

農餘門

彙考
疏一
疏二
疏三

授時通考

卷五十八至六十一



欽定授時通考卷五十八

農餘

彙考



詩幽風六月食鬱及蕁七月亨葵及菽八月剝棗

傳鬱棗屬蕁蕁蕁也剝擊也

又七月食瓜八月斷壺九月叔苴采茶薪樗食我農夫

傳壺瓠也叔拾也苴麻子也樗惡木也箋瓜瓠之畜

麻實之糝乾茶之菜惡木之薪亦所以助田力養農夫之具

又九月築場圃

傳春夏為圃秋冬為場箋場圃同地自物生之時耕

欽定授時通考

卷五十八

農餘 彙考

一

治之以種菜茹至物盡成熟堅築以為場疏種樹菜果則為之圃茹者咀嚼之名以為菜之別稱故書傳謂菜為茹

又小雅中田有廬疆場有瓜是剝是蒞

箋中田田中也農人作廬焉以便其田事於畔上種瓜

周禮太宰以九職任萬民一曰三農生九穀二曰園圃

毓草木三曰虞衡作山澤之材四曰藪牧養蕃鳥獸五

曰百工飭化八材八曰臣妾聚斂疏材

注任猶傳也樹果蒞曰圃園其樊也虞衡掌山澤之官主山澤之民者澤無水曰藪牧牧田在遠郊皆畜

又牧之地。疏材。百草根實可食者。疏應劭曰。木曰果。草曰蔬。張晏曰。有核曰果。無核曰蔬。臣瓚曰。木上曰果。地上曰蔬。百草或取根。謂菱芡之屬。或取實。謂若榛栗之屬。皆是根實可食也。

又甸師。共野果。蔬之屬。

注。郊外曰野。果。桃李之屬。蔬。瓜瓞之屬。

又載師。掌任土之法。以場圃任園地。

注。圃。樹果蔬之屬。季秋於中為場。樊圃謂之園。疏。田首之界。家有二畝半。以為井。籠葱韭者。故得種樹果。蔬之屬。

又閭師。凡任民。任圃以樹事。貢草木。

欽定授時通考 卷五十八 農餘 彙考

二

注。謂葵韭果蔬之屬。

又委人。掌斂野之賦。斂薪芻。凡疏材木材。凡畜聚之物。

注。野。謂遠郊以外也。凡疏材草木有實者也。凡畜聚之物。瓜瓞葵芋禦冬之具也。疏。疏是草之實。材是木之實。故鄭并言之。九職中聚斂疏材。云百草根實。不以木解材。文略也。

又山虞。掌山林之政令。仲冬斬陽木。仲夏斬陰木。

注。鄭司農云。陽木。春夏生者。陰木。秋冬生者。若松柏之屬。康成謂陽木。生山南者。陰木。生山北者。冬斬陽

夏斬陰。堅濡調。

又凡服耜。斬季材。以時入之。

注季猶穉也。服與耜宜用穉材。尚柔刃也。服牝服車之材。

又澤虞共澤物之奠。

注邊豆之實。芹苳菱芡之屬。

又掌染草。掌以春秋斂染草之物。

注染草。茅蒐橐蘆豕首紫荊之屬。疏更有藍阜象斗之等衆多。故以之屬兼之也。

又場人掌國之場圃。而樹之果。疏珍異之物。以時斂而藏之。

注果。棗李之屬。瓜瓠之屬。珍異。葡萄枇杷之屬。

又柞氏掌攻草木及林麓。夏日至。令刊陽木而火之。冬

欽定授時通考

卷五十八

農餘

彙考

三

日至。令剝陰木而水之。若欲其化也。則春秋變其水火。

注刊剝。互言耳。皆謂斫去次地之皮。生山南爲陽木。

生山北爲陰木。火之水之。則使其肄不生。化猶生也。

謂時以種穀也。變其水火者。乃所火則水之。所水則

火之。則其土肥美。疏斬而復生曰肄。若以水火斬而

不復重生。故云使其肄不生也。

又雜氏掌殺草。春始生而萌之。夏日至而夷之。秋繩而

芟之。冬日至而耜之。

注故書萌作薨。杜子春云。薨當爲萌。謂耕反其萌芽。

書亦或爲萌。康成謂萌之者。以茲其斫其生者。夷之。

以鉤鎌迫地芟之也。若今取菱矣。舍實曰繩。芟其繩。

則實不成熟。耜之。以耜側凍土刻之。疏云。含實曰繩者。秋時草物含實也。

又若欲其化也。則以水火變之。

注謂以火燒其所芟萌之草。已而水之。則其土亦和美矣。月令季夏燒薙行水。利以殺草。如以熱湯。是其一時著之。

史記貨殖列傳陸地牧馬二百蹄。索隱曰。按馬有四足。二百蹄。有五十匹也。

牛蹄角千。漢書音義曰。百六十七頭也。千足羊。澤中千足彘。韋昭曰。二百五十

頭。水居千石魚陂。徐廣曰。魚以斤兩為記也。○正義曰。言陂澤養魚。一歲收得千石魚賣也。

山居千章之材。章。大材也。安邑千樹棗。燕秦千樹栗。蜀漢江

陵千樹橘。淮北常山已南。河濟之間。千樹荻。陳夏千畝

欽定授時通考 卷五十六 農餘彙考 四

漆。齊魯千畝桑。麻渭川千畝竹。及各國萬家之城。帶郭

千畝。畝鐘之田。徐廣曰。六斛四斗也。若干畝。厄茜。徐廣曰。厄。音支。鮮支也。茜。音僂。

一名紅藍。其花染綸赤黃也。千畦薑韭。徐廣曰。千畦二十五畝。此其

人皆與千戶侯等。

又通邑大都。酤一歲于釀。正義曰。釀。千瓮。酤。醢醋云。酒酤。醢。醬。干。坭。醬。

千甌。孟康曰。儻。石甌。受一石。故云儻。屠牛羊彘千皮。販穀糶千鍾。薪橐

千車。船長千丈。木千章。竹竿萬个。正義曰。釋名云。竹曰个。木曰枚。其軺

車百乘。牛車千兩。木器髹者千枚。徐廣曰。髹。音休。漆也。銅器千鈞。

素木鐵器若厄茜千石。馬蹄躐千。牛千足。羊彘千雙。僮

手指千。漢書音義曰。僮。奴婢也。古者無空手游日。皆筋有作務。須手指。故曰手指。以別馬牛蹄角也。筋

角丹沙千斤。其帛絮細布千鈞。文采千匹。揭布皮革千

石。顏師古曰。籬厚之布也。漆千斤。麩鹽鼓千砵。鮐蕘千斤。說文云。鮐

海魚也。蕘。鮐魚也。鮐。謂雜小魚也。鮐。白也。棗栗千石者

三之。言棗栗三千石。狐貂裘千皮。羔羊裘千石。旃席千

具。佗果菜千鍾。果菜雜果菜。於山野採取。子貸金錢千貫。節駟會。貪

賈三之。廉賈五之。此亦比千乘之家。其大率也。

漢書食貨志。田中不得有樹。用妨五穀。還廬樹桑。菜茹

有畦。瓜瓠果蓏殖於疆易。雞豚狗彘。毋失其時。

又循吏傳。黃霸爲潁川太守。使郵亭鄉官皆畜雞豚。爲

條教。班行民間。勸以務耕桑。節用殖財。種樹畜養。

又龔遂爲渤海太守。勸民務農桑。令口種一樹榆。百本

蠶。五十本葱。一畦韭。家二母雞。五雞。秋冬課收斂。益畜

欽定授時通考 卷五十八 農餘 彙考

五

果實。浸芡。勞來循行。郡中皆有畜積。

又貨殖傳。先王之制。教民種樹。畜養五穀六畜。及至魚

鼈鳥獸。萑蒲材幹器械之資。所以養生送終之具。靡不

皆育。育之以時。而用之有節。山不荏蕘。澤不伐天。蠅魚

麇卵。咸有常禁。所以順時宣氣。蕃阜庶物。穡足功用。如

此之備也。

園籬

齊民要術。凡作園籬者。於牆基之所。方整耕治。凡耕作

三壟。中間相去各二尺。秋上酸棗熟時。收於壟中。穉種

之。至明年秋。生高三尺許。間斷去惡者。相去一尺留一

根。必須稀穉均調。行五條直相明。當至明年春。剝去橫

枝。剝必留距。若不留距。侵皮痕大。遂寒即死。此剝樹常法也。剝訖。卽編爲巴籬。

隨宜夾剝。務使舒緩。急則不復。欲長故也。又至明年春。更剝其末。

又編之。高七尺便足。亦任人意。折柳樊圃。斯其義也。種書曰。棘能辟霜。花果以棘園中卽茂。

其種柳作之者。一尺一樹。初時斜插。插時卽編。其種榆莢者。一同酸棗。如其栽榆與柳。斜直

高與人等。然後編之。數年長成。共相蹙迫。交柯錯葉。特

似房櫳。旣圖龍蛇之形。復寫鳥獸之狀。緣勢嶽寄。其貌

非一。若值巧人。其便採用。則無事不成。尤宜作杙。其盤

紆芴鬱。其文互起。縈布錦繡。萬變不窮。

農政全書。凡作園。於西北兩邊。種竹以禦風。則果木畏

寒者。不至凍損。若於園中度地開池。以便養魚灌園。則

所起之土。挑向西北二邊。築成土阜。種竹其上。尤善。西

北旣有竹園禦風。但竹葉生高。下半仍透風。老圃家。作

稻草苫縛竹上。遮滿之。若種慈竹。則上下皆隱蔽矣。

又凡作園籬諸品。冬青取其幹可作骨。取子作藥。取

其葉。冬夏不凋。病在二十年後卽爛壞。或云以豬糞壅

之。則久宜試。二三八九月移。爵梅取其條葉作樹綠

布。取其幹可作骨。取其遠年者。根株盤結。可作几杙等

器。正二月移。五加皮取其幹可作骨。取其刺可却姦。

取其芽可食。取其根皮作藥作酒。正月插。金櫻子。取

其刺可却姦。取其花香味可翫。取其子可作藥。正月插。

梅取其花香味可翫。取其幹可作骨。取其幹上微有

刺。移種不拘時。枸杞取其芽可食。取其子作藥。取其根作藥。取其幹作骨。正八九月插。飛來子。取其花可食。種不拘時。椒。取其刺可却姦。取其幹可作骨。取其實可食。可作藥。取其葉可作味。核可作油。四月種。茱萸。取其幹可作骨。取其實可食。可作藥。梔子。取其幹可作骨。取其花香。單臺者。取其子作藥。作染色。取其葉不凋。猫奶子。取其幹可作骨。取其刺可却姦。取其葉冬夏不凋。取其花香。取其嫩葉可食。名神仙茶。此移種者。迎春花。取其花早。種於籬內。酸棗。取其幹可作骨。取其枝可却姦。取其子可食。取其仁藥材。移種不拘時。木筆。取其幹可作骨。取其花美。分移於籬內。桑。

欽定授時通考

卷五十八

農餘彙考

七

取其幹可作骨。取其葉可飼蠶。取其椹可食。可作藥。壓條。枳。取其幹可作骨。取其刺可却姦。取其枝可蓋牆。可賣。取其子可傳生接博。移種。槿。取其幹可作骨。取其花不拘時插。野薔薇。取其刺可却姦。取其花可蒸露。可插可移。穀樹。取其幹可作骨。取其汁可作膠。書金字。取其子中藥材。取其皮可造紙。取其木可種葦。棟。取其幹可作骨。且速成。榆。取其幹可作骨。且速成。莢可食。白楊。取其幹可作骨。速成。修取爲薪。且不若楊柳之多。蛙也。宜插。刺杉。取其幹可作骨。刺可却姦。阜莢。幹作骨。且速成。芽可食。有刺可却姦。種山礬。不凋。花香。易成。插金銀花。花香中藥。移椿樹。易成。

芽可食。種枇杷易成。冬月開花。花藥材。幹葉俱青。插小葉樹。易成。芽可食。木龍。易成。葉貼毒瘡。不凋。

栽種

淮南子。夫移樹者。失其陰陽之性。則莫不枯槁。高誘曰。失猶易。

齊民要術。凡移栽。一切樹木。欲記其陰陽。不令轉易。陰陽

易位則難生。小小栽者。不須記也。大樹髡之。不髡。風小則不髡。先為深

坑。內樹訖。以水沃之。著土。令如薄泥。東西南北。搖之。良

久。搖則泥入根間。無不活者。不然後下土。堅築。近上二

取其柔。潤也。時時灌溉。常令潤澤。每澆水盡。即以溲土覆之。

埋之欲深。勿令搖動。凡栽樹訖。皆不用手捉。及六畜觸

突。戰國策曰。夫柳。縱橫顛倒。樹之皆凡栽樹。正月為上

欽定授時道考 卷五 農餘 彙考

時。諺曰。正月可栽樹。言得時易生也。二月為中時。三月為下時。棗雞口。

槐。兔目。桑。蝦蟇眼。榆。負痛散。自餘雜木。鼠耳。蚕。趨。各其

時。此等名目。皆是葉生形容之所象似。以此時栽種者。葉皆即生。早栽者。葉晚出。雖然。寧大早為佳。不可晚也。

樹大率種數既多。不可一一備舉。凡不見者。栽時之

法。皆求之。此條。崔寔曰。正月自朔暨晦。可移諸樹。竹。漆

桐。梓。松。柏。雜木。唯有果實者。及望而止。過十五日。則果

少實。務本新書曰。一切移栽。枝記南北。根深土遠。寬掘

土。以蓆包包裹。不令見日。大車土般載。以人擗拽。緩緩

而行。車前數百步。平治路上。車轍。務要平坦。不令車輪

搖擺。於處所依法栽培。樹樹決活。古人有云。移樹無時。

莫令樹知。區宜寬深。以水攪土成泥。仍糝新粟。大麥。百

...

餘粒卽下樹栽。樹大者須以木扶架。若根不動搖。雖丈許之木可活。仍須芟去繁枝。則不招風。務本直言云。近聞諸般材木。比之往年價直重貴。蓋因不種不栽。一年少如一年。可爲深惜。古人云。木奴千。無凶年。木奴者。一切樹木皆是也。自生自長。不費衣食。不憂水旱。其果木材植等物。可以自用有餘。又可以易換諸物。若能多廣栽種。不惟無凶年之患。抑亦有久遠之利焉。種樹書曰。凡移樹不要傷根鬚。須潤。不可去土。恐傷根。徐光啓曰。無絕根鬚。其法宜先寬掘土封。漸用竹木剔去旁土。勿傷細根。約量人力可致者。以繩束之。新坑務搗令潤。太令根鬚條直。移樹者。以小牌記取南枝。不若先鑿窟。沃水攪泥。方栽。築令實。不可踏。仍多以木扶之。恐風搖動。

其顛。則根搖。雖尺許之木。亦不活。根不搖。雖大可活。更莖上無使枝葉繁。則不招風。又曰。移樹木用穀調泥漿水。於根下沃之。無不活者。又曰。凡栽植忌西風。又曰。凡植果木。先於霜降後。鋤掘轉成圓塋。以草索盤定泥土。復以鬆土填滿四遭。用肥土澆實。次年正二月。移至今種處。宜寬作區。安頓端正。然後下土半區。將木棒斜築根塚。底下須實。上以鬆土加之。高於地面二三寸。度其淺深得所。不可培壅太高。但不露大根爲限。若本身高者。必用椿木扶縛。庶免風雨搖動。灌以肥水。天晴每朝水澆。半月根實。生意動則已。大樹禿。稍小不必禿。若路遠未能便種。必須遮蔽日色。塚碎日炙。則難活矣。凡移

果樹宜寬深開掘。先入糞和泥乾。次日用土蓋根。無宿土者。深栽泥中。輕輕提起樹根。使與地平。則其根舒暢易活。必三四日後。方可用水澆灌。勿令搖動。蘇頌謂柳宗元郭橐駝傳。駝所種樹。或移徙無不活。且碩茂。早實以蕃。他植者。雖窺伺倣慕。莫能如也。有問之。對曰。橐駝非能使木壽且孳也。以能順木之天。以致其性焉爾。凡植木之性。其本欲舒。其培欲平。其土欲故。其築欲密。旣然已。勿動勿慮。去不復顧。其蒔也若子。其置也若棄。則其天者全。而其性得矣。故吾不害其長而已。非有能碩而茂之也。不抑耗其實而已。非有能早而蕃之也。他植者則不然。根拳而土易。其培之也。若不過焉則不及。之。其實離之。故不我若也。

欽定授時通考

卷五十六

農餘

彙考

十

苟有能反是者。則又愛之太恩。憂之太勤。旦視而暮撫。已去而復顧。甚者爪其膚以驗其生枯。搖其本以觀其踈密。而木之性日以離矣。雖曰愛之。其實害之。雖曰憂之。其實離之。故不我若也。

農政全書凡諸木俱宜在下弦後。上弦前移種。地氣隨月而盛。觀諸潮汐。此理易晰矣。方氣盛時。生氣全在枝葉。故移則傷其性。接則失其氣。伐用則潤氣滿中。久而生蠹也。

又分栽者。於樹木根傍生小株。每株就本根連處截斷。未可便移。須待次年。方可移植別處。或叢生。亦必按時月分植。則易活也。

又壓條者。身截半斷。屈倒於地。熟土堯一區。可深五指。餘。臥條於內。用木鈎子攀拗在地。以燥土壅近身半段。露稍頭半段。勿壅。以肥水灌區中。至梅雨時。枝葉仍茂。根必生矣。次年此日。初葉將萌。方斷連處。是年霜降後。移栽尤妙。

又凡扦插花木。先於肥地熟斲細土成畦。用水滲定。正二月間。樹芽將動時。揀肥旺發條。斷長尺餘。每條上下削成馬耳狀。以小杖刺土。深約與樹條過半。然後以條插入土。壅入。每穴相去尺許。常澆令潤。搭棚蔽日。至冬換作煖蔭。次年去之。候長高移栽。初欲扦插。天陰方可用手。過雨十分。無雨難有分數矣。大凡草木有餘者。皆

欽定授時通考

卷五十八

農餘

彙考

二

可採條種。尋枝條嫩直者。刀削去皮二寸許。以蜜固底。次用生山藥搗碎。塗蜜上。將細軟黃泥裹外。埋陰處自然生根。

又春花以半開者摘下。卽插之蘿蔔上。實土花盆內種之。灌溉以時。花過則根生矣。不傷生意。又可得種。亦奇法也。立夏日。取交春一個時辰內。扦插各色樹木。入地四五寸。無不活者。當年卽便生結。又云於正二月上旬。取樹木嫩枝扦插。勝於種核。五年方大。扦插全活。則二年已生矣。食經曰。種名果法。三月上旬。斫好直枝如大母指長五尺。內著芋魁種之。無芋。大蕪菁根亦可用。便民圖。凡果樹茂而不結實者。於元日五更。以斧斑駁

雜砧。則子繁而不落。謂之嫁果。十二月晦日夜同。若嫁李樹。以石頭安樹了中。

又正月間根芽未生。於根旁寬深掘開。尋攢心釘地。根鑿去。謂之駟樹。留四邊亂根勿動。仍用土覆蓋築實。則結子肥大。勝插接者。

農桑輯要。凡木皆有雌雄。而雄者多不結實。可鑿木作方吋大。以雌木填之。乃實。以銀杏雄樹試之。便驗。社日以杵春百果樹下。則結實牢。不實者亦宜用此法。

種樹書。鑿果樹。納少鍾乳粉。則子多且美。又樹老。以鍾乳末和泥。於根上搗去皮抹之。復茂。

農政全書。雄木無用。而衆雌之中。間有一二雄者。更妙。

欽定授時通考

卷五十六

農餘

彙考

十一

諺云。羣雌間一雄。結實飽蓬蓬。

接果

務本新書。凡桑果。以接博爲妙。一年後便可獲利。昔人

以之譬螟子者。取其速肖之義也。凡接枝條。必擇其美。宜用宿條向陽者。庶氣壯而茂。嫩條陰弱而難成。根株各從其類。然荆桑亦可接杏桃。

接工用細齒截鋸。一連厚脊利刃小刀一把。要當心手凝穩。又必趁時。以春分前後十日爲宜。或取其

蓋欲藉陽和之氣也。一經接博。二氣交通。以惡爲美。以彼易此。其

利有不可勝言者矣。接博其法有六。一曰身接。先用細

元樹枝莖。作盤砧。高可及肩。以利刃小刀際其盤之兩旁微啓小罅。深可寸半。先用竹籤之測其深淺。却以所接條。約五寸長。一頭削作小篋子。先嚙口中。復津液以助其氣。却內之罅中。皮肉相對。插之說。用皮樹封繫。寬

緊得所。用牛糞和泥斟酌封裹之。勿令透風。外仍上留
二眼。以泄其氣。徐光啓曰。開砧宜用老鴉背為妙。高如
馬。低如瓦。二曰根接。鋸截斷元樹身。去地五寸許。以所接條
以棘圍之。三曰皮接。用小利竹刀子於元樹身八字斜割
護之。皮肉相向。插之。封護如前法。候接枝發茂。去其元樹枝莖。使之莖茂耳。四曰枝接。如皮接
差近。五曰鑿接。尺許於所接條樹上。服外方半寸。留一
尖。割斷皮肉。至骨。併帶凝揭皮肉一方片。須帶芽心。口
嚼少時。取出。印濕痕於橫枝上。以刀尖依痕刻斷元樹
鑿處。大小如之。以接按之。上下兩頭。以桑皮封緊。緊慢
得所。仍用牛糞泥塗護之。隨樹大小。酌量多少接之。
六曰搭接。將已種出芽條。去地三寸許上。削作馬耳。將
所接條併削馬耳。相搭接之。封繫如前法。糞

農桑輯要正月取樹本。大如斧柯及臂者。皆堪接。謂之
樹砧。砧若稍大。卽去地一尺截之。若去地近截之。則地

欽定授時通考 卷五十六 農餘彙考 三

力大壯矣。若夫所接之本稍小。卽去地七八寸截之。若
砧小而高截。則地氣難應。須以細齒鋸截。鋸齒麤。卽損
其砧皮。取快刀子於砧緣相對側劈開。令深一寸。每砧
對接兩枝。候俱活。卽待葉生。去一枝弱者。所接樹。選其
向陽細嫩枝。如筋籠者。長四寸許。陰枝卽少實。其枝須
兩節。兼須是二年枝。方可接。接時微批一頭入砧處。插
入砧緣劈處。令入五分。其入須兩邊批所接枝皮處。插
了。令與砧皮齊切。令寬急得所。寬卽陽氣不應。急則力
大夾煞。全在細意酌度。插枝了。別取本色樹皮一片。長
尺餘。濶二三分。纏所接樹枝。並砧緣瘡口。恐雨水入。纏
訖。卽以黃泥泥之。其砧面並枝頭。並以黃泥泥之。對插

一邊。皆同此法。泥訖。仍以紙裹頭。麻繩縛之。恐泥落故也。砧上有葉生。卽旋去之。乃以大糞壅其砧根。外以荆棘遮護。勿使有物動撥其枝。春雨得所。尤易活。其實內子相類者。林檎梨向木瓜砧上。栗子向櫟砧上。皆活。蓋是類也。張約齋種花法注云。春分和氣。盡接不得。夏至陽氣盛。種不得。春接樹。必待砧頭回青。無有不活。大都分不接也。種則立。在春分前後。亦有宜待穀雨者。何云春夏後便不宜矣。立春正月月中旬。宜接櫻桃木。樺。徘徊黃薔薇。正月下旬。宜接桃梅杏李半支紅臘梅梨棗栗柿楊梅紫薔薇。浙人亦云。然宜試之。恐彼中稍暖。故得早耳。二月上旬。可接紫笑綿橙。匾橘。已上種。接莖於十二月間。沃以糞壤。兩至。春時花果。自然結實。立秋後。可接林檎川海棠黃海

欽定授時通考

卷五十八

農餘

彙考

酉

棠寒球轉身紅。視家棠梨葉。海棠南海棠。以上接法。並要時將頭與木身皮對皮。骨對骨。用麻皮緊繫纏上。用箸葉寬覆之。如萌出相長。卽撤去箸葉。無有不盛也。但取實內核相似。葉相同者。皆可接換。下向根貼。謂之樹貼。如桃貼接杏接梅。櫟貼接栗。蓋此類也。枳接柑橘。亦宜本色接換。本色美者最妙。若貼大宜高截。貼小宜近地截。截訖。用利刀銛貼上齒痕。尋樹木佳者。取到接頭。須經二年肥盛。嫩枝如筋大者。斷長三四寸以上。根頭一寸半。用薄刀子刻下中半。刻成判官頭樣。削其骨。成馬耳狀。又將馬耳尖端薄骨翻轉。割去半分。將接頭口內。噲養溫暖。以借生氣。然後將刀於貼盤左右。皮內膜

外。批豁兩道或三道。納所喻接頭於渠子內。極要快捷緊密。須使老樹肌肉與接頭肌肉相對着。或二或三。皆了。用竹籜攔寸許。劈開。雙指齊貼面。於接頭外面所批痕處。包裹定。麻皮復用竹籜包其貼頂縛定。次用爛泥封其纏處。舊麻縛着。上用寬兜盛土培養。接頭勿令透風。見日土乾則灑之。所包土上條芽長出。非接頭上者。悉令去之。以防分力。培土上露接頭一二眼。通活氣。上用竹籜蔽之。以防日雨。

種樹書 凡接花木。雖已接活。內有脂力未全。包生接頭。切要愛護。如梅雨浸其皮。必不活。

又凡接矮果及花。用好黃泥曬乾篩過。以小便浸之。又

欽定授時通考

卷五十八

農餘 粟考

五

晒乾篩過。再浸之。凡十餘度。以泥封樹皮。用竹筒破兩半封裹之。則根立生。次年斷其皮。截根栽之。

又接樹須取向南隔年者接之。則着子多。經數次接者核小。但核不可種耳。不可接者。乃用過貼。先移葉相似之小樹於其畔。可以枝相交合處。以刀各削其半。對合着。竹籜包裹。麻皮纏固。泥封之。大樹所合枝傍截半段。小樹所合枝去稍弱。不必半段。欲花果兩般合色。則勿去其稍。來年春始截斷。復待長定。然後移栽。

農政全書 接樹有三訣。第一襯青。第二就節。第三對縫。依此三法。萬不失一。

修葺澆灌

便民圖修葺法。正月間。削去低枝小亂者。勿令分樹氣力。則結子自肥大。又曰。凡樹脚下。常令耘草清淨。草多則引虫蠹。亦能偷力乏樹。勿使下有坑坎。雨後水清。根朽葉黃。宜令平滿。高如地面三五寸。
農政全書。凡果木皆須剪去繁枝。使力不分。試看開花結果之際。凡無花無果細枝。後來亦須發葉。豈不減力。若預先芟去。則力聚於花果矣。

又凡果俱三年老枝上所生。則大而甘。
又凡樹欲取材。如椶榆杉柏之類。可令挺枝無旁枝。其他取花葉芽實者。皆令枝旁生。剝削令至六七尺。其下可通人行。如此便於採掇。凡本樹未發芽前半月以上。

欽定授時通考

卷五十八 農餘 彙考

六

俱可修理。

種樹書澆灌法。凡木早晚以水沃其上。以啣筒啣水其上。必須用停久冷糞正宜。臘月亦必和水三分之一。草之類。宜四季用肥。如正月則用五分糞。五分水。二月三分糞。七分水。三四月二分糞。八分水。五六月七八月十一月。八分糞。二分水。臘月純糞不妨。遇天旱只宜白水澆。或加一分糞。二月或用澆肥。多有所忌。假如二月樹上已發嫩條。必生新根。澆肥則根枯而死。如萌未發者不妨。三月亦然。又有一等不怕肥者。如石榴茉莉之屬。雖多肥不妨。五月夏至梅雨時澆肥。根必腐爛。八月亦不可澆肥。白露雨至。必生細根。肥之則死。六七月花木發

生已定者。皆可輕輕用肥。謹依月令等級澆之。及小春時。便能發旺。如柑橘之類。則不可。但用肥。則皮被破。脂流。冬必死矣。徐光啓曰。蘇人種柑橘。用肥培壅。一切樹木。俱宜十一月。二月。正月。餘皆不可。合用灰糞和土。或麻餅屑和土。壅根。高三五寸。澆水實定。不可太過。

收種下種

農政全書收種下種法。凡收子核。必擇其美者作種。必待果實熟甚。劈取於墻下向陽暖處。深寬為坑。以牛馬糞和土。以半於坑底鋪平。取核尖頭向上排定。復以糞土覆之。令厚尺餘。至春生芽。萬不失一。忌水浸風吹。皆令仁腐。一切草木種子。俱瓢盛懸掛為佳。凡取種子。必

欽定授時通考

卷五十八

農餘

彙考

七

充實老黑者。曬乾。以瓶收貯高懸。勿近地氣。恐生白摸。則無用。隔年亦不生。及時秧子。勿使遲誤。亦不宜大旱。地不厭高。土肥為上。鋤不厭數。土鬆彌良。各要按時及節。臨下子時。必日中曬曝擇淨。然合浸者浸之。不浸便用。撒入土內。子細者撒在土面。下子訖。卽以糞沃其上。成行與打潭種者亦然。下子者必要晴。雨則不茁。三五日後。又要雨。早則不生。須頻澆水。種樹書。凡果。候肉爛。和核種之。否則不類其種。

衛果

齊民要術衛果法。正月盡二月。可剝樹枝。二月盡三月。可掩樹枝。埋樹枝土中。令生。凡五果花盛時。遭霜則無

子常預於園中。往往貯惡草糞。天雨新晴。北風寒切。是夜必霜。此時放火作燼。少得烟氣。則免於霜矣。

種樹書。草木羊食者不長。凡花最忌麝香。瓜尤忌之。贖栽蒜薤之類。則不損。又法於上風頭。以艾和雄黃末焚。卽如初。

又木自南而北。多遇寒而枯。只於臘月去根旁土。麥穰厚覆之。燃火深培如故。則不過一二年皆結實。若歲用此法。則南北不殊。猶人注艾耳。

又果樹生小青蟲。蚶蜻盼掛樹自無。

便民圖治蠹蟲法。正月間削杉木作釘。塞其穴。則蠹立死。正月一日五更。把火遍照一切果樹下。則無蟲災。或

欽定授時通考

卷五十八

農餘

彙考

六

清明日亦可。

農桑輯要。木有蠹蟲。以芫花納孔中。或納百部葉。蟲立死。

農政全書。凡治樹中蠹蟲。以硫黃研極細末。和河泥少許。令稠。遍塞蠹孔中。其孔多而細。卽遍塗其枝幹。蟲卽盡死矣。又法用鐵線作鉤取之。又用硫黃雄黃作烟塞之。卽死。或用桐油紙油燃塞之。亦驗。如生毛蟲。以魚腥水潑根。或埋蠶蛾於地下。

又凡鳥來食果。或張網罩樹。多損樹枝。或持竿鼓板。甚費力。須用弩射取。一二置竿首。倚竿於樹。其鳥悉不來。

採果伐木

便民圖採果實法。凡果實初熟時。以兩手採摘。則年年結實。果子熟時。須一頓摘其美者。遲留之。雖待熟亦不美。勿先摘動。被人盜吃。飛禽就來窺食。切宜謹之。

遯齋閒覽用人髮掛枝上。則飛鳥不敢近。

種樹書。凡果實未全熟時摘。若熟了。卽抽過筋脉。來歲

必不盛。徐光啓曰。宜少留以養其力。有過不採者。甚壞樹。果實異常者。根下必

有毒蛇。切不可食。以上皆外之。雖春夏不盛。餘亦皆然。

齊民要術。凡伐木。四月七月則不蟲。而堅韌。榆莢下。桑

椹落。亦其時也。然則凡木有子實者。候其子實將熟。皆

其時也。非時者。蟲且脆也。凡非時之木。水漚一月。或火燻取乾。

蟲則不生。水浸之木。皆亦柔韌。禮記月令。孟春之月。禁止伐木。孟

欽定授時通考 卷五十八 農餘 彙考 五

夏之月。無伐大樹。逆時氣也。季夏之月。樹木方盛。乃命虞人

入山行木爲斬伐。季秋之月。草木黃落。乃伐薪爲炭。仲

冬之月。日短至。則伐木取竹箭。淮南子曰。草木未落。斧

斤不入山林。九月草木解也。崔寔曰。自正月以終季夏。不可伐

木。必生蠹蟲。或曰。以上句伐之。雖春夏不蠹。猶有剖析

間解之害。又犯時令。非急勿伐。十一月伐竹木。十二月

斬竹伐木不蛀。斫松在下弦後。上弦前。永無白蟻。他樹

亦同。

大於夫。誠。運。婚。人。查。到。頭。禽。歸。來。庭。食。已。宜。備。之。

實。果。干。糖。部。取。一。地。謝。其。美。香。盛。骨。之。雖。香。親。亦。不。

取。凡。國。海。果。實。出。凡。果。實。所。糖。部。以。兩。手。然。謝。限。爭。中。

欽定授時通考卷五十九

農餘

蔬一

蔓菁 菲

同蒿 蔓蒿 壯蒿 蕪蒿 藟蒿

白菜

芥 芥藍

菠薐

莧菜 馬齒莧

冬葵 龍葵 菘葵 蒲葵 天葵

苦菜

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

薤菜

芸薹

焯菜

薇 巢菜

蕨 迷蕨 水蕨

藜 藜藿 灰藜

薺菜

蕪菁

蔬一

農餘

欽定授時通考卷五十九

蔓菁

蔓菁一名蕪菁。北人名蔓菁。并汾河朔間燒食。其一名



欽定授時通考

卷五十九 農餘 蔬一

二

蔓菁

蔓菁。一名蕪菁。北人名蔓菁。并汾河朔間燒食。其一名

葍。一名須。一名蕪蕪。一名蕪。一名芥。爾雅云。須蕪蕪。蔬

葍。幽州人謂之芥。陳楚謂之蕪。齊魯謂之蕪。一名九英

菘。塞北河西種者。名九菘。一名諸葛菜。蜀人呼為一名馬

王菜。苗猶獠狍地方產菜。味溼多刺。卽一名鷄毛菜。夏

則枯。蔬圃復。苗名蕪。係緬云。蕪。根為沙吉木兒。蒙古人

謂之鷄毛菜。根長而白。形如胡蘿蔔。霜後特軟美。蒸煮煨任用。梢

似芋魁。含有膏潤。頗近穀氣。莖粗葉大而厚潤。夏初起

莖。開黃花。四出如芥。結角亦如芥。子勻圓似芥子。紫赤

色。莖葉稍遜於根。亦柔膩不類他菜。人久食蔬菜無穀

氣卽有菜色。食蔓菁者獨否。蔓菁四時皆有。四時皆可食。春食苗。初夏食心。亦謂之臺。秋食莖。冬食根。數口之家。能時數百本。亦可終歲足蔬。子可打油。然燈甚明。每畝根葉可得五十石。每三石可當米一石。是一畝可得米十五六石。則三人卒歲之需也。此菜北方甚多。河東太原所出。其根極大。又出西番吐谷渾地。氣味苦溫無毒。常食通中下氣。利五臟。止消渴。去心腹冷痛。解麩毒。入丸藥服。令人肥健。尤宜婦人。

劉賓客嘉話錄公曰。諸葛所止。令兵士獨種蔓菁者何。綯曰。取其纔出甲者生啗。一也。葉舒可煮食。二也。久居隨以滋長。三也。棄去不惜。四也。回則易尋而採之。五也。冬有根可鬪食。六也。比諸蔬屬。其利不亦溥乎。曰信矣。三蜀之人。亦呼蔓菁爲諸葛菜。江陵亦然。

兼明書今人呼菘爲蔓菁。云北地生者爲蔓菁。江南生者爲菘。此蓋習俗之非也。余少時亦謂菘爲蔓菁。常見醫方用蔓菁子爲辟穀藥。又爲塗頭油。又用之消毒腫。每訝菘子有此諸功。殊不知其所謂。近讀齊民要術。乃知蔓菁是蘿蔔苗。卽醫方所用蔓菁子是也。漢桓帝時。年饑。勸人種蔓菁以充饑。諸葛亮征漢。令軍人種蘿蔔。則蘿蔔蔓菁爲一物。無所疑也。

雲南記駕州界緣山野間。有菜大葉而麤莖。其根若大蘿蔔。土人蒸煮其根葉而食之。可以療饑。名之爲諸葛

萊云。武侯南征。用此萊蒔於山中。以濟軍食。亦猶廣都縣山櫟木。謂之諸葛木也。

南方草木狀。蕪菁嶺嶠以南俱無之。偶有士人因官攜種。就彼種之。出地則變爲芥。亦橘種江北爲枳之義也。

齊民要術。種不求多。唯須良地。故墟新糞壞墻垣乃佳。若無故墟糞者。以灰爲糞。冷厚一寸。灰多則燥不生也。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。種不用溼。溼則地堅。萊焦。既生不鋤。九月末

收葉。仍留根取子。十月中犁粗時拾取耕出者。若不耕時則留者。莢不茂。實不繁也。春夏畦種供食者。與畦葵法同。剪訖更種。從

春至秋可得三輩。常供好菹。取根者用大小麥底。六月

欽定授時通考

卷五十九

農餘 蔬一

四

中種。十月將凍耕出之。一畝得數車。早出者根細。

羣芳譜。種法先薙草。雨過卽耕。不雨先一日。灌地使透。

次日熟耕作畦。或耨種。或漫撒。覆土厚一指。五六日內

有雨不須灌。無雨屛水灌溝中。遙潤之。勿澆土令地實。

以沙土高者爲上。宜厚壅之。擇子下種。出甲後卽耘出

小者爲茹。若不欲移植。取次耘出。存其大者。令相去尺

許。若欲移植。俟苗長五七寸。擇其大者移之。先耕熟地

作畦。深七八寸。起土作壟。藝苗其上。壟土虛浮。根大倍

常。一法子欲陳。用鰻鱧汁浸之。曝乾種。可無蟲。取子者

當六七月種。來年四月收。若中春種。亦卽生臺。與秋種

者同熟。但根小莖矮子少耳。供食者正月至八月皆可

種。凡遇水旱。他穀已晚。但有隙地。即可種此。以濟口食。
一法。地方一尺五寸。植一本。一步十六本。一畝三千六
百本。每本子一合。可得三石六斗。比菜子可多三四倍
利。

菲附

爾雅菲芴。

注卽土瓜也。疏菲似菑。莖麤葉厚而長。有毛。三月中
蒸鬱爲茹。甘美。可作羹。幽州人謂之芴。今河內人謂
之宿菜。

又菲蔥菜。

注菲草生下濕地。似蕪菁。華赤色可食。

欽定授時通考

卷五九

農餘

蔬一

五

同
蒿



本。每本千一合。可得三石六斗。比菜子可多三四倍。
一法。地方一尺五寸。植一本。一步十六本。一畝三千六
百本。每本子一合。可得三石六斗。比菜子可多三四倍。
利。

同蒿

同蒿一名蓬蒿。蓬蒿同。形氣同。莖肥葉綠。有刻缺。微似白蒿。甘

脆滑膩。四月起臺。高二尺餘。開花深黃色。狀如單瓣菊

花。一花結子近百。成毬如地菘。及苦蕒子。最易繁茂。以

伴日用。最為佳品。主安氣。養脾胃。消水飲。多食動風氣。

熏心令氣滿。

王氏農書春二月種。可為常食。秋社前十日種。可為秋

菜。如欲出種。春菜食不盡者可為子。俱是畦種。其葉又

可湯泡以配茶茗。實菜中之有異味者。

羣芳譜種植肥地治畦。如種他菜法。

萋蒿附

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

六

萋蒿一名白蒿。一名繁。爾雅云。繁。萋蒿。一名蒿。爾雅注云。萋蒿也。生下一名由一作胡。繁由胡。一名旁勃。爾雅注云。初出可啖。

海人謂有水土陸二種。爾雅通謂之繁。曰繁。萋蒿。即今陸

今水生萋蒿也。又曰繁之醜。秋為蒿。則通指水陸二

種而言。謂其春時各有種名。至秋老則皆呼為蒿矣。形

狀相似。但水生者辛香而美。生陂澤中。二月發苗。葉似

嫩艾而較細。面青背白。其葉或赤或白。其根白脆。采其

根莖。生熟菹曝皆可食。蓋嘉蔬也。

牡蒿附

爾雅 蔚牡蒿

注 無子者。疏 一名馬新蒿。

本草 一名齊頭蒿。諸蒿葉尖。此獨參而三四月生苗。其

葉扁而本狹。參有禿。岐嫩時可茹。秋開細黃花。結實大如車前實。而內子細微不可見。故人以為無子也。

藟蒿附

爾雅 葍藟蕭

注今藟蒿也。初生亦可食。疏葉青白色。莖似箸而輕肥。始生香。可生食。又可蒸食。本草葍即陸生藟蒿。俗

呼艾蒿。

藟蒿附

爾雅 莠藟

注今莠蒿也。亦曰藟蒿。疏一名藟蒿。生澤田漸渚之處。葉似斜蒿而細。科生三月中。莖可生食。又可蒸。香

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

七

美味頗似萋蒿。

本草 一名抱娘蒿。似小蘆。宿蒿先於百草。

爾雅 葍藟

藟蒿

張敞土香河土食又可蒸食本草葍藟蒿
致今藟蒿也
味土亦可食
藟蒿青白
莖似箸而輕
肥始生香
可生食
又可蒸食
本草葍即陸生藟蒿
俗呼艾蒿
爾雅葍藟蕭
爾雅莠藟
美味頗似萋蒿
本草一名抱娘蒿似小蘆宿蒿先於百草

白菜又音春不赤一谷人元菜葉四白菜而大其葉

圓味中五嫩冬苦秋甘夏至前蘇菜食發史風寒體

莖葉皆扁和甘溫無毒休惡胃大者節節性大小

田苗葉皆嫩黃色韻美無苦節節性大小白菜風肺

冬入窖內燕京國人風不長風日斗

張大而旱一葉葉

糖吸茶芥三月甘而亦不葉香是

葱青白色干收薑薑干而刃二尺間黃芥四

常食芥二蘇一蘇莖圓葉嫩青莖扁而白菜皆

白菜一谷蘇具青芥之類其年會意滿菜中氣壯

白菜

欽定授時道考

卷五十九

農餘

蔬一

八

白菜

白菜一名菘卑雅云菘性凌冬不彫四時諸菜中最堪

常食有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而白葉皆

淡青白色子如莖薑子而灰黑八月種二月開黃花四

瓣如芥花三月結角亦如芥燕趙遼陽淮揚所種者最

肥大而厚一本有重十餘斤者南方者畦內過冬北方

多入窖內燕京圃人又以馬糞入窖壅培不見風日長

出苗葉皆嫩黃色脆美無滓謂之黃芽菜乃白菜別種

莖葉皆扁味甘溫無毒利腸胃除胸煩解酒渴利大小

便和中止嗽冬汁尤佳夏至前菘菜食發皮膚風癢動

氣發病又有春不老一名八斤菜葉似白菜而大甚脆



芥

芥一名辣菜。一名臘菜。其氣味辛辣。有介然之義。又可臘菜。春月食者俗呼春菜。四月食者謂之夏菜。一名水蘇。一名勞祖。性辛溫無毒。溫中下氣。豁痰利膈。處處有之。種類不一。有青芥。名

刺芥。葉大子粗。葉似菘有柔毛。紫芥。莖葉純紫可味極辣。可生食。其子可藏冬瓜。紫芥。愛作齏。最美。曰芥。一名胡芥。一名蜀芥。來自戎中。而盛於蜀。八九月種。至春深莖高二三尺。葉如花芥。葉青白色。為茹甚美。莖易起而中空。性脆。最畏狂風大雪。須謹護之。三月開黃花。

結而子如梁米。黃白色。又有一種莖大而中實者。尤高。子亦大。白芥子。堪入藥。味極辛美。利九竅。明目。通中。他如南芥。刺芥。按此即旋芥。馬芥。葉如花芥。葉多刻缺。如蘿蔔莢。石芥者。低小。皺葉芥。大芥。一

芥。大葉皺紋。色尤深綠。味更辛。餽。入藥用之。類皆菜之美者。三月開黃花。結莢一二寸。子如蘇子。大色紫。味辛。芥心嫩者為芥藍。極

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

十

脆。李時珍曰。芥性辛熱而散。久食耗真元。昏眼目。發瘡痔。劉恂嶺南異物志云。南土芥高五六尺。子大如鷄子。此又芥之尤異者也。

四民月令六月大暑中伏後。可收芥子。七月八月可種芥。

齊民要術取葉者七月半種。地欲糞熟。一畝用子一升。種法與蕪菁同。既生亦不鋤之。十月收。取子者二三月好雨澤時種。性不耐寒。經冬則死。故須春種。旱則畦種。水澆。五月熟而收子。

王氏農書今江南農家所種。如種葵法。俟成苗必移栽之。早者七月半後。厚加培壅。草即鋤之。早即灌之。冬芥種遲者八月種。

經春長心。中爲鹽淡二蒞。亦任爲鹽菜。如收子者卽不摘心。蓋南北異宜。故種畧不同。而其用則一。

芥藍附

芥藍。芥屬也。葉色如藍。故南人謂之芥藍。仍可擘取食。故北人謂之擘藍。其葉大於菘。根大於芥。薹苗大於白芥。子大於蔓菁。花淡黃色。其苗葉根心。俱任爲蔬。子可壓油。亦四時可種。四時可食。大畧如蔓菁也。但食根之菜。如芥蘆菔蔓菁之屬。魁皆在土中。此則魁在土上爲異耳。收根者須四五月種。少長擘食其葉。漸擘魁漸大。八九月并根葉取之。葉作菹。或作乾菜。根剝去皮。或者食。或糟藏醬豉。留根至明春復發。苗可採食。三月花。四

欽定授時通考

卷五十九

農餘 蔬一

十一

月實。子每畝可收三四石。

農政全書種芥藍。宜耕熟地。厚壅之。土強者多用草灰和之。耕熟後。或漫散子。取次耘之。或種苗長數寸。移植之。或就平地種。或作埒。大畧與種蔓菁同法。但須疎行。則魁大子多。每本令相去一尺餘。

又凡菜種多冬榮夏枯。獨芥藍乾枯收子之後。根復生。葉經數年不壞。蓋一種之後。無論子粒傳生。卽原本亦供數年採拾。冬月悉取葉。空留根。來年亦生。或并廝去大根。稍存入土細根。來年亦生。

又芥藍莖葉。用芝麻油煮。如常煮菜法食之。并畝其汁。能散積痰。其葉及子亦能消食積。解麵毒。

〔又〕菜名藍者。不止因葉色似藍。北人直用作澱。可染紬帛。勝於福清。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

十三

菠菱



又菜名藍者。不止因葉色似藍。北人直用作澱。可染紬帛。勝於福清。

菠菱

菠菱一名波斯草。一名赤根菜。詢芻錄云。南人呼菠。北人呼赤根菜。

名鸚鵡菜。出西域。頗陵國。今訛為菠菱。蓋頗陵之轉聲也。

見劉賓客嘉話錄。

莖柔脆。中空。葉綠膩。柔厚。直出一尖。傍出

兩尖。似鼓子。花葉之狀而稍長大。根長數寸。大如桔梗。

色赤味甘美。四月起。臺尺許。開碎白花。叢簇不顯。有雌

雄。雌者結實有刺。狀如蒺藜子。葉與根味甘冷滑無毒。

利五臟。通腸胃。熱。開胸膈。下氣。調中止渴。潤燥。解酒毒。

服丹石人最宜。麻油炒食甚美。北人以爲常食。春月出

臺嫩而且美。春暮臺漸老。沸湯晾過。曬乾。備用甚佳。可

久食。誠四時可用之菜也。八九月種者可備冬食。正二月種者可備春蔬。

欽定授時通考 卷五十九 農餘 蔬一 三

農桑輯要。菠菱作畦下種。如蘿蔔法。春正月二月皆可

種。逐旋食用。秋社後二十日種於畦下。以乾馬糞培之。

以備霜雪。十月內以水沃之。以備冬食。

羣芳譜。種植正二月內。將子水浸一二日。候脹。撈出控

乾。盆覆地上。俟芽出。擇肥鬆地作畦。於每月下旬下種。

勤澆灌。可逐旋食用。此菜必過月朔乃生。卽晦日下種。

與十餘日前種者同出。亦一異也。春種多蟲。不如秋種

者佳。

者佳。

合地種草。合地種草。合地種草。合地種草。合地種草。

合地種草。合地種草。合地種草。合地種草。合地種草。

合地種草。合地種草。合地種草。合地種草。合地種草。

與鼈共食

陳雜錄表。莫主表陳。博工。越。雇。紫。莫。賢。蟲。毒。當。陳。品。

林大小。題。帝。時。陳。節。節。獸。靈。自。潤。潤。之。變。時。日。自。開。

蘇。食。干。得。發。誠。靈。火。其。如。五。時。日。自。開。

葉。與。青。餘。干。靈。日。自。開。

長。日。如。各。莫。日。自。開。

紫。凡。五。種。赤。莫。一。名。黃。爾。雅。云。黃。赤。莫。注。云。今。莫。采。之。

也。其。子。霜。後。方。熟。細。而。黑。色。又。細。或。謂。之。細。莫。其。實。一。

也。其。子。霜。後。方。熟。細。而。黑。色。又。細。或。謂。之。細。莫。其。實。一。

也。其。子。霜。後。方。熟。細。而。黑。色。又。細。或。謂。之。細。莫。其。實。一。

也。其。子。霜。後。方。熟。細。而。黑。色。又。細。或。謂。之。細。莫。其。實。一。

也。其。子。霜。後。方。熟。細。而。黑。色。又。細。或。謂。之。細。莫。其。實。一。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

十四

莧

莧凡五種。赤莧。一名黃。爾雅云。黃赤莧。注云。今莧采之。

白莧。人莧。俱大寒。又名穰。莧。胡莧。二莧味勝他莧。但大。

也。其子霜後方熟。細而黑色。又細。或謂之細莧。其實一。

莧俗名野莧。猪好食之。亦名猪莧。紫莧。莖葉皆紫。無毒。

染瓜。五色莧。今稀。諸莧皆三月種。葉如藍。莖葉皆高大。

易見。故名莧。或曰莧從見。諸聲也。開細花成穗。穗中細子扁而光。

黑。與青箱子。鷄冠子。無別。老則抽莖甚高。六月以後不。

堪食。子霜後始熟。九月收。五莧俱氣味甘冷。利無毒。並。

利大小腸。治初痢。滑胎。通竅明目。除邪去寒熱。白莧補。

氣除熱。赤莧主赤痢。射工沙虱。紫莧殺蟲毒。治氣痢。忌。

與鼈共食。



農桑輯要入莧但五月種之。今人有三月種者。如欲出種留食不盡者八月收子。

馬齒莧 附

馬齒莧一名馬莧。一名五行草。以其葉青梗赤花黃根白子黑也。一名五方草。亦五行之義。一名長命菜。其性耐久難燥。一名九頭獅子草。一名馬齒龍牙。處處有之。柔莖布地。葉對生。比並圓整。如馬齒故名。六七月開細花。結小尖實。實中細子如葶蘆子狀。苗煮熟曬乾可為蔬。有二種。葉大者名狍耳草。不堪用。小葉者又名鼠齒莧。節葉間有水銀。每十筋可得八兩或十兩。氣味酸苦無毒。散血消腫。利腸滑胎。解毒通淋。治產後虛汗。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

五

冬 葵



馬齒莧

不盡者八月收子

農桑輯要入莧但五月種之。今人有三月種者。如欲出種留食不盡者八月收子。

冬葵

葵。說文曰。萊也。農書曰。陽草也。天有十日。葵與終始。故葵從葵。有紫莖。

白莖二種。葉之小者為鴨腳葵。今南北皆有之。一名露葵。古人採葵。必待露解。一名滑葵。性也。為百菜之主。備四時之饌。

本豐而耐旱。一作寒。味甘而無毒。供食之餘。可為葷膳。枯

枿之遺。可為榜簇。子若根則能療疾。咸無棄材。誠蔬茹

之上品也。

詩幽風七月烹葵及菽。

本草綱目李時珍曰。古人種為常食。今種之者頗鮮。其

實大如指頂。皮薄而扁。實內子輕虛如榆莢仁。六七月

種者為秋葵。八九月種者為冬葵。正月復種者為春葵。

欽定授時通考

卷五十九 農餘 蔬

然宿根至春亦生。

四民月令正月可種葵芥。又六月六日種葵。中伏以後

可種冬葵。

齊民要術臨種時必曝曝葵子。葵子雖經歲不涸。然地

不厭良。薄即糞之。春必畦種水澆。春多風旱。非畦不得。且畦者省地而菜多。

得一畦供畦長兩步。廣一步。大則水難勻。深掘以熟糞對半和

土覆其上。令厚一寸。鐵齒耜耬之令熟。足踏使堅平。用

水澆潤。水盡下子。又以熟糞和土覆其上。令厚一寸餘。

葵生三葉。然後澆之。澆用晨夕。日中便止。每一搯耜耬地令起。

下水加糞。三搯更種。一歲之中。凡得三輩。凡畦種之物

悉如之。早種者必秋耕。十月末地將凍。散子勞之。人足

悉如之。早種者必秋耕。十月末地將凍。散子勞之。人足

踐踏之乃佳。踐者菜肥。地釋卽生。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。白者宜者乾卽黑而濕。仍留五月種者取子。春葵子熟不均。於此時附

地剪却。春葵冷根上。耕生者。柔輒美於秋葵。搯秋菜必留五六葉。不指則莖孤。葉多則科大。八月半剪去。留其岐。岐多者則者亦可去。地四五寸。耕生肥嫩。比至收時。高與人膝等。莖葉皆美。

科雖不高。萊實倍多。若不剪早生者。雖高數尺。柯葉堅硬。全不中食。收待霜降。傷早黃爛。傷晚黑澀。

羣芳譜葵甚易生。地不論肥瘠。宜於不堪作田之地。多種以防荒年。採淪曬乾收貯。

龍葵附

欽定授時通考 卷五十九 農餘 蔬 一 七

本草一名苦葵。一名苦菜。益州有苦菜。乃是一苦蕒。卽龍葵也。一名天茄

子。一名水茄。一名天泡草。一名老鴉酸漿草。與酸漿相別。一名老鴉眼晴草。五爪龍亦名老鴉眼。李時珍曰。

龍葵龍珠。一類二種也。皆處處有之。四月生苗。高二三尺。莖大如筋。似燈籠草而無毛。葉似茄葉而小。五月以後。開小白花。五出黃藥。結子正圓。大如五味子。上有小

蒂。數顆同綴。其味酸。中有細子。亦如茄子之子。但生青熟黑者爲龍葵。生青熟赤者爲龍珠。

爾雅 蓀葵 繁露

注 承露也。大莖小葉。華紫黃色。

蓀葵 附

爾雅 蓀葵 繁露

注 承露也。大莖小葉。華紫黃色。

苦菜



欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

九

苦菜

苦菜一名苦苣。一名苦蕒。一名編苣。一名游冬。

博雅云游冬苦

菜也。埤雅云。此草凌冬不凋。故名。

一名天香菜。葉狹而綠帶碧。莖空。斷

之有白汁。花黃如初綻野菊花。春夏旋開。一花結子一叢。如同蒿子花。罷則萼斂。子上有白毛茸。隨風飄揚。

落處卽生。今處處有之。但在北方者至冬而凋。在南方

者冬夏常青。爲少異耳。味苦寒無毒。夏天宜食。能益心

和血通氣。主治腸澀渴熱。中疾惡瘡。霍亂後胃氣煩逆。

忌與蜜同食。作肉痔。脾胃虛寒人不可多食。

禮記月令孟夏之月苦菜秀。

又內則濡豚包苦實藜。

疏言濡豚之時。包裹豚肉。以苦菜殺其惡氣。又實之以蓼。

爾雅茶苦菜。

疏一名茶草。一名選。

陸璣詩疏生山田及澤中。得霜甜脆而美。

蕪

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

三

蕪



劉澠菴疏生山田及澤中。

疏一名茶草。一名選。

爾雅茶苦菜。

以蓼。

疏言濡豚之時。包裹豚肉。以苦菜殺其惡氣。又實之

蕹菜

蕹菜蕹與壅同。此菜惟以壅成。故謂之蕹。幹柔如蔓。中空。葉似菠稜。及整頭。開白花。堪茹。南人編葦為筏。作小孔浮水上。種子於水中。長成莖葉。皆出葦孔中。隨水上下。南方之奇蔬也。陸種者宜濕地。畏霜雪。九月藏土窖中。三四月取出。壅以糞土。節節生芽。一本可成一畦。生嶺南。今江夏金陵多蒔之。



欽定授時通考

卷五十九 農餘

蔬

三

蕹菜



蕹菜以壅為宜。南人編葦為筏。作小孔浮水上。種子於水中。長成莖葉。皆出葦孔中。隨水上下。南方之奇蔬也。陸種者宜濕地。畏霜雪。九月藏土窖中。三四月取出。壅以糞土。節節生芽。一本可成一畦。生嶺南。今江夏金陵多蒔之。

雲臺

雲臺菜。塞外有雲臺成。一名寒菜。一名胡菜。一名臺菜。始種此菜故名。一名油菜。單莖圓肥。淡青色。葉附莖上。形如白菜。嫩時可炒食。既老。莖端開花如蘿蔔花。結角。中有子。本草九月十月下種生葉。冬春採臺心為茹。三月則老不可食。開小黃花四瓣。子灰赤色。炒過榨油黃色。燃燈甚明。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

三

焯菜



雲臺

蕓菜

蕓菜一名葍音單菜。一名竦米菜。生南方。田園小草也。冬
月布地叢生。長二三寸。柔梗細葉。三月開細花黃色。結
細角長一二分。角內有細子。味極辛辣。沙地生者尤伶
仃。



欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

三

薇

薇。其亦與叢生。長二三寸。柔梗細葉。三月開細花黃色。結
細角長一二分。角內有細子。味極辛辣。沙地生者尤伶
仃。



蕓菜

薇

薇。字說云。微賤所食。因謂之微。一名野豌豆。一名大巢菜。本草項氏曰。巢菜有大小二種。大者即薇。乃野豌豆之實者。小者即東坡所謂元修菜也。生麥田及原隰中。本草云。非水草也。莖葉氣味皆似豌豆。其藿作蔬入羹皆宜。

爾雅薇垂水。

注。生於水邊。疏。草生於水濱。而枝葉垂於水者曰薇。陸璣詩疏。薇。山菜也。今官園種之。以供宗廟祭祀。

巢菜附

四川志。巢菜。州縣俱出。葉似槐而小。其子如小豆。夏時種以糞田。其苗可食。

欽定授時通考

卷五九

農餘

蔬一

五

蘇軾元修菜詩序。菜之美者有吾鄉之巢。

陸游巢菜詩序。蜀蔬有兩巢。大巢豌豆之不實者。小巢生稻畦中。東坡所賦元修菜是也。吳中絕多。名漂搖草。一名野蠶豆。但人不知取食耳。

爾雅薇垂水

皆宜

本草云。非水草也。莖葉氣味皆似豌豆。其藿作蔬入羹

皆宜。小者即東坡所謂元修菜也。大者二種。大者即薇。乃野豌豆之實者。小者即東坡所謂元修菜也。

陸游巢菜詩序。蜀蔬有兩巢。大巢豌豆之不實者。小巢生稻畦中。東坡所賦元修菜是也。吳中絕多。名漂搖草。一名野蠶豆。但人不知取食耳。

薇

蕨

三月中其嫩者為三翅。其葉青。葉嫩者青。高者黃。翠引。齊另要。許二月中高八。六寸。未青。葉嫩者。或謂其嫩者。散美。而嫩。許可。許。山。中。與。與。許。之。



蕨一名鼈。爾雅云。蕨。鼈。注云。廣雅云。紫萁。非也。江西謂鼈。卑雅云。狀如大雀。拳足。又如其足之蹙也。故謂之蕨。俗云。初生亦類鼈。故曰鼈也。一三月生芽。拳曲。狀如小兒拳。長則展寬如鳳毛。高三四尺。莖嫩時。無葉。採取以灰湯煮去涎滑。曬乾作蔬。味甘滑。肉煮甚美。薑醋拌食亦佳。荒年可救饑。根紫色。皮肉有白粉。搗爛洗澄取粉。名蕨粉。可蒸食。亦可盪皮作線。色淡紫。味滑美。陸璣謂可供祭祀。今山中處處有之。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

三

蕨

蕨一名鼈。爾雅云。蕨。鼈。注云。廣雅云。紫萁。非也。江西謂鼈。卑雅云。狀如大雀。拳足。又如其足之蹙也。故謂之蕨。俗云。初生亦類鼈。故曰鼈也。一三月生芽。拳曲。狀如小兒拳。長則展寬如鳳毛。高三四尺。莖嫩時。無葉。採取以灰湯煮去涎滑。曬乾作蔬。味甘滑。肉煮甚美。薑醋拌食亦佳。荒年可救饑。根紫色。皮肉有白粉。搗爛洗澄取粉。名蕨粉。可蒸食。亦可盪皮作線。色淡紫。味滑美。陸璣謂可供祭祀。今山中處處有之。

齊民要術。二月中高八九寸。老有葉。淪為茹。滑美如菜。

三月中其端散為三枝。枝有數葉。葉似青蒿。長麓。堅長。

不可食用。

爾雅翼蕨紫色而肥。野人今歲焚山。則來歲蕨菜繁生。其舊生蕨之處。蕨葉老硬。數披。人誌之謂之蕨基。

迷蕨 附

爾雅纂月爾。

注卽紫纂也。似蕨可食。

本草李時珍曰。紫纂似蕨。有花而味苦。初生亦可食。三蒼謂之迷蕨。

水蕨 附

本草水蕨似蕨。生水中。呂氏春秋云。菜之美者有雲夢之蕨。卽此菜也。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

美

藜



本草水蕨似蕨。生水中。呂氏春秋云。菜之美者有雲夢之蕨。卽此菜也。
爾雅翼蕨紫色而肥。野人今歲焚山。則來歲蕨菜繁生。其舊生蕨之處。蕨葉老硬。數披。人誌之謂之蕨基。
爾雅纂月爾。
注卽紫纂也。似蕨可食。
本草李時珍曰。紫纂似蕨。有花而味苦。初生亦可食。三蒼謂之迷蕨。
水蕨 附
本草水蕨似蕨。生水中。呂氏春秋云。菜之美者有雲夢之蕨。卽此菜也。

藜

藜一名萊。一名紅心灰藿。一名臘脂萊。一名鶴頂草。一名落藜。生不擇地。處處有之。卽灰藿之紅心者。莖葉稍大。嫩時亦可食。老則莖可爲杖。氣味甘平。微毒。殺蟲。煎湯洗蟲瘡。漱齒。蠱。搗爛塗諸蟲傷。

商藿 附

爾雅 拜商藿

注 商藿亦似藜。疏 此亦似藜。而葉大者。一名拜商藿。

灰藿 附

灰藿一名灰滌萊。一名金鎖天。今訛爲灰條萊。處處原野有之。四月生苗。莖有紫紅線稜。葉尖有刻缺。面青背

欽定授時通考

卷五十九

晨餘

蔬

三

白。莖心嫩葉。皆有細白灰如沙。爲蔬亦佳。氣味甘平。無毒。治惡瘡。蟲咬。面黥等疾。忌著肉作瘡。五月漸老。高者數尺。七八月開細白花。結實成簇如毬。中有細子。蒸曝取仁。可炊飯。及磨粉食。救荒本草云。結子成穗者味甘。散者味苦。生墻下樹下者忌用。白者謂之氈灰。有毒。

商藿

爾雅 拜商藿

注 商藿亦似藜。疏 此亦似藜。而葉大者。一名拜商藿。

灰藿 附

灰藿一名灰滌萊。一名金鎖天。今訛爲灰條萊。處處原野有之。四月生苗。莖有紫紅線稜。葉尖有刻缺。面青背

商藿

有枝葉觀薇則美於水滌出香甘和出菜水煎好矣
 蒿柴薺 其葉四食純帶薺 春來
 理菜薺乃薺 胡下可食出可的薺田
 豐甘草尖生嚼也 土附其生蕪昔回食

薺

菜



欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬一

三

薺菜

薺一名護生草。

本草云。薺生濟濟。故謂之薺。釋家取其莖作挑燈杖。可避蚊蛾。謂之護生草。

野生有大小數種。小薺花葉莖扁味美。最細者名沙薺。

大薺科葉皆大。而味不及小薺。莖硬有毛者名荇莫。爾雅云。荇莫大薺。疏云。又名藜。味欠佳。冬至後生苗。二三月

起莖五六寸。開細白花。結莢如小萍。有三角。莢內細子

名差。爾雅云。差薺實。疏云。薺子味甘。人取其葉作菹及羹。四月收。師曠所謂歲欲

豐。甘草先生。卽此。

野萊譜。江薺。生臘月。生熟皆可食。花時不可食。但可作齋用。倒灌薺。生早田。采

可作。蒿柴薺。其葉可食。掃帚薺。春采。碎米薺。三月采。皆

春秋繁露。薺以美。冬水氣也。薺甘味也。乘於水氣故美。

者。甘勝寒也。齋之言濟。所以濟大水也。

欽定授時通考

卷五十九

農餘

蔬

三

香甘類。寒出。養多。有節。所以。觀大水也。

欽定授時通考卷六十

農餘

蔬二

山藥

芋

香芋

土芋

甘露子

甘藷

蘿蔔

水蘿蔔

胡蘿蔔

萵苣

生菜

蓴

芹

紫芹

蘆

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

一



蔬二

農餘

欽定授時通考卷六十

山藥



欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

二

山藥

山藥原名薯蕷

頁暄雜錄云。山藥本名薯蕷。避唐代宗諱。改名薯藥。宋英宗諱。改名山藥。

一名山藷。一名土藷。一名玉延。

廣雅云。玉延。署預也。吳普云。齊楚名玉延。

一名修脆。一名藷蕒。一名山芋。一名藷薯。一名兒草。江閩

人單呼為藷。處處有之。南京者最大而美。蜀道尤良。入

藥以懷慶者為佳。春間生苗蔓延。莖紫青有三尖。似白

牽牛。葉更厚而光澤。五六月開細花。成穠。淡紅色。大類

棗花。秋生實於葉間青黃。八月熟。落根下。外薄皮土黃

色。狀似雷丸。大小不一。肉白色。煮食甘滑與根同。冬春

採根皮亦土黃色。薄而有毛。其肉白色者為上。青黑者

不堪用。南中有一種生山中者。根細如指。極緊實。刮磨

入湯煮之作塊。味更佳。食之尤益人。江湖間中一種根如薑芋而皮紫。大者切數片。去皮煎煮俱美。但性冷於北地者。彼土人呼爲諸。入藥以野生者爲勝。性甘溫平無毒。鎮心安神魂魄。止腰痛。治虛羸。健脾胃。益腎氣。止洩痢。化痰涎。久服耳目聰明。輕身不老。

羣芳譜種植春社日。取宿根多毛有白瘤者。竹刀截作二寸長塊。先將地開作二尺寬溝。深三四尺。長短任意。先填亂糞柴一半。上實以土。將截斷山藥豎埋於中。上仍以糞土覆與溝平。時澆灌之。苗生以竹或樹枝架作椽。高三四尺。當年可食。三四年者根大尤美。夏月宜頻澆。最宜肥地。每年易人而種。宜牛糞麻粃。忌人糞。

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

三



芋

乾之亦中食。根白亦有紫者。南方之芋子大如斗。旁生子甚多。皮上有微毛如鱗次。裹之拔之。則連茹而起。味甘。蒸煮任意。濕紙包火煨過熟。乘熱噉之。則鬆而膩。益氣充饑。亦可爲羹臠。廣志所載有君子芋。大如淡。原作

善芋。魁大如瓶。少子。葉如繖蓋。紺色而紫莖。百果芋。魁其長丈餘。易熟。長味是芋之最善者。子繁。畝收百斛。雞子芋。黃色。車轂芋。鉅銀一作勞誤。巨芋。青

滷芋。四種。皆多子。可乾腊亦可藏。至夏皆種之。美者長味芋。味美莖亦可食。九面芋。大而青。青芋。曹芋。一作素芋。象芋。一作象空芋。大

而弱。使人易饑。皆不可食。又有蔓芋。綠枝生大者。如二三升。博士芋。出新

生而根如鷺鴨蛋。百子芋。出葉俞縣。有魁芋無旁子。酉陽雜俎有天芋。生終

中。葉如雀芋。狀如雀頭。置乾地反濕。置濕地。益部方物

荷而厚。反菟飛鳥觸之墮。走獸遇之僵。

畧記有赤鷓芋。俗號赤鷓頭芋。形長而美。蠻芋。味亦美。其

繁衍。人搏果芋。品最下。搏接也。言可爾雅翼云芋之大

者。前漢謂之芋魁。後漢書謂之芋渠。本草芋種雖多。有水旱二種。旱芋山地可種。水芋水田蒔之。葉皆相似。但

水芋味勝。莖亦可食。芋不開花時。或七八月間有開者。抽莖生。色黃。花旁有一長萼護之。如半邊蓮花之狀。味平。除煩止渴。可以療饑。可以備荒。小兒戒食。滯胃氣。難尅化。有風疾服風藥者最忌。多致殺人。備荒論曰。蝗之

本草甘露子。

以根味而名。

一名地蠶。原譜誤作環。

一名土蛹。一名

草石蠶。

皆以根形而名。蘇頌云。草根之似蠶者。一名蠶石。

一名滴露。一名地爪

兒。荆湘江淮以南野中有之。人亦栽蒔。二月生苗。長者

近尺。方莖對節。狹葉有齒。並如雞蘇。但葉皺有毛。四月

開小花成穗。一如紫蘇花穗。結子如荆芥子。其根聯珠

狀如老蠶。掘根蒸煮食之。味如百合。

羣芳譜二三月鋤。宜沃土。宜沾濕。凡種宜於園圃近陰

處。或樹蔭下疎種之。至秋乃收。生熟皆可食。又可蜜煎。

可醬漬。可作豉。雨中以灰雜糞土覆掩根。鋤草淨則生

繁。至冬鋤取。一云葉上露滴地即滋生。是以有露滴之

名。

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

七

甘藷圖



本草甘露子... 甘藷... 欽定授時通考... 卷六十 農餘 蔬二 七

甘藷一名朱藷。一名番藷。大者名玉枕藷。稗史類編云。發深山邃谷而得者。形圓而長。本末皆銳。肉紫皮白。質重數十斤。名玉枕藷。理膩潤。氣味甘平無毒。補虛乏。益氣力。健脾胃。強腎陰。與薯蕷同功。久食益人。與芋及薯蕷自是各種。巨者如杯如拳。亦有犬如甌者。氣香。生時似桂花。熟者似薔薇露。撲地傳生。一莖蔓延至數千百莖。節節生根。一畝種數十石。勝種穀二十倍。閩廣人以當米穀。有謂性冷者非。二三月及七八月俱可種。但卵有大小耳。卵八九月始生。冬至乃止。始生便可食。若未須者勿頓掘。令居土中。日漸大。到冬至須盡掘出。則不敗爛。

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

八

南方草木狀。甘藷蓋薯蕷之類。或曰芋之類。根葉不如芋。皮紫而肉白。蒸嚮食之。產珠崖之地。海中之人皆不業耕稼。惟掘地種甘藷。秋熟收之。蒸熬切如米粒。倉圖貯之以充糧糗。是名藷糧。

異物志。甘藷出交廣。南方民家以二月種。十月收之。其根似芋。亦有巨魁。大者如鷺卵。小者如雞鴨卵。剝去紫皮。肌肉正白如肪。南人當米穀果食。炙皆香美。初時甚甜。經久得風稍淡。

甘藷蔬。閩廣藷有二種。一名山藷。彼中故有之。一名番藷。有人自海外得此種。海外人亦禁不令出境。此人取藷絞入汲水繩中。因得渡海。分種移植。遂開閩廣之境。

兩種莖葉多相類。但山諸植援附樹乃生。番諸蔓地生。山諸形壘魁。番諸形圓而長。其味則番諸甚甘。山諸稍劣。江南田圩下者不宜諸。若高仰之地。平時種藍種豆者。易以種諸。有數倍之獲。大江以北。土更高。地更廣。卽其利百倍不啻矣。倘慮天旱。則此種畝收數十石。數口之家。止種一畝。縱災甚而汲井灌溉。一至成熟。終歲足食。有何不可。徐光啓云。昔人謂蔓菁有六利。柿有七絕。予謂甘諸有十二勝。收入多。一也。色白味甘。諸土種中特爲復絕。二也。益人與薯蕷同功。三也。遍地傳生。剪莖作種。今歲一莖。次年便可種數十畝。四也。枝葉附地。隨節生根。風雨不能侵損。五也。可當米穀。凶年不能災。六也。可充籩實。七也。可釀酒。八也。乾久收藏。屑之旋作餅餌。勝用飴蜜。九也。生熟皆可食。十也。用地少。易於灌溉。十一也。春夏種。初冬收入。枝葉極盛。草穢不容。但須壅土。不用鋤耘。不妨農工。十二也。

羣芳譜種植。種諸宜高地沙地。起春尺餘。種在脊上。遇早可汲井澆灌。卽遇澇年。若水退在七月中。氣候旣不及藝。五穀卽可翦藤種諸。至蝗蝻爲害。草木蕩盡。惟諸根在地。薦食不及。縱令莖葉皆盡。尙能發生。若蝗信到時。急令人發土徧壅。蝗去之後。滋生更易。是天災物害。皆不能爲之損。人家凡有隙地。但只數尺。仰天見日。便可種得石許。此救荒第一義也。須歲前深耕。以大糞擁

之。春分後下種。若非沙土。先用柴灰。或牛馬糞和土中。使土脈散緩。與沙土同。庶可有根。重耕起要極深。將諸根每段截三四寸長。覆土深半寸許。每株相去。縱七八尺。橫二三尺。俟蔓生既盛。苗長一丈。留二尺作老根。餘剪三葉爲一段。插入土中。每栽苗相去一尺。大約二分入土。一分在外。卽又生諸。隨長隨剪。隨種隨生。蔓延與原種者不異。凡栽須順栽。倒栽則不生。節在土上卽生枝。在土下卽生卵。凡各節生根。卽從其連綴處斷之。令各成根苗。每節可得卵三四枚。

〔又〕藏種。九月十月間掘諸卵。揀近根先生者。勿令損傷。用軟草包裹。掛通風處陰乾。一法於八月中。揀近根老

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

十

藤。剪七八寸長。每七八根作一小束。耕地作畦。將藤束栽畦內。如栽韭法。過月餘。每條下生小卵。如蒜頭狀。冬月畏寒。稍用草蓋覆。至來春分種。若老條原卵在土中。無不壞爛。一法霜降前。取近根卵稍堅實者。陰乾。以軟草各襯。另以軟草裹之。置無風和暖不近霜雪不受水凍處。一法霜降前。收取根藤曝令乾。於竈下掘窖。約深一尺五六寸。先下稻糠三四寸。次置種其上。更加稻糠三四寸。以土蓋之。一法七八月取老藤種入木桶。或磁瓦器中。至霜降前置草簍中。以稻糠襯。置向陽近火處。至春分後。依前法種。收蔓。枝節已徧。地不能容者。卽爲游藤。宜翦去之。及掘根時。捲去藤蔓。俱可飼牛羊。

蘿蔔

蘿蔔一名萊菔

菘乃萊名。萊菔乃根名。後世訛為蘿蔔。南人呼為蘿廋。或云性能制麥毒。故名

來服。言來麤

一名蘆菔。一名雹葵。

爾雅云。葵蘆菔。注云。菘宜為菘。蘆菔。燕菁

屬。紫花大根。俗呼雹葵。

一名紫花菘。一名溫菘。

紫花菘溫菘皆南人所呼。吳人呼楚

菘。廣南人呼秦菘。廣韻云。魯人呼為菘。冬。夏生。秋曰蘿。冬曰土

酥。謂其潔白如酥也。一名薺根。處處有之。北土尤多。

其狀有長圓二類。根有紅白二色。莖高尺餘。苗稠則小。

隨時取食。令稀則根肥大。葉大者如蕪菁。細者如花芥。

皆有細柔毛。春末抽高莖。開小花紫碧色。夏初結莢子。

大如麻子。黃赤色。圓而微扁。生河朔者頗大。而江南安

州洪州信陽者尤大。有重至五六斤者。大抵生沙壤者

欽定授時通考

卷六十 農餘 蔬二 三

脆而甘。生瘠地者堅而辣。根葉皆可生可熟。可菹可醃。

可醬可豉。可醋可糖。可腊可飯。乃蔬中之最有益者。氣

味辛甘無毒。下氣消穀。去痰癖。止咳嗽。利膈寬中。肥健

人。令肌膚細白。同猪羊肉鯽魚煮食。更補益。熟者多食。

滯膈中成溢飲。服地黃何首烏者。食之髮白。以蘿蔔多

食滲血。性相反也。

種樹書種蘿蔔宜沙墾地。五月犁五六遍。六月六日種。

鋤不厭多。稠即少種。

羣芳譜種植。頭伏下種。宜沙地。地欲生則無蟲。耕地欲

熟則草少。治畦長一丈。濶四尺。每子一升。可種二十畦。

子陳更佳。先用熟糞勻布畦內。水既透。次日用大糞拌

子令勻撒畦內細土覆之。苗出三四指便可食。擇其密者去之。疎則根大。尺地只可留三四窠。厚壅頻澆。其利自倍。月月可種。月月可食。欲收種。於九月十月擇其良者。去鬚帶葉移栽之。澆灌以時。至春收子。可備種蒔。鋤不厭頻。忌帶露鋤。恐生蟲。

水蘿蔔

附

水蘿蔔形白而細長。根葉俱淡脆。無辛辣氣。可生食。亦有大如臂長七八寸者。則土地之異也。出山東壽光縣者尤鬆脆。

胡蘿蔔

附

胡蘿蔔有黃赤二種。長五六寸。宜伏內畦種。肥地亦可。

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

三

漫種。大者盈握。冬初掘取。生熟皆可啖。可果可蔬。莖高二三尺。有白毛。氣如蒿。不可生食。貧人曬乾。冬月亦可拌腐充饑。三伏內治地點種。地肥則漫種。頻澆則肥大。欲收種者。留至次年開碎白花。攢簇如傘。子如蛇牀子。稍長而有毛。褐色。又如蒔蘿子。元時始自邊塞中來。故名。甘辛無毒。下氣補中。利胸膈。安五臟。令人健食。有益無損。子治久痢。一種野胡蘿蔔。根細小亦同。金幼攷北征錄云。交河北有沙蘿蔔。根長三尺許。大者徑寸。下支生小者如筋。色黃白。氣味辛而微苦。氣似胡蘿蔔。想亦胡蘿蔔之類。但地利人力之不同耳。

高苣

本菜類

宋吳平



欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

十四

高苣

高苣一名蒿菜。

墨客揮犀云。蒿菜一名千金菜。清異錄使

者來漢。隋人求得菜種。菜似白苣。而尖嫩多皺。色稍

酬之甚厚。因名千金菜。云。高國

青。折之有白汁。四月抽莖。高三四尺。剝皮生食。味清脆。糟食亦佳。江東人鹽曬壓實。以備方物。謂之苣筍。農桑

通訣謂卽野苣。按野苣卽苦苣。又名苦蕒。其根亦苦。與

高苣自是兩種。但高苣葉亦微苦。南人食莖。不食葉。其種法與白苣同。正二月下種。四月出園。後不再種。與生

菜異耳。

生菜附

生菜一名白苣。一名石苣。陸璣詩疏云。青州謂之苣。似

萵苣而葉色白。斷之有白汁。正二月下種。四月開黃花。如苦蕒。結子亦同。八月十月可再種。以糞水頻澆。則肥大。諺云生菜不離園。宜生食。又生掇鹽醋拌食。故名生菜。色紫者名紫苣。一云紫苣和土作器。火煨如銅。

農桑輯要萵苣作畦下種。如波菘法。先用水浸種一日。於濕地上襯布。置子於上。以盆碗合之。候芽漸出。則種春正二月種之。可爲常食。秋社前一二日種者。霜降後可爲淹菜。如欲出種。正二月種。九十日收。其莖嫩如指大。高可踰尺。去皮蔬食。又可糟藏。謂之萵笋。生食又謂之生菜。四時不可闕者。按據此則萵苣生菜。本是一種。特南北異宜耳。

欽定授時通考

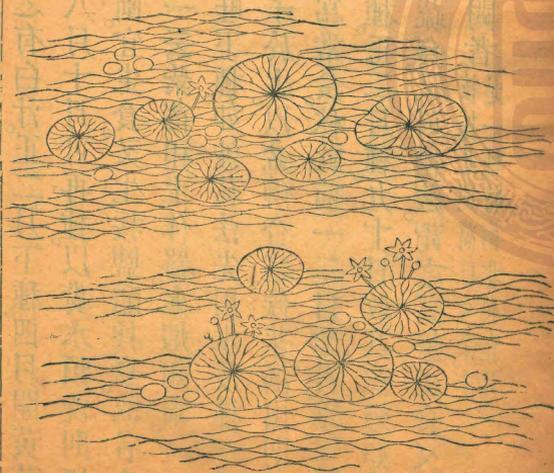
卷六十

農餘

蔬二

十五

萵



蓴

蓴一作蓴詩傳云。蓴。鳧葵也。又陸璣疏云。蓴一名

錦帶。一名水葵。陸璣疏云。江東人謂之蓴菜。一名露葵。詳見顏氏家訓。一名

馬蹄草。一名缺盆草。生南方湖澤中。最易生種。以水淺

深為候。水深則莖肥而葉少。水淺則莖瘦而葉多。其性

逐水而滑。惟吳越人喜食之。葉如荇菜而差圓。形似馬

蹄。莖紫色。大如筋。柔滑可羹。夏月開黃花。結實青紫色。

大如棠梨。中有細子。三四月嫩莖未葉。細如釵股黃赤

色。名穉蓴。釋小又名雉尾蓴。體軟味甜。五月葉稍舒長

者名絲蓴。細莖如絲也。九月萌在泥中。漸麤硬。名瑰蓴。或作

葵蓴。十月十一月名猪蓴。謂可喂猪也。又名龜蓴。西陽雜俎云。江東謂

蓴。味甘體澀不堪食。取汁作羹。猶勝他菜。味甘寒無

毒。治消渴熱痺。厚腸胃。安下焦。逐水。解百藥毒。竝蠱氣。

齊民要術。近陂湖。可於湖中種之。近流水者可決水為

池種之。性易生。一種永得。宜潔淨。不耐污。糞穢入池即

死。蓴菜。大城。頭菜。謂可食。夏民間。黃子。蓴菜。謂可食。

殺水而常。淵。貝。越。入。喜。食。之。菜。城。蘇。菜。而。差。圓。並。以。此

菜。為。對。水。菜。則。莖。肥。而。葉。少。水。淺。則。莖。瘦。而。葉。多。其。性

逐。水。而。滑。惟。吳。越。人。喜。食。之。葉。如。荇。菜。而。差。圓。形。似。馬

蹄。莖。紫。色。大。如。筋。柔。滑。可。羹。夏。月。開。黃。花。結。實。青。紫。色。

大。如。棠。梨。中。有。細。子。三。四。月。嫩。莖。未。葉。細。如。釵。股。黃。赤

色。名。穉。蓴。又。名。雉。尾。蓴。體。軟。味。甜。五。月。葉。稍。舒。長。者。名。絲。蓴。

細。莖。如。絲。也。九。月。萌。在。泥。中。漸。麤。硬。名。瑰。蓴。或。作。葵。蓴。

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

七

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

七

芹

芹古作蘄。

本草作蘄。從草從蘄。諧聲也。後省作芹。楚有蘄州。蘄縣。俱音淇。羅願云。地多產芹。故字從蘄。

蘄亦音芹。徐鍇註說文。蘄字从草蘄。諸書無蘄字。據此則蘄字亦當从蘄作蘄字也。一名水英。

一名楚葵。爾雅云。芹楚葵。注。今水中芹菜。有水芹旱芹。水芹生江湖

陂澤之涯。旱芹生平地。有赤白二種。爾雅翼云。白芹舒

為白。二月生苗。其葉對節而生。似芎藭。其莖有節稜而

中空。其氣芬芳。五月開細白花。如蛇牀花。蘇恭云。白芹

取根。赤芹莖葉並堪作葅。味甘無毒。止血養精。益氣止

煩。去伏熱。殺藥毒。令人肥健。置酒醬香美。和醋食。滋人

但損齒。又有一種馬芹。爾雅謂之菱。又名牛蘄。若野苣

香葉。細銳可食。亦芹類也。本草李時珍云。一名胡芹。一



似也。金光明經謂之葉。一種黃花者毛芹也。有毒殺人。此旱芹之一種。

詩小雅。鬻沸檻泉。言采其芹。

箋芹。菜也。可以為菹。采水中者。尚潔清也。

齊民要術。收根畦種之。常令足水。尤忌潘泔及鹹水。澆之則死。性易蕃茂。甜脆勝野生者。

紫芹附

本草。紫芹一名蜀芹。一名楚葵。一名苔菜。一名水荀菜。

羣芳譜。紫芹卽赤芹。生陰崖陂池近水石邊。狀類赤芍藥。葉深綠。背甚赤。莖似蕎麥。花紅可喜。結實亦似粃蕎麥。味苦澀。其汁可以煮雌制禾伏砂擒黃。號起貧草。他

欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

六

方頗少。太行王屋諸山最多。

藥菜類。紫芹。生陰崖陂池。近水石邊。狀類赤芍藥。葉深綠。背甚赤。莖似蕎麥。花紅可喜。結實亦似粃蕎麥。味苦澀。其汁可以煮雌制禾伏砂擒黃。號起貧草。他

菜芹

六。開。或。封。長。蕃。茂。播。蠶。繅。裡。生。香。

齊。另。要。澆。雞。地。種。蘇。之。帶。合。風。水。火。忌。澆。帶。又。澆。水。澆。

菜。其。菜。也。可。以。為。菹。采。水。中。香。尚。潔。清。也。

積。小。雅。鬻。沸。檻。泉。言。采。其。芹。

菜。其。菜。也。可。以。為。菹。采。水。中。香。尚。潔。清。也。

蘆



欽定授時通考

卷六十

農餘

蔬二

十九

蘆

蘆一名葦。生下隲地。處處有之。葉四白而垂。中心抽幹長丈許。中虛皮薄。色青老則白。中有白膚。身有節如竹。葉隨節生。若箬葉。下半裹其莖。無旁枝。花白作穗若茅花。根若竹根而節疎。

禮記月令季夏之月。命澤人納材。

注蒲葦之屬。此時柔初。可取作器物也。

爾雅葦醜芎。

疏葦卽蘆之成者。其類皆有芳秀也。

又葎華。葎華。葎蘆。葎亂。其萌蘖。

疏此辨葎葎等生成之異名也。葎一名華。卽今蘆也。

欽定授時通考卷六十一

農餘

蔬三

菜瓜 稍瓜

黃瓜

南瓜

冬瓜

絲瓜

葫蘆 瓠子

茄

菌 木耳 石耳 地耳

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

一



[Faint bleed-through text from the reverse side of the page, including characters like '南瓜', '黃瓜', '菜瓜', '絲瓜', '葫蘆', '茄', '菌', '木耳', '石耳', '地耳']

菜瓜 稍瓜

黃瓜

農餘

欽定授時通考卷六十一

菜瓜



欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

二

菜瓜

菜瓜。北方名苦瓜。蔓葉俱如甜瓜。生時色青。質脆可生食。間有苦者。亦可作豉醃菹。故名菜瓜。熟亦微甜。生秋月大小不一。止可醃以備冬月之用。

學圃餘疏。瓜之不堪生啖而堪醬食者。名曰菜瓜。圓者如甜瓜。長者如王瓜。皆一類也。

稍瓜 附

本草。稍瓜。一名越瓜。一名菜瓜。南北皆有。二三月下種生苗。就地生蔓。青葉黃花。並如冬瓜花葉而小。夏秋之間結瓜。有青白二色。大如瓠子。一種長者至二尺許。俗呼羊角瓜。子狀如胡瓜子。大如麥粒。

羣芳譜。稍瓜蔓生。較黃瓜頗麤。色綠而黑。縱有白紋。界之微凹。體光而滑。膚實而韌。味甘寒。利腸。去煩熱。止渴。利小便。解酒熱。宣洩熱氣。不益小兒。不可與乳酥鮮同食。宜忌大畧與黃瓜同。

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

三

黃瓜



黃瓜

黃瓜一名胡瓜

本草云張騫使西域得種故名拾遺錄云大業四年避諱改爲黃瓜俗又呼爲

瓜蔓生葉如木芙蓉葉五尖而澀有細白刺如針芒莖

五稜亦有細白刺開黃花結實青白二色質脆嫩多汁

有長數寸者有長一二尺者遍體生刺如小粟粒多蔬

花其結瓜者卽隨花並出味清涼解煩止渴可生食種

陽地暖則易生行陣宜整兩行微相近用樹枝棚起如

人胸高附蔓於上兩行外相遠以通人行喜糞壅頻鋤

勿令生草瓜生至初花鋤三四次鋤勿著根令瓜苦亦

有隨地蔓生者摘瓜時宜引手摘勿踏瓜蔓亦勿翻覆

之此瓜可生食亦可醃以爲菹性甘寒小兒不宜多食

欽定授時通考

卷六十一

農餘蔬三

四

學圃餘蔬王瓜出燕京者最佳其地人種之火室中逼
生花葉二月初卽結小實中官取以上供又一種秋生
者亦佳五土俱宜閩中二三月間食入夏枯矣

羣芳譜種植下種宜甲子庚子壬寅辛巳黃道開成日
二月上旬爲上時三月上旬爲中時四月上旬爲下時
至五六月止可種藏瓜耳藏瓜皮厚可收藏者預先將
畦廝數遍以土熟爲度加熟糞一層又翻轉以耙耨平
水飲足將子用軟布包裹水濕生芽出天晴日中種子
於內掩以浮土二指厚每晨以清糞水灌澆俟苗長茂
帶土移栽苗大發旺用竹刀開其根附間納大麥一粒
結瓜碩大而久栽苗之畦修治與上同糞要熟而細一

切草根須去盡。

又收子。取生數葉卽結瓜者。謂之本母。子留至極熟。摘
下。截去兩頭。取中央者洗淨。晾乾。置乾燥處。勿令溼。
溼則難生。

又衛瓜。瓜生蟻。用羊骨引至旁葉去。瓜中黃甲小虫。喜
食瓜葉。宜以綿兜胃去。凡瓜忌香。尤忌麝香。一觸之輒
痿死。一法瓜旁種葱蒜能辟麝。

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

五

南瓜



齊民一書瓜菜譜
食瓜葉宜以綿兜
又衛瓜瓜生蠹甲
不若去兩頭取中
又菓下如土選葉
限草財除去盡

南瓜

南瓜。附地蔓生。莖麤而空。有毛。葉大而綠。亦有毛。開黃花結實。形橫圓而豎扁。色黃有白紋界之。微凹。煮熟食。味麪而膩。亦可和肉作羹。又有番南瓜。實之紋如南瓜。而色黑綠。蒂頗尖。形似葫蘆。皆不可生食。

本草。南瓜。四月生苗。引蔓甚繁。一蔓可延十餘丈。節節有根。近地卽著。葉狀如蜀葵。大如荷葉。花如西瓜花。結瓜正圓。大如西瓜。上有稜如甜瓜。一本可結數十顆。其色或綠或黃或紅。子如冬瓜子。肉厚色黃。

農桑通訣。浙中一種陰瓜。宜陰地種之。秋熟色黃如金。皮膚稍厚。可藏至春。食之如新。疑卽南瓜也。

欽定授時通考

卷六十一

農餘 蔬三

六

冬瓜



南瓜

冬瓜

冬瓜一名白瓜。一名水芝。一名地芝。見廣雅。一名蔬蕪。在處蒔之。附地蔓生。莖麤如指。有毛中空。葉大而青。有白毛如刺。開白花。實生蔓下。長者如枕。圓者如斗。皮厚有毛。初生青綠。經霜則青皮上白如塗粉。肉及子亦白。八月斷其梢。簡實小者摘去。止留大者五六枚。經霜乃熟。十月足收之。味甘微寒。性急善走。除小腹水脹。利小便。止渴。益氣。除滿。耐老。去頭面熱。鍊五臟。有熱病宜食。陰虛及患寒疾人久病人忌之。霜降後方可食。不然反成胃病。本草云。其瓢謂之瓜練。白虛如絮。可以浣練衣服。其子謂之瓜屎。在瓢中成列。

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

七

齊民要術種冬瓜法。傍墻陰地作區。圍二尺。深五寸。以熟糞及土相和。正月晦日種。既生。以柴木倚墻。令其緣上。早則澆之。

又十月區種如區種瓜法。冬則推雪著區上為堆。潤澤肥好。乃勝春種。

羣芳譜收藏宜高燥處。忌近鹽醋。及掃帚雞犬觸犯。與芥子同安置。可經年不壞。

又收子。瓜蒂灣曲貼肉者雌瓜也。俟極老取子。收高燥處勿滯濕。留作種。

冬瓜

冬瓜

絲瓜



欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬二

八

絲瓜

絲瓜。一名蠻瓜。一名布瓜。一名天羅絮。一名天絲瓜。蔓生。莖綠色。有稜而光。葉如黃瓜葉而大。無刺。深綠色。宜高架。喜背陽向陰。開大黃花。五出。微似胡瓜。花藥瓣俱黃。少以鹽漬可點茶。結實狀如瓜。有短而肥者。有長而瘠者。瓜大寸二尺。或三四尺。深綠色。有皺點。瓜首如蟹首。嫩者煮熟。加薑醋食。同雞鴨猪肉炒食佳。不可生食。性冷解毒。多食敗陽。九月將老者。取子留作種。瓢絲如網可滌器。

葫蘆



欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

九

葫蘆

葫蘆。匏也。一名瓠瓜。一名匏瓜。圓者曰匏。亦曰瓢。本草象其形故名。一名藤姑。蔓生莖長。須架起則結實圓正。

亦有就地生者。大小數種。有大如盆盎者。有小如拳者。

有柄長數尺者。有中作亞腰者。莖韌有絲如筋。葉圓有小白毛。面青背白。開白花。有甘苦二種。甘者性冷無毒。

利水道。止消渴。苦者有毒不可食。惟可佩以渡水。陸農

師曰。項短大腹曰瓠。長如越瓜。首細而合上曰匏。無柄而圓。

大形似匏而肥圓者曰壺。匏之有短柄大腹者。本草李時珍曰。長

瓠。懸瓠者。今人以爲茶酒瓠。壺盧。瓠瓜。蒲盧。細腰者。今

廣志謂之約腹壺。名狀不一。其實一類各色也。處處有亦有大小二種。

之。但有遲早之殊。並以正月下種生苗。引蔓延緣。其葉似冬瓜葉而稍團。有柔毛。嫩時可食。五六月開白花。結實白色。大小長短各有種色。瓢中之子。齒列而長。謂之瓠犀。爾雅云。瓠棲瓣。注云。瓠中瓣也。

詩曰。風匏有苦葉。

八疏。匏葉少時可爲羹。今河南及揚州人恒食之。八月
中堅強不可食。故云苦菜。

陶風八月斷壺。

王禎農書。匏之爲用甚廣。大者可煮作素羹。可和肉煮作葷羹。可蜜煎作果。可削條作乾。小者可作盒蓋。長柄者可作噴壺。亞腰者可盛藥餌。苦者可治病。

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬二

十

汜勝之書種瓠法。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。著實。以馬箠設其心。勿令蔓延。多實實細。以藁薦其下。無令親土。多瘡癥。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。其中白膚以養猪致肥。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。土具又區種瓠法。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。旣生長二尺餘。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。留强者。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。

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

七

羣芳譜種葫蘆冬瓜茄瓠瓠子黃瓜菜瓜。俱宜天晴日中下種。每晨以清糞水澆之。二月下旬栽。則五月中旬結實。若三月種則太遲矣。種法。正月預以糞和灰土實填作一坑。候土發過熱篩過。以盆盛土種諸子。常灑水日曬暖。夜收暖處。候生甲時。分種於肥地。常以清糞水灌澆。上用低柵蓋之。待長帶土移栽。俟引蔓結子。子外之條掐去之。凡留子。初生二三子不佳。取第四五者留之。每科留三枚卽足。餘旋食之。種大葫蘆。正月中掘地作坑。深數尺。或至一丈。填實油麻菜豆爛草葉一層。糞土一層。如此數重。向上一尺餘。糞土填之。坑方四五尺。每坑只種十餘顆。二月下子。待生長尺許。揀擇肥好

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

十三

茄子

茄子一名落蘇。

西陽雜俎云錢王有子跛足。以聲相近。故呼落蘇。

一名小菰。見音

書先蠶儀注。

一名崑崙瓜。

見大業拾遺錄云。改呼茄子為崑崙紫瓜。清異錄云。人間但名崑崙味。

有紫青白三種。老則黃如金。來自暹羅。紫者又名紫膨。

說本黃庭堅。

白者又名銀茄。又一種白者名渤海茄。形圓

有蒂有萼。大者如甌。又一種白花青色。稍扁。一種白而

扁。謂之番茄。此物宜水。勤澆多糞。則味鮮嫩。自小至大。

生熟皆可食。又可曬乾冬月用。如地瘠少水者。生食之。

刺人喉。一種水茄。形稍長。亦有紫青白三色。根細末大。

甘而多津。可止渴。此種尤不可缺水與糞。此數種在在

有之。味甘寒。丹溪謂茄屬土。甘而降火。莖麤如指。紫黑



有刺。葉如蜀葵葉亦紫黑有刺。開花時。摘其葉布通衢。規以灰。令人物踐踏之。則子繁。俗名嫁茄。熟者食之厚腸胃。火炙食之甚美。北方以爲常食。南人不敢生食。云動氣發瘡。及痼疾患冷氣人忌用。秋後茄發眼疾。本草株高三四尺。葉大如掌。自夏至秋開紫花。五瓣相連。五稜如縷。黃蘗綠蒂。蒂包其茄。茄中有瓢。瓢中有子。子如脂麻。有團如栝樓者。有長四五寸者。

王氏農書茄視他菜最耐久。供膳之餘。糟鹽豉醋。無所不宜。須廣種之。

羣芳譜種植。二月下子。須肥熟地。常澆灌之。俟四五葉帶土移栽。相離尺許。根宜築實。虛則風入難活。區土不

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

十四

宜有浮土。恐雨濺泥污葉。則萎而不茂。宜天晴栽。鋤治培壅。功不可缺。

又收種。九月黃熟時摘取。擘四瓣。或六瓣。曬極乾。懸之房內。或向陽處。勿浥濕。臨種時水泡。取子淘淨。去其浮者。

五湖... 今江東... 亦曰... 可... 啖...

菌



欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

五

菌

菌本草一名杜蕈。一名菰子。一名地鷄。一名獐頭。陳藏器曰。地生者為菌。木生者為樞。江東人呼為蕈。凡菌從地中出者皆主瘡疥。牛糞上黑菌尤佳。若燒灰地上。經秋雨生菌重臺者。名仙人帽。大主血病。菌冬春無毒。夏秋有毒。有蛇蟲從下過也。夜中有光者。欲爛無蟲者。煮之不熟者。煮訖照人無影者。上有毛下無紋者。仰卷赤色者。並有毒。凡煮菌。投以薑屑飯粒。若色黑者殺人。否則無毒。

爾雅中馗菌。

註地蕈也。似蓋。今江東名為土菌。亦曰馗厨。可啖。

農桑通訣中原呼菌爲菌茹。又爲莪。又一種謂之天花。桑樹上生者呼爲桑莪。江南山中松下生者名爲松滑。誠齋云。傘不如笠。釘勝笠。蓋愈嫩愈美。風味過於他菌。又有紫菌白菌二種尤佳。野蕈如赤菰黃耳皆可食。

陳仁玉菌譜合蕈。生韋羌山寒極雪收春氣欲動。土鬆潔芳薌韻味。一發釜鬻。開百步外。蓋菌多種。例柔美。皆無香。獨合蕈香。與味稱。孟溪山中亦同時產。惟蕈柄高是別於韋羌焉。稠膏蕈。生孟溪山。秋中霏雨零露。浸釀山絕頂高樹杪。初如藥珠。團瑩類輕。滴乳。滴花。踐踐多生。味尤甘勝。已乃傘張大幾掌。味頓渝矣。春時亦間生。不能多。稠膏得名。土人謂稠木膏液所生耳。合蕈他邦猶或有之。此蕈獨此山所產。故尤可貴。煮法當徐下。鹿瀹俟涓沸。漉起。謹勿七撓。撓則涎腥。不可食。性參和。衆味而特全於酒烹。齊既調。溫厚滑甘。或欲致遠。則復湯蒸。熟貯之。瓶罌。然其栗殼蕈。寒氣至。稠膏將盡。栗殼蕈。生松味去。出山遠也。

欽定授時通考 卷六十一 農餘 蔬三 天
陰採竹蕈。生竹根。味極甘。麥蕈。丹蕈。味殊美。絕類北方摩姑。無時。玉蕈。生山中。初寒時。色潔。暫可愛。故黃蕈。叢生山中。梔黃糝。又有名黃狹。紫蕈。類紫色。赤山中。產俗。四季蕈。生木中。味甘。而有肌。鷺膏蕈。生高山。狀類鷺。爲下。久乃繳開。味理。麤嚼不入品。鷺膏蕈。殊甘滑。不謝。稠膏然。與杜蕈相亂。杜蕈者。生土中。俗言毒。蜚氣所成。食之。殺人。凡中其毒者。必笑解之。宜以苦茗。雞白。攀勻。新水。併咽之。無不愈。潘之恒。廣菌譜。杉蕈。出宜州。生積年。杉木。阜角蕈。阜樹上。不可食。香蕈。生桐柳。根木。天花蕈。即天花菜。出如草。而大於斗。香氣。蘇菰蕈。於土中。漚以山間。埋桑。楮木。開玉簪花。俗名雞足。蘇菰。謂其味狀相似也。一種狀如羊肚。有蜂窠眼。雞從蕈。出雲南。生沙地。間丁蕈也。高脚者。名羊肚雲。南志謂之雞從蕈。雞以形容。蔓者。飛而按足之貌。說本楊慎。或作蟻從。以其產處。下皆蟻穴。貴州志。

松花而大於斗。香氣甚美。蘇菰蕈。於土中。漚以山間。埋桑楮木。開玉簪花。俗名雞足。蘇菰。謂其味狀相似也。一種狀如羊肚。有蜂窠眼。雞從蕈。出雲南。生沙地。間丁蕈也。高脚者。名羊肚雲。南志謂之雞從蕈。雞以形容。蔓者。飛而按足之貌。說本楊慎。或作蟻從。以其產處。下皆蟻穴。貴州志。

云下有蟻若蜂。雷葦。出廣西橫州。遇雷過卽生。須疾采。房狀。又名蟻奪。雷葦之少遲則腐。或老不堪用矣。作羹甚美。亦如雞縱。舵菜。卽海船舵上所生。竹蓐。卽竹菰也。屬其價並珍。舵菜。卽海船舵上所生。竹蓐。卽竹菰也。夏月逢雨。滴汁著地。涌出如鹿角。曰竹菰。生朽生苦。竹枝上。狀如木耳。或紅白色。酉陽雜俎云。江淮有竹肉。大如彈丸。味如白雞。卽此物。菴菌。菴當作菴。乃蘆葦之屬。讀也。惟苦竹生者有毒。菴菌。如桓或以爲鶴尿所化。非也。今割海蘆葦澤中鹹鹵地。往往有之。其菌色白。輕虛。表裏相似。與衆菌不同。出滄州。秋雨以時。乃有之。若天旱久霖。卽稀。日乾者良。

農桑通訣四時類要云。三月種菌子。取爛楮木及葉。於

地理之常。以泔澆灌之。三兩日卽生。又法。畦中下爛糞。取楮可長六七寸。截斷搥碎。如種菜法。勻布土蓋。日澆潤之。令長濕。隨生隨食。可供常饌。今山中種香葦。亦如

欽定授時通考

卷六十一

農餘

蔬三

七

此法。但取向陰地。擇其所宜木。楓櫛楮等樹。伐倒用斧碎砍。成坎。以土覆壓之。經年樹朽。以葦碎剉勻布坎內。謂之驚禪。雨雪之餘。天氣蒸暖。則葦生矣。雖踰年而獲。可以繼取。反土覆之。時用泔澆灌。越數時。則以槌棒擊樹。則堪博采。采訖。遺種在內。來歲仍發。復相地之宜。歲易代種。新採趁生。煮食香美。曝乾則爲乾香葦。今深山窮谷之民。以此代耕。殆天苜此品。以遺其利也。

木耳附

本草木耳。一名木樨。一名木菌。一名木縱。一名樹雞。一

名木駝。日耳曰蛾。象形也。日樨以軟濕者佳也。日雞曰

象形也。蠅乃貝子之名。或生朽木之上。無枝葉。乃濕熱日地生。爲菌。木生爲蠅。

