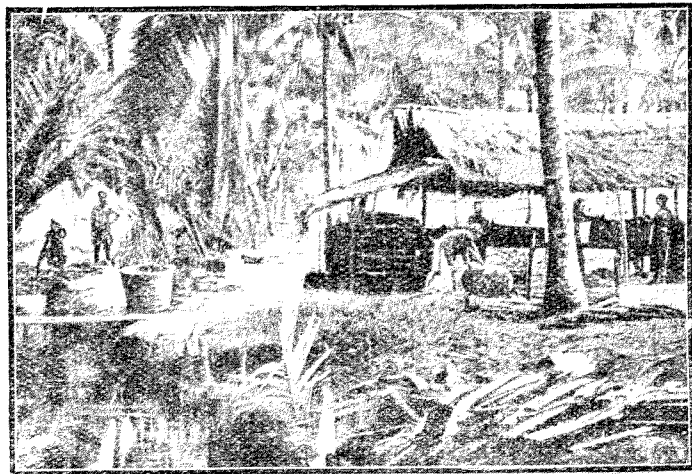
棕樹 Palm tree 之捲心。嫩者亦可食。味同白菜。亦有取棕汁以製酒者。菲列濱所產之日巴棕。Nipa palm 則專用爲製酒者也。故俗有酒棕菜棕之名。巴西國所產之加那巴棕。Carnauba palm 其葉含蠟。可以製燭。勃脫耳棕 Betel palm 之實。土人嚼之代煙葉。埃及有道姆棕 Down palm 土人名曰薑餅樹。Gingerbread tree 以其果味同薑餅也。薩哥棕 Sago palm 之木髓。可磨粉調布丁。美

國雜貨店中。皆售此粉。此棕本幹不高。綠葉濃密。大合抱。中心粉髓甚富。或謂三
棕之粉。可當一畝麥田之所穫也。然其髓
非常有。樹生七年未實之前。其髓充滿。此
時爲最多。過此則漸竭。至樹老大則中成
空心。一無所得矣。產於新嘉坡 Singapore
及附近諸島。

落花生 Peanut 宜種於沙地。大概產於
熱地。非洲歐洲勿爾吉尼阿 Virginia,
北喀爾勒那 North Carolina, 給俄爾給

亞 Georgia 田納西 Tennessee 等處。皆
爲著名出產地也。製爲花生糖。或和之餅
餌。鮮用之以佐餐。亦有搾取其油者。種落

棕 哥 薩 伐



花生以春日。枝莖蔓延地上。開小黃花。花謝後。花蒂生小蓓蕾。倒垂陷泥沙中。乃得長大。卽花生果也。春旣暮。則果熟矣。刈其枝莖而取其果。又曝乾之。乃上市。然食時尙須炒焙。生者不可食也。

第二十九章 百果與工商之關係

者 生 花 採 之 那 勒 爾 喀 北

往者世界交通未便。工業未興。居甲地者。不能得乙地之鮮果。卽以天子之淫威。而荔枝紅塵。縮地無術。所得者。惟橘柚梨萍之屬。然最耐久者。亦至半月而極矣。至今日交通便利。商業振興。於是遠方異味。稍稍得之。至工業興起。人工



食

可以製冰。於是千里以外之物。莫不可致。及罐頭食物之法。既明而更便。凡世界各物。四時所產者。莫不取予求。惟意所欲。然則工商業之影響於食物大矣。換言之。卽工商業亦特食物而始興。人惟求充口腹之欲。於是絞心血以發明實業。二者固相爲用也。

雖然。或者以爲同在地上。彼土能產之物。吾得其種而種之。亦可得矣。何必勞形。敝神。遠致之他方。美洲初發現時。惟產野葡萄。梅子數種而已。何以至今而歐洲。亞洲所產者。咸產於美洲。豈不以移植而然耶。新擷之樹上者。不愈於冰凍汽蒸乎。何不憚煩而惟遠物之是寶。請答之曰。天氣有寒暖。土地有肥瘠。宜於甲地者。不必宜於乙地。宜於乙地者。不必宜於丙地。旣宜於甲與乙矣。亦不必又宜於丙。人工可以補天工之不足。而不能迴造化之巧也。葡萄固無處無之也。而以法國爲美。地力有所偏也。是以世界各國莫不就其所長而盡力開發之。大商業大工業之興。非偶然也。勢不可以已也。

請以美爲三隅之反。美國加利佛尼亞 California 之蘇答克拉拉州 Yuma
 Clara county 每年售果所得達三兆圓。其人民幾於棄農而務樹菓。佛來沙州
 Fresno county 產葡萄至多。年售金二兆餘圓。又如紐約賓夕爾法尼亞 Pen-
 nsylvania, 俄亥俄勿爾吉尼阿 Virginia, 密蘇爾釐 Missouri, 俄勒岡 Oregon,
 華盛頓 Washington 等處。產萍果獨佳。於是鄉居者家家有萍果園矣。加利佛
 尼亞 California, 佛魯里達 Florida 人民盛種橘。橘不熟。卽有飢餒之患。美國
 七大產果之邦。加利佛尼亞 California 爲第一。紐約克 New York 爲第二。而
 賓夕爾法尼亞 Pennsylvania 爲第三。總計加利佛尼亞 California 每年所
 得值金二十餘兆圓。就中紐約克 New York 所售約十五六兆圓。孰謂么麼菓
 品不能佔商業上重大之地哉。七大產菓邦者。上述三者而外。爲俄亥俄 Ohio,
 密執安 Michigan, 奕倫諾爾 Illinois 暨英的安納 Indiana 而七矣。

第二十章 萍果

萍果 Apples 一物。其來久矣。西國宗教家言。謂人類始祖亞當園 Garden of Eden 中。卽有此物。其後希臘神話。亦常述之。今欲詳其種類。及出產之地。非一二言所可了也。歐洲各地。咸產萍果。而塔斯馬尼亞島 Tasmania 及新西蘭島 New Zealand 所產。色香味三者俱絕。盛行於世。美國產額。雖次於歐。然猶較他洲爲多。就以產於新英格蘭 New England, 勿爾吉尼阿 Virginia, 北喀爾勒那 North Carolina, 密蘇爾釐 Missouri, 阿甘色 Arkansas 爲佳。產於華盛頓 Washington, 俄勒岡 Oregon 附近之村郭者。次之。紐約克 New York, 賓夕爾法尼亞 Pennsylvania, 俄亥俄英的安納 Indiana, 密執安 Michigan, 干薩斯 Kansas 等處。以產額之多著名。而如阿爾培馬勃爾州 Albemarle county, 勿爾吉尼阿, 密蘇爾釐, 華盛頓之威那奇山谷地 Wenatchee Valley 及俄勒岡之好特河山谷地 Hood River Valley 皆以其大而著名也。

賓夕爾法尼亞及俄亥俄二地爲著名萍果產地。在美國推爲第一等者也。然考其始祖實爲橋奈種也。Johnny apple seed 初此二地尙爲曠野。有橋奈善客波門者。Jonathan Chapman 首來此地。居於賓夕爾法尼亞西陲。思種萍果。秧以致富。攜種以行。所至播之。一八零一年。西至俄亥俄。載種一車。遇肥沃之地。卽布種立籬。蓋客氏之意。直欲以萍果代五穀矣。在當時之人觀之。莫不以爲有狂疾。而在今日。則二地人民實食其賜。至今俄亥俄種樹人最多。無論何樹皆可求得。苟入其園。則見纍纍然皆粗盈把。長數尺之樹秧也。蓋承客氏之餘風云。尤善接樹。變亂倒錯。無不活者。且常因此而得奇種矣。其樹秧不特美人求之也。亦銷外洋。以三四十枝爲一把。而以水泥封其根。雖遠涉重洋。互月餘而不傷其本。萍果樹生三四年後。卽結實。樹藝得法。則三十餘年而後老死。美人護樹之法。倍至。年必修剪。且以礬水澆其根。以殺蟲。每結實時。尤須巡行樹間。見有蟲螻及裂紋之實。則去之。蓋恐其害羣也。採果必用手。又揀勻大小。而裝筲中。破裂者。別以

製果汁果漿之屬。

美國萍果。亦有輸至歐洲各國。英國及南美者。近則東洋亦有之矣。銷行既廣。因之國中種之者大增。統計全國約有二百兆株。其出產最著之區。為密蘇爾釐 Missouri, 俄亥俄 Ohio, 奕倫諾爾 Illinois, 賓夕爾法尼亞 Pennsylvania, 密執安 Michigan, 干薩斯 Kansas, 印的伊 Kentucky, 英的安納 Indiana, 勿爾吉尼阿 Virginia, 等處。

採 萍 果

第三十一章 桃



桃 Peach 產於中國。其後由波斯而流入歐洲。復由歐洲而入美國。然至今而產於始祖之中國者。反不如美國之佳。產額亦小。至於波斯桃。已不聞於世。即歐洲所產。亦遠不如美國者佳也。良以歐洲北部之地。天氣極冷。園中之桃。不復能生。市上所售。皆煖花房中烘炙而出者。欲求其佳。是安可能也。

美國產桃之區。初僅紐折爾西 New Jersey, 馬里蘭 Maryland, 及密執安湖 Lake Michigan 之東岸數地。惟八九月之交。可得鮮桃。今則不然。全國除緬因 Maine, 洼滿的 Vermont 及北部極寒之地。餘皆產桃。自五月以至十二月。咸可得鮮桃。此何前後之不相同耶。請語其理。美國南方天氣暖。其桃早熟。北方天氣冷。至夏始熟。中部則適當三四月之交。是以此落彼熟。得以相及。加以冰凍之法。既行。亦可久藏不腐。此所以半年之中。常得桃也。

美國給俄爾給亞 Georgia, 科羅拉多 Colorado, 密蘇爾整 Missouri, 干薩斯 Kansas, 得撒 Texas, 加利佛尼亞 California, 等處。皆著名產桃處。即如

康內克的告特 Connecticut 一地。在當時以爲寒冷不宜植桃者。今日乃大盛矣。相傳昔者新英格蘭 New England 有學童貧甚。早孤。母氏恃十指所入。又舉貸於人。僅足餬口。當暑假假期內。兒常供人役使。俾得微酬。以助母氏。十二歲時。助鄰農割稻於山上。見野桃一株。實已熟矣。下垂如瓜。操作稍暇。趨往採取。卽坐樹下啖之。味美得未曾有。因思若吾種此桃。得實售錢。可以起華屋。服輕煖。唱膏粱矣。於是多方積錢。買桃秧種之。且夕劬勞。幸而桃樹長大。且花矣。兒大喜。則又懼不實。於是徧歷巖壑。觀何處樹木落葉較少。嫩芽可長。旣而見山頂及半山之樹。欣欣向榮。因攜寒暑表往驗其溫度。則知平地氣候。常在冰點以下十五度至二十度之譜。迨至半山。則在冰點以下八九度。在山頂。離地有三百尺之高。則適當冰點。或在冰點以上。於是恍然大悟。知山頂最宜植桃。半山次之。平地爲下。乃決栽桃樹於康內克的告特山。知之者咸非笑之。以爲桃不能活。而貸贖之人。且以還債要之。謂彼栽桃於山。勢必一無所得。盡喪其財。屆時愈益貧苦。將不能償。

債。限令三閱月內前債清還。然兒不少疑懼。一意行之。桃固大熟。未至三月之限。盡清其宿逋。尙餘多金。乃買秧廣樹之。明年又大熟。數年而後。富甲一郡。至是而向之非笑之者。始悔見晚。爭相倣之。而康內克的告特 (Connecticut) 產桃之富。遂爲全國冠矣。

雖然。藝桃殊非易事也。試一觀給俄爾給亞 (Georgia) 之桃園而可知之。桃秧初種。灌溉宜勤。二三年後。歲必加肥料以培其本。修剪枯枝。爬剔細蟲。至結實而熟。尤宜審視。有蟲嚙之實否。設有之。宜急去之。否則蔓延他桃。全樹無一完善者矣。及至採桃之時。園主督工人荷筐擔簋而往。工人皆編號。人荷一筐。筐上卽標其人之號。採時各歸己筐。以滿爲度。旣歸。園主逐一檢視。如雜有裂桃或蟲嚙者。或採時不謹致破者。皆罰採者。以爲不能盡其職也。所採之桃。又入揀桃之房。揀桃以婦人爲之。旣揀勻大小。乃始裝筐而運至各地。筐上覆以冰。大都輸運他方之桃。以半熟者爲宜。全熟者就本處售之。或製爲桃脯。或川作罐頭菜品。

第三十二章 杏梅 梨 木瓜 櫻桃 梅

杏梅 Apricot 梨 Pear 木

瓜 Quince 櫻桃 Cherry 梅 杏

Plum 之屬。美國皆產之。杏梅

樹似梅樹。其實熟時似桃。特較 梅

小耳。相傳此果產於東方。亞歷

山大 Alexander the Great 東征返國。實攜其種。由是歐洲大陸有杏矣。數百年

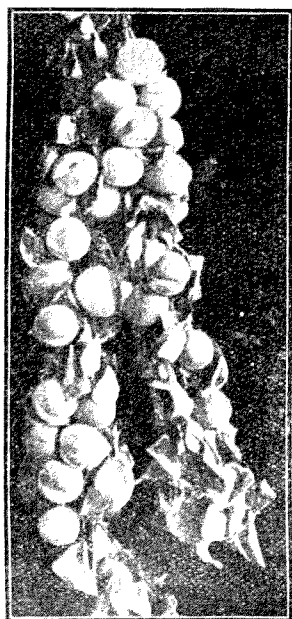
後。又流傳至美洲。此美國有杏之由來也。今美國產杏之區。最著者為加利佛尼

亞 California。每年產額一兆餘。製為杏脯。或作罐頭果品。均可口。銷行各處

者。皆此類也。

梨產於歐洲。一千六百三十年。始移種美國。今以加利佛尼亞 California 所產

為最佳。產額亦巨。能久藏。非若桃之易敗也。



木瓜狀似梨。然不能生食。煨食之。殊可口。美人雖有種之者。不盛也。

櫻桃美人多種之。歐洲及日本亦有之。日本之櫻花。豔極一時。櫻花節爲日本令節。舉國若狂。廢業賞玩。文人騷客。歌詠其事。至盛也。

美國果品。萍果。桃。而外。惟梅爲出產大宗。加利佛尼亞 California。伊達荷

Idaho, 俄勒岡 Oregon, 華盛頓 Washington, 各處咸產之。多製爲梅乾。亦輸至外國。

梅生於溫帶。味酸。中國日本所產。與美產者微異。中國嘉興所產者。有小窩在其面。味特佳。相傳嘉興昔有貴官。有女美甚。一日採園中梅。纖手撼之。印成小窩。旣食而甘之。藏其核而種之。樹大結實。味美如前果。而尤奇者。皆有小窩。如女面笑渦。遠近爭購其種。遂風行全國矣。

梅種類不一。有大有小。有酸有甜。常用以製梅乾者。乃甜梅也。製梅乾之法。先以溫水洗梅令淨。然後浸鹼水中。至果皮裂。乃取出曝於日中。約七日已乾。是卽梅

乾。然後再揀其佳者輸至他國。曝揀等事。常雇學生於暑假內爲之。卽大學生徒。亦有爲此者。

第二十三章 葡萄

美國加利佛尼亞 California。

爲產葡萄 Grapes 最盛之區。

產額之富。超軼他省。以全國人

民總數勻攤之。每人可得十磅。

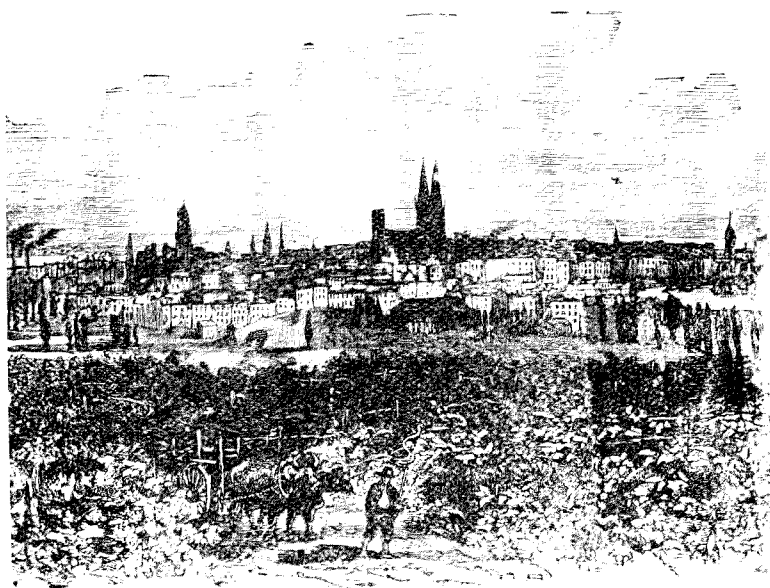
美洲本有葡萄。土人恃此爲食。

然世上佳葡萄。仍推歐洲。歐洲

各國中。尤以法國爲著名。意大

利次之。法國產葡萄之富。及其

法 國 葡 萄 園



種之佳。馳名全球。意大利所產。特法國之半數。然較美國所產。已倍蓰矣。西班牙所產。又當意大利之半數。法國葡萄。大率製酒。即葡萄酒也。至於美國所產。初非全用製酒。一則美人嗜酒者。二則有法國在前。不能倖勝之也。

美國往時。雖盛產野葡萄。而未知以種葡萄爲業也。一千六百年。有法人在健姆士鎮 *Jamestown* 治葡萄園。稍稍獲利。嗣後法人來者更多。然未能獲厚利。美人效之。於辛辛納的 *Cincinnati* 種之大熟。利數倍。於是繼爲之者。風起雲湧。考驗既多。始知種葡萄宜在多陽光之地。土壤宜肥。不宜燥地。亦不宜過濕。美國惟加利佛尼亞具此特點。故產額爲美國之冠。地勢便也。

種葡萄與種楊相似。剪枝插之。即生。然欲其茂盛結實。正復匪易。墾植宜勤。年年修剪。又加肥料。乃得結實。又須立架以扶之。惟加利佛尼亞所種者。俱不立架。余常至其葡萄園中。極目四顧。無非葡萄。溝洫縱橫如阡陌。皆所以泄水也。樹本不高而粗。枝柯紛披。結實時纍纍如貫珠。園丁告余曰。此所謂白葡萄種也。 *White*

Mitgeat 以製葡萄乾最佳

製葡萄乾之法。即以葡萄就日中曝之。約十餘日。已乾。取歸。去枝揀勻。入濕箱。令潮潤。經此一度。有香味矣。而葡萄乾斯成。此外又有蘇丹那思種 *Mitgeat* 者。小而無核。西班牙尤有所謂馬拉牙 *Mitgeat* 種者。則世上最著名之葡萄乾。即此種也。製法與美人同。惟亦有先浸鹼水中。然後曝之者。

採

葡

萄

第二十四章 漿果

楊梅

Strawberry

桑果

Blackberry

覆盆子

Raspberry

等果

美國各處有之。



楊梅產額尤巨。嗜之者亦衆。紐約克 New York 俄亥俄 Ohio 密執安 Michigan 麻沙朱色得士 Massachusetts 奕倫諾爾 Illinois 英的安納 Indiana 紐折爾西 New Jersey 密蘇爾釐 Missouri 等處。皆盛產之。在各種漿果中。味爲最美。惟易敗。採後須卽食。

布律利得吉山 (藍山) Blue Ridge Mountains 一帶。野生之漿果。如桑果、覆盆之類甚多。農人亦有種之者。大都用作罐頭果品。或製果汁果漿之用。此外如紅莓苔子 Cranberry 者。消閑之果也。大如櫻桃。味酸甚。必和糖食之。聖節飯時。用以代醋。美國產此甚多。每年達一兆。給有奇。歐洲亦產之。然美洲所產者。大而味美。大西洋沿岸。及阿來亨山地 Alleghany Mountains 左近。密執安 Michigan 明尼蘇達 Minnesota 威士干遜 Wisconsin 等處之溪澗中。亦產之。野生者多。而種之者亦不少。麻沙朱色得士 Massachusetts 之農夫。卽種此者也。美國所食。大半取給於是。吾不知是處農人。以大好土地。種此消閑之物。果何爲者。

且種此亦不易。地宜近水。其有每年河水泛濫。如埃及尼羅河沿岸者爲最善。荆棘雜樹。皆須剪除。春草未長以前。尤須以沙蓋之。使草不長。若草一長。則種子不易生矣。種三四年後。則開花結實。

第二十五章 橘 檸檬 香櫞 之屬

加利佛尼亞盛產葡萄。前已詳之矣。然此外大有物在。設吾儕一至其果園。常見樹上有纍纍下垂者。或紅或青。照耀有光。此卽橘 Orange 也。橘含枸橼質。與前所述各果不同。然同爲果中之美味。檸檬 Lemons 香櫞 Lime 之屬亦然。此類用作果汁及果醬。夏日所飲之汽水。多用此等果汁爲引。取其微酸而辛。有清心解渴之功也。其皮含油。其花亦含油。香味刺腦。皆產於熱地。至冬始熟。可以久藏。葡萄牙、西班牙、西西里 Sicily 等處。多產之。小亞細亞所產之橘尤佳。中國日本亦產之。

橘樹種後三四年。卽生花結實。善藝之。可至百餘年。亦有數百年古樹。尙生橘者。

種類甚多。有可去皮者。亦有皮與囊連。不能剝離者。則剖而食之。有所謂海軍橘 Naval Orange

者。無核。始自巴喜阿 Bahia, 巴西 Brazil 等 探

處。移栽於美國華盛頓府之植物園中。其後又種

於加利佛尼亞蓋橘中之佳品也。

檸檬樹與橘樹相似。微矮。花淡紫色。小而香。特不 橘

如橘花之烈。果為黃色。未熟者極酸。種法與種橘

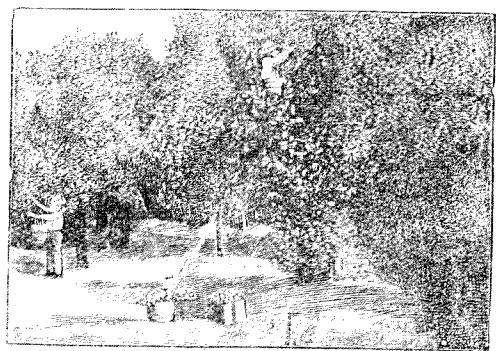
同。採檸檬者。恆攜鐵環。採時以環度檸檬。大小合

則採。或小或大。皆不採。以小檸檬固不堪用。大者亦非人所喜也。不論熟否。生者

亦可入煖房中。用人工使熟。然需時久。常一二月後。方熟透可食。若在枝頭。至冬

始熟。然食檸檬。常於夏日。今年食去年之果。熟有餘矣。

香櫞 Lime 亦檸檬種也。在馬來西亞 Malaysia, 西印度 West Indies 等處



食

有野生者。枝柯密湊。或樹以代籬。西

印度 West Indies 佛魯里達等處

之農人種之。蓋不特可以代籬。其果

亦可食也。果皮薄。肉黃。多酸汁。製為

果汁。味同檸檬。

波米羅 Pomelo 似橘而大。果黃色。

味酸而帶澀。嗜之者乃謂正。惟其澀。

所以佳也。西人早餐時食之。美國佛

魯里達 Florida 加利佛尼亞 California

等處咸產之。

第二十六章 波羅 香

蕉

樣 檸 採



香蕉 *Banana* 波羅 *Pineapple* 皆產於熱帶之地。此二物不名爲樹。以其無枝無幹也。香蕉樹卽爲芭蕉。葉大如扇。色綠。波羅樹如棕而無幹。皆可貴之物。香蕉以其味美。波羅以其爲用廣也。

波羅產於非洲熱地。西班牙人始移種歐洲。十七世紀時。荷蘭英吉利均有之矣。但皆種於唐花房中。藉火力始可得實。費且不貲。惟富商巨宦。力能購之。今日交通便利。歐美各地之三家村小肆。咸陳之待售。以視十七世紀。貴賤相去。何啻天淵。美國所售者。來自西印度 *West Indies*。巴哈麻羣島 *Bahama Is.*。而佛魯里達 *Florida*。加利佛尼亞 *California*。亦稍稍產之。歐洲所食者。來自阿曹來斯 *Azores*。西印度。非洲北部等處。其見於澳洲市上者。則來自昆士蘭 *Queensland* 也。佛魯里達 *Florida* 所產之波羅。皆種於此省極南之地。然尙須立棚遮護。以禦寒氣。

余嘗至古巴 *Cuba*。觀其地之波羅園矣。波羅熟時。四望皆紅椹色。如鋪毯毯。近

食
而諦視。則見紅實之下。綠葉紛披。每風起葉動。朱碧相映。炫耀奪目。可謂奇觀矣。

既已觀古巴 Cuba 之波羅園矣。若以舟渡乃普灣 Nippon Bay。則見芭蕉園矣。地廣數千畝。種蕉數兆本。遠望之。綠浪起伏。幾疑爲麥田。迨既入園中。徜徉於蕉本之下。綠蔭在上。不見天日。又疑入碧琉璃宮矣。花如荷花而大。花下亦著長莖如荷花。香蕉即生其上。初生時小如指。密攢莖上。若蟻附膾。每莖不下百枚。

古 巴 之 波 羅 園



芭蕉樹望秋凋零。莖葉皆萎。惟根在地中不死。其在地上之蕉本四圍皆枯。高出地面三四尺。至明年春則斬蕉本。卷葉漸抽。至夏已高大如前。又生花結實矣。性賤易生。苟非寒地。栽之卽生。

香蕉既大。未及黃熟。卽宜刈之。輸至各地。若待其熟而刈之。比至市上。已潰矣。

非洲土人。不特恃香蕉爲食。卽蕉葉亦食之。微特食之。抑且衣之。非

特衣食之而已。茆屋無瓦。則以蕉葉蓋之。土几易滓。則以蕉葉鋪之。寢處無席。則

蕉

香

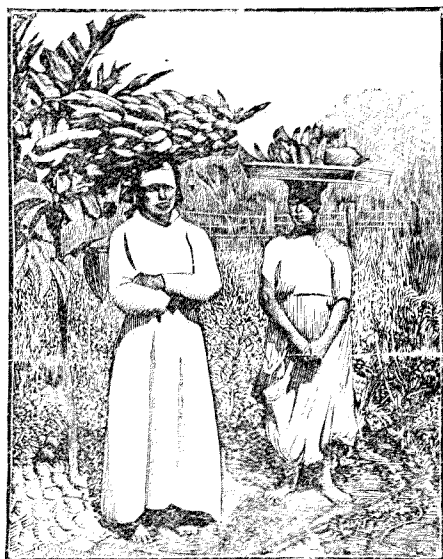


以蕉葉爲席。未能造紙。則以蕉葉爲紙。未能製扇。則以蕉葉爲扇。噫。喜。人生僕僕。爲衣食住三者而已。不圖。蝨爾。黑。人以。人生。最大。之事。得。之。則。生。失。之。則。死。者。胥。託。之。於。蕉。其。爲。術。也。巧。耶。拙。耶。吾。不。得。而。知。之。矣。

蕉 香 賣

第二十七章 諫果及其他含油之果

諫果 Olive 俗名橄欖。希臘神話載太古之時。智慧之神曰米納伐女神。Minerva 與海神納潑休納。Neptune 爭爲雅典。Athens (希臘名城)之神。諸天神人羣來爲兩人和解。曰若兩人各獻一物。吾儕將評之。有用者勝。得雅典之治權。二人從之。納潑休納 Neptune 獻馬。米納伐 Minerva 獻諫果。神評之曰。諫果



爲有用。於是智慧之神米納伐 *Minerva, the Goddess of Wisdom* 遂爲雅典之神。號曰伯刺思阿善那 *Pallas Athene*。故雅典人習智慧絕倫。受神賜也。

此爲希臘神話。荒謬可笑。然以此而知諫果之見重於人也久矣。使諫果能自言其歷史。將必曰。吾始生於地中海沿海。吾始祖實爲小亞細亞人。遷至歐洲。而樂其風土。遂家焉。至今而非洲北部。美國加利佛尼亞 *California*。墨西哥 *Mexico*。祕魯 *Peru* 等處。無不有其足跡。意大利產之獨多。西班牙亦然。美國雖自亦產此。然所用者。大宗來自意西二國也。

欲知諫果之狀態。則參觀美國加利佛尼亞 *California* 果園一事。爲不可少。吾入其園中。但見纍纍照眼者。皆諫果也。微風徐來。萬葉翻騰。多變如金剛珠。四面觀之。面面不同。園主告余曰。諫果種法。或以種子。或折枝插之。二三年後。開花結實。至七歲而大茂盛。年事愈多。結實亦愈多。然一至三十。則精華銷竭。不花矣。十歲時最盛。多者每樹可產果六七加倫 *Gallon*。

諫果樹壽最長。加利佛尼亞園中有數株。曾日擊美國義軍四起。建獨立旗。可謂古矣。或謂壽至千年。故栽諫果者。人皆謂其爲子孫計也。

余至加利佛尼亞之時。幸當其熟時。余見樹下蠕蠕而動者。男婦老小之採果者也。鋪帆布於地。拊枝搖之。果紛落如雨下。其有不能落者。攀下垂枝而以手擷之。旣攜歸。揀其已熟未熟。大者小者。羣分類聚。果之黑色者爲最老。可用以榨油。綠色者宜醃。嫩者宜上市而鮮食之。人能尾老諫果而至磨油廠者。當能言磨油之詳情。

採 諫 果



矣。諫果既以車至廠。卽入白機。入時勻圓。出時已粉碎矣。又入巨囊。而置榨床中。榨之。數分鐘後。油也。果汁也。水分也。一無留遺。初得之油。色淨白。名曰女兒油。烹調時以爲引。二次三次所得者。品斯下矣。或有先曝乾而後榨之者。油既得。慎勿熱之。一熱。油卽敗矣。

美國每年所產之諫果油。自用有餘。可供外人。歐洲南部、地中海沿岸諸國人民。尤嗜之。用以代牛油。西班牙人則嗜其果。長路征人。鞍上繫筐。中實諫果。且行且嚼。以爲一破寂法也。

與諫果油相似者。厥爲木棉核油。昔者以木棉核爲無用之物。近今以之榨油。始知厚利卽在於是。且其渣滓。尙可以飼畜。或以糞田。一千九百年。美國收木棉核。至數兆噸。榨油售錢。計三十三兆金圓。榨木棉油之法。以木棉花核洗淨。輾碎。去殼留仁。以仁入榨床。榨之。卽可得油。然苦不淨。仍須提鍊。提鍊之後。色味香三者。幾可亂諫果油矣。或先以仁焙之。然後榨之。可多得油。然微帶焦氣。不及冷榨者。

其油用佐烹飪。亦用以製肥皂、機器油、藥品等類。奸商且攙入諫果油中。俄國產向日葵。Sunflower。亦含油。可榨以爲種種之用。葵花之莖大如盤。色黃。花落後。莖上生實。形如瓜子。而細長。焙熟可食。味香甜。每盤得數百粒。春日種之。如用以榨油。則子每畝可榨油一加倫。

葵 日 向

中國以菜子榨油。色黃而重。常用以烹調。又有花生油、芝麻油諸種。而尤奇者爲瀉油。不宜於烹飪。而積食者用爲瀉劑。則莫善於此。此外植物之可以榨油者尙多。詳於下。

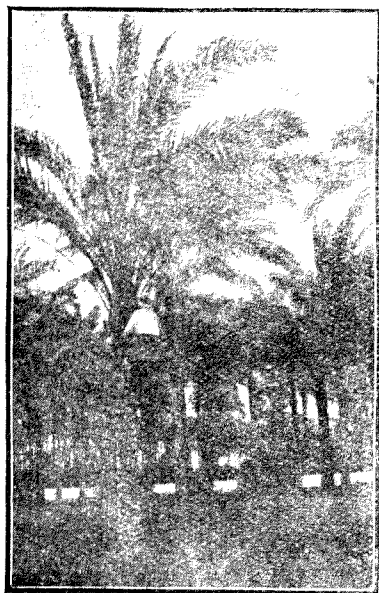


第二十八章 熱帶果實一 棗 無花果

吾儕如聞人言沙漠中產佳果。必且笑之以為妄。然日食之棗。非佳果乎。實來自沙漠中也。凡撒哈拉沙漠 Sahara Desert 中之腴田。尼羅 Nile 河流域。阿刺伯沙漠 Desert of Arabia 肥沃之區。皆產之。而尤以先亥而阿拉伯河 Shat-el-Arab River 波斯灣 Persian Gulf 一處為著名。

先亥而阿拉伯 Shat-el-Arab 者。底格里斯 Tigris 與阿付臘底斯 Euphrates 二河會合之稱也。二河既合。東南流七十英里。而注於波斯灣。幹流所經。土壤肥沃。為世界最。而氣候之熱。亦為天下最。盛夏日中。彼濃蔭密蔽。不見天日之區。寒暑表亦達一百二十度以上。歐洲僑民。但高臥土床。當風車而納涼。尙苦酷暑灼人。雖生於斯。習於斯之土。

園 棗



人亦杜門偃伏。以避炎威。而藐茲之棗。殊異乎人。方且著花結實。生氣百倍。吾人苟以時至。阿付臘底斯 Euphrates 河畔。古巴比倫 Babylon 之故墟。今白格達巴達。之封疆。常見黛色參天者。無非棗樹也。廣袤數里。都五兆餘株。全球棗園。此爲巨擘矣。

吾前所謂先亥而阿拉伯河流域 Shatel-Arab Valley 者。實最宜種棗之區也。阿付臘底斯 Euphrates 及底格里斯 Tigris 二河。年必氾濫。棗林得此天然之灌溉。發育滋長。十倍人工。卽阿曼灣 Gulf of Oman 附近。波斯海灣一帶。莫不如此。總計有棗二十兆株。年產棗百萬餘磅。舉全球人民。莫不饜此棗也。美國市廛所售者。無非此種。雖亦有來自撒哈拉 Sahara 及埃及 Egypt 爲數蓋少。若美國亞利桑拿 Arizona 及加利佛尼亞 California 南部自產者。更寥落如麟鳳矣。

棗樹可種核得之。然通常皆取老棗之嫩芽植之。灌溉苟勤。不失時。立可生根。四

五年後。可以結果。十一年後。可稱長足。一本茁枝八九。一枝著實至二十餘磅。壽長常至百年。

在撒哈拉 *Salarna* 地方。棗樹常春四月而花。花純白如雪。果初結時。亦色白。入

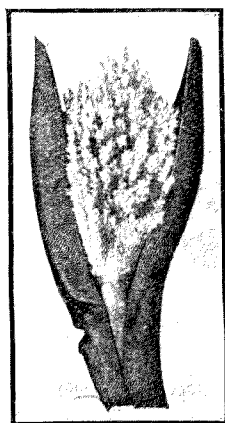
後轉綠迴黃。至季夏時。色殷紅矣。於是而知

果熟矣。生果味澀。不適口。漸熟則味漸甘。至 棗

熟透則甜如糖矣。此時不採而留枝頭。則又

漸乾。至皮縐皺。乃採集。運之各地。能久藏不 花

敗。已熟未乾者。宜鮮食。不能久藏也。



棗之種類。蓋夥。味亦不同。世界各市場所售之棗。慮無一相同。歐人嗜甲種。甲種斯往歐洲矣。亞洲人嗜乙種。乙種斯往亞洲矣。有宜鮮食者。有宜乾後食者。鮮食者。惟本地售之。乾者。乃輸運他方。美人所嗜者。為甜棗 *Sweet Dates*。大率熟透後。又一星期許。而採者。皮皆縐。味甜肉軟。又如撒哈拉 *Salarna* 土人所嗜者。味

不如至美洲者甜。亦乾後食之。土人不知藝五穀。全恃此爲活也。顧以示美人。則鮮有識之者矣。

雖然。彼沙漠中之棗樹。吾儕視之。原不足寶。意惟有果可食耳。抑知撒哈拉 51 土人視棗爲大有用之物。以代米糧充飢。固無論矣。亦製作餠。核可飼六畜。仁可榨油。樹中捲心。可以代蕊葉。以當扇。亦以蓋屋。樹皮如椽。用以綯索。樹葉亦可編筐。土人日用之物。半取給於是焉。

棗樹而外。尙有一果。亦產於熱地。亦生於

沙中。則所謂無花果 Figs 是已。無花果

非美洲產也。或謂移自亞洲。然今日則地

中海沿岸各地。皆產之。美國南方諸州。如

加利佛尼亞 California 等處。莫不有之。

其在撒哈拉 Sahara 沙漠中。大率與棗

無 花 果



樹同種一園種時以核以芽或剪枝插之無不可長大後巨枝大葉高及二十英尺大率三年後結實此後年生果二三次壽長常至百年

無花果在枝頭時狀如小番茄有白黑紫黃綠等色隨種而異紫色者味最佳黃色者徒美觀耳熟透後方採採後曝於日中至乾乃輸運之他地

第三十九章 熱帶果實二 芒果 柿之屬

熱帶所產之果除上述兩者而外猶有多種亦吾人所常食者然非商業上重要之品也如芒果 *Mango* 實熱帶地上之萍果也大如鷄子多汁味美東印度菲列濱羣島南美中美西印度等處無不產之又如瓜阿伐果 *Custard* 產於西印度巴西 *Brazil* 巴拉圭 *Paraguay* 等處用製果醬可稱上品果爲淡紅色樹爲椶櫚之屬

熱帶所產之果大都碩大如麵包果 *Breadfruit* 竟大如足球其形或圓或橢圓果肉潔白頗似新焙之麵包未熟時食之東印度羣島之土人用代穀食南海島

人 South Sea Islanders 就土竈上煮之。所謂土竈者。掘地爲坎。以熱石鋪其底。覆以綠葉。實麵包果其上。再覆葉。再下石。再實果。層層填疊。至坎滿爲度。既滿。以泥封口。麵包果得石之熱漸熟。少頃發覆取出。可以食矣。

甲開果 Jackfruit 爲與麵包果同種之物。較爲粗大。迪令果 Durian 亦爲此種。臭之令人作惡。人多棄之。然肉如乳酪。味美可食。果之大如科科果。Coconut 殼硬有刺如栗。

在古巴 Cuba, 波爾多黎各 Porto Rico 等處。有所謂拜拜耶樹 Papaya tree 者。結實狀如甜瓜。Muskmelon 味亦如之。肉色黃而滑嫩。多黑子如瓜。易消化。亦能健胃。說者謂堅肉浸於含此果汁一二點之水中。即可變軟。蓋極言其易消化也。其樹無高至二十五英尺者。果似甜瓜者。生於近顛之處。蒂有莖。下垂如囊。柿 Persimmons 產於美國勿爾吉尼阿 Virginia 地方。濃霜初降。柿熟矣。可採以食。大如梅。味亦不惡。然產於中國、日本、高麗、東印度等處者。形狀大異。咸巨。

如大梨而扁。色皆紅。肉多汁而軟。味甜。

熱帶果品中。又有山竹果 Mangosteen 者。味之最美者也。如橘而小。紅皮白肉。

本產於摩鹿加羣島 Molucca Islands 然爪哇 Java 錫蘭 Ceylon 等處亦產之。

石榴 Pomegranate 本產於亞洲。今則世上炎熱之地。皆有之。大如檸檬。多子。子有肉可食。亦有榨汁爲飲料者。如石榴酒是也。

第四十章 核果之屬

吾儕欲周知世上核果之種類形狀。良非易易。蓋地上各處。無不產之。非周遊全球。莫窮其極。昔爲野生之物。今則人家園圃。多有藝之者矣。美國常食者。爲杏、

Almond 英國胡桃、 English Walnut 科科果、 Cocoonut 野胡桃、 Pecans、

巴西果 Brazil nut 榛子、 Hazelnut 栗、 Chestnut 赫考來果、 Hickorynut

之屬。年費數兆圓以購之。其中以杏及英國胡桃爲大宗。

美國加利佛尼亞 (California) 亦產杏。

然購自西班牙及地中海沿岸各地者。

尙年達兆圓之譜。杏有兩種。一爲甜杏。

一爲苦杏。苦杏用作輕酸 (Limes and

及味引。不宜食。甜杏味可口宜食。美國

雜貨店中咸有之。大都生食。其仁則烤

烘食之。更用以作餅餌之餡。或平粘於

餅面。

杏樹似桃樹。果亦似桃子。惟肉薄耳。其

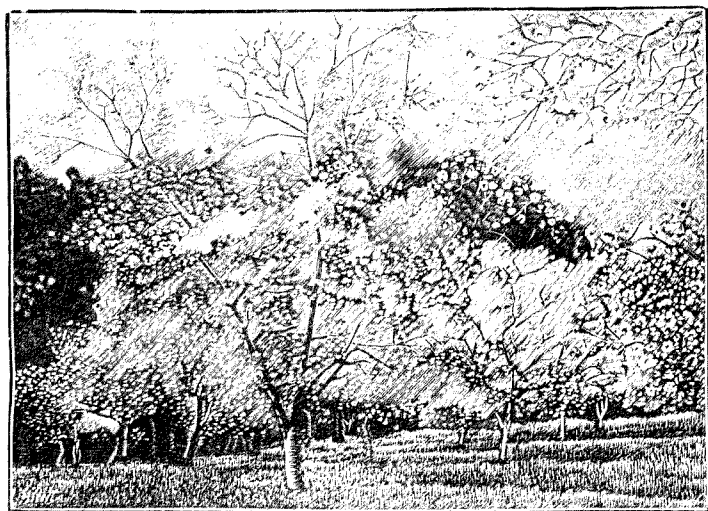
仁有用。杏仁既熟。果皮卽自裂開。又數

日乾縮脫蒂。落地。上當收穫。杏仁之際。

男婦老幼就地覓之。其有尙留枝頭者。

樹

杏



則搖之使落地。

今設吾僑居於美國加利佛尼亞 California 省。而觀其園圃究何如者。其中百果都有。園丁四時操作。景物不同。當十月之時。園丁忙碌異常。約二星期而後已。借問何事。則爲收穫英國胡桃而然也。此種本產英國。今則加利佛尼亞 California 所產亦多。雖美國日用所需。尙取給於法國、西班牙、意大利等處。然加利佛尼亞 California 所產。號稱善種。其味特美。爲他處所不及也。胡桃當九月中旬。漸有熟者。至十一月底。則無不熟矣。故十月十一月之交。男童女孩皆雇拾胡桃。成人間亦爲之。胡桃有未落地者。以竿擊之。既已拾集。乃運至乾燥之區。以曝露之。既乾。又入水洗淨。亦有入藥水中漂之。使殼白。然後再洗再曝。而上市矣。英國胡桃以外。美國尙有所謂黑胡桃 Black walnut 者。野生之物也。有所謂白胡桃 White walnut 者。亦稱牛油胡桃 Butter nut 以肉味香甜著名。如此之類。名目蓋夥。願惟產地知之。不聞於外。而如赫考來果 Hickory nut 橡實

Acorns 地豆 Pig nut 之屬。雖遍地皆是。無足重輕。惟有牛羊啃嚼而已。若北美種胡桃。則不然。爲有用之物。亦屬赫考來屬。美國南部諸州咸產之。得撒 Texas 及密士失必河 Mississippi 流域亦多有種之者。大率種五六年後結實。至二十年則茂盛者。每年得實二十餘畧。此種胡桃品類亦多。或大或小有薄殼種者。以指微擲。卽破碎矣。

美國所產之粟。皆小種。無大者。或生食。或炒食。一消閒食物也。美國城市常見街角賣粟者。鐵釜泥爐。巨鏟如槩。火光熊熊。有主顧至。則以熟粟授之。皆新出釜熱。可灼肌。買者握之。蹙眉賣者開顏而笑。蓋自詡其貨美也。南歐日本支那高麗等處所產之粟。皆大如馬粟。Buckwheat 多種之。以代食物。法國南部農人。當冬季日。必食粟二次。村鎮早起。必聞有賣粟之聲。穿巷而來。彼中居人。固以粟爲早餐也。阿爾卑斯山 Alps 附近之農人。有以乾粟磨粉者。西西里島 Sicily 意大利等處。用粟佐餐。

美國所食之粟。大都來自他國。近年亦自種之。或取他國粟種。移接上種根上。發育尤速。不久可結實矣。

榧子 Pistachienut 產於叙里亞 Syria。松子 Pine nut 多產於南歐、高麗。及與此二地氣候相若之區。榛子 Hazelnut or filberts 美國自亦產之。此數者或生食。或焙食。亦有拌以糖者。

熱帶所產之果。有科科果 Cococanut 及巴西果 Brazil nut 二種。名播全球。巴西果盛產於南美北部亞馬孫河 Amazon R. 及荷勒諾哥河 Orinoco R. 沿岸。若科科果則凡瀕海熱地。無不產之。

巴西果者。即所謂果中果是也。每顆孕小果無數。多者至三十枚。亦為硬殼。與石榴不同。其樹高百餘尺。行人經樹下。適值果落。或為猿猴所擲。如中榴彈。常至負傷。不幸中要害。竟以至死者亦有焉。

巴西果或呼為乳果。大如指。殼黑褐色而堅。仁白色。多油。雜貨鋪中皆售之。

科科果較巴西果猶爲有用。太平洋中近赤道之區皆盛產之。而三毛亞 *Bombax* 及菲力賓羣島兩處以其氣候之適宜。徧地皆是。孤峙大海中之小珊瑚島尤爲此果繁殖之所。種之必活。活必產果。產果必多。如操左券。非洲、南美洲、西印度、亞洲等沿海之地莫不產之。

科科樹爲椶櫚類。種七八年後始結果。此後年年得實。爲時甚久。其果纍纍如葡萄。生於巨枝。亞又茂盛者年結實百許枚。熟時自墜。土人去其外生之粗殼。而運售於各地。其果可以生食。然不

熱 帶 之 科 科 果



如風乾後有用。其運至美洲、歐洲者。大率榨油。供調湯及工業上之用。凡七八枚果。可得油一合許。渣以飼畜。可稱無上妙品。南洋羣島商品。以科科果爲主要物。美屬三毛亞 *Samoa* 及菲列濱拿 *Filipino* 亦以此爲出口大宗。售錢不少。大率風乾後售之。風之之法。先碎殼。取仁切爲小塊。而後或曝或風。美人多以科科果風乾榨油。亦有飲其汁以代酪者。大率果初熟。即可絞汁飲之。其取自生果之酪。味尤美。然僅可於產地得之。不能遠致也。最佳者莫如初離樹。卽鑽殼成小孔。而以口吸之。其味清芬。恐所謂瓊漿。不是過也。

非洲之油果樹。 *Oil palm* 亦櫻栲之類也。其果雖多而小。大者僅如鵝蛋。以較科科果。如培塿之於泰山矣。然亦商業上重要品也。果多油榨以爲食。或點燈。俱可運至歐美者。皆供工業上之用。

第四十一章 咖啡

咖啡 *Coffee* 茶 *Tea* 科科 *Cocoa* 三者爲人生日用之品。亦商業上工業上

最要之物也。世上每年所需咖啡。爲恆河沙數。而每年所產。竟能供之不匱。且有餘焉。計以全球人數。比數乎全球咖啡樹之數。猶秣米之於太倉也。不亦奇乎。美國以氣候寒冷。不產咖啡。然美人不以本國不產而不嗜之也。計世上嗜咖啡之人民。美爲巨擘。德次之。而比利時、奧匈帝國、荷蘭、英國、坎拿大又次之。美人年購咖啡之價。達九十兆圓。二倍於德人。四五倍於比、奧、英、坎諸邦。據統計學家言。美國每人每年需用咖啡十二磅。有奇。則知其於日用物中。重且要也。安可以缺而不詳。一窮其究竟哉。

咖啡者。實爲常青樹之子。此樹生於熱帶區域。常高九英尺許。葉如桂花。小而白。果如紅莓。苔子中有

啡 咖



子二三粒。卽咖啡是已。咖啡爲半丸形。兩粒背合成圓形。大如桐子。果肉甜。世人多嗜其子。反棄其果矣。

或謂咖啡始見於阿比西亞 Abyssinia 之喀法 Kaffa 省。因以省名名此物。沿傳而譌爲 Caffee。此其名之所由來也。今喀法 Kaffa 省尙多野生之咖啡。次後乃攜之阿刺伯而種之。今著名之木削咖啡 Mocha Coffee。卽產於該處者也。至十七世紀末。又移栽於爪哇 Java。遂廣布於熱帶區域。至今日而全球皆知之矣。

近赤道或南或北約十五緯度之區。最宜於咖啡之生長。距赤道稍遠。或南或北約三十緯度之區。苟溫度終年在五十五度（百度表）以上。亦能生長結實。顧不如前者佳矣。嚴霜爲咖啡大仇。一觸卽死。而酷暑亦非所堪。雖不死。然發育阻滯矣。故種咖啡以沿海山麓二處爲尤宜。以其氣候常得中也。著名出產地。在西半球。恐全球所食者。皆來自南美洲也。而南美所出。又皆巴西產也。中美及西印度

亦富產此物。統計全球每年所產咖啡。多時達二千三百餘兆磅。其中有二千一百兆磅有奇。乃西半球產也。其餘者。大部產於爪哇 Java、蘇門答臘 Sumatra、錫蘭 Ceylon、及英屬小島之在印度洋者。若夫澳洲馬達加斯加島 Madagascar、及非洲數地。雖亦產之。比之自鄙。無足重輕。而夏威夷及菲力賓 Philippine 所產者。專銷外洋。則以其種有異耳。今世上所謂無上上品咖啡。乃產於古巴 Cuba 及波爾多黎各 Porto Rico 山地。每年產額僅數兆磅而已。墨西哥及中美每年所產。達二百兆磅。海地 Haiti、三多明各 San Domingo、可倫比亞 Colombia、委內瑞辣 Venezuela、厄爪多爾 Ecuador、祕魯 Peru、智利 Chile 等處亦如之。若巴西 Brazil 則吾前已及之。其每年產額。當全球總產額三分之二。數世上咖啡出產處。此爲巨擘矣。

美國所需之咖啡。果來自何所乎。則必曰來自巴西 Brazil 也。苟吾人欲知此日常習見。人人嗜之之物。其生活。其歷史果何如者。可不遠求。第往里約熱內盧

Rio de Janeiro 西南之高地一行而已足矣。其地高出海面一千英尺以至三千英尺。山勢蜿蜒。陵夷至平原。無懸崖峻坂。除咖啡樹外。別無所有也。

我儕考察咖啡之時。初自紐約附輪船東南行。此船特爲輸運咖啡而設也。海行多日。至巴西 Brazil 沿海之巴義亞 Bahia 地方。乃轉舵西南行。至山多斯 Santos 登陸。又車行數百英里。經村落無數。車止而我儕已置身於世界最大之咖啡國矣。登高岡而四望。目所見盡咖啡樹也。擗擗大地。如衣綠錦之帔。帔上又有紅縷。則小蹊之迹也。余俯而視土。土色殷紅。富含鐵質及其他金屬。其土色愈赤。其咖啡樹愈茂盛。世界種咖啡之地。莫非赤土。雖間有數處非赤色。而茂盛如之。則僅耳。

余進而察其樹。樹非喬木。實灌木之類也。約十英尺以至十二英尺之高。長條紛披。雜然四周。樹皆排列成行。近視行列晰然。余仰視之。山漸高。距漸遠。漸不辨行列。極遠與蒼蒼者混。天光樹色。合而爲一矣。余等以騎四出。穿林中行。見咖啡樹

高低不一。低者僅及膝。高者二三丈。又遇見種咖啡者。及採咖啡者。採咖啡者。皆幼童也。以枝條長垂地上。故跪而採之。數武外。見數男子把犁駕騾。徐行行間。紅土隨犁而翻騰。如血浪焉。

余等巡行一周。知藝咖啡。非易事也。手續至繁。語其大概。則先佈種子於特設之播種園內。俟苗長數寸。乃移植之山上。每本以盆護之。盆又蓋以綠葉。防日光過烈。苗或萎死。尤須時時耘犁。至四年而後。樹已長大結實。乃可少間。此後但年加肥料足矣。每樹年可得咖啡數磅。若巴西 Brazil 南部之咖啡樹。則結實之期。多者至三十餘年。

雖然。上所述。特就一時目睹者而記之耳。苟久居是地。當知四時之景不同。七八月之交。溫帶方入秋令。而熱帶則初春也。百草怒茁。萬木始芽。至溫帶仲冬之候。咖啡始花矣。斯時也。彌望山岡。磴如白雪。咖啡花也。薰風徐至。芳香馥郁。咖啡花之香也。既而花萎。則綠漫山野矣。至四五月果熟而色紅矣。於是採果之事以起。

紅男綠女。黃髮垂髻。擔篋荷筐而往。低生者以手擷之。枝頭者以竿擊之。或布毯樹下。搖樹落果。則事半功倍。

採

採果既了。果必攜至工廠。以去肉取子。而運輸之事。又起矣。運輸之法多方。或以輕便鐵道。或以騾馬。或利用曲澗師流觴之智。運果白水。余儕隨運咖啡之車。而至其工廠。則見廈屋千間。機器數百座。凡剝果肉。剖果仁。剝仁衣等事。一以機器爲之。距廠不遠。又有廣場。以水泥鋪地。則曬咖啡之所也。門外車聲轆轤。運果之車。往來似梭。試取新採之果視之。熟者類櫻桃。姑嘗其一。味殊不惡。咀嚼久之。皮肉盡矣。惟餘

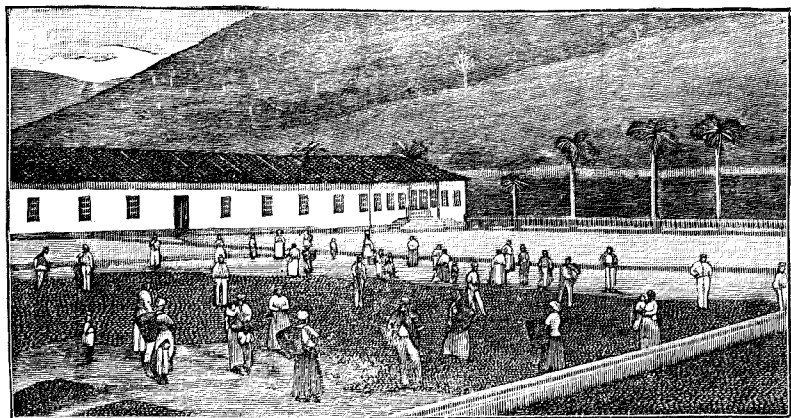
啡

果仁。仁白色。外包薄衣。剝衣而綠色之仁見矣。卽市上所售之咖啡也。特彼爲乾



者。而此爲鮮者耳。觀此。則知吾人身上之機器。能製咖啡。口。剝果肉之機也。兩手。剖仁去衣之機也。彼碩大之鐵機。動作不殊。惟較快耳。次序不異。惟較多耳。果始至。先入軋機去肉。機製之巧。卽能碎果肉而不傷其仁。斯時果肉果仁。狼籍如泥。不可辨識。乃又入一機。機狀爲大圓筒而多孔。孔如果仁之大。筒轉則仁從孔中下墜。卽入洗濯之機。洗濯旣已。乃取出曬之。至仁堅如石。而曬事又畢。於是待去衣而已。去衣之法。與我國礱穀相似。特以機爲之。較速耳。諸事旣畢。惟待裝運各地。尙有檢勻大小一事。亦以機爲之。

啡 咖 曝



咖啡種類甚多。因水土而異者有之。因其種本不同者亦有之。如阿刺伯 Arabian 種。里比利亞種 Libyana 是已。市上所售者。恆依美惡。別爲等第。又有以出產之地名之者。如日本削 Mocha 貨。爪哇貨。披倍而立哇 Peaberry Rio 貨等類。購者一見其名。卽可知爲何等之物矣。

裝咖啡不以箱篋。而以囊。每囊容一百三十二磅之咖啡。如言一包咖啡。卽知爲一百三十二磅也。巴西 Brasili 所產者。先以車至山多斯 Santos 或里約熱內盧 Rio de Janeiro。然後由海道。以至於歐美亞非各洲。

既觀咖啡園於巴西 Brasili 矣。尤須至爪哇 Java 觀之。爪哇 Java 地近赤道。氣候過熱。故種於該處之咖啡。必用物遮覆。以避日光。幼時與芭蕉同植一園。仗蕉葉之蔭。可以不萎。既而漸大。樹漸高。蕉葉所不能蔭。則移植於參天大樹之下。其蔭大可避日。而又高幹。咖啡樹得以從容生長於其下。彼爪哇 Java 之土人。亦可謂善用物矣。

爪哇 Java 亦有大咖啡林。亦有大工廠以製咖啡。廠中亦用最新式之機器。似在巴西 Brazil 所見者。然不多。常見者皆土人之小園也。一家之人。早夜劬勞。以種之。至收穫時。孩提亦助拾墜果。曬乾後。置臼舂之。以去仁衣。其規模簡陋。視巴西 Brazil 之大工廠。何啻天淵。然其得咖啡一也。其恃以生活亦一也。

爪哇 Java 土爲棕色。亦有紅色者。略如巴西 Brazil 之土。然爪哇 Java 故多火山之區也。火山噴出之灰。名曰火山灰。含金屬礦質。至富。性極肥沃。最宜於咖啡。以有此特點。故爪哇 Java 所產之咖啡。有異於衆也。

余嘗至菲力賓羣島南部。見彼處之咖啡樹。繁盛已極。然土人製咖啡之法。尙不及爪哇 Java 土人。吾思太古半開化之民。或卽似此耳。嘗見蘇祿 Sulu 島土人。雇麻鹿 Moro 女人。咀嚼咖啡。使仁與肉離。然後吐出洗濯之。此法可謂至拙。顧去衣尙知用臼。所謂臼。皆木臼耳。然在彼中視之。其神妙已不可思議矣。

美國屬地波爾多黎各 Porto Rico 島所產之咖啡。推爲世界第一。島上山地。

威種咖啡。秋後紅實滿野。卽此島之惟一利藪也。熟則爲樂。歲不熟則爲凶。年與我國米麥不殊也。此處無大咖啡林。亦無工廠。家有咖啡園。熟時家人婦孺採之而已。採後由內地而運之口岸。亦惟用牛馬運之。間用牛車。無鐵道。無輪船也。多銷於歐洲。歐人嗜咖啡者。咸譽之以爲佳絕。至近日又漸風行於美國矣。自產地初來之咖啡。皆如青豆。雜貨店中所售者是已。此非可以烹而飲也。必焙熟磨細成末。然後可食。通常皆買生咖啡自焙之。顧專焙咖啡之工廠。今亦有矣。欲得已經焙研之咖啡。隨在可以得之。不必自製於家矣。

第四十二章 茶

茶 Tea 亦爲飲品之一。世人嗜此者亦不少。中國日本自有史以來。卽有茶。卽以茶爲飲品。世界人種之嗜茶者。實無過於黃色人種矣。統計每年銷耗之量。爲二千兆磅。其他人種。如大不列顛人。爲白人之最嗜茶者。每人每年所費約八磅。若美人則僅磅許耳。俄人尤嗜茶。小康之家。無不日啜茗以爲樂。入其家常見紅

泥小火爐中。獸炭熊熊。茶鐺初沸。如奏細樂。飲時滴檸檬汁一二點。或和以糖。英人午後大率飲茶少許。亦有早飲以代咖啡者。而在日本則客來即奉以茶。與英人之用以代咖啡者異矣。日人飲茶爲消閒計。初不問其何時也。

然則茶究爲何物乎。想見之者必曰。灌木之葉耳。樹高約三四英尺。其葉似玫瑰。又似柳。老葉不中飲。採茶女皆檢其嫩者採之。既盈頃筐。乃歸而焙之。曬之。茶斯成矣。

茶爲與山茶 *Camellia* 同種之物。爲亞洲南部之特產。喜馬拉雅山 *Himalaya Mountains* 麓多野生者。中國日本雖已藝之數千年。至近今始得於世界商場占一席之地。而據說者謂銷行歐美之茶。尙多爲印度錫蘭 *Ceylon*、爪哇 *Java* 等處所產。中國之茶未見其多也。野生之茶。恆有高至十五英尺以上者。人栽之。茶常修剪之。俾高至三四英尺足矣。性賤易生。美人咸以爲美國南部諸州。種之可得活果也。今南喀爾勒那 *South Carolina* 種之而收效矣。

種茶之法。播種不妨略密。澆灌耕耘宜勤。三年後。葉可採而用矣。樹愈大。則葉愈密。每季可採數次。時加修剪。務令其樹本粗而不高。亦有十年一修剪。則連幹截去。僅留數寸。嫩枝出而新葉生。清沁異昔。上品茶葉。皆採嫩葉或芽製之。就其採取之前。後。定其品之高下。日本每年。凡採三次。中國至四次。初採在四月。嫩芽初茁。有白毛如銀。者爲佳。五六月時採之。謂之二採。其爲茶也。嬌嫩猶昔。而清沁遜矣。若三採四採。則其葉愈老。其品愈下。夏後所採者。最下之茶也。所謂雨前則精神未足。夏後則梗葉太粗也。茶以色香而定高下。其種之佳否。繫乎天時地宜。不關人力。最佳者不可多得。中國日本

日 本 採 茶



出口之茶。皆中品也。

中國無大茶廠。產茶之區。雖廣袤數十百畝。一望是茶。而分屬多主。非一人之產也。收採焙製。各自爲政。初不相謀。所以鬥奇爭勝者。惟在本國。不問外洋也。自海禁既放。中國茶始有至外國者。大埠茶商。收集儲囤。爲出口之計。然揀選既不能精。品類亦復龐雜。奸商射利。而攙水著色等弊。紛然以起。聲名遂墜。惜哉。日本亦無大茶廠。然茶商知所以改良。銷行較廣。

印度 India. 錫蘭 Ceylon, 爪哇 Java 等地。皆採大農主義。 (Great farm) 大費本家。購地數千畝。以藝茶。立大工廠。以製茶。雇工人達數千人。爪哇 Java 之辛那茄茶場。 Sinarar tea plantation 每年出上品茶一兆磅。有奇。採茶之時。增雇婦女至三千餘人之多。大率論採茶若干磅。給貲若干。有大工廠爲製茶之用。一切動作。皆以機器爲之。所產之茶。銷運全球。

中國日本之茶。大別可分二種。綠茶 Green tea 黑茶 Black tea

原書如此疑卽指紅茶而言

是也。二者以色別。製法不同。製綠茶之法。取嫩尖就鍋上蒸之。取出勻攤於竹簾上。就茶焙上烘之。恐乾濕不勻。須時撥弄。炭火不宜過旺。至茶葉梗骨處俱已乾透。色已深綠。然後取出待涼。涼後色微淡。是卽綠茶也。製黑茶之法略異。先以茶葉就日中曬之。至微萎而發酵。色轉赤爲度。乃攤於簾上淘撥。略已乾。復入籠使發酵。復取出搓揉。然後焙之。色黑赤爲度。是卽所謂黑茶也。雖有佳茶。如焙不得其法。亦成下品。又欲其有香。則焙時入以香花。

運至俄國之茶。大率爲茶磚。Brick Tea。卽以茶葉蒸濕。而入磚形之型。重榨壓之。待乾取出。堅如石矣。細茶則製爲茶餅。杭州產此甚多。皆運至北京。再由亞伯利亞鐵道而至俄。西藏蒙古亦用之。

茶

磚



茶宜燥忌潮。故出口之茶。先裝入洋鐵箱中。封口不令洩氣。然後再入木箱。往來歐洲之茶船。大率從中國啓碇。而日本而南洋。凡產茶之區。皆泊焉。及穿蘇彝士運河至歐洲泊埠。則行商渴候已久。故初到時。價格至昂也。

第四十三章 科科

當西班牙大將黑南獨考斯 *Hernando Cortez* 征服墨西哥之時。部下見土人常以果仁爲飲料。而亦效之。聞之於王莽脫士麥 *Emperor Montezuma* 王猶嗜之。御園中遍栽此物。阿士的克人 *Aztecs* 竟以之代泉幣。一握之仁。可易一奴。價格之貴。與黃金無殊。西班牙人歸國。以此移種歐洲。於是此奇異之植物。乃聞於世。卽今所謂科科 *Cococa* 是已。

科科樹生於熱帶。實爲南美及中美之土產也。歐人未至美洲以前。彼西印度人固日與之習。知之有素者也。然在歐人。以爲創見。今日則不僅墨西哥、中美、西印度諸地有之。卽厄瓜多爾 *Ecuador*、可倫比亞 *Colombia*、委內瑞辣 *Venezuela*、

巴西 Brazil 等處。無不有之。亦移至非洲之幾內亞灣 Gulf of Guinea 附近島中。及亞洲東南部菲力賓羣島。夏威夷 Hawaii, 爪哇 Java, 三毛亞 Samoa, 等處。

自科科知於世。嗜之者卽衆。始而歐美各國民。無不喜之。不特以爲飲料而已。卽乾之以爲脯。擣碎而製以爲餅。或製爲布丁。無不以爲美。故其銷耗之數。年達數百兆磅之巨。

渣古聿茶 Chocolate 卽製自科科果之茶也。西人以爲早餐時食之。其味最美而有益。往者西班牙人。始得此植物。卽祕其製法。勿肯傳。靳其種。勿肯與。專其利者久矣。今茲則幾無一人不知製渣古聿茶之法。知之者衆。斯飲之者衆。而科科之銷行。於是乎廣。昔者惟西班牙人飲之。亦惟西班牙人每年所需爲最多。今則全歐之人。無不飲之。如德國、法國、不列顛、荷蘭 Ducht 等國。每年所需。遠過於昔年。西班牙人所需。而美國猶出上列諸國之上。

科樹為常青樹之一種。無高過二十英尺

者。栽之者再加以修剪。更低矣。葉大。可似掌。

生於枝頭。間有生於本幹者。花為白色。微有

紅暈。皆生於巨枝。及幹上。果熟後垂枝。間似

黃瓜。長約六七英寸。厚約六英寸許。皮厚而

糙。果肉甜。可食。子甚多。即在肉中。與西瓜子之在肉中。甚相似也。子為紅棕色。每

果可得子二十顆至三十顆之譜。多者至四十顆。其大與甜杏仁仿佛而微薄。其

仁為黑棕色。含油至富。吾人所飲之渣古聿茶。即以此仁製成者也。

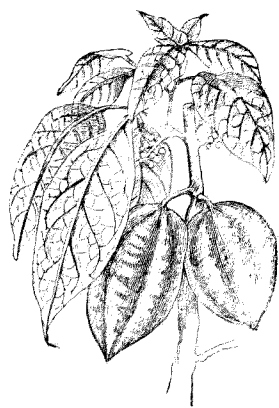
科樹可以其子種得之。出芽後。生長甚速。不日即高一英尺許。亦畏烈日。亦須

與芭蕉同植。又須勤澆。至四五年後。樹已長大結果。則不畏日矣。至八年後為結

果最多之時。茂盛者年達八千餘粒。

委內瑞辣 *Venezuela* 為富產科科之地。每年收穫兩次。果之生於高枝者。採時

科 科



以刀著長竿頭割其蒂而在樹

下張筐承之採後乃剖果取子

或任其自爛則得子較易子已

採集曬乾而運售各處然此特

原料耳非可以為飲也尤須如

法製之有大工廠專司其事亦

以機器補人工之不足製法不

外焙熟磨碎初出磨時厚如麪糊乃瀉入模型使成形乾硬後可用矣即市上所

見者是也若製甜渣古聿茶可和以糖又有於製為渣古聿茶之時略提其油製

為科科油者用於湯中作引絕佳

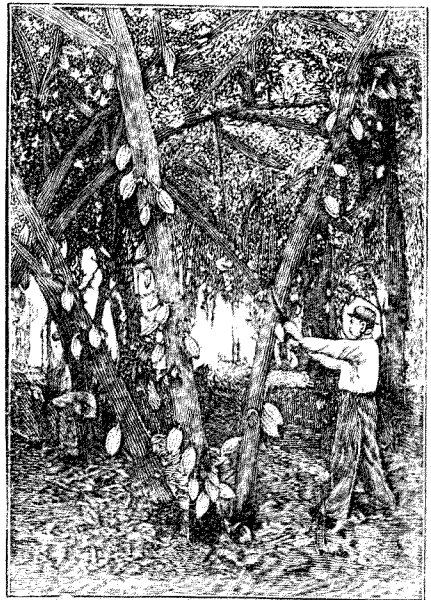
上述咖啡茶科科而外尚有所謂瓜茄 Coca 者亦一種刺激性之飲料也玻利

非亞 Bolivia, 祕魯 Peru 之土人常竟日咀嚼其樹為高約四五英尺之灌木

採

科

科



葉似常青樹。有刺激性。可製爲興奮劑。及瓜茄葉麻藥 Cocaine 是也。

亞洲東南部人亦以萹葉 Betelpepper 和白檸檬 Lime 及檳榔 Arca nut

嚼之。謂可消食。非洲人亦食可辣果 Kola nut

咸巴滿得 Yerba mate 者巴拉圭 Paraguay, 烏拉乖 Uruguay, 阿根廷

Argentina, 巴西 Brazil 等處之人飲以代茶者也。製自野冬青之葉。巴拉圭

Paraguay 及巴西 Brazil 一處咸有此樹。今亦有人種之矣。製法即取其葉

焙乾。而研細成粉。性能提神。今銷行甚廣。計每年售銀一兆圓有奇。所謂咸巴滿得茶者。即以此粉匙許入碗中。以沸水沖之。即可飲矣。飲時以管吸之。倦時飲此。神思立旺。南美洲人多飲以代早餐。甚且謂牧牛小童。苟晨飲以此茶一杯。即能終日不食而不覺飢。終日奔波而不覺疲也。

第四十四章 菸草(淡巴菰)

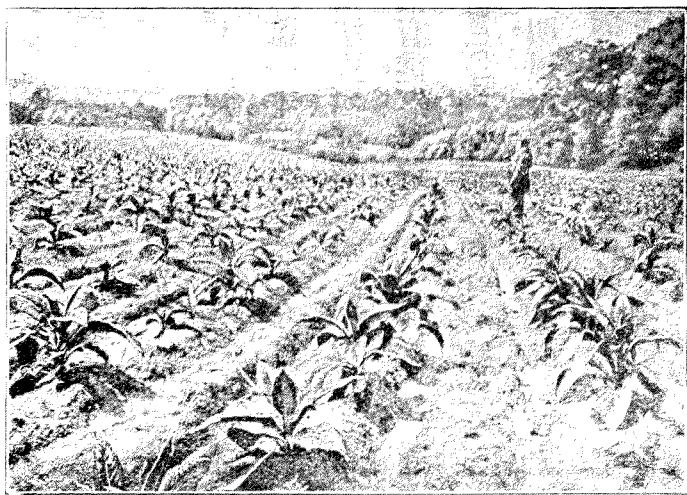
菸草 Tobacco 非食物也。然而方今商品中。菸草亦占一席。勢亦寔盛。人類需之。

亦如米麥之不可缺也。顧考其歷史。其出至晚。美洲未發現以前。世人固不知何者爲菸草也。隨哥倫布西遊之西班牙人。初見美洲土人吸煙。驚詫以爲奇絕。返國時親友叩彼土之奇景。必曰。西印度土人乃能吞火噴煙。當時信者以爲鬼怪。不信者以爲妄言欺人。孰知其不移時而吞火噴煙之伎。西班牙人固能之矣。而今日則風行全球。無人不解爲此。向日之驚走相告以爲奇怪者。在今日聞之。不以爲愚駭。必以爲夢囈矣。今考菸草來源。在西歷一千五百五十九年。始由三多明各 *Santo Domingo* 而攜至西班牙。數年後。法朗西瑟角來格 *Sir Francis Drake* 始由西班牙移之英吉利。時吸者已繁有徒。然祇襲美洲土人之舊。捲而納之口中而已。至滑爾脫拉來 *Sir Walter Raleigh* 始創爲煙斗。於覲見女王愛利沙伯茲時吸之。衆爭以爲便。於是其製大明。風靡全球。雖始行之際。詆訐之聲。亦嘗數聞。英王健姆士第一 *Jame I* 斥吸煙爲眯目創鼻傷腦害肺之毒藥。蛇蝎之毒可醫。是不可療也。當時羅馬法皇。亦嚴禁吸食。土耳其 *Turkey* 蘇丹

Opium (按是土國王之稱呼) 至科吸者以重罪。然而方長之燄不能熄。而反熾。所求過於所供。銷耗之量。年大一年。於是往勿爾吉尼阿 Virginia 及馬里蘭 Maryland 種菸草者起矣。皆不數年而致富。當時視煙之重。至以納國課代錢幣。殖民之種菸草者。納婦聘錢。亦以菸草代之。

美國往時。僅勿爾吉尼阿 Virginia 及馬里蘭 Maryland 兩地產菸。厥後試種於賓夕爾法尼亞 Pennsylvania 而

佳。今日則合衆國十三邦中。無一邦不產此矣。最著者爲阡的伊 Kentucky 北



喀爾勒那 North Carolina, 勿爾吉尼阿 Virginia, 俄亥俄 Ohio 及田納西 Tennessee 等處。其產額之巨。可使美國婦孺老幼。人得十磅。

美國產菸草之多。既如上述矣。然而世界著名之佳種。乃產於古巴 Cuba 及波爾多黎各 Porto Rico 兩處。他如蘇門答臘 Sumatra, 爪哇 Java, 菲力賓羣島 Philippine Islands 所產。亦稱佳品。美國特產額巨耳。計美國所產。廣銷於德國 Germany, 英國 England, 法國 France, 奧地利 Austria, 荷蘭 Holland 等處。產額之巨。足爲諸地冠也。出口者既多。自供者亦非尠。小課稅至重。國課所入。以此爲大宗。每年達金數兆圓。

菸草之佳否。在地土天氣種法三者之得宜與否。水土不同。菸草之種因變。此常有之事也。又或於甲地藝之。則爲善種。遷於乙地而惡者。亦數見不鮮也。如古巴 Cuba 西部所出之煙捲獨佳。而蘇門答臘 Sumatra, 康內克的告特 Connecticut 所產之菸葉。以薄韌光三者著名。常以爲雪茄煙最外層之用。若他處所產之次

品。則用以爲中心而已。其他種類。或宜製爲紙捲煙。或製爲鼻煙。皆各隨其用。不可強也。

菸草爲高約五英尺之植物。葉大。形如白菜之葉。色深綠。可種子而生。人觀其外狀。必謂其子甚大。抑知大謬不然。其子細如針尖。人目不易見之。每菸草一株。恆生子至數千萬粒之多。設種之而盡活。一株能化數千萬株。有百畝之地。方足容之也。種之之法。先擇地播子。種成菸苗。播子之先。常以衰草枯枝堆地上而燒之。庶幾土中害煙之蟲。及其他植物之種子。一網打盡。菸草得自在生長。不受侵害。菸苗既生。宜以布幕張其上。免爲日炙而萎。四周亦宜以輕紗圍之。以避飛蟲之侵蝕。苗既長。可移植。乃移植於廣野。最宜之處爲山地。凡此皆於春日爲之。至夏日菸葉漸大。將護尤勤。初秋則葉爲黃色。知收穫之期已至。可以刈矣。菸草既刈。須乾之而後輸至他方。或曬或陰。都無一定。尤有納入暖房使乾者。然此乾煙葉。非可燒而吸也。尙須經無數之手續。而捲之斷之研之。若者爲雪茄之用。若者爲

紙捲煙之用。若者爲鼻煙之用。各就其材而定其用。遊徧製煙工廠。方至市而爲吾儕所吸。

佳種之煙。種時保護宜周至。最忌暴風烈

日。飛蟲啃嚼。今康內克的告 (Connecticut,

佛魯里達 Florida。及古巴 Cuba 國之

味爾他阿勃求 Yuelta Abajo。有所謂

Tent farm 者。意卽幃田之謂也。苟至其

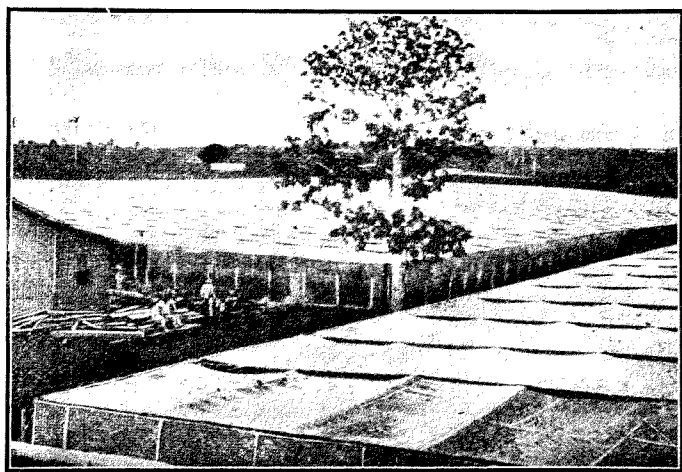
地。當見畝畝相接。皆立帳以蓋之。其功效

在避風日。遠蟲豸。及調和溫暖。

第四十五章 糖蔗之生產地

吾輩盍一觀世界製糖之物。及其製煉之情形乎。吾知可以製糖之物甚多。凡可

幃



以食之植物。莫不含有糖質。卽莫不可提煉以爲糖。惟所含之量有多少耳。今茲植物之製爲糖者。數蓋不尠。吾就大衆咸知之見之者數之。則有葡萄糖焉。製自葡萄之果。有巴勒麻糖焉。 *Palm sugar*。有楓糖焉。 *Maple sugar*。以楓樹之汁製成。有牛奶糖焉。 *Milk sugar*。則提自牛乳。而最普通又銷行最廣者。爲蔗糖 *Cane sugar*。與蘿蔔糖 *Beet sugar*。兩種。諸糖之中。考其歷史。厥惟蔗糖爲最古。數千年來。一人稱尊。莫與比肩。其始祖產自中國。後裔蔓延。不離本土。偶有人攜往歐洲。大爲白人所喜。珍視之情。異乎尋常。不敢浪費。僅以供調藥及貴閥之用而已。

蔗糖未至歐洲之前。埃及希臘人民。但知食蜜。蔗糖既至歐洲之後。歐人雖有糖而未知所以製糖也。迨十字軍興。歐人足跡至亞洲。始攜甘蔗 *Sugar cane* 往彼土。始植於非洲。繼植於馬得拉羣島 *Madeira Is.* 及加那列羣島 *Canarie Is.* 既有蔗矣。乃解爲糖。於是歐人食糖。不必遠取之東亞。而取之於馬得拉羣

島 *Madeira Is.* 及加那列羣島 *Canarie Is.* 一地。厥後美洲發現。又種蔗於西印度。寢假而種蔗之業大盛於南美。至今日則地上熱帶區域內無不有蔗之蹤跡矣。

蘿葡糖出世較後。發明無多時。然後起之秀也。產於溫帶區域。一千七百四十七年。德國化學師名馬葛來夫 *Marschall* 者。首發明之。至一千八百〇一年。其徒阿却 *Achard* 始立廠製造。世界之有蘿葡糖廠。此其濫觴。維時拿破崙方與英戰。法國海口。盡被封鎖。卽德人新發明之蘿葡糖。亦不能至。拿破崙患之。乃懸重賞。募有能知蘿葡製糖之法者。立予三十萬法郎。重賞之下。斯有勇夫。不久而法人自製之糖。出現於世。德法競爭。其政府各以資津貼糖廠。力求改良。絕大之工業。於焉興起。鄰國倣之。美國亦聞風繼起。在一千八百四十年時。世人所用蔗糖。尙佔總數百分之九十五。蘿葡糖僅得百分之五。而至近年。則大部皆用蘿葡糖矣。後起者已攘前輩之席而代之矣。

糖業既盛。價值斯平。而嗜之者斯衆。揆以經濟原理。供求相因。故近時糖之產額。日見其增。當一千八百四十年。僅產糖一兆餘噸。今則增至十二兆噸矣。而此十二兆噸之糖。以蔗製者。僅五兆噸許。其餘者皆蘿蔔所製也。

美人食糖。亦年年增加。今者美國一年所需之糖。足當一千八百四十年全球所需之二倍。每年每人所食。約計七十五磅。若以星期計之。則每人於一星期內。食糖一磅有半。雖糖之一物。初非必要之物。與米麥鹽油等。富者食之。貧者大可無之。然美人固自詡爲世界最富之民族也。觀於其食糖之多。而可知之。德法所食。僅各得其半。餘者固無論已。卽如英國需糖雖多。然非以爲食品。大半以製菓醬菓汁。而售諸人。視銷耗於人腹中者有間。如美人者。眞可謂之食糖之民族矣。美人嘗言。吾美天產至富。百物皆有。間有一二種取之外國。爲數至渺小。獨糖之一物。爲入口貨之大宗。每人年需七十五磅。今假設每磅值銀五分。共計值洋三元七角五分。而每人年食麥粉之價。亦惟五六元而已。則是食糖之費。較之麵包

之費過半有奇。且麥粉美國白產也。糖則大半來自外洋。故以一人計之。爲數則小。合全國計之。每年漏出之金錢。常在一百兆圓以上也。

準上而觀。糖亦重要商品也。製糖亦大工業也。吾輩行程所見。不可不一詳之也。

美國種蔗最盛之地。爲魯西安納 Louisiana。密士失必河 Mississippi River

下流溢地。蔗田尤多。他如波爾多黎各 Porto Rico, 菲力賓羣島 Philippine

Islands。亦稱富產之地。顧比長絮短。終推夏威夷羣島 Hawaiian Islands

爲美國產蔗之府。貯糖之庫。躋之於世界著名產糖區中。無愧色焉。夏威夷羣島

Hawaiian Islands 之蔗田。常在海濱山麓。其主人翁則公司也。資本雄厚。擁田

數千百畝。雇工人千數名。指揮監督者爲白人。僱僕操作者爲中國人與日本人。

蓋亦大農計畫也。此處華工與日工之多。超出各地。羣聚之地。卽成村落。有所謂

支那村與日本村焉。遊人至此。恍焉如睹故國於萬里之外也。

夏威夷 Hawaii 蔗田。灌溉至艱。往往取水於十餘里遠之山中。又或掘地及泉。

設機抽挹。二者皆爲費不貲。又如運蔗。亦不易與。若大公司有田至廣。多設鐵道以運之。而耘耕收穫等事。亦以機器爲之。時節而人省矣。

吾輩常觀於島上最大之蔗田。乘車遊於田間。綠兮蔗竿。皆高十二三英尺。交互至密。從車窗窺之。不辨莖竿。疑車在綠垣中行也。觸景生情。令人回憶印度稻田之遊矣。其綠亦相似。其形狀亦相似。惟蔗竿較稻稈爲高大耳。途中適遇種蔗者。時方耘地。巨溝闊七英尺許者。直貫田中。如江河注海。新蔗之竿。三枝相並。平埋溝中。長短相接。自此端抵彼端而止。然後以土覆之。不久卽生芽矣。芽多生於蔗竿節上。與竹相同。芽生後發育至速。至秋盡。大率高及人頭矣。然未長足。至月中旬。不能再長。則蔗已熟。惟待刈割。割後新芽又茁。故一歲之中。可二次穫焉。多者至三穫。若古巴 (Cuba) 之蔗。則一次播種。五十餘年而生。蔗勿衰也。

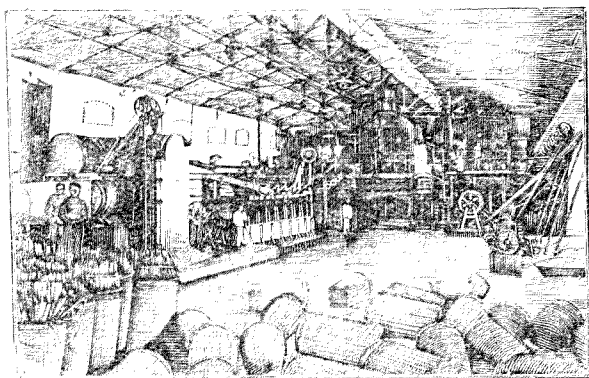
吾車過往。已至磨蔗廠矣。車窗四望。見廣野中。度屋三四處。黑煙縷縷。上薄雲際。鐵軌蜿蜒。直趨廠門而止。時聞汽笛一聲。機車曳貨車無數。隆隆而至。又見刈蔗

者。手長刀。白如寒霜。每奏刀。蔗竿率齊根截下。以蔗愈近根則愈甘。梢頭至淡。以爲食則不適口。以製糖則不多也。

既觀止於田中。乃入其磨廠。廠中機聲軋軋。蔗竿始至。由運送機送至磨機。遊歷一過。漿與渣分道而馳。蔗漿由管以至於甯。渣已乾如枯柴。送至爐中爲燃料。爐卽蒸水發汽。推引擎。運磨機。以磨蔗竿者也。燃蔗渣以磨蔗漿。可謂至巧。然煮豆燃箕。豆乃能泣。今蔗復如就蟲之自嚙。其亦自怨否乎。

余儕轉之磨底而觀其蔗漿。則見瀉漿之管。滔滔汨汨。有如鳴泉。睨之色灰不潔。然嘗之甚甜。且皎白如雪之糖。亦卽由此提煉而來也。提煉

糖 廠



之法維何。先以漿入大鐵池中。通以次硫酸氣。Sulphur pas 之即燃硫磺而發氣性能漂白。經化學作用。漿即發沫。有黃泡上升。既而去泡。加蠔灰 Lime 以澄清之。又提煉數次。穢滓盡去。於是傾於大銅箔內以煎之。初煎二煎至於三四煎。則漿質漸濃漸白。至成糖霜。而漿質猶未盡也。欲設法去其漿。收其霜。則以之經漏漿機一周。而糖斯得矣。是即市上所售者也。其餘下之漿。已非原狀。又不如糖蜜。賤不值錢。但以飼六畜。或工業上之用而已。

當今世上產蔗糖最著名之國。為古巴 Cuba 與爪哇 Java 每年各產一兆餘噸。其次則為哈瓦連 Hawaii 魯西安納 Louisiana 巴西 Brazil 祕魯 Peru 西印度羣島 West Indies 曼立笛斯 Mauritius 昆士蘭 Queensland 阿根廷 Argentina 及菲力賓 Philippine 等處。雖各地所產或多或少。初不一致。而考其辜較。以古巴為最多。徧古巴國中。無非蔗田。居民盡棄其五穀而從事於此。故能若是其盛也。然提煉之法。皆不能如哈瓦連 Hawaii 者之精良。菲

力賓人大率以牛展磨。或以水堆提漿之法亦未工。故其色黑而質粗。謂之生糖。
 Raw sugar 不能即以此上市。必再加提煉。使之潔白而後可。按所謂生糖即我
 國之赤砂糖。雖不
 潔白而味較
 甜性熱微毒 古巴所產雖多。亦生糖耳。即世上其他著名產糖之區。亦有與之同
 者。

第四十六章 蘿蔔糖 楓糖 蜜

美國每年需糖之多。既如上述。而糖又不產於美。此年漏一百兆元之漏卮。固將
 何術以補救耶。美人居恆以此為慮。而圖挽回之術已久。使製糖非蔗不可。則美
 人雖善謀。終必無成。以蔗性喜溫喜熱。與美土地天氣皆不相宜。雖羈縻州如檀
 香山菲列濱波爾多黎各 Porto Rico 等處。產蔗亦多。而曾不足以供美人之
 需。幸也。天生蘿蔔 Beet 可以代蔗。合衆國十三邦中。無處不宜於蘿蔔。世界所
 謂蘿蔔帶。實在美國。故美人常言今日所食之糖。雖仰給於他國。懸知數十年後。
 世界需糖。將取於美矣。

美人此言。其確能實踐與否。非吾人所及知。顧美人蘿蔔糖業。即今已立基礎。有大田野以種蘿蔔。有大工廠以製糖質。每年已有數百兆磅之產額。加以政府之提倡。實業家之熱心理想。終不難成事實也。

考蘿蔔所含成分。與蔗等。故製成糖。不特色味相同。性質亦全同。吾前言世界共產糖十二兆噸。而蘿蔔糖佔過半數。此七兆餘噸之糖。皆產於德國俄國澳大利法國比利時荷蘭等地。而德國所產尤多。今美國又力求改良。將來蘿蔔

製 糖 之 羅 蔔



糖之盛。不難想見。古時相傳之蔗糖。其將處於天演淘汰之列乎。

製糖之蘿蔔。與尋常者無異。惟皮色較白。水分足耳。種法犁地宜深。常相距十八英寸。播種一行。大農以機器爲之。播種後莖芽初生。灌溉修理宜勤。最忌兩本密接。必使各本相距疏朗。然後蘿蔔可大。閱五月成熟。可穫矣。大者重約一磅。含糖質至百分之十五。六七枚可製糖一磅。據實驗所得。腴田一英畝。得蘿蔔十二噸。有奇。以之煉糖。得二噸有奇。

製蘿蔔糖之法。與製蔗糖。大略相似。其不同者。則蔗竿榨汁熬之。而蘿蔔則煮於湯中。熔其糖質於水中。然後煎水得糖。請言製蘿蔔糖之次序。儻亦讀者所願聞也。蘿蔔始掘自地中。先去葉而後入機器洗淨。又入切片機中。切成石筆狀之細條。謂之糖條子。Cassettes 乃入鐵鍋。鍋十數相連。有門可通。中貯熱水。糖條子初入一鍋。仗電流作用。熔化糖質於水中。既而鍋中之機。又推之入第二鍋。略一駐足。又入第三鍋。如是周歷諸鍋。至於末鍋。所含糖質。吸收已盡。渣滓無用。導入廠

食

外池中。用作肥料而已。再視吸收糖質之水。色垢黑如墨汁。尚須另入漂白機中。

漂白之。其法與漂蔗漿略同。既已淨

潔如清水。乃入銅鍋煎之。法與煎蔗

糖同。煎後亦餘無用之糖水。一如蔗

糖。

楓糖 *Maple sugar* 一物。其取法言

之殊堪嗚噓。蓋其法與我國割漆無

異也。每當春初。楓樹生汁最多。農人

鑽樹為孔。以小管插入。下承以筩。樹

汁由管滴出。清潔而甜。數日始盈一

筩。攜歸煎之。初煎色微黃。後漸暗黑。

漸濃膩如蜜。至最濃。乃傾入型中。待

者

汁

楓

取



冷卽成糖矣。當初煎時卽取出。斯成蜜糖。和以花露。卽成香蜜。可愈龜坼。楓漿生於早春。故當冬雪未融之時。楓林中取漿者載道矣。男若婦皆穿雪鞋。

上述諸糖之外。又有蜜 Honey 焉。蜜爲蜂採百花釀成。夫人而知之矣。美人每年食蜜。約六十兆磅。國中從事於養蜜蜂者。計數兆人。以得撒 Texas 爲最盛。餘如加利佛尼亞 California 紐約克 New York 密蘇爾釐 Missouri 奕倫諾爾 Illinois 等。每年產額亦有數百兆磅。

蜜之種類亦甚多。視採白何花之汁所釀而定其優劣。採自蕎麥 Buck wheat 之蜜。色黑而厚韌。採自金花菜 Clover 者。色白而淨。味絕佳。爲最上品。蜜蜂採蜜後。藏之蜂房。蜂房卽蠟 Wax 也。爲蜂所自製。收蜜時取其蠟房搖之。蜜卽出矣。旣得蜜。苟不用其蠟。還歸原處。蜂仍釀蜜其中。苟此季花盛不久。又滿貯蜜矣。常見美國售蜜者。或連蜂房售之。示其眞爲蜂釀。不雜贗品也。否則多非純蜜。中雜以蔗糖汁及各種菓糖矣。

第四十七章 鹽

吾上述諸食物其類至夥。然皆屬於動植物。今當更述礦物之爲人所食者。卽鹽。Salt 是已。鹽可資海水得之。又有井鹽池鹽等稱。皆從其出處而別也。其歷史最古。其與人類之關係亦至密。希臘詩人呵默。Homer 稱鹽爲英雄之食。羅馬兵士亦言每日必須食鹽。爲食物中不可缺少之品。苟徧讀各國史乘。當知中外各國莫不有鹽之軼事在焉。匈加牙農人新屋落成。必以鹽灑檻際。謂可避邪魔。奧地利人相傳女巫 Witch 按西人所謂女巫與中國不同。其言女巫喜禍人能附形於犬馬。蓋一種人而成妖者。與中國之用爲祈禱者不同。喜毀鮮牛乳使酸。苟置鹽一二滴。巫不敢近。希臘人祭神必用鹽。以昭至誠。羅馬人以鹽化爲滷汁。爲不幸之事。腦威人則謂鹽化爲滷。其家人必有哭泣之事。化滷爲幾何。則流淚亦幾何。俄國農人則謂予鹽於鄰。必有口舌之爭。凡此之類。雖涉荒誕。然因以知人類視鹽。異乎尋常之食品矣。

文明國中。鹽爲習見之物矣。雖赤貧之民。下箸物僅蔬菜。而鹽爲必用之物。非若

糖之可省也。而在野蠻國中則異乎是。非洲數地。視鹽與金銀等。用以購物。中國西藏。亦有此風。阿比亞亞 *Adyasia* 人。常以鹽顆納口中吮之。如吾人食糖菓。有客至其家。必敬以鹽。猶吾人之敬客以茶或煙也。其知鹽之可貴。又異於吾輩。顧野蠻人安知煮鹽。其所用鹽。卽石鹽也。彼撒哈拉大沙漠中 *Sahara Desert* 產石鹽至多。掘之卽得。近丁布各都 *Timbuktu* 之地。

鹽

田



尤多。今且銷行於世界矣。今日世上民族。凡火食者。莫能舍鹽勿用。此固人人所知也。然則其銷耗量爲何如。吾以意度之。當爲數十萬兆。此無量數之鹽。取自何所乎。歷千百而不竭何也。考鹽之來源有三。煮水爲鹽者。如海鹽是也。取自鑛中者。如石鹽是也。製自鹽泉者。如泉鹽是已。三者之中。以煮水爲鹽爲最古之法。抑且最通行之法也。方今產鹽之國。無不煮海水以爲鹽。井鹽泉鹽。特點綴一二。蓋無足重輕。說者謂

鑛

鹽



海水一磅。含鹽半翁斯 *Ounce* 合中國七錢五分。許。設盡煮四海之水以爲鹽。可覆蓋

北美合衆國全國疆域。至二英里之厚。尙有餘剩。以蓋三毛亞 *Samoa* 哈瓦連

Hawaii 波爾多黎各 *Porto Rico* 菲力賓 *Philippines* 阿拉斯加 *Alaska*

等處。至一英里之厚也。

海鹽出產之所。必於濱海之地。得水便利。日光曬炙。使水易乾之區。如馬都拉島

Island of Madura 東印度 *East Indies* 西印度之士爾克羣島 *Turke Is.*

開哥斯羣島 *Caicos Islands* 及地中海沿岸數區是也。在三佛蘭西斯哥灣

San Francisco Bay 之鹽場。仗日光蒸發力之大。得鹽常多。海水來時。鹽田有

如澤國。日光炙蒸。水漸乾而鹽始結晶於田底。及期收鹽。再設法使乾。而鹽成矣。

卽所謂大鹽湖 *Great Salt Lake* 者。其所產之鹽。亦如是來也。此則煮海爲鹽

之概況也。

混沌初分。人類未生。萬物胚胎之時。地球上大都爲海。當時去日必較近。日光熱

力所及。昔之滄海。久久涸而爲陸地。海水所含鹽質。亦變爲鹽。而厚覆地上。厥後地殼遷變。高山爲陵。平地爲壑。地上之鹽。因以深埋黃泉。經地心熱力所蒸。遂成石鹽。綿綿延延。又不知其幾千萬年。而後人類以生。至今日穿壙地中。而太古久蘊之鹽。發覆以出。卽今日石鹽之見於亞洲歐洲美洲者。是也。方今最大之石鹽田。在奧國北部附近克拉科 *Cracow* 之惠克力士干 *Wieliczka* 數千年來。取之不盡。用之不窮。雖巧歷不能知其深廣也。今已掘至一英里之深。寬廣數十里。工人羣居地底成村落。其中有房屋焉。有商店學堂焉。亦有禮拜堂焉。直與地上無殊。亦云奇矣。

此外則德奧交界之區。有地名薩爾斯波格 *Salzburg* 亦爲鹽田。昔羅馬人食鹽。皆取於是。至今而未匱。吾嘗遊是地。入其礦中。陰沉不見邊涯。行一英里許。始見天日。礦工取鹽之法。常以水灌礦中。俟與鹽熔解成滷。乃由水管導之礦外。或曬之。或煮之。使化爲鹽。

德國西部。及俄國、瑞士、法國、西班牙、英吉利等國。皆有鹽田。其在美國。則紐約、克
 New York 干薩斯 Kansas 魯西安納 Louisiana 密執安 Michigan 俄亥
 俄 Ohio 勿爾吉尼阿 Virginia 賓夕爾法尼亞 Pennsylvania 阡的伊
 Kentucky 皆有之。在紐約、克 New York 者。說者謂其大有數千方英里。在地下
 極深處。而在干薩斯 Kansas 者。謂在地平八百英尺以下。積鹽之厚。當爲三百
 英尺有奇。其中隧道。廣夷如大城之街。常用炸藥以毀鹽巖。然後車載以出。入機
 椎碎成小塊。乃上市焉。美國所食之鹽。概爲此種。

紐約密執安等處。亦有鹽井。鹽泉。每年出產。爲數亦不少。紐約曬鹽者。或貯滷於
 大缸中。缸有蓋。晴日去蓋。曝於日。雨時則覆之。大抵春日貯滷。初冬可得鹽矣。
 美國每年所出之鹽。約爲二十兆餘。在一千九百年。其產額爲三兆噸。次之爲英
 國。約產二兆餘噸。德國、俄國、法國、印度、奧國。又次之。美國產鹽最著名之區。爲紐
 約、克 New York 干薩斯 Kansas 魯西安納 Louisiana 俄亥俄 Ohio 及加

利佛尼亞 California

第四十八章 香料 五味及其他植物之有香者

植物中之可食者。觀上所述。可謂夥矣。此外尤有兩種。雖不可食。然烹調時常用以和味。亦為不可缺之物也。一為香料 Spice 一為五味之屬。如胡椒 Pepper

芥末 Mustard

等物。味辛酸爽

口。和肉炙之。能

解羶臊。彌覺適

口。即和他物烹

炙。亦各呈異味。

又如丁香 Clo-

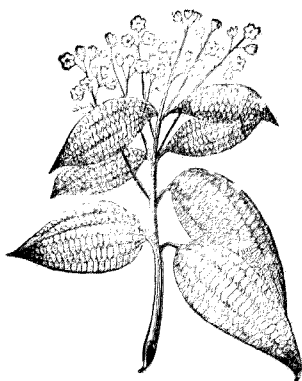
ve 肉桂 Cinnam-

香

丁



桂 肉



mon 荳蔻 Nutmeg 之屬。則磨研成細末。入布丁或餅餌餡中。以取香味。若凡尼拉。Vanilla 蘭科植物 其實有異香 則製乳酪冰水者。咸用以得香氣。餘如薑 Ginger 茴香 Piments 之類。宰夫兼收並蓄。各有其用。故知之數物者。雖其用非以充飢。而上自天廚。下至貧家。其足跡靡不至焉。雖有山珍海錯。不得此數者。則羶腥而不可食。

香料中主要之品。卽胡椒是也。Pepper 世界民族皆用之。無間文明野蠻。惟不知火化之法者。不知用此。考之史乘。則知其來久矣。當亞歷山大 Alexander the Great 時。希臘人已解用此。降及中世紀時。爲極盛時代。價昂不易得。饋人以胡椒一盞。如致連城之璧。照乘之珠。當時所得者。皆遠自東印度 East India 馬來西亞 Malaysia 來也。業此者其利倍蓰。大利所在。求之者不避艱險。顧以東亞西歐。道途遼遠。風波險惡。往者十難九全。及哥倫布創地圓之說。以爲西航可到印度。其路較近。此語實足使慕利者醉心甘死。故及其受命出發。從之者實繁。

有徒。非不知溟海之險。誘於利也。而發見新大陸之偉業。濫觴於是矣。即第阿思

Barthelomen Dias 及加馬 Vasca da

Gama 之至好望角。 Cape of good

Hope 而因以知非洲之大。亦為求至

印度之捷徑而來也。然則區區口腹之

欲。其影響於世界事業大矣。

更論其他。則英人之克印度。其源亦起

於叢爾之胡椒也。當女王愛利沙伯茲

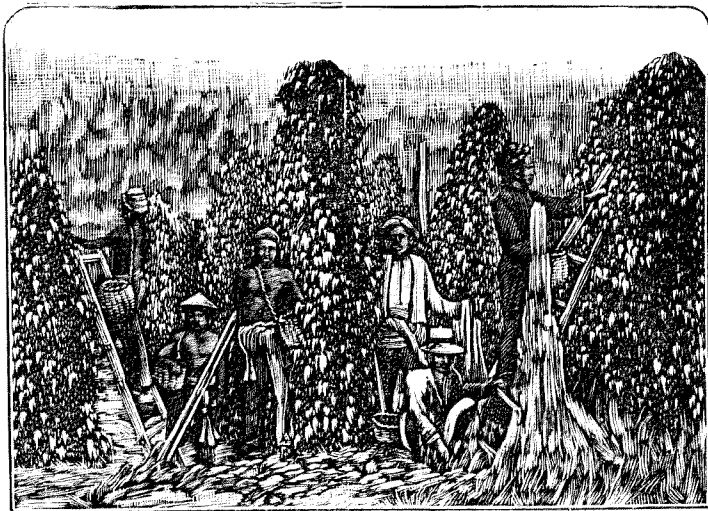
Queen Elizabeth 之時。海上商業。荷蘭

Dutch 人實握其權。胡椒亦重要商品

也。每磅值七角五分。利已厚矣。而荷蘭

Dutch 人貪得無饜。乘機壟斷。俄頃之

馬 來 椒 樹



問。價漲兩倍。英人抗議。置如不聞。於是英人乃立公司於不列顛。專運東印度胡椒。及其他土產至英倫。以相抵制。此即所謂東印度會社 East India Company 是也。數年而後。使荷蘭人於印度無立足地。而天產最富之印度。遂為英有。

胡椒樹為籐蔓屬。葉大而綠。高約二十英尺。其子即胡椒也。大如梨。初生時綠。漸熟漸赤。至色橙而黯。則熟透矣。常乘色赤時採之。曬日中令乾。乾後為紅棕色或黑色者。謂之黑胡椒 Black Pepper。其至熟透後採之。磨去殼及內衣者。謂之白胡椒 White Pepper。二者並行於市。椒樹宜植於土性肥沃氣候潮濕之地。

荳蔻 Nutmeg 丁香 Clove 與椒性相近。世上

產椒之地。亦產此二物。西里伯羣島 Moluccas

蔻



Islands 東方之安鮑亥邦島。 Amboina 爲世界第一產荳蔻之所也。樹似梨樹。黃花果如梨之大者。肉不可食。熟時自裂。其子卽蔻仁。西印度及巴西 Brazil 亦產之。

丁香製自丁香樹之乾花。丁香樹有紅白二種。紅丁香花。採後以文火燻之。卽成市上所售之丁香。世上所用丁香大都產於桑給巴爾 Zanzibar。每年產額達一兆餘磅。

肉桂非果非子。亦非花。實樹皮也。原自錫蘭 Ceylon。今則巴西 Brazil 埃及

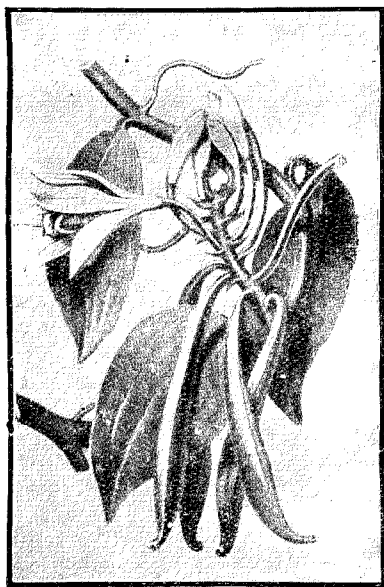
Egypt 爪哇 Java 西印度羣島 West Indies 菲力賓 Philippine 等處皆產之。樹高三十英尺許。幹圍一英尺許。每年修剪。惟存大枝。至枝粗二英寸許。乃伐樹而剝其皮。乾之卽爲肉桂。研爲末。以爲餅餌餡中之香引。或榨取其油入藥用。

薑 Ginger 爲植物之根莖。盛產於熱地。性辛。夏日生莖葉於地面。約高二英尺

許。既而其地面之莖葉枯萎。則其地下之根莖長足矣。斯時即掘取食之。水分多而辛辣未甚。設風曬使乾。則變爲老薑。辛辣彌甚。常用於烹調。及和之餅餌餡中。

凡尼拉 Vanilla 樹爲豆屬。墨西哥東部及南美數地。有野生者。西

印度及其他熱帶地方。今皆種之。樹葉狹長。其豆即凡尼拉也。墨西哥人皆種於庭中。以棚架之。或依老樹之幹。蔓延直上。種三四年後。開花。花小。色白而濃香。花落結莢。狀如豆莢而大。未熟時採之。曬乾取豆。又蒸之。其香更濃馥。乃可以上市矣。



凡 尼 拉 花

