廣東新語/卷14

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

藝語 ◄

廣東新語
卷十四 食語

► 貨語

穀

東粵少穀，恒仰資於西粵。西粵之貴縣尤多穀，然其地僻在山溪，稻田亦少，其穀多半出於東粵靈山。《廣州記》云：「交趾有駱田，仰潮水上下，是名雄田。其禾能風旱而早實」。今靈山亦交趾地也，土廣而人稀，美田彌望，無分高下，皆有水澤沮洳之潤。民務耕耘，尚畜牧，以牛之孳息為富。穀多不可勝食，則以大車載至橫州之平佛，而賈人買之，順烏蠻灘水而下，以輸廣州。蓋西粵之穀，亦即東粵之穀也。東粵自來多穀，誌稱南方地氣暑熱，一歲田三熟，冬種春熟，春種夏熟，秋種冬熟。故交州有三田。又語曰：交人有三熟之禾，南海有九熟之禾。而其地邊於海洋者，田無淳鹵，潮汐之膏，魚蛤之肥，打秧而不薅草，大禾尤易生育。東粵固多穀之地也，然不能不仰資於西粵，則以田未盡墾，野多汙萊，而遊食者眾也。又廣州望縣，人多務賈與時逐，以香、糖、果、箱、鐵器、藤、蠟、番椒、蘇木、蒲葵諸貨，北走豫章、吳、浙，西北走長沙、漢口，其黠者南走澳門。至於紅毛、日本、琉球、暹羅斛、呂宋，帆踔二洋，倏忽數千萬里，以中國珍麗之物相貿易，獲大贏利。農者以拙業力苦利微，輒棄耒耜而從之。惟下番禺諸鄉，其俗微重樸勤，能盡地力，早禾田兩獲之。餘則蒔菜為油，種三藍以染紺，或樹黃薑、麪麥，或蔓菁、番薯。大禾田既獲，則以海水淋稈燒鹽。其平阜高岡，亦多有荻、蔗、吉貝、麻、豆、排草、零香、果蓏之植。民皆纖嗇筋力，以本業為孳孳。亦可謂地無廢壤，人無遊手者矣。然其穀亦不加多。往者海道通行，虎門無阻，閩中白艚、黑艚盜載穀米者，歲以千餘艘計，甚為廣人大患。今也邊禁既嚴，艚船稀至，而天下遊食奇民，日以輻輳，若士宦，若工商，若卒徒白搶，若倡優遊媚，增至數千百萬，咸皆

以東粵為魚肉，恣其噬吞，如螻蟻之附膻，蠶之食葉，斯亦已耳。穀之所由以空乏，不其然歟！地雖膏腴，而生之者十三，食之者十七，奈之何而穀不仰資於西粵也。然今西粵頻年苦兵革，有司者罕以勸農為務，小民不以地著而安，服疇無人，死徙載道，而穀亦漸稀少矣。雖靈山產穀之地，其土沃，其水肥仁，亦且荒蕪彌望，有司者苟能給發官錢，為之治草廬，具牛種農器，使得各盡地利，則民之良者，猶不致玩巧而事末，而暴者亦可不務兼並，或去而椎剽為盜也。不則盡遷廣州招撫之盜以實之，使之屯墾荒田，以分其勢。無復仍居故土，寓盜於農，以為鄉閭患害。則亦足食一良策也。

東粵之稻多種，有曰香粳，粒小而性柔甚香，其紅者曰香紅蓮。有曰珍珠稻，粒圓而白，最早者曰六十日，種之六十日而熟，又曰蟬鳴稻。又有西風早、光早、烏早。最遲者曰芮稻，二月種至十月熟。曰界稻，十一月種至四月熟，界在兩年，亦曰三時稻。其出於徐聞、陽春、澄邁者曰香稻。出番禺者曰斜禾，與吉貝、茶、豆、胡麻雜植丘阜間，名曰種斜，粒白而長，亦絕香。而從化有赤黏、白黏、黃黏、花黏、薯粱黏、鷓鴣黏、深水蓮。糯則有黃、白、紅、麻四種。粳有餘粳、赤粳，宜作糍餌。皆穀品之良者。其生崔田者曰山禾，亦曰山旱，曰旱稌，藉火之養，雨露之滋，粒大而甘滑，所謂雲子，亦曰山米也。當四五月時，天氣晴霽，有白衣山子者，於斜崖陡壁之際，　　殺陽木，自上而下悉燔燒，無遺根株。俟土脂熟透，徐轉積灰，以種禾及吉貝綿，不加灌溉，自然秀實，連歲三四收，地瘠乃棄，更擇新者，所謂畬田也。而羅浮山上，神皋奧沃，瀑水流離四注，悉成天田，雖千仞之巔皆可稼。焚石本之，蒔而不耘，歲且兩收，此尤山田之美者。其生沙潬者曰大禾，三四月間，乘水節種之，潮而潤至，汐而膏留，蒔得其強，則毛蟛蜞不食，八月花收，九月垂頭，粒大而飯多。其田在海瀕，彌望斥鹵，自一沙至於八沙，外沙歲有贏壤。三歲種草，四歲種禾，子田之利，常浮於其母，有肥毋磽，秋糧亦薄，此則水田之美者。凡粵之田，近海者虞潦，則有基圍，近山者虞旱，則有水車，故凶荒之患常少。其大禾田，歲一收。早禾田歲種早黏、早糯，則二收。晚收於九十月，米得金氣，多性涼益人。早收於五六月，米得火氣，多性熱而功用不及。然大率以黏米為貴。黏米似粳而尖小長身，其種因閩人得於占城，故名占，亦曰秈，秈音仙。先熟而鮮明，故謂之秈。氣味清芬，性溫無毒，最可以和脾養胃。鬱溪云：百穀之早熟者應之火變，遲收者應之金成。故遲收者為嘉穀。梁氏謂穀之成而色黃者，得金之氣正也。粟為西米，西金也。金為秋，秋之義取禾與火，禾為眾卉之首，火有成金之功，成金所以成木，故粟以秋收者為貴。或謂粳米赤者粒大而香，水漬之有味益人，以其赤有火氣也。白者涼，食之生痰。南韶諸處以白者蒸曬為炒火，和油茶食至極飽，體加和暢。此亦既濟之道也。

廣州之稻，每十月獲終，即起土犁曬，根萎霜凝，則田可以不糞。立春後十日浸種，至小暑前五日盡熟。五月中即有新米，謂之吊犁早，稍遲者曰百日早，曰夏至白。此穀既升，又復插蒔，曰蒔翻利，亦曰翻槁。翻者，晚穀也。晚穀每畝所收，少於早稻三之一。是為兩熟。其一熟者為潮田，秋分而獲，寒露而獲，至霜降而畢獲。諺云：好禾不過降也。每畝豐者四石，芒長粒大，炊之多飯，勝早稻。早稻子粒小，炊之少飯不耐飽。耕者必兼二田種之，自夏至秋，無時不獲，無穀不備，是為上農。瓊南臘月而秧，四月而獲，曰小熟，謂之春耕。五月而秧，九月而獲，曰大熟，謂之秋耕。蓋以穗粒之厚薄分大小熟，故有春秋之名。若勤於耒耜，則一年有三熟之稻矣。崖州左右曰東西裏，西裏如瓊。東裏則臘月種，三月收，四月種，七八月收，三冬皆可雜藝。相距十里，而氣候迥不同焉。占城在崖之南，其穀益早而美，以天暖更多也。故吾粵最重占米。萬州歲凶，則以薯蕷、桄榔麵、南椰粉、鴨腳、狗尾等粟充饑，耕者頗少。然瓊山人亦皆從事貿易，不甚力耕，禾雖三熟，而粳稌往往不給，多取盈於果蓏。家有檳榔之園、椰子之林，斯則膏腴之產矣。蓬荻中又多薏苡，玉粒絳珠，與葛藟相糾，可以為藥為糧，而甜薯尤多。子瞻云：海南以薯米為糧，幾米之十六。是也。

上番禺之糞以牛骨，下番禺以茶子麩、麻麩。他山糞以石，石以火之熱去水之寒，其禾苗乃長。又能醃死蛙蛤以為肥，然其穀未免稀少。潮田則不然，愈低則愈肥，新生之沙則更肥。以海上淤泥，隨潮而積，人居所流之惡歸焉。流至田裙，舊沙母之，新沙則其子也。子嘗肥於母，以汙垢多而新也。其壤黑，其泭腥，故其稼狀大，少弟而多兄。其稈長，務出水上，故氣力重而宜人。早熟於秋分，遲亦不過霜降，金氣之精華在焉，故為養人之嘉實，是謂大禾。禾以潮田為大，故積穀者尚之，謂能久而不敝。

北方寒，粳性多涼，八九月收者即可入藥。南方熱，粳性多溫，必十月收者乃可入藥。以是時火衰而金王，金之氣盛，故粳入肺而解熱。粳者更也，去火故而取金新，故曰更。更，革也，金革其火也。早粳得土氣多，故赤者益脾，而白者益胃。嶺南之粳性熱，惟土人宜之，而赤粳、新粳尤熱。白粳、陳粳涼，晚白粳寒。新者乍食動風氣，陳者下氣易消。

嶺南之穀多黏，有青黏、黃黏、花黏、銀黏、油黏，又有鼠牙、虎骨、冷水、拋犁、麻包、錦黃、魚串之目，而交趾黏為多。糯則有安南糯、斑魚糯、白糯、黃糯、蕉糯、油糯、翻生糯、荔支糯、金包銀糯十餘種，而其性多變。蘇子瞻言：海南秫稻，率三五歲一變。頃歲儋人最重鐵腳糯，今歲乃變為馬眼糯。草木性理，有不可知者。嶺南以黏為飯，以糯為酒，糯貴而黏賤，其價倍之。蓋以其性善變，罕得佳實云。

嶺北多火耕，嶺南多水耨。水耨者，地苦舄鹵水咸，大禾難育，故必天雨水淡，乃多稼而米粒甘。山田兩熟者以水淡，潮田一熟者以水咸。咸生於潮，潮者，陰火之氣也。苗以陽火之氣而肥，此燒菑所以美稻粱也。大抵田無高下皆宜火，火者，稻稈之灰也。以其灰還糞其禾，氣同而性合，故禾苗易長。農者稻食而稈薪，以灰為寶。灰以糞禾及吉貝、蔗、蘿蔔、芋薯之屬，價少而力多，自然之利也。

黎人性蠢，所居憑深阻峭，無平原曠野，伐樹火之，散布穀種於灰中，即旱澇皆有收獲。逾年灰盡，土磽瘠不可復種，又更伐一山，歲歲如之。蓋天所以制其力也。或有詩云：火粒收菑客。凡菑田所生曰火粒，石田所生曰石粒。石灰咸，其粒頗苦，木灰淡，其粒絕甘。故瓊人最重黎米，他處則重傜豆，傜豆絕大而甘，亦火粒也。蓋瓊田濱海洋者，苦風濤變為斥鹵，附黎人者，患剽劫漸致汙萊，惟居中一帶稍膏沃。然春秋之間，黎水橫溢，又往往以淡傷為苦。故歲中畝無半收，田皆下下，即上田每畝不過五斗。三農率貪天功，所謂上次者不可得也。女婦不知布帛，惟以經營為計，不如菑人者舉家力作，猶可給其穀豆也。

黍稷

嶺南少黍稷，然其黍見稱於古，《呂氏春秋》云：飯之美者，南海之秬。秬，黑黍也。《爾雅》曰：粢稷。孫炎曰：「稷者，粟也。嶺南人不知稷之為粟，但有赤粱、白粱、青粱、黃粱之名，粱，粟也。黃者味甘性平最益人，青者比他穀稍大，能解小麥之毒，皆謂稷米。或謂不黏者為稷，黏者為黍。黍有赤黍、玉膏黍，可以作酒。玉膏黍一名玉膏粱。嶺南少以為食，故見黍稷，往往不辨。

麥

麥屬陰而粟屬陽，嶺南陽地，故多粟而少麥，多小麥而少大麥。晚禾既獲，即開畦以種小麥，正月而收。然作麵常有微毒，以霜雪少，麥花夜吐，又種於冬收於春，以春為秋，故其性罕良。惟雷州小麥，九月種至二月收者為良。然食必以北麥為上，次則楚南、粵西所產，又次增城，又次則長樂，長樂麥以產青樹下者為上。

廣人以麵性熱，不以為飯。燕客時，乃以擘麵索麵為羹湯。市中或賣溫淘或冷淘，切成薄片，為蛺蜨雙之狀。傅玄所謂麵遊水而清引，進飛羽之薄衍者也，是謂水面。水面外，

若乾餅、蓑衣油餅、餜飥、水晶包、卷蒸之屬，束晳所謂饅頭薄持，起搜牢九，蘇軾所謂「散流一啜雲子白，炊裂十字瓊肌香」者，一一有之，而廣人亦不多食。不知新麥性熱，陳麥則性平和。大麥味鹹，性最涼，為五穀之長，不動風氣，可以常食而無病也。嶺南面自古所重，蘇軾常於博羅溪水，日轉兩輪，舉四杵，以作白麵。有詩云：「要令水力供臼磨，與相地脈增隄防。霏霏落雪看收麵，隱隱疊鼓聞舂糠。」軾又以麵、米、水三物為真一泃酒，其色如玉，有自然香味。有《酒經》云： 「吾始取麵而起肥之，和之以薑液，蒸之使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麵麴之精者也。始釀以四兩之糯餅，而每投以二兩之面，麴餅烈而麴和，必屢嘗而增損之，以舌為權衡。」又有詩云：「豈惟牢九薦古味，要使真一流仙漿」。其嗜嶺南面若此。

豆

雷州有四收豆，新安有三收豆，其地暖，故物皆早成，每不及三月而熟。《月令》一書，固不為嶺南而設也。又有小如米者，可以代米，名米豆，出雷州思靈島，一年種，三四年收，《淮南子》以為豆之至美者。海豐有雪豆，熟於大小雪時，名寒豆。

倉穀

龍門知縣王許之，常立義倉，計一邑之通以為約，凡十家一甲，五家一保，二保一約。約擇民有齒德者主之，副之讚之以協約事，以知約中貧民良否，應周多寡之實。倉置於約之當社，以貯義輸公罰之粟。擇社中廉幹者為長，以董斂散出入之數。社凡五十五所，而居仁、由義諸倉隸焉。郊郭則附於公廒，遠近相聯，大小相比，公私相攝。於是知義之民，輸穀若干，益以隱稅之罰若干，以分入諸倉。歲春艱食，則聽約中等差而散給之。秋成如數董斂，附以二分之息。凡領必同十人，互相恤而相察也。冒者、侵者有罰，需例者有罰。於是穀母常存，而息歲增，雖捐息亦且足給。論者謂斯政也，義以動民，民忘其積，大化也；艱以食民，民忘其死，大恩也；因以利民，民忘其庸，大道也。

東莞林公培知新化縣，歲饑，令每鄉各立義倉，上戶出穀三斗，中戶半之，下戶七升。以倉長、倉書總其事，而官為之提衡。秋成斂之，青黃不接時散之，越明年則薄息收之。斂則多上戶，散則多下戶。蓋無處不倉，無人不倉也，識者謂此即井田遺意。蓋井田行則人人有田，義倉立則人人有穀。行之十年，粒米必且狼戾，雖有饑饉，而民不流移矣。

順德胡先生杭，嘗謂今天下富者田數十百頃，請令田自五頃以上，分其一頃，百頃者，

分其二十頃，以為義田，半收租入以助邊，半以備賑，隱欺詭寄者籍沒，徙其家於邊。又今富貴人絕嗣，則群族起而爭繼，粵俗為甚。誠令邑立祠宇，凡富人老而無子，欲立繼者，告諸官，以財產半輸為義田。其盡輸不立繼者聽之，歿為納主於祠，春秋有司謹祀之。其田租半以助餉，半貯當社，以賑其裏族。擇耆碩主之，凶年則先發而後報縣，縣以時核盈縮焉。又凡犯輕罪官，半以所贖實倉，重大沒其產，或鬻之以實倉，有司無所利焉。又仿耿壽昌貴糴賤糶之法，如是而民可免餒瘠之患。此策誠善。

諸飯

西寧之俗，歲三月，以青楓、烏桕嫩葉，浸之信宿，以其膠液和糯蒸為飯，色黑而香。楓一名烏飯木，故用之以相餉。南雄以寒食前後，婦女相約上丘壟，以烏糯飯置牲口祭墓。又以蠟樹葉搗和米粉為粔籹，色青而香。長樂人以香桂皮葉蒸飯，食之亦香。東莞以香粳雜魚肉諸味，包荷葉蒸之，表裏香透，名曰荷包飯。瓊州以南椰粉為飯，曰椰霜飯。南椰與椰子樹不同，其精液、形色、氣味皆類藕蕨之粉，故曰南椰粉。性溫熱補中，《本草》以為莎木麵也。予詩：「樹有天然粉，溫香最飽人」。出萬州之南萬嶺。

茶素

廣州之俗，歲終以烈火爆開糯穀，名曰炮穀，以為煎堆心餡。煎堆者，以糯粉為大小圓，入油煎之，以祀先及饋親友者也。又以糯飯盤結諸花，入油煮之，名曰米花。以糯粉雜白糖沙，入豬脂煮之，名沙壅。以糯粳相雜炒成粉，置方圓印中敲擊之，使堅如鐵石，名為白餅。殘臘時，家家打餅聲與搗衣相似。甚可聽。又有黃餅、雞春餅、酥蜜餅之屬。富者以餅多為尚，至寒食清明，猶出以餉客。尋常婦女相饋問，則以油冊、膏環、薄脆。油冊、膏環以麵，薄脆以粉，皆所謂茶素也。端午為粽，以柊葉裹者曰灰粽、肉粽，置蘇木條其中為紅心。以竹葉裹者曰竹筒粽，三角者曰角子粽。水浸數月，剝而煎食，甚香。重陽為糕。冬至為米糍，曰冬丸。平常則作粉果，以白米浸至半月，入白粳飯其中，乃舂為粉，以豬脂潤之，鮮明而薄以為外。荼蘼露、竹胎、肉粒、鵝膏滿其中以為內。則與茶素相雜而行者也，一名粉角。又有以椰子以芝麻以豆糠為餈者，以蕨以葛以菱以茨菰以甘薯為粉者，皆謂之饋食。

鹽

鹽有鹽田。鹽之為田也，於沙坦背風之港，夾築一堤，堤中為竇，使潮水可以出入也。

天雨水淡，晴水咸。潮消則放淡水使出，潮長則放鹹水使入也。凡鹽田五畝，以其半分為四區。布之以細沙，周之以溝水，是曰沙田。日以鱟魚之殼舀水者三，而沙田始不涸也。以鱟魚殼者，以其堅而耐咸，不易壞也。澆溉三日，沙與鹽相雜，乃耙鬆而乾之，置於漏也。漏在溝之旁，長七八尺，兩旁有牆，崇二尺，中廣二尺，橫以木，覆以草之葥芃也。漏旁復有溝，置鹽沙於葥芃上，以溝中水再淋之，沙沉於底，鹽鹵乃流也。鹵者鹽之精，《爾雅》曰：天生曰鹵，人生曰鹽也。鹵既流至三四丈，為一槽載之，以火照鹵，鹵氣衝火火滅，則良鹵也。投以雞子或飯，或截小魚為兩以試之，感皆浮矣。或杓鹵而置蓮子數枚，三浮五沉者淡，七八浮者則淳也。於是煮之則為熟鹽，曬之則為生鹽也。生鹽浮遊於面，不雜泥沙，其白如雪，則為鹽花也。語曰：無雲而雨，有日而雪。言舀水淋沙，如無雲之雨也，日色烈而鹽花始白也。白生於炎日，金以火成也，白者金之正色也。煮鹽之釜以竹，周以蜃灰，塗以泥，橫可八尺，深半之，置於灶背曰牢盆。受鹵二十餘石，晝夜三四煮之，其竹不焦。蓋鹽與火同類也，鹽，水中之火也。鹽成則得十有六石也。其煙焰之所結，雨不得施，望之有如海市也。曬鹽則以池，池底以石，廣丈，深三寸，天晴瀉鹵於池，不及半寸。夏秋日盛，池一日成鹽二石許，冬春日微，池一日成鹽一石許。每一漏歲四十收，則得鹽二百石也，斯上田也。鹽田以高者為上，高則潮消先乾，其沙易白也。計五畝之中，有溝，有漏，有槽，有池，其空處則曰沙田也。堤與竈，眾之所同，槽與池，己所獨也。鹹水之來，從港以入堤，從堤以入竈，從竈以入溝，從溝以入漏，從漏以入槽，從槽以入池，而後乃成鹽也。煮則不以池也。凡民之勞者農，苦者鹽丁。竭彼一丁之力，所治鹽田二三畝。春則先修基圍，以防潮水。次修漏池，以待淋滷。次作草寮，以覆灶。次采薪蒸，逾月而後返。次朋合五六家，同為菁盤，一家煎乃及一家。秋則朝而揚水暴沙，暮則以人牛耙沙，晴則陽氣升而鹽厚，八九日一收淋滷。雨則陽氣降，沙淡而鹽散，半月之功盡棄矣。而築田築灶，工本繁多，往往仰資外人。利之所入，倍而出之。其出鹽難，行鹽之路又遠，不得不賤售於商人，蓋困弊未有極也。

生鹽成於陽火，熟鹽成於陰火。陰火以人，其成鹽也難，故熟鹽貴。陽火以天，其成鹽也易，故生鹽賤。陽火者，日也。日為火之精華，火為日之渣滓，而鹽者又火之渣滓也。海之水咸，為火之渣滓所積，鹽煮之成熟，暴之成生，亦因其自然而已矣。

凡水出於山下者為陽水，至海則為陰火而味鹹。咸故成鹽，蓋陽水輕清而淡，不能成鹽，必變為陰火，重濁而咸，然後成鹽。鹽者陰火之子，陰火者，鹽之母也。海中無處非陰火，故無處非鹽，子母相生，以人力成之。南海陰火太盛，其味益咸，故廣鹽為吳、楚所重，南贛人為醯醬者，必以廣鹽，謂氣力重於淮鹽一倍云。

茶

珠江之南有三十三村，謂之河南，粵誌所謂河南之洲，狀若方壺是也。其土沃而人勤，多業藝茶。春深時，大婦提籯，少婦持筐，於陽崖陰林之間，淩露細摘，綠芽紫筍，薰以珠蘭，其芬馨絕勝松蘿之莢。每晨茶估涉珠江以鬻於城，是曰河南茶。好事者或就買茶生自製，葉初摘者曰茶生，猶爿山之草子也。而西樵號稱茶山，自唐曹鬆移植顧渚茶其上，今山中人率種茶，間以苦荼。荼樹森森，望之若刺桐叢桂。每茶一畝苦荼二株，歲可給二人之食。其采摘亦多婦女。予詩：「春山三二月，紅粉半茶人」。茶人甚守禮法，有問路者，茶人往往不答。昔湛文簡、方文襄二公講學山中，其流風遺化有存者。文簡嘗治雲穀精舍，中有稻田茶丘十餘畝，旁有人居七八村，皆衣食於茶。其茶宜以白露之朝采之，日出則味稍減。或謂此茶甲天下，早春摘者尤勝。三日一摘，餘則每月一摘，早春一月之茶，可當餘月一年云。端州白雲山，其上有湖，僧於岩際種茶，歲收石許，烹之作素馨花氣，味甘淡而滑，稱頂湖茶，然不能恒得。而羅浮幽居洞北有茶庵，每歲春分前一日，采茶者多寓此庵，其茶以受日陰陽，分味之高下，試以景泰泉水，芳香勃發，是曰羅浮茶。景泰泉者，羅浮諸泉之冠。淳祐中，有逍遙子為茶庵詩： 「活水仍將活火煎，茶經妙處莫虛傳。陸顛所在閑題品，未試羅浮第一泉」。黎美周云：「泉以茶為友，以火為師，火活斯泉真味不失」。蓋謂此云。曹溪茶氣味清甜，歲凡四采，采於清明、寒露者佳。新安杯渡山絕壁，有類蒙山茶者，烹之作幽蘭茉莉氣，水濯十餘次，甘芳愈勝。或經一宿再濯，氣味不減。飲者無不驚異。山勢高，雲露滋潤，得太清之精英多故也。樂昌有毛茶，茶葉微有白毛，其味清涼。潮陽有鳳山茶，可以清膈消暑，亦名黃茶。荼以產新安，河源者為良，其味最苦。而粵人烹河南茶者，必以點荼少許為可口。《南越志》稱龍川縣出皋蘆葉，葉大而澀，南海謂之過羅，今稱為苦芋，芋一作芧。長樂有石茗，瓊州有靈茶，即江南黃連茶也。有烏藥茶，以烏藥嫩葉為之，能補中益氣，一名山葉。或以金鵝蕊搗去苦汁，合兒茶、毛茶為之。東莞以芝麻、薯油雜茶葉為汁煮之，名研茶，謂能去風濕，解除食積，可以療饑云。

酒

《唐國史補》：酒則有嶺南之靈溪、博羅。靈溪在樂昌東北，源出泠君之山，以其水釀，曰靈溪酒。博羅蠻村有桂，以其花釀，曰桂酒。蘇長公有《桂酒頌》，並與釀法刻於羅浮鐵橋下，謂非忘世求道者不以授云。惠州有羅浮春，長公以寄山中道士鄧守安，有詩云：「一杯羅浮春，遠餉采薇客」。又有海醞及萬戶酒，長公詩：「嶺南萬戶皆春色」。

又有雪釀，長公詩：「雪花浮動萬家春」。蓋宋時酒皆官釀，惟嶺南以煙瘴不禁，謂之萬戶酒。唐子西以萬戶酒之和者名養生主，勁者名齊物論。梅堯臣云：「越林多蔽天，黃甘雜丹橘。萬室通釀酤，地遠無禁律」。粵地故多靈泉甘液，終年花果鮮美芬芳，而當時人民饒裕，戶戶為酒，爭以奇異相高，故名賢遷謫至此，多好嗜之。而粵又有酒泉焉。一在陽江之南，泉甘而香，以為釀，曰陽江香。一在龍川霍山之青華觀，泉甘如飴，曰醴泉。昔時出酒極清異，日滿數斗，今泉孔滴水，猶含酒味。有酒峽焉，東莞之龍潭峽是也。以其水釀，曰龍潭清。有酒山，在香山境，以其白泥為餅，雜藥物釀之。有酒井，在開建似龍山之下，其泉如醴。有酒樹，曰嚴樹，產於瓊州，搗皮葉浸之，和以香粳，或以石榴葉釀醞數日，即成酒，曰嚴樹酒。又有酒花，以石榴花著甕中，經旬而成。其曰荔支酒，則土人齎持釀具，就樹下以荔支煼酒一宿而成者。有倒撚酒，以倒撚子為之。倒撚子如棠梨而小，外紫內赤，有紅漿甜美，食必倒撚，故曰倒撚子。其花如紅海棠，花生於春，而實成於秋，醞釀日深，陽精純固，以之為酒益人。有酒草，其形如艾，名曰甜娘，以為釀，曰甜娘酒。有酒藤，以葉之辛香者，和米粉釀。有曰酒香，則以角、沉、黃、熟等為釀，所謂七香酒也。大抵粵中花木多稟陽明之德，色多大紅，氣多香，紅以補血，香以和中，故無不可以為酒者。龍眼之篛，橘之凍，蒲桃之冬白，仙茅之春紅，桂之明月黃，荔支之燒春，皆酒中之賢聖也。荔支燒唐時最珍，白樂天云：「荔支新熟雞冠色，燒酒初開琥珀春」。然以陳者為貴。《志》稱廣有十八仙，韶有換骨玉泉，皆名酒，今不可考。今廣州所常用者惟龍江燒。細餅而陳者，以諸鮮花投其中，封缸兩月，加沉香四兩，以發群芳之氣，名百花酒，一名百末酒。漢景星歌云：「百末旨酒布蘭生。」師古云：「百草華之末」。曰蘭生者，漢武之百味旨酒也。太宗賜魏徵詩「醽淥稱蘭生」是也。蓋以百華乾之為末入之，若廣中則以鮮花為用，或專以鬆黃，以荔支花，以蒲桃殼，以香蕉子浸之亦佳，而龍眼花尤勝。予有贈單翁詩云：「陳村果木多龍眼，一一花頭飽露華。翁欲酒香還有法，春時兼與荔支花。」

秫含草木狀，南海多美酒，不用麴蘗，但杵米粉，雜以三五草藥。蓋若今山桔、辣蓼、馬蓼之屬，和豆與米飯而成者也。一名草麴，新會、香山則用板杏，然味太甘有毒，惟專以麵為麴者始無毒。餘則劇，飲之既醒，猶頭涔涔然。至於市酤逐旦夕之利者，色黃而苦多灰，飲之則泄，惟白酒號竹葉青者，比諸品稍良。又一種大餅燒，以錫甑炊蒸糟粕，瀝其汁液而成。性熱尤甚，嗜之者傷脾焦腎，往往有酒痰墜腳之患，致喪其軀，是不可以不禁。黃泰泉嘗以為言。按燒酒之法自元始，有暹羅人，以燒酒復燒入異香，至三二年，人飲數盞即醉，謂之阿剌吉酒，元蓋得法於番夷云。

油

韶、連、始興之間，多茶子樹，以茶子為油，客至輒以油煎諸物為獻。燕、吳人購之為澤膏發，謂非是油則玫瑰、桂、蘭諸香不入。梁簡文云：「南油俱滿，西漆爭然」。南油必茶子也。晉傅巽云：「南中茶子，西極石蜜是也」。瓊州文昌多山柚油、海棠油、山竹果油，儋州多麻子油，皆美。廣州有露花油，露花生番禺蓼湧，狀如菖蒲，其葉脊邊有刺，葉落根露，以火煽之，則成枝幹而多花。花生叢葉中，其瓣大小亦如葉，而色瑩白，柔滑無刺芒，花抱蕊心如穗。朝夕有零露在苞中，可以解渴，又有粉。可塗兒女肌膚止汗粟，以其花結方勝戴之，或摺疊衣笥，經久猶香。其生於他土者，蕊落結子大如瓜，曰路頭，花多不香，香惟露花。盛夏時，露花始熟，以花覆盆盎曬之，香落茶子油中，其氣馥烈。是曰露花油，蓼湧及增城人善為之。洋舶爭買以歸，遲開者曰寒花，陽氣微斂，香益清徹。然不可為油，其生東安山中者，叢卑葉小，自春至秋皆花，近水者尤香。然亦不可為油。東莞有蜜香油，以棧香子榨之，然燈明亮，蠅蛾百蟲不敢近，觸之輒折翼脫足而死，性大熱，誤入飲食令人吐，外有欖仁油、菜油、吉貝仁油、火麻子油，皆可食。然率以茶子油白者為美，曰白茶油，又有山茶油，以烏藥子色紅如珠者榨之，火麻產端州江岸間，黑色炒焦，以為小磨香油，名曰秧油，然以生榨者為良。

糖

廣中市肆賣者有繭糖，窠絲糖也。其煉成條子而玲瓏者，曰糖通。吹之使空者，曰吹糖。實心者小曰糖粒，大曰糖瓜。鑄成番塔人物鳥獸形者，曰饗糖，吉凶之禮多用之。祀灶則以糖磚，燕客以糖果，其芝麻糖、牛皮糖、秀糖、蔥糖、烏糖等，以為雜食。蔥糖稱潮陽，極白無滓，入口酥融如沃雪，秀糖稱東莞，糖通稱廣州。烏糖者，以黑糖烹之成白，又以鴨卵清攪之，使渣滓上浮，精英下結，其法本唐太宗時貢使所傳，大抵廣人飲饌多用糖。糖戶家家曬糖，以漏滴去水，倉囤貯之。春以糖本分與種蔗之農，冬而收其糖利，舊糖未消，新糖復積，開糖房者多以是致富。

糖梅

自大庾以往，溪谷村墟之間，在在有梅。而羅浮所產梅花，肥大尤香。予詩：「羅浮山下梅花村，花開大者如玉盤。」他處花小，然結子繁如北杏，味不甚酸，以糖漬之可食。段公路云：嶺南之梅小於江左，居人以朱槿花和鹽曝之，其色可愛，曰丹梅。又有以大梅刻鏤為瓶罐結帶之類，漬以棹汁，味甚甘脆。東粵故嗜梅，嫁女者無論貧富，必以糖梅為舅姑之贄，多者至數十百罌，廣召親串，為糖梅宴會其有不速者，皆曰打糖梅。糖

梅以甜為貴，諺曰：「糖梅甜，新婦甜，糖梅生子味還甜。糖梅酸，新婦酸，糖梅生子味還酸」。糖欖亦然，有糖梅必有糖欖，欖貴其有雌雄，雄者花而雌者實也。凡女既入門，諸媵妗相與唱歌。其歌曰解，解糖梅者詞美新婦，解糖欖者詞美新郎。

荼蘼露

露本秋金凝液之氣，味甘性涼，故凡百草之露皆可潤肌，百花之露皆可益顏。取之造酒，名秋露白，絕香，而荼蘼露尤美。廣人多種荼蘼，動以畝計，其花喜烈日，當午澆灌則大茂，有細瓣而蕊三四卷者，有瓣粗而蕊一二卷者。有細心者，疏　　者，以甑蒸之取露。或取其瓣拌糖霜，暴之兼旬，以為粉果心餡，名荼蘼角，甚甘馨可嗜，然猶以大西洋所出者為美。大西洋天氣寒時，荼蘼始花，露凝花上，晶瑩芬鬱若甘露，諸花木則否。暹羅、滿剌伽人購以銀錢，貯以玻琉瓶，攜至占城，占城婦女以香蠟調之膏髮。客至，則以發拂拭杯盤之屬以為敬。奧門番女得之，以注飲饌，或以沾灑人衣，外有薔薇水，暹羅、爪哇、滿剌加三國，曩以進貢。其薔薇乃三佛齊所種，與中國薔薇不同，廣人多以土薔薇浸水效之，試以琉璃瓶翻搖數四，泡周上下則真也。

燕窩菜

崖州海中石島，有玳瑁山，其洞穴皆燕所巢，燕大者如烏，啖魚輒吐涎沫，以備冬月退毛之食。土人皮衣皮帽，秉炬探之，燕驚撲人，年老力弱，或致墜崖而死。故有多獲者，有空手而還者。是為燕窩之菜，或謂海濱石上有海粉，積結如苔，燕啄食之，吐出為窩，累累岩壁之間。島人俟其秋去，以修竿接鏟取之。海粉性寒，而為燕所吞吐則暖，海粉味鹹，而為燕所吞吐則甘，其形質盡化，故可以清痰開胃云。凡有烏、白二色，紅者難得，蓋燕屬火，紅者尤其精液。一名燕疏，香有龍涎，菜有燕窩，是皆補草木之不足者，故曰蔬。榆肉產於北，燕窩產於南，皆蔬也。石花亦然，石花出崖州海港中，三月采取，過期則成石矣。

石鍾乳

浮源縣西有乳岩，乳大者曰乳床，小曰乳枝，葳蕤下垂，一一空中相通。乳自其末溜至端，且滴且凝，滴者如冰，凝者如脂膏，乃鍾乳之最良者。他岩洞及陰潤之所，雲氣噓噏，亦即生鍾乳。蓋石之精華，隨寒暖而為融結，昌黎所謂泄乳交岩脈也。然惟石有脈有津氣者方出乳，頑石則否。石之腴者，乳益湩流，瘠而透漏者則否。乳源多良乳，故

縣以名。其乳岩之水，流至白土，二三百里間，亦皆鍾乳之純英所注。飲之甘香，或謂乳穴之水皆味甘性溫。重而有力，煎之似鹽花，噴起皎潔如霜，是真所謂石髓，久服肥健，以釀酒尤宜，功過鍾乳，鍾乳性[A15N]而凝精，不可服，服者多生奇疾。明初，乳源歲貢二十斤，其後乳戶雜以砂石，撫臣以乳石不堪上用奏罷。然今鍾乳亦竭矣。水土所生，神氣所感，嘗不足以供人力之所求，即如連山金穴、陽山銀坑，昔有其名，今亦告盡。蓋土日耗則金石日消，陽德之炳耀無所。昔之鍾於物而為丹砂石英者，今且盡鍾於人乎。

石鍾乳生於岩穴陰處，以靈液滲漉而成。靈液者，山之精氣，散之則為雲霞，凝之則為鍾乳，歲久滴溜則為石，蓋純陽之英也。長者六七寸，以輕清如蟬翼者為上，爪甲者次之，鵝翎管者為下，光明而薄，色白而微紅，入水不沉，若此則可服矣。此物與雲母相類。雲母以雲為母，雲之渣滓所成也。鍾乳以石為母，石之津潤，生於陰而成於陽，故性寒。雲母生於陽而成於陰，故性熱，可為大藥，故古仙人多服雲母，少服鍾乳。

雲母

羅江之上多雲母，日照之寶光燁耀。昔有羅辯者，服之得仙，騎一白牛而去。今化州白牛潭，有石碓五六磉，是其煉雲母之所遺云。增城有大溪，出雲母粉，何姑服之亦得仙。《羅浮記》云：「是溪有雲母石，名雲母溪，何姑嘗煉其石如紅玉。有句云：鳳台雲母似天花，煉作芙蓉白雪芽。」蓋雲母者，太陽之英華，五色備具。《淮南子》所謂「煉火生雲，煉雲生水。」王昌齡所謂「雲英化為水，光采與我同。」皆此物也。其煉如紅玉，所以為飴，融之成水，所以為漿，乃神仙之上餌也。鳳台何姑所居，每朝旭初臨，台色晃耀如霞，一名紅玉洞。予少時常就洞煉取。近聞有石腦流出如茯苓，有僧取以為餌，可以辟穀云。

石耳

韶陽諸洞多石耳，其生必於青石，當大雪後石滋潤，微見日色，則石生耳。大者成片如苔蘚，色碧綠，望之如煙，蓋石之精英以寒而發。其花為雪蕈，其葉為石耳也。石耳亦微有蒂痕，大小朵朵如花，烹之面青紫如芙蓉，底黑而皺，每當昧爽擷取則肥厚，見日漸薄，或且消化為水，或以為苔蘚之變。北方有榆肉，此則苔蘚之肉云。或曰：凡青石以烈日輒出汗，汗凝結則成石耳。青為木氣，故生石耳，白石則否。或曰此亦蕈之類，厚者曰蕈，薄則為耳。或曰：凡乳床必因石脈而出，不自頑石出也。其在陰洞者為乳床，

在陽崖者為石耳。石耳之美，見稱於伊尹，其言曰：「漢上石耳。」蓋上古已珍之矣。

菹

廣中隆冬時，常得鮮蔬十餘種，故人家絕少咸菹。諺曰：「冬不藏菜。」賓客至，以菹薦之，謂之不敬。諸果亦然，率以鮮者不以乾。荔支之脯，橄欖之豉，羊桃之蜜煎者，人麵之醋漬者，皆不登於器。嫁女則以乾涇諸果為女贄，多至數千百罌，而糖梅為長。無糖梅，雖多遠方珍果，充溢筐筥，未為成禮也。故召賓之辭，皆曰梅酌，賓亦以糖梅展轉相饋，務使人人口嘗而後已。故曰：男贄茶麻女贄梅。梅七而欖三謂之敬，梅三而欖七謂之不敬。

鯘膾

粵西善為魚鯘，粵東善為魚膾。有宴會，必以切魚生為敬，食必以天曉時空心為度。每飛霜鍔，泡蜜醪，下薑蓼，無不人人色喜，且餐且笑。其膾也皆以男子，鯘則以婦人。凡女始嫁，其家必以數十黃罌與之，能善為鯘，使甘酸而香可飫口，是為好婦。粵東羅定，所居在山谷中少魚，俗亦尚鯘。廉州則以珠柱肉為鯘，連州以筍蟲膾之，色白如雪，甚甘脆。

鹼

廣人以山蕉豆枝或黃花苺，燒而沃之，而熬其灰以為鹼。熬深則成沙，曰鹼沙。熬淺則成水，曰鹼水。以鹼沙為角黍，光瑩而香。以鹼水浣衣，去油膩色轉鮮好。

舟楫為食

廣為水國，人多以舟楫為食。益都孫氏云：南海素封之家，水陸兩登。貧者浮家江海，歲入估人舟算緡。中婦賣魚，蕩槳至客舟前，儵忽以十數。弱齡男女崽，身手便利，即張羅竿首，畫釣泥中。鱉、蟹、蜃、蛤之入，日給有餘，不須衣食父母。又舟人婦子，一手把舵筒，一手煮魚，橐中兒女在背上，日垂垂如負瓜瓠，扳罾搖櫓，批竹縱繩，兒女苦繈褓，索乳哭啼，恒不遑哺。地氣多燠，既省絮衣之半，跣足波濤不履襪。或男女同屐，男子冬夏止一褲一襦，婦人量三歲益一布裙，如是則女恒餘布。地惟粳稻，土厚獲多，人日計米一升。加以魚、蚌、烏菱、蕉、橘、薯、芋，減炊米十可二三，如是則

男有餘粟，故古稱饒富居甲焉。按吾廣多雜食物，而水居尤易為生。顧禾蟲之埠，　　蜆之塘，皆為強有力者所奪。以漁課為名，而分畫東西江以據之，貧者不得沾丐餘潤焉，蛋人之蜆蓼蝦籃，雖毫末皆有所主。海利雖饒，取於人不能取於天也。

廣州凡食物所聚，皆命曰欄。販者從欄中買取，乃以鬻諸城內外。欄之稱惟兩粵有之，粵東之欄以居物，粵西之欄以居人，居物者以果欄為上。果蓏之實，四時間百品芬甘少乾多濕，可愛也。

穀

永安縣境方七百里中，山凡九之，田一之。土壤肥沃，多上田，無所用糞，種常七八十倍，下亦二三十倍。琴江都乃有稽藏，古名、寬得二都，多富人之產。秋冬間漕歸，舟尾銜接，田家所有，僅二三而已。地多溪澗，以竹石障壅成陂圳。輜轉過天車，水從下至高以溉，常有萬夫之力。其不可陂圳者，皆有泉水。田在山罅，率津潤成膏，不苦旱。旱田而瘠，則種大冬一穀，歲一收。餘皆種早、翻二穀，歲二收。其烏禽、天字二嶂及下黃沙、羅坑一帶，乃多管嶝。所種山旱及薯、芋、菽、苴、麻、薑、油茶諸物，與白衣山子同風。其初或是傜人采實獵皮毛，山濯乃徙，今悉化為齊民矣。

永安有三時穀，一早穀，一翻穀，田活而有水者種之，歲凡兩熟。一大冬穀，田瘠而無水者種之，歲一熟。早穀種於二月，收於五六月。翻穀種於六月，收於十月。大冬穀種於四月，收於九月。皆有黏有稬有粳。寬得都之穀，其種山者曰嶝禾。琴江都之穀，多燠而藏之以炊，其米圓實以造曲，市於四方。

御米

崖門內有村曰三家村，澗中有自生禾，粒長而白。有一紅腰，傳為御米，宋帝昺之所食，又有泉曰甜水，亦嘗進御。

獲

秋分後三日外，沙田所種早黏已熟，納諸場，以二牛躪之，不以連耙。計一畝播種十升，穀成可得三石。芒長而粒大，其色花白，稈以為薪，灰以為糞，稻孫以為鹽，遺穀在田者以飼鴨，此農人之利也。歲西江水大，咸潮不生，大禾尤易滋育。以牛犁其萊，以人

犁其汙，其蒔或一而再耘，或再而三。然蟛蜞出則吾苗半去其稚，颶風作則吾苗半去其壯，蓋自夏徂秋，無日不以此芃芃者為憂也。早黏一名秋分黏，秋分之黏，於諸黏為早，故曰早黏。田肥而汙，下多黑壤，乃能種之。其粒長大薄皮，勝於寒露、霜降二黏。獲既登場，以三牛旋轉其上，凡五反覆，穀乃盡脫其稈，餘乃以連稈施之。田苦太肥，稈壯盛而穀稀不實者，常十而三四，白比盈襜，不能一一粒米也。餘秔多根株於田，乘北風大作，海水益咸，焚之，以其灰濾而成鹽，其白如雪。秋末冬初，彌望波潮之際，有煙四起，濛如也。

火酒

廣人謂燒酒新出甑者，曰酒頭。以水參之，曰和酒。和酒貧者之飲，市上所酤，以細餅為良，大餅次之，號曰細餅燒、大餅燒。其佳者曰龍江燒，陳至三四年者可口，然多飲皆有酒痰墜腳之患。蓋痰生於火，酒以火蒸，火之汗液所成，得火則焰起燃燎，其性最熱，此元人之遺毒也。暹羅酒，以燒酒復兩燒之，以檀香燒煙，薰之如漆，乃投檀香其中，蠟封埋土三年，絕去火氣，乃出而飲，此燒酒之尤烈者，是曰火酒。飲一二杯，可愈積病殺蟲。然廣中燒酒，皆火酒也，亦曰氣酒。其味過辛，其曲皆以良薑、山桔、辣蓼之屬，和豆與米飯而成。新會、香山則用板杏，是曰草曲，皆有毒。番禺多糖燒、番薥燒，尤為酒之賤品。《南方草木狀》：南海多美酒，不用曲蘗，但枓米粉雜以眾草葉，謂此等酒也。海南酒，多以小黍為之，亦有以樹皮草子為釀者，糯米朱曲，絕不經見。燒酒則臨高有之，有鵝掌穀者，以釀酒最佳。或人詩：「嶺南生異穀，冬月尚含胎。細細舂成米，先持作舊醅。」又有以花為釀而雜以諸果者，花則以檳榔花為最，果則以倒撚子為最，倒撚子一名黏子，花於暮春，實於盛夏。諺曰：「六月六，黏子熟。」熟以為酒，色紅味甘，人與猿猴爭食之，所在皆然，亦海外之異味也。五指深山中，猴采百花釀酒，土人得之石宋中，或五六升，或斗許，味最香辣。土人云：「老猴率小猴群坐，以腳濡飲之，山有洞曰猴門，人不敢入，其酒益多。」此亦一奇酒云。

崫物

永安羅坑一帶多崫物，其茶尤善，茶又以洪崫所種為善。往時貴寶峒崫，積五六十年而變，今最貴洪崫茶云。

食鹽

粵有生鹽、熟鹽，熟鹽產歸德等場，成於火煎，性柔易融化，味鹹而甘，便於調和，水居之民喜食之。生鹽產淡水等場，成於日曬，性剛能耐久，其味倍咸，食之多力，山居之民喜食之。貧者以得鹽難，可以省用，尤利之。舊制，生熟鹽惟商所運，從無銷生滯熟之虞。自藩下奸商霸奪熟場，欲其多售增價，熟引較生引課輕，承生引之埠者，又欲輕餉漏課，乃不論土俗之宜否，徑於廣、肇、惠、羅各埠，生三熟七，配搭強行。究之民俗之喜生者七，引之熟亦照全生，民俗之喜熟者三，引之生亦照全熟。廠官創為免盤之陋規，竟置生熟於不問，此非商之好作其奸，乃法令之不便於民也。計粵東之埠六十，生引二萬餘道，熟引四千餘道，與其強民之所不好，以致二引難銷，何如從民之所好，喜食生者與以生，喜食熟者與以熟，喜生熟相兼者，與以生熟相兼。既便於民，又惟商之所運，而以熟引照生引、以生引照熟引之弊，不禁而自絕矣。此鹽政之首務也。

汰鹽商

凡邑近鹽場者，其鹽引之餉，宜均派之糧丁，聽民自便買食場鹽，其邑引多者，按之錢糧不過十五而加一，引少者，不過三十而加一。民易辦，縣亦易征，責成本縣解餉，而領引埠商，可以汰去矣。今歸善、龍川無埠商，而民無擾，東莞埠商猶存，以致額外復有加派，以為商之費用。商仍冒稱拆引行鹽，高取數倍之價，專勒漁船，仍設仔埠幫餉，商收其利。民受其害，故商不可以不汰。商既汰，則賣私鹽可以無禁，夫所謂禁賣私鹽者，為其有妨於商而賺國餉也。若餉派之糧丁，而上無缺餉，聽民自行買賣，而下無私鹽矣。善乎李雯之言曰：鹽之產於場，猶五穀之生於地，宜就場定額，一稅之後，不問其所之，則國與民兩利。又曰：天下皆私鹽，則天下皆官鹽也。顧炎武曰：丘仲深言復海運，引杜詩「雲帆轉遼海，粳稻來東吳」為徵。予於鹽法，亦引子美詩曰：蜀麻吳鹽自古通。又曰：風煙渺吳蜀，舟楫通鹽麻。又曰：蜀麻久不來，吳鹽擁荊門。若如今日之法，各有行鹽地界，吳鹽安得至蜀哉。劉晏曰：鹽宜任其所之。歐陽修曰：「水之行於地中也，遇坎則止，盈科則進。」鹽之行亦猶是也。官何必限之，然且勢之所不能限也，旨哉！

此清朝作品在全世界都属于公有领域，因为作者逝世已经超过100年，且作品于1931年1月1日之前出版。

Public domainPublic domainfalsefalse