

農學叢書

京師土產表畧

京師爲天下郡國之首。士夫鱗萃。百貨輳集。凡四方服食玩好之產。他郡或終古不相通。求之京師。無不得者。勢然也。地多膏腴。而花田菜圃。園囿寺觀。勲貴之墳墓。奪其弱半。山多寶藏。而格於風水。民皆淫惰。甘爲奴隸。而不恥有憂生計者。則鄰里鄉黨。其笑之。故無常富。無常貧。易於起家。而難於持久。當昇平之世。不列於四民。而享王侯之奉者。以百計。游手而長子孫者。以萬計。元氣虧耗。則大族式微。豐年小民有餓死者。一遇水旱盜賊如蟻流離困頓。亦較他郡爲酷。豈非安於逸樂。不知遠慮之故哉。今就京師所習見者。表其大畧。缺漏或不免焉。然隸於順天者。已得其八九矣。

宗室壽富識

穀類 名從土名 字亦從俗餘 類同 稻有稈有糯此 方水田稀少 故旱稻種類 甚多案周禮 幽州穀宜三 種康成謂指 黍稷稻北齊 時祿煜議開	菜類 白菜 即松菜春 夏苦澆秋 冬肥嫩大有 至二三斤者 北人以此爲 常蔬冬日藏 之窖中可以 至來春仍鮮 好南人謂之 黃芽菜廣羣	果類 京師花卉 極多今分 入果藥二類 其但供目玩 者雖奇異不 列 桃種類極多 五六月熟者 日 麥熟桃六月 熟者日柳桃 味劣又有青 缸蜜者皮薄	木類 松三類曰 即檜也曰 松日馬尾松 即松也 黃白紅三種 柏 檜英亦可食 槐花可染黃 角入藥用	藥類 山中人有 以採藥爲 業者今就所 知者列表未 能備也 枸杞 牛蒡子 黑丑即牽牛 花之白子也 俗名勤娘子
--	--	---	--	--

督亢舊陂歲收稻數十萬
宋何承矩創爲陂塘於雄
莫霸等州平戎順安等軍
興堰六百里取江東早稻
種之民賴其利元之郭氏
明以徐氏無利爲燕池水
朝怡賢親王開陂畿輔至
今民賴其利成效具在惟
北人憚於田作種之又不
如法每謂種稻用力多而
獲利少故種之者不多
又放燕山叢錄謂房山縣
有石窩稻色極白粒穉極
香美以爲飯雖盛暑經數
宿不餿今京

芳譜以爲與白菜兩種其
實一種也又有而長口箭瘦
白醃食最佳韭菜春韭青嫩
如髮者日青韭如髮者日
雞肥嫩而香寬者日馬蘭
者日馬蘭黃細如髮者日
黃細如髮者日黃細如髮者
日黃細如髮者日黃細如髮
者可人饌月用馬糞培厚
生淡黃芽日珍品黃芽韭尤爲
薺菜 卽芸薹
油菜 卽芸薹
芹菜 卽芫荽
香菜 卽芫荽

多津八月羣桃登市有瑪瑙紅大葉白爲
以大山桃有進最香桃有進
四墓之品又有御之品又有
石窩蜜桃亦佳者周身裂紋
甘美異常日菓核桃亦日
桃奴此酸者扁而味酸者
日缸兒桃種亦多第一巴
旦杏爲第一有文水杏玉
面白關王臉等名至下者
日土杏味劣熟當四月時
青纔如豆月已摘賣日水
杏兒亦能獲利赤李最多黃
者日郁李而者甘美脆而

楊有大葉小葉二種卽析津志之青楊白楊也
柳 俗名三春柳
檉 俗名三春柳
鴉 俗名三春柳
杜 俗名三春柳
楸 俗名三春柳
椴 俗名三春柳
梧 俗名三春柳
桑 俗名三春柳
柘 俗名三春柳
楓 俗名三春柳
椿 俗名三春柳
椿 俗名三春柳

花 益母花生天壇者良
地丁
車前子
蒲公英
射干
葛根
瓜蔓
天花粉
錦錠籠
黃芩
黃蘗
蒺藜
黃精
歲菱
榆仁

師絕無此種
近今所稱者
有御田香稻

聖祖幸豐澤園
見畦中高出

之稻時方成
月子粒已成

年收其種來
親製御稻文

其種於江浙
月先熟因碩

記之其米色
微紅而粒長

氣香而味映
一歲兩種亦

能成熱異種
也

穀北土厚種
穀最宜故種

種亦至多者
人有所稱者

竹葉青
青根黃

大黃穀
小黃穀

小白穀
小黃穀

紫根白
紫根白

芥菜根似蔓菁
蔓菁根似芥而

芥花似芥而葉
長于辛可

葵兒菜
葵兒菜

茭白
茭白

菠薐乾菠薐菜
一種乾菠薐菜

色碧綠味甘
滑秋種葉出

土二寸許霜
後貼地若萎

入春萎苗轉
綠春分後長

至六七寸便
可食穀雨始

花刺火談菜
登市矣四時

有者曰水細
亦有紅根者

俱不甚長
龍鬚菜生天壇

多津人家園
市賣者絕無

櫻桃有酸甜二
長酸者無帶

微毛豆有白
微毛豆有白

酸者一種味極
酸者一種味極

桑椹黑白二種
桑椹黑白二種

胡來檳似薔薇
遜之不能經

蘋果北方果
蘋果北方果

檳子似薔薇而
微酸極香可

以而酸極香可
以而酸極香可

沙果似蘋果而
實如麪粉味

微酸麪粉味
微酸麪粉味

柰子似少果而
柰子似少果而

秋果小於檳子
秋果小於檳子

櫟性堅而不耐
為器用

梨
梨

山檀又名苦檀
山檀又名苦檀

橡子可染皂西
橡子可染皂西

皮樹也
皮樹也

竹有大葉小葉
竹有大葉小葉

謂有甜竹苦竹
謂有甜竹苦竹

今不可辨矣
今不可辨矣

馬纓俗名絨花
馬纓俗名絨花

山王瓜葉似椿
山王瓜葉似椿

王瓜案析津
王瓜案析津

志有澀水牛
志有澀水牛

筋小今似木
筋小今似木

見。又香山
有。又香山

能醫胃痛余
親見之其種

杏仁

半夏

柴胡

升麻

荆芥

薄荷

當歸

蒼朮

地黃

細辛

五味子

山烏

茯苓

防風

鱧腸

五

18

卷三

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

幾於人人食之

菌香山多異種

故有麥秋豐收

品類甚多

名麥秋豐收

輔通志有東

已卜有年之

今仰山一帶

半春種曰春

仍多種漿者

麥秋種曰秋

圓者曰纓絡

麥自秋分起

長者曰馬牙

終立冬前一

形如酒壺者

日皆可種冬

薄日味甘如

必大收其種

者曰白棗圓

有白麥大紅

大而酸者曰

芒小紅芒花

老虎眼小者

麥等名麥粃

日酸棗稱燕

飼畜黑麴人

有魚鹽國策

亦爲食

之饒戰國策

蕎麥三伏中

亦曰民雖不

惡風霧

田作而食於

青豆

之實是燕地

黃豆大黃豆

民矣是燕地

黑豆

東從古已然

燕山紀游稱

過仰山村深

多葉如燒至

紅葉如燒至

今仰山一帶

仍多種漿者

圓者曰纓絡

長者曰馬牙

形如酒壺者

薄日味甘如

者曰白棗圓

大而酸者曰

老虎眼小者

日酸棗稱燕

有魚鹽國策

之饒戰國策

亦曰民雖不

田作而食於

之實是燕地

東從古已然

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

民矣是燕地

刀豆 嫩者入饌

倭瓜 長扁二種

栗 唐時淇陽以爲土貢其小者名御栗

缸豆 有紅白青三種嫩者入饌

苦瓜 俗名癩瓜

案詩草木鳥獸蟲魚疏稱

蠶豆

皆可入饌

大蘿蔔 扁圓色紅

惟漁陽范陽栗甜味長

豌豆

皆可入饌

變蘿蔔 由白而紅

他方者悉不及也

茶豆

故名

而紫凡四變

柿 大小不一各以形變

烏豆

有綠皮紅心

水蘿蔔 二種亦

黑棗 如柿而小經霜作黑色疑卽羊矢

小豆

花小豆砂小豆其

者不多見生

銀杏 俗名白果

二種案豆田

食能解煤毒

木饅頭 卽無花果

充糧供蔬各

土人於立春

百合

高粱 亦曰高糧

小蘿蔔 又曰熱蘿蔔有

落花生 卽地豆

程氏九穀攷

紅白二種春

土

定爲稷其斡

秋凡兩熟

藕 白花者佳

喜鵲白

有

露八分 居民下

蓮蓬

黑帽白

亦蘿蔔類鹽

醃作蔬

菱角

黃帽白

醃作蔬

象牙白 蔬亦蘿

紅帽白

錦州紅

黃高糧等名又

一種名豬蹄

脚短而味溫

先熟旁枝亦

結穗土人種

以飼牲畜大

約亦分粘不

蘇二類上者

可以煮粥作

飯磨粉次者

可以釀酒即

火酒也蘇日

執結編蘇製

器穗莖縛帚

根葉作薪故

北人多喜種

葡萄類形長而

白故名

胡蘿蔔即紅根

西葫蘆

蘆筍

上未見

竹筍

香椿

花柳

豆芽

許極甘嫩

黃豆芽

有野菜

馬齒莧

名長生菜療

雞頭

莖薺

慈姑

西瓜

種晚熟者尤

白三色瓢分

黃紅白三種

三白最佳黃

之紅又次

甜瓜

熟者曰金墜

今不多見淡

綠色者曰竹

葉青有白色

者曰白甜瓜

有渾圓形色

米麴一斤纔
四五文今貴
至十五文二
至十五文二
十文民生始
艱矣
番薯多且賤但
久種寒池
麥秋荒可補
種救飢
芝蔴有黑白二
稗亦曰稗子下
濕之地種之
最宜豐年飼
牲畜荒年亦
可用以救飢

灰藿菜即藿有
葉二種團者
有毒
掃帚菜以爲帚
嫩者可食
茨兒菜
二月監鄉人亦
苜蓿種以飼畜
案日下舊聞
考內有天花
菜荊頭菜等
名今俱無從
考究若折津
志所載黃連
芽芍藥芽等
皆是藥品土
人偶一食之
亦不具列今
野菜中又有
猪毛菜
胡蘿蔔英
野韭菜花等類

黃絲而麴者
曰老頭兒樂
民甜瓜極無
味京師種西
瓜香瓜者獲
利甚厚工力
亦至鉅若逢
雨雹亦能破
家
案一統志稱
順天有文官
果日下舊聞
考稱遵化有
倒吊果今俱
未見惟易州
魯班廟出有
海棠木瓜形
似木瓜而小
綠色味香作
供爲佩不堪
食也他處亦
有香遜之即
鐵梗海棠所
結實也又有
一種曰厥朴
黃色土人用
以薰烟嗅之
又有山桃子
日毛桃肉不
可食核作念

柳條器

壺盧器類甚多

油

豆麻草子菜
為之價極貴
孟盆盒皆可
以泥為模盪

烏胡桃落花生
取油子皆生
惟芝蔴油俗
名之曰香油

醬

北人以豆作
醬。紅黃二
種又蘇造醬

酒

出酒自內府
黃酒火酒金
案燕地酒轅

錄蘭州薏仁

酒見鳳洲筆

記保定杏仁

酒見曲消舊

聞蒲桃酒桑

惟酒藥酒大

外山東人釀
黃酒日苦清

柳宛平齋堂

日黛石素樹

石譜稱天壽

山石精巧可

充石英硯箋

硯目平志稱

紅土口有包

金山山多經

稱燕山玉多

石似玉瑩白

稱燕石瑩白

溫潤似真玉

元史稱檀州

奉先銀洞薊

州豐山銀洞

是京師礦產

之饒自古已

然今則僅有

煤礦一種出

供人用又格

於風水不能

暢掘藏珍不

亦惜哉他日

貓

種類極多今

狗

有狗市

豹

狐

狼

獾

麇

鹿

麕

黃羊

兔

鼬

鼠

俗名黃鼠

狼尾毫可

製筆即狼毫

也

案詩稱有熊

有羆有貓有

虎山海經有

都之山有元

青鵲

案水禽種類

極多有水禽

駝狐丁等名

餘不備載

沙雞

寒鴉

趕亮嘴

野鴨子

案京師禽類

極多四方珍

禽無不入市

即就土產亦

不勝記今姑

列一二不備

甲魚

泥鰍

鰕

螺

蟬

蛤

田雞

蝦蟇

案京師魚之

登市者甚夥

今列土產之

常見者

常

見

者

月曆二

日老深日老

酒即無灰酒

也山西人釀

者日汾酒又

有糯米白酒

一名酒娘兒

旗下一用以祭

祀新正月有

賣者其火酒

以各藥物浸

者有豆酒茵

陳佛手木瓜

黃連葉蓮花

白玫瑰露五

加皮狀元紅

等類

醬油黑白二種

糖黍米煎者

蜜白紅

臘白黃

綿人家養蠶率

羊皮

煤

石灰

火石土人粉之

鐵養敷之氏

器而燒之先

滑碧綠與磁

相類但易斜

落耳又西山

中往掘得

石礦如水晶

而作六等鋒

形土人以為

小兒玩物又

北山有白石

粉曰甘子土

奸商用以攪

馬元蛇元豹

元虎元狐元

山蓋燕地多

多獸自歷朝

建都以來人

煙稠密獸跡

將絕今就其

常見者列之

表舊稱西山

有鈴羊野駝

白駝見虎今

皆未見

京師也竊謂

石又為多煤

若創為玻璃

廠不獲利必

Blank area at the bottom of the page.

牛奶

雞鴨牛羊毛

狼毛筆

弓

矢

鞍

琉璃磚

琉璃瓦

琉璃器

燒料器

磚

瓦

各種斜皮

白玉石產大石窩

青砂石產馬鞍山石徑

紫石產馬鞍山

豆渣石產白馬湖

案以上諸石順義西北皆有

硝

碱

鹽

滷

不灰木

木炭

沙器

京師土產表畧

京師土產表畧

七

江震物產表叙例

吾邑當具區之下流。漢港紛歧。嚮稱澤國。是以恒年生產。以蠶桑魚米爲大宗。顧自兵燹以來。元氣荏然。蕩盡因循。不振淩夷至今。而民習媮惰。靡靡成風。欲冀如曩者乾嘉之盛。難庠其難。慶林生長是邦。獲觀鄉先生之記載。稔悉賢父老之傳聞。身經十五年之水蓄。十八年之奇寒。及今二十三年之蟲害。稼湖淹田。米如珠。薪如桂。念時事之多艱。痛農學之不講。終夜瞢瞢然而謀之。既爲興農之篇。噉厥利害。爰撰是表。播眎吾黨。并願乞賢士大夫而振興之。此則尤區區編纂之意焉爾。光緒丁酉十月朔。吳江陳慶林汝慶甫。饌於明通學齋。

一是編計分四表。曰農圃。凡五穀園蔬雜植隸焉。曰樹蔬。凡林材果樹水產植物根菜藥材之屬隸焉。曰畜牧。凡飛走鱗介昆蟲之屬隸焉。曰製造。凡絲綢米酒油餅及一切器用土貨之屬隸焉。

一表中所列。以有關食用爲主。故雖至微至纖之物。亦皆闡入。而其他食妖服妖。翫好姦花木之無用者。概行屏絕。以示區別。

一圖學不明。而真狀盡失。儒者讀書。逞逞泥古而不通今。茲旣欲瞰夫大利。必先攷證其名物。故此編於不易識別之物。間引古名。詳注於下。自餘土宜優劣。銷路興衰。

來源暢滯以及製造種植之法培壅保護之方罔不悉心攷究備載各表庶幾便瀏覽而資試驗云

江震物產表一 農圃

粳稻

香杭有紅芒二種紅白
 芒粒細性柔
 黏尤良
 紅蓮稻有早紅二種皮赤味香
 紫芒稻粒白殼
 早白稻有芒無芒二種
 八月熟
 晚白稻一名蘆花白九
 月熟粒大平而
 圓味甘平為
 邑產之最向
 推檀印為首
 價高常米十
 之一今則同
 里各鄉為尤
 盛云

抽糯

占城稻蘇州府
 三月間用竹
 籠種以稻仍
 置種其田中
 覆以甲何微
 浸三日何微
 熱出而布於
 地及苗與穀
 等則用竹器
 存之於耕水
 用細土停水
 二寸許去水
 三日決去水
 至五日視苗
 長二寸許復
 引水浸一日
 乃插蒔至八
 月刈若熟得
 雨恒再熟業

菽麥

蠶豆名吳江青
 其大者產城
 西烏步
 小晚葉即
 黃豆僅供雜用
 蓋沙地產者
 含油質多本
 地植者菜水
 雖足然含水
 氣太重不任
 磨碾榨餅更
 無色澤故祇
 宜作豆腐而
 值亦貴
 赤豆
 絲豆芽多
 作蔬

蔬菜

薑菜冬月初生
 菜春時可賴
 薑作蔬備醃
 藏夏月收其
 子以榨油餅
 價賤時每石
 祇二緡今歲
 因歉收需錢
 四緡餘
 藏菜即秋末晚
 多醃藏故得
 今名震邑西
 南境桑地最
 盛
 雪裏青別名油
 也稍遲生多
 作蔬
 雪裏紅細莖大
 葉亦產

雜植

黃草此種惟同
 之於四月下
 種至七月收
 刈刺其皮以
 售諸無錫織
 成布疋均作
 神袍夾裏其
 緒俗名梗子
 俱以紫梗子
 草邑志云出
 席周莊平望
 震澤間凡虎
 邱尚聖等處
 多來取資案
 今三處絕無
 種者惟北境
 間有之