

私立東海大學歷史學系

碩士論文

清代台灣蔬菜的引進與利用

研究生：陳省吾

指導教授：唐啟華、蔡秀美老師

中華民國 107 年 7 月

摘要

蔬菜是我們日常生活中不可缺少的食物，並且蔬菜被人類種植食用的歷史也非常悠久。今日台灣大部分的蔬菜多是外來品種，僅有少數是原生種蔬菜。台灣外來品種蔬菜之引進，早在荷蘭時期就已開始，並逐漸在台灣栽種，但大部分的外來蔬菜仍舊是在清代統治時才引進台灣。過去與蔬菜之相關研究主要集中在植物病理學方面，或是蔬菜生產與消費方面的論述，有關蔬菜引進和利用之歷史研究則較欠缺。因此，本研究將以台灣蔬菜做為研究對象，考察荷蘭時期至清領時期台灣蔬菜引進之背景、種植、推廣與利用等情形。本研究將蒐集分散於方志與蔬菜有關的檔案文獻，仔細爬梳荷蘭時期檔案、清代台灣地方志、遊宦文人來台作品等資料，加以分類和分析，以確認清代台灣的蔬菜種類，並探究蔬菜引進、食用與推廣等課題。

從本文的討論得知，1624 年荷蘭人殖民統治台灣以前，台灣的原住民主要食用長在枝頭上、結在藤蔓或是埋在土中的各類果實和野蔬。荷蘭時期引進台灣的蔬菜，主要是荷蘭人從印尼爪哇引進台灣，如豌豆、甘藍、茴香等蔬菜。根據康熙初年所編纂《台灣府志》，可推知鄭氏時期引進台灣的蔬菜有 41 種，並且主要來自華南地區。

清代台灣的蔬菜多是由移民者所傳入，且此時傳入的蔬菜種類也比荷蘭時代還要豐富。最初，清代康熙年間（1685）蔣毓英所編纂的《台灣府志》中所載蔬菜有 41 種，直至 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》為止，共有辣椒、紅菜、油菜、番芥藍、蘿蔔菜、萵菜、角菜、雞啄菜、薺菜、葛薯、菰、蘿蔔、白花菜、木耳等 25 種蔬菜引進台灣。台灣在引進外來蔬菜後，除了在增加台灣蔬菜的種類方面有貢獻外，蔬菜也融入台灣文化當中，並且和地名、俗諺語連結在一起，由此或許可以觀察到該蔬菜的推廣狀況。

目次

第一章 緒論.....	1
第一節 研究動機與目的.....	1
第二節 研究回顧.....	4
第三節 研究方法與資料文獻.....	10
第二章 清代以前的蔬菜.....	19
第一節 荷西時期傳入台灣的蔬菜.....	19
第二節 鄭氏時期台灣的蔬菜.....	32
第三章 清代台灣的蔬菜.....	37
第一節 清代台灣的蔬菜種類與分佈.....	37
第二節 既有蔬菜之推廣.....	107
第三節 新品種蔬菜之引進與推廣.....	142
第四章 清代台灣蔬菜與生活.....	159
第一節 台灣地名與蔬菜.....	159
第二節 台灣俗諺語中的蔬菜.....	165
第三節 清代文學中的蔬菜.....	170
第五章 結論.....	183

參考文獻.....187

表 次

表 2-1 史前時期引進台灣的蔬菜·····	22
表 2-2 明末閩南地區方志與蔣毓英所編纂《台灣府志》中蔬菜記錄比較表···	34
表 3-1 清代康熙時期的蔬菜種類·····	95
表 3-2 清代乾隆時期的蔬菜種類·····	98
表 3-3 清代嘉慶到光緒時期的蔬菜種類·····	102
表 3-4 清代既有果菜類蔬菜分佈概況表之一 ·····	116
表 3-5 清代既有果菜類蔬菜分佈概況表之二·····	118
表 3-6 清代既有葉菜類蔬菜分佈概況表之一·····	126
表 3-7 清代既有葉菜類蔬菜分佈概況表之二·····	127
表 3-8 清代既有莖菜類蔬菜分佈概況表·····	134
表 3-9 清代既有根菜類蔬菜分佈概況表·····	138
表 3-10 清代既有其他類蔬菜分佈概況表·····	141
表 3-11 清代引進新品種之果菜類蔬菜分佈概況表·····	144
表 3-12 清代引進新品種之葉菜類蔬菜分佈概況表之一·····	148
表 3-13 清代引進新品種之葉菜類蔬菜分佈概況表之二·····	150
表 3-14 清代引進新品種之莖菜類蔬菜分佈概況表·····	152
表 3-15 清代引進新品種之根菜類蔬菜分佈概況表·····	154
表 3-16 清代引進新品種之其他類蔬菜分佈概況表·····	156

表 4-1 關於蔬菜的台灣地名一覽表.....160

表 4-2 關於蔬菜的閩客諺語.....166

圖 次

圖 3-1-1 冬瓜圖片	39
圖 3-1-2 苦瓜圖片	41
圖 3-1-3 胡瓜圖片	42
圖 3-1-4 南瓜圖片	44
圖 3-1-5 茄子圖片	47
圖 3-1-6 絲瓜圖片	48
圖 3-1-7 西瓜圖片	50
圖 3-1-8 越瓜圖片	51
圖 3-1-9 辣椒圖片	52
圖 3-1-10 刀豆圖片	53
圖 3-1-11 豇豆圖片	54
圖 3-1-12 蘆豆圖片	55
圖 3-1-13 瓠菜圖片	58
圖 3-1-14 莧菜圖片	59
圖 3-1-15 白菜圖片	60
圖 3-1-16 茼蒿圖片	62
圖 3-1-17 萹菜圖片	63
圖 3-1-18 芥菜圖片	65

圖 3-1-19 胡荽圖片	66
圖 3-1-20 落葵圖片	67
圖 3-1-21 芥藍圖片	68
圖 3-1-22 菠菜圖片	70
圖 3-1-23 油菜圖片	71
圖 3-1-24 萵苣圖片	72
圖 3-1-25 珍珠菜圖片	74
圖 3-1-26 薺菜圖片	75
圖 3-1-27 蔥圖片	77
圖 3-1-28 薤圖片	78
圖 3-1-29 韭圖片	79
圖 3-1-30 蒜圖片	81
圖 3-1-31 芋圖片	82
圖 3-1-32 菰圖片	84
圖 3-1-33 番薯圖片	86
圖 3-1-34 山藥圖片	87
圖 3-1-35 蘿蔔圖片	88
圖 3-1-36 白花菜圖片	89
圖 3-1-37 紫菜圖片	90

圖 3-1-38 鹿角菜圖片·····	91
圖 3-1-39 蕨圖片·····	92
圖 3-1-40 天茄子圖片·····	93

第一章 緒論

第一節 研究動機與目的

蔬菜是我們日常生活中不可缺少的食物，且成為人類飲食的歷史也非常悠久。筆者之所以選擇這項課題來研究，主要靈感來自潘富俊所撰《福爾摩沙植物記》一書。¹潘富俊在《福爾摩沙植物記》一書中除了提及台灣植物與文化之間的關聯之外，也試圖從植物的角度來書寫台灣歷史。此書不僅使筆者認知到蔬菜研究的可能性，也使筆者產生研究台灣蔬菜之想法，並讓台灣蔬菜研究的種子深埋在筆者的心中。另外，一位曾教過筆者的老師曾說研究應該要尋找與自身有相關的主題進行研究，才會與研究有所共鳴。老師的一番話也使我有所啟發，並讓筆者開始找尋和自身有所共鳴的研究。筆者因為家中長輩篤信佛教而長年吃素，並告誡筆者盡量多吃蔬菜而避免殺生。在這樣的家庭環境與教育之下，使得筆者自幼便喜愛食用各式各樣的蔬菜。每當筆者食用這些蔬菜時，腦中總有想探究這些蔬菜引進歷史的念頭。直至筆者閱讀過《福爾摩沙植物記》一書後，才使筆者選定蔬菜做為研究主題。筆者在爬梳史料後，發現今日台灣大部分的蔬菜多是外來品種，僅有少數是原生種蔬菜，這也是筆者著手研究台灣蔬菜的主要動機。

台灣位在歐亞大陸與太平洋的交界，地處熱帶和亞熱帶之間；加以，高山聳立，使台灣各地從平地到高山，涵蓋熱帶、亞熱帶和溫帶的氣候環境，一年四季皆有豐盛的蔬果上市。今日台灣許多常見的蔬菜除了山蘇、龍葵、過溝菜蕨、鴨舌草、破布子等為台灣的原生種蔬菜之外，²絕大多數都是外來品種。外

¹ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》（台北：時報文化，1994），頁 1-312。

² 薛銘童，〈氣候變遷下蔬菜栽培的新思維—原生蔬菜〉，《台東區農業專訊》第 82 期，2012.12，頁 8-9；嚴新富，〈台灣外來種植物的引種與利用〉，收入在侯福分、郭華仁、楊宏瑛、張聖顯編，《台灣植物資源之多樣性發展研討會專刊》（花蓮：行政院農業委員會花蓮區農

來品種蔬菜之引進，早在荷蘭統治台灣時期就已開始，並逐漸在台灣栽種，但大部分的外來蔬菜仍舊是在清代統治時才引進台灣。因此，荷蘭統治台灣時期，乃至於清代各種外來蔬菜引進之背景、種植及推廣情形，均有待筆者深入探討。

關於台灣各時期引進蔬菜比例，從潘富俊的研究可知，荷蘭時代引進的植物主要以經濟作物為主，並且食用作物佔二分之一，如甘藍、辣椒等作物，另外一半則是山茶花、含羞草等觀賞性植物；清代引進台灣的植物主要是原產於中國的經濟植物，其中又以食用作物佔三分之二以上，如胡瓜、冬瓜、茄子、南瓜等蔬菜；日治時期引進的植物類別則比較複雜，包括蔬菜、糧食、水果等食用作物，蔬菜則有牛蒡、胡蘿蔔、花椰菜、洋蔥等；觀花、庭園樹等觀賞性植物；行道樹或造林用之經濟樹種；以及綠肥、油料與纖維植物。其中，觀賞植物又佔據大部份，如聖誕紅、鳳凰木、波斯菊、睡蓮等植物。³此外，根據日本人熊澤三郎的統計，清代台灣的蔬菜品種已有 150 種以上，其中包括現今常見的蘿蔔、蔥、韮菜、芥菜、菠菜、萵苣、芹菜、莧菜、茄、冬瓜、南瓜、絲瓜、菜豆、蒜、薑等蔬菜；⁴熊澤三郎也指出日本統治台灣以前從外地引進台灣的蔬菜品種則有 158 種。⁵由此可推知，清代台灣引進外來蔬菜之比例在農業發展史上確實為大宗。

現今許多有關蔬菜的食用方法，可以從清代方志找到相關記載。隨著時代的變遷，台灣部份蔬菜的料理手法、飲食習慣也有所轉變。舉冬瓜為例，清代

業改良場，2005），頁 43-44、46；潘富俊，《福爾摩沙植物記》（台北：時報文化，1994），頁 80-81。

³ 朱玉蘭等著，《外來種防治教育專刊－植物篇》（台北：台灣環境資訊協會，2008），頁 50；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 300-308。也可參考吳田泉，《台灣農業史》（台北：自立晚報，1993），頁 335-373。

⁴ 蔡承豪，〈四序摘新芽－日治時期的蔬菜栽培〉，《台灣史通訊》第 80 期，2014.5，頁 4。

⁵ 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，《科學の台灣》，第 4 卷第 5 期，1936.12，頁 171。

方志提到台灣人會將冬瓜切片浸泡石灰水，並和糖一起製成冬瓜糖磚，來作為夏日消暑的茶品，⁶在當時並未有太多飲料的時代不失為解渴的飲品，此食用方法也沿用至今日。冬瓜除了作為茶品來泡茶之外，也是台灣結婚習俗中，女方媽媽為出嫁女兒所準備的嫁妝甜品之一，期待新婦能夠一舉得男。⁷近年來，受到西式製糖術之衝擊下，冬瓜糖已漸漸變成古早味的甜食，僅在過年時搭配其他糖果來增添喜氣。目前，隨著複合式飲品興起，飲料業者常在冬瓜茶中加入椰果、珍珠、檸檬、烏龍茶等配料而讓成其為時尚飲品。

清代台灣蔬菜的食用方法，迄今有些仍舊有人遵循，有些則漸漸淡出人民生活。現今農民曆上提到關於蔬菜和其他食材搭配的飲食禁忌，有些可從清代方志中看到相似的說法。例如，清代方志提到莧菜不宜和鱉同食，其原因似可從現代醫學的研究成果得到佐證。蓋現代醫學提到莧菜若和龜、鱉一同食用，將會導致腹瀉和腹痛。⁸顯然的，清代台灣人由蔬菜料理方式而長年累積的食用習慣和禁忌，似乎有其根據。另外，每逢文昌帝君聖誕時，台灣也會準備蔥、蒜、芹菜來祭拜文昌帝君，並為家中考生祈求考試順利。⁹對現代人而言，蔬菜的食用方式已與清代略有區別，並逐漸跳脫傳統的觀賞、經濟功能，無論在料理手法，或是在養生、醫學等方面均強調蔬菜的攝取有助於健康，甚至主張可食用連皮帶籽榨成之養生蔬果汁，以其富含植物生化素來改善體質。要之，蔬菜是台灣人民餐桌飲食的一部分，蔬菜如何食用，以及與其他食材搭配上的飲食禁忌至今仍有不少人遵循。

在文化方面，清代詩文、俗諺語和台灣地名也出現不少關於蔬菜的文字。

⁶ 蔣毓英，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 40。

⁷ 余美玲主編，《台灣古典詩選注 3—飲食與物產》（台南：國立台灣文學館，2013），頁 636-637。

⁸ 李杰，郝建新著，《農民曆食物禁忌》（新北：人類智庫，2013），頁 78-81。

⁹ 呂理政，《台灣生活圖曆：黃金田民俗畫 X 現代生活曆》（新北：廣場出版，2014），頁 53；劉還月，《台灣歲時小百科》上冊（台北：台原出版，1989），頁 144-145。

就俗諺語來說，為訓誡客家人勤勉務實，客家諺語多用竹筍、番薯及薑等蔬菜本身之特性，來勸勉子弟要能吃苦耐勞、不畏艱辛。¹⁰歲時節慶方面，農民曆上也會列舉台灣北、中、南地區，在不同節氣可以栽種的蔬菜。

由上顯示，清代台灣蔬菜引進之經緯，以及其在台灣社會生活、文化上之運用情形，在在有詳加探討的必要。可惜的是，迄今台灣學界尚未有專題探討蔬菜引進、推廣與利用之歷史研究論著。相關研究多半是著重在植物病理學方面的研究，¹¹或是蔬菜生產與消費方面的論述。¹²有鑑於此，本文希望從歷史脈絡下，探究從荷蘭統治台灣至清領時期蔬菜的引進、栽種與推廣，以及透過俗諺語、台灣地名與清代台灣詩文中所出現蔬菜，來考察台灣蔬菜之推廣程度，蔬菜和台灣社會文化之間的關係，以及當時人民食用蔬菜的方式。筆者期盼藉由本論文之實證研究，有助於解明清代蔬菜引進台灣的背景與推廣之歷史脈絡。

第二節 研究回顧

一、關於蔬菜的專書

目前介紹台灣蔬菜的專書，主要可以參考王禮陽和潘富俊的書。王禮陽撰《台灣果菜誌》一書，主要將台灣果菜分為根菜類、葉菜類、莖菜類、花菜

¹⁰ 謝進興，〈與蔬菜有關之台灣客家俗諺語之研究〉（新竹：國立新竹教育大學台灣語言與與語文教育研究所碩士論文，2008），頁 197-199。

¹¹ 計有李思儀，〈台灣十字花科蔬菜黃葉病原尖鏽孢菌的寄主範圍與分子特性分析〉（台中：國立中興大學植物病理學系所碩士論文，2014），頁 1-58、趙鴻宇，〈兩種台灣十字花科蔬菜豆嵌病毒屬病毒鑑別方法之開發及其應用〉（台中：國立中興大學植物病理學系所碩士論文，2014），頁 1-71 等。

¹² 計有裴惟寧，〈越南與台灣地區消費者對於蔬菜消費行為之比較〉（台中：國立中興大學國際農學研究所碩士論文，2009），頁 1-131、盧振豪，〈消費者對蔬菜購買行為之研究－財團法人台灣農漁會超市中心陽光農業案例〉（屏東：國立屏東科技大學農企業管理系所碩士論文，2013），頁 1-81 等。

類、果菜類、豆類、菇菌類和水果類等八大類別，涵蓋日常生活中常見的八十八種果菜，舉凡長年菜、皇宮菜、冬瓜，乃至於韭菜和大蒜都被囊括在內。作者除了介紹蔬菜的原產地和引進時間外，也談及台灣蔬菜的品種、時令、栽培、食用、供需和台灣目前主要產地。¹³換言之，作者除了將現今台灣常見蔬菜做背景性的介紹外，也對蔬菜背後相關的農業知識做詳實的描述。對於本研究而言，該書的貢獻在於提供蔬菜原產地、食用及栽種等科學之實質資料，補充清代方志對蔬菜本身的描述。

潘富俊撰《福爾摩沙植物記》一書，¹⁴主要介紹從荷前時代、荷蘭台灣、清領時代、日治時期和中華民國政府時代引進台灣的植物，其中一部分也有包括蔬菜的介紹。該書試圖從清代來台文人古典詩詞、清代台灣地方志書等文獻來闡述各時代引進台灣的植物。本書一共介紹 101 種植物，內容主要以介紹水果、花卉等植物為主，並且也討論蕃薯、芋、薑、番薑、落葵等蔬菜。此外，該書在文中也提到 27 個與植物有關的議題，其中，關於蔬菜議題，在「植物與民俗」的部分，作者提到在七夕的時候，台灣人民會煮豆、芋頭、糖和龍眼等物，並且有相互贈送的習慣，此即為「結緣」。¹⁵要之，該書中討論到蔬菜和台灣文化的議題，可以做為本論文探究蔬菜背後文化意蘊之參考資料。

陳玉箴撰《飲食文化》一書，主要分析飲食文化的影響要素，並討論飲食與宗教、社會、認同之間的聯繫，甚至也將台灣、中國、東北亞等地區之飲食文化納入討論。¹⁶其中，關於台灣飲食文化部分，作者除了提到台灣原住民十六族所食用之蔬菜種類外，也略提鄭氏時期引進台灣之蔬菜種類。作者在書中提到鄭氏時期所種植之蔬菜種類，除了糧食作物的番薯外，也包括瓜類、豆

¹³ 王禮陽，《台灣果菜誌》（台北：時報文化，1994），頁 1-189。

¹⁴ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 1-318。

¹⁵ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 52。

¹⁶ 陳玉箴，《飲食文化》（台北：華都文化，2015），頁，1-368。

類、薑、蔥、芋、白菜、莧菜等今日常見蔬菜。¹⁷此外，作者在文中也有談到清代台灣人三餐中食用之蔬菜，以及傳統節慶中所要準備之蔬菜種類。例如，由於八月十五日是土地公的生日，所以台灣人會在當日準備芋頭米粉湯，以祈求獲得好工作。¹⁸作者對台灣蔬菜引進之種類、歲時節慶下所需準備之蔬菜，以及日常生活所食用蔬菜之敘述，有助於我們瞭解台灣蔬菜與日常生活之關係。

二、關於蔬菜的研究論文

1936年熊澤三郎撰〈台灣蔬菜的渡來〉一文，為目前最早關於台灣蔬菜之引進的研究論文，該文主要討論台灣蔬菜引進之種類與品種。¹⁹根據日籍農業技師熊澤三郎的研究，台灣蔬菜種類有85種，其中有53種出現在清代的府縣廳志，另有43種蔬菜自《諸羅縣志》以來，在各府縣志也有共同的記錄，而熊澤三郎認為此43種蔬菜，應當是由漢人引進台灣。²⁰日本人統治台灣後，除了從中國引進的十角絲瓜、蠶豆和花椰菜外，同時也從日本引進牛蒡、山葵等22種蔬菜。²¹

至於蔬菜品種方面，熊澤三郎認為台灣現有蔬菜有85種類，且品種數量共計有307種。其中，在日本治理台灣前由中國引進有158品種；日本入台後由中國引入有46品種；日本入台後由日本國內傳入有88品種。另外，熊澤三郎指出從中國引進台灣的蔬菜品種當中，若按照中國省份劃分，則在已知省份的62種蔬菜品種中，自福建、廣東引入的品種，占百分之八十，且引入的時間皆較

¹⁷ 陳玉箴，《飲食文化》，頁，115。

¹⁸ 陳玉箴，《飲食文化》，頁，131。

¹⁹ 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，《科學の台灣》，第4卷第5期，1936.12，頁169-173。

²⁰ 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，頁169。

²¹ 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，頁170。

其他的省分早。²²該文對於蔬菜品種與種類引進的分析，有助於瞭解蔬菜在各時期引進台灣的過程。

曹永和撰〈鄭氏時代之台灣墾殖〉一文，主要討論鄭氏時期台灣農業的發展，以及其所施行的農業政策。²³鄭氏來到台灣後，為了解決軍糧不足的問題，其農業政策致力於將台灣建設為糧食生產地，所以在農業上比較重視栽種糧食作物，並鼓勵人民種植稻米和甘蔗等作物。²⁴值得注意的是，作者在文中也提及鄭氏時期蔬菜引進的狀況，並指出鄭成功從中國引進許多作物種子、犁和其他開墾所要用到的其他物品。²⁵此外，曹永和甚至根據熊澤三郎對台灣蔬菜的調查結果，推測有一大部分閩粵的蔬菜品種應該是在鄭氏時代引進台灣。²⁶該文對於鄭氏時期農業政策和墾殖過程的探討，對瞭解鄭氏時期蔬菜引進台灣背景，有很大的助益。

何晉勳撰〈六十七兩種《采風圖》及《圖考》之關係考察〉一文，主要是考察《台海采風圖》、《番社采風圖》和其各自對應的圖考等文本之間的關係。²⁷《台海采風圖考》主要收錄在《重修台灣府志》卷 17、18 的〈物產〉「附考」和卷 25 之〈藝文六〉。作者在文中主要討論六十七在其詩作兩種圖考中的物產描述，並且提到當時原住民食用之蔬菜種類有荷蘭豆、裙帶豆、御豆、番豆、番薯、傀儡芋、金瓜茄和番芥藍八種。²⁸本文有助於我們認知清代台灣原住民所食用的蔬菜種類。

²² 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，頁 171。

²³ 此文收錄在曹永和，《台灣早期歷史研究》（台北：聯經出版公司，1979），頁 255-293。

²⁴ 曹永和，《台灣早期歷史研究》，頁 287。

²⁵ 曹永和，《台灣早期歷史研究》，頁 267。

²⁶ 曹永和，《台灣早期歷史研究》，頁 291-292。

²⁷ 何晉勳，〈六十七兩種《采風圖》及《圖考》之關係考察〉，《台灣史研究》第 6 期，2008.12，頁 53-70。

²⁸ 何晉勳，〈六十七兩種《采風圖》及《圖考》之關係考察〉，頁 63。

林哲安撰〈荳莢花開落地生：花生與清季台灣漢人社會的經濟活動〉一文，主要是探討清代台灣花生之生長環境、品種、傳入背景、生產體系，並透過花生及其副產品的產銷網絡等面向，來考察花生在清代台灣歷史中所扮演的地位與台灣人民社會之關係。²⁹史料運用方面，作者主要運用《熱蘭遮城日誌》、清代台灣有關花生之相關文獻記錄、開港後來台西方人之海關資料、英國領事報告、生態調查等記錄為主，並輔以日治初期有關農業調查資料，以及戰後有關花生之研究來考察花生與清代台灣社會經濟之關係。作者指出，花生最初在荷蘭時代傳入，但並未廣泛種植，直至清代才成為有著多樣化用途的重要經濟物產。³⁰此外，作者也提到花生因為其利用價值不斷被發掘出來，促使其從純粹之食用方式，轉變成作為外銷到中國的主要貨品，並在清代台灣漢人社會中扮演重要角色。³¹文中對於清代台灣花生的探討，對瞭解花生推廣的背景與過程，以及其與台灣社會經濟之聯繫，有很大的助益。

陳國章撰〈台灣以蔬菜為名之地名的特色〉一文，主要是透過分析台灣以蔬菜命名之地名，來考察蔬菜地名背後所蘊含的歷史意義。³²作者在文中指出台灣以蔬菜為命名之蔬菜，相較其他種類之地名來說，數量不多且僅有 49 種、87 處，並推測其原因可能和當時蔬菜栽培面積較小有關。³³此外，作者透過考察此 49 種蔬菜地名，歸納出蔬菜地名命名之兩種方式，即是以種菜之菜園為名者，以及以蔬菜本身命名者。³⁴文中對於台灣蔬菜地名之探討，有助於我們瞭解蔬菜地名背後所代表的意義。

²⁹ 林哲安，〈荳莢花開落地生：花生與清季台灣漢人社會的經濟活動〉，《台灣文獻》第 62 卷第 1 期，2011.3，頁 189-232。

³⁰ 林哲安，〈荳莢花開落地生：花生與清季台灣漢人社會的經濟活動〉，頁 195-197。

³¹ 林哲安，〈荳莢花開落地生：花生與清季台灣漢人社會的經濟活動〉，頁 223。

³² 陳國章，〈台灣以蔬菜為名之地名的特色〉，《地理教育》第 18 期，1992.6，頁 1-10。此文後來增定內容，並收入在陳國章，《台灣地名學文集》（台北：國立台灣師範大學地理學系，2004），頁，112-120。

³³ 陳國章，《台灣地名學文集》（台北：國立台灣師範大學地理學系，2004），頁，112。

³⁴ 陳國章，《台灣地名學文集》，頁，112。

陳漢光撰〈番薯引進台灣的探討〉一文，主要是透過爬梳台灣文獻中有關番薯的記錄，來考察番薯引進的過程與其推廣歷史。³⁵作者指出番薯是由福建引進台灣，且由東渡台灣之福建沿海居民、商販等為了自身糧食之需求，而將番薯帶到台灣。³⁶此外，關於番薯在台灣之推廣情形，作者提到荷蘭時代中期，台灣南部已經盛行栽種番薯，而至清代漢人移居台灣後，番薯已普遍在台灣種植，並且成為農民重要的糧食。換言之，文中對於番薯的探討，有助於我們瞭解番薯引進台灣之歷史與推廣情形。

吳宜璇撰〈台灣歲時節慶的文化與禮俗〉一文，主要探討台灣歲時節慶之文化與意義，以及台灣傳統節慶中的禮俗文化。³⁷關於蔬菜的部分，作者在文中有討論到台灣傳統節慶中所要準備的蔬菜。例如，在端午節的時候，台灣人有吃茄子和菜豆的習慣。因為菜豆的含意是使人長壽，而茄子則是能使人有充足的精力，³⁸在端午節吃這兩樣食物，能使人長命百歲。要之，該文提及部分蔬菜在傳統節日中所代表的意義，為本論文探究歲時節慶與蔬菜之關係時提供參考。

謝進興撰〈與蔬菜有關之台灣客家俗諺語研究〉一文，主要分析台灣客家俗諺語中所出現的蔬菜，並討論其與客家文化之間的關係。³⁹作者認為客家人往往將蔬菜融入俗諺語當中，衍生出許多與蔬菜有關的俗諺語，並且透過相關俗諺語來反映客家人的自身文化和民族特質。例如，客家人會用竹筍反映其

³⁵ 陳漢光，〈番薯引進台灣的探討〉，《台灣文獻》第 12 卷第 3 期，1961.9，頁 10-18。

³⁶ 陳漢光，〈番薯引進台灣的探討〉，頁 13-14。

³⁷ 吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化與禮俗〉（台中：逢甲大學中國文學系碩士論文，2012），頁 1-150。

³⁸ 吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化與禮俗〉，頁 108。

³⁹ 謝進興，〈與蔬菜有關之台灣客家俗諺語之研究〉（新竹：國立新竹教育大學台灣語言與與語文教育研究所碩士論文，2008），頁 1-254。

勤勉的個性，並且勉勵年輕子弟吃要能吃苦耐勞。⁴⁰簡言之，該文不僅統整不少和台灣蔬菜有關的俗諺語，也為本論文探究台灣蔬菜背後的文化意蘊提供參考資料。

第三節 研究方法與資料文獻

一、研究方法與範圍

本文所採取的研究方法主要為歷史研究法。本文將蒐集分散於方志與蔬菜有關的檔案文獻，仔細爬梳荷蘭時期檔案、清代台灣地方志、遊宦文人來台作品等資料，加以分類和分析，以確認清代台灣的蔬菜種類，並探究蔬菜引進、食用與推廣等課題。

本研究主要聚焦在十八、十九世紀清朝治理台灣期間。由於荷蘭治理台灣時已有蔬菜引進台灣之記錄，所以本文論述往前推至荷蘭和鄭氏時期。在歷史脈絡下先從荷蘭台灣時期談起，探討荷蘭台灣時蔬菜的引進、栽種與推廣等問題，並兼論鄭氏時期。至於清代台灣的史料，則以地方志和文人記錄為主，所以時間集中在方志編纂的康乾兩朝，以及清中葉嘉慶年間到清末光緒年間為主。

二、蔬菜的界定

蔬菜定義，廣義來說，凡是可食用之根、莖、葉、花、果與莢任一部

⁴⁰ 謝進興，〈與蔬菜有關之台灣客家俗諺語之研究〉，頁 5。

份，柔軟且多汁，⁴¹以及可供佐餐之植物，⁴²即可稱為蔬菜。由於現今人類栽培蔬菜種類繁多，因此有關蔬菜的分類方式也就日益增多。現代對於蔬菜的分類，主要有五種分類方式：即一、食用部分分類法：蔬菜依照食用部份可分成根菜類、莖菜類、葉菜類、花菜類和果菜類五種；二、生長季節分類法：蔬菜依照生長季節分成春季種植蔬菜類、秋季種植蔬菜類兩種；三、植物學分類法：蔬菜依照植物學自然分類法將蔬菜分為隱花植物類、顯花植物類兩類；四、耐寒性強弱分類法：蔬菜依照對溫度高低適應程度分為耐寒性最強、耐寒性稍強和耐寒性最弱三類；五、栽培性質之分類法：蔬菜依照栽培性質分為葉菜類、甘藍類、生食菜類、根菜類、鱗莖類、馬鈴薯、豆莢類、茄果類、瓜果類、甘藷、多年生蔬菜類與雜菜類十二種。⁴³

中國傳統上對於植物的分類，通常會選擇植物本身的一些特點做為分類標準，而這些分類標準往往和編修者自身之主觀判斷有關。這些分類標準既有依照植物對於人體之藥用功效為分類基準，也有根據植物之型態與應用等來分為草、穀、蔬、木、果五類，或是十二類。⁴⁴清代方志對於蔬菜的分類方式，主要是依據當時人對蔬菜本身的利用方式來進行分類。例如，大部份方志都將山藥當作蔬菜，並歸類在「蔬之屬」，但由於山藥別名淮山，且本身也可作為中藥來服用，有補氣之功效，故《恆春縣志》、《台灣縣志》等方志也將其分在「藥之屬」。換言之，同一種蔬菜可能因為不同地區利用方式之不同，而被歸類到不同類別。此外，清代方志除了依照食用方式對蔬菜進行分類外，有時也會按編修者自身之主觀判斷，或是中國古籍中對此物產的分屬，來判定此蔬菜之分屬。

⁴¹ 陳水春，《蔬菜園藝學》（台北：大同書局，1977），頁 1。

⁴² 中國農業百科全書編輯部編，《中國農業百科全書·蔬菜卷》（北京：農業出版社，1990），頁 1。

⁴³ 陳水春，《蔬菜園藝學》，頁 17-23；中國農業百科全書編輯部編，《中國農業百科全書·蔬菜卷》，頁 210-211；湛克終，《蔬菜園藝學》（台北：正中書局，1964），頁 147-148。

⁴⁴ 董洪進、劉恩德、彭華，〈中國植物分類編目的過去、現在和將來〉，《植物科學學報》第 29 卷第 6 期 2011，755-762。

例如，《澎湖紀略》將芥菜分在「蔬之屬」，並轉引明代李時珍所著《本草綱目》中對芥菜的描述：「農書云：氣味辛烈，菜中之介然者也。食之有剛介之氣，故字從『介』」。⁴⁵

由上顯示，現代對於蔬菜的分類方式，可說是相當嚴謹，部分在傳統方志中被認為是蔬菜的物種，在現代之蔬菜界定下則不盡然。例如，清代方志沿續《本草綱目》的分類，將紫菜視為蔬菜，⁴⁶但是現代生物學則認為它不屬於植物，而是歸屬為藻類；⁴⁷有些蔬菜在清代被歸類為水果，但現代則被分類在蔬菜。例如，清代方志將荸薺歸類在「果之屬」，但現在則應當屬於蔬菜。⁴⁸有些物種隨著食用方式的不同，該物種在分類上亦有所改變。例如，清代方志將蕃茄分在「果之屬」，並且視蕃茄為水果，現今則將蕃茄分類在蔬菜當中之果菜類。另外，清代方志將山藥、冬瓜等蔬菜同時歸類在「蔬之屬」，但根據現代食用部份分類法，山藥屬於根菜類，而冬瓜則屬於果菜類。由此可知，清代方志會將當時所認定之蔬菜歸類在「蔬之屬」當中；而現代對於蔬菜之區分方式則是按照蔬菜的生產季節、食用部位、栽培性質等來分類。簡言之，相較現代於現代常見的五種蔬菜分類法，清代方志對於蔬菜的分類方式乎較為單一且無規則性，而現代對於蔬菜的分類方式則比清代更為明確且詳盡，以及具有科學性質。

本研究關於蔬菜的界定，筆者基本上以清代方志中物產或土產中「蔬之屬」中所列舉蔬菜為主要分析材料，如《鳳山縣志》風土志中將蔬菜分在物產之「蔬之屬」；《重修台灣縣志》風土志中則是將蔬菜分屬在土產之「蔬之屬」。除了「蔬之屬」中所列的蔬菜之外，若有被分類在「蔬之屬」但之後被歸類到

⁴⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 162。

⁴⁶ 《本草綱目》將紫菜歸類在菜部。

⁴⁷ 依照分類學來看，紫菜屬於藻類，蔬菜則屬於維管束植物類。

⁴⁸ 倘若按照現代食用部份分類法的，荸薺應當分類在根菜類。

其他項目之物種，筆者也會逐一討論。例如，西瓜除了被《台灣府志》蔣志分在「蔬之屬」外，也曾被《諸羅縣志》、《台灣縣志》等方志歸類在「果之屬」，所以西瓜也會納入本文討論範圍。換言之，筆者除了討論「蔬之屬」中的蔬菜，也會分析「菽之屬」、「穀之屬」、「蔬之屬」、「果之屬」與「藥之屬」中所提到的蔬菜。雖然今日菱角、玉米（番麥）、番茄（柑仔密）、山苦瓜、九層塔和芋薺計六種蔬菜屬於蔬菜的範疇，並將山苦瓜、菱角、玉米（番麥）、番茄（柑仔密）分在果菜類；芋薺分在根菜類；九層塔分類在葉菜類，但是清代則將菱角、芋薺與番茄（柑仔密）分在「果之屬」；玉米（番麥）分在「穀之屬」；並將山苦瓜和九層塔分類在「藥之屬」，但是筆者對蔬菜之分析對象係以「蔬之屬」中之物產為主，以及曾經有被分在「蔬之屬」之物產為輔，故不曾被方志分類在「蔬之屬」中的菱角、玉米（番麥）、番茄（柑仔密）、山苦瓜、九層塔和芋薺，則暫時不在本文中討論。

筆者在本文中所採用之蔬菜分類標準，主要沿用清代方志中「菽之屬」、「穀之屬」、「蔬之屬」、「蔬之屬」、「果之屬」與「藥之屬」之分類方法，而非現代蔬菜的五種分類法。其原因在於，清代方志對蔬菜的分類方式，比較能夠反映清代台灣人對當時蔬菜的認知。因此，本研究所界定的蔬菜，大致以清代方志中「蔬之屬」物產為主，間或也有包括「菽之屬」、「穀之屬」、「蔬之屬」、「果之屬」與「藥之屬」中的蔬菜。

三、資料文獻

本文所運用的史料以檔案、清代方志和文獻為主。荷蘭統治台灣以前，有關台灣人食用蔬菜種類的記錄，主要可以參考明代陳第所撰《東番記》。《東番記》記錄了當時台灣西拉雅族所食用的蔬菜種類，他提及當時西拉雅族所食用

的蔬菜只有蔥、薑、蕃薯和芋頭。⁴⁹荷西時代關於蔬菜之資料，主要參考《熱蘭遮城日誌》，⁵⁰由該資料可知，1647年荷蘭東印度公司的進出口物資統計資料中，曾記載漢人從中國移植蔬果種苗之記錄。其後，在荷蘭東印度公司鼓勵農耕的政策下，曾將西瓜、豆子、落花生、蕃薯苗、芥末種子等陸續引進台灣。

51

除了上述所提到的文獻外，其他可以參考的背景性資料有甘為霖的《荷據下的福爾摩莎》、⁵¹江樹生譯著的《荷蘭聯合東印度公司台灣長官致巴達維亞總督書信集》、⁵²《巴達維亞城日誌》、⁵³艾利·利邦（Elie Ripon）的《利邦上尉東印度航海歷險記：一位傭兵的日誌 1617-1627》；⁵⁴《台灣與西班牙關係史料彙編》、⁵⁵《西班牙在台灣史料彙編》（Spaniards in Taiwan）；⁵⁶《西班牙人的台灣體驗（1626-1642）》；⁵⁷《西班牙人在台灣〈1626-1642〉》等史料。⁵⁸

清代台灣方面，筆者在本文中所運用的清代史料主要是清朝統治台灣期間所編纂的方志。清代台灣方志概有 46 本，⁶⁰其中，提到清代蔬菜資料主要是

⁴⁹ 黃育智，《台灣古文遊記選注》（台北：南港山文史工作室，2010），頁 13。

⁵⁰ 江樹生譯，《熱蘭遮城日誌第 1-4 冊》（台南：台南市政府文化局，2000、2002、2003、2011）。

⁵¹ 江樹生譯，《熱蘭遮城日誌第 1-4 冊》，頁 380、508、514、518、522、573、678。

⁵² 甘為霖（Rev. William Campbell）英譯，李雄揮漢譯，《荷據下的福爾摩莎》（台北：前衛出版，2003）。

⁵³ 江樹生譯，《荷蘭聯合東印度公司台灣長官致巴達維亞總督書信集 1(1622-1626)》（南投：國史館台灣文獻館，2010）。

⁵⁴ 東印度公司原著、村上直次郎日譯、郭輝中譯，《巴達維亞城日記》（台北：台灣省文獻委員會，1970）。

⁵⁵ 艾利·利邦（Elie Ripon）著，包樂史、鄭維中、蔡香玉校著，《利邦上尉東印度航海歷險記：一位傭兵的日誌 1617-1627》（台北：遠流出版，2012）。

⁵⁶ 李毓中，《台灣與西班牙關係史料彙編》（南投：國史館台灣文獻館，2008）。

⁵⁷ 鮑曉鷗主編，《西班牙人在台灣史料彙編》（台北：南天書局，2010-2002）。

⁵⁸ 鮑曉鷗，《西班牙人的台灣體驗（1626-1642）》（台北：南天書局，2008）。

⁵⁹ 荷西·馬利亞·阿瓦列斯（Jose Maria Alvarez）原著李毓中、吳孟真譯著，《西班牙人在台灣（1626-1642）》（南投：國史館台灣文獻館，2006）。

⁶⁰ 此 46 本方志中，未提到清代台灣蔬菜的方志為《台灣志略》、《雲林縣採訪冊》、《苑裏志》、《安平縣雜記》、《台灣採訪冊》、《新竹縣志初稿》、《樹杞林志》、《清一統志台灣府》、《鳳山縣採訪冊》、《金門志》、《台東州採訪冊》、《福建通志台灣府》、《廈門志》、《新竹縣制度考》、《澎湖台灣紀略》、《澎湖續編》、《台灣通紀》、《台灣通志》、《新竹縣採訪冊》、《台灣府輿圖纂要》、

1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》、1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》、1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》、1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1741 年劉良璧所編纂《重修福建台灣府志》、1747 年范咸所編纂《重修台灣府志》、1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》、1764 年余文儀所編纂《續修台灣府志》、1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》、1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》、1807 年謝金鑾所編纂《續修台灣縣志》、1836 年周璽所編纂《彰化縣志》、1837 年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》、1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》、1871 年陳培桂《淡水廳志》、1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》、1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》、1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》，以及《嘉義管內采訪冊》共 21 本方志，蔬菜資料主要記載在方志物產或土產中「蔬之屬」，以及「菽之屬」、「穀之屬」、「蔬之屬」、「果之屬」與「藥之屬」等也略提及。清代台灣方志除了使我們對清代台灣蔬菜本身有進一步認識之外，也讓我們知曉當時蔬菜的分佈狀況、產期，以及當時蔬菜的用途。除了上述提及 21 本方志外，台灣文獻叢刊中收錄的游宦文人記錄也為筆者所運用，如《台陽見聞錄》、《台海使槎錄》和《海東札記》等資料。

有關清代方志中物產的整理，可以參考張素玢和李鈺淳共同開發之台灣方志物產分類資料庫。⁶¹台灣方志物產分類資料庫中共計有 104 種蔬菜，資料庫主要運用計 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》、1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》、1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》、1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1741 年劉良璧所編纂《重修福建台灣府志》、1747 年范咸所編纂《重修台灣府

《台灣地輿全圖》、《福建通志列傳選》、《漳州府志選錄》、《清史稿台灣資料集輯》、《泉州府志選錄》。

⁶¹ 張素玢和李鈺淳共同建置，《台灣方志物產分類資料庫》，下載日期為 2016 年 1 月 20 日，網址：http://140.112.30.230/Fangjr/T_Fangjr/。

志》、1752年王必昌所編纂《重修台灣縣志》、1764年余文儀所編纂《續修台灣府志》、1764年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》、1807年謝金鑾所編纂《續修台灣縣志》、1836年周璽所編纂《彰化縣志》、1837年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》、1852年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》、1871年陳培桂《淡水廳志》、1879年林豪所編纂《澎湖廳志》、1894年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》、1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》、1897年蔡振豐所編纂《苑裏志》與1898年林百川、林學源所編纂《樹杞林志》21本方志做為分析文本，並且將每種蔬菜出現在各方志的記錄標記出來，此有助於我們理解蔬菜在清代出現的頻率及其推廣程度。例如，「白菜」在各方志中都有記錄，可見「白菜」在清代是很普遍的蔬菜，且無地域上的侷限。

四、章節安排

本文除了緒論外，共分為四個章節。第一章「緒論」，主要說明研究動機與目的，闡述筆者為何選定清代台灣蔬菜做為研究對象，並說明研究課題的意義和研究目的。在研究回顧方面，筆者整理前人的相關研究成果，以便掌握當前學界有關清代台灣蔬菜的研究概況。另外，在研究方法與資料文獻的部分，筆者則說明目前所能掌握的主要史料狀況，以及期望在歷史的脈絡下進行實證研究。

第二章「清代以前的蔬菜」主要從荷蘭人治理台灣談起，並擴及其所引進蔬菜之背景、施行之農業政策、引進台灣之蔬菜種類，與當時台灣原住民所食用與栽種的蔬菜。接著，討論鄭氏時期農業政策及其引進栽培的蔬菜。透過荷蘭時期與鄭氏時期蔬菜引進台灣之經緯，掌握清代台灣蔬菜引進推廣之歷史背景。

第三章「清代台灣的蔬菜」主要介紹清代台灣主要蔬菜種類和其分佈情形。關於清代台灣蔬菜的產區，將以清代各地方志所載蔬菜做為參考基礎，試圖探討清代台灣各地所產之蔬菜種類，並且討論清代台灣蔬菜本身的產地、功效、食用方式與禁忌等問題。此外，清代以前既有蔬菜之推廣和清代新品種蔬菜之推廣情形也會在本章中討論。

第四章「清代台灣蔬菜與生活」，將以清代方志和文人紀錄等文獻做為分析史料，探討文獻中蔬菜與台灣人民生活之間的關係。筆者在本章主要討論台灣地名中所出現的蔬菜、台灣傳統節慶與蔬菜之間的聯繫，以及清代文人詩詞中所描述蔬菜等。此外，與論蔬菜有關的台灣閩客俗諺語也為本章討論內容，並分析閩客族群對蔬菜之使用、食用方式，對蔬菜之既有印象，以及俗諺語中之語源。

今日台灣餐桌上食物除了米飯、肉類外，還有多元蔬菜可食用。此皆源起於荷蘭時期、清領時期從台灣島外傳入蔬菜新品種並發揚光大。食物除了講求美味健康並滿足口腹之欲外，食物本身也值得我們去深入探究。台灣因為地形、氣候和土壤等有利因素，栽培出各式各樣的蔬菜種類，其中有大部分都是來自外來種類，而這些外來種蔬菜傳入台灣背景和推廣過程均有待進一步討論。台灣蔬菜的探究除了有助於釐清蔬菜引進台灣的過程外，也能夠理解蔬菜背後所反映的社會脈動與歷史發展。要之，本論文的目的主要在於，透過歷史脈絡下研究台灣蔬菜，使我們對台灣蔬菜的引進與推廣歷史有進一步的認識。

第二章 清代以前的蔬菜

台灣的植物可以分成原生植物和外來植物兩類。原生植物是指原本就生長在台灣或被自然力帶來台灣的植物，⁶²可以說是在人類抵達台灣前就已經有的植物。⁶³外來植物則是指原來並非在台灣生長，由於人為因素，⁶⁴被人類引進到台灣的植物。⁶⁵台灣所有的人都是來自外來土地，許多植物陸續經由人類的遷徙而帶到台灣本地。從距今約 6000 年前南島民族的移入，到十七世紀初期台灣被荷蘭人和西班牙人陸續短暫統治，乃至於鄭氏統治台灣後，台灣開始和外界頻頻接觸並引進多樣的植物。在此歷史背景之下，多樣的蔬菜種類也被引進到台灣。台灣的蔬菜除了南洋山蘇花、過溝菜蕨、銀蓮花（野蓮）、尖瓣花、鴨舌草、破布子等原生種外，大多數的蔬菜是屬於外來種，並且在清領台灣以前就有一部份蔬菜被引入台灣。⁶⁶因此本文在探討清領台灣以前的蔬菜之前，要先將清代以前蔬菜的引進狀況做一番介紹，並且討論南島民族、荷蘭人，以及鄭氏時期引進台灣的蔬菜種類。

第一節 荷西時期傳入台灣的蔬菜

1624 年荷蘭人佔領台灣以前，台灣的住民主要是南島語系的原住民，時間從舊石器晚期至金屬器時代之間，即是所謂「原住民時代」。⁶⁷根據劉益昌對考古遺址的研究，他將人類活動歷史進程分為三階段：即一、最早有人類文字記錄之前的「史前時代」；二、外界人群對台灣本島有初步文字記錄的「原始時

⁶² 此自然力是指海潮、颱風、鳥類等帶來外在孢子，然後在台灣落地生長。

⁶³ 許再文、黃朝慶、牟善傑、王震哲，〈台灣植物的多樣性〉，《科學發展》第 456 期，2010.12，頁 22。

⁶⁴ 此人為因素可以包括食用、藥用、觀賞用、牧草用、綠肥用等經濟目的。

⁶⁵ 陳玉峰，《台灣植被誌（第一卷）：總論及植被帶概論》（台北：玉山社，1995），頁 1-48；許再文、黃朝慶、牟善傑、王震哲，〈台灣植物的多樣性〉，頁 22。

⁶⁶ 嚴新富，〈台灣外來種植物的引種與利用〉，收入在侯福分、郭華仁、楊宏瑛、張聖顯編，《台灣植物資源之多樣性發展研討會專刊》，頁 43-44、46；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 80-81。

⁶⁷ 張勝彥，《台灣開發史》（台北：空中大學，1996），頁 1。

代」；三、從 1620 年開始，台灣從西海岸地區逐漸進入文字記錄的「歷史時代」。⁶⁸筆者在本節主要探討的是台灣從史前到原始時代的蔬菜記錄。

一、史前台灣南島民族時期的蔬菜

台灣在距今約 7000 年前出現新石器文化，而其中在台北發現距今 3200-2500 年前圓山文化的貝塚當中，發現大量豐富的植物種子，⁶⁹其中還包括稻米。⁷⁰當時原住民食物的來源有長在枝頭上、結在藤蔓或是埋在土中的各類果實和野蔬。⁷¹另外，除了農耕之外，李匡悌認為史前台灣住民食用野生植物的機會是極為平常的事，特別像是野菜、核果，以及海岸邊的海菜等，都有可能成為早期台灣住民日常食用的對象。⁷²由上可知，台灣史前住民尚未有栽培大量的食用蔬菜，而是以採集野外生長之野菜、果實為食。

明萬曆 30 年 12 月（1603 年 1 月），陳第跟隨沈有容將軍前往台灣追剿倭寇，並在台灣停留一段期間。陳第在台灣短暫停留的時候，除了目睹到台灣西南沿海一帶土著的風俗習慣外，也將其所見撰成〈東番記〉一文。⁷³〈東番記〉不僅記錄當時南台灣西拉雅族的生活情況，也記載他們當時所種植的作物：「東番夷人不知所自始，居澎湖外洋海島中。起颯港（嘉義布袋）、加老灣（鹿耳門附近），歷大員（台南附近）、堯港（高雄茄定）、打狗嶼（高雄旗津）……，皆其居也，斷續凡千餘里。……，蔬有蔥、有薑、有番薯、有蹲鴟，⁷⁴無他

⁶⁸ 劉益昌，《台灣原住民史-史前篇》（南投：國史館台灣文獻館，2002），頁 51。

⁶⁹ 當時發現的植物種子以棟樹最多，另外還有野桐和糙葉樹等植物種子。

⁷⁰ 郭素秋，〈台灣北部圓山文化的內涵探討〉，《南島研究學報》第 5 卷第 2 期，2014.12，頁 87。

⁷¹ 劉益昌，《台灣原住民史-史前篇》，頁 51。

⁷² 李匡悌，〈從考古遺留論台灣史前的飲食習慣〉，《中國飲食文化誌》第 1 卷第 1 期，2005，頁 49-98。

⁷³ 關於〈東番記〉內容的討論，可以參考周婉窈，〈陳第〈東番記〉一十七世紀初台灣西南地區的實地調查報告〉，《故宮文物月刊》第 241 期，2003.4，頁 22-45。收入在周婉窈，《海洋與殖民地台灣論集》（台北：聯經出版公司，2012），頁 107-150。

⁷⁴ 蹲鴟即是指大芋頭，由於形狀如同蹲伏的鴟，故名。

菜」。⁷⁵由上可推知，當時台灣南部西拉雅族所種植與食用的蔬菜甚少，僅有台灣常見的蔥、薑、番薯和芋頭等蔬菜，其原因可能是原住民不擅長農耕，或者是當時台灣本土並未引進其它蔬菜種類有關。此外，倘若進一步追尋芋、薑等蔬菜的原產地，則可以得知西拉雅族種植這些蔬菜的緣由。例如，芋原產地在南洋群島一帶，⁷⁶且栽植容易，並且可能透過海路由南島民族攜帶到台灣。⁷⁷至於薑這種作物，則可能由原住民直接引自原居住的中南半島，⁷⁸而番薯則原產於南美洲，大約 16 世紀末經由呂宋引進台灣本土。⁷⁹

基本上，荷蘭統治台灣以前，台灣透過物種交流引進來的作物，根據潘富俊統計，如表 2-1，主要以食用作物為主，包括玉米、芋、稻、小米、番薯等澱粉類食物；大豆、花生等高蛋白質油料兼糧食作物；蔬菜部分則有薤、薑、蔥等。其中，芋和薑等作物可能直接從原住民原本居住的中南半島或南洋群島傳入台灣。芋頭原產於南亞一帶，並且大約是在 6000 年前從原鄉南亞傳至泰國、馬來西亞、印尼和菲律賓，再透過獨木舟將芋帶到新幾內亞島、馬裏亞納群島、密克羅尼西亞與玻里尼西亞地區，該地原住民今日仍食用芋；⁸⁰玉米、花生和番薯則是原產於美洲，可能是從原西班牙的殖民地菲律賓引入，再輾轉進入台灣。其中，何炳棣指出番薯應是於 1594 年經由海外商人將番薯自呂宋引進到福建。⁸¹另外，雖然薤這種蔬菜是原產於中國，但台灣的薤主要是原住民從南洋移民至台灣時傳入。⁸²

⁷⁵ 沈有容著，金雲銘譯，《閩海贈言、陳第年譜》（南投：台灣省文獻委員會，1997），頁 24、26。

⁷⁶ 王禮陽，《台灣果菜誌》，頁 11。

⁷⁷ 關於台灣芋的討論，可以參考陳奇祿，《台灣土著文化研究》（台北：聯經出版公司，1992），頁 297-298；林務局，《台灣的自然資源與生態資料庫 3—農林漁牧》（台北：行政院農業委員會林務局，2006），頁 6。

⁷⁸ 林務局，《台灣的自然資源與生態資料庫 3—農林漁牧》，頁 7。

⁷⁹ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 98。

⁸⁰ Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food* (Volume I) (New York: Cambridge University Press, 2000), pp.223-225.

⁸¹ Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food*, p.209.

⁸² 潘富俊，〈台灣外來植物引進史〉，《外來種防治教育專刊：植物篇》，林務局及社團法人台灣環境協會合作出版，2008；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 300；薛聰賢，《台灣蔬果實用百科

表 2-1 史前時期引進台灣的蔬菜

蔬菜名	首次引進時間	原產地	引進地
薤	?	中國	南洋群島
玉米	16 世紀初	南美秘魯	菲律賓
芋	?	印度、馬來西亞	中南半島
薑	?	熱帶亞洲	中南半島
花生	?	南美洲	菲律賓
番薯	1600 年以前	熱帶美洲（墨西哥）	菲律賓
西瓜	?	熱帶非洲	華南
蔥	?	中國西北	華南

資料來源：潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 300。

二、荷西時期台灣原住民種植的蔬菜

（一）蕭壠社

1623 年 11 月，任職在荷蘭東印度公司的兩名商人，Jacob Constand 和 Barend Pessaert 到蕭壠社兩天，因看見蕭壠社村落四周田園種植的作物及蔬菜，感到印象深刻而留下一篇〈蕭壠社記〉，並記載蕭壠社人的飲食現象與種植蔬果的情形。⁸³其中，關於蔬菜部份，該文提到：「另外，當有需要的時候，我們也可以用此地的新鮮食物，如檸檬、野生蘋果、香蕉、洋蔥、豬肉、家禽類、鹿以及其他多種新鮮的食物，來補給鄰近的澎湖群島。這樣一來，我們除了可以指望從中國用艚舨運來的商品，和我們私自組織運送而來的貨物外，也可透過艚舨貿易將澎湖納入我們的版圖」。⁸⁴

由上可知，荷蘭人觀察到當時蕭壠社種植的蔬菜有洋蔥，且蕭壠社種植的作物還多到可以補給在澎湖駐紮的士兵。所以當 1624 年 8 月荷蘭人從澎湖退守

第一輯》（台北：薛聰賢，2009），頁 1-8。

⁸³ 葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》（台南：台南市政府文化局，2011），頁 56。

⁸⁴ 葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》，頁 66。

到大員島時，第一任駐台長官宋克（Marten Soncle）就曾在 1624 年 12 月 12 日向當時的東印度公司總督卡本提耳（De Carpentier）報告說：「這地方的土地（蕭壠、新港和目加溜灣）看起來非常肥沃，所以我們將種植椰子、橘子、檸檬和其他果樹，也要播種西瓜和其他根莖作物」。⁸⁵此外，關於蕭壠社種植的蔬果，《巴達維亞城日記》也記載：「該地多產有 siri、檳榔子、香蕉、檸檬、橘子、西瓜、匏瓜、甘蔗，及其他美味之鮮果」。⁸⁶由上可知當時蕭壠社已有種植西瓜、匏瓜與洋蔥等蔬菜。

（二）麻豆社

瑞士洛桑人艾利·利邦（Élie Ripon），曾經於 1618 至 1626 任職荷蘭東印度公司（VOC）。艾利·利邦在亞洲地區擔任士兵和軍官時，曾在 1623 年 11 月航行到台灣，並且看到麻豆社居民種植很好吃的包心菜和像中國的油菜等蔬菜。此外，麻豆社人還種植蕪菁（naveaux）、柳橙（oranges）、檸檬（limons）、椰子（cocos）椰棗（dattes）這些蔬果。⁸⁷可知當時麻豆社居民已有種植包心菜和類似中國的油菜等蔬菜，其中，包心菜就是結球甘藍菜。

（三）新港社

荷蘭人在 1624 年 8 月從澎湖遷至大員的四年後，留下的文字記錄主要集中在台南和屏東地區。荷蘭傳教士干治士（George Candidius，1597-1647）在和台南西拉雅平埔族相處十六個月後，於 1628 年 12 月 27 日寫下有關當時西拉雅族的生活情況。⁸⁸其中，關於西拉雅族種植作物部份，干治士在文中提到：「他們

⁸⁵ 江樹生主譯注，《荷蘭聯合東印度公司台灣長官致巴達維亞總督書信集 1(1622-1626)》（南投：國史館台灣文獻館，2010），頁 170、195。

⁸⁶ 村上直次郎譯注，中村孝志校注，郭輝譯，《巴達維亞城日誌第一冊》（台北：台灣省文獻委員會，1970），頁 33。

⁸⁷ 艾利·利邦（Élie Ripon）著，包樂史、鄭維中、蔡香玉校注，《利邦上尉東印度航海歷險記：一位傭兵的日誌 1617-1627》，頁 125。

⁸⁸ 葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》，頁 70。

栽種三種果樹，第一種叫做 ptingh，第二種是 quach，第三種是 taraun（高粱），很像小米，除了兩種與荷蘭豆相似的蔬菜，他們有三種根莖植物可以替代麵包。所以在沒有麵包、稻米或者其他果子的情形下，他們可以利用這些根莖植物維持生活，島上又出產薑、甘蔗和甜瓜，只是他們只生產足夠他們所需的而已。⁸⁹由上顯示，西拉雅族除了稻米的主食外，也種植薑、甜瓜，以及兩種與荷蘭豆相似的蔬菜等其他作物來食用。

西拉雅族也種植根莖類蔬菜作為澱粉類食物。例如，《重修台灣縣志》中提到：「其黍、菽、薯、芋等類，並種植以給饗飧」。⁹⁰由此可以理解當時的西拉雅族，已經大量種植薯和芋這兩種根莖類作物作為糧食。另外，西拉雅族也在住宅周邊種植許多蔬果。綜合各類文獻記載，在荷蘭人佔領大員時，當時台灣西拉雅族種植的蔬菜有蔥、籐瓜、薑和芋頭，而水果則有毛柿、甘蔗、椰子、佛手柑、檳榔、棕櫚、橙、香蕉和檸檬等品種。⁹¹由上可推知，當時原住民種植的蔬菜種類似乎不多，且以水果種類佔大宗。

（四）中部大肚王管轄地區

繼荷蘭傳教士干治士來台二十年後，蘇格蘭人 David Wright 於 1648 年也來到台灣，並且將他所觀察到中部土地（今台中、彰化一帶）大肚王統治下當地

⁸⁹ 葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》，頁 80。另外，關於西拉雅種植之作物種類，干治士在《荷據下的福爾摩沙》一書中也提到：「有米穀和許多野生的植物，例如 Ptingh、Quach、Taraun 等，各種果實、三球根莖植物及生薑、甘蔗、西瓜、香蕉、椰子果、各種檸檬、檳榔子等」。參見 William M. Campbell, *Formosa under the Dutch: Described from Contemporary Records, with Explanatory notes and a Bibliography of the Island* (Taipei: SMC Publishing Inc., 2001), pp.9-10.轉引自中村孝志，〈荷蘭時代之台灣農業及其獎勵〉，收於中村孝志著，吳密察、翁佳音編，《荷蘭時代台灣史研究》上卷：概說·產業（台北：稻香出版社，1997），頁 44。

⁹⁰ 王必昌，《重修台灣縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 406。

⁹¹ 沈有容著、金雲銘譯，《閩海贈言·陳第年譜》，頁 24-27；甘治士（George Candidius）著、葉春榮譯，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉《台灣風物》第 44 卷第 3 期，1994.9，頁 193-228；中村孝志，〈荷蘭時代之台灣農業及其獎勵〉，收於中村孝志著，吳密察、翁佳音編，《荷蘭時代台灣史研究上卷》，頁 43-49；康培德，〈十七世紀的西拉雅人生活〉，收於詹素娟、潘英海編，《平埔族群與台灣歷史文化論文集》（台北：中央研究院台灣史研究所籌備處，2001），頁 1-30。

原住民之生活，⁹²撰寫成〈福爾摩沙筆記〉一文。⁹³其中，關於種植作物部份，David Wright 在文中提到：「最豐饒的大片土地屬於 Middag 王（大肚王），生產大量的米（Rice）……薑（Ginger）、甘蔗（Sugar），許多種樹木、各種水果如檸檬（Lemmons）、柳橙（Oranges）、柑橘（Citrons）、南瓜（Pumpeons，Pumpkins）、西瓜（Water-melons）、黃瓜（Cucumbers）、鳳梨（Ananasses）、菝葜根（China-roots）、Kadjang、Fokkafoka、馬鈴薯（Potatoes）、Ubes、香草（Sweet-herbs）、包心菜（Cabbages）、胡蘿蔔（Carrots）以及豐富多養的草本植物（Physical herbs）和竹藤類（Cane-wood）。Kadijang 是某種小種籽、綠色的、和芫荽（Coriander）大小相近」。⁹⁴由上顯示，在大肚王統領下的地區，當地原住民有種植薑、南瓜、西瓜、黃瓜、馬鈴薯、包心菜、胡蘿蔔等蔬菜。

此外，來自荷蘭的旅行家 Jan Janszoon Struys 也曾在 1650 年來到台灣，並留下有關當時大肚王統轄地區種植作物的記錄。⁹⁵Jan Janszoon Struys 提到：「台灣到處有豐沃的農地……，其地有極多的米、小麥、大麥、Kaylang、生薑……，又有檸檬、密柑、番石榴（Guygavas）、Perang、Citron、朱欒、西瓜、南瓜、鳳梨、土茯苓、Kadjang（豆類）、Fokkafokas、馬鈴薯、芋類、野菜類、甘藍、人參……，Kadjang 是綠色的小果實，大小略同於胡荽，或以鹽漬，或加用於鮮魚，其味甚美」。⁹⁶

⁹² 關於「大肚王」一詞，在荷蘭文獻中記載為 Quataongh。經學者翁佳音考證，Quata 意思是福佬語的「番仔」，而 ong(h)則為「王」，是指一位統治大肚台地南緣的大肚南社的人物，故稱之為大肚王。當大肚王在 1645 年 4 月 5 日歸順東印度公司時，其統轄下共有的十五個村社，這些村社的分布範圍，主要在大甲和大肚溪下游之間，即是以大肚台地二側為主，再加上八卦台地西緣與東側的貓羅河流域一帶。參見康培德，〈環境、空間與區域：地理學觀點下十七世紀中葉「大肚王」統治的消長〉《台大文史哲學報》第 59 期，2003.11，頁 99-100、102。

⁹³ 葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》，頁 134。

⁹⁴ 葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》，頁 140。

⁹⁵ 康培德，〈閒談 1650 年前後留下旅台見聞與遊記的歐洲人士〉《歷史台灣》第 6 期，2013.11，頁 110。關於 Jan Janszoon Struys 的出生和經歷，可以參考康培德，〈閒談 1650 年前後留下旅台見聞與遊記的歐洲人士〉，頁 110-113。

⁹⁶ 中村孝志，〈荷蘭時代之台灣農業及其獎勵〉，收錄在中村孝志著，吳密察、翁佳音編，《荷蘭時代台灣史研究上卷》，頁 45-46。

（五）北部淡水和鄰近地方

1642年10月3日西班牙士兵 Hans Gal van Lubecq 到淡水的鄰近村社交換了一些新鮮的食物，除了雞和豬之外，還有一批檸檬、香蕉、甘蔗與番薯（petattes），⁹⁷由上顯示，住在淡水附近的原住民有種植番薯這種蔬菜。西班牙人在1642年被荷蘭人擊退後，便離開雞籠。而淡水、雞籠等社原住民則迫於荷蘭人的武力下，向荷蘭人獻上土地、果樹，以及些許蔬菜。當時原住民獻給荷蘭人之物種多是檸檬、甘蔗、香蕉、番薯、薑等，其中蔬菜則有番薯和薑。例如，《熱蘭遮城日誌第二冊》提到：「1642年12月21日 Sabocan 社的首長便用15艘獨木舟載50個居民來把土地呈贈給中尉，表示完全順服歸屬，還帶來大的和小的檸檬樹、一盒米、一些薑、和一棵香蕉樹」。⁹⁸又如，《熱蘭遮城日誌第二冊》也提到：「1643年1月13日，下雨刮風，直到夜晚才停。今天有里族社的幾個居民來此地，用兩隻獨木舟送一些檸檬、蕃薯和其他新鮮食物來給我們，表示他們的好意」。⁹⁹

（六）金獅島（Gouden Leeuw Eiland，或是稱為 Lamey）

金獅島即是現在的小琉球，距離台灣約7、8荷里。¹⁰⁰根據《熱蘭遮城日誌》的記載，「金獅島非常優美，種有很多椰子樹，番薯、粟和其他農作物」。¹⁰¹由此可知，金獅島有出產番薯這種蔬菜。

三、荷蘭時代傳入台灣的蔬菜

十五世紀地理大發現之後的殖民活動，改變了全球的物種分佈，美洲、非洲大陸與歐亞大陸之間也開始有了物種間的交流。隨著大航海時代的來臨，十

⁹⁷ 江樹生譯著，《熱蘭遮城日誌第二冊》（台南：台南市政府文化局，2002），頁31-32。

⁹⁸ 江樹生譯著，《熱蘭遮城日誌第二冊》，頁106。

⁹⁹ 江樹生譯著，《熱蘭遮城日誌第二冊》，頁109。其它關於里族社獻給荷蘭人之蔬菜，則還是以番薯為多，參見江樹生譯著，《熱蘭遮城日誌第二冊》，頁109、111-112。

¹⁰⁰ 1荷里等於7.4公里。換言之，小琉球距離台灣約51.8至89.2公里。

¹⁰¹ 江樹生譯著，《熱蘭遮城日誌第一冊》（台南：台南市政府文化局，2000），頁136。

六世紀初歐洲打開通往東亞的貿易路線後，葡萄牙、西班牙、荷蘭、英國和法國等國陸續來到亞洲進行貿易活動。台灣因為特殊的地理位置，並且處在這些遠洋船隻的航線上面，逐漸成為西方追尋的貿易目標之一。

台灣在被納入全球化的經濟貿易之後，連帶也進入生態交流之中。此種透過商業行為而導致的物種交流現象，是類似於 Alfred W. Crosby 所提出哥倫布交換（Columbian Exchange）的型態。¹⁰²而在荷蘭統治台灣時，台灣因為處在這些遠洋大帆船的航線上，而使得各物種交流的可能性大增。台灣在歷經荷蘭和西班牙兩國的統治後，連帶也被納入全球化的生態交流網絡之中，而許多物種也陸續傳入台灣。

荷蘭人在統治台灣後，為了使農業生產更有效率，便招來大批中國人來台進行農墾事業。荷蘭人對於來台的漢人移民，除了提供耕牛、農具、種子、資金來鼓勵漢人開墾農地外，甚至還保護漢人在台灣農耕時免受於原住民的干擾。¹⁰³例如，1724 年黃叔璥所撰《台海使槎錄》中便記載：「蓋自紅夷至台，就中土遺民令之耕田輸租，以受種十畝之地名為一甲，分別上、中、下則徵粟，其陂塘隄圳修築之費、耕牛農具籽種，皆紅夷資給」。¹⁰⁴

此外，來台漢人從事農墾時所需要的耕牛、種子及農家副業飼養的各種家畜，則多半是由漢人從中國沿海一帶輸入，例如，從《熱蘭遮城日誌》中的記載，便可以看到漢人從中國移入了大量的牛、豬、雞、鴨、馬、驢子等家畜，以及西瓜、小麥、豆子、蔥、落花生、芥菜種子、番薯苗、果樹苗等蔬果之種

¹⁰² 克羅斯比（Alfred W. Crosby）著，鄭明萱譯，《哥倫布大交換：1492 年以後的生物影響和文化衝擊》（台北：貓頭鷹出版社，2013）。關於物種交流的探討，也可參考查爾斯·曼恩（Charles C. Mann）著，黃煜文譯，《1493：物種大交換丈量的世界史》（台北：衛城出版，2013）；J. R. McNeill and William McNeill 著，張俊盛、林翠芬譯，《文明之網：無國界的人類進化史》（台北：書林出版公司，2007），頁 223。

¹⁰³ 吳田泉，《台灣農業史》（台北：自立晚報，1993），頁 341。

¹⁰⁴ 黃叔璥，《台海使槎錄》（台北：台灣銀行經濟研究室，1957），頁 19。

苗。¹⁰⁵在荷蘭人鼓勵農耕的政策下，漢人將西瓜、果樹苗、豆子、落花生、芥末種子、番薯苗等蔬果種苗從中國引進台灣，進一步促進物種之間的傳播。

荷蘭人在台灣安頓後，便開始思考在台灣需要栽培的作物種類。由於荷蘭人來台主要是為了發展貿易，所以通常依據作物的經濟利益，來評估是否要在台灣種植。荷蘭人為了在台灣發展貿易和農業生產，主要致力於栽培糧食作物與經濟作物，並且以稻米、蔗糖和藍靛為首要發展目標。在荷蘭人農業政策下，漢人除了種植稻米、蔗糖和藍靛外，有餘力也會利用多餘土地種植日常生活中所要用到的作物。例如，從《熱蘭遮城日誌》的記錄中便可以得知有些漢人移民也可能利用小塊農地或住家周圍空地栽培蔬菜，以供自家食用或出售。1655年，荷蘭人的報告中提到，在小琉球島上有 15 個中國男子、2 個女人和 5 個小孩，有 6 個農園，中國人在這些農園中種植蔥、芋頭和香蕉樹，做為日常食物。¹⁰⁶由上可知，儘管荷蘭人在台灣所推廣的農業政策是著重在栽培能夠出口的作物為優先，但是來台漢人也會利用空閒時間於農地上栽種蔥、芋頭等蔬菜來自行食用或是拿來販賣。

在農作物方面，荷蘭人除了鼓勵來台漢人種植甘蔗和稻米外，也有注重甘藍、甘藷、大麥、生薑、薯蓣和果蔬的栽培。¹⁰⁷荷屬東印度總督范·迪門

(Antonio van Diemen) 曾提及：「福爾摩莎的砂糖樣品我們已過目，純潔、白淨、顆粒結實；還期望能生產一大批生薑和茯苓。稻米的種植也得到促進，福爾摩莎島可望成為荷蘭殖民地的糧倉」。¹⁰⁸由上顯示，荷蘭人似乎期待台灣人成為荷蘭的糧倉，並且有計劃要栽種生薑、茯苓等作物。另外，荷蘭人除了曾在

¹⁰⁵ 江樹生譯註，《熱蘭遮城日誌第二冊》，頁 259、465、508、514、518、522、573、602-629、662、678；江樹生譯註，《熱蘭遮城日誌第三冊》（台南：台南市政府文化局，2003），頁 41、43。

¹⁰⁶ 江樹生譯註：《熱蘭遮城日誌第三冊》，頁 457。

¹⁰⁷ 吳田泉，《台灣農業史》，頁 343。

¹⁰⁸ 程紹剛譯註，《荷蘭人在福爾摩莎》（台北：聯經出版社，2005），頁 179。

1639 年指示中國墾主必須按照公司計畫，種植一定數量的甘蔗，以及其他如稻米、煙草、靛青、薑、土茯苓等特定農作物外，也曾經嘗試引進棉花、大麻、小麥等不同的農作物到台灣，只不過除了甘蔗的種植之外，新栽培的農作物大多數都沒有在台灣進一步推廣種植，甚至荷蘭人還因為缺乏水利灌溉工程，一度要放棄做為糧食作物的稻作栽培。¹⁰⁹

雖然荷蘭人嘗試在台灣推廣種植薑、¹¹⁰藍靛植物、棉花、苧麻、蘿蔔等作物，結果都不盡人意。另在一份荷蘭人的早期報告中也提到漢人已經開始栽種某些他們的作物，如大的石榴（Chinese Apple）、西瓜等物產，不過，種植這些作物的目的都是為維持生活所需，而非為了出口貿易需求。¹¹¹換言之，雖然荷蘭人致力於在台灣種植薑、藍靛植物、蘿蔔等作物，且明顯成效不彰，但是在新品種作物引進台灣方面卻有些貢獻。

由上述來看，十七世紀荷蘭人統治台灣時期，在引進新物種方面做出很大貢獻。例如，在蔬菜方面，荷蘭人從印尼爪哇引進包心菜（Cabbage）、豌豆、番茄、青辣椒到台灣。¹¹²除了包心菜（Cabbage）、豌豆、番茄、青辣椒之外，荷蘭人也從中國、南洋等地引進一些作物，且尚有部分物種被留存至今，如在植物方面有豌豆、檉、釋迦、番茄、薑、辣椒、馬纓丹、含羞草等。¹¹³張蕙芬在

¹⁰⁹ 韓家寶著，鄭維中譯，《荷蘭時代台灣的經濟·土地與稅務》（台北：播種者文化，2002），頁 48-49、57-63；陳國棟，〈就從安平追想起-荷據時期的台灣〉《歷史月刊》第 181 期，2003，頁 20-21、30。

¹¹⁰ 荷蘭人曾想要引入廣東薑在台灣種植，但後來據說這種薑也不適宜在廣東以外的地區生長。參見《巴達維亞城日誌》，1644-1645，b1. 163-164。此外，荷蘭人在 1635 年曾種了一些薑，但效果似乎不佳。參見程紹剛譯註，《荷蘭人在福爾摩沙》，頁 167、177；韓家寶著，鄭維中譯，《荷蘭時代台灣的經濟·土地與稅務》，頁 62。此外，荷蘭時期廣東薑之引進與試種與中國來的海商林宗載（號亨萬，Hambuan）有關。可參考江樹生，〈荷蘭時代的「安平街」--熱蘭遮市〉，收入在鄭水萍編，《安平文化學術討論會論文集》（台南：台南市政府文化局，1995），頁 33；韓家寶著，鄭維中譯，《荷蘭時代台灣的經濟·土地與稅務》，頁 61-63。

¹¹¹ 歐陽泰著，鄭維中譯，《福爾摩沙如何變成台灣府？》（台北：遠流出版社，2007），頁 223-224。

¹¹² 李秀英、陳渭南，《欣葉心台菜情-欣葉 30 週年獻菜》（台北：賽尚圖文，2007），頁 5。

¹¹³ 奧田彥、陳茂詩、三浦敦史合著，〈荷蘭時代之台灣農業〉《台灣經濟史初集》，（台北：台灣銀行經濟研究室，1954 年），頁 48-49。

《菜市場蔬菜圖鑑》中附錄一文〈台灣蔬菜的身世與源起〉中也提到：「荷蘭人來台的時間短暫，因此帶來的蔬菜種類十分有限，主要以他們習慣食用的西方溫帶蔬菜及熱帶美洲的植物為主，如高麗菜（包心菜）、馬鈴薯、九層塔（羅勒）、豌豆等」。¹¹⁴要之，荷蘭人遠渡重洋來台從事貿易活動，引進台灣的蔬菜往往可能是原先在荷蘭本地就有出產的物種，或者是經由原產地引進荷蘭後再由荷蘭人傳入台灣。其中，上處所指的 cabbage 即是現在所知的結球甘藍，其原產地在歐洲。¹¹⁵另外，這些蔬菜多半是先從荷蘭引進印尼，再輾轉傳到台灣，此舉也間接印證物種交流的情形。例如，辣椒雖是由荷蘭人引進台灣，但原產地則是南美洲地區，並在哥倫布發現美洲後引入歐洲地區，接著再引進亞洲。

116

關於荷蘭時代台灣種植蔬菜的狀況，值得一提的是番薯這項作物。關於番薯的種植，根據陳漢光的研究，應是在明萬曆二十二年（1594），由菲律賓引進福建，並傳入台灣，所以陳第於萬曆三十一年（1603）年撰〈東番記〉一文時，便有記載台灣出產番薯。¹¹⁷荷蘭統治台灣初期，番薯並未廣泛栽種，直到中期才普遍種植，以致於荷蘭統治時代末期，東印度公司的 Albercht Herport 才提到台灣到處有番薯了。¹¹⁸換言之，雖然番薯是在明代由漢人引進台灣，但卻是在荷蘭台灣時期才大力推廣種植。另外，在荷蘭人佔領台灣之前，番薯就已經在台灣存在，且為當時人民的主食，¹¹⁹一直到十九世紀末期，番薯仍舊是貧窮人家和台灣原住民的主食。

¹¹⁴ 張蕙芬，《菜市場蔬菜圖鑑》（台北：遠見天下文化出版，2013），頁 186。

¹¹⁵ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》（台北：農學社總經銷，2011），頁 36。

¹¹⁶ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 152。

¹¹⁷ 方豪，〈陳第《東番記》考證〉，收入在方豪，《方豪六十自定稿》上冊（台北：著者自刊本，1969），頁 835-880

¹¹⁸ 陳漢光，〈番薯引進台灣的探討〉《台灣文獻》第 12 卷第 3 期，1961.9，頁 10-18。

¹¹⁹ 根據楊英《先王實錄校注》記載，永曆十五年二月，鄭成功收回澎湖，預計數日可抵達台灣。但因為受到風阻而留滯，大軍缺乏糧食，於是命令各澳長搜索接給，且澎湖各島嶼「並無田園可種禾粟，唯番薯、大麥、黍、稷，生斗湊解，合午百餘石，不足當大師一餐之用」。轉引自遼耀東，《出門訪古早》（台北：東大，2008），頁 126。

此外，吳田泉所著《台灣農業史》中也有記錄荷蘭時代傳入台灣之蔬菜種類。吳田泉根據《台海采風圖》與《台灣省通志農業篇》，指出荷蘭人曾將番芥藍（包心菜）、荷蘭豆、番薑、羅勒與番茄等新品種蔬菜引進台灣。¹²⁰其中，有關荷蘭豆這項物產，從名稱可以得知該豆和荷蘭有關。1764年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》記載：「荷蘭豆，種出荷蘭，可充蔬品。熬食，其色新綠，其味香嫩」。¹²¹由上可知，荷蘭豆是由荷蘭人引進，當作蔬菜食用。此豆通常被視為由荷蘭人引進台灣，但是近年來則有人認為荷蘭豆可能是先傳到印尼，並在乾隆初期時傳到泉州一帶後，再輾轉傳至台灣。¹²²筆者先前曾提到荷蘭人曾將豌豆引進台灣，但並非指豌豆就是荷蘭豆。事實上，雖然荷蘭豆和豌豆一樣，都分屬在豌豆屬，但是荷蘭豆（Snow Peas）外觀則為扁平的豆莢，且豆莢裡面有細小的豆子，而豌豆（Garden Peas）豆莢內的豆子則是飽滿渾圓，所以豌豆和荷蘭豆似乎不是同一種物種。另外，又有一種稱作甜豆（Snap Peas）的物種，其實是荷蘭豆與豌豆的雜交品種。¹²³要之，這些作物從荷蘭時期開始至今日仍屬於台灣農產品之範疇，並且大多數都是台灣人民在日常生活中所食用之蔬菜。換句話說，番芥藍、荷蘭豆等蔬菜能夠出現在今日的餐桌，或許說明這些蔬菜能夠適應台灣的地形與氣候，並在台灣土地上紮根。

整體來說，荷蘭人統治台灣時，台灣透過物種交流引進的物種，潘富俊指出多半是原先在印尼爪哇大量種植的經濟作物。¹²⁴其中，荷蘭人引進台灣之蔬菜種類有蕓菜、辣椒、豌豆、甘藍（包心菜）、懷香、九層塔和馬鈴薯。¹²⁵荷蘭

¹²⁰ 吳田泉，《台灣農業史》，頁 344-345。

¹²¹ 王瑛曾，《重修鳳山縣志》（台北市：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 283。

¹²² 關於荷蘭豆引進台灣的過程，冷東根據中國方志乾隆《泉州府志》卷十七中所記載，推測荷蘭豆可能是先傳到印尼，並在乾隆初期傳到泉州一帶，再展轉傳至台灣。參見冷東，《東南亞海外潮人研究》（北京：中國華僑出版社，1999），頁 131。轉引自陳國棟，《台灣的山海經驗》（台北：遠流出版社，2005），頁 410-411。

¹²³ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 110。

¹²⁴ 潘富俊，〈台灣外來植物引進史〉，《外來種防治教育專刊：植物篇》，林務局及社團法人台灣環境協會合作出版，2008；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 300-301。

¹²⁵ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 300-301。

人引進台灣的作物中，豌豆、甘藍（包心菜）和懷香等蔬菜可能原產在歐洲，並且先傳入印尼後再引進台灣；¹²⁶馬鈴薯和辣椒則都是原產於南美洲，只不過是直接由荷蘭人帶到台灣，而辣椒則是在傳入印尼後再引進台灣；至於九層塔和蕹菜，其原產地主要是在華南地區，並隨後分別經由華南地區和菲律賓傳入台灣。¹²⁷

第二節 鄭氏時期台灣的蔬菜

一、鄭氏時期引進蔬菜的背景與目的

1661年，鄭氏政權取代荷蘭東印度公司統治臺灣，相較於荷蘭人基於重商主義考量下發展台灣農業，鄭氏對台灣農業的經營策略顯然與荷蘭人有所不同。鄭成功為了解決龐大的軍糧問題，他主要採取寓兵於農的屯墾政策，並且在農業上更重視糧食作物。¹²⁸根據布雷亞（Blair）和羅伯特遜（Robertson）合輯的《菲律賓群島》（The Philippine Islands）一書中所記載：「在鄭成功所率領的500隻舢舨船中，已攜帶有很多的犁、種子和開墾所要的其他物品，並有很多從事耕種的勞工」。¹²⁹江日昇在《台灣外記》也提到康熙四年乙巳(1665)年，鄭成功來到台灣後，便「勸諸鎮開墾，栽種五穀，蓄積糧糶；插蔗煮糖，廣備興販」。¹³⁰根據上述資料，我們可以推測為了將台灣作為反清復明的基地，鄭成功主要先發展農業來穩定糧食需求，且攜帶到台灣的蔬菜種子中有一些可能是來自原鄉的華南地區。

鄭成功在台灣主要種植稻米和甘蔗這兩項作物，一方面，種植稻米能夠提

¹²⁶ 潘富俊，〈台灣外來植物引進史〉，《外來種防治教育專刊：植物篇》，林務局及社團法人台灣環境協會合作出版，2008；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁300-301。

¹²⁷ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁300-301。

¹²⁸ 有關鄭氏時代在台灣墾殖的討論，可以參考曹永和〈鄭氏時代之台灣墾殖〉，此文收入在曹永和，《台灣早期歷史研究》，頁255-293。

¹²⁹ Blair & Robertson, the Philippine Islands, Vol. 36, pp. 254-255.轉引自曹永和，《台灣早期歷史研究》，頁267。

¹³⁰ 江日昇，《台灣外記》（台北：台灣銀行經濟研究室，1960），頁235。

供軍隊和人民糧食，另一方面，栽種甘蔗則可製成糖來販賣。鄭成功除了廣泛種植上述兩種作物外，也大力推廣種植番薯。根據《梅氏日記》記載：「他們在山腳以及所有能開墾成水田的土地上，每一、二百人為一群，很認真地耕種土地，無論年紀多小，全無例外地，都必須種很多番薯，多到足夠維持他們三個月的生活」。¹³¹換言之，番薯由於其生長快速、產量大等特性，而被鄭成功拿來大量種植，以解決糧食問題。另外，雖然無法確知明鄭時期番薯種植面積，但根據康熙二十七年（1688）來台擔任台灣知縣的王兆陞，稱此地人民使用土瓜（番薯）代替米飯來食用的人比比皆是。¹³²由此可見，當時番薯已廣泛種植，成為人民的糧食之一。

二、鄭氏時期引進的蔬菜種類與數量

有關鄭氏時期引進台灣的蔬菜種類，我們可以從清代台灣方志的記載和日本人熊澤三郎的研究略知一二。陳捷先在《清代台灣方志研究》中提到，1685年康熙年間蔣毓英所撰《台灣府志》中所記載物產等內容均沿襲明鄭的建置源流。¹³³換言之，我們可以從蔣毓英所撰《台灣府志》中對物產的記錄，來知悉鄭氏時期台灣蔬菜的狀況。（參見表 2-2）根據《台灣府志》（蔣志）中蔬之屬所記載，1685年台灣已知的蔬菜有薑、蔥、韭、薤、蒜、芋、薯、番薯、山藥、芥菜、六月菜、白菜、莧菜、芥藍菜、蒼蘆、菠菱、甕菜、芫荽、茼蒿、芹菜、蠶菜、萹瓜、菜瓜、西瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、笋、豆芽、長豆、加說豆、刀豆、乳豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋，共計有 41 種。¹³⁴而後在 1696 年高拱乾所撰《台灣府志》（高志）與 1710 年周元文所撰《重修台灣府志》（周志）中所記載蔬菜種類大致和《台灣府志》（蔣志）一樣。直到

¹³¹ Philippus Daniel Meij van Meijenstein 著、江樹生譯註：《梅氏日記—荷蘭土地測量師看鄭成功》（台北：英文漢聲，2003）頁 50-51。

¹³² 高拱乾：《台灣府志》，頁 282。

¹³³ 陳捷先，《清代台灣方志研究》（台北：台灣學生，1996），頁 34-35。

¹³⁴ 蔣毓英，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 38-40。

1716年周鍾瑄所撰《諸羅縣志》中，才增添白花菜、油菜、倭菜與蘿蔔等蔬菜。¹³⁵

表 2-2 明末閩南地區方志與蔣毓英所編纂《台灣府志》中蔬菜記錄比較表

長豆	蠶豆	虎爪豆	扁豆	白菜	芥菜	蘿蔔	油菜	芥藍菜	萵苣
甕菜	菠菱	苦蕒	蒼蘆	芫荽	茼蒿	蕨	薺菜	蕈	匏
芋	莧菜	冬瓜	蒟瓜	絲瓜	筍	茄	山藥	薑	蔥
鹿角菜	薤	蒜	芹菜	紫菜	韭	西瓜	王瓜	落花生	茨菰
胡蘿蔔	菰	胭脂菰	薯	蕪菜	白瓜	白芥	蘭香	牛唇菜	木耳
鷓鴣菜	葵菜	虎栖菜	赤菜	石辣	藍菜	石菜	刀豆	春不老	扁豆
浮藤菜	蠟菜	石花菜	苦益	薑黃	番薯	海苔	冬花	苔垢菜	線菜
羊栖菜	神黛	鵝腸菜	燕窩	甜瓜	金瓜	苦瓜	豆芽	*六月菜	海粉
*加說豆	*香芋	土瓜							

說明：表中加陰影處為閩南地區方志與蔣志皆有記錄者，加星號者則為蔣志所獨有。資料來源：何喬遠編撰，《閩書》第五冊（福建：福建人民出版社，1995），頁 4436-4441；黃仲昭修纂，《八閩通志》上冊（福建：福建人民出版社，1996），頁 512-514、517、525、535、541、545、548、550-551、553-554、556-557、562；蔣毓英，《台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1977），頁 71-73。

日本人熊澤三郎在其研究中提到，台灣蔬菜 85 種類中，有 53 種出現在清代的府縣廳志當中。其中，有 43 種蔬菜自《諸羅縣志》以來，在各府縣志也有共同的記錄，而熊澤三郎認為此 43 種蔬菜，應為漢人所傳入台灣，¹³⁶且這些由

¹³⁵ 高拱乾，《台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1960），頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1960），頁 250-251。

¹³⁶ 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，頁 169。

中國引入台灣的蔬菜品種中，自福建、廣東引進的品種，占百分之八十，且引入的時間皆較其他的省分早。¹³⁷曹永和根據熊澤三郎對台灣蔬菜引進之研究，進一步推測來自閩粵地區的蔬菜品種，除了部分是經由荷蘭時代和清初來漢人移民引入台灣外，應該有一大部分是在鄭氏時期引入台灣。¹³⁸

另外，根據《台灣省通志農業篇》所記載，鄭氏時期，由漢人移民引進台灣的蔬菜有韭菜、大蒜、芥菜、小白菜、結球白菜、甕菜、芹菜、茼蒿、冬瓜、茄子、扁蒲（匏仔）、絲瓜（菜瓜）等蔬菜。¹³⁹上述蔬菜在康熙初年（1696）高拱乾所撰《台灣府志》仍可見栽培之記錄。由上可推之，鄭氏時期在增加台灣農作物之種類上，顯然頗有貢獻。

整體而言，鄭氏時期，台灣透過物種交流引進來的物種，潘富俊提及大部分植物都是由鄭軍部隊從福建帶來台灣，所以引進作物多數原產於華南地區（主要是福建省）廣為栽植的經濟植物，並且以與民生相關的食用及觀賞性植物為主。¹⁴⁰其中，鄭氏引進台灣之蔬菜種類有蘿蔔、茭白筍、蒜、韭、芫荽、金針、苦瓜、落葵、菱、荸薺等。鄭氏時期引進台灣蔬菜除了蒜和芫荽原產於中亞細亞和地中海沿岸一帶之外，其餘蔬菜均原產於亞洲地區。此外，¹⁴¹蒜和芫荽可能透過絲路由西域傳到中國，再於 17 世紀時透過鄭氏引進台灣。

¹³⁷ 熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，頁 171。

¹³⁸ 曹永和，〈台灣早期歷史研究〉，頁 291-292。

¹³⁹ 吳田泉，〈台灣農業史〉，頁 347-348。

¹⁴⁰ 潘富俊，〈台灣外來植物引進史〉，《外來種防治教育專刊：植物篇》，林務局及社團法人台灣環境協會合作出版，2008；潘富俊，〈福爾摩沙植物記〉，頁 301-302。

¹⁴¹ 潘富俊，〈福爾摩沙植物記〉，頁 301-302。

第三章 清代台灣的蔬菜

本章主要以 1685 年蔣毓英所編纂的《台灣府志》，1696 年高拱乾所編纂的《台灣府志》，1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》、1719 年陳文達所編纂的《鳳山縣志》、1836 年周璽所編纂《彰化縣志》、1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》、1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》、1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》、1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》與 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》等 20 本清代台灣方志作為分析素材。筆者在本章中會先闡述清代台灣的蔬菜種類，並逐一討論蔬菜之別稱、外觀、特性、產期、原產地。接著，筆者會運用清代台灣方志，試圖考察清代台灣蔬菜在空間與時間上之分佈。此外，本章除了討論清代台灣蔬菜的種類與分佈外，也會分析清代既有蔬菜與新品種蔬菜在台灣推廣之情形，其中，有關蔬菜的食用方式、功效、以及與食材搭配上的禁忌等情形，本章也逐一討論。

第一節 清代台灣的蔬菜種類與分佈

一、清代台灣的蔬菜種類

清代台灣的蔬菜基本上歸類於清代方志的「蔬之屬」當中，有時候也會被分類在「穀之屬」、「菽之屬」、「果之屬」和「蔬之屬」當中。有關清代台灣蔬菜的種類，筆者除了根據清代台灣方志中所記載之蔬菜種類外，也參考台灣方志物產分類資料庫「蔬之屬」中所載蔬菜種類，並且交叉比對後統計出清代「蔬之屬」中記載的蔬菜共有 104 種，但是在扣除掉同種異名之頗稜、隔藍菜、浮藤菜、扁豆、菜豆、芥、筍、蔞荑、枸杞、胡荑、菱、莞荑、田薯、涵瓜、肉豆、加雪豆、蕃薯、油芥菜、山藥薯、刺瓜、滑藤、紅豆、筍、大薯、蒼蘆、萊菔、香菜共 27 種蔬菜；與僅提名字卻未多加敘述蔬菜的外觀、產地、食用方式之金針、金雞茄共 2 種蔬菜，以及於日本統治台灣後才編修的《樹杞

林志》與《苑裏志》中所記載馬齒莧、佳菜、香圓菜、芥連菜、杓菜、艾菜、苦脈、茴香與甜菜 9 種蔬菜後，僅剩餘 66 種蔬菜，故筆者以此 66 種蔬菜為主要分析材料。（參見附錄）該章所提的蔬菜種類，將會參考現代的食用部份分類法分為果菜類、葉菜類、莖菜類、根菜類與花菜類。另外，除了上述五種分類類別外，筆者試圖將上述五種分類之外的紫菜、海粉、鹿角菜、蕨、木耳、蕈、丁香茄、加說豆等 8 種蔬菜分類在筆者另定之其他類當中。

（一）果菜類蔬菜

果菜類蔬菜計有冬瓜、苦瓜、王瓜、金瓜、匏、茄、菜瓜、西瓜、蒔瓜、金瓜茄、辣茄、刀豆、長豆、乳豆、落花生等蔬菜。

1. 冬瓜（白瓜）

冬瓜為一種匍匐於地的蔓生植物，¹⁴²花黃葉綠，¹⁴³又可稱為東瓜、¹⁴⁴地芝、¹⁴⁵水芝和蔬菰。¹⁴⁶冬瓜外形彷彿睡覺用的枕頭，¹⁴⁷重達可以至二十多公斤，¹⁴⁸為寒性食物，¹⁴⁹長期生病且體質虛弱者忌食。¹⁵⁰雖然清代方志提到冬瓜主要在夏天

¹⁴² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；高拱乾，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 198；周元文，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 251；陳文達，《台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 11；劉良璧，《重修福建台灣府志上》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 110。

¹⁴³ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

¹⁴⁴ 清代汪日楨所著《湖雅》，提到冬瓜又名東瓜，但他認為東瓜名字由來並非是為對應西瓜、南瓜，和北瓜。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 149-150。

¹⁴⁵ 三國張揖所編《廣雅》，指出冬瓜又可稱為地芝。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 201；陳文達，《鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 253；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 165。

¹⁴⁶ 屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 149。

¹⁴⁷ 這或許是冬瓜又名枕瓜的原因。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 320。此外，清代《廣群芳譜》中蔬譜提到，冬瓜外觀若是長的則好比枕頭，大的則好似漏斗。參見屠繼善，《恆春縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 149。

¹⁴⁸ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；連橫，《台灣通史》，頁 664。

¹⁴⁹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；王必昌，《重修台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 286。但是明代王世懋所著《學圃餘疏》，卻認為冬瓜為溫性食物。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 149；連橫，《台灣通史》，頁 664。

¹⁵⁰ 周璽，《彰化縣志》，頁 320。

成熟，¹⁵¹但其實當時台灣冬瓜似乎四季都有出產，且無季節上的限制。¹⁵²1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中提到冬瓜在經歷冬天後，皮上會白如塗粉般。¹⁵³這些白粉即是冬瓜成熟時表皮細胞分泌的蠟質，作用是防止外界微生物對冬瓜的侵害，以及減少冬瓜肉內水分的蒸發。



圖 3-1-1 冬瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 57。

2. 苦瓜（涼瓜）

苦瓜，¹⁵⁴原產於南番，¹⁵⁵顏色有青、白二色。¹⁵⁶雖然 1769 年胡建偉所編纂

¹⁵¹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

¹⁵² 范咸，《重修台灣府志下》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 490；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 590；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 101。

¹⁵³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。此外，其它方志也有類似的敘述，參見陳文達，《台灣縣志》，頁 11；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

¹⁵⁴ 因為味苦，所以稱苦瓜。參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 96。

¹⁵⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 166。

¹⁵⁶ 周璽，《彰化縣志》，頁 320。

《澎湖紀略》僅提到苦瓜種自南番，但是倘若根據現在的研究成果，則可得知苦瓜原產於熱帶亞洲東印度，分佈遍及日本、印度與東南亞，¹⁵⁷所以南番可能指印度，或是東南亞一帶。有關苦瓜的別名，苦瓜又可稱為癩瓜（表皮長有粗糙的瘤狀物）、¹⁵⁸癩葡萄、¹⁵⁹錦荔枝（因為苦瓜表皮如荔枝殼，北方人稱其為錦荔枝）、¹⁶⁰癩蘿蔔、¹⁶¹蒲蓬（苦蓬）、¹⁶²菜中國老，¹⁶³防羊（紅羊），¹⁶⁴諫瓜。¹⁶⁵外觀部份，苦瓜是屬於蔓生植物，¹⁶⁶長約五六寸，¹⁶⁷形狀如同黃瓜（大黃瓜），頭尾皆呈現出尖狀，¹⁶⁸皮皺味道苦澀，¹⁶⁹但是將瓢去掉後苦瓜就不會苦。根據現代的研究成果，可以得知苦瓜素是造成苦瓜嘗起來苦澀的原因。¹⁷⁰苦瓜初生時顏色為青白，等到成熟時才轉變成紅色，其核如同木鱉子（葫蘆科植物），俗稱紅瓢。¹⁷¹

¹⁵⁷ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科1》，頁88。

¹⁵⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁40；周元文，《重修台灣府志》，頁251；高拱乾，《台灣府志》，頁199。

¹⁵⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁201。

¹⁶⁰ 《諸羅縣志》提到因為苦瓜「因其既紅，而裂子有紅瓢，甘美可食」，故名錦荔枝。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁201；陳文達，《台灣縣志》，頁11；范咸，《重修台灣府志下》，頁490；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁590；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁286；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁101；陳培桂，《淡水廳志》，頁317；林豪，《澎湖廳志稿》，頁320；胡建偉，《澎湖紀略》，頁166。

¹⁶¹ 陳文達，《台灣縣志》，頁11。

¹⁶² 廣州人稱呼苦瓜為蒲蓬，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁166。

¹⁶³ 由於苦瓜和其他食物皆宜，故名菜中國老，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁166。

¹⁶⁴ 周元文，《重修台灣府志》，頁251；高拱乾，《台灣府志》，頁199；因為不可與羊一同食用，故稱防羊。參見陳文達，《鳳山縣志》，頁96；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁286。

¹⁶⁵ 連橫，《台灣通史》，頁664。

¹⁶⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁40；周元文，《重修台灣府志》，頁251；高拱乾，《台灣府志》，頁199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁110。

¹⁶⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁40；陳文達，《台灣縣志》，頁11。

¹⁶⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁150。

¹⁶⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁40；陳文達，《台灣縣志》，頁11；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁286。

¹⁷⁰ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科1》，頁88。

¹⁷¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁40。



圖 3-1-2 苦瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 106。

3.王瓜（胡瓜、黃瓜、花瓜）

王瓜，由於自張騫西域得到帶回中國，所以又稱胡瓜；¹⁷²1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》稱其為土瓜，¹⁷³且因為王瓜皮上有刺，也名刺瓜；¹⁷⁴漳、泉兩地則稱王瓜為刺瓜。¹⁷⁵外觀方面，王瓜的花葉和冬瓜花葉相似。¹⁷⁶關於王瓜的產期，王瓜大約三至四月成熟，¹⁷⁷且《諸羅縣志》也記載王瓜在四月（孟夏）採收，¹⁷⁸但是 1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1741 年劉良璧所編纂《重修福

¹⁷² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；周璽，《彰化縣志》，頁 317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 252。

¹⁷³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。其它方志也有類似的敘述，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

¹⁷⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 252；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

¹⁷⁵ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；連橫，《台灣通史》，頁 664。

¹⁷⁶ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

¹⁷⁷ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

¹⁷⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。其它方志也有類似的敘述，參見劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；周璽，《彰化縣志》，頁 317。

建台灣府志上》、1747 年范咸所編纂《重修台灣府志下》與 1764 年余文儀所編纂《續修台灣府志下》，則是提到台灣十二月也可採收。¹⁷⁹事實上，根據現在的農業研究成果，指出王瓜全年都有生產，而三至十一月外為王瓜的淡產。



圖 3-1-3 胡瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 100。

4.金瓜（南瓜、飯瓜）

金瓜（外觀顏色呈現金黃色）種出南番，¹⁸⁰故名番瓜¹⁸¹。上述所提及的南番有可能是指當時的美洲，並且哥倫布在發現美洲時先將南瓜傳入歐洲，而後再於 16 世紀輾轉傳入中國。此外，金瓜又稱南瓜，¹⁸²泉州人稱為番冬瓜；¹⁸³中國

¹⁷⁹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 490；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 590。

¹⁸⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 74。

¹⁸¹ 中國人習慣把外域傳入的蔬果品種冠以番的字眼。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

¹⁸² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

¹⁸³ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95

北方稱倭瓜；¹⁸⁴而形狀如同壺盧者則稱北瓜，¹⁸⁵並且北瓜其實是南瓜品種之一。¹⁸⁶

外觀部份，金瓜葉子如同蜀葵（是錦葵科蜀葵屬植物）、花為黃色，¹⁸⁷形狀有圓形、有長形，身體有稜，¹⁸⁸圓而有瓣，¹⁸⁹肉厚色黃，¹⁹⁰圓者重可達六、七斤。¹⁹¹其中，現代農業成果提到南瓜依據品種的不同，會有球形、扁球形、橢圓形、圓筒形、長柱形等形狀。¹⁹²此外，金瓜有大、小二種，¹⁹³大金瓜有純黃色，有帶斑點的青色；小金瓜則有鵝毛黃色，1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》提及當時人往往會拿小金瓜來供奉佛祖。¹⁹⁴另外，又有一種體形最小的金瓜，顏色為鮮紅色，稱紅瓜，但不太能食用，僅能用來把玩。¹⁹⁵

¹⁸⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

¹⁸⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

¹⁸⁶ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 95。

¹⁸⁷ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

¹⁸⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。

¹⁸⁹ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

¹⁹⁰ 周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253。

¹⁹¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

¹⁹² 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 92。

¹⁹³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱前，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 320。

¹⁹⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

¹⁹⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253。



圖 3-1-4 南瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 133。

5. 匏（匏瓜、蒲瓜、扁蒲、蒲仔）

匏為蔓生植物，¹⁹⁶甘甜可食。¹⁹⁷匏瓜皮的顏色為青白參半，肉則是純白色且味道清淡。¹⁹⁸匏為瓜屬，故稱匏瓜，又稱壺盧；¹⁹⁹匏又名瓠。²⁰⁰1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》提到：「大者匏，扁者瓠，束腰有柄為葫蘆，或云壺盧。小者為雅玩，大者可甕水濟溺」。²⁰¹換言之，《澎湖廳志稿》區分出匏、瓠和葫蘆之間的差別，以及大小匏的功效。此外，現代則將匏外觀區分更為詳細，即果實較長稱瓠；外觀較圓稱匏；扁圓形稱扁蒲；上下粗而中間較細則稱為葫

¹⁹⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；周璽，《彰化縣志》，頁 319；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；陳培桂，《淡水廳志》，頁 317；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 320。

¹⁹⁷ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

¹⁹⁸ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 75。

¹⁹⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。《澎湖紀略》提到：「壺盧：壺，酒器也；盧，飯器也。是物各象其形，可為酒飯之器也。」參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁 166。

²⁰⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²⁰¹ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 320。

蘆。²⁰²

清代訓詁學家王念孫提到「瓠，通作壺，匏之轉聲為瓢，瓠之疊韻為瓠鱸，實一物也」。²⁰³換言之，瓠、瓢和瓠鱸實際上指同一種作物。1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》中也引用《本草綱目》對匏的描述，提及：「壺蘆，一名瓠瓜，一名匏瓜；苦瓠，一名苦匏，一名苦壺蘆。凡瓠屬，皆得稱瓜。古人壺、瓠、匏三名，皆可通稱，初無分別。而後以長如菜瓜，首尾如一者為瓠；瓠之一頭有腹，長柄者為懸瓠；無柄而圓大，形扁者為匏；匏之有短柄、大腹者壺；壺之細腰者為蒲蘆；各分名色」。²⁰⁴

另外，對於瓠、瓢和瓠鱸為同一種作物的說法，1769年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提出另一種看法。《澎湖紀略》提到：「世以壺、匏、瓠三物通稱，不知本草明分三種：長如越瓜，首尾如一者為瓠；無柄而圓大、形扁者為匏；頸短而小、腹大而圓者為壺。味雖不殊，而形則各別也」。換句話說，壺、匏、瓠雖然味道相差無幾，但在外觀上則各不相同。事實上，《澎湖紀略》中所提到「中流失船，一壺千金」，其中壺就是指匏。要之，古人往往會在渡河時將匏佩帶在腰間，以備不時之需；而當時居住在海邊的孩童，往往也會背負匏，以防止溺水。²⁰⁵

6.茄（茄子、紅皮菜）

²⁰² 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 104。

²⁰³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

²⁰⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 151。

²⁰⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 166。

茄子來自暹羅（今日泰國），²⁰⁶別名蕎，²⁰⁷又可稱為落蘇、²⁰⁸茄仔。²⁰⁹1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中提到：「隋煬帝改茄為崑崙紫瓜」；²¹⁰1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》中則稱茄為小菰。²¹¹

外觀部分，茄有紫、白，²¹²以及青三種顏色，²¹³成熟時則變成黃色，²¹⁴而紫色茄又稱紫膨脗。²¹⁵茄形狀有長形、圓形。²¹⁶1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》則提到中國北方所出產的茄子，往往圓而扁，而江浙出產的茄子，則是紫而長；至於台灣恆春縣所產茄子，則為紫而圓。²¹⁷此外，茄又有蜜茄、²¹⁸丁香茄、金瓜茄等茄類。²¹⁹

²⁰⁶ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²⁰⁷ 劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110。

²⁰⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；周璽，《彰化縣志》，頁 319。

²⁰⁹ 不著撰人，《嘉義管內採訪冊》（台北：台灣銀行經濟研究室，1959），頁 67。

²¹⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。其它方志也有類似的敘述，參見周璽，《彰化縣志》，頁 319。

²¹¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²¹² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 319；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 25；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；屠繼善，《恆春縣志》，頁 147；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；連橫，《台灣通史》，頁 665。

²¹³ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²¹⁴ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

²¹⁵ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²¹⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²¹⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²¹⁸ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

²¹⁹ 王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。



圖 3-1-5 茄子圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 95。

7.菜瓜（絲瓜）

菜瓜，又名鼠瓜、²²⁰絲瓜、²²¹天羅、²²²布瓜、²²³蠻瓜、²²⁴形狀似萆瓜而稍小，²²⁵俗名萆瓜。²²⁶雖然民間通稱菜瓜為萆瓜，但是萆瓜應當是指越瓜。菜瓜為蔓生植物，²²⁷長約五、六寸，顏色為綠色而皮粗，²²⁸為寒性食物，²²⁹菜瓜成熟時則變成布，俗稱天羅布。²³⁰此處所指的天羅布應當是絲瓜老化的纖維。外觀

²²⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

²²¹ 因為瓜老則筋絲羅織，故名絲瓜，參見陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

²²² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

²²³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；因為其筋絡纏糾如織成，故名布瓜，參見陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

²²⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

²²⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²²⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

²²⁷ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

²²⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²²⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416。

²³⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110。因為台灣種菜瓜於園中，蔓延於地，所以稱為天羅布，參見范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

部分，1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》提到菜瓜「色綠而斑點。又有白者，曰白瓜」。²³¹要之，菜瓜顏色有白色與綠色兩種。



圖 3-1-6 絲瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 134。

8. 西瓜

西瓜，又名寒瓜，²³²為蔓生植物，²³³台灣四季皆有出產。²³⁴由於西瓜是由漢代張騫出使西域傳進中國，故取名為西瓜。²³⁵關於西瓜引進中國的年代，1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到另一種說法，指出：「嶠於回紇得瓜，種之結實，大如斗，味甘，曰西瓜。」²³⁶換言之，胡嶠從回紇得到一種瓜，結實又大

²³¹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

²³² 屠繼善，《恆春縣志》，頁 149。

²³³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111。

²³⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²³⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

²³⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 205。李時珍也提到「胡嶠陷虜記言：嶠征回紇，得此種歸，名曰西瓜；則五代時，始入中國」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 149。《澎湖紀略》則提出西瓜是在元太祖征西域時，才得到此物，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁 166。

如漏斗，味道甘甜，稱為西瓜。簡言之，西瓜最早在漢代經由西域傳入中國，且東漢劉楨、西晉陸機和宋代吳淑等文人均有創作關於西瓜的瓜賦。²³⁷由此可知，西瓜傳入中國已有久遠的歷史。

外觀部份，西瓜表面結實、外皮為綠色、肉則為紅色，²³⁸為冷性食物，吃得過多會傷脾助濕。1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到白肉的西瓜，味道最甘甜；而綠皮黃肉的西瓜，次之；紅肉，又次之，而恆春所出產西瓜，均為紅肉。²³⁹

關於西瓜產期，諸羅縣是在八、九月種，十一、二月才成熟；²⁴⁰鳳山縣則在深秋播種，隆冬時成熟。²⁴¹另外，早種的西瓜會在仲冬時成熟，²⁴²且被當時人作為貢品獻給朝廷，並在康熙的生日「萬壽節」（三月十八日）之前送達京師，稱為萬壽果。²⁴³

²³⁷ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 166。

²³⁸ 陳文達，《台灣縣志》，頁 13。《淡水廳志》提到西瓜「有青、白皮二種，肉亦紅、白二色」，參見陳培桂，《淡水廳志》，頁 317；周璽，《彰化縣志》，頁 320；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 320。《恆春縣志》提到西瓜肉色有「有紅瓢、黃瓢、白瓢三種」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 149。

²³⁹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 149。

²⁴⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 205。

²⁴¹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 97；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111；范咸，《重修台灣府志下》，頁 508。

²⁴² 陳文達，《台灣縣志》，頁 13。

²⁴³ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 97。



圖 3-1-7 西瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》下冊（台北：世界書局，2012），頁 728。

9. 蒞瓜（越瓜、生瓜、酥瓜）

蒞瓜，為蔓生植物，²⁴⁴又名奄瓜。²⁴⁵外觀部份，蒞瓜質地長而色斑。²⁴⁶此外，又有白色的蒞瓜，也稱白瓜。²⁴⁷根據農業研究成果，我們可以知曉越瓜為甜瓜（香瓜）的變種，成熟時會散發香氣，但卻缺乏甜味。²⁴⁸另外，清代方志有時會將蒞瓜和絲瓜混為一談，並將指出蒞瓜和菜瓜都可以稱作菜瓜。筆者根據 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中對蒞瓜和菜瓜的描述，得知「蒞瓜質長而色斑，又有白色者，亦名白瓜」、「菜瓜形似蒞瓜而差小，老則成布，俗呼為天羅布」；²⁴⁹而在 1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中則提及：「菜瓜，有青白兩色，俗名蒞瓜」、「絲瓜，一名天羅。老則其中有絲，去皮取絲可擦鍋。俗名

²⁴⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

²⁴⁵ 不著撰人，《嘉義管內採訪冊》，頁 67。

²⁴⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²⁴⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

²⁴⁸ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 100。

²⁴⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

亦名菜瓜」。²⁵⁰由上可推知，莠瓜應是指越瓜，而菜瓜才是指絲瓜。

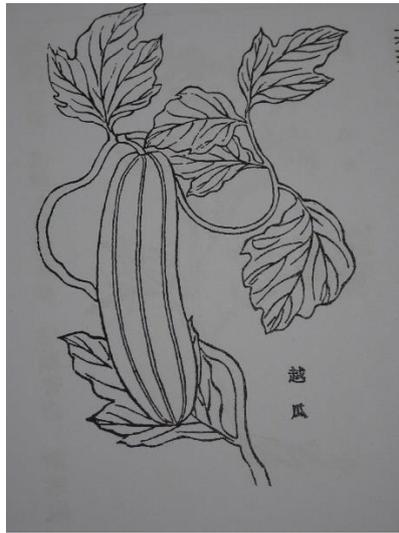


圖 3-1-8 越瓜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 94。

10. 金瓜茄（非洲紅茄、車輪茄，茄屬，似南瓜）

金瓜茄，葉幹和茄子相同，花蓮五瓣，好似鴨的腳。外觀部份，金瓜茄顏色為淡紫色，結出來的果實有酒鍾般大（酒鍾即是指酒器），並和金瓜相似。²⁵¹此外。金瓜茄有外瓣，且顏色為會由白轉變成黃色。

11. 辣茄（辣椒、番仔薑）

關於辣茄的別稱，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到：「一名辣椒，一名蕃椒；實俱下垂，長而尖如觶。凡大小數種」。²⁵²換句話說，辣茄又名辣椒、蕃椒，且辣茄果實呈現下垂，形狀長尖如同用獸骨製成的錐子。此外，辣

²⁵⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

²⁵¹ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；連橫，《台灣通史》，頁 665；六十七，《番社采風圖考》，頁 44。

²⁵² 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

茄剛長出來為純青色，而後則變成純赤色。²⁵³《恆春縣志》甚至提到一種產在恆春特殊的辣茄品種：「叢生，尾上轟，辣甚常茄；猴洞山多野生者」。²⁵⁴

另外，1836年周璽所編纂《彰化縣志》提到有一種名為番薑的作物，來自咬啣吧，其外觀為「花白瓣綠，熟時帶朱紅，中有子，辛辣」。²⁵⁵其中，番薑應是指辣椒，並且可能是辣椒為外來物種，加上吃起來像薑的刺激味道，所以才命名為番薑。《彰化縣志》甚至提到另一種辣椒品種，外觀實圓尖小，晒乾後可以製成辣醬，並用來抵禦濕氣。²⁵⁶關於咬啣吧是指那裡，由於番薑在荷蘭時期曾被荷蘭人自印尼爪哇引進台灣，並且在清代吧地即印尼語 *kalapa* 的譯音，意為椰子，即是指椰城雅加達，故咬啣吧應該就是指當時的印尼爪哇。²⁵⁷



圖 3-1-9 辣椒圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 139。

²⁵³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²⁵⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

²⁵⁵ 周璽，《彰化縣志》，頁 317。

²⁵⁶ 周璽，《彰化縣志》，頁 317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315。

²⁵⁷ 陳佳榮，《歷代中外行紀》，（上海：上海辭書出版社，2008），頁 1006。

12.刀豆（關刀豆、白鳳豆）

刀豆，因為形狀似刀，故稱刀豆。²⁵⁸外觀部分，刀豆皮厚實，²⁵⁹豆莢長而扁，²⁶⁰為蔓生植物，也稱皂夾豆。²⁶¹



圖 3-1-10 刀豆圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 40。

13.長豆（即豇豆，又稱菜豆）

長豆，又名筋豆、²⁶²菜豆、²⁶³江豆，²⁶⁴為蔓生植物，²⁶⁵豆莢小而長，²⁶⁶豆莢

²⁵⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 412；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 99。

²⁵⁹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 12；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111。

²⁶⁰ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 412。

²⁶¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²⁶² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²⁶³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

²⁶⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²⁶⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 283。

²⁶⁶ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 12。

長度約一尺多，²⁶⁷顏色有青、紫兩種。²⁶⁸此外，1871年陳培桂所編纂《淡水廳志》提到菜豆又名裙帶豆和紅公豆。²⁶⁹



圖 3-1-11 豇豆圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 39。

14. 乳豆（扁豆、鵲豆、肉豆）

乳豆，²⁷⁰又名扁豆、²⁷¹肉豆、²⁷²蛾眉豆（蛾眉豆）、²⁷³沿籬豆，²⁷⁴為蔓生植

²⁶⁷ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

²⁶⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 12；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 412；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 283；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 99。《重修福建台灣府志》提到長豆有青、紫、白三種，參見劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111。

²⁶⁹ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；周璽，《彰化縣志》，頁 316。《澎湖廳志稿》提到紫色菜豆稱為紅公豆，即是福州所稱的豆角，參見林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

²⁷⁰ 泉州人稱此豆為乳豆，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 96。

²⁷¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

²⁷² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

²⁷³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

²⁷⁴ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

物。²⁷⁵外觀部份，乳豆形狀類似皂莢，²⁷⁶顏色為青色，²⁷⁷花朵如同小蛾，²⁷⁸顏色紅、白二種，²⁷⁹莢生長在花朵下面。²⁸⁰

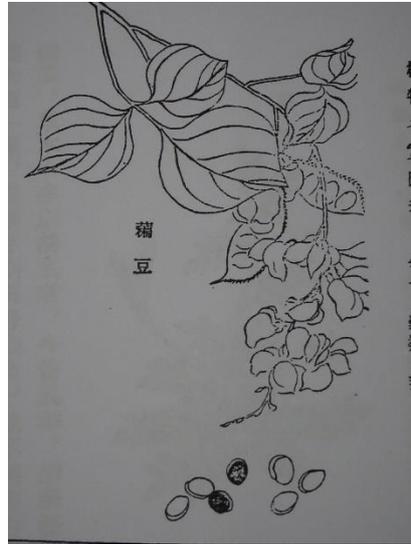


圖 3-1-12 藕豆圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 10。

15.落花生（花生、土豆）

落花生，又名塗豆、²⁸¹泥豆、²⁸²土豆、²⁸³花生、²⁸⁴土豆仁、²⁸⁵地豆、²⁸⁶恆春稱

²⁷⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

²⁷⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 12。

²⁷⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96。

²⁷⁸ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

²⁷⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

²⁸⁰ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

²⁸¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 38-39。

²⁸² 周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。

²⁸³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；陳文達，《鳳山縣志》，頁 93；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

²⁸⁴ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248。

²⁸⁵ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 155。

²⁸⁶ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

其為番豆。²⁸⁷落花生為蔓生植物，²⁸⁸由西國引進，²⁸⁹北方人稱落花生為長生果。²⁹⁰根據現代研究成果，可知花生原產於南美洲，²⁹¹所以上述提到的西國有可能是指當時的美洲。外觀部分，落花生花朵是黃色，²⁹²花心有絲，²⁹³垂入地面結實，²⁹⁴並且果實結實在根部，²⁹⁵而當花凋謝於地時即生成果實，故名落花生。²⁹⁶落花生形狀如莢豆，²⁹⁷通常一個莢果含二粒、三粒籽實，²⁹⁸且於夏天播種，²⁹⁹冬天收成。³⁰⁰

(二) 葉菜類蔬菜

果菜類蔬菜計有甕菜、莧菜、白菜、芹菜、茼蒿、芥菜、六月菜、園萘、罌菜、芥藍菜、菠薐、豆芽菜、紅菜、蕹菜、油菜、倭菜、番芥藍、枸杞菜、蘿蔔菜、萵菜、角菜、雞啄菜、鍋蓋菜、甜菜、大菜、薺菜、豆角等蔬菜。

²⁸⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 155；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

²⁸⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；陳文達，《鳳山縣志》，頁 93；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 109；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 289；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 99；周璽，《彰化縣志》，頁 316；屠繼善，《恆春縣志》，頁 155；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

²⁸⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488。

²⁹⁰ 劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 109；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 289；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；屠繼善，《恆春縣志》，頁 155。

²⁹¹ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》（台北：農學社總經銷，2000），頁 80。

²⁹² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。《淡水廳志》，提到土豆生花紫色，參見陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；周璽，《彰化縣志》，頁 316

²⁹³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248。

²⁹⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315。

²⁹⁵ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 93；劉良璧，《余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588 重修福建台灣府志上》，頁 109。

²⁹⁶ 范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；屠繼善，《恆春縣志》，頁 155。

²⁹⁷ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

²⁹⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193。《重修福建台灣府志上》提及落花生一個莢果含三粒、四粒籽實，參見劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 109；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；周璽，《彰化縣志》，頁 316；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

²⁹⁹ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 71。

³⁰⁰ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 315。

1. 甕菜（空心菜、應菜）

甕菜為蔓生植物，³⁰¹花為白色，³⁰²又稱蔞草、³⁰³地網、³⁰⁴應菜、³⁰⁵抽筋菜。³⁰⁶甕菜本身能夠解除野葛所造成的毒素，³⁰⁷且汁液滴到野葛能使其枯萎，³⁰⁸但缺點是會損害眼睛。³⁰⁹外觀方面，甕菜莖節的部分和竹子很相似，中間都是中空，³¹⁰且甕菜莖有孔，一葉一節，³¹¹故又名空心菜。³¹²

關於甕菜的產地，清代方志提到「此菜來自古倫國，以甕盛之，譯不能通，但名甕菜」³¹³換言之，甕菜出產自古倫國，由於運送來的時候是裝在甕裡，且甕字不能通，故稱甕菜為甕菜。1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》也引用宋代陳正敏所撰《遯齋閒覽》，指出甕菜來自東彝（夷）古倫國，由於用甕裝盛且由船運來，故稱甕菜。³¹⁴至於東彝（夷）古倫國究竟是那裡，翁佳音提到

³⁰¹ 林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 319；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

³⁰² 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

³⁰³ 簡榮聰，《台灣通志上》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 68。

³⁰⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周元文，《重修台灣府志》，頁 251。

³⁰⁵ 台語也以諧音稱之應菜，參見曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 70；不著撰人，《嘉義管內採訪冊》，頁 67。

³⁰⁶ 在廣東，民間相傳此菜吃太多可能會引起痙攣，所以又稱之抽筋菜，參見曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 70。

³⁰⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

³⁰⁸ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。野葛又稱冶葛、胡蔓草，是一種毒草，參見焦桐，《蔬果歲時記》（台北：二魚文化事業有限公司，2016），頁 62。

³⁰⁹ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 68。

³¹⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

³¹¹ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

³¹² 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

³¹³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；連橫，《台灣通史》，頁 666。

³¹⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 414；余文儀，《續修台灣府志》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

東夷一般是指台灣以北到日本，而東夷可能為東南亞的誤寫，才能符合甕菜原產地在東南亞，至於在東南亞那一國，則無從得知。至於甕菜的別名薤菜，方志記載「薤菜」是裝在甕子裡，用船從東南亞運來，所以又稱之「甕菜」。曹銘宗由方志記載推之，「薤」字可能來自「甕」，台語「薤」的漳州音是èng，泉州音是àng，而台語「甕」的音是àng，所以泉州音的「薤」與「甕」諧音，這也印證「薤」來自「甕」的說法。³¹⁵



圖 3-1-13 甕菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 99。

2. 莧菜（蒼菜、苳菜、茵菜）

莧菜又名杏菜、苳菜，³¹⁶由於莧菜莖葉皆高大，³¹⁷故將此菜取名為「莧」。

³¹⁵ 曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 69-70。

³¹⁶ 王禮陽，《台灣果菜誌》（台北：時報文化，1994），頁 65。

³¹⁷ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 94。

³¹⁸大部分方志提到莧菜品種有紫莧菜（即今日紅莧菜），³¹⁹以及白莧菜兩種。³²⁰

另外，1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》也提到類似莧菜的莧陸，並認為莧陸即是馬齒莧。³²¹除了上述所提到莧菜品種外，1837年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》和1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》兩本方志則提及其他莧菜品種。例如，《噶瑪蘭志略》提到青莧菜；³²²而《恆春縣志》則提到莧菜有赤莧、³²³白莧、人莧、³²⁴馬莧、³²⁵紫莧³²⁶和五色莧六種。³²⁷



圖 3-1-14 莧菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 60。

³¹⁸ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9。

³¹⁹ 《爾雅》稱紅莧菜為蕒。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

³²⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；陳文達，《鳳山縣志》，頁 94；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165；連橫，《台灣通史》，頁 664。

³²¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；周璽，《彰化縣志》，頁 318；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

³²² 柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

³²³ 又名花莧。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

³²⁴ 和白莧又名糠莧、胡莧和細莧。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 145-146。

³²⁵ 即是現在所知的馬齒莧。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

³²⁶ 由於莖葉都是紫色，所以稱紫莧。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

³²⁷ 又稱細莧和野莧。另外，由於豬喜愛吃此菜，又稱豬莧。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

3.白菜

白菜又名菘，³²⁸得名自《埤雅》。1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中提到，白菜因為在冬天像松樹一樣不怕冷，但又不像松樹一樣，可長成挺拔喬木，故菘從草字頭。³²⁹外觀方面，白菜外形和芥菜相似，³³⁰葉子較短而小，不比北方者，且和中國北方所種植白菜有所不同。³³¹雖然白菜來自中國北方，但是1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》指出當時在台灣也有引進種植。³³²另外，台灣也有出產類似山東出產的白菜，外觀葉碧莖白，³³³但在口感上卻稍遜於山東白菜。³³⁴至於白菜的品種，白菜有六月白、山東白菜，³³⁵以及小白菜三種。³³⁶

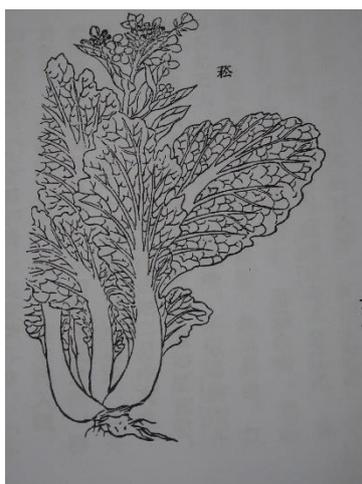


圖 3-1-15 白菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 68。

³²⁸ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；連橫，《台灣通史》，頁 665。

³²⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 197。

³³⁰ 陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

³³¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

³³² 陳文達，《鳳山縣志》，頁 94；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

³³³ 周璽，《彰化縣志》，頁 318。

³³⁴ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

³³⁵ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 315。山東白菜又稱包心白菜。參見沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72；連橫，《台灣通史》，頁 665。

³³⁶ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

4. 芹菜

芹菜又名楚葵、³³⁷水采英（水英），³³⁸品種有赤芹（莖和葉子均為紅色）和荻芹（莖為白色）兩種。³³⁹外觀部份，1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到芹菜「生水中，葉似芎藭，花白色而無實，根亦白色」。³⁴⁰關於栽培方式，芹菜有水芹和旱芹兩種栽種方式，³⁴¹白芹即為水芹，可在水中生長；赤芹則在陸地生長，稱為旱芹，並且澎湖地區只有旱芹，而沒有出產水芹。³⁴²關於芹菜的產地，1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》台灣芹菜則主要出產在鳳山縣的興隆莊。³⁴³

5. 茼蒿(茼蒿、打某菜、春菊)

茼蒿又名同蒿、³⁴⁴董蒿、³⁴⁵艾菜、³⁴⁶打某菜、³⁴⁷春菊。³⁴⁸外觀部份，茼蒿葉子

³³⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 318；屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

³³⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

³³⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39 高拱乾，《台灣府志》，頁 199；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73；屠繼善，《恆春縣志》，頁 148；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

³⁴⁰ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

³⁴¹ 周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；連橫，《台灣通史》，頁 665。

³⁴² 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

³⁴³ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

³⁴⁴ 李時珍提到茼蒿因為形狀和氣味和蓬蒿相同，又名同蒿。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

³⁴⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

³⁴⁶ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73。

³⁴⁷ 茼蒿又叫打某菜，傳說有一位先生很愛吃茼蒿，有一天他特定託人老遠買回一大把，讓太太趕緊趁鮮煮來吃。沒想到佳餚上桌之後，竟然剩下一小盤，於是他勃然大怒，一口咬定是太太在廚房偷吃了，不問青紅皂白的把太太修理了一頓，這就是打某菜名字的由來，參見王禮陽，《台灣果菜誌》，頁 62。

³⁴⁸ 茼蒿是一種菊屬植物，原產於地中海南岸。茼蒿在歐洲原本是庭園中美麗的觀葉植物，但在宋朝引進中國後，卻成為餐桌上美味的佳餚。受到中國文化影響的日本，自然學到食用茼蒿的

和艾草相似，花類似小菊花。³⁴⁹根據 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》的記載，蒿有十餘品種，即青蒿、白蒿、齊頭蒿、莪蒿、賴蒿，又名芸蒿、萋蒿、萩蒿、同蒿、邪蒿、陳蒿、黃花蒿、馬先蒿，和亦是蒿類的陰地蕨。³⁵⁰



圖 3-1-16 蒿蒿圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 96。

6. 蕞菜(葉用甜菜、牛皮菜、萵菜、茄菜)

蕞菜為菜之賤者，³⁵¹這或許和早期人民拿此菜來養豬有關。³⁵²1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》稱蕞菜為冷性食物，³⁵³其葉厚而柔軟，³⁵⁴且日晒難

習慣，但又保留菊花的稱呼，所以稱其為春菊，參見王禮陽，《台灣果菜誌》，頁 63。

³⁴⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250-251；高拱前，《台灣府志》，頁 198-199；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201，陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319。

³⁵⁰ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

³⁵¹ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

³⁵² 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 26。

³⁵³ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

³⁵⁴ 也有說其葉厚而滑。參見陳文達，《台灣縣志》，頁 10；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；柯培元，《噶瑪蘭志

以乾燥，³⁵⁵故俗稱厚葉菜。³⁵⁶此外，萆薢菜又名厚蓬菜、³⁵⁷厚茱菜、³⁵⁸厚芡菜、³⁵⁹女菜、萆、甜菜、³⁶⁰加末菜，³⁶¹而唐代《西域傳》中所提到的軍蓬菜即是指萆薢菜。³⁶²產地部份，1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到萆薢菜出產於西域的大食國，即是指現今的阿拉伯。³⁶³



圖 3-1-17 萆菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 82

7.芥菜（刈菜）

略》，頁 100；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

³⁵⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

³⁵⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。

³⁵⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 318。

³⁵⁸ 劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；連橫，《台灣通史》，頁 665。

³⁵⁹ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

³⁶⁰ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

³⁶¹ 不著撰人，《嘉義管內采訪冊》（台北：台灣銀行經濟研究室，1959），頁 67。

³⁶² 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

³⁶³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

芥菜又稱長年菜、雪裡紅、刈菜，³⁶⁴有青芥、紫芥、白芥等品種，³⁶⁵秋天播種後於冬天成熟，³⁶⁶並且秋天後所採收的芥菜味道更為甘甜。³⁶⁷1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提及芥菜：「氣味辛烈，菜中之介者也」。³⁶⁸由此可知，芥菜味道辛烈，且食用後有耿直剛介的感覺，所以是蔬菜中之耿直者。1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》也載「芥：味辛辣，菜中之介然者。有剛介之氣，故字從介，比之人為烈士云」。³⁶⁹由上可推之，芥菜因為其味道辛烈，且有剛介之氣，故取名為介菜。而當時人往往拿芥菜來稱讚烈士的剛介之氣。³⁷⁰外觀部份，芥菜葉子長得和白菜相似，³⁷¹而葉子較少的芥菜，味道比一般芥菜更辣。³⁷²另外，1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》提及芥有「有佛手、荷葉、雞腳等狀，佛手為上」。³⁷³要之，佛手形狀的芥菜最好，其次則是荷葉、雞腳等形狀的芥菜。

1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》提到，「青芥有二種，有逐月摘葉者；也有只摘一次至冬連叢割之者」。³⁷⁴蔣毓英所編纂《台灣府志》又提及，芥菜有二品種，其中一種味道最甘脆；而另一種則為紫芥，並且紫芥最辣，可製成芥辣（芥末醬）。³⁷⁵

³⁶⁴ 焦桐，《蔬果歲時記》，頁 189。

³⁶⁵ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 28。《圖經本草》也提到「芥之種亦多，有紫莖，葉純紫；作羹食之，最美。有白芥，舊云從西戎來」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

³⁶⁶ 柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

³⁶⁷ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 318；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

³⁶⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 197。其它方志也有類似的敘述，參見周璽，《彰化縣志》，頁 317；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 318；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。此外，《諸羅縣志》也提到「望梅生津，食芥垂淚」。換句話說，人看到梅子就會流口水，因而達到止渴的效果；而食用芥菜則會因為辛辣而使人流下眼淚，藉此來形容芥菜味道，參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 197；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；周璽，《彰化縣志》，頁 317。

³⁶⁹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9。

³⁷⁰ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

³⁷¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 197；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 284；周璽，《彰化縣志》，頁 317；屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

³⁷² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 197。

³⁷³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

³⁷⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

³⁷⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。《諸羅縣志》也提到「取其子，研末以和食品，為芥辣」，參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁



圖 3-1-18 芥菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 70。

8.六月菜（辣芥菜）

六月菜，俗稱辣芥，³⁷⁶菜頭為白色。³⁷⁷由於六月菜在六月盛產，故取名為六月菜。³⁷⁸

9.園荳（香菜、芫荳）

197；陳文達，《鳳山縣志》，頁 94。

³⁷⁶ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 94。

³⁷⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。

³⁷⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；唐贊袞，《台陽見聞錄》，頁 159。

芫荽，³⁷⁹又名葫荽、³⁸⁰園荽、³⁸¹葷荽、³⁸²胡荽、興渠、³⁸³芫荽、³⁸⁴烟荽、³⁸⁵葫荽、³⁸⁶元荽，³⁸⁷即是指現今的香菜。³⁸⁸外觀部份，芫荽的莖葉柔細而根多鬚。³⁸⁹關於產地，1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到：「味辛香，通心脾，達四肢。張騫使西域，得大蒜、胡荽即此。西方書名興渠，為五葷之一」。³⁹⁰換言之，芫荽是由張騫出使西域時引進中國，故又稱胡荽。



圖 3-1-19 胡荽圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 95。

³⁷⁹ 芫荽最早傳入中國時稱為胡荽，但在後來則稱為芫荽，其中改變名字原因，並沒有具體可靠的說法。曹銘宗在《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》一書中提到，在五胡十六國時代，後趙的開國君主石勒是胡人，他認為「胡」字是歧視用語，曾下令禁止用「胡」字。「胡荽」在那時改名為「原荽」，後來再變成「芫荽」，參見曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 74。

³⁸⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

³⁸¹ 周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。

³⁸² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199。

³⁸³ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 94。

³⁸⁴ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

³⁸⁵ 連橫，《台灣通史》，頁 666。

³⁸⁶ 劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110。

³⁸⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

³⁸⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 144；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319。芫荽因為氣味獨特，且可以廣泛做為辛香料的用途，故取名為香菜，參見王禮陽，《台灣果菜誌》，頁 49。

³⁸⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

³⁹⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199。

10. 罈菜（落葵、皇宮菜）

罈菜，為蔓生植物，³⁹¹葉圓而厚、³⁹²藤蔓互相糾纏，³⁹³莖是微紅色，³⁹⁴其子為紫黑色。³⁹⁵罈菜又名浮藤菜、³⁹⁶滑藤、³⁹⁷落葵，³⁹⁸皇宮菜。³⁹⁹此外，由於罈菜和罈（蟹類）一起煮會使罈味道甘滑爽口，故稱此菜為罈菜。⁴⁰⁰



圖 3-1-20 落葵圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 84。

11. 芥藍(芥藍菜、格藍菜、綠葉甘藍)

³⁹¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

³⁹² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414。

³⁹³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414。

³⁹⁴ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

³⁹⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414。

³⁹⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

³⁹⁷ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414。

³⁹⁸ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 69。

³⁹⁹ 相傳此菜來自泰國皇室，所以稱皇宮菜，參見王禮陽，《台灣果菜誌》，頁 69。

⁴⁰⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

芥藍菜，其葉子表面厚實，⁴⁰¹顏色如藍色，故名芥藍菜。⁴⁰²芥藍菜又可稱觀音菜、⁴⁰³迦藍菜、⁴⁰⁴灰菜、⁴⁰⁵番迦藍、⁴⁰⁶隔藍菜、⁴⁰⁷格藍菜。⁴⁰⁸此外，由於傳說有觀音大士得到鯉魚，以此菜蓋在藍上來蓋住鯉魚，所以將此菜取名為隔藍菜。⁴⁰⁹另外，又有一種稱為番芥藍的蔬菜，一般人很少食用。⁴¹⁰倘若根據現代研究成果，我們可以得知番芥藍應該是指甘藍菜，和芥藍菜是兩種不同的蔬菜，只不過甘藍菜和芥藍菜均屬於十字花科。⁴¹¹



圖 3-1-21 芥藍圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 137。

⁴⁰¹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁰² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；文達，《台灣縣志》，頁 9。

⁴⁰³ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 318。

⁴⁰⁴ 柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

⁴⁰⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁴⁰⁶ 連橫，《台灣通史》，頁 665。

⁴⁰⁷ 《舟車聞見錄》提到：「相傳六祖出家，後與獵處，以此菜與獸肉鍋隔開煮，熟食之。故又名隔藍」，參見簡榮聰，《台灣通志上》，頁 67-68；連橫，《台灣通史》，頁 665。

⁴⁰⁸ 不著撰人，《嘉義管內採訪冊》（台北：台灣銀行經濟研究室，1959），頁 67。

⁴⁰⁹ 周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 9。

⁴¹⁰ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁴¹¹ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 36、38。

12. 菠菱(菠菜、赤根菜)

菠菱，⁴¹²俗稱赤根菜，⁴¹³又稱頗菱(頗菱)、⁴¹⁴菠菱、⁴¹⁵波菜、鸚鵡菜、雨花菜、紅嘴綠鸚哥、⁴¹⁶飛龍菜。⁴¹⁷外觀部分，菠菱的根部為淡紅色，葉子呈現出菱形，⁴¹⁸並且莖是微紫色。

關於菠菱的產地，菠菱是由西域頗菱國引進中國，並且將頗這個字訛誤寫成菠。⁴¹⁹劉禹錫提及「菠菱，本頗陵國之種。西僧將子來者，語訛為菠菱耳；方士隱名為波斯草」。⁴²⁰換言之，根據劉禹錫的說法，菠菱是由西僧將其子由頗菱國引進中國，且煉丹的道士稱其為波斯草。

1719年陳文達所編纂《台灣縣志》也提及：「婆羅國獻稜」，文中的稜即是指此菜。⁴²¹另外，1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》也引用中國古籍《唐書》，提到「太宗時，泥婆羅獻菠菱菜，葉類紅藍，實如蒺藜：火熟之，能益食味，

⁴¹² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。

⁴¹³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；周璽，《彰化縣志》，頁 318。《鳳山縣志》稱其為紅根菜，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；連橫，《台灣通史》，頁 665。

⁴¹⁴ 周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

⁴¹⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200。

⁴¹⁶ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

⁴¹⁷ 閩南語分支的潮州話稱菠菜為飛龍菜，參見曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 72。

⁴¹⁸ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9。

⁴¹⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；連橫，《台灣通史》，頁 665。

⁴²⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；周璽，《彰化縣志》，頁 318。《劉賓客嘉話錄》也提到：「菜之菠菱，頗陵國將來，而語訛為菠菱」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

⁴²¹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9。

蔬味甘美」。⁴²²由上顯示，菠菜早在唐代時傳入中國，並且尼泊爾國王還將菠菜做為禮物貢獻給唐太宗。此外，關於文獻中所提到的頗稜國，事實上不是指國家名，而是指尼泊爾文的菠菜。⁴²³



圖 3-1-22 菠菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 97。

13. 豆芽（豆芽菜）

豆芽，主要是綠豆用水浸泡而生長出來的芽，也可稱為豆生。⁴²⁴此外，黃豆芽較粗；而綠豆芽則比黃豆芽較細，且顏色為白色。⁴²⁵

14. 油菜

油菜，又名雲薑。⁴²⁶1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到：「此菜易起臺，採其臺食，則分枝必多，子可酢油，俗呼油芥」。⁴²⁷由上可知，油菜容易長

⁴²² 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

⁴²³ 曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 71-72。

⁴²⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

⁴²⁵ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 149。

⁴²⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200。

⁴²⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200。

出花莖（即薹，音同苔，並非苔蘚）。外觀部分，油菜的葉子和白菜相似，色澤呈現青色，根則是微紫色。⁴²⁸



圖 3-1-23 油菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 86。

15. 倭菜（萵苣）

關於倭菜的品種，倭菜有香萵、苦萵兩種。⁴²⁹

⁴²⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

⁴²⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。



圖 3-1-24 高苣圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 92。

16. 枸杞菜（枸杞的嫩莖葉）

枸杞菜，又名枸杞繼。⁴³⁰1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》曾提到：「一名苦杞。生於春；味苦，食之能清心明目。子可入藥。惟甘州出者佳」。⁴³¹換言之，枸杞菜又稱苦杞，在春天出產。此外，枸杞菜的子可以當作中藥（其子即是指枸杞），並且中國甘州（今甘肅省張掖市）所產枸杞為佳。

17. 番芥藍（高麗菜、甘藍、洋白菜）

番芥藍，⁴³²葉色為藍色，其紋路為紅色，根也為紅色。外觀方面，番芥藍種久則繁盛，團聚結頂，層層包裹，好比彩色照耀。⁴³³此外，番芥藍又名番牡

⁴³⁰ 陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

⁴³¹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96。

⁴³² 番芥藍可以說是像芥藍菜的外來種蔬菜，其實就是今日的高麗菜。番芥藍在植物學上稱為「結球甘藍」，又稱包心菜、捲心菜，但台灣都稱此菜為高麗菜，菜名源自台語的「高麗」(ko-lê)。關於高麗菜一詞的由來，曹銘宗在《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》中提到，「高麗」一詞應是源自荷蘭語，因為此菜原產地在歐洲，荷蘭語叫 Kool(發音近 kɔ:lə)，與台語「高麗」諧音，參見曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，頁 22-24。

⁴³³ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；周璽，《彰化縣志》，頁 319。

丹，來自咬啣吧，咬啣吧視此菜為上品菜。另外，諺語提到：「一叢抵一芡」。外國來的番銀，稱為芡，而一叢番芥藍可以兌換一芡，則可以說明此菜很罕見。關於咬啣吧是指何處，由於番芥藍在荷蘭時期曾被荷蘭人自印尼爪哇引進台灣，並且在清代吧地即印尼語 kalapa 的譯音，意為椰子，且其地即是指椰城雅加達，⁴³⁴故咬啣吧即是指印尼爪哇。筆者曾在第二章提到，荷蘭人曾將甘藍（cabbage，結球甘藍）引進台灣，就名稱觀之，可知此菜外觀和芥藍菜相似，且從外地引進台灣，故稱番芥藍。另有一種在學名上和甘藍相似，稱為 chinese cabbage 的蔬菜，其實正是指結球白菜（包心白菜）。⁴³⁵

18. 蘿蔔菜（葉蘿蔔、菜頭菜）

蘿蔔菜其實就是指蘿蔔的葉子。⁴³⁶關於產期，蘿蔔菜在春、秋、冬季皆有出產。⁴³⁷

19. 萵菜（A 菜）

萵菜，出自萵國，有毒性，故百蟲不敢接近，其菜心為萵筍。⁴³⁸

20. 紅菜（紅鳳菜）

紅菜，葉子顏色為紫色，⁴³⁹莖為青色⁴⁴⁰。此外，1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》中曾提到一種名為紅豆菜的蔬菜，由於其葉子顏色、味道與食用功效均和紅菜接近，⁴⁴¹故筆者推測紅菜和紅豆菜為同一種蔬菜。

⁴³⁴ 陳佳榮，《歷代中外行紀》，頁 1006。

⁴³⁵ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 34。

⁴³⁶ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 47。

⁴³⁷ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁴³⁸ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁴³⁹ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。《彰化縣志》提到紅菜葉子顏色為紅紫色，參見周璽，《彰化縣志》，頁 319。

⁴⁴⁰ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁴¹ 紅豆菜，葉為紅紫色，味道香烈，婦人食用紅豆菜有補血的作用。參見陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251。

21.角菜（珍珠菜、香甜菜）

角菜，葉呈現出三角型，顏色為青色，味冷。關於角菜的產期，角菜八、九月播種，冬、春時便可採收食用。⁴⁴²



圖 3-1-25 珍珠菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 116。

22.雞啄菜（雞啄芥菜、碎葉菜）

雞啄菜，葉多缺角，好似雞啄。關於產期，雞啄菜十二月播種，三月就可以食用，故又名三月菜。⁴⁴³此外，倘若根據現在的農業研究，我們可以知曉雞啄菜其實是芥菜的變異品種。⁴⁴⁴

23.鍋蓋菜（待考證）

⁴⁴² 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁴³ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁴⁴ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 45。

鍋蓋菜，葉為圓形。⁴⁴⁵

24.甜菜

甜菜，葉為青色、莖為紅色。⁴⁴⁶

25.大菜（應屬於芥菜類）

大菜，有包心和缺葉二種品種。關於產期，大菜十月種，十二月盛產。⁴⁴⁷

26.薺（薺菜、護生草、地米菜）

薺菜，三月開花。品種部分，1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到薺菜有「有江薺，倒灌薺，蒿柴薺，掃帚薺，碎米薺」等品種。⁴⁴⁸

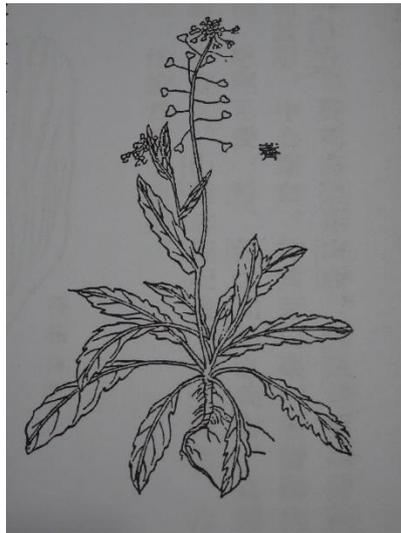


圖 3-1-26 薺菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 67。

⁴⁴⁵ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁴⁶ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁴⁷ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁴⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

27.豆角

豆角，福州人稱其為豆結，顏色有紅、白兩種，一般人視此菜為裙帶菜。外觀部分，其豆莢長一尺多，也為菜中之美者。⁴⁴⁹

(三) 莖菜類蔬菜

莖菜類蔬菜計有蔥、薑、蕹、韭菜、蒜、芋、香芋、筍、葛薯、茭白筍、茄狄筍等蔬菜。

1. 蔥

蔥從囟，取名自外觀外直中空，有囟通之象，為葷菜。⁴⁵⁰關於蔥的別名，蔥又名茻，是因為中間有孔而得名；⁴⁵¹1769年胡建偉所編纂《澎湖紀略》引用中國古籍《廣群芳譜》，指出蔥又名菜伯（蔬菜裡的老大哥，這個別名說明了中醫眼睛裡蔥的位置）、⁴⁵²和事草、⁴⁵³鹿胎。⁴⁵⁴至於蔥的品種，蔥有香蔥、大麥蔥（麥蔥）和風蔥三品種；⁴⁵⁵而1894年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》則提到蔥又有年蔥、四季蔥兩品種，且風蔥又名油蔥。⁴⁵⁶

⁴⁴⁹ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁165。

⁴⁵⁰ 周璽，《彰化縣志》，頁317。

⁴⁵¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁199；周璽，《彰化縣志》，頁317；胡建偉，《澎湖紀略》，頁164。

⁴⁵² 胡建偉，《澎湖紀略》，頁164。

⁴⁵³ 因為蔥和美眾味，所以稱和事草，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁164。

⁴⁵⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁143。

⁴⁵⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁39；高拱乾，《台灣府志》，頁198；周元文，《重修台灣府志》，頁250；陳文達，《鳳山縣志》，頁94；范咸，《重修台灣府志下》，頁489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁285；周璽，《彰化縣志》，頁317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁250；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁100；陳培桂，《淡水廳志》，頁315；林豪，《澎湖廳志稿》，頁319；連橫，《台灣通史》，頁665。

⁴⁵⁶ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁71。



圖 3-1-27 蔥圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 61。

2. 薑

薑特性辣，為不耐水作物。⁴⁵⁷薑主要種植在山中田地且少水的地方，⁴⁵⁸產期主要是在三、四月播種，五、六月即可採收，⁴⁵⁹即是春種夏熟。⁴⁶⁰1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》指出，新生成的薑稱子薑，而留至隔年的則稱母薑。⁴⁶¹另外，子薑由於其尖端微紫，又名紫薑。⁴⁶²1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到秋分前長的略帶紫色的叫紫薑，這就是一般人所稱的嫩薑，也叫紫芽姜。⁴⁶³

3. 薤（大韭、薤薺）

⁴⁵⁷ 陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

⁴⁵⁸ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 284-285。

⁴⁵⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

⁴⁶⁰ 周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 89；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；連橫，《台灣通史》，頁 665。

⁴⁶¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

⁴⁶² 周璽，《彰化縣志》，頁 317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315。

⁴⁶³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 142。

關於薤的別名，《爾雅》稱薤為鴻薺；⁴⁶⁴《本草綱目》稱薤為菜芝和齶子、即俗謂之蓼薺；⁴⁶⁵1747年范咸所編纂《重修台灣府志》引用《本草綱目》，提到薤又可稱菜脂。⁴⁶⁶此外，《本草綱目》提及江南地區稱薤為藟子，別名莪。⁴⁶⁷至於薤的品種，薤有紅、白兩品種，且和韭菜相似。⁴⁶⁸另外，由於佛家認為此為葷菜，故佛教徒不得食用。⁴⁶⁹



圖 3-1-28 薤圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 62。

4.韭(韭菜)

⁴⁶⁴ 周璽，《彰化縣志》，頁 317；屠繼善，《恆春縣志》，頁 143。

⁴⁶⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；周璽，《彰化縣志》，頁 317。或稱蓼薺。參見陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250。

⁴⁶⁶ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

⁴⁶⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 143。

⁴⁶⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199。《鳳山縣志》提到薤有青、白兩種。參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 94；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；周璽，《彰化縣志》，頁 317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250。

⁴⁶⁹ 周璽，《彰化縣志》，頁 317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250。

韭，又名韭、⁴⁷⁰起陽草、⁴⁷¹懶人菜、⁴⁷²草鍾乳，⁴⁷³其葉柔細，長尺許；味香而烈，⁴⁷⁴另有一種生長在山中的韭，稱為衰藪。⁴⁷⁵此外，其莖名韭白，根名韭黃，⁴⁷⁶花名韭菁，⁴⁷⁷並且韭的口感嘗起來辛辣。⁴⁷⁸

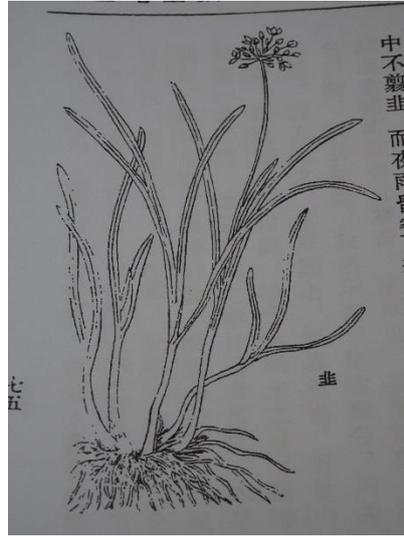


圖 3-1-29 韭圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 75。

⁴⁷⁰ 《說文解字》提到「韭」字從葉出地上形，又因種而久，故謂之韭，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

⁴⁷¹ 古人相信韭有壯陽的功效。胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 318。

⁴⁷² 因為其不須歲種，故名懶人菜，參見簡榮聰，《台灣通志上》，頁 65。

⁴⁷³ 韭之所以又稱草鍾乳，主要是因為周顥提到：「春初早韭，以其溫補，故名鍾乳也」，參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。此外，《澎湖紀略》提到另一種說法，文中提及韭一歲可以四、五割。性極煖，故號鍾乳云，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

⁴⁷⁴ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁴⁷⁵ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 142-143。

⁴⁷⁶ 又有稱根為韭青，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 94。

⁴⁷⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；屠繼善，《恆春縣志》，頁 142。

⁴⁷⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

5. 蒜

蒜，有大蒜、小蒜兩種，⁴⁷⁹ 品種則有軟莖、硬莖二種，⁴⁸⁰ 五葷中唯獨蒜有毒，⁴⁸¹ 且獨瓣的蒜味道特別辛烈。上述提及蒜有毒性的說法應不可信，反而多吃蒜有殺菌的作用。⁴⁸² 外觀部份，蒜的葉子為青色、整顆為白色，且能去除腥膻之氣。⁴⁸³ 此外，由於蒜為張騫自西域得之，又稱為胡蒜（大蒜）。⁴⁸⁴ 關於大、小蒜之別稱，《爾雅》以小蒜為蒜、大蒜為葫，⁴⁸⁵ 且小蒜又名藟、⁴⁸⁶ 澤蒜、石蒜、⁴⁸⁷ 山蒜、⁴⁸⁸ 亂子、卯蒜，⁴⁸⁹ 麝香草。⁴⁹⁰ 至於大、小蒜的產期，清代方志提到六、七月種小蒜，八月種大蒜。⁴⁹¹

⁴⁷⁹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁸⁰ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 71。

⁴⁸¹ 劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110。

⁴⁸² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

⁴⁸³ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

⁴⁸⁴ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。《爾雅翼》也提及：「葫又稱胡蒜，以自胡中來，故名」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁸⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁸⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199。

⁴⁸⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁸⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。《本草綱目》提到：「山蒜、石蒜、澤蒜同一物也，但分生於山、澤、石之間，不同耳」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁸⁹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁹⁰ 《清異錄》提到「蒜，五代宮中呼為麝香草」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁴⁹¹ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

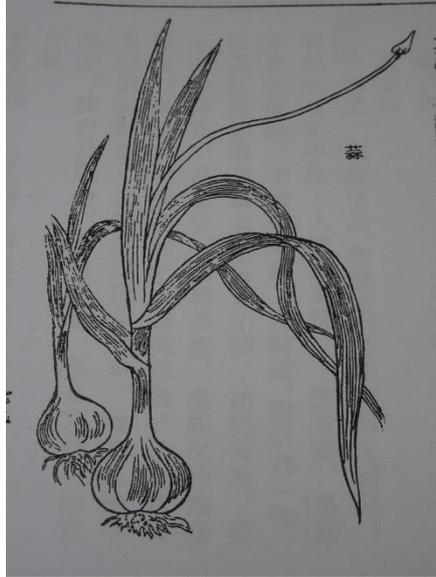


圖 3-1-30 蒜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 79。

6. 芋（芋頭）

芋又稱土芝，⁴⁹²蹲鴟，⁴⁹³1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》也提到「大葉實根駭人，故謂之芋也」。⁴⁹⁴關於芋的辨別方式，長的芋稱土芝，團的芋則稱為蹲鴟，且台灣盛產非常多。⁴⁹⁵至於外觀部份，芋的葉子似荷葉而不圓，莖也可作臠菹（肉羹與醃菜），⁴⁹⁶並且在台灣種植的芋比中國更早成熟。⁴⁹⁷此外，《恆春縣志》提及：「當心出苗者，為芋頭；四邊附之而生，為芋子」。⁴⁹⁸換言之，其中間母根（塊莖）俗稱芋頭，母根旁邊生長出來的則稱為芋子。

⁴⁹² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁴⁹³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。《史記索隱》也提到：「芋，蹲鴟也」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁴⁹⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁴⁹⁵ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 254。

⁴⁹⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁴⁹⁷ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 254；周璽，《彰化縣志》，頁 319。

⁴⁹⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。另外，《種芋法》也提及：「大者，謂之芋頭；旁出小者，謂之芋孀」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

關於芋的品種，台灣一種芋叫做檳榔芋，其外觀大而鬆，且紅根相連如檳榔子，故稱檳榔芋；⁴⁹⁹秣米芋軟而黏，顏色為白色；鳳山淡水芋則非常大，大者重達七、八斤，北路內山番也有出產此芋。⁵⁰⁰除了上述檳榔芋、⁵⁰¹秣米芋、淡水芋和傀儡芋外，⁵⁰²還有糯米芋、狗蹄芋、竹節芋、⁵⁰³雞銃芋、番白芋、⁵⁰⁴青心芋、紅棗芋、白棗芋、水芋。⁵⁰⁵



圖 3-1-31 芋圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 83。

7.香芋（芋頭之一種）

香芋，長約一尺多，大則可以重達數公斤。⁵⁰⁶

8.筍

⁴⁹⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 254；周璽，《彰化縣志》，頁 319。

⁵⁰⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁵⁰¹ 芝蘭堡和石閣山所產者為佳，參見陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁵⁰² 傀儡芋長可一、二尺，旁無小芋，其味俱佳，參見王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁵⁰³ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁵⁰⁴ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁵⁰⁵ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73。

⁵⁰⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

筍俗作「筍」，⁵⁰⁷味道有些苦澀。⁵⁰⁸筍又可稱為竹萌、⁵⁰⁹竹胎，⁵¹⁰生自荊竹的筍味道會稍微苦一些。⁵¹¹品種部份，筍的品種有綠竹筍、⁵¹²麻竹筍、⁵¹³筍竹筍、葷白筍、⁵¹⁴綠貓兒竹筍。⁵¹⁵此外，《嘉義管內采訪冊》也提及打貓南堡所出產的筍有荊竹筍、麻竹筍、筍竹筍(俗稱桂竹筍)、茅如竹筍(冬筍)。⁵¹⁶

9. 葛薯（豆薯、涼薯）

葛薯，葉子似葛（是豆科葛屬的植物），為蔓生植物。⁵¹⁷

10. 菰（茭白筍）

菰，俗稱肉絲菰，生長在濕地，味道甘甜。⁵¹⁸

⁵⁰⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。

⁵⁰⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；范咸，《重修台灣府志下》，頁 490。

⁵⁰⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《台灣縣志》，頁 11；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁵¹⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。

⁵¹¹ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁵¹² 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁵¹³ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁵¹⁴ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁵¹⁵ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁵¹⁶ 不著撰人，《嘉義管內采訪冊》，頁 46。

⁵¹⁷ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁵¹⁸ 王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。



圖 3-1-32 菰圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 451。

11. 茄荻筍（筍的一種）

茄荻筍，生長在池沼中。⁵¹⁹

（四）根菜類

根菜類蔬菜計有番薯、山藥、薯、蘿蔔等蔬菜。

1. 番薯（甘藷、地瓜、蕃薯）

番薯，⁵²⁰一名甘藷，⁵²¹北方人稱為地瓜，⁵²²種自南彝。⁵²³外觀部份，番薯皮

⁵¹⁹ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；連橫，《台灣通史》，頁 666。

⁵²⁰ 番薯最初種於漳郡，漸及泉州、莆田，近則長樂、福清皆有之，參見陳培桂，《淡水廳志》，頁 317。

⁵²¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁵²² 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁵²³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

有紅、白兩色，⁵²⁴為蔓生植物，⁵²⁵多結根，⁵²⁶一畝地可以有數十石之收穫。⁵²⁷關於番薯生長環境，番薯可以種植在瘠土沙礫之地，以及沿海近溪之處，⁵²⁸閩，粵沿海田園一帶栽種非常多。⁵²⁹另外，種植番薯往往省力而有很好收穫，貧窮人家往往食用番薯來使肚子有飽足感。⁵³⁰品種方面，番薯有文來薯、⁵³¹朱薯、⁵³²黃梔薯等品種。⁵³³文來薯的皮為白色，肉黃而鬆軟，相傳種自東南亞的汶萊。⁵³⁴又有一種稱為田薯，根伏土中，一籐可結七、八塊。⁵³⁵

⁵²⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198。《諸羅縣志》稱番薯有紫、白兩色，參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；周璽，《彰化縣志》，頁 320。《苗栗縣志》稱番薯有紫紅、黃、白三色，黃的番薯稱為黃梔薯，六月種在田中，十二月便成熟；而紅、白二種番薯，冬天種於園中，夏天成熟，參見沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 74；朱景英，《海東札記》，頁 32。

⁵²⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 316。

⁵²⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110。

⁵²⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

⁵²⁸ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 414。

⁵²⁹ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 317。

⁵³⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

⁵³¹ 相傳有金姓自文來攜回種之，稱文來薯，又名金薯，參見王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；周璽，《彰化縣志》，頁 320。《噶瑪蘭廳志》稱金薯「皮白而帶黑點，乃地瓜中之最甜者」，參見陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；陳培桂，《淡水廳志》，頁 317。

⁵³² 朱薯出呂宋國，被野連山，不待種植，彝人率取食之，參見陳培桂，《淡水廳志》，頁 317。

⁵³³ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 317。

⁵³⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589。《噶瑪蘭廳志》稱番薯是「明萬曆中，閩人得之外國」，參見陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；周璽，《彰化縣志》，頁 320。

⁵³⁵ 周璽，《彰化縣志》，頁 320。



圖 3-1-33 番薯圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 132。

2. 山藥（薯蕷）

山藥，又稱薯蕷、⁵³⁶玉延、⁵³⁷山芋、⁵³⁸薯蕷、薯蕷、兒草、薯蕷、土薯與修脆。⁵³⁹此外，1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》中，提到一種生長在高山上的山藥，當地人稱其為土薯。⁵⁴⁰另外，恆春所產的山藥壯而肥美，味道又非常甘甜。⁵⁴¹外觀方面，山藥為紫莖綠葉，花穗為淡紅色，香氣彷彿蘭花般，遠處便能夠聞到。1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中提及，一般人在冬天主要食用山藥的根部，其外表為皮黃肉白。⁵⁴²

⁵³⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁵³⁷ 《廣雅》提到：「玉延，薯蕷也。唐避代宗諱豫，改為薯藥；宋避真宗諱曙，改為山藥」，參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；陳文達，《台灣縣志》，頁 16；屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁵³⁸ 陳文達，《台灣縣志》，頁 18；屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁵³⁹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁵⁴⁰ 陳文達，《台灣縣志》，頁 18。

⁵⁴¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁵⁴² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。



圖 3-1-34 山藥圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 57。

3. 薯（田薯）

薯，俗稱田薯，⁵⁴³大薯、⁵⁴⁴為蔓生植物，⁵⁴⁵顏色有紫、白二種，⁵⁴⁶紫色的薯其皮是赤黑色；而白色的薯則是白黑色，⁵⁴⁷且紫色的薯較白色的薯較好。⁵⁴⁸外觀方面，薯葉長而尖，⁵⁴⁹結根而成，⁵⁵⁰根伏土中，⁵⁵¹一藤可七、八魁，也有一藤一

⁵⁴³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁵⁴⁴ 柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

⁵⁴⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；陳文達，《鳳山縣志》，頁 99；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

⁵⁴⁶ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

⁵⁴⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁵⁴⁸ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 99。

⁵⁴⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；陳文達，《鳳山縣志》，頁 99。

⁵⁵⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；陳文達，《鳳山縣志》，頁 99。

⁵⁵¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589。

魁者，長四、五尺如短柱，重達十多公斤。⁵⁵²

4. 蘿蔔（萊菔、菜頭）

蘿蔔，俗稱菜頭，⁵⁵³又名蘆菔、萊菔，⁵⁵⁴為冷性食物，⁵⁵⁵根葉均可食用。⁵⁵⁶

蘿蔔顏色有黃、白二種，⁵⁵⁷體形則有大、小兩種，⁵⁵⁸台灣在春、秋、冬季皆有出產。⁵⁵⁹品種部分，蘿蔔有紫色，稱水蘿蔔；又有一種為黃色，稱胡蘿蔔。⁵⁶⁰



圖 3-1-35 蘿蔔圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 88。

⁵⁵² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；陳文達，《鳳山縣志》，頁 99；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

⁵⁵³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73；周璽，《彰化縣志》，頁 319；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 320。《台灣果菜誌》提到閩南地區會稱蘿蔔為菜頭，這或許是因為蘿蔔有大塊的地下塊根，供作蔬菜之用的緣故，參見王禮陽，《台灣果菜誌》，頁 2；連橫，《台灣通史》，頁 666。

⁵⁵⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 142。

⁵⁵⁵ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 94。

⁵⁵⁶ 陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

⁵⁵⁷ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251。《苗栗縣志》提到蘿蔔有紅、白兩種，參見沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73。《澎湖紀略》提到澎湖只有出產白蘿蔔，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁵⁵⁸ 周璽，《彰化縣志》，頁 319。

⁵⁵⁹ 柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

⁵⁶⁰ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

(五) 花菜類蔬菜

清代方志中花菜類蔬菜只有記載白花菜這種蔬菜。

1. 白花菜

白花菜，其莖的顏色為微紅色，⁵⁶¹其枝葉帶毛，⁵⁶²似芹菜而小。白花菜的花潔白如雪，又稱雪花，⁵⁶³且因為花為白色，而稱為白花菜。⁵⁶⁴



圖 3-1-36 白花菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 101。

(六) 其他類蔬菜

其他類蔬菜共有紫菜、海粉、鹿角菜、蕨、木耳、蕈、加說豆、丁香茄等蔬菜。

1. 紫菜

⁵⁶¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200。《鳳山縣志》提到白花菜莖為紅黑色，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

⁵⁶² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

⁵⁶³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200。

⁵⁶⁴ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

紫菜又名海菜、⁵⁶⁵索菜、⁵⁶⁶子菜，⁵⁶⁷生長在海邊石頭上面。⁵⁶⁸每當滿潮時，紫菜散落如同頭髮散亂；而潮落時又黏在石頭上面。⁵⁶⁹紫菜顏色為紫色，⁵⁷⁰十一月時採收的紫菜為佳，⁵⁷¹並且也為澎湖的物產。⁵⁷²此外，根據 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》當中的描述，稱紫菜為海藻，其顏色為綠色、細長如頭髮，並且產在鵝鑾鼻一帶的海邊石頭上面。



圖 3-1-37 紫菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 453。

⁵⁶⁵ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73。

⁵⁶⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《台灣縣志》，頁 12。

⁵⁶⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。因為子月生，所以又名子菜，參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 12；唐贊袞，《台陽見聞錄》（台北：台灣銀行經濟研究室，1958），頁 159。

⁵⁶⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111；范咸，《重修台灣府志下》，頁 490；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 590；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 252；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319，連橫，《台灣通史》，頁 666。

⁵⁶⁹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；。

⁵⁷⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111。

⁵⁷¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

⁵⁷² 陳文達，《台灣縣志》，頁 12。

2.海粉（即是指今日經過乾燥後之刺海兔卵）

海粉，有青、白二色，形狀如同粉條，生長在海中。⁵⁷³

3.鹿角菜（一名猴葵，為藻類）

鹿角菜，生長在海中，形狀同如鹿角。⁵⁷⁴

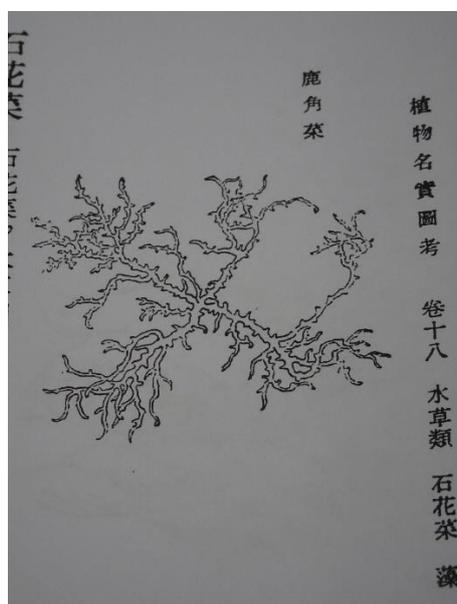


圖 3-1-38 鹿角菜圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 454。

4.蕨

蕨，可以搗其根為粉。⁵⁷⁵

⁵⁷³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111；范咸，《重修台灣府志下》，頁 490；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 590；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 252；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

⁵⁷⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

⁵⁷⁵ 王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。



圖 3-1-39 蕨圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》上冊（台北：世界書局，2012），頁 89。

5.木耳

木耳，又稱為蕈、⁵⁷⁶栳，⁵⁷⁷1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》中提到，段玉裁認為「今人謂光滑者，木耳；皴者，蕈」。⁵⁷⁸由上顯示，表面較為光滑的是木耳；而表面較為皴裂則是蕈。此外，木耳主要生長在枯朽的樹木上。⁵⁷⁹

6.蕈（菇類）

關於蕈，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》中引用中國古籍《說文》，提到：「蕈，桑莢也。菌，地蕈也」。⁵⁸⁰換句話說，蕈為桑樹上之木耳；菌則為生長在地面上的蕈。

7.丁香茄（天茄子）

⁵⁷⁶ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。《類篇》也提及：「蕈，木耳也」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

⁵⁷⁷ 王肅雲也提到：「無華而實者，名栳，皆芝屬」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

⁵⁷⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

⁵⁷⁹ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 73。

⁵⁸⁰ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

丁香茄，葉子如豆，為蔓生植物。⁵⁸¹



圖 3-1-40 天茄子圖片

資料來源：吳其濬，《新校植物名實圖考》下冊（台北：世界書局，2012），頁 733。

8.加說豆（待考）

加說豆，俗名有之，無法考據，並且中國沒有此作物。⁵⁸²

二、清代各時期台灣的蔬菜分佈

（一）康熙時期

清代康熙 22 年（1683）施琅攻克台灣，鄭克塽投降後，清廷便將台灣納入中國版圖。康熙 23 年（1684）5 月，便研議將台灣劃分為一府三縣，隸屬福建省，一府為台灣府，三縣則是台灣縣、鳳山縣和諸羅縣。康熙年間台灣所編纂的方志依照編纂時間依序有 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》、1696 年高拱乾

⁵⁸¹ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁵⁸² 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

所編纂《台灣府志》、1710年周元文所編纂《重修台灣府志》、1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》、1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》與1719年陳文達所編纂《台灣縣志》。以下筆者試圖運用上述6本台灣方志，來闡述康熙時期蔬菜分佈的情形，至於清代台灣既有蔬菜與新品種蔬菜推廣的詳細狀況，詳見本章之第二節與第三節。

筆者曾於第二章提到，鄭氏時期所引進台灣的41種蔬菜種類，可以從1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中的記載得知，所以倘若此41種蔬菜曾出現在康熙時期所編纂《台灣府志》（蔣志）以外的方志中，便可以推測這些蔬菜可能有推廣到其他地方。根據表3-1，我們可以得知康熙時期，鄭氏時期引進的蔬菜有記載在《台灣府志》（蔣志）、《台灣府志》（高志）與《重修台灣府志》（周志）三本方志當中，其中，筆者發現惟獨豆芽菜這種蔬菜並沒有記載在《台灣府志》（高志）與《重修台灣府志》（周志）當中。由上可知，17世紀末至18世紀初時，鄭氏時期引進的蔬菜，仍舊分佈在台灣南部一帶。

直到18世紀初，筆者發現1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中有出現**油菜、蘿蔔、枸杞菜、白花菜、倭菜**共5種新品種蔬菜，並且倭菜在康熙時期僅被《諸羅縣志》記載。除了六月菜、加說豆和豆芽並未出現在《諸羅縣志》外，大部份鄭氏時期引進台灣的蔬菜均出現在《諸羅縣志》。此外，18世紀初年，1719年所編纂的《台灣縣志》並未引進新品種蔬菜，並且薯、六月菜、萵瓜、豆芽、加說豆、鹿角菜、海粉、香芋共8種蔬菜也沒有被《台灣縣志》所記載。同時，1719年所編纂的《鳳山縣志》當中，也並未出現任何新品種蔬菜，並且蒜、番薯、筍、豆芽、加說豆、鹿角菜、海粉、香芋共8種蔬菜也沒有被《鳳山縣志》所記載。綜上所述，筆者觀察到此時期台灣引進的新品種蔬菜不多，共有油菜、蘿蔔、枸杞菜、白花菜、倭菜5種蔬菜。由於鄭氏時期引進台灣的蔬菜在1719年所編纂的《諸羅縣志》中，已經可以看到相關記載，故

筆者推測鄭氏時期引進台灣的蔬菜有推廣至中部地區，簡言之，康熙時期台灣的蔬菜分佈主要集中在中南部。

表 3-1 清代康熙時期的蔬菜種類

方志	菽之屬	穀之屬	蔬之屬	果之屬	蔬之屬
《台灣府志》（蔣志）（1685）	塗豆（落花生）	無	薑、蔥、韭、薤、蒜、芋、薯、番薯、山藥、芥菜、六月菜、白菜、莧菜、芥藍菜、蒼蓬、菠菱、甕菜、芫荽、茼蒿、芹菜、蠅菜、萹瓜、菜瓜、西瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、筍、長豆、加說豆、刀豆、乳豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋、豆芽	無	無
《台灣府志》（高志）（1696）	落花生（泥豆）	無	薑、蔥、韭、薤、蒜、芋、薯、番薯、山藥、芥菜、六月菜、白菜、莧菜、隔藍菜、蒼蓬、頗菱、甕菜、園荳、茼蒿、芹菜、蠅菜、萹瓜、菜瓜、西瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、筍、長豆、加說豆、刀豆、乳豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋	無	無
《重修台灣府志》（周志）（1710）	落花生（泥豆）	無	薑、蔥、韭、薤、蒜、芋、薯、番薯、山藥、芥菜、六月菜、白菜、莧菜、隔藍菜、蒼蓬、頗菱、甕菜、園荳、茼蒿、	無	無

			芹菜、蠅菜、萵瓜、菜瓜、西瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、筍、長豆、加說豆、刀豆、乳豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋		
《諸羅縣志》 (1716)	無	落花生 (土豆)	薑、蔥、韭、薤、蒜、芋、薯、番薯、山藥、芥、白菜、莧、芥藍、蒼蘆、菠稜、甕菜、蔞苳、同蒿、芹、浮藤菜、菜瓜、絲瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、筍、菜豆、刀豆、扁豆、紫菜、 油菜、蘿蔔、枸杞 (應為枸杞菜)、 白花菜、倭菜	西瓜	無
《台灣縣志》 (1719)	土豆	無	薑、蔥、韭、薤、蒜、芥、白菜、莧菜、芥藍、蒼蘆、菠稜、甕菜、莞苳、同蒿、芹菜、浮藤菜、絲瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、筍、菜豆、刀豆、扁豆、紫菜、 蘿蔔、油菜、枸杞菜、白花菜	西瓜、薯蕷、地瓜、芋	無
《鳳山縣志》 (1719)	落花生	無	薑、蔥、韭、薤、芥菜、六月菜、白菜、莧菜、芥藍菜、蒼蘆菜、菱、甕菜、胡苳、苳蒿、芹、浮藤菜、菜瓜、絲瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬	西瓜、薯、芋、山藥	無

			瓜、匏、茄、長豆、 刀豆、扁豆、紫菜、 蘿蔔、油菜、白花 菜、枸杞菜		
--	--	--	-----------------------------------------------------	--	--

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1977），頁 71-73；高拱乾，《台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1960），頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1960），頁 250-251；周鍾瑄，《諸羅縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 193、197-203、205；陳文達，《台灣縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 9-13、16；陳文達，《鳳山縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 93-97、99-100。

（二）乾隆時期

乾隆時期台灣所編纂的方志依序有 1741 年劉良璧所編纂《重修福建台灣府》（劉志）、1747 年范咸所編纂《重修台灣府志》（范志）、1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》、1764 年余文儀所編纂《續修台灣府志》（余志）、1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》，以及 1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》。以下筆者試圖運用上述 6 本台灣方志，來闡述乾隆時期台灣蔬菜分佈的情形。清代乾隆時期台灣蔬菜分佈的情形，根據表 3-2，我們可以得知 1741 年編纂的《重修福建台灣府》（劉志）並沒有記載任何新品種蔬菜，並且該方志也沒有收錄芋、六月菜、蠅菜、豆芽、鹿角菜、香芋、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜等蔬菜。另外，1747 年所編纂《重修台灣府志》（范志）中所載蔬菜和《重修福建台灣府》（劉志）相同，也沒有記載芋、六月菜、蠅菜、豆芽、鹿角菜、香芋、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜。由上顯示，1741 年至 1747 年間，台灣似乎沒有引進新品種蔬菜。至於 1752 年編纂的《重修台灣縣志》，筆者觀察到該年**蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯**等新品種蔬菜開始引進到台灣南部。此外，《重修台灣縣志》除了記載蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯等新品種蔬菜外，六月菜、豆芽、香芋、**蘿蔔、枸杞菜、白花菜、倭**

菜則是未見於該方志當中。

1764 年編纂的《續修台灣府志》(余志)所載蔬菜中，除了《台灣府志》(蔣志)中所載芋、六月菜、罌菜、茄、豆芽、鹿角菜、香芋未出現外，康熙時期《諸羅縣志》中所引進的油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜，以及乾隆時期《重修台灣縣志》所引進蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯等新品種蔬菜也未出現在《續修台灣府志》(余志)當中。

1764 年編纂的《重修鳳山縣志》並未出現豆芽、香芋、枸杞菜、白花菜、蘿蔔、萵菜、丁香茄、金瓜茄、葛薯等蔬菜，而蕨、菰則為乾隆時期引進的新品種蔬菜。至於 1769 年編纂的《澎湖紀略》，該方志並未出現薑、薤、芋、薯、山藥、六月菜、浮藤菜、王瓜、茄、筍、豆芽、長豆、加說豆、刀豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰等蔬菜，並且《澎湖紀略》還記載一種名為豆角之新品種蔬菜。

綜上所述，筆者觀察到乾隆時期台灣引進的新品種蔬菜計有蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰與豆角，並且此類新引進蔬菜主要分佈在南部地區。此外，康熙時期傳入台灣的蔬菜在此時期已經推廣至澎湖地區，要之，乾隆時期台灣的蔬菜分佈主要集中在南部與澎湖地區。

表 3-2 清代乾隆時代的蔬菜種類

方志	菽之屬	穀之屬	蔬之屬	果之屬	蔬之屬
《重修福建台灣府》(劉志 (1741))	刀豆、土豆	無	薑、葱、韭、薤、蒜、田薯、番薯、山藥、芥菜、白菜、莧菜、隔藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、莞荳、	西瓜	無

			茼蒿、芹菜、涵瓜、菜瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、笋、菜豆、加雪豆、刀豆、肉豆、紫菜、海粉、蘿蔔		
《重修台灣府志》 (范志) (1747)	刀豆、 土豆、 扁豆、 菜豆、 加雪豆	無	薑、葱、韭、薤、蒜、田薯、番薯、山藥、芥菜、白菜、莧菜、隔藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菜、茼蒿、芹菜、涵瓜、絲瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、笋、紫菜、海粉、蘿蔔、	西瓜	無
《重修台灣縣志》 (1752)	無	菜豆、扁豆、刀豆、加雪豆	薑、葱、韭、薤、蒜、芋、田薯、蕃薯、山藥薯、芥菜、白菜、莧菜、隔藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菜、茼蒿、芹菜、滑藤、王瓜、絲瓜、金瓜、刺瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、笋、紫菜、鹿角菜、海粉、油芥菜、 蘿蔔菜 、 蒿菜 、 番芥藍 、 丁香茄 、 金瓜茄 、 葛薯	落花生、西瓜	無
《續修台灣府志》 (余志) (1764)	菜豆、 扁豆、 刀豆、 土豆、 加雪豆	無	薑、葱、韭、薤、蒜、田薯、番薯、山藥、芥菜、白菜、莧菜、隔藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菜、茼蒿、芹菜、涵瓜、絲瓜、金瓜、王瓜、苦瓜、冬瓜、匏、	西瓜	無

			笋、紫菜、海粉、蘿蔔		
《重修鳳山縣志》 (1764)	無	菜豆、扁豆、刀豆、加雪豆	薑、葱、韭、薤、蒜、芋、田薯、蕃薯、山藥薯、芥菜、六月菜、白菜、莧菜、芥藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菜、茼蒿、芹菜、浮藤菜、王瓜、絲瓜、金瓜、刺瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、笋、紫菜、鹿角菜、海粉、油芥菜、倭菜、番芥藍、蘿蔔菜、蕨、菰	西瓜、落花生	無
《澎湖紀略》 (1769)	無	番薯、落花生、扁豆	葱、韮菜、蒜、芥菜、白菜、莧菜、芥藍、蒼蘆、菠薐、薤菜、胡荽、同蒿、芹菜、萊菔、豆角	無	番瓜、冬瓜、菜瓜、壺盧、絲瓜、苦瓜、西瓜

資料來源：劉良璧，《重修福建台灣府》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 488-489；王必昌，《重修台灣縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 412、414-416；余文儀，《續修台灣府志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 588-589、608；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 283-286、288；胡建偉，《澎湖紀略》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 161-167。

（三）嘉慶至光緒時期

清代嘉慶至光緒時期台灣所編纂的方志依序有 1807 年謝金鑾所編纂《續修台灣縣志》、1836 年周璽所編纂《彰化縣志》、1837 年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》、1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》、1871 年陳培桂所編纂《淡水廳

志》、1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》、1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》與 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》。以下筆者試圖運用上述 8 本台灣方志，來觀察嘉慶至光緒時期台灣蔬菜分佈的情形。清代嘉慶至光緒時期台灣蔬菜分佈的情形，根據表 3-3，我們可以得知 1836 年所編纂《彰化縣志》當中，並未記載韭、蒜、薯、山藥、六月菜、浮藤菜、茼瓜、豆芽、加說豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰、豆角等蔬菜，且《彰化縣志》中提到一種稱為**紅菜**之新品種蔬菜。

1837 年所編纂《噶瑪蘭志略》中，並未出現山藥、六月菜、罌菜、豆芽、加說豆、鹿角菜、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰、豆角。另外，1852 年編纂的《噶瑪蘭廳志》所記載蔬菜也和《噶瑪蘭志略》相似，並未記載山藥、六月菜、罌菜、豆芽、加說豆、鹿角菜、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰、豆角，其中惟獨番芥藍有被《噶瑪蘭廳志》所記載。

雖然 1871 年編纂的《淡水廳志》當中，並未出現薯、山藥、六月菜、罌菜、豆芽、加說豆、刀豆、鹿角菜、海粉、香芋、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰、豆角，但是**丁香茄、茄荻筍**則為此時期引進的新品種蔬菜。至於 1879 年所編纂《澎湖廳志稿》中，並沒有記載薤、薯、山藥、六月菜、罌菜、筍、豆芽、加說豆、鹿角菜、香芋、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、丁香茄、金瓜茄、蕨、菰、豆角、紅菜，但是《澎湖廳志稿》提到一種叫做**金雞茄**的新品種蔬菜。

1894 年所編纂《苗栗縣志》並未出現薯、山藥、六月菜、菠薐、罌菜、茄、豆芽、長豆、加說豆、刀豆、鹿角菜、海粉、香芋、油菜、枸杞菜、白花

菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰、豆角、金瓜茄、茄荻筍、金雞茄，而**木耳、大菜、雞啄菜、鍋蓋菜、角菜、甜菜、金針**等則是此時期引進台灣的新品種蔬菜。而在 1895 年所編纂《恆春縣志》中，並未出現薯、六月菜、芥藍、罌菜、筍、長豆、加說豆、刀豆、乳豆、油菜、枸杞菜、白花菜、倭菜、蘿蔔菜、萵菜、番芥藍、丁香茄、金瓜茄、葛薯、蕨、菰、豆角、金瓜茄、茄荻筍、金雞茄、紅菜、大菜、雞啄菜、鍋蓋菜、角菜、甜菜、金針等蔬菜，而**蕈、薺、辣茄**則是此時期引進的新品種蔬菜。綜上所述，筆者觀察到嘉慶到光緒時期台灣引進的新品種蔬菜計有紅菜、丁香茄、茄荻筍、金雞茄、木耳、大菜、雞啄菜、鍋蓋菜、角菜、甜菜、金針、蕈、薺與辣茄，並且這些新引進蔬菜分佈在澎湖地區、北部地區、中南部地區。康熙時期傳入台灣的蔬菜在此時期有已推廣至南部地區以外的澎湖地區、北部地區與中部地區。至於乾隆時期引進台灣的新品種蔬菜中，除了葛薯、番芥藍曾被推廣至中北部與澎湖地區外，蘿蔔菜、萵菜、丁香茄、金瓜茄、蕨、菰與豆角均未推廣至他處。要之，嘉慶到光緒時期台灣的蔬菜分佈已從南部地區擴及與北部地區、中部地區、澎湖地區。

表 3-3 清代嘉慶到光緒時期的蔬菜種類

方志	菽之屬	穀之屬	蔬之屬（蔬）	果之屬（果）	蔬之屬
《續修台灣縣志》 (1807)	無	無	落花生、番薯、芋、冬瓜	西瓜	無
《彰化縣志》 (1836)	無	土豆、扁豆、菜豆、刀豆	薑、葱、薤、芋、芥菜、白菜、莧菜、隔藍、碧蓬、菠稜、甕菜、蓴苳、茼蒿、芹菜、茄、蘿蔔、番芥藍、 紅菜	無	匏、金瓜、冬瓜、絲瓜、王瓜、苦瓜、西瓜、地瓜

《噶瑪蘭志略》 (1837)	菜豆、刀豆、扁豆、土豆	無	薑、葱、韭、薤、蒜、芋、大薯、番薯、芥、白菜、莧菜、迦藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菱、茼蒿、芹菜、茄、筍、紫菜、海粉、番芋紅豆(應是紅豆菜)、蘿蔔	無	王瓜、金瓜、西瓜、菜瓜、苦瓜、冬瓜、涵瓜、匏
《噶瑪蘭廳志》 (1852)	菜豆、刀豆、扁豆、土豆	無	薑、葱、韭、蒜、薤、芥、白菜、莧菜、芥藍菜、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菱、茼蒿、芹、茄、筍、紫菜、海粉、紅豆菜、蘿蔔、番芥藍	無	王瓜、金瓜、西瓜、菜瓜、苦瓜、冬瓜、涵瓜、匏、番薯、大薯、芋、番芋
《淡水廳志》 (1871)	菜豆、扁豆、土豆	無	薑、葱、韭、薤、蒜、芋、芥、白菜、莧、芥藍、蒼蘆、頗菱、甕菜、蓴菱、茼蒿、芹、茄、筍、紫菜、紅菜、蘿蔔、 金瓜茄、茄荻筍	無	金瓜、冬瓜、絲瓜、王瓜、苦瓜、涵瓜、西瓜、匏、地瓜
《澎湖廳志稿》 (1879)	落花生、菜豆、扁豆、刀豆、豆薯(葛薯)	地瓜	薑、葱、韭菜、蒜、芋、芥菜、白菜、莧菜、芥藍、蒼蘆、菠菱、甕菜、胡菱、同蒿、芹菜、茄、紫菜、海菜、萊菔、 金雞茄	無	南瓜、菜瓜、冬瓜、荊瓜、苦瓜、涵瓜、西瓜、匏

《苗栗縣志》 (1894)	肉豆、土豆	無	薑、蔥、韭、 薤、蒜、芋、 芥、白菜、莧、 芥藍、蒼蘆、甕 菜、蘆葦、茼 蒿、芹、筍、紫 菜、紅菜、蘿 蔔、木耳、大 菜、雞啄菜、鍋 蓋菜、角菜、甜 菜、金針	無	金瓜、王 瓜、冬瓜、 絲瓜、苦 瓜、西瓜、 涵瓜、地 瓜、瓠
《恆春縣志》 (1895)	無	無	薑、蔥、韭、 籮、蒜、芋、甘 藷、薯蕷、芥、 松、莧、芥、菠 薐、甕菜、苳、 蒿、芹、茄、豆 芽菜、海藻、蘆 菔、莢、蕈、 薺、辣椒	落花生	西瓜、冬 瓜、南瓜、 黃瓜、菜 瓜、苦瓜、 絲瓜、瓠

資料來源：謝金鑾，《續修台灣縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 52；周璽，《彰化縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 316-320；柯培元，《噶瑪蘭志略》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1963），頁 252-253、255-259；陳培桂，《淡水廳志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1963），頁 315-317；林豪，《澎湖廳志稿》（台北：台灣銀行經濟研究室，1964），頁 332-335；沈茂蔭，《苗栗縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 70-74；屠繼善，《恆春縣志》（台北：台灣銀行經濟研究室，1960），頁 142-151、155。

要之，根據表 3-1、3-2、3-3，我們可以得知冬瓜、白菜、莧菜、空心菜、蔥、肉豆、蒜、番薯、茄子和芥菜等現代生活所食用到的蔬菜、瓜類、豆類與葉菜類，在當時已經有食用記錄，且大部分方志均有記載。至於大菜、雞啄菜、鍋蓋菜、角菜與甜菜等蔬菜則僅在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》中才有記載，並且在現代市上也較難見到這些蔬菜的蹤影。其中，倭菜和菰，在今日則有較為熟知的名字，即是指茼蒿和茭白筍。由上顯示，我們可以推斷清

代台灣人民較少食用大菜、雞啄菜、鍋蓋菜、角菜、甜菜等蔬菜，上述蔬菜之分佈也並不廣泛，所以僅部份方志記載這些蔬菜。換言之，透過清代方志所記載的蔬菜狀況，可以得知有些蔬菜可能未被記錄，或者是只在部份地區出產。

此外，雖然筆者試圖透過清代方志來推測當時台灣蔬菜的分佈，但是清代方志對於蔬菜的記載有時會有互相傳抄的習慣，所以筆者從環境史的角度來考察台灣蔬菜的分佈。根據現代蔬菜園藝學的研究，可知蔬菜往往會受到氣候、土質、地性、地勢與光線等自然因素的影響，使生長區域有所受限。⁵⁸³其中，氣候是栽培蔬菜時首先要考量的重要因素。各種的蔬菜難免有不同的生長環境，既有適合涼爽環境的蔬菜，也有喜好溫暖氣候的蔬菜。由於台灣南部地區日照時數充足，所以使該地區溫度也比較其他地區高。雖然溫暖的陽光也為蔬菜生長所需，但是溫度過難免容易增加病蟲危害。在此氣候之下，似乎只有豆類、瓜類等耐旱的蔬菜能夠在南部地區種植，並且種植豆類能夠有固氮作用而使土壤肥沃。其中，做為腌瓜原材料的越瓜，以及能夠做為菜蔬使用的番仔豆便是少數在能夠耐旱且大量種植的作物。⁵⁸⁴南部地區在長年日曬和病蟲危害的侵擾之下，除了豆類與瓜類之果菜類蔬菜外，似乎僅有耐高溫的蔬菜能夠生長，如莧菜和蕹菜，其他葉菜類蔬菜則不適合在該地區種植。⁵⁸⁵除去氣候因素之外，南部地區主要以種植甘蔗和糧食作物之生產目標，似乎也是蔬菜不常大量種植之原因。⁵⁸⁶就南部地區的氣候而言，莧菜和蕹菜無疑是比較適合在該地區種植。由於蕹菜是熱帶植物，喜好高溫的環境，加上生命力強，陸地上與水中均可以栽培，所以是生長力非常快速的蔬菜，並且到處都可以見到。⁵⁸⁷至於莧菜也和蕹菜一樣，也能夠抵抗高溫、生長迅速、病蟲害少，並且除了常見的

⁵⁸³ 謹克終，《蔬菜園藝學》，頁 32-39。

⁵⁸⁴ 曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉（台北市：國立台灣大學歷史學研究所博士論文，2006），頁 61-62。

⁵⁸⁵ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 6、10。

⁵⁸⁶ 曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 61。

⁵⁸⁷ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 6。

白莧與紅莧外，野外生長的刺莧和野莧有時也會當成菜蔬來食用、或者是拿來餵豬。⁵⁸⁸此外，日常生活所需的調味用蔬菜，如蔥、蒜之莖菜類蔬菜，由於其具備耐旱特性，所以在南部也非常容易見到。⁵⁸⁹由上可知，在高溫少雨的南部地區，栽種蔬菜主要以豆類、瓜類，能夠抵抗高溫的莧菜與蕹菜，以及日常生活所需的蔥、蒜為主，至於其他葉菜類蔬菜在南部地區則是不常見到。至於中、北部地區，相較於南部地區的炎熱氣候，該地區氣候比較涼爽且雨量較多，所種植的蔬菜主要偏好種植菰（茭白筍）、水芋、水芹等可以在水中栽種的作物，以及喜好涼爽溫度之葉菜類蔬菜。⁵⁹⁰菰原產於中國大陸，並且可以在水田和池沼地種植。⁵⁹¹至於水芹這種蔬菜，則是喜愛涼爽的地方，所以水流不急之溪流旁濕地和水溝旁都可以見到水芹。⁵⁹²由於芋頭這種蔬菜可以耐陰耐濕、耐瘠耐肥，所以旱田、水田與山坡地都可以種植芋頭。⁵⁹³另外，紅鳳菜（紅菜），則是喜歡在陰涼處生長，所以僅出現在北部地區的方志，如《淡水廳志》和《噶瑪蘭廳志》。直至今日，紅鳳菜的主要產地主要仍在台北市近郊、西螺、二崙等地。⁵⁹⁴此外，台灣中、北部地區有時會在冬天採行冬季裏作之方式來栽培芥菜、蘿蔔、油大菜等蔬菜，來達到大量生產的效益。⁵⁹⁵要之，蔬菜種植的成功與否，有時也要考量氣候的因素。由於台灣南部溫度偏高、雨量較少，且病蟲害的危害也大，所以栽種蔬菜以豆類、瓜類、蔥、蒜為主；中、北部地區則是溫度涼爽，所以種植蔬菜以葉菜類蔬菜為主；至於莧菜和蕹菜則是隨處可見。

⁵⁸⁸ 曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 62。

⁵⁸⁹ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 78、84；曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 69。

⁵⁹⁰ 曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 103；薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 54；薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》，頁 32、42。

⁵⁹¹ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》，頁 42。

⁵⁹² 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 54。

⁵⁹³ 郭信厚、范義彬編著，《台北植物園自然教育解說手冊-民生植物篇》（台北：行政院農業委員會林業試驗所，2004），頁 70。

⁵⁹⁴ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 20。

⁵⁹⁵ 曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 110。

雖然清代台灣的蔬菜主要記載在清代方志當中，但是也有一些蔬菜是由清代來台外國人所引進，所以從來台外國人的記錄中也可以找到不少關於蔬菜的文字。例如，19 世紀中葉來台的宣教士馬偕，到台灣北部傳播福音時，發現農民種植的蔬菜種類不多，所以就從外國引進一些當時人喜愛食用的蔬菜種子至台灣，並且介紹給台灣北部農民種植。例如，甘藍菜、甜蕪菁、萵苣、玉米、蘿蔔、蕃茄、敏豆、紅蘿蔔、高麗菜、西洋芹菜、綠花椰菜、甜菜和大黃等作物。⁵⁹⁶由上顯示，馬偕將上述作物引進台灣後，除了增加農民種植的蔬菜種類，也對台灣農業和東西物種交流做出一些貢獻。

整體而言，由於清代統治台灣期間最長（1683～1895 年），一共 212 年，所以引進植物的種類也比其他時期多。根據潘富俊統計，清領時期台灣透過物種交流引進來的作物，以食用作物為大宗，佔三分之二以上，觀賞的花木則次之。⁵⁹⁷另外，相較於荷蘭時代引進原產於歐洲地區之作物為主，清領時期和鄭氏時期一樣，主要以原產於中國的經濟植物為大宗。此外，潘富俊也提到此時期引進蔬菜則有胡瓜、南瓜、絲瓜、匏仔、冬瓜、皇帝豆、茄與豇豆，且胡瓜、南瓜、匏仔、茄等蔬菜，則是在傳入台灣之前，已在華南地區有非常久的栽培歷史。基於上面所述，我們似乎可以推測清代來台漢人出於對家鄉之懷念將原鄉的蔬菜引進台灣種植。

第二節 既有蔬菜之推廣

第二章曾經提到，荷蘭統治台灣時，招來大量中國人來台進行農墾事業，致力於栽培糧食作物與經濟作物之外，並嘗試將一些蔬菜引進台灣。關於荷蘭

⁵⁹⁶ 偕叡理(George Leslie Mackay)原著，王榮昌等譯，《馬偕日記 II：1884-1891》（台北：玉山社，2012），頁 497、499；偕叡理(George Leslie Mackay)原著，王榮昌等譯，《馬偕日記 II：1884-1891》（台北：玉山社，2012），頁 271-272、37；馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》（台北：前衛出版，2007），頁 347。

⁵⁹⁷ 潘富俊，〈台灣外來植物引進史〉，《外來種防治教育專刊：植物篇》，林務局及社團法人台灣環境協會合作出版，2008；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 302。

人引進台灣之蔬菜種類，推測有包心菜（番芥藍）、辣椒（番薑）、薑和蕹菜（空心菜）。其中，番芥藍、番薑、薑和蕹菜均有出現在清代台灣方志當中。由此可推測荷蘭人離開台灣後，番芥藍、番薑、薑和蕹菜可能在台灣紮根生長，並在台灣推廣種植。此外，有關薑這種蔬菜，台灣主要有廣東薑與竹薑兩品種。荷蘭時期引進台灣的品種是廣東薑，而鄭氏時期引進之薑的則可能是廣東薑，或者是指竹薑。

鄭氏時期引進台灣的蔬菜，概有落花生、蔥、薑、韭、薤、蒜、芋、薯、番薯、山藥、芥菜、甕菜、六月菜、白菜、莧菜、芥藍菜、荇蓬、菠菱、芫荽、茼蒿、芹菜、蠅菜、蒟瓜、菜瓜、西瓜、金瓜、玉瓜、苦瓜、冬瓜、匏、茄、筍、豆芽、長豆、加說豆、刀豆、乳豆、紫菜、鹿角菜、海粉、香芋。基於上面所述，筆者推測這些蔬菜可能是在鄭氏時期傳入台灣。茲將上述蔬菜加以分類，並置表來觀察這些蔬菜在清代推廣的狀況。

（一）果菜類蔬菜

果菜類蔬菜共有冬瓜、苦瓜、王瓜、金瓜、匏、茄、菜瓜、西瓜、蒟瓜、刀豆、長豆、乳豆、落花生 13 種

1. 冬瓜

冬瓜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載冬瓜，由此可知，冬瓜已推廣至各地。關於冬瓜功效，1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到冬瓜有解毒和舒緩消渴（降血糖）的功效。⁵⁹⁸此外，1769

⁵⁹⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。其它方志也有類似的敘述，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；周璽，《彰化縣志》，頁 320。

年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提到冬瓜熟食味道非常美味，而冷食有瘦身的作
用。⁵⁹⁹要之，冬瓜有促進新陳代謝與燃燒脂肪的作用。

關於冬瓜的食用方式，現代人大致用來做菜餡，或者炒食，或者湯食，有
時也做成冬瓜盅來食用。除此之外，冬瓜也可以用來煉製冬瓜茶磚，而煉製方
式則可以從清代方志中的記載來知悉，且做法和現代相差不大。例如，1685 年
蔣毓英所編纂《台灣府志》中就有提到冬瓜「切片浸以灰水，和糖煮之，可作
茶品。」⁶⁰⁰由此可知，當時人會先將冬瓜切成塊狀，再浸泡石灰水，和糖一起
煮成冬瓜茶磚，並且把其作成茶品來飲用。另外，1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪
蘭廳志》也提到當地人會將冬瓜切片和白糖一起煮，可做成現今所知道的冬瓜
蜜餞。⁶⁰¹

2. 苦瓜

苦瓜最早記載於 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均
有記載苦瓜，由此可推知，苦瓜應有推廣至其他地區。關於食用方式，1716 年
周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到吳越人（江浙）只吃苦瓜子；而閩廣人則只食
用苦瓜的皮，⁶⁰²並用皮煮肉和用鹽醃漬，來充當蔬菜食用，且味道苦而香，頗
受廣南地區人民喜愛。⁶⁰³另外，1836 年周璽所編纂《彰化縣志》提到該地有用
用醬、豉、糖醋等方式來料理苦瓜。⁶⁰⁴換言之，苦瓜可以醃食，煮熟食用也不
錯，⁶⁰⁵但和豆豉一起蒸食會更美味。⁶⁰⁶上述烹煮苦瓜的方法，似乎也被現代人繼

⁵⁹⁹ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

⁶⁰⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；周璽，《彰化縣志》，頁 320；連橫，《台灣通史》，頁 664。

⁶⁰¹ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253。

⁶⁰² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

⁶⁰³ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 74。

⁶⁰⁴ 周璽，《彰化縣志》，頁 320。

⁶⁰⁵ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 74。

⁶⁰⁶ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

續運用在菜餚當中。

3.王瓜

王瓜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載冬瓜，惟獨 1769 年編纂《澎湖紀略》沒有記載王瓜，但是到了 1879 年編纂之《澎湖廳志》則有出現王瓜，由此可推知，王瓜應有推廣至各地，且澎湖地區到 19 世紀才引進。關於王瓜的食用方式，王瓜和苦瓜一樣，都可用醬、豉、糖醋的方式來料理。⁶⁰⁷

4.金瓜

金瓜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後所編纂的方志均有記載金瓜，由此可知，金瓜應當有推廣至他處。關於食用方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到金瓜來自番中，貧苦人家往往拿來代替米飯，所以稱金瓜為飯瓜。要之，南瓜似乎可以替代稻米，解決糧食不足的問題。此外，《恆春縣志》還提到「浙中一種陰瓜，宜陰地種之。秋熟，色黃如金，皮膚稍薄，可藏至春，食之如新」。⁶⁰⁸由上可知，這種秋天成熟會變成金黃色的陰瓜，或許就是指金瓜。

關於金瓜栽培方式，1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提到澎湖所產的金瓜，其栽種方式是將公花（開花時不帶子之花）之心插在母花（開花時帶子之花）心之中，才能結瓜。⁶⁰⁹有關金瓜食用方面，《恆春縣志》除了提到金瓜的子可以做成南瓜子外，金瓜的汁液可以解除鴉片毒性。⁶¹⁰此外，《恆春縣志》也提

⁶⁰⁷ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁶⁰⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

⁶⁰⁹ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

⁶¹⁰ 中醫也認為南瓜能解鴉片毒。參見薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 92。

到當時洋人用的黃色肥皂，其成分或許也是金瓜。⁶¹¹至於食用禁忌部份，金瓜不可和羊肉一同食用，否則會使人腸胃氣壅。⁶¹²

5. 匏

匏最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載匏，由此可知，匏有推廣至其他地區。關於匏的品種，匏有葫蘆匏（細腰匏）、長匏、頸匏等；⁶¹³1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到「長而瘦上曰瓠，俗名芋瓠；匏之甘者，短頸大腹曰匏，又曰瓢」⁶¹⁴；《彰化縣志》則提及小本葫蘆匏，其「七葉而生苞結實，名七葉匏」。⁶¹⁵現代人則主要依照果型，將匏分成水壺蒲(匏)、長扁蒲(瓠)、杓子蒲、葫蘆蒲、球形蒲、海豚蒲(天鵝蒲)與疣瘻蒲。⁶¹⁶至於產期方面，匏於一、二月種，五、六月就會成熟。⁶¹⁷匏除了可以食用之外，由於匏老時皮會非常堅硬，所以當時人將體形大的老匏拿來鏤空製成器物；⁶¹⁸以及可以佩帶在腰間，防止溺水；⁶¹⁹或者是可做為酒器與藥品。⁶²⁰

6. 茄

茄子最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中，除了 1747 年范咸所編纂《重修台灣府志》、1764 年余文儀所編纂《續修台

⁶¹¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

⁶¹² 周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253。

⁶¹³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

⁶¹⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。其它方志也有類似的敘述，參見周璽，《彰化縣志》，頁 319。

⁶¹⁵ 周璽，《彰化縣志》，頁 319；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253。

⁶¹⁶ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 104。

⁶¹⁷ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 75。

⁶¹⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 490；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 590；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 101。

⁶¹⁹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96。

⁶²⁰ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

灣府志》、1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》與 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》沒有記載茄子外，其他均有記載茄子，由此可知，匏有推廣至苗栗地區之外的地方。關於茄子的食用方式，雖然民間稱食用秋天出產的茄子會傷害眼睛，⁶²¹但似乎沒有科學證明。另外，來台傳教士馬偕提到茄子也能夠切成長條片，並沾醬來食用。⁶²²

7.菜瓜

菜瓜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載菜瓜，由此可知，菜瓜有推廣至其他地區。關於菜瓜功效，1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》記載：「老則其中有絲；去皮取絲，用以擦鍋去垢。又呼為天羅布」。⁶²³換言之，當時人會將菜瓜曬乾，將菜瓜外皮去掉，僅保留裡面的纖維，可以用來洗滌鍋子的污垢，這或許就是現在所謂的菜瓜布。除了《鳳山縣志》之外，其它方志也有記載絲瓜布可用來清洗廚具。例如，1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》也記載：「絲瓜，經霜而枯，其中有絲，可滌釜器」。⁶²⁴至於食用方面，1836 年周璽所編纂《彰化縣志》與 1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》兩本方志均有提到絲瓜嫩時去皮可煮食，⁶²⁵這也是我們目前最常料理的方式。此外，菜瓜用醬、豉、糖醋的方式來料理也非常適宜；⁶²⁶而 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》也提到「入饌最佳，醬食亦可」。⁶²⁷

8.西瓜

⁶²¹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

⁶²² 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁 59。

⁶²³ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 95。

⁶²⁴ 陳文達，《台灣縣志》，頁 11。

⁶²⁵ 周璽，《彰化縣志》，頁 320；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 253。

⁶²⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

⁶²⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 150。

西瓜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載西瓜，由上顯示，西瓜有推廣至其他地區。雖然 1836 年周璽所編纂《彰化縣志》與 1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》提到食用西瓜則能夠化解畜毛，⁶²⁸但是現代並沒有證據能夠證實食用西瓜能夠化解家畜的毛髮，所以此說法或許只是迷信，而不可以全然相信。

關於西瓜的功效，1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》提到西瓜「性甘寒，解暑、除煩、利便，名天生白虎湯」。⁶²⁹換言之，西瓜屬於寒涼食物，能夠解除暑氣、除煩止渴，以及利尿。「白虎湯」是東漢末年張仲景名著《傷寒論》內的方子，用來退燒降溫，內含石膏、知母、甘草與白米，辨證準確，療效確切。由於西瓜性寒，是退熱高手，亦如「白虎湯」有退燒功效，所以也有人稱西瓜為「天生白虎湯」。

9. 蒟瓜

蒟瓜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志，除了 1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》與 1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》之外，均有記載蒟瓜，由此可推知，蒟瓜應有推廣至各地。雖然清代方志並沒有提到如何食用蒟瓜，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知蒟瓜可以用來炒食、煮湯、涼拌或醃製。⁶³⁰

10. 刀豆

刀豆最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志，

⁶²⁸ 陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》，頁 253；周璽，《彰化縣志》，頁 320。

⁶²⁹ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 320。其它方志也有類似的敘述，參見胡建偉，《澎湖紀略》，頁 167。

⁶³⁰ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 100。

除了 1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》、1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》、1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》與 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》之外，其他方志均有記載刀豆。關於刀豆的食用方式，刀豆皮厚而中間有子，皆可食用。⁶³¹此外，刀豆做成醬菜來吃則非常美味。⁶³²

11.長豆

長豆最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中，除了 1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》與 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》之外，其他方志均有記載長豆。雖然清代方志並沒有提到如何食用長豆，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知長豆可以用來炒食、煮粥、醃製或製成豆乾。⁶³³

12.乳豆

乳豆最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載乳豆，由此可知，乳豆有推廣至其他地區。關於乳豆的食用方式，乳豆的莢非常柔軟，所以可以連莢一同食用，並且將白色乳豆曬乾後可以入藥。關於乳豆的功效，凡是女生服用毒草墮胎且腹痛時，只要將生的白色乳豆磨粉和米一同飲食服用，或是將其煎成濃汁喝掉，便可以緩解症狀；或者是當女生血崩不止，也可以將白乳豆的花烘焙成粉末，每次服用二錢（約 6.6 克），且可以放入米湯中煮，同時加入少量鹽，空腹喝下即可。此外，乳豆也可以解除砒霜的毒性。⁶³⁴

⁶³¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202；陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111。

⁶³² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。

⁶³³ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 116。

⁶³⁴ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 162。

13.落花生

落花生最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中均有記載落花生，由此可知，落花生有推廣至其他地區。關於落花生種植方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提及：「種自閩中，堆沙植之，花落沙上，結實如蠶」。⁶³⁵由此可知，落花生由福建省中部山區傳到台灣，而花生主要種在沙地中，其花落在地上，則結出的果實形狀和蠶的外形類似。馬偕提到當時漢人採用稱作「蜜蜂」的方式，即是 50 至 100 名居民，一手拿鏟子挖掘土地，另一手則用來撿拾花生。⁶³⁶

有關花生的功效，《恆春縣志》提及：「落花生，辛能潤肺，香能舒脾」。⁶³⁷由上可知，落花生能夠潤肺舒脾。至於用途，落花生可以用來榨油，⁶³⁸並且代替臘來使用。⁶³⁹另外，1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》也提到當芝麻的價格變貴時，台灣人往往用落花生代替芝麻來榨油。此外，透過清代方志的記載，可以得知當時種植花生主要用途是用來榨油，且大多作為點燈的燃料，而非拿來料理食物。⁶⁴⁰十九世紀來台博物學家史蒂瑞也提到，花生仁除了用來製成花生油之外，也可以拿來作為豬的飼料，榨過油的花生渣也可當作肥料來使用。

⁶³⁵ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 155。

⁶³⁶ 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁 55。

⁶³⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 155。其它方志也有類似的敘述，參見林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

⁶³⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 38-39；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 109；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 289；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；周璽，《彰化縣志》，頁 316。

⁶³⁹ 劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 109；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 588；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 289；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315。

⁶⁴⁰ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9；馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁 55。

此外，1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》也提到：「澎人植此尤多，用以榨油；其渣為糞，可糞田；藤可為薪、可飼牛羊，利尤溥焉」。⁶⁴²換言之，澎湖人以花生為主要作物，並用此物來榨油，其油渣可以肥田，而藤蔓也可以當柴火，枝葉能餵養牛羊，落花生所帶來的利益非常廣大。

至於食用方式，落花生可以充當果品，⁶⁴³且為果中佳品。⁶⁴⁴清代來台傳教士馬偕提到當時人將花生用火烘烤，或是用水煮後拌鹽來食用。⁶⁴⁵1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》也提及落花生炒食後非常美味，氣味也非常香，但食用過多會使人上火，故要酌量食用。⁶⁴⁶此外，1722 年黃叔瓚所著《台海使槎錄》中也記載：「田中藝稻之外，間種落花生(俗名土豆)；冬月收實，充衢陳列。居人非口嚼檳榔，即啖落花生；童穉將炒熟者用紙包裹，鬻於街頭，名落花生包」。⁶⁴⁷由上可知，台灣人在種稻之餘，也會種落花生，並且將炒過的花生當作零食食用。

表 3-4 清代既有果菜類蔬菜分佈概況表之一

蔬菜名	冬瓜	苦瓜	王瓜	金瓜	匏	茄	菜瓜

⁶⁴¹ Joseph Beal Steere 著，林弘宣譯，李壬癸校註，《福爾摩沙及其住民：19 世紀美國博物學家的台灣調查筆記》（台北：前衛出版，2009），頁 207。

⁶⁴² 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 317。

⁶⁴³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 193；陳文達，《鳳山縣志》，頁 93；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 109；范咸，《重修台灣府志下》，頁 488；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 248；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；周璽，《彰化縣志》，頁 316。

⁶⁴⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 155。

⁶⁴⁵ 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁 55。

⁶⁴⁶ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

⁶⁴⁷ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁 53。《海東札記》中也記載：「南北路連隴種土豆，即落花生也。沙壤易滋，黃蘗遍野。每冬間收實，充衢盈擔，熟啖可佐酒茗。榨油之利尤饒，巨桶分盛，連檣壓船販運者，此境是資」。由上可知，落花生主要生長在沙地，且可以當成配酒小菜。除了食用外，落花生因富含油脂，也能榨油來出口販賣。參見朱景英，《海東札記》，頁 37。

《台灣府志》 (蔣志) 1685 年	V	V	V	V	V	V	V
《台灣府志》(高志) 1696 年	V	V	V	V	V	V	V
《重修台灣府志》(周 志) 1710 年	V	V	V	V	V	V	V
《諸羅縣志》 1716 年	V	V	V	V	V	V	V
《鳳山縣志》 1719 年	V	V	V	V	V	V	V
《台灣縣志》 1719 年	V	V	V	V	V	V	V
《重修福建台灣府志》 (劉志) 1741 年	V	V	V	V	V	V	V
《重修台灣府志》(范 志) 1747 年	V	V	V	V	V		V
《重修台灣縣志》 1752 年	V	V	V	V	V	V	V
《續修台灣府志》(余 志) 1764 年	V	V	V	V	V		V
《重修鳳山縣志》 1764 年	V	V	V	V	V	V	V
《澎湖紀略》 1769 年	V	V		V	V		V
《彰化縣志》 1836 年	V	V	V	V	V	V	V
《噶瑪蘭志略》 1837 年	V	V	V	V	V	V	V
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	V	V	V	V	V	V	V
《淡水廳志》 1871 年	V	V	V	V	V	V	V
《澎湖廳志稿》 1879 年	V	V	V	V	V	V	V
《苗栗縣志》 1894 年	V	V	V	V	V		V
《恆春縣志》 1895 年	V	V	V	V	V	V	V

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 283-

286、288；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 316-320。

表 3-5 清代既有果菜類蔬菜分佈概況表之二

蔬菜名	西瓜	萹瓜	刀豆	長豆	乳豆	落花生
別名						土豆
《台灣府志》（蔣志）1685年	√	√	√	√	√	√
《台灣府志》（高志）1696年	√	√	√	√	√	√
《重修台灣府志》（周志）1710年	√	√	√	√	√	√
《諸羅縣志》1716年	√	√	√	√	√	√
《鳳山縣志》1719年	√	√	√	√	√	√
《台灣縣志》1719年	√		√	√	√	√
《重修福建台灣府志》（劉志）1741年	√	√	√	√	√	√
《重修台灣府志》（范志）1747年	√	√	√	√	√	√
《重修台灣縣志》1752年	√		√	√	√	√
《續修台灣府志》（余志）1764年	√	√	√	√	√	√
《重修鳳山縣志》1764年	√	√	√	√	√	√
《澎湖紀略》1769年	√	√			√	√
《彰化縣志》1836年	√	√	√	√	√	√
《噶瑪蘭志略》1837年	√	√	√	√	√	√
《噶瑪蘭廳志》1852年	√	√	√	√	√	√
《淡水廳志》1871年	√	√		√	√	√
《澎湖廳志稿》1879年	√	√	√	√	√	√
《苗栗縣志》1894年	√	√			√	√

《恆春縣志》1895 年	V	V		V	V	V
--------------	---	---	--	---	---	---

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 316-320。

（二）葉菜類蔬菜

葉菜類蔬菜共有甕菜、莧菜、白菜、芹菜、茼蒿、荳蔻菜、芥菜、六月菜、園莖、螞菜、芥藍菜、菠薐、豆芽 13 種

1. 甕菜

甕菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載甕菜，由此可推知，甕菜有推廣至其他地區。甕菜有兩種栽培方式，一是種在土壤裡稱園甕，二則是在水中種植則為水甕。⁶⁴⁸園甕長在土中，只要將

⁶⁴⁸ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96；陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

其折斷莖幹插入土中，即可發芽；而水甕則是將塞入水中，即可繁衍。⁶⁴⁹

2. 莧菜

莧菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載莧菜，由此可知，莧菜有推廣至其他地區。有關莧菜食用禁忌部分，當時人民似乎透過自身飲食經驗，推測莧菜在食材搭配方面的禁忌，提出莧菜不宜與鱉一同食用，⁶⁵⁰否則會使人腹中痼結如同鱉狀。⁶⁵¹ 1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》也引用《清異錄》對莧菜的介紹，提到紅莧菜會使鱉還生，故不能一起食用，⁶⁵²又古籍《淮南萬畢術》中也提到「青渥殺鱉，得莧復生」，更印證鱉和莧菜不能一同食用。⁶⁵³此外，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》中也提及宋代人吃鱉和莧菜後病死的情形。⁶⁵⁴

至於食用莧菜的功效，1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》提到莧菜能「解熱毒，通竅，利大小腸」。⁶⁵⁵換言之，莧菜能夠清除體內熱毒、通經活絡，使血液循環更加暢通，以及潤大小腸。此外，1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提到食用莧菜能夠解除積在體內的三春濕鬱之氣，⁶⁵⁶並且野莧似乎也有治療霍亂

⁶⁴⁹ 焦桐，《蔬果歲時記》，頁 62。

⁶⁵⁰ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39；高拱乾，《台灣府志》，頁 198；周元文，《重修台灣府志》，頁 250；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 94；陳文達，《台灣縣志》，頁 9；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165；連橫，《台灣通史》，頁 664。

⁶⁵¹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

⁶⁵² 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72；林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319。

⁶⁵³ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 67。

⁶⁵⁴ 當時《洗淵錄》記載：「忌與鱉同食。昔有人將鱉與莧並食之，遂病死；尸未殮，忽有小鱉無數，自九竅湧散；行馬廄中，遇馬溺者，輒化為水」；「誤食鱉莧，飲馬溺得瘥」；「白馬溺尤良」。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

⁶⁵⁵ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

⁶⁵⁶ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 165。

與轉筋的功效。⁶⁵⁷上述所提到三春是指春天（古人將「孟春」、「仲春」和「季春」這三個月稱為三春），而春天時雨水也漸漸增多，濕氣也隨之而加重，所以才會藉由食用莧菜來驅散體內的濕氣。

3.白菜

白菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有提到白菜，由此可知，白菜有推廣至其他地區。關於辨別白菜品質優劣的方式，1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》認為莖闊且白色的白菜為佳；⁶⁵⁸莖圓厚微青者次之；又一種稱六月白；端節間即有之更次之。⁶⁵⁹1852 年陳淑鈞所編纂甚至指出，白菜應當在秋末吃最好。⁶⁶⁰

4.芹菜

芹菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有提及芹菜，由此可知，芹菜有推廣至其他地區。關於芹菜栽培方式，芹菜有水芹和旱芹兩種栽種方式，⁶⁶¹白芹即為水芹，可在水中生長；赤芹則在陸地生長，稱為旱芹，且澎湖地區只有旱芹，而無水芹。⁶⁶²

至於食用方式，芹菜有菹（浸漬，即酸菜）和淪（腌製，即芹菜肉醬）兩種食用方式，⁶⁶³且煮熟後的芹菜會飄散出微香。⁶⁶⁴另外，荻芹之根白色的部份可

⁶⁵⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

⁶⁵⁸ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 94；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

⁶⁵⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 197。

⁶⁶⁰ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250。其它方志也有類似的敘述，參見沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁶⁶¹ 周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；連橫，《台灣通史》，頁 665。

⁶⁶² 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁶⁶³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40 高拱乾，《台灣府志》，頁 199；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

⁶⁶⁴ 王必昌，《重修台灣縣志》，頁 414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

以浸漬來食用；而赤芹則其莖和葉子皆可浸漬食用。⁶⁶⁵清代來台傳教士馬偕也提到芹菜可以切細並用熱水燙熟，可以拿來配飯。⁶⁶⁶此外，1836年周璽所編纂《彰化縣志》除了提到芹菜和醋一同食用會損害牙齒，甚至提及蛇喜愛吃芹菜，所以在驚蟄後忌諱吃芹菜，以免被蛇咬，⁶⁶⁷但是這些說法可能只是訛傳，並沒有明確的證據。

5. 茼蒿

茼蒿最早出現在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載茼蒿這種蔬菜，由此可知，茼蒿有推廣至其他地區。茼蒿為冷性植物，味道香辛，⁶⁶⁸食用過多會上火。⁶⁶⁹雖然清代方志並沒有提到如何食用茼蒿，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知茼蒿可以用來炒食、煮湯、和鹹湯圓一起煮食。⁶⁷⁰

6. 蒼蓬

蒼蓬最早記載在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載蒼蓬，由此可知，蒼蓬有推廣至其他地區。關於蒼蓬菜的功效，1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到蒼蓬菜可以補足中下氣；⁶⁷¹1769年胡建偉所編

⁶⁶⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁163。

⁶⁶⁶ 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁60。

⁶⁶⁷ 周璽，《彰化縣志》，頁318。其它方志也有類似的敘述，參見陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁251；陳培桂，《淡水廳志》，頁316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁73；林豪，《澎湖廳志稿》，頁319。

⁶⁶⁸ 蔣毓英，《台灣府志》，頁39；周元文，《重修台灣府志》，頁250-251；高拱乾，《台灣府志》，頁198-199；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁201；周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁201，陳文達，《鳳山縣志》，頁95；陳文達，《台灣縣志》，頁9；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁110；范咸，《重修台灣府志下》，頁489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁285；周璽，《彰化縣志》，頁318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁251；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁100；陳培桂，《淡水廳志》，頁316；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁73；林豪，《澎湖廳志稿》，頁319。

⁶⁶⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁201；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁285；周璽，《彰化縣志》，頁318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁251；陳培桂，《淡水廳志》，頁316；林豪，《澎湖廳志稿》，頁319。

⁶⁷⁰ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科1》，頁12。

⁶⁷¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁201。其它方志也有類似的敘述，參見陳文達，《鳳山縣志》，頁

纂《澎湖紀略》則提及其有根治頭風、利五臟的療效。⁶⁷²民間傳聞著蓬菜有小毒，⁶⁷³似乎是謠傳而沒有事實根據。⁶⁷⁴此外，著蓬菜的汁液可以用來洗衣服，使其潔白如玉，⁶⁷⁵或是將著蓬菜的莖燒成灰泡水，也能將衣服洗乾淨。⁶⁷⁶由於上述將著蓬菜的汁液拿來洗滌衣物的方法，目前似乎找不到有力的證據，所以筆者先將此種方法視為民間流傳的迷信。

7.芥菜

芥菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載芥菜，由此可推知，芥菜有推廣至其他地區。關於芥菜食用方式，芥菜可以煮食，也可以滷食；⁶⁷⁷芥菜子可以研末泡過為芥醬，味道甚好，⁶⁷⁸此處所指芥醬應是指類似芥末的調味料；而又有一種為油芥，可以榨油。⁶⁷⁹1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》提到芥，有辣芥、油芥二種，辣芥子研末，可幫助醃食味料；而油芥子則可榨油。⁶⁸⁰1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提及「紫芥作齏最美。白芥，一名胡芥、一名蜀芥，為茹甚美」。由上可知，紫芥作為用來調味的辛辣芥末最好；而白芥又名胡芥、蜀芥，直接食用甚好。另外，《恆春縣志》提到「醃藏則名春不老」。⁶⁸¹上述提及春不老，又名雪裡紅，為芥菜的一

95；周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁶⁷² 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁶⁷³ 柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁶⁷⁴ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251。

⁶⁷⁵ 周璽，《彰化縣志》，頁 318；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 251；陳培桂，《淡水廳志》，頁 316。

⁶⁷⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁶⁷⁷ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；周璽，《彰化縣志》，頁 317。

⁶⁷⁸ 陳文達，《台灣縣志》，頁 9；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250。

⁶⁷⁹ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250；陳培桂，《淡水廳志》，頁 315；周璽，《彰化縣志》，頁 317。

⁶⁸⁰ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁶⁸¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。《學圃雜疏》也提及：「芥多種，以春不老為第一」。此外，屏東恆邑有稱為芥藍者，長的較小，即是福州之陳家菜。今此菜由於是種自陳氏故稱陳家菜。另外，此菜不可著鐵器，以手折之，入鍋極佳。參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

種。由此可知，芥菜可以用來做醃製物。

關於芥菜功效，1769年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提及：「氣辛，能利九竅，通經絡」。⁶⁸²換言之，芥菜能夠打通人體的經絡，以及活通九竅。《澎湖紀略》也又載芥菜有治療口噤（牙關緊閉。口合不開的症狀）、耳聾等症狀的功效。⁶⁸³

8.六月菜

六月菜最早出現在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》而後僅出現在1696年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710年周元文所編纂《重修台灣府志》，以及1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》當中，至於其他方志卻看不到此作物的相關記錄。由此可推知，六月菜似乎沒有推廣至南部以外的地區。關於六月菜的功效，1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中指出六月菜的子可以入藥。⁶⁸⁴

9.園荖

園荖最早出現在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載園荖，由此可知，園荖有推廣至其他地區。關於園荖的功效，1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到：「味辛香，通心脾，達四肢。張騫使西域，得大蒜、胡荖即此。西方書名興渠，為五葷之一」。⁶⁸⁵換言之，荖荖為五種帶辛味的蔬菜之一。荖荖為帶有辛味或香味的植物，且有內通心脾，外達四肢的功效。關於食用方式，清代來台傳教士馬偕提到園荖在當時做為生菜，並且可以沾醬油來食用。⁶⁸⁶

⁶⁸² 林豪，《澎湖廳志稿》，頁318。

⁶⁸³ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁162。

⁶⁸⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁39；周元文，《重修台灣府志》，頁250；高拱乾，《台灣府志》，頁198。

⁶⁸⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁199。

⁶⁸⁶ 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁60。

10. 蠶菜

蠶菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後僅出現在 1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》、1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》、1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》與 1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》，至於其他方志則沒有出現蠶菜，由此可推知，蠶菜僅有推廣至中部一帶。關於蠶菜的料理方式，蠶有和落葵一起炒食的作法，此料理方法主要是利用落葵來達到芶芡的效果，並且當時台灣南部沿海一帶有出產蠶，故才会有此食用方式。⁶⁸⁷此外，關於食用方式，蠶菜的葉子柔滑且可食用，⁶⁸⁸且《台灣通志上》中曾提及：「豐湖有藤菜，似可敵蓴羹」。⁶⁸⁹換言之，豐湖裡生長的藤菜可以比作杭州西湖的蓴菜，藉此來表達蠶菜的美味。

11. 芥藍

芥藍最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載芥藍，惟獨 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》沒有記載芥藍。關於芥藍食用方式，中國北方人會將此菜的菜頭醃漬來食用，也就是大頭菜。⁶⁹⁰此外，《台灣通志上》提到芥藍菜的葉子含有鉛的成份，故懷孕的婦女避免食用，以免造成墮胎，⁶⁹¹但現在人則證明芥藍菜沒有含鉛的成份，故懷孕婦女是可以食用芥藍菜。

⁶⁸⁷ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 194。

⁶⁸⁸ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 69。

⁶⁸⁹ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 70。

⁶⁹⁰ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁶⁹¹ 簡榮聰，《台灣通志上》，頁 67。而諺語也提及：「多食馬藍，少食芥藍」，參見榮聰，《台灣通志上》，頁 67。

12. 菠薐

菠薐最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載菠薐，惟獨 1894 年編纂《澎湖紀略》沒有記載菠薐。關於菠薐食用部份，1895 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》提到有人稱其「莖中有水銀」，所以多半不食用，⁶⁹²但筆者認為這應該是民間謠傳，所以不可相信。

13. 豆芽

豆芽最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後僅在 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》中才有記載豆芽。由此可推知，豆芽僅在南部地區推廣。關於豆芽，1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》提到豆芽主要是綠豆用水浸泡而生長出來的芽，也可稱為豆生。⁶⁹³此外，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》則提到《台灣府志》（蔣志）中所未提到的黃豆芽，並提及黃豆芽較粗；而綠豆芽則較細，且顏色為白色。⁶⁹⁴

表 3-6 清代既有葉菜類蔬菜分佈概況表之一

蔬菜名	甕菜	莧菜	白菜	芹菜	茼蒿	碧蓬菜
《台灣府志》 (蔣志) 1685 年	√	√	√	√	√	√
《台灣府志》(高志) 1696 年	√	√	√	√	√	√
《重修台灣府志》(周志) 1710 年	√	√	√	√	√	√
《諸羅縣志》 1716 年	√	√	√	√	√	√
《鳳山縣志》 1719 年	√	√	√	√	√	√
《台灣縣志》 1719 年	√	√	√	√	√	√

⁶⁹² 屠繼善，《恆春縣志》，頁 145。

⁶⁹³ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40。

⁶⁹⁴ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 149。

《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《重修台灣府志》(范志) 1747 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《重修台灣縣志》 1752 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《續修台灣府志》(余志) 1764 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《重修鳳山縣志》 1764 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《澎湖紀略》 1769 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《彰化縣志》 1836 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《噶瑪蘭志略》 1837 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《淡水廳志》 1871 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《澎湖廳志稿》 1879 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《苗栗縣志》 1894 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓
《恆春縣志》 1895 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1960)，頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》(南投：台灣省文獻委員會，1998)，頁 316-320。

表 3-7 清代既有葉菜類蔬菜分佈概況表之二

蔬菜名	芥菜	六月菜	園茭	蠅菜	芥藍菜	菠薐	豆芽
《台灣府志》 (蔣志) 1685 年	√	√	√	√	√	√	√
《台灣府志》(高 志) 1696 年	√	√	√	√	√	√	
《重修台灣府志》 (周志) 1710 年	√	√	√	√	√	√	
《諸羅縣志》 1716 年	√		√	√	√	√	
《鳳山縣志》 1719 年	√	√	√	√	√	√	
《台灣縣志》 1719 年	√		√	√	√	√	
《重修福建台灣府 志》(劉志) 1741 年	√		√		√	√	
《重修台灣府志》 (范志) 1747 年	√		√		√	√	
《重修台灣縣志》 1752 年	√		√	√	√	√	
《續修台灣府志》 (余志) 1764 年	√		√		√	√	
《重修鳳山縣志》 1764 年	√	√	√	√	√	√	
《澎湖紀略》 1769 年	√		√		√	√	
《彰化縣志》 1836 年	√		√		√	√	
《噶瑪蘭志略》 1837 年	√		√		√	√	
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	√		√		√	√	
《淡水廳志》 1871 年	√		√		√	√	
《澎湖廳志稿》 1879 年	√		√		√	√	
《苗栗縣志》 1894	√		√		√		

年							
《恆春縣志》1895 年	V		V			V	V

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 316-320。

（三）莖菜類蔬菜

莖菜類蔬菜共有蔥、薑、薤、韭、蒜、芋、香芋、筍 8 種

1. 蔥

蔥最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載蔥，由此可知，蔥有推廣至其他地區。關於蔥的特性，1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提及蔥的特性為「生辛、散熟，甘溫」。⁶⁹⁵換言之，生吃蔥時辛

⁶⁹⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

散，煮熟後食用蔥則甘溫。1719年陳文達所編纂《台灣縣志》提及蔥是人日常炒菜中的調味料。⁶⁹⁶在食療方面，風蔥可以治療風疾（中風症狀），⁶⁹⁷以及兒童的中風。⁶⁹⁸

2. 薑

薑最早出現在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載薑，惟獨1769年胡建偉編纂《澎湖紀略》沒有記載薑。關於薑的療效，1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中提到「薑作疆，禦濕之菜也」。⁶⁹⁹由此可知，薑能夠抵禦濕氣。《諸羅縣志》又提到：「薑能疆禦百邪，故謂之薑」。⁷⁰⁰換句話說，因為薑能治百病，故取名為薑。而母薑有提神醒腦，去除污濁的功效。⁷⁰¹此外，薑可以作為中藥並煮食。1836年周璽所編纂《彰化縣志》甚至提到乾薑能治療風溼痺痛、腸澀下痢（痢疾），且生吃乾薑能去臭氣和提神醒腦。

食用禁忌部份，古人提到：「秋不食薑」；而朱熹也曾提及「秋薑天人天年」。⁷⁰²這是因為秋天氣候乾燥、燥氣傷肺，再加上吃辛辣的生薑，更容易傷害肺部，加劇人體失水、乾燥，所以秋天以少吃薑為宜。十九世紀來台傳教士馬偕曾提及，當時人會將薑用糖醃製薑，並存放在陶罐裡，以便拿來食用與販賣。⁷⁰³

⁶⁹⁶ 陳文達，《台灣縣志》，頁10。

⁶⁹⁷ 范咸，《重修台灣府志下》，頁489；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁414；余文儀，《續修台灣府志下》，頁589；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁285；周璽，《彰化縣志》，頁317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁250；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁100；陳培桂，《淡水廳志》，頁315；林豪，《澎湖廳志稿》，頁319。

⁶⁹⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁199；陳文達，《鳳山縣志》，頁94；陳文達，《台灣縣志》，頁10。

⁶⁹⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁197。其它方志也有類似的敘述，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁142。

⁷⁰⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁197。其它方志也有類似的敘述，參見陳文達，《台灣縣志》，頁10。

⁷⁰¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁39。

⁷⁰² 周璽，《彰化縣志》，頁317。

⁷⁰³ 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁61。

3. 薤

薤最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載薤，惟獨 1769 年胡建偉編纂《澎湖紀略》與 1836 年周璽所編纂《彰化縣志》沒有記載薤。關於的食用方式，薤的頭部既可以直接食用，也可以搗碎後食用。⁷⁰⁴除了生吃外，薤也可以醃漬成醬菜，且葉子和韭類似。⁷⁰⁵至於薤的料理方式，1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》提到：「切葱薤，實諸醢以柔之」。換言之，蔥要切成像薤那般，且事先要在醋里浸泡過。

4. 韭

韭和薤一樣，最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載韭，惟獨 1769 年胡建偉編纂《澎湖紀略》與 1836 年周璽所編纂《彰化縣志》沒有記載韭。關於韭菜之食用方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到首春早生的韭最美、味道最好吃，故稱春初早韭。⁷⁰⁶今日惟有在中國浙東才可以看到，俗稱黃芽韭菜。傳教士馬偕甚至提到將韭用熱開水將磷酸去除後便可以成為下飯的美食，且當時人非常喜愛食用韭菜花。⁷⁰⁷此外，黃芽韭菜有它特別之栽種方法，即在冬天最冷的一段時期用土覆蓋韭，使其不易出土，等到初春時才挖掘韭的芽。⁷⁰⁸另外，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到韭花可以做成名為菁菹的醃菜。⁷⁰⁹

5. 蒜

蒜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均

⁷⁰⁴ 周璽，《彰化縣志》，頁 317；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 250。

⁷⁰⁵ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁷⁰⁶ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 142。

⁷⁰⁷ 馬偕原著，林晚生漢譯，《福爾摩沙紀事：馬偕臺灣回憶錄》，頁 60。

⁷⁰⁸ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 143。

⁷⁰⁹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 142。

有記載蒜，惟獨 1769 年胡建偉編纂《澎湖紀略》與 1719 年陳文達編纂《鳳山縣志》沒有記載蒜，關於蒜的生長環境，1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到：「蒜宜良軟地，食之能殺腥膻、蟲魚之毒」。⁷¹⁰由上可之，蒜適合種在軟地，且食用蒜能去除腥膻、蟲魚之毒。佛家把蒜作為五種帶辛味的蔬菜之一。要之，且由於食用蒜容易使人易怒，令人多慾，有損性靈，所以故佛門多不食用蒜。至於食用方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提及蒜葉、蒜頭皆可當作蔬菜，並且蒜頭用醃藏，或用醋浸泡會更美味，可治療泄痢。⁷¹¹此外，1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》提到由於蒜味道辛烈，所以當時人會在端午節時掛蒜於於門口，以驅除邪惡，並且有利於消食的作用。另外，稍微曬乾的蒜能治療蚯症、水積（指多飲湯水成積者）。⁷¹²

6. 芋

芋最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中，除了 1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1741 年劉良璧所編纂《重修福建台灣府志》、1747 年范咸所編纂《重修台灣府志》、1752 年余文儀所編纂《續修台灣府志》與 1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》之外，其他方志均有記載芋。有關芋頭栽培方式，1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》提到芋頭依種植方式分成水田與旱田；⁷¹³水田種植的俗稱水芋，旱田種植則稱為旱芋，並且在水田裡面的芋頭比一般土地上種的芋頭品質更好。⁷¹⁴

根據《采風圖》對芋的描述，我們可以得知台灣原住民的栽培作物以芋頭

⁷¹⁰ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 199。《說文解字》也提到：「蒜，葷菜」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 144；胡建偉，《澎湖紀略》，頁 164。

⁷¹¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 144。

⁷¹² 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 319。

⁷¹³ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 254。

⁷¹⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；周璽，《彰化縣志》，頁 319。李時珍也提及：「旱地山地，可種水芋。水田蒔之，水芋味勝」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

為主，並且文中所提到的「種芋」，就是指種植旱芋。此外，原住民往往會將將新鮮的芋頭烘烤成芋頭乾，當做為遠行的乾糧食用。⁷¹⁵1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》也指出：「蹲鳴沃野，世濟陽九」。⁷¹⁶換言之，芋能夠當作糧食的替代品，並且解決糧食不夠的困境。

7.香芋

香芋最早出現在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中只有1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》、1696年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710年周元文所編纂《重修台灣府志》、1837年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》與1852年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》有記載香芋。由此可知，香芋僅有推廣至北部地區。香芋在當時主要是由番人種植。⁷¹⁷

8.筍

筍最早出現在1685年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中，除了1696年高拱乾所編纂《台灣府志》、1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》、1769年胡建偉所編纂《澎湖紀略》、1836年周璽所編纂《彰化縣志》與1879年林豪所編纂《澎湖廳志稿》之外，其他方志均有記載筍。筍子早在中國古代就已有相關的記載，並用來當作餞別用的蔬菜。例如，《詩經》曾經提到韓侯初立，得周宣王厚賜，曾取香蒲與竹筍之嫩苗為菜蔬來為他餞別。⁷¹⁸關於筍子的產地和味道，1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到諸羅縣所產的筍子並不好，必須先去除苦水，浸泡清水後才可食用；而竹塹、岸裡地區所產的筍竹筍

⁷¹⁵ 采風圖云：『內山生番，不知稼穡，惟於山間石罅剝土種芋，苗熟則刨地為坑，架柴於下，鋪以生芋，上覆土為竅，火燃則掩其竅，數日取出，芋半焦熟，以為常食。行則挈以為糧』。參見，王必昌，《重修台灣縣志下》，頁415；陳培桂，《淡水廳志》，頁316。

⁷¹⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁198。

⁷¹⁷ 蔣毓英，《台灣府志》，頁40；周元文，《重修台灣府志》，頁251；高拱乾，《台灣府志》，頁199。

⁷¹⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁202；陳文達，《台灣縣志》，頁11。

非常美味，甚至還可以曬乾成筍乾來食用。⁷¹⁹有關筍子的食用方式，清代來台外國人史蒂瑞提到，當時人會將筍子煮熟，或是醃漬後才食用。⁷²⁰

表 3-8 清代既有莖菜類蔬菜分佈概況表

蔬菜名	蔥	薑	薤	韭	蒜	芋	香芋	筍
《台灣府志》 (蔣志) 1685 年	√	√	√	√	√	√	√	√
《台灣府志》(高志) 1696 年	√	√	√	√	√	√	√	
《重修台灣府志》 (周志) 1710 年	√	√	√	√	√	√	√	√
《諸羅縣志》 1716 年	√	√	√	√	√	√		√
《鳳山縣志》 1719 年	√	√	√	√		√		
《台灣縣志》 1719 年	√	√	√	√	√			√
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年	√	√	√	√	√			√
《重修台灣府志》 (范志) 1747 年	√	√	√	√	√			√
《重修台灣縣志》 1752 年	√	√	√	√	√	√		√
《續修台灣府志》 (余志) 1764 年	√	√	√	√	√			√
《重修鳳山縣志》 1764 年	√	√	√	√	√	√		√
《澎湖紀略》 1769 年	√							
《彰化縣志》 1836 年	√	√			√	√		
《噶瑪蘭志略》 1837	√	√	√	√	√	√	√	√

⁷¹⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202。

⁷²⁰ Joseph Beal Steere 著，林弘宣譯，李壬癸校註，《福爾摩沙及其住民：19 世紀美國博物學家的台灣調查筆記》，頁 208。

年								
《噶瑪蘭廳志》1852年	√	√	√	√	√	√	√	√
《淡水廳志》1871年	√	√	√	√	√	√		√
《澎湖廳志稿》1879年	√	√	√	√		√		
《苗栗縣志》1894年	√	√	√	√	√	√		√
《恆春縣志》1895年	√	√	√	√	√	√		√

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 316-320。

（四）根菜類蔬菜

根菜類蔬菜共有番薯、山藥、薯 3 種

1. 番薯

番薯最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載番薯，由此可知，番薯有推廣至其他地區。關於番薯食用方面，番薯味道甘甜，既可以生食，⁷²¹也可以熟食，⁷²²生食如同食用葛薯，熟食則味道如同芋薺。此外，番薯也可以混合米飯一起食用；⁷²³或是用來釀酒；或是將番薯去皮磨之，曝曬為粉；⁷²⁴以及將番薯切片曬乾代替米飯來充當乾糧，並在飢荒時拯救飢餓。⁷²⁵基於上述原因，番薯往往被當成半年糧食。⁷²⁶根據 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》的記載，番薯似乎就是指甘藷，且藷有番藷、山藷二種，而番藷比山藷更美味。⁷²⁷在澎湖地區，澎湖人主要將番薯切片，或者是刨成細絲曬乾，稱為薯米。除了拿來食用外，番薯的藤蔓既可以用來飼養牛羊，也可以來當作柴火來使用。⁷²⁸明代何喬遠為讚揚番薯的種種經濟價值，甚至還為此寫下番薯頌。何喬遠在番薯頌序中提到：「來自呂宋，可生熟食，亦可釀酒。今澎人遍地皆種，穫而切片曬乾，名曰薯米。其藤可飼羊牛、可供炊爨，利亦普矣哉。」⁷²⁹換句話說，番薯由呂宋（菲律賓）引進，除了生食、熟食外，也可以用來釀酒。澎湖地區居民多半切片曬乾後食用，並且將其藤拿來飼養牛羊，以及用來當作柴火。

2. 山藥

山藥最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志

⁷²¹ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 39。

⁷²² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

⁷²³ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁷²⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 110；范咸，《重修台灣府志下》，頁 489；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 589。

⁷²⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198；Joseph Beal Steere 著，林弘宣譯，李王癸校註，《福爾摩沙及其住民：19 世紀美國博物學家的台灣調查筆記》，頁 207。

⁷²⁶ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；陳培桂，《淡水廳志》，頁 317；沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 74。

⁷²⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。《恆春縣志》除了提到「甘藷一名朱藷，大者名玉枕藷」，也提到藷外觀「其根似芋；剝去紫皮，肌肉正白如肪」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁷²⁸ 林豪，《澎湖廳志稿》，頁 316。

⁷²⁹ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 161。

中，除了 1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》、1836 年周璽所編纂《彰化縣志》、1837 年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》、1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》、1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》、1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》與 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》中並無記載山藥之外，其他方志均有記載山藥。關於山藥的功效，1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》提到薯蕷能夠「益氣力，長肌肉，除邪氣；久服，輕身，耳目聰明，不飢，延年」。⁷³⁰由上可知，山藥可以補中益氣，長肌肉和驅除邪氣；長期食用還能耳目聰明，輕身不飢，並且延年益壽。另外，有關山藥之食用方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到生長在山藥藤莖部位之腋芽（零餘子），煮熟去皮後食用，味道勝過山藥。

731

3. 薯

薯最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志中，除了 1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》、1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》、1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》、1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》與 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》之外，其他方志均有記載薯。關於薯的繁殖方式，1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到「他物下種，必用子、用仁，或原物根芽，獨薯不然，取一條片片切之，只留皮一面種之，發根生苗，誠一奇也」。⁷³²換言之，薯不像一般物種一樣，需要播下種子，或是用作物的根來發芽，而是將其其中一塊切片種下，便可發芽成長。

⁷³⁰ 陳文達，《台灣縣志》，頁 18。

⁷³¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 147。

⁷³² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 198。

表 3-9 清代既有根菜類蔬菜概況表

蔬菜名	番薯	山藥	薯
《台灣府志》(蔣志) 1685 年	V	V	V
《台灣府志》(高志) 1696 年	V	V	V
《重修台灣府志》(周志) 1710 年	V	V	V
《諸羅縣志》 1716 年	V	V	V
《鳳山縣志》 1719 年		V	V
《台灣縣志》 1719 年	V	V	
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年	V	V	V
《重修台灣府志》(范志) 1747 年	V	V	V
《重修台灣縣志》 1752 年	V	V	V
《續修台灣府志》(余志) 1764 年	V	V	V
《重修鳳山縣志》 1764 年	V	V	V
《澎湖紀略》 1769 年	V		
《彰化縣志》 1836 年	V		V
《噶瑪蘭志略》 1837 年	V		V
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	V		V
《淡水廳志》 1871 年	V		
《澎湖廳志稿》 1879 年	V		
《苗栗縣志》 1894 年	V		
《恆春縣志》 1895 年	V	V	

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 283-

286、288；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 316-320。

（五）其他類蔬菜

其他類蔬菜共有紫菜、海粉、鹿角菜與加說豆 4 種

1. 紫菜

紫菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後編纂的方志均有記載紫菜，惟獨 1836 年周璽所編纂《彰化縣志》沒有記載紫菜，由此可推知，紫菜應該有推廣至各地。關於紫菜的食用方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到食用紫菜前要先去除泥沙，並且和葷食一起煮湯，味道甚好。⁷³³

2. 海粉

海粉最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後僅出現在 1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1741 年劉良璧所編纂《重修福建台灣府志》、1747 年范咸所編纂《重修台灣府志》、1752 年王必昌，《重修台灣縣志》、1764 年余文儀所編纂《續修台灣府志》、1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》、與 1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭

⁷³³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

廳志》等方志，至於其他方志則沒有記載海粉。由此可推知，海粉有推廣至北部地區。海粉，有青、白二色，形狀如同粉條，生長在海中。⁷³⁴

3.鹿角菜

鹿角菜最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後僅出現在 1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1752 年王必昌，《重修台灣縣志》、1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》、1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》、與 1852 年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》等方志，至於其他方志則沒有記載鹿角菜。鹿角菜，生長在海中，形狀同如鹿角。⁷³⁵清代台灣方志中並未提及鹿角菜的食用方式。

4.加說豆

加說豆最早出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》中，而後僅出現在 1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1741 年劉良璧所編纂《重修福建台灣府志》、1747 年范咸所編纂《重修台灣府志》、1752 年王必昌，《重修台灣縣志》、1764 年余文儀所編纂《續修台灣府志》與 1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》。關於如何食用加說豆，清代方志並沒有相關記載。

⁷³⁴ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199；劉良璧，《重修福建台灣府志上》，頁 111；范咸，《重修台灣府志下》，頁 490；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 416；余文儀，《續修台灣府志下》，頁 590；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》，頁 252；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 100。

⁷³⁵ 蔣毓英，《台灣府志》，頁 40；周元文，《重修台灣府志》，頁 251；高拱乾，《台灣府志》，頁 199。

表 3-10 清代既有其他類蔬菜分佈概況表

蔬菜名	紫菜	海粉	鹿角菜	加說豆
別名				加雪豆
《台灣府志》(蔣志) 1685 年	V	V	V	V
《台灣府志》(高志) 1696 年	V	V	V	V
《重修台灣府志》(周志) 1710 年	V	V	V	V
《諸羅縣志》 1716 年	V			
《鳳山縣志》 1719 年	V			
《台灣縣志》 1719 年	V			
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年	V	V		V
《重修台灣府志》(范志) 1747 年	V	V		V
《重修台灣縣志》 1752 年	V	V	V	V
《續修台灣府志》(余志) 1764 年	V	V		V
《重修鳳山縣志》 1764 年	V	V	V	V
《澎湖紀略》 1769 年	V		V	
《彰化縣志》 1836 年				
《噶瑪蘭志略》 1837 年	V		V	
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	V	V		
《淡水廳志》 1871 年	V			
《澎湖廳志稿》 1879 年	V			
《苗栗縣志》 1894 年	V			
《恆春縣志》 1895 年	V			

資料來源：蔣毓英，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 38-40；高拱乾，《台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 198-199；周元文，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 250-251；劉良璧，《重修福建台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 109-111；范咸，《重修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 488-490、508；余文儀，《續修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 93-97、99-

100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；柯培元，《噶瑪蘭志略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 99-101；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 316-320。

雖然清代台灣方志中僅指出當時台灣所出產的蔬菜種類，並且沒有描述到當時台灣蔬菜的推廣方向，但我們卻可以試圖分析清代台灣方志，來觀察鄭氏時期所引進蔬菜在清代統治台灣時的推廣程度。由於鄭氏時期開墾土地的範圍主要是在南部一帶，所以倘若鄭氏時期所引進台灣的 41 種蔬菜在清代各方志中有所記載，便可以推測該蔬菜有推廣至其他地區。根據表 3-4、3-5、3-6、3-7、3-8、3-9、3-10，我們可以得知，大部份果菜類蔬菜自 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》以來，均可以在其他方志中出現，這似乎可以說明這一類蔬菜已從南部地區推廣至其他地方。另外，葉菜類蔬菜也和果菜類蔬菜一樣，已從南部地區推廣至他處。其中，豆芽、六月菜和罈菜僅在南部地區推廣種植。至於根菜類蔬菜，番薯已從南部推廣至其他地區，山藥則是未推廣至北部、中部與澎湖地區。而其他類蔬菜當中，除了紫菜各地均有出產外，海粉在北部也可以看到，而鹿角菜則是在北部宜蘭地區，以及澎湖地區一帶可以看到蹤影。

第三節 新品種蔬菜之引進與推廣

清代統治台灣時期，方志中記載有 66 種蔬菜。除了清代以前由荷蘭人引進台灣的番芥藍、番薑、薑、蕹菜，以及鄭氏所引進芥藍菜、荳蔻、蒞菱等 41 種蔬菜外，金瓜茄、辣椒、紅菜、油菜、倭菜、番芥藍、枸杞菜、蘿蔔菜、蒿菜、角菜、雞啄菜、鍋蓋菜、甜菜、大菜、薺菜、豆角、葛薯、菰、茄狄筍、

蘿蔔、白花菜、蕨、木耳、蕈、丁香茄等 25 種蔬菜則未在前文出現過，所以筆者推測以上 25 種蔬菜可能在清代時期才傳入台灣。以下筆者將上述試圖將清代引進新蔬菜進行分類，並置表來觀察這些蔬菜在清代台灣推廣的狀況。

（一）果菜類蔬菜

果菜類蔬菜共有金瓜茄、辣茄 2 種

1. 金瓜茄

金瓜茄最早出現在 1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》中，而後僅 1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》中有記載金瓜茄，由此可知，金瓜茄推廣並不普遍。1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》提及，金瓜茄被當時台灣縣的居民當成觀賞用植物。⁷³⁶

2. 辣茄

辣茄最早出現在 1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》中，而後僅 1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》中有記載辣茄，由此可知，辣茄和金瓜茄相同，推廣並不廣泛。關於辣茄食用方面，新鮮的辣茄味道並且美味；而曬乾後的辣茄味道也不減少。另外，辣茄可以做成醃菜和帶黏性或糊狀的調味料，即是為減茄醬。

⁷³⁶ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

表 3-11 清代引進新品種之果菜類蔬菜分佈概況表

蔬菜名	金瓜茄	辣椒
《台灣府志》(蔣志) 1685 年		
《台灣府志》(高志) 1696 年		
《重修台灣府志》(周志) 1710 年		
《諸羅縣志》 1716 年		
《鳳山縣志》 1719 年		
《台灣縣志》 1719 年		
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年		
《重修台灣府志》(范志) 1747 年		
《重修台灣縣志》 1752 年	V	
《續修台灣府志》(余志) 1764 年		
《重修鳳山縣志》 1764 年		
《澎湖紀略》 1769 年		
《彰化縣志》 1836 年		
《噶瑪蘭志略》 1837 年		
《噶瑪蘭廳志》 1852 年		
《淡水廳志》 1871 年	V	
《澎湖廳志稿》 1879 年		
《苗栗縣志》 1894 年		
《恆春縣志》 1895 年		V

資料來源：王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；陳培桂，《淡水廳志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 315-317；屠繼善，《恆春縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1960)，頁 151。

(二) 葉菜類蔬菜

葉菜類蔬菜共有紅菜、油菜、倭菜、番芥藍、枸杞菜、蘿蔔菜、萵菜、角菜、雞啄菜、鍋蓋菜、甜菜、大菜、薺菜、豆角 14 種

1.油菜

油菜最早出現在 1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中，而後僅有 1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》、1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》、1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》、與 1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》有記載油菜。關於食用方式，當時人多半食用其花莖，並且由於此菜的子可以榨油，故又稱油芥。⁷³⁷

2.倭菜

倭菜最早出現在 1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中，而後僅有 1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》中有記載倭菜。至於倭菜食用方式，倭菜，可以生吃。⁷³⁸

3.枸杞菜

枸杞菜最早出現在 1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》中，而後僅有 1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》與 1719 年陳文達所編纂《台灣縣志》有提到枸杞菜。1719 年陳文達所編纂《鳳山縣志》提到：「味苦，食之能清心明目。子可入藥。」⁷³⁹換言之，枸杞菜，味道苦澀，食用此菜能有清心明目的作用

4.番芥藍

番芥藍最早出現在 1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》，而後僅有 1764

⁷³⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 200；陳文達，《鳳山縣志》，頁 95；陳文達，《台灣縣志》，頁 10；王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 285。

⁷³⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 201。

⁷³⁹ 陳文達，《鳳山縣志》，頁 96。

年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》、1836年周璽所編纂《彰化縣志》與1852年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》有記載番芥藍。番芥藍在台灣很罕見，並且有的人會將其種植在盆栽中，來供賞把玩。⁷⁴⁰雖然清代方志並沒有提到如何食用番芥藍，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知番芥藍可以用來炒食、煮粥、醃漬泡菜或製成菜乾。⁷⁴¹

5. 蘿蔔菜

蘿蔔菜僅出現在1852年王必昌所編纂《重修台灣縣志》中。雖然清代方志並沒有提到如何食用蘿蔔菜，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知蘿蔔菜可以用來炒食，或醃製成類似雪裡蕪的小菜。⁷⁴²

6. 萵菜

萵菜僅出現在1852年王必昌所編纂《重修台灣縣志》中。雖然清代方志並沒有提到如何食用萵菜，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知萵菜可以用來炒食、煮湯。⁷⁴³

7. 紅菜

紅菜僅出現在1836年周璽所編纂《彰化縣志》、1852年陳淑鈞所編纂《噶瑪蘭廳志》與1894年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。紅菜，味道香烈，婦人食用紅菜有補血的作用。⁷⁴⁴

⁷⁴⁰ 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁414；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁285。

⁷⁴¹ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科1》，頁116。

⁷⁴² 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科1》，頁47。

⁷⁴³ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科1》，頁14。

⁷⁴⁴ 周璽，《彰化縣志》，頁319。

8.角菜

角菜僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。雖然清代方志並沒有提到如何食用角菜，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知角菜可以用來炒食、煮湯、炒蛋、或醃製成醬菜。⁷⁴⁵

9.雞啄菜

雞啄菜僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。雖然清代方志並沒有提到如何食用雞啄菜，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知雞啄菜可以用來炒食，或是醃漬。⁷⁴⁶

10.鍋蓋菜

鍋蓋菜僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》中提到鍋蓋菜味道甘甜。⁷⁴⁷

11.甜菜

甜菜僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。甜菜，味道清甜。

748

12.大菜

大菜僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。關於大菜食用方

⁷⁴⁵ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 22。

⁷⁴⁶ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，頁 45。

⁷⁴⁷ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁷⁴⁸ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

式，台灣居民主要用鹽醃漬大菜，以供日常食用，故俗稱大菜為年菜。⁷⁴⁹

13.薺

薺菜僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。薺菜，味道甘甜。⁷⁵⁰關於薺菜的食用方式，1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提及薺菜的葉子可以用來醃菜和做成羹湯來食用，味道非常好。⁷⁵¹

14.豆角

豆角僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》當中。關於豆角食用方式，清代方志並沒有提及。

表 3-12 清代引進新品種之葉菜類蔬菜分佈概況表之一

蔬菜名	紅菜	油菜	倭菜	番芥藍	枸杞菜	蘿蔔菜	萵菜
別名	紅豆菜	油芥菜			枸杞		
《台灣府志》 (蔣志) 1685 年							
《台灣府志》 (高志) 1696 年							
《重修台灣府志》(周志) 1710 年							
《諸羅縣志》 1716 年		V	V		V		
《鳳山縣志》		V			V		

⁷⁴⁹ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁 72。

⁷⁵⁰ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。詩經也稱薺菜：「其甘如薺」，參見屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

⁷⁵¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 146。

1719 年							
《台灣縣志》 1719 年		V			V		
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年							
《重修台灣府志》(范志) 1747 年							
《重修台灣縣志》 1752 年		V		V		V	V
《續修台灣府志》(余志) 1764 年							
《重修鳳山縣志》 1764 年		V	V	V			
《澎湖紀略》 1769 年							
《彰化縣志》 1836 年	V			V			
《噶瑪蘭志略》 1837 年							
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	V			V			
《淡水廳志》 1871 年							
《澎湖廳志稿》 1879 年							
《苗栗縣志》 1894 年	V						
《恆春縣志》 1895 年							

資料來源：周鍾瑄，《諸羅縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 193、197-205；陳文達，《鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 93-97、99-100；陳文達，《台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 283-286、288；周璽，《彰化縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 316-

320；沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 247-248、250-254。

表 3-13 清代引進新品種之葉菜類蔬菜分佈概況表之二

蔬菜名	角菜	雞啄菜	鍋蓋菜	甜菜	大菜	薺菜	豆角
《台灣府志》 （蔣志）1685 年							
《台灣府志》（高志）1696 年							
《重修台灣府志》 （周志）1710 年							
《諸羅縣志》1716 年							
《鳳山縣志》1719 年							
《台灣縣志》1719 年							
《重修福建台灣府志》（劉志）1741 年							
《重修台灣府志》 （范志）1747 年							
《重修台灣縣志》 1752 年							
《續修台灣府志》 （余志）1764 年							
《重修鳳山縣志》 1764 年							
《澎湖紀略》1769 年							V
《彰化縣志》1836 年							
《噶瑪蘭志略》 1837 年							
《噶瑪蘭廳志》							

1852 年							
《淡水廳志》1871 年							
《澎湖廳志稿》1879 年							
《苗栗縣志》1894 年	V	V	V	V	V		
《恆春縣志》1895 年						V	

資料來源：沈茂蔭，《苗栗縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 70-74；屠繼善，《恆春縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1960），頁 142-151、155；胡建偉，《澎湖紀略》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 167。

（三）莖菜類蔬菜

莖菜類蔬菜共有葛薯、菰、茄狄筍 3 種

1. 葛薯

葛薯僅出現在 1852 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》與 1879 年林豪所編纂《澎湖廳志稿》當中。葛薯，葛薯結實於土中，喜歡鬆軟潮濕的地方，其體型勝過田薯。⁷⁵²雖然清代方志並沒有提到如何食用葛薯，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知葛薯可以用來炒食、煮湯、醃製或用來製做肉丸。⁷⁵³

2. 菰

菰僅出現在 1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》當中。1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》提到菰，其味道甘甜。⁷⁵⁴雖然清代方志並沒有提到如何食用菰，但是透過現代農業研究成果，我們可以得知菰可以用來炒食、煮

⁷⁵² 王必昌，《重修台灣縣志下》，頁 415。

⁷⁵³ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》，頁 30。

⁷⁵⁴ 王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

湯、烤食或是用來涼拌。⁷⁵⁵

3.茄荻筍

茄荻筍僅出現在 1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》當中。茄荻筍，生長在池沼中。⁷⁵⁶至於食用方式，清代方志並沒有記載。

表 3-14 清代引進新品種之莖菜類蔬菜分佈概況表

蔬菜名	葛薯	菰	茄荻筍
《台灣府志》(蔣志) 1685 年			
《台灣府志》(高志) 1696 年			
《重修台灣府志》(周志) 1710 年			
《諸羅縣志》 1716 年			
《鳳山縣志》 1719 年			
《台灣縣志》 1719 年			
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年			
《重修台灣府志》(范志) 1747 年			
《重修台灣縣志》 1752 年	V		
《續修台灣府志》(余志) 1764 年			
《重修鳳山縣志》 1764 年		V	
《澎湖紀略》 1769 年			
《彰化縣志》 1836 年			
《噶瑪蘭志略》 1837 年			
《噶瑪蘭廳志》 1852 年			
《淡水廳志》 1871 年			V
《澎湖廳志稿》 1879 年	V		
《苗栗縣志》 1894 年			

⁷⁵⁵ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》，頁 42。

⁷⁵⁶ 陳培桂，《淡水廳志》，頁 316；連橫，《台灣通史》，頁 666。

《恆春縣志》1895 年			
--------------	--	--	--

資料來源：王必昌，《重修台灣縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 415；王瑛曾，《重修鳳山縣志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 285；陳培桂，《淡水廳志》（南投：台灣省文獻委員會，1993），頁 316；林豪，《澎湖廳志稿》（南投：台灣省文獻委員會，1998），頁 318。

（四）根菜類與花菜類蔬菜

根菜類蔬菜共有蘿蔔與白花菜 2 種

1. 蘿蔔

蘿蔔除了沒有出現在 1685 年蔣毓英所編纂《台灣府志》、1696 年高拱乾所編纂《台灣府志》、1710 年周元文所編纂《重修台灣府志》、1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》與 1837 年柯培元所編纂《噶瑪蘭志略》之外，其他方志均有記載蘿蔔。關於蘿蔔之食用方式，1716 年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》提到『紫花菘也。一名溫菘，一名葵，一名蘿菔。昔婆羅門僧東來，見食麵者曰：「太熱奈何」？及見食中有蘿菔，曰：「賴此解之耳」。⁷⁵⁷換言之，蘿蔔又名紫花菘、一名溫菘、一名葵、一名蘿菔。1769 年胡建偉所編纂《澎湖紀略》也提到曾經有個婆羅門僧人來到東土看見人們吃麵，驚呼：麵是大熱之物，怎麼能吃那？又看見他們的飯食中有蘿蔔，才說：全靠蘿蔔來解麵的熱性。此外，蘿蔔有消食、解麵毒的特性，所以北方人吃麵時必也吃蘿蔔。⁷⁵⁸

民間流傳種了芋頭三十畝，就可以省下三十斛的米，如果種了三十畝的蘿蔔，則會多吃三十斛的糧米的說法。⁷⁵⁹這是因為芋頭含澱粉多，營養豐富，可以省下糧食，而蘿蔔消食，胃口大開，則吃的更多。關於種植方式，農人多半

⁷⁵⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 202-203；陳文達，《鳳山縣志》，頁 94；周璽，《彰化縣志》，頁 319。

⁷⁵⁸ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁 163。

⁷⁵⁹ 陳文達，《台灣縣志》，頁 10。

將蘿蔔種在田中，並用土掩水漬的方式代替用糞便堆肥。⁷⁶⁰

此外，1895年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到蘿蔔：「生沙壤者，脆而甘；生瘠地，堅而辣。根葉皆可生、可熟、可菹、可醬、可豉、可醋、可糖、可腊、可飯，乃蔬中之最有利益者」。⁷⁶¹由上可知，種在含沙多的土壤中之蘿蔔，脆而甘甜；而種在瘠土中之蘿蔔，則堅硬且辣。蘿蔔的根葉食用方式多樣，均可生吃、煮熟、做為醬菜，也可以配飯吃。《恆春縣志》又提及：「蘿蔔一種四名，春曰破地錐，夏曰夏生，秋曰蘿蔔；冬曰土酥」。⁷⁶²換言之，蘿蔔四季有不同的稱呼，春天稱破地錐，夏天稱夏生，秋天稱蘿蔔，冬天則稱為土酥。恆春產的蘿蔔以冬天為多，且特性是閉氣，生病的人忌諱食用。⁷⁶³另外，1769年胡建偉所編纂《澎湖紀略》提及閩、粵人會將蘿蔔和檳榔一同食用。⁷⁶⁴

2. 白花菜

白花菜僅出現在1716年周鍾瑄所編纂《諸羅縣志》、1719年陳文達所編纂《台灣縣志》、1719年陳文達所編纂《鳳山縣志》與1871年陳培桂所編纂《淡水廳志》當中。關於白花菜之食用方式，白花菜鮮不可食；醃漬過的花椰菜，味道香而美味。⁷⁶⁵

表 3-15 清代引進新品種之根菜類蔬菜分佈概況表

蔬菜名	蘿蔔	白花菜
別名	蘆菔	
《台灣府志》(蔣志) 1685年		

⁷⁶⁰ 沈茂蔭，《苗栗縣志》，頁73。

⁷⁶¹ 屠繼善，《恆春縣志》，頁142。

⁷⁶² 屠繼善，《恆春縣志》，頁142。

⁷⁶³ 屠繼善，《恆春縣志》，頁142。

⁷⁶⁴ 胡建偉，《澎湖紀略》，頁163。

⁷⁶⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁200；陳文達，《鳳山縣志》，頁95；陳文達，《台灣縣志》，頁10。

《台灣府志》(高志) 1696 年		
《重修台灣府志》(周志) 1710 年		
《諸羅縣志》 1716 年	√	√
《鳳山縣志》 1719 年	√	√
《台灣縣志》 1719 年	√	√
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741 年	√	
《重修台灣府志》(范志) 1747 年	√	
《重修台灣縣志》 1752 年		
《續修台灣府志》(余志) 1764 年	√	
《重修鳳山縣志》 1764 年	√	
《澎湖紀略》 1769 年	√	
《彰化縣志》 1836 年	√	
《噶瑪蘭志略》 1837 年		
《噶瑪蘭廳志》 1852 年	√	
《淡水廳志》 1871 年	√	√
《澎湖廳志稿》 1879 年	√	
《苗栗縣志》 1894 年	√	
《恆春縣志》 1895 年	√	

資料來源：劉良璧，《重修福建台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 109-111；余文儀，《續修台灣府志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 588-590、608；陳文達，《台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 9-13、16；王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 412、414-416；陳文達，《鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 93-97、99-100；王瑛曾，《重修鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1960)，頁 142-151、155；周鍾瑄，《諸羅縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 193、197-205；周璽，《彰化縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 316-320；沈茂蔭，《苗栗縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 70-74；陳淑鈞，《噶瑪蘭廳志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 247-248、250-254；陳培桂，《淡水廳志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 315-317；胡建偉，《澎湖紀略》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁 161-167；林豪，《澎湖廳志稿》(南投：台灣省文獻委員會，1998)，頁 316-320。

(五) 其他類蔬菜

其他類蔬菜共有蕨、木耳、蕈、丁香茄 4 種

1 蕨

蕨僅出現在 1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》當中。1764 年王瑛曾所編纂《重修鳳山縣志》中指出，蕨可以搗其根為粉。⁷⁶⁶

2.木耳

木耳僅出現在 1894 年沈茂蔭所編纂《苗栗縣志》與 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》當中。1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》提到，恆春番社所產的木耳，用火煮比較容易爛。⁷⁶⁷

3.蕈

蕈僅出現在 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》當中。關於蕈的食用方式，清代方志並沒有記載。

4.丁香茄

丁香茄僅出現在 1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》當中。此外，關於丁香茄的食用方式，清代方志並沒有記載。

表 3-16 清代引進新品種之其他類蔬菜分佈概況表

蔬菜名	蕨	木耳	蕈	丁香茄
《台灣府志》(蔣志) 1685 年				
《台灣府志》(高志) 1696 年				
《重修台灣府志》(周志) 1710 年				

⁷⁶⁶ 王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 286。

⁷⁶⁷ 屠繼善，《恆春縣志》，頁 148。

《諸羅縣志》1716年				
《鳳山縣志》1719年				
《台灣縣志》1719年				
《重修福建台灣府志》(劉志) 1741年				
《重修台灣府志》(范志) 1747年				
《重修台灣縣志》1752年				V
《續修台灣府志》(余志) 1764年				
《重修鳳山縣志》1764年	V			
《澎湖紀略》1769年				
《彰化縣志》1836年				
《噶瑪蘭志略》1837年				
《噶瑪蘭廳志》1852年				
《淡水廳志》1871年				
《澎湖廳志稿》1879年				
《苗栗縣志》1894年		V		
《恆春縣志》1895年		V	V	

資料來源：王必昌，《重修台灣縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁416；王瑛曾，《重修鳳山縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁283-286、288；屠繼善，《恆春縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1960)，頁142-151、155；沈茂蔭，《苗栗縣志》(南投：台灣省文獻委員會，1993)，頁70-74。

根據表 3-11、3-12、3-13、3-14、3-15、3-16，我們可以得知，果菜類蔬菜中的金瓜茄和辣茄自似乎僅出現在 1752 年王必昌所編纂《重修台灣縣志》和 1871 年陳培桂所編纂《淡水廳志》當中，而在其他方志中則看不到相關記載，這似乎可以說明金瓜茄和辣茄自 18 世紀引進台灣南部後，僅推廣到北部淡水廳一帶。另外，葉菜類蔬菜中的蔬菜似乎僅推廣至鄰近地區，或是並未推廣至他處。例如，油菜、番芥藍與枸杞菜、角菜、雞啄菜、鍋蓋菜、甜菜、大菜、薺菜、豆角。其中，蘿蔔菜、萵菜於 18 世紀引進南部後，則僅在南部地區種植。至於莖菜類蔬菜與花菜類蔬菜，惟獨蘿蔔已從南部推廣至其他地區，而山藥則是未推廣至北部、中部與澎湖地區。而葛薯、蕪、茄狄筍則是僅在最初引進的區域內種植。其他類蔬菜當中，蕨、蕈並沒有推廣到其他地方。

關於蔬菜本身，清代方志中所記載的蔬菜，有些蔬菜在現今有不同的名稱，有些蔬菜則是今日較少看到，甚至找不到相關記錄，如丁香茄、加說豆。另外，關於蔬菜的食用方式和功效，有些仍舊為現代人遵循，有些則是較少看到。例如，現代人仍然會將冬瓜製成冬瓜糖與冬瓜茶磚；而將芥菜做成芥末的食用方法則較少看到，並被日本傳入的山葵所替代。此外，清代方志在介紹蔬菜時，通常會敘述蔬菜的外觀、別名、產地、產期、功效、食用方式，以及飲食禁忌。

此外，筆者爬梳清代方志，觀察到清代方志將菱角、玉米、番茄、山苦瓜、九層塔、辣椒（番薑）與荸薺歸類在果之屬、麥之屬、穀之屬，以及藥之屬當中，但是這些物種在現代其實被歸類在蔬菜。由上可推知，清代方志對當時蔬菜的分類方式，相較於現代之食用部份分類法，顯然不夠嚴謹且多半帶有主觀意識的評定。例如，現今被視為蔬菜的玉米、菱角、山苦瓜、九層塔、辣椒（番薑）與荸薺等，在清代則被分類在蔬之屬以外的藥之屬、果之屬和麥之屬。清代方志之所以將番茄歸類於果之屬，可能和清代食用番茄的方式有關，而現代則既將番茄當作蔬菜，也當作水果，主要是根據食用方式與番茄品種來分類。

第四章 清代台灣蔬菜與生活

第一節 台灣地名與蔬菜

地名不僅是一個地方的符號或標誌，也能反映這個地方最早的含意、由來和地理環境，可能因自然環境、山川溪河、特殊產物、拓殖建置、歷史沿革、傳說故事等，都可以成為地名的命名緣由。⁷⁶⁸關於台灣地名的命名方式，根據池永歆先生的看法：「地名，是人類對其生活世界中各種自然景觀與人文景觀加以命名所得的人文物」。⁷⁶⁹換言之，台灣地名通常會反映出命名時當地的自然環境或是人文景觀的特徵。

（一）以蔬菜為命名之地名

台灣蔬菜地名有時也會在蔬菜名字後面加上一個「坑」或「園」字，用來指稱種植此作物的谷地和旱園，如韭菜坑、芋田坑、菜頭園、刈菜園等地名。

（二）和建築物有關之蔬菜命名

廖忠俊提及台灣地名有時會以專行職業（產業）、營業街寮聚落來命名，例如匏瓜寮、苦瓜寮、金瓜寮、番薯寮、豆菜寮即是。⁷⁷⁰而潘富俊在《福爾摩沙植物記》一書中也提到在台灣在開墾過程中，通常會引進糧食作物、花卉、果樹，以及蔬菜等經濟作物，並且在某一處大量種植，以供應生活所需和作為貿易的商品。台灣當地居民常以該植物來稱呼該地，最後也成為該地的地名。⁷⁷¹

⁷⁶⁸ 陳國章在《台灣地名學文集》在序中也提及：「地名學是研究地名的緣起、讀音、含義、演變、分布及其與自然、人文環境間之關係的學科」。參見陳國章，《台灣地名學文集》增訂版（台北：國立台灣師範大學地理學系印行，1994），頁，自序。

⁷⁶⁹ 池永歆，〈台灣地名學研究回顧與地名義蘊的詮釋〉，《台灣師範大學地理教育》第23期，1997.6，頁17。

⁷⁷⁰ 廖忠俊，〈從地名分類看台灣傳統地名〉，《台灣文獻季刊》第58卷第3期，2007.9，頁215-216。

⁷⁷¹ 潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁146。

由上顯示，現今台灣許多地名都有出現過蔬菜的蹤影，其中背後所蘊涵的文化和歷史背景也值得我們去深入探索。有關台灣蔬菜地名的討論，目前筆者只找到陳國章所撰〈台灣以蔬菜為名之地名的特色〉一文，⁷⁷²而其餘資料只能從其他地名研究書籍中找到。基於上述原因，本節整理台灣地名中所出現的蔬菜，並分析其背後的歷史意義。

表 4-1 關於蔬菜的台灣地名一覽表

蔬菜名稱	地名	位置
芥菜(刈菜)；割菜	鹹菜礮（鹹菜甕）	南投縣鹿谷鄉新城村；新竹縣關西鎮
	刈菜園	南投縣竹山鎮
	菜園仔	宜蘭市菜園里
	割菜園	南投縣竹山鎮桶頭里
	鹹菜坑	苗栗縣造橋鄉平興村
	鹹菜巷	台南市麻豆區仁愛路 29 巷
冬瓜	冬山	宜蘭冬山鄉
	冬瓜寮坑	新北市平溪區石底村
蕃薯	蕃薯寮	高雄市旗山區；花蓮縣壽豐鄉水璉村
	蕃薯苓仔	屏東縣東港鎮
	蕃薯園	嘉義縣大埔鄉西興村
金瓜（南瓜）	金瓜石	台北市瑞芳鎮
	金瓜坑	桃園市大溪區永福里
	金瓜寮	高雄市美濃區德興里；高雄市內門區金竹村；彰化縣二林鎮東興里；彰化縣芬園鄉；台中市太平區東汴里；新北市坪林區粗窟里
	金瓜寮溪	新北市坪林區粗窟里
	金瓜寮仔	台南市龍崎區
	金瓜山	台中市神岡區

⁷⁷² 陳國章，〈台灣以蔬菜為名之地名的特色〉，《地理教育》第 18 期，1992.6，頁 1-10。

蒜	蒜頭村	嘉義縣六腳鄉
	蒜頭寮	雲林縣北港鎮樹腳里
瓠仔(瓠瓜)	匏子寮	高雄市甲仙區寶隆村；台南市六甲區王爺村；南投縣草屯鎮富寮里
	匏崙	宜蘭縣礁溪鄉匏崙村
	匏子園	台南市白河區河東里；台南市柳營區旭山村
	匏仔園	屏東縣枋寮鄉內寮村；台南市楠西鄉；台南市柳營區
	匏厝	彰化縣芬園鄉
	褒仔寮	新北市五股區興珍村
韭菜(韮菜)	韭菜坑	新竹市香山區東香里
	韭菜園	高雄市林園區；新竹市北區軍用機場內；新竹市北區大店(康樂里)
	韭菜湖	南投縣國姓鄉南港村
	韭菜崙	高雄市内門區溝坪里
	韭菜寮	台南市關廟區東勢村
芋	芋子寮	雲林縣古坑鄉永光村
	芋田	台北市北投區八仙里
	芋寮	高雄市橋頭區芋寮村；彰化縣社頭鄉廣興村
	芋田坑	台北市北投區中和里
	芋仔園溝	宜蘭縣羅東鎮仁愛里與五結鄉上四村之間界線上
	芋仔園	高雄市内門區
	芋園	台南縣白河鎮；台南市南化區；台南市龍崎區
菰(茭白筍)	茭白里	宜蘭縣宜蘭市
苦瓜	苦瓜寮	高雄市楠梓區藍田仁昌二里；台南市山上區明和里；嘉義縣朴子市佳禾里；彰化縣花壇鄉灣東村
	苦瓜寮坑	彰化縣花壇鄉灣東村

	內苦瓜寮	南投縣鹿谷鄉秀峰村
	外苦瓜寮	南投縣鹿谷鄉秀峰村，與位其東北側上游的內苦瓜寮為相對應地名
筍（筍）	筍子林	南投縣竹山鎮延山里
	筍寮子	南投縣水里鄉玉峰村
	筍子寮	南投縣水里鄉永興村
紅鳳菜（蓬菜、紅菜）	蓬菜寮	新北市石碇區烏塗里
	紅菜坪	南投縣中寮鄉清水村
應菜（空心菜）	應菜埔	嘉義縣朴子市永和里
薑	薑園	屏東縣林邊鄉
	姜母寮（羌母寮）	嘉義市西區福全里；嘉義市東區盧厝里；嘉義縣中埔鄉
	薑母寮	台東縣太麻里鄉北里村
	薑寮	新竹市東區復興里；新竹市東區東園里
	薑麻坑	苗栗縣苗栗市新川里
	羌仔園	南投縣名間鄉竹圍村
	姜仔寮	彰化縣花壇鄉
	薑麻園	苗栗縣大湖鄉
絲瓜（菜瓜）	菜瓜寮	雲林縣斗南鎮西岐里；南投縣草屯鎮雙冬里
	菜瓜坑	新竹市香山區大湖里
	菜瓜窩	苗栗縣造橋鄉造橋村；苗栗縣通霄鎮福龍里
	菜瓜園頭	澎湖縣馬公市東文里
	菜瓜田	澎湖縣馬公市
	菜瓜坪	嘉義縣大埔鄉西興村
蘿蔔（菜頭）	菜頭園	台中市太平區黃竹里
豆類	豆子埔（荳仔埔）	新竹縣竹北市竹義、竹北、竹仁三里；新竹縣竹東鎮陸豐里
	肉豆腳	台北市北投區中和里
	肉豆寮	南投縣草屯鎮雙冬里
蔥	蔥仔坑	台南市新化區
	蔥仔寮	台南市麻豆區莊禮里

豆芽菜	豆菜城	宜蘭市中正里
木耳	木耳寮	南投縣鹿谷鄉竹林村
紫菜	紫菜窟（坪）	新北市萬里區

資料來源：陳國章，《台灣地名學文集》增訂版，頁 19、114-119；潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 147；陳瑞隆、魏英滿編著，《台灣鄉鎮地名源由》（台南：世峰出版社，2000），頁 13、74、97、145、147、163、201、222；安倍明義，《台灣地名研究》，頁 123、135-136、167、173、201、219；翁佳音、曹銘宗，《大灣大員福爾摩沙：從葡萄牙航海日誌、荷西地圖、清日文獻尋找台灣地名真相》（台北：貓頭鷹出版社，2016），頁 96-97、112-115；莊文松，《圖解台灣老地名》（台北：晨星出版社，2017），頁 130-133、210-215；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷一：宜蘭縣》（南投：台灣省文獻委員會，1996），頁 98、195、196、209、277、289；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二：花蓮縣》（南投：台灣省文獻委員會，1997），頁 205；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷三：台東縣》（南投：台灣省文獻委員會，1999），頁 333；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷四：屏東縣》（南投：台灣省文獻委員會，2001），頁 141、543、657；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷五：高雄縣》第一冊（南投：台灣省文獻委員會，2000），頁 285、322、324；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷五：高雄縣》第二冊下（南投：台灣文獻館，2008），頁 580、681、732；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷六：澎湖縣》（南投：台灣文獻館，2002），頁 96、119；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷七：台南縣》（南投：台灣文獻館，2002），頁 191、201-202、261、288、381、392、399、414-415、719、756、773、828；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷八：嘉義縣上》（南投：台灣文獻館，2008），頁 103-105、250-251、254；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷八：嘉義縣下》（南投：台灣文獻館，2008），頁 583、646、648、796；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十：南投縣》（南投：台灣省文獻委員會，2001），頁 164、192、230-231、254、322、343、352、364、407、426、476、510、514；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十一：彰化縣下》（南投：台灣文獻館，2004），頁 568、569、587；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十二：台中縣一》（南投：台灣文獻館，2006），頁 333；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十三：苗栗縣上》（南投：台灣文獻館，2006），頁 184-186、375；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十三：苗栗縣下》（南投：台灣文獻館，2006），頁 736；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十四：新竹縣》（南投：台灣文獻館，2010），頁 40、238-239、296；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十五：桃園縣上》（南投：台灣文獻館，2009），頁 374；國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十六：台北縣上冊》（南投：台灣文獻館，2013），頁 190；國史館台灣文獻

館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十六：台北縣下冊》（南投：台灣文獻館，2013），頁 1137、1169-1170；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十七：基隆市》（南投：台灣省文獻委員會，1996），頁 70；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十八：新竹市》（南投：台灣省文獻委員會，1996），頁 91、189；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二十：嘉義市》（南投：台灣省文獻委員會，1996），頁 51、182；台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二十一：台南市》（南投：台灣省文獻委員會，1999），頁 167。

綜合上面所述，筆者觀察到台灣地名中出現的蔬菜有芥菜、冬瓜、蕃薯、南瓜、蒜、瓠瓜、韭菜、芋、茭白筍、苦瓜、筍、紅鳳菜、空心菜、薑、絲瓜、蘿蔔、蔥、豆芽菜、木耳、紫菜、豆類 21 種。根據表 4-1，我們可以得到以下結論：一、台灣有些蔬菜地名，會在特產作物後面加上一個寮字。例如，芋子寮、苦瓜寮、蒜頭寮、金瓜寮、蕃薯寮、匏仔寮、蓬菜寮、姜母寮、菜瓜寮、韭菜寮、蔥仔寮、肉豆寮、木耳寮、筍子寮等地名。上述所指的「寮」，通常是為工作方便而搭建的小屋，也就是工寮。例如，《台灣地名辭書卷二：花蓮縣》提到由於花蓮縣壽豐鄉水璉村種植番薯，並且當地漢人會將採收的蕃薯存放在工寮中，故取名為蕃薯寮；⁷⁷³二、除了以「寮」為主的地名，有些地名也會在特產作物後面加上一個「坑」、「園」、「窩」、「窟」字，來指稱種植此作物的谷地和旱園，如韭菜坑、芋田坑、菜頭園、刈菜園、薑園、芋園、匏仔園、蔥仔坑、羌仔園、菜瓜窩、鹹菜坑、金瓜坑、紫菜窟等地名。例如，由於台南市白河區的芋園位處在山谷內，並且該地居民早期以種植芋頭為生，故將該地取名為芋園。⁷⁷⁴另外，南投縣竹圍村西邊之羌仔園，主要得名自該地居民多半在此種植薑母，而薑仔園之所以寫成羌仔園，主要是因為閩南音羌和薑相似；⁷⁷⁵三、台灣以蔬菜為名的地名，其種類主要以果菜類（瓜類）為數較多，根莖

⁷⁷³ 台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二：花蓮縣》（南投：台灣省文獻委員會，1997），頁 205。

⁷⁷⁴ 國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷七：台南縣》（南投：台灣文獻館，2002），頁 201-202。

⁷⁷⁵ 台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十：南投縣》（南投：台灣省文獻委員會，2001），頁 322。

類蔬菜次之，葉菜類蔬菜再次之，豆類則最少；四、台灣有些地名會以該地主要種植的蔬菜來命名，如宜蘭縣之菜園仔和芋仔園溝、澎湖縣之菜瓜田、嘉義縣之應菜埔、南投縣筍仔林、新竹縣豆子埔。例如，台灣早期墾民至嘉義縣朴子市永和里時，發現此地多為甕菜生長之處，且該地居民也以種植甕菜為生，故將此地取名為應菜埔；⁷⁷⁶五、台灣有些地名會以種植蔬菜之附近地形來命名，如高雄縣之韭菜崙、嘉義縣之菜瓜坪；六、台灣有些地名會以該地人食用之蔬菜來命名，如南投縣之鹹菜甕。此外，新竹關西鎮在清代曾經也被稱為鹹菜甕。但是在日治時期因客家語鹹菜甕發音與日語關西讀音相似，而將鹹菜甕改名為關西。⁷⁷⁷

另外，除了以蔬菜來命名之地名外，台灣也有以菜園或菜寮為名之地名，如大丘園、東大邱園、蕃仔園、菜寮、菜公堂、菜公厝（村）、菜園、菜公、菜園里、菜寮村十種。由此可知，台灣也有以菜園直接命名，或是取相關的名字之地名。

第二節 台灣俗諺語中的蔬菜

關於諺語的定義，陳華民在《台灣俗語話講古》一書中也提及：「俗諺俚語，乃人類智慧，及生活經驗所得之簡練精闢之短語，它反映了一個時代，及民族之生活觀照、感受、智慧、經驗和特性」。⁷⁷⁸要之，諺語是一個民族經驗與智慧的結晶，它反映了這群人的生活、信仰、觀念、價值、與情感，並且我們可以從諺語中窺見一個文化的特色。

⁷⁷⁶ 國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷八：嘉義縣上》（南投：台灣文獻館，2008），頁 105。

⁷⁷⁷ 國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十四：新竹縣》（南投：台灣文獻館，2010），頁 238-239。

⁷⁷⁸ 陳華民，《台灣俗語話講古》（台北：常民文化，1989），頁 3。

台灣的地理環境特殊，先民透過自身經驗，創造出簡潔、通俗，且富有深刻意義的詞句。台灣先民對植物的利用方式、生態習性有深入的觀察和研究，據此發展出有地方特色的諺語，及植物俗諺。其中，有關蔬菜的諺語值得我們進一步討論，透過蔬菜諺語可以了解當時人民的飲食習慣和價值觀，以及當時的飲食文化。筆者在本節藉由福佬諺語和客家諺語，來探究台灣的蔬菜與台灣的歷史文化之間的關係。以下筆者嘗試將與蔬菜有關的部份諺語整理成表格，並分為福佬諺語中，以及客家諺語中的蔬菜兩方面來討論。

一、閩客諺語中的蔬菜

表 4-2 關於蔬菜的閩客諺語

蔬菜	諺語	閩/客慣用語
匏	細漢偷挽匏，大漢偷牽牛	閩
	食匏仔無留種	閩
	敢做匏杓，不驚燒水燙	閩
	匏仔光光滑滑，不削皮人會罵；苦瓜貓皺皺，削皮人嘛罵	閩
芥菜	芥菜無剝不成糰	閩
	六月割菜（芥菜）假有心	閩
番薯、芋頭	不識一個芋仔番薯	閩
番薯	五斤蕃薯臭八十一兩	閩
	臭蕃薯黷過問	閩
	拿蕃薯不準五穀	閩
	食番薯，無存本心	閩
	做生意做到刮牛，做穡做到捨蕃薯	閩
	有女莫嫁大山背，食番薯頭傍豬菜	客
	買番薯食，倒貼	客
	本錢落番薯湯	客
	送蕃薯皮，也係情義	客
落花生（花生）	在生吃一粒土豆，較贏死了拜一個豬頭	閩
蘿蔔	十二月食菜頭，六月才轉嗽	閩
	尪仔某，吃飯配菜脯	閩

	無相棄嫌，菜脯根罔咬鹹	閩
	冬吃蘿蔔夏吃薑，不勞大夫開藥方	閩
	朝食薑，夜食蘿，餓死賣藥郎	客
	有心蘿蔔仔，好看毋好食	客
	長毛賊偷拔人大蘿蔔	客
	門檻項切蘿蔔仔，一刀兩斷	客
菜瓜	目睷花花，匏仔看做菜瓜	閩
	西瓜藤搭置菜瓜棚裡	閩
	菜瓜攻狗去一節	閩
蔥	偷得蔥，嫁老公；偷得菜，嫁好婿	閩
	露蕎蔥，假大瓣	閩
	甘願擔菜賣蔥，不甲別人公家尪	閩
	時通運動，門前青草變成蔥	客
	八月響雷公，十莢豆仔九莢空	客
西瓜	西瓜偎大邊	閩
	暗頭食西瓜，半暝仔反症	閩
	西瓜藤，搭菜瓜棚	閩
	上夜食西瓜，下夜反症	客
甕菜（蕹菜）	吃無三把甕菜，就想要上西天	閩
	八月蕹菜芽，當過豬腳	客
韭菜	查某囡仔，韭菜命	閩
	細妹人，韭菜命	客
	死妻鼓像割韭菜，死夫鼓像換爛席	客
蒜	吃蒜仔，吐露蕎	閩
	五月毋食蒜，鬼在身邊鑽	客
筍	圍牆背生竹筍	客
	春天筍，秋天竹，春天肥料秋天穀	客
	枯圖竹出好筍	客
芋頭	阿來嫂食生芋荷	客
	河溪筆利直，芋荷改來食	客
	一斤黃麻毋當四兩芋	客
莧菜	正月委莧二月生，三月委莧黏腳踭	客
茄子	落雨好蒔田，好天好種茄	客
白菜	白菜好食開黃花	客
冬瓜	指冬瓜話葫蘆	客
高麗菜	高麗菜打花，侷心	客
苦瓜	啞狗食著苦瓜	客

薑	一代富，咬薑啜醋；二代富，著綢不著布；三代富，不識時務	客
	食毋落三斤薑，毋好嫁到大林埔庄	客
南瓜	讀書心花花，黃瓠講係菜瓜	客
豆芽菜	賣豆芽毋用秤仔	客
芹菜	食芹菜煮田螺	客

資料來源：潘富俊，《福爾摩沙植物記》，頁 226-229；呂自揚編著，《台灣民俗諺語析賞探源》（高雄：河畔出版社，1994），頁 35-37、76-77、85-88、121-123、130-132、182-185、204-206、238；陳正之，《智慧的語珠：台灣的傳統諺語》，頁 194-197；黃士嘉，〈台語俗諺對夫妻互動關係之描繪及其現代意義〉，《朝陽人文社會學刊》第 7 卷第 2 期，2009.12，頁 122；朱介凡編著，《中國風土諺語釋說》（台北：新興出版社，1962），頁 90；簡松興，藍育慧，趙淑員，〈從台灣諺語的飲食觀念談衛生教育〉，《弘光學報》第 52 期，2007.11，頁 83；謝進興，〈與蔬菜有關之台灣客家俗諺語研究〉（新竹市：國立新竹教育大學台灣語言與語文教育研究所碩士論文，2008），頁 179-197、209-221。

根據表 4-2，我們可以得到以下結論，關於閩南語諺語：首先，閩南諺語中所提到的蔬菜主要有匏、芥菜、番薯、芋頭、落花生（花生）、蘿蔔、菜瓜、蔥、西瓜、甕菜、韭菜、蒜等，並且以瓜類和根菜類蔬菜為主。其中，匏、芥菜、芋頭、落花生（花生）、菜瓜、蔥等蔬菜主要出現在閩南語諺語當中。此類閩南諺語中所提到的蔬菜都是台灣當時較為常見，且和人民生活習習相關。例如，番薯在當時是農業時代主要的作物之一，並且因為番薯具備容易種植、耐旱等特性，有時會成為替代稻米的作物，由此便衍生出許多與番薯相關且意義深遠的俗諺語。諸如「時到時擔當，沒米煮蕃薯湯」、「不識一個芋仔番薯」等諺語。至於匏瓜，匏瓜是民間最常見的果類蔬菜，幾乎每戶都有種植。匏瓜不僅能夠不斷開花結果，並且在取食時只要到後院的瓜棚摘取即可烹煮，非常便利，所以有關匏的俗諺也相當多。諸如「細漢偷挽匏，大漢偷牽牛」、「食匏仔無留種」等諺語。例如，「細漢偷挽匏，大漢偷牽牛」這句諺語，即是用來告誡人不可忽視小孩子的小錯誤，以免日後養成惡習。這是因為在農業時代，匏仔是很常見的蔬菜，幾乎家家都有栽種，而牛在當時則是農家最貴重的資產，此諺語便是在說明小時後如果會偷摘人家的匏，長大後就會偷牽別人的牛，藉此

來告戒父母不要縱容孩子小時候犯的小錯誤，以免使孩子長大後養成惡習。另如，「菜瓜攻狗去一節」這句諺語，即是根據菜瓜的特性，說明拿菜瓜來打狗，必然無用，而且又白白損失一截菜瓜，藉此引申來取笑愚昧之人。

其次，透過分析閩南諺語中的蔬菜諺語，我們可以得知當時閩南人食用的蔬菜方式。諸如「冬吃蘿蔔夏吃薑，不勞大夫開藥方」、「炆仔某，吃飯配菜脯」這兩句諺語。根據以上兩則蔬菜諺語，我們可以知曉當時閩南人有將蘿蔔切塊加鹽曬乾成菜脯食用的習慣，以及在冬夏兩季，會食用菜頭和薑來保健身體，以達到食療的作用。

關於客家諺語，根據表 4-2，我們可以得到以下結論：首先，客家諺語中所提到的蔬菜主要有番薯、蘿蔔、薑、蔥、西瓜、甕菜、韭菜、蒜、筍、芋頭、莧菜、茄子、白菜、冬瓜、苦瓜、高麗菜、南瓜、豆芽菜與芹菜等蔬菜。其中，筍、芋頭、莧菜、茄子、白菜、冬瓜、苦瓜、高麗菜、南瓜、豆芽菜與芹菜則主要出現在客家諺語當中。此類客家諺語中所提到的蔬菜主要是時人食用的蔬菜，並和客家族群的生活及社會文化息息相關。

其次，透過與蔬菜相關之客家諺語，我們也可以得知客家人利用蔬菜的方式。例如，透過「送蕃薯皮，也係情義」這句諺語，我們可以得知雖然番薯皮經濟價值不高，但是當作禮物給別人，比喻禮輕情義重。此外，客家人也非常重視蔬菜本身的療效，並反映在諺語中。例如，「朝食薑，夜食蘿，餓死賣藥郎」、「冬食蘿蔔夏食薑，毋使先生開藥方」這兩句諺語都是在說明薑和蘿蔔的功效。換言之，若是長期食用薑和蘿蔔，必定使身體健康不生病，也不必醫生開藥方。

最後，客家諺語往往會利用蔬菜本身的特性，來諷刺或告誡他人。例如，

客家諺語中有句話叫「有女莫嫁大山背，食番薯頭傍豬菜」，此諺語不僅指出大山背村民早年的窮困生活，也提到當地居民長年吃番薯配豬菜，藉此來暗示該地生活困苦，並告誡女性不要嫁到大山背。綜合以上敘述，閩南諺語和客家諺語對蔬菜的使用方式有時有共同之處。例如，「冬食蘿蔔夏食薑，毋使先生開藥方」這句客家諺語便和「冬吃蘿蔔夏吃薑，不勞大夫開藥方」這句閩南語諺語有異曲同工之妙。換言之，閩南人和客家人均相信長期食用薑和蘿蔔，必能保持身體健康而不生病。此外，亦有相異處，蓋相較於閩南諺語多半利用蔬菜來諷刺或訓誡他人，客家諺語則是利用蔬菜特性來讚揚或勸勉他人。

第三節 清代文學中的蔬菜

一、清人詩詞中的蔬菜

清代駐台、來台官員和文人來台後所寫的詩文為探究台灣蔬菜文化的重要文獻之一。清廷將台灣納入版圖後，便有無數清代官員、文人來台任職，在任職期間，這些遊宦和文人也會記述當時台灣的風土民情、所見所聞，以及當地的特產。其中，文人詩詞中記載和蔬菜有關的資料與食用方式，頗值得深入討論。清代台灣遊宦文人的詩詞作品，目前主要收錄在《全台詩》當中，所以筆者主要以《全台詩》中以蔬菜為主題之作品為分析材料，⁷⁷⁹並參考余美玲所編纂《台灣古典詩選注 3：飲食與物產》中所記載詩詞來綜合討論。⁷⁸⁰

清代詩詞中提及的蔬菜往往會反映清代台灣人民之生活，且透過清代文人詩詞中的對蔬菜的描述，我們可也以知曉當時台灣之生活文化。例如，清代曾任職鳳山縣知縣的徐必觀在題名為〈地瓜簽〉的詩中，曾提到：「沿村霍霍聽刀

⁷⁷⁹ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸⁰ 余美玲，《台灣古典詩選注 3：飲食與物產》（台南：國立台灣文學館），頁 62-260、493-689。

聲，腕底銀絲細切成」的情景。⁷⁸¹換言之，當時台灣人會將番薯切絲、曬乾後做成地瓜簽，並在稻米價格昂貴時將地瓜簽混入少許白米來煮成稀飯食用。此外，雖然番薯屬於容易生長的作物，但是有時也有供應不足的時候。因此，當時人民會將番薯切條並曬乾成簽，以備不時之需。例如，清代曾任職澎湖通判的胡健在題名為〈薯米〉的詩中，就提及：「番薯當米度年華，鼓腹安閒海外家」。⁷⁸²另外，在土地貧瘠的澎湖，當地人往往會將薯米（薯乾、番薯乾）混合澎湖海邊所捕獲魚蝦、海藻雜煮成一鍋粥來食用，當時稱此粥為糊塗粥。例如，清代曾任職台灣府儒學訓導的劉家謀便在題名為〈海音詩〉的詩中寫下：「一碗糊塗粥共嘗，地瓜土豆且充腸。萍飄幸到神仙府，始識人間有稻粱」，⁷⁸³並藉此詩句來描述此粥的美味程度。要之，在土地貧瘠的澎湖地區，番薯往往成為該地替代稻米之食物。除了劉家謀之外，清代曾任職於按察使銜分巡台灣兵備道的周凱，也有寫過有關糊塗粥的詩詞。周凱曾在題名為〈勘災〉的詩中，提及：「牆堆老古石猶白，菜煮糊塗粥亦藍」。⁷⁸⁴由上顯示，對清代人民而言，番薯不僅可以做為糧食來食用，也可以在主食不足時用來充飢，並且成為貧瘠地區人民的主食。

此外，清代詩詞中有時也會描述蔬菜的原產地和利用方式。例如，清代曾任職海東書院山長的施瓊芳在〈地瓜〉一詩中提到：「此瓜傳聞出呂宋，地不愛寶呈奇材。萬曆年中通舶使，桶底緘藤什襲至」。⁷⁸⁵根據〈地瓜〉這首詩，我們可以得知地瓜來自呂宋島（菲律賓），並且在萬曆年間，因為海外貿易，地瓜的

⁷⁸¹ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸² 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸³ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸⁴ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸⁵ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

藤莖攀附於船艙桶底而傳入台灣。又如清代曾任職嘉義縣學教諭的謝金鑾在題名為〈台灣竹枝詞〉一詩中也提到：「荳莢花開落地生，銅缸膏火萬家明。黠灰猶作春畦糞，廣註周官土化名」，⁷⁸⁶並藉此詩來書寫落花生之形象，以及當時人民運用落花生來榨油點燈的情形。另外，清代詩詞有時也可以觀察出蔬菜引進台灣的狀況。例如，康熙年間曾認職台灣府海防補盜同知的孫元衡在〈茄留社〉一詩中提到：「叱牛帶雨晚來急，解得沙田種芋時」。⁷⁸⁷由上可知，清初居住在台南縣一帶的茄留社居民，就已有食用芋的習俗，這或許說明芋在當時已經是原住民最常種植的作物之一。又如康熙年間來台文人黃學明在題名為〈台灣吟〉的詩中，提到「山深深處又深山，一種名為傀儡番。負險殺人誇任俠，終年煨芋飽兒孫」。⁷⁸⁸要之，當時居住在台灣鳳山縣山區的原住民有將把芋頭埋在火灰中燒熟來食用的習慣。除了芋之外，當時原住民也有種植西瓜，並且拿來招待客人。例如，曾任職台灣海防同知的齊體物曾在〈臺灣雜詠〉一詩中提到：「春盤綠玉薦西瓜，未臘先看柳長芽」。⁷⁸⁹由上顯示，當時原住民部落平常會拿西瓜來招待客人，這也說明最晚在鄭氏時期已有將西瓜引進至台灣。

清代台灣詩詞除了描述蔬菜的原產地、利用方式，並且反映當時生活文化之外，也會透過詩詞來描述蔬菜的外觀、功效。根據現代的農業研究成果，得知薑有去寒調溫、預防感冒、增加食欲等功效。⁷⁹⁰例如，清代曾任職福建巡撫的孫爾準在〈台陽雜詠〉一詩中，便提到「病來煩米卦，三保有遺薑」。⁷⁹¹由此可知，該詩指出薑可以治療病痛，認為薑是由鄭成功所引進到台灣。清代詩詞

⁷⁸⁶ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸⁷ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸⁸ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁸⁹ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁹⁰ 薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》，頁 63。

⁷⁹¹ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

除了有記載薑之外，也有描述番薑和金瓜茄等較為特殊的蔬菜。例如，清代出任巡視台灣監察御史的張湄，曾在題名為〈金瓜茄〉一詩中提到：「冰紈澄夏簟，黃絹剪秋衣」。⁷⁹²透過此詩對金瓜茄的描述，可以得知此金瓜茄的剛開始的顏色為白色，而成熟時金瓜茄便會結成果實，並且顏色也會變成黃色。又如清代文人朱仕玠，曾在〈瀛涯漁唱〉中提及：「番薑壓樹暹蘭吐，一日還欣見二賢」。⁷⁹³另外，清代詩詞有時也會藉用蔬菜本身的特性來隱喻某些意涵。例如，清代文人蔡添福就曾在〈西瓜倚大平〉一詩中，提到「摘向沙園玉手擎，團圓未破各關情。緣慳半片憐蒙正，蒂挽由籐學邵平。剖稍纖時無顧問，分多厚處眾心傾。徒貪大塊堪消渴，無計夜來症反生」。⁷⁹⁴換句話說，作者在此詩藉用西瓜的莖會隨著沙地蔓延攀爬的特性，來說明當某人得勢時，其他人就會過來攀附權勢，藉以來比喻人世間人情淡薄、趨炎附勢的狀況。

二、清人文獻中歲時節慶與蔬菜

清代台灣歲時節慶時所要準備與食用的蔬菜，可從清代來台游宦所撰寫的文獻中找到相關史料。另外，清代台灣文人所寫詩詞中也描述台灣歲時節慶的情形。關於除夕所要準備的蔬菜，台灣人當日通常會將芥菜拿來祭祀並食用。1722年黃叔璥所撰《台海使槎錄》中〈赤崁筆談〉記載：「除夕前數日，以各種生菜沸水泡甕中，以供新歲祭祀之用；餘則待發變後食之，名曰隔年菜」；⁷⁹⁵換言之，除夕前幾天會將生菜泡到甕中作為新年祭祀之用，剩下的則作為隔年菜，等待發酵變化後才食用。

⁷⁹² 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁹³ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁹⁴ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁷⁹⁵ 黃叔璥，《台海使槎錄》，頁 42；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 49。1873 年丁紹儀所撰《東瀛識略》也提到：「除夕前數日，取各種生菜沸水泡甕中，待發變而後食之，曰隔年菜，味殊惡」，參見丁紹儀，《東瀛識略》，頁 34；另外，1891 年唐贊袞所撰《台陽見聞錄》中也載：「除夕前數日，取各種生菜沸水泡甕中，待發變而後食之，曰「隔年菜」，味殊惡」，參見唐贊袞，《台陽見聞錄》（台北：台灣銀行經濟研究室，1958），頁 146。

此外，有關除夕吃隔年菜的習俗，1898 年左右完成的《安平縣雜記》中明顯有不同的記載。《安平縣雜記》記載：「除夕之日，各家均備饌盒、牲醴、葷素、菜品、年糕等物以祀神、祭祖……神前及祖宗位前均供甜料一小碟、隔年飯隔年菜各一小鍾(隔年菜以波稜菜為之，一根而已，不折斷，名曰長年菜，過年每人須食一根)」。⁷⁹⁶由此可知，相較於北部除夕吃芥菜，台南地區顯然是食用菠菜，且家中每一人都要食用菠菜來達到長命百歲。另外，關於除夕食用芥菜的習俗，1894 年倪贊元所撰《雲林縣採訪冊》則記載斗六堡：「煮芥菜，待酸食之，曰長年菜」；⁷⁹⁷1897 年鄭鵬雲、曾逢辰所纂輯《新竹縣志初稿》僅記載：「除夕，煮芥菜一盂、米飯一盂插紅花及棗置案頭，曰隔年菜、隔年飯」。⁷⁹⁸要之，除夕食用芥菜的習俗除了看出地域差異之外，也會隨時間演變，而產生自然而非強制性的變異。⁷⁹⁹

每逢除夕當日，台灣人除了食用芥菜之外，也會食用具有吉祥意義的蔬菜。例如，吳宜璇所撰〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉一文中提到：「除夕大家團圓在一起吃年夜飯的時候，……為了要討個吉利，希望來年能夠有個好兆頭，因此桌面上的菜色大多都有吉祥的意思，如吃長年菜以期能夠長壽；吃白蘿蔔，就有好彩頭的意義；吃芹菜希望可以清閒自在；吃韭菜，取其「久」的同音和意義；吃花生，閩南語叫做土豆，期許可以吃到老老，也就是長壽的意思」。⁸⁰⁰由上顯示，台灣人會在除夕當日煮食具有吉祥意味之芥菜、蘿蔔、芹菜、韭菜等蔬菜，來祈求來年能夠好運連連。上述有關除夕當日食用芥菜、韭

⁷⁹⁶ 不著撰人，《安平縣雜記》，頁 8。

⁷⁹⁷ 倪贊元，《雲林縣採訪冊》，頁 27。

⁷⁹⁸ 鄭鵬雲、曾逢辰纂輯，《新竹縣志初稿》，頁 181。

⁷⁹⁹ 關於金門的除夕風俗，《金門志》中記載：「除夕，以生菜沃沸湯插唐花供神，曰長年菜」。換句話說，金門地區在除夕會食用長年菜湯。

⁸⁰⁰ 吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉《台中市：逢甲大學中國文學系碩士論文，2012》，頁 22-23。

菜與芹菜的習俗，也可以從清代文人所寫台灣詩詞中得到印證。例如，清代文人莊及鋒在題名為〈除夕竹枝詞〉的詩中，曾提到：「全家餐敘樂圍爐，芥韭蔥芹上等蔬」。⁸⁰¹由上顯示，芥菜、韭菜與芹菜在台灣除夕當天是不可缺少的蔬菜，並且帶有祈福的意義。

每逢正月初七之人日（人的生日），1719年陳文達所編纂《台灣縣志》提到「七日為人日之期，俗稱七元是也。以雜蔬和羹，祀先禮神，名曰：七寶羹。」⁸⁰²要之，台灣人會在正月初七當日準備芹菜、菠菜、芥菜、薺菜、蔥、大蒜、蒿菜等七種蔬菜，並煮成羹來食用，以應景人日。清代陳肇興在題名為〈人日其三〉的詩中，曾提到：「藍尾三杯酒，齋頭七種羹。天疑行夏令，人喜值春耕。穀種經旬活，秧針隔夜榮。即今卜雞子，已是欲休兵」。⁸⁰³

每逢正月十三日的春節，台灣人也有食用芥菜之習慣。這是因為從除夕開始，就一直享用豐盛的菜餚，而一路吃下來，腸胃可能會不堪負荷，所以就必須要吃清淡的清粥配芥菜，來讓腸胃休息。⁸⁰⁴另外，在正月十二日時，如果出嫁的女兒在初二沒有回娘家，父母親就會在這天請女兒回來，並煮稀飯配芥菜，以期望女兒未來一年能夠健康如意。⁸⁰⁵

關於浴佛節，1894年倪贊元所撰《雲林縣采訪冊》中曾記載斗六堡：「四月初八日，僧侶奉佛沿門作歌，曰洗沸。又於立夏日，家食匏子和大麵作羹，

⁸⁰¹ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為2017年10月25日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁸⁰² 陳文達，《台灣縣志》，頁63。

⁸⁰³ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為2017年10月25日，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。

⁸⁰⁴ 吳瀛濤：《台灣民俗》（台北：眾文圖書股份有限公司，1990），頁38。轉引自吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁34。

⁸⁰⁵ 李獻璋，《台灣民間文學集·歌謠篇》（台北：龍文出版社，1989）頁2。轉引自吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁41。

俗以食之令人肥白」。⁸⁰⁶換句話說，在浴佛節當天，斗六有食用匏子麵的風俗。雲林地區在浴佛節當日，除了僧侶、和尚會奉佛像到門口誦經外，也會在立夏的那一天，家家戶戶吃匏子和肉羹大麵，並認為吃了此麵會令人肥白。另外，除了雲林地區有食用瓠仔麵的習慣，1892 年左右成書之《嘉義管內采訪冊》中也記載打貓南堡佛誕節要煮食瓠仔麵。⁸⁰⁷

有關台灣端午節習俗，據〈赤崁筆談〉記載：「五月五日，彼此以西瓜、肉粽相饋遺」。⁸⁰⁸由此可知，台灣在端午節之時，有贈送西瓜和肉粽給親友的習慣。⁸⁰⁹此外，台灣民間尚有食用茄子和菜豆這兩項食材的習慣。這是因為菜豆所代表的含意是供給使人長壽的養分；茄子則是能夠讓人有充沛的精力。⁸¹⁰

關於七夕的風俗，據載：「七夕呼為巧節……黃豆煮熟洋糖拌裹及龍眼、芋頭相贈貽，名曰結緣」。⁸¹¹換句話說，台灣人在七夕當天會煮豆和糖，以及芋頭、龍眼等物相互饋贈，稱為結緣。此外，在七夕這一天，台灣也會準備芋油飯（將芋頭放在白飯上）來祭拜七娘媽（織女）。⁸¹²上述〈赤崁筆談〉中所記載七夕當日要準備的蔬菜種類，似乎也符合清代台灣詩詞所記載內容。例如，清代文人鄭大樞在題名為〈風物吟〉的詩中，曾提到：「屠狗祭魁成底事，結緣煮豆始何時」。⁸¹³由此可知，台灣人會在七夕當天，以煮豆類和糖來作為禮物贈

⁸⁰⁶ 倪贊元，《雲林縣采訪冊》（台北：台灣銀行經濟研究室，1959），頁 26。

⁸⁰⁷ 《嘉義管內采訪冊》中提到：「四月八日，僧侶奉佛，沿門唱歌。此曰「洗佛」。此舉近來無。立夏日，家家買瓠仔，調大麵和羹，家人食之。俗語相傳、食此瓠麵，令人肥白」，參見不著撰人，《嘉義管內采訪冊》，頁 37。

⁸⁰⁸ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁 41；柯培元，《噶瑪蘭志略》，頁 113；余文儀，《續修台灣府志》，頁 501；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 398；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 197。

⁸⁰⁹ 而後在《安平縣雜記》中也記載：「五月五日，為端午節。彼此以西瓜、肉粽、火 庚粽、鳳梨、白糖、香珠相饋贈。例於午間備牲醴、大麵、肉粽、糖粽、西瓜、鳳梨、番槎、白糖、桃李以祀神及祖先」。參見不著撰人，《安平縣雜記》，頁 4。

⁸¹⁰ 吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁 108。

⁸¹¹ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁 41；《福建通志台灣府》，頁 212；王必昌，《重修台灣縣志》，頁 398-399；余文儀，《續修台灣府志》，頁 501；王瑛曾，《重修鳳山縣志》，頁 48；吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁 57。

⁸¹² 吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁 75-76。

⁸¹³ 國立台灣文學館所建置「智慧型全台詩資料庫」，下載日期為 2017 年 10 月 25 日，網址：

予他人。

至於台灣中元節習俗，據〈赤崁筆談〉載：「七月十五日，亦為盂蘭會。數日前，好事者釀金為首，延僧眾作道場；將會中人生年月日時辰開明緣疏內，陳設餅餌、香櫞、柚子、蕉果、黃梨、鮮薑，堆盤高二、三尺，並設紙牌、骰子、煙筒等物」。⁸¹⁴換句話說，清代台灣中元節有將鮮薑做為祭品的習慣。

關於台灣元宵節習俗，1771 胡建偉所撰《澎湖紀略》中提及：「元宵，是夜男女出遊，以竊得物件為吉兆。未字之女，必偷他人的葱菜。諺云：偷得葱，嫁好公；偷得菜，嫁好婿」。⁸¹⁵由上顯示，當時台灣未婚女子會在元宵節偷蔥來祈求獲得好姻緣。

中秋節時，台灣人有吃芋頭的習俗，這項習俗源於中國大陸。雖然芋頭在台灣算是一種祭祖食物，但呈現在供桌上的時候，不是單單只是芋頭而已，而是要混和米粉，並將芋頭和米粉煮成米粉芋，並且再拿米粉芋來祭拜祖先，以祈求祖先保佑，並順利得到好職業。⁸¹⁶

三、清人文集中台灣人的飲食習慣與蔬菜

雖然蔬菜出現在今日餐桌上是非常普遍，且料理方式也非常多元，但是在清代則是鮮少出現在餐桌上。1873 年丁紹儀所撰《東瀛識略》曾記載：「平時一日三餐頗儉樸，即蔬菜亦罕登盤，惟海腥鹹魚是嗜，猶有漳、泉遺風焉」。⁸¹⁷由上可知，清代台灣人民之飲食習慣多半是簡單而樸素，而日常三餐所呈現出來的儉約情況，通常承續漳、泉兩地之風俗。相較於現代而言，出現在清代人

<http://xdc.mnmtl.gov.tw/twp/>。

⁸¹⁴ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁 41；余文儀，《續修台灣府志》，頁 502。

⁸¹⁵ 胡建偉，《澎湖紀略》，155；林豪，《澎湖廳志》，頁 316；吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁 56。

⁸¹⁶ 吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化及禮俗〉，頁 80-81。

⁸¹⁷ 丁紹儀，《東瀛識略》，頁 34。

民餐桌上的蔬菜有一部分是醃漬過的蔬菜，⁸¹⁸這或許和方便保存的原因有關。

連橫所撰《台灣通史》中也記載台灣人日常的飲食習慣。《台灣通史》提到：「台灣產稻，故人皆食稻。自城市以及村莊，莫不日三餐，而多一粥二飯。富家既可自贍，貧者亦食地瓜，可無枵腹之憂。地瓜之種，來自呂宋，故名番薯。沙坡瘠土，均可播植，其價甚賤，而食之易飽。春夏之間，番薯盛出，掇為細絲，長約寸餘，曝日乾之，謂之薯纖，以為不時之需。而澎湖則常年食此，可謂饋貧之糧也。薯之為物，可以生食，可以磨粉，可以釀酒，可以蒸糕。唯長食者，須和以鹽，始可消化。若煮以糖者，僅為茶點而已……糕餅之餡，多用豆，或以麻，或搗落花生為末而和之」。⁸¹⁹

由上可知，台灣人以稻米為主食，且主要是一粥二飯，而貧窮者多是食用番薯為主。事實上，在高溫少雨的南部地區，其乾燥的氣候正好適合將番薯曬乾製成番薯簽來保存，以便日後食用。此外，文中也提及地瓜的來源與功效，地瓜主要來自菲律賓，並且可以在貧瘠的土地上種植，其價格既便宜又容易使人吃飽，還可以曬乾後拿來食用。此外，地瓜是澎湖人民主要食用的作物，既可以生食、磨粉、釀酒，也可以用來蒸糕。其中，值得一提的是，年長者在食用地瓜時要沾鹽一同食用，才可以幫助腸胃消化。

至於新竹的飲食習慣，1897年鄭鵬雲、曾逢辰所編纂《新竹縣志初稿》中記載：「從前俗尚儉樸，愛惜物力，鄉下尤甚。日用以三餐為度，炊米為粥、為飯，或雜以地瓜；穀則蔬菜等類」。⁸²⁰由上可知，新竹地區的人民在習俗上崇尚儉樸，所以在飲食方面則是以粥、飯，地瓜粥等為主。關於斗六堡的飲食習

⁸¹⁸ 當時醃制的蔬菜有芥菜、竹筍、蘿蔔、胡瓜，參見曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 110-111、156、177-178。

⁸¹⁹ 連橫，《台灣通史》（台北：台灣銀行經濟研究室，1962），頁 606-607。

⁸²⁰ 鄭鵬雲、曾逢辰纂輯，《新竹縣志初稿》（台北：台灣銀行經濟研究室，1959），頁 177。

慣，1894年倪贊元所編纂《雲林縣采訪冊》中記載：「魚肉、蔬菜，視家有無。村莊飯粥多調合地瓜，且多食鹽、醬瓜、筍等物，最為儉約」。⁸²¹換言之，雲林地區的飲食以地瓜飯或地瓜粥為主，並且會食用用鹽醃漬成的醬瓜和醬筍。醬瓜在當時是非常重要的副食品，在高溫少雨的南部地區，因難以栽培葉菜類蔬菜，醬瓜也就成為餐桌上常見的副食品。⁸²²

關於嘉義地區的飲食習慣，清末《嘉義管內采訪冊》中記載打貓西堡：「魚肉蔬菜，富家陳設極豐，烹調亦美，每食山珍海味，以白米炊飯最妙。貧家以地瓜乾合為粥飯，菜蔬多食鹽醬瓜、筍等物，最為儉省。村莊亦然，甚至專食地瓜乾而無合米者。惟村中演戲酬神，則有煮白米飯、殺雞鴨、買豬肉葱菜」；⁸²³至於打貓南堡，《嘉義管內采訪冊》中記載：「每日三餐，貧富不同。富家多食魚肉，調五味。貧家每食蔬菜。富家食白米飯。貧家食粥，多調地瓜，且多食鹽瓜、醬筍等物」。⁸²⁴由此可知，富人才吃白米飯，而貧苦人家則吃地瓜飯或地瓜粥，以及醬瓜、筍子等物。當時鄉村居民主食品中稻米和番薯混合食用的比例，似乎番薯所佔比例較白米高。除此之外，有些人甚至於只吃地瓜乾而不吃米飯。當村民演戲酬神時，則會殺雞鴨，以及買豬肉葱菜。

清代台灣人除了食用番薯之外，也食用各種瓜類，如冬瓜、絲瓜、金瓜、匏、苦瓜等。當時人料理瓜類有醬、鼓、糖、醋等方式，其中，用鹽漬將瓜類製作成醬瓜的做法，在當時較為常見。例如，《雲林縣采訪冊》中便載：「村莊……且多食鹽、醬瓜、筍等物」。⁸²⁵《嘉義管內采訪冊》也稱：「每日三餐……貧家食粥，多調地瓜，且多食鹽瓜、醬筍等物」。⁸²⁶醬瓜在當時是很常見

⁸²¹ 倪贊元，《雲林縣采訪冊》，頁 28。

⁸²² 曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，頁 70。

⁸²³ 不著撰人，《嘉義管內采訪冊》（台北：台灣銀行經濟研究室，1959），頁 11。

⁸²⁴ 不著撰人，《嘉義管內采訪冊》，頁 41。

⁸²⁵ 倪贊元，《雲林縣采訪冊》，頁 28。

⁸²⁶ 不著撰人，《嘉義管內采訪冊》，頁 41。

的食品，尤其在高溫少雨的南部地區，更是重要的副食品。至於豆類，當時也是重要的副食品，如落花生。落花生在當時除了用來榨油外，也可以炒食後作為零食來吃。例如，《台海使槎錄》便載：「田中藝稻之外，間種落花生(俗名土豆)……童穉將炒熟者用紙包裹，鬻於街頭，名落花生包」。⁸²⁷另外，《台灣通史》也提到「糕餅之餡，多用豆，或以麻，或搗落花生為末而和之」。⁸²⁸由上可知，當時人製作麻糬時，會在麻糬裡面包紅豆、芝麻、花生等餡料。

料理習慣方面，台灣人喜愛以油來烹飪食物。佐倉孫三所編纂《台風雜記》中曾記載：「台人調理食物，大抵用油。凡自鳥獸魚肉至蔬菜類，不用油熬，則不上於口」。⁸²⁹由此可推知，台灣人喜愛用油來料理獸肉、魚肉和蔬菜等食物。除了喜好用油料理食物外，《台風雜記》也觀察出一個有趣的現象，即是日本人和台灣人一樣，都喜好吃葷類蔬菜，如。關於嗜葷的習慣，《台風雜記》中記載：「台人食野蔬，最嗜葷類。蔥子、蒜子之類，堆積於市上。唯蒜之臭氣酷烈，食後與客對談，臭穢撲鼻。日東人亦嗜葷，蔥韭類繁茂於圃中，日日摘而充食。唯僧侶禁食之，寺門前必題「禁葷酒入山門」之數字。庶人則未必然。余曾遊於下總佐倉，土庶人皆食蒜，稱曰「佐倉山葵」。叩其說，此地沿於印旛湖，泥瘴為祟，唯食蒜者不感其毒。因憶台地多瘴癘，土人之嗜蒜，或所以消瘴癘氣歟？凡物多起於必要，而常人不知之者，往往有焉。蒜豈可撤乎哉！」。⁸³⁰

由上顯示，台灣人最喜愛食用蔥、蒜等葷類的野蔬，只不過堆積在菜市場的蒜味道太重，甚至食用蒜後呼出來的氣息通常會使人難以忍受。而僧侶則是

⁸²⁷ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁 53。《海東札記》中也記載：「南北路連隴種土豆，即落花生也。沙壤易滋，黃蘗遍野。每冬間收實，充衢盈擔，熟啖可佐酒茗。榨油之利尤饒，巨桶分盛，連檣壓舶販運者，此境是資」。由上可知，落花生主要生長在沙地，且可以當成配酒小菜。除了食用外，落花生因富含油脂，也能榨油來出口販賣。參見朱景英，《海東札記》，頁 37。

⁸²⁸ 連橫，《台灣通史》，頁 607。

⁸²⁹ 佐倉孫三，《台風雜記》，頁 35。

⁸³⁰ 佐倉孫三，《台風雜記》，頁 35-36。

被禁止食用蔥韭類蔬菜，甚至在寺廟前題「禁葷酒入山門」等字句。《台風雜記》甚至提到台灣人食用蒜的原因，主要是因為當時台灣有許多瘴癘，所以要藉由吃蒜來抵禦瘴癘之氣。

原住民所食用的蔬菜主要為番薯和芋頭，並且用番薯、芋頭來代替米飯。1873年丁紹儀所撰《東瀛識略》中提到：「番以薯芋為常餐，食飯者僅十之三、四，飯皆搏而食之」。⁸³¹由此可知，原住民將番薯和芋頭當作飯來食用，而食用稻米的人非常少。此外，《東瀛識略》也記載：「緣不知耕作，故粟米甚少……亦不藝圃，無葱韭生菜……俗尚冬瓜，見官長，抱瓜以獻」。⁸³²換句話說，原住民也不太從事農業活動和種菜，所以並沒有蔥、韭等蔬菜，並且他們非常重視冬瓜這種蔬菜，甚至於當長官來家中拜訪時，主人便會抱冬瓜來獻給長官。

1765年朱仕玠所撰《小琉球漫誌》記載：「熟番種植，多於園地。所種悉旱稻、白豆、菘豆、番薯……內山生番，五穀絕少，斫樹燔根，以種芋魁，大者七、八斤，貯以為糧」。⁸³³由上可知，熟番主要種植旱稻、白豆、菘豆和番薯等作物；而內山生番則主要種植芋魁，並以芋為主要糧食。

1722年黃叔瓚所撰《台海使槎錄》中〈番俗六考〉也有記載原住民食用番薯與芋習慣。根據《台海使槎錄》記載，「種黍稷薯芋，俱於石罅鑿孔栽植；遠出則開鑿地穴，置芋薯於中火煨，以土覆之；隨手取食，可代餼糧」。⁸³⁴由此可知，台灣原住民平時會種植番薯和芋頭，並在石罅上鑿孔栽種，等到出遠門

⁸³¹ 丁紹儀，《東瀛識略》，頁76。

⁸³² 丁紹儀，《東瀛識略》，頁76；黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁136。

⁸³³ 朱仕玠，《小琉球漫誌》（台北：台灣銀行經濟研究室，1957），頁81-82。

⁸³⁴ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁113-114；朱景英，《海東札記》，頁62；六十七，《番社采風圖考》（台北：台灣銀行經濟研究室，1961），頁11；徐珂，《清稗類鈔選錄》（台北：台灣銀行經濟研究室，1965），頁49。

時才會將番薯和芋頭放置在土中，以中火去燜番薯、芋頭，來作為遠行之糧食。如果在路上口渴，則會：「饑則生薑嚼水，佐以草木之實，云可支一月」。

835

原住民主要種植番薯和芋，其它則是薑和冬瓜。當他們出遠門時，則會開鑿地穴，並將芋薯在火中煨，並以土覆蓋，隨手取食，可以當作乾糧；而當他們到深山捕鹿時，饑餓則會以生薑嚼水，並搭配草木的果實，可以支撐一個月。

⁸³⁵ 黃叔瓚，《台海使槎錄》，頁 156。

第五章 結論

本篇論文旨在討論清代台灣蔬菜的傳入、食用、產地產期，以及台灣文化與蔬菜等議題。台灣蔬菜除了龍葵、破布子，以及原住民所食用之昭和草等野菜外，台灣大部份的蔬菜主要是在各時期由外地引進台灣。因此若以原住民為主的荷西時代到以漢人為主的清領時代，台灣蔬菜的歷史分期可分為：本文第二章荷鄭時代是外來蔬菜初步引進台灣之時期，第三章清領時代則是外來蔬菜大量引進台灣與推廣的時期，第四章則是透過台灣詩文與文化禮俗來觀察蔬菜融入台灣生活。

1624 年荷蘭人殖民統治台灣以前，台灣的住民主要是南島語系的原住民。史前原住民尚未有種植及食用多樣的蔬菜，僅是食用長在枝頭上、結在藤蔓或是埋在土中的各類果實和野蔬與野菜。1624 年，荷蘭人統治台灣後，便開始進入歷史時代。從《熱蘭遮城日誌》檔案的記錄中，我們可以發現從南部的西拉雅族、中部的大肚王，以及到淡水一帶的 Sabocan 社等原住民均有種植食用薑、番薯、南瓜、西瓜、黃瓜、馬鈴薯、包心菜、胡蘿蔔等蔬菜。此外，有些原住民甚至迫於荷蘭人的武力下向荷蘭人獻上土地及些許蔬菜，以表示出願意臣服荷蘭人的統治。總之，此時期原住民種植的蔬菜有蔥、籐瓜、黃瓜、馬鈴薯、薑和芋頭等蔬菜，種類不多。

荷蘭時期引進台灣的蔬菜，有一部分食用蔬菜是荷蘭人從原先在印尼爪哇引進台灣，如豌豆、甘藍、懷香等蔬菜可能原產在歐洲，並在傳入印尼後再引進台灣。荷蘭人在統治台灣後，為使農業生產更有效率，便招來大批中國人進行農墾事業，並且致力栽培稻米、蔗糖和藍靛等糧食與經濟作物。為了解決人力不足的困境，也招募大量漢人來台墾殖，並從中國沿海一帶輸入農墾所需的耕牛、種子及各種家畜，其中，也引進部份的蔬菜，例如，西瓜、豆子、蔥、

落花生、芥菜種子、番薯苗、番芥藍、番薑、薑、蕹菜等蔬菜均是。另從荷蘭國內引進台灣豌豆、甘藍等蔬菜。鄭氏時期，再從華南地區將蔬菜引進台灣。從清初蔣毓英所編纂的《台灣府志》物產篇所記載蔬菜，可推知鄭氏時期引進台灣的蔬菜約有 41 種。

清代台灣的蔬菜多是由移民者所傳入，且此時傳入的蔬菜種類也比荷蘭時代還要豐富。最初，清代康熙年間（1685）蔣毓英所編纂的《台灣府志》中所載蔬菜有 41 種，直至 1895 年屠繼善所編纂《恆春縣志》為止，金瓜茄、辣椒、紅菜、油菜、倭菜、番芥藍、枸杞菜、蘿蔔菜、萵菜、角菜、雞啄菜、鍋蓋菜、甜菜、大菜、薺菜、豆角、葛薯、菰、茄狄筍、蘿蔔、白花菜、蕨、木耳、蕈、丁香茄等 25 種等蔬菜也陸續引進台灣，並且蔬菜種類也增添到 66 種。清代台灣的蔬菜除了有從中國華南地區引進的南瓜、匏仔、茄子之外，也有少數是原產於中國以外的地區，如冬瓜、皇帝豆、豇豆，並且此類蔬菜在引進華南地區一段時間後，才輾轉傳入台灣。此外，關於清代蔬菜推廣的狀況，筆者發現清代既有蔬菜大部份都有推廣至台灣南部之外的地區，惟獨豆芽、六月菜、蟳菜、海粉與鹿角菜等部份蔬菜沒有廣泛推廣，而此類蔬菜或許是台灣南部的特產，或者是較為特殊的蔬菜種類。至於新品種引進蔬菜的推廣狀況，則可能因為當時人不知道如何食用，或者是比較少見到的蔬菜，才使這些蔬菜的推廣範圍有所侷限。

各時期從海外引進台灣的蔬菜，在台灣適宜的氣候與土壤下，漸漸在台灣土地紮根生長並推廣到各地。台灣在各時期引進的蔬菜，經由原住民和漢人的種植後，陸續走入台灣社會當中，且與當地的文化與習俗結合在一起。在此歷史背景之下，蔬菜似乎也影響到台灣的社會與文化，並反映在地名、俗諺語、詩文與文化禮俗當中。例如，以番薯為例，由於台灣盛產番薯，且早期貧困人民多以此為糧食，所以番薯這項作物便融入在台灣地名、俗諺語、詩文與文化

禮俗當中。例如，台灣俗諺語「不識一個芋仔番薯」便是藉用番薯來諷喻人的愚昧無知。此外，清代來台文人胡健也曾經以番薯為詩題，寫下〈薯米〉一詩，來描述澎湖當地以番薯乾作為替代米飯的飲食習慣。要之，台灣在引進外來蔬菜後，除了在增加台灣蔬菜的種類方面有貢獻外，蔬菜也融入台灣文化當中，並且和地名、俗諺語連結在一起，由此或許可以觀察到該蔬菜的推廣狀況。

最後，筆者在爬梳史料的過程當中，觀察到清代將蔬菜引進台灣之前，這些蔬菜傳入中國本土已有久遠歷史，而這些蔬菜背後的身世，以及其他地區如何利用這些蔬菜，均為筆者想要進一步探究的課題，故筆者期盼未來能夠將蔬菜結合植物學與民俗學，並在歷史脈絡下研究蔬菜的文化史。

參考文獻

一、漢文編譯史料

- 1.甘為霖 (Rev.William Campbell) 英譯, 李雄揮漢譯,《荷據下的福爾摩沙》, 台北: 前衛出版, 2003。
- 2.艾利·利邦 (Elie Ripon) 著, 包樂史、鄭維中、蔡香玉校注,《利邦上尉東印度航海歷險記: 一位傭兵的日誌 1617-1627》, 台北: 遠流出版, 2012。
- 3.江樹生譯,《荷蘭聯合東印度公司臺灣長官致巴達維亞總督書信集 I (1622-1626)》, 南投: 國史館臺灣文獻館, 2010
- 4.江樹生譯,《熱蘭遮城日誌第一冊》, 台南: 台南市政府文化局, 2000。
- 5.江樹生譯,《熱蘭遮城日誌第二冊》, 台南: 台南市政府文化局, 2002。
- 6.江樹生譯,《熱蘭遮城日誌第三冊》, 台南: 台南市政府文化局, 2003。
- 7.江樹生譯,《熱蘭遮城日誌第四冊》, 台南: 台南市政府文化局, 2011。
- 8.李毓中,《臺灣與西班牙關係史料彙編(1)》, 南投: 國史館台灣文獻館, 2008。
- 9.東印度公司原著、村上直次郎日譯、郭輝中譯,《巴達維亞城日記》, 台北: 台灣省文獻委員會, 1970。
- 10.鮑曉鷗主編,《西班牙人在台灣史料彙編》, 台北: 南天書局, 2010-2002。
- 11.村上直次郎譯注, 中村孝志校注, 郭輝譯,《巴達維亞城日誌第一冊》, 台北: 台灣省文獻委員會, 1970。
- 12.馬偕原著, 林晚生漢譯,《福爾摩沙紀事: 馬偕臺灣回憶錄》, 台北: 前衛出版, 2007。
13. Joseph Beal Steere 著, 林弘宣譯, 李壬癸校註,《福爾摩沙及其住民: 19世紀美國博物學家的台灣調查筆記》, 台北: 前衛出版, 2009。
- 14.偕叡理(George Leslie Mackay)原著, 王榮昌等譯,《馬偕日記 II: 1884-1891》, 台北: 玉山社, 2012。
- 15.偕叡理(George Leslie Mackay)原著, 王榮昌等譯,《馬偕日記 II: 1884-1891》, 台北: 玉山社, 2012。
- 16.吳其濬,《新校植物名實圖考》上冊, 台北: 世界書局, 2012。
- 17.高雄市政府民政局編,《高雄市志地理篇》, 高雄: 高雄市政府民政局, 1974。
- 18.劉寧顏,《重修台灣省通志·卷三住民志生活篇》, 台北: 文獻會, 1993。

二、英文史料

1. William M. Campbell, *Formosa under the Dutch: Described from Contemporary Records, with Explanatory notes and a Bibliography of the Island*. Taipei : SMC Publishing Inc., 2001.
2. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food* (Volume I). New York : Cambridge University Press, 2000.

三、方志

1. 王必昌,《重修台灣縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
2. 王瑛曾,《重修鳳山縣志》,台北:文建會,2006。
3. 沈茂蔭,《苗栗縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
4. 余文儀,《續修台灣府志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
5. 周璽,《彰化縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
6. 林豪,《澎湖廳志》,南投:台灣省文獻委員會,1998。
7. 林百川、林學源,《樹杞林志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
8. 范咸,《重修台灣府志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
9. 胡傳,《台東州采訪冊》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
10. 柯培元,《噶瑪蘭志略》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
11. 高拱乾,《台灣府志》,南投:台灣省文獻委員會,2000。
12. 倪贊元,《雲林縣采訪冊》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
13. 陳夢林,《諸羅縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1999。
14. 陳文達,《台灣縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
15. 陳文達,《鳳山縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
16. 陳淑均,《噶瑪蘭廳志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
17. 陳培桂,《淡水廳志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
18. 陳朝龍,《新竹縣采訪冊》,南投:台灣省文獻委員會,1999。
19. 屠繼善,《恒春縣志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
20. 蔣毓英,《台灣府志》,南投:台灣省文獻委員會,2000。
21. 蔣師轍、薛紹元,《台灣通志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
22. 劉良璧,《重修福建台灣府志》,南投:台灣省文獻委員會,1993。
23. 盧德嘉,《鳳山縣采訪冊》,南投:台灣省文獻委員會,1993。

- 24.謝金鑾、鄭兼才，《續修台灣縣志》，南投：台灣省文獻委員會，1993。
- 25.周元文，《重修台灣府志》，台北：台灣銀行經濟研究室，1960。
- 26.周鍾瑄，《諸羅縣志》，台北：台灣銀行經濟研究室，1962。
- 27.胡建偉，《澎湖紀略》，台北：台灣銀行經濟研究室，1961。
- 28.李元春，《台灣志略》，台北：台灣銀行經濟研究室，1958。
- 29.林豪，《澎湖廳志》，台北：台灣銀行經濟研究室，1964。
- 30.蔡振豐，《苑裏志》，台北：台灣銀行經濟研究室，1959
- 31.林百川、林學源，《樹杞林志》，台北：台灣銀行經濟研究室，1960。
- 32.鄭鵬雲、曾逢辰纂輯，《新竹縣志初稿》，台北：台灣銀行經濟研究室，1959。
- 33.不著撰人，《安平縣雜記》，台北：台灣銀行經濟研究室，1959。
- 34.倪贊元，《雲林縣採訪冊》，台北：台灣銀行經濟研究室，1959。
- 35.不著撰人，《嘉義管內採訪冊》，台北：台灣銀行經濟研究室，1959。
- 36.胡傳，《台東州採訪冊》，台北：台灣銀行經濟研究室，1960。
- 37.余文儀，《續修台灣府志》，台北：遠流出版社，2007。
- 38.何喬遠編撰，《閩書》第五冊，福建：福建人民出版社，1995。
- 39.黃仲昭修纂，《八閩通志》上冊，福建：福建人民出版社，1996。

四、文集、雜著

- 1.黃叔瓚，《台海使槎錄》，台北：台灣銀行經濟研究室，1957。
- 2.連橫，《台灣通史》，台北：台灣銀行經濟研究室，1962。
- 3.江日昇，《台灣外記》，台北：台灣銀行經濟研究室，1960。
- 4.丁紹儀，《東瀛識略》，台北：台灣銀行經濟研究室，1957。
- 5.唐贊袞，《台陽見聞錄》，台北：台灣銀行經濟研究室，1958。
- 6.佐倉孫三，《台風雜記》，台北：台灣銀行經濟研究室，1961。
- 7.郁永河，《裨海紀遊》，台北：台灣銀行經濟研究室，1959。
- 8.董天工，《台海見聞錄》，台北：台灣銀行經濟研究室，1961。
- 9.連橫，《雅堂文集》，台北：台灣銀行經濟研究室，1964。
- 10.朱景英，《海東札記》，台北：台灣銀行經濟研究室，1958。
- 11.朱仕玠，《小琉球漫誌》，台北：台灣銀行經濟研究室，1957。
- 12.六十七，《番社采風圖考》，台北：台灣銀行經濟研究室，1961。

五、專書

- 1.菲立普·費南德茲—阿梅斯托 (Felipe Fernandez-Armesto) 著，韓良憶譯，《食物的歷史》，新北：左岸文化出版，2012。
- 2.王禮陽，《台灣果菜誌》，台北：時報文化，1994。
- 3.潘富俊，《福爾摩沙植物記》，台北：遠流出版，2007。
- 4.鮑曉鷗，《西班牙人的台灣體驗 (1626-1642)》，台北：南天書局，2008。
- 5.荷西·馬利亞·阿瓦列斯 (Jose Maria Alvarez) 原著，李毓中、吳孟真譯著，《西班牙人在台灣 (1626-1642)》，南投：國史館台灣文獻館，2006。
- 6.黃美玲，《明清時期台灣游記研究》，台北：文津出版社，2012。
- 7.曹銘宗，《蚵仔煎的身世：台灣食物名小考》，台北：貓頭鷹出版社，2016。
- 8.魏英滿、陳瑞隆編著，《台灣鄉鎮地名源由》，台南：世峰出版社，2000。
- 9.焦桐，《蔬果歲時記》，台北：二魚文化事業有限公司，2016。
- 10.曹永和，《台灣早期歷史研究》，台北：聯經出版社，1988。
- 11.陳玉峰，《台灣植被誌 (第一卷)：總論及植被帶概論》，台北：玉山社，1995。
- 12.張勝彥，《台灣開發史》，台北：空中大學，1996。
- 13.劉益昌，《台灣原住民史-史前篇》，南投：國史館台灣文獻館，2002。
- 14.周婉窈，《海洋與殖民地台灣論集》，台北：聯經出版公司，2012。
沈有容著，金雲銘譯，《閩海贈言、陳第年譜》，南投：台灣省文獻委員會，1997；1602 原刊。
- 15.潘富俊，〈台灣外來植物引進史〉，《外來種防治教育專刊：植物篇》，台北：林務局及社團法人台灣環境協會合作出版，2008。
- 16.葉春榮編譯，《初探福爾摩沙：荷蘭筆記》，台南：台南市政府文化局，2011。
- 17.中村孝志著，吳密察、翁佳音編，《荷蘭時代台灣史研究》上卷：概說·產業，台北：稻香出版社，1997。
- 18.克羅斯比 (Alfred W. Crosby) 著，鄭明萱譯，《哥倫布大交換：1492 年以後的生物影響和文化衝擊》，台北：貓頭鷹出版社，2013。
- 19.查爾斯·曼恩 (Charles C. Mann) 著，黃煜文譯，《1493：物種大交換丈量的世界史》，台北：衛城出版，2013。
- 20.J. R. McNeill and William McNeill 著，張俊盛、林翠芬譯，《文明之網：無國界的人類進化史》，台北：書林出版公司，2007)，。

- 21.吳田泉，《台灣農業史》，台北：自立晚報，1993），。
- 22.韓家寶著，鄭維中譯，《荷蘭時代臺灣的經濟·土地與稅務》，台北：播種者文化，2002。
- 23.程紹剛譯註，《荷蘭人在福爾摩莎》，台北：聯經出版社，2005。
- 24.冷東，《東南亞海外潮人研究》，北京：中國華僑出版社，1999。
- 25.陳國棟，《台灣的山海經驗》，台北：遠流出版社，2005。
- 26.李秀英、陳渭南，《欣葉心台菜情-欣葉 30 週年獻菜》，台北：賽尚圖文，2007。
- 27.奧田彥、陳茂詩、三浦敦史合著，《台灣經濟史初集》，台北：台灣銀行經濟研究室，1954。
- 28.張蕙芬，《菜市場蔬菜圖鑑》，台北：遠見天下文化出版，2013。
- 29.遂耀東，《出門訪古早》，台北：東大，2008。
- 30.陳捷先，《清代台灣方志研究》，台北：台灣學生，1996。
- 31.Philippus Daniel Meij van Meijenstein 著、江樹生譯註：《梅氏日記—荷蘭土地測量師看鄭成功》，台北：英文漢聲，2003。
- 32.陳玉箴，《飲食文化》，台北：華都文化，2011。
- 33.黃秀政、張勝彥、吳文星著，《台灣史》，台北：五南出版社，2006。
- 34.陳國章，《台灣地名學文集》增訂版，台北：國立台灣師範大學地理學系印行，1994。
- 35.安倍明義，《台灣地名研究》，台北：武陵出版有限公司，1996。
- 36.陳華民，《台灣俗語話講古》，台北：常民文化，1989。
- 37.余美玲，《台灣古典詩選注 3：飲食與物產》，台南：國立台灣文學館，2013。
- 38.余美玲，《台灣古典詩選注 5：歲時與風土》，台南：國立台灣文學館。
- 39.李秀娥，《台灣民俗節慶》，台北：晨星出版，2004。
- 40.陳主顯，《台灣俗諺語典卷七》，台北：前衛出版社，2003。
- 41.徐福全，《福全台諺語典》，台北：作者自印，1998。
- 42.吳瀛濤，《台灣民俗》，台北：眾文圖書股份有限公司，1990。
- 43.李獻璋，《台灣民間文學集·歌謠篇》，台北：龍文出版社，1989。
- 44.施懿琳，《全台詩第五冊》，台南：國家台灣文學館，2004。
- 45.陳正之，《台灣歲時記：二十四節氣與常民文化》，台北：行政院新聞局，1997。
- 46.連橫，《台灣通史·風俗志》，台北：眾文圖書，1979。

- 47.黃育智，《台灣古文遊記選注》，台北：南港山文史工作室，2010。
- 48.陳水春，《蔬菜園藝學》，台北：大同書局，1977。
- 49.中國農業百科全書編輯部編，《中國農業百科全書·蔬菜卷》，北京：農業出版社，1990。
- 50.譔克終，《蔬菜園藝學》，台北：正中書局，1964。
- 51.李杰，郝建新著，《農民曆食物禁忌》，新北：人類智庫，2013)。
- 52.朱玉蘭等著，《外來種防治教育專刊—植物篇》，台北：台灣環境資訊協會，2008。
- 53.侯福分、郭華仁、楊宏瑛、張聖顯（主編），《台灣植物資源之多樣性發展研討會專刊》，花蓮：行政院農業委員會花蓮區農業改良場，2005。
- 54.曹銘宗，《大灣大員福爾摩沙：從葡萄牙航海日誌、荷西地圖、清日文獻尋找台灣地名真相》，台北：貓頭鷹出版社，2016。
- 55.莊文松，《圖解台灣老地名》，台北：晨星出版社，2017。
- 56.陳瑞隆、魏英滿編著，《台灣鄉鎮地名源由》，台南：世峰出版社，2000)。
- 57.朱介凡編著，《中國風土諺語釋說》，台北：新興出版社，1962。
- 58.呂自揚編著，《台灣民俗諺語析賞探源》，高雄：河畔出版社，1994。
- 59.陳正之，《智慧的語珠：台灣的傳統諺語》，台中：台灣省新聞處，1998。
- 60.林慶弧主編，《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》，台北：中國飲食文化基金會，1995。
- 61.國立高雄餐旅學院編，《第二屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會論文集》，高雄：國立高雄餐旅學院，2002。
- 62.吳永華，《台灣植物探險：十九世紀西方人在台灣採集植物的故事》，台北：晨星出版社，1999。
- 63.吳永華，《早田文藏：台灣植物大命名時代》，台北：國立台灣大學出版中心，2016。
- 64.吳永華，《台灣森林探險：日治時期西方人來台採集植物的故事》，台北：晨星出版社，2003。
- 65.吳永華，《被遺忘的日籍臺灣植物學者》，台北：晨星出版社，1997。
- 66.大場秀章著，汪佳琳譯，《早田文藏 BUNZO HAYATA》，台北：行政院農業委員會林業試驗所，2017。
- 67.鄭水萍編，《安平文化學術討論會論文集》，台南：台南市政府文化局，1995。
- 68.詹素娟、潘英海編，《平埔族群與台灣歷史文化論文集》，台北：中央研究院

- 台灣史研究所籌備處，2001。
- 69.劉還月，《台灣人的歲時與節俗》，台北：常民文化，2000。
- 70.陳瑞隆，《台灣民間年節習俗》，台南：世峰出版，2000。
- 71.劉還月，《台灣歲時小百科》，台北：台原出版，1989。
- 72.陳正之，《台灣歲時記：二十四節氣與常民文化》，台北：行政院新聞局，1997。
- 73.呂理政主編；黃金田繪圖，《台灣生活圖曆:黃金田民俗畫 X 現代生活曆》，新北：國立臺灣歷史博物館出版，2014。
- 74.梶原通好原著；李文祺譯，《台灣農民的生活節俗》，台北：台原出版，1989。
- 75.卓克華，《台灣舊慣生活與飲食文化》，台北：蘭台出版，2008。
- 76.邱德宏，《台灣年俗》，台北：聯經出版，2009。
- 77.薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 1》，台北：農學社總經銷，2000。
- 78.薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 2》，台北：農學社總經銷，2000。
- 79.薛聰賢編著，《台灣蔬果實用百科 3》，台北：農學社總經銷，2001。
- 80.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷一：宜蘭縣》，南投：台灣省文獻委員會，1996。
- 81.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二：花蓮縣》，南投：台灣省文獻委員會，1997。
- 82.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷三：台東縣》，南投：台灣省文獻委員會，1999。
- 83.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷四：屏東縣》，南投：台灣省文獻委員會，2001。
- 84.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷五：高雄縣》第一冊，南投：台灣省文獻委員會，2000。
- 85.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷五：高雄縣》第二冊下，南投：台灣文獻館，2008。
- 86.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷六：澎湖縣》，南投：台灣文獻館，2002。
- 87.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷七：台南縣》，南投：台灣文獻館，2002。
- 88.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷八：嘉義縣上》，南投：台灣文獻館，2008。

- 89.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷八：嘉義縣下》，南投：台灣文獻館，2008。
- 90.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十：南投縣》，南投：台灣省文獻委員會，2001。
91. 國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十一：彰化縣下》，南投：台灣文獻館，2004。
92. 國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十二：台中縣一》，南投：台灣文獻館，2006。
- 93.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十三：苗栗縣上》，南投：台灣文獻館，2006。
- 94.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十三：苗栗縣下》，南投：台灣文獻館，2006。
- 95.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十四：新竹縣》，南投：台灣文獻館，2010。
- 96.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十五：桃園縣上》，南投：台灣文獻館，2009。
- 97.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十六：台北縣上冊》，南投：台灣文獻館，2013。
- 98.國史館台灣文獻館採集組編輯，《台灣地名辭書卷十六：台北縣下冊》，南投：台灣文獻館，2013。
- 99.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十七：基隆市》，南投：台灣省文獻委員會，1996。
- 100.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷十八：新竹市》，南投：台灣省文獻委員會，1996。
- 101.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二十：嘉義市》，南投：台灣省文獻委員會，1996。
- 102.台灣省文獻委員會採集組編輯，《台灣地名辭書卷二十一：台南市》，南投：台灣省文獻委員會，1999。
- 103.陳佳榮，《歷代中外行紀》，上海：上海辭書出版社，2008。
104. 郭信厚、范義彬編著，《台北植物園自然教育解說手冊-民生植物篇》（台北：行政院農業委員會林業試驗所，2004），頁 70。
- 105.歐陽泰著、鄭維中譯，《福爾摩沙如何變成台灣府？》，台北：遠流出版社，2007。

106.方豪，《方豪六十自定稿》上冊，台北：著者自刊本，1969。

六、學位論文

- 1.吳宜璇，〈台灣歲時節慶的文化與禮俗〉，台中：私立逢甲大學中國文學系碩士論文，2012。
- 2.謝進興，〈與蔬菜有關之台灣客家俗諺語研究〉，新竹：國立新竹教育大學台灣語言與語文教育研究所碩士論文，2008。
- 3.曾品滄，〈從田畦到餐桌——清代台灣漢人的農業生產與食物消費〉，台北：國立台灣大學歷史學研究所博士論文，2006。
- 4.許育純，〈台灣菜的歷史與文化之研究〉，台北市：私立淡江大學歷史學系在職專班碩士論文，2013。

七、期刊論文

- 1.何晉勳，〈六十七兩種《采風圖》及《圖考》之關係考察，《台灣學研究》〉，第6期（2008.6），頁53-70。
- 2.郭素秋，〈台灣北部圓山文化的內涵探討〉，《南島研究學報》第5卷第2期（2014.12），頁69-152。
- 3.李匡悌，〈從考古遺留論台灣史前的飲食習慣〉，《中國飲食文化》第1卷第1期（2005），頁49-98。
- 4.李壬癸，〈台灣南島民族遷移歷史-從語言資料及現象所作的探討〉，《台灣史田野研究通訊》第5卷第22期（1992.3），頁23-33。
- 5.周婉窈，〈陳第〈東番記〉—十七世紀初台灣西南地區的實地調查報告〉，《故宮文物月刊》第241期（2003.4），頁22-45。
- 6.甘治士（George Candidius）著、葉春榮譯，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《台灣風物》第44卷第3期（1994.9），頁193-228。
- 7.康培德，〈環境、空間與區域：地理學觀點下十七世紀中葉「大肚王」統治的消長〉，《台大文史哲學報》第59期（2003.11月），頁97-116。
- 8.康培德，〈閒談1650年前後留下旅台見聞與遊記的歐洲人士〉，《歷史台灣》第6期（2013.11月），頁109-124。
- 9.陳國棟，〈就從安平追想起-荷據時期的台灣〉，《歷史月刊》第181期（2003.2），頁20-31。

- 10.陳漢光，〈番薯引進台灣的探討〉《台灣文獻》第 12 卷第 3 期（1961.9），頁 10-18。
- 11.池永歆，〈台灣地名學研究回顧與地名義蘊的詮釋〉，《台灣師範大學地理教育》第 23 期（1997.6），頁 1-18。
- 12.廖忠俊，〈從地名分類看台灣傳統地名〉，《台灣文獻季刊》第 58 卷第 3 期（2007.9），頁 175-222。
- 13.陳國章，〈台灣以蔬菜為名之地名的特色〉，《地理教育》第 18 期（1992.6）頁 1-10。
- 14.簡松興，藍育慧，趙淑員，〈從台灣諺語的飲食觀念談衛生教育〉，《弘光學報》第 52 期（2007.11），頁 60-83。
- 15.黃士嘉，〈台語俗諺對夫妻互動關係之描繪及其現代意義〉，《朝陽人文社會學刊》第 7 卷第 2 期（2009.12）頁 100-122。
- 16.熊澤三郎，〈台灣に於ける蔬菜の渡來〉，《科學の台灣》，第 4 卷第 5 期，（1936.12），頁 169-173。
- 17.蔡承豪，〈四序摘新芽一日治時期的蔬菜栽培〉，《台灣史通訊》第 80 期（2014.5），頁 4-7。
- 18.許再文、黃朝慶、牟善傑、王震哲，〈台灣植物的多樣性〉，《科學發展》第 456 期（2010.12），頁 22-31。
- 19.薛銘童，〈氣候變遷下蔬菜栽培的新思維—原生蔬菜〉，《台東區農業專訊》第 82 期，（2012.12），頁 8-11。

八、電子網站

- 1.張素玢，李鈺淳，〈資料擷取與描述比對：清代臺灣方志物產分類邏輯分析與解釋〉，發表於第四屆數位典藏與數位人文國際研討會，國立臺灣大學數位人文中心舉辦，2012 年 11 月 29 日-30 日。網址：
http://140.112.30.230/Fangjr/T_Fangjr/。
- 2.教育部台灣閩南語常用詞語典，網址：
http://twblg.dict.edu.tw/holodict_new/index.html。
- 3.台灣福佬諺語中的植物網站，網址：
<http://seed.agron.ntu.edu.tw/civilisation/student/proverb/original.htm>。
- 4.智慧型全台詩知識庫，網址：<http://xdcn.nmtl.gov.tw/twp/>。