

農政全書總目

卷之一

農本

經史典故

諸家雜論上

卷之二

農本

諸家雜論下

卷之三

農本

國朝重農考

卷之四

田制

井田考

卷之五

田制

田制篇

卷之六

農事

營治上

卷之七

農事

營治下

卷之八

農事

開墾上

卷之九

農事

開墾下

卷之十

農事

授時 總論 春 夏 秋 冬

卷之十一

農事

占候

雪	虹	風	十月	六月	正月
山	雷	雨	七月	七月	二月
地	電	雲	八月	八月	三月
水	冰	霧	九月	九月	四月
草	霜	霞	十月	十月	五月

花

木

湖
雜蟲

飛禽

走獸

卷之十二

水利

總論

西北水利

卷之十三

水利

東南水利上

卷之十四

水利

東南水利中

卷之十五

水利

東南水利下

卷之十六

水利

水利策

浙江
滇南

水利疏

卷之十七

水利

灌溉圖譜

卷之十八

水利

利用圖譜

卷之十九

水利

太西水法上

卷之二十

水利

太西水法下

卷之二十一

農器

圖譜一

卷之二十二

農器

圖譜二

卷之二十三

農器

圖譜三

卷之二十四

農器

圖譜四

卷之二十五

樹藝

穀部上	穀名攷
梁	黍
梁秣	稷
葛秣	稷
稗附	稻

卷之二十六

樹藝

穀部下 大豆 小豆 菜豆 赤豆 蠶豆
豌豆 豇豆 葫蘆豆 刀豆 黎豆

麥 蕎麥 胡麻

卷之二十七

樹藝

菰部

種瓜法 黃瓜 王瓜 絲瓜 西瓜
茄子 瓠 芋 香芋 蓮
菱 芡 烏芋 葱 蒜
山藥 甘藷 蘿菔 胡蘿菔

卷之二十八

樹藝

蔬部 葵 蜀葵 龍葵 蔞葵 蔓菁
烏松 夏松 蒜 蔥 韭

蕪

菠菜

蓮

蕪荷

薑

莧

苜蓿

茵

芥

苜蓿

紫蘇

麻

甜菜

蓼

雲薑

芹

蘭香

卷之二十九

樹藝

果部上

棗

柿

桃

栗

枰柿

李

榛

君遷子

梅

柰

安石榴

杏

林檎

卷之三十

樹藝

果部下

荔枝

野葡萄

龍眼

橘

楊梅

枇杷

葡萄

柑

銀杏

柚

佛手柑	金橘	金豆	桑椹
木瓜	榧子	棋榧	椹椹
山榧	甘蔗		

卷之三十一

蠶桑

總論

養蠶法

卷之三十二

蠶桑

栽桑法

卷之三十三

蠶桑

蠶事圖譜

卷之三十四

蠶桑

桑事圖譜

織紵圖譜

卷之三十五

蠶桑廣類

木棉

卷之三十六

蠶桑廣類

麻 苧麻 葛附 大麻 榮麻

卷之三十七

種植

總論

卷之三十八

種植

木部

檜	榆	槐	楸	梓	楊柳	梧桐	松	杉	栢
檉		楸	柳	楊柳	白楊	女貞	冬青	穀	
木		櫟							

櫻欄

柞

椴

棠梨

海紅

卷之三十九

種植

雜種上 竹 茶 菊

卷之四十

種植

雜種下

荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳
荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳	荳

卷之四十一

牧養

六畜

雜附 ○ 馬

貓

驢

鴛

牛

鴨

羊

雞

豬

魚

狗

蜜

蜂

卷之四十二

製造

食物

雜附

卷之四十三

荒政

備荒總論

備荒考上

卷之四十四

荒政

備荒考中

卷之四十五

荒政

備荒考下

卷之四十六

荒政

救荒本草一

草部○葉可食三十四種

卷之四十七

荒政

救荒本草二 草部○葉可食三十二種

卷之四十八

荒政

救荒本草三 草部○葉可食三十一種

卷之四十九

荒政

救荒本草四 草部○葉可食三十六種

卷之五十

荒政

救荒本草五

草部○葉可食二十六種

卷之五十一

荒政

救荒本草六

草部○根可食二十四種

卷之五十二

荒政

救荒本草七

草部○實可食二十種
葉及實皆可食十二種

卷之五十三

荒政

救荒本草八

草部○根葉可食二十三種

一，種

卷之五十四

荒政

救荒本草九

木部○葉可食四十一種

卷之五十五

荒政

救荒本草十

木部○實可食二十種

卷之五十六

荒政

救荒本草十一

木部

○葉及實皆可食八種
花可食五種
花葉皆可

食一種槐樹芽

花葉實皆可食二種

葉皮及實皆可食二種
笋可食一種

卷之五十七

荒政

救荒本草十二

米穀部 ○實可食二十種

卷之五十八

荒政

救荒本草十三

果部○實可食十四種 葉及實皆可食五種 根可食

二種 根及實皆可食二種 菜部○葉可食十四種

卷之五十九

荒政

救荒本草十四

菜部○葉可食十九種 根可食二種 根葉皆可食四

種 葉及實皆可食五種 根及實皆可食一種

卷之六十

荒政

野菜譜

六十種

農政全書卷之二十八

上海徐光啓原本

明

東陽張國維
穀城方岳貢
原刻

上海太原氏重刊

樹藝

蔬部

葵廣雅曰：藟邱葵也。說文葵菜也。

按爾雅翼云葵揆也。葵葉傾日不使

照其足因知足以揆之。公儀休相食葵而美拔之

不與民爭利。古人採葵必待露解。故一名露葵。陶

弘景曰：葵子出少室山。以秋種。覆養經冬。至春作子

者謂之冬葵。正月種者為春葵。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。又有鴨脚葵。天有十日葵。與終始。故葵從

樹藝

癸。葵。陽草也。其性易生。不拘肥瘠地皆有之。王禎曰。葵為百菜之主。備四時之饌。本豐而耐旱。味甘而無毒。供食之餘。可為菹腊。枯柁之遺。可為撈簇。子若根。則能療疾。咸無棄材。誠蔬茹之上品。民生之資助也。

葵龍葵。葵蔞葵。附後。

齊民要術種法。臨種時必燥曝葵子。葵子雖經歲不

而不肥也。玄扈先生曰。地不厭良。故墟彌善。薄即糞。凡種皆然。不獨葵也。

之不宜妄種。春必畦種。水澆。春多風旱。非畦不得。且畦者省地。又菜多。一畦

供一畦。長兩步。廣一步。大則水難勻。又不用人足入。深掘以熟糞

對半和土。覆其上。令厚一寸。鐵齒耙耬之。令熟足。蹋

使堅平。下水徹澤。水盡下葵子。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，每日中便止。每一

搯。輒杷耬地，令起下水，加糞三搯。更種一歲之中，凡

得三輩。凡畦種之物，治畦皆如種葵法，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，正月末散子亦得。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，故須留中輩。於此

時附地剪却，春葵冷根上，栝生者柔，輒至好，仍供常

食。美于秋菜。搯秋菜，必留五六葉。不搯則莖孤留，凡葉多則科大。凡

搯必待露解諺曰觸露不搯葵日中不剪非八月半剪去留其歧多者則去地

一二寸獨莖者亦可去地四五寸枌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數尺柯葉堅硬全不

中食所可用者惟有葉心附葉黃澀傷早收待霜降傷早

至惡煮亦不美看雖似多其實倍少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

每耕即勞以鐵齒杷耬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者

亦不嫌也井別作桔槔井井深川柳籬命受

石則功費十月末地將凍漫散子惟糝為佳子六

井散訖即再勞有雪勿令從風飛去勞雪令地保每

雪輒一勞之若令冬無雪臘月中汲井水普勞澆悉

令徹澤有雪則不荒玄扈先生曰無草木不待雪無

正月地釋驅踏破地皮不踏即枯澗春暖草生葵亦

俱生三月初葉大如錢逐糝處拔者賣生十手拔勿

皆得充事也子七歲已上一升葵還得一升米日常拔看稀稠

得所乃止有草拔却不得用鋤自四月入夏以後則

日日剪賣其剪處尋以手拌斫斷地令其起水澆糞

覆之

四月亢旱不澆則不長有雨則不須四月以前雖旱亦不須澆地實保澤雪勢未盡故也

及剪遍初者還復周而復始日日無窮至八月社日

上留作秋菜九月指地賣收訖即急耕依去年法三

十畝勝作十頃穀田止須一乘車牛專供此園

耕勞輦糞

賣菜終歲不開

若糞不可得者五六月中概種菜豆至七月

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

崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥龐大小蔥蒜首蓿及

襍蒜亦種。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。菹乾葵。

家政法曰：正月種葵。

農桑通訣曰：春宜畦種，冬宜散種。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。前金人以韭蓼汁并雞肉和食，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。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。爾雅翼云蜀葵即吳葵。夏小正

云四月小滿後五日。吳葵華。陶弘景云吳葵即此也。又有一種小者名錦葵。即荆葵也。爾雅謂之蒺。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穉剝皮可緝布作繩

龍葵釋名曰苦葵

一名苦菜一名天泡草一名鴨眼晴一名酸漿草陶弘景云益州

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煮食不任生噉

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筴似燈籠草

而無毛五月開小白花結子味酸亦可食

終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

一名藤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

樹藝

陶弘景曰落葵人家多種之葉可鉶鮓食甚滑

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

蔓菁爾雅曰蕘葍菘說文曰葍蕘菁也一名九英菘

一名芥廣志曰蕘菁有紫花者有白花者劉禹

錫云諸葛亮所止令兵士皆種蔓菁者取其纒出甲

可生啖一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三

也棄不令惜四也回則易尋而採五也冬有根可食

六也溪蠻叢話云猶獠獠所產馬王菜味澀多

刺即諸葛菜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

本草曰蕘菁南之通稱也今并分河朔間燒食其

根呼為蕘根

根呼為蕪根。塞北種者名九英。蔓菁根大，并將為軍糧。

齊民要術曰：種不求多，唯須良地，故墟新糞壞牆垣

乃佳。若無故墟糞者，以灰為糞，令厚一寸，次多則燥，不生也。一耕欲地熟，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，菜焦。既生，不鋤。九月末止收葉。

晚收則黃落。仍留根，取子。十月中犁，麓時拾取根出者。若不

耕時則留者，英不茂，實不繁也。其葉作菹者，料理如常法。擬作乾菜，

及釀菹者。釀菹者，後年正月始作耳，須留第一好菜，擬之其菹法。列後條。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葵法同剪

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

一畝得數車早出者根細

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

蟲食七月末種者葉雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得

擬賣者純種九英九

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齏

菹三載得一奴收根依時法一頃收二百載二十載

得一婢

細判和莖餉牛羊全擬乞猪并得充肥亞于大豆耳

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

用十頃。

玄扈先生曰：種蔓菁宜用北人畦種菜法。及吳下隴種油菜法。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，乾而蒸食，

旣甜且美，自可藉口，何必飢饉。若值凶年，一頃乃活

百人耳。

玄扈先生曰：人久食蔬，無穀氣，則有菜色。唯蕪菁獨否。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。

崔寔曰：四月收蕪菁及芥苳，陸冬葵子。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採苗爍作和菜餘皆

燻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塲土擺勻據

先耕出之數燻過月蒸食甜而有味玄扈先生曰賈氏言種宜七月

初六月種者蟲食余家七月種者甚苦蟲惟六月種者根株稍大蟲不能傷取遇連日陰雨易生青蟲須

勤撲治

又曰十月終犁出蕪菁根數燻過冬月蒸食甜而有

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用時熬之少摻芝蔴煉熟卽與小油無異

臞仙神隱曰凡種蕪菁以鰻鱓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圃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

玄扈先生

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菹此云雞毛菜者無亦謂其鱗次供用耳

玄扈先生曰。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。今欲稀種多壅。似亦無難。獨梅時多雨。非人力可爲。近立一法。可得佳種。凡蕪菁春時摘臺者。生子遲半月。若摘臺二遍。卽遲一月矣。宜將留種蕪菁。分作三停。其一不摘臺。擬芒種後收子。其一摘臺一遍。擬夏至後收子。其一摘臺二遍。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。定有一雨。

次不秣者。又復簡擇淘汰。稀種厚壅。無絲可變爲菘矣。

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。先一日灌地溼透。明日熟耕作畦。或耬種。或漫散子。覆土厚一指。五六日內遇雨。不須灌。無雨。厚水溝中。遙澗之。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，用故墟壞牆基甚善，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，起土作壠，蒔苗其上，壠土虛浮，根大倍常也。或徑于壠上下子亦得。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

李時珍曰，六月種者，根大而葉蠹，八月種者，葉美而根小。唯七月種者，根葉俱長。今燕京人以甌醃藏，謂之閉蕪菜。

齊民要術，蒸乾蕪菁根法，曰作湯淨洗蕪菁根，漉著一斛，礬子中，以葦荻塞甕裏，以蔽口，著釜上，繫甌帶，以乾牛糞燃火，竟夜烝之，瓮細約熟，謹謹著牙，真類鹿尾，烝而賣者，則收米十石也。

又蕪菁作鹹菹，菹曰收菜時，卽擇取好者，菅蒲束之，作鹽水浴，鹹於鹽水中洗菜，卽兩甕中，若先用淡

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恨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蔬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簸揚或淘汰或導擇取其最粗而圓滿者種之其本末俱大若漫種秕者即十不當一也

農桑通訣曰蔓菁四時仍有春食苗夏食心謂之薑子秋可為菹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，謂之閉齏菜。

齊民要術，蒸乾蕪菁根法，曰作湯淨洗蕪菁根，漉著一斛礬子中，以葦荻塞礬裏，以蔽口，著釜上繫甑帶，以乾牛糞然火，竟夜烝之，瓮細約熟，謹謹著牙，真類鹿尾，烝而賣者，則收米十石也。

又蔓菁作鹹菹法，曰收菜時，卽擇取好者，菅蒲束之，作鹽水令極鹹，於鹽水中洗菜，卽內礬中，若先用淡

水洗者，菹爛其洗菜鹽水，澄取清者，瀉著壥中，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，以滿壥爲限，其布菜法，每行必莖葉顛倒，安之，舊鹽汁還瀉壥中，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，鹽醋中燻胡麻油，香而且脆，多作者亦得至
春不敗。

又釀菹法曰，菹，菜也。不用乾蔓菁。正月中作，以熱湯

切曰釀菹。

浸菜，令柔軟解辦，擇治淨洗，沸湯燂，卽出於水中淨
洗，便復作鹽水，漸度出，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，菹舊以穰茹之，如釀酒法，立扈先生曰：齊民要術

所著食物烹治古今習
尚不同，有難施用者，今錄之一見此種爲用之博，一
見古人留心民事之勤耳。大都此物兼芋魁蘆菹及

菘芥諸菜之用。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。葛山蒜。說文曰。蒜。葷菜也。按初中國止有

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。大白葫。即今大蒜。每頭六七瓣。收

條中子種者。一年為獨蒜。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。王禎

曰。蒜性熱。而有小毒。氣極葷。然以入臭肉。掩臭氣。夏

月食之。解暑避瘴。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。蒜宜良軟地。白軟地。蒜甜美。而科大。黑軟次之。剛強地。辛辣而瘦。

也小三徧熟耕九月初種種法黃暘時以耒耨逐壟手

下之五寸一株諺曰左右過鋤一萬餘株空曳勞三月半鋤之令

滿三徧勿以無草則不條拳而軋之不軋則獨科葉黃鋒

出則辯于屋下風涼之處桁之早出者皮赤科堅可

易碎冬寒取穀耨布地一行蒜一行耨不爾則凍死收條中

子種者一年為獨辦種二年者則成大蒜科皆如拳

又逾于大蒜矣瓦子壟底置獨辦蒜于瓦上以土覆之蒜科橫闊而大形容殊則亦足以

為異今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子

蒜矣其辦粗細正與條中子同蕪菁根其大如碗口

雖種他州子一年亦變大蒜辦變小蕪菁根變大二

花子至于五穀蔬果與餘州早晚不殊亦一異也并州豌豆度井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

崔寔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茹更勝蔥韭此物易滋蔓隨斫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薑亦可爲蔬

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
則鋤拔薑時頻澆剝麥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

漢蔥凍蔥一名茺草中有孔也一名鹿胎初生曰蔥
 針葉曰蔥青衣曰蔥袍莖曰蔥白葉中涕曰蔥苒諸
 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
 蔥葉大而香薄冬即葉枯宜供齋食凍蔥葉細而益
 香又宜過冬比漢為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
 渤海勸農曰種蔥一畦非惟足供烹飪種多亦可資
 富梁呂僧珍其先販蔥為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沍鬱此蔥性熱不喜

沍鬱沍鬱則不生其擬種之地必須春種菜豆五月掩殺之

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。不以穀利。下不均調。不炒穀。則草穢生。兩耬重耕。窵瓠下

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。高留則無菜。深剪則傷根。剪欲旦起。避熱時。良地三

剪。薄地再剪。八月止。不剪則不茂。剪過則根跳。若八月不止。則蔥無袍而損白。十

二月。盡掃去枯葉。枯袍。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。為蒞亦不妨。

崔寔曰。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耬一眼於一眼中種之
他月蔥出取其塞耬一眼之地中土培之疏密恰好
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。一名草中乳。言其溫補也。一名起陽草。一名
名。人。葵。以其不須歲種也。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。鄭玄曰：久道得利。
陰變為陽。故蔥變為韭。金幼孜北征錄曰：雲臺成

地有野韭。人皆採食。即許慎所謂藪也。王禎曰：詩
七月獻羔祭韭。周禮醯人其實韭蒞。禮王制：庶

人春薦韭以卵。杜詩：夜雨剪春韭。樂天詩：秋韭
花初白。玄扈先生曰：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。以銅鐺盛水。加于

火上微煮。韭子須臾芽生。治畦下水糞。覆悉與葵同。
者好。芽不生者。是沍鬱矣。

然畦欲極深。韭一剪一加糞。又根二月七月種。種法
性上跳。故須深也。

以升盞合地為處。布子于圍內。韭性內生。不向外。藉
畏圍種。令科盛。

令常淨。非性多穢。數蔣為良。高數寸剪之。初種時止一剪。至正月掃去

畦中陳葉凍解。以鐵杷耬起。下水加熟糞。韭高三寸

便剪之。剪如蔥法。一歲之中。不過五剪。每剪杷耬下水加糞悉如

初收子者。一剪則留之。若旱種者。但無畦與水耳。耙

糞悉同。一種永生。

崔寔曰。正月掃除韭畦中枯葉。七月藏韭菁。菁韭耙出菁韭

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。至冬移根藏于地屋陰中，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，干迎陽處，隨畦以葛黍籬障之，用遮北風。至春蔬，其芽早出，長可二三寸，則割而易之，以爲嘗新韭。

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。以杷耬之。令根不相接。為佳。如此當葉開如韭。

博聞錄。韭畦若用雞糞尤好。

薤音械。古文作薤。爾雅曰。薤鴻薺。一名菹子。一名菹芝。薤韭之大

者也。收種宜火熏。故名火蔥。又一種山薤。生山中。莖

葉與薤相類。而差長大。即爾雅所謂勤也。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。漢北海太守龔遂。勸農家種薤百本。民獲其利。齊民要術曰。種薤宜白軟良地。三轉乃佳。二月三月

種。但秋種亦得。率七八支爲一本。諺曰：蔥三薤四。移蔥者三支爲一本。種薤

者四支爲一科。然支多者料圓大。故以七八爲率。薤子，三月葉青便出之。未

而出者肉未滿，令薤瘦。燥曝，掇去苧餘，切却薑根。留薑根而溼者，卽瘦細。不

得肥也。先重耬耩地，壟燥培而種之。壟燥則薤肥。耬重則白長。率一

尺一本。葉生則鋤，鋤不厭數。薤性多穢。荒則羸惡。五月鋒，八月

初耩。不耩則白短。葉不用剪。剪則損白。供常食者別種。九月十月出賣。

經久不佳也。擬種子。至春地釋卽曝之。

農桑通訣曰：杜甫詩云：東比青芻色，圓齊玉筍頭。或

取其白芎酒尤佳。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

薑魯論不撤薑食

說文禦温之菜也 呂覽春秋曰和之美者有楊僕之薑註楊僕蜀

地名 史記曰種干畦薑與干戶侯等 春秋運斗

樞云璇星散而為薑 蘇頌曰薑以漢温池州者為

佳苗高二三尺葉似箭竹葉而長兩兩相對薑性畏

日而惡溼故秋熱則無薑初生嫩者其尖微紫名曰

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

厭熟縱橫七遍尤善三月種之先種耬耩等壟下薑

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

立扈先生曰今北土種之甚滋息奚云不宜也

崔寔曰三月清明節後十日封生薑至四月立夏後

蠶大食芽生可種之九月藏此薑糞荷其歲若温皆

待十月

生薑謂之茈薑茈音紫

四時類要種薑闊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

闊蓋土厚三寸以蠶沙蓋之糞亦得牙出後有草即

耘漸漸加土已後壟中却高壟外即深不得併上土

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、益以蠶糞尤佳、芽出生草、勤鋤之、壟中漸漸加土培壅、一法、用蓆草覆之、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、薑性不耐寒熱、故爾、或只用帶葉枯

枝扞插

四月竹箨爬開根土、取薑母貨之、不虧元本、秋

社前、新芽頓長、分採之、卽紫薑、芽色微紫、故名、最宜

糟食亦可代蔬。劉屏山詩云：恰似勾粧指，柔尖帶淺紅，似之矣。白露後則帶絲，漸老爲老薑，味極辛，可以
和烹飪。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
稈合理之。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，用箚籬盛貯，架起，下用火熏。
三日夜，令溼氣出盡，却掩籬口，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：養菜種薑，子劑相當。

王禎曰、薑宜耕熟肥地、三月種之、以蠶沙或腐草灰
 糞覆蓋、每壟闊三尺、便于澆水、待芽發後、又掘去老
 薑、上作矮棚蔽日、八月收取、九十月宜掘深窖、以糠
 秕合理暖處、免致凍損、以為來年之種、置火閣亦可、
 又云按薑辛而不葷、去邪辟羶、蔬茹中之拂士也、日
 用不可闕、

芥本草云、芥植名水蘇、陶弘景曰、芥似菘而有毛、味
 辣可生食、一名學粗、一名辣

菜、一名臘菜、王禎曰、芥字從介、取其氣辛而有剛

介之性、其種不一、有青芥、紫芥、白芥、南芥、荆芥、旋芥、

馬芥、石芥、皺葉芥、葶薑芥、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。冬月食者俗呼臘菜。春月食者俗呼春菜。

齊民要術曰：種芥子及蜀芥、羹薑取子者，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：蜀芥羹薑芥取葉者，皆七月半種。地欲糞熟，蜀

芥一畝。用子一升。

崔寔曰：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，宜多種羹薑芥子種。

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。厚加倍壅，草卽鋤之，旱卽灌之，冬

芥經春長心，中爲鹹淡二菹，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，以供庖饌。

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，加水煮之，以水淘浸，或炒爇，或拌食，或包餛飩，或捲餅生食，頗有辛味。五月園枯，此菜獨茂。故又曰主園菜。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，并一二畦韭，周歲之中，甚省菜錢。

玄扈先生曰：芥菜八月撒種，九月治畦分栽，糞水頻灌，冬月淹藏。家家用度，晒乾于無烟雨處架起，三年亦可食。

蘆荜，說文稜。

註可以香口，其莖柔葉細而根多鬚，綏然也。一名胡荜，張騫使西域始得種。

歸故名，一名香荜，并汾之間避石勒諱，胡也。俗呼為

蘆荜，蘆乃莖葉布散之貌，俗作芫非。又有一種名

石葫荜，亦名鶩，不食草，載

在本草堪入藥，却非此種。

齊民要術曰：胡荜宜黑軟青沙良地，三徧熟耕。

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，故概

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，一升子與一掬溼土和之，以脚蹉令

破作兩段

多種者以磚瓦蹠之亦得以木簞之亦得子有兩人人各著故不破兩段則疎密水

迥而不生著土者令注入穀中則生疾而長速種時欲燥此菜非雨不生所以不求溼下也

於旦

暮潤時以耬耩作壟以手散子即勞令平

春雨難期必先藉溼

蹉跎失機則不得矣地正月中凍解者時節既早雖

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

荑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假令十

日二十日未出者亦勿怪之等自當出有草方令拔

之菜生二三寸鋤去穢者供食及賣十月足霜乃收

之取子者仍留根間拔令稀

概即不生

以草覆上

覆者得供生食

又不凍死又五月子熟拔取曝乾

勿使令溼溼則沍鬱

格柯打出作

蒿藟盛之，冬日亦得入窖，夏還出之，但不溼亦得五
六年停，一畝收十石，都邑糴貴，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，穠生
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，卽於六月中旱
時，耨耩作壟，蹉子令破，手散還勞令平，一同春法，但
旣是早種，不須耨潤，此菜旱種，非連雨不生，所以不
同春月，要求溼下種，後未遇連雨，雖一月不生，亦勿

怪麥地底亦得種止須急耕調雖名秋種會在六月
六月中無不望遇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溼入中生高數寸鋤去
概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
若種者揆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

晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去虫

棲之。凡種菜子難生者，皆水沃令芽生，無不即生矣。玄

先生曰：畦種水澆，何必須連雨乎？可必乎？

王禎曰：先將子捍開，四月五月七月，晦日晚宜種，種宜溼地，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，湯中漑出之，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釀芥菹法亦有一種味作裹菹者亦須漑去苦汁然後乃用之矣

博聞錄曰胡葵必於月晦日晚下種

蓼藎服虔通俗文曰胡菜

註羌隴氏胡多種此菜能歷霜雪故名或云塞外有

地名雲臺成始種此菜故名一名油菜陶弘景云

蓼藎乃人間所噉菜也寇宗奭曰蓼藎經冬不死

辟蠹李時珍曰乃今油菜也形色微似白菜冬末

春初採心爲茹三月則老不可食開小黃花四瓣結

莢收子灰赤色炒過榨油然燈

甚明近人因有油利種者頗廣

齊民要術曰蓼藎一畝用子種法與蕪菁同既生亦

不鋤之

又云、蕓薹足霜乃收、不足霜乃澀

又云、旱則畦種水澆五月熟而收子、蕓薹冬天草覆亦得取子又得

生茹
供食

王禎曰、蕓薹不甚香、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、薹長摘去中心、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，分畝栽時，用水澆之，待活，以清糞水頻澆，遇西風則不可澆。

立扈先生曰：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，爲種菜肥壅也。到明年九月，耕菜地再三，鋤令極細，作壠，并溝，廣六尺，壠上橫四科，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，植之明日，糞之地溼者，糞三水。

七。乾者糞一水九。如是三四遍。菜栽漸盛。漸加真糞。冬月再鋤壟溝。泥整起加壟上。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。燥溼加減。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。薪中爲蠶簇也。種蔓法宜倣此。

菠菜。菠薐。一名赤根。又名波斯草。

劉禹錫云。菠薐本西國中種。自頗陵

國。將其子來。今呼其名。語頗訛耳。博聞錄。菠菜過月朔乃生。須二十七。八間種之。月初卽生。種時須以

其子研開
易浸脹。

農桑輯要云，菠薐作畦下種，如蘿蔔法。春正月二月，皆可種。逐旋食用。秋社後二十日，種于畦下，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，菠薐七八月間，以水浸之，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。

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

菟爾雅曰蕒赤菟莖葉皆高大易見故從見。菟亦多種有馬齒菟鼠齒菟及糠菟此野

菟也若夫赤菟白菟紫菟紅菟人菟又有五色菟皆

可蔬茹人白二菟亦可供藥易言菟陸夬夬謂其柔

脆也列子言寧生程程生馬馬生人馬者

馬菟馬藍草之類人者人參人菟之類也

農桑輯要曰人菟但五月種之園枯則食今人有三四月種者

如欲出種留食不盡者八月收子本草云不可以菟

菜與鼈同食則生鼈癥試以鼈甲如豆片大者以菟

菜封裹之置于土坑以土蓋之一宿盡變成鼈也

菟菜二月間下種三月下旬移栽于茄哇之旁同澆

灌之則茂

茼蒿

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李時珍曰八九月下種冬春採食四月起莖花淺黃色如單瓣菊花結子近百成毬最易繁茂

甜菜

古作恭

釋名恭菜

即恭蓬也

農桑通訣曰若蓬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種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

便民圖纂曰荇蕹八月下種十月治畦分栽頻用糞

水澆

芹爾雅曰芹楚葵

芹古作蘄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為菜盤相饋又有紫芹出太行黃屋可制求不可食又

一種馬芹爾雅曰菱牛蘄葉細銳可食亦芹類也別有一種黃花者名毛芹食之殺人蛟龍食之亦病

齊民要術曰芹菜收根畦種之常令足水尤忌瀋澆

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英時可作菹及熟燻食之

玄扈先生曰野芹須取嫩白為佳輕鹽一二日湯焯

過晒須一日乾方妙

蘆古苳字小雅薄言采芑疏云苦菜也青州謂之芑說文蘆作苳吳人呼為苳菜

莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可烝為茹按苳有三種白苳苦苳蒿苳皆不可烹煮故通曰生菜

彭乘曰蒿菜自

農桑通訣曰蒿苳作畦下種如菠稜法但得生芽先

用水種浸一日於溼地上布襯置子于上以盆椀合

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

蒿笋

首蓿爾雅翼曰木粟言其米可炊飯也郭璞作牧

也漢書西域傳曰罽賓有首蓿大宛馬武帝時得

其馬漢使採首蓿種歸陸機與弟書曰張騫使外國

十八年得首蓿歸西京雜記曰樂遊苑自生玫瑰樹

下多首蓿首蓿一名懷風時人或謂光風草風在其

間蕭蕭然日照其花有光采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

有刺內有米如稔米可為飯亦可釀酒

齊民要術曰地宜良熟七月種之畦種水澆一如韭

法、立扈先生曰、苜蓿須先剪一上、早種者、重耬耩地、糞鐵杷掘之、令起、然後下水、

使壟深闊、竅瓠下子、批契曳之、每至正月、燒去枯葉、

地液、輒耕壟、以鐵齒鏟耨、耨之、更以魯斫斫其科、

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、都邑附郭所宜種之、

崔寔曰、七月八月、可種苜蓿、

立扈先生曰、苜蓿七八年後、根滿地亦不旺、宜別種

之、根亦中爲薪、

紫蘇爾雅曰蘇桂荏註曰蘇荏類也故名桂荏一名赤蘇又有一種白蘇王禎曰

蘇六畜所不犯類能全身遠害者于五穀有外護之功于人有燈油之用東人呼為魚以其似蘇字但

除禾旁故也莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者背
面皆紫瘠地背紫面青面背皆白即白蘇也荏子

白者良黃者不美荏即今白蘇子也

齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲歲自生荏子秋

末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則惡其多種者如種

穀法崔甚嗜之必須近人家種收子壓取油可以煮餅荏油色綠可愛其氣

香美煮餅亞胡麻油而勝麻子脂膏麻子脂膏並有
腥氣然荏油不可為澤焦人髮研為羹臠美於麻子

遠矣又可以為燭良地十石多為帛煎油彌佳荏油性淳
種博穀則倍收於諸田不同也

滄鼎勝

麻油。

玄扈先生曰。二月三月下種。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。取子打油。燃燈甚明。或熬油以油諸物。

王禎曰。蘇子碾之雜米。作糜甚肥美。下氣補益。

蘇採葉茹之。或鹽。或梅滷。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。經久則葉不落。

蓼爾雅曰蓄虞蓼

郭璞註虞蓼澤蓼也一名水蓼

齊民要術曰三月可種荏蓼荏性甚易生蓼尤宜水

畦種也

崔寔曰正月可種蓼

家政法曰三月可種蓼

齊民要術曰蓼作蒞者長二寸則剪絹袋盛沈於醬

醬中又長更剪常得嫩者

若待秋子成而落莖既堅硬葉又枯燥也

取子

者候實成速取之

性易凋零晚則落盡

五月六月中蓼可為齏

以食菹

蘇恭曰莖赤色水按食之勝于蓼子

寇宗奭曰水蓼造酒取葉以水浸汁和麵作麴蓋取

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 韋弘賦敘曰羅

勒者生崑崙之邱出西蠻之俗案今世大葉而葩者名朝膊香矣 劉禹錫曰蘭香處處有之有三種一

種似紫蘇葉一種葉大二步內即聞香一種堪作生菜

齊民要術曰三月中候棗葉始生乃種蘭香

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盡筵熟

糞僅得蓋子便止

厚則不生弱苗故也

晝日箔蓋夜則去之

晝

重見日色夜須受露氣 生卽去箔常令足水六月連雨拔栽之

招心著泥中亦活作菹及乾者九月收晚卽乾惡作乾者大晴時

薄地刈取布地曝之乾乃採取末甕中盛須則取用

拔根懸者衰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溼地羅勒乃生

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芼諸菜

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脯不得用糞澆澆則不香只以溝泥水米泔汁澆之佳

蕺荷說文蓄苴也

搜神記作嘉草一名覆苴一名蘘草一名搏苴與芭蕉音相近潘

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

冬枯根堪為葑性好陰在木下生者尤美史遊急

就章曰蕺荷冬日藏其來遠矣然有赤白二種赤者

堪啖崔豹古今注云似芭蕉而白色楊慎丹鉛

錄云蕺荷注甘露甘露即芭蕉也玄扈先生曰蕺

荷絕似芭蕉芭蕉結子此不結子有時開花承甘露

故又名為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。九月中取旁生根爲菹，亦可醬中藏之。

十月終以穀麥種覆之。不覆則凍死。二月掃去之。

食經藏蘘荷法：蘘荷一石，洗漬以苦酒六斗，盛銅盆中，著火上使小沸，以蘘荷稍稍投之，小菱便出，著蓆上令冷，下苦酒三斗，以二升鹽著中，乾梅三升，使蘘荷一鹽酢澆上，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

苗長四五寸許根如累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屑以是得名

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豉亦得

菌爾雅曰中馗菌小者菌

郭璞曰地蕈也似蓋今江東名爲土菌亦曰馗厨可

啖之。王禎曰：菌皆朽株溼氣蒸滲而生，中原呼爲菌茹，又爲莪，又一種謂之天花。桑樹上生者呼爲桑莪，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。野蕈如赤菰、黃耳，皆可食，然辨之不精，多能毒人。雖甘無益也，不復具載。玄扈先生曰：北土有羊脂菜，生天淀中，此葦根所爲也。南土有天仙菜，此茅根所爲也。有竹菇，竹根所爲也。他如天花、麻菇、雞縱、猴頭之屬，皆草木根腐壞而成者。又曰：五木耳亦桑槐榆楊楮所生。

四時類要曰：三月種菌子，取爛構木及葉於地埋之，常以泔澆令溼，三兩日卽生。又法：畦中下爛糞，取構木可長六七寸，截斷碓碎，如種菜法，於畦中勻布，土蓋水澆，長令潤如初，有小菌子仰杷推之，明旦又出。

亦推之三度後出者甚大，卽收食之。本自構木，食之

不損人。

玄扈先生曰：構木，卽穀樹也。一名楮。葉有辦，曰楮。無辦曰構。見段成式酉陽雜俎。

農桑通訣曰：取向陰地，擇其所宜木。

楓楮、栲等樹。

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，天氣蒸煖，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，其利則甚博。采訖，遺種在內，來歲仍發。復

相地之宜，易歲代耕。新採趁生煮食，香美。曝乾則爲

乾香蕈。今深山窮谷之民，以此代耕。殆天苒此品，以

遺其利也。

農政全書卷之二十九

上海徐光啓原本

明

東陽張國維
穀城方岳貢
原刻

上海太原氏重刊

樹藝

果部上

棗爾雅曰壺棗邊要棗檇白棗槭酸棗楊徹齊棗遵
羊棗洗大棗煑填棗蹶泄苦棗皙無實棗還味棗
郭璞注曰今江東呼棗大而銳者為壺壺猶瓠也要
細腰今之鹿盧棗檇即今棗子白熟槭酢遵實小
而圓紫黑色俗呼羊矢棗即羊棗也洗今河東猗氏
大棗子如雞卵蹶泄子味苦皙不著子者還味短味

也。陸佃埤雅曰：大曰棗，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。舊傳樂毅自燕攜來。蹇咨棗，即大白核，小而

肥。穀城紫棗，長三寸。章邱脆棗，實小而圓，生食

脆美，不能久留。西王母棗，冬夏有葉，九月生花，十

一月乃熟，大如李核。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。窰坊棗，味佳，出應天府窰坊門

洛陽夏白棗。汝郡墟棗。信都大棗。梁國夫

人棗。堯山有歷棗。又有三星棗，駢白棗，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：榜棗也，似柿

而小。陶弘景曰：出青州者形大而核細，多膏甚甜。

鬱州立市者亦好，微不及耳。李時珍曰：棗本赤心

有刺，四月生小葉，尖觥光澤，五月開小花，白色微青。

本草衍義曰：南北皆有之，然南棗堅燥，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。早者堅塔生遲也。三步一樹行欲相當。如本年芽未出勿遽

刪除。諺云三年不算死亦有久而復生者。令牛馬覆踐令淨。棗性堅強不以苗稼是以

耕荒穢則蟲生所以須淨地堅饒實故宜踐也。正月一日日出時反斧班駁

椎之名嫁棗。不椎花而無實斫則子萎而落立扈先生曰北方棗木歲歲嫁之結實繁盛而

木俱內傷不堪作材。候大蠶入簇以杖擊其枝間振落狂花。不

花繁則實不成。全赤即收。收法日日撼落之為上。人家凡有

阜勞之地不任耕稼者。歷落種棗則任矣。棗性燥收故任阜勞

之地

太史公曰、安邑千樹棗、其人與萬戶侯等、

羣芳譜曰、棗全赤卽收、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、復有鳥啄之患、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、取淨稈草晒乾、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、霜得

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晒如

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為棗脯煮熟

榨出者為棗膏亦曰棗瓢烝熟者為膠棗加以糖蜜

拌烝則更甜以麻油葉同烝則色更潤澤搗棗膠晒

乾者為棗油其法取紅軟乾棗入釜以水僅淹平煮

沸漉出砂盆研細生布絞取汁塗盤上晒乾其形如

油以手摩刮為末收之每以一匙投湯盃中酸甜味足即成美漿用和米麩最止飢渴益脾胃也盧諶祭

法云春祀用棗油即此同然限並更異藥譜棗蠟

寇宗奭曰青州人以棗去皮核焙乾為棗脯以為奇

果霜華去氣桃實如桃而不解核

桃爾雅曰旄冬桃郭璞注曰旄桃子冬熟梹桃山桃實如桃而不解核

羣芳譜曰梹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斤

洛中崑侖桃一名王母桃一名仙人桃一名冬桃形如蓀萋表裏微赤得霜始熟味甘美日月桃一

枝二花或紅或白波斯國扁桃形扁肉澀不堪食

開白也花落結實如桃也名皮炎封二月

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。油桃小於衆桃，有赤斑點，光如

塗油。月令中桃始華，卽此花多子小，不堪啗，惟取仁

出汁中。常山巨核桃，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，干瓣，二色桃，色粉紅，花開稍遲，干瓣極佳。金

桃，形長，色黃如金，肉粘核多，蛙熟遲，用柿接者味甘

色黃。銀桃形圓，色青白，肉不粘核。六月中熟。于

葉桃，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，肉精核，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

樹藝

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、五月桃、秋桃、胭脂桃、灰桃、秋白桃、秋赤桃、綺帶桃、合桃、農桑通訣曰：早熟者謂之絡絲白，晚熟者謂之過雁。紅夏秋咸有，食之不臞。

齊民要術曰：種法，熟合肉，全埋糞地中，直置。凡地則

實三歲便結子，故不求栽也。至春既生，移栽實地，若仍糞中，則實小，而味苦矣。

栽法以鍬合土掘移之，桃性易種，難栽，若離本，土率多死，故須然矣。

又法：桃熟時，牆南陽中，煖處深寬為坑，選取好桃數十枚，擘取核，內牛糞中，頭向上，取好爛糞和土

厚覆之，令厚尺餘，至春桃始動時，徐徐撥去糞土，皆因生芽，令取核種之，萬不失一，其餘以熟糞糞之，則益桃。桃性皮急，四年以上，宜以刀豎剝其皮，不剝者皮急則

死、七八年便老、老則子細十年則死、是以宜歲歲常種之

便民圖纂曰、於煖處爲坑、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、令女子豔妝種之、他日花豔而子離核、

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、以刀橫斫其榦數下、乃止、又社日春根下土、持石壓樹枝、則實不墜、桃子蛀者、以糞猪首汁冷澆之、或以刀疎斫之、則穰出而不蛀、如生小蟲若蚊、俗名蚻蟲、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、瀹過曝乾、可充果食、

又酢法取桃爛白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

雞血和塗面光白潤色如玉

李即棠爾雅曰休無實李瘞接慮李剝赤李荆州記曰房陵

南郡有名李風土記曰南郡細李四月先熟西

京雜記曰有朱李黃李紫李綠李青李綺李青房李

車下李顏回李合枝李羌李燕李猴李武帝修上林

苑羣臣獻木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堪入

藥季春李冬花春實御黃李形大而味厚核小

樹藝

而甘香 均亭李紫而肥大味甘如蜜 擘李熟則

自裂 齧李一名離李肥粘如齧 中植李麥前熟

趙李無核一名休 御李大如櫻桃紅黃色先諸

李熟 赤駁李其實赤 冬李十月十一月熟 離

核李似柰有劈裂 經李一名老李樹數年即枯

杏李味小酸似杏 縹青李出房陵 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 李時珍曰李

名嘉慶子出東都嘉慶坊今人呼乾李為嘉慶子稱

謂既熟不復知其所自矣 梵書名李曰居陵迦 琳

國玉華李五千歲一熟 貞邱紅李 鍾山李大如

瓶食之生奇光

天台水晶李

便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臘月移栽 立

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川耕墾耕則肥而無行

實樹下犁撥即死桃李大率方兩步一根大槩連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塶著李樹歧中令實繁又臘月中

以杖微打歧間正月晦日復打之亦足子也又以煮醴酪火捺著樹枝間亦良樹寒實多者故多束之以

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接之鹽入汁出然

後合鹽晒令萎手捻之令偏復晒更捻極偏乃止曝

乾飲酒時以湯洗之

澆著蜜中可酒矣

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醋英子

大如鴈子綠萼梅凡梅花跗蒂皆絳紫色惟此純

綠枝梗亦青實大五月熟特為清高重葉梅花葉

數層如小白蓮結實多雙消梅實圓鬆脆多洩無

滓落地必碎惟有生噉不入煎造玉蝶梅花甚麗

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待熟

葉紅梅出湘閩有福州紅潭州紅邵武紅鶴頂紅
實大而紅鴛鴦梅花輕盈葉數層凡雙果必並蒂
惟此一蒂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冰梅
實吐白葉罅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
臘梅侯梅朱梅紫梅同心梅紫蒂梅麗枝梅胭脂梅
百葉梅湘梅梅花衆木而花子赤者材堅子白者
材脆接木葉皆如杏
實赤于杏而酸亦生噉

便民圖纂曰春間取核埋糞地待長二三尺許移栽
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

梅實采半黃者籠盛於突上熏乾者烏梅

濃燒穰以湯沃之取

汁以梅投之使澤乃出蒸之則不蠹烏梅入藥不任調食

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釘

白梅調鼎和齏

所在多任熟者笮汁曬收為梅醬

夏月可調水飲

陸機詩疏云其

實酢曝乾為脯入羹臠齏中又可含以香口

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

一糖脆取青梅每百

個以刀劃成路將熟冷醋浸一宿取出控乾別用熟醋調沙糖一斤半浸入新瓶內以箸紫口仍覆椀藏地深一二尺用泥上蓋

過白露節取出換糖浸

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采濟南金杏大如

梨黃如橘熟最早味最勝一名漢帝杏滎陽白杏熟時色白或微黃味甘淡而不酢沙杏甘而多注

世稱水杏梅杏黃而帶酢鄴中李杏青而帶黃

金剛拳赤大而羸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玄

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蓋交杏實大而甜核無文

采世人或不能辨言梅杏為一物失之遠矣花六

出者必雙仁有毒干葉者不結實葉似梅差大色

微紅圓而有尖花二月開未開色純紅開時色白微

帶紅至落則純白矣實如彈

丸有大如梨者生酢熟甜

樹藝

便民圖纂曰熟杏和肉埋核於糞土中待長四尺許
 大則移栽不移則實小而苦凡薄地不生生亦不茂
 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
 移須含土三步一樹概即味甘服食之家尤宜種之

樹大花多實根具淺以
 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鏹樹下
 地通陽氣二月除樹下草三月離樹

五步作畦以通水旱則澆灌遇
 有霜雪則燒烟樹下以護花色

桃樹接杏結果而且大又耐久不枯

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

調楚食

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卽以前所得穀賑救貧乏

梨爾雅曰山橋郭璞注曰卽今梨橋一名快果一名

洛陽北邙張公夏梨海內惟有一樹常山真定山陽

鉅野梁園睢陽齊國臨菑鉅鹿橐梨上黨棗梨小而

加甘廣都梨又云鉅鹿橐梨重六斤數人分食之

新豐箭谷梨弘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花卽碎取者以布囊盛之名

曰含消梨荊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蒂梨紫條梨紫梨芳梨實小

青梨實大大容梨細葉梨瀚海梨出瀚海地耐寒

不枯本草圖經曰乳梨又名雪梨出宣州皮厚而

肉實鶩梨出近京州郡及北都皮薄而漿多味差短

於乳梨香則過之其餘有水梨消梨紫煤梨赤梨甘

棠梨、禦兒梨之類。又有桑梨，惟堪煮食。今北地有香水梨，最爲上品。太上之藥，玄光梨。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，二年即結子。

若櫛生及種而不栽者，著子遲每梨有十許，惟二子生梨，餘皆生杜。

插者彌疾，插法用棠杜。

棠梨大而細理，杜次之。桑梨大，惡棗石榴上插得者爲上。

梨雖治十收得一二也。

杜如臂以上皆任插。

當先種杜，經年後插之。至冬俱下，亦得然。俱下者，杜死則不生。

也。杜樹大者插五枝，小者或二梨，葉微動爲上時。立

先生曰凡貼法皆於葉微動時無不活者將欲開葶為下時先作麻紉纏

十許匝一鋸截杜令去地五六寸斜攲竹刺皮木之

際令深一寸許折取其美梨枝陽中者陰中枝則實

少長五六寸亦斜攲之令過心大小長短與籤等以

刀劊梨枝斜攲之際剝去黑皮勿令傷青皮拔去竹

籤卽插梨令至劊處木還向木皮還近皮插訖以綿

幕杜頭封熟泥於上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撥護則折

其十字破杜者十不收一所以然者木裂皮開虛燥故也

梨既生，杜、秀、有、葉、出、輒、去、之。不去勢分梨長必遲。扈先生曰：凡樹皆然。

凡插梨園中者，用秀枝。庭前者中心。秀枝樹下易收，中心上聳乃不

妨。用根帶小枝。樹形可喜。五年方結子。鳩脚老枝三

年即結子。而樹醜。吳氏本草曰：金創乳婦不可食梨，中及疾病未愈，食梨多者無不

致病，歎逆氣上者尤宜慎之。

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。俟榦如酒鍾大，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。將原榦削開兩邊，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筍如拐樣截其兩頭火燒
鐵器烙定津脈臥栽於地卽活

齊民要術曰凡遠道取梨者下根卽燒三四寸可行
數百里猶生

藏梨法初霜後卽收霜多卽不得經夏也於屋下掘作深窰坑

底無令潤溼收梨置中不須覆蓋便得經夏摘時必
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妙

凡醋梨易水熟煮則甘美而不損人也

太史公曰淮北滎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爲勝

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爲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爲佳果上可以充歲貢下可以奉盤珍張敷稱

百果之宗、豈不信乎、

栗、附、爾雅曰櫟、其實栝、郭璞注曰有栝、巢自裹、廣

伯喈曰有胡栗、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、擘陽都、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、楔稍小者為山栗、山栗之圓而未尖者為

錐栗、圓小如橡子者為莘栗、小如指頂者為茅栗、即

所謂栲栗也、一名栲栗、可炒食之、劉恂嶺表錄云

廣中無栗、惟蘄州山中有石栗、一年方熟、圓如彈子、

皮厚而味如胡桃、衍義曰湖北一種栗、頂圓末尖、

謂之旋栗、或云即莘也、陸機疏曰栗五方皆有、周秦吳

揚特饒、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、苞生多刺、如蝟毛、四月

栗小而味最甘、樹高二三丈、苞生多刺、如蝟毛、四月

開花青黃色長條似胡桃花實有房彙大者
若拳中子三四小者若桃李中子惟一

便民圖纂曰栗臘月或春初將種埋溼土中待長六

尺餘移栽二三月間取別樹生子大者接之

齊民要術曰栗種而不栽栽者雖生要初熟出殼即

裹埋著溼土中埋必須深勿令凍徹若路遠者以至

春三月悉芽生出而種之既生數年不用掌近凡新

樹皆不用掌近三年內每到十月常須草裹至二月

栗性尤甚也不裹則還死大戴禮夏小正曰八月零而後取

乃解之故不言剝之立扈先生曰凡裹樹俱須三月

之解

種樹書曰、栗採時、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、乃可久藏、苞未

裂者、易腐也、其花作條、大如箸頭、長四五寸、可以點

燈、立廬先生云、古賦云、榛栗鱗發、栗熟自開、殼落子

寇宗奭曰、栗欲乾收、莫如曝之、欲溼收、莫如潤沙藏

之、至夏初、尚如新也、藏乾栗法、取稻灰淋取汁、漬栗

至後年春夏藏生栗法、著器中、細沙可煨、以

盆覆之、至後年二月、皆生芽、而不蠹者也
太史公曰、秦饑、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、

附榛周官曰似栗而小說文曰榛似樗實如小栗衛

榛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為燭詩所謂樹之榛栗者

也一種高丈餘枝葉如水蓼子作胡

桃味遼代上黨甚多久留亦易油壞

栽種與栗同其枝莖生樵蒸燭明而無煙

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乏當糧榛之

功亦可亞於栗也

柰廣志曰樗掩蔭柰也與林檎一類而二種白者為

素柰赤者為丹柰又名朱柰

青者為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

樹藝

冬生物非時為珍恩以須為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
 味酸帶澀梵言謂之頻婆

齊民要術曰不種但栽之種之雖生而味不佳取栽如壓桑法

玄扈先生曰此果最多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

西方多柰家以為脯數十百斛以為蓄積如藏棗栗

法謂之頻婆糧

柰麩、其法拾爛柰內審益合勿令風入六七日許當

漉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、其法以柰搗汁塗罽
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、此果味甘能來衆禽

于林故有林禽來禽之名。唐高宗時紀王李謹得
 五色林檎似朱柰以貢帝大悅賜謹為文林郎人因
 呼林檎為文林郎果。又云其樹從河中浮來有文林
 郎拾得種之因以為名。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。陳士良云大長者為柰圓者為林
 檎夏熟小者味澀為椌又名楸子秋熟。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。

此果根不浮蕨栽故難求是以須壓也。

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，蒂日晒令乾，或磨或擣，下細絹篩，粗者更磨，擣以細盡為限，以

方寸匕，投於椀中，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，以林檎麩一升和米麩二升，味

正適調

冷金丹

林檎百枚，蜂蜜浸十日，取出，別入蜂蜜五斤，細丹砂末二兩，攪拌封泥，一月出之，陰乾飯

後酒時食一

二枚甚美

柿

附栲栳子

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。

張衡曰：山柿。

本草云：黃柿，出華山，似紅柿。

出近京州郡，紅柿南北通有之，朱柿出華山，似紅柿，而皮薄更甘，珍諸柿食之皆善，而益人。

有著蓋柿於蒂下，別生一重，有牛心柿，蒸餅柿，皆以形得名，華州有一等朱柿，此諸品最小，深紅色，有一

種，塏柿又有栲栳生江淮南，似柿而青黑，潘岳閑居

種塏柿又有栲栳生江淮南，似柿而青黑，潘岳閑居

種塏柿又有栲栳生江淮南，似柿而青黑，潘岳閑居

種塏柿又有栲栳生江淮南，似柿而青黑，潘岳閑居

種塏柿又有栲栳生江淮南，似柿而青黑，潘岳閑居

種塏柿又有栲栳生江淮南，似柿而青黑，潘岳閑居

賦云梁侯烏桕之柿是也。西陽雜俎云柿有七絕：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，無者取枝於楨棗根上插之。楨而竟反紅，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。玄扈先生曰：樹無再接之理，况三次乎。

藏柿、柿熟時取之以灰汁燥再

三令汁絕著器中可食

烘柿、生柿置器中自然紅熟、

澀味盡去其味如蜜、
水一壺置柿其中數日即熟、
但性冷亦有鹽藏者有毒、

烏柿、火熏乾者

柿餅、糯米一斗洗淨乾柿五十同搗成、
粉如乾煮棗泥和拌之蒸食乃佳、

柿霜、大柿去皮捏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、
也乃柿中精液

玄扈先生曰、今三晉澤沁之間多柿、
細民乾之以當

糧也、中州齊魯亦然、

附栲栳一名漆栲一名綠栲一名青栲一名烏栲一名花栲一名赤棠栲栲乃栲之小而卑者故

名栲他栲至熟則黃赤惟此雖熟亦青黑色搗碎浸

沐謂之栲漆可以染魯扇諸物出宣歙荆襄閩廣間

大如杏惟堪生啖不可乾也閒居賦所謂梁侯烏栲之栲是也

君遷子一名檉棗又作軟棗一名栲棗一名牛奶栲一名丁香栲一名紅藍棗生海南樹高丈餘

子中有汁如乳沐甜美吳都賦平仲君遷是也其木類柿而葉長實亦尤佳美救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國榴

種以歸故名安石榴一名若榴一名金丹若一名金罌一名金麗一名天漿有富陽榴

實大如碗。梅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。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。廬山記曰香鑪峯頭有大盤石可坐數百人垂生石榴。二月中開花色如石榴而小淡紅敷紫。葶煒煜可愛。京口記曰龍岡縣有石榴。西京雜記曰有甘石榴。西陽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蜂巢有黃膜。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為一窠燒下頭二寸不燒

失矣掘圓坑深一尺七寸口經尺豎枝於坑畔環口布枝令勻

調也置枯骨礪石於枝間骨石此是樹性所宜下土築之一寸土

一重骨石平坎止其上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

佳馬不裹則凍死也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副根

栽者亦圓布之安骨石于其中也玄扈先生曰石榴

繁枝及樹
稍則實大

便民圖纂曰、石榴三月間將嫩枝條插肥土中、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、立扈先生曰、此果最
宜多種、又宜痛剝。

佳、往喜肥濃、糞澆之無忌、當午澆、花更茂盛、蠶沙壅之

不結子者、以石塊或枯骨、安樹叉間、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

泡置之新磁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盃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