

第一節 米

米は本島南北部を通じて一般に年二回の収穫をなす。田植は十二月に苗を作り、一月または二月（北部は気候やや寒冷なるをもって同じからず）に植え、六七月に刈り収穫し、直ちに耕うんしてこれに植えつけ十一月十二月に刈り収む。前期を早冬〔サアタン〕と称し、後期を晩冬〔バヌタン〕という。そうして本島人は半搗の程度に搗きてこれを食す。中以下においては粥に甘藷を加えて用い、上流にありては米を煮立て飯湯（おもゆ）となし、飯は飯、飯湯は飯湯として別々にこれを啜るを通例とするものなり。

第二節 蕃薯簽（※さつまいもスティック）

蕃薯簽〔ハヌツウチアム〕とは、甘藷を千突（大根などを突く具）にて突き、あたかも千突き大根の千切りと同じ太さに切りたるを乾燥せしめて売り出すものにして、本島人（南部人）中流以下は皆これを飯に炊き込み食するものにして、その需用米に次ぐものなり。

第三節 醤油

台湾の醤油はその製法はなほだ簡単なり。ゆえに各自自家用としてこれを醸すもの多く、購（あがな）い求めて使用するは稀なり。しかれども近時内地醤油も内地より移入され、また島内にて製造するをもって近來彼らの嗜好に適したるにや、大に歓迎せられつつあり。

台湾醤油の原料は烏豆〔オオタウ〕とて小粒の黒豆を主とし、これに米および小麦を混するものなるも、近年米麦の騰貴につれてこれを用いず、多くはメリケン粉を代用せり。メリケン粉を混じたるものは米麦を混じたるものに比し味佳ならずという。そうしてその製法はまず黒豆を蒸籠にて蒸し（米麦を混ずるときはこれらともに蒸す）、これにメリケン粉を混じて、これを箆壺〔カムオオ〕（あなつぼ）とて、直径四尺ばかりの浅き竹ざるに移し、薄く広げてこのざるを数枚重ね置くなり・これあたかも内地における麴室の作用をなす。台湾は気候温暖なるをもってなんら麴室の設備なくともこれにて足るものなり。かくのごとくして約一週間を経過すれば豆の外圍に多くの黴を生ず。かくして麴を得、しかるのち麴および塩ならびに水を適度に（混合の分量により味の良否分かるなり）混じ、大なる瓷（約二三斗入りより五斗入まで）に入れ、上より蓋をなし泥にて目塗りをなし屋外に出し日光に晒す。これすなわち日光熱を加えて発酵を速やかならしめんがためなり。かくすること二十日ないし四十日（夏季は二十日、冬季は四十日）にて発酵す。そうしてこれを掬い上げて醬液を取る。内地の醤油は器機を用いて压榨するものなるも、台湾は搾るにあらざりて掬い上げ、液を「シタム」なり。故に本島人はこれを抽油〔チウユウ〕といい、すなわち油を抽（ぬ）く意なり。その方法はまず発酵したるもろみを瓶中よりざるに掬い上げ（下に瓶を置く）、このとき掬い上げたるもろみよりたれたる醬液は一番醬油にして味最も良く、一度火を加えて売り出すものなり。掬い上げたるもろみ滓にさらに適度に水を加えて煮沸し、のち竹ざるにて濾すときは同じく醬液を得、これを二番醬油という。本島人が普通用うるは多く二番醬油にして、一番醬油は特別の料理等にあらざれば使用せずという。かくのごとく本島人の醤油は搾るにあらざれば原料たる豆の原型を損することなく、依然として豆の形を存せり。これを土語にて豆甬〔タウボオ〕という。すなわち醤油槽というの意なり。この槽を本島人は副食物としてこのまま食し、または豚肉・豆腐・野菜を混ぜ煮して食す。その風味悪しからず。殊に一番槽のごときは風味佳良なるものなり。

第四節 味噌

味噌は醤油の製法と異ならず。原料において醤油には烏豆（黒豆）を用うるも、味噌には白花豆〔ペエホエタウ〕とて白豆を用う。その製法醤油におけると異なるなし。味噌はその発酵したるときをもって度とし、取り出してこ

れを石臼にて磨（す）り売り出すなり。また磨らずして用うるものあり。味噌に種々の葉味を混ず。すなわち胡麻・蕃薑（なんきょう。しょうがのこと）・胡椒等種々あり。これらは磨り磨く際に混ざるものなり。

第五節 漬物

本島には漬物として数うるなか、単に塩のみをもって漬けたるもの種類少なくして多くは味噌漬けなり。すなわち味噌の発酵したるのち、漬物の材料を瓶に並べその上に味噌をもって覆い、さらに材料を並べて味噌にて覆い幾数層となし、適度の日（日にち）を経て食用となす。野菜果物等の漬物は内地人の聞いて耳新たなるものなきも、ただ豆腐を味噌漬にしまはは塩漬けとなし、鴨の卵を塩漬けとするがごときははなはだ奇珍なるものというべし。

第六節 米粉

内地人渡台するや好んで米粉〔ビイフヌ〕を試食す、しかれどもいまだその製造方法を知らざるもの多し。米粉はその製造はなはだ簡単なるものなり。すなわち白米を洗いて石臼に掛け、水を混じつつ米を磨き白泥状となす、これを布袋に入れて搾り水分を去り、一握りばかりの団子となし、蒸籠に掛けてこれを蒸す、その蒸す程度は半熟となすこのとき取り上げ、臼に入れて舂き交ぜ、あと鉄製の筒の下部に数十の小穴ある中に入れ上部より圧すときは、その小穴より細条となりて下る。そのとき直下に大釜に湯を沸かし置き、そのなかに落下するごとく仕掛け、煮沸したる後取り出して竹簀に並べて乾かすものなり。

米粉の製造は米粉そのものはなんらの得利なきも（すなわち一升の米の製品は同じ。一升の米の価をもって売）これより得たる米糠および米洗汁・煮汁等をもって豚を養うをもって、かえって間接の利益甚だ多きものありという。

第七節 大麵

普通台湾蕎麦と称するはこの大麵〔トアミイ〕をいう。これ「メリケン」粉（※小麦粉）をもって製したるものにしてすなわち「メリケン」粉に塩水および少量の煖油（※バナナの雄木より採れる食品添加物）を混じて捏ね合ひし大なる団子状となし、これを押し伸ばし適度に伸びたる後包丁にて細かく刻み切ることあたかも内地の饅頭のごとし。その押し伸ばし方はすなわち屋壁に沿いたるところに高さ三尺・幅四五尺・長五六尺の棚を設け、屋壁に直径五六寸の穴をうがち、その穴に径五六寸・長さ六七尺の棍棒を入れ捏ねたる団子を棚上に置き、棒の中央をもってこれを押し棍棒の一端に腰を下ろし、あたかも腰にて臼舂（うすつ）くごとくし、数回その棍棒の場所を移しつつ全体を圧捏し伸ばすものなり。そうして切り上げられたるものは少量の食油を混じたる熱湯にてゆで売り出すものなり。台湾の大麵の色黄色を帯ぶるはこれ煖油を混ざるをもってなり。煖油はその腐敗を防ぐの効あり。ゆえに三四日店頭に置くも腐敗することなくまた消化を助くという。なお大麵をゆでずして蒸籠にて蒸し、後乾燥せしめたるものあり。これを麵干〔ミイコア〕といい久しく保存するに耐ゆ。

第八節 豆簽

豆簽〔タウチアム〕（※だいずそば）とは、饅頭様のものにしてまず大豆粉に塩水を混じて練り合ひし、大麵を製すると同一の方法にて製造す。ただし切り上げられたる細麵條はそのまま乾燥せしめ売り出すものなり。豆簽製造を台湾にては打豆簽〔バアウチアム〕といい、ある社会の隠語としても使用されることあり。

第九節 麵

麵線〔ミイソア〕とは内地の素麵にしてその味・形状・用法等内地品と異なる点なしといえども、その製法に至りては大に異なれり。すなわち「メリケン」粉に塩水を混じて練り合ひしたる団子を手にて細き線條（小指大）とな

し、平たき籠に螺旋状に置き、別に一本の柱を立て親指大の二尺ばかりの横木を装置し、なお一方にも同様の乙柱を立て（この間約一二尺くらい）横木を作り（この横木は抜き挿しえるようになす）右の小指大の線條をまず甲横木に掛け手にて引き伸ばし織糸のごとくなくつつ乙横木に至り、これを上より掛けまた引き伸ばしつつ甲横木に来たり、下より上に掛けてまた乙横木に至り掛く。かくすること数回にして線條を捲き掛けおわれれば乙横木を静かに引き抜き横木の両端をもって全部の織糸をおもむろに引き伸ばし、その織糸細く伸び切断せざるを度として屋外に乾燥せしむ。（屋外に間一間くらいをへだてて甲乙両柱をたて横木を設けたるものにかけて乾燥す）乾燥したるときは長さ二尺四五寸に切り、三つ折または四つ折りとしてこれを束ね売り出すものなり。

第十節 玉麵

玉麵〔ギョクミイ〕は、「メリケン」粉に鶏卵または鴨卵の白味を混じ、鶏の「ソップ」（鶏がら）の油分を取りたるものを和して捏ね合わせ、饅頭となし宴席等の料理に用いらる。しかれどもその簡単なるに至りては「メリケン」粉に鶏卵または鴨卵を混じて練り合わせ細く切り用いるものあり。共に味佳良なり。玉麵は一名慧麵〔イイミイ〕という。

第十一節 東粉

東粉〔タンフヌ〕（※はるさめ）とは、内地の葛素麵のごとき形状にして、緑豆（青小豆）を水に東、膨大したるのち臼に入れ軽く舂き、皮を去りのち石臼にてひき澱粉を取りこれを蒸し、底に小穴数十をうがちたる鉄筒に入れ、上より圧出するときはその穴より細條となりて下る。その直下に湯を沸かしおき直にゆで上げ乾燥せしむ。主として料理の底敷きおよび清湯菜（汁物）に入れて食す。またこれをゆで、酢醤油にて食すれば夏時の食物に適す。

第十二節 米篩目

米篩とは、米ふるいなり。米篩目〔パイタイバク〕（※銀針麵）とは、米ふるいの目より圧出して製したるごとく線状をなすをもってこの名あり。すなわち米を水洗して水磨（みずびき）となし、よく蒸し上げ、のち石花菜押（ところてんつき）のごとき器具、すなわちその押し出さるる目はあたかも米ふるいの目のごときものにして押し出し、長さ一二寸となしこれを煮、のち冷却せしめこれに砂糖水を入れ食す。土人盛夏の候多く用う。すなわち清涼のため食するものなり。また蕃薯粉にてかく製するものあり。

第十三節 烟腸〔イエヌチアン〕（※腸づめ）

豚の腸管の内部の粘膜をはぎ洗滌して臭気を去り、その中に細かく刻みたる豚肉に少量の胡椒および八角を混じたるものを詰め燻したるものにして、一見醜きかたちなれどもはなはだ美味なり。廟前および道路の辻等において担ぎ荷の上に並べ露店的に販売し居（お）るものあり。これらの品は廉価なれども多くは「メリケン」粉または蕃薯粉を混じりて美味ならずという。

第十四節 仙草（千草）

仙草〔シエヌサウ〕とは、葉の草茎を取り乾燥したるのちこれを煮、その液汁を取り少量の煖油および粉漿（糊の料）を混じり冷却せしむれば黒色の寒天のごとくに凝結す。夏時これを用いなば清涼を覚え、また渴きを医すと称し、土人悦んでこれを用う。

第十五節 饅餅皮

麦粉を水にて練り団子となし、一方には平たき浅き径二尺ばかりの鉄鍋を炭火の上に掛け、左手に団子を持ちて

鉄鍋の面を拭うがごとくに一撫でするときは鍋焼け居（お）るをもって鍋に付着したる丈の団子はすぐに煎餅状となる。右手にてこれを取り傍らに置くと同時にまた左手にて鍋を一拭きすること前回のごとくす。かくして瞬時に百枚二百枚を造るその技はなほだ熟練なるものなり。この饅餅皮〔ズヌビアボエ〕（※潤餅）は饅餅〔ルヌビア〕とて料理に用いらる。荳菜（※第十九節を参照）・土荳仁麩・菜脯（※切干大根）・猪肉、浒苔（※あおさ）、卵燥等を混じたるものを苔卷酢（のりまきずし）を製するがごとくにこれをもって包む。また菓子を製造するにこれを用うるものあり。

第十六節 豆干

豆干〔タウコア〕とは、豆腐なり。豆を磨（ひ）きて煮、のち絞りて苦水を混じ、まさに沈殿し豆腐にならんとするとき、一尺四方ばかりの白布にその液体を包みて上より押しつけ、水分を出して二寸五六分四角の固き豆腐となす。外面に黄色の色素を塗るあり。煨油を塗りて茶褐色（無論色素を混ぜず）に染むるものあり。これ久しく保存に耐え、かつ取扱いに便ならしむるものなり。

第十七節 粽

粽〔サン〕とは、「三角チマキ」にして、粽に三種あり。菜粽〔サイサン〕・煨粽〔キイサン〕および肉粽〔バアサン〕これなり。煨粽は主として五月の節句に各戸これを作る。肉粽はその時を論ぜず売買す。煨粽は餅米の白米を一夜水に浸し、翌日煨油を混して竹葉に包み籠牀（蒸籠（せいろう））にてよく蒸したるものなり。肉粽の製法は煨粽に異ならさるも煨油を混ぜずして、米の中央に味を付けたる豚肉および馬子〔ベエチイ〕（慈姑（くわい））その他野菜を入れて作り、また菜粽は野菜を入れたるものなり。

第十八節 猪血

猪血〔ジイフイ〕とは、豚の血なり。屠畜場にて豚屠殺の際、豚の咽喉より台湾刀を突き込みてその心臓を破る。これがために鮮血堤を決壊したるがごとき勢いにてほとぼしるを小桶に取り、直に少量の塩を混じ攪拌し置くとときは暫時にして赤き寒天のごとく凝結す。その凝結したるものは諸種の料理（上等のものに用いず）に加えられ、味佳良なり。これと同じく鶏および鴨の血も取りて料理に用いる。

第十九節 荳菜

荳菜〔タウサイ〕とは、内地における萌（もやし）にして、台湾にてはその原料に用うるは緑豆と称する緑小豆なり。まず緑豆を水にて洗い、塵芥および水面に浮かびたるものを取り除き、沈殿したるぶんは大きき三斗入くらいの大瓶に一斗を入れ水をすすぐ。瓶はあらかじめその底部に径三四寸の孔を一個うがち、煉瓦等にてその孔を覆い（水漏りて小豆漏らざるようになす）かくして昼夜を通じて六回（四時間ごとに）これに清水をそそぐ。約一週日に至れば緑豆の大部分発芽す。このとき取り出して大なる水槽にて洗滌し豆殻を去り発芽せるもののみを売り出すものとする。なお洗滌の際、水槽の底部にいまだ発芽さざる緑豆沈殿す。これ以上のごとき方法を幾回反復するも発芽せざるものなれども、旧八九月の頃に至れば容易に発生すという。ゆえにその不発芽の部分は乾燥せしめてその時期の至るを俟（ま）つものなり。

第二十節 粿

粿〔ケエ〕とは、団子なり。白米を水磨（みずびき）となしこれを絞りて水分を去り、団子状となしてのち蒸籠にて十分に蒸すなり。台湾人が正月時に用うるは皆これにして多く砂糖を混ぜ。これを甜粿という。また大根をおろして

細かくしたものを混じたるを菜頭糰といい、塩を入れたるを鹹糰[キアムケエ]、煨油を交えたるを煨糰[キイケエ]、芋を交ぜたるを芋糰[オオケエ]といい、その他粉糰[フヌケエ]、紅龜糰[アヌクウケエ]等種々あり。いずれも製したるのち時間を永く経過せざる間はそのままにて食するを得、長時間を経たるものは油にて焼きて食す。

第二十一節 枳子

一に愛玉子[アウギョクチイ]といい、また澳蟻[オオギョ]ともいう。森林中に生ずる植物の実なり。これが実を採りてその外皮を剥き中央より縦に割り、二三日間日光に乾かしやや柔軟となるを待ち、割目の両端より内部を反展せしめ再び乾燥してたくわう。そうしてこれに付着する粟粒状のものを取り、布袋に入れ水中に浸し少量の姜黄粉を混じて揉み絞るときは一種黄色の粘液を生ず。これを器中に入れて凝結せしむれば、あたかも心太(ところてん)状をなす。すなわちこれを細片に刻みて酸水または甘水を和して盛夏の食料となす。

第二十二節 豆花

豆花[タウホエ]は、豆腐製造の際、豆乳となりたるとき少量の苦土(にがり。普通石膏という)を混じて凝結せしむ。これを熱き砂糖湯に交ぜて食するときは風味佳なり。本島人の宴会の最後に出すこと多し。また路傍に露店を張り、売りいるものあり。

第二十三節 筍干(筍糸)

筍干[ヌヌコア]とは、筍の乾かしたるものなり。山地竹多きところにては筍を採りて皮を剥ぎこれをゆでのち一寸ないし二寸の輪切となしてその輪を縦に細く割き乾燥せしむ。豚肉に混じて煮または汁物にす。風味佳良なり。

第二十四節 醬菜

醬菜[チウサイ]とは漬物をいう。

- 一 菜脯[サイポオ] 大根を日光に晒しやや水分を除き、のち塩にて揉み、また日光にさらして再び塩を加えて揉み、反復数回にして食するを得、内地のたくあん漬けと同様の味なり。
- 二 鹹菜[キアムサイ] 芥菜[コアサイ](からしな)の葉を塩漬けにしたるものなり。
- 三 醬瓜[チウコエ] 瓜を最初塩にて揉み、のち醤油にて付けたるものなり。
- 四 醬薑[チウキウ] 薑(しょうが)の醤油漬けにしてその方法醬瓜に同じ。
- 五 旺菜[オンライ]・筍・冬瓜・菜心[サイシム](芥菜の茎の心にて副食物となす)等あり。これみな醤油に漬けたるものなり。
- 六 豆豉[タウズウ]は豆腐の塩漬なり。塩水につけ日光に曝し、また塩水に漬け日に曝す。かく反復して塩鹹の度強くなりたるとき塩水に浸け置くものなり。
- 七 帛菜[ピエクサイ]というものあり。これ大根を軟らかくなるまでに煮熟し、のち塩漬けとなす。その他種々あるもその製法内地とほぼ相似たるをもってこれを掲げず。

第二十五節 鹹鴨卵

鹹鴨卵[キアムアアタン]とは、鶯の卵の塩漬けなり。紅土[アントオ](赤き土)を臼にて舂き、塩水を混じて泥状となし、その中に鶯卵を混じ置けば約四十日にして卵黄卵白ともに凝結して茹で卵のごとくなり。塩水はその中に吸収されて味佳良なり。土人これを悦んで食物となす。

第二十六節 蜜餞

台湾には果実等にて製したる蜜餞（※ドライフルーツ）の種類はなほだ多し。旺萊〔オンライ〕（パイナップル）、木瓜・朱欒（ざぼん）・冬瓜・薑（しょうが）・朱欒皮・楊梅（スターフルーツ）・金桔・李・枇杷・椪仔（マンゴー）等あり。その製法は品により同じからざる点あれどもほぼ相似たり。すなわち材料を清洗し、適宜に切りこれをゆで上げ、のち白糖に餡を混じたる濃厚の液にて十分煮詰めのち冷却せしむるなり。製法のやや異なる点および製造後の乾湿の程度等にて、糕といい、糖といい、餅という。旺萊糕・李仔糕・枇杷糕・椪仔糕・楊梅糕・冬瓜糖・柚仔糖・明薑糖・木瓜糖・桔餅・柑餅というがごとし。

第二十七節 梅仔餅〔ムムアアピア〕

菓子的一种なり。梅実を臼にて舂き、甘草粉および香粉を交ぜ合わせて砂糖を混じ、一二寸の型（大小数種あり）あたかも棋盤のごときものに並べ、上より押し付けのち取り出して乾燥せしむ。茶料に供しまた湯に投じて飲む。味甘酸にして佳なり。また塩を混じたるものあり。

第二十八節 米糕

米糕〔ビイコオ〕とは餅米を蒸したるものなり。砂糖を混じたるを糖米糕〔タンビイコオ〕といい、油を混じたるを油米糕〔イウビイコオ〕といい、塩を交ぜたるを鹹米糕〔キアヌビイコオ〕という。ところにより油米糕および鹹米糕はほとんど同一にしてこれを区別せざるところあり。いずれも小さき一二合入ばかりの素焼きの壺（コップ型）に入れ蒸籠にて蒸し食するなり。

第二十九節 粥

御粥なり。普通家庭において属する粥は人の知るところなればならびにこれを記さず。しかれどもこれに味を付けたる獣肉・魚肉・種々の野菜を混じたるを鹹粥〔キアムベエ〕といい、砂糖を混じたるを甜粥〔エイベエ〕という。鹹粥は最初鍋に油を入れ獣肉・魚肉・野菜等を混じて油煎りとし、水を加えて塩加減を程良くなし、あと洗いたる白米を適量に混じて煮るものなり。また甜粥は最初粥を煮てのち適量の砂糖を混じり攪拌するものなり。

第三十節 粉圓仔

粉圓仔〔フヌイアア〕とは、蕃薯粉または葛粉に水を撒布し、篩（ふるい）の上にて篩（ふ）るときは豆粒大となりて下に落つ。下には釜に砂糖を入れたる湯を沸かし置き、上より落つるものをこの中にてゆで上げその汁ともに食す。味甘くして佳良なり。

第三十一節 鱧鱈

鱧鱈（ふかのひれ）は土名魚翅といい、台湾料理に用いられ大に賞美せらる。鱧の胸鱈・背鱈・尾鱈を取りこれを煮て乾燥せしめたるものにして、本島人はこれを水に浸し料理に用いる。常に宴会等の最初に出ずるものなり。

第三十二節 烏魚子（※カラスミ）

烏魚〔オオヒイ〕とはボラなり。すなわちボラの卵を袋のまま採りよく洗滌し、針にて血筋を破り血を揉み出し（傷つけざるよう注意）食塩を振りかけ軽き重しをなし、一夜を経たるのち板上に排列して日に乾かし、やや乾きたるのち板にて挟み重しをなし、形を整い約五六日間毎日乾燥すれば可なるものなり。台湾南部の名産にして味また佳良なり。これ内地のからすみにして長崎附近にあるものと略同一なり。乾燥の際時々味醂酒を塗る時は

味さらに可なり。

第三十三節 沫蝦油 [ボアヘエイウ] (※えび醤油)

海中に産する蝦を原料とし、百斤につき食塩四十斤を加え桶または瓶に入れて攪拌し、日光に晒しおよそ一ヶ月を経れば油は上層に滓は下層に分離す。すなわちこれを汲み取り少量の黒砂糖を和し、釜にて煮、醤油の代用とす。

第三十四節 豆粉および蕃薯粉

豆(緑豆・樹豆)および蕃薯の澱粉なり。豆粉類はすべて石臼にて挽き粉末となし、桶に入れ、清水を灌ぎ棒にて攪拌し、澱粉の桶底に沈むを取りて乾燥す。蕃薯粉は蕃薯の外皮を剥ぎて桶内に摺り砕き豆粉と同一の方法にて製す。豆粉は豆籩を製しその他菓子および料理に使用し、蕃薯粉もまた菓子および料理に使用す。

第三十五節 紅糍および白糍

二種ともに酒の酵母なり。紅糍はうるち米を蒸し籠に入れて製したるもの、白糍は白米の粉にせるもの八升到糠一斗五升の割に混じ、これに糍薬と称する薬劑を和し、適度の水を加えて搗き交ぜ、梅実大の丸となし日光に乾かして製したるものなり。

(※紅糍・白糍の漢字は、本来は紅[米へんに曲]・白[米へんに曲]ですが、大漢和辞典にも掲載されていない文字でしたので、同じ意味の漢字を充てました。)

第三十六節 瓜子

ある種の西瓜を、瓜子[コエチイ](たね)のみを収穫する目的をもって栽植し、成熟ののち砕きてその瓜子を取り、塩水に浸して乾燥す。これ台湾人の宴席に用うるものにして、一の欠くべからざるものなりとなす。

第三十七節 酸醋

酸醋[スンサイ]は、酢なり。酒を瓶に入れ五升到付き麵粉一斤の割に混して一ヶ月を経たるのち濾布を用い濾過して製す。

第三十八節 鹹酸甜 [キアムスンチイ]

鹹とは塩からきこと、酸とは酸味、甜とは甘味なり。台湾に売塩酸甜的[ボエキアムスンチイエエ]なるものあり。塩漬の果実、砂糖漬の果実および酸味の梅・李および少しばかりの菓子を行商するものなり。

第三十九節 土豆仁

土豆仁[トオタウジン]とは、落花生の実なり。七八歳の小供片肩にかごを掛け、中に土豆仁の煎りたるものおよび西瓜の種子の塩漬等を入れ、甲高の声にて「売土豆仁呵、蒜用豆仔、買瓜子呵、土豆仁呵」と呼ばり、二銭三銭宛の商いをなすものすなわちこれ土豆売なり。

第四十節 緑豆麩

緑豆麩[リエクタウペエ]とは、きわめて薄き粥に緑小豆を混じて煮たるを売るものにして、夜半遅くまで寝ねざるものすなわち阿片吸食者および花柳の巷のごときは主たる得意なり。

第四十一節 仙査糕 [シエヌサアコロ]

重（おも）に支那金門辺より輸入せるものにして、仙査の果実百斤につき砂糖百斤、甘草十斤の割をもって和し、臼にて搗きたるのちも、三四日日光に乾燥し貯蔵す。多く病後の滋養となす。

第四十二節 脚白苟

脚白苟 [カアペクソヌ] とは、池沼溝渠にある真菰の嫩芽（どんが。若い芽）なり。十月頃芽を出す。これが外皮を取り去る時はあたかも筍のごとし。豚肉にて煎り豚肉と煮込みて食す。

第四十三節 檳榔の芽

檳榔樹の芽を切り、外葉外皮を除けば大なる筍のごとき肉あり。これを豚と煮込みて食すること加白筍に同じ。

第四十四節 藤の芽

藤蔓の嫩芽（どんが。若い芽）を取り、外皮を去り豚と煮込みて食する時は風味佳なり。