

古丰识略

古
年
積
略

古豐識畧卷三十八

分巡歸綏等處兵備道長白鍾秀石帆

初稿

原 棟 選 知 縣 嶧 縣 張 曾 小 袁

物部

書籍

御纂周易折中

御纂詩義折中

御纂春秋直解

欽定三禮義疏

上諭清漢文



御製文初集

大清律

大清律纂修例

纂修條例

續纂修例

欽定清語冊

大清通禮

吏部處分則例

戶部則例

戶部軍需則例

續纂則例

工部工程則例

保固則例

續增則例

洗冤錄

督捕則例

軍衛道里表 五軍道里表 三流道里表

清漢蒙古律例 理藩院蒙古則例

欽定訓飭州縣規條

聖諭廣訓

按古豐學校未立頒發書籍較他處獨少又以

解字卑濕年久霉爛毀棄無存現檢查庫中所

餘列其名目如右此外藏書寥寥輒借無從書

賈偶射利而來所載亦僅稗官小說五車四庫

與塞上無緣即此識畧一書知不免貽譏淺漏

者亦半由典籍無徵之故欲求如日本存尚書

古文高麗進別叙孝經廣南國有五經廣注春秋後語三史加注張孟押韻集聖歷諸書香不可得文教之興當自何日噫嘻

古豐識畧卷三十九

分巡歸綏等處兵備道長白鍾秀石帆

初稿

原揀選知縣崢縣張曾小袁

物部

土產

穀屬

穀

穀為禾稼之總名五穀六穀八穀九穀皆穀也至
於百穀又不止言禾稼矣晉省以出粟米者為穀
有黏不黏之分黏者則曰軟穀其米曰小黃米蓋

別乎黏黍所出之黃米也穀米曰小米別乎稻之
大米而言其實所謂穀者乃古人所謂稷耳以稷
為穀與以粟為果同

粱

古有以粟米為粱之說今則專指高粱土人呼為
芡子有紅黃白三色有黏不黏兩種或呼為秫以
之釀酒極佳故山右言酒美而性烈者必曰高粱
燒別有一種曰玉林土人呼為玉芡子

菽

即豆也有大豆小豆黃豆綠豆黑豆豇豆扁豆各

種皆以秋熟惟豌豆春種夏熟其餘如雲豆刀豆連豆皆以供蔬菜之用然俱以豆名未便列諸蔬
腐豆之為用不一或以磨麪或以製粉至於豆腐
豆芽幾于每饌不廢宋牧仲筠廊隨筆載康熙間
上南巡至蘇州以內製豆腐賜巡撫宋犖且命厨人
親至撫署傳授製法以為該撫後半輩受用惜當
時不將製法附載書中袁簡齋隨園詩話亦云蔣
戟門觀察招飲珍羞羅列忽問客曾喫我手製豆
腐否曰未也公即着嬪鼻裙親赴厨下良久擎出
果一切盤飧盡廢因求賜烹飪之法公命向上三

揖如其言始口授方歸家試作賓客咸以為美惜亦不傳製法近代梁蒞林中丞亦精此味謂最忌者二事用銅鐵刀切及合鍋蓋煮耳豆腐之名菽乳為漢淮南王劉安所作人人知之豆芽之一名苜蓿間有未之知者唐人詩盤中何所有苜蓿長闌干注即指此非馬食易肥之苜蓿草也

麥

有大小二種大麥俗名草麥較小麥微早熟小麥即春麥也大麥多製麴用小麥以供麴食其秋種夏熟備四時之氣者曰宿麥極能養人外有蕎麥

一種初伏乃種霜早則盡姜土人喜作河漏食傅
青主謂河漏雞湯第一羊湯次之新秋蕎麥初下
最宜河漏雞羊濃煮雜以薑椒隔數日一頓頗利
老牌又謂高齊時促律忽塔想亦用蕎麥為之或
以為河漏之名土人呼漏音近落即古曳落河之
遺北邊所常食也又油麥一種性耐寒不畏霜關
外種者極多俗書為薇麥按字書筱田弔切無油
字音或云即燕麥也楊升菴丹鉛總錄謂漠南雪
蓋一路皆有之土人以為朝夕常食今雁門一帶
亦有燕麥之名與油麥同昔人謂兔葵燕麥解者

以為燕麥質麥也對真麥而言其形極似又蕎麥之屬有苦蕎油麥之屬有青稞一名青油麥皆以飼馬間有食者亦等諸芡稗而已

黍

有黏不黏兩種李時珍曰稷黍一類二種黏者為黍不黏者為稷其說亦似是而非今通呼曰黍亦曰糜子其不黏者則曰硬黍子亦曰硬糜子土人多炒食之曰炒米每食用茶送之遠行以代裹糧極便黏者有黃白紅黑諸色其米皆黃做糕食及造代酒用統呼之曰黃米

稷

辨者不一紛紛聚訟至有以為策問條目者迄今
無定論惟晉省人即以俗呼為穀者當之似較有
理總之黍以性黏為常間有不黏者稷以性不黏
為常間有黏者未可以一說拘也

麻

有脂麻胡麻大麻草麻各種以之製油多不可食
或此間水土所致本草謂胡麻即脂麻一名巨勝
子種出大宛故曰胡麻又謂可以辟穀但滑腸耳
與白朮並用為勝皮肉俱黑者良栗色者名黧虱

胡麻更佳九蒸九曬食之益壽延年天台仙女飯
劉阮者即此陶宏景曰八穀之中惟此為良若云
自大宛來則非八穀之麻明矣月令仲秋之月天
子乃以犬嘗麻則麻當在八穀之中大宛之說何
以稱焉豈白者產中國黑者產大宛乎大麻績其
皮為織布及綯絞繩索用其幹煎硫黃引火極易
草麻油味尤惡以猪脾盛之晾風日中數年白淨
如水晶用調印色最妙

蔬羹

白菜

一名菰有夏秋兩種秋熟者佳故云秋末晚菰晉省以忻州所出為最以其葉厚而肥心捲而實耐烹煮便醃藏耳此間薩拉齊所產微小而少筋似在忻州之上其味當不減安肅也諸書謂黃芽菜即此特南北名異耳

蘑菇

晉省言蘑菇之美者必曰口蘑曰營盤蘑與臺蘑並重如參之言黨參也蘑菇本菌屬因熱氣濕蒸而生臺產之較勝于他處者每歲春夏之交蒙古僧俗携男女驅牛羊駝馬詣五臺山拜菩薩依水

草為廬帳所食必肉骨棄于地其殘羹賸炙亦不時傾潑去後不數月日暄雨潤蒸而成菌味特肥美此間更可知矣口蘑較臺蘑味尤厚微濁

芥菜

種類頗多其苗與子皆可食雁門關南一帶多取以造油每秋冬間輒來城收買菜子較米粟尤貴各鄉皆種之

菜菔

土名蘿蔔即爾雅蘆菔也有紅黃白三種紅黃色者謂之胡蘿蔔別有水蘿蔔甘脆如梨色多白有

外紅如臘支而內仍白者

蔓菁

一名蕪菁一名諸葛菜

擘藍

一名苜藍一名玉蔓菁皆土人俗稱其名未見諸書惟爾雅釋草歲馬藍郭注今大葉冬藍是也疑卽此種苗與根皆可食以根爲重與蘿蔔蔓菁同惟二種根在土中必掘取乃可食此則根出土上結實更大而圓尤脆美無熟食者

芡菜