

完縣新志

傅增湘題



元縣新志

食貨第五

物產 金融 實業 附表六

物產

吾完一僻處山陬之小縣耳編村纔一百六十二西北山嶺錯雜膏腴之地絕少西南土地低窪而有鹽滷性以言工則窳敗自安絕無機器製造以言商則零星販運并乏資本大家然則閭境十五萬有奇之丁口所恃以營生活者厥爲農業一端雖云肥田并無新法鑿井更所鮮聞差幸民尙勤樸八口之家即薄田二三十畝亦可以無飢茲將全境物產類志於左

穀類

穀之種類至繁曰五穀曰九穀又曰百穀穀爲禾稼之總名毫無疑義世俗不察誤以穀爲專稱不復知穀與稷爲同種鹽山志考證綦詳陸清獻公黍稷辯云黍貴而稷賤黍早而稷晚黍大而稷小黍穗散而稷穗聚是稷即俗呼之穀更不待言矣縣境土地磽瘠物

產不豐禾稼之屬以穀爲大宗其種類亦至夥有青穀（去穀後米色青）白穀（穀薄米色白）黑穀（穀黑色有光米黃而有黏性）及紅毛衫竹葉青種種名目至產量之多寡視雨暘時若與否而籽粒之精麤以產自西北山地者爲佳東南境所產次之

麥 有二種曰大麥曰小麥與附近各縣所產者無甚區別小麥之種類不一有所謂螞螂紅者謂麥穗之色與紅蜻蜓無異皮薄而麪有彈性又有紫根白及大白芒小白芒紅光頭白光頭之別收穫早晚不同出麪粉多寡相似大麥有芒大麥米大麥之稱

米大麥
無芒

又有芒大麥俗呼爲大六稜者因其穗作六角形亦芒大麥種類中之一也

蕎麥 或作蕷俗呼爲冷子以其性寒收穫又在寒冷時期也或曰其實作三稜形故名稜子說均近理姑並存之畏風惡霜若無災害收穫甚豐爲用至廣人多喜食之但縣人不常種之非已屆初伏始得雨澤不肯種此

黍 說文謂禾屬而黏者也以大暑種故謂之黍按黍性皆黏詩緝謂黍有二種有黏不黏之別縣境所種皆黏惟黏性有強弱之分均可以釀酒造餚雖分黃白黑紅四色縣境

所產黃白色者居多黑紅者不常見

穄 誤爲稷以音同故也北方呼爲穄子分黃褐赤黑四種又有白色者其色潔白可愛縣人往往羼入稻米作飯頗難分析近日機製麥粉奸商有和入少許以欺人者

高粱 縣境下濕地多種之分紅黃白三種白者最佳紅黃者次之白粱之中復分三種其穗有疏散緊密之別皆黑穄白粒俗呼爲黑老婆白瞪眼又有白穄白粒而含有黏性者俗呼爲黏高粱上列三種縣人多喜食之紅黃兩種多數用以釀酒造醋少數爲人畜食用又黃粱雜綠豆可以製粉條縣人名之曰花粉

菽 物理論衆豆之總名也豆之種類繁多大別爲二一曰大豆曰小豆大豆之中又分青黃黑三種就中以黃黑豆爲用至廣以豆質中之成分所含澱粉爲最多農家日常之食品以和有豆粉者爲佳如北方之雜和麪米粉之中必加豆粉南方農民將麥粉高粱粉豆粉混和一處亦曰雜麪南北用以蒸食名目不同而要以豆爲最主要之品則一也此外用以製醬榨油製豉製豆腐雖食料所必需究不若豆粉爲最切民用小豆若綠豆爲

用差廣赤小豆縣人不甚重視蠶豆豌豆菜圃間有種之者實不多見豇豆雖可列於大豆之中其功用較黑黃豆眇乎小矣

包穀 即玉米一名玉蜀黍或作玉秫北方俗呼棒子南方名之曰包穀又曰包蘆分黃白赤三種黃色者爲最多舊都北平一帶莖高而含苞極大長者尺餘縣境所產遜之脂麻 俗作芝麻近年以來價值頗昂貴每斗約值二圓左右縣人種此獲利者頗夥其爲用雖多要以取油爲大宗縣人名之曰香油謂各油皆弗及其味也實則習慣使然塞北人以胡麻油爲香油謂脂麻油刺鼻猶之江南以菜油爲香油雖有脂麻油非其所素嗜是油之香不香要以習慣爲衡無定評也

稻 產縣之北境南北神南神北村一帶該處據唐河之上游沿河兩岸獲灌溉之利故能種稻豐年收益倍於旱地但神南各村爲完之邊境凡河流所經過地僅三十餘頃足以種稻其餘山地高低不一所種禾稼與尋常無異云

玉穀 蕙苡 玉穀俗呼千穗穀其穗叢生故名分青紅兩種紅者遠望之似花頗美觀

其實祇可以作糖故種者甚少薏苡一名菩提子產於北山神南神北各處其殼光澤似巨珠其粒即薏米可入藥土人呼曰草瑠瑠不以穀類視之穿作念珠每年清虛山廟會時遊人多購之以爲兒童玩具

山芋 俗呼山藥南方呼紅芋或地瓜北方又名紅薯其實皆一種也縣境農人除樹藝五穀外必留餘地栽芋凡播種禾稼率避忌一地連年播種一類俗名之曰重鑿音查惟山芋連年在一地栽種者爲佳根毛既少瓤內亦無線狀之筋按此種似屬蓏類實可以佐食充饑昔年宰太和時與潁州接壤聞清代阜陽某令常令縣人蒸山芋作璧狀晒乾藏之以備荒次年果饑賴以全活無算似屬備荒之一法但恐保存不易經久蛀蝕爲可慮耳

絲麻 按麻爲九穀之一爲民生所需要完境產麻之處甚少每歲所需自望都縣輸入者爲最多

棉花 棉亦農作物其種子以採自晉縣者爲佳美棉種早收晚遇霜則萎故縣人種者

甚少完境棉花每歲所產雖不及正定欒城等處之多倘能及時普種其收益亦約在百二十餘萬圓之譜獲利不可謂不豐惜鑿井風氣不開清明後不得霑足之春雨農民便無法播種較之正定欒城等縣掘井灌田則遙謝弗遑矣

蔬類

菘 俗呼白菜埤雅釋草謂菘性隆冬不凋四時常見有松之操故其字會意完產蔬菜種類至繁但求能以持久而又最便民食者惟菘爲然附城關廂賴園藝餉口者比比皆是其所種植以晚菘爲大宗幾足供全縣人民所食用春菘俗呼小白菜接濟一時則可非普通應用品也

萊菔 爾雅釋草葵蘆菔即蘆菔一名蘿菔分紅白青三種縣人種紅白者多紅色圓形者農家於秋後切片晒乾至次年春煮熟不獨可以佐食兼可充飢白者形甚長醃爲旨蓄匪值禦冬四時食用咸宜洵農民所不可缺之蔬類也

蔓菁 芥 詩采葑采菲無遺下體傳葑須也釋草云須葑從坊記註云即蔓菁也揚子

方言云蕷蕷蕪菁也陳楚謂之葑齊魯謂之蕷關西謂之蕪菁趙魏之部謂之大芥葑與
蕷字異音同即葑也須也蕪菁也蔓菁也葑蓬也蕷也芥也七者實一物也異同之辨考
古者往往聚訟紛如殊不足取茲就目所睹者言之蔓菁與芥確係二物劉禹錫嘉話錄
諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁非取以佐食實取其根以充飢也幼所見蔓菁根葉與芥
顯有不同其根微帶紅色而味淡可以煮食芥俗呼辣菜根與葉均可醃以作虀其子味
辛研作粉即芥末食之能刺鼻墮淚續博物志所謂食芥墮淚是也保定名春不老皖江
曰雪裏紅亦芥類但均取其葉用以佐食耳

胡蘿蔔 李時珍云元時始自胡地來故名苗如邪蒿不可食根有黃赤二種醃作鹹菜
遠不如芥及白蘿蔔之美故縣人種之者甚少

羊角豆 蕃豆 雲豆 羊角豆俗名豆角此類有一其莢細而長者縣人多種于場圃
夏歷五月間始長成其莢短而肥者多於田畝間雜種之夏七月間可上市縣人喜食之
以其肥嫩適口故也俗名之曰胖大姐此類係自然生長不假人力轉較園蔬者爲佳殊

不解也。扁豆即扁豆而形狀特寬。扁農家多於籬落間種之，故亦名沿籬豆。雲豆肉厚於扁豆而莢短於羊角豆。宜於穉嫩時食之，稍老則莢皮堅，覩如木片，不堪入口矣。

韭 薤 說文一種而久者謂之韭。按韭菜細長而扁，初生者美。北人冬移韭根於窖，培以馬糞漸能發育。其葉黃嫩，曰韭黃。豪貴珍之。埤雅所謂韭之美在黃是也。然屆深秋，莖頂開花之時，根莖白嫩，其味尤佳。薤古作韙，一名鴻薑。其根白，葉較韭爲寬。埤雅云：韙之美在自然性溫，不宜多食。儀禮士相見禮云：蔥薤之屬食之止臥，蓋謂此歟。

菠菜 縣人俗呼青菜，一名赤根菜。劉禹錫嘉話錄云：波蘺種自西國有僧將其子來云，是頗陵國之種。語訛爲波蘺耳。性宜鹹水。縣東半城井水多鹹，故種之者多。秋後播種，加柵籬於菜畦之北面，曰遮秧。初春近籬者發育較早。庖人取以襯菜，不獨鮮嫩可食，亦頗美觀。

葱 一作本草。葱從恩外直中空，有恩通之象。也有冬葱、旱葱、山葱、胡葱之別。縣境所產祇分大小。葱兩種：小葱春種，苗長尺許，旋刈旋生，價值既廉，取求亦便。亦農民佐餐良品。

也至秋小葱漸老則掘畦作溝取小葱叢培之培愈深葱白愈長故名大葱又曰溝葱每屆冬令土產者頗感缺乏縣人所食用以鄰縣望都輸入之乾葱一名胡葱爲最多云

蒜 按蒜有二種大蒜謂之葫小蒜謂之蒜李時珍辨之綦詳獻縣志謂紅皮者爲小蒜白皮者爲大蒜縣產紅白皮皆有但不知有大小之說鹽山志謂小蒜即澤蒜其說頗近理查縣之北境有野蒜一種瓣甚小微有蒜臭即澤蒜也縣所產紅白皮者其即大蒜中之類別歟

莙� 葵菜俗曰根大其葉光澤作濃綠色味甚澀所食之部分在葉柄熟食最佳俗名根大者土人採其葉必就葉柄附着莖際處而折之漸折漸高其莖茁壯與地下之根莖猶細相等人不知生長地上者爲莖其下爲根莖以爲皆根也故名根大或謂根大即莙�之轉音亦近理按其葉闊大而肥厚所含葉綠素極多故鹽山志謂其汁能漂白布未知確否

萐 蘭博物志謂萐菜出萐國有毒百蟲不敢近李時珍云萐苦萐俱不可烹煮宜

生按去汁鹽醋拌食名曰生菜縣所產味均苦有白汁亦知用鹽醋拌食惟不去汁汁即所謂毒質歟其莖去皮曰萐筍以醬漬之或烹食均脆美適口

玉環 一名甘露俗名地箍輪本草云草石蠶象形也葉似柳而稍大缺刻作鋸齒形以根爲食業園圃者間或種之

蕷薹 一名薹菜又名曰油菜春初其薹鮮嫩宜烹食之植物學列爲十字科南方取其子榨油爲民生所必需之品故成熟之時名曰菜秋縣人多不知此物之利益種之者甚少

茴香 同蒿 按茴香或作癢香同蒿或作藤蒿昔時冀南及平津業園圃者多種之近年來縣人種茴香者頗夥同蒿仍不常見

蘆薈 一名香菜張騫使西域得胡荽即此也說文作葰息遺切薈屬可以香口縣人用以佐餐生熟皆可食

馬鈴薯 俗名龜茲薑鹽山志名曰薑不辣皆此物也原產南美之智利國爲本草所不

載土人取其塊根醃作虀脆嫩可食

辣椒 本草作辣茄又名番椒分長圓二種長形者辛特甚圓形者次之縣產長形者多圓形者間或種之取其美觀等於花卉不以蔬類視之

茄 陳藏器本草云茄一名落蘇蓋以其味似酥酪也一名崑崙瓜隋煬帝改茄曰崑崙紫瓜雖分青紫黃白四種縣產以紫色者爲最多白茄間或有之青黃二色罕見齊民要術煮茄法縣人未諳但以子未成者爲佳人人知之

黃花菜 一名金針乾鮮皆可食縣境場圃間間或種之肆所售悉外境輸入品也

高陽縣知

縣嚴宗嘉詩云何必名園數異葩春來菜圃亦繁華金英盡是碧莖吐綠葉金經檀量遮長盼流鶯分曉色有時甜密釀新衙湯陽菊徑誰曾憶早見東籬陶令花張鵬飛詩云三
春到處是紅芳獨有閒園一片黃已落只疑金布地方開還認菊爲鄉閒草差中德爲紫爲青避正香若使此間經一過仍將貴色鑲衣裳按此詩舊志有十四字模糊作楨
善在北平圖書館本室查補

茶 即本草所謂苦菜春初生於原野李時珍云苦菜即苦賣家生者爲苦苣分赤莖白莖二種今縣人俗評爲苦菜想即苣賣菜之轉音也

費莫蟹切音買

青薊 一名青葉菜又評曰刺兒菜以其葉邊多刺故也亦野生但功用較茶爲廣初秋農乏蔬菜往往採之用以佐餐

馬齒莧 野生俗呼爲馬壽菜又曰長壽菜以其性耐久難燥而葉比莧如馬齒故名煮熟晒乾用作蔬甚美

堇 按堇與芹通有水芹旱芹之別縣無水田園圃所種當屬旱芹攷此種蔬類植物雖有旱堇之說究宜於卑溼之地北土所產葉柄內纖維素甚多嫩食尚可稍老即不適口南方所產反是尤以豫之歸德產爲最佳

山藥 按縣人呼薯蕷亦曰山藥此冠以架字曰架山藥以係蔓生故需架又曰菜山藥均所以識別也業圃者每於秋後置塊根於窖內以度嚴冬次年春在畦掘溝二三尺深取塊根兩三段置溝內即以所掘之土覆之至發育時此兩三段塊根便能布滿全溝蔓生地上矣

蔬類

西瓜 李時珍曰按胡嶠陷虜記言嶠征回紇得此種歸名曰西瓜瓤分紅黃白三種其皮色不一橢圓形者居多縣境以莊里產爲最佳最忌一地再種縣人云至少非間隔六年不可理由若何殊難索解

甜瓜 王禎云瓜類不同其用有二供果者爲果瓜西瓜甜瓜等是也供菜者爲菜瓜胡瓜越瓜等是也甜瓜之種類亦不一大概皆以形狀得名云

南瓜 縣產分紅白綠三種其形狀圓扁者爲最多皮色至美麗宜去皮切碎加肉作餡則味美故獻縣志有腥瓜之稱

倭瓜 又名北瓜形狀不一宜於農食園邊田畔多種之

冬瓜 一名白瓜以經霜後皮上白如粉塗也此瓜宜於輩食非農家食用常品以故種之者甚少

黃瓜 一名胡瓜李時珍曰張騫使西域得種故名胡瓜按杜寶拾遺錄云隋大業四年避諱改胡瓜爲黃瓜至今因之縣產有地黃瓜架黃瓜之別種法不同實一類也

菜瓜 酥瓜 菜瓜皮作濃綠色形狀與黃瓜相似多以之佐蔬生食者少酥瓜味淡而脆形圓類甜瓜而汁特多人多生食之以止渴可列爲果品非疏類也

絲瓜 李時珍曰此瓜老則筋絲羅織故名嫩時去皮可烹食之老則筋絡纏紐如織成昔用以藉鞋履或滌金器今則沐浴者或以之搓污垢似爲用至廣縣人於籬落間間或種之

繳瓜 成熟之後善藏之可以禦冬煮熟以箸繳之可以成絲用油醋拌食脆美適口絲去盡祇餘其皮堅硬如木質然

壺盧 俗名西壺盧形狀酷似繳瓜惟成熟較早夏歷四五月間即可上市配肉作蒸食水餃等餡極美

又瓠亦蓏類縣人雖知此物而無種之者故不載

果類

柿 古作柿今從俗作柿說文赤實果也縣產果屬不一惟柿爲大宗其種類有四曰天心

其色正紅最早

其形似牛心味甘成

曰牛心

其形方而高

曰萼子

其形方而扁

曰拍子

其形方而扁

之四種均

產於縣境西北山中其插栽法一如齊民要術所謂柿有小者栽之無者取枝於樞棗根

上插之樞棗即羊矢棗俗所稱黑棗是也柿無論何種初長成味皆澀種植者急欲上市必用沸水泡之閉之甕內數日澀退可食名曰懶柿又有聽其自然澀退日久而瓢軟汁

甘者名曰烘柿與魯省用火炙始名烘柿者微異

西山柿林每至晚秋葉經霜煉色變紅紫如火如霞高陽縣知縣嚴宗嘉詩云

柿葉經霜吟晚風西山啣日映光紅驚疑萬炬燒秋野看取千林綉錦叢題句原無永巷怨承流若爲御溝通丹心倘許投知己蘸墨含毫書遠空田瑗詩云霜滿山阿紫滿林涉溪杖策急相尋遙疑列燄驚難近細認霞光入愛深行到丹叢重疊內便居紅拂擁圍心一枝廻載還何似絳節朝廻一路吟田錫祐詩云大地恍疑錦繡看誰將爐冶煉秋巒高明懸朱顆偏添艷層列疎林欲點丹楓落吳江光燦燦霞

棗 爾雅曰壺棗邊要棗按壺大棗邊即今之鹿盧棗俗名亞葫蘆棗是也按棗之種類有大小之別縣境所產之大棗以西北山麓爲最多可以出境小棗即菱棗酸棗之類出產既少亦不切民用菱棗俗呼麼棗想即蜜棗音之轉

桃 李時珍曰桃性早花易植而子繁故字從木兆十億曰兆言其多也桃之種類至繁縣產大別爲二曰早桃曰秋桃早桃即插接之桃夏曆五月間成熟名之曰五月鮮秋桃

秋後始成熟係屬自然生長者按桃性皮緊聽之則死齊民要術所謂四年以上宜以刀
豎剗其皮者縣人亦頗知用此法以救濟之云

杏 縣產有荷包杏八擔杏二種荷包杏扁寬類荷包形味甚甘八擔杏本草作巴旦杏
出回回舊地果實小於荷包杏而核仁甚甘美縣人不知巴旦杏命名之義遂以杏仁味
苦者名之曰苦旦失之遠矣杏仁亦出境之大宗

李 分黃紫色二種味甘酸性熱不宜多食

梨 種類不一中秋節成熟者爲鴉梨縣產不多大概屬梨枝與棠杜接成者賈思勰謂
每梨有十許子惟二子生梨餘皆生杜此亦理之所不可解者也

酸梨 俗名爛酸梨味芳烈而酸縣人每於秋後用此梨并韭菜花花椒薑等搗爛醃作
葷封閉月餘食之味甚美

銹秋梨 皮粗糙無光澤如生銹狀故名味不及鴉梨遠甚近年來街市罕見之

蘋果 縣產極佳清雍正以前每年須解京入貢至雍正九年知縣朱懋德以物微任重