



廣東新語卷十四

分目

食語

穀

豆

茶素

酒

糖梅

石鍾乳

菹

舟楫為食

廣東新語

卷十四

分目

穫

食鹽

黍稷

倉穀

鹽

油

茶蘼露

雲母

鮓膾

穀

火酒

汰鹽商

麥

諸飯

茶

糖

燕窩菜

石耳

鱸

御米

一

輦物



廣東新語卷十四

番禺 屈大均 翁山 誤

食語

穀

東粵少穀恆仰資于西粵西粵之貴縣尤多穀然其地僻在山谿稻田亦少其穀多半出于東粵靈山廣州記云交阯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阯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

廣東新語 卷十四 食語 一

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志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孳艸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汗菜而游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于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穫之餘則蒔菜爲油種三藍以染紉或樹黃薑蕤麥或蔓菁菘藷大禾田旣穫則以海水淋稗燒鹽其平阜高岡亦多有荻蔗吉貝麻豆排艸零香果蔗之植民皆織齋筋力以本業爲孳孳亦可謂地無廢壤人無游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爲廣人大患今也邊禁旣嚴艚船稀至而天下游食奇民日以輻輳若士宦若工商若卒徒白搶

廣東新語

卷十四

食語

二

若倡優游媚增至數千百萬咸皆以東粵爲魚肉恣其噬吞如螻蟻之附羶蠶之食葉斯亦已耳穀之所繇以空乏不其然歟地雖膏腴而生之者十之三食之者十七柰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爲務小民不以地著而安服疇無人歿徒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爲之治艸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并或去而椎剽爲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爲鄉閭
患害則亦足食一良策也

東粵之稻多種有曰香秔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梁黏
鷓鴣黏淡水蓮糯則有黃白紅麻四種秔有餘秔

廣東新語

卷十四

食語

三

秔赤秔宜作糍餌皆穀品之良者其生畝田者曰
山禾亦曰山旱曰旱稔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剗殺陽木
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畚田也而羅浮山
上神臯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
田之美者其生沙潭者曰大禾三四月間乘水節
種之潮而潤至汝而膏畱蒔得其強則毛螻蟻不

食八月花收九月米頭粒大而飯多其田在海瀕
彌望斥鹵自一沙至于八沙外沙歲有羸壤三歲
種艸四歲種禾子田之利常浮於其母有肥母磽
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
以黏米爲貴黏米似粳而尖小長身其種因閩人
得於占城故名占亦曰秬秬音仙先熟而鮮明故
謂之秬氣味清芬性溫無毒最可以和平養胃郁

廣東新語

卷十四

食語

四

溪云百穀之早熟者應之火變遲收者應之金成
故遲收者爲嘉穀梁氏謂穀之成而色黃者得金
之氣正也粟爲西米西金也金爲秋秋之義取禾
與火禾爲衆卉之首火有成金之功成金所以成
木故粟以秋收者爲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爲炒米和油茶食至
極飽體加和暢此亦旣濟之道也

廣州之稻每十月穫終卽起土犁曬耨萎霜凝則
田可以不糞大春後十日浸種至小暑前五日盡
熟五月中卽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藁翻者晚穀也晚穀每畝所收少於早稻三之一是爲兩熟其一熟者爲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苴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爲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于耒耜則一年有三熟之稻矣崖州左右曰東西里西里如瓊東里則臘月種三月收

廣東新語

卷十四

食語

五

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諸蘋枕椰麵南椰粉鴨腳狗屎等粟克饑耕者頗少然瓊山人亦皆從事貿易不甚力耕禾雖三熟而杭稌往往不給多取盈于果蔬家有檳榔之園椰子之林斯則膏腴之產矣蓬荪中又多薏苡玉粒絳珠與葛藟相糾可以爲藥爲糧而甜藷尤多子瞻云海南以諸米爲糧幾米之十六是也

番禺之糞以牛骨下番禺以茶子麩麻麩他山以石石以火之熱去水之寒其禾苗乃長又能

醃灰鼃蛤以爲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污垢多而新也其壤黑其泄腥故其稼壯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爲養人之嘉實是謂大禾禾以潮田爲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

廣東新語

卷十四

食語

六

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爲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秣稻率三五歲一變頃歲儋人最重鐵腳糯今歲乃變爲馬眼糯艸木性理有不可知者嶺南以黏爲飯以糯爲酒糯貴而黏賤其價

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鹹大禾難育故必天雨水淡乃多稼而米粒曰山田兩熟者以水淡潮田一熟者以水鹹鹹生於潮潮者陰火之氣也苗以陽火之氣而肥此燒畝所以美稻梁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爲寶灰以糞禾及吉貝蔗蘿葡萄芋諸之屬價少而力多自然之利也

黎人性蠢所居憑溪阻峭無平原曠野伐樹火之散布穀種於灰中卽旱澇皆有收穫踰年灰盡土

廣東新語

卷十四

食語

七

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畚客凡畚田所生曰火粒石田所生曰石粒石灰鹹其粒頗苦木灰淡其粒絕曰故瓊人最重黎米他處則重猺豆猺豆絕大而曰亦火粒也蓋瓊田濱海洋者苦風濤變爲斥鹵附黎人者患剽劫漸致汗萊惟居中一帶稍膏沃然春秋之間黎水橫溢又往往以淡傷爲苦故歲中畝無半收田皆下下卽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爲計不如畚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爲粟但有赤梁白梁青梁黃梁之名梁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占者爲稷占者爲黍黍有赤黍玉膏黍可以作酒玉膏黍一名玉膏梁嶺南少以爲食故見黍稷往往不辯

麥

麥屬陰而粟屬陽嶺南陽地故多粟而少麥多小廣東新語卷十四 食語 八
麥而少大麥晚禾旣穫卽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爲秋故其性罕良惟雷州小麥九月種至二月收者爲良然食必以北麥爲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爲上

廣人以麵性熱不以爲飯燕客時乃以擘麵索麵爲羹湯市中或賣溫淘或冷淘切成薄片爲蚨蜨雙翮之狀傅立所謂麵遊水而清引進飛羽之薄衍者也是謂水麵水麵外若乾餅簑衣油餅餛飩水晶包卷蒸之屬束哲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爲五穀之長不動風
氣可以常食而無病也嶺南麵自古所重蘇軾常
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爲真
一泔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
戾之愈久而益悍此麴之精者也始釀以四兩之
糯餅而每投以二兩之麵麴餅烈而麴和必屢嘗
廣東新語卷十四 食語 九

而增損之以舌爲權衡又有詩云豈惟牢九薦古
味要使真一流仙漿其嗜嶺南麵若此

豆

雷州有四收豆新安有三收豆其地煖故物皆早
成每不及三月而熟月令一書固不爲嶺南而設
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爲豆之至美者海
豐有雪豆熟於大小雪時名寒豆

倉穀

龍門知縣王許之常太義倉計一邑之通以爲約
凡十家一甲五家一保二保一約約擇民有齒德

者主之副之贊之以協約事以知約中貧民良否
應周多寡之實倉置于約之當社以貯義輸公罰
之粟擇社中廉幹者爲長以董歛散出入之數社
凡五十五所而居仁由義諸倉隸焉郊郭則附於
公庾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歛
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毋常存而息
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歎大恩也因
廣東新語

卷十四

倉語

十

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
其事而官爲之提衡秋成歛之青黃不接時散之
越明年則薄息收之歛則多上戶散則多下戶蓋
無處不倉無人不倉也識者謂此卽井田遺意蓋
井田行則人人有田義倉大則人人有穀行之十
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
以爲義田半收租八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羣族起而爭繼粵俗爲甚誠令邑大祠宇凡富人老而無子欲大繼者告諸官以財產半爲義田其盡輸不大繼者聽之歿爲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里族擇耆碩主之凶年則先發而後報縣縣以時覈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倣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柏嫩葉浸之信宿以

廣東新語

卷十四

食語

十一

其膠液和糯蒸爲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壠以烏糯飯置牲口祭墓又以蠟樹葉搗和米粉爲糗粒色青而香長樂人以香桂皮葉蒸飯食之亦香東莞以香梗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爲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州以爲蒞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爲

煎堆心餡煎堆者以糯粉爲大小圓八油煎之以祀先及餽親友者也又以糯飯盤結諸花八油煮之名曰米花以糯粉雜白糖沙八猪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爲白餅殘臘時家家打餅聲與搗衣相似甚可聽又有黃餅鷄春餅酥蠶餅之屬富者以餅多爲尚至寒食清明猶出以餉客尋嘗婦女相餽問則以油糲膏環薄脆油糲膏環以麵薄脆以粉皆所謂茶素也端午爲粽以柀葉裹者曰灰粽肉粽置蘇木條其中爲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

廣東新語

卷十四

食語

五

陽爲糕冬至爲米糍曰冬丸平常則作粉果以白米浸至半月八白粳飯其中乃舂爲粉以猪脂潤之鮮明而薄以爲外茶糜露竹胎肉粒鵝膏滿其中以爲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爲養者以蕨以葛以菱以茨菰以甘藷爲粉者皆謂之飽食

鹽

鹽有鹽田鹽之爲田也於沙坦背風之港夾築一堤堤中爲竇使潮水可以出入也天雨水淡晴水鹹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爲四區布之以細沙周之以

溝水是曰沙田日以鬻魚之殼屏水者三而沙田始不涸也以鬻魚殼者以其堅而耐鹹不易壞也澆漑三日沙與鹽相雜乃耨鬆而乾之置于漏也漏在溝之旁長七八尺兩旁有墻崇二尺中廣二尺橫以木覆以艸之萌蘖也漏旁復有溝置鹽沙於萌蘖上以溝中水再淋之沙沉于底鹽鹵乃流也鹵者鹽之精爾雅曰天生曰鹵人生曰鹽也鹵旣流至三四丈爲一槽載之以火照鹵鹵氣衝火火滅則良鹵也投以鷄子或飯或截小魚爲兩以試之咸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爲熟鹽曬之

則爲生鹽也生鹽浮游于面不雜泥沙其白如雪則爲鹽花也語曰無雲而雨有日而雪言屏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淡半之置于竈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燄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淡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爲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竇衆之所同槽與池已所獨也鹹水之來從港以入堤從堤以入竇從竇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漓次作艸寮以覆竈次採薪蒸踰月而後返次朋合五六家同爲箒盤一家煎乃及一家秋則朝而揚水暴沙暮則以人牛糞沙晴則陽氣升而鹽厚八九日

廣東新語

卷十四

食語

古

一收淋漓雨則陽氣降沙淡而鹽散半月之功盡棄矣而築田築竈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爲火之精華火爲日之渣滓而鹽者又火之渣滓也海之水鹹爲火之渣滓所積鹽煮之成熟暴之成生亦因其自然而已矣

凡水出于山下者爲陽水至海則爲陰火而味鹹鹹故成鹽蓋陽水輕清而淡不能成鹽必變爲陰

火重濁而鹹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鹹故廣鹽爲吳楚所重南贛人爲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志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籠少婦持筐於陽崖陰林之間凌露細摘綠芽紫芽薰以珠蘭其芬馨絕勝松蘿之莢每晨茶佑涉珠江以鬻於城是曰河南茶好事者

廣東新語

卷十四

食語

五

或就買茶生自製葉初摘者曰茶生猶芥山之艸子也而西樵號稱茶山自唐曹裕移植顧渚茶其上今山中人率種茶間以苦荬荬樹森森望之若刺桐叢桂每茶一畝苦荬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汰有問路者茶人往往不荅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谷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巖際種茶
歲收石許烹之作素馨花氣味甘淡而滑稱頂湖
茶然不能恆得而羅浮幽居洞北有茶菴每歲春
分前一日采茶者多寓此菴其茶以受日陰陽分
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爲茶
菴詩活水仍將活火煎茶經妙處莫虛傳陸顛所
在閉題品未試羅浮第一泉黎美周云泉以茶爲
友以火爲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
廣東新語 卷十四 食語 六

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荳以產新
安河源者爲良其味最苦而粵人烹河南茶者必
以點荳少許爲可口南越志稱龍川縣出皋蘆葉
葉大而澁南海謂之過羅今稱爲苦芋芋一作荳
長樂有石茗瓊州有靈茶卽江南黃連茶也有烏
藥茶以烏藥嫩葉爲之能補中益氣一名山葉或
以金鵝蕊搗去苦汁合兒茶毛茶爲之東莞以芝
麻諸油雜茶葉爲汁煮之名研茶謂能去風溼解

除食積可以療饑云

酒

唐國史補酒則有嶺南之靈谿博羅靈谿在樂昌東北源出冷君之山以其水釀曰靈谿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

廣東新語

卷十四

食語

七

生主勁者名齊物論梅堯臣云越林多蔽天黃甘襍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爲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 在陽江之南泉甘而香以爲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爲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巖樹產于瓊州搗皮葉浸之和以香粳

或以石榴葉釀醞數日卽成酒曰巖樹酒又有酒
花以石榴花著甕中經旬而成其曰荔支酒則土
人齋持釀具就樹下以荔支煇酒一宿而成者有
倒捻酒以倒捻子爲之倒捻子如棠梨而小外紫
內亦有紅漿甜美食必倒捻故曰倒捻子其花如
紅海棠花生於春而實成於秋醞釀日淡陽精純
固以之爲酒益人有酒艸其形如艾名曰甜娘以
爲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爲釀所謂七香酒也
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爲酒者龍眼之

廣東新語

卷十四

食語

六

筍橘之凍蒲桃之冬白仙茅之春紅桂之月月黃
荔支之燒春皆酒中之賢聖也荔支燒唐時最珍
白樂天云荔支新熟鷄冠色燒酒初開琥珀春然
以陳者爲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
以發羣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醁稱蘭
生是也蓋以百華乾之爲末入之若廣中則以鮮
花爲用或專以枹黃以荔支花以蒲桃殼以香蕙

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

泔春時兼與荔支花
稽含艸木狀南海多美酒不用麴蘖但杵米粉雜以三五艸藥蓋若今山桔辣蓼馬蓼之屬和豆與米飯而成者也是一名艸麴新會香山則用板杏然味太甘有毒惟專以麴爲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餽炊蒸糟粕瀝其汁液而成性熱尤甚嗜之者傷脾隳腎往往有酒痰
廣東新語 卷十四 食語 九
墜腳之患致喪其軀是不可以不禁黃泰泉嘗以爲言按燒酒之泔自元始有暹羅人以燒酒復燒入異香至三二年人飲數醞卽醉謂之阿刺吉酒元蓋得泔於番戶云

油

韶連始興之間多茶子樹以茶子爲油客至輒以油煎諸物爲獻燕吳人購之爲澤膏髮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奕云南中茶子西極石蠶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

涌狀如菖蒲其葉春邊有刺葉落根露以火焔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苾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盞曬之香落茶子油中其氣馥烈是曰露花油蓼涌及增城人善爲之泮船爭買以歸遲開者曰寒花陽氣微歛香益清徹然不可爲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爲油

廣東新語

卷十四

食語

三

東莞有蠹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歿性大熱誤人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爲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隼以爲小磨香油名曰秧油然以生榨者爲良

糖

廣中市肆賣者有繭糖窠絲糖也其煉成條子而璫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

吉凶之禮多用之祀龜則以糖磚燕客以糖果其
芝麻糖牛皮糖秀糖蔥糖烏糖等以爲雜食蔥糖
稱潮陽極白無滓八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鳴卵
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

自大庾以往谿谷村墟之間在在有梅而羅浮所

廣東新語

卷十四

食語

三

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
大梅刻鏤爲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爲舅姑
之贄多者至數十百罌廣名親串爲糖梅宴會其
有不速者皆曰打糖梅糖梅以甜爲貴諺曰糖梅
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旣八門諸媵始

相與唱歌其歌曰解解糖梅者詞美新婦解糖攪者詞美新郎

茶蘼露

露本秋金凝液之氣味甘性涼故凡百艸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茶蘼露尤美廣人多種茶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疎毫者以甌蒸之取露或取其瓣拌糖霜暴之兼旬以爲粉果心箇名茶蘼角甚甘馨可嗜然猶以大西洋所出者爲美大西洋天氣寒時茶蘼始花露凝花上晶

廣東新語

卷十四

食語

三

瑩芬郁若甘露諸花木則否暹羅滿刺伽人購以銀錢貯以玻璃瓶攜至占城占城婦女以香蠟調之膏髮客至則以髮拂拭盃盤之屬以爲敬澳門番女得之以注飲饌或以露灑人衣外有薔薇水暹羅瓜哇滿刺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

崖而外故有多獲者有空手而還者是爲燕窩之菜或謂海濱石上有海粉積結如苔燕啄食之吐出爲窩纍纍巖壁之間島人俟其秋去以修竿接鏟取之海粉性寒而爲燕所吞吐則暖海粉味鹹而爲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蔬香有龍涎菜有燕窩是皆補州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採取過期則成石矣

石鍾乳

廣東新語

卷十四

食語

三

乳源縣西有乳巖乳大者曰乳床小曰乳枝歲蕤下垂一一空中相通乳自其末漚至端且滴且凝滴者如水凝者如脂膏乃鍾乳之最良者他巖洞及陰潤之所雲氣噓喻亦卽生鍾乳蓋石之精華隨寒煖而爲融結昌黎所謂泄乳交巖脈也然惟石有脈有津氣者方出乳頑石則否石之腴者乳益湏流瘠而透漏者則否乳源多良乳故縣以名其乳巖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澁

而凝精不可服服者多生奇疾明初乳源歲貢二十
十劬其後乳戶襍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
足以供人力之所求卽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爲丹砂石英者今且盡
鍾於人乎

石鍾乳生於巖穴陰處以靈液滲漉而成靈液者
山之精氣散之則爲雲霞凝之則爲鍾乳歲久滴
溜則爲石蓋純陽之英也長者六七寸以輕清如
蟬翼者爲上爪甲者次之鵝翎管者爲下光明而

廣東新語 卷十四

食譜

十四

薄色白而微紅入水不沉若此則可服矣此物與
雲母相類雲母以雲爲母雲之渣滓所成也鍾乳
以石爲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爲大藥故古仙人
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確
五六礫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臺雲

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爲水光采與我同皆此物也其煉如紅玉所以爲飴融之成水所以爲漿乃神仙之上餌也鳳臺何姑所居每朝旭初臨臺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爲餌可以辟穀云

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爲雪蕈其

廣東新語

卷十四

食語

三

葉爲石耳也石耳亦微有蒂痕大小朶朶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爲水或以爲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爲木氣故生石耳白石則否或曰此亦蕈之類厚者曰蕈薄則爲耳或曰凡乳床必因石脈而出不自頑石出也其在陰洞者爲乳床在陽崖者爲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

蕈

廣中隆冬時常得鮮蔬十餘種故人家絕少鹹蕈

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芋桃之蠶煎者人面之醋漬者皆不登於器嫁女則以乾溼諸果爲女贄多至數千百罌而糖梅爲長無糖梅雖多遠方珍果克溢筐筥未爲成禮也故召賓之辭皆曰梅酌賓亦以糖梅展轉相餽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

鯪膾

粵西善爲魚鯪粵東善爲魚膾有宴會必以切魚生爲敬食必以天曉時空心爲度每飛霜鐸泡蠹

廣東新語

卷十四

食語

三

醪下薑蓼無不人人色喜且餐且笑其膾也皆以男子鯪則以婦人凡女始嫁其家必以數十黃罌與之能善爲鯪使甘酸而香可飮口是爲好婦粵東羅定所居在山谷中少魚俗亦尚鯪廉州則以珠柱肉爲鯪連州以筍蟲膾之色白如雪甚甘脆

鹼

廣人以山萁豆枝或黃花苺燒而沃之而熬其灰以爲鹼熬淡則成沙曰鹼沙熬淺則成水曰鹼水以鹼沙爲肉黍光瑩而香以鹼水澣衣去油膩色轉鮮好

舟楫爲食

廣爲水國人多以舟楫爲食益都孫氏云南海素封之家水陸兩登貧者浮家江海歲八估人舟算緡中婦賣魚蕩漿至客舟前儵忽以十數弱齡男女崽身手便利卽張羅竿首畫釣泥中鼈蟹蜃蛤之八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烝烝如負瓜瓠扳罾搖櫓批竹繼繩兒女苦襁褓索乳哭啼恆不遑哺地氣多燠旣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恆餘布地惟杭稻土厚獲多人日計米一升加以魚蚌烏菱萁橘諸芋減

廣東新語

卷十四

食語

毛

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爲生顧禾蟲之埠蟪蛄之塘皆爲強有力者所奪以漁課爲名而分畫東西江以據之貧者不得沾丐餘潤焉蛋人之蜺笊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爲上果蔬之實四時間百品芬甘少乾多溼可愛也

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稻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輻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宇二嶂及下黃沙羅坑一帶乃多營峯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獠人採實獵皮毛山濯乃徙今悉化廣東新語卷十四

食語

天

爲齊民矣

永安有三時穀一早穀一翻穀田沃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于五六月翻穀種於六月收于十月大冬穀種於四月收于九月皆有黏有糯有粳寬得都之穀其種山者曰峯禾琴江都之穀多燻而藏之以炊其米圓實以造麩市于四方

御米

崖門內有邨曰三家邨澗中有自生禾粒長而白有一紅腰傳爲御米宋帝曷之所食又有泉曰甜水亦嘗進御

穫

秋分後三日外沙田所種早黏已熟納諸場以二牛躡之不以連耬計一畝播種十升穀成可得三十石苾長而粒大其色花白稈以爲薪灰以爲糞稻孫以爲鹽遺穀在田者以飼鴨此農人之利也歲西江水大鹹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螻蛄出則吾苗半去其穉颶風作則吾苗半去其壯蓋自夏徂秋無日不以此芄芄者爲憂也早黏一名秋分黏秋分之黏於諸黏爲早故曰早黏田肥而汚下多黑壤乃能種之其粒長大薄皮勝於寒露

廣東新語

卷十四

食語

五

霜降二黏穫既登場以三牛旋轉其上凡五反覆穀乃盡脫其稈餘乃以連耬施之田苦太肥稈壯盛而穀稀不實者常十而三四白粃盈穢不能一粒米也餘稈多根株於田乘北風大作海水益鹹焚之以其灰瀘而成鹽其白如雪秋末冬初彌望波潮之際有烟四起濛如也

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爲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脚之患蓋痰生於

火酒以火蒸火之汗液所成得火則燄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麴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艸麴皆有毒番禺多糖燒番蕓燒尤爲酒之賤品南方艸木狀南海多美酒不用麴蘖但料米粉雜以衆艸葉謂此等酒也海南酒多以小黍爲之亦有以樹皮艸子爲釀者糯米硃麴絕不經見

廣東新語

卷十四

食語

三

燒酒則臨高有之有鶯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爲釀而雜以諸果者花則以檳榔花爲最果則以倒捻子爲最倒捻子一名黏子花於暮春實於盛夏諺曰六月六黏子熟熟以爲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穴中或五六升或斗許味最香辣土人云老猴率小猴羣坐以脚濡飲之山有洞曰猴門人不敢入其酒益多此亦一奇酒云

永安羅坑一帶多峯物其茶尤善茶又以洪峯所種爲善往時貴寶峒峯積五六十年而變今最貴洪峯茶云

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鹹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

廣東新語

卷十四

食語

三

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厥官創爲免盤之陋規竟置生熟于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徵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爲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請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爲其有妨于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震之言曰鹽之產於

廣東新語卷十四

食語

三

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浚言復海運引杜詩雲帆轉遼海梗稻來東吳爲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荆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

廣東新語卷十四終