

195200

鳳凰廳志

1103-26

鳳凰
廳
志

鳳凰廳志卷之十八

物產志

周官大司徒以土會之法辨物生以土宜之法辨樹
藝所以興民事卽所以阜民財也物產顧不重哉故
高下燥濕長養殊方春夏秋冬榮枯異候九苞五彩
識中國之珍禽雙穗兩岐表太平之嘉瑞睢盱皆負
血氣絲粟莫非經綸雖貴賤多寡地利不同要其有
資於民則一也廳境山多田少而縱生橫生親上親
下卽見聞無多其所茂育亦可形而識之名而辨之

矣作物志

穀之屬曰秔稻

爾雅翼稻者溉種之總名通粳糯而

言也粳卽秔也廳境多山田穀有早中晚之分而無再種之禾自三月播種四月栽秧六月收穫至九月卽畢廳人呼粳米統曰黏或以得種於占城國故名占不知其本字原非黏也黏之名約計之曰洗耙黏言耕種甫畢洗耙卽成約六十日熟粒小而純白又有百日而熟者曰百日早曰黃瓜黏粒長色黃而早熟曰京黏曰麻色深紅分高矮二種矮者與百日

早同收高者與大穀黏同收曰金黏曰銀莖黏其莖
白色較洗杷黏遲七八日收曰大穀黏立秋卽熟其
收倍於麻黏曰油黏曰思南黏曰桂陽黏曰雲南黏
二種相似桂陽黏葉高於穗莖勁雲南黏穗高於葉
莖柔其種較多或統曰雲陽黏曰青藁黏宜沙田又
名沙黏曰隴裏黏早者白露前熟遲者白露後收曰
北風黏初秋熟曰五開黏曰佛子黏曰黃平黏米微
赤曰冷水黏米紅氣香宜高寒地曰蘇穀黏香稻也
曰岩黏又曰矮黏粒長色白味香晚熟曰旱黏宜山

田耐旱曰種禾廳境間有種者。

糯稻

韻會稻之黏者可爲酒翟豹古今注稻之黏者

爲秬卽糯也糯之類不一曰百日糯立秋卽熟曰早
禾糯曰銀莖糯立秋後熟曰絲茅糯曰油糯或曰油
黏糯皆白露後熟曰桂陽糯或曰麻糯寒露時收曰
陳陽糯曰矮糯曰九除糯白露節熟曰掃帚糯曰猪
油糯米香色白如脂曰馬尾糯又名三百顆曰岩子
糯曰圓頭糯曰飛蛾糯穀旁甲圻如翅故名曰山陰
糯曰花糯曰柳條糯霜降節後熟曰紅糯或曰紅殼

糯分遲早二種早者立秋卽熟遲者霜降後收稻黃時色最可愛考工記所謂丹秫者是也

黍 說文黍暑也當暑而生暑盡而穫字彙黍粟屬苗

似蘆高丈餘穗黑色實圓種土宜高燥曰蜀黍本草種始自蜀故名廣雅謂之荻梁莖高丈許似蘆荻而內實葉亦似蘆穗大如帚粒大如椒紅黑色米性堅黃赤色有二種黏者可和糯秫釀酒作餌不黏者可作糕煮粥可以濟荒可以養畜稍可縛帚莖可織箔席編籬供爨最有利於民者應人謂之高梁或作

膏粱又一種曰黃粱穗大毛長

麥

〔月令〕孟夏麥秋至〔師古漢書注〕歲冬種之經歲乃

熟故云宿麥有大小二種〔詩〕貽我來牟〔廣雅〕大麴也

小稂也其類曰穀麥卽大麥也曰燕麥曰米麥曰黃

麥曰蕎麥〔建昌府志〕梗赤花白霜降熟以粉作餅滑

細亞於麥麵農家居冬穀也廳境春秋皆種一歲二

收有苦甜二種

菽

〔物理論〕菽衆豆之總名通作豈有可磨汁爲豆腐

者有取子而炒食煮食醬食醃食者有發其芽而食

者有并其莢而煮食者其類甚繁曰黃豆有大小二種又名六月黃八月黃六月爆曰青皮豆曰黑豆一曰黑皮豆又曰藥豆曰小綠豆一作萊豆曰紅豆一名硃砂豆以色紅也曰赤豆曰泥黃豆一名泥豆曰滾豆曰茶豆曰蠶豆曰豌豆曰飯豆一名粽子豆曰豇豆又有大豇豆小豇豆曰蛾眉豆曰羊眼豆曰龍爪豆曰扁豆曰白扁豆曰刀豆曰刀髀豆曰田腩豆曰毛豆卽黃豆之將熟者曰四季豆

粟

說文嘉穀實也**韻會**小補粟爲陸種之首米之有

甲者曰龍爪粟又名糝子又名鴨腳稗救荒本草葉似稻但差短梢頭結穗彷彿稗子穗其子如黍粒大茶褐色搗米煮粥炊飲磨麵皆宜曰杭粟曰京南粟色黃顆大曰櫟根粟殼紅米黃性黏曰鹿尾粟曰猴尾粟曰狗尾粟

玉蜀黍 俗名玉米一名玉蘆一名苞穀一名稈穀本草謂之玉高粱苗葉俱似蜀黍而肥矮亦似薏苡苗高四五尺開花成穗如秕麥狀苗極別出一苞苞出紅白鬚垂久則苞圻子出顆顆攢簇子大如櫻子黃

白色今廳境居民相率墾山爲隴爭種之以代米七月間收其實舂飯以炊色白而甘特較稻米稍淡耳山家歲倚之以供半年之糧其汁濃厚飼猪易肥肩挑舟運達於四境酤者購以釀酒又有研粉爲粢者以粉揉之入湯成餅或團子爲利甚普故數十年來種之者日甚多莖似蕉味甘可啖

脂麻 俗作芝麻有白黑二種黑麻角巨如方勝者名巨勝曹唐詩喫盡溪頭芭藤花卽此白麻又名油麻李時珍以爲皆胡麻也取油以白者爲勝服食以黑

者爲良

蔬之屬

曰韭禮記韭曰豐本言美在根也高三寸便

剪一年四五剪留子者止一剪剪忌日中曰薤似

韭葉潤多白無實韭之美在黃薤之美在白皆取其

芽而厭其老按本草以薤卽藟子李時珍李世熊辨

其誤曰葱五葷之一有木葱水晶葱以白長爲上

一名茺一名菜伯一名大官葱廳俗名芬葱古用以

調品味又有名炕葱者每冬收其種以火炕之至次

年而栽故名其葉大根如水仙花曰蒜古今注蒜

茆蒜也俗謂之小蒜爾雅翼大蒜爲葫小蒜爲蒜二
蒜皆屬五葷故通稱葷菜能解蒼芋毒又有獨蒜一
蒜一實也又實蒜生山谷間本草古謂之烏蒜俗謂
之老鴉蒜一枝箭蘇氏圖經水麻生鼎州黔州其根
名石蒜卽此也燂熟水浸過食有小毒而救荒日
藹玉篇音叶李時珍辨其葉類葱而根如蒜今俗呼
爲藹子其葉較葱稍方面硬日芥建昌府志似菘
而圓梗葉兩旁多叉楊子方言豐莢趙魏之間謂之
大芥小者謂之辛芥或謂香芥廳人季春取芥心作

辣菜芥子研末泡爲芥醬以和食品續博物志食芥

墮淚曰菘埤雅菘性隆冬不凋有松之操故字從

松建昌府志菘莖色青而圓厚葉純青秋種必冬深

經霜味始甜滑廳境俗呼爲青菜又名春菜或呼春

不老菜至春深以鹽菹而曝乾之可以經歲備方物

謂之鹽菜又名霉乾菜又謂酸菜菹之以麁亦可供

食曰白菜建昌府志莖色白而扁薄葉渥青廳境

最佳者曰黃芽白捲心白其次烏金白至箭竿白油

白菜斯下矣按菘芥白菜三品本草綱目王蓋臣蔬

譜及別邑志乘多混爲二物今卽物形證以各書定之
曰蕓薹卽油菜李時珍曰此菜易起薹採其薹食則分枝必多故名蕓薹形微似白菜而青根微紫
冬種春長心可食花小黃色四瓣子可榨油農家多種之以取油爲利
曰胡荽韻會音綏一名芫荽一名圓絲石勒名爲香荽方書名興渠五葷之一辛溫香烈可和食品二三月生
曰萊菔卽蘿蔔一名蘆菔爾雅突蘆菔郭璞注音羅北陸佃云能制麵毒
曰葫蘿蔔俗呼紅蘿蔔又曰狀元紅葉似青蒿根赤

紅味甘生熟可啖兼果蔬之用元時始有之 曰山

藥建昌府志以竹引蔓莖高丈餘根大者圓徑可寸

許長可二三尺嫩白緊實無紅者入藥益腎健脾生

懷慶者爲懷山生建昌者爲建山種時必隔年取根

數寸用以下種種必沙土 曰諸莢山海經景山之

上多諸莢郭注音曙豫今江南單呼爲儲此語有輕

重耳一種大如臂長可尺餘形如脚板俗呼脚板薯

一種形似薑多指而肥大有重至數觔者名佛掌薯

又一種形圓而長如山藥者名薯山藥味與山藥不

同其種之法亦異取一本細切之留其皮一面餘面
沾灰種之卽皮上生苗有紅白二種按諸藥與山藥
原不相同百寇宗奭謂避唐代宗宋英宗諱始混爲
一今廳境所出者多薯山藥 曰甘藷朱珍種薯論
薯形圓長紫皮白肉味甚甘美補益脾胃可生食蒸
食煮食可作粉釀酒養人與米穀同來自海外俗名
番薯因其色紅又名紅薯種法或用藤插入地或切
薯片栽之一畝可收數十石數口之家便足一年之
食葉可作菜藤收乾可飼牲畜其性耐旱又不畏蝗