

萬有文庫

第一集一千種

王雲五主編

農政全書

(五)

徐光啓著

商務印書館發行



農政全書

(五)

徐光啓著

國學基本叢書

農政全書卷之二十五

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保諡文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

穀部上

王禎百穀序曰。嘗謂上古之時。人食鳥獸血肉以爲食。至神農氏作。始嘗草別穀。而後生民粒食賴焉。物理論曰。百穀者。三穀各二十種。爲六十種。蔬菜各二十種。共爲百穀。注云。梁者黍稷之總名。稻者既種之總名。菽者種豆之總名。三穀各二十種。爲六十。蔬菜之類。所以助穀之不及也。夫蔬熟。平時可以助食。儉歲可以救飢。其菓實熟則可食。乾則可脯。豐歉皆可充飢。古人所謂木奴千。無凶年。非虛語也。雖曰種各有二十。殆難枚舉。今故總爲編錄。其陂澤之產。原野之材。與夫雜物品類。上以助百穀之闕。下以補諸物之遺。條列而詳具之。庶幾覽者擇取而備用焉。

穀名攷。五穀。禾麻粟麥豆也。周禮註。又以麻黍稷麥豆爲五穀。六穀者。穀黍稻粱麥麻。八穀者。

黍稷與稻粱禾麻菽麥九穀者穀黍稷秬稻麻大小豆大小麥。
鄭元註。又云九穀無秬大麥而有粱藟。

黍爾雅曰。秬黑黍。秠一稗二米。郭璞曰。秠亦黑黍也。說文曰。黍可為酒。從禾入水為意。汜勝

六十日秀。後六十日成。王禎曰。詩云。維秬維秠。秬黑黍也。又曰。秬鬯。一自。此言黍之為酒尚

矣。今有赤黍。米黃而粘。可蒸食。白黍釀酒。亞於糯。此地遠處。惟黍可生。其莖穗低小。可以釀酒。又可作饌粥。結滑而甘。此黍之有補于艱食之地也。凡祭祀以之為上。盛貴其色味之美也。廣志有赤黍。白黍。黃黍。大黑黍。牛黍。燕額馬草。驢皮。稻尾。濕屯。黃田。壩云。鶯鷄之名。

齊民要術種黍法曰。凡黍稷田。新開荒為上。大豆底為次。穀底為下。地必欲熟。再轉乃佳。若春

再勞。一畝用子四升。三月上旬種者為上時。四月上旬為中時。五月上旬為下時。夏種黍稷。與

為良。一畝用子四升。三月上旬種者為上時。四月上旬為中時。五月上旬為下時。夏種黍稷。與

植穀同時。非夏者。大率以樞赤為候。燥濕候黃場種。訖不曳。捷常記。十月十一月十二月凍樹

日種之。萬不失一。凍樹者。疑霜封者。木條也。假令月三日凍樹。還以月三日種黍。他皆倣此。十

已凍樹者。早。苗生隴平。即宜耙勞。耨三遍乃止。鋒而不耨。苗晚。耨即刈。黍欲早。刈黍欲晚。黍晚

晚。黍悉宜也。落。黍早米不成。多。日。稔。青。黍。折。頭。皆。即。濕。踐。之。久。積。則。泥。鬱。蹂。踐。多。兜。牢。稼。踐。訖。即。蒸。而。裹。之。碎。至。春。又。土。臭。

蒸。則。易。春。米。堅。香。氣。經。夏。不。歇。黍。宜。曬。之。令。燥。凡。黍。粘。者。薄。收。稔。味。美。者。亦。收。薄。難。春。孝。經。援。神。契。曰。黑

墳宜黍麥。尚書考靈曜云。夏火星昏中。可以種黍。汜勝之書曰。先夏至二十日。此時有雨。疆土

可種。一畝三升。黍心未生。雨灌其心。心傷無實。凡種黍覆土。鋤治。一皆如禾法。欲疎於禾。疎黍

而米黃又多減。及空令糶，雖不科而米白且均，熱不減，更勝疎者。崔氏曰：四月隸人簇時，雨降可種黍禾，夏至先後各二日，可種黍，歲食李者黍貴也。

稷爾雅曰：稷，稷也。禮記祭宗廟，稷曰明粢。南人承北音，呼稷為稷，謂其米可供祭也。陶宏景稷為粟類也。賈思勰曰：穀者總名，非止為粟也。然今人專以稷為穀，因俗名之耳。郭璞曰：今江東呼稷為黍，孫炎曰：稷，黍也。維陰陽書曰：稷生于東，或楊九十月秀，秀後六十日成。春秋說題曰：粟之為言，續也。粟五變，一變而以陽生為苗，二變而秀為禾，三變而祭，然為之粟，四變入白米出甲，五變而蒸飯可食。宋均注云：陽以立為法，故粟積大一分，穗長一尺。文以七列，精以五立，西者金所立，米者陽精，故西字米而為粟。廣志曰：有赤粟白莖，有黑格雀粟，有張公斑，有含黃，有蒼背，稷有雪白粟，亦名白粟。又有白藍，下竹頭青，白蓬，麥攪，石精，狗蹄之名種云。賈思勰曰：朱穀高居黃劉，猪猪道懸黃，胚穀黃雀，瘦黃，續命黃，百日糧，有起婦黃，母稻糧，奴子場，晉加支穀，焦金黃，鷓鴣合糧，今一名麥，爭場，此十四種，早熟耐旱，免蟲，粘穀黃，母稻糧，二種味美，今墮車下馬，看白羣羊，懸蛇赤尾，龍虎黃，雀民，漆馬，洩體，劉猪赤李穀，黃河摩糧，東海黃石，騎歲青莖，青黑好黃，陌南木，限隄黃，宋黃，癡指張黃，免肚，青惠日黃，寫風赤一，靛黃山，穀頓克黃，此二十四種，穗皆有毛，耐風，免雀暴，一靛黃，一種易香，寶珠黃，俗得白張，鄰黃白，雌，穀鉤干黃，張蠟白，耿虎黃，都奴赤，茄蘆黃，燕猪赤，魏爽黃，白莖，青竹根，青調母，梁，磊，破黃劉，沙白，惜延黃，赤梁，穀靈，忽黃，獺尾青，續得黃，得客青，環延黃，猪矢青，煙，燕黃，樂，婢青，平壽黃，鹿，撒白，雌，折作黃，釋，穆阿居黃，赤巴，梁，鹿，蹄黃，絨，狗蒼，可憐黃，米穀，鹿，撒青，阿返，此三十八種，中籠大穀，白雌，穀，調母，梁二種，味美，擇穀青，阿居黃，猪矢青，有二種，味惡，黃，釋，穆，樂，婢青，二種，易春，竹葉青，石柳，開竹根，青一名胡，穀水黑，穀，忽泥，青，衝天，棒，雉子青，鴨脚，穀，屬，頭青，攬堆黃青子，規此十種，晚熟耐蟲，災則盡矣。元尼先生曰：古所謂黍，今亦稱黍，或稱黃米，稌則黍之別種也。今人以音近，誤稱為稷，古所謂稷，通稱為穀，或稱粟，粟與稷，則稷之別種也。今人亦稷稱為穀，物之廣生而利用者，皆以其公名名之。如古今皆稱稷為穀也。晉人稱藜菁為菜，吳人稱藜為菜，稱陵若為草，洛陽稱牡丹為花，又曰：稌之苗，葉莖，蕙與黍不異，經典初不及稌，後世農書，輒以黍，稌並稱，故探者黍之別種也。郭璞注爾雅，蠶赤，稌，粟，色白，稌，粟皆好穀也。言稌，又言稌言穀，故梁者稷之別種也。廣志曰：稌，黏粟，說文曰：稌，稷之黏者，故稌亦稷之別種也。凡黏穀

皆可爲酒。惟黍黏故古人以爲酒。秫者黏稷亦
可爲酒。故陶潛種五十畝秫。非今之蜀秫也。

齊民要術種稷法曰。凡穀成熟有早晚。苗稈有高下。收實有多少。質性有強弱。米味有美惡。粒

實有息耗。

早熟者苗短而收多。晚熟者苗長而收少。強苗者短黃穀之屬是也。弱苗者長青白黑者是也。收少者美而耗收多者惡而息也。

地勢有良薄。良田

薄田宜種早。良田非獨宜晚。早亦無害。薄田宜早晚必不成實也。山澤有異宜。山田種強苗以避風霜。澤田種弱苗以求華實也。順天時。量地利。則用力少成功多。任情返道。則勞而無獲。人泉伐木。登山求魚。手必虛。迎風散水。逆坂走丸。其勢難。凡穀田。黍豆小豆底爲上。麻

黍胡麻次之。蕪菁大豆爲下。良田一畝。用子五升。薄地三升。穀田必須歲易。二月三月種者爲

種禾。四月五月種者爲種禾。二月上旬及麻苧楊生種者爲上時。三月上旬及清明節。桃始華

爲中時。四月上旬及棗葉生。桑花落爲下時。歲道宜晚者。五月六月初亦得。凡春種欲深。宜曳

宜捷。夏種欲淺。直置自生。

春風冷。生遲。不曳捷。則根虛。雖生輒死。夏氣熱。而生速。曳捷。遇雨必

硬故也。

凡種穀。雨後爲佳。遇小雨宜接濕種。遇大雨待歲生。

小雨不接濕。無以生禾。苗大雨不待

一遍。然後納種。乃佳也。

春若遇旱。秋耕之地。得仰壟待雨。夏若仰壟。匪直澆汰不生。兼與草歲俱出。凡田

欲早晚相雜。有閏之歲。節氣近後。宜晚田。然大率欲早。早田倍多於晚。

早田淨而易治。晚者蕪穢難出其收多少。從歲

所宜。非關早晚。然早穀皮薄。米

實而多。晚穀皮厚。米少而虛也。凡五穀。唯小耨爲良。小耨者非直省功。穀亦倍勝。大耨

一尺留一科。

劉章耕田曰。深耕耨種。立苗欲疎。非其種者。鋤而去之。諺曰。迴車倒馬。擲衣不下。昔十石而收。元扈先生曰。言初則迴車倒馬。後則擲衣不下。所謂其生欲疎。其熟

欲相扶也。汜勝之書曰：燒黍稷則害割。史記曰：陰陽之家拘而多忌，止可知梗概。尚書考靈暉曰：春鳥星昏中以種稷。鳥，朱鳥也。秋虛星昏中以收斂。虛，元陽也。

稻爾雅曰：稌，稻。郭璞注曰：浦圖今呼稻為稌。郭義恭廣志云：有虎掌稻、紫芒稻、赤芒稻、白米、青芋稻、六月熟、粟子稻、白漢稻、七月熟、有蓋下白稻、正月種、五月種、有烏稷、黑穰、青幽、白夏之名。復熟

文曰：穰稻、紫莖、不粘者、稷稻、屬周、處風、土記曰：穰稻、紫莖、稷稻、青稷、米皆青、白也。字林曰：稷、功稻、今年死、來年自生、曰稷。案今世有黃稻、黃陸稻、青稷、稷稻、青稷、米皆青、白也。稻飛青

稻、赤甲稻、烏稷、稻、大香稻、小香稻、白地稻、孤灰稻、一年再熟、有秣稻、秣稻、米一名糯、米俗云亂

米、非也。有九格、秣、雞、木、秣、大、廣、秣、常、秣、馬、身、秣、長、江、秣、成、秣、黃、滿、秣、白、滿、秣、虎、皮、秣、蒼、秣、皆、未、也。揚、泉、物、理、論、曰：稻者、既、種、之、總、名。李、時、珍、曰：稻、有、水、旱、二、種。南、方、土、下、塗、泥、多、宜、水

稻。北方地平唯澤土宜早稻。古者惟下種成畦。故祭祀謂之嘉蔬。今皆拔秧栽種矣。其種近百

其穀之先芒長短大細與米之赤白紫烏堅鬆香否亦有不同也。雜陰陽稻生于柳或生于

楊。八、十、日、秀、秀、後、七、十、日、成。黃、首、曾、理、生、玉、鏡、曰：稻、之、粒、其、白、如、霜、其、性、如、水。說、文、謂、之、稌

浦、國、謂、之、稌。以、粘、者、謂、之、糯。水、謂、之、穰。以、不、粘、者、謂、之、秣。亦、謂、之、稷。故、汜、勝、之、云：三、月、而、種、秣

四、月、而、種、秣。然、皆、謂、之、稻。嘗、論、之、食、夫、稻、稷、也。月、令、之、秣、稻、橋、也。橋、無、芒、稷、有、芒、稷、之、小、者、謂

之、秣。秣、之、熟、也。早、故、曰、早、稻。稷、之、熟、也。晚、故、曰、晚、稻。京、口、大、稻、謂、之、稷。小、稻、謂、之、秣。其、粒、細、長

而、白、味、甘、而、香。九、月、而、熟、是、謂、稻、之、上、品。曰、籐、子。其、粒、大、而、芒、紅、皮、赤。五、月、而、種。九、月、而、熟、謂

之、紅、蓮。其、粒、尖、色、紅、而、性、硬。四、月、而、種。七、月、而、熟。曰、金、城、稻。是、惟、高、仰、之、所、種。松、江、謂、之、赤、米

乃、穀、之、下、品。其、粒、長、而、色、斑。五、月、而、種。九、月、而、熟。松、江、謂、之、勝、紅、蓮。性、硬、而、皮、莖、俱、白。謂、之、暹

種、稻。其、粒、大、色、白。稗、軟、而、有、芒。謂、之、雪、裏、糠。其、粒、白、無、芒、而、稗、矮。五、月、而、種。九、月、而、熟。謂、之、師

姑、杭。湖、州、錄、云：言、其、無、芒、也。四、月、謂、之、矮、白。其、粒、赤、而、稗、芒、白。五、月、初、而、種。八、月、而、熟。謂、之、早

白、稻。松、江、謂、之、小、白。四、明、謂、之、細、白。九、月、而、熟。謂、之、晚、白。又、謂、蘆、花、白。松、江、謂、之、大、白。其、三、月

而、種。六、月、而、熟。謂、之、麥、爭、場。其、再、蔣、而、晚、熟、者、謂、之、烏、口、稻。在、松、江、色、黑、而、能、水、與、寒、又、謂、之

冷水、結、是、為、稻、之、下、品。其、粒、白、而、大。四、月、而、種。八、月、而、熟。謂、之、中、秋、稻。在、松、江、八、月、望、而、熟、者

謂、之、早、中、秋、又、謂、之、閃、西、風。其、粒、白、而、殼、紫。五、月、而、種。九、月、而、熟。謂、之、紫、芒、稻。其、秀、最、易。謂、之

下、馬、看。又、謂、之、三、朝、齊。湖、州、錄、云：言、其、齊、熟、也。其、在、松、江、粒、小、而、性、柔。有、紅、芒、白、芒、之、等。七、月

而熟曰香秈其粒小色粳以三五十粒入他米數升炊之分芳馨美者謂之香子。又謂之香糯其粒長而醱酒倍多者謂之金銀糯其色白而性軟。五月而種。十月而熟。曰羊脂糯其芒長而穀多白粳。五月而種。九月而熟。謂之胭脂糯而芒其粒最長。白粳而有芒。四月而種。七月而熟。謂之虎皮糯。太平又云。厚稈紅黑斑而芒其粒最長。白粳而有芒。四月而種。七月而熟。謂之陳糯。太平謂之趕不着。亦謂之四糯。其粒大而色白。四月而種。九月而熟。謂之矮糯。其稈黃而芒赤。已熟而稈微青。布宜良田。四月而種。九月而熟。謂之青稈糯。其粒大而色白。芒長而熟最早。其色易變而醱酒最佳。謂之蘆黃糯。湖州謂之泥裏變。言其不待日之曬也。其粒圓白而稈黃。大畧可刈。其色難變。不宜於醱酒。謂之秋風糯。可以代稷而輪租。又謂之騎官糯。松江謂之冷粒糯。其不耐風水。四月而種。八月而熟。謂之小娘糯。鬻閩女然也。其在湖州色烏而香者。謂之烏香糯。其稈挺而什者。謂之鐵梗糯。芒如馬鬣而色赤者。謂之赤馬鬣糯。其粒小而色白。四月而種。六月而熟。謂之六十日糯。又遲者謂之八十日糯。又遲者謂之百日赤。而毘陵小稻之種。亦有六十日種。八十日種。百日種。而皆自占城來。實賴水旱而成。實作飯則差硬。宋氏使占城珍寶易之以給於民者。在太平六十日種。謂之拖竿歸。有赤紅袖。有百日種。俱白粳而無芒。或七月或八月而熟。其味白淡而紅甘。在閩無芒而粒細。有六十日可獲者。有百日可獲者。皆曰占城稻。其已刈而根復發。苗再實者。謂之再熟稻。亦謂之再稔。其在湖州一穗而三百餘粒者。謂之三穗子。周官曰。稻人掌稼下地。以澆蓄水。以防止水。以溝蕩水。以遂均水。以列舍水。以澆寫水。以涉揚其爰作田。凡稼澤夏以水珍草而芟夷之。澤草所生。種之芒種。元扈先生曰。稻田用水。隨地隨時不拘一法。括之以兩言曰。蓄與洩而已。周禮稻人職曰。以澆蓄水。以防止水。皆言蓄也。禹之陂九澤。亦蓄也。以澆寫水。言洩也。禹之決九川。亦洩也。以澆蕩水。以遂均水。以列舍水者。上源所蓄。澆諸田間也。禹盡力溝洫。暨稷播奏庶艱食。則用水之效也。亢倉子曰。得時之稻。莖葉長稠。穗如馬尾。失時之稻。纖莖而不滋。厚稔而苗死。又曰。樹肥無使扶疎。樹饒不欲專生。而獨居。肥而扶疎。則多穢。饒而專居。則多死。孝經援神契曰。汙泉宜稻。

崔寔曰。種稻美田欲稀。

汜勝之書曰。種稻春凍解。耕反其土。種稻區不欲大。大則水深淺不過。冬至後一百一十日可種稻。稻地美。用種畝四升。始種稻欲濕。濕者缺其塋。令水道相直。夏至後大熱。令水道錯。

齊民要術種稻法曰。稻無所緣。唯歲易爲良。選地欲近上流。地無良薄。水清則稻美也。元扈先

委。原欲近泉。委欲近溝。非泉非溝。則於溪澗江河長流不竭之處。三月種者爲上時。四月上旬爲中時。中旬爲下時。先放水十

日後。曳陸軸十遍。遍數惟多爲良。地既熟。淘淨種子。浮者不去。秋則生稈。元扈先生曰。凡種子。漬經三

宿。漉出內草簍。判竹圓以盛穀。中裏之復經三宿。芽長二分。一畝三升。擲三日之中。則令人驅鳥。稻苗

長七八寸。陳草復起。以鎌侵水芟之。草悉膿死。稻苗漸長。復須躡。躡訖。決去水。曝根令堅。量時

水旱而溉之。將熟又去水。霜降穫之。北土高原。本無陂澤。隨隈曲而田者。二月冰解地乾。燒

而耕之。仍卽下水。十日塊既散液。持木斫平之。納種如前法。既生七八寸。拔而栽之。既非歲易

芟亦不死。故溉灌收刈。一如前法。畦疇大小無定。須量地宜。取水均而已。藏稻必須用簍。此既

須栽而躡之。若於久居者。亦如割麥法。春稻必須冬時。積日曝曬。一夜置霜露中。卽春。若冬春

米青赤脉起。不經霜。不燥曝。則米碎。梳稻法一切同。

王禎稻論曰。稻之爲言藉也。稻含水盛其德也。稻太陰精。含水漸茹。乃能化也。淮南子曰。江水

肥而宜稻。南方下土塗泥皆宜水種。治稻者蓄陂塘以蓄之。置隄閘以止之。又有作爲畦塿。耕

耙既熟。放水勻停。擲種於內。候苗生五六寸。拔而秧之。今江南皆用此法。苗高七八寸。則耘之。

爪耘耙耘。耘畢放水。燒之。欲秀復用水浸之。苗卽長茂。復事躡拔。以去根莠。農家收穫。尤當卽

時江南上雨下水。收稻必用喬杆笊架，乃不遺失。喬杆笊架，農器圖。蓋刈早則米青而不堅，刈晚則零落而損收。又恐爲風雨損壞。此九月築場，十月納稼，工夫次第不可失也。大抵稻穀之美種，江淮以南，直徹海外，皆宜此稼。

元扈先生曰：今人用穀種畝一斗以上，密種而少糞，難耘而薄收也。但插蒔早者，用種須少。插蒔遲者，用種宜稍多。吾鄉人多種吉貝，芒種以前甚無暇，夏至前方插蒔，亦有過夏至者，用種不得不多。亦有小暑後插蒔，而用種如常，則先種麻燈心蕪草之屬，田底極肥故也。

齊民要術種早稻法曰：早稻用下田，白土勝黑土。非言下田勝高原，但下停水者，不得禾豆麥故也。下田種者用功多。凡下田停水處，燥則堅塔，土乾濕則汗泥，難治而易荒。境墾而殺種，元稻四種，雖澇亦收，所謂彼此俱獲不失地利。高厚種者與禾同等也。先生曰：早稻有種有橋，有遲有早。每畝須糞二十餘石，亦懼大旱可灌之。又曰：早稻種也最須水，宜用區種畦種兩法。其春耕者，殺種尤甚，故宜五六月曠之，以擬糞麥。麥時水澇不得納種者，九月中復一轉，至春種稻萬不失一。春耕者十不收五，蓋誤人耳。凡種下田，不問秋夏，候水盡地白背時，速耕耙勞，頻頻令熟。過燥則堅，過雨則泥，所以宜速耕。二月半種稻爲上時，三月爲中時，四月初及半爲下時。漬種如法，裏令開口，樓耩種之。種者省種，而生科又勝，鄰者。卽再通勞。若歲寒早種，慮時晚，卽不清種，恐芽焦也。其土黑堅強之地，種未生前，遇旱者欲得牛羊及人踐履之。可，亦濕則不用一迹入，稻既生，猶欲令人踐墮背，踐者茂，苗長三寸，耙勞而耨之。鋤唯欲速，稻苗性弱，不能耐草，故宜。

數鎊。每經一雨，輒欲把勞，苗高尺許，則鋒犬雨無所作，宜冒雨婦之。科大如概者，五六月中，霖雨時拔而栽之。栽法欲淺，令其根鬚四散，則滋茂深而直下者聚而又七月不復栽。七月百草晚故也。元扈先生曰：水稻種長亦用此法。南土立秋後十日，尚可栽，北土不然。其高田種者，不求極良，唯須廢地。過良則苗折，成時其成廢地則無草。亦秋耕把勞令熟，至春黃場納種。不宜濕下。餘法悉與下田同矣。

王禎旱稻論曰：今閩中有得占城稻種，高仰處皆宜種之，謂之早占。其米粒大而且甘，爲旱稻

種甚佳。北方水源頗少，陸地沾濕處，宜種此稻。元扈先生曰：賈氏齊民要術，著旱稻種法，頗詳

陽太守。豈幽燕之地，自昔有之。爾時南北隔絕，無從得取。抑北魏時有之，後絕其種耶？既或昔有今無，何妨昔無今有？真宗從占城移之江浙，江朝從建安移之，中州稍一展轉，便令方內足食。則執言土地不宜，使人息意移種者，必不可也。今北土種者甚多，畿內種推平峪，山東推沂州，不啻新城梗稻矣。

耶濟曰：地土高下燥濕不同，而同於生物，生物之性雖同，而所生之物則有宜有不宜焉。土性雖有宜否，人力亦有至不至。人力之至，亦或可以回天。况地乎。宋太宗詔江南之民種諸穀，江

北之民種秔稻，真宗取占城稻種散諸民間，是亦大易栽成輔相以左右民之一事。今世江南

之民，皆雜蒔諸穀。江北民亦兼種秔稻，昔之秔稻，惟秋一收。今又有早禾焉。一帝之功利及民

遠矣。後之有志勤民者，自宜倣宋主此意，通行南北。禪民兼種諸穀，有司考課，書其勸相之數，

其地昔無而今有，有成效者，加以官賞。元扈先生曰：仲深先生所云南北宜兼種諸穀，考課有司欲令昔無而今有者，至哉言也。居士者人有此心，民

安得歲死哉。王顧有言悠悠之論。率以風土不宜爲說。按農桑輯要云。雖托之風土。種藝不謹者。有之。種藝雖謹。不得其法者。有之。余謂風土不宜。或百中有一二。其他美種。不能彼此相通者。正坐懶慢耳。凡民既難慮始。仍多坐井之見。士大夫又鄙不屑談。則先生之論。將千百載爲空言耶。且輾轉溝壑者。何罪焉。余故深排風土之論。且多方購得諸種。卽手自樹藝。試有成效。乃廣播之。倘有俯同斯志者。盍勸圖焉。凡種不遇一二年。人享其利。卽亦不煩勸相耳。

徐獻忠曰。居山中。往往旱荒。乞得旱稻種。吳石岐大參家。糯紫黑色。而梗者白。往時宋眞宗因兩浙旱荒。命於福建取占城稻三萬斛散之。仍以種法下轉運司示民。卽今之旱稻也。初止散於兩浙。今北方高仰處。類有之。因宋時有江翱者。建安人。爲汝州魯山邑令。邑多苦旱。乃從建安取旱稻種。耐旱而繁實。且可人蓄。高原種之。歲歲足食。種法大率如種麥。治地畢。豫浸一宿。然後打潭下子。用稻草灰和水澆之。每鋤草一次。澆糞水一次。至于三卽秀矣。

梁爾雅曰。薺赤苗。苞白苗。郭璞註曰。梁也。穀之良者曰梁。陶宏景曰。梁卽粟類。惟其芽頭色異。爲分別耳。廣志曰。有解梁。貝梁。遼東赤梁。蘇恭曰。梁雖粟類。細論則別。黃梁出蜀。漢閩浙間。穗大毛長。效米俱食。人號竹根黃。白梁殼愈扁長。不似粟圓也。青梁殼穗有毛。而粒微青。早熟而收薄。止堪作餲耳。王顧曰。赤白梁。其禾莖葉似粟。粒差大。其穗帶毛。芒。牛馬皆不食。與粟同時熟。

梁秫。爾雅曰。粟秫也。健爲舍人曰。是伯夷叔齊所食首陽草也。廣志曰。秫。黏粟。有赤有白者。有胡秫。早熟及麥。說文曰。穉。稷之粘者。案今世有黃梁殼秫。柔根秫。

穗天培

葛秫。元扈先生曰。葛秫古無有也。後世或從他方得種。其黏者近秫。故借名爲秫。今人但指此爲秫。而不知有梁秫之秫誤矣。別有一種玉米。或稱玉麥。或稱玉葛秫。蓋亦從他方得種。

其曰米麥葛稊。
皆借名之也。

齊民要術種梁稊法曰。種稊欲薄地而稀。一畝用子三升半。地良多。雖尾苗概穗不成。種與植稊同時。晚者全不

收也。燥濕之宜。把勞之法。一同稊苗。收刈晚也。性不零落。早刈損實。

又種葛稊法曰。春月種宜用下土。莖高丈餘穗。大如帚。其粒黑如漆。如蛤眼。熟時收刈成束。攢而立之。其子作米可食。餘及牛馬。又可救荒。其莖可作洗帚。稽桿可織箔。編蓆。夾籬供爨。無有棄者。亦濟世之一良穀。農家不可闕也。

元扈先生曰。北方地不宜麥禾者。乃種此。尤宜下地。立秋後五日。雖水潦至一丈深。不能壞之。但立秋前水至即壞。故北土築堤二三尺。以禦暴水。但求隄防數日。即客水大至。亦無害也。又曰。秦中鹼地。則種葛稊。下地種葛稊。特宜早。須清明前後種。

附稊

稊。爾雅曰。稊。芙。按稊禾之卑者。最能亂苗。其莖葉相似。稊曰稊。一名芙。似稊之穢草。布生於地。有米而細小。故莊子曰。道在稊稊。言比於穀則細微而不精。道亦在焉。又曰。若稊米之在太倉。亦言小也。元扈先生曰。稊亦有多種。水曰稊。旱曰稊。水旱皆有。植有稊。

元扈先生疏曰。稊多收能水旱。可救儉。孟子言五穀不熟。不如莩稊。淮南所謂小利者。皆以此。且稊稊一畝。可當稻稊二畝。其價亦當米一石。宜擇嘉種子。下田藝之。歲歲無絕。倘遇災年。便

得廣植勝于流移摺拾不其遠矣

又曰北土最下地極苦澇土人多種芻穉數歲而一收因之困敝余教之多莠麥當不懼澇澇必於伏秋間弗及麥也澇後能疏水及秋而澇則莠秋麥不能疏水及冬而澇則莠春麥近河近海可引潮者卽旱後又引秋潮灌之令沙淤地澤亦隨時莠春秋麥此法可令十歲九稔若收麥後隨意種雜糧則聽命於水旱可也凡春麥皆宜雜早稗耩之刈麥後長稗卽歲再熟矣稗既能水旱又下地不遇異常客水必收亦十歲可致七八稔也

又曰下田種稗遇水澇不滅頂不壞滅頂不踰時不壞春種者先秋而熟可不及於澇或夏澇及秋而水退或夏旱秋初得雨速種之秋末亦收故宜歲歲留種待焉

汜勝之書曰稗既堪水旱種無不熟之時又特滋茂盛易生蕪穢良田畝得二三十斛宜種之備凶年稗中有米熟擣取米炊食之不滅粟米又可釀作酒酒甚美釀尤踰黍稷魏武使典農種之頃收二千斛斛得米三四斗

大儉可磨食也若值豐年可飯牛馬猪羊

羅願爾雅翼曰草之似穀可以養人者甚多博物志稱草實生海洲上食之如大麥從七月熟小民斂至冬乃詒或曰禹餘糧言禹治水棄其餘糧化而爲此本草稱東廡子廡賦云東廡生張揖曰實可食河西苗似蓬子似葵可爲飯河西人語曰貸我東廡價爾田梁又苗米可爲飯生水田中苗子

似小麥而小。四月熟。久食不飢。爾雅所謂皇守田者也。又有蒯草子。亦堪食。如秬米。又蓬草子。作飯無異秬米。儉年食之。此皆五穀之外。可以接糧者。故附著之。

元扈先生疏曰。荒儉之歲。於春夏月。人多採掇木萌草葉。聊足充飢。獨三冬春首。最爲窮苦。所恃木皮草根實耳。余所經嘗者。木皮獨榆可食。枯木葉獨槐可食。且嘉味。在地下則燕蒿鐵葶。薺皆甘可食。在水中則藕菰米。在山間則黃精山茨。蒟蒻芋薯。苴之屬。尤眾。草實則野稗黃蘗。蓬蒿蒼耳。皆穀類也。又南北山中。橡實甚多。可淘粉食。能厚腸胃。令人肥健不飢。凡此諸物。并救荒本草所載。擇其勝者。於荒山。大澤。曠野。皆宜預種之。以備飢年。

農政全書卷之二十五 終

農政全書卷之二十六

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保諡文定上海徐光啟纂輯

明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

穀部下

大豆爾雅曰戎菽謂之荏菽。孫炎注曰戎菽大豆也。廣雅曰大豆菽也。有黃落豆有御豆其長稍牛踐之名又有黑高麗豆舊豆禪豆大豆類也。豆角日莢。葉日藿莢日其。冠宗與日有綠褐黑三種。呂覽春秋日得時之豆長莖短足其莢二七為族多枝數節大菽則闕小樹則團先時者必長蔓浮葉疎節小莢不實後時者必短莖疎節本虛不實。雜陰陽書曰大豆生於槐九十月秀秀後七十日熟。

崔寔曰正月可種彈豆。二月可種大豆。又曰二月皆參夕。杏花盛桑椹赤可種大豆謂之上時。四月時雨降可種大小豆。美田欲稀薄田欲稠。

孝經援神契曰赤土宜豆也。

齊民要術曰春種大豆次植穀之後。二月中旬為上時。一畝用子八升三月上旬為中時。一畝用子一斗四月上旬為下時。一畝用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得。然稍晚稍加種子地不求熟。秋鋒之地即

者苗茂。收刈欲晚。此不零落。而實尖。收刈欲晚。此不零落。必須耨下。種欲深。故豆性難治。刈訖則速耕。大豆性溫秋。種莠者用麥底。一畝用子三升。先漫散訖。犁細淺時而勞之。則糞堅。葉落稀則苗莖。若澤多者先深耕訖。逆壟擲豆。然後勞之。澤少則否。爲。九月。中。候近地葉不高。深則土厚不生。有黃落者速刈之。葉少不黃。必沍。斃。刈不速。逢風。則葉落盡。遇雨則葉爛不成。

汜勝之曰。大豆保歲易爲宜。古之所以備凶年也。謹計家口。數種大豆。率人五畝。此田之本也。三月榆莢時。有雨。高田可種大豆。土和無塊。畝五升。土不和。則益之種。大豆夏至後二十日尙可種。戴甲而生。不用深耕。大豆須均而稀。豆花憎見日。見日則黃爛。而根焦也。種豆之法。莢黑而莖蒼。輒收無疑。其實將落。反失之。故曰豆熟於場。於場穫豆。卽青莢在上。黑莢在下。又區種大豆法。坎方深各六寸。相去二尺。一畝得千六百八十坎。其坎成。取美糞一升。合坎中土攪和。以內坎中。臨種沃之。坎三升水。坎內豆三粒。覆上土勿厚。以掌抑之。令種與土相親。元。凡。種。宜。然。故。用。足。踐。用。種。也。一畝用種一升。用糞十六石八斗。豆生五六葉。鋤之。早者澆之。坎三升水。丁夫一人。可治五畝。至秋收一畝十六石種之。上土纔令蔽豆耳。

王禎曰。大豆當及時鋤治。上土使之葉蔽其根。庶不畏旱。大豆之黑者。食而充飢。可備凶年。豐年可供牛馬料食。黃豆可作豆腐。可作醬料。白豆粥飯皆可拌食。白黑黃三豆。色異而用別。皆

濟世之穀也。

種大豆。鋤成行壟。春穴下種。早者二月種。四月可食。名曰梅豆。皆三四月種。地不宜肥。有草則削去。種黑豆。三四月間種。其豆亦可作醬及馬料。

俞貞木種樹書曰。種諸豆及麻。若不及時去草。必爲草所盡。耗雖結實亦不多。諺云。麻耘地。豆耘花。麻須初生時耘。豆雖開花亦可耘。

小豆。廣雅曰。小豆。荅也。買思。認曰。小豆有菘赤白三種。蠲豆。豇豆。豇豆留豆。亦其類也。小豆花曰腐婢。雜陰陽書曰。小豆生于李。六十日秀。秀後六十日成。

齊民要術曰。種小豆。大率用麥底。然恐少晚。有地者常須兼留去歲穀下以擬之。夏至後十日

種者。爲上時。一畝用子八升。初伏斷手爲中時。一畝用子一斗。中伏斷手爲下時。一畝用子一斗二升。中伏以後則晚矣。

熟耕樓下。以爲良。澤多者。樓糞漫擲而勞之。如種麻法。未生白昔。漫擲犁時。次之。穡種爲下。鋒

而不糞。鋤不過再。葉落盡則刈之。葉未盡者難治。而易濕也。豆角三青兩黃。拔而倒豎。籠從之。生者均熟。不

畏嚴霜。從本至末。全無秕減。乃勝刈者。牛力若少。得待春耕。亦得穡種。凡大小豆。生既布葉。皆

得用鐵齒編。從橫杷而勞之。

汜勝之曰。小豆不保歲。難得。椹黑時。注雨種。畝一升。豆生布葉。鋤之。生五六葉。又鋤之。大豆小

豆。不可盡治也。古所不盡治者。豆生布葉。豆有膏。盡治之。則傷膏。傷則不成。而民盡治。故其收

耗折也。故曰豆不可盡治。養美田畝可十石。以薄田尙可畝取五石。諺曰：與他作豆田。斯言良美可借也。

菘豆。菘豆本作菘。以其色名也。粒大而色鮮者爲官綠。皮薄粉多。粒細而色深者爲油綠。皮厚粉少。早種者呼爲摘綠。遲種呼爲拔綠。以水浸濕。生白芽爲菜中佳品。

王禎農桑通訣曰：北方惟用菘豆最多。農家種之亦廣。人俱作豆粥豆飯。或作餅爲炙。或磨而爲粉。或作麩材。其味甘而不熱。頗解藥毒。乃濟世之良穀也。南方亦間種之。

俞貞木種樹書曰：種菘豆地宜瘦。四月種。六月收子。再種。八月又收。中作粉。豆芽菜。揀菘豆水浸二宿。候漲。以新水淘控乾。用蘆席灑濕。襯地。摻豆於上。以濕草薦覆之。其芽自長。大豆芽同此。

赤豆。小而色赤。心之穀也。或云共工氏有不才子。以冬至死。爲疫鬼。而畏赤豆。故於是日作粥以厭之。

齊民要術曰：大豆三月種。六月旋摘。遲者四月種亦可。宜稀稠得所。太密不實。玄扈先生米未最。能殺草。

蠶豆。主禱謂其蠶時始熟。故名。李時珍曰：莢狀如蠶。亦通。張壽使外國得胡豆種。歸卽此。南土多種之。蜀人收其子。以備荒歉。

王禎農書曰：蠶豆百谷之中。最爲先登。蒸煑皆可使食。是用接新。代飯充飽。今山西人用豆多。麥少。磨麩。可作餅餌而食。

元扈先生曰：蠶豆種花田中。冬天不拔花秸。用以拒霜。至清明後拔之。

又曰蠶豆八月初種。屬月宜厚壅之。此種極救農家之急。且蝗所不食。

豌豆。遼志作圓鵲國豆。唐史作畢豆。崔寔作蠶豆。卽青斑豆也。田野間禾中往往有之。俗名小寒者。是也。

務本新書曰。豌豆二三月種。諸豆之中。豌豆最爲耐陳。又收多熟早。如近城郭。摘豆角賣。先可變物。舊時莊農往往獻送。此豆以爲嘗新。蓋一歲之中。貴其先也。又熟時少有人馬傷踐。以此校之。甚宜多種。

元扈先生曰。豌豆與蠶豆各種。蠶豆之利。倍於豌豆。其耐陳則一也。

豇豆。一名豨躄。莢必雙生。紅色居多。故名。李時珍曰。開花結莢。必兩兩並垂。有習坎之義。其子微曲。如腎形。所謂豆爲腎穀。宜以此當之。

穀雨後種。六月收子。收來便種。再生。八月又收子。一年兩熟。

藟豆。古名蛾眉。俗名沿籬。有黑白二種。黑者名鳴豆。其莢狀凡十餘色。嫩時可充蔬食。茶料。老則收子。煮食。白者食入藥品。

清明日下種。以灰蓋之。不宜土覆。芽長分栽。搭棚引上。元扈先生曰。以口向上種。粒粒出若扁種。十不出一。蓋豆瓣重。頂上不起。故爛耳。

刀豆。酉陽雜俎云。樂浪有挾劍豆。卽此。三月下種。蔓生。

清明時鋤地作穴。每穴下種一粒。以灰蓋之。只用水澆。待芽出則澆以糞水。蔓長搭棚引上。

黎豆。古名狸豆。又名虎豆。其子有點如虎狸之斑。故名。爾雅所謂攝虎鼻。三月下種。蔓生。江南多炒食之。

麥爾雅曰大麥稜小麥稜廣志曰虜水麥其實大麥形有縫稅麥似大麥出涼州旋麥三月種麥至粘弱以貢御有半夏小麥有秃芒大麥有黑積麥陶隱居本草云大麥爲五穀長卽今稜麥也一名縷麥似穠麥唯無皮耳穠麥此是今馬食者然則大穠二麥種別名異而世人以爲一物謬矣按世有落麥者秃芒是也又有春種之穠麥也元扈先生曰今人皆指穠爲大麥又有雀麥卽燕麥也穗細長子亦小去皮作麵可救饑蕎麥一作苽麥又作烏麥烈日曝令開口去皮取米作飯蒸食之鄭元曰麥者按絕續乏之穀尤宜種之許慎曰麥芒穀秋種厚埋故謂之麥麥金王而生火王而死蘇頌曰大小麥秋種冬長春秀夏熟其四時之氣爲五穀之貴雜陰陽書曰大麥生於杏二百日秀秀後五十日成食杏麥價貴

尙書大傳曰秋昏虛星中可以種麥盧北方元武之宿八月昏中見于南方

崔寔曰凡種大小麥得白露節可種薄田秋分種中田後十日種美田惟穠早晚無常正月可種蕎麥盡二月止

汜勝之書曰凡田有六道麥爲首種種麥得時無不善夏至後七十日可種宿麥早種則蟲而有節晚種則穗小而少實當種麥若天旱無雨澤則薄漬麥種以酢漿并蠶矢夜半漬向晨速投之令與白露俱下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色傷于太稠稠者鋤而稀之秋鋤以棘柴糞之以壅麥根故諺曰子欲富黃金覆黃金覆者謂秋鋤麥曳柴壅麥根也至春凍解棘柴曳之突絕其乾葉須麥生復鋤之到榆莢時注雨止候土白背復鋤如此則收必倍冬雨雪止以物輒蘭麥上掩其雪勿令從風飛去後雪復如此則麥耐旱多實春凍解耕如土種旋

麥。麥生根茂盛，并鋤如宿麥。元扈先生曰：春無注雨，冬無雪，並宜車水灌之。

區種麥法。凡種一畝，用子二升，覆土厚二寸，以足踐之，令種土相親。麥生根成，鋤區間秋草，緣

以棘柴律土，壅麥根。秋旱則以桑落燒澆之，秋雨澤適勿澆之。麥凍解，棘柴律之，突絕去其枯

葉區間草，生鋤之。犬男大女治十畝，至五月收，區一畝得百石以上，十畝得千石以上。元扈先生曰：北

土多苦春旱，區種者尤便灌水。今作畦種法，其便宜倍勝區也。

齊民要術曰：大小麥皆須五月六月曠地，不曠地面種，其收倍薄。崔寔曰：五月一日舊麥田也。種大小麥，先時逐犁掩種

者佳，再倍省種子而科大，逐犁墾其山田及剛強之地，則穫下之。其種子宜加五省于下田。凡糶種者，匪直

土淺易生，然于鋒鋤亦便，穰麥非良地，則不須種。薄地徒勞種而必不收。凡種穰麥，高下田皆得用，但必須良熟耳。高田借撮禾豆，自可專

用下田也。八月中戊社前種者為上時，穰者畝用子二升半。下戊前為中時，用子三升。八月末九月初為下時，用子

牛或四升，小麥宜下種。歌曰：高田種小麥，穰不成熟，男兒在他鄉。那得不憔悴。元扈先生曰：北方有水處，即高地種之，亦可灌也。南上下地種之，又畏濕。八月上戊

社前為上時，穰者用子一升半。中戊前為中時，用子二升。下戊前為下時，用子二升半。正月二月勞而鋤之，三月

四月鋒而更鋤，穰麥倍收，皮薄麵多。而鋒勞各得再遍為良也。今立秋前治訖，立秋後則蟲生。蒿艾簞盛之良，以蒿艾閉窖埋之，亦佳。窖麥法

必須日曝令乾及熟埋之，多種人居供食者，宜作劍麥，劍刈薄布，順風放火，火既着，即以掃帚撲滅，仍打之。

如此者，夏蟲不生，然惟中作麥飯及麵用耳。

士農必用曰。古農語云。彭祖壽年八百。不可忘了。種蠶種麥。又云。社後種麥。爭回糶。又云。社後

種麥。爭回牛。言奪時之急。如此之甚也。元扈先生曰。蠶早麥田亦早。麥田早秋。田亦早。桑須趁梅前。兼免致雨損。

韓氏直說曰。五六月麥熟。帶青收一半。合熟收一半。若過熟。則攤費。每日至晚。即便載麥上場。

堆積用苫繳覆。以防雨作。苦須於雨前。農隙時備下。如般載不及。卽於地內苫積。天晴乘夜載上場。卽攤一

二車。薄則易乾。碾過一遍。翻過又一遍。起糶下場。揚子收起。雖未淨。直待所收麥都碾盡。然後

將未淨。糶稈再碾。如此可一日一場。比至麥收盡。已碾訖。三之二。農家忙併無似蠶麥。古語云。

收麥如救火。元扈先生曰。梅天雨更多故。若少遲漫。一值陰雨。卽爲災傷。遷延過時。秋苗亦誤。鋤治。

俞貞木種樹書曰。麥苗盛時。須使人縱牧於其間。令稍實。則其收倍多。麥屬陽。故宜乾原。稻屬

陰。故宜水澤。諺云。冬無雪。麥不結。元扈先生曰。雪可必乎。秋冬宜灌水。令保澤可也。小麥不過冬。大麥不過年。種麥之法。土欲細。

溝欲深。耙欲輕。撒欲勻。

王禎農書曰。麥種初收時。旋打旋揚。與蠶沙相和。辟蟲傷。資地力。苗又耐旱。凡種須用糶。犁下

之。又用礮車碾過。日種數畝。益成壟。易於鋤治。又有漫種一法。農人左手挾器盛種。右手握而

勻擲于地。旣遍。則用耙勞覆之。又頗省力。此北方種麥之法。南方惟用撮種。故用種不多。然糞

而鋤之。人工旣到。所收亦厚。北方芟麥。用鈔綽腰籠。一人日可收麥數畝。南方收麥。鎌割手聚

所種麥少故也。若力省而功倍，當以北方爲法。

種大麥。早稻收割畢，將田鋤成行壟，令四畔溝洫通水。下種以灰糞蓋之。諺云：無灰不種麥。須

灰糞均調爲上。元應先生曰：大麥最能藏火，可以多種。

種小麥。須揀去雀麥草子。簸去秕粒。在九十月種。種法與大麥同。若太遲，恐寒鴉至被食之，則

稀出少收。

齊民要術曰：種青稞麥。

治打時稍難。惟伏日用碌碾碾。

右每十畝用種八斗，與大麥同時熟，好收四十石。石八

九斗。麵堪作麩及餅，飪甚美。磨總盡無麩。鏽一遍佳。不鏽亦得。

齊民要術曰：種翟麥，以伏爲時。

一名地麵。良地一畝用子五升，薄田三四升。

畝收十石。淨蒸曝乾，舂去皮。米全不碎。

炊作飧，甚滑細。磨下絹篩作餅，亦滑美。然爲性多穢。一種此物，數年不絕。耘鋤之功，更益劬

勞。

齊民要術曰：種蕎麥。五月耕，經二十五日，草爛得轉，并種耕三遍。立秋前後，皆十日內種之。

假如耕地三遍，卽三重著子。下雨重子黑，上一重子白，皆是白汁滿，似如濃，卽須收刈之。但對

稍蒼鋪之。其白者，日漸盡變爲黑。如此乃爲得所。若待上頭總黑半，已下黑子盡落矣。

王禎農書曰：蕎麥。立秋前後，漫撒種，卽以灰糞蓋之。稠密則結實多，稀則結實少。若種遲，恐花

經霜不結子。

蕎麥赤莖烏粒種之則易爲工力收之則不妨農時晚熟故也霜降收則恐其子粒焦落乃用

推鎌穫之。推鎌見農器圖譜。北方山後諸郡多種治去皮殼磨而爲麩焦作煎餅配蒜而食或作湯餅

謂之河漏滑細如粉亞于麵麥風俗所尙供爲常食然中土南方農家亦種但晚收磨食搜作餅餌以補麵食飽而有力實農家居冬之日饌也。

四時類要曰曬大小麥今年收者於六月掃庭除候地毒熱衆手出麥薄攤取蒼耳碎對拌曬之至未時及熟收可以二年不蛀若有陳亦須依此法更曬須在立秋前秋後則已有蟲生又藏麥三伏日曬極乾帶熟收先以稻草灰鋪缸底復以灰蓋之不蛀。

元扈先生曰耕種麥地俱須晴天若雨中耕種令土堅塔麥不易長明年秋種亦不易長南方種大小麥最忌水濕每人一日只令鋤六分要極細作壟如龜背小麥早種每畝種七升晚種九升大麥早種種一斗晚種一斗二升麥溝口種之蠶豆亦忌水畏寒臘月宜用灰糞蓋之冬月宜清理麥溝令深直瀉水卽春雨易洩不浸麥根理溝時一人先運鋤將溝中土耙壘鬆細一人隨後持鋤鋤土勻布畦上溝泥既肥麥根益深矣。

胡麻廣雅曰胡麻一名藤宏卽俗名脂麻也作芝麻者非一名巨勝以其角巨如方勝也一名方莖以莖名一名狗虱以形名脂麻名油麻以其多油也葉名青

藁莖名麻蕪亦作麻稽中國止有大麻自漢使張騫于大宛得其種故名胡麻所以別于大麻也。有遲早二種黑白赤三色俗傳胡麻須夫婦同種即茂盛久服之可以休糧。賈思勰曰俗人呼爲烏麻者非也。今世有白胡麻入稜胡麻白者油多。本草註云角作入稜者爲巨勝四稜者爲胡麻皆以烏者良白者劣。

崔寔曰二月三月四月五月時雨降可種之。

齊民要術曰胡麻宜白地種。二三月爲上時。四月上旬爲中時。五月上旬爲下時。月半前種者實多而成月

半後種者少種欲截雨脚若不綠濕則不生一畝用子二升。漫種者先以耩耩然後散子空曳勞勞上子而多稗也種若荒得用鋒耩。鋤不過三遍。刈束欲小。束大則難燥以

則土厚樓耩者炒沙令燥中和半之。不和沙下不均壟鋤不過三遍。刈束欲小。束大則難燥以

五六爲一叢斜倚之。不爾則風吹倒損收也候口開乘車詣田斗藪。倒豎以小還叢之。三日一打。四五遍

乃盡耳。若乘濕橫積蒸熱速乾雖曰鬱裹無風吹虧損之慮泥者不中爲種子然于油無損也

王禎農書曰麻胡地所出者皆肥大其紋鵲其色紫黑取油亦多。可以煎烹。可以燃點。又可以

爲飯。

四時類要曰種胡麻每科相去一尺爲法。

李時珍曰按服食家有種青藁法。云秋間取胡麻子種畦中如生菜之法。候苗出采食。滑美如

葵。

元扈先生曰胡麻油查可壅田。

農政全書卷之二十六 終

農政全書卷之二十七

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保諡文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

蒹部

瓜爾雅曰臙臙以其綿綿廣雅曰土芝瓜也在木曰果在地曰蒹大曰瓜小曰臙其子曰瓠其
處也廣志曰瓜之所出以遼東蘆江嶺煌之種為美瓜州大瓜大如斛陽城御瓜大如三升
魁者名香登長二尺餘者名桂枝蜀地溫食瓜至冬熟春白瓜正月種二月成林泉瓜秋種十
月熟許慎說文曰臙小瓜臙也陸機瓜賦曰枯樓定桃黃瓠白傳金釵密筒小春大瓠元
箭素臙徑首虎踏東陵出于秦谷桂臙起于巫山皆瓜名也張孟陽瓜賦曰羊散累錯瓠子
市江又有烏瓜綠瓜龍甲虎掌兔頭羊臙瓠地六瓠女臂狄無餘之屬王禎農桑通訣曰
甘肅有瓠瓜大如頭枕其肉甚甘割其皮暴之柔韌賣之中土以為贈送甘而有味又浙江
有陰瓜宜于陰地種之秋熟冬藏至春食之如新王禎曰瓜之為種不一而其用有二供果
為果瓜甜瓜西瓜是也供菜為菜瓜胡瓜越瓜是也禮記天子削瓜及瓜祭皆指果瓜也承
嘉記曰永嘉襄瓜八月熟李時珍曰即寒瓜也

齊民要術曰收瓜子法常歲歲先取本母子瓜截去兩頭止取中央子本母子者瓜生數葉便
結子子復早熟用中輩

瓜子。蔓長二三尺。然後結子。用後輩子者。蔓長足。然後結子。子亦晚熟。種早子。熟速。而瓜小。種晚子。熟遲。而瓜大。去兩頭者。近蒂子。瓜曲而細。近頭子。瓜短而鳴。凡瓜。落莖青黑者。爲美。黃白及斑。雖大而惡。若種苦瓜子。雖爛熟。氣香。其味猶苦也。

又收瓜子法。食瓜時。美者。收卽以細糠拌之。日曝向燥。拔而簸之。淨而且速也。

良田小豆底佳。黍底次之。刈訖卽耕。頻頻轉之。二月上旬種者爲上時。三月上旬爲中時。四月上旬爲下時。五月六月上旬可種。藏瓜。元扈先生曰。秋瓜小實。中堅。故中藏。凡下種。先以水淨淘瓜子。以鹽和之。

鹽和則先臥鋤。糞却燥土。不糞者坑雖深大。常雜燥土。故瓜不生。然後培坑。大如斗口。納瓜子四枚。大豆三個。於

堆旁向陽中。諺曰。種瓜黃臺頭。瓜生數葉。搯去豆。瓜性弱。苗不能獨生。故須大豆爲之起土。瓜生不去豆。則豆反弱。瓜不得滋茂。但豆斷汁出。更成良潤。勿

拔之。拔之則多鋤。則鏡子。不鋤則無實。五穀蔬菜果蔬之屬。皆如此也。五六月種晚瓜。

治瓜籠法。但起霧未解。以杖舉瓜。蔓散灰於根下。後一兩日復以土培其根。則迥無蟲矣。

又種法。於良地中先種晚禾。晚禾令地膩。熟刈。刈取穗。欲令莠長。秋耕之。耕法。弭縛犁耳起。規逆耕。

耳弭。則禾拔頭出而不沒矣。至春候復順耕。亦弭縛犁耳翻之。還令草頭出。耕訖。勞之。令甚平。

種植穀時。種之種法。使行陣直。兩行微相近。兩行外相遠。中間通步道。道外還兩行相近。如是

作次第。經四小道。通一車道。凡一頃地中。須開十字大巷。通兩乘車來去。運輦。其瓜都聚在十

字巷中。瓜生比至初花。必須三四遍熟鋤。勿令有草生。草生。脇瓜無子。鋤法。皆起禾莠。令直豎。

其瓜蔓本底皆令上下四廂高。微雨時得停水。瓜引蔓皆沿莖上。莖多則瓜多。莖少則瓜少。莖多則蔓廣。蔓廣則歧多。歧多則饒子。其瓜會是歧頭而生。蔓歧而花者皆是浪花。終無瓜矣。故令蔓生於莖上。瓜懸在下。

區種瓜法。六月雨後種菜豆。八月中犁穉殺之。十月又一轉。卽十月終種瓜。率兩步爲一區。坑大如盆口。深五寸。以土壅其畔。如菜畦形。坑底必令平正。以足踏之。令其保澤。以瓜子大豆各十枚。遍布坑中。瓜中大豆兩物爲雙藉其起土故也。以糞五升覆之。亦令均平。又以土一斗薄散糞上。復以足微躡之。

冬十月大雪時。速併力推雪於坑上爲大堆。至春草生。瓜亦生莖葉。肥茂異于常者。且常有潤澤。旱亦無害。五月瓜便熟。

其插豆鋤瓜之法與常同。若瓜子盡生。則大概插出之一區四根卽足矣。

又法。冬。天以瓜子數枚內熟牛糞中。凍卽拾聚置之陰地。量地多少。以足爲限。正月地釋。卽耕逐場布之。

率方一步。下一斗糞。耕土覆之。肥茂早熟。雖不及區種。亦勝凡瓜遠矣。凡生糞糞地無幾。多子熟糞令地小荒矣。

蟻者。以牛羊骨帶髓者。置瓜科左右。待蟻附將棄之。棄二三次則無蟻矣。汜勝之曰。區種瓜一畝。爲二十四科。區方圓三尺。深五寸。一科用一石糞。糞與土合和令相半。以三斗瓦甕埋著科

中央。令甕口上與地平。盛水甕中。令滿。種瓜甕四面各一子。以瓦蓋甕口。水或減。輒增。常令水

滿。種常以冬。至後九十日。百日種之。又種甕十根。令週迴甕。居瓜子外。至五月瓜熟。甕可拔賣

之與瓜相避。又可種小豆于瓜中。畝四五升。其藿可賣。此法宜平地。瓜收畝萬錢。

摘瓜法。在步道上引手而取。勿令浪入踏瓜蔓。及翻覆之。踏則莖破。翻則成細。皆令瓜不茂而蔓早死。若無葦而種

瓜者。地雖美好。止得長苗直引。無多榮歧。故瓜少子。若無葦處。豎乾柴亦得。凡乾柴草不妨滋茂。凡瓜所

以早爛者。皆由脚躡及摘時不慎。翻動其蔓故也。若以理慎護。及至霜下葉乾。子乃盡矣。但依此法。

則不必別種早晚及中三輩之瓜。

黃瓜。一名胡瓜。白瓜卽越瓜也。又名冬瓜。以其至冬而熟也。廣志謂之蔬蕈。神仙本草謂之土芝。

齊民要術曰。種越瓜胡瓜法。四月中種之。胡瓜宜豎柴木。令其蔓緣之。收越瓜欲飽霜。霜不飽則爛。收胡瓜候色

黃則摘。若待色赤則皮存而肉消。並如凡瓜於香醬中藏之亦佳。元扈先生曰。甜瓜生者。以鯨骨刺頂上易熟。

種法。傍牆陰地作區。圍二尺。深五寸。以熟糞及土相和。正月晦日種。二月三月亦得。既生以柴木倚墻。令其緣上。早則澆之。八月斷其稍。減其實。一本但存六枚。多留則不成也。十月霜足收之。早收則爛。削去皮

子。於芥子醬中。或美豆醬中。藏之佳。

便民圖纂曰。種冬瓜法。先將濕稻草灰。拌和細泥鋪地上。鋤成行隴。二月下種。每粒離寸許。以

濕灰篩蓋。河水灑之。又用糞澆蓋。乾則澆水。待芽頂灰。于日中將灰揭下。搓碎。壅于根旁。以清

糞澆之。三月下旬治畦鋤穴。每穴栽四科。離四尺許。澆灌糞水須濃。凡瓜種法俱同。

糞澆之。三月下旬治畦鋤穴。每穴栽四科。離四尺許。澆灌糞水須濃。凡瓜種法俱同。

王禎曰冬瓜初生正青緣經霜則白如塗粉其中肉及子俱白故謂之白瓜荆楚歲時記曰七月採瓜犀以爲面脂本草圖經曰犀瓣也韮亦堪作澡豆夫瓜種最多獨此瓜耐久經霜乃熟藏可彌年不壞今人亦用爲蜜餞其犀用爲茶果則兼蔬果之用矣

冬瓜越瓜十月區種冬則推雪著區上爲堆潤澤肥好乃勝春種種常瓜宜陽地暖則易長杜

詩所謂陽坡可種瓜者是也元履先生曰每分栽相去三尺許

王瓜月令四月王瓜生廣義曰菽葵也謂之瓜者以其根似之也

種王瓜法二月初撒種長寸許鋤穴分栽一穴栽一科每日早以清糞水澆之早則早晚皆澆待蔓長用竹引上作棚

絲瓜卽縑瓜也嫩小者可食老則成絲可洗器滌膩種法與前同

西瓜種出西域故名元履先生曰按五代詔陽令胡崎臨師得瓜種以牛糞種之結實如斗大味甚甘美名曰西瓜楊用修以西瓜晚出疑文選浮甘瓜于清泉益指王瓜不知王瓜非甘瓜也當作黃瓜

農桑通訣曰種西瓜法區行差稀多種者壟頭上漫擲勞平苗出之後根下擁作土盆欲瓜大者步留一科科止留一瓜餘蔓花皆拈去則實大如三斗栲栳矣味寒解酒毒其子曝乾取仁瀹茶亦得清明時於肥地掘坑納瓜子四粒待芽出移栽栽宜稀澆宜頻蔓短時作繡兜每朝

取醬恐其食蔓待茂盛則不必博聞錄曰種花藥最忌麝瓜尤忌之。麝栽數株蒜菘遇麝不損。

魚龍河圖曰瓜有兩鼻者殺人。

養生書曰瓜之兩鼻者殺人。元扈先生曰商音滴木根。果蒂瓜當斃鼻皆曰商也。

茄本草曰茄一名落蘇。五代貽于錄作醃酥蓋以其味相似也。段成式云加蓮莖也。以此

自暹羅國者其色微紫蒂長味甘。今之紫茄黃山谷所謂紫膨膨者是也。又有青茄白茄白

者為勝亦名銀茄。有一種白者謂之渤海茄。又一種白花青色稍圓。一種白而圓者皆謂之番

茄。甘脆不澁。生熟可食。又一種水茄其形稍長。甘而多水。可以止渴。此數種中土頗多。南方罕

得亦宜種之。種茄二十科糞壅得所。可供一人食。張浮林頌云身累白贅頸附干疥。採之不勤

之餘糟印豉脯無不宜者。須廣種之。齊民要術種茄法九月熟時摘取擊破水淘子取沈者速曝乾裹置。元扈先生曰。至二月畦種。裹須布囊。

治畦下水一如葵法。著四五葉兩時台泥移栽之。若早無雨澆水令澈澤夜栽。十月種者如區

種瓜法。推雪著區中則不須栽。其春種不作畦。直如種凡瓜法者亦得。唯須曉夜數澆耳。

農桑通訣曰。凡栽根株宜築實。不實則死。區中不宜有浮土。恐雨泥污葉。則蔓而難茂。栽時得

晴為宜。早晚澆灌之。務本新書曰。加初開花斟酌窠數。削去枝葉。再長晚加。秋深老茄煮軟。水浸去皮。以鹽拌勻。冬

月食用旋漆麻合爲上。

便民圖纂曰：茄二月治畦，與冬瓜同種，則漫撒長寸許。三月移栽，栽宜稀，澆以糞水，宜頻。每科于根上加少硫黃，其實大且甘。

天茄：清明時撒于肥地，蔓長則易上。

俞貞木種樹書曰：種茄子時，初見根處，擊開，搗硫黃一星，以泥培之。結子倍多。其大如盞，味甘而益人。

瓠爾雅曰：瓠，棲瓣。衛詩曰：匏有苦葉。

毛匏謂之瓠。

幽風曰：九月斷壺。小雅曰：幡幡瓠葉。詩義疏云：瓠

爲羹，又可淹，煮極美。故云采之烹之。河東及播州常食之。八月中堅強，不可食。故云苦葉。說文曰：瓠，一名曰壺，皆匏屬也。陸農師曰：頭短大腹曰瓠，細而合上曰匏。似匏而肥圓者壺。然有甘苦二種，皆者供食。苦者充器。詩註云：不才于大，惟供濟而已。蓋以作壺濟水也。王禎曰：其爲物也，蔓生而齒，苦者充器。夏熟而秋枯。本草云：味甘冷，無毒，利水道，止消渴，惟苦者有毒，不宜食。廣志曰：有都瓠子，如牛角，長四尺，有餘，又有約瓠，其腹甚細，緣蒂爲口，出雍縣，朱崖有干葉瓠，其大者受斛餘，郭子曰：東吳有長柄口，接釋名曰瓠，畜皮瓠以爲脯，蓄積以待冬，月用也。淮南萬畢術曰：燒穰殺瓠物自然也。一名瓠姑，俗曰葫蘆。農桑撮要曰：懸瓠可以爲笙，曲沃者尤善，秋乃可用，漆其裡。匏苦瓠甘，酌酒冬盛則暖，夏盛則寒。王禎曰：瓠之爲物，纍然而生，食之無窮，種得其法，其實碩大小之爲瓠，杓大之爲盆，盆其濟用薄矣。元扈先生曰：甘者瓠，苦者匏。詩曰：甘瓠榮之，匏有苦葉，壺卽瓠也。

千金月令云：冬至日取葫蘆，盛蔥根莖汁，埋于庭中。夏至發開，盡爲水，以漬金玉銀石青各三分。自銷暴乾，如鉛可代糧，人服名曰金液漿。

汜勝之書曰種瓠之法以三月耕良田十畝作區方深一尺以杵築之令可居澤相去一步區種四實蠶矢一斗與土糞合澆之水二升所乾處復澆之著二實以馬箠敲其心勿令蔓延多實實細以藁薦其下無令親土多瘡癩度可作瓢以手摩其實從蒂至底去其毛不復長且厚八月微霜下收取掘地深一丈薦以藁四邊各厚一尺以實置孔中令底下向瓠一行覆上土厚二尺二十日出黃色好破以爲瓢其中白膚以養豬致肥其瓣以作燭致明一本三實一區十二實一畝得二千八百八十實十畝凡得五萬七千六百瓢瓢直十錢并直五十七萬六千文用蠶矢二百石牛耕功力直二萬六千文餘有五十五萬肥猪明燭利在其外。

又曰區種瓠法收種子須大者若先受一斗者得收一石受一石者得收十石先掘地作坑方

圓深各三尺用蠶沙與土相和令中半若無蠶沙生牛糞亦得著坑中足躡令堅以水沃之候水盡卽下

瓠子十顆復以前糞覆之既生長二尺餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許復用泥泥之不

過數日纏處便合爲一莖留強者餘悉掐去引蔓結子子外之條亦掐去之勿令蔓延留子法

初生二三子不佳去之取第四五六區留三子卽足旱時須澆之坑畔周匝小渠子深四五寸

以水停之令其遙潤不得坑中下水元扈先生曰不論草木本根株大者俱宜遙肥遙潤

崔寔曰正月可種瓠六月可蓄瓠八月可斷瓠作苗瓠家政法曰二月可種瓜瓠

農桑通訣曰凡種瓠如瓜法蔓長則作架引之

四時類要云種大葫蘆二月初掘地作坑方四五尺深亦如之實填油麻菜豆轄及爛草等一重糞土一重草如此四五重向上尺餘着糞土種十來顆子待生後揀取四莖肥好者每兩莖肥好者相貼着相貼處以竹刀子刮去半皮以刮處相貼用麻皮纏縛定黃泥封裹一如接樹之法待相著活後各除一頭又取所活兩莖准前刮去皮相著一如前法待活後唯留一莖四莖合爲一本待著子揀取兩個周正好大者餘者旋旋除去食之如此一斗種可變爲盛一石又曰凡收種于九月黃熟時摘取擊開水淘洗去浮者曝乾至春二月種如葵法常澆潤之旱卽乾死俟着四五葉高可五寸許帶土移栽之

芋前漢書曰岷山之下沃野有蹲鴟顏師古注曰芋也一名土芝齊人曰苜蓿漢爲最說文之菰藉姑水芋也亦曰烏芋廣志曰蜀漢旣繁芋民以爲資凡十四等有君子芋大如斗魁如柞菰有草菰芋有筍子芋有勞巨芋有青過芋此四芋多子有淡善芋魁大如瓶少子葉如散蓋緋色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善者也莖可作羹臙肥澁得飲乃下有雙芋綠枝生一本收二三升有雞子芋色黃有百果芋魁大子繁多收百斛種一百畝以養甌有早芋七月熟有九面芋大而美有象空芋大而弱使人易饑有青芋有素芋子皆不可食莖可爲植凡此諸芋皆可乾又可藏至夏食之又百子芋出葉俞縣有魁芋無旁子生永昌縣有大芋二升出范陽新鄭風土記曰博士芋蔓生根如鴉鴨卵王禎曰芋葉如荷長而不圓莖微紫乾之亦中食根白亦有紫者其大如斗食之味甘旁生子甚夥拔之則連茹而起宜蒸食亦中爲羹臙東坡所謂玉糝羹者此也賣法宜先用鹽微滲之則不模糊

汜勝之書曰種芋。區方深皆三尺。取豆其內。區中足踐之。厚尺五寸。取區上濕土與糞和之。內區中。其上令厚尺二寸。以水澆之。足踐令保澤。取五芋子皆長三尺。一區收三石。

又種芋法。宜澤肥。緩土。近水處。和柔糞之。二月注雨。可種芋。率二尺下一本。芋生根欲深。刷其

旁。以緩其土。旱則澆之。有草鋤之。不厭數多。治芋如此。其收常倍。又列仙傳曰。酒客爲梁。令蒸

民益種芋。後三年當大饑。卒如其言。梁民不死。案芋可以救饑饉。度凶年。今中國多不以此爲

電之災。便能餓死。滿道白骨交橫。知而不種。坐致泯滅。悲夫。人君者。安可不督課之也哉。

崔實曰。正月可蒔芋。

家政法曰。二月可種芋也。

務本新書曰。芋宜沙白地。地宜深耕。二月種爲上。時相去六七寸。下一芋。芋羞三月。衆人來往

眼目多見。并聞刷鍋聲。處多不滋生。比火炎熱。苗高則旺。頻鋤其旁。秋生子葉。以土壅其根。芋

可以救饑饉。蟲蝗不能傷。霜後收之。冬月食不發病。其餘月分不可多食。霜後芋子上芋白。擗

下以液漿水。燥過。曬乾。冬月炒食。味勝蒲筍。區長丈餘。深濶各一尺。區行相間一步。寬則

透風滋生。

便民圖纂曰。芋之種。須揀圓長尖白者。就屋南簷下掘坑。以薯蕷鋪底。將種放下。稻草蓋之。至

三月間取出埋肥地待苗發三四葉於五月間擇近水肥地移栽其科行與種稻同或用河泥或用灰糞爛草壅培旱則澆之有草則鋤之若種旱芋亦宜肥地。

齊民要術曰芋種宜軟白沙地近水爲善。芋畏旱故宜近水。區深可三尺許區行欲寬寬則過風芋本

欲深深則根大。率二尺一根漸漸加土壅之。春宜種秋宜壅。立夏種不生則秋失壅而瘦不肥。霜降振其葉使收液以美其

實則芋愈大而愈肥。汜勝之書云區方深各三尺下實豆其尺有五寸以糞着其上深如其其

一區種五本復以糞土上覆之。旁四本中一本漸漸培之。芋成其爛皆長三尺此亦良法今之農不然但于

淺土秧子俟苗成移就區種故其利亦薄其可不知此法夫五穀之種或豐或歉天時使然芋

則繫之人力若種藝有法培壅及時無不獲利以之度凶年濟饑饉助穀食之不及。

元扈先生曰芋有三種。一曰雞窠芋。一曰香沙芋。一曰截頭芋。香沙芋味美根株小子少截頭

芋根株大。高可四五尺。魁大子少。惟雞窠芋魁大子多。清明前十日下種。三月中多用濃糞灌

之。四月細耘之。種芋宜在稻田近墻近屋近樹之處。雨露不及種稻則不秀。惟芋則收。五六月

中起之。壅根每科作小壅。敦更澆濃糞二次。七八月收每科并魁子可二斤。二尺一本。二畝得

二千一百六十本。爲芋四千二百二十斤。秋月禾苗未收。斯續乏之大用。歟。芋幹剥去皮乾之。

亦蔬菜中上品。

備荒論曰：蝗之所至，凡草木葉無有遺者，獨不食芋桑。與水中菱芡，宜廣種之。

譜曰：鋤芋，宜晨露未乾，及雨後，令根旁空虛，則芋大子多。若日中耘，則大熟，熟則薦。

附香芋，形如土豆，土芋一名土豆，一名黃獨，蔓生，葉如豆根，圓如雞卵，肉白皮黃，味甘美。土芋可灰汁煮食，亦可蒸食。又煮芋汁洗麻衣，潔白如玉。

蓮，爾雅曰：荷芙蕖，其莖蒹，其葉蓮，其本蒂，其華蒹菹，其實蓮，其根藕，其中葍，葍中薏。郭璞注云：也。郭璞云：密乃莖，下白藕在泥中者，蓮乃房也。葍乃子也。薏乃心中苦薏也。蓮一名水芝，一名澤芝，一名水旦，一名水花，葉圓如蓋，色青翠，六月開花，有數色，花心有黃蕊，長寸餘，花冠蓮房成葍，葍在房如蜂子在窠，六七月採嫩者生食，至秋房枯子黑，其堅如石，謂之石蓮，其子花隨晨昏為闕，凡物先花後實，獨此花實齊生，其種有重臺、並頭、一品、四面、酒金、錦邊、華山頂池產千葉蓮、滇池產衣鉢蓮、儋州清水池產四季蓮、臘月尤盛、九疑山有黃蓮、金池有金蓮、華洲人研之如泥，以之彩繪蠟燭，無異真金。南海有睡蓮，晝開夜入水底，次日復出，分香蓮一歲再結，每實子十隻，分枝蓮一名底光荷，一枝四葉，狀如駢蓋，日照則葉低，陰根若葵之衛足，實如元珠，可以飾佩。又有佛座蓮，金鑲玉印，蓮斗大，紫蓮，碧蓮，金邊蓮，瓣周圍一線，色微黃，蘇州府學前有百子蓮，及黃蓮，各佳，都碧臺蓮，花白而瓣上恒滴一翠點，房之上復抽綠葉，似花非花。百丈山有草花如蓮，名山蓮，早蓮出終南山，服之延壽。茄蓮葉似蓮，根似薑，藤味甘脆。西番蓮花雅澹，自春至秋，花相繼不絕。鐵線蓮花葉俱似西番花，心黑如鐵線。木蓮產白鷗山，佛殿前其葉堅厚如桂，夏作花，狀似芙蓉，每花折時聲如破竹。藕月生一節，遇開多一節，有孔有絲，大者如臂，可作松蒸食，補五臟，實下焦，與蜜同食，令人腹臑肥，不生蟲，亦可代糧。葉及房主破血，胎衣不下，酒煎服，葉蒂味苦，主安胎去滯養血。

農桑通訣曰：蓮子八九月中收，堅黑者于瓦上磨，蓮子頭令薄，取塏土作熟泥封之，如三指大，長二寸，使蒂頭平重，磨處尖銳，泥乾時擲於泥中，重頭沈下，自然周正，皮薄易生，不時即出，其

不磨者皮既堅厚。倉卒不能生也。種藕法春初掘藕根接頭。着魚池泥中種之。當年卽有蓮花。蓮子可磨爲飯。輕身益氣。令人強健。藕止渴散血。常食之不可。池藕二月間取帶泥小藕。栽池塘淺水中。不宜深水。待茂盛深亦不妨。或糞或豆餅。壅之則益盛。元扈先生曰。深池中種藕。用繩放下水底。三吳人用大藕。放于下田中種之。最盛。

春分前栽。則花出葉上。凡種時藕壯大三節無損者。順鋪在上。頭向南芽朝上。用硫黃研碎。紙撚替把。籠纏藕節一二道。當年有花。

管子曰。五沃之土生蓮。故栽宜壯土。然不可多加壯糞。反致發熱壞藕。

種蓮子法。用雞子一枚。開一小孔。去青黃。將蓮子填滿。紙糊孔三四層。令雞抱之。雞出取放煖處。不拘時。用天門冬末。硫黃同肥泥。或酒罈泥。安盆底栽之。仍用酒和水澆。開花如錢。

蓮子磨薄尖頭。浸靛缸中。明年清明所種子。開青蓮花。凡蓮畏桐油。宜忌之。

菱周禮曰。加籩之實。菱。葵。臠。臠。音陵。爾雅謂之厥。攪。音肩。按國語。屈到嗜菱。菱卽菱也。水栗一名沙角。武陵記。三角四角者爲菱。兩角者爲菱。俗呼菱角。其色有青紫之殊。陶

宏景曰。菱實。蘆江間最多。皆取火燻以爲米。尤糧。今多蒸食之。蘇頌曰。菱處處有之。葉浮

水上。花黃白色。花落實生。漸向水中乃熟。李時珍曰。菱湖澤處。則有之。菱落泥中。最易生

發。有野菱。家菱。皆三月生。菱延引葉扁而有尖光。面如鏡。葉下之莖。有股如飯。一莖一葉。兩兩相差。如蝶翅狀。花背日。而生。晝合宵抗。隨月轉移。

農桑通訣曰秋上子黑熟時收取散着池中自生。

種法重陽後收老菱角用籃盛浸河水內待二三月發芽隨水淺深長約三四尺許用竹一根削作火通口樣箝住老菱插入水底若澆糞用大竹打通節注之。

王禎曰生食性冷煮熟爲佳。蒸作粉糞和食之尤美。江淮及山東曝其食以爲米。可以當糧猶以椽爲資也。

李時珍曰嫩時剝食老則曝乾剝米爲飯爲粥爲糕爲果皆可代糧其莖亦可暴收和米作飯以度荒歉蓋澤農有利之物也。

元扈先生曰莖之嫩者亦可爲菜茹。

芡本草云芡實一名雞頭。莊子名雞龜。管子名卵菱。古今注名鴈頭亦曰鴈喙。淮南子曰

芡子其莖謂之蓊亦曰蓊。陶宏景曰莖上花似雞冠故名。蘇頌曰其莖形類雞鴈頭故云。

王禎曰芡苗生水中葉大如荷嫩而有刺花開向日花下結實故菱寒而芡暖。李時珍曰可濟饑歉故謂之芡芡三月生莖面青背紫莖葉皆有刺其莖長丈餘有孔有絲花開筍苞內有班駁軟肉裹子累累如珠內白米狀如魚目韓退之各名芡爲鴻頭山谷詩云剖蚌煮鴻頭是也。

種法秋間熟時收取老子以蒲包包之浸水中三月間撒淺水內待葉浮水面移栽深水每科離五尺許先以麻餅或豆餅拌勻河泥種時以蘆插記根處十餘日後每科用河泥三四碗壅之王禎曰八月採芡擊破取子散着池中自生。

又曰雞頭作粉食之甚妙。河北沿滹澤居人採之，春去皮搗爲粉，蒸潔作餅，可以代糧。蘇遂守渤海，勸民秋冬益蓄芡艾，蓋謂其能充饑也。

又曰芡莖之嫩者名爲菼，人採以爲菜茹。

李時珍曰：秋深老時，澤農廣收芡子，藏至困石，以備荒歉，其根狀如三菱，煮食如芋。

烏芋，卽俗名芋，卽俗名爾雅曰：鬼苽，鬼喜食之，故曰後人訛以爲芋，音相似也。鄭樵通志以爲地栗。一名黑三稜，一名芍。舊

烏芋者，以其形似芋而鬼燕食之也。冠宗爽曰：皮厚色黑，肉硬而白者爲猪芋，臍皮薄，澤色淡紫，肉軟而脆者爲羊芋。李時珍曰：鬼苽生淺水田中，其苗三四月出土，一莖直上，無枝葉，其根白，蒴秋後結顆大如山查，栗子而臍有聚芽累累下生。

入泥底野生者黑而小，食之多浮腫，出者紫而大，食之多毛。

種法：正月留種，種取大而正者，待芽生埋泥缸內，二三月間復移水田中，至茂盛，于小暑前分

種，每科離五尺許，冬至前後起之，耘盪與種稻同，豆餅或糞皆可壅之。元扈先生曰：破草鞋壅甚盛。

李時珍曰：肥田栽者爲近蔥蒲，高二三尺，三月下種，霜後苗枯，冬春掘收爲果，生食煮食皆良。

董炳曰：地栗能毀銷，兼能辟蟲，傳聞下蠱之家，知有此物，便不敢下。

冠宗爽曰：荒歲多採，可以爲糧。

慈姑一名藉姑。一根歲生十二子，如一慈姑之乳，諸子姑名。一名河鬼苽，一名白地栗，一名水萍，苗名剪刀草，又名箭搭

草，搓了草。陶宏景曰：藉姑生水田中，葉有梗，狀如澤瀉，其根黃似芋而小，煮之可噉。蘇恭曰：葉如剪刀，莖似嫩蒲，開小白花，莖深黃色，五六月採葉，正二月採根，福州別有一種。

小異三月開花四時採根功亦相似又有山慈姑名同實異。

種法預於臘月間折取嫩芽插於水田來年四五月如插秧法種之每科離尺四五許田最宜肥。

陶宏景曰藉姑三月三日採根暴乾可療鱧。

李時珍曰慈姑三月生苗青莖中空霜後葉枯根乃練結冬及春初掘以爲果須灰湯煮熟去皮不致麻澀軟咽也嫩莖亦可燻食又取汁可制粉霜雄黃。

菰卽俗名茭白也爾雅曰蓬蔬也菰爲茭江南人呼菰爲茭以其根交納也一名蔣草一名

菱筍一名菰菜一名菱粳韓保昇曰菰根生水田中葉如蕙荻久則根盤而厚三年者中心生

內有黑灰如墨者各鳥獸人亦食之晉張翰思蓴菰卽此也蘇頌曰茭白生熟皆可啖其中

心小兒臂者名菰手作菰首者謬其根亦如蘆根一浙下澤處最多彼人謂之菰葑削去其葉便可耕時又有一種中有一粒可食所謂菰米者是也

種法宜水邊深栽逐年移動則心不黑多用河泥壅根則色白。

李時珍曰葑田其苗有莖硬者謂之菰歲饑掘以當糧。

寇宗奭曰菰根江湖陂澤中皆有之生水田中葉如蒲葦刈以秣馬甚肥。

山藥山海經曰其草多諸蕒白同薯蕷本草衍義曰薯蕷英朝諱種犯唐代宗名故改爲山藥吳氏本草曰薯蕷一名諸薯齊越名山芋一名修腕一名兒

草一名土藟。一名玉延。或生臨朐鍾山始生赤莖細蔓。五月華白。七月實青黃。八月然落根種。曰皮黃類芋。異苑曰。薯蕷若欲掘取。然則獲唱名便不可得人。有植之者。隨所種之物而像之也。元扈先生曰。山藥出處。見山海經。凡四本草。復云。出嵩山。北京。四明。東山。南江。永康。滁州。眉州。大率處處有之。今齊魯之間尤多。有二種。其一黃山藥。形圓長。細而甘。過夏月不壞。一種形如手指者。大而淡。春月易爛。擇種宜取皮薄。尤潤者。若根毛粗勁。種多不佳。又曰。山藥各處所出不一。大都形類壯大者。不免虛疎。入藥尤無力。閩中有一種形細如指。新安一種形扁而細。性堅實味勝。

地利經曰。大者折二寸爲根種。當年便得子。收子後一冬埋之。二月初取出便種。忌人糞。如旱放水澆。又不宜苦濕。須是牛糞和土種則易成。元扈先生曰。山藥用子作種。生絕細。有用宿根爲便。

務本新書曰。種山藥。宜寒食前後沙白地。區長丈餘。深濶各二尺。少加爛牛糞。與土相和平勻。厚一尺。揀肥長山藥。上有芒刺者。每段折長三四寸。鱗次相接。卧於區內。復以糞勻。覆五寸許。旱則澆之。亦不可太濕。忌大糞。苗長以高稍扶架。霜降後。比及地凍出之外。將蘆頭另窖。來春種之。勿令凍損。

山居要術云。擇取白色根如白米粒成者。先收子作三五所。阮長一丈。濶三尺。深五尺。下密布甌。四面亦側布甌。防別入傍土中。根卽細也。作阮子訖。填糞土。排行。下子種之。填阮滿。待苗著架。經年已後。根甚麓。一阮可支一年食。種者截長一寸下種。元扈先生曰。山東種薯。沙地深耕之。起土坑深二尺。用大糞乾者。

和土各半。填入坑深一尺。次加浮土一尺。足踐實。正月中畦種薯苗上。又加土壅厚二寸。候苗長一尺。常用水灌數日。一次苗長架起。春夏長苗。秋深即長根。根下行。遇堅土即大。若土大寬。即不長。浮土太深。即長而細。又曰。今江南種薯法。亦用沙地。正月盡耕深二尺。每一步灌大糞一石。候乾。轉耕。把細。作畦。每畦相去一尺。餘其種須極大者。竹刀切作一二寸。斷用鐵刀切。易爛。畦中布種。每相去五六寸。橫卧之。入土口二寸。不宜太深。種後用水糞各半。灌之。每畝用大糞四十石。苗長用草或細竹作架。三以爲簇。有草數耕之。早數澆之。八九月掘取根。向畦一頭。先掘一溝。深二尺。漸削去土。取之。又曰。藏種法于南簷下。向日避風處。掘土窖深二尺。下用薯糠鋪二三寸。次下種。仍以薯糠蓋之。次下土。蓋之。臨種時起用。又曰。或云山藥下種時。勿用手。以鐵鏟下之。則易大。每年易人而種之。

甘藷。即俗名紅。異物志曰。甘藷似芋。亦有巨魁。剝去皮。肌肉正白。如脂肪。南人專食。以當米穀。

稽含南方草木狀曰。甘藷味甘甜。經久得風。乃澹泊。釋史彙編曰。甘藷或白芋之類。根葉亦如

味如薯蕷。性冷。生於朱厓之地。海中之人皆不業耕。稼惟掘地種甘藷。秋熟收之。蒸晒切如米粒。作飯食之。貯之以充饑。是名藷糧。北方人至者。或盛牛具。豕膾炙。諸味以甘藷薦之。若稗粟然。海中之人壽百餘歲者。由食甘藷故耳。圖經云。江湖南中出甘藷。根如薑芋之類。而皮紫極有大者。一枚可重斤餘。刮去皮。煎煮食之。俱美。元扈先生曰。藷有二種。其一名山藷。聞廣附樹。有入汲水。繩中遂得渡海。因此分種。移植略通閩廣之境也。兩種莖葉多相類。但山藷植援附樹。乃生。番藷蔓地。生山藷形。魁壘。番藷形。闊而長。其味則番藷甚甘。山藷爲劣耳。蓋中土諸書所言藷者。皆山藷也。今番藷。揆地傳生。枝葉極盛。若于高仰沙土。深耕厚壅。大旱則汲水灌之。無患不熟。閩廣人賴以救饑。其利甚大。又曰。薯類與山藷顯是二種。與番藷爲三種。皆絕不相類。

元扈先生曰。種藷法。種須沙地。仍要極肥。臘月耕地。以大糞壅之。至春分後。下種。先用灰及剉草。或牛馬糞和土中。使土脉散緩。可以行根。重耕地二尺深。次將藷種截斷。每長三二寸。種之。

以土覆深半寸許。大略如種薯積法。每株相去數尺。俟蔓生盛長。剪其莖另插他處。卽生與原種不異。至秋冬掘起。生熟悉資任用。其藏種有二法。其一傳卵。于九十月間。掘諸卵揀近根先生者。勿令傷損。用軟草苞之。掛通風處陰乾。至春分後依前法種。一傳藤。八月中揀近根老藤。剪取長七八寸。每七八條作一小束。耕地作垆。將藤束栽種如畦韭法。過一月餘。卽每條下生小卵如蒜頭狀。冬月畏寒。稍用草器蓋。至來春分種。若原卵在土中者。冬至後無不壞爛也。又曰。諸根極柔脆。居土中甚易爛。風乾收藏。不宜入土。又不耐冰凍也。余從閩中市種北來。秋時用傳藤法造一木桶栽藤種于中。至春全桶攜來。過嶺分種必活。春間攜種。卽擇傳根者持來。有時傳藤或爛壞。不壞者生發亦遲。惟帶根者力厚易活。生卵甚早也。又曰。藏種三法。其一以霜降前。擇於屋之東南。無西風有東日處。以稻草疊基。方廣丈餘。高二尺許。其上更疊四圍。高二尺而虛其中。方廣二尺許。用稻穗襯之。置種焉。復用穗覆之。縛竹爲架籠罩其上。以支上覆也。上用稻草高垛覆之。度令不受風氣雨雪。乃已。又一法。稻穗襯底一尺餘。上加草灰盈尺。置種其中。復以灰穢厚覆之。上用稻草斜苫之。令極厚。一法。藤卵俱合。并安置俱得不壞。而卵較勝。又以磁盆於八月中移栽。至霜降如前二法藏之。亦活。其窖藏者。仍壞爛也。又曰。藏種之難。一懼濕。一懼凍。入土不凍而濕。不入土不濕而凍。向二法令必不受濕與凍。

故得全也。若北土風氣高寒，卽厚草苫蓋，恐不免冰凍，而地窖中濕氣反少。以是下方仍着窖藏之法，冀因愚說消息用之。

又曰：藏種必於霜降前，下種必於清明後，更宜留一半於穀雨後種之，恐清明左右尚有薄凌微霜也。

又曰：閩中藏種，藤卵俱晒七八分乾，收之向後南北收藏，俱宜用乾者，或半用不乾者雜試之。

又曰：復有一閩人說留種法，於霜降前剪取老藤作種，先用大罈洗淨曬乾，或烘乾，次剪藤曬至七八分乾，用乾稻草殼襯罈，將藤蟠曲置稻草中，次用稻草殼塞口，先掘地作坎，量濕氣淺深，令不受濕，深或二尺許，淺或平地，先用稻草殼，或籬糠鋪底，厚二三寸，將罈倒卓其上，次實土滿坎，仍填高，令罈底土高四五寸，至來年清明後取起，卽罈中已發芽矣，是說疑諸方具可用，并識之。

又曰：諸每二三寸作一節，節居土上卽生枝節，居土下卽生根，種法待延蔓時，須以土密壅其節，每節可得三五枚，不得土，卽盡成枝葉，層疊其上，徒多無益也。今擬種法，每株居畝中，橫相去二三尺，縱相去七八尺，以便延蔓壅節，卽遍地得卵矣。若枝節已遍，待生遊藤者宜

剪去之。猶中飼牛羊。

又曰。吾東南邊海高鄉多有橫塘。縱浦。湖沙淤塞。歲有開濬。所開之土。積於兩崖。一遇霖雨。復歸河身。淤積更易。若城濠之上。積土成邱。是未見敵。而代築距堙也。此等高地。既不堪種稻。若種吉貝。亦从旱生。蟲種豆。則利薄。種藍。則本重。若將岡脊。攤入下塍。又嫌損壞花稻。熟田。惟用種蒔。則每年耕地一遍。刷根一遍。皆能將高仰之土。翻入平田。平田不堪種稻。并用種蒔。亦勝稻田十倍。是不數年間。邱阜將化爲平疇也。况新起之土。皆是潮沙。土性虛浮。于蒔最宜。特異常土。此亦任土生財之一端耳。

又曰。剪莖分種法。待苗盛。枝繁。枝長三尺以上者。剪下去。其嫩頭數寸。兩端埋入土。各三四寸。中以土撥壓之。數日。延蔓矣。

又曰。蒔苗延蔓。用土壅節。後約各節生根。卽從其連綴處剪斷之。令各成根。苗不致分力。此最要法。

又曰。蒔苗二三月至七八月。俱可種。但卵有大小耳。卵八九月始生。便可搗食。或賣。若未須者。勿頓搗。居土中日漸大。南土到冬至。北土到霜降。須盡搗之。不則爛敗矣。其種宜高地。遇旱災。可導河汲井灌溉之。在低下水鄉。亦有宅地園圃高仰之處。平時作場種蔬者。悉將種蒔。亦可

救水災也。若旱年得水，澇年水退，在七月中氣後，其田遂不及栽五穀，蕎麥可種，又寡收而無益于人。計惟剪藤種蒔，易生而多收。至於蝗蝻爲害，草木無遺，種種災傷，此爲最酷。乃其來如風雨，食盡卽去，惟有諸根在地，薦食不及，縱令莖葉皆盡，尙能發生，不妨收入。若蝗信到時，能多并人力，益發土，遍壅其根節，枝輪蝗去之後，滋生更易，是蟲蝗亦不能爲害矣。故農人家不可一歲不種，此實雜植中第一品，亦救荒第一義也。

又曰：凡蒔二三月種者，其占地也，每科方二步，有半；而卵徧焉。四五月種者，地方二步，而卵徧焉。六月種者，地方一步，有半；七月種者，地方一步，而卵皆徧焉。八月種者，地方三尺以內，得卵細小矣。種之疎密，略以此準之。方二步者，畝六十科也；方一步，有半者，畝一百六十科，有奇也。方一步者，畝一百四十科也；方三尺者，畝九百六十科也。九月畦種，卵生其下，如箸如棗，擬作種，早種而密者，謹視之，去其交藤。

又曰：人家凡有隙地，悉可種蒔。若地非沙土，可多用柴草灰雜入，凡土其虛浮與沙土同矣。卽市井湫隘，但有數尺地，仰見天日者，便可種得石託。其法用糞和土曝乾，雜以柴草灰入竹籠中，如法種之。

又曰：或問諸本南庭，而子言可以移植，不知京師南北以及諸邊皆可種之，以助人食，無令

軍民枵腹否。余遠應之曰可也。諸春種秋收與諸穀不異。京邊之地不廢種穀。何獨不宜。諸耶。今北方種諸禾若閩廣者。徒以三冬冰凍留種爲難耳。欲避冰凍。莫如窖藏。吾鄉窖藏。又忌水濕。若北方地高。掘土丈餘。未受水濕。但入地窖。卽免冰凍。仍得發生。故今京師窖藏菜果。三冬之月不異。春夏亦有用法煨蒸。令冬月開花結蓏者。其收藏諸種。當更易於江南耳。則此種傳流決可令天下無餓人也。

又曰。吳下種吉貝。吾海上及練川尤多。頗得其利。但此種甚畏風潮。每至秋間。纔生花實。一遇風雨。便受其損。若大風之後。更遇還風。則根撥實落。大不入矣。若將吉貝地種諸十之一。二。雖風潮不損。此種撲地成蔓。風無所施其威也。還風者。一日東南。一日西北之類也。

又曰。昔人云。蔓菁有六利。又云。柿有七絕。余續之以甘藷。十二勝。一畝收數十石。一也。色白味甘。于諸土種中。特爲優絕。二也。益人與薯蕷同功。三也。遍地傳生。剪莖作種。今歲一莖。次年便可種數百畝。四也。枝葉附地。隨節作根。風雨不能侵損。五也。可當米穀。凶歲不能災。六也。可充邊實。七也。可以釀酒。八也。乾火收藏。屑之旋作餅餌。勝用錫蜜。九也。生熟皆可食。十也。用地少而利多。易于灌溉。十一也。春夏下種。初冬收入。枝葉極盛。草蕨不容。其間但須壅土。勿用耘鋤。無妨農功。十二也。根在深土。食苗至盡。尙能復生。蟲蝗無所奈何。十三也。

又曰閩廣人收諸以當糧自十月至四月麥熟而止東坡云海南以諸爲糧幾米之十六今海北亦爾矣經春風易爛壞須先曬乾藏之。

又曰甘藷所在居人便足半年之糧民間漸次廣種米價諒可不至騰踊矣但慮豐年穀賤公家折色銀輸納甚艱民間急宜多種桑株育蠶撥納折銀可也造酒法諸根不拘多少寸截斷曬晾半乾上甑炊熟取出揉爛入甌中用酒藥研細搜和按實中間作小坎候漿到看老嫩如法下水用絹袋漉過或生或蒸熟任用其入缸寒煖酒藥分兩下水升斗或用麴蘖或加藥

物香料悉與米酒同法若造燒酒或卽用諸酒入鍋蓋以錫兜蓋蒸煮滴槽成頭子燒酒或用

諸糟依法造成常用燒酒亦與米酒米糟造燒酒同法蘿藦爾雅葵蘆菴註云紫一名萊菴一

名雷葵一名土酥王禎曰蘆菴俗呼蘿藦在在有之北方者極脆食之無查中原有迭秤者其

初爲善破甲以後便可供食老圃云蘿藦一種而四名春曰破地錐夏曰夏生秋曰蘿藦冬月

土酥故黃山谷云金城土酥淨如練以其潔也蘇頌曰有大小二種大者肉堅宜蒸食小者

白脆河朔有極大者信陽有重過二三十斤者一時種蒔之力也

齊民要術曰種蘆菴法與蔓菁同蘆菴根實粗大其角及根葉並可生食非蕪菁比也

四時類要種法宜沙糯地五月犁五六遍六月六日種鋤不厭多稠卽小閑拔令稀至十月收

窖之又新添種蘿蔔先深斫成畦把平每畦可長一丈二尺濶四尺用細熟糞一擔勻布畦內

再斫一遍。卽起覆土再樓平。澆水滿畦。候水滲盡。撒種子上。用木杪勻撒覆土。苗出兩葉。早則澆之。每子一升。可種二十畦。水蘿蔔。正月二月種。六十日根葉皆可食。夏四月亦可種。大蘿蔔。初伏種之。水蘿蔔。未伏種。皆候霜降。或淹或蔽。皆得用。如要來年出種。深窖內埋藏。中安透氣草一把。至春透芽。生取出。作壟或畦。下糞栽之。早則澆。令得所。夏至後收子。可爲秋種。蘿蔔。三月下種。四月可食。五月下種。六月可食。七月下種。八月可食。地宜肥。土宜鬆。澆宜頻。種宜稀。密則芟之。肥大。

農桑通訣曰。種同蔓菁法。每子一升。可種二十畦。畦可長一丈二尺。闊四尺。擇地宜生。耕地宜熟。地生則不

草。凡種。先用熟糞勻布畦內。仍用火糞和子。令勻撒種之。俟苗出成葉。視稀稠去留之。其去之

者。亦可供食。以疎爲良。疎則根大而美。密則反是。尺地約可二三窠。厚加培壅。其利自倍。欲收種子。宜用九

月十月收者。擇其良去鬚帶葉。移栽之。澆灌得所。至春二月收子。可備時種。宿根在地不經移

疥而。按蔬茹之中。惟蔓菁與蘿蔔可廣種。成功速。而爲利倍。然蔓菁北方多獲其利。而南方罕

有之。蘆菔南方所通美者。生熟皆可食。淹藏腊豉。以助時饌。凶年亦可濟飢。功用甚廣。元扈先

如蔓菁十倍。王省曾曰。胡蘿蔔。伏內畦種。或壯地漫種。須澆灌。則自然肥大。農政全書卷之二十七終

農政全書卷之二十一

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保諡文定上海徐允啟纂輯

明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳賈同鑒

樹藝

蕷部

蕷，廣雅曰：蕷，邱蕷也。說文：蕷，菜也。按爾雅翼云：蕷，揆也。蕷葉傾日不使照其足，因知足以揆之。

解，故一名露蕷。陶宏景曰：蕷子出少室山，以秋種，覆養經冬，至春作子者，謂之冬蕷。正月種者為春蕷。一名衛足，一名滑菜，言其性也。賈思勰曰：有紫莖白莖二種，種別有大小之殊。又

有鴨脚蕷。天有十日，蕷與終始，故蕷從突。蕷，陽草也，其性易生，不拘肥瘠地皆有之。王禎曰：蕷為百菜之主，備四時之饌，本豐而耐旱，味甘而無毒，供食之餘，可為蕷膳。枯槎之遺，可為

榜蕷子，若根則能療疾，咸無棄材。誠蔬茹之上品。民生之資助也。另有蜀蕷、蕷龍、蕷葵、蕷附、蕷。

齊民要術種法：臨種時必燥曝蕷子。蕷子雖經歲不沍，然濕種者疥而不肥。地不厭良，故墟彌也。元履先生曰：凡種皆然，不獨蕷也。地不厭良，故墟彌

善，薄即蕷之不宜妄種。春必畦種，水澆。春多風旱，非畦不得。且畦者畦長兩步，廣一步。難均，又

不用人深掘，以熟糞對半和土，覆其上，令厚一寸。鐵齒把耨之，令熟足，蹋使堅平。下水徹澤，水

足入。盡下蕷子，又以熟糞和土覆其上，令厚一寸餘。蕷生三葉，然後澆之。澆用晨夕，每一指輒把耨

地令起。下水加糞。三指更種一歲之中。凡得三輩。凡畦種之物。治畦皆如種菜法。不復條列煩文。早種者必秋耕。十月

末地將凍。散子勞之。一畝三升。正月未散子亦得。人足踐踏之乃佳。踐者菜肥。地釋即生。鋤不厭數。五月初更種

之。春者既老。秋葉落未生。故種此相接。六月一日種白莖秋葵。白莖者宜乾。紫莖者乾即黑而澀。秋葵堪食。仍留五月種者取子。

春葵子熟不均。於此時附地剪却。春葵令根上枿生者柔輒至好。仍供常食。美于秋菜。拍秋菜

故須留中輩。不拍則莖孤。留葉多則科大。凡拍必待露解。諺曰。觸露不拍。日中不剪韭。八月半剪去。留其歧多者。則去地

必留五六葉。去地四枿生肥嫩。比至收時。高與人膝等。莖葉皆美。科雖不高。菜實倍多。其不剪早生者雖高

五寸。中食。所可用者。惟有葉。心附葉黃澀。至惡。煮亦不美。看雖似多。其實倍少。收待霜降。傷早黃爛。傷晚黑澀。榜簇皆須陰中。見日。其碎者割訖。即

地中尋手糺之。待萎而糺者必爛。

又種冬葵法。九月收菜後即耕。至十月半令得三遍。每耕及勞。以鐵齒把糞去陳根。使地極熟

令如麻地。于中逐常穿井十口。井必相當。邪角則妨地。地形狹長者。井必作一行。地形正方者。作兩三行。亦不嫌也。井別作桔槔。轆轤。井

用轆轤。井澆用桔槔。柳罐令受一石。罐小用則功費。十月末地將凍。漫散子。惟概為佳。概用子六升。散訖。即再勞。有雪

勿令從風飛去。勞雪令地保澤。菜又不蟲。每雪輒一勞之。若令冬無雪。臘月中汲井水普勞。澆悉令徹澤。有

則不荒。元扈先生曰。無草木不待雪。無雪正月地釋。驅踏破地皮。不踏即枯涸。春煖草生。葵亦

悉宜澆。凡草木冬植者。皆以乾不以寒也。俱生。三月初葉大如錢。逐概處拔者。賣生。七歲已上。皆得充事也。一升葵還得一升米。日日常

拔看稀稠得所乃止。有草拔却不得用鋤。自四月八日以後。則日日剪賣。其剪處尋以手拌斫。刷地令其起水。澆糞覆之。四月尤早。不澆則不長。有雨則不須。四月以前雖旱亦不須澆。地實保澤。等勢未盡故也。比及剪遍。初者還復周

而復始。日日無窮。至八月社日止。留作秋菜。九月指地賣。收訖。卽急耕。依去年法。二十畝勝作

十頃穀田。止須一乘車牛。專供此園。耕勞糞糞賣。菜終歲不閑。若糞不可得者。五六月中糞種菜豆。至七月

八月犁掩殺之。如以糞糞田。則良美。與糞不殊。又省功力。其井間之田。犁不及者。可畦以種諸菜。

崔實曰。正月可作種瓜瓠菜芥。大小蔥蒜苜蓿及雜蒜亦種。此二物皆不如秋。六月六日可種葵。中伏後可種冬葵。九月作葵。植乾葵。

家政法曰。正月種葵。

農桑通訣曰。春宜畦種。種宜散種。然夏秋皆可種也。詩曰。七月烹葵。此種之早者。俗呼爲秋葵。遲者爲冬葵。又曰。六月六日種葵。中伏以後可種冬葵。時有先後爲之在人。宿根在地。春生嫩葉亦可採食。前金人以韭蓼汁併雞肉和食。謂之冷羹。最爲上饌。

莖葉叢茂時。方可刈。嫩惟採擷之耳。杜詩云。刈葵莫放手。放手傷葵根。蓋傷根則不生。

葵花乾入炭壑內。引火耐燒。秋葵葉可染紙。所謂葵箋也。

蜀葵。爾雅曰。葍戎葵也。郭璞注云。今蜀葵也。爾雅翼云。蜀葵卽吳葵。夏小正云。四月小滿後五日。吳葵華。陶宏景曰。吳葵卽此也。又有一種小者名錦葵。卽刺葵。

也。爾雅謂之莢。又有黃蜀葵別是一種。即秋葵也。

種法。春初種子。冬。月宿根亦自生。苗過小滿後長莖高五六尺。花似木槿而大。

李時珍曰。葉嫩時亦可茹食。其褶剝皮可緝布作繩。龍葵釋名曰苦葵。一名苦菜。一名天抱草。一名鴉眼睛。一名酸漿。

草。陶宏景云。益州有苦菜。乃是苦蕒。一名龍葵也。蘇頌曰。葉如茄子葉。故一名天茄子。

蘇恭曰。龍葵所在有之。俗名苦菜。然非茶也。葉圓花白。子若牛李子。生青熟黑。但堪養食。不任生噉。

李時珍曰。龍葵龍珠。一類二種也。處處有之。四月生嫩苗時可食。柔滑漸高二三尺。莖大如筍。

似燈籠草而無毛。五月後開小白花。結子。味酸亦可食。

蔞葵。即紫草子。爾雅曰蔞葵。繁露也。其葉最能承露。其子垂垂如綴露。故名。又一名蔞菜。一名天葵。一名御菜。一名燕脂菜。一名落葵。落字疑蔞字相傳之訛。

陶宏景曰。落葵。人家多種之。葉可飪餅食。甚滑。

李時珍曰。落葵三月種之。嫩苗可食。五月蔓延。其葉肥厚軟滑。可作蔬和肉食。子紫黑色。採取汁。可染布物。謂之胡燕脂。但久則色易變。

蔓菁爾雅曰蕓蕓。說文曰。蕓菁也。一名九英菘。一名諸葛菜。一日菘蕓。一名蕓。一名芥。

蔓菁者。取其糞出甲可生啖也。葉舒可煮食。二也。久居則隨以滋長。三也。葉不令惜。四也。則易尋而採。五也。冬有根可食。六也。漢書菘菜。謂云。猶獐菘。狝所產。馬王薺。味澤多刺。即諸葛。

葉也。相傳馬援所遺故云。蘇頌曰：南北皆有，北土尤多。河東、太原所出，其根極大。陳藏器本草曰：蕪菁，南北之通稱也。今并汾河朔間燒食其根，呼爲蕪根。塞北種者名九英，蔓菁根大，并將爲軍糧。

齊民要術曰：種不求多，唯須良地。故墟新糞壤墻垣乃佳。若無故墟糞者，以灰爲糞，令厚一寸，灰多則燥，不生也。一耕地

欲熟，七月初種之。一畝用子三升。從處暑至八月白露節皆得，早者作菹，晚者作乾。漫散而勞，種不用濕。濕則地堅，菜焦。既生

不鋤。九月末生收葉。晚收則黃落。仍留根取子。十月中犁，倉時拾取耕出者。若不耕，則留者英不茂，實不繁也。其菜

作菹者，料理如常法。擬作乾菜及蕪菹者，蕪菹者，後年正月始作耳，須留割訖，則尋手擇治而

辦之，勿待萎。萎而後辦，則爛。挂著屋下陰中風涼處，勿令烟熏。烟熏則苦，燥則上在厨積置以苦之。積時宜候天陰

潤不爾多碎折，久不積苦則澀也。春夏畦種，供食者與畦葬法同。剪訖更種，從春至秋得三輩，常供好菹。取根

者用大小麥底。六月中種，十月將凍耕出之。一畝得數車，又多種蕪菁法，近市良田一頃，七月

初種之。六月種者，根雖粗大，葉復蟲食，七月未種者，早出者根細。擬賣者，純種九英。九英，葉根粗大，欲自食者，須種細根。一頃

取葉三十載，正月二月賣作蕪菹，三載得一奴。收根依時法。一頃收二百載，二十載得一婢。對

和莖飼牛羊，全擬乞猪。一頃收子二百石，輸與壓油家，三量成米。此爲收粟米六百石，亦勝穀

田十頃。元扈先生曰：種蕪菁，宜用北人畦種菜法，及吳下壠種油菜法，厚糞勤灌之，宜得三倍收。漢桓帝詔曰：橫水爲災，五穀不登，令所傷

郡國皆種蕪菁，以助民食。然此可以度凶年，救飢饉，乾而烝食，既甜且美，自可藉口，何必飢饉。

若值凶年一頃乃活百人耳。元扈先生曰：人久食蔬無穀氣，則有菜色。唯蕪菁得否，其莖根皆膏潤故也。蕪菁味似芋，兩物皆似穀氣，故漢詔種蕪菁以助民食，而史稱蹲鴟至死不飢。

崔實曰：四月收蕪菁及芥苳，歷冬葵子。六月中伏後，七月可種蕪菁，至十月可收也。

孟祺農桑輯要曰：耕地宜加糞，往復勻蓋。秋初可種，自破甲至結子，皆可食。十月初，挽苗煤作和菜，餘者暇，過留根在地，或慮河朔地寒凍死，可於十月終，以牛隔兩犁耕一犁，拾去菜根之

後，卻將場土攏勻，據先耕出之數，臘過月，烝食甜而有味。元扈先生曰：賈氏言種宜七月初，六

惟六月種者，根株稍大，蟲不能傷耳。遇連日陰雨，易生青蟲，須勤撲治。

又曰：十月終，犁出蕪菁根，數臘過冬，月烝食甜而有味。春生薑苗，亦菜中上品。四月收子打油，比芝蔴易種，收多，油不發風，油臨時熬動，少摻芝蔴煉熟，即與小油無異。

臞仙神隱曰：凡種蕪菁，以鰻鱖魚汁浸其子，曬乾種之，無蟲。

本草衍義曰：蕪菁，今世俗謂之蔓菁。夏則枯，當此之時，蔬園中復種之，謂之雞毛菜。食心正在春時，諸菜之中，有益無損於世有功，採擷之餘，收子爲油。元扈先生曰：蔓菁獨留根取子者，當六月種，明年四月收耳。若

供食者，正月至八月，無月不可種。賈氏所謂自春至秋得三輩常供好，道此云雞毛菜者，無亦謂其鱖次世用耳。

元扈先生曰：南方種蕪菁，收子多在芒種後，梅雨中。子既不實，亦有莢中生芽者，漫將作種。

便無大根。加以密種少糞。其變爲菘。亦無怪也。今欲稀種多莖。似亦無難。獨梅時多雨。非人力可爲。近立一法。可得佳種。凡蕪菁春時摘薹者。生子遲半月。若摘薹二遍。卽遲一月矣。宜將留種蕪菁分作三停。其一不摘薹。擬芒種後收子。其一摘薹一遍。擬夏至後收子。其一摘薹二遍。擬小暑後收子。南方梅雨多在夏至前。或時在夏至後。小暑後伏時多晴。分作三次收定。有一兩次不穉者。又復簡擇淘汰。稀種厚壅。無緣可變爲菘矣。

又曰。蕪菁擇子下種。出甲後卽耘出小者作茹。若不欲移植。卽取次耘出。存其大者。令每本相去一尺許。若欲移植。俟長五七寸。擇其大者移之。

又曰。種法先薙草。雨過耕地不雨。先一日灌地濕透。明日熟耕作畦。或縷種。或漫散子。覆土厚一指。五六日內遇雨。不須灌。無雨厚水溝中遙澆之。種少者噴壺下水。或水斗遙灑之。無澆土令實。苗寸以上。灌水糞。

又曰。種蕪菁。用故墟壞墻基甚善。但此地不能多。宜得沙土高燥者。厚壅之。若欲廣植。用早稻地亦佳。但須六七月下種。俟刈稻後。作速耕糞移植。

又曰。有三晉人傳種蕪菁法。先下子。候苗長可蒔。豫耕熟地作畦。每畦深七八寸。起土作壟。蒔苗其上。壟土虛浮。根大倍常也。或徑于壟上下子亦得。種蘆菔法同。

本草圖經曰南人取北種種之。初年相類。至二三歲則變為菘矣。元履先生曰按唐本草注云菘菜不生北土。有人將子北種。初一年半為蕪菁。二年菘種都絕。有將蕪菁子南種。亦二年都變。土地所宜。須有此例。其子亦隨色變。但粗細無異耳。菘子黑。蕪菁子紫赤。大小相似。據如此說。則南之菘北之蕪菁。種類因地必無移植之理。然圖經于菘菜條下。又言今京都種菘都類。兩種但肥厚差不及耳。則菘未嘗不宜北也。余家種蕪菁三四年。亦未嘗變為菘也。獨其根隨地有大小。亦如菘有厚薄。齊民要術稱并州蕪菁根其大如碗口。雖種他州。子一年亦變。而今三晉所產。大子齊魯。秦中所產。大子三晉。此理雖則有之。顧小而為用。何妨滋植耶。秦中種瓜。其大十倍他方。他方亦不廢種瓜也。王禎所謂悠悠之論。率以風土不宜為說。嗚呼。此言大傷民事。有力本良農。輕信傳聞。捐棄美利者多矣。計根本者。不可不力排其妄也。又曰。本草言南人種蕪菁變為菘。此亦有故。按菘與蕪菁本相似。但根有大小耳。北人種菜。大都用乾糞壅之。故根大。南人用水糞。十不當一。又新傳得蕪菁種。不肯加意糞壅。二三年後。又不知擇種。其根安得不小。如此便似蕪菁變為菘也。吾鄉諸菜種。大槩不若京師。病皆坐此。徒根土之瘠薄。或言種類不宜。皆謬矣。又耕地須極疎緩。地非沙土。多用草灰和之。土若強緊。根亦不大。又曰。種蔬果穀。諸物皆以擇種為第一義。種一不佳。即天時地利人力。俱大半棄擲矣。蕪菁子比菜稍遲。正值梅天。南方多雨。子多不實者。種時務宜簞場或淘汰。或導擇。取其最粗。而圓滿者種之。其本末俱大。若漫種。孰者即十不當一也。

農桑通訣曰。蔓菁四時仍有。春食苗。夏食心。謂之蠶子。秋可為菘。冬蒸根食。菜中之最有益者。杜詩云。冬青飯之半。其子九蒸九曝。可搗為粉。塗帛者資之。亦可為油。陝西惟食此油。燃燈甚明。能變蒜髮。

李時珍曰。六月種者根大而葉蠹。八月種者葉美而根小。唯七月初種者根葉俱良。今燕京人以瓶醃藏。謂之閉甕菜。

齊民要術蒸乾蕪菁根法曰作湯淨洗蕪菁根濾著一斛甕子中以葦荻塞甕裏以蔽口著釜上繫飯帶以乾牛糞然火竟夜蒸之瓮細約熟謹謹著牙真類鹿尾蒸而賣者則收米十石也又蕪菁作鹹菹法曰收菜時即擇取好者曾蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜卽內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥卽止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮爲茹與生菜不殊三日杼出之粉黍米作粥清搗麥麩作末絹篩布菜一行以麩末薄塗之卽下熱粥清重重如此以滿甕爲限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及麥麩末味亦勝

又作湯菹法曰收好菜擇訖卽於熱湯中焯出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯焯焯訖令水中灌之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

又釀菹法曰菹菜也切曰釀菹用乾蕪菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解臠擇治淨洗沸湯焯卽

出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麩末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穠茹之如釀酒法元龜先生曰齊民要術所著食物烹治古今習尚不同有難施用者今錄之芥諸菜之用製造之法亦依諸品從事可也

附烏菘菜八月下種九月下旬治畦分栽

夏菘菜五月上旬撒子糞水頻澆密則芟之

蒜爾雅曰蒿山蒜

說文曰蒜葷菜也按初中國止有小蒜一名澤蒜餘唯山蒜石蒜自張騫使西域得大蒜種歸種之今京口有蒜山多出蒜蒜有大小之異大曰葫即今

大蒜每頭六七瓣收條中子種者二年爲獨蒜再種之則皆六七瓣矣小曰蒜葉似細蔥而澀頭小如薺即今山蒜也王頤曰蒜性熱而有小毒氣極董然以入與肉掩臭氣夏月食之解暑辟瘴氣北方食餅肉不可無此家有其種多者收一二頃以供歲計今在在種之

齊民要術曰蒜宜夏軟地

曰軟地蒜甜美而科大黑軟次之剛強地辛辣而瘦小也三徧熟耕九月初種種法黃鳴時以糞耨

逐壟手下之五寸一株

諺曰左右過一萬餘株

不軋則葉黃鋒出則辨于屋下風涼之處

早出者皮赤科堅可以冬寒取穀耨布地一行蒜

獨科不爾則收條中子種者一年爲獨瓣種二年者則成大蒜科皆如拳

又逾于凡蒜矣

置獨瓣蒜于瓦上以土覆之蒜科橫開而大形容殊則亦足以爲異

今并州無大蒜朝歌取種一歲之後遺成百子蒜矣其瓣粗細正與條中子同

蒜類變小蕪菁根變大二事相反其理難推又八月中方得熟九月中始刈得花子至于五穀蔬

果與餘州早晚不殊亦一異也并州晚豆度并陘已東山東穀子入壺關上党苗而無實皆余目

所親見傳信傳疑蓋土地之異者也

崔實曰布穀鳴收小蒜六月七月可種小蒜八月可種大蒜

農桑通訣曰又一種澤蒜可以香食吳人調鼎率多用此根解蕪更勝蔥韭此物易滋蔓隨斷

農桑通訣曰又一種澤蒜可以香食吳人調鼎率多用此根解蕪更勝蔥韭此物易滋蔓隨斷

隨合熟時採子漫散種之。按諸菜之葷者，惟宜採鮮食之。經日則不美，惟蒜雖久而味不變，嫩蘆亦可爲蔬。

又曰種法，半尺地一根，鋤治令淨。時加糞壅菜上一尺許，漸漸撥開上頭土，見白則本大，不爾止。益草耳，或結葉亦佳。

四時類要種蒜作行下糞水澆之。

務本新書蒜畦栽每窠先下麥糠少許，地宜虛。春暖則鋤，拔薑時頻澆。劉夢時人多食，解暑毒。蒜于肥地鋤成溝隴，隔二寸栽一科，糞水澆之。八月初可種，或以牛草鞋小便浸之。將種包在內一夾糞土栽之，上糞令厚，其大如碗。

蔥，爾雅曰蒼山蔥。說文曰蔥，葷菜也，其色蔥蔥然，故名蔥。淺綠色。凡四種：山蔥、胡蔥、漢蔥、凍

白。葉中涕曰蔥苳，諸物皆宜，故又名菜伯。又名和事草。王禎曰：山蔥宜入藥，胡蔥亦然。食惟用漢蔥凍蔥耳。漢蔥木蔥也。漢蔥葉大而香，薄冬，卽葉枯宜供蔬食。凍蔥葉細而益香，又宜過冬。比漢爲勝，或名大官蔥。廣志曰：蔥有冬、春二種，有胡蔥、木蔥、山蔥。晉令曰：有紫蔥，昔龔遂物海動農曰種蔥一畦，非惟足供烹飪，種多亦可資富。梁目僧珍其先販蔥爲業，及貴其兄子棄業求官，珍不許曰：汝等自有常分，不可妄求。可速歸蔥肆，爾可謂知所本矣。

齊民要術曰：收蔥子必薄布陰乾，勿令泥。此蔥性熱，不喜泥。其擬種之地，必須春種菜豆，五月穄殺之比，至七月耕數遍，一畝用子四五升。良田五升，薄田四升。炒穀拌和之，蔥子性澀，不以穀和。下

生。兩穗重糞，敷瓠下之，以批契繼腰曳之。七月納種，至四月始鋤，鋤遍乃剪，剪與地平。高留則

剪則傷根，剪欲旦起，避熱時。良地三剪，薄地再剪。八月止。不剪則不茂，剪過則根跌。若八月不止，則蔥無袍而損白。十二月盡掃

去枯葉枯袍。初則不茂，不去枯葉，春初則不茂。二月三月出之。良地二月出，薄地三月出。收子者別留之。蔥中亦種胡荽，尋手供

食，乃至孟冬，為菹亦不妨。

崔實曰：二月別小蔥，六月別大蔥，七月可種大小蔥。夏蔥曰小，冬蔥曰大。

四時類要：種蔥炒穀攪勻，塞糞一眼。於一眼中種之。他月蔥出，取其塞糞一眼之地，中土培之。

路密恰好，又不勞移。

王禎曰：種法先以子畦種，移栽却作溝壟，糞而壅，俱成大蔥，皆高尺許。白亦如之，宿根在地。來

春併得作種，移栽之。

又曰：蔥種不拘時，先去冗鬚微晒，疎行密排種之。宜糞培壅，猪糞雞鴨糞和粗糠壅之。

韭禮記曰：豐本爾雅曰：藿山韭。說文曰：韭字象葉出地上形。一種而久生，故謂之韭。二名草中

蘇頌曰：韭一歲三四割，其根不傷，至冬壅培之。先春復生，莖名韭白，根名韭黃，花名韭菁。韭之美在白，在黃，黃乃未出土者。羅願云：物久必變，故老韭為莧。鄭元曰：久道得利，陰變為陽。

故蔥變為韭。金幼孜北征錄曰：雲臺戍地有野韭，人皆採食，即許慎所謂鐵也。王禎曰：詩七月獻羔祭韭。周禮醴人其實韭，禮王制成人春薦韭以卵。杜詩：夜雨剪春韭。樂

天詩：秋韭花初白。元履先生曰：種樹書云：深其畦，為容糞也。

齊民要術曰收韭子如蔥子法。若市上買韭子宜試之以銅鑊盛水加于火上治畦下水糞覆

悉與葵同然畦欲極深。韭一剪一加糞又根性上跳故須深也。二月七月種法以升蓋合地為處布子于園內。

韭性內生不向外。畏園種令科盛。藉令常淨。數藉為良。高數寸剪之。初種時止一剪。至正月掃去畦中陳葉凍解以鐵

杷耨起下水加熱糞。韭高三寸便剪之。剪如蔥法。一歲之中不過五剪。每剪把耨下水。收子者

一剪則留之。若早種者但無畦與水耳。杷糞悉同。一種永生。

崔實曰正月掃除韭畦中枯葉七月藏韭菁。菁韭把出菁韭花也。

王禎曰凡近城郭園圃之家可種三十餘畦。一月可割兩次。所易之物足供家費。積而計之一

歲可割十次。秋後可採韭花以供蔬饌之用。謂之長生韭。至冬移根藏于地屋蔭中。培以馬糞

煖而卽長。高可尺許。不見風日。其葉黃嫩。謂之韭黃。比常韭易利數倍。北方甚珍之。又有就舊

畦內。冬月以馬糞覆之。子迎陽處。隨畦以葛黍籬障之用。避北風。至春蔬其芽早出。長可三二

寸。則割而易之。以為嘗新韭。

韭。二月下旬撒子。九月分栽。十月將稻草灰蓋三寸許。又以薄土蓋之。則灰不被風吹。立春後

芽生。灰內則可取食。天若晴煖。二月中芽長成菜。以次割取。舊根常留分栽。更不須撒子矣。

四時類要。九月收韭子。種韭不如栽作行。令通鋤。割一遍。以杷耨之。令根不相接為佳。如此當

葉闊如薤博聞錄韭畦若用雞糞尤好。

薤音械古爾雅曰薤鴻薤一名薤子一名菜芝韭之大者也收種宜火

所謂薤也亦可供食但不多有王禎曰薤本出魯山平澤今處處有之葉似韭而闊本豐而

白深本草云雖辛不葷五臟學道人長餌之以其能溫中通神安魂魄續筋力爾漢北海太守

齊民要術曰種薤宜白軟良地三轉乃佳二月三月種秋種亦得率七八支為一本諺曰薤三

者三支為一本種薤者四支為十科然支多者科圓大故以七八為率薤子三月葉青便出之未青而出者肉燥曝按去孳餘切

却薑根留薑根而濕者即先重樓耨地壟燥培而種之壟燥則薤肥率一尺一本葉生即鋤鋤

不厭數薤性多株五月初鋒八月初構葉不用剪剪則損白供九月十月出賣擬

種子至春地釋即曝之。

農桑通訣曰杜甫詩云束比青芻色圓齊玉筋頭或取其白芫酒尤佳樂天詩云酥煖薤白酒

又內則曰切蔥薤實諸醢以柔之碎錄云豚脂用蔥膏用薤然則酒也醢也膏也無施不可種

法與韭同。

薑管論不撤薑食說文樂溫之菜也呂覽春秋日和之美者有楊僕之薑註楊僕蜀地名

薑以漢溫池州者為任苗高二三尺葉似箭竹葉而長兩兩相對薑性畏日而惡濕歲秋熟則無薑初生種者其尖微紫名曰紫薑或作子薑宿根謂之母薑

齊民要術曰：薑宜白沙地，少與糞和熟耕。如麻地，不厭熟，縱橫七徧尤善。三月種之，先種耨耕，尋壟下薑一尺一科，令上土厚三寸，數鋤之。六月作葦屋覆之，不耐寒。九月掘出置屋中，中

國土不宜薑，僅可存活，勢不滋息。元扈先生曰：今北土種之甚滋息矣，云不宜也。

崔實曰：三月清明節後十日，封生薑，至四月立夏後薑大食，芽生可種之。九月藏，此薑蕒荷

其歲若溫，皆待十月。生薑謂之此薑，此首葉。

四時類要種薑，隔一步作畦，長短任地形，橫作壟，相去一尺餘，深五六寸，壟中一尺一科，帶牙大如三指闊，蓋土厚三寸，以糞沙蓋之，糞亦得，芽出後有草，卽耘，漸漸加土，已後壟中卻高，壟外卽深，不得併上土，鋤不厭頻。

農桑通訣曰：凡種宜用沙地熟耕，或用鋤深掘爲善。三月畦種之，畦闊一步，長短任地，橫作壟，深可五七寸，壟中一尺一科，以土上覆厚三寸許，仍以糞培之，益以薑糞尤佳。芽出生草，勤鋤之，壟中漸漸加土培壅。一法用蔦草覆之，勿令他草生，使薑芽自迸出，覆其上。六月用枝葉作棚，以防日曝。薑性不耐寒，熟故爾，或只用帶葉枯枝打挿。四月竹筴爬開根土，取薑母貨之，不虧元本。秋社前新芽頓長，分採之，卽紫薑，菜色微紫，故名。最宜糟食，亦可代蔬。劉屏山詩云：恰似勻粧指，柔尖帶淺紅，似之矣。白露後則帶絲漸老，爲老薑，味極辛，可以烹飪，蓋愈老而愈辣者。

也。曝乾則爲乾薑。醫師資之。今北方用之頗廣。九月中掘出。置屋中。宜作窖。穀稗合理之。今南方地煖。不用窖。至小雪前。以不經霜爲上。拔去。日就土。晒過。用篩篩盛貯。架起。下用火熏。三日夜。令濕氣出盡。却掩篩口。仍高架起。下用火熏。令常煖。勿令凍損。至春擇其芽之深者。如前法種之。爲効速。而利益倍。諺云。養羊種薑。子利相當。

王禎曰。薑宜耕熟肥地。三月種之。以糞沙或腐草灰糞覆蓋。每壟闊三尺。便于澆水。待芽發後。又掘去老薑。土作矮棚。蔽日。八月收取。九十月宜掘深窖。以糠糞合理。暖處免致凍損。以爲來年之種。置火閣亦可。又云。按薑辛而不葷。去邪辟穢。蔬茹中之拂士也。日用不可闕。

芥。本草云。芥。種名水蘗。陶宏景曰。芥似菘而有毛。味辣可生食。一名勞粗。一名辣菜。一名臘菜。芥白芥。南芥。荆芥。煖芥。馬芥。石芥。嫩葉芥。薑薑芥。蜀芥。即胡芥也。劉恂嶺南異物志曰。南土芥。高五六尺。子大如雞子。芥極多。心嫩者爲芥藍。又有一種花芥。葉多刻缺。如蘿蔔。英冬。月食者。俗呼鴨菜。春。月食者。俗呼春菜。

齊民要術曰。種芥子。及蜀芥。莖薑。取子者。皆二三月。好雨澤時種。三物性不耐寒。經冬則死。故須春種。

又曰。蜀芥。莖薑芥。取葉者。皆七月半種。地欲糞熟。蜀芥一畝。用子一升。

崔實曰。六月大暑中伏後。可收芥子。七月八月可種芥。

務本新書芥菜宜秋前種。大槩雖不及蔓菁。餘亦頗同。子作芥花芥末。如近郭芥菜。宜多種。莖

蔓芥子種同蜀芥。每畝用子四升。足霜始收。辛不甚香。經三冬以草覆之。不死。至春復可供食。王禎曰。今江南農家所種。如種葵法。俟成苗必移栽之。早者七月半後。種遲者八月種。厚加培壅。草即鋤之。早即灌之。冬芥經春長心。中爲鹹淡二種。亦任爲鹽菜。

又云。十月收蕪菁。訖時收蜀芥。

又云。如卽收子者。卽不摘心。夫芥之爲物。心多而耐久。味辣而性溫。可搗取汁。以供庖饋。

務本新書曰。芥藍二月畦種。苗高剝葉食之。剝而復生。刀割則不長。加火煮之。以水淘浸。或炒熅。或拌食。或包餛飩。或捲餅生食。頗有辛味。五月團枯。此菜獨茂。故又曰主團菜。食至冬月。以草覆其根。四月終結子。可收作末。根又生葉。又食一年。陝西多食此菜。若中人之家。但能自種三兩畦。藍菜并一二畦。非周歲之中。甚省菜錢。

元履先生曰。芥菜八月撒種。九月治畦。分栽。糞水頻灌。冬月淹藏。家家用度。晒乾。子無烟。雨處架起。三年亦可食。

蕪菁。說文。稜。註。可以香口。其莖柔葉細而根多鬚。較纖然也。一名胡蕪。張騫使西域始得種歸。故名。一名香蕪。并汾之間。避石勒諱。胡也。俗呼爲原蕪。原乃莖葉布散之貌。俗作芫非。又有一種名石蕪菁。亦名鷄不食草。載在本草。堪入藥。却非此種。

齊民要術曰：胡荽宜黑軟青沙瓦地，三遍熟耕，樹陰下不得，和豆處亦得。春種者，用秋耕地開春凍解地起

有潤澤時，急接澤種之。種法：近市負郭田一畝，用子二升，故穞種漸鋤。取賣供生菜也。外舍無

市之處，一畝用子一升，疎密正好。六七月種，一畝用子一升，先燥晒欲種時，布子於堅地，一升

子與一掬濕土和之，以脚蹠令破作兩段。多種者，以磚瓦蹠之，亦得以木藝之，亦得。子有兩人

注入穀中，則生疾而長速。種時欲燥，於旦暮潤時，以穞構作壟，以手散子，即勞令平。春雨難期

此菜非雨不生，所以不求濕下也。雖浸芽不生，但燥種之，不須浸子。地若二月

始解者，歲月稍晚，恐澤少，不時生，失歲計矣。便於暖處籠盛胡荽子，一日三度，以水沃之。二三

日則芽生。於旦暮時投潤漫擲之，數日悉出矣。大體與種麻相似。菜生二三寸，鋤去穞者，供食

及賣。十月足霜，乃收之。取子者，仍留根間拔令稀。穞即以草覆上。覆者得供生取曝乾。勿使令濕。格柯打出，作蒿菑盛之。冬日亦得入窖，夏還出之，但不濕亦得五六年停。一

畝收十石，都邑難貴，石堪一疋絹。若地柔良，不須重加耕墾者。於子熟時，好子稍有零落者，然

後拔取，直深細鋤地一遍，勞令平。六月連雨時，櫓生者亦尋滿地，省耕種之勞。秋種者，五月子

熟，拔去急耕，十餘日又一轉，令好調熟。如麻地，即於六月中旱時，穞構作壟，蹠子令破，手散還

勞令平。一同春法，但既是早種，不須穞潤。此菜早種，非連雨不生，所以不同春月要求濕下種。

後未遇連雨，雖一月不生，亦勿怪。麥底地亦得種，止須急耕調。雖名秋種，曾在六月、六月中，無

不望霖連雨，生則根強科大。七月種者，雨多亦得，雨少則生不盡，但根細科小，不同六月種者，便十倍失矣。大都不用觸地濕，入中生高數寸，鋤去穢者，供食及賣作菹者，十月足霜乃收之。一畝兩載，載直絹三疋，若留冬中食者，以草覆之，尙得竟冬中食，其春種小小供食者，自可畦種。畦種者一如葵法，若種者，按生子令中破籠盛一日，再度以水沃之，令生芽，然後種之，再宿卽生矣。蓋用箔蓋，夜則去之，晝不蓋，熱不生，夜不去，蟲棲之。凡種菜子難生者，皆水沃令芽生，無不卽生矣。元履先生曰：畦種水澆，何平可必乎。

王禎曰：先將子捍開，四月五月七月，晦日晚宜種種，宜濕地，以灰覆之，水澆則易長。

又曰：胡荽，其子搗細，香而微辛，食饌中多作香料，以助其味。於蔬菜子葉皆可用，生熟皆可食，甚有益于世也。

齊民要術曰：作胡荽菹法，湯中漂出之，著大甕中，以煖蓋經宿，水浸之，明日汲水淨洗，出別器中，以鹽酢浸之，香美不苦，亦可洗訖作粥，津麥麩，味如蘆芥。菹法亦有一種，味作裏菹者，亦須漂去苦汁，然後乃用之矣。

博聞錄曰：胡荽必於月晦日晚下種。

藝蓴服虔通俗文曰：胡菜。註：羌隴氏胡多種此菜，能歷霜雪，故名。或云塞外有地名雲臺，始種此菜，故名。一名油菜。陶宏景云：蓴，乃人間所噉菜也。君宗

輿曰：薑薑經冬不死，辟蠹。李時珍曰：乃今油菜也，形色似白菜，冬末春初採心為茹。三月則老不可食，開小黃花四瓣，結莢收子，皮赤色，炒過榨油，然燈甚明。近人因有油利，種者頗廣。齊民要術曰：薑薑一畝，用子四升種法與蕪菁同，既生亦不鋤之。

又云：薑薑足霜乃收，不足霜即爛。

又云：旱則畦水澆，五月熟而收子。薑薑冬、天草覆亦得取子種，種又得生茹供食。

王禎曰：薑薑不甚香，經冬根不死。

便民圖纂曰：油菜八月下種，九十月治畦，以石杵春穴分栽，用土壓其根，糞水澆之。若水凍不可澆，至二月間，削草淨澆，不厭頻，則茂盛薑長，摘去中心，則四面叢生子多。子可榨油，粗可壅田。

藏菜。七月下種，寒露前後治畦，分栽。栽時用水澆之，待活以清糞水頻澆，遇西風則不可澆。元扈先生曰：吳下人種油菜法，先于白露前日中鋤連泥草根晒乾成堆，用穰草起火將草根煨過，約用濃糞攪和，如河泥復堆起頂上，作窩如井口。秋冬間將濃糞再灌三次。此糞灰泥為種菜肥壅也。到明年九月耕菜地再三，鋤令極細，作壟并溝，廣六尺，壟上橫四科，科行相去各一尺五寸，用前糞灰泥勻撒土面，然後將菜栽移植，之明日糞之。地濕者糞三水，七乾者糞一水。如是三四遍，菜栽漸盛，漸加真糞。冬月再鋤壟溝，泥鍬起，加壟土，一則培

根。一則深其溝以備春雨。臘月又加濃糞生泥上。春月凍解。將生泥打碎。正二月中視田肥瘦。燥濕。加減加糞壅四次。二月中生薑。摘取之。糟醃聽用。卽復多生薑心。花實益繁。立夏後拔科收子。中農之入。畝子二石。薪十石。薪中爲薑簇也。種薑菁法宜做此。

波菜。波菘。一名赤根。又名波斯草。劉禹錫云。波菘本西國中種。自顧陵國將其子來。今呼其名。其子研開易浸脹。語頗詭耳。博聞錄。波菜過月朔乃生。須二十七八間種之。

農桑輯要云。波菘作畦下種。如蘿蔔法。春正月二月皆可種。逐旋食用。秋社後二十日種子畦下。以乾馬糞培之。以備霜雪。十月內以水沃之。以備冬食。

農桑通訣曰。波菘七八月間。以水浸子。殼軟。撈出控乾。就地以灰拌撒肥地。澆以糞水。芽出。惟用水澆。待長。仍用糞水澆之。則盛。

春月出薑。至春暮。莖葉老時。用沸湯掠過。曬乾。以備園枯時食用。甚佳。實四時可用之菜也。

萹苣。爾雅曰。萹苣。萹葉皆高大。易見。故從見。萹亦多種。有馬齒萹。鼠齒萹。及糠萹。此野萹也。若夫赤萹。白萹。紫萹。紅萹。人萹。又有五色萹。皆可蔬茹。人白二萹。亦可供藥。易

言。萹陸大夫謂其柔脆也。列子言。學生程。程生馬。馬生人。馬者。馬萹。馬藍草之類。人者。人參。人萹之類也。

農桑輯要曰。人萹。但五月種之。園枯則食。今人有三。如欲出種。留食不盡者。八月收子。本草云。

不可以萹菜與鼈同食。則生鼈瘕。試以鼈甲如豆片大者。以萹菜封裹之。置于土坑。以土覆之。

一宿盡變成藍也。

莧菜二月間下種三月下旬移栽于茄畦之旁同澆灌之則茂

茼蒿蓬蒿形氣同于蓬蒿故名。王禎曰同蒿者葉綠而細莖稍白味甘脆。

農桑通訣曰茼蒿春二月種可爲常食秋社前十日種可爲秋菜如欲出種春菜食不盡者可爲子俱是畦種其葉又可湯泡以配茶茗實菜中之有異味者李時珍曰八九月下種冬春採食四月起臺花淺黃色如單瓣菊花結子近百成穗最易繁茂

甜菜古作恭。釋名恭菜即薯蓣也。

農桑通訣曰薯蓣作畦下種如蘿蔔法春二月種之夏四月移栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出于暖處收藏來年春透可栽收穫或作蔬或作羹或作菜乾無不可也
本草云莖灰淋汁洗衣其白如玉

便民圖纂曰薯蓣八月下種十月治畦分栽頗用糞水澆之

芹爾雅曰芹楚葵芹古作蕮一名水英按生江湖陂澤間者水芹也。生平地者旱芹也。二月生苗其葉對節生。晉書立春日以芹芽爲菜盤相饋。又有紫芹出太行黃屋

可制束不可食。又一種馬芹爾雅曰菱牛蕪葉細銳可食。亦芹類也。別有一種黃花者名毛芹食之令人蚊龍食之亦病

齊民要術曰芹菜收根畦種之常令足水尤忌澇涸及鹹水澆之則死性易繁茂而甜脆勝野

生者

陶隱居曰：二三月芹作莢時，可作菹，及熟燻食之。

元扈先生曰：野芹須取嫩白為佳，輕鹽一二日，湯焯過，晒須一日乾方炒。

蘆古莖字。小雅：薄言采芑。疏云：苦菜也。青州謂之芑。說文：蘆作莖，吳人呼為莖菜，莖青白色，搗可烹煮。故通曰生菜。彭乘曰：莖菜自尚國來，故名。

農桑通訣曰：莖苗作畦下種。如菠菜法，但得生芽。先用水種浸一日於濕地上，布襪置子于上。

以盆碗合之，候芽漸出即種。正二月種之，可為常食。秋社前一二日種者，可為醃菜。其莖去皮

蔬食，又可糟藏，謂之莖笋。

苜蓿爾雅翼曰：木粟。言其米可炊飯也。郭璞作牧宿，謂其宿根自生，可飼牧牛馬也。漢書西域傳曰：屬國有苜蓿，大宛馬武帝時得之，馬漢使採苜蓿種歸，陸機與

弟書曰：張騫使外國十八年，得苜蓿歸。西京雜記曰：樂遊苑自生玫瑰樹，下多苜蓿，苜蓿一名

樓風，時人或謂光風草，風在其間，蕭蕭然。日曬其花，有光米，故名懷風。茂陵人謂之連枝草。

李時珍曰：二月生苗，一科數十莖，葉綠色，入夏及秋開細黃花，結小莢，圓扁旋轉，有刺，內有米如糯米，可為飯，亦可釀酒。

齊民要術曰：地宜良熟，七月種之。畦種水澆，一如韭法。元扈先生曰：苜蓿須先剪一上，早種

者重糞，耩地使壟深闊，窳瓠下子，批契曳之，每至正月燒去枯葉，地液輒耕，以鐵齒鏟

鏟，揆之，更以魯斫斷其科土，則滋茂矣。不爾則瘦一年則三刈，留子者一刈則止。春初既中生，噉

爲羹甚香。長宜飼馬。馬尤嗜之。此物長生。種者一勞永逸。都邑負郭咸宜種之。

崔實曰。七月八月可種苜蓿。

元扈先生曰。苜蓿七八年後。根滿地亦不旺。宜別種之。根亦中爲薪。

紫蘇。爾雅曰。蘇。佳苳。注曰。蘇。苳類也。故名佳苳。一名赤蘇。又有一種白蘇。王禎曰。蘇。苳者所

爲魚。以其似蘇字。但除不旁故也。壓方葉圓。而有尖四圍。有齒肥地者。苳面皆紫。齊地苳。紫面青。面苳皆白。卽白蘇也。苳子白者。其莢者不美。苳。卽今白蘇子也。

齊民要術曰。苳隨宜。園畦漫擲。便歲歲自生。苳子秋末成。可收。蓬於醬中藏之。苳。苳角也。其多實成則惡。

種者如種穀法。須甚嗜之。心須近人家。種收子。壓取油。可以煮餅。而勝麻子。脂膏。麻子脂膏。並有腥氣。然苳油不可爲淺。焦人髮。研爲羹。臠美於麻子遠矣。又可塗帛。煎油。爛佳。在油性。消塗。以爲燭。良地。十石。多種。博收。則倍收。於諸田不同也。

元扈先生曰。一月三月下種。或宿子在地自生。

務本新書。凡種五穀。如地畔近道者。亦可另種蘇子。以遮六畜傷踐。收子打油。燃燈甚明。或熬

油。以油諸物。

王禎曰。蘇子。碾之。雜末。作糜。甚肥美。下氣補益。

蘇採葉。茹之。或鹽。或梅。漬。作菹。食甚香。夏月作熟湯飲。

五六月連根收採。以火煨。其根陰乾。經久則菜不落。葉爾推曰。藟。藟。郭璞註。藟。藟。澤

藟也。一名水藟。

齊民要術曰三月可種荜蓼。荜性甚易生。蓼尤宜水畦種也。

崔實曰正月可種蓼。

家政法曰三月可種蓼。

齊民要術曰蓼作菹者長二寸則剪絹袋盛沈於醬瓿中。又長更剪常得嫩者。若待秋子成而

又枯取子者候實成速取之。性易凋零。晚則落盡。五月六月中蓼可為醬以食莧。

蘇恭曰莖赤色水授食之勝于蓼子。

寇宗奭曰水蓼造酒取葉以水浸汁和麴作麴蓋取其辛耳。

蘭香羅勒也。北人避石勒諱改蘭香。一名醫子草。以其子能入目去翳也。韋宏賦敘曰羅勒

處處有之。有三種。一種似紫蘇葉。一種葉大二十步內即聞香。一種堪作生菜。

齊民要術曰三月中候藁葉始生乃種蘭香。早種者徒費子耳。天寒不生。治畦下水。一同葵法。及水散子訖。

水盞從熟糞僅得蓋子便止。厚則不生。弱苗故也。晝日箔蓋。夜則去之。晝不宜見日色。夜須受露氣。生即去箔。常令足

水。六月連雨拔莖之。招心著泥。中亦活。作菹及乾者。九月收。晚即乾惡。作乾者。犬晴時薄地刈取。布地曝之

乾乃採取末瓊中盛。須則取用。拔頭惡者真爛。又有雀糞塵土之患也。取子者十月收。自餘雜香菜不列。者種法悉與此同。

博物志曰燒馬蹄羊角成灰。春散著濕地。羅勒乃生。事類全書云。香菜常以洗魚水澆之。則香

而茂。溝泥水米泔亦佳。夏秋採葉可作菜食。或切葉以芫諸菜。或於素食麵粉之類皆可覆食。以助香味也。

俞貞木種樹書曰：香菜與土龍腦不得用糞澆。澆則不香。只以溝泥水米泔澆之佳。

蕺荷說文：菹苴也。搜神記作嘉草。一名覆苴。一名蕺草。一名蕺苴。與芭蕉音相近。潘岳閒居賦云：蕺荷依陰。蘇頌曰：荆襄江湖間多種之。北方亦有春初生葉似芭蕉。

根似薑芽而肥。其葉冬枯。根堪爲菹。性好陰。在木下生者尤美。史遊急就章曰：蕺荷冬曰藏。其來遠矣。然有赤白二種。赤者堪啖。菹豹古今注云：似芭蕉而白色。楊慎丹鉛錄云：蕺荷

注甘露。甘露卽芭蕉也。元扈先生曰：蕺荷絕似芭蕉。芭蕉結子。此不結子。有時開花承甘露。故又名爲甘露子。非蔓生之甘露也。今嶺北人家所種蕉皆蕺荷耳。

齊民要術曰：蕺荷宜在樹陰下。二月種之。一種永生。亦不須鋤。微須加糞以土覆其上。八月初

踏其苗令死。不踏則根不滋潤。凍死。九月中取旁生根爲菹。亦可醬中藏之。十月終以穀麥種覆之。不覆則二月

月掃去之。

食經藏蕺荷法：蕺荷一石。洗漬以苦酒六斗。盛銅盆中。著火上使小沸。以蕺荷稍稍投之。小萎

便出。著席上令冷。下苦酒三斗。以二升鹽著中。乾梅三升。使蕺荷以鹽酢澆上。綿覆罌口。二十

日便可食矣。

崔豹曰：其子花生根中。花未敗可食。久則消爛。

寇宗奭曰：八九月間醃貯以備冬月作蔬果。

甘露子。苗長四五寸許根如果珠味甘而脆故名甘露。

王禎曰。凡種宜於園圃近陰地。春時種之。用麥糠爲糞。地宜沾潤爲佳。至秋乃收。

務本新書曰。白地內區種。暑月以麥糠蓋之。承露滋生。以是得名。

又云。宜肥地熟鋤。取子稀種。其根皆連珠。須耘淨方茂。

又云。甘露子生熟可食。可用蜜或醬漬之作。或亦得。菌爾雅曰。中植菌小者菌也。郭璞曰。地草

東名爲土菌。亦曰地廚。可啖之。王禎曰。菌皆朽株濕氣蒸而中。原呼菌爲菌茹。又爲

菰。又一種。謂之天花。桑樹上生者。呼爲桑菰。施之素食。最佳。雖南北異名。而其用則一。今江

南山中。松下生者。名爲松滑。菌之種不一。名亦如之。野蕈如赤蕈。黃耳。皆可食。然辨之不精

多能毒人。雖甘無益也。不復具載。元履先生曰。北土有羊肚菜。生天澁中。此輩根所爲也。

南土有天仙菜。此茅根所爲也。有竹茹。竹根所爲也。他如天花。麻菇。雞

蹤。猴頭之屬。皆草木根腐壞而成者。又曰。五木耳。亦桑槐榆楊檉所生。

四時類要曰。三月種菌子。取爛構木及葉於地理之。常以泔澆令濕。三兩日即生。又法。畦中

下爛糞。取構木可長六七寸。截斷碇碎。如種菜法。於畦中勻布土。蓋水澆。長令潤如初。有小

菌子。仰把推之。明且又出。亦推之。三度後出者甚大。即收食之。本自構木。食之不損人。元履

先生曰。構樹即穀樹也。一名楮葉。有瓣曰楮。無瓣曰構。見段成式酉陽雜俎。

農桑通訣曰。取向陽地。擇其所宜木。楓楮樗伐倒用斧碎砍成坎。以土覆壓之。經年樹朽以

草碎剉勻布坎內。謂之驚禪。雨雪之餘。天氣蒸暖。則草生矣。雖踰年而獲。以繼取。及土覆之

時用泔澆灌。越數時則以槌棒擊樹。利利則堪博采訖。遺種在內。來歲仍發。復相地之宜。易歲代種。新採起生。煮食香美。曝乾則爲乾香蕈。今深山窮谷之民。以此代耕。殆天茁此品。以遺其利也。

農政全書卷之二十九

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保諡文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽嚴國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

果部上

棗爾雅曰壺棗邊要棗檟白棗械酸棗楊徹齊棗遵羊棗洗大棗黃填棗蹶泄苦棗皆無寔棗
還味檢棗郭璞注曰今江東呼棗大而銳者為壺棗猶瓠也要細腰今之鹿盧棗檟即今棗子
雞卵驢泄子味苦皆不著子者還味短味也陸佃埤雅曰犬曰棗小曰棘棘酸棗也河東
安邑出御棗今名落蘇樂氏棗豐肌細核多膏肥美齊傳樂毅自燕攜來登洛棗即大
白核小而肥穀城紫棗長三寸羸邱脆棗實小而圓生食脆美不能久留西王母棗冬
夏有棗九月生花十一月乃熟犬如李核三子一赤又云名玉文棗其實如瓶羊角棗亦三
子一赤青城無核棗實小核僅有形食之不覺密坊棗味佳出應天府密坊門洛陽夏
白棗汲郡墟棗信都大棗梁國夫人棗莫山有懸棗又有三星棗驛曰棗灌棗狗
牙棗雞心棗牛頭棗獼猴棗氏棗夕棗木棗桂棗棠棗丹棗崎廉棗玉門棗水菱棗說文云棗
棗也似柿而小陶宏景曰出青州者形大而核細多膏甚甜鬱州元市者亦好微不及耳
李時珍曰棗本赤心有刺四月生小葉尖觥先澤五月開小花白色微青
本草衍義曰南北皆有之然南棗堅髮不如北棗肥美生于青晉絳者尤佳
齊民要術曰常選好味者留栽之候棗葉始生而移之棗性硬故主晚栽三步一樹行欲相當

如本年芽未出。勿遽刪除。諺云。令牛馬覆踐令淨。棗性堅強。不似苗稼。是以耕荒穢。則三年不算死。亦有久而復生者。令牛馬覆踐令淨。盡生所以須淨地。聖鏡故宜踐也。正月一日日出時。反斧班駁椎之。名嫁棗。不椎則花無實子而零落也。元龜先生曰。北方棗候大蠶入簇。以杖擊其枝間。振落狂花。則實不成。全赤即收。收法日日撼落之爲上。人家凡有旱勞之地。不任耕稼者。懸落種棗。則任矣。棗性燥。收放任旱勞之地。

太史公曰。安邑千樹棗。其人與千戶侯等。

羣芳譜曰。棗全赤。即收。撼而落之爲上。半赤而收者。肉未充滿。乾則色黃而皮皺。將赤味亦不佳。全赤久不收。則皮破。復有鳥雀之患。一法。將纔熟棗。乘清晨連小枝葉摘下。勿損傷。通風處。晾去露氣。揀新缸無油酒氣者。清水刷淨。火烘乾。晾冷。取淨。稈草曬乾。候冷。一層草。一層棗。入缸中封嚴密。可至來歲猶鮮。

齊民要術曰。先治地令淨。布椽於箔下。置棗於箔上。以椽聚而復散之。一日中二十度乃佳。夜仍不聚。得霜露氣乾速成陰。雨之時乃聚而苦之。五六日後。別擇取紅軟上高厨上曝之。厨上者已乾。雖厚一尺亦不壞。擇去胖爛者。其未乾者。曝曬如法。

食經曰。作乾棗法。須治淨地。鋪菰箔之類。承棗。日晒夜露。擇去胖爛。曝乾。收之。切而晒乾者。爲棗脯。煮熟。榨出者。爲棗膏。亦曰棗飴。蒸熟者。爲膠棗。加以糖蜜。拌蒸。則更甜。以麻油。莖同。

蒸則色更潤澤。搗棗膠曬乾者爲棗油。其法取紅軟乾棗入釜以水僅淹半。煮沸濾出砂盆。研細生布絞取汁塗盤上晒乾。其形如油。以手摩刮爲末。收之。每以一匙投湯中。酸甜味。足。卽成美漿。用和米麩。最止飢渴。益脾胃也。盧譔祭法云。春祀用棗油卽此。

寇宗奭曰。青州人以棗去皮核焙乾。爲棗脯。以爲奇果。

桃爾雅曰。旻冬桃。檇桃。山桃。郭璞注曰。旻。桃子冬熟。山桃。實如桃而不解核。羣芳譜曰。檇桃。一名毛桃。味惡不堪食。其仁充滿多脂。可入藥。鄴中記曰。石

虎苑中有句鼻桃。重二觔。洛中。皇嵩桃。一名王母桃。一名仙人桃。一名冬桃。形如蓀。裏微赤。得霜始熟。味甘美。日月桃。二枝二花。或紅或白。波斯國扁桃。形扁肉澀。不堪食。核狀如盆。樹高五六丈。圍四五尺。葉似桃。而開二月。開白花。花落結實。如桃。彼地名波淡樹。

仁甘美。番人珍之。新羅。桃子可食。性熱。方桃。形微方。餅子桃。狀如香餅。味甘。油桃。小

於單桃。有赤斑點。光如塗油。月令中。桃始華。卽此。花多子少。不堪啗。惟取仁。出汁中。當山

巨核桃。霜下始花。盛暑方熟。漢明帝時獻。緋桃。俗名蘇州桃。花如剪絨。比諸桃開遲。而色

可愛。積石桃。大如斗。斛器。漢武帝上林苑有緋桃。紫文桃。金城桃。瑞仙桃。色深紅。花

最密。絳桃。干。二色。桃。色粉紅。花開稍遲。干極佳。金桃。形長。色黃。如金。肉粘。核多

蛙。熟。避用柿接者。味甘。色黃。銀桃。形圓。色青。白。肉不粘核。六月中熟。干菜桃。花色淡。結

實少。美人桃。花粉紅。干葉。又名。人面桃。不實。鴛鴦桃。干葉深紅。開最後。結實不雙。李桃。

花深紅。形圓。色青。肉不粘核。其實光澤如李。一名光桃。十月桃花。紅。形圓。色青。肉粘核。味

甘酸。十月中成熟。一名古冬桃。又名雪桃。水蜜桃。上海有之。其味亞於生荔枝。雷震紅。每雷雨過。輒見一紅暈。更爲難得。絡絲桃。開時垂絲一二尺。採之。煉以松脂。纏織成履。甚

輕。壽星桃。樹矮。而花能結大桃。然不堪食。廬山有山桃。大如檳榔。又有白桃。烏桃。五月

早熟者。謂之絡絲白。晚熟者。謂之過雁紅。夏秋咸有。食之不膩。

齊民要術曰。種法。熟合肉全埋糞地中。直置凡地。則不茂。桃惟早實。至春旣生。移栽實地。仍

糞中則實小而味苦矣。

栽法以銹合土掘移之。桃性易種雖栽若離本土幸多死故須然矣。

又法。桃熟時墻南陽中暖處深窰爲坑。取好桃數十枚。擊取核卽內牛糞中。頭向上。取好

爛和土厚覆之。令厚尺餘。至春桃始動時。徐徐撥去糞土。皆因生芽。合取核種之。萬不失一。其味以熟糞糞之。則益桃味。 桃性皮急。四年以上宜以刀豎劃其皮。不劃者皮急則死。七八年便老。老則

死。是以宜歲歲常種之。

便民圖纂曰。於暖處爲坑。春間以核埋之。蒂子向上。尖頭向下。長二三寸許。和土移種。其樹接

杏最大。接李紅甘。

種樹書曰。柿接桃。則爲金桃。李接桃。則爲李桃。梅接桃。則爲脆桃。

羣芳譜曰。或云種時將桃核刷淨。令女子豔粧種之。他日花艷而子離核。

凡種桃。淺則出。深則不生。故其根淺。不耐旱而易枯。近得老圃所傳云。於初結實次年。斫去其

樹復生。又斫又生。但覺生虱。卽斫令復長。則其根入地深。而盤結固。百年猶結實如初。

桃實太繁。則多墜。以刀橫斫其幹數下。乃止。又社日春根下土。持石壓樹枝。則實不墜。挑子蛀

者。以糞猪首汁冷澆之。或以刀疎斫之。則穰出而不蛀。如生小蟲如蚊。俗名螞蟲。雖桐油灑之

不能盡除。以多年竹燈檠掛懸樹梢間。則蟲自落甚驗。

李時珍曰。生桃切片瀟過曝乾。可充果食。

又酢法。取桃爛自零者。收去內之於甕中。以物蓋口。七日之後既爛。漉去皮核。密封閉之。三日酢成。香美可食。三月三日。採桃花酒。浸服之。除百病。好顏色。

又三月三日。取桃花陰乾為末。收至七月七日。取烏雞血和塗。面尤白潤。色如玉。

李附案。爾雅曰。休無實李。瘞接慮李。刺赤李。荆州記曰。房陵南郡有名李。風土記曰。南郡細

李。青李。綸李。青房李。車下李。顏回李。合枝李。羌李。燕李。獻李。武帝修上林苑。羣臣獻下李。實大

而美。麥李。麥秀時熟。實小有溝。肥甜。一名瘞。一名接慮。南居李。解核如杏。可入藥。季春

李。冬花。春實。御黃李。形大而味厚。核小而甘香。均亭李。紫而肥大。味甘如蜜。厚李。熟則

自裂。鮮李。一名離李。肥粘如餅。中樞李。麥前熟。趙李。無核。一名休。御李。大如櫻桃。紅

黃色。先諸李。熟。赤駭李。其實赤。冬李。十月十一月熟。離核李。似奈有劈裂。經李。一名

老李。樹數年即枯。杏李。味小酸似杏。標青李。出房陵。建黃李。出河沂。又有黃扁李。夏

李。青皮李。赤陵李。馬肝李。牛心李。紫粉李。小青李。水李。扁縫李。金李。鼠精李。晚李。赤李之類。今

建寧者。甚甘。李乾皆出焉。琳國玉華李。五千歲一熟。員耶紅李。鍾山李。大如瓶。食之生

奇尤。天。台水晶李。

使民圖纂曰。取根上發起。小條。移栽別地。待長。又移栽成行。栽宜稀。不宜肥。地肥則無實。宜廕

月移栽。元魁先生曰。李接桃梅。易活且耐久。亦耐糞。

齊民要術曰。樹下欲鋤去草穢。而不用耕墾。耕則肥而無行實。桃李大率方兩步一根。陰。則子

細而味不佳。管子曰。三沃之土。其木宜梅李。韓詩外傳云。簡王曰。春樹桃李。夏陰

其下。秋得食其實。春種蒺藜。夏不得採其實。秋得刺焉。家政法曰。二月從梅李也。

李性耐久樹得三十年老雖枯枝子亦不細嫁李法正月一日或十五日以磚著李樹歧中令實繁又臘月中以杖微打歧間正月時日復打之亦足子也又以煮醃醋火插著樹枝間亦良樹寒實多者故多凍之以取火焉

李時珍曰用鹽曝糖藏蜜煎為果惟曝乾白李有益其法用夏李色黃便摘取於鹽中按之鹽入汁出然後合鹽晒合萎手捻之令福復晒更捻極福乃止曝乾餘酒時以湯洗之漉著蜜中可酒矣

附棠棣如李而小子如櫻桃熟食美北方呼之林思

又名郁李

梅爾雅曰梅柟時英梅郭璞注曰梅似杏實醜英子雀梅廣志曰蜀名梅為蓀大如鴈子

清高重葉梅花葉數層如小白蓮結實多雙消梅實圓鬆脆多液無滓落地必碎惟可生嫩不入煎造玉蝶梅花甚可愛冠城梅實甚大五月熟時梅實大五六月熟早梅四月熟冬梅實小十月可用不成熟千葉紅梅出相國有福州紅潭州紅那武紅鶴頂梅

實大而紅鴛鴦梅花輕盈葉數層凡雙果必並蒂惟此一帶而結雙梅雙頭紅梅葉重或結並蒂小實不堪啖杏梅色淡紅實扁而斑味似杏水梅實吐白葉薄不花色如冰玉無核含

之自融如冰墨梅花黑如墨或云以苦棟樹接者又有千葉黃臘梅候梅朱梅紫梅同心梅紫蒂梅麗枝梅胭脂梅百葉梅湘梅梅先眾木而花子赤者

材堅子白者材脆接本葉皆如杏實赤于杏而酸亦生嫩

便民圖纂曰春間取核埋糞地待長三二尺許移栽其樹接桃則實脆若移大樹則去其枝稍

大其根盤沃以溝泥無不活者

接法春分後用桃杏體杏更耐久梅譜云江梅野生者不經栽接花小而香子小而硬

齊民要術曰栽種與桃李同。

梅實采半黃者。龍盛於突上。熏乾者烏梅。濃燒稷以湯沃之。取汁以梅投之使澤。乃出蒸之。則不毒。烏梅入藥。不任調食。青者以鹽漬。

之日曬夜漬。十晝夜為白梅。亦可蜜煎糖藏以充果飢。白梅調鼎。和蓋所在多任。熟者笮汁曬收為梅醬。夏

可調陸機詩疏云。其實酢曝乾為脯。入羹臠薑中。又可含以香口。

食經曰。蜀中取梅極大者。剝皮陰乾。勿令得風。經二宿去鹽汁。內蜜中。月許更易蜜。經年如新。

一糖晚取青梅。每百個。以刀割成路。將熟冷醋浸一宿。取出控乾。別用熟醋調沙糖一劑。半沒沒入新瓶內。以箸紮口。仍覆碗藏地深一二尺。用泥土蓋過。白露節取出。搗糖浸。

杏釋名曰甜梅。廣志曰有黃杏有李杏。西京雜記曰文杏材有文彩。濟南金杏。大如梨。黃

酢。沙杏。甘而多汁。世稱水杏。梅杏。黃而帶酢。蒜中奈杏。青而帶黃。金剛拳。赤大而扁。肉厚味佳。一名肉杏。木杏。形扁色青。黃味酢。不堪食。山杏。不堪食。可收仁用。元紫杏。蓬萊

杏。赤杏。齊民要術曰。梅花早而白。杏花晚而紅。梅實小而酸。核有盡。文杏實大而甜。核無文

采。世人或不能辨。言梅杏為一物。失之遠矣。花六出者必雙仁。有葉千葉者不結實。葉似

梅。差大。色微紅。圓而有尖。花二月開。未開色微紅。開時色白。微帶紅。至落則純白矣。實如彈丸。有大如梨者。生酢熟甜。

便民圖纂曰。熟杏和肉埋核於糞土中。待長四尺。詭大則移栽。不移則實小而苦。凡薄地不生。春生後。即換地。移栽不移。則實小而味苦。若種下。一年不可種。種則肥而不實矣。

四時類要曰。既移不得更於糞地。必致少實而味苦。移須含土三步一樹。穢即味甘。服食之家。

尤宜種之。樹大花多實。根最淺。以長石壓根。則花盛子牢。

種杏宜近人家。樹大戒移栽，移則不茂。正月纒樹下地，通陽氣。二月除樹下草。三月離樹五步作畦，以通水。早則澆灌，遇有霜雪則燒烟樹下，以護花苞。

桃樹接杏，結果紅而且大，又耐久不枯。

釋名曰：杏梅皆可以爲油。

生杏可曬脯作乾果食之。杏熟時，榨濃汁塗盤中，晒乾，以手摩刮收之，可和水調麩食。

齊民要術曰：杏子仁可以爲粥。多收買者，可以供紙墨之直也。

嵩高山記曰：牛山多杏，自中國喪亂，百姓飢餓，皆資此爲命，人人充飽。

神仙傳曰：董奉居廬山，爲人治病，不取錢，重病得愈，使種杏五株，輕病一株，數年中杏有十數萬株，杏熟於林中，所在作倉，宣語買杏者，不須求報，但自取之。其一器穀，便得一器杏，奉悉以前所得穀賑救貧乏。

梨爾雅曰：山檤。

郭璞注曰：卽今梨。檤一名快果，一名果宗，一名蜜父，一名玉乳。廣志曰：洛陽北邙張公夏梨，海內惟一樹。常山真定山陽鉅野梁國睢陽齊國臨菑鉅鹿

農京兆及扶風郡界諸谷中，梨多供御。陽城秋梨夏梨。三秦記曰：漢武東園，一名御宿，有大梨如斗，落地卽碎，取者以布囊盛之，名曰含消梨。荆州風土記曰：江陵有石梨。永嘉青

田村民家有一梨樹，名曰官梨，樹大一圍五寸，常以貢獻，名曰御梨，實落地卽融釋。西京雜

記曰：上林苑有青玉梨，金柯梨，縹緲梨，紫條梨，紫梨，芳梨，實小，青梨，實大，大容梨，細葉梨。

海梨出滄海，地耐寒不枯。本草圖經曰：乳梨，又名雪梨，出宣州，皮厚而肉實。馬梨，出近京州，都及北都，皮薄而漿多，味差短於乳梨。香梨，過之，其餘有水梨，清梨，紫煤梨，赤梨，甘棠梨，紫兒梨之類。又有桑梨，惟堪煮食。今北地有香水梨，最爲上品。太上之藥，元先梨，塗山有梨大

如斗
紫色。

齊民要術曰種者梨熟時全埋之。經年至春地釋分栽之。多著熟糞及水。至冬葉落附地刈殺之。以炭火燒頭二年卽結子。若穠生及種而不栽者著子遲。每梨有十許。惟二子生。梨餘皆生杜。

挿者彌疾。挿法用棠杜。棠梨大而細理。杜次。棠梨大惡。棠石櫛。

杜如臂已上。皆任挿。當先種杜。經年後挿之。至冬俱下。杜樹大者挿五枝。小者或二。梨葉微動。

爲上時。元扈先生曰。凡點法皆於葉微動時無不活者。將欲開芽爲下時。先作麻紉纏十許匝。一鋸截杜。令去地五六

寸。斜攏竹刺皮木之際。令深一寸許。折取其美梨枝。陽中者。陰中枝則實少。長五六寸亦斜攏

之。令過心大小長短與籟等。以刀割梨枝斜攏之際。剝去黑皮。勿令傷青皮。青皮傷卽死。拔去竹籟。卽挿梨

令至割處。木還向木。皮還近皮。挿訖以編蔴杜頭封熟泥於土。以土培覆之。勿令堅固。百不失

一。梨枝甚脆。培土時宜慎之。勿使掌撥。護勝。護則拆。

其十字破杜者。十不收。所以然者。木裂皮開。虛燥故也。

梨旣生杜旁。有葉出。輒去之。不去勢分梨長必遲。元扈先生曰。凡樹皆然。凡挿梨園中者。用旁枝。庭前者中心。旁拔葉

收。中心上。下上易用根蒂小枝。樹形可喜。五年方結子。鳩脚老枝。三年卽結子。而樹醜。吳氏本草曰。金創

食。梨多者無不致病。就逆氣上者尤宜慎之。

便民圖纂曰：梨春間下種，待長三尺許，移栽。或將根上發起小科栽之，亦可。俟幹如酒鍾大，於來春發芽時，取別樹生梨嫩條如指大者，截作七八寸長，名曰梨貼，將原幹削開，兩邊插入梨貼，以稻草緊縛，不可動。月餘，自發芽長大，就生梨。梨生用箬包裹，恐象鼻蟲傷損。在洞庭山用此法，或用身接根，接尤妙。春分可插。

栽梨春分前十日，取旺梨筭如拐樣，截其兩頭，火燒鐵器烙定津脈，附栽於地，即活。齊民要術曰：凡遠道取梨者，下根即燒三四寸，可行數百里猶生。

藏梨法：初霜後即收。霜多即不得經夏也。於屋下掘作深陰坑，底無令潤濕，收梨置中，不須覆蓋，使得經夏。

爾時必令好接，勿令損傷物類，相感志云：梨與蘿蔔相間收藏，或削梨蒂種于蘿蔔上，藏之皆可經年不爛。今北人每於樹上包裹過冬，乃摘亦效。

凡醋梨易水熟，煮則甘美而不損人也。

太史公曰：淮北榮河南濟之間，千株梨，其人與千戶侯等。好梨多產於北土，南方惟宣城者為勝。

魏文帝曰：真定郡梨大如拳，甘若蜜，脆若菱，可以解煩熱，參之神農經中療病之功，亦為不少。西路產梨處，用刀去皮，切作瓣子，以火焙乾，謂之梨花，嘗充貢獻，實為佳果。上可貢於歲貢，下可奉於盤珍，張敷稱百果之宗，豈不信乎。

栗附爾雅曰：櫟其實栝。郭璞注曰：有栝，栗自裹。廣志曰：關中大栗如雞子大。蔡伯啓曰：有胡栗，魏志云：有東夷韓國山大栗，狀如梨。三秦記曰：漢武帝栗園有栗。

十五顆一升。王逸曰：朔濱之栗。西京雜記曰：榛栗塊栗，嶧陽都尉栗，都尉曹龍所獻其大如拳。栗之大者為板栗，中心扁子為栗，栗稍小者為山栗，山栗之圓而未尖者為雜栗，圓小如橡子者為萃栗，小如指頂者為茅栗，師所謂柄栗也。一名樹栗，可炒食之。劉梅嶺表錄云：廣中無栗，惟新州山中有石栗，一年方熟，圓如彈子，皮厚而味如胡桃。衍義云：湖北一種栗，頂圓末尖，謂之旋栗，或云即榛栗也。陽梨子圓而細，惟江湖有之，或云即草也。陸機疏曰：栗，五方皆有，周秦吳揚特多，漁陽及范陽生者，甜美味長。梵書名篤迦，本草圖經云：兗州宣州者最勝，治腰脚之疾。燕山栗小而味最甘，樹高二三丈，莢生多刺，如蝟毛，四月開花，青黃色，長條似胡桃，花實有房，大者若拳，中子三四小者若桃李，中子惟一。

之。

齊民要術曰：栗種而不栽，栽者雖生，則不復生矣。

栽者雖生，尋死矣。

要初熟出殼，即裹埋著濕土中。

埋必須深，勿令凍徹若路遠者，以草囊盛之，見風日

則不復生矣。

至春三月，悉芽生，出而種之。既生，數年不用掌近。

凡新栽之樹，皆不用掌近，栗性尤甚也。

三年內，每到十

月常須草裹，至二月乃解。

不裹則還死，大戴禮夏小正曰：八月嘗而後取之，故不言割之。

元扈先生曰：凡裹樹俱須三月解之。

種樹書曰：要採時，要得披殘，明年其枝葉益茂。

九月霜降，乃熟，其苞自裂，而子墜者，乃可入藏。苞未裂者，易腐也。其花作條，大如筋頭，長四五

寸，可以點燈。

元扈先生云：古賦云：榛栗，曬發，栗熟自開殼落子。

寇宗奭曰：栗欲乾收，莫如曝之，欲濕收，莫如潤沙藏之。至夏初尚如新也。藏乾栗法：取稻反淋

栗肉，焦燥不復蟲，得至後年春夏藏生栗法：著器中細沙，可覆以金覆之。至後年二月皆生芽，而不蟲者，也。

太史公曰：秦飢，應侯請發五苑之棗栗，由是觀之，本草所謂栗厚腸胃，補腎氣，令人耐飢，殆非虛語。

附棗，周官曰：似栗而小。說文曰：棗似梓，實如小栗。衛詩曰：山有棗。陸機詩疏云：棗有兩種。一

種大小枝葉皮樹皆如栗，而子小形如橡子，味亦如栗。枝莖可以爲燭。

詩所謂樹之榛栗者也。一種高丈餘，枝葉如水。麥子作胡桃味，近代上黨甚多，入留亦易油壞。

栽種與栗同，其枝莖生樵蕘燭明而無煙。

太史公曰：燕秦千樹栗，其人與千戶侯等，栗之利誠不減於棗矣。本草言遼東榛子，軍行食之當糧，榛之功亦可亞於栗也。

柰，廣志曰：樞掩蘆柰也。與林檎一類而二種，白者爲素柰，赤者爲丹柰，又名朱柰，青者爲綠柰。張掖白柰，酒泉有赤柰。魏明帝時，諸王朝京，賜東城柰一區，陳思王

謝曰：柰以夏熟，今則冬生，物非時爲珍，愿以頒爲厚。詔曰：此柰從涼州來。晉官閣簿曰：秋有白柰。西京雜記曰：紫柰別有素柰、朱柰。涼州有冬柰，色微碧，大如兔頭。上林苑紫柰，大如

升核，紫花青汁如漆，著衣難浣，名脂衣柰。樹與葉皆似林檎，而實稍大，味酸，帶澁，言謂之類。荜。

齊民要術曰：不種但栽之，而味不佳。取栽如壓桑法。

元扈先生曰：此果最多蟲，宜勤勤修治。栽之如桃李法，亦可接林檎。

便民圖纂曰：花紅，將根上發起小條，臘月移栽，其接法與梨同。摘實後有蛀處，與修治橘樹同。

三月開花，結子，若八月復開花，結子，名曰林檎。

西方多柰家以爲脯數十百斛以爲蓄積如藏棗栗法謂之頻婆糧。

柰麩其法拾爛柰內囊益合勿令風入六七日許當大爛以酒庵痛拌之令如粥狀下水更拌以羅濾去受子良久澄清瀉去汁更下水復拌如初看無臭氣乃上瀉去汁置布於上以

灰飲汁如作米粉法汁盡刀剔大如梳掌於日中曝乾研作末便甜酸得所芳香非常也。

柰油其法以柰搗汁塗絹上曝燥取下色如油。

李時珍曰今關西人以赤柰取汁塗器中曝乾名果單味甘酸可以饋遠又曰柰有冬月再實

者。

陶隱居云江東有之而北國最豐皆作脯。

林檎一名來禽一名文林郎果一名蜜果此果味甘能來眾禽于林故有林禽來禽之名唐高宗時紀王李譔得五色林檎似朱柰以貢帝大悅

賜譔爲文林郎人因呼林檎爲文林郎果又云其樹從河中浮來有文林郎拾得種之因以爲名本草圖經曰木似柰實比柰差圓亦有甘酢二種甘者早熟而味脆美酢者差晚須熟爛

堪噉陳士良云大長者爲柰圓者爲林檎夏熟小者味涩爲柰又名楸子狹熟林檎樹二月開粉紅花六七月熟又有金紅水蜜黑五種李時珍曰其味酢者即楸子也

栽壓法與柰同此果根不浮淺栽故又法於樹旁數尺許掘坑洩其根頭則生栽矣凡樹栽者

皆然。

物類相感志云林檎樹生毛蟲埋蠶蛾于下或以洗魚水澆之即止。

林檎麩林檎赤熟時劈破去子心穢日晒令乾或磨或搗下細絹篩篩者更磨搗以細盡爲限以方寸七投於甕中即成美漿不去蒂則大苦合子則不度夏留心則大酸若乾噉者

以柿糖一升和二三升味正適調

冷金丹 林擒百枚蜂蜜浸十日取出別入蜂蜜五筋細丹砂末二兩攪拌封泥一月出之陰乾飯後酒時食一二枚甚妙

柿 耐桿柿君遷子說文曰柿赤實果也廣志曰小者如小杏王逸曰苑中牛柿李亢曰鴻柿苦瓜朱柿出華山似紅柿而皮薄更甘珍諸柿食之皆善而益人衍義曰柿有着蓋柿於藩下別生一重有牛心柿燕餅柿皆以形得名華州有一等朱柿比諸品最小深紅色有一種瑜柿又有棹柿生江淮南似柿而青黑潘岳閑居賦云粟侯鳥桿之柿是也酉陽雜俎云柿有七絕一壽二多陰三無鳥巢四無蟲五霜葉可愛六嘉實七落葉肥大其樹高大四月開花黃白色

八九月熟

荒政要覽曰三月間秧黑棗備接柿樹上戶秧五畦中戶秧三畦下戶秧二畦凡坡陡地內各

密栽成行柿成做餅以佐民食

齊民要術曰柿有小者栽之無者取枝於榿棗根上插之桶而充反紅藍棗似柿

便民圖纂曰冬間下種待長移栽肥地接及三次則全無核接桃枝則成金桃元扈先生曰樹無再接之理况

三次

藏柿 柿熟時取之以灰汁燻再三令汁絕著器中可食

烘柿 生柿置器中自然紅熟漚味盡去其甘如蜜

酥柿 水一瓊置柿其中數日即熟但性冷亦有藏者有毒

烏椹火熏乾者。

柿糕糯米一斗洗淨乾柿五十同搗成粉如乾糝泥和拌之蒸食乃佳。

柿餅大柿去皮捺扁日晒夜露至乾納甕中待生白霜取出。一名白柿。又名柿花。

柿霜即柿餅所出霜也乃柿中精液。

元扈先生曰今三晉澤沁之間多柿。細民乾之以當糧也。中州齊魯亦然。

附樺柿一名榛柿。一名綠柿。一名青柿。一名烏柿。一名花柿。一名赤掌樺柿。乃柿之小而甲者。故

飲荆襄閩廣間。大如杏。惟堪生啖。不可為乾也。閩居賦所謂繁侯烏樺之柿是也。

君遷子一名榿棗。又作軟棗。一名博棗。一名牛奶柿。一名丁香柿。一名紅藍棗。生海南樹高丈餘。子中有汁如乳汁。甜美。吳都賦。平仲君遷是也。其木類柿而葉長。實亦尤佳。美我荒本草。以為羊矢。棗亦誤矣。

種軟棗法陰地種之。陽中則少實。足霜色殷然。後乃收之。早收者澀。不任食之也。

安石榴博物志曰張騫出使西域得塗林安石榴種以歸。故名安石榴。一名若榴。一名丹若。一名金罌。一名金罌。

名天漿。有富陽極實大如碗。海榴來自海外。樹僅二尺。栽盆中結實亦大。直垂至盆。黃榴色微黃。帶白花。大于常榴。結實甚多。最易傳種。河陰榴中間有三十八子。四季榴四時開。

花秋結實。實方綻旋復開花。火石榴其花如火。餅子榴花大不實。番花榴花大于餅子。出山東移他省便不若。鄴中記云石虎苑中有安石榴子。大如孟碗。其味不酸。抱朴子曰。

積石山有苦榴。廬山記曰香爐峯頭有大盤石。可坐數百人。垂生石榴。二月中作花。色如石榴而小。淡紅敷紫。萼燦燦可愛。京口記曰龍剛縣有石榴。西京雜記曰有甘石榴。西陽

廬政全書 五 卷之二十九 樹藝 九十五

雜俎云南詔有榴皮薄如紙農桑通訣曰出河陰者最佳其樹不甚高大枝柯附幹自地便生五月開花有大紅粉紅黃白四色實有甜酸苦三種果大如盃皮赤有黑斑皮中如蟬窠有黃膜隔之

齊民要術曰栽石榴法三月初取枝大如手大指者斬令長一尺半八九枝共爲一窠燒下

頭二寸不燒則漏失矣掘國坑深一尺七寸口纏尺監枝於坑畔環口布枝置枯骨礮石於枝間骨性所宜

下土築之一寸土一重骨石平坎止其止令沒枝頭一寸許也水澆常令潤澤既生又以骨石布

其根下則科圓滋茂可愛若孤根獨立者雖生亦不佳焉十月中以藁裹而纏之不裹則凍死也二月初解放若不

能得多枝取一長條燒頭圓屈如牛拘而橫埋之亦得然不及上法根強早成其拘中亦安

骨石其斲根栽者亦圓布之安骨石于其中也元扈先生曰石榴須于春分前剪去繁枝及樹稍則實大

便民圖纂曰石榴三月間將嫩枝條揀肥土中用水頻澆則自生根根邊以石壓之則多生果

又須時常剪去繁枝則力不分元扈先生曰此果最宜多種又宜痛剝

性喜肥濃糞澆之無忌當年澆花更茂盛沙壅之佳

不結子者以石塊或枯骨安樹又間或根下則結子不落所謂榴得骸而葉茂也

農桑通訣曰藏榴之法取其實有稜角者用熟湯微泡置之新甕瓶中久而不損若圓者則不

可留留亦壞爛榴房比它果最爲多子北齊高延宗納妃妃母宋氏薦石榴蓋取其房中多子

之義。北人以榴子作汁。加蜜爲飲漿。以代孟茗。甘酸之味。亦可取焉。
道家書謂榴爲三尸酒。言三尸蟲得此果則醉也。

農政全書卷之二十九終

農政全書卷之三十

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啟纂輯

明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

果部下

荔枝上林賦曰離枝蜀都賦曰荔枝一名丹荔一名丹坐實人其類有三四十種以狀元香為最然不如長樂勝肉厚而味甘為種中第一第乾之不能

去其枝故以為名生嶺南巴中泉福漳興化蜀渝涪二廣州郡皆有之其品閩為最蜀川次之嶺南為下樹形團圓如帷蓋葉如冬青華如橘菜如蒲菴核如

枇杷殼如紅縞膜如紫錦肉白如肪花於二三月實於五六月

農桑通訣曰荔枝根浮必須加糞土以培之性不耐寒最難培植纔經繁霜枝葉枯死元扈先生曰亦

云冬夏遇春二三月再發新葉初種五六年冬月覆蓋之以護霜雪種之四五十年始開花結

實其木堅固有種四百餘年猶能結實者

熟時人未採百蟲不敢近人纔採摘諸鳥蝙蝠之類羣然傷殘故採者必日中而窠採之最忌

麝香遇之花實盡落凡果皆然

曬荔枝。採下即用竹筒晒晒。經數日色變核乾。用火焙之。以核十分乾硬為度。收藏用竹籠箬葉裹之。可以致遠。成采晒乾者。名為荔枝鋪。其肉生以蜜漿作煎嚼之。如糖霜。然名為荔枝煎。北方無此種。自漢南粵以備方物。於是荔枝始通中國。

農桑通訣曰。漢唐時。命驛馳貢。洛陽取於嶺南。長安來於巴蜀。雖曰解獻。傳置之速。然腐爛之餘。色香味之存者無幾。蓋此果若離本枝。一日色變。二日香變。三日味變。四日色香味盡。皆去矣。非惟中原不嘗生荔枝之味。江浙之間亦罕焉。今閩中歲首亦晒乾者。昔李直方第果實或薦荔枝。曰。當舉之首。魏文帝詔羣臣曰。南方果之珍異者。有荔枝龍眼焉。今閩中荔枝初著花時。商人計林斷之以立券。一歲之出。不知幾千萬億。水浮陸轉。販鬻南北。外而西夏新羅日本琉球。大食之屬。莫不愛好。重利以酬之。夫以一木之實。生於海濱巖險之遠。而能名徹上京。外被四夷。重於當世。是亦有足貴者。

龍眼。附山龍。廣雅曰。益智龍眼也。一名驪珠。一名龍目。一名比目。一名團眼。一名蜜脾。一名燕

荔枝奴。龍眼花與荔枝同開樹。亦如荔枝。但枝葉稍小。殼青黃色。形如彈丸。核如木梳子。而不堅。肉白而帶漿。其甘如蜜。熟於八月。白露後方可採摘。一朶五六十顆。作一種。荔枝過。即龍眼熟。故謂之荔枝奴。福州興化泉州有之。比荔枝特罕。木性畏寒。北方亦無此種。今充炭貢焉。元扈先生曰。乾龍眼肉勝荔枝。且能補心氣。犬益人。解食之。犬不如荔枝。堪作奴。

曬龍眼。採下用梅齒浸一宿。取出晒乾。用火焙之。以核乾硬為度。如荔枝法收藏之。成采乾者。名龍眼鋪。

附山龍眼。出廣中。夏月熱可噉。此亦龍眼之野生者。

龍荔出嶺南狀如小荔枝而肉味如龍眼其身葉亦似二果故名曰龍荔不可生噉但可熬食

橄欖附餘橄欖一名青果一名忠果一名諫果生嶺南及閩廣州郡性畏寒江浙難種樹大數圍實長寸許形如訶子而無稜瓣其子先生者

向下後生者漸高有野生者波斯橄欖生邑州色類相似但核作兩瓣蜜漬食之綠櫻色青綠核內無仁有亦乾小烏櫻色青黑耐爛而甘取肉搥碎乾自有霜如白鹽謂之櫻善仁最肥大有救蠶疊如海螺蛸色白外有黑皮最甘嫩

方櫻出廣西兩江河中似橄欖有三角或四角

農桑通訣曰樹峻不可梯緣但刻其根方寸許內鹽於其中一夕子皆自落蜜藏極甜生噉煮食之並消酒解諸毒人誤食緣鮐鮐即河魚肝迷悶欲死者飲其汁立解以其木作棍撥着魚皆

浮出物之相畏有如此者此果南人尤重之可作茶果其味苦酸而澀食久味方回甘故昔人

名為諫果然消酒解毒亦果中之有益於人者一云以木釘釘之其子亦自落

附餘甘惟泉州有之乃深山窮谷自生之物非人家所種其樹稍高其子梭形又如梅實兩頭銳始嚼味酸澀飲水乃甘九月採比之橄欖醋相似以蜜藏之亦佳

櫻桃附山爾雅曰櫻荆桃郭璞注曰今櫻桃廣雅曰櫻桃大者如彈丸子有長八分者有白

一名英桃一名鸚桃一名含桃孫炎云大而甘者謂之崖蜜櫻桃一名櫻一名荆

種蘇頌曰櫻桃處處有之浴中者最勝其實深紅者謂之朱櫻紫色皮裏有細黃點者謂之紫櫻味最珍重又有正黃明者謂之蠟櫻

小而紅者謂之櫻珠味皆不及極大者

齊民要術曰二月初山中取栽陽中者還種陽地陰中者還種陰地若陰陽易地則難生生亦不實此果性生陰地既入園圃便是陽中故多難得生宜堅實之地不可用虛

李時珍曰。三月熟時。須守護。否則鳥食無遺也。

其法以二破竹相繫。鳥聞聲自去。或以網張其上。鳥亦不至。熟時以糞置其下。則一樹齊熟。

鹽藏蜜煎皆可久食。或同蜜搗作餅。唐人以酪煎食之。

櫻桃經雨則蟲自內生。人莫之見。用水浸良久。則蟲皆出。乃可食也。試之果然。

附山嬰桃。

本草釋名。朱桃。交櫻。英豆。李桃。非桃也。別錄曰。嬰桃實大如菴。多毛。四月採陰乾。

孟詵曰。此嬰桃。俗名李桃。又名奈桃。前櫻桃名櫻。陶宏景曰。櫻桃卽今朱櫻可。

實食者。嬰桃形相似。而實乖異。山間時有之。李時珍曰。樹如朱櫻。但葉長尖不圓。子小而尖。生青熟黃赤。亦不允澤。而味惡不堪食。

楊梅。博物志云。地瘴處多生楊梅。

一名枕子。生江南嶺南山谷間。曾稽產者爲天下冠。楊梅種類甚多。太葉者最早熟。味甚佳。大則下山。本出茗溪移。

植尤福山中尤勝。又次爲青蒂白蒂。及大小松子。揚州呼白者爲聖僧樹。若荔枝。葉細青如龍眼。二月開花。結實如楮實子。肉在核上無皮殼。五月熟。生青。熟則有白紅紫三色。

便民圖纂曰。六月間取糞池中浸過核。收愈。二月鋤地種之。待長尺許。次年三月移栽。三四年

後。取別樹生子。枝條接之。復栽山地。其根多留宿土。臘月開溝於根旁高處。離四五尺許。以

夾糞壅之。不宜着根。每遇雨肥水滲下。則結子肥大。

物類相感志云。桑樹接楊梅。則不酸。樹上生癩。以甘草釘釘之。則去。

鹽藏蜜漬。糖製。火酒浸。皆佳。

林邑記云。邑有楊梅。大如盃。盈青時酸。熟則如蜜。用以釀酒。號爲梅花耐。甚珍重之。

葡萄。附野。張騫使大宛。取葡萄實於離宮別館旁。盡種之。

一名葡萄。二名賜紫櫻桃。廣志曰。葡萄。葡萄。張騫使大宛。取葡萄實於離宮別館旁。盡種之。有黃白黑三種。水晶葡萄。紫色帶。

白如者粉。形大而長。味甘。紫葡萄。黑色。有大小二種。酸甜二味。綠葡萄。出蜀中。熟時色綠。至若西番之綠葡萄。名兔睛。味勝糖蜜。無核。則異品也。瑣瑣葡萄。出西番。實小如胡椒。小兒。

至若西番之綠葡萄。名兔睛。味勝糖蜜。無核。則異品也。瑣瑣葡萄。出西番。實小如胡椒。小兒。

至若西番之綠葡萄。名兔睛。味勝糖蜜。無核。則異品也。瑣瑣葡萄。出西番。實小如胡椒。小兒。

至若西番之綠葡萄。名兔睛。味勝糖蜜。無核。則異品也。瑣瑣葡萄。出西番。實小如胡椒。小兒。

至若西番之綠葡萄。名兔睛。味勝糖蜜。無核。則異品也。瑣瑣葡萄。出西番。實小如胡椒。小兒。

常食可免生痘。又云痘不快。食之即出。今中國亦有種者。一架中間生一二穗。雲南者大如棗。味尤長。波斯國所出。大如雞卵。可生食。可釀酒。最難乾。不乾不可收。齊民要術曰。蔓延性緣不能自舉。作架以承之。葉密陰厚。可以避熱。

便民圖纂曰。二三月間。截取藤枝。挿肥地。待蔓長。引上架。根邊以煮肉汁。或糞水澆之。待結子。

架上剪去繁葉。則子得成。雨露肥大。冬月將藤收起。用草包護。以防凍損。其根莖中空相通。暮

其中澆以米泔水。最良。以磨入其皮。則葡萄盡作香氣。以甘草作針。針其根則立死。二元延壽書云。葡萄架下不可飲酒。恐蟲屎傷人。元扈先生曰。須春分便挿。太遲則有漿出損本。

又法。宜栽棗樹邊。春間鑽棗樹作一竅。引葡萄枝從竅中過。候葡萄枝長。塞滿竅子。斫去葡萄

根。托棗以生。其實如棗。十月中去根一步許。掘作坑。收卷葡萄。悉埋之。近枝莖。薄安黍稷。彌佳。無稷直安土。亦得。不宜濕。濕則水凍。二月中遷出。舒而上架。性不耐寒。

不埋即死。其歲久根莖粗大者。宜遠根作坑。勿令莖折其坑外處。亦掘土並覆之。元扈先生曰。北方必須舒卷。年遠亦難。南方竟以稷草裹根可也。

正月末。取嫩枝長四五尺者。卷爲小圈。先治地令鬆。沃之以肥。種時止留二節在外。春氣萌動。

發芽盡萃子出土。二節不一年成大。棚實大而多液。生子時。去其繁葉。遮露。則子尤大。忌澆人

糞。

齊民要術曰。摘葡萄法。遠熟者一一零囊。一作摘取從本。至末。悉皆無遺。世人全房折殺者。

作乾葡萄法。極熟者。一一零壓。摘取。刀子切去蒂。勿令汁出。蜜兩分。和內葡萄中。煮四五沸。漉出。陰乾。便成矣。滋味倍勝。又夏月不敗。

藏葡萄法。極熟時。全房折取。於屋下作廢坑。坑內近地鑿壁爲孔。挿枝於孔中。還築孔。使堅。屋子置土覆之。經冬不異也。

元扈先生曰：葡萄作酒，極有利益，然非西種不可，亦可作醋作糖。今山西亦作酒，然不真也。

附野葡萄，一名蔓菓，一名山葡萄，蔓生苗葉花實與葡萄相似，但實小而圓，色不甚紫，堪爲酒。

銀杏，一名白果，一名鴨腳子。銀杏以白得名，鴨腳取其葉之似。其木多歷歲年，其大或至連抱，可

隨卽卸落，人罕見之。一枝結子百十狀，如棟子，經霜乃熟爛，去肉取核爲果。

便民圖纂曰：春初種於肥地，候長成小樹，來春和土移栽，以生子樹枝接之，則實茂。

農桑通訣曰：春分前後移栽，先掘深坑，水攪成稀泥，然後下栽子，掘取時連土封用，草要或麻繩

纏束，則不致破碎，土封其子。至秋而熟，初收時小兒不宜食，食則昏霍，惟炮煮作榅食爲美，以

澀油甚良，類如綠李，積而腐之，惟取其核，卽銀杏也。

其木有雌雄之意，雄者不結實，雌者結實，其實亦有雌雄，雌者二稜，雄者三稜，須雌雄同種，其

樹相望乃結實，或雌樹臨水照影，或鑿一孔，納雄木一塊泥之，亦結。

採摘，熟時以竹篾籬樹本，擊篾則銀杏自落。

枇杷，上林賦曰：盧橘，枇杷易種，葉微似栗，冬夏不凋，冬花春實，夏熟大者如雞子，小者如龍眼，白者爲上，黃者次之，無核者名焦子，出廣州。李時珍曰：枇杷非盧橘也。

便民圖纂曰：以核種之，卽出，待春移栽，三月宜接。

橘，附柑柚佛手，禹貢曰：厥包橘柚錫貢。注云：大曰柚，小曰橘，然自是兩種，橘有數種，有綠橘，有柑，有金橘，有金豆，有蜜橘，有金橘，而洞庭橘爲勝，今充土貢，又有

黃橘。扁小多香。霧爲上品。芳塌橘。狀大而扁。外綠心紅。巨瓣多液。春熟甚美。包橘。外薄內盈。隔皮可數。綿橘。微小極軟。美可愛。不多結。乘橘。八月花開。冬結春采。穿心橘。實大皮尤。心虛可穿。又有沙橘。早黃橘。朱橘。荔枝橘。乳橘。油橘。橘之下品。生南山川谷。及江浙荆襄皆有之。木高可丈許。刺出於莖間。夏初生白花。至冬實黃。輸淮則化爲枳。關中柑橘。以漳州爲最。福州次之。樹多接成。惟種成者氣味尤勝。

便民圖纂曰。正月間取核撒地上。冬月搭棚。春和撤去。待長二三尺許。二月移栽。澆忌猪糞。既

生橘摘後又澆。有蟲則鑿開蛀處。以鐵線鈎取。一說以杉木塞其孔。則蟲自死。取蟲訖。以硫黃和土塞其竅。

農桑通訣曰。種植之法。種子及栽皆可。以枳樹截接。或撮栽尤易成。宜於肥地種之。冬收實後。

須以火糞培壅。則明年花實俱茂。乾旱時。以米泔灌溉。則實不損落。

元扈先生曰。此樹極畏寒。宜于西北種竹。以蔽寒風。又須常年搭棚。以護霜雪。霜降搭棚。穀雨

卸。樹大不可搭棚。可用礬糠襯根。柴草裹其幹。或用蘆席寬裹根幹。礬糠實之。

須記南枝掘深坑。糞河泥實底。方下樹。下鬆土。滿半坑築實。又下糞河泥。方下土平坑。又下糞

河泥。又加築實。則旺。凡樹耐肥者。皆用此法。

以死鼠浸坑中浮起。取埋根中。極肥。

種樹書曰。南方柑橘雖多。然亦畏霜。不甚收。惟洞庭霜雖多。無所損。橘最佳。歲收不耗。正謂此焉。以死鼠浸濁缸內。候鼠浮。取埋橘樹根下。次年必盛。涅槃經云。如橘得鼠。其果子多。橘見屍則多實。

元扈先生曰。冬寒無損。正因種者多。且培植有方耳。惟閩廣地煖。卽無損耗。而實甚佳。勝浙者十倍。

橘柚橙柑等。須於臘月根邊寬作盤。連糞三次。不宜着根。遇春旱。以水澆之。雨則不必。花實並茂。橘之種不一。惟扁橘蜜罐甜瓶爲佳。湘橘耐久。

最忌猪糞。以茅灰及羊糞壅之。多生實。

農桑輯要曰。西川唐鄧多有栽種成就。懷州亦有。舊日橘樹北地不見此種。若於附近面訪學栽植。甚得濟用。長寒多死。北地非宜。

述異記曰。越多橘柚園。越人歲出橘稅。

收藏。十月後將金橘安錫器內。或芝麻雜之。經久不壞。藏菜豆中尤妙。近米卽爛。

又法。鋪乾松毛。藏于不近酒處。多不壞。

農桑通訣曰。惟皮與核堪入藥。用皮之陳者最良。又宜作食料。其肉味甘酸。食之多痰。不益人。以蜜煎之爲煎則佳。食貨志云。蜀漢江陵千樹橘。其人與千戶侯等。夫橘南方之珍菓。味則可口。皮核愈疾。近升盤俎。遠備方物。而種植之獲利又倍焉。其利世益人。故非可與他菓同日語也。

柑。一名木奴。一名瑞金奴。農桑通訣曰。柑甘也。橘之甘者也。莖葉無異於橘。但無刺爲異耳。生珍。脉不粘。齶食不留滓。一顆之核。撥一二。間有全無者。然又有生柑。有郭柑。有海紅柑。有衛柑。雖品不同。而溫台之柑。最良。歲充土貢焉。江浙之間。種之甚廣。利亦殊薄。又有山柑。洞庭柑。出洞庭。皮細味美。熟最蚤。甜柑。每顆八瓣。未霜先黃。餒頭柑。生枝柑。千蒂柑。天如升。出成都。朱柑。大柑。黃柑。白柑。沙柑。江南嶺南爲盛。蜀次之。實似橘。而圍大。未經霜。猶酸。霜後始熟。柑樹猶畏冰雪。

栽種與橘同。

種樹書曰。柑樹爲蟲所食。取蠹窠於其上。則蟲自去。柑之大者。擊破氣如霜霧。

李銜於武陵龍陽洲上種柑千樹。謂其子曰。吾州里有千頭木奴。不責汝衣食。歲上疋絹亦足用矣。及柑成歲。輸絹數千疋。故史游急就篇註云。木奴千。無凶年。蓋言可以市易穀帛也。

柚。爾雅曰。柚條。又曰。檝。其肉有甘。有酸。酸者名胡柑。一名條。一名壺柑。一名臭橙。廣雅謂之鱗實。有大小二種。小者如柑。如橙。俗呼爲蜜甯。大者如升。如瓜。俗呼爲朱欒。有圓及尺餘者。俗呼香樂。閩中嶺南江南皆有之。南人種其核云。長成以接柑。橘甚良。呂氏春秋曰。果之美者。有雲。

佛手柑。木似朱欒。而葉尖長。枝間有刺。植之近水乃生。其實如人手。有指。有長尺餘者。皮皺而

佛手柑。尤澤味不甚佳。而清香襲人。置衣笥中。雖形乾而香不散。可糖煎蜜煎。作果甚佳。搗蒜

汁洗葛粉。絕勝酸漿。
金橘。一名金柑。一名夏橘。吳越江浙川廣間出。營道者爲冠。五月開白花。秋冬黃熟。大者徑寸。小者如指頭。糖造蜜煎皆佳。廣人連枝藏之。入膽醋尤香美。

便民圖纂曰：金橘三月將枳棘接之，至八月移栽肥地，灌以糞水爲佳。

金豆一名山金柑，一名山金橘，木高尺許，實如櫻桃生青，熟黃形圓而尤溜，皮甜可食，味清而香美，可蜜漬。

橙埤雅曰：橙，柚屬，可登而成，故字從登。一名椶，一名金椶，一名鶴椶，葉有兩刺，缺者是也，似橘間多有之。江南尤盛，北地亦無此種。過淮則化爲枳。

種植與橘同。

其皮香氣馥郁，可以熏衣，可以芼鮮，可以和葢醢，可以爲醬，可以蜜煎，可以糖製爲橙丁，可以蜜製爲橙膏，嗅之則香，食之則美，誠佳果也。

其瓢洗去酸汁，細切和蜜鹽煎成，食之亦佳。

桑葚栽種別見，蠶桑部。爾雅曰：桑，辨有葚，椹。

農桑通訣曰：嘗攷之史傳，三國魏武祖軍乏食，乃得乾葚以濟飢。魏志：武祖軍無糧，新鄭長楊浦進乾葚，後遷浦爲鄴令。後漢王莽時，天下大荒，有蔡順採葚，赤黑別盛之，赤眉賊見而問之，順曰：黑者奉母，赤者自食。蓋桑葚乾濕皆可食，可以救儉。昔聞之故老，云前金之末，飢歎民多餓莩，至夏初青黃未接，其桑葚已熟，民皆食葚，獲活者不可勝計。凡植桑多者，甚黑時，悉宜振落，消上晒乾，平時可當果食，歉歲可禦飢餓。雖世之珍異果實，未可比之。通用之。

要故錄之。

元扈先生曰：桑生萑者，葉小而薄，故蠶桑之家不得有萑。

木瓜，爾雅曰：楸木瓜。郭璞注曰：實如小瓜，酢可食。一名鐵脚梨，山陰蘭亭尤多。西京亦有之，而宣城者爲佳。李時珍曰：其葉光而厚，其實如小瓜，而有鼻津潤，味不木者爲木瓜。圓小於木瓜，味木而酢，瀟者爲木桃，似木瓜而無鼻，大於木桃。

味瀟者爲木李，亦曰木梨，卽榲櫨及和圓子也。鼻乃花脫處，非臍蒂也。

農桑通訣曰：木瓜種子及栽，皆得壓枝亦生。栽種與桃李同法。秋社前後移栽，至次年率多結實，勝春栽者。

宣城人種時最講，始實則簇紙花薄其上。夜露日曝，漸而變紅，花又如生。本州以充土貢，故有天下宣城花木瓜之稱。

廣志曰：木瓜子可藏，枝可爲數號，一尺百二十節。

詩疏義曰：欲喫者，截著熱灰中，令萎蕤，淨洗以苦酒頭汁蜜之，可案酒食，蜜封藏百日，乃食之。

甚美，凡腰腎脚膝者，服食不宜闕，以蜜漬食，亦堪益人。蜜漬之法，先切皮煮令熟，着水中，拔去酸味，却以蜜熬成煎，蒸之。又宜

去子爛，爲搗作泥，入蜜與薑作煎，飲用。冬月尤美。夫木瓜得木之正，故入筋，試以鉛霜塗之，則

失醋味。受金之制也。五行相尅之義，於此蓋亦可驗。此果既能愈疾，又宜飲喫，兼用有益，誠可

貴焉。陶宏景曰：木瓜最療轉筋，如轉筋時，但呼其名，及書土作木瓜字，皆愈。此理亦不可解，俗人柱木瓜杖，云利筋脈也。

貴焉。陶宏景曰：木瓜最療轉筋，如轉筋時，但呼其名，及書土作木瓜字，皆愈。此理亦不可解，俗人柱木瓜杖，云利筋脈也。

貴焉。陶宏景曰：木瓜最療轉筋，如轉筋時，但呼其名，及書土作木瓜字，皆愈。此理亦不可解，俗人柱木瓜杖，云利筋脈也。

貴焉。陶宏景曰：木瓜最療轉筋，如轉筋時，但呼其名，及書土作木瓜字，皆愈。此理亦不可解，俗人柱木瓜杖，云利筋脈也。

農桑輯要口種法用肥壯糞地每歲春間耕轉四遍耕多更好擺去柴草使地淨熟蓋下上頭宜三月內下種迤南暄熱二月內亦得每栽子一個截長五寸許有節者中須帶三兩節發芽於節上畦寬一尺下種處微壅上高兩邊低下相離五寸卧栽一椹覆土厚二寸栽畢用水透澆止令濕潤根脉無致渰沒栽封旱則二三日澆一遍如雨水調勻每一十日澆一遍其苗高二尺餘頻用水廣澆之荒則鋤之無不開花結子直至九月霜後品嗜稽稈酸甜者成熟味苦者未成熟將成熟者附根刈倒依法即便煎熬外將所留栽子稽稈斬去虛稍深城窖院窖底用草覆藉將稽稈豎立收藏於上用板蓋土覆之毋令透風及凍損直至來春依時出窖截栽如前法大抵栽種者多用上半截儘堪作種其下截肥好者留熬沙糖若用肥好者作種尤佳

煎熬法若刈倒放十許日卽不中煎熬將初刈倒稽稈去稍葉截長二寸確搗碎用蜜筐或布袋盛頓壓擠取汁卽用銅鍋內斟酌多寡以文武火煎熬其鍋隔牆安置牆外燒火無令煙火近鍋專令一人看視熬至稠粘似黑棗合色用瓦盆一隻底上鑽著頭大竅眼一個盆下用甕承接將熬成汁用瓢豁於盆內極好者澄於盆流於甕內者止可調渴水飲用將好者止就用有竅眼盆盛頓或倒在瓦器內亦可以物覆蓋之食則從便慎勿置於熱炕上恐熱

開花大抵煎熬者止取下截肥好者有力糖多若連上截用之亦得元尾先生曰熬糖法未盡于此

家政法曰三月可種甘蔗。

雋都縣土壤肥沃偏宜甘蔗味及菜色餘縣所無一節數寸長供獻御。

