

景縣志卷之二

產業志

物產品類 農業狀況 工業狀況 商業狀況
附工業機關沿革系統表

我縣面積約四千餘方里土性不一肥瘠各殊無邱陵之起伏森林之茂密川澤之灌溉東部瀕運河西岸東北部益趨低下故尤易遭水患人情則樸拙守舊事多因循絕少創造故一言農業五穀菽豆豐年產量尙足敷用其他果實菜蔬間有出產第以種植之法陳陳相因農家者流墨守成規不免棄利於地爲可惜焉一言工業則紡織尙屬普通但冷布合股線雖能運銷然業此者不過萬分之一二而大規模之工廠尤爲缺如一言商業地非往來孔

道居民又乏購買實力故市廛蕭條貿易不振幾無商賈之可言詎知事無止境盡在人爲苟於農事力求改良亟圖振興於工業先就民力所能日用所需設立工廠以爲提倡將見財源漸闢富力日增商業之發達指日可待是在吾人之自圖耳志產業

物產品類

穀類

麥 分大小兩種大麥卽詩之牟麥小麥卽詩之來麥大麥

可以釀酒造錫

卽用大麥合黍米所造之糖

並入藥邑中種者甚少惟小麥爲

北方穀屬上品境內產出頗多秋種夏熟以具四時之氣

故優於他穀然其種類亦不一有紅皮者謂紅麥有白皮者謂白麥更有無芒者俗名謂葫蘆頭麥邑人以紅麥皮厚而麵粉少不如白麥故皆厭紅而喜白又尋常種麥大概以秋分節前後爲正時設以雨晚或以地泥濘致屆霜降節而始下種者則以葫蘆頭麥爲宜以葫蘆頭麥尙不甚畏寒故也另有一種春種夏熟者名曰春麥以其出麵少而性黏邑人不常種

按世界普通種麥法先用柴灰拌勻種子然後再密布於地及苗長三寸許可積土麥根培壅之以防寒氣侵入迨至夏曆正二月間再用石軸將麥隴滾軋一二次

以防根際土浮尤爲相宜

蕎麥 係雜穀類之一種成熟最速四月下種六月收穫七月下種九月收穫惟境內春夏雨澤短少於秋初偶種之麵次於小麥其梗燒灰可洗馬牛瘡癩

穀子 爲北方食糧大宗其種類之多雖老農亦不能盡識惟獻縣志分析極詳內有黃穀子白穀子紅麥子齊頭白齊頭紅枝根紅細穗白金面黃黃皮白白皮黃等名色黃穀子黃皮黃米白穀子白皮白米紅穀子皮紅米白顆粒較大作飯極佳齊頭白根莖穗皆白穗上之芒亦白齊頭紅根莖穗葉皆紅穗上之芒亦紅根及葉之筋皆紅色亦

稱紅苗子細穗白穗長而細作白色金面黃黃皮較黃穀
尤黃鮮明如金色黃皮白黃皮白米白皮黃白皮黃米以
外尚有老虎尾老年青龍爪穀鷹嘴黃黃黏穀白黏穀老
來變雜米黃三變醜餓死牛泥溺泥大小雞腿等名查以
上所稱各名與境內大略相同茲特照錄以備考証又穀
米俗稱小米者以稻米粒大而此米粒小故也煮飯磨麵
食之均宜邑人視爲主要食糧其藁穉剉碎更爲飼牛馬
之要料

按穀字係穀類植物之總名周禮食用六穀爲黍稷粱
麥苽稌小學紺珠八穀爲黍稷稻粱禾麻菽麥周禮三

農生九穀爲黍稷稻粱小麥麻菰大豆小豆歷徵以上
各說其中均有所謂粱者並無單獨穀子二字之名又
考粱之訓清陸清獻曰稷有別種穗如狗尾草而味最
美者謂之粱查狗尾草長二三尺葉細長葉柄如鞘以
包莖夏日莖頂叢生細實有綠色長芒集合爲穗形如
狗尾當卽今所稱莠子者是也莠之莖葉狀態與穀子
極相似旣形狀如粟非穀子而何又詩維糜維芑注糜
赤粱粟芑白粱粟考赤粱粟卽今之紅苗穀白粱粟卽
今之白苗穀朱子搗羽詩注粱粟類也足徵粱與粟並
非兩種也清程瑤田曰周官倉人職掌粟入之藏注九

穀盡藏焉以粟爲主查六穀九穀之中均有梁無粟而竟云周官倉人掌粟入之藏者此蓋言所藏者爲未脫皮之粟並非舂出之梁如今各縣所儲之倉穀是也又一說梁與粟古本同物而異名漢以後始以穗大而芒長粒粗者爲梁穗小而芒短粒細者爲粟據此是梁與粟又爲穀之兩種矣總而言之梁與粟皆爲穀子之別稱具爲一物確無疑矣如強爲解之以穀子脫皮者爲梁未脫皮者爲粟此說近是

高粱 一名蘆粟一名蘆稷又名秫一稱秫秫故其稽至今猶稱秫稽特以其稽高大諸穀無比俗遂通稱爲高粱分

紅白兩種白者煮飯作粥均可紅者性微澁饑年人多食之通常惟用之造酒醋及飼馬牛取澱粉與綠豆粉相合亦能作粉條其稽可蓋屋及製蓆箔簍圈之用

黍 卽古秬秠分紅黃白黑各色性甚黏又以其米皆黃色故俗稱黃米通常用以釀酒作餽如雜以小棗製爲糕糴等品食之尤美

按黍性溫熱宜於北方周禮職方冀州其穀宜黍孟子謂貉地五穀不生惟黍生之皆此意也又其顆粒大小均齊無甚軒昂故古者定衡法以百黍爲銖二十四銖爲一兩定度法以縱黍百當營造尺十寸橫黍百當營

造尺八寸一分無不取以爲準

稷 一名稌一名粢似黍而不黏有紅黃白黑各色惟脫其皮米皆作黃色磨麵加酵母使其發酵可蒸作糕其質甘軟食之甚美邑人每於舊曆年節製此以備食用

按稷之一種自古爭辨莫宗一是清程瑤田九穀考謂稷爲秫秫者今之高梁也又以其高大似蘆謂高梁爲蘆稷查周禮九穀爲黍稷稻粱小麥麻瓜大豆小豆又有謂爲稷秫黍稻麻大豆小豆大麥小麥者如稷與秫係一種何以九穀內境將稷與秫兩列其名清陸清獻黍稷辨謂黍貴而稷賤黍早而稷晚黍大而稷小黍穗

散而稷穗聚稷卽粟也今俗所謂小米者稷也查周禮
食用六穀爲黍稷粱麥苽稌粱實今之小米也亦卽今
所種之穀子也粱爲穀子之米粟爲穀子之實僅脫皮
與未脫皮之分如稷與粟原係一種奈何六穀內旣言
稷而復言粱也惟李時珍本草綱目謂稷與黍一類二
種黏者爲黍不黏者爲稷稷可作飯黍可釀酒猶稻之
有粳與糯也其色有赤白黃黑數種北方地寒種之有
補又羣芳譜冀北謂之糜邑人亦呼爲糜子麥後先諸禾熟炊飯蔬
爽香美故以供祭云云此一說與邑人所謂稷者大致
相同茲姑從之

饅饅穀 邑人用麥麵發酵蒸作圓形之食物呼爲饅饅此穀磨麪加酵母使發酵亦可蒸作饅饅如混合麥麵少許蒸熟食之尤美故通常遂以饅饅穀呼之其科本與黍稷同實色白黑不一惟米皆作白色炊飯次於稻米而勝於小米如用水漬其粒蒸於籠中取出曬乾舂其皮煮飯食之其柔韌有力芳香適口雖稻米亦不及也

脂麻 俗作芝麻有白黑兩種諸穀之價以此爲昂誠珍品也又以黑者所含油脂較富邑人多棄白而種黑所耕出之油名香油芬芳異常爲烹調葷素菜蔬要品製油時所餘之渣滓名芝麻醬作肥料最佳業田圃者每購用之

按黑脂麻一名巨勝子又以種出大宛漢時始由張騫帶入中國故又名胡麻惟據出口者言胡麻油其味惡劣刺鼻不若脂麻油芳香適口遂以爲兩種植物云云其實不然良由口外地質氣候與內地不同故使物性變異不觀橘與枳乎橘生淮南則爲橘生淮北則爲枳葉雖相似其實味不同所以然者水土異也又自海道大通以後見運來之南方甘蔗其穗與北方之高梁相似而其幹粗其味甘及種之於園圃中第一年尙有蔗味至第二三年則莖葉與穗竟似高粱而其味不甘矣明乎此可知黑脂麻與胡麻確爲一種無疑

豆 原名菽有黑黃綠絳青白小豌豆蠶等名黑豆以飼馬牛

爲大宗其油用途亦廣搾油之餅名豆餅作肥料最佳亦可飼牲畜其粒分大小兩種大而綠裏者可入藥黃豆能

作豆腐豆豉豆腐乾及醬如磨其麵雜小米麵中蒸爲餠

餠

俗名窩窩

食之甚美綠豆於夏季煮飯多用之能去暑熱及毒

磨麵能製麵條

俗名雜麵

亦可製糕點如沈澱能作粉條粉皮爲

邑內普通食品生芽作蔬脆嫩尤美綠豆與黑黃豆用同

功稍次青豆多作蔬用白豆一名飯豆如礮麵製麵條

亦稱雜麵

色白而鮮尤勝於綠豆小豆分白赤兩種白者作沙良赤

者磨麵塗炸顚甚效豌豆麵細膩而白其莖葉嫩時名豌豆

豆苗作湯菜尤美蠶豆以蠶時成熟故名尋常多作蔬用其莖葉肥可飼牲畜以上二豆境內種者甚少

按豆類尙有刀豆豇豆菹豆菜豆等名菹豆菜豆俱詳蔬屬植物內刀豆豇豆雖係穀屬植物因邑內罕有種者俱不載

王蜀黍 本草綱目名御麥普通名均呼作玉米或作玉秫以其生長時實皆縱列成行外有層疊巨苞裹之故又名包穀邑人又以其形狀似棒統以榛子呼之實有黃白紅三種黃者居多紅者甚少境內種者均在收麥後下種其產量之廣穀子之外當以此爲大宗

稗子 有水稗旱稗兩種水稗莖扁上青下紫旱稗莖通綠稍頭皆出扁穗實如黍粒微苦亦可煮粥磨麵爲食

稗子 葉長而尖莖有三稜其穗上部略彎而分數歧形似鷹爪故又名龍爪粟其實如黍粒而細色赤味略澁亦可磨麪煮粥食之

按稗稗二種爲粟類之最粗劣者種者多在下濕鹼薄之地邑內古時有種者近則罕見

千穗穀 俗名甜穀穗葉可爲茹粒小而硬碾爲米蒸食則黏炒食則香尋常多雜以錫製而食之但此物雖有穀名究與他項穀類植物不同邑人或於閒曠地偶而種之田

地內無植之者

紅薯 原名甘藷俗亦稱山芋邑人統呼作山藥其色有深紅淡紅及白三種境內所種以淡紅色者最多舊歷小暑節剪莖植地霜降後收穫冬藏地窖內以備食用徐元扈甘藷疏有十二勝收入多一也味甘二也益人與薯蕷同功三也徧地得生剪莖作種一莖可種十餘顆四也枝葉附地隨節生根風雨不能侵損五也可當米穀六也可充籩實七也可釀酒八也乾藏爲屑可作餅餌九也生熟皆可食十也無磨麵之煩十一也省調和之費十二也

按山藥原係薯蕷之本名與紅薯並非一種舊說初避唐